



GRATIS

Land *Zunge*

MAGAZIN

2026 / 2027

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

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

Regionaler Genuss



**Spätzle-Menü
für Genießer**

**Käse erleben:
Vielfalt, Geschmack
und Tradition**

**Regionale
Weinempfehlung**

HEIMATGESCHMACK

Allgäu
Bodensee
Oberschwaben

Die Stiftung

Ein starker Pakt für die Region

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

 *Mini*
LandZunge

*Wissen & Spiel
auf der letzten Seite*

Impressum

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

Text Meike Winter, Christine King, Christine Schäfer (GDI),
gdi.ch, Staatsweingut Meersburg, Weingut Aufricht,
Bernhard Bitterwolf, Gottfried Härle, Esther Straub

Fotos Anna Feneberg, Berggasthof Höchst, Bernhard
Bitterwolf, Blo-Schaukäserei Wiggensbach,
Braueriegasthof Mohren, Buchmann, Felix Kästle,
Gasthaus Rad, Gasthof Adler, Gasthof zur Rose, Gottlieb-
Duttweiler-Institut, Käsemanufaktur Herz, LandZunge
GbR, Löwenbrauerei Mückatzer, Marco Mehl, Markus Leser,
Rössle Haselburg, Staatsweingut Meersburg, Weingut
Aufricht, Unsplash, Adobe Stock

Grafik/Design Miriam Straub

Druck Holzer Druck und Medien, Weiler

„Was bedeutet Heimat?“
Interview mit
Michael Weiß

LandZunge: gelebte Heimatkultur

Oberschwaben, das Allgäu und der Bodensee sind Regionen, deren Schönheiten man nicht nur mit Wanderstiefeln oder mit dem Fahrrad erkunden und entdecken kann – sondern vor allem auch auf den Tellern in den Wirtshäusern, auf den Wochenmärkten und in den Gesprächen mit den Bauern, Käsern und Wirten. Wer hier einkehrt, spürt schnell: Die Gastronomie ist weit mehr als ein Wirtschaftszweig. Sie ist gelebte Heimatkultur.

Zwischen sanften Hügeln, Moorlandschaften und Alpwiesen hat sich über Jahrhunderte eine Küche entwickelt, die aus Einfachheit Stärke schöpft. Die bäuerliche Landwirtschaft war nie bloß Lieferant, sondern stets Ursprung kulinarischer Identität. Milch, Käse, Kartoffeln, Kräuter, Wild, Most und Gemüse prägen bis heute die Speisekarten der Region – ehrlich, bodenständig und zugleich erstaunlich raffiniert.

Gerade in einer Zeit globaler Lieferketten gewinnt diese Verbindung zwischen Landwirtschaft und Gastronomie wieder an Bedeutung. Viele LandZunge-Wirte in Oberschwaben und im Allgäu kennen ihre Produzenten persönlich. Der Käse stammt von der Sennerei wenige Kilometer entfernt, das Rindfleisch vom Hof im Nachbardorf, die Eier vom Familienbetrieb hinter dem nächsten Hügel. Diese Nähe schafft Vertrauen – und Qualität, die man schmeckt.

Typische Gerichte erzählen dabei ganze Geschichten über die Region. Die berühmten Kässpätzle etwa stehen sinn-

bildlich für die enge Verbindung von Milchviehhaltung und Wirtshauskultur. Frisch geschabte Spätzle, würziger Bergkäse, geschmolzene Zwiebeln – mehr braucht es nicht für ein Gericht, das weit über die Region hinaus geliebt wird. Doch erst die Vielfalt regionaler Käse macht jede Variante einzigartig.

Bemerkenswert ist dabei, wie junge Gastronomen und Landwirte zunehmend gemeinsam neue Wege gehen. Alte Rezepte werden neu interpretiert, regionale Produkte bewusster vermarktet und traditionelle Höfe öffnen sich für nachhaltige Konzepte. Slow Food, Direktvermarktung und saisonale Speisekarten sind hier keine kurzfristigen Trends, sondern oft Ausdruck einer tief verwurzelten Haltung.

Die Zukunft der Gastronomie in Oberschwaben und im Allgäu wird deshalb nicht allein in Sterneküchen entschieden, sondern ebenso in Dorfgasthäusern, Hofläden und kleinen Familienbetrieben. Dort, wo Landwirtschaft und Küche noch im direkten Austausch stehen, entsteht jene Authentizität, die Gäste heute mehr denn je suchen.

Vielleicht liegt genau darin das eigentliche Erfolgsrezept dieser Region: Man kocht nicht gegen die Herkunft an, sondern aus ihr heraus. Und genau deshalb schmeckt Oberschwaben und das Allgäu nach mehr als nur gutem Essen – nämlich nach Heimat, Handwerk und echter Verbundenheit

Ihr LandZunge-Team



EDITORIAL

*Eine LandZunge-
Reise zum Lesen
und Entdecken*



| LandZunge Geschäftsführung
(von links nach rechts)

Horst Schmidt
Gottfried Härle
Joachim Jork
Marlies Fimpel
Esther Straub



*Besuchen Sie uns
auch online*

| Kontakt Aktion LandZunge
Ansprechpartnerin:
Marlies Fimpel

LandZunge Geschäftsstelle
Döchtbühlweg 10
88339 Bad Waldsee

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

INHALT

- 3 Das sind wir
 - 5 Was ist die Aktion LandZunge?
 - 6 Ausgezeichnete **Heimatgestalter**
 - 8 Berufe in der Gastronomie
Vielleicht auch was für Sie?
 - 10 **Was bedeutet Heimat** –
Interview mit Michael Weiß
- Trilogie*
- 15 **Vorspeise** | Eine schwäbische Terrine
 - 17 **Hauptgang** | Allgäuer Kässpätzlen
 - 20 Käse aus der Region – Unsere Partnerkäsereien
 - 22 Regionale Käse im Porträt
 - 24 Käse – Wissen und Geschichten
 - 28 **Ein Tag mit ...**
Familie Radtke und ihren Hühnern
 - 30 Eierwissen
 - 32 Bio, Regional und gut: **Metzgerei Buchmann**
 - 35 **Dessert** | Süße Spätzle mit Dörrbirne
 - 38 **Wein & Wasser** – Empfehlung zum Menü
 - 42 **Recording Food:** Menu à la Algorithmus
 - 44 **Kolumne**
Redewendungen und geflügelte Worte
 - 46 Die LandZunge Partnerbetriebe
 - 48 **Unsere LandZunge Gastronomie:**
Hier sollten Sie essen gehen

Region Oberschwaben

Region Bodensee

Region Allgäu



Seite 8

| Beruf: Koch / Köchin
Einblicke in den Alltag, die
Liebe zum Beruf und das Kochen mit
regionalen Lebensmitteln.



Seite 10

| Michael Weiß
Ein Interview rund um das Thema
Heimat und warum es manchmal Mut
braucht – oder einfach Leberkäse.



Seite 42

| Menu à la Algorithmus
Zwischen Selbstoptimierung und
Genuss: Wie KI unser Essen
und die Gastronomie verändert

*Zukunftsorientiert:
Gemeinsame Aktionen
im LandZunge-Netzwerk*

Genuss, Begegnung, Netzwerk

*LandZunge-Markt
vereint Partner
und Gastgeber*

Praxisnahe Impulse

*LandZunge Social-
Media-Workshop
für die Gastronomie*



| LandZunge Markt



| Social-Media-Workshop

*Ihre Ansprechpartner
für regionalen Genuss*

| Marlies Fimpel
marlies.fimpel@landzunge.info

| Reiner Sonntag
reiner.sonntag@landzunge.info

Neues aus der Rubrik: Das sind wir

Mit großer Resonanz und durchweg positivem Feedback feierte der erste LandZunge-Markt auf dem Hofgut Farny im Januar 2025 einen rundum gelungenen Auftakt. Organisiert von den LandZunge-Beratern Marlies Fimpel und Reiner Sonntag bot die Veranstaltung eine lebendige Plattform für Austausch, Genuss und persönliches Networking innerhalb der Aktion LandZunge.

Gute Gemeinschaft

Insgesamt präsentierten sich 14 LandZunge-Partnerbetriebe (mit 21 Vertreterinnen und Vertretern) mit ihren hochwertigen Produkten. Der Einladung sind auch 27 LandZunge-Gastronomiebetriebe mit 58 Teilnehmenden gefolgt. Bei angenehmer, lockerer Atmosphäre wurden intensive Gespräche geführt – ein Zeichen für das gute Gemeinschaftsgefühl innerhalb des LandZunge-Netzwerks.

Wie kann ein gastronomischer Betrieb seine Online-Präsenz wirkungsvoll gestalten? Dieser Frage widmete sich der LandZunge-Social-Media-Workshop, zu dem Marlies Fimpel im Auftrag von LandZunge im Oktober 2025 eingeladen hatte. Die teilnehmenden Gastronominnen und Gastronomen nutzten die Gelegenheit, sich intensiv mit Chancen und Strategien digitaler Kommunikation auseinanderzusetzen. In einer Zeit, in der sich Gäste zunehmend online informieren und inspirieren lassen, zeigt sich deutlich, dass eine au-

Ein besonderer Dank ging an Alexander Steuer und die Direktion des LandZunge-Betriebs Hofgut Farny, in deren Räumen der erste LandZunge-Markt stattfinden durfte und die maßgeblich zum Gelingen des Marktes beitrugen – ein starkes Beispiel für die gelebte Zusammenarbeit im LandZunge-Netzwerk.

Ein zukunftsorientiertes Zeichen setzte zudem die **Beteiligung der DHBW Ravensburg**. Fünf Studierende und ihre Dozentin begleiteten den Markt im Rahmen einer Analyse der LandZunge-Plattform.

Großen Anklang fand auch die interaktive Mitmachaktion, voran die LandZunge-Karte, auf der sich die teilnehmenden Betriebe präsentieren konnten. Zum Abschluss nutzten viele Teilnehmende die Gelegenheit zu einer Führung durch die Edelweißbrauerei Farny. Geschäftsführer Elmar Bentele führte persönlich durch den Traditionsbetrieb und vermittelte spannende Einblicke.

thentische und durchdachte Präsenz in den sozialen Netzwerken für die Gastronomie wichtiger denn je ist.

Geleitet wurde der Workshop von **Marvin Lang, Geschäftsführer der Agentur ALPENBLICKDREI**, der mit vielen Praxisbeispielen verdeutlichte, wie Social Media gezielt und effektiv im eigenen Betrieb eingesetzt werden kann. Im Mittelpunkt standen weniger theoretische Konzepte als vielmehr konkrete Tipps, kreative Ansätze und leicht umsetzbare Ideen für den gastronomischen Alltag.



aktion_landzunge



Aktion LandZunge





Wir ♥ Heimat.

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

www.ksk-rv.de/wir



Kreissparkasse Ravensburg



Aktion LandZunge Ein besonderer Pakt.

Fast 55 Gasthöfe, Wirtshäuser und Restaurants im Allgäu, in Oberschwaben und am Bodensee sind Partner der Aktion LandZunge. Sie haben sich verpflichtet, ihren Gästen möglichst viele Gerichte aus heimischen Produkten anzubieten.

Plus!

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

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

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

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

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

| Bild Rössle Haselburg

*Wir gratulieren herzlich
und sind stolz
auf die Auszeichnungen -
eine Motivation,
auch weiterhin das Beste zu geben.*

Ausgezeichnete Heimatgestalter



Gastronomie

| Bild
Preisträger Hotel Gasthof zur Rose
Argenbühl-Eglofs

Hotel Gasthof zur Rose

Top-Ausbildungsbetrieb

Frühjahr 2026
DEHOGA Bundesverband
mit HOGA Berlin Service GmbH



Hotel-Restaurant Maier

Genussbotschafter 2025 Baden-Württemberg

Dezember 2025
Land Baden-Württemberg

Berggasthof Höchsten

Top-Ausbildungsbetrieb

Februar 2026
DEHOGA Berlin

*Auf der nächsten Seite
erzählt Roman Rößler
- Küchenchef Berggasthof Höchsten -
von seinem Beruf*

Landgasthof zum Adler

Ausgezeichnete Genussküche

DEHOGA Bayern



Gasthof Adler

Ein besonderer Moment

Bernhard Munding als Küchenchef
im Österreich-Haus bei den
Olympischen Spielen 2026 in Italien

| Bild
Biergarten Gasthof Adler
Frechenrieden

LandZunge Gastronomen ebenso wie
die Partnerbetriebe stellen sich
täglich neuen Herausforderungen.

Mit Leidenschaft, Mut zu
Innovation und viel Engagement
gestalten sie ihre Arbeit.



Partnerbetriebe



| Bild
Preisträger
Bio-Schaukäserei Wiggensbach
Genussmarkt
Bayerische Käseschätze

Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Bayerische Käseschätze

September 2025
Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten
und Tourismus

17. Internationale Käsiade

Oktober 2025
Verband der Käseerei
und Molkereifachleute

Bauhofer Käseerei

Bio Genuss Preis 2026

Februar 2026
Baden-Württemberg - Ministerium
für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Albert Herz

Langjährige Produktqualität

April 2026
Testzentrum Lebensmittel der DLG
(Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)

*Käsewissen
und mehr
ab Seite 20*

Staatsweingut Meersburg

Deutscher Rotweinpreis

Oktober 2025
Vinum Deutschland



*Auf Seite 40
präsentiert das
Staatsweingut Meersburg
eine Weinbegleitung
zum Spätzle-Menü*

Brauerei Clemens Härle

Auszeichnung für besondere Leistungen bei der Förderung von Frauen im Handwerk

November 2025
Ministerium für Wirtschaft, Arbeit
und Tourismus, Baden-Württemberg

Buchmann

DLG-Preis für langjährige Produktqualität

April 2026
Testzentrum Lebensmittel der DLG
(Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft)

*Seite 32
Metzgerei
Buchmann
stellt sich vor*

Edelweißbrauerei Farny

German Whisky Award 2025

Mai 2026
Verband Deutscher Whiskybrenner

Berufe in der Gastronomie: Koch/Köchin



| Silke Spähn

Rückblick

Im letzten Heft kamen drei Aushilfskräfte im Service zu Wort, die sich einig waren, „dass man hier viel über den Umgang mit Menschen und einfach fürs Leben lernt.“ Was für die einen ein lehrreicher Mini-Job auf Zeit ist, stellt sich für andere als „lebenslange, persönliche Herzensangelegenheit“ heraus.

Diesmal blicken wir in die Küchen von LandZunge-Gasthöfen. Zwei Köche und eine Köchin erzählen, was sie an ihrem Beruf lieben, wie ihr Alltag aussieht, warum es nichts Besseres als regionale Zutaten gibt und was von Auszubildenden erwartet wird.



Silke Spähn (48) kocht seit 30 Jahren im familieneigenen Gasthaus Rad (Hotel Arthus) und im Ritterkeller in Aulendorf

„Praktikanten sind immer willkommen“

Sie ist „da einfach hineingewachsen“, hat schon früh mitgeschafft und die Prüfung dann extern gemacht. Bei Spähns arbeiten derzeit fünf ausgebildete Köche, sechs junge Menschen werden von ihr als Köche ausgebildet, pro Lehrjahr zwei. Die Auswahl ist groß, 20 bis 30 Praktikanten kommen pro Jahr ins Haus. „Wir müssen sogar manchen Bewerbern absagen.“ Von denen, die ausgebildet werden, wollen in der Regel die meisten danach bleiben oder „gern wieder zurückkommen“. Ein bisschen „stressresistent“ sollten junge Bewerber schon sein und nichts gegen Sonn- und Feiertagsarbeit haben. „Dann ist es ein Traumjob, in dem man sich auf der ganzen Welt entfalten kann.“ Bei Silke Spähn sind

Auszubildende „ein ganz wichtiger Teil vom Team.“

An ihrem Beruf liebt sie viel, die Kreativität unter anderem und auch die Teildienste. „Die mag ich, für mich ist das perfekt. Da kann ich mittags auch noch was unternehmen.“ Dass die meisten Köche aber lieber durcharbeiten wollen, „machen wir hier auch möglich.“ Und dass regionale Produkte, „und damit die kurzen Wege“ immer Vorrang haben, ist sowieso klar. „Fische kommen aus nahen Weihern, das Mehl aus der Mühle nebenan. Wir kochen heimisches Wild und Spargel von hier und kennen die Menschen dazu.“

Kulinarik
mit Aussicht
über den
Bodensee



Roman Rößler (29)
Küchenchef im Berggasthof
Höchsten in Illmensee

*„Wir sind eine
folle Gemeinschaft“*

Er hat schon mit zwölf Jahren in den elterlichen Betrieb „reingespickelt“ und mit 16 dann „ganz klassisch“ die Lehre gemacht. Und über den Tellerrand rausgeschaut, in München, Zürich und Ischgl gekocht. „Da habe das Beste aus jedem Betrieb mitgenommen.“ Ein Traumberuf? „Auf jeden Fall – schon wegen der Community, dem Zusammenhalt unter den Kollegen und überhaupt wegen der tollen Gemeinschaft.“ Vier Kollegen hat er, dazu kommen noch zwei Kochlehrlinge. Junge Bewerber für den Kochberuf sollten „vor allem offen und neugierig sein.“ Ob er einen Wandel in der Gastronomie beobachtet? „4+3“ sei relativ neu und bereits gut etabliert. Die Köche arbeiten dabei vier Tage am Stück und haben dann drei frei. „Das kommt bei uns sehr gut an.“ Neben frisch gekochten Gerichten können auf dem Höchsten auch Kochkurse und Kräuterführungen gebucht werden.

„Dass ich kreativ sein kann, kochen und ausbilden darf, ist für mich ein Glück. Und wichtig, genauso wie die hohe Qualität unserer regionalen Produkte, zu denen wir einen engen Bezug haben. Saisonale Abwechslung gehört für mich da ebenso dazu wie der Respekt vor dem Produkt und den Produzenten. Ich bin ein Freund vom Experimentieren und lege auch mal was auf Holzkohle oder eine Rinderrippe in den Smoker. Besonders schön ist, dass die regionalen Produkte eine Geschichte haben. Das kommt auch bei den Gästen an. Die LandZunge-Partnerschaft ist für mich unverzichtbar und wird durchaus wahrgenommen und geschätzt.“

♥ Gastrojob ♥

*Ein Weg in die Gastro:
Mach ein Praktikum
bei einem
LandZunge-Betrieb*



Handwerk
zum
Genießen

Thomas Werner (50)
Pächter und Koch im Brauereigasthof „Mohren“ in Leutkirch

„Ich liebe Essen“

Er leitet zusammen mit seiner Geschäftspartnerin Simone Haas seit sieben Jahren den Brauereigasthof „Mohren“, seit zwei Jahren als Bio-Restaurant. Die beiden beschäftigen ein zehnköpfiges Team, seit Kurzem ist ein zweiter Koch dabei. Werner ist sich sicher: „Man braucht gute Chefs, muss sich fortbilden und außerdem kreativ sein – dann hat man den schönsten Beruf der Welt.“ Und sagt grinsend, „dass Köche immer ausschlafen können, nachmittags Pause machen und erst auf Partys kommen, wenn sie schon gut am Laufen sind.“ Wer Lust auf Koch habe, finde praktisch immer „Freunde, die mitziehen“. Schon als Kind hat er „gern genascht“ und war am liebsten in der Küche. Förster hätte er sich nach der Schule auch noch vorstellen können, wollte aber unbedingt in der ganzen Welt herumkommen. „Als Koch hat man ja praktisch in jedem Land eine Arbeitsgenehmigung erhalten.“ Und nach einer, wie er sagt „wirklich sehr guten“ Lehrzeit in der Kleber

Post in Saulgau war er dann auch viel unterwegs. In Hamburg, in der Schweiz und zuletzt fünf Jahre im Oman. „Spannende Zeiten“, fasst er zusammen, aber nicht minder spannend sei, was er als Koch gerade in Leutkirch mache.

„Dass wir seit zwei Jahren Bio-Restaurant sind, eröffnet mir ganz neue Blickwinkel. Ich lerne dadurch neue Menschen und Dinge kennen, bin viel kreativer und habe jetzt auch einen anderen Bezug zu Lebensmitteln. Ich koche andere Sachen als früher, Zunge zum Beispiel oder Innereien. Außerdem kenne ich die zwölf Biobauern aus der Region sehr gut, von denen wir alles beziehen, ich sehe die Tiere und die Produkte vorher. Das ganze Tier – from nose to tail – wird jetzt verarbeitet. Und auf unserer Karte stehen auch mal Burger vom Wasserbüffel oder ein Wildhasen-Gulasch. Ich kann mich kreativ austoben, bin sehr flexibel in der Arbeitszeit und mir ist nie langweilig. Und außerdem: Ich liebe Essen.“



| Bilder
Michael Weiß mit Sohn Constantin Weiß
Firmensitz in Meckatz



„Wenn die Wertschöpfung in der Region gestärkt wird, profitieren schließlich alle Menschen davon.“

Michael Weiß

Seit rund 40 Jahren leitet Michael Weiß die Brauerei Meckatzer in Meckatz bei Heimenkirch, idyllisch im bayerischen Allgäu zwischen Lindenberg und Wangen gelegen. Als Unternehmer hat er nicht nur die regionale Gastronomie mitgeprägt, sondern auch mehrere Initiativen mitgegründet, die sich wie die LandZunge für Regionalität und hohe Qualität einsetzen. Er erzählt, warum ihm das so wichtig ist, was Heimat für ihn bedeutet und was er am liebsten isst.

