Zum Raichlebeck

Schwäbische Spezialitäten

Inhaber: Christoph Böck Linggstraße 14
88131 Lindau Tel.: 08382 28759
www.zum-raichlebeck.jimdo.com
christophboeck@t-online.de

Geöffnet

Mittwoch bis Sonntag
12^{00} bis 14^{30} Abends ab 18^{00} Uhr

Montag und **Dienstag**
Ruhetage

Simmerberg
BRAUMANUFAKTUR
Seit 1706

Herzlich Willkommen
im

Raichlebeck

Die Aktienbrauerei Simmerberg blickt heute auf eine über drei Jahrhunderte alte, im Herzen des Westallgäus und im Landkreis Lindau gewachsene Bier--tradition zurück. Werte wie Reinheit und Ehrlichkeit der Biere der Marke Simmerberg liegen - beinahe selbstredend - in der Natur unserer Heimat--Region. Das Bier entstammt der einzigen Brauerei in der Region, die sich zu Recht als Manufaktur bezeichnen kann. Der Aktienbrauerei Simmerberg, die Bier immer noch -anders als die größeren Brauereien - im „ursprünglichen" Sinn von Hand braut und abfüllt. Zudem ist die Aktienbrauerei Simmerberg die älteste Bio-Brauerei der Region. Und im Falle seines bernsteinfarbenen Kellerbieres ‚Rödler' erzählt die Braumanufaktur sogar die einmalige, wahre Geschichte einer ganz besonderen Tradition.

Wir freuen uns, dass Sie als Gast im Raichlebeck die Besonderheiten der schwäbischen Küche genießen und, dass Herr Böck als unser Partner Ihnen zu diesen wunderbaren Speisen ein Simmerberger Gold, Pils, hellen oder dunklen Weizen oder eben ein Rödler anbietet.
Die 30 Jährige Familientradition der Familie Böck und die 300 Jährige Tradition der Braumanufaktur Simmerberg im Geiste des 500 Jahre alten Reinheitsgebots ergibt ein phantastisches Gesamtkunstwerk.

Genießen Sie es!
Ihr ***Lorenz Schlechter***

Vorstand der Aktien-Brauerei Simmerberg

Liebe Gäste,

Herzlich willkommen in unserer Gaststätte.

*Sind Sie ein Freund „**schwäbischer Küche**“ oder neugierig auf die Küche dieser Region, dann sind Sie hier richtig.*

Wir wollen Ihren Aufenthalt so schön wie möglich gestalten. Da wir kein Schnellimbiss sind und unsere Speisen frisch zubereitet werden, sollten Sie etwas Zeit haben.

Sollten Sie in Eile sein, weil Ihr Theater- oder Konzert-Abend oder die Abfahrt Ihres Omnibus oder Zuges unaufhaltsam näherrücken, reden Sie mit uns!

Wir finden in den meisten Fällen etwas, was auch in der Eile noch fertig wird und Ihnen genügend Zeit zum genussvollen Essen läßt. A b e r Sie müssen es uns schon sagen, ahnen können wir es nicht!

So wünschen wir Ihnen einen guten Appetit oder wie man bei uns sagt:

Lant’s ui schmecka

Ihre Wirtsleut Christoph und Hermine Böck

Lebensmittelinformations-Verordnung

Liebe Gäste,

Nachdem die bürokratischen Verwalter der EU es nicht geschafft haben die Krümmung der Bananen und die Geradheit der Gurken per Gesetz zu regeln, haben sie sich etwas Neues einfallen lassen. Beim Verkauf von Lebensmitteln müssen sogenannte Allergene gekennzeichnet werden. Da es Leute gibt, die auf Milch und deren Produkte allergisch reagieren, muss jetzt in der Karte stehen, wenn ich Ihnen Milchkaffee anbiete: **Vorsicht! Enthält Milch.** Dasselbe gilt für Getreide, Nüsse, Sellerie und weitere Allergien auslösende Lebensmittel. Wir haben eigentlich keine Geheimnisse und haben unsere Gäste immer beraten, wenn sie mit solchen Problemen zu tun hatten. In fast allen Fällen haben wir unsere Gäste zufrieden und satt entlassen.

Die Liste der deklarationspflichtigen Allergene:

1. glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch einschließlich Laktose
8. Schalenfrüchte (d.h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und Queenslandnüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Lupinen
13. Weichtiere
14. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von 10 mg/kg oder 1 mg/l im zubreiteten Produkt

Unsere universelle Basiswürzung erfolgt mit GEFRO ...macht glücklich! Suppe, einer gekörnten Gemüsebrühe.:

Meersalz, gekörnte Brühe (Speisesalz, pflanzliche Speisewürze (enthält Soja), Palmfett), Milchzucker, Zucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat*, Palmfett, Zwiebelpulver, Gewürze, Kräuter, Karotten, Karamell, Gewürzextrakte, Sellerie.

*) Herstellungsbasis: natürliche Nahrungsmittel, z. B. Zuckerrübe, Mais

Allergene Stoffe: Soja & Sojaerzeugnisse, Milch & Milcherzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Somit sind Soja, Milch und Sellerie in fast allen Gerichten enthalten.

Da bei vielen Leuten eine Abneigung gegen Glutamat besteht (Wenn es wirklich so schädlich wäre, gäbe es schon lange keine Chinesen mehr!), haben wir die Möglichkeit auch mit GEFRO ...macht glücklich! Bio klare Brühe zu würzen.:

Meersalz, Rohrzucker*, Gemüse* (Zwiebelpulver*, Karotten*, Tomatenpulver*, Fenchel*), Palmfett*, Reismehl*, Hefeextrakt, Kräuter* (Liebstöckel*, Petersilie*, Kerbel*), Gewürze* (Curcuma*, Muskat*, Pfeffer*), natürliches Aroma, Maltodextrin*, Karamellzucker*, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Gewürzextrakt (enthält Sellerie), Steinpilzpulver*

*) Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau

Allergene Stoffe: Sellerie und Sellerieerzeugnisse

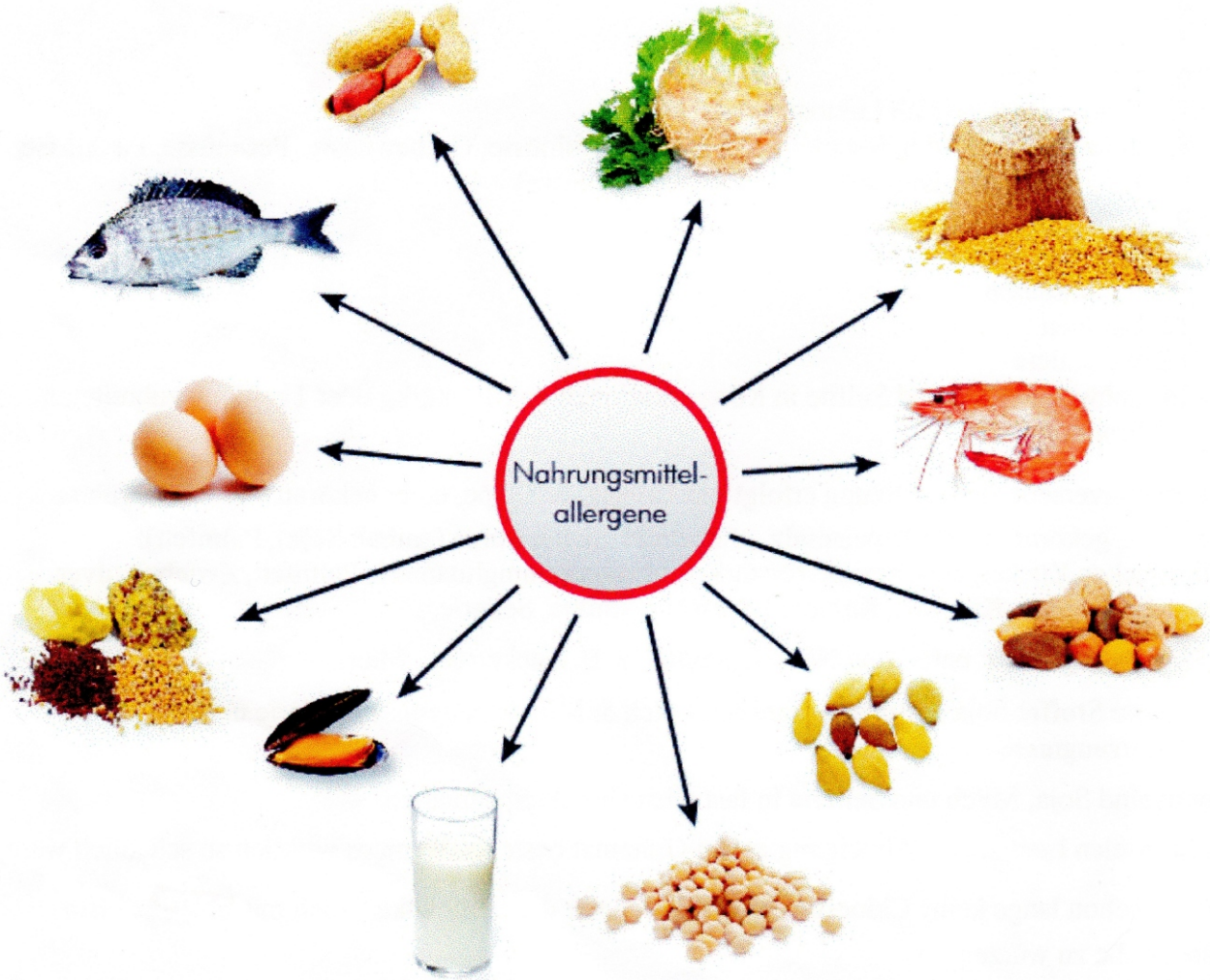
Spätzle, Flädle und Maultasche, also unsere wichtigsten Speisen enthalten Mehl, Ei und Gewürze (mit Sellerie)

Wie Sie sehen, gibt es wohl kaum ein Gericht auf unserer Karte, das ohne eines der sogenannten Allergene auskommt. Dazu kommt, dass Speisen, die ohne obige Allergene auskommen, immer noch nicht als allergenfrei bezeichnet werden dürfen, da sie in einem Betrieb, der mit obigen Allergenen arbeitet, immerhin noch Spuren der Allergene enthalten können.

Deshalb unsere Bitte an Sie als mündigen Bürger:

Sie wissen besser, was Sie nicht vertragen. Wenn Sie eine Allergie haben oder eine Lebensmittelunverträglichkeit oder einfach etwas nicht mögen:

Reden Sie mit uns, wir finden eine Lösung!



Liebe Gäste

Weil leider immer mehr Leute immer weniger vertragen, hat der Gesetzgeber vorgeschrieben, daß bestimmte Zusatzstoffe in Lebensmitteln angegeben werden müssen. Diese Zusatzstoffe (Würzmittel, Konservierungsmittel, Farbstoffe, Emulgatoren, Süßungsmittel) sind dazu da, daß es Ihnen besser schmeckt, daß Ihr Essen appetittlicher aussieht, und - das will ich nicht verschweigen - daß unsere Arbeit erleichtert wird. Solche Zusatzstoffe sind an sich nichts schlechtes, nur leider reagieren manche Leute mit Allergien darauf. Wenn es Ihnen bisher bei uns geschmeckt hat, und Sie nach unserem schwäbischem Gemälde nicht wie ein Streuselkuchen aussahen, können Sie unbesorgt weiteressen. Wenn Sie neu hier sind und irgendwelche Zusatzstoffe nicht vertragen, hier verraten wir Ihnen welche Zauberpülverchen unser Essen so ganz besonders machen. Aber vielleicht liegt es auch daran, dass wir mit Liebe kochen.

Gefrosuppe: Diese körnige Gemüsebrühe ist unsere Universalwürze. Mit Gefro würzen wir als Basiswürze fast alle unsere Gerichte und dies nicht nur aus Bequemlichkeit, sondern weil wir überzeugt sind, dass wir damit das ausgewogene Verhältnis zwischen Eigengeschmack und nötiger Würzung treffen.
Zutaten: Gekörnte Brühe pflanzlich, Lactose, Meersalz, Dextrose, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Speisefett (pflanzlich, ungehärtet), Kräuter, Gewürze, Suppengemüse, Karotten.

Bei ***Braten*** und ***Kurzgebratenem*** verwenden wir Gewürzmischungen:
Zutaten: Kochsalz, Pfeffer, Dextrose, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Paprika, Coriander, Senfmehl, Sellerie, Zwiebeln, Petersilie, Sesam, Knoblauch, Gewürz- und Kräutermischung.

Bei unserer ***Schnittlauchrahmsauce*** verwenden wir zur Eindickung und Würzung:
Gefro Helle Soße:
Zutaten: Weizenvollkornmehl aus biologisch kontrolliertem Anbau, Gekörnte Brühe pflanzlich, Lactose, Meersalz, Dextrose, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Speisefett (pflanzlich, ungehärtet), Gewürze, natürliches Zitronenaroma.

In unseren ***Linsen*** versteckt sich: Gefro Soße zu Braten:
Zutaten: Weizenvollkornmehl, gekörnte Brühe pflanzlich, Reismehl, Meersalz, Lactose, Geschmacksverstärker (Natriumglutamat), Speisefett (pflanzlich, ungehärtet), Dextrose, Gewürze, Karamel.

Unsere Soße bei Spinatrahmspätzle, Fleischstrudel, Fleischküchle, Gemälde und Schweinebraten wird nach traditioneller Gastronomenart hergestellt und hat deshalb natürlich zwingend Spuren von allen Zusatzstoffen in sich.

