Ausgabe 34 www.landzunge.info 4 Euro

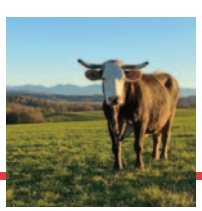
LandZunge

Das Beste aus der Region

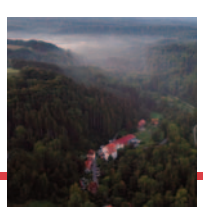
Allgäu – Bodensee – Oberschwaben – 2021

Die besten Gasthöfe der Region

Aufgetischt
Drinnen und Draußen



Allgäuer Bauern
Zurück zu den Wurzeln



Biosphäre
Neu entdeckt: Altdorfer Wald

Frisch

für die Region.

Früchte Jork
DIREKTVERKAUF
Obst – Gemüse – Käse – Feinkost und vieles mehr

DIREKTVERKAUF
Unser Direktverkauf bietet Ihnen die Möglichkeit im Großhandel als Privatkunde einzukaufen. Wählen Sie aus dem kompletten Früchte Jork Sortiment! Sie finden bei uns ein umfangreiches Angebot an regionalen und internationalen Spezialitäten.

UNSER SERVICE-VERSPRECHEN
- Wir setzen auf Lieferanten, die wir noch persönlich kennen.
- Wir führen ein vollständiges Sortiment an frischen Lebensmitteln.
- Frische Erzeugnisse aus der Region liegen uns besonders am Herzen!

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag – Donnerstag
7.30 – 12.30 Uhr und
14.00 – 17.30 Uhr
Freitag 7.30 – 17.30 Uhr
(durchgehend)
Samstag 7.30 – 12.00 Uhr

Früchte Jork GmbH | Alemannenstraße 3–6 | **88316 Isny im Allgäu** | **T 07562/9744-0** | **F 07562/9744-150** | **verkauf@fruechte-jork.de** | **www.fruechte-jork.de**

PROJEKT
Persönliche Notizen
Einsichten und Aussichten 5
Biergarten und Gaststube – Oase und Heimat:
Zurück zu den Quellen!.....9

SERVICE
Karte der Region LandZunge 20
Impressum 20
Steckbriefe: Alle Gasthöfe im Überblick 22

REGION
Landschaft für Liebhaber
Das dunkle Herz von Oberschwaben 38

LANDWIRTSCHAFT
Das schöne Allgäu
Wo die Rinder Wurzeln schlagen... 52

AKTION
Mit Worten die Natur wahrnehmen! 59

SERVICE
VitalZunge: Großküchen
setzen auf die Region 63

GENUSS
Schwäbische Spuren und die doppelte Heimat
Eine kulinarische Begegnung 64

ZUM SCHLUSS
Wandern-Wiesen-Weiden-Wälder 74

Kleines HELLES.
Großer GENUSS.

Jetzt auch
in 0,33l

Persönliche Notizen

Einsichten und Aussichten

Foto: Rolf Schultes

Das lange Jahr scheint überwunden: 16 Monate Corona haben ihre Spuren hinterlassen. So manche Verhaltensweise scheint überwunden: Wir denken anders über Flugreisen, wir haben die Region, die Heimat meinetwegen, neu entdeckt und schätzen gelernt. Nie zuvor waren so viele Menschen in der unbekannten Welt vor der Haustüre unterwegs und haben oft gestaunt, was es hier zu finden gibt – einfach der Nase nach. Und ja, wir haben schmerzlich begriffen, wie sehr uns die Gast-Häuser, die Gast-Stuben, jeder Biergarten gefehlt haben. Daher feiern wir die Rückkehr der Gastronomie im Zeichen auch der LandZunge mit der „Sehnsucht nach der Gaststube“ in der Titelgeschichte dieses Magazins – der Nummer eins, hoffentlich, nach der Pandemie...

Eines dürfen wir behaupten: Vor genau 20 Jahren habe ich mit einem kleinen Kreis von frühen Aktivisten die Aktion LandZunge aus der Taufe gehoben. 20 Jahre später ist klar, dass unser Credo so falsch nicht war: Die Region haben wir gefeiert, ihre besten Produkte in den besten Gasthöfen von den besten Köchen veredelt – für die besten Gäste. Eine gute Küche, ländlich und gutbürgerlich, nicht elitär. Wir haben nicht nach den Sternen gegriffen, auch wenn so mancher Sternekoch wie ein Albert Bouley in Ravensburg oder ein Anton Lanz in Stockenweiler auch in der Region, auch bei dem Nachwuchs, der bei ihnen gelernt hat, Zeichen gesetzt hat. Eine junge, ehrgeizige, regionale Küche war und ist unser Ziel, ich bin mir sicher, da wird sich noch viel entwickeln, da auch die Gäste von heute anspruchsvoller denn je sind...

Heute sprechen alle von der „Regionalität“, die LandZunge war ein Vorreiter dieses Trends, damals noch von vielen belächelt, heute dafür gerne kopiert. Die „Region“ ist als Schlagwort fast schon überstrapaziert, von so manchen Trittbrettfahrern wird sie mehr beschworen als gelebt, mit der Aktion LandZunge haben wir den Anspruch aber konkret eingelöst – nirgendwo sonst kommen in einer Region in so vielen Gasthäusern so viele regionale Produkte in die Küche und auf die Tische! Ob Gemüse von der Reichenau, Wein vom Bodensee, zu schweigen vom guten Bier unserer regionalen Brauereien! Vom Bergkäse aus dem Allgäu über den legendären Weißlacker bis zum Spargel im Schussental, bis hin zu den edlen Produkten wie Artischocken, edle Brände, Senf aus Salem, Öl aus dem Ostallgäu und und und. Manches gar „vomFass“, wer weiß schon, dass das Herz dieser einmaligen Marke in Waldburg beheimatet ist – wo sich Allgäu und Oberschwaben die Hand reichen. Wo sie „vom Winde verwöhnt“ werden wie der begehrte Waldburger Schinken...

Das wichtigste „Produkt“ aber sind sicher die Rinder auf den Weiden der Region, vor allem im Allgäu: Mit der Marke PrimaRind hat die LandZunge vom Start weg den idealen Partner gefunden – so findet das beste Fleisch auf kurzen Wegen in die Gasthäuser, wir finden es aber ebenso in den Filialen von Feneberg und Kaufmarkt, die wir nicht mehr als „Supermärkte“ titulieren sollen, super sind sie aber allemal, vor allem

GEHT'S UM FLEISCH UND WURST
DANN SCHNELL ZU BUCHMANN!

Buchmann

Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Buchmann LandSchwein® Das Beste aus Oberschwaben

Buchmann BioRind® Bestes Weiderind aus Oberschwaben

Bioland DE-ÖKO-006

PRIMARIND

ALPIGAL MIT HERZ FÜR DIE REGION

... DA WEISS MAN, WAS MAN HAT

- ✓ **Buchmann's LandSchwein®** – Schweinefleisch von oberschwäbischen Erzeugern aus gentechnikfreier Fütterung
- ✓ **Buchmann's BioRind®** – ökologisch erzeugtes Qualitätsfleisch von oberschwäbischen Bioland-Weiderindern
- ✓ **PrimaRind** – Qualitätsfleisch von Weiderindern aus dem Allgäu & Oberschwaben
- ✓ **Alpigal Hähnchen** – Nachhaltige Hähnchen, direkt vom regionalen Bauernhof und nach höchsten Tierwohlstandards herangezogen

Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Kaufstrasse 6-8
88287 Grünkraut-Gullen

Telefon: +49 (0) 7 51 - 7 60 50
Telefax: +49 (0) 7 51 - 76 05 50

E-Mail: info@buchmann-gmbh.de
www.buchmann-gmbh.de

Foto: Felix Kästle

Die Köche und die Wirte tischen wieder auf: Da greifen wir gerne zu den Bildern aus der „guten alten Zeit“ in den LandZunge-Gasthöfen der Region. Ob draußen am Grill oder drinnen in der guten Stube: Es ist wieder angerichtet, wir lassen uns wieder verwöhnen und loben alle Wirtsleute…

mit den Produkten „VonHier“, streng regional und bio. Einmalig in diesem unseren Lande, geboren in unserer Region, ein bäuerliches Erfolgsmodell. Die Weiderinder sind aber mehr als Fleisch-Lieferanten: Sie pflegen die Landschaft, das uralte Klischee vom „schönen Allgäu“ ist ihnen geschuldet – wir können es nicht oft genug wiederholen. Wer Fleisch von diesen Rindern genießt, kann dies mit gutem Gewissen tun – wir diskutieren daher in dieser Ausgabe auch die moderne moralische Formel, wir sollten „weniger Fleisch“ essen. Diese Formel ist alleine zu kurz gegriffen…

Kurz: Es gibt fast nichts, was in unserer dreifaltigen Region Allgäu-Bodensee-Oberschwaben nicht in bester Qualität zu finden ist, Olivenöl oder Kaffee mal ausgenommen. ABO: Eine Genuss-Region sondergleichen, in der sich sogar Kunst und Genuss vereinen, so etwa in den Ausstellungen unserer Partner-Brauerei zu Meckatz. Wo der Künstler Stephan Huber mit seiner einmaligen Allgäu-Karte das historisch-literarisch-geographische Lehrbuch der Region an die Wand gemalt hat! Mit all den originellen Köpfen der Region, von Lena Weiss bis Johnny Cash…

Soviel nur zur Einstimmung, ein wenig Eigenlob kann diese Region leicht verkraften, die Schockstarre, die uns ein unsichtbarer Virus eingebrockt hat, ist Anlass genug für manch existentielle Frage. Eine gute Nachricht aus meiner Ecke: Ich schreibe und lese und wandere für mein Leben gern, nie konnte ich meinen Leidenschaften intensiver frönen als in den Zeiten von Corona! Ich habe einen großen Garten, ich war nie eingesperrt, von der Gartentür in die Freiheit und zum nächsten Wald sind es nur wenige Meter, so hat mir wenig gefehlt. Nur habe ich mich gewundert, dass mir im Altdorfer Wald wie in der Adelegg, am See und in den Bergen so viele Menschen begegnet sind wie noch nie – Ausweichen war manchmal eine schwierige Übung…

Kurz: Ich war so gesehen ein privilegiertes Glückskind, auch bei meiner anderen Leidenschaft, dem guten Essen. Nie haben die Menschen so viel zuhause und selber und mit Produkten aus der Region gekocht wie in den Zeiten von Corona. Wäre zu schön, wenn dieser Trend „nachhaltig“ bestehen bliebe. Keine Angst, ihr Wirtsleute, selber kochen ist schön, aber noch schöner ist es, auch mal wieder im Gasthaus verwöhnt zu werden. Wir kommen alle zurück! Vielleicht öfter als Euch lieb ist…

Aber abgesehen von all dem Unsinn, der zu und gegen Corona verbreitet worden ist: Natürlich müssen wir Wissenschaft, Politik sowieso, kritisch betrachten, Skepsis und Vorsicht sind immer geboten, gerade, wenn sich der „Mainstream“ so einig scheint. Wenn aber die Alternative die haltlosen Verschwörungstheorien aus dem Internet sind, dann ist einiges faul, und nicht nur im Staate Dänemark, der, wer hätte es gedacht, im Internet zeitweise munter mitgemischt hat…

Für mich, ein letztes Wort, sind Wissenschaft und Vernunft die besten Wegweiser, die wir haben. Ich setze gerne auf Kräuter und Homöopathie, wenn es aber ernst wird, sind mir ausgewiesene Mediziner denn doch lieber, Virologen wie Christian Drosten oder Melanie Brinkmann flößen mir viel mehr Vertrauen ein als ein Attila Hildmann oder manch Politiker der AfD, deren Namen ich nicht in den Mund nehmen will…

Die Hoffnung bleibt, und sie ist groß: Nach diesen schweren Zeiten werden wir mit Vernunft wieder ein Leben mit Genuß neu gewinnen, neu feiern, ja begehen. In der Region, mit dem Besten der Region, und natürlich gekrönt von der ein oder anderen Reise, es muss ja nicht immer mit dem Flugzeug sein. Mein Schlagwort habe ich lange vor Corona, ja lange vor der LandZunge, in jungen Jahren formuliert: Lieber Malleichen als Malediven! Lieber LandZunge als Südsee…

Sie kennen Malleichen nicht? Eine Bildungslücke! Einfach an der wilden Argen entlang! Ein frisches Bier wird zu finden sein, vor der Einkehr im nahen LandZunge-Gasthof. In Eglofs oder in Meckatz, im Ochs-am-Berg! Dort erklärt Grillwirt Rupert im Biergarten, wie das Allgäu funktioniert. Mit Fleisch von Weiderindern…

Rudi Holzberger

Biergarten und Gaststube: Oase und Heimat

Zurück zu den Quellen!

Das Geständnis vorab: Ich war auch in den Zeiten von Corona immer mal wieder in einer Wirtschaft. Alleine mit dem Wirt oder der Wirtin in einer trostlos leeren Gaststube – Wirte im Lockdown! Ich wollte wissen, wie sie diese Zeiten meistern, wie sie aus der Not eine Tugend machen, gutes Essen ToGo anbieten, schauen, was ihnen alles einfällt. Hoch interessant, so manches wird hoffentlich bewahrt bleiben, aber jetzt nichts wie weg mit diesen Erinnerungen...

Von Rudi Holzberger

Foto: Emily Brandner

Die Zeiten haben sich geändert, der Sommer 2021 dürfte in die Geschichte eingehen, das Wort ist nicht übertrieben: Die Türen und oft die Fenster stehen weit offen, Tische und Stühle stehen auf der Straße – so manches Gasthaus hat sich neue Freiräume erobert, lange Wege für die Bedienungen, aber ein ganz neues Gefühl von Kulinarik.

Nichts gegen die neuen Freiheiten, ich zögere ein wenig, gebe mir einen Ruck und wage den Schritt hinein! In den Flur, in die Gaststube, die auch mehr Platz denn je bietet, viel Raum zwischen den Tischen, als würde demnächst die Musik zum Tanz aufspielen. Schnell hinein und an einen sicheren Tisch in der Ecke, so schnell lässt sich Corona nicht abstreifen, das Bedürfnis nach Abstand hat sich uns in den Körper eingeschrieben, es wird noch dauern, bis wir uns alle wieder eng auf den Leib rücken...

Kaum zu glauben: Wer hätte je gedacht, dass der Eintritt in eine Wirtschaft, die wir schon hundertmal betreten haben, uns anmutet wie eine Heimkehr? Wie eine Rückkehr in eine sichere Kindheit, eine lang entbehrte Heimat? Unsere Blicke schweifen durch die so lange vertrauten Räume und sehen sie doch neu – zumal die Wirtsleute in der langen staden Zeit offenbar einiges verändert haben. Erstaunt mustern wir die Wände, die Theke, die Bänke und Tische, die Fenster und die Menschen im Raum. Fühlen uns in wenigen Sekunden fremd oder geborgen. So lange konnten wir hier nicht mehr sitzen, keine verstohlenen Blicke zu anderen Gästen und Gästinnen werfen. Die Sehnsucht nach der Gaststube, sie wird uns schmerzlich gewahr. Was so lange selbstverständlich wahr, wir spüren es jetzt so deutlich, auch wenn wir die Gründe nicht so recht begreifen wollen. Die Heimkehr in die Gaststube – eine Offenbarung!

Da ist das berühmte Ambiente, ein Ausdruck eher für Innenarchitekten, jetzt verstehen wir ihn, wir müssen endlich, pardon Fräulein Smilla, ein Gespür für die Gaststube entwickeln. Worte finden für ein heimeliges Umfeld, für eine einladende Stube – in dem der Gast zum Freund wird, die Gaststube zu einem Wohnzimmer, einem Gemeinplatz, ja, einer Allmende, einer Agora, einem Ort, in dem wir uns treffen, austauschen, beobachten. Die Menschen erst sorgen für

Foto: Rolf Schultes

die Faszination in diesen Gast-Stuben, die wir offenbar mit offenen Augen neu begreifen müssen. Was macht sie so heimelig, oder lässt uns gar frösteln, wenn das Ambiente nicht passt? Mit Studenten der Dualen Hochschule Ravensburg haben wir noch vor Corona fünf Land-Zunge-Gasthäuser besucht und beobachtet, untersucht und analysiert – die Ergebnisse sind nur ein Anfang, aber sie weisen die Richtung für die Gast-Stube, die Stube der Gäste, in der Zukunft…

Endlich sitzen wir, endlich werden wir wieder bewirtet, eine Erlösung fürwahr. So viele haben wie ich in den Corona-Zeiten endlich die Tugend des Selber Kochens gelernt, viele alte und neue Rezepte ausprobiert, endlich mal die Kässpatzen mit Bärlauch aufgepeppt, ja hundert Kräuter von den endlosen Wanderungen über Wald und Wiesen mutig in Salat und Sauce gemischt, auch wenn die Sache dann doch öfter mal bitter schmeckte…

Tatsächlich, die Lust am Selber Kochen, so viele haben sie entdeckt, beflügelt oft von Wein und Bier bei der heißen Arbeit in der Küche – fürwahr manch eine Ekstase, die Lust am Kochen fiel oft größer aus als die Freude am Essen. Was so herrlich duftete, musste dann doch nachgewürzt werden, so manch exotisches Rezept fiel eher banal aus – echter ungarischer Paprika hin oder her…

Und so befiel uns denn im Laufe des langen Corona-Jahrs eine andere, eine unbezwingbare Lust: Wir wollten endlich wieder bewirtet werden! Wir gelobten, uns nie mehr über die Wartezeit auf ein gutes Essen zu beklagen, nie mehr am Trinkgeld für die guten Geister im Service zu knausern, nie mehr über mehr oder weniger Schärfe zu jammern – den Umgang mit den Gewürzen haben wir gelernt, das erledigen wir am Tisch jetzt notfalls selbst…

Im Ernst: Ich bin gespannt und werde die Umfrage starten: Werden die fleißigen Bedienungen künftig mehr Trinkgeld kriegen? Weil wir endlich begriffen haben, dass sie „systemrelevant“ sind für uns, so wie die Wirtschaft, das Restaurant, die Gast-Stube? Hoffentlich, und zu unserem neuen Gespür gesellt sich diese Einsicht: Wir Gäste müssten niederknien vor den Bedienungen, die uns für wenig Geld die vollen Teller und

die Gläser voller Met klaglos an die Tische bringen. ToGo: Das erledigen jetzt wieder die dienstbaren Geister für uns! Wir müssen nicht mehr zum nächsten Gasthaus kutschieren, uns in eine Schlange stellen, „draußen vor der Tür“ stehen, frieren und uns freuen über eine Styropor-Schachtel, dessen Inhalt wir hoffentlich warm nach Hause bringen… Nein, endlich sind, Gott sei Dank, wieder andere Zeiten angebrochen, die uns so selbstverständlich waren, die uns so gefehlt haben, die uns hoffentlich für einige Monate zumindest berauschen! Die Zeiten, das Essen, der Genuss – und von mir aus auch ein paar geistvolle Getränke, damit auch der Wirt etwas verdienen mag. Egal wie, Hauptsache, wir sind „back home“, in der Oase, die jedes Gasthaus, jede Gast-Stube, jeder Biergarten darstellt. Zurück bei den Quellen des guten Lebens!

Ein wenig pathetisch, diese Eloge? Mag schon sein, aber ich kann auch gute Gewährsleute hier zitieren, die auch über das Gasthaus sinnieren. Das wir erst so recht begriffen haben, als das Haus für keinen Gast offensteht, als der Ofen buchstäblich aus war, weit und breit keine ansehnliche Bedienung das Auge erfreute, ja nicht einmal eine Rüge der Wirtin uns zu Ohren kommt. Ein Hauch von Existentialismus hat uns angeweht, die Philosophie eines Jean Paul Sartre: Wir seien Geworfene, so seine Rede, jedenfalls hat man uns, der Virus, die Politik, hinausgeworfen! Was könnten wir philosophieren über den Blick auf eine Wirtschaft, die ihren Ruhetag auf knapp ein Jahr ausdehnt! Aber, das führt nur zu Depressionen. Wir wollen lieber schnell vergessen: Draußen stehen, den Blues im Blut, der Blick durchs Fenster in die leere Stube. Es war entsetzlich, jetzt aber

Foto: Rolf Schultes

Fotos: Anna Fahlberg

lassen wir uns nicht mehr abweisen: Wir wollen rein! Was, lieber Gerhard Schröder, ist ein Kanzleramt gegen eine schöne Gaststube? Gut, der Genießer Gerhard kennt den Unterschied sehr wohl, er hätte sich im Zweifel auch für die Gaststube entschieden: Bring mir mal ne Flasche Bier!
Was hat uns da so schmerzlich gefehlt? Brauchen wir wirklich eine kleine Philosophie für den großen Abend im Gasthaus? Na ja, nach einem Jahr Entzug, könnte das schon angebracht sein. Ulrich Tukur, der bekannte Schauspieler und Autor, liefert uns starke Notizen, über die wir nachdenken sollten. Die Notizen, die endlich mal etwas tiefer schürfen, stammen aus einem Interview in der Süddeutschen Zeitung vom Februar 2021, einige Sätze habe ich passend umgestellt:

„Nun, ich halte mich in der Tat sehr gern in Kneipen auf. Wie soll ich das sagen: Ich liebe das Ausgehen. Ich liebe Restaurants, Wirtschaften, Kaffeehäuser, Spelunken, Landgasthöfe. Ich flaniere gerne von Speisekarte zu Speisekarte. Das ist mein Lieblingssport. Eine gute Wirtschaft ist wie ein Theater, ein guter Wirt ist der Intendant, und die Bedienung der erste Schauspieler. Und wie im Theater geht es an diesem Ort um Verzauberung.
Es ist ein Spiel, das auf gegenseitigem Respekt und Spaß an der Situation beruht. Im Wechselspiel miteinander kann sich ein tolles Stück und im besten Falle ein unvergesslicher Abend ergeben. Ich gehe in ein Wirtshaus wie in einen Theaterabend. Ich will mich entführen lassen und tue alles dafür, dass das alles auch geschieht. Als Gast hast Du, wie als Zuschauer, eine affirmative Rolle zu spielen. Das funktioniert natürlich nicht immer; es gibt eben auch sehr schlechte Inszenierungen.
Wenn ein Mensch, also der Wirt, diesem einen Ort einen Teil seines Lebens und seine Liebe und Leidenschaft gewidmet hat. Wenn er der magische Mittelpunkt des Etablissements ist, dann tritt das ein, was ich mit Verzauberung meine. Solche Orte, werden wertvoller, je länger der Mensch ihnen die Treue hält.
Der Gast darf nicht in ein Lokal gehen und sich zurücklehnen und denken, jetzt lass ich mich mal schön bedienen und die haben gefälligst zu funktionieren! Wenn Sie möchten, dass die Zeit wenigstens für einen Abend anhält, und Sie sich über allen lähmenden Unsinn des Lebens erheben, dann müssen Sie eben auch mitspielen. Und jetzt sind in einem Anfall pandemischer Hysterie alle Cafés und Restaurants geschlossen worden!
Ja, das Leben ist sinnlos, wenn wir nicht ins Theater, ins Kino, ins Konzert gehen und uns danach an den Wirtshaustisch hocken können.
Das ist ein kurzer Moment von Glück, ein Augenblick von Unsterblichkeit, und für einen Wimpernschlag ein Aufenthalt im Paradies.“

Schöner lässt es sich nicht sagen, zum Glück kann ich diese großen Worte einfach zitieren, ich will nur jedes Wort unterstreichen – manchmal finden wir das Paradies im Wirtshaus, für einen Wimpernschlag...
Corona: Viele Wirte haben aus der Not eine Tugend gemacht, sie haben das Essen zu den Gästen gebracht, der Berg ging zum Propheten, oder war es umgekehrt? Egal, der Rollenwechsel hat uns wie so vieles anderes in diesen Zeiten schwer ins Sinnieren gebracht: Zuhause bleiben, die Region neu entdecken, wandern gehen, nicht in den nächsten Flieger steigen. Wer immer noch nicht begriffen hat, dass wir in einer der schönsten Regionen der Welt leben, im Allgäu, am Bodensee, in Oberschwaben, in einer dreifaltigen Region, dem oder auch der ist nicht zu helfen. Wir wollen aber wieder reisen, so betteln viele. Bitte schön, aber erst, wenn ihr zuhause alles entdeckt habt. Wenn ihr in allen Gaststuben wart, in jedem wilden Wald wandern wart.
Unsere Not: Wenn die Gaststuben leer sind, die Gasthäuser geschlossen, die Biergärten verwaist, dann können die Fotografen allenfalls leere Räume kunstvoll ins Bild setzen. Schön für eine Ausstellung, aber schlecht für unser Magazin, das die vollen Gasthäuser, die vollen Teller feiert. Unsere Tugend: Wir haben unser unendliches Foto-Archiv auf den Kopf gestellt, Dutzende Bilder ausgewählt, die für drei Ausstellungen genügen würden, für fünf Magazine! Die Kenner werden sich an manches Bild erinnern, aber das kann ja nur ein Trost sein: Mit den Bildern feiern wir alles, was uns so schmerzlich gefehlt hat, das Bild eines vollen Tellers, ansehnlich ange-

richtet wird zu einem Symbol für den blinden Fleck in der Erinnerung und zu einem Versprechen für die Zukunft: Wir wollen die Teller und die Köche loben, die Wirte und die Kellner und vor allem die Kellnerinnen! Wir wollen endlich wieder genießen, in der Gaststube schmausen – nur unsere Ängste lassen wir draußen auf der Straße. Oder bei jenen Schwachen im Geiste, die sich partout nicht impfen lassen wollen. Sie mögen weiter an Bill Gates glauben, wir aber feiern das neue Leben an den alten Quellen! Die Gläser hoch – in der Gaststube, für die Gaststube!

Ob allein oder in der Gruppe: Die GastStube bietet Heimat und Genuss. Dinner for one, oder candle-light zu zweit, Familie, Freunde, Feste – die Gaststube ist nicht alles, aber ohne eine Gaststube ist alles nichts! Ob am Stammtisch mit Bekannten, mit denen es auch mal laut werden kann, an einem Ecktisch mit Distanz, oder gar im Nebenzimmer, im Séparée, ob an der Bar, die eine einfache Theke sein kann – alles ist möglich, Überraschungen liegen in der Luft, jeder Blick ist Chance für Kommunikation. Im Sitzen, im Stehen, im Gehen, selbst der Weg zur Toilette ist mal Abenteuer, mal die Chance auf eine neue Bekanntschaft...

Und so versuchen wir uns hier an einer großen Lektion in Sachen LandZunge, immerhin ist die gute Sache jetzt 20 Jahre alt, im Jahre 2001 habe ich die Idee ausgeheckt und sogleich mehr als 50 Wirte unter dem Banner der Regionalität vereint! Ein Grund mehr, die Sache zu loben: Mit einer Lektion in Legenden, und vor allem mit Fotos, die für sich sprechen, nicht mehr vieler Worte bedürfen!

