

Allgäuer

Genussmacher

SCHÄTZE AUS DER HEIMAT

Traditionen,
kulinarische Schmankerl
& starke Gemeinschaften

VOM EINFACHEN DAS BESTE

Spitzenkoch Franz Keller:
„Wer Fleisch isst,
sollte Tiere lieben“



4

Genussmacher
stellen sich
vor

EINFACH GUAT

Genuss geht weit über den Gaumen hinaus. Die Zeit und die Menschen hinter dem Produkt machen den Unterschied.



ALLGÄUER
GENUSSMACHER

Ausgabe 2 | 2022
Schutzgebühr 1,90 €

FEEL GOOD – FÜR EIN LEICHTERES BERGGEFÜHL.

Die neue Gerichtlinie: fettreduziert,
low carb bzw. vollwertig sowie
garantiert ohne künstliche
Zusatzstoffe – und das auch noch
regional!



FEEL GOOD



Jetzt in allen Berggastronomien!

www.ok-bergbahnen.com

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

wir laden Sie ein, auf eine Entdeckungsreise zu GenussMachern zu gehen – erst in diesem Heft, später dann zu Höfen, Handwerkern, Manufakturen und Wirten in der Region. Der Allgäuer GenussMacher-Wettbewerb wurde in seinem vierten Jahr ausgeweitet auf die Regionen Bodensee und Oberschwaben. Nicht, weil es im Allgäu zu wenige GenussMacher gibt, sondern um den Blick noch einmal zu weiten. Wer Genuss schätzt, lässt sich nicht von Verwaltungsgrenzen aufhalten. Das gilt auch für diesen Wettbewerb.

Es geht allerdings nicht darum, die Besten zu finden in den Kategorien Produkt, Persönlichkeit, Initiative und Genusssort. Wettbewerb und Magazin sollen den Blick lenken auf Gutes und Schönes, auf Menschen, die Besonderes leisten und dabei zuweilen auch Wegweiser sind. Die Initiative soll ein Bewusstsein dafür schaffen, dass in unserer Region schon viel Außergewöhnliches entsteht, und Sie soll Mut machen, genau das zu wagen.

Genuss wird größer, wenn man ihn mit anderen teilt, das Miteinander ist deshalb ein unverzichtbarer Bestandteil dieser Initiative. Und Genuss bedeutet, auf unreflektierten Konsum zu verzichten. Deshalb passt diese öffentliche Plattform für GenussMacher, bei der auch soziale und ökologische Kriterien eine wichtige Rolle spielen, gut in unsere schöne Region und in diese schwierige Zeit.



ULI HAGEMEIERS
Redaktionsleiter der AZ
und Jurymitglied des
GenussMacher-Wettbewerbs

KOSTEN SIE, PROBIEREN SIE,
ENTDECKEN & GENIESSEN
SIE. ES LOHNT SICH.

ULI HAGEMEIERS

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND VERLAG
Allgäuer Zeitungsverlag GmbH,
Heisinger Straße 14,
87437 Kempten

GESCHÄFTSFÜHRUNG
Rolf Grummel

VERLAGSLEITUNG
Reiner Elsinger

**VERANTWORTLICH FÜR
REDAKTION UND ANZEIGEN**
Thomas Merz,
Telefon: 0831/206-242

REDAKTION
Teresa Pickl

KOORDINATION
Philipp Münnich, Fabian Frisch,
Markus Horn (Meckatzer Löwenbräu)

LAYOUT/GRAFIK
Nicole Uhlemair,
Lisa Scherm

ANZEIGEN
Ingmar Beutel,
Telefon: 08323/802-134

Thomas Merz,
Telefon: 0831/206-242

DRUCK
Allgäuer Zeitungsverlag GmbH
Heisinger Straße 14,
87437 Kempten

© 2022 für Text und von uns
gestaltete Anzeigen beim Verlag.
Nachdruck, Vervielfältigung und
elektronische Speicherung nur mit
schriftlicher Genehmigung.

INHALT



SEITE 6

AUF DER SUCHE

Der GenussMacher-Wettbewerb geht in die vierte Runde

SEITE 10

DIE QUAL DER WAHL

Eine geballte Menge Fachkompetenz wartet in der GenussMacher-Jury

SEITE 8

IM GESPRÄCH

Warum Michael Weiß die Initiative so am Herzen liegt

SEITE 12

GEMEINSAM STARK

Wie ein Dorf zusammenhält um den Lieblings-Gasthof zu retten

SEITE 20

MEHR ALS GESCHMACK

Genussmomente warten überall, man muss sie nur nutzen

SEITE 22

ALPSEE BERGWELT

Ein nachhaltiges Gastrokonzept auf dem Erlebnisberg

SEITE 24

EIN SPITZENKOCH PACKT AUS

Franz Keller über den Sterne-Zirkus und unser Konsumverhalten

SEITE 28

MIR ALLGÄUER

Urlaub auf dem Bauernhof: Ein Erlebnis für Groß und Klein

SEITE 34

KÜHLE ERFRISCHUNG

Geht ratzfatz: Der Daiberi mit Meckatzer Hell

SEITE 36

HANDMADE AUSM ALLGÄU

Das duftet: Zu Besuch in einer Ledermanufaktur

SEITE 40

FÜR DEN GAUMEN

Burgerbauen leicht gemacht: In sechs Schritten zum Burgerglück

SEITE 42

HEIMATABEND & HEIMATLOUNGE

Das Meckatzer Bräustüble zwischen Tradition und Moderne

SEITE 44

ALLGÄUER GENUSSMACHER

Die Bewerber aus 2021 und 2022

Titelfoto: stock.adobe.com/Suteren Studio



ALLGÄUER
GENUSSMACHER

ALLE INFOS
zur Initiative gibt es auf
[www.allgaeuer-
genussmacher.de](http://www.allgaeuer-genussmacher.de)



Foto: Meckatzer Löwenbräu

DER GENUSSMACHER- WETTBEWERB

TEXT · TERESA PICKL

Das Allgäu ist eine Genuss-Region. Allerdings sprechen die Allgäuer zu wenig über das was sie tun und zeigen zu wenig Stolz über ihre hervorragenden Produkte, meint Michael Weiß. Der Geschäftsführer der Meckatzer Löwenbräu möchte dies ändern und rief daher vor vier Jahren den Wettbewerb „Allgäuer GenussMacher“ ins Leben.

Heuer sind er und die Jury-Mitglieder bereits zum vierten Mal auf der Suche nach den besonderen GenussMacherinnen und GenussMachern im Allgäu. Zum ersten Mal kommen sie auch vom Bodensee und aus Oberschwaben. Im vergangenen Jahr gingen 145 Vorschläge ein, aus denen eine hochkarätig besetzte Jury die Top-3-Kandidaten in den Kategorien Produkt, Initiative und Persönlichkeit aus-

wählte. Seit dem letzten Jahr gesellt sich ein vierter Preis dazu: der Publikumspreis für den besten GenussOrt. Beim Wettbewerb steht aber nicht unbedingt Essen und Trinken im Vordergrund. Schöne Tischwäsche, handwerklich hergestelltes Geschirr, Dekoartikel – all das gehört ebenfalls dazu, um richtig genießen zu können. Dabei geht es in erster Linie gar nicht um Platzierungen oder Siege, vielmehr ist es Michael Weiß ein Anliegen, ein Netzwerk aufzubauen. Die Allgäuer Mächler sollen sich gegenseitig unterstützen und unsere Region gemeinsam lebens- und lebenswerter machen. Bewerben können sich Handwerker, Landwirte, Köche, Manufakturen- und Genusssorte. Wer selbst kein GenussMacher ist, kann einen anderen für den Wettbewerb vorschlagen. Auf die Gewinner wartet neben dem bronzenen Meckatzer-Löwen ein

Preisgeld in Höhe von 5000 Euro. Dieses Geld soll jedoch nicht für einen ausgiebigen Urlaub verwendet werden, sondern um nachhaltigen Genuss im ursprünglichen Sinn zu fördern. Das kann ein eigenes Projekt sein oder einer anderen Initiative zugutekommen. Darüber hinaus erwartet die Sieger eine breite Öffentlichkeit und die Chance, sich weiter zu vernetzen. Wichtige Kriterien für die Jury sind Qualität und Besonderheit von Produkten und Angeboten, sozial und ökologisch verantwortliches Handeln, die Verbundenheit zur Region sowie ein mutiges und tatkräftiges Gestalten. Mithilfe der Initiative soll mehr Aufmerksamkeit auf die heimischen Produkte und Menschen gelenkt werden, unter anderem um das Allgäu als Genuss-Region über die Grenzen hinaus bekannt zu machen. ■

GRÖSSTE AUSWAHL - BESTER SERVICE & EUROPAS GÜNSTIGSTE PREISE

Die besten Plätze für Freunde finden Sie in Senden.



Möbel für jeden Geschmack
Perfekte Beratung
Garantiert bester Service

inhofer möbel Nur in Senden!
Europas größte Wohnwelt

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag
10:00 bis 19:00 Uhr
Samstag: 9:30 bis 19:00 Uhr

Möbel Inhofer
GmbH & Co. KG
Ulmer Str. 50
89250 Senden

Telefon: 0 73 07 / 85-0
info@moebel-inhofer.de
www.inhofer.de



follow us    



ALLE GUTEN DINGE BRAUCHEN ZEIT

INTERVIEW · TERESA PICKL

Vor vier Jahren rief Michael Weiß, Geschäftsführer der Meckatzer Löwenbräu, die Initiative Allgäuer GenussMacher ins Leben. Im Interview erzählt er über seine gewünschte Veränderung im Konsumverhalten und verrät, warum ihm der Wettbewerb am Herzen liegt.

Herr Weiß, was bedeutet der GenussMacher-Wettbewerb für Sie persönlich?

Mir ist es ein großes Anliegen, die Menschen im Allgäu für ein bewuss-

teres Leben zu sensibilisieren. Dabei geht es in erster Linie um Essen und Trinken, aber auch darüber hinaus. Ich wünsche mir, dass der Aufwand hinter der Herstellung einzelner Produkte mehr wertgeschätzt wird. Nehmen wir das Bier: Dieses von hervorragender Qualität zu produzieren, benötigt Zeit. Angefangen mit der Auswahl der Rohstoffe, bis hin zum Brauvorgang an sich. Wer diesen Geschmack dann bewusst und langsam genießt und das Bier nicht nur schnell hinunterkippt, der hat verstanden, was Genuss bedeutet.

Außerdem möchten wir mit der Initiative ein Netzwerk schaffen. Viele Allgäuer Mächler wissen gar nichts voneinander und kämpfen sich alleine durch. Wenn wir die zusammenbringen, können sie voneinander lernen und profitieren. Das stärkt das Selbstbewusstsein aller und kann das Allgäu bis über die Grenzen hinaus als Genuss-Region bekannt machen.

Wie entstand die Idee, eine Initiative zu gründen?

Bei Meckatzer leben wir bereits seit Jahren den Slogan „Wahre Allgäuer

Genusskultur“. Irgendwann habe ich mich gefragt, wie aus diesen Worten wahre Taten werden könnten. Also haben wir die Allgäuer aufgerufen, uns GenussMacher vorzuschlagen und drei Kategorien für die Vorschläge erstellt. Da wir die Einsendungen professionell bewerten wollten, haben wir ein Jury-Team zusammengestellt und den Wettbewerb ins Leben gerufen.

Sind Sie zufrieden mit dem bisherigen Verlauf?

Ja, wir sind bisher gut vorangekommen und der GenussMacher-Wettbewerb bewährt sich. Es ist schön zu sehen, wie sich die Teilnehmer gegenseitig besuchen und inspirieren. Dabei sind sogar Kontakte über die Grenzen hinaus entstanden, zum Beispiel bis nach Südtirol. Seit diesem Jahr suchen wir auch die GenussMacherinnen und GenussMacher am Bodensee und in Oberschwaben. Gerade in der mediterranen Region Bodensee kommen mit Wein und Fisch neue Produkte ins Spiel. Das bereichert den Wettbewerb.

Welche Erwartungen haben Sie an den GenussMacher-Wettbewerb?

Ich wünsche mir, dass mit unserer Hilfe eine gewisse Eigendynamik entsteht. Wir haben die Initiative ins Leben gerufen, aber die Menschen sollen sich selbstständig vernetzen und aktiv werden. Es wäre schön, wenn das Prinzip am Leben erhalten wird. Persönlich denke ich, die Region Allgäu hat noch viel Potential in ihrer Entwicklung. Wir müssen in vielen Bereichen weg von „mehr, mehr, mehr“ und den Fokus auf die

Qualität der Produkte richten. Man könnte sich soviel mehr Qualität leisten, wenn man etwas die Quantität kürzt.

Was macht für Sie einen GenussMacher aus?

Ein GenussMacher sollte vorbildhaft in seinem Bereich sein. Vor allem aber gehört für mich Mut dazu. Die Menschen sind oft zögerlich und denken, ihr Produkt kommt sowieso nicht gut an. Ich mag Menschen, die an sich glauben, Widerstände überwinden und ihr Ding durchziehen. Egal, was die anderen sagen.

Haben die Allgäuer zu wenig Selbstbewusstsein?

Nein, das würde ich nicht sagen. Aber der Allgäuer ist in der Regel eher zurückhaltend. Ganz nach dem Motto „nix gschwätzt isch gnug globt“. Wir haben so viele kreative und aktive Mächler in der Region. Die meisten heimatverbunden, aber dennoch weltoffen. Uns fehlt halt ein bisschen die Leichtigkeit und die Art, das Leben zu genießen. Da können wir uns von unseren Nachbarländern, wie zum Beispiel den Vorarlbergern, durchaus inspirieren lassen. Das betrifft aber nicht nur Essen und Trinken, sondern auch Kultur und Architektur. Man sieht, dass die Grenze zumindest mental vorhanden ist. Daher ist es mir auch ein Anliegen, mit offenen Augen und Ohren zu schauen, was die anderen machen. Man kann sich da ruhig von anderen inspirieren lassen.

Wann ist ein Produkt in ihren Augen gut?

Das ist eine gute Frage. Beim Essen und Trinken: Wenn ich jeden Bissen genieße und er ganz besonders schmeckt. Bei einer Soße zum Beispiel, wenn ich schmecke, dass sie über viele Stunden reduziert wurde, oder beim Bier die Komposition von Restsüße aus dem Malzzucker und der feinen Hopfenbittere. Bei der Kleidung: Wenn ich spüre, dass die Verarbeitung gut ist. Aber grundsätzlich ist ein Produkt gut, wenn ich die Liebe und Leidenschaft dahinter spüre.

Was ist für Sie persönlich Genuss?

