





llgäu und Oberschwaben: Ein Schlaraffenland für Genießer.
Falls sie all die Geheimtipps kennen: den besten Käse, die beste Wurst, den besten Ländle-Most oder ein Lebenselixier von der Allgäuer Alpe in höherprozentiger Form. Die Stiftung LandZunge rückt die Geheimtipps mit der Kür der RegioSchmecker ins Rampenlicht.
Das Projekt für die Region wird über Leader gefördert.









Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



Tn einer ersten Runde wurden 2014 bereits 13 Aus-■ zeichnungen in Gold für handwerklich hervorragend gemachte Lebensmittel vergeben vom Holunderblütensirup aus Fronreute über den Butterblumenkäse aus Maierhöfen oder die Rüsselsülze aus Lindau bis zum Ländlemost aus Bergatreute. Die kompetente Jury um Alt-Landrat Dr. Haisch oder den Ofterschwanger Bürgermeister Alois Ried war begeistert und hoffte auf noch mehr Bewerber in diesem Jahr.

Und so kam es auch: Fast 100 Produkte von rund 70 Bewerbern wurden dieses Jahr von Erzeugern und Verarbeitern, von den Genusshandwerkern aus dem Allgäu und aus Oberschwaben eingereicht. Sie mussten zunächst die Kriterien erfüllen: Bei jedem Produkt sollten natürlich die Zutaten aus der Region stammen, für die Hauptzutat (etwa das Mehl beim Brot, Äpfel beim Saft) ist

die regionale Herkunft zwingend. Die Produkte müssen zudem in der Region verfügbar sein – auf dem Wochenmarkt, im Dorfladen, im Supermarkt, zumindest im eigenen Hofladen.

Die Jury hatte dann einen prall gefüllten Arbeitstag im Land-Zunge-Gasthaus Kreuz in Mattenhaus zu bewältigen. Aussehen samt Verpackung waren zu bewerten Geruch und sensorische Oualitäten und natürlich vor allem der Geschmack, der doppelt gewichtet wird. Gut, einige Ausreißer stellten die Jury vor kleinere Rätsel manche Produkte schienen auch verkünstelt, man muss ja in einem Aufstrich nicht alles wild mischen, nur damit sich die Sache originell anhört. Aber dies waren die Ausnahmen von der Regel: Ein Großteil der Produkte demonstrierte, welch ungeheure Vielfalt an Spezialitäten die Region zu bieten hat, wenn wir nur ein wenig die





Szene mit wachen Augen und sensibler Nase streifen.

Besonders schön: Die Kandidaten kamen aus der gesamten LandZunge-Region und auch die Auszeichnungen verteilten sich quer durch unsere dreifaltige Genuss-Region zwischen Allgäu-Bodensee-Oberschwaben. Genuss im ABO-Land. Gleich 30 Goldmedaillen konnte die Jury 2015 ausrufen, allesamt mit einem Noten-Schnitt unter 1,4 bewertet! Nur einige Beispiele für die reiche Palette: Sie reicht vom Zirbenzapfen-Wein der Allgäuer Gebirgskellerei in Oy-Mittelberg bis zum Naturjoghurt von Carmen Häfele aus Westernach im Unterallgäu, vom Minzelikör von Doris Nadolski aus Bad Schussenried his zu einem Schafskäse von der Alp von Franz Horn aus Missen. Vom Birnenbrand aus Eisenharz bis zum extra trockenen Sekt von Wendelin Hornstein in Nonnenhorn Der Hammer aber war eine Torte! Eine Bodensee-Apfeltorte der Konditorei Weber&Weiss aus Friedrichshafen! Meister Weiss hatte für das Kunstwerk sogar extra noch eine Bau-Anleitung mit geliefert! Wer diese Offenbarung probieren will, muss nur einen Ausflug an den See wagen. Zur Konditorei oder direkt an die See-Promenade ins "Wirtshaus am See". Dort im neuen LandZunge-Gasthof gibt es die Bodensee-Torte und noch mehr solcher Verführungen... Noch einige Geheimtipps gefäl-

lig? Bitte: Der Heugäuer der Brauerei Zötler etwa, den wir im Magazin bereits gepriesen haben. Von einem der "Großen" der Region produziert, aber absolut originär, mit Heu als Geschmack des Allgäus, fast schon ein Symbolprodukt für den Retro-Trend. Stichwort Heu: Auch der Heulikör von Petra Strodel vom Mockenhof bei Eisenharz hat die Jury begeistert - höchste Zeit, über Wiesen, Heu und Geschmack zu sinnieren, für die Wissenschaftler ist Heu ja eher ein Mysterium, unsere Erzeuger aber hantieren ganz unbefangen damit, sie vertrauen dem Duft

