



G'schichten

Das Magazin der Hörnerdörfer

Gastlichkeit

Sterne sind eine Kategorie. Wahre Gastfreundschaft bewertet das Herz.

Genuss

Dem guten Geschmack begegnen. So einfach ist das Besondere.

Naturwunder

Das Kleine im Großen suchen. Die Welt in einem Schmetterling finden.



HörnerDörfer



Ein Platz für Sternstunden

Urlaub kann so vieles sein. Zwischen Erholung und Abenteuer passen viele Wünsche, passieren viele Wunder. Und den Anfang macht immer die passende Unterkunft. Tierlieb und bodenständig auf dem Bauernhof, gepflegt rustikal in familiengeführten Pensionen, entspannt unabhängig in der Ferienwohnung und im Sterne-Hotel oder von Kopf bis Fuß verwöhnt im Spa-Resort – in den Hörnerdörfern muss man nicht wünschen, man wählt. Und man bekommt immer höchste Qualität, ein herzliches Lächeln und Gastgeberinnen und Gastgeber, die sich der Region verpflichtet fühlen. Regionalität spiegelt sich in Holzschindeln am Haus, Tradition im lokalen Käse und Nachhaltigkeit in der Wallbox auf dem Parkplatz. Ein achtsamer Umgang mit der Schönheit der Natur schließt automatisch eine aufmerksame Gastlichkeit ein. Als Gast in den Hörnerdörfern findet man viel. Und immer einen Ort für Sternstunden.



Grüß Gott

in den Allgäuer Hörnerdörfern

Liebe Leserinnen und Leser,

die Hörnerdörfer erzählen zum zweiten Mal ihre „G’schichten“. In diesem Heft drehen sich die Geschichten um Kulinarisches, um Regionales, um traditionsreiche Gastlichkeit und Naturverbundenheit – und im Grunde dreht sich alles um den Genuss. Dass Sie aber kein Kochbuch in den Händen halten – auch wenn eine ganze Reihe Rezepte zur Küchenzauberei anregen – liegt an den Gebrüder Grimm. In ihrem berühmten Wörterbuch erfahren wir, was Genuss wirklich bedeutet. War das mittelhochdeutsche „geniesz“ noch einfach der Hinweis darauf, dass eine Sache zum gemeinsamen Gebrauch bestimmt war, geben die Grimms dem Genuss seinen heutigen Wohlklang. Dort heißt es nämlich: „Genieszen ist das Wort, womit man das Innige des Vergnügens bezeichnet.“ Es geht also gerade nicht um eine „Bespä-ßung“ von außen, sondern um ein Erleben, ein Vergnügen, das uns im Innersten berührt.

Dieses Vergnügen kann auf der Zunge liegen oder im Kochtopf schmurzeln, aber es tritt auch abseits der Küche in vielerlei Gestalt auf. Es ist das stolze Gefühl, dass man Skifahren gelernt – oder nicht ganz verlernt – hat; es sind diese magischen Momente, wenn sich bei einer Herbstwanderung der Nebel hebt und plötzlich alle Farben glühen, oder diese besondere, energiegeladene Frische, die sich nur nach einem Tag in glasklarer Frühlingluft einstellt. Manchmal liegt der Genuss in der Stille, darin, sich auszuklinken und das sommerwarme Abend-

rot ganz für sich zu genießen. Dann wieder wird ein Vergnügen erst schön, wenn man es im alten Wortsinne erlebt: gemeinsam mit anderen.

Ein gutes Essen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen; mit diesen G’schichten aus den Hörnerdörfern wollen wir zeigen, dass eine feine Kost – also ein Produkt von Wert – sogar mehr kann. Sie bringt Menschen zusammen, die Feinkost schätzen, erhält altes Wissen über deren Herstellung und sichert jenen ein Auskommen, die sich die Arbeit machen, traditionell und nachhaltig zu wirtschaften. Arbeiten um uns mit exzellentem Käse, frischem Fisch, Kräutern, Honig, Wild- und Rindfleisch und all den anderen feinen Köstlichkeiten zu versorgen. Die so verstandenen Genussmittel und Feinkostprodukte schaffen eine Verbindung zur Natur, aus der sie stammen. Auch deshalb ist dieses Heft kein Kochbuch, weil wir Ihnen zeigen möchten, dass der Genuss weit vor der Küche und dem gedeckten Tisch beginnt – er beginnt in den Hörnerdörfern zwischen Illerufer und Naturparkbergen, er klingt in den Weideschellen, er fällt uns als Schneeflocke auf die Nase, er lässt uns am Gipfelkreuz den Atem anhalten und unter einem alten Baum Frieden spüren. Genuss beginnt innen.

Ein inniges Vergnügen beim Schmökern, Kochen und der Urlaubsplanung wünscht

Melanie Rothmayr
Geschäftsführerin
Tourismus Hörnerdörfer

Wohlfühlen ohne Umwege. Hotel, Pension,
Ferienwohnung, Spa-Resort oder Bauernhof.

Finden Sie Ihre perfekte Unterkunft und buchen Sie direkt unter [hoernerdoerfer.de](https://www.hoernerdoerfer.de)



Inhalt

06 Wunderbare Welt

Die Welt ist Wandlung. Wir wandeln hindurch, werden verwandelt in einem Kaleidoskop aus schönen Perspektiven. Jede einzigartig.

16 Gute Geschwindigkeit

Woher bezieht Lebenszeit ihren Wert? Aus der Konzentration auf das Gute. Auf dem Landhof gibt es ganz unterschiedliche Geschwindigkeiten.

42 Naturpark

450 Quadratkilometer unglaublicher Artenreichtum. Das fasziniert, lehrt, begeistert. Ob Ranger-Tour oder Schulstunde, der Naturpark ist immer überraschend aufregend.

48 Echte G'schichten

Geschichten verbinden mit der Vergangenheit, modellieren die Zukunft. Sie begleiten unser Leben. Mehr noch. Die echten erzählen unser Leben.



16



66



42



78

66 Die Hörnerdörfer

Paradiesische Fünf. Von „Hörnern“ bewacht, schenken Fischen, Osterschwang, Obermaiselstein, Bolsterlang und Balderschwang Weitblick, Rückblick und Einblick.

78 Ewige Augenblicke

Ich packe meinen Koffer und nehme mit... Fürs Allgäu reicht kleines Gepäck, denn die größten Schätze trägt man innen. Erlebnisse die Groß und Klein bereichern.

94 Kalenderblatt

Feiern ohne Folklore. Denn das Jahr bietet genug Gründe, gemeinsam zu singen, zu beten, zu ehren. Brauchtum ist, was die Tradition zum Leben braucht.



48



94



Wunderbar wandelbar

Jeder Blick ein Universum, jeder Winkel eine neue Welt.

In den Hörnerdörfern ist die Landschaft ein Kaleidoskop, immer in Bewegung, ständig neue Facetten offenbarend. Vom höchsten Fels bis zum tiefen Flussbett, von der Morgenstund' bis zum Abendrot – die Natur malt uns unendlich viele Bilder. Wir tragen in uns eine Leinwand, um diese Bilder festzuhalten, sie als einzigartige Meisterwerke in die Erinnerung zu hängen. Denn die Schönheit liegt nicht nur in der Landschaft selbst, sondern auch in den Augen derjenigen, die sie betrachten.



Frühlingshauch

Alles zart, alles frisch, ganz leicht. Doch wer den Winter überwindet, hat Kraft – der Frühling ist nicht zu unterschätzen.



Großer Sommer

Die Welt scheint endlos. In ihrer Pracht, ihren Möglichkeiten. Man muss nicht zugreifen, nicht halten. Nur staunend umarmen.

Herbstgold

Es gibt eine Zeit, da leuchten Farben bis in die Seele. Wir müssen nur still warten, bald erfüllen sie uns und wir glänzen.

Berge für Skizwerge

Zwischen Himmel und Erde: nur Schnee und Spaß. Wenn kleinen Füßen ein paar Bretter die Welt bedeuten.



A woman wearing a brown hat and a blue striped shirt is tending to a white lamb in a field. She is holding the lamb's head and looking down at it. There are several other sheep of various colors (white, brown, black) in the field around her. The background is a dense forest of tall trees.

Geschwindigkeit des Guten.

Die Welt hat Geschwindigkeiten – verschiedene, messbare. Etwa solche: Die Erde rast mit knapp 30 Kilometern pro Sekunde um die Sonne, eine Biene fliegt 30 km pro Stunde, ein Huhn legt etwa 300 Eier im Jahr, eine Tasse Tee soll mindestens drei Minuten ziehen...

Die Welt hat Geschwindigkeiten – messbare und gefühlte. Wir stehen zwischen Temporausch und dem täglichen Versuch der Entschleunigung. Wir schreiben den Dingen aber auch Geschwindigkeiten zu: Eine Biene ist emsig, ein Huhn ist hektisch. Doch Geschwindigkeit ist keine Einzelgröße. Geschwindigkeit ist nichts anderes – nichts weniger – als Weg durch Zeit. Sehr schlicht, sehr einfach, ergibt immer ein präzises Ergebnis, sei es in Flügelschlägen oder Drehungen im Hamsterrad. Was die Formel einem nicht sagt: Welcher Weg ist mir meine Lebenszeit wert? Welcher Antrieb hat mich Zeit meines Lebens bewegt?



Lernt man die Schmidts aus Tiefenberg kennen, scheinen diese Antworten genauso einfach wie die Rechnung „Weg durch Zeit“: Ein guter Weg ist der Weg zu guter Vielfalt. Und Bewegung ist nie der falsche Beweggrund. Und das Tempo? Das liefern einem die Tiere jeden Tag, die Natur in den Jahreszeiten, das Wissen vieler Generationen, die Berge schon seit Ewigkeiten.

Die Schmidts, das sind Claudia und Tobias und ihre Jungs Magnus und Korbinian. Als pharmazeutisch-technische Assistentin, als Metzger, als Schüler sind sie beruflich gesehen nicht auf den ersten Blick die Hauptakteure für Geschichten aus den Hörnerdörfern über Geschmack und gutes Essen. Ein Blick auf ihre Berufung(en) jedoch zeigt: Wer das Allgäu mit allen Sinnen genießen will, sollte bei dieser Familie eine Vollbremsung hinlegen und sich dann lange Momente der Muße und des Genusses erlauben.

Ein Geschenk mit Flügeln

Tobias hält Bienen. Warum Bienen? „Ja warum...?“ überlegt Tobias. Er fand Bienen eigentlich immer faszinierend, hatte aber keine Zeit dafür. Dann bekam er ein Bienenvolk geschenkt, vom Schwiegervater. „Anfangs konnte ich ja nicht mal Königin und Drohne auseinanderhalten“, grinst Tobias – zweifellos eine Tiefstapelei, wenn man beobachtet, wie ruhig er ein Rähmchen aus einer Ableger-Beute zieht und mit einem einzigen zarten Griff die Königin aus dem graubraunen weichen Gewusel aus den Waben heraus hebt. Keine Biene sticht. Tobias lächelt: „Dann war es recht. Wenn diese braven Bienen stechen, hat man fast immer selber was falsch gemacht.“ Irgendwann schwärmten zwei Bienenvölker, die landeten ebenfalls bei ihm. Jetzt waren die Bienen eben da. Also hieß es Imkern lernen. Tobias besuchte Kurse im schwäbischen Schulungszentrum Kleinkemnat.

Vor allem hatte Tobias einen sehr guten „Paten“ im Bienenzuchtverein, den Müller Reinhold, der ihm viel beigebracht hat. Der hatte Jahrzehntlang Bienen und meinte, wenn er dann einmal fertig sei und aufhöre mit den Bienen, wisse er alles über sie. Irrtum: „Nach über 40 Jahren konnte er nur sagen: Jedes Bienennjahr ist anders.“ erzählt Tobias und sein Blick geht dabei in die Ferne, fast ein wenig traumverloren. Vielleicht ist die Faszination der Bienen gerade das: Es ist vertraut und immer wieder neu, eine Sache der Übung und dauerhaft herausfordernd. Man hat es irgendwann im Gefühl, aber nie ganz in der Hand. Darum Bienen. Weil sie Routine ohne Langeweile schenken. Und Honig. Der Honig ist köstlich. Im Laufe der Zeit entstanden verschiedene Honigsorten: Frühjahrsblütenhonig, Sommerhonig, Wald- & Blütenhonig. Oberhalb von Einödsbach haben die Schmidts einige Völker, die Gebirgs-honig produzieren. Und so hat das dann mit dem Hofladen angefangen. Ein paar Gläser Honig und eine kleine Kasse vor der Haustür.

Summende Superhelden

Wer über Bienen spricht, muss in Superlativen sprechen: Manchmal reichen Stichpunkte für ein recht gutes Bild. In Deutschland leben etwa 1,5 Millionen Bienenvölker. Für ein Kilo Honig müssen Bienen bis zu zehn Millionen Blüten anfliegen. Ohne Bienen können Menschen nicht leben. Sie bestäuben einen Großteil aller Wild- und Nutzpflanzen, sind als Art und als Arterhalter für die Artenvielfalt auf der Erde immens wichtig. Sehr viel von dem, was wir essen, ist von Bienen abhängig. Der weltweite volkswirtschaftliche Wert der Bestäubung durch Honig- und Wildbienen liegt bei weit über drei Milliarden Euro jährlich.

Tobias und Magnus halten Carnica-Bienen – ja, der Sohn hat seine eigenen Völker und kümmert sich zuverlässig. Sie stammen von der Belegstelle/Reinzucht im Gunzesrieder Ostertal, denn was die Honigbienen angeht, setzt man genauso auf Zucht, wie bei Rindern. Ziel ist es, möglichst produktive, aber robuste Bienenvölker zu erhalten. Wie



alle Imker weiß Tobias: Jedes Bienennjahr ist anders. Weil die Natur anders ist, das Wetter, weil die Bienen unterschiedlich sind. Die Völker haben schließlich einen Charakter. Im Alpenraum werden hauptsächlich Gebirgsbienen der Rasse Carnica (*Apis mellifera carnica*) gehalten. Sie gelten als besonders sanftmütig und fleißig – was die vielen Gläser süßes Gold im Hofladen auch beweisen.

Von Tracht und Trachten

Tracht kennt man im Allgäu als Mieder und Lederhose, aber auch noch im schönsten „Häs“ können es Menschenkinder nicht mit dem Schmuck der Natur aufnehmen. Bienen wissen das und halten sich daher lieber an echte Blumen als an aufgestickte Edelweißblüten. Für Bienen ist die Tracht das Angebot an Pollen, Nektar und Honigtau, das ihnen zur Verfügung steht. Idealerweise finden Bienen schon ab Ende Februar blühende Bäume und Sträucher, deren Pollen als Eiweißnahrung für die Brut gebraucht wird. Über den Frühling und Sommer hinweg brauchen Bienen durchgehend pollen- und nektarhaltige Trachtpflanzen – viele Wildbienen sind sogar oligolektisch, das heißt, sie brauchen Pollen einer ganz bestimmten Pflanzenart für ihr Überleben. Sogenannte Trachtfließbänder geben Hilfestellung, um Balkon und Garten so zu bepflanzen, dass Bienen einen schön gedeckten Tisch vorfinden.



Eiertanz

Eier sind 28 Tage nach dem Legedatum ungekühlt haltbar. Danach sind sie noch lange gut und lecker, sollten aber gekocht oder verbäckt werden. Für Rezepte mit rohen Eiern, wie Mayonnaise oder Tartar, nimmt man Eier, die maximal eine Woche alt sind. Die Schale bildet eine ausgeklügelte Schutzschicht um das Ei, deshalb sollen Eier nicht gewaschen werden. Übrigens: gekocht lassen sich ältere Eier leichter pellen.

Das Königreich der Hühner

Hühner haben Charakter. Korbinian, der sich regelmäßig ums Eiersammeln kümmert, kennt seine Pappenheimer: Einige drängen nach draußen. Andere bleiben auf der überdachten Veranda. Die ganz Kuscheligen bevorzugen die Trockenplätze drinnen, ganz nah an der Mais-Weizen-Hafer-Mischung und am Wasserspender. Immer wieder stolziert ein Hühnchen vorbei, gemessenen Schrittes und kalkweiß gepudert, als wären Rokoko-Perücken wieder groß in Mode. Einmal affektiert mit den Flügeln geschlagen, legt der feine Puder sich auf jede Lampe, jede Futterschale, jeden Strohalm im Stall. „Das ist nicht eitel, das sind Gesundheitsbäder“, erklärt Claudia. Staubbäder halten den Hühnern – wie auch anderen Wildvögeln – lästige Milben vom Leib. Seit Gäste aus Baden-Württemberg zu Besuch waren, bieten die Schmidts ihren Hühnern neben Sand auch Kalk zum Baden an. Der Gast entpuppte sich nämlich als ein großer Geflügelzüchter. Und wenn jemand tausende Hühner nach Bio-Richtlinien hält, nimmt man gerne Tipps aus dessen Erfahrungsschatz an.

