

GRATIS



Land *Zunge* MAGAZIN

Sommer 2025

Herzlich willkommen
in einer Welt von
Geschmack, Verantwortung
und Inspiration. Eine
Welt der Gastlichkeit.

Eine Welt der
Partnerschaft und
der Vielfalt. Voller
Geschichten, Traditionen
und Beisammensein.

Regionaler Genuss

**Lieblingsgericht
mit Heimatgefühl**

**Zwischen Soße
und Schaum**

**Lieblingssuppe
des Landrats**

HEIMATGESCHMACK

Allgäu
Bodensee
Oberschwaben

Die Stiftung

Ein starker Palet für die Region

Aus Verantwortung für die heimische Gastronomie haben sieben namhafte Unternehmen aus Oberschwaben und dem Allgäu im Jahr 2009 die gemeinnützige LandZunge-Stiftung gegründet. Diese ist Träger des Projekts und sorgt für dessen langfristige Stabilität und Entwicklung. Mit Alois Ried, dem Bürgermeister von Ofterschwang als Stiftungspräsident baut die LandZunge eine kulinarische Brücke in die Allgäuer Bergregion: Er ist gleichzeitig Vorsitzender der Aktion Alpgenuss, die sich für möglichst viele regionale Produkte auf den Allgäuer Almen und Alpen einsetzt. Betreut wird die LandZunge-Stiftung von der Kreissparkasse Biberach im Rahmen des Stiftungsverbunds pro Bono. Die Erträge der Stiftung kommen Umwelt- und Naturschutzprojekten in der LandZunge-Region zugute. So flossen im vergangenen fast viertausend Euro an die Stiftung „Wilde Argen“ im Westallgäu.



Mini
LandZunge

*Wissen & Spiel
auf der letzten Seite*

Impressum

Herausgeber

LandZunge GbR
LandZunge Geschäftsstelle
Döchtbühlweg 10 | 88339 Bad Waldsee
aktion@landzunge.info
www.landzunge.info

Text

Meike Winter, Christine King, Simon Fehr,
Prof. Dr. Max Lude & Jakob Ledermann - Philoneos,
Bernhard Bitterwolf, Gottfried Härle, Esther Straub

Fotos

Anna Feneberg, Markus Leser, Felix Kästle, Marco
Mehl, @TVABS - Jungle GmbH - Andi Mayr, @Allgäu GmbH
- Erika Spengler, @Allgäu GmbH - Fotodesign Wolfgang
Fallier, Bernhard Bitterwolf, Simon Fehr, Stelzenmühle,
Philoneos, Oesterle, Berggasthof Höchsten,
Edelweißbrauerei Farny, Staatsweingut Weersburg,
LandZunge GbR, Adobe Stock

Grafik/Design

Miriam Straub

Druck

Holzer Druck und Medien, Weiler

„Wie schmeckt Heimat?“ Interview mit Landrat Sievers

Wir laden Sie ein!

Allgäu, Oberschwaben, Bodensee – dieser herrliche Landstrich besticht durch sanfte Hügel und stattliche Berge, durch malerische Seen und üppige Wiesen, durch grüne Wälder und am „schwäbischen Meer“ sogar schon durch einen Hauch von norditalienischem Flair. Viel weniger bekannt ist allerdings die traditionsreiche Gastlichkeit und Wirtshauskultur in dieser Region. Eine Region mit urigen Dorfwirtshäusern, mit wunderbaren Landgasthöfen und schicken Restaurants in den Städten. Eine Region aber auch mit noch vielen bäuerlichen Familienbetrieben, die nicht nur hervorragende Produkte erzeugen, sondern auch die Kulturlandschaft pflegen.

Einen kulinarischen Pakt zwischen Wirten, Gästen und bäuerlichen Landwirten aus dieser Region zu schmieden: das ist das Ziel der Aktion LandZunge, seit nunmehr über 20 Jahren. Über fünfzig Gasthöfe und Wirtschaften, Restaurants und Hotels am Bodensee, im Allgäu und in Oberschwaben haben sich diesem Pakt angeschlossen. Und fast zwanzig renommierte Verarbeitungsbetriebe unterstützen diese Gastronomen mit ihren hochwertigen Produkten: Metzgereien und Brauereien, Winzer und Käsereien,

Gastro-Großhändler und Keltereien. So kommt auf die Teller und in die Gläser, was die Region kulinarisch auszeichnet: Rind- und Schweinefleisch aus artgerechter Haltung und würzige Käsespezialitäten genauso wie geschmackvolle Biere und hervorragende Weine und Säfte. Und so kommt zusammen, was zusammen gehört: Herrliche Landschaften und eine ausgezeichnete gastronomische Kultur.

Blättern Sie einfach mal durch die nächsten Seiten – und lernen Sie diese Kultur und die Menschen, die dahinter stehen, näher kennen. Erfahren Sie mehr über die Landwirte und Erzeuger, die mit viel Herzblut und Leidenschaft die hervorragenden LandZunge-Produkte herstellen. Und begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise – vom Berggasthof auf dem Höchsten bis zu Rieger's Restaurant in Oberstdorf. Schmecken Sie die Region mit all Ihren Sinnen und erleben Sie die Allgäu-schwäbische Gastlichkeit.

Ganz nach dem Motto: Warum denn in die Ferne schweifen, wenn

Ihr LandZunge-Team



| Kontakt Aktion LandZunge
Ansprechpartnerin:
Marlies Fimpel

LandZunge Geschäftsstelle
Döchtbühlweg 10
88339 Bad Waldsee

Tel: 07524 / 93563
E-Mail: aktion@landzunge.info

Besuchen Sie uns
auch online



EDITORIAL

Eine LandZunge- Reise zum Lesen und Entdecken



| LandZunge Geschäftsführung
(von links nach rechts)

Horst Schmidt
Gottfried Härle
Joachim Jork
Marlies Fimpel
Esther Straub

INHALT

3	Das sind wir
4	Was ist die Aktion LandZunge?
6	Ausgezeichnete Heimatgestalter
8	Jobs in der Gastronomie Vielleicht auch was für Sie?
11	Wie schmeckt Heimat - Interview mit Landrat Harald Sievers
14	Lieblingsgericht mit Heimatgefühl- der Schweinebraten
20	Spiegel der Seele - die Soße
22	Ein Tag mit... Schweinebauer Manuel Lauer
26	LandZunge Schweinefleisch Alles was Sie dazu wissen müssen
28	Zu Besuch beim Müllermeister
30	Die Schwarzwurzel - ein unterschätztes Gemüse
33	Vom Acker auf den Teller
35	Saisonkalender für Gemüse
36	Zwischen Soße und Schaum - Wissen vom Biersommelier
38	philoneos : Ab in die Zukunft!
40	Kolumne Singen als Volkskultur
43	Die LandZunge Partnerbetriebe
44	Unsere LandZunge Gastronomie: Hier sollten Sie essen gehen
48	Region Bodensee
50	Region Allgäu
57	Region Oberschwaben



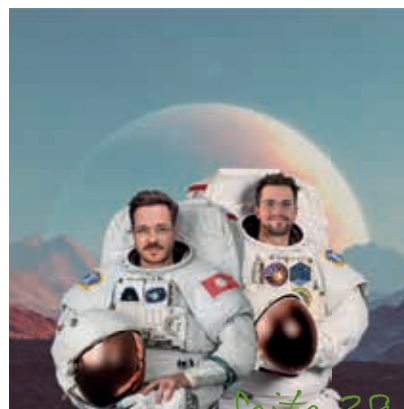
Seite 14

| Horst Schmidt
Steht für Regionalität, Frische
und das Handwerk. Allerhand
Wissenswertes rund um Lebensmittel
& Zubereitung erfährt man hier



Seite 36

| Simon Fehr
Mit Fachwissen zum perfekten
Begleiter: Das dunkle Weizenbier
zum Schweinebraten rät der Bier-
Sommelier



Seite 38

| philoneos
Reisen Sie mit uns auch in die
Zukunft! Doch brauchen wir dazu
Zukunftsakademien oder doch einfach
echte, gewachsene Kultur?



Ein Herz für regionale Gastronomie



„Mein Herz schlägt für die traditionelle und regionale Gastronomie – sie ist für mich ein Stück Heimat und Kultur.“

| Marlies Fimpel
Kontakt:
marlies.fimpel@landzunge.info

Die Aktion LandZunge gibt es seit 2002 – und Marlies Fimpel ist fast von Anfang an dabei: „Bereits in meinem ersten Jahr konnte ich 50 neue Betriebe als LandZunge Partner gewinnen. Ich hatte die Gelegenheit, viele engagierte Menschen und spannende Betriebe in der LandZunge-Region kennenzulernen, vom traditionellen Alpgasthof bis hin zur gehobenen Gastronomie. Dieses gemeinsame Engagement für Qualität und Regionalität hat mich nachhaltig beeindruckt. Auch heute noch ist es für mich wichtig, unsere Region zu stärken und eine Plattform für Gastronomen, Partner und Gäste zu schaffen.“ Marlies Fimpel hat früh den Weg in die Gastronomie eingeschlagen und ein Duales Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Schwerpunkt Hotel- und Gastronomiemanagement absolviert. Wäre sie heute nicht bei der LandZunge, würde sie Mitarbeitercoachings in der Hotellerie und Gastronomie anbieten, um die persönliche Entwicklung der Mitarbeitenden und die

Teamkultur in den Betrieben zu unterstützen. Denn Marlies Fimpel mag Menschen und sie arbeitet gerne als Netzwerkerin, wie zum Beispiel Anfang des Jahres beim ersten LandZunge Markt in Kießlegg: „Es war beeindruckend zu sehen, wie unsere LandZunge-Partner ihre hochwertigen Produkte präsentierten und wie viel Anerkennung sie von den LandZunge-Gastronomen erhielten. Dieser Tag hat auf eindrucksvolle Weise gezeigt, wie lebendig und persönlich unser Netzwerk ist – voller engagierter Menschen und besonderer Produkte.“

Lieblingsplatz:

Der Untersee am schwäbischen Meer

Motto: *Lebe – Liebe – lache!*

Zukunftswunsch: *Mein Leben und bewusst gute, regionale Speisen und Getränke in authentischer Gastronomie zu genießen.*

Ziel: *Die regionale Gastronomie weiter mit frischen Selen stärken.*

Das Handwerk erhalten



„Ich stehe zu hundert Prozent hinter regionalem Genuss.“

| Reiner Sonntag
Kontakt:
reiner.sonntag@landzunge.info

Er hat sein Hobby zum Beruf gemacht: Der gelernte Maschinenbautechniker entschloss sich 2016 für die Ausbildung zum Biersommelier als Quereinsteiger und vermittelt heute bei Brauerei-Führungen und Veranstaltungen Menschen viel Wissenswertes zum Thema Bier. Seit zwei Jahren engagiert sich Reiner Sonntag außerdem für die Aktion LandZunge. „Beim LandZunge-Bier-Menü im Gasthof Mohren in Leutkirch konnte man die Lebensfreude und Begeisterung der Gäste für die regionale Küche spüren“, erzählt er und erklärt, was ihn motiviert: „Es geht darum, dass die regionale Landwirtschaft und Gastronomie erhalten bleiben. Und darum, dass das Handwerk in den Betrieben erhalten bleibt und die Gäste es auch wertschätzen.“ Sein Ziel als Außendienst-Mitarbeiter für die Aktion LandZunge ist es, diese Begeisterung weiterzugeben und neue Partner davon zu überzeugen, Teil

der Aktion zu werden. Denn die Aktion LandZunge steht für regionale Küche und für die besten Produkte der ehrgeizigen Erzeuger und Lieferanten, die als starkes Netzwerk ihre Gastronominnen und Wirte unterstützen. So stärkt die Aktion LandZunge die Region, die Kultur, die Dörfer mit ihren Gasthöfen und vor allem die Bäuerinnen und Bauern beim Erhalt und der Pflege unserer reizvollen Landschaft.

Lieblingsplatz:

Im eigenen Kräutergarten in Lausers bei Legau

Zukunftswunsch: *Auch zukünftige Generationen sollen in den Genuss von hochwertigen und regional erzeugten Lebensmitteln kommen.*

Ziel: *Neue Partner für die Aktion LandZunge gewinnen.*



LandZunge
Das Beste aus der Region

**Grüne Pracht:
Kräutergarten
Hotel-Landgast-
hof KREUZ**

**Schweinefilet mit
Kürbisbrät-Füllung,
dazu buntes Gemüse
und hausgemachte
Spätzle**

*Hotel Gasthof zur Rose
in Eglofs*

Das **Schweinefleisch** für LandZunge-Gerichte stammt von bäuerlichen Betrieben aus Oberschwaben. Die Tiere werden artgerecht in hellen, luftigen und offenen Ställen mit ausreichend Platz und Auslauf groß gezogen. Die Fütterung erfolgt mit hofeigenem, gentechnikfreiem Futter und die Entfernung zur Schlachtstätte beträgt maximal 60 Kilometer.



*Ein Tag mit...
Schweinebauer
Mannuel Lauer
Seite 22*

LandZunge-Gasthäuser bieten ihren Gästen **Rindfleisch** von bayerischen oder württembergischen Landwirten an. In nicht wenigen Gasthöfen finden sich Gerichte vom Bio Grasrind vom Bodensee, vom Prima Weiderind aus Kempten oder auch von den Demeter Tischgenossen aus dem Allgäu auf den Speisekarten. Und einige Gastronomen züchten ihre Rinder sogar selber – auf eigenen Höfen. Grundsätzlich gilt: die Entfernung zum Schlachthof darf nicht mehr als 100 Kilometer betragen.



Echte **Käsespezialitäten** – dafür steht das Allgäu. Ob als Krönung der traditionellen Kässpätzlen, ob als Zutat bei leckeren überbackenen Gerichten oder als i-Tüpfel beim Schweizer Wurstsalat – immer spielt der Käse eine besondere Rolle. Natürlich stammt dieser in den LandZunge-Gasthöfen aus den zahlreichen heimischen Käsereien. Emmentaler und Romadur, Weißacker und Bergkäse – der geschmacklichen Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.



Aktion LandZunge

Ein besonderer Pakt.

Über 50 Gasthöfe, Wirtshäuser und Restaurants im Allgäu, in Oberschwaben und am Bodensee sind Partner der Aktion LandZunge. Sie haben sich verpflichtet, ihren Gästen möglichst viele Gerichte aus heimischen Produkten anzubieten.



Plus!

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



Das Allgäu ist auch die Heimat zahlreicher Familienbrauereien. In jedem LandZunge-Gasthof finden Sie leckere Bierspezialitäten aus einer dieser Brauereien - oft frisch vom Fass und in bester Qualität. Das Mineralwasser stammt von einem der drei Allgäuer Brunnenbetriebe, der Apfelsaft von den Streuobstwiesen Oberschwabens.

Ausgezeichnete Heimatgestalter

LandZunge Gastronomien ebenso wie die Partnerbetriebe stellen sich täglich neuen Herausforderungen. Mit Leidenschaft, Mut zu Innovation und viel Engagement gestalten sie ihre Arbeit. Wir gratulieren herzlich und sind stolz auf die Auszeichnungen – eine Motivation, auch weiterhin das Beste zu geben.



Gastronomie

| Berggasthof Höchsten
Das gesamte Team freut sich
über die tolle Auszeichnung

Berggasthof Höchsten

TOP-Ausbildungsbetrieb

September 2024

Deutscher Hotel- und
Gaststättenverband



Klosterhof Eggenreute

**Auszeichnung
100 Restaurants am See**
Juli 2025
Magazin seezunge

**Landgasthof & Landgut-Hotel
Zur Rose**

Umweltcheck in Gold
Juli 2024
DEHOGA

**Hotel Arthus
Spähn Betriebs-GmbH**

HolidayCheck Gold Award 2025
Juli 2025

Historischer Gasthof Adler

**Sonderpreis
Vorbildliches Dorfgasthaus
2023/2024**
April 2024

Arbeitskreis Heimatpflege
im Regierungsbezirk Tübingen e.V.

Ehinger Rose

Schwabens beste...
November 2024
Aktion von Donau3FM

Brauereigasthof Mohren

**Bio Zertifikat
für die Außer - Haus Verpflegung**
Februar 2024
ABCERT AG

| Staatsweingut Meersburg
Dr. Jürgen Dietrich,
Weingutsdirektor (Links)
Hannah Spraul, badische
Weinprinzessin (mitte)
Johannes Brückner, Erster
Kellermeister (rechts)



| Edelweißbrauerei Farny
Geschäftsführer Elmar Bentele
(rechts) und 1. Braumeister
Wolfgang Sigg (links)



LandZunge
Das Beste aus
der Region

Partnerbetriebe

Edelweißbrauerei Farny

German Whisky Award 2025
Mai 2025

Verband Deutscher Whiskybrenner

Staatsweingut Meersburg

**Internationaler
Müller-Thurgau-Preis**
Juli 2025
BodenseeWein e.V.

Albert Herz GmbH

Langjährige Produktqualität
April 2025
DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)
„Preis für langjährige
Produktqualität“

Brauerei Max Leibinger

Bester Azubi Baden-Württemberg
2025
Brauer Ralf Schönegg

Weingut Aufricht

Spätburgunder Trophy Falstaff
2025, 2. Platz

2022 Mocken Spätburgunder
trocken
Februar 2025
Falstaff

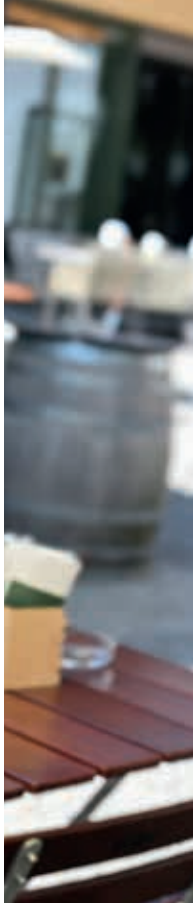
Meininger Rotweinpreis
2024, 3. Platz

2022 Blaufränkisch von Alten Reben
Oktober 2024
Meininger Verlag

Brauerei Clemens Härle

Umweltpreis Baden-Württemberg

Dezember 2024
Ministerium für Umwelt,
Klima und Energiewirtschaft
Baden-Württemberg



| Anna Harpeng & Nele Rupp

Fachfrau/-mann für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie

Interessenten sollten gern Gastgeber und mit Menschen zusammen sein



Stefan Oesterle ist Schulleiter an der **Claude-Dornier-Schule**, einer der vier baden-württembergischen Landesberufsschulen für Hotel- und Gaststättenberufe, in Tettnang. An dieser Berufsschule lernen Auszubildende im gesamten Regierungsbezirk Tübingen die Theorie für die Berufe Fachkraft Gastronomie, Hotelfach, Systemgastronomie, Koch und Köchin sowie den neu geordneten Beruf **Fachfrau/-mann für Restaurant und Veranstaltungsgastronomie**.

Warum gibt es den neuen Beruf?

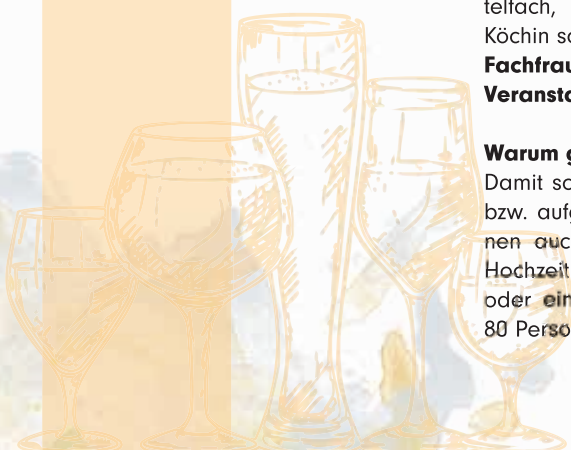
Damit sollten die Servicekräfte gestärkt bzw. aufgewertet werden. Denn sie lernen auch, wie man ein Bankett, eine Hochzeit für z.B. 120 Leute ausrichtet oder einen runden Geburtstag für z.B. 80 Personen organisiert.

Wird das Angebot angenommen?

Gut, den Beruf gibt es jetzt seit drei Jahren und wir merken es deutlich an den Zahlen. Derzeit lernen insgesamt etwa 70 junge Menschen diesen Beruf bei uns. Das ist deutlich mehr als die Jahre zuvor. Davon sind 2/3 Frauen, und etwa 50 Prozent haben einen Migrationshintergrund. Das sind ganz tolle junge Menschen, die in ihren Herkunftsländern oftmals keine Chance auf einen Arbeitsplatz haben. Wenn sie die Ausbildung erfolgreich absolvieren – und hier tun sie sich meist mit der deutschen Sprache schwer – dann bleiben sie auch gerne.

Warum sollte ein junger Mensch diesen Beruf lernen und was muss er mitbringen?

In der Gastronomie zu arbeiten ist anstrengend, aber es ist auch sehr erfüllend, wenn man als Gastgeber auftreten und Menschen glücklich machen kann. Hier lernt man fürs Leben. Das Miteinander mit Gästen, Kollegen, den Mitschülern und Lehrern an der Schule, ist für alle sehr bereichernd. Und außerdem gibt es kaum eine andere Branche, in der man mit einer Berufsausbildung so gut weltweit Karriere machen kann. Unsere deutsche Ausbildung hat ja eine hohe Qualität. Interessenten sollten gern Gastgeber und mit Menschen zusammen sein, gut deutsch sprechen, ein bisschen rechnen können und eine Fremdsprache beherrschen.



Jobs in der Gastronomie: Aushilfen im Service

♥ Gastrojob ♥

„Wir lernen hier fürs Leben“



Nele Rupp (17) & Anna Harpeng (16)

Flexibler Mini-Job auf Zeit

Hofgut
Farny

Kißlegg
im Allgäu



Die Schülerinnen jobben als Mini-Jobberinnen im Hofgut Farny, mal bei Taufen, mal werktags abends im Biergarten, mal im Frühstücksservice. Biere auseinanderhalten, jedes perfekt einschenken, Kuchen zum Cappuccino empfehlen oder drei Teller auf dem Arm stapeln sind inzwischen leichte Aufgaben. Den Gästen ansehen, wieviel Trinkgeld sie wohl geben, können sie nicht, denn kasieren dürfen sie erst ab 18 – genau wie nachts arbeiten. Eine Schule fürs Leben? Unbedingt, sagen beide. Später eine Ausbildung in der Gastro? Erstmal keine Option.

„Wir lernen hier jede Menge, machen große Erfahrungen, auch mit den Leuten. Da ist das Soziale mit den Gästen am schönsten. Das Ganze ist so abwechslungsreich, mal sind wir hinter

der Theke, mal beim Eindecken, mal im Service. Letzteres macht uns am meisten Spaß. Die Gäste sind eigentlich immer sehr freundlich, manche sind aber auch anstrengend. Wenn's Probleme oder Fragen gibt, dürfen wir uns immer an die Festangestellten wenden, dann gehen die zum Gast. Wir lernen hier viel über den Umgang mit Menschen. Die Kollegen sind super. Hier arbeiten wir mit den Händen, kriegen den Kopf frei und machen etwas ganz anderes als in der Schule. Wir freuen uns immer richtig aufs Arbeiten, und die Stunden gehen ganz schnell vorbei. Eine Ausbildung in der Gastro wollen wir trotzdem nicht machen, es ist einfach sehr anstrengend. Aber später, vielleicht während dem Studium, irgendwo zu jobben, würde uns gefallen.“



Restaurant
Altstaufer
Einkehr

Oberstaufen

Christel Schädler (62)

Servicekraft mit Liebe zum Beruf

Sie bedient seit 30 Jahren in der Altstaufer Einkehr in Oberstaufen. Ursprünglich hat sie eine Lehre als „HGG“ gemacht, arbeitet tagsüber in einer Großküche. Das Bedienen abends erfüllt sie und, dass man hier fürs Leben lernt, kann sie auch bestätigen.