Bei dieser Frage stelle ich mir immer eine große Tafel vor mit Menschen, die gemeinsam das genießen, was ihnen die Natur bzw. der Gastgeber durch die liebevolle Zubereitung bieten. Aber nicht nur das. Vor allem sprechen sie über die Produkte, die auf ihrem Tisch sind. Sie reden darüber, wie diese entstanden sind und woher sie kommen. Damit zeigen sie ihnen und deren Produzenten eine Wertschätzung. Genießen ist meiner Meinung nach eine Frage des Bewusstseins. Und genau darum geht es uns mit unserer Initiative: Das Bewusstsein für das Gute zu stärken. Natürlich kann man auch alleine für sich ein Glas Bier und eine schöne Brotzeit in der Abendsonne genießen. Für mich persönlich ist es aber schöner, wenn ich den Moment mit anderen teilen kann.

Zum Abschluss die Ergänzung der drei Worte: Das Allgäu ist ...

... für mich lebens- und liebenswert.



DIE GENUSSMACHER- JURY

TEXT · TERESA PICKL

Um aus der Bandbreite an GenussMacherinnen und GenussMachern im Allgäu die besten auszuwählen, bedarf es jeder Menge Fachkompetenz und Entscheidungsfreude. Ersteres haben die Juroren auf alle Fälle zu bieten. Die Entscheidung, wer am Ende die begehrten Löwen mit nach Hause nehmen darf, fällt ihnen jedoch sicherlich nicht leicht.

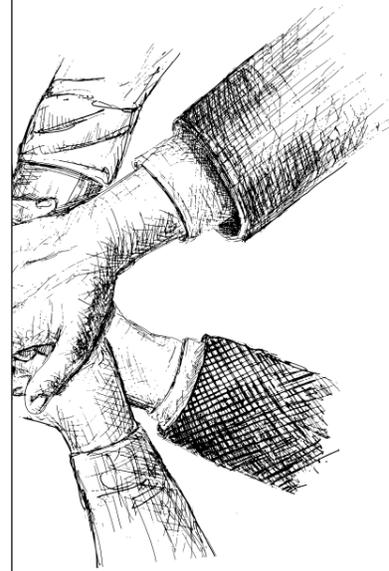


Illustration: stock.adobe.com/Redshinestudio

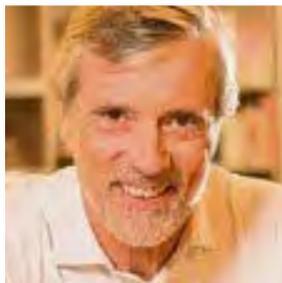


Foto: fotodesign-singer.de

MICHAEL WEISS

Angeführt wird die Jury von Meckatzer Geschäftsführer Michael Weiß. Wahre Allgäuer Genusskultur – mit diesem Anspruch werden in Meckatz seit 1738 besondere Biere nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut. Verwendet werden ausschließlich Rohstoffe aus der Region, die sich mit viel handwerklichem Können und Zeit zur Genussreife entwickeln. Ein Leben ohne Genuss-Momente kann sich der Allgäuer nicht vorstellen.



Foto: Ralf Lienert

INDRA BAIER-MÜLLER

Indra Baier-Müller ist seit Mai 2020 als Landrätin des Landkreises Oberallgäu tätig. Die gebürtige Allgäuerin setzt sich seit Jahrzehnten sowohl beruflich als auch ehrenamtlich für ihre Heimat ein. Der Genuss und das Allgemeinwohl stehen hier besonders im Fokus.



Foto: Manuela Prediger

ANITA KÖSSLER

Kaum jemand kennt die Genussvielfalt im Allgäu besser als die Chefredakteurin des Magazins „Die Allgäuerin“. Für Anita Kössler gehören Genuss und Allgäu zusammen, wie Hopfen und Malz. Als gebürtige Allgäuerin weiß sie zu genießen und kocht leidenschaftlich gerne. Qualität ist das Ass unserer Region und Geschmack der Trumpf.



Foto: Susanne Mölle

RAMONA RIEDERER

Ramona Riederer ist bei der Allgäu GmbH für die Standortentwicklung im Bereich Regionale Produkte und Direktvermarktung tätig. Die Wahl-Allgäuerin liebt ihre neue Heimat und die Vielfalt der Allgäuer Genusswelt. Sie selbst bezeichnet sie als Dialektsprecherin, Althofbesitzerin, Genießerin, Anglerin und Hobby-Fotografin - die perfekte Ergänzung für die Jury.



Foto: Andreas Szents

JOSSI LOIBL

Seit mehr als 25 Jahren schreibt der gebürtige Münchner über die Themen Wein und Gastronomie. Als freier Autor arbeitet er für namhafte Magazine wie „Lust auf Genuss“ sowie für verschiedene Tageszeitungen. Zu einem guten Essen gehört für ihn ein ebenso guter Wein.



Foto: Prof. Dr. Volkmarr Nüssler

PROF. DR. VOLKMAR NÜSSLER

In seiner Funktion als Initiator und verantwortlicher Leiter des Tumorzentrums München (TZM) gründete Prof. Dr. Volkmarr Nüssler unter anderem die Arbeitsgruppe „Ernährung und Krebs“. Als erfahrener Onkologe und Wissenschaftler ist er überzeugt, dass nur ein möglichst natürlich und umweltbewusst erzeugtes Lebensmittel der Gesundheit zuträglich ist und dass die sorgfältige Zubereitung solcher Lebensmittel, sprich das selbständige Kochen, unerlässlich ist für einen gesunden Lebensstil.



Foto: Astrid Löwenberg

ASTRID LÖWENBERG

Astrid Löwenberg liebt und lebt Wein und handwerklich ausgewogenes Kochen. Dieses Fachwissen gibt sie als Leiterin des Bereichs Sommelière und Ernährung an der IHK-Akademie München und Oberbayern (unter anderem) an zukünftige Sommeliers, geprüfte Küchenmeister und Manager für nachhaltige Ernährung weiter.

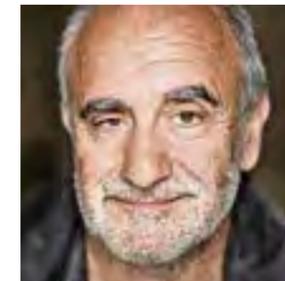


Foto: Anja Jahn

FRANZ KELLER

Ganz nach dem Motto „vom Einfachen das Beste“, setzt sich der ehemalige bestverdienende Koch Deutschlands für ein Umdenken in der Gesellschaft ein. Beim Thema Genuss liegt ihm das Wohl der Tiere besonders am Herzen. Keller bringt die geballte Menge Fachkompetenz im Bereich Kulinarik mit an das Jury-Pult.



Foto: Ralf Lienert

ULRICH HAGEMEIER

Der gebürtige Ostwestfale kennt nicht nur das Zeitungsgeschäft aus dem Effeff, sondern nach sieben Jahren als Redaktionsleiter der Allgäuer Zeitung auch die Region und die Menschen gut. Genuss und Kulinarik bringen seine Augen zum Leuchten.



Fotos: links: Fabian Abel, rechts: Ralf Lienert

mangels reduziert, dafür wechselt die Karte monatlich und bestehende Gerichte wurden verfeinert. Zeitgleich peppen sie Traditions-Gerichte aus alten Kochbüchern mit modernen Ideen auf.

Der Gasthof ist heute eine Kombination aus alt und neu. Gleich in zweierlei Hinsicht. Zum einen das renovierte Gebäude, gespickt mit vielen historischen Details von damals: Holzbalken und Überreste von Mauern. Zum anderen ein Haus, gefüllt mit Traditionen, aber auch moderner Küche und Mitarbeiterführung. Fabian und Stefan scheinen mit ihrem Konzept im Hirsch genau den Zahn der Zeit getroffen zu haben. „Es kommt so viel Wertschätzung der Bewohner und Gäste, das macht uns richtig stolz“, sagt Fabian. Besonders gefreut haben sie sich über die WhatsApp-Nachricht einer 74-jährigen Dorfbewohnerin, die den beiden ihr Lob aussprach.

Die Geschichte vom Gasthof Hirsch zeigt, was mit Ideenreichtum, Optimismus, starken Nerven und einer guten Gemeinschaft alles möglich sein kann. Und so können die Vorderburger ihren Hirsch vermutlich noch lange dafür nutzen, wofür sie ihn gerettet haben. ■



GASTHOF HIRSCH
 Achstraße 1
 87549 Rettenberg
 Telefon 08327 / 9324974
hirsch-vorderburg.de

 [instagram.com/gasthof_hirsch](https://www.instagram.com/gasthof_hirsch)
 [facebook.com/gasthofhirschvorderburg](https://www.facebook.com/gasthofhirschvorderburg)

KATEGORIE | GENUSSORT 2021

EINER FÜR ALLE ALLE FÜR EINEN

TEXT · TERESA PICKL

„Steh auf, wenn du am Boden bist“ – ein Zitat, das wie die Faust aufs Auge zur Geschichte vom Gasthof Hirsch in Vorderburg passt. Als das Traditionshaus im Jahr 2014 vor dem Abriss stand, schauten die Dorfbewohner nicht tatenlos zu. Vielmehr entstand ein Gemeinschaftsprojekt, was seinesgleichen sucht.

Als sich am 25. Mai 2017 die Türen zum neu renovierten Gasthof Hirsch öffneten, steckten rund 22.000 Arbeitsstunden in den alten Gemäuern – alle ehrenamtlich geleistet. Aber zunächst einmal von vorne... Nachdem der alte Besitzer das Gebäude verkauft hatte, sollte es abgerissen werden, um Platz für neuen Wohn-

raum zu schaffen. Ein herber Verlust für die Gemeinde. Der Gasthof war immerhin Dorfmittelpunkt und mit seinem Festsaal die einzige Veranstaltungsmöglichkeit. Da wollten die Einwohner nicht tatenlos zusehen. Und so gründeten sie innerhalb von nur einer Woche einen Verein: den DGV – die Dorfgemeinschaft Vorderburg.

Fast die Hälfte der rund 550 Vorderburger arbeitete fortan ohne Bezahlung, um ihren geliebten Hirsch vor dem Abriss zu retten. 15 Wochen lang verzichteten die freiwilligen Helfer auf ihre Wochenenden und Urlaube. Vom Bodenlegen übers Spachteln bis hin zur Außenverkleidung – alles aus eigener Hand. Sogar Möbel, wie Tische und Stühle, wurden selbstgemacht.

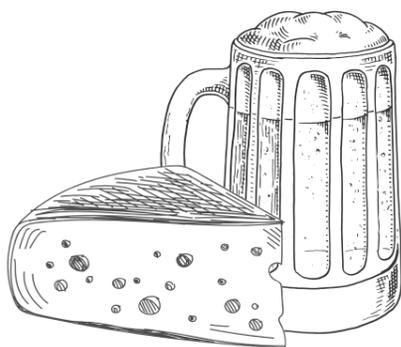
Heute führen Stefan und Fabian den beliebten Gasthof und sind noch immer überwältigt von der Hilfsbereitschaft der Gemeinde. „Wenn etwas kaputt ist, kommt gleich einer zum Reparieren vorbei“, erzählt Stefan. Der Koch und Restaurantfachmann übernahm den Hirsch 2019, später stieg sein Partner Fabian mit ein. Das Thema Regionalität wird im Hirsch spürbar gelebt. Dabei geht es den beiden nicht nur um frische, lokale Produkte. Vielmehr spielen die Einheimischen und das Personal eine große Rolle. „Hier wird keiner rausgeschmissen, die Leute dürfen sitzen und trinken, solange sie wollen“, sagt Fabian. Denn Genuss hat in ihren Augen viel mit dem Faktor Zeit zu tun: runterkommen, zusammenkommen und genießen. Das macht den Hirsch für die beiden so besonders. Hier kennt jeder jeden. Zudem bietet der Gasthof Platz für Vereine, Schützen und Traditionen.

GenussMacher, das sind aber auch jene Mitarbeiter, die jeden Tag ihr

Bestes geben. Stefan und Fabian möchten als Neugründer mit den alten Normen brechen und ein anderes Bild auf die Branche lenken. Aus diesem Grund zertifizieren sie sich ab nächstem Jahr als Ausbildungsbetrieb und entwickeln ein Azubi-Konzept, das in enger Zusammenarbeit mit anderen Allgäuer Wirts- und Gasthäusern agieren soll. Mehr wollen die zwei dazu allerdings noch nicht verraten.

Da laut Fabians Aussage „Schmecken soll’s schon auch“ die Qualität der Küche ebenfalls eine große Rolle spielt, ist es den beiden wichtig, dass der Gast weiß, woher die Produkte auf seinem Teller stammen. Mit der Eigenmarke #hirschmacht werden alle Getränke und Gerichte markiert, die komplett selbst hergestellt werden. Darunter fallen beispielsweise die Bergkäsemaultaschen, der Kaiserschmarren und die Burger-Pattys. Letztere bestehen zu 100 Prozent aus Allgäuer Rindfleisch. „Ab und zu bringen auch die Dorfbewohner Beeren oder andere Lebensmittel vorbei. Daraus machen wir dann was feines“, sagt Stefan. Außerdem kennen die Gastwirte ihre Lieferanten und Produzenten. Sie schauen sich die Höfe an und wissen, dass die Eier nur von glücklichen Hühnern stammen und das Fleisch von gesunden Rindern und Schweinen.

Zwar haben die beiden das Angebot an Speisen aufgrund des Fachkräfte-



KÄSE & BIER

ODER LIEBER
EINE BIERREISE
UM DIE WELT?

TEXT · MARKUS HORN

Ein Besuch in der Brauerei Meckatzer lohnt sich immer – ob zur klassischen Brauereiführung, zum Einkaufen im Fanshop oder zu einem schönen Essen unter alten Kastanien im Biergarten des Bräustübles. Ab sofort gibt es noch vier weitere Gründe: die neuen Kulinarischen Führungen mit Biersommelier Simon Fehr.

