



# G'schichten

Das Magazin der Hörnerdörfer



## Geschmacks- gipfel

Allgäuer Natur auf dem  
Teller. Echt & exquisit.  
Genuss aus den  
Paradiesgärten der Alpen.

## Handwerks- kunst

Das Herz führt die Hand.  
Die Tradition formt.  
Holz, Ton, Kupfer & Milch  
werden meisterhafte Werke.

## Wander- ziele

Wege zum Beginnen, zum  
Bewundern, zum Träumen.  
Wandern auf 400  
Kilometern in drei Höhenlagen.



HörnerDörfer



## Ankommen in einem guten Gefühl!

Der kleine Luxus im Spa-Resort, tierische Erdung auf dem Bauernhof oder die selbstgemachte Marmelade in der Familienpension. Die Urlaubsunterkunft ist mehr als ein Ortswechsel auf Zeit, sie ist der Rahmen für die beste Zeit des Jahres. Ein Platz, der entspannt, verwöhnt, regeneriert oder überrascht – ein Raum, der das Gefühl gibt: Hier bin ich genau richtig. Schlichte Bodenständigkeit, gemütliches Ambiente, gehobene Ansprüche oder exquisite Privatsphäre – gemeinsam ist allen Unterkunfts-kategorien die unaufdringliche Art der Allgäuer Gastfreundschaft. Man sagt „Grüß Gott“ und meint es von Herzen gut. So machen die Gastgeberinnen und Gastgeber der Hörnerdörfer jeden Aufenthalt zum Ereignis und Urlaubstage zu einem Erlebnis mit gutem Gefühl.



**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)



# Grüß Gott

in den Allgäuer Hörnerdörfern

Liebe Leserinnen und Leser,

jede Geschichte hat ihren Anfang. Manche Geschichten beginnen mit „In einem unbekanntem Land...“ oder „In einer weit entfernten Galaxie...“ oder „Mögen die Spiele beginnen“. Wir beginnen die Geschichte eines neuen Magazins, genauer, wir beginnen damit „G'schichten aus den Hörnerdörfern“ zu erzählen. Und ihren Anfang machen neun schlichte Worte: „Die Hände. Das Werk. Dazwischen nur Herzblut und Tradition“. Darin ist viel von dem, was die fünf Hörnerdörfer so liebenswert macht: Menschen, die erschaffen und anpacken. Kunstwerke zum Bestaunen, von Menschenhand gefertigt oder von der Natur geschenkt. Herzliche Gastfreundschaft und eine tiefe Verwurzelung im heimatlichen Brauchtum. Im Mittelpunkt steht das Handwerk, gleichwohl zeigen wir auch eine Auswahl an Lieblings-Erlebnissen und jahreszeitlichen Höhepunkten und laden Sie zu Ausblicken ein, die Sie vielleicht noch nicht kennen.

Die Geschichten der Hörnerdörfer erzählen vom Glück: Glück, wenn man ankommt, wenn man aufbricht, wenn die erste Schneeflocke fällt. Manchmal muss nicht viel glücken fürs Glücklichsein. Glück ist, Natur zu erleben, ursprünglich, aber zugänglich. Glück ist ein Stückchen Käse, in dem Bergwetter steckt und der nach Sommerduft und Schellenklang schmeckt. Glück sind große und kleine Feste, die nicht nur Kinderaugen zum Strahlen bringen, sondern die Einmaligkeit eines Datums feiern, jedes Jahr aufs Neue.

Nicht von ungefähr wird dem Anfang ein Zauber nachgesagt. Die Hörnerdörfer laden ein, den Zauber des Beginnens zu bestaunen – er ist hier allgegenwärtig. Die mächtige Iller hat hier ihren dreifachen Ursprung, das Urmeer kommt am Fuße des Besler zutage, die kleine Raupe verpuppt sich zum prachtvollen Apollofalter. Glück kann sich schätzen, wer die Inspiration dieser Landschaft spüren darf, wer hier kreativ arbeiten kann, wer Bedingungen vorfindet, die Talente herauskitzeln.

Die G'schichten aus den Hörnerdörfern sind ein solcher Neubeginn. Ein Heft, das den Vorhang der Kulissen ein wenig „lupft“, mit Geschichten, die Sie neugierig machen wollen auf die Landschaft, die Menschen und die Natur. Wagen Sie ruhig einen Blick, denn in den Hörnerdörfern heißt es nicht „Es war einmal...“, hier ist das Glück zum Greifen nah. ■



**06 Aussichten**

Wo die Welt am schönsten ist? Mal sehen. Die Hörnerdörfer sind ein guter Anfang. Vielleicht aber auch das Ende der Suche. Weil man angekommen ist.

**18 Handwerkskunst**

Hirn, Hand und Herz erschaffen Schönes – mit Sinn für Tradition und Freude am Machen. Ein Blick über die Schulter bei Senn, Schreiner, Töpferin und Kupferschmied.

**34 Geschmack der Alpen**

Lange vor dem Käse entsteht der Geschmack. Er wächst auf Magerwiesen, blüht auf Lichtweiden. Nachhaltige Alpwirtschaft bringt ihn bis auf den Teller.

**42 Wandern & Naturpark**

Täler, Höhen, Gipfelkreuze. Wandern heißt, zwischen Höhenmetern wählen, nie das Staunen verlieren. Artenvielfalt und variantenreiche Touren in der Wandertrilogie Allgäu.



**50 Echte G'schichten**

Räuberpistolen, Seemannsgarn und Jägerlatein – braucht's nicht. Zeiten, Menschen, Berge erzählen ehrliche Geschichten. Das sind die Besten.

**58 Die Hörnerdörfer**

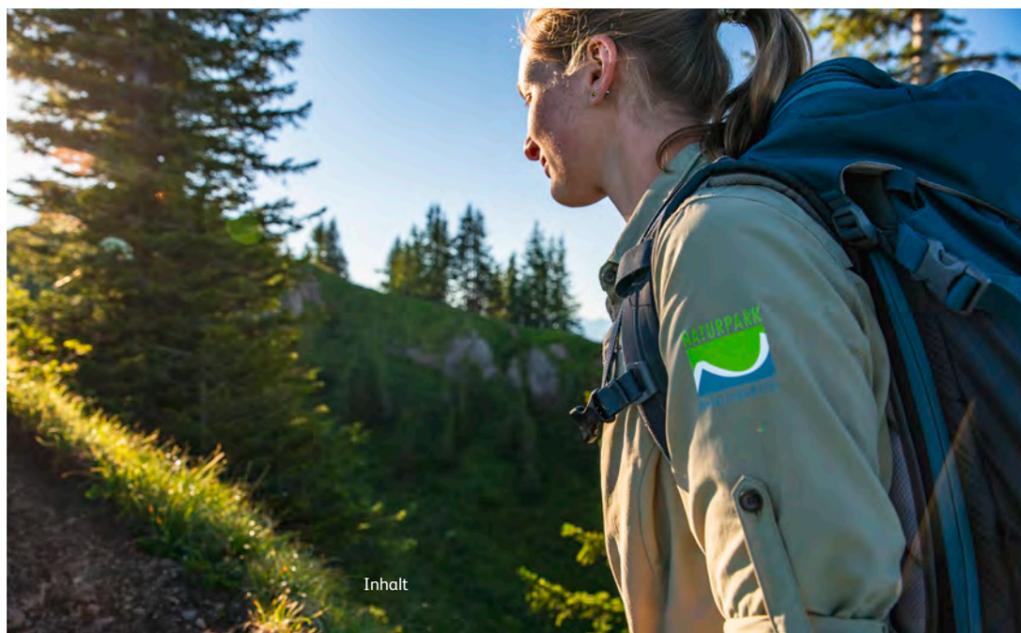
Fischen, Ofterschwang, Obermaiselstein, Bolsterlang, Balderschwang - die 5 Dörfer im hohen Süden des Allgäus. Unter der Hörnerkette, ihrer Namensgeberin. So verschieden, dass sie sich perfekt ergänzen.

**70 Erlebnisreiche Tage**

Ein Bild von einem Sommer, ein Winter, wie gemalt. Darin ist alles möglich für Große, für Kleine, fürs Genießen. Tempo machen, Entschleunigung finden. Eine kurze Liste vollkommener Momente.

**86 Kalenderblatt**

Immer wieder, immer gut. Traditionen entstehen, weil sie geliebt, weil sie gelebt werden. Die schönsten Termine im Jahr. Zum Erleben und Mitlieben.





# Eine Frage der Aussicht.

**Schönheit ist Ansichtssache.  
Besonders, wenn sie gut ist.**

Die Sicht an und für sich ist eine schöne Sache in einer Bergwelt wie der in den Hörnerdörfern. Immer dabei, egal womit man gerade beschäftigt ist. Ausblick, Einblick, Rückblick. Zwischen den Plänen für morgen und den Erinnerungen von gestern ist viel Platz, um schöne Momente zu pflücken. Das ist doch eine gute Aussicht!



---

## Frühlings- gefühle.

Die Luft kühlt sich am Schnee der Bergspitzen, das Herz erwärmt sich am wiesenweiten Sonnengelb der Löwenzahnblüten.

---

## Alles fließt.

Steine flitschen, Männchen bauen.  
Schwemmholtzschätze suchen? Auf  
rollenden Steinen zum Wasser tapsen.  
Das ist die kühle Seite des Sommers.





---

## Spieglein, Spieglein.

Der Herbst schenkt goldene Tage. Und im Spiegel des Auwaldsees verdoppeln sich magische Momente.



## Winterweiß.

Himmelsblau und rote Backen kommen vor weißer Kulisse bestens zur Geltung. Skifahren wird zum Lieblingssport.



---

## Spurensuche.

Vom Illertal bis nach Balderschwang.  
Ein Paradies fürs Langlaufen. Perfekte  
Loipen, perfekter Ausblick.



# Handwerk. Gutes neu machen.

Die Hände. Das Werk. Dazwischen nur Herzblut und Tradition? Bene, der Senn, wuchtet im Alpsommer täglich hunderte Kilo Käse, schmiert diese einzeln von Hand. Aber sein Butterfass hat einen Motor. Dietmar, der Schreiner, hat mit seinem Holz Jahre an Geduld. Trotzdem macht der Bandschleifer Tempo. Für ihre Keramik braucht Töpferin Sophie eine ruhige Hand, aber in den Brennofen schaufelt sie keine Kohlen, der heizt mit Allgäuer Ökostrom.

Ist der Käse deshalb echter als die Butter? Wären die Tassen und Teller schöner aus der Kohlenhitze, die Holzbank oder ein Kessel von Hans, dem Kupferschmied, handwerklicher, aus Werkstätten ohne Steckdose? Wohl kaum. Denn Handwerk in den Hörnerdörfern heißt: altes Kulturgut bewahren. Von gestern ist es deshalb nicht.

# Ein Leben „im Berg“.

5 Fragen an Bene und Annelies Hartl,  
die Äpler auf der Alpe Schattwald.

## Wer geht auf die Alpe?

Immer Anfang Mai räumen Bene (wenn's hoch offiziell wird, ruft man ihn Bernhard) und Annelies Hartl ihr Haus in Obermaiselstein auf. Heizung aus, Kühlschrank leer und hinauf geht's auf die Alpe Schattwald im Rohrmoostal. Dort, auf 1050 Metern Höhe, leben sie gut fünf Monate in einer kleinen Hütte und kümmern sich in den rund 100 Tagen des Alpsommers um 240 Stück Jungvieh und elf Milchkühe. „Das wird jetzt der 40. Sommer“ sagt Bene, „aber nein, noch nicht“ sagt Annelies. Es wird ihr 39. Berg-Sommer sein, rechnen die beiden nach.

Bene kommt aus der Landwirtschaft, Annelies ist selber „im Berg“ aufgewachsen, man hat es halt gekannt. Oder man hat es halt nicht anders gekannt, wie die meisten von denen, die als Hirte, Senn oder Äplerfamilie „hinauf“ gehen. „Es wird schon ein Virus sein“ vermutet Bene, Annelies pflichtet ihm lachend bei. Die Zeit oben ist frei, auch ohne Freizeit, ohne 8-Stunden-Tag, geschweige denn einer 5-Tage-Woche. Sicher, es gäbe schon welche, wo die Kinder das dann nicht machen wollen, schränkt Bene ein – denkt nach und gibt zu „ich kenn jetzt keinen“.

## Wie lebt man oben im Berg?

Die Hartls haben auch immer Kleinhirten auf „ihrer Hütte“. Das sind Buben und Fehla (Mädchen), die in den Sommerferien oben leben und mithelfen. Jetzt ist es aber so: Es gibt kein Fernsehen, der Handyempfang ist miserabel und auch das Wetter besteht nicht aus lauter lauen Sommernächten – die eh kurz sind, weil der Arbeitstag spätestens um 5:30 Uhr beginnt. Und doch kommen fast alle Kinder wieder. Vier, fünf Sommer lang, bis es in die Lehre geht. Sie lernen den Umgang mit Natur und Tieren, mit Werkzeug und Gästen spielerisch, aber es ist völlig klar, dass getan wird, was getan werden muss. „Die haben dann aber für ihre Lehre noch nie eine Bewerbung geschrieben, die werden gefragt!“ weiß Bene.

## Warum ist der Käse würzig?

Keine Chemie, keine Gewürze (außer Salz), nicht mal geräuchert wird der klassische Alpkäse. Trotzdem schmeckt man zig Aromen von nussig bis pikant heraus. Zwei Dinge diktieren den Geschmack: Zeit und Tag. Jeder Käse muss reifen. Ganz frisch gemachter Käse schmeckt erstmal nach gar nichts. Bergkäse kann

frühestens nach 3-4 Monaten angeschnitten werden und sogar der kleine Weichkäse braucht drei Wochen. Bis davon am Anfang der Saison der erste reif ist „des erwartesch schier it“ seufzt Annelies. Zum zweiten gibt es nicht den einen Geschmack. Sennalpen sind keine Fabrik, hier lassen sich weder Temperatur noch Umgebungsbedingungen konstant halten, wie in einer Molkerei. Im Berg ist mal das Wetter anders, die Kühe fressen andere Kräuter oder sind anders gelaunt – dann geben sie andere Milch. Man schmeckt quasi jede „Stimmung“ sagt Bene, kurz: Jeder Tag gibt dem Käse eine andere Würze.



## Wann hat man den Käse satt?

„Käs ka ma allat easse“ – so die einhellige Meinung der Hartls. Am allerbesten schmeckt er, wenn man sich im Käskeller ein Stück vom Laib schneidet und gleich so isst. Dann habe er die richtige Temperatur, erklärt Annelies und rät, den Käse daheim mindestens eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, sonst sei er viel zu kalt und der Geschmack nicht erkennbar; doch von leicht gekühltem Alp-Käse hat man nie genug – den isst man am liebsten jeden Tag. ■

## Was macht der Senn im Winter?

Die Hartls sind angestellt bei der Alp-Genossenschaft Schattwald. Die Genossenschaft hat die Alpe vom Wald- und Weideigentümer, der Fürstlichen Forstverwaltung Waldburg-Wolfegg-Waldsee, gepachtet, schon weit über 200 Jahre lang. Die Hartls sehen sich vor allem auch im Dienst jener Landwirtschaften, die ihnen ihre Tiere anvertrauen. Das sei ihr eigentlicher Auftrag, erklären sie, die Milchkühe und der Käse seien das „Zubrot“. Ohne die Höfe, die ihre Rinder zur Sömerung geben, hätte weder die Alpe eine Zukunft, noch könnte die Kulturlandschaft der Allgäuer Voralpen so offen und artenreich erhalten werden. Deshalb sei die gute Zusammenarbeit zwischen Berg und Tal entscheidend, betont Bene.

Gelernt hat Bene Zimmermann, gewählt hat er den Berg. Dafür nimmt er in Kauf, bei der Arbeit im Winter nicht sehr wählerisch zu sein. Für ihn, wie für viele Äpler, sind die Skigebiete, die Liftbetriebe und der Winterdienst die klassischen Arbeitgeber im Spätherbst und im Winter. Da „schmecken“ einem die Arbeitszeiten nicht immer (nachts, im Kalten, auf Abruf), gibt er zu, aber der nächste Bergsommer wiegt das auf.

## So wird Käse gemacht.

Im Grunde nur ein paar einfache Arbeitsschritte: Melken. Rohe Abend- und Morgenmilch mit der jeweiligen Kultur (Milchsäurebakterien) vorreifen und erwärmen. Dann das Lab (die Enzyme) dazu und die Milch dickt ein. Diese Gallerte mit einer Käseharfe zu Bruch schneiden. Erneut erwärmen, mit dem Käsetuch abschöpfen und in Form pressen. Überschüssige Molke läuft ab, die schmeckt den Schweinen. Tags darauf darf der Laib ins Salz-

bad, so bildet er später eine Rinde. Ab hier gilt: Zeit, Lagertemperatur und Pflege sorgen für den gewünschten Geschmack. Sennalpen stellen meist Alpkäse (bis 15 Kilogramm) und Bergkäse (alles über 15 Kilo je Laib) her. Beide ohne Chemie und mehrmals die Woche von Hand mit Lake abgerieben. Ganz einfach, oder?