„Ich tu's einfach gern, und man muss es von Herzen gern tun. Bei mir ist es Berufung. Ich merke schnell wie die Leute so ticken, da ist ganz viel Erfahrung dabei und da hilft mir auch das Bauchgefühl. Ich glaube, dass ich mich ganz gut in Leute reinfühlen kann. Bedienen ist im-

mer ein Nehmen und Geben. Das Zwischenmenschliche und die Bewegung tun mir gut. Den ganzen Tag im Büro hocken könnte ich nicht. In der Altstaufer Einkehr und bei meinem Chef bin ich einfach gut aufgehoben. Ob jemand Trinkgeld gibt oder nicht, kann ich nicht vorher sagen. Das ist ja freiwillig und wenn sich der Gast wohlfühlt bei uns, dann gibt er auch was. Und dafür Sorge ja auch ich. Ganz allmählich denke ich an die Rente, aber rückblickend kann ich nur sagen: Es war eine lustige, schöne Zeit und ich würde es wieder so machen.“

TYPISCH ALLGÄU.

Einfach erfrischend.

Krumbach gibt den Menschen im Alltag, was sie brauchen. Achtsam aus dem Herzen des Allgäus geborgen. Von Natur aus leicht und ausgewogen mineralisiert. Verlässlich in der Qualität. Vielfältig im Angebot - von still über sprudelnd bis fruchtig und isotonisch. Krumbach erfrischt. Belebt. Schmeckt. **Krumbach ist einfach: Typisch Allgäu!**



AUS DEM ALLGÄU
KRUMBACH



Haben Sie eine
Lieblingssuppe?

Ja, noch lieber
als alle Gemüsesuppen
mag ich Allgäuer
Käsesuppe.

| Harald Sievers
Landrat des Landkreises Ravensburg

Wie schmeckt Heimat?

Wie schmeckt Heimat, Herr Sievers?

„Am liebsten immer mit reichlich Soße“



Ihr Lieblingssessen?

Ich esse tatsächlich saure Leber sehr gern, am liebsten mit Spätzle oder auch mit Bratkartoffeln. Gibt's dann auch noch Zwiebelrostbraten auf der Karte, fällt mir die Entscheidung schwer.

Wie wichtig ist Ihnen gutes Essen?

Auf einer Skala von 1 bis 10 würde ich es bei 8 einordnen. Ich brauch's aber nicht „high end“. Bei gut bürgerlicher Küche und Landgasthöfen fühle ich mich wohl. Ich gehe sehr gern aufs Land, habe auf meinem Handy inzwischen drei Seiten mit guten bodenständigen Restaurants in der Region zusammengetragen und fahre dann gern auch extra dahin.

Was gehört für Sie zum Vespere dazu?

Ich geh' immer essen, auch wenn's was Kaltes ist, und würde nie sagen „Ich gehe vespere.“ Tatsächlich bin ich auch eher dem Warmen zugeneigt, aber manchmal ist auch ein saurer Käs' genau das Richtige.

Kochen Sie manchmal selbst?

Fast nie. Dazu braucht man Muße und Können. Beides fehlt mir. Ich taue aber gut als Küchenhilfe.

Wie halten Sie Ihr Gewicht?

Da hab' ich kein Problem. Wenn ich essen gehe, beschränke ich mich nicht und schaue auch oft noch nach einem Nachtisch, weil für mich der Nachtisch ein Essenserlebnis schon wesentlich prägt. Wirklich kämpfen muss ich aber gegen das „Halbwertvolle“, auf das ich bei beruflichen Terminen ständig stoße

und das gerade bei dem vielen Stress immer lockt: Die Süßigkeiten zwischen durch, der Bretzelkorb, die Butterseele oder die Kekse. Oft hol' ich mir aus Zeitmangel außerdem was auf die Hand, esse sehr oft zwischen Tür und Angel. Das ist auch nicht wirklich gut.

Wir leben in einer kulinarisch reichen Region. Was zeichnet den Landkreis aus?

Das Thema gutes Essen spielt hier eine größere Rolle als in vielen anderen deutschen Regionen. Anders ist auch, dass wir zahlreiche regionstypische Gerichte haben und dass diese nicht nur in Reiseführern stehen, sondern von vielen Menschen wirklich mit Vorliebe gegessen werden. Auch die Art und Weise, wie wir uns als Region zum Thema Essen positionieren, zum Beispiel mit der LandZunge, ist deutschlandweit doch sehr außergewöhnlich.

Was genau meinen Sie damit?

Hier wird eine bestimmte Essenskultur tatsächlich auch als Teil der regionalen Identität empfunden. Und das kommunizieren wir auch nach außen. Insofern sind wir schon eine Region mit einem Profil im Bereich des Essens. Heißt, Essen trägt bei uns auch zur Identität bei.

Was schätzen Sie an der LandZunge, die ja vor mehr als 20 Jahren in Ihrem Landkreis entstanden ist?

Das ist eine wirklich wertvolle Initiative. Ich kenne keine andere Region, in der es einen vergleichbaren kulinarischen Zusammenschluss von Wirten, Gästen und Landwirten gibt, der vor Ort entwickelt wurde und sich wirtschaftlich selbst trägt. Die LandZunge leistet also wirklich etwas Besonderes und ich freue mich sehr, dass bereits mehr als 50 Gasthöfe und Hotels daran beteiligt sind.

Seit zehn Jahren ist Harald Sievers Landrat des Landkreises Ravensburg, wo der gebürtige Westfale längst heimisch geworden ist. Einer seiner Lieblingsorte ist die runde Bank unter der Linde bei St. Christina oberhalb von Ravensburg. Hier oben gefällt ihm nicht nur die Aussicht. Ab und zu innehalten und den Blick über Stadt und Land schweifen lassen, tut ihm gut. Unter dem alten Baumbestand bei der Kirche spricht er über gutes Essen, oberschwäbische Kulinarik als identitätsstiftende Klammer im Landkreis und seine Favoriten auf den heimischen Speisekarten.

Oberschwaben und Westfalen – Was fällt Ihnen spontan dazu kulinarisch ein? Gibt's Gemeinsamkeiten?

Ja, tatsächlich. Die Sülze fällt mir da sofort ein, die ist ja für beide Regionen typisch. Kässpätzle gibt's natürlich nur hier.



Wo der Süden am schönsten ist.

Wie stehen Sie generell zu Projekten wie der LandZunge?

Der wirtschaftliche Erfolg und die Attraktivität unserer Heimat sind nicht nur – wie die schöne Landschaft – „vom Himmel gefallen“ und sind auch keinesfalls von alleine für die Zukunft garantiert. Vielmehr muss unser Wohlstand durch Fleiß und Engagement über die Zeit immer wieder neu erarbeitet werden. Dazu sind auch gut durchdachte Regionalentwicklungsinitiativen wie die LandZunge wichtig.

Wie sieht die kulinarische Heimat denn optisch aus?

Die kulinarische Optik hat für mich viel mit der Soße zu tun. Gerne immer ‚mit‘ und gerne auch reichlich. Das ist zwar für Krawattenträger wie mich oft eine Herausforderung, aber auf Soße verzichten will ich deswegen nicht. Die Gastronomen hier wissen auch, wie eine gute Soße gemacht wird. Und darüber wird bei Tisch dann auch gesprochen.

Essen Sie auch Wurstsalat?

Ja, am liebsten in dünnen Streifen und nicht pur, sondern mit Käse oder mit Bratkartoffeln. Den Ausdruck finde ich übrigens immer noch kurios, denn Salat ist für mich eigentlich was Grünes. Da muss ich bei der Bestellung tatsächlich oft noch schmunzeln.

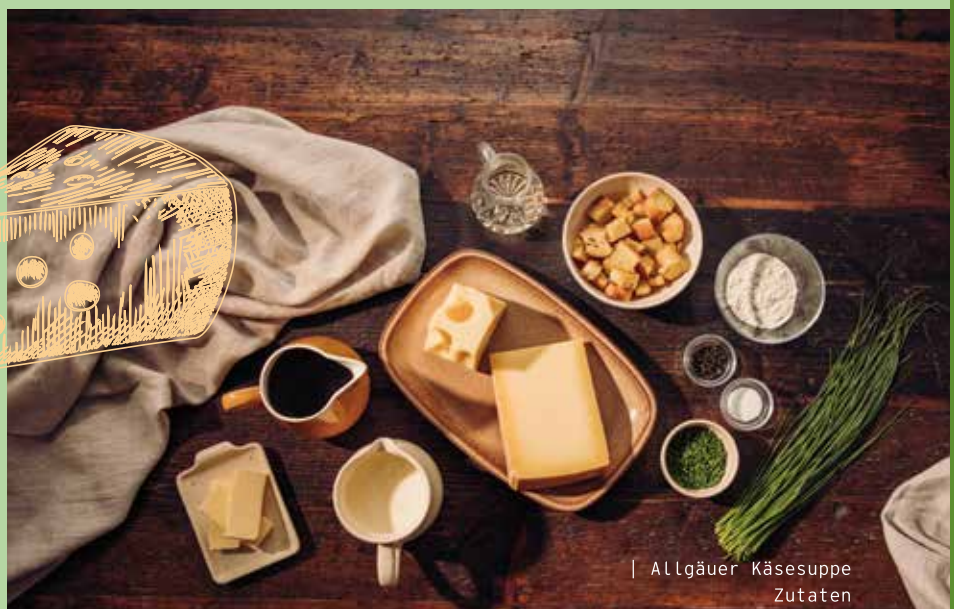
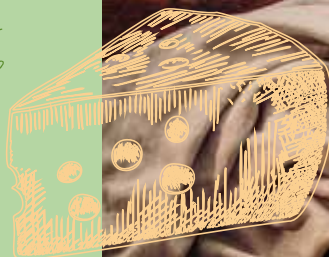
Immer Fleisch oder auch mal vegetarisch?

Bei der regionalen Küche bin ich eher bei einem Fleischgericht – wenn's nicht explizit ein Salat sein soll. Kässpätzle gehen natürlich auch immer. Gemüse esse ich ebenfalls sehr gern, am allerliebsten allerdings in Suppenform. Da habe ich eine große Affinität dazu, und da braucht es auch kein Fleisch.



© TVABS, Jungle GmbH / Andi Mayr

... und was wünschen
Sie sich als
LandZunge-Gericht
auf der Speisekarte?



| Allgäuer Käsesuppe
Zutaten

© TVABS, Jungle GmbH / Andi Mayr

Lieblingsgericht mit Heimatgefühl - der Schweinebraten



*Leidenschaftliche
Überzeugung
leben & teilen*





Schweinbraten kalt genießen

Falls - und wenn überhaupt - vom Schweinebraten etwas übrigbleibt, kann man das Fleisch auch kalt genießen. Wichtig ist dafür, dass der Braten gut durchgegart und nach dem Abkühlen innerhalb von zwei Stunden in den Kühlschrank gestellt wird. Fein aufgeschnitten ist Schweinebraten dann ein ideales Vesper zu frischem Bauernbrot und würzigem Gurkensalat oder beim sommerlichen Picknick auf einem Sandwich mit Essiggurken und Salatblättern.

Ob im Wirtshaus oder daheim, jeden Sonntag oder nur zu festlichen Anlässen: Der Schweinebraten bringt die Menschen gemeinsam an den Tisch

Er steht für Heimat, Tradition und handwerkliche Küche und ist doch wandelbar wie kaum ein anderes Gericht: Zwischen Allgäu, Bodensee und Oberschwaben hat der Schweinebraten eine lange Geschichte und es gibt fast so viele Rezepte, wie Menschen, die ihn zubereiten. Fest steht: Der Schweinebraten ist ein Klassiker der deutschen Küche und vor allem bei uns im Süden ein beliebtes Gericht auf den Speisekarten traditionsreicher Gasthäuser. In der Region Bodensee, Oberschwaben und im Allgäu ist Schweinebraten viel mehr als ein Klassiker - er ist ein kulinarisches Bekenntnis. Denn hier trifft bäuerliche Tradition auf handwerkliches Können. Es geht um regional erzeugtes Fleisch, hausgemachte Soßen und dazu selbstgemachte Knödel, Spätzle oder Kraut. Jeder Wirt hat seine eigene Handschrift doch die LandZunge-Köche verbindet das klare Bekenntnis zu Qualität, Regionalität und ehrlichem Geschmack: Wer in einem LandZunge-Betrieb einkehrt, der bekommt eben nicht nur ein Gericht, sondern ein Stück Heimat auf den Teller.

Zeit für Genuss

War der Schweinebraten früher vor allem ein Gericht für besondere Fest- und Feiertage, ist er heute von vielen Speisekarten das ganze Jahr hindurch nicht wegzudenken. Doch einen guten Schweinebraten zuzubereiten braucht neben den ausgewählten Zutaten vor allem Zeit. Wer also einen Schweinebraten anbietet, setzt damit bewusst ein Zeichen gegen Convenience-Produkte und schnelle Küche - allein die Garzeit für den Schweinebraten beträgt je nach Größe rund zwei Stunden. Vielleicht ist das Gericht auch deshalb bei den Gästen so beliebt, denn wer Schweinebraten bestellt weiß, dass er ein handwerklich zubereitetes Essen bekommt. Wenn sich dann zum gemeinsamen Essen Freunde oder Familie gemütlich am Wirtshautisch versammeln, ist der Genuss perfekt.

„Wenn das Grundprodukt gut ist, muss ich nicht viel machen.“

Horst Schmidt vom KREUZ in Mattenhaus bei Bad Waldsee leitet sein „kleines, heimeliges Hotel mit bodenständigem Gasthof“ oder – anders ausgedrückt – sein „ausgezeichnetes Restaurant mit 21 gemütlichen Gästezimmern“ mit viel Herzblut. Im Familienbetrieb arbeiten insgesamt knapp 40 Mitarbeiter, davon drei Köche in der Küche, treue Service-Kräfte und viele Aushilfen. Der 53-Jährige ist Koch aus Leidenschaft, stammt von hier, hat vor mehr als 30 Jahren nach der Lehrzeit in Garmisch-Partenkirchen den elterlichen Hotel-Landgasthof in 4. Generation übernommen.

„Alte Sachen neu interpretieren“, ist so etwas wie sein Leitmotiv. Den Sonntagsbraten, also den ofenfrischen Krustenbraten vom LandZunge-Schwein, zum Beispiel gibt's im KREUZ auch nur sonntags, „dafür aber immer frisch“, mal mit Semmelknödel, mal mit Salat oder nur mit Kartoffelsalat. Da kann es schonmal sein, dass am nächsten Tag nichts mehr übrig ist, weil mehr als 100 Portionen rausgegangen sind. „Manche Gäste kommen extra deshalb von weit her“, weiß der Waldseer. Er setzt auf Regionales, auf gute Grundprodukte und auf seine Veredelungskünste. Zwei, dreimal die Woche kommt Obst und Gemüse von Früchte-Jork aus Isny, das Fleisch beziehen Schmidts ausschließlich von der Metzgerei Buchmann und wer einen Blick in den hauseigenen Kräutergarten geworfen hat, weiß, warum so manche Soße und der Salat so ganz besonders schmecken.

„Ohne frische Kräuter geht bei uns gar nichts“, sagt er und liebt es, „wenn bei den Gästen beim Probieren die Augen aufgehen.“

Denn hier wachsen ganz ungewöhnliche Sorten wie etwa Schoko-Minze, Olivenkraut, Senfkresse oder Melonen-Salbei. Einmal im Monat ist Kräuterabend bei den Schmidts in Mattenhaus und auch sonst bekommen die Gäste ordentlich etwas davon auf die Teller. Der Hotelier und Gastwirt ist überzeugt: „Wenn das Grundprodukt gut ist, muss ich nicht viel machen.“ Wir schauen genau hin und lauschen seinen Tipps beim Rezept „Ofenfrischer Krustenbraten vom LandZunge-Schwein mit Spätzle und Schwarzwurzeln“.



| Horst Schmidt
vom Hotel-Landgasthof KREUZ
in Mattenhaus
bei Bad Waldsee

Tipps vom Profi

*Alles rund um Spätzle
ab Seite 28*

*Spätzle:
„Der Teig muss ruhen“*

Dreimal in der Woche werden im Kreuz Spätzle gemacht. Jedesmal von 6 Kilo Mehl, 1 Kilo Grieß, 100 Gramm Salz und 60 Eiern. Dazu kommen noch etwas Muskatnuss und Wasser. „Diese Menge schaffen wir nicht von Hand, sondern nehmen die Maschine.“ Wichtig ist für ihn das doppelgriffige Mehl von der Stelzenmühle Gütler Eggmansried ums Eck. „Zum Glück machen die das noch“, freut er sich.

Und auch bei den Eiern – immerhin 180 Stück sind pro Woche fällig – geht er keine Kompromisse ein. „Die kriegen wir aus der Nachbarschaft von glücklichen Hühnern bester Qualität.“

Dass der Teig Blasen werfen muss, programmiert er seiner Maschine ein. „Danach muss er ruhen, damit sich alles wieder entspannt.“ Lange, relativ dicke Fäden tropfen schließlich ins Salzwasser. „Einmal aufkochen lassen, dann gleich abschöpfen.“ Abschrecken sei wichtig, sagt er, „damit das Kleber-Eiweiß weggeht.“

*Schwarzwurzeln:
„Warmmachen im
Zwiebelweinsud“*

Horst Schmidt weiß sehr wohl, dass er oft keine frischen bekommt, „aber, wenn, dann ist es ein Glück.“ Zur Not greift er auf Tiefkühlware zurück. Frische Stangen werden gewaschen, geschält und gleich in Zitronenwasser gelegt, wegen der Braunfärbung. „Und dann koche ich ihn ähnlich wie Spargel“, nämlich bissfest in Salzwasser. Danach werden Zwiebeln feingeschnitten, in reichlich Butter ange-dünstet und mit Weißwein abgelöscht. Kurz vor dem Servieren kommen die Schwarzwurzeln in den Butter-Zwiebel-sud und werden mit passenden Gartenkräutern bestreut.

Kräuter satt

Beim Würzen vom Fleisch (ausschließlich das Buchmann LandZunge-Schwein) dürfen bei Horst Schmidt Kräuter aus dem Garten nicht fehlen. In diesem Fall passt frischer Thymian, mehrere Zweige kommen dazu. Und auch hier gibt's mehrere Sorten, sein Liebling ist derzeit Zitronenthymian. „Mit Kräutern muss nicht gespart werden“, weiß er.

Röstgemüse

„Nicht zuviel davon, sonst schmeckt es zu sehr nach Gemüse.“ Das Gemüse entfernt Horst Schmidt, „aber wer mag, kann das geschmorte Gemüse natürlich als Beilage dazu essen.“

*Schweinebraten:
„Nachziehen lassen“*

Zwischendurch wird ein- oder zweimal mit einem guten, oberschwäbischen Bier abgelöscht. Schmidt rät am Ende zum Gabeltest. „Die Fleischgabel sollte gut rein und gut wieder raus gehen. Wenn es innen zu fest oder hart ist, braucht das Ganze noch etwas.“ Er ist außerdem ein Fan von sich Zeit lassen beim Kochen. „Lieber früher anfangen und den Braten im ausgeschalteten Ofen noch nachziehen lassen“, rät er.



*Gemüsebeilage
Schwarzwurzel
ab Seite 30*

Zutaten für 4 Personen

1,2 kg Schweine-Hals
vom LandZunge Schwein mit Schwarte

100 g Karotten
100 g Sellerie
100 g Zwiebeln
100 g Fenchel

2 Knoblauchzehen
Kümmel, mildes Paprikapulver,
Salz, Pfeffer aus der Mühle
6 Zweige frischer Thymian

1 Liter dunkles regionales Bier

50 g Tomatenmark



Rezept

Ofenfrischer Krustenbraten mit Spätzle & Schwarzwurzeln

Zubereitung des Bratens



Die Schwarte des Bratens mit einem scharfen Messer in 1 cm breiten Abständen kreuzförmig einschneiden, ohne in das Fleisch zu schneiden.

Den Braten rundum kräftig mit den Gewürzen einreiben und 30 min ziehen lassen.

Raps-Öl in einem Bräter erhitzen, den Braten rundherum anbraten. Nicht zu oft wenden, damit das Fleisch Farbe und Röstaromen annehmen kann.

Den Ofen auf 160 Grad vorheizen (Umluft).

Gemüse waschen und mit Schale in Walnussgröße schneiden. Zwiebeln und Knoblauch ebenfalls in grobe Stücke schneiden und um den Braten herum verteilen.

Im Ofen garen und mit Bier ablöschen, damit das Röstgemüse und der Braten nicht verbrennen.

Wenn das Bier eingekocht ist ca. 1 Liter Wasser angießen.

Nach ca. 1,5 Stunden sollte der Braten fertig gegart sein.

Nun den Braten aus dem Ofen nehmen und auf einem Blech im ausgeschalteten Ofen warmstellen und ruhen lassen.

Den Bratenfond absieben, das Fett vorsichtig oben abschöpfen und mit etwas Mehlbutter oder Soßenbinder leicht andicken und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Braten nun aufschneiden und mit Schwarzwurzelgemüse und Spätzle servieren.



Knusper-Kruste – so geht's!

Schweinekrustenbraten muss beides sein – innen saftig und außen knusprig. Aber wie gelingt die Kruste am besten? Die LandZunge hat Profi-Tipps gesammelt – so vielfältig wie die Rezepte sind allerdings auch die Meinungen zur optimalen Kruste...

Hier also ein Weg zum Knusper-Glück:

| 1

Schweinebraten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter geben und wenig Wasser auffüllen – nur die Schwarte soll im Wasser liegen, dann leicht köcheln lassen.

| 2

Braten herausnehmen und die Schwarte rautenförmig einschneiden – nicht zu tief, um das Fleisch nicht zu verletzen.

| 3

Zum Einschneiden muss die Klinge sehr scharf sein: ideal sind eine Rasierklinge oder ein sauberer Cutter.

| 4

Jetzt die Schwarte mit Salz einreiben und zuerst auf der Fleischseite anbraten, dann die Schwartenseite anbraten.

| 5

Den Schweinebraten mit Gemüse und etwas Flüssigkeit im geschlossenen Bräter garen und erst am Schluss ohne Deckel im Backofen mit Grillfunktion bei 220 Grad grillen, bis die Kruste brutzelt und knusprig ist.



Team Spätzle oder Team Knödel?



Beim Thema Beilagen scheiden sich die Geister: Während es in Oberschwaben auf keinen Fall ohne Spätzle geht, sind im Allgäu Knödel gern gesehene Begleiter zum Schweinebraten – die gute Soße will ja restlos vom Teller gewischt werden. Etwas toleranter ist die Auswahl weiterer Beilagen: Blaukraut, Sauerkraut oder auch Kraut- und Kartoffelsalat sind selbst für Puristen denkbar. Mutige erlauben sich beim Schweinebraten einen Blick über den Tellerrand und genießen das Fleisch asiatisch mit würziger Sojasauce, Asia-Gemüse und Reis oder innovativ fein gewürfelt auf einer Bowl mit Quinoa oder Hirse und Roter Bete.

