



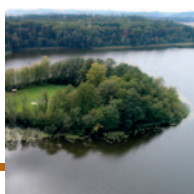
Land *Zunge*

Das Beste aus der Region

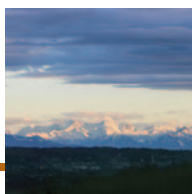
Genuss – Geschmack – Gastronomie

Die besten Gasthöfe der Region

Aktion Leibspeise



Geschichte
Von den
ersten Bauern



Landschaft
Der Bio-Sphäre
verschrieben



Genuss
Mit der Nase
fängt alles an



FARNY

Allgäuer Lebensfreude





PROJEKT

Das Dorf im Blick:
Aushängeschild Gasthaus.....4

Die Landschaft im Blick6

BIO-SPHÄRE

Bio-Sphäre Oberschwaben?8

Wo Seen und Weiher warten11

Wo die Obst-Wiesen leiden.....13

Wo Blumen-Wiesen schwinden.....15

Wo der Wald verzaubert17

Wo Bäche und Flüsse fließen.....19

PROJEKT

Gipfeltreffen der Sommeliers:
Und wie Es schmeckt!20

Leibspeisen sind Heimat pur!.....30



SERVICE

Karte der Region LandZunge38

Impressum.....38

Steckbriefe:
Alle Gasthöfe im Überblick40

VitalZunge:
Große Küchen setzen auf die Region57



KULTUR UND GESCHICHTE



LandZunge pur in Rumänien:
Speckbraten im Weinberg.....58

Ausgrabung am Schreckensee:
Die ersten Bauern und
die Küche der Steinzeit66

Otl Aicher – Ein Visionär der Küche.....80

Grill mir die neue Kugel!.....82

Spiel mir ein Lied für das Leben!82

Das Dorf im Blick

Text: Rudi Holzberger

Wo die ländliche Seele schlummert.

Die Aktion LandZunge hatte vor allem das Dorf und die Dorfwirtschaft im Blick. Ein Dorf ohne Gasthaus verliert seine Seele, das haben wir schon vor 20 Jahren geschrieben, die Menschen aber wissen dies seit jeher. Seit der Steinzeit: Das gemeinsame Mahl am Feuer legt bereits die Spur ins Gasthaus! Und die ersten Siedlungen der sesshaften Bauern begründen die ersten Dörfer! Auch im Allgäu und vor allem in Oberschwaben – vor 6000 Jahren nimmt die bäuerliche Kultur in Oberschwaben ihren Anfang, wir beschreiben die Steinzeit am Schreckensee. Und wir erleben seit Jahren

wohl auch den Verlust der ländlichen Kultur. Grund genug, jedes Dorf, jede Landschaft, jeden Hof zu feiern, der noch den alten Zauber bewahren mag. In der Gast-Stube, im Dorf, in dem noch reges Leben herrscht, auf den Wiesen und Weiden rundum, an den Weihern und in den Wäldern, in den Bächen und auf den Alpen. Die alte Welt können wir nicht retten, nicht einbalsamieren, aber immerhin ihre Zeichen – die alten Tenntore, die vergessenen Schmieden und Käsereien, Mühlen und Sägen. Vor allem aber die alten Gasthäuser als Aushängeschilder...



Die Augen des Adlers und der Name der Rose: Die Gasthöfe sind die Aushängeschilder der Aktion LandZunge, Treffpunkt für Genießer, Oasen und Fluchtpunkte – viele schlicht ein Stück Heimat. Viele nehmen das Aushängeschild wörtlich, oft prangen die prächtigen Ausleger der „Schild-Wirtschaften“ seit Generationen am Gasthaus. Stolzer Prunk, Symbol für sinnliches Leben, Lockmittel für Genießer – hier solltest Du dir eine Auszeit gönnen und die Einkehr suchen. Ob Adler, Hirsch, Rössle, Löwen – Name und Schild sind meist eines, wir verstehen die Einladung intuitiv: Der Name

der Rose erinnert gar an große Literatur, an den bildgewaltigen sinnlichen Film, schon passt die Stimmung für ein opulentes Menü. Und wir rätseln über seine so einfache wie rätselhafte Metapher: Der Name der Rose? Ist damit das Paradies gemeint, weiblich konnotiert? Oder nur sinnliche Schönheit? Der pure Genuss? Die Antwort offenbart sich bald im Blick auf einen schönen Teller – die Rose mag ein Paradies sein, der Sündenfall mit Fleisch und Früchten wird zur Ahnung...

Übrigens: das Spiel des Jahres heißt „Dorf-Romantik“.





Wenn dunkle Wolken den Himmel verdüstern, spüren wir die Landschaft mit jeder Faser. Wenn der Föhn die Berge näher rückt, wird die Landschaft fast schon surreal – wir entdecken ein Kunstwerk zwischen Himmel und Erde. Wie eine Fata Morgana. Am Fuß der blauen Berge erfahren wir die Schönheit der Region mit einem Blick. Da müssen sich die Künstler gehörig anstrengen, uns dasselbe Gefühl zu vermitteln. LandArt:

Mal mit dem Pinsel intuitiv eingefangen, mal ein Spektakel, das uns die Natur von selbst beschert! Im Föhn verschwimmt die Realität, als würden uns die Nordlichter im Süden begegnen. Was für ein Genuss, der in unserer Region so häufig ist – uns die Augen öffnet, aber auch mal Kopfweh beschert. Der Föhn oder das nächste Gewitter verwandeln die Landschaft, laden sie mit viel Gefühl auf, hier leben wir mit Leidenschaft...

Landschaft im Blick



Ein kühner Plan begeistert die Region: Ganz Oberschwaben soll als Biosphären-Gebiet ausgewiesen werden. So will sich die Region besser vermarkten, mehr Besucher locken. Solche Gebiete brauchen eine streng geschützte Kernzone – dafür würden sich Flächen im Altdorfer Wald als Herzstück der Region gut eignen. Bislang sollen die Moore das Leitmotiv für die Idee bilden: Auch der Federsee mit seinen Riedflächen, das Pfrunger Ried, das so viel von sich reden macht und natürlich das Wurzacher Ried oder das Rot-

moos bei Isny, an Feuchtgebieten mangelt es tatsächlich nicht. Die Visionäre haben aber auch die Adelegg, das dunkle Herz des Allgäus, im Blick, und sie wollen an der bayerischen Grenze nicht haltmachen, auch das Westallgäu könnte schöne Anteile „zeichnen“. Nur: Warum soll nur Oberschwaben eine „Bio-Sphäre“ sein, das Allgäu und der Bodensee bieten nicht weniger Spektakel der Natur. Unsere Region ist wahrlich dreifaltig, höchste Zeit diese Landschaft in all ihren Facetten, mit all ihren Bio-

Sphären zu entdecken: Im Wald, am Fluss, auf der Bergwiese und der Alpe, im Bauerngarten und natürlich im Biergarten. Wer die Landschaft erlebt hat, sucht dann auch die Einkehr...

Der große Vorteil einer Biosphären-Region: Die zweite Zone entspricht in etwa den Kriterien eines Landschaftsschutzgebietes – eine Petition mit 13.000 Unterschriften verlangt diese Ausweisung für den Altdorfer Wald – neue Kiesgruben hätten dort keine Chance mehr.

Bio-Sphäre Oberschwaben?

Entscheidend aber ist die dritte Zone: Dort soll die Landwirtschaft keine großen Auflagen erhalten, irgendwo müssen ja auch unsere Nahrungsmittel herkommen. Aber: Auch und gerade da sollten Bauern, Bienen und Blüten einen großen Pakt schließen: Mit großen Blühstreifen, die mehr sind als ein Alibi am Acker. Mit den alten Obstwiesen natürlich, dem Wahrzeichen von Oberschwaben. Oder mit den Weihern und Seen, die unsere Region noch mehr prägen als die Moore – die so viel Schutz

nicht mehr brauchen. Weiher, Wälder, Wiesen und Weiden – sie sind für die Landschaft noch entscheidender. Und wo die Weiderinder füttern, gedeiht das Fleisch für die LandZunge-Gasthöfe, auch die Wiesen und Weiden sind wichtige Pfeiler der Ökologie – sie werden gerne vergessen, aber nicht bei uns... Daher, liebe Visionäre und geschätzte Politiker in der Region: Macht ernst mit der Biosphäre Oberschwaben, holt so viel Allgäu dazu wie nur möglich, reicht euch die Hand mit dem Naturpark Na-

gelfluchkette, schon sprengt die Biosphäre auch noch die Grenze in den Brengener Wald. Zweitens: Ein Leitmotiv Moor ist zu wenig, Wald und Weiher, sollten sich mindestens dazu gesellen. Vor allem aber: Bindet die Bauern ein in die kühnen Pläne, irgendwer muss all die Blühwiesen, Weiher und Riede, Weiden und Obstgärten pflegen, die Klimaaktivisten haben dafür wenig Zeit, sie müssen ja den Protest organisieren...





Leibinger

HEIMATBRAUEREI
RAVENSBURG



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!

Wo Seen und Weiher warten

Bio-Sphäre: Der kühne Plan kann nicht mit einer „Kernzone“ zufrieden sein. Die Planer dürfen nicht nur die bekannten Schätze der Region im Auge haben. So wie die Streuobst-Wiesen charakterisieren auch die vielen Seen und Weiher die Biosphären-Region Oberschwaben, aber auch das Allgäu. Werner Konold, Professor für Landespflege hat die zahllosen Gewässer in Oberschwaben schon vor Jahrzehnten in all ihrer Eigenart beschrieben, aber auch, dass noch mehr von ihnen leider längst verschwunden sind. Er hat uns erklärt, dass sie in der

alten bäuerlichen Welt von hohem Wert waren, dass an ihren Ufern die kostbarsten Pflanzen wachsen, die wir aber vergessen und verdrängt haben. Was früher genutzt worden ist, muss heute mühsam geschützt werden – eine Biosphären-Region muss also erst ihre Schätze wieder entdecken! Die Streuobst-Wiesen, die Weiher und Seen, sie sind mindestens so wichtig wie die Moore, sie prägen und vernetzen die gesamte Landschaft, sie sind für die Natur, was die Gasthäuser für den Genuss sind. Und sie wären unendlich wichtig für die

Insekten, die so brutal bedroht sind: Professor Peter Berthold, der berühmte Naturschützer vom Bodensee, hat es uns ins Stammbuch geschrieben: Jedes Dorf sollte wieder seinen eigenen Weiher haben! Gerne mit einem kleinen Badestrand, vor allem aber mit einem mächtigen Pflanzengürtel, in dem sich Insekten und anderes Getier wieder tummeln können! Noch eine große Pflicht also für eine Biosphären-Region, die ihrem Namen auch Ehre machen würde, mehr wäre als ein wohlfeiles Etikett der touristischen Vermarktung...



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 Familienkellerei 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-fruchtsaeft.de www.lindauer-fruchtsaeft.de

So müssen wir wohl erst diese unsere Bio-Sphäre so recht beschreiben: In ihrer Vielfalt, mit ihrer Schönheit im Großen wie im Detail – unter einem Apfelbaum entdecken wir oft ein kleines Paradies. Nur: Leider liegen Himmel und Hölle oft nahe nebeneinander, so viele schöne Streuobst-Wiesen sind bereits verschwunden, da wir sie nicht sinnvoll zu nutzen wissen. Die Bäume stören nur zu oft die moderne Landwirtschaft, die Früchte vergammeln als Fallobst, Misteln haben sie zu Tausenden befallen. Es reicht nicht, das Paradies oder eine Biosphären-Region zu beschwören, solange wir die Streuobst-Wiesen nicht als Herzstück der Landschaft, als Highlight von Oberschwaben



begreifen! Daher: Nichts gegen eine Bio-Sphäre, die Touristen locken und verzücken soll, der kühne Plan macht aber nur Sinn, wenn wir die Streuobst-Wiesen schützen und nützen.

Wo die Obst-Wiesen leiden



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-Essigprodukte
aus dem Allgäu
adrian-manufaktur.de



Wo Blumen-Wiesen schwinden

Wer den Aufbruch beschwört, sollte seine Verluste kennen: Die bäuerlichen Wiesen von einst, auf denen noch hundert Blumen blühten! Heute beherrscht fast nur noch der Löwenzahn die „Fettwiesen“, wo sind nur die anderen Blumen hin? Die Wiesen werden zu früh gemäht, so gedeihen nur wenige Arten, die rechtzeitig blühen. Die bunten Wiesen von einst, die in der alten bäuerlichen Welt alltäglich waren, sie sind weithin verschwunden. Einige Bergwiesen im Allgäu führen uns den Verlust schmerzlich vor Augen. Was tun? Wir brauchen für die Biosphären-Region eine neue Vision im Zeichen von Bienen-Bauern-Blüten! Die Utopie wäre machbar, der große Kompromiss zwischen der intensiven

Landwirtschaft, auf die wir nicht mehr verzichten können, im Wechsel mit ausreichend großen naturnahen Flächen! Einige Blühstreifen an den Äckern sind da allenfalls ein Alibi. Tatsächlich aber ist Oberschwaben heute weithin eher eine Mais-Wüste als eine Biosphäre. Die gute Botschaft aber: So viel Fläche müssten die Landwirte für eine solche Vision gar nicht opfern, wenn sie nur gut verteilt sind! Und wenn auch mal einige Maisfelder von Blühwiesen ersetzt werden, die auch für die Biogas-Anlagen taugen. Ein Landwirt bei Kießlegg hat dies erfolgreich vorexerziert, mit diesem Modell könnten wir aber „in der Fläche“ obsiegen, wenn nur den Bauern der Minderertrag abgegolten wird. Mit den



Landwirten als Helfern, denn sie müssten die neuen alten Wiesen auch wieder pflegen! Und wir alle könnten ein wenig mithelfen, wenn wir in unseren Gärten wieder die Wiesen blühen lassen! Meine kleine Wiese hier wäre ein Vorbild.



ZEIT FÜR WAS GUTES.



Die Qualität unserer Produkte. Unsere Heimat, die geprägt ist von Tradition, Kultur und Lebensfreude. Genuss in einer echten Werte-Gemeinschaft.

Es ist Zeit für was Gutes.

Allgäu

Wo der Wald verzaubert

Der vierte Streich: Auch im Wald müssen wir den historischen Kompromiss zwischen intensiver Holzwirtschaft im Wechsel mit Wildnis, mit Weihern und Unterholz noch finden. Auch dabei könnten die Bauern eine wichtige Rolle spielen. Nur, es fehlt an Arbeitspferden auf den Höfen, ganz andere Weichen müssten gestellt werden. Wo bleibt die große Vision für einen neuen alten Bauernwald, der neben der intensiven Forstwirtschaft genügend Areale naturnah bewirtschaftet? Die Wälder im Allgäu und in Oberschwaben sind Reservate der Natur, unschätzbar für die Erholung beim Wandern. Der Hochwald mit seinen wertvollen Stämmen, auf die wir im Zeichen des Klimawandels als wertvolle

Ressource schon gar nicht verzichten können, will nur gut ergänzt sein. Was die Moose in den oberschwäbischen Wäldern, sind die tausend Tobel auf der Adelegg und in den Bergwäldern des Allgäus. Die Naturschützer aber beschwören die Rückkehr der Wölfe, sie sollten sich eher um Frösche, Schlangen, Schmetterlinge und Käfer kümmern! Die Ökologie gedeiht im Boden, die Regenwürmer sind wichtiger als die großen „Beutegreifer“. Wölfe oder gar Bären braucht, mit Verlaub, kein Mensch in unserer dicht besiedelten Region! Eher schon sollten wir uns alte neue Bauernwälder erlauben – mit Wiesen und Blößen im Wald, auf denen der Auerhahn wieder seine Lichtung finden würde, am



Ende gar neben den Windrädern. Eine neue alte Waldweide mit Rindern und Schweinen wäre jeden Versuch wert. So wie das Fleisch von Schweinen, die sich im Wald an den Eicheln laben. Mehr Mut zur Wildnis.



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!**

Wo Bäche und Flüsse fließen

Viele Flüsse charakterisieren unsere Region zwischen Donau und Lech. Die mächtige Iller dominiert das Allgäu, die stille Günz ist bis heute kaum entdeckt, aber immerhin kümmert sich eine Stiftung um sie. Lässt Original Allgäuer dort weiden, das Fleisch wird zum Leckerbissen für viele Gasthöfe. Ein solches Modell bleibt aber, zumal im Klimawandel, ein Tropfen auf den heißen Stein, wenn wir nicht die ganze Region naturnah gestalten. Wie das Beispiel Argen, die schon deutscher Fluss des Jahres war. Als Obere und Untere Argen windet sie sich in kaum bekannten Schlingen

durch das Westallgäu, ehe sie sich dann bei Neukirch vereint und zum Bodensee strebt. In Wangen fließt sie mitten durch die alte Stadt – mit der Landesgartenschau 2024 soll sie endlich neu entdeckt werden, als Erlebnis für viele Menschen. Nur mit solchen Modellen werden wir dem Anspruch einer Biosphären-Region, die keine Grenzen kennen sollte, gerecht. Das Eistobel mag ein einmaliges Schauspiel der Natur sein, wir müssen aber den ganzen Fluss neu inszenieren, von der Quelle bis zur Mündung. So wie die ganze Biosphäre, über die noch gründlich nachgedacht werden sollte...

Gipfeltreffen der Sommeliers im Hofgut Farny

Und wie Es schmeckt: Wer Ahnung hat, hat mehr Genuss!

Eine bestechende Idee: Ein Gipfeltreffen für den Genuss. Sommeliers aller Sparten, alle aus der Region, haben wir eingeladen, ins Hofgut der Brauerei Farny bei Kißlegg. In diesem geschmackvollen Ambiente sollen sie ihre Geheimnisse lüften, erklären, was und wie sie schmecken, wie sie uns hungrigen und durstigen Laien mehr Gespür für den Genuss beibringen wollen. Wasser, Wein, Bier und Saft, Käse und Fleisch, edle Brände oder der Most von der Streuobstwiese – so vieles schmeckt und mundet uns, aber oft fehlen uns die Worte, um den Genuss zu beschreiben. Da kommen die Sommeliers ins Spiel – sie sind im besten Falle und ohne Getue unsere Genuss-Genossen! Die ihren Job als Berufung verstehen. Und am liebsten im Gasthaus ausleben: Mit „Menschenkenntnis, Einfühlungsvermögen und Know-how“ sind sie ein „interaktives Bindeglied“ zwischen Erzeugern und Verbrauchern – so jedenfalls ein Branchenblatt. Das nehmen wir persönlich: Wir haben Sommeliers gerufen und höchst interessante Menschen erlebt, die sich dem Genuss verschrieben haben!

Text: Rudi Holzberger Fotos: Felix Kästle





Die Idee stammt von zwei Frauen aus der Branche: Lisa Schmidt, „Brand-Managerin“ im Mineralbrunnen Krumbach und Jutta Jung, Käse- und Gewürz-Sommelière und sogar Vorsitzende des Käse-Sommelier-Verbands. Siehe da: Für jeden Genuss findet sich auch ein Sommelier oder eine Sommelière in der Region. Eine bunte Truppe trifft sich da im Hofgut, die guten Gaben, die sie mitbringen, füllen schnell zwei Tische.

Die Vorläufer der Sommeliers von heute waren wohl die berühmten Marketen-der von gestern: Gewiefte Händler und Marktschreier, die vor allem verkaufen wollten, die aber auch wussten, was den kleinen Leuten, dem breiten Publikum „schmeckt“ – Mutter Courage lässt grüßen. Da klingt das Wort „Sommelier“ heute vornehmer, an der Kernkompetenz aber hat sich nicht so viel geändert, Sommeliers brennen für ihre Produkte, Themen und Branchen, sie wollen unsere Sinne schärfen...

