

Diese Landschaft ist ein Versprechen

Nein, wir leben nicht im Paradies – aber es fehlt nicht viel! Seltsam nur, dass wir unser Glück oft gar nicht so recht wahrnehmen. Wir schwärmen von allen möglichen Traumzielen, das Wort Heimat aber kommt uns selten über die Lippen – ein Minister wird daran auch nicht viel ändern. Allgäu-Oberschwaben: Die gesegnete Landschaft vor den Bergen und dem Bodensee ist ein Versprechen, eine Erinnerung und eine Provokation: Die Gefahren sind bekannt, wo aber bleibt die Vision, diese Landschaft in ihrer Vielfalt, in ihrer Schönheit zu erhalten? Damit wir am besten gar nicht erst wegfahren wollen, sondern die schönste Auszeit gleich in der Nähe genießen...

Rudi Holzberger

Immerhin, der Trend für einen „Urlaub daheim“, der hält schon einige Zeit an. So sucht der Stern jedes Jahr 50 Traumziele quer durch die Republik. Ein schönes Projekt mit vielen Geheimtipps, auch die Höri oder Bad Schachen sind den Nordlichtern dabei schon mal eingefallen. Dieses Jahr hat mich eine Kollegin vom Stern kontaktiert, die früher für die Schwäbische Zeitung gearbeitet hat: Ob ich keinen schönen Tipp hätte, ein Traumziel bei uns, in ihrer alten Heimat, die sie in Hamburg schmerzlich vermisst. Spontan reagierte ich: Ein Ziel? Ich biete 50 alleine bei uns zwischen Alb und Auerberg, Donau, Lech, Bodensee und den Allgäuer Alpen...

„So schön ist Deutschland. 50 Orte zum Schwärmen, 50 Orte, die zum Verweilen einladen. Stadt oder Strand, Wald oder Wiese, Stahlbau oder Dorfidyll: Deutschland kann alles.“ So schreibt der Stern, ich aber schreibe: Allgäu-Oberschwaben kann noch viel mehr, selbst Stahlbau haben wir zu bieten. 50 Geheimtipps, kleine Idyllen und wahre Traumziele? Wo soll ich nur anfangen? In Beuron, an der Donau, im Schatten der Alb? In welchem der vielen anderen Klöster zwischen Wilflingen und der Wieskirche? In der romantischen Kleinstadt Sigmaringen, auch wenn die gerade mit ein paar

Problemen kämpft, die sie aber sicher bewältigt? Stichwort Kleinstädte: Wer sonst hat hierzulande so viele zu bieten? Längst müsste der Stern alleine eine große Geschichte über unsere kleinen Städte abliefern! Und dann erst die Dörfer! Der Stern hat schon oft die Landflucht beschrieben, die auch so manches Traumziel aushöhlt. Ganz frei sind wir davon natürlich auch nicht – aber die meisten Dörfer im Allgäu und in Oberschwaben funktionieren doch ganz gut, die Kirche ist noch überall im Dorf, auch wenn es an Pfarrern arg mangelt. Auch viele Dorfwirtschaften blühen noch



Oberschwaben



Magische Bilder vom Bodensee bis hoch ins Allgäu: Die Landschaft wechselt ständig, die Vielfalt ist berauschend: Der Blick auf den See vom anderen Ufer im Appenzell, der Obstgarten mit Hochstämmen über dem Schussenbecken, die Rapswiese hinter Bad Saulgau, Oberschwaben bietet Ansichten aller Art. So wie das Allgäu mal mit den blauen Bergen, mal in sich selbst versunken mit den vielen Einzelhöfen zwischen Wiggensbach und Altusried

oder wieder – auch wenn es an Köchen und stressresistenten Wirten mangeln mag. Daher preisen wir mit der LandZunge seit 16 Jahren vor allem die Dorfwirtschaften – sie sind die Seele der Landschaft. Dort proben wir mit Ehrgeiz das Motto der LandZunge jeden Tag: Die besten Produkte der Region in den besten Gasthöfen der Region für die besten Gäste der Region! Alle Gäste natürlich, ob Einheimische oder Besucher, wir sind ja nicht zufällig das Ziel auch für viele Touristen, für die das Wort Allgäu fast schon Versprechen genug ist...