Die Wahrheit liegt auf dem Teller!

Corona hat die Gastronomie schwer getroffen, aber sie wird, hoffentlich besser denn je, wieder auferstehen, so wahr uns Gott helfe. Am meisten gelitten aber hat wohl die Sterneküche: „Spitzenköche wenden sich von den Luxusrestaurants ab und verlegen sich auf Streetfood“, so meldet das Magazin der Süddeutschen Zeitung im Juni des Jahres. Und weiter: „Die Pandemie macht die Aussteiger-Köche zu Vorreitern einer neuen Bewegung.“ Der eine versucht sich als Bäcker,

der andere präsentiert Pizza mit Sauerkraut, Fisch, Kohl oder Roter Bete – originell, einfach, höchst schmackhaft und fast „alle Zutaten kommen aus der Region.“ Sind das wirklich Vorreiter, oder sehnen sich die Sterneköche eher back to the roots? Denn: „Schon lange vor Corona gab es Köche und Köchinnen, die prestigeträchtige Lokale freiwillig verließen oder aufgaben.“ Die Gründe sind sattsam bekannt: Gewaltiger Stress, die Angst vor dem Michelin, irrsinnig teure Zutaten – eine Sterneküche ist so gut wie nie einkömmlich. So schließt etwa Fernsehkoch Christian Rach sein Lokal, Kollegin Poletto eröffnet ein einfacheres Bistro, Holger Stromberg kocht nur noch für Events – die Liste lässt sich beliebig fortsetzen. Die Einsicht in knappen Worten: „Zuviel Stress war bei allen der erstgenannte Grund. Mehr Nachhaltigkeit durch lokale Produkte und eine kleinere Karte ein zweiter.“ Alle verzichten eher auf Ruhm und Geld, sie beginnen lieber „ein zweites Leben in neuer Bescheidenheit.“

Und mancher Starkoch verrät denn auch, dass er nicht sein Leben lang „sündteure Gerichte für stinkreiche Leute“ auf den Tisch bringen wollte, dass er oder sie sich wieder mit dem normalen Publikum austauschen wollten. So gesehen, nähern sich Sterneköche dem alten Credo der LandZunge an: Gute Küche mit dem Besten der Region. Und natürlich wären wir, die guten Gäste, verzaubert, wenn sie die regionale Küche mit all ihrer Sterne-Erfahrung bereichern würden, dann wären sie Vorreiter im besten Sinne. Denn natürlich hat uns so mancher Besuch in der Sterneküche auch verzückt: Ob bei Anton Lanz oder bei dem unvergessenen Albert Bouley in Ravensburg, selten hat mich ein Menü derart berauscht wie bei solchen Meistern. Nur, ein Rudolf Schneider oder ein Ralf Hörger, sie waren den Meistern gewachsen, sie machten mich aber satt und glücklich, oder besser glücklich und satt! Denn, ich erinnere mich gerne an eine Szene in der Küche von Albert Bouley, ich durfte in die Küche, da ich mit dem Meister ein Kochbuch für Bertelsmann plante: Und was sehe ich in der Küche: Einen wohl gefüllten Topf, der Duft so verführerisch wie eindeutig: Dies muss die Sauce sein, von der ich vorher beim dritten Gang einige Kleckser auf dem Teller hatte!

Fotos: Paul Meyer

Heimlich hatte ich sie mit dem Finger bis zum letzten Milligramm vom Teller gestreift und noch den Finger abgeschleckt! Warum nur, so dachte ich und denke ich bis heute bei jedem großen Menü: Wie könnt ihr nur solch sensationelle Saucen brauen? Und warum kriege ich so wenig von diesem Suchtstoff?? Jetzt aber war der Saucentopf in Griffnähe, Bouley auf seinem Gang zu den Gästen, der Chef de Cuisine, der meine Erregung längst erkannt hatte, zwinkerte mir zu, schob mir einen Löffel näher, da konnte ich nicht länger widerstehen und tauchte tief ein! Die Sauce, sie ist die Krönung der Kochkunst, wir wissen es, wie können die Sterneköche dann nur daran sparen – dies Geheimnis würde ich gerne noch lüften...

Vielleicht sollte ich dafür Tim Mälzer in seiner Kitchen Impossible besuchen. Denn er hat aus meiner Frage ein Prinzip für eine Fernsehsendung gemacht: Er kocht nicht einfach, er duelliert sich mit einem namhaften Gegner, in der Regel einem Sternekoch. Das Format ist bekannt und bestens gemacht, Mälzer ein Showman, großer Koch und Entertainer in einem. Aber auch die Gegner lassen sich nicht lumpen: „Vorwiegend jung, polternd, am ganzen Körper tätowiert", mit einem Wort „Popstars", wie der Kunstkritiker (!) Andreas Bernard in der ZEIT schreibt. Gegen Mälzer in Hochform kommen sie kaum je an, viel schöner ist es, wenn sie nicht gegen ihn kochen, sondern „mit leiser Ironie" lieber mit ihm harmonieren. Vor allem aber ist die Sendereihe so gut, weil sie die kulinarische Debatte zwischen Sterneküche und einer ehrgeizigen regionalen Küche perfekt aufgreift: Mälzer kocht mit Gefühl, nicht mit der Pinzette, er verachtet Sous-Vide, er setzt auf Tradition, nicht auf eine manierierte Sterneküche, zu gerne hätten wir Mälzer einmal im Wettstreit mit Ferran Adria erlebt, nur leider hat Adria schon vor Jahren ebenfalls einen anderen Weg gesucht...

Denn, so fragt Bernard mit Recht: „Was macht gelungenes, beglückendes Essen aus? Geht es eher um die Seele eines lange geschmorten Gerichts, das Erinnerungen wecken kann, oder um die perfekte Präparierung und Zutaten? Tim Mälzer begibt sich Folge für Folge in lautstarke Opposition zu den Virtuosen des Kleinteiligen, und auch hier wiederholen die Köche mit einer gewissen Verspätung ästhetische Diskussionen aus den traditionellen Künsten, etwa zwischen gegenständlicher oder abstrakter Malerei, zwischen klassischer oder moderner Poetik." Einfach formuliert: Ob

Kunst oder Küche, es ist kein Schaden, wenn der Gegenstand zu erkennen ist, wenn der Teller voll ist, die Sauce auch für zwei Löffel ausreicht. Mit einem Wort: Tim Mälzer verteidigt „den gesunden Menschenverstand des Kochens gegen das überfeinerte Kalkül." Und so würde ich Mälzer gerne als Anwalt, als Vorbild der regionalen Küche in Anspruch nehmen. Oder so: Wenn uns die Sauce à la Bouley gelingt, und wir damit nicht geizen, dann wäre dies wohl eine Synthese...

Also Avantgarde adieu? Sicher nicht, eher wohl lautet das Motto: Avantgarde et Tradition! Denn ein Albert Bouley wäre ja längst nicht mehr das Maß der Dinge, so wenig wie „Saucengott Wohlfahrt", so Christoph Teuner im Magazin „Falstaff", das sich dem Wein verschrieben hat, und der guten Küche. Teuner aber sagt es klar und deutlich: So mancher König hat keine Kleider: „Ich bin Opfer geschwätziger Kochtechnik-Streber, die etwas so wunderbar Bauchiges wie Essen künstlich verkopfen. Ich kriege Einheitsmenüs! Und am Ende habe ich Hunger!" Gut, bei Albert Bouley war jedes Menü eine Sensation. Aber am Ende hatte ich auch immer Hunger, und habe dann in der nahen „Räuberhöhle" noch eine „Seele" verzehrt...

Teuner würde gerne Wein und Menü im Wechselspiel erkunden. Nur wie: „Die Portionen sind zu klein dafür. Der Gutverdiener gibt Unsummen für Mager-Menüs aus. Das ist dekadent." Besser lässt es sich kaum sagen. Mehr noch: Ein Restaurant ist im Wortsinn, ein Ort, an dem man gestärkt, wiederhergestellt werden soll – restaurer, restauriert. Warum also lassen uns so viele Sterneköche hungern? Und lassen uns schon gar nicht in die Küche, an die Töpfe voller Manna? Teuner zitiert den besten Koch der Welt, René Redzepi: Bei ihm gäbe es Gutes zu essen, und die Gäste würden etwas für ihre Gesundheit tun. Niemand solle sich vollstopfen. Da höhnt der Journalist, ob Teuner oder Holzberger: „Nein, ich gehe nicht in ein teures Restaurant, um mich gesund zu ernähren!" Nein, ich will Sauce löffeln! So viel wie ich Wein trinke! Schon seltsam, dass am teuren Wein kaum je gespart wird, da dürfte der Gesundheit wegen ja auch nur ein Gläschen genehmigt sein! Wann, so fragt Teuner polemisch, wird der Wein durch „Jahrgangssäfte aus Fallobst" ersetzt? Klar, an den Zutaten will und muss der Sternekoch sparen, am Wein will und muss er was verdienen...

Aber, Teuner nimmt auch das Publikum in den Blick: „Bilderhungrige Trendesser, die das Netz mit Fotos zumüllen", sie treiben die eitlen Köche zu immer neuen Großtaten. Foodporn – das wunderbare Wort sollte uns endlich wieder vom Bild befreien und uns die Nase in die Sauce tauchen. Das mit dem Fotografieren am Tisch ist halt auch Geschmackssache...

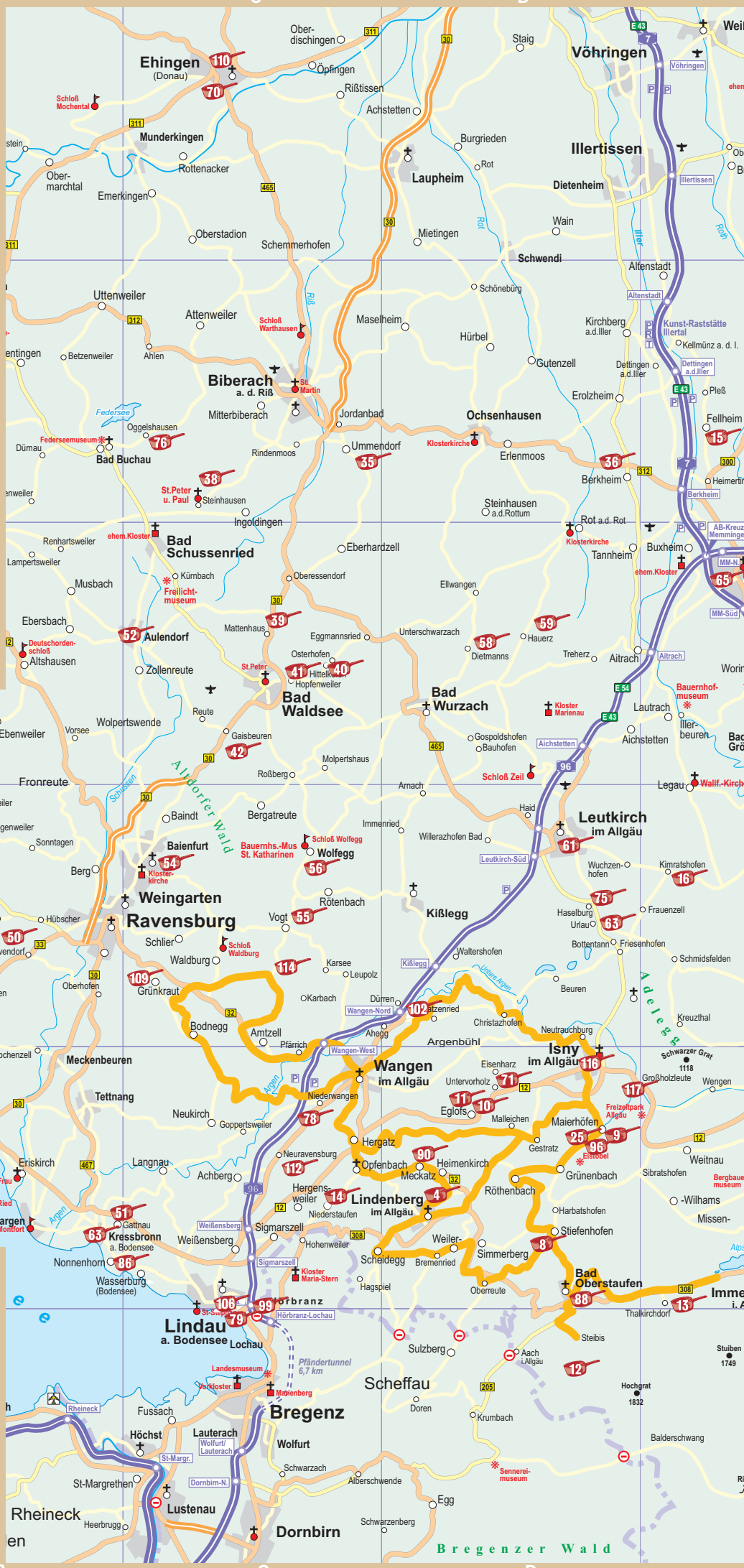
Foto: Volker Strohmaier

Die LandZunge-Region

LandZunge
Das Beste aus der Region

Die Karte weist den Weg: Zu den besten Gasthöfen im Allgäu und in Oberschwaben. Der LandZunge-Region. Noch einfacher finden Sie alle Tipps mit den Navi-Hilfen im Internet unter www.landzunge.info. Gerne aber haben wir schon mal die Allgäuer Käsestraße integriert – natürlich in Gelb. Sie weist allen Genießern den Weg zu den kleinen Käsereien. Zum Probieren, ehe der LandZunge-Gasthof zum großen Menü wartet...

Noch ein Hinweis: Bei den Gasthöfen mit LandZunge plus sind alle Gerichte von Rind und Schwein aus Zutaten der Region.



Impressum

Redaktion und Kontakt
Dr. Rudi Holzberger
info@rudi-holzberger.de

Fotos
Rolf Schultes, Marc Brandner, Paul Meyer, Anna Feneberg, Felix Kästle, Rudi Holzberger, Volker Strohmaier, Thomas Gretler und andere

Gestaltung und Herstellung
grafik brandner GmbH, 88299 Leutkirch
landzunge@grafik-brandner.de

Druck
Druckerei Marquart, Aulendorf

Unsere Partner sind unsere Stärke

Region Bodensee

Das Bekenntnis zur Region eint alle Gasthöfe der Aktion LandZunge. Viele gehen noch einen Schritt weiter: Sie garantieren, dass bei praktisch allen Gerichten von Rind und Schwein das Fleisch von bäuerlichen Betrieben der Region stammt. Bestes Fleisch von Weiderindern und von Schweinen aus vorzüglicher Haltung. Dafür steht das Plus!

Der Bodensee ist die Botschaft

94 Plus!

Da lohnt sich der Stopp: Im Restaurant Maier finden Sie die Rezepte Schwabens, aus dem Allgäu oder Baden als auch aus dem Bregenzer Wald oder dem Appenzeller Land. Familie Fennel legt besonderen Wert auf das, was der Bodensee und das Umland an besten Produkten und traditionellen Rezepten zur Verfügung stellt und kocht dafür alles frisch! Hier genießen Sie eine zeitgemäße neue Land-Küche, abgerundet durch eine unverwechselbare heimische Note im stimmigen Ambiente des Hauses.

Fischbach
Hotel-Restaurant Maier
Poststraße 1–3
88048 Friedrichshafen
07541 4040
www.hotel-maier.de

In schönen Stuben bärig schmausen

63 Plus!

Beide liebten sie Teddybären. Aus dieser Beziehung ist dieses einzigartige Hotel-Konzept 1999 entstanden, im Besitz der Familie ist das Haus seit 1927. Heute gibt es hier Bastelkurse für Bären, mit Wirt Peter, Spitzname Bär, tauchen die Gäste bei einem Hotelrundgang tief in die Teddywelt ein. Schnell hat sich das bärsondere Hotel mit seinem Bekenntnis zur regionalen Küche einen guten Namen gemacht, die Liebe zu See und Genuss spiegelt sich auch in jedem Winkel wider – hier fühlen sich alle bärig wohl.

Kressbronn
BärenSchmausStuben im Teddybärenhotel
Nonnenbacher Weg 33
88079 Kressbronn
07543 96270
www.baerenschmausstuben.de

Oase der Ruhe in Obstgärten

51 Plus!

Die schönsten Flecken finden sich oft im Hinterland: So wie das Gasthaus zum Forst: Nicht weit vom See, nicht weit von Kressbronn – ein Kleinod mitten in den Obstgärten des Bodensees. Eine Oase der Ruhe im bäuerlichen Reich, liebevoll familiär geführt – seit 1910. Der Genuss ist auf der idyllischen Sonnenterrasse mit Blick auf See und Berge einmalig. Hausgemachte Gerichte und Spezialitäten der Saison prägen die Karte – mit frischen Produkten aus dem Bauerngarten und den Obstfeldern.

Gattnau
Gasthof | Brennerei zum Forst
Wiesenweg 6
88079 Kressbronn-Gattnau
07543 96150
www.gasthaus-forst.de

Zum Wein schmeckt das Vesper

86 Plus!

Nonnenhorn: Das Winzerdorf am Bodensee. Mittendrin die Rädle-Wirtschaft „Zum Winzer“ der Familie Hornstein. Genuss mit einfachen Speisen in einem besonderen Ambiente. Mit Blick auf den gewaltigen „Torkel“, eine urtümliche Traubenpresse, scheint die Zeit stillzustehen. Die liebevoll dekorierten Vesperplatten aber machen die Gäste wieder schnell lebendig – das Glas Wein frisch von der Quelle macht den Genuss perfekt. Der Innenhof versetzt uns in den sonnigen Süden…

Nonnenhorn
Zum Winzer
Sonnenbichlstraße 5
88149 Nonnenhorn
08382 887570
www.hornstein.wine

Ein Hotel mit Charme und Burger

99 Plus!

Das familiäre Hotel mit Charme in Lindau-Zech. Nur fünf Minuten bis zum Bodensee. Ideal für Urlauber, Reisende – und Genießer. Denn Küchenchef Mike Neier kocht im Restaurant Melbo’s mit Leidenschaft und setzt vor allem auf Produkte und Zutaten aus der Region, die er gerne international interpretiert. Melbo’s. steht für die Gastgeber Melanie und Boris Kreutz und ihr gemütliches Ambiente in Hotel und Restaurant. Der Geheimtipp sind die vielen kreativen Burger, liebevoll und frisch kreiert aus besten Zutaten.

Lindau am Bodensee
Restaurant Melbo’s
im Hotel Nagel
Bregenzer Straße 193a
88131 Lindau
08382 96085
www.hotel-nagel.com

Grill-Genuss und Strandflair

79 Plus!

Vor dem Eingang zum Park-Camping am See wartet das Strandhaus in Lindau-Zech auf Genießer und Freunde des Sees. Hier kommt alles aus der Region, hier wird alles selbst gemacht! Dafür steht „Grillpapst“ Klaus Wintermit seiner Grill-Akademie und bekannt von seiner Grillshow in Regio TV. Der Hit seines Hauses ist das echte Barbecue: Eine kulinarische Offenbarung – im Biergarten oder im Restaurant, stilecht aus Schiffsplanken. Gewürze, Chutneys und Barbecue-Saucen lassen sich auch mitnehmen.

Lindau am Bodensee
Strandhaus Lindau
Fraunhoferstraße 20
88131 Lindau
08382 2737992
www.strandhaus.li

Die schönsten Stuben in Lindau

106 Plus!

Die perfekte Kombination aus Hotel und Gasthof, für Stammgäste wie Fremde, die sich auf der Dachterrasse schnell entspannen. Die regionale Speisekarte in der original bayrischen Stube oder in der modernen Bock-Stube reicht von Bodensee-Fischen über Bauchspeck vom LandSchwein bis zu den Bier-Kässpatzen. Ein Kult: Der Frühschoppen am Samstag zum Markt mit Weißwurst aus dem Kessel und Bier aus dem Holzfass Schlag 11 Uhr. Der Charme von Lindau in einem Haus, im Erker in der Engelstube.

Lindau am Bodensee
Hotel Engel –
Bier- und Weinstube
Schafgasse 4
88131 Lindau
08382 5240
www.engel-lindau.de

Bäuerliche Oase belebt die Tradition

112 Plus!

Der Knolpershof bei Neuravensburg: Ein Allgäuer Einzelhof in wunderbarer Landschaft und zugleich eine originelle Wirtschaft. Das bäuerliche Ensemble hat sich schwer gemausert: 65 Menschen finden Platz im lichten hellen Ambiente – behaglich mit Nischen aus Altholz, dem Kaminofen oder den großen Tischen, die Gäste ins Gespräch bringen. Die Küche bietet Produkte vom eigenen Hof, das gute Essen wird gekrönt von einem der vielen Edelbrände des „Brennerwirts“, der Einkauf im Hofladen wird da fast zur Pflicht!

Neuravensburg
„Zum Brennerwirt“
Engetsweiler 2
88239 Neuravensburg
07528 9751672
www.brennerwirt.com

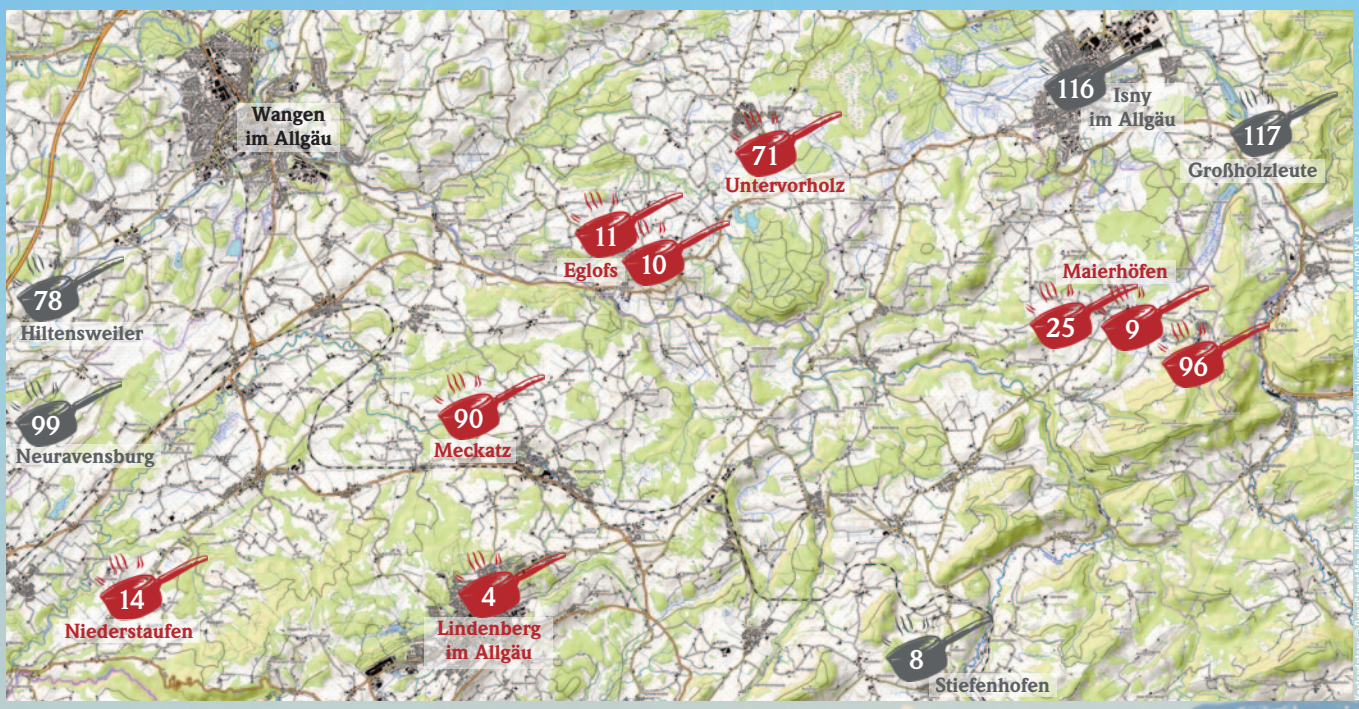
Viel Platz auch für große Feste

78 Plus!

Der Weinstadl thront weithin sichtbar auf dem Bergrücken über dem Argental, zwischen Wangen und Neuravensburg. Ob im Fest-Stadl, in der Allgäu-Stube oder dem Wintergarten, jeder Gast findet sein Plätzle beim Stadlwirt. Und fühlt sich wie zuhause, die Kinder in ihrer Spielecke voran. Die Sonnenterrasse: Einer der schönsten Flecken im weiten Umkreis. Die Küche vereint Tradition und Experimente, der Weinkeller ist eine Fundgrube für Kenner, der I-Punkt das eigene Bier aus Wangen.

Hiltensweiler
Weinstadl Rimmele
Hiltensweiler 25
88239 Wangen
07528 97030
www.weinstadl-rimmele.de

Region Allgäu

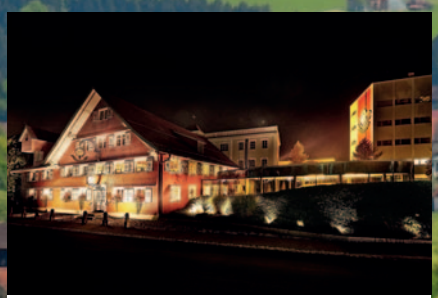


Vom Hof direkt zum Gast

14

Wo das wilde Westallgäu so richtig loslegt, der Bodensee aber noch nahe ist, da wartet zwischen Lindau und Oberstaufen diese originelle Dorfwirtschaft mit Bier garten, seit über 100 Jahren in Familienbesitz. Wirt Erich ist ein echter Allgäuer und Biobauer aus Berufung. Das Rindfleisch vom eigenen Hof ziert natürlich die Speisekarte: Als Steak oder Schnitzel, Rost- oder Rinderbraten oder als deftiges Gulasch – die Leberspätzlesuppe vorab regt den Appetit an. Bekannt ist das bäuerliche Gasthaus auch für seinen Musikanten-Stammtisch jeden ersten Freitag im Monat.

Niederstaufen
Gasthof Löwen
Allgäustraße 58
88138 Niederstaufen
08388 228
www.gasthofloewen.de



Wirtshaus mit Kult-Bier

90 Plus!

Gebaut um 1500, seit 1738 Gasthaus „Zum Löwen“ mit Braurecht – seit damals wird in Meckatz Bier gebraut. Das Bier genießt heute Kultstatus, der kleine Flecken im Westallgäu ist jeden Besuch wert, das Bräustüble war lange eine Legende „am Weg“, heute ist es mit dem modernen Gastgarten ein Brauereigasthof in bester Synthese von Alt und Neu. Die Wurzeln als Allgäuer Wirtshaus werden bewahrt, das Bräustüble punktet mit Gastfreundschaft und Bier frisch von der Quelle, E-Bikes kriegen sogar Strom!