Unsere bunte Truppe hat es meist nicht weit in die schönste Stube des Hofguts. So wie Cathrin Trost: Sie kommt zu Fuß ums Eck und hat Wein von Benjamin Lanz aus Nonnenhorn unterm Arm, natürlich ideal gekühlt. Muscaris: Erfrischend, leicht, einer von den neuen See-Weinen, die für Furore sorgen, aber erstaunlich preisgünstig sind. Cathrin beherrscht natürlich auch die bekannte Wein-Poesie, die eher abschreckt: „Die Sprache der Sommeliers muss einfach sein, das Gespräch in Augenhöhe mit den Menschen, die gut essen und trin-

ken wollen. Wir dürfen sie nicht belehren, sondern nur anregen, auch mal über Geschmack und Genuss nachzudenken – beim Probieren.“

Cathrin singt dem See-Wein und dem Klima dort ein Loblied, der Muscaris von Lanz ist für sie „ein wahrer Edelstein.“ Sie hat dennoch nur wenige Weine aus der Region im Angebot. Ihr Grund: Da sollen die Leute doch direkt beim Winzer kaufen.

Der Muscaris, den ich zuhause ausgiebig verkoste, ist wahrlich ein Erlebnis mit einem „Hauch von Birne“, scheint mir aber fast eine Spur zu süß? Cathrin widerspricht: „Die Säure ist fein verpackt.“ Unsere hochkarätige Sommelière schmunzelt: „Das ist anders als beim ‚Urlaubswein‘, der zuhause nur noch halb so gut schmeckt. Viel besser dagegen die Auszeit im Gasthaus: „Ein gutes Essen und dazu ein gutes Getränk, da sind die Menschen offen und ‚sensibilisiert‘, wie wir heute sagen. Dort in unseren Aushängeschildern müssen wir neuen Genüssen die beste Bühne bereiten – Sommeliers sind dafür eine gute Wahl...“

Cathrin, wir duzen uns bald alle, ist eine Wahl-Allgäuerin, „wo die Liebe halt hinfällt.“ In Hergensweiler hat sie eine Vinothek übernommen und dafür die Karriere in Münchner Sternerestaurants geopfert. Sie war als Wein-Sommelière bereits hochdekoriert, dabei kam sie zu ihrem Job „wie die Jungfrau zum Kinde.“ Ihr Chef schickt sie zu einem Kurs an der IHK, einer sehr gediegenen Ausbildung, der Funke springt über. Im Allgäu ar-

beitet sie einige Zeit als Aushilfe auf dem Hofgut, jetzt rundet sie mit ihrem Weinaladen das einzigartige Ensemble für den Genuss „auf dem Dürren“ ab, mit Brauerei, Brennerei und Hofgut. Und signalisiert mit ihrem Slogan „Prost, Frau Trost“ Allgäuer Bodennähe...

Und wie ist das mit der Temperatur, soll ich mir wirklich einen sündteuren Weinkühlschrank kaufen und neben den Dry-Ager stellen, den ich mir auch nicht leisten will? Cathrin spendet wieder Trost: „Das sind Status-Symbole, die nicht wirklich notwendig sind. Weißwein in den Kühlschrank, aber rechtzeitig rausnehmen, dann passt das schon. Und Rotwein rechtzeitig aus dem Keller holen.“ Dann lacht sie und hat den ultimativen Rat, ob daheim oder im Gasthaus: „Schnell trinken, ehe er Zimmertemperatur annimmt, die ist in der Regel zu hoch.“ Und natürlich der eigenen Nase vertrauen: „Wenn der Wein betörend duftet, stimmt auch die Temperatur...“





Das Fleisch Be-Greifen

Auch Philipp Sonntag hätte seinen Weg von Kißlegg fast zu Fuß in Angriff nehmen können. Aber der quirlige Metzger, Grill-Meister und Showman muss abends noch beim SWR seine Botschaft von der Fleischeslust auf großer Bühne unter die Leute bringen. Philipp hat Carpaccio mitgebracht, natürlich vom Weiderind: „Ob Milch, Fleisch oder Käse, der gute Geschmack entsteht schon auf der Weide.“ Die Rasse dagegen ist Philipp eher egal: „Das Gute gedeiht vor unserer Haustüre, wozu soll ich da sündteures Kobe-Rind kaufen, das vor lauter Fett kaum noch Biss hat!“ Wichtiger ist Geduld: Ob Fleisch, Käse oder Wein: Alles Gute muss langsam reifen, Tierwohl und Geschmack sind eins, Weidetiere sind glücklich und gesund, sie sorgen für höchsten Genuss, Philipp hat alle Stichworte parat. Auf seiner Fleisch-Bühne neben der Metzgerei in Kißlegg, wo noch im Haus geschlachtet wird, demonstriert er einem begeisterten Publikum, wie er die Tiere nose-to-tail zerlegt, eine Lehrstunde für Gastronomen, die noch allzu sehr an ihren „Edelteilen“ hängen...

Philipp lässt uns auch rohes Fleisch kosten, eine ungewohnte Empfindung mit wenig Geschmack. Nur einige Tropfen Öl aber, und einige Flocken Salz, schon

wird der Genuss vollmundig – umami. „Wer Fleisch wirklich verstehen will, muss es vor allem auch roh kosten“, empfiehlt der Metzgermeister. „Und mal beim Zerteilen helfen, die meisten Leute wissen ja noch nicht mal, wie ein Filet aussieht.“

Jeder Schnitt ins Fleisch ist ein Kurs in Anatomie und in Ästhetik, wir greifen zu und begreifen: Die Farbe und die Marmorierung verraten die Qualität, jede Scheu ist verloren, das Begehren steigt. Gut daher, dass Philipp für die Profi- wie

die Hobby-Köche zu jedem Stück neben der Story auch gleich das ideale Rezept parat hat.

Philipp Sonntag hat aber noch mehr Pläne: Gemeinsam mit dem Bauernverband Allgäu-Oberschwaben und Landwirten der Region will er Rindfleisch speziell für die Gastronomie zuschneiden – möglichst ganze Tiere, hoffentlich greifen da wieder viele LandZunge-Wirte zu, so wie vor Jahren bei unserer Aktion Alprind.





Ohne Wasser ist alles nichts

Lisa Schmidt hat den Stein ins Wasser geworfen. Mineralwasser ist ihr Thema, Krumbach ihre Marke. Selbstredend ist mit Udo Weigand auch ein Sommelier im Hause und auf dem Hofgut mit von der Partie. Ein Mann mit Witz: „Einer Wein-Sommelière kann ich natürlich nicht das Wasser reichen.“ Tut es dann aber doch: Ein Glas Krumbach-Naturell! Auch Udo ist ein Marketender, er verkauft das Mineralwasser aus dem Allgäu im bayerischen Süden. Da ist es gut, alle Wasserarten zu kennen, von denen die Qualität jedes guten Lebensmittels zuallererst bedingt wird...

Ich gestehe: Die ersten Wein-Sommeliers in den feinen Restaurants haben mich anfangs eher befremdet, als ich aber zum ersten Mal von einem Wasser-Sommelier vernommen habe, musste ich laut lachen! Wie bitte? Soll ich mir auch noch Geschmack und Genuss von Wasser erklären lassen? Der Wein mag edel sein, Wasser ist doch banal. Inzwischen aber ist auch mir klar: Wasser ist Leben, es mag unscheinbar sein, ist aber entscheidend für Genuss und Ernährung, auch in der Gastronomie. Daher brauchen wir gerade Fachleute für Mineralwasser, Mineralien sind Essenz für Gesundheit und Geschmack.

Cathrin spendet Udo noch mehr Beistand: „Wein und Wasser pflegen eine enge Liebe, die Wurzel der Rebe verzehrt sich nach dem Wasser.“ Die Botschaft des Gesteins fließt in die Traube, aus Wasser wird Wein. Egal ob Fleisch, Käse oder Schnaps: Wasser ist stets das Medium! Auch Mineralwasser und Bier pflegen eine enge Beziehung, das Brau-

wasser sollte am besten „durch einen tiefen Stein fließen“, wir kennen die Beschwörungen, ein Sommelier aber trennt behutsam Geschmack und Glauben, Sommeliers machen uns zu Kennern! Und sicher ist: Ein „stilles Mineralwasser“ ist ein idealer Begleiter,

harmoniert mit Wein und Bier, macht Mund und Gaumen frei...

Udo Weigand hat ein erklärtes Ziel: Er will die Liebe zum Mineralwasser steigern. Mineralwasser ist ein Naturprodukt, das vom Regen durch die Erdschichten sickert und in natürlichen





und geschützten Wasservorkommen aus der Erde gepumpt wird. Wie beim Wein haben auch hier die Erdschichten einen entscheidenden Einfluss auf den Geschmack, die gelösten Stoffe sorgen für die Geburt des Mineralwassers.

Und er berichtet, wie das frisch gewonnene Mineralwasser der 12 Krumbach-Quellen täglich auf seine natürliche Reinheit im hauseigenen Labor geprüft wird. Die Tiefe der 12 Brunnen reicht von 80 bis 900 Meter Tiefe. So ist Krumbach Mineralwasser arm an Kochsalz, Krumbach-Naturrell ist zudem leicht basisch und damit eben sehr „bekömmlich“, was uns beide im Gedenken an den absurden Streit über „bekömmliches“ Bier schmunzeln lässt.

Und der Geschmack? Mineralwasser umschmeichelt die Zunge eher, als es reizt. Alle Sommeliers ringen um die passenden Worte, wenn sie ihre Produkte beschreiben sollen – mit einem stillen Wasser aber fällt alles leichter, es neutralisiert. Mit Kohlensäure versetzt, aktiviert es und hat einen vitalisierenden Effekt. Wer aber die Unterschiede schmecken will, muss nur mehrere Wässer zu einer Honig-Melone probieren: Mit wenig oder viel Kohlensäure, die ja auch ein Geschmacksträger ist und jede Empfindung verstärkt. Eindrücklich merkt man den Effekt auch beim hausgemachten Pizzateig, der mit Mineralwasser stets luftiger und geschmackvoller wird. Denn auch die Hefe reagiert auf das Naturprodukt: Wasser kann „hart“ oder „leicht“ empfunden werden. Für Krumbach aber gibt es nur ein Wort: Sanft. Das sanfte Mineralwasser aus Krumbach – fast schon ein Slogan!

Darauf schenkt uns Hausherr Elmar Bentele gleich noch einen Kristallweizen ein, er kommt wie gerufen...

Wie die Luft schmeckt

Sommeliers für jeden Genuss: Mit dem Wein ging es los, selbst Zigarren markieren noch nicht das duftende Ende. Und jetzt hat die Süddeutsche Zeitung in der Schweiz auch noch in allem Ernst einen Luft-Sommelier geortet: „Wie die Berge duften.“ Erst musste ich lachen, aber schnell war ich angetan: Seit jeher behaupte ich, dass die Luft und das Wasser in meinem Heimatdorf Kreuzthal, im dunklen Herzen des Allgäus, einmalig seien. Leider legt Patrick Stebler, der Schweizer Sommelier der Lüfte und Berge, die Messlatte höher: „Am besten duften die Berge zwischen 1800 und 2000 Metern.“ Und zwar vor allem der Wald und die Bäume! Wenn wir in den Wald „eintauchen“, sind alle Sinne sogleich geschärft, und tatsächlich schmeckt die Luft anders. Luft und Liebe: Wer eine Ahnung hat, hat mehr Genuss...

Schauen, riechen, probieren

Die Sommeliers haben sich dem guten Geschmack verschrieben, sie begleiten fachkundig jedes Menü, sie wissen vor allem, was wozu am besten passt. So hoffen wir, dass der Stein, den wir da ins Wasser geworfen haben, viele Kreise zieht: Dass die LandZunge-Gasthäuser ihre Leibspeisen nicht nur auf der Karte prominent präsentieren, sondern sie auch mal an einem „Abend mit Sommelier“ den Gästen auf-tischen. Genießer wollen nicht nur verwöhnt werden, sie wollen auch erfahren, worin das Glück des Geschmacks besteht. Warum es so gut schmeckt. Eine Aktion für Genießer. Unsere Sommeliers sind jedenfalls bereit. So wird jeder Schluck und jeder Bissen zu einem kleinen Erlebnis, wenn wir mit Auge, Nase, Mund, mit wachen Sinnen schauen, riechen, probieren. Damit mehr Ahnung entsteht...



Wasser und Wein sind bereit, aber auch ein Kristallweizen von Farny, für den manche meilenweit laufen. Unsere Bier-Sommeliers Uli und Helmut Heine, die sich nur als Paar anwerben ließen, haben aber noch mehr besondere Tropfen dabei: Ein „Michaeli“ aus Augsburg, „spritzig im Antrunk, samtig in der Textur, fruchtig bleibt die Erinnerung.“ Und, ganz wichtig: „Bei Null Grad kaltgestopft, im Reifekeller verfeinert.“ Was es nicht alles gibt. Zu schweigen vom „Worlds Strongest Lager“ aus Gunzenhausen, mit schlappen 16 Prozent Alkohol. Ich bewundere nur die Flasche, auch wenn es überraschend fruchtig sein soll, im Antrunk gar malzig-süß. Aber auch einen alten Allgäuer Bekannten entdecke ich: Der Dunkle Doppelbock vom Hirschbräu in Sonthofen bringt uns wieder auf den Boden der Region zurück. Dann aber mein erstes Mal mit der



Auf ein Bier! Oder 1001

„Hopfensau“ vom Hopfengut No.20 Tettwang. Auch da sind wie bei den Winzern am See „junge Wilde“ aktiv, die für frischen Wind in der alten Bier-Szene sorgen. Chapeau! Und der Name der Sau?? „So wurde in der guten alten Zeit, als der Hopfen noch von Hand gebrockt wurde, die glückliche Erntehelferin getauft, die die letzte Hopfenranke abpflückte“, erklärt uns Helmut Heine. Heute steht die Hopfensau für einen Sud mit den Dolden der letzten Ranke – die Auszeichnung bleibt bewahrt, mit 8,5 Prozent Alkohol ist die Sau auf jeden Fall gut gebaut...

So oder so: Unser Heine-Paar tritt gerne bei Events oder im Gasthaus an, sie haben das ideale Bier für jeden Geschmack, für jeden Gang und Gast. Und dazu den idealen Slogan: KommProBier. In ihrem Tempel des Craft-Beers in Langenargen haben sie dafür so um die 150 Biersorten auf Lager, da kann die Probe auch mal länger dauern...

Uli und Helmut haben selbstredend ihre ProBier-Gläser mitgebracht, in denen sich die Aromen verdichten. Die Sommeliers und ihre Gläser sind fast schon eine intime Beziehung, sie wären eine eigene Studie wert. Bier verlangt offenbar nach einem stärkeren und größeren Glas als Wein, die Gläser für die Kost-

probe aber sind bewusst klein – das Signal für kleine Schlucke, nichts für den Ballermann. Ob Bier oder Wein, eine kelchartige Form ist meist die erste Wahl für das Glas. Dann wie immer erst mal riechen, damit das Aroma in die Nase steigt, dann vorsichtig nippen, damit die Zunge bereit ist für einen großen Schluck: „Bier sollte schon mal den ganzen Mund füllen!“ So spüren wir endlich den ganzen Geschmack.

Auch für das Bier ist die Rede vom terroir mehr als ein Schlagwort: „Der Aromahopfen von Tettwang lebt doch davon! Der gedeiht nirgends besser als im Hopfenland zwischen Allgäu und See.“ Wieder spielt das Klima mit, auch der Aromahopfen ist vom Winde verwöhnt. Und bringt das Aroma aus der Pflanze direkt ins Bier – schon in kleiner Dosierung.

Gut auch, dass Uli und Helmut Heine als Paar auftreten, denn Frauen und Bier sind ein Kapitel für sich: Frauen schmecken anders, beim Bier sowieso. So haben sich viele Frauen schnell mit dem „Landzünge“ angefreundet, für dessen Namen ich Pate stehen durfte. Es ist ein wenig süßer als andere Biere, auch ein Craft-Beer, nur vom Fass zu haben, das volle Aroma entfaltet sich nur gut gekühlt, die Temperatur ist beim Bier viel-

leicht noch wichtiger als bei Wasser und Wein. So soll das letzte Wort hier auch einer Frau gebühren: Mareike Hasenbeck hat über ihre Leidenschaft das Buch „Bier Unser“ geschrieben, sie ist 2022 für Deutschland bei der „Weltmeisterschaft der Biersommeliers“ angetreten, seit 10 Jahren ist sie dem Craft-Beer verfallen: Craft: Authentisch und kreativ, mit Brauern zum Anfassen. Da passen unsere sieben LandZunge-Brauerien perfekt mit rein, denn Craft ist keineswegs auf die Kleinst-Brauerien beschränkt, die oft schneller verschwinden, als sie gegründet werden.

Das gute Bier definiert Frau Hasenbeck rundum perfekt: „Es kommt immer auf den Stil an, aber es muss einen Genuss mit allen Sinnen bieten. Hat es eine leuchtende Farbe, eine stabile Schaumkrone, eine schöne Trübung? Der Duft sollte verführerisch sein, ein bisschen fruchtig, ein bisschen würzig. An den Lippen spritzig und am Gaumen vollmundig. Und im Abgang vielleicht sogar trocken. Das macht Lust auf den nächsten Schluck.“ Wie sagt Helmut Heine: Das beste Bier ist immer das Nächste! Solche Sommeliers pflegen eben die einfache Sprache...



Früchte Jork

EINZELHANDEL

Alemannenstraße 3-6
88316 Isny im Allgäu
Telefon 07562 / 9744-188
Fax 07562 / 9744-150
E-Mail verkauf@fruechte-jork.de



ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Donnerstag
7:30 - 12:30 Uhr
und 14.00 - 17:30 Uhr
Freitag
07:30 - 17:30 Uhr (durchgehend)
Samstag
07.30 - 12:00 Uhr

Frisch für die Region.

Obst - Gemüse - Käse - Feinkost und vieles mehr



Wir bieten Ihnen...

- ✓ regionale Produkte, von Lieferanten die wir noch persönlich kennen.
- ✓ eine vielfältige Auswahl an frischem Obst und Gemüse
- ✓ Bedienservice an der Käsetheke
- ✓ persönliche Beratung
- ✓ Parkplätze direkt vor unserem Einzelhandel
- ✓ nachhaltige Verpackungsmöglichkeiten
- ✓ täglich frisch zubereitete Brotzeit
- ✓ individuelle Geschenkkörbe (auf Vorbestellung)
Inspirationen hierzu finden Sie auf www.fruechte-jork.de
- ✓ zusätzlich die Möglichkeit über unseren Großhandel aus unserem gesamten Vollsortiment auszuwählen
So geht's: Am Vortag bestellen
- vorbeikommen - bezahlen
- Einkauf genießen oder verschenken



Unsere Genuss-Probe kennt keine Sitzordnung und keine Reihenfolge: Das Krumbach-Mineralwasser wird munter gemischt, Wein und Bier schon mal vorgekostet, der erste Hunger mit Käse gestillt, höchste Zeit für geistvolle Einlagen, für die Essenz: Conni Gierer ist unsere Sommelière für edle Brände, die sie allesamt selbst brennt. Gute Sommeliers haben nicht nur ihre Sinne geschult, sie haben oft ihren Job auch von der Pike auf gelernt: Wer selber brennt oder braut, rümpft auch nicht so schnell die Nase...