Was bedeutet Heimat für Sie, Herr Weiß?

„Da tanke ich Kraft und kann mitgestalten“

Herr Weiß, Sie sind Allgäuer, was bedeutet Heimat für Sie?

Hier bin ich groß geworden, hier sind meine Wurzeln, und hier kenne ich mich aus. Hierher zurückzukommen, wenn ich mal verreist bin, ist herrlich. Ich kann hier Kraft tanken und gleichzeitig etwas bewegen – heißt mitgestalten und prägen. Als Unternehmer und als Mensch. Das ist wichtig für mich. Ich versuche, meine Energie dafür zu verwenden, dass das Allgäu weiterentwickelt wird. Touristisch, wirtschaftlich, aber auch in Bereichen wie Sport, Kultur und Kunst.

Können Sie ein konkretes Beispiel nennen?

Eins? (lacht) Ich wirke unter anderem aktiv bei der Allgäu GmbH mit, war vor rund 15 Jahren treibende Kraft bei der Gründung der Marke Allgäu. Unsere ganze Region voranzubringen war mir schon damals ein großes Anliegen. Heute ist die Marke längst etabliert und nicht mehr wegzudenken. Aber anfänglich gab es auch große Zweifel. Für dieses heutige Standing über unsere Grenzen hinaus, müssen wir aber auch etwas tun. Das bekommt man nicht einfach geschenkt. Vor 50 Jahren war das Allgäu eher ärmlich. Dass wir heute so gut dastehen und sogar einige hidden champions haben, kam nicht von ungefähr, das war das Verdienst der Allgäuer selbst. Da haben sich einige sehr aktive Unternehmer zusammengeschlossen und an einem Strick gezogen.

Können Sie noch weitere Beispiele nennen?

Viele. Die Meckatzer Genuss-Macher-Aktion, den Verein Allgäuer Alpen Genuss oder die Allgäu Top-Hotels etwa. Da kann ich mein ganzes Wissen und meine Erfahrung mit einbringen und den Menschen bewusst machen, dass eine Top-Qualität das A und O ist. Die LandZunge-Aktion mit ihren Gastronomien und Partnern gehört da auch dazu.

Als Gründungsmitglied waren Sie bei der Aktion LandZunge von Anfang an dabei. Was hat Sie damals dazu bewegt?

Man muss sich zusammentun, wenn man etwas erreichen will, und sich gegenseitig austauschen. Dass die LandZunge-Kriterien – also der qualitativ hochwertige kulinarische, regionale Pakt zwischen Landwirten, Gästen und Wirten – für alle Beteiligten Vorteile bringt, war uns dabei früh klar. Und natürlich auch, dass wir nur gemeinsam vorankommen, und dass es kommuniziert werden muss. Heißt auch, dass wir eine bestimmte Bewusstseinsbildung bei den Gästen erreichen wollen.

Welche Werte und Anliegen sind Ihnen dabei wichtig?

Es geht darum, dass aus dem vielfältigen Angebot, was wir überall haben, das Gute und qualitativ Hochwertige herausgefiltert werden muss. Das ist oft

nicht auf den ersten Blick erkennbar. Die einzige Chance, wenn man überleben will, ist doch, wenn wir aus den austauschbaren Produkten eine qualitativ hochwertige Marke machen und dafür auch einen entsprechenden Erlös erzielen.

Was bedeutet das bezüglich der LandZunge?

Wir machen auf die gute Qualität aufmerksam, auf die hochwertigen Produkte, die aus der Region stammen. Und auch auf unsere Qualitätskriterien, wie das Tierwohl und die artgerechte Haltung wie z.B. beim Schweinebraten im Restaurant oder beim Eierkauf. Und was uns Brauereien betrifft, eben auch beim Bier. Dass Qualität dann auch ihren Preis hat, ist logisch. Unseren Kunden ist das bewusst, und das verstehen die Verbraucher auch. Denn nur mit top Rohstoffen und dem entsprechenden Know How unserer Braumeister können wir eine top Qualität erzielen. Das war schon bei meinen Vorfahren so.

Was kommt nach der Qualität?

Ganz klar der regionale Aspekt. Hopfen und Gerste kommen bei uns größtenteils aus der Region. Das gilt auch für Anlagenteile und für Neubauten wie unseren neuen Reifekeller, wo wir uns auf heimische Handwerker und Lieferanten verlassen haben. Unsere Mitarbeiter schätzen das, bleiben überdurchschnittlich lange im Unternehmen. Wenn die Wert-

ZEIT FÜR ALKOHOLFREIEN GENUSS



OHNE ALKOHOL



schöpfung in der Region gestärkt wird, profitieren schließlich alle Menschen davon. Wir sprechen bei uns deshalb auch von der Meckatzer Großfamilie, zu der unter anderem Kunden, Fans, Mitarbeiter und Lieferanten gehören.

Wie vermittelt man diese Bewusstseinsbildung?

Durch Bekanntmachen, darauf hinweisen, davon erzählen. Das läuft schon gut. Wenn Gäste eine LandZunge-Gastronomie besuchen und draußen das LandZunge-Zeichen sehen, wissen sie gleich, dass die hohen Qualitätskriterien erfüllt werden. Und wissen: Da stimmt die Qualität – auf dem Teller, im Glas und im Service. Das schafft Vertrauen. Ein LandZunge-Produkt ist eben seinen Preis wert – und ist nicht im landläufigen Sinn preiswert, also billig.

Welche Ihrer regionalen Aktionen liegt Ihnen besonders am Herzen?

Mein Herzblut liegt ja bei Kunst und Kultur. Dass das bei einer wirtschaftlichen Flaute oft zu kurz kommt, ist schade. Wir haben u.a. den Meckatzer Kunstpreis ins Leben gerufen, und versuchen damit, die Gesellschaft im Ganzen zu unterstützen, nicht nur die Wirtschaft. Dazu gehören eben auch Sport und Kultur. Uns geht es auch um die Menschen und das gesellschaftliche Leben. Wir sind da ein wichtiger Player in unserer Heimat. Und ich möchte unsere Lena-Weiss-Initiative nennen, die es seit 2003 gibt und mit der wir Mut, Eigenverantwortung und soziale Projekte im Allgäu fördern. Sie erinnert an Lena Weiß, die 1873 die Brauerei rettete und bis heute für Werte wie Qualität, Verantwortung und Beständigkeit steht. Die Initiative unterstützt Projekte, die Menschen ermutigen, eigene Wege zu gehen.

Ist Mut auch ein Stichwort, das für heutige Jung-Unternehmer bedeutend sein sollte?

Unbedingt. Ich würde ihnen raten: Lasst Euch nicht entmutigen. Habt Mut, aber versucht zu differenzieren, ob etwas nur eine kurzfristige Modeerscheinung ist oder sich längerfristig in eine Richtung begeben kann. Und auch: Immer, wenn man etwas gut macht, hat es eine Chance. Der Markt geht nun einmal rauf und runter, da muss man mitgehen und eventuell neue Märkte suchen. Ich hoffe, dass ich meinem Sohn da entsprechend viel mitgeben kann.

Wie haben Sie es geschafft, traditionelle Werte mit den Anforderungen einer modernen Brauerei zu verbinden?

Ja, das ist tatsächlich eins meiner Lieblingsthemen. Die Frage „Wo komm’ ich her?“ spielt dabei immer eine Rolle. Man muss sich öffnen, aber trotzdem die guten, alten Werte behalten – egal, wie weit man herkommt in der Welt. Gerade im Brauereiwesen hört man oft das Wort Traditionsbewusstsein. Das kann auch eine Last sein, weil damit leider auch manchmal Scheuklappen verbunden sind. Ich habe immer versucht, das Alte durch das Neue zu ehren. Wenn diese Kombination gelingt, ist es perfekt. Egal, ob bei der Wohnungseinrichtung oder bei einer neuen Biermarke. Die Waage zu halten zwischen trendig, modern und traditionsbewusst, alt – und oft altbacken – ist nicht ganz einfach. Das Tragen einer alten Trachtenjacke reicht eben nicht aus, um ein bayerisches oder allgäuerisches Lebensgefühl zu vermitteln. Ich schaffe das ganz gut, weil ich keine Denk- und Konsumgrenzen in mir habe,

sondern einfach gute Dinge aus der Region liebe.

Wie wichtig ist Ihnen gutes Essen?

Schon sehr. Bei Essen und Trinken lege ich natürlich auch immer den Fokus auf Qualität, aber gut kann bei mir auch einfach sein. Ein wirklich gutes Bier (gerne auch mal von den LandZunge-Partnern) freut mich ungemein. Oder ein gutes Schwarzbrot mit einem Schweizer Wurstsalat. Oder ein handgemachter guter Kartoffel-Gurkensalat.

Und Ihr Lieblingsessen zu einem frisch gezapften Meckatzer Weiss-Gold?

Da stelle ich mir jetzt gerade einen Leberkäse vor und dazu ein frisches, knackiges Laugenhörnle von meinem Lieblingsbäcker.



Michael Weiß: Mitgründer der Stiftung LandZunge



Familienjubiläum gefeiert, 2013 dann großes 275-jähriges Brauerei-Jubiläum. Inzwischen arbeiten etwa 120 Mitarbeiter für die Meckatzer Löwenbräu. Der Fanclub mit ca. 12.000 Mitgliedern feiert heuer 30-jähriges. Rund 180.000 Hektoliter, verteilt auf 16 verschiedene Sorten (darunter 3 alkoholfreie), werden Jahr für Jahr produziert. Die Brauerei verfolgt ein konsequentes Nachhaltigkeitskonzept und hat – als allererste überhaupt – das Slow Brewing Gütesiegel erhalten. Darüber hinaus wird eine starke soziale Verantwortung übernommen. Michael Weiß erhielt 2014 das Bundesverdienstkreuz für sein gesellschaftliches und unternehmerisches Engagement.



**MeinPlus
Meine Vorteilswelt.**

Persönlich

Michael Weiß, Jahrgang 1955, hat erst Betriebswirtschaft studiert und danach Brauwesen in Weihenstephan. Er arbeitete zunächst in Brauereien in Bremen und Wien, bevor er bei Meckatzer 1985 ins Marketing eintrat. Als sein Cousin Benedikt 1993 plötzlich verstarb, beschlossen die Gesellschafter, ihn als Nachfolger in die Geschäftsführung zu berufen. Nach 40 Jahren Brauereileitung wird jetzt der Staffelstab „mit fließendem Übergang“ an die nächste Generation weitergereicht. Sein Sohn Constantin Weiß, 30 Jahre alt, hat vor Kurzem als Marketingleiter in der 5. Generation angefangen.

Die Brauerei

Die Geschichte des Allgäuer Bieres in Meckatz reicht fast 300 Jahre zurück. Im kleinen Weiler Heimenkirch schenkte Josef Fessler im Jahre 1738 zum ersten Mal Meckatzer Bier aus. 1853 erwarben Lena und Gebhard Weiß die Brauerei für 10.000 Gulden. Nach dem frühen Tod ihres Mannes leitete Lena das Unternehmen bis zu ihrem Tod 1886, anschließend übernahm ihr ältester Sohn Benedikt. 1905 wurde das Meckatzer Weiss-Gold offiziell beim Kaiserlichen Patentamt als erste Allgäuer Biermarke eingetragen. 1985 trat Michael Weiß (4. Generation) ins Unternehmen ein. Die Brauerei wuchs stetig, 2003 wurde 150-jähriges



Mit **MeinPlus** sparen Sie bares Geld in Form von Rabatten, Gutscheinen oder Cashback-Gutschriften beim Bezahlen mit Ihrer Karte. Bei unseren regionalen Partnern, bundesweit und online! Die MeinPlus Cashback-App macht das Sparen kinderleicht: Einfach registrieren, einkaufen und das gesammelte Cashback direkt auf Ihr Konto auszahlen lassen. Entdecken Sie Ihre persönliche Vorteilswelt.

Jetzt registrieren und richtig Plus machen!



Was bedeutet Heimat?

Spätzle-Menü für Genießer

Unsere LandZunge Köche haben den süddeutschen Klassiker zur köstlichen Trilogie mit viel Heimatgefühl komponiert

Den Auftakt macht eine würzige Kässpätzle-Terrine, zum Hauptgang kommen dampfende Kässpätzle mit zweierlei Zwiebeln auf den Teller und als süßen Abschluss zelebrieren wir Maroni-Spätzle mit einer leckeren Frischkäsecreme und dem Aroma der Fatschenbrunner Hutzelbirne. Alle Rezepte zum Nachkochen, Wissenswertes über die Zutaten und spannende Profi-Tipps unserer Experten finden Sie auf den folgenden Seiten.

Leidenschaftliche Überzeugung leben & teilen

Die Vorspeise zum Spätzle-Menü

Knöpfleterrine mit Weißflacker und Schweinebäckchen

Überraschender Auftakt



Viel Spaß beim Nachkochen wünscht

Philipp Heid

Das Restaurant „Die Speiserei im Maier“ im Hotel Maier bei Friedrichshafen steht für moderne, entspannte Genussküche mit regionalem Schwerpunkt und viel Geschmack. Unter der Leitung von Küchenchef Philipp Heid treffen hier frische Zutaten aus dem Bodensee- und Alpenraum auf kreative Rezeptideen. Gemeinsam mit seinem Team setzt Heid auf regionale Zutaten und fast vergessene Spezialitäten, wie die Fatschenbrunner Hutzelbirne, Maronen aus der Schweiz oder das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Exklusiv für das LandZunge-Menü hat er Vorspeise und Dessert mit Spätzle kreiert.



Das Schwäbische Hällische Landschwein ist mehr als nur eine alte Haustierrasse – es ist ein echtes Stück Baden-Württemberg. Mit dem charakteristischen schwarz-weißen Fell und seiner robusten Art steht es für bäuerliche Landwirtschaft im Einklang mit Natur, Tierwohl und regionaler Identität. Das Schwäbisch-Hällische war allerdings fast ausgestorben, als Anfang der 1980er Jahre engagierte Züchter auf die gefährdete Nutztierasse aufmerksam wurden. Heute hat die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Landschwein mehr als 120 Mitglieder und der Slow Food e.V. nahm das rein-

rassige Schwäbisch-Hällische Landschwein 2014 als Passagier in die Arche des Geschmacks auf – eine Liste von Lebensmitteln, Kulturpflanzensorten und Nutztierassen, die angesichts einer globalisierten Lebensmittelwirtschaft und des Kostendrucks im Bestand gefährdet sind. Die LandZunge-Köche setzen bewusst auf Klasse statt Masse und den Respekt vor dem Tier. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein wird heute auch in der Region zwischen Bodensee und Allgäu gehalten ist ein Beispiel dafür, wie Tierwohl, Handwerk und Genuss zusammenpassen können.

Kulturgut auf vier Beinen:

Schwäbisch Hällisches Landschwein



Der Hauptgang
zum Spätzle-Menü

Würziges Wohl fühlen lassen

*Allgäuer Kässpätzlen
mit zweierlei Zwiebeln*

Das Landgasthof Rössle in Stiefenhofen liegt malerisch mitten im Dorf gegenüber der Kirche. Das historische Gebäude wurde schon 1521 erwähnt und ist seit Anfang der 70er-Jahre im Besitz der Familie Kulmus. Heute kocht hier Axel Kulmus für seine Gäste und lädt ein zu einem kulinarischen Streifzug von der Allgäuer- und Schwäbischen-Traditionsküche bis zu österreichisch inspirierten Gerichten. Für unser LandZunge Magazin bereitet er köstliche Allgäuer Kässpätzlen zu, verrät uns sein Lieblings-Rezept und gibt Profi-Tipps zur Zubereitung.



Hauptzutaten Vorspeise:

- Knöpfle
- Gepökelte Schweinebäckchen
- Weißlacker-Creme & Terrine
- Picklefond
- Eingelegte rote Zwiebeln
- Radieschen (zweierteil)
- Senfrinaigrette
- Senfkaviar
- Kräutersalat

Rezept Knöpfleterrine mit Weißlacker und Schweinebäckchen

*Tipp:
Terrine schon
am Vortag
zubereiten.*

LandZunge
Das Beste aus der Region

**Eine besondere
Vorspeise
für Gäste**

| Rezept zum Nachkochen
auf Landzunge.info



 Viel Spaß
beim Nachkochen
wünscht
Axel Kulmus





Rezept

Zutaten für 5 bis 6 Personen

- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 600 g Dinkeldunst
- 6 Eier
- 1/2 Liter Wasser
- 250 g alter Bergkäse (12 Monate gereift)
- 200 g junger Bergkäse (6 Monate gereift) oder Emmentaler
- 50 g Weißlacker
- 120 g Butter
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

*Alles rund um Eier
ab Seite 28*

Profi-Tipp

Dinkeldunst ist das ideale Spätzlemehl



Kässpätzle - so geht's!

Zubereitung

| 1 Die Hartkäse fein reiben und vermischen. Den Weißlacker fein würfeln. Käse beiseite stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und ebenfalls beiseite stellen.

| 2 Die Zwiebeln schälen. Für die geschmolzenen Zwiebeln 2 Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Für die Röstzwiebeln die anderen beiden Zwiebeln mit dem Gemüsehebel in feine Scheiben hobeln und leicht mit Dinkelmehl bestäuben. Rapsöl in einem Topf erhitzen. Das Öl ist heiß genug, wenn ein Stückchen Zwiebel darin zu brutzeln anfängt. Die Röstzwiebeln im Rapsöl frittieren. Sobald sie die gewünschte Farbe haben mit einem Schaumlöffel herausholen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

| 3 Für den Teig die Eier in eine Schüssel schlagen und das Wasser dazu geben. Salzen und mit dem Rührlöffel verrühren. Dann das Mehl dazu geben und einrühren.

| 4 In einem großen Topf kräftig gesalzenes Wasser sprudelnd aufkochen. Den Teig portionsweise in den Spätzlehebel geben und die Knöpfe ins Wasser hobeln. Die Spätzle sollten etwa 3 bis 4 Minuten kochen - unbedingt einmal sprudelnd aufkochen lassen, damit das Ei im Teig bindet.

| 5 Die Spätzle mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser heben - nicht zu stark abtropfen lassen, das Kochwasser hält sie saftig und lässt den Käse besser schmelzen. Abwechselnd mit dem Käse in eine vorgewärmte Schüssel schichten, mit einer Schicht Käse beginnen. Zum Schluss noch ein bis zwei Kellen Kochwasser über die Kässpätzle gießen und das ganze vorsichtig mit einer Fleischgabel lockern - so kann sich das Wasser optimal verteilen.

| 6 Zum Anrichten die geschmolzenen Zwiebeln mittig auf die Kässpätzle geben und die Röstzwiebeln darauf setzen. Alles mit Schnittlauch bestreuen. Etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben und möglichst heiß servieren.



| Axel Kulmus vom Landgasthof Rössle in Stiefenhofen



Das Mehl: Dinkeldunst

Dinkeldunst ist ein feines Mahlprodukt aus Dinkel, das in seiner Körnung zwischen Mehl und Grieß liegt und besonders in der süddeutschen und österreichischen Küche verbreitet ist. Er entsteht beim Vermahlen von Dinkelkörnern und eignet sich durch seine etwas gröbere Struktur ideal für Teige, die Bindung und Biss benötigen, also Spätzle, Knödel oder Nockerl. Im Vergleich zu normalem Dinkelmehl nimmt Dinkeldunst Flüssigkeit langsamer auf, was zu einer stabileren Teigstruktur führt.



Teig nicht zu lange schlagen

Der Teig für Kässpätzle sollte nicht völlig homogen, sondern leicht rissig und unregelmäßig sein, weil genau diese Struktur für die typische Konsistenz der Spätzle sorgt. Der Teig ist elastisch genug, um zusammenzuhalten, aber nicht so stark ausgeknetet, dass die Spätzle glatt, dicht und zäh werden. Die kleinen Risse und Unebenheiten sorgen außerdem dafür, dass die Spätzle beim Kochen eine raue Oberfläche behalten, an der später der geschmolzene Käse besonders gut haften kann. So entstehen saftige, lockere Kässpätzle mit guter Käsebindung.

Zwiebeln richtig zubereiten

Schmelzwiebeln und Röstzwiebeln unterscheiden sich vor allem in Zubereitung und Ergebnis: Beim Schmelzen werden Zwiebeln langsam bei mittlerer Hitze in Fett gegart, sodass sie weich werden und durch Karamellisierung ihrer natürlichen Zucker eine milde, süßliche Note entwickeln. Dabei laufen komplexe Bräunungsreaktionen ab, bei denen Zucker und Aminosäuren neue Aromastoffe bilden, ohne dass die Zwiebeln knusprig werden. Röstzwiebeln hingegen werden meist heißer und oft mit etwas Mehl umhüllt ausgebacken, wodurch sie eine goldbraune, knusprige Struktur erhalten. Das Mehl wirkt dabei stabilisierend, weil es die Oberflächenfeuchtigkeit bindet, schneller bräunt und eine schützende Kruste bildet, die für Stabilität sorgt und das Austreten von Wasser aus der Zwiebel reduziert - so bleiben Röstzwiebeln länger kross.

