Die besten Genußhandwerker der Region

2012 / 3 Euro

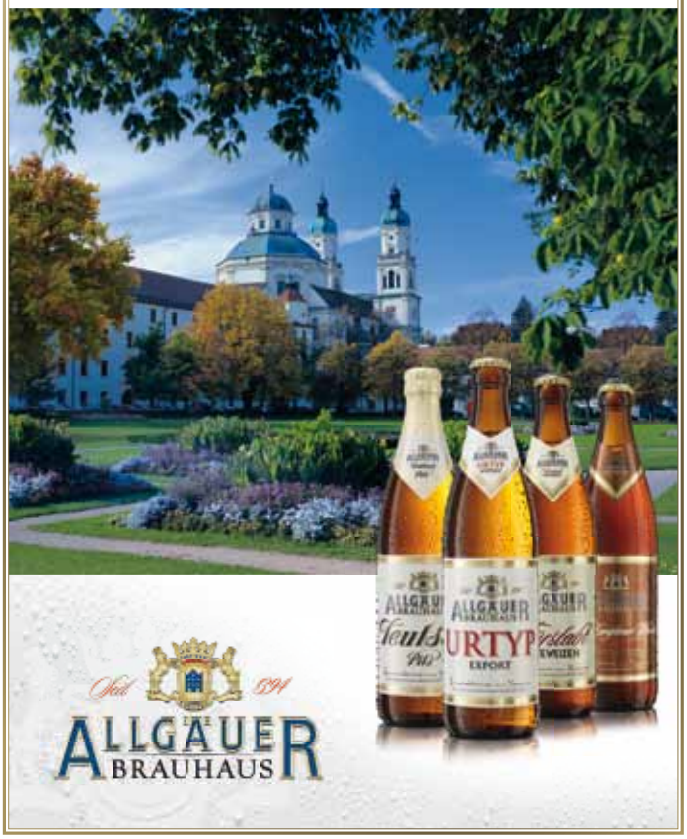
Oberallgäu Kleinwalsertal Köche

Kreation von Peter A. Strauss

www.suedland.net

Brautradition aus Kempten

EINE DER ÄLTESTEN BRAUEREIEN DER WELT.



MEIKO

Die saubere Lösung

Nie mehr Gläser
und Besteck polieren

FV 40.2 G - strahlende Spülergebnisse mit dem modularen Umkehr-Osmose-System.

Nie mehr Patronen wechseln · Nie mehr Maschine entkalken.

Hans-Peter Post · ph@meiko.de · www.meiko.de

Sanft ist unser Geschmack!

Mineralbrunnen Krumbach GmbH · Krumbach 1 · 88353 Kißlegg · Tel.: 07563/9102-0 · Fax: 07563/9102-50 · www.krumbach-mineralwasser.de

PERFEKTION BIS INS
KLEINSTE DETAIL.

Von der individuellen Beratung über die erstklassige Planung und Einrichtung bis zum perfekten Service betreut FHE Franke die anspruchsvolle Gastronomie. Mit höchster Qualität in allen Bereichen und zukunftssicherer Technologie.

FHE FRANKE

BERATUNG | PLANUNG | TECHNIK | SERVICE

FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen GmbH | E office@fhe.at | www.fhe.at
6850 Dornbirn | Schwefel 87 | T 05572 33 266 | F 05572 33 266-8
6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 22 | T 0512 287 484 | F 0512 287 484-9

Essen is(s)t Heimat !

Kann man Heimat essen? Heimat schmecken? Gibt es eine heimatliche Küche?

Wikipedia schreibt: „Heimat ist die Gesamtheit der Lebensumstände, in denen ein Mensch aufwächst." Und wo wachsen Kinder auf, wenn nicht in der Küche der Mutter? Zumindest für viele Mitglieder von „Die Köche - Allgäu und Kleinwalsertal" war die Küche erster Hort: in der Küche der Mutter, in der Küche des Restaurants, oder bei einer Tante. Die Düfte der Kräuter, Gerüche des Bratens, die Aromen des Essens – sie versetzen heute zurück an die wohlbehüteten Orte der Kindheit. Hier liegt vermutlich der Schlüssel des neuen Trends. Zurück zu Lebensmitteln aus dem eigenen Garten, zumindest aus der Region. Zurück zu wohlvertrautem Geschmack!

Auch in der Sternegastronomie ist der Trend unverkennbar. Einfachste Produkte authentisch servieren, mit Lebensmitteln deren Herkunft nachvollziehbar ist und Zutaten, die schon Mutter kochte, danach fragt heute der Gast.

Die Köche in diesem Magazin gehen unterschiedlich mit dem neuen Trend um. Manche von ihnen zählen längst zu den Trendsettern der regionalen Küche. „Regio ist das neue Bio", schreibt „Die Zeit", und auf den Speisekarten vieler unserer Köche stehen schon längst Allgäuer Weidelamm, Fisch aus Allgäuer Weihern oder Gerichte mit Allgäuer Käse oder Produkten von den „Walser Buura".

Andere wissen diese Lebensmittel mit exotischen Zutaten zu verfeinern, wieder andere bleiben beim Atlantikfisch, oder stellen bestimmte Regionen der Welt in ihren kulinarischen Mittelpunkt.

Jeder unserer Köche hat seinen individuellen Weg. Und doch will jeder der in diesem Magazin befragten Köche für seine Gäste das Gleiche: Viele dürfen sich heute mit einem Glücksgefühl an den Küchentisch ihrer Kindheit erinnern. Dieses Glück soll die Gäste wieder beschleichen, wenn sie Platz nehmen bei unseren Köchen. Denn Essen ist Heimat, und wenn´s schmeckt ein unendliches Glück, Heimat zu riechen, zu schmecken und mit Freunden zu schwelgen.

Mit schmackhaften und
verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

So finden Sie Ihre Köche	auf Seite
Uli Alexa	4
Peter A. Strauss	5
Doris Bouille	6
Tobias Eisele	7
Thomas Eisenhauer	8
Peter Gerlach	10
Sascha Kemmerer	11
Martin und Florian Jäger	12
Axel Kulmus	14
Ludwig Mittermeier	16
Markus Nägele	18
Susanne Rimmele	19
Peter Redlich	20
Jürgen Scharnagl	22
Richard Zwick	24
Christian Herz	26
Sanjay Tandon	27
...den Lageplan finden Sie auf Seite	50

Die „Oberallgäu Kleinwalsertal Köche" sind Mitglieder der über 120 Köche zählenden Südland-Köche-Gilde von Freiburg bis Oberstdorf.
Die „Südland-Köche" werden ausgewählt und betreut von der Fachagentur für Gastronomie und Hotellerie „Die Redaktion", Überlingen, www.dieredaktion.net

Achten Sie auf unser Zeichen
und kehren Sie gut ein

SÜDLAND KÖCHE AUSGEZEICHNET 2012

Allgäuer Terrassen Hotel
Geschäftsleitung Eberhard Garbs
Küchenchef Uli Alexa
Alpenblickweg 3
D-88316 Isny-Neutrauchburg
Tel. +49 (0) 7562 / 9710-0
www.terrassenhotel.de

Küchen-Öffnungszeiten
täglich von 12 bis 14 Uhr und 18 bis 21.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
„Kommen Sie rein, dann können Sie raus sehen!" und zu allem hin unendlich weit, bis zu den Spitzen eines sagenhaften Alpenpanoramas. Diesen Blick genießt man aus dem Panorama-Restaurant sowie von der Terrasse mit 80 Sitzplätzen.
Das Restaurant selbst ist gradlinig und modern eingerichtet, lichtdurchflutet und großzügig bestuhlt.

Auszeichnungen
Varta 2 Diamanten,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel,
Restaurant & Hotel Guide 2 Hauben

Regionale Gerichte als Herzensangelegenheit

Uli Alexa ist Allgäuer, von Beruf Koch, Allgäuer Koch! „Es ist mir eine Herzensangelegenheit zu beweisen, wie schmackhaft unsere Heimat ist. " Lange Zeit kochte er in erster Linie vor allem internationale Spezialitäten, heute kommt ihm der Trend zur Regio-Küche entgegen. „Zum Beispiel Allgäuer Weiderind, statt Argentinisches Angusrind. Es ist fein marmoriert und im Geschmack hervorragend. Man muss es nur ordentlich behandeln, aber so macht Kochen Spaß. " Dann lacht er: „So schmeckt das Allgäu!"

Uli Alexa kommt meist mit dem Rad zu seinem Arbeitsplatz gefahren. „Im Winter mit Spikes", sagt er augenzwinkernd und zeigt tatsächlich auf kleine, silberne Nagelköpfe in seinen Reifen. Er radelt über den Glasmacherweg auf die Adelegg, durch den Wald, an einem Wasserfall vorbei… „Inmitten der Natur kommen mir die besten Ideen für neue Rezepte. Nebenbei sehe ich, was die Bauern ernten und überlege mir dann, was ich damit machen werde."
Vermutlich war Uli Alexa vor kurzem im Schleifertobel und sah dort einen kapitalen Hirsch stehen, oder gar das Hirschkalb selbst, das ihm der Jäger lieferte. Seine Empfehlung kurze Zeit später auf der Speisekarte: Butterzartes Hirschkalbskotelett mit Kartoffel-Baumkuchen und Kräuterseitlingen. „Für Gäste nur das Beste!", ist Alexas Devise. „Was kann besser schmecken, als Wild aus unseren Wäldern?", fragt er rein rhetorisch, „das ist wahre Bio-Qualität, man muss nur sorgfältig damit umgehen.
„Gamsbraten mit Steinpilzen, Semmelknödel und mit einer schmackhaften Sauce", Uli Alexa schnalzt mit der Zunge, „das Tier ist immer in Bewegung, die Keulen und Schultern sind extrem muskulös." Am liebsten serviert er das Fleisch kurz gebraten und saftig geschmort. „So kann der Gast selbst erleben, wie vielfältig man Keule oder Schulter zubereiten kann."
Uli Alexa kochte im „Grand Chalet" in Gstaad, im „Ifen-Hotel" im Kleinwalsertal und im „Hoyerberg-Schlössle" in Lindau. Doch im „Allgäuer Terrassen Hotel" im Neutrauchburg ist er als Koch zu Hause angekommen. „Das Allgäu ist eine wunderschöne Landschaft, man muss die Landwirte unterstützen, damit sie diese Landschaft pflegen – und nebenbei liefern sie für unsere Küchen die schmackhaftesten Lebensmittel."

Alexas Philosophie verbindet internationalen Anspruch der Gourmetküche mit den Genüssen seiner Heimat. „Wertigkeit ist heute klarer erkennbar", freut er sich, „unsere Gäste wollen keine Fertiggerichte, sie wollen wieder nachvollziehbare Gerichte, erkennbare Lebensmittel."
Kalbsbäckchen, Ochsenschwanz, Saibling und Bachforelle stehen so auf der Karte des noblen Hotels. „Gut gemacht, lockt jedes Regional-Gericht die Feinschmecker", freut sich Alexa und schiebt manchmal noch spät am Abend Schweinsbäckchen für den nächsten Tag in seinen Ofen mit Niedertemperatur.
Dann, wenn die Hotelgäste an der Bar ihren Schlaftrunk einnehmen, radelt er wieder nach Isny zurück – nach Hause.

Eine Speisekarte wie Zu Hause

Das „Allgäuer Terrassen Hotel" steht im westlichen Allgäu, mitten im Grünen. Wer die Speisekarte liest, erkennt schnell die Nähe der Küche zur Region. Der Küchenchef, Uli Alexa, ist ein Kind der Region und mit dem Geschmack des Allgäus groß geworden. Geschmorte Kalbsbäckchen, Milchlammrücken, Reh-Maultaschen oder Filet vom Allgäuer Weiderind unter Pilzkruste, das sind seine Gerichte, die er gerne auf internationalem Niveau serviert. Er und sein Sous-Chef, Sander Brühne, tüfteln gerne mit traditionellen Allgäuer Lebensmitteln, um sie raffiniert und modern zuzubereiten.
Nebenbei halten sie schmackhaft den Blick auch über die regionalen Grenzen: Meeresfisch, oder Jakobsmuscheln, asiatische Kürbissuppe oder Cappuccino von Kokos, Zitronengras und Riesengarnele schaffen eine Vielfalt, trotz einer regionalen Speisekarte wie Zuhause.

Hirschkalbskotelett vom „Schleifertobel"
mit Kartoffel-Baumkuchen und Kräuterseitlingen

AlpinLifeStyleHotel LÖWEN & STRAUSS
Gastgeber Peter A. Strauss
Küchenchef Peter A. Strauss
Kirchstraße 1 · D-87561 Oberstdorf
Tel. +49 (0) 8322 / 8000 88
www.loewen-strauss.de

Küchen-Öffnungszeiten
LÖWENWIRTSCHAFTMontag bis Sonntag ab 11 Uhr und Abendrestaurant ab 17 Uhr;
Im November Montag Ruhetag
Ess-Atelier Strauss Donnerstag bis Sonntag von 18 bis 24 Uhr; Betriebsferien November u. 4 Wochen nach Ostern

Haus, Hof und Garten
„AlpinLifeStyleHotel" nennt Peter A. Strauss sein neues Haus. Wer es besucht, versteht, was der Mann damit meint. Längst ist das Restaurant zu einem Touristen-Magnet geworden. Man muss gesehen haben wie geschickt die Architekten Tradition und Moderne darin verbinden. 40 Sitzplätze auf der Terrasse zum Sehen und Gesehenwerden mitten im noblen Skiort.

Auszeichnungen
Michelin „Ess-Atelier Strauss" 1 Stern,
Restaurant „Löwen-Strauß" Michelin 1 Bib Gourmand,
Gault Millau 16 Punkte/2 Hauben,
Varta 2 Diamanten/Tipp Küche,
Gusto 6 Pfannen,
Schlemmer Atlas 2,5 Kochlöffel,
Bertelsmann Restaurant Guide 3,5 Mützen

Heimatliebe auf Sterne-Niveau

Er war in den edelsten Küchen, hat die klassische französische Küche nach Auguste Escoffier von die Pike auf kennengelernt, wurde gerade mit einem Stern von den Michelin-Kritiker ausgezeichnet, doch sein Herz hängt am Allgäu. „Surf & Turf", winkt Peter A. Strauss ab und übersetzt die populäre Kombination, aus Garnelen und Steak, auf seine Art: Flusskrebse und Schweinbauch. „Das Allgäu bietet beste Lebensmittel, es kommt nur drauf an, was man draus macht!", lacht er.

Peter A. Strauss ist umgezogen, vom Königlichen Jagdhaus in das Hotel „LÖWEN & STRAUSS". Geblieben sind seine Philosophie und sein Engagement für die Allgäuer Küche. Gerade ist das neue Kochbuch der „Jeunes Restaurateurs" erschienen, in dem Strauss auf zehn Seiten für seine Heimat-Küche eine Lanze bricht. „Die Liebe geht durch den Magen. Die Heimatliebe auch", sagt er. Diese Erkenntnis hat seine Kollegen der „Jeunes Restaurateurs" veranlasst ein gemeinsames Kochbuch zu schreiben, mit ausschließlich deutscher Küche. Das ist Rückenwind für Peter A. Strauss' Philosophie: „Das Allgäu mag als ärmlich beschrieben worden sein, aber unsere Produkte sind so hochwertig, wie in jeder anderen Region auch", beharrt er auf eine schmackhafte Allgäuer Küchentradition und verweist auf das Weiderind, Wild, Bachforellen oder Saibling und Knödel, Pilze, Karotten oder Rote Bete...

Peter A. Strauss adelt die bäuerlichen Lebensmittel in den Stand der „Haute Cuisine" à la Allgäu. Dabei kombiniert er frech und raffiniert Blutwurstgröstel mit Zanderfilet, konfierte Kaninchenkeule mit Gänseleber oder eben Schweinebauch mit Flusskrebsen. „Man darf seine Gäste überraschen und ihnen dabei zeigen, wie abwechslungsreich das Allgäu schmecken kann", sagt er engagiert. Natürlich ordert er auf Wunsch auch jederzeit Hummer oder Langusten. „Doch", fragt er, „warum soll ich den Kunden nicht auf unsere eigenen Allgäuer Flusskrebse aufmerksam machen? – Das ist doch mal etwas anderes!"

„Die Harmonie muss stimmen", ist das Ziel des Küchenchefs. Wer seine Speisekarte liest, erkennt schnell, dass der Mann nicht nur die klassischen Partituren der traditionellen Küche beherrscht, sondern schmackhaft zu komponieren weiß: Donauzander auf Champagnerlinsen mit Perlgraupenrisotto oder Variationen vom Milchkalb, Knusper-Polenta und Senf-Eis oder Weißbier-Limonencreme mit Waldhimbeeren und Nusscrumble. Da kombiniert Strauss geschickt Allgäu-Küche mit modernem Anspruch. Ganz klassisch dagegen: Ofenfrische Schweinshaxe und Knödel oder Krustenbraten aus dem Ofenrohr mit Dunkelbierssauce oder Wild aus den Wäldern des Tals.

Wer im neuen „LÖWEN & STRAUSS" einkehrt wird von einer neuen Allgäu-Welt überrascht: Groß und hell der Gastraum, transparente hölzerne Trennwände, alte Skier, neue Stühle, alte Kuhglocken, schwerer Eichentisch. „Und alles aus der Region!", betont Peter A. Strauss und zieht leichthin die Parallele zu seinen Gerichten. Auch sie sind modern, und doch mit traditionellen Lebensmitteln zubereitet, auch sie sind leicht und doch klassisch.

Geadelt: Ess-Atelier Strauss

Das Gourmet-Restaurant „Ess Atelier Strauss" ist abgetrennt vom Regional-Restaurant, nicht nur räumlich. Für die Gäste des „Ess Atelier Strauss" steht eine eigene Küchenbrigade mit Peter A. Strauss am Herd. Die gesamte Küche arbeitet für das Atelier völlig eigenständig. Wer hier speist genießt die perfekte Aufmerksamkeit der Gourmet-Köche. Mit Voranmeldung versteht sich, denn Peter A. Strauss garantiert in diesen Räumen absolut frische Produkte. „Es entspricht nicht meiner Wertschätzung für Lebensmittel, wenn ich am nächsten Tag – der Frische wegen - gute Nahrungsmittel wegwerfen müsste." Und auch für die Mise en place will sich Strauss mit seinem Team die notwendige Zeit lassen. „Im Ess-Atelier herrscht Slow-Food!", sagt der Küchenchef und fordert Zeit für sich und seine Brigade um zu kochen, genauso wie für die Gäste um zu genießen. Diese schöne Zeit will Strauss sich gönnen und seinen Gästen schenken. – Dafür hat ihm der Michelin einen der begehrten Sterne verliehen.

Rehrondell aus dem Ess-Atelier Peter A. Strauss

Königliches Jagdhaus
Gastgeber Familie Bolkart-Fetz
Küchenchefin Doris Bouille
Ludwigstraße 13
D-87561 Oberstdorf
Tel. +49 (0) 8322 / 98 73 80
www.koenigliches-jagdhaus.de

Küchen-Öffnungszeiten
Donnerstag ab 17.30 Uhr
Freitag bis Dienstag ab 11.00
Mittwoch Ruhetag

Haus, Hof und Garten
Wer Oberstdorf besucht, und nicht im „Königliches Jagdhaus" war, war nicht in Oberstdorf. Selten kann man architektonische Regional-Geschichte und schmackhafte Regional-Küche so harmonisch gleichzeitig bewundern. Das „Königliches Jagdhaus" ist – abgesehen von der großen neuen Küche – heute im Innern noch genauso aufgeteilt, wie der Prinzregent es erstellen ließ. Hier sitzt man von wärmendem Holz umgeben urig und historisch. Und im Garten, zünftig wie es sich eben in einem bayrischen Biergarten gehört.

Der Prinzregent würde sich freuen

„Es muss in die Räume passen", sagt Doris Bouille und kocht, wie einst Prinzregent Luitpold wohl schon im „Köngliches Jagdhaus" auftragen ließ. „Nicht ganz", lacht sie charmant, „wir nehmen sicherlich die gleichen Produkte, kochen was in der Region wächst, natürlich auch Gams und Hirsch, aber wir bereiten die Gerichte heute moderner zu." Moderner heißt in ihrem Fall leichter und bekömmlicher. Nicht umsonst hat Doris Bouille auch ihren Küchenmeister in der Tasche.

Doris Bouille ist Köchin aus Leidenschaft. Köchin war ihr Berufswunsch. Heute, gerade mal 25 Jahre jung, schafft sie den Spagat zwischen anspruchvoller Sterneküche und herzhafter Regionalküche. Ein Jahr hatte sie in einem noblen 3-Sterne-Restaurant in der Schweiz gekocht, heute will sie die Allgäuer Küche mit neuen Kreationen verfeinern. „In erster Linie entscheiden die Lebensmittel", hat sie in der Sterneküche erfahren, „für ein gutes Gulasch braucht es gutes Rindfleisch." Das gibt es in der Region, Fleisch von Weiderindern, Gemüse von der Reichenau oder Fisch aus dem Bodensee. „So schmeckt auch einfachste Regionalküche!"
Ihr Name mag in die Irre führen, doch Doris Bouille ist eine Ur-Bayerin. Wie schmackhaft die bayrische Küche ist, musste sie nicht erst lernen. „Die Allgäuer Küche ist eine bayrische Küche, deshalb beziehen wir auch unsere Lebensmittel aus Bayern, aber auch aus Baden-Württemberg oder Österreich." Die Region hört bei Doris Bouille nicht hinter Kempten auf. „Wenn man gute Produkte einkaufen will, muss man sie in Gebieten suchen, in denen sie ideal reifen und wachsen."
Doris Bouille kochte, bevor sie die Küchenleitung im „Königliches Jagdhaus" übernahm, im „Parkhotel" in Oberstdorf. Daher kennt sie die Lieferanten und Bauern rund um Oberstdorf. Dazu helfen die langjährigen Beziehungen des Patrons Ludger Fetz, der seit 1992 für sein „Maximilians" selbst kleinste, qualitätsbewusste Zulieferer längst aufgestöbert hat. „Das ist nicht immer einfach", weiß er, „aber es lohnt sich. Frische Pilze aus unseren Bergen, am Morgen gepflückt und am Abend in der Pfanne, das schmeckt!"
Ludger Fetz ist ein alter Hase der gehobenen Küche. Er hat sich nicht lange auf dem Markt umsehen müssen. „Ich wollte Doris Bouille schon mal fürs Maximilans verpflichten, jetzt bin ich froh, dass wir sie für das Jagdhaus gewinnen konnten." Sichtlich zufrieden schaut er zu seiner jungen Küchenchefin, die als Köchin auch schon in einer Catering-Küche Erfahrungen gesammelt hat. „200 Gäste, das war damals keine Seltenheit", erinnert sie sich. Ludger Fetz setzt darauf. Denn wer ihn kennt, weiß, mit durchschnittlicher Qualität ist er nie zufrieden. Er will immer das Maximale, auch wenn im Sommer 100 Gäste im Biergarten des „Königiches Jagdhaus" sitzen.
Doris Bouille will auch dann so kochen, als säße der Prinzregent unter ihnen. Und von ihm weiß man, dass er die Allgäuer Küche zu genießen wusste.