Die charmante Conni ist ein Gewächs aus der Region, sie hat mit Thomas Gierer einen Obstbauern aus Nonnenhorn geheiratet, und bald schon ihre Leiden-



Frauen-Brand aus Nonnenhorn

schaft für das Brennen entdeckt. Der Ehemann kümmert sich um die Früchte auf dem Obsthof Gierer, Ehefrau Conni um die Essenzen. So fährt der Hof zweigleisig und Conni hat ihre eigene Domäne – ein ideales pairing. Und sie hat für uns einige ihrer Favoriten dabei: Ein Apfel-, ein Birnen-, ein Tresterbrand. Gin und Whisky hätte die Sommelière vom See auch im Angebot, aber da haben der Gin und der Falken-Whisky von Farny die Bühne im Hofgut bereits besetzt. Und so sind Hausherr Elmar Bentele und die Brennerin vom Bodensee bald im engen Austausch, die Nasen eng über den Gläsern. Conni verrät, dass sie für ihren Whisky sogar die Würze vom „Dürren“ bezieht...

In Nonnenhorn, wo sich Winzer, Brenner und Obstbauern die Klinke in die Hand geben, gedeiht auf den 10 Hektar des Hofes am See eine Vielfalt an Obst und Früchten, so kann die Brennerin ihre kreative Leidenschaft ausloben – vom Apfel bis zur Quitte, von der Birne bis zur Mispel, ihrer heimlichen Liebe. Manche Brände werden im Eichenfass veredelt, ungewöhnlich sanft ihr Tresterbrand, den die Gierers nicht gefällig Grappa nennen. Nicht immer obsiegen die Gene der Marketender...

So oder so: „Der Grappa ist zurück“, schreibt „der feinschmecker“ in der aktuellen Ausgabe und nimmt uns in die Pflicht: „Mit dem Grappa kann ein Gastronom zeigen, was er vom Gast hält!“

Also: Sogleich die Sommelière einladen zum großen Grappa-Test. Conni aus Nonnenhorn weiß auch, was dazu am besten auf den Teller passt. Und wir hören erstaunt, dass der Grappa früher ein Schnaps für arme Leute war, „die Bauern und die Arbeiter tranken ihn, um den Hunger zu vertreiben.“ Und sie rieben sich sogar die Haut damit ein, Grappa war billiger als Parfüm, der Duft noch besser...

Conni Gierer hat viel von ihrem Schwiegervater gelernt, der schon vor Jahrzehnten auf edle Brände setzte, mehr als Obstler und Williams bieten wollte. 2018 ist sie selbst Brennerin mit Diplom, 2019 auch Sommelière – mehr Leidenschaft geht kaum. Bald schon rückt sie als Prüferin in Bayern in die erste Reihe. Auch sie hat die großen Aspekte im Auge: Die bio-logische Qualität der Früchte, die sich analysieren lässt: Der Gehalt an Alkohol, die Zugabe von Zucker, da ist einiges erlaubt – aber Conni verzichtet radikal darauf, sie baut „trocken“ aus, auch etwas mehr Genuss bleibt ohne Kopfweh. Conni lacht: „Ein schönes Menü kannst Du auch mal mit Bränden begleiten, es muss nicht Wein oder Bier sein.“

Und ihr bester Tipp: Bewusst durch die Nase ausatmen! Die Frucht, die Obertöne, die Obertöne – alles schmeckt noch intensiver: Sommelière Conni hat die passenden Worte bereit: Bananig, himbeerig, karamellig, etwas Zitrus,

neue Begriffe, nach dem ersten Schluck sogleich begriffen. Es darf, ja, es soll ein wenig brennen auf der Zunge und am Gaumen, Conni rät uns gar, in den Empfindungen zu schwelgen, in Farben zu schmecken: Grasig-grün-reif, hell-dunkel-erdig, Assoziationen sind erlaubt...

„Wer keine Geduld hat, kann nicht brennen“, betont Conni Gierer und macht einen grundentspannten Eindruck. „Du musst immer dabeibleiben, du kannst nichts nebenher tun.“ Aber der Ehrgeiz fängt bereits mit der Ernte im richtigen Zeitpunkt an, und dann wird sofort „gemaischt“, der Brand und die Alchemie in Gang gesetzt: Ohne jeden faulen Fleck auf der Frucht, nur die Maische soll gären – etwa zwei Wochen. Ohne Zucker, ohne Zutat, nur mit Geduld und Erfahrung. Und immer neuen Kostproben, die Sommelière sitzt der Brennerin im Nacken...



Der Duft von reifem Käse

Jutta Jung, die Frau mit dem Näschen für den Käse, ist bei unserem Treffen verhindert, aber sie schickt uns mit Roswitha Boppeler besten Ersatz. Auch Roswitha, eine Allgäuerin aus dem Bilderbuch und eine geborene Verkäuferin, ist uns in der LandZunge gut bekannt: Sie hat vor Jahren die versammelte Wirte-Schar bei einem Käse-Gipfel samt Käse-Königin in Kimratshofen bei unseren Partnern mit ihrem Wissen verückt. Roswitha ist mit Metzger Philipp einig: Auf der Weide fängt alles an, am besten auf der Bergwiese mit vielen Kräutern. So lässt sich das Allgäu schmecken, denn die Kräuter sorgen für viele Omega 3-Fettsäuren im Käse wie im Fleisch, die zudem bekanntlich auch besonders gesund sind.

Roswitha Boppeler hat ihre Ausbildung 2010 noch in Österreich gemacht, im Allgäu war Sommelier noch ein Fremdwort. Was sie schnell geändert hat: Bis heute hat sie über 300 Interessierte ausgebildet, darunter auch Jutta Jung. Die Allgäuerin schwört auf Heu: „Im Heu reift bereits der Duft.“ Der beste Käse gelingt mit Rohmilch: „Wir müssen gegen die unseligen Hygiene-Vorschriften der EU kämpfen, sonst verlieren wir die Kultur des Geschmacks.“ Und, auch da ist sie stur: Die Milch von Kühen, die auf der Weide wie im Laufstall noch stolz ihre Hörner tragen dürfen, „ist ohne Zweifel viel gesünder, vor allem für Allergiker und Menschen mit Laktoseintoleranz.“

Roswitha und Kollegin Jutta Jung haben auch handfesten Rat parat: Bloß keinen Käse kaufen, der in Plastik verpackt ist, rufen sie unisono. Käse lieber im Käseladen auswählen, im Supermarkt an der Theke: „Eingewickelt in das gute alte Käsepapier und zuhause in eine belüftete



Box.“ Wenn er denn im Kühlschrank versteckt wird, eine Stunde vor dem Genuss rausholen: Käse will atmen, er lebt. „Ein guter Käse will zärtlich behandelt werden“, so wieder Jutta Jung: „Sorgsam einpacken, die Rinde und die Oberfläche beobachten, da pulsiert das Leben.“ Ein Käse gibt sich eher feucht, der andere trocken, jede Schimmel-Kultur ist anders, der eine will bald verzehrt werden, der andere kann wie mancher Hartkäse noch lange reifen, vielleicht sogar noch „affiniert“ werden.

Und noch ein Rat: Das Messer wechseln, damit sich die Kulturen auf dem Käse nicht übertragen. Roswitha, die ihre Käspatzen „selbstverständlich“ mit Weißlacker nebst jungem und altem Bergkäse zubereitet, kennt auch den ultimativen Geschmack: „Ein Bergkäse, zwei Jahre alt, sticht jeden Parmesan aus! Einfach bröckeln und in kleinen Stücken – dazu ein guter Rotwein!“ Wie gut, dass Roswithas Ehemann Winzer ist...



Stichwort Alchemie: Wer sich in der gerühmten Weichkäserei Zurwies hoch über Wangen ein „Gepfeffertes Ärschle“ in der Spanschachtel besorgt und sorgsam im Ofen erwärmt, schneidet die Rinde oben kreuzweise ein – und gießt einige Tropfen Weißwein in die Mitte, schon gelingt die Magie. Wenig Wein veredelt in wundersamer Weise viel Käse – jeder Löffel ist soulfood pur! Ein ähnliches Wunder hat uns „Asterix bei den Schotten“ verraten: Nur ein kleiner Tropfen Wasser darf in den Whisky, das Wunder ist garantiert, das Wasser, wieder das Medium der Wahl.

Roswitha Boppeler steht auf alten Käse, aber sie wagt auch neue Abenteuer in der weiten Welt des ungeahnten Geschmacks: „Ein Kirschwein zum Weißlacker oder ein Edelpilzkäse zum Portwein, das gibt es bei mir am Abend.“ Habe ich sogleich probiert: Stilton mit Port, aber da muss ich noch an der Mischung tüfteln, mit weniger Wein...



Und dann gibt uns noch Stefan Buggle die Ehre: Der studierte Lebensmittel-Chemiker ist für die Produkt-Entwicklung bei unserem Partner „Vom Fass“ in Waldburg-Edensbach zuständig. Zu seinen Großtaten zählt etwa der „Streuner“, ein sagenhaft guter Cidre oder Sider aus Streu-Obst der Region. Mehr als 100 Landwirte liefern die Äpfel und werden dafür sehr gut bezahlt, nur müssen die Äpfel praktisch „handverlesen“ angeliefert werden, ehe sie höchst sorgsam im Hause nach allen Regeln der Kunst „vermostet“ werden.

Kaum sind die besten Äpfel im Haus, gut 10 Tonnen im Herbst der Ernte, geht es rund in Waldburg: Auf dem Förderband „haben wir praktisch jeden Apfel im



Das Beste kommt vom Fass...

Auge“ betont Stefan und senkt ein wenig die Stimme: „Wie wir Äpfel in Most verwandeln, ist geheim, unsere Methode ist ziemlich einzigartig und besonders schonend.“ Sprich: Im kleinen Weiler Edensbach bei Waldburg wird ein Geschmack geprägt, der weltweit die Genießer begeistert, mit Äpfeln aus Oberschwaben!

Buggle kann stundenlang über Äpfel und Birnen sprechen, und sie auch problemlos vergleichen. Besonders haben es dem Sensoriker die Säuren angetan: „In der Analyse finden wir chemisch nur Säuren, die Empfindung im Mund aber offenbart die Unterschiede – mal mild, mal samtig, mal säuerlich.“ Und, für die Freunde der alten bäuerlichen Kultur: Äpfel aus den alten Streuobst-Wiesen haben mehr Säuren, mehr Gerbstoffe, mehr Mineralien, die für das Aroma sorgen. Als Essenz konzentriert in jedem Balsam, der in Waldburg „vom Winde verwöhnt“ wird: Denn der Bodensee-Wind streicht bekanntlich just hier hoch ins Allgäu – die Balsamessige lagern in Holzfässern in einer luftigen Hütte aus Holz, die Fässer haben eine „semipermeable Membran“, wie mich der Fachmann belehrt, so reift das Aroma vom Fass im Fass...

Auch unser gutes Mineralwasser von Krumbach veredelt er mit seinen Essenzen vom Fass, dass wir uns kaum noch einkriegen. Zum Finale lässt er uns noch von seinem jüngsten Kind probieren: Er



vermählt feinen Malt-Whisky mit Birnensaft, die Dosierung und einige Zutaten aus seinem Labor des Geschmacks bleiben geheim. Der Whisky wird jedenfalls leichter und ist fast schon verboten süffig – ein neuer Apéritif ist geboren, unbedingt probieren! Und wieder die Einsicht: Wasser grundiert Edelbrände oder frische Cocktails, Wasser ist der ideale Begleiter für jedes Menü.

Ein Fazit: Sommeliers beraten und sie prüfen viel mehr als den Geschmack: Sie erkennen und benennen die Rebsorte, den Bier-Typ, das Alter eines reifen Käses, die Herkunft der Produkte, Käse von der Alpen, Fleisch vom Weiderind, die Frucht im Destillat, den Most aus Streu-Obst, mit einem Wort die objektiven Kriterien, aber eben auch die Assoziationen, die ein teurer Wein, ein ungewöhnliches Bier, ein Käse aus Rohmilch oder eine tiefe Quelle im Kopf schon vorab auslösen.

Dann aber kommt drittens die subjektive Empfindung, der Geschmack im engeren Sinne, das Erlebnis mit allen Sinnen! Hat sich das Auge satt gesehen, drängt sich die Nase vor: Schnuppern, das Aroma einfangen, das Glas schwenken, Käse oder Fleisch anschneiden, den Duft tief einatmen. Dann der erste kleine Schluck, der erste Biss, ein vollmundiger Geschmack entsteht aus der Kombination der Empfindungen: Die sehr individuell ausfallen können, aber sich doch ähneln.

Meine Hoffnung: Unsere sieben Schwaben waren gut gewählt, aber es gibt noch viel mehr Sommeliers in der Region. Die Gastronomen müssen sie nur einladen, sich erst selbst beraten und schulen lassen und dann zu einem Genießer-Abend laden: Mit Wasser und Wein, Saft und Brand, Käse und Fleisch, Gemüse und Obst und der fachkundigen, unaufdringlichen Begleitung, die nicht vorschmeckt – wir treffen uns bald wieder!



Aktion LandZunge

Leibspeisen sind Heimat pur!

von Rudi Holzberger





Jürgen Klopp sei mein Zeuge: Der legendäre deutsche Fußballtrainer genießt in der nicht minder legendären Stadt Liverpool, wo einst die „Beatles“ anfangen, die Welt zu verändern, einen fast schon ikonischen Status. Einer der Gründe: Klopp hat sich auch mit der Leibspeise der Liverpools „Scouser“, wie die echten Liverpools sich nennen, schnell angefreundet: Scouser steht für ein altes Seemanns-Rezept: „Ein Eintopf aus Kartoffeln, Möhren, Zwiebel und Fleischstücken“, wie uns der „Spiegel“ verrät: „Einfaches Essen für die Seele, etwas zum Wohlfühlen. Scouser sind Menschen, bei denen man sich wohlfühlt.“ Wo wir uns rundum gut fühlen, das ist mit anderen Worten: Heimat! Die Leibspeisen der Region feiern wir seit jeher auch in der Aktion und im Magazin LandZunge. Grund genug, sie samt der passenden Getränke auch auf allen Speisekarten zu kredenzen. Das Hofgut Farny ist ein starkes Vorbild.

Die Leibspeise hat viele Gesichter: Kässpätzlen und Krautspätzle etwa, die nur einem sehr guten Koch so gut gelingen wie der schwäbischen Hausfrau, die Landküche hat es mit gutem Grund ins Fernsehen geschafft. Die Hausfrauen im „kleinen Oberschwaben“ in Rumänien pflegen diese Leibspeisen der Ur-Heimat seit Jahrhunderten auch in der Ferne. Ihre Leibspeise in der Ferne aber sind die Strudli – Soulfood, Futter für die Seele...



Unsere Heimat ist gleich eine dreifaltige Region: Allgäu-Bodensee-Oberschwaben. Darauf können wir schnell einen trinken: Eher Bier im Allgäu, Wein am See und Most in Oberschwaben. Und die Leibspeisen? Oder, wie es heute in der feinen Szene lautet, das „Signature Dish“, also ein Leibgericht, das für die Region steht, für die Mentalität, für die kulinarische Tradition, für die Leibspeise der Kindheit, für die Erinnerung an Omas Küche, das mit dem Wort allein für Heim-Weh sorgt!

Wenn ich noch einmal in die Ferne schweifen darf: Die Sathmarer Schwaben, die heute noch zu Tausenden in Rumänien leben, mit Ungarisch als Muttersprache, sie lieben nichts mehr als ihre Strudli. Ein wunderbares Gebäck, das bei jedem Fest in oberschwäbischer Manier mit dem Nudelholz zubereitet wird, das jedem Besucher aus der Ur-Heimat aufgetischt und noch warm verschlungen wird, gefüllt mit Quark, Marmelade oder Kartoffeln. Eine Leibspeise, die gleich für die doppelte Heimat steht: Für Oberschwaben, wo die Sathmarer einst ausgewandert sind, zugleich aber für die neue Heimat im Südosten Europas. Wir kennen die Strudli hier nicht, aber jede oberschwäbische Hausfrau, die noch die

hohe Kunst der Mehlspeisen beherrscht, kann das Rezept problemlos übernehmen. Eine neue Leibspeise, die viel Heimweh birgt: Auch alle Sathmarer, die nach dem Krieg oder nach der rumänischen Revolution von 1990 wieder „heim ins Reich“ zurückgekommen sind, lieben die Strudli weiterhin. So wie den „Lecso“, das ungarische Leibgericht aus der Gemüse-Dreifaltigkeit Paprika, Tomaten und Zwiebeln. Gerne mit eini-



gen Szegediner Würsten als edler Dreingabe. Mit anderen Worten: Eine neue Heimat schafft sich auch eine neue Leibspeise. Und vergisst die Alten aber keineswegs: Etwa die Kohlrouladen, die aber ungarisch verfeinert werden. Oder die vielen Gerichte vom Schwein, die vor Ort noch besser schmecken, da die Schweine in Sathmar, die neben jedem schwäbischen Haus grunzen, gerne mal 150 bis 200 Kilo schwer werden dürfen, so wird ihr Fleisch einmalig! Wer also Oberschwaben pur genießen will, sollte mal in die schwäbischen Dörfer rund um Großkarol-Nagykarol-Carei ins Komitat Satu Mare reisen...

Nur: Wir müssen nicht in die Ferne schweifen, wir finden das Beste auch in der Region, in der Ur-Heimat.



Ein Dreiklang: Rösti und Erbsen machen erst Fleisch zum kompletten Genuss. Kartoffeln, Gemüse, Hülsenfrüchte – der Dreiklang der bäuerlichen Küche grundiert unsere Leibspeisen. Natürlich dürfen wir die Maultaschen nicht vergessen. Die Herrgottscheißerle wollen ihre inneren Werte verbergen, während ein saftiger Schweinebraten nur zu gerne die Bühne füllt. Die Schweine und die Schwaben, eine Liebesgeschichte...

Auch in diesem Fall sind die Gerichte vom schwäbischen Schwein gut vertreten, dazu köstliche Ochsenbacken, natürlich Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat und für den Sonntag wohl der Tafelspitz mit Spinat und Rösti. Das kinderlose Ehepaar Farny aber sah auch schon über den allzu engen Tellerrand: Mit Allgäuer Berglinsen, woher auch immer die kamen, oder mit einem Saiblingfilet für den See. Auch mit Rösti für den Blick in die Schweiz, verfeinert vom Hofgut-Koch Sebastian Pethke mit einer Estragonkruste auf frischem Buttergemüse – eine Leibspeise, die auch die Genießer von heute verzückt und die Region auf den Teller holt...

Die Leibspeise des Allgäus kennt als Allgäuer Signatur nur einen Namen: Käspatzen. Keine schwäbischen Spätzle, sondern deftige Patzen, selbstredend auch mit geschmälzten Zwiebeln – da sei Kommissar Kluffinger mein Zeuge. Auch wenn der „Klufti“ nur wenig Abwechslung kennt: Mit einem Wurstsalat und dem Zwetschgendatschi ist sein

dreifaltiges Glück bereits ausgereizt, hoffentlich verspeist er nicht alles zugleich...

