

Ausgabe 37

4 €

Allgäu – Bodensee – Oberschwaben – 2024



# Land *Zunge*

Das Beste aus der Region

Genuss – Geschmack – Gastronomie

Die besten Gasthöfe der Region

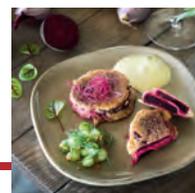
## Ein Magazin als Menü...



**Landschaft**  
Die Weide macht  
das schöne Allgäu



**Kunst**  
Illusion für  
den Gaumen



**Genuss**  
Rezepte für  
Feinschmecker



# FARNY

*Allgäuer Lebensfreude*



# Wir waren Pioniere!

Seit 22 Jahren gebe ich dieses Magazin LandZunge heraus, mit dieser Ausgabe aber darf ich mich verabschieden. Ich bin mit dem Magazin grau geworden, wie die letzte Seite eindrücklich belegt, jedenfalls alt genug für den Ausstieg. Das journalistische Feuer brennt noch, aber mit mir ist auch die Aktion LandZunge in die Jahre gekommen. Damals, 2002, waren wir Pioniere mit dem Thema regionale Küche, mit Gasthöfen, die vor allem auf Produkte der Region setzten, für die Region brannten. Wir sind dem Trend nicht hinterher gelaufen, sondern waren ihm voraus. Heute aber ist das Schlagwort „regional“ längst allgegenwärtig, wie ernst auch immer gemeint. Da müssten wir also neue Weichen stellen, die wieder einen Unterschied machen. Neue Konzepte braucht das Land...

Nur: Die Gastronomen kämpfen eh schon an allen möglichen Fronten, erst recht seit Corona. Es fehlt überall an Personal, die Mehrwertsteuer nagt am Umsatz, die Menschen sparen, viele Betriebe geben auf. So müssen wir auch eingestehen: Die Aktion LandZunge vereinte vor Jahren 84 Betriebe, jetzt sind es noch deren 48, das ist mehr als ein Zahlendreher...

Aber, ich bin sicher, die kulinarische Kultur wird weiterleben, viele Betriebe blühen auch in diesen schwierigen Zeiten, weil sie rechtzeitig die Kurve gekriegt haben. Also: Besser als Jammern sind immer noch die Erfolgsgeschichten! Daher blättere ich in dieser meiner

letzten Ausgabe noch einmal die Vielfalt unserer Themen und Ressorts auf: Von den Porträts der Gasthöfe über Region und Heimat bis zu Geschichte, Kultur und Ökologie. Das Magazin LandZunge wollte die Vielfalt der Region in einem „Menü“ spiegeln – mit vorbildlichen Themen, Menschen, Landwirten, Rezepten aller Art. Daher endet diese Ausgabe auch mit ausgewählten Rezepten, die allesamt meinem Geschmack geschuldet sind – hoffentlich lassen sie auch anderen Leuten das Wasser im Mund zusammenlaufen! Also: Blättern Sie noch einmal die Themen der LandZunge mit mir durch – es sind nur wenige Exempel, auch das beste Menü kann stets nur eine Auswahl bieten. Damit wir auf den Geschmack kommen – und bald wieder einkehren. Dieses Leitmotiv soll uns auf jeden Fall erhalten bleiben. Ein sehr persönlicher Rückblick von

Rudi Holzberger



Noch mehr zum Blättern, im Magazin LandZunge oder in anderen Projekten: [www.rudi-holzberger.de](http://www.rudi-holzberger.de)



Die

Identität ist ein Stichwort der Gegenwart: Die Identität einer Region. Die Identität des Allgäus. Ein solches Herz der Region ist Meckatz im Westallgäu. Der Sitz einer Brauerei. In der das Kultbier des Allgäus gebraut wird: Meckatz. Ein Kultbier mit Geschichte:

Mit der einstigen Chefin Lena Weiss, einer starken Frau des 19. Jahrhunderts. Der Künstler Stephan Huber, ein Westallgäuer auch er, hat die Karte des Allgäus als Kunstwerk der besonderen Art geschaffen. Und darauf die Geschichte mit zahllosen Orten, Personen und Ereignissen eingeschrieben. Ein Kunstwerk als Wandgemälde. Kunst und Kult. In Meckatz zu besichtigen. Am Ort der Allgäuer Identität.

Michael Weiß liebt die Kunst und die Heimat. Und so hat er sich eine ganze Wand im Foyer seiner Brauerei mit einem Bild schmücken lassen. Einem Bild oder besser tausendundein Bildern, Notizen, Personen, Sprüchen, Kraftzentren, Anekdoten. Eine große Region mit ihrer ungewöhnlichen Geschichte, ein fast surreales Land wird da auf einer Seite aufgeblättert, da kann kein Buch mithalten: Das Allgäu und die Nachbarschaft: Bregenzerwald, die Ost-



schweiz, der Bodensee mit Martin Walser, der Schwarzwald mit Martin Heidegger, bis hin zum „Balz-Metzger“ von Mindelheim, der „mit dem Teufel verbündet war“. Und sie reicht natürlich tief hinein ins magische Ostallgäu rund um den Kni und Schloss Neuschwanstein, seinen „Einsamkeitspalast“... Ein Kunstwerk, geschaffen von Stephan Huber aus Lindenberg, der mit Michael Weiß einst im selben Gymnasium lernte, neben Filmemachern wie Leo

Hiemer oder Klaus Gietinger. Der Zeitgeist nach 1968 hat diese und andere Westallgäuer Künstler geprägt, Michael Weiß hat sie stets begleitet – seit vielen Jahren sammelt die Brauerei Kunstwerke vor allem aus der Region und stellt sie für die Besucher der Kultbrauerei in Meckatz gerne aus.

Stephan Huber, heute Professor in München, hat schon einige kunstvolle Karten dieser Art geschaffen – das Bild seiner Heimat ist aber gewiss der abso-

lute Höhepunkt. Kaum zu glauben, was er zwischen Schwarzwald und Oberbayern alles entdeckt: „Je näher man dem Werk kommt, desto mehr Dimensionen tun sich auf: die Dimension der Historie, der Erzählungen, der Macht der Natur, der Ausstrahlung von Menschen...“, so hat es Ingrid Grohe von der Allgäuer Zeitung treffend formuliert. Die ganze Geschichte und die Highlights einer Region auf einer Karte – wahre Kunst!

Gemeinsam waren wir stark!

# Aktiv für Genuss und Region!

Wenn viele Wirtsleute an einem Strang ziehen, Köche und Köchinnen gemeinsam ein Leitmotiv ausrufen, bei einem kulinarischen Thema wetteifern, dann kann so ein Stein im Wasser gehörige Kreise ziehen, die Genießer auf breiter Front in die Gasthäuser locken. An einige Aktionen erinnere ich nur zu gerne, auch wenn wieder wenige Notizen ausreichen müssen...

Kaum hatte die Aktion LandZunge im Jahr 2002 von sich reden gemacht, auch mit einigen großen gemeinsamen Anzeigen-Aktionen in den Zeitungen der Region, die damals noch von fast allen Menschen gelesen wurden, schon wollte ich testen, ob die vielen Wirtsleute sich auch für eine kulinarische Aktion begeistern würden: Der Allgäuer in mir wollte, natürlich an einem Freitag, in allen Gasthöfen der LandZunge Kässpätzlen auf den Tisch bringen, von mir aus auch Kässpätzle! Schnell waren die Mitstreiter überzeugt, die Zutaten aber sollten natürlich aus der Region stammen: Der Käse schien kein Problem. Oder doch: Allzu oft war ich von den Kässpätzlen im Gasthaus enttäuscht, der Käse zog zwar lange Fäden, aber war fad im Geschmack – ein Emmentaler aus der Industrie war wohl der Grund. Also: Ein Appell an die Wirte, sich den besten Käse zu besorgen, Emmentaler aus den kleinen Käsereien im Westallgäu, den vielleicht besten fand ich in Bremenried bei Weiler. Ein Käse aber ist nicht genug, es muss sich schon ein reifer Bergkäse, mindestens sechs Monate alt, dazu gesellen, drittens gar ein wenig vom legendären Weißlack. Dann aber Eier und Mehl. Wir wollten Bio-Eier und Bio-Mehl aus der Region. Wir suchten und fanden Mehl aus der Engelhardmühle und Eier vom Rößler-Hof bei Weingarten, einem alten Klostergut. Bald bestellten die Wirte, unser Partner Früchte-Jork in Isny lieferte die Zutaten – bis heute sind Mehl und Eier im Programm, Frucht einer Aktion! Und sicher auch dafür verantwortlich, dass es heute so viele Varianten der Kässpätzlen gibt, von den grünen Bärlauchspätzle bis zu nahezu schwarzen Genossen...

Eine ganz andere Idee stand bereits 2003 an: Eine lange Nacht auf dem Land. Viele Gasthöfe waren wieder mit von der Partie, mit besonderen Spezialitäten, mit Musik oder Kultur, die Nacht im heißen Sommer 2003 war lau und dauerte lang. Die größte Bühne fand sich auf dem Dorfplatz von Eglofs, zwischen Rose und Löwen – 700 Menschen vereinten sich hier zum LandZunge-Menü, bestens unterhalten von jungen Musikern aus dem nahen Lindenberg.

Josef Ellgass, der Löwen-Wirt von Eglofs, damals Landwirt, heute auch Hotelier, hatte bald wieder eine zündende Idee: Wie wäre es, wenn möglichst viele der LandZunge-Wirte im Frühjahr bereits als Pate ein Rind kaufen oder ordern würden, das dann über den Sommer auf der Alpe die Freiheit genießen dürfte, ehe es im Herbst „nose-to-tail“ bei einer Aktion im Gasthaus auf den Tisch käme? Gesagt, Getan – 30 Wirte waren dabei! Und: Was heute so modisch neudeutsch be-



**Mai 2011 in Lindau:** Zahllose Fans haben sich versammelt, für eine Kreuzfahrt auf dem schwäbischen Meer, mit der LandZunge über den Bodensee. Erlebnis, Spektakel, Musik bis tief in die Nacht und grenzenloser Genuss, denn die LandZunge-Köche haben gewaltig aufgetischt...



**März 2017 in Eglöfs:** Zurück zu den Wurzeln. So lautet die Devise. Ein LandZunge-Wirt hat gerufen und viele sind dem Ruf gefolgt. In seinen neuen Stall bei Eglöfs. Und in seinen Dorfgasthof. Die Wirte und die Köche wollten vor Ort nach den Rindern schauen: Im Stall. Und gleich draußen vor der Tür warten die schönsten Bergweiden. Wenn Gastwirte und Landwirte an einem Strang ziehen, gewinnt die Region, gewinnen beide Seiten. Leider gelingt dies nicht immer...



**August 2013 in Ofterschwang:** Die Wirte wollten sich mit den Ochsen von PrimaRind auf die Weide stellen, ein Allgäuer Landregen aber hat uns für das Foto in den Heustock vertrieben. Immerhin: Im Oberallgäu gab es noch einen Heustock...



**März 2014 in Kimratshofen:** Gut verpackt und recht steril warten die LandZunge-Wirte auf Einlass in den Käsetempel. Wir wollten dem Käse wieder mehr Gebühr in der Gastronomie schenken, also trafen wir uns direkt am Tatort und verkosteten den besten Käse der Region...

Ein Musikant der feinen Art: Dr. Hermann Haisch begeistert die Kreuzfahrer auf dem Bodensee. Der Alt-Landrat war lange der Vorstand unserer Stiftung LandZunge. Und hat mit den „Fäden und Fraktalen“ in den Allgäuer Kässpätzlen die Welt erklärt. So wie wir auch Kinder für den Genuss begeistert haben...

schworen wird, das haben wir mit dieser „Herde der Wirte“ damals bereits vor-exerziert, einmal mehr waren wir Pioniere. Eine gute Tat für die Alpen, Sicherheit für die Bauern, Genuss-Garantie für die Wirte – die natürlich alle Teile vom Rind verwerten mussten oder durften, zur Freude ihrer Gäste, die auch mal wieder ausgefallene Gerichte schmecken durften, vom Ochsenchwanz bis zur Rinderzunge! Leider nur schlief die schöne Aktion nach einigen Jahren wieder ein, sehr schade.

Mit so einer Aktion haben wir auch die Fernsehleute von SWR und BR auf uns aufmerksam gemacht, solche Themen lieben die KollegInnen. Erst recht ein Spektakel wie die Kreuzfahrt auf einem Dampfer über den Bodensee – ausverkauft und vorbildlich organisiert von unserem Leibkoch Ralf Hörger. Mit Landräten und den meisten Partnern der Aktion an Bord, mit zwei Musikkapellen und einem grandiosen Menü – gemeinsam zubereitet von einem halben Dutzend LandZunge-Köche. Wer diese Kreuzfahrt mit Genuss erlebt hat, wird sie nie vergessen...

Und dann die Oberschwabenschau: Fünf Jahre lang durfte ich mit einem Wirt aus Leutkirch die Massen füttern,



über meine eigenen Dienste als Tisch-Abräumer habe ich eine Reportage im Magazin publiziert, so nahe kam ich den Genießern selten, die wir mit einfachen, aber köstlichen Rezepten glücklich machten: Mit einem einmaligen Kartoffelsalat frisch von der Bäuerin aus Ailingen, mit Leberkäse der Metzgerei Buchmann, vor allem aber mit den Kutteln eroberten wir die Seele des ländlichen Publikums, das die Oberschwabenschau über Jahrzehnte treu besucht hat. Nebenbei versuchte sich Ralf Hörger als Koch für Kinder – die alles wegfutterten, was sie selber zubereitet haben! Aus diesem kleinen Spektakel entstand sogar ein Kochmobil, das einige Zeit über die Lande zog, vor mancher Schule Station machte, und demonstrierte, wie einfach Kinder für den guten Geschmack zu erobern wären, wenn sie nur selber Hand anlegen dürfen, nicht mit billigem Kantinenfutter abgesselt werden. Warum

die Schulen und die Politiker dies nicht begreifen, ist nur eine der offenen Fragen, die ich nach 22 Jahren LandZunge noch hätte...

Stichwort Zutaten: Auch mit der Aktion RegioSchmecker, erfunden vom Landkreis Ravensburg, haben wir uns schnell angefreundet und sie noch einige Jahre weitergeführt: Eine Jury kostete alle eingereichten Produkte, von den besten Erzeugern und Genuss-Handwerkern der Region, dann wurden sie ausgezeichnet und im Magazin hoch gelobt. Bis heute



profitieren so manche Spezialitäten von dieser schönen PR – und mit der Brauerei Meckatz hat einer unserer wichtigsten Partner in der LandZunge diese schöne Idee mit den „Allgäuer Genussmachern“ erfolgreich weiterbetrieben. Ein absolutes Highlight war sicher eine Ausstellung in der Orangerie von Wolfegg mit einem veritablen künstlerischen Anspruch: Unter dem Titel LandEatArt haben wir „12 Köche und 12 Landschaften“ auf-tischen lassen. Im Freien, plein air, der eine Wirt im Allgäuer Tobel, der andere auf einem Nagelfluhfelsen hoch auf dem Hochgrat, einer am See, ein anderer an der Argen, der eine im Bärlauch-Wald, wieder einer auf dem Acker vor der schönsten Dorfkirche der Welt im oberschwäbischen

# RegioSchmecker Allgäu-Oberschwaben



Auf der Suche nach dem Besten: Mit der Aktion RegioSchmecker haben wir über Jahre die besten Erzeuger mit ihren Spezialitäten ausgewählt, alles verkostet und dann ausgezeichnet. Der „Ochs am Berg“ war ideal für eine Aktion am Grill, die idyllische Szene an der Argen stammt aus der Aktion LandEatArt. 12 Köche – 12 Landschaften. Mit Uli Alexa und seinen Forellen...