Unsere köstlichen ***Maultaschen*** verbergen:
Zutaten: Schweinefleisch, Hartweizengrieß, Trinkwasser, Vollei, Spinat, Speck, Weißbrot, Zwiebeln, Petersilie, Speisesalz, Gewürze, Speisewürze, Stabilisator: Natriumcitrat, Glucose.

Unser ***Saubuckel*** und unser ***Bödele*** brauchen, dass sie so schmecken wie sie schmecken:
Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Kochsalz, Nitritpökelsalz, Zuckerstoffe, Gewürze, Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Rauch.

In unseren ***Wienerle*** verbergen sich:
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Kochsalz, Zuckerstoffe, Gewürze, Stabilisator, Konservierungsstoff, Naturdarm, Rauch, Geschmacksverstärker.

In unsern ***Bratwürstle*** verbergen sich:
Zutaten: Schweinefleisch und außer Phosphat sei nix meldepflichtiges drin, hat der Metzger am Telephon g'sagt, das Rezept hat er nicht verraten.

In unseren ***Fleischstrudel*** kommt:
Zutaten: Schweinefleisch, Ei, Knödelbrot, Zwiebel, Milch, Gefrosuppe, Grillgewürz (wie bei Kurzgebratenem), Dextrose, Lactose, Natriumglutamat, Pfeffer, Muskatnuß, Zitrone.

Unsere ***Fleischküchle*** kommen ohne angabepflichtige Zusatzstoffe aus.
Wen es aber interessiert: es sind Rindfleischküchle, wegen unserer türkischen Schützlinge auch ohne Schweinespeck, mehr verraten wir auch nicht.

Selbstverständlich sind unsere ***Schmelz-*** und ***Röstzwiebeln*** mit unserer Gefrosuppe gewürzt.

Unsere ***Kräuterbutter*** ist auch „meldepflichtig“
Zutaten: Butter, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Salz, Milcheiweiß, Verdickungsmittel, Guarkernmehl, Carrageen, Kräuter, Gewürze, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Kräuterextrakt, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), natürliches Knoblaucharoma. Milchfettgehalt 62%

Unsere ***Salatsoße:***
Zutaten: Sonnenblumenöl, Weinbranntessig, Sahne, Gefrosuppe, Wasser.

Und unsere ***süßen Buabespitzle*** brauchen ein ganzes Chemielabor:
Im ***Apfelmus:***
Äpfel, Zucker, Säuerungsmittel, Zitronensäure, Antioxidationsmittel, Ascorbinsäure
In der ***Vanillesoße:***
Stärke, Farbstoffe, Betacarotin, Riboflavin, Kochsalz, Aroma.
In der ***Beerensoße:***
Glukosesirup, schwarzes Johannisbeermark, Invertzuckersirup, Zucker, Stärke, Säuerungsmittel, Zitronensäure, natürliche Aromastoffe.

Farbstoff, Phosphorsäure, Koffein

Citronensäure, Ascorbinsäure, Stabilisator

Cola-Mix: Farbstoff, Citronensäure,
Phosphorsäure, Koffein, Stabilisator

Zitronenlimonade: Citronensäure

Apfel-Kirsch-Schorle: Ascorbinsäure

"Erläuterungen zum besseren Verständnis"

Die schwäbische Mundart und die schwäbische Küche haben etliche Eigenarten, die der Erläuterung bedürfen. Bei den sprachlichen Eigenheiten sei nur die augen- bzw. ohrenfälligste erwähnt:

.....le Wortendung wie bei Spätzle, Schätzle, Mädle usw.. Hat nicht wie die Wortendung .....lein oder ....chen mit Verkleinerung oder gar Verniedlichung zu tun. Besagt lediglich eine gewisse Vertrautheit des Schwaben mit dem genannten Gegenstand. Kommt allerdings bei fast allen Hauptworten im Schwäbischen vor. Dies wiederum besagt, daß der Schwabe eben mit allem vertraut ist!!!

" Liabs Herrgöttle vo Biberach"*

*Eigentlich:"Herrgöttle von Biberbach"Kreuzwallfahrt im nördlichen Landkreis Augsburg. Durch die größere Bekanntheit Biberachs (Lied: Auf der Schwäbsche Eisenbahne) wurde der obige Ausruf des Erstaunens im Volksmund auf Biberach umgelegt. Dort ist aber keine sogenannte Hergottswallfahrt.

DieBesonderheiten der schwäbischen Küche können Sie zur Genüge, wenn auch nicht gänzlich bei uns genießen. Hier nur die wichtigsten Grundbegriffe:

Spätzle Grundnahrungsmittel des Schwaben und durch nichts zu ersetzen.

Kraut Bedeutet immer das aus Filder - Kraut gefertigte Sauerkraut.

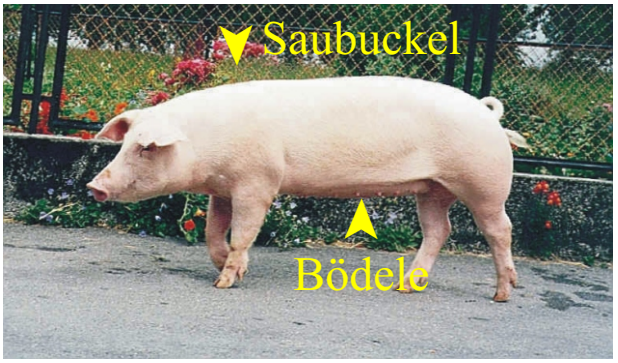
Krautspätzle Einer glücklichen Ehe vergleichbare Verbindung: gegartes Kraut und Spätzle werden zu etwa gleichen Teilen miteinander vermengt und in der Pfanne angebraten.

Spinatspätzle Durch die Zugabe von passiertem Spinat an den Teig farblich und geschmacklich veränderte Spätzle. Probieren Sie! Sie werden bestimmt nicht sagen:"Dasselbe in Grün."

Flädle Dünner aus Ei, Milch und Mehl hergestellter Teigfladen. Andernorts unter dem Namen Crêpe oder Pfannkuchen bekannt, aber dann nicht so gut.

Maultasche Vervollkommnung der italienischen Ravioli

Bödele den Boden berührende Unterseite des Hausschweins (schwäbisch Sau genannt) in gekochter Form als gsottenes Bödele in der gepökelten (gsurten) und gerauchten Form als gselchts Bödele bezeichnet



Saubuckel Wie der Name bereits sagt: (Buckel) oberer Rückenwirbelbereich des Hausschweins. Wo in unserer Karte der Begriff erscheint , ist der gselchte Saubuckel gemeint (Kaseler Hals)

Siedfleisch Gekochtes (eigentlich gesottennes) Rindfleisch. Begriff kommt von "sieden" = kochen. (ich siede, ich siedete, ich habe gesotten)

Fleischküchle Fleischpflanzerl,Hacksteak, Frikadelle, Bulette, Fleischlaberl.