Traditionell und zünftig

Die Oberstdorfer Familie Bolkart-Fetz hat mal wieder ein richtiges Händchen bewiesen. Ludger Fetz winkt ab. „Das war doch klar, einen Berliner Koch hätten wir für das Jagdhaus nicht verpflichten dürfen." Mit Doris Bouille ist ihnen eine schmackhafte Besetzung der Küchenleitung im traditionellen „Königliches Jagdhaus" gelungen. Sie ist ein echtes bayrisches Nachwuchstalent, schätzt die gehobene Küche, ist an modernen Kreationen interessiert und ihre Leidenschaft gehört in der Küche frischen, regionalen Lebensmitteln. „Am besten kauft man auf den Märkten um die Ecke, bei den Bauern der Region ein", sagt sie, „da sind die Lebensmittel wirklich frisch, erntefrisch." Gemüse und Salate lässt sie sich von der Reichenau liefern, Fisch aus Heimertingen und Wild natürlich von den Jägern rund um Oberstdorf. Dazu Rind von den Weiden des Allgäus. Mit diesen Lebensmitteln kocht sie traditionelle Gerichte, zünftig und schmackhaft: in Spätburgunder geschmorter Rinderbug mit feinem Wurzelgemüse, Medaillons aus der Rehkeule mit Preiselbeersoße und bäuerlichem Brotknödel, Wallerfilet im Gemüsesud sanft gegart mit Drillingskartoffeln und frsich geriebenem Meerrettich.

Maximilians Restaurant
Landhaus Freiberg
Gastgeber Familie Bolkart-Fetz
Küchenchef Tobias Eisele
Freibergstraße 21
D-87561 Oberstdorf
Tel. +49 (0) 8322 / 96 780
www.landhaus-freiberg.de

Küchen-Öffnungszeiten
Montag bis Samstag ab 18 Uhr

Haus, Hof und Garten
Das Restaurant besticht durch die klare Aufteilung in helle, freundliche Räume, fast wie im Freien sitzt man im Wintergarten. Klare Linien, kleine abgesetzte Tische, die auch zu einer festlichen Tafel zusammengestellt werden können. Zusätzlich 20 Sitzplätze im lauschigen Garten.

Auszeichnungen
Michelin 1 Stern,
Gault Millau 16 Punkte/2 Hauben,
Feinschmecker 2,5 F,
Varta 2 Diamanten/Stern-Tipp Küche und Tipp-Service,
Gusto 7 Pfannen,
Schlemmer Atlas 2,5 Kochlöffel

„Wir machen aus jeder Region das Beste!“

Die Region hört für Tobias Eisele nicht an der Grenze des Allgäus auf. Im Gegenteil, der Mann ist ein kulinarischer Globetrotter und weiß: „Überall gibt es regionale Spezialitäten, und für jede dieser regionalen Genüsse gibt es seine Zeit.“ Eisele läuft keinen Trends nach. Er will den Ur-Geschmack einer jeden Region finden und diesen mit den besten Produkten der jeweiligen Region treffen. Eingrenzen lässt er sich dabei nur von der Frische der jeweiligen Spezialitäten.

„Ich will, dass der Gast einen schmackhaften Überraschungsmoment auskosten darf. Ich will ihn begeistern, dass er wieder kommt!“ Dahinter steckt keine Spielerei, sondern konsequente Arbeit. Zum Beispiel die Jakobsmuschel. Egal zu welcher Jahreszeit werden sie längst in jedem Landgasthof um die Ecke angeboten. Aber Vorsicht! Im Maximilians droht auch hinter dem unspektakulär scheinenden Angebot: „Zweierlei von der bretonischen St. Jacobsmuschel; Feines von Karotten“, ein schmackhafter Überraschungsmoment.
In der Küche hat Tobias Eisele eine kleine Holzkiste geöffnet. Es riecht nach frischem Meer. „Die sind absolut frisch, die Leben noch“, sagt er und nimmt ein paar Muscheln heraus. Mit dem Messer öffnet er die dicken Schalen, schwemmt Sand heraus, nimmt die Muschel, säubert sie ordentlich und strahlt: „Die heißt nicht nur Jacobsmuschel, die schmeckt auch so.“ Deshalb brät er die Muschel in einem neutralen Öl, gibt Meeressalz hinzu, sonst nichts. „Wenn das Produkt stimmt, muss man nichts kaschieren“, sagt er selbstsicher, und schneidet, von einer weiteren Jacobsmuschel, hauchdünne Carpaccio-Scheiben herunter. Dann lacht er: „Das ist regionale Küche à la Bretagne!“
Eisele will sich an den natürlichen Rhythmus der Saison in jeder Region halten, das ist seine Regio-Küche. Die echte St. Jacobsmuschel gab es schon immer nur von Oktober bis April, parallel zur Zeit, in der im Allgäu die im Herbst geernteten Karotten verarbeitet werden. Deshalb wohl kam Tobias Eisele die Idee – Feine Karotten – und schafft damit einen weiteren starken Überraschungsmoment.
Rüblikuchen, lauwarmes Karottengelee, Mousse vom Karottengrün, Karottennudeln und weißes Karottenpüree (was dem Mann alles einfällt). Die Jacobsmuschel setzt er dazu. Dabei zeigen sich verblüffende Prallelen: Die Muschel hat eine feinfasrige Struktur, schmeckt nussig und süßlich, wie auch das Karottenpüree. „Es braucht keinen Zucker, wenn die Karotten lange genug kochen, setzen sich Zuckermoleküle in dem Gemüse frei“, weiß der Küchenchef.
„Wir machen aus jeder Region das Beste!“, ist sein tägliches Ziel. Immer nach den Jahreszeiten, in der in denen jeweiligen Region die Produkte frisch geerntet werden. „Und das machen wir einfach gut.“
Patronin Margret Bolkart-Fetz steht neben ihrem Küchenchef und widerspricht: „Einfach ist das alles nicht, wenn ich sehe welche Arbeit die Köche jedem einzelnen Gericht widmen.“

Viele Regionen = Genusswelten

Genießen was schmeckt, das ist die Maxime von Tobias Eisele. Der Küchenchef des „Maximilians“ kennt die internationale Gourmetwelt. Er ist lange genug im Geschäft und hat sich ein feines Netzwerk bester Lieferanten gesponnen. Er will für seine „Genusswelten“-Speisekarte aus jeder Region der Welt nur die frischeste Ware verarbeiten. Weißer Trüffel aus dem Piemont, wenn sein Gewährsmann in Alba ihm grünes Licht gibt; geangelter Wolfsbarsch, wenn sein Fischhändler ihm garantiert, dass der wildlebende Fisch von kleinen Kuttern aus gefangen wurde; oder französisches Geflügel, wenn sein Delikatessen-Lieferant ihm das Appellation d`Origine-Siegel zusichert. „Man darf beim Einkauf nicht nur auf den Preis schauen, sondern zuallererst zählt die Qualität!“ Eisele kocht noch immer gerne, und wie er sagt alles was schmeckt. Doch dann sagt er auch: „Der Geschmack wird in der Kindheit geprägt.“ Folgerichtig liebt er Schmorbraten vom Allgäuer Weiderind, oder auch einen Schweinsbraten. – Dafür bietet das „Maximilians“ neben der Genusswelten-Karte auch eine Regional-Karte.

Zweierlei von der bretonischen St. Jacobsmuschel; Feines von der Karotte

Gasthaus Obere Mühle
Gastgeber Eckehard Egger und Ursula Egger-Rohrmoser
Küchenchef Thomas Eisenhauer
Ostrachstraße 40
D-87541 Bad Oberdorf
Tel. +49 (0) 8324 / 2857
www.obere-muehle.de

Küchen-Öffnungszeiten
1. Mai bis 31. Oktober von 16 bis 24 Uhr;
1. November bis 30. April von 17 bis 24 Uhr.
Warme Küche von 18 bis 22 Uhr.
Reservierung empfohlen.

Haus, Hof und Garten
Die „Obere Mühle" ist ein echtes Kleinod, das den Charme seiner Historie nach außen trägt. Dazu passt es, dass Eigentümer Ekkehard Egger alte Bauernmöbel und Antiquitäten verkauft und ein eigenes Heimatmuseum betreibt. Ein kleines, aber feines Hotel haben die Eggers vor einigen Jahren eröffnet. Im Sommer lädt der Garten vor der Mühle zum Verweilen und Genießen ein.

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung,
Gault Millau 13 Punkte/1 Haube,
Varta 2 Diamanten, Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

Ein Küchenchef mit Herz für Innereien

Wild in vielen Variationen, frischer Fisch und vor allem liebevoll zubereitete Innereien zählen zu den Spezialitäten, die Küchenchef Thomas Eisenhauer zubereitet. Zu den Besonderheiten in dem geschichtsträchtigen Haus gehört der offene Grill mit seinem knisternden Holzfeuer. Wärme strahlen auch das Ambiente und die anheimelnde Atmosphäre der Gaststuben aus, die mit der Speisekarte bestens harmonieren.

Wer ins Allgäu kommt möchte Wild aus der Region essen. Küchenchef Thomas Eisenhauer, der in der „Oberen Mühle" seit 17 Jahren am Herd steht, weiß das nur zu gut und ist dafür bestens gerüstet. Sein frisches Wild wird vor der Haustür des Gasthofs erlegt. Eisenhauer bekommt es meist von der Jagdgenossenschaft Bad Hindelang, daneben greift er gerne auf die Produkte der Wild- und Landmetzgerei Mattausch in Wertach zurück. In der Regel zerlegt er das Reh oder Hirschkalb selbst und hat dabei schon im Blick, was er wie zubereiten will. Denn das Wild bietet mehr als ein kurz gebratenes Filet oder Rückensteak vom Hirsch. Gleich Dreierlei gibt es vom Reh auf den Teller: Ein zartes Nüsschen, ein fein geschmortes Ragout und eine gefüllte Wildroulade.
Im großen Topf auf dem Herd köcheln unterdessen Flusskrebskarkassen. Flambiert mit Cognac werden sie mit einer Flasche Riesling abgelöscht, um einen guten Fond zu erhalten. Auch die Flusskrebse sind gebürtige Allgäuer und kommen aus dem nahen Grüntensee. Sie stehen vor allem im September und Oktober auf der Karte. Unbedarft tummeln sich die Lachsforellen und Saiblinge noch in den Aquarien vor dem Haus. Sie kommen ebenfalls aus dem Grüntensee oder aus Heimertingen im Unterallgäu.
Regionale Qualität haben auch die verschiedenen Innereien, für die der Küchenchef bekannt ist. „Es gibt Gäste, die fragen schon bei der Reservierung danach", sagt Thomas Eisenhauer. Wo bekommt man schon „Gegrilltes Kalbsherz mit Speck und Zwiebeln am Spieß"? Wobei das Milchkalb vom Bauern aus Bad Oberdorf stammt. Zum „Besten vom Kalbskopf" gehören Bries, Zunge und Hirn. Doch auf der Karte stehen auch ganz andere „Innereien" – wie „rosa gebratene Gänseleber auf Rote Bete". Dies ist dem unvergleichlichen Geschmackserlebnis geschuldet, das der Küchenchef seinen Gästen nicht vorenthalten will.
Dass er sich um die Abteilung „Süßes" kaum zu kümmern braucht, ist dem Küchenchef nur recht. Gastgeberin Ursula Egger-Rohrmoser hat selbst ein großes Faible für Desserts. „Ich mache das mit viel Liebe", sagt sie und schon ihr Repertoire unterstreicht dies: Ananascarpaccio mit Honig-Sesam-Sauce, Tonkabohnenparfait und Karamell-Panacotta zum Beispiel verlocken auf der aktuellen Karte oder eine Capuccino- und Pralinenmousse mit Feigen in Portwein.

Authentischer kann keine Karte sein

Wie wichtig Gastgebern und Küchenchef die regionale Herkunft der Gerichte ist, die sie in dem heimeligen Restaurant servieren, lässt sich an der Speisekarte schnell erkennen. „Milchkalb aus Bad Oberdorf" oder „Wild von der Jagdgenossenschaft Hindelang" ist hier ebenso zu lesen wie „Frischer Fisch aus dem Grüntensee". Unter diesen Rubriken findet der Genießer unter anderem das Saiblingsfilet auf Wurzelgemüse oder einen ganzen Saibling vom Rost, der im Speckmantel gegrillt wird. Rinderbäckchen werden in Barolo geschmort und mit Medaillons vom Filet an Pilzen aus den nahen Wäldern serviert. Authentischer kann keine Allgäu-Speisekarte sein, die den heimischen Käse mit Spätzle oder im Knödel verspricht. Mehr als ein Dutzend Sorten Biokäse – aus Kuh, Schafs- und Ziegenmilch - werden im eigenen Haus hergestellt. Doch neben Käsesuppe und Kuttelsuppe haben auch die mediterrane Fischsuppe oder die „Sterzinger Schlutzkrapfen" (Ravioli mit Spinatfüllung, Salbeibutter und Parmesan) eine Nische erhalten.

Lauwarmer Kalbskopf mit Baby-Leaf-Salat
und Gemüsevinaigrette

Tranche von der Allgäuer Färse auf Rucola

Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch. Thomas Eisenhauer hat es das Fleisch einer Färse angetan. Das gute Stück stammt von einem ausgewachsenen weiblichen Rind, das noch nicht gekalbt hat und damit auch noch keine Kuh ist. Eisenhauer schätzt das Fleisch, weil es kurzfaserig und geschmackvoll ist. Für unser Rezept hat er ein Hüftstück verwendet. Als Alternative empfiehlt er ein Rumpsteak.

Einkaufsliste, für vier Personen

4 Scheiben à 150 bis 200 g Hüftfleisch von der Färse (alternativ ein Rumpsteak verwenden)
200 g Rucola
100 g weiße Champignon
einige Kirschtomaten,
nach Belieben etwas Pesto
Butterschmalz,
Salz,
Pfeffer

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Die Fleischtranchen in Butterschmalz von beiden Seiten (je nach Dicke) jeweils 2 bis 3 Minuten scharf anbraten. Salzen, pfeffern und anschließend einige Minuten ruhen lassen.
Anschließend schräg in dicke Streifen schneiden und auf dem Rucolabett sternförmig anrichten.
Weiße Champignons mit einem dünnen Trüffelhobel darüber verteilen.
Halbierte Kirschtomaten und etwas Pesto dazugeben.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN 15

Conditorei – Café – Confiserie Gerlach
Konditormeister Peter Gerlach
Metzgerstraße 13
D-87561 Oberstdorf
Tel. +49 (0) 8322 / 4354
www.cafe-gerlach.de

Öffnungszeiten
Täglich 9 bis 18 Uhr
„alpcafé" Donnerstag und Freitag bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Das traditionelle Kaffeehaus ist mit dem „alpcafé" nun um einen modernen Mosaikstein erweitert worden. Die Sonnenterrasse konnte nach dem Abbruch des Nachbargebäudes ebenfalls vergrößert und neu gestaltet werden. Gäste können von hier aus die Berggipfel direkt ins Visier nehmen. Insgesamt bietet das Café Gerlach in den Räumen und auf der Terrasse jetzt 200 Gästen Platz.

„Das süße Herz" von Oberstdorf

Wer das Ladengeschäft des Café Gerlach betritt oder den Blick über die Tische und Teller schweifen lässt, der erkennt schnell: Hier schlägt das süße Herz von Oberstdorf. Kuchen und Torten aus Meisterhand, Pralinen und Trüffel in ungeahnter Vielfalt, eigene Schokolade und vieles mehr an zarten Versuchungen zaubert Konditormeister Peter Gerlach mit seinem engagierten Team.

In der zweiten Generation betreibt Peter Gerlach das Café mit Confiserie, das die Eltern Fritz und Elfriede im Jahr 1972 in der Metzgerstraße eröffnet hatten. Von Kindesbeinen an ist der Sohn in die Herausforderung hineingewachsen und hat ein Erfolgsmodell daraus gemacht. Der neue, moderne Erweiterungsbau an das Traditionshaus spricht Bände. Bald sind vier Jahrzehnte voll, kein Oberstdorfer und kein Feriengast will die süßen Gaumenfreuden aus dem Hause Gerlach missen. Muss er auch nicht, selbst wenn er wieder zu Hause ist. Denn über den Webshop können die Leckereien jederzeit nachgeordert werden. Peter Gerlach weiß, was seine Fans wünschen.
Das gilt auch für die Qualität seiner Produkte, bei denen die Frische der Zutaten über alles geht. Keine Chance haben Konservierungsmittel bei Konditormeister Gerlach, der genau weiß, wo seine Allgäuer Alpenmilch herkommt. Das traditionelle Handwerk hat er perfektioniert und zu neuen Höhenflügen geführt, wie die Vielfalt in den Vitrinen zeigt. Ob Sahnetorten oder fruchtige Obstkuchen, schon mit dem Anblick wächst die Versuchung und die Qual der Wahl wird zu einer echten Anfechtung für Genießer des Süßen.

Um kreative Ideen ist Peter Gerlach nie verlegen. Seine Nebelhornspitzen® gibt es in Vollmilch und Zartbitter, die kleinen schroffen Trüffelberge sind als süße Leckerei nicht nur legendär, ihr Name ist auch als eingetragenes Warenzeichen längst registriert. Die Schneeballen sind mit jedem Biss eine Offenbarung, zu den Spezialitäten des Hauses gehören auch „Busserl" und „Rossbolla".
Der aufwendige Baumkuchen ist weithin bekannt, beliebt, ja sogar prämiert; dazu kommen in der Vorweihnachtszeit schwäbisches Früchtebrot und klassischer Christstollen. Außergewöhnliche Hochzeitstorten geleiten das ganze Jahr über junge Paare ins Glück. Hausgemachte Marmeladen runden das süße Angebot ab. „Ich habe in der Produktion ein sechsköpfiges Team mit zwei Konditormeistern, auf die ich mich verlassen kann", sagt der junge Chef, der sich so auch um Logistik und Planung kümmern kann. Denn Kunden finden hier stets auch eine Auswahl an feinem Porzellan, an geschmackvollen und pfiffigen Geschenkartikeln.

Auswahl an Torten, Pralinen und Gebäck

Süßes, so weit das Auge reicht. Die Auswahl in der Conditorei und Confiserie des Café Gerlach ist überwältigend und verlockend zu gleich. In diesem Dorado der Kaffeehauskultur finden Liebhaber mehr als 30 Sorten an Kuchen und Torten, nahezu 50 verschiedene Variationen an Pralinen und darüber hinaus noch 25 Sorten an feinem Teegebäck. Die Haustorte ist die „Schoko-Rumsahne mit Himbeeren", doch auch alle andere Kuchen genügen höchstem Anspruch. Besonderheit und regelrechtes Wahrzeichen des Hauses ist auch der Baumkuchen, der Schicht für Schicht in aufwendiger Handarbeit heranwächst. Zu dem vielfältigen Pralinenprogramm gehören Oberstdorfer Spezialitäten wie Teegebäck und Früchtebrot das ganze Jahr über. Die hübschen Nebelhornspitzen sind eine eigene Kreation von Peter Gerlach. Selbst gemachte Schokoladen, denen Chili und Ingwer auch mal einen scharfen Kick geben, eigene Marmeladen und Konfitüren runden das Angebot ab.
Doch auch Freunde des Herzhaften kommen auf ihre Kosten. Flammkuchen mit unterschiedlichem Belag, Quiche Lorraine oder Salatvariationen halten, was die Abteilung Süßes verspricht.

Pralinen von Peter Gerlach

Travel Charme Ifen Hotel
Küchenchef Sascha Kemmerer
Oberseitestraße 6
A-6992 Hirschegg
Tel. +43 (0) 55 17 / 608 - 0
www.travelcharme.com/ifenhotel

Küchen-Öffnungszeiten
Kilian Stube: Dienstag bis Samstag ab 18.30 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten
Italienische Designs mit Allgäuer Materialien empfangen im neuen „Travel Charme Ifen Hotel". Viel Holz, bequeme Sessel, gedämpfte Atmosphäre – und doch hell und lichtdurchflutet. Der Blick von der Terrasse reicht vom Walser Rehrücken auf dem Teller, bis zu den Bergspitzen des Kleinwalsertals.

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung,
Gault Millau 16 Punkte/2 Hauben,
Feinschmecker 3 F

Im ersten Jahr die erste, im zweiten: die zweite Haube

Auf den Punkt gegart, à la minute serviert – das reicht Sascha Kemmerer nicht. Die Kriterien einer guten Küche beginnen für ihn schon beim Einkauf. „Der Reifepunkt ist entscheidend. Zum Beispiel die Tomate. Sie muss fruchtig und reif gepflückt werden und darf nicht erst auf dem Schiff nachreifen." Deshalb ist der Küchenchef des „Travel Charme Ifen Hotels" ein wahrer Überzeugungstäter. „Am liebsten verarbeite ich Lebensmittel aus der Region, auf den Punkt geerntet. Nicht nur wegen des hauseigenen „GreenGusto-Konzepts", sagt er. „Sondern weil es nur so unverfälscht und authentisch schmeckt!"

Ein Küchentag, wie Sascha Kemmerer ihn liebt: Er kommt morgens in seine Küche, schaut sich um, sein Fischzüchter, die Familie Link aus Heimertingen, ruft an, er bringt ihm eine frische Lieferung Lachsforellen. „Da sag ich nicht nein, ich kenne die Qualität, auf den Link kann ich mich verlassen. Also frage ich meine Crew: Leute, was machen wir daraus?" Am Nachmittag steht auf der Karte im „Travel Charme Ifen Hotel": Heimertinger Lachsforelle mit geliertem Blumenkohl-Velouté, Imperial Kaviar und Schnittlauch oder Lachsforelle gebeizt, ihr Kaviar, Gurke, Sauerrahm, Raz el Hanout; alternativ mit Kohlrabi-Stückchen im Brunnenkressesud.
„Die Ideen sammeln wir. Täglich überlegen wir uns, wie wir die Lebensmittel des Allgäus verfeinern können. Dabei wollen wir immer den Ur-Geschmack des Produkts hervorstellen. Schischi, nur der Schau wegen, bringt nichts. Wenn wir die heimische Lachsforelle mit Imperial Kaviar belegen, dann um die Lachsforelle geschmacklich zu krönen. Mit dem eigenen Kaviar vollenden wir ihren Eigengeschmack."
Sascha Kemmerer muss nicht erst auf den Regional-Zug der gehobenen Küche aufspringen. „Das ist schon immer das Credo unserer Gourmet-Küche", sagt er, „wir wollen das Beste verarbeiten. Das Beste bietet immer die Region, in der man kocht!" Wild, das bezieht jeder Koch im Kleinwalsertal von den Jägern um die Ecke. Doch Kemmerer verwendet auch Rindfleisch ausschließlich aus dem Tal.. „Man muss das Fleisch der Weiderinder sauber lagern." Mit sauber meint er lange. Er selbst hat sich neben seiner Küche große Kühlräume einbauen lassen. Hier lässt er das Fleisch wochenlang ruhen, bis es zart und mürbe ist.
Die Gerichte, die Kemmerers Küche verlassen, gleichen einem Kunstwerk. Der Mann stimmt jede Geschmacksnuance ab. „Mouthfeeling" nennt er den Kick, den er seinen Gästen schenken will. „Wir müssen zusammenführen, was im Mund explodiert", fordert er und setzt auf den Klassiker der gebratenen Entenstopfleber auf Apfelpüree mit Kalbsjus noch eine Apfelbrunoise obenauf. „Damit es knuspert im Mund und die Säure der Brunoise den Gaumen sensibilisiert."
Das neue „Travel Charme Ifen Hotel" hatte 2010 die Türen geöffnet. Im ersten Jahr wurdedann die erste, im zweiten: die zweite Haube vom Gault Millau verliehen. Damit hat der junge Küchenchef bewiesen: Punkt genau, à la minute, hat er geliefert.