Grüner Salat mit Vinaigrette

Grüner Salat, insbesondere Endiviensalat, unterstützt die Verdauung von Käse auf mehreren Ebenen. Die enthaltenen Bitterstoffe regen schon im Mund und später im Magen sowie in der Leber die Bildung von Speichel, Magensäure, Galle und Verdauungsenzymen an. Fett- und eiweißreiche Käse lassen sich so leichter verdauen. Ballaststoffe im Salat fördern zusätzlich die Darmbewegung und beugen Völlegefühl vor. Die Säure einer klassischen Vinaigrette aus Essig oder Zitronensaft senkt den pH-Wert im Magen und unterstützt die Eiweißverdauung zusätzlich.

Getöpferte Schüssel für Kässpätzle

Die traditionellen Schüsseln für Kässpätzle sind getöpfert. Das hat vor allem praktische Gründe, denn getöpferte Schüsseln speichern Wärme sehr gut, geben sie gleichmäßig ab und halten die Kässpätzle lange heiß, ohne dass der Käse austrocknet oder gerinnt. Außerdem sind sie dickwandig und schwer, was Temperaturschwankungen abpuffert - ideal also für ein Gericht, das gut durchziehen sollte. Historisch kommt dazu, dass in Süddeutschland, Vorarlberg und der Schweiz Töpfereien traditionell weit verbreitet waren und Koch- sowie Serviergeschirr traditionell aus Ton hergestellt wurde.

Käse aus der Region

Kurze Wege, ehrlicher Genuss – die Idee hinter der LandZunge

Die Aktion LandZunge steht für konsequente Regionalität, geprüfte Qualität und echte Wertschöpfung vor Ort. Den Mittelpunkt bildet ein einfaches, aber starkes Prinzip: kurze Wege vom Erzeuger zum Verarbeiter und weiter in die Gastronomie.

Die Kriterien der Aktion LandZunge sind klar definiert und Regionalität steht dabei an erster Stelle. Die Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe müssen im Allgäu, am Bodensee oder in Oberschwaben ansässig sein – genauer in den Landkreisen Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu und Lindau mit den kreisfreien Städten im Bayerischen Allgäu sowie in den Kreisen Ravensburg, Biberach und dem Bodenseekreis. Produkte aus angrenzenden Regionen wie Oberbayern, der Donau-Region, der Schwäbischen Alb oder Vorarlberg sind nur dann zulässig, wenn sie typisch für diese Herkunftsgebiete sind und höchste Qualität aufweisen. Diese klare Herkunftsdefinition schafft Transparenz und Gäste in der

Gastronomie können sich darauf verlassen. Was unter dem Label LandZunge auf dem Teller liegt, stammt nicht aus anonymen Großstrukturen, sondern aus einer gewachsenen Kulturlandschaft.

Qualität als Selbstverständnis

Alle LandZunge-Partner erfüllen die geltenden Standards für Hygiene, Tierwohl und Verarbeitung. Qualitätssiegel wie das Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden-Württemberg (HQZ) oder das Lebensmittelprüfzeichen für Qualität und Sicherheit (QS) sowie Bio-Zertifizierungen sind ausdrücklich erwünscht – Bio-Produkte genießen einen besonders hohen Stellenwert. Doch Qualität ist mehr als ein Zertifikat. Sie beginnt auf der Weide, setzt sich in der sorgfältigen handwerklichen Verarbeitung fort und endet nicht zuletzt bei der wertschätzenden Zubereitung in der Küche. Das Ergebnis sind Speisen und Getränke mit Charakter – geprägt vom regionalen Klima, der Expertise der Erzeuger und handwerklichem Können im gesamten Prozess.

Bäuerliche Produktion stärken

Ein zentrales Ziel der LandZunge ist es, die bäuerliche Landwirtschaft zu fördern. Zwischen Bodensee und Alpen sind kleinstrukturierte Familienbetriebe das Rückgrat der Region. Die LandZunge-Produkte sollen für diese Betriebe eine zusätzliche Wertschöpfung über der üblichen Marktnotierung schaffen und den großen Einsatz der Menschen für Natur und Tiere würdigen. Direktbezug vom Erzeuger oder nachweislich faire Handelsstrukturen stellen sicher, dass ein größerer Anteil des Erlöses in der Region bleibt. Wer sich für LandZunge-Produkte entscheidet, unterstützt damit nicht nur Produkt-Qualität, sondern auch Existenzen. Jeder Cent trägt dazu bei, dass Höfe erhalten bleiben, Landschaft gepflegt wird und junge Generationen eine Perspektive in der Landwirtschaft sehen.

| Alle Vorgaben auch online auf landzunge.info



KÄSEVIELFALT

aus dem Allgäu



Martin Bauhofer Käserei

Bodnegg

Der traditionsreiche Betrieb stellt bereits seit 1911 Käse her und wird heute bereits in der vierten Generation geführt. Verarbeitet wird ausschließlich Milch zu fairen Preisen, um die lokalen Landwirte zu unterstützen. Denn die Milch stammt von Höfen, die höchstens 25 Kilometer von der Käserei entfernt sind. Das sorgt für kurze und nachhaltige Lieferwege und stärkt die lokalen Netzwerke zwischen Erzeugern, Produzenten und Konsumenten. Neben klassischen Käsesorten, wie dem Bauhofer Allgäuer Emmentaler oder Bauhofer Bergkäse, werden immer wieder auch neue Spezialitäten entwickelt. Jüngstes Beispiel ist der Airfryer-Käse, der sich im entsprechenden Gerät zum knusprigen Snack verarbeiten lässt. Seit 1984 werden alle Produkte sowohl konventionell wie auch in Bio-Qualität hergestellt, um die umweltschonende und nachhaltige Landwirtschaft zu fördern. In der Schaukäserei können Interessierte zuschauen, wie die Käse entstehen. Dreimal pro Woche öffnet außerdem die „Vesper-Lounge“, wo verschiedene Käsespezialitäten auf der Karte zu finden sind.

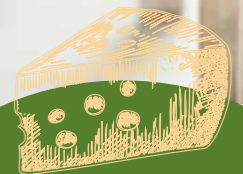
Käsemanufaktur Herz

Kimratshofen & Schweineberg

Die Käsemanufaktur Herz blickt auf über 185 Jahre Tradition zurück. Der Betrieb ist an zwei Standorten im Allgäu aktiv: Verwaltung, Qualitätssicherung, Reifung und Verpackung laufen am Hauptsitz in Kimratshofen, die Milchverarbeitung in der Sennerei in Schweineberg. Frische Heumilch von regionalen Bergbauern bildet die Basis für die Allgäuer Käsespezialitäten wie den Allgäuer Bergkäse (g.U.). Die sorgfältige Reifung, regelmäßiges Wenden und gezielte Pflege der Laibe in der Sennerei sorgen für köstliche Käse. Die Herz-Mischung aus geriebenem Bergkäse und Emmentaler eignet sich perfekt für Kässpätzle – alternativ sind beide Käse auch einzeln erhältlich, zum Selberreiben und individuellem Mischen nach eigenem Geschmack.

Käseherstellung im Detail auf Seite 25

| Bilder rechts Käsemanufaktur Herz: Dicklegen, Käseharfe, Käsekörner



Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Wiggensbach

Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach wird von rund 20 biozertifizierten Landwirten beliefert. Der Schwerpunkt des Betriebs liegt auf Nachhaltigkeit, Transparenz und der ökologischen Verantwortung. Besucher können bei Führungen den gesamten Herstellungsprozess in der Schaukäserei mitverfolgen. Seit 2003 werden in Wiggensbach hochwertige Käse aus reiner Bio-Heumilch hergestellt. Die Kühe, die diese Milch geben, grasen auf der Weide oder werden mit Gras und Heu gefüttert. Das verleiht den Käsen ihren typischen und aromatischen Geschmack. Im traditionellen Ziegelgewölbekeller wird jeder Laib nach dem Käsen sorgfältig bis zur perfekten Reife gepflegt. Das Sortiment umfasst über zwei Dutzend Sorten – von klassischen Hart- und Schnittkäsen bis zu Eigenkreationen – sowie Butter, Quark und Joghurt. Die würzigen Bergkäse aus Wiggensbach eignen sich ideal für deftige Kässpätzle.

Bio-Käserei Zurwies

Wangen

Die Käserei Zurwies verarbeitet zertifizierte Bio-Heumilch von zehn regionalen Bioland-Vertragslandwirten zu cremigen Bio-Weichkäsen und frischen Milchprodukten. Gekäst wird am Standort schon seit 1899. Im Jahr 2009 wurde neu gebaut, sodass die Produktionskapazitäten und damit auch das Sortiment erweitert werden konnten. Klassiker wie Allgäuer Brie, Weißschimmel- und Rotschmierkäse oder würzige Biergartenkäse entstehen hier mit viel Kompetenz und Sorgfalt. Die Käse sind vollmundig, aromatisch und vielseitig – egal, ob pur genossen oder in herzhaften Gerichten. Schon gewusst? Die Käserei Zurwies belohnt Bauern, deren Kühe Hörner tragen dürfen, für ihren respektvollen Umgang mit den Tieren mit einem Extracent pro Kilo Milch als Hörnerzuschlag. Und wer beim Käsen zuschauen möchte, ist eingeladen, das über einen extra eingerichteten Besuchergang in der Käserei zu tun.

Die Käsereien, die wir hier vorstellen, sind Partnerbetriebe der LandZunge. Sie verbinden traditionelle Käsekunst mit moderner Verarbeitung, nachhaltigem Wirtschaften und fairen Partnerschaften. Die Milch kommt auf kurzen Wegen direkt von Höfen aus der Region in die Käsereien. Hier entstehen mit viel Liebe zur Tradition Käse mit Charakter – perfekt für würzige Traditionsgerichte oder einfach pur zur Brotzeit und zum Vesper.





Käse

Bergkäse

Der Allgäuer Bergkäse ist untrennbar mit der Kulturlandschaft im Allgäu und in Oberschwaben verbunden. Zwischen grünen Hügeln und den Ausläufern der Alpen prägt die Milchwirtschaft das Bild der Region. Artenreiche Wiesen mit Kräutern und Gräsern liefern die Grundlage für besonders aromatische Rohmilch und sind essenziell für diesen traditionsreichen Hartkäse. Die Herstellung erfolgt nach den klar definierten Vorgaben der geschützten Ursprungsbezeichnung als „Allgäuer Bergkäse g.U.“: Verwendet wird ausschließlich Milch aus dem festgelegten Herkunftsgebiet, die in regionalen Sennereien handwerklich verarbeitet wird. Nach dem Dicklegen und Schneiden des Bruchs wird der Käse in Formen gepresst und mehrere Monate oder auch Jahre in Reifekellern gepflegt. Regelmäßiges Wenden und Schmieren fördern die Ausbildung einer festen, natürlichen Rinde. Mit zunehmender Reife entwickelt sich ein kräftiges und würziges Aroma, das die Vielfalt der Allgäuer Wiesen widerspiegelt. Schon gewusst? Die kleinen Kristalle in lange gereiftem Käse sind kein Salz, sondern Tyrosin. Diese Aminosäure entsteht, wenn bei der Reifung Proteine durch Enzyme aufgespalten werden. Beim Käsegenuss knirschen die Kristalle dann leicht zwischen den Zähnen und sind ein Qualitätsmerkmal für die natürliche Reifung ohne künstliche Beschleunigung. Kässpätzle bekommen durch würzigen Bergkäse einen intensiven und herzhaften Geschmack, der typisch und unverwechselbar ist.

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) – was ist das eigentlich?

Die europäische geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) garantiert, dass ein Produkt in einem genau definierten geografischen Gebiet erzeugt, verarbeitet und hergestellt wird – und zwar nach festgelegten Qualitätskriterien. Für die Region hat diese Kennzeichnung große wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung: Sie sichert traditionelle Herstellungsverfahren, stärkt kleinere Sennereien sowie landwirtschaftliche Familienbetriebe und schützt die Käsespezialitäten vor Nachahmung. Gleichzeitig macht die g.U. die besondere Verbindung zwischen Landschaft, Futtergrundlage und Käsequalität sichtbar. Die kräuterreichen Wiesen und die alpwirtschaftliche Tradition prägen Aroma und Charakter der Milch – und damit des Käses. Darüber hinaus ist die g.U. ein wichtiges Symbol für die regionale Identität. Käse ist zwischen Bodensee und Alpen nicht nur Lebensmittel, sondern Teil des kulturellen Selbstverständnisses. Produkte mit dem g.U.-Siegel stehen für Herkunft, Handwerk und Authentizität.

Weißlackner

Der Weißlackner ist eine Allgäuer Käsespezialität mit alter Tradition: 1874 entwickelten die Wertacher Gebrüder Josef und Anton Kramer im Oberallgäu diesen pikanten Käse auf der Suche nach einer haltbaren Variante ihres Backsteinkäses. Nur zwei Jahre später erhielten sie für 15 Jahre ein königliches Patent, was den Weißlackner zum wahrscheinlich ersten patentierten Käse der Welt machte. Das Besondere am Weißlackner ist seine weißlich-lackartige Schmier-schicht, denn der Käse hat keine feste Rinde, sondern eine von außen feucht glänzende Oberfläche, die wie lackiert aussieht. Der Käse ist halbfest mit einer leicht speckigen, aber nicht klebrigen Konsistenz und wenigen kleinen Bruchlöchern. Die Herstellung erfolgt traditionell mit pasteurisierter Kuhmilch. Nach dem Einlaben und Bruchschneiden wird der Käse mehrfach gewendet, in Salzlake gelegt und regelmäßig mit Salz geschmiert, bevor er über viele Monate reift. Geschmacklich ist der Weißlackner pikant, salzig und leicht scharf. Sein einzigartiges Aroma ist für viele Genießer ein Muss in klassischen Allgäuer Kässpätzen. Seit 2015 ist der Allgäuer Weißlackner als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingetragen.

Emmentaler

Der Emmentaler hat seinen Ursprung – wie der Name schon vermuten lässt – im Schweizer Emmental und zählt zu den bekanntesten Hartkäsesorten der Welt. Charakteristisch sind die großen, runden Löcher, die während der Reifung durch natürliche Gärprozesse entstehen. Für die Herstellung wird frische Kuhmilch verwendet: Nach dem Dicklegen und Schneiden des Bruchs wird dieser allerdings auf höhere Temperaturen erhitzt als bei vielen anderen Käsesorten. Das fördert die feste, elastische Konsistenz der Masse. In der Reifezeit – mindestens einige Monate – bilden spezielle Bakterien Kohlendioxid, das die typischen Löcher im Käse entstehen lässt. Geschmacklich ist Emmentaler mild, leicht nussig und angenehm süßlich. Bei Kässpätzle spielt Emmentaler eine ausgleichende Rolle: Er schmilzt sehr harmonisch und sorgt für die begehrten Käsefäden im Gericht. Sein milder Charakter rundet kräftigere Sorten wie Bergkäse oder Weißlackner ab und macht die Mischung rund und vollmundig.

KÄSE IST BEI UNS FAMILIENSACHE.

Regionale Milch. Echte Verantwortung. Echter Geschmack.



Käsehandwerk live erleben

Kühe und Wiesen. Die Grundlage für guten Käse.

Vom blauen zum grünen Allgäu

Allgäu – das ist Idylle pur mit grünen Hügeln und weidenden Kühen. Doch das war nicht immer so – noch vor rund 200 Jahren sprach man vom „blauen Allgäu“. Der Grund: In der Region wurde viel Flachs angebaut – und der blüht leuchtend blau. Mit erfahrenen Käsehandwerkern aus der benachbarten Schweiz kam dann allmählich viel Käsewissen ins Allgäu und nach Oberschwaben, neue Herstellungsverfahren etablierten sich. Parallel veränderten sich die Bedingungen in der Landwirtschaft: Die Mechanisierung erleichterte die Arbeit und wissenschaftliche Erkenntnisse zur Düngung und Entwässerung sorgten dafür, dass Landwirte mehr Kühe halten konnten. Käse wurde nicht mehr nur für den Eigenbedarf hergestellt und die ersten Dorfsennereien entstanden.

Das Futter macht den Käse

Schon lange vor der Reifung entscheidet das Futter der Kühe über den Geschmack des Käses. Im Allgäu und in Oberschwaben setzen viele Betriebe deshalb auf Weidegang und Heufütterung. Denn frisches Gras und schonend getrocknetes Heu enthalten vielfältige Kräuter und Gräser, die natürliche Aromen liefern. Die Milch schmeckt nicht

nur gut, sondern ist auch gesünder: Forschende haben herausgefunden, dass die Milch von Kühen mit Weidegang und Heufütterung mehr fettlösliche Vitamine enthält als bei der Fütterung von Silage oder Kraftfutter. Silage enthält außerdem Bakterien, die zur Fehlgärung im Käse führen und den Geschmack beeinträchtigen können.

Kühe als Landschaftspfleger

Die Kulturlandschaft im Allgäu und in Oberschwaben wird durch die Kühe gestaltet und erhalten – ohne die Tiere würden die offenen Weideflächen allmählich überwuchern und letztlich zu Wald werden. Ein wichtiger Raum für Biodiversität ginge dadurch verloren. Besonders artenreich sind die Alpwiesen, auf denen einige Jungrinder und Kühe während des Sommers weiden. Gerade die mageren Buckelwiesen können maschinell gar nicht oder nur schwer bewirtschaftet werden. So entsteht Lebensraum für Tiere, Insekten und Pflanzen. Viele von ihnen gehören zu den geschützten Arten, wie beispielsweise Moorfrosch und Zauneidechse, Enziane oder Schachbrettblumen, Schmetterlinge und Wildbienen.



Interessant

Milch von Kühen mit Weidegang und Heufütterung enthält mehr fettlösliche Vitamine als bei Fütterung von Silage oder Kraftfutter.

Damit aus frischer Milch schmackhafter Käse wird, sind sieben Schritte entscheidend:

| 1 Vorbereitung

Der Fettgehalt in der Milch wird passend zum späteren Käse eingestellt. Dazu wird die Milch entweder entrahmt oder Sahne zugesetzt. Die Milch wird auf rund 33 Grad erwärmt.

| 2 Dicklegen

Hier werden die Weichen für den späteren Käse gestellt. Um Hart- und Schnittkäse zu erhalten, wird Lab zugesetzt und die Milch eingedickt. Für Käse, der nicht reifen soll, werden nur Milchsäurebakterien zugesetzt. So entstehen später Frischkäse oder Sauermilchkäse. Die eingedickte Milch wird etwa eine halbe Stunde stehen gelassen.

Mensch & Berufung

In der Käseherstellung steckt viel Liebe Landwirte – ohne sie gibt's keinen Käse. Im Allgäu beginnt Käse auf der Wiese. Rund 4.000 Milchviehbetriebe prägen die Region, viele davon sind familiengeführt. Landwirte sorgen für Futter, Pflege und Gesundheit ihrer Kühe und liefern täglich frische Milch an Sennereien und Käsereien. Eine Allgäuer Kuh gibt im Durchschnitt etwa 6.000 bis 7.000 Liter Milch pro Jahr, die Qualität hängt stark von Fütterung, Tierwohl und Weidehaltung ab.

Senner – Käseexperten auf der Alp

Der Senner arbeitet dort, wo Milch entsteht: auf den Sennalpen des Allgäus, meist zwischen Mai und September. In dieser Zeit werden Kühe täglich gemolken und die Milch direkt vor Ort verarbeitet. Aus etwa 10 bis 12 Litern Rohmilch entsteht ein Kilogramm Allgäuer Bergkäse. Senner überwachen Temperatur, Säuerung und Reifung oft noch per Hand und mit Erfahrung statt Technik. Viele Alpen verarbeiten pro Saison zwischen 100.000 und 300.000 Liter Milch. Die Arbeitstage sind lang,

Käseherstellung und Reifung

So wird aus Milch leckerer Käse

| 3 Schneiden

Die Dickete wird dann mit der sogenannten Käseharfe zerschnitten, sodass die Molke anschließend von den festen Bestandteilen getrennt werden kann. Je kleiner die Bruchstücke der Masse geschnitten werden, umso fester wird der spätere Käse.

| 4 Formen

Wenn die Molke von der Käsemasse getrennt ist, wird weiter gerührt – die Käsekörner ziehen sich dabei zusammen. Anschließend wird der Käsebruch unter Rühren auf etwa 52 Grad erwärmt. Vom Einlaben bis zum Ausheben der Käsemasse dauert der Prozess rund zweieinhalb Stunden. Der Käseteig wird anschließend in Leintücher gewickelt und die entsprechenden Formen gefüllt.

| 5 Pressen

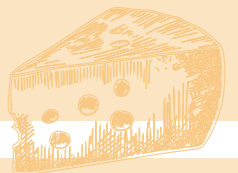
Der Teig wird in der Form gepresst, so dass weitere Molke abfließen kann. Der Käse wird fester und bekommt seine gewünschte Form.

| 6 Salzbad

Nach einem Tag Ruhezeit wird der Käse in ein Salzbad gelegt. Der Salzgehalt der Lake beträgt je nach Käsesorte zwischen 15 und 22 Prozent. Durch das Salzbad wird die Rindenbildung gefördert und der Käsegeschmack verbessert. Die Rinde ist wichtig, um den Käse vor dem Austrocknen und Verderben zu schützen.

| 7 Reifung

Damit sich je nach Sorte das typische Aroma des Käses entwickeln kann, ist die Reifung entscheidend. Während Camembert nur zwei Wochen reift, kann Bergkäse bis zu zwölf Monaten reifen – beim Parmesan sind es sogar mehrere Jahre. Während der Reifezeit werden die Laibe sorgfältig gewendet, gebürstet, mit Salzlake oder aromatischen Flüssigkeiten bestrichen oder in Kräutern gewälzt.



beginnen früh und enden spät – dafür entstehen Käse mit unverwechselbarem Charakter.