Ochseaug Spiegelei

Geschichtliches über unser Haus

Das Haus Linggstrasse 14 - ehemals Kirchgasse D4 - wurde vermutlich ca. ***1380*** erbaut. Die Zusammensetzung des Gesteins : „Bollesteiner“ grosse Bodenseekiesel durchsetzt mit Ziegelresten, die sich sowohl in den Grundmauern als auch im Sockel und den Resten der Isoliermauer zum Schutz der Aussenmauer vor der Hitze des Backofens befindet, lassen vermuten, dass das Haus bereits als Bäckerei gebaut wurde.

Das Bild oben, entstanden ca 1900, zeigt die Mauer des Gartens des Damenstiftes aus der Sicht von Kirchgasse D4. Das schmiedeeiserne Törchen in der Mauer ist mein Indiz, dass die Bäckerei in unserem Haus die Hofbäckerei des Damenstiftes war.

Bis ***1912*** wurde die Bäckerei von den Bäckersleuten Raichle geführt , zuletzt von der Bäckermeisterswitwe Raichle. In den Büchern der Stadt Lindau erscheint ***1896*** bereits nur die Witwe. Sie musste eine Strafe zahlen wegen zu klein geratener Brote. Die in Lindaus Stadtrecht in früheren Jahren verbürgte Strafe in diesem Fall, das Absenken des Delinquenten vom Diebsturm aus im abgestandenen Wasser des Inselgrabens, war zu dieser Zeit nicht mehr möglich.
Seit dem Bau des Lindauer Bahnhofs war der Inselgraben zugeschüttet.

Ein sogenannter Bäckerkorb. Dieses Exemplar steht in Rothenburg ob der Tauber

http://www.blog.zitante.de/index.php?catid=12

1906 im Mai finden wir wieder einen Eintrag in den Büchern der Stadt. Die Backstube der Bäckerei Raichle sollte laut neuer Bauordnung ein weiteres Fenster erhalten, da die Lüftungssituation für die Beschäftigten unzumutbar sei. Frau Raichle machte eine Eingabe beim Bezirksbauamt Augsburg: Sie wolle sowieso demnächst den Betrieb aus Altersgründen schließen und der Mauerdurchbruch sei eine unzumutbare finanzielle Belastung. Das Bezirksbauamt erwiderte, dass sie das Fenster einbauen lassen oder sofort schliessen müsse . ***1907*** ein Jahr und ein Tag nach der ersten Aufforderung finden wir nach etlichen Mahnungen den Bericht von Polizeihauptmeister Xxxxxx, dass das Fenster eingebaut sei.
1912 wurde der Backbetrieb eingestellt.

1921 kaufte mein Großvater das Haus von der Pflegetochter - eine Überlebende der Hamburger Pest - der Eheleute Raichle. Mein Großvater war zu dieser Zeit Pächter der Ställe beim Gasthof Stift. Als das Haus bereits in seinem Besitz war, fragte ihn ein Kunde, nämlich der Besitzer der Bäckerei im Gasthof Sonne in Sigmarszell, was denn aus dem Haus vom Bäcker Raichle geworden sei. Mein Großvater erwiderte, er könne sich ja mal umhören, warum er es denn wissen wolle. Der Bäcker darauf; dann könne er auch unter der Woche sein Sigmarszeller Landbrot verkaufen und nicht nur zum Wochenmarkt am Samstag. Mein Großvater fand die Idee gut, allerdings nicht im Sinne des Sigmarszellers.

In Wangen kaufte man einen Leiterwagen, und von da an musste meine Oma täglich laut klappernd früh um 5:00 Uhr durch Lindaus Straßen von Bäcker zu Bäcker ziehen und das jeweilige Brot für das dieser Bäcker besonders bekannt war einsammeln und im alten Bäckerladen der Raichles kehrte wieder Leben ein. Bis ***1959*** war dann in Lindau die

Brotniederlage des Klemens Böck oder zeitweilig auch ***Brotabgabe des Klemens Böck*** genannt dafür zuständig, dass die Leute hier in der Nachbarschaft die besten Brezeln, Semmeln, Brote und Kuchen der Lindauer Bäcker zur Auswahl hatten. Als meine Oma aus gesundheitlichen Gründen ans Aufhören denken musste, verhandelte sie mit

der ***Brauerei Karg*** aus Heimenkirch, für die sie einen Flaschenbierverkauf hatte, dass man aus den Räumlichkeiten eine Gaststätte machen könne. Angesichts des stetig wachsendenTourismus eine weise Überlegung. (Ich bin stolz auf meine Oma) Der Gedanke war geboren und nachdem die Brauerei Karg sich in Erbstreitigkeiten auflöste, stürmten sämtliche Brauereien der Region - und das waren damals nicht wenig - unser Wohnzimmer. Leider entschied sich mein Vater nach Biergeschmack und nicht nach der Qualität als Handelspartner. Aber nach heftigen Umbauarbeiten öffnete ***1960*** zum 1. Mai das ***"Raichlebeck"*** als gutbürgerliche Gaststätte. Die Brauerei dachte nur ans Bierverkaufen und so hatte die erste Pächterin große Mühe, der Brauerei, als ihrem Vermieter klarzumachen, welche Umbauten nötig seien um eine ordentliche Gaststätte zu führen. Schließlich kündigte die Brauerei und als nächster Pächter kam ein gastronomisches Genie.

Herr Frischmann, der neue Wirt, bot nur 3 Gerichte, aber jeden Tag drei andere an, diese aber in Spitzenqualität. So sprach sich unter Lindaus Touristen schnell herum, wo man in Lindau am besten essen kann. In dieser Zeit dachte ich als 11jähriger erstmals daran einmal hier Wirt zu werden. Als Herr Frischmann gesundheitlich bedingt aufhören musste, gings mit der Gaststätte stetig bergab. Die Pächter wechselten häufiger als in den Räumen ordentlich geputzt wurde.

Nach 23 Jahren Fremdverpachtung übernahm ich mit Unterstützung meiner Frau die Gaststätte.

Als Partnerbrauerei entschieden wir uns für das **Bürgerliche Brauhaus Ravensburg,** eine Entscheidung, die wir nie bereut haben. Im Laufe unserer Handelsbeziehung entwickelte die Brauerei die **Bürger Weisse,** ein Hefeweizenbier das im Brauwesen Maßstäbe setzte, ebenso das dunkle Weizen, den sogenannten **schwarzen Bürger**, sowie die **leichte Weiße**, das **Humpis** ein ungefiltertes sogenanntes Zwickel- oder Kellerbier, und last not least das **b.** ein Szenebier, das bald in aller Munde war, wo es ja auch hingehörte.

Leider stellte die Brauerei den Braubetrieb zum 31.12.2000 ein, da die Brauanlagen überaltert waren und eine Renovierung zu aufwändig gewesen wäre.