Meckatz
Meckatzer Bräustüble
Meckatz 8
88178 Heimenkirch
08381 1573
www.meckatzer-braeustueble.de

Kulinarik und Komfort mit Hut

4 Plus!

Der Lindenberger Hof: Im Zentrum der Westallgäuer Hut-Stadt, Restaurant für Genießer und Dreisterne-Hotel Superior im Dreiländereck mit 31 Zimmern. Familie Grunert sorgt hier seit über 100 Jahren für zünftige Wirthauskultur und kulinarischen Anspruch, auch mit dem beliebten Catering-Service. Küchenchef Christian Grunert bietet im behaglichen Ambiente von der raffinierten Vorspeise an großen Genuss. Das Motiv Allgäu steht im Blickpunkt, Christians Liebe gilt aber auch Fisch und Fusion-Küche.

Lindenberg
Lindenberger Hof
Hauptstraße 50
88161 Lindenberg
08381 3040
www.lindenbergerhof.de

Ein Kraftort wird zur Heimat

71

Der Ochs am Berg: Der originelle Name steht für eine Erlebnisgastronomie mit unverwechselbarem Charakter. Festhütten und Biergarten haben den Hof in ein Ensemble mitten in den Allgäuer Wiesen verwandelt, die Ochsen weiden gleich nebenan. Ein Kraftort, eine Oase, die ihresgleichen sucht. Und eine authentische Küche bietet, die in dieser einmaligen Atmosphäre besonders gut mundet. Die Tiere, der große Spielplatz oder ein munteres Bächlein lassen Kinderherzen höherschlagen.

Untervorholz
Ochs am Berg
Untervorholz 4
88260 Argenbühl-Eglofs
07566 91180
www.ochs-am-berg.de

Eine Rose für den Augenschmaus

11

Kaum zu glauben: Seit 175 Jahren werden in der Rose zu Eglofs die Gäste verwöhnt, im Hotel und der guten Küche, in der jetzt Vater und Sohn gemeinsam für den Genuss sorgen – regional orientiert, mit internationalen Ausflügen und stets neuen kulinarischen Highlights. Die Küche vorzüglich, die Zimmer komfortabel, die Gaststube so gemütlich wie authentisch. Die Terrasse bietet einen faszinierenden Blick auf die Allgäuer Alpenkette, der Saal den idealen Rahmen für Familienfeste, Feiern, Tagungen…

Eglofs
Hotel-Gasthof zur Rose
Dorfplatz 7
88260 Argenbühl-Eglofs
07566 336
www.hotel-zur-rose.eu

Wo der Wirt Bauer bleibt

10 Plus!

Im Dorf der freien Leut: Die Hofwirtschaft Ellgass. Sepp, der Chef, ist Wirt und Bauer, das Kochen hat er sich selbst beigebracht. Auf der wunderbaren Karte viele Gerichte vom eigenen Rind, Bier von mehreren Brauereien – seit Jahrzehnten auch Andechser. Heute ist der „Löwen“ fast schon Kult, das Siedfleisch etwa ein Höhepunkt der bäuerlich inspirierten Küche. Seit kurzem steht neben der Hofwirtschaft das neue „Ellgass Allgäu-Hotel“ im Stil des nahen Bregenzer Waldes – am schönsten Dorfplatz des Allgäus.

Eglofs
Hofwirtschaft Ellgass
Zum Löwen
Dorfplatz 10
88260 Argenbühl-Eglofs
07566 1578
www.hofwirtschaft-ellgass.de

Für Kenner und Wanderer

9 Plus!

So soll ein Landgasthof aussehen: Renoviert mit Gefühl für die Tradition. Mit einer Original Südtiroler Holzstube, mit Terrasse und Biergarten, direkt neben der Kirche. Mit regionaler, saisonaler Küche vielfach ausgezeichnet: von Bodenseefelchen über Käseschmankerl bis zu den einmaligen „Schlutzkrapfen“. Höchst attraktiv das Hotel mit seinen Wildkräuter-Biozimmern! Hausherr Frank Übelhör ist nicht nur ein sportlicher Spitzenkoch, die Ästhetik seiner Teller allein lässt das Wasser im Munde zusammen laufen. Neu ist die stylische Feuer-Lounge.

Maierhöfen
Natur-Landhaus Krone
Kirchweg 2
88167 Maierhöfen
08383 254
www.naturlandhaus-krone.de

Bäuerlich im besten Sinne

25 Plus!

Der Blick vom Hof schweift zu Iberg und Kugel. Die Küche ist bodenständig und regional orientiert, mit Brotzeit und herzhaften Allgäuer Spezialitäten, samt Wild vom eigenen Gehege, im Haus selbst verarbeitet. Der Landgasthof Sontheim war einst ein Lehenshof der Ritter von Horben, er wird 1742 erstmals erwähnt. Die Zimmer in Naturholz, wie Zirbe und Tanne fügen sich da bestens ein, Wellness und Schwimmbad sorgen für einen exklusiven Hauch im authentischen bäuerlichen Haus…

Maierhöfen
Sontheim's Naturhotel & Spa
Reute 7
88167 Maierhöfen
08383 202
www.sontheims-naturhotel.de

Milch und Käse schmecken wie neu

96 Plus!

Der Spaziergang muss sein: Von Maierhöfen in Richtung Kugel. Dort wartet der Erlebnis-Hof von Bäuerin Gundi Sontheim. Landwirtschaft zum Anfassen: Tiere, Weiden, alte Obstbäume. Und eine kleine Käserei als Herzstück. Im Hofladen gibt es wie in der Alpwirtschaft Bio-Produkte vom Hof und von Freunden. Das herrliche Ausflugsziel lässt sich auch für Feierlichkeiten buchen. Die Alpe ist neu und doch authentisch, der Käse Labsal pur – kein Wunder, dass dieses Ausflugsziel schnell erste Wahl geworden ist.

Maierhöfen
Bergwies Bio Käserei
Alpwirtschaft Butterblume
Stockach 3
88167 Maierhöfen
08383 2809836
www.bergwies-biokaeseserei.de

Region Allgäu

Grenzerlebnis beim Kräuterwirt

8 Plus!

Ein Dorf aus dem Bilderbuch: Stiefenhofen, das erste Kräuterdorf des Allgäus. Wie einige Landwirte hier hat sich Axel Kulmus den Kräutern verschrieben, sie kommen aus dem eigenen Garten oder der nahen Blumenwiese verschrieben. Der Kräuterwirt gibt so seinen Allgäuer Gerichten den letzten Pfiff. Der gute Ruf von Gasthaus und Küche lockt auch die Kurgäste aus dem nahen Oberstaufen nur zu gerne ins „Grenzerstüble“. Dort weht der Hauch der Geschichte – die einstige Grenze zu Vorderösterreich lief mitten durch das Gasthaus…

Stiefenhofen
Landgasthof Rössle
Hauptstraße 14
88167 Stiefenhofen
08383 92090
www.roessle.net

Wo alle eng zusammenrücken

88 Plus!

350 Jahre hat das Haus auf dem Buckel. Ein Denkmal und doch voller Leben – in der urtümlichen Küche entstehen moderne Gerichte mit Anspruch. Die ehemaligen Bauernstuben sind noch fast original, so wird der Genuss zum authentischen Erlebnis. Und dies nicht nur kulinarisch: Denn an den großen Tischen kommen die Gäste schnell ins Gespräch, Einheimische wie Touristen im bekannten Ferienort. Michael Schmid serviert, was seine Gäste wünschen – urtypische Gerichte des Allgäus, aber mit Pfiff!

Oberstaufen
Restaurant
Altstaufner Einkehr
Bahnhofstraße 4
87534 Oberstaufen
08386 7193
www.altstaufnereinkehr.de

Schöner kann ein Haus kaum sein

13

An die Berge geschmiegt, der Alpsee in Sichtweite. Thalkirchdorf: Ein Vorzeigedorf im Oberallgäu, die Traube ein Denkmal, eine Schönheit aus den alten Zeiten, stolze 250 Jahre alt – und doch höchst lebendig. Wer hier eintritt, versteht spontan die Lebenswelt der Bergler – und ihre Lust auf Genuss. Das Wild aus den Bergwäldern, das Berglamm weidet am „Hündle“ nebenan, die Forellen fangfrisch aus dem Allgäu. Jeden Freitag Kässpatzen, dazu oft Blasmusik, auch der Liedermacher Werner Specht ist hier gerne Gast.

Thalkirchdorf
Hotel Traube
Kirchdorfer Straße 12
87534 Oberstaufen
08325 9200
www.traube-thalkirchdorf.de

Berg und Kräuter rufen Wanderer

12

Der Berggasthof liegt wunderschön auf 1.300 Metern Höhe, das ideale Wanderziel. Im Sommer locken gute Küche, deftige Brotzeiten, Kaffee und Kuchen auf der Sonnenterrasse am Bergsee, rundum alpine Flora. Die Kinder spielen und füttern die Ziegen und Schafe. Im Winter schlägt das Sportlerherz mit Langlauf, Rodeln, Schneeschuhen. Die Hörmoos“ mitten im Naturpark Nagelfluhkette ist das ideale Wanderziel – und daneben die höchste Brennerei des Allgäus, die für Höhenflüge sorgt…

Steibis
Alpengasthof Hörmoos
Falkenweg
87534 Oberstaufen-Steibis
08386 8129
www.hoermoos.de

Hoch über dem Allgäu schmausen

21 Plus!

Ein Fluchtpunkt erster Güte: Der lustige Hirsch in Akams, in den Bergstätten hoch über Immenstadt, der Grünten gegenüber. Der Blick allein ist jeden Ausflug wert, kaum weniger das Ambiente im authentischen Familiengasthaus, viele Gäste bleiben gleich hier. Auf den Tisch kommt nur das Beste aus der Nähe, Rindfleisch vom eigenen Hof, Im Hofladen kann sich der Gast gleich noch eindecken. Jeden Donnerstag gibt’s Kässpatzen – frisch zubereitet vor den Augen der Gäste, an einem der schönsten Flecken des Allgäus.

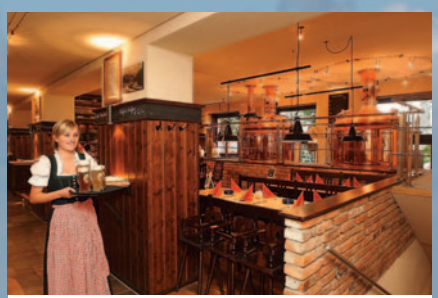
Akams
Wirtshaus zum Lustigen Hirschen
Akams 3
87509 Immenstadt-Akams
08323 4915
www.lustiger-hirsch.de

Südliches Flair im obersten Dorf

74 Plus!

Rieger‘s Restaurant: Eine starke Adresse in Oberstdorf. Punktet mit seinem Flair samt der Terrasse mit Glasdach. Eine mediterrane Atmosphäre in Holz und Stein definiert das Allgäu neu. So wie die Küche mit Lachs oder Waller frische Fische liebt. Gesottenes Rindfleisch im Wurzelsud begeistert, das Bier kommt aus Missen, der Wein vom Bodensee oder aus Südtirol. Küchenchef Oliver Rieger kennt die besten Lieferanten und verwöhnt die Gäste, Einheimische wie Touristen, auch an diesem exklusiven Ort perfekt.

Oberstdorf
Rieger’s Restaurant
Rankgasse 7
87561 Oberstdorf
08322 3831
www.riegers-restaurant.de



Augenschmaus mit eigenem Bier

26 Plus!

Der Braugasthof Falkenstein: Ein Haus mit viel Tradition, dem markanten Berg in den Ostallgäuer Namen verpflichtet, rustikal mit alpinem Charme und einer Fülle Bier-Spezialitäten aus dem eigenen Haus: Vom Dunkel über den Falkenstein Weizen bis zum hellen Kellerbier. Aber auch die Küche verwöhnt die Gäste, ob Einheimische, Ausflügler oder weitgereiste Touristen im schönsten Ort des Ostallgäus. Oft ist Livemusik geboten, Biergarten, Brauchtum und Bergwelt vereint – ideal auch für große Feste.

Pfronten
Braugasthof Falkenstein
Allgäu Straße 28
87459 Pfronten-Ried
08363 960658
www.braugasthof-falkenstein.de

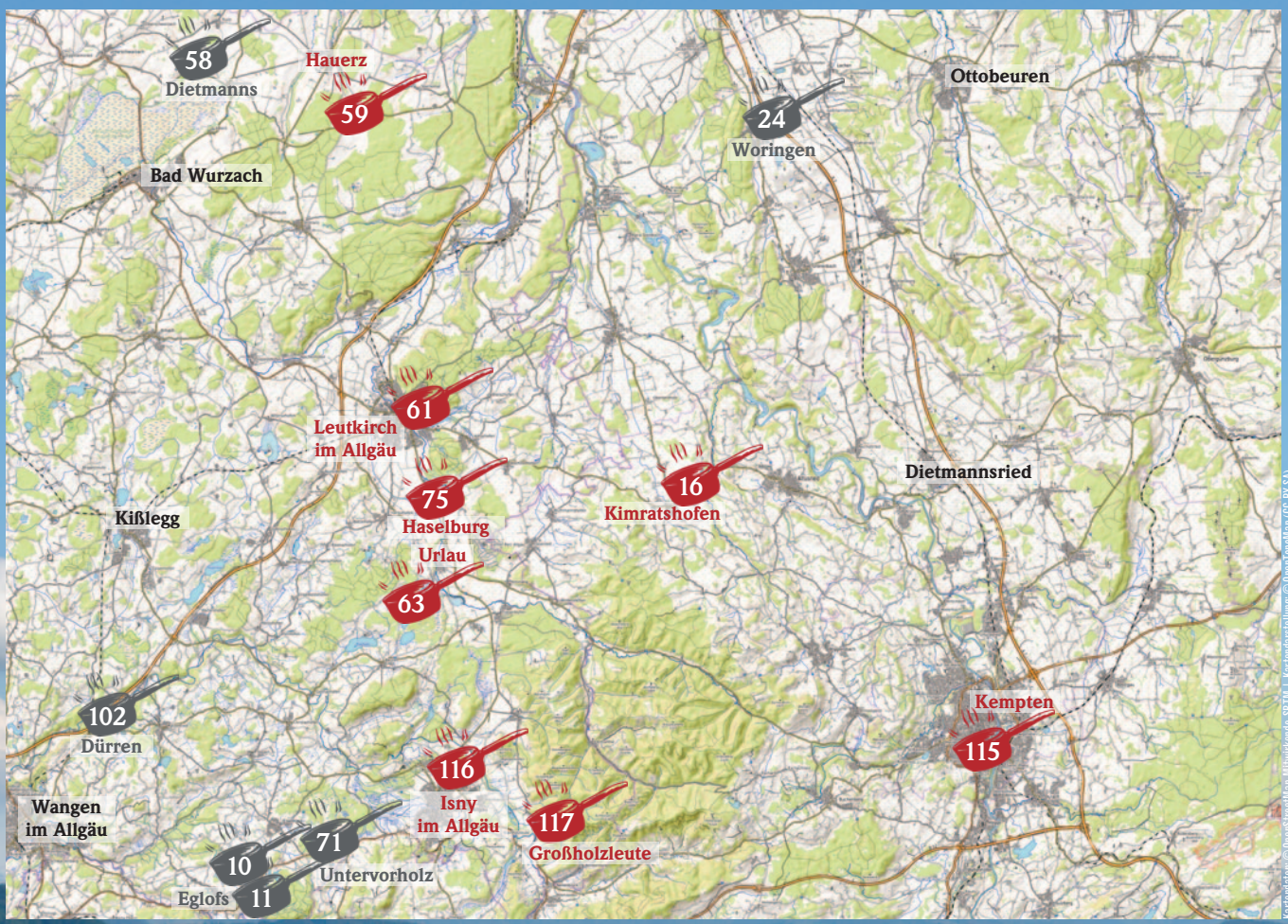
Ein Heu-Wirt samt Spezialitäten

6 Plus!

Das Allgäu ist immer eine Reise wert, erst recht die Dörfer mit einer authentischen Dorfwirtschaft: So wie die Rose in Oy-Mittelberg. Da findet jeder Ausflug, ob im Winter mit Ski oder im Sommer mit den Wanderschuhen seinen krönenden Abschluss. Chef Alfred Endres verwöhnt die Gäste mit seinen abwechslungsreichen und oft raffinierten Gerichten – samt der Spezialitäten aus der Heuküche! Jeden Freitag ab 18 Uhr heißt es „Grillen total“ im Biergarten, der Senior zeigt dann gerne, wo die Musik spielt…

Oy-Mittelberg
Gasthof Hotel Rose
Dorfbrunnenstraße 10
87466 Oy-Mittelberg
08366 9820-0
www.hotel-rose-allgaeu.de

Region Allgäu



Platzhirsch im Herzen der Stadt

116 Plus!

Das Ambiente modern und exklusiv, Küchenchef Michael „Spätzle“ Schmidt mit Erfahrung und Ideen, das Restaurant Hirsch in Isny schlägt ein neues Kapitel in der langen Tradition auf. Eine Symbiose: Gerichte wie zu Großmutters Zeiten, neu interpretiert, so überzeugt die regionale Küche. Frisch renoviert, hat sich der Hirsch in eine wahre Gaststube, in ein Wohnzimmer für Isny und alle Gäste verwandelt. Die legendäre Hirsch-Terrasse bietet noch immer den besten Blick in die Stadt, für Flaneure und Genießer…

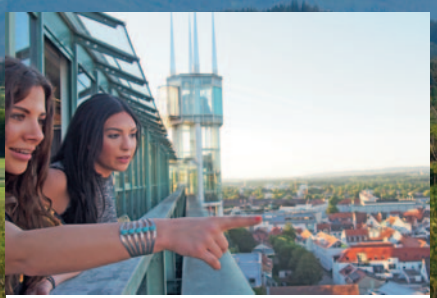
Isny
Restaurant Hirsch
Marktplatz 6
88316 Isny
07562 9742560
www.hirsch-isny.de

Neue Chance für die Legende

117 Plus!

Was hat dieser Adler nicht alles gesehen und erlebt? Einst Wasserburg an der Argen, Poststation der Thurn und Taxis, Logis für Maria Theresia wie für die Allgäuer Bauernkrieger, Wiege des deutschen Skisports, der Sommerfrischler, als sie die Adelegg entdecken. Bis zur Blechtrommel von Günter Grass. Mit dem neuen Wirt und Küchenchef Stefan Wörle und seinem Bekenntnis will der Adler noch einmal fliegen! Jetzt entscheiden die Gäste, ob dieser einmalige Gasthof nach all der Historie auch Zukunft hat!

Großholzleute
Historischer Gasthof Adler
Hauptstraße 27
88316 Isny
07562 6239674
www.adler-grossholzleute.com



Wo das Hochgefühl garantiert ist!

115 Plus!

Die Aussicht macht schier fassungslos: Das Restaurant mySkylounge im Allgäu-Tower von Kempten schwebt über der Stadt, über dem Alltag, das Allgäu liegt dem Gast zu Füßen. Der einmalige Blick stimuliert auch die regionale Küche von Stefan Madeheim: Vom Käse bis zum Honig – Allgäu pur. Die begehrten Saiblinge aus eigener Zucht, oft auch Wild aus der eigenen Jagd am Mariaberg und dem Blender. Höchste Allgäuer Genusskultur, ein Spektakel für Auge, Seele und den Magen …

Kempten
W+L Hotelbetriebs GmbH & Co. KG
Beethovenstraße 3–5
Allgäu Tower
87435 Kempten
0831 69731581
www.my-skylounge.de

LandZüngle frisch von der Quelle

61 Plus!

Rund 400 Jahre hat der Brauereigasthof Mohren auf dem Buckel, direkt an der Eschach ziert er das verzauberte Ensemble der Brauerei Härle. Wer den Mohren besucht, kann das LandZüngle praktisch aus der Quelle genießen. Und sich dem Angebot der guten Küche verschreiben. Die Zimmer im historischen Gemäuer bieten modernen Komfort samt Frühstücksbuffet. Für Biker und Autofahrer steht auch eine Stromtankstelle parat. Der Tipp: Probieren Sie die Fidelio Bratwurst

Leutkirch
Brauereigasthof Mohren
Wangener Straße 1
88299 Leutkirch
07561 98570
www.haerle-brauereigasthof-mohren.de

Das Gasthaus atmet Geschichte

63 Plus!

Ein Dorfgasthof, der Geschichte atmet: Der Hirsch in Urlau zwischen Leutkirch und Isny. Nach langem Dornröschenschlaf sorgsam renoviert: Die historische Schankstube von 1906 oder der Tante Emma-Laden von 1920 – eine Auszeichnung des Landes war Lohn der Mühe. Der Feststadel ist ideal für Hochzeiten oder Ausflugsgruppen, die 20 modernen Hotelzimmer bieten beste Nachtruhe, im Biergarten spielt gerne die Blasmusik auf. Vorbildlich die gläserne Küche mit Kochkursen und mit den Zutaten aus der Region.

Urlau
Historischer Dorfgasthof Hirsch
Unterer Dorfweg 4
88299 Leutkirch
07567 182330
www.dorfgasthof-hirsch.de

Ein altes Gasthaus im neuen Gewand

75 Plus!

Ein Mustergasthof für die LandZunge: Das Rössle-Haselburg. Ideal gelegen zwischen Leutkirch und Isny hat der Neubau den Charme der einstigen Bauernwirtschaft bewahrt. Fast alles, was auf den Tisch kommt, stammt aus der Region. Und lässt sich im Hofladen nebenan auch gleich einkaufen. Beliebt ist der idyllische Biergarten, die Eschach gleich nebenan. Gut gerüstet für jede Feier: Mit dem Bierbrunnen im Sommer und der Eisstockbahn im Winter.

Urlau
Rössle Haselburg
Haselburg 1
88299 Leutkirch
07561 9834501
www.roessle-haselburg.de

Schmankerl in der Dorfwirtschaft

16

Kimratshofen: „Mittig zwischen den Königsschlössern und dem Bodensee“, wie Wirt Robert Böswald schmunzelt. Die Einheimischen sitzen gerne im Fässle mit seiner langen Tradition. Gut 130 Jahre im Besitz der Familie, ehedem ein Jägerhaus des Fürststifts Kempten. Bertolt Brecht feierte im Fässle die Geburt eines Sohns. Und dem berühmten Autor mundete sicher auch schon die Allgäuer-Schmankerl-Küche. Ein gemütliches Dorf-Wirtshaus mit einer „g’scheiten Portion und einem anständigem Preis!“

Kimratshofen
Gasthof zum Fässle
Landstraße 22
87452 Kimratshofen
08373 8728
www.gasthof-faessle.de

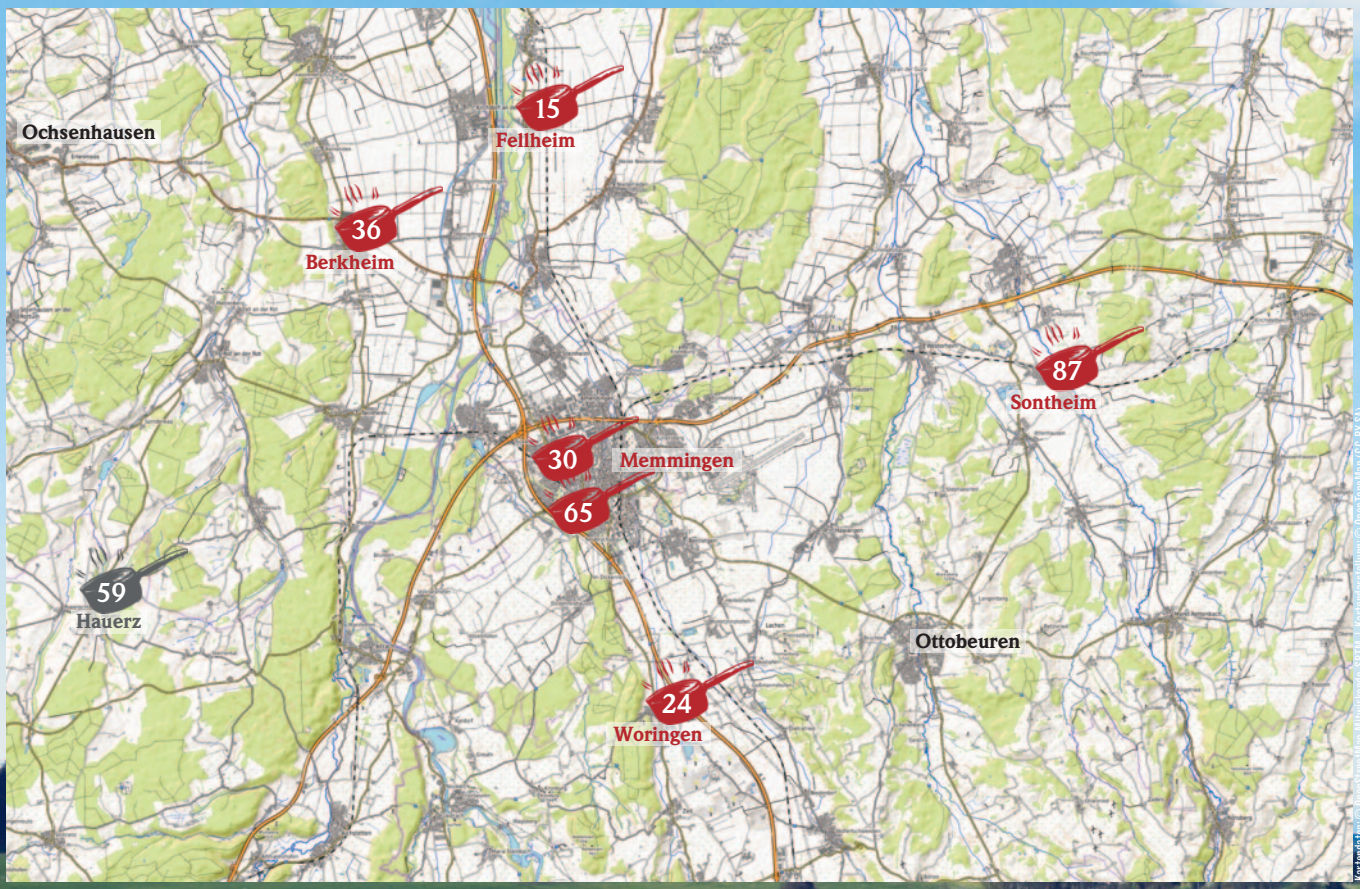
Schwäbisch Schmausen & Schlafen

59

„Hier schafft man noch mit Herz und Hand. Wie es seit langer Zeit in Brauch, zum Wohl des Kunden und des Meisters auch“. So stehts in der Speisekarte und das schmeckt man, schließlich stammen Fleisch und Wurst aus der eigenen Metzgerei. Der schönste Platz im Sommer: Die Freiterrasse. Ideal für Festivitäten im traditionellen Dorf ist der große Festsaal. Wie es sich für eine gute Metzgerei gehört, gibt es über den Winter jeden Montag Kesselfleisch. Und das ganze Jahr am Donnerstag deftige Haxen.

