

## Freie Wähler planen Speeddating für Ehrenamt

ERISKIRCH (sz) - Das Treffen des Arbeitskreises (AK) Jugend der Freien Wähler im Bistro „Hochrad“ sei rege besucht gewesen. Wie es in einem Bericht heißt, habe der sichtlich erfreute AK-Jugendleiter Patrick Schraff, erneut zahlreiche junge Leute und weitere Interessierte willkommen geheißen.

Konkret werde nun der Gedanke eines Freizeit- und Ehrenamts-Speeddatings verfolgt. Dabei sollen sich Vertreter örtlicher Vereine und in der Gemeinde aktiver Gruppen den Jugendlichen vorstellen, um auf unkonventionelle Weise miteinander ins Gespräch zu kommen. Die Anwesenden erstellen zudem eine Ideensammlung für weitere Projekte, welche Schritt für Schritt angegangen werden.

Feste Treffen des Arbeitskreises finden ab sofort jeweils am letzten Mittwoch des Monats um 18.30 Uhr im „Hochrad“ statt. Nächster Termin ist der 27. Mai.

Mehr über die Freie Wählervereinigung auf [www.fvw-eriskirch.de](http://www.fvw-eriskirch.de)

## Melodien aus Oper und Operette

LANGENARGEN (sz) - Am Pfingstmontag, 25. Mai, um 18 Uhr geben die Sopranistin Evelyn Schlude (Ravensburg), der italienische Tenor Paolo Macedonio und Jürgen Jakob am Klavier die schönsten Melodien aus Oper und Operette auf Schloss Montfort in Langenargen zum Besten. Die Besucher dürfen sich auf ein unterhaltsames Programm aus Arien und Duettens aus Donizettis Oper „Elesir d'amore“, „Freischütz“ und Verdis „La Traviata“, fröhliche Melodien von Johann Strauß und nicht zuletzt auf das „Solo mio“ freuen. Das gleiche Konzert findet am Pfingstsonntag, 24. Mai, 18 Uhr, auf Gut Büchel in Ravensburg statt.

Reservierung, Infos und Karten zu 23 Euro gibt es unter Tel. 0751 / 352 90 07. Kinder und Jugendliche bis 18 Jahre sind frei.

# Bier ist der neue Wein

Uli Sehler und Helmut Heine eröffnen am 22. und 23. Mai in Langenargen den Craft-Beer-Shop „KommproBier“

Von Tanja Poimer

LANGENARGEN - 40 ist das neue 30, Weiß ist das neue Schwarz, Radfahren ist das neue Golf: Die schöne bunte Werbewelt zeigt sich gerne erfinderisch, wenn es darum geht, Zielgruppen anzusprechen oder Trends zu benennen. Doch jetzt kommt's: Bier ist der neue Wein - und das ist keineswegs die platte Kampagne einer großen Brauerei, sondern das Ergebnis einer Verkostung von Craft Beer, ein handgemachter Trunk, der die verkümmertsten Geschmacksknospen aufblühen lässt: „Jedes Bier hat sein eigenes Aroma“, sagt Helmut Heine. Und er muss es wissen, immerhin gibt es in seinem Craft-Beer-Shop „KommproBier“, den er am 22. und 23. Mai mit seiner Lebensgefährtin Uli Sehler in Langenargen eröffnet, mehr als 250 Sorten.

Es ist ein handwerklich (craft) gebräutes Bier (Beer) von Brauern mit Fantasie und Enthusiasmus, seinen Ursprung hat es in den USA und wird mit neuen Hopfensorten nach alten Rezepten gebraut. Es heißt Pale Ale, Porter oder Trappistenbier, ist bernsteinfarben oder fast schon schwarz und schmeckt nach Zitrone, Mokka oder gleich nach einem ganzen Wald. Es lagert in Bourbon- oder Rumpfässern, wird in Glas- oder Steinflaschen abgefüllt, kostet zwischen 1,50 und 30 Euro pro Flasche und hat auch mal 16 Jahre auf dem Kronkorken.