Zu gerne würde ich die Reporter vom Stern mit auf eine Reise durch die Region nehmen – von Vorsee bis nach Hinterstein zum Beispiel. Eine Reise hindarum, immer auf den Nebenstraßen, auch mal über Waldwege. Von der Oase Vorsee über das berühmte Durlesbach, das alle kennen, aber kaum einer je besucht hat. Weiter durch den Altdorfer Wald mit Waldbad, Fuchsloch, Weissenbronnen oder dem Stillen Bach – wahre Idyllen, aber auch sie kaum besucht. Ich würde die Reporter von Gaisbeuren hindarum Richtung Allgäu führen, an jedem zweiten Hof dieser verträumten Landschaft müssten wir anhalten – auf dem Drumlin von Volkerts haus mit seiner Kapelle wäre das erste

Picknick angesagt. Hindarum weiter zum Wurzacher Ried, über die verlorenen Flecken hinüber nach Dietmanns zu Dieter und zur Einkehr im Adler. Auf den Nebenstraßen nach Seibranz zum Barbecue, ein grüner Chartreux bei den Kartäusern würde den Reportern fast schon den Rest geben. Kurze Erholung auf Schloss Zeil und Besuch bei Malerfürst Manfred Scharpf, der uns mit seinen Teufeln schreckt. Weiter über Mairland (!) hindarum nach Ottmannshofen, wo mich der Gesundheitsbetreuer einst heilte, hinunter in die Idylle von Rotis, einst das Domizil des berühmten Designers Otl Aicher. Und so weiter bis nach Hinterstein, wo das Allgäu ganz zu sich selbst findet. Wer es mit einer solchen Fahrt im Allgäu-Blues nicht spürt, dass wir nicht nur in der schönsten deutschen Landschaft leben, sondern auch an jeder Ecke eine Geschichte wartet, Künstler und Freaks die Landschaft beleben, die von den Bauern geprägt wird... „Diese Landschaft braucht keine Sensationen, sie ist selber eine.“ So hat vor Jahren der große Journalist Harry Pross, der seinen Lebensabend in Weiler genoss, über das Westallgäu geschrieben. Mag schon sein, dass der Charakter unserer Landschaft im Westallgäu besonders konzentriert ist. In den geschindelten eher kleinen Bauernhöfen, in den origi-

nären Tannenwäldern der Bauern, im Charakter von Land und Leuten, ja vielleicht sogar im Bier. Reiche Bauern gab es hier nur wenige, die Leute vom Land verdingten sich in der „guten alten Zeit“ zumeist auch im Gewerbe, in der Heimarbeit für Textilverleger oder auch in der berühmten Hutindustrie mit ihrem Zentrum in Lindenberg. Bis heute ist diese Geschichte der Region jedem Dorf, jedem Hof eingeschrieben – wir müssen nur mit offenen Augen etwa durch Weiler fahren, durch Scheidegg, durch Heimenkirch, wo heute Hochland herrscht, und wie die Dörfer alle heißen. Das Westallgäu, unmerklich fast geht es in den Bregenzer Wald über, die Mentalität gleich sich an. Und gewiss hat es mit dieser Eigenart zu tun, wenn sich hier so viele gute Köche auf engem Raum treffen, die LandZunge zwischen Lindenberg und Maierhöfen gut aufgestellt ist. Oder wenn wir so viele Künstler