Steinhausen, vor dem bekannten Drumlin nahe Amtzell trafen sich gar Landwirt und Gastwirt. Der Koch brachte das Lamm auf den Tisch, das sich am Drumlin gütlich tat. 12 Köche versuchten, die Essenz eines Landschaftstyps mit den Produkten von dort einzufangen – eine grandiose Aktion, die auch noch auf Nachahmung wartet. Die aber auch die Aktion KunstGenuss – Genuss-Kunst mit angeregt hat, die wir erst in Ravensburg, dann in Meckatz mit viel Erfolg „aufgeführt“ haben. Gemüse und Pilze, Äpfel, Birnen und Hopfen, oder alte Küchen – von Künstlern in ihrer Essenz beschworen. Auf die Spitze getrieben bei der Ausstellung „Fleisches Lust“ in der Villa Rot in Burgrieden-Rot nahe Laupheim. Eine künstlerische Provokation samt einem Sessel aus Fleisch! Was für Aktionen und was für bildstarke Themen für mein Magazin! Das Thema Kunst im Magazin ist uns gleich noch einige Seiten mehr wert. Gewiss: So manche Aktion war sicher mehr als ein Strohfeuer, aber leider doch nicht „nachhaltig“ von Erfolg gekrönt. So etwa unser Versuch, auch die weniger „edlen“ Teile vom Rind den Wirten wie den Feinschmeckern nahezubringen:

Sieden-Schlemmen-Schmoren lautete das Motto, der Sonntagsbraten oder Gulasch, und vor allem das Siedfleisch standen im Blickpunkt. Nie habe ich im Magazin LandZunge einem Thema so viele Seiten gewidmet – 26 einschließlich Titelbild. Mehr noch: Mit einer Gruppe Wirte reisten wir sogar nach Wien zu Siedfleisch-Papst Plachutta. Das gastronomische Genie mit italienischen Wurzeln demonstrierte uns samt seinen Kellnern mit Wiener Schmä, wie zwei Stunden im Gasthaus zu einem „Erlebnis Einkehr“ werden, das noch lange nachhallt. Aber leider, wieder muss die Selbstkritik sein: Das Wiener Vorbild hat nur wenige überzeugt, wieder frage ich mich, warum muss es denn der ewige Rostbraten sein – Siedfleisch, schön gar, darauf eine schöne Prise Salz, gerne mit den Fingern gegessen, das Einfachste ist oft das Beste, wie uns Plachutta oder der Künstler Kubelka doch gelehrt haben. Selbst ein Genuss-Feind namens Karl Lauterbach würde sich so vielleicht die Finger abschlecken.... Zuletzt, erst vor einem Jahr, haben wir mit einigen Wirtsleuten ihre „Leibspeisen“ gefeiert, wieder so eine vorbildliche Aktion, die aber auf breiter Front die

Gasthäuser erobern müsste! Soulfood und Leibspeisen, das Beste aus der Region für eine authentische Heimat-Küche, das Leitmotiv der Aktion LandZunge gilt nach wie vor, dafür werde ich gerne weiter predigen, vielleicht bald in einem neuen Genuss-Magazin. Mit allen Freiheiten für die guten Köche, die sich inzwischen wie selbstverständlich mit den Zutaten der Region eindecken. Jetzt müssen es nur noch die besten Gerichte sein – vom Schwanz bis zur Schnauze, vom Blatt bis zur Wurzel, das Beste für die Genießer. Die wissen, warum sie Gemüse und Fleisch und Käse lieben. Wer Fleisch und Käse verschmäht, sich gar noch mit Hafermilch geißelt, sollte offenen Auges durch das Allgäu wandern: Wo keine Rinder stehen, verschwinden Wiesen und Weiden, die Landschaft, wie wir sie lieben. Noch eine offene Frage:



Warum sich so viele Menschen so falsche Gedanken in Sachen Genuss machen? Wenn wir etwas erreicht haben mit der Aktion LandZunge, dann war es hoffentlich die Freude auf die Einkehr in der Oase Gasthaus, die Freude über jedes Lächeln, der grenzenlose Genuss bei einem schönen Menü – mit dem Besten der Region!



## EXKLUSIV BEI FENEBERG: PrimaWeiderind - bestes Rindfleisch aus der Region

Seit über 20 Jahren steht PrimaWeiderind für erstklassiges Rindfleisch aus der Region. Über 200 Vertragslandwirte, deren Höfe sich in einem Radius von maximal 100 Kilometern um Kempten im Allgäu befinden, halten die Rinder unter traditionellen, kleinbäuerlichen Bedingungen.

Es handelt sich dabei um eine Kreuzung aus Allgäuer Braunvieh und Blonde d'Aquitaine oder anderen Fleischrassen. Das Resultat ist ein Fleisch von außergewöhnlicher Zartheit und Saftigkeit, das Kenner durch seinen intensiven und authentischen Geschmack zu schätzen wissen



Hotel Engel Lindau

# Erlebnis Einkehr: Die Gaststube als Oase

Ja, es war ein Traumjob, über viele Jahre die Region zu erkunden, Bauern zu begegnen, mit Originalen zu sprechen und vor allem immer wieder einzukehren. Anfangs nur auf den Dörfern, später dann auch in den vielen Städten der Region. Fast jeder Besuch bot eine veritable Überraschung: Vom Engel in Lindau bis zur gewaltigen Dampfsg in Sontheim. Eine Auswahl für die Vielfalt! In wenigen Notizen...

Am Anfang also ein Engel: Dem ich sogleich begegne. In weiblicher Gestalt. Mit einem Lächeln auf den Lippen. Ein magischer Moment, wenn ich nur ein wenig übertreibe. Nüchterner ausgedrückt: Wer eine Gaststube betritt, kennt diesen spannenden Moment, den



Fotos: Marc Brandner

ersten Eindruck, der oft entscheidet. Selbst wenn da kein Engel steht, der uns lächelnd begrüßt, sind wir sofort vom Ambiente umfungen – wir fühlen uns spontan wie daheim, oder auch nicht. Bis heute wissen wir nicht genau, wie so ein wohliges Ambiente in einem neuen Gasthaus zu schaffen wäre, in einem so alten Gasthof wie diesem Engel auf der Lindauer Insel spüren wir es schon in der ersten Sekunde: Diese Gaststube scheint nur auf uns zu warten...

Wenn uns dann noch ein Engel anlächelt, sei es eine charmante Bedienung oder gar die Wirtin höchstselbst, dann ist der Abend bereits gelungen. Voller Vorfreude blicken wir in die Speisekarte, vielleicht waltet ja auch in der Küche ein Zauberer. Das „Wirtshaus zum Goldenen Engel“ mit seiner einmaligen Aura wird anscheinend bereits 1390 gebaut, die prächtige Holztüre, Fachwerk, Holztreppe oder das Wandtäfer künden von der langen Geschichte. Hier haben die modernen Zeiten nichts zerstört auf den zwei Stockwerken, dafür gekrönt mit einer Dachterrasse und dem einmaligen



Blick über die berühmte Lindauer Altstadt auf den Bodensee und hoch in die Alpen. Es würde mich kaum wundern, wenn hier ein Engel einfach davonschweben würde...

Ach so: Wir haben im „Engel“ auch himmlisch gespeist. Dieses Restaurant mit seinem einmaligen Charme hat sogar die ultimative Prüfung bestanden: Kässpätzlen, wie ich sie selber nicht besser hinkriegen würde. Selten schmecken sie in einem Gasthaus derart gut, viele Köche scheuen den Aufwand der Handarbeit. Darin aber steckt die Seele der Küche. Vor allem in einem Engel...

Landgasthof Adler Fellheim

# Überraschung auf dem Friedhof...



Von Lindau am Bodensee nach Fellheim an der Iller, im Unterallgäu. Von der Stadt ins Dorf, aber was für ein Dorf. In dem ich noch nie war, fast eine Schande. Der Adler hat seine Tür bei meinem ersten Besuch noch verschlossen, also veretrete ich mir erst die Beine und staune über die alten niedrigen Häuser entlang der Dorfstraße. Eine kaum zufällige Begegnung mit einem Eingeborenen hilft: Fellheim hat ein wunderbares Schloss zu bieten, mit dem Adler ein Dorfgasthaus aus dem Bilderbuch, Fellheim war aber einst ein jüdisches Dorf mitten im Allgäu! Die Synagoge ist nur wenige

Meter entfernt, und dahinter empfängt uns ein jüdischer Friedhof. Eine seltsame Stimmung schwebt zwischen den Grabsteinen, ich studiere die oft verwitterten Namen und entdeckte tatsächlich Albert Einstein!

Okay, es ist nicht der berühmte Physiker, nur ein Namensvetter, Friedhof und Einstein sind aber wieder so eine Überraschung, die mir bei fast jeder Recherche in den Dörfern und den Gaststuben widerfahren ist. Auch viele Juden von Fellheim wurden in den Zeiten der NS deportiert, in ihren einstigen Häusern wohnen heute eher Menschen mit tür-





kischen Wurzeln, eine bittere Volte der Geschichte...

Versöhnlich aber: Der Allgäuer Adler-Wirt Reinhard Schiefele, er bewirte auch die wiederhergestellte Synagoge, die heute als Kulturhaus dient, bei Veranstaltungen wie „Schmonzes und Chuzpe“, eine Begegnung des berühmten jüdischen Humors mit den authentischen Klängen eines Klezmer-Ensembles. Was für eine Überraschung in einem Allgäuer Dorf!

Der Adler: Eine Schönheit für den zweiten Blick. Unaufgeregt am Rande der Straße, mit Biergarten und gewaltigen

Bäumen, die Gaststube auch hier eine Oase des Wohlfühlens. Und in der Küche gelten die Gebote der LandZunge, die wir auf breiter Front einführen wollten: Hier wird alles selber gemacht, die Suppen, die Saucen, die Spatzen. Ein Dorfgasthof im Unterallgäu als Oase des guten Geschmacks, jeder Teller ein ästhetischer Genuss und nicht minimalistisch gefüllt. Die Sauce ein Hochgenuss, hier kriegt man auch genug von ihr! Auch die Speisekarte ein Vorbild: Überschaubar, da alles frisch zubereitet wird. Mit heimischen und exotischen Anklängen: Perlhuhnterrine, Tomaten-

Avocado-Creme, Bärlauchschaumsüppchen nebst Lachsroulade, Herz, was willst Du mehr! Na ja, falls dereinst der Lachs wieder die Iller hochschwimmt, könnte ihn Reinhard vom Adler vor der Haustüre fangen. Wir aber sind glücklich, dass ein Allgäuer Gasthof auch feine Fischküche bietet. Wer braucht da noch eine Sterneküche, wenn wir solche Gasthöfe auf den Dörfern finden. Auch wenn, das Geständnis muss sein, natürlich nicht alle auf diesem Niveau mit schwimmen können. Dieser Adler aber hat Flügel wie der Engel...



Klosterhof Eggenreute

# Der Charme der alten Welt

Eine Perle im Hinterland: Der Klosterhof Eggenreute. Ein Fluchtpunkt für Genießer, ein Haus mit langer Geschichte, hier lebt die Erinnerung, hier lässt sich die Zeit für einige Stunden anhalten. Ein Kleinod, das wir nur besuchen müssen! Besuchen und erst suchen, mit dem Navi surfen wir heute ja recht sicher auch durch das Hinterland. Wir sollten uns aber Zeit nehmen, denn diese Landschaft ist ein Versprechen, der Weg ist auch schon Ziel: Ob von Waldburg her, von Vogt, von Amtzell oder von Wangen über Leupolz – der Klosterhof ist das Herzstück dieser malerischen Land-



schaft im Vorallgäu. Und Thomas Mahteis, ein Wirt mit Herz, Witz und Verstand, hat diesem Schmuckstück endlich auch die passende gastronomische Seele eingehaucht! Kaum zu glauben: 1275 treibt das Kloster Weingarten hier schon Rinder auf die Weide ihres Klosterhofs, bis in die neuen Zeiten bleibt der Hof Sommerweide, eine Alpe fast, mit Bier und Brotzeit für die Bauern – so entsteht die Gastronomie.

Gutes Vesper und Allgäuer Wurstsalat samt saurem Käs gibt es noch immer, daneben aber auch eine Küche vom Feinsten, die Mönche würden diesen romantischen Flecken nie mehr verlassen! Die Zutaten kommen fast alle aus der Nähe, der Klosterhof ist ein Musterfall für die LandZunge. Das reicht bis in den Bauerngarten, auch ein klösterliches Erbe: Mangold, Salat, Bohnen, Zwiebeln, alles kommt frisch auf den Tisch. Mit einem Wort: Die Gäste fühlen sich wie daheim!

Auch diese Perle im Hinterland kann mit den Schmuckstücken im Bregenzerwald mithalten! Das Fachwerk grüßt von weitem, der Bauerngarten ist alleine den Besuch wert, das behagliche Ambiente im Inneren haben wir in diesem Magazin bereits ausgiebig gefeiert – was für eine Überraschung fernab der Hauptstraßen. Dafür aber zwischen Waldburg und Leupolz an einer Route für den Genuss: In Waldburg pflegen noch drei Metzger die Kunst ihres Handwerks, der Waldburger Schinken ist weithin bekannt, noch bekannter die Spezialitäten Vom Fass im nahen Hinteredensbach – was für ein Name. In Leupolz wartet eine gerühmte Bauernkäserei, die Perle Zur Wies ist auch nicht weit, auf dem Dürren an der nahen Argen warten Kristallweizen und Whisky, Herz, was willst du mehr...



Hotel Traube Thalkirchdorf

# Eine Schönheit vor den Bergen

Die Idee für die Aktion LandZunge hat sich mir vor 30 Jahren im Bregenzer Wald aufgedrängt: Eine faszinierende Landschaft, kleine Käsereien, jeder zweite Bauernhof ein architektonisches Kleinod, die schmucken Dörfer mit ihren verschindelten Häusern, dazwischen mit Angelika Kauffmann Weltkultur in Schwarzenberg. Eine Welt, in der die Zeit stillzustehen scheint, die Uhren zumindest langsamer ticken. Und mittendrin die schönsten Gasthäuser mit feiner Küche, die Einheimische wie Touristen gleichermaßen begeistert. Und ihre Zutaten weithin aus der Nähe be-

zieht. Gut, diese „Wälderness“ könnten wir im Allgäu und in Oberschwaben nicht einfach kopieren, aber vielleicht doch im Ansatz nachahmen, so der Gedanke...

Und siehe da: Viele Gasthöfe der LandZunge konnten mithalten, wenn auch selten mit der Architektur. Dann aber fahre ich mal im Sommer nach Thalkirchdorf, das ich bislang nur vom Winter kannte, das Dorf an der Queralpenstraße, an dem viele auf der Fahrt zum Alpsee schmäählich vorbeidonnern. Dabei wartet hier ein Haus, ein Gasthaus, ein Hotel, das sogar die Nachbarn

aus dem Bregenzerwald neidisch machen könnte: Die Traube in Thalkirchdorf war für mich nach Engel und Adler die dritte Überraschung. Die Namen der Gasthäuser, „der Name der Rose“, hat uns ja auch schon zu einer Recherche inspiriert, die Traube neben der Kirche im Dorf nimmt ihn aber auch wörtlich – mit dem besten Wein vom See und anderen Gestaden.

Wer in den Adler eintritt, versteht spontan die Lebenswelt der Bergler und ihre Lust auf den authentischen Genuss. Das Wild holt sich der Senior aus den Bergwäldern, das Bergglamm weidet den Sommer über am „Hündle“, dem Skiberg des noblen Oberstaufen, die Forellen kommen fangfrisch aus dem Gunzesrieder Tal, sie könnten fast über den Berg schwimmen...