→ [hoernerdoerfer.de/original](https://hoernerdoerfer.de/original)



# Das Holz und sein Meister.

**Eine Geschichte von Handwerk  
und Gefühl.**

Zwei Worte: „Handwerk“ und „Holz“. Nicht aussprechbar, ohne Bilder zu erzeugen. Zunächst das eines Schreiners. Vielleicht das vom alten Gepetto, der an einer Marionette schnitzt, die so gerne ein kleiner Junge wäre. Womöglich das von Josef, dem Zimmermann – dem stillen Schutzheiligen mit Winkelmaß am Gürtel. Ziemlich sicher blitzt auch das Bild von Meister Eder auf, der in seiner Hinterhofwerkstatt mit bayerischer Gemütlichkeit zu Werkzeug oder Bierglas greift. Gern beschleicht einen bei Holz und Handwerk ein nostalgisches Gefühl, das nach alten Zeiten und Weltvergessenheit schmeckt. Bis man den Allgäu-Schreiner kennenlernt. →



## Die Pfeife.

Ein rot-rosa gestreiftes Hemd, Funktionsweste drüber und auf dem Kopf ein weicher Filzhut, der sich im Laufe der Zeit mit den braunen Locken arrangiert hat. Das ist er, der Allgäu-Schreiner. Er heißt Dietmar Martin. Zwischen Jackentasche, Hand und Mundwinkel wandert eine Pfeife – mit langgewohnten Bewegungen geklopft und gestopft, ist sie mal Zeigestab, mal Schläfenkratzer, meist Spielzeug für Hände, die nicht gut stillhalten können. Ab und zu nimmt Dietmar zwei, drei Züge, dann „schmeckt“ man den Rauch eines rassen, unfermentierten Krauts. Sowas raucht einer, der keine Umwege macht, aber auch keine Sperenzchen brauchen kann.

## Die Form.

Dietmars erster Auftrag in der eigenen Werkstatt war eine Haustür – ein Treppenwitz, denn auch der Türen wegen, wagte er den Schritt in die Selbständigkeit. Bei seinem Ausbildungsbetrieb damals hat er wirklich viele Haustüren gebaut und seine Kreativität suchte irgendwann nach etwas ohne Klinke. Jetzt baut er Lieblingsstücke, denn Lieblingsstücke sind Erbstücke, sagt er schmunzelnd, „die will man weitergeben“.

Er mag Dinge, die bleiben. Für ihn hat sein Handwerk viel mit Massivholz zu tun. Gerade hat er eine Esszimmerbank in der Werkstatt. Eine Eckbank, die er vor 20 Jahren gebaut hat. Sie wird in der Länge angepasst, für eine neue Wohnung. Sie ist immer noch schön. „Klassische Formen verlieren halt nicht“ findet Dietmar „die bleiben schön.“ Aber sie müssen bestimmten Gesetzen gehorchen: „Ein Bogen braucht einen Gegenbogen“ gibt er als Beispiel und zeigt auf die geschwungenen Seiten des honigfarbenen Bauernmöbels. Das Holz ist ganz glatt dort, vielleicht weil viele Hände über die Jahrzehnte unwillkürlich dem Schwung gefolgt sind. Anderes muss sich verändern, damit es bleibt. Wie oft kommt heutzutage noch ein großer Holzrechen zum Einsatz? Die Technik, wie die massiven Zinken eingeschlagen werden, taugt aber auch für eine Garderobe, hat Dietmar überlegt. Eine Gastwirtschaft in den Hörnerdörfern profitiert jetzt von der stabilen Form, also kein Grund für Nostalgie. Auch Dietmar ist weder der letzte seiner Zunft, noch übt er ein vergessenes Handwerk aus. Aber sein Handwerk bewahrt Allgäuer Holz und Form vor dem Vergessen. Weil er seine Stücke liebenswert macht. Was geliebt wird, bleibt lebendig.

## Der Macher.

Dietmar Martin wird Anfang der 70er geboren, hat Anfang der 90er den Meisterbrief fürs Schreinerhandwerk in der Tasche und Ende der 90er den Plan, eine eigene Werkstatt zu führen. Der Anfang war ein Kampf gibt er zu, „ein Existenzkampf“ aber er lacht dabei, denn heute steht sie ja da: seine Werkstatt. Dazu fünf Mitarbeiter und Auftragsbücher, die voll und vor allem vielfältig sind. Erst kamen Aufträge in klein, dann mittel, dann groß. Ein Tisch, eine Küche, eine Hotelbar. Erst 100, dann 1.000 Taler, dann noch mehr, grob gerechnet. „Ab hier wird's anders spannend“ findet Dietmar. Bei den Großaufträgen wächst mit dem Kundenwunsch die gestalterische Freiheit.

Der Anspruch bei einer Restaurierung: den ursprünglichen Zustand wiederherstellen. Das Gesamtkonzept für eine Gastwirtschaft entwickeln: eine kreative Spielwiese. Vielleicht hätte er es leichter haben können. Dietmar wurde eigentlich in die Landwirtschaft hineingeboren, hat früher die Sommer als Kleinhirt auf der Alpe verbracht. Das hätte genauso gut der Brotberuf werden können. Er macht die Arbeit ja gern. Stattdessen mühte er sich durch die harten Anfangsjahre in der Schreinerei und die Landwirtschaft wurde sein Nebenberuf. Und sein zweiter Meistertitel. Ein lapidares „ich lern halt gern“ und ein breites Grinsen müssen als Erklärung genügen. →





## Das Holz.

Eiche sei gerade sehr beliebt, sagt Dietmar. Rustikal, lebhaft und fürs ganze Haus geeignet. Esche gibt es viel – die Eschen müssen ja wegen des Eschentriebsterbens umgenommen werden – aber das Holz ist gut, elastisch, zäh, hart, aber biegsam. Oder Ahorn, das ist gut für Esstische. Ahorn reinigt sich selbst: Ein Fleck Rotwein, ein Klecks Tomatensauce „das treibt sich nach einigen Tagen von allein raus“ verspricht er. Dietmars liebstes Holz ist die Fichte, *Picea abies*. Aber er meint natürlich weniger die botanische Klasse „Fichte“, sondern seine, die Allgäuer Fichte. Was im Allgäu wächst, wächst ja von Haus aus weiter oben, hat kürzere Sommer und strengere Winter gesehen. Der Fichte kann man Form geben, sie trägt und ist doch leicht und sie ist nicht eitel – der Fichte sieht man ihr Alter an, mit den Jahren färbt sie sich von hellweiß zu dunklem Honig. Es steht ihr gut.

Dietmar kauft gern Holz in der Region, macht das Holz für seine Projekte am liebsten selbst und verkauft meist an solche, denen die Verbindung von Allgäu, Holz und Handwerk etwas bedeutet. Etwa 70 Kubikmeter Holz lagert in Sichtweite der Werkstatt an einem Schuppen. Grau, grau-beige, an den Rändern silbrig. Lange, breite Bretter, die noch nicht wissen, was sie dereinst werden und doch schon ihre Bestimmung in sich tragen, denn Dietmar Martin weiß, was sie können.

## Die Heimat.

Es gibt Menschen, die sind daheim und gehen täglich einige Stunden zur Arbeit. Und es gibt Menschen, die sind bei der Arbeit und kommen ab und an heim. Keine Frage, wo man den Dietmar hinzählt. Trotzdem entsteht nie der Eindruck, hier sei einer arbeitswütig oder verkrampft. Ehrgeiz geht auch mit Augenzwinkern, Anspruch verbietet nicht das Lachen, die Lust am Lustigen. Da ist Dietmar ein echtes Allgäuer Gewächs, denn der Sinn für Kunst, Witz und Poesie hat Tradition im Allgäu – auch wenn man nicht recht weiß, woher die Leute einst im harten Alltag dieser armen, rauen Bergregion noch die Energie hernahmen, für Theater, Wissenschaft und bildende Künste. Am wahrscheinlichsten ist die Erklärung: aus der Landschaft.

Hier, zwischen Iller, Bergwald und Alpwiesen steckt etwas, das ansteckt. Eine Kraft. Inspiration? Jedenfalls etwas, das zum Machen anstiftet. Bei Dietmar sind das mal „Heubilder“ oder eine überdimensionierte Wurzelbürste, jede Borste daumendick. Zuweilen treibt es ihn in die Reime und er hält Welt- und Mensch-Betrachtungen in Mundart-Gedichten fest. Was die Landschaft noch tut: Sie macht dankbar. Daraus entsteht eine Traditionsverbundenheit, die so anders ist. Frei, veränderbar, kein Knebel der Ewiggestrigen. Dass Dietmar neben der Schreinerei die Landwirtschaft seines Elternhofs fortführt, ist seine ureigene Verantwortung. Der Familie gegenüber und der Landwirtschaft, seine Antwort an die Landschaft. „Ich mach die Landwirtschaft, damit es weitergehen kann – wie und von wem, kann und will ich nicht bestimmen“ sagt er. Das seinige tun, das reicht schon.



## Die Hand.

Wenn etwas gut ist, hat es Hand und Fuß. Wenn's schön ist, hat man es mit Herz gemacht, wahlweise auch mit Liebe gekocht und dabei aufs Bauchgefühl gehört – komisch, dass der Kopf bei den guten, schönen Sachen gar nicht zu Wort kommt. Dabei sei Handwerk erst mal Geistesarbeit, betont Dietmar. Die Idee, die Planung, das ist im Handwerk halt immer dabei, weiß er, ein Bonus für die Kundschaft. Die erste Skizze und das exakte Aufmaß, das richtige Hinhören, was jemand sagt und das Nachdenken darüber, was jemand braucht, das Wissen ums Alte und das Entdecken von Trends – das alles macht der Kopf und es ist nicht der kleinste Anteil an einem Werkstück.

Aber dann streicht Dietmar über ein sägeraues Eschenbrett, seine Finger finden gleich den haarbreiten Übergang vom Kernholz zum hellen Splintholz, wo das Auge kaum einen Unterschied ausmachen kann. Bei einem fast fertigen Schrank daneben streicht er mit der flachen Hand in großen Schwüngen über die Seite: „Das ist unverwechselbar. So ein Samtgefühl. Das hat nur geöltes Holz.“

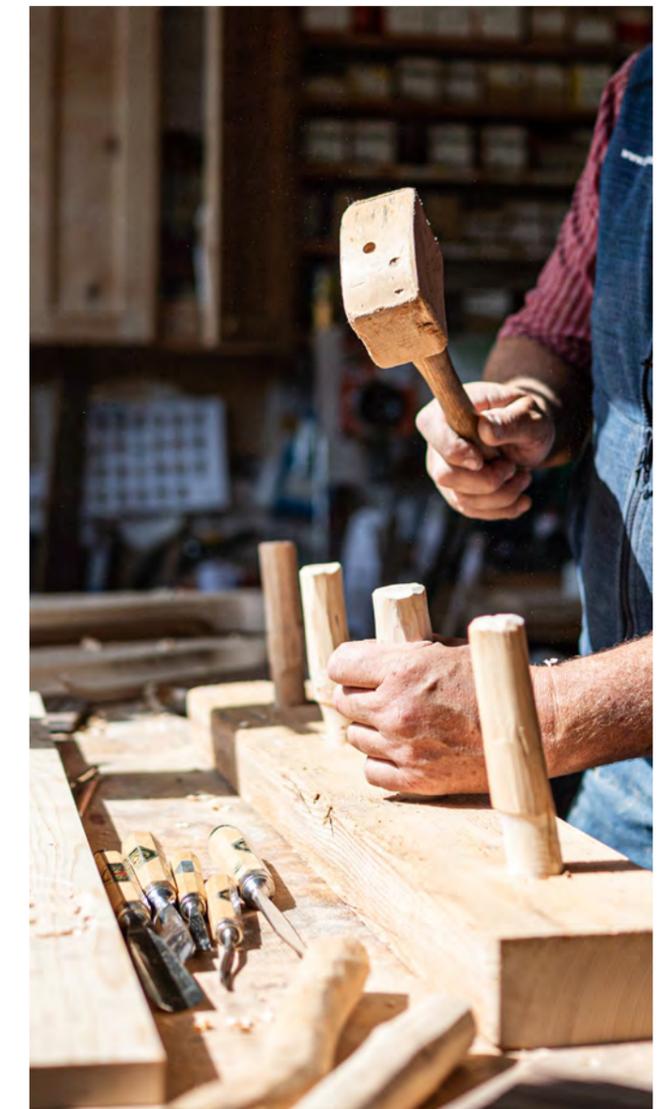
Am Ende ist genau das die Hand im Handwerk – ein unbestechliches Prüfinstrument. Das Handgefühl entscheidet in letzter Instanz über die Qualität, über die Tauglichkeit zum Lieblingsstück. Und dann steht der Allgäu-Schreiner irgendwie doch in der Reihe mit Gepetto und Meister Eder, nur dass man bei Dietmar Martin Holz und Handwerk mit Heimatliebe und Lebenslust verbindet. Vollkommen gegenwärtig. ■

## Holz im Zeichen.

„I mach ming Holz seal“ sagt Dietmar und meint: Er schlägt „seine“ Allgäuer Fichte selbst. Nach dem Kempter Kalender, im Mondzeichen Steinbock oder der Jungfrau, nicht früher als Dezember, nicht später als Januar und kurz vor Neumond. Von den Mondzeichen gibt es 12 pro Monat, ein Zeichen ist also nur irgendwas um die 2,36 Tage lang – manche nähmen es damit auf die Stunde genau, sagt Dietmar. Im Zeichen geschlagenes Holz ist stabiler, schwindet weniger, arbeitet weniger, heißt es, womöglich sogar feuerfest. Wissenschaftlich spricht nichts eindeutig für das „Mondholz“, dagegen auch nicht. „Vielleicht ist es Spinnerei, aber es funktioniert. Schon lang“ gibt Dietmar zu bedenken.

Er achtet auch auf die Höhenlage, wählt gern Bäume an der Nordseite, fällt sie talwärts und lässt sie liegen. Nun versucht der Baum noch schnell einen Samen zu bilden und schießt die letzten Säfte in die Krone, hinaus aus dem Stamm – vergeblich für den Baum, gut fürs Holz. Acht Wochen später wird der Stamm „aufgemacht“, heißt entastet und entrindet. Dann das Sägen, Stapeln, Lagern – mindestens zwei Jahre lang, oft auch fünf. Früher wurde Dietmar für sein Lagerholz belächelt, das sei doch „totes Kapital“. Heute weiß man gutes Holz zu schätzen. Und was sind schon ein paar Jahre, wenn daraus Stücke für Generationen entstehen.

→ [hoernerdoerfer.de/original](https://hoernerdoerfer.de/original)





# Von Zauberhand.

**Keramikerin Sophie Mische macht aus Ton Kunstwerke. Solche, für jeden Tag.**

Als Sophie aus ihrer Mittagspause zurückkommt, zeigt ein kleines Display an dem schlichten, edelstahlverkleideten Kasten von etwa eineinhalb Meter Seitenlänge 785 °C an. Die Hälfte der Magie, die Sophies Handwerk ausmacht, findet hier drin statt: im Brennofen. „Der heizt seit heute Morgen, am frühen Nachmittag ist es dann soweit“ erklärt sie. Sophie Mische ist Keramikerin, genauer Scheibentöpferin, und damit ihre Teller, Tassen, Schüsseln und Krüge lebensmittelrecht und spülmaschinenfest werden, kommen sie ins Feuer. Nein, natürlich nicht in die offene Flamme, sondern in einen hocheffizienten elektrischen Brennofen.

„Soweit“ ist der nach etwa acht Stunden. Dann hat er 1230°C erreicht, hält die Temperatur fünf Minuten, bis die Glasur ausschmilzt und schaltet sich aus. Die andere Hälfte der Magie besteht aus Drehzahl, Kühn und Sophies Händen.

## Vollzeit Heimatarbeit.

Eigentlich war für Sophie nur klar: „A Büromensch bin i it.“ Ein praktischer Beruf musste her, und zwar einer, in dem sich Kunst und Handwerk verbinden lassen. Auf die Töpferei ist sie dann schließlich über ein Prakti-

kum gekommen, eines von vielen. Im Grunde hat sie sich ihr Handwerk genauso erarbeitet, wie sie jetzt in ihrem Handwerk die Stücke herstellt – probieren, genau hinschauen, auf's Gefühl achten. Dann also Keramikerin. Der Werkstoff ist vielfältig, die Arbeiten auch. An der Scheibe drehen, Henkel und Griffe ansetzen, Glasieren, Malen, freie Formen gestalten, so gefällt ihr das. Auch, dass die Arbeitsschritte ihre Zeit haben. Weder lässt sich das Trocknen beschleunigen, noch kann der erste Brand, der zweite Brand, das langsame Auskühlen verkürzt werden. „Schnelle Aufträge“ gibt es bei handgemachter Keramik nicht – im besten Fall braucht ein neu gefertigtes Stück zwei Wochen. Aber es ist immer genug Auswahl da in der Tenne vom Busche Berta Bauernhaus, die sie als Verkaufsraum nutzt.

Die Kundschaft ist zur Hälfte hiesig, zur anderen sind es Gäste der Hörnerdörfer. „Das ist mir sehr wichtig“ sagt Sophie und damit meint sie nicht nur, eine gleichmäßige Auftragslage übers Jahr, sondern dass ihre Arbeit auch dort und von denen geschätzt wird, wo sie ihre Wurzeln hat. Es war reiner Zufall, dass das frisch sanierte Busche Berta Haus „Untermieter“ und sie selbst eine Werkstatt suchte, es war weise Voraussicht, dass der Bürgermeister von Ofterschwang hier eine ideale Kombination erkannte. „Do bin i so ning grütscht“ sagt Sophie. Das war vor gut fünf Jahren.



## Gegensätze zieren den Tisch.

Eine Tonne Ton wandert pro Jahr durch Sophies Hände – manchmal muss sie noch eine halbe nachbestellen. Die klobigen Säcke à zehn Kilogramm verwandeln sich nach und nach in die feinen Teller und Schalen, die auf schlichten Brettern zum Trocknen aufgestellt sind. Etwa 40 Essteller dreht sie an einem Nachmittag, schätzt sie und ergänzt lachend: „Wenn i hocke blib“. Wenn sie nicht gestört wird, verschwindet folglich schon mal ein ganzer Sack Ton und taucht beispielsweise in handschmeichelnden Tassen wieder auf. Wie von Zauberhand, möchte man sagen, wenn man nicht wüsste, dass dieses Zauberkunststück ordentlich Geschick und Geduld erfordert.