Allgäu

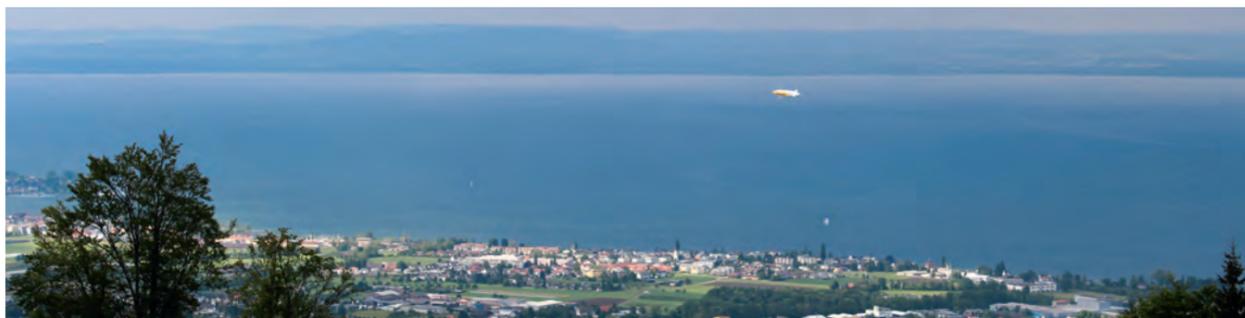


auf engem Raum treffen, wenn gar in Meckatz ein kunstsinniger Brauereichef residiert und sein Bräustüble über Jahrzehnte ein wahrer Kult war und ist... Aber, das Westallgäu ist doch nur ein schönes Exempel für die gesamte Region der LandZunge, wir haben noch viel zu tun, bis wir all die kleinen Landschaften unter uns genügend gerühmt haben: Vom Zocklerland mit seinem bayerischen Hauch bis zum Auerbergland mit seinen bayerischen Anklängen. Vom Außerfern bis zum Albtrauf, vom Illerwinkel bis zum Bussen, mittendrin die freien Leut von Eglofs oder der Leutkircher Heide, von den Brennern bis zu den Sennern – was für eine ungeheure Viel-

falt. Aus dem Mosaik mit 1001 Tipps, geheim oder nicht, entsteht das einmalige Bild. Damit kann keine andere Region mithalten, fast bedaure ich die Kollegen vom Stern, die in der ganzen Republik angestrengt suchen müssen... Die Landschaft mit all ihren Elementen: Die wilde Argen etwa wurde als Deutschlands Fluss des Jahres ausgezeichnet, die stille Günz im Allgäu ist aber kaum minder spannend, auch sie zeichnet eine kaum bekannte Linie in die Landschaft, so nah und doch so fern der dominanten Iller. Aber auch dort gibt es sensationelle Flecken genug, der Illerwinkel etwa, das kaum bekannte Lauben mit seiner weltberühmten Firma Rapunzel

und und und. Ja, wir sollten all die Flüsse von der Quelle bis zur Mündung ablaufen, mit der Eschach aus meinem Heimatdorf oder mit der Schussen in der neuen Heimat habe ich es immerhin versucht. In der Schussen sogar mit dem Boot – von unten erleben wir die Landschaft nochmals völlig neu! Von Mochenwangen bis Langenargen, mit einigen Tauchgängen und natürlich einer guten Einkehr – etwa in Oberzell, wo die Wirtschaft fast am Ufer wartet, so wie mancher unserer Gasthöfe direkt an den tausendundein Seen in Allgäu-Oberschwaben. Ja, auch mit unserer Seenlandschaft kann so schnell keine andere Region mithalten: Die Blitzenreuter

Bodensee





Eine Rose für den Augenschmaus



Eglofs: Für viele das schönste Dorf im württembergischen Allgäu und die „Rose“ einer der bekanntesten Dorfgasthöfe in einmaliger Lage. Der Hotel-Gasthof wird von der Familie Kresser bereits in der fünften und sechsten Generation geführt. Die Zimmer komfortabel, die Gaststube so gemütlich wie authentisch, die Küche vorzüglich: Regional orientiert, mit internationalen Ausflügen und immer wieder mit kulinarischen Highlights auf der Karte.

Die Terrasse bietet einen faszinierenden Blick auf die Allgäuer Alpenkette, der große Garten rund um das Haus bietet Entspannung pur. Mit dem großen hellen Saal bietet Familie Kresser einen idealen Rahmen für Familienfeste oder Betriebsfeiern. Aber auch Tagungen und

Seminare, die eine individuelle Betreuung mit Wohlgefühl-Atmosphäre lieben, sind hier in guten Händen. 175 Jahre Familiengeschichte: Sie lässt sich an der Holzwand der Gaststube ablesen, eine Künstlerin hat alle Generationen hier eingeschrieben: Von Pionier Alois Egger bis zum heutigen Juniorchef Christian Kresser. Der gemeinsam mit Vater Ekkehard in der Küche steht, in den besten Häusern gelernt und dabei auch seine Frau Ramona kennengelernt hat – sogar die nächste Generation macht sich bereits mit lauter Stimme im Hause bemerkbar...

Das Haus: Ein Blickfang sogar auf dem legendären Dorfplatz von Eglofs. Seit 1910 ein Allgäuer Schmuckstück mit italienischem Touch. 80 Maurer aus dem Süden haben den Giebel des einstigen Hofes gedreht und das neue Haus geschaffen. Die historischen Aufnahmen aus dem Familienalbum zeigen die wundersame Verwandlung, das Bild vom alten Hof aber berührt noch immer, selbst der spätere Dorfplatz mit seinem Mittelpunkt lässt sich so schon ahnen.

Kurz: Wer Geschichte atmen, Komfort spüren und vorzüglich speisen will, muss nur die Tür zur Rose öffnen...



