

Südkland Köche

Allgäu Kleinwalsertal

TOP THEMA
Die Speisekarte
Was gibt es
heute hier
zu essen?



www.suedland.net



Angus Rumpsteak
in der Kräuterkruste gebraten
mit buntem Gemüse
von Susanne Rimmele





WAS DER WEIN ZUR SPEISE,
IST DER ESPRESSO
NACH DEM MENÜ



Dallmayr

Leidenschaft für die Gastronomie

Das Aroma frischer Minze verbindet sich mit einem Hauch Jasmin, abgerundet durch einen fruchtigen Nachklang. Wie beim Wein zeichnen sich sortenreine Kaffees aus einer Region durch ihren speziellen Terroirgeschmack aus.

Ein wunderbares Geschmackserlebnis mit Dallmayr Kaffee.



Lassen Sie sich von unseren Dallmayr Kaffee-Sommeliers beraten!

gastronomie@dallmayr.de oder Telefon 0531 - 38002 400

www.dallmayr-gastronomieservice.de



Erich Schütz und Njoschi Weber

Was gibt es *heute* hier zu essen?

Die Speisekarte ist die Visitenkarte des Kochs. Wer sie zu lesen weiß, erkennt dahinter schnell die Philosophie und Leistungsstärke der Küche. Eine Standardkarte, ohne frische Produkte der Saison, reizt keinen Gast, der auf frische und gesunde Lebensmittel und Qualität achtet. Feinschmecker kennen den Saisonkalender und wissen in welcher Region sie sich befinden. Die Frage ist nicht: Was gibt es das ganze Jahr über zu essen, wie bei der Hamburgerbude um die Ecke, sondern was gibt es heute hier zu essen? Welches Gemüse ernten die Bauern gerade, welche Fische haben Schonzeit und welche Tiere Saison? – Eine Tagesempfehlung des Kochs, oder eine Tageskarte, verraten die Grundvoraussetzung einer guten Küche, denn sie garantiert: Hier wird frisch gekocht!

Die Speisekarten, der in unseren Magazinen vorgestellten Köche, lesen sich wie ein Reiseführer in die Region. Im Breisgau gibt es im Frühling den ersten Bärlauch, im Markgräflerland den frischen Spargel, im Schwarzwald schon bald die ersten Pfifferlinge und natürlich Hinterwälderrind, während am Bodensee im Frühling der Hecht serviert wird und im Sommer der Felchen. Im Allgäu möchte der Gast den Geschmack der Bergwiesen, der Kräuter im Käse und die Eier in den Spätzle schmecken. Die Jahreszeiten und die handwerkliche Kochkunst spiegeln sich in all den Speisekarten unserer Südländ Köche wieder. Das ganze Jahr über gültige Standardspeisekarten mögen für die Klassiker wie Zwiebelrostbraten und Bratkartoffeln ausreichen, locken jedoch keine neugierigen Zungen.

Die Speisekarte ist der Angebotskatalog der Küche, die interessantesten Gerichte aber stehen zweifelsfrei – das ergab unsere Recherche bei unseren 160 Südländ Köchen – immer auf der Tageskarte, hier ist das Angebot zwar beschränkt, aber garantiert frisch! Hier überraschen die Köche gerne mit ihren eigenen Lieblingsgerichten. Immer mehr gilt für die Südländ Köche from nose to tail (von Kopf bis Schwanz). Das heißt, während sie auf der Standardkarte das Rindersteak mit Pommes anbieten, stehen auf der Tageskarte Rinderzunge mit Madeirasauce und frischem Gemüse oder Ochschwanz mit Kartoffelpüree und Spinat. Auf der Standardkarte steht das Kalbsfilet, aber auf der Tageskarte die Kalbsleber mit Quitten und Fenchelsalat oder gar Kalbsbries in Rosmarinbutter geschwenkt mit Trüffel.

Unser Tipp: Besuchen Sie die Südländ Köche dieses Magazins, suchen Sie auf den Speisekarten nach unbekanntem Gerichten und bestellen Sie, was der Küchenchef Ihnen *heute* empfiehlt!

Mit schmackhaften und verführerischen Grüßen
Erich Schütz und Njoschi Weber

04 Peter A. Strauss

AlpinLifestyleHotel Löwen & Strauss -
Oberstdorf

06 Matthias Bantel

Hotel-Restaurant Birkenhöhe - Hirschegg

08 Anton Schöll

Resort Fiskina / SpeiseGalerie - Fischen

10 Michael Ruepp

Wirtshaus Zum Lustigen Hirsch -
Immenstadt im Allgäu

12 Peter Redlich

WellVitalhotel Berrgblick - Balderschwang

14 Axel Kulmus

Landgasthof Rössle -
Stiefenhofen

16 Simon Schmelzenbach

Beim Endeler - Missen-Wilhams

18 Armin Hollweck

Hotel & Restaurant Adler - Oberstaufen

20 Michael Schmid

Altstaufer Einkehr - Oberstaufen

22 Susanne Rimmel

Hotel Hohe Linde - Isny

24 Christian Lieb

Meckatzer Braustüble - Heimenkirch-Meckatz

26 Markus Stöckeler

Hotel & Gasthaus beim Stöckeler - Scheidegg

28 Dominic Legeay & Stefan Hilse

Waldgasthof Schwarzer Hasen -
Wangen-Beutelsau

30 Giorgio Maucher & Daniela Gauß

Zum Brennerwirt - Neuravensburg-Engetsweiler

32 Ralph Fischer

Gasthof zum Schloss - Amtzell

34 Artur Frick-Renz

Gasthof zum Hirsch - Goppertswiler



AlpinLifestyleHotel Löwen & Strauss

15 Zimmern und 7 Suiten
Gastgeber und Küchenchef Peter A. Strauss
Kirchstraße 1
87561 Oberstdorf
+49 8322 800080
www.loewen-strauss.de

Ess Atelier Strauss: Ruhetage Montag bis Mittwoch
Die Löwenwirtschaft: Ruhetage Montag und Dienstag
Mittagstisch

Ess Atelier Strauss: Guide Michelin 1 Stern, Gault Millau 16 Punkte / 3 Hauben, Große Restaurant & Hotelguide 4,5 Koch Mützen und „Restaurant des Jahres 2017 Deutschland“, Gusto 7 Pfannen, Schlemmer Atlas 3,5 Bestecke, Feinschmecker 2,5 F, Mitglied der Jeunes Restaurateurs d'Europe, Südländ Köche

Die Löwenwirtschaft: Guide Michelin Bib Gourmand, Südländ Köche

Die Wirtschaft Löwen-Strauss ist Pflicht für jeden Oberstdorf Besucher. Hier harmonisiert viel Holz mit alten Skibretteln und Kuhglocken und bietet doch modernes Flair. Im Ess Atelier Strauss passen die perfekt eingedeckten Tische und der Klimaweinschrank zu den Edelgerichten. Vor dem Gasthaus gibt es 40 Sitzplätze.

SAISONALE GERICHTE NACH DER SAISON DER JEWEILIGEN REGION

Die feinsten Verführungen stehen auf der Speisekarte im Ess Atelier Strauss. Wer die Karte liest, will bestellen und genießen. Peter A. Strauss kennt die edelsten Spezialitäten der Gourmetwelt. Er weiß auch in welchen Regionen der Welt die besten Lebensmittel aktuell Saison haben, nur dann schreibt er sie auf die Speisekarte. Jakobsmuscheln serviert er von Ende Oktober bis Ende März, nur in dieser Zeit bringen die Fischer die „Königin der Bucht von Saint-Brieuc – der natürliche Schatz der Bretagne“ an Land. Wenn er dann ein Allgäuer Bioland Ei mit einer Jakobsmuschel vermählt, genießt der Gast eine außergewöhnliche, geschmackvolle Muschel und staunt, wie verführerisch man ein Allgäuer Ei auf Gourmetniveau hieven kann.

„Ich koche noch immer gerne“, sagt Peter A. Strauss und wenn man seine Speisekarten liest, nimmt man es ihm ab. Im Ess Atelier Strauss findet sich seit der Eröffnung vor über acht Jahren bis heute keine Doppelung. „Bei den verschiedenen Jahreszeiten mit ihren geschmacklichen Nuancen und Facetten finden sich schnell neue Ideen“, schmunzelt er. Dabei weiß er geschickt klassische Lebensmittel seiner Heimat mit internationalen Zutaten zu kombinieren. So finden sich auf der Karte immer wieder neue, überraschende Kreationen, wie sein Allgäuer Bioland-Ei mit getauchten Jakobsmuscheln. Wie das berühmte Onsen-Tamago Ei in Japan, gart Strauss das Allgäu Ei volle 44 Minuten bei 64 Grad und serviert so einen einmaligen Ei-Geschmack. Dass er das Allgäu Ei noch mit verschiedenen Blumenkohl-Variationen und Trüffel verfeinert, ist Sterneküche auf feinstem Niveau.

Seine regionale Verbundenheit beweist Strauss auch mit seinem Rehrücken. Mit Spitzkohl und Schwarzwurzeln, sowie Buchenpilzen serviert er das Wild aus den heimischen Wäldern. Schwarzwurzeln zählen zu den neuen In-Gemüsen. Sie sind kalorienarm und gleichzeitig in der Lage den Stoffwechsel und die Fettverbrennung anzuregen. Der weiße Buchenpilz bietet dazu ein exquisites Aroma, das leicht an Veilchen oder Anis erinnert. „Man muss für jedes Gericht bei der Zusammenstellung eine Harmonie finden, die sich am Gaumen als ein schmackhaftes Bouquet entfaltet.“

Peter A. Strauss macht sich diese Gedanken nicht nur für seinem Ess Atelier Strauss. Auch auf der regionalen Löwenwirtschaft-Karte stehen nur im Herbst Pilze und Kürbis, oder nur im Frühling Bärlauchsuppe oder Spargel. Hier beweist er sich noch deutlicher als Koch, der die authentische, regionale Küche servieren will. Allerdings hebt er sie auf Gourmet-Niveau, wenn er das Filet des Almochsen als Carpaccio serviert oder die Essenz vom Allgäuer Rehrücken mit Sherry und Steinpilztascherl verfeinert. Klassisch steht in der Löwenwirtschaft das Wiener Schnitzel vom Milchkalb auf der Speisekarte, mit Kartoffel-Gurkensalat. „Ein Muss!“, lacht er, „wie auch der Krustenbraten, der gehört nun mal hin und wieder auf die Speisekarte in einer Allgäu-Wirtschaft.“

Keine Frage, im Sternerestaurant Ess Atelier beweist der Jeunes Restaurateurs-Koch seine Liebe zur Haute Cuisine, aber auch die Speisekarte der Löwenwirtschaft lässt Feinschmecker schwelgen. Die kritischen Guide Michelin-Tester verleihen Peter A. Strauss für seine Regional-Karte jedes Jahr den begehrten Bib Gourmand. Schließlich hebt er stetig das Niveau. „Crossover“, schmunzelt er und schreibt zum Spanferkel eine Balsamicoglace, oder zum Landhuhn-Supreme mit Schwammerln ein Pecorino-Risotto. „Es muss den Gästen von heute schmecken!“

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

ALPIN GOURMET CULINARY

Vorspeisen Schottischer Wildlachs, Yuzu / Gurke / Grüner Apfel / Joghurt / Basilikum

Ceviche vom Argentinischen Cobia: Peruanische Tropfen Paprika / Seealgen

Hauptgericht Triologie vom Krustentier: Gamba, Königskrabbe & Carabinero

Wilder Angel-Wolfsbarsch, Karotte / Curry / Nuss

Waldliebe Rehrücken, Spitzkohl / Schwarzwurzeln / Buchenpilze
Étouffée Taube, Dreierlei Mais / Pfefferkirschen

Dessert Edelweiss Schokolade, Waldbrombeere / Oxalys / Topfen-Limetteneis

Edelkäse Affineur B. Antony: Stilton / Traubenlese / brauner Malz



Allgäuer Duroc Glücksschweinebauch
mit Pulpo von Peter A. Strauss



Hotel Birkenhöhe

40 Zimmer und 6 Ferienwohnungen im Gästehaus Birkenhöhe
Gastgeber Bärbel und Matthias Bantel
Küchenchef Matthias Bantel & Stefan Wittke
Oberseitestraße 34
A-6992 Hirschegg Kleinwalsertal
+43 5517 5587
www.birkenhoehe.com

Ruhetage Montag und Dienstag

Guide Michelin 2 Bestecke,
Relax Guide,
Südland Köche

Jeder Gastraum bietet ein anderes Flair, von der traditionellen Stube mit Holzkassetendecke und Kachelofen bis zum modernen Restaurant mit viel Glas. Zusätzlich eine große Terrasse, mit Blick über Hirschegg und das Bergpanorama bis zu den Spitzen des Widdersteins.

DIE SPEISEKARTE BEGRÜSST MIT: GENUSS IN DEN BERGEN

Die Hotelgäste haben es gut, sie können als erste lesen, was neben den Birkenhöhe-Genuss-Menüs auf der Speisekarte des À-la-carte-Restaurants Sonnenstüble steht. Matthias Bantel und Stefan Wittke, die beiden Küchenchefs lieben die bodenständige Kleinwalsertal-Küche mit raffinierten und kreativen Verfeinerungen. Beide arbeiten mit der gleichen Hingabe und Küchenphilosophie täglich daran, ihren Gästen ein Genusserelebnis in den Bergen zu verschaffen. Heimisches Walser Rind, Reh Rücken vom Kürenwald, Walser Berglammrücken, selbst Beuscherl vom Walser Milchkalb stehen heute auf der Speisekarte. „Wir müssen unsere Heimatküche im Zyklus der Jahreszeiten erhalten, dafür müssen wir sie ständig im Kontext verfeinern“, schmunzelt Matthias Bantel in seiner freundlich schelmischen Art.

Der Genuss fängt schon beim Frühstück an, die Wurst wird speziell hergestellt, die Salami, der Leberkäse oder die Leberwurst. Mittags und am Abend steht dann Lamm oder Wild aus der Region auf der Speisekarte. „Wir schreiben die Speisekarte im Frühjahr neu und im Sommer wird sie aktualisiert und umgeschrieben“, weiß Stefan Wittke zu erklären. An der Seite von Matthias Bantel ist er heute sprichwörtlich verantwortlich für den Geschmack und die klassische Zubereitung von geschmorten Rinderrouladen aus der Keule oder Gulasch von der Schulter. Kurzgebratene Edelstücke sind ein weiterer Teil des Handwerks. „Ein einfaches Kalbskotelett, gebraten am Knochen, haben wir auch gerne mal als Empfehlung da, freilich mit Fleisch von sehr guter Qualität und aus der Region“, meint Stefan Wittke und „es kommt vor, dass das Kalb von seinem Chef gestreichelt wurde“. „Als Koch solltest Du wissen, wo das Braun- oder Grauvieh herkommt und noch besser wie es gefüttert wurde, bevor man es verarbeitet“, sagt Matthias Bantel und „in der Küche sollte nachhaltig gearbeitet werden“. Kalbsleber oder Beuscherl - Herz, Niere, Leber, stehen bei ihm nach Schlachttagen immer auf der Speisekarte.

Die Hauptakteure wie Lamm, Wild, Kalb oder Rind für das À-la-carte-Geschäft sind zu 100% aus heimischem Angebot. Die Zutaten für die Fischgerichte kommen in der Regel aus der Fischzucht Link in Heimertingen. Vom Bachsaibling bis zur Regenbogenforelle und Lachsforelle, Fische aus einer naturbelassenen Umgebung. Die Teiche werden von hauseigenen Quellen

gespeist, diese weisen allerbeste Wasserqualität auf. Bei den Beilagen gilt die Ausrichtung auf Aktualität, gemäß dem Angebot der Region und im Jahreszyklus. „Wenn der Bauer was Frisches hat, was er gerne saisonal und ganz natürlich anbietet, greifen wir gerne drauf zu“, so Stefan Wittke. Beim Kartoffelbauern wird angefragt, welche alten Sorten er auch in Zukunft anbietet oder beim Gemüsehändler, welche Gemüsesorten er wieder hernimmt. Extra für das Hauptgericht definiert wird nur in Einzelfällen. Basisküche, gut gemacht, mit niveaувollen Ausschlägen.

Der Sohn von Matthias Bantel, Felix besucht indes die internationale Schule Le Cordon Bleu in Paris, liebevoll „Die Hölle“ genannt. (mit Ausbildungsstätten auch in London, Sydney, Madrid) Gerade steckt er in Madrid in der Akademie und lernt die Basis querbeet und das richtig. Wie der Vater darf sich der Sohn ausmalen, wie es wäre im Team Birkenhöhe zu arbeiten. Wie einst die Großeltern, die vor einem halben Jahrhundert, im Jahr 1968, mit einer kleinen Pension den Grundstein legten. Einen Generationswechsel hat Matthias Bantel schon vollzogen, das junge Publikum philosophiert heute gerne über Kulinarik oder über Wein. Ein Reich für sich ist die klimatisierte Vinothek, hier findet man wahre Schätze wie legendäre Crus aus dem Bordeaux und der Toscana. Dazu besonderen Wein aus Ungarn, natürlich auch aus Deutschland und Österreich. Nicht umsonst ist „Genuss in den Bergen“ ein eigens von Matthias Bantel eingetragenes Markenzeichen.

HOTEL BIRKENHÖHE

Hirschegg-Kleinwalsertal

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeise Carpaccio vom Pulpo / Flusskrebse / Limette / Wildkräuter

Feine Suppe Weiße Tomatencremesuppe / Geräucherte Taube

Klassiker Wälder Hennele im Tontopf geschmort

Kleinwalsertaler Genussregion Schnitzel vom Kürenwald - Hirschkalb / Spätzle / Wirsinggemüse / dazu Pfifferlinge oder Steinpilze nach Saison

Genuss aus Fluss und Meer Steinköhler / Hummer / Flusskrebse / Bouillabaisse-Sud

Dessert Savarin von der Origine Santo Domingo Schokolade, gesalzenes Karamelleis



Wälder Hennele im Tontopf geschmort



Resort Fiskina / SpeiseGalerie

Gastgeber Anton Schöll
 Küchenchef Anton Schöll
 Am Anger 15
 87538 Fischen
 +49 8326 249
 www.speisegalerie.de

Ruhetag Mittwoch
 Mittagstisch

Südland Köche

Das Restaurant-Café SpeiseGalerie ist das gastronomische Herz des Resort Fiskina, ein außergewöhnliches Bauwerk inmitten des beschaulichen Dörfchens Fischen. Die großen Panoramafenster geben den Blick auf die Gipfel des Alpenhauptkamms frei und unterstreichen damit zusätzlich das außergewöhnliche, modern-alpenländische Flair. Das Resort besticht durch eine großzügige Seeterrasse und bietet zudem eine einmalige Atmosphäre für Tagungen, Feiern und Events aller Art.

