



Land Zunge

Das Beste aus der Region



Allgäu — Bodensee — Oberschwaben — 2022

Die besten Gasthöfe der Region



Wild Grillen!



Essenz
Dem Geschmack
verschrieben



Einfach
Leibgericht
der Region



Energie
Wind in
Wildpoldsried



PrimaRind:

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

PrimaRind:

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

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



PRIMA RIND VON DER WEIDE AUF DEN TELLER!



PROJEKT

20 Jahre LandZunge Die Geburt im Biergarten...	4
20 Jahre PrimaRind Die Welt ist eine Weide...	10
Das Beste kommt auf den Grill	13
Wild Grillen! oder Wie ich mir die Kugel gab	16
Ein Allgäuer und seine Ölmühle Flüssig schmeckt das Gold am besten	26
Kässpatzen oder Das Gespür für den Genuss Vorsichtig Schlagen!	34
Allgäuer GenussMacher Leidenschaft, Herzblut und Können!	41

SERVICE

Karte der Region LandZunge	42
Impressum	42
Steckbriefe: Alle Gasthöfe im Überblick	44
VitalZunge: Große Küchen setzen auf die Region	61



REGION

Wendelin, Wind und Wildpoldsried Der Asterix des Allgäus	62
Wo die Hühner glücklich legen Das Dschungel-Camp von Feldmoos	68
Wurzelbehandlung im Biergarten	74
Allgäuer Eigen-Art: Bier und Käse auf der Alpe Die Heimat sehen, spüren, schmecken!	78



LANDWIRTSCHAFT

Königinnen für das Image	83
--------------------------	----

ZUM SCHLUSS

Aus einer Feder	85
Mit Ross und Reiter!	86

20 Jahre LandZunge – eine Aktion für die Dorfwirtschaft

Die Geburt im Biergarten...





Kaum zu glauben, aber wahr: Im Mai 2002 haben wir nach einem längeren Vorspiel die Aktion LandZunge gegründet. Eine Aktion für die Dorfwirtschaften, die bedroht waren und sind. Eine Aktion für die Region, für das Beste der Region, oder so formuliert: Die besten Produkte in den besten Gasthöfen für die besten Gäste. Das Motto hat viele Jahre gezündet, viele Gasthöfe vereint, neue Brücken zu den Landwirten und den Firmen gebaut, die sich dem Genuss, Essen und Trinken verschrieben haben. Auch wenn der Schatten von Corona, das uns im Rückblick nahezu surreal erscheint, immer noch auf der Gastronomie lastet, so wollen wir doch ein wenig feiern, und einmal mehr unsere Grundsätze beschwören, die heute zeitgemäßer erscheinen denn je.

So auch der Ort der Geburt: Ein Biergarten. In Wolfegg (links), einem der interessantesten Dörfer der Region. In einem der schönsten Biergärten, den wir daher 20 Jahre später natürlich wieder besucht haben. Kurt Widmaier, damals der Landrat des Landkreises Ravensburg war der Geburtshelfer der Aktion, die ohne sein Machtwort kaum gegründet worden wäre. Heute ist der Pensionär immer noch einflussreich und war lange Vorsitzender der Stiftung LandZunge, die heute mit namhaften Firmen der Region hinter der Aktion steht und auch dieses Magazin mit finanziert.

Wolfegg: Just auf der Grenze von Allgäu-Oberschwaben, markiert das Dorf den Bindestrich unserer Region. Ein belebtes Dorf, alles andere als Provinz. Mit dem Schloss der Herren von Waldburg-Wolfegg, mit dem Bauernhaus-Museum, damals noch mit dem Automuseum, mit den Schlosskonzerten oder den Ausstellungen in der Orangerie ein Dorf der großen wie der populären Kultur. Die Landschaft rundum eine Wucht, unten im Tal die Wolfegger Ach und die „Höll“,

der Altdorfer Wald ein Naherholungsgebiet erster Güte, ein ökologisches Juwel, fast ein Sehnsuchtsort.

Wolfegg: Ein Dorf als Vorbild, das uns lehren kann, wie die Dörfer der Zukunft aussehen sollten, damit sie nicht wie in anderen Regionen heillos veröden. Die Seele eines jeden Dorfes will gehegt und gepflegt sein: Diese Seele aber, sie lebt am schönsten dort, wo sich die Menschen treffen. Zum Beispiel und vor allem: In der Dorfwirtschaft. Die sich hier standesgemäß Landgasthaus Post nennt: Der Name eine Erinnerung an die alten Handelswege, mit einem mächtigen Adelshaus, früh schon eine gehobene Unterkunft „am Weg“. Die 2022 ebenso blüht wie 2002, auch wenn wie fast überall eine neue Generation in der „Post“ angetreten ist.

55 Gastwirte waren beim Start im Biergarten dabei, alleine aus dem Landkreis Ravensburg, der bis heute das Rückgrat der Aktion bildet, auch wenn wir uns inzwischen auf ganz Oberschwaben und das Allgäu ausgedehnt haben und auch dem Bodensee näher gerückt sind, zeit-



Draußen und Drinnen: Die Einkehr in einem schönen Ambiente, Essen und Trinken, der Genuss mit Freunden – die Aktion LandZunge steht seit 20 Jahren für die Lust am Leben in allen Facetten. Eine Kennerin oder ein Kenner ist, wer alle Locations auf der linken Seite kennt und damit die Vielfalt der ländlichen Gastronomie...

weise haben sich 84 Gasthöfe unter unserer Fahne versammelt. Auch der erste Schwur im Herbst 2001 war hier in Wolfegg, im Saal der Post. Von den 55 Gasthöfen von damals sind heute noch oder wieder 12 dabei: Vom „historischen Adler“ in Großholzleute direkt an der Landesgrenze bis zum Adler in Musbach oder auf den Höchsten an den westlichen Grenzen des Landkreises reichte die Palette. Der Adler in Großholzleute ist heute wieder dabei, nach einer Durststrecke wieder geöffnet, auch er ein Haus am Weg, auch er wie so viele Dorf- oder Landgasthöfe immer noch vor einer unsicheren Zukunft. Der Adler in Musbach dagegen, eine herrliche Dorfwirtschaft, ein Museum der Gastronomie mit alter Holzkegelbahn, leider im Dornröschenschlaf. Wo sind die Unternehmer, die so ein Haus mit der Wünschelrute neu beleben, so ein Schmuckstück nicht verfallen lassen? Mit der Post haben wir den Adler in Musbach im ersten Magazin 2002 gefeiert, aber das Dorf im Hinterland ist viel kleiner, nicht „am Weg“, da wird es für jedes Dorfgasthaus schwierig, erst recht, wenn die Wirtsleute wie die Familie Kronenwett damals eine gehobene Küche anboten.

Ja, wir hatten und haben vor allem die Dorfwirtschaft im Blick, das Wirtshaussterben auf dem Lande ist heute wie damals ein großes Thema, immerhin haben wir da früh Zeichen gesetzt. Oder es zumindest versucht, natürlich hat auch die Aktion LandZunge diesen „Strukturwandel“, der unseren Dörfern so zusetzt, nicht verhindert, aber wir haben den Wirtsleuten eine Bühne gegeben, die auch neue Wege, neue Konzepte und Modelle erprobt haben. Mal ist ein Hotel neben dem Gasthaus ein Anker, mal lockt Kleinkunst wie im legendären Adler in Dietmanns die Leute, vor allem aber ist es die Küche, die kaum je elitär war, sondern populär, preisbewusst und vor allem mit den besten Zutaten der Region. Ob ein Haus dann Wurstsalat mit Bratkartoffeln mit Erfolg



anbietet, oder den „Sonntagsbraten“ zu neuen Ehren bringt, ob Innereien, Kesselfleisch oder im Zeichen der leichten Küche auch Gemüsegerichte vom Feinsten, das ist eine freie Wahl – sie sollte nur zum Haus passen und mit großem Ehrgeiz zubereitet werden.

Die Dorfwirtschaft im Blick, vor allem aber die regionalen Produkte. Ob Fleisch vom Weiderind oder Gemüse und Salat vom Bodensee, Bergkäse aus dem Allgäu oder Spargel aus dem Schussental, wir suchen stets das Beste vom Bauern, das Beste von den vielen ehrgeizigen Erzeugern der Region. Die aber auch eine Menge auf den Markt bringen, mit denen sich viele hungrige Mäuler, Dutzende Gastwirte versorgen lassen. Zwei Beispiele stellen wir auch in diesem Magazin vor: Da ist der „Eierhof“ von Edgar und Gudrun Rimmel, ein immer noch bäuerliches Modell mit über 6000 Hühnern, die täglich ihr Ei legen und so viele Kunden der Region und so viele Kunden in der Region nicht nur zum Frühstück

versorgen. Bäuerin Gudrun macht mit ihren Eiern auch Nudeln und Pasta, die sie auch beim Wettbewerb der besten „Genussmacher“ einreichen kann. Ausgerufen von der Meckatzer Brauerei, natürlich ein Partner der Aktion LandZunge, wird hier alles gekürt und gefeiert, was uns Genuss bereitet – vom Ei bis zum Gasthaus. Dann aber eine ganz andere Erfolgsstory: Die Allgäuer Ölmühle in Kempten. Gegründet von Xaver Dopfer, auch er ein Mann vom Bauernhof, aus dem Dorf, heute aber der Leiter eines Unternehmens von 50 Angestellten – aus kleinsten Anfängen zum „hidden champion“, die edlen Öle finden sich auch in den Märkten von Feneberg, einem anderen Partner der Aktion LandZunge. Zwei Beispiele nur, die zeigen, was alles in diesen 20 Jahren mit uns, neben uns, für uns entstanden ist – pardon, nicht für uns, sondern für die Region. Eine Region ist wie ein Dorf stark, wenn die Vielfalt blüht, wenn die wichtigsten Produkte aus der Nähe kommen, in höchster Qualität, wenn Landwirte und Gastwirte einen Pakt beschließen. Einen Pakt mit den Landwirten und mit starken Partnern.

Die Partner: Rund 20 Unternehmen sind es heute, sie sind in jedem Magazin vertreten, vom berühmten Winzer Auffericht in Hagnau am Bodensee bis zur Brauerei Zötler in Rettenberg am Grünten. Von der Metzgerei Buchmann bei Ravensburg bis zu den Lindauer Fruchtsäften. Allen voran aber die Brauereien: Neben Meckatzer und Zötler auch Härle aus Leutkirch, Farny „vom Dürren“, „Lindauer“ oder Leibinger in Ravensburg, bis hin zu einem Geheimtipp wie Schäffler in Missen.

Das Bier der Region ist natürlich bekömmlich: Gottfried Härle war der erste Brauer, der sogleich die Chancen der „LandZunge“ erkannt und mit dem „Landzüngle“ sogar ein Bier zur Aktion kreiert hat, das es nur im Gasthaus gibt, nur vom Fass, nur in den Zeiten von Corona gab es mal eine Ausnahme. Immer wieder werden die Aktion LandZunge





Genuss und Geschmack, Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen. Nirgendwo passt die uralte Weisheit besser als im Gasthaus, wenn erst das Auge begeistert ist, ehe wir uns die Kunstwerke auf den Tellern mit Genuss einverleiben, das Beste der Region mit gutem Gewissen verspeisen...

und das Bier Landzünge verwechselt, so aber ist die Marke LandZunge noch bekannter geworden.

Zwei kleine Brauereien flankierten Härle anfangs: Walder-Bräu in Königseggwald, mit Genuss-Scheinen gerade gerettet, und die Brauerei Stolz in Isny. Vielleicht ist zumindest „der Stolz von Isny“, wie ich die Brauerei meiner Jugend tituliert habe, bald wieder mit im Boot. Meckatzer und Farny klopfen noch im Jahr der Gründung an, ebenso die Metzgerei Buchmann in Ravensburg, weitere Namen folgten, so hat unser Pakt mit den besten Partnern den Erfolg erst möglich gemacht.

Für die besten Produkte haben auch wir schnell Kriterien formuliert: Natürlich aus der Region, natürlich mit den üblichen Qualitätssiegeln, möglichst aus bäuerlicher Produktion und in handwerklicher Qualität veredelt – so ist die „Allgäuer Ölmühle“ groß geworden, aber eine Manufaktur im besten Sinne geblieben. So wie eine Feneberg-Bäckerei, so wie der Most von Fruchtsaft Stiefel, so wie die edlen Produkte „Vom Fass“ in Waldburg – nahe Wolfegg.

Gemüse, Käse, Kartoffeln und Spargel, aber auch und gerade das Fleisch, das manche veganen Geister und so viele Kollegen in den Medien ohne jeden Grund in Verwirrung stürzt. Ein paar kritische Notizen dazu folgen gleich im Artikel über die prima Weiderinder aus der Region, ohne die es kein „schönes Allgäu“ mehr gäbe. Die Marke PrimaRind wird wie die Aktion LandZunge 20 Jahre alt, viele Jahre haben wir gemeinsam Zeichen gesetzt, das beste Rindfleisch in die Gasthöfe gebracht – das wollen wir mit aller Kraft fortsetzen, auch wenn es mal Probleme gibt...

Die Geburt der Aktion im Geiste des Biergartens: Wer über Fleisch und Kostverächter sinniert, darf auch mal Nietzsche zitieren: Denn Corona hat uns gelehrt, dass der Genuss im Freien nicht nur das Gefühl von Freiheit, sondern auch einen guten Schutz vor Viren bietet. Ob Bier- oder Straßengärten in den

Städten, die Gastronomie hat neue alte Orte und Freiräume erobert. Die Küche wird gerne mal von einem Grill ersetzt – wir feiern daher in diesem Magazin auch rund um einen Grill, ein Unikat aus der Region, originell und in der größten Version ideal für den Biergarten – mal sehen, wann so ein Ufo auch die Post zu Wolfegg erreicht...

Wer die Biergärten liebt, sollte sie auch schützen: Viele Bäume aber sind be-



droht, vor allem die geliebten Kastanien. Mit der richtigen „Wurzelbehandlung“ atmen sie wieder auf – die heilsame Methode von zwei Südtirolern aus Oberschwaben präsentieren wir daher auch in diesem Heft, samt ihrer Südtiroler Brotzeit. Die Region steckt voll ungewöhnlicher Menschen, daher passt auch „der Asterix des Allgäus“ gut in ein Magazin, das sich der Region verschrieben hat, der Zukunft, die nur gut ausfallen wird, wenn wir den Klimawandel stoppen! Wir diskutieren nicht lange pro

oder contra über die Windkraft, auch wenn Don Quijote der Schutzheilige der Journalisten ist, wir präsentieren lieber ein Erfolgskonzept: Ein Dorf, ein Gemeinschaftsprojekt: Wildpoldsried, wie Wolfegg im Zeichen des W, ein Wallfahrtsort der Windkraft. Mit der Dorfwirtschaft, dem „Hirsch“ von Wildpoldsried, vielleicht auch in der LandZunge...

Damit genug der Worte: Die Botschaft wird besser noch in Bildern vermittelt, das Auge isst mit, Genuss ist auch ein ästhetisches Thema – kein Wunder, dass wir auch Kunst und Genuss immer wieder im Magazin miteinander konfrontieren, bald auch in einem Sonderheft der Edition LandZunge mit Kunst, Land Genuss, LandArt im besten Sinne. Eingeschrieben auf der einmaligen Karte der Region von Stephan Huber, zu bewundern im Foyer der Brauerei in Meckatz. Wo erst die Kunst lockt, dann ein Bier im Bräustüble, feines Essen, Kunst im Garten und natürlich die Freiheit im windgeschützten Biergarten! Und wo wir dem Geheimnis der besten Kässpätzchen auf die Spur gekommen sind...

20 Jahre LandZunge: Das werden wir auch noch mit einer Extra-Ausgabe des Magazins würdigen. Darin will ich die besten Themen und Texte, die besten Küchen und Köche, die schönsten Dörfer oder die besten Erzeuger noch einmal präsentieren, denen ich in den 20 Jahren begegnet bin.

Vor allem aber wollen wir die Botschaft in Bildern präsentieren – die drei Seiten hier mit den „Wimmelbildern“ sind nur ein Vorgeschmack. Ein Blick aber genügt für das berühmte Sprichwort: Das Auge isst mit! Wem bei diesen Bildern auf der linken Seite nicht sogleich das Wasser im Munde zusammenläuft, dem oder der ist kaum mehr zu helfen. Die Kunstwerke auf den Tellern, die EatArt, sie ist vergänglich, die Lust aber, sie bleibt. Höchste Zeit, dann über die „ikonische“ Wirkung von Bildern, solchen Bildern schöner Teller zu sinnieren...

Rudi Holzberger





Die Welt ist eine Weide...

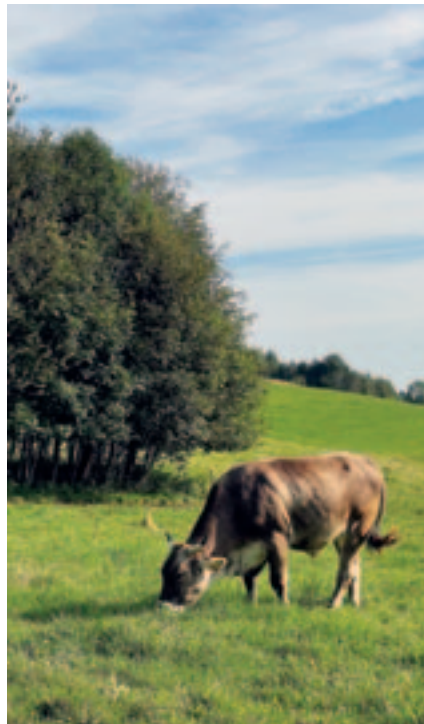
Notizen von Rudi Holzberger

Kühe auf der Weide: Ein idyllisches Bild. Eine Augenweide! Am besten noch im Morgenlicht, wenn die Tiere noch als „Kühe in Halbtrauer“ in den taunassen Wiesen weiden! Das schöne Bild stammt vom berühmten Schriftsteller Arno Schmidt, es passt perfekt zu den geruh-sam fressenden Tieren auf der Weide. Im Allgäu immer noch ein bekanntes Bild: Ob Milchkühe, Mutterkühe mit ihren Kälbern, Schumpen oder Ochsen. Wer nicht weiß, was „Schumpen“ sind, sollte sich auf der Heimatakademie anmelden und sein Allgäu-Diplom erwerben. Da wird hoffentlich auch gelehrt, warum uns das Wort Weide seit jeher so be-rührt: Schon im Hohelied der Bibel, die-sem ungemein erotischen Text, weiden sich die Blicke...

Das schöne Allgäu ist seit langer Zeit sprichwörtlich, eine Metapher, von den Touristikern nur zu gerne benutzt, auch wenn sie mangels echter Wiesen nur noch den wuchernden Löwenzahn ins Bild rücken – goldgelb scheint ja immer schön. Nur: Wo Rinder weiden, wird der Löwenzahn kurz gehalten, die Kühe fressen ihn mit Vorliebe. Sie füttern den halben Tag, dann halten sie Siesta und kauen wieder! Dabei, ja, wir wissen es, entweicht ihnen ab und an auch ein Rülps, gefüttert mit viel Methan. Dies ist, die Wiederkäuer in den Medien be-schwören die simple Wahrheit nahezu täglich, schädlich für das Klima. Nach tausenden von Jahren friedlicher Ko-existenz zwischen Klima und dem wich-tigsten bäuerlichen Nutztier soll jetzt diese einmalige Kooperation einfach ge-kündigt werden? Bitte nicht!

Das schöne Allgäu: Eine Welt der Wiesen und Weiden, der Seen und Bäche. So lange in schönster Harmonie mit den berühmten „vereinödeten“ Allgäuer Einzelhöfen. Das schöne Bild ist also weit mehr als eine Metapher, die Schönheit trifft einen Nerv in unserem Auge. Das

wichtigste Kriterium der Allgäuer At-traktivität, in der die Kühe angeblich noch „schöner“ seien als die „Föhla“, sind aber nun mal die Weiden, auf denen sie in stoischer Ruhe füttern, also weiden. Nur am Rande: Die Kühe sind dem Allgäuer Bauern noch wertvoller als die Pferde – die „Föhla“ stehen im All-gäu für junge Pferde wie junge Mäd-chen. Im üblichen Sinne der Schönheit sind sie natürlich konkurrenzlos...



Die Welt ist eine Weide: Ob Savanne oder Prärie, Pampa oder Taiga, die wil-den wie die zahmen „Grasfresser“ haben die Welt, wie wir sie kennen, seit urdenk-lichen Zeiten geprägt. In eine Augen-weide verwandelt! Daher: Wir müssen uns gegen die „Massentierhaltung“ wen-den, gegen Kraftfutter mit Soja, das auf gerodeten Urwaldflächen angepflanzt

wird – ja, wir kennen doch alle Aus-wüchse. Nur hat dies wenig mit den Wei-derindern im Allgäu zu tun, die sind ein-fach nur prima. Da müssten wir fast schon fordern: Esst mehr Fleisch! Aber bitte von den Rindern hier, in der Re-gion, in der Heimat, aus dem schönen Allgäu! Geliebte Veganer, ab und an ist die Wahrheit schlicht: „Kühe sind keine Klimakiller“, wie ein Buch von Anita Idel sorgsam erklärt, sondern just das Ge-genteil: Sie pflegen die Landschaft, sie fressen für das Klima, sie geben ein gutes Bild ab und, pardon, sie schme-cken auch noch hervorragend. Denn entscheidend für die Qualität von Rind-fleisch sind die Sommermonate auf der Weide, die Bewegung, das vielseitige Fut-ter mit Allgäuer Kräutern – das Fleisch von Allgäuer Weiderindern hat nach-weislich höhere Werte an Omega 3-Fett-säuren! Daher ist es auch nur kon-sequent, dass die Marke PrimaRind, die mit der Aktion LandZunge 20 Jahre fei-ern darf, sich jetzt als PrimaWeiderind verkauft – die Weide macht die Marke... Und: Wer Augen im Kopf hat, sollte sich ruhig mal an eine Weide stellen, mit etwas Abstand zum Elektrozaun, und beobachten, wie sich die Tiere dort ver-halten, wie sich gegenseitig befreunden oder auch aus dem Weg gehen. Wir wis-sen ja noch viel zu wenig über das Ver-halten von Nutztieren, der Blick auf die Weide aber zeigt eindeutig: Die Tiere dort leben frei und sind, soweit wir dies sagen dürfen, glücklich! Es geht ihnen bestens, und dies gilt dann in aller Regel auch in der Stallzeit. Auch wenn sie, wie im Allgäu noch oft üblich, dann auch an-gebunden sind: Was grüne Geister gerne geißeln, was ein Cem Özdemir wohl auch noch lernen muss: Anbindeställe sind in Kombination mit dem „Weide-gang“ keineswegs des Teufels: Wenn die Tiere nur genügend Platz zum Stehen und Liegen haben und sich auch mal





eine Stunde die Beine vertreten dürfen, dann ist es nirgendwo ruhiger als in einem Anbindestall: Keine Rangkämpfe, kein Futterneid, jedes Tier hat seinen gewohnten Platz – auch und gerade ein Stall ist oft genug ein idyllischer Ort, wieder lässt die Bibel grüßen, etwas Stroh kann auch nicht schaden...