Hauerz
Gasthof – Metzgerei Adler
Mühlhaldeweg 3
88410 Bad Wurzach-Hauerz
07568 267
www.beste-wirtschaft.de

Region Allgäu



Ihr Metzger des Vertrauens…

Hauptgeschäft:
Lindenberg
Hauptstraße 25a
Tel.: 08381/6084

Kontrollierter EU-Betrieb
DE – BY-70026

Metzgerei Giray

Filiale:
Isny
Entenmoos 3
Tel.: 07562/912900

Filiale:
Oberstaufen
Lindauer Straße 6
Tel.: 08386/962543

Metzgerei Giray von höchster Stelle ausgezeichnet!

Wo bekommen Sie mehrfach ausgezeichnete Fleisch- und Wurstspezialitäten in der Region? In Lindenberg, Isny und Oberstaufen beispielsweise. Dort gibt es überall eine Filiale der Metzgerei Giray. Die Metzgerei wurde im März bereits zum 30. Mal, mit dem Bundesehrenpreis in Gold, für langjährige Produktqualität durch die DLG geehrt. Dr. Harms übergab den Preis mit den Worten: „Die Leidenschaft mit der Sie täglich Ihr Bestes geben, kommt in der Qualität Ihrer Produkte zum Ausdruck."
Getreu dem Motto: Gut ist uns nicht Gut genug…

www.metzgerei-giray.de

Exklusive Küche im anderen Dorf

15 Plus!

Ein Dorf für Entdecker, für Freunde der Geschichte. Das Schloss, die nahe Iller, die alten Häuser entlang der Straße: Fellheim war einst ein jüdisches Dorf im Allgäu, die renovierte Synagoge lohnt jeden Besuch. Erst recht aber der Landgasthof Adler mit seiner langen Tradition. Eine Idylle auf den zweiten Blick, mit Biergarten, Hotel, Spielwiese. Reinhard Schiefele bietet ländliche Küche vom Feinsten, auch im Catering. Im uralten Weinkeller reifen edle Tropfen, die auch bei den Kochkursen im Haus gerne getrunken werden.

Fellheim
Landgasthof zum Adler
Memminger Straße 5
87748 Fellheim
08335 260
www.landgasthof-zum-adler.de

Grünes Haus in der Altstadt

65 Plus!

Das Ambiente zeitlos, fast versteckt im Herzen von Memmingen, dem historischen Stadtkern mit seinen zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Im Grünen Haus kocht Philipp Hebel seit 25 Jahren persönlich: Frische, regionale und internationale Gerichte. Mit frischen heimischen Produkten, wann immer sie zu kriegen sind, Freitagmittag gibt es immer Kässpatzen. Das kleine Restaurant ist entsprechend beliebt, so wie die Events in der Kellerbar: Musik, auch live oder Kleinkunst. Der Geheimtipp ist die Terrasse im Hinterhof.

Memmingen
Grünes Haus
Restaurant & Bar
Lindentorstraße 11
87700 Memmingen
08331 2008
www.grueneshaus.com

Ein Schwarzwälder setzt aufs Allgäu

30 Plus!

Das Lindenbad: Ein Haus an der Straße, der überdachte Biergarten am Bach, der Name verrät die Tradition. Hier bietet Stefan Herb seinen Gästen Genuss nach seiner Art, der Schwarzwälder bezieht fast alle Produkte aus dem Allgäu und Schwaben, Fleisch und Käse nur von Biobauern. Neben Siedfleisch und Bratensulz stehen wie selbstverständlich mediterran und asiatisch angehauchte Gerichte. Diese Küche ist authentisch, ungekünstelt, naturnah – Genuss und Geschmack sind die einzigen Zusatzstoffe.

Memmingen
Gasthof Lindenbad
Lindenbadstraße 18
87700 Memmingen
08331 3278
www.gasthof-lindenbad.de

Frisch aus der eigenen Metzgerei

36 Plus!

Der Ochsen in Berkheim: Herzhaft-köstlich-schwäbisch, Gasthof und Metzgerei unter einem Dach. Natürlich steht hier das Fleisch im Zentrum, die Speisekarte stellt aber jeden Wunsch zufrieden, mit Fisch, Geflügel, Wild, deftigen Brotzeiten und Vesper – aber auch Vegetarier müssen hier nicht darben. Die gemütliche Atmosphäre ist ein schöner Rahmen für Familien- oder Firmenfeste, der Cateringservice liefert alles auch außer Haus. Die modernen Gästezimmer sind mit viel Liebe im alpinen Chic gestaltet.

Berkheim
Gasthof Ochsen
Alte Steige 1
88450 Berkheim
08395 92929
www.ochsenberkheim.de

Schmausen in der alten Säge

87 Plus!

Die alte Säge unweit von Memmingen verzaubert die Besucher mit hausgemachten Spezialitäten und mit ihrer einmaligen Architektur. Die ehemalige Dampfsäge bietet viel Platz für besondere Anlässe: Firmenfeiern, Ausstellungen oder Hochzeiten. Wahrlich ein Allgäuer Biotop, eine ländliche Idylle. Ob in der Sägehalle, im Biergarten samt Spielplatz für freilaufende Kinder. Ein Höhepunkt: Der Wochenmarkt jeden Donnerstag – essen und einkaufen. Längst legen- där das Kulturprogramm in der Dampsäg!

Sontheim
Dampfsäg
Westerheimer Straße 10
87776 Sontheim
08336 226
www.dampfsaeg.de

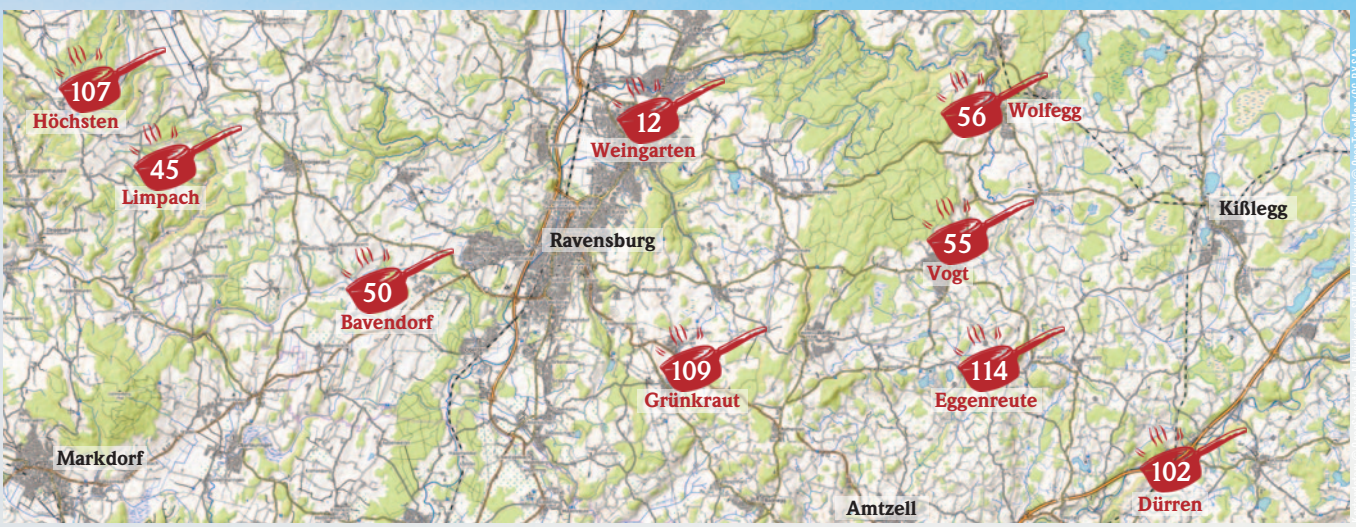
Wohlfühlen bei Martin & Martina

24

Ankommen und einfach mal abschalten. Bei Martin und Martina, bei einem guten Essen. Das ist Chefsache: Martin Kleß ist ein leidenschaftlicher Koch, er kombiniert schwäbische Spezialitäten mit eigenen pfiffigen Ideen. Ehefrau Martina kümmert sich mit Leidenschaft um alle Freunde der Gaststube mit ihrem originellen Ambiente – der alte Stall wurde mit der Wirtschaft vereint, viel Platz gewonnen, ein idealer Rahmen auch für Feste. Wer sich besinnen will, kann sich in der „Denkerstube“ wohlfühlen…

Woringen
Wirtshaus Schwarzer Adler
Zellerstraße 1
87789 Woringen
08331 3408
www.adler-woringen.de

Region Oberschwaben



Genuss auf dem Dach der Region

107 Plus!

Wer den Blick vom Höchsten nicht kennt, hat Oberschwaben nicht erlebt. Der schönste Fleck ist der Biergarten des Berggasthofs Höchsten, Hotel und Restaurant bieten echtes Gipfelglück, mit Hausmannskost, mit Leckerbissen für Feinschmecker, mit dem Besten aus Hof und Region, den Kräutern aus dem eigenen Garten. Mit zünftigen Hüttenabenden im Winter, Spielplatz und Spielzimmer für Kinder. Die Grenze zwischen Schwaben und Baden zieht sich quer durch den Berggasthof!

Höchsten
Berggasthof Höchsten
Höchsten 1
88636 Illmensee-Höchsten
07555 92100
www.hoechsten.de

Bio-Idylle in Traum-Landschaft

45 Plus!

Limpach: Ein idyllischer Weiler über dem badischen Deggenhausertal, einer Traumlandschaft. Der Gutshof und das Landhotel Mohren setzen in der Küche ganz auf Bio, die gerühmte Küche von Jürgen Waizenegger macht daraus feinste Menüs. Kluge Menschen übernachten in dieser Oase mit Kaminecke, Ruheräumen, Tee-Bar, Tauchbecken und vielem mehr. Und starten dann mit dem Langschläfer-Frühstück in den Tag. Auch Tagesgäste können hier mit Sauna, Massage und Bio-Gerichten Pause vom Alltag machen.

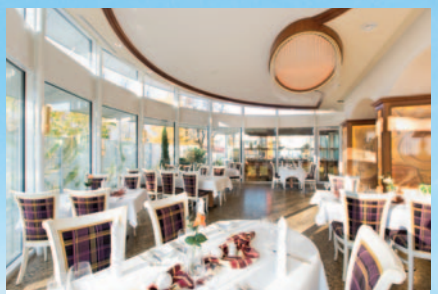
Limpach
Biohotel Mohren
Kirchgasse 1
88693 Deggenhausertal
07555 9300
www.mohren.bio

Idealer Halt auf dem Weg zum See

50

Das Kreuz: Bereits in der vierten Generation von einer Familie geführt. Das älteste Haus in Bavendorf. Doch so lebendig wie eh und je: Mit schwäbischer Gastlichkeit und ehrlicher Küche. Ideal für Familienfeiern oder Tagungen. Hinterm Haus ein schöner großer Biergarten mit Spielplatz. Und mit einer Ferienwohnung im Haus die beste Basis zu den schönsten Ausflugszielen am Bodensee. Ein Clou: Das schwäbische Büfett, bei dem die Gäste nur einmal bezahlen, aber essen können, so viel sie wollen!

Bavendorf
Landgasthof Kreuz
Markdorfer Straße 24
88213 Ravensburg-Bavendorf
0751 91264
www.kreuz-bavendorf.de



Hof halten unter der Basilika

12 Plus!

Das Ambiente ist stilvoll, das Hotel höchst komfortabel und die Küche weithin bekannt: Der Altdorfer Hof in Weingarten bietet eine glückliche Kombination, bestens bewacht von der berühmten Basilika auf dem Martinsberg. Und so familiär wie charmant betrieben von der Familie Unglert – seit 50 Jahren. Die Küche ist kreativ und international, die heimische Küche mit regionalen Produkten steht aber stets im Blickpunkt. Auf der Terrasse finden die Kinder ihren Spielplatz, eine Oase für entspannte Familien.

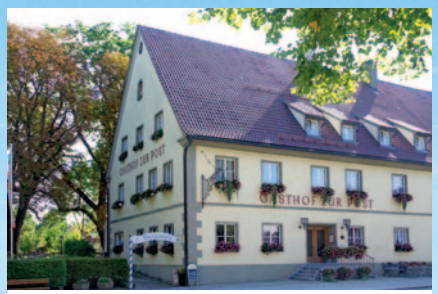
Weingarten
AKZENT Hotel
Altdorfer Hof
Burachstraße 12
88250 Weingarten
0751 50090
www.altdorfer-hof.de

Ein Haus mit vielen Möglichkeiten

109 Plus!

Der Amboss: Ein Landgasthof kurz vor Grünkraut, nahe bei Ravensburg. Erst ein Bauernhof, später ein Reiterhof, ab 1990 ein gutbürgerliches Gasthaus verwandelt. Der Name stammt von einem ehemaligen Hufschmied. Ein Haus mit viel Geschichte, das sich 2014 wieder neu erfindet: Tanja und Stefan Forstenhäusler gestalten Gasthof und Küche neu, schaffen einen Biergarten mit viel Flair und bauen ein attraktives Gästehaus. Heute führt Sohn Felix Regie. In diesem idealen Platz für Feste, Feiern, Ausflüge – mit oder ohne Übernachtung.

Grünkraut
Gasthaus zum Amboss
Friedach 15
88287 Grünkraut
0751 62273
www.gasthaus-amboss.de



Treffpunkt im Vorzeige-Dorf

56 Plus!

Heimelig und bodenständig, modern und offen: Der Gasthof zur Post mit seinem lauschigen Biergarten ist der Treffpunkt im Musterdorf Wolfegg mit Bauernhausmuseum und Schloss. Wo früher die Pferde gewechselt wurden, kreuzen sich heute die Wege der Radler, Autowanderer oder des internationalen Konzertpublikums. In Restaurant und Saal findet sich immer ein Plätzchen. Der Chef kocht selbst: Seine Reh-Maultaschen etwa sind eine Legende. Wer gleich über Nacht bleiben will, schläft im neuen Vollholzhaus bestens…

Wolfegg
Gasthof zur Post
Rötenbacher Straße 5
88364 Wolfegg
07527 96140
www.hotel-post-wolfegg.de

Ein Paradies für Entdecker

55

Der Name ist Programm: Freundlicher als im Paradies in Vogt wird der Gast kaum je begrüßt, betreut und mit dem Besten des Hauses bewirtet. Die Familie ist im Paradies mit Saal und drei heimeligen Stuben bereits mit der vierten und fünften Generation aktiv und verwöhnen die Gäste mit hausgemachten schwäbischen Gerichten. Wohlgefühl pur: Ob Gästezimmer oder Terrasse mit Bergblick und Kinder-Welt. Im Saal wird jedes Fest, jede Hochzeit zum Erlebnis!

Vogt
Gasthof zum Paradies
Ravensburger Straße 8
88267 Vogt
07529 7708
www.gasthof-paradies.de

So wohlfühlen wie daheim

114 Plus!

Daheim: Wie gut hat es damals noch geschmeckt, bei Mutter oder Großmutter! Die schönen, alten Rezepte, mit Liebe und Sorgfalt gekocht. Und am Feiertag traf man sich in der Dorfwirtschaft zu Sonntagsbraten, Schnitzel und Bier vom Fass. Wie daheim und wie damals, so will der Klosterhof die heimische Küche und die Kultur im Wirtshaus lebendig bewahren. Die Küche setzt auf alte Rezepte, frisch zubereitet, kombiniert mit neuen Ideen. Damit sich die Gäste in diesem schmucken Landgasthof wie daheim fühlen.

Eggenreute
Landgasthaus Klosterhof
Eggenreute 3
88239 Wangen-Karsee
07506 9515480
www.eggenreute.de

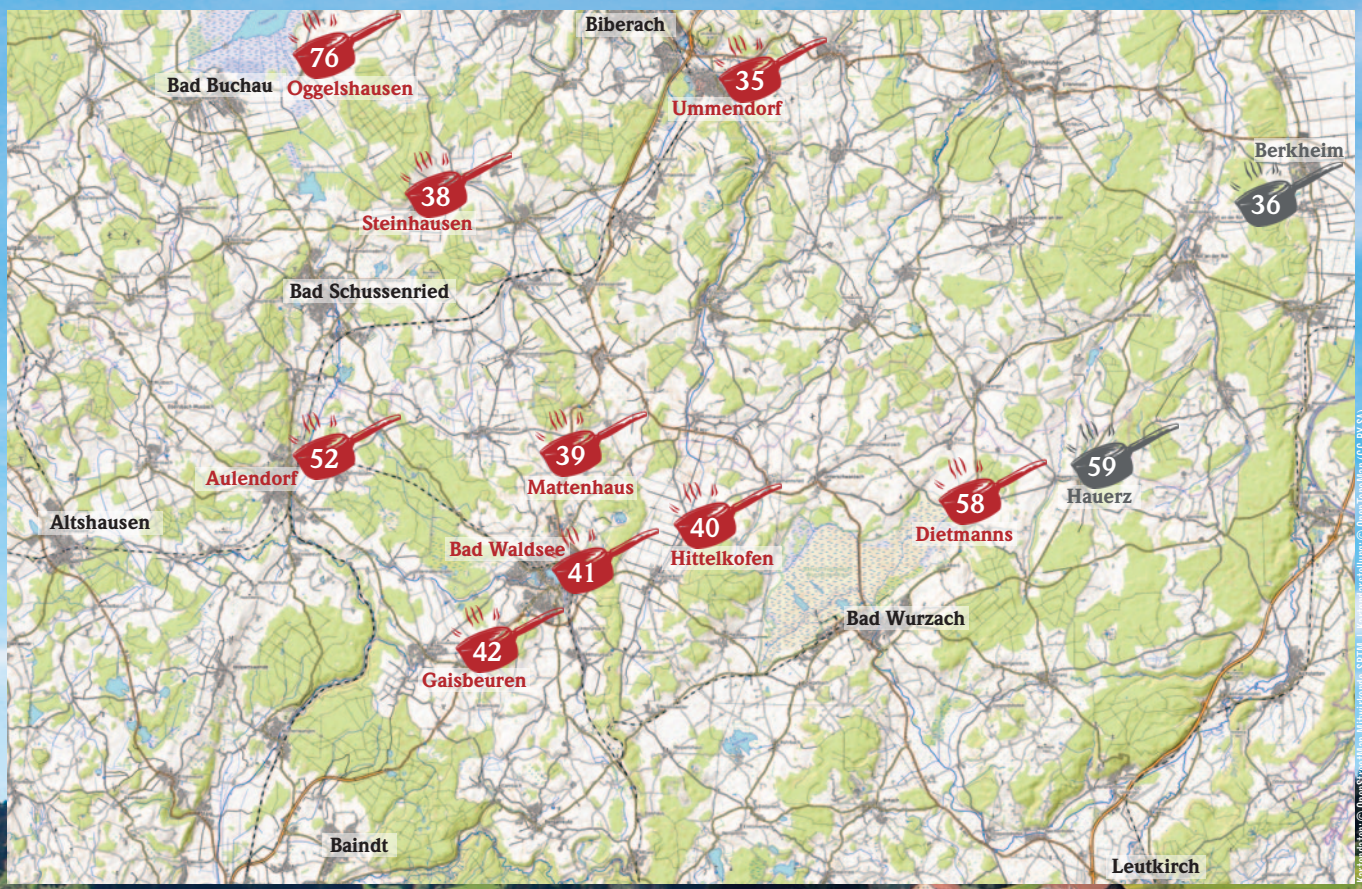
Genießen, feiern & tagen in historischer Umgebung

102 Plus!

Das Hofgut Farny auf dem Dürren: Mitten im Grünen zwischen Wangen und Kißlegg, abseits von Hektik und doch leicht zu erreichen. Ein idealer Ort zum Genießen, exklusiv Feiern und Tagen, erholsam Schlafen, oder einfach zum Entspannen. Das denkmalgeschützte Hofgut mit modernem 4-Sterne-Hotel, historischer Brauereiwirtschaft, Hofkapelle, exklusiven Tagungsräumen und sonnigem Biergarten offenbart dem Gast eine kleine Welt für sich. Mit großer Geschichte, vorzüglicher Küche und dem guten Bier von Farny.

Kißlegg im Allgäu
Hofgut Farny
Dürren 1
88353 Kißlegg im Allgäu
07522 97288-0
www.hofgut-farny.de

Region Oberschwaben



Jeder Löwenhunger wird gestillt

76 Plus!

Am legendären Federsee liegt Oggelshausen, ein Dorf mit ureigenem Flair. Mittendrin der Löwen, ein historischer Brauereigasthof aus dem 17. Jahrhundert. Hier treffen sich Landschaft, Kultur und Gastlichkeit: Seit über 110 Jahren verwöhnt die Familie Dangel ihre Gäste, heute mit regionaler, gutbürgerlicher Küche, mit Speziali-täten der Saison, auch jeder Löwenhunger wird hier gestillt. Ein starker Tipp: Das Skulpturenfeld und Steinzeitdorf in der Nähe. Sehr gefragt ist auch der Partyservice des Löwen.

Oggelshausen
Gasthof Löwen
Biberacher Straße 8
88422 Oggelshausen
07582 8163
www.loewen-oggelshausen.de

Für Ritter und Feinschmecker

52 Plus!

Das Rad in Aulendorf lebt aus einer langen Geschichte, seit über 100 Jahren ist es im Familienbesitz, mit Oliver Spähn aber haben Hotel, Gasthof und Ritterkeller ein neues Kapitel aufgeschlagen: Das Hotel mit originellen Zimmern, der Ritterkeller mit Schmaus und Spektakel, die wunderbare Gaststube hält die Zeit an. Bis die regionalen Spezialitäten von Schwester Silke Spähn den Geschmack der Region auf den Teller zaubern und ein Lächeln auf die Gesichter der Gäste. Schwäbische Küche, überraschend originell.

Aulendorf
Gastwirtschaft zum Rad
Radgasse 1
88326 Aulendorf
07525 9221-0
www.ritterkeller.de

Genießen mit Gottes Segen!

38

Die schönste Dorfkirche der Welt lockt die Besucher in Scharen nach Steinhausen. Hier blüht der Dreiklang der Einkehr perfekt: Das Dorf, die Kirche und mit der „Linde“ ein Landgasthof vom Feinsten samt Hotel. Seit Jahrhunderten ist dieses Haus ein Hort für Pilger wie für die Landleute, für Reisende und überzeugte Stammgäste. Bernd Heinzelmann begeistert die Pilger mit seiner feinen Küche, die Gartenterrasse bietet südländisches Flair, neue komfortable Zimmer laden zu längerem Aufenthalt ein.

Steinhausen
Landgasthof zur Linde
Ingoldinger Straße 2
88427 Steinhausen
07583 2381
www.Zur-Linde-Steinhausen.de

Gasthaus von schlichter Schönheit

42 Plus!

Romanisch streng, schlicht und schön, so fällt der Adler in Gaisbeuren an der B30 sofort ins Auge, die Kenner ahnen noch die ehemalige Poststation. Ein idealer Halt für Hotelgäste wie Genießer der feinen Landküche. Die einstige Brauerei mit dem wunderbaren Biergarten unter uralten Bäumen ist heute ein Familienbetrieb in der 6. Generation. Vater und Sohn Bösch jagen beide, die Wildgerichte sind erste Wahl. So wie die Innereien am letzten Wochenende des Monats – aus dem Kochbuch der Uroma!

Gaisbeuren
Hotel Gasthaus Adler
Bundsstraße 15
88339 Bad Waldsee
07524 998-0
www.hotel-gasthaus-adler.de

Feine Küche für Familien und Feste

35 Plus!

Ein Gasthof für Jung und Alt, für Feinschmecker wie für Vereine. Ausgezeichnet für seine Familienfreundlichkeit und aufgenommen in die Eurotoque, die Europäische Union der besten Köche. Das spricht für sich – da kommt jeder auf seinen Geschmack. Im gemütlichen Biergarten, lässt sich's besonders gut verweilen. Gaumenfreuden und Gastfreundschaft sind hier perfekt kombiniert – auch für Feste und Feiern im Saal Himmelsbach. 30 individuell gestaltete Hotelzimmer runden das Angebot ab.

Ummendorf
Gasthof Gaum
Bahnhofstraße 7
88444 Ummendorf-Bahnhof
07351 34010
www.gasthof-gaum.de

Kleinkunst und gute Küche

58 Plus!

Der Adler in Dietmanns. Seit 30 Jahren pflegen Iris und Dieter Hierlemann dieses Kleinod mit Biergarten und Saal am Rande des Wurzacher Rieds. Koch Dieter serviert in der kleinen, schnuckligen Gaststube ausgewählte Gerichte – von gutbürgerlich über exotisch bis vegan. Die Kenner lieben ihre Specials vom Zicklein über Pilze bis zu Bunten Bentheimern. Berühmt aber ist der Adler für seine Kleinkunstbühne mit dem ehrgeizigen Programm. So mancher Promi gab hier seinen Einstand!

Dietmanns
Gasthaus zum Adler
Ochsenhauser Straße 44
Dietmanns
88410 Bad Wurzach
07564 91232
www.adler-dietmanns.de

Kräuterküche am Wege Kreuz

39

An der B30 von Ulm zum See: Seit 1427 werden hier am „Wege Kreuz" bereits Gäste bewirtet! Heute im modernen Hotel mit 21 Zimmern und vor allem im Restaurant mit Biergarten. Die Speisekarte reicht von Krautkrapfen über Krustenbraten bis zu den vielen Gerichten mit Kräutern aus dem eigenen Schaugarten. 150 Gäste finden Platz, Radweg, der Jakobsweg und die oberschwäbische Barockstraße führen direkt am Haus vorbei. Mit Blick auf die Wiesen der bäuerlichen Landschaft schon zum Frühstücksbuffet.

Mattenhaus
Hotel-Landgasthof Kreuz
Mattenhaus 3
88339 Bad Waldsee
07524 9757-0
www.hotel-kreuz.de

Für Bauern, Rinder und Genießer

41 Plus!

Authentisch und gut: Die Küche der Versteigerungshalle in Hopfenweiler bei Bad Waldsee, 1986 eröffnet. Seit diesem Jahr kocht hier Rudi Spieß frisch, regional und mit großem Ehrgeiz., da kehren nicht nur die Landwirte zur Viehauktion gerne ein. Natürlich stehen die Produkte der Region im Vordergrund – vom Rind bis zum Wild, dem Spargel von Landerer oder Fisch vom Kollegen Krattenmacher aus Hittelkofen. Ein starker Tipp sind die Themenabende oder die Spezialitätenwochen im November.