KUNST UND KULTUR IM RESTAURANT UND AUF DER SPEISEKARTE

„Essen ist Kultur und Kunst zugleich“, sagt der Fischener Gastronom Anton Schöll. Diese Perspektive spiegelt seine SpeiseGalerie als neue Gaststätte im Resort Fiskina, dem Kurhaus für die Region, in verschiedener Hinsicht wider. Wechselnde Ausstellungen von regionalen Künstlern haben ebenso saisonale Themen wie die Speisekarte, in der sich manches Bildmotiv wiederfindet. Mit klassischen Allgäuer Gerichten erfüllt Schöll die Erwartungen der Gäste, bietet bisweilen auch feinste Überraschungen aus Meer und See. Mit einem dreigängigen Menü erleben Genießer die „Signatur der Küche“, wie es auf der Karte heißt.

Fiskina ist keineswegs ein Kunstwort, das sich die Marketingbranche als moderne Bezeichnung für die Gemeinde Fischen ausgedacht hat. Fiskina stand im Jahr 906 schon auf einer der ersten Urkunden des Klosters St. Gallen, in denen der heutige Ferienort zwischen Sonthofen und Oberstdorf erwähnt ist. Inzwischen dient der Begriff als Label für das Kurhaus oder Resort Fiskina, das nicht nur ein wichtiger Tagungsort für Fischen und die anderen so genannten Hörnerdörfer der Umgebung ist, sondern zugleich deren kulturelles Zentrum.

In Kooperation mit der Gemeinde hat Gastronom, Küchenchef und Eventmanager Anton Schöll ein neues Konzept entwickelt und eine SpeiseGalerie auf zwei Etagen geschaffen. „Ich war 2017 an der Projektentwicklung beteiligt“, sagt Schöll, „und habe dann auch den Betrieb übernommen.“ Es ist der vierte Gastronomiebetrieb, den Schöll neben dem Kreuzwirt, dem Gaisbock und dem Bauernkeller mit seiner Fischinger Gastro GmbH & Co KG und insgesamt an die 60 Mitarbeiter erfolgreich führt. Und jede Location hat ihre eigene spezielle Atmosphäre. Die neue SpeiseGalerie strahlt ein eher modernes Flair aus und haucht dem Interieur des eher wuchtigeren Kurhauses am Dorfanger frische Eleganz ein.

Der Name Galerie schlägt gleich mehrfach den Bogen zum Konzept der Gaststätte. Zum einen bietet sie Sitzplätze auf einer luftigen und transparenten zweiten Etage, die einen weiten Blick auf das Dorf und in die Landschaft

erlaubt. Zum anderen präsentiert sie sich als kleine Kunstgalerie mit wechselnden Ausstellungen, die einen gewissen Bezug zur saisonalen Speisekarte haben. „Zu unseren Allgäuer Herbstgerichten passen zum Beispiel die Bilder vom Almbetrieb unserer Kühe, von bunt gewordenen Wäldern und fallendem Laub“, beschreibt Anton Schöll die aktuellen Motive des Tiefenbacher Landschaftsmalers Christoph Schneider. „Nur zum Essen zu gehen ist zu wenig Erlebnis“, erklärt der Gastgeber. „Man will schauen und zuschauen. Zum anderen ist Essen Kultur – und zur Kultur gehört Kunst.“

Anspruchsvoll und hochwertig wie der massive Fußboden aus geräucherter Eiche und die Loungesessel mit echtem Wollbezug wirken auch die Speisekarten selbst. Eingebunden sind sie in einen geschmackvollen Naturfilz, der beim Blättern nach den Gerichten sehr angenehm und ganz natürlich in der Hand liegt. Dies setzt sich auf den einzelnen Seiten fort, die auf dünnen Filzpapier gedruckt sind. „Das ist schon etwas Besonderes“, sagt Anton Schöll: „Deshalb wechseln wir die Karte auch nicht jeden Tag oder jede Woche.“

So oft kann auch ein kreatives Küchenteam das Rad ohnehin nicht neu erfinden. „Die Gäste kommen, haben eine gewisse Erwartungshaltung, wenn sie im Allgäu zum Essen gehen“, erklärt der Gastronom. Dieser wolle man ebenso Rechnung tragen, wie den wechselnden Jahreszeiten. Doch wer den Fischener kennt, der weiß, dass dieser stets am Puls der Zeit und offen für Neues ist.

SPEISEGALERIE

Fischen im Allgäu

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Heimische Fischfilets geräuchert /
Meerrettich / Blattsalate / Brot

Kartoffelsuppe / Gegrillte Garnele

Hauptspeisen Heimisches Hirsch-Edel-Gulasch / Preiselbeeren /
Gebratene Pilze / Gemüse / Gebratene Serviettenknödel

Kalbsbäckle vom Allgäuer Kalb / im Wurzel-Portwein-Sud geschmort /
Gemüse / Polenta-Plätzchen

Deftiges Beuscherl-Ragout von Lunge und Herz / Gebratene Knödel

Schweinebauch vom Allgäuer Landschwein / Biersauce / Rahmkraut /
In Butter gebratene Serviettenknödel

Desserts Honig-Mandel-Parfait im Baumkuchen / Getrocknete Bergblüten

Schokoladenkuchen in der Tasse gebacken / Walnusseis



Rostbraten vom Allgäuer Rind
mit Butterzwiebeln, Bratensauce,
Gemüse und Käsespätzle



Wirtshaus zum lustigen Hirsch

Gastgeber Michael Ruepp
Akams 3
87509 Immenstadt im Allgäu

Telefon +49 8323 4915
info@lustiger-hirsch.de
www.lustiger-hirsch.de

Ruhetag Dienstag

Empfehlungen im ADAC-Reiseführer
und der Zeitschrift „Essen & Trinken“,
Südland Köche

Das Wirtshaus lebt von seiner nostalgischen Atmosphäre, die von alten Materialien und einer Dekoration aus Küchenutensilien und bäuerlichen Werkzeugen geprägt ist. Es wirkt wie ein kleines Heimatmuseum: Von den Wänden der rustikalen Stuben linsen nicht nur die verschiedenen Wildtiere. Zur authentischen Dekoration gehören alte Werkzeuge, historische Bilder und andere Kleinodien. Baumstämme signalisieren den naturnahen Charakter des Hauses. Im Sommer Biergarten mit Bergpanorama, im Winter Wärme am Kachelofen.

SELBST DIE KUHHAUT KOMMT AUF DEN TISCH

Wer eine echte Allgäuer Küche liebt, sei es mit Wild oder Kässpätzlen, der findet in Akams bei Immenstadt eine Insel der Seligen - nur wenige Kilometer vom Alpsee entfernt, doch abseits der Hauptverkehrsachsen. Mit seinem Wirtshaus zum lustigen Hirsch bietet der stets gutgelaunte Gastgeber Michael Ruepp eine ebenso authentische wie herzliche Atmosphäre. Das danken ihm viele Stammgäste, die das Lokal auch werktags füllen. Vorbildlich sind die Regionalität und die Transparenz bei den Zutaten auf der rustikalen Speisekarte.

Das geht ja auf keine Kuhhaut, lautet ein beliebtes Bonmot. Bei Michael Ruepp im Wirtshaus zum lustigen Hirsch in Immenstadt-Akams kommt die Kuhhaut sogar auf den Tisch – mitsamt der Speisekarte und ihren aktuellen Angeboten. Denn die vielfältigen regionalen Gerichte sind quasi eingebunden in eine gegerbte Tierhaut. Dies passt perfekt zum rustikalen Ambiente mit seiner warmen Wohlfühlatmosphäre.

Dass Michael Ruepp auch noch die Haut seiner Rinder sinnvoll verwertet, unterstreicht den bewussten, ganzheitlichen Ansatz zur Nutzung eines Tieres. Das gilt auch auf dem Teller. „Wenn wir schon ein Rind für unser Essen und unseren Genuss opfern“, sagt der Gastgeber, „dann möchte ich möglichst vieles davon verwenden.“ Dazu gehören unter anderem auch die Innereien, die als Beuschel serviert oder in der Wurst verarbeitet werden, aber auch die Bäckchen, die mittlerweile auf sehr vielen Speisekarten zu finden sind. Und wie gesagt die haarige Haut, die an dem einen oder anderen Exemplar inzwischen schon etwas abgegriffen ist und eher Glattleder ähnelt. „Nächstes Jahr müssen wir die Einbände wieder neu machen lassen“, erklärt Ruepp.

Einmal im Jahr wird ohnehin die Standardkarte überarbeitet, die dann mit den saisonalen Tagesempfehlungen ergänzt wird. Geradezu vorbildlich ist die Transparenz bei den Zutaten. Gleich auf der ersten Seite listet der Gastgeber sämtliche Erzeuger der Zutaten auf. Und da kann Michael Ruepp wahrlich aus dem Vollen und aus der Region schöpfen. Das Rindfleisch kommt, solange der Vorrat reicht, sogar vom eigenen Hof in Aigis, Biolandwirt Markus Hagspiel hegt eigens für den Hirsch-Wirt freilaufende Schweine, die sich

den ganzen Sommer am Waldrand suhlen dürfen. Ihr Krustenbraten mit Blaukraut, Dunkelbiersauce und Knödeln oder der Schweinebauch mit Semmel-Steinpilzfüllung haben es heute auf die Tageskarte geschafft. Der Gast kann nachlesen, wer das Reh zum Salat geschossen hat. Auch die Herkunft von Eiern, Käse und allen Molkereiprodukten ist aufgeführt.

„Wir sind ein Team“, sagt Michael Ruepp, der sich auf seine Küchenbrigade auch ohne Hierarchie verlassen kann, und das gilt auch für die Gestaltung des Angebots aus der Karten. Stets hat der Chef ein offenes Ohr für kulinarische Experimente seiner Mitarbeiter. „Jeder hat ein Mitspracherecht, jeder Koch soll Ideen einbringen und sich verwirklichen können“, erklärt er: „Wir besprechen das gemeinsam und probieren es aus.“

So hat es bei unserem Besuch auch ein asiatisches Gericht auf die Allgäuer Speisekarte geschafft: „Asian trifft Akams: Marinierte Sojarippchen auf buntem Wokgemüse, Thaicurrysoße und Basmatireis.“ Warum nicht etwas Weltläufigkeit? Doch Gastgeber Michael Ruepp ist skeptisch und legt die Stirn in Falten. Er kennt die Stammgäste zu gut. Eine ganze Reihe von Klassikern sind dagegen längst zum Aushängeschild geworden und dürfen nie fehlen. Dazu gehört der scharfe Hirsch – Nomen es Omen -, aber auch die schmatzigen Kässpätzlen, die nicht nur donnerstags der Renner sind, wenn sie quasi live vor der Theke frisch zubereitet werden und Sekunden später auf den Tisch kommen. Auch sonst können sich die Stammgäste auf einige Fixpunkte verlassen: Freitags gibt es Fisch, samstags knusprige Schweinshaxen und sonntags traditionsgemäß Ente.

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Wildkraftbrühe mit Wildklößchen und Schwammerl
Gratinierter Ziegen-Camembert mit Honig und Walnüssen
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Ofenkartoffeln

Hauptgerichte Bio-Krustenbraten / Hausgemachtes Blaukraut /
Kartoffelknödel

Kalbsbrust mit Gemüsefüllung / Serviettenknödel / Salat
Rehbraten an feiner Preiselbeerrahmsoße / Haselnusschupfnudeln /
Rahmwirsing

Deftiges Allgäuer Käsegeschnetzeltes

Schweinebauch mit Semmel-Steinpilzfüllung / Salatgarnitur



Rosa gebratener Hirschrücken
mit handgeschabten Spätzle,
Wacholdersauce und Wirsing



WellVitalhotel Bergblick

35 Hotelzimmer
 Gastgeber Familie Torghele
 Küchenchef Peter Redlich
 Schlipfhalde 31
 87538 Balderschwang
 +49 8328 1052
www.wellvitalhotel-bergblick.de

kein Ruhetag

Südland Köche

Das Allgäu Hotel Bergblick hat den architektonisch berühmten Wälder Look. Das Restaurant gleicht einer zünftigen Allgäustube mit viel Holz und warmen Farben. Auch in der Bauernstube dominiert die Handwerkskunst der Schreiner. Die urig traditionelle Stube ist mit heimischen Hölzern kunstvoll und aufwendig gearbeitet und das verleiht ihr eine warme Atmosphäre. Im Wander- und Skigebiet lockt die neu renovierte Fuchsalm als Geheimtipp die Allgäu-Besucher.

TÄGLICH EIN NEUKREIERTES ABENDMENÜ AUCH FÜR VEGANER

Der Weg lohnt sich. Alleine das täglich wechselnde Abendmenü verführt zur Fahrt nach Balderschwang. Peter Redlich steht für die klassische, regionale Allgäu-Küche, jetzt verfeinert er die Allgäu-Klassiker mit dem Pfiff der modernen, leichten Küche. „Unsere Gäste wollen gesund leben, also kochen wir gesund“, sagt er leichthin und bietet jeden Tag sein abwechslungsreiches Abendmenü auch als vegetarisches – oder sogar veganes – Abendmenü an. „Kein Problem, wir greifen in die jeweilige, aktuelle Gemüsebox und richten sowieso jeden Teller frisch an.“ Wer möchte bekommt auf sein cremiges Paprikagemüse einen gerauchten Seeteufel gesetzt oder zum Rotkraut-Apfelstrudel eine Barbarie-Entenbrust mit Johannesbeerjus gelackt.

„Es ist ein Glück für unser Haus, dass wir Peter Redlich als neuen Küchenchef verpflichten konnten“, strahlt Sonja Torghele, die Chefin des Bergblick, „er führt unsere Küche, ohne großes Bohei, in eine feine Kategorie.“ Peter Redlich hat sich als traditioneller Allgäukoch, im Oytalhaus in Oberstorf, eine große Fangemeinde erkocht, doch bescheiden nimmt er die Vorlage seiner neuen Chefin auf und sagt: „Es ist ein Glück für mich in diesem Haus arbeiten zu dürfen. Es fordert mich jeden Schritt in der Küche neu zu überdenken. Wir sind ein Wellnesshotel und ich darf hier modern und leichter kochen“, dann lacht er und schiebt nach: „Ich darf auch vegan!“ Das hört man grundsätzlich von keinem Koch, vegetarische Küche erfordert immer mehr Arbeit, aber vegan stellt jede traditionelle Küche grundsätzlich auf den Kopf. „Das ist doch gerade der Spaß“, winkt Redlich ab, „mit Butter und Sahne wird jede Suppe geschmackvoll und cremig. Aber jetzt muss ich mir überlegen wie ich Soja verführerisch serviere.“ Honig und Curry oder Ingwer gibt er jetzt an die Karottensuppe. „Wir würzen manchmal herzhafter, auch mit exotischen Kräutern und Gewürzen, so schmeckt auch vegan!“

Thomas Torghele ist der Juniorchef. Auch er ist gelernter Koch, hat aber danach Hotelbetriebsmanagement studiert. „Wir lassen dem Peter freie Hand“, verrät er, „seine Speisekarte ist nach unserem Geschmack.“ Selbst Sonja Torghele, als ehemalige Hochleistungssportlerin und heutige Therapeutin für Bioenergetik im Spa-Bereich des Wellnesshotel, sagt: „Der Peter soll kochen, dass es den Gästen schmeckt!“ Sie ist der Überzeugung, dass das, was der

Gast bestellt, ihm gut tun soll. „Die Menge die er isst, muss er selbst bestimmen.“ Peter Redlich kreiert jeden Tag ein neues Abendmenü. „Da ist immer für jeden etwas dabei!“, garantiert er. Eine Suppe und Salate gibt es immer vorneweg, danach kann der Gast wählen zwischen Fleisch, Fisch oder vegetarisches Gericht – oder eben vegan. Frisches Obst gibt es zu fast jedem Dessert und natürlich Käsevariationen aus den umliegenden Sennereien. „Freilich steht auch mal geschmorte Rinderbacken und Knödel, oder auch mal ein Krautwickel auf der Karte.“ Auch das Rindersteak kommt von Weidekühen aus der Region, Wild sowieso. Seniorchef Rudolf Torghele ist Jäger, hinterm Haus grasen Damhirsche. „Wir kochen regional und gesund!“, lacht Redlich, „wir servieren alles was schmeckt.“ Seine Alpenländische Fischsuppe mit Zander, Hecht und Saibling sowie bayrische Bio-Garnelen wurden zum Renner. „Manchmal fragen Gäste danach, dann setzte ich sie halt wieder auf die Karte“, hält der Küchenchef seine Hände abwehrend in die Höhe, „wir müssen ja nicht jeden Tag das Rad neu erfinden.“

Wer zum Genießen nach Balderschwang fährt sollte sich einfach überraschen lassen: Von dem Abendmenü und auch von der Weinempfehlung des Hauses. Thomas Torghele ist nämlich auch noch Sommelier und hat einen äußerst erlesenen Weinkeller neben der Hausbar eingebaut. Der Tipp für Gourmets: Wellvital Flying Dinner, jeden Freitag in der Vinothek. Mit Top-Weinen und Edelfischen, Hirschrückenfilet oder auch mal mit einem Tomahwak Steak vom Allgäuer Weiderind am Knochen gebraten mit rauchiger BBQ-Jus.

Das Abendmenü vom 30. November 2018

Vorspeisen Allgäuer Bergkäsemousse mit Birnenvinaigrette
Tafelspitzsülze vom Milchkalb mit Radieschen Vinaigrette

Hauptgänge Schweinefilet am Stück in Sesamöl
gebraten mit Limettenjus, Wintergemüse und sautierte Kartoffeln
oder Soufflierter Fjord Lachs auf Tomatenrisotto mit Basilikum
oder Gemüseomelette auf Lauchgemüse mit Pinienkernen

Dessert Schokoladen-Sauerkirsch-Bavaoises
oder Käseteller



Tafelspitzsülze vom Milchkalb
mit Radieschen-Vinaigrette



Landgasthof Rössle

14 Zimmer und 2 Ferienwohnungen
 Gastgeber Familie Kulmus
 Küchenchef Axel Kulmus
 Hauptstraße 14
 88167 Stiefenhofen
 +49 8383 92090
 www.roessle.net

Ruhetag Mittwoch
 Mittagstisch Freitag bis Sonntag

Guide Michelin Teller / 1 Besteck,
 Feinschmecker Empfehlung,
 „Beste Bayerische Küche“ Silbermedaille,
 Südländ Köche

Fachwerk, Dielenboden und viel Holz gehören zum Traditionsrestaurant Rössle. Wer in die Gaststube eintritt, fühlt sich geborgen. 1523 führte eine Grenzlinie direkt durch einen der Gasträume. Heute lesen die Gäste im Grenzstübchen die Geschichte der Landesteilung. Im Bauerngarten riecht es nach frischen Kräutern und daneben auf der Terrasse duftet es ebenso verführerisch von den Tellern der Gäste.