Rund 10.000 Besucherinnen und Besucher kommen jährlich ins Allgäu, um selbst einmal zu erleben, wie die Meckatzer Bierspezialitäten gebraut werden. Eineinhalb Stunden dauert die klassische Brauereiführung, bei der alles Wissenswerte auf unterhalt-

same Art und Weise vermittelt wird. „Auf dieser Basis haben wir nun zusätzlich vier verschiedene Kulinarische Führungen entwickelt“, so Marketingleiter Markus Horn „quasi ein Angebot für Einzelpersonen, Vereine und Gruppen, die bereits bei uns waren und Bier noch intensiver erleben möchten.“

Eine zentrale Rolle übernimmt dabei Biersommelier Simon Fehr. Der Fachmann verkostet gemeinsam mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern mal ausgewählte Meckatzer Biere, mal reist er durch die internationale Bierwelt von Meckatz aus über Belgien nach England und Rußland und mal serviert er zu den Bieren Allgäuer Küche. Und beim

Format „Käse & Bier“ erhält der Diplom-Biersommelier zusätzlich Unterstützung von Bianca Dering aus dem Käsladen Erkheim. Die beiden Experten stellen interessante Kombinationen vor – die durchaus ganz überraschende Geschmackserlebnisse hervorbringen können. Alle Termine und weitere Details zu den Kulinarischen Führungen gibt es auf meckatzer.de. Tickets können dort direkt online gebucht werden. ■

Ausflugstipp für Vereine und Gruppen, Termine nach Vereinbarung:

**KULINARISCHE FÜHRUNG
„SO SCHMECKT DAS ALLGÄU“**
für 49,30 Euro pro Person inkl.

- Kurze Brauereiführung
- Begrüßungs-Bieraperitif
- Verkostung von drei Meckatzer Bieren mit Biersommelier Simon Fehr
- Passende kulinarische Begleitung, u.a. Meckatzer Treberbrot, Allgäuer Kässpätzten und Allgäuer Affogato zum Abschluß
- Stoffträger mit sechs ausgewählten Meckatzer Bieren

Dauer: ca. 2,5 Stunden
Termine nach Vereinbarung
Anfrage per Mail an:
info@meckatzer.de

Foto: Meckatzer Löwenbräu; Illustrationen: stock.adobe.com/artbaltisky (Bier), Natalya Levish (Käse)



Hier pass ich hin! FÜR JEDE LAUNE DAS PASSENDE HOTEL.

Rückzugsorte, die alle Sehnsüchte stillen. Fernab des Alltags. Nahe an der Natur.

Hotels für aktive Genießer – so lassen sich unsere familiengeführten Hotels wohl am besten beschreiben. Der Sommer bietet Genussurlaubern und Naturliebhabern unzählige Möglichkeiten. Urlaub für jede Lust und Laune. - Wie das geht? Überlegen Sie sich, was Urlaub für Sie bedeutet: Was möchten Sie erleben? Was ist Ihnen wichtig? Mit wem reisen Sie? Je nach Vorliebe entscheiden Sie sich dann für eine Lieblingsunterkunft bei uns in den Lerch Genusswelten. Auf unserer Homepage finden Sie weitere Informationen zu unseren Hotels, zur Kulinarik, zu Wellness, zu Gesundheit und Sport und zu den Räumlichkeiten – viel Spaß beim Staunen und Genießen!





MIT LAIB UND SEELE

TEXT · TERESA PICKL

Zeiten haben sich geändert, gutes Handwerk nicht. Das Bäckerhandwerk zählt zu den ältesten Gewerken überhaupt. Bereits vor rund 10.000 Jahren begannen Menschen aus Getreidekörnern Brot zu backen. Mit Steinen, Wasser, Salz und Feuer.

Backen ist aber nicht nur Tradition, sondern vor allem auch Kunst. Gerade wenn man auf natürliches Backen setzt. Dies haben sich die Mitglieder der Initiative „Allgäuer Bäcker“ auf die Fahne geschrieben. Ihr Ziel ist es, Tradition und Qualität des Allgäuer Kulturgutes „Brotvielfalt“, für zukünftige Generationen zu bewahren. Zur Stärkung von Lebens-

qualität, regionaler Identität, Nachhaltigkeit und Wertschöpfung. Die Vereinigung Allgäuer Bäcker e.V. ist ein Zusammenschluss regionaler Bäckereifachbetriebe, die sich dem Erhalt des traditionellen Bäckerhandwerks verschrieben haben – und damit auch der Herstellung ursprünglicher Backwaren. Die rund 25 Mitglieder vertrauen auf Handarbeit und möchten traditionelle Gerichte, wie Knauzen und Seelen zurück auf den Markt bringen. „Wir setzen auf Familienrezepte, althergebrachte Backweisen, hochwertige Zutaten und lange Teigreifezeiten“, erzählt Karlheinz Härle, Vorsitzender des Vereins. „Industriell gefertigte Teiglinge haben in unseren Backstuben keinen Platz“. Die Lebensmittel werden veredelt durch

die Zeit – die wichtigste Zutat überhaupt. Sein Teig wird 24 Stunden mit Wasser gefüttert. Das Ergebnis: Bis zu 400 Aromastoffe in der Kruste, die beim Backen entstehen. Mit seiner eigenen Bäckerei Härle in Immenstadt beweist er seit sechs Generationen und über 150 Jahren, dass gutes Brot durch handwerkliche Qualität, Zeit und Fingerspitzengefühl entsteht. Auch die Bäckerei Kirchebäck in Bad Hindelang ist Teil des Allgäuer Bäcker e.V. Sie verbindet mit Hilfe ihrer Mitarbeiter Tradition und Leidenschaft für das Handwerk. In diesen Backstuben werden alle Produkte täglich von Grund auf selbst hergestellt, bevor sie ofenfrisch über eine der Filial-Theken gehen – ein echter Allgäuer Bäcker also.

Ein Allgäuer Bäcker wird jedoch nur, wer bestimmte Kriterien erfüllt. Voraussetzung ist, dass der Standort oder die Produktion im Allgäu liegt. Außerdem sollte man bestrebt sein, so weit wie möglich, regionale Zutaten zum Backen zu verwenden. Aber selbst die besten Zutaten produzieren noch kein gutes Brot. Wichtig sind die Menschen, die mit Herzblut dahinterstehen. Aus diesem Grund wurde in der Vereinsatzung eine wichtige Leitlinie zum Thema Fachkräfte vereinbart: Fort- und Weiterbildungen der eigenen Mitarbeiter sowie eine übertarifliche Ausbildungsvergütung sind obligatorisch. Denn nur durch ihre Mitarbeiter, kann der Erhalt der eigenständigen Bäckereibetriebe im Allgäu gesichert werden. ■

Allgäuer Bäcker
Wir backen für unsere Heimat

**DER ALLGÄUER BÄCKER
E. V.**

Beethofenstraße 13
87435 Kempten
Telefon 08 31 / 2 78 84
der-allgaeuer-baecker.de
info@der-allgaeuer-baecker.de



WIR BACKEN FÜR UNSERE HEIMAT

ALLGÄUER BÄCKER

Rund 3200 verschiedene Brotsorten gibt es in Deutschland – so viele wie in keinem anderen Land. Zu Recht hat es die Deutsche Brotkultur damit auf die Liste der immateriellen Kulturerbe der UNESCO geschafft. Seit Generationen feilen unsere heimischen Bäcker an qualitativ hochwertigen Produkten – dabei bewahren sie stets die jahrhundertealten Traditionen. Doch ein gutes Brot überzeugt nicht nur durch Geschmack und Geruch, sondern vor allem durch das, was in ihm steckt: jede Menge Leidenschaft.

Illustration: stock.adobe.com/ollymolly



BÄCKEREI ALBINGER

Wir, die Bäckerei Albinger sind ein handwerklicher und moderner Meisterbetrieb. Unsere Bäckerei steht als traditioneller Betrieb für eine Vielfalt täglich frischer Backwaren und vereint höchste Ansprüche an Qualität und Service. Lassen Sie sich von unserer Produktvielfalt verführen. Nur mit den besten Zutaten erhalten wir die besten Backergebnisse.



BAECKEREI-ALBINGER.DE

SONTHOFENER STRASSE 13, 87545 BURGBERG

KORNBLUME

VOLLWERT-BÄCKEREI



Unsere Angebotspalette bietet Ihnen eine reichhaltige Auswahl an täglich frisch produzierten Gebäckspezialitäten. Als reine Bio-Bäckerei legen wir selbstverständlich größten Wert auf regionale Rohstoffe, ursprüngliche Getreidesorten und höchste Sorgfalt bei der Herstellung unserer Produkte. Mit Liebe zum Beruf bieten wir Ihnen stets ein Höchstmaß an Qualität – Qualität die man schmecken kann.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

VOLLWERTBAECKEREI-KORNBLUME.DE

WESTERHOFEN 37, 87527 OFTERSCHWANG

HÄRLE

BÄCKEREI & KONDITOREI



40 verschiedene Brotsorten, Feingebäck, Torten und Pralinen – eine Vielfalt, die auf der Zunge zergeht. Allerlei Gutes, handgemacht und mit ausgewählten Zutaten. Saftig, süß oder deftig. Fruchtig, sahnig und zartbitter. Ob original Härle-Breze, Zimtschnecke oder das knusprige Bergspitzle. Zu finden sind all die guten Dinge in fünf Fachgeschäften im Oberallgäu, wo der frische und duftende Genuss Programm ist. Bäckermeister Robert und Konditormeister Marco Härle führen den Traditionsbetrieb in sechster Generation fort. Sie haben die gläserne Backstube erweitert und setzen sich für echte Backkunst ein.

BAECKEREI-HAERLE.DE

SONTHOFENER STRASSE 11, 87544 BLAICHACH



KIRCHEBÄCK

BÄCKEREI KONDITOREI KAUFMANN

WIR mögen vielleicht nicht die größte Bäckerei sein, aber wenn wir klein und unglaublich sind, reicht das für UNS.

WIR verzichten auf Backmischungen und mögen keine Fertigprodukte.

WIR beziehen Mehl von bayerischen Mühlen und verarbeiten am liebsten regionale und saisonale Produkte.

WIR verwenden in unserer Konditorei ausschließlich Dinkelmehl und stellen auch dort ALLES selbst her.

DU kannst auch mehr als nur „Aufbacken“ und teilst mit UNS die Leidenschaft fürs echte Bäckerhandwerk?

DU findest Dein Fachwissen und Dein Gefühl fürs Backen sind zu schade, um Anlagen zu überwachen?

Dann lass' UNS gemeinsam die Nacht „ROGGEN“!

KIRCHBAECK.DE

MARKTSTRASSE 8, 87541 BAD HINDELANG

WIRTHENSOHN

BACKWERKSTATT



*Ehrliches Handwerk
seit 6 Generationen.*

BAECKEREI-WIRTHENSOHN.DE

SCHLOSSSTRASSE 14, 87527 SONTHOFEN



BÄCKEREI WEBER

FRAUENZELL



Liebe Genussmenschen!

im Allgäu Zuhause zu sein und mit all den Geschmacksvielfalten leben und auch arbeiten zu dürfen ist für mich Lebensqualität und pure Leidenschaft.

Ob Frühstück, Mittagessen oder Brotzeit, unsere Heimat hat für den Gaumen so viele regionale Köstlichkeiten zu bieten wie kaum eine andere Region.

Sei es mal deftig oder auch bewusst angerichtet, unsere Gewerke geben alles her. Und was mich ganz besonders Stolz macht; der Tag beginnt mit meinem Handwerk und endet auch mit Ihm, mit unserem Allgäuer Brot.

BAECKEREI-WEBER-FRAUENZELL.DE

SCHWALBENWEG 2, 87452 FRAUENZELL

BÄCKEREI BICKEL

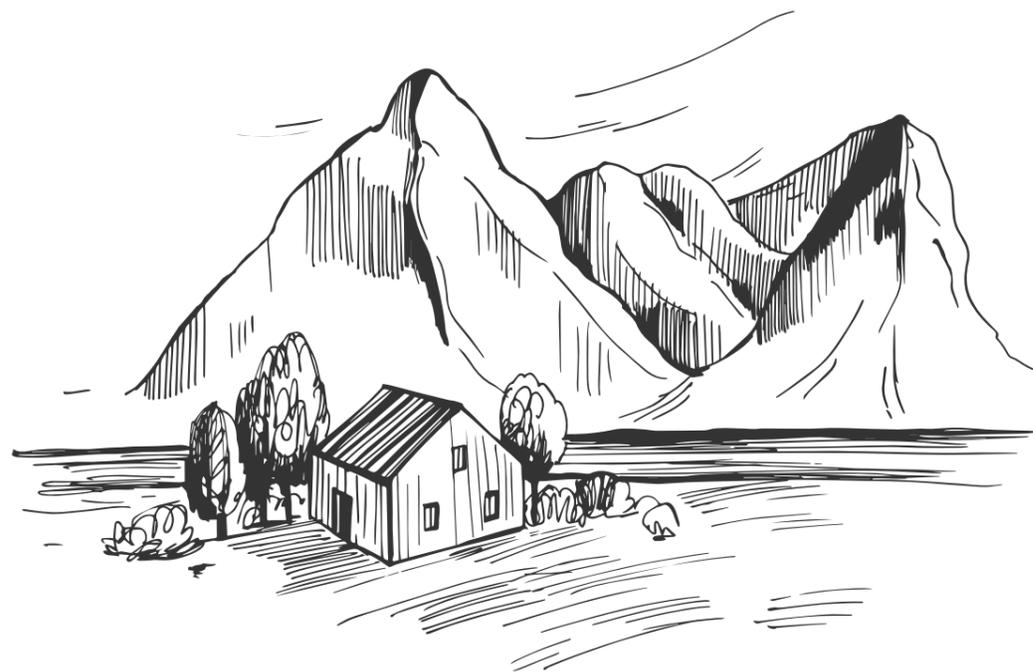
Ofenfrische und hochwertige Backwaren bescheren uns besondere Genussmomente. Daher ist der Herstellungsprozess in unserer Bäckerei Bickel von hohen Qualitätsansprüchen geprägt. Unsere Bäcker backen täglich mit bestem Wissen und regionalen Zutaten die süßen und herzhaften Leckerbissen, die im Laden von unseren kompetenten Verkäufern eingepackt werden.

Als traditioneller Handwerksbetrieb bewahren wir unsere Brotkultur seit über 70 Jahren. Das bedeutet, wir wirtschaften fair und nachhaltig, bilden im Bäckerhandwerk aus und sind Teil des Allgäuer Bäcker e.V. Das verpflichtet uns zum Selbermachen, zu stetiger Qualität und zum Erhalt unserer traditionellen Gebäcke.



70 Jahre
Bäckerei Bickel

MEMMINGERSTRASSE 118, 87439 KEMPTEN



WEIT ÜBER DEN GAUMEN HINAUS

TEXT · TERESA PICKL

Für den einen ist es der erste Kaffee am Morgen, für den anderen die kubanische Zigarre, kombiniert mit einem edlen Tropfen Rotwein. Wieder ein anderer genießt das 5-Gänge-Menü im Restaurant und der vierte, der ist einfach nur glücklich, wenn er Zeit mit Familie und Freunden verbringt. Genuss hat so viele Facetten und jeder einzelne von uns nimmt ihn anders wahr.