Hopfenweiler
Gasthaus Versteigerungshalle
Hopfenweiler 12
88339 Bad Waldsee
07524 7926
www.gasthaus-versteigerungshalle.de

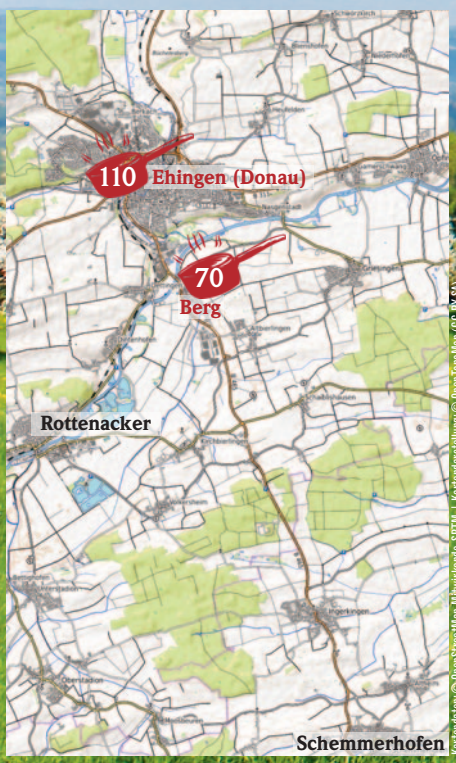
Eine Rose blüht im Dorf am besten

40 Plus!

Die Rose lebt Familientradition seit 1833. Familie Krattenmacher setzt alles daran, dass ihre Gäste die Zeit genießen – in der traditionellen Wirtschaft, auf der Terrasse oder im lichtdurchfluteten Rosenpavillon. Das Erbe bewahrt auch die regionale Küche, am liebsten mit Damhirsch aus dem Gehege neben dem Spielplatz, mit Forellen aus den eigenen Weihern oder Reh aus der eigenen Jagd, einer alten Leidenschaft von Vater und Sohn. Rundum beliebt ist bis heute die Kegelbahn.

Hittelkofen
Landgasthaus Rose
Osterhofer Straße 6
88339 Bad Waldsee
07524 6604
www.rose-hittelkofen.de

Region Oberschwaben



Kartendaten: © OpenStreetMap-Mitwirkende, SRTM | Kartendarstellung: © OpenTopoMap (CC-BY-SA)

Schlemmen mit viel Charme

70 Plus!

Die Rose in Ehingen-Berg: 1870 gegründet, heute in schönster Blüte. Florence und Norbert Zimmermann bieten ein kinderfreundliches Haus samt Hotel samt Festsaal, auch für Tagungen. Die feinen Gerichte mit Rindfleisch etwa stammen von der eigenen Limousin-Herde, gewürzt wird mit Kräutern aus dem Gärtle des Rosenhofs. Der Charme des stilvollen Hotels mit 32 komfortablen Zimmern wird gekrönt von Wellness jeder Art – bis hin zur Bio-Hopfen-Sauna! Der Festsaal ist ideal für Seminare oder Tagungen und bietet Platz für 220 Gäste.

Ehingen-Berg
Landgasthof & Hotel zur Rose
Graf-Konrad-Straße 5
89584 Ehingen
07391 70830
www.rose-berg.de

Ein Familienbetrieb mit viel Herz

110 Plus!

Die Ehinger Rose: Ein Familienbetrieb mit Herz – im Herzen von Ehingen. Küchenmeister Marc Bürkle und seine Familie leben die Gastronomie mit Leidenschaft. Die feine Küche für Groß und Klein ist saisonal orientiert, sie verbindet schwäbische Schmankerl mit Tradition. Der Fest-Stadel und der idyllische Innenhof runden die Palette des liebevoll renovierten Hotels ab, viel Komfort im historischen Ambiente. Entspannung pur in der heimeligen Atmosphäre, aber auch die Einkaufsmeile ist nahe!

Ehingen
Ehinger Rose
Hauptstraße 10
89584 Ehingen
07391 2737
www.ehingerrose.de

adrian
Kiderlen Manufaktur

Bio-Essigprodukte
aus dem Allgäu
adrian-manufaktur.de

schauen Sie uns
beim Käsen zu,
täglich gegen
9:30 Uhr
Beste Allgäuer
Weichkäse
Zurwies 11
88239 Wangen
Tel. 07522-5581
www.zurwies.com
Mo. - Sa. 10 - 12 Uhr ,16 - 18 Uhr
Di. u. Sa. Nachmittag geschlossen
Bio-Käserei Zurwies

Allgäu®
Schäffler
SEIT 1868
Schäffler Bräu
Familienbrauerei Graßl · Missen/Allgäu
Seit 1868
Allgäuer Hell
Allgäuer Hell
... das Helle
Brauerei Schäffler · Hanspeter Graßl KG · Hauptstr. 17 · 87547 Missen im Allgäu · Tel. 08320 920-0 · www.schaeffler-braeu.de · facebook.com/schaefflerbraeu

Wanderparadies Altdorfer Wald:
Aus dem Dornröschenschlaf erwacht

Landschaft für Liebhaber

Das dunkle Herz von Oberschwaben

Von Rudi Holzberger

Fotos: Alexander Knorr, Bernhard Tempel, Rudi Holzberger, Bernhard Dingler, Marc Brandner, Uli Miller

Der Altdorfer Wald: Ein Wald der Weiher, das Picknick auf dem Steg ist in Zeiten von Corona höchst beliebt geworden, so wie hier am Egelsee, nicht weit von der B30. An den gut zwei Dutzend Weihern im Altdorfer Wald finden sich aber auch noch genügend einsame Flecken. Ein Wald mit einer betörenden Natur, wie dem Wolligen Schneeball samt Besucher. Die Waldburg ist der Eckposten und ein Wächter des großen Waldes. Der schöne Drumlin im Vordergrund schaut interessiert zu…

„Mein Atem geht schwer, die feuchte Luft schlägt auf die Lungen. Zehn Kilometer habe ich schon in den Beinen, und das ist nur das Vorspiel für meinen Waldlauf. Vor Hintermoos hänge ich im Wind. Kämpfe mich durch taunasse Wiesen der Sonne entgegen. Glutrot steigt sie über dem mächtigen Waldblock herauf. Der ist mein Ziel.

Der Wald. Grün und dunkel und undurchschaubar. Voller Unterholz. Nicht von anarchischem Gestrüpp gereinigt. Wild bewachsen mit Birken, Haseln, Weißdorn und Ebereschen, Schneeball und Holunder, rot und schwarz die Früchte, verführerisch prall die Tollkirschen.

Traumwelt Wald. Doch die deutsche Wildnis ist weithin domestiziert. Geblieben ist unsere atavistische Angst: der Wald als Zaun der Zivilisation. Voller Mystik. Oder ist unser Blick von den Märchen getrübt? Wozu dient uns der Wald noch: Als Kulisse des sonntäglichen Spaziergangs? Kindern Rehe zeigen. Bloß nicht ins Weiche treten. Ja nicht in Dornen verfangen. Ja nicht verirren…

Werktags schweigt der Wald. Laut vor Menschen wird es hier nur zu Himmelfahrt oder am 1. Mai, wenn fässerweise Bier per Leiterwagen hineingekarrt und ausgetrunken wird. Das ist der kümmerliche Rest früherer Sommerfrische. Heute flieht man den Wald vor der Haustür, durchbricht ihn drei- und vierspurig; nichts wie ab zum Bodensee, in die Alpen. So ist der große Altdorfer Wald nur noch ein kurzer Schatten am Rande der Piste… Ich laufe und laufe, schwitzend wie der Wald selbst. Laufen ist ein animalischer Kontakt zur Natur. Ich laufe nicht durch den Wald, sondern mit ihm. Nach Tausenden von Kilometern kenne ich die alten Bäume allesamt persönlich, grüße Graureiher und Dachs, meine Duftmarke verschreckt schon lange kein Reh mehr, ich vertreibe sie allenfalls vor den Herren im grünen Loden. ‚Und das will ich bezeugen mit der natur: wer sie durchforschen will, der muß mit den fueßen ire buecher treten.‘ Paracelsus ist mein Zeuge.

10.000 Hektar groß ist der Altdorfer Wald, dieses aufgeschlagene Buch der Natur. Ohne Wald kann ich nicht atmen, freie Flächen machen mich unruhig, Städte erschlagen mich. Dieses Buch der Natur hat viele urwüchsige Seiten, es ist einer der letzten großen naturnahen Wälder Deutschlands. Die Eiszeit hat sein Terrain mehrfach modelliert, in Wellen übereinandergeworfen. Stumm blickt er auf das geschäftige Treiben im Schussenbecken hinunter, wie ein schwerer Pelz zieht er sich über die Schotterterrassen und Moränenrücken – vom feudalen Herrensitz Waldburg am Rande des Allgäus bis hinüber zum Bauerndorf Wolpertswende tief in Oberschwaben.“

Diese Zeilen waren der Einstieg für eine Reportage über den Altdorfer Wald im Magazin GEO, erschienen im September 1987. Vor 34 Jahren! Da waren meine „fueße“ noch etwas flotter, dieser Wald aber hat mich wie die heimatliche Adelegg nie losgelassen. Paracelsus ist mein Zeuge geblieben: Wer die Natur erfahren will, muss sie zu Fuß erkunden. Tief eintauchen in den Wald, in seine einmalige

Atmosphäre. So lautet auch die Übersetzung von „Shinrin Yoku“, der unselige Begriff „Waldbaden“ passt da wie die Faust aufs Auge. Ja, wir können in den Wald eintauchen, mit jeder Faser, da bedarf es keiner Mystik – baden dagegen sollten wir im Waldweiher....

Viele Jahre bin ich im Altdorfer Wald wie auf der Adelegg zumeist alleine durch Wald und Wildnis gestreift, oft, ohne einer Menschenseele zu begegnen. Was träumte ich in der Trance des Läufers, es möge mir doch mal eine schlanke Gazelle im Wald begegnen, mich begleiten, tiefer hinein in die Phantasie – nur, es kam noch nicht mal eine Radfahrerin des Weges. Jahrzehnte später begegnen mir mehr flotte Frauen im Wald, als ich zählen kann, nur, sie sind inzwischen schneller als der alte weiße Mann. So auch am Stillen Bach, der mich einst auf die Fährte gesetzt hat:

„Den Hang hoch laufe ich, die Schafherde sprengend, nach Nessenreben, blicke kurz zurück auf die berühmte Basilika unten in Weingarten. Oben im Wald stoße ich auf den Stillen Bach. Fast ungetrübt die Wasseroberfläche, stellenweise spiegelglatt, stumm und uralt: Seit mindestens tausend Jahren existiert die ‚Lange Lache‘, das erste künstliche Bachbett zwischen dem Klostergut Nessenreben und dem Rößlerweiher: Feuerlöschteich, Abwasserkanal und Antrieb für die herrschaftliche Bannmühle in einem. Als die Benediktiner 1056 ihr Kloster im aufgegebenen Sitz der Welfen gegründet hatten, wurde der Stille Bach zum Antrieb der klösterlichen Ökonomie. Ein Kunstwerk aus dem Mittelalter: Natürliche Bachbette nutzend, den Höhenlinien folgend, durchläuft er in zahllosen Schlingen behutsam und umständlich die Landschaft, durchbricht sie nirgends brutal. Mit einem minimalen Gefälle von oft nur 0,001 Prozent.

Gerettet durch Geldnot, die einen betonierten Ausbau verhinderte, ist der Stille Bach heute ein Kulturdenkmal, ein Zeugnis mittelalterlicher Wirtschaft. Und doch ist er fast vergessen, Selbst die Förster kennen kaum noch sein ganzes weitverzweigtes System. Manche Arme sind abgeschnitten oder verschüttet, andere des unterirdischen Laufes wegen nicht mehr bekannt. Ein unauffälliges Kanalband, das den Altdorfer Wald bis in seine Tiefe erschließt, Wasserkraft lieferte, den Flößern nutzte, vor allem aber zahllose Weiher im ganzen Wald entstehen ließ. Zwölf Kilometer lang ist der Hauptstrang, ent-

Der Stille Bach ist ein Denkmal großer Wasserbaukultur, auch wenn die berühmte Schleife nahe dem Rößler Weiher von den modernen Baumeistern fast ruiniert worden wäre. Der Stille Bach ist über das Lochmoos mit vielen Weihern im Wald verbunden, oft schmal und verborgen erschließt er die Landschaft, in der das Wasser so kostbar geworden ist. Die Weiher im Wald, von den Mönchen des Klosters Weingarten vor langer Zeit künstlich angelegt, bilden sie heute die Augen der Landschaft. Mit vielen Fischen und einer Flora rundum, die sonst so selten geworden ist, hier aber üppig gedeiht – ein Paradies für Mönche und Kräuterhexen…

wässert fast einen ganzen Höhenzug, ein Einzugsgebiet von 25 Quadratkilometern. Der Weiherboom begann um 1350. Fisch galt dem heiligen Benedikt als akzeptable Fastenspeise, so entstand eine ausgedehnte klösterliche Teichwirtschaft. Der Fischhandel bescherte zudem reichen Profit. Die rentable Fischzucht machte Oberschwaben zum „Weiherland" – allein im heutigen Landkreis Ravensburg existierten neben den vielen natürlichen Seen rund 2400 künstliche Weiher. Nur 1000 davon sind noch vorhanden, nur 25 im Altdorfer Wald, genug jedoch um ihn mit attraktiven Biotopen zu beleben: Seltene Vogelarten wie Zwergtaucher, Wasserrallen oder Zwergdommeln tummeln sich zwischen Seerosen und Rohrkolben.
Die Botanik wird hier zur Geschichtsforschung: Wer weiß denn noch, dass die Wurzeln des Froschlöffels einst eine Delikatesse waren? Dass die Wurzeln der gelben Schwertlilie zum Gerben, und die Samen als Kaffee dienlich waren? Eine Ahnung vermitteln noch die volkstümlichen Namen wie Mannagras für den Flutenden Schwaden, dessen Samen für Suppe, Brei und Mehl taugten. Zum Färben waren Wasserfeder und Gilbweiderich geeignet, die Binsen zum Flechten – ihr Mark lieferte Lampendochte. Heute müssen die Blumen und Kräuter an den Weiher alle geschützt werden, weil wir sie nicht mehr zu nutzen wissen. Der Rohrkolben ist nur noch Wohnungsschmuck, früher stand er hoch im Kurs als Nutzpflanze: die Rhizome als Spargel, geröstet als Kaffee-Ersatz, das Stroh zum Dachdecken und die samtweiche weiße Fruchtwolle als Bettfüllung."

So weit die Reportage von 1987. Woher ich das alles erfahren habe? Gerade hatte ein Werner Konold, der wie ich in Hohenheim studiert hatte, seine Habilitation über die Weiher und Seen in Oberschwaben vorgelegt. Mit diesem Buch alleine ließe sich heute eine Biosphärenregion Oberschwaben perfekt begründen! Mehr noch als die Moore, die sich im Altdorfer Wald meist Moos nennen, wären die Seen und Weiher das ideale Leitmotiv und Bindeglied. Selbst Rezepte für die Küche finden sich in der schönen Studie. Lutz Dietrich Herbst wiederum hat den Stillen Bach damals intensiv erforscht, so offenbarte der Altdorfer Wald für mich viele neue Seiten im Buch der Natur. Herbst hat noch viele ähnliche Kanäle aus dem Mittelalter entdeckt, auch im Allgäu. So etwa den nicht gar so stillen Bach vom Eschacher Weiher bei Buchenberg, der über Wegscheidel und Ermengerst mit dem Herrenwieser Weiher bis nach Kempten führt und dort auch so manche Mühle angetrieben hat. Der Stille Bach hier aber liefert bis heute unverdrossen Energie nach Altdorf-Weingarten, so etwa zum großen Sägewerk Habisreutinger. 1987 noch kein Thema: Der Biber hat

den Bach auch entdeckt, er ist dort nimmermüd aktiv und bringt manchen Förster zum Verzweifeln. Ein enormer Aufwand für die zuständige Forstverwaltung, dieses verschlungene Denkmal im Wald zu pflegen und damit auch die Stadt Weingarten vor Hochwasser zu schützen! Nützen und schützen, im Ökosystem Wald sind die Chancen für diese Kombination groß!

Je länger ich im alten Magazin von GEO blättere, je deutlicher wird auch: „Der Wald ist noch so ziemlich da", wie ein gewisser Franz Kafka einmal formuliert hat. Der Wald, die Weiher, die Waldwiesen, die Moose oder Moore, ebenso ausgedehnte schöne Mischwälder. Ein Juwel der Natur, allen Stürmen zum Trotz. Auch da ist wohl ein Lob für die Forstleute überfällig, die natürlich Bäume fällen, da wir Holz nötiger denn je brauchen, zugleich aber dafür sorgen, dass der Dichter Kafka nicht ins Unrecht kommen möge. Und, der Himmel oder die Wolken seien gesegnet: Nach dem ersehnten Landregen in diesem Jahr 2021 ist der Wald grüner denn je, zeigt sich für den Moment sichtlich erholt. Vor jedem Abgesang kann etwas Vorsicht nicht schaden, mal ist lauter Protest angesagt, mal hilft Geduld...

Eines aber hat sich radikal verändert: Mit der seligen Ruhe im Wald ist es gründlich vorbei, die einsamen Flecken sind rar geworden. Der Trend ist nicht neu, Corona aber hat ihm Flügel verliehen: Die Menschen machen Urlaub daheim, sie entdecken die Region neu, sie schwingen sich mit Kind und Kegel auf das Rad, Heerscharen von Wanderern streifen durch die Wälder vor der Haustüre. Und so wird der Altdorfer Wald plötzlich zu einem Magneten für Waldfreunde jeder Couleur – ein Dornröschenschlaf endet nach Jahrzehnten! Alt und Jung, Männlein wie Weiblein sind im Wald unterwegs, die Mountainbiker wie die Wanderreiter, veritable Wandervögel, brave Spaziergänger. Die Jogger und die Jäger, die sich einst so spinnefeind waren, sie sind längst in der Minderheit...

Die Alten können noch von den großen Zeiten dereinst erzählen: Vom Weissenbronnen oder dem Waldbad, das die Wanderer wie die Sommerfrischler lockte. Von der Einkehr im Fuchsenloch,

Natürlich fühlt sich auch der Biber im Altdorfer Wald und rundum sichtlich wohl, die Kinder können über seine starken Zähne nur staunen. Altförster Gerhard Maluck kennt sie alle, und versucht alle Konflikte mit den Landwirten sinnvoll zu regeln, ohne den Biber zu vertreiben. Mitten im Wald dürfen die Wanderer nahe dem „Hengstmoos“ unverhofft durch eine herrliche Allee an einem uralten Weg flanieren. Betörend schön: Ein herbstlicher Blick auf und über den Wald von Wolpertswende aus. Der Turm der einstigen Papierfabrik in Mochenwangen ist inzwischen verschwunden

dem verbotenen Bad im Egelsee, der stundenlangen Suche nach Steinpilz und Pfifferling. Wovon die Alten raunen, die Jungen entdecken das „Gespür für die Wildnis“ lustvoll neu. Mit allen Sinnen, wenn denn die überreizte Formel noch einmal herhalten soll. Augen und Ohren sind ständig gefordert im Wald, der sich den Blicken immer wieder entzieht, die Nase ist voll von seltsamen Düften, am meisten aber ist der Tastsinn in Versuchung: Blumen pflücken, im Waldboden graben, oder die Rinde der Bäume prüfen, wir müssen ja die Stämme nicht gleich umarmen. So wird es beim „Waldbaden“ gefordert. Nur: Was da als neue Einsicht gepriesen wird, ist altbekannt, profund beschrieben in einem französischen Buch eines Georges Plaisance von 1985 mit dem Titel „foret et santé. Sylvothérapie...“. Ja, die Luft im Wald ist besser, kühler, gesünder, der Blutdruck sinkt, die Menschen werden ruhiger – eine Stunde im Wald ist bereits eine kleine Therapie, selbst der spröde „Spiegel“ ergeht sich in einem Loblied, nennt gar die chemischen Verbindungen für den Duft des Waldes, der euphorisch mache, gar den Eros anregt...

Der Wald zwischen Wildnis und Monokultur, artenreich oder artenarm, voll Unterholz oder ausgeräumt, silva und forestis sind auch im Altdorfer Wald oft offensichtlich versöhnt, dann wieder sichtbar im Widerstreit. Die Waldgänger sehen, wie die Stürme gewütet haben, wie die Waldarbeiter mit schwerem Gerät ihre Spuren hinterlassen, wie die Eschen sterben, wie der Klimawandel samt Borkenkäfer den Bäumen zusetzt. So wird jeder Ausflug in den Wald auch zu einer Begegnung mit dem Buch der Natur, mit den Schattenseiten der Ökologie. Das Gros der Menschen aber kann nur frustriert gestehen: Vom Unterricht in Biologie ist wenig geblieben! Die Menschen wandern stundenlang durch den Wald, aber sie erkennen ihn nicht, manche können kaum zwischen Fichte und Tanne unterscheiden. Sie kennen weder Busch noch Strauch, kaum ein Kraut und noch weniger Pilze...

Die Lust am Wald ist groß, die Ahnung von Wald und Natur eher klein. Aus diesem Widerspruch muss ein Imperativ erwachsen: Das Gespür für die Wildnis! Der Waldkindergarten als Modell für die

AUSGEZEICHNETER WEIN VOM BODENSEE

Das Weingut Aufricht hat einen 1. Platz beim Deutschen Rotweinpreis belegt!

Wir freuen uns über diese große, erstmalig an den Bodensee vergebene Auszeichnung in der Königsdisziplin mit unserem Spätburgunder „Aufricht Isabel 3 Lilien“.

Besuchen Sie unser Weingut oder erfahren Sie mehr über unsere Weine auf
www. aufricht.de

WEINGUT – ROBERT UND MANFRED AUFRICHT

Höhenweg 8 | D - 88719 Meersburg / Stetten
Tel. 07532 / 24 27 | E-Mail: info@aufricht.de

1.PLATZ DEUTSCHER ROTWEINPREIS 2016

Vinum

AUFRICHT.DE

WALDBURGER SCHINKEN

EIN QUALITÄTSVERSPRECHEN AN UNSERE HEIMAT

Umgeben von der malerischen Landschaft des Allgäus, mit wunderbarem Blick auf den Bodensee und die umliegenden Alpen entstehen bei uns Produkte aus echter Handwerkskunst. Die traditionelle Herstellung, der Rauch von Buchenholz und die nötige Zeit und Geduld schenken dem Waldburger Schinken seine unvergleichliche Geschmacksnote. Aber auch unsere Wurst- und Fleischwaren werden mit Leidenschaft und handwerklichem Geschick zu echten Waldburger Spezialitäten.

„Unsere Heimat schenkt unseren Produkten ihren unverwechselbaren Geschmack und Charakter. Deshalb sind sie der Inbegriff Allgäuer Lebensart und unsere kulinarische Liebeserklärung an eine Region.“

grafik-brandner.de

Waldburger Schinken Boos GmbH • Außer-Edensbach • 88289 Waldburg • Telefon 07529 3083 • Telefax 07529 3233 info@waldburger-schinken.de • www.waldburger-schinken.de

Abteilungsnamen markieren Waldgeschichte und stellen uns vor manches Rätsel: So wie das „Elend“ am Panzerweg zwischen Fuchsenloch und Weissenbronnen. Vermutlich ist dieses Elend nur eine verballhornte Einöde, Nonnenhorst dagegen eher den Nonnen des Borkenkäfers geschuldet. Jedenfalls: Die Namen bieten genügend Anregung für die Phantasie. So dürfte Möser wohl einem Feuchtgebiet entsprungen sein. Genug damit! Die mächtigen Douglasien unten finden sich nahe beim „Fuchsenloch“…

Erwachsenen! Mit Kennern des Waldes werden Spaziergang oder Wanderung zur Exkursion. Wie die Kinder sich an jedem Stein und jeder Blume freuen können, so lustvoll wie vergeblich Schmetterlinge jagen – so sollte uns jede Stunde im Wald etwas über die Natur vermitteln, über Geologie und Geschichte, Waldwiesen wie Waldweiher, Pfade und Wildwechsel, Büsche und Bäume, stille Bäche und schweigsame Seen, Ameisenhügel und Fuchsbauten, Heilkräuter wie Speisepilze. Dann möge der Trend sogar „nachhaltig“ werden, noch so ein Modebegriff, der mehr verwirrt als erklärt, im oder mit dem Wald ist er immerhin geboren, da lässt er sich definieren: Es soll nicht mehr Holz geschlagen werden als nachwächst…

„Wieder begegne ich einem Arm des Stillen Bachs, der in einer verwilderten Lichtung verschwindet. Eine Reihe fast 100 jähriger Douglasien zieht meinen Blick an. Die Exoten sind auch dem Wolfegger Förster Duffner zu schade zum Fällen, obwohl er den Baum, der schneller wächst als die Fichten, sich „nur etwas schlechter nagelt“, stärker auf den Markt bringen will. Seine großschuppige Rinde ähnelt Kiefern, fällt jedoch nicht ab. Die Douglasie war vor der Eiszeit hier heimisch, kehrte aber nicht zurück und musste neu importiert werden.“

Ein uraltes Eigengewächs also, oder doch noch ein Fremdling im deutschen Wald? Ja, sogar manche Migrationsdiskussion findet im Wald einen Anstoß. Der Blick zurück aber demonstriert: Heute wird die Douglasie als robuster Baum im Klimawandel gepriesen und gefordert – Wilfried Duffner und Gerhard Maluck haben sie mir schon vor 35 Jahren präsentiert, seit 1870 ist sie im deutschen Forst präsent. Duffner war ein leidenschaftlicher Botaniker, zugleich aber rüstete er den Wald mit Rückegassen für den Einsatz moderner Technik. Duffner war der Herr in den Wäldereien der Fürsten von Wolfegg-Waldburg-Waldsee, Gerhard Maluck dagegen, schon damals ökologisch orientiert, war für weite Teile des Staatswaldes zuständig. Duffner also eher für den „Tann“ im raueren Allgäu-Klima, Maluck im wärmeren „Buch“ des Schussentales. Die historischen Begriffe stehen für Nadel- oder Laubwald, der kundige Wanderer entdeckt sie bis heute an den dominierenden Bäumen. So wandere ich heute am liebsten, wo ich damals gelaufen bin, im Baindter Wald. Über alte Pfade bis zum Egelsee und weiter zu vier uralten Waldweihern:

„Der humose Boden dampft in einem Meer von Gerüchen. Äste und Zweige liegen wild verstreut, am Wegrand frisch gefällte Stämme, der Duft von Harz mischt sich mit dem Moder des Waldbodens.“

Nie werde ich die Gespräche im Wald mit den Förstern von damals vergessen, nie ihre Kenntnis, das grüne Gen liegt den Förstern wohl im Blut, sie lieben und sie nutzen ihre Wälder. Und, siehe da, die Forstleute von heute haben auch ihre pädagogische Ader entdeckt und bieten Projekte aller Art für Schüler und Jugendliche an! Daher, ihr Baumbesetzer aller Länder, ehe ihr Hütten in den Wipfeln baut, besucht doch erst mal die Förster und wandert mit ihnen durch die Wälder, dann liest sich das Buch der Natur anders. Der beste Einstieg für die bewusste Erfahrung sind die vielen Tafeln an den Bäumen. Jeder Wald gliedert sich in Abteilungen. Die Namen darauf begeistern auch den Laien: Wenn ein „Hengstmoos“ etwa an die einstige Waldweide erinnert. Abteilungsnamen markieren Waldgeschichte: Hummel-

weiher, Heppenbühl, Grünhalde, Rotlach, Stockbühl, Brunnstub und Wolfsteich. Pfarrschlägle, Schweizertöbele, Kreuzweg, Möser (sic), Urbisreute, Sulpachergraben, Bayrischer Schlag, Franzosenbrunnen, Hofmeisterweiher, Schwefelbrunnen, Brunnhalde und Bachwies. Höll, Elend und Einöd, oder Brand für Brandrodung, Stich für Torfstich? Die Assoziationen sind schnell zur Hand, die Wahrheit aber oft so verschlungen wie der Wald...

