

Einladung Pressereise Kulinarisches Erbe im Allgäu

Allgäuer Küche: von geschützten Produkten, Passagieren der Slow-Food-Arche bis hin zu besonderen Genusschätzen-, orten und lokalen Spezialitäten

Donnerstag, 08.09. bis Sonntag, 11.09.2022

Dass das Allgäu mehr kann außer **Kühe, Käse, Kräuter**, wollen wir auf dieser Reise durchs Allgäu zeigen. Selbstverständlich kommen wir nicht an diesen drei Ks vorbei. Sonst wären wir auch nicht authentisch. Doch wollen wir Ihnen zeigen, wie Initiativen sich schon lange vor dem aktuellen Trend der regionalen Produkte für genau diese hochwertigen Lebensmittel eingesetzt haben. Ihnen ist es zu verdanken, dass wir heute die Allgäuer Seele genießen können. Dass das Original Allgäuer Braunvieh nicht nur als Landschaftspfleger eingesetzt wird. Altes Wissen um Zubereitung alter Obstsorten, um den unnachahmlichen Geschmack gesunder Kräuter und Wurzeln und das Wiederentdecken alter Getreidesorten wie es sie einst auch im Allgäu gab – denn ohne Brot ist alles nichts, ist aus den Kochbüchern hervorgeholt worden. Und neu interpretiert. Und so kommt es, dass wir heute in Restaurants speisen können, die mit einem grünen Michelin Stern ausgezeichnet wurden.

Wir laden Sie ein zu einer Reise, in der der Wirt noch Landwirt ist, wo der Älpler Kräuter und Wurzeln zu Destillaten veredelt, wo es im Hotel Milchwell© gibt. Und wo selbst in den historischen Städten Wissen um Brot noch nach 500 Jahren gepflegt wird. Lernen Sie genussvoll unsere typischen und geschützten Lebensmittel kennen und die Macher und Mächlerinnen, die dies ermöglichen. Wir freuen uns auf Sie!

Donnerstag, 08.09.2022

Günztaler Weiderind, Abendessen im Grünen-Stern-Michelin-Restaurant

Anreise bis 15:00 Uhr nach Memmingen (Bahnhof oder Parkplatz) – gemeinsame Fahrt zur Weide der Stiftung Kulturlandschaft Günztal, auf dem von drei Frauen geführten Rothach-Hof <https://guenztal-weiderind.de/>

Die Kulturlandschaft Günztal hat sich schon vor Jahren zur Aufgabe gemacht, das Original Allgäuer Braunvieh, eine vom Aussterben bedrohte Haustierrasse, zu schützen. Was die Tiere so wertvoll macht, wie sie bis zur Weideschlachtung respektvoll behandelt werden, hören wir aus erster Hand. Das Günztal ist übrigens das längste Bachsystem Bayerns, mit entsprechend hochwertigen Fischzuchten und auch altes Getreide wächst hier. Und wird vor Ort in Mühlen verarbeitet.

Abends CheckIn Allgäuhotel Tanneck **** **Milchwell©** zeichnet das Haus aus www.hotel-tanneck.de

Das Hotel Tanneck haben wir ausgesucht, weil Familie Schwegler sich ihrer Wurzeln besinnt und örtliche Milch, Molke, Honig und Kräuter in ihr Wellness-Konzept einbauen. Und so ist die Milchwell© entstanden, wofür sie mehrfach ausgezeichnet wurden. Ein ganzheitliches, regionales Wohlfühl-Konzept.

<https://www.hotel-tanneck.de/de/wellness-spa/milchwell-behandlungen/>

19:00 Uhr: Abendessen im **FREISTIL**. Restaurant in Ofterschwang.

Küchenchef Constantin Kiehne und sein Team laden zu **feinem Essen mit saisonalen und regionalen Produkten** ein. Das 2022 mit dem Grünen Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant überrascht mit abwechslungsreichen und kreativen Gerichten.

www.kiehnes-freistil.de/restaurant/

Freitag, 09.09.2022

Alpvielfalt im Gunzesrieder Tal und wie ein Dorf-, Landwirt und Hotelier mit dem German Design Award ausgezeichnet wird