Und wieder ist es die menschliche Begegnung, die vor allem zählt: Charmante Frauen, die offenbar gerne lächeln, nicht nur aufgesetzt für den zahlenden Gast. Ein Haus wie ein Denkmal, darin aber das pralle Leben, Gäste aus Nah und Fern begegnen sich hier, die Küche begeistert, immer wieder wartet eine Abwechslung, so etwa die Leibspeise der Wirtsfamilie Mittermeier, die wir noch in der letzten Ausgabe der LandZunge gefeiert haben: Holderküchle! Die es nur in der Saison gibt, die aber, gebacken in Bierteig, himmlisch schmeckt, und so leicht keiner vergisst. Merke: Der Besuch im Gasthaus soll noch lange nachklingen, wie die Tropfen der besten Traube...



Fotos: Mees van Striksum

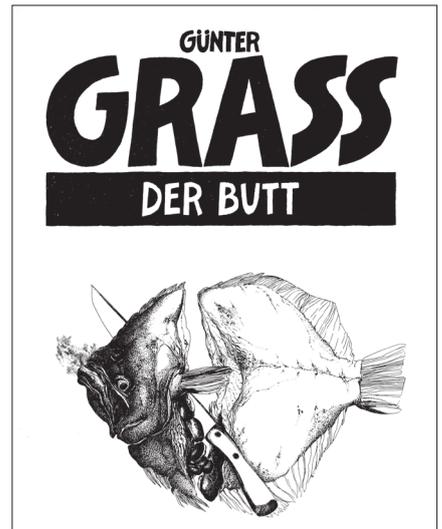


Adler Großholzleute

# Ein Gasthaus atmet Geschichte

Das Haus scheint aus der Zeit gefallen. Das historische Gemäuer atmet mit jedem Stein, jedem Fenster, mit der eigenwilligen Farbe Geschichte – die ehemalige Poststation ist noch zu ahnen. Kein Zweifel: Der „Historische Gasthof Adler in Großholzleute ist ein magischer Ort, jeder Besuch hier ein Erlebnis. Für Freunde der Geschichte oder der Architektur, aber für alle Menschen mit dem Gespür für Nostalgie, für den Charme der alten Zeiten...

Der Adler gibt sich aristokratisch. Wer hier eintritt, ist gefangen von der surrealen Atmosphäre: Auf zwei alten Fotos an den Wänden sehen sich Prinzessin Anne und Günter Grass über den Stammtisch hinweg in die Augen, beide noch blutjung, beide ehemals zu Gast im Adler. Stars und Sternchen sind oft zu Besuch – drittens dann die Skifahrer ab 1900. Wir begegnen ihnen in einer eigenen Stube, staunen über Damen in Röcken auf langen Latten, emanzipierte Damen offenbar, angereist 1910 in den Adler, um hier die hohe Kunst des Schneeschuhlaufs zu lernen. Tatsächlich, hier an den Hängen



nebenan, bis hoch zum Schwarzen Grat werden 1912 die ersten deutschen Skilehrer ausgebildet. Fürstlich gespeist haben sie im Adler, der legendäre Wirt Würzer schoss die Hirsche in der Adellegg hinter dem Haus und fing die Forellen in der Argen vor der Haustüre...

Die Gasträume verrücken sogleich die Zeit, erst recht das ganze Haus: Im ers-





erst 1910 angebaut, steht wie das uralte Gasthaus unter Denkmalschutz. In diesem Saal haben viele ältere Semester aus dem nahen Isny geheiratet und gefeiert, ihnen kommen die Tränen, wenn sie den schmucken Saal heute halbwegs gerettet wiedersehen. Mit dem großen Saal rüstete sich der Adler für die modernen Zeiten – angekündigt von der Eisenbahn. Im Saal speisten die Sommerfrischler und die Skifahrer, verwöhnt von einer vorzüglichen Küche. Nach dem Mahl hoben dann die legendären langen Nächte im Adler an. Selbst in der NS-Zeit blieb dieser Adler eine Oase, jetzt war „Kraft durch Freude“ angesagt. Genuss, Sport und Fest waren wichtiger

ten Stock schlägt uns die Gerichtslaube mit der Erinnerung an die Allgäuer Bauernkrieger des „Trauchburger Haufens“ von 1525 in den Bann. Wir öffnen eine schwere alte Tür und stehen in dem Zimmer, in denen dereinst Kaiserin Maria Theresia mit ihrer Tochter Marie Antoinette nächtigte.

Der Adler hat eine lange Geschichte, viele prominente Leute stiegen hier ab, Goethe und Montaigne kamen hier auch vorbei, haben aber leider keine Notiz hinterlassen. Der Adler hat auch Tourismusgeschichte geschrieben, sie lässt sich in seinen Gästebüchern nachlesen, ja studieren. 1909 erscheint das erste Buch, das heute nur mehr mit Handschuhen benützt werden sollte. Ein wahrer Schatz: Der Stapel mit allen 24 Bänden wird heute sicher im Rathaus der nahen Stadt Isny verwahrt. Der Saal,

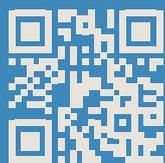


als jede Ideologie. Ach, wenn diese Mauern und Wände erzählen könnten, die Schriftsteller würden wohl erleben. Vor allem aber bot dieser Saal, in dem auch Theater gespielt wurde, die Bühne für eine berühmte Szene der deutschen Literaturgeschichte: 1958 liest hier ein unbekannter Schriftsteller zwei Kapitel aus dem Manuskript für einen dicken Roman vor. Er sitzt auf dem „elektrischen Stuhl“ der Gruppe 47 und wird nach wenigen Minuten zu einem gefeierten Talent: Günter Grass liest und schlägt die Blechtrommel, danach trinkt er in der Küche mit den Angestellten Schnaps um Schnaps, bis sein stattlicher Preis mit 4500 Mark großzügig dotiert ist. Die Herren Verleger ahnen bereits den Bestseller...



# Leibinger

HEIMATBRAUEREI  
RAVENSBURG



[www.leibinger.de](http://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!



Dampfsäg Sontheim

## Eine Dampfsäge wird Wirtshaus...

Was für ein Ambiente: Die alte Säge unweit von Memmingen verzaubert die Besucher mit hausgemachten Spezialitäten und mit ihrer einmaligen Architektur. Die denkmalgeschützte ehemalige Sägehalle einer originalen Dampfsäge, bietet viel Platz für besondere Anlässe: Firmenfeiern, Ausstellungen, Hochzeiten, Veranstaltungen aller Art. Familie Bilgram hat hier wahrlich ein Allgäuer Biotop für den Genuss geschaffen. Ob in der Halle oder im großen Biergarten mit Spielplatz und viel Auslauf für Kinder in der romantischen Idylle rundum. Ein besonderer Höhepunkt ist der Wochenmarkt jeden Donnerstag Nachmittag mit seinen Biologischen und regionalen Produkten. Für die Besucher gibt es warme Küche – so

ist der „Tag der Region“ ein fester Anlass um Freunde zu treffen und mit Genuss und gutem Gewissen einzukaufen. Mit vielen regelmäßigen Veranstaltungen wie Kino, Konzerte, Kabarett, Ausstellungen, Flohmarkt ist die Dampfsäg fester Bestandteil in der Region. Zu all ihren Veranstaltungen bietet die Dampfsäg hausgemachte Gerichte aus hochwertigen Lebensmitteln. Und die außergewöhnliche Stimmung kostenfrei obendrauf.

Mein Schulfreund Leo Hiemer hat die Dampfsäge vor Jahren in der LandZunge gepriesen. Auch für ihn war die „gewagte, freitragende Holzkonstruktion“, heute einzigartig in Deutschland, eine gewaltige Überraschung, bis er eingeladen wird, hier seine bekannten Filme wie „Daheim sterben die Leut“ vorzuführen. Der ideale Ort für das Kino-Erlebnis, aber auch ein kleines Wunder: Denn 1988 schließt die Dampfsäge ihre Pforten, Klaus Bilgram und seine Frau Ortrun aber wagen das tollkühne Unterfangen, und verwandeln die Industrieruine in ein Kultur- und Veranstaltungszentrum samt Bio-Gasthaus, oder auch andersherum. Und wieder ist es der Charme der Wirtsleute, der die Einkehr hier zum Erlebnis macht! Leo Hiemer,



Filmemacher und Original, schrieb es so: „Aus Ortruns Gesicht strahlt Energie und Lebensfreude, Klaus tischt auf, was Küche und Keller hergeben. Ortrun ist der gute Geist des Hauses, die Dampfsäg in Sontheim ist ein Juwel, einzigartig, ein Glücksfall, ein exterritoriales Gebiet, zu dem der Zeitgeist keinen Zutritt hat, ein Ort, wo die Zeit stehen geblieben scheint, wo alles gut geblieben ist.“ Schöner lässt sich der Geist, die Seele eines Gasthauses wohl kaum beschwören! Die Erlebnis Einkehr: Mit einem Lächeln auf den Lippen schweben die Engel... Wie schade nur, dass heute so viele Gasthäuser in Stadt und Land so existentiell bedroht sind, viele bereits aufgegeben haben.



KÄSE KOMMT AUS KIMRATSHOFEN

Allgäu



**Allgäu Milch Käse eG**  
natürlich und nachhaltig

**Herz Käse**  
traditionelle Spezialitäten

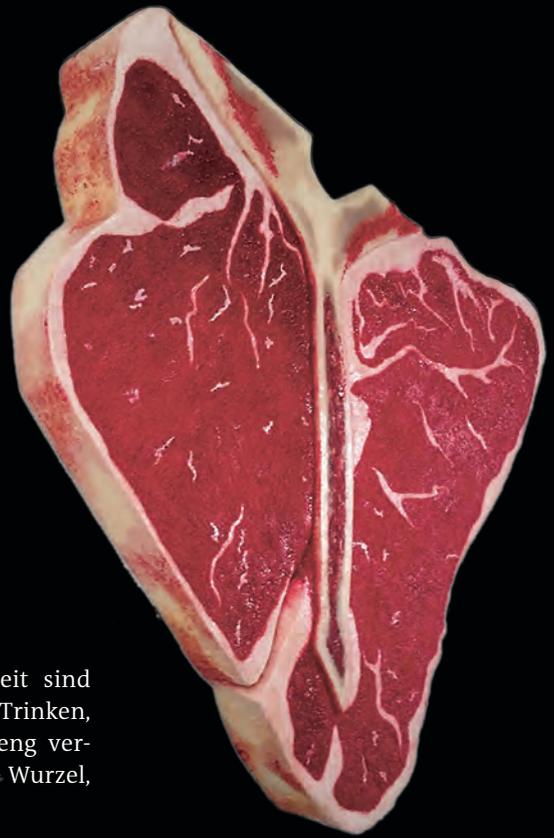
**Die Käsemanufaktur Allgäu**  
unvergleichliche Innovationen

[www.allmikaes.de](http://www.allmikaes.de)

[www.herz-kaese.de](http://www.herz-kaese.de)

[www.die-kaesemanufaktur.de](http://www.die-kaesemanufaktur.de)

# Kunst und Genuss sind aus dem selben Fleisch



Das Magazin LandZunge hat sich seit der ersten Ausgabe dem Genuss verschrieben, Essen und Trinken mit viel Lust im Gasthaus, in einem behaglichen Ambiente, voller Vorfreude, bis der schöne Teller auf dem Tisch erscheint – ein magischer Moment, wenn das Gericht uns anmacht, wenn der Teller kunstvoll gestaltet ist, nicht verkünstelt. Wenn manche Menschen sofort ihre Handys zücken, sie wollen den Anblick mit allen Freunden und Freundinnen teilen. Nur: Wer sich dem Essen als Voyeur nähert, wer den Teller zu foodporn verunstaltet, hat den Genuss schon fast verpasst...

Und doch ist uns dieser Reflex wohl fast eingeschrieben, der Blick auf ein gutes Essen hat wohl schon die Menschen der Steinzeit am Lagerfeuer berührt. Sie haben geschmaust und gezecht – und dann die Wände ihrer Höhlen mit kunstvollen Zeichnungen verziert, auch wenn sie nicht das Essen, sondern eher die Zutaten beschworen, die Tiere, die sie so gerne jagten, aber auch erotische Zeichen, viele Vulven und Einhörner! Mit

einem Wort: Seit der Steinzeit sind Feuer und Fleisch, Essen und Trinken, Malen und, ja, Sex offenbar eng verknüpft, sie teilen sich dieselbe Wurzel, sind aus dem selben Fleisch.



Pure Illusion:

Aus  
weichem

Holz

geschnitzt



Dann aber fahre ich an einem schönen Sommertag zum Wallfahrtsort Pfärrich zwischen Isny und Wangen. Und begegne im alten Kaplaneihaus Mareike Lemke: Sie macht aus Lindenholz so manchen Holzkopf, täuschend echte Kleidungsstücke, oder auch Holzschuhe, die aussehen, als hätte Hechelmann sie gemalt. Im Atelier wartet sogar eine Brotzeit: Wurst und Wecken samt Senf, die sofort das Begehren wecken – anbeißen aber sollten wir nicht, auch diese Illusion ist aus Lindenholz geschnitzt. Noch schöner vielleicht eine Knolle Knoblauch, oder ein Apfel, in dem bereits ein Wurm für die Vergänglichkeit sorgt.

Was für ein herrlicher Weiler, was für ein Atelier im Gartenhäuschen, was für eine Künstlerin – tief in der vermeintlichen Provinz. Hoch über dem Argental ein Ort mit einem fast magischen Charme: Die Wallfahrtskirche beherrscht die Szene, nur wenige Meter weiter aber mit dem „Ochsen“ einer der schönsten Dorf- oder Landgasthöfe der gesamten Region. In der ersten Ausgabe des Magazins LandZunge haben wir ihn gleich mit einer Doppelseite geehrt. Und mit einem ikonischen Foto, das Markus Leser seinem bekannten Vater Rupert Leser „abgekupfert“ hatte: Der wunderbare Bauerngarten schien fast in die Fenster der Wirtschaft hineinzuwachsen! Ein Foto als Modell für die LandZunge: Das Beste reift oft gleich nebenan!

Neben dem Bauerngarten wartet aber auch noch ein „Bibelgarten“, in dem nur

Mareike Lemke in Aktion: Die Künstlerin liebt das Holz der Linde, sie arbeitet gerne an einem Holzkopf, geschickt und konzentriert – der Riss im Holzkopf ist Absicht. Die Künstlerin, die in Pfärrich lebt, ist eine veritable Genussmacherin gerade mit ihren kleinen Ob-

jekten: Knoblauch, Pilze, eine Brotzeit, bei der wir gerne anbeißen würden, so wie der Wurm in ihrem Apfel – Kunst drückt immer etwas mehr aus. Mehr zu Kunst, Land und Genuss in der LandZunge, in Meckatz, Ravensburg und anderswo: [www.kunstlandgenuss.de](http://www.kunstlandgenuss.de)



Kräuter und Blumen wachsen, die auch in der Bibel beschrieben sind, für die Besucher sauberlich etikettiert. Dazu noch einige alte Obstbäume in der Wiese und auch nicht weit entfernt die ehemalige kleine Sennerei Pfärrich – an diesem Fleck würde wohl so mancher Wallfahrer auf Dauer bleiben. So wie Mareike Lemke, die auch als Protestantin hier im katholischen Stammland ihr Glück gefunden hat. An einem Ort, an dem sich Kunst, Natur und Genuss wie von selbst verschwistern, mit dem Segen des Heiligen Geistes. Schnell ist uns klar, wo wir all die Objekte als Illusion des Ge-

schmacks für die Fotos platzieren wollen: Die Brotzeit auf den Gartentisch, der angebissene Apfel auf den passenden Baum, den Knoblauch in den Bauerngarten. Aber wir finden auch noch ein angebissenes Käsebrot – die Künstlerin liebt den ersten Bissen. Und sie liebt die ländliche Küche: Selbstbewusst behauptet sie, dass sie weit und breit den besten Kartoffelsalat mache! Das wäre zu prüfen, ich bin mir sicher, dass sie im Salat kein Stück Holz versteckt. Aber ich fürchte den Aufschrei all der katholischen Bauersfrauen der Region, wenn sie hören, dass eine „zugereiste, protestantische Künstlerin“ die Meisterin des Kartoffelsalats sei...