So wurden wir an die Brauerei ***Farny*** verwiesen. Eine Brauerei, deren Biere nicht schlecht sind, zu der ich aber keinen inneren Bezug entwickeln konnte. So entschlossen wir uns ***2009*** im August unsere Biere von der **Braumanufaktur Simmerberg** zu beziehen. Dieser Entschluss erfüllt uns mit viel Freude, da die **Simmerberger Biere**, allen voran das **Rödler** von den Gästen begeistert angenommen werden.

Hinzu kommt, dass Familie Schlechter, die beim ***Bürgerlichen Brauhaus*** die Aktienmehrheit hatten, auch in Simmerberg diese Position halten und wir mit Familie Schlechter nicht nur verwandtschaftlich, sondern auch freundschaftlich verbunden sind.

Ausserdem bin ich gebürtiger **Simmerberger**.

Vom Beginn an war uns klar, dass wir die heimische Küche anbieten wollen. Da es hierzu leider keine Literatur gibt, wie die ***Schwäbische Küche*** gastronomiegerecht aufbereitet wird, das heißt: so, dass es arbeitstechnisch in vertretbarer Zeit zum Gast kommt, und wirtschaftlich soviel hängen bleibt, dass man davon leben kann, waren die ersten 18 Monate nicht wirklich befriedigend. Zwar waren die Gäste zufrieden, was mich als sogenannten Quereinsteiger mit Stolz erfüllt, aber es war nicht das, was ich mir vorgestellt hatte. Doch dann bot der Hotel und Gaststättenverband für Lindau ein Seminar "Wareneinsatz in der Küche" an. Referent war Willy Ost, der mit Beispielen aus

seinem Betrieb, den ***"Sieben Schwaben Stuben"*** in Augsburg arbeitete. Das war für mich wie eine Offenbarung. Nach kurzem Gespräch wurde ich eingeladen, in seiner Küche zu spionieren.

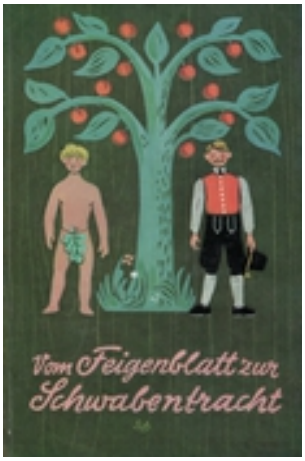
Seit vielen Jahren hat mich meine Frau aus der Küche verdrängt, nicht weil ich so schlecht gekocht hätte. Aber die Gäste, selbst emanzipierte Frauen, verlangen den Chef, also Hände waschen, abtrocknen, nach vorne Hände schütteln und da ich auch noch eine starke Neigung zum Ratschen habe, ging in der Küche nichts mehr voran.

Und so sind wir seit über 30 Jahren - im Gastronomiebereich absolute Grufties - die Wirtsleut vom Raichlebeck. Soweit es die Gesundheit zulässt, werden wir noch ein paar Jahre weitermachen. Was weiter wird steht in den Sternen.

Allen, die dazu beigetragen haben, wie sich das Raichlebeck entwickelt hat, ob Gäste, Freunde, etc. ein herzliches

Der Schwabe

Ist zum einen im badischen, in der Deutsch-Schweiz, inVorarlberg und im Regierungsviertel in Berlin ein gerne gebrauchtes Schimpfwort. In der Deutsch-Schweiz wird mit ***Schwabe*** auch gerne die Küchenschabe oder Kakerlake benannt.



Zum anderen bedeutet ***Schwabe*** einen Menschen, der in der Gegend Stuttgart / Ulm zuhause ist. (Engste Sicht, aber bei Amerikanern, Japanern, Preißn und Württembergern gerne so verstanden.)
Ethnologisch bezeichnet der ***Schwabe***, den Menschen, der, seit die germanische Völkerwanderung sich etwas beruhigt hat, das Gebiet zwischen Rhein und Lech bewohnt und auch Alemanne genannt wird. Das ist allerding ein Ärgernis für die Bewohner Badens, die sich gerne als Alemannen bezeichnen, um sich gegen die ***Schwaben*** abzugrenzen, wobei sie mit ***Schwaben*** eigentlich Württemberger meinen.
Eine Besonderheit ist der bayerische ***Schwabe***, der von der württembergischen Grenze bis an die altbayerische Grenze vorkommt.
Dieser, so er an der württembergischen Grenze lebt, beteuert unter Eid, kein ***Schwabe*** zu sein und beginnt in Härtefällen zu jodeln und zu schuhplattln, nur um sich von seinem Württemberger Nachbarn abzugrenzen. So er aber an der bayerischen Grenze wohnt ist er gerne bereit mit Volksliedgut wie „Mir isch älles a Ding....," oder „Muß i denn, muß i denn zum Städtele hinaus.....," seine ***schwäbische*** Identität zu bezeugen.

Eine ganz besondere Spezies unter ***Schwaben*** ist der **Allgäuer**.
Er glaubt, ein eigener und ganz speziell von Gott geliebter Mensch zu sein. Vor der flächendeckenden Jodversorgung hat ihm das auch jeder geglaubt.
Aus dieser Zeit erzählt man sich, wie ein **Allgäuer** mit seinem Sohn einen Ausflug nach Ulm macht, und der Bub ganz entsetzt feststellt: „Papa, die händ ja alle gar keine Kröpf it." Der Vater drauf: „ Sei still Bub, und dank Gott, daß Du alle Gliedmoße häsch!"
Zum Schluß möchte ich mit Alfred Weitnauer, ehemaliger Kemptener Bezirksheimatpfleger, noch sagen:

*„ Die meisten **Schwaben** erkennt man daran, daß sie keine sein wollen!"*

Philipp von Schwaben 1196 - 1208, Buchtitel von Alfred Weitnauer, Buchtitel von Alfred Weitnauer

Bruderzwist am Grenzzaun

An Grenzen gibt es immer wieder Animositäten gegen den jeweils über der Grenze lebenden Nachbarn. Das ist im Schwabenland nicht anders.

So erzählt man sich im württembergischen Allgäu folgende etwas derbe, aber immer noch unter dem Begriff Bruderliebe zu verstehende Geschichte:
Auf dem Dorfbahnhof sieht man schon von Ferne den Zug kommen. Plötzlich springt der Zug aus den Schienen und fährt kreuz und quer über Wiesen und Äcker. Kurz vor dem Bahnhof spurt er wieder ordentlich in die Schienen ein. Der Bahnhofsvorstand geht zum Lokführer und fragt: "Was habt ihr denn gehabt?" "Da lag ein Bayer auf den Schienen." "Ja und, hättet's ihn halt zamgfahren." "Scho, aber wir ham ihn erst auf'm Acker erwischt."