So: Diese Notizen habe ich für 20 Jahre prima Rinder notiert und für die Lebenswelt Weide. Mit dem Thema ließen sich Bücher füllen, aber ich wäre schon zufrieden, wenn sie nicht nur Bauern lesen, sondern auch und gerade die jungen Menschen, die von der Landlust schwärmen, auch und gerade die Veganer, die kein Fleisch mehr essen wollen, und last not least meine Kollegen in den Medien, die zu selten auf die Weide gehen, allzu oft die falschen Thesen wiederkauen und alle Rülpsler auch noch publizieren! Klar, dies ist nur ein Tropfen auf den heißen Stein, aber manchmal genügt ein Tropfen für erstaunliche Dinge, die sich am Ende noch ausweiden lassen...



Neue Favoriten:

Das Beste kommt auf den Grill

Die Welt ist eine Weide, eine Rinderweide, seit der Jungsteinzeit. Als die Menschen sesshaft wurden, Nomaden sich in Bauern verwandelten, die Ackerbau und Viehzucht betrieben. In der Nähe dieser Menschen wurde aus dem Wolf der Hund, aus wilden Rindern, Schafen, Ziegen, Schweinen die Vorfahren unserer Nutztiere. Nützlich in jeder Hinsicht, Kühe lieferten Milch für die Kinder, das größte Objekt der Begierde aber war, ist und bleibt wohl auch das Fleisch! Ohne Fleisch, so die Anthropologen, wäre aus unserem Vorfahr „Udo“, dem mit Abstand ältesten aufrechten Allgäuer, wohl kaum ein Homo sapiens, kein moderner Mensch mit seinem erstaunlich großen Gehirn entstanden. Aber erst die Kombination sorgte für den qualitativen Sprung: Fleisch und Feuer. Das Lagerfeuer als sicherer Gemeinplatz in der Steinzeit, mit dem Feuer aber ließ und lässt sich

Fleisch garen. Unsere Lust auf Feuer und Fleisch lebt sich seit jeher am Grill aus! Die Lust am Grillen ist wahrhaft archaisch, sie hat sich längst in unser Erbgut eingeschrieben. Daher: Wer das Leben genießen will, muss sich am Grill versammeln, an einem langen Sommerabend.

Gerne mit Gemüse und Bratkartoffeln, mit Fisch oder Pilzen, im Blickpunkt aber bleiben die schönsten Stücke vom Fleisch. Die wir mit Lust und Genuss füttern dürfen, ja sollen, wenn sie nur von glücklichen Weiderindern der Region stammen. So vor allem vom „PrimaWeiderind“, schnell zu finden in den Märkten von Feneberg, unserem Garanten für Genuss in der Region, dem wichtigsten Partner der Aktion LandZunge. Die Metzger von Feneberg finden sogar immer wieder neue Schnitte, die besten

Stücke für den Grill vom sonst so gerne verschmähten Vorderviertel der Rinder. Nichts gegen den Rostbraten, aber diese neuen „Cuts“ halten da locker mit, wir sollten die Tiere nicht nur, pardon, zum Essen gern haben, wir sollten sie auch vom Schwanz bis zur Schnauze, nose-to-tail, verzehren. Höchste Zeit für die Feuerprobe mit den Neulingen!

Wir stellen vor: Teres Major. Da macht schon der Name Geschmack: Zart wie ein Filet, kräftig im Geschmack und dazu noch sehr saftig: Ein wahrer Geheimtipp unter Grillexperten. Durch die feine Marmorierung und die schmalen, langen Fasern wird das Fleisch besonders zart. Auch bekannt als flaches Filet oder Metzgerstück, das die Kenner gerne für sich selbst zur Seite legen – Garantie für Qualität.

Länger schon gepriesen: Das Flank Steak. In den USA Pflicht bei jedem Barbecue. Auch als „Bavette“ bekannt, wird es, man





Früchte Jork

EINZELHANDEL

Alemannenstraße 3-6
88316 Isny im Allgäu

Telefon 07562 / 9744-188

Fax 07562 / 9744-150

E-Mail verkauf@fruechte-jork.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag

7:30 - 12:30 Uhr

und 14:00 - 17:30 Uhr

Freitag

07:30 - 17:30 Uhr (durchgehend)

Samstag

07:30 - 12:00 Uhr



Frisch für die Region.

Obst - Gemüse - Käse - Feinkost und vieles mehr



Wir bieten Ihnen...

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





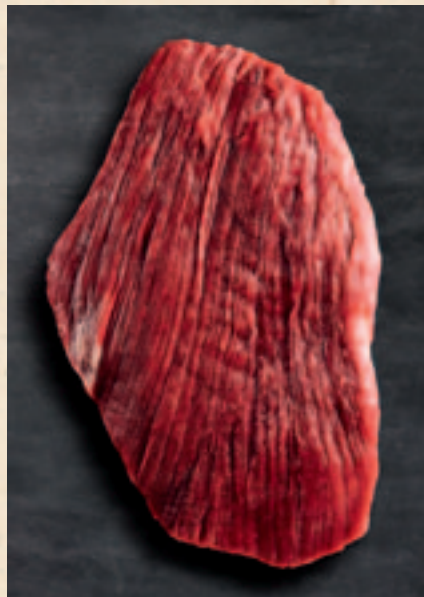
Tomahawk-Steak



Teres Major



Flat Iron



Flanksteak

Ochsentour zum Herrenberg

Eine Ochsentour ist ja eher eine anstrengende Sache: Unsere Tour auf den Herrenberg ist vor allem schön. Dort auf den weiten Weiden der ehemaligen Klosterdomäne stehen auch stattliche Ochsen der Marke PrimaWeiderind.

Die Tour mit Rudi Holzberger startet in Rohrdorf und über die „Himmelsleiter“ hoch zur ehemaligen Zengerles Alpe. Auf einem versteckten Pfad hinüber zum Herrenberg. Rast bei den Ochsen und zurück nach Rohrdorf.

Termin: Samstag, 30. Juli, 10 Uhr, Wanderparkplatz Rohrdorf

höre und staune aus dem Bauchlappen geschnitten, aus der Flanke. Charakteristisch sind die langen Fasern und der intensive Geschmack, obwohl es eher mager ist. Wichtig: Nach dem Grillen quer zur Faser dünn schneiden.

Noch arg unterschätzt ist drittens das Flat Iron Steak aus dem Schaufelstück der Rinderschulter. Die markante Form erinnert an ein Bügeleisen, nomen est omen. Saftig, schön marmoriert, flach wie ein Flank Steak, zart wie ein Filet, aber viel aromatischer!

Das vierte edle Stück hätte auch Karl May verzückt: Das Tomahawk Steak. Ein echter Hingucker mit seinen langen Knochen, der auch Kinder zugreifen lässt, die am Grill eh viel leichter für gutes Essen zu begeistern sind. Der Mensch isst nun mal seit der Steinzeit am Lagerfeuer sehr gerne mit den Fingern, die Kinder erinnern uns daran.



Dieser Tomahawk stammt aus der Hochrippe, von hinten geschnitten. Der Cut nimmt auch noch ein wenig Roastbeef mit. Das Fleisch ist fein marmoriert,

Garant für großen Grill-Genuss! Der Knochen bleibt natürlich beim Grillen am Fleisch, ehe wir das Kriegsbeil schnell begraben. Für die Kenner: Unser „Tomahawk“ ist ein Rib Eye-Steak am langen Knochen





Es war Liebe auf den ersten Blick: Die „Dicke Berta“ war unwiderstehlich. Mit ihrer weiblich runden Form, einer Halbkugel in der idealen Größe, mit ihrem zarten Bronzeteint, der Klang ihrer Stimme vielleicht ein wenig metallisch. Ihre Schwester, die „kleine Resl“, schien mir zu bescheiden neben meiner Blumenwiese, und „Karl der Große“ eher was für ein Dutzend hungrige Männer, zu groß für eine kleine private Liaison. Und dann das erste Mal, der erste Abend mit der glutvollen Berta: Eine heiße Liebe, mit viel Holz angefacht, ein unvergesslicher Abend, auch wenn ich kaum eine Hand anlegen durfte...

Von Rudi Holzberger | Fotos: Felix Kästle

Wild Grillen!

oder

Wie ich mir die Kugel gab...





Ehe mir jetzt die Damen drohen: Die dicke Berta, die einem Ufo gleicht, das in meinem Garten gelandet ist, sie ist wahrlich perfekt, fast ikonisch in der Form, eine Feuerschale der etwas anderen Art. Ein Grill und noch viel mehr. Nichts stört an diesem Ufo, die dicken Eisenwände sind perfekt geformt, eingebraunt und eingeölt. Auf ihrer Außenhaut wollen wir der Fleischeslust frönen – mit Bratkartoffeln, Gemüse, Pilzen und einer stattlichen Lachsforelle als Begleitung... Wir wollten einen Abend lang wild grillen, 20 Jahre LandZunge in meinem Pavillon feiern, in dem ich 2001 das Konzept für die Aktion geschrieben hatte. Ein Freund und Jäger schrieb das Motto so gleich groß: Wild Grillen. Was für

mich eher auf den Spätherbst geeicht war, ist für die Freunde des Grills längst das perfekte Vergnügen auch für den Sommer, wenn mit den Maiböcken die neue Saison startet: Wildfleisch ist gesund, schmackhaft, außergewöhnlich, kein Vergleich zu den billigen Schnitzeln, die die uns so oft zäh und trocken die Lust am Grillen vermiesen...

Ein Versuch und ein Vergleich: Wild gegen oder mit Rind, Schwein, Lamm und Huhn. Zugleich gegrillt und verkostet, natürlich alles von bester Herkunft, alles aus der Region. So wie die dicke Berta: Kaum hatte ich sie, es sei gestanden, in einem anderen Magazin entdeckt, war ich Feuer und Flamme: Ein großer Grill und zugleich ein Kunstwerk für den Garten, ein Garant für großen

Genuss, Herz, was willst du mehr. Das Metall weckte die Erinnerungen: Meine halbe Kindheit habe ich in der Schmiede im Dorf verbracht, den Geruch habe ich so wenig vergessen wie die Düfte in der Käserei und der Schreinerei gleich nebenan, ganz zu schweigen vom Schuster – wer seine Heimat liebt, kann sie gut riechen!

Das Feuer loderte: Daher nichts wie auf nach Reinstetten bei Ochsenhausen, wo die Firma Angele alles herstellt, was Schmiede und Freunde des Metalls brauchen und schätzen, alles aus einer Qualität, die ihresgleichen sucht. Eher aus Hobby hat dort Juniorchef Niklas Wespel seine so originären Grillkugeln geschaffen, die ich jetzt leibhaftig in Augenschein nahm. Fünf Minuten nur, schon sprühte es Funken, zündete die Idee: Die Kugel musste in meinen Garten, ein Dutzend Freunde dazu – Wild grillen, der Lust am Biergarten frönen, mit Feuer und Fleisch. So eine Grillkugel, denke ich mir, würde sich in jedem Biergarten der Region gut machen, da wäre vielleicht sogar „Karl der Große“ die ideale Wahl...

Jetzt fehlte nur noch das edle Wild, aber die erste Adresse war schnell gefunden: Jäger und Metzger Florian Lohr von der

Die Grillkugel

Rund, groß, perfekt in Form: Die Grillkugel aus Reinstetten bei Ochsenhausen. Ein Original aus Oberschwaben. Bei drei verschiedenen Größen ist für jeden was dabei, vom Hobby-Griller bis zur Profi-Gastronomie. Ein Blickfang und ein Magnet aus dickem Stahl, die frohe Runde ist schnell versammelt. In diesen Zeiten, in denen wir dem Genuss am liebsten im Freien frönen.

Mit der Nähe zum Feuer und der Leidenschaft im Blut verlässt mit jeder Grillkugel ein Unikat die Manufaktur.

Den Test bei einer kleinen LandZunge-Party hat die Grillkugel glänzend bestanden – Öl auf Metall! Auf dieser Kugel lässt sich fast alles grillen.

Alle Infos:

www.grillkugel.com oder www.angele.de



Das Ufo ist gelandet, das Feuer wird von Fachmann Niklas entzündet (links). Der beste Most darf zum Fest nicht fehlen: Michael Stiefel liefert persönlich, die Kartoffeln dürfen schon mal anbraten. Übrigens: Mit diesem Grill ist auch im Herbst und Winter der Genuss outdoor gesichert...

Metzgerei Herre aus Diepoldshofen bei Leutkirch. Eine kleine feine Metzgerei, bekannt aber vor allem für ihre Wildspezialitäten, für Rehe oder Rotwild von der nahen Adelegg, aber auch Antilope und Gnu waren schon mal im Angebot. Vor gut 20 Jahren, in der Hochzeit von BSE, die german angst vor dem Rindfleisch grassierte, da hatte ich bei Herre sogar erwartungsvoll Fleisch vom Elch gekauft. Na ja: Der Elchtest blieb einmalig, das Fleisch war reichlich zäh, reumütig kehrte ich zu Rind und Schwein aus der Region zurück. Und zum Wild, dem ich seit Kindertagen in den Wäldern der Adelegg verfallen bin. Unsere arme Familie wurde mal vom legendären „Jäger Stefan“ versorgt, mal von einem der letzten Wilderer...

Rehe, Hirsche, Gämsen – im Kreuzthal lebte damals mehr Wild, als für den Wald gut ist. Mit dem Förster und seinem Sohn durfte ich auch mal mit auf den Hochstand, die Brunftkämpfe der Hirsche bestaunen, im Winter stapften wir mit großen Kraxen voll Heu zu den

Futterstellen, an denen oft die Gämsen schon wartetet. Wild: Erinnerung an die Kindheit zuhauf. Aber Wild grillen, das war für mich neu, die Spannung stieg: Kein Rehbraten, kein Schlegel, der tagelang in der Marinade weich werden sollte, kein haut-gout, die ausgewählten



Der Grill wird angeheizt, der Michl kommt...





Die Himbeere weckt alle Sinne

Der Bacca Fruchtssecco aus reinen Himbeeren: Ein neuer Genuss, der jeden Gaumen begeistert, Frauen am Feuer, Männer am Grill. Strahlend Rot, der frische Duft nach Himbeeren, fruchtig und prickelnd. Ein reiner Beeren-secco, nicht zu süß, das Bouquet sehr aromatisch – mit so einem Apéro der Extraklasse kann die Party steigen. Ein Hingucker: Gekellert aus reifen heimischen Himbeeren – handgepflückt. Für jedes Fest und jede Feier und für einen langen Abend. Nur in der Region, in ausgewählten Supermärkten und bald auch in vielen Gasthöfen der Aktion LandZunge. Der pure Genuss, aber auch ideal für Cocktails – etwa mit einem Schuss Zitrone und Eiswürfeln. Ausprobieren!

www.bacca-fruchtssecco.de

Stücke nur kurz auf die dicke Berta legen...

Auch die Lust am Lagerfeuer wird schon in den Kindern geweckt, die Lust auf das Fleisch ist uns seit der Steinzeit eingepägt, mehr noch: Feuer und Fleisch erst haben unsere Ahnen, vielleicht schon Udo, den aufrechten Allgäuer, zum Menschen gemacht. Seit sie das Feuer beherrschen, sind die Menschen geschützt, sie können ihre Speisen

garen, die sesshaften Menschen entwickeln schnell eine schmackhafte Küche – sie grillen ihre Beute am Feuer, sie unterhalten sich, am Feuer entwickelt sich das soziale Leben, die Gemeinschaft...

So ist uns die Lust aufs Grillen offensichtlich ins Erbgut gelegt, gegen eine Grillparty kann ein Sternerestaurant kaum je antreten, zumindest ist der Spaß am Feuer viel größer, die Zungen

sind schnell gelöst, alle Männer zumindest sind vom Fach, das Jägerlatein feiert am Grill wahre Höhepunkte, es gibt keine Tischordnung, keine Hierarchie, alle essen mit den Fingern, ein Fest für die Kinder...

Wenn dann noch die Zutaten auserlesen sind, und die Männer am Grill, an dem noch selten gegendert wird, ihr Handwerk verstehen, die Glut nicht allzu sehr entfachen. Da sind Schmiede und Alche-

... und die Jäger bringen dem Koch das Edelste vom Wild ...



Wer Wild will, muss zu Herre

Diepoldshofen, zwischen Leutkirch und Bad Wurzach, nicht zu übersehen. Junior-Metzger Florian Herre führt hier eine große Tradition fort. Eine Metzgerei, in der noch das Handwerk dominiert. In der es alles gibt, was sich die Freunde des guten Fleisches wünschen – auch und gerade für das Grillfest. Der große Ruf der kleinen Metzgerei aber ist die Liebe des Jägers Florian zum Wild – hier gibt es alles von Reh und Hirsch, Wildschwein und mehr. Fleisch und Wurst, Sülze und vor allem die besten Stücke für den Grill!

Wild Grillen: Eine Überraschung für so manche Genießer. Mit den besten Stücken aus Diepoldshofen aber wird jeder schnell zum Herr-e des Grills...

Metzgerei Erwin Herre, Diepoldshofen
www.wildspezialitaeten-herre.de



misten in ihrem Element: Niklas, der Herr der Kugel, musste selbst anfeuern, mit Geschick und trockenem Buchenholz. Familie und Freunde sahen interessiert zu und labten sich schon an einem Glas vom „Bacca“, einem Himbeer-Secco feinsten Güte. Und natürlich durfte bei diesem Jubiläum im kleinen Kreis Ralf Hörger nicht fehlen: Der „Leibkoch der LandZunge“ hatte alles besorgt, was Genießer auf dem Grill sehen wollen: Viel Fleisch und junges Gemüse, Pilze und Kartoffeln, es gibt fast nichts, was auf dem Grill nicht antreten kann. Natürlich hatte Ralf auch seine Gewürze

und Grillsaucen dabei, an deren feinen Rezepturen er lange gedrechselt hat, und die er jetzt mit dem Hause Föhr in Ravensburg auch in größeren Mengen produziert. Saucen und Gewürze in großer Vielfalt, für jede Zunge, für jedes Rezept – das Beste aus der Region. Ein Alfons Schuhbeck würde blass werden. Es ist schon erstaunlich, was in 20 Jahren LandZunge so alles entstanden ist, oft von uns angeregt im Geiste der Region: Ob prima Weiderinder, Buchmanns LandSchweine, Apfelsaft und Most, Landzüngle-Bier, bis hin zu den besten Gewürzen, wer hätte das gedacht.

Bei solchen Gewürzen müssen auch Essig und Öl von höchster Güte sein: Mein alter Freund Xaver Dopfer von der „Allgäuer Ölmühle“ hatte uns da mit einer großen Palette versorgt, vom Bratöl bis zum exotischen Schwarzkümmel-Öl. Oder einem Sesam-Öl, von dem „wenige Tropfen jede Hühnerbrust unwiderstehlich machen“, wie mir seine Damen vom Marketing geflüstert hatten. Auch die Erfolgsgeschichte des Originals aus dem Ostallgäu ist mit der LandZunge eng verbunden, wir widmen ihr daher einige Seiten extra in diesem Magazin...





...das Fleisch bleibt nicht lange allein...

Natürlich kamen bei diesem wilden Festmahl alle Zutaten aus der Region: Das Fleisch von Rind und Schwein von der Metzgerei Buchmann bei Ravensburg, das Lamm von Schäfer Gebhard Broger nahe Amtzell – wie Xaver Dopfer war auch Broger stets ein Vorzeigekan-

didat bei unseren Auftritten über viele Jahre bei der Oberschwabenschau im LandZunge-Zelt. Torsten Fischer, nomen est omen, hatte nicht nur seinen Himbeer-Secco vom nächsten Dorf als Apéro mitgebracht, sondern auch die Lachsforelle besorgt, die auf dem Grill mit

Kopf und Schwanz zweifellos die beste Figur machte und nose-to-tail die LandZunge begeisterte. Essig und Öl aus Kempten, Gemüse und Gewürze vom See, so wie der Wein von Winzer Aufrecht, das Wasser aus Krumbach, Michl-Most und Apfelsaft von Fruchtsaft-Stiefel, von Chef Michael persönlich angeliefert – Michl mit Tochter und Most-Mobil! Das gute Bier kommt so wie der Whisky zum Finale „vom Dürren“...

Dann aber das Wild, das sofort die Bühne erobert, als Florian Lohr mit seiner Frau Vanessa seine Kühlboxen öffnet: Wir wollten ja nur Fleisch, wir bekommen aber Kunstwerke, derart geschmackvoll vorbereitet, dass wir noch ein wenig zögern, ehe wir sie der dicken Berta dann doch übergeben – Schönheit muss leiden, Fleisch braucht Hitze. Ralf Hörger hat Rehrücken und Nüsschen bestellt, ideal zum Grillen – „es muss nicht immer Rind oder Schwein sein.“ Dann aber die kleine Sensation: Jäger Florian packte auch noch wilde Würste aus, da blieben alle Roten lieber entsetzt im Kühlschrank...



Koch und Grillmeister arbeiten Hand in Hand. Das Schweinefilet im Speckmantel hat Metzger Buchmann geliefert. Wildmetzger Florian brachte Edelteile ohne Ende mit, alles vom Wild: Reh Rücken-Filetspieße mit Speckbohnen, Rehbratwürste mit Wildkräutern und Zitrone, Bratwürste vom Wildschwein mit Hanf, Rehburger, Hirschsteak mit Malabar-Pfeffer und Rosenblüten und, uff, ein Rehkronenkotelett (Seite 21)...



Ob Wild, Rind, Schwein oder Lamm, Koch Ralf hatte alles auch noch gut mariniert mit seinem vorzüglichen Fruchtsalz, mit ein wenig Hopfensaft und vor allem mit dem besten Öl der Region. Öl aus dem Allgäu, die Gewürze vom See, die Kartoffeln aus Oberschwaben – ein Dreiklang der Region! Dazu noch Gemüse, das zart geröstet auch all seine Aromen enthüllt, ja sogar zum Hauptdarsteller auf dem Grill taugt. Gemüse Grillen, das liebt die dicke Berta... Während all die Köstlichkeiten langsam garen, gibt es kurzweilige Vorträge von den Fachleuten: Grillkugler Niklas



schiebt das Feuer vorsichtig auf eine Seite, „so entstehen die passenden Temperaturzonen für jedes Grillgut, von 100 bis 300 Grad und noch heißer. Ideal zum Anbraten, weniger Wärme für den Fisch oder die Bratkartoffeln, am wenigsten für das Gemüse.“ Die Kugel macht unsere kleine Gruppe zu einer Tafelrunde, wenn auch im Stehen, wir staunen über das Stilleben vor uns, dank Gemüse in bunten Farben. Stichwort Bratkartof-

feln: Mit Griebenschmalz vom Sathmarrer Schwein eine, pardon, geile Sache, da kann der beste Kartoffelsalat kaum mithalten... Die dicke Berta macht ihrem Namen jede Ehre: Mit einer Wandstärke der Grillplatte von fast einem Zentimeter. So bleibt die Wärme lange erhalten, der Grillabend kann lange dauern. Wie bei uns: Die Runde steht und trinkt, das Feuer knistert, Ralf und Niklas legen auf,

Der Grill, die Saucen, der Gewürzsee!