Der richtige Schnitt

Schweinebraten kann warm oder kalt geschnitten werden. Wichtig zu wissen: Der Braten sollte nach dem Garen etwa zehn Minuten ruhen, damit sich der Saft im Fleisch verteilen kann. Warm geschnitten ist der Braten so besonders saftig und kann sofort gegessen werden – dabei immer quer zur Faser schneiden, um einen optimalen Biss zu erhalten. Kalter Braten ist fester und lässt sich besser in dünne Scheiben schneiden.

Urlaubsfeeling dank Schweinebraten?

Schweinebraten schmeckt nicht nur an kalten Wintertagen: In der traditionellen mediterranen Küche ist der Braten ebenfalls beliebt. Statt kräftiger Soße plus Spätzle oder Knödel wird das Fleisch hier in einer frischen Kräuterkruste gegart und mit gegrilltem Gemüse, frischen Salaten und zitronigen Aromen kombiniert. Ob italienische Porchetta, französischer Rôti de Porc à la Provençale oder Schweinebraten auf griechische Art mit Zitrone, Oregano und Knoblauch im Ofen gegart – bei diesen sommerlichen Varianten ist Urlaubsfeeling garantiert.

Tranchierbesteck – ja oder nein?

Wer öfter Braten oder größere Fleischstücke zubereitet, profitiert von gutem Tranchierbesteck und einem Tranchierbrett mit Safrille. Übrigens: Tranchieren leitet sich vom französischen Verb „trancher“ ab, das „schneiden“ bedeutet – es ist einer der Fachbegriffe, die sich aus der französischen Küchensprache bei uns eingebürgert haben. Das Tranchiermesser hat im Idealfall eine rund 20 Zentimeter lange und scharfe Klinge, damit es das Fleisch schneidet und nicht reißt. Die langen Zinken der Tranchier-

gabel halten den Schweinebraten beim Zerlegen sicher unter dem Messer. Auf dem Tranchierbrett wird der Fleischsaft in der Safrille aufgefangen. Schweinebraten wird heute in der Gastronomie nur bei besonderen Anlässen am Tisch tranchiert – üblicherweise kommt der fertig angerichtete Teller mit dem portionierten Fleisch aus der Küche. Wer zu Hause für Gäste am Tisch tranchieren möchte, sollte vorher üben – dann wird der Schweinebraten auch optisch ein Genuss.

Spiegel der Seele – die Soße

*Tradition, Zutaten und Geschmack:
Warum in der regionalen Küche
ohne Soße gar nichts geht*

Die Soße ist der heimliche Star vieler Gerichte: Sie verbindet, rundet ab, trägt feine Aromen – und entscheidet oft darüber, ob ein Gericht als „gut“ oder als „großartig“ komponiert empfunden wird. In der Gastronomie rund um den Bodensee, Oberschwaben und das Allgäu hat die Soße ohnehin einen besonderen Stellenwert. Denn hier werden handwerklich und oft nach alten Familienrezepten Brühen angesetzt oder Knochen geröstet. Kenner wissen: Eine gute Soße ist kein zufälliges Nebenprodukt beim Kochen, sondern Ergebnis von Zeit, Erfahrung und regionalen Traditionen. Die Soße lebt von den Zutaten: vom Bier oder Wein im Sud, vom saisonalen Gemüse und den Kräutern, die im Bauerngarten wachsen. Wer die Kunst der Soße beherrscht, der beherrscht nicht nur eine Kochtechnik, sondern schafft Genuss mit Tiefe und verleiht der Komposition auf dem Teller die Seele.

Soße mit Bier oder Wein

In vielen Gasthäusern der Region sind regionales Bier oder Wein als Soßenzutat fest etabliert. Besonders beliebt sind würzige Soßen mit dunklem Bier oder malzigem Doppelbock. Sie bringen Tiefe und leicht karamellige Noten in den Fond. Küchentipp: Bier erst nach dem Ablöschen zugeben und nicht zu lange kochen – sonst verlieren sich die feinen Hopfenaromen. Helle Biere eignen sich gut für leichtere Gerichte, etwa Kalbfleisch oder Geflügel. Beim Kochen mit Wein empfiehlt es sich, den Wein schon vor der Zugabe in die Soße zu reduzieren, um den Geschmack zu intensivieren und die Alkoholnote zu verringern. Dazu einfach den Wein in einer Pfanne bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Danach die Reduktion frühzeitig in den Soßenansatz geben – so kann sich der Geschmack optimal entfalten.

Der Klassiker: Spätzle mit Soß

Wer will schon Pommes, wenn es Spätzle mit Soß gibt? Für viele Kinder ist es das erste Lieblingsgericht: Ganz ohne Fleisch und ohne Gemüse – einfach weich, saftig, wohligh und lecker. In den Wirtshäusern der Region gehört diese Kombination fest auf die Kinderkarte. Die Soße ist dabei meist eine extra milde Variante des Bratenfonds – natürlich ohne Alkohol, gut eingekocht und mit feinem Geschmack. Serviert wird die altersentsprechende Portion gerne im tiefen Teller und mit mundgerechtem Kinderlöffel. Das freut die kleinen Selber-Esser und die Eltern gleichermaßen.

Sauce oder Soße?

Ob Soße oder Sauce – beide Schreibweisen sind korrekt. „Sauce“ stammt aus dem Französischen und wird vor allem in der gehobenen Küche auf Speisekarten verwendet. „Soße“ ist die eingedeutschte Variante und im süddeutschen Raum – besonders in Oberschwaben, im Allgäu und am Bodensee als „Soß“ ohne „e“ am Ende auch die geläufige und bodenständige Form.

Frische Würze aus dem Kräutergarten

Die Kräuterküche in Oberschwaben und im Allgäu ist herzhaft, bodenständig und raffiniert. In vielen Küchen werden klassische Soßen mit Wacholder, Liebstöckel, Beifuß, Salbei, Petersilie, Schnittlauch oder Thymian verfeinert. Zu vielen traditionsreichen Wirtschaften gehört noch heute ein eigener Kräutergarten und zahlreiche Betriebe in der Region setzen ganz bewusst auf Kräuterküche aus eigenem Anbau. Werden die Kräuter sorgfältig geerntet, getrocknet und gelagert entfalten sie auch in den Wintermonaten noch ihren duftigen Zauber.

Profi-Tipp für zu Hause:

Frische Kräuter nicht zu früh in die Soße geben – ihre feinen Aromen entfalten sich am besten kurz vor dem Servieren. Getrocknete Kräuter dürfen mitgekocht werden, denn dann entwickelt sich ihr Aroma am besten.

Schon gewurst?

Im Volksmund heißt es, dass ein verliebter Koch die Soße versalzt. Tatsächlich wollen Wissenschaftler herausgefunden haben, dass die sogenannte „Salzschwelle“, also der Punkt, ab dem Geschmack als salzig empfunden wird, bei Verliebten erhöht ist und sie deshalb mehr Salz verwenden. Wenn die Soße schon versalzen ist, kann sie mit zusätzlicher Flüssigkeit verlängert werden, beispielsweise Wasser oder Sahne. Auch Säure oder Süße können helfen, den Geschmack auszubalancieren. Dazu einfach etwas Essig oder Honig einrühren. Für eine schön glänzende Soße sorgt übrigens ein Stich kalte Butter, der kurz vor dem Servieren zugegeben wird.



Wir ♥ Heimat.

**Deshalb sind wir
MöglichMacher für
tolle Projekte rund
um den Genuss
in unserer Region.**

www.ksk-rv.de/wir



**Kreissparkasse
Ravensburg**

Ein Tag mit... Schweinebauer Manuel Lauer

*Glückliche Schweine?
„Ja, auf jeden Fall!“*

Manuel Lauer ist Schweinebauer in der vierten Generation. In seinen drei Ställen in Ostrach-Einhart im Landkreis Sigmaringen leben rund 1400 Schweine der Rasse „German Hybrid“, einer Kreuzung aus verschiedenen Hausschweinrassen. Sie kommen als Ferkel und gehen drei bis vier Monate später zum Schlachter.

*„In dieser Zeit sollen sie es so schön
wie möglich bei uns haben“,
sagt der Jungbauer.*

Tierwohl & Partnerschaft

2010 war es, daran erinnert sich Manuel Lauer genau, weil er damals seinen Meister als Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung gemacht hat. Zusammen mit seinem Vater Bruno, der ihm in den Ställen bis heute eine große Stütze ist, „haben wir damals die Weichenstellung diskutiert.“ Und sich für mehr Tierwohl – also für offene Ställe, mehr Platz für die Tiere und gentechnikfreies eigenes oder regionales Futter – ent-

schieden. Obwohl es die Vermarktung noch gar nicht gab, wie sie heute mit der Metzgerei Buchmann besteht und an die ausschließlich geliefert wird. „Wir waren 2010 dann bei den Ersten“, sagt der Ostracher stolz und weiß längst, „dass wir hier keine Nummer sind.“ Er nennt es auch „eine supergute Partnerschaft auf Augenhöhe“.

Mehr Platz - weniger Fleisch

Inzwischen sind einige Schweinebauern seinem Beispiel gefolgt. Bereut hat er den Schritt nie. 2017 ging der Betrieb von seinem Vater auf ihn über, vor einigen Jahren wurden zwei weitere Ställe dazugebaut. Jetzt haben die Schweine bei Lauers statt der gesetzlich vorgeschriebenen 0,75 Quadratmeter pro Tier 1,55 Quadratmeter Platz. Und der Trend – „weniger Fleisch und dafür bessere Qualität“ – sei einfach ungebrochen. Das beobachten Lauers täglich in ihrem Hofladen, wo sie einen kleinen Teil ihrer Produktion als Buchmann-Waren wieder

verkaufen. Den Rest vermarktet Buchmann an Supermärkte, Kantinen oder Gastronomen.

Wenn Manuel Lauer in die Buchten zu seinen Schweinen steigt, strömen sie heran, lassen sich anfassen, scheinen sich über ihn zu freuen.

*Immer 20 von ihnen teilen sich eine
Bucht – bei den ganz Kleinen auch mal
30 – mit frei zugänglichem Innen- und
Außenbereich.*

Gefressen wird, wie es hier heißt, „ad libitum“, also jedes Schwein, wann und wieviel es mag. Der Ruhebereich hat eine absenkbare Decke, die auch im Winter eine behagliche Wärme ermöglicht. Für frische Luft sorgen Wendeklappen, das funktioniert ohne Ventilator und ohne Strom. Draußen gibt's eine Dusche, die bei Hitze alle 15 Minuten für kurze Zeit läuft. Das Wasser kommt aus dem eigenen Brunnen. „Das lieben



Genuss aus der Region



„AM BESTEN

ZU BUCHMANN!“


LandSchwein®
Das Beste aus Oberschwaben

„Gutes Schweinefleisch von oberschwäbischen Erzeugern aus gentechnikfreier Fütterung.“


BioRind®
Bestes Weiderind aus Oberschwaben

„Ökologisch erzeugtes Qualitätsfleisch von oberschwäbischen Bioland-Weiderindern.“

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



Weitere Informationen:
www.buchmann-gmbh.de




Buchmann

Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben

Buchmann GmbH

Kaufstraße 6-8, 88287 Grünkraut-Gullen

Telefon: +49 (0)751 760 50, Mail: info@buchmann-gmbh.de



FARNY

Allgäuer Lebensfreude

Jetzt auch
alkoholfrei!



sie“, weiß Manuel Lauer und auch, dass seine Schweine schlau sind. „Die wissen schon nach zwei Stunden, wie die Tür nach draußen aufgeht.“

Ob er ein Schweinprofi ist?

„Ja“, sagt er und lacht,
„das trifft es ganz gut.“

Auch beim Futter denkt man hier regional. Gemahlen und gemischt wird es vor Ort. Auf rund 100 Hektar wird es selbst angebaut, der Gerstenanteil ist hoch, das kommt dem Magerfleischanteil zugute, der dadurch auf 61 Prozent steigt. Zugekauft wird bei Bedarf nur von den Nachbarn oder mal ein Mineralfutter.

A propos Nachbarn: „Unser Team ist unschlagbar“, erzählt Ehefrau Janina, und meint die 8- bis 10-köpfige Freundesgruppe. „Die springen ein, wenn’s eng wird.“

Heißt, an arbeitsreichen Erntetagen oder wenn Manuel oder Bruno Lauer mal krank sind oder – ganz selten – ein paar Tage Urlaub anstehen. „Die wissen tatsächlich, was zu tun ist“. Auch für sie ist das „Bauer-Lauer-Team“ eine Freude. Dass dafür zusammen öfter gegrillt wird, abends ein Stallbier und eine Schüssel Wurstsalat bereitstehen, ist selbstverständlich.



Ein voller Tag wartet

Der Tag beginnt für den zweifachen Familienvater gegen 8 Uhr im Stall. „Daheim kommen erst die Kinder“, denn seine Frau Janina arbeitet auch und verlässt das Haus früher, „und dann starte ich hier mit dem Kontrollgang“. Vier Stunden insgesamt – zwei morgens, zwei abends – begutachtet er jede der 66 Buchten, schaut seine Tiere an, markiert sie mit einem blauen Strich, wenn er Krankheiten oder Verletzungen vermutet, schaut später nochmal oder sortiert die Kranken gleich in eine Kranknbucht aus, „wo sie ihre Ruhe haben“. Einmal in der Woche kontrolliert auch eine Tierärztin. „Das machen längst nicht alle“, weiß er, „aber für uns geht das Tierwohl vor.“ Ein weiterer Aspekt: Zum Schlachter ins sechs Kilometer entfernte Mengen sind die Tiere nur kurz unterwegs. Und noch ein Vorteil: Die artgerechte Haltung kommt auch der Säuberung entgegen. „Die Tiere gehen freiwillig zum Abkoten hinaus“, berichtet Lauer.

Dass die Tage eines Schweinbauers voll sind, glaubt man sofort. Alle zwei Wochen kommen bis zu 180 Ferkel, übrigens auch aus der Gegend, dann wird „frisch eingestallt“, gereinigt, die Buchtenbesetzung eventuell neu zusammengestellt. „Nicht alle vertragen sich automatisch“, erzählt Lauer. Jeden Sonntag wird das Schlachtvieh sortiert. Dazu kommen andere Aufgaben, verletzte Tiere, Maschinenausfälle oder Transporte, Futtermischungen, Buchhaltung. Letztere übernimmt Ehefrau Janina. Abends zwischen 8 und 9 ist ein Stalltag für Manuel Lauer erst zu Ende. „Das ist lang“, sagt er, „ich weiß das, aber ich mache es gern und anders geht’s halt nicht.“



Im Moment arbeiten sie hier zu dritt. Praktikant Danny hilft derzeit, auf lange Sicht „brauchen wir aber dringend Verstärkung“, sagt Manuel Lauer. Jemand mit landwirtschaftlicher Erfahrung wäre am besten. Und außerdem: „Tiere sollte er mögen und einen Traktorführerschein haben.“ Und sich für Kartoffeln interessieren, deren Anbau macht nämlich auch noch 30 Prozent vom gesamten Hofumsatz aus. „Als zweites Standbein ist das nicht schlecht.“

Die fünfte Generation steht theoretisch schon in den Startlöchern. Colin ist 7, seine Schwester Clara 5 Jahre alt. Ob sie mal übernehmen werden, steht natürlich noch nicht fest. Eine Voraussetzung erfüllen sie jedenfalls schon: Beide sind keine Vegetarier, lieben Fleischküchle und Dosenwurst, „aber wissen sehr wohl, dass dafür Tiere gehen müssen“, wie Mama Janina weiß.



Mehr als nur Fleisch

*Das Tierwohl steht
für LandZunge –
Betriebe an erster
Stelle*

Ein gutes Stück Schweinefleisch auf dem Teller kann herzhaft, zart, saftig oder aromatisch sein – und ist nach den LandZunge-Kriterien vor allem mit gutem Gewissen genießbar. Denn LandZunge-Schweinefleisch schmeckt nicht nur, sondern wird regional und mit Blick auf das Tierwohl erzeugt. Hinter jedem Stück Fleisch steht dabei bäuerliche Tradition, Respekt vor dem Tier und echte regionale Wertschöpfung. Hier kommt Wissen satt zum LandZunge-Schweinefleisch!

Gutes Schweineleben

Alle Schweine, deren Fleisch in den LandZunge-Betrieben auf den Teller kommt, stammen aus Oberschwaben. Die meisten LandZunge-Höfe liegen im Gebiet zwischen Mengen, Ostrach und Bad Saulgau. Die Tiere wachsen hier in hellen, luftigen Offenställen mit viel Platz und Auslauf auf – ganz ohne Stress, dafür mit Stroh im Stall und Beschäftigungsmöglichkeiten. Schweine suchen im Freien ihr Futter vor allem, indem sie

den Boden mit der Nase durchstöbern. Die lose Heueinstreu ermöglicht ihnen dieses Wühlen auch im Stall – das Stroh kann außerdem angeknabbert oder herumgetragen werden. Natürliches und langsames Wachstum ohne Gentechnik, ohne Schnellmast oder Importfuttermittel – so wachsen LandZunge-Schweine artgerecht und gesund auf.

Respektvolle Schlachtung

Wer Fleisch essen möchte, muss Tiere schlachten. Doch auch hier gibt es Unterschiede: Auf dem letzten Weg geht es für die LandZunge-Schweine bewusst so respektvoll wie möglich zu. Die Tiere werden im nahegelegenen Schlachthof Mengen geschlachtet – maximal 60 Kilometer vom jeweiligen Bauernhof entfernt. Die meisten Landwirte begleiten ihre Tiere persönlich dorthin, um durch ihre vertraute Anwesenheit Stress möglichst gering zu halten. Noch am selben Tag wird das Fleisch dann zur Metzgerei Buchmann in Gullen bei Ravensburg gebracht, wo es dreimal pro Woche fachkundig zerlegt wird. Vom Landwirt über den Schlachter bis zum Metzger kennen und schätzen sich in dieser Kette alle – und diese Wertschätzung wird auch den Tieren entgegengebracht.

*„LandZunge-Schweinefleisch schmeckt
spürbar besser – und das liegt nicht
nur an der Top-Qualität, sondern auch
am guten Gefühl dem Tier gegenüber.“*

Ralf Buchmann, Geschäftsführer Buchmann GmbH

Besserer Geschmack

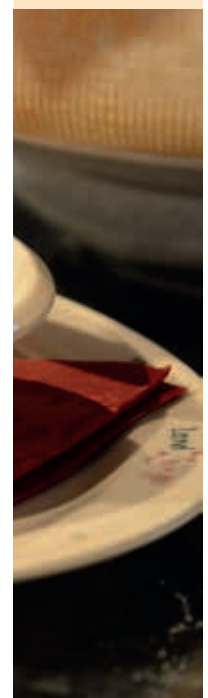
Wer einmal hochwertiges, regional erzeugtes LandZunge-Schweinefleisch probiert hat, erkennt den Unterschied

sofort: Es hat eine feste, feinfaserige und zart marmorierte Struktur, einen natürlichen, angenehmen Geruch und nach der Zubereitung einen milden Geschmack. Metzger und Fleisch-Experte Ralf Buchmann: „Gutes Schweinefleisch bleibt vor allem saftig – ob rosa gebraten oder langsam geschmort. Dieser Unterschied kommt nicht durch Zauberei zustande, sondern durch Zeit, Sorgfalt und die richtige Haltung. Ein Schwein, das stressfrei lebt, langsam wächst und artgerecht gehalten wird, liefert schlichtweg besseres Fleisch.“ Die Buchmann GmbH ist bereits seit 2004 überzeugter Partner der LandZunge und liefert ausgesuchtes Schweinefleisch an die LandZunge-Gastronomen in der Region.

Nose to Tail –

das ganze Tier wertschätzen

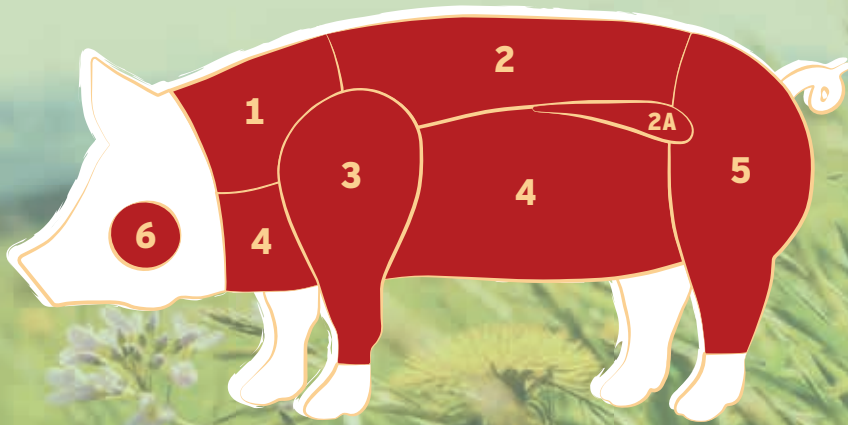
Die Filetstücke machen gerade einmal ein Prozent des geschlachteten Schweins aus. Doch was ist mit dem Rest? Schulter, Bauch, Hals, Backe oder Haxe – all das sind echte Delikatessen, wenn sie gut zubereitet werden. Die LandZunge-Betriebe folgen deshalb dem „Nose-to-Tail“-Prinzip, bei dem das ganze Tier genutzt wird. Das funktioniert nur, wenn der Gast auf das vielfältige Angebot positiv reagiert: Wer neugierig probiert und auch mal zu einem geschmorten Bäckle oder einem herzhaften Kammsteak statt des Filets greift, trägt zur echten regionalen Wertschöpfung bei. Das ist gut für das Tier, den Bauernhof und letztlich auch den Gaumen.



Schweinevielfalt im Süden

In der Schweinezucht und -haltung steckt viel Wissen und Erfahrung. Für die LandZunge-Schweine wird gezielt auf Qualität, Tierwohl und Geschmack geachtet. Im Landeszentrum für Schweinezucht in Boxberg, kurz LSZ, dreht sich alles um die besten Eigenschaften der heimischen Schweinerassen. Die wichtigsten Stars im Stall sind beispielsweise die Deutsche Landrasse, das Deutsche Edelschwein, der Piétrain oder das Duroc-Schwein. Für die LandZunge werden vor allem Hybrid-Schweine gezüchtet, also

Tiere, die aus verschiedenen Rassen mit guten Eigenschaften kombiniert werden. Im Mittelpunkt der Zucht steht nicht nur die Fleisch-Leistung, sondern auch das Wohlbefinden der Tiere. Das LSZ kontrolliert, welche Schweine besonders stressresistent ist, wie gut sie sich bewegen oder wie zart das Fleisch ist – und wie man beispielsweise ganz ohne das umstrittene Kupieren der Ringelschwänze auskommen kann. Denn das Ziel ist immer ein rundum gesundes, zufriedenes Schwein, das gutes Fleisch liefert.



| 1

Schweinenacken / Schweinekamm: mäßig durchwachsenes, saftiges und aromatisches Fleisch für Braten und Steaks

| 2

Schweinerücken / Kotelett Strang (2) mit Schweinefilet (2a): zartes Rückenfleisch vor allem für Steaks und Koteletts

| 3

Schweineschulter / Schweinebug: durchwachsenes Fleisch zum Schmoren

| 4

Schweinebauch & -brust: durchwachsenes Fleisch mit hohem Fettanteil, perfekt für durchwachsenen Speck aber auch gekocht oder gegrillt eine Spezialität

| 5

Schweinekeule / Schweineschinken: zartes und mageres Fleisch, vielseitig verwendbar

| 6

Schweinebäckchen: ein beliebtes Schmorgericht



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.“



Zu Besuch beim Müllermeister in der Stelzenmühle

„Musige Spätzle gehen gar nicht“

Hermann-Josef Gütler leitet die Stelzenmühle in elfter Generation. Ob er ein Mehl-Profi sei? „Ich hab’ mich bemüht, es zu werden“, sagt der Müllermeister und lacht. Natürlich ist er es. Mit 20 Mitarbeitern, darunter zwei weiteren Müllermeistern und einer Müllermeisterin sowie einem Müllerlehrling, produzieren die Gütlers Mehle (wie etwa Spätzle-, oder Dinkel-, oder Vollkornmehl) und sogenannte Mahlerzeugnisse (wie Schrot, Grieß oder Dunst).