ALLGÄU KLASSIKER MIT ALLGÄU-KRÄUTERN UND EIN KRÄUTERMENÜ

Man könnte meinen, die meisten Gäste kehren wegen dieser einzigartigen Kräuterküche des Kräuterkochs im Rössle ein. „Manche kommen wegen unserer Sauren Kutteln, oder wegen unseres Zwiebelrostbratens“, winkt Axel Kulmus ab, „aber natürlich verfeinern wir jedes Gericht mit frischen Kräutern.“ Denn kochen ohne Kräuter geht für Axel Kulmus nicht. „Die Kräuter müssen nicht immer im Vordergrund stehen, aber frisches Grün krönt jedes Gericht!“, weiß er. Feinschmecker, die die Kräuterküche des kenntnisreichen Küchenchefs genießen wollen, bestellen am besten das Kräutermenü oder Gerichte aus seiner Kräuterküche, die er auf seiner Speisekarte extra aufführt.

Die große Speisekarte liegt wertig in der Hand des Gastes. Axel Kulmus, der Patron, hat nicht umsonst eine Ansicht seines stattlichen Gasthofs um die Jahrhundertwende 1900 auf die Vorderseite gedruckt. „Wir sind ein traditioneller Landgasthof und bieten in erster Linie ganz klassische Allgäuer Landküche“, beharrt er, auch wenn ihn die kritischen Guide Michelin-Tester gerade wieder mit ihrem begehrten Teller, für seine gute Küche, ausgezeichnet haben.

Kulmus stand in seinen Wanderjahren in gehobenen Restaurants in der Küche, doch seit er vor über zwanzig Jahren das Gasthaus seiner Eltern übernommen hat, widmet er sich lieber alten Rezepten seiner Heimat, als der Haute Cuisine. Dabei bietet gerade seine frische Kräuterküche Regionalgerichte vom Feinsten. Er aber stapelt tief: „Wir machen eine gute bürgerliche Küche!“, beharrt er und meint wohl Allgäuküche nach Omas Rezepten, lange bevor es Convenience und fragliche Zutaten gab. Seine Mutter Hanna pflegt mit ihm die über einhundert verschiedenen Kräuterarten im Garten und rund um seine Küche. Damit hat Axel Kulmus sich längst einen überregionalen Ruf als gefeierter Kräuterkoch geschaffen.

„Das kam von innen heraus, aus dem Bauch“, sagt er mit ernstem Blick. Als Axel Kulmus zu Hause die Küchenleitung übernommen hatte, änderte er zunächst sehr behutsam die Speisekarte. „Das ging Schritt für Schritt“, erinnert er sich, „als ich 1992 mit Bärlauch begann, wollten die Gäste unser Bärlauchpesto kaufen und mit nach Hause nehmen.“ Auch seine selbstgemachte und gewärmte Kräuterbutter zum Rumpsteak fand unter den Feinschmeckern

schnell Beachtung. „Die Bärlauch-Wildkräuterbutter zum Zanderfilet steht heute noch auf der Speisekarte“, freut er sich. „Das war von Anfang an keine Marketingoffensive, die verschiedensten Geschmacksnuancen der Kräuter auf unseren Wiesen haben mich als Koch begeistert.“ Längst begeistern sein Wissen und Können die Gäste.

Wenn Axel Kulmus einen Teller anrichtet, geht er heute noch so leidenschaftlich vor, wie in den ersten Jahren, als er sich in die Welt der Kräuter einschmeckte. Vor ihm liegen die im Heusud geschmorten Rinderbäckle. Das zarte Fleisch der Allgäuer Weiderinder krönt er mit einem Holunder-Vogelbeeren-Chutney. Darum herum drapiert er feine Herbstkräuter, die er eben aus seinem Garten gepflückt hat. Wilder Majoran: „der ist nussig und hat eine leichte Schärfe.“ Daneben legt er Bergbohnenkraut: „das gibt auf der Zunge eine herzhaft Frische.“ Junger Giersch: „schenkt dem Gericht frühlingshafte Petersilienaromen.“ Schwarze Edelreute: „Bringt abwechslungsreiche Süße auf den Teller.“ Kapuzinerblätter: „rundet etwas säuerlich ab.“ Schwarze Edelreute: „riecht süßlich, schmeckt aber leicht bitter“, lacht er. Der Mann kennt alle Geschmacksnuancen der vielen Kräuter vor ihm. So wird jedes Gericht zu einem wahren Geschmacksabenteuer.

Das Lammnüsschen serviert er im Kräutermantel, das gegrillte Schweinerückensteak mit Bärlauchpesto oder das Lammkarree mit Lavendel-Spätburgunderjus. – Am besten man bestellt das Kräutermenü und lässt ihn machen. Ein kulinarisches Erlebnis ist garantiert! Siehe mehr dazu auch im hinteren Teil dieses Magazins den Artikel: Wo selbst Brennnesseln schmecken.

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Carpaccio vom Hirschkalbsschinken
mit Birnenspalten und Feldsalat

Saure Kutteln

Fischgerichte Norweger Lachsfilet im Heusud gedämpft
an Heublumensauce auf Zucchinijulienne mit Bandnudeln

Axel's Kräuterküche Bärlauchpfännle: Gemischtes Geschnetzeltes
in Bärlauch-Rahmsauce mit Bergkäse und Bandnudeln

Lammnüsschen in pikantem Kräutermantel gebraten
an Knoblauch-Wildkräutersauce auf Paprika-Zucchini-Julienne

Vegetarisch Kräuter-Bandnudeln mit Kirschtomaten und
frischen Pilzen in Landrahmsauce garniert mit geriebenem Bergkäse

Dessert Wildkräuter-Crêpe mit Topfen und Blüten,
gefüllt mit Apfel-Waldbeerstopfer und Walnusseis



In Heusud geschmorte Rindsbäckle mit Holunder-Vogelbeer-Chutney und frischen Kräutern der Saison aus dem eigenen Garten



Beim Endeler

3 Zimmer
Gastgeber Familie Schmelzenbach
Küchenchef Simon Schmelzenbach
Wilhams 11
87547 Missen-Wilhams
+49 8320 219
www.beim-endeler.de

kein Ruhetag
Mittagstisch an Sonn- und Feiertagen
Wochentags gerne auch auf Anfrage für Gruppen
ab 10 Personen

Südland Köche

Von außen wirkt der Gasthof bescheiden, doch wer eintritt, fühlt sich sofort zu Hause. Warme Farben, viel Holz, zum Teil mit Jugendstil-Bemalung. Die neu errichteten Räume strahlen wie eine frisch renovierte Bauernstube Gemütlichkeit und Wohlbehagen aus.

KLEINE SPEISEKARTE – ABER MIT GROSSEM REPERTOIRE

Junge Köche, wie Simon Schmelzenbach, schenken Feinschmeckern Hoffnung und Freude. Der Kerl ist noch keine 25 Jahre alt, kocht aber wie ein alter Hase - nur frecher. Ältere Kollegen schließen ihr Restaurant, während Simon Schmelzenbach durchstartet und aus der Bauernstube seiner Eltern einen Landgasthof zaubert. „Mit meinen Eltern“, dankt er ihnen glücklich. Seine Speisekarte kommt mit einer Seite aus. „Es kommt vor, dass ich sie täglich ändere. Wenn aus ist, ist aus!“, hebt er bedauernd die Schultern, „dann kaufe ich am nächsten Morgen neue Lebensmittel ein und schreibe neue Gerichte darauf.“ Denn ganz sicher kauft er nicht ein, was gestern ausging, sondern immer etwas Neues, etwas Anderes. „Sonst wäre es langweilig für die Gäste.“ Schmunzelnd fügt er hinzu: „Und auch für mich.“

Woher er schon in jungen Jahren die feine Zunge hatte, weiß keiner. Jetzt soll die Oma schuld sein. Sie zählte in Tirol als professionelle Köchin zu den Hütern der ehrlichen, authentischen Küche. Simon Schmelzenbach stand schon als kleiner Bub am liebsten bei ihr in der Küche, staunte was es zu naschen gab und wollte immer alles probieren. Seine Mutter, Franziska Schmelzenbach, erinnert sich noch, wie er bei einem Familienfest, schon mit vier Jahren, auf das volle 7-Gang-Menü der Erwachsenen bestand und zu jedem Gang seine Begeisterung äußerte. Wer als Feinschmecker die gleiche Neugierde zeigt, sitzt heute bei ihm richtig. Die kleine, aber ausgewählte Speisekarte animiert dazu, sich immer auf neue Gerichte einzulassen.

Beim Kräuterwirt Axel Kulmus, in Stiefenhofen, erlernte Simon Schmelzenbach sein Handwerk von der Pike auf. Freilich hätte er auch in einer Sternküche eine Lehrstelle bekommen. „Das ist für mich Küche auf höchstem Niveau, was der Axel macht“, beharrt er auf der Philosophie seines Lehrmeisters, „wir kochen ehrlich, ohne Convenience oder fragliche Zutaten.“ Deshalb setzt der junge Küchenchef auf seine ausgesuchte, überschaubare Speisekarte. „Die ist zwar klein“, gibt er zu, „hat aber ein großes Repertoire!“ Schließlich steht er als Koch allein in der Küche, jeder Teller ist von ihm angerichtet und jeden Teller will er am liebsten mit Allgäu-Kräutern von den Weiden seines Vaters verfeinern. Von dort kommt auch sein Rindfleisch, am besten von Schumpen. Schumpen sind laut Internet einjährige Rinder. Simon Schmelzenbach winkt ab: „Wir lassen die Rinder bis zu sechs Jahre in Ruhe weiden, jedes Jahr wird das Fleisch herzhafter und geschmackvoller!“ Gäste, die das Glück haben, ein sous vide gegartes Stück Tafelspitz zu bekommen, staunen wie schön marmoriert das dunkelrote Fleisch auf dem Teller liegt.

Der Vater, Wendelin Schmelzenbach, züchtet die Schumpen extra für die Küche seines Juniors ausschließlich mit Heu und Gras. Vier Mal im Jahr wird geschlachtet. Simon Schmelzenbach verwendet, wie es sich für nachhaltige Köche gehört, das ganze Tier von Kopf bis Schwanz. „Zuerst schreibe ich die Leber auf die Speisekarte, danach die Nieren und dann geschmorte Ochsenbacken“, erläutert er das Vorgehen, „gleichzeitig gibt es Rinderzunge und Ochsenchwanz.“ Den Rücken aber lässt er lange reifen, bis das Fleisch zart ist. „Unser Rindergulasch ist ein Renner“, freut er sich, „unsere Gäste wissen das gute Fleisch zu schätzen, das schmeckt einfach anders, richtig gut!“ Seine Liebe zur Küche der Oma hat der engagierte Küchenchef nicht vergessen, seine Gäste bekommen eine Ahnung davon, wenn er die Kalbsjus seiner Allgäuer Schumpen mit Zirben-Aromen aus Tirol verfeinert. Mit Omas Zirbelholz hat er schon ein Honig-Zirben-Parfait gemacht. Der junge Küchenchef überrascht immer wieder mit neuen Gerichten. Dabei geht er einen völlig eigenständigen Weg. Ein Übernachtungsgast, der 14 Tage logierte, hatte in dieser Zeit 28 verschiedene Gerichte gezählt. Stammgäste verzichten auf die eine Seite der Speisekarte und fragen gleich Mutter Franziska Schmelzenbach: „Was macht er heute Neues?“ - Sie lacht: „Er wollte unbedingt Koch werden, jetzt ist er es und uns allen macht das Gasthaus Freude und Spaß.“ Für sie ist es als gelernte Hotelkauffrau keine große Umstellung gewesen, der Vater unterstützt seinen Junior ebenso. „Der Jugend gehört die Zukunft!“, steuerte er um und baute das Bauernhaus zum Gasthof um. Jungköchen wie Simon Schmelzenbach gehört die Zukunft! Siehe dazu auch auf den hinteren Seiten in diesem Magazin: Léa Linster: „Wir sprechen eine Sprache“.

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeise Quitten-Kürbiscremesuppe

Fleischgerichte Schweinefiletspitzen an Landrahmsauce mit gegrillten Austernpilzen und Butterspätzle

Rumpsteak vom süddeutschen Färsenrind mit Tomaten-Knoblauchbutter und Kartoffellocken

Fisch Gegrilltes Zanderfilet an Orangenbutter auf Zucchinijulienne, dazu Salzkartoffeln

Vegetarisch Austernpilze an frischen Bandnudeln mit Oliven und Salbeilöl, dazu Kirschtomaten verfeinert mit Parmesan

Dessert Schokokuchen mit flüssigem Kern, dazu Himbeeren-Schaum und Wiener Mandeleis



Tafelspitz von der Endeler Alpe, sous vide gegart, mit Heumilchmeerrettichschaum gekrönt, Marktgemüse und Kartoffelbaumkuchen



Hotel & Restaurant Adler

27 Zimmer
 Gastgeber Familie Hollweck
 Küchenchef Armin Hollweck
 Kirchplatz 6
 87534 Oberstaufen
 +49 8386 93210
www.adler-oberstaufen.de

kein Ruhetag

Guide Michelin Empfehlung,
 Varta 1 Diamant,
 Schlemmer Atlas 1,5 Kochlöffel,
 Best Restaurant Top-of-the-Mountains,
 Südländ Köche

Das Restaurant im denkmalgeschützten Gebäude aus dem 16. Jahrhundert bietet eine gemütliche Atmosphäre. Geschnitzte Stühle, Bänke und rustikale Polsterstühle, an Decken und Wänden Holztafelungen, der Wintergarten und die Terrasse mit Blick auf die Kirche.

BÜRGERLICH REGIONALE ALLGÄU-SPEISEKARTE MIT PIFF

Wenn man die Speisekarte des Hotel Restaurant Adler liest, wird einem schnell klar, das muss ein echter Allgäuer sein der hier seinen Gästen Regionalküche anbietet. Der Küchenchef Armin Hollweck empfiehlt den Feinschmeckern Anspruchsvolles mit regionalen Schwerpunkten nach dem Jahreskalender. Das Hotel Restaurant Adler befindet sich in einem stattlichen Kulturdenkmal mitten im Herzen von Oberstaufen. Wenn man eintritt, sorgen in der Bauern-, der Adler- und Zirbelstube viel Holz und Schnitzereien für typische Allgäuer Gemütlichkeit.

Persönlicher Favorit auf der Speisekarte sind beim Küchenchef Armin Hollweck die Kässpätzle des Hauses. „Die gibt es in der Regel mittwochs, denn die werden immer frisch gehobelt“, sagt er. Eine würzige Käsemischung und frisch angeröstete Zwiebeln machen daraus einen deftigen Schmaus. Weit oben in der Allgäuer Küche rangieren bei Armin Hollweck auch die Krautspätzle, die mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln in der Pfanne angebraten und mit Salat oder als Beilage zum Rostbraten serviert werden. Im Diätbereich bietet Hollweck täglich einen 1000-Kalorien-Teller an und natürlich die in Oberstaufen obligatorischen Schrothkur-Gerichte. Zwischendrin auch Internationales, Überraschungen wie Barbarie-Entenbrust in schwarzer Johannisbeersauce oder gebratene Hummerkrabben in Sauce provençale oder Tomatencarpaccio mit Scampi und mediterranen Aromen. „In einem Kurort wie Oberstaufen muss man in der Küche durchaus auch etwas weiter ausholen“, sagt Armin Hollweck. Bei den Gästen sehr beliebt die so genannten Nonnenfürzle, die Armin Hollweck als heimisches Dessert anbietet. Alle zwei Monate wird die Speisekarte saisonbezogen modifiziert. Im Jahreszeitenkalender beginnt das Jahr mit Knödelwochen, zu Ostern alles rund um das Allgäuer Lamm, von der Bärlauchzeit bis zur Pfifferlingszeit, von Wild bis Gans, lassen Sie sich verwöhnen. Regionalität kommt im Adler allerdings nicht nur aus der Küche, das Allgäu ist in dem denkmalgeschützten Haus, das seit 1574 eine durchgängige

Historie hat, auf Schritt und Tritt zu spüren. Seit fast 100 Jahren ist es in Familienbesitz, Armin Hollweck führt seit über einem Vierteljahrhundert Regie. Die Gasträume sind getäfelt mit heimischer Fichte, in die Lehnen der trutzigen Eichenstühle ist ein symbolischer Adler geschnitzt. Umso schonender geht Armin Hollweck mit dem Erbe um. Ins Allgäu zurück kam Hollweck 1991 und besann sich der Wurzeln des Traditionshauses Adler, das er von seinen Eltern übernahm. Er selbst hat in ausgezeichneten, noblen Restaurants in der Küche gestanden. Unter anderem kochte er bei dem 3-Sterne-Koch Heinz Winkler, er nahm ihn mit in sein legendäres Tantris nach München. An den Wänden hängen Originale von Otto Keck, dem wohl berühmtesten Maler des Allgäus. Otto Keck ist im März 1873 als Sohn von Metzgermeister und Gastwirt Peter Paul Keck im Adler Oberstaufen geboren. Armin Hollweck modernisiert ständig, er frischt an kleinen Stellschrauben auf, so dass es sich einpasst, traditionell, aber auch funktionell auf Höhe der Zeit. Eine neue Polsterung hier, oder ein ganz neues Büffet, den Anforderungen der Gäste heute, vor allem in technischer Hinsicht angepasst. Nicht nur für das ausgezeichnete Frühstück, auch als Salatbar oder für warme und kalte Speisen ausgelegt, bietet es dem Gast die Ausstattung, auf die keiner verzichten möchte. Wer Allgäuer Ambiente und Köstlichkeiten, mal bodenständig, mal ausgefallen genießen möchte, der trifft im Hotel & Restaurant Adler, mitten im Ortskern von Oberstaufen, Gleichgesinnte von nah und fern.