Die Käserei – Handwerk trifft Technik

In den Allgäuer Dorf- und Genossenschaftskäsereien arbeiten ausgebildete Milchtechnologen, Käsemeister und Fachkräfte für Lebensmitteltechnik. Sie verarbeiten täglich mehrere tausend Liter Milch, in größeren Käsereien sogar über 100.000 Liter pro Tag. Moderne Anlagen unterstützen die Arbeit, ersetzen aber nicht das handwerkliche Wissen. Die Reifekeller werden regelmäßig kontrolliert, Laibe gewendet und gepflegt. Ziel ist die stets gleichbleibend hohe Qualität für authentische Käse mit regionalem Ursprung.

Der Käseladen – Schnittstelle zum Verbraucher

Im Käseladen oder am Marktstand treffen Produktwissen und Kundenkontakt aufeinander. Fachverkäuferinnen und -verkäufer kennen Herkunft, Milchart, Reifegrad und Geschmack von mehreren hundert Käsesorten. Sie schneiden Laibe, stellen Sortimente zusammen und

beraten zu Verwendung und Lagerung. Allein im Allgäu werden jährlich über 1.000 Tonnen Käse direkt im Einzelhandel und in Hofläden verkauft. Die Käseexperten erklären Unterschiede zwischen den Käsesorten und informieren über die richtige Genuss-Temperatur sowie die Schnitttechnik für die jeweiligen Käse.

Käsesommeliers – Sensorik und Wissen vereint

Käsesommeliers verfügen über eine spezialisierte Zusatzausbildung, die mehrere Monate dauert und die Sensorik, Reifung, Herstellung und Kombinationen von Käsesorten mit Getränken umfasst. Sie verkosten professionell, erkennen Aromen und Texturen und ordnen Käse geschmacklich ein. In Deutschland gibt es nur wenige Hundert zertifizierte Käsesommeliers. Sie arbeiten im Handel, in der Gastronomie oder bei Verkostungen und Veranstaltungen. Im Allgäu sind Käsesommeliers wichtige Botschafter der regionalen Käsespezialitäten und tragen dazu bei, Qualität und Herkunft verständlich zu vermitteln.

Räuchern in den Rauhnächten

Die Rauhnächte sind die Zeit zwischen Weihnachten und dem Dreikönigstag und sie gelten seit Jahrhunderten als mystische Zeit. Zum Schutz vor Geistern und Krankheiten werden dann die Kuhställe mit Rauch gereinigt. Verwendet werden dabei vor allem regionale Kräuter und Harze wie Salbei, Wacholder oder Fichtenharz und dazu gesegnetes Salz und Kräuterbündel, die an Maria Himmelfahrt Mitte August gesammelt und gesegnet wurden. Auf eine speziellen Räucherschale oder schlicht auf einer Kehrschaukel werden die Kräuter auf glühende Kohle gelegt und durch Haus, Hof und Stall getragen. Übrigens: Auch wissenschaftlich ist der Nutzen des Räucherns belegt, denn die ätherischen Öle im Rauch können das Stallklima verbessern und eine beruhigende Wirkung auf die Tiere haben.

Blick aufs Wetter vor dem Käsen?

Frische Milch muss täglich verarbeitet werden – auch an Sonn- und Feiertagen. Sowohl traditionelle Sennereien wie auch große Käsehersteller sorgen dafür, dass die Produktion das ganze Jahr hindurch läuft. Früher wurde allerdings bei Gewitter kein Käse gemacht – es hieß, die Milch sei „nervöser“ und das Käsen dadurch erschwert. Wissenschaftlich gesehen ist da etwas dran, denn schwülwarme Gewitterluft fördert die Milchsäurebakterien, die Milch wird besonders schnell sauer oder gerinnt ungleichmäßig. Forschende vermuten außerdem, dass auch die elektromagnetischen Felder während eines Gewitters dazu beitragen, weil sie den PH-Wert der Milch senken und das Bakterienwachstum fördern – sogar, wenn die Milch im Kühlschrank steht.

Alpabtrieb oder Viehscheid?

Gemeint ist dasselbe: Nach dem Sommer auf der Alp wird das Vieh zurück ins Tal gebracht und dort auf dem Scheidplatz an die einzelnen Landwirte zurückgegeben. Wenn der Sommer unfallfrei verlaufen ist, wird die Herde zum Alpabtrieb von einer prächtig mit Blumen geschmückten Kranzkuh angeführt – eine Ehre für eine besonders hübsche und brave Kuh. Der Kranz besteht traditionell ausschließlich aus Blumen, Blättern und Beeren, die auf der jeweiligen Alpe zu finden sind. Die Jungrinder tragen Schellen aus Blech, während die Kühe Glocken tragen – zum Viehscheid besondere Glocken und nicht die alltäglichen Weideschellen. Übrigens: Im Allgäu heißt es Alpabtrieb – in Oberbayern Almabtrieb.

Sitten & Bräuche

Traditionen rund um die Käseherstellung



Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Die Käserei der Allgäuer Bio-Heumilchbauern

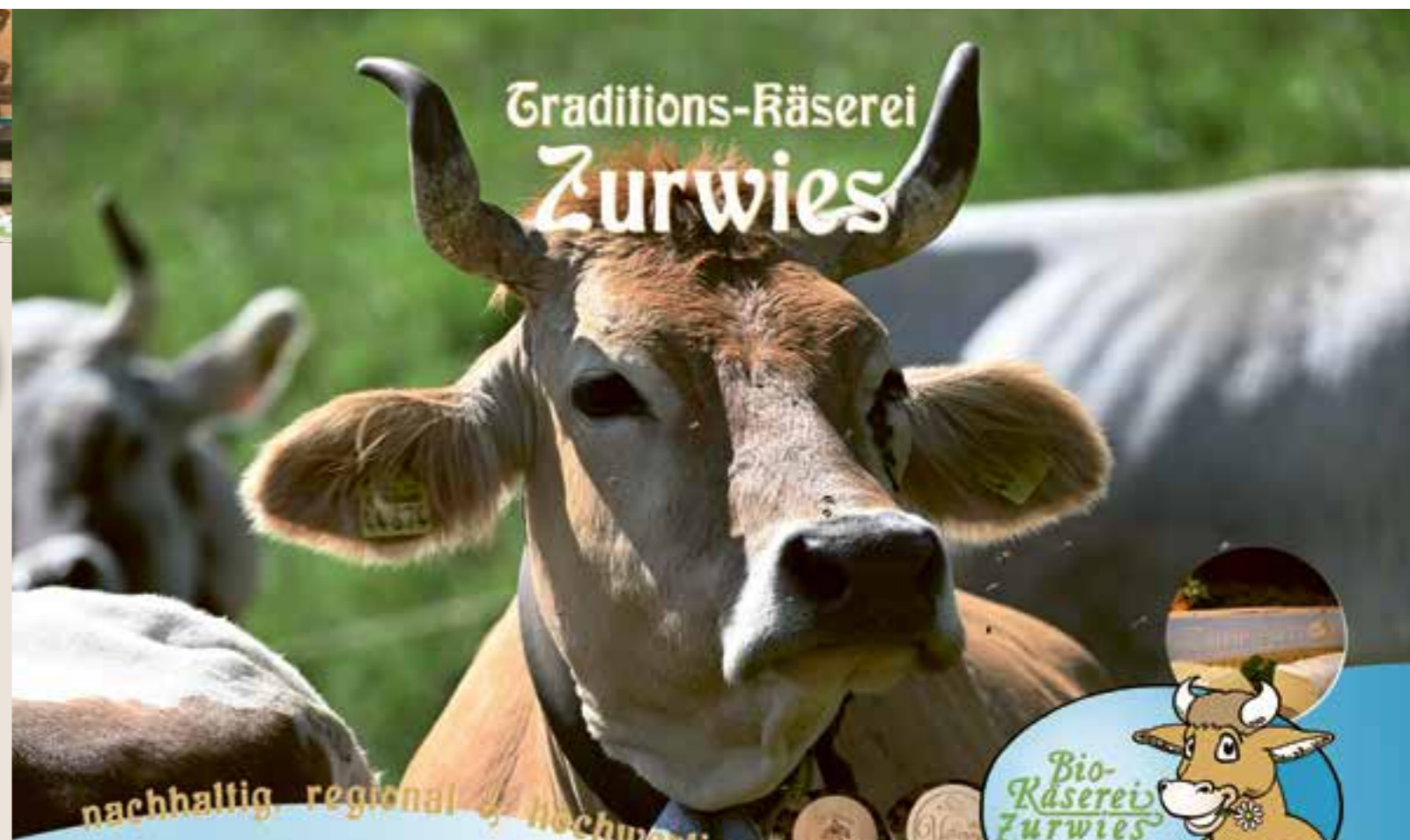


21 Allgäuer Landwirte liefern die Grundlage - wertvolle Bio-Heumilch (rund 4,5 Mio. Liter pro Jahr) - die in Wiggensbach zu besten Käsespezialitäten verarbeitet wird. In traditionellem Verfahren werden aus der pasteurisierten Bio-Heumilch unterschiedlichste Weichkäse, halbfeste Schnittkäse, Schnittkäse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

Transparent. Ökologisch. Nachhaltig.

- ✓ **Natürlich bio!** | Unsere Landwirte wirtschaften nach Bioland-Kriterien, ohne chemische Dünger und Pflanzenschutzmittel.
- ✓ **Bestes Futter** | Die Milchkühe bekommen im Sommer beim Weidegang saftiges Gras auf artenreichen Wiesen und feinstes Heu im Winter.
- ✓ **Bio-Heumilch** | Die Milch mit besonderer Reinheit - eine garantiert traditionelle Spezialität - mit voll rundem, mildem Geschmack ohne jegliche Fremdnote.

- ✓ **Traditionelle Herstellung** | Unsere Käsespezialitäten werden ausschließlich aus frischer Allgäuer Bio-Heumilch sowie ausgesuchten Kräutern und Gewürzen hergestellt. Wir verzichten dabei konsequent auf jegliche Zusatzstoffe.
- ✓ **Klimaneutrale Produktion - nachhaltiges Energiemanagement** | Energiegewinnung über Photovoltaik, moderne Hackschnitzel-Heizzentrale, Wärmeschaukel mit 36.000 Litern und einer Eiswasseranlage - aus 100% regenerativer Energie!



nachhaltig regional & hochwertig

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



Ein Tag mit... Familie Radtke und ihren Hühnern

Vom Milchbauer zum Biohühnerhalter

Florian Radtke ist 29 Jahre alt, gelernter Industriemechaniker und Landwirtschaftsmeister. Er übernimmt in Kürze den Hühner-Biohof seiner Eltern. Vom Milchvieh haben sich seine Eltern, Dieter und Antonie Radtke bereits 1997 verabschiedet. Jetzt sind sie „einfach nicht mehr so flächenabhängig“. Was damals zunächst nur als zweites Standbein – klein und mit 1000 Hennen im ehemaligen Kuhstall – begann, hat sich längst zum Haupterwerb entwickelt. 3000 Legehennen führen in der Nähe von Kießlegg ein schönes, biologisch einwandfreies Hühnerleben. In Kürze wird neu gebaut und auf das Doppelte aufgestockt.

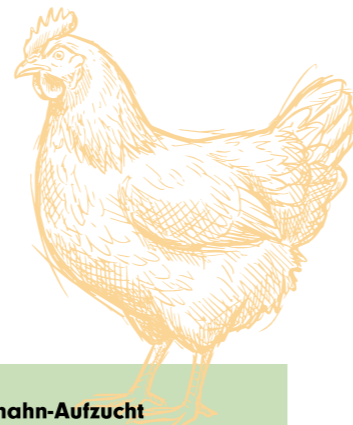
„Unsere Hennen können immer raus, wenn Sie wollen“,

sagen die beiden und wissen auch, „das tun sie aber nur dann, wenn Sie auch Lust dazu haben.“ Wenn Schnee liegt, auch mal ganz überraschend

im Frühjahr, bleiben alle lieber „unter Dach“ bzw. im Wintergarten, dem „überdachten Schlechtwetterauslauf mit Außenklima“, denn Regen mögen sie nicht so gern.

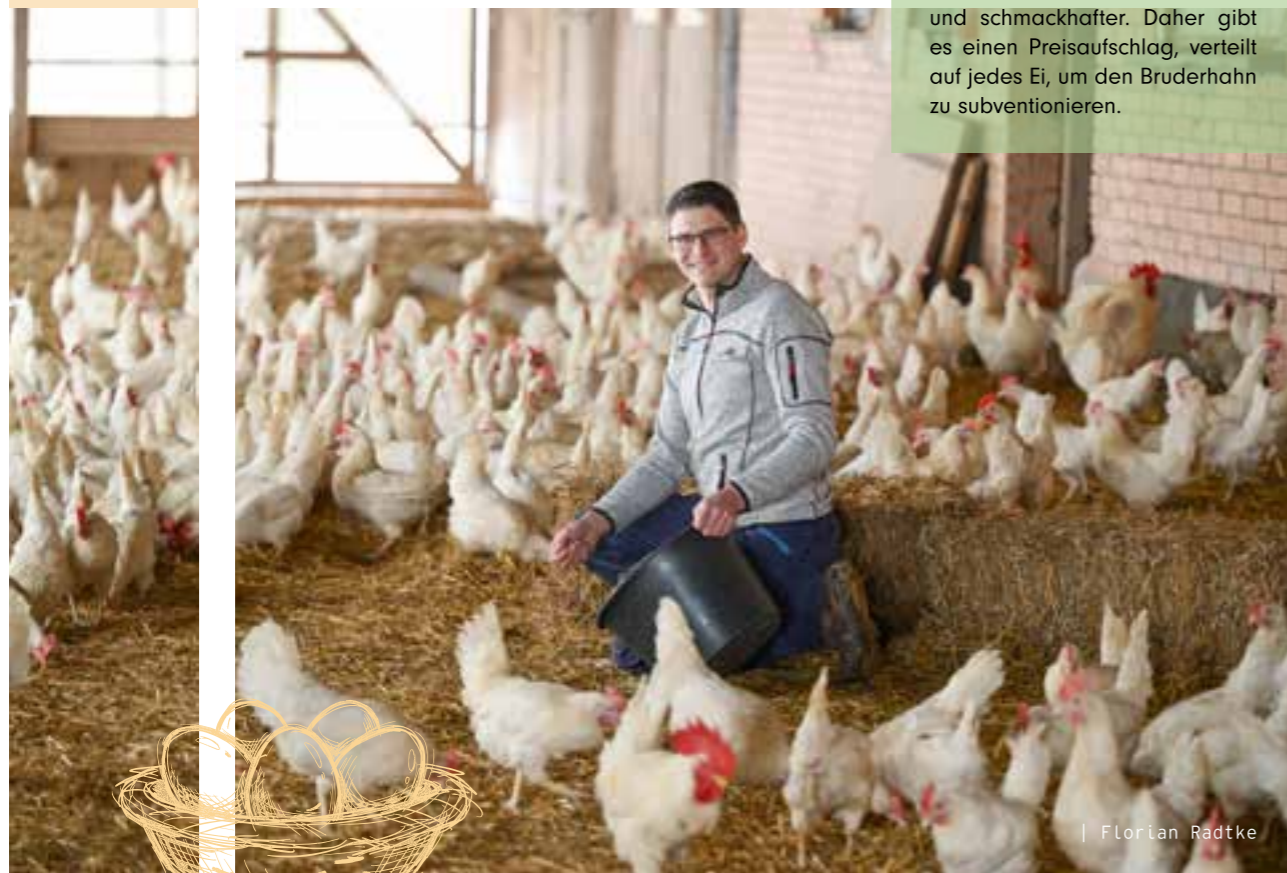
Die Hennen bei Radtkes heißen alle Isabell.

– das ist der Name der Rasse. „Sie ist die beste Rasse für uns“, erklärt Dieter Radtke und fügt in der Hühnersprache hinzu: „Isabell-Hennen zeigen ein besseres Verhalten im Biobereich und die Nutzungsdauer ist länger als bei anderen Rassen.“ Außerdem sind sie lebhaft und legen cremefarbene bis helle Eier, weshalb man auch von Cremelegern spricht – im Gegensatz zu Weiß- oder Braunlegern. Auch bei der Bruderhahnaufzucht, die bei Biohühnern vorgeschrieben ist, sind sie ideal. Tierwohl ist wichtig und gehört auch zu den LandZunge-Kriterien. Vier Quadrat-



Bruderhahn-Aufzucht

Legehennen sind so gezüchtet, dass sie viele Eier legen. Fleisch setzen sie dagegen kaum an. Dafür gibt es extra gezüchtete Masthühnerrassen. Auch die Hähne der Legehennen-Züchtungen setzen weniger und sehr viel langsamer Fleisch an. Daher eignen sie sich nicht für eine wirtschaftliche Hähnchenmast. Lange Zeit hat man sie deswegen nach dem Schlüpfen aussortiert, getötet und an andere Tiere verfüttert. Das ist in Deutschland seit 2022 verboten. Wenn Bruderhähne als Fleischlieferanten nach Bio-Richtlinien aufgezogen werden, brauchen sie viel Platz und Auslauf. Die Mast dauert mit 14 bis über 20 Wochen auch deutlich länger als bei konventionellen Hähnchen, das Fleisch ist oft dunkler und schmackhafter. Daher gibt es einen Preisaufschlag, verteilt auf jedes Ei, um den Bruderhahn zu subventionieren.



| Florian Radtke

meter Platz hat jedes Huhn im Grünen Auslauf, auch das ist Vorschrift im Biobereich. Möglichst viel Schutz vor Greifvögeln durch Sträucher etc. muss vorhanden sein. Das wird streng überprüft vom Regierungspräsidium Tübingen. Dazu kommen noch die Bio-Kontrollen vom Biolandverband, die regelmäßig und auch stichprobenartig (unangemeldet) stattfinden. „Da wird alles kontrolliert“ – von allen Einkäufen und Verkäufen, die Tiere, das Platzangebot und auch das Futter, das Radtkes zum größten Teil selbst erzeugen.

„Eine Henne frisst ca. 50 Kilo Futter im Jahr“,

hauptsächlich Getreide und Körnermais. Aus dem Wiesengras werden zum Teil „Grascobs“ gemacht, die auch zur kräftigeren Farbe des Dotters beitragen. Dazu kommen Mineralstoffe und Eiweißträger, die dazugekauft werden. Zusätzlich gibt's weitere Kontrollen, wie z.B. vom WKD (Wirtschaftskontrolldienst), der in regelmäßigen Abständen die gelieferten Eier in den Verkaufsstellen kontrolliert.

Einzelne ihrer Hennen kennen Radtkes natürlich nicht, aber sie wissen, dass

„jede Henne und jedes Ei anders ist“.

Damit das Verhalten in der großen Geflügelschar auch sozial gut funktioniert, leben derzeit 30 Hähne auf dem Hof. „Ein Prozent Männer sollte idealerweise dabei sein“, wissen sie. Die Hähne stellen eine gut Sozialordnung her und halten auch Füchse oder Greifvögel mit ihrem Geschrei ab. „Dann rennen die Hennen sofort rein.“ Das ist wichtig. 75 Prozent ihrer täglich ca. 2500 Eier vermarkten Radtkes selbst. So etwas wie einen Zwischenhandel gibt es nicht. Sie bestücken den Automaten im eigenen 24h-Hoflädele, liefern aus und fahren Bäckereien, Metzgereien und Einzelhändler im Umkreis von 40 Kilometern an – die Eier sind dann maximal drei Tage alt. Der Rest der Eier wird über die Erzeugergemeinschaft „Biohennen AG“ vermarktet. Seit 1997 sind Radtkes da dabei, sie waren damals sogar eine der Ersten. „Der Liefervertrag war mir schon vor 30 Jahren wichtig“, sagt Dieter Radtke. Inzwischen machen 35 bis 40 Landwirte mit. Auch Florian wird künftig mit der „Biohennen AG“ wirtschaften. Die Selbstvermarktung der künftig ca. 5000 Eier am Tag soll ab dem Neubau dann ca. die Hälfte der Eier betragen.