Wunderbar auch, dass die Produkte aus dem "Unterland" bis zum Lebenselixier von der Alpe









Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)







Hörmoos unsere Landschaft auch in ihrer Vielfalt widerspiegeln. So kann offenbar ein Naturjoghurt auch in Westernach bei Mindelheim wunderbar komponiert werden, ebenso wie eine Bio-Edelsalami. So wie der Hendriks-Sekt auch den Gaumen des Schreibers dieser Zeilen sehr betört hat. Denn zu seinem Leidwesen "musste" der unbeteiligte Journalist nach der Jury-Sitzung sich an der Verteilung der Köstlichkeiten beteiligen - die sich fast wie die wundersame Brotvermehrung gestaltete...

So aber hat die Aktion RegioSchmecker ihr erstes Ziel erreicht: Sie will auch und gerade den "Kleinen", den Geheimtipps, den ausgefallenen Köstlichkeiten eine starke Bühne bieten. Die Bühne ist dabei wörtlich zu nehmen: Die Kür 2014 fand einen herrlichen Rahmen in der "Dampfsäg" in Sontheim im Unterallgäu. Die Kür in diesem Jahr wurde daher schön

nach Proporz im württembergischen Allgäu angesetzt: Im "Pfarrstadel" von Reichenhofen, einer attraktiv renovierten Scheune, einem echten ländlichen Kleinod Die Landfrauen sorgten bienenfleißig wie immer für die Bewirtung, so gut wie alle Preisträger hatten aber auch ihre ausgezeichneten Produkte und oft noch andere Köstlichkeiten aus ihrem Warenkorb mitgebracht und an vielen Ständen aufgetischt. So bot sich in kurzer Zeit das Bild eines Basars, eines Marktstands der Region...

Schöner Nebeneffekt: Das Gros der gekürten Erzeuger und Genusshandwerker kannte sich oft allenfalls vom Hörensagen, so wurde der Abend auch zu einer starken Kommunikations-Börse. Da wurde stundenlang verkostet, gefachsimpelt und, wie die Politiker so gerne sagen, in die Zukunft geblickt. Denn alle waren sich einig: Das schöne Projekt sollte unbedingt



noch ein, zwei Jahre fortgesetzt werden, wir haben noch lange nicht alle Geheimtipps gefunden! So mancher Kandidat, den wir hier im Magazin schon vorgestellt haben, hat sich bislang noch nicht dem Wettbewerb gestellt, dem Kenner fallen bei dem Blick auf die Gold-Liste einige schmerzliche Lücken auf, etwa bei den Edelbrennern. aber auch bei den Käse-Spezialisten und so weiter. Vor zwei Jahren haben wir hier den regionalen "Genuss von A-Z", apostrophiert und quer durch die Region mit Beispielen das Alphabet der Genießer gefüttert - da sind noch einige Buchstaben zu haben

Und so kam auch die Idee auf, die Suche nach dem Besten in der Region mit dem Publikum, mit unseren Lesern gemeinsam noch stärker zu forcieren. Etwa mit Kür-Vorschlägen auf Postkarten, die in jedem Land-Zunge-Gasthof aufliegen. So könnten wir das einzige Manko beseitigen, das wir auch in diesem Jahr noch erkennen: So mancher Hund, will, pardon, zum Jagen getragen werden! Oder anständig ausgedrückt: Viele Erzeuger scheuen den Aufwand, da sie eh bis über beide Ohren in der Arbeit, im Käsekessel stecken! Warum also nicht die Vorschlagsliste breit öffnen...