Spaziergänge im Labyrinth

Hinter dem Hof spinnt sich ein Labyrinth aus Hasendrahttunneln vom Stall in den Garten. In einem ausgeklügelten System werden die Vögel in regelmäßigen Abständen in andere Gartenbereiche geleitet. Hühnerkundige wissen: Wo Hühner scharren, wächst kein Gras mehr. Also regelmäßiger Weidewechsel; Während hier gepickt und gebadet wird, hat die andere Ecke Zeit, neues Grün ins Kraut schießen zu lassen. Nach einem sorglosen, bepuderten Leben werden die Hühner betäubt und geschlachtet und wandern als glückliche Suppenhühner in die Töpfe derjenigen, die es geschafft haben, rechtzeitig auf der Abnehmerliste der Schmidts zu landen.

Was die Natur schenkt

Claudia hat schon zur Zeit auf der Alpe Kräuter gesammelt. Daraus hat sie Kräutersalz und Sirup hergestellt. Irgendwann kam das „Gartenhäusle“ dazu, um die Eier, den Honig und die Kräutersalze besser anbieten zu können. Es wurde immer mehr: Marmeladen und Gelees, denn der Garten liefert Jostabeeren, Aronia und Stachelbeeren. Das pinke Springkraut an feuchten Waldrändern wird zu süßem Feenstaub-Aufstrich verarbeitet. Obst und Kräuter wandern in Müslimischungen, Essige und Salben.

Die Natur gibt so viel her, man nimmt es dankbar an. Das war schon immer so, das war sogar manchmal zu viel des Guten, erinnern sich die Schmidts. Tobias' Oma hat immer Johannisbeersaft eingekocht, Claudias Oma Apfelsaft. Man hat nichts verkommen lassen, aber ewig Apfel, ewig Johannisbeeren... Die beiden schauen sich an und grinsen: „Hätten wir uns schon ein wenig früher kennengelernt, hätten wir mal tauschen können.“ Aber weggeworfen wird nichts! „Das kann ich gar nicht, was Gutes wegwerfen“, sagt Claudia. Wenn Oma Hella ein Rezept für ein Gemüse hatte (die eingelegten Zucchini!), ist es gut. Wenn sie keines hatte, wird Claudia anderweitig fündig: Die vom Regen ‚geernteten‘ Tomaten verfeinerte sie in einem grünen Tomaten-Chutney.

Doppeltes Spiel

Claudia bietet eine vielfältige Palette an Produkten, die alle auf der Basis von Wildkräutern und natürlichen Zutaten hergestellt werden. Ihr Wildkräuter-Pesto mit Schafgarbe, Löwenzahn, Gundermann und Giersch ist reich an Bitterstoffen, die dem Körper gut tun. Ihre Frischpflanzerverreibungen – beispielsweise Steinsalz mit Kräutern wie Spitzwegerichknospen, die einen Pilzgeschmack verleihen – sind besonders beliebt. Kräutersalze, Sirup sowie Marmeladen und Gelees aus Jostabeeren, Aronia und Stachelbeeren ergänzen das Sortiment, wenn der Garten es hergibt. Und dann kann man sich ja von den Bienen was abgucken: Claudias Feenstaub-Aufstrich ist aus pinkem Springkraut gewonnen. Die süßen, nektarreichen Blüten wachsen an feuchten Waldrändern und werden auch von Bienen und Hummeln gerne als späte Trachtpflanze geschätzt. Es wird auch immer mehr des Guten. „Weil ich immer denke, das könnte man auch noch ausprobieren“ gibt Claudia lachend zu, also stehen jetzt auch mal Müslimischun-



gen und Essige im Laden. Wichtig ist ihr die doppelte Wirkung der Pflanzen: Sie geben nicht nur den Geschmack, sondern wirken auch wohltuend auf Körper und Seele – eine großartige Kombination.

Nahrung für Haut und Seele

Zu Claudias Repertoire gehören Dinge, die gut schmecken, aber auch vieles, das gut tut. Räucherbündel, etwa aus Beifuß, Königskerze und Salbei, verbreiten Duft und wirken klärend und reinigend auf den Geist. Ebenso sind die Hydrolate nicht zur Sättigung des Magens, sondern als Nahrung für Haut, Gemüt und Seele gemacht. Lavendel zum Beispiel verwendet Claudia gerne in pflegenden Ölen, in Salben und zur Herstellung von Pflanzenwassern oder in selbstgemachten Seifen. Sämtliche

kosmetische Produkte – darunter Seifen, Lippenbalsam, Körperöle – sind von Claudia handgemacht, sie entsprechen aber gleichzeitig dem Apothekenstandard und sämtliche Inhaltsstoffe werden einer Identitätsprüfung unterzogen. Ein Vorteil, wenn man als PTA arbeitet, ein Glücksfall, wenn die Apothekenleitung einen nach Dienstschluss Labor und Messgeräte verwenden lässt. „Ich bin meiner Chefin sehr dankbar“, sagt Claudia. „Es freut mich riesig, dass sie mich dabei unterstützt, regionale Kräuter und altes Wissen darüber in Produkten von hoher Qualität vertreiben zu können.“



Vernudelt und bedampft

Die Hühner legen viele Eier. Im echten Hühnerleben sind nicht alle Eier in der Normgröße M, und manche werden so hastig gelegt, dass sie kleine Risse bekommen – nichts für den Verkauf, aber für Claudia natürlich viel zu schade, um sie verkommen zu lassen. Aus kleinen und Bruch-Eiern knetet sie kurzerhand einen Nudelteig, lässt ihn durch die alte Nudelmachine laufen und legt die Nudelnester zum Trocknen in eine eigens gebaute Trocknungsstiege. Diese steht im Hinterzimmer des Hofladens, wo auch Kräuterbündel an Stangen von der Decke hängen und fein auf Gitterblechen die bunten Blüten und Kräuter für die Gewürz- und Teemischungen ausgebreitet sind. Der alte, weiße Holzherd, passt sehr gut zur kupferglänzenden Destille für die Pflanzen-Hydrolate.

Es duftet nach Kräutern, Holz, Mehl und Wärme. In dieser Umgebung kann aus einem schlichten Nudelteig nicht nur eine schlichte Bandnudel her austrocknen, sondern es verdichtet sich eine ganze Bandbreite an Geschmack.



Die Suche nach Textur

Regelmäßig geht Claudia zum Töpfeln. Es ist, als würden ihre Hände nach immer neuen Texturen suchen. In der Apotheke und im Labor sind es die kühlen glatten Oberflächen, die sterilen Geräte und das Hantieren mit akkurat berechneten Mengen im Milligramm-Bereich. Die Kräuter, das Gemüse und Obst wollen vorsichtig behandelt werden. Ein prüfender Griff mit den Fingerspitzen – ist eine Josta-Beere schon reif? Ist die Königskerze getrocknet? Auch die Tiere reagieren besser auf zarte Streicheleinheiten, unter einem glänzenden Federkleid und wollenen Löckchen sind Hühner und Schafe nämlich ziemlich zarte Zeitgenossen, die rohen Eier sowieso. Da tut es ganz gut, ab und an mit einem Batzen Ton zu werkeln. Bis der weich und formbar ist, muss man mit ordentlich Kraft, mit dem Handballen und Druck aus den Schultern kneten, dehnen und falten. Interessanterweise führt hier die Kraft doch wieder zur Feinheit zurück. Fertig glasiert kommen nämlich kleine Räucherteller oder niedliche Zaunhocker aus dem Brennofen.



Augenblick, verweile doch!

Neben dem Hofladen steht das Haus und wenn man den Hofladen gesehen hat, hat man auch eine ungefähre Vorstellung, wie die Schmidts wohnen. Im Haus ist viel warmes Holz, abgelagte alte Schränke, noch von der Oma und der Uroma. Claudia hängt an den Geschichten der Möbel und verlangt von ihrem Lieblingsschreiner auch mal, ein Stück zu retten, das von anderen zum klaren Fall für den Sperrmüll erklärt worden wäre. Die Natur, das Althergebrachte und das Lebendige gehören für sie unabdingbar zum Wohlfühlen, zum Genuss dazu. Und wenn man diese Vorstellung mag, kann man bei Schmidts auch einziehen – zumindest auf Zeit: Die Ferienwohnung im oberen Stock wurde nämlich ebenfalls mit Holz, Leinen, frischem Grün und alten Wurzeln, mit Grandewasser und stimmungsvollen Panoramafotografien ausgestattet.



Zwischen Himmel und Erde

Dass es mehr gibt zwischen Himmel und Erde, als der Mensch so auf der Erde begreift, ist gesetzt. Für Tobias zeigt sich das etwa an den Bienen; so viel kann man über sie lernen und doch ergeben die Flügelschläge zusammen jedes Jahr ein neues Summen. Claudia erschließt sich über die Kräuter gerne altes Wissen, weltumspannendes Wissen. Dass dieses manchmal befremdlich klingt für hiesige Breitengrade macht ihr nichts, sie lacht und zeigt auf den Zwetschgenbaum auf dem Hof. Der alte Baum hat reife Früchte. Tobias pflückt einige herunter. „Der war krank und hat neu ausgetrieben, nachdem ich ihn mit Agnihotra-Aische gedüngt habe. Agnihotra ist ein altes vedisches Feuerritual“, sagt Claudia. Tobias zwinkert Claudia zu und meint: „Man muss halt daran glauben“. Die Zwetschgen schmecken gut. ■

Der Forellenbach.

Geschmack braucht Tiefe.



„Die haben immer Hunger“ grinst Oli und schmeißt noch eine Handvoll Futter in eines der Fischbecken. Plötzlich scheint das Wasser in dem 120 Kubikmeter großen Bassin zu kochen. Es blubbert und spritzt, glänzende Regenbogenforellen springen wild durcheinander und versuchen eines der proteinreichen Leckerchen zu ergattern. Ein wildes Durcheinander, ein wuselnder, lebendiger Anblick. Es sind Regenbogen- und Lachsforellen, die sich in den Aufzuchtbecken in der Mühlenstrasse in Fischen, direkt am Hotel-Restaurant Forellenbach, tummeln. Der Mann am Beckenrand, der die Forellen für das Abendmenü käschert, ist Oli Class. Seine Frau Gitti Hörmann knipst noch schnell frische Rosmarin-, Thymianzweige und Kapuzinerkresseblüten bevor die ersten Forellenliebhaber ankommen.

Oli und Gitti lieben den „Forellenbach“. Sie lieben gutes Essen und „gut“ beginnt für sie nicht erst in der Küche. Der Genuss im Restaurant Forellenbach beginnt mit der Qualität der Forellen, die in reinem Quellwasser, in der Bittlerquelle hinter dem Hotel aufwachsen. Glasklares Quellwasser, das am Haus vorbei direkt in die Forellenteiche fließt.



Grillforelle mit Wurzelgemüse gefüllt

Zutaten:

- 2 frische Forellen, ausgenommen

Für das Wurzelgemüse

- 1 Knollensellerie
- 2 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- Rapsöl, Butter, Petersilie und Schnittlauch
- etwas Mehl, Salz, Pfeffer, Zitrone
- Rosmarinzwig und Thymianzwig zum garnieren

Zubereitung:

01. Gemüse in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei geringer Hitze in Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen, gehackte Petersilie und Schnittlauch dazu geben.

02. Forellen mit Zitrone, wenig Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wurzelgemüse füllen, mehlieren und in einer großen Bratpfanne bei hoher Temperatur im heißen Öl beidseitig anbraten.

03. Nach 3-5 Minuten den Fisch über den Rücken wenden, so dass möglichst kein Braten – oder Gemüsesaft austreten kann. Die Butter, den Rosmarinzwig und Thymianzwig mit in die Pfanne geben, die Forelle mit der heißen Buttermischung mehrmals übergießen.

TIPP: Die Forelle ist durchgebraten wenn sich die Rückenflosse leicht vom Fisch löst. Beim Anrichten das restliche Gemüse auf den Forellen verteilen. Garnieren mit Rosmarinzwig, Petersilie, essbaren Blüten, Zitrone und Petersilie. Als Beilage passen Kartoffeln aus der Region.



„Cordon bleu“ von der Regenbogenforelle

Zutaten:

- 4 frische Forellenfilets aus 2 ganzen Forellen

Achtung: Aus einer Forelle ergeben sich bei sachgerechter Filetierung immer zwei unterschiedlich dicke Filets, deshalb bildet man passgenau Paare aus zwei Forellen

- 4 Scheiben geräucherter Rohschinken
- 4 Allgäuer Emmentaler
- Salz, Pfeffer, Zitrone
- Kräuterbutter, etwas Mehl
- 1 Ei
- Semmelbrösel zum Panieren, Sonnenblumenöl zum Ausbacken.

Zubereitung:

01. Aus den (passenden) Filets werden Paare gebildet, mit dem Schinken und Käse belegt und zusammengeklappt.

02. Mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend erst in Mehl wenden, dann im aufgeschlagenen Ei baden und in reichlich Semmelbrösel panieren.

03. Bei mäßiger Hitze goldbraun ausbacken. Gar ist das Cordon bleu wenn der Käse im Inneren zu schmelzen beginnt. Als Beilage eignen sich Kartoffeln, Rösti oder Bratkartoffeln aus der Region.

In diesem Rezept steckt Geschichte. Vermutlich stammt Cordon bleu aus der Schweiz, wo das Panieren von Fleisch eine beliebte Zubereitungsart ist. Der Name Cordon bleu bedeutet wörtlich übersetzt „das blaue Band“. Dabei handelt es sich um eine Auszeichnung für besondere Kochkunst, die in Frankreich verliehen wird.

Der Sohn von Gitti, Leonard verweigerte sich standhaft Fisch zu essen. Oli verschrieb sich dann der Aufgabe, ein Gericht zu kreieren, das ihn vom leckeren Fisch überzeugen sollte. Seit 6 Jahren steht nun diese Köstlichkeit auf der Speisekarte im Restaurant Forellenbach.

Gitti und Oli sind leidenschaftliche Gastronomen. Auch die Familie ist ein wichtiger Teil davon und die Frage, wann und wo Genuss gelebt wird, sollte ihrer Meinung nach flexibel sein. Aus dieser Frage entstand die Antwort:

Forellenbach-Hofladen24. Mit dem Hofladen24 entstand ein Ort, an dem nicht nur rund um die Uhr regionale und hausgemachte Spezialitäten zu kaufen sind, sondern auch ein urgemütliches Stübli, wo man die Leckereien vor Ort verzehren und sich schmecken lassen kann.



Der Hofladen 24

Natürlich gibt es in den Regiomaten hausgeräucherte und frische Grillforellen, Forellenfilets und Lachsforellenfilets. Eigentlich würde man im Allgäu nicht als erstes Fisch zu den regionalen Spezialitäten zählen. Doch der Vater von Gitti hat schon 1963 erkannt, dass mit dem Wasser der Bittlerquelle ein Schatz auf dem Grundstück fließt. 1966 wurde ein kleines Gästehaus gebaut und zeitgleich mit einer kleinen Fischezucht angefangen. Dass Oli später in die Familie kommen würde, war die perfekte Fügung. Oli, der gelernte Konditor und Küchenmeister, später 18 Jahre Küchenchef in einem Oberstdorfer Hotel, auf Kreuzfahrtschiffen und Gourmetrestaurants in Deutschland und in der Schweiz, findet sich in der Vielfalt im Forellenbach wieder. Die Karte im Restaurant ist klein, fein und alles ist frisch. An 15 Tischen wird liebevoll die klassische Allgäuer Küche und Forellen in verschiedenen Variationen serviert.

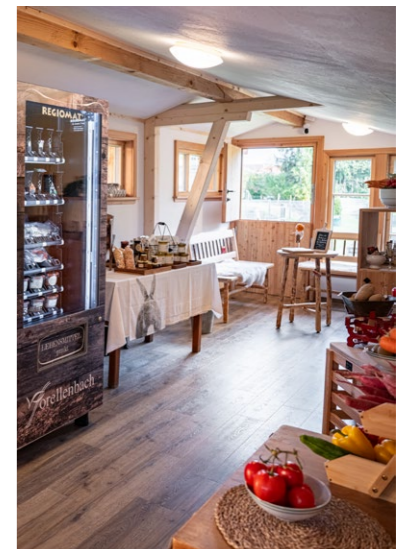
Heute kochen Oli und Gitti gemeinsam, denn die Hotelbetriebswirtin ist auch gelernte Köchin. Wir kochen gemeinsam, aber nicht „gleichzeitig“ erklärt Gitti ihre bewährte Methode. Die beiden haben eine eingespielte Arbeitsteilung: Vorbereiten, den Fisch käschern und ausnehmen und filetieren erledigt Oli vormittags, Gitti steht abends am Herd. Familie ist sowieso Ehrensache im Forellenbach. Beziehungen mögen sich verändern, Wohnorte wechseln, Freundschaft bleibt bestehen. Und irgendwie scheint dieser Platz an der Bittlerquelle ein guter Ort zu sein, an dem alle immer wieder zusammenfinden. So kümmert sich Oli um den kompletten Küchenbereich, die Forellenaufzucht und die Gästebetreuung, Gittis Sohn Leonard hilft immer wenn's „brennt“ – sofern er Zeit hat, denn er macht mittlerweile selbst eine Ausbildung zum Koch. Schwager Jürgen kümmert sich um die Technik, Leonards Vater Claude hält die Außenanlagen in Schuss und reist dafür jeden Monat aus Frankreich an. Alle Handwerker im Forellenbach sind Handwerker aus den Hörnerdörfern, viele davon Schul- und Jugendfreunde – man kennt sich seit Jahr und Tag. Besonderes Augenmerk legt man



im Forellenbach auf Regionalität; Nachhaltigkeit ist gerade auch bei Lieferwegen wichtig. Gemüse kommt überwiegend aus Bayern und der Bodenseeregion, Fleisch und Wurst aus Oberstdorf, Eier, Nudeln und Kartoffeln aus dem Unterallgäu und Getränke aus dem Allgäu. Der Wein aus Württemberg und Baden hat noch den längsten Weg.