Ralf Hörger hat sich mit seinen kreativen Gewürzen oder den Grillsaucen einen Namen gemacht. Seine Manufaktur hat sich mit Leib und Seele dem Geschmack verschrieben – aus der Region, nach allen Regeln der Zunft. Gewürze, Obst und Beeren vom Bodensee vereinen sich mit dem Steinsalz aus Oberbayern: Heimat in der Dose! Vom „Bodensee-Äpfel“ bis zum Fruchtsalz Spätburgunder reicht die Palette! Eine erlesene Auswahl im Zeichen des Sees. Eine Offenbarung für den Grill: Salz mit Falken-Whisky! Mit der Genussmanufaktur Föhr in Ravensburg hat Hörger auch noch den idealen Partner gefunden – so klappt es mit den feinen Dingen auch in großen Mengen. Alle Infos:

www.foehrfood.de



Jagd & Tradition

Aus Ihrer Leidenschaft für Jagd und Hunde sowie der Wertschätzung der Natur gründeten Miriam (Foto links) & Frank Zengerle vor fünf Jahren die Jakele Jagd & Natur Textil GmbH.

In Ihrem Sortiment schaffen Sie die Brücke zwischen der Qualität und Funktion sowie der Liebe für Details und das Schöne. Bei Jakele Textil findet man neben bekannten Marken auch attraktive Produkte kleinerer regionaler Hersteller. Sei es im Bereich der Jagd- Outdoorbekleidung, der Tracht oder auch dem Zubehör für den Hund als Jagdgefährten.



Jagd & Outdoor

Wer qualitativ hochwertige Jagd- oder Outdoorbekleidung sucht, ist bei uns an der richtigen Adresse. Ob Drückjagd, Pirsch oder Bergwanderung, wir rüsten Sie für jedes Vorhaben.

Mode & Tracht

Tracht ist ein wichtiger Teil der Tradition, daher darf auch sie in unserem Sortiment nicht fehlen! Nicht nur Jagdbegeisterte freuen sich an unserer Auswahl - auch Mode ist ein wichtiges Segment.

Hundezubehör

Der Hund ist als Jagdbegleiter nicht wegzudenken. Daher, und auch aus persönlicher Leidenschaft, widmen wir dem Vierbeiner einen Teil unserer Ladenfläche. Bei uns finden Sie Leinen, Zubehör, Spielzeug & vieles mehr.

Unsere Marken



Das Geschäft



Jakele Jagd & Natur Textil GmbH
Am Werkhaus 8 / Erdgeschoss
D - 87480 Weitnau-Hofen
T: +49 (0) 83 75 20 600 90
MO-FR: 9:00-18:00 Uhr
SA: 9:00-13:00 Uhr
Online Shop: jagdundtrachten.de

Feuer, Fleisch, Fisch und mehr: Wer bei diesen Bildern nicht sofort in den Biergarten und zum Grill eilt, dem ist nicht zu helfen. Und am Ende der kleinen Orgie hilft ein Glas Whisky...



... Grillen ist pure Lust!

dann aber dürfen wir endlich zugreifen, die Teller nach Herzenslust füllen, jeder greift zum Öl seiner Wahl, zu Hörgers Saucen und Gewürzen, der Kartoffelsalat wird fein abgestimmt, jedes Stück Fleisch mit einem anderen Öl verfeinert – nie hatte ich an einem Grillabend so

viel Abwechslung. Der Grill verführt zu Experimenten, wir füllen die Teller nach eigener Wahl, alles mischt sich, es gibt keinen Zwang, keine Abfolge – so wird der Genuss zum freien Spiel. Und, so scheint mir, die Gastronomie kann sich da manche Anregung abholen, zumindest für den Biergarten, für lockere Runden am Grill. Wenn sich alle selbst bedienen, mangelt es auch nicht an Personal...

Klar: Sünde und Genuss sind eng verwandt, Hunger und Durst werden am Grill schnell außer Kraft gesetzt, wir futtern bis zum Abwinken, auf das Fest wird wohl ein Fastentag folgen! Ganz zu schweigen vom Wild, das alle am meisten begeisterte, von Metzger Florian so perfekt vorbereitet. Wild Grillen – zur Nachahmung empfohlen!

Aber wir haben auch Verzicht geübt: Niklas Wespel wollte sogar noch einen Kaiserschmarrn für alle auf der Grillkugel zubereiten, aber da waren alle Mägen bereits gestopft. Dafür gönnten wir uns in der Dämmerung einen ganz großen Genuss: Einen Malt-Whisky! Nicht von den wilden Highlands, sondern vom legendären „Dürren“, nahe Kißlegg, an der wilden Argen. Der Falken-Whisky von Farny....





Ein Allgäuer und seine Ölmühle

Flüssig schmeckt das Gold am besten

Sie lässt den Tropfen ganz langsam auf ihren Handrücken fließen und ist begeistert von der Farbe: Goldgelb und rein, nichts stört an diesem Tropfen Öl. Sonnenblumenöl. Annika muss nur kurz riechen, schon hat sie den Kandidaten erkannt. Dann testet sie ihn mit der Zunge, für die Geschmacksprobe reicht wie bei Asterix „ein winziger Tropfen“. Die junge Frau ist nur eine vom Qualitäts-Quartett der Allgäuer Ölmühle in Kempten, in der wir die Szene beobachten dürfen. Ein herrlicher Job vermutlich: Täglich die besten Öle beschnuppern, im Mund verkosten, dann aber auch ein Urteil fällen. Denn: So unschuldig wie das flüssige Gold auch aussieht, so betörend der Duft ist, die vier Damen schmecken jede falsche Nuance sofort, sie sind auf Du und Du mit der Quintessenz!

Von Rudi Holzberger | Fotos: Felix Kästle

Tatsächlich: Im Allgäu lebt die Alchemie noch oder wieder, wir finden den Tatort in Kempten, die Allgäuer Zeitung in Sichtweite, in den Hallen einer ehemaligen Schreinerei. Hier tropft das flüssige Gold aus vielen Mühlen, wir finden uns in einer Manufaktur im besten Sinne wieder. Hier herrscht noch das Handwerk in der Produktion - und das Mundwerk bei jeder Probe. Tatsächlich: Wenn die Rede von der Quintessenz, der magischen reinen Substanz, einen Sinn macht, dann ist das Öl wohl das beste Beispiel. Das Olivenöl, die Sehnsucht nach der italienischen Küche, sie hat

uns auf den Geschmack gebracht, nach vielen Kostproben und viel „nativem“ Blendwerk. Längst aber ist Olivenöl nicht mehr das einzige Maß der Dinge: Die Feinschmecker wie unsere Alchemisten in Kempten lieben viele köstliche Elixiere: Traubenkern- und Distelöl, Haselnuss- und Walnussöl, Lein- und Leindotteröl, oder gar, Mund öffne Dich, das märchenhafte Sesam-Öl. Wir kennen die Nüsse, auch den Lein, aber schon bei Leindotter oder beim Sesam wird es eng mit der botanischen Ahnung. Höchste Zeit, Tropfen für Tropfen die Zunge verwöhnen und neue Nuan-

cen des Geschmacks erleben. Bis wir aber mit dem „Gespür für Öl von Fräulein Annika“ wetteifern können, ist es ein langer Weg. Höchste Zeit daher für eine große Öl-Probe, für die Farbe, den Duft, den Geschmack – die Essenz. Mal edel, mal rustikal, mal goldfarben, mal dunkelgrün. Nach jedem Tropfen Öl ein Bissen Weißbrot, das die Zunge „für immer neue Proben empfänglich macht. Bis der Allgäuer in mir sogar das beste Öl für einen Lumpensalat erkannt hat. In dem sich Essig und Öl versöhnen, mit Limburger, Pressack und Zwiebeln vereinen. Für die Essenz sorgen Sonnen-

20 Jahre LandZunge: Fast so lange begleitet uns auch Xaver Dopfer. Mit LandZunge-Initiator Rudi Holzberger auf der Oberschwabenschau 2007 (unten) und bei einer Geruchsprobe 2022. Das Allgäuer Original hat eine Erfolgsgeschichte geschrieben und sich dabei doch kaum verändert! Im Gegensatz zum Redakteur...

blumenöl und „Condimento Bianco“, der Weißweinessig der Ölmühle. Wer es etwas schärfer mag, greift zum Würzöl mit Chili, aber bitte mit Bedacht...

Wo einst der Flachs das „blaue Allgäu“ prägte, ehe Kühe, Milch und Käse auf den Weiden die Landschaft ins Grün von heute färbten, sinnieren viele Landwirte schon lange über Alternativen. Viele haben sich bereits an Rapsöl versucht – erst für den Tank, dann für den Teller. Aber nur einer hat eine solche Erfolgsgeschichte hingelegt: Xaver Dopfer, von Haus aus Landwirt, ein Techniker, viele Jahre als Diplomingenieur im „System Engineering“ aktiv, heute der Chef der Allgäuer Ölmühle in Kempton. Xaver Dopfer ist ein Original, am O leicht als Ostallgäuer zu erkennen, beheimatet in Albisried bei Lengenwang. Sein Bart ist das Markenzeichen für den Herrn der Mühlen, für einen Macher und Mächler: Wenn er etwas anpackt, dann richtig: So versorgt die Allgäuer Ölmühle heute nicht nur viele Feinschmecker in der Region mit drei Dutzend Spezialitäten, sondern ist auch über die Region hinaus gut bekannt.

So recht kennen gelernt habe ich Xaver Dopfer in der LandZunge-Halle auf der Oberschwabenschau 2007. Eine Halle voll mit regionalen Produzenten, vom besten Käse bis zum Lammfleisch, von Most bis zum Wein, ein Fest für Genießer. Der Lockvogel aber war vom ersten



Tag an Original Xaver mit seiner Mühle. Die wirkte wie ein Magnet, wie ein Nürnberger Trichter: Oben Saaten oder Samen hinein, unten raus das reine Öl in kleiner Menge, und „hinten raus“ in großer Menge der Presskuchen. Vor allem die Kids waren fasziniert von diesem Schauspiel, dem alchemistischen Wunder einer Mühle, die Samen in flüssiges Gold verwandelt.

Damals wie heute frage ich mich: Warum nur sind solche „Wunder“ nicht längst in den Schulunterricht integriert? Warum weiß kaum ein Kind, wie ein Öl oder gar der Essig entsteht? Warum dürfen, ja müssen sie nicht alles probieren und abschmecken? Damit die Kids schon mit zehn Jahren kleine Kenner wären? Warum kochen sie nicht selber

mit den besten Zutaten? Warum sind sie nicht in jeder Schulklasse mindestens eine Woche auf einem Bauernhof, damit sie mit eigenen Augen sehen, wie glückliche Tiere leben, auf der Weide wie im Stall? Auf dem Hof von Xaver Dopfer könnten sie die Tiere auf der Weide erleben, den Mist hinterm Hof, vielleicht sogar den Stier im Einsatz.

Die Allgäuer Ölmühle: Heute arbeiten fast 50 Menschen in und für die Manufaktur in Kempton. In einer konzentrierten Atmosphäre, ruhig und ohne Hektik, keiner schreit, der Chef ist für Besucher kaum auszumachen, Xaver und seine Frau Sylvia setzen bewusst auf Kooperation, auf Gemeinschaft, auf Spaß an der Arbeit, nicht nur bei der täglichen Öl-Probier.

Nur so funktioniert eine Manufaktur, die vom Ehrgeiz ihrer Leute lebt, nur so entsteht das Beste – Tropfen für Tropfen. Einige „Ölmüller“ sind schon lange an Bord, Allgäuer Urgesteine wie Xaver, andere haben Migrationshintergrund: So sind derzeit sieben Syrer in der Ölmühle aktiv! Noch mehr haben sich beworben, die Besten sind geblieben: Sie arbeiten sehr gerne hier, fleißig, aber ruhig. Der „slow spirit“ im Hause, der auf Qualität und nicht auf Hektik setzt, passt offenbar gut zu ihrem Naturell. So liebevoll wie die Damen das Öl abschmecken, so hantieren sie mit der Technik im Hause, die natürlich bei der Abfüllung, beim





Etikettieren und beim Verpacken zum Einsatz kommt. Und vor allem im Herzen der Technik, im Inneren der Mühle. In der eine Schnecke das reine Öl langsam aber stetig aus den Samen, Saaten, Nüssen oder Früchten presst, ohne Hitze, im Schneckentempo eben! Und alles praktisch ohne Abfall: Das Öl ist natürlich das Edelste, aber der Presskuchen ist auch höchst wertvoll und wird zu mikrofeinen Mehlen und Proteinen verarbeitet. Kurz: Effiziente Technik und geschickte Menschen sind in dieser Ölmühle und Bio-Manufaktur in Kempen bestens abgestimmt, bei der jeder Tropfen Öl eben anders schmeckt als die Konkurrenz aus der industriellen Produktion. Die Rohstoffe aus zertifizierter Erzeugung, die schonende Verarbeitung noch handwerklich, die Kriterien der Marke LandZunge für die besten regionalen Produkte werden hier spielend erfüllt.

Die Luft in der Ölmühle ist von vielen Düften geschwängert, denn ständig kommt Nachschub, große Packen, „Big Pacs“ mit allen nur denkbaren Saaten, per LKW, aber immer wieder fahren auch Lieferanten aus der Nähe mit dem Traktor vor. Auch wenn die Ölmühle heute mit dem legendären Arganöl oder dem einzigartigen Schwarzkümmelöl exotische Kandidaten in ihrem breiten Angebot hat, so stammt ein Großteil der Samen und Saaten aus Bayern. Anders gesagt: Die Allgäuer Ölmühle schafft, hochtrabend formuliert, mühelos den Spagat zwischen streng regional und selektiv global. Täglich wird verkostet, vor allem aber werden alle Rohstoffe und Endprodukte nach Bio-Kriterien auf Herz und Nieren geprüft. Ob Mohn- oder Mandelkern, biologische „Systeme“ sind weit empfindlicher als „leblose“ Stoffe! Die Mädels von der Qualitätssicherung mögen einen Traumjob

haben, aber sie müssen höchst akkurat arbeiten und dürfen sich keinen Fehler erlauben. Für Xaver Dopfer gibt es keinen Kompromiss, nicht bei den Lieferanten, den Zutaten, schon gar nicht in seinen Mühlen, die jeden Tag aufwändig gereinigt werden. Mehr als 30 edle Tropfen liefert die Allgäuer Ölmühle heute, viele so symbolisch goldgelb wie Sonnenblumen oder Rapsöl. Andere mit grünlichen oder bräunlichen Stichen. Auch bei den Allgäuer Alchemisten gilt: Nicht alles was glänzt, muss Gold sein, aber jeder Tropfen authentisch, originär im Geschmack. Kostproben gefällig? Intensiv nussig, krautig, röstig, mild würzig – so beschreibt Lucia aus dem Marketingbüro der Mühle den Geruch des, wer hätte es gewusst, Kürbiskernöls. In der gerösteten Variante. Auch der Geschmack ist nussartig, wie ein guter Allgäuer Emmentaler, aber schon ein



wenig süßlich und höchst aromatisch. Was für eine Poesie! Da verblasst die Farbe – bräunlich bis rotbraun. Aber wir Kenner wissen: Einige Tropfen nur über den Salat, schon schmecken wir wieder die pure Essenz, wenige grüne Blätter werden zum schieren Genuss! Gar zum Gedicht mit einem Vanille-Eis als Basis. Wir wissen aber auch: Hitze mag das Traubenkernöl nicht, dafür taugen Raps- oder Sonnenblumenöl weit besser, in Maßen auch Olivenöl. Der Produktführer der Ölmühle erklärt auch Laien Geschmack und Nutzen der vielen Öle und der anderen Produkte.

Ein beliebter Kandidat wenigstens: Das Leinöl. Aus diesen wunderschönen filigranen Pflanzen mit den blassblauen Blüten gewonnen, die so verletzlich erscheinen und doch so zäh sind: Riecht würzig nach Heu, leicht nussig, frische Note. So auch der Geschmack, der aber bitter wird, wenn das Öl zu lange lagert – also gerne zwei Tropfen mehr davon. Die Farbe: Gold-Gelb! Ideal für Gemüse, Quark, Kartoffeln, auch kein Freund der Hitze. Mit vielen Omega-3-Fettsäuren... 30 Öle und alles in Butter, pardon, alles in Bio: Auch da scheut die Allgäuer Ölmühle keinen Klimmzug, auch wenn es nicht immer einfach ist mit den Rohstoffen in Bio-Qualität. „Aber inzwischen stellen gerade in Bayern sehr viele Bauern auf Bio um, daher haben wir kaum mehr ein Problem.“ Anders sieht es im Jahre 2022 mit den Kernen der Sonnenblumen aus, da sind die Preise auch in Bayern massiv in die Höhe geschwollen. Wie die Preise, ist auch das Begehren, die Nachfrage am Öl-Markt angestiegen: Mit Raps- und Sonnenblumenöl wären in diesem Jahr horrenden Umsätze zu machen, die Gewinne aber

würden kaum steigen, da die Preise für die Rohstoffe noch stärker angewachsen sind. Xaver kennt seine Kunden sehr gut: „Die Menschen kaufen und horten auch aus gefühlten Ängsten“. Immerhin: Ist doch besser, gutes Öl zu horten als Toilettenpapier. Die Allgäuer Ölmühle reagiert daher nicht auf irrationale Trends am Markt: Für die Chance auf einen großen Profit mit einem Öl müsste sie ihre Vielfalt opfern und würde manche Kundschaft vergraulen. „Nein“, sagt Xaver Dopfer, „wir bleiben uns treu.“ Das Allgäuer Motto: Langsam aber sicher wachsen, jede Investition aus eigenen Mitteln finanzieren. Die Märkte in und rund um die Region im Blick, der bundesdeutsche Markt am Horizont. Das Sortiment der Allgäuer Öle kann sich sehen lassen, allein schon die Namen begeistern Biologen wie Feinschmecker: Raps und Sonnenblumen, klar, Distel, Walnuss, Haselnuss, Kürbiskern und Traubenkern, Lein und Leindotter, Mandel und Mariendistel, Mohn und Nachtkerzen und natürlich, Sesam öffne Dich, Sesam-Öl, ein wahrer Geheimtipp, so schmackhaft wie gesund. Nicht zu vergessen das Hanföl, das so langsam die alten Assoziationen abschüttelt, oder die Exoten wie Chia- oder Granatapfelöl, begleitet vom Granatapfelessig und natürlich das unvermeidliche Olivenöl! Nein, die Oliven sind nicht aus dem Allgäu, die wachsen in Sizilien, Xaver und Sylvia Dopfer haben den Olivenbauer zusammen mit der Kochlegende Alfons Schuhbeck höchstpersönlich besucht: „Da werden die Oliven nicht geschüttelt, nicht gerührt, sondern händisch gepflückt, sorgsam ausgewählt, nur die Besten kommen in die Presse.“ So gibt es in der Allgäuer Öl-

Blühende Felder für die besten Öle: Raps, Mohn und Lein. Nur drei von so vielen, die auch im grünen Allgäu Farbtupfer setzen. Die Vier von der Qualitätskontrolle schnuppern in jeden BigPac, am liebsten würden sie die Saaten einzeln zählen. Dann aber kommt die Technik zum Einsatz: Mühle, Abfüllung, Etiketten, alles sorgsam und ohne Hektik. Doch die Handarbeit dominiert weiter in der Manufaktur, die Mitarbeiter sind bester Stimmung, Syrer und Rumänen bestens eingeschlossen.



LINDAUER
Fruchtgarten



APFELSAFT

aus regionalem
Streuobstanbau



LandZunge
Qualität



Regionalität verbindet!

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

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



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



Saft-Genuss vom Bodensee.

LINDAUER BODENSEE-FRUCHTSÄFTE GMBH

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



Eine gewaltige Palette: Jedes Öl für jeden Genießer, dazu Essig, Proteine, Mehl und mehr. Im Hofladen bedienen sich viele Kunden, die im Allgäu-Urlaub diesen Stopp extra einplanen. Sylvia Dopfer gewinnt so viele Kunden, die sich dann auch gerne beliefern lassen.

mühle nur ein Olivenöl aus Italien und ein ebenso edles Produkt aus Griechenland. So muss kein Kunde Angst vor gepanschten Produkten haben, was den Markt mit dem teuren Olivenöl so lange erschüttert hat. Xaver sagt es wieder in seiner Art: „Vertrauen ist die einzig wahre Philosophie und Geschäftsgrundlage. Vertrauen in meine Leute, in die Lieferanten, in die Qualität. Faire Beziehungen auf Augenhöhe, im Geschäft mit lebendigen Produkten wohl besonders wichtig. Viel Vertrauen und ein wenig Kontrolle, Tropfen für Tropfen...“

Ein eigenes und sehr beliebtes Segment sind die Würzöle aus Kempten: Nach eigenen Rezepten komponiert, veredelt mit Rosmarin oder Zitrone, pffiffig, aber nicht zu scharf mit Chili, oder auch mit Knoblauch. Mit dem Öl versöhnt, verschwindet auch die übliche Duftnote des begehrten Geschmacksträgers – im Öl bleibt der Geschmack des Knoblauchs erhalten, die weniger beliebten Aerosole aber verflüchtigen sich. Daher ist für viele Sterneköche das „Confieren“ der letzte Schrei: Die besten Zutaten üppig in Öl eingelegt, so bleibt wie bei Sous-Vide der volle Geschmack erhalten. Ohne gutes Öl ist alles nichts, aber Öl ist nicht alles: Natürlich hat die Ölmühle auch einen edlen Balsamico im Angebot, das Pendant zum Olivenöl, die Garantie für den mediterranen Genuss. Dann die ausgewählten Essige: Den Condimento Bianco, den mir Lucia als ausgebildete Hauswirtschafterin vor allem für meine geliebte Allgäuer Lumpensuppe empfiehlt. Ein Weißweinessig, nicht der grobe Allerweltsapfelessig vom Industrieriesen. Für den Salat eher der milde, fast süße Himbeeressig, der Granatapfelessig wiederum ist mein Fa-

vorit für den „Morgentrunk“, den der berühmte Essigdoktor Georg Wiedemann aus Österreich gegen alle nur denkbaren Krankheiten empfiehlt. Regt die Verdauung an, vertreibt die Bakterien aus der Mundhöhle, schützt vermutlich sogar vor Corona – hoffe ich jedenfalls. Den Kirschessig muss ich dagegen erst noch verkosten, während meine Frau und Bäckerin bereits das Mandelmehl oder das Hagebuttenpulver mit seinem hohen Gehalt an Vitamin C ausprobiert, mit dem Hanfprotein soll ich dagegen erst mal einen Versuch wagen. So oder so: Jedes Öl hat viele tolle Eigenschaften, die so oft unterschätzt werden – für den Genuss, für die Gesundheit, für die Kosmetik...