Aber wir lassen lieber den Blick weiter schweifen: Ein Teebeutel ist fast fertig, an der Garderobe hängen täuschend echt eine Jeansjacke und die passende Mütze. Natürlich aus Lindenholz – so wie der Holzkopf auf dem Arbeitstisch, der aber arg verletzt scheint, gezeichnet von einem gehörigen Riss, aus dem aber kein Blut fließt. Für die Künstlerin aber ist der Riss eher ein Glücksfall, da Holz



„nun einmal arbeitet“, sich nicht alles gefallen lässt. Und so manchen Riss hat auch Mareike Lemke in ihrem Leben erfahren, nach einem schlimmen Unfall ist sie „dem Tod förmlich von der Schippe gesprungen.“ In der Reha am Bodensee arbeitet sie mit Treibholz, dann wagt sie sich an die Ausbildung als Holzbildhauerin. So wird die Kunst zur besten Therapie. Und längst sind ihre Illusionen aus Holz kein Geheimtipp mehr. Jetzt wünscht sich Rudi Holzberger nur noch einen Holzkopf aus Pfärrich!



Fotos: Marc Brähler



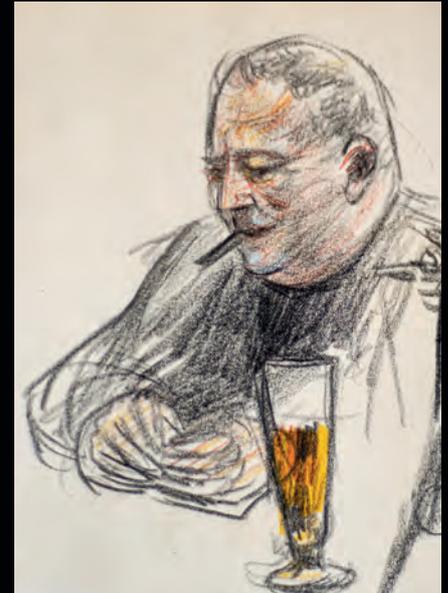
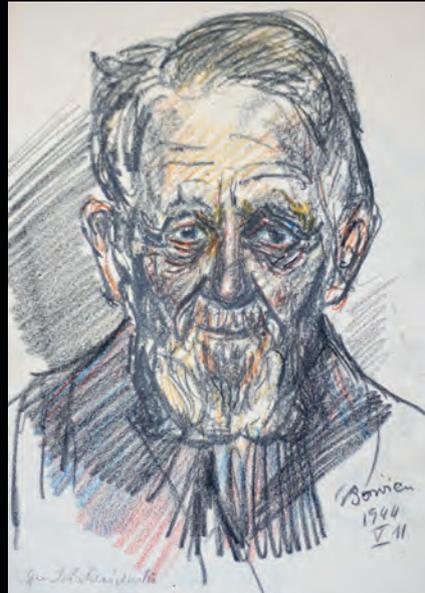
Erwin Bowien

# Ein Künstler malt Land und Leute

Auch einen nahezu vergessenen Künstler und Autor habe ich nur zu gerne ins Magazin LandZunge geschmuggelt: Der „Kunstmaler Bowien“ versteckte sich als Nazi-Gegner in den Kriegsjahren just in meinem Heimatdorf Kreuzthal. Meine Mutter hatte mir oft von diesem Mann und seiner Muse, einer höchst eleganten Dame, die immer mit weißen Handschuhen durchs Dorf streifte, erzählt. Dann aber machte ich mich auf die Suche und entdeckte alleine im Dorf zwei Dutzend Bilder des Malers, die er den Menschen hier geschenkt oder gegen Lebensmittel eingetauscht hatte! Am Ende entdeckten wir fast 100 Gemälde aus dem Kreuzthal, wir organisierten eine Ausstellung, mit Georg Bayerle vom Bayerischen Rundfunk drehte ich einen Film über Bettina, eine Tochter



Ein Meister der Landschaft und des Porträts: Erwin Bowien zeichnet ein Original und „Hausierer“ im Kreuzthal. Das Bild entsteht wie so viele andere im Gasthaus, am Stammtisch! So wie der damalige Wirt Huber, bei dem sich im „bayerischen Wirt“ alle trafen. Nur intime Akte entstanden geschützt vor aufdringlichen Blicken, so eine französische Sekretärin der Vichy-Regierung in Sigmaringen. Bowien bewahrt die alten Landschaften und nahezu vergessene Geschichten...



Bowien und seiner Muse „Amiela“, die selbst zu einer in Algerien gefeierten Malerin wurde. Was für ein Lebenslauf, den ich inzwischen in zwei Büchern nachgezeichnet habe. Grund genug, ihn hier noch mal im Rückblick zu erwähnen.

In zahllosen Bildern hat Erwin Bowien Land und Leuten, Landschaft und Menschen im Kreuzthal ein Denkmal gesetzt. Und er hat die Adelegg noch in bäuerlichen Zeiten im Bild bewahrt: Mit vielen lichten Hängen, die heute aufgeforschet sind. Fast immer malte Erwin

Bowien „plein air“, also im Freien, nur für Porträts zog er sich mal in eine gute Stube zurück, für einen wunderbaren Akt gar in ein Schlafgemach. Das Kapitel schien für mich abgeschlossen, dann aber tauchen in der Corona-Zeit noch einmal fast 100 Gemälde und vor allem Studien und Skizzen auf! Damit ist fast jede Ecke der Adelegg im Bild bewahrt – vom Ulmertal bis zum Eschacher Weiher, von der Schletteralpe bis zur Kreuzleshöhe!

Die neuen Bilder wollen wir, im Sinne der Kunst und im Sinne der LandZunge, ab dem Frühjahr 2025 in der Dorfwirtschaft des Kreuzthals ausstellen: Denn Bowien hat auch dort gemalt, dort gab es für die Lebensmittelmarken was Gutes zu essen, Fleisch auch im Krieg. Eine der besten Skizzen zeigt just den „dicken Wirt“, den ich selber noch als Kind erleben durfte. Gute Kunst friert die Zeit ein, der Blick in die Geschichte weckt auch ein Begehren. Bowien skizzierte die Eingeborenen wie die vielen Evakuierten, einfache Bauersleute und mondäne Gäste auf der Flucht. So zeigt der Akt eine Französin, die mit ihrem Partner, einem SS-Offizier der Division „Charlemagne“ an Neujahr 1945 Bowien ins Haus „schneit“. Sie kommen von der Exilregierung in Sigmaringen, Bowien malt sogleich die elegante Frau verzweifelt im Lehnssessel, dann aber auch als Akt, zuletzt im Bett. Kunst ist Begehren...





## Friedrich Hechelmann

# Die Traumwelt bleibt uns – zum Glück

*Zwei Künstler der Region haben mich, neben dem Schriftsteller Günter Herburger aus Isny, über all die Jahre besonders beeindruckt: Manfred Scharpf, der Alchemist von Schloss Zeil, den ich schon in seiner Zeit auf dem Herrenberg kennengelernt habe, und Friedrich Hechelmann, der berühmte Illustrator aus Isny. Alle drei waren und sind sie auch der Adelegg verfallen...*

So konnte ich nie widerstehen und habe der Kunst mit vielen Themen einen Platz im Magazin geschaffen. Mit den Ausstellungen KunstGenuss – GenussKunst, die wir erst in Ravensburg, dann in Meckatz präsentiert haben, mit dem „Bodenkundler“ Henrik deVries, oder mit der Textilkünstlerin Anne Carnein aus Kiflegg. Einen ihrer magischen Pilze habe ich stets im Blick, wenn ich an meinen Texten feile. All die Porträts der Künstler im Magazin LandZunge wer-

den dann noch einmal in einer Extra-Ausgabe mit den besten Themen und Artikeln über all die Jahre erscheinen, die vor Weihnachten gedruckt sein soll...

Die Kunst im Magazin sollte auch ein Begehren wecken, das sich bei der „Erlebnis Einkehr“ hoffentlich befriedigen ließe. Bereits 2011 habe ich daher Friedrich Hechelmann, dem großen Maler aus Isny, eine Bühne bereitet. Ich kannte ihn schon lange, habe ihn auf seinem „Bauernschloss“ an der „Kugel“ hoch über Kleinweilerhofen besucht, später im Schloss oder auf seiner kleinen Datscha, er hat für mich sogar extra einen Schmetterling mit durchsichtigen Flügeln gemalt, hinter denen neue Natur aufblühte. In Hechelmanns Bildern und Karikaturen, oft kitschig schön, aber auch mal kalt und drohend, findet sich stets das Begehren nach einer heilen Welt, einer intakten Natur – keiner hat



schönere Blumenwiesen gemalt, die sogar Fenster sprengen, ins Freie drängen. Als ich aber diese Zeilen schreibe, ereilt uns die traurige Nachricht: Der Meister aus Isny ist im August dieses Jahres gestorben. So mögen einige der Bilder hier an den Maler erinnern, der jedes Bild in ein Märchen zu verwandeln wusste, auch mal in Mädchen mit Schwefelhölzern. Die Traumwelt des Künstlers, sie ist uns geblieben.

Denn seine Bilder waren oft genug auch Visionen: So hat Hechelmann zahllose Landschaften gemalt, oft mit drohenden Gletschern überzogen, die bei ihm noch nicht auf dem Rückzug waren, oft waren seine Bilder der „monochromen“ Landschaft der Realität überlegen – das Motiv aber vereinte Region, Kunst und Genuss. Hechelmann malt eine schöne Bergwelt, das sprichwörtlich „schöne Allgäu“, aber stets schien im Hintergrund bereits ein Unheil zu lauern. Dies ist große Kunst, die wir intuitiv begreifen, die uns berührt, auch wenn wir nicht alles verstehen und schon gar keine geistvollen „Interpretationen“ hören wollen. Wer die Traumwelt von Friedrich Hechelmann schauen und genießen will, muss nur nach Isny fahren, ins alte Klosterschloss, dort wird sein Geist hoffentlich noch lange weiterleben...



Fotos: Markus Luser



Ja, das Magazin LandZunge war ein Traumjob für einen Journalisten, der gerne durch die Heimat streift, Land und Leuten begegnet, mit Freuden einkehrt und sich das Beste aus der Region und der Küche auf-tischen lässt. Dann aber haben 12 Köche sogar im Tobel und im Moor, auf dem Berg, in der Argen, unter Apfelbäumen oder sogar mitten im Kornfeld auf-tischt! Wer kriegt schon sowas – erst ein grandioses Foto

und hinterher das „barocke Huhn“ auch noch zum glücklichen Verzehr...

Mit den Fotografen Markus Leser und Ernst Fessler hatte ich die Idee zu dieser Aktion ausgeheckt: 12 Köche in 12 Landschaften stellen, der Koch oder die Köchin sollten sich ein passendes Gericht aushecken, am besten mit Zutaten direkt vom gewählten Standort! Die ganze grandiose Geschichte erscheint noch einmal in einem „Best Of“ des Magazins.

# Wo sich Region, Kunst und Geschmack vereinen



Zwei der schönsten Bilder aber sollen hier noch einmal die Idee repräsentieren. Eine wahre Ikone ist Markus Leser mit seiner Panoramakamera vor der schönsten Dorfkirche der Welt gelungen – mitten im Kornfeld, zwei hübsche Frauen wartend am Tisch, der Koch mit seinem Huhn auf dem Teller. Steinhäusen ist sicher ein oder gar das Symbol für Oberschwaben, die Linde in Steinhäusen ein Schmuckstück, Bernd Hein-

zelmann ein Meisterkoch. So sieht es aus, das Bild der LandZunge! So hatte ich es mir von Anfang an vorgestellt: Die Kombination von Landschaft und Genuss, der Koch, der seine Zutaten gerne aus der Nähe holt, der sein „terroir“ so gut kennt wie seine Kundschaft, die in Steinhäusen nicht nur die Kirche im Dorf lässt, sondern nach dem Besuch in der Kirche sogleich ins edle Gasthaus gegenüber wechselt, oder gleich für ein

paar Tage hier im Hotel bleibt. Steinhäusen, ein Vorbild für Oberschwaben! Nur hatte ich so meine Zweifel, ob sich die Köche auch hinaus ins Freie locken lassen, aber sie nahmen sich zu gerne die Zeit, und sie freuten sich wohl auch ein wenig, dass sie bei so einer Aktion und Ausstellung mitspielen durften. Übrigens: Das Bild von Koch, Kirche, Huhn und Feld ist im Großformat in der „Linde“ zu bewundern...



HARLE  
LANDZÜNGLE  
BREWERY



Aber auch tief im Wald gab Koch und Jäger Alexander Bösch vom „Adler“ in Gaisbeuren ein starkes Bild ab. Er verbringt eh jede freie Minute auf dem Hochsitz im Wald, ihn musste ich nicht lange ins Freie bitten. Mitten in einem Bärlauch-Feld tischte er für uns und die zwei jungen Frauen, die wir als Fotomodelle gewonnen hatten, standesgemäß einen Rehrücken auf, den Bärlauch konnte er nebenbei zupfen. Natürlich gibt es auch im „Adler“ viele Wildgerichte, aber auch immer wieder Inneereien von Rind und Schwein, und als – meine – Leibspeise auch mal ein frisches Beuscherl, pardon einen Aufbruch! Ein Hochgenuss.

Und wer noch mehr Lust auf Genuss sucht, muss nur auf die anderen Gerichte schauen: Ein Lammrücken am Drumlin, Filet auf einem Nagelfluhfelsen, Pilze im Tobel! Landschaft und Genuss, Kunst und Essen – so werden sie vereint.



*Wenn sie das Alphorn hören, sind sie sofort zur Stelle: Die Ochsen auf dem Herrenberg in der Adelegg. Prima Weiderinder, die im Herbst erst zum Fest „Glas&Ochs“ hinunter ins Glasmacherdorf Schmidfelden getrieben werden, ehe sie dann die Feinschmecker in den Filialen von Feneberg finden. Denn die Kenner wissen: Auf der Weide entsteht der Geschmack, und das Fleisch der Ochsen ist am allerbesten...*

Die Welt ist eine Weide, jedenfalls im Allgäu. Auch die weiten Flächen des Herrenbergs waren schon von der Aufzucht bedroht, erst mit den Weiderindern sind die artenreichen Flächen auf rund 900 Metern rund um die ehemalige Domäne des Klosters Isny wieder so recht aufgeblüht. Das Bündnis der Bauern von der Marke PrimaWeiderind, der Firma Feneberg, der Aktion LandZunge und der Feinschmecker hat diesen Erfolg begründet. Der sogleich verloren wäre, würde der vegane Trend, der den seltsamen Zeitgeist prägt, auf breiter Front sich durchsetzen. „Weniger Fleisch essen“ tönt von allen Seiten, in allen Medien, dieses Mantra ist aber viel zu billig: Weniger Fleisch aus Südamerika, weniger Rinder in Massentierhaltung, ja natürlich, wer aber zum Fleisch der Weiderinder aus der Region greift, macht alles richtig. Und schützt so das schöne Allgäu...

Die Liaison der Aktion LandZunge mit den Weiderindern hat von Anfang an das Rückgrat der Aktion gebildet, die Garantie für das Beste der Region beim entscheidenden Thema Fleisch. Nach einigen Problemen scheint die alte Kooperation wieder Fahrt aufzunehmen. Und mit dem „Gras-Rind“ hat unser bewährter Partner, die Metzgerei Buchmann nahe Ravensburg eine zweite ähnliche Schiene begründet – in Kooperation mit „fairfleisch“ in Überlingen, die für eine ideale Verwertung sorgen, natürlich in der Region. Kurz: Das beste Fleisch für die Feinschmecker und die Gastronomie, es scheint gesichert, wie können es mit gutem Gewissen genießen! Jetzt müssen wir nur noch meine KollegInnen in den Medien von ihrem allzu einfachen Mantra befreien! Etwas weniger Fleisch, warum nicht, gerne aber das gute Fleisch der Weiderinder aus der Region. Zum Klang des Alphorns...