Was machen die Fische im Winter?

Was machen die Fische im Winter? Sie schwimmen glücklich in den Bassins herum, denn das Quellwasser hat konstant 4-6 °C, es friert nie zu. „Das dampft im Winter richtig“ erzählt Oli. Auch sonst brauchen die Forellen keine zusätzliche Luft. Die Bittlerquelle versorgt die Forellen mit viel Sauerstoff und ausreichend vielen Mineralstoffen. Die Setzlinge, so nennt man die kleinen Fische, die zur weiteren Aufzucht gekauft werden, kommen aus ihrem Zuchtbetrieb in ein Paradies. Auf drei große, tiefe Becken verteilen sich gerade einmal um die 1.500 Fische. Platz genug für alle, Platz und Sauerstoff genug für ein gesundes Aufwachsen. Aus 12-20 cm-Setzlingen werden in gut 1,5 Jahren Fische von rund 350 Gramm. Platz und Zeit genug, um einen hervorragenden Geschmack herauszubilden. Das Fleisch ist fest, aber zart. ■



In der Ruhe liegt die Kraft.

Die Wildschmiede.



Lärchen darunter, die hat er für die Fassade verwendet. Die leuchten jetzt rau und rot und dürfen in Ruhe altern und silbergraue Patina ansetzen.

Keine Arbeit ohne Spaß

Anfangs verzichtete Hans bewusst auf Werbung, um erst einmal die Qualität seiner Produkte zu etablieren. „Ich wollte nicht den Druck haben, so viel produzieren zu müssen, dass die Sachen nicht mehr die nötige Zeit bekommen“, erklärt er. „Wenn man ständig an der Kapazitätsgrenze arbeitet, macht es auch keinen Spaß mehr.“ Dabei lehnt sich Hans entspannt zurück. Er hat eine solide Holzbank vor die Wildschmiede gestellt. Die steht genau richtig, um darauf in der Nachmittagssonne ein paar Minuten Pause einzulegen. Wenn Hans dort sitzt, die Füße in Kuhfell-Clogs der Größe 46 weit von sich gestreckt, das Käppi halb in die Stirn gezogen, und vom Wald und vom Wild erzählt und warum er als gelernter Autoschlosser und Mechaniker, als Hobbyschmied und Bauhofleiter, als Jäger und als Wassermeister von Ofterschwang immer noch neugierig bleibt und überzeugt ist, dass es überall etwas zu lernen gibt – dann versteht man was „in der Ruhe liegt die Kraft“ wirklich bedeutet: eine zigarettenlänge Pause auf einer sonnigen Bank, in der man überlegt, welchem Herzensprojekt man sich als Nächstes widmen möchte.

Hans Sistig hat einen festen Händedruck und ein großes Lächeln. Hans packt die Dinge an und nimmt sie mit Humor. Nicht die schlechtesten Voraussetzungen, wenn man als Bauhofleiter der erste Ansprechpartner ist für alles, das gerichtet und gesichert werden muss. Und Hans nimmt die Dinge gerne selbst in die Hand. Deshalb steht heute ein schmuckes holzverkleidetes Haus da, wo früher auf dem Elternhof nur ein kleiner Stadel stand, die Wildschmiede. Gegenüber vom Stadel befindet sich etwas erhöht ein etwa zwei mal ein Meter großer Stall, gefüllt mit Stroh und Birkenzweigen. Darin leben sechs Wachteln. „Die kuscheln sich immer da auf einem Fleck zusammen, dabei hätten sie ja Platz“ sagt Hans und kommt ins Räsonieren, „verrückt, auf derselben Fläche leben in Haltungsform 1 etwa 22 Legehennen“. Über den Hof läuft ein weißes Huhn mit grauschwarz gesprenkeltem Hals, schaut einmal links, einmal rechts und verschwindet hinter dem Schuppen.

In aller Ruhe lernen

Hans erzählt. Er wuchs als eines von sieben Kindern auf, fünf davon waren Jungs. Im Haus lebten neben den Eltern auch die Oma. Sein Vater war Metzger, da wurde auch mal daheim geschlachtet – schließlich mussten alle satt werden. Hans machte den Jagdschein und wollte seine Wildstücke schon immer gern selbst verarbeiten. Sein Vater und der Bruder, ebenfalls ein Metzger, sollten ihm deshalb die Techniken beibringen, aber die beiden gerieten immer wieder in wilde Diskussionen und stritten irgendwann leidenschaftlich im Fachjargon und hatten Hans vergessen. Letztlich war es ein kundiger Freund, der ihm die Handgriffe in aller Ruhe zeigte. Seither kann er es.

Zwei Männer, ein Wort

Die Idee zur Wildschmiede entstand eigentlich aus Jux und Dollerei, als Hans nach der Restaurierung den alten Schinkenkeller im Busche Berta Haus entdeckte. „Ich hab' zum Alois, also zum Bürgermeister gesagt, den reservierst' dann für mein Wild“, erinnert sich Hans. Zwei Männer, ein Wort – und so begann das Projekt. Mittlerweile wird dort an langen Stangen mit der Reifung von Wildschinken experimentiert, ganz nach der Art des berühmten Iberico-Schinkens. Und die erste Verkostung die stattfand, kam sehr gut an. Bald wurde jedoch klar, dass der alte Stadel als Produktionsraum für die steigende Nachfrage nach Wildschinken nicht mehr ausreichte. Neue Pläne wurden geschmiedet, und schließlich entstand ein neues Gebäude. Das Holz dafür hat Hans selbst geschlagen oder „am Stock“, als ganze Stämme, gekauft. Es waren ein paar



Die Meisterschaft der nächsten Generation

Ein ganz großes Herzensprojekt ist die Wildschmiede. „Schmiede“ soll auf das Handwerk hinweisen, im Gegensatz zur Fabrik. Hans ist, wie gesagt, Jäger und Jagdleiter im Gemeinschaftsjagdrevier Ofterschwang. In der Truppe sind sie neun Männer und ein Mädels. Die junge Frau, gerade mal 17 Jahre alt, hat einen Jugendjagdschein – so etwas wie der Führerschein mit 17, der begleitetes Fahren erlaubt – und sie hat Talent, sagt Hans. Sagt er das, weil die talentierte Dame Antonia heißt und seine Tochter ist? Ein Nein, kommt sofort mit Nachdruck: „Ich hab jetzt bestimmt 10.000 Schuss mehr auf'm Buckel, aber sie wird die Zeit an Erfahrung gar nicht brauchen, um eine bessere Schützin zu werden, als ich es bin.“ Just, als Hans das erzählt, kommt Toni – so wird sie gerufen – von der Arbeit heim. Sie absolviert eine Lehre als Metzgerin. Noch im weißen Arbeitsgewand schaut sie nach den Wachteln, bringt frisches Wasser, Futter, neues Reisig. Auf die Frage, wie das sei, so als einziges Mädels bei der Jagdgruppe und als junge Frau in einem noch immer sehr männerdominierten Beruf, erntet man einen ruhigen, etwas verwunderten, ein klein wenig spöttischen Blick und die Antwort: „Gut.“ Mit einem halben Grinsen setzt sie hinzu: „Es ist halt am Anfang viel Putzerei“, worauf Hans erklärt, Reinheit sei eines der wichtigsten Gebote in diesem Beruf. „Chaos darf sein, Dreck niemals!“ Antonia lächelt wissend, nachsichtig, und verabschiedet sich.

Hans hat ganz sicher nicht übertrieben mit den Schießkünsten seiner Tochter. Denn diese schöne, große Frau beherrscht trotz ihrer Jugend die Kunst mit der Ruhe und der Kraft schon meisterhaft.



Wild. Ein regionales Produkt

Die Wildschmiede verkauft und verarbeitet Wildfleisch. Wild, das nicht von irgendwoher stammt, sondern aus einem Gebiet „einen Kugelschuss rundum“, wie es Hans augenzwinkernd auf den Punkt bringt. Die Wildschmiede nimmt Jägern verlässlich die Stücke ab, sofern sie aus der Gegend – dem Oberallgäu, namentlich Ofterschwang, Immenstadt, Gunzesried – stammen, in der Decke, also noch im Fell, sind und wenn sie nach jagdlichen Maßstäben gut geschossen sind. Das bedeutet, das Tier wurde schnell und stressfrei getötet und musste nicht leiden. Abnahme zum fairen Preis, das dient der Jägerschaft. Ein gutes Stück Wild kann zu vielen guten, regionalen Produkten veredelt werden, das dient den Verbraucherinnen und Verbrauchern, die Wert darauf legen, mit gutem Gewissen genießen zu dürfen.

Fieselarbeit, die sich lohnt

Damit alles nicht nur den Mindestanforderungen, sondern den eigenen höchsten Ansprüchen genügt, hat Hans einen Metzgermeister angestellt. Alois Rohrmoser bringt es auf fast fünf Dutzend Jahre Berufserfahrung. Er war nicht nur Prüfungsmeister und bringt geballtes Praxiswissen mit, er ist vor allem Meister der Rezepturen und er hat Freude an der Wildverarbeitung. „Wild ist nämlich eine echte Fieselarbeit“, erklärt Hans. Die Ergiebigkeit ist lange nicht so groß wie bei einem Rind oder einer Sau. Viele Handgriffe: aus der Decke schlagen – also das Fell abziehen –, zerwirken, auslösen und parieren. Nötig sind viele kleine, punktgenau gesetzte Schnitte, und am Ende hat man vielleicht acht Kilo Fleisch, um daraus Brat- und Schmorstücke oder Hack zu bereiten. Dennoch gehört Wild zu den günstigen Fleischsorten, denn die Jagd dient nicht nur dem Genuss, sie ist auch für die Landschaftspflege enorm wichtig.



Die Präferenzen bei der Frage Wald oder Wild können mitunter sehr unterschiedlich sein, und es ist gut, wenn alle Argumente auf den Tisch kommen. Aber für Hans zählt vor allem die Wechselwirkung. Momentan sei man sehr darauf bedacht, den Wald klimaresistent umzubauen, dadurch steht die Waldschonung im Fokus. Laubbäume und Weißtanne haben eine hohe Wasserspeicherfunktion, das ist gewünscht. Deshalb werden die Jungpflanzen mit Stickstoff gedüngt, um ihnen ein schnelles Hochkommen zu ermöglichen. Diese Düngung in den Nadeln wirkt auf das Wild jedoch „wie eine warme Leberkäsemmel auf einen Menschen“, gibt Hans grinsend zu bedenken: einfach unwiderstehlich! Ein Dilemma, dem nur mit gezieltem Abschuss begegnet werden kann. Dafür müssen Jäger ihr Revier kennen, müssen viel Zeit und Engagement aufwenden, um es durchgängig zu beobachten.



Wilder Genuss

Nicht nur deshalb ist Wild aus heimischer Jagd eine völlig andere Hausnummer als Wildfleisch aus dem Supermarkt. Im Markt landet meist Fleisch aus Zuchtgehegen. Auf großen Flächen werden dort viele Tiere gehalten und mit ordentlich Zufütterung schlachtreif gemästet. Das Problem: Rotwild, beispielsweise Hirsch, ist mit dem Rind verwandt, beide sind Paarhufer. Wird ein Wild nun mit konventionellem Kraftfutter gemästet, solches, das auch in der Rindermast eingesetzt wird, wird das Wildfleisch dem Rindfleisch immer ähnlicher. Der spezifische Geschmack geht verloren, das geschätzte magere, zartfasrige Fleisch ist spätestens mit Gewürzen und Saucen nicht mehr erkennbar. Ganz anders als bei echtem „wildem“ Wild. „Die haben ihre Kräutlein gehabt“, sagt Hans und meint damit auch, dass die Rehe und Hirsche sich eines guten Lebens erfreuen durften. Geschossen wird nach strengem Reglement, keine Muttertiere, nicht während Schon- und Setzzeiten, nicht in der Nacht. Eine gute Jagd erlegt ein Stück schnell, ohne Stress und ohne das Rudel zu beängstigen. Geduld und Präzision sind gefragt. Oder anders: Um gut zu jagen, muss die Kraft aus der Ruhe kommen.



Einfach mal abhängen

Warum wird Fleisch nicht direkt nach dem Schlachten verzehrt? Fleisch besteht größtenteils aus Wasser, Proteinen und Fett, die von Natur aus wenig Geschmack haben. Beim Abhängen und Reifen des Fleisches entstehen jedoch neue Stoffe, die den Geschmack intensivieren. Dabei werden Proteine und Fette in Milchsäuren, Fettsäuren und Salze umgewandelt, die zur Aromenbildung beitragen. Besonders bei der Trockenreifung entstehen freie Aminosäuren, die wichtige Aromen wie den „Buttergeschmack“ erzeugen, sowie natürliches Mononatriumglutamat, das beispielsweise beim Trocknen von Pilzen entsteht. Abhängen und Reifen bedeutet Zeit, und Zeit ist entscheidend, um Geschmack zu entfalten.

Den eigenen Standard erfüllen

Nach der Jagd ist vor der Arbeit. Jedes Stück hängt in der Wildschmiede ein bis zwei Tage ab, reift damit etwa drei Tage in der Decke und wird am fünften Tag ausgekleidet. Ist das Fell ab – das dauert etwa 50 Sekunden – folgt etwa fünf Minuten lang eine grobe Zerteilung. Anschließend wird gut 10 Minuten das Fleisch vom Knochen gelöst, außer man will es als ganzen Rücken oder Keule so belassen. Im letzten Schritt wird pariert, die Filets werden separiert, Sehnen, Silberhäutchen und Fett werden abgetrennt, die bratfertigen Stücke liegen rostrot und matt glänzend für den Verkauf bereit. Gut eine halbe Stunde braucht es pro Tier zum Vorbereiten, gut drei bis vier Tage lang braucht der vorbereitete Schinken oder die Wildsalami zum Räuchern. Bevor es soweit ist, hat Hans das Tier begutachtet, dann der Tierarzt, nach dem Auskleiden nochmal Hans, sein Metzgermeister Alois und nochmal der Tierarzt, die Helfer beim Zerwirken haben auch noch einen Kennerblick darauf geworfen. Kurz und gut: Vier Paar Augen und zweimal die Augen vom Tierarzt haben mindestens jedes einzelne Wild gesehen und für gut befunden, bevor es überhaupt in die Nähe des Fleischwolfs gelangt. Damit hat die Wildschmiede die EU-Vollzulassung und – was fast noch wichtiger ist – das Fleisch erfüllt die Kriterien, die Hans für seinen Laden aufstellt: „Ich verkaufe nichts, was ich nicht selber iss!“ lautet sein Credo. ■



Auf geht's zum Bergbauernwirt nach Bolsterlang.

Genießt hausgemachtes Bier, eine große Auswahl verschiedener Biere Allgäuer Brauereien, hausgemachte Limonaden, leckere Spätzlegerichte, Schmankerl der Schwäbisch-Allgäuer Küche, schmackhafte Burger und Flammbröte oder ein gemütliches Käsefondue.

Reserviert gleich einen Tisch: Tel. +49 (0) 8326 7444

Der Bergbauernwirt

● Sonderdorf 18 | 87538 Bolsterlang
● +49 (0) 8326 / 744 44
● info@derbergbauernwirt.de

→ www.derbergbauernwirt.de



Café Ebert's. Wohlfühlen und genießen.

In familiärer Atmosphäre können Sie bei uns hausgemachten Kaiserschmarren, hausgebackene Kuchen, kleine herzhaftes & warme Gerichte genießen. Toller Café und trendige Getränke runden ihren Besuch im Ebert's ab. Sonntags laden wir Sie ab 9 Uhr zu einem tollen Frühstücksangebot ein. In der Wintersaison finden Sie auch immer leckere Suppen oder wärmende Eintöpfe auf unserer Tageskarte.