Lässt man Brennofen, Drehscheibe und die Aufbereitungsmaschine, die sämtliche angetrockneten Reste wieder in verarbeitungsfähigen Ton verwandelt beiseite, die wirklich groß, heiß, schnell (so 250 Umdrehungen pro Minute auf der Scheibe) und sehr elektrisch sind, könnte man den Rest des Werkzeugs fast aus den heimischen Schubladen kramen. Ein Schneidedraht und eine Küchenwaage fürs Portionieren, eine geschwungene Holzschiene für die Formgebung, einen Meterstab, ein zerfasertes Naturschwämmchen zum Anfeuchten, der Spachtel zum „Abheben“ der Stücke von der Töpferscheibe, Messer, Gabel und eine alte Lampenfassung – natürlich gibt es auch Lampenschirme speziell von der Töpferei Alpgfihl und die sollen später passgenau montierbar sein. Ganz zum Schluss drückt Sophie jedem Werkstück ihren Stempel ein. Wäre gar nicht nötig, man erkennt ihre Arbeit auf den ersten Blick. Aber der Stempel gehört zur Handwerks-ehre. Hübsch ist er auch. →



## Das Busche Berta Bauernhaus.

Die Töpferei s'Alpgfihl hat ihren Platz in der Dorfmitte von Ofterschwang gefunden. Im Busche Berta Haus. Das Haus ist ein Glücksfall, denn der gut 200 Jahre alte Hof – ein typisches Allgäuer Gehöft und eines der ältesten in Ofterschwang – wurde nie „modernisiert“. Berta Busche, die letzte Eigentümerin, wohnte Jahrzehnte hier und veränderte: nichts. So blieb vieles erhalten, das zwar instandgesetzt, aber nicht erst mühsam freigelegt oder zurückgebaut werden musste. Nun erstrahlt es originalgetreu in neuem, also eigentlich altem, Glanz. Inklusiv einiger ursprünglicher Gepflogenheiten. Mauern und Steinböden im Keller halten die Luftfeuchte bei etwa 90 Prozent, gute Bedingungen für Käselaibe und „g'selchte“ Schinken – auch früher

wurde hier geräuchert und gelagert, allerdings vermutlich nicht in der Fülle und Auswahl wie heute. In die ehemalige Scheune ist zudem eine Brennerei eingezogen. Aus regionalem Obst entstehen in dem Kupferkessel einer Verschlussbrennanlage edle Brände und Gin. Das Busche Berta Haus ist von den Schindeln an der Fassade bis zu den Sparren im Dach ein Gesamtkunstwerk des Handwerks: Viele ansässige Betriebe haben sich beteiligt, viel lokales Wissen ist in die Wiederherstellung der Details eingeflossen. Gedacht ist das Busche Berta Haus aber nicht als Museum, sondern als ein lebendiges Kulturgut, in dem gelebt, gearbeitet und gefeiert wird.

→ [hoernerdoerfer.de/original](https://hoernerdoerfer.de/original)



## Eine Welt aus Einzelstücken.

Sophie verziert ihre Keramik mit verschiedenen Dekoren: Berge und Kühe, Blumen, muhende Kühe, Edelweiß, springende Kühe – Wie viele Kühe sie schon in ihrem Leben gemalt hat? „Keine Ahnung, aber sehr viele. Sicher zu viele für einen Vihscheid!“ Ihre Töpferei heißt ja nicht zufällig „s'Alpgfihl“. Sie kommt immer wieder zurück auf die Allgäu-Motive und muss auch immer wieder hinaus zu ihnen. In die Berge, zu den Gipfelkreuzen, zu den Bergblumen und den Kühen, die sie malt.

Die Farben sind ihr Geheimrezept, sie mischt sie selbst. Fertige Farben seien zwar auch schön, aber oft nicht von ausreichender Qualität. Bei ihren Glasuren hat sie so lang experimentiert, bis Farbe, Oberfläche und Glanz ihren Ansprüchen genügten, jetzt arbeitet sie mit einem strahlenden Rosa, leuchtendem Himmelblau, sattem Grün und die Zeichnungen in Anth-

razit geben Kontur, ohne hart zu wirken. Bei den Rezepturen geht es aufs Gramm genau und manchmal ist es dann doch wie verhext... So wie neulich, als im Ofen eine große Auftragsarbeit brannte – zig Geschirre in Sophies hellem Weidegrün waren bestellt. Als sie die Tür des Ofens öffnet, schauen ihr dunkle, bergwaldgrüne Teller und Tassen ins Gesicht. Da sei sie selbst erstmal ein wenig grün um die Nase geworden. Des Rätsels Lösung: Ein Lieferant hatte die Zusammensetzung seines Rohstoffs geringfügig geändert. Nicht ersichtlich, kaum der Rede wert, aber in Sophies Mixtur mit deutlicher Wirkung; doch das Dunkelgrün gefiel dem Kunden sehr, der Auftrag wurde abgenommen und die neue Farbe hat es sogar ins ständige Sortiment geschafft – am Ende ist die „s'Alpgfihl“-Keramik vielleicht keine Zauberei, aber immer zauberhaft. ■



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






# Schlagfertig.

Warum Kupferschmied Hans Rimmel lernte, Kessel zu machen.

Auf der Arbeitsbank im Halbdunkel liegen Kühe, sechs Stück. Mit sechs Edelweiß liegen sie ordentlich in einer Reihe. Alle glänzen, fertig präpariert. Sie sind fünf Zentimeter groß und aus Messing – Beschläge für eine Schelle wahrscheinlich.

Die schwere Holztür der Schmitte in Obermaiselstein öffnet sich, ein Kunde bringt eine große Schnalle vorbei. Die ist alt, ein wenig verbogen und der Steg ist brüchig, das soll Hans wieder richten – aber bitte nicht die Kratzer und die Patina wegpolieren. „Die Zit der bliebe?“, Hans lacht. Er hat verstanden. Die Schnalle gehört zu einem Schellenriemen, erfährt man nebenbei. Sie ist groß, es wird wohl ein Riemen sein, mit dem Scheidschellen befestigt werden. Ein besonderes Stück, das sieht Hans sofort. Von „Thoma“ aus der Schweiz, sagt der Kunde. „Isch reacht“ sagt Hans, lacht und legt die Schnalle auf einen Seitentisch. Auftrag angenommen.

Bliebe man bei der ursprünglichen Bedeutung des Wortes Spengler, müsste man sich diese Szene als das Alltagsgeschäft von Hans Rimmel vorstellen: Die Herstellung und Reparatur von Spangen, Schnallen und kunstfertigen Beschlägen. Aber die 30, 60 und 150-Liter fassenden Kupferkessel hinter ihm in der Werkstatt erzählen eine andere Geschichte.

Es ist nicht so, dass die Spenglerei – das ist Hans' Beruf – ein gemächliches Handwerk wäre. Ein Spengler

muss biegen und bördeln, falzen, treiben, sicken und schweifen, schneiden, stanzen oder eine Schwalbenschwanznaht ausschlichten. Das ist alles erstens schwierig und zweitens anstrengend. Trotzdem, Hans schmunzelt und erzählt, dass er irgendwann Mitte der 1990er Jahre von einem Mann in Vorarlberg hörte, der kupferne Kessel herstellt. Er rief an und fragte, ob er's lernen dürfe. Und dann stand er in der Werkstatt von Werner Wehinger aus Rankweil, bei Dornbirn im Grenzgebiet zur Schweiz und ließ sich zeigen, wie man Kessel macht. „Mich haben die Arbeitsschritte interessiert, die wollt ich lernen“ erinnert sich Hans und lacht. Denn „mit Kesseln wirsch it riech“, aber „dafür machts Gelenke kaputt“ gibt er lachend zu – beim ersten Kesselklopfen hat er sich einen sauberen Tennisarm geholt, da mussten sogar Spritzen helfen. Er hebt grinsend seinen Ellenbogen, alles noch dran. Hans lacht.

## Haltbarkeitsdatum: Siehe Jahrhundertende.

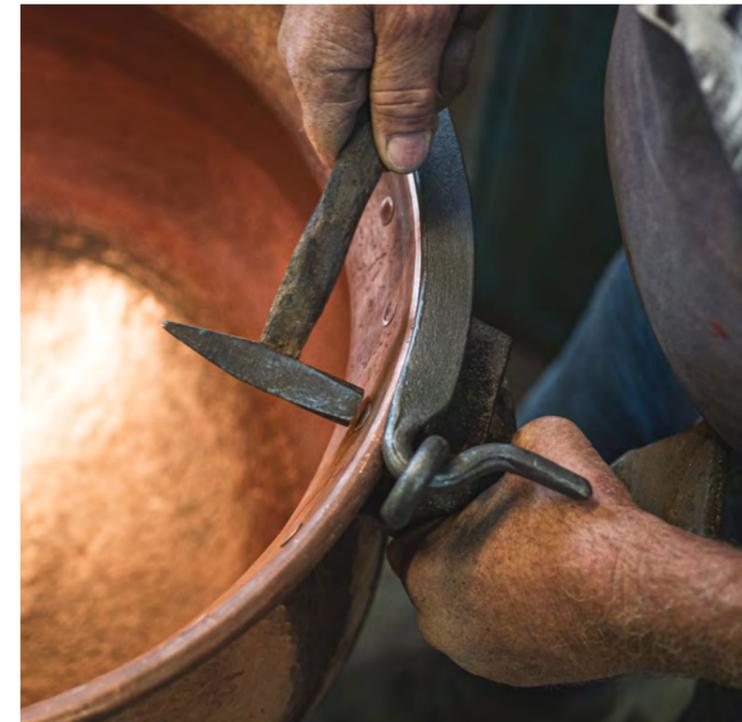
Warum dann Käsekessel hämmern? Weil daheim im Allgäu das niemand mehr konnte. Jedenfalls kannte er niemanden, der das konnte. Ja, früher! Früher schon, da hatte etwa die Firma Kössel aus Immenstadt ein Renommee. Die hatten sich als Maschinenwerkstätte Ende des 19. Jahrhunderts auch auf Käseerheinrichtun-

gen verlegt und hatten gut zu tun – es war die Zeit, als Aurel Stadler, Carl Hirnbein und Peter Althaus schnell und gründlich aus dem armen „blauen“ Allgäu ein prosperierendes „grünes“ Allgäu machten. Über den Flachs mit seinen wunderhübschen blauen Blüten, der keine Chance gegen billige Baumwolle aus Übersee hatte, ließen die Allgäuer das Gras wachsen und widmeten sich fortan der Milchwirtschaft. Ein durchaus dramatischer Wandel und doch noch keine 200 Jahre her. Kurz und gut: Mit dem Aufschwung kam der Bedarf, Kössel und andere produzierten Kupferkessel fürs Käsekochen im großen Stil. Die Sennalpen und Sennereien waren alsbald mit Kesseln versorgt. Bedarf gedeckt, Nachfrage gestorben – denn so ein Kupferkessel hält. Und hält. Und hält. „100 Jahre sind da nix“ sagt Hans. Entsprechend starb auch das Fachwissen weg, zumal die industriellen Molkereien mit Edelstahlgerät arbeiten.



## Vom Topf zum Kessel.

Hans lacht, als er an seinen ersten Kessel denkt. Der geriet zu einem „Seichhäfele“ – ein Potschamperl, ein Nachttopf. 30 Liter Fassungsvermögen zwar, aber der Rand wurde zu breit, der Bauch eine Kugel, alles unförmig und schief, kurz: ein Reinfall. Heute braucht er für einen wohlgeformten 150-Liter-Kessel mit Beschlägen und Henkel etwa eineinhalb Wochen, wenn er sich ranhält. Allerdings müsste man noch etwa 160 Wochen draufrechnen, denn insgesamt hat er sicher gute drei Jahre Kessel um Kessel gehämmert, bis die Arbeitsweise und das Ergebnis ihn zufriedengestellt haben – „bis ma seal zfride isch mit sin'ger Arbet“.



## Formschön.

Bis aus einem zylinderförmigen Rohling ein Kessel wird, an dem der Druide Miraculix seine Freude hätte, muss mit dem Treibhammer dem ausgeglühten Metall eine gerundete Form verpasst werden. Anfangs hat er freihändig gearbeitet und nach einigen Schlägen immer mit einer Schablone geprüft. Das war für Schultern und Rücken schwer und ständig musste die Wölbung nachgebessert werden. Sowas muss auch effizienter gehen, meinte Hans und hat sich ein Gestell ausgedacht, mit dem er den Kessel auf dem Tisch nach jeder Runde mit dem Treibhammer weiter anhebt und in einer Führungsschiene gleichmäßig drehen kann – das ist jetzt leichter, führt er lachend vor. Die Anzahl der Schläge bleibt sich gleich. Das Lachen auch. ■

## Schön, schlau und schmackhaft – das Kupfer macht's.

Glatte Haut, strahlende Augen, starke Knochen, starke Nerven und ein leistungsfähiges Herz – verdanken wir dem Kupfer. Das Spurenelement ist bei vielen Stoffwechselfvorgängen unentbehrlich. Und wird in der Küche geschätzt. Wegen der 20fach höheren Wärmeleitfähigkeit und weil es antioxidativ wirkt, Marmelade beispielsweise bleibt schön rot, gelb, orange und braucht weniger Gelierzucker.

Wird im Kupferkessel Käse „gekocht“, wandern Kupferionen ins Endprodukt und mit einem guten Käsebrod deckt man leicht den erwachsenen Tagesbedarf von 1 – 1,5 mg. Umgekehrt werden unliebsame Bakterien, die etwa zu Fehlparfömen im Käse föhren könnten, von Kupfer in Schach gehalten. So bleibt Käse gesund und lecker.

→ [hoernerdoerfer.de/original](https://hoernerdoerfer.de/original)



# Geschmack der Alpen.

Ein Tag auf der Alpe beginnt früh, endet spät. Dauert nur einen Augenblick. Genug Zeit, um Frieden zu finden. Und echten Geschmack.

Wenn Gäste im Allgäu eine „Almhütte“ suchen, werden sie nicht fündig. Hierzulande heißt es „Alp“ und nicht „Alm“. Schon die Römer nannten das Gebirge, wo im Sommer Vieh geweidet wurde: „alpes“. Heißt ursprünglich einfach „hoher Berg“. Das Wort wandelte sich zu „alpun“. Die Aussprache Richtung Osten wurde weicher, zerschmolz im Bairischen zu „Alm“. Die alemannischen Dialekte, hier und teils in der Schweiz, blieben hart, blieben bei Alpe. Sei's drum. Die Alpe ist jedenfalls nicht nur die Bergweide, sondern auch Wohn- und Wirtschaftsgebäude. Dort wird gekäst, gebacken, eingeschenkt und aufgetischt. Ein Ort, wo Leib und Seele wieder zusammenfinden.



# Die Alpwirtschaftslehre.

Die Landschaft rund um die Hörnerdörfer - eine Bilderbuchseite der Allgäuer Voralpen. Eine reizvolle, teils weiche, teils zerklüftete Geologie, viel Wald und noch mehr Lichtweiden, eine überaus artenreiche Gegend ist es auch; die Tier- und Pflanzenwelt reicht vom grazilen Apollofalter bis zur halbtonnen-schweren Kuh und von der zerzausten Wettertanne bis zum kleinen, eleganten Knabenkraut. Alles sehr schön und ursprünglich.

Interessant an dieser Aufzählung sind Weide, Kuh und Artenreichtum. Sie bedingen einander, leben voneinander und setzen die Vorstellung von „ursprünglicher Natur“ ins rechte Licht. Denn hier ist nicht Urwald, hier ist nichts „unberührt“. Die Natur - inklusive des Naturparks - wird genutzt. Der Wald dient zur Holzernnte oder wird als Schutzwald gehegt, auf den Weiden der Alpen sömmeren die Rinder, es wird g'hoibet - Heu gemacht - und die Natur ist ganzjährig Ziel des urlaubenden Menschen. Wanderschuhe, Skistöcke und Radhelme gehören genauso zur Alplandschaft der Hörnerberge wie Rinder, Rauhfußhühner und Enzian. Kurz und gut: Es ist eine Kulturlandschaft. Der Mensch hat sie seit vielen, sehr vielen Generationen, geprägt und wurde von ihr geprägt. Heute nennt man das „nützen und schützen“ und meint, die Landschaft nicht als Material zu betrachten, sondern als Lebensgrundlage. Ist diese Basis solide, ist der Nutzen groß und - speziell im Allgäu - wohlschmeckend. Der Kräuterreichtum der Magerwiesen, welche nur durch



regelmäßige Beweidung erhalten werden, gelangt ohne große Umwege als Geschmack auf unsere Teller. In Käse, Butter, Joghurt - klar, aber ebenso stecken Alpenkräuter auch in Ochsenbacke, Roastbeef oder Hirschsalami. Und dass die Ofterschwanger Milch einen Umweg über die Eismaschine nimmt, ist keinesfalls zu beanstanden: Alpenkaramell, Honig-Blüten, Bergkäs-Splitter oder geräucherte Wacholderbeere eröffnen neue Geschmackswelten. →



## Geschmacksverstärker Natur.

Es ist Fakt, Kühe sind nicht lila und es heißt, Geschmack mit Verstärkern sei keine gute Idee. In den Hörnerdörfern wird trotzdem gern am Geschmack gebastelt und gefeilt. Bitte, Ruhe bewahren – und gleich vorweg Entwarnung: Nein, hier wird kein Mononatriumglutamat in den Käse gekippt, damit er besser schmeckt. Ist gar nicht nötig, denn das Glutamat ist schon natürlicherweise in der Kuhmilch vorhanden. Durch das Käseprotein Casein gehört Käse damit von Haus aus zu den Lebensmitteln, die besonders den Umami-Geschmacksnerv kitzeln. Umami heißt soviel wie vollmundig und herzhaft und beschreibt unser Ur-Gefühl von lecker. Was nicht bedeutet, dass man einen handwerklich einwandfreien, köstlichen Laib nicht geschmacklich noch „verstärken“ könnte – affinieren lautet das Zauberwort und meint, den Käse

mit Edelschimmel impfen, mit Kräutern ummanteln oder in der Asche wälzen. Muss man natürlich können, sonst wäre das Ergebnis nur staubiger Käs' – man darf aber vom gekonnt Gemachten probieren, etwa im Busche Berta Haus. Oder, man bleibt doch beim Geschmacksträger freie Glutaminsäure und fragt auf den Sennalpen einfach nach einem lang gereiften Alp- oder Bergkäse. Frischer Käse bekommt mit Tomaten den Umami-Dreh → wie in diesem Rezept von der Freyburger Alpe. Gemütlich gesättigt lässt man den Blick schweifen, sieht Gipfel im Nachmittagslicht, sieht den Hirten den Hut in den Nacken schieben, während die falben Schumpen die Fliegen vertreiben, indem sie ein Zittern über ihre Flanken schicken...