Allgäuer Käspatzen sind selbst dreifaltig: Die Kenner nehmen dreierlei Käse: Emmentaler von einer der vielen kleinen Käsereien, dazu Bergkäse und vor allem im Oberallgäu den legendären Weißlacker als identitäre Würze. Und gerne auch mal in der Variante als Krautpatzen – am besten schmecken sie „aufgewärmt“ mit der Sauce vom Sonntagsbraten. Aber die Heimweh-Küche hat natürlich in der Region noch mehr zu bieten, vor allem als Mehlspeise: Apfelkrapfen, Apfelküchle, Dampfknudeln und so weiter, alles nach Omas Rezept und stets mit dem Wallholz im Anschlag. Alles Leibspeisen aus der alten Zeit, bäu-

erliche Gerichte der Arme-Leute-Küche. Am Bodensee wäre natürlich das oder der Felchen die erste Wahl, aber der „signature fish“ des Sees macht sich bekanntlich rar, ein Fangverbot soll die Bestände wieder wachsen lassen. Höchste Zeit, auch die anderen Fische endlich zu entdecken. Am Traunsee in Oberösterreich, der „Ur-Heimat“ meiner Holzberger-Vorfahren hat Lukas Nagl, Österreichs Koch des Jahres, die Fische aus seinem See zu höchsten kulinarischen Weihen gebracht: Er setzt auf die Karte, was ihm sein Fischer morgens in die Küche bringt. So auch den gerne verschmähten Weißfisch – auch Leibspeisen dürfen sich ändern! Der gerühmte Koch fermentiert die Fische auch nach allen Regeln der Kunst, unter der Marke





Ihre Leibspeise gedeiht auf dem Hof, auf dem sie aufgewachsen ist: Der Apfelkuchen der Mutter und das Glas Most dazu, alles von den Streu-Obstbäumen nebenan. Die Theologin Regina Steinhauser, aktiv an der Schwäbischen Bauernschule, hat der Leibspeise eine Studie gewidmet, die Genuss, Leib und Seele versöhnt. Leibspeise und Heimat sollen bald ein Thema auch an der Bauernschule sein – eine Heimat für die ländliche Küche. Mit Apfelkuchen!

„Luvi“ bietet er eine ureigene Sojasauce oder das unvergleichliche Garum nach altem römischen Vorbild – mehr Regionalität in innovativer Manier geht nicht! So dürfen wir gespannt sein, was die LandZunge-Köche noch an Leibspeisen auf die Karte setzen. Die Region, aber auch See und Fisch sind ein schier unerschöpfliches Thema, Oskar Farny würde mit der Zunge schnalzen...

Und Oberschwaben, gesegnet mit einer Fülle von besten Produkten, von Artischocken bis zum Spargel? Da dürfen wir die Kartoffel keinesfalls vergessen, auch sie ein edles und sättigendes Produkt der bäuerlichen Küche: Ob Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln, unsere Leibspeisen finden wir oft auf dem Teller neben dem Fleisch. Das die oberschwäbischen Bauern, die so arm nie waren, eben nicht nur am Sonntag liebten, sondern gerne fast jeden Tag – Peter Eitel sei der Zeuge. Seine große Geschichte von Oberschwaben in drei Bänden sollte in jedem Haushalt der Region stehen, er vergisst auch das Allgäu und den See keineswegs, Oberschwaben reicht für die Historiker von der Alb bis an den Lech, von der Donau bis zum Bodensee. Eitel beleuchtet das Leben auch der „kleinen Leute“ samt ihren Leibspeisen. Und er beschreibt schmunzelnd den Unterschied zwischen den wohlgenährten Bauern in Oberschwaben und den dünnen „Hungerleidern“ von der rauen Alb...

In der Leibspeise lebt die Heimat, die Erinnerung, aber auch der Glaube. Regina Steinhauser von der Schwäbischen Bau-

ernschule in Bad Waldsee, geboren und aufgewachsen auf einem Hof am Stadtrand von Aulendorf, hat sogar ihre Abschlussarbeit in Theologie an der Uni Tübingen dem Thema gewidmet. Auch und gerade in der Bibel ist die Leibspeise fast schon ein Leitmotiv, von der Hochzeit in Kanaan, der wundersamen Brotvermehrung bis hin zum letzten Abendmahl: Die Leibspeise schmeckt in Gemeinschaft am besten. Regina Steinhauser hat aber wenig theologische Scheu: Sie findet die Freude am gemeinsamen Mahl noch im Grill-Fest! Vielleicht so: Wir zelebrieren die Fleischelust am archaischen Feuer seit der Steinzeit, vor allem aber verzehren wir uns nach der Gesellschaft der Gleichgesinnten! Der „Hunger“ wird in der Bibel zu einer Metapher für das Begehren schlechthin: Nach der göttlichen Speise, einem Stück Welt, das wir konkret am Feuer, am Tisch, mit den Fingern verschlingen, verzehren, mit allen Sinnen schmecken können. Wir wollen uns die Leibspeise, also unsere größte Liebe, einverleiben! Denn wir haben sie zum Fresen gern!

Die Speise, die Gabe, das Brot, das Mahl, Manna, die Bibel stillt unseren leiblichen wie geistigen Hunger mit vielen Gleichnissen, sie ist alles andere als lustfeindlich – auch wenn uns dies die „Kirche“ so lange Zeit weismachen wollte. Viel zu lange wurden Lust und Leibspeise buchstäblich verteufelt, von der Buße des Fastens bis zu den Diäten von heute. Von der Sünde der Völlerei bis zu den veganen Phantasien der Reinheit –

eine Theologie der Sünde hat so manche schlimme Spur gelegt. Eine ganz andere Spur finden wir oft in der Klosterküche: Sie hat bekanntlich ihre Lust auf Fleisch selbst in der Fastenzeit kreativ gestillt: Wenn sie etwa den Biber kurzerhand zum Fisch erklärt hat! Vielleicht sollten wir diese Leibspeise der Mönche neu entdecken, ehe die Biber überhandnehmen. Das passende Dessert ist in der Region ja weit verbreitet: Nonnenfürzle stillen zumindest den kleinen Hunger...

Aktion Leibspeise

Die wenigen Zeilen und einige ausgewählte Leibgerichte von unseren LandZunge-Köchen auf diesen Seiten sollen daher nur den Auftakt zu einer großen „Aktion Leibspeise“ in allen Gasthöfen der LandZunge markieren. Ich hoffe, dass sich bald auf jeder Karte ein, zwei, drei Leibspeisen finden. Und ich rufe alle Leser und Leserinnen auf, ihre Leibspeisen an die Redaktion (info@magazin-landzunge.de) zu schicken. Garniert mit einigen Zeilen der Erklärung zu Erinnerung, Familie, Heimweh, Omas Rezept und so weiter. Die besten Vorschläge schicken wir dann an die Wirte weiter. Damit die Leibspeisen der Region, der Heimat neu aufleben – ob in alter Manier oder neu interpretiert...



Bernd Heinzelmann
Landgasthof zur Linde, Steinhausen

Rehragout in Wacholderrahmsoße

Ein Rendezvous mit Rehragout? Das gibt es in der Linde in Steinhausen schon lange. Mit dem Blick auf die schönste Dorfkirche der Welt genießt es zudem jeden theologischen Segen! Mit dem neuen Film über den schrägen Dorfpolitisten Eberhofer und seine schöne Susi könnte das Ragout zum Kult werden. Mit Grießnockerl vorher und einem Kaiserschmarrn danach – so wird das Rendezvous zum schönen Drama...

- Zutaten:
1 kg Rehfleisch (Schulter oder Hals)
100 g Karotten
60 g Sellerie
150 g Zwiebel
80 g Lauch
1 Lorbeerblatt
7 Wacholderbeeren
7 Pfefferkörner
1 Nelke
500 ml Rotwein
Salz
Etwas Zitronenschale
Etwas Orangenschale
30 g Tomatenmark

- 250 g Pilze (Austernpilze, Steinchampignons, Champignons)
1–2 Schalotten
80 g Butter
100 g Sahne

Rehfleisch in gleich große Stücke schneiden und im erhitzten Topf mit Fett anbraten, bis alles gleichmäßig Farbe hat. Das Fleisch etwas würzen. Das geschnittene Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie) dazugeben und mitrösten. Etwas später noch die Zwiebelwürfel und den Lauch dazugeben. Wenn alles gleichmäßig angeröstet ist, mit Tomatenmark tomati-



sieren und unter ständigem Rühren trockenschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und wieder trockenschwitzen. Das ganze so lange wiederholen, bis eine schöne braune Farbe entsteht. Gewürze, Zitronen- u. Orangenschale dazugeben und mit Wildfond oder Wasser auffüllen, bis das Fleisch bedeckt ist. Topf abdecken und das Fleisch bei kleiner Hitze garen (schmoren). Das Fleisch herausnehmen, wenn es gar ist. Fond einreduzieren lassen, abpassieren und mit etwas Mondamin abbinden. Abschmecken und mit etwas Sahne verfeinern. Pilze putzen, ggf. waschen, in Butter mit feingschnittenen Schalotten anschwitzen und mit Salz, Pfeffer würzen.



Dieter Hierlemann
Gasthaus zum Adler, Dietmanns

Whisky-Ziegenkäse

Die Ferieninsel La Palma stand Pate für diese köstliche Vorspeise: Zuhause ersetzte Dieter Hierlemann Halloumi mit Ziegenkäse, der nicht ganz durchgereift ist – auf dem nahen Ziegenhof Engelsberg in Hauerz von Henriette Schindler exklusiv produziert! LandZunge pur!

- Zutaten:
Ziegenkäse
Speck (Bacon)
Whisky
Mandeln
Honig

Die Käsescheiben behutsam in die dünnen Bauchspeckscheiben einwickeln, damit der Weichkäse nicht davonläuft, wenn es warm wird. Der Rest ist denkbar einfach: Die Käse-Rouladen in einer beschichteten Pfanne möglichst scharf anbraten. Sobald der Käse herausquillt, auf dem Teller mit einem kleinen Bouquet anrichten und das Bratfett abgießen. Gestiftelte Mandeln in der Pfanne anbräunen, mit Whisky ablöschen und den Honig dazu. Aufkochen und über den Ziegenkäse gießen. Fertig!





**Alexander Bösch
Adler, Gaisbeuren**

Aufbruch vom Reh:

Die Leibspeise der Jäger? Alles vom Wild, klar. Vor allem aber ein jagdfrischer „Aufbruch“ – die Innereien vom Reh. Serviert im Gasthaus mit etwas Jägerlatein. Ideal, wenn Vater und der Sohn als Koch selbst leidenschaftlich auf die Jagd gehen. So kommt der Aufbruch, der sonst so selten zu genießen ist, im Adler zu Gaisbeuren immer wieder auf die Karte und schnell füllt sich die Stube, denn diese Leibspeise wird im eigenen Wild-Fond geschmort, Alexander Bösch verrät auch seinen Trick: Das Herz zuerst und separat schmoren, „das braucht seine Zeit.“ Wenn dem Herz dann noch Bratkartoffeln zur Seite stehen, sind Glück und Genuss garantiert – nicht nur für Jäger!



Zutaten:

Herz, Leber und Nierle vom Reh, geputzt
Rotwein
Balsamico-Essig
Wildsauce, altern. Wildfond
1 Schalotte, fein gewürfelt
Salz, Pfeffer, Wildgewürz
etwas Mehl

Das Herz in feine Streifen schneiden, würzen und scharf anbraten. Rotwein und Wildfond angießen und mind. 20 Minuten köcheln lassen (ggf. Flüssigkeit nachgießen).

Derweil Herz und Nierle schnetzeln, leicht mit Mehl bestäuben und kurz und scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Schalotte in derselben Pfanne andünsten, wenig Mehl einstäuben, mit Rotwein ablöschen und mit Wildfond (Wildsauce) angießen. Das weich gekochte Herz mit der Sauce zugeben und alles sämig einkochen. Mit Balsamico, Salz, Pfeffer und etw. Wildgewürz abschmecken.

Zum Schluss Leber und Nierle würzen und in der fertigen Sauce nur kurz heiß machen.



**Tobias Schwägele
Hirsch, Urlau**

Urlauer Löffelspatzen

Eine geschmorte Rinderbrust ist eine Wohltat: Das Fleisch kommt vom Bio-Bauern in Allmishofen. Zur Offenbarung wird unsere Leibspeise aber mit den originellen Löffelspatzen. Die hat für uns die Koch-Legende Rudolf Schneider kreiert – in Erinnerung an seine Oma!

Zutaten:

500 g Spätzlemehl
200 ml Wasser
6 Eier
1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat
10 g Petersilie gehackt
75 g Brotwürfel

Mehl, Eier, Wasser und die Gewürze in eine Schüssel geben und den Teig von Hand schlagen bis er Blasen wirft. Dann die Petersilie und die Brotwürfel unterrühren. Den Teig mit Löffel in einen Topf mit simmerndem Wasser abstecken und 10 Minuten ziehen lassen. Abschöpfen und in kaltem Wasser abschrecken. In einer Pfanne mit Butter kurz anbraten und sofort heiß servieren.

Die Spätzle werden mit Brot, Kräutern und Gewürzen originär veredelt. Sie stehen immer auf der Karte, gerne auch zum Hirschragout. Gekocht, frittiert, und auch mal süß zum Dessert.





Ludwig Mittermeier
Hotel Traube, Thalkirchdorf

Holderküchle

Unser Lieblingsrezept sind die Holderküchle. Hinter dem Namen verbirgt sich in Bierteig ausgebackener Holder, das Rezept stammt von der Großmutter und ist typisch für das Allgäu. Gehaltvoll, eine liebevoll gepflegte Tradition, die es aber nicht das ganze Jahr gibt, nur von Mai bis Juli. Der Holunder ist für jedermann und jede Frau leicht zu finden ist.



Zutaten:
 Frische Holderblüten, Bierteig und viel Puderzucker

Für den Bierteig:
 150g Mehl
 1 Prise Salz
 2 Eigelb
 1/8 Bier

Der Teig hat eine zähflüssige Konsistenz 2 Eiweiß steif geschlagen, unterheben Die Holderblüten am Stiel in den Teig tauchen, dann in heisses Fett – 170° C – setzen und dabei etwas auf und abschütteln, damit die Holderküchle flach auf dem Fett schwimmen bis sie goldbraun und damit fertig sind.



Michael Schmid
Altstaufer Einkehr, Oberstaufer

Oma Eckers Jägerteller

Eine Leibspeise: Das Hirschgulasch von Oma Ecker ist der Klassiker in der Altstaufer Einkehr und steht seit dem ersten Tag auf der Karte. Oma Ecker war früher als Wirtin der „Gemse“ in Oberstaufer gut bekannt, die Liebe zum Wild war mir so „fast schon in die Wiege gelegt“, schmünzelt Enkel Michael Schmid. Merke: Unsere Leibspeisen stammen oft aus Omas Küche!

Zutaten:
 5 kg Hirschschulter in ca. 5cm starke Würfel geschnitten
 10 Stück Zwiebel in Streifen
 3 Stück Karotten gewürfelt
 1 Knolle Sellerie gewürfelt
 1 lt Rotwein
 1 lt Wildfond
 10 Stück Lorbeerblätter
 12 Stück Wacholderbeeren zerdrückt
 6 Stück Nelken
 1 Stange Zimt
 20 Pfefferkörner
 6 EL Preiselbeeren
 150 g Butterschmalz

Das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Fleisch entnehmen und die Zwiebel mit dem Gemüse bei weniger Hitze anschwitzen. Alle Gewürze begeben und etwas mitschwitzen. Mit Rotwein und Wildfond ablöschen. Zum Kochen bringen und Fleisch wieder dazugeben. Mit Salz würzen und Preiselbeeren dazugeben. Das ganze mit geschlossenem Deckel ca. 2,5 Stunden unter dem Siedepunkt garen. Gegebenenfalls noch etwas Wasser nachfüllen. Sobald das Fleisch zart gegart ist, raus nehmen. Sauce etwas einkochen, seihen und abschmecken, danach etwas abbinden. Fleisch wieder zugeben und kurz aufkochen lassen.

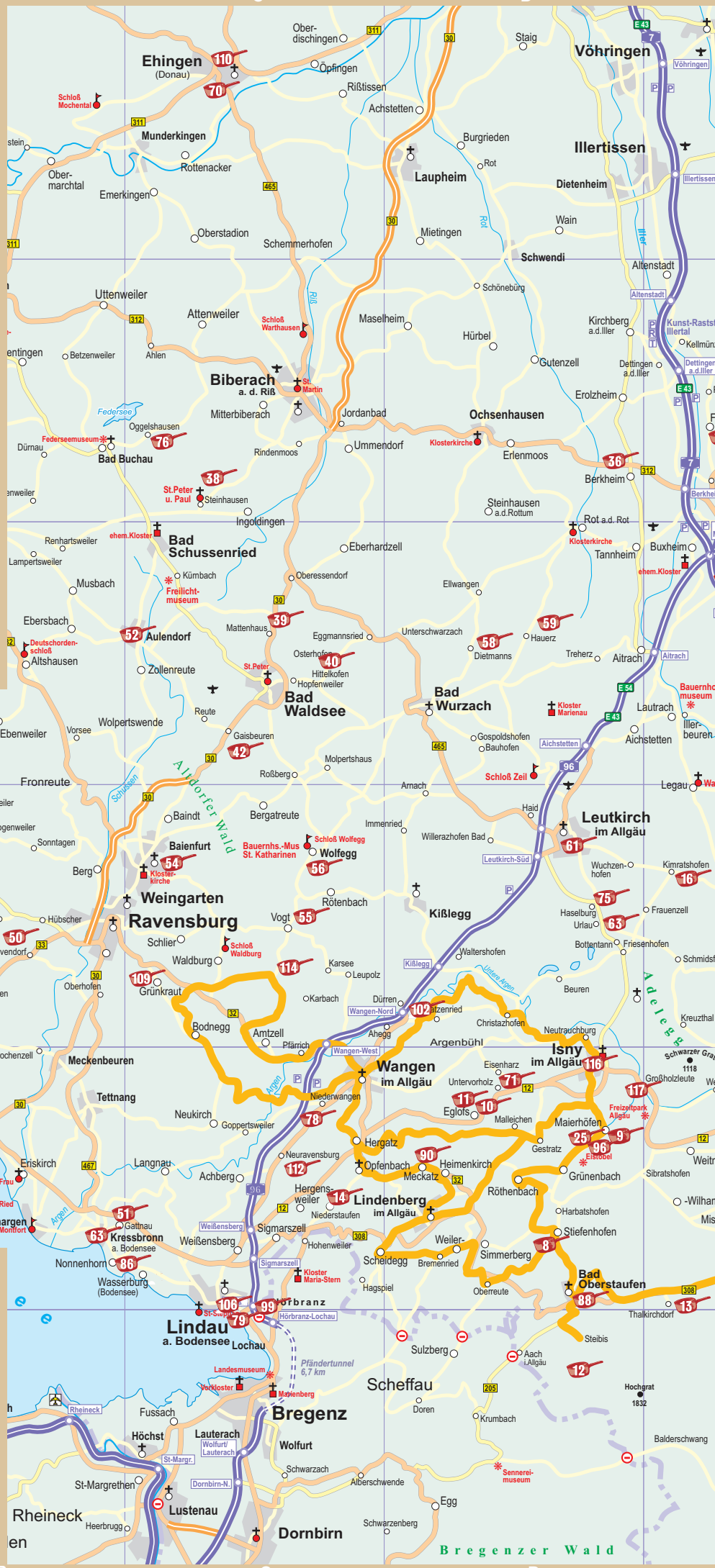


Die LandZunge-Region



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.