Café Ebert's

● Am Anger 5 | 87538 Fischen i. Allgäu
● +49 (0) 8326 / 385 42 41
● info@cafe-eberts-fischen.de

→ www.cafe-eberts-fischen.de



Hervorragende Köche zaubern Köstlichkeiten auf den Tisch.

Erstklassige Produkte, hohe Kreativität und Qualität, einfallreiche Zubereitung, ausgewählte Weine und ausgezeichneter Service gehen im Parkhotel Burgmühle Hand in Hand. Zahlreiche Angebote laden ein, Sonne und Frischluft zu tanken, das Immunsystem anzukurbeln und der Seele gutes zu tun.

Parkhotel Burgmühle

● Auf der Insel 2-4 | 87538 Fischen i. Allgäu
● +49 (0) 8326 / 99 50
● info@parkhotel-burgmuehle.de

→ www.parkhotel-burgmuehle.de



Bio ist spitze!

Nina Meyer kocht anders.

Nina Meyer – ein Name, den man kennt. Ob aus Funk, Fernsehen oder den sozialen Medien, wo sie unter [nina_meyer__](#) auf Instagram ihre Geheimnisse teilt. Finalistin bei „The Taste“, wo Tim Raue für ihren Teigtschenteig auf die Knie ging. Heute verzaubert Nina im Hotel Ifenblick in Balderschwang – eine Meisterin, die Gäste schwärmen und träumen lässt.



Rezept

Knödelnockerl

Knödelnockerl:

- 375 ml Milch
- 100 g Butter
- 400 g Knödelbrot
- 4 Eier
- 150 g Blauschimmelkäse (z.B. Gorgonzola)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, ½ TL Kaffee

Zubereitung:

Knödelnockerl 375 ml Milch und 100 g Butter erwärmen. 400 g Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen. Alles durchrühren. 4 Eier dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und 1/2 TL Kaffee würzen. Abdecken und beiseite stellen. Käse in 12 Stücke teilen. Die Knödelmasse in 12 gleiche Teile teilen und je ein Stück Käse in die Mitte drücken. Mit den Händen Nocken formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und darin die Nocken von allen Seiten anbraten. Die Nocken auf den Teller geben und im Ofen bei ca. 75° warm stellen. In einer Pfanne Öl erhitzen und darin die Nocken von allen Seiten anbraten. Die Nocken auf den Teller geben und im Ofen bei ca. 75° warm stellen.

Rahmwirsing:

- 800 g Wirsing
- 2 EL geschmacksneutrales Öl
- 350 ml Sahne
- 3 EL frisch geraspelter Meerrettich (oder aus dem Glas)
- Salz, Muskatnuss

Rahmwirsing 800 g Wirsing in feine Streifen schneiden. Etwas Öl in einem Topf erwärmen und darin den Wirsing sautieren. 350 ml Sahne aufgießen und mit Salz, Muskatnuss würzen. Sanft für 8 Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Dann 3 EL Meerrettich einrühren.

Birnen:

- 2 reife Birnen
- 2 cm Ingwer
- 5 schwarze Pfefferkörner
- 4 Pimentkörner
- 1 EL Vanillezucker
- Etwas Öl zum Braten

Birnen 2 Birnen schälen und sechsteln. 2 cm Ingwer fein hacken oder reiben. Pfeffer und Piment zerstoßen. Beides trocken in einer Pfanne anrösten. Dabei sollte die Temperatur der Pfanne ca. 130° haben. Ist die Pfanne heißer als 175° verbrennen die ätherischen Öle. Zu den Gewürzen nun den Ingwer, die Birnen und den Vanillezucker geben. 1 EL Wasser dazugeben. Alles zusammen glacieren. Gutes Gelingen!

Rahmwirsing auf einen Teller geben, darauf Knödelnockerl setzen und die Birnenspalten dazwischen geben. Den Saft der Birnen auf den Nockerl verteilen.



HUBERTUS
MOUNTAIN REFUGIO ALLGÄU

DAY-SPA IM HUBERTUS.

RAUFKOMMEN. ZUM RUNTERKOMMEN. IN ALPINEN HÖHEN.

Unser Mountain Spring Spa bietet auf 4.500m² viel Raum und Zeit. Für Menschen und Bedürfnisse. Mit außergewöhnlichen Treatments, Naturbadesee, Infinity-Pool, japanischem Onsen-Becken auf dem Rooftop, alpinem Zen-Garten, Yoga-Areas indoor & outdoor, Fitnessbereich Mountain Move, Ruheräumen auf drei Ebenen u.v.m.

Dazu unsere kulinarische Vielfalt am Frühstücks- und Mittagsbuffet.

DAY SPA im HUBERTUS bedeutet: Eine kleine Reise zum Ich...

DORF 5 • D-87538 BALDERSCHWANG • TELEFON +49 (0) 8328-9200 • WWW.HOTEL-HUBERTUS.DE

Milch ist Liebe.

Eine glückliche Verkettung aus Heu, Kuh und Käse – Im Gespräch mit Marion und Mathias Martin über alte und neue und über nachhaltige Alpwirtschaft.

Alpwirtschaft. Wo fängt sie an, wo führt sie hin, wo kommt sie her? Wie lebt man davon? Als Allererstes muss man wissen: Alpwirtschaft ist keine Frage der Höhenmeter. Denn eine Landwirtschaft auf dem Berg gäbe es nicht ohne die Landwirtschaft im Tal. Schaut man sich in der Oberallgäuer Landschaft der Hörnerdörfer um, merkt auch der Laie schnell: Konventioneller Landwirtschaft, also Ackerbau und intensiver Weidewirtschaft, steht hier die Geologie im Weg. Zu viele Berge, zu viel Steigung, kleinräumige Areale, die zwar bebaut, aber niemals zeiteffizient mit großen Maschinen bearbeitet werden können.

Marion und Mathias Martin aus Bolsterlang sind trotzdem den Weg gegangen und haben ihren Betrieb auf Milchwirtschaft gestützt – allerdings auf Heumilch und auf den exzellenten Käse, den sie daraus produzieren.



Ihr macht nicht nur Käse, ihr „kocht“ auch für eure Kühe. Das gesamte Futter wird selbst angebaut – wie geht das?

Mathias: Wir bewirtschaften für unsere Kühe etwa 19 Hektar. Das fressen sie direkt auf der Weide oder bekommen es im Winter als Heu. Das ist es schon. Das reicht für 15 Milchkühe. Daraus können wir täglich rund 22 Kilo Käse machen.

Warum taugt Heumilch so gut zum Käsen?

Mathias: Es ist halt gute Milch. Richtig alter Käse, also älter als 12 Monate, funktioniert sogar nur mit Heumilch. Nur aufgrund der erstklassigen Qualität der Heumilch kann man dann beim Käsen auf jegliche Zusatzstoffe und Konservierungsmittel verzichten. So sind der Käsevielfalt keine Grenzen gesetzt. Die „Grenzen“ werden bei der Gärung durch Propionsäure und Buttersäure gesetzt – die erste sorgt für Geschmack und große Löcher, die zweite versaut alles (Mathias lacht) – jedenfalls, wenn's zu viel wird. Füttert man Silofutter dazu, braucht die Milch später Zusätze, etwa Salpeter, damit der Käse gut altern kann.

Marion: Aber von der Milch in Deutschland sind nur ungefähr 0,2 Prozent Heumilch. Davon wird ja auch einiges einfach so getrunken oder zu Butter und Sahne verarbeitet. Echter Heumilchkäse ist also eher rar gesät. Was schade ist, denn so etwas Gutes sollten mehr Menschen mal probieren können. Aber in den Hörnerdörfern ist man mit den Sennalpen und den Sennereien ziemlich verwöhnt – da ist Heumilchkäse sogar eher der Standard.





Vieh, Laden, Käsen, Heu machen, drei Jungs, Vereinsengagement – die meisten Menschen wären mit einem Bruchteil der Aufgaben überfordert. Warum geht das bei euch? Euer Tag hat ja auch nicht mehr Stunden.

Marion lacht: Ja, manchmal hat er eher zu wenig Stunden...

Mathias: Und fertig ist man eigentlich nie, obwohl man mit den Tieren natürlich 365 Tage im Jahr Arbeit hat. Wir schauen aber, dass alles im Rahmen bleibt. Wir stehen hinter dem, was wir tun: Wir produzieren bewusst regional, in einer Kreislaufwirtschaft. Das ist ein guter Zweig der Landwirtschaft. Und wir pflegen mit unserer Landwirtschaft ja auch die Landschaft. Ohne Land- und Alpwirtschaft wäre hier alles zugewachsen.“

Marion (zeigt auf die Aussicht vor dem Fenster):

So viel Grün da draußen, so viele Wiesen und Licht – das ist nicht gottgeschaffen. Wenn man eine Weide nicht pflegt, nicht zwei bis drei Schnitte im Jahr macht, dann wird das im Handumdrehen dunkelster Wald!

Marion und Mathias haben viele Sommer als Sennfamilie auf der Sennalpe Ornach verbracht, aus Berg- und Heimatliebe. Aus Liebe zu ihren Kühen und zu gutem Käse, haben sie den Haslach-Hof übernommen und aufwendig zum Heumilchbetrieb umgebaut. Nicht zuletzt als mikrobiologische Laborantin und Molkereifachmann sind sie qualitätsverliebt und wissen, dass eine durchgängige Qualitätskette in der Alpwirtschaft mindestens so wichtig ist, wie die Kühlkette bei der Rohmilch. Deshalb verbringen die horntragenden „Familienmitglieder“ alias Kühe den Sommer in einem neuen offenen Alpstall und auf den Weiden am anderen Ende des Ortes auf knapp 1000 Metern Höhe. Das „Hoibat“, die Heuernte für den Winter, wird rund um den Hof mit kleinen Maschinen und viel Rechenarbeit eingefahren. Daneben gehört ihre Liebe einander und der Familie, der Musik und dem Skisport, dem Mundarttheater und der Alten Sennerei in Bolsterlang. Dort kann man sich rund um die Uhr von der Liebe zu Qualität, Geschmack und guten Alprodukten überzeugen, denn auch wenn der Laden geschlossen hat, der Automat steht bereit.



Butter aufs Brot

Die Streichfähigkeit von Butter hängt von der Temperatur und dem Druck bei der Herstellung ab und wesentlich auch von der Zusammensetzung des Milchfettes. Mehr ungesättigte Fettsäuren im Fettanteil machen die Butter weicher. Deren Anteil erhöht sich, je mehr Grünfutter die Kühe fressen. Bei deklarierter Heumilch wird komplett auf Silofutter verzichtet. Ungesättigte Fettsäuren, etwa Omega-3- oder Omega-6-Fettsäuren, sind, ähnlich den Vitaminen, essenzielle Nährstoffe: Der Mensch braucht sie zum Leben, kann sie aber nicht selbst herstellen, sondern nur über die Nahrung aufnehmen, zum Beispiel über Heumilchbutter.





Was ist das Besondere, das Herausfordernde an der Landwirtschaft im Allgäu, speziell in den Hörnerdörfern?

Mathias: Das ist hier kein Ackerland, es gibt fast keine geraden Felder, auf denen man mit großen Maschinen arbeiten kann, um mindestens 50 Kühe zu halten – wobei das dann auch mehr ein Nebenerwerb wäre. Weiter nördlich in Deutschland fangen Milchviehbetriebe ja meist bei 200 Kühen an. Dass man von der Landwirtschaft allein leben kann, ist hier auch unüblich. Ist man im Sommer auf der Alpe, hat man im Winter eh einen anderen Job, und die meisten haben einen Lehrberuf und die Landwirtschaft über BiLa-Kurse und Abend-schule dazugelernt (Anm. d. Redaktion: Das Bildungsprogramm Landwirt, kurz BiLa, richtet sich an Menschen, die einen außerlandwirtschaftlichen Beruf erlernt haben (Mathias ist gelernter Zimmerer) und ihren Betrieb im Nebenerwerb führen möchten, Voraussetzung sind vier Jahre Berufspraxis in der Landwirtschaft). Da hat sich eigentlich nicht viel verändert – auch nicht nach der Notwender-Zeit, also nachdem Carl Hirnbein Mitte des 19. Jahrhunderts im bettelarmen Allgäu die Milch-wirtschaft einfuhrte und die Leute mit Käse ein Zubrot verdienten. In Bolsterlang beispielsweise gab es nur zwei Bauern, die von ihrem Hof leben konnten.



Marion: Und auch als Nebenerwerb muss man natürlich seine Nische finden. Wir produzieren hochwertige Genussmittel, wir sorgen mit der „Alten Sennerei“, unseren fleißigen Mitarbeitern und unserem Verkaufsautomaten selbst für den Vertrieb. Und man muss sich natürlich um die staatlichen Förderungen kümmern. Es gibt sehr gute Programme, durch die der Erhalt von Artenreichtum unterstützt wird. Dafür braucht es Bergbauern, aber ohne Subventionen würde sich niemand mehr trauen, Landwirtschaft wie hier zu betreiben. Und dann könnte man auch den Tourismus hier so nicht mehr anbieten. ■



Restaurant ALPHORN mit herrlicher Sonnenterrasse.

Regionale Küche mit modernem Touch. Alpenländisches Ambiente mit einer der schönsten Sonnenterrassen im Allgäu mit einzigartigem Bergblick. Restaurant geöffnet Freitag bis Dienstag von 14 bis 20 Uhr mit durchgehend warmer Küche und netter Bedienung. Zusätzlich jeden Sonntag um 11.30 Uhr Weißwurst-früh-schoppen mit Alphorn blasen. Herzlich willkommen!

Landhotel Alphorn Pöschl GbR
 ● Kirchstraße 18 | 87527 Ofterschwang
 ● +49 (0) 8321 / 663 40
 ● info@landhotel-alphorn.de
 → www.landhotel-alphorn.de



Allgäuer Alphorn Schule für das traditionelle Alphornspiel.

Wir bieten Alphornkurse für alle Niveaus, vom Anfänger bis zum Köhner, im Frühling und Herbst an. Erlernen einen gepflegten Ton, richtige Atmung und erhalte wertvolle Übungstipps. Unser Fokus liegt auf der Bewahrung und Weitergabe dieser Tradition. Es ist ein Alphornkurs, kein Musikunterricht! Ideale Voraussetzungen für eine kombinierte Ferienzeit und Weiterbildung.

Landhotel Alphorn Pöschl GbR
 ● Kirchstraße 18 | 87527 Ofterschwang
 ● +49 (0) 8321 / 663 40
 ● info@landhotel-alphorn.de
 → www.landhotel-alphorn.de



Bemeleit Textil – Seit 1976 Ihr Fachgeschäft für Stoffe.

Entdecken Sie unsere vielfältigen Stoffe und lassen Sie sich individuell in unserem Ladengeschäft in Fischen beraten. Bei uns finden Sie ausgewählte Dirndlstoffe und Zubehör, eine breite Auswahl an Deko- und Polsterstoffen sowie Sonnen- und Insektenschutz für Ihr Zuhause. In unserer hauseigenen Werkstatt bieten wir zudem einen Näh- und Polsterservice.

Bemeleit GmbH
 ● Bolgenstraße 11 | 87538 Fischen
 ● +49 (0) 8326 / 244
 ● info@bemeleit-deko.de
 → www.bemeleit-deko.de



Vorbild- charakter

Das Vorbild muss attraktiv sein, sagt die Theorie. Dann wird es betrachtet, dann wird es studiert. Das Vorbild muss gut tun. Dann wird es nachgeahmt, dann schafft es Neues: Gedanken, Gefühle – eine neue Bewertung. Wer neu erlebt und weiterdenkt, wird verändert. Der Naturpark kann ein schönes Vorbild sein: überraschend, bereichernd, beruhigend – er zeigt sich in zahllosen Varianten. Am leichtesten erschließt er sich, wenn man zu Fuß unterwegs ist, am deutlichsten dort, wo seine grenzenlosen Zusammenhänge zutage treten. Der Naturpark lehrt beim Wandern. Vorbildlich schön!

Naturpark Nagelfluh- kette.

Der Schatz der Voralpen.

Der Naturpark Nagelfluhkette erstreckt sich über eine Fläche von über 400 Quadratkilometern und liegt teils in Bayern, teils in Vorarlberg. Er wurde im Jahr 2008 als erster grenzüberschreitender Naturpark zwischen Deutschland und Österreich gegründet.

Die Hörnerdörfer definieren sich seit jeher durch diese Landschaft aus „Herrgottsbronze“ – so nennt man hier das Nagelfluhgestein – Flysch und Schrattekalk. Nicht nur weil der Park quasi den hübschen Vorgarten der Orte bildet, in Balderschwang umfasst er sogar das gesamte Hochtal, sondern weil die Gegend seit jeher genutzt, bewirtschaftet und gepflegt wurde.