„Eingestallt“, so lautet der Fachbegriff fürs Eintreffen der Hühner auf dem Hof, werden die Hennen mit 17 Wochen. Und zwar alle zusammen und alle gleichzei-

tig, weil sie aus einer Aufzucht stammen. Nachgekauft wird nie, „das gäbe gewaltig Ärger in der Hühnerschar“. Ein Prozent Hähne sind auch dabei. Radtkes kaufen die Junghühner bei einem Aufzüchter im Landkreis Sigmaringen. „Ausgestallt“ werden die Hühner dann nach ca. 1,5 Jahren. Dann ist die Legeleistung abgesunken, und die Schalenqualität nimmt so ab, dass sie zu brüchig bzw. zu dünn wird – und die Qualität und die Wirtschaftlichkeit nicht mehr gegeben sind.

Junge Hennen legen am Anfang übrigens kleinere Eier

und werden mit der Zeit immer größer. Die Eier-Größen M und L laufen am besten, wissen Radtkes. Obwohl die kleinen, von jungen Hennen gelegten Eier oft stabiler seien, würden die Kunden doch gerne „etwas mehr Ei fürs Geld haben“.

Nach dem „Ausstallen“ werden die Ställe von Grund auf gereinigt und hergerichtet für die nächste „Einstallung“. Die ausgestallten Hennen kommen zu einem Schlachthof ca. 80 Kilometer entfernt. Danach werden Sie teilweise als Suppenhuhn verkauft, zum Teil auch in der Selbstvermarktung ab dem Hof von Radtkes, in der benachbarten Bäckerei Stampfer in Waltershofen oder im Bio-Großhandel.

Interessanter Fakt: In der Käfighaltung, die zum Glück in Deutschland jetzt verboten ist, wurden die Hennen bereits nach 10 Monaten – der korrekte Begriff wäre wohl „ausgekäfigt“ – und geschlachtet.

Kontrolle, Rundgang, Kontrolle.

„Wir laufen mehrmals täglich durch die Ställe.“

Das beginnt schon in der Früh, wo der erste Kontrollgang mit Körbchen stattfindet, um die „verlegten“ Eier einzusammeln, die von den Hennen nicht am vorgesehenen Platz abgelegt werden. Dann wird geschaut, „ob Fütterung und Wasser laufen“. Und die Tiere werden beobachtet und auf Unregelmäßigkeiten untersucht.

Die Eier kommen auf einem Band am Stallende an, dort werden diese händisch abgesammelt, kommen dann zur Sortiermaschine und danach in die Schachteln, die man im Laden findet. „Viermal haben wir jedes Ei in der Hand.“ Ca. 2500 Eier müssen derzeit pro Tag versorgt werden. Dazu kommen noch händische Fütterungen, bürokratische und statistische Arbeiten. „Kontrolle

und Dokumentation ist extrem wichtig“, so Florian Radtke. Im Moment arbeiten sie hier zu dritt: Mutter, Vater, Sohn. Mindestens einer muss immer da sein. Für Mutter Antonie ist klar: „Urlaub machen geht, aber eben nie zu dritt.“

„Was eine Henne legt, verbraucht in etwa eine Person.“

So erklären Radtkes den Durchschnitts-Eierverbrauch pro Kopf – der derzeit gerade wieder steigt. Der Grund: „Das Ei ist einfach ein kostengünstiges tierisches Eiweiß, das auch bei Vegetariern gut ankommt.“ Die größten Abnehmer sind die Lebensmittel-Einzelhändler der Region, „die zweimal wöchentlich beliefert werden und sich jederzeit melden können, wenn wir nachliefern sollen.“ Montag ist Hauptauslieferungstag – eine Wochenlieferung beträgt im Schnitt 2000 Eier pro Markt.

Gibt es eine Eier-Leibspeise? Radtkes essen alle Eiergerichte „gern und eigentlich immer“. Da sind Spiegeleier genauso dabei wie Kässpätzle. Eier mit Senfsoße ist – zumindest für Dieter Radtke – aber ein Highlight.

| Info: biohof-radtke.de



| Dieter und Antonie Radtke mit Sohn Florian Radtke

Eierwissen

Ganz einfach!

Es liest sich wie eine Binsenweisheit: Je glücklicher die Tiere, desto besser das Produkt. Auch dafür setzt sich die Initiative LandZunge seit mehr als 20 Jahren ein. Was für Rinder und Schweine gilt, passt auch für Hühner. Also: Je glücklicher eine Legehennen, umso besser ihre

Eier. Stimmt – sagen Eierfachmänner wie Dieter und Florian Radtke, die den Biohof Radtke im oberschwäbischen Kießlegg mit derzeit ca. 3000 Legehennen betreiben und einen nach LandZunge-Kriterien vorbildlichen Verarbeitungsbetrieb führen.

4 Fakten, die überraschen

Die **Farbe des Dotters** sagt nichts über die Qualität des Eis aus. Biohühner, die zum Getreide noch Gras und Maiskörner fressen, produzieren gelbes, sogar eher helles Eigelb. Kräftige Farben, die Richtung Orange gehen, weisen auf Zugabe von synthetischen Farbstoffen hin (wie bei konventionellen Eiern).

Auch die **Größe des Eis** (S, M, L, XL) sagt nichts über die Qualität aus. Junge Hühner produzieren eben zunächst noch kleine Eier. Je kleiner das Ei, desto stabiler ist die Schale.

Die **Farbe der Eier** hat nichts mit dem Futter zu tun, sondern mit der Rasse. Es gibt überwiegend Braun-, Weiß-, oder Cremeleger.

Eier sollten beim Kochen mindestens **eine Woche alt sein**, 10 Tage sind ideal. Wenn sie sich schlecht schälen lassen, sind diese zu jung.



Auch interessant

Erde- und Mistrückstände auf den Schalen sollten möglichst erst direkt vor dem Verbrauch entfernt werden. Wer die Schale abwäscht, verändert die sogenannte Cuticula, eine natürliche Schutzschicht. Bleibt die Schutzschicht intakt, sind die Eier mindestens 28 Tage haltbar, oft auch länger. Das gilt auch bei Zimmertemperatur.

*Wie sorgt man für
lange Haltbarkeit?*



| Bilder
Biohof Radtke

Kennzeichnung

Der Erzeugercode auf dem Ei weist darauf hin, wie die Hühner gehalten wurden.

- 0 = Bio:**
Die Hennen haben genügend Auslauf und bekommen Biofutter.
- 1 = Freiland:**
Die Hennen haben tagsüber Auslauf (mindestens 4 m² pro Tier).
- 2 = Bodenhaltung:**
Die Hennen leben in Hallen, oft auf mehreren Ebenen, ohne Auslauf. Dies ist die typische Form der intensiven Massentierhaltung.
- 3 = Käfighaltung:**
In Deutschland verboten

Struktur des Erzeugercodes
(Beispiel: 0-DE-0800011)

- 1. Ziffer (0):**
Haltungsform (hier Biohaltung).
- 2. Buchstaben (DE):**
Herkunftsland
(DE = Deutschland,
NL = Niederlande,
AT = Österreich).
- 3. Zahlen (0800011):**
Identifikationsnummer des Legebetriebs, wobei die ersten beiden Ziffern für das Bundesland stehen (z.B. 08 für Baden-Württemberg), 0001 ist der Biohof Radtke, die letzte 1 weist auf die Stall-Nr. hin (manche Betriebe haben mehrere Ställe).

| Recherche:
Über „was-steht-auf-dem-ei.de“ kann jedes Ei zurückverfolgt werden.

LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT UND FRISCHE



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

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

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





Ralf Buchmann: Gründer der Stiftung LandZunge

Bio, Regional und gut

Die Metzgerei Buchmann GmbH gehört seit 2004 zu den Partnern der LandZunge



Ralf Buchmann ist sich sicher: „Convenience kommt in der Gastro immer mehr.“ Heißt, Kantinen und andere Küchen beziehen gern Vorgekochtes. Für ihn ist klar, „dass das auch dem Fachkräftemangel geschuldet ist“ und weiß auch vorzubeugen. „Im Kantinenbereich gehen die konventionellen Sachen immer noch am besten.“ Rindsrouladen, Geschnetzeltes oder vorgebratene Bratwürste können bei Buchmann vorgekocht und -gegart gekauft werden. An den Brättern, Maschinen und Portionierapparaten stehen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in weißen Schutzanzügen und mit Hauben versehen. Sie portionieren, füllen ab, bemessen Gewürze und Zutaten, sieden Würst, mischen Fleischberge und überwachen die entsprechenden Geräte. Und machen Geflügelwürstchen für die Kindergärten, „weil dort der Anteil an Kindern mit Migrationshintergrund steigt und sie kein Schweinefleisch essen.“ Und putzen, putzen, putzen. „Die hygienischen Auflagen sind extrem“, so Buchmann, selbst einen Blick in die Produktionsräume hineinwerfen geht nur mit strenger Desinfektion und Schutzkleidung von Kopf bis Fuß.

90 Prozent der Ware geht an die Außer-Haus-Gastro, also an Kantinen, Altenheime, Kurkliniken, Krankenhäuser, Kindertagesstätten. Zunehmend auch an Metzgereien, Einzelhändler und auch Restaurants. „Die haben immer weniger Personal“, weiß Ralf Buchmann. Beraten wird bei Buchmann auch. Nur zehn Prozent der produzierten Ware werden über die Theken der vier Metzgereifilialen verkauft, einen Party-Service haben Buchmanns nicht. Die Menge ist ge-

| Bilder Links
Zu Besuch bei Landwirt Baumann in Grünkraut über die Produktion und Warenausgabe bis hin zum Lieferservice

waltig: Rund 90 Tonnen an Wurst und Fleisch werden pro Woche ausgeliefert.

Regional zu sein, bedeutet Ralf Buchmann, viel. Und heißt für ihn: „Der Radius beträgt etwa 100 Kilometer und wir können drauf schauen, wo es herkommt.“ Die Schweinebauern kennt er persönlich – „das sind nur vier“. Rinder – da gibt es viel mehr Anbieter – werden von der Rebio, einer regionalen Bioland-Erzeugerschaft vermittelt. „Das sind sehr viele, wir könnten uns da gar nicht um alle kümmern, und die schauen auch ganz genau hin.“ Wenn Rinder allerdings dazugekauft werden – und das ist bei Buchmanns oberstes Gesetz – kommen sie aus dem Allgäu, dem südlichen Baden-Württemberg oder aus Bayern. „Da kennen wir die Landwirte dann auch persönlich.“

Tierwohl spielt natürlich eine große Rolle. „Persönlich liegt uns das sehr am Herzen“, so Buchmann. Die Einteilung in die Stufen 1 bis 5, was mittelfristig auch in der Gastronomie kommen soll, nennt er ein „Vorpreschen des Handels“ und sieht es etwas kritisch. „Die Kontrolle ist da schwierig. Wir dagegen können beim LandSchwein viel garantieren, wir kennen alle Landwirte, wissen, dass sie ihre Tiere gut halten und sich kümmern.“ Bei den Rindern verlässt man sich auf Rebio. „Die sind da auch sehr gewissenhaft und streng“, weiß Buchmann. Dazu kommt: „Wir vermitteln ja auch zwischen Landwirten und Gastronomen. Früher kaufte man ein ganzes Stück Vieh und verarbeitete es komplett.“ Das sei längst nicht mehr überall so, er versuche aber, den Gastronomen – und den Landwirten – entgegenzukommen und schaut, was er vermittelnd anbieten kann. Zum Glück wird „from nose to tail“ (also einer Nutzung des ganzen Tieres und nicht nur der Filetstücke) wieder verstärkt bei Gastronomen umgesetzt. „Das freut uns“, so Buchmann, „aber die große Masse an Köchen macht das eben nicht.“

Auch freut ihn, dass ein gewisses Interesse an Bioland-Produkten und der LandZunge erkennbar ist. „Oft werden wir von einem Gastronomen weiterempfohlen, nehmen dann Kontakt auf, schicken einen Vertriebler hin und versuchen unsere Argumente von guter Qualität, Tierwohl und regionaler Schiene anzubringen.“ Er weiß auch, wenn er einen Gastronomen vom Bio-Fleisch überzeugen kann, „dann ist das purer Idealismus.“ Dass das auch ein wenig mehr kostet, sei den meisten klar. „Aber dafür bekommen sie ja auch bessere Qualität – und verbessern wieder ihr Image.“ Und ist sich sicher: „Dieser Umbruch wird in den nächsten Jahren weitergehen.“

Auch bei den Endverbrauchern meint er ein Umdenken wahrzunehmen, was übrigens auch die Söhne Dominik und Christoph aus ihrem Freundeskreis rückmelden. „Unsere Kumpels gehen inzwischen lieber seltener ins Restaurant, aber wenn, dann wollen sie etwas Gescheites essen.“ Heißt artgerecht, heißt regional, heißt gut. Und immer mehr kochen selbst. Und schauen drauf, wo die Ware herkommt – und achten auf Initiativen wie die LandZunge. Das gelte auch fürs Grillfleisch für daheim. Überhaupt appelliert er an „offene Augen“ bei den Kunden. „Wer noch einen funktionierenden Dorfgasthof in der Nähe hat, darf sich glücklich schätzen und sollte ihn auch pflegen.“

Geschlachtet wird in Mengen und in Ulm. Auch da gilt: „So nah wie möglich.“ Auf den Verpackungen, die ausgeliefert werden, steht immer drauf, wo das entsprechende Fleisch herkommt. „Das ist bei uns ganz transparent“, so Buchmann. Und seine Kunden wissen, dass er sich als LandZunge-Partner den Tierwohl-Grundsätzen und dem Regionalen verpflichtet hat und sie deshalb auch nur regionale Ware bekommen. „Ich bin da mit großer Leidenschaft dabei.“ Das große Netzwerk sei dabei immens wichtig. „Das schaffen wir nur gemeinsam“, weiß er.

Klassischer Familienbetrieb

Eine Metzgerei, die das traditionelle Fleischerhandwerk mit modernster Technologie, stetigem Fortschritt und zeitgemäßem Qualitätsmanagement verknüpft. Nachhaltiges Handeln sowie die Stärkung der Region liegen Buchmanns am Herzen. Die Philosophie wissen Großverbraucher, Handelsunternehmen, Metzgereien und Endverbraucher zu schätzen. Letztere machen beim Umsatz aber lediglich zehn Prozent aus. Der Partner der LandZunge versorgt die Außer-Haus-Gastro mit Fleisch-, Wurst-, Convenience- und mittlerweile auch veganen und vegetarischen Produkten. Mit den Initiativen und Produktentwicklungen „Buchmann's LandSchwein@“, „Buchmann's BioRind@“, „Buchmann's LandRind“ und „EchtRind vom Bodensee“ (gemeinsam mit der Fairfleisch GmbH) wird eng mit engagierten Landwirten aus der Region Oberschwaben, Allgäu und Bodensee zusammengearbeitet – stets nach dem Motto: Aus der Heimat für die Region.

Dass die Landwirte kontrolliert werden und die Qualität sichergestellt ist, ist für Buchmann „völlig klar und wichtig“. Tierärzte würden in Schlachthöfen ständig vor Ort sein. „Wir verlassen uns auf unsere Lieferanten. Die Bioland-Kontrollen bei den Landwirten sind streng.“ Auch bei Buchmann wird zweimal im Jahr kontrolliert, einmal davon unangekündigt.

Buchmanns essen gern Fleisch, nicht nur Berufs wegen. Wenn Ralf Buchmann mal mit seiner Frau zum Einkehren geht, „dann esse ich am liebsten Wurst und probiere gern den klassischen Vesperteller – es interessiert mich doch immer sehr, was die Kollegen da so anbieten.“

Auch noch interessant:

Elf von zwölf Auszubildenden kommen aus dem Ausland, Frauen und Männer aus Indien, Mexiko und Guatemala sind darunter. „In Deutschland will kaum jemand das Metzgerhandwerk lernen“. Gerda Buchmann hat sich längst „zu einer Art Sozialarbeiterin“ entwickelt. Sie ist Anlaufstelle für die jungen Menschen, fast eine „Ersatzmutter“, vermittelt Sprachkurse und schaut danach, dass sie Wohnungen, Winterstiefel und ein Fahrrad bekommen.



Gründung 1935 von Ralf Buchmanns Großvater. 1973 Umzug nach Grünkraut-Gullen, wo heute noch der Stammsitz ist. Ralf Buchmann hat 1998 den Betrieb mit damals 150 Mitarbeitern (heute sind es etwa 200, davon rund 40 Fleischer und 12 Auszubildende aus der ganzen Welt) übernommen. Mit 17 eigenen Fahrzeugen wird die Ware im Umkreis von maximal 150 Kilometer ausgefahren. In vier regionalen Filialen wird verkauft. Seit 2004 sind Buchmanns Vertragspartner der „LandZunge“, wo garantiert wird, dass die Tiere ein artgerechtes Leben auf regionalem Weideland mit Bio-Zertifizierung führen. Ehefrau Gerda arbeitet im Büro, die 4. Generation steht mit den Söhnen Dominik (bereits Geschäftsführer) und Christoph (noch Student und zuständig für die EDV) in den Startlöchern. Seit 2008 ist Buchmann IFS-zertifiziert (International Food Standard).

| Bild
Dominik, Ralf und Christoph Buchmann



| Dominik Buchmann

Nose to Tail

Filetstücke machen nur einen ganz kleinen Teil von geschlachteten Tieren aus. Der große Rest – von der Schulter über den Bauch bis hin zu den Innereien – findet zwar meist industrielle Verwendung, landet aber viel zu selten als hochwertiges Gericht auf unseren Tellern. Die LandZunge-Betriebe wollen das mit dem Nose-to-Tail-Prinzip ändern, damit das Tier wieder als Ganzes kulinarisch wertgeschätzt wird. Also: Auf der Speisekarte auch mal auf klassische Schmorgerichte oder Spezialitäten aus Bauch, Keule oder Schulter achten und probieren. Das kommt allen entgegen: dem Tier, dem Bauern, dem Gastronomen und letztendlich auch dem eigenen Gaumen.

| Verkaufsstellen
Grünkraut-Gullen
Neufrach / Salem
Ravensburg-West (Rümelincenter)
Oberteuringen (Edeka Aktiv Markt)

Genuss aus der Region

Buchmann
Land Schwein®
Das Beste aus Oberschwaben

„Gutes Schweinefleisch von oberschwäbischen Erzeugern aus gentechnikfreier Fütterung.“

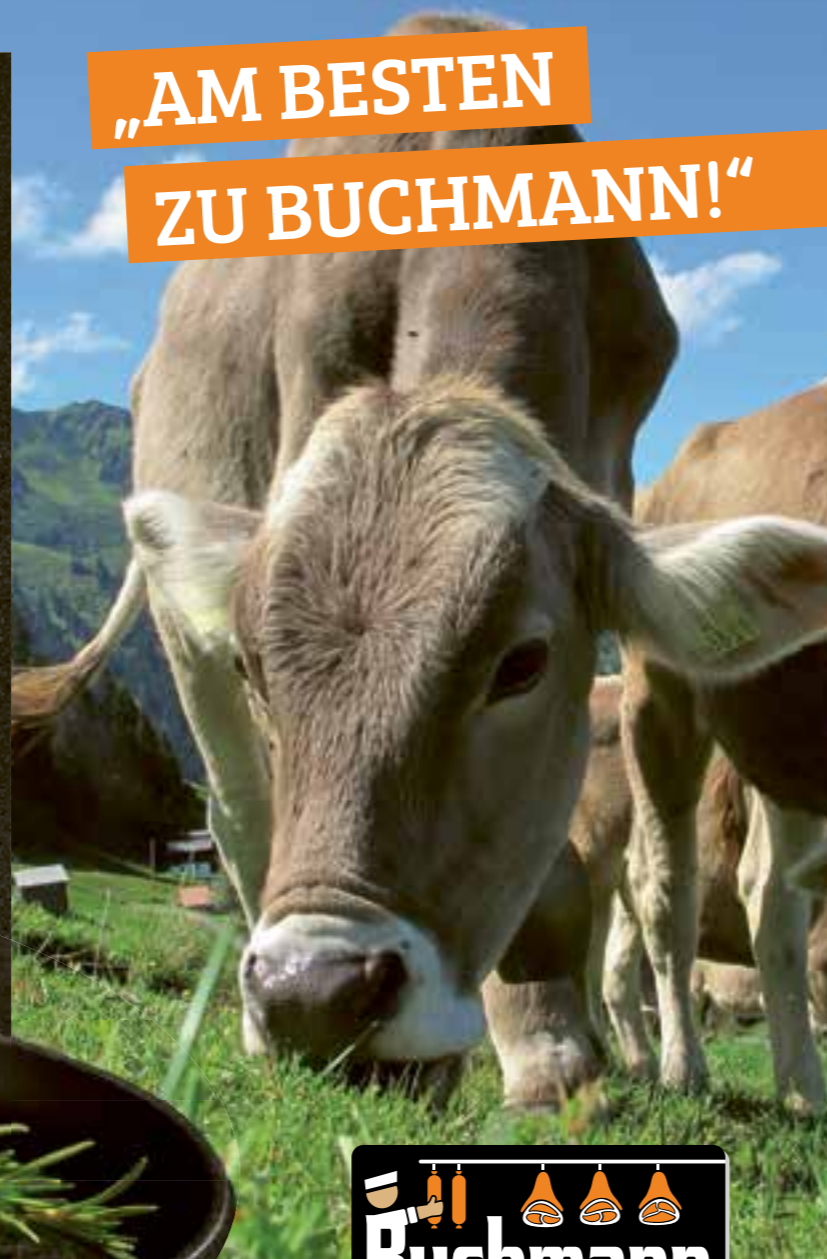
Buchmann
Bio Rind®
Bestes Weiderind aus Oberschwaben

„Ökologisch erzeugtes Qualitätsfleisch von oberschwäbischen Bioland-Weiderindern.“

Weitere Informationen:
www.buchmann-gmbh.de



**„AM BESTEN
ZU BUCHMANN!“**



Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist
aus Oberschwaben

Buchmann GmbH

Kaufstraße 6-8, 88287 Grünkraut-Gullen

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

Das Dessert zum Spätzle-Menü

*Restaurant „Die Speiserei im Maier“
im Hotel Maier, Friedrichshafen*



*Ja, Spätzle
lassen sich
auch prima
zum Dessert
genießen:
Küchenchef Philipp
Heid kombiniert
Maronenspätzle mit
Birnenaromen und
Quarkmousse.*

Krönender Abschluss

*Maroni aus der Schweiz treffen
Dörrbirnen aus dem Steigerwald*

Im Bergell (Val Bregaglia) in der Schweiz wächst eine besondere regionale Spezialität – die Bergeller Maronen. Diese kräftigen Esskastanien waren früher ein wichtiges Grundnahrungsmittel für die Menschen im sonnigen Südwestteil Graubündens und sind charakteristisch für die traditionelle Alpenküche. Sie zeichnen sich durch ihre gelbliche, herzförmige Frucht mit süßem, intensivem Aroma aus und werden nach der Ernte im Herbst über mehrere Wochen getrocknet, was ihren Geschmack weiter verstärkt. Fein gemahlen zu Kastanienmehl sind sie Grundlage für vielfältige

regionale Genussprodukte – von Pasta bis zu Brot und Süßspeisen. Die Bergeller Maronen sind Teil der Arche des Geschmacks des Slow Food e.V., einem internationalen Projekt, das gefährdete regionale Lebensmittel, traditionelle Sorten und handwerkliche Produkte vor dem Vergessen und Verschwinden bewahrt. Ebenfalls ein fast vergessener Genuss ist die Fatschenbrunner Hutzelbirne, deren traditionelle Herstellung zum Unesco-Kulturerbe gehört. Zusammen machen sie unser LandZunge Dessert zu einem ganz besonderen Genuss.