## Rezept: Die Immer-anders- Käsebrozeit

Selbst gekauft ist Pesto meist Basilikum-betont, selbst gemacht bringen Bärlauch, Rucola oder auch Möhrengrün neue Noten ins Spiel. So lässt sich mit wenigen Handgriffen eine immer neue, immer gute Käsebrozeit zaubern.

### Man braucht pro Teller:

- 1 kleiner Weichkäse - etwa Mozzarella, junger Camembert oder junger Schnittkäse
- 5-8 Cocktail-Tomaten (oder 7 getrocknete, eingelegte Tomaten)
- 1-2 Esslöffel grünes Pesto
- Pfeffer, Balsamico-Essig

Den Käse mit halbierten Tomaten umgeben. Das Pesto gut aufrühren und 1-2 Esslöffel davon über die Tomaten träufeln. Mit einem Schuss Balsamico-Essig und schwarzem Pfeffer abrunden. Dazu schmeckt Laugengebäck oder helles Bauernbrot.

→ [hoernerdoerfer.de/land-alpwirtschaft](https://hoernerdoerfer.de/land-alpwirtschaft)



### Für ein kleines Glas Pesto:

- 2 Esslöffel Pinienkerne (alternativ Mandeln)
- 1 Zehe Knoblauch (alternativ 1 kleine Schalotte)
- 1-2 Esslöffel Parmesan, fein gerieben
- 2 Bund Basilikum, Rucola, Bärlauch oder Möhrengrün
- mind. 100 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Die Kerne in einer Pfanne ohne Öl leicht anrösten, bis sie duften. Kerne, Öl, Parmesan und Knoblauch in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Kräutergrün waschen, gut trockentupfen und grob hacken. Nach und nach ebenfalls in den Mixer geben und pürieren. Nach Vorliebe salzen und pfeffern und noch so viel weiteres Öl einrühren, bis das Pesto sämig wird und leicht vom Löffel tropft. → Mit Öl bedeckt in einem Schraubglas hält sich das Pesto im Kühlschrank bis zu 6 Wochen, eingefroren noch länger.



## Aussichtsreicher Genuss.

Berge, soweit das Auge reicht, darüber strahlt die Sonne und mittendrin grasen Kühe auf blütenübersäten Alpweiden. Alles ist saftig, sprießt und gedeiht und alles geschieht durch Zauberhand... so einfach dann doch nicht. Aber, wer sorgt nun für die grün-bunte Idylle? Denn Trupps mit Rasenmäher und Saatkörbchen, die den Boden vertikutieren und die Blütenmischung der Saison aussäen wird man nicht finden. Stattdessen sind die Rinder selbst die Landschaftspflegerinnen. Die grasenden Tiere schützen die Flächen vor Verbuschung und weil außer den Kuhfladen der Saison kein Dünger ausgebracht wird, bleiben die Wiesen mager, also relativ nährstoffarm, so wie Silberdistel oder Arnika oder die hundert anderen Alpenpflanzen es lieben.

Und weil das Hornvieh an sich sehr gern Gesellschaft hat, nimmt es immer eine Menschenfamilie mit zur Sömmerung. Was sehr praktisch ist, denn die Älpler kümmern sich um Tiere und Weide und um wanderlustige Zweibeiner gleich mit. Auf den Alpen der Hörnerdörfer – die Region bietet eine wirklich hohe Alpdichte! – darf man es sich gut gehen lassen. Neben Käse & Co. finden sich viele regionale Produkte auf den Karten und wenn auf der Tafel „Omas Käskuchen“ steht, kann man ziemlich sicher sein, dass an dem Rezept nichts verändert wurde, seit Oma vor über 50 Jahren die ersten „Sommerfrischler“ bewirtet hat. ■

HOTEL BERWANGER HOF IM ALLCÄU · NIEDERDORF 11 · 87538 OBERMAISELSTEIN · TEL. +49 8326 36330 · WWW.BERWANGERHOF.DE

**WOHLFÜHL  
HOTEL &  
ALPENSPA  
MIT**

**ZIMMERN  
& APARTMENTS  
IN 3 HÄUSERN**



**BERWANGERHOF**  
★★★★

genußsort



Restaurant

Kaffee und Kuchen

Sonnenterrasse

DAYSPA | TISCH  
RESERVIERUNG

— ☎ —

08326 36330

Indoor Pool

Saunawelt

Spa & Beauty





dayspa

WWW.BERWANGERHOF.DE




Anzeige

41



# Das Paradies erreicht man zu Fuß.

Spazierpfade im Tal. Ein Weg entlang sonnen-  
gefluteter Kammwiesen. Mit sicherem Schritt  
zum Gipfelkreuz. So ursprünglich die Natur,  
so idyllisch die Orte, so majestätisch der Weit-  
blick. Die Hörnerdörfer spürt man bei jedem  
Schritt unter den Sohlen.



# Wandern auf 3 Höhenlagen.

Aller guten Dinge sind Drei. Die Hörnerdörfer erfüllen diese Erkenntnis mit unzähligen Wandermöglichkeiten auf drei Höhenlagen. Unten Schonklima, oben Reizklima, unten wie oben klare Luft und solch eine Fülle an Eindrücken und Ausblicken, dass keine Wünsche offen bleiben.

## 1800 m Auf Augenhöhe mit den Gipfeln.

Wege, die hinauf streben. Auf ihnen erstürmt man die Himmel. Sie fordern Kraft, Kondition, Schweiß. Sie belohnen mit weitem Blick über ein Meer aus Alpengipfeln.



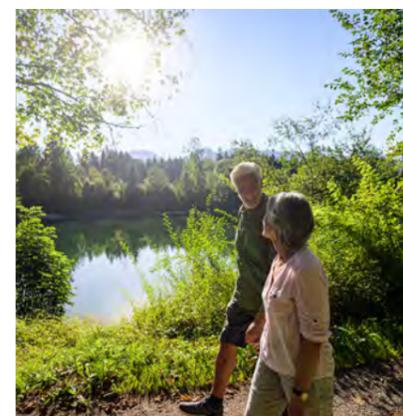
## 1300 m Sonnenverwöhnt über Kammwiesen.

Grasberge, sanft, zugänglich. Verschlungene Pfade führen durch einen Blütenrausch, von der Sonne mit herbem Kräuterduft gekitzelt und eröffnen herrliche Perspektiven.



## 800 m Vom Illertal betört.

Talwege, so friedlich und leicht entlang der ewig strömenden Iller. Auf Kiesbänken träumen sonnenwarme Steinmännchen, im See spiegeln sich die Berge rundum.





## Naturpark Nagelfluhkette.

41 Tausend Hektar. Das ist viel. Das sind so ungefähr ziemlich genau 410 Quadratkilometer. So groß ist der Naturpark Nagelfluhkette und annähernd zwei Drittel davon liegen im Oberallgäu. Das verbleibende Drittel im österreichischen Vorarlberg, denn der Naturpark orientiert sich an der Natur und die kennt keine Grenzen. 2005 haben sich deshalb Gemeinden beider Länder zusammengetan, um diesen komplexen, langgewachsenen Naturraum zu bewahren. Es gilt, die Landschaft zwischen den 13 Gipfeln der Nagelfluhkette vom Mittag bis zum Hochhäderich zu schützen. Das ist die tägliche Arbeit des Naturparks, genau wie die Arbeit der Äpler, Land- und Forstwirte in den Hörnerdörfern insgesamt. Schließlich macht der sorgsame Umgang mit der Heimatnatur auch nicht an den Grenzen des Naturparks halt. Und: Nützen schützt! Die Bewirtschaftung der Alpweiden und des Bergwaldes dient in einer Kulturlandschaft gerade dem Erhalt der Artenvielfalt. Die enormen Höhenunterschiede und die verschiedenen Gesteinsarten in der Region

tragen zwar einen Großteil zu Biodiversität bei, die Nutzung durch den Menschen hat jedoch im Laufe der Jahrhunderte neue, teils sehr spezielle Lebensräume geschaffen. Prominentestes Beispiel: Der Apollofalter, der als Raupe und Schmetterling auf Blüten angewiesen ist, die nur auf stickstoffarmen Böden an Nagelfluhbrocken wachsen, und zwar, weil dort Kühe das Areal um den Stein abgrasen. Auf ihren Touren erzählen die Naturpark-Ranger von diesen und vielen weiteren faszinierenden Zusammenhängen zwischen Mensch und Natur.



Rechts  
Nagelfluh, die „genagelten Steine“.  
Im Allgäu sagt man: Herrgottsbron.

## Wandertrilogie Allgäu.

Von A nach B mit vielen Kilometern dazwischen, so kennt man Weitwandern. Bei der Wandertrilogie reichen zwei Lettern nicht aus, da wird im ganzen Alphabet gewandert. 54 Etappen auf drei Höhenlagen in unzähligen Varianten verbinden die verschiedenen Erlebnisräume des Allgäus. Die Hörnerdörfer buchstabiert man P-a-r-a-d-i-e-s, sie liegen im Trilogieraum „Alpgärten“ und zwischen dem Portalort Fischen und dem Etappenort Balderschwang verlaufen viele „Himmelsstürmer“-Wege.

→ [allgaeu.de/wandertrilogie](http://allgaeu.de/wandertrilogie)

## Freie Fahrt mit der Bergbahn.

Berg. Tal. Täglich. Bei vielen Unterkünften in den Hörnerdörfern ist bei den Allgäuer Hörnerbahnen eine Berg- und Talfahrt pro Tag und Bahn frei. Und nur weil der Aufstieg kommod und der Abstieg knieschonend ist, schmälert es nicht das Gipfelglück.

## Berge mit Gebrauchsanweisung.

Schöne Landschaft ist schön, dafür muss man nur gehen und gucken. Um die Feinheiten und Wechselwirkungen in der Naturwelt der Alpen zu verstehen, hilft es ungemein, sich von Fachleuten bei der Bergwanderung begleiten zu lassen. In den Kessel gucken bei den Äpler-Touren, mit den Rangern zur Tierbeobachtung der Allgäuer „Big Five“ oder ins Ausbildungscamp der Junior Ranger oder einfach auf eine Genuss-Wanderung mit unseren zertifizierten Wanderprofis – man kann nur gewinnen, wenn man sieht, weil man lernt, wo man hinschauen soll...

Anzeige

Mehr erfahren unter:  
→ [golf-sonnenalp.de](http://golf-sonnenalp.de)

### Golf Resort Sonnenalp-Oberallgäu Natur- & Golferlebnis

Entdecken Sie unsere zwei atemberaubenden 18-Loch-Golfplätze, einen 6-Loch-Kurzplatz und die Golfacademy Sonnenalp für Spieler aller Levels. Erleben Sie die Einzigartigkeit der Allgäuer Natur und kulinarische Highlights in unseren Restaurants. Willkommen zu unvergesslichem Golfvergnügen!

Golf Resort Sonnenalp-Oberallgäu  
Sonnenalp 1 • 87527 Ofterschwang  
Tel. 08321 272181 • [golf@sonnenalp.de](mailto:golf@sonnenalp.de)



## Wandertipps

Ganz für sich, in Begleitung, mit Kindern, mit der Bergbahn oder mit Aussicht auf einen kleinen Muskelkater – Wandern ist hier im Voralpenland die natürlichste Sache der Welt. Gewandert wird als Sport, als Genuss, zum Runterkommen, um Inspiration zu finden, weil man fröhlich ist oder eine Enttäuschung hinter sich lassen will. Man wandert, um Neues zu sehen und um Vertrautes wiederzuentdecken. Und Wege gibt es mindestens so viele wie Gründe, die Schuhe anzuziehen...

→ [hoernerdoerfer.de/wandertipps](https://hoernerdoerfer.de/wandertipps)

## Obermaiselstein: Königsweg zum Besler

Der Königsweg wurde von Bayernkönig Max II gebaut, zumindest ein Teil davon als sein Jagdsteig. Auch heutzutage kann man mit ein bisschen Glück auf dem Königsweg reiche Jagdbeute machen: Am Schwarzenberg kann man Fossilien vom einstigen Urmeer entdecken und oben auf dem Schratenkalkplateau des Besler wächst eine der giftigsten Pflanzen Europas, der Blaue Eisenhut. Schon unterhalb des Beslermassivs hat man besten Weitblick, oben wartet ein Klettersteig – wobei der Gipfel auch auf breitem, mit dem Premium-Wanderweg-Siegel zertifiziertem Familienwanderweg zu erreichen ist.

## Fischen: Burgkirchenpfad

Vom Kurpark über den Walderlebnisweg „Die 12 Fischinger Tore“ und entlang der Iller führt der Weg mit immer neuen, reizenden Ausblicken zur Schöllanger Burgkirche hinauf. Das Kirchlein auf dem Steilhang gibt es seit Mitte des 14. Jahrhunderts, „heilig“ war den Menschen der Standort vermutlich schon sehr viel länger. Wer die Kirche umrundet, versteht: Der Blick fliegt endlos weit in alle Himmelsrichtungen und ist geradezu magisch. Auf dem Rückweg, am Auwaldsee, findet man noch einen Ort der Kraft: Die Lichtung „Hoch über der Iller. Alles im Fluss“.

## Bolsterlang: Bergtour zum Sonderdorfer Kreuz

Aussicht erst oben? Bei dieser Bergtour tun sich bereits beim Anstieg die schönsten Perspektiven auf. Auf den knapp 300 Höhenmetern, die es aufwärts geht, öffnet sich stets ein neuer Blick gen Süd-Südost, von den Sonnenköpfen bis zum Alpenkamm. Dort, wo man den Dorflift, die Hörnerbahn und ein Stück der FIS-Herrenabfahrt vom Weiherkopf passiert, darf man sich das Panorama in Weiß vorstellen: bezaubernd. Oben warten eine grandiose Aussicht und ein verspiegeltes Gipfelkreuz. Himmelsblau, Wattewölkchen oder ein glühender Sonnenaufgang schenken diesem ein immer neues Kleid.

## Ofterschwang: Moos Rundweg

Spaziergehen. Für Kinder nicht unbedingt ein Highlight im Urlaub. Ein Gang um das Tiefenberger Moos könnte das ändern. Im geschützten Hochmoor finden viele Libellen, Schmetterlinge und außergewöhnliche Pflanzen, wie der insektenfressende Sonnentau, ihren sehr speziellen Lebensraum. Die Pfade schlängeln sich abenteuerlich unter Moorbirken, durch Heidelbeeren und über Knubbel, Bohlen und Wurzeln. Dass die Kleinen dann schon nach einer knappen Stunde den Spaziergang beenden wollen, ist unwahrscheinlich, deshalb lässt sich der Weg auch gerne doppelt so lang gestalten.

## Balderschwang: Genusstour zum Scheuenwasserfall

Wasser in seiner schönsten Form – der Scheuenwasserfall ist ein beeindruckendes Wanderziel. 20 Meter stürzt das Wasser nahezu senkrecht in das geheimnisvoll grünschimmernde Becken. Faszinierend, wie der Wind den silberweißen Wasservorhang in immer neue Bögen bauscht und die Enden im Sonnenlicht zerfransen. Die feine Gischt temperiert das Mikroklima um ein Paar Grad herunter und macht eine Pause hier sehr angenehm. Auf der Scheuen- und der Lenzenalpe gibt's dann auch Erfrischung im Glas und Stärkung auf dem Brotzeitbrett.

#SCHMECKTNACHALLGÄU

# 3x echter GENUSS

## GAISBOCK

Die Dorfalpe // gemütlich & urig  
Traditionelle Schmankerl wie Kässpätzten & Schweinshaxe sowie moderne Kreationen

## SPEISEGALERIE

Restaurant // Café // Bistro // Weinbar  
Biergarten . herrliche Sonnenterrasse  
Galerie-Ambiente . innovative Kulinarik

## FISKINA

Die Eventlocation // Festsaal bis 600 Pers.  
Hochzeiten . private Feste . Firmenfeiern  
Tagungen . Events aller Art . Caterings



# Echte G'schichten.

Geschichten füllen ganze Bibliotheken, sie sind auf Leinwände gemalt, sie werden auf Bühnen gespielt, in Tönen festgehalten. Geschichten entstehen in unseren Träumen, in Traumfabriken und am phantastischsten dort, wo Kinder spielen. Geschichten begleiten uns in einem Märchen, dem wir mit staunenden Augen lauschen, in einer Landschaft, die voller Abenteuer steckt oder in einem stolzen Blick auf eine lange Familientradition. Die G'schichten aus den Hörnerdörfern mögen sagenhaft, spannend oder lehrreich sein, aber sie sind vor allem eines: echt.



# Bretter, die die Welt meistern.

Vom Gewinnen lernen, vom Aufhören können und von einer Familie, für die Skifahren mehr als nur Sport ist.

Die Familie Schmid liebt Schnee, lebt in Fischen und hat es auf Skipisten zu viel Ruhm, Ehre und Edelmetall gebracht. Ihre Top-Platzierungen und Titel bei Abfahrt und Super-G, im Riesenslalom, bei Telemark und auf dem Skibob sind beachtlich. Jüngster Erfolg: Alexander Schmid holt 2023 Weltmeister-Gold im Parallel-Slalom in Courchevel. Doch professioneller Skisport ist ein harter Weg, manchmal schlicht zu schmerzhaft. Jüngster Abschied: Manuel Schmid erklärt 2023 seine Karriere verletzungsbedingt für beendet.

Wir haben Carola Schmid, Mutter von Manu und Alex, gefragt, was es mit Brettern, Schnee und Familientalent auf sich hat.