Wenn wir dann Ende des nächsten oder übernächsten Jahres flächendeckend die Kandidaten gesucht und gefunden haben, dann wäre es sinnvoll und reizvoll, auch über ein gemeinsa-

mes Marketing für die RegioSchmecker nachzudenken. Mit einem gemeinsamen PR-Auftritt, einer gemeinsamen Internet-Präsenz, einer APP samt Navi, da ja so mancher unserer Kandidaten nun mal tief im Hinterland residiert...

Kurz: Es gibt noch viel zu tun für den Genuss in der Region. Mit solchen Kandidaten wie den ausgezeichneten Regio-Schmeckern aber ist dies fast ein Kinderspiel. Kurz: Der Abschluss dieses über Leader mit EU-Geldern geförderten Projekts sollte eigentlich eher ein Anfang sein!

Mehr Infos unter: www.regioschmecker.info









Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)





v.l.n.r: Stefan Buggle, Marlies Fimpel, Horst Schmidt, Ralf Hörger, Dr. Hermann Haisch, Renate Osswald, Martina Mayer (oben)



Kriterien



Geprüft: Die Kriterien sind streng

ie Region: Der Erzeuger-Betrieb muss in Allgäu-Oberschwaben angesiedelt sein und seine Produkte hier verarbeiten. Das sind die Landkreise OA, OAL, MN und LI samt der kreisfreien Städte im bayerischen Allgäu, in Oberschwaben RV und BC sowie der Bodenseekreis.

Die **Zutaten** für jedes Produkt sollten überwiegend regional sein.

Die **Hauptzutat** jedes Produkts muss aus dieser Region stammen. Das Produkt darf keine künstlichen Aroma- und Farbstoffe, keine Geschmacksverstärker und nur ausgewählte Konservierungsmittel enthalten.

Die Produkte sollten regelmäßig in der Region **verfügbar** sein – mindestens im eigenen Hofladen oder auf dem Markt.

Alle Produkte, die diese Bedingungen erfüllen und die mit ihrem Geschmack unserer Jury zusagen, dürfen künftig mit dem Gütesiegel "LandZunge-Qualität" auftreten.

RegioSchmecker 2014 & 2015

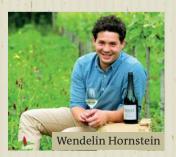
Getränke

Zötler Berglimo Heugäuer Apfel-Johannisbeere, 87549 Rettenberg, www.zoetler.de
"Pomm frizz" Apfelsaft, Mosterei Fleischer, 88368 Bergatreute
Ländle Most, unbehandelt, Mosterei Fleischer, 88368 Bergatreute
Heinrich der Kempter (Roter Bock), Zötler Braukunst, 87549 Rettenberg, www.zoetler.de
Kräutertee "Blaues Wunder", HumbergKräuter, 88410 Bad Wurzach
Zirbenzapfen-Wein, Allgäuer Gebirgskellerei, 87497 Wertach, www.allgaeuer-gebirgskellerei.de
Holunderblüten-Likör, Brennerei-Kelterei Salzgeber, 87727 Babenhausen, www.salzgeber.com
Minzelikör, DoNa&Doria, 88427 Bad Schussenried, www.dona-und-doria.de
Heulikör aus Allgäuer Wiesenheu, Pedi's Likörlädle im Mockenhof, 88260 Argenbühl, www.mockenhof.de
Birnenbrand aus Allgäuer Ştreuobst, Pedi's Likörlädle im Mockenhof, 88260 Argenbühl, www.mockenhof.de
LebensElixier Bio-Kräuterbitter-Likör, Kräuteralp Hörmoos, 87535 Oberstaufen-Steibis, www.kraeuteralp.de
Hendriks Sekt extra trocken "handcrafted", Weinhof Wendelin Hornstein, 88149 Nonnenhorn, www.gaestehaus-hornstein.de
Himbeer-Secco, Beerenhof Breitschmid, 88422 Dürnau, www.breitschmid.de



















Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Milchprodukte

Naturjoghurt, Häfele GbR, 87719 Westernach, www.haefeles.de

Joghurt Natur aus Heu-Milch, Bergkäserei Weizern, 87637 Eisenberg, www.kaeserei-weizern.de