Über die Jahre unseres Lebens verändert sich der Genuss auch hin und wieder. Was wir als Kind toll fanden, daran haben wir uns später womöglich satt gesehen. Im Gegenzug haben wir Dinge lieben gelernt, die wir früher verabscheuten. Das erste Glas trockener Rotwein hat vermutlich keinem geschmeckt. Genauso wenig wie die erste Zigarre oder das

erste Stück Stinkekäse. Aber mit der Zeit haben wir unseren Geschmack darauf trainiert. Um wirklich genießen zu können, benötigt es in jedem Fall eines: Zeit.

»DIE MEISTEN MENSCHEN JAGEN SO SEHR DEM GENUSS NACH, DASS SIE AN IHM VORBEILAUFEN«

VON SÖREN KIERKEGAARD

Wer sich diese nicht bewusst nimmt, wird auch das beste und teuerste Stück Fleisch nicht zu schätzen wissen. Im Vergleich zu manchen Nachbarländern sind wir Deutschen allerdings meist im Stress und vergessen oft, uns auf die kleinen Dinge des Lebens zu konzentrieren. Dabei ist Genuss so wichtig: Er tut unserer

Seele gut und löst Gefühle wie Wohlbefinden, Glück und Ruhe aus. Gerade die letzten beiden Jahre waren für die meisten von uns voller Verzicht. Den Moment bewusst zu genießen, rückt wieder ins Gedächtnis.

Im Prinzip ist Genuss alles, was gut tut. Solange man es in Maßen macht. Wird es zur Gewohnheit, nimmt man dem Besonderen den Reiz.

Genussreize und Genussmomente gibt es im Alltag genügend, wir müssen uns nur die Zeit nehmen, sie zuzulassen. Der perfekte Moment wartet nicht. Und aus diesem Grund verabschiedet sich die Autorin dieser Zeilen nun in die Berge. Hoch oben am Gipfel stehend, den Blick in die Ferne gerichtet, ein kühles Bier in der Hand – das beispielsweise ist für sie Genuss pur. ■

Illustration: stock.adobe.com/raya


OBERJOCH
FAMILUX RESORT

Durchatmen mit deiner Familie

Entdecke das himmlische Resort der weltweit ersten und einzigen Premium-Hotelgruppe ausschließlich für Familien mit Kindern, herrlich gelegen auf 1200 Metern inmitten des Allgäuer Bergpanoramas. Bei uns findest du eine verdiente Auszeit und spürbare Entspannung – mit dem guten Gefühl, dass deine Kinder perfekt umsorgt Spaß ohne Ende haben.



FAMILIES
ONLY

DU SUCHST EINEN JOB?
BEWIRB DICH JETZT!



Bring your kids,
find yourself.

WWW.OBERJOCHRESORT.DE

KLASSE

STATT MASSE

TEXT & FOTOS · SANDRA HEITMANN

Manche schwimmen mit und manche gegen den Strom. Manche machen die Dinge anders, neu und mit viel Herzblut. Sie probieren andere Prozesse und Herangehensweisen, treten bewusst aus der Komfortzone aus - stets überzeugt von der eigenen Sache. Robert Johann ist ein klassischer Gegen-den-Strom-Schwimmer. Gelernter Hotelfachwirt, Gastronom und Gastronomieleiter der Alpsee Bergwelt mit der Aufgabe etwas außergewöhnlich Gutes zu schaffen: Ein nachhaltiges Gastrokonzept auf einem Erlebnisberg für Touristen und Einheimische.

Überzeugungen hat er dabei viele. Zum Beispiel, dass für dieses Konzept ein durch und durch hoher Standard unabdingbar ist. Und auch, dass Touristen, die im Allgäu Urlaub machen, gute Allgäuer Produkte genießen wollen – und dafür durchaus bereit sind, zu bezahlen. „Das Einzige, was dabei nicht fehlen darf, ist Kommunikation“, sagt Robert Johann. „Menschen, die wissen, was auf der Karte steht und warum, nehmen den Genuss ganz anders wahr.“ So wird zum Beispiel folgendes erklärt: Die Nuggets werden durch Gemüse-Crossies ersetzt, da Nuggets nicht ohne Massentierhaltung einhergehen. In der Spaghetti Bolognese wird weniger

Fleisch verwendet, dafür mit Gemüse ersetzt, damit der Fleischkonsum reduziert wird.

Robert Johann legt bei seinem Konzept besonders viel Wert auf Nachhaltigkeit, Regionalität, Tierwohl und Qualität. Er kauft dabei bewusst saisonale Lebensmittel aus dem Allgäu. Die heimischen Produzenten sind Landwirte, Bäcker, Jäger, Metzger, Senner, Winzer und Brauer, die mit Herzblut und Können ihrem Handwerk nachgehen. Der Gastronom kennt seine langjährigen Lieferanten persönlich und unterstützt ihre nachhaltige Arbeitsweise.

Das gilt für den gesamten Erlebnisberg. Die Alpsee Bergwelt zwischen Immenstadt und Oberstaufen zählt zu den Freizeithighlights im Oberallgäu. Auf einem Berg befindet sich die längste Ganzjahres-Rodelbahn Deutschlands, der größte Hochseilgarten Bayerns und einige Einkehrmöglichkeiten. Zum Beispiel die Abenteuer Alpe, in dessen unmittelbarer Nähe sich ein großer Spielbereich und das Zuhause von Alpakas, Lamas, Schafen und Ziegen befindet. Oder die Berghütte Bärenfalle an der Bergstation und die Alpe Obere Kalle. Neu mit dabei ist auch das Bergwelt Eiscafé neben der Talstation. Hier wird ausschließlich Bio-Heumilch-Eis angeboten, das aus einer Kooperation mit einer regionalen Bio-Käse-



rei und einem echten italienischen Eismeister hergestellt wird.

Dass sich bei so einem durchdachten Freizeitangebot viele Gäste tummeln, ist klar – und dieser hohe Standard, der hier in der gesamten Anlage gelebt wird, ist keine Selbstverständlichkeit. Für Robert Johann ist es das aber. Er schafft den Spagat zwischen einer hohen Besucherzahl und einem Speisenangebot, das dennoch konsequent an seinem Nachhaltigkeitskonzept ausgerichtet ist.

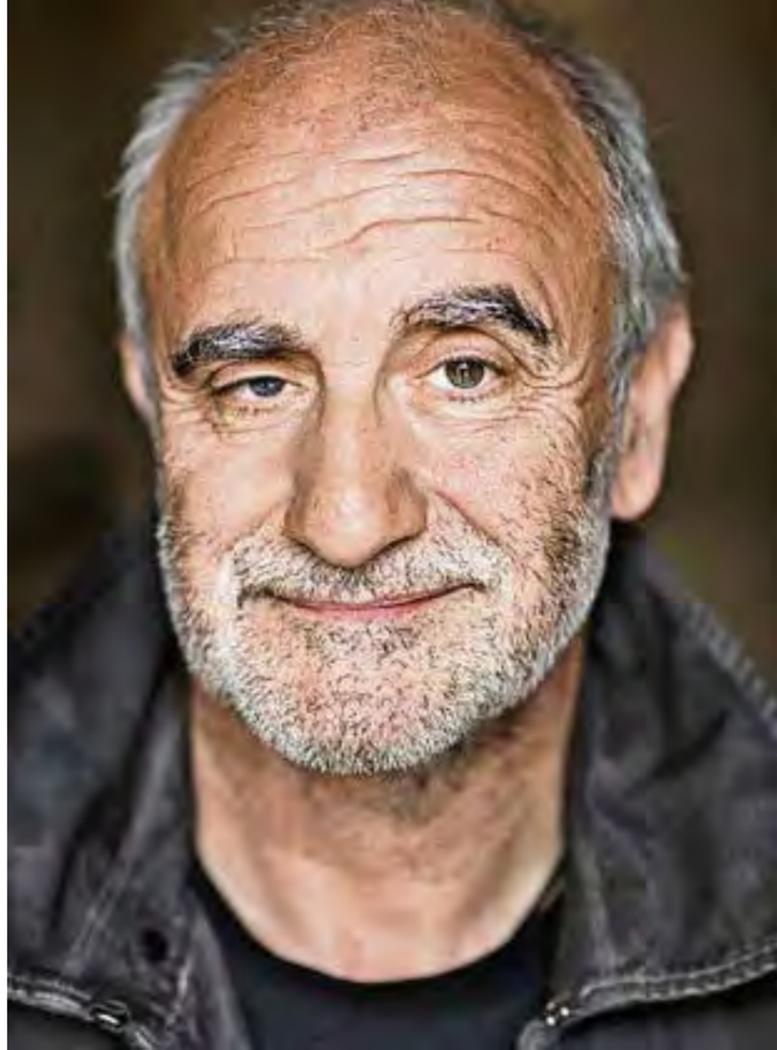
„Als Kind wollte ich immer etwas erschaffen. Wenn Menschen zu mir kommen, sollen sie etwas mitnehmen können und sich dadurch bereichern“, sagt Robert Johann. Diesen Traum erfüllt er sich mit der Alpsee Bergwelt, die ein Statement setzen soll. „Wer Ziele hat, muss hartnäckig und kompromisslos handeln“, erzählt der Gastronom. „Gleichzeitig muss man offen durch die Welt gehen, hinhören und

das Wahrgenommene auch mitnehmen.“ Das Ergebnis ist ein durchdachtes Speisenangebot für alle, die Lust auf Genuss haben. So findet man auf der Karte beispielsweise Allgäuer Heumilch Mozzarella, das Bergwelt Brot, das eigens in einer örtlichen Bäckerei gebacken wird, genauso wie Milchreis, hergestellt aus Urdinkel und Allgäuer Heumilch. ■



BERGWELT GMBH & CO.KG

Ratholz 24
87509 Immenstadt
Telefon 08323/960580
info@alpsee-bergwelt.de



Fotos: Anja Jahn (links), Paul-Felix Heinisch (rechts); Illustrationen: stock.adobe.com/la_puma

PORSCHER

KANN JA SPASS MACHEN, ABER...

TEXT · TERESA PICKL

Hoch hinaus ging es für Franz Keller nur im übertragenen Sinne. Der eigentliche Wunsch, Flugzeuge zu bauen, erfüllte sich zwar nicht, dafür gehört er zu den renommierten Köchen Deutschlands. Seit letztem Jahr vervollständigt der Freiburger die Genussmacher-Jury und erhofft sich durch den Wettbewerb ein Umdenken.

Einst griff er nach den (Michelin)-Sternen, heute lebt und arbeitet der Koch und Öko-Landwirt auf seinem Falkenhof oberhalb des Wispertals im Taunus. Dort betreibt er eine eigene Schweine- und Rinderzucht und arbeitet als „Koch on demand“ bei Veranstaltungen, Kochkursen und Festen. Das Wohl der Tiere liegt Keller am

Herzen: Fleisch nur von gesunden und artgerecht gehaltenen Tieren zu essen, ist für ihn selbstverständlich, und genau das möchte er an die Menschen weitertragen. „In den Medien wird viel Unsinn verbreitet“, erzählt der Koch. „Rindfleisch müsse immer fett sein, Schweine hingegen möglichst mager. Beim Rind führt das zu einer

absoluten Verschwendung der Ressourcen. Und ein Schwein, das kein Fett hat, ist eine arme Sau und kann nicht schmecken.“ Daher wird auf dem Falkenhof alles von den Tieren verwertet. Sogar das Fell – aus dem werden Taschen gemacht und die Hörner zu BIO-Dünger verarbeitet. Die Fleischprodukte kommen anschließend zu seinem Sohn Franz Keller junior in die Adler Wirtschaft, zu Kollegen und mittlerweile auch direkt zum Endverbraucher. Per Vorbestellung können die Produkte am Hof abgeholt werden. Auf seinem Falkenhof, zwischen Rindern, Schweinen und Kaninchen, scheint Franz Keller nach all den bewegten Jahren angekommen zu sein. Als kleiner Junge stand er bereits mit seiner Oma am Herd und für die Familie war klar: Der Franz wird Koch. Obwohl er Flugzeuge bauen wollte, merkte Keller zügig, dass er als Koch schnell selbststän-

dig arbeiten kann und entwickelte Spaß an der Arbeit. Bei seinem ersten Lehrmeister, dem Freiburger Gastwirt Hans Beck, lernte er das Handwerk. Hans Beck führte eine normale, bodenständige Küche. Nach Feierabend lehrte er seinen Schülern jedoch die hohe Küche, die er selbst bei Auguste Escoffier, dem Präger der französischen Haute Cuisine, erlernte. Diese Fingerfertigkeiten perfektionierte Keller später bei berühmten französischen Gastronomen wie Paul Bocuse, Jean Ducloux, Paul Lacombe oder Michel Guérard. Zurück in Deutschland erkochte er sich zu Hause im Schwarzen Adler gleich zwei Michelin-Sterne – der Aufstieg in die Crème de la Crème der deutschen Köche. Der erste Stern war bereits von Mutter Irma seit dem Jahr 1969 vorhanden. Während ihn die klassische französische Küche am meisten prägte,

veränderte ihn die italienische zum Positiven. Einfacher, direkter, unkomplizierter und dennoch voller Genuss. Mit den einfachsten und besten Grundprodukten. „Ohne meine Zeit in Italien wäre ich wohl für immer im Sterne-Zirkus geblieben“, sagt Keller. So aber entschied er sich anders und kehrte der Sterne-Gastronomie schon vor 25 Jahren bewusst den Rücken. Die gehobene Sterne-Küche habe in seinen Augen nichts mehr mit Natürlichkeit und Normalität zu tun. Zum Wohl der Gäste und der Bewertungen werde nur das beste Stück vom Tier verwendet. Nachhaltigkeit - das ganze Tier verwerten und zu schätzen - ist da kaum machbar. An der Normalität etwas zu bewegen, spornte ihn an: „Ein Porscher kann ja Spaß machen, aber nicht im täglichen Leben, wie beim Einkaufen zum Beispiel.“ Also widmete er sich in seiner Adler-

Wirtschaft den einfachen Gerichten und machte diese ohne überzogenen Luxus zu etwas Besonderem. Ganz nach dem Motto: Vom Einfachen das Beste.

