

REISEN

Einfach gut!

Sie brauen Bier, backen Brot und züchten Strauße – stets bedacht auf Nachhaltigkeit und Qualität. Wer den Geschmack feiner, unverfälschter Produkte schätzt, ist in der Region Oberschwaben-Allgäu goldrichtig.

VON
MARTIN REUSE

Manchmal sind es die unvorhersehbaren Ereignisse, die dem Leben eine neue Richtung geben. Für Bäckermeister Leonhard Menig war es die Coronawelle, die ihm einen Neuanfang bescherte. 2018/19 hatte sich der rührige Handwerker selbstständig gemacht und zunächst in der Leutkircher Genussmanufaktur auf lediglich 70 Quadratmetern seine Backwaren hergestellt und verkauft. Als dann das Virus um sich griff und sich das Geschäft auf die Märkte der Region verlagerte, wo mehr und mehr Kunden die Qualität seiner Produkte schätzen lernten, kaufte er sich ein größeres Grundstück an der Autobahn A 96 und ließ dort eine gläserne Schaubackstube mit Verkaufsbereich und Café errichten.

Im Oktober 2022 war Eröffnung, und seither läuft der Laden. Menigs Erfolgsrezept: „Ein sehr kleines Sortiment, aber jedes Produkt mit einzigartigem Charakter von hoher Qualität.“ Im Angebot sind lediglich zehn Brotsorten, drei bis acht Sorten Kleingebäck, also Brezeln, Brötchen und Seelen, sowie ein paar süße Stückchen. Dabei achtet der 45-Jährige auf kurze Wege, bezieht seine Zutaten aus der Nachbarschaft und verwendet keinerlei Backmischungen. „Ich will mit dem Teig arbeiten, ihn riechen und ihm vor allem Zeit geben“, sagt er. Und für interessierte Hobbybäcker, die ihm und seinen Mitarbeitern nicht nur zuschauen wollen, bietet er auch Backkurse an.

Dem Grundprinzip Nachhaltigkeit haben sich auch Angela und Wolfgang Abler mit ihrer Biolandwirtschaft „Fruchtbares“ bei Bodnegg verschrieben. Auf

dem geradezu paradisiac anmutenden Hofgut, wo ein großer Garten mit altem Baumbestand und Gemüsebeeten zum Flanieren und gemütlichen Verweilen einlädt, will das Paar seine Gäste und Hofladen-Kunden auf Ideen bringen, wie sich naturnaher Anbau auch daheim im eigenen Umfeld verwirklichen lässt. Zum Gruppenevent im hofeigenen Kochstudio gehört daher nicht nur das Zubereiten selbst geernteter Köstlichkeiten, sondern auch das eine oder andere Wissenspöppchen über Pflanzen, Ernährung und Gesundheit.

In Oberschwaben gibt es auch Exotik

Dabei legen die bodenständigen Oberschwaben großen Wert auf heimische Produkte und die Bewahrung alter, manchmal fast vergessener Schätze. So befindet sich die bereits erwähnte Genussmanufaktur in Leutkirch-Urlau in einem historischen Brauereigebäude aus dem Jahr 1904, das 2019 im Zuge eines Bürgerprojekts wiederbelebt wurde und heute 16 ganz unterschiedliche Kunst- und Genusshandwerker beherbergt. Verteilt auf mehrere Etagen findet die Kundschaft neben Käse, Kaffee oder Gin auch

Bei den Kochevents von „Fruchtbares“ wird Gemüse frisch aus dem Garten verarbeitet.
Foto: Martin Reuse

handgewebte Textilien, Töpferwaren, Schmuck und vieles mehr. Dabei lassen sich die Inhaber gern bei der Arbeit zuschauen und geben bereitwillig Auskunft über ihre in der Regel handgefertigten Waren.

Eine kleine Brauerei zählt gewissermaßen als Hommage an die ursprüngliche Nutzung ebenfalls dazu, wobei Bier in der für ihren Hopfenanbau bekannten Region natürlich zur Grundversorgung gehört. Um dazu einen Beitrag zu leisten und die in Aulendorf jahrzehntelang brach liegende Brautradition wiederzubeleben, gründete der gelernte Brauer und Mälzer Flo Angele kurzerhand die dortige Schlossbrauerei. Seit nunmehr zehn Jahren braut er in einer denkmalgeschützten Säulenhalle seine Gerstensäfte streng nach Reinheitsgebot und schenkt diese im zugehörigen Wirtshaus mit einladendem Biergarten aus.

Bei aller Liebe zur auch landschaftlich traumhaften Heimat mit all ihren Gepflogenheiten und Traditionen traut sich

so mancher, die gewohnten Pfade zu verlassen. So zeigt Wolfgang Schmid mit seiner Straußenfarm in Waldburg, dass das oberschwäbische Gras nicht nur glücklichen Kühen, sondern auch den afrikanischen Laufvögeln schmeckt. Auf seinem Hof hat er mittlerweile mehr als 300 Tiere, deren Zucht er als „sehr angenehm“ bezeichnet. „Kühe oder Schweine müssen zu bestimmten Zeiten gefüttert oder gemolken werden, und sie sind laut und stinken“, sagt er. Strauße seien dagegen äußerst pflegeleicht, und das nicht aus Massenhaltung stammende, magere Fleisch sei sehr gesund und schmecke ausgezeichnet. Im Rahmen von Führungen habe er davon schon viele Besucher überzeugen können.