Wenig Worte – viel Geschmack

Saibling mit Gemüse. Mehr verrät er nicht. Sascha Kemmerer lacht. „Ein bisschen Überraschung darf sein." Seine Gäste wissen, dass der junge Küchenchef überaus angenehm überrascht. Neben dem auf der Haut gebratenen Saiblingsfilet liegt eine Zuckerschote auf dem Teller, braisierter Mangold und legierte Selleriemousseline. Oder Bresse Taube geräuchert; serviert wird die Taube mit Spinatcreme, Steinpilzen und Nussbutterjus. Der confierte bretonische Wolfsbarsch, wird mit grünen Bohnen, Schmortomate und Calamaretti angerichtet.
Regionales steht auf der Karte im Vordergrund, immer kreativ serviert. So finden Gourmets im „Travel Charme Ifen Hotel" eine breite Auswahl an kulinarischen Gaumenfreuden: Kalbsfilet poeliert und Rohschinken mit Aquarello Risotto und Steinpilzen, Walser Gamsrücken mit Hagebuttenpofesen, Rosenkohl und Kürbiskernöljus, Filet vom Allgäuer Weiderind und Kalbsbacke mit Kohlrabi und Kartoffel Cannelloni, Walser Rehrücken am Knochen gebraten mit kaltgerührten Preiselbeeren, Wirsing und Kürbis-Schupfnudeln.

Hirschfilet mit Gemüse

Regional – kocht Martin Jäger schon immer

Martin Jäger hatte das Glück auf einem Bauernhof aufzuwachsen, Fleisch, Milch und Gemüse fast alles kam vom eigenen Hof. „Außerdem war meine Mutter eine hervorragende Köchin, alles wurde selbst gemacht und künstliche Geschmacksverstärker oder gar Fertiggerichte kamen bei uns nie auf den Tisch. Das hat mich einfach geprägt." Erzählt Martin Jäger aus seiner Kindheit und so pflegt er heute eine authentische regionale Küche wie er es als Kind erfahren hat.

Im „Alpenhof" kommt das Gemüse schon immer frisch vom Gärtner und die Spätzle werden noch vom Chef persönlich handgeschabt. Auch das Wild wird im Ganzen von heimischen Jägern gekauft und selbst zerlegt und verarbeitet. Vom Lendchen bis zu den Knochen, welche die Grundlage der feinen Wildsaucen sind.

Was heute voll im Trend ist – zurück zur Regionalität - wird von Martin Jäger schon seit Jahr und Tag gepflegt. Er steht vor seinem Bücherregal und zieht ein Kochbuch aus den 80er Jahren hervor, dann liest er vor: „Wer als Kind Speisen aus saisonbedingten und ausgesuchten Rohprodukten hervorragend zubereitet und abgeschmeckt vorgesetzt bekommt, kann als Koch unterscheiden was gut, sehr gut und ausgezeichnet schmeckt!" – Dann lacht er: „Das habe ich damals schon geschrieben und so habe ich immer gekocht." Florian zwinkert seinem Vater zu: „Das ist unsere Basis – das haben wir beide in unserer Kindheit erfahren."

„Holunder-Halbgefrorenes" hat Martin Jäger damals als sein Lieblingsgericht dem Kochbuch beigesteuert. „Heute sagt man Parfait, aber am Geschmack hat sich nichts geändert", schmunzelt er. Heute allerdings bereitet Desserts im „Alpenhof Jäger" Sohn Florian zu. Die Patisserie ist sein Steckenpferd. Fruchtig, süß und schokoladig aber auch sauer und hin und wieder etwas dezente Schärfe weiß er gekonnt zu kombinieren. Zum Beispiel als Crème brûlée mit Ragout von Bodensee-Zwetschgen und hausgemachtem Ingwer-Schokoladeneis.

Aber nicht nur in der Patisserie darf er seinen Ideen freien Lauf lassen, auch die anderen Bereiche profitieren davon. Sei es mit den selbst gemachten Chili-Preiselbeeren mit Orangenschale, die zum Rehbock im Knuspermantel serviert werden oder der Cappuccino vom Kalbsschwanz.

So ergänzen sich Vater und Sohnausgezeichnet und heraus kommt eine regionale Gourmetküche mit feinem, authentischem Geschmack.

Gerade erschien der neue Gault-Millau 2012. Konstante Qualität: 2 Hauben! Das Duo in der Küche darf sich gratulieren.

Alpenhof Jäger

Humbachstube
Gastgeber Ingeborg und Martin Jäger
Küchenchef Martin und Florian Jäger
Unterwestegg 17
A-6991 Riezlern
Tel. +43 (0) 5517 / 5234
www.alpenhof-jaeger.de

Küchen-Öffnungszeiten
Donnerstag bis Montag 18 bis 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Der „Alpenhof Jäger" liegt am Südhang des Kleinwalsertales. Romantisch ist die urige Humbachstube. Viel Holz, Kachelofen und ein Herrgottswinkel kombiniert mit liebevoller Dekoration schaffen eine heimelige Atmosphäre. Von der Terrasse genießt man einen herrlichen Ausblick auf das Bergpanorama des Kleinwalsertales.

Auszeichnungen
Michelin Bib Gourmand,
Gault Millau 15 Punkte/2 Hauben,
Feinschmecker 2F,
Varta Empfehlung,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

Kulinarischer Spagat

Alpschwein von der Lüchlealpe, Lamm vom Schwiegervater Werner Schädler oder Käse garantiert Gen frei und nur aus Heumilch – das sind Produkte mit denen Vater und Sohn Jäger gerne arbeiten. „Was gesund und artgerecht aufwachsen darf, das schmeckt!", ist die Erfahrung des Küchenchefs Martin Jäger. Gerade auch deshalb gibt es für ihn nichts hochwertigeres als Wild. „Es gibt einfach keine artgerechtere Haltung als die freie Natur und da das Wild durch den Jäger erlegt wird, fällt sogar der Schlachtstress weg, den viele andere Tiere durch Transport usw. erleiden", ist Martin Jäger überzeugt. Wild darf deshalb auf der Karte der „Humbachstube" nie fehlen. Sei es als Klassiker in Form von Wildpfeffer oder Lendchen vom Rehbock oder auch etwas ausgefallener als Carpaccio vom Reh auf violetem Senf. Aber der kulinarische Spagat reicht weit: Vom Tatar vom Thunfisch über gebratene Gänsestopfleber, Saltimbocca von der Jakobsmuschel – bis zu geschmolzenem Kalbskopf, gebackenen Zanderklößchen, Kutteln in Weißweinsauce oder geschmortem Ochsenschwanz, welcher mit handgeschabten Spätzle serviert wird.

Carpaccio vom Rehbock auf violettem Senf, mit Rosmarinöl verfeinert, kleinem Feldsalat und gebratenen Pilzen

Tipp von Chefkoch Martin Jäger

Frischkäse-Mousse auf Ratatouille-Salat

Das Frischkäse-Mousse ist die Krönung und beweist die Kunst des Kochs. Es muss harmonieren mit der Geschmacksvielfalt des Gemüses. Und bitte nicht an der Qualität des Olivenöls sparen. Schließlich sparen sie für den geschmackvollen Teller schon viel Zeit – und werden trotzdem von allen Seiten viel Lob bekommen.

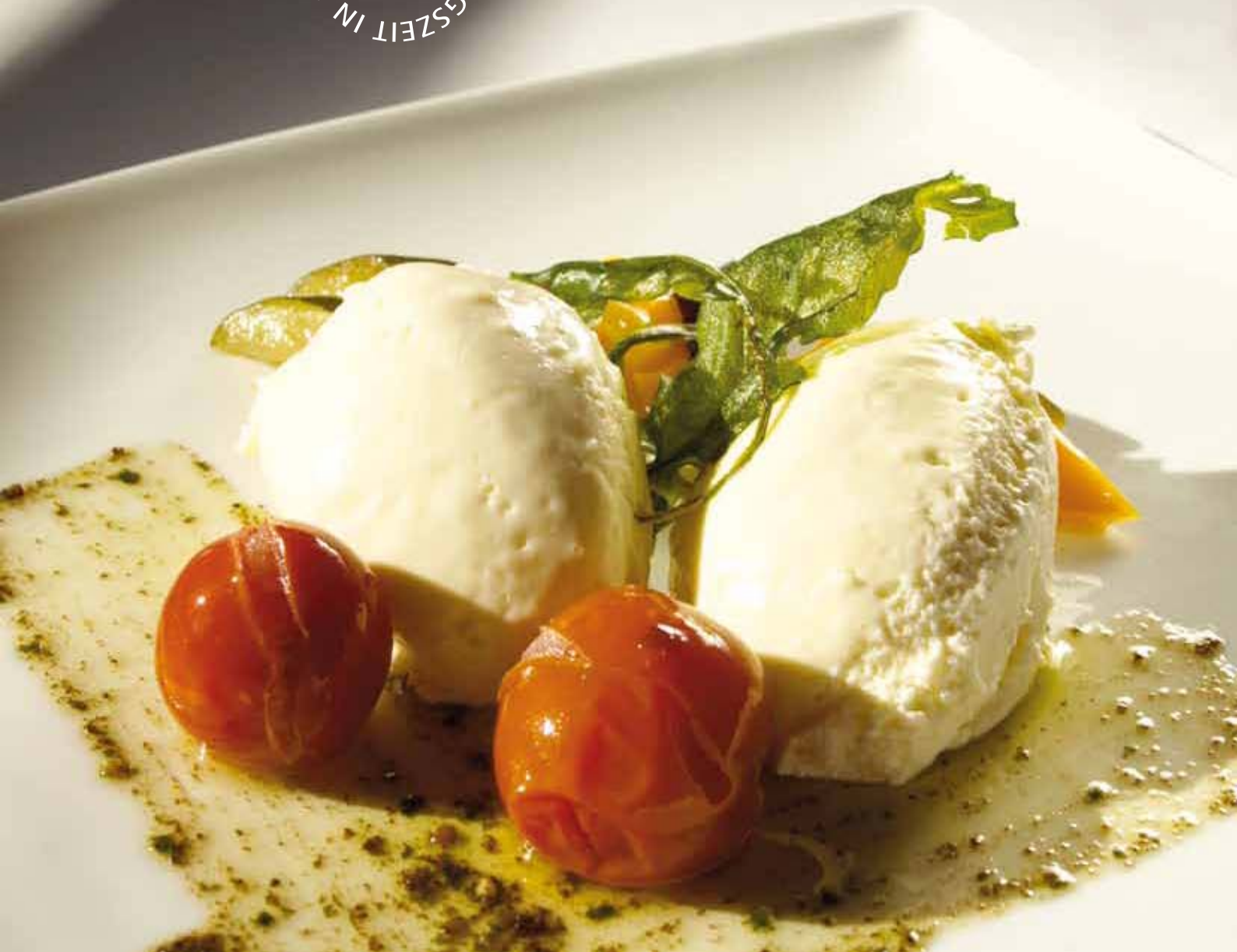
Einkaufsliste, für vier Personen

Ratatouille-Salat
Je 150 g Zucchini, Auberginen, Champignon, Paprika rot und gelb
3 Knoblauchzehen in kleine Scheiben schneiden
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Frischkäse-Mousse
¼ l Béchamel
3 Blatt Gelatine
250 g geschlagene Sahne
150 g Frischkäse
100 g Feta-Käse

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 30 Minuten

Ratatouille-Salat
Das Gemüse in gleichmäßig große Würfel schneiden und in Olivenöl langsam anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.
Frischkäse-Mousse
In warmer Béchamel die Gelatine auflösen. Den Frischkäse und Feta dazugeben und mit dem Pürierstab mixen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
Nach Erkalten die geschlagene Sahne unterheben und 3 Stunden kalt stellen.
Den Ratatouille-Salat auf Tellern anrichten, mit einem heißen Löffel Nocken vom Frischkäse-Mousse ausstechen und auf dem Gemüse anrichten.

30 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT



Landgasthof Rössle
Gastgeber Familie Kulmus
Küchenchef Axel Kulmus
Hauptstraße 14
D-88167 Stiefenhofen
Tel. +49 (0) 8383 / 9209 0
www.roessle.net

Küchen-Öffnungszeiten
Donnerstag bis Dienstag von 11.30 bis 14 Uhr
und 17.30 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten
Ein liebevoll geführtes Dorfgasthaus und stattliches Hotel. Die Gasträume sind geschichtlich, heimelig und erinnern an die vermeintlich gute, alte Zeit. Dielenboden und Fachwerk vermitteln dem Gast ein traditionelles Flair. Im Garten sitz man direkt neben den vielen, unterschiedlichen Kräutern, mit denen Axel Kulmus seine Allgäuer Genüsse verfeinert.

Auszeichnungen
Michelin 1 Besteck, Varta Empfehlung,
Aral 1,5 Besteck, Marco Polo Insider-Tip
Silbermedaille „Beste Bayerische Küche"

„Heimat kann man schmecken, riechen und genießen!"

Da muss er nicht lange überlegen. „Heimat kann man schmecken, riechen und genießen!", davon ist Axel Kulmus überzeugt, „nichts anderes tun wir, wenn wir Allgäuer Lebensmittel mit Kräutern unserer Heimat zu heimatlichem Genüssen verarbeiten." Kulmus läuft dabei keinem Trend nach, eher ist er längst Trendsetter. „Die Gäste wollen nachvollziehen, woher unsere Lebensmittel kommen." Das passt in seine Philosophie, hat er doch selbst Achtung vor den Lebensmitteln seiner Heimat.

Axel Kulmus gilt als der Kräuterwirt des Allgäus. Die Bilder, der Koch in seinem Garten, sind bekannt. Tatsächlich ist der Kräutergarten direkt vor der Küchentür angelegt, schön und vorzeigbar, und doch ein Nutzgarten: Schafgarbe, Minze, Rucola, Ringelblume, Wilde Malve, Spitzwegerich – Kräuter, die uns Axel Kulmus alle vorstellt. „Den Löwenzahn lassen wir im Herbst stehen, der schmeckt jetzt bitter", weiß er und schneidet ab, was er heute in der Küche verarbeiten will.
Zusätzlich bearbeitet Kulmus noch eine Kräuterwiese vor den Toren Stiefenhofens, in einem Naturschutzgebiet. Alleine die Kräuter aus seinem Garten würden ihm heute in seiner Frischeküche nicht mehr ausreichen. „Das ging ganz schnell", blickt er zurück. Vor zehn Jahren wurde er noch kritisch beäugt. Jetzt pilgern Gourmets, gerade wegen seiner Kräuter, zu ihm. „Ich musste mir etwas einfallen lassen, dass die Leute nach Stiefenhofen kommen", klingt seine Begründung heute fast wie eine Ausrede. Dabei ist es vermutlich einfach sein Naturell, denn gleichzeitig sagt er: „Ich bin bodenständig und heimatverbunden." Dabei war der Kerl in den feinsten Restaurants, erarbeitet sich mit der Brigade im legendären „Chesery" in Gstaad einen Michelin-Stern und kochte im Hotel „Hirlanda" auf noblem 16 Punkte-Niveau. Den Anspruch wollte er beibehalten, aber er musste zuhause mit Produkten kochen, die im Allgäu bezahlt werden. Statt Loupe de mer also Saibling und statt Kobe-Rind Allgäuer Weiderind. Sein Ehrgeiz diese typischen Allgäuer Lebensmittel zu verfeinern, führte ihn zu seinem exklusiven Griff in den Kräutergarten, und seit neuestem zu fast vergessenen Beeren. Vogelbeeren, Holunderbeeren oder Hagebutten - alles was in der Region wächst verarbeitet Kulmus heute schmackhaft und achtbar. Das Allgäu sagt man, zählte früher kulinarisch zu einer armen Region. Doch Kulmus fragt sich, ob nicht einfach nur viel Schmackhaftes durch die Industrialisierung der Lebensmittel vergessen wurde. Denn er ist sich sicher: „Was bei uns wächst schmeckt besonders gut, da bei uns nichts einfach und schnell schießt, sondern jede Pflanze eine besondere Stärke aufweisen muss." Ich bin noch mit Holderbeeren in „Häbersmus" groß geworden, erinnert er sich und macht aus der einfachen Nachspeise heute ein raffinertes Holunderparfait. Selbst Vogelbeeren verarbeitet er heute wieder. „Schmecken phantastisch zu Wild." Oder Hagebutten. „Die Kerne schmecken nach Vanille, eine riesen Entdeckung für manche meiner Gäste." – Wie sein legendärer Wildkräutersalat, oder das Heublumensüppchen, oder seine Bärlauchspätzle, oder die frische Bärlauch-Kräuterbutter am Allgäuer Berweiderind.

Allgäu-Classic

„Retro ist in", lacht Axel Kulmus und verweist auf seine Speiskarte. „Allgäu Classics" könnte sie überschrieben sein, wobei der Küchenchef mit seinen ausgefallenen Ideen dabei ohne Zweifel die Top-Charts anführt. Wo sonst gibt es die Original-Klassiker wie saure Kutteln, Brennnessel-Schupfnudeln, Waller im Speckmantel oder diesen längst legendären Wildkräutersalat, wie ihn vermutlich schon vor Generationen manch ein pfiffiges Kräuterweiblein herzurichten wusste. Fakt ist, lange hat es gedauert, bis ein authentischer Koch des Allgäus sich traute, all diese vergessen Köstlichkeiten wieder zu servieren.
Die besondere Verführung ist sein Kräutermenü. Vorneweg einen Heublumen-Apero. Danach ein Festival der Kräutergenüsse, je nach Saison und kreativer Laune des Küchenchefs. Je nach Wünschen der Gäste ist Axel Kulmus zu allen möglichen Variationen aus seiner umfangreichen Karte bereit.
Die Desserts unterstreichen seine Leidenschaft. Fast keine Süßigkeit, ohne eine grüne Krönung und ohne den hauseigenen Honig.

Wildkräutersalat mit Ziegenkäse

Rote Bete-Parfait

Das Rezept macht Eindruck, der Teller erst recht. Profikoch Kulmus schafft das Kunstwerk in 20 Minuten, allerdings müssen Sie die Zeit des Eingefrierens und Auftauens dazu rechnen. Am besten man macht sich einen Tag zuvor ans Werk.

Einkaufsliste, für 8 Personen

2 Eier
2 Eigelb
180 g Zucker
200 g rote Bete gekocht
4 cl Rum
1/4 l Sahne
1/4 Zitrone
2 Bl. Gelatine

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Eier, Eigelb und Zucker im Wasserbad zuerst warm und dann kalt schaumig schlagen. 100 g Rote Bete mit etwas Rote Bete-Saft pürieren, Rum und einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Die eingeweichte Gelatine bei schwacher Hitze erwärmen und in die Masse rühren. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Parfaitmasse in eine vorgekühlte, mit Folie ausgelegte Form füllen und mindestens 5 Stunden einfrieren. Die restliche Rote Bete in feine Scheiben schneiden, mit Puderzucker bestäuben und als Carpaccio auf dem Teller anrichten. Das gefrorene Parfait auf dem Rote Bete Carpaccio anrichten und mit Früchten garnieren.

Hotel Traube
Gastgeber Familie Mittermeier-Spähnle
Küchenchef Ludwig Mittermeier
Kirchdorfer Straße 12
D-87534 Oberstaufen-Thalkirchdorf
Tel. +49 (0) 8325 / 9200
www.traube-thalkirchdorf.de

Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch bis Montag von 11.30 bis 14 Uhr
und 17.30 bis 21.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
Das stattliche Hotel wurde im 18. Jahrhundert erbaut. Der hölzerne Schankraum lässt von der vermeintlich guten, alten Zeit träumen. Dazu die Stube, mit Kachelofen, Herrgottswinkel und vielen kleinen musealen Details. Der neuere, große Gastraum ist hell und lichtdurchflutet. Ländlich und romantisch sitzt man an warmen Tagen im Biergarten.

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung, Varta Empfehlung

„Wenn's den Tieren gut geht, schmeckt's dem Menschen!"

Das Allgäu schmecken!

Für Ludwig Mittermeier muss die Welt rund um seine Küche stimmen. „Das ist alles ein Ganzes", ist seine Philosophie, „bei uns greift noch Eins ins Andere." Deshalb kauft er am liebsten bei den Bauern rund um sein Gasthaus ein, lässt sich von den Jägern aus dem Ort beliefern, und fährt zum Ziegenkäser am Südhang seines Dorfes, um frischen Ziegenkäse direkt in der Thaler Ziegen-Käserei zu kaufen.