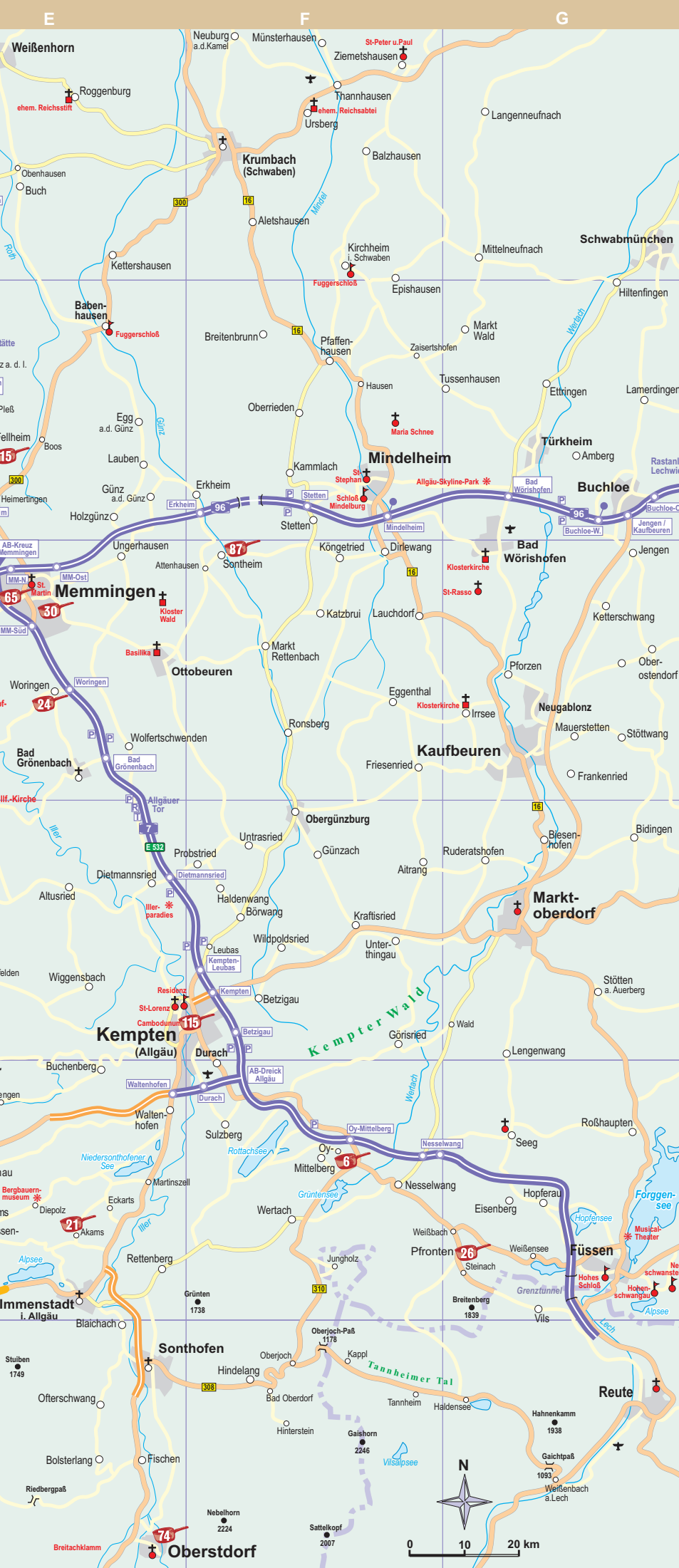


Redaktion und Kontakt
 Dr. Rudi Holzberger
info@rudi-holzberger.de
www.magazin-landzunge.de

Fotos
 Titelbild: Paul Meyer
 Gerhard Tempel, Felix Kästle, Anna Feneberg, Markus Leser, Ernst Fessler, Thomas Gretler, Paul Meyer, Marc Brandner, Rudi Holzberger und andere

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

Druck
 Memminger MedienCentrum



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



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



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



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.

Gatt nau
Gasthof | Brennerie zum Forst
 Wiesenweg 6
 88079 Kressbronn-Gatt nau
 07543 96150
www.gasthaus-forst.de





**Zum Wein
schmeckt das Vesper**



Nonnenhorn: Das Winzerdorf am Bodensee. Mit-
tendrin die Rädle-Wirtschaft „Zum Winzer“ der
Familie Hornstein. Genuss mit einfachen Speisen
in einem besonderen Ambiente. Mit Blick auf
den gewaltigen „Torkel“, eine urtümliche Trau-
benpresse, scheint die Zeit stillzustehen. Die lie-
bevoll 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 sonni-
gen Süden...

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



**Ein Hotel
mit Charme und Burger**



Das familiäre Hotel mit Charme in Lindau-Zech.
Nur fünf Minuten bis zum Bodensee. Ideal für
Urlauber, Reisende – und Genießer. Denn Kü-
chenchef Mike Neier kocht im Restaurant Mel-
bo's mit Leidenschaft und setzt vor allem auf Pro-
dukte und Zutaten aus der Region, die er gerne
international interpretiert. Melbo's. steht für die
Gastgeber Melanie und Boris Kreuzt und ihr ge-
mütliches Ambiente in Hotel und Restaurant.
Der Geheimtipp sind die vielen kreativen Burger,
liebervoll 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 Strandhausflair**



Echtes Barbecue, eine ehrliche, frische Küche
und regionale Zutaten: Das gibt es im Strandhaus
in Lindau-Zech. Von den Saucen bis zu den Nu-
deln wird hier alles selbst gemacht – dazu Fleisch
und Gemüse aus der Region. Die Spezialität im
Strandhaus ist das echte Barbecue aus dem Holz-
befeuereten Smoker und spezielle Steak-Zu-
schnitte vom Grill. Inhaber Klaus Winter ist
nicht nur durch seine Grillschule, sondern auch
für seine Grillshow auf Regio TV bekannt. Ge-
würze, 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**



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 Bod-
ensee-Fischen über Bauchspeck vom LandSchwein
bis zu den Bier-Kässpatzen. Ein Kult: Der Früh-
schoppen 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**



Der Knolpershof bei Neuravensburg: Ein All-
gäuer Einzelhof in wunderbarer Landschaft und
zugleich eine originelle Wirtschaft. Das bäuerliche
Ensemble hat sich schwer gemauert: 65
Menschen finden Platz im lichten hellen Am-
biente – behäglich 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 „Brenner-
wirts“, der Einkauf im Hofladen wird da fast zur
Pflicht!

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



**Viel Platz
auch für große Feste**



Der Weinstadl thront weithin sichtbar auf dem
Bergrücken über dem Argental, zwischen Wan-
gen 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 Fund-
grube 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



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

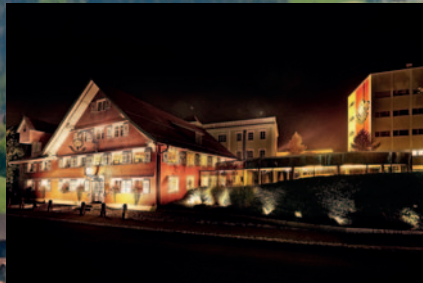


**Vom Hof
direkt zum Gast**



Wo das wilde Westallgäu so richtig loslegt, der Bodensee aber noch nahe ist, da wartet zwischen Lindau und Oberstaufen diese originelle Dorfwirtschaft mit Biergarten, 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**



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
Meckatzter Bräustüble**
Meckatz 8
88178 Heimenkirch
08381 1573
www.meckatzter-braeustueble.de





**Ein Kraftort
wird zur Heimat**



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 ihre Regleichen 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**



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**



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**



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 „Schlutzkröpfen“. Höchste Attraktivität 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 Panorama Feuerlounge im historischen Kuhstall von 1910.

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



**Bäuerlich
im besten Sinne**



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**



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-biokaeserei.de



Region Allgäu



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



**Grenzerlebnis
beim Kräuterwirt**



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 „Grenzerstübli“. 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**



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
Altstaufer Einkehr
Bahnhofstraße 4
87534 Oberstaufen
08386 7193
www.altstaufereinkehr.de



**Schöner kann
ein Haus kaum sein**



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 frangfrisch aus dem Allgäu. Jeden Freitag Kässpätzten, 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**



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**



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 Kässpätzlen – 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



**Südlisches Flair
im obersten Dorf**



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 Misen, 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**



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**

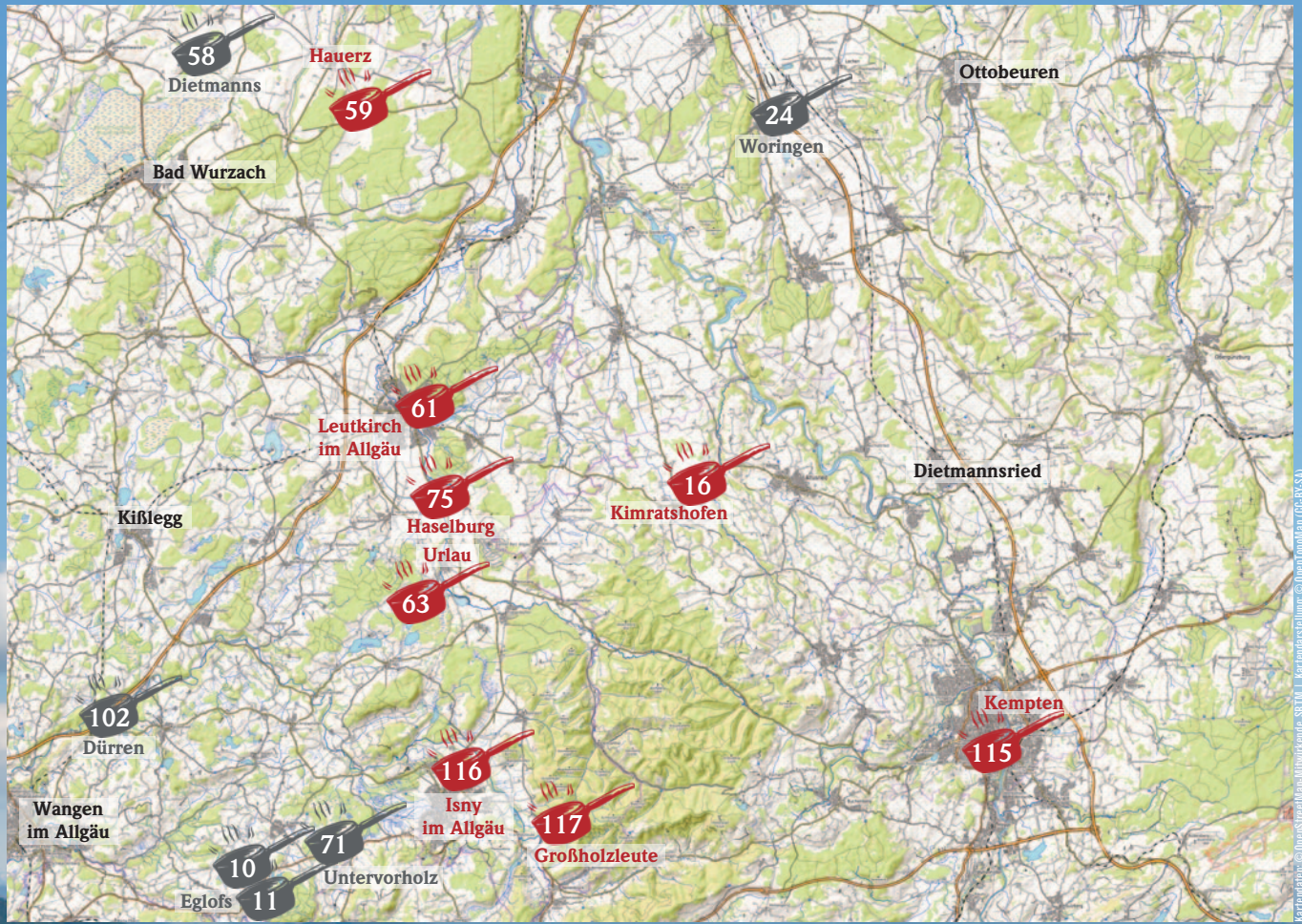


Das Allgäu ist immer eine Reise wert, erst recht die Dörfer mit einer authentischen Dorfwirtschaft: So wie die Rose in Oy-Mittelberg. Da findet jeder Ausflug, ob im Winter mit Ski oder im Sommer mit den Wanderschuhen seinen krönenden Abschluss. Chef Alfred Endres verwöhnt die Gäste mit seinen abwechslungsreichen 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



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 Großmutterns 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



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 den Wirtsleuten Rosemarie und Hubert Baumeister und ihrem 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.de





**LandZüngle
frisch von der Quelle**



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



**Ein Dorfgasthof,
der Geschichte atmet**



Eine originale Gaststube aus dem Jahre 1906 mit frischer, regionaler Küche, ein gemütlicher Biergarten und ein Eventstadel im ehemaligen Heustock laden zum Genießen, Feiern und Verweilen ein. Für Biker, Ausflügler und Besucher der Allgäuer Genussmanufaktur ein Muss. Im historischen Gebäude finden sich 19 kreative Hotelzimmer. Hotelgäste begrüßen wir im Hirsch gerne zum Frühstück und zum Abendessen. Unser Tipp: Selbstgemachte Maultaschen in verschiedene Kreationen – herrlich.

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

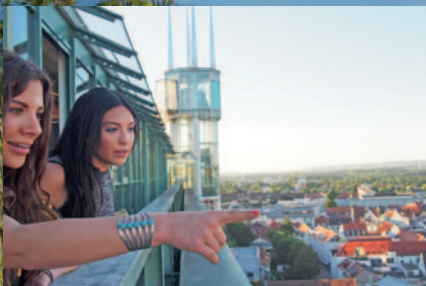


**Ein altes Gasthaus
im neuen Gewand**



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.

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



**Wo das Hochgefühl
garantiert ist!**



Die Aussicht macht schier fassungslos: Das Restaurant mySkyounge 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 Marienberg und dem Blender. Höchste Allgäuer Genussskultur, 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-skyounge.de



**Schmankerl
in der Dorfwirtschaft**



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, ehemals 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**



„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

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**



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**



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 Kässpätzten. 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**



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 Bratensalz 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**



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**



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 Dampfsäg!

**Sontheim
Dampfsäg**

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



**Wohlfühlen bei
Martin & Martina**



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



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



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



Das Kreuz: Das älteste Haus in Bavendorf wird bereits in der vierten Generation von Familie Stehle betrieben: Eine „Weiber-Wirtschaft“ mit schwäbischer Gastlichkeit und ehrlicher Küche. Ideal für Familienfeiern oder Tagungen. Der große Biergarten mit Spielplatz hinterm Haus ist ideal zum Mittagstisch, Einkehr mit Familie, Freunden, Geschäftspartnern. Jeden letzten Samstag im Monat gibt es ein Schwäbisches Buffet. Acht neue Ferienwohnungen warten auf Urlauber und Reisende.

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





**Hof halten
unter der Basilika**



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**



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 Forstnhäusler 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**



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 Feinschmecker**



Im Paradies in Vogt wird Gastfreundschaft groß geschrieben. Liebevoll betreut von der Familie und kulinarisch verwöhnt. Seit vier Generationen stehen der wunderschöne Saal und drei gemütliche Stuben für die Gäste bereit. Hier wird jedes Fest und jede Hochzeit zu einem Erlebnis! Hausgemachte schwäbische Gerichte werden im sehr behaglichen Ambiente oder auf der Terrasse mit Blick auf die Waldburg serviert. Eine Welt für Kinder und neu renovierte Gastzimmer runden das paradiesische Angebot ab...

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



**So wohlfühlen
wie daheim**



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**

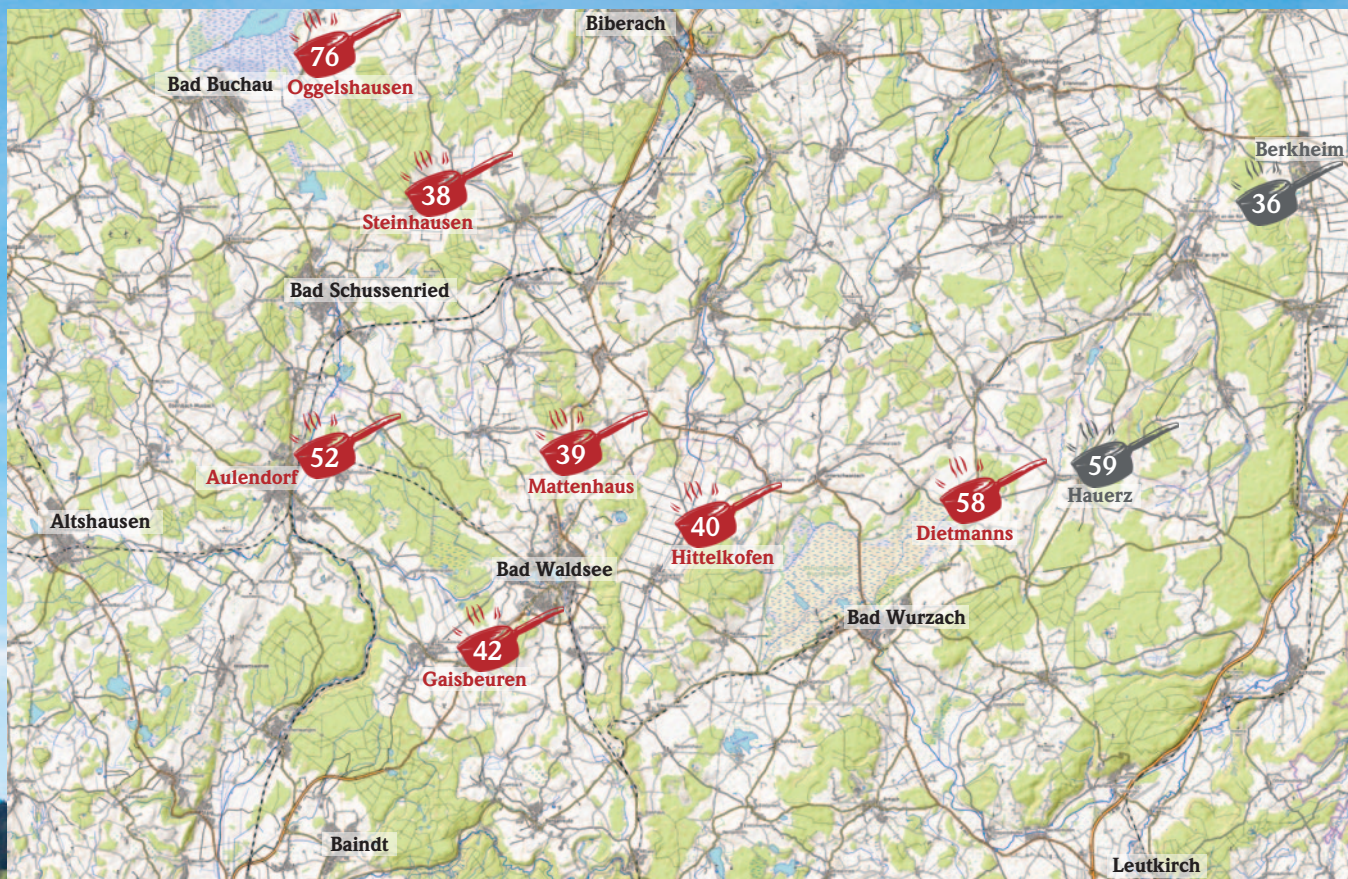


Das Hofgut Farny auf dem Dürren: Mitten im Grünen zwischen Wangen und Kißlegg, abseits von Hektik und doch leicht zu erreichen. Ein idealer Ort zum Genießen, exklusiv Feiern und Tagen, erholsam Schlafen, oder einfach zum Entspannen. Das denkmalgeschützte Hofgut mit modernem 4-Sterne-Hotel, historischer 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.