**Viel Spaß
beim Nachkochen
wünscht**

Philipp Heid



Im LandZunge-Magazin erzählen wir natürlich am liebsten Geschichten aus unserer Region. Aber handwerkliche Qualität und gelebte Esskultur finden sich natürlich auch andernorts. Wir wagen also den Blick über den Tellerrand und schauen in den Steigerwald, wo eine außergewöhnliche Spezialität bis heute in alter Tradition entsteht – die Fatschenbrunner Hutzelbirne.

„Am Birnbaum wächst das Kulturerbe.“

Franz Hümmer,
Experte für Fatschenbrunner Hutzeln

Die Fatschenbrunner Hutzelbirne

Ein fast vergessener Schatz aus dem Steigerwald

Fatschenbrunn im Steigerwald ist geprägt von der sogenannten Baumfelderwirtschaft. Zwischen den Feldern stehen hier hochstämmige, alte Birnbäume. Viele davon tragen seltene Sorten, die anderswo längst verschwunden sind. Sie prägen nicht nur das Landschaftsbild, sondern bewahren ein Stück ländlicher Kultur, das über Jahrhunderte gewachsen ist. Seit 2018 gehören die Baumfelderwirtschaft und die traditionelle Dörrobstherstellung aus den Früchten sogar zum immateriellen Unesco-Kulturerbe.

Was die Hutzeln so besonders macht
Hutzeln sind getrocknete Birnen, die im Ganzen verarbeitet werden. In Fatschenbrunn werden sie traditionell per Hand geerntet, sorgfältig gewaschen und mehrere Tage lang in holzbefeuerten

Öfen gedörrt. Dabei entwickeln sie ihr intensives, karamellig-würziges Aroma – je nach Sorte mit Noten von Vanille oder Kakao. Noch bis ins 20. Jahrhundert spielten die schrumpeligen Früchte auch wirtschaftlich eine große Rolle. Doch moderne Trocknungsverfahren und veränderte Märkte ließen sie fast verschwinden. Nur wenige Familien in Fatschenbrunn stellen die Hutzeln heute noch in echter Handarbeit her. Waren sie früher ein wichtiger Wintervorrat, sind sie inzwischen eine ganz besondere, regionale Delikatesse.

Genuss mit Herkunft

Die Trockenbirnen sind vielseitig einsetzbar im Hutzelbrot, in Bratenfüllungen, zu Wild und Käse oder einfach pur als aromatischer Snack und Energielieferant.

Mit ihrem Genuss unterstützt man nicht nur eine selten gewordene Spezialität, sondern auch den Erhalt alter Obstbestände und einer einzigartigen Kulturlandschaft. Damit diese Tradition fortgeführt wird, engagieren sich lokale Initiativen für die Pflege der alten Bäume und die Nachpflanzung regionaler Sorten. Die Fatschenbrunner Hutzelbirne zeigt eindrucksvoll, wie reich die kulinarische Landschaft Deutschlands ist – und dass es sich lohnt, genau hinzuschauen, wenn alte Handwerkskunst und guter Geschmack zusammenfinden.

| Steigerwald Tourismus
Entdecke die Hutzeln!



Hauptzutaten Dessert:
Birnensud mit Dörrbirne
Birnenspalten
Birnensorbet
Quarkmousse
Maronenspätzle
Butterstreusel

Rezept

Maronenspätzle mit Fatschenbrunner Dörrbirne

| Rezept zum Nachkochen
auf landzunge.info



| Kunstvoll anrichten wie die Profis:

Birnenspalten aus dem Sud abtropfen lassen und auf Teller/Schale verteilen.

Quarkmousse aufspritzen.

Sud mit Dörrbirnenwürfel in die Tellermitte geben.

Maronenspätzle lauwarm ergänzen.

Einen Teelöffel Butterstreusel in die Mitte des Tellers geben.

Zum Schluss eine Kugel Birnensorbet auf die Streusel geben.



Im letzten Heft haben wir Bier als Getränkebegleitung zu unseren LandZunge-Rezepten vorgestellt.

Diesmal stehen Wasser und Wein im Vordergrund. Hier ein paar Tipps unserer LandZunge-Partner und Wissenswertes über Lagerung, Trinktemperatur oder die Entstehung von Kohlensäure.



| Bild
Fräulein Seegucker

Weinempfehlung
auf der
nächsten Seite

Wein oder Wasser oder beides?

Wein Wasser

Wein: Nicht zu kühl, nicht zu warm

Über die richtige Temperatur – bei Wasser und bei Wein – lässt sich trefflich streiten. Dass Weißweine im Idealfall kühl getrunken werden, ist dabei unbestritten. Die optimale Trinktemperatur liegt wohl zwischen 6 und 14 °C. Leichte, frische Weißweine (z.B. Riesling oder Sauvignon Blanc) werden bei 8 bis 10 °C genossen, während vollmundigere, im Holzfass ausgebaute Weine (z.B. Chardonnay) eher bei 10 bis 14 °C ihre Aromen entfalten. Als Faustregel gilt: Je süßer der Wein, desto kälter sollte man ihn genießen. Zu kalt sollte der Wein nicht getrunken werden, da sich dann die Aromen schlecht entfalten, zu warm ist auch nicht gut, dann trägt der Alkohol zu dick auf.

Richtige Lagerung

Ein Weinkeller bietet perfekte Bedingungen zur Lagerung und Kühlung von Wein. Die Temperatur im Keller ist konstant zwischen 10 und 14 Grad Celsius – das ist ideal für die Reifung und die langfristige Aufbewahrung von Wein. Ein Keller ist also ideal für die langfristige Lagerung, aber nicht für die schnelle Kühlung vor dem Genuss. Wer spontan eine Flasche öffnen möchte, braucht eine andere Methode. Der Kühlschrank ist die einfachste und bequemste Lösung, um Wein zu kühlen. Die Temperatur im Kühlschrank liegt meist zwischen 4 und 7 Grad Celsius – das ist für Schaumweine und Weißweine oft zu kalt, aber für die kurzfristige Kühlung in Ordnung. Weißwein und Rosé sollten etwa eine Stunde vor dem Servieren in den Kühlschrank. Den Wein nach dem Kühlen kurz atmen lassen – das hilft, die Aromen zu entfalten.

Welches Wasser wählen?

Das, was wir aus dem Hahn daheim kennen, ist zunächst Trinkwasser. Hier gilt: Es muss genusstauglich sein, also die Kriterien der Trinkwasserverordnung erfüllen. Ähnlich verhält es sich mit Tafelwasser. Bei Mineralwasser ist es anders. Bevor das aus einer Quelle entnommen wird, braucht es eine amtliche Anerkennung und eine separate Genehmigung, um dieses unterirdische Wasservorkommen auch nutzen zu dürfen. Erst wenn es den Anforderungen der Mineral- und Tafelwasserverordnung entspricht, darf es in seiner ursprünglichen Reinheit am Quellort abgefüllt werden. Profis empfehlen, auf die Mineralien und Spurenelemente zu achten. Die relevanten stehen auf der Rückseite der Flasche. Unterteilt wird dabei in eine niedrige, mittlere und eine hohe Mineralisierung. Am besten man testet, was schmeckt oder als am süffigsten empfunden wird. Auch die Textur (also das Mundgefühl wie samtig oder trocken) spielt dabei eine Rolle. Jedes Wasser entfaltet durch die Summe seiner Eigenschaften ein ganz eigenes Volumen zwischen Gaumen und Zunge. Eines wird haptisch leicht oder schwer empfunden, ein anderes wird bei gleicher Temperatur wärmer oder kühler wahrgenommen.

Was passt zu Kässpätzle?

Habe ich ein süßes Dessert, trinke ich eher ein säuerliches Wasser. Zu einem kräftigen Kaffee schmeckt ein weiches, liebliches Wasser und zu kräftigen Kässpätzle passen eher leichtere Mineralwasser.

Mineral-, Tafel-, Quell- oder Leitungswasser?

Mineralwasser, das aus dem Tiefengestein entnommen wird, hat eine ganz natürliche Reinheit. Bei Leitungswasser variiert jeden Tag das Wassergemisch, bei Mineralwasser bleiben wesentliche Eigenschaften konstant. Tafelwasser ist kein natürliches Produkt, sondern eine Mischung aus verschiedenen Wasserarten. Quellwasser kommt aus unterirdischen Quellen, braucht aber keine amtliche Anerkennung.

Kohlensäure:

Sprudelig, blubberig oder pfizzig

Während einige das erfrischende Prikeln bevorzugen – im Norden sagt man Sodawasser oder Selters – greifen andere lieber zur stillen Variante. Für Liebhaber eines mildereren Sprudelgefühls gibt es die Medium-Variante. Kohlensäure, chemisch bekannt als H₂CO₃ entsteht, wenn Kohlendioxid (CO₂) in Wasser gelöst wird. Dabei reagiert ein kleiner Teil CO₂ im Wasser zu Kohlensäure, während ein Großteil als gelöstes Gas vorhanden bleibt. Dieser Vorgang ist der Grund für das Sprudeln. In natürlichem Mineralwasser kommt Kohlensäure oft durch vulkanische Aktivitäten zustande. Die Allgäuer sind besonders erfinderisch, was die Namen für die unterschiedlich starken Mineralwasser anbelangt. Beim Allgäuer Alpenwasser sind Bezeichnung wie „s'pfizlige“, „s'ria-bige“, „s'bludde“ oder „s'middlere“ zu finden. Bei Krumbacher heißt es „Natur-ell“, „Classic“ oder „Medium“.

Ideal: Körpertemperatur

Bei der optimalen Temperatur von Wasser scheiden sich die Geister mehr. Am gesündesten ist die lauwarmer Temperatur. Etwa 36 Grad seien optimal, sagen Mediziner. Das entspricht unserer Körpertemperatur. Zu kalte Getränke müssten im Magen erst einmal erwärmt werden, was Energie kostet, zu warme können die Verdauungsorgane reizen. Deshalb werden Getränke in Ayurveda-Kuren auch immer bei 36 Grad serviert. Zimmertemperatur sei aber auch in Ordnung. Zu kalte Getränke im Sommer würden zu vermehrtem Schwitzen führen, wertvolle Mineralien würden „ausgeschwitzt“. Wasser wird bei 8 bis 12 °C als erfrischend empfunden, unter 5 °C als kalt und über 17 °C als schal.

Von wegen:
Wasser schmeckt nach nichts

Wasser ist nicht gleich Wasser, es schmeckt unterschiedlich. Dabei wird zwischen vier Geschmacksrichtungen unterschieden: Süß, sauer, bitter und salzig. Die Mineralisierung beeinflusst den Geschmack: Viel Natrium schmeckt eher salzig, viel Magnesium bitter, viel Calcium eher trocken. Für das „Geblubber“ ist die Kohlensäure zuständig: Kohlensäure kann natürlich aus der Quelle stammen oder bei der Abfüllung hinzugefügt werden. Kohlensäurehaltiges Wasser wirkt erfrischender und ist appetitanregend.

Staatsweingut Meersburg

Erste Weinbaudomäne Deutschlands

Seit 1210 wird hier Wein angebaut. Die „Großherzoglich-Badische Domänenkellerei“ war die erste Weinbaudomäne Deutschlands. Erst nach dem zweiten Weltkrieg erfolgte die Umbenennung in Staatsweingut. Heute gehört das Unternehmen dem Land Baden-Württemberg. Es heißt, kein anderes Weingut am See habe sich die Vielfalt seiner Einzellagen so konsequent bewahrt wie das Staatsweingut Meersburg. Die unterschiedlichen Lagen geben den Weinen nicht nur ihren Charakter mit auf den Weg. Ihre Namen – wie etwa „Chorherrnhalde“ oder „Ritterhalde“ erzählen oft auch interessante Geschichten. Beliebt sind die Weinwanderungen und Events wie Kino & Vino. Rund 30 Mitarbeiter kümmern sich um Kunden und Reben.

| www.staatsweingut-meersburg.de

Weingut Aufricht

Generationenwerk

Das Weingut Aufricht in Meersburg am Bodensee ist ein Familien- und Generationen-Werk. Auf dem von den Großeltern gegründeten Weingut arbeiten heute zwei Generationen Hand in Hand. Die Weinberge reichen teilweise bis zum Bodenseeufer, wo in sehr warmen Sommern das Voralpenklima ein echter Glücksfall ist. „Unsere Vinifikation arbeitet mit wenig Technik, aber mit dem Vertrauen, dass sich ein Wein am besten entfaltet, wenn man ihm Zeit gibt.“ Auf historischen Kleinparzellen reifen hocharomatische Trauben, über Jahrzehnte haben sich die Wurzeln immer tiefer in den vom Gletscher zermahlene Kalkstein geschoben. Tiefe, energiegeladene Spannung und volles Mundgefühl spiegeln sich im Glas, die Weine tragen schöne Namen wie „Eistaucher“ oder „Seegucker“. Bei Aufricht wird auch ausgebildet, bei diversen Events gekocht, Musik gemacht und Wein probiert. Immer getreu dem Motto „Vom Einfachen das Gute“ gibt es bei „Fräulein Seegucker“, direkt in den Weinbergen, neben den guten Tropfen auch hausgemachte kleine Speisen aus regionalen Zutaten.

| www.aufricht.de

Auch erstaunlich:

Ein Wein, der mit vier verschiedenen Wassern getrunken wird, kann viermal anders schmecken.

Allgäuer Alpenwasser

D d Bearg dohuim

Das Allgäuer Alpenwasser ist ein Naturprodukt aus dem Naturpark Nagelfluhkette. Während seiner jahrzehntelangen Reise durch die Ton- und Gesteinsschichten des Gebirges wird es gefiltert und mit Mineralien wie Magnesium und Calcium angereichert. Diese Mineralisierung verleiht dem Allgäuer Alpenwasser seinen charakteristisch milden und unverkennbar feinen Geschmack. In der Mineralwassermanufaktur in Wiedemannsdorf wird es, nahe am Ursprung, naturbelassen abgefüllt.

Die Allgäuer Alpenwasser GmbH aus Thalkirchdorf ist ein familiengeführtes Unternehmen. 2015 übernahm Felix Schädler zusammen mit Sohn Jonas und Schwiegertochter Stephanie das Unternehmen. Neben Mineralwasser bietet die Manufaktur auch Erfrischungsgetränke an. Das Sortiment umfasst 67 Produkte, darunter die beliebte Gastroedition „d'Hiesige“. Die Begeisterung für die Allgäuer Heimat, das Brauchtum und der Schutz der Natur prägen die Marke. Für die Alpenwasserfamilie ist das Mineralwasser eine Herzensangelegenheit – man schmeckt und spürt es.

| allgaeuer-alpenwasser.de

Mineralbrunnen Krumbach

So schmeckt das Allgäu

Der Mineralbrunnen Krumbach steht für natürliche Erfrischung aus dem Herzen des Allgäus. Tief verwurzelt in einer der schönsten Naturlandschaften Deutschlands verbindet Krumbach seit Generationen bewährte Qualität mit zeitgemäßem Genuss. In Kißlegg gewonnen, überzeugt das Mineralwasser durch seine ausgewogene Mineralisierung – von still über sprudelnd bis hin zu fruchtigen und isotonischen Erfrischungsgetränken.

Die Geschichte Krumbachs reicht bis ins Jahr 1831 zurück, als eine leicht eisenhaltige Quelle bereits einen Landgasthof prägte. Heute entspringt das natriumarme, ausgewogene mineralisierte Wasser in bis zu 750 Metern Tiefe rund um Kißlegg. Seit der offiziellen Anerkennung und ersten Abfüllung im Jahr 1986 hat sich Krumbach Mineralwasser auch über die Grenzen des Allgäus hinaus etabliert. Neben kontinuierlicher Marken- und Sortimentsentwicklung setzt der Mineralbrunnen konsequent auf nachhaltige Investitionen – zuletzt mit der Erweiterung der eigenen Solarparkflächen. So verbindet Krumbach Herkunft und Verantwortung für bewussten Genuss heute und morgen.

| krumbach-mineralwasser.de



Weinempfehlung
vom LandZunge-Partner
Staatsweingut Meersburg



Wenn es ein „Allrounder“ sein soll, also ein Wein der alle drei Speisen begleitet, dann wäre es von dieser Auswahl der „Meersburger Rieschen Grauburgunder“, denn er ist elegant, harmonisch und vielseitig.

Welche Weine passen zum Spätzle-Menü?



Vorspeise
Meersburger Chroherrnhalde - Weißburgunder-Chardonnay, trocken 2024

Die Cuvée aus den beiden traditionellen Burgundersorten vereint mit großer Finesse die Frische des Weißburgunders und die geschmeidige Eleganz des Chardonnays. Mit feinem Schmelz und klarer Struktur ist er der perfekte Begleiter zur Dinnerparty mit Freunden und für den puren Genuss.

Hauptgang
Meersburger Rieschen - Grauburgunder, trocken 2024

Die Toplage „Meersburger Rieschen“ bringt Frische, intensive Frucht und eine angenehme Würze ins Glas. Dank der perfekten Sonneneinstrahlung und der mineralreichen Böden zeigt er viel Charakter. Birne, Ananas und sogar ein wenig Haselnuss hinterlassen einen präzisen Fingerabdruck.

Dessert
Meersburger Rieschen - Traminer, feinherb 2024

Die Trauben für diesen Wein sind hocharomatisch. Gewachsen in der sonnenexponierten Lage Meersburger Rieschen, entfaltet dieser Wein seine besondere Aura. Seine präzise Restsüße verbindet sich mit floralen Aromen und langem Finish. (Bitterorange und Rose) Ein Wein, der sein Potenzial in den nächsten Jahren noch weiterentwickelt.



Weinempfehlung
vom LandZunge-Partner
Weingut Aufricht



Vorspeise
Grüner Veltliner 2024

Er hat animierende Birnenfrucht und weißen Pfeffer in der Nase. Ansprechende Säure und ein leicht salzig-saftiger Abgang machen ihn zu einem tollen Sommer- und Herbstwein, der Lust auf mehr macht. Er stammt aus einer exponierten Lage über Meersburg und ist das „Liebkind“ von Manfred Aufricht. Eine Vergärung im Stahltank bringt Brillanz und Klarheit.

Hauptgang
Chardonnay von alten Reben 2023

Diese Rebstöcke zählen zu den ersten Chardonnay-Reben, die am Bodensee gepflanzt wurden. Heute bringen sie nur kleinste Erträge hervor und werden sorgfältig von Hand gelesen und selektioniert. Er wird schonend gekeltert. Rund 60 % des Weins werden in 500-Liter-Fässern vergoren. Regelmäßige Batonnage – das behutsame Aufrühren der Hefe – sorgt für Dichte, Komplexität und ein seidiges Mundgefühl. In der Nase hat er einen feinen Duft nach Quitte und rosa Grapefruit, am Gaumen ein salziger Kern mit präzisem Druck.