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Tafelspitz-Sülzchen an kleinem Salat mit Bratkartoffeln
Carpaccio vom Hirschschinken mit Balsamico-Dressing, Baguette und Butter

Suppe Crèmesuppe von Blutorange und Sellerie mit Chilliöl und Garnelen

Fisch Zanderfilet in Rieslingsauce mit Blattspinat und Dampfkartoffeln

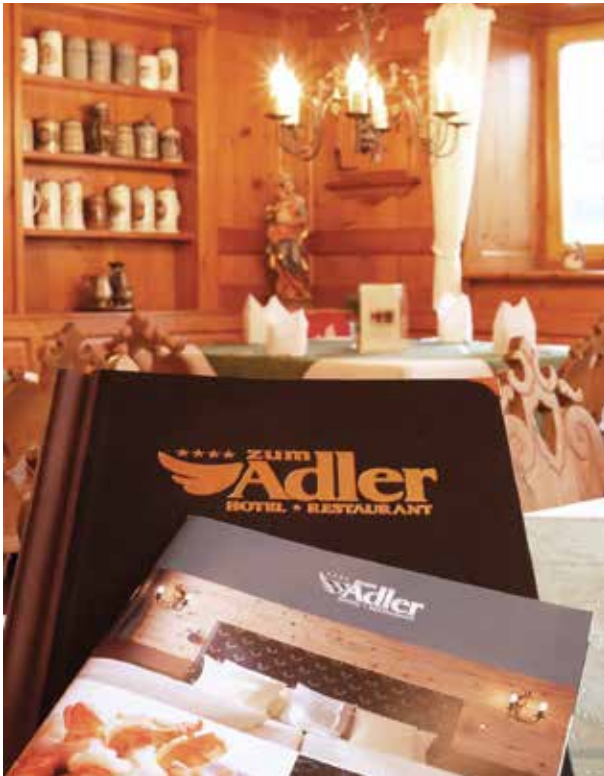
Fleisch Geschmorte Rinderbäckchen auf Madeirasauce mit Gemüse garnitur und hausgemachten Spätzle

Gebratene Entenbrust in schwarzer Johannisbeersauce mit Broccoli und Pommes Gratin

Vegetarisches Gemüsehacksteak mit feinem Gemüse in Kräuterrahmsauce, dazu Dampfkartoffeln

Gebackener Allgäuer Bergkäse mit Salatbouquet und Schnittlauch-Crème-fraîche

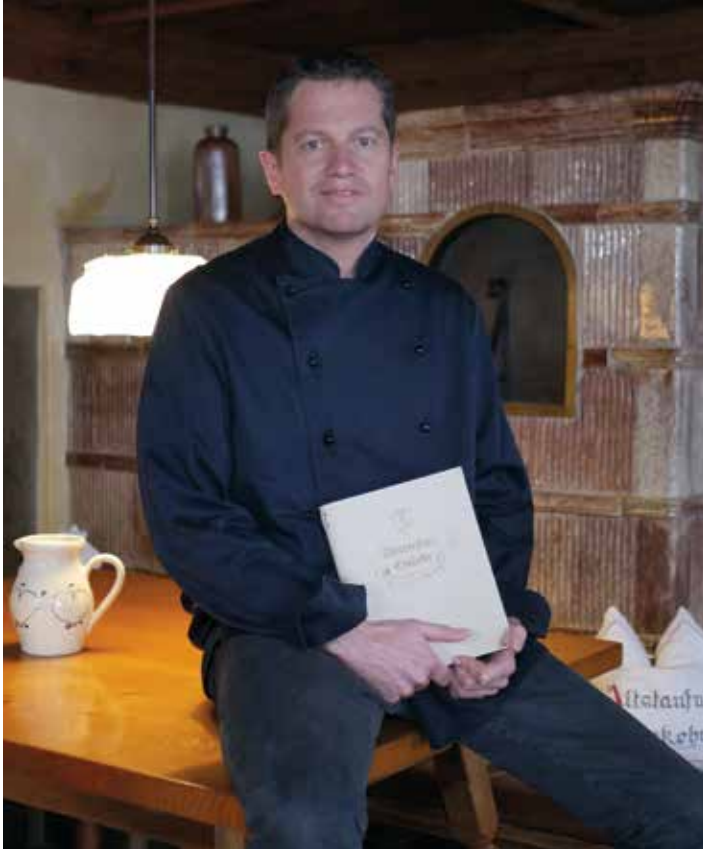
Dessert Nonnenfürzle mit heißen Sauerkirschen und Vanilleeis



Kässpätzn Allgäuer Art

Hummerkrabben à la Armin Hollweck





Altstaufer Einkehr

Gastgeber Michael Schmid
Küchenchef Jens Georgi
Bahnhofstraße 4
87534 Oberstaufen
+49 8386 7193
www.altstauferkehr.de

Ruhetag Montag

Feinschmecker Die besten Restaurants für jeden Tag,
Varta-Führer,
Marco-Polo-Reiseführer Allgäu,
Südland Köche

Wie zu Hause fühlt man sich in den vier Stuben mit ihren einladenden Bänken und kuscheligen Kachelöfen. An großen Tischen finden 100 Gäste Platz und kommen schnell ins Gespräch. Historische Fotografien von Menschen und Gebäuden erinnern an die Geschichte des Ortes und des Hauses. An den Holzwänden ergänzen sie zwischen den alten Schiebefenstern mit ihren traditionellen Vorhängen die ehrwürdige Atmosphäre und lassen die Gäste für einige Stunden regelrecht abtauchen in längst vergangene Zeiten.

EINE SPEISEKARTE AUF ZWEI SEITEN - JEDEN TAG NEU - DAS PASST

Handgeschrieben wird die Speisekarte in der Altstaufer Einkehr jeden Tag neu. Michael Schmid überschreibt seine Tageskarte mit: Heute. Und das ist seine kulinarische Empfehlung für seine Gäste. Die Genießer vertrauen ihm und dem Angebot. Regional und an den Jahreszeiten orientiert bedeutet vor allem Authentizität, also verbürgt, zuverlässig. In der Altstaufer Einkehr im Herzen des Dorfes fühlt man sich schnell zu Hause und geborgen. Zum urigen Allgäuer Flair passen die Allgäuer Traditionsgerichte wie Deckel auf Töpfe. Mit großem Aufwand und viel Liebe zum Detail wurde die alte Substanz der Altstaufer Einkehr saniert und die Materialien weitgehend erhalten.

Warmes Holz wohin man schaut, kleine Stuben, niedere Decken. Im Ambiente der Altstaufer Einkehr fühlen sich die Gäste auf Anhieb wohl. Zur heimeligen Atmosphäre kommt das programmatische Ziel von Gastgeber Michael Schmid, an den Tischen bei gutem Essen Gemeinschaft zu stiften. Bereichernd ist das Konzept von Gastgeber Michael Schmid, der sein Wirtshaus als Begegnungsstätte versteht. Auf Du und Du sind die Gäste hier nicht nur mit sorgfältig zubereiteten Genüssen, sondern auch mit leutseligen Menschen. Michael Schmid und sein Küchenteam stehen mit ihrem kulinarischen Anspruch dem schmucken Interieur in nichts nach. Da gibt es auf der Karte zum Beispiel eine Schaumsuppe vom Kürbis mit sautierten Egerlingen oder frische gegrillte Entenleber auf Feldsalat mit Bodenseeäpfeln und Walnussöl. Wer Wild genießen möchte findet auf der Speisekarte im November Rücken vom Oberstaufen Reh auf gebratenen Pilzen mit Kartoffelstampf und Feigenchutney. Wer es leicht liebt, schätzt die im Papier gebackenen Allgäuer Bachforellenfilets mit Blattspinat, Strauchtomaten, Fetakäse und Salzkartoffeln.

Man muss keineswegs nostalgisch veranlagt sein, um diese Küche und das bäuerliche Flair zu genießen, zu dem auch gehäkelte Überwürfe an den

alten Lampen beitragen. „Alles sind echte Antiquitäten“, erklärt Michael Schmid, „es ist schwierig Ersatz zu finden, wenn mal etwas kaputtgeht.“ Alles zusammen gibt dem Gasthaus die Ausstrahlung eines kleinen Museums. Und zu allem weiß der Gastgeber etwas zu erzählen, diese Zeit nimmt er sich gerne. Spätestens wenn dann noch der Kachelofen wohlige Wärme ausstrahlt, haben Pullover oder Sakko ausgedient und die Welt draußen ist längst vergessen. Der Genießer, der es einmal kennengelernt hat, der kommt gerne wieder. Umso wichtiger ist es, einen Platz rechtzeitig zu reservieren.

Ganz wichtig ist dem Küchenchef auch sein freundliches und stabiles Serviceteam, in dem es so gut wie keine Fluktuation gibt. „Ich habe eine Mitarbeiterin, die ist über 30 Jahre hier“, sagt er: „Keiner arbeitet hier kürzer als fünf Jahre.“ Seit Jahren verlässlich an seiner Seite sein Küchenchef Jens Georgi. Das wirkt sich auch auf die Atmosphäre aus. Die Kommunikationsfreude, die Michael Schmid auf seine Gäste versprüht, darauf kommt es ihm auch im Service an. Die Altstaufer Einkehr ist eine Heimat mit allen Sinnen. Ein Glück für den Schrothkurort und für Genießer, die sich gerne von Küchenchef Michael Schmid und seinem Team verwöhnen lassen.

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeise Frisches gegrilltes Thunfischfilet auf Feldsalat mit Wasabidip und Walnussöl

Suppen Allgäuer Käsesuppe mit Croûtons
Schaumsuppe vom Kürbis mit sautierten Egerlingen

Fleisch Rücken vom Weidelamm in Pinienkruste auf sautierten Waldpilzen mit Kartoffel-Selleriepüree und Rosmarinjus

Fisch Kabeljaufilet vom Grill auf gegrilltem Gemüse mit Olivenrisotto und Basilikumschaum

Wild Rücken vom Oberstaufen Reh auf gebratenen Kräuterseitlingen mit Kartoffelstampf, Madeirasoße und Feigenchutney

Dessert Crème brûlée von Tonkabohnen mit Zimteis und Mango-Kiwisalat





Hotel Hohe Linde Restaurant Allgäuer Stuben

29 Zimmer
 Gastgeber Familie Rimmele
 Küchenchefin Susanne Rimmele
 Restaurantleiterin Carolin Rimmele
 Lindauer Straße 75
 88316 Isny im Allgäu
 +49 7562 97597
 www.hohe-linde.de

Ruhetag Sonntag

Guide Michelin 1 Bib Gourmand,
 Varta 2 Diamanten,
 Mitglied der Euro-Toques,
 Südländ Köche

Die Allgäuer Stuben bietet ein gediegenes Interieur. Hochwertige Möbel und Sitzelemente umgeben das Herzstück des Restaurants, den offenem Kamin. 30 Plätze im Kulinarium für Festlichkeiten und Küchen-Partys, Terrasse mit Garten.

GESCHMACKSVIELFALT EINES ECHTEN FAMILIENUNTERNEHMENS

Am besten, man lässt sich überraschen. Die Speisekarte in der Hohe Linde ist so abwechslungsreich, wie die Geschmacksvielfalt der Familienmitglieder. Jeden Tag steht eine andere Themen-Speisekarte im Mittelpunkt. Freitags wird das Candlelight-Dinner serviert, dabei steht schon von vornherein ein Überraschungsmenü fest. Mittwochs und samstags grillt die Küchenchefin, Susanne Rimmele, am offenen Kamin Fleisch und Fisch. „Wir haben Hotelgäste, die freuen sich über die tägliche Abwechslung“, weiß Carolin Rimmele, die Restaurantleiterin. Montags ist Pasta-Abend. „Aber keine Sorge“, lacht Susanne Rimmele, „wir haben auch Klassiker.“ Auf jeder Speisekarte stehen unser Rumpsteak vom Angusrind, Rahmschnitzel vom Allgäuer Milchkalb und natürlich Allgäuer Kässpätzle.

Susanne und Carolin Rimmele führen gemeinsam das Familienhotel Hohe Linde. Doch beide sind viel zu viel Gastgeber, als dass sie die Speisekarte nur nach ihrem eigenen Geschmack schreiben würden. „Da reden bei uns alle mit“, schmunzelt die Küchenchefin Susanne Rimmele und schaut in die Runde ihrer Familie. Ihr Mann Fabio ist Italiener und leidenschaftlicher Koch. Er sorgt für die mediterranen Aromen in der Küche der Hohe Linde. Ihre Schwester, Carolin Rimmele, liebt die feine Küche der Haute Cuisine und bringt als Restaurantleiterin die Wünsche der Gäste mit ein. Ursula Rimmele ist die Seniorchefin, sie macht sich für die Allgäu-Klassiker stark, während ihr Mann, Karl-Heinz Rimmele, selbst jahrelang der Küchenchef, nach seinen Reisen immer wieder neue Eindrücke umsetzen möchte. Gerade war er im Oman, jetzt würde er gerne positiv erlebte Geschmackskompositionen in irgendeiner Form mit in die Karte integrieren. Nach seiner letzten Reise in die Karibik kochte er mit seiner Tochter typische Gerichte mit Früchten und Chili. „Unsere Stammgäste freuen sich über kreative Abwechslung und wir kochen gerne immer wieder neue Gerichte!“

Susanne Rimmele nimmt sich die Zeit und fährt nach Altusried zum Fischhändler. Dort findet sie ausgesuchte Flugware aus Island und der ganzen Welt. Mehrmals wöchentlich werden dort frische Fische aus zertifiziertem nachhaltigen Fischerei-Wildfang oder aus kontrollierten Aquakulturen angeliefert. „Da sehe ich vor Ort die einzelnen Fische und kann Frische und

Qualität selbst beurteilen“, erzählt die junge Küchenchefin. „Auf der Heimfahrt überlege ich mir, wie ich den Fisch zubereite und auf dem Markt in Isny oder Wangen hole ich mir das dazu passende Gemüse.“ Zu Hause schreibt Caroline Rimmele, Zanderfilets auf Gemüsenudeln an die schwarze Schiefertafel im Restaurant. „Hier steht unser absolut frisches Tagesangebot“, verrät sie. Die Speisekarte dagegen wird alle zwei bis drei Wochen überarbeitet. „Je nach Saison und frischer Ernte der Bauern ergänzen wir neue Gerichte und nehmen andere wieder weg.“

Eine Frage ist auch, was der Metzger im Ort, Willy Giray, gerade geschlachtet hat. Dann gibt es Milchkalbsrücken, Koteletts oder Medaillons. Ein Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle ist die Pflicht, Kalbsbries nach den Schlachttagen die Kür. Die süßesten Verführungen stehen in der Hohe Linde auf der Dessertkarte. Susanne Rimmele wäre heute Pâtissière, wenn sie nicht Köchin geworden wäre. Hausgemachtes Haselnusseis mit Rotweifeigen und Orangenhippe hat sie auf die Dessertkarte geschrieben. „Ich mache alles selbst, das Parfait und das Eis!“, garantiert sie. „Jetzt machen wir einen gestürzten Apfelkuchen im Blätterteig“, wünscht sich Karl-Heinz Rimmele. Er hat gerade ein Buch von Vincent Klink in Paris gelesen. Tarte Tatin kopfüber gebacken ist ein feiner Klassiker der französischen Pâtissiers, aber leider den meisten Köchen viel zu viel Arbeit. – Man sollte sich in der Hohe Linde überraschen lassen und unbedingt die Dessertkarte im Blick haben!

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Carpaccio vom Weiderind auf Modenaessig,
Olivenöl und frisch gehobelter Parmesan

Tiger Prawn mit Chili auf Quinoa

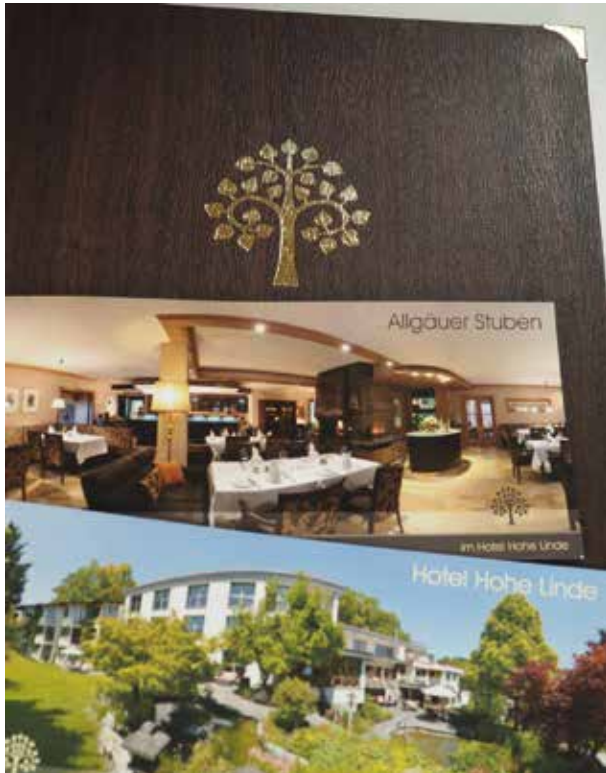
Hauptgerichte Lammrücken provençale auf Kräutern rosa gebraten
an grünen Bohnen und Kartoffelplätzchen

Rehrücken rosa gebraten an Wachholderrahmsößchen mit Preiselbeeren
und handgemachten Spätzle

Filets vom Wolfsbarsch mit Kapernäpfeln und Kirschtomaten
auf Babyspinat und Rosmarin-Kartoffeln

Vegetarisch Hausgemachte Vollwertbratlinge aus Dinkel und Grünkern

Dessert Bratapfel-Nusstarte auf Bourbon-Vanilleeis



Angus Rumpsteak
in der Kräuterkruste gebraten
mit buntem Gemüse



Meckatzer Bräustüble

Gastgeber Michael Weiß
 Küchenchef Christian Lieb
 Meckatz 8
 88178 Heimenkirch
 +49 8381 1573
www.meckatzer-braeustueble.de

Ruhetag Montag
 Mittagstisch

Südland Köche

Das Meckatzer Bräustüble hat zwei Gaststuben, einen Festsaal und seit 2013 einen zusätzlichen Gartenpavillon. Hier genießt man einen schönen Blick auf die Brauerei. Im Sommer lädt der Biergarten mit kleinem Amphitheater zu kulturellen Anlässen ein.

HÖCHSTE ALLGÄUER GENUSSKULTUR AUF REGIONALER SPEISEKARTE

Den von Gastgeber und Geschäftsführer der Meckatzer Löwenbräu Brauerei Michael Weiß ausgegebene Leitsatz: Höchste Allgäuer Genusskultur, setzt Christian Lieb, gelernter Koch und Konditor, konsequent in seiner Speisekarte um. Hier passt Bier zu regionalen Spezialitäten genauso wie zu feinen Menüs. Das Meckatzer Braustüble ist ein Ort, der seit Generationen Menschen verbindet, an dem man gemeinsam isst, feiert oder einfach still genießt. Christian Lieb ist ein junger Küchenchef, der die Philosophie „Qualität zum Wohle der Gäste“ in allem Tun hochhält. Den Wurzeln eines Allgäuer Wirtshauses bleibt das Meckatzer Braustüble auf zeitgemäße Art treu. Das spürt der Gast sofort, wenn er eintritt.