Durch den Naturpark verlaufen starke historische Verbindungen nach Vorarlberg. Mit dem Natur-

park machte sich die Region einen touristischen und Treppchen-tauglichen Namen, auch im Wintersport. So werden heute Modelle für naturverträgliche Nutzung und Besucherlenkung erprobt. Alpwirtschaft und Artenschutz, gemütlicher Hütten-schmaus und stille Heimatliebe, das alles passt erstaunlich gut in die geologische und biologische Vielfalt, in die tiefen Täler, auf die hohen Bergkämme und zwischen die entzückenden Blüten und Kräuter der Magerwiesen. Und Menschen in Wanderschuhen, Erholungssuchende, Naturbegeisterte, Kinder und Neugierige aller Altersstufen passen ebenfalls hinein. Und weil diese vielen unterschiedlichen Talente sich gegenseitig fördern und zum Leuchten bringen, ist der Naturpark Nagelfluhkette viel mehr als ein Park: Er ist ein Schatz, der alle reicher macht, die ihn betreten.





„Allgäu Big Five“ – Tierbeobachtung mit dem Alpinium

Ergänzend zum Naturpark bietet das Alpinium – das Zentrum Naturerlebnis Alpin in Obermaiselstein – Erlebnisführungen an. Unter dem Schlagwort „Allgäu Big Five“ begibt man sich mit den Alpinium-Rangern auf Touren, bei denen man mit etwas Glück Gämsen, Steinböcke, Murmeltiere, Steinadler und Alpenschneehühner beobachten kann. Gelingt kein Schnappschuss dieser scheuen Tiere, hat man dennoch eine wunderbare Zeit verbracht und bringt eine Fülle landschaftlicher Eindrücke und reichlich neues Naturwissen als Souvenir mit nach Hause. Das Alpinium arbeitet nach dem Motto „Erleben, Verstehen, Bewahren“. Entsprechend zielen alle angebotenen Wanderungen und begleiteten Touren darauf ab, ein tieferes Verständnis für die Zusammenhänge in der Natur zu wecken.



Naturpark macht Schule

Was man kennt, liebt man. Was man liebt, schützt man. Die Förderung von Kenntnis und Liebe zur Natur kann nicht früh genug beginnen. Deshalb engagiert sich der Naturpark besonders in der schulischen

Umweltbildung. Die Naturpark-Schulen in Fischen und Ofterschwang integrieren den Naturpark aktiv in ihren Unterricht – sei es durch Exkursionen, Projektstage oder die Zusammenarbeit mit Naturpark-Rangern. So wird die nächste Generation über ihren (!) Naturpark informiert,

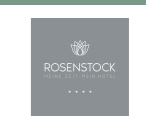
man sensibilisiert die Kinder für den Schatz, der vor ihrer Haustür liegt und motiviert sie – und idealerweise ihre Erwachsenen – sich aktiv für den Erhalt dieser einzigartigen Landschaft einzusetzen. ■



Gepflegt & Charmant. Restaurant. Lounge. Bar. Fischen.

Warme Süße oder Würze mit Kräutern aus dem Garten? Es erwartet Sie eine bodenständige Küche mit Feinsinn abgeschmeckt. Offline sein und bei einer Flasche Wein oder feinen Cocktailkreationen an unserer Bar den Moment leben. Rosig, fein, anders! Mittendrin und doch am Rande von Fischen.

Hotel Rosenstock GmbH
 ● Berger Weg 14 | 87538 Fischen
 ● +49 (0) 8326 / 364 56 - 0
 ● info@hotel-rosenstock.de
 → www.hotel-rosenstock.de



Echte G'schichten.

Geschichten sind der rote Faden, der uns durchs Leben führt. Sie entspringen unserer Vorstellungskraft, Bücher erzählen sie, sie werden zu Sagen und Legenden. Abenteuer, Familienchronik, Märchen von glücklichen Zufällen, Geschichten von tiefer Liebe – Geschichten verbinden uns mit der Vergangenheit und prägen unsere Zukunft. Die Geschichten aus den Hörnerdörfern sind spektakulär, einzigartig und unglaublich spannend. Weil sie vom echten Leben erzählen. Vom Leben in den Hörnerdörfern.





Ein Garten des Lebens.

**Mit Kräutern würzen,
heilen, genießen lernen.**

Wer einen Garten anlegt, will sich schmücken, will sein Haus, seinen Grund und Boden verschönern, will w-möglich Ernte und Ertrag einfahren. Selbstlose Gemüter wollen für Bienen, Schmetterlinge, gar für Igel einen Lebensraum schaffen. Silvia Kienle wollte mit ihrem Garten in Balderschwang zweifellos all das auch. Sie wollte erhalten, ernten, genießen. Viel mehr als das will sie aber verstehen. Und deshalb ist Silvias Garten ein Lebensgarten geworden – einer, in dem man erleben und lernen darf, wie Geschmack mit der Tageszeit, wie Heilwirkung mit dem Sonnenstand zusammenhängt. Man sieht, wie nah sich Schönheit und Gift sind. Was wie heilen kann, weiß Silvia schon vom Vater, wie weshalb etwas gut tut, wusste die Oma, und warum wann etwas schmeckt, erprobt sie täglich in der Küche. Das Kräuterhotel Kienle in Balderschwang verwendet nicht einfach Kräuter, es lebt Kräuter. Ein Gang durch den Garten, durch Silvias Kräuterparadies, führt einen durchs Leben.





Von Kräutervielfalt bis Herrgottswinkel

Hier ist der Körpergarten (ein Garten in Form eines Körpers). Hier wächst, was stärkt und stützt. Die Beete dort können heilen, daneben versetzen leuchtende Blüten die Augen in einen Farbenrausch, andere – meist die unscheinbarsten – umhüllen mit herrlichem Parfüm. Ein Haus ist den Händen gewidmet; in der Kräuterwerkstatt wird getrocknet, gebunden, haltbar gemacht. Hier verwandelt sich ein grünes Blatt in einen Tee, der zu gegebener Zeit eine Tasse Wasser in Genuss verwandelt. Genuss wächst auch an den Beerensträuchern, Genuss ist der Blick, der sich von den Bänken ins Balderschwanger Tal auftut. Genussvoll schnuppert man sich durch die köstlichen Gewürze für die Küche.

Durch den Zaubergarten geht man vorsichtig: Hier ranken sich Verwünschungen und Beschwörungsformeln um Blüten und Früchte. Auch diese müssen wachsen, damit das Wissen nicht verloren geht, damit man der Natur mit Respekt begegnet und der Mensch nicht vergisst, welche Pflanzen ihm schaden können. In Mamas Garten darf man in Erinnerungen schwelgen. Dort wächst ein Idyll, man könnte auch sagen, ein klassischer Allgäuer Bauerngarten, in dem die Kräuter für die Suppe und die Sinne schon immer gleichberechtigt neben jenen für die Hausapotheke und den Herrgottswinkel gewachsen sind.

Gegen alles ist ein Kraut gewachsen, sagt Paracelsus. Für alles auch, sagt Silvia Kienle und meint, dass sich mit einer Handvoll Kräutern aus einfachster Hausmannskost ein raffiniertes Gericht auf den Teller zaubern lässt. ■



Der Gute-Dorf-Max mit Alpenkräuter-Dip

Für 2 Personen:

- 2 Muderbolzer (Dinkel-Vollkornbrötchen)
- 100 g Butter
- 8 Scheiben Speck
- 8 Scheiben Schinken
- 250 g würziger Bergkäse
- 2 Eier
- 1 frische Tomate
- Allgäuer Bergblütensalz
- Pfeffer
- 1 Handvoll saisonale gemischte Kräuter

Für den Dip:

- 250 g Quark
- ½ Zwiebel fein gewürfelt
- 1 TL Honig
- 1 Handvoll saisonale gemischte Kräuter, etwa Petersilie, Thymian, Weinraute und Dost oder Kerbel, Brunnenkresse, Schnittlauch und Minze, fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Chilisalz, wer's gerne scharf mag

Zubereitung:

01. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Muderbolzer länglich halbieren und die vier Flächen mit Butter bestreichen. Speckscheiben in einer Pfanne knusprig anbraten und zur Seite legen. In derselben Pfanne die Spiegeleier vorbereiten.

02. Bergkäse und Tomate in Scheiben schneiden. Muderbolzerhälften mit Schinken, Tomaten und Bergkäse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten erwärmen (bis der Käse zu schmelzen beginnt).

03. Anschließend jede Scheibe mit einem Spiegelei und dem knusprigen Speck garnieren. Je nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Blütenmischung würzen.

ALPENKRÄUTER-DIP: Alle Zutaten in einer passenden Dipschale vermischen, abschmecken, fertig.





Tradition. Gastlichkeit.

Eine Küchenparty mit vier Sternen im Berwanger Hof.

Oma Kathi hat in der Badewanne geschlafen. Oder im Heu. Damals, 1948, bedeutete Gäste im Allgäu aufzunehmen, oftmals, zeitweilig ausziehen. Denn die Gästezimmer waren die eigenen Gaden und Stuben, und dann schlief man eben so lange im Heu. Heute mag das romantisch klingen, aber es war nicht immer einfach und nicht jedermanns Sache. Großvater Franz-Fidel hat sein Tagwerk lieber ohne viel Leute erledigt. Doch das war mit Oma Kathi nicht möglich.

Oma Kathi muss man sich wie eine Sonne vorstellen – niemand entkam ihrer Anziehungskraft. Die Menschen

scharten sich um sie, respektive um ihren Küchentisch. „In mehreren Reihen haben die Leute aus dem Dorf und die Gäste in der Küche gesessen“, erinnert sich Conny Berwanger, ihre Enkelin.

Conny führt jetzt den Berwanger Hof in dritter Generation. Und bis auf die Tatsache, dass „der Berwanger“ mittlerweile 42 Zimmer in verschiedenen Häusern, 40 Mitarbeiter, mindestens sieben Hauptgerichte im à la carte Restaurant und ein halbes Dutzend Spa-Treatments anbietet und vier Sterne im Logo führt, hat sich nicht viel geändert: Die besten Partys finden immer noch in der Küche statt.





Gastlichkeit. Eine Frage der DNA

Bei den Berwangers kommt bei allen das Gastro-Gen durch; die komplette Verwandtschaft ist und war irgendwie mit der Gastronomie und der Gastbeherbergung verbunden. In erster Linie sind sie mit den Gästen verbunden. „Wenn Leben im Haus ist, das ist das Beste“ sagt Conny und ihre Augen strahlen, auch wenn „Leben“ dann Arbeiten bedeutet. Ein volles Haus bedeutet lange zu arbeiten: Die Zeit bei ihren Gästen ist ihr heilig, aber an jeder Minute „Huigarte“ am Tag, klebt die Büroarbeit der Nacht am Ende dran. Tochter Anna rollt ein wenig mit den Augen, als sie erzählt, dass sie oft weit nach Mitternacht die Mama mit sanftem Druck vom Schreibtisch ins Bett komplimentieren muss. Gleichzeitig schichtet sie aber (obwohl sie eigentlich ein freies Wochenende vom Studium hat) die Macarons für die Küchenparty zu einer beeindruckenden Pyramide – die Dessert-Auswahl ist exzellent. Gastro-Gen eben, auch wenn das Studienfach Architektur heißt.

Gut gewachsen

Der Berwanger Hof in Obermaiselstein ist ein Haus, das Stück für Stück gewachsen ist. Es ist aus der Familie heraus gewachsen. Es wuchs mit den Ambitionen, aber auch mit der Erfahrung und der Leistungsfähigkeit. Es wuchs der Familie nie über den Kopf, und auch Stammgäste, die seit Jahrzehnten hierherkommen, fühlten sich nach einem Umbau nie fremd; es blieb stets „ihr“ Berwanger Hof.

Jedes Jahr wurde umgestaltet, renoviert, erweitert. Treibende Kraft dahinter und kraftvolle Hand bei jeder dafür nötigen Arbeit war und ist Helmut Berwanger, der Seniorchef. Wieviel Arbeit es war, zeigt sich schon am Grundriss. Der Gaden, also das Elterngemach, in dem Oma Kathi ihren ersten Sohn Helmut zur Welt bringt,

fasst heute das Frühstücksbuffet des Hotels. Wo bis Ende der 1970er Jahre noch ein Bauernhaus mit Scheune und Stall standen, reihen sich jetzt elegante Zimmer, Küche, Bar, Lobby und Restaurants, darunter eine Tiefgarage, daneben ein Spa-Bereich mit Pool, ein Anbau mit Suiten, in der Nachbarschaft steht ein schmuckes Gästehaus. Viel von dem, was in gut vier Jahrzehnten an Grundriss dazugekommen ist, hat Helmut Berwanger nicht nur selbst beauftragt, sondern auch selbst ausgehoben, hochgemauert, eingegossen und verdübelt. Das Haus zog seine Kreise immer weiter und doch: An die alten Apfelbäume vor der Terrasse wurde nicht gerührt und auch die Lieblingsbank seiner Mutter Kathi hat ihren Platz behalten – Blick auf den Besler, Blick auf den Ort, nicht außer Rufweite der Gäste.

„Die Umbau-Liebe hab ich vom Papa. Ich mag es, wenn wir mit unseren Handwerkern aus der Region für eine Ecke des Hauses eine neue Gestaltung finden – noch schöner, noch typischer“, gesteht Conny Berwanger. Auch das hat sie vom Vater: Bauen heißt nicht zwangsläufig größer werden, aber unbedingt besser.

In einer Suite des Haupthauses schaltet man das Licht an Drehschaltern aus Bakelit ein. Bakelit passe besser zum Holz, erklärt Conny. Das besagte Holz bildet eine Bohlenwand. Die ist krumm und stellenweise glatt gegriffen, hat Kerben, Sprünge und ausgebrochene Astlöcher und trotz sorgfältiger Reinigung sieht man ihr das Alter an – darf ihr das Alter ansehen. Das Holz ist 1842 im Berwanger Hof verbaut worden, als Wand der „Fehlakamer“, dem Mädchenzimmer. Schade, dass die vielen kleinen Geheimnisse, die gemurmelten Träume und das kichernde Getuschel der Mädels, die hier generationenlang schliefen so sicher verborgen bleiben in den Fasern des alten Holzes. Ein wenig neugierig wär' man ja schon.

Oma Kathi und das Maß der Zuwendung.

Oma Kathi, die mit der solaren Anziehungskraft, hat als zugewandte Gastgeberin zweifellos Maßstäbe gesetzt. In den 50er Jahren hatte das Haus schon etliche „Fremdzimmer“, viele Stammgäste mieteten gerade wegen der familiären Note bei Berwangers. Nach langen, lustigen und oft beprosteten Abenden am Küchentisch stellte sich Oma Kathi mit einem Tablett Stamperl an den Treppenaufgang. Dort verabschiedete sie alle Gäste einzeln mit einem „Gott befohlen, zum Wohle!“ in die Nacht. Heute buchen die Gäste wegen der Küche, des Spas oder der herrlichen Lage, aber sie suchen auch das familiäre Gespräch. „Vom Röntgenbild über Scheidungstipps bis zur Immobilienbewertung kam alles schon auf den Tisch“ erzählt Conny und hat volles Verständnis dafür: „Was einem am Herzen liegt oder auf den Magen drückt, muss man doch irgendwo loswerden können. Hier geht das!“ Das ist wieder die Zuwendung, die sich in keinem Sterne-Kriterien-Katalog findet, und die kein Bewertungs-Portal abfragt. Dabei ist es dieses Gastgeber-Gen, das den Unterschied ausmacht. Man sieht es nicht, hört es nicht, aber man spürt es. Bis heute.





Die besten Partys...

Wieso veranstaltet ein Sterne-Haus eine Küchenparty? Eigentlich sind es die Gäste ja eher gewohnt, elegant und aufmerksam am Tisch bedient zu werden. Sich den Teller selbst in der Küche zu füllen, das könnte schnell den Eindruck von Kantine erwecken. Tut es aber nicht, denn eine Berwanger-Küchenparty ist ein Ereignis der Spitzenklasse. Erlesene Speisen, die Atmosphäre einer großen, edelstahlgänzenden Gastro-Küche, in der der gewählte Gang mit der Leichtigkeit einer langgeübten Choreographie zwischen den Chefs de Partie auf den Teller kommt. Die eleganten Handgriffe, das rasante Tempo, züngelnde Flammen an zischender Pfanne, simmernder Duft aus riesigen Töpfen, es klappert und dampft, Aperitif wird gereicht, hinten würzt ein Trio mit Gitarre und Harmonika die Stimmung mit zünftiger Musik – man möchte essen, trinken, tanzen, am liebsten alles gleichzeitig! Conny schafft das. Sie ist mittendrin, lachend, leuchtend. Scheinbar überall gleichzeitig und mit hellseherischer Fähigkeit ausgestattet, findet sie für jeden Gast den richtigen Scherz, empfiehlt die passende Spezialität, bringt Grüppchen zusammen, die sich dann auf Anhieb verstehen. Und nebenher räumt sie ein paar leergegessene Teller beiseite, rückt den Lavendeltopf etwas nach vorn und zupft einem Kissen das eingedrückte Ohr in Form. Sie ist in ihrem Element.