Dessert
Weißburgunder von alten Reben 2024

Alte Reben in den besten Anlagen regulieren den Ertrag fast von alleine. Die Weinberge haben mit einem Durchschnittsalter von 20 Jahren ein natürliches Gleichgewicht erreicht und schenken hervorragende Qualitäten. 20 % werden in größtenteils gebrauchten 500 Liter Fässern aus französischer Eiche vergoren. Viel Hefekontakt gibt der eher samtig-floralen Rebsorte einen schönen charismatischen Gegenspieler, welcher Druck und Intensität verleiht. Komplexer Duft nach Feuerstein, Mispeln und etwas ausgelassener Butter. Am Gaumen ein großer Spannungsbogen aus Mineralität und frischem Bananenbrot. Elegant – langer Abgang mit einem salzigen Finish.



STAATSWEINGUT MEERSBURG
PIONIERGEIST SEIT 1210

NEU ERÖFFNET:
WEINBAR 1210
Schlossplatz 16 · 88709 Meersburg
Tel. +49 (0)7532 200 99 98
www.weinbar-1210.de



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



DER SOMMER
IN DER
FLASCHE



Aufricht

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

Menu à la Algorithmus

Zwischen Selbstoptimierung und Genuss: Wie KI unser Essen und die Gastronomie verändert

| von Christine Schäfer

Der erschöpfte Kopf

Feierabend, leerer Kühlschrank, ein Handy voller Rezeptideen und keine Lust zu kochen: Die Frage «Was esse ich heute?» wirkt banal, stellt sich aber jeden Tag von Neuem. Schätzungen zufolge trifft ein durchschnittlicher Erwachsener mehrere zehntausend Entscheidungen pro Tag, viele davon unbewusst. Im Laufe des Tages nimmt die Fähigkeit ab, komplexe Entscheidungen sorgfältig zu treffen. Dieses Phänomen wird als «Decision Fatigue», auf Deutsch Entscheidungsmüdigkeit, bezeichnet.

Essensentscheidungen sind typische Momente dieser Überforderung. Mehrmals täglich muss gewählt werden, was, wann und wie gegessen wird. Menüplanung, Einkauf und Zubereitung werden dadurch weniger als kreative Tätigkeit erlebt, sondern als zusätzliche mentale Aufgabe. Studien zeigen, dass Menschen in solchen Situationen eher zu einfachen, schnellen Lösungen greifen. Nicht aus Unwissen, sondern weil die kognitive Energie begrenzt ist.

Die Qual der Wahl

Diese Dynamik wird durch ein zweites Phänomen verstärkt: Choice Overload.

Überforderung durch eine zu grosse Auswahl. Noch nie gab es so viele Möglichkeiten, sich über Essen zu informieren. Rezeptplattformen, soziale Medien und Ernährungsratgeber liefern rund um die Uhr neue Ideen.

Gleichzeitig ist Ernährung komplexer geworden. Unterschiedliche Ernährungsformen, widersprüchliche Empfehlungen und wechselnde Trends erschweren die Orientierung. Low Carb, pflanzenbasiert, Intervallfasten oder funktionelle Ernährung – die Liste ist lang. Statt allgemeiner Regeln suchen viele nach individuellen Lösungen, die genau zu ihrem Lebensstil passen.

Damit verschiebt sich unser Blick auf Essen. Es geht nicht mehr nur um Genuss und Sättigung, sondern um Energie, Leistungsfähigkeit und langfristige Lebensqualität. Ernährung wird Teil einer persönlichen Strategie, um den eigenen Alltag besser zu bewältigen.

Die Gesundheit im Fokus

Dieser Trend ist Teil eines grösseren Wandels. Ernährung, Gesundheit, Aussehen und Wohlbefinden werden als Teil eines grossen Ganzen betrachtet. In der boomenden Wellness-Ökonomie steht hinter einem Lebensmittel immer häufiger ein Versprechen auf Langlebigkeit, Schönheit oder mentale Stärke. Was früher klar getrennt war – Ernährung, Gesundheit, Beauty – verschmilzt zu einem ganzheitlichen Verständnis von Wohlbefinden.

Die Bereitschaft, etwas für das eigene Wohlbefinden zu tun, ist hoch. In einer repräsentativen GDI-Erhebung gaben 94 Prozent der Befragten an, bereits auf eine gesunde Ernährung zu achten oder sich dies vorstellen zu können. Das Wollen ist also da. Die Schwierigkeit liegt in der Lücke zwischen Anspruch und Alltag. Was morgens als Vorsatz beginnt, scheitert abends oft an Zeitmangel und mentaler Erschöpfung. Die Daten zeigen nämlich auch: Nur 55 Prozent schaffen es, sich so oft gesund zu ernähren, wie sie sich das vorgenommen haben. Essen wird zu einer täglichen Optimierungsaufgabe, die nicht immer bewältigt werden kann.

Der digitale Concierge

Wenn Entscheidungen komplexer werden, steigt der Bedarf an Systemen, die für uns die Flut an Optionen vorsortieren. Hier kommen KI-Agenten ins Spiel. Sie liefern nicht nur Informationen, sondern verdichten Auswahl, bereiten Entscheidungen vor und können sogar eigenständig Handlungen ausführen, zum Beispiel eine Essensbestellung.

Dem KI-Agenten reicht ein simpler Prompt: «Plane mir ein proteinreiches, gesundes Abendessen für vier Personen unter 30 Euro.» Was früher eine Stunde Recherche bedeutete, dauert heute nur noch wenige Sekunden. Der Agent versteht Kontext, kennt Präferenzen, erstellt Einkaufslisten und löst, wenn gewünscht, direkt die Bestellung aus. Greift er zusätzlich auf Daten aus Kühlschrank und Vorratsraum zu, lassen sich Menüs weiter verfeinern. Vorhandene Produkte werden einbezogen, Reste gezielt verwertet, Food Waste reduziert – ohne dass wir aktiv daran denken müssen. Ernährung wird dadurch nicht nur bequemer, sondern potenziell auch bewusster.

Damit verändert sich die Rolle digitaler Technologien von der assistierten Suche hin zur Delegation von Routineentscheidungen. KI fungiert als persönlicher Concierge, der Präferenzen berücksichtigt und immer mehr Alltagsaufgaben übernimmt.

Die Frage des Vertrauens

Mit der wachsenden Rolle von KI stellt sich die Vertrauensfrage: Wie viel Verantwortung wollen wir diesen Systemen überlassen? Eine GDI-Studie zeigt, dass die Mehrheit der Menschen offen für KI-Assistenz beim Vergleich von Produktalternativen ist. Deutlich tiefer ist dagegen die Bereitschaft, den gesamten Einkauf an einen KI-Agenten auszulagern. Ähnlich im Restaurant: Gemäss DoorDash-Daten sind Konsument*innen zwar mehrheitlich offen für KI-gestützte Empfehlungen, wollen ihr Essen aber deutlich weniger gern von einem Roboter zubereiten lassen. Auch in der Gastronomie bleibt der menschliche Touch ein wichtiger Verkaufspunkt.

KI wird daher vorerst vor allem als Assistenz fungieren. Sie kann Optionen strukturieren, Informationen mit Leitlinien abgleichen und Prozesse vereinfachen, ersetzt aber nicht das menschliche Urteil. Die letzte Entscheidung, das sinnliche Erleben, der geteilte Genuss, das bleibt bei uns.

Die Rolle der Gastronomie

Die Gastronomie hat verschiedene Optionen, mit diesen Entwicklungen umzugehen. Für die Zukunft zeichnen sich zwei entgegengesetzte Szenarien ab:

Im ersten Szenario wird die Gastronomie stärker personalisiert. Sie wird zum verlängerten Arm der Selbstoptimierung. Angebote orientieren sich an individuellen Bedürfnissen, von Unverträglichkeiten bis zu spezifischen Ernährungszielen. Ernährungsprofile und Unverträglichkeiten werden beim Einloggen abgefragt, bevor das Menü erscheint. Personalisierte Empfehlungen entstehen im Abgleich mit Daten aus der Gesundheits-App. KI-gestützte Systeme können Gäste durch das Angebot führen, Empfehlungen geben und dabei mehrsprachig und visuell unterstützen. Das Restaurant wird zum persönlichen Performance-Coach.

Im zweiten Szenario positioniert sich die Gastronomie bewusst als Gegenpol. Als Auszeit von der Optimierung. Gerade weil der Alltag zunehmend durch Daten und Tracking geprägt ist, vom Schlaf bis zum Schrittzähler, gewinnt das ungeplante, sinnliche Erlebnis an Bedeutung. Essen wird zum Moment, in dem man nicht vergleicht und berechnet, sondern sich überraschen lässt. Im Restaurant muss man nicht jede Zutat kennen und nicht jeden Makronährstoff abwägen. Das Dessert wird nicht wegen seines Proteingehalts gewählt, sondern weil es schön aussieht und herrlich schmeckt. Gastronomie steht hier für Erlebnisse mit Atmosphäre, Emotionen und Verbindung zum kulturellen Erbe.

Es ist unwahrscheinlich, dass nur eines dieser Szenarien dominiert. Wahrscheinlicher ist, dass beide koexistieren – mit einer klaren Trennlinie zwischen dem bequemen, von KI gestützten Alltag und

GDI GOTTLIEB DUTTWEILER INSTITUTE

Das Gottlieb Duttweiler Institut (GDI) ist der älteste Think Tank der Schweiz. Als Ort für Inspiration, Innovation und strategische Impulse bringt das GDI Entscheidungsträger*innen zusammen, um die Zukunft von Wirtschaft und Gesellschaft zu gestalten. Das

GDI verbindet Forschung und Praxis, um gemeinsam mit Unternehmen wegweisende Strategien zu entwickeln. Es stärkt Führungskräfte in den Bereichen Handel, Ernährung und Gesundheit und bietet Orientierung in Zeiten des Wandels – stets mit Blick auf gesellschaftliche, technologische und ökologische Veränderungen. Das unabhängige Institut wird vom Migros-Kulturprozent unterstützt. (gdi.ch)

dem bewusst gewählten Erlebnis, bei dem gerade die Abwesenheit von Effizienz den Wert ausmacht.

Zwischen Effizienz und Erlebnis

Künstliche Intelligenz bedeutet nicht bloss eine stärker digitalisierte Customer Journey, sondern sie revolutioniert den Umgang mit Routineentscheidungen. KI kann helfen, Komplexität zu reduzieren und den Alltag effizienter zu gestalten. Gleichzeitig entsteht daraus eine neue Wertschätzung für Situationen, in denen genau diese Effizienz keine Rolle spielt.

Die Zukunft des Essens besteht daher nicht nur aus besseren Empfehlungen für Menüs, die uns in unserem Bestreben nach Selbstoptimierung unterstützen. Sie besteht auch aus der Möglichkeit, sich diesem Druck bewusst zu entziehen. Gerade darin könnte die besondere Stärke der Gastronomie liegen: Sie bietet Raum für Genuss, Kultur und gemeinsame Erlebnisse.

Je mehr Entscheidungen wir im Alltag an KI delegieren, desto gewichtiger werden die Momente, in denen wir sie noch selbst treffen. Oder bewusst abgeben, indem wir die Kuration eines Menüs an andere Menschen übertragen.



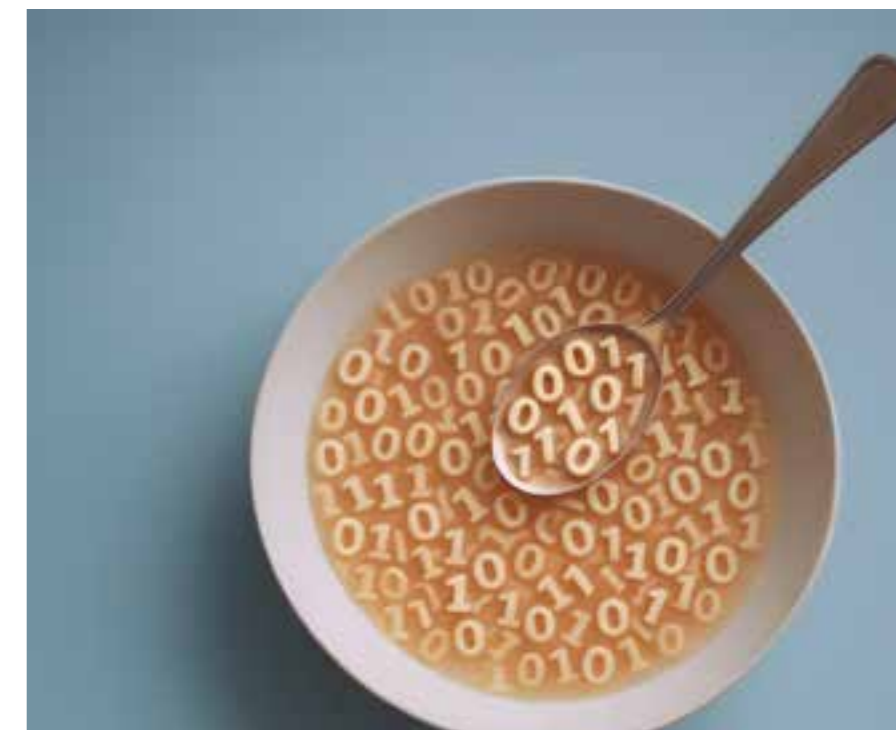
Zur Person

Christine Schäfer ist Senior Researcher und Referentin am Gottlieb Duttweiler Institut und analysiert gesellschaftliche, wirtschaftliche und technologische Veränderungen mit den Schwerpunkten Food, Konsum und Handel.

Recoding Food

Wie KI die Lebensmittelwirtschaft verändert, diskutieren wir am 18. Juni mit international renommierten Expert*innen an der International Food Innovation Conference am GDI.

Mehr Informationen unter: gdi.ch/foodinnovation26



Zukunft gestalten

KOLUMNE

Redewendungen und geflügelte Worte

Aus dem Wirtshausgeschehen

Tagtäglich verwenden wir geläufige Redewendungen, deren heutige Bedeutung wir zwar einordnen können, aber deren Herkunft in Vergessenheit geraten sind. Ohne groß darüber nachzudenken, kommen uns diese Aussagen über die Lippen, sind Teil unserer bildhaften Sprache und verschönern so das kommunikative Miteinander. Viele dieser geflügelten Worte haben ihren Ursprung im Wirtshaus. Beispiele gefällig?

Etwas auf dem Kerbholz haben

Was gibt es schöneres, als nach einer ausgedehnten Wanderung oder einer schweißtreibenden Fahrradtour durch die heimischen Gefilde an einem lauen Sommerabend in einem unserer zahlreichen Biergärten im Ländle Platz zu nehmen? Gemütlich unter altem Baumbestand oder in einem Ausflugslokal mit wunderbarer Aussicht in guter Gesellschaft sitzend, genussvoll den Tag ausklingen zu lassen, das hat doch was! Auf dem Biertisch vor sich ein reichhaltiges Vesper, ein kühles Getränk und um sich herum vertraute Menschen, mit denen das eben Erlebte noch einmal nachbesprochen werden kann, das ist Genuss pur! Egal, worüber man dabei gerade schwätzt, unterbrochen wird im Regelfall jedes Gespräch, um lustvoll die vorbeiflanierenden Passanten und deren Verhalten, deren Kleidung zu kommentieren. Das geschieht nicht selten auch mit lästernder Zunge: „Hosch gseha, was dia anhat? Des goht jo gar it!“ „Guck mol, wie der doher schlurget. Ka der seine Füäß it lupfa?!“

Peinlich wird es für einen selber genau in dem Moment, wenn die freundliche Bedienung, der Kellner oder der Wirt die Zeche kassieren will und man in diesem Moment merkt, dass der Geldbeutel zuhause auf dem Küchentisch vergessen wurde. Wohl dem, dessen Reputation die Bitte zulässt: „Schreib's mir auf dr Deckel!“

Diese Art der schriftlichen Buchführung war früher und ist auch heute noch in Stammlokalen verbreitet. Nicht selten vermerkt dort die Bedienung die Anzahl der konsumierten Getränke mit Strichen auf einem Bierdeckel. Abgerechnet wird dann kurz vor dem Verlassen des gastlichen Hauses. Diese Praxis ist ein Über-

bleibsel eines heute nur noch in einer Redewendung fortbestehenden Tradition: Etwas auf dem Kerbholz haben. Gemeint ist damit, dass man etwas schuldig ist oder im übertragenden Sinne etwas Unrechtes getan, sprich etwas ausgefressen hat.

Über Jahrhunderte wurde das sogenannte Kerbholz für die Buchführung bei Warenlieferungen oder beim Ausleihen von Gütern von Klöstern und anderen Obrigkeiten verwendet. Wir reden dabei von Zeiten, in denen der einfache Mann nicht unbedingt des Lesens und Schreibens kundig war. Beim Kerbholz handelt es sich um ein dünnes Holzstück, ähnlich einer Dachschindel, auf der die geleisteten Arbeitsstunden, zu zahlende Abgaben und Ähnliches mit einem Messer eingekerbt wurden. Anschließend wurde das Holzstück der Länge nach gespalten oder gebrochen, sodass zwei gleiche Teile vorlagen. Eine Hälfte bekam der Gläubiger, die andere ging in den Besitz des Schuldners über. Am Tag der Abrechnung holte nun der Gläubiger seinen Teil des Kerbholzes vor und forderte vom Schuldner die entsprechende Leistung oder Abgabe ein. Zum Vergleich, ob alles seine Richtigkeit hatte, zog der Schuldner seine Kerbholzhälfte heran. Stimmt die beiden Hälften nicht überein, hatte einer der beiden geschummelt und wollte den anderen über den Tisch ziehen. Vor Gericht waren die Kerbhölzer sogar so wert wie verschriftlichte Urkunden.

Jemandem ein X für ein U vormachen

Gerade in der Kneipe ließen Stammstischbrüder früher gerne anschreiben, nicht selten, weil das Geld gerade knapp war, der Zahltag noch ausstand. Von Seiten des Wirts aber auch deshalb, weil dadurch, wie man heute sagt, die Kundenbindung vertieft wurde.

Neben den eigenen vier Wänden sind Gasthäuser, Wirtschaften, Stammkneipen klassische Wohlfühlorte. Hier trifft man im Regelfall auf Menschen, die einem wohlgesinnt sind, in deren Gesellschaft das ungezwungene Gespräch, der Gedankenaustausch großen Spaß macht.

Wirthäuser waren in früheren Zeiten

durchaus manchmal auch Örtlichkeiten für Spitzbubereien, Treffpunkte für zwielichtige Gestalten. Man denke nur an die Räuberbanden im Ländle zu Beginn des 19. Jahrhunderts. Die Gruppen um Hauptleute wie den Schwarze Vere fanden sich nicht selten beim Wirt ihres Vertrauens ein, um Geselligkeit zu pflegen, aber natürlich auch, um den Wirt in seiner Funktion als Hehler für ihr Diebesgut in Anspruch zu nehmen.

Manchmal waren es in alten Zeiten aber auch die Wirte, die ihre angetrunkenen Gäste übervorteilten, indem sie ihnen ein X für ein U vormachten. Diese Aussage ist Hinweis auf eine trickreiche Täuschung, deren Ursprung römische Zahlen sind.

Der Buchstabe V steht dabei für die Zahl 5, der Buchstabe X für die Zahl 10. Verlängert ein Wirt auf einem Zettel oder, wie damals eher üblich, auf einem Kerbholz einen oder gar beide Schenkel bei einem V nach unten, entsteht ein X, was einer Verdoppelung der Zechschulden entspricht. Unser heutiger Buchstabe U stammt vom V aus dem lateinischen Alphabet ab. Damit erklärt sich die gebräuchliche Form der Aussage.

Die Redewendung beschreibt also Manipulationen in betrügerischer Absicht in alten Zeiten bei Geldverleihern und Gastwirten.

Bleibt noch zu erwähnen, dass Wirte heute vollendete Gastgeber sind und immer das Wohl ihrer Gäste im Auge haben. Denn wovon sollen sie auch leben, wenn Menschen nicht mehr die Einkehr pflegen?



| Bernhard „Barney“ Bitterwolf

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



FARNY

Allgäuer Lebensfreude

Jetzt auch alkoholfrei!



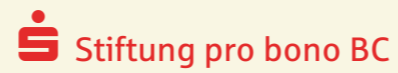


Partner & Erzeuger

Die starke Säule der Aktion.