# Auf der Weide reift der Geschmack!



# Wo die Landschaft die Augen öffnet...



Diskussion am Weiher: Professor Werner Konold, Uli Miller (BUND) und Forstdirektor Bernhard Dingler. Oben der Weissenbronnen, ein Naturjuwel im Altdorfer Wald, ein Quellgebiet im Tuff, neben der ehemaligen Räuber-Beiz des Schwarzen Vere. Und vielleicht bald bedroht von einer neuen Kiesgrube nahe Wolfegg! Herr, lass Manna regnen...

Ein Weiher, tief im Wald verborgen, im Altdorfer Wald. Ein Stück unberührter Natur, so hätten wir es gern. Nur: Alle Weiher sind von Menschenhand geschaffen, sie sind ein Stück Kultur, aus Zutaten der Natur gebastelt. Gebastelt? Ja, nach einem Plan, der sich über die Jahrhunderte oft geändert hat: Die Mönche der Klöster in Weingarten und Baidnt im Schussental haben die Weiher vor langer Zeit für die Fischzucht angelegt – für die Fastenzeit, in der sie nur Fisch essen sollten. Dann wurde der Fisch zur begehrten Handelsware, ehe die Nachfrage wieder sank, zahllose Weiher in Waldwiesen verwandelt wurden. So lehrt uns der knappe Blick in die Geschichte: Wir müssen uns immer wieder neu entscheiden, wie wir mit der Landschaft, mit dem Erbe der Geschichte umgehen wollen. Vor allem, wenn ein solches Erbe unseren natürlichen Sinn für Ästhetik so anspricht wie das Bild dieses Weihers. Der ja nicht alleine ist: Oberschwaben ist das Land der Weiher. Viele sind verschwunden, wie Professor Werner Konold in seinem großen Werk über

Alemannenstraße 3-6  
88316 Isny im Allgäu  
Telefon 07562 / 9744-188  
Fax 07562 / 9744-150  
E-Mail [verkauf@fruechte-jork.de](mailto: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](http://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





dieses Erbe im Detail beschrieben hat. Daher sollten wir alles erhalten, was noch zu erhalten ist in der geplanten „Bio-Sphären-Region“ Oberschwaben. So wie die alten Obstwiesen, das andere große Erbe der Region. Leider nur wird seit Jahren vor allem geplant, das spannende Projekt wird hoffentlich nicht in den üblichen Konflikten versanden...

Ja, im Magazin LandZunge haben wir die schönen Landschaften im Allgäu, in Oberschwaben, am Bodensee gerne gepriesen, ob mit Fotos oder Kunstwerken, mit den Leistungen der Landwirte, den Highlights für Wanderer. Wir haben den Finger auch in die Wunde gelegt, wer die Natur preisen will, muss auch von der Ökologie sprechen, von all den Gefahren, die da lauern. Der Blick in die Geschichte der Adelegg ist eine Mahnung: Wo die Bauern gehen, verwandelt sich die Landschaft oft drastisch, nur selten wird sie dabei ansehnlicher.

Weiber und das Stichwort Wasser: Im Altdorfer Wald ist auch das vielleicht schönste Kleinod der Natur bedroht, das wir landauf landab kennen: Das Quellgebiet des Weissenbronnens im Tal der Wolfegger Ach. Die Quelle liefert das Trinkwasser für die halbe Region, in der Nähe aber soll Kies abgebaut werden, natürlich (sic) oder angeblich ohne Gefahr für das Grundwasser. Da aber sollte der Verdacht alleine genügen und so ein Vorhaben verhindern! Da bedarf es keiner Baumbesetzer und Bürgerinitiativen, sondern nur einiger Regionalpolitiker mit Verstand! Dieses Erbe würde ich gerne ausdrücklich hier hinterlassen...

Aber auch die Landwirte, die ich so sehr schätze, sind nicht über jede Kritik erhaben: Wir wissen längst, dass die Insekten sterben, sogar die Honigbienen bedroht sind, die einst so bunten Blumenwiesen sind uns fast nur noch Erinnerung. In meinem Essay „Bauern-Bienen-Blüten“ habe ich die Kritik präsentiert, aber auch die oft einfachen Lösungen. Breite Rand-

**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





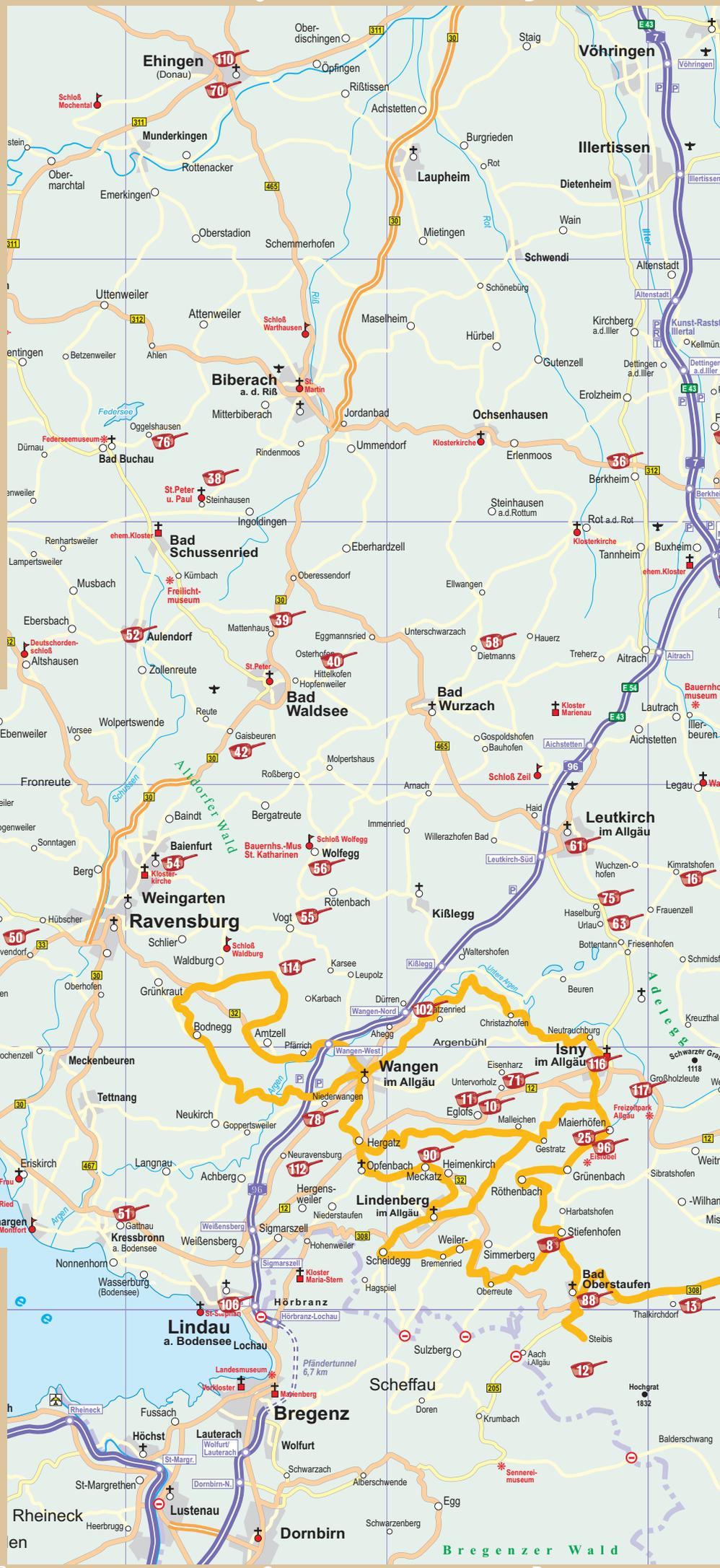
streifen neben jedem Weg, als Habitat für Blüten und Bienen, gepflegt von den Bauern, und, klar, ein wenig subventioniert, da die Landwirte so einige Flächen verlieren. Manche Lösung verbindet gar die intensive Landwirtschaft mit dem Begehren der Blüten und Bienen: Wenn etwa ein Landwirt bei Kißlegg seine Biogas-Anlage nicht nur mit Mais füllt, sondern mit den Pflanzen aus artenreichen Blumen- und Staudenwiesen, rundum von Bienenkörben bestanden... Aller guten oder auch kritischen Dinge sind Drei: Daher zum Schluss noch wenige Worte zum Wind, dem himmlischen Kind. Der unser größtes Begehren befriedigen kann: Energie! Allerdings bedarf es dafür mächtiger Windräder, die seit Jahren die Menschen in dieser unserer arg streitlustigen Republik spalten. Warum nur? Die Argumente gegen die Windkraft stehen alleamt auf schwachen Beinen. Sie verschandeln die Landschaft? Das Bild hier gibt doch wohl die Antwort: Die Windräder von Wildpoldsried sind herrliche Fluchtpunkte, erst recht vor der Kulisse der Alpen. Die Kolosse sind höher als das Ulmer Münster? Was für ein Vorwurf, denn warum lieben wir das Ulmer Münster? Halbe Wälder müssen für die Windräder abgeholzt werden? Unsinn. Wenn die Naturschützer mitplanen, wird so mancher Standort hinterher artenreicher als zuvor. Daher meine Bitte zum Schluss: Bleibt nüchtern in der Diskussion, redet nicht einfach alles nach, was irgendwelche Gurus feindselig predigen. Ob bei Windrädern, in der Politik, ja sogar in der eigenen Befindlichkeit. So wie es die LandZunge seit jeher für Essen und Trinken propagiert hat: Beste Zutaten, möglichst aus der Region, mit Maß und Lust, in einem behaglichen Ambiente. Da stört beim Blick aus dem Fenster auch kein Windrad...

Postscriptum: Wenn wir den Klimawandel nicht stoppen, müssen wir bald nicht mehr über Wind und Wetter diskutieren, wir werden es kaum mehr ertragen! Sagt der Betreiber eines kleinen Skilifts im Kreuzthal. Meine alten Tage wollte ich dort als Liftboy friedlich verbringen, aber der Schnee von gestern reicht nicht aus...

# 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](http://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.

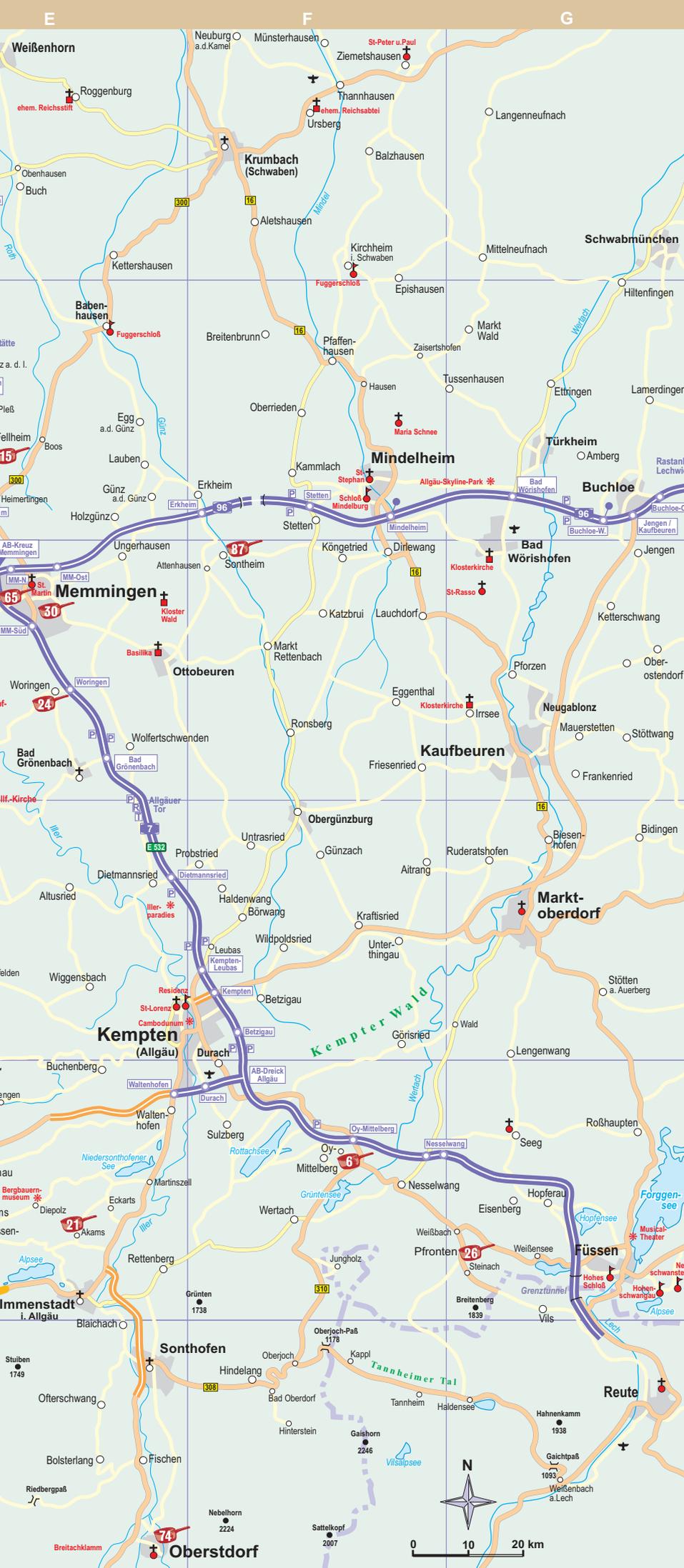


**Redaktion und Kontakt**  
Dr. Rudi Holzberger  
[info@rudi-holzberger.de](mailto:info@rudi-holzberger.de)  
[www.magazin-landzunge.de](http://www.magazin-landzunge.de)

**Fotos**  
Titelbild: Anna Feneberg  
Felix Kästle, Anna Feneberg, Markus Leser,  
Ernst Fessler, Rolf Schultes, Paul Meyer,  
Thomas Gretler, Marc Brandner, Arno  
Thelen, Rudi Holzberger und andere

**Gestaltung und Herstellung**  
grafik brandner GmbH, 88299 Leutkirch  
[landzunge@grafik-brandner.de](mailto: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](http://www.hotel-maier.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.

**Gattnai  
Gasthof | Brennerei zum Forst**  
Wiesenweg 6  
88079 Kressbronn-Gattnai  
07543 96150  
[www.gasthaus-forst.de](http://www.gasthaus-forst.de)





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

Neuravensburg  
„Zum Brennerwirt“  
Engtswiler 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 Wangen und Neuravensburg. Ob im Fest-Stadl, in der Allgäu-Stube oder dem Wintergarten, jeder Gast findet sein Plätzle beim Stadlwirt. Und fühlt sich wie zuhause, die Kinder in ihrer Spielecke voran. Die Sonnenterrasse: Einer der schönsten Flecken im weiten Umkreis. Die Küche vereint Tradition und Experimente, der Weinkeller ist eine Fundgrube für Kenner, der I-Punkt das eigene Bier aus Wangen.