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



Region Oberschwaben



Kartendaten © OpenStreetMap, Wikivoyage, SRTM | Kartographie: © GeoTopoMap (CC-BY-SA)



Jeder Löwenhunger wird gestillt



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 Spezialitäten 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



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!



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 südliches 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**



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



**Kleinkunst
und gute Küche**



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 Benthheimern. 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**



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 Krautkräpfen über Krustenbraten bis zu den vielen Gerichten mit Kräutern aus dem eigenen Schaugarten. 150 Gäste finden Platz, Radweg, der Jakobsweg und die ober-schwäbische 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



**Eine Rose
blüht im Dorf am besten**



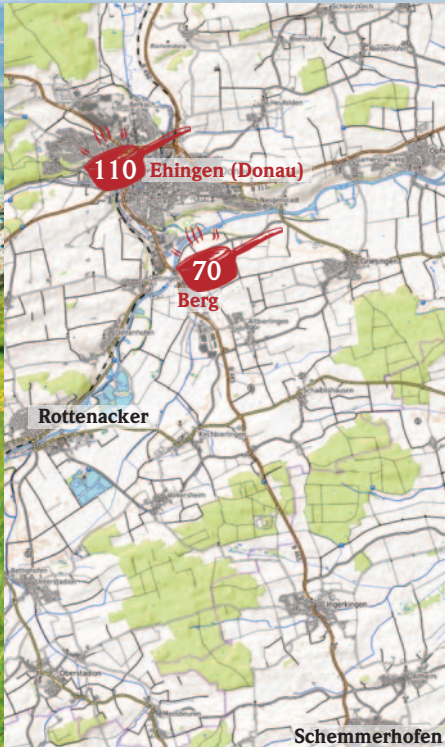
Die Rose lebt Familientradition seit 1833. Familie Krattenmacher setzt alles daran, dass ihre Gäste die Zeit genießen – in der traditionellen Wirtschaft, auf der Terrasse oder im lichtdurchfluteten Rosenpavillon. Das Erbe bewahrt auch die regionale Küche, am liebsten mit Damhirsch aus dem Gehege neben 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



**Schlemmen
mit viel Charme**



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**



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



www.michl.jetzt



Liebe • Freude • Werte • Tradition



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.

Allgäu®



SEIT

1868

Schäffler Bräu

Familienbrauerei Graßl - Missen/Allgäu



... das Helle

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



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben



... DA WEISS MAN, WAS MAN HAT

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

Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Kaufstrasse 6-8

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

E-Mail: info@buchmann-gmbh.de

88287 Grünkraut-Gullen

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

www.buchmann-gmbh.de

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 Verantwort-

lichen 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 bil-

lige 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 Tettang
Ein gutes Essen macht schneller gesund



Schmieger
Metzgerei und kleine Großküche
in einem

LandZunge pur

Ein Speckbraten im schwäbischen Weinberg

Die Sathmarer Schwaben haben eine einmalige Geschichte geschrieben: Ab 1720 wandern Tausende arme Oberschwaben auf der Suche nach dem gelobten Land ins damalige Ungarn. Als Bauern und Handwerker gründen sie bald blühende Dörfer, pflegen ihre dörfliche Gemeinschaft in einer fremden Welt. Eine egalitäre Lebenswelt, die ihresgleichen sucht, und deren Spuren auch nach Kriegen und Kommunismus noch heute zu entdecken sind. So wie die ober-schwäbischen Weinberge bei Bildegg in den Vorkarpaten. Wir haben dort eine Familie besucht, die als Heimkehrer ihre alten Weinberge wieder pflegt, die ihre doppelte Heimat in Bayern und in den Bergen am Rande der Puszta lebt! Wir entdecken eine alte bäuerliche Welt als Vorbild!

Text: Rudi Holzberger Fotos: Jasmin Hummel



Ein Ritual mit großer Tradition: Im Weinberg gibt es meist einen schwäbischen Speckbraten, auf dem Lagerfeuer ausgelassen und gegrillt, dazu Zwiebeln, Paprika und Bauernbrot – Landlust pur, die Ungarn, Rumänen und Schwaben bei der Weinlese vereint. Da mag der große Begriff noch angemessen sein: Ein authentisches Leben, ein Stück Ur-Genuss!



Aussteigen auf dem Berg und durchatmen ist hier eines: Die Aussicht über die weite Tiefebene des Sathmarer Landes ist atemberaubend. „La Capela“, die Kapelle auf den großen Berg winkt herüber, dazwischen aber erkennt der kundige Blick Rebstöcke ohne Ende. Katharina und Johann Brutler haben uns eingeladen nach Bildegg, auf den unbekanntesten oberschwäbischen Weinberg. Der Blick geht weit hinaus über die

endlose Puszta, aber wir sehen auch die Verwilderung – der halbe Berg wohl wird nicht mehr bestellt, was für ein Jammer. Oder was für eine Chance für neue alte Weinbauern wie die Brutlers. Mir kommt ein kühner Gedanke: Ein paar betuchte Freunde zuhause im Allgäu und in Oberschwaben begeistern, Freunde des Weines zudem, gemeinsam hier ein paar Hektar kaufen – für den besten Wein braucht es nur kleine Ländereien. Dazu noch einen Weinkeller für die Fässer und die Feste, Herz, was willst du mehr...

Na ja, Katharina und Johann sind fröhliche Menschen, aber auch Realisten, sie sehen noch keinen größeren Trend zur Heimkehr, sie wissen, wie anstrengend die Arbeit im Weinberg ist, sie könnten

sie alleine nicht leisten. Vor uns sitzt die ganze Arbeitsbrigade gerade mit dem Rücken zu einem kleinen Stein-Schopf im Schatten und macht Brotzeit. Das Wort würden sie wohl nicht verstehen, denn die fleißigen Hände, die der Weinberg zur Lese so dringend braucht, Frauen wie Männer, sie sprechen ungarisch und rumänisch, mit einigen schwäbischen Brocken, bei denen sie wie ertappt gleich auflachen. Einige haben ein wenig schwäbisches Blut, alle arbeiten sie gerne hier – eine große Familie.

Ehe wir uns unter die Reben mischen, erleben wir eine uralte schwäbische Kultur in Reinform: Bei der Arbeit im Weinberg gibt es traditionell einen Speckbraten. Der pure Speck wird überm Feuer





ausgelassen, mit Zwiebeln geröstet, mit Paprikapulver bestreut und mit Bauernbrot serviert. Einfach, nahrhaft, genial, schwäbisch-ungarisch versöhnt. So einfach kann der Genuss sein, so sieht die unverfälschte ländliche Kultur aus.

Auf dem Dorf aufgewachsen, greife ich nur zu gerne zu, selten hat mich ein frugales Mahl derart begeistert. Hoch auf dem Berg erlebe ich eine ländliche Kultur, einen Genuss, vom dem all die LeserInnen der „Landlust“ nur träumen können. Dieses Bild ist authentisch, da sind keine Romantiker auf Sinnsuche am Werk, aber eben auch keine einfachen Landleute, die nicht viel wissen von der Welt!

Und wenn ich dann noch mit Katharina über die Kunst des Kochens, das Glück der einfachen, der notwendigen Küche diskutiere, dann bin ich doch ein wenig überzeugt von den Segnungen des Landlebens. Zehn Tage war ich jetzt insgesamt im Sathmarer Land, fünfmal bin ich angereist, jedes Mal habe ich die Mentalität und die Lebensfreude bewundert, so wie die Lust am Essen und Trinken, am Schlachten, Kochen und am Einmachen! In den Zeiten von Corona wurden die alten Tugenden neu entdeckt: Selbst der „stern“ hat das Comeback des Einmachens als Trend beschworen, die neue Lust am Kochen, am eigenen Garten und Gemüse, ja sogar wieder an Hühnern und Eiern. Die Sath-





Szenen einer Verwandlung oder Wunder Wein: Fleißige Hände an den süßen Reben, Winzer Edgar Brutler am Maischkorb und mit Mutter Katharina im Gärkeller. Darin bereits moderne Technik. Gleich daneben der beste Tropfen in alten Flaschen. Das Bild so romantisch verstaubt wie der Blick in einen der legendären Weinkeller von Bildegg – wahrlich ein Weltkulturerbe



marer Schwaben können sich nur wundern über den neuen Trend, über die Abkehr von der elitären Küche, die Liebe zur neuen Landlust: Sie haben all dies nie aufgegeben...

Der Speck ist nicht alles, Katharina hat auch an den Wein gedacht, frisch aus der Kühltasche, dazu Trauben frisch vom Stock und wieder diese einmaligen sonnengereiften Tomaten, die zuhause in Oberschwaben so wohl nie gedeihen werden. Und natürlich, wir sind ja in der ungarischen Ecke von Rumänien, auch noch knallrote Paprika. Fotografin Jasmin scheut vor dem Speck, sie versucht sich lieber am verführerischen Paprika und läuft so rot an wie der! Die Schärfe verbrennt ihr den Mund, Wasser und Wein retten sie wieder...

Gestärkt mischen wir uns zwischen die Reben und die fleißigen Hände. Johann freut sich sichtlich, dass er einem Allgäuer, der wohl nur Milch und Käse kennt, seine Methoden erklären kann, auch wenn er nach einem Schlaganfall nur langsam sprechen kann. Brutlers setzen nicht nur voll auf Bio, sondern auf Naturwein – mit dem sich die Weinfreunde in deutschen Landen gerade erst anfreunden. Naturwein: Nur ein wenig Kupfer wird zugesetzt, ansonsten reift der Wein nahezu, wie er will, wie es die Natur und die Saison wollen. Die Lese aber ist früher im Jahr, so hat der Wein weniger Alkohol, das Spiel von

Säure und Zucker ist ideal – daher hat mich der Wein am Mittag auch nicht schläfrig gemacht.

Johann zeigt mir alte und neue Sorten, die Rebstöcke wachsen scheinbar wild durcheinander. Nein, so höre ich, dies ist ein „gemischter Satz“, die Vielfalt auf engem Raum lässt alle besser gedeihen, Schädlinge haben es schwerer. Ein gemischter Satz, wie die Arbeiter um uns herum.

Bekannte Rebsorten sind mit von der Partie, aber auch eigenwillige Gewächse wie der Grünsplitz, der fast nur in Bildegg gepflanzt wird, nahezu autochthon.

Sohn Edgar, der im Hauptberuf bei einem österreichischen Vorzeigewinzer im Burgenland arbeitet, und daher in Bildegg erst mal vorsichtig einsteigen will, er hat fast tausend Rebstöcke mitgebracht. So auch den „Lämmerchwanz“, dessen Name von einer alten ungarischen Sorte stammt, aber schwäbisch arg verballhornt wurde – sicher gut für die PR. Die Marke schlechthin aber ist der Blaufränkische, der so etwas wie der „Wein der Zukunft im Osten“ ist. Das sandige „Terroir“ ist für ihn ideal, ein Wein hat hier seine Wahlheimat gefunden!



Dann aber wird Johann emotional, er zeigt mir seinen Muskateller, der vielleicht seinen besten Tropfen liefert: „Der Geschmack ist unverwechselbar! Solche originären Weine sind gesucht, sind ein Wechsel auf die Zukunft. Wenn ich es recht sehe, fängt der Wein ja gerade erst an, die Massen zu begeistern. Klar: Die Naturweine sind nicht so gefällig wie die konventionellen Weine, deren Geschmack eher im Weinkeller entsteht, so manchem Zusatz geschuldet ist, an den wir uns gewöhnt haben. Endlich einmal begreife ich den ganzen Charakter eines Weins, im Naturwein hat die so beliebte



Rede vom „terroir“ eine ehrliche Bedeutung. Ich schmecke Sand und Berg und Heimat...

Nach zwei Stunden verlassen wir den Weinberg entspannt. Sohn Edgar Brutler wartet im Weinkeller, er ist der Mann für die Zukunft, selbstbewusst und mit großen Ambitionen. Ein Mann, der zupacken kann, wie die Hände sogleich verraten, der aber auch studiert hat: Weinbau in Geisenheim. Er kennt die gesamte Weinszene, er hat sich nach dem Studium zuerst bei Leo Hillinger in der Wachau verdingt, einem der bekanntesten österreichischen Weingüter. Kurz:

Vor mir steht kein Träumer, sondern ein junger Fachmann, der seinen Traum leben will – die Weinberge der Familie nicht aufgeben kann. Noch fährt er zweigleisig, aber er kann sich gut vorstellen, in der Zukunft wieder ganz in Bildegg zu leben. „Die kommunistischen Zeiten habe ich ja nur als Kind erlebt, heute geht es wieder aufwärts, hier sind unsere Wurzeln und vielleicht auch meine Zukunft.“ Denn, er ist sich sicher: „In Bildegg, auf dem großen Berg können wir durchaus Weltklasseweine machen!“ Weltklasse auf dem Berg, Weltkultur im Keller...“



Unser Lindauer INSEL RADLER

NEU

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



UNSERE STADT – UNSER BIER.

MIT PROFIS ZUM ERFOLG

Egal in welcher Branche man tätig ist,
man darf sein Ziel nicht aus den Augen
verlieren. Wir kümmern uns um die
Drucksachen, die Ihren Erfolg fördern!



Verpackungen für
Lebensmittel?
08331/9277-138!



**memminger
medien
zentrum**

Fraunhoferstraße 19
87700 Memmingen

info@mm-medienzentrum.de
www.mm-medienzentrum.de

Tel. 08331/9277-0

Ihr Partner für Geschäftsdrucksachen
Prospekte · Plakate · Broschüren · Bücher
Folder · Verpackungen aus Karton · und vieles mehr



Zuerst aber genießen wir das rustikale Bild mit französischem Charme, wieder so ein authentischer Moment. Die Presse im Hof, Edgar füllt sie mit einer Praktikantin, einer blonden Rumänin, die deutschen Wurzeln sind auch ihr ins Gesicht geschrieben.

Im tiefen Keller der Brutlers stehen uralte Flaschen, die als Kleinode gehütet werden, neben modernen Gärtanks. Romantik und Aufbruch auf engstem Raum, wohltuend kühl, ohne alle Technik. Nicht nur viele Keller warten auf ihren Retter, am Dorfrand entdecken wir auch eine uralte Scheune, die wohl ein starker Sturm schnell dem Erdboden gleich machen könnte. Wo sind die Fördergelder, die auch dieses schwäbische Denkmal bewahren könnten – vielleicht

als kleines Museum für Bildegg, vielleicht sogar als Hotspot für einen neuen agriturismo, als Probierstube für die künftigen Weinfreunde, die wir nur in Oberschwaben rufen müssten?

Edgar schmunzelt, als ich wieder meine fixe Idee vom Weltkulturerbe präsentiere. Warum nicht? Why Not? Das muss ich dringend mit Josef Hölzli besprechen! Der Chef der Deutschen zu Sathmar, auch ihn werden wir noch treffen, in einem anderen Weinkeller in Bildegg, bei „Zigeunermusik“. Längst habe ich gehört, dass die Menschen der Region, die Schwaben wie die Ungarn, früher geradezu nach Bildegg gepilgert sind, von einem Weinkeller zum andern zogen – zur Weinprobe mit Speis und Trank, bis tief in die Nacht, begleitet von den



Feste mit Musik und viel Fleisch: Die Sathmarer Schwaben haben ihre Feierlaune nie verloren. Nicht in der Fremde, nicht im Krieg und schon gar nicht in der langen Diktatur von 1945 bis 1990. Sie haben ihre Schweine gefüttert, ihre Gärten gehegt, den „Gulaschkommunismus“ einfach anders interpretiert. Am liebsten im Weinkeller, und gerne begleitet von Zigeunermusik! Wie die Roma dort selber sagen...



Wir kaufen einen Weinberg!

Der große Berg von Bildegg und Sukunden: Die schwäbischen Einwanderer haben hier mit viel Fleiß ihre Weingärten angelegt und Hunderte Weinkeller im Berg ausgebaut, in denen der Wein der Oberschwaben reifen konnte. Nach der großen Wende in Rumänien 1989 aber wanderten viele der deutschen Bauern aus, die Weingärten verwilderten. Einige trotzig Schwaben, die nicht weichen wollten, oder Heimkehrer wie die Familie Brutler aber pflegen ihre Reben immer noch oder wieder. Ein Anfang also ist gemacht für die neue Oberschwäbische Weinkultur im Sathmarer Land. Hier aber eine kleine Utopie: Wenn viele von uns Oberschwaben, mit Sathmarer Wurzeln oder nicht, gemeinsam einen verwilderten Weinberg kaufen und von den Schwaben dort wieder urbar machen lassen!?

In Rumänien ist auch Land noch günstig zu erwerben, wir müssten also nur ein wenig Geld in die Hand nehmen. Wir basteln daher an einem Modell mit Genuss-Scheinen mit einer Mindestsumme von 1000 Euro. Der Genuss oder die Tantieme würde in Wein fließen! Im Herbst geliefert aus dem Weinberg dort ins durstige Oberschwaben hier!

So weit die Idee:
Mehr Infos demnächst auf www.sathmarerspuren.de

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](http://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
DEUTSCHER WEINPREIS

AUFRICHT.DE



**WALDBURGER
SCHINKEN**

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.“

EIN QUALITÄTSVERSPRECHEN AN UNSERE HEIMAT



grafik-brandeide



Die Romantik der Ruinen ist nicht nur in Rom zuhause, wir begegnen ihr auch in den schwäbischen Dörfern im Sathmarer Land. Viele Scheunen sind wahre Denkmale, andere wohl kaum mehr zu retten...

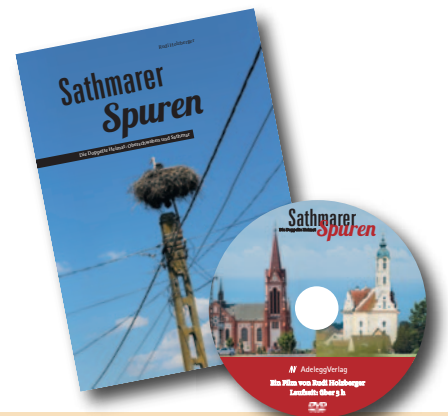
Zigeunern, pardon, den Roma und ihren Geigen. Als Musiker sind sie stets gut gelitten. Eine solche Tradition, sie muss wieder aufleben!

380 Keller haben sich in den großen Berg von Bildegg eingegraben – in der Blütezeit, bis 1939 zum Krieg. Höchste Zeit für einen Antrag als Weltkulturerbe! Dann aber muss es ein Gläschen einfach sein! Wir versammeln uns im Hof um ein Weinfass und Edgar schenkt eine Probe ein, vielleicht waren es auch zwei. Wo könnte ein Schluck Wein besser schmecken als direkt im Weinberg, im oder vor dem Weinkeller.

Wir bewundern die Etiketten mit den originellen Namen, alle von Edgar selbst erfunden und von einer Freundin gestaltet: „Why not?“ nennt sich einer der

Roten, ein originärer Tropfen, dem ich dann erst zuhause so recht verfallte. Und natürlich muss es ein Grünspez sein, ehe wir beschwingt weiterfahren, mit einem Asketen am Steuer...