Baldauf Bauernkäse, Gebr. Baldauf GmbH&Co. Sennerei Gestratz, 88167 Gestratz

Alpkäsle, Gebr. Baldauf GmbH&Co. Sennerei Hopfen, 88167 Stiefenhofen, www.baldauf.de

Rutzhofer Bergkäse, Heumilchsennerei Rutzhofen, 88167 Stiefenhofen, www.rutzhofen.de

Adelegger-Bergkäse, Käsküche Isny, 88316 Isny, www.kaeskueche-isny.de

Bergstätter Alp-Schafskäse "St. Raphael", Minikäserei Missen, 87547 Missen-Wilhams, www.bergstaett-kaese.de

Straßfelder Weichkäse, Bauernladen Wetzler, 87776 Sontheim, www.wetzlers-bauernladen.de

Bergwies Butterblumenkäse, Bergwies Biokäserei, 88167 Maierhöfen, www.bergwies-biokaeserei.de

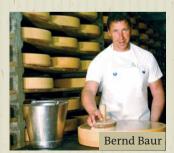
Wurst

Dicke Schübling, Metzgerei Josef Schön, 87634 Günzach, www.metzgerei-schoen.de

Rüsselsülze vom LandSchwein, Metzgerei Schmieger GmbH, 88131 Lindau, www.partyservice-schmieger.com

Allgäu-Salccia, Metzgerei Wegmann, 88410 Bad Wurzach, www.metzgerei-wegmann.de

Bio-Edelsalami vom Galloway Rind, italienische Art, 87719 Mindelheim









RegioSchmecker 2014 & 2015

Fisch

Bodenseefisch-Frikadelle, Fischerei Horst Bichlmaier, 88142 Wasserburg, www.bichlmaier.de Geräuchertes Forellenfilet, Forellenzucht Ingrid Roth, 88416 Erlenmoos-Oberstetten

Backwaren

Dinkelseelen "Die Kernige", Bäckerei Markus Holderied, 88161 Lindenberg, www.baeckerei-holderied.de Dinkel-Sprossen-Rolle mit Leinsamen-Kruste, Schneiders Backstube, 88410 Bad Wurzach-Haidgau www.schneiders-backstube de

Spezialitäten

Original Schwäbischer Kartoffelsalat, Kartoffelhof Steinhauser GbR, 88451 Dettingen/Iller, www.kartoffelhof-steinhauser.de Original Allgäuer Schlutzkrapfen mit Bierkäsefüllung, Natur-Landhaus Krone, 8167 Maierhöfen www.naturlandhaus-krone.de

Apfel-Balsam-Essig im Eichenfass gereift, Adrian Manufaktur (VomFass AG), 88289 Waldburg, www.vomfass.de



















Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

Bio-Leinöl, Biohof Anton und Diana Bufler, 87784 Westerheim

Rapsöl "Kalte Küche", kalt gepresst, Erika und Dieter Moosherr GbR, 88499 Altheim, www.oel-hofladen.de Holunderblütensirup, Rimmele GbR, 88273 Fronreute, www.rimmeleshuehnerhof.de

Süßes und Desserts

Pflaumen-Chutney mit Cranberries, DoNa&Doria, 88427 Bad Schussenried, www.dona-und-doria.de
Allgäuer Wiesenheu-Fruchtaufstrich, Pedi's Likörlädle im Mockenhof, 88260 Argenbühl-Eisenharz, www.mockenhof.de
Allgäuer Schwarzes Johannisbeergelee mit Allgäuer Absinth, Spirituosen vom Knolpershof, 88239 Neuravensburg,
www.brennerei-gauss.de

Giersch-Kresse Pesto, sell g'machts UG, 88167 Stiefenhofen, www.sellgmachts.de
Birnen-Paprika-Chutney, sell g'machts UG, 88167 Stiefenhofen, www.sellgmachts.de
Schoko-Bussis, DoNa&Doria, 88427 Bad Schussenried, www.dona-und-doria.de
Bodensee-Apfeltorte, Konditorei Weber&Weiss, 88045 Friedrichshafen, www.weber-weiss.de