Eine Küchenparty ist außerdem die perfekte Bühne, um das normalerweise „unsichtbare“ Küchenteam in den Mittelpunkt zu rücken. Dabei geht es ganz bewusst nicht um ein klassisches Cooking & Watching, bei dem das Team unter ständiger Beobachtung steht und zusätzlichen Stress hat. Stattdessen bietet eine Küchenparty

die Möglichkeit, dass die Menschen hinter den Kulissen einmal ins Rampenlicht treten. Gäste können miterleben, wie die Gerichte entstehen, sie gewinnen einen Einblick in die Leidenschaft und das Können des Teams und es entsteht eine lockere Stimmung, in der die Arbeit der Küche gewürdigt wird – ohne Druck, dafür mit viel Geschmack. Und wenn man ehrlich ist: Die besten Partys fanden immer in der Küche statt!


Entschleunigen mit Petersilie


Der Berwanger Hof hat sich der Wellness und einer naturnahen Erholung verschrieben – seit einiger Zeit kann man dafür der Petersilie beim Wachsen zuschauen. Zugegeben, ein kleiner Spaß, aber einer mit einem ernst gemeinten, sehr leckeren Hintergrund. Der Glaspavillon des Spa-Bereichs hat nämlich ein Flachdach, das sich hervorragend zur Begrünung eignet und zudem ganz in der Nähe der Küche liegt. Warum also Ziersträucher pflanzen, wenn hier frische Küchenkräuter gedeihen können? Gesagt, getan: Jetzt wachsen Petersilie, Thymian und Co., immer griffbereit für die Küche. Und als kleines „Güezle“ wurde eine Webcam auf den Kräutergarten gerichtet. Während die anderen Webcams die zauberhafte Umgebung und das Bergpanorama einfangen, zeigt diese Kamera, wie die Kräuter wachsen; mit dem eingebetteten Obermaiselstein als Hintergrund – viel mehr Entschleunigung geht wirklich nicht. Oma Kathi hätte es aber vermutlich nicht lange ausgehalten, sondern wär gleich wieder in der Küche verschwunden. Am Tisch warten ja die Gäste. ■

HOTEL BERWANGER HOF IM ALLGÄU · FAMILIE BERWANGER · NIEDERDORF TI · 87538 OBERMAISELSTEIN · +49 8326 36330 · BERWANGERHOF.DE



BERWANGERHOF
★★★★








Panorama Schwimmbad

Saunawelt NEU ab Dez '24

Spa-Anwendungen

Genussort

VERWÖHN-TERMIN RESERVIEREN: 08326 36330 | INFO@BERWANGERHOF.DE

Die Heuhornochsen

Wie gutes Fleisch (fast) zum
Kinderspiel wird.



Das Allgäu ist bekannt für Milch und Käse. Dafür werden Kälbchen geboren. Doch nach Adam Riese und der einfachsten Stochastik, die die Natur nun mal betreibt, sind etwa ziemlich genau die Hälfte der geborenen Kälber männlich. Was tun? Wenn sie klein, süß und möglichst Original Braunvieh sind und außerdem noch Hörnle haben, kommen sie nach Sigishofen und werden von Dietmar Martin zu gestandenen Heuhornochsen aufgezogen.

2013 hat Dietmar den elterlichen Hof übernommen, eine Milchwirtschaft, die immer als Nebenerwerb lief. Für jemanden mit einem Vollzeitjob ist die Haltung von Milchvieh nicht gerade praktisch, aber die Zucht von Fleischrindern könnte funktionieren. So wurden es Ochsen, die im Alter von etwa drei Monaten nach Sigishofen kommen. Sie sind dann entwöhnt, oder „abgetränkt“, wie man sagt, und werden auch „Freasser“ genannt, weil sie schon Gras und Heu fressen. Was anderes bekommen sie auch nicht. Die Jüngsten kriegen anfangs noch ein paar Handvoll „Kälbermüli“ extra, alle anderen:

Also bitte! Schaut hinaus, die Wiese blüht, der Tisch ist überreich gedeckt. Aber wie es halt so ist: Erziehung ist zur Hälfte Bestechung, deshalb ist ein kleiner Kanten trocken Brot in der Tasche immer eine gute Idee, wenn man will, dass ein Ochs herkommt oder stillhält.

Auf dem Hof tummelt sich hauptsächlich Original Allgäuer Braunvieh oder „Dachs“, hin und wieder auch eine Rarität wie ein Pinzgauer oder ein Weißgurt. „Die Rotgescheckten vertrag ich charakterlich nicht – oder sie mich nicht“, lacht Dietmar.





Schön und leicht und duftend

Warum es Heuhornochsen wurden und nicht einfach „handelsübliche“ Mastochsen, ist schnell erklärt: Die Hörner sind schön. Der Geruch von Silage zwickt in der Nase und die Fütterung mit Feuchtfutter ist harte Arbeit. Heu duftet, ist leicht und schmeckt den Tieren eh besser.

Dass die Heuhornochsen ein gutes Leben haben sollen, heißt nicht, dass sie nicht arbeiten müssen. Ein bis zwei Sommer lang gehen sie auf den Berg, das heißt sie werden auf der Alpe gesömmert. Dass die Alpen beschlagen werden, ist wichtig für die Region, die Tiere sorgen dort durch die Beweidung für Artenvielfalt, sie erhalten die Magerwiesen, einfach, indem sie den Aufwuchs von Sträuchern und Bäumen verhindern.

Für „faule“ Viehzüchter ist ein Arrangement wie in Sigishofen ideal. Die Ochsen bleiben möglichst sieben Monate auf der Weide. In einem geschlossenen Stall bleiben sowieso nur die Kleinsten und nur abends und nachts. Am Anfang tut ihnen das gut, bis sie sich an die neue Umgebung gewöhnt haben. Dabei haben sie es nicht weit. Die Ochsen von Sigishofen wurden nur rund 15 Kilometer weiter südlich geboren. Nach zweieinhalb bis drei Jahren werden sie ebenfalls in der Region – keine fünf Kilometer weiter nördlich – zu Fleisch verarbeitet. Dass sie im Laufe ihres Lebens trotzdem ganz ordentlich Strecke machen, liegt daran, dass sie auf den Weiden eben gern mal aus Spaß herumheizen und sich wilde Rennen liefern.

Testosteron, nein danke

Apropos wild: Nur mal so zur Erinnerung: Ochsen sind Stiere ohne Testikel. Ohne Testosteron sind die Bürschen friedlicher, lustiger, und sie setzen leichter Fett an. Grundsätzlich ist das gut, deshalb ist Ochsenfleisch marmorierter, zarter und feiner im Geschmack. In der konventionellen Mast kann es schnell passieren, dass sie zu fett werden, was wiederum die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht schätzen. Bei Heuhornochsen? Keine Gefahr! Die 650 bis 700 Kilo Gewicht, die sie auf die Waage bringen, bevor ein Metzgermeister sich ihrer annimmt – übrigens einzeln, in aller Ruhe und begleitet vom Lieblingsmenschen – sind durch bestes Futter und viel Bewegung entstanden; Figurprobleme kennen Sigishofener Ochsen nicht.

Entdecke dein Potenzial!

Nachdem ein Ochse geschlachtet und an die zehn Tage abgehangen ist, wird von erfahrener Hand das verwertbare Fleisch ausgelöst. Ohne Haut und Knochen bringt das Tier noch rund 350 Kilo sogenanntes Ausschlachtgewicht auf die Waage. Da sind dann unter vielem anderen Brust, Backe, Zunge und Filet dabei und etwa 50 Kilo Gulasch. Ein Gastro-Großabnehmer hätte zwar am liebsten immer das Zehnfache vom Gulaschfleisch, das geht halt leider nicht. Also nimmt er ganze Tiere und verwendet: einfach alles! Dafür kann er dann auch Ochsen-Leberkäs auf die Karte schreiben, kann ja nicht jeder.

Grundsätzlich wäre es gut, wenn man sich auf die Vielfalt besinnt, die im Allgäu nicht nur im Käse, sondern dadurch auch im Fleisch geboten ist. Rind ist zwar der Oberbegriff, aber die Vorstellungskraft muss ja nicht bei der

Roulade aufhören. Kalb, Färsche, Milchkuh – das sind alles völlig unterschiedliche Fleischarten mit ganz eigenen Aromen. Sofern es sich um Heu-gefütterte Tiere handelt, ist eine deutlich längere Reifezeit möglich, man erzielt so einen wesentlich besseren Geschmack. Und dann braucht es nicht mehr viel: Im Sommer ein Ochsensteak auf den Grill, eine Prise Salz, ein Hauch Pfeffer, fertig. Und im Winter wärmt nichts so gut wie eine klare Brühe, gekocht aus Ochsenchwanz oder Beinscheibe, Petersilienwurzel, Sellerie und Zwiebel. Naht eine Erkältung, haut man einfach die doppelte Menge Pfeffer, ein Stück Ingwer und eine halbe Zitrone dazu – und schon sind die Lebensgeister wieder geweckt.

Gut essen, gut wirtschaften, besser schlafen

Man kann es drehen und wenden, wie man will – Das Fleisch von Heu-Horn-Ochsen ist einfach gut. Es schmeckt um Längen besser als solches, das von Tieren stammt, die in 20 Monaten auf Teufel komm raus mit Kraftfutter auf Schlachtgewicht gemästet werden.

Es ist zudem eine Investition in die Zukunft der Region. Es dient dem Strukturhalt im Allgäu, und die Sigishofener Ochsen beweisen, dass Heu- und Weideviehhaltung ein wirtschaftlicher Nebenerwerb sein können – wirtschaftlich genug, damit bestehende Betriebe von den jüngeren Generationen weitergeführt werden wollen. Schließlich ist leicht eine Wirtschaft aufgehört, aus dem Nichts einen Betrieb aufzubauen, gelingt ungleich schwerer!

Es ist ein gutes Ruhekissen, das gute Gewissen. Klar, um alle Zusammenhänge, alle Lieferketten und alle Abhängigkeiten der modernen Nahrungsmittelindustrie zu durchschauen, braucht es zuweilen fünf Dokortitel und einen Röntgenblick, aber manchmal ist es auch ganz einfach: Ein Heuhornochse hat keine Mast hinter sich, ein Allgäuer Weiderind musste nicht nach Spanien, gar übers Mittelmeer gekarrt werden, um Fleisch zu werden. Die örtlichen Verkaufsautomaten, die regionalen Metzgereien, die im Nebenerwerb produzierenden Höfe, die genossenschaftlich organisierten Sennereien – das alles sind sehr gute und verlässliche Adressen für Geschmack mit Gewissen. ■





Allgäuer Käseknödel

Zutaten:

- 5 Eier
- ¼ l Milch
- Petersilie gehackt
- 1 große Zwiebel
- 20 g Butterschmalz
- 250 g – 300 g Allgäuer Emmentaler
- 200 g – 250 g Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, etwas Muskat, körnige Brühe, etwas Paprikapulver

Zubereitung:

01. Die Eier mit der Milch und der Petersilie verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, Brühe und Paprika würzen.

02. Zwiebel würfeln, in Butterschmalz anbräunen und in die Eiermilch geben. Allgäuer Emmentaler grob reiben und hinzufügen. Semmelbrösel zugeben und Teig kurz durchkneten. Danach den Teig ½ Stunde ruhen lassen. Mit der Hand geformte Knödel in kochende Fleischbrühe einlegen. Nicht stark kochen lassen, sonst zerfallen die Knödel.

Diese Menge ergibt ca. 16 Knödel.



bader
obermaiselstein

MODE | TRACHT | SPORT
BADER | OUTLET | LADEN | ONLINESHOP

Dardele grücht!

NINE IN THE MORNING ~ LTC ~ GITTA BANKO ~ SUSANNE BOMMER ~ BOOS
LENA HOSCHEK ~ PEAK PERFORMANCE ~ MALOJA ~ COTOPAXI ~ ASTRIFA
HANNES ROETHER ~ KINGA MATHE ~ BELLA SUSI ~ STEPHAN BARBARINO

AM SCHEID 12 | 87538 OBERMAISELSTEIN | TEL. 083 26-16 16 | 24/7 ONLINE-SHOP: WWW.BADER-OBERMAISELSTEIN.DE



Die Hörnerdörfer.

Die paradiesischen Fünf im Allgäuer Süden, das sind: Fischen, Ofterschwang, Obermaiselstein, Bolsterlang und Balderschwang. Die Hörnerdörfer. Beschützt von ihren Bergen mit den „Hörnern“ im Namen, verwöhnt von Sommerfrische und Winterwunder auf drei Höhenlagen, einzigartig in der Mannigfaltigkeit ihrer Perspektiven – Weitblick auf ein überragendes Alpenpanorama, Rückblick in ein traditionsreiches Bergbauernleben, Einblick in die Sehnsucht der eigenen Seele. Die Hörnerdörfer schenken lebendiges Berggefühl zwischen Illertal und Naturpark Nagelfluhkette. Sie umschmeicheln, erstaunen, stärken. Zu jeder Jahreszeit im neuen Kleid, doch immer: einfach, echt und ehrlich Allgäu.

Fischen i. Allgäu

Aufatmen im Naturdorf.



Kirche und Kurpark, ein versteckter Auwaldsee, das Rascheln der Bäume im lichten Weidach – Fischen ist leise Magie. Ein heilklimatischer Ort, wo die Berge nah und die Wege voller Geheimnisse sind. Wo die Luft wie frisches Versprechen in die Lungen strömt. Ein Ort, der zum Atemholen wird, zum Ankommen. Wasser, das belebt, im Strom der Iller, im Kneipp-Becken, im Sommer-

tau, der den Morgen küsst, im Winter, der alles stiller macht. Fischen – eine Begegnung mit sich selbst, mit der Natur, die leise spricht von einer Weisheit, die in den Dingen wohnt. Kunst, die verzaubert, Kulinarik, die sich erinnert, Erlebnisse, einfach, aber zeitlos schön. Ein Ort, der sich nicht beweisen muss. Weil er in sich ruht, weil er Ruhe schenkt.



Die einfachsten Dinge haben die breiteste Wirkung. Einfach gehen, einfache Wege, einfach in der Natur. Das Heilklima tut das Seine und wirkt ganzheitlich.



Am Wasser, in Balance, beim Abenteuer. Familienzeit im Kurpark ist überraschend vielseitig.



Der Stinesser. Ein Skilift, der auch Holzrodel nach oben zieht. Mehr Zeit fürs Fahren.

Ofterschwang

Genussvoll im Weltcupdorf.



Ein Ort, der dem Geschmack geweiht ist – Ofterschwang, von sonnigem Gemüt, lebt die Kunst der Gaumenfreude: Käse aus der Sennelei, edle Brände aus eigener Destille, Heumilch-Eis kitzelt die Zunge von klassisch bis überraschend. Wanderziele sind reich gesät für alle, die suchen: das Gipfelkreuz, einen schlafenden Drachen, eine ehrwürdige Linde; Kinder suchen auf dem Themenweg Steinmännle, die Großen finden: Panorama. Die Bergbahn

hebt sanft empor, bringt behutsam zurück ins Tal, oben wie unten lädt die Hütte zur Einkehr. Im Winter ist Ofterschwang ein Meister des Schnees – eine FIS-Weltcup-Piste, sanfte Familienabfahrten, sagenumwobene Wege und Rodelstrecken zum Juchzen. Zu jeder Jahreszeit wird das Auge satt an der Landschaft: die „Hörner“, die „Köpfe“, die „Kämme“ – die Allgäuer Alpen, ein geschmackvoller Schmuck vor seidenblauem Himmel.



Mit den besten Zutaten wird jeder Teller zum Gedicht. Mit dem Siegel „Gutes vom Dorf“ muss man nicht lange nach der Geschmacks poesie suchen.



Das Busche Berta Haus: Aus dem Dornröschenschlaf geküsst. Vielleicht auch heute viel hübscher, als es jemals war.



Pisten, die für den Weltcup taugen. Und für jedes andere Skivergnügen.

Obermaiselstein

Traditionell im Heimatdorf.



Ankommen und sich daheim wissen. Obermaiselstein empfängt mit offener Herzlichkeit, mit klarer Bergluft und einem Schatz an Sagen. Als Luftkurort, altbekannt, geliebt als ursprüngliches Allgäu, wo die Geschichten noch lebendig sind. Der geheimnisvolle Hirschsprung, die sagenumwobene Sturmannshöhle, Mythen von wilden Fräulein und die Lehren des goldenen Schmetterlings.