„Das schmeckt man!", davon ist er überzeugt, „und wer es nicht schmeckt, der isst mit dem Bewusstsein, bei uns gibt es nur Lebensmittel aus natürlicher Aufzucht und artgerechter Tierhaltung." Dieser Anspruch kostet auch etwas, gibt Ludwig Mittermeier zu, doch seine Gäste wissen die Qualität seiner Lebensmittel zu schätzen. Schmackhafte und gesunde Ernährung ist für den Küchenchef der „Traube" ganz selbstverständlich, nicht erst, seit seine beiden Töchter Kathrin und Susanne für Bio-Produkte schwärmen. Beide sind heute übrigens im Service und weisen die Gäste gerne auf die regionalen Bezugsquellen ihres Vaters hin.
„Wir haben schon immer eine etwas andere Kultur gepflegt", sagt der Küchenchef überzeugend, „unsere Gäste kommen wegen unserer Landschaft. Ich kaufe bei den Bauern der Region, diese pflegen die Landschaft, das ist ein guter Kreislauf." Der in Niederbayern geborene Mittermeier ist längst ein echter Allgäuer. Das Allgäu ist seine Heimat geworden. Allgäuer Spezialitäten kocht er, wie nur noch wenige. Der Mann lässt sich von keinem modernen Trend verbiegen, Molekularküche sollen andere machen, er kocht gradlinig und traditionell, wie er es gelernt hat. Deshalb macht er auch keine Kompromisse, verlangt von den Zulieferern beste Qualität und bezahlt deren Preis.
Schweinefleisch kommt nur von Landzunge-Bauern in die Küche. „Die Tiere dürfen ein bisschen länger leben, ihr Fleisch ist dadurch herzhafter." Das Rindfleisch stammt ausschließlich vom Allgäuer Weiderind. „Die haben ein schönes Leben, ihr Fleisch ist fester." Das Wild liefern ihm die Jäger des Fürsten Zeil von Waldburg. „Da bekomme ich den Hirsch frisch im Mantel, das ist einzigartig", schwärmt Mittermeier und zerlegt das ganze Tier selbst, „einen saftigeren Hirschbraten gibt's nicht!"
Mittermeier scheut, wenn es um den Geschmack geht, keine Arbeit. Er kocht als könne man die Zutaten nicht längst abgepackt kaufen. Lächelnd winkt er ab: „Wild tiefgefroren?", fragt er fast ungläubig, „das schmeckt lange nicht so gut wie unser frisches Wild." Frisch heißt für ihn 14 Tage bei 2 Grad gelagert, schön gereift und dann sanft geschmort. „Das hat Kraft und Saft", lacht Ludwig Mittermeier, „da braucht es keine große Kochkunst", sagt er bescheiden.
Doch wer zu seinen Wildgerichten seine raffinierte Holundersauce mit Zwetschgen und Birne löffelt, und dann noch die handgemachten Kartoffelschupfnudeln probiert, der erfährt: In der „Traube" finden regionale Lebensmittel und erfahrene Kochkunst eine nur noch seltene, perfekte Einheit.

Die Speisekarte zeigt, dass Ludwig Mittermeier mit dem Allgäu fest verwurzelt ist. Im Rhythmus der Ernten der Bauern wechselt bei ihm die Speisekarte. Jeden Monat ein passendes Menü, dazu jeden Tag ein anderes Gericht, das leistet seine Küche schon alleine der Hotelgäste wegen.
Aber Mittermeiers Kochkunst ist nicht regional begrenzt. Zwar kocht er in erster Linie alles, was das Allgäu auf den Märkten der Region aufweist, doch zur Abwechslung bietet er Garnelen, Seezunge oder zur Vorspeise Jakobsmuscheln auf Blattspinat.
Unsere Tipps allerdings liegen in den regionalen, traditionellen Gerichten. Wo sonst gibt es ein original Allgäuer Kässüpple mit Brotwürfele, oder Kastanienschaumsuppe, Bio-Putenfleisch oder Tellerfleisch vom Allgäuer Weiderind.
Auch die Desserts - original Allgäu: Kaiserschmarrn mit Apfelmus, oder Birnentarte mit selbstgemachtem Preiselbeer-Maroneneis.

Rehrücken rosa gebraten mit Mittermeiers legendärer Holunder-Zwetschgen-Birnen-Sauce und Kartoffel-Schupfnudeln

Tipp von Chefkoch Ludwig Mittermeier

Camembert mit Honig und Thymian überbacken dazu Rote Bete Carpaccio

Nur die Rote Bete braucht etwas Zeit, doch während sie kocht können Sie sich in aller Ruhe um die Kräuter und den Ziegencamembert kümmern.

Einkaufsliste, für zwei Personen

2 x 100 g Ziegencamembert
2 Thymianzweige
2 TL Waldhonig
1 kleine Rote Bete gekocht (circa 40 Minuten)
1 EL Balsamico Essig
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 10 Minuten + Kochzeit für die Rote Bete

Die gekochte Rote Bete in dünne Scheiben schneiden, mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Ziegencamembert halbieren. Waldhonig mit Thymianblättern leicht erwärmen und auf Camembert verteilen. Alles auf Teller anrichten und bei mittlerer Hitze circa 4 Minuten überbacken.

ZUBEREITUNGSZEIT IN MINUTEN
10

Birgsauer Alpengasthof
Gastgeberin Martina Berktold-Thaumiller
Küchenchef Markus Nägele
Birgsau 9
D-87561 Oberstdorf
Tel. +49 (0) 8322 / 96 900
www.birgsauer-hof.de

Küchen-Öffnungszeiten
Freitag bis Mittwoch 11.30 bis 21.30 Uhr

Haus, Hof und Garten
Idyllisch liegt der Gasthof in einem langgezogenen Tal hinter Oberstdorf. Wer auf der Terrasse des „Birgsauer Alpengasthofs" sitzt, die Natur und gutes Essen liebt, wird nichts vermissen. Der Blick reicht rundum bis in die Gipfel der Trettachspitze, Mädlegabel und Hochfrottspitze.
Im Winter wird der Jagertee in der Blockhütte serviert, mit Liegestühlen im Schnee, oder das Menü im sonnigen Wintergarten.

Ausflugslokal mit engagiertem Küchenchef

Früher wanderten von Oberstdorf aus nur die Ausflügler das Stillachtal hinauf, heute pilgern immer mehr Feinschmecker nach Birgsau. Es hat sich herumgesprochen, die Küchencrew um Chefkoch Markus Nägele hat den Kurs geändert. Zunächst ganz behutsam. Doch immer öfter stehen zwischen Wiener Schnitzel und Hirschbraten auch Saiblingsfilets auf lauwarmen Trüffelkartoffelsalat oder rosa gebratener Lammrücken auf Thymianjus auf der Speisekarte des Birgsauer Hof.

„Unsere Stammgäste wollen wir nicht abschrecken", beruhigt die Patronin des Hauses, Martina Berktold-Thaumiller, „aber Stillstand ist der Tod jeder Küche!" Deshalb hat sie sich mit ihrer Küchenbrigade zusammengesetzt und neue Ziele entwickelt. „Natürlich ist es spannender und auch als Koch erfüllender, mit jeder Speisekarte neue Gerichte auszuprobieren", freut sich Markus Nägele über mehr Abwechslung in seiner Küche, aber er will auch keinen der Stammgäste vergraulen. „Viele Kunden kommen wegen unseres Hirschbratens oder des Wiener Schnitzels. Wenn das nicht auf der Karte steht, fordern sie es dennoch, und dann mache ich es auch gerne." Martina Berktold-Thaumiller stimmt ihrem Küchenchef zu, ist aber doch stolz, dass heute der Hirschrücken auch mal mit Sesam überbacken ist, oder Gelbe Bete dazu serviert werden. „Immer mehr Gäste und auch Stammgäste, freuen sich über die neue, kreative Abwechslung."
„Es macht die gesunde Mischung", sagen die beiden wie aus einem Mund, „bodenständig, regional – aber auch raffiniert und gesponnen." So stehen, neben der regional geprägten Speisekarte, auch Lachs mit Kurkuma und Rahmsauerkraut, gebratenes Zanderfilet mit Tomatenrisotto, oder ein Rotbarbenfilet mit grünem und weißem Spargel an Kerbelschaum im Angebot.
Aber keine Sorge, wildromantisch, wie der „Birgsauer Hof" liegt, so wild ist auch die Speisekarte geblieben. Schließlich blickt der Küchenchef aus dem Fenster in die Wälder rund um das Stillach- bis zum Rappenalptal, wo sich Hirsch und Gems „Gute Nacht" sagen. Die Jäger sitzen am Stammtisch, und wissen, was sie geschossen haben. Hirschkeule, Hirschrücken oder Gulasch von der Gems, das ist Pflichtprogramm. Damit hat sich der Senior des Hauses, Max Thaumiller, zu seiner Zeit als Metzger und Koch einen Namen geschaffen. Auch Rinderfleisch und Schweinefilet, von Tieren des Tals, stehen nach wie vor auf der Karte. Heute allerdings neben Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelöl oder gebratene Schweinefiletmedaillons mit aufgeschlagener weißer Pfeffersoße.
Ihre größten Kritiker des neuen Kurses, die Senioren Helga und Max, haben Markus Nägele und Martina Berktold-Thaumiller, längst überzeugt. Siegessicher lachen sie: „Kaum stehen neue Gerichte auf der Karte, sind sie die Ersten, die naschen."

Regional mit frischem Wind

Küchenchef Markus Nägele ist ein bodenständiger Koch, trotzdem serviert er die regionalen Lebensmittel gerne mit modernem Touch. Seine täglichen Empfehlungen verraten sein Engagement: Feldsalatröschen mit selbst gebeiztem Hirschschinken, oder selbst gebeizter Lachs mit Kaviar-Sauerrahmdip, rosa gebratener Hirschrücken mit einer selbstgemachten Holunderbeerensoße mit gerösteten Steinchampignons oder auch Kalbfleisch mit Gemüse und raffinierten Ravioli auf Trüffelsoße. Noch deutlicher verraten das gebratene Wolfsbarschfilet auf Zitronengras, oder der gebratene Zander mit Ingwer-Risotto und Gemüse oder Perlhuhnbrust mit Sherrysoße, wohin Nägele mit seiner Küche steuert. – Gleichwohl garantiert er mit der Patronin, Martina Berktold-Thaumiller: „Unsere Klassiker der regionalen Küche wie Leberknödel, Wilderer Teller oder selbst die knackige Wildbratwurst gehören zum „Birgsauer Hof", wie der Biberkopf zum Rappenalptal."

Hirschrücken mit hausgemachten Kräutergnocchi

Hotel Hohe Linde
Gastgeber Familie Rimmele
Küchenchefin Susanne Rimmele
Restaurantleiterin Carolin Rimmele
Lindauer Straße 75
D-88316 Isny im Allgäu
Tel. +49 (0) 7562 / 97 59 7
www.hotel-hohe-linde.de

Küchen-Öffnungszeiten
Montag bis Samstag ab 17 Uhr

Haus, Hof und Garten
Hell und freundlich ist das Restaurant, dazu knistert während der Grillabende das Feuer im Kamin. Großzügig und lichtdurchflutet ist der Wintergarten, davor eine sonnige Terrasse mitten im Grünen des Gartens, mit Gartenbänkchen und Lounge-Sesseln.

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung,
Varta Empfehlung
Karl-Heinz Rimmele ist Mitglied der Euro-Toques

Susanne Rimmele kocht mit Freude und Freunden

Es macht Spaß ihr zuzusehen. Sie kocht mit leichter Hand und immer mit einem Lächeln im Gesicht. Ihre Gerichte sind perfekt abgestimmt, kunstvoll angerichtet und jeder Biss ist ein Genuss. Susanne Rimmele hört gerne die vielen Komplimente, schließlich war sie bei der Abschlussprüfung der IHK Baden-Württemberg schon die „Landesbeste-Köchin/ Koch" 2007. Doch es ist Ihr lieber, die Gäste geben das Lob an ihre Schwester Carolin im Service weiter. Derweil kann sie in Ruhe kochen…

Nur wer mit Liebe kocht, kocht gut! Susanne Rimmele kann sich keinen schöneren Beruf vorstellen. Es ist für sie die größte Freude, hochwertige Lebensmittel nach ihren Vorstellungen und ihrem Geschmack zu bearbeiten. „Ich koche einfach gerne", sagt sie frei weg, „wir nehmen nur beste Lebensmittel, schon ihnen gehört meine Hochachtung." Nebenbei schabt sie den geschmeidigen Spätzleteig vom Brett, schaut hinüber zu ihrem Vater. Er hat seiner Tochter Susanne die Verantwortung als Küchenchefin übertragen. Seitdem bildet sie mit ihrem Freund Fabio und Jan Fiedler ein Team.
„Regional-Mediterran-Saisonal" klassifiziert Susanne Rimmele ihre Küche. Lachend stellt sie Fabio vor: „Er ist meine mediterrane Komponente." Fabio bereichert das Angebot mit frischen, selbstgemachten Pasta Gerichten wie Ossobuco Tortellini, Ricotta-Spinat-Ravioli. Auf den Fettucine mit mediterranem Gemüse wird der Loup de mer angerichtet, die selbstgemachten Reh-Ravioli werden mit einer flambierten Morchelrahmsauce serviert oder die geschmorten Schweinsbäckchen mit Kräuter-Gnocchi ergänzt.
Susanne Rimmele lässt jedem Mitarbeiter freien Raum, auch sie selbst will sich nicht einengen. Nach ihrem Diplom zur Betriebswirtin an der BA Ravensburg, hat Sie im legendären Inselhotel in Konstanz eine Kochlehre absolviert, die sie als Jahrgangsbeste von Baden-Württemberg zum Abschluss brachte. Sie arbeitete im Steigenberger Sonnenhof in Bad Wörishofen, sie kochte im Gourmetrestaurant von Anton Lanz in Stockenweiler und war Chef de Partie im Gourmetrestaurant „Da Enzo" in Ponte Brolla. Trotzdem sagt sie: „Ich lerne jeden Tag hinzu. Wir probieren immer wieder neue Gerichte, lassen uns von neuen Ideen inspirieren und setzten sie gemeinsam um."
Dies darf hautnah erleben, wer dabei ist, wenn eine neue Speisekarte geplant wird. Dann greift Papa Rimmele schon mal in seinen langjährigen Erfahrungsschatz und erzählt von der Kunst der regionalen Küche mit Adelegger Wild und Medaillons vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Fabio erinnert sich an ein Fischgericht aus der Cinque Terre. Susanne will noch einmal ein neues Sorbet ausprobieren, Jan hätte noch gern einen hipperen Teller für sein Gericht. In dieses kücheninterne Debattieren greift auch Carolin Rimmele ein. Sie, ebenfalls eine diplomierte Betriebswirtin mit internationaler Erfahrung in den Bereichen Service und Marketing wirft nun noch das Feedback der Gäste in die Diskussion. Susanne Rimmele legt ihr Spätzlebrett zu Seite, fischt die eiergelben Nudeln aus dem siedenden Wasser und freut sich darüber, dass sie mit ihrer kleinen Brigade so einen Wirbel veranstalten kann.

Regional und weltoffen

Es klingt vermessen, aber Susanne Rimmele schafft den Spagat verschiedenen Ansprüchen gerecht zu werden. Hausgemachte Maultaschen oder Allgäuer Kässpätzle stehen neben Tiger Prawns auf Ananas-Chili-Konfit oder Salat „Ascona" mit gebratenem Maispoulardenbrüstchen einträglich nebeneinander auf der Karte. „Ich liebe unsere traditionellen Gerichte, will aber auch innovativ und kreativ kochen." Denn schließlich hatte sie schon in ihrer Kindheit die ersten Kniffe der heimischen Kochkunst gelernt, war aber auch Chef de Partie im Gourmetrestaurant „Da Enzo" in Ponte Brolla. Alles was sie an Erfahrungen in ihrem Köcheleben angesammelt hat, setzt sie heute in ihrer Küche um: Ricotta-Spinat-Ravioli mit Zitronenthymian oder Apfelpfannkuchen glaciert mit Rosinen. Dazu gibt sie jeden Mittwoch und Samstag den Rotisseur und brät Fisch und Fleisch am offenen Kamin. Angus-Rumpsteak, Barberie-Entenbrüstchen oder Loup de mer in der Folie.
„Wir kochen alles, was uns auch selbst schmeckt!", sagt die Küchenchefin während ihre Schwester Carolin eine perfekt abgestimmte, und übersichtlich gehaltene, Speisekarte reicht.

Rinderfilet mit Morchelrahmsauce und Gemüse der Saison

Berggasthof Oytalhaus
Gastgeber Familie Redlich
Küchenchef Peter Redlich
Oytal 1
D-87561 Oberstdorf
Tel. +49 (0) 8322 / 80381
www.oytalhaus.de

Küchen-Öffnungszeiten
Im Sommer täglich von 11 bis 14.30 Uhr, Vesperkarte ganztägig; im Winter samstags geschlossen.

Haus, Hof und Garten
Der Berggasthof liegt einsam – knapp fünf Kilometer außerhalb von Oberstdorf - mitten in der Natur des Oytals auf 1009 Meter Meereshöhe. Er ist nur zu Fuß oder mit dem Fahrrad, im Sommer zeitweise auch mit einer Pferdekutsche zu erreichen. Restaurant und Nebenzimmer sind zünftig alpenländisch eingerichtet; eine Terrasse mit 160 Plätzen bietet den unverstellten Blick auf die Bergkulisse des Oberallgäus. Ein kleines Informationszentrum nebenan schärft den Blick für die Natur. Bei der Gutenalpe (15 Minuten) gibt es einen Naturlehrpfad rund um die Gämse. Wer hoch wandert, kann ab 15 Uhr mit dem Bergroller wieder ins Tal sausen.

Fürstliches Wild im Topf noch geadelt

Seit zehn Jahren bewirtschaftet Peter Redlich das Oytalhaus bei Oberstdorf und ist längst zu einer Institution geworden. Dabei serviert er Wanderern eine deftige Brotzeit und Feinschmeckern geschmackvolle Wildgerichte. Bei Peter Redlich kommt nur die Region auf den Teller – Reh, Hirsch und Gams, bisweilen auch ein edler Steinbock.

Hinter den Schattenbergschanzen geht es weiter. Hinauf ins versteckte Oytal. Nicht nur eine Naturoase für Wanderer, auch ein lohnendes Ziel für Genießer. Das Tal wird langsam enger, der Weg schmaler, die Berge zusehends höher. Fast fünf Kilometer geht es hinein in die alpine Landschaft. Wie ein Boulevard führt eine Allee schließlich auf den Berggasthof „Oytalhaus" von Peter Redlich, der hier schon seit zehn Jahren seine Erfahrungen aus anspruchsvollsten Küchen mit den Wünschen der Naturliebhaber und Wanderern zum Einklang bringt. „Manchmal muss man die eigenen Eitelkeiten zurückstellen", räumt Redlich ein. Zum Beispiel wenn zarter Reh- oder Hirschrücken den Gästen zu rosa erscheinen und er das Fleisch noch einmal in die Pfanne legen muss. Doch der Wunsch des Kunden ist für den Küchenchef Auftrag.
Bei Peter Redlich kann man die Region schmecken. Klar, dass das Wild in den Wäldern rundum Oberstdorf erlegt wird. Hirsche, Rehe und Gämsen kommen aus der Fürstlichen Jagd Rohrmoos. Berufsjäger Christian Hohenberger ist für den Küchenchef ein zuverlässiger Lieferant, der ihm das frische Wildbret zerlegt bereitstellt.
Ein kurz gebratenes Hirschrückensteak im Speckmantel ist eine zarte Versuchung, das lauwarme Rehcarpaccio gleichermaßen. Etwas Zeit braucht eine geschmorte Rehkeuhle, die bei 72 Grad binnen drei Stunden mürbe wird. Wie die Gems gerät die Rehschulter zu einem deftigen Wildgulasch oder auch zu einer Gulaschsuppe. Die kann der Wanderer in einer Dose sogar nach Hause tragen und so den Geschmack des Allgäus in der eigenen Küche wieder aufleben lassen.
Dank seiner guten Kontakte, bekommt Peter Redlich bisweilen sogar einen Steinbock aus dem nahen Kleinwalsertal angeboten. „Da ist man dann schon stolz, das gibt es nicht oft." Eine Rarität, die selten auf den Tisch kommt und der man einiges längerer an Schmorzeit gönnen muss.
Im Oytal plätschert zwar der Oybach, doch seine Forellen und Saiblinge bezieht der Küchenchef aus einer Zucht im Allgäu. Pfifferlinge und Steinpilze stehen ebenfalls für die Aromenvielfalt der Region. „Pilze sind Vertrauenssache", sagt Peter Redlich, der sich auf seinen Partner und Sammler verlassen kann. „Er kennt nicht nur jeden lateinischen Namen, sondern auch die besonderen Aromen von weniger bekannten Arten, die als Würzpilze geeignet sind." – Die Pilze und das Wild des Oytals, Redlich schaut aus seinem Küchenfenster und grinst: „Kürzere Wege sind wohl kaum möglich", lacht er.

Ein Spagat auf der Speisekarte

„Wanderer, kommst du ins Oytal...", dann kannst du was genießen. Das gilt im Berggasthof von Peter Redlich, der mit seiner Speisekarte vielen Zielgruppen gerecht werden muss, in vielfältiger Weise. Die einen haben einfach Hunger und erwarten eine deftige Brotzeit, die anderen lockt der Genuss von besonderen Wildspezialitäten. Mit seinem selbst geräucherten Hirschschinken und einer Gamssalami, einem zarten Hirschkalbsfilet, würzigen Wildgulasch und Wildmaultaschen wird der Küchenchef dem Spagat der Ansprüche auf beeindruckende Weise gerecht. „Was wir kochen, wollen wir auch optisch rüber bringen", legt der ehemalige Haubenkoch die Latte auch in seinem Berggasthof recht hoch. Noch einen Kick zugeben kann Redlich an anderer Stelle. Seit vier Jahren bekocht Peter Redlich auch die Gaststube auf dem Sprungturm der „Erdinger Arena". Daneben zaubert er abends, wenn das Oytal zur Ruhe gekommen ist, leckere Menüs außer Haus und schätzt dies als willkommene Bereicherung.

Amuse gueule a la Peter Redlich

Tipp von Küchenchef Peter Redlich

Saiblingfilet in der Folie gegart

Das Garen in der Folie ist einfach und schonend. Gleichzeitig bleibt das gesamte Aromenspektrum komplett erhalten. Es ist möglich, die Zutaten in einen Bratschlauch zu stecken oder in Aluminiumfolie zu wickeln. Bei einem Fischfilet reicht eine Zubereitungszeit von insgesamt 15 Minuten.

Einkaufsliste, für vier Personen

8 Saiblingsfilets ohne Gräten
Salz, Pfeffer
1 Limette
1 Zitrone
1 Lauchstängel
4 Karotten
80 g Kaiserschoten
Dill, Petersilie
Butter, trockenen Weißwein
Bratschlauch

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 15 Minuten

Den Fisch kalt abspülen und trocken tupfen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Lauch und Karotten putzen und schälen. Die Karotten in feine Stifte und den Lauch in dünne Scheiben schneiden. Die Kaiserschoten abspülen und an beiden Enden abschneiden.
Das Fischfilet mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen und mit den Zitronenscheiben und den Kräutern belegen. Das Gemüse kurz in Butter anschwenken, mit etwas Weißwein ablöschen und abkühlen lassen. Danach das Gemüse in den Bratschlauch geben, dabei darauf achten, dass die Schweißnaht oben ist. Den Fisch auf das Gemüsebett legen. Den Sud aufbewahren.
Die Enden des Bratschlauchs nach Packungsanweisung verschließen. Den Bratschlauch auf ein kaltes Backblech legen und im Backofen circa 10 Minuten garen.
Fisch und Gemüse aus dem Schlauch sofort auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem heißen Sud begießen - dazu passen Salzkartoffeln.