Zum Beispiel Grottbuch: Ein „Grott", so heißt die Kröte hier, und die war und ist zwischen den Weihern, Rieden und Mooren des Altdorfer Waldes in ihrem Element. Am Bunkhofer- und am Schanzwiesweiher, gleich neben der B30, findet sich bis heute die größte Population des Altdorfer Waldes. Und just hier entzündete sich auch schon in den 80er Jahren des vergangenen Jahrhunderts heftiger Widerstand: Die B30 sollte in einer „großen Lösung" auf neuer Trasse den Wald weiter entzweien, sie hätte Grott und Kröten von ihren Laichplätzen abgeschnitten. Da wurde sogar aus dem beamteten Förster Gerhard Maluck ein Rebell, am Ende stand ein Etappensieg, eine mittlere Lösung für die stark frequentierte Straße von Ulm an

den Bodensee. Eine Lösung, ein Kompromiss. Auf der alten Trasse wachsen heute Eichen...

Nur zu gerne boten wir in GEO dem Widerstand damals etliche Zeilen, unter dem Titel: „Attacke auf ein Denkmal der Natur." 34 Jahre später scheint sich der Fall zu wiederholen: Dieses Mal soll eine Kiesgrube auf dem Waldburger Rücken zwischen Vogt und Wolfegg im Wald entstehen. Dagegen hat sich im September 2018 ein höchst aktiver Verein gegründet, Petitionen gestartet, der Aktivist Alexander Knor hat die Schönheit des Waldes mit seiner Drohne auf 40 Minuten Film gebannt, Geologen haben Gutachten geliefert, ja sogar junge Waldbesetzer haben ihre Zelte, pardon ihre Baumhäuser, just in „Grund", wo die Kiesgrube entstehen soll, aufgeschlagen. Sie wollen erst wieder weichen, wenn der Wald gerettet sei! Dies könnte ihre Geduld vielleicht überfordern. Denn, auch diesen Abschnitt finde im alten GEO von 1987:

„Die Wolfegger Ach durchschneidet den Altdorfer Wald von Ost nach West, trennt Tann und Buch, adligen und staatlichen Besitz. Geldnot hat auch dieses romantische Tal gerettet, die Pläne für einen Stausee schlummern in einer Schublade. Still geworden ist es auch um eine Müllverbrennungsanlage und ein neues militärisches Schießgelände. Nur Geldmangel oder auch Einsicht?" Und weiter im Text: *„Ich beschleunige meinen Lauf. Vorbei an einer Kiesgrube, aufgerissene Erinnerung an die Eiszeit. Damals lagerten sich hier die heute abbaufähigen Kiesdeltas ab. Das größte wird demnächst der Wolfegger in Angriff nehmen, einen ganzen Höhenzug abtragen."*

Schau an: Der Stausee ist vergessen, das Militär verschwunden, der Müll aus Ravensburg wird in Kempten verbrannt – inzwischen fast ohne Rückstände. Nicht alles also wird schlechter. Wenn es nur länger dauert: Der Höhenzug jedenfalls ist wie der Wald noch so ziemlich da. „Demnächst" hat 30 Jahre gewährt. Und

Zahllose Toteislöcher (linke Seite) durchsetzen den Altdorfer Wald als Feuchtgebiete, umstanden von Erlen. Die Wolfegger Ach, einer der letzten deutschen Wildbäche, kann der Wanderer über Kilometer bewundern. Bis zum schönsten Flecken des Waldes, dem legendären Weissenbronnen mit seinem Wasserfall aus Tuffgestein. Die legendäre Waldwirtschaft, einst auch ein Stelldichein der Räuber um den „Schwarzen Vere“ ist längst geschlossen, das Paradies im Wald weithin eingezäunt.

Auf den Spuren des legendären „Schwarzen Vere“ und seiner Spießkumpane wie dem „Drecketen Bläse“

so manche Kiesgrube der Region hat sich in dieser Zeit wenigstens zu einem Naturparadies aus zweiter Hand verwandelt, Forstleute und Ökologen müssen sich dafür nur öfter die Hand reichen...

„Holz, Holz, Holz – ist das der ganze Wald? Ich sehe ihn beim Laufen anders: Glatte kalte Buchen, knorrig-grimmig die Eichen, verwundet, wie von Schuppenflechte befallen, die Kiefern, mystisch-weiß die Birken, die Erlen eng versammelt in ihren Toteislöchern. Dazwischen alte Riesen, die schon viel gesehen haben, an die kein Holzfäller mehr die Hand legen soll. Jeden Meter wechseln die Bilder, grinsen mich Grimassen aus alter Borke an, bildet Astwerk abstrakte Kunst. Licht und Schatten wechseln, am Trauf rascheln Tiere, mal färben Sauerklee und Waldmeister, mal Rührmichnichtan den Waldboden.

Den Bärlauch rieche ich von weitem, die Tollkirsche ist nicht zu übersehen: Atropa belladonna. Ihr Atropin ließ manch Kräuterweiblein lange vor LSD-Zeiten in bessere Zeiten davonfliegen. Vielleicht ja trafen sich die wilden Frauen einst bei Abteilung III,33-Hexenstein. Dreimal drei!“

Einst frönten die wilden Fräulein im Wald der freien Liebe, die Hexen trafen sich auf ihren Besen in der Walpurgisnacht! Wer weiß, vielleicht erwacht nicht nur der Altdorfer Wald aus dem Dornröschenschlaf, vielleicht hat auch die Tollkirsche eine neue Chance bei den freien Frauen von heute. Kann es denn ein Zufall sein, dass fast alle Bäume weiblichen Geschlechts sind, ohne jeden Genderzwang! Hinter dem Hag, so der Mythos, beginnt die Wildnis, die freie Natur, ungezügelt wuchernd. Der Wald mag männlich strammstehen wie die Fichten bei Elias Canetti, die Bäume aber sollten die Feministinnen beflügeln...

Mit einem Wort: Der Altdorfer Wald ist gründlich aus dem Dornröschenschlaf erwacht, er offenbart sich als Naherholungsregion par excellence. Neu entdeckt, und in die Schlagzeilen geraten: Die neue Kiesgrube bedrohe den nahen Weissenbronnen, diese so ungewöhnliche Tuff-Insel im Wald. Aus ihren Quellen sprudelt Trinkwasser höchster Güte, ein Reservoir für das ganze Schussental, für 100.000 Menschen. Ein Landschaftsschutzgebiet würde hier Einhalt gebieten. Ein Geologe beschrieb die Gefahr, ein anderer widersprach, jedenfalls sind die Menschen vor Ort seither auf-

LINDAUER Fruchtgarten

APFELSAFT

aus regionalem Streuobstanbau

Land Zunge Qualität

Regionalität verbindet!

Die LandZunge-Regionen – Allgäu, Bodensee und Oberschwaben – verbindet die Liebe zum Genießen und die Leidenschaft für hochwertige Erzeugnisse. Dazu gehört natürlich auch unser Streuobst-Apfelsaft aus dem Lindauer Fruchtgarten.

Die Äpfel für diese Spezialität stammen ausschließlich aus den Obstgärten unserer heimischen Obstbauern. Das dient zum einen dem Schutz und Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft. Zum anderen sichert es die gleichbleibend hohe Qualität der Früchte, die nach traditionellen Methoden in unserer Lindauer Familienkelterei besonders schonend verarbeitet werden.

Apfelsaft in LandZunge-Qualität schmeckt einfach besser und tut allen gut: der Region ebenso wie dem Genießer.

Saft-Genuss vom Bodensee.

LINDAUER BODENSEE-FRUCHTSÄFTE GMBH
Kellereiweg 8, D-88131 Lindau/Bodensee, Tel. (0 83 82) 94 91-0, Telefax (0 83 82) 94 91-24
info@lindauer-fruchtsaefte.de www.lindauer-fruchtsaefte.de

geschreckt – Trinkwasser ist ein sensibles Gut, eine Quelle fast schon heilig!
Die Schlagzeilen jedenfalls waren gesichert. Die Schwäbische Zeitung reagierte mit einer ganzen Serie über den Altdorfer Wald und will weiter dran bleiben. Die Forstleute selbst reagieren mal erstaunt, mal erfreut auf die große Bühne, die ihnen da bereitet wird, jetzt sollte ihre Waldpädagogik zünden.
Kein Wunder, dass bei dieser „Entdeckung“ auch meine Reportage in GEO und das folgende Buch über den „Wald zwischen Wildnis und Monokultur“ wieder ausgegraben wurden. Und schon entstand mit alten Freunden und neuen Bekannten die Idee: Wenn die Menschen in den Wald strömen, wären doch eine Wanderkarte mit ausgewählten Routen und Exkursionen mit Fachleuten die erste Wahl. Gesagt, getan: Die Wanderungen starten im August 2021 und sollen mindestens ein Jahr lang „Immer Wieder Sonntags“ die Waldfreunde locken. Die erste Tour leitet Forstdirektor Bernhard Dingler, einen Sonntag später darf der Autor dieser

Zeilen antreten und über Hexen, Biber, Weiher, Grotten oder Wilderer sprechen…
Ja, dies ist eine persönliche Geschichte: Denn Forstdirektor Bernhard ist ein alter Bekannter, so wie Uli Miller vom BUND Ravensburg. Der eine kann sich eine Kiesgrube mehr in „seinem“ Wald vorstellen, die Baumhäuser dagegen liebt er nicht; der andere will die Kiesgrube vehement verhindern, so wie Alexander Knor, der Filmemacher vom Verein Altdorfer Wald. Er hat für die neue Wanderkarte auch einen Räuber-Rad-Weg über 36 Kilometer angelegt: Auf den Spuren des legendären „Schwarzen Vere“ und seiner Spießkumpane wie dem „Drecketen Bläse“ – beide in den Namen von Fasnetsvereinen verewigt, auch wenn sie wenig von Robin Hood hatten. Die Tour führt von Eglofs bis fast nach Aulendorf zur legendären Rank-Wirtschaft der Räuber. Zur Erholung wartet dann das „Rad“ in Aulendorf…
Ja, so wird der Wald ein Lehrstück, der brave Journalist will allen Seiten halbwegs gerecht werden. Bei der Wanderkarte habe ich alle drei schon als Mitstreiter gewonnen. Und bin Gerhard Maluck wieder begegnet, der mir 1987 seinen Wald so anschaulich erklärt hatte! Der Förster von einst ist heute 79 Jahre alt, topfit, er kennt noch immer jeden Flecken, jeden alten Baum in seinem Wald. Nach 34 Jahren treffen wir uns mit demselben Thema noch einmal, sein rebellischer Geist ist hellwach geblieben! Bernhard Dingler, der Forstdirektor von heute, war einst Referendar bei ihm – die Welt ist klein, und sie kennt auch im Wald zwei Meinungen.

Wandern und Einkehren

Die schlechte Nachricht: Fuchsenloch, Weissenbronnen, Waldbad – die legendären Fluchtpunkte im Altdorfer Wald, sie sind lange geschlossen, nur die Alten erinnern sich noch an die seligen Zeiten der Einkehr im Wald. Die gute Nachricht aber: Rund um den Wald kaum ein Dorf ohne Gasthaus – ein kurzer Weg nur nach der Wanderung und schon lassen sich Hunger und Durst bestens stillen. Auf der neuen Wanderkarte sind alle Dörfer und Gasthäuser verzeichnet…

Unser Rat natürlich sind die LandZunge-Gasthäuser rund um die grüne Lunge von Oberschwaben: Das Rad in Aulendorf, dem Adler in Gaisbeuren bis zu Post und Paradies in Wolfegg und Vogt reicht die Palette, etwas weiter warten das Kreuz in Mattenhaus, die Versteigerungshalle bei Bad Waldsee. Der Amboss in Grünkraut und der Klosterhof in Eggenreute warten auf der anderen Seite. Mit dem Namen allen voran: Der Altdorfer Hof in Weingarten. Der hoffentlich bald ein Wald-Menü auf die Karte setzt…

Gastwirtschaft zum Rad, Aulendorf

Hotel Gasthaus Adler, Gaisbeuren

Gasthof zur Post, Wolfegg

Gasthof zum Paradies, Vogt

Gasthaus zum Amboss, Grünkraut

Hotel-Landgasthof Kreuz, Mattenhaus

Klosterhof Eggenreute

Altdorfer Hof, Weingarten

www.leibinger.de

Unser Helles
zapffrisch in der Gastronomie!

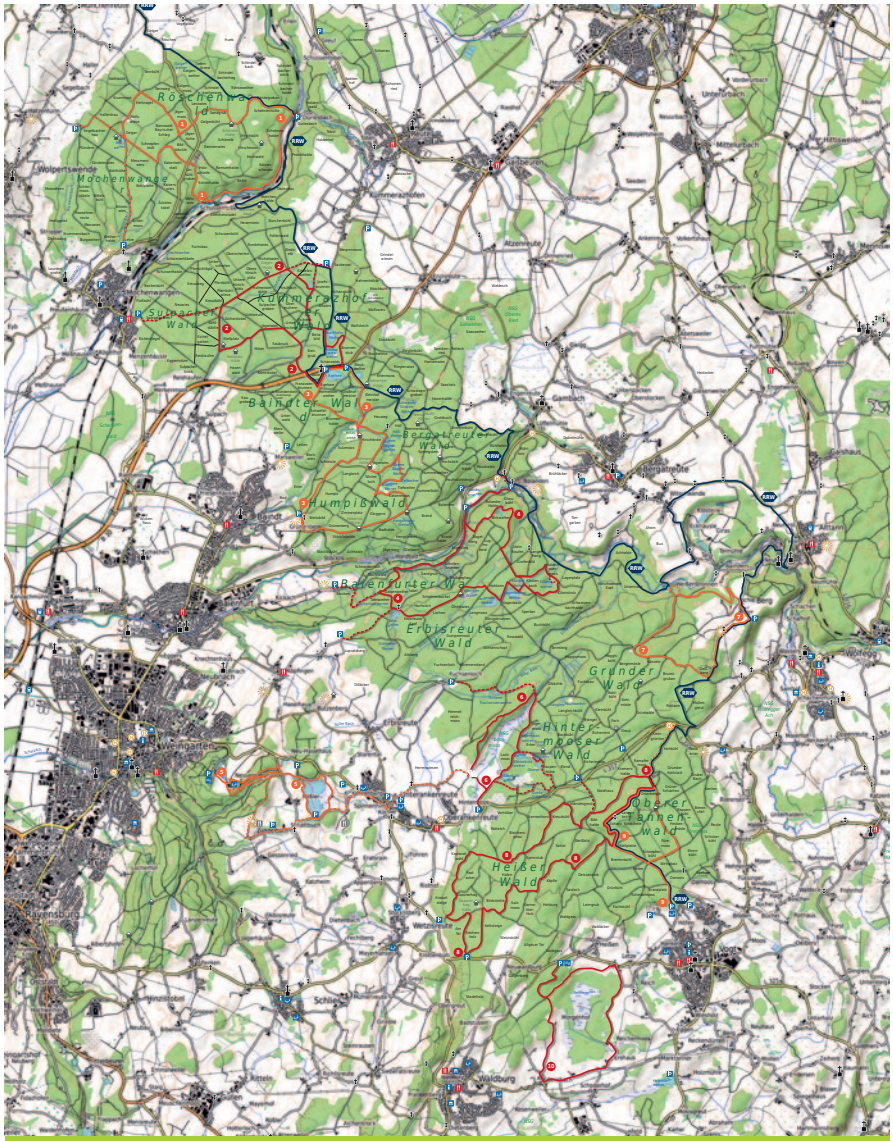
Wir freuen uns, dass wir zukünftig in vielen Gastronomien der Region auch mit unserem Hellen an den Zapfhähnen vertreten sind. Zum Wohl!

Der Wald im Wandel: Die Fichten ziehen sich zurück, der MIschwald rückt vor. Die Förster müssen freilich den Nachwuchs anfangs oft noch schützen. Ein Fundstück: Die „freien Frauen“ haben sich übrigens bis heute in den Wald eingeschrieben…

Ein Lehrstück auch in der Zeitung: Förster Dingler hofft, dass sie die ökologische Seite von „ForstBW Altdorfer Wald“ noch mehr thematisiert. Denn, so betont er, bereits heute genieße rund die Hälfte des Waldes einen Schutzstatus: Naturschutzgebiete, Bannwälder, FFH-Gebiete, Landschaftsschutz oder Trinkwasserschutz wechseln sich quer durch den Wald ab. Die vielen Weiher, Wiesen und Blößen im Wald, sind zudem Inseln der Natur, die gehegt und gepflegt werden, auch wenn sie nichts abwerfen. Die Förster reagieren auf den viel beschworenen Klimawandel, mit einem Umbau: Die Fichten verabschieden sich auf vielen Flächen, der Mischwald ist auf dem Vormarsch, er trotzt Sturm und Klima besser als jede Monokultur…

Daher soll das letzte Wort dem Förster gelten. Forstdirektor Dingler, der in seiner Freizeit den Wald auch zu Fuß durchstreift und nach den verborgenen Schätzen sucht, sich auch mal an seinem Alphorn vor der Forsthütte versucht, keinen Hund zur Seite hat – ein Forstmann jenseits des Klischees. Dingler hat an der Uni Freiburg studiert – auch bei Professor Werner Konold, dem Mann mit den Weihern. Die Welt ist klein, die Öko-Szene sowieso. Konold aber, so betont Dingler, hat dies gelehrt: Der Wald, das wird gerne vergessen, ist immer im Wandel, die Natur ist niemals statisch, sie kommt nicht zur Ruhe. Die Konsequenz: „Wenn wir in diese Evolution schonend und klug eingreifen, dann kann der Wald für uns weiter Nutzholz liefern und zugleich eine Oase der Erholung für viele Leute sein.“ Ein Gemeinplatz im besten Sinne, wenn nur die Vandalen draußen bleiben und die Mountainbiker sich an die Wege halten. Schlimmer scheinen oft die Holzfäller oder ein Sturm: Gefällte und gefallene Bäume im Wald bieten manchmal ein Bild der Verwüstung. Zwei Jahre später schon aber hat sich die Szene gründlich verwandelt: Die „Hoffnung“, wie junge Bäumchen auch genannt werden, sprießt schon wieder, die Bühne hüllt sich in frisches Grün, Bäume aller Art erobern die Bühne. Mit einem Wort: Der Altdorfer Wald bleibt, der Wandel lebt…

www.altdorfer-wald.de



Der Altdorfer Wald in seiner ganzen Ausdehnung – zwischen Wolpertswende und Wolfegg, das dunkle Herz von Oberschwaben mit Anbindung an das Allgäu. Die neue Wanderkarte bietet Orientierung für alle Freunde des Waldes. Bestellung über info@adelegg-verlag.de

Fotos: Mario Brandner

Das Bild vom „schönen Allgäu“ ist uralt, was aber erscheint uns so schön? Es sind die Berge als Kulisse, die Alpen und die Bergwiesen, es sind die Höfe, die sich in die Landschaft fügen, als hätte sie ein Maler hingetupft, jeder für sich eine eigene Welt. So wie der Herrenberg auf diesem Bild, eine Alpe in der Adelegg, einer ehemaligen Domäne des Klosters Isny, auf deren Berg

Das schöne Allgäu

Wo die Rinder Wurzeln schlagen...

Die Einzel-Höfe, sie sind der berühmten „Vereinödung“ geschuldet, die jeden Hof in die Mitte seiner Wiesen, Weiden und Felder setzen und so die bäuerliche Arbeit erleichtern sollte. Spötter fügen freilich an, dass der „verdruckte“ Allgäuer nun mal gerne auf Abstand halte. So oder so, das „schöne Allgäu“ lebt aus dieser malerischen Harmonie von Landschaft und Bauernhöfen, Wiesen und Weiden, auf denen Kühe, Rinder, Ochsen ihre Freiheit genießen, nichts als Gras fressen und so die Landschaft pflegen, nebenbei noch Fleisch und Milch liefern. Alles in Butter also? Na ja, wer näher hinsieht: Viele Höfe dienen nur noch der Landlust, auf den Wiesen dominiert der Löwenzahn, eine bäuerliche Welt im Wandel, eine Zeit für nachdenkliche Geister auch...

Immerhin, auf den Weiden entdecken wir noch viele Kühe, Kälber und vor allem die Allgäuer „Schumpen“, die Jungrinder. Ohne diese Weiderinder wäre es schnell vorbei mit dem „schönen Allgäu“, daher sollten wir uns weiter an Milch und Käse, Fleisch und Wurst laben. Von Weiderindern der Region, dann ist alles in Butter! Neben den alten Tugenden sind auch neue Modelle gefragt: So suchen acht eigenwillige Allgäuer Bauern einen anderen Weg, radikal im besten Sinne des Wortes, denn die Kräuter und Gräser auf ihren Weiden sollen mehr Wurzeln ausbilden! Die Öko-Wissenschaftlerin Franziska Hanko beschreibt für uns das Projekt „KuhPro-Klima“.

Eine Bergwiese im Allgäu, an einem der schönsten Flecken, auf der einen Seite winkt der Grünen, auf der anderen sehen wir hinunter ins Weitnauer Tal. 949 Meter hoch sind wir hier am Rande von Hellengerst, auf dem Archehof Birk, die ihrem Namen alle Ehre macht. Vor uns, gut eingezäunt, liegen 49 Kühe, offenbar satt und zufrieden. In einem Meer von Gräsern und Kräutern. Eine Idylle, wie so oft im schönen Allgäu? Sofort aber fällt auf: Alle Kühe tragen stolz ihre Hörner, was selten geworden ist in der Zeit der modernen Laufställe. Die Hörner und die wohlgeformten Hinterteile verraten: Alle 49 Rinder auf der Weide zählen zum Original Allgäuer Braunvieh. Nummer 50, so verrät Bauer Wolfgang Birk, „ist schon in der Kühltruhe“. 49 Kühe, also alles andere als ein Großbetrieb, daneben noch Bergschafe und einige Augsburger Hühner, ein Archehof muss mindestens drei bedrohte Rassen halten.

Der zweite Blick: Zahlreiche Hecken und Gebüsche prägen die Landschaft. Vor allem aber: Die Kühe liegen eng beieinander. Sie sind ruhig und aufs Wiederkäuen konzentriert. Das friedliche Bild hat gute Gründe und zeigt große Wirkung: Die Kühe von Familie Birk futtern einen Tag lang auf enger Fläche, am nächsten Tag kommen sie auf den nächsten Abschnitt. So haben sie kurze Wege, sie müssen nicht auf einer großen Fläche nach Futter suchen. Was noch ins Auge sticht: Die Weide zeigt sich recht „unordentlich“, viele Grasbüschel sind umgeknickt und bedecken den Boden. So bleibt Grünmasse zurück und wird nicht gefressen, mancher Landwirt wird da den Kopf schütteln. Denn so geht doch wertvolles Futter verloren?

Gewiss, aber Bauer Wolfgang hat sich bewusst dafür entschieden: Die Kühe sollen nicht alles Grün bis zum Boden abgrasen, sondern einen Teil für Boden, Mikroorganismen und letztendlich für die Wurzeln zurückzulassen. Daher ist die Methode erst einmal gewöhnungsbedürftig. Vor allem wenn man seit 30 Jahren ein anderes Bild auf den eigenen aber auch sonst auf den anderen Weiden im grünen Allgäu sieht.

Schuld an diesem Wandel ist das Projekt KuhproKlima. Eigentlich wollte Wolfgang Birk nur etwas über Kompostierung lernen und wie er sich’s versah war er einer der acht Betriebe des originellen Projekts. In den Betrieben werden verschiedene Strategien erprobt, um sich gegen den Klimawandel zu wappnen, die Weide soll als Kohlenstoffsenke fungieren. Denn Grünland hat ein enormes

Acht Allgäuer Bauern suchen einen anderen Weg.

Blätter betreiben. So wird keine Energie aus den Wurzeln gezogen, die können sich ausdehnen, buchstäblich weiterwurzeln. Die Beweidungszeiten werden daher auf die Vegetation abgestimmt. Die Bauern kennen ihre Flächen am besten und wissen genau, wo ein Tag mehr oder weniger beweidet werden darf. Ihr Ziel ist, es die Pflanzen nicht zu stressen, den Boden zu schützen und Kühe zufrieden und satt in den Stall gehen zu lassen.

Für unsere Untersuchungen dokumentiere ich jährlich die Artenzusammensetzung. Außerdem suche ich etwa die Wiesenrispe und den Rotklee als Zeigerpflanzen. Wir überprüfen, ob sie nach der „Düngung“ mit einem Kompostextrakt wieder Symbiosen mit den Mykorrhiza-Pilzen eingehen. Diese Pilze bilden mit den Pflanzen riesige Netzwerke, die wir sonst eher aus dem Ökosystem Wald kennen. So aber steigt auch die Stabilität des Ökosystems „Grünland“ und ist gewappnet gegen negative Umwelteinflüsse. Unser Vorbild sind natürliche Herdenbewegungen in einer bäuerlichen Kulturlandschaft. Wir wollen die Kreisläufe im Grünland fördern mit allem was dazu gehört. Große Weidetiere haben unsere Landschaften geprägt, haben Strukturen und fruchtbare Böden geschaffen. Wir wollen wieder dafür sorgen, dass Kühe auf der Weide stehen und sie gestalten dürfen.

Mit einem Wort: Das Projekt KuhproKlima hat ein großes Potential, als Inspirations- und Motivationsquelle, aber auch um mögliche Lösungen wissenschaftlich zu überprüfen. Acht Allgäuer Betriebe haben sich entschieden, andere Wege einzuschlagen, auch für die nächsten Generationen. Die Höfe sind in Sibratshofen oder Weitnau, in Wiggensbach oder Waltenhofen. Alles handfeste Bauern und Bäuerinnen, die von ihrem Hof und ihren Tieren auch leben wollen, die auch gerne wie der Archehof Birk auf die Selbstvermarktung setzen, die sich bewusst für ihre bäuerliche Welt entschieden haben, ihre Kultur der Milchwirtschaft bewahren wollen. Die erste Initiative stammt von Christine Bajohr, die mit ihrem Mann den „KugelSüdhangHof“ in Sibratshofen betreibt. Vor sechs Jahren hat sie die ganzheitliche Methode kennengelernt und setzt seither darauf. Bald schon fand sie Mitstreiter, die ebenfalls nach neuen alten Wegen suchten. Acht Allgäuer Pioniere stellen sich in die lange Geschichte der Region, die schon immer für bäuerliche Experimente gut war. Sie sind Vorbilder für die längst überfällige Agrarwende. Klein, aber fein.