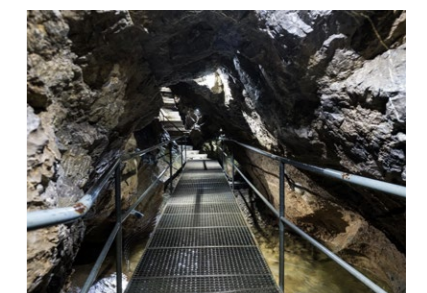
Launige Feste in Eis und Schnee, auf Spurensuche im Naturpark, auf „königlichen“ Wegen ins Bunt oder ins Weiß, zu einem alten Kraftort, vielleicht zu einem knorrigen Apfelbaum – geboten ist viel und für alle. Beim Schellenschmied sprühen die Funken, spielt die Musik, sprüht die Lebensfreude. Man darf feiern. Unter Freunden, wie zuhause.



Ist die Kutsche angespannt, darf der Kopf ausspannen. Zwei PS reichen. Das ist die richtige Drehzahl für Entschleunigung.



Wir wollen Berge versetzen? Besser sie versetzen uns in ein Staunen, das reine Ehrfurcht ist.



Stufe für Stufe Neues über Fledermaus und Erdzeitalter, die wahren Schätze der Sturmannshöhle.

Bolsterlang

Zielsicher im Bergdorf.



Nicht aus der Zeit gefallen, sondern durchdrungen von zeitloser Schönheit. In Bolsterlang findet man die Art von Stille, die aus den Bergen fließt, im Plätschern des Dorfbrunnens klingt und sich beim Bogenschießen in gespannter Ruhe sammelt. Eine Zeitreise ins Steinzeitdorf – Faszination nicht nur für Kinderherzen. Der Golfplatz? Ein Geheimtipp,

wo Abschlüge in die Weite der Landschaft führen. Auf Äpler-Touren wird das Leben der Berge spürbar, jeder Weg ein neues Ziel, das oft auch köstliche Stärkung bereithält. Im Winter knirscht die Stille unter den Füßen, sie fliegt dahin und leuchtet in den Augen der Kinder auf dem fröhlichen Familien-Skigelände.



Einen weiten Bogen spannen – Abenteuer, Zielsicherheit, Naturgenuss – kurz bevor der Pfeil fliegt, hält ein Moment die Zeit in vollkommener Ruhe an.



Details sind keine Kleinigkeiten. Nicht in der Natur, ebenso wenig im Urlaub.



In Pflug und Schuss. Lachend die Leichtigkeit des Winters spüren.

Balderschwang

Idyllisch im Alpdorf.



Hoch im tiefen Süden, mitten im Naturpark Nagelfluhkette. Wer so gebettet ist wie Balderschwang, darf sich zu den glücklichsten Punkten auf der Landkarte zählen. Hier kann man sie greifen: die Bergesruh. Kommt man herauf, kommt man runter. Majestätische Gipfel rundum, eine 2.000 jährige Eibe und ein Weg, der Zeit schenkt – Wohlbefinden, was willst du mehr? Vielleicht exqui-

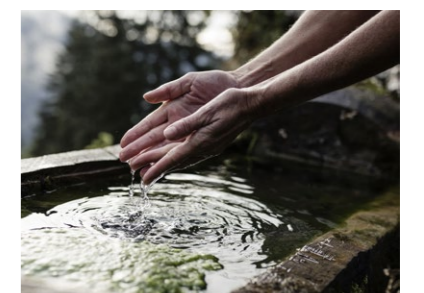
site Wellness und Bio-Spitzenküche, ausgesuchte Alpenkräuter und wildromantische Wanderungen und natürlich einen Winter, der etwas länger und etwas schneereicher ist als andernorts. Was immer, man ist im kleinen Balderschwang dem Himmel über den Allgäuer, den Vorarlberger und den Schweizer Alpen auf jeden Fall ein Stückchen näher.



Winter in diesem alten Alpdorf ist keine Jahreszeit, es ist ein Lebensgefühl. Lang. Hart. Von unendlicher Schönheit



Silbergraues Holz. Alte Alpe? Neues Chalet? Beides. Und immer gewachsene Gastfreundschaft.



Luxus ist, das Klare zu spüren – in der Natur, vor allem bei sich selbst.

Augenblicke für die Ewigkeit

Schöne Erlebnisse sind das beste Reisegepäck durchs Leben. Sie werden nie zu schwer, sie bleiben immer frisch, sie sind leicht zu finden.

Weißt du noch, wie uns mal beim Wandern dieser kleine Schmetterling über einen Kilometer lang begleitet hat? Weißt du noch, wie skeptisch ich auf der Alpe vor meinem ersten Glas Buttermilch saß – und dann gleich noch eins bestellte? Weißt du noch, wie magisch der Nebel im Tal ausgesehen hat als wir das Gipfelkreuz erreichten? Mit den drei einfachen Worten „Weißt du noch?“ beginnen

die besten Geschichten. Es sind die Begebenheiten, die wir mit allen Sinnen wahrgenommen haben, Momente, die uns erhellt und begeistert und tief beeindruckt haben. Aus den Weißt-du-noch-Augenblicken weben wir uns die Muster ins Leben, die Weißt-du-noch-Tage leuchten uns durch die alltäglichen Tage. Aber um von einer Erinnerung zu zehren, muss man sie erst mal gemacht haben...



Fünf Dörfer. Unendliche Möglichkeiten.

Wanderzeit & Einkehrvergnügen
von Mai bis Oktober

- 350 km Wanderwege
- Naturpark Nagelfluhkette
- 3 Bergbahnen in den Hörnerdörfern
und viele weitere im Oberallgäu
- über 700 Hotels und Ferienwohnungen
- über 50 Restaurants, Alpen- und
Berggasthäuser
- geführte Wanderungen, Leihhausrüstung

Mach Dich auf den Weg, es wird wunderbar.

Die Hörnerdörfer. Wander-Region für alle Ansprüche – Alpenriesen mit ihren Spitzen aus Fels, Gipfel an der Baumgrenze, die den Blick weiten und in der Überzahl: sanfte Höhenzüge und geschwungene Kammwiesen mit Wanderwegen zuhauf. Zum Hoch-Gefühl ganz einfach mit den Bergbahnen, in die Täler locken Schattenwälder und kühle Tobel. Kaum ein Weg, der nicht früher oder später auf Wasser trifft. Oder auf eine Einkehr. Dies ist keine Karte, es ist eine Einladung: Zum Wandern und Genießen.

Wanderregion online

Alle aktuellen Informationen zu Ihrem Wanderurlaub sowie ausgewählte Wandertouren finden Sie unter:

→ hoernerdoerfer.de/wandertouren

Zeichenerklärung

- Sesselbahn
- Gondelbahn
- Schwimmbad
- Aussichtspunkt
- Bushaltestelle
- Bahnhof

- Parkplatz
- Einkehrmöglichkeiten

Tourenvorschläge

- 1 Wandertrilogie
- 2 Hörner-Panorama-Tour
- 3 Besler-Runde – Premiumweg
- 4 Rundwanderung Burglhütte
- 5 Vier-Gipfel-Tour
- 6 Wittelsbacher Höhe
- 7 Tiefenberger Moor
- 8 Sonderdorfer Kreuz
- 9 Bolgental
- 10 Sagenweg
- 11 Königsweg auf den Besler
- 12 Auwaldsee, Iller-Ursprung
- 13 Gaisalpe
- 14 Malerwinkel





Sommer der Berge.

Gut zu Fuß oder Füße hochlegen. Freiheit bedeutet, dass die Tage nur der eigenen Intuition gehören.

Der Sommer der Berge – das ist Wärme, das ist Badespaß, das ist Abendessen auf der Terrasse und er ist doch eine ganz andere Jahreszeit als der Sommer der Stadt oder der See. Die Luft ist frisch, die Wiesen leuchtend grün, überall wächst Farbe, der Bergwald schattendunkel und die Gipfel zum Greifen nah vor strahlend weitem Himmel. Oben ist alles ein bisschen gemächlicher, ein wenig großzügiger – ein Ort, an dem Zeit nicht drängt, sondern dehnt. Wer mag, kann auf sonnigen Pfaden wandern, dem Klang der Schellen, dem Brummen der Hummeln lauschen oder sich im kühlen Mikroklima von Klamm und Wasserfall erfrischen. Für Kinder mit Entdeckersinn gibt es Themenwege, die Geschichten erzählen, und selbst abgeklärte Erwachsene lernen auf Königswegen, an Nadeln aus Fels oder unter einem spiegelnden Gipfelkreuz wieder das Staunen. Gleich ob Besler, Sipplin-

ger, Sonderdorfer Kreuz oder all die anderen Berge, sie haben eines gemeinsam: Sie schenken Freiheit.

Die Freiheit der Berge ist eine intuitive: Kinder nutzen sie zum Rennen, Springen, Toben, Erwachsene träumen, entspannen und atmen durch. Freiheit heißt hier, den Weg selbst wählen zu dürfen. Es führen Wege zu geselligen Hütten und zünftigen Festen, wo Lachen und Gespräche und neue Bekanntschaften warten. Und manchmal führt der Weg weiter, hinaus in die Stille – in einen lichten Wald, an einen breiten Strom, wo nur die Blätter und die springenden Tropfen flüstern. Ganz nach Gefühl füllt man auch seine Tage aus – mit Sport und Seelenbaumel, mit Ranger-Entdeckungstouren und Geschichten, die die Landschaft erzählt, mit Action und Ausruhen und in jedem Fall mit einer ungeahnten Leichtigkeit.

Wenn man „zum Tauchen“ in die Südsee fliegt, ist das Programm der zehn bis 14 Urlaubstage klar: Es wird getaucht. Wer sich einen Fernwanderweg ausgeguckt hat, wird schauen, dass er in der verfügbaren Zeit von A nach B kommt, wer Party sucht, wird Party machen. Wer aber sein Urlaubsziel wegen der schönen Landschaft – Berg, Tal, Alpgenuss, kurz: das Allgäu – gewählt hat, steht dann womöglich erst einmal in den Hörnerdörfern und sieht das Glück vor lauter Gipfeln nicht. Es ist schön hier, keine Frage, aber wo kann ich die Schönheit greifen? Wo komme ich der Tradition am nächsten, wo dem Genuss und wie bringe ich nölige Teenager dahin? Ganz einfach: Raus aus der Unterkunft, rein ins Erlebnis. Im Sommer lautet die erste Frage immer Füße, Reifen oder Wasser? Auf Füße in Wanderschuhen warten gut 450 Kilometer Wanderwege auf drei Höhenlagen. Solche, die zu Gipfeln führen und Schweiß kosten, solche, die ein Thema haben – genauer ziemlich besondere Themen wie: lustige Steine, historische Brunnen, die Formen der Zeit, alte Drachen oder goldene Schmetterlinge – und solche, die zur perfekten Aussicht oder zur perfekten Einkehr führen. Wählt man Reifen, wird's mindestens so variabel.

Runde Sache

Ein Rad kann rennen, es kann gemütlich an der Iller entlangradeln, es kommt mit elektrischem Rückenwind auch auf die Höhenrücken. Sind die Reifen extra-dick, gehören sie zu den Downhill-Rollern, sind es gleich vier Stück, bewegen sie die Mountain-Carts. Roller und Carts fahren aber nur abwärts, gut dass die Bergbahnen am Bolsterlanger und am Ofterschwanger Horn oder – für die ganz normalen Fans der schönen Aussicht – der Schelpenlift zum Gelbhanseck auch den Weg hinauf übernehmen. Bleibt noch das Wasser. Quelle und Wasserfall, Brunnen, Kneipp-Becken und Badesees, hier rieselt, rauscht und plätschert es ganz natürlich und ziemlich frisch. Im Freibad Fischen darf das Wasser für die

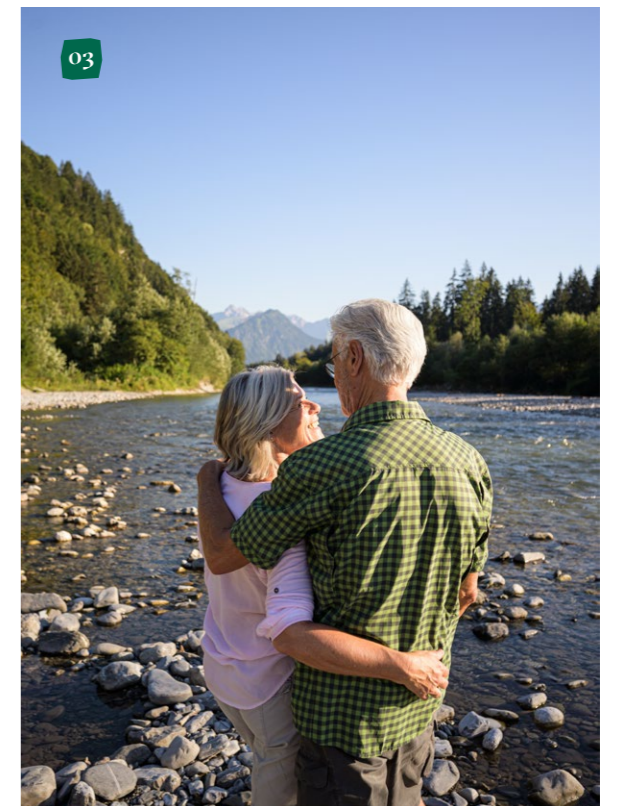


Alles im Blick.

Aktuelle Informationen zu Ihrem Sommerurlaub unter:

→ hoernerdoerfer.de/sommerurlaub-allgaeu

Kleinen wärmer und für die Übermütigen mit Strömung und Rutsche ausgestattet sein. Hat man sich für ein Element, beziehungsweise für eine Fortbewegungsart entschieden, bleibt nur noch: Für jeden Freundeskreis, jede Paarbeziehung und Familienbande oder ganz geschmeidig für sich selbst ein attraktives Ziel zu wählen. Ein Barfußpfad, ein Eichhörnchenwald, der höchste Gipfel, die geheimnisvolle Höhle in einer VR-Brille oder der legendärste Kaiserschmarrn, die Hörnerdörfer kombinieren außergewöhnlich am liebsten mit außergewöhnlich gut. Und was ist nun das Beste am Allgäu? Na, all dies und noch viel mehr und alles passt in ein- und denselben Urlaub! ■



01 Mit dem richtigen Ziel wird jede Wanderung zur Abenteuer-Expedition.

02 Minigolf. Geschick, Spiel und gute Laune. Spaß, in einem Ball konzentriert.

03 Alles im Fluss. Die Zeit bleibt nicht stehen, sie strömt neuen Wundern entgegen.

04 Gib Gummi! Auf dicken Reifen bergab. Downhill-Roller am Ofterschwanger Horn.

05 Gipfelglück. Wenn der Berg ruft, sollte man einsteigen. Denn der nächste Halt heißt: Gipfelglück.

→ hoernerdoerfer.de/sommerurlaub-allgaeu

Winterurlaub. Schön Weiß.

Zeichenerklärung

- | | | | | | |
|--|-------------------|--|-------------------------|--|----------------------|
| | Sesselbahn | | Winter-Rodelbahn | | Aussichtspunkt |
| | Gondelbahn | | Funpark | | Bushaltestelle |
| | Schlepplift | | Snow-Tubing | | Bahnhof |
| | Langlauf-Loipen | | Kinderland | | Parkplatz |
| | Winterwanderwege | | Schirmbar/Kiosk | | Einkehrmöglichkeiten |
| | Rennstrecke | | Schwimmbad | | |
| | Leichte Abfahrten | | Mittelschwere Abfahrten | | Schwere Abfahrten |

Wintersport & Schneesport von Dezember bis April

- 6 besondere Skigebiete von familiär bis Weltcup-tauglich
- 31 Lifte + ca. 90 Pistenkilometer
- über 100 km Langlauf-Loipen
- über 135 km Winterwanderwege

Eine weiße Welt. Glänzend. Strahlend.

Weite Ruhe vor sattblauem Himmel. Sonne, Piste, Gipfelpanorama – welch ein Bilderbuchblatt. Solche Seiten zeigen die Hörnerberge oft, obgleich der Winter meistens langsam Besitz ergreift von der Landschaft. Erst Kälte in der Luft, dann Reif auf den Blättern, schließlich flokenschwere Decken auf Wipfeln und Graten. Er schafft es doch, jedes Jahr aufs Neue, der Winter färbt weiß, bedeckt die Welt mit kühler Ruhe, schafft die Bühne für bunten Spaß. Ski und Rodel und Menschen in dicken Jacken bringen Farbe und Lachen. Und verstummen vor der Schönheit der Alpen im weißen Kleid.

Wintersportbericht online

Alle aktuellen Winterinfos sowie unseren interaktiven Pistenplan finden Sie unter:

→ hoernerdoerfer.de/wintersportbericht





Freu Dich, es ist Winter!

Piste oder prima Aussicht. Weiß ist, was man daraus macht.

Der Mensch braucht Weiß, braucht Kälte und klare Luft. Der Mensch braucht das wie ein Computer ein Update braucht. Nicht ständig, aber regelmäßig. Der Allgäuer Winter ist die ideale Zeit dafür, denn der Allgäuer Winter ist lang. Winter nennen wir alles zwischen Ende November und Anfang April. Selbstverständlich liegt auch das Allgäu nicht fast fünf Monate komplett schlafend unter einer weißen Schneedecke, aber in dieser Zeit sind die Gipfel weiß und die Luft durch die weitausgreifenden Talwinde besonders frisch. Das reicht. Ein überzuckerter Bergwald, ein stehendes Atemwölkchen beim ersten Durchatmen vor der Tür, ein leichtes Prickeln auf der Haut, das einen veranlasst den Schritt zu beschleunigen – das Winter-Update funktioniert schon sehr früh und auch sehr

spät im Winter, am besten auf den Wander- und Spazierwegen. Kommt einem der dicke Schnee dazwischen, funktioniert es immer noch, denn dann warten die Winterwanderwege, präpariert und gewalzt. Natürlich haben mit dem Schnee auch die Pisten und Loipen und die Rodelbahnen ihren großen Auftritt – Wintersport in all seinen Ausprägungen ist schließlich Herzenssache im Allgäu. In den sechs Skigebieten, die zur Wahl stehen, überwiegen die familienfreundlichen Abfahrten, inklusive Übungsliften und Skischulen, die schon Talente wie Weltcup-Fahrer Manuel Schmid und seinen Weltmeister-Bruder Alex gefördert haben. Fortgeschrittene kommen auch nicht zu kurz und dürfen gerne auf Pisten wie der „Märchenwiese“ ihr Können unter Beweis stellen.



Alles im Blick.

Alle aktuellen Informationen zu Ihrem Winterurlaub finden Sie unter:

→ hoernerdoerfer.de/winter

Wertvolle Langsamkeit

Winter kann auch ganz anders. Winter kann ein vorzüglicher Lehrer in Achtsamkeit sein. Achtsam sein heißt im Allgäu: Obacht geben. Die Obacht, die man gibt, ist nichts weniger als eine besondere Aufmerksamkeit, die man sich selbst und seiner Umwelt schenkt. Das „Gib Obacht!“ ist Aufforderung und Wunsch zugleich. Pass auf, pass auf dich auf! Geh achtsam mit dir um!

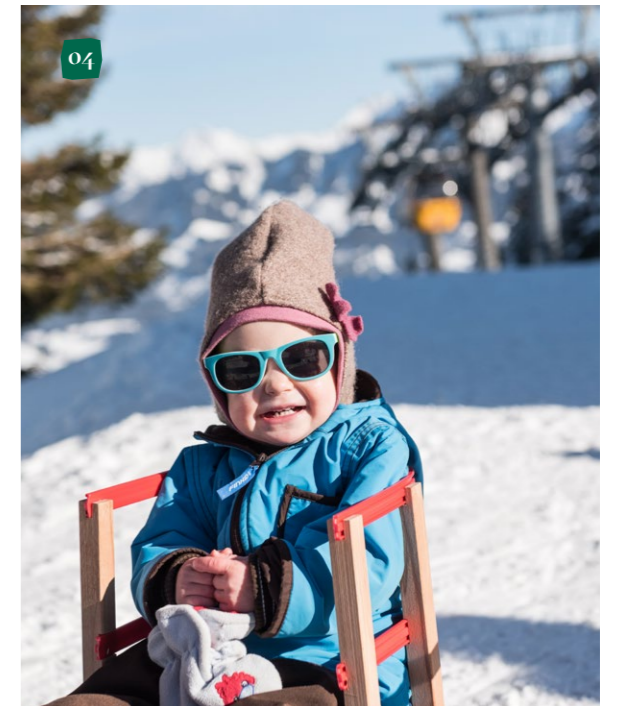
Im Winter fällt das leichter. Die Welt ist stiller, keine Farben lenken ab, die Natur konzentriert sich auf ihr Grundgerüst, hat ihr Tempo dem Ruhepunkt angenähert. Schnee, Nebel, Eis und frühe Dunkelheit sind natürliche Bremsen; sie kühlen unseren alltäglichen Geschwindigkeitsrausch, zeigen uns die Faszination der Langsamkeit, laden zur Langsamkeit ein. Denn Dinge langsam zu tun, gibt ihnen ein anderes Gewicht, macht sie bedeutsamer und fühlbarer. Langsamkeit verleiht Wert – ein prasselnder Regentropfen macht den Wald nass, eine sanft fallende Schneeflocke verleiht ihm Märchenglanz. ■



01



03



04



02



05

01 Laufen, gleiten, eine endlose Bahn. Grenzenlose Freiheit. Auf der Grenzlandloipe gerne wörtlich nehmen.

02 Immer nur Schneemann? Schneefrau, Eiskobold oder Winter-Fee. Schnee macht kreativ, man muss ihn nur lassen.

03 Sind alle in ihrem Element, ist das Element sicher Wasser: Erst gefroren als Piste, danach in Vanille mit heißen Himbeeren.

04 Schlitteln ist das Größte. Schon für die Kleinsten. Anfangs ziehen die Eltern, später darf auch der Stinneser-Lift übernehmen.

05 Durchs unberührte Weiß. Das geht gut auf „großem Fuß“ mit Schneeschuhen. Doch gewalzte Wege sparen eine Menge Puste.

→ hoernerdoerfer.de/winter

BERGE VOLL SPASS

1 Ticket
2 Skigebiete

Skiresort.de
MEHRFACH
AUSGEZEICHNETE
SKIGEBIETE

Rein ins
VERGNÜGEN

BERGBAHNEN BOLSTERLANG & OFTERSCHWANG-GUNZESRIED

35 Pistenkilometer • 28 Abfahrten

von der leichten Familienabfahrt bis zur anspruchsvollen Weltcup-Strecke • modernste Kabinen- u. Sesselbahnen • top Beschneigungsanlagen • Kinderland • Snow-Funpark Naturrodelbahn • Loipen • Panorama-Winterwanderwege • zünftige Einkehrhütten Wohnmobilstellplätze • gratis Pendelbus zwischen den Skigebieten

www.go-ofterschwang.de
Infotel. 0 83 21. 67 03 33

www.hoernerbahn.de
Tel. 0 83 26. 90 91
oder 0 83 26. 364 04 - 0



© Werbe Blank



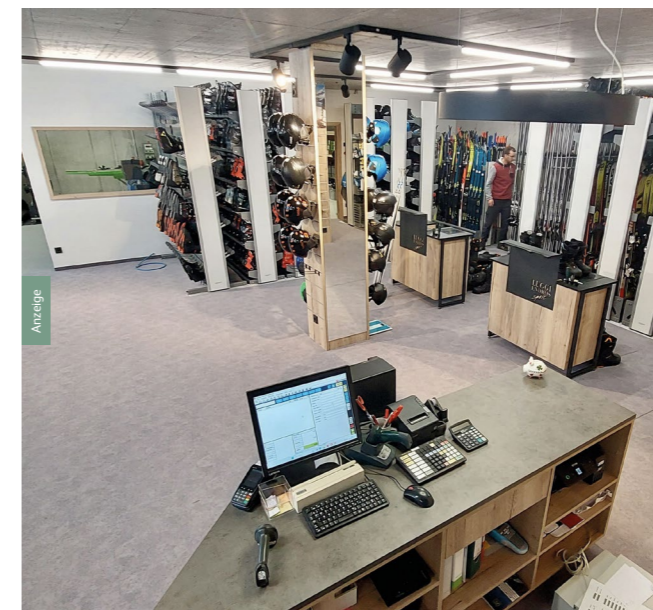
Meyenbären Handarbeits-Stühle Stöbern und Handarbeiten.

Wir bieten Wolle, Stoffe und Handarbeits-Zubehör. Im eigenen Atelier fertigen wir Schönes für zu Hause, Kinderkleidung, Teddybären u.v.m. Entdecken Sie unsere Bastelsets, Kurse und Basteltreffs. Stöbern und Handarbeiten ... und zu allem gibt's eine Tasse Kaffee!

Meyenbären Handarbeits-Stühle

• Am Anger 12 | 87538 Fischen i. Allgäu
• +49 (0) 179 / 229 89 27
• meyenbaeren@t-online.de

→ www.meyenbaeren.de



Ihr Skiverleih und Fachgeschäft für Wintersport

Seit über 47 Jahren ist Luggi Endrös Sport Ihr zuverlässiger Partner für Wintersport in Balderschwang. Mit Kompetenz, Qualität und Leidenschaft bieten wir Ihnen einen modernen Skiverleih und ein Sportfachgeschäft – direkt an der Piste. Nutzen Sie unseren Sofort-Service sowie die praktischen Skidepots, um Ihren Wintersporttag in vollen Zügen zu genießen.

Luggi Endrös Sport

• Dorf 67 | 87538 Balderschwang
• +49 (0) 8328 / 1047
• info@endroes.com

→ www.endroes.com



Schneesportschule Balderschwang – Wintersport für groß & klein.

Seit Generationen Ihre Skischule für die ganze Familie, mit eigenem Ski-Kindergelände. Erfahrene Skilehrer vermitteln nicht nur Skitechnik, sondern gestalten einen interessanten und vielseitigen Skitag für alle Winterfans. Ob Kurs oder Privatstunde, wir haben für jeden das Passende dabei.

Schneesportschule Balderschwang

• Gschwend 60 | 87538 Balderschwang
• +49 (0) 8328 / 338
• info@skischule-balderschwang.de

→ www.skischule-balderschwang.de



Kalender- blatt.

Wo Tradition gelebt wird, braucht man keine Folklore.

Man braucht nur Menschen, die sie lieben. Denn Tradition ist mehr als nur Brauchtum; sie ist das lebendige Band zwischen Vergangenheit und Gegenwart. In jedem Ritual, jedem Fest und jeder Geschichte steckt ein Stück Identität, das von Generation zu Generation weitergegeben wird. Ist die Tradition lebendig hält sie nicht fest, sondern geht mit. Sie passt sich an, behält ihren Kern, verändert sich und bleibt ein bereichernder Teil unseres Lebens.



Gelebte Tradition.

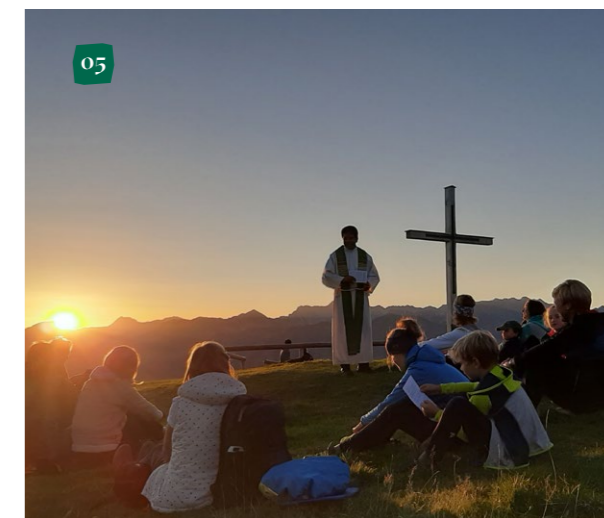


Was das Jahr zu feiern hat.

Tradition wird oft nur als Etikett verwendet. Es klebt auf Dingen, weil sie alt sind – oder weil sie alt erscheinen sollen. Ganz falsch ist das nicht, denn ein wenig kleben muss es. Das Wort allein sagt nämlich erstmal gar nichts, es braucht immer die Geschichte drumherum. Welcher Geist lebt in diesem alten Haus? Was symbolisiert ein süßes Schmalzgebäck? Warum kann Groß und Klein bei dieser Melodie mitsummen? Tradition ist nichts weniger als unsere ureigene Geschichte – es ist etwas, das wir mit den Knochen fühlen, mit dem Herzen verstehen und mit dem Kochlöffel schreiben. Im besten Fall hängt es jenen Dingen an, die wir teilen können: Gastlichkeit, Musik und Lachen, Festschmuck und gutem Essen.

Wäre alles wie daheim, niemand würde in den Urlaub fahren. Wäre alles unseren Überzeugungen und unserem Geschmack komplett widersprechend, würde man dorthin eher auf Studienreise als in den Urlaub fahren. Man sucht in den Ferien das Neue, das Andere, will sich aber doch heimisch – heimelig – fühlen, will sich erholen. Nun steht mit dem christlichen Abendland, der sogenannten neuen Welt und sämtlichen Ländern mit Kolonial-Vergangenheit ein ziemlich großer Teil der Erde zur Verfügung, in dem man auf Fremdvertrautes treffen kann. Oder man überquert nur ein paar Bundes- oder

Landesgrenzen und kommt auf einen Sprung ins Allgäu. Hier sagt man nicht „Guten Tag“ sondern „Grüß Gott“ oder „Griaß di“. Hier gibt es Berge und Kühe und fantastischen Käse, wie er viel in den Alpen zu finden ist, doch das ist delikater Alp-Käse, keinesfalls Alm-Käse. Die Trachten zieren sich mit gleichem Zwirn doch anderer Stickerei, die Kirchen beten zum selben Gott und verehren andere Heilige, die Wilden Fräulein entspringen denselben Sagen und tragen doch andere Namen. Es ist hierzulande keinesfalls so, dass man das Allgäu kennt, wenn man einen einzigen Allgäuer Ort kennt. Kennt man fünf, kommt man der Sache schon näher. Oder man freut sich daran, in den Hörnerdörfern die ganze Traditionsvielfalt in greifbarer Nähe zu haben und zückt schon mal Stift und Kalender. ■



01 Blasmusik ist jung, frech und spielerisch auf höchstem Niveau.

02 Klassische Musik: überall gehört, im Allgäu gefeiert. Das Kurhaus Fiskina bietet die passende Bühne für die Stars der Szene.

03 Nur 16 Sprossen kennt die Tonleiter des Alphorns. Was Luft und Lippen daraus machen ist die Musik des Urvertrauens.

04 Kein Weltenbrand, nur Funkenfeuer. Hier wird nicht zerstört, sondern dem Frühling der Weg geleuchtet.

05 Ich hebe meine Augen auf zu den Bergen. Sagt der Psalm 121. Nichts liegt näher, als am Gipfelkreuz um Hilfe zu bitten.

→ hoernerdoerfer.de/veranstaltungen



Unsere Schatzkiste.

Diese und weitere Hörnerdörfer-Produkte sind auch in unserem Onlineshop erhältlich.

01 Filz-Shopper
Aus robusten Filz mit Innen-Reißverschluss. Die Träger sind lang genug, um sie als Schultertasche zu tragen.
Größe: 40 x 44 x 14 cm
Preis: 20,00 €

02 Schlüsselanhänger
Aus hochglänzendem Metall mit integriertem Einkaufs-Chip.
Größe: Ø 3 cm
Preis: 2,50 €

03 Thermoflasche
Doppelwandige Thermoflasche aus Edelstahl. Spülmaschinengeeignet.
Größe: 500 ml
Preis: 13,00 €

04 Fischinger Güezle
Milch, Sahne und Honig aus lokaler Bio-Produktion ergeben ein vollmundiges Bonbon mit wohltuender Honigsüße.
100 Gramm - 2,20 €
200 Gramm - 3,90 €
500 Gramm - 9,20 €

→ www.hoernerdoerfer.de/shop

Impressum

Herausgeber & Redaktion

Tourismus Hörnerdörfer GmbH
Am Anger 15, 87538 Fischen

Tel. 08326-3646-0
info@hoernerdoerfer.de
www.hoernerdoerfer.de

Konzeption, Layout und Gestaltung

Red Monkeys GmbH
www.red-monkeys.de

Bildnachweise

Titelbild – Kjer Frithjof
www.frithjofkjer.com

Adobe Stock, Allgäu GmbH, Spengler Erika, Berwanger Hof, Gästehaus „Oben am Berg“, Gemeinde Balderschwang, HUBERTUS Mountain Refugio Allgäu, Kappest Klaus-Peter Karaman Eren, Kjer Frithjof, Meyer Nina, Musikkapelle Fischen, Naturpark Nagelfluhkette, Naturpark Nagelfluhkette – Eberhard Rolf, Naturpark Nagelfluhkette – Sonntag Moritz, Neumann Grafik, Nusser



Andreas, Pixabay, Pro Vision Media, Retzlaff Rainer, Roth Dirk, Schöllhorn Roswitha, Tourismus Hörnerdörfer GmbH

Karten
www.sitour.de

Druck
Schöler Druck & Medien
www.schoeler-kreativ.de

Für Druckfehler, Irrtümer und Unvollständigkeiten übernimmt der Herausgeber keine Haftung. Stand 12/2024



radio horeb

Leben mit Gott





Alternativprogramm für Ihren Urlaub?

Besuchen Sie unser Medienhaus in Balderschwang.

Radio erleben!
Führungen werktags um 16 Uhr

Tel: +49 (0) 8328 921-110









www.horeb.org



Glück ist ein Moment. Er kann
fürs ganze Leben dauern.

Herrlich. Ehrlich.
Dein Urlaub in den Hörnerdörfern.

Mehr erfahren und buchen auf [hoernerdoerfer.de](https://www.hoernerdoerfer.de)



HörnerDörfer