

Kulinarisches Erbe im Allgäu

Die Schweizer kennen das Allgäu nur flüchtig. Zudem verfüge ich über Myriaden von Themen, die mit feinem Essen und herrlicher Landwirtschaft verbunden sind. „Allgäu Tourismus“ hat mich zu einer Pressereise im September 2022 eingeladen. Eine Bergwanderung, drei Stunden lang, gutes Schuhwerk dabei ist nützlich. Eine Alp im Gunzesrieder Tal oder der Naturpark Nagelfluhkette lassen mich in die Bergwelt eintauchen und gesunde, frische Luft tief einatmen.

Ich bin mit dem Zug nach Memmingen angereist, knappe 2 1/2 Stunden dauert die Fahrt ab Zürich. Erste Station das Günztal Weiderind. Die Stiftung Kulturlandschaft Günztal kümmert sich um die Rasse und arbeitet eng mit Ökomodell Region, um die genetische Vielfalt zu bereichern.



Firmenwagen Allgäu



Verantwortliche Schutz Günztal



Günzbach



alte Getreidesorten

[Günztal Weiderind naturnah und verantwortungsvoll](#)

Im Hotel Tanneck wurden wir freundlich begrüsst und grosszügige Zimmer bezogen. Für das grosszügige Wellnessangebot reichte die Zeit nicht. Dafür wurden wir im Sternerrestaurant Freistil in Oftenschwang verwöhnt.



Gourmetessen im Freistil

Am nächsten Tag eine Einführung zu Milchwell: neue Ideen für Wellness mit Produkten aus Milch.



Erläuterung Milchwell

Wir wanderten entlang der Gunzensrieder Ach hinauf zur Alphütte. Eine feine Vesper wurde uns serviert, später erklärte uns die Sennerin die Käseherstellung.



Ach im Gunzesrieder Tal



Plakat Alpwirtschaft



Erläuterung Alpwirtschaft



Käseplatte



Wurst- und Käseplatte

Wieder im Tal degustierten wir unter Anleitung der Milchsommelière Heike Zeller verschiedene Milchsorten.



Milchsommelière

Abends erreichten wir das Hotel Ellgass in Eglofs. Beim Abendessen hatten wir einen regen Austausch mit dem Landwirt, Koch, Gastwirt und Hotelier Josef Ellgass und interessante Einblicke in den Alltag und die täglichen Herausforderungen.



Dorfplatz Eglofs



Schild Hotel Ellgass



Wirtshausgespräch im Ellgass

Tags darauf wartete auf uns eine Wanderung auf die Hörmoos Alp. Mit der Imbergbahn ging es hinauf und hatten einen wunderschönen Ausblick auf die Nagelfluhkette. Auf der Alp erwartete uns der Senner Michael Schneider, der Kräuter anbaut und ausgezeichnete Elixiere brennt.



Alpwirtschaft mit Kühen



Kiosk Alp Hörmoos

[Beim Kräutermichel auf der Hörmoos Alp](#)

Später besuchten wir die Kochbuchautorin Hermine Eller im Ellerhof bei Scheidegg. Sie zauberte uns in gemütlicher Atmosphäre feine Allgäuer Mehlspeisen. Rezepte wurden ausgetauscht und intensive Gespräche zu Traditionen belebten die Runde. Am Abend hatten wir ein mit Kräutern angereichertes Menü im Gasthof Rössle. Auch hier ein anregendes Gespräch mit dem Gastgeber zu seiner Beharrlichkeit für gute Küche.



Fotos mit Hermine



Abschiedsessen im Rössle



Wirt vom Rössle

Schliesslich hatten wir noch einen Vormittag, den wir nutzten, um hinter die Kulissen des bekannten Franchisegebers vom Fass zu blicken, wo Streuobst vermarktet.

[Vom Fass – Streuobst wirkungsvoll vermarkten](#)

Den Abschluss bildete der Besuch der Bäckerei Fidelis und eine Stadtführung durch Wangen im Allgäu.

[Seit 500 Jahren Seele beim Fidelis Bäck](#)

Gegen Mittag haben wir die Rückreise angetreten, ich wählte die Zugfahrt nach Lindau und die Schifffahrt nach Rorschach.



Wangen Stadtturm



Wangen Wegweiser



Wangen Stadtführerin



Wangen Antoniusbrunnen

[Programm Pressereise Allgäu KulinarikHerunterladen](#)

Allgäu Tourismus hat eine gute Dokumentation zur Kulinarik zusammengestellt. Als Beispiel folgende Presseinformation zu regionalen Produkten

[Regionale Produkte AllgäuHerunterladen](#)