Und siehe da, sie arbeiten so gerne mit uns WissenschaftlerInnen zusammen wie wir mit ihnen. Beide Seiten nehmen sich ernst, die Landwirte sind begeistert, dass ihnen nicht wieder etwas vorgeschrieben wird, sondern ihre praktische Erfahrung mit-entscheidend ist für den Erfolg des Projekts. Die Ziele: Die Weiden sollen „resilienter“ werden, die Betriebe fit machen für den Klimawandel, aber auch weiterhin genügend Geld für die Familien einbringen. Sicher ist: Für den großen Wandel reicht „Bio“ alleine nicht aus, auch nicht der Verzicht auf Kunstdünger. Wir müssen die Natur

Fotos: Rudi Holzberger

Sie schaut genau hin: Die Wissenschaftlerin Franziska Hanko prüft und protokolliert alle Veränderungen auf den Versuchsweiden der Allgäuer Pioniere. Wie verbessert sich die Arten-Vielfalt, werden die Wurzeln länger und stärker? „Die Arbeit im Freien, ist eigentlich ein Traumjob", meint die junge Akademikerin, „und von den Bauern habe ich schon viel gelernt"…

beobachten: Die Rinder und die Weiden sind ein eingespieltes Team seit 60 Millionen Jahren, ob Savanne oder Prärie, Pampa oder Puszta. Die Welt ist weithin Weide, eine Welt, die abgegrast wird, ob von Büffeln, Antilopen oder Kühen. Mit denen sich dann die Bauern verbündet haben. Die ihre Tiere artgerecht auf die Weiden lassen. So wie hier auf dem Archehof Birk: Wenn ich die entspannten Kühe beobachte, wie sie schon fast meditativ kauen und wiederkäuen, sehe ich ein Stück heile Welt. Und denke mir: Es könnte alles so einfach sein…

Einmaleins eines Projekts

Dieses klassische „On-Farm-Research"-Projekt bindet alle Beteiligten aktiv mit ein. Die Grundlage ist das „Holistic Planned Grazing"-Weidemanagement (nach A. Savory), das zuerst in Zimbabwe erprobt worden ist. Der ganzheitliche Ansatz erfasst die unterschiedlichen Standortvoraussetzungen der acht Milchviehbetriebe und erstellt mit ihnen individuelle Bewirtschaftungsmodelle. Das intelligente Herdenmanagement nutzt die natürlichen Prozesse der Ökosysteme, das Arbeitsvolumen und die Emissionen sollen reduziert werden. Regelmäßige Workshops und Diskussionsrunden unter den Landwirten sorgen für Erfahrungsaustausch, Adaptionen der eigenen Strategien und Erkenntnisgewinn.

Auf vielen landwirtschaftlichen Flächen erodieren noch immer die Böden, werden Nährstoffe ausgewaschen und gelangen ins Grundwasser, viele Arten verschwinden. Daher werden im Allgäuer Projekt auch wieder Bäume auf den

Zötler Bier
Gold
DIE ÄLTESTE FAMILIEN-BRAUEREI DER WELT
Zötler Bier
natürlich, sympathisch, frisch
Gold
EXPORT
PRIVAT-BRAUEREI ZÖTLER, 87549 RETTENBERG IM ALLGÄU
Zötler Bier
natürlich, sympathisch, frisch
Allgäuer
Bier

Foto: Rudi Holzberger

Foto: Johanna Zach

Die Aktivisten auf der Arche: Die Kühe satt auf der Weide, die Allgäuer Pioniere im Team vor dem Arche-Hof in Hellengerst. Von links: Jürgen Königl-Hettisried, Verena und Tobias Ruppaner-Waltenhofen, Dr. Bettina Burkart-Aicher von der Akademie für Naturschutz, Tobias Heiligensetzer-Wiggensbach, Franziska Hanko, Martin Wiedemann-Bajohr-Sibratshofen, Pauline Bühler, Christine Bajohr, Annika Held, Albert Eckl, Jochen Koller, Jakob Huber, Michael Mayerl, Walter Schwärzler-Kempten, Manfred Reisacher-Dietmannsried

www.kuhproklima.de

bäuerlichen Flächen gepflanzt: Obstbäume, Wildsträucher und andere wichtige Gehölze steigern die Biodiversität, sind eine „enkeltaugliche" Anlage. Sehr wichtig ist die Tiergesundheit, robuste Rassen werden bevorzugt, sie werden auch auf artenreichen Wiesen mit mehr Artenvielfalt satt! Die Zeit auf der Weide soll ausgedehnt werden, die Zeit im Stall reduziert. So wird weniger Gülle produziert, die nahen Gewässer bleiben verschont.

Untersucht wird sogar der Einfluss von Kompostextrakt auf Bodenleben und Wachstum der Pflanzen. Kompost stimuliert Bodenorganismen (Nematoden, Bakterien, Pilze...) die dem Wurzelwachstum dienlich sind. So werden Nährstoffe aus dem Boden nachhaltig verfügbar. Gülle hingegen ist eher kurzfristig wirksam, oft kommt zu viel auf die Felder.

Unser Projekt wagt den Spagat zwischen Wissenschaft und Praxis. Jeder Betrieb stellt vier Testflächen bereit, darauf vergleichen wir unser Weidemanagement und die Düngung mit Kompostextrakt mit der herkömmlichen Gülledüngung und Schnittnutzung. Die Parameter Artenvielfalt, Kohlenstoffeinlagerung, Bodenleben, Wasserinfiltration, Aggregatstabilität, Ökonomie, aber auch die „soziale Befindlichkeit" werden dokumentiert. Praxisnahe Workshops zu allen Themen werden regelmäßig dokumentiert. Die Pioniere sind längst auch Experten für „Biodiversität" auf ihren Weiden, für Hecken geworden, sie kennen den Wert von Hecken wie Wasser und natürlich haben sie einen Blick auf die Gesundheit ihrer Tiere – eine bäuerliche Akademie im Kleinen! Kurz: Es lassen sich acht Allgäuer Bauern unter einen Hut bringen – wenn sie nur genügend Freiheit haben, die Höfe sind ja eh für sich, immer noch vereinödet...

Franziska Hanko

SEIT 1833

FARNY

Allgäuer Lebensfreude

Mit Worten die Natur wahrnehmen!

Die Lebendige Bibliothek für Nature Writing im Allgäu

Unser Bedürfnis, die Natur im Innersten zu verstehen, ist uralt. Im Zeitalter der Aufklärung erfanden die Wissenschaftler daher Barometer, Thermometer, Teleskope, Hygrographen, Apparate und Instrumente. So ließ sich die Natur exakt und im Detail beobachten, neue Methoden verbreiteten sich, die eifrig notierten Messungen in Tage- und Notizbüchern hielten nicht nur Ergebnisse fest, sondern ließen sich auch vergleichen – der Siegeszug der Wissenschaft hob so angespornt an. Ein breites Publikum war begierig auf die neuen Einsichten, die in Vorträgen verbreitet wurden.

Da wollten die Dichter nicht nachstehen, ihre blumige Sprache wurde konkret und genau, sie schilderte detailliert, wie sich die Welt dank der präziseren Möglichkeiten der Wahrnehmung veränderte. So gelang es Luke Howard, eine wissenschaftliche Nomenklatur der Wolken zu erstellen, der Dichterfürst Goethe arbeitete parallel dazu an seinem „Wolkentagebuch“, die Kumulus-, Stratus- oder Cirruswolken verwandelten sich in Gedichte, Poesie und Wissenschaft begeisterten die LeserInnen mit neuen erregenden Sichtweisen der Natur.

Ein Beispiel: Howard beschreibt die Cirrus- oder Federwolken als „parallele, biegsame oder divergierende Fasern, die in jede oder in alle Richtungen dehnbar sind“. Bei Goethe liest sich die Beschreibung so: „Doch immer höher steigt der edle Drang! / Erlösung ist ein himmlisch leichter Zwang. / Ein Aufgehäuftes, flockig löst sich's auf, / Wie Schäflein trippelnd, leichtgekämmt zu Hauf, / So fließt zuletzt, was unten leicht entstand, / Dem Vater oben still in Schoß und Hand.“ Die Wolken der Wissenschaft und die wolkige Poesie – der Zauber liegt in den Worten…

PrimaRind:
Der Genuss ist garantiert. Denn Weiderinder liefern das beste Fleisch. Allgäuer Wiesen und Weiden liefern unseren Rindern das beste Futter: Gras mit vielen Kräutern im Sommer, feines Heu und Silage im Winter. Weiderinder genießen ihre Freiheit, sie sind gesund und wachsen langsam.

PrimaRind:
In jedem Bissen Fleisch steckt Allgäu pur. Das lässt sich sogar messen: Am hohen Gehalt von Omega 3-Fettsäuren. Den vielen Kräutern auf Allgäuer Wiesen und Weiden zu verdanken. Die Region: Ein Paradies für Weiderinder!

Das Fleisch von PrimaRind gibt es nur bei Feneberg und in vielen LandZunge-Gasthöfen. Die Köche wissen, was Feinschmecker wünschen: Alle guten Teile vom Schwanz bis zur Schnauze kommen auf den Tisch. Gute Köche wissen: Das Beste steckt oft im Vorderviertel!

PRIMA RIND
VON DER WEIDE AUF DEN TELLER!

www.primarind.de

Natur erleben, beobachten und beschreiben: So lauten die Ziele dieser Begegnung von Buch und Natur

Heute sprechen wir vom Anthropozän, einer neuen Ära der langen Welt-Geschichte, die sich von den Einflüssen des Menschen nicht mehr trennen lässt. Die neue Zeit geht einher mit einer Wissensexplosion, die bis in die Molekularebene und noch tiefer vordringt. Damit nicht genug: Die Vermessung und Ermessung der Natur präsentiert sich aufgrund der digitalen Möglichkeiten und mit „Big Data“ noch minuziöser, unser Blick auf die Welt zerfällt in Fragmente – wir sind auf einen Pfad der Entfremdung geraten!

Höchste Zeit daher, die Wissenschaft und die Poesie der Natur wieder zu vereinen – ja sogar Bibliothek und Wildnis, die Welt der Bücher und das Buch der Natur! Wie tief dieses Bedürfnis ist, die Natur wieder zu erleben, in den Wald einzutauchen, ein Gespür für die Wildnis neu zu entdecken, belegt die Tradition des Nature Writing, die seit einigen Jahren eine neue große Karriere erlebt. Die Vorbilder wie das legendäre Buch „Walden“ von Henry David Thoreau, 1854 erstmals erschienen, haben zahllose Ahnen beflügelt, so etwa den Bestseller „H wie Habicht“ von Helen MacDonald. Der Roman einer Wissenschaftlerin, die einen Habicht zähmen will, ihre akademische Karriere riskiert, und in dieser Konfrontation ihren Weg findet. Selten haben sich seit Goethe Wissenschaft und Poesie so anschaulich, so spannend vereint! Der Zauber der Natur lässt sich seit der Aufklärung von den Worten der Wissenschaft nicht trennen, Nature Writing vereint Emotion und Erkenntnis. Der im Allgäu geborene Schriftsteller W.G. Sebald inspirierte das Projekt durch sein Werk, als Psychogeograf flaniert er durch Landschaften und Naturschauspiele, immer auf der Suche nach neuen Verbindungen.

Die Lebendige Bibliothek für Nature Writing will daher anleiten, die Natur sinnlich zu begreifen. Wir werden dem Klimawandel nur begegnen können, wenn wir unsere Emotionen mit der Natur versöhnen. Ein ungewöhnliches Projekt, das im Allgäu mit seiner vielseitigen Natur sehr gut beheimatet ist.

Das Projekt hat viele Facetten: In einer Bibliothek der Dinge können Messinstrumente ausgeliehen werden, die zum Experimentieren verleiten wollen. In den Grünen Salons wird unser Wissen vernetzt. Die Podcast-Serie Solastalgia schildert die Veränderungen in der Natur. Und bei einer Nacht der Vernetzten Bibliotheken werden mit den Mitteln der digitalen Medien Stimmen der Nature Writer aus dem Allgäu für alle sichtbar an die Hauswände der drei Bibliotheken Kempten, Sonthofen und Wertach projiziert.

Michaela Vieser

Info

Die Lebendige Bibliothek für Nature Writing ist ein Projekt der Stadtbibliothek Kempten und den Stadtbüchereien Sonthofen und Wertach, gefördert im Fonds „hochdrei“ der Kulturstiftung des Bundes. Das Projekt läuft bis September 2022. Künstlerische Leitung: Susa Pop und Michaela Vieser.
https://bibliothek.kempten.de/lebendigebibliothek

Maultaschen. Rösti. Kaiserschmarren. **Und wer kümmert sich ums Spülen?**

winterhalter®

»Ich!«
Karl Winterhalter,
1947 Gründung

»Ich!«
Jürgen Winterhalter,
1971 Globalisierung

»Ich!«
Ralph Winterhalter,
2008 Digitalisierung

Sauberkeit. Hygiene. Perfekte Spülergebnisse. Das ist es, womit wir uns bei Winterhalter jeden Tag beschäftigen. Seit drei Generationen entwickeln wir Lösungen für das gewerbliche Spülen. Gehen neue Wege. Setzen Standards im Markt und begeistern Kunden. Wir kümmern uns ums Spülen. | **www.winterhalter.de**

Schmieger
PARTYSERVICE
METZGEREI·FEINKOST

Lindauer Doppelschübling

Metzgerei & Partyservice Schmieger GmbH
Langenweg 45
88131 Lindau (Bodensee)

Telefon: 0 83 82 - 57 58
Telefax: 0 83 82 - 2 33 40
partyservice.schmieger@t-online.de

Aus Liebe zu unserer Heimatstadt und zum Erhalt der Tradition hat der Lindauer Doppelschübling in unserer Metzgerei einen hohen Stellenwert.
Heute noch, wie zu Urzeiten, wird diese traditionsreiche Lindauer Wurst nach alten Rezepturen mit einer Spur Kümmel hergestellt und wie früher von Hand mit einem Hölzle verschlossen. „Abgespreilt", sagt man bei uns Metzgern.
Heißgemacht zu einem hausgemachten Kartoffelsalat oder abgebraten ist der Lindauer Schübling ein Genuss. Er ist aber auch zum Grillen ideal: Vorher gekreuzt eingeschnitten, bekommt er auf dem Grill eine appetitliche Bräune. Oder Sie genießen ihn so, wie schon seit vielen Jahren beim Gastwirt „Willi": Als liebgewonnenen Wurstsalat mit ein paar Scheiben reifem Romadur, Zwiebeln und Essig/Öl.

www.michl.jetzt

Original
MICHL®
„magscht Moscht, magscht mi !"

Liebe • Freude • Werte • Tradition

Stiefel
RAVENSBURG

VitalZunge:
Große Küchen setzen auf die Region

Das Beste aus der Region in die besten Küchen: So lautet das einfache Konzept der LandZunge. Und dies gilt nicht minder für unsere „große Schwester“, für das Projekt VitalZunge. Sieben Großküchen der Region, sieben eigenständige, selbstbewusste und höchst unterschiedliche Kandidaten haben sich inzwischen unter dem Siegel VitalZunge vereint. Sie demonstrieren, dass trotz enger Etats ein Bekenntnis zur Region in und mit der Küche möglich ist.

Denn eines ist klar: Wenn noch mehr Großküchen zu uns stoßen, wenn sie sich verpflichten, möglichst viele regionale Produkte einzusetzen, dann wäre dies ein enormer Schub für die Lieferanten, für die bäuerlichen Erzeuger. Vor allem beim Thema Rindfleisch, denn mit den Weiderindern pflegen die Landwirte unsere Landschaft. Also: Ihr Köche und vor allem Ihr Verantwortlichen für den Geldbeutel – nehmt Euch ein Beispiel an den Pionieren der VitalZunge!

Ob Kantinen, Kliniken, Kurorte – das Projekt VitalZunge ist breit aufgestellt. Vom Feriendorf Eglofs über das Seniorenzentrum Oberstaufen bis zum Menü-Service Allgäu (msa) in Sonthofen reicht die Palette. Das Ziel der VitalZunge ist klar: Die Großküchen verlangen nach Qualitätsprodukten in großer Menge. Wenn sie dabei in der Region zugreifen, dann bedeutet dies deutlich mehr Nachfrage. Unser Traum ist daher: 20 Großküchen in Allgäu-Oberschwaben unter dem Siegel VitalZunge vereinen!

Warum ist der Weg dorthin so mühsam? Allzu oft regiert in den Großküchen alleine das Diktat des Etats! Wenn der Tagessatz für ein gutes Essen aber allzu knapp ausfällt, dann kann auch ein ehrgeiziger Koch sich nur billige Waren leisten. Höchste Zeit daher, dass das gute Essen in der Region als Politikum ersten Ranges begriffen wird. Höchste Zeit, dass die Entscheidungsträger mehr in ihre Küchen investieren. Zum Wohle der Region und ihrer Gäste. Denn auch und gerade eine Krankenhaus-Küche kann und soll mit dem guten Essen punkten!

Immerhin, es gibt positive Zeichen in der Republik, so manche Kantine hat sich fast schon in einen Gourmet-Tempel verwandelt. So langsam wird klar, dass gutes Essen einer der wichtigsten Aspekte einer starken Betriebskultur ist, von der Stärkung der Arbeitskraft zu schweigen. Da wollen wir bald mit neuen Partnern in der Region ein neues Modell wagen. Ja, vielleicht sogar mit der Mensa der Uni Konstanz...

BBW Ravensburg
Ein starker Partner für Schulen und Kitas

Seniorenzentrum Oberstaufen
Höchster Genuss auf die alten Tage

msa Sonthofen
Versorgt die Kliniken im Oberallgäu

Ess-Bar Friedrichshafen
Frisch und schmackhaft
in der Zeppelin-Kantine

Klinik Tettnang
Ein gutes Essen macht schneller gesund

Schmieger
Metzgerei und kleine Großküche
in einem

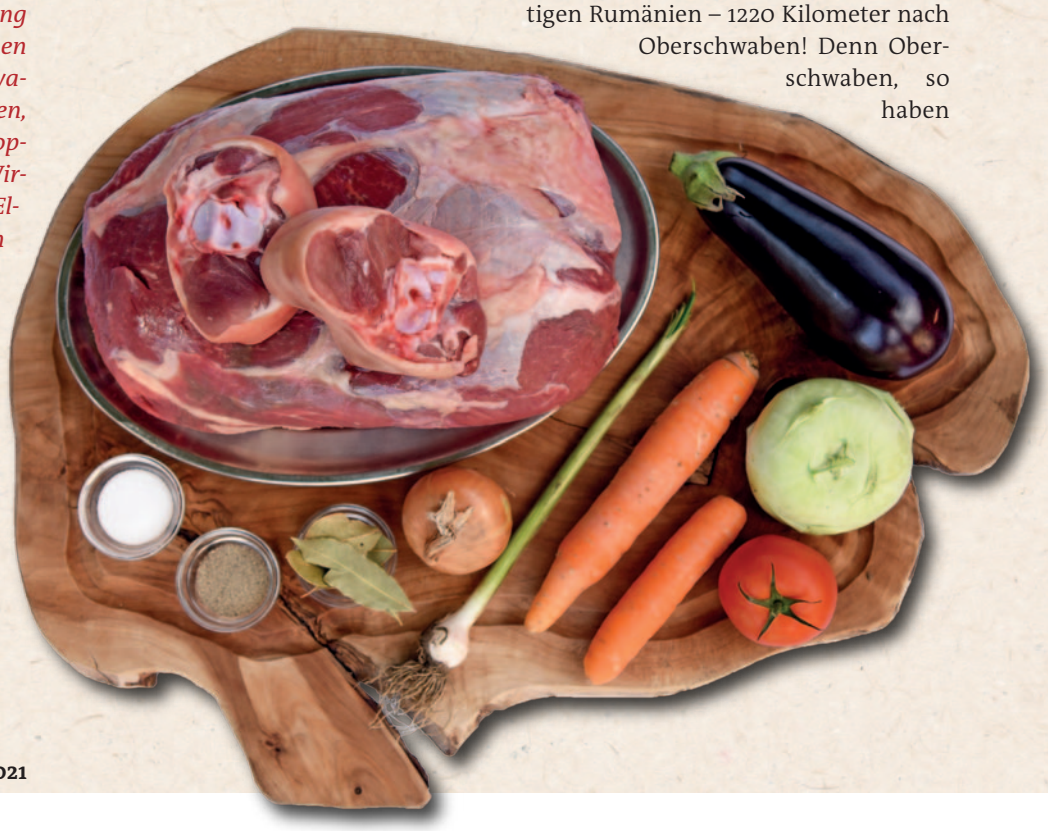
Schwäbische Spuren und die doppelte Heimat

Eine kulinarische Begegnung

Von Rudi Holzberger

Das Finale einer großen Recherche. Mit einem ganz besonderen Menü. Einer Begegnung von Ungarn und Oberschwaben. In Ummendorf, im LandZunge-Gasthaus, nicht weit von Biberach. Mit auserwählten Sathmarer Gästen an der Tafel im Freien. Harald Martin kocht für uns auf, wir speisen unter schattigen Bäumen im Freien, legen schnell die Masken ab, denn die fünf Gänge werden uns fordern. Eine kulinarische Begegnung der schwäbischen mit der ungarischen Küche, Rezepte der Sathmarer Schwaben, aus Oberschwaben mitgenommen, in Ungarn gewürzt. Eine Küche der doppelten Heimat! Susanne Martin, die Wirtin, bedient uns charmant, auch ihre Eltern namens Kinczler sitzen mit am Tisch. Die Familie mit der noch jungen Susanne kam nach der Wende 1990 aus Rumänien „heim ins Reich“ und nach Lehr- und Wanderjahren mit Ehemann Harald 1999 ins Gasthaus seiner Familie. Eine Lebensreise aus Oberschwaben ins damalige Ungarn, fast 300 Jahre später vom „kleinen Oberschwaben“ zurück in die Ur-Huimat. Das wollen wir feiern, Corona hin oder her, die Gegenmittel gibt es gleich vorab: Einen Edelbrand aus Wolpertswende und einen aus Kalmandi im Sathmarer Land! Denn tief in der oberschwäbischen DNA steckt diese Quintessenz: Sie brennen für ihren Schnaps, die uralten bäuerlichen Wurzeln sind noch keineswegs verschwunden. Höchste Zeit für eine Aktion mit diesen Rezepten, höchste Zeit für eine Lebensreise, für eine kleine oberschwäbische Völkerwanderung...

Ende einer großen Recherche und ein Dank an Margit und Anton Solomaier. Das Paar wohnt wie etliche Sathmarer auch in Ummendorf in Oberschwaben, auch sie kamen nach der Wende hierher. Margit ist die Sprecherin der „Heimatortsgruppe“ Terem, das Dorf, aus dem mein Vater stammt, auf dessen Spuren ich mich auf den Weg gemacht habe, von Wolpertswende nach Terem im heutigen Rumänien – 1220 Kilometer nach Oberschwaben! Denn Oberschwaben, so haben



Fotos: Marc Brandtner

wir gelernt, sind sie fast alle, sie wandern ab 1720 zu Tausenden aus nach Sathmar, heute leben viele wieder hier. Im Magazin LandZunge habe ich das Projekt beschrieben (Ausgabe 30), das große Kesselgulasch-Fest in Großkarol (Ausgabe 32) und jetzt soll alles mit neuen alten Rezepten enden, mit einem Festessen, schwäbisch und ungarisch, so vertraut wie fremd, wenn sich Schwabenbohnen in einem Teller mit Sathmarer Speck mischen, Kartoffeln mit Paprika, Bier und Wein...

Margit und Anton hatten uns 2018 mitgenommen nach Sathmar, zum Treffen der Schwaben in Terem. Wir hatten das Schloss der Grafen Karoly in Großkarol besucht. Alexander Graf Karolyi hatte die fleißigen katholischen Oberschwaben einst in seine verödeten Ländereien in Ungarn gelockt, heute noch leben dort um die 50.000 Menschen mit schwäbischen Wurzeln, fast alle sind leicht am Aussehen zu erkennen, der schwäbische Schlag lässt sich so leicht nicht verleugnen. „Sie leben in Rumänien, sie sprechen Ungarisch, sie denken, fühlen, leben und kochen aber schwäbisch. Ober-Schwäbisch." So habe ich es in Buch und Film betont, mit denen wir die große Recherche illus-

Schwabenbohnen mit Sathmarer Speck und Kolbász

Zutaten für 4 Personen
500 g Schwabenbohnen oder Kidneybohnen, 1 große Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Schmalz, 40 g Mehl, 0,5l Gemüsebrühe oder Klare Brühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 400g Kolbasz, 100 g weißer Sathmarer Speck, 200 g Gerauchter Schinken

Zubereitung
Die Kidneybohnen abspülen und über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Einweichwasser weggießen und die Bohnen in einem großen Topf in 2 Liter frischem Wasser aufkochen. 1–1,5 Stunden garen. Eventuell noch etwas Wasser angießen.

Mehl mit Schmalz anrösten bis eine dunkle Farbe erreicht ist, Zwiebel und Paprikapulver dazu, etwas mit anrösten dann mit Gemüsebrühe oder klarer Brühe auffüllen.
Die gekochten Bohnen abschütten und in die dunkle Sauce geben. Das ganze nochmals ein wenig kochen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Die Kolbasz, weissen Speck und gerauchten Schinken langsam in der Pfanne anbraten und danach auf den Bohnen mit anrichten.

Schwabenbohnen und Sathmarer Speck: Diese Begegnung im Namen der doppelten Heimat haben wir uns exklusiv ausgedacht. Eine Leibspeise für lange Winterabende, die Bohnen bewahren ihren Geschmack der bäuerlichen Heimat lange – der Sathmarer Speck aus fetten Schweinen, der jedem Lardo locker Paroli bietet, sorgt für das einmalige Mundgefühl, das sich so schwer beschreiben lässt. Und dazu mit der Kolbasz die originäre, die legendäre Wurst.

Unser Lindauer
INSEL RADLER

NEU

Erhältlich in 0,5 ltr.
und 0,33 ltr. Flaschen.

Gestaltung: H1QN.de

UNSERE STADT – UNSER BIER.

Ganz nach Ihrem Geschmack!

Druck | Präzision | Perfektion

Wir bieten
Offset- & Digitaldruck
in brillanter Qualität!

In sämtlichen Formaten,
Formen, Auflagen und
auf allen Papierarten!