Der Genuss fängt schon beim Frühstück an, die Wurst wird für das Meckatzer Braustüble speziell hergestellt. Auf der Speisekarte von Christian Lieb stehen Allgäuer Klassiker wie hausgemachte Maultaschen und geschmorte Rinderbäckle, samstags und sonntags offene frische Schweinshaxe und Krustenbraten, aber eben auch selbstgemachte Desserts wie der traditionelle Ofenschlupfer. Das Restaurant- und Speisekartenkonzept, welches Michael Weiß und Christian Lieb immer weiter vertiefen, ist stark geprägt von Otto Geisel, dem bekannten kulinarischen Berater, der für verantwortungsbewusste Lebensmittelkultur steht. Er pladiert für mehr Ernährungsbewusstsein, beginnend mit dem Wissen, woher Produkte kommen, wer sie erzeugt und verarbeitet. Otto Geisel sagt: „Verantwortungsvoll hergestellten Lebensmitteln gehört die Zukunft und eine genussvolle Ernährung ist für uns ein elementarer Teil eines guten und gesunden Lebens. Allerdings reduziert sich der wirkliche Genuss nicht nur auf einen guten Geschmack, sondern auf die Wahrnehmung sämtlicher Facetten der Lebensmittelherstellung. Insofern ist die Wissensvermittlung rund um dieses Kulturthema von höchster Bedeutung!“ „Wir versuchen die Spielräume zwischen Erzeugern, regionalen Angeboten im Rhythmus der Ernten der Bauern oder dem Angebot der Jäger in unserer Speisekarte umzusetzen“, spricht Christian Lieb und: „Wir legen Wert auf Frische und Regionalität, wann immer möglich“. So ist es nicht verwunderlich, dass in der Speisekarte die Lieferanten aus der Region aufgeführt sind und natürlich beste Informationen zu den Meckatzer Biersorten.

Besonders interessant liest sich der Braustüble Genusskalender. Das Jahr beginnt mit Bestem vom Allgäuer Weideschwein oder Forelle, Saibling und Renke. Das Beste im März: Spezialitäten rund um Lamm und Zicklein, im Juni Allgäuer Pfingstochse. Später dann Kürbis und alles rund um den Pilz. Im November ganze Gans und im Dezember überrascht die Bräustüble-Karte mit feinen wie kreativen Kombinationen aus der exotischen Welt der Gewürze. Und weil Christian Lieb über den kulinarischen Erfolg auch das Geschäftliche zu schätzen weiß, ist er derzeit nicht nur Chefkoch, sondern auch Student der Betriebswirtschaft – ein knackiges Programm. Das Meckatzer Braustüble ist genau genommen heute nicht nur ein Stüble, sondern lockt mit drei Gasträumen und einem Festsaal die Gäste an. Herzstück ist die zünftige Gaststube mit Ausschank. Hier verhockt man in authentischer Atmosphäre, auch gerne mal nach einem zünftigen Abendmenü. Im angrenzenden getäfelten Brauerstüble sitzt mittags das Personal zum täglichen Frischegericht aus der Küche. Im oberen Stock lädt der Festsaal mit tiefgezogener Decke, in hellem Holz gestaltet zum Feiern ein. Der Saal lässt sich in einen kleinen und in einen größeren Saal unterteilen. Im Untergeschoss kann man die restaurierten Grundmauern bewundern und einen riesengroßen Bergkristall. Der neue und moderne Glaspavillon erschließt sich geradeaus, wenn man eintritt. Die Dekoration zeigt Stücke zum Thema Bier und Unternehmenshistorie, der Biergraten, die Terrasse mit Blick auf ein Amphitheater, zeigt welche Vielfalt im Thema Bier und Küche steckt.

MECKATZER BRAUSTÜBLE

Heimenkirch-Meckatz



Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Suppen Rinderbouillon mit Kräuterflädle oder hausgemachten Maultaschen

Brotzeit Meckatzer Brotzeiteller mit frisch gebackenem Brot

Heimische Leibgerichte Geschmorte Rinderbäckle mit Spätzle und buntem Gemüse

Entengericht Halbe bayerische Ente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

Vegetarisches Schwäbische Alblinsen mit Spätzle

Jeden Samstag Ofenfrische Schweinshaxe in Weiss-Gold-Jus mit Serviettenknödel

Jeden Sonntag Krustenbraten mit Weiss-Gold-Essig besetzt, Salat und Kartoffelknödel

Dessert Schoko Brownie mit Malz, Espuma und Biereis



Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Bratensauce und Kartoffelsalat



**Zum Hirschen
Hotel & Gasthaus beim Stöckeler**

11 Gästezimmer
Gastgeber Markus Stöckeler
Küchenchef Markus Stöckeler
Kirchstraße 1
88175 Scheidegg
+49 8381 2119
www.zumhirschenscheidegg.de

Ruhetag Mittwoch
Mittagstisch

Guide Michelin roter Teller / Besteck,
Falstaff 86 Punkte,
Südland Köche

Neben der Hauptstraße, etwas versteckt bei der Kirche, steht das stattliche Hotel neu herausgeputzt. Frisch renoviert sind die Gasträume, trotzdem verströmen sie traditionelle Allgäuer Gastlichkeit. Viel Holz, warme Farben, Wandtäfer und Parkettböden machen die verschiedenen Stuben heimelig. Kachelofen und Stammtisch verkörpern die 300-jährige Tradition. Im Biergarten sitzt man im Schatten der Kirche und genießt die abgeschiedene Ruhe mitten im Ort.

DIE SPEISEKARTE ÜBERRASCHT JEDEN TAG MIT NEUEN GERICHTEN

Der Mann schreibt tatsächlich noch jeden Tag eine Extratageskarte mit mehreren Gerichten. „Wie sonst soll man frisch kochen?“, lacht Markus Stöckeler und schreibt Kalbsleber mit Bratkartoffeln in die Rubrik der Tagesgerichte. „Morgen gibt es die Nierle sauer von dem Kalb, welches wir gerade frisch bekommen haben und wenn die aus sind, servieren wir den Kalbsnierenbraten.“ Der Kalbsrücken und die Keule müssen noch reifen. „Wir haben frische Saiblinge bekommen“, ruft ihm Martin Schwärzler, seine rechte Hand in der Küche, zu. Also schreibt der Küchenchef das Filet vom Saibling mit Senfsoße auf die Tageskarte. „Bei uns darf der Gast sich jeden Tag auf neue Gerichte freuen“, garantiert Markus Stöckeler. Solche Köche sind jedem Ort zu wünschen. Da wird es selbst den Stammgästen nie langweilig.

Geht es nach den kritischen Testern des Guide Michelin, geht es in Scheidegg nur in ein Gasthaus: Beim Stöckeler. Eine feste Größe im Ort und in der Region attestiert der Gourmetführer. Markus Stöckeler winkt bescheiden ab. Gourmetküche will er gar nicht sein. „Ich will, dass es den Gästen schmeckt!“, sagt er, „mehr nicht!“ Der Mann weiß, was Gourmetküche heißt. Er stand in jungen Jahren in vielen Sterneküchen am Herd. Vor kurzem feierte der Großmeister der Bodenseeköche, Bertold Siber, seinen Geburtstag bei ihm. Doch Stöckeler hängt solche Besuche nicht an die große Glocke. „Was zählt sind die täglichen Gäste, Stammgäste und Freunde des Hauses.“ Markus Stöckeler ist ein geselliger Mensch. Beim letzten Umbau im Restaurant hat er die Küchentür zur Gaststube erweitert, jetzt kann jeder Gast in die Küche schauen und ihm Lob oder Tadel zurufen.

Seine Eltern, Ludwig und Cilly Stöckeler waren Gastgeber mit Herz und Humor. Sie hatten das Gasthaus in die vordere Reihe der Allgäuer Gasthäuser geführt. Zu ihrer Zeit standen auf der Speisekarte die damals klassischen Allgäuer Gerichte. Als Markus Stöckeler die Küchenleitung übernahm, begann er sehr behutsam die Traditionskarte weiter zu führen. Mit Scampi, Wolfsbarsch und Lachs hat er sie erweitert, wie mit den Edelteilen Rehrücken und Kalbssteak. „Du musst die Gäste mitnehmen“, hat er erfahren. Auf der anderen Seite wissen Feinschmecker heute längst wieder Saure Kutteln oder frisch geschobene Kässpätzle mit Röstzwiebeln zu schätzen. „Wir machen alles selbst“, garantiert der Küchenchef. Neben Martin Schwärzler stehen noch die Köchin Annegret Kirchmann und zwei Auszubildende, Niklas Kraler und

Niklas Kleiber dem Küchenchef zur Seite. Markus Stöckeler ist stolz auf seine Brigade. „Alle reden von regionaler Küche“, schaut er sich zufrieden in seiner Küche um, „wir sind eine regionale Mannschaft!“ Die Hirschen-Köche eint eine Philosophie: Der Gast soll sich über jeden Teller freuen. Deshalb richten die Köche viele Tellergerichte mit verschiedenen Zubereitungsarten an. Die Scampi werden als Duett serviert: in Kräuterbutter gebraten und im Knusperteig frittiert. Oder die Roulade vom Kalb wird serviert mit geschmorter Kalbshaxe. „Freilich doppelte Arbeit“, schmunzelt Markus Stöckeler, „aber auch doppelter Genuss!“ Wo sonst gibt es Rinderbacken und Rumpsteak auf einem Teller? „Rinderbacken müssen bei uns immer auf der Speisekarte stehen“, verrät der Küchenchef, „mein Onkel führte früher nebenan eine Metzgerei.“

Heute fährt Markus Stöckeler auf den Pfänder, zu Hansjörg Fessler. „Das beste Kalb- und Rindfleisch“, attestiert ihm der Gourmetkoch, der keiner sein will. „Das schmeckst du, das Fleisch hat eine herrliche Struktur, die Tiere sind auf der Weide und bewegen sich.“ Auch die Hühner kommen von einem Bauern mit Freilandhaltung aus der Region, das Gemüse von einem Bio-Gärtner aus Lindau. „Wer traditionell gut kochen will, braucht gute Lebensmittel aus der Region!“, weiß Markus Stöckeler. Gerade hat ein Gast das Rumpsteak, von Martin Schwärzler gegrillt, als das beste Rumpsteak seines Lebens bezeichnet. Markus Stöckeler freut sich: „Gute Produkte, gutes Handwerk, das ist unsere Küche!“

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Tatar und Filet von der geräucherten Forelle mit Feldsalat

Fischgerichte Loup de mer mit frischen Kräutern gebraten,
Paprika-Zucchini, Kartoffelrösti

Hirschen Klassiker Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Rind
dünn geschnitten mit frisch geschobenen Kässpätzle und Röstzwiebeln

Vegetarisch Ragout von Egerlingen, Champignons und dreierlei
Rübensgemüse mit frischen Kräutern in Rahm und Semmelknödel

Glutenfreie Karte Filet vom Zander mit Kräutern und Tomaten
in Butter gebraten auf grünem Gemüsebeet und Reis

Dessert Mus aus brauner und weißer Schokolade an Mangosorbet
und Beerenkompott



Roulade vom Kalb und geschmorte Kalbshaxe
Petersilienwurzelwirsing, Apfelblaukraut
und Kartoffelbrei



Waldgasthof Schwarzer Hasen

Gastgeber Dominic Legeay & Stefan Hilse
 Küchenchef Dominic Legeay & Stefan Hilse
 Argenauweg 6
 88239 Wangen / Beutelsau
 +49 7522 9784412
 www.waldgasthof-schwarzer-hasen.de

Ruhetage Montagabend und Dienstag
 Mittagstisch

Südland Köche

Seit 1815 lädt der Waldgasthof Schwarzer Hasen ein. Wer eintritt, fühlt sich hier schnell zu Hause. Ein schwarzer, großer Flügel vermittelt Wohnzimmercharakter. Die Eichentische zeigen Sägeschnitte wie auch die Eichenstühle echte Zimmermannsarbeit. Dagegen zeigen die Leuchten über jedem Tisch modernes Design und schaffen intime Inseln. Die Räume sind hell und lichtdurchflutet.

ALLGÄUER KLASSIKER UND „BSUNDRIGS“ DER HAUTE CUISINE

„Bsundrigs“ steht auf der Speisekarte. Stammgästen gilt auf diese Rubrik ihr erster Blick. 36 Stunden gegarter Schweinebauch mit Breznknödel oder Kaninchenkeule stehen heute darunter und immer ein Fisch nach Tagesangebot. Seit Dominic Legeay und Stefan Hilse den Schwarzer Hasen führen, pilgern immer mehr Feinschmecker in den Landgasthof am Rande der Stadt Wangen. Es hatte sich schnell herumgesprochen, dass die beiden auf ihrer Speisekarte einen genussvollen Spagat schaffen. Da finden sich Klassiker wie Zwiebelrostbraten oder Allgäuer Kässpätzle auf der Karte, aber eben auch „Bsundrigs“ wie Kalbsrücken oder Loup de mer mit Sepia-Nudeln.

Die einen fahren in den Hasen wegen Stefan Hilse, er hatte sich damals im Wangener Gasthaus Sattel eine Fangemeinde mit seinen Kräuterpfannkuchen und seiner legendären Salatvinaigrette erkocht. Die anderen kommen wegen Dominic Legeay, er hat seine Fans im Goldenen Rad, in Friedrichshafen, als Gault Millau Koch überzeugt. Heute bieten Dominic Legeay & Stefan Hilse zusammen eine verführerische Kombination. Gemeinsam schreiben sie eine Speisekarte. „Mit einer Flasche Rotwein“, lacht Stefan Hilse. Die Standardkarte wird je nach Saison angepasst. „Aber unsere Klassiker wie Schweinsbäckle oder Maultaschen, stehen immer auf der Karte“, gibt Dominic Legeay zu, „unsere aktuellen Tagesgerichte dagegen schreiben wir auf die große schwarze Schiefertafel im Eingangsbereich, oder der Service bietet sie mündlich an.“

Stammgäste und Feinschmecker schauen zuerst nach den Tagesempfehlungen. Hier finden sich immer die feinen Überraschungen. Dominic Legeay telefoniert am Montag mit den Lieferanten. „Dabei entsteht die neue Wochenkarte“, schildert er den Ablauf. „Am Dienstag haben wir Ruhetag, ich überlege mir, was wir mit welchen Produkten machen. Am Mittwoch kommt der Rungis Gourmet Service und liefert die Bestellungen.“ Dann stehen auf der Tafel im Eingangsbereich Zander, Seeteufel oder Red Snapper. Am Samstag kommt die zweite frische Lieferung der Woche. So ist im Schwarzer Hasen immer topfrische Qualität garantiert.

„Klar fordert es den Koch, jeden Mittwoch mit einem neuen Gericht die Gäste zu überraschen“, gesteht Legeay, „aber ein Entrecôte will auch auf den Punkt gebraten sein, oder Kässpätzle in Ruhe geschichtet, mit einer guten Käsemischung verfeinert und mit Röstzwiebeln gekrönt werden.“

Dominic Legeay und Stefan Hilse kochen in ihrer Küche ganz traditionell und bodenständig. Wobei Legeay den Schweinebauch heute natürlich im Sous-vide-Verfahren gart und danach kurz kross brät. „Besser kann man Schweinebauch eben nicht machen“, gesteht er der neuen Technik zu. „Aber jedes Steak wird bei uns ganz klassisch in der Pfanne gebraten, damit die Röstaromen zur Geltung kommen.“ Ebenso schieben die beiden ihre Schmorgegerichte noch immer in die Röhre. „Ganz klassisch“, lacht Hilse: „Fleisch anbraten, Röstgemüse, Rotwein und dann langsam im Niedertemperaturbereich schmoren lassen.“ Auf dem Herd steht ein großer Topf in dem Kalbsknochen und Röstgemüse den ganzen Tag über simmern. So werden in guten Küchen Soßen gemacht!

„Unsere Gäste lieben die Verlässlichkeit unserer Küche“, sind sich die zwei einig. Stolz können sie nach dem ersten Jahr am Start schon auf eine große Zahl an Stammgästen verweisen. „Wer einmal hier war, kommt wieder!“, sind sie sicher. Manch ein Gast ließ sich schon mittags von dem günstigen Mittagstisch verführen. „Abends kommen manche wieder mit ihrer Frau oder Freunden“, registrieren die beiden. „Und dann gibt’s was Bsundrigs!“

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Davor Gebackener Kalbskopf mit Blattsalat, Kürbiskernöldressing und Remouladensoße

Ziegenkäse mit Thymianhonig auf lauwarmem Gemüsesalat

Klassiker Zwiebelrostbraten vom Primarind mit Röstzwiebeln und Kroketten

Schweinsbäckle in Spätburgunder geschmort mit Krautkrapfen

Bsundriges Kaninchenkeule auf Birnenspalten, Speck und Fregola Sarda
Fisch nach Tagesangebot

Vegetarisches Mit Spinat gefüllte Kräuterpfannkuchen in Tomatensoße mit Leupolzer Käse überbacken

Hinterher Crème brûlée mit Himbeersorbet



Gegrillte Seeteufelmedallions
mit Pfeffermélange,
bunte Bete und
Meerrettichschaum



Zum Brennerwirt

Gastgeber Familie Gauß
 Küchenchef Georgio Maucher
 Engetsweiler 2
 88239 Wangen im Allgäu
 +49 7528 9751672
 www.brennerwirt.com

Ruhetage Montag und Dienstag
 Sonntag Mittagstisch

Südland Köche

Man muss zwar über Nebenstraßen und schließlich einen Feldweg fahren, aber am Ende lockt eine ganze besondere Wirtschaft. Mitten auf dem Bauernhof wurde ein Gastraum ohne vornehme Attitüden eingerichtet. Viel Holz, Holzdielen auf dem Boden, solide Holzmöbel. Der Gast sitzt an Eichenholztischen, im Ofen lodern Buchenholzschelte. Im Sommer bietet die Terrasse, inmitten des bäuerlichen Hofes, bayerische Biergartenatmosphäre.

BODENSTÄNDIGE KLASSIKER UND EIN GOURMETMENÜ

Die Standard-Speisekarte ist fast ein Buch, darin stellt der Brennerwirt auch seine Vielfältigkeit als ökologischer Bauernhofladen vor. Gespickt ist die Standardkarte mit den klassischen Allgäuer Spezialitäten, wie Kässpätzle oder Rumpsteak. Doch zum Wochenende legt die Patronin, Daniela Gauß, den Gästen eine ganz besondere Seite hinzu: Das Wochenendmenü. Hier zeigt der junge Küchenchef, Georgio Maucher, seine kulinarische Leidenschaft. „Da kann ich unseren Stammgästen jede Woche eine andere Spezialität bieten“, freut er sich über die Abwechslung und überrascht mit einem Duett von der Entenbrust und Rehbraten oder einem getrüffeltem Roastbeef.

