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 Sternerestaurant 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