Hotel-Gasthof zur Rose
88260 Argenbühl-Eglofs
Dorfplatz 7
Telefon 07566 336
Familie Kresser

www.hotel-zur-rose.eu

Seenplatte ist vielleicht eines der schönsten Beispiele. Dort am Schreckensee lebten schon die Menschen der Steinzeit, labten sich am Fisch und pflanzten Gerste für Brot und Bier, so wie am bekannten Federsee! Heute ist die Einkehr einfacher, in der Oase Vorseer wartet der Stallbesen mit Sonntagsbraten...

Die Seen mit ihren Ufern und den Pflanzen dort, die oft unter Naturschutz stehen, die einst von den Bauern aber fast allesamt genützt worden sind. Werner Konold, heute Professor in Freiburg, hat sie allesamt inspiziert und ökologisch untersucht – und vor allem die vielen essbaren Pflanzen aufgelistet, bis hin zum Rohrkolben für den Kaffee. Diese Küche der Wildnis wollen wir auch noch im Magazin näher ins Auge fassen und mit der Zunge kosten. Was einst in der Not schmeckte, ist heute oft der letzte Schrei für die Gourmets...

So wird am See klar, dass es oft besser ist, die Natur mit Bedacht zu nützen, als sie nur dogmatisch zu schützen. Das Modell der Seen taugt durchaus als Vorbild für die Versöhnung von Schützern und Nützern, von Bauern und Genießern, Ökologen und Köchen. Bärlauch und Steinpilz dürfen nicht alleine bleiben, wir haben die Eigenart, das ökologische Vorbild der alten Landwirtschaft noch lange nicht begriffen und sehen doch jeden Tag, wie die Bauern die Landschaft prägen und geprägt haben...

Von den Bauern und ihren Höfen, die seit der berühmten Allgäuer Vereinödung idyllisch über die Landschaft verstreut sind, die Landschaft erst recht malerisch machen – auch wenn die vielen Solardächer inzwischen das romantische Bild ein wenig stören. Ja, ich gestehe, auch die Windräder von Hohentann oder der ganze Windpark von Wildpoldsried, die mir auf meiner Route über die Dörfer ins Auge fallen, sie stören mich kaum, sie markieren wie Fluchtpunkte den Horizont, sie können dieser Landschaft nichts anhaben – so recht habe ich den Widerstand gegen die



Holz und Stein, Vesper und Wein

Nonnenhorn am Bodensee: Das Winzerdorf schlechthin. Mit edlen Tropfen, die dem See jede Ehre machen. Mittendrin die Rädle-Wirtschaft „Zum Winzer“ der Familie Hornstein – deren Weine in vielen Gasthöfen der Aktion LandZunge ausgeschenkt werden. Die Rädle-Wirtschaft setzt in guter Tradition auf einfache Speisen, auf Genuss in einem besonderen Ambiente. Mit Blick auf den gewaltigen „Torkel“, eine urtümliche Traubenpresse, scheint die Zeit stillzustehen. Die liebevoll dekorierten Vesperplatten aber machen die Gäste wieder schnell lebendig – das Glas Wein frisch von der Quelle macht den Genuss perfekt. Der Innenhof versetzt uns in den sonnigen Süden, die Kinder fallen über den Sandkasten her, während die Großen in den Rotwein-Keller abtauchen oder nach dem Vesper die Edelbrände des Hauses verkosten.



Wein und Genuss direkt beim Winzer: Die Hornsteins haben in Nonnenhorn ein Musterbeispiel für das geschaffen, was die Italiener Agro-Turismo nennen, bei uns aber noch in den Kinderschuhen steckt. Die ländliche Küche mit Themenabenden von der Tellersulz über Käspätzle bis zum Gröschtl vom roten und weißen Pressack passt erstaunlich gut zur Weinprobe, die Zunge wird nicht abgelenkt, die Atmosphäre ist locker – so dürfen gerne noch mehr Lokale antreten.

Mit Tochter Magdalena und Maria-Luise Bäuerle bleibt der Ehrgeiz im Winzer-

hause gesichert: Die beiden Weinbautechnikerinnen wollen die Weine von den 16 Rebsorten samt dem urigen Elbling noch frischer, fruchtiger und langlebiger ausbauen. Sie lieben auch die Edelbrände im Keller, so wie die Musik bei Veranstaltungen im einmaligen Ambiente, in dem wir schon vom Schauen getrunken werden...

Der Keller scheint so rustikal, bietet aber raffinierte Technik mit Fußbodenheizung. So bleibt die Weinprobe auch im Winter angenehm, jedes Fass kann einzeln temperiert werden – mehr Sorgfalt geht kaum...