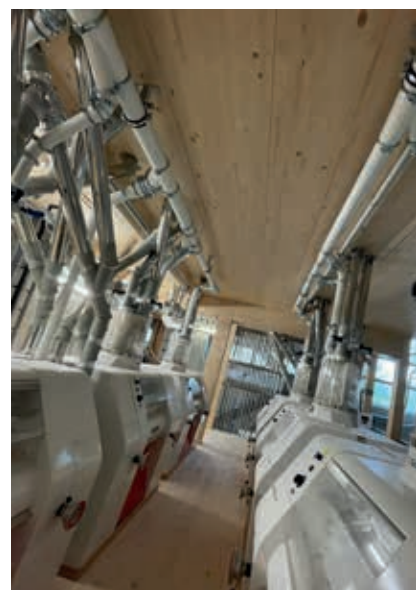
Damit die Spätzle gut werden und schön aussehen und natürlich auch schmecken, muss das richtige Mehl her. „Da gibt’s ganz viele, die dafür taugen“, weiß der Profi. Hat er ein Lieblingsmehl? Da muss er nicht lange überlegen. Sein Favorit ist das Kernenmehl. „Das ist ein uraltes Mehl, das 1638 festgelegt wurde und das nichts ‚Ruches‘ enthalten darf“, wie er sagt. Es ist eine 50/50-Mischung aus Weizen und den sogenannten Kernen, also entspelzter Dinkel. Dieses Mehl sei das Beste für Knäuzen oder Seelen. „Meine Oma hat immer Zopfmehl dazu gesagt, so heißt es auch noch heute in Baden und in der Schweiz.“

Und für Spätzle? „Die kann ich prinzipiell aus vielen Mehlen machen“, erzählt der Müller. „In der italienischen Teigwaren-Tradition sind wir da schnell bei den 00-Mehlen, das sind sehr helle, weiße, griffige Mehle – ohne großen Feinanteil. Und das wiederum sorgt für die Bissfest.“ Von Doppelgriffigkeit spricht man auch, wenn genau diese Dinge vorlie-

gen. Aber das ist bereits Profiwissen, und heißt vor allem im Allgäu und in Österreich so. Diese Mehle werden auch Dunst genannt. „Das ist das klassische Auszugsmehl, das nicht durchgemahlen ist. Also das Weißeste vom Weißen“, führt er die Ausführungen weiter. „Ein Kleberstarkes sollte es auf jeden Fall sein“, fasst er zusammen. Grieß im Teig nennt er „eine Notlösung“.

In einen Spätzleteig gehören neben dem Mehl also Eier, Salz und gegebenenfalls noch etwas Wasser. Der Teig muss kurz ruhen, damit sich Mehl und Eier gut verbinden. Spätzleteig wird zudem noch geschlagen, „bis dass er Blasen wirft“, wie es in alten Kochbüchern heißt. Dazu schlägt man ihn mit einem Holzkochlöffel (kein Plastik!!) bis er schmatzt oder „schwätzt“, wie die Schwaben sagen. Er darf ruhig kleben, wenn er dann ins Salzwasser kommt.

Für Hermann-Josef Gütler ist es egal, ob seine Spätzle auf dem Teller gepresst, geschabt oder gemodelt sind, „die müssen fest sein, musige Spätzle mag’ ich gar nicht.“ Und die Farbe? „Ist auch wichtig, da muss ich halt dementsprechend Eier reinschmeißen, das ist die größte farbgebende Komponente.“ Und die kommen bei Gütlers von zwei Nachbarhöfen – „und sonst nirgendwo her“. Wie seine „Spätzle-deluxe-Sonntags- bzw. Hochfestvariante“ aussieht verrät er auch noch: „Die ist natürlich mit Butter und Brösele – und an Haufa Soß’ dazu.“



| Bild 1
Hermann-Josef Gütler
11. Generation
Müllermeister Stelzenmühle

| Bild 2
Luftaufnahme
der Stelzenmühle
in Eggmannsried

| Bild 3
Hochmoderne Anlagen
im Inneren der Mühle

Stelzenmühle: Jahrhundertealte Tradition

Die Mühle in Eggmannsried bei Bad Wurzach gibt es schon seit Mitte des 13. Jahrhunderts. Im Jahr 1492 verkauften die Chorherren von Bad Waldsee ihren

Besitz. 1678 trat der erste Gütler auf den Plan. Zu lesen ist das in den damaligen Pfarrbüchern, wo ein Adam Gütler als Besitzer der „Stelzenmille“ genannt ist. Seither wurde die Mühle immer vom Vater auf den Sohn vererbt. Mit Hermann-Josef Gütler (58) und seiner Frau Elisabeth ist inzwischen die 11. Generation am Werk, und mit Sohn Hermann-Jakob steht bereits die 12. in den Startlöchern.

| Mehr über Müllerei und den
Müllerberuf gibt's unter
mein-mehl.de

| Alles rund ums Thema Spätzle
gibt's unter spätzle.de

Ohne Eier
keine Spätzle
Regionale Anbieter gibt es genug:
Bei Eiern unbedingt
auf die Angaben zu
den Haltungsformen
achten, am besten
nur „0“ oder „1“
kaufen“.



Sind Spätzle Nudeln?

Wohl eher nicht, sagen vor allem Schwaben. Allerdings gehören beide natürlich zu den Teigwaren. Viele Schwaben machen ihre Spätzle selbst, fertige kommen ihnen „nicht in die Tüte“ bzw. den Kochtopf. Bei Nudeln sieht das ganz anders aus. Die meisten Menschen kaufen fertige Nudeln. Wer den Nudelteig selbst macht, gehört zur großen Ausnahme. Zu Spätzle sagte man früher übrigens mancherorts auch „Bettelleits Nudla“.

Perfekt zum
Lieblingsrezept
von S. 17 findet auch
Horst Schmidt,
Landgasthof KREUZ

Gepresst, geschabt,
gehobelt?

Wie man seine Spätzle am liebsten anfertigt, ist Geschmack- bzw. Geschicksache. Je nach Utensilien und Lieblingsform, sehen die Spätzle nachher anders aus. Und schmecken auch anders, wie viele sagen. Obwohl der Teig der gleiche ist. Natürlich gibt es regionale Unterschiede. Auch bei den Namen. Mal heißen sie Knöpfle (gehobelt und kurz) oder Spätzle (geschabt, gepresst und lang) oder Spatzen oder Nockerl oder Spätzli oder Kranznudeln. Sprachlich stammen die Spätzle wohl vom italienischen „spezzare“ (in Stücke schneiden) ab. Je nach Vorliebe wird bei der Produktion ein Schwob (Presse) oder ein Sieb, ein Hobel oder eine Hex (Reibe) eingesetzt.

Traditions-Käserei Zurwies

nachhaltig, regional & hochwertig

Käserei Zurwies GmbH
Zurwies 11 | 88239 Wangen im Allgäu
Kontakt 07522-5581 | mail@zurwies.com



Schwarzwurzel

**Roh,
gedünstet
oder
gebraten**

Schwarzwurzeln kennen viele Menschen gar nicht mehr, sie haben sich zum Nischenprodukt entwickelt, was daran liegt, dass Anbau und Verarbeitung nicht ganz einfach sind. Dabei ist der „Winterspargel“, dessen fasriges Inneres stark an Spargel erinnert, lecker und gesund.

Richard Straub, Leiter der Abteilung Einkauf (Obst und Gemüse) bei Früchte Jork in Isny antwortet auf die Frage nach der Absatzmenge von Schwarzwurzeln in seinem Unternehmen mit „homöopathisch“. Die Saison startet im Oktober und läuft bis etwa April, eingesandet – wie andere Wintergemüse auch – hält es lange. „Das meiste kommt bei uns aus Holland und Belgien, klassische Marktgänger fragen das manchmal noch nach, und Restaurants, die auf regionale und besondere Sachen setzen.“ Aber auch Straub registriert hier ganz deutlich einen Wandel. „Der Bedarf an zeit- und arbeitsintensiven Gemüsesorten sinkt.“

Lange Zeit war die Schwarzwurzel hierzulande nur als Heilpflanze bekannt: Man sprach ihr heilende Kräfte bei der Pest und bei Schlangenbissen zu. Im 16. Jahrhundert wurde sie auch als Mittel gegen Epilepsie, schwache Augen und Herzkrankheiten verwendet. Gesund ist sie immer noch. Als sehr gute Ballaststoffquelle liefert die Schwarzwurzel wertvolles Futter für die Darmbakterien und versorgt den Körper auch mit wichtigen Vitaminen wie Folat, Vitamin E und Mineralstoffen wie Kalium und Eisen. Die Schwarzwurzel ist auch ein echter Tipp, wenn man Schonkost essen muss oder abnehmen möchte: Durch die faserige Konsistenz muss intensiver und länger gekaut werden und das Sättigungsgefühl hält länger. Auf 100 Gramm hat die Schwarzwurzel gerade mal 16 Ka-

lorien. Ähnlich wie die Zichorie wurden Schwarzwurzeln früher auch zum Strecken von Bohnenkaffee verwendet. Und die Blätter kamen als Viehfutter zum Einsatz. Aber jetzt zurück zur Kulinarik.

Optisch machen Schwarzwurzeln nicht viel her. Die dunklen, bis zu 30 Zentimeter langen Stangen haben eine kräftige Schale, an der beim Kauf meist noch Erde klebt. Beim Einkauf sollte darauf geachtet werden, dass die Schwarzwurzeln fest und steif sind, sie dürfen nicht gebrochen sein. Im Gemüsefach bleiben sie dann locker eine Woche frisch.

Ganz einfach ist das Schälen leider nicht. Der austretende Milchsaft verfärbt die Hände und hinterlässt klebrige Spuren. Deshalb: Am besten Gummihandschuhe tragen. Schwarzwurzel-Kleber am Kochgeschirr geht übrigens gut mit ein bisschen Öl wieder weg. Alternativ kann man Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser oder in einer großen Schüssel in Essigwasser schälen. Die geschälten Stangen laufen aber rasch wieder braun an. Auch hier hilft Zitronen- oder Essigwasser.

Ob roh als Salat, in Wasser und Milch gekocht, in der Pfanne gebraten oder gedünstet – Schwarzwurzeln können vielfältig zubereitet werden. Sehr gut eignen sie sich auch für Suppen oder Aufläufe. Eine besonders schonende Garmethode ist das Dämpfen, weil dabei die Nährstoffe weitestgehend erhalten bleiben. Für den rohen Verzehr sollte man die Wurzeln am besten reiben oder dünn hobeln und Zitronensaft dazugeben, damit sie sich nicht verfärben. Als Hauptgericht oder Gemüsebeilage werden sie wie Spargel zubereitet: Also schälen, in Salzwasser kochen und mit Soße, Spätzle, Kartoffeln oder anderen Beilagen nach Wahl servieren.

Sind Spargel und Schwarzwurzeln verwandt?

Mit Spargel hat die Schwarzwurzel nur das Aussehen gemeinsam. Geschmacklich unterscheiden sie sich deutlich. Die Wurzeln besitzen eine leichte Süße und ein nussiges Aroma, und die Bitternote von Spargel fehlt ihnen ganz. Zu den Schwarzwurzel-Verwandten zählen Zichorie, Chicorée oder Topinambur. Zur Spargelfamilie gehören hingegen unter anderem Lilien und Agaven.

Andere Namen

Die Schwarzwurzel gehört zur Familie der Korbblütler, zu denen auch der Löwenzahn gehört, und wird auch Gartenhaferwurzel genannt. In Italien und Spanien heißt sie „Scorzone“ (giftige schwarze Schlange). Das hat vermutlich weniger mit dem Aussehen zu tun, als vielmehr mit der Tatsache, dass der Milchsaft der Wurzel in der Medizin des Mittelalters bei Schlangenbissen zum Einsatz kam. Deshalb kennt man sie hierzulande auch als Skorzenerwurzel. Winterspargel, Arme-Leute- oder Proletenspargel sind aber weitaus geläufigere Bezeichnungen.

Anbau

Die frostresistente, mehrjährige Schwarzwurzel stammt von der Iberischen Halbinsel, von wo aus sie im 17. Jahrhundert nach Mitteleuropa kam. Wegen ihrer schwierigen Anbauform in kleinen Erdhügeln muss per Hand geerntet werden. Heutzutage gibt es bedeutende Produktionen in Frankreich, Belgien, Holland und sogar Schweden – der größte Teil kommt allerdings in die Konserve. In Deutschland wird nur in ganz kleinem Maßstab angebaut.



**Nussiges
Aroma
&
leichte
Süße**

LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT UND FRISCHE



Ihr inhabergeführter
Lebensmittelgroßhändler
aus dem Allgäu –
zuverlässig, fair, transparent
und **nah am Kunden**.

Wir versorgen unsere Kunden
aus **Gastronomie, Hotellerie**
und **Gemeinschaftsverpflegung**
mit allem, was sie erfolgreich macht.
Dabei setzen wir auf exklusive **Eigenmarken**,
möglichst **regionale Lieferanten** und
eine **hohe Serviceorientierung**.

Wir sehen es als unsere Verantwortung,
nachhaltig und zukunftsorientiert
zu wirtschaften. So soll unsere Heimat
auch in Zukunft lebenswert bleiben.



Fruchte Jork

FLEISCH • FISCH • OBST & GEMÜSE • FEINKOST • MOLKEREIPRODUKTE • BACKWAREN • TIEFKÜHLKOST

Vom Acker auf den Teller



Gemüse aus der Region Allgäu – Bodensee – Oberschwaben – verantwortungsvoll angebaut und frisch geerntet



| Joachim Jork
Geschäftsführer Fruchte Jork, Isny

Woher kommen eigentlich die aromatischen Tomaten und knackigen Gurken im Salat, die feinen Kräuter in der Sauce oder die Kartoffeln auf dem Wirtshaus-teller? Auf Feldern im Allgäu und in Oberschwaben, am Bodensee und auf der Gemüseinsel Reichenau wachsen köstliche Zutaten für die LandZunge-Küche. Der achtsame Anbau, das Wissen um den richtigen Moment der Ernte und die Menschen in der Region machen diese Kräuter und Gemüse so besonders. Wir stellen einige unserer regionalen Gemüsehelden vor: Vom Kartoffelhof über den Inklusionsbetrieb oder Salat-anbau bis hin zum Kräuter-Paradies am Seeufer. Denn guter Geschmack beginnt nicht in der Küche, sondern auf dem Acker. Übrigens: Speziell für die Gastronomie gehen unsere Lieferanten einen Schritt weiter und verarbeiten ihre Produkte küchenfertig. Da werden Kartoffeln geschält, Salate gewaschen, geschnitten und gemischt oder Kräuter gehackt. Geliefert werden diese frischen Zutaten vom Familienbetrieb und LandZunge-Partner Fruchte Jork aus Isny direkt in die Restaurants und Gasthäuser in der Region – übrigens nicht nur Obst und Gemüse, sondern das gesamte Vollsortiment. Der Betrieb arbeitet seit Jahrzehnten eng mit den Landwirten in der Region zusammen und behält dabei

die nachhaltige Logistik der empfindlichen Lebensmittel im Blick. So hat das Unternehmen ein eigenes Mehrwegsystem entwickelt, um auch kleineren Erzeugern den Zugang zu nachhaltiger Verpackung zu ermöglichen und Ressourcen zu schonen.

Biodiversität und Bodenerhalt – regionaler Anbau als Chance

Beim regionalen Anbau von Salat und Gemüse steht nicht nur die Frische im Vordergrund, sondern auch der verantwortungsvolle Umgang mit natürlichen Ressourcen. Viele kleinere und mittlere Betriebe setzen auf vielfältige Fruchtfolgen und Mischkulturen, um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und Erosion vorzubeugen. Durch den Verzicht auf Monokulturen und die gezielte Förderung von Nützlingen wird zudem die Biodiversität gestärkt – sowohl ober- als auch unterhalb der Erde. Regenwürmer, Mikroorganismen und eine reiche Insektenwelt sind wichtige Partner im ökologischen Gleichgewicht und tragen zu gesunden Böden bei. Regionale Landwirtschaft kann so einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer natürlichen Lebensgrundlagen leisten – nachhaltig, zukunftsorientiert und im Einklang mit der Umwelt.

Weltkulturerbe

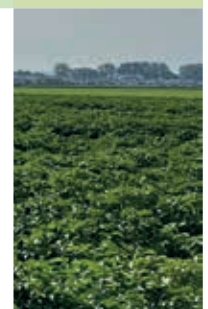
Schon gewusst? Die Insel Reichenau wurde als „Reiche Au“ schon 724 nach Christus erstmals erwähnt. Im Jahr 2000 wurde die Reichenau ins Weltkulturerbe der UNESCO aufgenommen und für ihre Einzigartigkeit und historische Echtheit ausgezeichnet.

Regional oder Bio?

Gemüse aus der Region hat meist eine bessere Ökobilanz als Bio-Ware aus Südeuropa. Warum? Weil es ohne lange Transportwege auskommt, saisonal geerntet wird und oft direkt vom Erzeuger in die Küche gelangt. Und: Viele regionale Betriebe arbeiten nach biologischen oder naturnahen Prinzipien – auch ohne offizielles Siegel.

Kräuter genießen

LandZunge Aromatipp: Frische Kräuter enthalten flüchtige ätherische Öle – und die sind besonders hitzeempfindlich. Kräuter deshalb am besten erst ganz zum Schluss über das fertige Gericht geben oder direkt auf dem Teller platzieren. Besonders sensibel sind Basilikum, Korb- und Koriander oder würzende Blüten – sie verlieren schnell an Geschmack und Farbe. Robuster sind Rosmarin, Thymian und Salbei – diese Kräuter dürfen gerne mit garen und entfalten ihr Aroma vor allem bei Wärme.



Kartoffelhof Steinhauser

Dettingen an der Iller,
Oberschwaben

Wer glaubt, Kartoffeln seien nur eine einfache Beilage, war noch nie auf dem Kartoffelhof der Familie Steinhauser. Denn hier, mitten in Oberschwaben, baut die Familie auf dem stetig erweiterten Hof der Urgroßeltern feinste Sorten an – mit Liebe zur Region und zum Handwerk. Heute baut der Betrieb Kartoffeln auf 72 Hektar rund um Dettingen an und beschäftigt 75 Mitarbeitende. Wichtig ist den Steinhausers der natürliche Anbau der Kartoffeln, die

Ernte zum richtigen Zeitpunkt und eine schonende Verarbeitung. „Uns liegt am Herzen, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Deshalb verzichten wir auf Zusatz- und Konservierungsstoffe. Wir beliefern unsere Kunden mit küchenfertigen Kartoffelprodukten, frischem Kartoffelsalat, Kartoffelschupfnudeln und verschiedenen Teigwaren. Seit mehreren Monaten haben wir auch Bratkartoffeln und Kartoffelsalat in Bioqualität im Sortiment.“



Stiftung Liebenau

Meckenbeuren,
Bodenseekreis

In Meckenbeuren wachsen Tomaten nicht einfach nur in Reih und Glied – sie wachsen vor allem in einem Umfeld, das Gutes bewirken will. Denn bei der Stiftung Liebenau arbeiten Menschen mit und ohne Assistenzbedarf Seite an Seite. Auf den Feldern und in den Gewächshäusern der Liebenauer Gärtnerei werden über 40 verschiedene Gemüse- und Salatsorten angebaut und kultiviert.

Die Tomaten schmecken sonnengereift, die Gurken sind knackig-frisch und voller Aroma. Hier wird nicht nur für die Region angebaut, sondern auch gesellschaftlich etwas bewegt: Die Stiftung Liebenau betreibt Gemüseanbau und Landwirtschaft, die auf Menschlichkeit, Nachhaltigkeit und Geschmack gleichermaßen setzen.

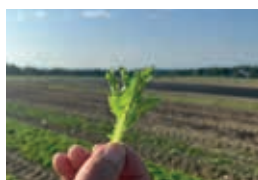


Seesalat

Salate, Wildkräuter und
Blüten aus Horgenzell,
Kreis Ravensburg

Der Hof von Familie Kohlöffel liegt zwischen Ravensburg und dem Bodensee und ist seit 1898 im Besitz der Familie. Seesalat beliefert Gastronomen aus der Region Bodensee und Oberschwaben mit täglich frisch geerntetem Salat. Neudeutsch „Baby Leaf“ genannt, liefert der Betrieb eine Mischung aus verschiedenen Sorten Schnitt- oder Pflücksalat, im Freiland kultiviert von April bis etwa

Oktober. Schnittsalatsorten bilden keine Köpfe, sondern werden als junge Einzelblätter in verzehrfertiger Größe geerntet. Seesalat besteht aus bunten, leckeren Sorten wie Batavia, Eichblatt, Eissalat oder Mangold und Asiasorten. Nach der schonenden Ernte wird der Salat sofort gewaschen und in kürzester Zeit auf zwei Grad gekühlt und dann erntefrisch ausgeliefert.



Gemüse Reichenau

Kräuter und Gemüse
von der Klosterinsel,
Reichenau im Bodensee

Bereits seit dem Mittelalter wird auf der Insel Reichenau Gemüse angebaut – und diese Tradition lebt heute in moderner Form weiter. Die Reichenau-Gemüse eG ist die Erzeugerorganisation der Reichenauer Gemüsegärtner und garantiert eine umweltfreundliche und integrierte Gemüseproduktion. Basis

der Genossenschaft sind Familienbetriebe, die auf der Insel und dem Festland Kräuter und Gemüse im Freiland und in Gewächshäusern anbauen. Kräuter sind fast ganzjährig als Bund oder im Topf verfügbar und werden zum Teil in Bioqualität angebaut.



Frisches Gemüse neu entdecken

So lecker und vielfältig ist die regionale Ernte

Knackiges Gemüse und frische Salate aus unserer Region sind ein besonderer Genuss: Sie beeindrucken mit optimaler Reife und dem vollen Aroma. Außerdem lassen sich regionale und saisonale Produkte mit guten Gewissen genießen, denn die kurzen Wege zwischen Feld und Verbraucher schonen die Umwelt und unterstützen unsere heimischen Landwirte. Zarte Frühlingsalate, Spargel und neue Kartoffeln, knackige Sommergemüse oder würzige Kürbis- und Kohlgerichte begleiten uns kulinarisch durch das Jahr. Und unsere Heimat hat eine große Vielfalt zu bieten, denn günstige Anbaulagen und Gewächshäuser verlängern die Saison. Frisches Gemüse aus dem Allgäu, aus Oberschwaben und vom Bodensee bringt kreative gastronomische Erlebnisse auf den Teller – lecker, ehrlich und frisch.

„Regionales Gemüse auf der Speisekarte sorgt dafür, dass unsere Heimat auch in Zukunft lebenswert bleibt.“ Joachim Jork, Geschäftsführer Früchte Jork, Isny

Tipp

LandZunge-Tipp: Neugierig bleiben! Unsere kreativen Gastronomen bieten in der jeweiligen Saison viele Gemüse in klassischen und ungewöhnlichen Variationen an. Das kitzelt den Gaumen und öffnet neue kulinarische Horizonte – einfach mal ausprobieren und überraschen lassen!