## Carola, woher kommt denn das große Ski-Talent der Schmidts?

Vielleicht vom Fahren selber? Alle in der Familie waren immer irgendwie auf der Piste. Hans-Peter, also der Opa von Manu und Alex, war seinerzeit Rennläufer. Das heißt, alle Großeltern sind schon Rennen gefahren. Onkel, Tanten, Cousin – im Allgäuer Ski-Verband, im Europacup, im Weltcup...

## Du warst ja selbst in der Weltcupmannschaft, damals noch Carola Spatschil.

Ja, ich bin Riesenslalom und Super-G gefahren. Und nach der aktiven Zeit hat man die nächste Generation trainiert. Hans-Peter und meine Mutter, Rosl Spatschil, waren Trainer beim Skiclub Fischen, so wie ich dann auch.



## Wenn zwei Brüder im selben Sport Profi werden, ist Rivalität da nicht vorprogrammiert?

Rivalität würde ich nicht sagen, eher Ansporn. Der Große war ein Vorbild für den Kleinen. Die Jungs sind ja nur 16 Monate auseinander, aber Manu ist eben der große Bruder, dem Alex immer nachgeeifert hat. Ich hab' ihnen auch als Trainerin immer gesagt: Ihr seid Brüder, ihr müsst zusammenhalten. Und das tun sie, der Sport hat sie zusammengeschweißt, sie sind nicht nur Brüder, sie sind Freunde.

## Wie stolz ist man auf einen Weltmeister-Sohn?

Wir sind bei unseren Söhnen nicht unbedingt auf die Titel stolz – die sind schön, keine Frage. Aber am meisten beeindruckt es uns, dass sie so lange dabei sind. Wie sie Höhen und Tiefen meistern oder gemeistert haben. Ihr unheimlich starker Geist, ihr Zusammenhalt. Das macht uns stolz.

## Wie läuft eigentlich der klassische Start ins Ski-Leben?

Auf Rutschern. Ich hab' meine so mit zweieinhalb Jahren bekommen, Manu auch. Alex wollte seinem Bruder natürlich gleichtun. „I au, i au!“ hat er geschrien, also haben wir ihn schon so mit knapp zwei Jahren auf die Bretter gestellt. Er war selig. Und wie viele andere Eltern haben wir hinter dem Haus brav mit den Füßen eine kleine Piste „gedappt“, auf der die Kinder dann rutschen konnten.

## Profisport braucht Talent. Das haben Manu und Alex zweifellos. Was noch?

Oh, da braucht' s noch viel mehr. Man braucht inneren Antrieb, Disziplin und mentale Stärke. Es gibt viele Trainings-Weltmeister im Sport – Leute, die im Trainingsalltag tolle Ergebnisse bringen. Aber letztlich muss der Kopf im Wettkampfmoment die Leistung zeigen.

## Was ist mit den Trainingsbedingungen?

Für den Anfang reicht wirklich jeder Hang mit Schnee drauf. Für den SC Fischen hab ich die Kinder am Stinesser in Fischen trainiert, auch Manu und Alex haben hier die Technik gelernt. Alles klein, fein und eine kurze Piste, das war genau richtig. Weltcup-Punkte und Meisterschaftstitel holt man später, fürs erste soll Skifahren einfach viel Spaß machen.

## Wie viel Ehrgeiz brauchen Skifahrer?

So viel, dass er einen weiterbringt, doch man muss haushalten mit seiner Energie. Außerdem muss man das Ziel lieben. Ich hab' meinen Jungs nie „viel Erfolg“ gewünscht vor einem Rennen, immer nur „viel Spaß“. Wenn es nämlich keinen Spaß mehr macht, wenn du nicht mit einem inneren Lächeln rausfahren kannst, dann ist es nicht mehr deins.

## Bänderrisse, Knochen- und Wirbelbrüche... Siehst du Verletzungen bei den Jungs gelassener, weil du selbst Rennen gefahren bist?

Verletzungen gehören dazu, bei der Abfahrt erreicht man schließlich hohe Geschwindigkeiten, manchmal 120 km/h oder mehr.

## Also einfach Berufsrisiko?

Ich würde es Alltagsrisiko nennen. So wie Treppensteigen oder Autofahren auch riskant sein kann. Es hat uns alle schon mal "kherig g'würfelt", wichtig ist, dass man wieder zurückkommt und weitermacht. Natürlich, die Belastungen von Unfällen, Zwangspausen und Reha fühlt man als Eltern mit. Man trägt sie auch mit, aber man muss ehrlich sein. Bei Manu war jetzt ein kritischer Punkt erreicht. Hätte er noch fahren können? Ja, mit einer Schmerztablette vor jeder Abfahrt. Ist das der Sinn von Sport? Nein.

## Eine letzte Frage: Lieblingsabfahrt in den Hörnerdörfern?

Ich mag unsere Skigebiete hier alle sehr gern. Klar, da ist einerseits unsere familiäre Verbundenheit groß, aber auch unabhängig davon – hier kann man einfach gut Skifahren. Hörnerbahn, zum Beispiel: Super zentral, man ist schnell da und die Sicht ist echt großartig. ■

Anzeige

Mehr erfahren unter:  
→ [derbergbauernwirt.de](http://derbergbauernwirt.de)

### 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. 08326 7444.

Der Bergbauernwirt  
Sonderdorf 18 • 87538 Bolsterlang  
Tel. 08326 7444 • [info@derbergbauernwirt.de](mailto:info@derbergbauernwirt.de)



# Die Wilden Fräulein vom Schwarzenberg.

Oft gefürchtet, hoch geachtet,  
heimlich geliebt.



Lang ist es her, doch weiß man's noch wohl, lebten am Schwarzenberg die Wilden Fräulein. Man heißt sie Tschudre Mudre, Ringgede Bingge, Stuzze Muzz und die kleine Maringga und sie hatten sich in den Felspalten am Sturmloch – was wir heute als Sturmannshöhle kennen – gar nett eingerichtet. Die Fräulein waren von Herzen gut und hatten geschickte Hände. Sie halfen Menschen in Not, hegten zuweilen das junge Bergwild und spannen und webten feinstes Tuch. Ihr Linnen wuschen sie im Fallenbach und wussten es mit Mondlicht zu bleichen. Eines Tages wehte der Wind ein Stück Leinen vom Bleichplatz. Er hob es hoch und da es so fein und zart war, wehte der Wind es bis hinüber nach Rubi. Eine junge Fehl fand das Tuch und trug es heim und zeigte es seiner Mutter. Die erkannte gleich, dass ein so hauchdünnes Leinen nur ein Werk der Fräulein sein konnte und wies ihre Tochter an, es sogleich zurückzutragen. Die Fehl tat, wie ihr geheißsen und nicht zu ihrem Schaden. Denn solange ein Stück, das den Fräulein gehört, sich unerlaubt in Menschenhand befindet, sind sie sterblich. Nur verwalten dürfen sie jenes Hab und Gut, das ihnen ein uraltes Geschick für den Umkreis ihres Daseins verlieh, geht davon etwas verloren, ist ihr Schutz dahin. Nun war die Gefahr gebannt und die Fräulein dankten der Fehl mit schönen Worten. Aber als sie nach Hause kam, fand sie ihre Truhe bis obenhin gefüllt mit feinsten Leinstücken und sie wurde nicht leer, ihr Lebtag nicht.

## Frei im Kopf, gut im Herzen. Wer waren die Wilden Fräulein?

Von den Säligen oder Saligen Frauen oder Wilden Fräulein, wie sie in den Hörnerdörfern genannt werden, gibt es viele Geschichten – so viele, wie man den Frauen Namen gab: Außer Tschudre Mudre und ihre Gefährtinnen kennt man in der Region auch die Milutsche, die Rezabell, die Hurlahutsch und die Schollmuzzle. Von der Rakattl heißt es, keine konnte so schnell spinnen wie sie, und die Kolatsche wurde als Wehmutter, das heißt als Hebamme, gerufen. Sie hielten sich fern von den Menschen, waren ihnen aber zugetan. Von freundlichem Wesen, von großer Schönheit und mit Kunstfertigkeit und Heilwissen gesegnet konnten sie jedoch sehr zornig werden, wenn sie Frevel gegen Wald und Tier entdeckten, dann drohten sie mit Tod und Teufel. So wurden die eigenwilligen, freien Fräulein von den Dorfgemeinschaften bewundert und gebraucht, aber auch gefürchtet, denn so zu leben war ihnen fremd.

Ob es sie je gab? Wirklich und leibhaftig? Wir werden es nie wissen. Aber wir können es wünschen, für damals und für heute. Kundige, starke, unabhängige Frauen müssen wir wünschen. Menschen mit besonderen Gaben, mit einem wachen Geist und Gespür für Natur und Lebewesen aller Art, muss man nicht fürchten – es könnte sich herausstellen, dass in ihnen Wildfräuleinherzen schlagen.



# Die Hörner- dörfer.

**Fünf ist eine gute Zahl: Elemente, Sinne, Finger an der Hand – Freunde. Immer 5. Sie sind zu fünft. Die Hörnerdörfer im hohen Süden des Allgäus.**

Fischen mit Ofterschwang zu vergleichen, Obermaiselstein mit Bolsterlang oder Balderschwang mit allen anderen, hat keinen Sinn. Dabei sind die Hörnerdörfer nicht Äpfel und Birnen, eher olympische Ringe: einzeln eine runde Sache, gemeinsam ein Symbol für echten Allgäu-Urlaub.

# Fischen i. Allgäu

## Aufatmen im Naturdorf.

Ein frischer Hauch, ein tiefer Atemzug. Das Heilklima umschmeichelt nicht nur den Körper – es inspiriert die Seele. Genau wie die Berge, die sich hoch erheben. Rubihorn und Sonnenköpfe wachen ewig. Doch Hand aufs Herz, selbst im Allgäu will nicht jeder Gipfel bezwungen werden. Fischen offenbart: Auch der Geist kann wandern und die Welt ist schön, von unten betrachtet. Die Berge stets im Blick, die Wege leicht und die nahen Ziele sind auch eine lange Reise wert: Romantik pur am Auwaldsee, Kurortflair im Zentrum, Kneipp'sches Wasser und glanzvolle Kulturzeit-Momente treffen entspannt aufeinander. Fischen atmet Inspiration.



## Erlebnis- und Familienbad Fischen.

Sieht man ihm von außen gar nicht an, aber dieses Bad ist tatsächlich ein Erlebnis. Mit Kletternetz im Wasser, Strömungskanal, Beachvolleyballfeld und 58-Meter Wasserrutsche für Schwungvolle. Für den Seelenbaumel lieber Massagedüsen und Cappuccino im weichen Gras.

→ [hoernerdoerfer.de/freibad](https://hoernerdoerfer.de/freibad)

**Rechts**  
Erholsam ruhig, idyllisch frisch.  
Der Kurpark im Weidach.



**Oben**  
Kurort mit Charme und Heilklima  
der Premium-Class

**Unten**  
Stinesser-Lift. Klein und nah, direkt am Ortsrand. Perfekt für Familien





## Gutes vom Dorf.

Bei Käse ist es keine Frage. Der ist von hier, gleich zwei Sennereien zählt das Dorf. Auch alles „vor“ dem Käse ist von hier – Milch, Butter, Joghurt, Quark, Sahne – logisch. Doch da ist noch mehr: Wild und Wurst, Vollwertbrot, Gin, Obstbrand und Honig, Kräuter, Öle, Marmelade, Likör und Essig und sogar dem Eis und der Kaffeetasse steht die Ofterschwanger Herkunft ins Gesicht geschrieben. Gut für die Umwelt, vor allem: Guter Geschmack.

→ [hoernerdoerfer/gutes-vom-dorf](#)

### Links

[Busche Berta Bauernhaus mit Käse- und Schinkenkeller und dorfeigener Destille](#)

# Ofterschwang

## Genussvoll im Weltcupdorf.

Geschwindigkeit und Genuss. Ofterschwang kennt beides, kann beides. Wo Ski-Weltcup-Damen um Sekunden fahren, sömmern Rinder gemütlich 100 Tage lang. Beides in einer Landschaft, die allen zugutekommt. Und kommt „Gutes vom Dorf“ auf den Teller, ist damit stets bester Geschmack gemeint. Abfahrtslauf und Käseanschnitt haben unterschiedliche Geschwindigkeiten, der Mensch muss sein eigenes Tempo finden. Was leicht fällt. Auf dem Stui-mändle-Weg geben Kinder den Takt vor, die Wittelsbacher Höhe gebietet Geruhsamkeit, gerodelt wird mit Anlauf und im Tiefenberger Moos ruhen Jahrmillionen – es ist Zeit, zu genießen.



### Oben

[Abfahrt auf der Weltcup-Piste](#)

### Links

[Gipfel des Ofterschwanger Horn](#)

# Obermaiselstein

## Traditionell im Heimatdorf

Weit hinauf und tief hinab – nicht nur der Mittelweg ist golden! In Obermaiselstein warten die hohen Pisten unterm blauen Himmel von Grasgehren. Unten, im Bauch der Erde, lockt die Sagenwelt in die Sturmanshöhle – dazwischen ist viel Raum und unermesslich viel Zeit für große Geschichten, großes Gefühl und Glück im kleinsten Moment. Um Glücksgefühle zu entdecken, folgt man den Jahreszeiten; viermal im Jahr dekoriert die Natur jeden Wanderweg neu. Traditionsreiche Feste sorgen für ein geschmücktes Dorf und nicht zuletzt betört der Luftkurort täglich mit neuem Duft, von kräuterwarm bis schneekalt.



## Sturmanshöhle

In der Unterwelt wird' s sagenhaft! Der Weg zur Sturmanshöhle führt nur kurz bergan, danach geht's Stufe um Stufe unter die Erde. Dank neuem Audiosystem und ausgeklügelter Beleuchtung werden die Geschichten von Drachen, Goldschatz und Höllenrachen lebendig. Da die einzige begehbbare Spalthöhle des Allgäus etwas unpraktisch ist für Kraxen, Krücken, Hunde und Platzangst gibt' s den Höhlenbesuch auch virtuell. Mit einer VR-Brille ist ein 3D-Spaziergang in 300 Meter Tiefe möglich, ohne den bequemen Sessel in der Gästeinformation Obermaiselstein verlassen zu müssen.

→ [hoernerdoerfer.de/sturmanshoehle](https://hoernerdoerfer.de/sturmanshoehle)



Oben

Vom Königsweg auf den Premiumweg Beslerrunde



Oben

Traditioneller Viehscheid

Unten

Grasgehren, schneereiches Familienskigebiet am Riedbergerhorn



# Bolsterlang

## Zielsicher im Bergdorf.

Höchste Zeit für Zeit. Für Zeitlosigkeit, fürs Zeit anhalten: Beim Bogenschießen, ganz fokussiert im Jetzt. Im Steinzeitdorf spannend entführt ins Damals. Zwar verführen die Pisten zum schnellen Schwung, doch der bedächtige Schritt passt gut für den Golfrasen und historische Spazierwege. Langsam ist gut, um beim Wandern sicher am Ziel - bei sich selbst - anzukommen.

Wie leicht wird man achtsam und gegenwärtig, wenn man sich auf Altes besinnt und sich auf die Moderne einlässt. Bolsterlang macht es vor: Vom Alten das Beste, vom Neuen das Gute wählen. Rückbesinnung ist eine Startposition mit Perspektive. So einfach. So schön.



Oben  
Blick auf Bolsterlang

## Bogenschießen

Wie gut, dass Amor nur mit kleinen Liebespfeilen schießen darf – wer weiß, was für ein Gefühlschaos er anrichten würde, hätte er so einen professionellen Recurve-Bogen und Carbon-Pfeile wie sie in Bolsterlang im Einsatz sind. Im Bogendorf zielt man auf Scheiben oder – mit genug Übung – im Tal- und im Bergparcours auf 3D-Ziele aus Schaumstoff.

→ [hoernerdoerfer.de/bogenschiessen](https://hoernerdoerfer.de/bogenschiessen)



Links  
Alpenleben auf der  
Sennalpe Ornach



Oben  
Panorama-Höhenwanderweg auf 1540 Metern & Skigebiet Hörnerbahn

# Balderschwang

Idyllisch im Alpdorf.

Eine Spur verläuft ins Grenzenlose. Nur eine Loipe? Vielmehr das Bild einer Lebensaufgabe: Grenzen überschreiten, Nachbarschaft kennenlernen durch Schritte in den Bregenzer Wald, durchs Fühlen von Zeit auf einem Weg, der sie begreifbar macht.

Drei Wochen nur fliegt der Apollofalter, zwei bis viertausend Jahre lang wächst dort die älteste Eibe Deutschlands. Und der Mensch? Fühlt sich wohl. Im Einklang mit sich und der Ursprünglichkeit des Naturparks. Der Schnee hilft beim Klarsehen. Deshalb tut Balderschwang im Winter besonders gut. Grenzerfahrung – eine positive Selbsterfahrung.



**Oben**

Weite, Abgeschiedenheit, luxuriöse Ruhe und Wellness auf höchstem Niveau

## Lass Dir Zeit – der Zit long Weg.

Fünf Kilometer, 16 Stationen, traumhafte Aussicht und viel, viel Zeit: Der Themenweg „sich Zit' long“ ist ein Weg, der Zeit schenkt. Leicht zu gehen, auf der Sonnenseite des Balderschwanger Hochtals, ergeht die Einladung, sich Zeit zu lassen: Zum Nachdenken, zum Staunen, zum Spielen. Die Landschaft des Naturparks Nagelfluhkette hat hier von Haus aus viel zu bieten, Streichtiere, ein Kletterfelsen, der Atemwald oder die Alte Eibe tun ihr Übriges. Bewegungs-Extra für Kinder: der Spielplatz an der Kirche mit einer tollen Wackelbrücke und großen Klettertieren. Die Terrassen der gegenüberliegenden Hotels winken zur gepflegten Kaffeepause heran.