Denn: So wie die Whisky-Kenner stundenlang über die Rauchnoten ihrer Favoriten diskutieren können, so entsteht auch die Liebe zu einem Öl nur selten auf den ersten Blick, pardon mit dem

ersten Tropfen. So habe ich erst nach Wochen eine stabile Beziehung zu diesem Schwarzkümmelöl aufgebaut, das mir Astrid vom Marketing für meinen rauen Hals und für reine Bronchien empfohlen hat – bitte pur! Was selbst Pferden helfen soll, kann mir wohl auch nicht schaden...

Damit sind wir fast am Ende der Geschichte, am Anfang aber war der Hof! In Albisried im Ostallgäu, im malerischen Hinterland. Wo Xaver geboren und aufgewachsen ist. Eine Kindheit auf dem Bauernhof, das prägt, und ein Bauer mit Leib und Seele ist Xaver bis heute geblieben! Auch wenn er Abitur gemacht und studiert hat. Mit Leib und Seele hat er aber auch als Ingenieur gearbeitet und immer nach der besten Lösung gesucht. In einer abhängigen Position ist er jedoch nie glücklich geworden, der Hof blieb die Garantie für die Freiheit! 1994 übernimmt er ihn von



Unser Lindauer INSEL RADLER

NEU

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



Gestaltung: HTQN.de

UNSERE STADT – UNSER BIER.

MIT PROFIS ZUM ERFOLG

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



Verpackungen für
Lebensmittel?
08331/9277-138!



**memminger
medien
zentrum**

Fraunhoferstraße 19
87700 Memmingen

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

Tel. 08331/9277-0

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



Der Mann, seine Kühe und Stier Blondie: Xaver Dopfer ist ein Unternehmer in Sachen Genuss, er ist und bleibt aber auch Landwirt, er bleibt seinen Wurzeln im Ostallgäu treu! „Die Arbeit auf dem Hof erdet!“ Auf die Wiesen kommt nur Mist, keine Gülle, der Mist wird mit Presskuchen aus der Mühle versetzt, Xaver Dopfer ist und bleibt ein Allgäuer Mächler!

den Eltern, Ehefrau Sylvia ist da bereits mit an Bord, die Münchnerin und der Allgäuer haben sich bei einem abenteuerlichen Segeltörn im Mittelmeer kennengelernt, im Sturm wurde schnell klar, dass sich da zwei gesucht und gefunden haben. Als sie auch noch „mit den Tieren kann“ und sogar schnell das Melken lernt, hat der Bauer und Ingenieur keine Wahl mehr, er wählt die Frau und verlässt die Software-Ecke. Schweren Herzens gibt er 1999 auch die angestammte Milchwirtschaft auf, stellt auf Mutterkuhhaltung um und gewinnt so Zeit für die Ölmühle. Xaver ist aber immer noch morgens und abends bei seinen Tieren, er kennt jede Kuh beim Namen und präsentiert mir stolz den 13jährigen „Blondie“, der auch im höheren Mannesalter seinen Job noch so ruhig und sicher wie die Ölmühlen verrichtet. Der Name, der auf keine falsche Fährte führen darf, ist seiner Rasse geschuldet: Blonde d'Aquitaine, die Allgäuer Kühe haben einen französischen Galan...

Natürlich firmiert auch der Hof längst unter Bio, natürlich experimentiert Xaver, der Bauer, mit neuen Methoden der extensiven Beweidung, weil er noch mehr Artenvielfalt will, natürlich setzt der Bio-Bauer auf seinen eigenen Mist, den er veredelt und regelmäßig umsetzt!

Umsetzen: Das Wort ist auf dem Bauernhof entstanden, jeder Misthaufen will „umgesetzt“ und belüftet werden, jenseits der bäuerlichen Welt taugt das Wort aber nur selten, meint eher das Gegenteil...

Die Schlachtrinder liefert Xaver nach ihrer glücklichen Zeit auf der Weide zu Feneberg nach Kempten, für VonHier –



so schließt sich der Kreis. Am Anfang war der Hof: Hier hatte Xaver seine erste Ölmühle, günstig erstanden, aufgestellt: Er wollte wie so viele mit Rapsöl vom eigenen Hof den teuren Diesel für den Traktor ersetzen. Dann aber die Erleuchtung: Warum nur für den Tank, was auch für den Teller gut ist: Es hat gedauert, bis das Rapsöl seinen Ruch nach Diesel, nach Ersatz, verloren hat, heute aber wissen alle Kenner, dass es, sorgsam gepresst, geschmacklich wie gesundheitlich, auch dem gerühmten Olivenöl die Stirn bieten kann.

Mit Rapsöl ging es langsam los, auch bei der Oberschwabenschau 2007 gab es nur dieses eine Öl. Angesteckt von der Begeisterung des Publikums aber bald schon das nächste Experiment – ausgerechnet mit Granatapfelkernen. Die verstopften die Mühle, die Dopfers zahlten Lehrgeld, Tüftler Xaver aber fand bald wieder eine Lösung, der studierte Maschinenbauer und Praktiker von der Pike lässt sich nie verdrießen. Die Mühle war bald wieder flott, bald schon machten Xaver und Sylvia mit ihren Ölen die Märkte der Region unsicher, die Nachfrage wuchs und wuchs, der Hof war voll bis unters Dach mit Samen und Saaten, so fiel 2012 die Entscheidung für das

neue große Domizil in Kempten. Anfangs als Einmannbetrieb Xaver, dann bald mit einigen Freunden, bis sich die Leidenschaft dann fast von Zauberhand in den Betrieb von heute verwandelte: Die Allgäuer Ölmühle. Eine Erfolgsgeschichte. Ein Garant für Genuss. Jeder Liebhaber findet hier sein Öl. Oder den Presskuchen: Von den Bauern als Tierfutter begehrt, behält Xaver einen kleinen Teil stets für sich: Für den Misthaufen hinterm Hof, auf dem, so veredelt, die Mutter Kürbisse pflanzt

Ich aber fröne meiner journalistischen Pflicht: Auch heute Abend will ich wieder drei Öle und einen Essig verkosten. Tropfen für Tropfen. Mit der LandZunge. Wenn die Wirte der Aktion LandZunge sich ebenso überzeugen lassen, dann finden wir die edlen Tropfen dieser Allgäuer Ölmühle bald auch auf den Tischen der LandZunge-Gasthäuser, auf den Tischen und vor allem in den Küchen...



Info:
Allgäuer Ölmühle e.K.
Heisinger Straße 45
87437 Kempten

www.allgaeuer-oelmuehle.de



Fotos: Fahn, Kestle

Vorsichtig Schlagen!

Kässpätzli oder Das Gespür für den Genuss

Einladung nach Meckatz: Wir wollen über die Allgäuer Genussmacher sprechen, die Initiative von Brauerei-Chef Michael Weiß, die das Beste aus der Region feiern will, die besten Produkte natürlich, die Garanten für den Genuss wie die Geheimtipps, die Menschen und ihre Leidenschaft für das Beste, aber auch die Orte für den besonderen Genuss. Wir wollen in Meckatz aber nicht nur die Kandidaten küren, sondern uns selbst einen großen Genuss bereiten, mit Kässpätzli. Mit Altmeisterin Hermine Eller kann da nichts schiefgehen. Eine kleine Lektion in Sachen Genuss...

Hermine Eller: Sie war eine der ersten Wirte und Wirtinnen aus dem Westallgäu, die sich vor knapp 20 Jahren der Aktion LandZunge angeschlossen haben. Eine Allgäuerin aus dem Bilderbuch, eine legendäre Wirtin, auch wenn sie ihr Lokal, den „Ellerhof“ nahe Scheidegg schon länger geschlossen hat. So aber hat sie Zeit, da und dort aufzukochen, gerne ist sie heute nach Meckatz ins Bräustüble gekommen, einmal im Monat serviert sie hier ihre legendären Kässpätzli. Gestern erst war die Kochlegende Vincent Klink hier, viele haben ihm bei seiner amüsanten Lesung auf

der Meckatzer „Plaza“ zugehört. Grund genug, mit Hermine Eller und ihrer Leidenschaft für das Allgäuer Leibgericht die Kriterien für Genussmacher am Beispiel zu prüfen. Michael Weiß soll mit uns das Ergebnis abschmecken, und er hat dafür seine Tochter Cosima ins



Rennen geschickt. Sie ist seit drei Jahren für das Online-Marketing und Social-Media verantwortlich. Auch sie kocht gerne und oft, nur an Kässpätzlen hat sie sich ausgerechnet noch nie versucht. So erleben wir ein Stück für zwei Personen, mit der Küche als Bühne: Die Altmeisterin zeigt dem jungen Talent, wie das Leibgericht gelingt, das, so Hermine, für lebenslange Ehen im Allgäu garantieren kann. Cosima schmunzelt, verrät ihre Gedanken aber nicht, zumal sie erst noch ein paar Jährchen in die Ferne schweifen will. Aber auch da wird sie mit dem „signature dish“ des Allgäus sicher Erfolge zeitigen. „Signature was?“, runzelt Hermine die Stirn, sie kann solch aufgemotzte Begriffe so wenig leiden wie der Autor dieser Zeilen, von Kommissar Kluffinger zu schweigen. Der würde wohl auf die „Württemberg-ger“ schimpfen, die mit ihren Kässpätzle die Signatur bereits arg ver-

fälscht haben. Spätzlen und Spätzle, zwei Welten, daher höchste Zeit für den ersten Akt!

Am Anfang ist der Käse! In ihm steckt die Quintessenz des Allgäus, auch wenn Eier, Mehl und Zwiebeln ebenso von bester Qualität sein sollten. Was war ich entsetzt, als vor Jahren die Zeitschrift „Brigitte“ mit Sitz in Hamburg eine Serie über deutsche Leibspeisen mit „Allgäuer Kässpätzle“ garnierte. Die Spätzle wollte ich den Nordlichtern noch nachsehen, aber der Griff zum Käse spottete jeder Beschreibung: Ein Gouda war die erste Wahl für dieses „vegetarische Leibgericht.“ Gouda! Der schmiert beim Reiben und schmeckt nach allem, nur nicht nach Allgäu...

Hermine aber enttäuscht mich nicht, und sie setzt wie alle Kenner auf die Mischung: Emmentaler und würziger Bergkäse. Allgäuer Emmentaler von einer der kleinen Westallgäuer Käse-

reien, ja kein in Plastik verpackter junger Kerl aus der industriellen Produktion, der nach nichts schmeckt. Geschmack ist eine Sache des Handwerks, der Alchemie, des Gespürs – intuitiv, nicht industriell. Die Degeneration des Emmentalers – das wäre ein Kapitel für sich, ob im Allgäu oder auch in der Ur-Heimat Emmental.

Wer hoch hinaus will, holt sich gar einen Emmentaler von Thomas Breckle, der als Käse-Affineur in Kempten gute Käse nach allen Regeln der Kunst weiter reifen lässt, täglich einschmiert im kühlen Keller der Kemptener Residenz, bis jeder Banause die Quintessenz schmecken kann. Ein Affineur, ein Liebhaber, ein Allgäuer Genussmacher der Sonderklasse. Aber nur einer der vielen Allgäuer Käser, im Tal und auf den Alpen, die aus der Allgäuer Milch, die eh schon ein besonderer Saft ist, einen Käse zaubern, der noch jeden Hamburger



Wie ein eingespieltes Doppel: Altmeisterin Hermine Eller und „Novizin“ Cosima Weiß schlagen im „Meckatzer Bräustäubele“ Ei und Teig natürlich vorsichtig, ebenso schmelzen sie die Zwiebeln wie es sich gehört in Butter mit wenig Hitze – Allgäuer Kässpätzlen sind Slow Food. Mit oder ohne Weißbacker aus der Arche des Geschmacks. Wo der Genuss so herrscht, finden sich auch die besten Allgäuer Genussmacher...





Allgäu



Allgäu Milch Käse eG
natürlich und nachhaltig

www.allmikaes.de



Herz Käse
traditionelle Spezialitäten

www.herz-kaese.de



Die Käsemanufaktur Allgäu
unvergleichliche Innovationen

www.die-kaesemanufaktur.de



Die Lektion geht weiter: Mit Schöpfer, heißem Wasser, gebräunten Zwiebeln und natürlich dem Original Allgäuer Spatzenhobel. Da ist Cosima auch noch ein wenig vorsichtig. Mit der Erfahrung von Altmeisterin Hermine Eller lässt sich ein Buch über den Allgäuer Geschmack füllen. Cosima Weiß aus der bekannten Meckatzer Familienbrauerei will dagegen ihre Lust an der Allgäuer Leibspeise auch über die sozialen Medien verbreiten. Damit die Jugend auch auf den Geschmack kommt!

Tourist dem Gouda abspenstig gemacht hat...

Die Mischung also, sie macht es: Allgäuer Emmentaler, der das Allgäu einst zum Grünland gemacht hat, und der Bergkäse, der in Oberstdorf, in Gunzesried, in Steibis stets ein wenig anders schmecken mag – in den Kässpätzen aber all seine alpine Kraft entfaltet. Eine Kraft, die aus der Reibung entsteht: Cosima darf unter den gestrengen Augen von Hermine den erwählten Käse reiben. Und siehe da, ich lerne dazu, sie soll die feine Reibe nehmen, ich wähle die grobe Variante, Hermine aber doziert: Je feiner der Käse, je länger die Fäden, je intensiver der Geschmack in der Ehe mit den Spatzen...

Am Anfang ist der Käse? Na ja, eigentlich wird erst der Teig gemacht. Natürlich kommen erst die Eier in die Schüssel, dann nach und nach das Mehl, sorgsam, damit es mit der innigen Ehe klappt. Sechs Eier nimmt Hermine für vier oder fünf Portionen, Eier natürlich von glücklich freilaufenden Hühnern, ein paar Tage alt, denn Eier erreichen



am sieben Tag ihren geschmacklichen Höhepunkt. Dann wählt Hermine den richtigen Kochlöffel, bei Genussmachern kommt es auch auf das richtige Werkzeug an! Der entscheidende Rat fällt jetzt: Vorsichtig schlagen! Cosima, unsere Auszubildende hier in der Küche, schmunzelt wieder, „wer hätte gedacht, dass ich da so aufpassen muss!“

Meine Mutter, der ich so oft zugesehen habe, hat den Teig gar nicht geschlagen, sondern die große Menge für die Großfamilie mit den Händen geknetet! Was so viele nicht glauben mögen, Hermine

kennt auch diese Methode. So oder so: Der Teig muss Bläschen schlagen, das ist sein Signal für die ideale Konsistenz. Hermine macht den Fingertest, ob es auch mit dem Salz passt – Salz muss in den Teig und ins Spatzenwasser, das bereits heiß dampfend auf die Damen wartet. Und natürlich hat Hermine ihren eigenen Hobel mitgebracht, keine Spatzenpresse, mit der so manche Banausen sich die Arbeit erleichtern wollen. Der Spatzenhobel, ein Allgäuer Schlitten, der durchaus Krafteinsatz fordert, er ist so was wie ein Allgäuer Heiligtum. So wie die Kässpätzen auf den Tisch gebracht werden – im Allgäuer Kultfilm „Daheim sterben die Leut“ wunderbar vorgeführt, natürlich an einem Freitag Abend, an dem seit jeher die Kässpätzen aufgetischt worden sind. Michael Weiß hat den legendären Film seines Schulfreundes Leo Hiemer vor Jahrzehnten finanziell gefördert, Tochter Cosima aber kennt ihn noch gar nicht. So ist sie noch nicht reif für die Jury der Allgäuer Genussmacher...

Natürlich lässt Hermine die Spatzen untertauchen, sie zeigt Cosima, wie sie goldgelb glücklich wieder auftauchen. Energisch werden sie mit dem Sieb herausgefischt und im Wechsel mit dem Käse in die elegante Schüssel gefüllt, geschichtet, wie auch immer. Mit dem Salz hat Hermine auch im Wasser nicht gespart, sie spart aber auch mit dem Wasser nicht, da kommt einiges zu den Spatzen. Seltsam, wozu nur lasse ich dann immer das Wasser mühsam ab-



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®



Die Mischung macht's: Die Spatzen, goldgelb glänzend, werden mit zweierlei Käse gemischt, goldgelb auch er, Emmentaler und Bergkäse, bloß nicht zu jung! Cosima bewirbt stolz Vater Michael Weiß. Der Chef der Meckatzer Brauerei ist ein Genießer, seine schönste Erinnerung aus Kindertagen sind die Kässpätzlen der Mutter – immer am Freitag! Kein Wunder, dass Michael Weiss seit Jahren die besten Genussmacher im Allgäu und rundherum sucht und vereint!

tropfen, damit meine Spatzen ja nicht verwässern? „Wenn du zu wenig Wasser hast, werden die Spatzen schnell zu trocken, wir wollen aber doch das besondere Mundgefühl, wenn alles auf der Zunge schmilzt, macht das doch den Genuss.“ So lernt nicht nur Cosima, sondern auch der Journalist, der sich als Großmeister der Kässpätzlen betrachtet hat, aber froh ist über jede Nachhilfe. Vorsichtig frage ich nach dem Dritten im Bunde der Käsegrößen, der berühmte Eckart Witzigmann nimmt Emmentaler, Bergkäse und Tilsiter im Verhältnis 3:2:1. Ich aber greife für mein Leben gern zum legendären Weißlacker, dem einzig autochthonen Käse des Allgäus, der aber immer mit Bedacht eingesetzt werden soll, allzu schnell dominiert er, das macht dann keinen Genuss mehr. Hermine aber schüttelt nur unwillig den Kopf: „Das mögen die im Oberallgäu vielleicht, da kommt er ja auch her, für mich ist der viel zu räs.“ Gut, dann bleibt das eben mein Geheimtipp für den etwas gröberen Geschmack...

Aber auch Hermine setzt auf den Dreiklang: Käse, Teig und natürlich die Zwiebeln. Sogleich bin ich wieder versöhnt, als sie gehörig Butterschmalz in die Pfanne streift, leicht erhitzt und dann die fein geschnittenen Zwiebeln hinein gibt. Röstzwiebeln, da sind wir uns einig, sind ein Sakrileg, auch wenn sie heute in fast jedem Gasthaus wie zuhause auf die Kässpätzlen kommen. Weil es einfacher ist, weil es Zeit spart, Philosophin Hermine aber spricht: „Kochen ist doch Freude, warum um Gottes willen, soll ich da Zeit sparen.“ Oder so: Was Genuss macht, dauert seine Zeit! Dann aber wird es für einen Moment hektisch, die ungewohnte Induktionsplatte wird zu heiß, die Zwiebeln kriegen einen Stich ins Bräunliche. Ein Stich ist erlaubt, aber keinesfalls mehr – auch da ist Gespür gefragt. Und Erfahrung: Die Pfanne muss weg vom Ofen, die Zwiebeln „ziehen eh noch nach, brauner dürfen sie nicht werden.“



Sie beruhigen sich bald und kommen über die Spatzen, die sich mit dem Käse längst eigenwillig vermischt haben, mit den Zwiebeln erleben wir wieder die Kraft der Alchemie, die in jeder guten Küche herrscht, ob beim Braten, Backen, Dünsten – oder in dieser flotten Dreierbeziehung.

Schnell serviert, Kässpätzlen müssen warm sein, Tochter Cosima füllt Vater Michael den Teller, der ist sichtlich zu-

frieden, diese Lektion in Sachen Marketing und Geschmack hat das junge Talent bestens bestanden – die Altmeisterin aber freut sich, als ich Vincent Klink zustimme: So gute Kässpätzlen sind selten! Sie sind feuchter als bei mir, Käse und Zwiebeln sorgen für ein ungeahntes Mundgefühl. Mit einem Wort: So wird Genuss gemacht, so entsteht ein Leibgericht, mit Leidenschaft für ein anscheinend so simples Gericht.



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

Beste Allgäuer
Weichkäse

Zurwies 11
88239 Wangen
Tel. 07522-5581
www.zurwies.com

Mo. - Sa. 10 - 12 Uhr, 16 - 18 Uhr
Di. u. Sa. Nachmittag geschlossen



Bio-Essigprodukte
aus dem Allgäu

adrian-manufaktur.de



Allgäuer GenussMacher

Leidenschaft, Herzblut und Können!



Das Gespür für den Genuss ist wie das Gespür für den Schnee, „Fräulein Smilla“ hat es uns gelehrt, im großen Roman von Peter Hoeg. Kein Allgäuer, nein, ein Däne, aber die nordische Mentalität ist uns ähnlich: Wenige Worte, die Sinne geschärft wie bei einer Klettertour, jedes Detail wird geprüft, jeder Schnee-Kristall, wir erleben die Natur, die Situation mit wachen Sinnen. So bereiten wir uns Genuss, bewusst und intuitiv zugleich, im Augen-Blick. Wenn der Ort und der Moment und die Stimmung passen. Wenn uns bereits der Blick auf einen schönen Teller verzückt, die Stimmung hebt, dann tauchen wir ein in die Welt der Genießer...

Michael Weiß, der Chef der Brauerei Meckatzer und als Genießer in allen Lebenslagen bekannt, sieht das Thema Genuss in vielen Aspekten: „Essen und Trinken stehen natürlich im Blick. Eine schöne Tafel ist mehr als ein tolles Gericht: Der Teller, ja sogar der Tisch, auf dem alles eingedeckt ist, die Atmosphäre im Raum, das Ambiente, der Genuss-Ort, all das weckt die Sinne, macht uns empfänglich für den Genuss, am besten noch im Kreis von Gleichgesinnten. Getreu dem Motto: „Für das Gute nehme ich mir die Zeit!“

Das Gespür für den Genuss wird in der Kindheit geprägt, Michael Weiß hat die Käsepatzen seiner Mutter nie vergessen: „Jeden Freitag frisch geschabte Spätzle

mit einem würzigen Bergkäse und – unbedingt – geschmelzten Zwiebeln. Dazu ein gutes Schwarzbrot und ein Grüner Salat.“ So sieht sie aus die Allgäuer Erinnerung, im Kultfilm „Daheim sterben die Leut“ so wunderbar vorgeführt. So einfach kann der große Genuss sein. Und wenn die Erinnerung dann im Alter von der Tochter neu provoziert wird, dann ist der Genießer glücklich für einen langen Moment...

Wenn denn nur „Leidenschaft, Herzblut und Können“ sich im Gericht, im Produkt, der Person, dem Ort, im Angebot zu sehen, zu spüren, zu schmecken sind. Für Michael sind diese drei Aspekte die entscheidenden Kriterien für die „Allgäuer GenussMacher“, die von den Meckatzern gesucht und gekürt werden. Das Allgäu ist dabei als Region nicht eng gedacht, auch ein Gin vom Bodensee kann sich natürlich bewerben. Und dies haben inzwischen Dutzende getan, und tatsächlich sind auch schon die Teller ausgezeichnet worden – handwerklich und kunstvoll hergestellt von der „Allgäuer Keramik“ in Altstädten bei Sonthofen. Käsepatzen auf diesen Tellern, da isst das Auge nicht nur mit, sondern ist auf einen Blick verzückt – Genuss ist oft ein magischer Moment...