Es ist eine glückliche Fügung, dass Georgio Maucher beim Brennerwirt, in Engetsweiler, die Küchenleitung übernommen hat. Der Kerl brennt vor Ehrgeiz und Leidenschaft für eine feine Küche, während die Familie Gauß ihm, dank ihrer ökologischen Landwirtschaft, immer die frischesten, regionalen Lebensmittel zu Verfügung stellt. „Manchmal schreibt der Chef (Rainer Gauß) die Speisekarte“, schmunzelt Maucher, „plötzlich steht er mit einem Reh in der Küche und dann ist klar, dass ich Rehrücken oder -medaillons auf die Karte schreibe.“

Vor drei Wochen hatte Rainer Gauß eines seiner Rinder geschlachtet, jetzt hat Georgio Maucher das Zwischenrippenstück in eine Trüffelmarinade eingelegt. „Auf jeder Seite schön anbraten und bei 56 Grad Kerntemperatur schonend garen“, verrät er sein Rezept. Später wird er das Roastbeef mit einer Kalbsjus servieren. „Auch vom Chef“, lacht Maucher und verfeinert die Jus mit einem Gin, den Rainer Gauß mit Bio-Kräutern des Allgäus destilliert hat. Das absolut zarte Fleisch, die charaktervolle Jus – ein verführerischer Gourmetgenuss in der bodenständigen Gastwirtschaft.

Eine Woche zuvor gab es Rinderzunge und Ochenschwanz. From nose to tail, fordern die Gourmetköche. Das ist für die Brennerwirt-Küche selbstverständlich. Hier wird immer das ganze Tier vom Kopf bis Schwanz verarbeitet.

Die Vermarktung der eigenen, landwirtschaftlichen Produkte stand von Anfang an im Mittelpunkt der Philosophie von Familie Gauß, wie auch des Küchenchefs. Als Rainer Gauß seine Jägerkollegen zur Jahresfeier eingeladen hatte, legte Maucher kurz los: „Herz, Nieren, Leber“, lacht er noch heute, „das war auch für uns in der Küche ein Fest!“ Rehbeuschel zählt zum Edlsten, was man Waidmännern servieren kann.

Montag und Dienstag ist Ruhetag. Doch Georgio Maucher telefoniert an diesen Tagen mit seinen Lieferanten. Nicht alles, was im Brennerwirt serviert wird, kommt vom eigenen Hof. „Dann mache ich mir schon am Dienstag meine Gedanken, mit welchen Gemüsen oder Salaten wir die Klassiker verfeinern und weiß, was ich zum Wochenende bekomme, um das Wochenendmenü zu planen.“ Auch dabei bleibt die Küche ihrer Philosophie treu: Gourmetgerichte ja, aber keine Exoten aus Timbuktu. Georgio Maucher weiß die Rehmedaillons rosa zu braten, Kalbsrücken saftig zu garen oder die Hühner von Patronin Daniela Gauß als Coq au vin zu servieren. „In der Zwischenzeit haben wir Stammgäste, die kommen nur wegen unserer Wochenendkarte“, freut sich der engagierte, junge Küchenchef, doch dann schiebt er schmunzelnd und mit erhobenen Händen nach: „Aber an Rumpsteak und Zwiebelrostbraten führt bei uns kein Weg vorbei.“

ZUM BRENNERWIRT

Neuravensburg-Engetsweiler

Auszug aus der Speisekarte *im November 2018*

Vorspeisen Stoi mit Gschmäcke - Eingelegter Backstoikäs mit Hausdressing mariniert, dazu rote Zwiebelringe, Trauben und kleines Salatbouquet

Bergwiesenheu-Roastbeef-Tranchen vom langsam gegarten Roastbeef, Soße-Remoulade und Feldsalat an Kürbiskernöl-Dressing

Hauptgerichte Rumpsteak - Exklusiv 300g vom Allgäuer Primarind, medium gebraten mit Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salatbouquet

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rispen Tomaten überbacken mit Bregenzwälder-Bergkäse dazu Pommes frites

Vegetarisch Allgäuer Kässpätzle mit feinem Alpkäse dazu Schmelzzwiebeln und ein kleiner gemischter Salat

Nudelpfanne mit hausgemachten Bio Nudeln vom Knolpershof dazu frische Kirschtomaten in Kräutern geschwenkt an feiner Rahmsoße mit kleinem gemischtem Salat

Dessert Danielas Apfelküchle mit Äpfeln aus unserem Obstgarten dazu Zimtzucker, Vanille- und Walnusseis, Sahne und hausgemachter Eierlikör



Getrüffeltes Roastbeef rosa gebraten mit Wintertrüffel an Dry-Gin-Berry-Jus mit herblichem Gemüse, gebratenen Piccolo-Steinpilzen und violetten Kartoffeln



Gasthof zum Schloss

18 Zimmer
 Gastgeber Stephanie und Ralph Fischer
 Küchenchef Ralph Fischer
 Haslacherstraße 5
 88279 Amtzell
 +49 7520 6213
www.gasthofzumschloss.de

Ruhetage Dienstag und Mittwoch ab 17 Uhr
 Mittagstisch am Montag, Donnerstag und Freitag
 Südländ Köche

Von außen wirkt der Gasthof wenig spektakulär, doch wer eintritt, ist überrascht. Die Gaststube wurde neu gestaltet und schafft den Spagat zwischen moderner Brasserie und traditionellem Landgasthof. Die Zirbelstube ist zum noblen Wohnzimmer geworden und ein neuer Wintergarten ist dank der durchlaufenden Eichendielen in die Gaststube integriert. Davor lockt an warmen Tagen die ebenfalls neugestaltete Terrasse.

NEU GESTYLTE WIRTSCHAUSKARTE MIT FEINEN ÜBERRASCHUNGEN

Die Speisekarte hat nicht nur ein neues Design, sie bietet neben klassischem Zwiebelrostbraten oder Maultaschen heute auch hochwertige Gourmetgerichte wie Kalbsfilet mit Pfifferlingen oder ein gegrilltes Roastbeef vom Prima Rind aus der Region. Der Gasthof hat sich mit Stephanie und Ralph Fischer im Ranking der Speiserestaurants deutlich nach vorne geschoben. Nicht nur die Zirbel- und Gaststube wurden neugestaltet, hinzu kam ein lichtdurchfluteter Wintergarten und eine großzügige Terrasse. Von außen blieb der sympathische Gasthof wenig spektakulär, aber wer die Speisekarte liest, will eintreten und wird garantiert überrascht vom neuen Ambiente und Speisen wie Meeresfisch mit eingelegten Auberginen und Zucchini oder Bio-Heidelbeeren auf Crème brûlée.

Martha und Raimund Fischer führten den Gasthof zum Schloss in Amtzell als gutbürgerlichen Gasthof. Stephanie und Ralph Fischer haben nun eine Schippe aufgesattelt und schreiben auf die traditionelle Wirtshauskarte auch feinste Spezialitäten zum Teil mit internationalen Gourmethäppchen. Schließlich kommen die beiden aus höchst ausgezeichneten Sternehäusern. „Aber wir wollen unsere Stammgäste mitnehmen“, sagt Stephanie Fischer, deshalb stehen auch Kutteln mit Bratkartoffeln oder das Hüftsteak mit Kräuterbutter auf der Karte. Jeden Mittwoch fährt Ralph Fischer in den Großmarkt und kauft ein. „Da sehe ich, was es Frisches gibt und lass mich davon inspirieren.“ Für ihn zählt der Einkauf zu dem Handwerk eines Kochs. „Ich nehme das Gemüse in die Hand und sehe dem Fisch in die Augen, nur so weiß ich, welche Qualität ich später dem Gast servieren werde.“

Jeden Mittwoch schreibt er seine Wochenkarte, je nach Saison ändert er die große Speisekarte und zusätzlich täglich schreibt Stephanie Fischer ein Gericht auf die schwarze Schiefertafel vor dem Haus. „So haben wir ein saisonales Grundangebot, bieten aber immer auch tagesfrische Spezialitäten.“ Wenn der Jäger aus dem Ort am Morgen plötzlich in der Küche steht, schreibt Stephanie Fischer schon am Mittag die Rehleber auf die Tafel und am Abend Rehragout. Oder wenn der Cousin Markus vom Demeter-Schoderhof aus Waldburg frische Bio-Heidelbeeren bringt, dann verarbeitet die Küche die Beeren natürlich frisch und serviert sie zu einem raffinierten Dessert. Frisches Obst ist eine Leidenschaft des jungen Küchenchefs.

Im Frühling beginnt er seine Nachspeisen mit kreativen Rhabarberkombinationen zu verfeinern, im Sommer gibt es eingelegte Pfirsiche zu seinem cremigen Joghurt-Dessert, aber auch zur sous vide gegarter Entenbrust. Auch Kohlrabi oder Karotten gart er sous vide. Fischer ist mit allen Techniken der neuzeitlichen Gourmetküche vertraut, trotzdem grillt und brät er seine Steaks oder Roastbeef noch ganz traditionell. „Man muss halt aufpassen!“, lacht er und serviert das Rindfleisch perfekt rosa gegrillt. „Ich will auch die Röstaromen schmecken!“, schwört er auf das traditionelle Handwerk. Geschmackvoll auch, dass er dafür das Prima Rind von den Allgäuer Weiden verwendet. So geht nachhaltige Regionalküche! Auch die Poularde kommt aus Oberschwaben. „Für die Poulardenbrust am Knochen ist das Sous-vide-Garen perfekt“, so ist garantiert, dass auch das Fleisch direkt am Knochen zart durch ist.“ Dann schmunzelt er und schiebt nach: „Aber danach lege ich es kurz unter den Salamander, um die Haut knusprig zu grillen.“ Fischer ist keine Mühe zu viel, seine Lebensmittel perfekt und geschmackvoll anzurichten. Die Zeit der Salat-Bar ist eigentlich vorbei, doch Fischer lockt darin auch mit Humus mit Erdnüssen gespickt, mit Schalotten in einem raffinierten Essig-Sud gegart oder Belugalinsen mit Kümmel und Gemüse-Brunoise oder Ebyl-Weizensalat. Er weiß seine traditionelle Wirtshauskarte mit feinen, kulinarischen Überraschungen zu krönen. Der Gasthof zum Schloss bietet dank Ralph Fischer heute eine wahrlich fürstliche Speisekarte.

Auszug aus der Speisekarte *im September 2018*

Vorspeise Traditionelle Suppen je nach Jahreszeit

Hauptgerichte Zweierlei vom Reh:

gebratener Rücken und geschmortes Ragout mit Schmorkürbis, Brokkoli, Spinat-Käseknödel und Haselnussspätzle

Schweinefilet mit Pfeffersoße, dazu Krokette und Salat vom Büffet

Lachsfiletsteak mit Limettensoße, Kräuterbandnudeln

Schwäbische Klassiker Zwiebelrostbraten mit Spätzle

Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken, dazu Salat

Ohne Fleisch Spinat-Käseknödel mit Rahmwirsing und Salat

Dessert Frische Bio-Heidelbeeren und Crème brûlée mit selbstgemachtem Quarkeis



Rosa gegrilltes Roastbeef von Buchmann's
Prima Rind mit Kartoffelgratin und Gemüse



Gasthof zum Hirsch

10 Zimmer
Gastgeber Ulrike und Artur Frick-Renz
Küchenchef Artur Frick-Renz
Argenstraße 29
88099 Neukirch-Goppertsweiler
+49 7528 1765
www.gasthof-zum-hirsch.com
www.kochen-mit-renz.de

Ruhetage Montag und Dienstag
Mittagstisch Samstag und Sonntag
Kochkurs Montag

Guide Michelin Teller / Besteck,
Gusto 5 Pfannen plus,
Falstaff: unter den 500 besten Gasthäusern Deutschlands,
Großer Guide Restaurants und Hotels 2 1/2 Hauben
Slow Food Empfehlung,
Südland Köche

Drei gemütlichen Gaststuben: Eines im gewachsenen Landhausstil, dazu ein heimeliges Kaminzimmer und ein heller Wintergarten, sowie ein lauschiger Garten mit Sitzplätzen unter einem Walnussbaum.

DER INSIDER-TIPP DER KARTE: „LASS MI MACHE!“

Typisch Artur Frick-Renz: „Lass mi machen!“ ist sein Tipp an die Gäste und genauso schreibt er ihn auf die Speisekarte. Viele seiner Stammgäste halten sich daran. Schließlich kann man sich auf den Ehrgeiz des Küchenchefs verlassen. Wer ihm freie Hand gibt, wird mit den besten und frischesten Lebensmitteln der Küche verwöhnt. Wer trotzdem die Speisekarte liest, tut sich schwer, denn viel zu viele verführerische Gerichte stehen meist darauf. Selbst Fleischesser kommen bei dem vegetarischen Menü ins Straucheln, verlockend liest sich jedes Gericht. Der Kommentar eines Gastes: „Eine reine Gourmetkarte!“

Lange hat keine Speisekarte bei Artur Frick-Renz Bestand. „Meine Küche lebt!“, lacht er und streicht fast täglich ein Gericht und schreibt stattdessen ein anderes hinzu. „Wenn aus ist, ist aus!“, erklärt er. Wo am einen Tag noch ein Steinbeißerfilet stand, kann schon am nächsten Tag ein Loup oder See-teufel stehen. Ein Meeresfisch steht immer auf der Karte, das ist so sicher wie seine Maultaschen. „Die sind Pflicht!“, weiß er. Seit 23 Jahren führt er den Gasthof Hirsch, seither serviert er seine Maultaschen gefüllt mit Pilzen, Spinat und Bergkäse.

Frick-Renz glaubt seine Speisekarte schon reduziert zu haben, aber auch der Guide Michelin staunt über das breite Angebot. „Gute Küche, ganz gleich ob Sie regional, asiatisch oder mediterran essen wollen“, schreibt der Tester. „Meine Küche bietet immer auch eine Reise um den Globus“, lacht Frick-Renz, „es gibt so viele gute Spezialitäten, die ich mag, die will ich auch meinen Gästen anbieten.“

Artur Frick-Renz ist ein eigenständiger Koch mit eigenem Kopf. Von der Stange gibt es bei ihm kein Gericht. Am liebsten kocht er zwar regional, aber auch da verfeinert er jeden Klassiker auf seine Art. Die Rinderroulade füllt er raffiniert mit Speck und Essiggurke, aber auch mit einem Karottenmousse und marinierten, roten Zwiebeln. Oder zum Steinbeißerfilet serviert er Artischocken. „Aber regional!“, freut er sich, „angebaut in Oberschwaben!“ Den Lammrücken serviert er mit schwarzer Knoblauchsoße und die Rinderroulade mit buntem Mangold. – Nein, hier gleicht kein Gericht dem anderen. Jede Speisekarte überrascht mit neuen Einfällen.

Seit 23 Jahren steht seine Frau Ulrike im Service. Sie kennt jeden Stammgast. „Wir haben fast nur Stammgäste“, freut sie sich. Freilich, Laufkundschaft verirrt sich selten in den Flecken Goppertsweiler. „Unsere Gäste lieben Arturs Ideen und die Abwechslung unserer Speisekarte“, weiß sie. Der Gasthof zum Hirsch ist längst ein Treffpunkt interessierter Feinschmecker. Schon beim Lesen der Speisekarte beginnt der Genuss und trotzdem gilt der beste Tipp: „Lass mi mache!“

Auszug aus der Speisekarte *im September 2018*

Vorspeisen Mariniertes Kalbsfilet, gebeizter Thunfisch, Kaperncreme und Rettichsalat

Couscoussalat mit arabischen Aromen, reifer Artischocke (aus Nachbars Garten), Sauerrahm und mildes Paprika-Chilisorbet

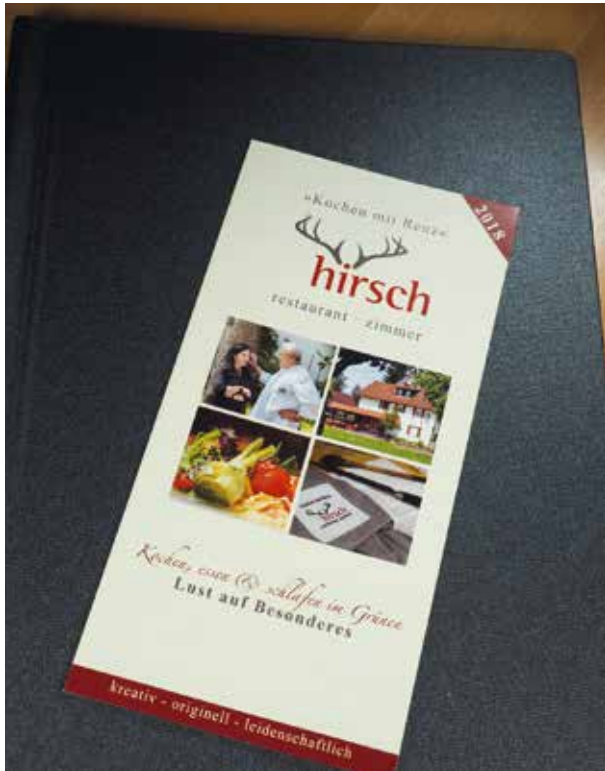
Kleine Zwischengerichte Rehbolognese mit breiten Nudeln und gehobelem Bergkäse

Hauptgerichte Trocken gereiftes Bayrisches Fleckvieh-Entrecôte von der Färse mit Tortilla de patatas und Mojo

Forelle gebraten mit Oliven, Pfifferlingen, Mandeln und Kapern, dazu Rahmnudeln

Vegetarisch Maultaschen nach Art des Hauses mit Kräutern, Spinat, Pilzfüllung und Tomatensauce

Kleine Versuchungen Unsere Mousse nach Laune des Pâtissiers



Rinderroulade auf buntem Mangold mit Kartoffelpüree



Steinbeifilet auf Artischocken aus Nachbars Garten

Hinter der alten Stalltür schlummern die feinsten Weine



Zu einem guten Hotel gehört ein gutes Restaurant! Das sieht glücklicherweise die Familie Torghele in Balderschwang ebenso. Ihr familiengeführtes Hotel gehört zu den Top Häusern des Allgäus und bietet mit Peter Redlich als Küchenchef eines der feinsten Restaurants im Allgäu. Seniorchef Rudolf Torghele kommt aus Hittisau und hat glücklicherweise in Balderschwang Sonja Bilgerie geheiratet. Sie war als begeisterte Skiläuferin Mitglied der olympischen Nationalmannschaft. Ihre Eltern führten in Balderschwang eine kleine Pension, die die Familie inzwischen gemeinsam zu einem stattlichen 4-Sterne Wellnesshotel ausgebaut hat.