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



## AUSGEZEIGNETER 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](mailto:info@aufricht.de)

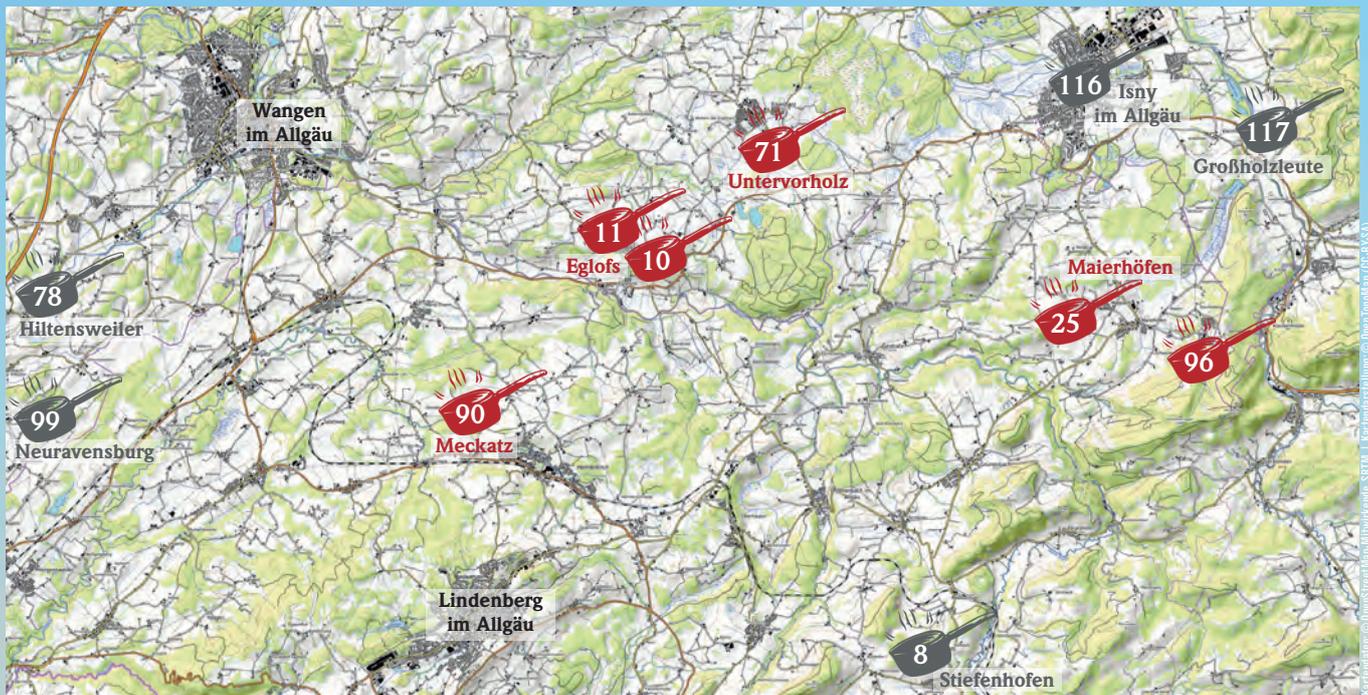
1. PLATZ  
DEUTSCHER  
ROTWEINPREIS  
2016

Vinum  
EUROPEAN WINE AWARDS



AUFRICHT.DE

# Region Allgäu



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





**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 Regeneratoren 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



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

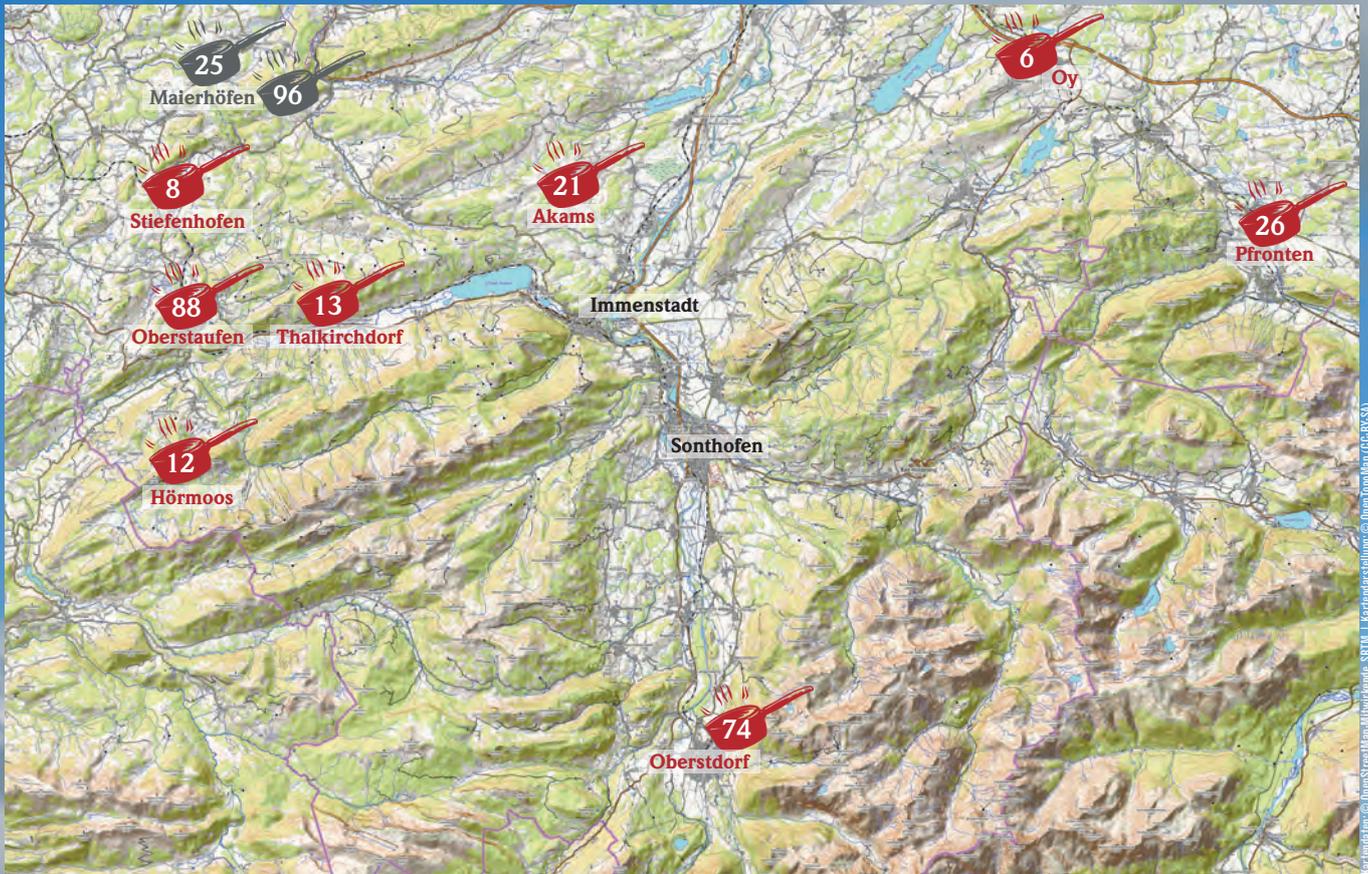


Der Spaziergang muss sein: Von Maierhöfen in Richtung Kugel. Dort wartet der Erlebnis-Hof von Bäuerin Gundi Sontheim. Landwirtschaft zum Anfassen: Tiere, Weiden, alte Obstbäume. Und eine kleine Käserei als Herzstück. Im Hofladen gibt es wie in der Alpwirtschaft Bio-Produkte vom Hof und von Freunden. 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



**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**



Aus den Bergen 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



**Südliches 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**

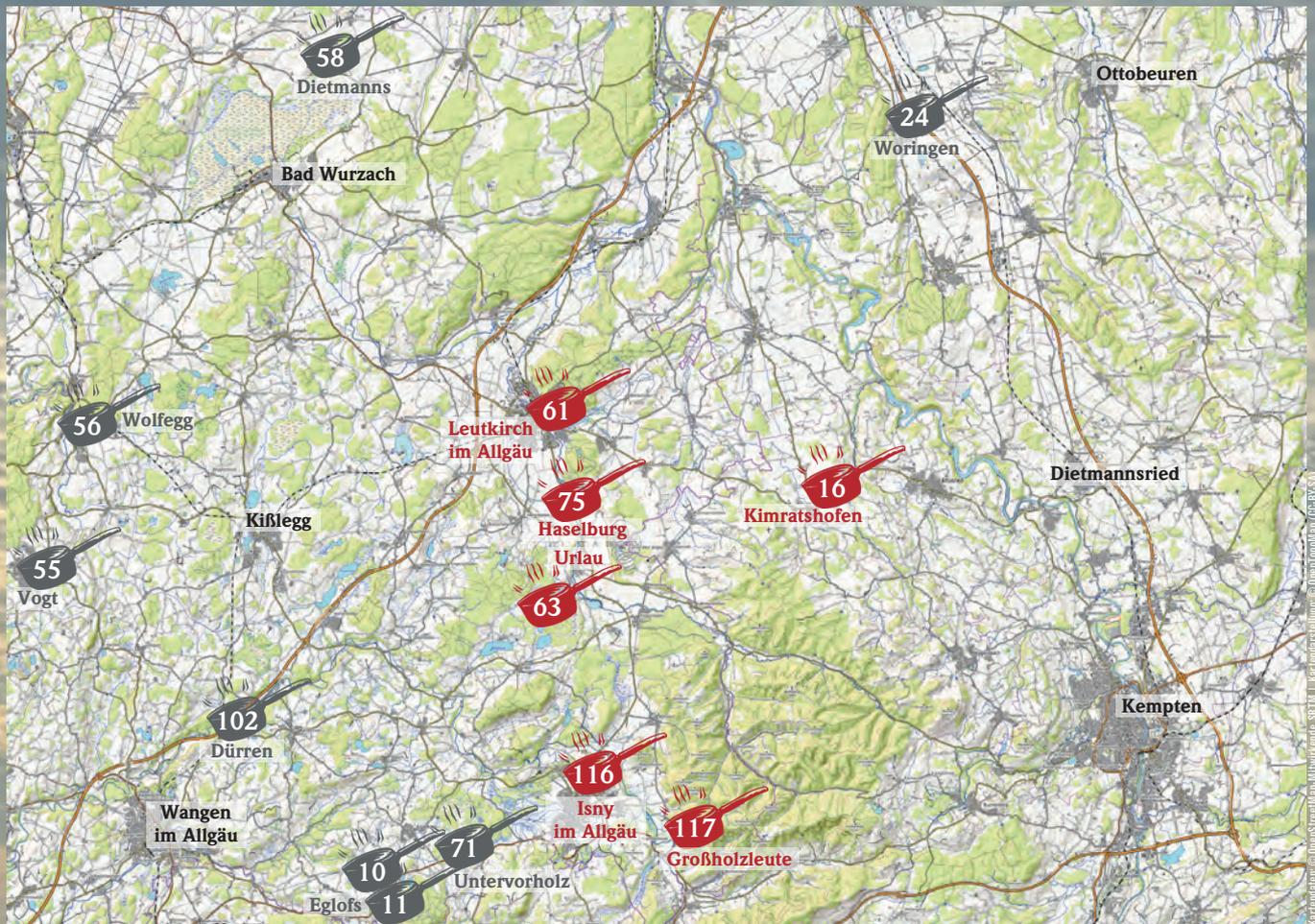


Das Allgäu ist immer eine Reise wert, erst recht die Dörfer mit einer authentischen Dorfwirtschaft: So wie die Rose in Oy-Mittelberg. Da findet jeder Ausflug, ob im Winter mit Ski oder im Sommer mit den Wanderschuhen seinen krönenden Abschluss. Chef Alfred Endres verwöhnt die Gäste mit seinen abwechslungsreichen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



## 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





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](http://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](http://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](http://www.roessle-haselburg.de)



schauen Sie uns  
beim Käsen zu,  
täglich gegen  
9:30 Uhr

Beste Allgäuer  
Weichkäse

Zurwies 11  
88239 Wangen  
Tel. 07522-5581

[www.zurwies.com](http://www.zurwies.com)

Mo. - Sa. 10 - 12 Uhr, 16 - 18 Uhr

Di. u. Sa. Nachmittag geschlossen



# Region Allgäu



## 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  
centrum**

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



**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](http://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 Kässpätzlen. 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.altdorfer-hof.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](http://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](http://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](http://www.eggenreute.de)



**Genießen, feiern & tagen  
in historischer Umgebung**

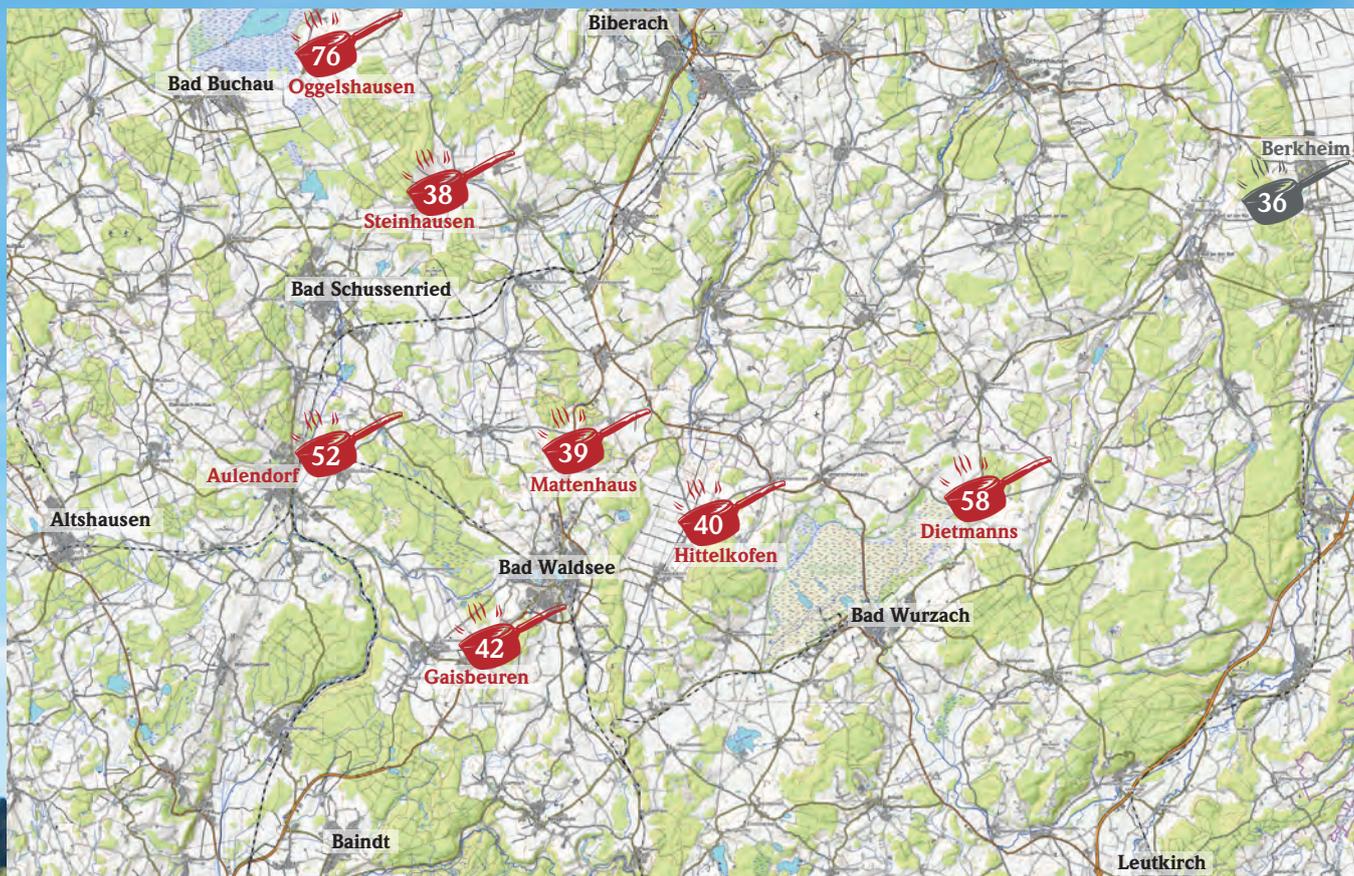


Das Hofgut Farny auf dem Dürren: Mitten im Grünen zwischen Wangen und Kißlegg, abseits von Hektik und doch leicht zu erreichen. Ein idealer Ort zum Genießen, exklusiv Feiern und Tagen, erholsam Schlafen, oder einfach zum Entspannen. Das denkmalgeschützte Hofgut mit modernem 4-Sterne-Hotel, historischer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



# Region Oberschwaben



**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](http://www.loewen-oggelshausen.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](http://www.Zur-Linde-Steinhausen.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