Ähnlich liebevoll erzählt man im bayrischen Allgäu diese Begebenheit:
Im Kreuztal bei Kempten an einer Haarnadelkurve bei 24% Gefälle sieht man die Leitplanke durchbrochen, große Bäume umgerissen, ein kleiner Bub sitzt da und weint. Ein Waldarbeiter kommt vorbei und fragt:" Ja Buele (Junge), was heinesch (weinst) du so?" " Da isch a Omnibus nunterkait. (Hinunter--gefallen)" "Ja, waren deine Eltern oder Gschwischter drin?" "Na, lauter Württemberger." Ja Buele, dann brauchsch doch it heine!" "Doch, er war bloß halbvoll!"

Ein Sohn der Stadt Lindau

Johann Conrad Develey

Enkel eines Kaufmannes aus Yverdon am Lac de Morat / Murtensee in der französischen Schweiz und einer Lindauer Kaufmannswitwe. Die offensichtlich nicht nur geschäftlich guten Beziehungen zwischen Lindau und Yverdon liegen vermutlich daran, dass Lindau nach seinem Bekenntnis zum reformierten Glauben nach Zwingli im katholischen bzw. evangelisch lutherischen Umfeld seiner Nachbarn etwas isoliert dastand. Das Bekenntnis hat sich **1532** schon geändert, Lindau schloß sich der confessio Augustana an und wurde evangelisch lutherisch, aber die Geschäftsbeziehungen blieben.

*5.Februar 1822 in Lindau

in der "Hinteren Fischergasse"

Später zieht die Familie in das Haus Fischergasse, Ecke Bäckergasse, in dem der Vater Johann Gottlob (Man findet auch die Schreibweise Gottlieb) Develey seine Bäckerei hat. Ob Johann Conrad zu dieser Zeit noch in Lindau lebt ist ungewiß. Leider ohne Daten ist im Familienbuch der Stadt vermerkt:
Kaufmannslehre in Augsburg / Kaufmann in München.
1845 mit nur 23 Jahren eröffnet Johann Conrad Develey seine Senfmanufaktur in München in der Kaufinger Straße.
1854 erfindet Johann Conrad Develey seinen bayerisch, süßen Hausmachersenf, der noch heute nach dem Rezept von damals hergestellt wird.
1873 Auf der Weltausstellung in Wien erhält Johann Conrad Develey die Fortschrittsmedaille
1874 Johann Conrad Develey erhält den Titel **Königlich Bayerischer Hoflieferant**
1886 stirbt in München
Grabstätte auf dem Münchner Südfriedhof gestiftet von **König Ludwig II**

****

*Für uns Lindauer passt der **bayerische, süße Hausmachersenf** ganz besonders gut zum gebrühten, ungeräucherten, "grünen" **Lindauer Doppelschübling** der Metzgerei* Schmieger

Was wenige wissen: Die Münchner Weißwurst wurde erst drei Jahre nach dem dazu passenden Senf erfunden. Als Lindauer Patrioten schließen wir daraus, dass Johann Conrad Develey bei der Komposition seines Senfrezeptes selbstverständlich an den ungeräucherten, grünen

Lindauer Doppelschübling

gedacht hat.

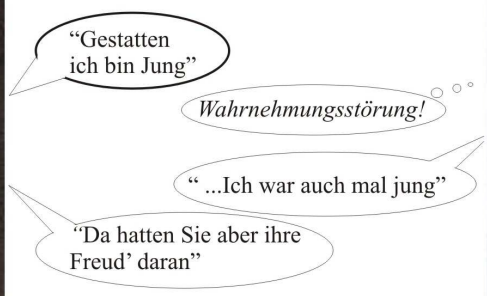
Kleine Warenkunde zum Lindauer Doppelschübling

Leider eignet sich der sogenannte grüne Schübling nicht so gut für einen festen Platz in unserer Karte, da die Wursthaut ohne Räuchern ganz schnell verdirbt und selbst im tiefgekühlten Zustand nach einer Woche schon anfängt ranzig zu schmecken.
Deshalb, wenn Sie den grünen Schübling probieren wollen:
Auf Vorbestellung bekommen Sie in der Metzgerei Schmieger immer donnerstags frische auch grüne Lindauer Doppelschüblinge.
Bei uns wird es aktionsweise immer wieder mal donnerstags solange der Vorrat reicht grüne Doppelschüblinge und im Wechsel auch die zum Senf passend komponierte Weißwurst geben.
Das soll uns nicht hindern, den geräucherten Lindauer Doppelschübling anzubieten. Ist er doch ein Traditions-Essen für Lindaus schulpflichtige Jugend seit Valentin Heider das Lindauer Kinderfest 1655 ins Leben gerufen hat.

Traditionelles Schübling und Butschellen-Essen am Kinderfest

Lindauer Doppelschübling mit Linsen und Spätzle	***8,90***
Lindauer Doppelschübling mit Kartoffelsalat	***8,90***
Lindauer Doppelschübling mit Krautspätzle	***8,90***

Lindaus Fünfte Jahreszeit



Nein, dabei handelt es sich nicht um Karneval. Obwohl, das Thema Verkleidung sollte hierbei nicht völlig außer Acht gelassen werden.
Allerdings, mit Lindaus Fünfter Jahreszeit sind die Psychotherapiewochen gemeint. Und: Ein Psycho (so werden sie hier in Lindau genannt, aber nicht, weil man ihnen keinen Respekt zollt, sondern weil man dann Zeit und Buchstaben sparen kann) macht zwar noch keinen Sommer, viele Psychos aber läuten in Lindau schon einmal den Frühling ein. Sie kommen im April. Und das ist alles andere als ein Scherz. Dennoch lacht die Sonne gerne über sie.
Halt, das könnte jetzt falsch verstanden werden. Formuliere ich es anders: Die Sonne lacht über ihnen. Fakt ist, dass mit den ersten Rollkoffer schleppenden und Naturfarben tragenden Gestalten auch das gute Wetter beginnt.
Um so befremdlicher ist es für den Lindauer, der dann erstmals die dicke Winterjacke am Garderobenhaken hängen lässt, dass die Stadt voll ist mit Menschen, die Wolldecken mit sich tragen. Fürchten sie einen plötzlichen Temperatursturz?
Tatsächlich hegt der Psychotherapeut eine unheimliche Leidenschaft für Capes. Hier offenbart er eine Neigung zum Praktischen. Ist es doch ratsam, sich beim Yoga im Freien etwas unterzulegen, denn so warm ist der Boden noch nicht. Und auch Abends, wenn man in kleinen Grüppchen am Seeufer sitzt und die Seminare des Tages miteinander Revue passieren lässt, kann so ein Deckchen nicht schaden.
Damit hat es sich mit dem Praktischen im Alltag meist aber auch schon.
Das liegt daran, dass der Psychotherapeut im Kern tiefenentspannt ist. Da kann er nichts für, das ist beruflich bedingt.
Sehr gut beobachten kann man das, wenn man einkaufen geht. Vor und nach den Seminaren, aber am allerbesten während den Pausen einer solchen Veranstaltung sucht man einen Laden auf, den die Psychos in Massen frequentieren. Schnell bilden sich an den Kassen lange Schlangen.
Als Kassierer könnte man diese nun schnell bewältigen, wenn jeder sein Mineralwasser, seine Bonbons oder was auch immer - in der Regel handelt es sich nicht um einen Großeinkauf - mit einem Eurostück oder einem Schein bezahlen würde. Doch warum so einfach?