Egal ob Sterneküche oder einfacher Gasthof, egal ob Allgäu oder Norddeutschland, ein Problem haben alle gemeinsam: kein Personal. Die Zeiten der langen Wartelisten, um einmal im Leben mit einem Spitzenkoch arbeiten zu dürfen, sind vorbei. Um dem Gast trotz allem weiterhin ein Erlebnis bieten zu können, müsse laut Keller vor allem in die Personalführung investiert werden: „Das Wort Beruf kommt ja auch von Berufung – die Arbeit muss Spaß machen.“ Teamwork, Teamspirit und das Miteinander von Jung und Alt. Außerdem müsse man über den Tellerrand hinaussehen und explizit auch nach Quereinsteigern suchen: „Selbst ein Schlosser kann plötzlich seine Leidenschaft am Topf entdecken.“

Die Qualität der Allgäuer Küche ist in Kellers Augen sehr hoch. Geprägt durch Originalität und Identität, hebe sie sich von den restlichen deutschen Regionen ab. Luft nach

oben gibt es jedoch immer – wie zum Beispiel in der Vielfalt und Regionalität der Produkte sowie im Aufbau einer Marke. Hierbei können sowohl Politik als auch die Verbraucher helfen. „Es ist ein deutsches Phänomen, an Essen zu sparen“, beschwert sich Keller.

» WER FLEISCH ISST,
SOLLTE TIERE LIEBEN «

Gerade zurzeit ist das Thema „teure Lebensmittel“ wieder brandaktuell. Anstatt zu jammern, sollen die Leute in seinen Augen lieber Fleisch, Wurst und Milchprodukte im Allgemeinen reduzieren. Bewusst die beste Qualität kaufen, dafür weniger. „Tierisches Eiweiß und Fett konsumieren die meisten von uns ohnehin zu viel“. Das Motto „weniger ist mehr“, sei nicht nur gesünder, sondern auch preiswerter. Dafür sollten wir lieber regionales Obst und Gemüse der jeweiligen Jahreszeit auf den Speiseplan setzen.

Während die Deutschen beim The-

ma Ernährung die Billigstrategie fahren, achten Italiener und Franzosen darauf, was auf den Teller kommt. Das Wort „Genuss“ hat dort laut Keller eine ganz andere Bedeutung: „Dem typischen Deutschen ist ein dickes Auto oder der Urlaub wichtiger als das tägliche Leben.“ Dabei sei nichts einfacher, als gute Produkte zu kaufen und diese daheim zuzubereiten. Aber das sei für einige offenbar schon zu viel verlangt. „Es ist furchtbar, dass die Leute Zuhause nicht mehr kochen“, klagt Keller. „Da baut man sich die teuersten Geräte ins Haus und nach sechs Jahren ist immer noch alles wie neu.“

Für die Zukunft wünscht sich Franz Keller ein Umdenken: Weg vom Preisdenken, hin zu mehr Qualitätsbewusstsein. Sich Gedanken darüber zu machen, wie die Lebensmittel erzeugt wurden und wie die Tiere gelebt haben, Obst und Gemüse zur richtigen Jahreszeit zu kaufen und das Kochen in den Alltag zu integrieren. „Genuss ist unser größter Unterschied zu den Säugetieren, das sollten wir schätzen“, lautet sein Credo. ■

AUF DEM ALLGÄUER FRÜHSTÜCKSTISCH ...

TEXT · ALLGÄU GMBH IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM HEIMATBUND ALLGÄU

... sind sie nicht weg zu denken: Ein guter Käse und ein Glas voll frischer Heumilch. Denn wer kennt es nicht, dieses kulinarische Erbe des Allgäus: den Allgäuer Bergkäse, in runden Laiben in urigen Reifekellern gelagert. Oder das Braunvieh, das auf saftigen Bergwiesen weidet. Regionalität, Qualität und Tradition sind seit jeher prägend für das Allgäu als Milch- und Käse- region.

Da stellt sich doch die Frage, wie der Käse eigentlich ins Allgäu kam? Die Antwort ist einfach: Eigentlich war er irgendwie schon immer da. Nur anders wie man ihn heute kennt. Seine Wiege liegt in den Alpen. In hauseigenen Käseküchen wurde bereits im 12. Jahrhundert ein so-

genannter „Alpkäse“, der Urkäse, hergestellt. Wirtschaftlich gesehen war die Milchwirtschaft jedoch nicht dominierend, vielmehr gab es mit dem Getreide- und Flachs- anbau ein „buntes“ Allgäu.

Um 1800 kam dann der erste Schweizer Emmentaler nach Deutschland und mit ihm auch das Wissen rund um den Käse. Das Allgäu erfuhr vor allem durch Namen wie Stadler, Hirnbein und Althaus ab dem 19. Jahrhundert den großen Aufschwung.

Die Viehbestände stiegen an und mit ihnen die Milchpreise. Aus Haus- wurden Dorfkäsereien. Bald war es soweit: Das Allgäu galt als DIE Käseküche Deutschlands. Ohne die Anstrengungen, z.B. des 1887 gegründeten Milchwirtschaftlichen Vereins Allgäu, wäre dieser Titel

bald verloren gegangen. Die Käse- Qualität begann zu leiden, sodass Ende des 19. Jahrhunderts Maßnahmen, z.B. Lehrsennereien, eingeführt wurden.

Heute gibt es das Milchwirtschaftliche Zentrum Bayern in Kempten. Dort wird die gesamte Wertschöpfungskette zusammengefasst. Aufgabe ist es, dass Allgäuer Milchprodukte weiterhin etwas Besonderes bleiben.

Der Allgäuer Käse gilt heute als Kulturgut der Region. Nicht umsonst sind Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Sennalpkäse und der Weißlacker mittlerweile von der EU geschützt – dem Urkäse aus den Allgäuer Alpen sei Dank.

Infos zum Kulinarischen Erbe des Allgäus unter kulinarischeserbe.allgaeu.de ■



Fotos: Paul-Felix Heinisch



ALLGÄU GMBH
Gesellschaft für Standort
und Tourismus
Telefon 0831 / 575 37 30
info@allgaeu.de
www.allgaeu.de



Foto: Wolfgang Fallier Fotodesign / DIE NEUE SPINNEREI Kempten

MIT HERZBLUT

IN DER LANDWIRTSCHAFT

TEXT · TERESA PICKL

Um das Allgäu als Genussregion attraktiver zu machen, braucht es mehr als nur gutes Essen und Trinken. Vor allem für die Gäste. Und wo könnte man den Urlaub im Allgäu authentischer und unverfälschter verbringen als auf dem Bauernhof?

Der Hahn kräht, die Ziegen und Schafe grasen auf der Wiese und vor einem steht ein schmackhaftes Frühstück mit frischen Eiern, Joghurt sowie Wurst und Käse – das alles mit Blick auf die Berge. Was wie im Märchen klingt, wird auf den zahlreichen Ferien- und Bauernhöfen im Allgäu zur Realität.

Vom einfachen, urigen Reiterhof bis hin zum Luxus-Hof: Das Angebot an Ferienhöfen im Allgäu ist vielseitig und schier endlos. Die Initiative „Mir Allgäuer“ machte es sich zur Aufgabe, den Betriebszweig „Urlaub auf dem Bauernhof“ zu bündeln und zu professionalisieren.

„Jeder unserer Höfe ist einzigartig“, sagt Angelika Soyer, Erste Vorsitzen-

de des Vereins. Seit 2009 ist sie mit ihren Kolleginnen und Kollegen Ansprechpartner Nummer eins für die aktuell 520 Mitglieder. Dabei liegt ihr die persönliche Betreuung jedes einzelnen am Herzen: „Wir sind nicht nur eine Plattform, sondern nehmen jedes Mitglied von Beginn an die Hand“. Der gemeinsame Blick über den Tellerrand hinaus und der Erfahrungsaustausch untereinander sind wichtige Bestandteile der Initiative.

„Mir Allgäuer“ steht für einen nachhaltigen, gesunden Urlaub in einer der wohl schönsten Regionen Deutschlands. Durch ihre überschaubare Größe machen die Unterkünfte eine persönliche Betreuung der Gäste möglich, die in diesem Maße wohl selten zu finden ist. „Auf unseren Höfen können die Gäste Genuss erleben und schmecken“, sagt Soyer. Der ist in ihren Augen sehr vielseitig. Die Hauptzutat sei jedoch Zeit. Eine schöne Brotzeit unter Freunden, mit regionalen Produkten wie Wurst und Käse, ein heimisches Bier dazu und stundenlang ratschen. So ihre Definition von Genuss.

Allgäuer Ferienhöfe sind zudem Erzeuger regionaler Produkte wie Milch und Käse oder Fleisch und Wurst. Die meisten Mitglieder führen eine Landwirtschaft und stellen mindestens ein Urprodukt selbst her. Auch Höfe mit stillgelegter Produktion sind im Portfolio, die aber zumindest einen Bezug zur Landwirtschaft aufweisen. Diese werden entsprechend gekennzeichnet und gehören zur Kategorie Landhof. Einige der Höfe haben sich zudem einem bestimmten Thema gewidmet. Ob Alpenwellness, Kräuter-Landhof, Reiterhof oder Kinderbauernhof – jedes Mitglied soll das bieten, was es gut kann. „Wer allen alles bietet, bietet allen nichts“, umschreibt Soyer ihr Motto.

Ein weiteres Beispiel regionaler Förderung ist das „Allgäuer Krämle“ – quasi die Souvenir-Ecke aus der Region. Dabei werden dem Gast Produkte aus der Heimat nähergebracht, die als Mitbringsel für zu Hause dienen. Angelika Soyer und ihre Kolleginnen und Kollegen halten ständig Augen und Ohren nach neuen Allgäuer Mächlern offen. Die

werden zu den Mitgliederversammlungen eingeladen und stellen ihre Produkte vor. Die Betreiber der Höfe können dort nach Lust und Laune einkaufen. Sogar Bilder und Dekoartikel in den Ferienhäusern stammen meist von Künstlern oder Fotografen aus der Region.

Für die Kleinsten ist ein Urlaub auf dem Bauernhof ein wahres Erlebnis. Die Tiere hautnah kennenlernen und einen Einblick in die Herstellung von Lebensmitteln bekommen – dazu viel Platz zum Toben und Spielen. Da werden Kinderträume wahr. Und die Eltern können derweil entspannen und entschleunigen, ganz fernab vom Massentourismus.

Für die Zukunft geht es Angelika Soyer vorrangig darum, die Betrie-

be auf neue Zeiten einzustellen und ihnen die Angst vor steigenden Preisen und der Inflation zu nehmen. „Die Herausforderungen werden nicht einfach, aber gemeinsam stehen wir das durch“, sagt die Allgäuerin. Genau das macht die Initiative auch aus – Gemeinschaft. Die einzelnen Höfe profitieren und lernen voneinander und bilden ein großes Netzwerk.

„Man spürt einen großen Zusammenhalt – Neid untereinander gibt es nicht“, betont Soyer. Das wird auch auf den Lehrfahrten deutlich. Hier genießen die Mitglieder ein paar Tage Auszeit, um sich auszutauschen und andere Unterkünfte kennenzulernen. Und dann steht im nächsten Jahr natürlich noch die 20-Jahr-Feier an, die gebührend ge-

feiert werden will. Die Mitglieder von „Mir Allgäuer“ verbindet eines auf alle Fälle: Herzblut in der Landwirtschaft und die Liebe zur Natur und den Tieren. Darüber hinaus sind sich wohl alle einig, dass das Allgäu der wohl wunderbarste Lebens- und Wirtschaftsraum ist. ■



Fotos: Landhof Schmid, Ofterschwang (Tisch); AlpenFerienLandhaus Müller, Rettenberg (Hof); Ferienhof Rädler, Immenstadt (Hof); Gut-Hof Schneider, Waltenhofen (Stall)



Mir Allgäuer
Urlaub auf dem Bauernhof

**MIR ALLGÄUER - URLAUB
AUF DEM BAUERNHOF E.V.**

Adenauerring 97
87439 Kempten (Allgäu)
Telefon 08 31 / 96 06 61 22

HEIMAT IST LECKER

Unsere Region Allgäu ist das Zuhause zahlreicher Genuss-Handwerker. Menschen, die sich dem Thema Genuss in all seinen Facetten verschrieben haben. Dabei geht es weit über den Gaumen hinaus. Denn ein Produkt wird erst durch die Mächler, die dahinter stehen, besonders. Mit Herzblut, Mut und Liebe. Und dann entstehen Produkte, die so einzigartig sind wie ihre Heimat-Region.

ONDERSCH – GENUSSWIRTSCHAFT & STREETFOOD

UNKOMPLIZIERT – FRISCH – KREATIV Die Oberstdorfer Gastronomie ist ONDERSCH! Ein vielschichtiges Konzept aus Kino, Lounge, Streetfood und Casual Fine Dining ist nicht mehr geheim, sondern **der** kulinarische Tipp in Oberstdorf. Die beiden Ondersch-Kreatureure Matthias Hein und Stefan Stiefeling waren deutschlandweit in verschiedenen Sterneküchen aktiv, ehe Sie ihren Traum vom eigenen Restaurant 2017 verwirklichten. Eine gelebte Philosophie des Ondersch besteht darin, dass überwiegend regionale Produkte von einheimischen Erzeugern in der Pfanne landen. Reservieren Sie in der Ludwigstr. 7 unter 08322/300 4885 einen Tisch und ... essen mal ganz ONDERSCH!

ONDERSCH.DE

ONDERSCH



OASE FÜR KENNER UND GENIESSER

Im Herzen von Immenstadt liegt dieses Kleinod für Feinschmecker und Weinliebhaber. Hier findet man ein riesiges Weinsortiment, das sowohl die edelsten Weine wie, Mouton Rothschild und Sassicaia umfasst, in dem man aber auch viele kleine unbekanntere Weingüter als Geheimtipp entdecken kann. Die renommierten Fachzeitschriften wissen längst, welches Juwel das Allgäu hier besitzt. Die Zeitung *essen & trinken* bezeichnete den Flaschengeist schon einmal als besten Weinladen im Allgäu.

FLASCHEGEIST-IMMENSTADT.DE

FLASCHEGEIST
Wein + Tapaswaren + Tee + Kaffee



ALLGÄUER KERAMIK

Die Schüsseln und Teller für's Allgäuer Nationalgericht „Kässpatzen“. *Allgäuer Keramik steht für entschleunigten Genuss am Tisch. In Gemeinschaft und Tradition (Laudatio von Hendrik Haase).*

Seit rund 60 Jahren stellen wir in Altstädten die Allgäuer Kässpatzenschüsseln her, regional und nachhaltig!

ALLGAEUER-KERAMIK.DE

WINZERVEREIN HAGNAU

Strahlend hüllt die Sonne die Landschaft in ein goldenes Gewand. Glitzernd funkelt der See und reflektiert ihre Strahlen auf die sanft abfallenden Rebhänge. Hier in Hagnau dürfen die 52 Winzerfamilien des Winzervereins Hagnau ihre Rebstöcke hegen und pflegen. Und dann im Herbst die Früchte ihrer Arbeit ernten: Dann „wimmelt“ es in den Weinbergen. Denn die Trauben finden ihren Weg in die schweren Kisten ausschließlich per Handarbeit.