**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



**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



**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

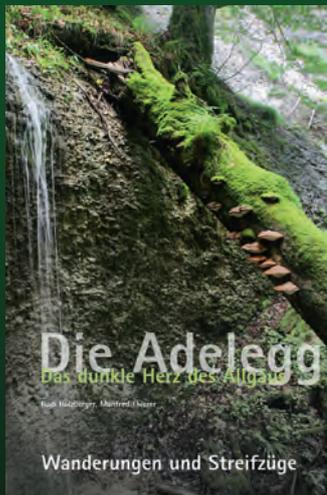




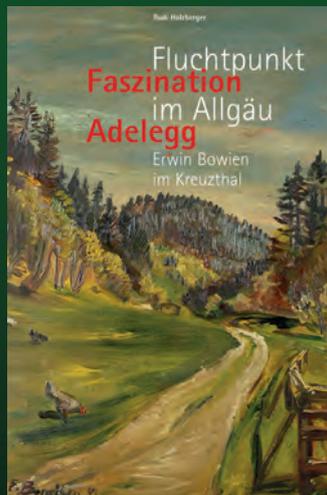
Bio-Essigprodukte  
aus dem Allgäu  
adrian-manufaktur.de



# AdeleggVerlag



ISBN 978-3-00-038184-3  
Format 13 x 21 cm  
272 Seiten  
19,80 Euro



ISBN 978-3-00-042789-3  
Format 13 x 21 cm  
288 Seiten  
19,80 Euro

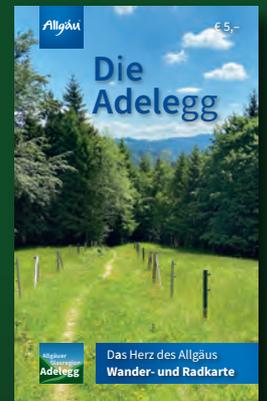
2. Auflage

# DICH-TER WALD

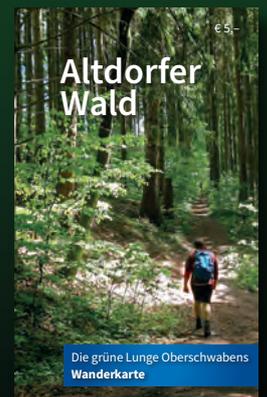
Rudi Holzberger  
Der Sog der Wildnis



ISBN 978-3-00-042789-3  
Format 17 x 24 cm  
288 Seiten  
19,80 Euro

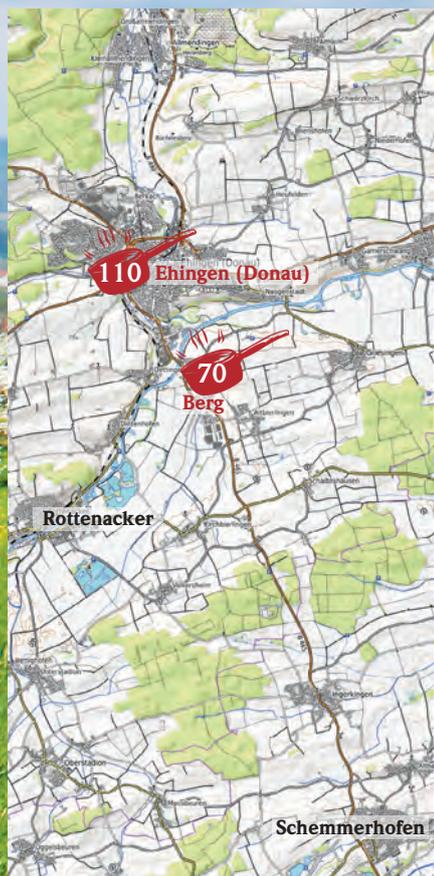


ISBN 978-3-00-051116-5  
5,00 Euro



ISBN 978-3-98-222230-1  
5,00 Euro

# 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





# 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](http://www.ksk-rv.de/wir)**



**Kreissparkasse  
Ravensburg**

# Anstiften zur Heimatliebe



Das Wort löst bei fast allen Menschen Emotion aus: Heimat. Ein Wort für die Sehnsucht, nach einem Ort, der einem vertraut ist, der uns Sicherheit gibt, der Menschen beherbergt, die sich kennen, sich schätzen und füreinander da sind, wenn Schutz und Hilfe gefragt sind. Wir meinen: „Heimat“ ist ein starkes Gefühl. Mit dem wir uns wappnen gegen all den Stress in diesen globalisierten Zeiten. In denen wir ständig „online“ sind, rastlos unterwegs, beruflich oder privat. Heimat ist der Ort oder der Zustand, in dem wir unsere Seele wieder finden!

Was uns lieb und teuer ist, sollten wir auch schützen. Gemeinsam. Die Kreis Sparkasse mit all ihren Möglichkeiten bietet dafür einen starken Rahmen. Nach unserem 200jährigen Jubiläum 2022 und 50 Jahren Landkreis Ravensburg 2023 haben wir ein lange geplantes Projekt in die Tat umgesetzt:

## Die Heimatstiftung. Ein Zuhause für die Zukunft.

Die Stiftung hat ein klares Ziel: Sie soll den Landkreis Ravensburg als intakten Lebensraum nachhaltig bewahren. Als lebens- und liebenswerte Heimat. Die Stiftung fördert daher die Kulturlandschaften mit ihren Bauten, Denkmälern oder Traditionen. Und ebenso Land-

schaftspflege und Umweltschutz, die Vielfalt der Natur. Wir stehen für den Dreiklang: Kultur-Natur-Heimat. Projekte, die wir bereits fördern: Biodiversität im Klassenzimmer, Blühstreifen an Äckern, die Amphibieninitiative „Moorfrosch“, aber auch naturnah gestaltete Firmengelände, bis hin zu geführten Radtouren unter dem Titel „Hof-ge-radel“. Diese Beispiele finden in unserer Heimatstiftung ihr Zuhause. Die Sparkasse, so Heinz Pumpmeier, sagt mit der Stiftung „Dankeschön für eine wunderbare Region“.

### Die Heimat für ihr Projekt?

Alle gemeinnützigen Vereine und Institutionen im Landkreis Ravensburg können einen Antrag auf finanzielle Förderung stellen. Unter [www.s-heimatstiftungrv.de](http://www.s-heimatstiftungrv.de) finden Sie nicht nur weitere Informationen, sondern auch ein Antragsformular.

Ansprechpartnerin: Martina Reiner  
E-Mail: [martina.reiner@ksk-rv.de](mailto:martina.reiner@ksk-rv.de)  
Telefon: 0751 84-1669



# 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



Der Genuss im Gasthaus war stets unsere Botschaft. Genuss und Geschmack vereinen sich in der Kochkunst, die wir über all die Jahre mit Dutzenden Rezepten hoffentlich angeregt haben! Hier noch einmal eine absolut subjektive Auswahl – fast alle stammen von Ralf Hörger, der uns über viele Jahre als Leibkoch begleitet hat. Am Anfang ist natürlich die Suppe. Sie wärmt die Seele. Und mit dem Ochsenchwanz feiern wir die Landschaft.



## Klare Ochsenchwanz-Suppe

### Zutaten für 4 Personen

1/4 Liter Wasser  
 100 g Karottenwürfel  
 100 g Selleriewürfel  
 100 g Lauch fein geschnitten  
 300 g Rinderhackfleisch  
 3 Eiweiß  
 2 Zwiebeln  
 1 kg Ochsenchwanz, geschnitten  
 etwas Rapsöl  
 200 g Karottenwürfel  
 100 g Selleriewürfel  
 250 g Lauchwürfel  
 1 Dose Schältomaten  
 1 Zweig frischer Thymian  
 1 Lorbeerblatt  
 1 Karotte in Perlen ausgestochen  
 1 Sellerie in Perlen ausgestochen  
 1/4 l Bodensee-Rotwein  
 2 Liter Rinderbrühe  
 2 EL Bodensee-Rum  
 1 EL Allgäu-Whisky  
 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle

Kläransatz vorbereiten: Eiweiß verquirlen und mit jeweils 100 g Karotten, Sellerie und Lauch, dem Rinderhackfleisch und 1/4 Liter Wasser vermischen, im Kühlschrank kalt stellen.

Für die Suppe Ochsenchwanz in heißem Rapsöl rundherum kräftig anbraten. Gemüsegewürfel und Zwiebel hinzu, mit Salz und Pfeffer würzen, glasig anschwitzen – das Gemüse sollte etwas Farbe annehmen. Tomatenstücke, Thymian, und Lorbeerblatt zufügen und alles ca. 30 Min. schmoren lassen. Mit dem Rotwein ablöschen, auf die Hälfte einkochen, Fleischbrühe zugeben und 2 1/2 Stunden köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser dazu, abkühlen lassen.

Nebenher Gemüsegarnitur vorbereiten. Mit einem kleinen Ausstecher Karotten und Sellerie in Kugeln ausstechen. Gemüsekugeln in Salzwasser bissfest kochen, beiseite stellen.

Ochsenchwanzstücke aus der Suppe heben, Gemüse darf nicht daran kleben. Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Würfel schneiden. Suppe durch ein Sieb in einen Topf gießen, abkühlen lassen, ehe der Kläransatz zugefügt wird. Ständig rühren, einmal aufkochen, 30 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen, bis auf die Fleischkrümel alles klar ist. Durch ein Küchentuch in einen Topf gießen. Noch einmal erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Rum und Whisky abschmecken. Die Gemüsekugeln, Fleischwürfel und Schnittlauch in Suppentassen geben und mit der Suppe auffüllen. Die Suppe ist sehr zeitaufwendig, aber das Ergebnis ist es wert.

# Rotauge mit lila Zwiebel

## Für 4 Personen

4 Rotaugenfilets  
Salz, Pfeffer  
Mehl, zum Wenden  
Butterschmalz und Öl zum Braten  
1/8 l Essig (Weißweinessig)  
1/8 l Fischfond  
60 g brauner Zucker  
100 g lila Zwiebel  
100g Wurzelgemüse in feinen Streifen  
1 TL Pimentkörner  
1 TL EL schwarze Pfefferkörner,  
1 TL Senfkörner  
1 Lorbeerblatt

*Der Felchen macht sich rar im Bodensee, der schon fast zu sauber geworden ist. Aber auch andere Fische haben schmackhafte Töchter: Das Rotauge ist jedenfalls eine starke Alternative, die von den Köchen am See heute gerne gewählt wird.*

Die Rotaugenfilets abwaschen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, mit Pfeffer und Salz würzen. In Mehl wenden. Das Butterschmalz und das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen und die Filets darin auf jeder Seite ca. 4 Minuten knusprig braun braten und auf einer dicken Lage Küchenkrepp abtropfen lassen. In der Zwischenzeit den Essig und den Fischfond aufkochen, alle Gewürze hinein geben und simmern lassen. Nach 10 Minuten die in Spalten geschnittenen Zwiebeln und das Wurzelgemüse zugeben, nochmals aufkochen und weitere 5 Minuten simmern lassen. Die Rotaugenfilets abwechselnd mit der Beize in ein Gefäß schichten. Das Gefäß verschließen und mind. 4 Tage an einem kühlen Ort ziehen lassen.



# Rote Bete-Mozzarella Küchle

Kräuter Zabaione mit Aufricht Auxerrois dazu Gurkenkaviar mit Dill

## Für 4 Personen

500 g gleich große Rote Beten  
Salz  
Pfeffer  
2 El Rapsöl  
2 Eier  
100 ml Aufricht Gelber Burgunder  
0,5 Tl geröstetes Sesamöl  
4 El Mehl  
4 El Sesam  
125 g VonHier-Mozzarella  
8 Oregano  
100 ml Rapsöl  
Grobes Bergsalz

## Gurkenkaviar

1 Salatgurke  
1 EL Sojasauce  
½ EL Essig  
Zucker  
1 TL Sesamöl  
Etwas Chilischote  
Senfkörner

## Kräuter-Zabaione

50 g Schalotten  
6 weiße Pfefferkörner  
1 Lorbeerblatt  
5 Thymianzweige  
1 Rosmarinzweig  
2 Estragonzweige  
100 ml Aufricht Gelber Burgunder  
3 Eigelbe  
1 Ei  
150 ml Rapsöl  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Zitrone  
Etwas Zucker

*Rote Bete: Die Leibspeise des LandZunge-Autors, Soulfood pur! Auch wenn seine große Liebe von den Starköchen oft geschmäht wurde, die Bete aus dem Beet sei zu „erdig“, heute dagegen kann sie den Sterneköchen gar nicht mehr erdig genug sein. Merke: Der einfache Geschmack obsiegt oft genug...*

Rote Bete putzen, mit Schale in kochendem Salzwasser 60–75 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Abschrecken, schälen und in 12 Scheiben schneiden. Für den Gurkenkaviar die Salatgurke schälen, mit einem kleinen Kugelausstecher austechen. In einer Schüssel mit den Zutaten marinieren und beiseite stellen. Eigelb, Wein, Sesamöl und Mehl verrühren und beiseite stellen. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Mozzarella halbieren und in je 6 Scheiben schneiden. Zwischen Küchenpapier abtropfen lassen. Oreganoblättchen hacken. Mozzarella auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Je 1 Mozzarellascheibe zwischen 2 Rote Bete-Scheiben legen, dabei leicht andrücken. Sesam unter den Weinteig mischen. Eischnee unterheben. Öl in der Pfanne erhitzen. Je 6 Rote Bete-Küchle nacheinander durch den Teig ziehen und bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und warm stellen.

Für die Kräuter-Zabaione die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Schalotten mit den Pfefferkörnern und Kräutern mit dem Wein 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. 10 Minuten ziehen lassen und durch ein Sieb in einen Schneekessel gießen. Mit Eigelb und Ei über dem heißen Wasserbad in 5-6 Minuten cremig-dicklich aufschlagen. Von der Kochstelle nehmen, weiterschlagen und das Rapsöl langsam im dünnen Strahl einlaufen lassen und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken. Warm stellen.

Küchle mit groben Salz bestreuen und mit Zabaione und Gurkenkaviar anrichten.



# Kutteln in Sektsauce

## Für 4 Personen

600 g gekochte Kutteln  
60 g Butter  
60 g Mehl  
1 l Kalbsbrühe  
4 Schalotten  
100 ml Sahne  
2 Lorbeerblätter  
2 Nelken  
1 Zweig Liebstöckel  
0,75 l Lindauer Sekt (100 ml zum  
Kochen, den Rest für den Koch)  
2 Gelbe Rüben  
½ Stange Lauch  
¼ Sellerie  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
10 Zweige Brunnenkresse

*Kutteln und Sekt, was für eine Kombination! Für den großen Wolfram Siebeck, der den Deutschen die feine Küche nähergebracht hat, waren Innereien „verbotene Genüsse“, der legendäre Journalist kannte natürlich seinen Wolf Biermann: Was verboten ist...*

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen, die feingeschnittenen Schalotten dazu, mit Mehl bestäuben, kurz abbrennen. Mit dem kaltem Kalbsfond aufgießen, aufkochen lassen bis die Sauce sämig ist. Gewürze dazu, weiter köcheln lassen. Karotten, Sellerie, Lauch schneiden und mit den in Rauten geschnittenen Kutteln in die Sauce. Zum Schluss den Sekt zusammen mit der Sahne in die Sauce gießen und kurz aufkochen. Abschmecken und mit breiten Nudeln servieren.





## Gezupfte Schweinebacke

### Für 4 Personen

2,5 kg Schweinebacken  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 Paprika edelsüß  
 250 ml Bodensee-Apfelsaft  
 150 ml Gemüsebrühe, doppelt konzentriert  
 3 EL brauner Zucker  
 4 EL Gewürzmischung zum Schwein  
 Spitzkohl  
 Apfelessig  
 Rapsöl

*Schweinebacke: Ein Allgäuer Kosewort, dessen Geheimnis leicht zu entschlüsseln ist. Das zarte Fleisch der Backe kost jede LandZunge, der Spitzkohl liefert hier den Biss, die Schweinebacke ist Geschmack pur...*

Am Vortag die Grillgewürzmischung mit 1–2 EL Zucker mischen, es sollte süßlich schmecken. Die Schweinebacken gut einreiben und in einer Schüssel im Kühlschrank zugedeckt marinieren.