09:30 Uhr: Wanderung entlang des Themenwegs „Alpvielfalt im Gunzesrieder Tal“; begleitet vom Experten Emmerich Heilinger (Milchwirtschaftlicher Verein) und Theresia Schwarz vom Verein Allgäuer Alpgenuss. Auf der dreieinhalb stündigen Wanderungen erfahren wir vom harten, aber erfüllenden Leben in der Alpwirtschaft und welche Philosophie der Verein Allgäuer Alpgenuss verfolgt. Eine Vielzahl an Senn- und Galtalpen sind Teil der Initiative und setzen auf regionale Produkte – aus Respekt und zum Erhalt der Allgäuer Kulturlandschaft, im Sinne ihrer Vorfahren und nachkommender Generationen. Abgerundet wird die Wanderung durch eine Rast auf ausgewählten Sennalpen. Bei einer zünftigen Brotzeit dreht sich alles um die vier geschützten Allgäuer Käsesorten.

<https://www.alpsee-gruerten.de/berge/wandern/details.html#/45/Themenweg-Alpvielfalt-im-Gunzesrieder-Tal>

Wir legen rund neun Kilometer zurück und kehren auf den Alpen ein: bitte mit gutem Schuhwerk kommen!

15:30 Uhr: Weiterfahrt

16:30 Uhr: Abendessen und Übernachtung im Elgass, Eglofs: Hier ist der Wirt Landwirt und Hotelier, Gründer und Mitglied der Stiftung LandZunge. Ohne die Vision und den Mut, Historie und Moderne, Geschichte und Architektur zu verbinden, hätte Josef Ellgass wohl kaum den German Design Award gewonnen. Ein Dorfwirt, der überrascht. Nicht nur in seiner Küche!

<https://www.hotel-ellgass.de/>

Samstag, 10.09.2022

Leicht wandern im Naturpark Nagelfluhkette – Wurzeln und Kräuter in Destillaten, Streuobst zu Dessert und feines Kräutermenü

09:00 Uhr: Steibis - mit der Imbergbahn hinauf. Über den Wanderweg Alperlebnis zur Alpe Hörmoos und Besuch der dazugehörigen Kräuteralpe. Michael Schneider veredelt auf der höchstgelegenen Destillerie Enzianwurzeln, Bergkräuter und wilde Früchte. Steinpilze aus dem Naturpark Nagelfluhkette destilliert er zu ungewöhnlichen Erzeugnissen. Destillate, Liköre, Absinth, Elixiere und Parfums für die Spitzengastronomie sind das Ergebnis.

12:00 Uhr: Mittagessen auf der Alpe Hörmoos mit klassischen Allgäuer Kässpätzlen

13:30 Uhr: Wanderung zur Bergbahn

15:00 Uhr: Nachmittags im Tal: Die Allgäuer Käsestraße und Streuobstwiesen. Vom Allgäuer Kavill und Zabergäu. Hier wird 's lieblich!

18:00 Uhr: Abendessen beim Kräutewirt, im Gasthof Rössle: Axel Kulmus kocht was er im Garten hat: Kräuter, Gemüse, Honig. Alle anderen Zutaten bezieht er als eines der ersten Mitglieder von LandZunge aus der Region. Durch seine Stube verläuft übrigens die ehemalige Grenze zwischen Bayern und Österreich! Sein legendäres Kräuter-Menü rundet den Abend ab. Übernachtung im Elgass, Eglofs.

<https://www.roessle.net/biergarten-kraeutergarten/kraeutewirt/>

Sonntag, 11.09.2022***Abreise, Wangen, Bahnhof***

Wangen: Sonntags pflegen viele Allgäuer und Allgäuerinnen ihre Seele. In doppelter Hinsicht: Für viele gehört der Kirchgang zum Sonntag wie die Seele auf den Frühstückstisch. Wir führen Sie zur ältesten Bäckerei Deutschlands, in der nach alter Tradition seit Jahrhunderten Seelen gebacken werden. Heute sind Seelen in der Arche des guten Geschmacks aufgenommen.

Infos über alle 15 Spezialitäten Kulinarisches Erbe Allgäu unter
www.kulinarischeserbe.allgaeu.de

An- und Abreise: Da uns das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt, sind unsere Pressereisen im Jahr 2022 so konzipiert, dass während der Reise keine Autos benötigt werden.

Gerne organisieren wir einen Transfer vom Bahnhof zum Hotel.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Simone Zehnpfennig, zehnpfennig@allgaeu.de, Tel. 0831 5753737, mobil unter 0173 130 2405