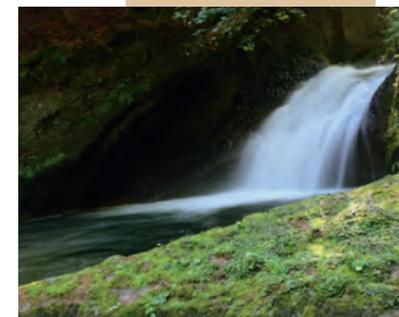
Zum Winzer
88149 Nonnenhorn
Telefon 08382 887570
Erika Hornstein

www.hornstein.wine

Windmühlen von heute nicht verstanden. Und ein ketzerischer Gedanke beschleicht mich: Hätte es vor zwei- und dreihundert Jahren auch so viele Bürgerinitiativen gegeben, wer weiß, ob es geklappt hätte mit der Vereinödung? Denn auch jeder Hof, so romantisch die alten Höfe heute noch aussehen, auch wenn viele längst nur noch Zweitwohnsitze sind, war erst mal ein Fremdkörper in der Landschaft! Das romantische Bild lebt auch aus der Gewohnheit...

Aber, ich will mich nicht in der Idylle verlieren. Denn oft verliert sie ihren Charme, wenn wir ihr auf den Leib rückten: Das „schöne Allgäu“ ist ja seit langer Zeit ein stehender Begriff, dessen Elemente wir wahrnehmen sollten. Was ist daran so schön: Das sind sicher erstens die alten Höfe, die sich in die Landschaft ducken oder sich auf einem Berg Rücken brüsten. Nur: Viele der Höfe, der Kenner sieht es sofort, sind längst von den Bauern aufgegeben worden – Heustock und Scheune dienen anderen Zwecken. Ja, der Wandel der Bauernhöfe ließe sich mit dem Blick auf das „Tenentor“ wunderbar darstellen, wo ist der Fotograf? Oft verglast, öffnet sich der Blick hinein – wo einst das Heu abgeladen wurde, frönen die Bewohner heute eher der Landlust! Mit anderen Worten: Wir werden die Romantik nicht los, wir können die ländlichen Wurzeln nicht abstreifen, so verwandeln sich viele Bauernhöfe auch in Zweitwohnsitze – für Künstler oder Schriftsteller, die hier nur zu gerne das alte Landleben beschwören...

Kurz: Der viel beschworene Agrarwandel verschont unsere schöne Region so wenig wie das Bauernsterben. Nur: Dieser Wandel verläuft hier einigermaßen glimpflich, weil sich genügend andere Arbeit findet, der Bauer, der seinen Hof aufgibt, noch lange nicht auswandern muss. Und: Viele Höfe sind aufgegeben, weil sie den modernen Zeiten nicht gewachsen waren. Das können wir lange bedauern, wir können aber auch die neuen Chancen erkennen: Wo die jun-



gen Landwirte gut ausgebildet, voller Ehrgeiz, ja mit „Vollgas“ weiter machen, da verwandeln sich die Höfe von einst in ganze Ensembles mit Silos, neuen Ställen, Güllegruben und, ja, so mancher Biogas-Anlage! Aus den Höfen werden Farmen, meist jedoch „kleine Farmen“ – was wir durchaus positiv sehen sollten. Selbst Biogas, wenn der „Vielfraß“ auf dem Hof nicht nur mit Mais und nicht mit Mais von weither gefüttert wird! Natürlich sollten wir diese Modernisierung der Landwirtschaft sinnvoll steuern – wenn wir denn nur eine Vision hätten! Es wird nicht genügen, große Äcker mit einigen schmalen Blühstreifen zu dekorieren. Es wird nicht genügen, die alten Obstgärten heilig zu sprechen, wir müssen schon aus dem Streuobst edle und teure Produkte machen! Einige Partnerfirmen der LandZunge machen dies etwa vorbildlich: Die Lindauer Fruchtsäfte oder Fruchtsaft-Stiefel in Hübscher bei Ravensburg mit seinem Apfelsaft aus Streuobst, erst recht der Edelproduzent „VomFass“ mit seinen weltweiten Filialen, seiner Heimat aber in Waldgäu und Oberschwaben. Natürlich können diese vorbildlichen Initiativen nicht alle alten Hochstämme retten, natürlich müssen wir auch die Plantagen am See wahrnehmen und zugeben, dass die Äpfel von heute doch meist besser schmecken als die Erinnerung an die alten Sorten von gestern. Anders sieht es schon mit der Quintessenz aus: Wenn wir die alten Äpfel und Birnen in edle Brände verwandeln! Ja, es müsste heilige Pflicht sein, jedes gute Essen im Gasthaus zur Region mit einem solchen Tropfen zu beschließen. Denn, selbst der Stern hat darüber schon geschrieben, die besten Edelbrände, sie stammen aus Oberschwaben! Aus dem Land mit den tausend Brennrechten, dieser uralten Tradition für den edlen Genuss. Wenn die EU tatsächlich diese alten Traditionen dem europäischen Götzen der Gleichmacherei opfern sollte, dann gute Nacht für die alten Obstgärten. Die