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

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



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

Stiftung pro bono BC
Bismarckring 66
88400 Biberach an der Riß

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




WALDBURGER SCHINKEN

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


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



OBERSCHWABEN

		Seite
Haus am See Ravensburg	1	52
Gasthof zum Kreuz	2	52
Klosterhof Eggenreute	3	52
AKZENT Hotel Altdorfer Hof	4	52
Hotel Gasthof Paradies	5	52
Hotel Gasthof Hasen	6	52
Gasthaus zum Rad	7	55
Landgasthaus Rose	8	55
Hotel-Landgasthof KREUZ	9	55
Hotel Gasthaus Adler	10	55
Hotel-Gasthof zur Post	11	55
Gasthaus zum Adler	12	55
Gasthof Löwen	13	56
Landgasthof zur Linde	14	56
Gasthof Ochsen	15	56
Berggasthof Höchsten	16	56
Biohotel Mohren	17	56
Landgasthof und Land-gut-Hotel zur Rose	18	56
Ehinger Rose	19	57

BODENSEE

		Seite
Hotel-Restaurant Maier	20	57
Gasthof Brennerei zum Forst	21	57
Hotel Engel - Lindauer Bier- und Weinstube	22	57

ALLGÄU

		Seite
Gasthof zum Fässle	23	57
Braugasthof Falkenstein	24	57
Gasthof Hotel Rose	25	58
Heugarta	26	58
Wirtshaus zum lustigen Hirsch	27	58
Restaurant Altstaufer Einkehr	28	58
Hotel Traube	29	58
Alpengasthof Hörmoos	30	58
Rieger's Restaurant	31	60
Gasthof Lindenbad	32	60
Grünes Haus Restaurant & Bar	33	60
Gasthof Adler	34	60
Landgasthof zum Adler	35	60
Dampfsäg	36	60
Wirtshaus Schwarzer Adler	37	61
Sontheim's Naturhotel & Spa	38	61

Öffnungszeiten

Tagesaktuelle
Öffnungszeiten der
Gasthöfe sind auf der
jeweiligen Homepage
zu finden.

Regionale Gastronomie erkunden

Mit Übersichtskarte
der LandZunge-Region
auf der nächsten Seite

		Seite		Seite
Bergwies Bio Käserei & Alpwirtschaft Butterblume	39	61	Hirsch Dorfwirtschaft	47 63
Landgasthof Rössle	40	61	Käserei Bauhofer	48 63
Gasthaus Post	41	61	Rössle Haselburg	49 64
Meckatzer Bräustüble	42	61	Historischer Dorfgasthof Hirsch	50 64
Zum Brennerwirt	43	63	Brauereigasthof Mohren	51 64
Ellgass Allgäu-Hotel & Hofwirtschaft	44	63	Restaurant Hirsch	52 64
Hotel Gasthof zur Rose	45	63	Historischer Gasthof Adler	53 64
Ochs am Berg	46	63	Hofgut Farny	54 64


stiefel
seit 1932

Willkommen
bei der ältesten
Fruchtsaftkellerei
Oberschwabens

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



Genießerkarte

Das dampfende Pfännle.

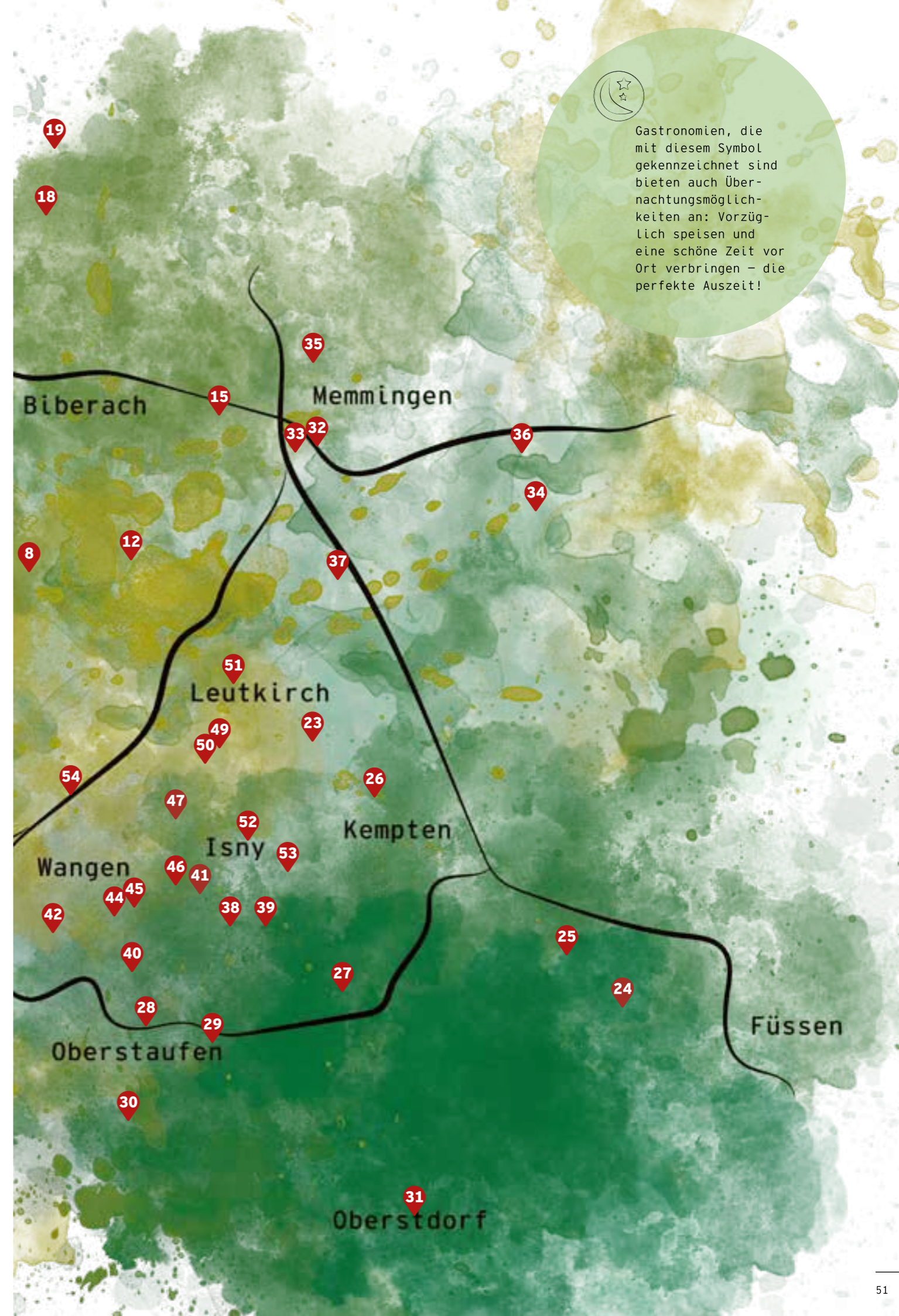
Entdecken Sie unsere Region Allgäu-Oberschwaben mit der LandZunge-Genießerkarte. Für Ihren Besuch in einem unserer LandZunge-Gasthöfe und bei einem Mindestverzehr von 10€ mit einem LandZunge-Gericht bekommen Sie im Gasthaus einen Stempel in Ihre Genießerkarte. Mit zehn gesammelten Stempeln erhalten Sie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



Gutschein

Verschenken Sie Genuss!

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





1 Haus am See Ravensburg

Dein Platz am See – natürlich und besonders
 Direkt am Flappachweiher in Ravensburg gelegen, verbindet das Haus am See Natur, Genuss und besondere Momente. Die bio-zertifizierte Küche arbeitet mit Zutaten aus eigenem Anbau und von überwiegend regionalen Betrieben. Ob Biergarten, Hochzeit oder Kultur-Event mit Live-Musik – hier trifft entspannte Atmosphäre auf hochwertige Küche. Ein Ort zum Ankommen, Genießen und Feiern – mitten im Grünen, direkt am Wasser.



Strietach 4
 88212 Ravensburg
 +49 751 36141674
 info@frischaufdentisch.bio
 www.frischaufdentisch.bio



2 Gasthof zum Kreuz

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



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



3 Klosterhof Eggenreute

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



Eggenreute 3
 88239 Wangen – Karssee
 +49 7506 9515480
 klosterhof@eggenreute.de
 www.eggenreute.de



4 AKZENT Hotel Altdorfer Hof

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



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



5 Hotel Gasthof Paradies

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



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



6 Hotel Gasthof Hasen

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



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



Allgäuer Alpenwasser
 aus dem Naturpark Nagelfluhkette im Allgäu.





7

Gasthaus zum Rad

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



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



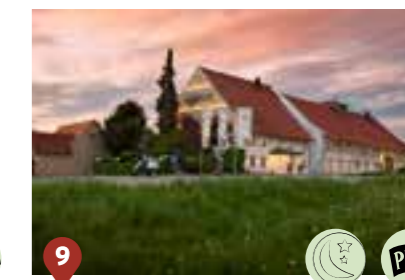
8

Landgasthaus Rose

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



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



9

Hotel-Landgasthof KREUZ

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



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



10

Hotel Gasthaus Adler

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



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



11

Hotel-Gasthof zur Post

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



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



12

Gasthaus zum Adler

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



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



Unser Bier braut Clemens Härle

BRAUEREI CLEMENS HÄRLE



13

Gasthof Löwen

Jeder Löwenhunger wird gestillt

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



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



14

Landgasthof zur Linde

Genießen mit Gottes Segen!

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



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



15

Gasthof Ochsen

Frisch aus der eigenen Metzgerei

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



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



19

Ehinger Rose

Ein Familienbetrieb mit viel Herz

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



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



20

Hotel-Restaurant Maier

Der Bodensee ist hier die Botschaft

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



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



21

Gasthof Brennerei zum Forst

Oase der Ruhe in Obstgärten

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



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



16

Berggasthof Höchsten

Genuss auf dem Dach der Region

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



Höchsten 1
88636 Illmensee – Höchsten
+49 7555 92100
info@hoechsten.de
www.hoechsten.de



17

Biohotel Mohren

Bio-Idylle in Traum-Landschaft

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



Kirchgasse 1
88693 Deggenhauseral – Limpach
+49 7555 9300
info@mohren.bio
www.mohren.bio



18

Landgasthof zur Rose

Schlemmen mit viel Charme

Die Rose in Ehingen-Berg: Seit 1870 ein Ort voller Tradition und heute lebendiger denn je! Florence und Norbert Zimmermann führen ein familienfreundliches Hotel mit 32 stilvollen Zimmern und einem großzügigen Festsaal für bis zu 220 Personen. Ein Highlight des Hauses ist das umfangreiche Wellness-Angebot, das von klassischen Anwendungen, im Sommer mit Pool, bis hin zu einer einzigartigen Bio-Hopfen-Sauna reicht, die den Gästen Entspannung auf höchstem Niveau bietet. Kulinarisch verwöhnen sie ihre Gäste mit feinen Gerichten, oft aus eigenem Rindfleisch von ihrer Limousin-Herde und Kräutern aus dem hauseigenen Garten. Ob Tagungen, Seminare oder Feiern – die Rose bietet für jeden Anlass den perfekten Rahmen.



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



22

Hotel Engel

Die schönsten Stuben in Lindau

Herzlich willkommen im malerischen Lindau am Bodensee, im südlichsten Teil Deutschlands! Seit etwa 1390 empfängt das inhabergeführte Hotel Engel im Herzen der Insel seine Gäste. Hier verbinden sich traditionelle Gastfreundschaft und moderner Komfort zu einem einzigartigen Erlebnis. Auf der sonnigen Dachterrasse lässt sich der beeindruckende Ausblick genießen. In der bayrischen Stube und der stilvollen Bock-Stube erwarten Sie regionale Köstlichkeiten wie frischer Bodenseefisch, herzhafter Zwiebelrostbraten und die berühmten Lindauer Bier-Kässpätzlen. Ein Highlight ist der Marktfrühstopp am Samstag ab 11 Uhr mit kessel-frischen Weißwürsten und ofen-frischem Leberkäs.



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



23

Gasthof zum Fässle

Schmaukerl in der Dorfwirtschaft

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



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



24

Braugasthof Falkenstein

Angenschmaus mit eigenem Bier

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



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



25

Gasthof Hotel Rose

Ein Heu-Wirt samt Spezialitäten

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



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



26

Heugarta

100 % Bio 100% Quat!

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



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



27

Wirtshaus zum lustigen Hirsch

Hoch über dem Allgäu schmausen

Der Lustige Hirsch in Akams, hoch über Immenstadt mit Blick auf den Grünen, ist ein erstklassiger Ausflugsort. Das authentische Familiengasthaus begeistert mit seinem charmanten Ambiente und lokalen Spezialitäten. Gäste genießen erstklassiges Rindfleisch vom eigenen Hof und können sich im Hofladen gleich mit regionalen Produkten eidecken. Auf der Sonnenterrasse und im Garten werden Sie mit einem atemberaubenden Bergblick verwöhnt – ein absolutes Highlight. Jeden Donnerstag werden die köstlichen Käsepatzen frisch vor den Augen der Gäste zubereitet – ein weiterer Höhepunkt an einem der schönsten Flecken des Allgäus.



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



28

Restaurant Altstaufer Einkehr

Wo alle eng zusammenrücken

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



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



29

Hotel Traube

Ein Deukemal voller Leben und Genuss

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



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



30

Alpengasthof Hörmoos

Wo Berg und Kräuter die Wanderer rufen

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



Falkenweg
87534 Oberstaufen - Steibis
+49 8386 8129
info@hoermoos.de
www.hoermoos.de

TYPISCH ALLGÄU.
Nimm's leicht



NATURELL,
MEDIUM &
CLASSIC



AUS DEM ALLGÄU
KRUMBACH



31 Plus!

Rieger's Restaurant

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



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



32 Plus!

Gasthof Lindenbad

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



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



33 Plus!

Grünes Haus Restaurant & Bar

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



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



37 Plus!

Wirtshaus Schwarzer Adler

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



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



38 Plus!

Sontheim's Naturhotel & Spa

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



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



39 Plus!

Alpwirtschaft Butterblume

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



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



34 Plus!

Gasthof Adler

Allgäuer Wirtshausküche modern interpretiert
Im Gasthof Adler in Frechenrieden verbindet Bernhard Munding, Gastgeber in fünfter Generation, traditionelle Dorfwirtschaft mit kreativer Küche aus frischen, regionalen Zutaten. Die Karte bietet beliebte Klassiker wie Rinderrouladen, Rostbraten und Käsespätzle in zeitgemäßem Stil sowie vegetarische und vegane Gerichte. Eine handverlesene Weinkarte, saisonale Events wie Barbecue- und Kesselfleisch-Abende sowie ein heller Saal für Feiern bis 180 Personen und Catering für bis zu 500 Gäste runden das Angebot ab.



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



35 Plus!

Landgasthof zum Adler

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



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



36 Plus!

Dampfsäg

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



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



40 Plus!

Landgasthof Rössle

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



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



41 Plus!

Gasthaus Post

Regional genießen – entspannt erleben
Genießen Sie bei uns regionale Speisen und sorgfältig ausgewählte Getränke, die mit Leidenschaft zubereitet und serviert werden. Ob hausgemachte Klassiker der Allgäuer Küche, frischer Fisch, vegetarische Alternativen und immer wechselnde Wochenangebote – die Zutaten dafür kommen aus der Umgebung und serviert wird mit herzlicher Gastfreundschaft. Auf der lauschigen Terrasse entspannen Sie in angenehmer Atmosphäre – hier lässt sich ein Ausflug oder ein gemütliches Beisammensein mit Freunden wunderbar verbinden.



Brugg 24
88167 Gestraz
+49 8383 9228824
info@gasthaus-post-brugg.de
www.gasthaus-post-brugg.de



42 Plus!

Meckatzer Bräustüble

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



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



„Tradition verbindet Jung und Alt.“

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

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



43 Plus!

Zum Brennerwirt

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



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



44 Plus!

Ellgass Hofwirtschaft

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



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



45 Plus!

Hotel Gasthof zur Rose

Ein Stück Allgäu, das bleibt – die Rose
Die Rose in Eglofs steht seit über 180 Jahren für gelebte Gastfreundschaft und Allgäuer Bodenständigkeit. Heute führt die sechste Generation das Haus mit Herz und frischen Ideen weiter. Die Rose vereint Hotel, Natur und Genuss und ist der perfekte Ausgangspunkt für Ausflüge vom Allgäu bis an den Bodensee. In der Küche wird ehrliches, handwerkliches Kochen gelebt – mit hochwertigen, Produkten direkt aus der Umgebung. Zimmer und Stuben verbinden Moderne mit authentischem Charme. Wer hier ankommt, erlebt ein Stück Allgäu.



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



46 Plus!

Ochs am Berg

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



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



47 Plus!

Hirsch Dorfwirtschaft

... mehr als eine Dorfwirtschaft
Der Hirsch ist mehr als eine gewöhnliche Dorfwirtschaft. Hier packen Gastro-Azubis selbst an - und zwar richtig - sie schmeißen hier den Laden! Mit Unterstützung von erfahrenen Ausbildern vom Hofgut Farny schaffen sie gemeinsam etwas Besonderes: Einen Ort, der Ausbildung und das Miteinander verbindet. Das Azubi-Projekt Hirsch in Christazhofen ist ein Pilotprojekt der Edelweissbrauerei Farny mit dem Ziel der Azubi-Förderung: Junge Menschen praxisnah und mit Freude an der Aufgabe im Gastgewerbe auszubilden. Ein weiteres Ziel ist es, den Hirsch als lebendige Dorfwirtschaft zu erhalten.



Alpenstraße 1
88260 Christazhofen
+49 7566 9419019
info@hofgut-farny.de
www.hirsch-christazhofen.de



48 Plus!

Käserei Bauhofer

Genuss mit Blick auf das Handwerk
Die Vesper-Lounge über dem Käseladen der Käserei Bauhofer in Kofeld bei Bodnegg bietet eine entspannte Auszeit mit Einblick ins Käsehandwerk. Durch große Fenster können Gäste direkt in die Produktion sehen und miterleben, wie aus frischer Milch Spezialitäten entstehen. Angeboten werden kalte und warme Snacks aus regionalen Zutaten und eigenen Käsesorten in Selbstbedienung.



Vesper-Lounge
Kofeld 4
88285 Bodnegg
+49 7520 947350
kaeserei@bauhofer.net
www.bauhofer.net/tastings-events



49 Plus!

Rössle Haselburg

Ein altes Gasthaus im neuen Gewand

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

Kleine Gäste sind uns herzlich willkommen. Für Feste gibt es einen Bierbrunnen zum Selberzapfen.



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



50 Plus!

Historischer Dorfgasthof Hirsch

Genuss mit nostalgischem Flair

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



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



51 Plus!

Brauereigasthof Mohren

LandZunge frisch von der Quelle

Erleben Sie echtes Allgäu-Flair im Brauereigasthof Mohren! Genießen Sie biologische, regionale Köstlichkeiten und hervorragende Biere aus der eigenen Brauerei. Ob im gemütlichen Gastraum oder auf der sonnigen Terrasse - lassen Sie sich verwöhnen von der Allgäuer Gastlichkeit. Seit Januar 2024 ist das Restaurant bio-zertifiziert. Der Gasthof bietet nicht nur kulinarische Highlights, sondern auch komfortable Übernachtungsmöglichkeiten in stilvollen, modernen Zimmern, die im historischen Ambiente untergebracht sind. Direkt an der Eschach gelegen und mit über 400 Jahren Tradition, ist der historische Gasthof Teil des charmannten Ensembles der Brauerei Clemens Härle.



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



52 Plus!

Restaurant Hirsch

Platzhirsch im Herzen der Stadt

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



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



53 Plus!

Historischer Gasthof Adler

Neue Chance für die Legende

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



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



54 Plus!

Hofgut Farny****

Genießen, tagen & feiern

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



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

Rind, Kuh, ...
was ist eigentlich was?

„Rind“ ist der Oberbegriff -
und nun geht's ins Detail:

- Kalb: Ein junges Rind
- Färse: Eine junge Kuh,
die noch kein Kalb bekommen hat
- Kuh: Weiblich und
hat schon ein Kalb bekommen
- Bulle/Stier: Männlich
- Ochse: Männlich, aber kastriert



Wie oft
kauet eine Kuh
ungefähr am Tag?

- ➔ 5.000 Mal
- ➔ 15.000 Mal
- ➔ 30.000 Mal

Aufklärung: 80.000 Mal

Warum haben Kühe
„vier Mägen“?

- Eigentlich ist es ein Magen mit vier Teilen -
ganz schön clever!
- Pansen: Hier wird das Gras „vorverdaut“
- Netzmagen: Sortiert das Futter
- Blättermagen: Drückt das Futter zusammen
- Labmagen: Das ist der „richtige“ Magen

So können Kühe das harte Gras super verwerten!

Kuh & Käse

Erstaunliche Fakten:

Kühe können Treppen hochlaufen,
aber nicht wieder runter!

Hörner sind für Kühe richtig
wichtig! Sie helfen beim Sprechen
(Kommunikation), bei der
Verteidigung und sogar bei der
Verdauung.

Kühe können Farben sehen -
aber Rot erkennen sie nicht.

Mit ihrem riesigen Blickfeld von 330°
können sie fast rundherum schauen.

Kühe sind echte Dauer-Kauer:
Sie verbringen bis zu 9 Stunden
am Tag mit Wiederkäuen!

Dabei produzieren sie unglaubliche
150-200 Liter Speichel täglich.

Mäuse lieben Käse? Nicht immer!
In Wirklichkeit mögen viele Mäuse lieber Körner
oder Obst. Käse ist für sie eher ein seltener Snack.

Rätsel für
schlaue Spürnasen

Ich bin gelb oder weiß,
manchmal mit Löchern fein,
ich schmecke auf Brot -
das muss wohl ich sein!
Ich komme von der Kuh, aus Milch
gemacht, wer bin ich?
Hast du's dir gedacht?

Aufklärung: Käse

online
Gasthof-Finder



Schmecken Sie
die Region
mit all
Ihren Sinnen



LandZunge
Das Beste aus der Region



aktion_landzunge



Aktion LandZunge