15 MINUTEN ZUBEREITUNGSZEIT

Scharnagl's Alpenhof
Hotel – Restaurant – Café
Gastgeber Familie Scharnagl
Küchenchef Jürgen Scharnagl
Zwerwaldstraße 28
A-6991 Riezlern
Tel. +43 (0) 5517 / 5276
www.scharnagls.de

Küchen-Öffnungszeiten
Donnerstag bis Dienstag von 11.30 bis 14 Uhr
und 18 bis 21.30 Uhr.
Hausgemachte Kuchen von 14 bis 18 Uhr

Haus, Hof und Garten
Gegenüber den großen Hotels in Riezlern wirkt der „Alpenhof" bescheiden. Die Gaststube am Rande des Touristen-Ortes verbindet helle, freundliche Räume mit rustikalen, hölzernen Tisch- und Stuhlelementen. Die sonnige Terrasse lässt den Blick unendlich weit in die Bergwelt streifen.

Auszeichnungen
Michelin 1 Bib Gourmant,
Gault Millau Empfehlung,
Varta Empfehlung,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel,
Vorarlberg isst Auszeichnung

Walser Lebensmittel an Atlantik-Fisch

Der Mann ist ein Spieler. „Sonst macht das doch keinen Spaß", sagt er und setzt ein Salatdressing mit Passionsfrucht an. „Meinen eigenen Honig habe ich probiert, doch Essig zerstört sein Aroma", freut er sich über seinen neuen Streich: „Die Passionsfrucht braucht keinen Essig!" Tüfteln, zusammenführen neue Gerichte kreieren – das ist Kochen, wie Jürgen Scharnagl seinen Beruf liebt. Sein Salat mit Passionsfrucht ist nur eine Kostprobe.

Jürgen Scharnagl kocht, was ihm in die Quere kommt. Dabei hat er alle guten Dinge, die er irgendwo auf der Welt gegessen hat, immer in seinem Kopf parat. Wenn er durch das Kleinwalsertal streift, Wildkräuter sieht oder Bergwiesenheu schnuppert, dann setzt er zusammen, was schmecken könnte: Seeteufel in Bergwiesenheu gegart, Jakobsmuscheln auf Wildkräuter gebettet oder Muscheln mit Alpendost und Sauerampfer. „Das harmoniert, das weiß ich dann schon", kann er sich auf seine geistigen Kreationen verlassen.
Scharnagl ist ein kulinarischer Vagabund. „Crossover" ist für ihn ein neudeutsches Schlagwort, das er nicht mag, aber das treffend seine kreative Küche beschreibt. Den Rehrücken aus den Wäldern rund um sein Gasthaus krönt er mit einer Olivenkrokantkruste, dem Bodenseefelchen gibt er Lotuswurzeln bei, oder Alpenlachs serviert er mit violettem Kartoffelragout.
„Ich koche weil es mit Spaß macht", sagt er, „und ich koche was mir schmeckt." Auf Konventionen pfeift der gewiefte Küchenchef, stur hält er in den Bergen des Kleinwalsertals an einer überaus reichen Atlantik-Fischauswahl fest. „Mit Fisch kann man unendlich variieren, mit Meeresfisch auch regionale Lebensmittel verfeinern." Zum Beispiel mit Birnenaroma vom Michelehof aus Hardt. Dabei legt er das Fischfilet in eine Glosche, bestäubt es mit Williamsduft, lässt es leicht marinieren, dazu noch eine leichtes Birnenchutney und serviert am Tisch. Die frischen, obstigen Fruchtaromen und der Geschmack des frischen Meeresfisches führen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. „Ein Genuss für Nase und Gaumen", freut sich der engagierte Küchenchef.
In „Scharnagl's Alpenhof" ist nicht nur die Speisekarte eine ständige Überraschung. Der Spieltrieb des Chefs ist schon von außen ersichtlich. Während für viele Hausfrauen am Montag Wäschetag ist, geht Jürgen Scharnagl, ebenfalls montags, seiner Frau Jutta zur Hand und hilft ihr alte Unterhosen und Röcke vor dem Haus aufzuhängen. Allerdings hat er auf die weiße Wäsche zuvor mit einem Edding seine neusten Kreationen gemalt. So oft er die Speisekarte wechselt, so oft sieht man die beiden die Wäsche aufhängen. - Er ist eben ein Spieler, und merke: In jedem kreativen Koch steckt ein Kind!

Ob asiatisch oder regional, und immer Fisch!

Meeresfisch steht das ganze Jahr über auf der Speisekarte, mit asiatischen, exotischen Gewürzen, manchmal auch mit Heublumen von der Wiese um die Ecke. Noch lieber verwendet er den Honig seiner eigenen Bienenvölker, schafft mit ihm ein Fischsößchen und serviert den Meerwolf mit Riibel, eine einheimische Spezialität aus Maisgrieß. Allerdings zaubert Scharnagl aus dem traditionellen Maisgrieß der Allgäuer eine schmackhafte Polenta.
Natürlich hat der Küchenchef auch Allgäuer Kässpätzle im Programm, oder einen Braten vom Walser Weiderind. Über regionale Köstlichkeiten muss man ihm nichts erzählen. Jürgen Scharnagl ist Naturfreund, liebt die Jagd, hat einen Angelschein und ist Imker, bald will er auch selbst auf die Jagd gehen. Das passt, denn der Kerl verarbeitet alles, was in der Natur wächst und schmeckt: Ob Reh, Hirsch oder Gams, sogar Dachs!
Mittags gibt es ein preiswertes Tagesgericht, abends ein abwechslungsreiches Drei-Gänge-Menü. Oder für Unentschlossene das Happen-Menü: Zehn Gänge in Probierportionen.

Meeresfisch mediterran

Tipp von Chefkoch Jürgen Scharnagl

Tonkabohnen Panna Cotta mit Gebirgsblütenhonig und Papaya-Basilikumsalat

Zugegeben, die Honigwabe macht's. Aber woher nehmen? Jürgen Scharnagl lacht. Er ist Imker und hilft Hobby-Köchen immer aus der Klemme. Um die Zubereitung des verführerischen Desserts trotzdem in 10 Minuten zu schaffen, heißt es aber: Am Tag zuvor im Alpenhof einkehren, am Nachmittag die Panna Cotta aufkochen und dann kaltstellen. Der Countdown läuft, wenn Sie mit dem Anrichten beginnen.

Einkaufsliste, für vier Personen

500 g Sahne
50 g Zucker
1 Tonkabohne
2 Blatt Gelatine
Gebirgsblütenhonig
Honigwabe
1 Papaya
etwas Basilikum
Pfirsichlikör

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 10 Minuten + Vorbereitung am Vortag

Tonkabohne im Mörser zerstoßen. Die Sahne in einen Topf gießen, die zerstoßene Tonkabohne und den Zucker dazu geben, langsam erhitzen und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Den Topf vom Herd nehmen, die leicht ausgedrückte Gelatine in den Topf geben und unter Rühren auflösen. Die Masse in kleine Förmchen oder in eine flache Auflaufform geben und 3-4 Stunden kalt stellen. Kurz in ein Wasserbad tauchen, stürzen und mit cremigen Gebirgsblütenhonig überziehen.
Wer hat, kann es mit einer Honigwabe garnieren. Die Papaya in Würfel schneiden. Basilikum in feine Streifen schneiden und mit etwas Pfirsichlikör marinieren.

„Ich richte jeden Teller selbst an!“

Auch wenn Oberstaufen noch immer eine Hochburg für Schrothkuren ist. Auf Genuss braucht hier keiner zu verzichten. Ganz bestimmt nicht, wenn er Richard Zwick und sein Restaurant „Ambiente“ kennt. Seine Küche zählt zu den ambitioniertesten im Allgäu und sie hat eine Ausstrahlung, die weit darüber hinaus reicht. Hier bekommen mediterrane Aromen regionalen Tiefgang. Edler Meeresfisch und Fleisch aus dem Allgäu gehen eine schmackhafte Verbindung ein.

Der erste Eindruck zählt, sagt man. Richard Zwicks Restaurant „Ambiente“ hält, was das stilvolle Interieur verspricht. Einrichtung, Dekoration und Accessoires harmonieren stilvoll und werden der Saison ebenso gerecht wie die Speisekarte. Karin Zwick selbst legt Hand an, wenn sie – wie bei unserem Besuch - die Optik gerade von Herbst auf Winter umstellt.

Richard Zwick ist ein Routinier, bei dem kein Gang zur Routine wird. Seit 31 Jahren ist er selbstständig und weiß, was er den Gästen schuldig ist. Zwicks hoher Anspruch kommt nicht erst am Gaumen zur Geltung. „Ich richte jeden Teller selbst an“, sagt der Küchenchef, der ein Ästhet ist und bei der Optik seiner Gerichte ganz schön penibel sein kann. Ob Zuckerschoten, Karotten oder marinierte Melonenkugeln - alles ist farblich abgestimmt und exakt ausgerichtet. Das ist keine Effekthascherei, denn was das Auge verspricht, hält der anschließende Genuss.

Sei es bei den frischen Föhrer Muscheln in drei Variationen oder dem Allgäuer Rinderfilet unter der Wildkräuterkruste, dem heimischen Rehrücken auf Steinpilzen oder dem klaren Süppchen von Edelfischen, das selbst von Küstenbewohnern überschwänglich gelobt wird.

Bei der Qualität der Zutaten geht Richard Zwick ebenfalls keine Kompromisse ein. Meeresfisch, Muscheln & Co bekommt er mehrmals pro Woche vom Münchener Frischeparadies Niederreuther, das Rind grast fast vor der Haustür und beim Lamm schätzt der Küchenchef die irische Qualität der Tiere, die an der Küste auf Salzwiesen grasen.

Bei der Zubereitung kann man Richard Zwick regelrecht zuschauen. Die offene Küche ist bei ihm Programm – in verschiedener Hinsicht. Denn Zwick hat nicht nur seine Gerichte im Blick: Kein Gast, den er nicht persönlich begrüßt und am Ende des Abends auch wieder verabschiedet. Schließlich will es der Küchenchef genau wissen, wie seine Kreationen bei seinen Feinschmeckern ankommen. Das Konzept hat sich bewährt und soll auch signalisieren: „Wir haben nichts zu verbergen.“

Bei den Desserts kommt die Region noch einmal besonders zur Geltung. Da tauchen ein Fichtennadel-Honig-Parfait oder ein Holunderblütensirup auf. Wenn im Frühherbst ein erfrischendes Apfelsorbet fällig ist, geht Richard Zwick auf seine eigene Streuobstwiese am nahen Alpsee. „Da suche ich mir dann die besten und reifsten Äpfel selbst aus.“

Restaurant Ambiente
Gastgeber Karin und Richard Zwick
Küchenchef Richard Zwick
Kalzhofer Straße 22
D-87534 Oberstaufen
Tel. +49 (0) 8386 / 7478
www.ambiente-oberstaufen.de

Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag bis Samstag 17.30 bis 22.00 Uhr,
Sonntag mittags und abends geöffnet!

Haus, Hof und Garten
Die hohe und gepflegte Tischkultur fällt auf Anhieb ins Auge, jeder der 60 Plätze im Gastraum und im Wintergarten ist stets perfekt eingedeckt. Damit harmonieren auch die sorgfältig ausgewählten Accessoires und die saisonale Dekoration. Gerade der helle Wintergarten stößt bei den Genießern auf große Gegenliebe. 30 Plätze bietet auch die überdachte, beheizte Terrasse. Die offene Küche im Gastraum erlaubt interessante Einblicke in die Zubereitung der Speisen.

Auszeichnungen
Michelin 2 Bestecke,
Gault Millau 14 Punkte/1 Haube,
Varta Empfehlung,
Gusto 5 Pfannen,
Schlemmer Atlas 2,5 Kochlöffel

Der Name „Ambiente“ ist Programm

Im Restaurant der Familie Zwick steht nicht nur Ambiente drauf, hier spielt das Ambiente auch eine ganz entscheidende Rolle. Allgäuer Gastlichkeit geht mit der stilvollen Einrichtung eine harmonische Verbindung ein. Ebenso viel versprechend ist auf der Speisekarte die Kombination einer klassisch-modernen Küche mit mediterranen Aromen auf der einen Seite und regionalen Besonderheiten auf der anderen.

Richard Zwick geht mit der Saison, wie die Trilogie von Süppchen auf einer Tageskarte im Herbst beweist: Kürbisrahm mit Limonengarnele, Kartoffel-Rucolacreme mit Parmesanchip und klare Ochsenschwanzessenz. Beim Feinschmecker-Menü folgen darauf ein Filet vom Bodensee-Zander auf Schnittlauch-Püree mit Belugalinsen, ein Glühwein-Sorbet, das Allgäuer Rinderfilet unter Wildkräuterkruste mit Steinpilzrisotto und leckere Dessertvariationen – unter anderem mit Rotweinpflaumen und knuspriger Apfelroulade. Besonders beliebt ist das Drei-Gang-Fischmenü mit Edelfischsüppchen und Atlantik-Seezunge in Beurre blanc.

Fjord-Lachs & Thunfisch-Carpaccio mit marinierter Melone und Dips vom Kaviar & Soja

In Trüffelbutter gebratene Jakobsmuscheln

Ein zartes Meereslüftchen weht bei diesem feinen Gericht über den Teller und verbindet sich mit würzigen Waldaromen. Eine feine Verführung, die leicht gelingt und viele Freunde findet.

Einkaufsliste, für vier Personen ,
bei Hauptgang die doppelte Menge
8 Jakobsmuscheln
150 g Erbsen (TK)
0,2 l Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat, Minzblätter, etwas Mehl
50 g Butter
Karotten gelb und rot, Zuckerschoten
150 g kleine Steinpilze
30 g Trüffelbutter (Feinkostladen)
2 Schalotten, Knoblauch

Ruck-Zuck serviert - Zubereitungszeit 20 Minuten

Erbsen in reichlich Salwasser kochen, in der Küchenmaschine mit erwärmter Sahne, Butter, Minzblätter, Pfeffer und Muskatnuss cremig aufmixen. Im Kochwasser der Erbsen das in Würfel geschnittene frische Gemüse kurz blanchieren und kalt abschrecken, mit wenig Brühe und Butter glasieren.
Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen, leicht mehlieren und bei mittlerer Hitze kurz beidseitig in Trüffelbutter anbraten.
Steinpilze putzen und in Scheiben schneiden, in Butter, Schalotten und Knoblauch kurz ansautieren – und mit dem Gemüse und den Muscheln anrichten.

Kur- und Sporthotel Engel
Gastgeber Angelika und Hans Schädler
Küchenchef Christian Herz
Buflings 3
D-87534 Oberstaufen-Buflings
Tel. +49 (0) 8386 - 7090
www.kur-sporthotel-engel.de

Küchen-Öffnungszeiten
Mittwoch bis Sonntag 11.30 - 14 Uhr und 17.30 - 21 Uhr. Kleine Karte von 14 - 17.30 und 21 - 22 Uhr

Haus, Hof und Garten
Der „Engel" ist Hotel, traditionelle Wirtschaft und À la carte Restaurant. Die Engelstube ist großzügig eingerichtet, hell und freundlich; im Stüble sitzt man im Herrgottswinkel urgemütlich, umgeben von altem Holz in einer heimeligen Atmosphäre. Die Sonnenterasse im Garten des „Engel" lässt den Gast vom Paradies träumen…

Neuer Anspruch mit neuem Küchenchef

Die Gastronomenfamilie Angelika und Hans Schädler haben sich auf dem Köchemarkt in Ruhe umgesehen. Ihr Hotel hat als Sporthotel weit über das Allgäu hinaus längst einen guten Namen. Auch Schrothkur-Gäste schätzen das Haus. Doch jetzt, mit Küchenchef Christian Herz, soll das Restaurant vermehrt auch Feinschmecker anlocken. Jedenfalls diejenigen, die eine bodenständige, traditionelle Allgäuer Küche lieben und sich auch gerne auf internationale Gourmet-Häppchen einlassen.

Mit Christian Herz hat die Familie Schädler einen Küchenchef gefunden, genau nach ihrem Geschmack und dies in doppelter Hinsicht: Der Mann hat Erfahrung als Küchenleiter, wirkt ruhig und ausgeglichen und vor allem kocht er wie dies nur Köche können, die die Allgäuer Küche von klein auf genossen haben: Bergkäsesuppe mit Brot-Croutons, Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln, Allgäuer Rostbraten mit Brezenknödel oder Haselnussspätzle, Rehrücken mit Serviettenknödel oder Rahmschmarrn mit Kirschragout. Eine Speisekarte, wie sie früher jeden Sonntag in der guten bürgerlichen Allgäu Küche serviert wurde.
Christian Herz ist ein Kind des Kleinwalsertals. Seine Kochstationen führten ihn durch die ganze Republik, bis an die Ostsee. Heute kocht er wieder zu Hause, schmackhaft, bodenständig und vor allem mit Lebensmitteln, die schon seine Mutter liebte. „Das ist Heimat, unsere regionale Küche", sagt er, „die Aromen und der Geschmack der Kindheit, so schmeckt das Allgäu." Dabei will er auch Kässpatzen servieren – vor allem freitags – oder selbst „Nonnenfürzle". „Einfach alles, wo Allgäu drauf steht."
Dabei will Herz auch den Unterschied zwischen der Küche des Kleinwalsertals und der des Allgäus bei Oberstaufen herauskitzeln. „Hier wird weniger deftig gekocht, der Bodensee ist nicht mehr weit, wir kochen heute leichter und somit auch bekömmlicher." Gerade Gemüse, ein Muss im „Sporthotel Engel". „Nur Wurzelgemüse im Winter", schüttelt er vehement den Kopf, das entspräche nicht den Ambitionen des neuen Küchenchefs. „Im Januar und Februar muss man schon auf Schnittlauch aus Spanien zurückgreifen, anders geht das gar nicht", sagt er, denn für Herz steht der Anspruch seiner Frischeküche über allem. „Und ab März liefert die Reichenau schon wieder frisches Grün."
Aber auch für Meeresfisch, Garnelen oder Jakobsmuscheln scheut sich der Allgäu-Koch nicht über die regionalen Grenzen zu blicken. „Unsere Stammgäste wollen gerne überrascht werden, und einen anderen Genuss kosten." Herz war schließlich nicht umsonst in einer Fischküche am Timmendorfer Strand. Deshalb spielt er auch gerne mit Fischen, auch mit heimischen Forellen oder Saiblingen aus der Fischzucht Vogel. Er serviert sie im Rohschinkenmantel, als Duett auf Blattspinat mit Safran-Risotto oder ganz klassisch. Die Forellen tummeln sich unbekümmert in einem Bassin neben der Küche. Erst nach Bestellung, holt Herz sie aus dem frischen Wasser. „Frischer geht's nimmer!" lacht er.

Wild, Fisch und vegetarisch

Jeden Tag schreibt Christian Herz seine Tageskarte neu. „Das muss sein, alleine wegen unserer Hotelgäste", sagt er. Dazu bietet die Küche immer ein „Engel Menü". Diese Empfehlungen richten sich meist nach den aktuellen Marktangeboten der Region. Herz will frisch kochen, am besten jeden Teller auf Bestellung. Dafür hat er die Karte des „Engel" reduziert. „Das ist doch die Kunst des Kochs", lacht er, die Gäste danken es ihm. Dabei überschneiden sich auch mal die Angebote der Tageskarte und des Menüs. „Ist doch klar, jede frische Lieferung verarbeiten wir sofort, am besten alles." So steht auf der Tageskarte Hirschbraten mit Speckrosenkohl, das „Engel Menü" bietet dagegen ein Duett vom Rehragout und Hirschrücken mit sautiertem Rosenkohl.
Überhaupt Wild, das ist eine der Spezialitäten der Küche aber ebenso leidenschaftlich knöpft sich Herz die frischen Fische vor. Forelle und Saibling aus der Zucht im Tal bei Oberstaufen, Meeresfisch, Garnelen oder Muscheln aus zuverlässigen Gourmet-Lieferungen.
Angelika Schädler gefällt die ausgedünnte Karte des neuen Küchenchefs, zumal sie trotzdem immer für Vegetarier noch eine extra schmackhafte Alternative findet.

bitte ergänzen!!!

Genießerhotel Almhof Rupp
Gastgeber Friedhelm Rupp
Küchenchef Sanjay Tandon
Walserstraße 83
A-6991 Riezlern
Tel. +43 (0) 5517 / 5004
www.almhof-rupp.de

Küchen-Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag von 12 bis 13.30 und 18 bis 21 Uhr

Haus, Hof und Garten
Am romantischsten sitzt man sicherlich in der über 200 Jahre alten, original erhaltenen Walserstube. Nach dem Essen bietet die Kaminstube einen knisternden Ort. Die Terrasse ist gegen Süden ausgerichtet, mit freiem Blick in die Bergwelt des Kleinwalstertals.

Auszeichnungen
Michelin Empfehlung,
Gault Millau 14 Punkte/1 Haube,
Varta Empfehlung,
Schlemmer Atlas 2 Kochlöffel

Er wollte immer der beste Koch werden

„Ich wollte immer der beste Koch werden", erinnert er sich an seinen Berufswunsch von Kindesbeinen an. Dann lacht er breit: „Natürlich der beste der Welt!" Sanjay Tandon weiß heute, wovon er spricht. Schon zweimal war er mit von der Partie, als die Küche, in der er mitkochte, einen der begehrten Sterne holte. Doch heute, selbst Küchenchef, will er so weit nicht greifen. Aber sein Ehrgeiz zeigt seine Ambitionen: „Mindestens einen Punkt mehr im nächsten Gault Millau ist mein nächstes Ziel."

Friedhelm Rupp hat den „Almhof" in Riezlern zu seinem renommierten Ruf geführt. Früher kochte er selbst, jetzt lässt er kochen. Er hat sich lange auf dem Markt umgesehen, um schließlich Sanjay Tandom das Regiment in seiner Küche zu überlassen. „Ein beachtlicher Lebenslauf", sagt er anerkennend - Heinz Winkler (jüngster 3-Sterne-Koch), Peter Knogel (Koch des Jahres 2011) oder Otto Koch (Sternekoch im Olympiaturm München) – ohne auf Sanjay Tandons erste Küchen-Station einzugehen.
Dabei hat der heutige Küchenchef tatsächlich schon im zarten Schulalter gekocht. „Spaghetti und Kartoffelsuppe und so normale Sachen", winkt er ab. Doch es muss ihm schon damals einen Heidenspaß gemacht haben, wenn seine drei Geschwister ihn lobten. „Für sie habe ich hauptsächlich gekocht. Meine Mutter war alleinerziehend, da habe ich eben das Kochen übernommen."
Zuletzt kochte Tandon als Sous-Chef zusammen mit Sterne-Koch Tobias Eisele. Zuerst im „Schreieggs Post" in Thannhausen, dann im „Maximilians" in Oberstdorf. Beide Küchen krönten sie mit einem der begehrten Michelin Auszeichnungen. Jetzt, kaum 29 Jahre alt, fühlt sich Sanjay Tandom reif, als eigenständiger Küchenchef dem „Almhof" seinen Stempel aufzudrücken: „Wir sind hier in den Bergen, also koche ich mit den Produkten der Berge." Überhaupt hört man bei dem jungen Chefkoch überraschend bodenständige Ambitionen: „Ich habe das Kochen ganz klassisch auf Grundlage der französischen Kochschule gelernt. Natürlich will ich die Gäste auch überraschen, aber dazu brauche ich keine Effekthascherei oder Molekularküche." Für Tandon besteht die Kochkunst auch darin, die Kruste des Schweinebratens perfekt zu rösten und mit einer exquisiten Sauce zu krönen. Den Schweinebauch gart er lange im Niedertemperaturbereich, serviert dazu Semmelknödel und eine herzhafte Kümmelsauce. „Dabei darf man die Aromen schmecken", fordert er und würzt alle seine Speisen herzhaft und überzeugend. „Man muss dafür jedes Sößchen öfter probieren." Zwischen Rindergulasch und Zwiebelrostbraten wird der Gast im „Almhof Rupp" auch mit Kalbsbries auf geschmortem Chicorée mit gebackener Kalbsschwanzpraline oder Tiefsee-Langustine mit Kalbskopf, Sellerie und Blutorgangen überrascht, oder einer kleinen Variation von gebratenen Jakobsmuscheln, Carpaccio und Tatar. Erlesene Kombinationen, ganz nach dem Geschmack des jungen Küchenchefs – und auch des Patrons Friedhelm Rupp.