Klosterhof Eggenreute Der Charme der alten Welt

Eine Perle im Hinterland: Der Klosterhof Eggenreute. Ein Fluchtpunkt für Genießer, ein Haus mit langer Geschichte, hier lebt die Erinnerung, hier lässt sich die Zeit für einige Stunden anhalten. Ein Kleinod, das wir nur besuchen müssen! Besuchen und erst suchen, mit dem Navi surfen wir heute ja recht sicher auch durch das Hinterland. Wir sollten uns aber Zeit nehmen, denn diese Landschaft ist ein Versprechen, der Weg ist auch schon Ziel: Ob von Waldburg her,

von Vogt, von Amtzell oder von Wangen über Leupolz – der Klosterhof ist das Herzstück dieser malerischen Landschaft im Vorallgäu. Und Thomas Matheis, ein Wirt mit Herz, Witz und Verstand, hat diesem Schmuckstück endlich auch die passende gastronomische Seele eingehaucht! Kaum zu glauben: 1275 treibt das Kloster Weingarten hier schon Rinder auf die Weide ihres Klosterhofs, bis in die neuen Zeiten bleibt der Hof Sommerweide, eine Alpe

fast, mit Bier und Brotzeit für die Bauern – so entsteht die Gastronomie. Gutes Vesper und Allgäuer Wurstsalat samt saurem Käs gibt es noch immer, daneben aber auch eine Küche vom Feinsten, die Mönche würden diesen romantischen Flecken nie mehr verlassen! Die Zutaten kommen fast alle aus der Nähe, der Klosterhof ist ein Musterfall für die LandZunge. Das reicht bis in den Bauerngarten, auch ein klösterliches Erbe: Mangold, Salat, Bohnen, Zwiebeln, alles kommt frisch auf den Tisch. Mit einem Wort: Die Gäste fühlen sich wie daheim!



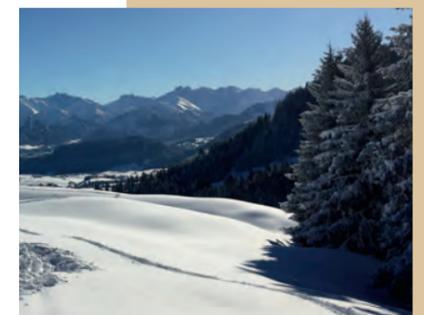
Landgasthaus Klosterhof
88239 Wangen-Karsee
Eggenreute 3
Telefon 07506 9515480
Thomas Matheis

www.eggenreute.de



unser romantisches Bild der Landschaft zur Blüte im Frühjahr wie zur Ernte im Herbst noch mehr prägen als die Höfe und die Bauern. Wenn es denn ein biblisches bäuerliches Bild gibt, dann ist dies noch vor der Weinlese eine Bauernfamilie bei der Apfelernte! Denn im Apfel vereinen sich Romantik und Genuss perfekt. Kurz: Rettet die Obstgärten! Mein Traum: Wenn jeder Vollgas-Bauer seine Silos und Biogas-Reaktoren mit alten Obstbäumen rundum verschönert und ökologisch aufwertet, dann wäre schon viel gewonnen. Ein schöneres Bild, Äpfel für die Kinder, Edelbrände für die Senioren – ein Nebenverdienst allenfalls, aber was für ein Gewinn an Image. Nur am Rande: Für die Ökologie sind die kleinen Farmen mit ihren Gebäuden und den oft noch unaufgeräumten Ruderalflächen rundum auch eine Chance: Wo immer eine monotone Landschaft so „gestört“ wird, kann die Farm zum Kristallisationskern einer ökologischen Insel werden. Das ist jetzt arg übertrieben? Keineswegs, die Ökologie ist nicht immer eins mit unseren romantischen Bildern, die große wogende Felder oft schöner findet als wilde Hecken, eine kleine Wildnis im Hinterhof! Also: Obstgärten, Bauerngärten, Hecken rund um die neuen Höfe, am besten noch vernetzt mit den nächsten „wilden“ Elementen der Landschaft, dem nächsten See, Bach, Fluss, dem nächsten Wald. Wenn die junge Bäuerin sich einen echten Bauerngarten leisten würde und nicht nur toll aufkocht, wenn das Fernsehen die Landküche einmal im Jahr ins Bild rücken will, dann wäre die Utopie fast schon perfekt. Und dann müssten sich unsere Wirte noch mehr anstrengen – denn erst wenn die Landfrauen, alle Frauen und von mir aus alle Männer, die selber gut und gerne kochen, im Gasthaus noch mehr erwarten dürfen, wäre meine kleine Idylle perfekt. So bleibt die große Vision: Es sollte uns nicht nur, es muss uns wohl gelingen, die bäuerliche Landwirtschaft, die bei uns gottseidank noch ihre Chancen