Gemüse	Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Blumenkohl												
Bohnen												
Brokkoli												
Chinakohl												
Eichblattsalat												
Endivien												
Feldsalat												
Fenchel												
Gurken												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Lauch												
Radicchio												
Romanesco												
Rote Bete												
Sellerie												
Spargel												
Spinat												
Süßkartoffeln												
Weiß- und Rotkohl												
Wirsing												
Zucchini												

Zwischen Soße und Schaum

Trifft dunkles Weizenbier auf Schweinebraten, entsteht ein überraschendes kulinarisches Traumpaar, bei dem fruchtige Spannung die herzhafte Tradition ergänzt. Hinter der Getränkebegleitung verbirgt sich ein fein komponiertes Zusammenspiel aus Aromen, Texturen und Gegensätzen.

| Simon Fehr
ist Biersommelier, begeisterter
Bierprobierer und Hobbybrauer.

| „Bier-Erlebnisse mit Simon Fehr“
(bier-erlebnisse.de) - Verkostungen
zu unterschiedlichen Bier-Themen



Wenn in süddeutschen Esszimmern und Gaststuben Schweinebraten auf den Tisch kommt, duftet es nach Heimat, Herzlichkeit und kulinarischer Tradition. Dazu ein Löffel frische Spätzle und ein Schöpfer dunkle Bratensoße – so weit, so vertraut. Doch zwischen all den wärmenden Aromen verbirgt sich ein flüssiger Star, der oft übersehen wird: das begleitende Getränk. Zum Schweinebraten passt beispielsweise ein dunkles Weizenbier ganz hervorragend.

Aromenvielfalt vereint Gegensätze

Denn das dunkle Weizenbier vereint scheinbare Gegensätze: Es ist zugleich vollmundig und spritzig, malzig und fruchtig, weich und erfrischend. Seine Aromenvielfalt ist das Ergebnis eines besonderen Zusammenspiels von Zutaten und Brauprozess. Verwendet werden mindestens 50 Prozent Weizenmalz, dazu dunkles Gerstenmalz, das durch die Röstung Noten von Brotrinde, Karamell, Kakao oder gar Kaffee beisteuert. Die obergärige Hefe sorgt für die typischen Fruchtester – wie Banane, Apfel oder getrocknete Aprikose – sowie für Phenole, die aromatisch an Nelke, Zimt oder Muskat erinnern.

Im Gegensatz zu untergärigen Bieren wie Hellem oder Export wird obergäriges Weizenbier bei höheren Temperaturen vergoren, was eine lebhaftere Gärung und eine Vielzahl von Aromen begünstigt. Es bleibt unfiltriert, was dem Bier seine naturtrübe Optik und das cremige Mundgefühl verleiht. Gerade die dunkle Spielart profitiert von dieser Fülle: Sie wirkt kompakt, aber nicht schwer, aromatisch, aber nicht überladen.



Harmonie und Kontrast

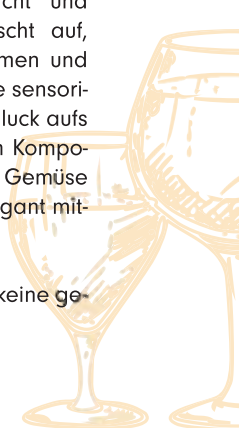
Die malzigen Noten des dunklen Weizens greifen die Röstaromen von Braten und Soße auf. Die süßlichen Karamelltöne ergänzen die Tiefe der Bratensoße, die ja oft auf Zwiebeln, Wurzelgemüse und Fleischsaft basiert. Auch die in Butter geschwenkten Spätzle harmonieren wunderbar mit der milden Süße des Bieres.

Dann kommt die Schwarzwurzel ins Spiel – das unterschätzte Wintergemüse, das erdig, nussig und leicht süßlich schmeckt. Gerade hier zeigt das Weizen seine Stärke: Die Hefearomen setzen einen spannenden Kontrast zur Erdigkeit der Wurzel. Die Banane bringt eine süße Reife, die die nussige Tiefe des Gemüses kontrastiert und sensorisch hervorhebt, während die Gewürznoten von Nelke oder Muskat einen Bogen zu klassischen Bratengewürzen schlagen.

Kohlensäure schafft Platz für neue Eindrücke

Ein großer Vorteil von Weizenbier ist zudem seine Textur: Es ist kein bitteres, hartes oder schlankes Bier, sondern eines, das weich, cremig und mousierend wirkt. Das hilft der opulenten Gesamtkomposition aus Gericht und Getränk: Die Kohlensäure frischt auf, ohne zu stören. Sie spült Gaumen und Zunge und schafft Platz für neue sensorische Eindrücke – bei jedem Schluck aufs Neue. So werden die einzelnen Komponenten – Fleisch, Soße, Spätzle, Gemüse – nicht erschlagen, sondern elegant miteinander verbunden.

Ein dunkles Weizenbier ist also keine ge-



wagte Wahl, sondern eine wohlüberlegte Empfehlung. Es bringt Harmonie mit, wo sie gebraucht wird, und Kontrast, wo er spannend ist. Es fügt sich ins Gesamtbild ein und setzt eigene Akzente, ohne sich aufzudrängen. So vollendet es mit einem Wechselspiel zwischen Erdung und Eleganz den Genuss des Schweinebratens, das Heimatgefühl, die Herzlichkeit und die kulinarische Tradition.

Über den Autor

Simon Fehr absolvierte 2020 die Diplom-Ausbildung zum Biersommelier in München und Bamberg. Seitdem folgten zahlreiche Weiterbildungen, Seminare und Bierreisen. Mit seinem Unternehmen „Bier-Erlebnisse mit Simon Fehr“ (bier-erlebnisse.de) bietet er Verkostungen zu unterschiedlichsten Bier-Themen an – oft auch in Kombination mit Käse oder Schokolade oder sogar in einem Bier-Kochkurs. Sein neuestes Projekt ist eine Bier-Stadtführung in seiner Heimatstadt Leutkirch. Handel und Gastronomie steht Fehr in Sachen Hopfen, Malz und Hefe beratend zur Seite. Seit vielen Jahren ist der Biersommelier selbst Hobbybrauer; inzwischen gibt er sein Wissen und seine Erfahrung sowohl in Braukursen als auch als Dozent an einer Fernschule für Craft-Beer-Brauer weiter.

Frisch gebraut
aus der Region.
Prost!

LandZunge – Biere:

*Edelweißbrauerei Farny:
Alt Dürrener Weiße*

*Brauerei Clemens Härle:
Dunkle Weisse*

*Brauerei Max Leitinger:
Seeweisse Dunkel*

*Meckatzer Löwenbräu:
Urweizen*

*Privat-Brauerei Zötler:
Hefeweizen Dunkel*

Steckbrief: Dunkles Weizenbier

Gärung: Obergärig

Farbe: Bernstein bis kastanienbraun (30-50 EBC)

Alkoholgehalt: 5,0 - 5,5%

Stammwürze: 12 - 13° Plato

Bittere: Gering (8 - 15 IBU)

Trinktemperatur: 9 - 11°C

Glasempfehlung: Bauchiges Weizenglas
oder Verkostungspokal

Aromen: Fruchtig bis würzig, malzaromatisch

Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz,
Hopfen, obergärige Hefe

Speiseempfehlung:

Braten, Geräuchertes, Pilzpflanze, Flammkuchen,
aromatischer Käse, Nusskuchen



Zukunftsfähigkeit – Unternehmerisches Unwort einer Management-Generation.

| Prof. Dr. Maximilian Lude
& Jakob Ledermann

Ein Appell zu weniger Zukunftsprognosen und mehr Zukunftsgestaltung

Während Unternehmen sich mit Buzzwords wie „zukunftsfähig“ schmücken und versuchen, die Zukunft vorherzusagen, verpassen sie die eigentliche Aufgabe: die aktive Gestaltung dieser.

Prof. Dr. Maximilian Lude und Jakob Ledermann zeigen, warum 10-Jahres-Pläne und Forecasts in die Irre führen und wie das Konzept der „Traditionsfähigkeit“ den richtigen Weg weist. Ihre Lösung: Auf dem aufbauen, was bereits da ist – mit Future Skills, modularen Zukunftsakademien und eine Kultur des kontinuierlichen Experimentierens. Ein Plädoyer für weniger leere Worte und mehr echte Transformation.

Was denken Sie: Gibt es eigentlich noch Betriebe – ob Manufakturen, Gasthäuser oder große Unternehmen –, die sich nicht die Begriffe „Innovation“, „Mut“ oder „Kreativität“ auf ihre Fahnen schreiben? Wahrscheinlich nicht. Diese Begriffe zieren Leitbilder, hängen in der Küche oder am Schwarzen Brett, werden im Bewerbungsgespräch erwähnt oder in Social-Media-Postings zelebriert. Ziel ist stets dasselbe: Sichtbarkeit schafft Verinnerlichung. Doch die Umsetzung bleibt oft auf der Strecke.

Aber was, wenn genau darin das Problem liegt? Wenn Worte wie „zukunftsfähig“ oder „innovativ“ zu leeren Phrasen verkommen? Wenn sie eher als rhetorische Beruhigungsmittel dienen, denn als echte Handlungsanleitung?

Das Buzzword der Stunde: Zukunftsfähigkeit

„Zukunftsfähigkeit“ ist zu einem der beliebtesten Begriffe unserer Zeit geworden – auch zu einem der diffusesten. Was bedeutet es denn konkret, ein Gasthaus zukunftsfähig aufzustellen? Mehr Veggies auf die Karte? Eine neue Website? Self-Ordering per QR-Code? Während große Unternehmen Strategien formulieren und Forecasts modellieren, bleibt vielen Gastronom:innen im Tagesgeschäft wenig Raum für strategische Spielereien. Doch gerade hier wäre eine Neuausrichtung wichtig – nicht mit Blick auf das nächste Trendgericht, sondern auf das, was den Betrieb langfristig tragfähig macht.

Dabei stellt sich doch eine viel grundlegendere Frage: Warum versuchen wir überhaupt ständig, „die Zukunft“ vorherzusagen? In Strategiewerkshops wird mit Zehnjahresplänen hantiert, in PowerPoint-Folien mit „Forecasts“ jongliert. Oft in der Annahme, dass man die Zukunft irgendwie planen und mit Segelbooten und Kompassbildern metaphorisieren könne. Doch diese Logik ist trügerisch. Die Welt verändert sich nicht nur, sie beschleunigt sich. Trends und Technologien entwickeln sich exponentiell, unsere Denkweise hingegen bleibt oft erschreckend linear.

Zwischenfazit: Zukunft lässt sich nicht prognostizieren – aber gestalten

Anstatt in 10-Jahres-Plänen zu denken, braucht es ein anderes Mindset: Wie kann ich meinen Betrieb heute so gestalten, dass er auch morgen lebendig bleibt – unabhängig davon, ob sich Gästeverhalten, Ernährungstrends oder Fachkräftemarkt wandeln?

Hier kommt das Konzept der Effectuation ins Spiel – eine unternehmerische Denkweise, die nicht vom Ziel her plant, sondern von den vorhandenen Mitteln ausgeht, egal ob finanzielle Ressourcen, Kollegen und Kolleginnen oder Immobilien und Tische.

Die vier Prinzipien von Effectuation sind:

1. Bird-in-Hand: Starte mit den Mitteln, die dir zur Verfügung stehen.
2. Affordable Loss: Investiere nur, was du bereit bist zu verlieren.
3. Crazy Quilt: Baue Partnerschaften, um Ressourcen und Ideen zu erweitern.
4. Pilot-in-the-Plane: Sei der Pilot deines eigenen Flugzeugs – du gestaltest die Zukunft aktiv mit.

Besonders das vierte Prinzip ist essenziell: Zukunft ist nicht vorhersehbar – sie ist gestaltbar. Zukunftsfähigkeit wird somit zu einem aktiven Prozess, nicht zu einem Attribut. Und vielleicht sollten wir dann lieber nicht von „Zukunftsfähigkeit“ sprechen, sondern von Traditionsfähigkeit: der Fähigkeit, kontinuierlich an der eigenen Zukunft zu arbeiten, sie so zu gestalten, dass das Unternehmen auch in zehn, zwanzig oder fünfzig Jahren noch Bestand hat – und damit zur Tradition wird. Traditionsfähigkeit meint nicht Rückwärtsgewandtheit, sondern die Fähigkeit, aus der eigenen Geschichte heraus immer wieder Zukunft zu schaffen. Wie viele Gasthäuser leben von einer jahrzehntelangen Verbindung zur Region – gerade, weil sie sich immer wieder gewandelt haben?

Traditionsfähigkeit heißt auch, kontinuierlich zu lernen: über Gäste, über Technik, über neue Formen der Zusammenarbeit im Team. Denn was gestern funktionierte, muss morgen nicht mehr ausreichen – in Küche, Service oder bei der Personalführung.

Doch wie gelingt diese Haltung zur Zukunft? Wie können wir Unternehmen zu-

*Zukunft
gestalten*

kunfts fest – oder eben traditionsfähig – machen? Der Schlüssel liegt – generationsübergreifend – im lebenslangen Lernen, denn die Halbwertszeit unseres Wissens sinkt rapide. Egal wie alt man ist und wie viel Erfahrung man besitzt. Ein Hotelfachwirt, eine Meisterprüfung, eine jahrzehntelang bewährte Methoden – sie bilden heute kein stabiles Fundament mehr, wenn sie nicht ständig ergänzt und reflektiert werden. Die Welt verändert sich zu schnell, um auf altes Wissen zu bauen.

Wie trainiert man also Traditionsfähigkeit in der Gastronomie? Drei kurze Impulse von unserer Seite:

- Lernen im Alltag: Kleine, modulare Fortbildungen zu Themen wie Digitalität, Resilienz, Gastgeber:innenkultur oder Küchenorganisation – im Team, für den Alltag.
- Experimentierräume schaffen: Warum nicht einmal einen neuen Bestellprozess testen? Oder mit dem Küchenteam ein neues Format für Stammgäste entwickeln?
- Intrapreneurship fördern: Mitarbeitende einladen, mitzugestalten – neue Rezeptideen, Abläufe, Raumkonzepte. Wer mitdenkt, bleibt. Wer gestalten darf, wächst.

So entsteht eine Kultur des kontinuierlichen Experimentierens, in der die Tradition die Basis allen Machens ist – und in der alle im Betrieb gemeinsam die Zukunft gestalten. Ob Restaurant, Landgasthof oder Café. Vielleicht ist das nicht die Botschaft, die Sie erwartet haben. Aber es ist die, die heute zählt:

Traditionsfähigkeit ist kein Tool, kein Zertifikat, keine ISO-Norm. Sie ist eine Haltung. Eine, die Mut braucht. Neugier. Und Konsequenz. Und die – ganz gleich ob Küchenleitung oder Unternehmer:in – in jedem von uns beginnt.



Zu den Personen

Prof. Dr. Maximilian Lude ist Unternehmer, Wissenschaftler und CEO der philoneos GmbH, einem Zukunftsbureau für Familienunternehmen in München. Er und sein Team begleiten (familiengeführte) Unternehmen rundum Innovation, organisationale Veränderung und Nachhaltigkeit. Er ist Professor für Innovation & Strategie an der Tomorrow University of Applied Sciences und Dozent an verschiedenen Universitäten (u.a. Zeppelin Universität, Politecnico Milano, TU München), publiziert regelmäßig in renommierten Fachzeitschriften und hält Vorträge auf nationalen wie internationalen (Wissenschafts-) Bühnen. [linkedin.com/in/dr-maximilian-lude-93535749](https://www.linkedin.com/in/dr-maximilian-lude-93535749)

Jakob Ledermann ist Senior Consultant bei der philoneos GmbH in München. In seiner Rolle identifiziert er Trends, entwickelt Foresight-Strategien und ermöglicht Innovationen im Mittelstand. Als Projektleiter in vielen Innovationsprojekten begleitet er (Familien-) Unternehmen auf dem Weg zur nachhaltigen Handlungsfähigkeit. Nach seinem Studium an der LMU München und in Dublin schloss er sich der philoneos GmbH an. Jakob teilt seine Impulse regelmäßig auf Bühnen, an Universitäten und in die Medien. Seine besondere Leidenschaft gilt dabei aktuellen Trends in Kombination mit den Bedürfnissen der aktuellen und neuen Generationen Z und Alpha. [linkedin.com/in/jakob-ledermann/](https://www.linkedin.com/in/jakob-ledermann/)

*Traditionsfähigkeit
ist eine Haltung,
die in jedem
von uns beginnt.*

philoneos

philo heißt Liebe und Zuneigung, neos das Neue und die Veränderung. Die philoneos GmbH steht für die Liebe zu Neuem, also die Freude daran, mögliche Zukünfte zu gestalten.

Genau das versucht das future transformations office aus München jeden Tag gemeinsam mit (Familien)unternehmen aus dem DACH-Raum zu leben. Damit begleitet das fast 20-köpfige Team um die Gründer Prof. Dr. Maximilian Lude und Sebastian Bartling branchendiverse Kunden in den Wirkungsfeldern Innovation & Foresight, Organization & Culture, und Sustainability. Dabei entstehen Transformationsprozesse, die den Herausforderungen des sich stetig wandelnden Kontextes standhalten – co-kreativ, langfristig und wissenschaftlich fundiert.

[philoneos.com](https://www.philoneos.com)

PHILONEOS

KOLUMNE

Das Singen im Wirtshaus - gelebte Volkskultur!

Beobachtungen eines Insiders

„Suevia non cantat!“, „Der Schwabe singt nicht!“, so hieß es früher und so hört man heute immer wieder, wenn nach den Singgewohnheiten in unseren Landen gefragt wird. Wie sich eine solche Aussage, ein solches Vorurteil einprägen und verfestigen kann, ist und bleibt ein Rätsel. Vielleicht hängt es mit der fast sprichwörtlich zu nennenden Introvertiertheit der Schwaben zusammen? Wer nicht viel redet, wird schon gar nicht viel singen! Vielleicht lässt sich dieser Gedanke auch davon ableiten, dass die Schwaben in der Öffentlichkeit, sprich im Gasthaus, in der Wirtschaft, in der Kneipe, nur dann singen, wenn keine Fremden zugegen sind und diese deshalb selten oder gar nie in den Genuss der schwäbischen Sangeskünste kommen. Eines ist sicher: Wer regelmäßiger Gast an den Stammtischen der Lokale vor allem in den ländlichen Raumschaften ist, hat ein großes Liederrepertoire und kennt Liedtexte, die so nirgendwo in einem Liederbuch nachzulesen sind.

Bei der Einkehr im Stammlokal kommt das freie und somit das lustvolle Singen zum Tragen. Die Anstrengungen, die Belastungen des Alltags fallen nach dem zweiten Glas Bier oder dem zweiten Viertele Wein schlagartig ab und werden ersetzt durch kreative Textefälle, durch eine freie Mehrstimmigkeit und durch einen Liedschatz, der sich deutlich von den häufig englischsprachigen Radiohits unterscheidet.



Gesungen wird, wo Menschen sich treffen

Wirtshäuser waren und sind Treffpunkte. Wer seinen Stammtisch besucht, weiß, welcher Gesprächspartner an welchem Tag, zu welcher Stunde dort auf den neuen Gast wartet. Hier sitzen die Menschen generationsübergreifend zusammen, brauchen kein Blatt vor den Mund zu nehmen und tauschen sich aus, unabhängig von der Herkunft und vom sozialen Status des Einzelnen.

Sind die wichtigsten Ereignisse des Heimatortes ‚durchgehechelt‘, sind die neuesten Entwicklungen in der Politik kommentiert und sind die aktuellen Sportnachrichten auf deren Bedeutung für die Zukunft abgeklopft, schlägt die Stunde der Lieder, die Stunde des Gesangs. Ein kleines „Aschuggerle“ genügt dann schon, um eine Liederlawine ins Rollen zu bringen. In jeder Runde ist meist jemand, der sich getraut, nach einem kurzen Räuspern, die ersten Töne zu produzieren. Natürlich will dieser Jemand manchmal auch gebeten sein, bevor er in seine persönliche Schatzkiste mit Liedern greift. Ein Freibier wirkt in diesem Zusammenhang manchmal ein kleines Wunder!

Das Wirtshaussingen folgt einer Dramaturgie

Das Wirtshaussingen scheint einer verborgenen Regel zu folgen. Das Liedgut wandelt sich im Verlaufe des Abends, der Nacht. Los geht's mit allseits bekannten Volksliedern, bei denen alle einstimmen können. Eingestreut finden sich zu diesem frühen Zeitpunkt lustige Trinklieder, in deren Texten offen oder

| Bernhard „Barny“ Bitterwolf

Der oberschwäbische Barde Bernhard „Barny“ Bitterwolf aus Haisterkirch bei Bad Waldsee geht für die LandZunge auf Spurensuche und beleuchtet Wirtshausgeschichten aus vergangenen Tagen bis in die Jetztzeit.

verdeckt dazu aufgefordert wird, auszutrinken und nachzubestellen. Ist dann ein entsprechender Alkoholpegel erreicht, erklingen Lumpenliedle mit deftigen, moralisch lockeren Textpassagen. Manch einer der Stammtischbrüder und -schwestern würde in nüchternem Zustand diese frivolen, teils ordinär-vulgären Texte nicht über die Lippen bringen. Ist Mitternacht dann überschritten, erzählen die melancholischen Lieder von Herzeleid, Heimweh und Trennungsschmerz. Mit oft tränenreichen Stimmen erstehen vor dem geistigen Auge vergangene glückliche oder unglückliche Lebenssituationen, der unstillbaren Sehnsucht nach Harmonie und Idylle wird musikalischer Ausdruck verliehen.

Zu erwähnen bleibt, dass natürlich die im Wirtshaus gesungenen Texte mundartlich eingefärbt oder noch besser im breitesten, nur noch selten in dieser Farbigkeit zu hörender Dialekt dargeboten werden.

Der Lust am Fabulieren, am Reimen und Dichten sind in den Wirtschaften keine Grenzen gesetzt. In der inspirierenden Atmosphäre einer gediegenen Gaststube entstehen neue Melodien, aber vor allem neue Texte. Selbst althergebrachte, allseits bekannte Lieder wie „Wenn alle Brunnlein fließen“, lassen sich mit etwas Fantasie ausbauen, ergänzen und mit aus dem Stehgreif formulierten Strophen anreichern.

Singen ist's!

Heute sucht der Mensch nach Identität, nach Nähe und emotionaler Wärme. Wo lässt sich dieses besser finden als in einer Umgebung, die darauf ausgerichtet ist, Menschen zu beherbergen und zu bewirten? Wo lässt sich dieses besser erfahren, als beim Singen überlieferter Weisen? Lasst uns die scheinbar heile, volkstümliche, zum passiven Konsum zwingende Fernsehwelt per Fernbedienungsknopfdruck ausschalten! Lasst uns in den Wirtsstuben zusammensitzen, bei gutem Essen und Trinken der schönsten aller Freizeitbeschäftigungen frönen, nämlich dem Singen!



Zötler. WWW.FAMILIEN-BRAUKUNST.DE

„Tradition verbindet Jung und Alt.“

Blasmusik verbindet Generationen, bringt im Allgäu die Menschen zusammen – ob im Festzelt oder auf der Alpe. Da wird musiziert, geklatscht, gelacht und getrunken. Dort ist Johannes „Guggi“ Guggenmos ganz in seinem Element.