Pfiffiges Design, geschicktes Handwerk, nachhaltige Produkte – die Meckatzer Initiative ist im Allgäu auf fruchtbaren Boden gefallen, die legendären Allgäuer

Mächler haben dieses Herzblut stets bewahrt, da wird der Genuss im besten Sinne authentisch. Mächler, Oigene, aufgeweckte Landwirte, oft genug sind es Einzelkämpfer, vielleicht der Allgäuer Mentalität geschuldet, die mit Leidenschaft „machen“, was uns Genuss bereitet. Die Leidenschaft, sie will auf beiden Seiten gepflegt sein. Und so will Michael Weiß mit seiner tollen Initiative die Genussmacher, die Einzelkämpfer mit den Gleichgesinnten ins Gespräch bringen, sie „vernetzen“, wie es heute so schön heißt. Da fällt mir Hermann Haisch ein, viele Jahre Landrat im Allgäu, Tierarzt und Alphornbläser, Vorsitzender der Stiftung LandZunge, kurz ein Allgäuer Original, der so sprach: „Die Käsefäden in den Käsepatzen, sie stehen für die Vernetzung, die Spätzle sind fraktal, selbstähnlich in ihrer verführerischen Form...“. Damit ist klar: Allgäuer Käsepatzen sind ein einfaches Gericht für den großen Genuss, wenn sie nur von einer Könnerin zubereitet werden. Wer dann aber den Käse schmeckt und die Fäden zieht, wird im Moment des Genusses zum Philosophen...

Rudi Holzberger

www.meckatzer.de/Genussmacher

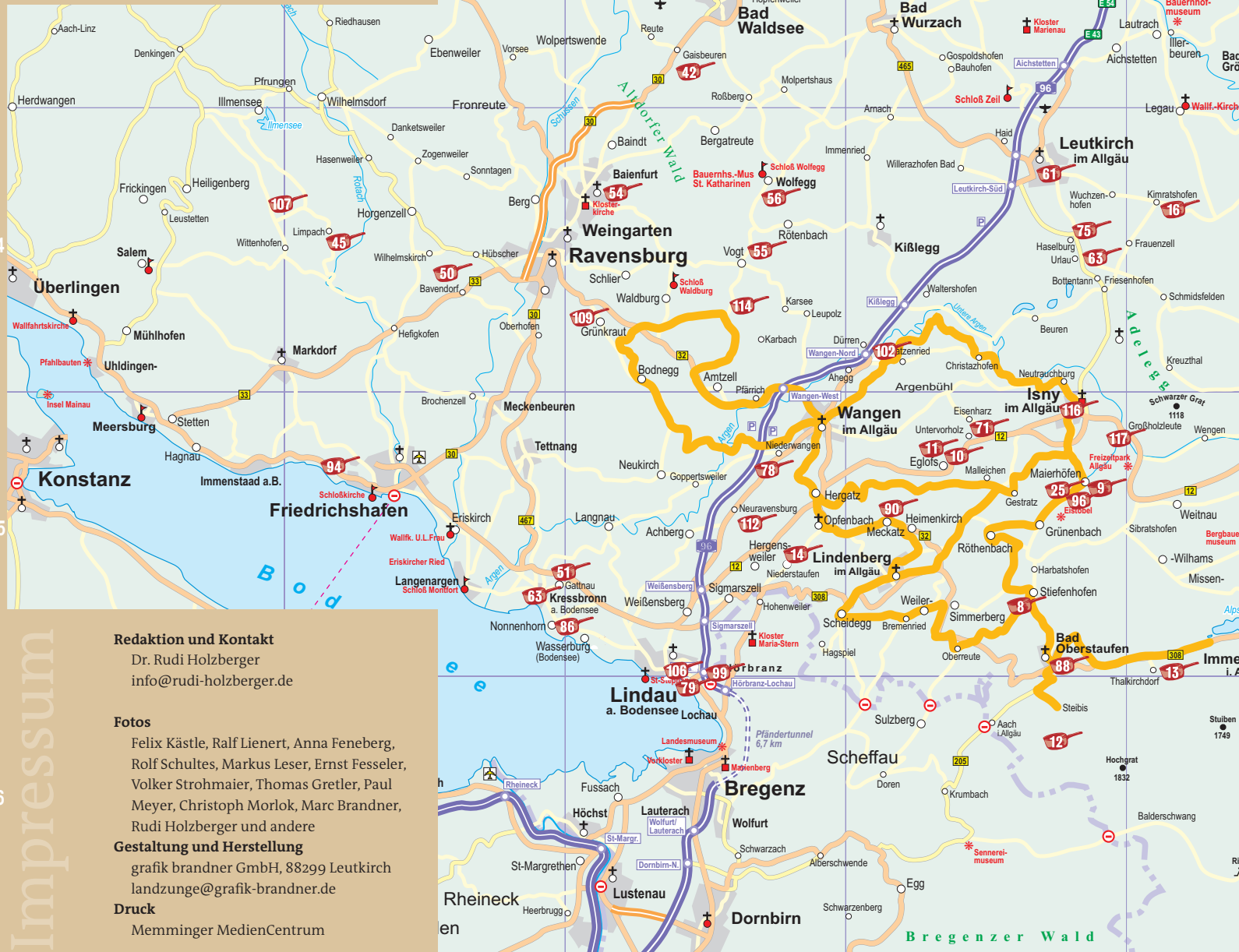


Die LandZunge-Region



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

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

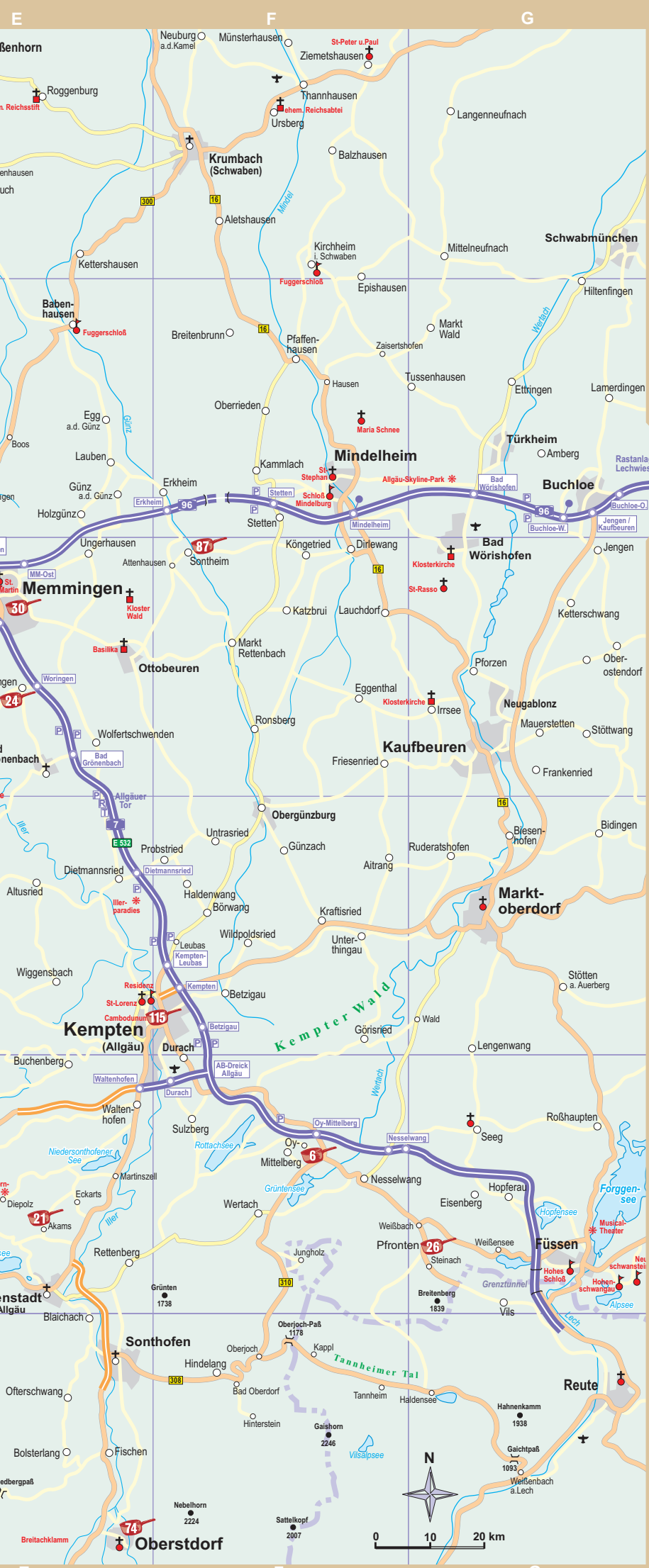


Redaktion und Kontakt
 Dr. Rudi Holzberger
info@rudi-holzberger.de

Fotos
 Felix Kästle, Ralf Lienert, Anna Feneberg,
 Rolf Schultes, Markus Leser, Ernst Fesseler,
 Volker Strohmaier, Thomas Gretler, Paul
 Meyer, Christoph Morlok, Marc Brandner,
 Rudi Holzberger und andere

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

Druck
 Memminger MedienCentrum



Unsere Partner sind unsere Stärke



Region Bodensee



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



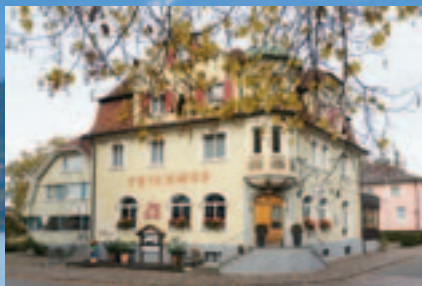
Der Bodensee ist die Botschaft



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



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



In schönen Stuben bärig schmausen



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



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



Oase der Ruhe in Obstgärten



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



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



**Zum Wein
schmeckt das Vesper**



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

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



**Ein Hotel
mit Charme und Burger**



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

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



**Grill-Genuss
und Strandflair**



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

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



**Die schönsten Stuben
in Lindau**



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

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



**Bäuerliche Oase
belebt die Tradition**



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

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



**Viel Platz
auch für große Feste**



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

**Hiltensweiler
Weinstadt Rimmel**
Hiltensweiler 25
88239 Wangen
07528 97030
www.weinstadt-rimmele.de



Region Allgäu



Kartendaten: © OpenStreetMap, © Wikivoyage, © SRTM | Kartendarstellung: © OpenTopoMap, © BY-SA

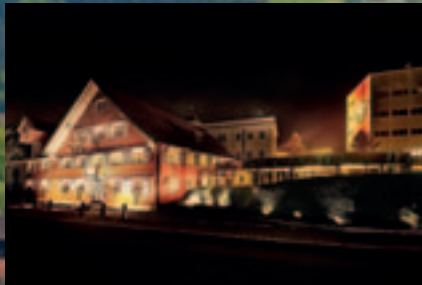


**Vom Hof
direkt zum Gast**



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

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



**Wirtshaus
mit Kult-Bier**



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

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





**Ein Kraftort
wird zur Heimat**



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



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



**Eine Rose
für den Augenschmaus**



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



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



**Wo der Wirt
Bauer bleibt**



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



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



**Für Kenner
und Wanderer**



So soll ein Landgasthof aussehen: Renoviert mit Gefühl für die Tradition. Mit einer Original Südtiroler Holzstube, mit Terrasse und Biergarten, direkt neben der Kirche. Mit regionaler, saisonaler Küche vielfach ausgezeichnet: von Bodenseefelchen über Käseschmankerl bis zu den einmaligen „Schlutzkrapfen“. Höchst attraktiv das Hotel mit seinen Wildkräuter-Biozimmern! Hausherr Frank Übelhör ist nicht nur ein sportlicher Spitzenkoch, die Ästhetik seiner Teller allein lässt das Wasser im Munde zusammen laufen. Neu ist die Panorama Feuerlounge im historischen Kuhstall von 1910.



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



**Bäuerlich
im besten Sinne**



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



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



**Milch und Käse
schmecken wie neu**

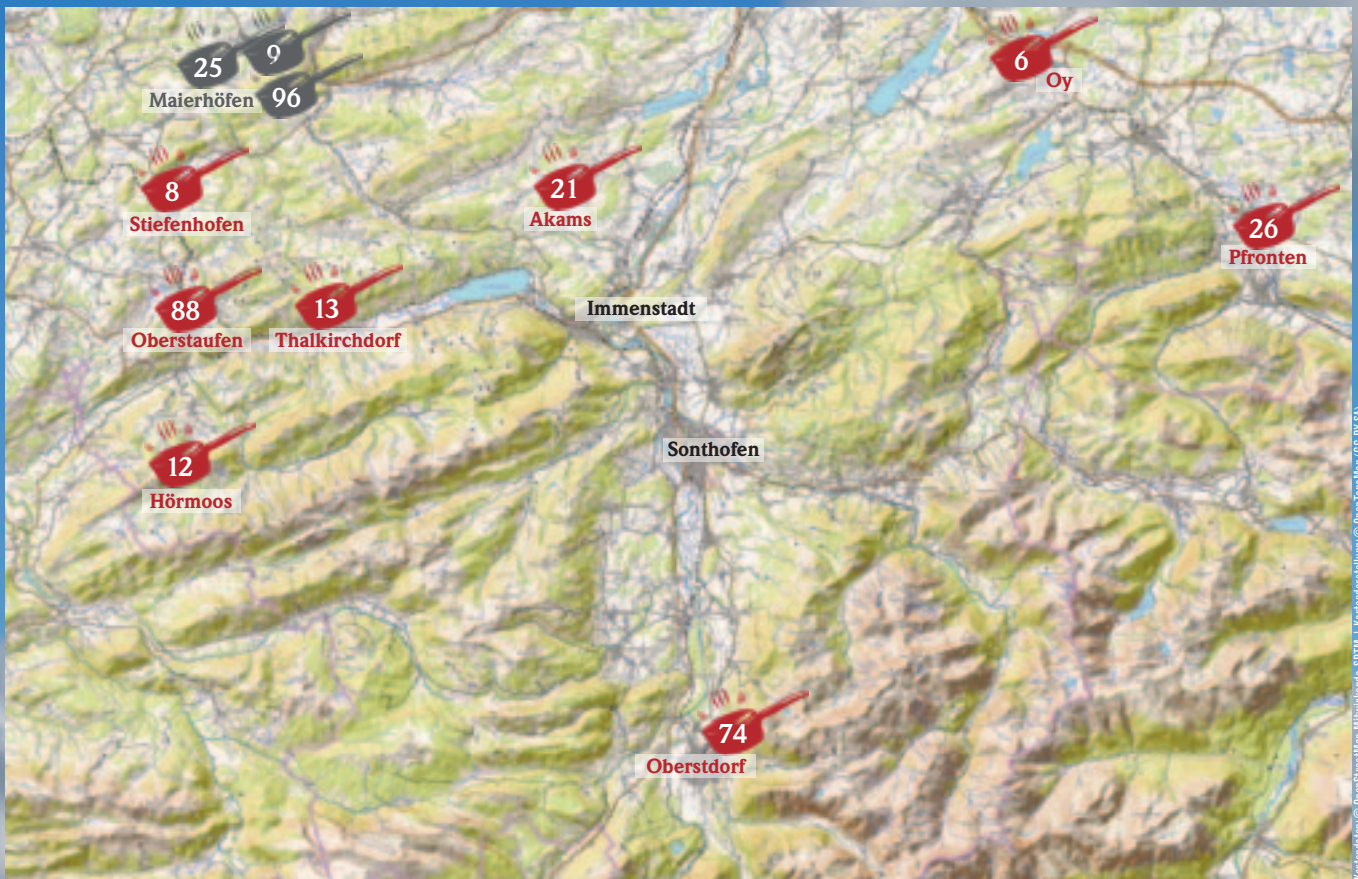


Der Spaziergang muss sein: Von Maierhöfen in Richtung Kugel. Dort wartet der Erlebnis-Hof von Bäuerin Gundi Sontheim. Landwirtschaft zum Anfassen: Tiere, Weiden, alte Obstbäume. Und eine kleine Käserei als Herzstück. Im Hofladen gibt es wie in der Alpwirtschaft Bio-Produkte vom Hof und von Freunden.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



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

Region Allgäu



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



**Grenzerlebnis
beim Kräutlerwirt**



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 Kräutlerwirt 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 uralten 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.altstauferneinkehr.de



**Schöner kann
ein Haus kaum sein**



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

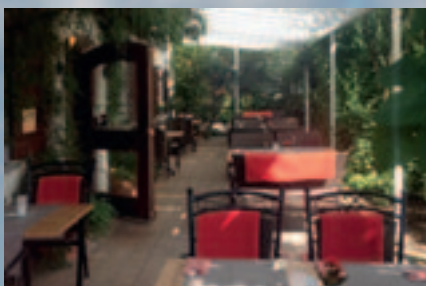


Hoch über dem Allgäu schmausen



Ein Fluchtpunkt erster Güte: Der lustige Hirsch in Akams, in den Bergstäten 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 Kässpätzten – frisch zubereitet vor den Augen der Gäste, an einem der schönsten Flecken des Allgäus.

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

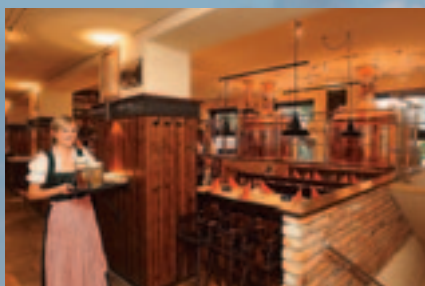


Südlisches Flair im obersten Dorf



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

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



Augenschmaus mit eigenem Bier



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

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



Ein Heu-Wirt samt Spezialitäten



Das Allgäu ist immer eine Reise wert, erst recht die Dörfer mit einer authentischen Dorfwirtschaft: So wie die Rose in Oy-Mittelberg. Da findet jeder Ausflug, ob im Winter mit Ski oder im Sommer mit den Wanderschuh 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



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



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.com





**LandZüngle
frisch von der Quelle**



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

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



**Das Gasthaus
atmet Geschichte**



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

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



**Ein altes Gasthaus
im neuen Gewand**



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

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



**Wo das Hochgefühl
garantiert ist!**



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

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

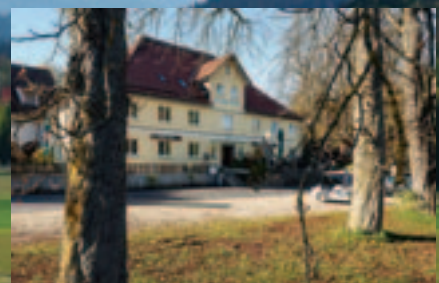


**Schmankerl
in der Dorfwirtschaft**



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

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



**Schwäbisch
Schmausen & Schlafen**



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

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



Region Allgäu



Kartendaten © OpenStreetMap contributors, SRTM | Kartensatelliten © Quantum GIS (CC-BY-SA)

Ihr Metzger des Vertrauens...

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



Kontrollierter EU-Betrieb
DE – BY-70026

Filiale:
Isny
Entenmoos 3
Tel.: 07562/912900

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



Metzgerei Giray von höchster Stelle ausgezeichnet!



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

www.metzgerei-giray.de



**Exklusive Küche
im anderen Dorf**



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

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



**Grünes Haus
in der Altstadt**



Das Ambiente zeitlos, fast versteckt im Herzen von Memmingen, dem historischen Stadtkern mit seinen zahlreichen Sehenswürdigkeiten. Im Grünen Haus kocht Philipp Hebel seit 25 Jahren persönlich: Frische, regionale und internationale Gerichte. Mit frischen heimischen Produkten, wann immer sie zu kriegen sind, Freitagmittag gibt es immer 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



**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 Bratensulz stehen wie selbstverständlich mediterran und asiatisch angehauchte Gerichte. Diese Küche ist authentisch, ungekünstelt, naturnah – Genuss und Geschmack sind die einzigen Zusatzstoffe.

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



**Frisch aus der
eigenen Metzgerei**



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

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



**Schmausen
in der alten Säge**



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

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



**Wohlfühlen bei
Martin & Martina**



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

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



Region Oberschwaben



**Genuss auf dem Dach
der Region**



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

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



**Bio-Idylle
in Traum-Landschaft**



Limpach: Ein idyllischer Weiler über dem badi-schen 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, Mas-sage und Bio-Gerichten Pause vom Alltag ma-chen.

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



**Idealer Halt
auf dem Weg zum See**



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

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





**Hof halten
unter der Basilika**

12 **Plus!**

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

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



**Ein Haus
mit vielen Möglichkeiten**

109 **Plus!**

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

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



**Treffpunkt
im Vorzeige-Dorf**

56 **Plus!**

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

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



**Ein Paradies
für Entdecker**

55 **Plus!**

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

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



**So wohlfühlen
wie daheim**

114 **Plus!**

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

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



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

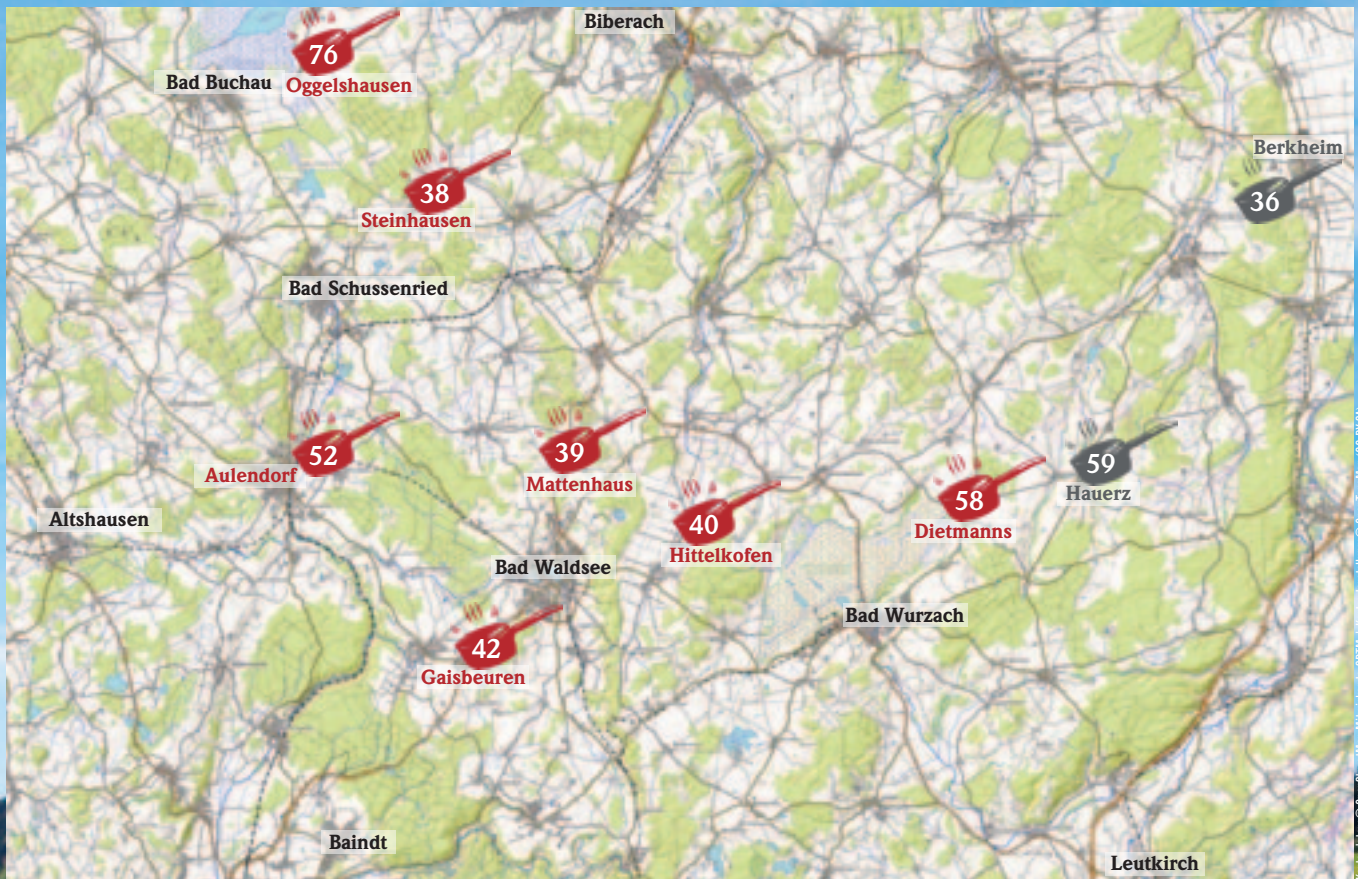
102 **Plus!**

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

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



Region Oberschwaben



Jeder Löwenhunger wird gestillt



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



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



Für Ritter und Feinschmecker



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



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



Genießen mit Gottes Segen!