nutzt, endlich zu versöhnen mit Ästhetik, mit der Ökologie, mit, ja, den „grünen“ Träumen – und, ja, mit dem Wohl der Tiere! Für diese Vision kann die Aktion LandZunge nur einen kleinen Beitrag leisten, aber wir markieren die entscheidende Nahtstelle: Die Bauern, die Genießer, die Gäste von Nah und Fern treffen sich in den Gasthöfen – dort auf den Tischen wird mit entschieden, ob es zum Schwur kommt zwischen den Erzeugern und uns Verbrauchern, ob wir für das Fleisch so viel zahlen, dass es sich lohnt, den Schweinen viel Auslauf zu lassen, es dürfen gerne Bio-Rinder sein. Denn nur so, mit den alten bäuerlichen Methoden, entsteht Qualität, die jedes Genießerherz höher schlagen lässt: Rindfleisch wird nur dann perfekt, wenn die Ochsen oder Färsen so lange wie nur möglich auf kräuterreichen Weiden füttern dürfen! Viele Kräuter: Da hätten wir gleich noch einen wunden Punkt, der nach Versöhnung schreit: Wie können wir in unserer Landschaft wieder blütenreiche Wiesen wachsen und gedeihen lassen? Mit den angepassten Blüten der Region, nicht mit Klatschmohn und den anderen kurzlebigen Genossen der meisten Blühstreifen. Auch da müssen wir mit der Erinnerung anfangen: Bei weiten nicht alle Wiesen und Weiden, von den tollen Streuwiesen zu schweigen, waren einst solche Blumenwiesen, die wir so besonders schön empfinden. Aber erst recht nicht waren es einst artenarme Fettwiesen, auf denen sich nur noch der Löwenzahn breit macht und uns so gelb wie naiv verzückt. Die Vision wäre: Rettet einige Wiesen, gut verteilt über die Landschaft, dort wo sie am besten hinpasse – in enger Absprache mit den Bauern. Jeder kleine Farmer sollte sich neben Ost und Kräutern auch eine Blumenwiese leisten – seine Kinder werden es ihm danken. Und in all den Förderprogrammen, mit denen wir uns heute die ungelösten Probleme der Landwirtschaft verbrämen, hätte die Wiesenprämie gerade auch noch Platz...



HÄRLE
Seit 1897

Unser Bier braut Clemens Härle

LANDZÜNGLE

HÄRLE'S
SPEZIALITÄTENBIER

*Ein Bier, das nur schwer zu beschreiben ist:
so verführerisch ist sein Aroma, so betörend sein Geruch,
so unvergleichlich seine Farbe – man muss es einfach mit allen
Sinnen genießen, um sein Geheimnis zu entdecken.*

Bio
aus Baden-Württemberg

*So außergewöhnlich
das Bier, so speziell auch seine Rohstoffe:
Die Gerste stammt aus rein ökologischem Anbau –
von ausgewählten oberschwäbischen Biohöfen.*

*... und der
Aromahopfen von Peter Bentele, dem ersten
und einzigen Bio-Hopfenbauer aus Tettnang,
verleiht unserem LandZüngle seine
besonders feine Note.*

*LandZüngle gibt's im Allgäu und
in Oberschwaben. Und auch da
bei weitem nicht überall, sondern nur in
ausgewählten Gasthöfen und Wirtshäusern.*

