

# Eine Bierspezialität wie in der guten alten Zeit

Privat-Brauerei Schimpfle lässt mit „Freiherr von Zech“ Tradition aufleben

Sie sind nach guter alter Tradition handwerklich gebraut und dadurch wirklich etwas Besonderes, die Freiherr von Zech-Bierspezialitäten der **Brauerei Schimpfle** in Gessertshausen. Bei Kennern kommen alle fünf Sorten hervorragend an: das naturtrübe, bernsteinfarbene Kellerbier, das Premium-Hell, das Hefe-Weizen, das Pilsener – und jetzt auch das neue „Gold-Zwickl“, ein unfiltriertes, hellgoldenes Bier, wie man es von früher kennt. Seinen Namen hat es vom „Zwickl-Hahn“ des Lagertanks, aus dem es nach kalter Vergärung direkt in die nostalgische Bügelverschluss-Flasche abgefüllt wird.

## Wie in der „guten alten Zeit“

Wie kam die Brauerei Schimpfle eigentlich auf ihr inzwischen so beliebtes „Zech“-Bier? „Als wir vor sechs Jahren die Zech-Stuben in Deubach gekauft und mit großem Aufwand zu unserem Brauerei-Gasthof umgestaltet hatten, sind wir auf den Reichsfreiherrn Constantin von Zech gestoßen“, berichtet Geschäftsführer **Thomas Schimpfle**. Diesen lebenslustigen Adligen gab es wirklich. Im 17. Jahrhundert hatte er in der Schlosswirtschaft zu Deubach sein selbst gebrautes Bier ausgeschenkt. Der Freiherr liebte die Jagd in den Westlichen Wäldern und die Natur, und er hatte viel übrig für gutes Essen und Trinken. Sein damaliges „Freiherr von Zech-Bier“ soll auf eine Wette zurückgehen, wie die Legende sagt: Mit einem Wirt wettete er, dass er ein noch besseres und würzigeres Bier brauen könne als das, welches er gerade trinke – mit besten Zutaten versteht sich. Weil es allen mundete,



**Braumeister Markus Huber (vorne) bei der Kontrolle der Stammwürze mit Bierbrauer Erich Barthold beim Abschöpfen der Bierkräusen.**

auch dem Wirt, hatte er die Wette gewonnen und ein neues Bier war geboren.

## Handwerkliche Braukunst

Diesen alten Mythos wollte die Brauerei Schimpfle aufleben lassen. Und deshalb werden die Freiherr von Zech-Biere in Gessertshausen nach überlieferten Rezepturen heute wieder gebraut. „Wir bleiben so authentisch wie möglich und halten am traditionellen Brauverfahren in offenen Gärbottichen fest“, erklärt Braumeister **Markus Huber**. „So können wir den Vergärungsprozess genau überwachen und so genannte ‚unedle Bitterstoffe‘ an der Oberfläche abschöpfen.“ Ein arbeitsaufwändiger Vorgang, den nur noch wenige Brauereien in Kauf nehmen. Die Brauerei Schimpfle tut es gerne – zugunsten der Qualität: Das so gebaute Bier ist besonders rein und mild im Geschmack. Nicht zuletzt tragen das Wasser aus dem brauereieigenen Mineralbrunnen, die eigens gezüchtete Hefe und weite-

re ausgewählte Rohstoffe aus der Region zum besonderen Wohlgeschmack der Freiherr von Zech-Biere bei.

## Urige Bierspezialität

Die Originalität dieser Biere unterstreicht die urige Flasche mit dem Bügelverschluss. Neben dem Pilsener ist seit kurzem auch das beliebte Kellerbier in der kleinen 0,33 l-Bügelverschlussflasche erhältlich.

Hierfür nahm die Brauerei erhebliche Investitionen in Kauf. Der Aufwand wurde belohnt. Die Bierspezialitäten haben sich im Großraum Augsburg zum „Geheimtipp“ für Bierkenner entwickelt.

Das Freiherr von Zech-Bier bleibt allerdings Genießern in der Region vorbehalten: Mit eigenem Fuhrpark wird es nur im Umkreis von etwa 40 Kilometern rund um Augsburg ausgeliefert. Damit es auch garantiert frisch bei Freunden guter Biere ankommt!



### Gold-Zwickl & Kellerbier

Zwei Bierspezialitäten  
Eigentlicher Braukunst

- Nach überlieferter Rezeptur gebraut
- Naturbelassen und unfiltriert
- Mit letztwärtiger Kalkbott

EXKLUSIVE PARTNER DES  
Bierpark  
Augsburg  
Brauereieigenes  
Wasser 1,7