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



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



**Gasthaus von
schlichter Schönheit**



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

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



**Kleinkunst
und gute Küche**



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

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



**Kräuterküche
am Wege Kreuz**



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

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



**Eine Rose
blüht im Dorf am besten**



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

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



Region Oberschwaben



Schlemmen mit viel Charme



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

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



Ein Familienbetrieb mit viel Herz



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

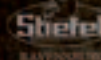
EHINGEN
EHINGER ROSE
 Hauptstraße 10
 89584 EHINGEN
 07391 2737
www.ehingerrose.de



www.michl.jetzt



Liebe • Freude • Werte • Tradition



Lindauer Doppelschübling

Metzgerei & Partyservice
Schmieger GmbH

Langenweg 45
88131 Lindau (Bodensee)

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

Aus Liebe zu unserer Heimatstadt und zum Erhalt der Tradition hat der Lindauer Doppelschübling in unserer Metzgerei einen hohen Stellenwert.

Heute noch, wie zu Urzeiten, wird diese traditionsreiche Lindauer Wurst nach alten Rezepturen mit einer Spur Kümmel hergestellt und wie früher von Hand mit einem Hölzle verschlossen.

„Abgespreit“, sagt man bei uns Metzgern.

Heißgemacht zu einem hausgemachten Kartoffelsalat oder abgebraten ist der Lindauer Schübling ein Genuss. Er ist aber auch zum Grillen ideal: Vorher gekreuzt eingeschnitten, bekommt er auf dem Grill eine appetitliche Bräune. Oder Sie genießen ihn so, wie schon seit vielen Jahren beim Gastwirt „Willi“: Als liebgewonnenen Wurstsalat mit ein paar Scheiben reifem Romadur, Zwiebeln und Essig/Öl.

Allgäu®



SEIT 1868

Schäffler Bräu

Familienbrauerei Graßl · Missen/Allgäu



... das Helle

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



Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben



... DA WEISS MAN, WAS MAN HAT

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

Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

Kaufstrasse 6-8

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

E-Mail: info@buchmann-gmbh.de

88287 Grünkraut-Gullen

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

www.buchmann-gmbh.de

VitalZunge: Große Küchen setzen auf die Region

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

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

lichen für den Geldbeutel – nehmt Euch ein Beispiel an den Pionieren der VitalZunge!

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

Warum ist der Weg dorthin so mühsam? Allzu oft regiert in den Großküchen alleine das Diktat des Etats! Wenn der Tagessatz für ein gutes Essen aber allzu knapp ausfällt, dann kann auch ein ehrgeiziger Koch sich nur bil-

lige Waren leisten. Höchste Zeit daher, dass das gute Essen in der Region als Politikum ersten Ranges begriffen wird. Höchste Zeit, dass die Entscheidungsträger mehr in ihre Küchen investieren. Zum Wohle der Region und ihrer Gäste. Denn auch und gerade eine Krankenhaus-Küche kann und soll mit dem guten Essen punkten!

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



BBW Ravensburg
Ein starker Partner für Schulen und Kitas



Seniorenzentrum Oberstaufen
Höchster Genuss auf die alten Tage



msa Sonthofen
Versorgt die Kliniken im Oberallgäu



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



Klinik Tettngang
Ein gutes Essen macht schneller gesund



Schmieger
Metzgerei und kleine Großküche
in einem

Wendelin, Wind und Wildpoldsried

Der Asterix

Klein begeben ist nicht sein Ding. Schon aus Überzeugung nicht. Und ein bisschen auch, weil er ein Allgäuer ist. Eine Spezies, die gerne zur Sturheit neigt, wenn es der Sache hilft. Seine Sache sind die Windräder von Wildpoldsried im Oberallgäu: Wendelin Einsiedler, als Landwirt groß geworden, ein Allgäuer aus dem Bilderbuch, gilt inzwischen landau landab als Asterix der Windkraft, Wildpoldsried als gallisches Dorf, in dem alle für die Windräder sind. Im Zeichen der Klimakrise sollte aus der Ausnahme vielleicht die Regel werden...

des Allgäus



Foto: Raff Lemerl

Asterix: Schlau, eigensinnig, trickreich. Der Vergleich mit der Comic-Figur, die Autor René Goscinny und Zeichner Albert Uderzo zu Weltberühmtheit gebracht haben, zaubert dem 66-jährigen Pionier der Windkraft im Allgäu ein verschmitztes Lächeln in Gesicht. Schließlich haben sich Asterix und sein Freund Obelix in der Comicserie mit den Bewohnern des kleinen gallischen Dorfes immer wieder erfolgreich gegen die Übermacht der Römer behauptet. Wie Wendelin Einsiedler gegen alle Skeptiker und politische Hürdenaufbauer. Auch wenn er keinen Zaubertrank wie Asterix besitzt, der der kleinen Comicfigur übermenschliche Kräfte verlieh, verfolgt Einsiedler stur und geradlinig seine Ideale: Nachhaltigkeit, Wertschöpfung und Energiegewinnung aus einem Mix von erneuerbaren Energien, die der Windkraft, Sonne und Biomasse einen hohen Stellenwert einräumen, gut abgestimmt. Dass dies jetzt mit Blick auf den Krieg in der Ukraine und einer sich anbahnenden Energiekrise in Deutschland aktueller und notwendiger denn je ist, spielt Einsiedler – bei allem Entsetzen über die Kriegssituation – in die Karten. Ein bisschen mit Genugtuung, beobachtet er, wie derzeit wieder erneuerbare und alternative Energien in den Fokus rücken, wie die Windkraft – in den vergangenen Jahren so stiefmütterlich behandelt – an Bedeutung gewinnt. „Fast ungläublich, dass man sich in kurzer Zeit nach dem Reaktorunglück in Tschernobyl, dieser Energiegewinnung wiederholt verweigert hat“, findet der 66-Jährige.

Die Zeit, in der Wendelin Einsiedler erstmals mit der Windkraft geliebäugelt hat, liegt fast 30 Jahre zurück. Fasziniert hat der Land- und Energiewirt, der mit seinem Bruder eine landwirtschaftliche Betriebsgemeinschaft in Wildpoldsried betreibt, die Windenergie der Natur beobachtet. Er begann mit Windmessungen auf einem Allgäuer Buckel, stellte schnell fest, an welchem Standort „der Wind passt“. Diese Gespür für den

Ein imposanter Anblick! Die Windräder von Wildpoldsried vor der Kulisse der Alpen. Sie liefern mehr als genug Energie für Firmen und Kraftwerke, für die Häuser und Höfe von Wildpoldsried, das schon mit dem Projekt Wiwa La Moor bekannt geworden ist. Ein Vorbild in jeder Hinsicht, Wendelin Einsiedler hat Autorin Claudia Benz überzeugt...



richtigen Standort von Windrädern sollte Einsiedler beibehalten. „Das ist mein Erfolgsrezept“, sagt er. Es passt nicht überall, daher sollte vielleicht ein Asterix gerufen werden, ehe die üblichen Schlachten geschlagen werden, die Wollust am Widerstand um sich greift. Oft hilft schon eine Exkursion nach Wildpoldsried, längst ist das Dorf ein Wallfahrtsort für Freunde wie Gegner, ist jeden Ausflug wert. Gerne nimmt die Bürgermeisterin die Besucher selber zur Hand, Renate Deniffel ist erst zwei Jahre im Amt, aber sie hat Einsiedler und ihren Vorgänger Alois Zengerle über all die Jahre unterstützt. „Ich liebe Windräder“, sagt die aufgeweckte Frau, die ihren Beinamen als „Windrad-Renate“ sichtlich genießt und sich gerne vor ihnen in Pose wirft...

Ob freilich im Jahr 1996 bei seinen ersten Planungen die Zeit reif für so viel Wind war, das wusste auch ein Wendelin Einsiedler damals nicht. Einen Versuch aber war die Sache allemal wert. Und zwar in Wiggenbach, in Sichtweite im Westen, höher gelegen als Wildpoldsried. Der Gemeinderat dort zeigte sich aufgeschlossen, auch die Allgäuer Überlandwerke (AÜW) ließen sich als regionaler Stromversorger überzeugen – nach zähen Verhandlungen, den ein oder anderen Zaubertrank eingeschlossen...

Die AÜW beteiligten sich mit 20 Prozent an der Energiegewinnung, eine garan-

tierte Einspeisevergütung gab es noch nicht. Nach diesem Vorspiel war das Feld auch in Wildpoldsried bereitet, Wendelin setzte klug auf eine gemeinsame Aktion, heute würden wir wohl von Crowdfunding sprechen. Asterix, wir wissen es, tut alles für sein Dorf, er ist eigenwillig, aber er kommt mit allen im Dorf klar, auch Majestix schmeichelt er wenn es denn sein muss. Auch Wendelin wollte möglichst viele im Dorf mit an Bord nehmen, nur gemeinsam klappt es in einem gallischen Dorf. 30 Investoren erklärten sich spontan bereit mitzumachen, so waren 25 Prozent Eigenkapital gestemmt. „Immer noch Risiko genug,“ erinnert sich Einsiedler, „meine Rechnungen gingen ja erst nur auf dem Papier auf...“

Der Startschuss aber war gefallen: Zwei Windräder reckten sich bald stolz gen Himmel. Bis 2012 gesellten sich acht weitere auf dem weit sichtbaren Höhenzug zwischen Ober- und Ostallgäu dazu. So weit die erste Erfolgsgeschichte. Mit dem dezenten Hinweis: Die Investoren der ersten Stunde haben kein Geld verloren, die Rendite der Windräder in Wildpoldsried reicht in zweistellige Höhen, ein schönes Weihnachtsgeld. Wendelin wollte möglichst alle vom Dorf im Boot haben, alle sollten mit ihrer Beteiligung an der neuen GmbH & Co. KG profitieren. Daher wurde auch die Höhe der Beteiligung begrenzt, zuletzt auf 5.000 Euro pro Bürger.

Die Erfolgsgeschichte wollte natürlich fortgeschrieben sein: So bot sich ein „interkommunales“ Windkraftprojekt der

Gemeinden Wildpoldsried, Kraftisried, Unterthingau und Günzach an: Nahezu ohne Einspruch der Anwohner wurden weitere acht Räder geplant und genehmigt. Nur die Deutsche Flugsicherung bockte: Sie forderte einen Abstand von 15 Kilometern rund um den Sendemast in Leupolz bei Kempten. Für Pionier Einsiedler „so unnötig wie überzogen“. Nur zwei Windräder wurden daher aufgerichtet. Schlimmer aber: Die Vorgaben der Flugsicherung machte auch die meisten anderen Allgäuer Standorte nicht mehr genehmigungsfähig. Dabei hatten die Regionalplaner nach der Katastrophe von Tschernobyl genug von der Atomenergie und hatten ein gutes Standortkonzept zur Windkraftnutzung im Allgäu gebastelt. Ausgebremst, auch wenn der Allgäuer Himmel nur wenige bekannte Flugobjekte verzeichnet. Dann noch die sehr bekannte 10H-Regel, die so viel Abstand zu den nächsten Wohn-





häusern forderte, sodass in Bayern der Ausbau der Windkraft fast zum Erliegen kam - das gesamte südliche Oberallgäu etwa galt jetzt als Ausschlussgebiet für Windkraft. Bald war auch im nördlichen Allgäu Schluss mit dem Bau von Windrädern, die Politik ging in die Knie vor lautstarken Protesten, die aber nie eine Mehrheit der Bevölkerung spiegelte. Kurz und schlecht, so Pionier Einsiedler: „So gut wie niemand hat noch Windräder in Bayern beantragt. Obwohl sich die Technik schnell entwickelt hat, heute die achtfache Leistung liefert, mit deutlich leiseren Windrädern“, da seufzt Asterix im Rückblick. Dafür hebt er die sattsam bekannten Argumente der Gegner schnell aus: So kommen im Umfeld von Windrädern

keineswegs mehr Großvögel zu Tode als in freien Flächen – die Gutachten sind eindeutig, der Bestand der so gerne zitierten Rotmilane war in Deutschland noch nie so hoch wie heute. Natürlich wird mal ein Milan oder ein anderer Vogel getroffen, das aber hat keinerlei Einfluss auf die Population. Oder der ach so bedrohte Wald: Bäume, so Einsiedler, werden nur im Bereich der Baustelle gefällt – im Vergleich zu den üblichen Fällungen eine absolut marginale Zahl. Für die Anfahrt zur Baustelle reichen die Forstwege meist locker hin, dort verkehren lange schon Vierzigtonner, mit Bäumen voll beladen. Vor allem aber: Auf den kleinen gerodeten Flächen entstehen nach dem Bau mit ein wenig Liebe die schönsten Biotop – Kräuter-

wiesen, kleine Weiher, Magerrasen mit Waldrandsaum. Mit einem Wort: Die Artenvielfalt in den oft so monotonen deutschen Wirtschaftswäldern wird gesteigert! Der alte Wald war immer schon von Waldweiden und vielen Blößen durchsetzt, oft ohne Not aufgeforstet, Windräder markieren buchstäblich Lichtblicke im Wald! Ein Windrad benötigt gerade mal einen halben Hektar an Fläche, kaum ein Verlust für den Wald, meist ein Gewinn für die Ökologie...

Last not least das Kohlendioxid: Ein Hektar Wald speichert im Jahr etwa sechs Tonnen CO₂. Der halbe Hektar für das Rad macht also die Hälfte aus, einen „Verlust“ von drei Tonnen. Nur: Das Windrad, einmal angeschoben, vermeidet im Jahr 15.000 Tonnen Kohlendioxid, wenn damit Kohlestrom ersetzt wird. Im Klartext: Ein Windrad vermeidet tausendfach mehr Kohlendioxid als das Stück Wald, das geopfert, aber auch noch aufgewertet wird. So jedenfalls ist es Wendelin Einsiedler gelungen, viele Skeptiker zu überzeugen. So hätten wir eine Chance gegen die Klimakrise...

Immerhin: Die Argumente haben gegriffen, und der Wind hat sich gedreht. Heute gelten andere Argumente für den schnellen Bau von Windrädern: Der Krieg in der Ukraine hat den Druck erhöht, so schnell wie möglich alternative Energie zu gewinnen, die gleichzeitig den Klimaschutz fördert. Immerhin 15.000 Tonnen Kohle können im Jahr durch ein Windrad ersetzt werden. Noch wichtiger ist der Ersatz von Gaslieferung aus Russland geworden. „Durch die



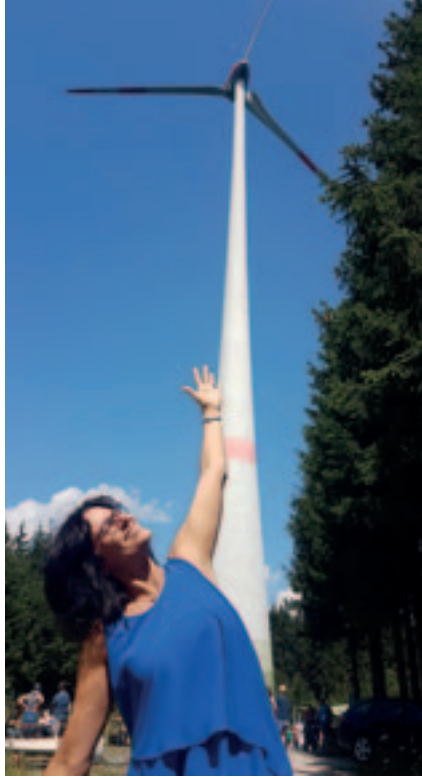


Allgäuer



Bier

hohen Einfuhrmengen und die derzeit horrend hohen Gaspreise zahlen wir Putin seine ganze Kriegsmaschinerie gegen die Ukraine, und die Drittländer können sich fossile Energien oder auch Dünger nicht mehr leisten“, sagt Land- und Energiewirt Einsiedler, der in Weihenstephan auch auf Agrar studiert hat. Ein modernes Windrad aber kann künftig 5000 Haushalte mit Strom oder Wärme versorgen, lässt in einem Jahr



Die Windrad-Renate: So lässt sich Bürgermeisterin Renate Deniffel gerne titulieren. „Ich liebe Windräder“, betont sie und überzeugt Scharen von Besuchern am liebsten vor Ort.

Wildpoldsried sogar fast ein ganzes Dorf. Denn Gallien liegt im Allgäu. Waren es anfangs 30 Gesellschafter, die in Windenergie investierten, sind es heute im Allgäu sage und schreibe 879. Und so betont die stolze Bürgermeisterin Renate Deniffel: „Wir sind klimaneutral, wir versorgen Firmen und Nachbarorte, wir haben noch mehr Projekte im Auge, wir sind die Pioniere, aber Nachahmer sind herzlich willkommen!“

„... Windräder sind elegant. Sie etablieren Spannung in der Landschaft.“ Francois Jullien, frz. Geograph und Philosoph

ein Elektroauto 800.000 Kilometer weit fahren – 20 Mal um die Erde! Asterix lächelt schelmisch: „Wir haben die Wahl, wir müssen nur endlich überall loslegen.“ Klar, ein gallisches Dorf reicht da nicht aus, viele andere Dörfer sollten vielleicht dem Beispiel folgen!

500 XXL-Windräder hat Bayerns Ministerpräsident Markus Söder jüngst als Ziel ausgegeben. „Eine plötzlich neue Art der Wertschätzung für ein Element, das nichts kostet“, freut sich Einsiedler, auch wenn er die Botschaft noch nicht ganz glauben mag. Sicher aber ist für ihn: „Warum Energie als Kohle, Öl oder Gas aus dem Boden holen, wenn wir die kostenfreie Energie am Himmel einfangen und speichern können – ob Sonne oder Wind? Eine Energie, sagt der Mann vom Dorf, „die uns allen gehört, die frei zugänglich ist!“

Last not least: Die Ästhetik. Windräder verschandeln die Landschaft keineswegs, auch wenn oder gerade weil sie höher sind als das Ulmer Münster. Denn: Warum fasziniert uns diese Kirche so? Doch wohl wegen ihrer Höhe? Hohe Türme, Gipfelkreuze, ja sogar die gewaltigen Strom-Masten, sie alle wirken als Fluchtpunkte – Windräder überhöhen eine Landschaft, sie winken uns von weitem schon entgegen.

So gesehen, stehen die Windräder von Wildpoldsried für das sprichwörtlich schöne Allgäu, für eine Zukunft mit sauberer Energie aus natürlichen Quellen. Für eine Region, in der so mancher Sturkopf eine Vision erfolgreich behauptet hat. Wendelin Einsiedler hat sich aber nicht nur gegen alle Skepsis behauptet, er hat mittlerweile eine Mehrheit von Befürwortern an seiner Seite – und mit

Die Bürgerwindräder von Wildpoldsried produzieren etwa 35 Millionen Kilowattstunden im Jahr. So erzeugen sie das achtfache des eigenen Verbrauches. Vor allem aber lobt die Bürgermeisterin den Pionier: „Wendelin hat die Leute von Anfang an in die Pläne eingeweiht und hat ihnen finanzielle Beteiligung angeboten. Dies war das Erfolgsrezept!“ Das Interesse wuchs so stark an, dass bei den letzten Anlagen die Einlagen sogar gedeckelt werden mussten, damit alle zum Zuge kamen.

So blieb die Anerkennung nicht aus: 2012 wurde Wildpoldsried vom Bayerischen Wirtschaftsministerium zum „Windstützpunkt Bayern“ ernannt. Und: Inzwischen haben mehr als 800 Besuchergruppen den Wallfahrtsort in Sachen Wind besucht. Was die Bürokratie fast zerstört hätte, ist heute ein Vorzeigemodell. Die Windkraft nimmt wieder Fahrt auf, Asterix und Majestix, pardon, Frau Bürgermeisterin, haben schon wieder neue Pläne im Schilde. „Wir haben bewiesen, dass die Energiewende funktioniert, auch wenn wir keine grünen Geister sind. Uns motiviert der Glaube an die Schöpfung, die wir bewahren sollten.“ Landwirt Wendelin sagt es auf die Allgäuer Art: „Das Leben ist sinnvoll, wenn wir etwas Sinnvolles machen.“ Asterix meint verschmitzt: „Ist doch schön, wenn ein Robert Habeck ankündigt, was wir längst hingekriegt haben...“

Claudia Benz





Foto: Judith Holzberger

Wo die Hühner glücklich legen...

Das Dschungel-Camp von Feldmoos...

Nein, das Ei des Columbus hat auch Edgar noch nicht entdeckt, aber er kann stundenlang darüber sinnieren: Gut 6000 Hühner leben inzwischen auf dem Hof der stolzen Familie in Feldmoos, einem kleinen Weiler hoch über Fronhofen, auf dem Dach von Oberschwaben. Die Hühner vom Stamme Lohmann, sie sollen natürlich fleißig Eier legen, auch eine bäuerliche Hühnerhaltung muss am Ende des Tages Geld verdienen. Die ewig gackernde Schar soll aber auch gesund und glücklich leben. Genügend Platz haben, Schutz vor dem Habicht, tierartgerecht in jeder Hinsicht. Besuch auf dem Hühner-Hof, im Dschungel-Camp von Feldmoos...

„Solange das Huhn jeden Tag ein Ei lebt, geht es ihm offenbar gut.“ Diesen Spruch eines Professors, dessen Aussehen seinem Forschungsobjekt verblüffend ähnelte, durfte ich im Studium in Hohenheim hören. Als noch kein Hahn nach Tierwohl krächte, kaum einer Mitleid mit den männlichen Küken hatte, die damals wie heute schnell „entsorgt“ werden, da sie eben keine Eier legen. Die modernen Hybridhühner sind wie die Hochleistungsrinder „keine Zweinutzungstiere“, sie sind entweder auf die Legeleistung oder auf Fleischansatz gezüchtet, die jungen Hähne daher wie die Kälber für eine Fleischnutzung unnützlich. Eine der Sackgassen der modernen Landwirtschaft, die wir

heute erkennen, aber noch keine Alternative gefunden haben. Die Eier der alten Rassen, von denen wir gerne schwärmen, stillen unseren Hunger auf Frühstücksei und Pasta so wenig wie die Äpfel aus Streuobstwiesen! Ob Äpfel, Milch oder Eier: Mit den Mengen der alten Rassen oder Sorten lässt sich der Massenkonsum nicht



befriedigen – die Hühner von Edgar Rimmele legen in elf Monaten 250–280 Eier, die Hühner von einst vielleicht 150. Daher ist der Kompromiss aus Menge, Qualität und Tierwohl so wichtig. Bauer Edgar verkauft seine Eier oft persönlich, er steht den kritischen Kunden in den Supermärkten der Region gerne Rede und Antwort. Der wortgewandte Landwirt kennt die Vorzüge wie die Nachteile jeder Haltungsform: „Alle wollen die Hühner im Freiland sehen, da aber hat der Habicht leichtes Spiel“, mit der Hygiene wird es schwierig, da Hühner jede Wiese spielend in eine Wüste verwandeln. Daher haben sich Edgar und Gudrun Rimmele anders entschieden: Schon der erste Stall für 3.000 Hühner bot mehr Platz als bei „Bio“ gefordert

Eine glückliche Familie in Feldmoos: Edgar und Gudrun Rimmele mit ihren Kindern auf der Wiese vor ihrem bäuerlichen Musterstall für 6000 Hühner. Die viele Eier legen, aber mit viel Platz auch glücklich leben! Mit dem besten Futter, Auslauf ins Freie, einem Bad im Sand, Kletterbäumen wie im „Dschungel“. Natürlich hilft die Technik bei so vielen Eiern, Sohn Heiko aber füllt die Kartons noch gerne von Hand...

wird und – vor allem aber konnten die Hühner jederzeit ins Freie, gut geschützt unter „Volieren“ aus Draht. „Die Hühner spüren den Schutz, so sind sie tiefenentspannt“, schmunzelt Edgar, „die sind meist entspannter als der Bauer...“.

3000 Hühner waren auf Dauer aber zu wenig für eine solide bäuerliche Existenz, daher sollte es ein zweiter Stall werden, noch etwas größer und moderner. „Hat nur etwas länger gedauert, da sich die Familienplanung auch gezogen hat“, schmunzelt Edgar wieder – mit fünf Kindern, die alle auf dem Hof mit anpacken, hat sich die Planung aber sichtlich gelohnt. Damit auf in den neuen Stall, Edgar klopft an, damit die Hühner Bescheid wissen, den Bauer kennen sie gut, den Besucher nehmen sie kritischer in Augenschein. Aber nicht lange, denn sie sind alle gut beschäftigt, sie füttern und trinken, sie gackern und kämpfen auch mal, die „Hackordnung“ ist bekanntlich im Hühnerstall entstanden. Und, kaum zu vermeiden: „Es gibt immer Loser, ob Hühner, Rinder oder Menschen, die haben es nie leicht“, so Edgar. Aber: „Wenn sie genügend Platz haben, können sie sich ausweichen, dann ist die Hierarchie schnell geklärt“, erklärt Edgar, so wie er es bei Führungen etwa mit Schulkindern macht, die er regelmäßig auf dem Hof und im Stall empfängt und aufklärt.

Gut 6000 Hühner in drei Gruppen, fast doppelt so viele könnten es sein, aber Edgar und Gudrun wollen auf keinen Fall zu viel Gedränge im Stall. Gut, zählen will ich sie jetzt schon nicht, dafür schaue ich genau hin: Kaum ein Kampf, so viele Hühner, und doch scheint jedes mit sich selbst beschäftigt – der Kompromiss zwischen Leistung und Tierwohl, er ist sehr wohl möglich. Das Geheimnis der friedlichen Koexistenz aber bleibt mir erst verborgen. Das Huhn, so Edgar, stamme ursprünglich aus dem Dschungel! Die Hühner klettern und flattern hinauf und hinunter – der neue Stall der bekannten Firma „Big Dutchman“ folgt daher einem Baumprinzip



Für Familie Rimmele war klar, den neuen Stall für ihren Hühnerhof sollen möglichst nur Firmen aus der Region bauen und einrichten. Mit Ausnahme des Stallsystems, das in Europa nur wenige Spezialisten beherrschen

www.schnetz-gmbh.de



Baugeschäft und Zimmerei – alles aus einer Hand!

Tel. 0 75 05 / 289 · Fax 519
Brühlwiese 2 · 88273 Fronhofen



HOLZ kreativ GESUNDEN UND INNOVATIVES BAUEN IN HOLZ
Planung | Beratung | Bauvorlage | Konstruktion | Baubetreuung
Arbeitsvorbereitung | Ausschreibung | Energieberatung



ehrenmann
landwirtschaftliche betreuung

- Investitionsbegleitung (Fördermittel)
- Betriebswirtschaftliche Beratung
- Gutachten

Gerne unterstützen wir auch Sie:
Telefon: 07578 / 2316
www.landwirtschaftliche-betreuung.de



Wir danken für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Erdarbeiten

Tief- und Straßenbau
Abbruch und Recycling

Landwirtschaftliches Bauen

Fachbetrieb gem. AWSV
Fahrsiloanlagen
Erschließungen



Heydt GmbH · 88326 Aulendorf · Telefon 075 25 / 92 11-0
info@heydt-gmbh.de · www.heydt-gmbh.de

installieren · steuern · regeln · prüfen



**Elektro
Bulander**

Elektro Bulander GbR · Reutestraße 18 · 88273 Fronreute-Fronhofen
Fon 0 75 05 / 671 · Fax 0 75 05 / 15 33 · kontakt@elektro-bulander.de

**Spitzenprodukte
für die moderne
Geflügelhaltung**

Stalleinrichtungen
Fütterungsanlagen
Klimatechnik

Ihr Ansprechpartner
Georg Erzberger
Tel. 04447 801-4174
gerzberger@bigdutchman.de



www.bigdutchman.de



Big Dutchman

Der Hofladen ist das Reich von Gudrun Rimmel. Die Eier sind begehrt, fast noch mehr die Nudel-Spezialitäten. Manche Kunden fahren von weit her zu diesem Hofladen, Edgar Rimmel beliefert viele Großkunden direkt, so auch den LandZunge-Adler in Gaisbeuren (unten)

mit mehreren Etagen. „Natura Step“ lautet das System, Stufen für die Hühner, Tierwohl auf mehreren Etagen. Das Hühnerleben ist ein ewiges Auf und Ab, die Tiere fühlen sich gut in der Herde, sie suchen die Nähe – „wie die Menschen auf dem Rutenfest“, schmunzelt Edgar wieder, „da hat sich noch keiner über die Massenmenschenhaltung beschwert...“. Je enger, je lieber, und genug zu trinken. Dafür ist in Feldmoos noch besser gesorgt als auf dem Rutenfest – Tag und Nacht, garantiert alkoholfrei. Und statt Brathähnchen kriegen die Hühner Karotten als Spielzeug, mit dem sie ihre Schnäbel entschärfen und Abwechslung zu ihrer Tagesroutine haben. Am Ende des Tages aber suchen Huhn wie Mensch nach ihrem Nest: Im sicheren Stall, im ruhigen Schlafzimmer, gerne auch mal eng nebeneinander. Nur schlafen die Hühner auf mehreren Etagen, traumhaft sicher auf ihren Stangen – wir könnten mehrere Folgen für das Dschungelbuch drehen...
Oben schlafen, unten brüten: Hühner sind „Bodenbrüter“, die hier auch ihrer großen Leidenschaft frönen: Ein Bad im Staub! Ideal für das Gefieder, gut gegen Parasiten, so angenehm wie ein Vollbad für uns. Fast meditativ taucht jedes Huhn im Staub ab und wirbelt ihn glücklich hoch. Toll für die Tiere, weniger für den Menschen im Stall, der ideale Staubabzug ist noch nicht erfunden...



Das Futter: Weizen, Mais und Öl, angereichert mit etwas Kalk für die Eierschalen und Grünmehl für die schöne Farbe des Eigelbs. Aber auch Soja von einem Soja-Toaster in Schemmerberg – wir Laien wissen ja kaum, wie intensiv die findigen Landwirte experimentieren. Denn die Hühner im Dschungel-Camp, sie sind „von Natur aus Fleischfresser“, so Edgar. Das Huhn braucht das passende Protein, Eiweiß, damit es auch jeden Tag sein Ei legen kann – brav auf das Förderband. Oh je, schon wieder eine Analogie: Als Ersatz für das Fleisch gibt es Soja! Gespickt mit Eiweiß, das ideale Kraftfutter für hohe Leistungen, aber auch das Synonym für Abholzung am Amazonas!

Edgar kennt seine Kunden als kritische „Verbraucher“, er will aber vor allem selbst ein gutes Gewissen haben, er sucht nach Alternativen: Erbsen böten sich an, aber für die Hühner sind darin

zu viele Bitterstoffe. So bleibt mittelfristig nur eines: selber Soja anbauen, auch wenn sich das noch schwierig gestaltet. „Da müssen wir noch intensiv testen, aber das muss bald klappen.“

Und wie kam das Bauernpaar ausgerechnet auf Huhn und Ei? 2003 schenkte Edgar seiner Gudrun zu Weihnachten ein Huhn. Eine weise, eine bäuerliche Geste, zwei Jahre später fiel die Entscheidung: Egal, was zuerst war, Huhn oder Ei, wir setzen darauf. Aller Anfang ist holprig, Edgar drehte Verkaufsrunden bis nach Biberach, dort fand er in einem Hofladen einen ersten begeisterten Abnehmer: Thomas Zinser ist heute noch einer der besten Kunden. Dem Dutzende folgten: Supermärkte in der Nähe, ein Rewe in Biberach, auch Gastronomen, „das aber dürften gerne noch mehr werden“. Acht Märkte sind es insgesamt, für 4500 bis 6000 Eier am Tag braucht es viele glückliche Kunden, die für ein Ei etwa 30 Cent anlegen müssen. Wichtig aber auch: Der Verkauf ab Hof – im neuen schmucken Hofladen. Auch wenn der nur noch für 10 Prozent Umsatz sorgt, dafür aber immer neue Kunden anlockt, die ihre Eier aus Feldmoos dann im Markt kaufen. Vertrauen ist die wichtigste Währung!

Im Hofladen gibt es Eier in jeder Größe, sorgsam verpackt, aber auch Nudeln in Hülle und Fülle. Jedes Ei wird hier genutzt, was immer zu viel ist, wird von Bäuerin Gudrun zu Teig und Nudeln verarbeitet, bei denen an nichts gespart wird. Seit der neue Stall fertig ist und mit Hühnern gut belegt, ist das noch





Leibinger

HEIMATBRAUEREI
RAVENSBURG



www.leibinger.de

Unser Helles zapffrisch in der **Gastronomie!**

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



20 Jahre LandZunge: Fast so lange begleitet uns Edgar Rimmele als Vorzeige-Landwirt schon. Für ein Porträt der Serie „Oinaweag“ 2003 noch mit Kühen. 10 Jahre danach mit Ehefrau und glücklichen Hühnern, 2022 dann mit einem zweiten Stall und mit fünf Kindern. Ein bäuerlicher Musterfall...

viel wichtiger, denn 6000 Eier am Tag sind so leicht nicht zu verkaufen, neue Kunden sind daher auch erwünscht, gerne auch von weiteren Supermärkten und Gasthöfen in der Nähe.

Und wie lange leben und legen die glücklichen Hühner? Auch da hilft Romantik nicht weiter: Die sogenannten Hybrid-Hühner, auf hohe Legeleistung getrimmt, sind nach einer „Legeperiode“ von elf Monaten erschöpft, dann haben sie Pause, sie kommen in die „Mauser“, eine Art Winterruhe. Diese Pause aber wird den Hühnern nicht gönnt, durchfüttern ohne Gegenleistung lohnt sich nicht, der nächste Trupp rückt in den Stall. Edgar Rimmele ist aber mit diesem kurzen Leben seiner Hühner nicht glücklich, er versucht daher das Leben der Hühner im Stall in eine Art künstlichen Winter zu verwandeln: Mit einer kürzeren Tageslichtzeit von sechs bis acht Stunden und einem speziellen Futter mit weniger Nährstoffen – so können die Hühner nach einer Pause von vier bis fünf Wochen in ihren zweiten Frühling starten. Daher haben die Rimmeles ein rollierendes System: Von drei Gruppen sind zwei brav am Legen, die dritte darf sich in der Mauser fühlen. So können die Hühner artgerecht länger leben und legen.

Was in der modernen Zucht unmöglich scheint, wäre keine schlechte Sache für Tier wie Mensch: Eine zweite Legeperiode, ein längeres Leben und mehr Eier, die offenbar noch besser schmecken: Weniger „Bruderhähne“, Aufschub bis zum glücklichen Ende als Suppenhuhn – bis heute ist die Hühnersuppe so etwas wie die Quintessenz der bäuerlichen Küche, so nahrhaft wie gesund! Und so wäre es zu schön, wenn Edgar die Legeleistung seiner Hühner mit einer artgerechten Mauser kombinieren könnte. Das wäre dann doch das Ei des Kolumbus!

Rudi Holzberger



Foto: Ernst Fesseler



Foto: Ernst Fesseler



Foto: Rudi Holzberger

Wurzelbehandlung im Biergarten

Ein schöner Biergarten ist eine Oase. Wenn die Sonne scheint und wärmt, wenn wir uns im Schatten mächtiger Bäume dem Genuss hingeben – mit Bier oder Wein und mit freiem Blick zum Grill. Nur: Manchmal trägt die Idylle, die mächtigen Kastanien oder Linden, Platanen gar, sie tragen Trauer und lassen ihre Zweige hängen, manchmal fällt bei starkem Wind gar ein starker Ast ab, dann wird es im Schatten sogar gefährlich. Dann spätestens ist es an der Zeit für eine Behandlung, für die Bäume, für den Biergarten. Eine Therapie, die an der Wurzel anpackt – ein Gesundbrunnen für alte Bäume...

Zeit für Spezialisten: Wie Hansjörg und Emanuel Gruber, Vater und Sohn, sie beherrschen alles was im Wald anfällt, sie machen Sonderfällungen im Biergarten, mit der Stockfräse entfernen sie Stümpfe in Sekundenschnelle. Hansjörg Gruber ist ein waschechter Südtiroler, seit Jahrzehnten aber lebt und arbeitet er in Oberschwaben, war sogar mal württembergischer Meister im Waldlauf. Vier Kinder hat er, nur Sohn Emanuel aber hat die Forst-Gene des Vaters geerbt und schnell seine Nischen gefunden: So die Therapie, mit der sie alten Bäumen neues Leben einhauchen! Mit einer ausgeklügelten Methode.

So sitze ich mit Hansjörg im Biergarten auf dem Höchsten, unter einer wunderbaren Kastanie. Wunderschön für mich, für Hansjörg Gruber aber ein schwer leidender Patient: „Über den Sommer trampeln Zigtausende auf seinen Wurzeln herum, der Boden ist extrem verdichtet, da an den Blättern siehst Du, wie er nach Wasser dürstet, am Ende noch einen Ast abwirft.“ Zu schade: Mein romantisches Bild einer Kastanie wird

plötzlich zu einer Gefahr über unseren Köpfen! Eine reale Gefahr: „Wenn so ein Ast fällt und einen Menschen verletzt, kann das teuer werden!“. Wo immer Menschen stehen und gehen, wird Totholz zur Gefahr, die schnell beseitigt werden sollte.

Mit einem Wort: Höchste Zeit für Wurzelbehandlung und Baumpflege! Stauend erlebe ich Monate später, wie so eine Injektion der Baum-Ärzte abläuft. Im Biergarten des Adlers in Gaisbeuren haben wir uns einen Kandidaten ausgesucht. Emanuel reicht meist ein Blick:



Kastanienbäume schmücken jeden Biergarten. Aber sie sind sensibel, da müssen die Fachleute ran: Ein Baumkletterer schneidet alles aus, was nicht mehr fit ist, dann geht es den Bäumen an die Wurzel. Vater und Sohn Gruber, Südtiroler in Oberschwaben, haben sich auf die Rettung der Biergärten spezialisiert...

Hier die Linde, die hat der Blitz zwar schwer getroffen, aber die berappelt sich, Linden sind zäh und langlebig. Auch die Platanen haben wohl noch Zukunft, die Kastanie aber wollen wir belüften. Kastanien sind das Wahrzeichen eines veritablen Biergartens, „da sollten die Wirte sich früh genug um die Nachfolge kümmern“, meint Hansjörg. „Sonst reißt das schnell mal eine böse Lücke in den Schattenschirm.“



Jetzt geht es los: Eine Lanze, die einem Erdbohrer ähnelt, wird mit Druckluft 60 Zentimeter tief ins Erdreich getrieben, dann wird der verdichtete Boden regelrecht aufgepumpt, die Oberfläche hebt sich wie ein schwer atmender Brustkorb – die Wurzeln des Baums kriegen buchstäblich wieder Luft! Die Beatmung am offenen Herzen ist aber nur der erste Streich, der zweite folgt sogleich: In die geöffneten „Kavernen“ wird ein Algen-Ton-Granulat gefüllt, damit der „Stent“ auch offenbleibt.

Das Granulat speichert Wasser und gibt es langsam an die Wurzeln ab. Und dann kommt die neue Software: Eine Mischung aus Nährstoffen, Pilzen, einem Gel und Mineraldünger, die Hansjörg und Emanuel Gruber auf ihrem Betriebshof bei Oberteuringen auf Rezept eigenhändig herstellen.

Die Düngerkörner stecken in einem Sojamantel, damit die Nährstoffe von den Baumwurzeln über 36 Monate aufgenommen werden – wer lange gehungert hat, sollte langsam zugreifen. Ein „Bio-Doping“ mit Mykorrhiza-Pilzen

aktiviert den Boden und stimuliert die Wurzeln, die Symbiose blüht wieder auf. Kaum zu glauben: Ich kenne Holzfäller als Meister mit der Motorsäge, auch Hansjörg und Emanuel sind sichtlich „aus starkem Holz geschnitzt“, hier aber gehen sie eher feinfühlig zu Werk, sie kümmern sich fast wie Homöopathen um jeden kranken Baum. Am wichtigsten aber ist vorab die Diagnose: „Wir ziehen die Probe, wir schauen auf das Moos und messen den pH-Wert, ein Spezialist wertet dann im Labor alle Daten aus.“ Der mit den Wurzeln flüstert und die Chemie beherrscht, das sensible Bodenleben, das „Edaphon“ will sorgsam behandelt sein. Die Analyse enthüllt die notwendige Menge dieser etwas anderen Globuli.

Was Hansjörg und Emanuel per Augenschein vermuten, wird meist von diesem Fachmann mit wissenschaftlicher Expertise bestätigt. Er kann aber den Praktikern die Mischung grammgenau vorschreiben, denn schnell kann das Doping auch zu viel des Guten sein, dann stirbt der Baum erst recht.



Die Spezialisten wissen: „Manch ein Baum mag vertrocknen, aber schon der Nachbar kann an Staunässe leiden – er steht im Wasser wie eine Seerose und erstickt dann eher.“

Daher keine Behandlung ohne Diagnose. So gerüstet, macht sich Emanuel Gruber dann mit seiner Injektionslanze ans Werk und setzt einen „Schuss“ nach dem Anderen – genau berechnet für jeden Standort, mal gegen Trockenstress, mal gegen Staunässe. So können die Spezialisten aus Horgenzell und Hagnau im Jahr 400 bis 500 Bäume retten, vor allem an extrem belasteten





FARNY

Allgäuer Lebensfreude





Die Bäume sind kuriert, jetzt ist Brotzeit angesagt: Im Biergarten von LandZunge-Wirt Alexander Bösch in Gaisbeuren. Er ist mit seinen Kindern angetan von Südtiroler Speck und Schüttelbrot. Der große Genuss kann so einfach sein – wenn die Zutaten perfekt sind

Standorten in der Stadt – oder eben in den Biergärten der Gastronomie. Boden und Grundwasser spüren kaum etwas von dieser ökologischen Methode, die bis zur gezielten Injektion einzelner Nährstoffe reicht. Im Klartext: Jeder Baum kriegt, was er braucht...

Kurz: Die deutschen Wälder kämpfen mit dem Klimawandel, die Bäume an der Straße mit dem Streusalz, die Kastanien im Biergarten an der Verdichtung durch die vielen Tritte der Besucher. „Im Extremfall ist der Boden über dem Wurzelwerk wie versiegelt“, betont Hansjörg nochmals mit besorgtem Blick zu unseren Kastanien. Adler-Wirt Alexander Bösch ist jedenfalls angetan, vor allem, weil die meisten seiner Bäume offenbar noch gut im Saft sind. Denn ganz so billig ist die aufwändige Behandlung dann auch wieder nicht.

Zudem haben die Grubers mehrere ausgebildete Kletterer im Team, die vor der Wurzelbehandlung die Krone der Bäume säubern, alle schwachen Äste

entfernen, alle Gefahren, die von oben drohen, sorgsam beseitigen.

Wirt Alexander Bösch ist wie sein Vater auch am liebsten im Wald, die beiden Jäger haben die Wildspezialitäten im Adler bekannt gemacht, jetzt können sie auch noch ein wenig Jägerlatein über Granulat für Kastanien am Stammtisch verbreiten. Überhaupt sind noch überraschend viele Wirte und Köche auch als Jäger aktiv – offenbar ist die Zeit im Wald die beste Erholung von der Hektik in der Küche. Daher unser Motto für Sommer und Herbst, in diesem Jahr und hoffentlich noch oft: Wild Grillen. Oder aber

nach der Arbeit eine Original Südtiroler Brotzeit auf den Tisch im Biergarten zaubern: Südtiroler Speck, fein geschnitten und das beste Schüttelbrot, das ich je gegessen habe! Kein Wunder, meint Original Hansjörg, „das ist von meinem Bruder Paul, der ist Bäcker.“

Die Wurzelbehandlung mag am spannendsten sein, Baum- und Landschaftspflege sind inzwischen das Hauptgeschäft von Vater und Sohn. Auch im Wald vor allem Pflanzung und Pflege, Hiebe, also Baumfällungen, nur noch selten. Einen sündteuren Prozessor zu kaufen, hatten sie nie im Sinn: „Das macht dich zum Sklaven der Maschine“, sagen sie wie aus einem Mund. „Wir wollen nicht im großen Stil fällen“, lautet die Devise, die Grubers setzen auf die Nischen, die wohl eher für die Zukunft taugen: „Wir nützen die modernste Technik, Maschinen für spezielle Aufgaben, aber keine Monstergeräte.“ Lieber rücken sie mit der Spritze im Biergarten an, oder auch mal mitten in der Stadt, wo die Wurzeln traurig unter dem Pflaster leben. Also liebe Wirte, schaut auf eure Bäume im Biergarten, zwei Südtiroler sind gleich zur Stelle...

Rudi Holzberger




Baum- Landschaftspflege **GRUBER GbR**

- ✓ Bodenbelüftung ✓ Stockfräsen
- ✓ Mulcharbeiten ✓ Baumpflege

Emanuel Gruber, Mobil: 0175 – 1680197
Hansjörg Gruber, Mobil: 0171 – 4150407

Allgäuer Eigen-Art: Bier und Käse auf der Alpe

Foto: Felix Kästle

A man with a beard and a hat, wearing a grey t-shirt and a white apron, is smiling and looking towards the camera. He is holding a large, round wheel of cheese. In the background, there are wooden shelves filled with many more wheels of cheese, suggesting a cheese cellar or a cheese-making facility.

**Die Heimat
sehen, spüren,
schmecken!**

Alpe – Oberberg

Heimat: Ein alter Begriff wird immer beliebter. Die Menschen suchen in diesen Zeiten nach ihren Wurzeln, jede Region nach ihrer Eigen-Art, nach ihrer Identität. Kindheit und Erinnerung stehen für die Sehnsucht nach Heimat, vor allem aber prägt uns die Landschaft, in der wir leben. Schwer zu erklären, aber auf jeder Alpe leicht zu begreifen. Der Allgäuer Dreiklang schreibt sich vielleicht so: Der Käse, das Bier und die Sehnsucht nach der Alpe.

Von Rudi Holzberger

Heimat: Das ist die Landschaft, die Luft, das Wasser, die Wiesen und Weiden, die Höfe der Bauern, malerisch in die Landschaft getupft – vereinödet. So entsteht erst das Bild des sprichwörtlich schönen Allgäus. Schwer zu erklären, aber mit einem Blick zu begreifen, zu spüren. Bei so mancher Begegnung mit einem Allgäuer – zum Beispiel einem Brauer aus Rettenberg oder einem Senner hoch auf der Alpe. Mit Niklas Zötler aus der traditionsreichen Familienbrauerei dieses Namens, für den die Heimat zuallererst die Familie ist, eine große Familie, mit alten Wurzeln, seit jeher dem Bier verbunden, das wohl nur mit dem Allgäuer Wasser so unvergleichlich gut werden kann. Die Familie und das Dorf und die Allgäuer Berge: Rettenberg ist ein schmuckes Dorf, vom Grünen gut bewacht, so authentisch wie weltoffen – für Besucher wie Touristen eine gute Wahl.

Zötler: Im Allgäu, im Oberallgäu zumal, der Garant für gutes Bier. Von alters her. Was Niklas Zötler nicht daran hindert, auch seiner Liebe zum Craft Beer zu fröhnen, immer neue Tropfen zu brauen, für die Freunde des neuen Geschmacks, die ihre Heimat noch suchen. Ob „Herzsolo“ oder der „Schwarze Ritter“, sie finden schnell ihre Fans. Mag die Gemeinde auch klein sein – die Brauerei bleibt im Gespräch – Heimat lebt, wer auch was Neues probiert!

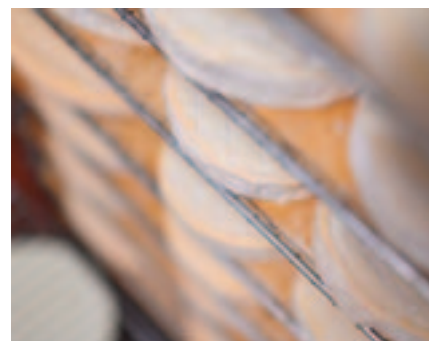
Die Landschaft, die Heimat, der Bergler: Wer Sebastian „Sebi“ Beck auf seiner Oberberg-Alpe am „Mittag“ besucht und den steilen Anstieg aus dem Gunzesrie-

der Tal wählt, wird ihn schnell verstehen und seine Rede von der Heimat ein für alle Mal. Aber erst müssen wir hoch: Hinauf ins einmalige Gunzesrieder Tal, in dem seit jeher ein Bergkäse sondergleichen reift, seit einigen Jahren aber auch Forellen im Wildbach glücklich gedeihen – die alpine Landschaft prägt noch ihren Geschmack, glücklich ist, wer sie probiert. An der Dorfkäserei, die hier noch trotzig die Stellung bewahrt, schleichen wir uns vorbei zum Weiler Reute. Die schöne Bäuerin am letzten Hof schenkt uns keinen Blick, dann keuchen zwei Journalisten samt Kameras und Drohne den Steilhang hoch. Aus den Wiesen wächst trotzig der Nagelfluh, der „Herrgotts beton“, der die Allgäuer Eigenart buchstäblich versteinert. Jeder Fels ein Biotop für sich. Niklas Zötler hat eine ganze Kampagne für die „Heimat Allgäu“ angeschoben, es ist kein Zufall, dass er uns auf die Alpe schickt. Der Brauer und der Käser, beide sind in der Familie verwurzelt, beide haben sich früh für ihre Berufung entschieden – Heimat ist, wenn Du deine



Leidenschaft leben kannst. Und die ausgewählten Frauen mitziehen...

Trotzig: Die Nagelfluh wie der Senner. Und so spricht Sebastian Beck: „Meine Heimat liegt mir zu Füßen. Meine Heimat ist hoch oben.“ Der Senner aber setzt schelmisch hinzu: „Heimat ist, wenn Du nicht mehr fort willst“. Oder nicht fort kannst, weil die Kühe auf der Alpe jeden Tag gemolken sein wollen, die Milch im Käsekessel verwandelt wird, früh schon die ersten Wanderer auf der Matte stehen, den berühmten Bergkäse fordern – und dazu das Bier aus Rettenberg. An so einem Flecken





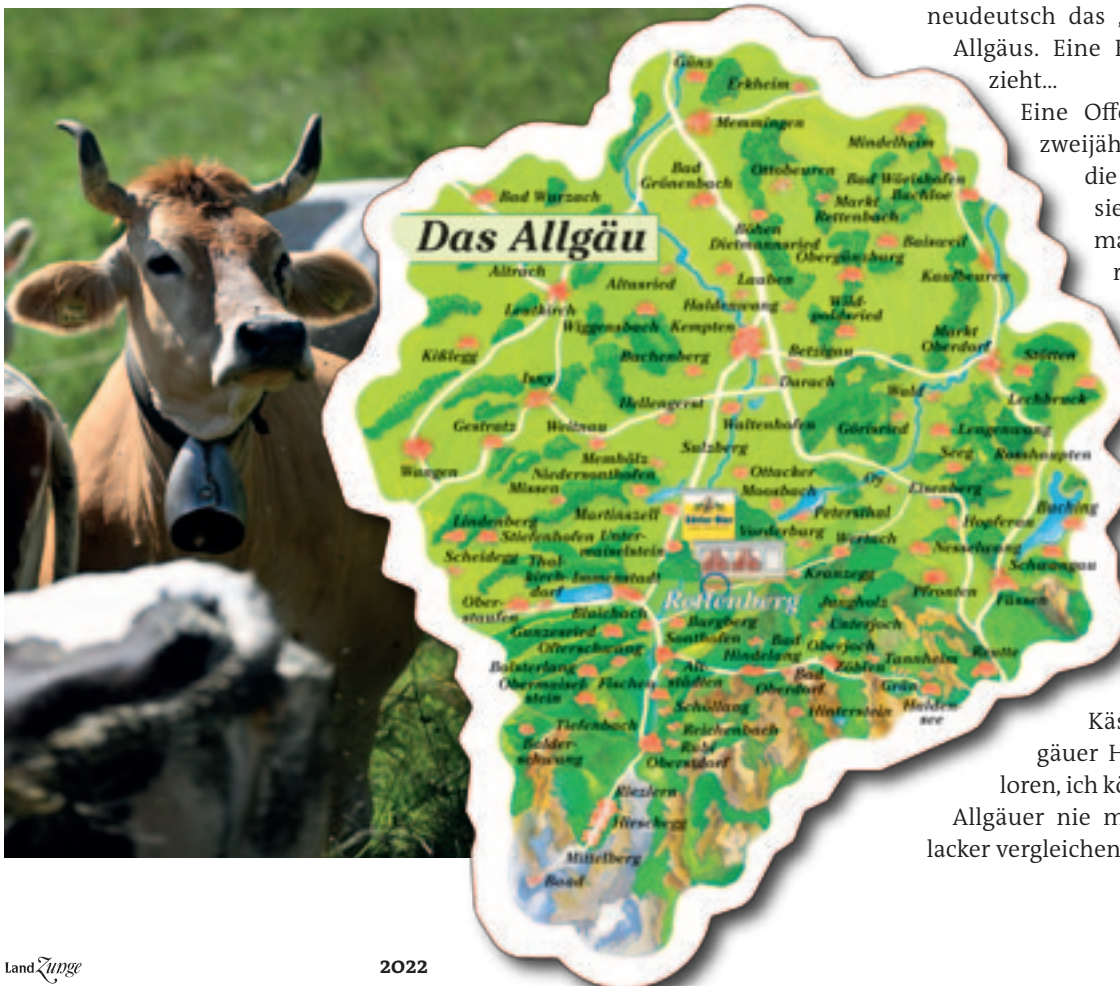
Heimat: Das Leben auf der Alpe. Gudrun Beck bewirte die glücklichen Gäste mit Käse und Bier – gut bewacht vom Grünten, wo die Brauerei residiert. Die große Familie ist für die Zötlers der Inbegriff der Heimat. Aber auch das Allgäu haben sie auf dem berühmten Bierdeckel abgesteckt, vielleicht ein wenig eng...

Erde lässt sich leicht über Heimat fachsimpeln, da verstummt jeder Kritiker... Denn: Wer hier ankommt, würde am liebsten auf Dauer bleiben. Das Gespür für den Berg noch im Körper, auf dem Tisch aber sogleich Käse und Bier. Der Allgäuer Dreiklang: Der Käse ist existenziell, das Bier pures Begehren, die Sehnsucht nach der Alpe wird hier auf dem Rücken des Mittags glücklich gestillt. Heimat lässt sich schmecken, am besten

auf der Bierbank. Mit anderen Menschen, die hoch auf dem Berg allesamt sympathisch scheinen... So wie die Familie und die Freunde: Auf der Alpe mangelt es nicht an helfenden Händen, die schlanke Susanne, die nur vor der Kamera scheut, lässt sich gerne auf einen Schwatz mit dem alten Redakteur ein: Sie kommt aus Aschaffenburg, ihr Opa war noch „ein echter Allgäuer“, sie studiert „IT“, seit Jahren aber brennt

sie für die Alpe, „im Allgäu, nicht in Oberbayern...“. Sie hilft in der Küche und an der Theke, im Stall und beim Buttern mit Gudrun, der Frau von Klaus, ab und anschaut der Freund vorbei. Die Wahl-Allgäuerin sagt es so: „Heimat ist, wie nach Hause kommen. Das kann überall sein, hier aber ist es am schönsten...?“. Oder so: Wer auf der Alpe war, die Kühe selber gemolken hat, wird nie wieder Hafermilch trinken oder vegan verwirrt auf Allgäuer Bergkäse verzichten... Und nimmt dann sein gehöriges Stück Heimat mit: Den Bergkäse von Sebastian Beck, oder den Weichkäse von Mutter Gudrun. Nur so kommt ein wenig Käse von der Alpe ins Tal und bringt den Duft der Heimat bis ins Flachland. Der Löwenanteil von 6–7 Tonnen Käse im Jahr, den Sebastian Beck aus der Milch seiner 35 Kühe gewinnt, wird aber gleich auf der Alpe verzehrt, pur, mit Speck, als köstlicher Salat, oder jeden Mittwoch als Kässpätzten – das Leibgericht oder neudeutsch das „signature dish“ des Allgäus. Eine Eigen-Art, die Fäden zieht...

Eine Offenbarung aber: Der zweijährige Bergkäse, der die Journalisten verückt, sie nahezu sprachlos macht: Immer noch rahmig, nicht trocken und bröckelig, mir scheint, dieser Käse könnte noch Jahre weiter reifen – slow food, wenn schon Fremdworte. Nur: So alt kann er nicht werden, die Besucher greifen schon früher zu, kaum auszudenken, wenn uns der Käse ausginge: Die Allgäuer Heimat, sie wäre verloren, ich könnte die Eigenart der Allgäuer nie mehr mit dem Weißlacker vergleichen...





Heimat ist Erinnerung. Der Bergkäse der Oberberg-Alpe, 1875 gebaut, wird seit Jahrzehnten gerühmt: Seit fünf Generationen stehen die Becks hier am Kessel, so recht berühmt gemacht hat sie aber wohl Klaus Beck, der Vater von Sebastian: Ein Allgäuer Original, ein Urgestein aus dem Gunzesrieder Tal, einer der besten Allgäuer Bergläufer, ein Bergler durch und durch – 2014 aber am Berg tödlich verunglückt. Oben am Grat des nahen Stuiben: Ein Ausrutscher, wohl auf einem vereinten Stück Gras, in der Heimat, die er doch in- und auswendig kannte! Ein Foto von Ernst Fessler von 1988 bewahrt die Legende wie eine Ikone: Klaus fährt mit dem Hörnerschlitten, mit Käseläiben schwer bepackt, ins Tal zum Kühlkeller. Mit Bergschuhen stemmt er sich in den steilen Hang, in kurzen Lederhosen, die mageren Äplerbeine muskelbepackt! Was uns der steile Anstieg, war ihm die Abfahrt, im Sommer wie im Winter auf Tourenski. Heimat verdienen wir uns im Schweiß unseres Angesichts. Am „überzüchteten“ alpinen Skisport fand Klaus dagegen wenig Gefallen. Auch wenn sein Cousin Florian Beck einer der besten deutschen Slalomläufer war, verheiratet mit Olympiasiegerin Maria Epple aus Seeg im Ostallgäu. Heimat ist, wenn keiner vergessen wird: Und so wird der Blick von Gudrun Beck, der Frau von Klaus, schnell umflort, als

ich ihr die alten Fotos zeige. Sie ist ihrer Wahlheimat auf der Alpe treu geblieben, sie versorgt mit der Schwiegertochter und den jungen Auserwählten die vielen Besucher, sie verkauft den Käse, in dem so viel Erinnerung steckt und schmeckt, sie hat aber auch eine ungewöhnliche Allgäuer Liebe zum Weichkäse entdeckt – ihr Romadur hält jedem Vergleich mit großen Namen stand, er schmilzt zwischen den Zähnen, jeder Bissen ein Quantum Trost...

Heimat ist Erinnerung, die sogar Leben retten kann: In jungen Jahren verdiente ich mir mein Geld mit der Ferienarbeit

auf Tennisplätzen, mit der Schaufel, nicht mit dem Schläger. Wir bauten in fast jedem Allgäuer Dorf neue Sandplätze, ein Boom sondergleichen, Jahre vor Boris Becker oder Steffi Graf. An einem heißen Tag sank ich erschöpft und ausgetrocknet zu Boden, der Chef schickte mich in die nahe Zötler-Brauerei: Da trinkst du ein Bier im Schatten, dann wird es wieder! Gesagt, getan! So habe ich am eigenen Leibe erfahren, wie die Heimat heilen kann: Mit einem Schluck, pardon, einer Flasche Bier, in Rettenberg!



Doppel Gold
Ergebnis der Jury:

sehr reintonig
sehr sortentypisch
perfekt in Harmonie

Bester Gin
2022

als bester Gin
auf den Baden
Best Spirits Award
mit Ehrenpreis



Porky 46 - London Dry Gin hat einen
einzigartigen Geschmack aus 46
verschiedenen Botanicals vereint.

Porky46 wird in kleinen Einheiten langsam
und schonend destilliert, um der
Komplexität der verschiedenen Aromen der
Botanicals mit viel Gefühl zu einem warmen
und abgestimmten London Dry Gin zu
vereinen.

Genießen Sie Porky46 als Shot, Gin Tonic
und vielen mehr.



www.porky46.de
porky46@porky46.de

**WIR GRATULIEREN der neuen
Erdbeerkönigin aus Ziegelbach!**

baugrund süd
weishaupt gruppe



baugrundsued.de

**BAUERN
KÄSEREI
LEUPOLZ
IM ALLGÄU**

Allgäuer Emmentalerkäserei Leupolz e.G.
Demeter Vertragskäserei
Steinbergstr. 1 - 88239 Wangen im Allgäu
Tel: 07506 225
www.kaeserei-leupolz.com |

Unsere Öffnungszeiten:
Mo: geschlossen
Di, Mi, Do: 09:00-12:30 Uhr
Fr: 09:00-18:00 Uhr
Sa: 08:00-12:00 Uhr



100% Tradition. 100% Handwerk. 100% Weidegras - Direkt von uns Bauern mit Kuh und Siegel.



Ob Emmentaler, Bergkäse, Tilsiter und Drumlin, ob zum Wandern oder als Fingerfood zum Glas Wein - schmecken tun sie alle!

Königinnen für das Image



Die Mutter zieht noch einmal an der Schärpe, es soll alles passen, wenn die Königin in ihrem Reich in die Kamera lächelt: Und sie muss sich, so schön sie auch in die Kamera strahlt, durchaus anstrengen, denn die Früchte dieses Feldes sind schon alleine höchst verführerisch...

Die Königin ist Tamara Sauter vom Erdbeerhof Sauter in Ziegelbach nahe Bad Wurzach. Ein Allgäuer Hof mit Milchkühen, den die Eltern und ihr Bruder betreiben. Die Beeren sind eine ideale Ergänzung, auch wenn sie sehr viel Arbeit machen. Kaum sind die schönen



Früchte reif, wollen sie auch schon geerntet werden. Von vielen fleißigen Händen, die Erntehelfer, die gerne hier arbeiten, die sich unter Sonnenschirmen vor der Hitze schützen, stammen zumeist aus Polen, viele kommen immer wieder. Meist sind es Frauen, weibliche Hände sind nun mal sensibler! Das Wurzacher Klima ist ideal für den Anbau, die Erdbeeren werden ab Hof und in den Großmärkten rundum angeboten.

Königin Tamara ist 2001 geboren, ist so alt wie die Aktion LandZunge. Sie arbeitet im zivilen Beruf als Privatkundenbetreuerin bei der Volksbank, auch im Schützenverein und in der Musikkapelle ist sie aktiv, oft legt sie auch selbst

auf dem Feld Hand an, dann allerdings ohne Krone und Schärpe...

Tamara, die ist die zweite Erdbeerkönigin in Baden-Württemberg, gewählt für zwei Jahre. Sie präsentiert „die Königin der Früchte“ mit Begeisterung im ganzen Land – das bäuerliche Image braucht solch schöne Bilder dringend, ob Käse-, Wein- oder Erdbeerkönigin! Und jedes Erdbeerfeld markiert einen Farbtupfer zwischen allzu vielen Maisfeldern...

Tamara liebt ihre Erdbeeren auch in flüssiger Form: Als „Limes“, die Beeren gerührt, nicht geschüttelt, und in Wodka aufgelöst! So startet die Königin in den Abend. Wenn das die Queen wüsste...



AUSGEZEICHNETER WEIN VOM BODENSEE

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

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

*Besuchen Sie unser Weingut oder erfahren
Sie mehr über unsere Weine auf*

www. aufricht.de

WEINGUT – ROBERT UND MANFRED AUFRICHT

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

**1. PLATZ
DEUTSCHER
ROTWEINPREIS
2016**

Vinum
EUROPA WEINWIRTSCHAFT

AUFRICHT.DE



**WALDBURGER
SCHINKEN**

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

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

EIN QUALITÄTSVERSPRECHEN AN UNSERE HEIMAT



grafik-brandner.de



5,00 Euro



5,00 Euro



Format 13 x 21 cm
272 Seiten
19,80 Euro



Format 13 x 21 cm
288 Seiten
19,80 Euro

Aus einer Feder...

20 Jahre LandZunge: Mit dieser Ausgabe und einer Edition LandZunge sind es 37 Magazine seit 2002. Der Autor Holzberger hat aber noch einiges mehr geschrieben und angeschoben: Wie das Projekt Adelegg mit dem Glasmacherweg in seinem Heimatdorf Kreuzthal samt Wanderkarte, Reportagen im Fernsehen, drei Büchern, einem Film und mit zahllosen Wandertouren. Ein ähnliches Projekt ent-

steht gerade für den Altdorfer Wald. Ein Buch und ein Film erzählen die einmalige Geschichte der Sathmarer Schwaben – aus Oberschwaben nach Ungarn und oft wieder zurück. Im „kleinen Oberschwaben“ soll gar mit einem „crowd funding“ ein Weinberg rekultiviert werden! Der „promovierte Liftboy“ hofft aber auch auf weitere Unterstützung für seinen Skillift Gohrsberg im Kreuzthal!

Infos zu allen Themen:
www.rudi-holzberger.de

Bestellungen und Anfragen:
info@rudi-holzberger.de



Format 21,6 x 29,7 cm
124 Seiten
8,00 Euro



Format 17 x 24 cm
288 Seiten
19,80 Euro



Format 21 x 29,7 cm
264 Seiten
19,80 Euro

Mit Ross

und Reiter!

Die Pferde kommen: Mit Reiter oder öfter noch Reiterin. Nach einem kleinen Ausritt oder die Wanderreiter auf langer Tour, auch sie lieben die Einkehr, sie laben sich nur zu gerne an einem Landgasthof, an einer „pferdefreundlichen Gaststätte.“

Für die schöne Initiative steht der Verein „Wanderreiten in Oberschwaben bis zum Bodensee.“ Eine Tafel schmückt die Gasthöfe, die mit wenig Aufwand dabei

sind. Am wichtigsten: Ein sicher und stabiler Anbindeplatz, die Pferde möglichst in Sichtweite der Reiter. Ob Wander- oder Freizeitreiter, aber auch Kutschenfahrer, sie alle freuen sich über eine gute Gastronomie, die Bier und Wasser, Brotzeit und Hafer bietet...

Einige Gasthöfe der Region machen bereits mit, Kandidaten können sich direkt an den Verein wenden (Kögelhof 1, 88284 Wolpertswende, 07502-2877),

auch an die Vorsitzende Katrin Müller (0160-90937551). Bei einem Besuch vor Ort werden dann alle Details besprochen und sogleich die Tafel gut sichtbar angebracht. Der Aufwand ist für die Gastronomen überschaubar, aber sicher eine gute Werbung.

Info:
www.wanderreiten-oberschwaben-bodensee.de



KRUMBACH

AUS DEM

ALLGÄU

**GLAS?
KLAR!**





Oberamtspflegegebäude — alte Spachaffe
Machtstraße 12

30. OKTOBER 1948

Weltspartag



1822
+ 200
2022

Geschichte schreiben
Zukunft gestalten
Erleben Sie 200 Jahre
Kreissparkasse Ravensburg:
www.ksk-rv.de/200jahre

 **Kreissparkasse
Ravensburg**