→ [hoernerdoerfer.de/zeitweg](https://hoernerdoerfer.de/zeitweg)



**Oben**

Wintersport in „Bayerisch Sibirien“, im Skigebiet Balderschwang



**Links**

Station auf dem Zit long Weg



# Erlebnis- reiche Tage.

**Was ist Reichtum? Viel Geld.**

**Was ist wahrer Reichtum? Viel erlebte Zeit.**

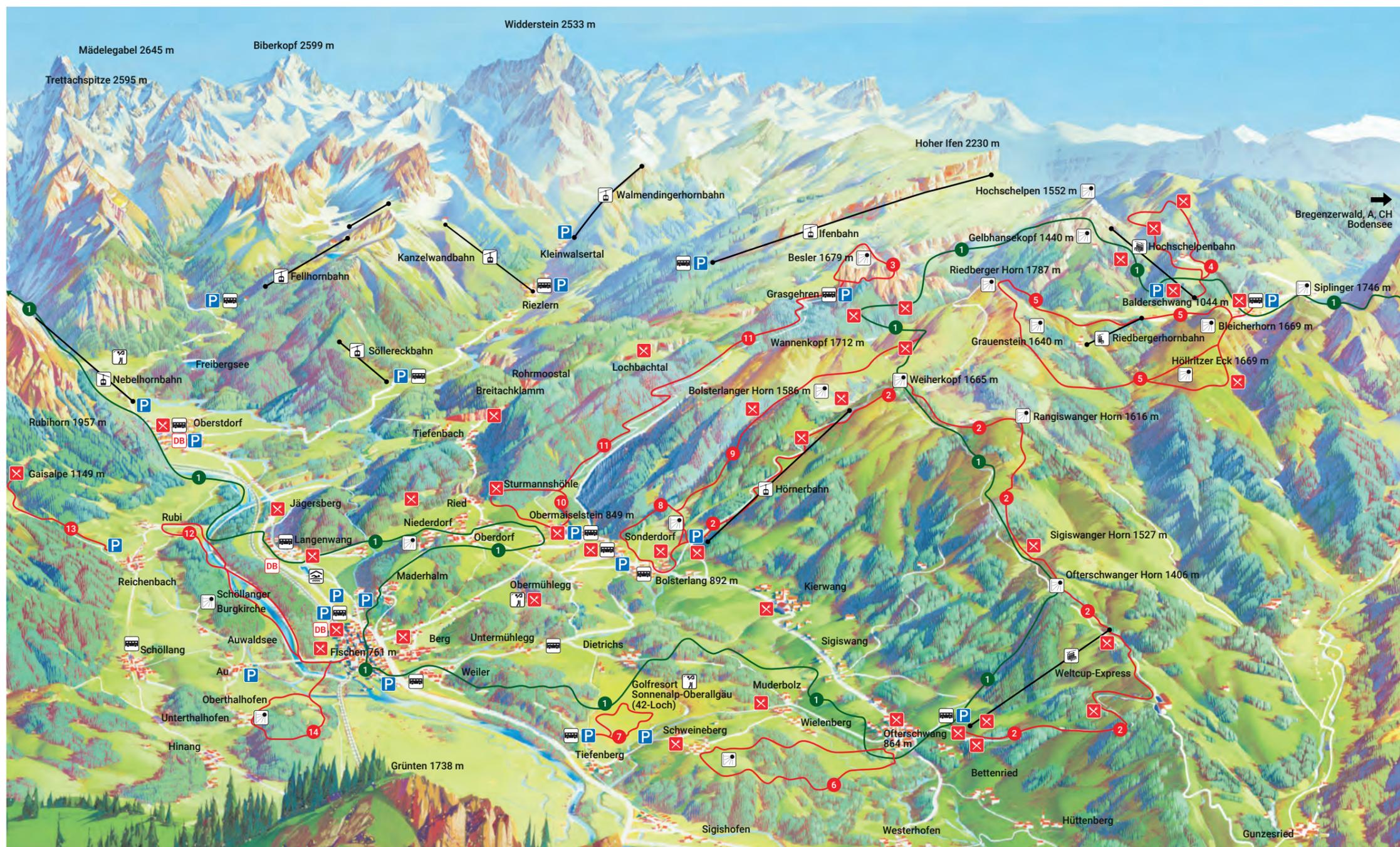
Zeit ist relativ. Sagt die Theorie. Das ist relativ egal, wenn die eigene Urlaubszeit zum absolut perfekten Erlebnis wird. Dafür braucht es gar keine Theorie, nur ein gutes Sortiment an Dingen, die Spaß machen. Wer was und wann mag, ist dann wieder relativ.

# Fünf Dörfer. Unendliche Möglichkeiten.

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.

## Daten & Fakten

- 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, Leihusrüstung



## Zeichenerklärung

- Sesselbahn
- Gondelbahn
- Schwimmbad
- Aussichtspunkt
- Bushaltestelle
- Bahnhof
- Parkplatz
- Einkehrmöglichkeiten

## Tourenvorschläge

- 1 Wandertrilogie
- 2 Hörner-Panorama-Tour
- 3 Besler-Runde - Premiumweg
- 4 Rundwanderung Burghütte
- 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

## Wanderregion online

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

→ [hoernerdoerfer.de/wandertouren](http://hoernerdoerfer.de/wandertouren)

# Gute Zeit. Guter Urlaub.

Unsere Tipps für den perfekten Sommerurlaub.



## Unsere Bergbahnen.

Vor den weiten Ausblick hat der liebe Gott den mühsamen Aufstieg gesetzt. Und die Hörnerdörfer die Bergbahnen. Hörnerbahn, Weltcup Express und Riedbergerhornbahn sind die Abkürzung ins Gipfelkino.

→ [hoernerdoerfer.de/bergbahnen](https://hoernerdoerfer.de/bergbahnen)



## Das Ziel zum Weg.

Bergwandern, super – keine Frage. Mit das Beste daran: die Einkehr. Deftige Brotzeit, warme Küche, süße, hausgemachte Kuchen – für alle das Richtige und für alle genug, denn die Alpen, Hütten und Berggasthöfe sind gottlob nicht spärlich gesät.

→ [hoernerdoerfer.de/huetten-alpen](https://hoernerdoerfer.de/huetten-alpen)



## Fahrrad & Bike.

Man muss das Rad nicht neu erfinden – neu entdecken darf man es wohl! Mal was Schickes leihen, mal was Elektrisches ausprobieren und erfahrene Tourguides bucht man vorzugsweise bei den Leuten vom Fach.

→ [hoernerdoerfer.de/radurlaub](https://hoernerdoerfer.de/radurlaub)

## Die Downhill-Roller.

Ein ziemlich gutes Argument, den Berg hinauf zu gehen ist: den Berg hinunter zu rollen! Am Ofterschwanger Horn mit Downhill-Rollern, am Bolsterlanger Horn in Mountain-Carts.

→ [hoernerdoerfer.de/mountaincarts](https://hoernerdoerfer.de/mountaincarts)

→ [hoernerdoerfer.de/downhillroller](https://hoernerdoerfer.de/downhillroller)



## Rock`n`Roll – Ein Tag in der Steinzeit.

Raus aus dem Alltag, rein in den Alltag. Klingt langweilig? Nicht die Spur, es geht nämlich in den urzeitlichen Alltag. Und der rockt! Das Steinzeitdorf am Bolsterlanger Horn hat mit Lagerzelten, Feuerstelle, einem Platz zum Leder gerben, Steinbohrer und einer „Ausgrabungsstätte“ alles, was man – was Kind! – für eine ordentliche Zeitreise braucht.

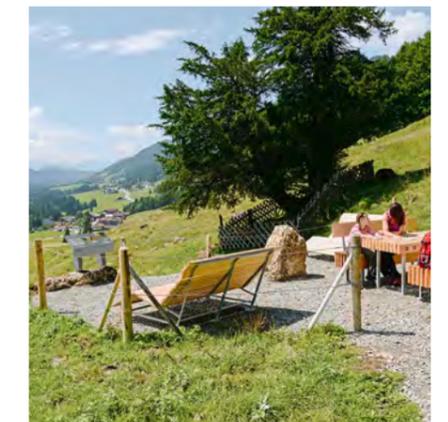
→ [hoernerdoerfer.de/steinzeitdorf](https://hoernerdoerfer.de/steinzeitdorf)



## Die Alte Eibe.

Die Alte Eibe – vielleicht die älteste Eibe Deutschlands. Oberhalb von Balderschwang steht die stumme Beobachterin von 2.000, wahrscheinlich sogar 4.000 Jahren Zeitgeschichte. Der Stamm gespalten, knorrig und gekrümmt die Äste, aber durch ihr ewigrünes Nadelkleid weht pure Lebensenergie.

→ [hoernerdoerfer.de/alte-eibe](https://hoernerdoerfer.de/alte-eibe)





## Kneipp von Kopf bis Fuß.

Geboren wurde er in Stephansried, rund 50 Kilometer Luftlinie nördlich der Hörnerdörfer, getauft wurde er Sebastian, gelernt hat er Pfarrer und berühmt wurde er als Wasserdoktor Kneipp. Kräutergärten, Leib-und-Seele-Wege und die allgegenwärtigen Tret- und Armbadebecken sind Ergebnisse seiner Lehre. Mit „Kneipp“ lassen sich ganze Tage zubringen, in denen weder Kopf noch Geist noch Genuss zu kurz kommen.

→ [hoernerdoerfer.de/kneipp](https://hoernerdoerfer.de/kneipp)



## Glück braucht 2 PS.

Ri-ra-rutschika, wir fahren nach Amerika... ach nein, bleiben wir lieber in den Tälern der Hörnerdörfer. Die Hufe klappern, die Berge grüßen und seekrank wird auch keiner.

→ [hoernerdoerfer.de/kutschfahrten](https://hoernerdoerfer.de/kutschfahrten)

## Golfen unter den Hörnern.

Anspruchsvoll, elegant und romantisch in Szene gesetzt vor der Kulisse der Allgäuer Alpen – die Greens unter der Hörnerkette machen Golfurlaub erstklassig. Und einzigartig. Zwei 18-Loch-Meisterschaftsplätze sowie ein 6-Loch-Kurzplatz genügen mit insgesamt 42 Spielbahnen allen sportlichen Ambitionen, der begleitende Service des Sonnenalp-Resorts ist den Qualitätsstandards im Premium-Segment verpflichtet. Selten vereint ein Golfresort diskrete Rückzugsmöglichkeiten, spieltechnische Abwechslung und luxuriöse Erholung so perfekt wie in den Hörnerdörfern.

→ [hoernerdoerfer.de/golfurlaub](https://hoernerdoerfer.de/golfurlaub)



## Die vielen Gesichter der Steine.

Ein Stein ist ein Stein. Oder ein Wegweiser oder Kunst oder ein Rätsel... Auf dem Stuiwändle-Erlebnispfad am Osterschwanger Horn erzählen Kiesel, Flint und Fels ihre Geschichten. Reichlich Mitmach- und Spielstationen Ehrensache. Und am Ende ist man ein ganzes Stück schlauer. Erstmal, denn die Aha-Erlebnisse in Sachen Stein nehmen eben kein Ende: Da ist ein Königsweg, der mit Ammoniten aus dem Urzeitmeer gepflastert ist und da gibt's einen kleinen Apollofalter, der am liebsten an großen Brocken aus Herrgottsbronze wohnt und warum der Lieblingsplatz auf einem Felsberg nächsten Sommer wahrscheinlich nicht mehr dieselben Koordinaten hat, ist eine durchaus spannende Frage. Stellt man am besten den Naturpark-Rangern oder schaut im Naturparkhaus am Großen Alpsee vorbei.

→ [hoernerdoerfer.de/naturpark](https://hoernerdoerfer.de/naturpark)



**HUBERTUS**  
MOUNTAIN REFUGIO ALLGÄU

*DAY-SPA IM HUBERTUS.  
RAUFKOMMEN. ZUM RUNTERKOMMEN. IN ALPINEN HÖHEN.*

*Unser Mountain Spring Spa bietet auf 4.500m<sup>2</sup> viel Raum und Zeit.  
Für Menschen und Bedürfnisse. Mit außergewöhnlichen Treatments, Naturbadesees,  
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



## Groß, größer, Minigolf.

Die Minigolfplätze der Hörnerdörfer heißen so, weil man mit kurzen Schlägern kleine Bälle in winzige Löcher bugsieren soll. Das war's dann aber mit mini – denn beim Minigolf in Bolsterlang, im Golf-Älple in Obermaiselstein oder beim Erlebnisgolf Fischen zeigt der Geschicklichkeitssport seine volle Größe: Weite Anlagen mit großartigem Blick und riesiger Vielfalt an Hindernissen – in Fischen spielt man beispielsweise um lebensgroßes Allgäuer Braunvieh herum, also um ein 3D-Kuh-Modell natürlich. Beim Disc-Golf dagegen verzichtet man gänzlich auf Schläger und wirft stattdessen Frisbee-Scheiben in eine Art Basketballkorb. Und nicht zu vergessen: Klassisches Golfspiel. Das Golf Resort Sonnenalp bietet einen elegant-anspruchsvollen 18-Loch-Platz mit einem hinreißenden Abschlags-Panorama, konkurrenzlos im süddeutschen Raum.

→ [hoernerdoerfer.de/minigolf](http://hoernerdoerfer.de/minigolf)

## (K)ein Klapperkasten. Die Obermühle Säge in Fischen.

Die Fischinger Obermühle Säge hat viel erlebt. In über 500 Jahren ist viel passiert. Da war Bauernaufstand, Religionsfrieden und der Wandel vom „blauen“ ins „grüne Allgäu“, da waren schlimme Kriege, langer Frieden und das Wasser floss stetig über das große Mühlrad – mal mahlte es Korn, mal sägte es Bretter. Nun, nicht immer. 1970 stand die Sägemühle still. Zum Glück waren „Allgäuer Mächlar“ zur Stelle, reparierten und restaurierten und lassen nun wieder das Mühlrad klappern. Dann wird gesägt und von Wasser, Technik und alten Zeiten erzählt.

→ [hoernerdoerfer.de/obermuehle-saege](http://hoernerdoerfer.de/obermuehle-saege)



## Spielen erlaubt.

Spielplatz! Schaukeln, Rutschen und Klettern ist für einen Zwerg am Berg immer ein gutes Argument (und für Erziehungsberechtigte oft der einzige Anstoß zu einer Bergtour!). Viele Alpen und Hütten bieten zu Brotzeit und Erfrischung auch Spielmöglichkeiten, manchmal sogar mit Streichtieren. In den Orten selbst warten Abenteuerspielplätze zuhause.

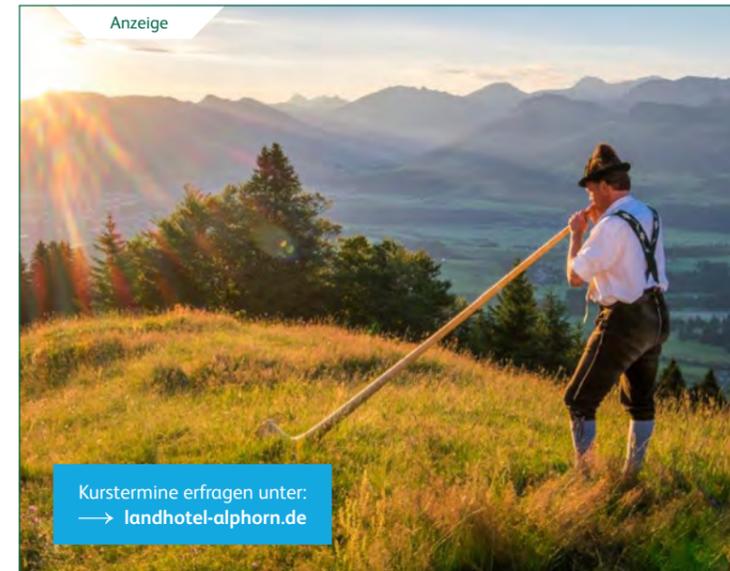
→ [hoernerdoerfer.de/spielplaetze](http://hoernerdoerfer.de/spielplaetze)



## Sommerfrische & Matschwetter.

Wasser. Kühles, klares Wasser. Allgegenwärtig im Allgäu. Pur im Bergbach, im Wasserfall und Brunnen, schon verwandelt in den saftigen Wiesen, schattigen Wäldern oder einem Glas Buttermilch. Alles zusammen nennt sich Sommerfrische. Ist kein Geheimtipp, ist nicht exklusiv, ist einfach die beste Alternative zu Schwüle, Staub und Hitze. Jetzt fällt die Sommerfrische nicht einfach vom Himmel – Moment mal, doch: immer, wenn es Nachschub regnet. Regen macht das Allgäu grün, die Luft sauber, aber die Menschen nass. Ein guter Grund für eine „Einkehr“: Höhle, Mühle, Käseküche bleiben trocken und im Kurhaus Fiskina wartet Kunst auf Besuch.

→ [hoernerdoerfer.de/regenwetter](http://hoernerdoerfer.de/regenwetter)



Anzeige  
Kurstermine erfragen unter:  
→ [landhotel-alphorn.de](http://landhotel-alphorn.de)

## Allgäuer Alphorn Schule für das traditionelle Alphornspiel.

Kurse zum Schnuppern und solche, um besser zu werden, um das eigene Potenzial auszuschöpfen. Im Frühling oder im Herbst dreht sich alles um den gepflegten Ton, die richtige Atmung und den originalen Geist des Alphorns. Kein Musikunterricht, sondern die musikalische Welt der 16 Naturtöne vor der traumhaften Kulisse im Landhotel Alphorn.

Landhotel Alphorn Pöschl GbR  
Leitung Familie Jörg und Jana Pöschl  
Kirchstraße 18 • 87527 Ofterschwang  
Tel. 08321 66340



Anzeige  
Mehr erfahren unter:  
→ [landhotel-alphorn.de](http://landhotel-alphorn.de)

## Restaurant ALPHORN mit herrlicher Sonnenterrasse.

Regionale Küche mit modernen Touch. Alpenländische Ambiente mit einer der schönsten Sonnenterrassen im Allgäu mit einzigartigem Bergblick. Täglich von 12.00 – 20.00 Uhr geöffnet mit durchgehend warmer Küche und netter Bedienung. Herzlich Willkommen! Zusätzlich jeden Sonntag um 11.30 Uhr Weißwurstfrühschoppen mit Alphorn blasen.