Überzeugen Sie sich selbst von der Frische und Leichtigkeit der Weine und lassen sie sich in Hagnau im Winzerverein kompetent beraten.

MEHR INFORMATIONEN UNTER: HAGNAUER.DE



SENNEREI GUNZESRIED

Im Jahr 1892, vor genau 130 Jahren, schlossen sich 40 Landwirte zu einer Sennerei Genossenschaft zusammen. Heute sind noch alle 12 Bauern des Gunzesrieder Tals aktiv dabei und produzieren jährlich 1,3 Mio Liter Milch. Verarbeitet wird nur Heumilch, keinerlei Silage. Neben Hart- und Schnittkäse gibt es Trinkmilch und eigens hergestelltes Eis im Sortiment. Auf der Rückseite des Gebäudes gibt es im **24h-Käseautomat** neben bestimmten Käsesorten zusätzlich Fleisch, Wurst und Eis zum Kaufen.

Besuchen Sie unseren Online-Shop!

Unsere Laden-Öffnungszeiten: Mo. bis So. von 9-12 und 15-18 Uhr
GUNZESRIEDER-BERGKAESE.DE



BIOWELTEN IMMENSTADT

Bei uns ist täglich Bio-Wochenmarkt mit Obst und Gemüse, sehr günstigem Getreide, Eier, Brot, Honig, Ölen, Kaffee und natürlich Allgäuer Käse von regionalen Erzeugern.

Auf über 400m² bieten wir ein umfangreiches Sortiment mit einem Fokus auf vegane Produkte, wie unsere hausgemachten Kuchen und Käsealternativen. Jetzt auch viele Bio-Discount-Produkte.

Kommt vorbei in der Liststraße 22 oder lasst Euch beliefern über unseren Onlineshop.

BIOWELTEN.DE



BERGKÄSEREI STEIBIS

Die Bergkäserei Steibis liegt inmitten des schönen, gleichnamigen Bergdorfs. Jenen Ort beliefern seit 1906 heimische Landwirte mit ihrer guten Heumilch. Und zwar jeden Morgen und jeden Abend, damit sie täglich frisch zu Käsespezialitäten verarbeitet werden kann.

Wer den Steibinger Bergkäse, Emmentaler oder die vielen anderen Käsespezialitäten probieren möchte, der kommt einfach im Ladengeschäft vorbei.

Außerdem können die Spezialitäten rund um die Uhr über den Käseautomaten und den Käseversand bezogen werden.

BERG-KAESE.DE



GIPFELSTÜRMER...

... ist eine der vielen Seifensorten, die wir, Fam. Böttcher auf der **Holzalpe in Sigishofen**, von Hand in unserer gläsernen Seifenmanufaktur sieden. Aus frischer BIO-Heumilch entstehen zusammen mit pflanzlichen BIO-Ölen & Buttern duftende Köstlichkeiten für Haut & Haar.

Besuchen Sie unseren großen Werksverkauf auf der HolzAlpe, Sigishofen 56, Ofterschwang, Mi. – Fr. von 10.00 – 12.30 und 13.00 – 17.00 Uhr. Wir beraten Sie gerne.

KUHMILCHSEIFE.DE



BERGKÄSE

AUS DEM BREGENZERWALD

Die Sennerei Hittisau ist eine bäuerliche Genossenschaft, die ausschließlich die frische Heumilch von ihren Bregenzerwälder Bauern zu Bergkäse, Emmentaler u. SennButter verarbeitet.

So werden in der Dorfsennerei im Jahr rund 630 Tonnen Käse und 26 Tonnen Butter nach alter Tradition hergestellt. Die frische Heumilch wird weder pasteurisiert, thermisiert noch homogenisiert, sondern direkt als Rohmilch zu Käse und Butter weiterverarbeitet. Entsprechend viel Fachwissen und Gespür ist von den drei Sennern gefordert.

„Es ist mir eine besondere Herzensangelegenheit, für unsere Bauern in

dieser Bergregion durch 100 Prozent Direktvermarktung der Produkte den bestmöglichen Milchpreis zu erwirtschaften“, so Barbara Reichenberger, Geschäftsführerin der Sennerei Hittisau.

„Was unsere Bergbauern auf ihren Höfen und Alpen tagein, tagaus für die Produktion der hochwertigen Heumilch leisten, muss einfach bezahlt werden. Was wäre unsere schöne Bergregion ohne unsere Bauern!“

Nicht umsonst ist der „Hittisauer Bergkäse“ inzwischen weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt, zeichnet er sich doch durch seine top Qualität und seine Cremigkeit aus.



Foto: Sennerei Hittisau

Erhältlich ist dieser in den drei Reifestufen „mild“ (5 Monate), „würzig“ (9 Monate) und „über zwölf Monate“ (12 Monate).

Aber koste und überzeuge dich einfach selbst!



SENNEREI HITTISAU

Platz 190, A-6952 Hittisau
E-Mail: sennerei@hittisau.at
www.sennerei-hittisau.at

Montag – Mittwoch: 8 – 12 Uhr

Donnerstag und Freitag:

8 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr

Samstag:

8 – 12 Uhr und 14 – 17 Uhr

Unsere Käse-Automaten: 24/7



Foto: ARGE Heumilch Österreich



DAIBEERI¹

ZUTATEN FÜR VIER GLÄSER

- 24 cl Limettensaft
- 40 cl Weißer Rum
- 80 cl Meckatzer Hell

Zubereitung

Limettensaft, Zuckersirup und Weißer Rum in einem Krug vermengen, Mischung und Eiswürfel auf die Gläser verteilen und mit jeweils 20 cl Meckatzer Hell aufgießen. Mit einer Scheibe Limette dekorieren. Als Glas eignet sich ein tolles Sommer-Glas, das verleiht dem Cocktail ein Fünkchen Glamour. Ein fruchtig-aromatischer Cocktail, perfekt zur Erfrischung an lauen Sommerabenden.

COCKTAIL REZEPTE



GMISCH²

ZUTATEN FÜR VIER GLÄSER

- 12 Eiswürfel
- 50 cl Meckatzer Weiss-Gold
- 50 cl Kräuterlimonade
- 4 Zweige Minze

Zubereitung

Vier bauchige Gläser mit jeweils drei Eiswürfeln füllen, das Weiss-Gold und die Kräuterlimonade jeweils zu gleichen Teilen auf die Gläser verteilen, mit einem Minzzweig dekorieren, fertig!

BAVARIAN GIN FIZZ³

ZUTATEN FÜR VIER GLÄSER

- 12 cl Meckatzer Gin (gibt's auch auf www.meckatzer-shop.de)
- 8 cl Zitronensaft
- 4 cl Zuckersirup
- 8 Limettenstücke
- 60 cl Meckatzer Urweizen

Zubereitung

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup in die Gläser geben, mit einem Löffel kurz durchmischen und mit Meckatzer Urweizen auffüllen.

Fotos: Meckatzer Löwenbräu; Illustration: stock.adobe.com/Carrin1309

j. Nußbaumer
Käsemeister

Dorfkäserei Nußbaumer
Konstanzer 1 in Oberstaufen

Gutschein:
250g Bergkäse jung

Öffnungszeiten
Mo-Sa 10-18 Uhr
So und Feiertag 12-18 Uhr

Genuss...

- PRICKELNDER CAVA
- AUSGEWÄHLTE WEINE & PORTWEINE
- SCHINKEN & SALAMI VOM PORCO IBÉRICO

STEFFIS SPEISEKAMMER · NEBELHORNSTR. 49A · 87561 OBERSTDORF
08322 940660 · WWW.STEFFISSPEISEKAMMER.DE
INFO@STEFFISSPEISEKAMMER.DE

Hofmühle
Museum für Technik, Kunst und Kultur

IMMENSTADT

ÖFFNUNGSZEITEN
ganzjährig Mittwoch bis Sonntag
14:00 – 17:00 Uhr
Montag & Dienstag geschlossen.

KONTAKT
Telefon: 0 83 23 / 36 63
An der Aach 14,
87509 Immenstadt
www.museum-hofmuehle.de

DAS MUSEUM HOFMÜHLE steht für Handwerk und Industrie, für Kunst und Kultur im oberen Allgäu. Erleben Sie das Stadtmuseum als Ort der Innovation.

DAS SÜSSE HERZ VON OBERSTDORF

50 Jahre
Gerlach
DAS SÜSSE HERZ VON OBERSTDORF
1972 - 2022

Täglich ab 9.00 Uhr
Frühstück
Samstags, sonntags u. an Feiertagen
Großes Frühstücksbuffet

87561 Oberstdorf · Metzgerstr. 13
Telefon (08322) 4354 · Fax 8827
www.cafe-gerlach.de

Montag Ruhetag

Schönegger Käse Alm

Natur schmecken. Wohlfühlen. Leben.

Wir freuen uns auf Deinen Besuch!

aus Heumilch g.t.S. **BERG BAUERN HEUMILCH**

Hier erhältst Du unsere Schmankerl:

- Schönegg Schönegg 6
- Peiting Bahnhofstraße 1A
- Steingaden Füssener Str. 27
- Gründl/Prem Lechbrucker Str. 18
- Schwangau Unterdorf 1
- Hopfen am See Uferstraße 19
- Tannheim (Tirol) Vilsalpseestraße 42
- Riezlern/Kleinwalsertal Walserstraße 23
- Oberstdorf Hauptstraße 11
- Bad Hindelang Steinebergweg 2
- Wertach Weißbäckerplatz 1
- Immenstadt Sonthofener Str. 46
- Buchenberg Lindauer Str. 16
- Isny im Allgäu Zur Ludwigshöhe 3
- Bad Grönenbach Marktstraße 8
- Mauerstetten Bahnhofstraße 1

Unsere Käsespezialitäten aus Bergbauern-Heumilch erhältst Du auch im Online-Shop unter www.schoenegger.com

HANDMADE

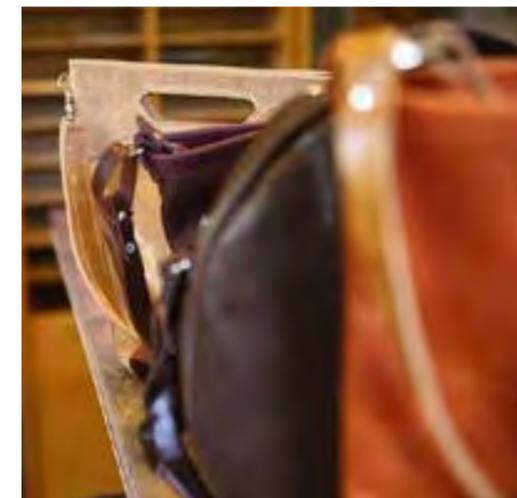
AUS DEM ALLGÄU

TEXT & FOTOS · SANDRA HEITMANN

Eine Lederwerkstatt – sofort hat man Bilder im Kopf und Gerüche in der Nase. Urige Möbel, Kisten voller Leder und jede Menge antiker Werkzeuge. Für Jule Baiz ist das ein pures Lebensgefühl. Die Arbeit mit Leder und Lederprodukten definieren für die gelernte Orthopädienschuhmachermeisterin Genussmomente, in denen der Fokus auf Haltbarkeit und Nachhaltigkeit liegt.

In ihrem Kemptener Atelier designt und fertigt Jule Taschen und Lederaccessoires für Menschen, die zeitloses und anspruchsvolles Design, bodenständige

Handwerkskunst und nachhaltige Erzeugnisse wertschätzen. „Ein Modestück aus dem Allgäu zu haben, das kann selten jemand behaupten“, sagt sie. „Wer sich bei mir etwas kauft, der kann das.“ Denn für die Herstellung der Produkte verarbeitet Jule pflanzlich gegerbtes Leder vom Allgäuer Braunvieh, bei dem die gesamte Wertschöpfungskette ihrer Firmenphilosophie entspricht. Bei der pflanzlichen Gerbung wird das Leder nur mit natürlichen Zusatzstoffen verarbeitet. Damit braucht allein dieser Prozess etwa drei bis sechs Monate. Doch das Ergebnis lohnt sich: Pflanzlich gegerbtes Leder ist gesundheitlich unbedenklich und sogar Allergiker-geeignet.



Ganz wie es ihrem Wesen entspricht, hat sich Jule vor mehr als zehn Jahren dazu entschlossen, ihr Leben voll und ganz den feinen und schönen Dingen zu widmen. Und so entstehen auch Produkte, die sich vom Massenkonsum abheben. „Ich schaue mir ganz bewusst keine Zeitschriften an“, erzählt die Allgäuerin. „Ich möchte, dass das Design von mir kommt, ohne jeglichen Einfluss von Werbung.“

Leder, mit dem das älteste Material welches Menschen verarbeitet haben, fasziniert bis heute. Jule Baiz ist eine Handwerkerin, die Makel im Leder nicht verleugnet, sondern betont. Wichtiger als eine perfekt glatte Oberfläche, ist ihr der Respekt gegenüber dem Tier, das schon ein

Leben lang in dieser Haut gelebt hat. „Da gehören Mückenstiche, Narben durch den Stacheldraht und Spuren von Herden-Rangkämpfen auch dazu“, erzählt die Allgäuerin. „Sie geben dem Leder zusätzlich Charakter und verleihen dem fertigen Produkt eine ganz individuelle Note.“ Wenn sie in ihrem Atelier steht und die Lederhäute vor sich ausbreitet, strahlen ihre Augen, weil sie dann mit viel Begeisterung die Geschichte erzählt, die dahintersteht. Wissen Kunden von diesen Geschichten und um die einzelnen Makel, die dadurch entstanden sind, fasziniert das die Menschen umso mehr.

Während sich Jule seit ihrem Start 2011 stetig weiterentwickelt hat, ist einiges geblieben: Alle Produkte

entstehen in ihrer kleinen Werkstatt, mit ihren eigenen Händen und mit derselben Leidenschaft wie noch vor zehn Jahren. Jule Baiz Ledermanufaktur ist ein Geheimtipp für alle Interessierten, die auf der Suche nach etwas Selbstgemachtem sind. „Menschen für meine Produkte und die Geschichte dahinter zu begeistern. Ihnen ein Leuchten ins Gesicht zu zaubern und dann ... BÄM ... kommt ein Lächeln zurück. Genau das löst in mir ein großes Gefühl von Glück und Zufriedenheit aus! Diese Momente sind kostbar und bestätigen mir immer wieder, auf dem richtigen Weg zu sein.“ Geplant sei als nächstes eine Kollektion mit Hirschhäuten. Mehr verrät die Allgäuerin aber noch nicht. ■



JULE
Baiz

LEDERMANUFAKTUR

Julia Baiz
Immenstädter Straße 30
87435 Kempten
info@leder-baiz.de
Telefon +49 (0) 176/96 47 49 77
leder-baiz.de



Foto: Meckatzer Löwenbräu

DER MECKATZER BULLI KOMMT ZU DIR!