Regional oder Gourmet?

Die Speisekarte ist übersichtlich und bietet doch jedem Gast sein Gericht: „Gourmet" oder „Regional"? Dazwischen glaubt der Feinschmecker sich entscheiden zu müssen, und wird doch bald feststellen, das Sanjay Tandom gar nicht anders kann, als „Gourmet", also besonders raffiniert und fein zu kochen. Denn unter „Regional" findet er einen ganz vorzüglich abgestimmten Steinpilzknödel auf Rahmwirsing, oder ein schmackhaftes Rindergulasch, das an Omas beste Kochkunst erinnert, oder ein Cordon Bleu, dessen Kalbfleisch mit einem besonders herzhaften Käse und frischem Schinken berauschend harmoniert.
„Ich kann nicht anders, ich bin Perfektionist!", erklärt er seine Karte. Nur die Grund-Lebensmittel zeigen deutlich, dass man jetzt auf der Gourmet-Karte ist: Gebratene Entenstopfleber auf Rinderfilet-Carpaccio, St. Piere auf geröstetem Fenchel und Auberginenfarfalle, Filet vom Walser Vollmilchkalb mit Pfifferlingsknödel und Rohrmoser Rehrücken auf Kürbisgemüse und Selleriepüree.

Filet vom Zander auf Kürbis –
Berglinsen und gebackene Kalbsschwanzpraline

PALUX – IMMER EINE GUTE ENTSCHEIDUNG!

PALUX

KÜCHEN MIT KONZEPT

Wenn es um die Realisierung ganzheitlicher, wirtschaftlicher Küchenlösungen geht, ist PALUX der richtige Partner.

NEU! PALUX Touch 'n' Steam

PALUX Aktiengesellschaft
Wilhelm-Frank-Straße 36 · 97980 Bad Mergentheim
Telefon: +49 (0) 79 31 / 55-0
E-Mail: info@palux.de · Internet: www.palux.de

Ihr zuverlässiger Lieferant. Service, Qualität, Frische und über 50 jährige Erfahrung sind unsere Garantie für Ihre Zufriedenheit.

FISCHER
FRISCHDIENST

Butter • Fett • Öl • Margarine • Käsespezialitäten • Hartkäse
Schnittkäse • Weichkäse • Edelschimmelkäse • Rotschmierkäse
Feta • Schafskäse • Mozarella • Milch • Sahne • Joghurt - Dessert
Quark • Frischkäse • Kaffee • Gebäck • Konfitüre • Honig • Müsli
Wurst • Fleischwaren • Eier • Hefe • Mayonaise • Ketchup • Senf
Salate • Kartoffelerzeugnisse • Teigwaren • Konserven • Getränke
Gewürze • Suppen • Saucen • Laktosefreie • Soja-Produkte

Fischer Frischdienst Hans-Böckler-Straße 80 87527 Sonthofen
Telefon: 08321 2331 Fax: 08321 1799
E-Mail: info@fischer-frischdienst.de

SEEBERGER
KAFFEESPEZIALITÄTEN

DER KAFFEE
AN MEINER SEITE.

Ihr Ansprechpartner im Allgäu:
Dieter Maurer, Telefon +49 (0) 83 21-860 36
Seeberger KG · Ulm · www.seeberger.de

Ihr Ansprechpartner: Edmund Büg, Tel. 0171/ 3640851

Ein Familienhotel wie im Bilderbuch

Die Rimmeles ein harmonisches, kompetentes und erfolgreiches Team

Geschäftsreisende sind meist die ganze Woche alleine unterwegs. Trotzdem gibt es viele die sich freuen, wenn sie ihr Termin in Richtung Isny bringt. Denn nicht umsonst heißt das Motto der „Hohen Linde“: „Auf Reisen zuhause“. Die Feinschmecker unter ihnen wissen dann genau, wo Spesen sich lohnen. Carolin Rimmele empfängt charmant an der Rezeption, ihre Schwester Susanne werkelt schon in der Küche und Vater Karl-Heinz Rimmele zeigt mit Stolz die gepflegte Terrasse und den großzügig angelegten Garten. Der Gast spürt das familiäre Zusammenspiel, fast wie in einem Märchenbuch: Im „Hotel Hohe Linde“, in Isny.

Am Rande des Allgäus, im ländlichen Isny und doch gastronomisch auf den Punkt gebracht. Feinschmecker lockt die Speisekarte, Ästheten das Hotel und Romantiker sind von dem legeren Zusammenspiel der Familie Rimmele angetan.
Mutter Ursula kümmert sich ums Frühstück und den Schriftverkehr, Vater Karl-Heinz plant die Zukunft, kümmert sich um Gebäude und Garten und hilft in der Küche, Tochter Carolin kümmert sich um das Wohlergehen der Gäste und Schwester Susanne kocht einfach schmackhaft. „Die Rollen waren schon früh verteilt“, erinnert sich Carolin Rimmele: „Susanne spielte Köchin im Sandkasten und ich habe mit den Leuten geredet.“

Die beiden halten sich, als wäre es abgesprochen, an die Rollenverteilung bis heute. Carolin ist Dipl. Betriebswirtin und arbeitete in renommierten Hotels in St. Moritz und Chicago. Susanne lernte Köchin und war ebenfalls in der Schweiz und im Tessin. Für beide aber war es nie eine Frage, dass sie in das elterliche Hotel zurückkehren werden, um es gemeinsam zu übernehmen.

Begonnen hat die Geschichte auf der Bühler Höhe

Großvater Karl Rimmele war Küchenchef im Schlosshotel Bühler Höhe und lernte dort seine Frau Elfriede kennen, die im Service arbeitete. 1950 pachteten Sie zusammen den Gasthof Hirsch in Isny. Nach zehn Jahren harter Arbeit bauten sie das „Hotel Hohe Linde“. (das erste Stück davon) 1967 beginnt ihr Sohn Karl-Heinz seine Kochlehre. Wie seine Tochter Susanne, viele Jahre später, hatte auch er als Jahrgangsbester seine Lehre im Parkhotel in Stuttgart beendet. Danach besuchte er die Hotelfachschule in München, arbeitete einige Jahre im In- und Ausland und gründete 1974 das Restaurant Allgäuer Stuben.Karl-Heinz Rimmele übernahm 1980 mit seiner Frau Ursula das elterliche Hotel. Sie bauten es weiter aus. Hotel und Restaurant wurden unter Feinschmeckern bekannt. Karl-Heinz Rimmele zählte schon bald zum Garanten einer ehrlichen und aufrechten Küche. Seine Philosophie und Leidenschaft als Koch machte ihn schließlich zu einem Mitglied der engagierten Eurotoques-Köche. Deren Ideal hat er an seine Kinder weiter gegeben. „Es war auch das Ideal meiner Eltern“, sagt er heute bescheiden. Nach dem Tod ihres Mannes kümmerte sich Oma Elfriede in erster Linie um die Gäste, half aber auch ihrem Sohn in der Küche. Mit 89 Jahren wollte sie immer noch beweisen, wie schnell sie Pfifferlinge putzen oder Kartoffeln schälen konnte. In ihrer bunten Schürze gehörte sie Jahrzehnte zum Bild des Familien-Hotels. Im Herbst 2009 starb sie zuhause in ihrem „Hotel Hohe Linde“.

„Weil es meine Oma gab, weiß ich, dass hier mein Platz ist“, sagt Carolin Rimmele. Susanne lächelt im Gedenken an sie. Der Geist von Oma Elfriede ist im „Hotel Hohe Linde“ lebendig. Die Familie Rimmele hat über drei Generationen ihr Hotel auf den Punkt gebracht. Wie im Märchen eben…

BRAUEREI STOLZ ISNY IM ALLGÄU
STOLZ
unser Allgäu
unser Stolz

Feinschmecker-Abende der Südland-Köche.
Termine und Aktuelles im Internet: www.suedland.net

Die Köche im Oberstdorf Haus
am 27. Juni 2012 ab 18.30 Uhr
jetzt Eintrittskarten reservieren
Ticketservice Oberstdorf Haus

...das scheint ihr aber geschmeckt zu haben

...gute Unterhaltung

...wo sind denn die Toiletten?

...hast Du das schon probiert?

...ein echt nettes Publikum hier

...für mich als Winzer
eine gelungene Präsentation

+++ Oberstdorf +++ Ravensburg +++ Villingen-S. +++ Überlingen +++ Konstanz +++ Singen +++ Freiburg-Munzingen +++

PERFEKTION, DIE SICH AUSZAHLT!

Vollsortimenter für alle Profiküchen
REWE-Foodservice beliefert über seine bundesweit 16 Betriebsstandorte zahlreiche Großverbraucher aus Hotellerie, Gastronomie, Betriebsverpflegung und sozialen Einrichtungen mit einem umfassenden Vollsortiment an Lebensmitteln, Ge- und Verbrauchsgütern sowie Großküchenausstattungen. Allein am Standort Kempten mit einer Gesamtlagerfläche von 6.500 qm versorgen 90 Mitarbeiter ca. 1.600 Kunden.

Großer Lieferradius
Täglich transportiert der Kemptener Betrieb mit 19 LKWs Waren nach Oberbayern, in den gesamten Bodenseeraum sowie in das gesamte Allgäu. Zudem werden große Teile Baden-Württembergs sowie Kunden im benachbarten Österreich beliefert. Bereits zum zweiten Mal wurde der REWE-Foodservice-Standort Kempten nach IFS (International Featured Standard) mit höherem Niveau zertifiziert und unterstreicht damit einmal mehr seine hohe qualitative Leistungsbandbreite.

Die Leistungen im Überblick:
- umfangreiches Vollsortiment
- ausgeprägte Frischekompetenz
- ganzheitliche Verpflegungskonzepte
- individuelle Beratung
- umfassende Serviceleistungen
- effiziente Warenwirtschaftssysteme
- moderner Fuhrpark
- termingerechte Belieferung

REWE Service Center – 24 Stunden erreichbar
- über 150 Mitarbeiter an zwei Standorten
- Anrufe zum Wunschtermin
- Individuelle Kundenberatung
- Bestellannahme
- **Tel: 01801 – 80 90 80**

REWE-Foodservice GmbH
Dieselstraße 31 • 87437 Kempten
Tel: 0831 / 70 48-0 • vertrieb.kempten@rewe-foodservice.de
Info und Online-Bestellung: www.rewe-foodservice.de
Vertriebsleitung Ansprechpartner: Herr Lorenz Goldhofer

REWE FOODSERVICE

Vom Gourmet-Koch zum Wirt

Familie Bolkart-Fetz stellt sich als Gastronomie Familie neu auf : „Maximilians“ und „Königliches Jagdhaus“

Einen gesunden Ehrgeiz hatten die beiden schon immer. Überzeugt von ihrem Angebot nannten sie ihr erstes Restaurant „Maximilians“. „Weil wir unseren Gästen schon immer das maximalste bieten wollten“, erklären Margret Bolkart-Fetz und ihr Mann Ludger übereinstimmend. Mutig bauten sie 1992, aus dem elterlichen Anwesen von Margret, das kleinste Vier-Sterne-Hotel Deutschlands, das „Landhaus Freiberg“. Dazu bekamen sie im vergangenen Jahr den südlichsten Michelin-Stern für ihr Restaurant „Maximilians“ verliehen. Und jetzt, neu, laden sie in das „Königliches Jagdhaus“ in Oberstdorf ein. Gemeinsam werten sie damit die Oberstdorfer Gastronomieszene weiter auf.

„Köche machen Frauen glücklich!“ Eine freche Behauptung der Männer in ihren weißen Schürzen. Doch so könnte die erfolgreiche Gastronomie-Geschichte der Familien Bolkart-Fetz überschrieben sein. Denn Ludger Fetz kam ins Allgäu, um sich hier über den Winter eine Kochstelle zu ergattern. In einem Alpenhotel in Baad heuerte er an und sah im Sekretariat des Hotels seine Margret. „Da war mir klar, die Stelle muss ich haben“, erinnert er sich heute lachend.

Sicher ist auf jeden Fall, dass Ludger Fetz ohne langes Federlesen die freie Stelle des Hotels damals sofort antrat und ab dem Tag sehr oft im Sekretariat zu sehen war. Ludger Fetz ist nämlich nicht nur ein sehr guter Koch, sondern auch ein ehrgeiziger Patissier. „Das war schon immer meine große Liebe in der Küche: Desserts und andere süße Verführungen.“
Dass der Mann es mit den Verführungen drauf hat, hatte er bald bewiesen und Margret Bolkart, die Tochter der Oberstdorfer Skisprunglegende Max Bolkart, gab dem Koch aus dem Rheintal ihr Ja-Wort.

Aus dem elterlichen, landwirtschaftlichen Anwesen zauberten die beiden bald das charmante Hotel „Landhaus Freiberg“, das die Auszeichnung zum kleinsten „Vier-Sterne-Hotel“ erhielt und heute Mitglied im der renommierten Gilde der „Romantik-Hotels“ ist. Besonders herausragend war im Hotel schon immer das Restaurant „Maximilians“. Ludger Fetz eroberte als Küchenchef viele Auszeichnungen, vor drei Jahren holte er Tobias Eisele als Verstärkung hinzu. Die Verleihung des begehrten Michelin-Stern im vergangenen Jahr war der Höhepunkt für das „Maximilians“ und der Beweis, dass die Familie Bolkart-Fetz als Gastronomen klug und vorausschauend die richtigen Weichen zu stellen weiß.

Neu: „Königliches Jagdhaus“

„Stillstand ist langweilig!“, sagt Ludger Fetz und erweiterte mit dem „Königliches Jagdhaus“ das Familien-Gastronomiekonzept. „Uns ist das schöne historische Gebäude schon vor 20 Jahren ins Auge gestochen, als es noch im Dornröschenschlaf lag. Damals haben wir es in Gedanken schon zu einer guten Wirtschaft umgebaut. Das Jagdhaus wurde jetzt frei. Der Eigentümer suchte einen neuen Pächter - scheint Schicksal zu sein!“

Auch für das „Königliches Jagdhaus“ haben Margret und Ludger Bolkart-Fetz eine Küchencrew zusammengestellt. Im „Maximilians“ ist Tobias Eisele der Küchenchef, im „Königlichen Jagdhaus“ Doris Bouille.

Margret Bolkart-Fetz kümmert sich als Gastgeberin in erster Linie um das „Maximilians“ und das „Landhaus Freiberg“, Ludger Bolkart-Fetz um das „Königliche Jagdhaus“. ´“Jeder Betrieb steht für sich selbst und doch laufen die Fäden zusammen. Wenn es gilt, hilft jeder jedem. Einer für alle, alle für einen“ sagt Ludger Fetz, der sich im Jagdhaus vornehmlich als Wirt sieht. Dabei strahlt er seine Margret an, wie vermutlich an den ersten Tagen, als er mit seinen süßen Verführungen jungfräulich um sie schlich.

Königliches Jagdhaus

Landhaus Freiberg
Maximilians Restaurant

Ein Wirtshaus mit vielen Geschichten

Küchenphilosophie und Architektur mit traditioneller Geschichte und gradliniger Interpretation

Manche wollen den Raum nur sehen. Treten neugierig ein, sehen, staunen und lassen sich dann überwältigt nieder. Das Ambiente hat etwas Heimeliges, eine Atmosphäre wie in einer typischen Allgäuer Wirtschaft, dem „Löwen" eben. Doch das Flair ist Strauss. So wie Peter A. Strauss' Gerichte: Traditionell bis auf die Knochen, aber modern wie Lifestyle eben. Man muss es gesehen haben und will es dann immer wieder genießen. Ein gelungenes Entree.

Der neue „LÖWEN & STRAUSS" zeigt architektonisch, was Peter A. Strauss schon immer serviert. Die Stuttgarter Architektengruppe Nicolai muss die Kochkunst von Peter A. Strauss schon öfter genossen haben, um seine Philosophie inhaltlich perfekt zu verstehen – und dann diese bauwerklich so schmackhaft umzusetzen. „Menschen lieben Geschichten und sie wollen gerne unterhalten werden. Gastronomie und Hotellerie und alle anderen Räume des Genusses sind dafür wie geschaffen", wissen die Stuttgarter Architekten, die sich schon seit längerer Zeit in Deutschland als Hotelarchitekten einen Namen geschaffen haben.
Es sind mehrere Geschichten, die der „LÖWEN & STRAUSS" vereint: Die Heimat-Geschichte des alten Löwen, der schon 1807 eröffnet wurde. Die Allgäuer Koch-Geschichte, der sich Peter A. Strauss verpflichtet fühlt. Die Geschichte seines Großvaters, der als Tiroler in Oberstdorf die Heimat der Familie Strauss gründete und natürlich die Gourmet-Geschichte, für die das moderne „Ess Atelier" steht.

Von außen wirkt der „LÖWEN & STRAUSS" wenig spektakulär. Eine stattliche Allgäuer Wirtschaft eben. Doch wer eintritt ist gefangen genommen. Ein großer, heller, weiter Raum öffnet sich. Eine lässige Lounge Ecke lädt ein, auf dem längsten Klassik-Ledersofa des Allgäus Platz zu nehmen. Mit einem Kaffee in der Hand schaut sich der Gast um – und staunt.
Lange dauert es nicht, dann fühlt man sich angezogen von dem „Älplertisch". Auch wenn da schon Leute sitzen, selbst die Allgäuer setzen sich gerne hinzu.

Im Mittelpunkt der Älplertisch

Der Älplertisch, ein über sechs Meter langer, aus Allgäuer Eichenholz gefertigter Tisch bietet Platz für 20 Personen und eignet sich ideal für Gruppen oder als stylischer Treffpunkt für die Clique. „Ich finde es ist einfach der ideale Platz für Menschen, die sich spontan zusammensetzen wollen um eine gute Zeit miteinander zu verbringen", lädt Peter A. Strauss gerade auch die Einheimischen ein an diesem Kommunikations-Tisch Platz zu nehmen.
Dieser Tisch steht typisch für die regionale Küche, die Strauss in der regionalen Wirtschaft bietet. Ofenfrische Schweinshaxe und Knödel oder Krustenbraten aus dem Ofenrohr mit Dunkelbiersauce oder Wild aus den Wäldern des Tals, selbst Weißwürste oder Leberkäse werden hier serviert. Skier, Kuhglocken und Bilder aus der Geschichte des Allgäus erinnern an die Geschichte von Oberstdorf.
Anders das neue Restaurant „Ess Atelier Strauss". Auch hier edelstes Alpin-Design eingelassene Edelweiß Leuchten in der Akustikdecke, feinste Stoffe, Eichen und Hochwertige Altholz Möbel nach Maß angefertigt, Glas-Spiegelelemente mit Lichtdurchlässen zur Gourmetküche, 18 qm große Schindelwand komplett verglast als Weinklimaschrank…
Konzentriert auf nur wenige Objekte, ganz wie das Küchenkonzept: Noch mehr konzentriert auf das frische Produkt, handwerklich mit genauem Garpunkt, den Geschmack auf das Produkt fixiert mit maximal 3 Zutaten pro Gang, leicht und dennoch mit nachhaltigem Erlebnis. „Sehr gern verwende ich regionale Top Produkte frisch und ohne lange Lieferwege oder Geschmortes in Kombination mit einem Edelteil, oder Klassiker neu interpretiert, vergessene Gemüsesorten raffiniert mit ins Menü eingebaut. Einfach dem Gast ein besonderes unvergessliches Menü und schöne Stunden in besonderer Atmosphäre bieten", beschreibt Peter A. Strauss seine Philosophie.

Gerade wurde die Küche des „ESS ATELIER STRAUSS" mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Die Architektur des neuen Hotels hat eine gleichwertige Auszeichnung

LÖWEN
STRAUSS

Sportlich und gesund im Sporthotel Engel

Eine Küche für Feinschmecker arbeitet immer mit frischen Lebensmitteln

...ob für Gourmets, Sportler oder Schrothkur-Gäste

Schrothkur? Das klingt für Feinschmecker wenig einladend. Dabei können gerade Feinschmecker von einer Schrothkur-Küche profitieren. Denn sicher ist: In der Schrothkur-Küche gibt es ausschließlich frische Lebensmittel. Viel Gemüse - frisch geerntet - und damit besonders vitaminreich, ebenso wie viel Obst. „Ich habe immer alles in der Küche", freut sich Christian Herz und nutzt das Angebot auch für seine À-la-carte-Gerichte selbst im Winter: Zanderfilet im Kürbismantel mit Keller-Gemüse, Rosa Rücken vom Milchkalb unter der Steinpilzkruste mit grünem Bohnenbündchen oder Duett vom Lachs mit Zucchini.

Das frische Obst animiert ihn zu besonders fruchtigen Desserts. Im Rhythmus der Natur serviert die Küche Rhabarber-Nachspeisen, Erdbeer-Sorbets, Marillen-Variationen oder auch einen Kaiserschmarrn mit Kirschragout oder Schokoladenmousse mit frischen Waldbeeren.

Leichte Kost für Sportler zählt im „Sporthotel Engel" ebenfalls zum kulinarischen Pflichtprogramm. Natürlich gehört dazu ebenfalls viel frisches Gemüse aber auch Geflügel und vor allem Fisch. Eine frische Gebirgsbachforelle zählt genauso zum Standard-Programm der Küche, wie meist auch Meeresfisch. Spargel, Pilzgerichte und Salatvariationen mit Hühnchenbrüstchen stehen auf der Karte. Die Gäste, die direkt ab Hotel auf dem Grün des 18-Loch-Golfplatzes von Oberstaufen stehen, nehmen das Angebot der leichten Snacks gerne an.
Angelika Schädler achtet auf leichte Angebote. Sie selbst verzichtet gerne auf Fleisch, stattdessen fordert sie abwechslungsreiche vegetarische Gerichte. „Wir haben als Sporthotel viele Gäste, die sich in unserem Wellnessbereich, oder im Grün ums Haus bewegen wollen, die wollen auch adäquate Gerichte genießen, also wenig Fett, viele Vitamine und Proteine und darauf achten wir."