Was für ein Erlebnis: Der große Berg von Bildegg, die bestellten und die verwilderten Weingärten, die intakten und die zerfallenen Weinkeller, eine einmalige Kultur auf der Kippe. Als Weltkultur geädelt, sogleich würden die deutschen Touristen zuhauf einfallen, in den Scheunen der schwäbischen Dörfer speisen, in den Weinkellern von Bildegg feiern – gerne mit „Zigeunermusik“, das Wort stört hier kaum jemanden, am wenigsten die Roma selbst, die tsigani.



Viele Sathmarer Schwaben fliehen 1944 vor den Russen nach Oberösterreich, 1946 werden sie nach Deutschland abgeschoben, Hunderte landen im Allgäu, viele im Kreuzthal. Etliche wandern bald aus nach Amerika, noch mehr aber zieht es in die legendäre „Ur-Huimat“ Oberschwaben. Die Sathmarer haben in Sprachen und Sitten die oberschwäbische DNA erhalten. Ein zweiter Exodus setzt nach der Revolution von 1990 ein – wieder finden viele den Weg nach Oberschwaben. Heute leben noch rund 50.000 Menschen mit oberschwäbischen Wurzeln vor allem im „Komitat Satu Mare“ an der Grenze zu Ungarn und der

Ukraine. Die Jungen lernen wieder Deutsch, den fleißigen Schwaben geht es wieder gut, die Auswanderung scheint gestoppt.

Rudi Holzberger und der Kameramann Bernhard Wrobel haben das Sathmarer Land über Jahre immer wieder besucht, auch in den Zeiten von Corona. Das Ergebnis: Ein Film von gut drei Stunden, der im Sathmarer Land und in Oberschwaben spielt. Und ein Buch von gut 300 Seiten.

Mit einer schönen Förderung über die Oberschwäbischen Elektrizitätswerke (OEW) steht jetzt eine kleine Tournee „über die Dörfer“ an. Damit diese Geschichte nicht vergessen wird. Mit

dem „Buch der Auswanderer“ werden die Spuren so vieler Familien, so vieler Wandervögel, die einst mit den „Ulmer Schachteln“ ab Ulm das große Abenteuer wagten, nachgezeichnet – die überraschenden Verwandtschaften eingeschlossen! Eine große Erfahrung, denn es gibt so gut wie kein Dorf zwischen Bodensee, Alb und Ulm, in dem sich zahllose Menschen auf den Weg gemacht haben. Mit spannenden Beweg-Gründen...

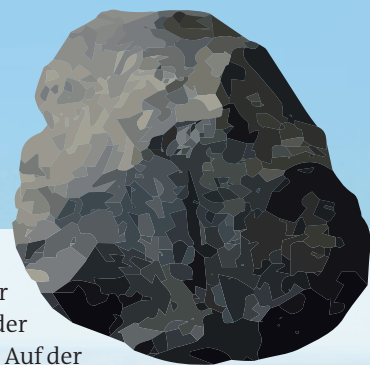


Die ersten Bauern in und die Küche der Steinzeit

Die Blitzenreuter Seenplatte: Eine wunderbare Landschaft zwischen Altshausen und Oberschwaben. Ein Magnet für viele Besucher, mit zahllosen Wanderwegen zwischen den Gemeinden Wolpertswende und Fronreute. Mit Vorsee, Häckler Weiher, Buchsee und dem Schreckensee mit seinen Bannwäldern. Ein Kleinod der Natur: Flora und Fauna suchen ihresgleichen, die Seen mit ihren Riedwiesen trotz der intensiven Landwirtschaft, die Biber sind zurückgekehrt, die Seen strotzen vor Fischen, kurz: Diese Seenplatte ist ein kleines naturnahes Paradies. Das schon vor 6000 Jahren besiedelt war! Von den ersten Bauern in Oberschwaben, die hier auf der Halbinsel am Schreckensee Ackerbau und Viehzucht probten.

von Rudi Holzberger

Oberschwaben



Eine Landschaft der Natur und der Geschichte: Auf der Halbinsel, die in den See ragt, lebten bereits in der Jungsteinzeit vor rund 5500 Jahren, unsere Vorfahren, die ersten Bauern in Oberschwaben. Die Archäologen freuen sich über dieses Exempel einer „Feuchtbodensiedlung“ mit vielen Eigenarten. Im Jahr 2011 hat das Welterbekomitee der UNESCO die „Prähistorischen Pfahlbauten um die Alpen“ mit insgesamt 111 europäischen Fundstellen in die Liste des Welterbes aufgenommen. Mit so prominenten archäologischen Hotspots wie dem Federsee samt Museum oder den Pfahlbauten von Unteruhldingen am Bodensee. Rund 150 Menschen lebten in mehreren Häusern der Siedlung, die näher am See auf Pfählen gründeten, weiter entfernt ebenerdig angelegt waren. Die Menschen der Jungsteinzeit suchten die Nähe zu den Seen – hier fanden sie Sicherheit, waldfreie Flächen für die ersten Felder, aber auch ein üppiges Angebot der Natur: Wild, Fische, Früchte aller Art. So blieben die sesshaft gewordenen Bauern auch noch lange Jäger und Sammler...

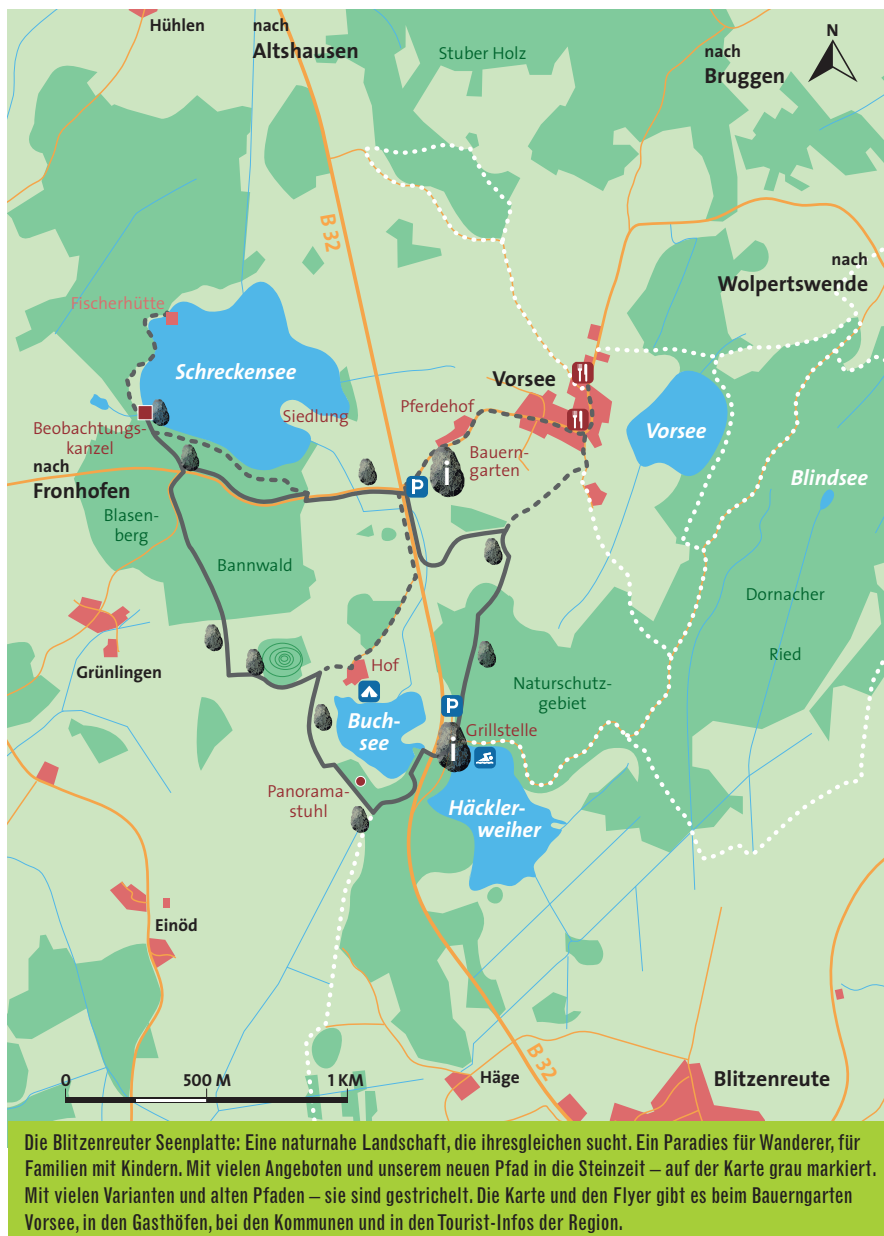


So etwa mag das Dorfleben am Schreckensee in der Jungsteinzeit ausgesehen haben. Große Häuser, die schon recht stabil wirken, Menschen und Tiere, Alt und Jung bunt gemischt. Der Einbaum liegt bereit für den Fischfang, mit Pfeil und Bogen werden Vögel gejagt,

vielleicht entsteht ja eine ähnliche Siedlung dereinst auf der Blitzenreuter Seenplatte. Der „Pfad in die Steinzeit“ bietet Landschaftserlebnis, Ökologie, viele Notizen über das Leben unserer Vorfahren und spannende Anregungen für die Kids

Steinzeit am Schreckensee: Hier finden wir eine Bühne für die Welt der frühen Bauern, ihr Alltagsleben war bestimmt von Ackerbau und Viehzucht, Handwerk und einem sozialen Leben, von dem wir mangels Funden so wenig wissen, nur manches mit der „experimentellen Archäologie“ ausprobieren können. Wenn wir etwa die Rezepte der Steinzeit mit den Zutaten von damals kreativ nachzukochen versuchen. Wir sehen auch:

Unsere Vorfahren aus der Jungsteinzeit waren alles andere als Hinterwäldler, sie kannten bereits technische Innovationen wie die Kupfermetallurgie, die Siedlung am Schreckensee war überregional vernetzt und betrieb einen regen Fernhandel, mit dem Rohmaterial für Steingeräte etwa – Silex aus Oberitalien, Edelserpentin aus Graubünden und Kupfer aus den Alpen. Mit der Siedlung am Schreckensee als Bindeglied mittendrin,



im Gegensatz zu Federsee oder Unteruhldingen aber kaum bekannt. Das wollte der Verein Heimat-Spuren aus Wolpertswende ändern und hat daher einen Themenweg in der Blitzenreuter Seenplatte angelegt – einen Pfad in die Steinzeit. In einer Stunde nur ist die Runde bewältigt, Familien mit Kindern können das Erlebnis an den Seen, an der Grillstelle, bei den Pferden und Rindern, oder auf dem Campingplatz des Buchseehofs, auf dem Pfad in den Märchenwald, beim Hüttenbau, mit Steinen, Laub und Speeren aus Holz auch über Stunden genießen – 10 Thementafeln bieten Infos und Anregungen für die Youngsters. Ehe Alt und Jung zuletzt in Vorsee einkehren: Der idyllische Weiler ist mit zwei Gasthäusern und dem Bauerngarten Vorsee bestens gerüstet. Vielleicht werden dort bald Emmer und Einkorn angebaut. Und vielleicht entsteht ein Steinzeit-Camp im Sommer, dann können die Kids mit Pfeil und Bogen auf die Jagd...



Im Sommer 2018 bot sich für einige Monate der jüngste Einblick in diese alte Welt: Archäologen der Uni Tübingen und des Landesdenkmalamts wollten bei einem „Monitoring“ mit gezielten Ausgrabungen den Zustand der uralten Reste der Siedlung überprüfen, von den Häusern bis zu den Kochstellen! Ansonsten liegen die uralten Siedlungen gut konserviert und verborgen im feuchten Boden der Halbinsel. Und sie

freuten sich über zwei Highlights: Einen sogenannten Prügelboden einer Hütte, geschickt gefügt aus Rundhölzern. Vor allem aber: Eine Feuerstelle samt Kochtopf und Gefäßen, beides aus Keramik. Einmal mehr wurde so belegt: Nicht nur die bäuerliche Kultur eroberte in der Jungsteinzeit Oberschwaben an den vielen Seen, nein, hier und damals blühte auch die Kultur der Küche auf! Feuer und Fleisch stehen an der Wiege des

Menschen, seit er aufrecht zu gehen gelernt hatte – die Lust am Grillen ist uns ins Erbgut geschrieben. Jetzt aber ersetzen Küche und Herd das Lagerfeuer, viele Zutaten bereichern den Speisezettel, gesellen sich zum Grillspieß... Sicher ist: Diese ersten Bauern, sie treiben in der Jungsteinzeit bereits Ackerbau und Viehzucht, sie domestizieren Rinder und Schweine, sie bestellen die Felder und bauen das erste Getreide an:



Illustrationen: Katharina Scharf





Die Halbinsel am Schreckensee, vom Bauerngarten Vorsee, direkt an der B32, in Sichtweite. Hier gut markiert von den Zelten der Archäologen bei der letzten Sondierung 2018. Vermutlich war die heutige Halbinsel in der Jungsteinzeit noch eine Insel und bot daher den ersten Siedlern noch mehr Schutz. Die Grabung wurde von Sabine Hagmann vom Landesdenkmalamt und vor Ort von Philipp Gleich, einem Doktoranden geleitet. Der wichtigste Fund waren gut erhaltene „Prügelböden“ und eine Herdstelle, tausende Jahre alt. Aber auch Klingen aus Stein oder Hirschgeweihen und so manches Schmuckstück. Die Dissertation von Philipp Gleich über die Keramik in der Jungsteinzeit an der Uni Basel ist inzwischen erschienen



Emmer und Einkorn. Und bald schon Gerste für Brot und Bier! Am Anfang der Geschichte, so hat es ein bekannter Historiker notiert, steht auch der Rausch! Der Mohn oder manche Pilze werden als Droge vom Bier abgelöst. Vor allem aber: Die Menschen entdecken auch die Lust am Kochen. Am Schreckensee entsteht mit der bäuerlichen Welt die kulinarische Kultur! Keramikscherben sind der Beleg: Die Menschen nutzen jetzt Töpfe und Teller aus Keramik, sie kochen und sieden, sie dünsten und schmoren. Und vor allem: Sie backen Brot und sie brauen Bier. Am Anfang der bäuerlichen Kultur steht das Korn, die Gerste. Fleisch, Brot und Bier sind die Dreifaltigkeit der Jungsteinzeit. Der berühmte Ötzi, ein Zeitgenosse unserer Siedler vom Schre-

ckensee, hat uns mit Proviant und Mageninhalt viel verraten über die Ernährung von damals.

Der Speisezettel ist abwechslungsreich: Fleisch bleibt begehrt, Rind und Schwein leben in der Siedlung, der Wald bietet den Jägern reiche Beute, vom Rebhuhn bis zum Wildschwein. Im See tummeln sich Fische aller Art, Hecht, Wels, Barsch oder Karpfen, die Wassernuss am See ist so beliebt wie die Haselnuss im Wald. Dazu gesellen sich Wildfrüchte aller Art: Beeren und Pilze, Eicheln und Bucheckern, Holunder und Hagebutten, Berberitzen und Vogelbeeren, bald folgen Äpfel und Birnen. Die Felder waren bestellt, Gärten für Gemüse sind dagegen nicht nachgewiesen – den Bauerngarten Vorsee hätten unsere Ahnen aber sicher auch geliebt. Dafür wurde Wildgemüse aller Art gesammelt: Sellerie, Giersch und Bärenklau, Fenchel oder Brennnesseln, die Menschen der Steinzeit haben alles genutzt und gekannt, was wir heute im Zeichen von Gesundheit und Genuss neu entdecken.

Für die Archäologen, die uns im Sommer 2018 am Schreckensee Einblick in die Steinzeit geboten haben, wollten wir daher auch ein passendes Menü auf-tischen: Mit einer Hagebuttensuppe, so ungewohnt wie köstlich ging es los. Ein



Löwenzahn-Giersch-Salat war bei 35° C im Schatten sehr angesagt. Satt wurden die fleißigen Ausgräber mit Gegrillten Forellen auf Linsen oder den Grillrippchen mit Steinpilzsoße. Ein Schälchengebäck mit Wildfrüchten war die Krönung für unser Steinzeit-Menü auf der Landzunge – stilgerecht zubereitet von LandZunge-Köchin Silke Spähn aus dem nahen Aulendorf. Die Rezepte stammen aus dem Buch „Steinzeit – Mahlzeit. Von den ersten Bauern bis Ötzi.“





Die Rezepte in dem Buch lassen auch Feinschmecker mit der Zunge schnalzen: Eine Selleriesuppe mit Feldsalat – der Feldsalat ist für die Jungsteinzeit sicher belegt. Oder: Geröstete Wassernüsse im Speckmantel mit Brombeersoße; Wildkräutersalat mit Entenbrust, Haselnüssen und Himbeeren – mit einer Wildente stilgerecht und besonders schmackhaft. Mit Pfeil und Bogen war die Ente am See schnell erbeutet. So wie die Brennesseln am Rande der Siedlung, gut gedüngt, massenhaft wucherten: Für einen Brennesselintopf mit Rindfleisch und Korn. Oder der Wiesenbärenklau-Auflauf mit Ziegenkäse? Und natürlich Fische fast jeden Tag: Ein stolzer Wels, der sich heute noch im Schreckensee oder im Buchsee

Die Kinder der Steinzeit waren Naturtalente: Sie konnten Feuer machen, Fische fangen, den Speer schleudern, mit Pfeil und Bogen jagen, aus Ästen eine Hütte bauen. Sie waren noch klein und jung, aber doch schon so aktiv und geschickt wie die Erwachsenen. Was für ein spannendes Leben – am Schreckensee und rund herum in dieser einmaligen Natur mit Wald und Wasser, Wiesen und Weiden.



Macht euch am besten in Mokassins auf den Weg, die schnell abgestreift sind – denn die „Steinis“ liefen am liebsten barfuß, sie spürten die Natur mit den Fußsohlen! Eure Fundstücke packt ihr in einen Leinenbeutel – Steine, Äste, Eicheln oder Bucheckern, die Blätter im Herbst.

Zuhause entstehen daraus die schönsten Kunstwerke, die euch noch lange an die Steinzeit erinnern!

Illustration: Markus Weiskamp



tummelt, könnte ein ganzes Kapitel mit Rezepten füllen – am besten schmeckt er wohl frisch aus dem Wasser auf einem großen Grill am Lagerfeuer! Zum Dessert: Süße Hirse mit Dörräpfeln. Und für den Durst Vogelbeerenlimonade, Löwenzahnwein oder Holunderblütensirup, vom Bier zu schweigen.

Mit einem Wort: In der Jungsteinzeit, auch hier am Schreckensee, entsteht die Kunst des Kochens. Die Menschen esse beileibe nicht nur Fleisch, wie es uns die Anhänger der Paläo-Küche weismachen wollen. Die wahre Küche der Steinzeit, sie will erst noch entdeckt werden und nimmt auch gnädig Dinkel und Hirse auf, die erst später die Küche erobern. Es gibt noch viele Pläne in dieser Naturlandschaft mit uralter Geschichte: Ein Steinzeitcamp im Sommer, Abenteuerstage mit Pfeil und Bogen und natürlich Kochen am Lagerfeuer. Einige Rezepte haben wir schon mal ausgewählt!