Ich habe ja die Theorie, dass der Psychotherapeut vor der Reise nach Lindau sein Sparschwein schlachtet. Dieses Indianergeld füllt er in einen speziellen Geldbeutel. Und mit diesem Posten bestreitet er dann seine Extraausgaben.
Folglich wird ihm an der Kasse ein Betrag genannt, den er dann auf Heller und Pfennig begleicht. Oder es zumindest versucht.
Könnte klappen, wenn die Endsumme vorher schon im Kopf ermittelt worden wäre. Aber ach, der Kopf ist ja mit anderen Sachen proppevoll, schließlich befindet man sich auf einer Fort- und Weiterbildung.
Entspannt wird also Cent um Cent hervorgekramt. Zwar hat man keine Zeit, aber irgendwo muss doch noch ein Fünferle sein...
Doch nicht? Und wo ist jetzt der andere Geldbeutel, der mit den Scheinen?
Das Verkaufspersonal blickt resigniert in der Luft herum, mehr nicht. Man möchte schließlich nicht verhaltensauffällig erscheinen. Obschon ein gewisser Drang zur Aggression sich anstaut.
Die Schlange selbst, mittlerweile von der Boa zur Python mutiert, bleibt gelassen.
Gesine diskutiert mit Hedwig darüber, ob Gesine sich nun hier Tempos kaufen soll, oder ob sie Hedwigs Angebot, ihr einige zu leihen, annehmen soll. Igitt!
Irgendwann ist Gesine an der Kasse angekommen. Kaum sind die Tempos eingetippt, entscheidet sie sich doch für die Leihgabe von Hedwig. Also alles noch mal von vorne. Wenigstens reicht nun das Kleingeld.
Mir liegen keine statistischen Daten darüber vor, wie viele Dienstleistenden nach den Psychotherapiewochen nervlich derart auf dem Zahnfleisch daher kommen, dass sie selbst eine Therapie beginnen müssen. Und über die noch weitaus höhere Dunkelziffer breitet sich das naturfarbene Cape des Schweigens.
Jedoch, die Art unterschwelliger Kundenakquise, welche die Psychotherapeuten da betreiben - Respekt!
Doch wie auch immer der Lindauer über die Psychotherapiewochen denken mag, sie gehören zu Lindau einfach dazu. Und sind um Längen lustiger zu beobachten, als beispielsweise die Nobelpreisträger. Nie werde ich vergessen, als ich im Dunkeln an einem Park vorbeiradelte und auf einer Wiese eine ansehnliche Gruppe von Menschen in vorwiegend körperferner Gewandung die Arme gen Himmel hob und plötzlich kollektiv schrie. Was war ich schnell. Und das ohne Rennrad!
Oder der Mann, der in aller Frühe auf einem Spielplatz in Zeitlupe seinen Schatten verdrosch... Damals dachte ich noch, Tai Chi sei ein asiatisches Gericht.
Heute erschrecke ich nicht mehr, wenn im April hinter hohen Hecken ein vielstimmiges Hecheln und Stöhnen erklingt. Weiß ich doch, es sind keine Frühlingsgefühle, sondern lediglich eine Outdoor - Veranstaltung zum jeweiligen Wochenthema.
Und so geht es vermutlich den meisten Lindauern. Man hat sich an die Psychos gewöhnt, man nimmt sie hin, ein bisschen aus - und ohne sie wäre die Stadt im April ja doch nur leer und reizarm.
Denn mittlerweile weiß man:
Die tun nichts, die wollen bloß tagen.

Karin Lang

<u>KLEIN ABER FEIN</u> *Welte-Museum in Lindau*

Besonders groß ist die Lindauer Insel nicht. Demzufolge sind auch die bekannten - und in jedem Reiseführer aufgelisteten - Museen bald abgehakt. Doch mit Museen ist es wie mit einem guten Hauptgericht: Eigentlich ist man satt, aber da ist noch dieser kleine Appetit auf einen Nachtisch.

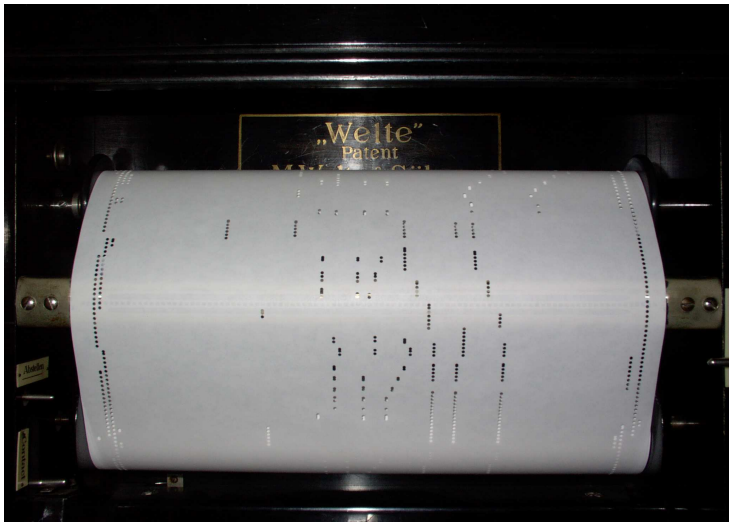
Genau dann ist es Zeit für das Welte - Museum.

Das wohl kleinste Museum der Stadt ist immer noch ein Geheimtipp, selbst für Einheimische. Zu finden ist es in der Linggstraße 14, im Eingangsbereich der Gaststätte Zum Raichlebeck.

In einem Schaukasten laden zwar nicht viele, aber durchaus interessante Exponate dazu ein, sich mit dem Thema automatischer Musikwiedergabe auseinander zu setzen. Und damit sind nicht Tonbänder, CDs oder ähnlich gearteter neumodischer Schnickschnack gemeint, sondern ein technisches Wunderwerk!

. 1904 entwickelte die Firma M. Welte & Söhne in Freiburg ein Instrument, mit dem man mechanisch Klavierstücke wiedergeben konnte. Als Tonträger fungierten Lochstreifen aus Papier, die sogenannten Notenrollen.