Hotelier Hans Schädler, selbst gelernter Koch, weiß, dass der Anspruch der gesundheitsbewussten Gäste und der Feinschmecker sich ergänzen. „Eine gute Küche basiert in erster Linie immer auf frischen Produkten. Die Zeiten, in denen mit viel Sahne und Butter der Geschmack jeder kleinen Erbse übertüncht wurde, sind längst vorbei. Wir kochen naturnah und authentisch."

„Jedes Wort kann ich da unterschreiben", sagt der Küchenchef Christian Herz, dann lacht er und fügt hinzu: „leicht und gesund kann man aber auch mit Hirsch und Gams kochen."

„Das Ifen“ lockt wieder die Feinschmecker

Im Frühsommer 2010 erneut eröffnet – Heute wieder eine der schmackhaftesten Adressen

„Das Ifen“ war schon immer eine der schmackhaftesten Adressen des Allgäus und Kleinwalsertals. In den sechziger Jahren entdeckten Feinschmecker die kulinarischen Vorzüge des Hotels. Ende der siebziger Jahre erkochte Ortwin Adam im Restaurant „Kilian Stuba“ den ersten Michelin Stern Österreichs. Es war ein Wink des Schicksals, als sein junger Schützling Sascha Kemmerer, nur wenige Monate nach der Eröffnung des neuen Travel Charme Ifen Hotels, im Herbst 2010 im gleichnamigen Restaurant zwei Hauben im österreichischen Gault Millau erkochte.

Beste Aussichten: In das touristische Angebot der Region integriert und mit architektonisch modernen Elementen in das Kleinwalsertal eingebunden, entstand in wiederbelebter Tradition das neue Fünf-Sterne „Travel Charme Ifen Hotel“. Die Raiffeisen Holding Kleinwalsertal und die Travel Charme Hotels & Resorts haben mit dem Neubau des Hotels den historischen Mythos eines Traditionshauses wieder aufleben lassen.

Die Legende lebt!

1936 ließ der Hannoveraner Architekt Hans Kirchhoff auf einem Felsvorsprung, in Anlehnung an das gleichnamige Bergmassiv, das „Ifen Hotel“ erbauen. Schnell erfreute es sich großer Beliebtheit bei Prominenz aus Adel und Industrie und sollte als heimliches Wahrzeichen des Kleinwalsertals die Region prägen. Das Hotel mit seinem imponierenden Rundbau wurde zum Sinnbild für gepflegte Gastlichkeit in den österreichischen Alpen.

Zu Ruhm gelangte das Haus zwischen den 40er und 60er Jahren. Als beliebtes Domizil für Intellektuelle, Künstler und Politiker genossen unter anderem Theodor W. Adorno, Anneliese Rothenberger, Hannelore von Auersberg, Rudolf Kirschschläger, Hannes Androsch, Bruno Kreisky und Franz Josef Strauß die Gastfreundschaft. Karriere machte das „Ifen Hotel“ auch als „Filmstar“: Heinz Rühmann liebte es als Kulisse in den Filmen „Engel mit dem Saitenspiel“ und „Wochenend im Walsertal“.

Architektonisch einmalig

An jener Stelle, an der 1936 die Geschichte begann, steht heute eine neue, markante alpine Architektur. Der charakteristische Rundbau sollte dem schnörkellosen Stil der 30er Jahre in reduzierten Formen und klaren Linien nachempfunden werden. Der neue Entwurf stammt von Prof. Hermann Kaufmann, der u.a. mit dem Global Award für nachhaltige Architektur ausgezeichnet wurde. Unter der Federführung des italienischen Designers Lorenzo Bellini entstand ein zeitgemäßes Hotel mit 125 Zimmern und Suiten, das seinesgleichen sucht. Möbel, Stoffe und Accessoires schaffen in Kombination mit Holz und Granit, warmen Naturtönen wie Braun und Creme sowie akzentuierendem Rot und Grau ein edles Ambiente.

Chefkoch mit Walser Genüssen

Mit Sascha Kemmerer als Küchenchef ist dies in der „Kilian Stuba“ schnell gelungen. Er setzt das Konzept einer nachhaltigen Architektur mit seinen Gerichten fort. Es scheint eine einträgliche Symbiose zu herrschen, zwischen den natürlichen Baustoffen des Hotels, und den regionalen Lebensmitteln und Zutaten, mit denen in der Küche gearbeitet wird. „Verantwortungsvoll schlemmen“ könnte über Kemmerers Speisekarte als Motto stehen. Alle Produkte aus der Küche des erst 30-jährigen Küchenchefs sind auf ihre Inhaltsstoffe hin gekennzeichnet. Wer in der „Kilian Stuba“ sitzt, der sitzt geschmacklich mitten im Kleinwalsertal.

Das südlichste Hotel Deutschlands

Martina Berktold-Thaumiller: „Ich wollte nie Chefin werden – jetzt bin ich es!“

Es ist, als wäre sie dafür geboren, doch werden wollte sie es nie: „Der Gedanke das Hotel zu übernehmen war mir fremd“, sagt Martina Berktold-Thaumiller noch heute, und ist jetzt doch die angesehene Birgsauer-Hof-Wirtin. Wer im Internet nach Stimmen zu dem südlichsten Hotel Deutschlands sucht, stößt nur auf positive Einträge: „Sehr engagiert geführter Familienbetrieb mit herzlicher Atmosphäre. Abwechslungsreiches Speiseangebot in guter Qualität.“

Martina Berktold-Thaumiller deutet nach links und rechts und sagt: „Hier steht das Haus, dort das frühere Jagdhaus, dann noch ein Ferienhaus und die Kapelle.“ Ihren Ort Birgsau hat sie damit vorgestellt, mehr ist nicht! Sie kennt jede Ecke in dem kleinen Fleck, sie ist hier groß geworden, bevor sie als Hotelfachfrau nach Österreich und Frankreich ging. „Da habe ich das Hotelgeschäft von allen Seiten kennengelernt, doch der elterliche Betrieb zuhause, den sollte mein Bruder übernehmen.“ Der Tod ihres Bruders rief sie aber wieder zurück, in das elterliche Hotel, und da steht sie seither ihre Frau.

Südlich von Oberstdorf erstreckt sich ihre Heimat, das Stillachtal. Wer den Fleck Birgsau besucht, fährt oder wandert an der Stillach entlang bis zu den fünf Häusern Birgsaus. Die Kapelle hat es immerhin zu einem Eintrag im Fremdenverkehrsregister von Oberstdorf gebracht: „Sie enthält, außer einem beachtenswerten alten Ölbild, auf dem Altar ein Triptychon von Kunstmaler Alfred Gottwald, Bonn (1938). Die farbenprächtigen Bilder stellen die Muttergottes und die Heilige Nacht in der Birgsauer Landschaft dar.“

Naturfreunde wandern der Ruhe wegen in das südlichste Tal Deutschlands, Gourmets wegen der Küche im „Birgsauer Hof“. Alles, was hier wächst und gedeiht, und als Lebensmittel schmeckt, steht in der Alpenwirtschaft auf der Speisekarte. „In diesem idyllisch im Stillachtal gelegenen Hotel mit Blick auf die Allgäuer Alpen bietet man seinen Gästen wohnlich-funktionelle Landhauszimmer. Liebevoll im alpenländischen Stil gestaltete Gaststube“, urteilt der Michelin-Führer.

Hubert Berktold wirft im Winter seine Blockhütte an, serviert Birgsauer Wilderergeist und Glühwein und stellt mitten in die Schneelandschaft Liegestühle. Ehefrau Martina schaut ihm zu. Es scheint, sie liebt heute ihre Rolle als Patronin des renommierten südlichsten Hotels Deutschlands. Im Restaurant lassen sich die Gäste von Küchenchef Markus Nägele verwöhnen. In Birgsau, da ist die Welt für Alpenromantiker noch in Ordnung.

Essen macht Spaß – Kochen erst recht!

Uli Alexa zeigt in seinem Kochbuch wie vielfältig und abwechslungsreich die Allgäuer Küche sein kann

Sicher, es gibt längst unzählige Kochbücher, aber wenige sind mit dieser leidenschaftlichen Überzeugung geschrieben. Uli Alexa liebt seine Heimat und die Genüsse des Allgäus. Doch deshalb einfache, traditionelle Allgäu-Rezepte nachzukochen, ist sein Spaß nicht. Der Titel „Food & Fun“ irritiert deshalb nur auf den ersten Blick. Wer sich durch das Kochbuch blättert, versteht schnell die Philosophie des kreativen Allgäu-Kochs. „Essen macht Spaß, warum sollte Kochen dann ein langweiliger Vorgang sein?“

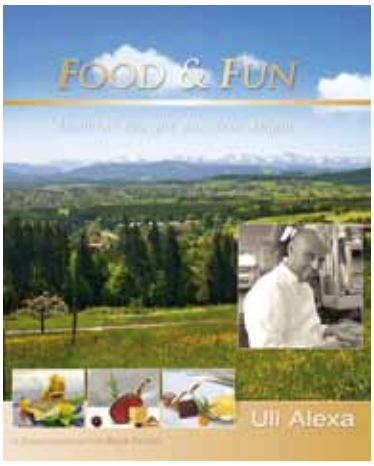
Manch ein Hobby-Koch mag zunächst zurückschrecken. Die Kreationen von Uli Alexa sind in Bildern wahrlich kunstvoll eingefangen. Alexa hat seine Gerichte verführerisch aufgebaut, wie seine Gäste es von ihm kennen. Im Kochbuch sind sie als ein perfektes Gemälde abgelichtet: Bilder, die verführen; Gerichte, die Hobbyköche animieren nachzukochen. „Das Buch soll nicht im Schrank stehen, es soll gebraucht werden“, ist Alexas Wunsch.
Der Küchenchef hat sich dafür Mühe gegeben. Er hat jeden Handgriff zu jedem Gericht genau beschrieben. Übersichtlich sind die Zutaten, wie auf einem Einkaufszettel, notiert. Selbst die Schritte während des Kochens sind mit Bildern dokumentiert.

Die Zusammensetzungen der Gerichte machen schon beim Lesen neugierig. „Sandwich vom Ochsenschwanz mit schwarzem Knoblauch“, was soll man sich da vorstellen? „Traditionsreiche Zutat in ganz neuer Kombination, eine Wiederentdeckung in puncto Geschmack“, verspricht Alexa.

Eine weitere Hommage an seine Heimat ist die „3-6-12-Variation vom Allgäuer Bergkäse“. Das Allgäu steht, wie kaum eine andere Region für gesunde Milch von glücklichen Kühen und schmackhaften Käse. 3-6-12 verrät den Reifegrad des Bergkäses, den Alexa für Mousse, Hippe und Schaum verwendet.

Auch dem Allgäu-Rind und Allgäu-Kalb ist ein Kapitel gewidmet. Mit „Kalbsfilet im Kerbelmantel und geschmortes Short Rib“ beweist Alexa, dass man regional auf höchstem Gourmetniveau kochen kann. Das Short Rib, aus der Hohen Rippe, ist ein kräftiges Stück Fleisch, das Filet - das wertvollste Stück. Das eine geschmort, das andere kurz gebraten vereint auf einem Teller zwei verschiedene Zubereitungsarten.

Natürlich bietet Alexa, als Küchenchef des „Allgäuer Terrassen Hotel“, mit dem legendären Angebot für die Gäste zum Fliegenfischen auch Fischgerichte. Zum Beispiel zaubert er eine „Roulade vom Saibling im Gewürzrauch“, und verspricht dabei, dass selbst dieses Rezept leicht nachzukochen ist.



Food & Fun – Moderne Rezepte aus dem Allgäu
Von Uli Alexa, Küchenchef
im Allgäuer Terrassen Hotel - Isny
131 Seiten, Farbbilder, 19,80 Euro
ISBN 978-3-927003-57-6

Vom Küchenchef zum Patron und Sommelier

Ein urig-romantisches Vergnügen ist ein Gourmet-Menü in der erhaltenen, über 200 Jahre alten, Walserstube

Der „Almhof Rupp" in Riezlern zählt seit über 40 Jahren zum Feinsten im Kleinwalsertal. Friedhelm Rupp hat das Haus 1967 übernommen und zu Gourmet-Ehren gekocht. Rupp hatte sein Handwerk im renommierten Hotel „Ritter" in Heidelberg erlernt, kochte im „Baur Au Lac" in Zürich und wagte schließlich als Badener das damalige Haus „Café Fuchshofer" in Riezlern zu übernehmen. „Ich bin heute wie ein Walser", sagt er, „es gibt nur wenige Vereine, in denen ich nicht Mitglied bin." Die Liebe zu den Bergen, der Natur und ihren Genüssen hat ihn in Riezlern einheimisch werden lassen.

Walserstube

Rund um den „Almhof" liegen duftende Bergwiesen, laden klare Luft und Sommerfrische zur Wanderung ein. Bilder wie im Märchenbuch: Kühe auf den Almen, frische Milch und Bergkäse, beim Wandern weite Ausblicke und Erfrischung mit Quellwasser. Direkt ab dem „Almhof Rupp" geht die Kanzelwandbahn in luftige Höhen. Manchmal geht der Patron des Hauses mit zu gemeinsamen Wanderungen und zeigt seinen Gästen die schönsten Winkel und Flecken des Kleinwalsertal.
In der Küche bereitet, mit fünf weiteren Köchen, Küchenchef Sanjay Tandom das Abendessen vor. Auf der Regional-Karte stehen Walser Produkte, die der Gast unterwegs vielleicht sogar kennen lernte. Von den Gaisen der Zwerenalpe kommt der Ziegenkäse, aus manch einer Felswand lässt sich Tandom mit frischem Schnittlauch beliefern und die „Walser Buura" liefern das Fleisch ihrer Weiderinder.

Ein urig-romantisches Vergnügen ist ein Abendessen in der original erhaltenen, über 200 Jahre alten, Walserstube. Hier verwöhnt die Küche ihre Gäste mit den Gourmet-Menüs in einem rustikalen Ambiente. Absolute Frischprodukte, hochwertige Zutaten und ein kreatives Küchenteam garantieren kulinarischen Hochgenuss vom Feinsten.

Übrigens, Friedhelm Rupp, hat jahrelang zwei Hauben für sein Hotel erkocht. Jetzt zeigt er seine zweite Leidenschaft. Nach dem Essen lädt er in die Kaminstube mit Bar ein, um erlesene Tropfen aus seinem Weinkeller zu kredenzen. Mit Schwerpunkt Österreichischer Weine berät dabei Sommelièr: Friedhelm Rupp.

Über dem Capuccino-Schaum: Blick auf die Bergkulisse

Exquisite Lounge im Stile einer Alpen-Lodge und Sonnenterrasse für genussvolle Stunden im "alpcafé"

Viel Werbung brauchte es nicht. Die Sonne schien und die Terrasse war voll besetzt. Rechtzeitig zu den Sommerferien hatte Peter Gerlach im Juli 2011 die Pforten seines neuen „alpcafé" eröffnet und die neu erweiterte Sonnenterrasse für die Gäste freigegeben. Im Stile einer modernen Alpenlodge flankiert der Anbau den Charakter des traditionellen Kaffeehauses mit einer neuen zeitgemäßen Facette. Entstanden ist ein Ensemble mit Wohlfühlfaktor.

Gelungen ist der Spannungsbogen vom alpenländischen Bestand zum modern gestalteten Anbau. Daran schmiegt sich die neue aufgewertete Sonnenterrasse an, die über dem Capuccinoschaum nun einen freien Blick auf die Bergkulisse gewährt.

Mit dem Anbau des „alpcafé" und der Erweiterung der Terrasse verfügt das ganze Haus Gerlach nun insgesamt über rund 200 Sitzplätze – ein Gewinn für alle Genießer, die sich in einem stilvollen, aber unprätentiösen Ambiente nur wohl fühlen wollen. Eine glückliche Hand hatte Peter Gerlach mit seinem Architektengespann, das den traditionellen Stil der Allgäuer Alpenregion außen und innen mit viel Fingerspitzengefühl, dass sich auch die junge Generation hier zu Hause fühlt. Der moderne Kubus, die Wahl der Materialien und ihre Verwendung in dem Erweiterungsbau setzten den großzügigen hellen Raum ganz bewusst vom Bestand ab, ohne den Standort zu verleugnen. Lärchenholz prägt die Außenfassade, im Innenraum kommen Eiche und Fichte zur Geltung. Prägend und wichtig sind die großen Fensterflächen, die dem Baukörper Leichtigkeit verleihen und den Raum licht machen.

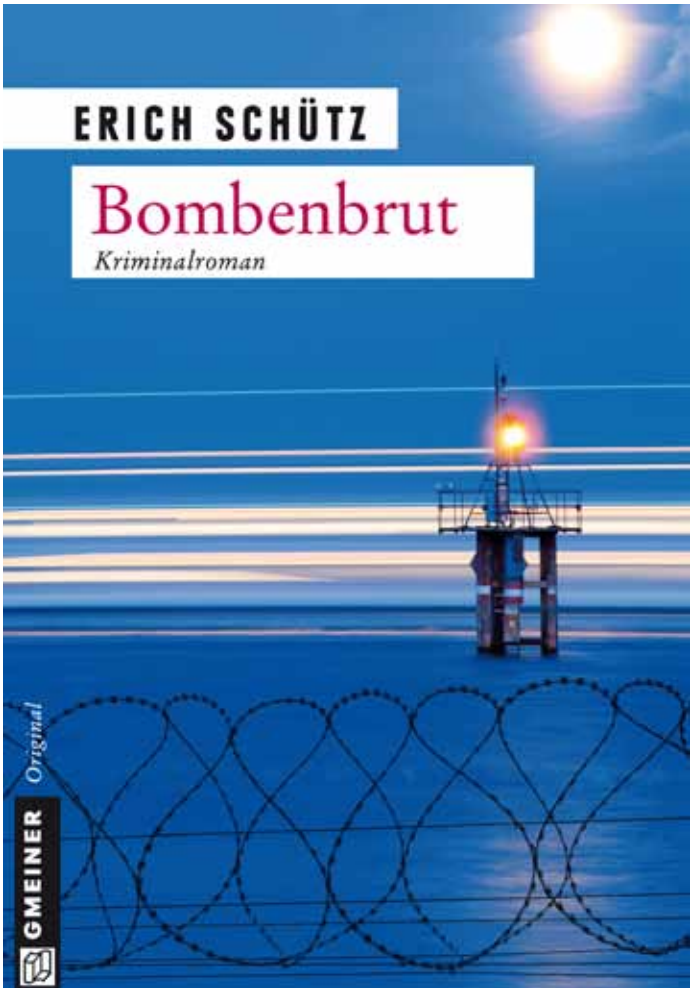
Das Konzept ist gelungen. Entstanden ist mit dem „alpcafé" eine exquisite Lounge im Stile einer Alpenlodge. Das Intérieur ist geprägt von einer hellen, freundlichen Atmosphäre, es gibt einige Nischen und einen offenen Kamin.
À la carte bietet das Café Gerlach täglich einen vielfältigen Auftakt ganz nach individuellem Gusto: Das Frühstück darf „französisch" oder „continental", „classic" oder im „Gerlach-Gourmet-Stil" sein – und zum Buffet am Wochenende legt das Haus noch eine Schippe drauf.
Den ganzen Tag über gibt es neben den süßen Spezialitäten des Cafés auch Deftigeres. Quiche Lorraine oder verschiedene Flammkuchen – mit Speck und Zwiebeln oder mit Birne, Gorgonzola und Walnüssen.

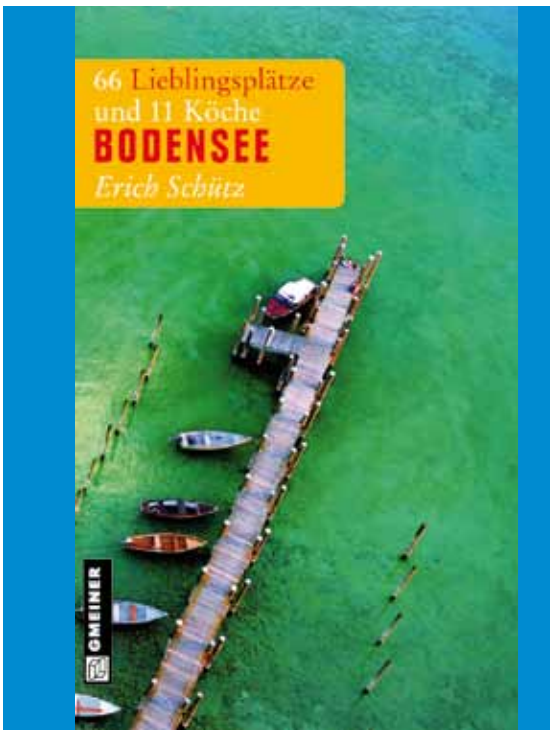
Für die meisten Weinkenner ist der Flaschengeist in Immenstadt längst ein Begriff

Wer im Allgäu nach interessanten Weinen sucht, ist in der sehr gut bestückten Weinhandlung im Herzen der sehenswerten Altstadt genau am richtigen Platz.

Sommelier Christoph Blees hat hier vor etwas mehr als zehn Jahren seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Diese Liebe zum Wein und allen anderen kulinarischen Leckereien spürt man in jedem Eck dieses gemütlichen Paradieses der Feinschmecker. „Bei mir steht der Wein im Mittelpunkt. Wein soll Spaß machen, er soll in Verbindung mit Essen einfach tolle Geschmackserlebnisse schaffen", erklärt Christoph Blees. Neben den bekannten Größen der Weinszene, die der Flaschengeist selbstverständlich in seinen Regalen führt, sucht Christoph Blees am liebsten nach jungen unbekannten Winzern bei denen oft Preis und Leistung in einem viel besseren Verhältnis stehen. Wie richtig er damit liegt bestätigt ihm immer wieder die Fachpresse. Mal wird sein Weinladen als „Oase für Kenner und Genießer", mal als einer der besten Weinläden in Deutschland gerühmt. Für die Redakteurin der Essen & Trinken steht auf jeden Fall fest, der Flaschengeist ist „der beste Weinladen im Allgäu".