Landhotel Alphorn Pöschl GbR  
Leitung Familie Jörg und Jana Pöschl  
Kirchstraße 18 • 87527 Ofterschwang  
Tel. 08321 66340

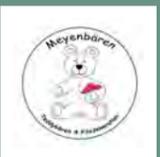


Anzeige  
Mehr erfahren unter:  
→ [meyenbaeren.de](http://meyenbaeren.de)

## Meyenbären Handarbeits-Stühle Stöbern und Handarbeiten

Wir bieten Wolle, Stoffe und Handarbeits-Zubehör. Im eigenen Atelier fertigen wir Schönes für Zuhause, 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  
Andrea Meyenburg  
Am Anger 12 • 87538 Fischen i. Allgäu  
Tel. 0179 2298927



# Winterurlaub. Beginnt mit Weiß.

Eine weiße Welt. Glänzend. Strahlend. Weite und Ruhe vor tiefblauem Himmel. Frisch präparierte Pisten, Sonnenschein und Gipfelpanorama – so sieht es an diesen Bilderbuch-Tagen aus, wovon es reichlich gibt. Natürlich wird die Hörnerwelt nicht weiß, weil man einen Schalter umlegt. Der Schnee kommt meist sacht. Er kündigt sich mit einem glatten Geschmack in der Luft an und legt zuerst eine dünne Zuckerkruste auf die felsigen Gipfel und die Wipfel der oberen Bergwälder. Mit jeder Flocke strickt sich der Berg sein weißes Kleid weiter, prächtiger, bis ins Tal. Im Spätwinter weicht der Schnee dann langsam zurück, aber um jeden Meter wird mit der Frühlingssonne verhandelt. Als Zugeständnis bleiben schneeweiße Hüte auf den Bergspitzen, die Schleier nach Norden gelegt. Wann Wintertage dem Buch entspringen, lässt sich nicht sagen. Oben weiß sind sie alle.

## Wintersport & Schneevergnügen von Dezember bis April

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

## Zeichenerklärung

 Sesselbahn	 Schirmbar / Kiosk
 Gondelbahn	 Schwimmbad
 Schleplift	 Aussichtspunkt
 Langlauf-Loipen	 Bushaltestelle
 Winterwanderwege	 Bahnhof
 Rennstrecke	 Parkplatz
 Winter-Rodelbahn	 Einkehrmöglichkeiten
 Funpark	 leichte Abfahrten
 Snow-Tubing	 mittelschwere Abfahrten
 Kinderland	 schwere Abfahrten

## Wintersportbericht online

Alle aktuellen Winterinfos sowie unseren interaktiven Pistenplan finden Sie unter:

→ [hoerndoerfer.de/wintersportbericht](https://hoerndoerfer.de/wintersportbericht)



# Winter, ganz einfach.

Unsere Tipps für den perfekten Winterurlaub.

Fünf Dörfer, fünf Skigebiete, ein Verbundskipass: Man wählt spontan Familienabfahrt oder Weltcupstrecke. Das Gros der rund 90 Pistenkilometer rangiert unter den Besten bei den bekannten Testportalen und endlos ziehen sich die, teils DAV-zertifizierten Loipen hin. Dies Idyll kennt auch die sachte Gangart, bei Touren mit dem Schneeschuhguide, der Rangerin oder dem Sagenerzähler.



## Winterglück und Schneevergnügen in Zahlen:

- 6 aparte Skigebiete von familiär bis Weltcup-tauglich
- 31 Lifte für fast 90 Pistenkilometer
- über 100 km Loipen (teils DSV-zertifiziert)
- mehr als 135 km Winterwanderwege (teils gewalzt)
- wöchentlich geführte Touren
- pistennahe Einkehrmöglichkeiten

## Es muss nicht immer „Schifoan“ sein.

Skifahren, eh das Beste. Schon recht, lieber Wolfgang Ambros. Außer Alpin-Ski hat eine Konkurrenz von gut 110 Loipenkilometer, klassisch oder für Skating gespurt, zum Großteil miteinander verbunden und in Balderschwang buchstäblich grenzenlos – dort führt die DSV-zertifizierte Langlaufstrecke bis nach Vorarlberg.



## Schlitteln, rutschen, rodeln.

Schlitten statt Ski ist eine gute Wahl, wenn... man in Fischen auf Holzschlitten vom Schlepplift hinaufgezogen wird, in Ofterschwang ordentlich lang fahren kann oder am Riedberger Horn noch einen extra Dreh durch die Snowtubing-Reifen erhält.

→ [hoernerdoerfer.de/winter](https://hoernerdoerfer.de/winter)



Anzeige

Mehr erfahren unter:  
→ [skischule-balderschwang.de](https://skischule-balderschwang.de)

## 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  
Matthias Holzmann u. Bernhard Bereuter  
Gschwend 60 • 87538 Balderschwang  
Tel. 08328 338





## Pisten in Bestform.

- Stinesser in Fischen:  
Anfängertauglichkeit von Familien bestätigt
- Ofterschwang-Gunzesried:  
2-Täler-Skigebiet und Kinderskiland an der Bergstation
- Idealhang Obermaiselstein:  
Nostalgie pur mit Spaß für die Jüngsten
- Berg-Naturerlebnis Grasgehren:  
Pflug-Versuche oder Boardercross Weltcup
- Riedbergerhorn und Balderschwang:  
Panoramablick bis Vorarlberg
- Hörnerbahn Bolsterlang:  
Weitblick nach Süden auf jeder Abfahrt

## Per pedes.

Winterwanderungen und Schneeschuhtouren sind naturgemäß langsamere Sportarten. Zu Fuß heißt auch mehr Muße, mehr Aufmerksamkeit für das Glitzern im Weiß. Geführt geht sich's einfacher: Kein Kartenlesen, keinen Aussichtspunkt verpassen und im sensiblen Gelände auf der sicheren Seite bleiben. Naturverträgliche Touren mit ausgewiesenen Guides je nach Tagesform und Konditionsniveau.

### Tipps fürs Postkarten-Panorama hart an der Grenze zum Kitsch:

Sieben Kilometer Winterwanderweg von der Bergstation der Hörnerbahn ins Bolgental oder knapp 2,4 Kilometer ab der Bergstation des Weltcup Express um das Ofterschwanger Horn herum.



## Heimathaus & FIS-Skimuseum.

Es heißt „Gschwenderhaus“. Ein Allgäuer Bauernhaus aus dem 17. Jahrhundert, sorgsam renoviert und samt Schopf, Stall und Tenne zu besichtigen. Wer jetzt nur historische Möbel (gibt es) und ebensolche Pferdekutschen (gibt es auch) erwartet, wird gottseidank enttäuscht: Im oberen Stock beherbergt das Haus ein FIS-Skimuseum (eines von nur 30 Skimuseen weltweit, mit diesem Prädikat). Von den ersten Faßdauben mit Lederriemen bis zum Carbon-Ski der Olympia-Gold einfuhr, ist hier alles versammelt, was der Sport in weißen Bergen hergibt.

## Licht an!

Fischen vergoldet den Abend. Im warmen Flutlicht noch einmal hinuntersausen, nur noch eine Handvoll Abfahrten. Gestern auf Ski, heute sind die Schlitten dran. Es geht nicht um Stunden, es geht um den perfekten Ausklang des Tages.





# Kalender- blatt.

Tradition ist Geschichte, die lebt. Die von Menschen geliebt wird.

Das Allgäu kennt viele Traditionen. Kleine, alltägliche wie die vertrauliche Anrede „Griß de na“ und große Brauchtums-Feste, von Musik, Tanz und Tracht begleitet. Waldfest, Fronleichnamspzession, Funkensonntag oder Wertungsplatteln – viele Gesichter, eine Grundstimmung: Heimatgefühl. Das gibt man weiter – als Akkord, als Rezept, als geflochtenen Zopf. Das schafft man immer wieder neu – aus der historischen Erinnerung und aus Lust am Lachen. Tradition ist eine Geschichte, in der man sich heimisch fühlt.



# Das Muster im Jahr.

## Traditionstermine zum Miterleben.

Ein Himmel, in den nicht von unten eine Bergspitze ragt oder dem von oben ein Wölkchen aufgetupft ist oder ein See, den keine Luft kräuselt und keine Seerose küsst, wäre unserem Auge gleich. Eine mehr oder weniger blaue Fläche. Gleichförmig, wie ein Kleid ohne Schnitt, ohne einen Körper, den es kleidet. Wir stünden solchen Bildern gleichgültig gegenüber. Um nicht zu sagen: Wir würden uns langweilen.

Glücklicherweise ist auch das Jahr keine Fläche von Tagen, nicht im Allgäu. Zuerst sind da die Jahreszeiten mit ihren je eigenen Farben und Düften, mit dem Licht, das sich erst streckt und streckt und dann immer früher verabschiedet. Im Frühling ist die Welt so anders als im Herbst – das sieht man natürlich auf den ersten Blick – aber die Unterschiede sind feiner und vielfältiger. Die Luft am Handwerker- und Käsemarkt etwa hat eine völlig andere Textur als die Luft bei einem Vihscheid, dabei findet beides im September statt. Zweitens haben die Abschnitte eines Jahres einen Charakter. Die ersten warmen Tage sind erwartungsvoll und übermütig – gern zeigt man sich im kurzen Arm und muss dann beim Maibaum-Aufstellen die Gänsehaut ertragen. Das Finale des Alpsommers macht melancholisch und stolz – die letzte Einkehr auf der Alpe weckt Abschiedsschmerz, farbig ausgeschmückt erzählt man die großen Berg-Erlebnisse.



## Althergebracht bis jungverliebt. Brauchtum ohne Altersgrenze.

Und dann ist da die Tradition – mal uralt wie die niedersächsische Sprache bei Mundartlesungen, mal vergleichsweise jung, wie Waldfeste, Musikgruppen oder Gebirgstrachtenvereine. Zwar geben sich im reichen Vereinsleben der Hörnerdörfer derzeit hohe Jubiläen die Klinke in die Hand, aber man erwartet genauso gerne ein Konzert von „D'Üsrangierte“, das sind Musiker aus den Blaskapellen, die sich aus dem aktiven Probenkalender „ausrangiert“ haben, aber dann und wann in altes „Häs“ gewandert wieder aufspielen. Die Kleidung der Jahrhundertwende (voriges, versteht sich) täuscht leicht, die Kapelle ist erst ein gutes Jahrzehnt alt. Ja, auch junge Kunst und Neuinterpretationen von Klassik und Kultur werden zur Tradition gezählt, das Wort ist ja eigentlich lateinisch und bedeutet „weitergeben“ oder „anvertrauen“. So einfach schließt sich der Kreis: Wo und wann immer das Jahr hohe Zeiten und köstliche Blüten zu bieten hat, wird gerne geteilt. So bleibt das Leben lebendig und kein Tag muss Langeweile fürchten. →



**01 Der Auftritt beim Trachtenfest** ist längst vorbei, aber es gibt noch Musik und Schwung genug.

**02 Große Namen, große Werke.** Klassik auf hohem Niveau hat einen Stammplatz in Fischen. Und ein leidenschaftliches Publikum.

**03 Ein reges Vereinsleben.** Alle packen an, kümmern sich um Musik, Tracht, Brauchtum und Nachbarschaft. Der Spaß dabei entsteht ganz von allein.

**04 Musik** sei älter als Sprache, heißt es. Vielleicht hört man sie deshalb eher mit dem Herzen. Auf jeden Fall klingt „Da capol“ in großer Runde besser gespielt als gequasselt.

**05 Auf dem Käse- und Handwerkermarkt** fehlt auch Ohrenschnaus nicht. Ganz passend von Alphörnern, die ursprünglich von Alpkirten geblasen wurden.

→ [hoernerdoerfer.de/veranstaltungen](https://hoernerdoerfer.de/veranstaltungen)



01



02



03

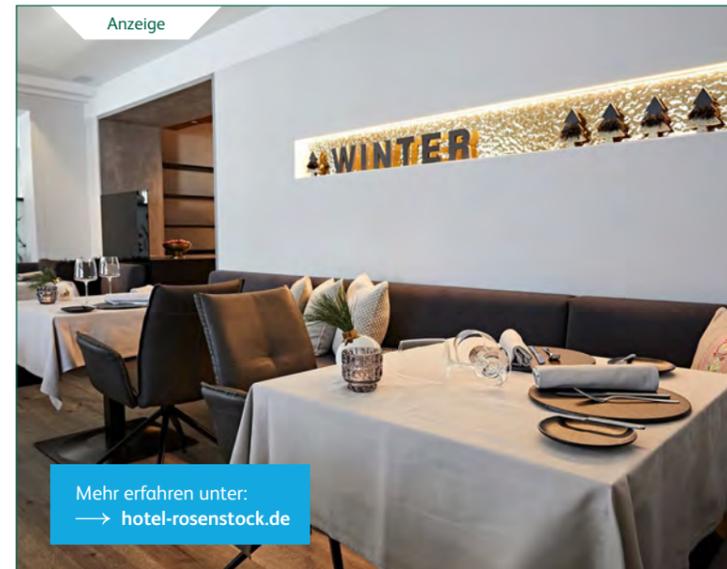
## Zeit der Zeichen. Religion lebt im Symbol.

Liebenswerte Abwechslung bringt neben der Natur auch die Religion in den Jahreskreis. Es will gefeiert werden. Den christlichen Festen wie Weihnachten, Ostern, Pfingsten oder Fronleichnam geht stets eine Zeit der Vorbereitung voraus.

Dann sieht man mehr Wäsche auf der Leine oder offene Fenster, an denen eifrig geledert wird. Auch die Hauseingänge, die Kirchen oder Dorfplätze schmücken sich zu den hohen Festtagen und in den Bäckereien und Cafés tauchen kleine Köstlichkeiten auf, die es sonst im Jahr nicht gibt: Martinigänse aus Hefeteig mit Rosinenaugen, süße Osterlämmle, mit Schleife, gesticktem Fähnchen und viel Puderzucker verziert oder Fastenbrezen ohne knusprigen Laugenüberzug. Apropos Fasten. Das gehört besonders vor Ostern immer noch verbreitet zur gelebten Spiritualität. Kinder sammeln in dieser Zeit Süßkram und Bonbons in Vorratsgläsern – sehnsüchtig den Ostertag erwartend, wenn das Entsagen endet. Und bei den Erwachsenen sollte man sich nicht über einen zuweilen grummigen Blick oder müden Seufzer wundern – sie „leiden“ meist stärker unter dem selbstgewählten Zuckerentzug.

Dabei tut es gut, wie es allgemein gut tut, ab und zu innezuhalten. „Einen Gang runterschalten“ lautet meist die abgedroschene Formulierung, die jedoch für die religiösen und spirituellen Riten der Allgäuer Landstriche so gar nicht passt. Das Verbot von Hausarbeit und Spielvergnügen in den Rauhnächten zwischen den Jahren oder in der Karwoche ist eben keine Empfehlung für „weniger Gas geben“, es bedeutet Stillstand. Wirkliche Ruhe. Eine Bergmesse am Gipfelkreuz will kein „außergewöhnlich schöner“ Gottesdienst sein, sie ist entkleidet vom Dekor des schönen Kirchenbaus, der schönen Orgelmusik. Es bleibt wahrhaftige Begegnung.

- 01 „Näher, mein Gott, zu Dir“ heißt es in einem Choral. Es ist nicht die schiere Höhe, es ist die Himmelsweite, die das bei einer Bergmesse wahr macht.
- 02 Auf den ersten Blick: Ein bunter Schmuck. Genauer Hinsehen enthüllt eine reiche Symbolik bei Osterbrunnen oder Palmboschen.
- 03 Selbst gebastelt oder selbst getragen – Hauptsache die bunten Laternen schmücken den Umzug zum St. Martins-Fest.



Anzeige

Mehr erfahren unter:  
→ [hotel-rosenstock.de](http://hotel-rosenstock.de)

## 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  
Stefan Karg  
Berger Weg 14 • 87538 Fischen i. Allgäu  
Tel. 08326 364560 • [info@hotel-rosenstock.de](mailto:info@hotel-rosenstock.de)



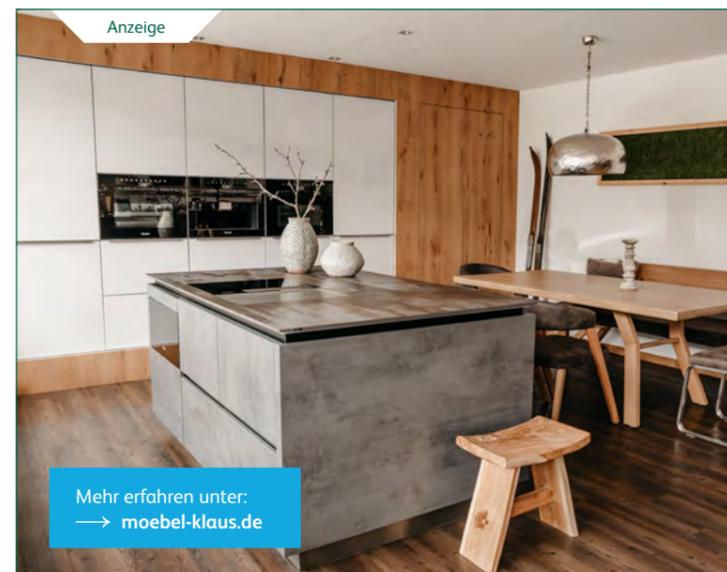
Anzeige

Mehr erfahren unter:  
→ [gegs-obermaiselstein.de](http://gegs-obermaiselstein.de)

## geg's obermaiselstein – Mode (er)leben

geg's OBERMAISELSTEIN steht für Individualität. Wir leben und lieben Mode für Sie und Ihn. Bei uns findest Du ausgefallene Kleidungsstücke über Schuhe bis hin zu passenden Accessoires. Outdoorsportbekleidung, Wohnartikel sowie kleine Geschenkartikel rund um das leibliche Wohl, ergänzen die Vielfalt unseres Sortiments.

gegs Obermaiselstein  
Am Auwald 1 • 87538 Obermaiselstein  
Tel. 08326 38038  
[info@gegs-obermaiselstein.de](mailto:info@gegs-obermaiselstein.de)  
[@gegsobermaiselstein](https://www.instagram.com/gegsobermaiselstein)



Anzeige

Mehr erfahren unter:  
→ [moebel-klaus.de](http://moebel-klaus.de)

## Einzigartige Küchen – so individuell wie Ihr Zuhause

Ob urbanes Design oder traditioneller Landhausstil. Mit Ihrer Vorstellung und unserer langjährigen Expertise planen wir gemeinsam Ihre Traumküche.

Auf Wunsch erhalten Sie auf Ihre gesamte Küche unsere neue 10-Jahres-Garantie.



Möbel Klaus GmbH & Co. KG  
Weilerstraße 6  
87538 Fischen i. Allgäu  
Tel. 08326 32000  
[info@moebel-klaus.de](mailto:info@moebel-klaus.de)



# BERGE VOLL SPASS

Skiresort.de  
MEHRFACH  
AUSGEZEICHNETE  
SKIGEBIETE



Im Winter

Rein ins  
VERGNÜGEN

34 Pistenkilometer • 29 Abfahrten (von der leichten Familienabfahrt bis zur anspruchsvollen Weltcup-Strecke) modernste Kabinen- und Sesselbahnen • top Beschneigungsanlagen • Kinderland • Snow-Funpark • Rodelstrecke Loipen • Panorama-Winterwanderwege • zünftige Einkehrhütten • gratis Pendelbus zwischen den Skigebieten

## BERGBAHNEN OFTERSCHWANG-GUNZESRIED & BOLSTERLANG



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



www.hoernerbahn.de  
Infotel. 0 83 26 90 93

© Werbe Blank

WOW!!



Im Sommer

Vielseitige Wandergebiete – leicht bis anspruchsvoll • herrlicher Panoramablick • Deutschlands schönste Blumenberge zünftige Berggaststätten / Alpen • Erlebnisweg • Naturpark Nagelfluhkette • Bogenschießen • Disc-Golf • Downhill-Roller • Mountaincarts • Gleitschirmschulen • Tandemflüge • Stuimändleweg Steinzeitdorf • Wohnmobilstellplätze

Anzeige



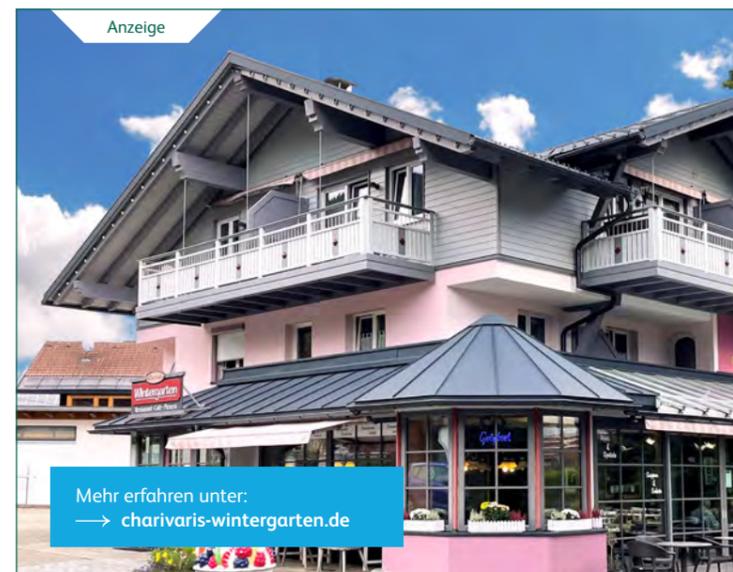
## Unsere Schatzkiste.

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

- 01 Filz-Shopper**  
Aus robustem Filz mit Innen-Reißverschlusstasche. Die Träger sind lang genug, um sie als Schultertasche zu tragen.  
Größe: 40 cm x 44 cm x 14 cm, Preis: 20,00 €
- 02 Schlüsselanhänger**  
Aus hochglänzendem Metall mit integriertem Einkaufs-Chip.  
Größe: ø 3 cm  
Preis: 2,50 €
- 03 Thermosflasche**  
Doppelwandige Thermosflasche aus Edelstahl. Spülmaschinengeeignet.  
Füllmenge: 500 ml  
Preis: 13,00 €
- 04 Fischingar Güzle**  
Milch, Sahne und Honig aus lokaler Bio-Produktion ergeben ein vollmundiges Bonbon mit wohlthuender Honigsüße.  
100 Gramm - 2,20 €  
200 Gramm - 3,90 €  
500 Gramm - 9,20 €

Mehr erfahren unter:  
→ [hoernerdoerfer.de/shop](http://hoernerdoerfer.de/shop)

Anzeige



## Café-Restaurant-Pizzeria Charivaris Wintergarten

In unserem Café-Restaurant Wintergarten lässt es sich bei deutschen und italienischen Spezialitäten und Pizza aus dem Steinbackofen herrlich verweilen. Im Winter sitzen Sie in der gemütlichen Stube und im Sommer auf der Terrasse mit Bergblick. Mittags bieten wir eine kleine Karte an. Fast alle Speisen aus unserem Angebot eignen sich auch zum Mitnehmen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Mehr erfahren unter:  
→ [charivaris-wintergarten.de](http://charivaris-wintergarten.de)

Restaurant Charivaris Wintergarten  
Dorfstraße 15 • 87538 Bolsterlang  
Tel. 08326 366157  
info@charivari-ferienwohnungen.de



## Brennen, rennen, rumpeln – im Winter bleibt man draußen.

Hach, Winter! Zeit der Gemütlichkeit. Gestrickte Socken, warme Decke, heißer Tee vor dem Kamin – so ungefähr sieht die medientaugliche Kitsch-Version der kalten Jahreszeit aus. Ist ja schön, keine Frage, nur... den ganzen Winter? Etwas fad, nicht wahr? In den Hörnerdörfern gibt man etwas wilderen Traditionen den Vorzug. Den Anfang machen die Klausen und die Klausenbärbele. Die zottigen, behornten Gestalten rumpeln im Dezember durch die Straßen, mit Gebrüll und lauten Kuhschellen wird dem Wintergelichter schon mal klargemacht, dass es sich auf den Rückzug vorbereiten soll. Richtig den Garaus machen

## Wenn dunkle Kälte brennt. Funkenfeuer.

Ein Mal im Jahr brennt es in den Hörnerdörfern, so wie vielerorts im Allgäu. Und alle freuen sich. Das ist kein pyromanischer Zug – kein Hang zu Feuerfeiern, sondern alter Brauch. Funken nennen sich die großen Feuer, mit denen man den Winter vertreiben will und die möglicherweise auf ein viel älteres, ein antikes, Fest zurückgehen.

Im alten Rom wurde immer am 1. März das heilige Feuer im Vesta-Tempel entzündet und markierte den Beginn eines neuen Jahres. Die Funkenfeuer werden stets am ersten Sonntag nach Aschermittwoch abgebrannt, also frühestens am 8. Februar und spätestens am 14. März – den beweglichen Osterdaten folgend. Würde zeitlich zum Ritual des Vesta-Feuers passen. Wissen wird man's nie genau, taugen würde die Erklärung wohl. Schließlich soll der Funken ebenfalls

dem Winter später die Funkenfeuer und dazwischen schätzt man kleinere Flammen, um der kalten Dunkelheit ein magisches Muster zu verleihen. Selten, aber heiß- oder vielmehr eiskalt geliebt sind Wettkämpfe. Nein, nicht Damen-Weltcup (der auch), sondern eher ausgefallene Sachen, wie ein Rennen die Piste vertikal hinauf (!) oder das legendäre Historische Skirennen des Skiclubs Fischen – bei dem Kleidung und Ski das Rentenalter deutlich überschreiten müssen; mitfahren auf Ski ohne Stahlkanten dürfen dann die, die es können.

den neuen Jahreskreis der Natur einleiten, den Frühling. Aber dafür muss erst der kalte Winter weichen. Das klappt am besten mit Feuer. Mit großem Feuer! Und so wachsen nach Fasching meterhohe Holztürme in den Hörnerdörfern. Am Abend des Funkensonntags werden sie dann angezündet und man sieht gebannt, wie die Funkenhexe, eine Lumpenpuppe, die ganz oben im Funken hängt, von den Flammen verschlungen wird. Die Hexe steht für den bösen Winter, so wie sie im Märchen das Böse und Angsteinflößende personifiziert – warum das Bedrohliche von der Hexe im Knusperhaus bis zur Femme fatale im Kino immer eine Frau sein muss, steht auf einem anderen Blatt, ließe sich aber beim Funkenfeuer mit Glühwein, Punsch und süßen „Funkenkiechle“ wunderbar diskutieren. ■



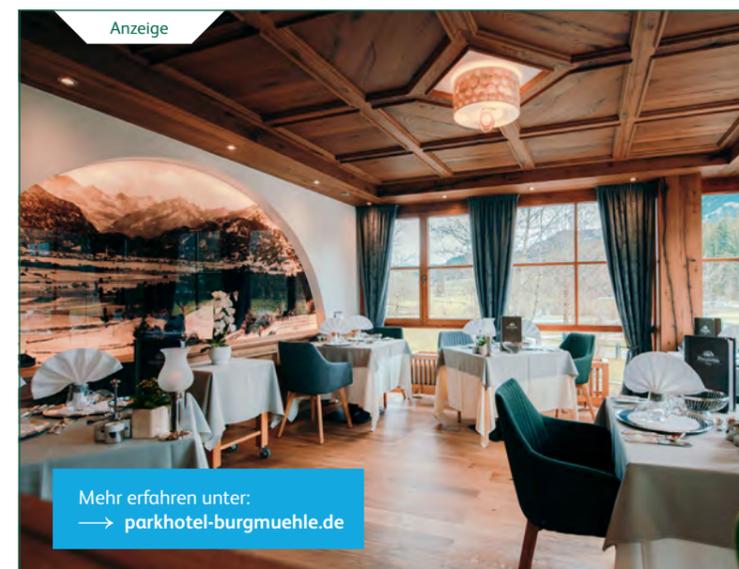
01



02



03



Anzeige

## Hervorragende Köche zaubern Köstlichkeiten auf den Tisch.

Erstklassige Produkte, hohe Kreativität und Qualität, einfallsreiche 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  
Markus Reinheimer  
Auf der Insel 2-4 • 87538 Fischen i. Allgäu  
Tel. 08326 9950  
info@parkhotel-burgmuehle.de



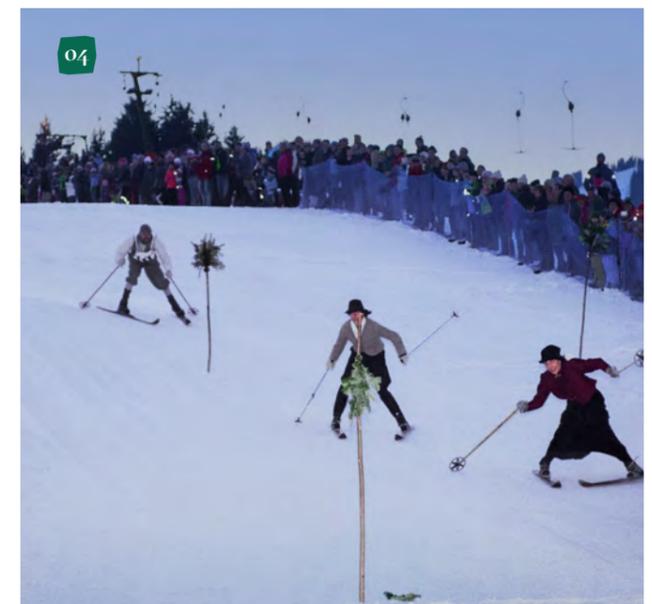
Mehr erfahren unter:  
→ [parkhotel-burgmuehle.de](http://parkhotel-burgmuehle.de)

**01 Gedanken zünden – die Liebe brennt** – In glühender Verehrung. Ist Feuer im Spiel, geht es um Wichtiges. Der Funken brennt für einen neuen Frühling.

**02 Mit nett kommt man dem Winter nicht bei.** Klausen sind nicht nett, aber sie lehren die kalte Finsternis das Fürchten.

**03 Kleines Feuer, großer Auftritt.** Der Fackelschein setzt die Details am Winterwegesrand in neues Licht.

**04 „Historisch“** beginnt nicht erst ab Mittelalter rückwärts. Skifahren wie zu (Ur-)Omas Zeiten ist amüsanter Geschichtsunterricht.



04

# Hörnerdörfer in Zahlen.

Die Geschichten sind kurzweilig, die Bilder wecken Allgäu-Sehnsucht – aber klar, am Ende des Tages muss auch das traumhafteste Traumziel der kritischen Überprüfung standhalten. Deshalb haben wir hier einige Daten, Zahlen und Fakten über die Hörnerdörfer zusammengetragen, die Sie so vielleicht noch nie gelesen haben.

# 70



Vereine sorgen das Jahr über für ein reges Dorfleben. Zusammengerechnet ist ihre Mitgliederzahl höher als die Einwohnerzahl aller Hörnerdörfer.

# 220



Tage im Jahr gibt es in den Hörnerdörfern Tanz, Theater, Kunst & Konzerte.

# 1888

fuhr eine Eisenbahn zum ersten Mal bis Fischen i. Allgäu.

# 2

Meter Umfang pro Stamm misst die Alte Eibe bloß. Aber in ihren Jahresringen stecken grob geschätzt 2.000 Jahre und unzählige Geschichten.

# 9.288



gemütliche Gästebetten stehen in den Hörnerdörfern. Wollte man in jedem einmal übernachten, würde das mindestens ein Vierteljahrhundert dauern.

# 55,555

Tage braucht eine Schnecke vom Kurhaus Fiskina zum Illerursprung. Ein Mensch spaziert die 4,2 Kilometer in 1 knappen Stunde.

# 10



Spielplätze stehen Kindern zur Wahl, um sich auszutoben. Nicht mitgezählt sind Kiesbänke, Kletterfelsen, Schnuppergärten, Erlebnisstationen...

# 90 %

weniger CO<sub>2</sub> erzeugt die erste Grüne Pistenraupe, die das Skigebiet Grasgehren präpariert. Sie fährt mit HVO-Fuel aus Abfallfetten der Industrie.

# 7

Tonnen Butter, 12,5 Tonnen Joghurt und 80 Tonnen Käse werden allein in der Sennerei Hüttenberg produziert. Jedes Jahr!

# 1.787



Meter über dem Meer. So hoch ist das Riedberger Horn. Vom höchsten Berg der Hörnerdörfer reicht der Blick bis zum Bodensee.



# 1998

gab es zum 1. Mal den Zuschlag für den Ski-Weltcup in Ofterschwang.



## Skischule SnowPlus Balderschwang.

Als zertifizierte Profi-Skischule bietet Ihnen unser erstklassig ausgebildetes Team hohe fachliche Kompetenz, um Ihren Wunsch nach modernem Skiunterricht zu erfüllen.  
**Unsere Qualität ist Ihr Vorteil:** Skikurse in Kleingruppen (max. 7 Pers.), NEU: ZIMI Club, Moderner Ski-Verleih.

Als Nordic-Testcenter der Firma SALOMON halten wir die aktuellen Modelle für Sie bereit.

Mehr erfahren unter:  
 → [snow-plus.info](https://snow-plus.info)

Schneesportschule SnowPlus  
 Balderschwang  
 Gschwend 65 • 87538 Balderschwang  
 Tel. 0172 6422028 • [info@snow-plus.info](mailto:info@snow-plus.info)

**SALOMON**

Schneesportschule  
**SNOWplus**  
 Balderschwang

## Impressum

### Herausgeber & Redaktion

Tourismus Hörnerdörfer GmbH  
 Am Anger 15, 87538 Fischen  
 Tel. 08326-3646-0  
[info@hoernerdoerfer.de](mailto:info@hoernerdoerfer.de)  
[www.hoernerdoerfer.de](http://www.hoernerdoerfer.de)

### Karten

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

### Konzeption, Layout und Gestaltung

Red Monkeys GmbH  
[www.red-monkeys.de](http://www.red-monkeys.de)

### Druck

Schöler Druck & Medien  
[www.schoeler-kreativ.de](http://www.schoeler-kreativ.de)

### Fotos

#### Titelbild

Kjer Frithjof  
[www.frithjofkjer.com](http://www.frithjofkjer.com)

#### Bildnachweise

Tourismus Hörnerdörfer GmbH, Besler Jonathan, Eichholzer Gerda, Feil Bernd, Fischinger Heimathaus – Larsch Georg, Fotohaus Heimhuber, GO Ofterschwang-Kjer Frithjof, Golfresort Sonnenalp-Oberallgäu, HUBERTUS Mountain Refugio-Ralf Gantzhorn, Jolargsang Hörnerblick, Kappest Klaus-Peter, Kjer Frithjof, Monschau Wolfram, Musikkapelle Fischen, Naturpark Nagelfluhkette – Sonntag Moritz, Gretler Thomas, Pro Vision Media, Retzlaff Rainer, Roth Dirk, Sauter Bruno, Schmid Alex, Schmid Carola, pixabay-worldvoyager, Tanner Werbung, Zeller Anna

Für Druckfehler, Irrtümer und Unvollständigkeiten übernimmt der Herausgeber keine Haftung. Stand 10/2023,6

**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





# Auf der Suche nach der inneren Mitte hilft nur eines: Abstand.

Herrlich. Ehrlich.  
Dein Urlaub in den Hörnerdörfern.

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

  
HörnerDörfern