TEXT · MARKUS HORN

Er ist gut vier Meter lang, wiegt schlappe 1.000 Kilo und hat sage und schreibe genau 25 PS unter der Haube bzw. im Heck verbaut. Hinter diesen doch eher nüchternen Zahlen verbirgt sich eines der beliebtesten Fahrzeuge mit Kultcharakter: der Meckatzer Bulli, Baujahr 1967. Im August rollt der „Rote Blitz“ im Rahmen der Meckatzer Brotzeit-Tour durch das Allgäu, durch Oberschwaben und am Bodensee entlang. Zur Tour-Station kann jeder werden – einfach auf meckatzer.de bewerben!

Sommerzeit gleich Ferienzeit – alle sind im Urlaub. Wirklich alle? Nun, es gibt ja immer jemanden, der im Büro, in der Werk-

statt, in der Praxis oder dem Laden die Stellung hält oder einfach nicht wegfahren kann, weil beispielsweise die Ernte ins Haus steht. „Bei diesen Leuten möchten wir uns mit der Brotzeit-Tour fürs Durchhalten bedanken und ihnen eine kleine Abwechslung im Alltag schenken“, erklärt Brauereichef Michael Weiß die Beweggründe.

Dazu packt Meckatzer die letzten beiden August-Wochen den Meckatzer-Bulli voll mit kühlem Bier, Snacks der Allgäuer Bäcker, Käse der Allgäuer Hof-Milch und alkoholfreien Getränken vom Allgäuer Alpenwasser. Bis zu vier Tour-Stationen sollen täglich angefahren werden, bei denen dann kurzerhand die Brotzeit ausgepackt wird. „Als Tour-Station kann sich grundsätzlich

jeder bewerben, indem er oder sie einfach das Formular auf meckatzer.de ausfüllt und in ein paar Zeilen schreibt, warum der Meckatzer Bulli vor Ort vorbeischaun soll. „Es spielt keine Rolle, ob uns dann fünf, fünfzehn oder fünfzig Daheimgebliebene erwarten“ so Weiß weiter „wir wollen einfach mit allen eine gute Zeit verbringen.“

Wer es nicht schafft, sich schon vorher als Tour-Station zu bewerben, kann das auch noch kurzfristig machen. Wenn man ihn auf der Straße sieht, einfach Foto machen und mit dem Hashtag #meckatzerbulli auf Facebook oder Instagram hochladen und teilen. „Daraus suchen wir dann regelmäßig Orte aus, die wir spontan anfahren“, freut sich Weiß auf die bevorstehende Brotzeit-Tour. ■

AZ Leserreisen
Exklusiv
Angebot*



Termine 2022

25.09. – 29.09.22 | 06.11. – 10.11.22

je 4 Nächte im
September und November

BOOST YOUR HEALTH & HAPPINESS

ZURÜCK ZUR INNEREN MITTE IM HOTEL GOLDENER BERG IN OBERLECH

Sich endlich mal um sich selbst kümmern. Die pure Energie spüren. Zurück zur inneren Mitte finden. Sommer und Herbst im Goldenen Berg stehen dieses Jahr ganz im Zeichen der nachhaltigen Gesundheit, der Stärkung des Immunsystems und des Einsseins von Körper und Geist. Sie verbringen 4 Nächte im 4*Superior Hotel Goldener Berg auf 1700 m Höhe. Sie bewegen sich durch unsere wundervolle Natur, erwachen mit einer Yogaeinheit mit Blick über die Berge von Lech, wandern morgens auf eine unserer schönsten Hütten zum Frühstück und von dort weiter in hochalpine Gefilde. Essen so gesund wie sie mögen: vegetarisch - vegan, basisch, keto oder unsere „plant based alpine cuisine“ – worauf Sie gerade Lust haben. Freuen Sie sich auf Tage voller Freude, Staunen und Glücksmomenten.

Reiseleistungen

- Ihr Wunschzimmer für 4 Nächte sowie alle goldenen Inklusiv-Leistungen
- ¼ Kulinarium:
 - reichhaltiges Frühstücksbuffet, mit Bio-Tees, Saftbar, Eiergerichte, frisch gemachte Müslis und Frühstücksköstlichkeiten - alles mit Zutaten von heimischen Bauern
 - Nachmittags vitaler Snack
 - Abends 5-Gang Wahl-Menü klassisch, basisch und ketogen sowie vegane und vegetarische Gerichte
- Drei Yogaeinheiten inklusive (08.30 – 09.30 Uhr am Vormittag oder am Nachmittag von 17.30 – 18.30 Uhr)
- Ein begleitetes Alpenbad mit Meditation von 10.00 – 12.00 Uhr am Vormittag
- Ein herzhaftes Bergfrühstück bei der Berghütte „Der Wolf“ mit Jentschura Morgenstund, Lecher Riebel und weiteren regionalen g'sunden Köstlichkeiten, mit grandiosem Blick über die Lecher Berge mit anschließender Wanderung zum Putzensee
- Die An- und Abreise erfolgt in Eigenregie

Preise pro Zimmer

Superior Studio für 1 Person	€ 1.081
Superior Studio für 2 Personen	€ 1.619
Suite für 2 Personen	€ 1.831

Exklusive Leistungen:
Ortstaxe von € 3,20 p.P. ab 15 Jahren/Tag

ab € 1.081 pro Zimmer

*nur bei Buchung über
AZ Leserreisen erhältlich

Es gelten die AGB des Veranstalters Goldener Berg.

AZ Leserreisen
SPEZIAL

www.az-leserreisen.de

Allgäuer Zeitungsverlag GmbH | Heisinger Str. 14 | 87437 Kempten
Mo. bis Fr. von 8 bis 17 Uhr | Tel. 0831/206-5611 | az-leserreisen@azv.de

Mediengruppe

Allgäuer
Zeitung

MECKATZER ALLGÄU-BURGER

IM HELL-SEMMELE

ZUTATEN FÜR VIER PERSONEN

Für die Semmel

- 250 ml lauwarmes Meckatzer Hell (der Rest für den Grillmeister)
- 1 Pkg. Trockenhefe
- 25 g Rüben Zucker
- 300 g Dinkelmehl
- 50 g Roggenmehl
- 1 TL Gewürzsalz
- Mehl zum Bearbeiten
- Kümmel und grobes Salz zum Bestreuen

Für die Zwiebel-Pickles

- 2 rote Zwiebeln, in Spalten
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- 1 EL Brauner Zucker

Und sonst noch

- 600 g Rinderhackfleisch (mind. 20% Fett)
- Meckatzer Grillsalz Hopfen & Malz*
- 1 Allgäuer Backsteinkäs (oder Limburger) in Scheiben 200 g
- 1 Tomate
- 1 Flasche Grillsoße Meckatzer Weiss-Gold*
- 1 Glas Grillkompott Apfel & Malz*
- wer möchte: Weißkraut und Blattsalate

* gibt 's auf www.meckatzer-shop.de



Hat den Meckatzer Allgäu-Burger kreiert: TV-Koch Ralf Hörger



ZUBEREITUNG

Meckatzer Hell Semmel

Das Meckatzer Hell so lange rühren, bis die Kohlensäure verfliegen ist. Die Trockenhefe im lauwarmen Bier auflösen und den Zucker einrühren. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde reindrücken und die Hefe-Biermischung in die Mulde geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und an einem warmen Ort 30–35 Min. gehen lassen. Den Grill oder Backofen für 180°C indirekte bzw. Ober-/Unterhitze vorbereiten. Das Gewürzsalz zugeben, den Teig zu Semmeln formen und weitere 20 Min. gehen lassen. Anschließend auf einen gemehlten Pizzastein oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes

Backblech legen, mit Kümmel und grobem Salz bestreuen, kreuzweise einschneiden und 15–20 Minuten backen.

Zubereitung Zwiebel-Pickles

alle Zutaten mischen, bis zum „Zusammenbauen“ zugedeckt ziehen lassen.

Den Burger fertigstellen

Aus dem Rinderhackfleisch vier Pattys formen und sie in einer Pfanne oder auf dem Grillrost kräftig braten und mit Grillsalz „Hopfen und Malz“ nach Geschmack würzen. Beim Wenden den Backsteinkäs auf das Patty legen, damit er schön zerschmilzt. ■

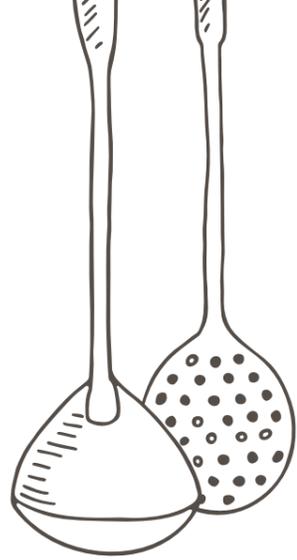
Schritt für Schritt:

1. Semmelunterteil mit Salat, dem marinierten Weißkraut und den Zwiebel-Pickles belegen
2. Meckatzer Apfel & Malz-Kompott darüber verteilen
3. Patty mit Backsteinkäs auflegen
4. Tomatenscheiben drauf
5. Mit Meckatzer Bier-Soße beträufeln
6. Deckel drauf – fertig!



Fotos: Meckatzer Löwenbräu; Illustrationen: stock.adobe.com/DVArts

HEIMAT ABEND & HEIMAT LOUNGE



IM MECKATZER BRÄUSTÜBLE:
ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE.

TEXT · MARKUS HORN



Das Bräustüble auf dem Gelände der Meckatzer Löwenbräu startet mit zwei neuen Eventformaten in den Sommer: beim Heimat-Abend lässt Hermine Eller alte allgäu-typische Gerichte einmal monatlich aufleben, bei der Heimat-Lounge gibt's im Juli jeden Donnerstag DJ-Sound, Burger vom Grill und eine chillige Atmosphäre unter den alten Kastanien.

Hermine Eller ist seit über 40 Jahren Wirtin und Gastgeberin mit Herz und aus Leidenschaft. In ihren alten Speisekarten von früher sind die regionalen Spezialitäten noch zu finden. Ein Unding, dass dieses kulinarische Erbe immer mehr in Vergessenheit gerät, findet die Köchin und auch das Team des Meckatzer Bräustüble. Gemeinsam werden Sie daher ab Mai immer am zweiten Mittwoch im Monat diesen Gerichten einen besonderen Stellwert im Bräustüble geben. Natürlich aus besten regionalen Zutaten und mit Liebe zubereitet, sollen die regiona-

len Köstlichkeiten wieder auf dem Gasthaustisch und in den Köpfen der Menschen Einzug halten. Die Speisen machen dabei aber nicht nur geschichtlich etwas her, sondern bedienen auch aktuelle Trends wie Tierwohl und Nachhaltigkeit. Immer am zweiten Mittwoch im Monat heizt die leidenschaftliche Köchin ihren historischen Holzofen an, schabt von Hand die Spatzen ins kochende Wasser und serviert zum Nachttisch eine saisonale süße Überraschung.

Im Gegensatz zu den eher traditionellen Klängen steht die Heimat-Lounge an jedem Donnerstagabend im Juli. Für die richtige Atmosphäre wird unter den großen Kastanien ein DJ-Platz aufgebaut, an dem die Jungs vom Soundlabor Ravensburg für die richtigen Töne sorgen werden. Liegestühle und der große Burger-Grill machen den Sommerabend perfekt. Der Eintritt zu beiden Veranstaltungen ist immer frei,

Tischreservierungen für die Abende sind auf www.meckatzerbraeustueble.de möglich. ■



Fotos: Meckatzer Löwenbräu, Illustration: stock.adobe.com/ARTtektor

UNSERE PRODUKTE FÜR BERGLIEBHABER.

Bergwärts Sitzkissen
· 600 D Polyester (Oberseite)
· Thermo-Isolierfolie (Unterseite)
· Polyesterbeutel mit Zugband
· 33 x 33 cm

€ 5,90

Bergwärts Rucksack
· Gewicht: 720g
· Volumen: 20 Liter
· Maße: 53 x 27 x 18cm



je € 6,95

Bergwärts Wanderstöcke
· 59 bis 132 cm, 158 g
· Aluminium-Legierung

€ 79,-

Bergwärts Gipfelsalz oder Gipfelpfeffer
· grobes Meersalz mit Wiesenblumen
· Pfeffer mit regionalem Bärlauch und Tomate

je € 17,95

Bergwärts Tube
· multifunktional einsetzbar
· hauchdünn, wärmend
· schnelltrocknend und kühlend
· flexible Passform

€ 29,95

Bergwärts Gipfelhalbe
· 8 Flaschen und Bergsocken
· 5,2 % vol., 0,5 Liter

Bergwärts Stirnlampe
· 200 Stunden, 60 Meter
· batteriebetrieben

€ 40,-

€ 5,99

Bergwärts Berg-Glück-Kuchen



www.azshop.de
Bestellhotline 08 31 / 2 06-1 90

Ein Angebot Ihrer

Allgäuer
Zeitung



VORSCHLAGSLISTE 2021 UND 2022 ALLGÄUER GENUSSMACHER

NAME GENUSSMACHER	WEBSITE
BIBERACH	
Lerch Genusswelten	www.lerch-genuss.de
K.N.Bogenbau	www.kaenn.de
Häussler Backdorf	www.backdorf.de
BODENSEEKREIS	
Brenner Stube Unterbaumgarten	www.brenner-stube.de
Feines aus dem Hegau	www.feines-aus-dem-hegau.de
Verein Gutes vom See e.V.	www.gutes-vom-see.com
Brigantia Whisky-Destillerie	www.steinbauer-bodensee.de
Genüssle	www.genuessle.de
Porky46 - London Dry Gin	www.porky46.com
Gasthof zum Hirsch, inkl. Kochschule	www.gasthof-zum-hirsch.com
Die Ölbude im Tal	www.oelbude.de
Winzerverein Hagnau	www.hagnauer.de
Winzerverein Meersburg eG	www.meersburger.de
Stotz Hof	www.derstotzhof.de
GÜNZBURG	
Täne Dining	www.tane-dining.de
Relax2020	www.relax2020.eu
KEMPTEN	
Caffe Roma	www.caffe-roma.de
Franz & Xaver Biobäckerei	www.franzundxaver.de
Licht Raum Farbe	www.lichtraumfarbe-allgaeu.de
Initiative Bio-Ring Allgäu e.V.	www.bioring-allgaeu.de

NAME GENUSSMACHER	WEBSITE
Julia Baiz Ledermanufaktur	www.leder-baiz.de
Manufaktur Heuschleifle	www.heuschleifle.de
Milchhof Lerf	www.milchhof-lerf.de
Mir Allgäuer-Urlaub auf dem Bauernhof	www.allgaeu-urlaubaufdembauernhof.de
Wild Pur Natur GmbH	www.wild-pur-natur.de
Basoni Kaffee	www.basoni-kaffee.de
Cool & Gin	www.maemo.bio
Eierlikörmanufaktur	www.eierlikoermanufaktur.de
Strausbergalpe Sonthofen	www.strausbergalpe.de
Trachten Beer / Waffen Beer OHG	www.trachten-beer.de
Kaffeemobil „Swaggie Coffee“	www.swaggie-coffee.de
KLEINWALSERTAL	
Walser Buura	www.walserbuura.at
LINDAU	
Schaubrennerei Fink GbR	www.schaubrennereifink.de
Bergbäckerei Zwisler	www.baecerei-zwisler.de
Die Kekserei	www.diekekerei.shop
Emser`s Miniaturen in Glas	www.gluehbirnenschiffe.de
MEMMINGEN	
Bio Lebensmittelmanufaktur Sanuus	www.sanuus.de
OBERALLGÄU	
Höfats Grill & Feuer	www.hofats.com
Sonnenalp	www.sonnenalp.de

NAME GENUSSMACHER	WEBSITE
Marina Frey	www.marina-frey.de
Basoni Kaffee	www.basoni-kaffee.de
Beinder Wohndesign GmbH	www.beinder.de
Dorfladen Niedersonthofen	www.dorfladen-niedersonthofen.de
Allgäu Salze	www.allgaeusalze.com
Allgäuer-Altholz Duranand	
Der Schmidt-Erlebensmittel	www.derschmidt.eu
Uwe Neuhaus, Kunstmaler	www.opprechts.de
Allgäuer Ölmühle, Xaver Dopfer	www.allgäuer-oelmuehle.de
Chocolaterie Baldinger	www.chocolaterie-baldinger.de
Gemischwarenhandel Steffi Kohlmann	
Kleinod der Laden	
Kreativbox Allgäu - Zirbenholzprodukte - Handarbeit - Unikate	www.kreativbox-allgaeu.de
Allgäuer Hoim Art	www.allgaeuer-hoim-art.de
Allgusto GmbH	
Hausmann`s Käse Wein	www.kaese-oy.de
Allgäuer Heimatakademie AHA (ein Projekt des Heimatbundes Allgäu)	www.allgaeuer-heimatakademie.de
Bergbriada GmbH	www.bergbriada.de
Solawi Durach mir am Jörghof	www.joerg-hof.de/solawi
Kreuzthaler Hofladen	www.adelegg-verein.de
Weitnauer Kalb	www.weitnauer-kalb.de
Allgäuer Kräuterbutter	www.allgaeuer-kraeuterbutter.de
Moss creek Manufaktur aus Moosbach	www.moss creek-manufaktur.de
Meins! Vergissnicht	www.meins-vergissnicht.de
Rosa's Würstlestand auf dem Kemptener Wochenmarkt	
Weitnauer Krippen	www.weitnauer-krippen.de
AlpCubes GmbH, Weitnau	www.alpcubes.com
Allgäuer Gebirgskellerei	www.allgaeuer-gebirgskellerei.de
Bio Schaukäserei Wiggensbach eG	www.schaukaeserei-wiggensbach.de
der Kroamer und Dorfladen Cafe in Eberathshofen	
Pfingstrosen Garten	www.pfingstrosen-garten.de
Weideschuss.Bio GmbH	www.weideschuss.bio
Börwanger Alphornbläser	
Blumenkind	www.blumenkind.net
Schellheimer Bio	www.schellheimer.bio
BergWelt GmbH & Co. KG Immenstadt	www.alpsee-bergwelt.de www.abenteuer-alpe.de www.gruente-huette.de www.kuku-berghotel.de
Bio-Imkerei Akams	www.bioimkerei-akams.de
Bergkäserei Diepolz in Diepolz	www.bergkaeserei-diepolz.de
Schaber Trachtenmoden	www.schaber.com
Dorfladen Ofterschwang	www.dorfladen-ofterschwang.de
Kunstverlag Schweineberg	www.kunstverlag-schweineberg.de
Bergfischzucht Gunzesried	www.bergfischzucht.de

NAME GENUSSMACHER	WEBSITE
Klaus Bensmann Ledermanufaktur	www.kb-leder.de
Lustiger Hirsch in Akams	www.lustiger-hirsch.de
Genussbüchle I Alpsee-Grünten Tourismus GmbH	www.alpsee-gruente.de/berge/genuss.html
Allgäuer Alpenwasser mit der Linie „D'Hiesige“	www.alpenwasser.de
Bergkäserei Steibis	www.berg-kaese.de
Michels Kräuter Alp	www.kraeuteralp.de
Sennerei Hüttenberg	www.bergbauern-sennerei.de
Staufnerei GbR . Uifach regional	www.staufnerei.de
Alte Sennerei Bolsterlang	www.alte-sennerei.com
Schuh-Keller	www.keller-schuh.de
Bad Hindelanger Produkt	www.badhindelang.de/bad-hindelanger-produkt/
Hotel Pension „Alte Schmiede am Nordpol“	www.alteschmie.de/cms/
LandHand	www.landhand.de/
S'loift Allgäu Gin	www.sloift.de
Hokumo	www.hokumo.de
St.Nikolaus Bruderschaft	www.allgäuer-st-nikolaus.de
Gasthof Hirsch Vorderburg	www.hirsch-vorderburg.de
Höfle Alp Kranzegg	www.hoefle-alp.de
Chaletdorf Alpglück	www.chalets-oberstdorf.de
OK Bergbahnen	www.ok-bergbahnen.com/genuss-sinne/gastronomie/
Handstickatelier Heidi Baumgartner	www.stickkurs.de
Der Bienenkorb GmbH&Co.KG	www.der-bienenkorb.de
OSTALLGÄU	
Blechkunst Helmut Zellner	www.blechkunst.de/willkommen.html
Allgäu Aronia	www.instagram.com/allgaeuaronia/
Maischberger Fleisch- und Wurstmanufaktur	www.maischberger.net
Reisach Fruchtegarten	www.reisach-fruechtegarten.de
Allgäu Alpaka GbR	www.allgaeu-alpaka.de
Hotel Schlossanger Alp	www.schlossanger.de
Schreinerei Reitebuch	www.reitebuch.de
Dirndlstubn Hippold	www.dirndlstubn-hippold.de
Älahop Die Weinschorle	www.alahop.de
Stechelehof	www.stechelehof.de
Cafe GenussWelt Füssen	
Gasthaus zum Schwanen	www.schwanen-fuessen.de
Sanomondo Manufaktur	www.sanomondo.de
Hofkäserei Kraus	www.hofkaeserei-kraus.de
tempehmanufaktur	www.tempehmanufaktur.net
Schreinerei Demmler	www.schreinerei-demmler.de
Imkerverein Pfronten e. V.	www.imkerverein-pfronten.de
Metzgerei Riedhofer	www.metzgerei-riedhofer.de
Blender Direktvermarktung GbR	

Illustrationen: stock.adobe.com/artbaltisly (Bier, Getreide); Natalya Levish (Käse); ARTvektor (Schneebesen); PilePicture (Tasche)

NAME GENUSSMACHER	WEBSITE
Erlebnisimkerei Seeg (Gemeinde Seeg - Honigdorf Seeg)	www.seeg.de/erlebnisimkerei-seeg
Grasser Hof	www.grasserhof.de
Beim Alten Wirt	www.beimaltenwirt.de
Allgäuer Stifte Design	www.asd-schreibgeraete.de
Allgäuer Weideschwein	www.allgaeuer-weideschwein.de
Der Blecherne Alex	www.messerschmiede.bayern
Friedi´s Käsworkstatt Eisautomat 24h Friedi's Eis	www.kaeswerkstatt.de
Wilde Hölzer	www.wh.hannes-sieber.de
AllgäuWagyu	www.allgäu-wagyu.de
Die Wilden Hennen	www.diewildenhennen.de
Helmut Zellner Blechkunst	www.blechkunst.de
Sennerei Lehern	www.sennerei-lehern.de
Allgäu Drink by Florian Zitt	www.allgaeudrink.de
Dein Bier-Allgäu	www.deinbier-allgäu.de
Elke Fuchs Kreativ	www.elke-fuchs-kreativ.de
Stögerhof, Bioweidefleisch	www.bioweidefleisch.com
Christina Lindl, Holzkünstlerin	www.lindl-holzkunst.com
Metzgerei Kaufmann	www.kaufmann-metzgerei.de
Pfeifenmanufaktur, Thorsten Feitt	www.pfeifenmanufaktur-thorsten-feitt.de
Biolandhof Familie Schreyer	www.biolandhofschreyer.de
RAVENSBURG	
BUND Ravensburg-Weingarten	www.bund-bodensee-oberschwaben.net
gusto! Sommerfestival	www.gusto-sommerfestival.de
Fidelisbäck - Fidelis 1505 Biergarten	www.fidelis1505.de
Stadt Wangen, Genuss-Themenführung mit Anneliese Welte	www.wangen-tourismus.de/ stadtfuehrungen/kulinarische- erlebnisfuehrung
Dorfcafe & Crämerlödle Eglofs	www.dorfcafe-eglofs.orgq
Biergarten und Grillplatz „Ochs am Berg“	www.ochs-am-berg.de
Landgasthof Krone Eisenharz	www.hotel-landgasthof-krone.de
Pedi´s Likörlädle	www.mockenhof.de
AlexART	www.alexart-web.de
Mareike Lemke Holzbildhauerin	www.mareike-lemke-holzbildhauerin
Adrian Manufaktur	www.adrian-manufaktur.de
Die Obstivisten	www.obstivisten.de
Allgäuer Genussbäcker Urlaub	www.allgaeuer-genussbaecker.de
Allgäuer Genussmanufaktur eG	www.allgaeuer-genussmanufaktur.de
Hummels Ölmühle	
Knittel´s Feinkost	www.knittels-feinkost.de
Mutmacher Kaffeegenussrösterei	www.mutmacherkaffee.de
Allgäuer Eismanufaktur Gebr. Soravia	www.allgaeuer-eismanufaktur.de
Allgäuerin, Bioladen	Facebook
Rauchgut Schwärzler	www.rauchgut.de
Holzliebelei Isny	www.allgaeuer-holzliebelei.de

NAME GENUSSMACHER	WEBSITE
HodrusHof, Silvia Hodrus	
Kremer Pigmente Gmbh & Co. KG	www.kremer-pigmente.com
„Hofcafe Bernhard“ Ottmanshofen	www.hofcafe-bernhard.com
Gasthaus zur Oberen Mühle, Leutkirch/Ausnang	
SIGMARINGEN	
GENUSSRUNDE Tasting	www.genussrunde.de sowie www.genussrunde-shop.de
UNTERALLGÄU	
Allgäuer Käsestraße	www.allgaeuer-kaesestrasse.de
FlyIn BBQ: Stefan Fritsch	www.flyin-bbq.de
Günzgold	www.guenzgold.de
Metzgerei Georg Greiff	www.metzgerei-greiff.de
Baumgartners Gartengemüse	www.baumgartner-gartengemuese.de
Red Beard Gin, Florian Goroll	www.redbeard-genuss.de
Käseladen Erkheim	
X-plosive	www.xplosive-rocks.de
Bawa Bio	www.bawabio.de
Aroniaplantage an der Iller	
Made by Dani	www.madebydani.de
Weichsberger Manufaktur	www.weichsberger.de
Guggenberger Konditorei aus Lautrach	www.konditor-guggenberger.de
Bauerngemeinschaft Illerwinkel	www.bg-illerwinkel.de
Hartmanns Putenhof	www.hartmanns-putenhof.de
Wetzlers Bauernladen	www.wetzlersbauernladen.de
Brauereigasthof-Hotel Laup- heimer - „Laupheimer Daheim“	www.laupheimer-daheim.de
WESTALLGÄU	
Dorfladen Niederstaufen	www.dorfladen-niederstaufen.de
Heinz X. Reischmann; Käse aus Heumilch	www.heinz-reischmann.de
Ilka Kupfer, Töpferei	www.töpferei-kupfer.de
Dorfladen aus Ebratshofen	Facebook, Instagram: Dorfkroamer
Hagspihl Hofprodukte	www.hofprodukte-allgaeu.de
Wagners Hoffleisch	www.wagners-hoffleisch.de
Heumilchsennerei Rutzhofen	www.sennerei-rutzhofen.de
Käsbaur GmbH, Sennerei Grünenbach	www.kaes-baur.de
wild.verwurzelt	www.wildverwurzelt.de
Genussort Weiler-Simmerberg	www.weiler-simmerberg.de/tourismus- freizeit/kulinarik/genussort-bayern
GartenKultur	www.gk-garten.de
Naturlandhaus Krone	www.naturlandhaus-krone.de
Veganes Modelabel „otherwise-veganknit“	www.otherwise-veganknit.com
Kienes Freistil	www.kiehnes-freistil.de/restaurant
Pur Natur	www.purnatur-kempton.de
Pro Nah	www.pronah.de



ZEIT FÜR HEIMAT



Hier sind unsere Wurzeln. Wo Kultur und Tradition auf echte Lebensfreude treffen. Deshalb sind unsere Biere kein gewöhnliches Produkt. Sie sind unsere Hommage an das Allgäu.

Meckatzer. Zeit für was Gutes.



OBERSTAUFEN
BERGBAHNEN

Berggenuss Allgäu vom Feinsten

**Bergfest
am Hündle 10. Juli
um 10.30 Uhr**

Bergmesse an der Bergstation
mit anschließender Unterhaltung
an der Bergwirtschaft.

Weitere Infos unter:
huendle-imberg.de



FREIZEITVERGNÜGEN FÜR DIE GANZE FAMILIE.

Moderne 8er-Gondelbahnen bringen Sie in die Schönheit unserer Allgäuer Bergwelt. Erfreuen Sie sich am Wandern und am Entdecken. Erleben und genießen Sie ein vielseitiges Angebot zur individuellen Freizeitgestaltung.



HUENDLE-IMBERG.DE

 facebook.com/huendle
facebook.com/imbergbahn
 [imbergbahn_und_huendlebahn](https://instagram.com/imbergbahn_und_huendlebahn)