FLASCHENGEIST
Weine • Spirituosen • Tee • Kaffee
„Flaschengeist" · Inh. Christoph Blees
Bahnhofstr. 25 · 87509 Immenstadt · Tel. 08323 / 987197
Fax 08323 / 987198 · mail: info@flaschengeist-immenstadt.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10.00 - 18.30 Uhr · Sa 9.00 - 13.00 Uhr





66 Lieblingsplätze
Für Seehasen und Grenzgänger

Erich Schütz
Bodensee

192 S. · € 14,90 · ISBN 978-3-8392-1166-3

Wer glaubt, den Bodensee zu kennen, der muss die 66 Plätze in diesem Buch aufgesucht haben, da gibt es kein Wenn und Aber. Erich Schütz, Autor der SWR-Reihe »Fahr mal hin«, hat in seinem Reiseführer Tipps zusammengestellt, die jeden Seeliebhaber neugierig machen. Er nimmt den Leser mit auf eine Reise im Zeppelin, oder in den Maschinenraum des Dampfschiffes »Hohentwiel« und schaut zwischendurch bei einigen Köchen des Sees in die Töpfe. Als Herausgeber verschiedener Köche-Magazine, weiß der Restaurantkritiker, wo es am See schmeckt.

GMEINER
Wir machen's spannend

DIE REDAKTION

Erich Schütz
Chefredakteur ViSdP

Produktionsleitung
Njoschi Weber

Herausgeber:
Die Redaktion Public Affairs & Media
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
Tel. 07551/948730 · Fax 07551/948930
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

Ihre Ansprechpartner
in Sachen Anzeigenmarketing

Martina Schütz und
Uwe Gericke

info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

Allgäu-Wasser für Senegal

Peter Müller unterstützt soziale Projekte und die Feinschmecker-Abende von „Die Köche – Oberallgäu und Kleinwalsertal"

In der Zeit der Wiederentdeckung des natürlichen Mineralwassers als besonders gesundes Tafelgetränk beschloss der Oberstdorfer Gastronom und Hotelier Peter Müller in Zusammenarbeit mit Getränkefachmann Hans Hermann Höss sein bisher nur im eigenen Betrieb genutztes Gebirgswasser in größerem Umfang unter der Handelsmarke „Trettacher Gebirgswasser" zu vermarkten. In den seither vergangenen 14 Jahren hat sich dieses Getränk in der typischen blauen Glasflasche zu einem Markenartikel für die gehobenen Hotellerie und Gastronomie entwickelt. In diesem Segment hat sich das „Trettacher Gebirgswasser" schon fast zu einer Kultmarke entwickelt.

Mit dem expandierenden Umsatz engagiert sich Peter Müller auch zunehmend in sozialen Bereichen. So unterstützte er mit seiner Firma beispielsweise auch die Aktion „Wasser für Senegal", ein Schulprojekt in Tansania, sowie seit Jahren auch Sport- und Sozialprojekte in Oberstdorf. Auf Grund seiner beruflichen Herkunft fühlt sich Peter Müller mit der heimischen Gastronomie nicht nur geschäftlich sondern auch ideell eng verbunden. In diesem Sinne förderte er im Rahmen der Rückbesinnung auf die Verwendung regionaler Produkte mit seinem Trettacher Gebirgswasser auch die Bodenständigkeit beim Getränkeangebot.

Als gelernter Koch ging Peter Müller auch durch die Schule des inzwischen als Leiter der Dallmayr-Gourmetküche in München zum Zweisternekoch aufgestiegenen Diethart Urbansky. Für Peter Müller bedeutet seine seither vorhandene Nähe zur Spitzengastronomie zugleich eine innere Verpflichtung auch öffentliche Veranstaltungen der regionalen Spitzengastronomie zu fördern. So unterstützt er auch von Anfang an die Feinschmecker-Abende von „Die Köche – Allgäu und Kleinwalsertal" im Oberstdorf Haus.

Bild oben: Der Oberstdorfer Peter Müller mit seinem „Trettacher Gebirgswasser" in seiner neuen blauen Flasche mit dem markanten Etikett.

Wir stehen dahinter!

Wir sind ein Familienunternehmen mit langer Tradition im Frischehandel. Unseren Erfolg verdanken wir unserer konsequenten Umsetzung der Kundenbedürfnisse.
Im intensiven Kontakt zu unseren Lieferanten und Kunden finden unsere langjährigen Mitarbeiter schnelle Lösungen für die umfangreichen Aufgaben im Tagesgeschäft. Somit sind wir immer eine gute Idee besser.

Früchte Jork GmbH
Alemannenstr. 3-6
D-88316 Isny im Allgäu
Tel.: 07562 / 9744-0
Fax 07562 / 9744-150
verkauf@fruechte-jork.de
www.fruechte-jork.de

service bund Früchte Jork

Das Weingut Zöbel - gepflegte Weinberge im Anbaugebiet Rheinhessen

Ein qualitätsbewußtes Weingut aus Bubenheim möchte sich Ihnen vorstellen. Das Weingut Zöbel ist ein Familienbetrieb und wird in der 3. Generation sehr erfolgreich geführt.

Bubenheim liegt ca. 20 km südlich von Mainz im schönen Selztal des Landkreises Mainz-Bingen.
Es werden Weinberge in den besten Lagen von Bubenheim, Schwabenheim und Nieder-Hilbersheim bewirtschaftet, mit einer Gesamtfläche von 15 ha. Ein breites Rebensortenangebot garantiert, daß auf der Weinangebotsliste für jeden Geschmack etwas zu finden ist.

Die Qualität des Weines beginnt im Weinberg. Deshalb wird sehr viel Wert auf die Pflege der Weinberge und auf einen schonenden naturnahen Anbau gelegt, was beispielsweise durch eine Kurzzeitbegrünung über Winter und einen geringen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln geschieht. Großer Wert wird auf die Reduzierung der Erträge durch qualitätsorientierten Rebschnitt im Winter und die Begrünung jeder 2. Rebgasse, sowie der Traubenausdünnung vor der Lese gelegt.

Die Traubenlese erfolgt mit einem eigenen Traubenvollernter, mit dem gezielt bei trockenen Witterungsverhältnissen gelesen wird und somit die gewachsene Weinqualität erhalten bleibt. Besondere Qualitäten werden mit der Hand gelesen. Die schonende Behandlung des Lesegutes steht auch bei der zügigen Weiterverarbeitung im Vordergrund. Nach einer sanften Pressung werden die Moste vorgeklärt (filtriert) um langsam zu vergären, was die Aromabildung günstig beeinflusst. Nach einer schonenden Filtration und Erreichen der Fassweinreife werden die Weine abgefüllt.
Die Qualität der Weine ist gekennzeichnet durch Sortenreinheit und ein aufeinander abgestimmtes Säure-Restsüße-Verhältnis bei trocken und halbtrocken ausgebauten Weinen. Zusammenfassend kann man sagen, dass die Erzeugung der Weine vom Weingut Zöbel, vom Rebstock bis zur Flasche, in eigener Hand liegt. Die Familie Zöbel ist bemüht, die Erfahrungen und Ideen zweier Winzergenerationen, eine moderne Kellertechnik und altbewährte Methoden in Einklang zu bringen.

Auf der aktuellen Weinkarte zu finden:

Trockene Weißweine
Feinherbe Weißweine
Halbtrockene Weißweine
Fruchtig, liebliche Weine
Weißherbst & Blanc de Noir
Trockene Rotweine
Im Barrique gereift
Halbtrockene Rotweine
Fruchtig, liebliche Rotweine
Secco und Winzersekt

Im Internet mehr -
ein Besuch lohnt sich.
www.weingut-zoebel.de

Und wer Herrn Zöbel und seine Weine persönlich kennenlernen möchte, am 27.6.2012 ist die beste Gelegenheit.
Das „Weingut Zöbel" ist mit von der Partie, wenn es wieder heißt „Die Köche" im Oberstdorf Haus.

Bild oben: Die „Juniorchefin" bei einer Qualitätskontrolle mit dem Refraktometer

Weingut Zöbel
Hauptstraße 41
55270 Bubenheim
Telefon 06130 / 516
www.weingut-zoebel.de

WEINGUT ZÖBEL

Geht's um Fleisch und Wurst ...

... dann ist Buchmann für Sie der richtige Partner!

Die täglich frische Zerlegung, Produktion und Auslieferung garantieren die hohe Frische und Qualität unserer bekannt guten oberschwäbischen Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Dazu wünschen wir stets guten Appetit!

LandZunge – Das Beste aus der Region

Kontrollierte Bioland-Qualität – Bioland

Buchmann – Fleisch- und Wurstspezialitäten aus Oberschwaben

Buchmann GmbH
Kaufstraße 6 - 8
88287 Grünkraut- Gullen
Tel. 07 51/ 7 60 50
Fax 07 51/ 76 05 50

www.buchmann-gmbh.de

Qualität-Vielfalt-Frische

Obst, Gemüse, Südfrüchte, Exoten und Convenience Produkte

Wir geben unser Bestes - urteilen Sie selbst.

früchte frick
Trautmann OHG
Grosshandel · Import
Qualität schmeckt!

87527 SONTHOFEN · HINDELANGER STR. 31
TEL. 08321/6700-0 · FAX 08321 / 6700 -20
Internet: www.fruechte-frick.de
E-Mail: info@fruechte-frick.de

HOSP WEINE

Seit 1893
jede Menge
gute Jahrgänge

Wein, Sekt, Spirituosen, alkoholfreie Getränke.

Siemensring 40 - 87616 Marktoberdorf
www.hosp-weine.de

Ihr Spezialist für *SPEISEKARTEN* !

GASTRO – DRUCK – SERVICE

GDS

GASTRO – DRUCK – SERVICE

Fon 0 83 02 / 92 23 28
Kemptener Strasse 6a
87657 Görisried

www.gds-speisekarten.de

C+C Oberallgäu

Lang-Steudler GmbH

SONTHOFEN - BLAICHACH

EINKAUFSZENTRUM – GROSSHANDEL - LOGISTIKZENTRUM
für Gastronomie und Grossverbraucher

Die Firma C+C Oberallgäu Lang-Steudler GmbH gehört mit zu den größten Grosshandelsbetrieben für Lebensmittel und Getränke im Allgäu. Über den Abholmarkt in Sonthofen-Rieden und dem angegliederten Zustellgroßhandel versorgt der Familienbetrieb in der inzwischen dritten Generation seit mehr als 40 Jahren Gastronomie und Großverbraucher, wie z.B. Hotels, Krankenhäuser, Heime und Kantinen in der Umgebung.

Für Köche mit besonderem Anspruch ist der C+C Oberallgäu das Tor zur Gourmetwelt. Frischwaren, Fisch, Wein, Spirituosen oder exotische Gewürze aus allen Kontinenten werden von Facheinkäufern des Großhandels besorgt. Durch die Mitgliedschaft in der GV-Aktiv unter der Federführung der „Für-Sie" Handelsgenossenschaft e.G. in Köln, können die Produkte günstig bezogen und somit auch preiswert angeboten werden. Dies ist u.a. auch notwendig, um der übergreifenden Konkurrenz der Großkonzerne standhalten zu können. „Familienbetriebe in dieser Art und Größe gibt es in Deutschland inzwischen nur noch sehr wenige", erklärt der Geschäftsführer ROBERT LANG-STEUDLER stolz. „Und mit unseren 120 Mitarbeitern gelten wir zudem als ein wichtiger Arbeitgeber in der Region Oberallgäu".

Besonderen Wert legt das Team der C+C Oberallgäu Lang-Steudler GmbH auf Qualität, Service und Kundenorientierung. Dazu gehört nicht nur kompetente Fachberatung zu Produkten wie beispielsweise Wein, sondern vor allem auch persönliche Betreuung durch erfahrene Außendienstmitarbeiter und der persönliche Kontakt durch die freundlichen Telefonverkäuferinnen. „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Kunden einen deutlichen Mehrwert für ihr Tagesgeschäft zu erbringen" erzählt Prokurist MICHAEL LANG-STEUDLER. „Denn wir sehen uns nicht nur als Lieferant, sondern vor allem als leistungsfähiger Partner für Großverbraucher im Allgäu. Nur wenn die Qualität beim Lieferanten passt, kann unser Kunde erfolgreich sein. Das ist uns durchaus bewusst. Zu unserem Service gehört neben der Versorgung mit Produkten vor allem auch die Unterstützung bei produktrelevanten Fragen. Aus diesem Grunde veranstalten wir jedes Jahr im Herbst eine Hausmesse, bei der sich unsere Kunden nicht nur über unser Sortiment, sondern vor allem auch direkt bei unseren Industriepartnern über deren Produkte und Neuheiten informieren können. Zudem veranstalten wir das ganze Jahr hindurch Seminare und Workshops zu allen relevanten Bereichen der Gastronomie. So schaffen wir es, unsere Kunden nicht nur über unser Sortiment zu informieren, sonden ihnen zudem noch die Möglichkeit zu bieten, ihr eigenes Wissen zu optimieren."

Im Einkaufszentrum mit Abholmarkt in Sonthofen-Rieden bietet die C+C Oberallgäu Lang-Steudler GmbH auf einer Fläche von 2.500 qm ein vielfältiges Sortiment von mehr als 25.000 Artikeln aus dem Food und Non-Food-Bereich, speziell angepasst an die Anforderungen von Großküchen und Großverbrauchern. Besonders wertvoll erscheint die fachmännisch gepflegte Weinabteilung, die auf über 300 qm zahlreiche erlesene Weine von namhaften Produzenten aus Deutschland, Europa und Übersee führt. Mit zum Service gehören professionelle Weinfachberatung und spannende Schulungen und Weinseminare das ganze Jahr über.

Vom 2008 in Blaichach errichteten Logistikzentrum mit ca. 4.000 qm Hochregallagerfläche und 660 qm Tiefkühlfläche beliefert der Zustellgroßhandel mit seinen 22 Lieferfahrzeugen ein Gebiet im Umkreis von mehr als 100 km. So kann garantiert werden, dass die Ware immer frisch beim Kunden ankommt.

C+C Oberallgäu
Lang-Steudler GmbH
Mittagstr. 3
87527 Sonthofen
Tel.: 08321/8006-0
Fax: 08321/8006-90
E-Mail: info@cc-oberallgaeu.de
Internet: www.cc-oberallgaeu.de

Ein Familienbetrieb wie im Bilderbuch

Das Hotel „Alpenhof Jäger" ist ein Familienbetrieb wie im Bilderbuch. Von der Hotelleitung bis zu den Massagen liegt alles in den Händen der Jägers. Chefin Ingeborg Jäger leitet die Rezeption und ist das Organisationstalent der Familie. Ihr Mann Martin ist seit jeher der Küchenchef und genießt es als Wanderführer seinen Hausgästen die Kleinwalsertaler Bergwelt zu zeigen. Seit nunmehr zwei Jahren steht ihm sein Sohn Florian in der Küche tat- und ideenkräftig zur Seite, dessen Frau Heidi führt den Service mit Charme und Fachwissen. Tochter des Hauses ist Nicole, sie ist ausgebildete Masseurin und verwöhnt die Gäste mit einer Vielzahl an wohltuenden Massagen.

„Ein goldener Weg", strahlt Patron Martin Jäger, „ein Glücksfall!" So hatte er sich die Zukunft seines Hotels erträumt, als er das Unternehmen mit seiner Frau Ingeborg vor 17 Jahren gründete. Ein Glücksfall auch für die treuen Stammgäste des „Alpenhof Jäger". Ein mancher kommt seit der Eröffnung. Sie haben die Familie und das Unternehmen wachsen sehen und genießen heute wie damals die hohe Kochkunst und den perfekten Service.

„Opa" Jäger lacht, zeigt stolz auf seine Enkel und weiß: „Beständige Leistung, Gastfreundschaft und hohe Qualität zahlen sich immer noch aus und wenn wir Glück haben wächst hier schon die nächste Generation mit neuen und kreativen Ideen heran!"

Meckatzer Weiss-Gold – das Allgäuer Sonntagsbier

MECKATZER LÖWENBRÄU BENEDIKT WEIß KG

Mit ihrer konsequenten Qualitätsphilosophie und der Pflege all dessen, was die Heimat Allgäu an Schätzen bietet, trotzt die Meckatzer Löwenbräu erfolgreich den Turbulenzen innerhalb der Bierbranche. Gegründet 1738 befindet sich das Unternehmen seit 1853 im Eigentum der Brauerfamilie Weiß, die über 4 Generationen deutlich wahrnehmbare Zeichen für unternehmerischen Mut, Zuversicht und Vertrauen in die Zukunft gesetzt hat.

Handwerkliche Braukunst und Innovation sind bei den Meckatzern dabei eine Symbiose eingegangen. Ohne moderne Brautechnik kein qualitativ überzeugendes Bier: Allerdings darf in Meckatz auch die fortschrittlichste Technik kein anderes Ziel haben, als mit größter Sorgfalt das Beste aus dem zu machen, was uns Hopfengärten, Gerstenfelder und der Grundwasserstrom der Allgäuer Alpen schenken. Von grundsätzlicher Bedeutung ist für alle Verantwortlichen dabei eine konsequent gelebte Wertschöpfungsphilosophie: Alle am gemeinsamen Geschäft Beteiligten sollen nachhaltig die Erträge erwirtschaften, die für eine gesicherte Existenz notwendig sind.

Als Vermächtnis seiner Vorfahren hütet der heutige Geschäftsführer Michael Weiß das Geheimnis um die 1. Allgäuer Biermarke, das Meckatzer Weiss-Gold. Bereits im Jahr 1905 wurde dieses Bier als Marke beim Kaiserlichen Patentamt in Berlin angemeldet.

Fotografin: Nicole Filebäck

Das Meckatzer Weiss-Gold ist ein Glücksfall der Braukunst. Es wirkt perfekt ausgewogen, deshalb lässt es sich keiner Biersorte unterordnen. Alle Analysen und Experimente haben nur eines gelehrt: Man kann das Meckatzer Weiss-Gold nicht verbessern.

Es ist einer der Fälle, in denen ein Produkt in vollendeter Harmonie zur Welt kam. Kein Braumeister kam jemals auf die Idee, im Interesse der Beschleunigung des Brauverfahrens oder der Kostensenkung irgendeinen Kompromiss zu machen. Mit großer Leidenschaft halten daher alle Meckatzer an den teuren handwerklichen Verfahren fest, die das Original fordert: An der Heißwürzefiltration, dem Zweimaischverfahren und an der kalten Reifung.

Das Wunderbare am Meckatzer Weiss-Gold ist das Geheimnis seiner Wirkung. Seine harmonische Komposition ist dreifach wirksam: Erstens auf den Genuss, zweitens auf das Wohlbefinden und drittens auf die Stimmung. Ob im kleinsten Kreis oder in großer Gesellschaft, das Meckatzer Weiss-Gold vereint die Menschen in sonntäglicher Harmonie. Deshalb gilt es zu Recht als das Allgäuer Sonntagsbier, mit dem man heute den sonntäglichen Frühschoppen in guter Tradition fortsetzt: Friedlich, in Andacht und Dankbarkeit.

Meckatzer Löwenbräu
Benedikt Weiß KG
Geschäftsführender
Gesellschafter:
Dipl. Brm. Dipl. Kfm.
Michael Weiß

Meckatz 10
D-88178 Heimenkirch
Telefon 00 49 (0) 83 81 / 5 04-0
Telefax 00 49 (0) 83 81 / 5 04-43
www.meckatzer.de

Isny im Allgäu

Allgäuer Terrassen Hotel GmbH
Alpenblickweg 3
Isny-Neutrauchburg
Tel. +49 (0)7562 / 9710-0

Kempten

7

Hotel Hohe Linde
Lindauer Straße 75
Isny im Allgäu
Tel. +49 (0)7562 / 97597

12

SÜDLAND KÖCHE AUSGEZEICHNET 2012

Landgasthof Rössle
Hauptstraße 14
Stiefenhofen
Tel. +49 (0)8383 / 92090

19

Kur- und Sporthotel Engel
Buflings 3
Oberstaufen-Buflings
Tel. +49 (0)8386 / 7090

Immenstadt

Oberstaufen

308

Restaurant Ambiente
Kalzhofer Straße 22
Oberstaufen
Tel. +49 (0)08386 / 7478

Hotel Traube
Kirchdorfer Straße 12
Oberstaufen-Thalkirchdorf
Tel. +49 (0)8325 / 9200

Gasthaus Obere Mühle
Ostrachstraße 40
Bad Oberdorf
Tel. +49 (0)8324 / 2857

Bad Oberdorf

Die Südland-Köche im Oberallgäu und Kleinwalsertal

AlpinLifestsyleHotel Löwen & Strauss
Kirchstraße 1
Oberstdorf
Tel. +49 (0)8322 / 987380

Berggasthof Oytalhaus
Oytal 1
Oberstdorf
Tel. +49 (0)8322 / 80381

Birgsau Alpengasthof GmbH
Birgsau 9
Oberstdorf
Tel. +49 (0)8322 /96900

Maximilians Restaurant
Freibergstraße 21
Oberstdorf
Tel. +49 (0)8322 / 9678-0

Sie finden uns auch im Internet
www.suedland.net

Königliches Jagdhaus
Ludwigstraße 33
Oberstdorf
Tel. +49 (0)8322 / 987380

Conditorei Café Gerlach
Metzgerstraße 13
Oberstdorf
Tel. +49 (0)8322/4354

Oberstdorf

Alpenhof Jäger
Unterwestegg 17
Riezlern
Tel. +43 (0)5517 / 5234

Genießerhotel Almhof Rupp
Walserstraße 83
Riezlern
Tel. +49 (0)5517 / 5004

Travel Charme Kleinwalsertal Ifen Hotel
Oberseitestraße 6
Hirschegg
Tel. +43 (0)5517 / 608t530

Riezlern

Scharnagl's Alpenhof
Zwerwaldstraße 28
Riezlern
Tel. +49 (0)5517 / 5276

nocker
BESTES AUS FLEISCH

DIE GENUSSPROFIS AUS DEM ALLGÄU

DER STARKE PARTNER
FÜR DIE GASTRONOMIE

Otto Nocker GmbH | Hauptstraße 2 | D-87656 Germaringen
Telefon 08341 66090 | www.nocker.de | www.vionfood.de
A VION Company

OBST~HÄUSLER

für die frischen
knackigen
Sachen

www.obst-haeusler.de

Spitalweingut Überlingen
Familie Kiefer®

WEINVERKAUF & WEINVERSAND

- Weinbergbegehung
- Betriebsbesichtigung
- Weinprobe

Unsere Weinproben finden immer von
Mitte Juni bis Anfang September statt.

IMMER DONNERSTAG UM 20°° UHR

Preis pro Person: € 12.–
Anmeldung bis spätestens Donnerstag: 12°° Uhr!

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Familie Kiefer
Mühlbachstraße 115
D-88662 Überlingen

TELEFON 07551/658 55
E-MAIL info@MeinWinzer.com
INTERNET www.MeinWinzer.com

awc vienna
MUNDUS vini

Weingut Robert & Manfred Aufricht
Höhenweg 8 · 88719 Stetten bei Meersburg/Bodensee · Tel. 07532/24 27 · www.aufricht.de
Öffnungszeiten Direktverkauf im Weingut: Montag bis Samstag von 10 – 12 Uhr und 14 – 18 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung.