



# Land Eat Art

12 Landschaften  
12 Köche

*Die Geburt des Geschmacks aus dem Geist der Landschaft*



*„Aus der Wildnis entsteht die Welt“*

Ein Allgäuer Tobel: Bei Riedholz am Rande des Eistobels







*„Lasst endlich wieder 100 Blumen blühen!“*  
Eine Allgäuer Bergwiese vor dem Hochgrat





*„Die Unschuld spiegelt sich im Abendlicht“*  
Einer von tausend Seen und Weihern: Der Vorseesee

## *Die Geburt des Geschmacks aus dem Geist der Landschaft*

Wer die Welt noch einmal neu begreifen will, soll die alten Philosophen nicht verschmähen. Darum zitieren wir mit unserem Motto den Spaziergänger Nietzsche, der auch dem Geist der Landschaft verfallen war. Dem Höhenflug setzen wir bodenständige Bilder entgegen: Wir haben 12 Köche der Region ausgesucht

und sie in 12 typische Landschaften zwischen dem Bodensee und dem Hochgrat gestellt. In 12 großen Bildern wollen wir den Geist der Landschaft einfangen. Der sich nirgendwo sonst so vielfältig, so natürlich, oft noch nahe an der Idylle darstellt wie hier in Allgäu-Oberschwaben. Gewiss, auch wir sind hier nicht frei von der Sünde, wer aber offene Augen hat, wird die schöne Landschaft überall entdecken – und ihre oft einmaligen Charakteristika: So wie die Allgäuer Tobel oder die Drumlins in Oberschwaben. Im Tobel

scheint die Welt aus der Wildnis geboren zu werden, im Drumlin offenbart die Landschaft ihre weibliche Form! Wald und Wiesen, Seen und Weiher, ein Fluss wie die Argen und ja, auch das barocke Kornfeld: Dort im Geist der Landschaft entstehen, wachsen und reifen die bäuerlichen Produkte – der Geschmack der Landschaft! Mit Stein und Steg, aus Reben und Hopfen, Kräutern und Ähren suchen wir die Quintessenz!

# *Die Ida*



Die Ausstellung: Barocke Landschaft –  
barocker Genuss – barocke Bilder. Tafel-  
bilder von Markus Leser, Porträts und  
Szenen von Ernst Fesseler, Texte von  
Rudi Holzberger.

Mit Stein und Steg, Reben und Hopfen,  
Kräutern und Ähren entsteht so ein  
Mosaik der Landschaft. olks-

ee





# 12

## *Die zwölf Apostel*

12 Apostel für den Genuss der Region. Alle zwölf selber Gewächse der Region. Elf Männer und eine Frau, eine Fußballerin.

12 Originale für den Geist der Region. Mit ihnen blättern wir die typischen Landschaften der Region auf. 12 Köche und Wirte stehen als Exempel für die Vielfalt und für den Geschmack. Denn die Verwandlung ist doppelt: In der Landschaft reift alles heran – in der Küche aber wird der Koch zum Alchemist. Der aus dem Besten der Region den typischen Geschmack heraus holt, für uns würzt und uns alles auf einem Teller kredenzt. Wir genießen die Landschaft am liebsten im Gasthaus – und so haben wir einen Tisch hinaus gestellt, mit hungrigen Gästen und einem Koch, der sich in der Natur bedient, das Schlagwort von der regionalen Küche auf dem Teller konkret erfüllt.

12 Köche als Exempel für die Alchemie des Geschmacks. Natürlich stehen sie nicht allein, die Wirte der Aktion LandZunge und viele andere der besten Köche haben sich ebenso der regionalen Küche, dem Geschmack der Landschaft verpflichtet. Unsere Apostel stehen für die Botschaft, für das gute Beispiel: Sie kredenzen am Strand die besten, frischen Bodensee-Fische oder Bergkäse auf der Alpe. Einen Lammrücken vom nahen Drumlin, Reh und Hirsch in Wald und Tobel, natürlich mit Bärlauch und Pilzen. Sie nützen Wein und Bier auch in der Küche, Hopfen und Malz, die großen und die kleinen feinen Zutaten wachsen allesamt in unseren Landschaften. Die Menüs, die unsere Ausstellung in den Gasthöfen begleiten, werden so zur Speisekarte der Region und ihrer Landschaften.



Links Artur Frick-Renz, rechts Alexander Bösch. In der Mitte Michael Schmid im schönen Rahmen...



Hingabe und höchste Konzentration, der Wirt an der Schwelle hat die Gäste im Blick und zwei Engel zur Seite...





*Die Küche: Szenen und Porträts*



*Die Küche: Worte und Blicke*



Links Frank Übelhör, rechts Silke Spähn,  
in der Mitte Axel Kulmus



Köche sind Meister der Kommunikation.  
Ein Augen-Blick und wenige Worte  
müssen genügen...





Links Michael Kronenwett, rechts Uli  
Alexa, in der Mitte Alex Stoppel



Und manchmal scheint die Zeit still-  
zustehen – für einen Augenblick. Des  
Lächelns und der Versenkung...





*Die Küche: Agieren-Sinnieren-Meditieren*





*Die Küche: Ein offener Raum*



Zettel flattern herein, volle Teller schweben hinaus, nach der Schlacht erst folgt Entspannung...



Links Bernd Heinzlmann, rechts Dieter Hierlemann, Mitte Stefan Fürst





*„Und aus den Wiesen wächst der Nagelfluh“*  
Die Alpe Schilpere am Hochgrat





*„Am Busen der Natur schweigen die Lämmer“*

Berühmter Drumlin an der B12 bei Amtzell









# LandEatArt

## *Ein Abenteuer in 12 Landschaften*

LandArt: Kunst und Landschaft. EatArt: Essen und Kunst, die Kunst des Essens. Wir machen daraus eine Begegnung der dritten Art: LandEatArt. Wir suchen den Geist der Landschaft, der sich in jeden Lammrücken eingeschrieben hat, wenn das Lamm einen Sommer lang auf dem Drumlin geweidet, sich an Kräutern satt

gefuttern hat. Satt Lämmer schmeigen gerne, eine ganze Herde schmiegt sich hier an den so wunderbar weiblichen Drumlin. Gerne sprechen die Bauern von Busenbergen, viele Menschen jedoch wissen gar nicht, was ein Drumlin ist, geschweige denn dass er so charakteristisch ist für unsere Landschaft, vor allem für

die Nahtstelle von Allgäu und Oberschwaben. Rund um Deuchelried, zwischen Waldburg und Amtzell, über Bodnegg tief hinein ins Hopfenland prägen die Busenberge unsere so barocke Region – im Drumlin offenbart sich die Landschaft eindeutig zweideutig feminin. Und hier die profane geologische Erklärung, die nichts

vermag gegen den Zauber, den Geist des Drumlins: Die Gletscher haben auf ihrem Rücken auch jede Menge Schutt, Steine, alpines Terroir mit hinaus ins Vorland getragen. Der Schnee schmolz, der Schutt sank zu Boden, größere Mengen gehorchten der Schwerkraft und formten sich so naturwüchsig elegant...

Nur gut, dass unsere Köche mit jedem Teller dieser Eleganz gewachsen sind. Üppig, aber nicht maßlos, farbig, aber nicht bunt, so sollen die Teller aussehen, die uns so anmachen...







*„Im Schatten junger Mädchenblüte“*

Alter Obstgarten von Hof Haller bei Wolpertswende



*„Wo der Bärlauch wuchert, wartet der Jäger“*

Mittlerer Schenkenwald im Schussental





*„Wo der Hopfen rankt, sind die Frauen – hungrig“*  
Hopfen-Feld bei Wildpoltzweiler mit Drumlin







# Genuss-Region

## *Alles Autochthon*

Allgäu-Bodensee-Oberschwaben: Eine dreifaltige Genuss-Region. Die alles bietet, was unser Herz begehrt. Vom Bergkäse bis zum Bodensee-Wein. Aber auch mit Wein und Bier, die vom Geist der Landschaft geprägt sind. So ist der Tettlinger Hopfen weltweit einzigartig, gerühmt für sein Aroma, das so stark ist, dass es mancher Brauer nur homöopathisch einsetzt. Unser Bier dagegen spart nicht am Hopfen, nur so entsteht der Geschmack der Region – wie im originären Landzüngle, dem Bio-Bier, das es nur im Gasthaus gibt, nur vom Fass – so gut gehopft wird jeder Schluck Bier zum Genuss...



*„Wo die Fliegenfischer ihre Ruhe finden“*  
Die Untere Argen bei Au nahe Gottrazhofen





*„Das Paradies wird wohl ein Weinberg sein“*  
Reblage mit Johanniter bei Nonnenhorn





„Wo Licht und Whisky Trost spenden“  
Moorlandschaft im Wurzacher Ried







# Making-Of

## Abenteuer Fotografie

Landschaft und Genuss ins Bild setzen. Leichter gesagt als getan. Denn so mancher Fleck, den wir uns ausgesucht hatten, weil er uns besonders typisch schien für eine spezielle Landschaft, ließ sich nicht freiwillig erobern. So schleppten wir unseren Tisch im Wurzacher Ried über Pfad und Steg tief hinein, ehe dem Fotografen

das Licht gefiel und unser Gastgeber Franz Renner auch als Moor-Ökologe zufrieden war. Wir wollten viel Ästhetik, aber nichts verfremden, allein die Natur sollte sich in ihren Ansichten widerspiegeln, nicht die Kunst von Fotoshop. Und dann sollten die Köche ihr feines Menü auch noch mitten in der Wildnis anrichten – Dieter Hierle-



mann hatte vorsorglich einen Bunsenbrenner mitgebracht, mit dem er seinem Fasan Feuer vor Ort geben konnte. Wahrlich, alle 12 Apostel haben die Feuerprobe in der Wildnis bestens bestanden, alle offenbarten sich auch als geschickte Handwerker, die unserem „kreativen Trio“ viel Arbeit abnahmen. Aber auch die Gäste, in

der Mehrzahl der Ästhetik wegen weiblich, legten fleißig mit Hand an. Falls die Gäste denn da waren, gleich zweimal fiel eine angesagte blonde Schönheit aus – da musste schnell für dunklen Ersatz gesorgt werden! Zum Trost für Schweiß und Schönheit gab es dann mitten im Moor einen Schluck einmaligen Allgäu-Whisky





von Martin Meier, dem Brenner von der Argen. Im Moor muss es eben ein Whisky sein als Dessert – auch den Damen schmeckte jeder Tropfen! Ob vom Whisky oder vom Landzüngle, das wir der Hopfenprinzessin gerne gönnten, als sie für uns das Fass und sich selbst bestens in Positur gebracht hatte. Da schlägt das Herz jedes Genießers höher! Und Koch Artur, ein König für jede Tafelrunde fürwahr, ist von seinem neu kreierte Bierlach am Hopfen-

feld so begeistert, dass er gerne selber zugreift. Artur hatte gleich eine kompakte Küche mitgebracht und so durften wir nicht nur Hopfen trinken, die Landschaft samt Prinzessin bewundern, sondern uns auch im Freien ein sensationelles Menü munden lassen! Im steilen Tobel dagegen blieb es vor allem bei der Ästhetik, zurück in der Krone zu Maierhöfen aber waren alle Ausrutscher bei der Kletterpartie schnell vergessen. LandEatArt: Das pure-



Abenteurer. In 12 Aufzügen. Gerne wollen wir alle Genießer daran teilnehmen lassen. Im Laufe des Aktionsjahres wollen wir mit allen Köchen eine Wanderung zu ihren Locations unternehmen und dort im Angesicht der Landschaft das Menü genießen: Von Maierhöfen also Richtung Eistobel, von Aulendorf in den Obstgarten bei Wolpertswende. Von Nonnenhorn hoch zum Weinberg und so weiter. Damit Genuss Abenteurer wird und Abenteurer Genuss...





Dieter Hierlemann  
Gasthaus zum Adler  
Dietmanns



Uli Alexa  
Terrassenhotel  
Neutrauchburg



Michael Schmid  
Altstaufer Einkehr  
Oberstaufer



Artur Frick-Renz  
Gasthof zum Hirschen  
Goppertsweiler



Silke Spähn  
Gastwirtschaft zum Rad  
Aulendorf



Frank Übelhör  
Naturlandhaus Krone  
Maierhöfen



Alex Stoppel  
Hotel zum Torkel  
Nonnenhorn



Bernd Heinzelmann  
Landgasthof zur Linde  
Steinhausen



Michael Kronenwett  
Landgasthaus zur Sonne  
Leupolz



Axel Kulmus  
Landgasthof Rössle  
Stiefenhofen



Alexander Bösch  
Hotel Gasthaus Adler  
Gaisbeuren



Stefan Fürst  
Stallbesen Vorseer  
Wolpertswende



## Tatort Wolfegg

12 Apostel für den Genuss der Region. In Wolfegg haben wir sie im fürstlichen Lustgarten standesgemäß zum Foto versammelt. Bürgermeister Müller erklärt, warum Wolfegg die ideale Location für Kunst und Genuss ist (Bild rechts). Wolfegg: Mitten in der Region, an der Nahtstelle von Allgäu und Oberschwaben, adlig mit dem Schloss, ländlich mit dem Bauernhaus-Museum, mit der „Post“ als nahem LandZunge-Gasthof und mit dem Automuseum als weiterem Highlight ist Wolfegg lange schon ein echter Magnet für Nah und Fern. Kurz: Ein idealer Treffpunkt für die Apostel der regionalen Küche und hoffentlich vielen Jüngern, die ihnen folgen...

Markus Leser fotografiert daher die Tafelrunde vor der Orangerie, Rudi Holzberger belegt seine Rolle als sichere oder schüchterne Stütze des mutigen Künstlers – Ernst Fessler hält die ironische Szene bierernst fest...



Mit freundlicher Unterstützung von:



Vereinigung der Volksbanken und Raiffeisenbanken im Bezirk



*Unser Bier bewirkt Clemens Härle*

In der Orangerie wird die Ausstellung LandEatArt über vier Wochen im Herbst 2014 gezeigt. Dann wird sie auf die Reise gehen, in Biberach oder Ravensburg Station machen, ehe sie im Herbst 2015 in der Mälzerei der Brauerei Härle eine letzte Heimstatt finden soll. Termine unter [www.landeatart.de](http://www.landeatart.de) und im Magazin LandZunge.

Die Ausstellungen und die Aktion Land-EatArt sollen dafür werben, dass wir die Region wieder neu begreifen, im Geschmack und Genuss, der barocken Lebenslust im Oberland verpflichtet – fernab von veganen Entsagungen...

Redaktion: Rudi Holzberger, Wolpertswende

Fotos: Markus Leser, Ernst Fessler

Gestaltung: grafikbüro brandner, Leutkirch

# LandEatArt

## *Drei Gewächse der Region*



Dr. Rudi Holzberger, stammt aus Kreuzthal, wohnt in Wolpertswende. Journalist und Autor, Initiator der Aktion Land-Zunge. Lebt und schreibt am liebsten in der Wildnis. Bleibt auch dann noch entspannt, wenn andere arbeiten...



Markus Leser, geboren in Bad Waldsee, wohnt in Bad Waldsee, ist aktiv in Bad Waldsee. Preisgekrönter Fotograf, Zen-Meister am Grill-Feuer, Spezialist für Sport, Panoramen, weite Winkel und tiefe Ausschnitte...



Ernst Fessler, Ernst Fessler, geboren in Bad Wurzach. Fotografiert für Magazine und Unternehmen, am liebsten dort, wo es nach Arbeit schmeckt. Nach Jahren in Berlin lockt die Heimat...



