

05.06.2016 (Aktualisiert 17:59 Uhr)

# Inselbrauerei stellt ihr Lindauer Hell vor

**Grundlage für das neue Bier ist ein Rezept aus einem alten Braubuch – In einem unterscheidet es sich allerdings von der Rezeptur**



Moderator Götz Rauch (von links), Braumeister Manfred Bichl, OB Gerhard Ecker und Lorenz Schlechter stoßen mit und auf das neue Bier an. (Foto: Christian Flemming)

---

Lindau / cf **Nach jahrzehntelangem Schneewittschlaf in puncto Bierbrauen hat Lindau nun wieder ein eigenes Bier: „Lindau Hell“ nennt sich das jüngste Kind, das in Simmerberg von der Lindauer Inselbrauerei gebraut wird.**

„Eine Stadt wie Lindau ohne eigenes Bier, das geht eigentlich nicht“, dieser Gedanke verfolgte Manfred Bichl seit Jahren. Der Braumeister aus Simmerberg stieß bei dem Chef der Inselbrauerei, Lorenz Schlechter, damit auf offene Ohren. Nur ging es nicht so recht voran mit der Umsetzung. Druck kam daher von außen: Der Getränkeshändler Christian Schuhmann-Zell, der Werner Schönbergers Getränkemarkt übernommen hatte, und Gastronom der Gaststätte „Zum Reichlebeck“, Christoph Böck, fragten ständig nach, wann es denn das neue Bier endlich gäbe.

Den Druck erhöhten die beiden schließlich im vergangenen November. Böck lud die drei anderen zum Essen ein. Dabei wurden diverse Biere verkostet. Sie einigten sich schließlich ganz bewusst auf ein helles Bier, kein Export oder Gold. Grund dafür war der zu erwartende leichtere und schlankere Geschmack bei einem halben Prozent weniger Alkohol. Weitere Entscheidungshilfe war der aktuelle Trend hin zum Hellen, das gerne aus der früher verbreiteten 0,5 Liter Euro-Mehrwegflasche getrunken wird.

## **Untergäriges Vollbier mit Stammwürze von 11,4 Prozent**

Die Rezeptur für das neue untergärige Vollbier mit einem Stammwürzegehalt von 11,4 Prozent war eigentlich fertig, da fand Lorenz Schlechter in den Räumlichkeiten der ehemaligen Brauerei im Motzacher Weg alte Braubücher. Mit denen ging er zu Manfred Bichl mit den Worten: „Damit können Sie sicher mehr anfangen als ich.“ Er hatte recht. Bichl entdeckte darin alte Rezepturen von Bieren, unter anderem aus dem frühen 20.

Jahrhundert, darunter für ein Helles, das weitestgehend der geplanten Rezeptur für das Lindau Hell entsprach. Unterschied: Für das neue Bier werden nur Biozutaten verwendet.

So verkündete Bichl bei der offiziellen Präsentation des neuen Lindauer Bieres, zu der neben zahlreichen Stadtratsmitglieder auch Lindaus Oberbürgermeister Gerhard Ecker und Landrat Elmar Stegmann gekommen waren, mit nicht ganz ernst gemeinten Worten: „Das Bier ist garantiert glyphosatfrei, also reiner als Muttermilch.“

Ecker zitierte seinerseits Benjamin Franklin, für den ist „Bier der überzeugendste Beweis, dass Gott die Menschen liebt“. Schließlich sei Bier zum Wohlsein, nicht zum Vollsein. Poetisch hatte auch der Moderator des Abends, Götz Rauch, seine Aspekte zum Verkosten des neuen Biers eingepackt: „Ne Halbe sollte erst mal reichen, Geschmack und Gaumen anzugleichen. Beim zweiten Glas den Schaum betrachten, beim dritten auf die Farbe achten.“ Wichtig war für ihn dabei: „Ob's Bier was taugt, das merkt man dann am nächsten Tag erst, wenn man den Körper senkrecht will hinstellen, schmerzt Kinderschrei, stört Hundebellen?“

Thomaselli, der Magier aus Lindau, verzauberte das Premierenpublikum in Ralph Hörgers Kochfest rund um den neuen Gerstensaft, bevor die vier „Urheber“ des Lindau Hells noch eine Linde pflanzen durften, in deren Farbe ist schließlich das Etikett ganz bewusst

gehalten und auch Lindaus Stadtfarben. Man wird sehen, wie sie sich entwickelt, denn Manfred Bichl begoss sie natürlich mit Lindau Hell.

**URL:** [http://www.schwaebische.de/region\\_artikel,-Inselbrauerei-stellt-ihr-Lindauer-Hell-vor-\\_arid,10464468\\_toid,441.html](http://www.schwaebische.de/region_artikel,-Inselbrauerei-stellt-ihr-Lindauer-Hell-vor-_arid,10464468_toid,441.html)

**Copyright:** Schwäbisch Media Digital GmbH & Co. KG / Schwäbischer Verlag GmbH & Co. KG Drexler, Gessler.  
Jegliche Veröffentlichung, Vervielfältung und nicht-private Nutzung nur mit schriftlicher Genehmigung.  
Bitte senden Sie Ihre Nutzungsanfrage an [online@schwaebische.de](mailto:online@schwaebische.de).