Uralte Rezepte für die verwöhnte Zunge von heute

Unsere Rezepte für ein Steinzeit-Menü stammen von Koch und Archäologe Achim Werner. Ob unsere Vorfahren in der Jungsteinzeit auch schon Lust auf mehrere Gänge hatten? Auf ein Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und gar einem Dessert – wir wissen es nicht. Wildkräuter und Beeren haben aber sicher damals schon den Appetit angeregt oder das Mahl köstlich beendet. Immerhin: Viele Gefäße für Küche und Esstisch waren aufwändig verziert – ein Beleg für eine kulinarische Kultur. Die sich auch und gerade in der Vielfalt der Zutaten ausdrückt, die wir, wie etwa die damals so begehrten Wassernüsse, nur noch in exklusiven Läden erhalten. Haselnüsse, Pilze, Kräuter und Beeren aller Art, die seit Jahren auch die moderne Küche anreichern, sie fanden sich damals in Hülle und Fülle, sie waren noch Natur pur – die Jungsteinzeit kannte noch keine „alten Sorten“ oder Gemüse aus dem Treibhaus, sie hatten genug damit zu tun, die Wildäpfel in leckeres Obst zu verwandeln...

Die Menschen der Jungsteinzeit waren noch weithin laktose-intolerant, sie mussten sich erst mühsam an Milch und Käse gewöhnen. Die Belege wie Essensreste an Gefäßen oder in den Verdauungsprodukten zeigen aber, dass die Bauern Milch und Käse nicht missen wollten, sie trainierten Zunge wie Leib,



ob mit Laktose oder Gluten – all die Abneigungen und angeblichen Allergien die wir heute so gerne vor uns hertragen, waren damals fehl am Platze. Erste Priorität: Der Hunger wollte gestillt sein und zweitens sollte alles gut schmecken...

Aber, damals so wie heute: Kräuter fehlen bei kaum einem Rezept – ideal für Geschmack wie Gesundheit. Manche Kräuter dienten gar als Kaugummi, der Gaumen war noch an höchst herbe Zumutungen gewöhnt – die Produkte der Natur waren noch unverfälscht süß und bitter, auch Salz aus den Alpen war wohl schon im Spiel, Wildkräuter machten den Pfeffer überflüssig, das Grillfleisch aber war wohl damals wie heute umami! Räuchern, säuern, einlegen, marinieren

Ein Menü für die Archäologen, die sich ihre Grube am Schreckensee mit Bedacht gegraben und dabei neben einem „Prügelboden“ auch eine Herdstelle aus der Jungsteinzeit freigelegt haben. LandZunge-Köchin Silke Spähn hatte aber vorsichtshalber ihre Feldküche mitgebracht und zauberte ein Menü aus der Steinzeit für die Jäger der verlorenen Schätze auf die Platten. Fischer Paul Köberle brachte gleich noch einen stattlichen Wels aus dem Buchsee mit an den Schauplatz – die Menschen der Jungsteinzeit Futterten gerne Fisch, von denen es an den Seen hier bis heute nur so strözt



und fermentieren – auch die Schlagworte der modernen Küche waren bereits in der Jungsteinzeit en vogue. Ohne Kühlschrank wollte alles haltbar gemacht werden, was nicht sofort frisch verzehrt wurde.

Mit einem Wort: Unsere Vorfahren, die ersten Bauern Oberschwabens, sie waren uns gar nicht so unähnlich. Der Mensch ist, wie er isst...



KÄSE KOMMT AUS KIMRATSHOFEN

Allgäu



Allgäu Milch Käse eG
natürlich und nachhaltig

Herz Käse
traditionelle Spezialitäten

Die Käsemanufaktur Allgäu
unvergleichliche Innovationen

www.allmikaes.de

www.herz-kaese.de

www.die-kaesemanufaktur.de



Hagebuttensuppe

Zutaten für 4 Personen

250g Hagebuttenschalen (getrocknet)
2–3 Äpfel
0,8 l Wasser
2–3 EL Honig

Zubereitung

Hagebutten in einem Sieb mit fließendem Wasser gründlich säubern und im Wasser 10–12 Stunden einweichen. Äpfel entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit dem Sud der Hagebutten 20–25 Minuten einkochen, die Suppe soll dickflüssig werden. Nach Geschmack mit Honig süßen – kalt oder warm servieren, je nach Jahreszeit. Einkochend zu Mus gewinnen wir eine schmackhafte Einlage zu Wild und Geflügelgerichten.

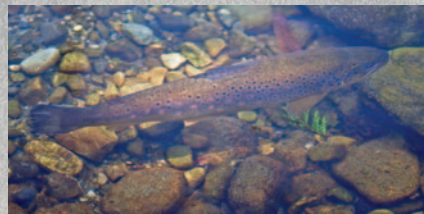
Gegrillte Forellen mit Wildkräutern

Zutaten für 4 Personen

8 Bachforellen
80g Knoblauchsrauke
50g Wiesenerkerbel
15g Sauerampfer
8g Löwenzahn
Fett (Schmalz)

Zubereitung

Wildkräuter waschen, trocken tupfen und grob hacken. Forellen ausnehmen und mit Kräutern innen füllen, mit dem Rest der Kräuter und etwas Fett einreiben und von jeder Seite 3–5 Minuten grillen. Ideal und authentisch als Grill ist eine Steinplatte über dem Lagerfeuer, mit Fett eingerieben. Zur Not erlauben wir uns eine Alufolie, die Menschen von damals werden es uns verzeihen...



Grillrippchen mit Steinpilzsauce

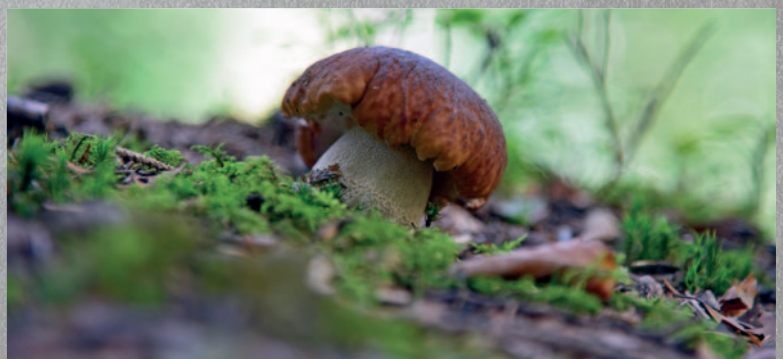
Zutaten für 4 Personen

4–8 dicke Rippen vom Schwein
30g getrocknete oder frische Steinpilze
25g Wiesenerkerbel
10g Schafgarbe
60g Ackersenfsamen (geschrotet)
600g Saure Sahne
0,2 – 0,3 l Wasser
20g Butter
1 TL Leinöl
Salz

Zubereitung

Die Pilze, am besten frisch aus dem Wald, sorgfältig säubern und 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen. Wasser abgießen und die Pilze fein hacken, dann in Butter und Leinöl anbraten. Fein gehackte Kräuter, Senfsamen und etwas Wasser dazu, kurz aufkochen, 1–2 Stunden warm stellen. Dann die saure Sahne einrühren. Die Rippen salzen, auf dem Grill gar braten und mit der warmen Sauce servieren.

Die Lust am Fleisch hat uns erst zu Menschen gemacht, die Bittere im Bier bebrauscht uns seit der Jungsteinzeit, die Sucht nach Süßem ist uns aber ebenso sehr seit der Steinzeit eingeschrieben.



Zötler. WWW.FAMILIEN-BRAUKUNST.DE

*„Heimat ist,
wo ich sein kann, wie ich bin.“*

Daheim schmeckt für Sebastian „Sebi“ Beck nach Zötler Bayerisch Hell. Mit unserer Familien-Brauerei verbindet Sebi der hohe Anspruch, ein Spitzenprodukt zu entwickeln. Immer weiter nach Perfektion zu streben und aus den Dingen, die uns unsere Heimat schenkt, etwas ganz Besonderes zu machen: bestes Bier und einzigartigen Bergkäs.



Erlebe Sebastian Becks Heimat!
WWW.FAMILIEN-BRAUKUNST.DE



Schälchengebäck mit Wildfrüchten

Zutaten für 4 Personen

125g Dinkelvollkornmehl
12g Weizenmehl 405
150–200 ml Wasser
1–2 Tl Salz
50g Butter
400g Wildfrüchte (Walderdbeeren, Heidelbeeren...)

15–20 daumengroße Kieselsteine bzw. hitzebeständige Gerölle

Zubereitung

Mehl mit Wasser und Salz zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten warm stellen, nochmals kräftig durchkneten und dann für 24 Stunden kühl lagern. Anschließend den Teig in schiffchenförmige Stücke aufteilen und in jedes Teigstück von oben einen zuvor mit Butter eingefetteten Stein eindrücken. Die Teiglinge mit den Steinen im Backofen auf mittlerer Schiene bei 220 Grad 30–35 Minuten backen, danach die Steine entfernen und die Mulden oder Schälchen im Gebäck mit Früchten füllen. Ein Hochgenuss!

Und was trinken wir dazu? Holunderblütensirup oder Apfelmilch, Wildfrüchte-Tee, Löwenzahnwein oder eine Limonade aus Vogelbeeren, auch bei den Getränken war das Angebot in der Jungsteinzeit bereits reichlich. Sicher scheint: Zu unseren Grillrippchen oder dem Brennesseleintopf war ein großes Glas vom Gerstensaft die beste Wahl!



Ein kurzer Weg dauert manchmal lang!

Unser Pfad in die Steinzeit ist nur einige Kilometer lang, ein schöner Spaziergang durch eine wunderbare Natur der Blitzenreuter Seenplatte. Die Behörden, die Abstimmung mit den Archäologen, oder auch der Bannwald am Schrecken-see, der möglichst nicht betreten werden soll, in dem das Anlegen von Wegen aber erlaubt sei, zuletzt auch noch Corona – so hat es einige Jahre gedauert, bis der Themenweg im Mai 2023 eröffnet werden konnte. Die Gästeführer aus Wolpertswende und Fronreute werden ihn jetzt unter ihre Fittiche nehmen und Touren anbieten. Siehe auch: www.zwischen-schussen-und-seen.de Der Verein Heimat-Spuren 2018 e.V. bedankt sich bei den Kommunen und einer ganzen Reihe von Sponsoren für die Unterstützung!



Otl Aicher Ein Visionär der Küche

Der Mann ist weltweit berühmt als Designer: Er hat die „heiteren Spiele“ von München 1972 gestaltet. Sein Bild eines neuen sympathischen Deutschlands hat sogar dem Terror im olympischen Dorf getrotzt. Er in den Sportstätten der ganzen Welt mit seinen Piktogrammen für Übersicht gesorgt – sympathisch und schnell. Er hat für große Firmen ihr Erscheinungsbild nachhaltig gestaltet, auch das Logo der Sparkassen hat er modernisiert – seine klare und schnörkellose Handschrift offenbart sich da auf den ersten Blick!

Otl Aicher war mehr als ein Designer, er dachte, auch an der Hochschule für Gestaltung in Berlin stets in einem großen sozialen Kontext: Er wollte mit jedem Entwurf die Welt ein Stück besser machen, Design um des Designs willen war ihm zuwider, für ihn war Design auch Sein! Kein Wunder, dass dieser Visionär, der sogar ein großes Buch über das „Gehen“ geschrieben hat, auch die Küche neu gedacht hat, ob für Hausfrau und Familie, oder für die Gastronomie. So wie einst das Restaurant dem sozia-



Foto: Karsten ob Riese

len Wandel entsprang, dem Aufstieg des Bürgertums, so wollte er die Küche zu einem Ort der Kommunikation machen: Wo Hausfrau oder Koch nicht mehr an die Wand schauen, nicht mehr in der Küche versteckt werden, nein, das so lange ignorierte „Heimchen am

Herd“ sollte buchstäblich im Mittelpunkt stehen. In einer Küche, in der alles griffbereit war, effektiv und klar, ein soziales Design...

Kein Wunder, dass eine starke Frau den kritischen Kopf ein Leben lang begleitete: Inge Aicher-Scholl, die jüngere Schwester von Hans und Sophie Scholl, die ihren Widerstand in der Nazi-Zeit mit dem Leben büßten. Gemeinsam planten sie die „Küche zum Kochen“ als „Werkstatt einer neuen Lebenskultur.“ Der selbstbewusste Otl Aicher schrieb seine Visionen auch in den Titel des Buches von 1982 (!) über seine oder die gemeinsame Küchen-Philosophie. Ein zeitloses Werk, seiner Zeit weit voraus: Denn die frischen Produkte aus dem Garten, das Beste aus der Region, direkt vom Bio-Bauern, das gemeinsame Kochen und so weiter, vor allem aber die Lust auf das gemeinsame Mahl, all dies und noch viel mehr hat Otl Aicher mit seinem legendären Küchenblock verknüpft. Schnippeln in der Mitte, stets im Gespräch, frei kochen ohne Vorschriften, ohne Rezepte – so etwa sah die neue



Foto: bull thaur

Die Küche hatte es dem berühmten Designer Otl Aicher besonders angetan: Kochen und Essen sollten für ihn zum „kommunikativen“, zum gemeinsamen Erlebnis werden. Also gab er ihr mit seinem Arbeitsblock einen Mittelpunkt, der die Menschen vereinte, nicht trennte. So aufgeräumt und klar wie alles, was er schuf oder verbesserte: Von berühmten Logos wie der Sparkassen bis zu den Leibspeisen in seiner freien Oase: Schupfnudeln, Maultaschen, Kässpätzlen – zu Dixieland oder Country Blues. Wir haben viel gelernt von diesem großen Meister aus rotis...

Lebenskultur aus, die in der Familie und mit Freunden nur zu gerne zelebriert wurde. Die Loblieder über diese Kultur auch im Alltag füllen viele Seiten in den Büchern und Schriften des legendären Designers. Kein Wunder auch, dass die Fa. bulthaup, heute ein Inbegriff des modernen Küchendesigns, bald schon mit Aicher „kommunizierte“; seinen Namen auch viele Jahre nach seinem tragischen Tod 1991 noch rühmt, seinen Visionen treu geblieben ist!

Dagegen nimmt es Wunder, dass in der Region kaum bekannt ist, dass Otl Aicher über Jahrzehnte hier lebte, dass seine Visionen im winzigen Weiler Rotis zwischen Leutkirch und Legau entstanden und gediehen. Das Ensemble der ehemaligen Mühle dort verwandelte er in einen Hotspot des Designs, Visionen für die Welt, für das bessere Leben – geschaffen in der Allgäuer Einöde. Wer heute auf den schmalen Straßen nach Rotis findet, spürt noch einen Hauch des Geistes von einst, am Leben gehalten auch von den Söhnen, die hier noch leben, die Oase nicht verlassen wollen... Den winzigen Weiler kennen nur wenige, viel mehr dagegen die Schrift oder besser die Schriftfamilie des Namens rotis, der große Designer hat sogar lange Zeit mit dem Design von Buchstaben gerungen, für Kenner genügt ein Blick auf einen Buchstaben, ob antika oder grotesk, der radikale demokrat schrieb sein leben lang alles klein, soziales design, buchstäblich...



Foto und Repros: Marc Brandner



Isny und Leutkirch ehren den großen Meister einigermaßen respektabel: Für Isny hat Aicher eine Fülle von Plakaten und mehr kreiert, für die Tourismus-Werbung, für das Selbstbewusstsein der alten Reichsstadt – Leben und Bild einer Stadt in einem unverwechselbaren Design, konsequent in Schwarzweiß! Leutkirch dagegen hat Aicher erst spät gewürdigt. Die Heimatpflege Leutkirch hat ihm aber eine durchaus spektakuläre Dauerausstellung eingeräumt.

Dann aber: Otl Aicher und die Küchen der Gastronomie, dieses Thema werden wir im nächsten Magazin noch eingehend diskutieren, mit vielen Beispielen aus den Küchen der LandZunge-Gasthöfe, die fast alle mehr oder minder der Küchen-Philosophie des großen Designers folgen. Und wir finden die „Philosophie“ der Aktion LandZunge in seinem Koch-Buch wie in seinem Leben wunderbar vorgeformt.

Eine Fußnote: Der Autor dieser Zeilen hat 1995 seine Dissertation in einer „rotis semigrotesk“ drucken lassen. Auch wegen der Eleganz, vor allem aber, weil mit dieser Schrift viel mehr Buchstaben auf eine Seite passten. Das hat die Kosten für den Druck sehr reduziert – Design muss vor allem effizient sein, nicht nur optisch protzen...

Rudi Holzberger



glückwunsch STOP auf der internationalen
Tourismus börse in berlin-west STOP zweiter
preis (silbermedaille) für die isny-plakate STOP
erster preis für köln STOP dritter preis für
hannover STOP begründung folgt

isny - rotis: 0302 78 14.35

Grill mir die neue Kugel!



ten, die Kugel sei bei ihnen abgekupfert, dabei war sie völlig ohne Kupfer geschmiedet...

Schweizer sind heikel in solchen Sachen, also hat Niklas Wespel von der Firma Angele eine neue Kugel gegrillt. Die Kugel aus Oberschwaben macht noch mehr her, sie ist ausgeklügelt und so für jedes Sommerfest gerüstet. Auch sie macht auf ihrer heißen Haut locker 20 hungrige Menschen satt. Und sogar Kupfertöpfe lassen sich darauf erhitzen.



Die Begeisterung war groß, als wir für das Magazin im letzten Jahr eine große Grill-Geschichte mit der ungewöhnlichen Grillkugel aus Ochsenhausen arrangiert und Wild Gegrillt haben. Dann aber kamen die Schweizer und beklag-

Infos:

Angele GmbH, Ringstraße 25,
88416 Ochsenhausen, 07352-9226-0,
www.grillkugel.com

Spiel mir ein Lied für das Leben!



Eine grandiose Idee: Dem Tod mit einem Lied auf den Lippen zu begegnen! Das AllgäuHospiz in Kempten wollte von todkranken Menschen am Ende ihres Lebens wissen: „Das war mein Lied!“ Viele haben mit Freude ihre geliebten Songs den SterbebegleiterInnen offenbart. Aber auch viele Szenen aus ihrem Leben, höchst persönliche Schicksale, klar und offen formuliert. Mit diesem Tenor, einer Botschaft an alle: Lebt bis zuletzt! Mit Eurem Lied auf den Lippen!

Lieder präsentiert das AllgäuHospiz in einer großen Konzertlesung am 22. Oktober in der BigBox in Kempten. Ein Termin für alle Menschen, die gerne Musik hören und mehr vom Leben wissen wollen. Der Tod soll seinen Schrecken verlieren, das Tabu mit Musik fröhlich aufgelöst werden. „Denn die Sterbenden haben ihren Humor nicht verloren!“; betont Sandra Bär vom Hospizverein.

Adrian und Michael Ramjoué aus Altusried bürgen für einen großen Abend, mit den Vivid Curls (Foto), der großen Projektband oder dem Collegium Vocale der Sing- und Musikschule Kempten. Karten gibt es bei der BigBox und an den bekannten Vorverkaufsstellen. Weitere Infos unter www.hospizverein-hospiz-kempten.de

30 Jahre Hospizverein Kempten - Oberallgäu e.V.
20 Jahre AllgäuHospiz gGmbH



LEBEN

hören

Lieder und Geschichten von Sterbenden

Sonntag, den 22.10.23
Beginn: 19 Uhr
bigBOX, Kempten

Mitwirkende:
Große Projektband
Vivid Curls
Collegium Vocale
der Sing- und Musikschule Kempten



Wir ♥ Heimat.

**Wir setzen uns ein für
das, was wirklich zählt:
Für Sie, für die Region,
für uns alle.**

**Seit über 200 Jahren.
www.ksk-rv.de/wir**



**Kreissparkasse
Ravensburg**

KRUMBACH

AUS DEM
ALLGÄU



**GLAS?
KLAR!**