Erlebe unsere Brau-Tradition!
WWW.FAMILIEN-BRAUKUNST.DE





Allgäu - Bodensee - Oberschwaben:
Eine reiche und gesegnete Region liefert vielfältige Produkte. Vom Bergkäse bis zum Bodensee-Wein, vom Weiderind bis zum Streuobstsaft, vom Landschwein bis zum leckeren Bier. Ein Netzwerk von landwirtschaftlichen Erzeugern, Partnerfirmen und Gastronomen bringen diese für Sie auf den Teller und stehen für den Erfolg der Aktion. Und so stehen Nischen-

produkte von kleinen Erzeugern ebenso wie qualitativ hochwertige Produkte von größeren regionalen Verarbeitungsbetrieben den LandZunge-Gastronomen zur Verfügung. Eine ehrliche Mischung aus handwerklich, traditionell arbeitenden Erzeugern und Betrieben, die effektiv und nachhaltig Produkte nach LandZunge-Vorgaben liefern können.

 **Stiftung pro bono BC**

**„LEBENSWERTES ERHALTEN.
ZUKUNFT GESTALTEN.“**
MEINE PERSÖNLICHE STIFTUNG!

Stiftung pro bono BC
Bismarckring 66
88400 Biberach an der Riß

Ihr Ansprechpartner
Herr Nikolaus Stetter
Telefon 07351 570 3410
E-Mail nikolaus.stetter@ksk-bc.de
www.ksk-bc.de/probono

Partner & Erzeuger

Die starke Säule der Aktion.



BODENSEE

Seite

Hotel-Restaurant Maier	1	48
Gasthof Brennerei zum Forst	2	48
Hotel Engel – Lindauer Bier- und Weinstube	3	48

ALLGÄU

Seite

Gasthof zum Fässle	4	51
Braugasthof Falkenstein	5	51
Gasthof Hotel Rose	6	51
Heugarta	7	51
Wirtshaus zum lustigen Hirsch	8	51
Restaurant Altstaufer Einkehr	9	51
Hotel Traube	10	52
Alpengasthof Hörmoos	11	52
Rieger's Restaurant	12	52
Gasthof Lindenbad	13	52
Grünes Haus Restaurant & Bar	14	52
Gasthof Adler	15	52
Landgasthof zum Adler	16	53
Dampfsäg	17	53
Wirtshaus Schwarzer Adler	18	53

**Regionale
Gastronomie
erkunden**

*Mit Übersichtskarte
der LandZunge-Region
auf der nächsten Seite*



Seite

Sontheim's Naturhotel & Spa	19	53
Bergwies Bio Käserei & Alpwirtschaft Butterblume	20	53
Landgasthof Rössle	21	53
Meckatzer Bräustüble	22	54
Zum Brennerwirt	23	54
Weinstadl Rimmele	24	54
Ellgass Allgäu-Hotel & Hofwirtschaft	25	54
Hotel Gasthof zur Rose	26	54
Ochs am Berg	27	54
Rössle Haselburg	28	55
Historischer Dorfgasthof Hirsch	29	55
Brauereigasthof Mohren	30	55
Restaurant Hirsch	31	56
Historischer Gasthof Adler	32	56
Hofgut Farny	33	56

*– Labsal für Leib & Seele –
Reizvolle Dorfwirtschaften,
Gasthöfe & Restaurants
erwarten Sie*

OBERSCHWABEN



Seite

Gasthof zum Kreuz	34	57
Klosterhof Eggenreute	35	57
AKZENT Hotel Altdorfer Hof	36	57
Hotel Gasthof Paradies	37	59
Hotel Gasthof Hasen	38	59
Gasthaus zum Rad	39	59
Landgasthaus Rose	40	59
Hotel-Landgasthof KREUZ	41	59
Hotel Gasthaus Adler	42	59
Hotel-Gasthof zur Post	43	60
Gasthaus zum Adler	44	60
Gasthof Löwen	45	60
Landgasthof zur Linde	46	60
Gasthof Ochsen	47	60
Berggasthof Höchsten	48	60
Biohotel Mohren	49	62
Landgasthof und Land-gut-Hotel zur Rose	50	62
Ehinger Rose	51	62



*Wir garantieren
Qualität und
übernehmen
Verantwortung*

Detaillierte LandZunge Vorgaben
für die Gastronomie, wie für die
Erzeuger auch online unter
landzunge.info

DER SOMMER IN DER FLASCHE



aufrecht

WEINGUT AUFRICHT
07532 / 24 27 | INFO@AUFRICHT.DE
HÖHENWEG 8 | D - 88719 MEERSBURG / STETTEN
© WEINGUT_AUFRICHT
AUFRICHT.DE

FEINSTER GENUSS!

aus der hauseigenen Manufaktur

Mit den fruchtigen Essig-Spezialitäten vomFASS, die nach **eigener Rezeptur** in unserer Manufaktur entstehen, verwandeln Sie einfache Gerichte in unvergessliche Geschmackserlebnisse.

Genießen Sie bei vomFASS eine ausgewählte Vielfalt an hochwertigen Ölen, Weinen, Likören und Spirituosen – perfekt, um sich **selbst zu verwöhnen** oder als geschmackvolles Geschenk.

ENTDECKEN SIE DIE GESAMTE GENUSSVIELFALT
IN UNSEREM GESCHÄFT ODER UNTER:

vomfass.de

vomFASS Waldburg | Am Langholz 17 | 88289 Waldburg
Tel. 07529 974526 | www.vomfass.de



Genießerkarte

Das dampfende Pfännle.

Entdecken Sie unsere Region Allgäu-Oberschwaben mit der LandZunge-Genießerkarte. Für Ihren Besuch in einem unserer LandZunge-Gasthöfe und bei einem Mindestverzehr von 10€ mit einem LandZunge-Gericht bekommen Sie im Gasthaus einen Stempel in Ihre Genießerkarte. Mit zehn gesammelten Stempeln erhalten Sie von uns einen 10€-Genießergutschein zum Einlösen bei Ihrem nächsten Gasthausbesuch.



Gutschein

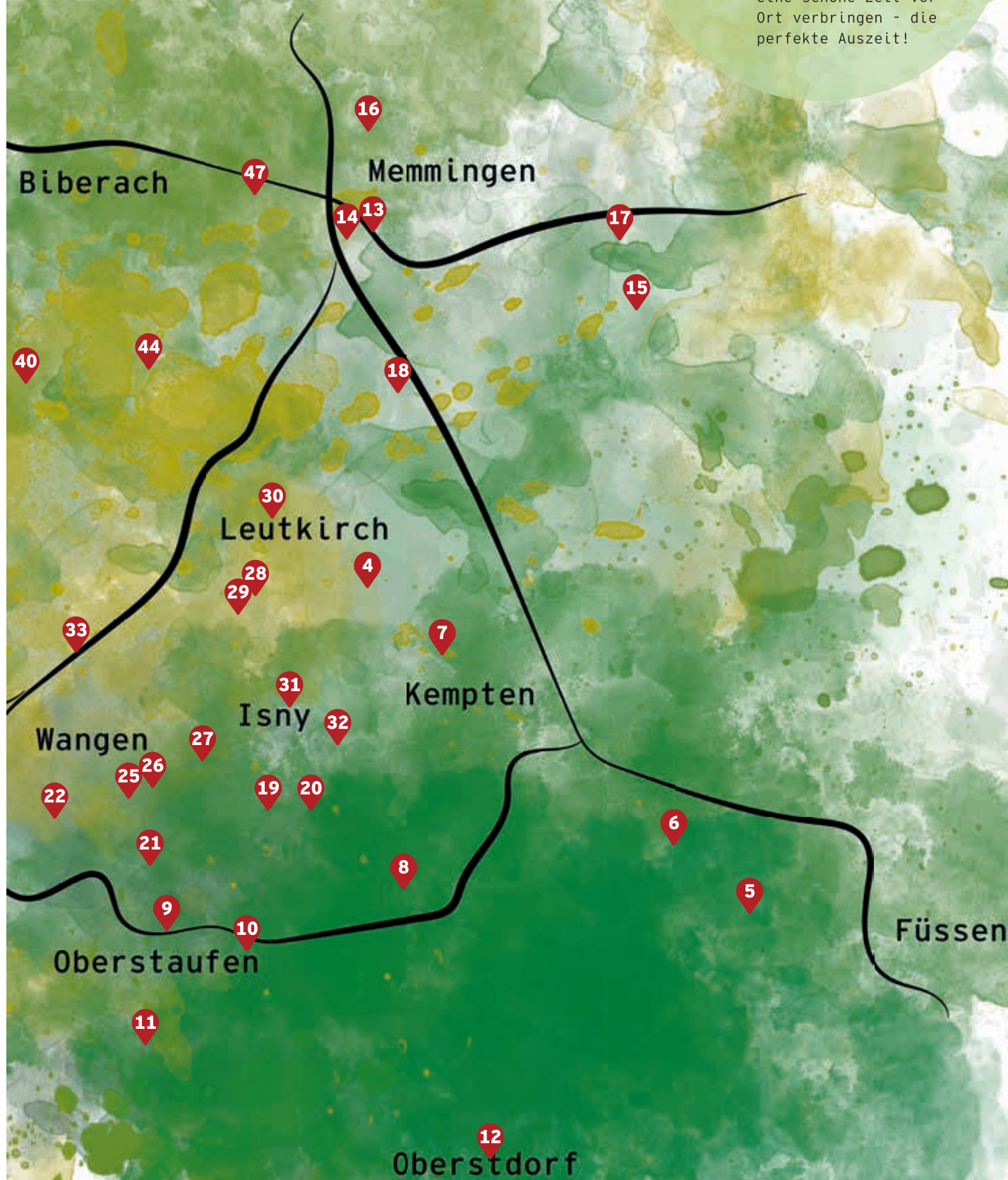
Verschenken Sie Genuss!

Ein liebevoll geführtes Gasthaus und ein köstliches Gericht machen eine gesellige Runde mit Freunden und Familie zu einem unvergesslichen Erlebnis. Unser LandZunge-Gutschein - ein regionales Mitbringsel für jeden Geschmack!





Gastronomien, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind bieten auch Übernachtungsmöglichkeiten an: Vorzüglich speisen und eine schöne Zeit vor Ort verbringen - die perfekte Auszeit!



Am Schwäbischen Meer

Die Bodenseeregion zählt zu einer der schönsten in Europa: Abwechslungsreiche Landschaften, sehenswerte Inseln, malerische Städte und Dörfer sowie zahlreiche Ausflugsziele bieten viel Raum für ganz besondere Erlebnisse.

Zeit für Genuss
am Bodensee

Rund um den Bodensee liegen die Glücksmomente nahe beieinander, denn ursprüngliche Natur, jahrhundertalte Kulturschätze und liebenswerte Städtchen säumen die Ufer. Gerade diese Vielfalt zieht jedes Jahr Menschen aus aller Welt in die Region und beeindruckt selbst Einheimische immer wieder aufs Neue. Allein die Ausmaße des Sees sind sehenswert, denn der Bodensee ist das drittgrößte Binnengewässer Mitteleuropas und hat eine Oberfläche von rund 536 Quadratkilometern. Futter für Zahlen-Fans: An der längsten Stelle ist der See satte 63 Kilometer lang, an der tiefsten Stelle geht es 251 Meter hinunter. Die Wasserqualität ist so gut, dass jedes Jahr rund 180 Millionen Kubikmeter für die Trinkwasserversorgung entnommen werden. Rund um den See erstreckt sich ein klimatisch begünstigtes Obstanbaugebiet und jeder dritte in Deutschland gegessene Apfel stammt aus der Bodenseeregion.

Zahlreiche Fische

Im Bodensee sind zahlreiche Fischarten zu Hause – bekannt sind vor allem Speisefische wie die Felchen oder Barsche. Gut zu wissen: Am See werden sie Kretzer genannt, auf der Schweizer Seite auch Egli. Der größte Fisch im Bodensee ist der Wels, der mehr als zwei Meter lang werden kann. Die Bodensee-Fischerei hat eine jahrhundertlange Tradition und spielt noch heute eine wichtige Rolle für den Tourismus und die Gastronomie.

Bodensee-Schiffahrt genießen

Nicht nur die Fischer fahren über den See, sondern auch die „Weiße Flotte“. Mit den Fahrgastschiffen lassen sich zahlreiche Erkundungstouren auf und am Bodensee erleben. Die Bodensee-Schiffsbetriebe sorgen für regelmäßigen Kursverkehr und verbinden die Orte entlang der Uferlinie miteinander. Außerdem gibt es zahlreiche Ausflugs-, Themen- oder Charterfahrten. Ein Ge-

heimtipp ist die MS Karlsruhe, die bereits seit 1937 auf dem See unterwegs ist und von April bis Oktober fast täglich zwischen Konstanz und Bregenz verkehrt.

Insellfeeling erleben

Im Bodensee gibt es zahlreiche kleine und große Inseln – die drei wichtigsten sind die bewohnten Inseln Lindau, Mainau und Reichenau. Auf der Lindauer Insel lohnt sich ein Spaziergang durch die sehenswerte Altstadt. Die Insel Mainau ist die Blumeninsel im See und begeistert durch zahlreiche kunstvoll bepflanzte Parks und Gärten. Die Klosterinsel Reichenau gehört zum Weltkulturerbe: Sie steht noch heute für die mehr als tausendjährige Geschichte der Klosterinsel, auf der religiöse und landwirtschaftliche Traditionen gepflegt werden. Hier wachsen Gemüse, Kräuter und Wein, die in zahlreichen Restaurants rund um den See auf den Tisch kommen.



1

Hotel-Restaurant Maier

Der Bodensee ist hier die Botschaft

Ein Halt, der sich lohnt: Im Restaurant „Speiserei im Maier“, geführt von der Familie Fennel, steht der echte Geschmack der Bodensee-Region im Mittelpunkt. Frische, regionale Zutaten und traditionelle Rezepte werden modern interpretiert. Die Gäste erwartet eine kreative Landküche in stilvollem Ambiente, das Gemütlichkeit und Eleganz vereint. Hier erlebt man die Essenz der Region in jedem Detail. Zurücklehnen, die innovative Küche genießen und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis erleben. Mit 75 stilvollen Zimmern ist es der perfekte Ausgangspunkt für einen entspannten Bodensee-Urlaub.



2

Gasthof Brennerei zum Forst

Oase der Ruhe in Obstgärten

Die versteckten Schätze liegen oft abseits der bekannten Pfade – wie das Gasthaus zum Forst, ein wahres Juwel im Hinterland. Seit 1910 wird das Gasthaus liebevoll und familiär geführt, und genau das spürt man in jedem Detail. Genießen Sie auf der idyllischen Sonnenterrasse den einzigartigen Ausblick auf den See und die Alpen – ein Ort, an dem man sofort die Seele baumeln lässt. Die Speisekarte bietet hausgemachte Gerichte und saisonale Köstlichkeiten, stets frisch zubereitet mit Zutaten aus dem eigenen Bauerngarten und den umliegenden Obstfeldern. Hier wird regionaler Genuss großgeschrieben – ein Erlebnis für alle Sinne!



3

Hotel Engel

Die schönsten Stuben in Lindau

Herzlich willkommen im malerischen Lindau am Bodensee, im südlichsten Teil Deutschlands! Seit etwa 1390 empfängt das inhabergeführte Hotel Engel im Herzen der Insel seine Gäste. Hier verbinden sich traditionelle Gastfreundschaft und moderner Komfort zu einem einzigartigen Erlebnis. Auf der sonnigen Dachterrasse lässt sich der beeindruckende Ausblick genießen. In der bayrischen Stube und der stilvollen Bock-Stube erwarten Sie regionale Köstlichkeiten wie frischer Bodenseefisch, herzhafter Zwiebelrostbraten und die berühmten Lindauer Bier-Kässpatzen. Ein Highlight ist der Marktfrühschoppen am Samstag ab 11 Uhr mit kesselfrischen Weißwürsten und ofenfrischem Leberkäs. Der charmante Erker der Engelstube zeigt eine perfekte Mischung aus Tradition und Moderne.

Poststraße 1-3
88048 Friedrichshafen
+49 7541 4040
info@hotel-maier.de
www.hotel-maier.de



Wiesenweg 6
88079 Kressbronn
+49 7543 96150
info@gasthaus-forst.de
www.gasthaus-forst.de



Lindauer Bier- und Weinstube
Schafgasse 4
88131 Lindau
+49 8382 5240
welcome@engel-lindau.de
www.engel-lindau.de





LANDZÜNGLE.

EIN BIER, DAS NUR SCHWER ZU BESCHREIBEN IST,
SO AUSSERGEWÖHNLICH IST SEIN AROMA,
SO BETÖREND SEIN GERUCH,
SO UNVERGLEICHLICH SEINE FARBE.

*Frisch vom Fass
genießen!*



In den Bergen

Malerisch erheben sich Allgäuer Berge aus den grünen Wiesen der Vor-alpenlandschaft. Schroffe Felsformationen wechseln sich ab mit Weiden und Wäldern, Bächen und tiefen Schluchten. Das Allgäu bezaubert mit intensiven Naturerlebnissen und traditionsreicher Kultur.

Draußen unterwegs sein – das ist im Allgäu ganz besonders schön. Wandern oder Spazieren, Mountainbiken oder Genussradeln, Skifahren oder Schneemann bauen – die Möglichkeiten sind praktisch unbegrenzt. Draußen sind am liebsten auch die Kühe, die das typische Allgäu-Postkartenbild perfekt machen. Dank der vielen Wiesenkräuter schmeckt die frische Milch hier besonders gut und liefert den typischen, würzigen Allgäuer Bergkäse. Ohne den geht hier gar nichts, denn Käse gehört für echte Allgäuer aufs Bauernbrot, in die Kässpätzle und eine deftige Käsesuppe. Und weil der Käse so wichtig ist, gibt es hier sogar die Allgäuer Käsestraße, die einige traditionelle Heumilchsennereien miteinander verbindet.

Lebendiges Brauchtum

Viele Bäuhe, die im Allgäu ganz bewusst gelebt und fortgeführt werden,

sind bereits jahrhundertealt. Ob Rauten, Funkenfeuer, Osterbrunnen, Maibaumstellen oder eine der beeindruckenden Reiterprozessionen und der Viehscheid – das ganze Jahr hindurch werden besondere Momente mit lebendigen Traditionen und Volksfesten gefeiert. Damit verbunden sind viele traditionelle Gerichte, die in der Gastronomie der Region dann ganz oben auf der Tageskarte zu finden sind.

Von Märchenschlössern und Burgen

Sage und schreibe 43 Burgen, Schlösser und Ruinen sowie Stadtbefestigungen lassen sich im Allgäu erkunden. Das bekannteste Schloss ist natürlich Neuschwanstein, aber auch Schloss Kronburg oder die Ruine Falkenstein sind einen Besuch wert. Fast alle Burgen können ganzjährig und kostenlos besichtigt werden – Infotafeln und Museen erklären die Geschichte dieser besonderen Orte.

Das Allgäu
zwischen Gipfeln
und Schluchten

Gesund und entspannt

Das Allgäu kann aber auch ganz anders: Wer Ruhe und Erholung sucht, wird in der großartigen Natur und bei zahlreichen Gastgebern ebenfalls fündig. Hier lassen sich magische Kraftorte entdecken oder kniepsche Wasseranwendungen erleben. Bei Kräuterwanderungen, Waldbaden oder einer Bergmesse zum Sonnenaufgang weitet sich die Seele und der Alltag ist schnell vergessen.



KÄSEMANUFAKTUR
SEIT 1839

KÄSEVIELFALT

aus dem Allgäu





Gasthof zum Fässle

Schmankerl in der Dorfwirtschaft

Kimratshofen: „Mitte zwischen den Königsschlössern und dem Bodensee“, wie Wirt Robert Böswald schmunzelnd sagt. Im Fässle, seit über 130 Jahren im Familienbesitz, trifft Tradition auf herzliche Gastfreundschaft. Ehemals ein Jägerhaus des Fürststifts Kempten, war es auch der Ort, an dem Bertolt Brecht die Geburt seines Sohnes feierte. Die bodenständige Allgäuer Küche bietet authentische regionale Gerichte – ein gemütliches Dorf-Wirtshaus mit einem echten Stück Heimat.



Landstraße 22
87452 **Altusried - Kimratshofen**
+49 8373 8728
boeswald.ohg@gmx.de
www.gasthof-faessle.de



Braugasthof Falkenstein

Ausgenschmaus mit eigenem Bier

Ein traditionsreiches Haus mit alpinem Charme, benannt nach dem markanten Berg im Ostallgäu. Hier genießen Gäste eine breite Auswahl an hauseigenen Bierspezialitäten – vom Dunkel über das Falkenstein Weizen bis zum hellen Kellerbier. Die Küche verwöhnt sowohl Einheimische als auch Ausflügler und Touristen mit regionalen Köstlichkeiten. Oft sorgen Livemusik und Brauchtumsabende für Stimmung, und der Biergarten lädt zum Verweilen ein. Brauchtum und Bergwelt vereinen sich perfekt, auch für große Feste ist der Braugasthof Falkenstein ideal.



Allgäu Straße 28
87459 **Pfronten - Ried**
+49 8363 960658
braugasthof-falkenstein@t-online.de
www.braugasthof-falkenstein.de



Gasthof Hotel Rose

Ein Heu-Wirt samt Spezialitäten

Die Rose in Oy-Mittelberg: Ein Muss im Allgäu für jeden Ausflug – ob beim Ski im Winter oder bei Wandertouren im Sommer. Chef Alfred Endres verwöhnt mit abwechslungsreichen und raffinierten Gerichten. Im Sommer wird der Biergarten zur Genuss-Oase. Freitags gibt's ein Schmankerlbuffet mit Spezialitäten aus der Allgäuer Heuküche, im Sommer sogar Grillabende mit Heukartoffeln und großem Salatbuffet. Der Wirt selbst singt und musiziert dabei auch mal – das sollte man sich nicht entgehen lassen!



Dorfbrunnenstraße 10
87466 **Oy - Mittelberg**
+49 8366 98200
info@hotel-rose-allgaeu.de
www.hotel-rose-allgaeu.de



Heugarta

100 % Bio 100 % Quat!

In der Bio-Schaukäserei Wiggensbach im Heugarta erleben Gäste seit Oktober 2024 regionale Bio-Genüsse in stimmungsvollem Ambiente. Vom Frühstück über Mittagsgereichte bis zu hausgemachten Kuchen – alles stammt aus eigener Herstellung und wird mit Liebe serviert. Führungen, Verkostungen und besondere Eventformate wie Käsefondue-Abende machen den Besuch zum Erlebnis.



Bio-Schaukäserei Wiggensbach
Kempter Straße 9
87487 **Wiggensbach**
+49 8370 9210108
genuss@heugarta-wiggensbach.de
www.heugarta-wiggensbach.de



Wirtshaus zum lustigen Hirsch

Hoch über dem Allgäu schmausen

Der Lustige Hirsch in Akams, hoch über Immenstadt mit Blick auf den Grünten, ist ein erstklassiger Ausflugsort. Das authentische Familiengasthaus begeistert mit seinem charmanten Ambiente und lokalen Spezialitäten. Gäste genießen erstklassiges Rindfleisch vom eigenen Hof und können sich im Hofladen gleich mit regionalen Produkten einkaufen. Jeden Donnerstag werden die köstlichen Kässpätzten frisch vor den Augen der Gäste zubereitet – ein Highlight an einem der schönsten Flecken des Allgäus.