Ofen auf 110–130°C vorheizen. 1 Stunde vor Beginn die Backen aus der Kühlung nehmen, sie sollten Raumtemperatur haben.

Den Apfelsaft, 1–2 EL Zucker und die konzentrierte Brühe mischen. Backen aus der Schüssel nehmen und den Inhalt in die Fruchtsaftmischung schütten. Wenn man eine Spritze für den Braten hat, etwas mehr zubereiten und den Braten damit „impfen“, das macht ihn viel würziger und saftiger. Auf den Grillrost stellen, eher unten in den Backofen, die Mischung in eine feuerfeste Schale füllen und unter die Schweinebacken stellen.

Ab und zu Flüssigkeit kontrollieren, eventuell Wasser oder Saft oder Brühe nachgießen. 3–4 Stunden im Ofen lassen (Braten sollte eine Kerntemperatur von etwa 70°C haben). Immer wieder mit der Flüssigkeit einpinseln...

Nach 6 Stunden und Kerntemperatur von 90–95°C Backen raus, erst in Alufolie wickeln, dann in Handtücher. Darin mindestens eine Stunde ruhen lassen, auch drei Stunden schaden nicht. Zeit genug für den Spitzkohl und die Sour-Creme. Backen mit zwei Gabeln auseinanderpflücken und anrichten. Der Zeitaufwand lohnt sich...

# Hirsch-Karree an Linsensalat

## Für 4 Personen

4 Hirschrückensteaks à 220 g  
 12 Datteln ohne Stein  
 4 EL Rapsöl  
 4 TL grob zerstoßener, schwarzer Pfeffer, 4 Sternanis, 2 Stangen Zimt  
 2 Handvoll Bergheu, Lorbeerblätter  
 2 Schalotten  
 200 g Linsen  
 1 Karotte  
 2 Knoblauchzehen  
 1 kleine Stange Lauch  
 1 Stange Sellerie  
 8 EL Honig-Balsamessig  
 4 EL Rapsöl  
 Salz und Pfeffer aus der Mühle  
 2 EL Waldhonig  
 2 EL Butter

*Die Felchen im See, die Hirsche in den Wäldern, sie machen sich rar. Der König der Wälder bleibt daher ein Sonntagsgericht, mit einem adligen Haut-Gout. Mit dem ersten Bissen aber stehen wir im Wald! Selten schmecken wir die Landschaft so stark aus einem Stück Fleisch!*

Die Hirschrückensteaks mit einem spitzen Messer einstechen und dorthinein die halbierten Datteln schieben. Die Steaks mit 2 EL Öl und 2 TL zerstoßenem Pfeffer einreiben, abdecken und marinieren lassen. Das Heu waschen und in der Salatschleuder gut trocken schleudern. Nun mit Sternanis, Zimt und Lorbeerblättern vermengen und in eine Grillschale legen. Die Linsen in Salzwasser gar kochen, abschütten und kalt stellen. Schalotten, Karotte und Knoblauch schälen. Den Lauch putzen, längs einschneiden und gründlich waschen. Den Sellerie putzen und waschen. Alles in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter erhitzen und die Schalotten darin bei geringer Hitze andünsten. Gemüsewürfel dazugeben und etwa 5 Minuten dünsten. Mit Honigessig und Honig aufgießen und ganz kurz einkochen lassen. Zum Schluss das Rapsöl dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun die Linsen unterheben.

Den Grill anheizen, die marinierten Hirschsteaks salzen und auf beiden Seiten bei mittlerer bis starker Hitze in je 3 bis 5 Minuten rosa braten. Die Steaks vom Grill nehmen und in die mit Heu gefüllte Grillschale legen und bei geschlossenem Grilldeckel mit Heu abgedeckt ziehen lassen. Den Linsensalat gefällig anrichten und die Steaks obenauf setzen ...





## Weißwurst Brezen-Servietten-Knödel mit Senf-Espuma

Für 4 Personen

Weißbrot, gewürfelt

Eier

Milch

Muskat

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Gehackte Petersilie

Weißwurst in Würfeln

Senf

Sahne

*Bayern pur: Weißwürste, Knödel, ein Hauch von Breze – serviert natürlich mit Senf. Da stellt sich kurz vor Zwölf die pure Glückseligkeit ein. Auch wenn wir bis heute nicht recht begriffen haben, warum die so zarte Weißwurst gerade den ach so harten Bayern in der Lederhose beglückt? Ist es der weiche Kern?*

Eine Servietten-Knödelmasse herstellen, kleine Laugenbrezen und in Würfel geschnittene Weißwürste dazu, gut mischen, die Masse in eine Serviette schlagen. In Salzwasser sieden. Dazu eine luftige Senfsauce aus dem Sahne-Blaser. Ideal dazu: Grünkohl.

# Coq au Vin

## Für 4 Personen

4 Gockelkeulen  
 2 Gockelbrüste  
 Salz, Pfeffer aus der Mühle  
 60 g Bauchspeck  
 Butterschmalz  
 1 Knoblauchzehe  
 4 gewürfelte Zwiebeln  
 5 gewürfelte Karotten  
 0,7 l Solaris-Weißwein  
 Lorbeerblätter  
 Thymian, Majoran, Maggikraut  
 Tomatenmark  
 200 g Champignons

*In den belgischen Ardennen habe ich 1972 mutig ein Coq au Vin bestellt. Und seither nie mehr vergessen. Eine perfekte französische Liaison: Das Huhn gehört zur DNA auf der anderen Seite des Rheins, der Wein sowieso, gemeinsam entsteht ein göttliches Gericht...*

Die Keulen trennen und zusammen mit der Brust mit Pfeffer und Salz würzen. Den Speck in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einer Kasserolle erhitzen und die Speckwürfel darin hell anbraten. Das Fett abschöpfen, die Butter dazu geben und die Gockelteile rundherum anbraten. Den Knoblauch, die Zwiebel und Karotten dazugeben, kurz mitschwitzen lassen, dann den Solaris aufgießen. Die Lorbeerblätter und die Kräuter und das Tomatenmark zufügen, die Kasserolle schließen und bei 200° C im vorgeheiztem Ofen ca. 45 Minuten schmoren, bis das Fleisch weich ist. Die geputzten Champignons zerteilen und zugeben und das Gericht bei offenem Topf weitere 10 Minuten garen. Zu diesem Gericht passt perfekt ein Risotto von Graupen.





## Allgäuer Schlutzkrapfen im Brennesselnudelteig

Für 4 Personen

Teig:

Bio-Landeier groß  
Bio-Brennessel- und Spinatpulver  
Bio-Hartweizengrieß fein  
Salz

Füllung:

Gekochte, mehlig Kartoffeln  
Bierkäse gerieben  
Weißlacker  
Magerquark  
Butter geschmolzen  
Frische gehackte Kräuter  
(Zitronenthymian, Majoran, Dost,  
Schnittlauch)  
Petersilienpesto und Bärlauchpesto  
Gehackte und getrocknete Tomaten  
Gewürze

*Aber auch die Südtiroler haben es uns lange schon angetan, wir erlauben uns manche Anleihe. Frank Übelhör von der Krone in Maierhöfen hat uns mit seiner Allgäuer Variante begeistert, samt Petersilie und Bärlauch. Warum also in die Ferne schweifen, wenn uns jeder Genuss so nahe ist?*

Teig herstellen, ruhen lassen. Fülle zusammen mengen, abschmecken. Teig dünn ausrollen, rund ausstechen, walnussgroß die Fülle darauf, mit Teig bedecken, zusammenklappen. Im kochenden Wasser ca. 8 min. kochen, in Kräuterbutter mit Wurzelgemüse schwenken. Im tiefen Teller anrichten, mit Parmesan und gehackten Kräutern bestreuen.



# Auf der Suche nach den vergessenen Bergbauern

Der Wolfsberg im Ulmertal: Eine Wüstung, also eine ehemalige Hofstelle, ein Grabstein erinnert noch an drei Kinder, die früh sterben. Ein faszinierender Fleck Erde, das Bild von Erwin Bowien aber zeigt die einst so lichte Landschaft.



Der Kunstmaler Erwin Bowien hat die Landschaft der Adelegg in den Kriegsjahren 1943 bis 1946 gemalt, und so das Bild der alten Welt festgehalten. Denn Kreuzthal ist so etwas wie die negative Folie für das ganze Allgäu: Wo die Bauern weichen, erobert der Wald die Szene – so entstand das „dunkle Herz des Allgäus.“ Nirgendwo sonst nördlich der Alpen sind so viele Bauern abgewandert wie im Kreuzthal, nirgendwo sonst sind so viele Höfe verschwunden, die Lebenswelt der Bergbauern im Kreuzthal ist weithin vergessen.

Dabei ist diese Entwicklung nicht sehr alt, die Talfahrt der Bergbauern ist vor allem den Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg geschuldet. Bis 1900 sorgte die Kombination der Arbeit in oder für die Glashütten der Adelegg mit der Waldarbeit für eine Blütezeit, die Höfe auf den Hängen im Ulmertal, Kreuzbachtal oder Eschachtal versorgten sich selbst – mit Obstwiesen, Bauerngärten, Kartoffeläckern, mit Rindern, Schweinen und Hühnern. Was heute modern scheint, war damals Alltag. Oder so: Die alternative Utopie ist ein alter Hut...







Die Adelegg lockt inzwischen die Wanderer und Spurensucher in wahren Heerscharen. Wer aber den alten Pfaden in die Wildnis folgt, muss auch mal klettern und kriechen...



Dann aber, nach dem Krieg, zerbricht die alte Idylle: Die Höfe sind zu klein, das Einkommen schwindet, die Sennereien schließen, zwischen 1955 und 1970 wandern die Bauern zu Dutzenden ab. Inzwischen habe ich mit meinem Freund Adalbert Hartmann, auch ein alter Kreuzthaler, rund 60 der verschwundenen Höfe wieder im Gelände geortet, mit alten Karten die ehemaligen Freiflächen mitten in den heute so dichten Wäldern markiert, viele Relikte wie Hofbäume, Güllegruben, manchmal auch noch die Grundmauern der einstigen Holzhäuser fotografiert und dokumentiert. Mit Touren zu den verschwundenen Höfen wollen wir die Erinnerung an diese verschwundene Welt wieder gegenwärtig machen. Und bei fast jeder Tour sind auch Nachfahren der Bergbauern mit von der Partie – die Suche nach der eigenen Lebensgeschichte, nach den familiären und bäuerlichen Wurzeln ist inzwischen ein veritabler Trend, da reihen wir uns gerne ein. Mein Freund Georg Bayerle vom Bayerischen Rundfunk hat unsere Suche für einen kleinen Film beobachtet. Siehe „Wüstungen im Allgäu“ auf Youtube. Damit ist klar: Auch wenn mein Abenteuer LandZunge beendet ist, habe ich noch genügend Themen zu recherchieren, die Geschichte der Heimat ist wohl für alle Menschen spannend, aber kaum wo spannender als im Kreuzthal! So wird das kleine Dorf im dunklen Herzen des Allgäus zu einem großen Exempel.

# Zum Schluss



22 Jahre für die LandZunge: Schlaglichter aus einem halben journalistischen Leben. Am Ende stehen weiße Haare und wenig Weisheit...

# KRUMBACH

AUS DEM

# ALLGÄU

**GLAS?  
KLAR!**



# Fleisch-Genuss

aus der Region:

„AM BESTEN

ZU BUCHMANN!“

  
**LandSchwein<sup>®</sup>**  
Das Beste aus Oberschwaben

„Gutes Schweinefleisch von oberschwäbischen Erzeugern aus gentechnikfreier Fütterung.“

  
**BioRind<sup>®</sup>**  
Bestes Weiderind aus Oberschwaben

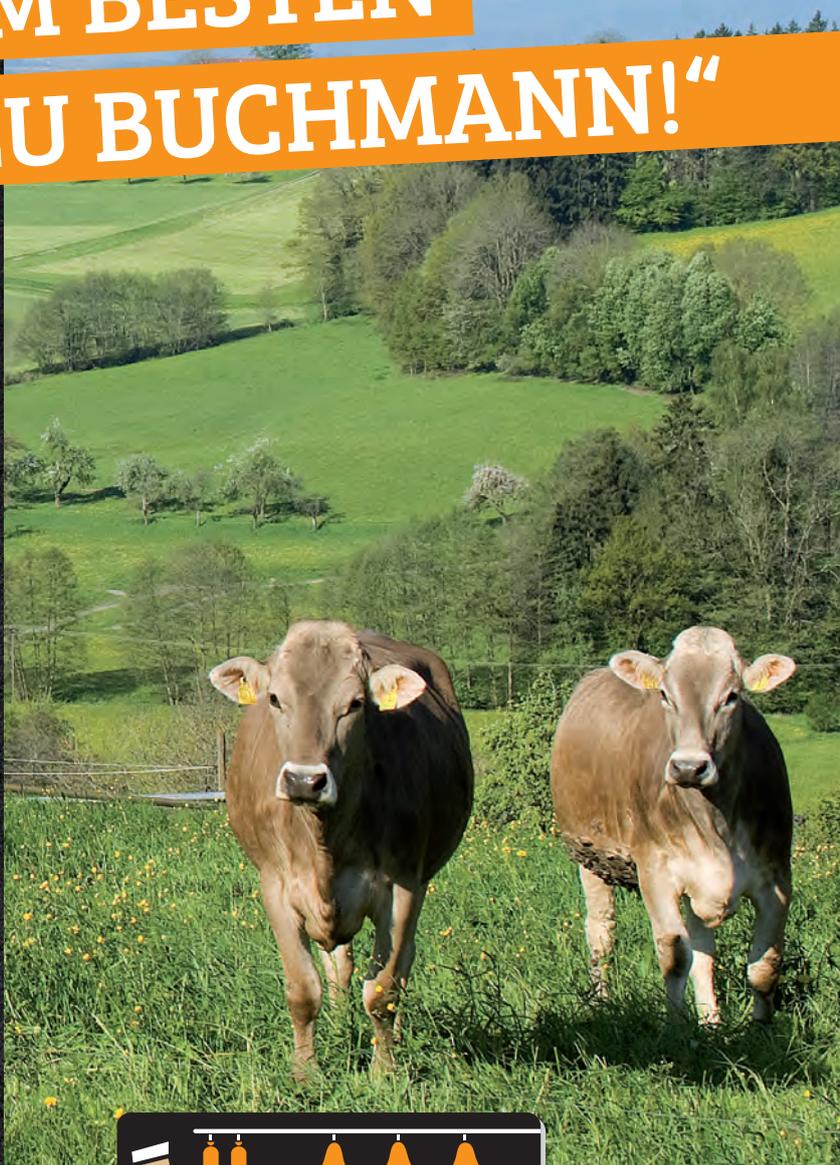
„Ökologisch erzeugtes Qualitätsfleisch von oberschwäbischen Bioland-Weiderindern.“



„Genuss und Nachhaltigkeit aus Tradition: Bio-Rindfleisch aus artgerechter Tierhaltung – regional und handwerklich erzeugt.“



„Garantiert bestes Rindfleisch aus Oberschwaben und Allgäu: Traditionelle bäuerliche Haltung.“



  
**Buchmann**

Der Fleisch- und Wurstspezialist  
aus Oberschwaben

**Buchmann GmbH**

Kaufstraße 6-8, 88287 Grünkraut-Gullen

Tel.: +49 (0)751 76050, Fax: +49 (0)751 760550

Mail: [info@buchmann-gmbh.de](mailto:info@buchmann-gmbh.de)

[www.buchmann-gmbh.de](http://www.buchmann-gmbh.de)