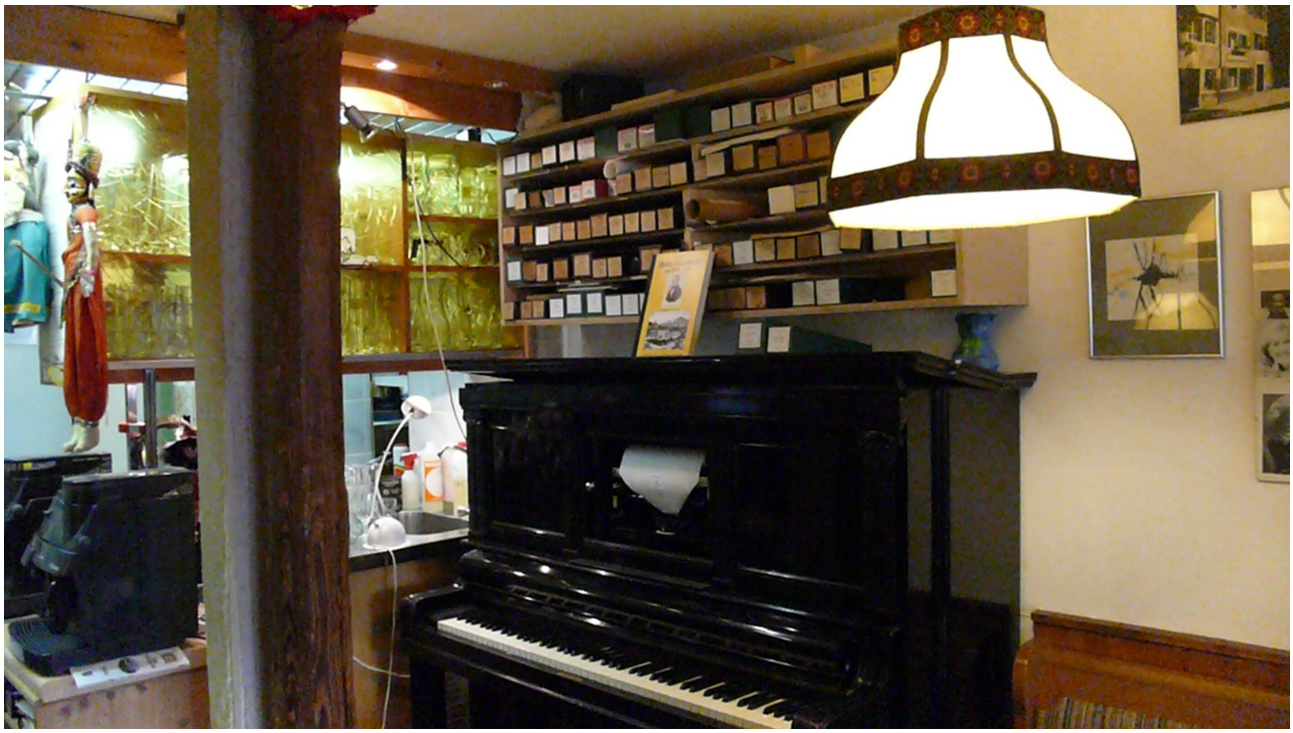
Dieses Verfahren zu verstehen, fällt leicht, wenn man sich dazu die liebevoll nachgebildeten Modelle in der Vitrine ansieht. Wem die gedruckten Erklärungen nicht ausreichen, wendet sich mit seinen Fragen an Christoph Böck, den Wirt und Welte - Liebhaber.



Dr. Werner König am Feurich-Welte-Klavier

Namhafte Pianisten und Komponisten ließen es sich nicht nehmen, speziell für dieses Instrument Stücke einzuspielen. So zum Beispiel Eugène d'Albèrt, Claude Debussy, Edvard Grieg, Richard Strauss, oder auch Vladimir Horowitz um nur einige zu nennen. Es gibt sogar Werke, die ausschließlich für die Reproduktion komponiert wurden, so von Paul Hindemith, Ernst Toch, Gerhard Münch, Igor Strawinsky und in jüngerer Zeit Conlon Nancarrow. Diese besonderen Stücke existieren nur auf den Notenrollen, können von Hand gar nicht wiedergegeben werden.

Zugegeben, das klingt etwas trocken. Darum ist auf das Herzstück des Welte - Museums in der Linggstraße hinzuweisen: Im Gastraum steht ein echtes Reproduktions - Klavier. Dieses selbstspielende Feurich-Klavier der Firma Welte aus dem Jahr 1925 ist nebst Rollen und Dokumentationsmaterial eine Schenkung von Herrn Dr. Werner König, Musikwissenschaftler, Mäzen und väterlicher Freund , an Familie Böck in der Gaststätte ***Zum Raichlebeck.*** Bei echtem Interesse ist der Wirt des Raichlebeck jederzeit bereit, eine Notenrolle einzulegen. Seine Sammlung alter Originale, aber auch neuerer Kopien, ist derart umfangreich, dass auch der Freund der leichten Muse auf seine Kosten kommt. In jedem Fall wird so der Zauber der mechanischen Musikwiedergabe erlebbar und unvergesslich.



Wem dann, nach diesem hörbaren Kulturgenuss nach einer richtigen Mahlzeit ist, dem sei an dieser Stelle auch noch das Restaurant selbst ans Herz gelegt.

Karin Lang

20 / 30 Jahre Raichlebeck

Es empfiehlt sich dort zu speisen,
Wo's dem Wirt auch sichtlich schmeckt.
Doch man muß bis Lindau reisen,
Eh' man's Raichlebeck entdeckt

Nicht nur Christophs Herzensfülle,
Auch die Liebe zur Musik
Spenden Labsal und Idylle
Weil ich was von innen „Grieg“

Hut ab! Wie die Frau des Wirtes
Hinten kocht und vorne prägt,
Ist an ihr nichts Kleinkariertes
Nur die Hose die sie trägt.

Große kulturelle Namen,
Die's zum Raichlebeck oft lenkt,
Finden würdig hier den Rahmen,
Denn sie werden aufgehängt.

Wohnlich ist's, gemütvoll, zeitlos,
Heitrer Plausch bei Trunk und Schmaus,
Wär's vom Norden nicht so weit bloß,
Wär ich mehr hier als Zuhaus.

Kinder und Familienleben,
Gleich ist man Besuch statt Gast.
Eilfertiges Umsatzstreben
Hätte nie dazugepaßt.

*Und das **Raichlebeck** wird **zwanzig!***
Was wär Lindau ohne nur?
Denn durch's Raichlebeck erfand sich
Ein Muß an Lokalkultur.

Armin Fischer Klavirtuose *01.12.03*

Dreißig Jahre sind es heute
und man fragt sich, wo die sind,
Kinder wären jetzt schon Leute-
ein Lokal bleibt immer Kind.

Ohne Böcks wär's nie gelaufen.
Wenn man sich dazugesellt,
*will man **„Raichleböck“** es taufen,*
weil's mit ihnen steht und fällt.

Hier zu speisen wird betören,
lohnt die Dauer des Besuchs,
und dem Wirte zuzuhören,
spart das Lesen eines Buchs.

30 Jahre sind verstrichen,
doch Behagen altert nie,
manche Gäste sind verblichen,
wer noch lebt, ersetze sie !

Armin Fischer Klavirtuose *September 2013*