Sagt's und stellt gleich eine verlockend bestückte Platte mit frischer und geräucherter Straußenwurst auf den Tisch: Oberschwabens Leckerbissen tragen auch eine Prise Exotik.



Eine Woche alt ist das Straußenküken auf Wolfgang Schmid's Hand.
Foto: Martin Reuse



Angela Abler gibt ihr Wissen über Gesundheit und Ernährung gerne weiter. Foto: Martin Reuse



OBERSCHWABEN

Anreise
Mit dem Regionalzug nach Leutkirch, Kißlegg, Ravensburg und Aulendorf, www.bahn.de. Da die beschriebenen Ziele meist nicht in den Ortszentren sind, empfiehlt sich die Mitnahme von Fahrrädern, sonst auf den ÖPNV ausweichen.

Unterkunft
Mitten im Grünen zwischen Wangen und Kißlegg liegt das Hofgut Farny, ein 4-Sterne-Hotel mit angeschlossener Brauerei. Doppelzimmer mit Frühstück ab 119 Euro. www.hofgut-farny.de. Im Leutkircher Ortsteil Urlau, unweit der Genussmanufaktur, bietet der historische Dorfgasthof Hirsch neben regionaler Küche auch Gästezimmer an. DZ/F ab 85 Euro. www.dorfgasthof-hirsch.de

Aktivitäten
Schaubackstube und Café von Leonhard Menig: www.allgaeuer-genussbaeckerei.de
Biohof „Fruchtbares“ mit Hofladen von Familie Abler: www.fruchtbares.de
Kunst- und Genusshandwerker im historischen Brauereigebäude: www.allgaeuer-genussmanufaktur.de
Bierbrauerei von Flo Angele: www.schlossbrauerei-aulendorf.de
Slow-Food-Restaurant „Esszimmer“ in Mittelbiberach: www.restaurant-esszimmer.de
Café „Im Zimmer“ und Wirtschaft zum „Rothen Ochsen“ in Laupheim. Jette serviert leckere Frühstücksbrote im skandinavischen Stil, während ihre Eltern im Restaurant Tapas-Abende veranstalten, wo auch Schnäpse und Liköre der Marke „Stilvol“ kredenzt werden - www.rothen-ochsen.de, www.stilvol.de

Allgemeine Informationen
www.oberschwaben-tourismus.de MR



Meine Reise 2023

Vier Highlights zu jeder Jahreszeit

Die Naturparkregion Reutte bietet einzigartige und abwechslungsreiche Urlaubs- und Ausflugsziele für Jung und Alt. Lassen Sie sich die „Vier Highlights“ nicht entgehen!

Bad + Sauna genießen	Bahn + Hütten erleben
Burg + Museum entdecken	Brücke erobern

reutte
TVB Naturparkregion Reutte
T: +43 5672 62336 | info@reutte.com
www.reutte.com



Bergherbst am Lech

Regionalität • Ursprung • Kultur • Tradition

Wir heißen Sie in unserer Ferienanlage „Lechappart“ mitten in der herrlichen Naturparkregion Reutte herzlich willkommen! Zu jeder Jahreszeit finden Sie hier bei uns eine große Vielfalt an Natur- und Kulturerlebnissen, sportlichen Sommer- und Winteraktivitäten sowie Spannung pur. Ein Urlaub ganz nach Ihren Wünschen!

- Wohnkomfort in exklusiven Appartements
- direkt am Lechradweg | Wandergebiet Hahnenkamm
- Zahlreiche Ermäßigungen mit der Gäste Aktiv Card
- kurze und mautfreie Anreise (Stuttgart 226 km)

Bergherbst Spezial (bis 15. November 2023) –10% auf den regulären Übernachtungspreis, Mindestaufenthalt 2 Nächte

Ferienhaus Lechappart
Bergbahnstraße 1
A-6604 Höfen/Lechtal
Tel. 0043 5672 21660
office@lechappart.at
www.lechappart.at



Herbst – Auszeit zum Wohlfühlen Wandern und Wellness in Deutschland

Durchatmen in wunderschöner Natur an der Deutschen Weinstraße, gutes Essen genießen, sich verwöhnen lassen und entspannen – bei uns finden Sie ein perfektes Gesamtpaket. Lassen Sie nach einer Wanderung durch die Weinberge oder durch den Pfälzer Wald in Heussers Wellness-Oase auf über 2000m² mit großer Saunalandschaft und Hallenbad die Seele baumeln.

Kurz mal weg und den Herbst genießen, wir haben das passende Paket.

1 ÜN inkl. Sekstfrühstück, Nachmittagssnack, Dinnerbuffet und vielen Inklusivleistungen ab € 125,00 pro Person im DZ

Tipp: Genießen Sie die Pfälzer Weinreise nach Bad Dürkheim mit 2 Übernachtungen inkl. Weinmenü, Verwöhnhalbpension und entspannender Massage.

Gartenhotel Heusser ****Superior
GmbH & Co. KG
Seebacher Str. 50-52
67098 Bad Dürkheim/Pfalz
0 63 22 / 930-0
www.hotel-heusser.de