Akams 3
87509 **Immenstadt - Akams**
+49 8323 4915
info@lustiger-hirsch.de
www.lustiger-hirsch.de



Restaurant Altstaufner Einkehr

Wo alle eng zusammenrücken

Die Altstaufner Einkehr blickt auf 350 Jahre Geschichte zurück und vereint charmant Tradition mit lebendigem Genuss. In der uralten Küche entstehen moderne Gerichte mit Anspruch, während die ehemaligen Bauernstuben fast im Originalzustand erhalten sind und ein authentisches Erlebnis bieten. An den großen Tischen kommen Einheimische und Touristen schnell ins Gespräch. Michael Schmid serviert klassische Allgäuer Küche, die den Geschmack der Region auf den Punkt bringt.



Bahnhofstraße 4
87534 **Oberstaufen**
+49 8386 7193
altstaufnereinkehr@gmx.de
www.altstaufnereinkehr.de



Hotel Traube

Ein Denkmal voller Leben und Genuss

Im idyllischen Thalkirchdorf im Oberallgäu erwartet Gäste ein ganz besonderer Urlaubsort: Der Gasthof Traube vereint über 250 Jahre Geschichte mit modernem 4-Sterne-Komfort. Umgeben von saftigen Bergwiesen, reiner Alpenluft und beeindruckendem Gebirgs Panorama genießen Besucher eine Ruheinsel zwischen Tradition und Moderne – nachhaltig, regional und voller authentischer Allgäuer Lebensfreude. Der kleine Wellnessbereich „Gsundbrunnen“ mit Hallenbad, Sauna, Aromabad, Rotlicht, Whirlpool und Salzgrotte lädt zum Entspannen, Genießen und Ankommen ein.



Kirchdorfer Straße 12
87534 Oberstaufen - Thalkirchdorf
+49 8325 9200
info@traube-thalkirchdorf.de
www.traube-thalkirchdorf.de



Alpengasthof Hörmoos

Wo Berg und Kräuter die Wanderer rufen

Der Alpengasthof Hörmoos, idyllisch auf 1.320 Metern Höhe gelegen, ist ein echter Geheimtipp für Natur- und Genussliebhaber. Im Sommer genießen Sie auf der Sonnenterrasse am Bergsee köstliche Küche, deftige Brotzeiten sowie Kaffee und Kuchen, während die Kinder am Spielplatz spielen und die Ziegen und Schafe füttern. Der Kräutergarten und die höchste Enzianbrennerei des Allgäus laden ebenfalls zu einem Besuch ein.



Falkenweg
87534 Oberstaufen - Steibis
+49 7543 96150
info@hoermoos.de
www.hoermoos.de



Rieger's Restaurant

Regional genießen im modernen Ambiente

Willkommen bei Rieger's Restaurant – dem ersten LandZunge-Gasthof im obersten Allgäu. Inmitten von Oberstdorf trifft hier regionale Spitzenküche auf modernes Design. Was Rieger's besonders macht: Mediterranes Flair, natürliche Materialien sowie eine stilvolle Atmosphäre. Die große Terrasse mit Glasdach lädt im Sommer zum Verweilen ein. Frisch. Regional. Ehrlich: Küchenchef Oliver Rieger setzt auf kompromisslose Qualität und echte Handwerkskunst. Seine Küche folgt dem Motto „Frisch aus der Region“ – mit Zutaten aus kleinen, sorgfältig ausgewählten Betrieben aus dem Allgäu, Schwaben und Bayern.



Rankgasse 7
87561 Oberstdorf
+49 8322 3831
info@riegers-restaurant.de
www.riegers-restaurant.de



Gasthof Lindenbad

Ein Schwarzwälder setzt aufs Allgäu

Ein charmantes Haus an der Straße mit einem überdachten Biergarten am Bach, das Tradition auf moderne Art lebt. Stefan Herb, ein Schwarzwälder mit einer Leidenschaft für regionale Küche, sorgt dafür, dass fast alle Zutaten aus dem Allgäu und Schwaben stammen. Fleisch und Käse kommen ausschließlich von Biobauern. Neben Klassikern wie Siedfleisch und Bratensulz bietet die Karte authentische, naturnahe Gerichte, bei denen Genuss und Geschmack im Vordergrund stehen. Hier wird auf künstliche Zusatzstoffe verzichtet, und Slow Food statt Fast Food ist das Motto – für ein rundum erstklassiges Genusserlebnis.



Lindenbadstraße 18
87700 Memmingen
+49 8331 3278
info@gasthof-lindenbad.de
www.gasthof-lindenbad.de



Grünes Haus Restaurant & Bar

Erfrischend anders im Zentrum der Altstadt

Im Herzen von Memmingen, im historischen Stadtkern, findet man das „Grüne Haus“. Der Name steht nicht nur für die Farbe des Hauses, sondern auch für die Frische und Qualität der Produkte. Im Grünen Haus kocht Philipp Hebel seit 1993 persönlich und zaubert hier regionale und internationale Küche. Die Gerichte sind frisch, handgemacht und spiegeln die Leidenschaft für exzellente Qualität wider. Die Kellerbar des „Grünen Hauses“ ist der pulsierende Herzschlag des Restaurants und bietet eine Bühne für Live-Musik, Partys und Veranstaltungen aller Art. Ein besonderer Geheimtipp ist die Terrasse im Hinterhof – der ideale Ort für entspannte Stunden und genussvolle Momente.



Lindentorstraße 11
87700 Memmingen
+49 8331 2008
philipp.hebel@grueneshaus.com
www.grueneshaus.com



Gasthof Adler

Allgäuer Wirtshausküche modern interpretiert

Ein traditioneller Landgasthof erfindet sich neu. Nach einer kompletten Modernisierung entstand unter der Leitung des erfahrenen Gastronomen und Inhabers Bernhard Mundling, ein behutsam renovierter Ort der Begegnung für Menschen mit Lust an gutem Essen aus besten Produkten der Region. Er führt das Unternehmen in fünfter Generation und präsentiert klassische Lieblingsgerichte in modernem Stil.



Hauptstraße 34
87733 Frechenrieden
+49 8392 9344455
info@adler-frechenrieden.de
www.adler-frechenrieden.de



16

Landgasthof zum Adler

Exklusive Küche im schicken Dorf-gasthof

Fellheim bietet mit dem Landgasthof Adler eine kulinarische Erfahrung der Extraklasse. Hier verwöhnt die ausgezeichnete Küche, die Regionalität, Saisonalität und Originalität vereint, Gäste zu jedem Anlass – sei es im Restaurant, beim Party- & Cateringservice oder in den Kochkursen. Das Traditionshaus, seit vier Generationen von der Familie Schiefele geführt und 1460 erstmals erwähnt, wurde landesweit im Wettbewerb „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ mit drei von drei Rauten prämiert.



Memminger Straße 5
87748 **Fellheim**
+49 8335 260
info@landgasthof-zum-adler.de
www.landgasthof-zum-adler.de



17

Dampfsäg

Schmausen in der alten Säge

Nicht weit von Memmingen entfernt, verzaubert die alte Säge mit hausgemachten Spezialitäten und einzigartiger Architektur. In der ehemaligen Sägehalle einer historischen Dampfsäge finden besondere Anlässe wie Firmenfeiern, Ausstellungen und Hochzeiten den perfekten Rahmen. Die Sägehalle und der Biergarten mit Spielplatz für Kinder schaffen eine ländliche Idylle im Allgäu. Ein Highlight ist der Wochenmarkt in der Dampfsäg, jeden Donnerstag, bei dem man essen und einkaufen kann. Dazu kommt ein legendäres Kulturprogramm – die Dampfsäge ist ein echter Geheimtipp!



Westerheimer Straße 10
87776 **Sontheim**
+49 8336 226
info@dampfsaeg.de
www.dampfsaeg.de



18

Wirtshaus Schwarzer Adler

Wohlfühlen bei Martin & Martina

Ankommen, entspannen und genießen – das ist das Motto bei Martin und Martina Kleß im Wirtshaus Schwarzer Adler in Woringen. Seit fünf Generationen wird dieses Wirtshaus von der Familie betrieben, wobei darauf geachtet wird, den altehrwürdigen Charme zu bewahren und gleichzeitig mit der Zeit zu gehen. Martin Kleß, ein leidenschaftlicher Koch, kombiniert schwäbische Spezialitäten mit kreativen Ideen, während seine Ehefrau Martina sich mit Herzblut um das einladende Ambiente der Gaststube kümmert, die sich ideal für Feierlichkeiten eignet. Das urgemütliche Ambiente ist barrierefrei, sodass auch Menschen mit Handicap sich im gesamten Erdgeschoss wohlfühlen können.



Zellerstraße 1
87789 **Woringen**
+49 8331 3408
info@adler-woringen.de
www.adler-woringen.de



19

Sontheim's Naturhotel & Spa

Bäuerlich im besten Sinne

Vom Sontheim's Naturhotel & Spa blickt man auf Iberg und Kugel. Die Küche bietet bodenständige, regional orientierte Gerichte, darunter Brotzeit und herzhaftes Allgäuer Spezialitäten, sowie Wild aus eigenem Gehege, das direkt im Haus verarbeitet wird. Erstmals 1742 erwähnt, verbindet Sontheim's Naturhotel & Spa traditionelle Elemente mit modernem Komfort. Die Naturholzmöbel aus Zirbe und Tanne passen perfekt zum authentischen bäuerlichen Ambiente, während Wellnessbereich und Schwimmbad für einen exklusiven Touch sorgen. Der neue Ruhebereich bietet Ausblick auf das Damwild und die unberührte Natur – ideal, um neue Kraft zu schöpfen und abzuschalten.



Reute 7
88167 **Maierhöfen**
+49 8383 202
info@sontheims-naturhotel.de
www.sontheims-naturhotel.de



20

Alpwirtschaft Butterblume

Wo Milch und Käse aufs Neue schmecken

Ein Spaziergang von Maierhöfen in Richtung Kugel führt Sie zum Erlebnis-Hof von Bäuerin Gundi Sontheim. Hier erleben Sie Landwirtschaft hautnah – mit Tieren, Weiden, alten Obstbäumen und einer kleinen Käserei. Der Hofladen bietet Bio-Produkte vom Hof und von Freunden, und die Hofschänke serviert köstliche Speisen vom eigenen Hof. Die authentische Alpe und der hervorragende Käse machen diesen Ort zu einem beliebten Ziel für Ausflüge und Feierlichkeiten.



Bergwies Bio Käserei
Stockach 3
88167 **Maierhöfen**
+49 8383 2809836
info@bergwies-biokaeserei.de
www.bergwies-biokaeserei.de



21

Landgasthof Rössle

Behaglich Schlemmen beim Kräutervirt

Im idyllischen Kräuterdorf Stiefenhofen, nahe Oberstaufen, erwartet Gäste das charmante Landgasthaus „Rössle“ mit dem engagierten Kräutervirt Axel Kulmus. Frische Garten- und Wildkräuter aus dem eigenen Kräutergarten veredeln die regionale Allgäuer Küche zu einem besonderen Geschmackserlebnis. Historisches Flair, familiäre Gastfreundschaft und liebevoll gestaltete Zimmer machen den Aufenthalt unvergesslich – ausgezeichnet von Varta-Führer, Michelin und Feinschmecker.



Hauptstraße 14
88167 **Stiefenhofen**
+49 8383 92090
info@roessle.net
www.roessle.net



Meckatzer Bräustüble

Frischer Wind im alten Brauereigasthof

Gebaut um 1500 und seit 1738 als Gasthaus „Zum Löwen“ mit Braurecht, wird in Meckatz seit jeher Bier gebraut, das heute Kultstatus genießt. Der kleine Ort im Westallgäu ist ein Muss für Bierliebhaber. Das Meckatzer Bräustüble, einst eine Legende „am Weg“, verbindet nostalgisches Flair mit modernem Komfort. Genießen Sie frisches Bier direkt aus der Quelle im einladenden Gastgarten. Dazu gibt es regionale Schmankerl, hausgemachte Brotzeiten und eine große Auswahl an vegetarischen Gerichten. E-Bike-Ladestationen stehen für Ihren Besuch bereit, sodass Sie entspannt ankommen können.



Meckatz 8
88178 **Heimenkirch - Meckatz**
+49 8381 1573
info@meckatzer-braeustueble.de
www.meckatzer.de



Zum Brennerwirt

Bäuerliche Oase belebt die Traditionen

Der Knolpershof bei Neuravensburg ist ein malerischer Allgäuer Einzelhof mit einer charmanten Wirtschaft. Hier finden bis zu 65 Gäste Platz in einem hellen, gemütlichen Ambiente mit Altholz-Nischen, Kaminofen und großen Tischen. Die Küche bietet Produkte vom eigenen Hof, ergänzt durch Edelbrände des „Brennerwirts“. Der Hofladen hält regionale Spezialitäten bereit, die jeder Besucher probieren sollte. Erleben Sie authentische Allgäuer Gastfreundschaft und hochwertige, hausgemachte Küche.



Engetsweiler 2
88239 **Neuravensburg**
+49 7528 9751672
info@brennerwirt.com
www.brennerwirt.com



Weinstadt Rimmele

Viel Platz auch für große Feste

Der Weinstadt! erhebt sich stolz auf dem Berg- rücken über dem Argental, zwischen Wangen und Neuravensburg. Ob im Fest-Stadt!, der Allgäu-Stube oder im Wintergarten – hier findet jeder Gast seinen Platz und fühlt sich wie zuhause, besonders die Kinder in ihrer Spielecke. Die Sonnenterrasse zählt zu den schönsten Plätzen der Region und bietet einen herrlichen Ausblick. Die Küche kombiniert traditionelle Gerichte mit kreativen Experimenten, der Weinkeller begeistert Kenner und das Allgäuer Bier direkt vom Dürren ist ein Highlight.



Hiltensweiler 25
88239 **Wangen - Hiltensweiler**
+49 7528 97030
info@weinstadt-rimmele.de
www.weinstadt-rimmele.de



Ellgass Hofwirtschaft

Wo der Wirt Bauer bleibt

Erfrischend anders: Das Hotel Ellgass bietet eine besondere Auszeit im Allgäu, wo Inspiration, Erholung und Genuss perfekt aufeinander abgestimmt sind. Die eigene Wohlfühl-Atmosphäre und individuelle Betreuung vereinen Tradition mit modernen Annehmlichkeiten. Direkt neben dem Hotel befindet sich die traditionelle Hofwirtschaft, die seit über 100 Jahren familiengeführt wird. Mit eigener Rinderzucht und über Generationen verfeinerten Rezepten garantiert sie höchste Qualität und Frische. Nachhaltige regionale Erzeugung steht im Mittelpunkt. Ein Ort, der abseits des Trubels liegt und dennoch mitten im Leben ist.



Ellgass Allgäu-Hotel
Dorfplatz 10
88260 **Argenbühl - Eglofs**
+49 7566 1578
info@hotel-ellgass.de
www.hofwirtschaft-ellgass.de



Hotel Gasthof zur Rose

Eine Rose für den Augenschmaus

Seit 175 Jahren verwöhnt die „Rose“ in Eglofs ihre Gäste mit erstklassigem Service, sei es im Hotel oder in der exzellenten Küche. Heute sorgen Vater und Sohn gemeinsam für ein einzigartiges Genuss-Erlebnis – regional verwurzelt, aber mit internationalen Akzenten und immer neuen kulinarischen Highlights. Die Küche ist hervorragend, die Zimmer bieten modernen Komfort, und die Gaststube ist gemütlich und authentisch. Auf der Terrasse genießt man einen atemberaubenden Blick auf die Allgäuer Alpenkette, während der Saal den perfekten Rahmen für Familienfeste, Feiern und Tagungen bietet.



Dorfplatz 7
88260 **Argenbühl - Eglofs**
+49 7566 336
info@hotel-zur-rose.de
www.hotel-zur-rose.de



Ochs am Berg

Ein Kraftort wird zur Heimat

Inmitten der malerischen Allgäu-wiesen erwartet Besucher die Erlebnisgastronomie „Ochs am Berg“. Hier finden sich ein gemütlicher Biergarten, ein einladender Grillplatz sowie Fest- und Grillhütten. Eine urige Blockhütte ergänzt das Angebot. Der Ochs am Berg vereint authentische Küche mit einem einzigartigen Ambiente, in dem Ochsen direkt nebenan weiden. Genießen Sie traditionell zubereitete Köstlichkeiten aus hochwertigen, haus-eigenen und regionalen Produkten. Familien freuen sich über den großen Spielplatz und das muntere Bächlein, das Kinderherzen höher-schlagen lässt. Der Biergarten hat nur an ausgewählten Tagen und zu bestimmten Zeiten geöffnet. Gruppenreservierungen und Events sind davon ausgenommen.



Untervorholz 4
88260 **Argenbühl - Eglofs**
+49 7566 91180
ochs-am-berg@live.de
www.ochs-am-berg.de



28

Plus!

Rössle Haselburg

Ein altes Gasthaus im neuen Gewand

Das Rössle, der erste Mustergasthof der LandZunge, ist ideal gelegen zwischen Leutkirch und Isny, genau gegenüber des Center Parks Park Allgäu und direkt am Radweg. Der große Biergarten lädt im Sommer zum Verweilen ein und im Winter die Eisstockbahn zum Spielen für Groß und Klein. Wer die regionale Küche liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. Frische Allgäuer Kässpätzten, ofenfrische Sonntagsbraten oder das beliebte Haselburger Cordon Bleu. Alle Zutaten stammen stets frisch aus der Region. Kleine Gäste sind uns herzlich willkommen. Für Feste: Bierbrunnen zum Selberzapfen.



Haselburg 1
88299 Leutkirch - Haselburg
+49 7561 9834501
info@roessle-haselburg.de
www.roessle-haselburg.de



29



Plus!

Historischer Dorfgasthof Hirsch

Genuss mit nostalgischem Flair

Erlebe hier und jetzt Genuss mit allen Sinnen. Eine wöchentlich wechselnde Speisekarte, die kreativ mit Gerichten aus Fleisch, Gemüse, Fisch und Milchprodukten aus dem Allgäu zubereitet werden. Die Produzenten kennen wir größtenteils persönlich, so zum Beispiel kommt das Gemüse aus dem Garten Engelharz und Rindfleisch von Biolandwirt Hans Peter Maier. Ein Highlight ist der rustikale Eventstadel mit direktem Zugang zum Biergarten - der ideale Ort für Hochzeiten, Firmenveranstaltungen und Geburtstage. Das 2022 eröffnete Vollholzhofel verspricht nicht nur im Namen Genuss - moderne Hotelzimmer und Tagungsräume ergänzen somit das Ensemble.



Unterer Dorfweg 4
88299 Leutkirch - Urlau
+49 7567 182330
gastgeber@dorfgasthof-hirsch.de
www.dorfgasthof-hirsch.de



30



Plus!

Brauereigasthof Mohren

LandZunge frisch von der Quelle

Erleben Sie echtes Allgäu-Flair im Brauereigasthof Mohren! Genießen Sie biologische, regionale Köstlichkeiten und hervorragende Biere aus der eigenen Brauerei in der gemütlichen Wirtsstube oder im herrlichen Biergarten. Seit Januar 2024 ist das Restaurant Bio-zertifiziert. Der Gasthof bietet nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch komfortable Übernachtungsmöglichkeiten in stilvollen, modernen Zimmern, die im historischen Ambiente untergebracht sind. Direkt an der Eschach gelegen und mit über 400 Jahren Tradition, ist der historische Gasthof Teil des charmanten Ensembles der Brauerei Clemens Härle.



Wangener Straße 1
88299 Leutkirch im Allgäu
+49 7561 98570
info@haerle-brauereigasthof-mohren.de
www.haerle-brauereigasthof-mohren.de



Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Die Käserei der Allgäuer Bio-Heumilchbauern



21 Allgäuer Landwirte liefern die Grundlage - wertvolle Bio-Heumilch (rund 4,5 Mio. Liter pro Jahr) - die in Wiggensbach zu besten Käsespezialitäten verarbeitet wird. In traditionellem Verfahren werden aus der pasteurisierten Bio-Heumilch unterschiedlichste Weichkäse, halbfeste Schnittkäse, Schnittkäse und Hartkäsevariationen hergestellt. Für Käseliebhaber ist für jeden Genuss etwas dabei! Und dabei kann man den Käsemeistern über die Schulter schauen und live bei der Käse-Herstellung mit dabei sein!

Transparent. Ökologisch. Nachhaltig.

- ✓ **Natürlich bio!** | Unsere Landwirte wirtschaften nach Bioland-Kriterien, ohne chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel.
- ✓ **Bestes Futter** | Die Milchkühe bekommen im Sommer beim Weidegang saftiges Gras auf artenreichen Wiesen und feinstes Heu im Winter.
- ✓ **Bio-Heumilch** | Die Milch mit besonderer Reinheit - eine garantiert traditionelle Spezialität - mit voll rundem, mildem Geschmack ohne jegliche Fremdnote.
- ✓ **Traditionelle Herstellung** | Unsere Käsespezialitäten werden ausschließlich aus frischer Allgäuer Bio-Heumilch sowie ausgesuchten Kräutern und Gewürzen hergestellt. Wir verzichten dabei konsequent auf jegliche Zusatzstoffe.
- ✓ **Klimaneutrale Produktion - nachhaltiges Energiemanagement** | Energiegewinnung über Photovoltaik, moderne Hack-schnitzel-Heizzentrale, Wärmeschaukel mit 36.000 Litern und einer Eiswasseranlage - aus 100% regenerativer Energie!



31

Plus!

Restaurant Hirsch

Platzhirsch im Herzen der Stadt

Das Restaurant Hirsch in Isny verbindet Tradition und Moderne auf besondere Weise. Hier werden ausschließlich regionale Zutaten von höchster Qualität verwendet. Die Küche bietet authentische Allgäuer Gerichte mit modernen Einflüssen, zubereitet mit den besten saisonalen Produkten und Kräutern der Region. In den frisch renovierten, gemütlichen Stuben fühlt man sich sofort wohl, und die legendäre Hirsch-Terrasse bietet einen wunderbaren Blick auf die Stadt. Eine ausgewählte Weinkarte, feine Isnyer Biere und die herzliche Atmosphäre machen jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis.



Marktplatz 6
88316 Isny
+49 7562 9742560
info@hirsch-isny.de
www.hirsch-isny.de



32

Plus!

Historischer Gasthof Adler

Neue Chance für die Legende

Der Gasthof Adler, mit über 600 Jahren Geschichte, hat eine bewegte Vergangenheit. Von einer Wasserburg an der Argen und Poststation der Thurn und Taxis über Logis für Maria Theresia und die Allgäuer Bauernkrieger bis hin zur Wiege des deutschen Skisports – der Adler hat vieles gesehen. Unter der Leitung von Rosemarie und Hubert Baumeister erleben Gäste heute eine einladende Atmosphäre und eine traditionell schwäbische Küche. Der schattige Biergarten lädt zum Verweilen ein, während deftige Brotzeiten, Kässpätzle und frische Salate auf der Speisekarte stehen. Ideal für Familienfeiern, Reisegruppen und Betriebsfeste.



Hauptstraße 27
88316 Isny - Großholzleute
+49 7562 6239674
gasthof@adler-grossholzleute.de
www.adler-grossholzleute.de



33



Plus!