AUS ÖKOLOGISCHEM HOPFEN UND MALZ
HÄRLE
LANDZÜNGLE
HÄRLE'S
SPEZIALITÄTENBIER

OHNE FILTER



Die Versöhnung von wilder Natur und bäuerlicher Landwirtschaft jenseits aller ideologischen Gräben! Sie müsste uns gelingen, damit wir nicht nur im Wald, auf den Bergen oder am See uns wohl fühlen, sondern möglichst überall in der Landschaft. Damit unsere Kinder so oft wie möglich auf den nächsten Hof wollen, dort in echte Äpfel beißen, aber natürlich auch mit dem Mähdrescher mitfahren – Technik begeistert die Jungen wie die Alten oft noch mehr als jeder Kräutergarten, wer aber kann da besser punkten als eine kleine Farm! Mir scheint, die Kinderbücher sind da bereits auf einem guten Weg, da schnurrt noch die Katze, da grunzt noch das Schwein, da schnurren aber auch Maschinen, gut so!

So etwa sieht meine Vision aus, die sicher nicht alle teilen werden oder mögen. Und die ich nur andeuten kann, die wir vor allem gemeinsam ansteuern müssten. Mit dem ersten Schritt: Wenn wir in das nächste Gasthaus zum Genuss gehen, wenn wir dort mit Bewusstsein bestellen – wenn uns die Herkunft der Produkte interessiert, das Leben der Schweine und der Rinder und vor allem der Bauern, denn selber werden wir mit den Nutztieren nicht mehr klar kommen. Eher noch mit dem Gemüse, das wir in diesem Heft besonders preisen. Wer seinen kleinen Garten, und sei es auf dem Balkon, mit Liebe bestellt, der wird seine Zeit nicht mit Gefechten gegen verlieren, sondern mit Gemüse für den großen Genuss. Ja, ich bin überzeugt, wer sein eigenes Gemüse zieht, der wird vom Geschmack begeistert sein, aber auch mehr Demut für die bäuerliche Arbeit gewinnen. Und verstehen, welch gewaltiger Aufwand es ist, bis die Gemüse-Insel Reichenau jedes Jahr wieder gewaltigen Ertrag zeitigt. Denn von dort kommt das meiste Gemüse in unsere Gasthöfe. Die Reichenau, liebe Kollegen vom Stern, sie sollte im Grund Euer Traumziel sein. Oder wenigstens das „Alte Land“, das ist von Hamburg aus nicht so weit. Jeder Traum findet

sein Ziel erst, wenn wir die Wurzeln der Träume begreifen – mit Wurzeln, die wir uns gleich noch einverleiben. Daher zum Schluss noch einige Tipps: Unsere Winzer am Bodensee? Oder die Senner auf unseren Käse-Alpen? Der Geheimtipp Zurwies an der Milchstraße gar, in dem die Kollegen endlich verstehen würde, warum ein Ärschle gepfeffert sein muss? Oder die Reise in das surreal schöne Hopfenland im Herbst, in ein wildes Tobel, ins Moor, nach Steinhäusern zur schönsten Dorfkirche? Die Tipps sind endlos, mit unserer Ausstellung LandEatArt haben wir aber auch schon mal demonstriert, wie der Genuss bei uns direkt aus der Landschaft entsteht. Wir haben 12 Köche in 12 Landschaften gestellt, auch vor einen Drumlin, dem schönsten, dem weiblichsten Beleg für unsere Landschaft, die gerade damit ein Versprechen ist. Welch andere Landschaft kann eine solche Vielfalt bieten? Eine solche Kombination von Landschaft, Bauern, edlen Produkten, lauschigen Dörfern und den Dorfwirtschaften als ihrer Seele. Dort tischen wir alles auf, was die Region zu bieten hat, dort sollten wir uns alles einverleiben, damit in schönster Alchemie Leib und Seele sich gemeinsam himmlisch fühlen.

Dieses Versprechen unserer Heimat gilt es zu bewahren. Und dieses Traumziel am Ende der Welt hat der Stern gedruckt: „Wer sich in der Wildnis verlieren will, ist hier richtig: Die Adelegg mit ihren Tobeln und wilden Bächen wirkt wie eine urzeitliche Landschaft. Einer der schönsten Wege ins dunkle Herz des Allgäus: von Rohrdorf über die Himmelsleiter hoch zur Zengerles Alpe und dann hinunter ins Schattenreich des Allgäus.“ Leider nur hat der Stern nicht www.isny.de für Infos dazu gestellt, wo sich auch meine Wandertouren finden. Und natürlich haben sich meine schönen Allgäuer Tobel in Hamburger Schluchten verwandelt, die wilden Bergbäche in „rauschende Bäche“ – Ganghofer lässt grüßen...