Sonja Bilgerie war einst Olympia-Skiläuferin, Rudolf Torghele war Koch in Hittisau – Heute führen sie mit ihren Kindern das stattliche Wellnesshotel Bergblick

Wo früher der Stall stand, steht heute die Vinothek. Die alte Stalltür wurde in den Neubau integriert. Juniorchef, Thomas Torghele, lädt die Feinschmecker einmal wöchentlich zu feinsten Menüs und Weinproben in sein Weinlager ein. Glücklicherweise blieb er, wie auch seine Schwester Verena, dem Hotel der Eltern treu. Während sie im Spa-Bereich als Physio- und Ma-

nualtherapeutin die Gäste fit hält, sorgt Thomas Torghele, mit seinem Küchenchef Peter Redlich, für das leibliche Wohl. Er selbst lernte ebenfalls zuerst das Handwerk der Köche, bevor er in Garmisch in der Hotelfachschule Betriebshotelmanagement studierte.

Als sein Vater und seine Mutter, Sonja und Rudolf Torghele, mit einem größeren Umbau, ihr Hotel in die 4-Sterne-Wellness-Kategorie führten, wussten sie schon längst, dass ihre Kinder das Familienhotel weiter führen wollen. Den Grundstein für die Pension hatten ohne Zweifel Oma und Opa, Elfriede und Thomas Bilgerie, mit ihrem Angebot in den 1960er Jahren mit „Ferien auf dem Bauernhof“ gelegt. Doch der Um- und Ausbau in den 1990er Jahren zu einem stattlichen 4-Sterne S-Hotel ist der zweiten Generation, Sonja und Rudolf Torghele, zu verdanken.

Er ist gelernter Koch, sie war Hochleistungssportlerin und ist heute Meditation- und Massage-Therapeutin. Ihren Gästen bietet die ehemalige Olympialäuferin der deutschen Nationalmannschaft heute Langlauftrainingsstunden an. „Die Einheit von Körper und Kopf ist ein Teil unserer Bioenergetik-Therapie“, verrät sie. Mit ihrer Tochter, Verena Körper, und Schwiegertochter, Melissa Moehn, betreibt sie den großen Spa-Bereich des Wellnesshotels.

Seniorchef Rudolf Torghele kümmert sich heute am liebsten um die Hirsche hinterm Haus und geht als Wanderführer mit den Gästen auf die Berge rund um Balderschwang oder kehrt mit ihnen in seiner Berghütte Fuchsalm oder Käsehütte ein. Wenn die Küche Rehrücken serviert, darf der Gast davon ausgehen, dass Rudolf Torghele das Tier als Jäger erlegte. „Kürzer Wege gibt es nicht“, lacht Rudolf Torghele, „das Wild hat ohne Zweifel beste Bio-Qualität.“

Die Gästebewertung im Internet kennt für das Familienhotel nur Lob und Begeisterung, wie ein aktueller Eintrag beweist: Familiär geführtes, liebevoll gestaltetes Hotel! Sehr empfehlenswertes Wellness-Hotel mit einem tollen Spa-Bereich, delikatem Essen, sehr nettem Personal und komfortablen Zimmern - Liebe zum Detail ist überall zu entdecken!

Warum ein Schwabe seine italienische Pasta selbst macht



Hartweizengries, Wasser und ein Schuss gutes Olivenöl, mehr ist in einer guten Pasta nicht drin! - Außer Dominic Legeay verfeinert seine Nudeln mit Bärlauch, Paprika oder Oktopustinte

Convenience, bzw. Fertiggerichte, sind in guten Küchen verpönt, bei Südländ Köchen erst recht! Doch man muss unterscheiden zwischen küchenfertig und garfertig. Nimmt man es genau, produziert Südländ Koch Dominic Legeay selbst garfertige Convenience: Seine eigenen Nudeln, bzw. Pasta. Freilich schabt er abends, zu seinen Gourmetmenüs, die Spätzle, vom frisch gemachten Spätzleteig, noch immer selbst. „Aber die Mengen, die wir zum Mittagstisch brauchen, muss ich vorbereiten“, gesteht er. 99 Prozent aller Köche, die Spaghetti servieren, kaufen sie. Doch Legeay macht auch diese selbst. Jetzt kann man seine hausgemachten Pasta-Variationen abgepackt mit nach Hause nehmen. „Die Gäste haben uns auf die Idee gebracht, die fanden unsere Nudeln so gut, dass wir sie jetzt zum Verkauf produzieren.“

Während landauf, landab immer mehr Gaststätte schließen, überlegen sich kluge Köche Zusatzverdienste. Der Mittagstisch im Schwarzer Hasen lockt immer mehr Gäste rund um Wangen nach Beutelsau zu fahren. „Dafür müssen wir kostenfreundlich kalkulieren“, wissen Stefan Hilde und Dominic Legeay. Jeden Tag Gourmetmenüs zum Mittagstisch wollen sich ihre Gäste nicht leisten. Zwischen zwölf und halb zwei Uhr gehen über fünfzig Teller im Schwarzer Hasen raus. „Da müssen wir günstig vorproduzieren, das geht gar nicht anders“, gesteht Küchenchef Dominic Legeay und macht für die Mittagsgerichte die Nudeln professionell fertig.

„Hartweizengries, Wasser und ein Schuss gutes Olivenöl“, verrät Legeay das Rezept, „mehr ist in einer guten Pasta nicht drin.“ Dafür hat er sich eine professionelle Nudelmaschine gekauft, aus der er, wenn er den Vorsatz wechselt, Linguine, Mafaldine oder Casarecce -Formen presst. Freilich wäre er kein Koch, wenn er die Pasta nicht immer wieder mit aromatischen Zusätzen zu verfeinern wüsste. „Im Frühjahr haben wir mit Bärlauch begonnen, danach mit Paprika, heute mischen wir auch Sepiatinte in die Pasta.“

Das Lexikon der Ernährung unterteilt Convenience Food in teilfertige und verzehrfertige Lebensmittel, sprich Fertiggerichte. So etwas kommt Legeay und Hilde in ihrem Schwarzer Hasen natürlich nicht in die Tüte. Ihre eigenen Nudeln aber schon – schließlich sind sie hausgemacht!

Schwarzer Hasen

Argenauweg 6
88239 Wangen / Beutelsau
+49 7522 9784412
www.waldgasthof-schwarzer-hasen.de

„ZUM HIRSCHEN“ hotel & gasthaus beim stöckeler

Schon die Seniorchefs Ludwig und Cilly Stöckeler ehrten ihre Gäste: „Lond nas schmecke und sind gern do!“ – Ihre Söhne Markus und Thomas Stöckeler beherzigen ihr Erbe.



Seit über 300 Jahren ist der Hirschen ein Gasthaus, seit 80 Jahren gehen die Scheidegger zum „Stöckeler“, seit drei Jahren aber ist das Gasthaus nun „Gasthaus & Hotel“ geworden. Die Brüder Markus und Thomas Stöckeler haben das stattliche Gasthaus, inmitten des Allgäu Ortes Scheidegg, zu einem Schmuckstück ausgebaut. Die Namen der Gästezimmer verraten die Geschichte der Räume über der Wirtschaft. Im „D'obrade“ war früher der Dachboden, wo „d'Buabe“ ihre Kindheit verbrachten, ist heute ein Doppelzimmer. „Wohlfühlzimmer“, nennt Thomas Stöckeler die neu ausgebauten Gästezimmer. Holzdielen, warme Farben, in einem steht noch der Kachelofen – im Kontrast die modern ausgebauten Bäder. Der Blick in die Gassen des Ortes. Stöckeler schmunzelt und steigert: „Wohlfühlort“.

Die beiden Brüder ziehen beide am gleichen Strang. Nur der unbeschwerter Aufenthalt der Gäste in ihrem Haus liegt in ihrem Sinn. Der Küchenchef Markus Stöckeler hatte das Gasthaus Zum Hirschen schon vor Jahren von den Eltern übernommen, er sorgt für den unverfälschten, authentischen Genuss. Sein Bruder Thomas Stöckeler wurde zunächst Bankkaufmann, landete aber schon bald in der Gastronomiebranche. Heute zeichnet er sich für das Hotel verantwortlich und ist zusätzlich auch Biersommelier, der aber mit seinen Gästen auch gerne über Weine redet. Sein Bruder hat ihn vor Jahren zu sich geholt und gemeinsam haben sie den alten Hirschen neu ausgerichtet.

„Dort, wo heute viel Platz für unsere Gäste ist, befanden sich früher eine Metzgerei sowie Stallungen“, verrät Markus Stöckeler. „Im ehemaligen Wohnraum für die große Familie und im alten Musiksaal haben wir die neuen Hotelzimmer eingebaut.“ Schon vor 300 Jahren wurde im Hirschen, neben der Kirche, Bier ausgeschenkt. Vor 80 Jahren übernahm die Familie Stöckeler das Haus. Ludwig Georg und Cölestine Stöckeler haben den Hirschen bekannt gemacht. Die Eltern von Markus und Thomas sind bei ihren älteren Stammgästen noch unvergessen. Sie waren Wirtsleute mit

Leib und Seele. „Sie war eine Wirtin mit Leib und Seele“, sagen die Gäste heute noch. Für das Schmecken ist der Chef des Hauses, Markus Stöckeler zuständig. Er hat die Küche in die erste Reihe der Genussrestaurants geführt. Der Hirschen wurde von den Gästen in den Restaurantführer Falstaff, mit 86 von 100 Punkten, gewählt und ist somit von den 4.165 getesteten Lokalen eines der besten unter den 350 in ganz Deutschland. Und dass man gern hier verweilt, dafür sorgt das Allgäu-Flair in den gemütlichen Traditionsstuben: Dunkler Parkettboden, abgelaugte Wandtäfer, blankgewienerte

Ahorntische, Stammtisch und Kachelofen, zusätzlich ein weitläufiger Biergarten, im Schatten der alten Kirche.

So wurde Stöckelers Begrüßung leicht zum immer gültigen Hirschen-Vermächtnis: „Lond nas schmecke und sind gern do!“



**Zum Hirschen
Hotel & Gasthaus beim Stöckeler**

Kirchstraße 1
88175 Scheidegg
+49 8381 2119

www.zumhirschenscheidegg.de

Léa Linster: „Wir sprechen eine Sprache!“

Der junge Küchenchef Simon Schmelzenbach kreierte auf die Schnelle ein 4-Gang-Menü und wurde dafür von der luxemburgischen Sterneköchin Léa Linster mit ihrem kulinarischen Ritterschlag belohnt



Von einem Insider-Tipp kann man nun wirklich nicht mehr sprechen, wenn auch das Beim Endeler abseits der touristischen Allgäu-Metropolen, in dem kleinen Flecken Missen-Wilhams, liegt. Unter den Gourmets jedenfalls hat es sich schnell herumgesprochen: Beim Endeler, da kocht jetzt der junge Simon Schmelzenbach. Ein Nachwuchs-Talent! würde der Gault Millau schreiben, wenn er von dem jungen Küchenchef überhaupt wüsste. Aber Léa Linster hatte es erfahren. Die luxemburgische Sterne- und TV-Köchin war in Oberstaufen zu Besuch und ließ sich zu diesem jungen Nachwuchskoch chauffieren. „Das war schon mal ein kurzes Abenteuer“, gibt Simon Schmelzenbach im Nachhinein zu. Aber offensichtlich hat er sich mit Bravour geschlagen. Denn Léa Linster gab ihm nach dem 4-Gang-Menü ihren kulinarischen Ritterschlag und urteilte: „Wir sprechen eine Sprache!“

Es war Sonntagabend, Feierabend für Simon Schmelzenbach, da klingelte das Telefon. „Léa Linster möchte morgen zu Dir kommen, wir sind fünf Personen, kannst Du uns was machen?“ - Dem jungen Küchenchef stockte kurz der Atem. Léa Linster, die Léa Linster? Die Sterneköchin aus Luxemburg kommt zu uns nach Wilhams? – Doch wer Simon Schmelzenbach kennt, weiß, jede Herausforderung spornt den jungen Man erst recht an. „Kurz war ich perplex“, gibt er zu, „aber dann begann es in meinem Kopf zu rattern: Hummer und Kaviar braucht die Frau bei uns nicht, ich koche wie immer, unsere Allgäu-Küche!“, war sofort sein Entschluss.

„Das Problem war, ich musste am Montag alles frisch besorgen“, erinnert er sich, „mein Fischzüchter hat am Montag zu.“ Also rief er seinen Kumpel an, der ist Fischer, ihn beauftragte er frisch geangelte Bachforellen zu bringen. Allgäuer Käse lag im Vorratsschrank, im Kühlraum hing eine Gams, die ihm ein Jäger gebracht hatte. Im Garten reiften die Erdbeeren frisch in der Sonne und der Holunder blühte. „Jo mei“, lacht der sympathische Küchenchef heute, „wenn du da nichts hinkriegst.“ „Der war schon immer ein Vogelwild!“, lacht seine Mutter, Franziska Schmelzenbach, über ihren Sohn im Tiroler Dialekt. Sie durfte den hohen Gast bedienen. „Die Léa ist sehr nett und bodenständig“, sagt sie heute, „sie hat immer nach dem Koch gefragt, schon nach der Vorspeise zeigte sie sich begeistert.“ Simon zauberte aus der Bachforelle ein frisches Tatar und servierte es auf einem Sommersalat mit Avocadoschaum. Danach gab es eine Heuschaumsuppe mit Allgäuer Obatzte und Käsethymian-Chips. Aus der Gams machte er ein Gulasch mit seiner legendären Zirbelholzjus,

Pfifferlingen und Brennessel-Gnocchi. Dann kam er aus der Küche und begrüßte endlich den noblen Gast. Simon Schmelzenbach schmunzelt und hört seiner Mutter zu, wie sie die Geschichte erzählt. Sie ist noch immer hocherfreut und darf natürlich stolz auf ihren Sohn sein: „Kaum hatte Léa Linster Simon gesehen, sprang sie auf und umarmte ihn. Bevor er zu Wort kam, sagte sie: „Wir sprechen eine Sprache!“ – Ein schöneres Kompliment gibt es wohl kaum. Damit hat sie den jungen Simon Schmelzenbach, ohne Zweifel, als Koch auf ihr Niveau gehievt und geurteilt: Als Köche arbeiten wir auf der gleichen Wellenlänge.

Und was antwortet der Allgäuer Jungkoch Schmelzenbach? „Ich servierte das Dessert: Erdbeerragout mit verschiedenem Früchteschaum, Vanilleeis und Holderblütenkuchen.“

Chapeau! – Doch der jungen Simon Schmelzenbach winkt bescheiden ab: „Das ist mein Job“, lacht er, „so kann man am besten kochen. Wenn die Gäste am Tag zuvor anrufen und sagen: Mache ein Menü für eine bestimmte Anzahl an Gästen, dann habe ich freie Hand und dann müsst's schon gut werden...“

Beim Endeler
Wilhams 11
87547 Missen-Wilhams
+49 8320 219
www.beim-endeler.de

© COLOURBOX

BUCHMANN'S BIORIND – BESTES FLEISCH VON HEIMISCHEN WEIDEN

Buchmann's BioRind ist bestes Weiderind von ausgesuchten Bioland-Höfen in Oberschwaben und dem württembergischen Allgäu. Unsere Bioland-Weiderinder werden artgerecht nach den strengen Bioland-Richtlinien aufgezogen.

**Gesundes, saftiges Fleisch, so wie es sein soll:
Schmackhaft, authentisch und aus der Region**



Buchmann GmbH Fleisch- und Wurstspezialitäten | Kaufstraße 6 – 8 | 88287 Grünkraut-Gullen | Tel. 07 51 / 7 60 50 | www.buchmann-gmbh.de



Buchmann's BioRind ist

- ✓ bestes Rind aus der Region
- ✓ von Weiderindern in artgerechter Tierhaltung
- ✓ hohe Fleischqualität aus ökologischer Produktion nach strengen Bioland-Richtlinien
- ✓ gut für Mensch und Tier – und für die Natur



Alemannenstraße 3-6 | 88316 Isny im Allgäu
Tel. 07562-9744-0 | verkauf@fruechte-jork.de



**Früchte Jork - Ihr Partner
für frische Lebensmittel**
www.fruechte-jork.de



Wo kann man hier gut essen? Köche empfehlen Köche
152 Genußadressen · 192 S. / 14 x 21 cm / 9,90 Euro / Paperback
GMEINER Kultur Verlag Meßkirch · www.gmeiner-verlag.de

Ein einhundert Jahre alter Walsertisch und modernes, gradliniges Design



Matthias Bantel und seine Frau Bärbel lieben das Kleinwalsertal und den reflektierten Umgang mit dem traditionellen Stil der Region, der überall in ihrem Hotel und Restaurant zum Ausdruck kommt. Kein trendiger Alpen Style, sonder akzentuierter Umgang mit Möbeln, Dekoration und Materialien. Sie haben es geschafft die Spannung zwischen Tradition und moderner Klarheit zu vereinen, ohne den Bogen zu überspannen. Immer wieder stößt man in der Birkenhöhe auf Kleinode, auf Gemütlichkeit und Atmosphäre der Geborgenheit. Heimatliche Gefühle im Einklang mit den Gastgeber, den Gästen und harmonisierend zur bodenständigen und gleichermaßen gehobenen Küche des Hauses.

Das Möbelstück, der Walsertisch aus dem vorletzten Jahrhundert, zieht eindeutig die Blicke an. Matthias Bantel konnte das achteckige Teil dank seiner dicken Furniere gut abschleifen und die Oberfläche erneut schützen lassen. Das wahre Alter ist nicht genau zu bestimmen, die filigranen Intarsien lassen aber erahnen aus welchem Zeitraum der Tisch stammt. Im Zentrum des Tisches die eingelassene Schieferplatte, hier wurde früher der große Topf abgestellt, aus dem alle gemeinsam gegessen haben. Die Schieferplatte war vielseitig nutzbar, beim Spielen konnte man mit Kreide den Spielstand notieren und wieder abwischen. Ein Hingucker ist auch das liebevoll restaurierte Polstersofa oder die kunstvoll bemalte Bauerntruhe im Foyer. Und weil Matthias Bantel ein passionierter Weinliebhaber ist, zählen Weinkeller und Bibliothek eindeutig zum Wohlfühlort Birkenhöhe. Nicht zuletzt seien die Wohlfühllosen erwähnt, die Körper Geist und Seele zusammenführen.