Hofgut Farny****

Genießen, tagen & feiern

Das denkmalgeschützte Hofgut mit modernem 4-Sterne-Hotel, schönem Wellnessbereich, exklusiven Tagungsräumen, historischer Brauereiwirtschaft, Hofkapelle und großem Biergarten ist harmonisch in die Umgebung eingebettet. Hier offenbart sich dem Gast eine kleine Welt für sich. Das mag an dem interessanten Architekturmix liegen, an der vorzüglichen Küche mit ihren regionalen und saisonalen Spezialitäten, vielleicht aber auch an der Jahrhunderte alten Geschichte des Hofguts. Übrigens wurde 1924 auf dem HOFGUT FARNY das berühmte Kristallweizen erfunden. Hier darf jeder auf seine Art Ruhe finden und neue Energie schöpfen. Seien Sie unser Gast, bei uns können Sie genießen, exklusiv feiern und tagen, erholsam schlafen oder einfach entspannen.



Dürren 1
88353 Kiblegg im Allgäu - Dürren
+49 7522 972880
info@hofgut-farny.de
www.hofgut-farny.de



STAATSWEINGUT MEERSBURG
PIONIERGEIST SEIT 1210

Seminarstr. 6 · 88709 Meersburg
Tel. +49 (0)7532 446744
www.staatsweingut-meersburg.de



Zwischen Wiesen und Wäldchen

Landpartie in
Oberschwaben

Oberschwaben ist bekannt für die sanfte Hügellandschaft, Moor-Seen und Weiher sowie Kirchen, Klöster und historische Städtchen. Nach dem Mittelalter hat vor allem die Barockzeit sehenswerte Spuren hinterlassen, auf denen Reisende noch heute viel entdecken können.

Wer an Oberschwaben denkt, hat sofort ein Bild der typischen Hügel vor Augen. Geformt wurde diese Landschaft vor allem in den letzten beiden Eiszeiten, als sich Gletscher aus den Alpen weit nach Norden schoben und große Massen an Geröll und Sand mitbrachten. Nach dem Abschmelzen der Gletscher blieben typische Formationen und Endmoränen zurück, es bildeten sich zahlreiche Seen und Moorlandschaften. Von der Heilkraft des „Schwarzen Goldes“, wie das Moor auch genannt wird, und den Thermalquellen profitieren heute die Besucherinnen und Besucher der verschiedenen Heilbäder in der Region.

Barocke Pracht

Entlang der Oberschwäbischen Barockstraße finden sich zahlreiche beeindruckende Kirchen, Klöster und Schlösser: Oberschwaben war im 17. und 18.

Jahrhundert ein Zentrum des Barock, der üppige und prachtvolle Architektur mit einem genussfreudigen Lebensstil verband. Die Barockstraße ist rund 500 Kilometer lang und verbindet wichtige Stationen zu einer sehenswerten Route durch die unvergleichliche Landschaft. Sehenswert sind beispielsweise die Klöster in Ochsenhausen oder Schussenried, die Basilika in Weingarten oder das bekannte Treppenhäus Wurzhacher Schloss.

Nur eine Legende?

Eng verbunden mit dem Kloster Maulbronn ist die Legende einer oberschwäbischen Spezialität: Angeblich haben die Zisterziensermönche des Klosters in der Fastenzeit Fleisch in einer Nudelteigtaische vor Gottes Augen versteckt – noch heute werden die Maultaschen mancherorts auch „Herrgottsbscheißerle“

genannt. Bewiesen ist diese Geschichte nicht, doch das tut dem Erfolg der Maultasche keinen Abbruch: Ob klassisch mit Brät, Hackfleisch und Spinat gefüllt oder vegetarisch als Gemüsemaultasche, in der Suppe oder geschmälzt – auf vielen Speisekarten in Oberschwaben dürfen Maultaschen keinesfalls fehlen.

Lebendig und köstlich

Auf den Spuren der Vergangenheit wandelt man in Oberschwaben fast automatisch und die historischen Altstadtgässchen und sehenswerten Plätze laden zum Bleiben ein. In urigen Gasthäusern oder einem lauschigen Biergarten lohnt sich dann ein „Probiererte“ der heimischen Leckereien und eine der Getrankspezialitäten der Region – von regionalen Säften über frisch gebraute Biere bis zu heimischem Wein lassen sich zahlreiche Köstlichkeiten entdecken.



34

Gasthof zum Kreuz

Idyllischer Halt auf dem Weg zum See

Das Kreuz, das älteste Haus in Bavendorf, wird seit vier Generationen von der Familie Stehle geführt und bietet schwäbische Gastlichkeit und ehrliche Küche. Der große Biergarten mit Spielplatz ist perfekt für Familienfeiern, Geschäftsessen oder einfach einen entspannten Mittagstisch. Ein Highlight: Das Schwäbische Buffet am letzten Samstag jeden Monats. Zusätzlich warten acht neue Ferienwohnungen auf Urlauber und Reisende.



Markdorfer Straße 24
88213 Ravensburg - Bavendorf
+49 751 91264
info@kreuz-bavendorf.de
www.kreuz-bavendorf.de



35

Klosterhof Eggenreute

So wohlfühlen wie daheim

Erleben Sie im Klosterhof echte Hausmannskost, modern interpretiert. Genießen Sie traditionelle Klassiker wie Sonntagsbraten, zarte Schnitzel und frisch gezapftes Bier in einer Atmosphäre, die sich wie Zuhause anfühlt. Ob Taufe, Hochzeit oder Firmenfeier – der Klosterhof ist der perfekte Ort für Ihre Feierlichkeiten. Hier wird mit regionalen Produkten, frisch und nachhaltig, gekocht. Die Klosterstube bietet Platz für bis zu 45 Gäste, die Bauernstube für bis zu 35. Der idyllische Biergarten mit atemberaubendem Bergblick zählt zu den schönsten der Region.



Eggenreute 3
88239 Wangen - Karsee
+49 7506 9515480
klosterhof@eggenreute.de
www.eggenreute.de



36

AKZENT Hotel Altdorfer Hof

Hof halten unter der Basilika

Der Altdorfer Hof in Weingarten vereint stilvolles Ambiente, höchsten Komfort und eine renommierte Küche unter dem beeindruckenden Blick der Basilika auf dem Martinsberg. Seit 50 Jahren von der Familie Unglert mit Charme und Herzlichkeit betrieben, bietet das Hotel kreative internationale Küche, während die regionale Küche stets im Mittelpunkt steht. Auf der Terrasse können Kinder sich auf dem Spielplatz austoben, während die Familie entspannte Stunden in einer angenehmen Umgebung genießt.



Burachstraße 12
88250 Weingarten
+49 751 50090
hotel@altdorfer-hof.de
www.altdorfer-hof.de



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

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

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





Hotel Gasthof Paradies

Ein Paradies für Feinschmecker

Im Paradies in Vogt wird Gastfreundschaft großgeschrieben. Seit vier Generationen verwöhnt Familie Baur ihre Gäste mit hausgemachten schwäbischen Gerichten in einem stilvollen Saal und drei gemütlichen Stuben. Ob bei Festen, Hochzeiten oder einfach zum Essen – hier wird jedes Event zum Erlebnis. Genießen Sie die Speisen im einladenden Ambiente oder auf der Terrasse mit Blick auf die Waldburg. Besonders legendär sind die Krautkräpfen nach Oma's Rezept und die feinen Sößle zum zarten LandZunge-Fleisch. Eine Welt für Kinder und Gästezimmer runden das paradiesische Angebot ab.



Ravensburger Straße 8
88267 Vogt
+49 7529 7708
mail@gasthof-paradies.de
www.gasthof-paradies.de



Hotel Gasthof Hasen

Schwäbischer Genuss mit Blick aufs Schussental

Seit über 100 Jahren in Familienbesitz – heute geführt von Achim und Silvia Staudacher in vierter Generation – steht der Hotel-Gasthof Hasen in Berg für echte Gastlichkeit mit Charakter. 2023 wurde das Haus um 14 großzügige, moderne Zimmer erweitert – ideal für Urlauber und Geschäftsreisende, die im Schussental komfortabel und entspannt übernachten möchten. Die Küche ist weit über die Region hinaus bekannt: schwäbisch, bodenständig, mit besten Zutaten aus der Umgebung – darunter Wild direkt von Berger Jägern. Ob im gemütlichen Wintergarten, bei einem festlichen Anlass mit bis zu 50 Personen, im Nebenzimmer, der urigen Stube oder draußen auf der Terrasse – hier findet jeder seinen Lieblingsplatz.



Bergstrasse 26
88276 Berg
+49 751 553070
info@gasthofhasen.de
www.gasthofhasen.de



Gasthaus zum Rad

Schwäbisch – Modern – Überraschend

Das Rad in Aulendorf blickt auf über 100 Jahre Familientradition zurück. Das Hotel beeindruckt mit einzigartigen Zimmern, der Ritterkeller lockt mit Schmaus und Spektakel, und die gemütliche Gaststube lädt zum Verweilen ein. Hier werden regionale Spezialitäten serviert, die den authentischen Geschmack der Region einfangen und die Gäste zum Lächeln bringen. Schwäbische Küche – traditionell und dennoch überraschend kreativ. Ein Besuch hier verspricht nicht nur eine hervorragende Küche, sondern auch die Möglichkeit, in eine faszinierende Geschichte einzutauchen und sich von der kulturellen Vielfalt der Region verzaubern zu lassen.



Radgasse 1
88326 Aulendorf
+49 7525 92210
info@ritterkeller.de
www.ritterkeller.de



Landgasthaus Rose

Hausgemachte Köstlichkeiten in der Rose

Im Landgasthaus Rose erleben Gäste echten Genuss durch frische, bodenständige Küche mit besten heimischen Zutaten. Regionale Gerichte werden mit Raffinesse zubereitet und in einer gemütlichen Atmosphäre serviert. Neben erstklassigen Fleischgerichten gibt es auch abwechslungsreiche vegetarische Optionen. Für Feiern und besondere Anlässe bietet das Landgasthaus vielseitige Räumlichkeiten. Im Sommer lädt die großzügige Terrasse zum Entspannen und Damwild-Beobachten ein. Seit 1833 pflegt die Familie Krattenmacher eine Tradition, die jeden Besuch einzigartig macht – ob in der traditionellen Wirtschaft, auf der sonnigen Terrasse oder im Rosenpavillon. Regionale Spezialitäten wie Damhirsch und Forellen aus der Umgebung runden das Erlebnis ab.



Osterhofer Straße 6
88339 Bad Waldsee - Hittelkofen
+49 7524 6604
info@rose-hittelkofen.de
www.rose-hittelkofen.de



Hotel-Landgasthof KREUZ

Kräuterküche am Wege KREUZ

Seit 1427 steht das Hotel-Landgasthof KREUZ, geführt von der Familie Schmidt, für herzliche Gastfreundschaft. Direkt an der B30 zwischen Ulm und dem Bodensee lädt das Hotel mit 22 modernen Zimmern, einem gemütlichen Restaurant und einem urigen Biergarten zum Verweilen ein. Die Speisekarte bietet schwäbische Spezialitäten wie würzige Kräuterkässpätzle und saftigen Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Fleisch, verfeinert mit frischen Kräutern aus dem eigenen Garten. Ob Erholung oder Aktivurlaub – dank der Nähe zu beliebten Radwegen, dem Jakobsweg und der Oberschwäbischen Barockstraße ist das Hotel der ideale Ausgangspunkt. Starten Sie den Tag mit einem schmackhaften Frühstück, herrlicher Wiesenblick inklusive.



Mattenhaus 3
88339 Bad Waldsee - Mattenhaus
+49 7524 97570
info@hotel-kreuz.de
www.hotel-kreuz.de



Hotel Gasthaus Adler

Gasthaus von schlichter Schönheit

Der Adler in Gaisbeuren an der B30 fasziniert durch seine romantische und schlichte Schönheit und erinnert an die historische Poststation. Es ist der perfekte Ort für Hotelgäste und Liebhaber der traditionellen Landküche. Die historische Brauerei, heute geführt von der sechsten Generation der Familie Bösch, lädt in ihrem charmanten Biergarten unter alten Bäumen zu einem besonderen Erlebnis ein. Hier wird das Wild aus eigener und heimischer Jagd zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Ein Highlight sind die Gerichte aus dem handgeschriebenen Kochbuch von Uroma Agathe Stütze, die am letzten Wochenende jeden Monats serviert werden. Diese Rezepte bringen den authentischen Geschmack der Vergangenheit in die Gegenwart.



Bundesstraße 15
88339 Bad Waldsee - Gaisbeuren
+49 7524 9980
mail@hotel-gasthaus-adler.de
www.hotel-gasthaus-adler.de



Hotel-Gasthof zur Post

Treffpunkt im Vorzeige-Dorf

Im charmanten Musterdorf Wolfegg, bekannt für sein Bauernhausmuseum und Schloss, erwartet Sie der familiengeführte Hotel-Gasthof zur Post. Früher eine Pferdewechselstation, ist der Hotel-Gasthof heute ein lebendiger Treffpunkt für Radler, Autowanderer und internationales Konzertpublikum. Der Hotel-Gasthof bietet sowohl im Restaurant als auch im Saal immer ein gemütliches Plätzchen. Der Chef kocht noch selbst und zaubert schwäbische Klassiker und kreative Gerichte. Genießen Sie auch den Biergarten, einer der schönsten in der Region, bei schönem Wetter. Wer abends nicht mehr weiterziehen möchte, kann in einem der 19 Zimmer im neuen Vollholzhause übernachten und sich rundum wohlfühlen.



Rötenbacher Straße 5
88364 **Wolfegg**
+49 7527 96140
info@hotel-post-wolfegg.de
www.hotel-post-wolfegg.de



Gasthaus zum Adler

Kleinkunst und gute Küche

Koch Dieter verwöhnt die Gäste im Adler in Dietmanns in der stilvollen Gaststube mit einer abwechslungsreichen Auswahl an Gerichten. Die Speisekarte reicht von traditionell gutbürgerlichen Klassikern über exotische Kreationen bis hin zu veganen Spezialitäten. Besonders beliebt sind die saisonalen regionalen Spezialitäten wie Wildgerichte, Pilze und die Bunten Benthheimer, die nur auf der Tafel präsentiert werden. Ein besonderes Highlight des Adlers ist die Kleinkunstbühne, die für ihr vielseitiges und ambitioniertes Programm bekannt ist. Besuchen Sie den Adler und erleben Sie eine einzigartige Mischung aus kulinarischen Genüssen und kulturellen Highlights in einem gemütlichen, rustikalen Ambiente.



Ochsenhausener Straße 44
88410 **Bad Wurzach - Dietmanns**
+49 7564 91232
info@adler-dietmanns.de
www.adler-dietmanns.de



Gasthof Löwen

Jeder Löwenhunger wird gestillt

Am legendären Federsee liegt Oggelshausen, ein Dorf mit ganz eigenem Charme. Im Herzen des Ortes befindet sich der Löwen, ein historischer Brauereigasthof aus dem 17. Jahrhundert. Hier verschmelzen Landschaft, Kultur und Gastlichkeit auf besondere Weise: Seit über 110 Jahren verwöhnt die Familie Dangel ihre Gäste mit regionaler, gutbürgerlicher Küche und saisonalen Spezialitäten. Ob für einen kleinen Hunger oder einen großen „Löwenhunger“ – hier wird jeder satt. Auch der Partyservice des Löwen ist sehr gefragt und bietet exzellenten Service für besondere Anlässe.



Biberacher Straße 8
88422 **Oggelshausen**
+49 7582 8163
loewen-oggelshausen@t-online.de
www.loewen-oggelshausen.de



Landgasthof zur Linde

Genießen mit Gottes Segen!

Die schönste Dorfkirche der Welt zieht zahlreiche Besucher nach Steinhausen, wo der Dreiklang aus Dorf, Kirche und dem Landgasthof „Linde“ perfekt harmoniert. Seit Jahrhunderten ist dieses traditionsreiche Haus ein geschätzter Ort für Pilger, Einheimische und Reisende. Bernd Heinzelmann verwöhnt die Gäste mit exquisiter Küche, während die Gartenterrasse ein mediterranes Flair bietet. Die neuen, komfortablen Zimmer im Landhotel laden zu einem längeren Aufenthalt ein, damit Sie das besondere Ambiente dieses einzigartigen Ortes in vollen Zügen genießen können.



Ingoldinger Straße 2
88427 **Steinhausen**
+49 7583 2381
info@zur-linde-steinhausen.de
www.zur-linde-steinhausen.de



Gasthof Ochsen

Frisch aus der eigenen Metzgerei

Der Ochsen in Berkheim vereint Herzhaftes, Köstliches und Schwäbisches unter einem Dach – als Gasthof und Metzgerei zugleich. Im Mittelpunkt steht natürlich das Fleisch, doch die vielseitige Speisekarte bietet auch Optionen für Fischliebhaber, Geflügel- und Wildfreunde sowie deftige Brotzeiten und Vesper. Auch Vegetarier kommen hier auf ihre Kosten. Die gemütliche Atmosphäre des Hauses schafft einen perfekten Rahmen für Familien- und Firmenfeste. Der Cateringservice bringt die kulinarischen Genüsse auf Wunsch direkt zu Ihnen nach Hause. Die modernen Gästezimmer, liebevoll im alpinen Chic gestaltet, bieten zusätzlichen Komfort und laden zu einem angenehmen Aufenthalt ein.



Alte Steige 1
88450 **Berkheim**
+49 8395 92929
info@ochsen-berkheim.de
www.ochsen-berkheim.de



Berggasthof Höchsten

Genuss auf dem Dach der Region

Wer den Blick vom Höchsten noch nicht gesehen hat, hat Oberschwaben noch nicht richtig erlebt. Der Biergarten des Berggasthofs Höchsten ist der ultimative Ort für Gipfelglück. Das Hotel und Restaurant bieten eine perfekte Mischung aus herzhaftem Komfort und feinen Genussmomenten – von traditioneller Hausmannskost bis hin zu delikaten Spezialitäten, alle mit frischen Zutaten aus der Region und Kräutern aus dem eigenen Garten. Im Winter sorgen lebhaftes Hüttenabende für Stimmung, während der Spielplatz und das Spielzimmer Kinder begeistern. Die Grenze zwischen Schwaben und Baden verläuft direkt durch den Berggasthof, was ihm einen einzigartigen Charme verleiht.



Höchsten 1
88636 **Illmenssee - Höchsten**
+49 7555 92100
info@hoechsten.de
www.hoechsten.de

KALT
GEREIFT.
HEISS
GELIEBT.

Seit 120 Jahren
WEISS-GOLD.



„Meine Liebe gehört Weiss-Gold –
und deshalb gebe ich diesem Bier
all die Ruhe und Zeit, die es braucht,
um einzigartig zu sein.“

MAX

Braumeister

www.meckatzer.de





49



Biohotel Mohren

Bio-Idylle in Traum-Landschaft

Limpach, ein idyllischer Weiler über dem badischen Deggenhaustertal, bietet eine traumhafte Kulisse. Der Gutshof und das Landhotel Mohren setzen auf Bio-Küche, und Jürgen Waizenegger kreiert daraus exquisite Menüs. Gäste entspannen an der Kaminecke, den Ruheräumen, der Tee-Bar und dem Tauchbecken. Sie starten den Tag mit einem Langschläfer-Frühstück und können auch als Tagessgäste Sauna, Massagen und Bio-Gerichte genießen, um dem Alltag zu entkommen.



Kirchgasse 1
88693 Deggenhaustertal - Limpach
+49 7555 9300
info@mohren.bio
www.mohren.bio



50



Landgasthof zur Rose

Schlemmen mit viel Charme

Die Rose in Ehingen-Berg: Seit 1870 ein Ort voller Tradition und heute lebendiger denn je! Florence und Norbert Zimmermann führen ein familienfreundliches Hotel mit 32 stilvollen Zimmern, einem großzügigen Festsaal für bis zu 220 Personen und herrlichem Wellnessangebot – inklusive Bio-Hopfen-Sauna. Kulinarisch verwöhnen sie ihre Gäste mit feinen Gerichten, oft aus eigenem Rindfleisch von ihrer Limousin-Herde und Kräutern aus dem hauseigenen Garten. Ob Tagungen, Seminare oder Feiern – die Rose bietet für jeden Anlass den perfekten Rahmen.



Graf-Konrad-Straße 5
89584 Ehingen - Berg
+49 7391 70830
info@rose-berg.de
www.rose-berg.de



51



Ehinger Rose

Ein Familienbetrieb mit viel Herz

Die Ehinger Rose, im Herzen von Ehingen gelegen, wird von Küchenmeister Marc Bürkle und seiner Familie geführt. Hier treffen schwäbische Tradition und moderne Küche aufeinander – saisonal, regional und lecker für Groß und Klein. Das charmante Hotel, liebevoll renoviert, bietet Komfort im historischen Ambiente. Der Fest-Stadel und der idyllische Innenhof sind perfekt für Feiern, während die gemütliche Atmosphäre zur Entspannung einlädt.



Hauptstraße 10
89584 Ehingen
+49 7391 2737
ehingerrose@t-online.de
www.ehingerrose.de



Willkommen
bei der ältesten
Fruchtsaftkellerei
Oberschwabens

Fruchtsaftkellerei
Daniel Stiefel
Hübscher 2
88213 Ravensburg
+49 751 91109
info@stiefel-fruchtsaft.de
stiefel-fruchtsaft.de





DIE SCHÖNSTEN *So schmeckt Heimatliebe* MOMENTE





Bis zu 10 %
Cashback

Unser Mitglieder-Angebot:

Komm ins Gewinner-Team!

Mitglieder gewinnen mehrfach – dank der Mitbestimmung und einer möglichen Dividende bei ihrer Bank sowie einer jährlichen Chance auf bis zu 10 % Cashback auf ihre Beiträge der R+V-Mitglieder-Plus-Versicherungen.

Jetzt informieren unter: vbao.de/cashback

R+V Versicherung

Volksbank
Allgäu-Oberschwaben eG



Mini LandZunge

Rate mal,
was ich bin?

Ich wachse an Bäumen,
bin saftig und süß,
mein Bauch ist rund,
mein Hals ist schlank.

Ich bin gelb, grün oder manchmal braun,
und viele Kinder, essen mich gern.

Im Herbst bin ich reif –
dann komm und probier,
was für ein leckeres Obst
bin ich hier?

Auflösung: Birne

Gut zu wissen!

Birnen gehören wie Äpfel zum Kernobst,
da sie im Inneren kleine Kerne haben.

Birnen sind süßer und
weniger sauer als Äpfel.

Birnen enthalten viele wichtige Nährstoffe
wie Vitamine und Mineralstoffe –
Fitmacher für unseren Körper.
Sie sitzen gleich unter der Schale.

Es sind bis zu 5000 Sorten
der Birne bekannt.
Es gibt Sommer-, Herbst- und
Winterbirnen von Juli bis Januar.

Puhh, so ein
Birnenbaum kann ganz
schön alt werden.
Was denkst du?

- ➔ 50 Jahre
- ➔ 180 Jahre
- ➔ 100 Jahre

Auflösung: 180 Jahre
Leckere Früchte trägt er zwischen
dem 5. und dem 50. Lebensjahr.



Birnen nicht zusammen mit Äpfeln
aufbewahren. Das Ethylen der Äpfel
beschleunigt das Reifen der Birnen.

Tiere wie Vögel, Siebenschläfer und
Marder aber auch Rehe fressen Birnen.

Aus dem Holz vom Birnenbaum
lassen sich tolle Möbel herstellen.

Die Glühbirne hat ihren Namen von der Birne.

online
Gasthof-Finder



Schmecken Sie
die Region
mit all
Ihren Sinnen




LandZunge
Das Beste aus der Region



aktion_Landzunge



Aktion LandZunge