



Wo Oberschwaben in sich selbst ruht...

Déjà-vu: Wir haben die Köche in die Landschaft gestellt. Wo sie die besten Produkte auftischen, direkt vom Feld, an der Wurzel des Geschmacks. Besser lässt sich die Aktion LandZunge nicht darstellen! Kommen Sie mit auf eine Reise von Steinhausen nach Steibis, vom Acker bis zur Alpe. Einmalige Bilder einer Ausstellung, die mehr als alle Worte sagen!



Das Feld, die Kirche, das Dorf und der Koch: Dieses Bild ist eine Ikone. „Die schönste Dorfkirche der Welt“ steht stolz in Steinhausen. Im Herzen Oberschwabens, an diesem barocken Fleck der Region, wird die Seele der katholischen, der lebenslustigen Region offenbar, das Bild macht uns andächtig. Ein glückliches Dorf, denn die Dorfwirtschaft schaut hier der Kirche noch direkt ins Gesicht. Eine Dorfwirtschaft mit Hotel, gut gerüstet für die Zukunft, mit einer populären Küche gesegnet, die nicht nach den Sternen greift und doch himmlisch schmeckt. So wie das barocke Huhn, das uns Koch und Wirt Bernd Heinzelmann für eine Ausstellung mitten im Feld aufgetischt hat! Ein Rezept, das aus der Landschaft stammt,

aus dem Feld genährt ist: Die Gerste gedeiht hier prächtig, ob im Frühjahr oder im Herbst gesät. Die Gerste ist eine wahrlich biblische Frucht, die ersten Bauern nutzten sie schon in der Steinzeit für Brot und Bier, beides Garantien für den Genuss! Im Schweiß ihres Angesichts sollten sie ihre Felder bestellen – da tun wir uns heute doch um einiges leichter! Der biblische Auftrag aber bleibt uns im Nacken: Macht euch die Erde untertan! Aber bitte mit Maß! So müssen wir uns neu besinnen, Felder und Äcker neu denken! Nicht die Masse des Kornes kann das Ziel sein, sondern die Qualität. Erst wenn die Bauern das Feld bestellt haben, können unsere Wirte auftischen. So lautet das Leitmotiv der Aktion Land-

Zunge. Das wir mit all unseren Fotos immer wieder anschaulich machen wollen. Die Magie der Landschaft, Dorf und Kirche, die Magie in der Küche. Im Jargon des Fußballs: Entscheidend ist aufm Feld, am Herd, auf dem Tisch. Selten haben wir unser Leitmotiv besser ausgedrückt als mit diesem Bild...



Wo das Moor Oberschwaben und das Allgäu vereint

Das Wurzacher Ried ist ein Kleinod der Natur, ein Kleinod von beachtlicher Größe, im Kern längst gerettet, ein Schatz der Region, ja von Europa. Ein Magnet für Besucher, mit Naturschutzzentrum, der Ausstellung „Moor Extrem“, mit großen Bereichen, die tatsächlich „unberührt“ sind und bleiben. Aber auch mit wunderbaren Flächen, die auf Stegen begangen und erfahren werden können. Was für eine Einkehr, die Stimmung im Moor ist heute so mystisch wie ehemals. Das Wurzacher Ried liegt aber auch direkt auf der Grenze von Oberschwaben und dem Allgäu, Dieter Hierlemann hat hier mitdendrin aufgetischt, auch wenn sich nur noch selten ein Rebhuhn hier einstellt. Sein Adler in Dietmann ist nicht nur eine Idylle am Rand von Dorf und Ried, Dieter ist auch ein Koch der Sonderklasse, ein Pionier der Aktion LandZunge, der immer schon regionalen

Produkten den Vorzug gab. Der immer wieder besondere Aktionen bietet, auch Anfänger zum Krebsessen verführt, einen Gänsebraten höchster Güte zelebriert und hier noch einmal Franz Renner bewirbt, der viele Jahre seines Lebens dem Moor, dem einmaligen Wurzacher Ried geweiht hat. Im Moor ist die Artenvielfalt nicht so groß, dafür aber bietet ein solches Ökotope eine Heimat für ganz besondere Tiere und

Pflanzen, bis hin zum fleischfressenden Sonnentau, der eben auch weiß, was gut ist. Die Einkehr im Adler kann manchmal sehr ruhig und genussvoll sein, oft aber auch stimmungsvoll im Saal – denn Dieter Hierlemann ist seit vielen Jahren ein Garant für Kleinkunst vom Feinsten. Auch ein LandZunge-Kabarett fand hier bereits eine berufene Bühne...





Die meisten Bildern auf diesen Seiten haben wir schon mal bei einer Ausstellung in Wolfegg gezeigt. Die Panoramen hat Markus Leser mit Rudi Holzberger inszeniert, die Stimmungsbilder in den Gasthöfen hat Ernst Fessler eingefangen. Künftig präsentieren wir die besten Fotos, aus dem Magazin LandZunge auch im Internet: Kunst, Genuss, Küchen und Köche und viel Landschaft...

www.kunstlandgenuss.de

Im Allgäu blüht noch manche Wiese wild!



Die Blumenwiesen, ja, sie sind selten geworden, haben sich an steile Hänge oder auf feuchte Flecken zurück gezogen. Die Blumenwiese ist das Paradies für die Bienen und Insekten, die uns die bedrohte Natur schmerzlich ins Bewusstsein gerufen haben. Was für ein Glück, wenn wir solche Wiesen noch finden, wie hier im wilden Westallgäu bei Stiefenhofen. Und was für ein Glück, wenn sie einem Wirt gehört, der sie

nicht nur wachsen und blühen lässt, sondern die Wiese eben auch sorgsam nützt, die Blüten und die Wildkräuter pflückt und in seinem „Kräutergasthof“ auf den Tisch bringt, die Gäste mit den Farben, dem Geschmack und den gesunden Wirkungen verzückt. Axel Kulmus vom Rössle in Stiefenhofen ist ein solcher Wirt und wieder ein vorzügliches Exempel für die Aktion LandZunge! Gerade im Allgäu sind die Kräuter wieder in Mode gekommen, sie werden von „Kräuterhexen“ und guten Wirten gehegt und gepflegt. Das Allgäuer Kräuterland vereint die neuen

Botschafter der alten Pflanzen, der wilden Kräuter wie der Gartenkräuter. Stiefenhofen zählt zu den Kräuterdörfern, Axel Kulmus hat sich vom nahen „Artemisia“ inspirieren lassen und direkt vor dem Haus einen duftenden Kräutergarten angelegt, in dem er sich so gerne bedient wie in der Wiese. Die Jäger liefern auch ihm das Wild direkt ins Haus, das Fleisch von Rind und Schwein stammt sowieso aus der Region. Das Gasthaus ist innen so schön wie außen, die alte Grenze von Vorderösterreich geht mitendurch, so ist die Einkehr in der Grenzerstube ein Grenzerlebnis. Das sich mit

dem Duft der Kräuter verbindet, die im Rössle aufgetischt werden. Der Geschmack der Region: Mal gedeiht er im Feld, mal im Wald oder im Moor, mal in der Wiese oder im Garten. Die guten Köche finden ihn und tischen für uns auf! Selten nur so schön auf der Wiese, daher sollten wir vor oder nach der Einkehr auch die einmalige Landschaft der Region genießen!