„Jedes Bier hat sein eigenes Aroma“: Uli Sehler und Helmut Heine haben ihre Leidenschaft für handgemachtes Bier entdeckt. Die mehr als 250 Sorten in ihrem neuen Laden in Langenargen können sich nicht nur trinken, sondern auch sehen lassen. FOTO: ANDY HEINRICH

Das eine wird kalt, das andere auch mal bei Zimmertemperatur getrunken. Und getrunken gehört es so: „Craft Beer wird nicht weggekippelt, sondern wie Wein in der Gesellschaft genossen“, erklärt Helmut Heine, der neben dem neuen Bier-

handel in der Mühlenstraße 28 eine Firma für Kunststofftechnik hat. Ein Indiz für den Genuss: Anstatt am Ende des Flaschenhalses zu saugen, gilt es, an Verkostungsgläsern zu nippen. Der große Unterschied zur Weinprobe: „Es wird nicht gespuckt“, weiß

Uli Sehler mit einem Augenzwinkern zu berichten. Wahre Leidenschaft erwächst, wenn ihr Freund davon erzählt, was Craft Beer besonders macht: „Es spricht alle Sinne an: hören, sehen, riechen, schmecken, fühlen.“ Auf den Geschmack gekommen ist Helmut Heine vor zwei Jahren, als ihn sein Bruder Willi, der bei einer Firma arbeitet, die Brauereien baut, mit einer Flasche des beschwärmten Bieres bedachte: „Das war mein Schlüsselerlebnis.“

**Notklingel für stark Unterhopfte**  
Seitdem interessiert sich der Langenargener nicht nur für Craft Beer, sondern hat sich nach eigenem Bekunden „jede Menge Wissen ertrunken“. Und zu wissen ist da einiges oder um es mit Uli Sehlers Worten zu sagen: „Es gibt zu jedem Bier eine Geschichte.“ Und die erzählen die Langenargener von nächster Woche an im neuen Laden. Wie zum Beispiel die vom Indian Pale Ale, das aus gutem Grund eine starke Hopfennote hat. Weil das Bier, das die Engländer in ihre indische Kolonie

schickten, auf der langen Seefahrt ständig verdarb, wurde es zwecks Haltbarkeit nicht nur stärker gebraut, sondern im Fass obenauf mit einer extra Hopfenschicht versehen. Der Plan war, dieses Bier am Zielort mit Wasser zu verdünnen - was wahrscheinlich nie geschehen ist. Was wirklich geschieht, ist die Eröffnung des Ladens: „Das ist der einzige Craft-Beer-Shop am Bodensee“, betont Uli Sehler, während Helmut Heine ein weiteres amüsantes Alleinstellungsmerkmal nennt: „Wir richten eine Notklingel für stark Unterhopfte ein.“

Die Eröffnung des Craft-Beer-Shops in der Mühlenstraße 28 in Langenargen ist am Freitag, 22. Mai, ab 14 Uhr und am Samstag, 23. Mai, ab 10 Uhr. Die regulären Öffnungszeiten sind mittwochs und freitags von 14 bis 20 Uhr und samstags von 10 bis 14 Uhr. Weitere Informationen gibt's demnächst im Internet unter [www.kommproBier.de](http://www.kommproBier.de)

### Craft Beer: Was dahinter beziehungsweise drinsteckt

Der Craft-Beer-Trend ist Ende der 70er-Jahre in den USA entstanden, nachdem die letzten Reste der Prohibition aufgehoben worden waren, erzählt Helmut Heine. Bis dahin sei Homebrewing, also zu Hause Bier brauen, verboten gewesen. Dann ging's los - wenn es sein musste auch mal in der Badewanne, aber auf jeden Fall unabhängig von großen Unternehmen und ohne künstliche Aromen oder Konservierungsstoffe. Die Bierwelle schwappte nach Europa, mit der Folge, „dass viele Brauer ganz tolle Sachen machen“. Es ist nicht so, dass Craft Beer das

normale Bier verdrängen soll, es soll vielmehr zeigen, was man mit Wasser, Hefe, Hopfen und Malz noch machen kann, sagt der Langenargener, der mit seiner Partnerin Uli Sehler am 22. und 23. Mai in Langenargen einen Craft-Beer-Shop eröffnet. In Deutschland werde in der Regel nach dem Reinheitsgebot gebraut, das heißt, Bier enthält nur Wasser, Hefe, Hopfen und Malz. „Mein Lieblingsbrauer ist Sebastian Sauer, das ist ein Revoluzzer in der Brauszene, der alte Rezepte neu interpretiert“, berichtet Helmut Heine. Heraus kommt dabei zum Beispiel das Abraxas, ein saures

und erfrischendes Bier, verwandt mit der Berliner Weißen. Brauereien, die in Deutschland Craft Beer erzeugen, sind beispielsweise die Camba Bavaria in Truchtlaching oder das Brauhaus Riegele in Augsburg. Hinter der Marke Hopfenstopfer verbirgt sich Thomas Wachen mit seinen Bierkreationen. Er ist Brauer bei Häffner Bräu in Bad Rappenau und einer der deutschen Pioniere des Craft Beers. Mehr als 250 Biere aus nahezu aller Welt werden im Langenargener „KommproBier“ angeboten, darunter Namen wie Dead Pony Club, Black Sheep, Methusalem. (poi)

**diebodenseemakler.de**

Sondervöffentlichung

## Jetzt auch in Lindau

Friedrichshafener Unternehmen expandiert

16. Mai 2015

## Traumhafte Aussichten für Ihre Immobilie

LINDAU Mehr als ein Immobilienmakler

LINDAU (gus) - In Friedrichshafen sind „diebodenseemakler.de“ seit zwei Jahren erfolgreich im Immobiliengeschäft aktiv. Am 15. Mai hat sie ein Büro in Lindau eröffnet. Genau gesagt im Quartier 4U in der Robert-Bosch-Straße 28 im Gewerbegebiet.

„Unsere Kunden sind hoch zufrieden“, sagt Geschäftsführer Jerome Schmid, der seit 2009 in der Branche ist. „Wir hatten einen guten Start und unsere Erfolgsgeschichte geht nun weiter“, fügt er hinzu. Das ist auch der Grund, warum er jetzt den Schritt nach Lindau gewagt hat. Hier werden Standortleiter Dr. Stefan Carrano mit seiner langjährigen Erfahrung in der Bau- und Immobilienbranche und zwei Immobilienberatern die Ansprechpartner sein.

### Einmaliger Service

Die Kunden profitieren gleichermaßen von der Erfahrung und dem Service des Unternehmens. Dabei ist die klassische Immobilienvermittlung nur ein Unternehmensbereich.

Ein Spezialgebiet von diebodenseemakler.de ist die Projektentwicklung. „Das ist gerade in Zeiten der Nachverdichtung ein interessantes Thema für viele Immobilienbesitzer“, weiß Jerome Schmid aus sei-



Jerome Schmid ist Geschäftsführer der „diebodenseemakler.de“. FOTO: PR

nem alltäglichen Geschäft. diebodenseemakler.de prüfen, welche baurechtlichen Möglichkeiten das Grundstück bietet und erstellen die Pläne. Danach holen sie bei mehreren Bauträgern Angebote ein und wählen gemeinsam mit dem Kunden das Beste aus. „Das ist ein einmaliger Service in der gesamten Region“, versichert Jerome Schmid.

### Immobilienbewertung

Wer sein Haus oder eine Wohnung verkaufen möchte, kann sich vertrauensvoll an diebodenseemakler.de wenden. Die erfahrenen Experten er-

mitteln den Wert der Immobilie und erstellen eine anschauliche Präsentation für den Kunden. Anschließend übernehmen diebodenseemakler.de auch den Verkauf sowie alle anfallenden Formalitäten von der Erstellung des Energieausweises über die Solvenzprüfung bis zum Kaufvertrag und Notartermin.

Für Segelfans haben sich diebodenseemakler.de eine besondere Marketingaktion einfallen lassen: Sie sponsorn eine B/one-Yacht des Langenargener Match-Centers und können damit ihren Kunden neue Ausblicke auf die Region bieten.

## Gutschein

für eine kostenlose Immobilieneinwertung

Besuchen Sie unseren Stand auf dem Match-Race vom 21.05. bis 25.05.2015

**diebodenseemakler.de**

Jetzt auch NEU in Lindau!

**Büro Friedrichshafen**  
In der Buchhornpassage  
88045 Friedrichshafen  
Tel.: 0 75 41/3 56 18 21  
[www.diebodenseemakler.de](http://www.diebodenseemakler.de)

**Büro Lindau**  
Robert-Bosch-Straße 28  
88131 Lindau  
Tel.: 0 83 82/3 04 99 33  
[info@diebodenseemakler.de](mailto:info@diebodenseemakler.de)