Druckerei Marquart
Satz · Druck · Verarbeitung GmbH

Saulgauer Straße 3 · 88326 Aulendorf
Telefon 07525/522 · Fax 07525/547
e-mail: info@druckerei-marquart.de

Pogatschen mit Kartoffeln
Krumplis pogácsa

Zutaten für 4 Personen
500 g Mehl, 150 g Schmalz oder 180 g Butter, 1 Prise Zucker, 1 EL Salz, 1 Ei, 200 g gekochte Kartoffeln, 50 g Hefe, 100 ml Milch, geriebener Käse

Zubereitung
Kartoffeln kochen und stampfen. Hefe in lauwarmer Milch mit 1 Prise Zucker 20 Minuten aufgehen lassen. Mehl, Salz, Schmalz oder Butter dazu geben. In einer großen Schüssel etwa eine Stunde gehen lassen. Dann nicht zu dünn ausrollen (1 cm), im Schnitt mit 6cm ausstechen und auf ein Backblech legen. Ei und 2 El Milch verquirlen, bestreichen, den Käse darauf verstreuen und bei 180 °C Ober- und Unterhitze goldgelb ausbacken.

Die ersten Kartoffeln haben die Auswanderer wohl aus Oberschwaben mitgebracht. Bis heute prägen sie die Sathmarer Küche. Schmalz oder Butter? Schwere oder leichte Küche? So manche Entscheidung der Gesundheit fällt in der Küche. Oder bei der Arbeit: Für die Bauern, die noch körperlich schufteten, war Schmalz selbstredend die erste Wahl, wir ach so modernen Geister zweifeln bereits an der Butter, dann aber stürmen wir die Kultkneipe und essen – Schmalzbrot! Übrigens: Echtes Schmalz aus Sathmar stammt oft von den legendären Mangalitza-Wollschweinen – dann keine/r widerstehen...

Böff-Salat

Zutaten für 4 Personen
1 mittelgroße Petersilienwurzel, 1 mittelgroße Pastinake, 2 große Karotten, 6 Essiggurken, 250g Erbsen, 2 Schweineschnitzel oder Hühnerbrüste, 1 Eigelb, ½ Tl Senf (scharf oder süß), 100ml Öl, Salz und Pfeffer

Zubereitung
Petersilienwurzel, Pastinake und Karotten schälen, längs in fingerdicke Streifen schneiden. Fleisch säubern, mit den Wurzeln waschen und im Topf garen. Eigelb mit Senf mischen, das Öl langsam eingießen, dabei ständig rühren, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Wenn Wurzeln und Fleisch gar sind, heraus nehmen und in gleich große Würfel schneiden. Klein geschnittene Essiggurken und die Erbsen dazu und abkühlen lassen. Alles in die Mayonnaise geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu gibt es Wurzel- oder Weißbrot!

Gemüse aus dem eigenen Garten hatten die Sathmarer immer, Petersilienwurzeln oder Pastinaken mussten von ihnen nie neu entdeckt werden. Wer das Gemüse, die Paprika oder vor allem die Tomaten einmal dort frisch geerntet genießen durfte, dazu eine Rohwurst aus der eigenen Schlachtung, kann auf manchen Bseuch in einem Tempel der Sterneküche verzichten. Schwein oder Huhn? Schwer oder leicht? Schweine für Männer, Hühnerbrüste für Frauen? Geschmack kennt viele Spielarten...

Auberginen-Aufstrich
Vinetá

Zutaten für 4 Personen
3 große Auberginen, 1 kleine Zwiebel, 1 halbe Zehe Knoblauch, 100 g Mayonnaise, Salz und Pfeffer

Zubereitung
Die Auberginen im vorgeheizten Backofen ja nach Dicke 45–75 Minuten backen, bis sie weich sind, oder in der Pfanne langsam anbraten. Herausnehmen, blanchieren und zugedeckt abkühlen lassen. Schale dann abziehen und das Fruchtfleisch ganz weich hacken, bis eine cremige Masse entsteht. Das Auberginenpüree in einer Schüssel mit der Mayonnaise verrühren. Die sehr fein gehackten Zwiebeln dazu, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Köstlicher ist selten: Mayonnaise mit Knoblauch gibt dem Aufstrich die „schlüpfrige" Konsistenz, für einen Geschmack wie Manna und ausreichend Kalorien...

triert haben. Eine einzigartige Kultur entdecken wir in den 31 einstigen schwäbischen Dörfern: Eine bäuerliche Kultur der Selbstversorgung mit Scheunen, Schweinen, Hühnern, mit ihren einmaligen Gärten, dem Wein in jedem Haus – und der orginären Küche. Hochgehalten von schwäbischen Hausfrauen, die den Teig so geschmeidig ausrollen wie die Frauen hier, ihren Klatsch dabei aber auf Ungarisch pflegen...
In Terem war ich und in Großkarol, in Kalmandi und in Fienen, bei einem schwäbischen Metzger in Wahlei, in der deutschen Schule von Carei, bei einer Lehrerin mit Ahnen aus dem Bregenzer Wald, ich durfte noch einmal ein Schlachtfest auf dem Hof erleben, wie zuletzt vor 40 Jahren auf dem Hof meines Stiefvaters in Kempten. Wo wir nur noch in Erinnerungen schwelgen, leben die Sathmarer Schwaben bis heute ihren Alltag. Mit ihren Schweinen und Gärten, mit Wein und Schnaps, mit Häusern

Die Küche der Sathmarer Schwaben: Eine originäre Mischung alter Rezepte aus Oberschwaben, ungarisch gewürzt! Die Schwabenbohnen etwa werden mit Sathmarer Speck kombiniert, die Pogatschen setzen auf Kartoffeln. Die Sathmarer brennen wie die Oberschwaben – bei der deftigen Küche muss das sein…

und Kirchen haben sie auch die dunklen Jahrzehnte überstanden. In der Küche Krieg und Kommunismus widerstanden. In Sathmar lebt noch ein bäuerliches Erbe, ein Modell der Selbstversorgung mit Fleisch und Gemüse, das wir in den Zeiten von Corona so gerne zurückgewonnen hätten. Ja, manche Utopie findet sich eher in der alten Welt...
So stehen die Sathmarer Rezepte natürlich für eine bäuerliche Küche, der Speck der fetten Sathmarer Schweine kann ganze Kompanien nähren. Eine Küche der armen Leute von erlesenem Geschmack. Auch wenn, so unser Land-Zunge-Koch Harald Martin, „die Mengen an Mehl, Schmalz oder der begehrten Mayonnaise in den Rezepten heute gerne mal um zwei Drittel reduziert werden können." Der Geschmack bleibt, die Rezepte leben fort....
Margit und Anton Solomaier hatten uns aber auch am Ende der Recherche zu einem privaten Menü nach Ummendorf eingeladen. Selbstredend hat das Paar mit zwei Kindern ein Haus gebaut, eine eherne Pflicht nahezu für die Sathmarer. Diese Urschwaben sind Häuslebauer par excellence, nie hat ein Klischee besser gepasst. Mit einem Wort: Bei den Sathmarern ist die oberschwäbische DNA in Reinform lebendig geblieben. Bis hin zu ihrer einmaligen Gastfreundschaft, die sie auch nach der Heimkehr in Ober-

Hochzeitssuppe
Húsleves

Zutaten für 4 Personen
800 g Fleisch (am besten Huhn, Schwein, Rind gemischt), 4 Eisbeinscheiben, Suppennudeln, 5–8 Karotten, 2–3 Petersilienwurzeln, 1 Zwiebel, 1 Sellerie, 1 Kohlrabi oder 2–3-Kartoffeln, 4 Tomaten, 1 Knoblauchzehe, Pfefferkörner

Zubereitung
Fleisch abspülen, mit einem Küchentuch abreiben, in einen Topf mit 5 – 6 Liter Wasser geben. Einmal aufkochen lassen, dann bei kleiner Hitze weiter köcheln lassen. Schaum abschöpfen. Gemüse putzen, Sellerie und Kohlrabi in Stücke schneiden, von der Zwiebel nur die braune Schale entfernen. Nach dem Abschäumen der Suppe Gemüse dazu und abschmecken. Auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Suppennudeln kochen, absieben und mit der Fleischsuppe servieren.

Die Fleischsuppe eint Schwaben und Sathmarer, Kohlrabi und Sellerie, Zwiebeln und Kartoffeln, der Knoblauch aber hat sich in ungarischen Landen breit gemacht, kaum eine Wurst ohne Knoblauch, kaum ein gutes Essen. Das Fleisch gerne gemischt, im Alltag Schwein, zur Hochzeit Rind. In Ummendorf ist dies natürlich ein großer Bug vom Prima-Rind, Schwein und Huhn in LandZunge-Qualität von Buchmann, das Gemüse von Früchte-Jork...

Langaló
„Dinnete"

Zutaten für 4 Personen
Wurstringe und Speckwürfel
Zutaten Teig: 3 kg Kartoffeln, 150 g Butter, 2 Eier, 400ml Wasser, 60 g Hefe, 1 Prise Zucker, 10g Salz

Zubereitung
Teig: Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker 20 Minuten gehen lassen. Hefewasser, Mehl, 2 Eier, Salz und Butter zu einem leichten Hefeteig kneten, ca. 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln kochen, stampfen, mit Butter, Sahne und 1 Ei cremig rühren.
Hefeteig auf Backblech auslegen, Kartoffelpüree auf den Teig streichen, mit Wurst und Speck dick belegen. Bei 180° in 30–40 Minuten fertig backen.

Ja, der Speck erinnert uns an eine urschwäbische Dinnete, ein-e Langaló ist aber viel weicher in der Konsistenz, sie gibt sich gerne hin, sie kracht nicht zwischen den Zähnen. Einmal mehr: Vertraut und fremd zugleich

schwaben nicht ablegen. So durfte ich bei Margit ein Sathmarer Menü genießen, andere haben mir ein ganzes Rezeptbüchlein geschickt, jetzt aber will ich im Gaum auch einmal gastfreundlich sein, im LandZunge-Gasthaus fällt mir das leicht, mit einem Festmenü!

Und so sind wir in Ummendorf gelandet, stören in der Küche, Wirtin Susanne erzählt: 1987 darf sie mit 12 Jahren erstmals Rumänien verlassen, eine Tante in Biberach besuchen, die lange schon wieder in Oberschwaben lebt. Ein Besuch im Paradies nahezu, den sie nicht vergisst. In den Jahren vor der Wende gärt es in Rumänien, viele fliehen oder versuchen es zumindest, manche werden freigekauft, fast alle Anträge auf Ausreise aber wieder und wieder abgelehnt, allenfalls viel Schmiergeld erhöht die Chancen. So macht sich Familie Kinczler im Frühjahr 1989 auf den Weg, zu Fuß bis Ungarn, noch vor der Wende, ohne Pass oder Visum. Sie verlassen ihren kleinen Sathmarer Hof mit einer Kuh, zwei Ziegen, Schweinen und Hühner und den Weinreben, dem ganzen Stolz des Opas, Blasius Kinczler. Er hat der Enkelin auch oft erzählt, dass die Vorfahren aus Steinhausen ausgewandert sind. Vater Franz arbeitet mit Landmaschinen, Mutter Margarete, geborene Schlachter, in einer Spinnerei, „im Kollektiv“. Die Großeltern sprechen noch das typische alte Schwäbisch, Susanne aber lernt erst hier deutsch, besucht mit 14 noch die Klosterschule in Bonlanden. Nach der Schule will sie sogleich ins Hotelfach, in einer Disko in Warthausen werden aber noch in jungen Jahren die familiären Weichen gestellt: Harald, der angehende Koch ist 18, Susanne, die ungarische Schwäbin gerade mal 16. Da muss ich doch lächeln, denn die Situation in der heißen Küche ist geradezu klassisch für die „Paarbeziehungen in der Gastronomie“ – Koch und Hotelfachfrau! Allerdings scheinen die Grenzen fließend, denn Susanne bewegt sich auch sehr geschickt zwischen all den Töpfen: Nein, sie kocht nicht mit, aber sie ist zuständig für die Teigwaren und die Desserts. Und, so schmunzelt Harald, „sie hat den Sathmarer Geschmack, sie schmeckt ab, da wird euch nichts enttäuschen…“.

Auch privat stehen öfter mal Gefüllte Paprika auf dem Tisch oder ein Lécso, die ungarische Leibspeise aus der Dreifaltigkeit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Koch Harald lernt im Hotel Maier in Fischbach am Bodensee, heute auch ein feines LandZunge-Haus, dann drei Jahre im Ebersbacher Hof, im Parkhotel Oberstaufen, in dem Susanne dann auch ihre Ausbildung macht. Gemeinsam geht es nach Cuxhaven, weiter in den Schwarzwald, 1999 aber fällt die Entscheidung: Heim nach Oberschwaben! Hochzeit und die Übernahme des „Gaum“ in der vierten Generation. Drei Töchter wuseln auch zwischen Küche, Hof und Haus umher, 20, 18 und 13 Jahre alt, die Älteste hat sich, „Frechheit siegt“, schmunzelt der Vater, sogar einen Ausbildungsplatz im berühmten Hotel Bareiss in Baiersbronn gesichert!

Die Mutter von Harald ist eine geborene Gaum, daher der originäre Name des Gasthofs. Der sich in den 20 Jahren seither stark verändert hat, bis hin zum neugebauten noblen Hotel nebenan, mit 16 individuellen Zimmern, Wellness und Fitness oder einem stark frequentierten Schulungs- und Tagesraum, das Hotel auch in den Zeiten von Corona stark genützt und so eine schöne Hilfe im Lockdown. Wie so oft ist das Hotel die Pflicht, das Gasthaus eher die Kür – und so hat das Paar an einem Ruhetag auch Zeit und Muße für unsere schwäbisch-ungarischen Erinnerungen…

Die Gäste habe ich bunt gemischt, einige Sathmarer lernen sich erst hier und heute kennen. Neben Margit und Anton Solomaier sitzen ihre Freunde Otto und Agnes Buchmüller aus Neu-Ulm, Agnes eine geborene Varga, aber auch urschwäbisch. Otto, Ingenieur im Ruhestand, war viele Jahre aktiv in der „Landsmannschaft der Sathmarer Schwaben“, er mag noch nicht so an meine beschworene gemeinsame Zukunft von Ungarn, Rumänen und Schwaben im Sathmarer Eck glauben.

Eine Sathmarer Tafel im LandZunge-Gasthof in Ummendorf. Wirtin Susanne bedient, sie ist noch in Fienen im Sathmarer Land geboren. Und mit ihren Eltern (links) mit der Wende zurück in die Urheimat gekommen. Fast alle anderen am Tisch haben Sathmarer Wurzeln

Allgäu Milch Käse eG
natürlich und nachhaltig

www.allmikaes.de

Herz Käse
traditionelle Spezialitäten

www.herz-kaese.de

Die Käsemanufaktur Allgäu
unvergleichliche Innovationen

www.die-kaesemanufaktur.de

Rindfleisch mit Knoblauch

Das Rindfleisch, das in und für die Suppe gekocht wurde, verwandelt sich mit den idealen Zutaten in ein Hauptgericht. Passend zugeschnitten und schnell serviert.

Knoblauchsoße
Fokhagymamártás

Zutaten für 4 Personen
1 Knolle Knoblauch (!), 50 ml Milch, 20 ml Sahne, 10 g Mehl, 1 Prise Salz/Pfeffer

Zubereitung
Knoblauch klein hacken, im Fett kurz rösten. Mehl dazugeben, auf kleiner Flamme kurz weiter rösten. Mit Milch und Sahne aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Mit dieser Knoblauchsoße hat der Mensch wohl kein Heimweh mehr! Das ungarische Geheimnis: So viel Knoblauch wie Mehl! Eine Beziehung der dritten Art: ungarisch-schwäbisch-himmlisch. Himmlisch oder höllisch, wieder so eine Entscheidung...

Paprika-Kartoffeln
Krumpli paprikás

Zutaten für 4 Personen
1 kg festkochende Kartoffeln, 1 große Zwiebel, 40 g Fett, 20 g gemahlene Paprika, Salz, Wasser, Sahne oder Milch nach Geschmack

Zubereitung
Die Zwiebel klein schneiden, im heißen Fett glasig andünsten, vom Feuer nehmen und kurz abkühlen lassen, mit Paprika gut vermischen. Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Wasser dazu geben und mitkochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Vielleicht der Höhepunkt in diesem Menü der Begegnung: Krumpli paprikás. Kartoffeln und Paprika, Ungarn und Oberschwaben – so fein gemischt, dass sie sich nie wieder trennen lassen! Krumplis und Krumbiara – die Sprache bewahrt uralte Beziehungen. Selten habe ich was Besseres gekostet, der Geschmack so fremdartig wie vertraut, der Geschmack von Kindheit, Heimat und Ferne. Wozu in die Ferne schweifen...

Das Sathmarer Original setzt selbstredend auf Schmalz, mit Butter wird es leichter und verliert nichts. Schmalz oder Butter, Schwein oder Huhn, Wurzelbrot oder Weißbrot, scharf oder edelsüß der Paprika, in jedem Rezept können wir uns entscheiden. Sogar in den Gläsern: Zuallererst will ein geistiges Getränk aus Sathmar gekostet werden. Dann ein LandZüngle, original Oberschwaben gegen ein Glas „Grünspitz", einer autochthonen, neu entdeckten Rebe vom Weingut Brutler in Bildegg!

Wo ich Aufbruch sehe, spürt er noch die alten Widerstände – den Versuch aber, ist es allemal wert. Ein Modell nach Südtiroler Vorbild, die alten Kämpfe in neuen Ehen überwinden, mit dem Besten aus zwei, gar drei Kulturen und Sprachen, mit der Begegnung in der Küche, die in Südtirol bereits so einmalig gelungen ist!

Solomaier und Buchmüller, beide haben Verwandte hier wie dort, beide pflegen die Beziehungen hier wie dort – die doppelte Heimat. Ihnen gegenüber die Eltern von Wirtin Susanne, die sich freuen über die vielen „Landsleute" am Tisch. Dann folgen Margit und Martha mit ihren deutschen Ehemännern: Fast so alt wie ich, beide auch im Kreuzthal geboren, beide mit Sathmarer Vorfahren, die mir so viel über die Flucht mit dem Treck, die Jahre in Oberösterreich, die Ankunft im Allgäu, die Jahre im Kreuzthal und die „späte Heimkehr" nach Oberschwaben erzählt haben – ein ganzes Kapitel für Buch und Film über die Sathmarer Spuren. Marthas Mutter war eine geborene Wieser, sie flieht mit der Familie 1944 vor den Russen, landet in Oberösterreich, wird ins Allgäu verschlagen, ins Kreuzthal, in eine Bäckerei. Sie heiratet hier einen anderen Sathmarer Flüchtling und Schreiner, sie wandern für sieben Jahre aus nach New York, kehren zurück ins Allgäu nach Dietmannsried, heute lebt Maria Hart, geborene Wieser mit über 90 Jahren bei der Tochter in Bad Waldsee – in Oberschwaben! Ihr Bruder Franz ist vor kurzem erst mit 96 gestorben.

Cousine Margit ist zwei Jahre jünger, sie wohnte im Kreuzthal gleich ums Eck, wir haben uns Jahrzehnte kaum gesehen, hatten aber viele Erinnerungen an die so arme wie glückliche Kindheit im Dorf zu erzählen. Wie die Eltern in Terem, so haben auch die Kinder im Kreuzthal noch die alte Welt erlebt, mit glücklichen Schweinen und noch schöneren Schlachtfesten. Margit Maier wohnt heute

LANDZÜNGLE

Vanillecremeschnitten
Krémes

Zutaten für 4 Personen
1 Packung Blätterteig oder 6 Teigplatten, 500 ml Milch, 4 Eier, 4 EL Mehl, 10 EL Zucker, 1 Packung Vanillezucker, Etwas Puderzucker

Zubereitung
Aus dem Blätterteig 2 große, rechteckige Teigplatten formen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Bei 175 °C im vorgeheizten Ofen 20–25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Etwas Milch mit dem Mehl klümpchenfrei verrühren. Restliche Milch in einen Topf geben, erhitzen, mit Eiern, Zucker und Vanillezucker verrühren. Angerührtes Mehl schnell in die lauwarme Milch geben und unter ständigem Rühren aufkochen, bis eine Creme entsteht. Abkühlen lassen, Blätterteigboden teilen und mit der Creme bestreichen. Deckel wieder draufsetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Viel Zucker? So rufen die ach so gesundheitsbewussten Nicht-Genießer im Chor, falls sie uns bis zu diesem Dessert gefolgt sind. Echte Genießer aber wissen: Eine gute Nachspeise ist fast jede Sünde wert. Und sie wird alsbald mit einem geistigen Getränk bekömmlich gemacht!

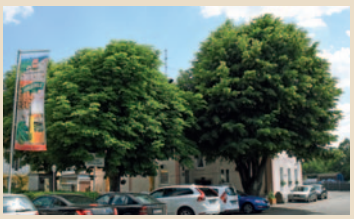
in Bad Schussenried, auch ihre Mutter gleich nebenan, auch sie hochbetagt, auch sie eine meiner besten Zeitzeuginnen: „Frau Mach“, so erklärt mir Susanne Martin noch schnell, ist „auch mit uns verwandt, auch so eine halbe Tante, wir sind doch alle irgendwie verwandt.“ Frau Mach: Geboren als Magda Hart in Kalmandi – wie die Kinczlers! So treffen sich hier an einem Tisch Menschen aus denselben Dörfern, die sich nicht oder kaum kannten und doch verwandt sind! Die Gäste sitzen alle, plötzlich schwirren auch ungarische Töne durch die oberschwäbische Luft und schon reicht Susanne die Vorspeise, von ihr selbst zubereitet: Krumplis pogácsa. Eine feine Köstlichkeit – in den Krumplis tönen wohl unsere Krumbiara mit. Wir essen, wir schwelgen, wir trinken, alles geistvoll. Wir sprechen über die Chancen eines „schwäbischen Frühlings“ im Sathmarer Land, über katholische und orthodoxe Kirchen, über ungarische oder mehr schwäbische Musik in unserem Film – wir einigen uns auf Weisen und Lieder von Peter Schad mit seinen Oberschwäbischen Dorfmusikanten! Die beste denkbare Wahl: Peter Schad wäre heute gerne in Ummendorf dabei gewesen, er hat in Sathmar musiziert, er kennt alle Volkslieder der Donauschwaben, er spielt für uns im Film sogar das Heimweh-Lied der Deportierten, ja, er hat sogar einen wunderbaren Roman zum Thema geschrieben: „Dann fahren wir halt nach Ungarn!“ Ein junger Bauernbursche bricht 1720 in Wolfegg auf, zu Fuß, dann mit dem Floß nach Ulm und mit einer „Ulmer Schachtel“ bis Budapest, mit dem Ochsenwagen ins auserwählte Land, das vermeintliche Paradies!
Corona hat diesen Artikel fast um ein Jahr verzögert, aber im Gasthof Gaum gibt es immer mal wieder Gerichte aus der Sathmarer Heimat oder mit ungarischer Würze. Und ich hoffe, dass wir mit dem Gaum oder den ungarischen Köchen auf dem Höchsten auch mal eine Aktion für die „doppelte Heimat“ der Oberschwaben ausrufen können – Infos auf der Homepage der Aktion LandZunge.
Die einmalige Geschichte wird aber, wenn die Zeiten wieder normal werden, in vielen Gemeinden noch präsentiert, so wie es mir in Ravensburg oder in Bodnegg bereits gelungen ist. Mit Fotos, Geschichten und Szenen aus dem langen Film zum Thema. Und Peter Schad von den oberschwäbischen Dorfmusikanten, im Sathmarer Land eine Legende, wird dazu auch mal musizieren!

www.sathmarerspuren.de

Das Buch
ca. 280 Seiten, 19,80 Euro
mit zahlreichen Abbildungen

Der Film
Kamera und Schnitt: Bernhard Wrobel
Musik: Aaron und Uli Kümpfel, Peter Schad u.a.
Songs: Sophia Gnandt
DVD (Blueray), ca. 2:40 Stunden, 19,80 Euro
Preis im Doppelpack: 35 Euro

Infos und Bestellung:
www.adelegg-verlag.de
info@rudi-holzberger.de



Hotel Gasthof Gaum
88444 Ummendorf
Bahnhofstraße 7
Telefon 07351 34010
www.gasthof-gaum.de

Wandern- Wiesen- Weiden- Wälder

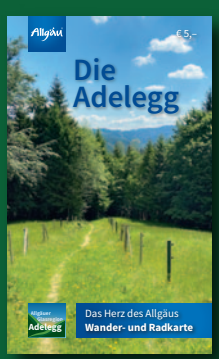
Wer die Natur erkennen will, so haben wir im Altdorfer Wald den Philosophen Nietzsche zitiert, der oder die muss sie mit den „fueßen“ treten. Nichts gegen Mountainbiker, sie genießen den Fahrtwind, aber für die Wunder der Natur haben sie allenfalls einen flüchtigen Blick.

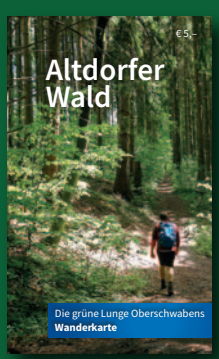
Wer sich dagegen mit Kennern der Landschaft ins Grüne aufmacht, erfährt sehr viel und erkennt plötzlich so manches Wunder: Wie diese Bergwiese auf der „Rothen Flue“ in der Adelegg. Die Flora hier unterhalb des Schwarzen Grats ist wahrlich einmalig: Vom kleinen Sauerampfer über die prächtigen Knabenkräuter bis zur stolzen heilkräftigen Arnika oder dann am Waldrand dem imponierenden Fingerhut.

Diese kleine Wunderwelt ist kein Zufall: Sie wird nur für kurze Zeit im Sommer von den Rindern der nahen Alpe Wenger Egg beweidet. Bis die antreten, haben hundertundeine Blume längst ihre Samen verbreitet, vielleicht ist die Rothe Flue die artenreichste Wiese des Allgäus! Eine Wiese? Eher ein Grenzfall von Wiese-Weide-Wildnis vor dem nahen Wald. Feuchte und trockene Stellen wechseln sich ab – eine botanische Wunderwelt als Mosaik. Die kurze Weidezeit lässt auch Brombeer-Büsche wachsen, da und dort sprießt eine junge Fichte, würden die Weiderinder ihren Job hier nicht mehr verrichten, würde der Wald bald vorrrücken.

Rudi Holzberger, der Initiator der Aktion LandZunge wie des Projekts Adelegg Adelegg, streift bei seinen Wanderungen nur zu gerne über die Rothe Flue oder ähnlich schöne oder wilde Flecken der Adelegg und jetzt auch des Altdorfer Waldes. In seinen Büchern hat er der voralpinen Adelegg ein Denkmal gesetzt, sein Buch über den Altdorfer Wald von 1989 wird wohl im nächsten Jahr eine neue Auflage erleben.

Infos über Touren, Bücher, Karten: www.adelegg-verlag.de
Bestellungen: info@adelegg-verlag.de





KRUMBACH

AUS DEM
ALLGÄU

GLAS?
KLAR!

Sparkassen-Finanzgruppe

Verstehen ist einfach.

www.ksk-rv.de

Wenn man einen Finanzpartner hat, der die Region und ihre Menschen kennt.

Deka Investmentfonds

Sparkassen Versicherung

LBS

LBBW

Kreissparkasse Ravensburg