Das Kleinwalsertal bietet heute über den kulinarischen Genuss hinaus alles, wovon ein Gast träumt. Wandern und Klettern, mit oder ohne Bergführer oder einfach nur Spazierengehen, unterwegs mit dem Bike, Langlauf oder Ski Alpin, Schlittenfahren im Winter, sind nur Überschriften im weitreichenden Programm. Brauchtum und Dialekt werden gepflegt und Kulturveranstaltungen das ganze Jahr angeboten. Eine Übersicht verschafft man sich heute leicht im Internet: www.kleinwalsertal.com

Besser ist es aber immer, wenn man einen Ratgeber vor Ort hat. Sprechen Sie das Team der Birkenhöhe an, gerne gibt man hier die einschlägigen Tipps.

Hotel Birkenhöhe

Oberseitestraße 34

A-6992 Hirschegg +43 5517 5587

www.birkenhoehe.com

Allgäu®



SEIT

1868

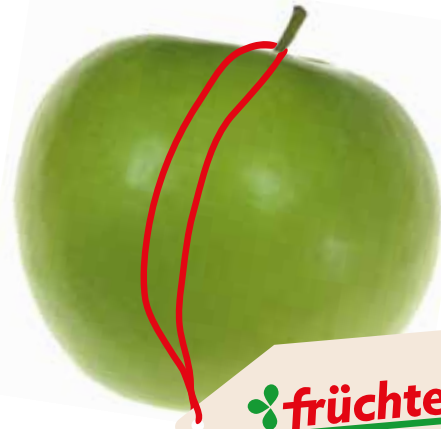
Schäffler Bräu

Familienbrauerei GraBl · Missen/Allgäu



... das Helle

Brauerei Schäffler · Hanspeter GraBl KG
Hauptstr. 17 · 87547 Missen im Allgäu · Tel. 08320 920-0
www.schaeffler-braeu.de · facebook.com/schaefflerbraeu



früchte frick

Qualität schmeckt!

Qualität Vielfalt Frische

- Obst
- Gemüse
- Südfrüchte
- Exoten
- Convenience Produkte

Früchte Frick
Großhandel, Import
Mittagstraße 14a
87527 Sonthofen/Rieden

Tel. (0 83 21) 67 00-0
Fax (0 83 21) 67 00-20
www.fruechte-frick.de
info@fruechte-frick.de



DIE GENUSSPROFIS AUS DEM ALLGÄU

Qualität und Frische!

Otto Nocker GmbH
Hauptstraße 2
D-87656 Germaringen
Tel. 08341 66090
www.nocker.de

Wo selbst Brennnesseln schmecken



Rund um das Rössle wuchert die wunderbare Welt der Kräuter, auch saftig, grüne Brennnesseln – Axel Kulmus macht damit einzigartige, würzige Schupfnudeln

Spitzwegerich auf Dinkelspätzle, oder Beifuß zu Knödeln – Axel Kulmus, der Kräutergarten von Stiefenhofen, gibt an seine Allgäuergerichte aus seinem Kräutergarten kreuz und quer was zusammenpasst und schmeckt. Aber Brennnesseln? „Jung und saftig ein einzigartiges, kulinarisches Vergnügen!“, garantiert der Küchenchef, „kein Grün im Garten, das so intensiv und doch zart und fein schmeckt. Brennnesseln geben dem Kartoffelteil der Schupfnudeln eine einzigartige Würze.“ Der Mann serviert auch Brennnesselsuppe oder Brennnesselspätzle.

„Treten Sie ein in unseren Kräutergarten und entdecken Sie die wunderbare Welt der Kräuter“, lockt Axel Kulmus, der Kräutergarten von Stiefenhofen. „Von Lavendel über Ringelblumen bis hin zu Liebstöckel ... wir verwöhnen Sie mit dem Besten aus unserer Kräuterküche“, verspricht seine Internetseite. Von Brennnesseln kein Wort. Doch wer ihn in Stiefenhofen besucht, findet am Rande seines gepflegten Kräutergartens auch Brennnesseln. Unkraut für jeden Gartenfreund, das nur auf ungepflegten Wiesen wächst und am besten sofort, mitsamt den Wurzeln, ausgerissen gehört.

Axel Kulmus aber winkt ab und verweist auf die lange Geschichte der Brennnessel als Heilpflanze. Früher war es Brauch, am Gründonnerstag Brennnesselgemüse zu essen, was für das folgende Jahr vor Geldnot schützen sollte. Tradition hatte auch am Johannistag Brennnesselpfannkuchen, sowie am 1. Januar Brennnesselkuchen. „Wir trocknen auch heute noch die jungen Blätter der Brennnesseln“, verrät Axel Kulmus. Meist mischt er die getrockneten Brennnesselblätter unter das Grün anderer getrockneter Kräuter. „Selbst die getrockneten Blätter erhalten noch dreißig Prozent Eiweißanteil“, weiß der Kräutergarten, „und schmecken aromatischer als Spinat.“

Axel Kulmus ist ein Koch wie aus dem Bilderbuch. Man muss ihn erleben, wenn er kurzentschlossen aus der Küche in seinen Kräutergarten stürzt und sich entschieden umschaut. „Ich nehme immer, je nach Saison, was gerade blüht!“ In der Küche wartet der Kartoffelteil für die Schupfnudeln, die er gerade zubereitet. Es ist Herbst, fast schon Winter. Viel Grün blüht da nicht mehr in seinem Garten. Jetzt fällt sein Blick auf die Brennnesseln. Ein Lächeln huscht über sein Gesicht. Er zückt sein Messer und ratsch, ratsch, hat er die jungen Triebe abgeschnitten und stürzt damit in seine Küche zurück.

„Wir machen alles frisch“, garantiert er und schnippelt das Grün der jungen Brennnesselblätter in die Kartoffelmasse. Dann rollt er die Schupfnudeln aus und schreibt auf die Speisekarte Schweinsbraten mit Kräuterschupfnudeln. „Mal schauen, wer es schmeckt“, grinst er schelmisch. Gesund ist die Beigabe auf jeden Fall, Brennnesseln enthalten laut Wikipedia: Mineralstoffe wie Magnesium, Kalzium und Silizium, Vitamin A und C (circa doppelt so viel Vitamin C wie Orangen).

Axel Kulmus nickt zustimmend, schiebt sich eine Schupfnudel in den Mund und stellt lapidar fest: „Hauptsache es schmeckt!“

Landgasthof Rössle

Hauptstraße 14 · 88167 Stiefenhofen · +49 8383 92090 · www.roessle.net

LEIDENSCHAFT FÜR ESPRESSO

Dallmayr blickt auf eine lange Espressostradition zurück. Als Hommage an das italienische Lebensgefühl entstand bereits 1964 die Sorte Dallmayr Espresso Monaco. Damals entdeckten deutsche Urlauber Italien – und damit auch die Espresso-Bar. Heute ist der „kleine Schwarze“ in Deutschland beliebt wie nie.



Herr Volker Meyer-Lücke
Leitung Dallmayr Rohkaffee Einkauf

Bei Dallmayr verbindet sich in jeder Tasse Espresso italienische Kaffeekultur mit typischer Dallmayr Qualität. Kaffee-Experte Volker Meyer-Lücke steht für den einzigartigen Geschmack der Bohnen. Er weiß, wie man den perfekten Espresso zubereitet und worauf es in der Gastronomie ankommt.

Wie wichtig ist ein guter Espresso für den Gastronom?

Sehr wichtig. Die Qualität eines Restaurants lässt sich auch am Kaffee ablesen. Nur ein guter Espresso rundet ein Menü perfekt ab und hinterlässt einen stimmigen Gesamteindruck, den der Gast mit nach Hause nimmt.

Woran erkennt der Gast einen guten Espresso?

Einen guten Espresso kann man riechen. In der Tasse zeigt er einen kräftigen Charakter und entfaltet je nach Sorte unterschiedliche Aromen. Diese können schokoladig sein, an Zimt und Haselnüsse erinnern oder feine Noten von Tabak und Zitrusfrüchten haben. Und schließlich die Crema: Sie sollte eine leicht marmorierte haselnussbraune Farbe und eine möglichst cremige und feinporige Konsistenz haben. Mein Tipp: Schwenken Sie die Tasse leicht in der Hand. Reißt die Crema und wirkt der Kaffee dünn oder gleitet er samtig dick in der Tasse?

Worauf sollte der Gastronom bei der Zubereitung achten?

Espresso ist nicht einfach nur Kaffee in der kleinen Tasse serviert, sondern eine Kunst für sich. Die Bohnen müssen ausdrucksstark und vollmundig im Geschmack sein. Nur so kann sich der Espresso auch bei Kaffeespezialitäten wie Cappuccino oder Latte Macchiato gegen die Milch durchsetzen. Über die Qualität in der Tasse entscheiden aber letztendlich immer die Kaffee-

kompetenz der Gastronomen und die Sorgfalt bei der Zubereitung. Deshalb schulen wir in der Dallmayr Academy nach Bedarf auch das Servicepersonal unserer Kunden.

Welche Espresso-Sorten von Dallmayr empfehlen Sie?

Neben Dallmayr Espresso Monaco haben wir auch zwei Gourmet-Espresso aus besonderen Lagen im Programm. Dallmayr GRAND CRU Yellow Bourbon aus Brasilien und GRAND CRU Java Terang von der Insel Java in Indonesien – zwei absolute Raritäten. Während Yellow Bourbon eine langanhaltende, samtig-feine Crema mit leichter Haselnussnote entwickelt, zeigt Java Terang in der Tasse einen ausgeprägten Körper mit dezentem Tabakaroma. Espresso ist also nicht gleich Espresso. Mein Tipp: Probieren Sie sich durch unser Sortiment und entdecken Sie Ihren persönlichen Lieblingsespresso!



www.dallmayr.de/academy


Die richtige Zubereitung wird gelernt sein. Servicepersonal in der anspruchsvollen Gastronomie wird von den Kaffee-Experten in der Dallmayr Academy bestens geschult.


Frische und Qualität
vom **GASTRO-Partner**
in Ihrer Nähe



e+e Oberallgäu
Lang-Steudler GmbH
EINKAUFSZENTRUM • ZUSTELLGROSSHANDEL

Hofen 18, 87544 Blaichach | Tel: 08321 / 80 06 - 0 | Fax: 08321 / 80 06 - 90
www.cc-oberallgaeu.de | info@cc-oberallgaeu.de

HÄUSLER  
Ihr Frischeservice



www.haeusler-frischeservice.de

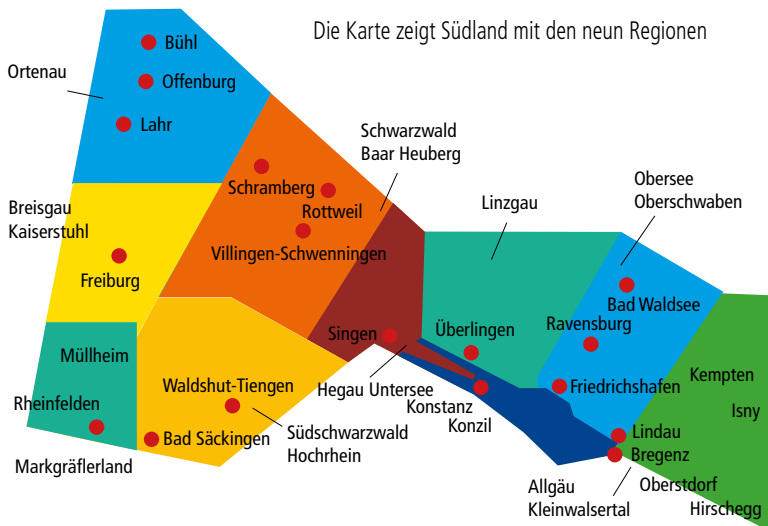


Prinz
FEIN-BRENNEREI
seit 1886

Erfahren Sie allerlei Wissenswertes
über die traditionelle Kunst des
Schnaps-Brennens bei unseren
Brennerei-Führungen,
buchbar unter
www.prinz.cc



Fein-Brennerei Thomas Prinz GmbH, Ziegelbachstraße 7, 6912 Hörbranz, Vorarlberg/Österreich, T 0043 5573 / 82203, schnaps@prinz.cc




Die Redaktion

Erich Schütz
Chefredakteur ViSdP

Njoschi Weber
Produktionsleitung

Herausgeber:
Die Redaktion Public Affairs & Media
Wilhelm-Beck-Str. 14 · 88662 Überlingen
Tel. 07551/948730
info@dieredaktion.net
www.dieredaktion.net

Ihre Ansprechpartnerin
in Sachen Anzeigenmarketing:
Martina Schütz
Tel. 07551/948730

 ... auf dem YouTube Kanal:
Südländ Köche Net, auf Twitter
und in der Facebook Community

Wie aus einem Gastwirt ein Genussmanager wurde



Sein Quartett ist komplett:
Nach Bauernkeller, Kreuzwirt
und Gaisbock bewirbt
Anton Schöll auch die neue
SpeiseGalerie im Resort Fiskina

Besondere Ereignisse erfordern besondere Maßnahmen. In Fischen im Allgäu war es die 1150-Jahr-Feier im Jahr 2010. Die Gemeinde, die schon in im frühen Mittelalter in Urkunden des Klosters St. Gallen Erwähnung gefunden hatte, suchte nach einem schlagkräftigen Organisationsteam. Daraus entstand unter Federführung des jungen Anton Schöll die Fischinger Gastronomie GmbH & Co KG. Schölls Startkapital war der Bauernkeller, nach und nach kamen der Kreuzwirt, der Gaisbock und nun die SpeiseGalerie im Kurhaus dazu.



Nach einigen Lehr- und Wanderjahren in München und in Osterschwang hatte sich Anton Schöll mit dem Gasthaus Bauernkeller Ende 2006 erstmals den Traum vom Gastgeber im eigenen Wirtshaus erfüllt. „Ich habe gekocht und auch bedient“, blickt Schöll auf seine Zeit als Pächter des Lokals mit damals 45 Sitzplätzen zurück. Inzwischen – als Herr über vier ganz unterschiedliche Häuser - schafft er es nur noch selten in die Küche. Dafür hat er ein schlagkräftiges Team, mit dem er nach Bedarf die Schwerpunkte verschieben kann. Schöll selbst entwirft das Konzept und hat mit Management und Organisation alle Hände voll zu tun. „Mein Tag ist streng durchgetaktet“, sagt der Chef der Fischinger Gastronomie und bleibt dennoch immer entspannt. Nach dem Erwerb hatte er den Bauernkeller 2009 nach seinem persönlichen Geschmack erstmals

komplett umgebaut. Mit viel Holz und Altholz, um das Flair des Lokals zu erhalten. 2017 bekam der Keller noch einmal ein neues Gesicht. Im Jubiläumsjahr 2010 war es zur Kooperation und dann zur Fusion mit dem Kreuzwirt gekommen. Bald übernahm Anton Schöll ganz die Regie über die beiden Reiche. Das dritte Wirtshaus kam mit dem Gaisbock im Jahr 2012 dazu. Hier trifft Modernes auf Uriges. Dies zielt nicht nur auf die rustikalen Räumlichkeiten, sondern in besonderer Weise auch auf die offene Showküche. Viele regionale Spezialitäten werden hier kreativ und neu kombiniert und vor den Augen der Gäste frisch zubereitet. Im Gaisbock stehen bayerische Tapas neben dem Wirtshaus Döner auf der Karte. „Wir verwenden auch hier nur frische Produkte aus der Region“, verspricht Anton Schöll. Den Bauernkeller bezeichnet Schöll

auch als „E5 zum Sitzen“. Er spannt den kulinarischen Bogen vom Allgäu nach Südtirol und empfindet so den Fernwanderweg über den Alpenkamm quasi auf dem Teller nach: Mit geschmorten Ochsenbacken in Burgunder bis zur Meraner Pizza und Vinschgauer Schüttelbrot. Im Kreuzwirt mit seiner warmen holzgetäfelten Atmosphäre stehen insbesondere die Klassiker wie Kässpätzten, Kutteln oder Schweinshaxe hoch im Kurs. Mit der SpeiseGalerie im Kurhaus ist 2018 eine weitere neue Facette dazugekommen: Kunst und Kulinarik begegnen sich hier unter einem modernen und sehr gepflegten Dach. Regionale Künstler zeigen ihre Werke, die nach Möglichkeit ebenso einen saisonalen Akzent setzen wie die korrespondierenden Gerichte auf der Speisekarte.

**Daheim
am
Bodensee!**
Seit 1968

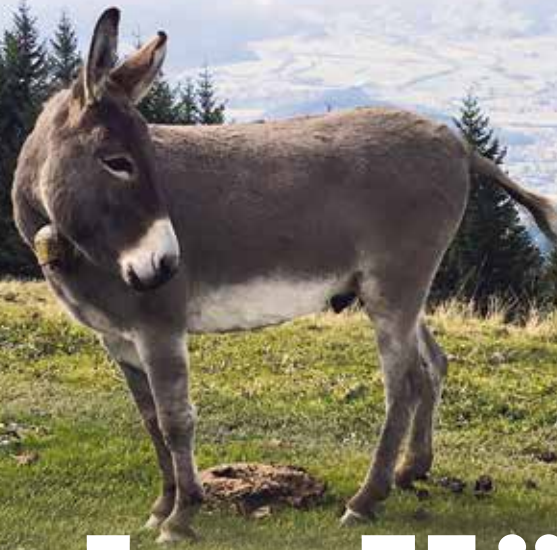


Foto: Sebastian S.

Bestes der Küche

Auswahl und Service für **höchsten Genuss!**



Küchen Block GmbH Karl-Maybach-Straße 7, 88074 Meckenbeuren
Tel. +49 (0) 7542 / 93 50 500 • Fax +49 (0) 7542 / 93 50 750
kuechen-block.de, info@kuechen-block.de
Mo. - Mi. 9 - 18 Uhr, Do. + Fr. 9 - 18.30 Uhr, Sa. 9 - 18 Uhr

Einmal Block immer Block!



Qualität & Kompetenz!

Bei uns finden Sie alle Zutaten Ihrer individuellen Wunschküche. Lassen Sie sich inspirieren von der riesigen Auswahl – unsere erfahrenen Spezialisten übernehmen den Rest.





Höchste Allgäuer Genussskultur...

... entsteht mit Hingabe, Sorgfalt, Handwerk und Muße. Und aus diesen vier Zutaten brauen wir nicht einfach ein Bier, sondern ein Meckatzer: Ein Bier wie seine Heimat. Von uns. Für Genießer.

Ihr *Michael Weß*

www.meckatzer.de

