

Eine Ernte von zwölf Kilo Blütenblättern

Regionales Die Gebirgskellerei in Wertach hat sich auf Blüten- und Beerenweine „vo eis dahoim“ spezialisiert

VON NICOLE KNILL

Wertach „Es begann alles mit der Suche nach dem perfekten Wein zum Bergkäse“, schildert Carsten Hell. Der 40-jährige Wahl-Allgäuer betreibt seit drei Jahren in Wertach die Allgäuer Gebirgskellerei und stellt erlesene Blüten- und Beerenweine sowie Spezialgärungen her. Sein Löwenzahnblütenwein ist eines von zwölf Wertacher Marktprodukten, die die Gemeinde mit dem Gütesiegel „vo eis dahoim“ prämiiert hat. Es verspricht traditionelle, heimische Herstellung mit vorwiegend regionaler Herkunft der Zutaten.

In dem kleinen, feinen Weinkelner-Reich, das Carsten Hell immer donnerstags ab 16.30 Uhr für zwei Stunden für den Verkauf öffnet, zeigen sich allerhand Köstlichkeiten. Eine Holzgarnitur lädt zum Verweilen, die kleinen Fläschchen mit den Weinen, die kleinen Probieren ein. Kurios, die Idee aus Löwenzahn Wein herzustellen. Hells simple Erklärung: „Die Kühe, die die Milch für den Oberallgäuer Bergkäse produzieren, grasen schließlich auch Löwenzahn“.

„Man kann es auch nicht jedem Käse recht machen und auf Anhieb den richtigen Wein kreieren“, er-

klärt der Kellermeister, der in einer Weinbauschule in Heilbronn gelernt hat und seit 13 Jahren seine Leidenschaft zusammen mit seinen Freunden, den „Hefen“, ausübt. „Hefen haben Hunger auf alles, nur nicht alles harmoniert“, sagt Hell, der einige Monate für jedes Erzeugnis experimentiert.

Aroma durch Reinbeißen getestet

Für den Löwenzahnblütenwein erntet er derzeit die Blütenblätter, die mit Gebirgsquellwasser vom Wertacher Hörnle und Hefen vergoren werden. Das Aroma der Blättchen habe er durch „Reinbeißen“ ausgemacht und gehe mit einer Scherenschneidetechnik den Blütenköpfen an den Kragen. Nur einmal im Jahr, in der etwa zweiwöchigen Blütezeit, hat er die Chance, seine Ernte einzubringen, bevor Mitte Mai das Milchvieh auf die Gebirgsweide bei Mittelberg ausgetrieben wird, von der er erntet. Etwa zwölf Kilo Blütenblätter ergibt so eine Ernte, aus der dann etwa 250 Flaschen Wein gekeltert werden.

Angebote von Supermarktketten lehnt Hell ab. Seine Spezialitäten sollen von Liebhabern entdeckt werden. Bioläden wie „s' Molkefässle“ in Wertach verkaufen seine Weine und bieten gleich die richtige Kombination an: Mit einem 16-monatigen Bergkäse.

Sein Erfolgsrezept sei, „dass es schmeckt“. Und so wagt sich der Mittelberger auch in die Kronen der



Carsten Hell von der Allgäuer Gebirgskellerei (Wertach) muss bei der Löwenzahnblütenenernte vorsichtig vorgehen: Nur die gelben Blütenblätter werden für die Weinspezialität geerntet.

Foto: Allgäuer Gebirgskellerei

Mobile Redaktion



Die Wertacher Marktprodukte im Überblick

- Wertacher Bergkäse (Sennerei Wertach)
- Wertacher Marktbiere (Engelbräu Rettenberg)
- Wertacher Marktbiere (Bäckerei Adelbert Mayr)
- Wertacher Kräuterschinken (Landmetzgerei Kraus)
- Ziegenfrischkäse und Ziegenquark (s'Molkefässle)
- Knoll's Birnenzelten (Bäckerei Roland Knoll)
- Milchmastlamm (Bernhard Kleinhans)
- Wertacher Forelle (Fischzucht Wertachtal)
- Lippenpflege „Sonnenkraft“ (Naturroase Wandelbar)
- Original Allgäuer Trachtenjacke (Wollstadt)
- Wertacher Heugockel (Mechthild Herz)
- Löwenzahnblütenwein (Allgäuer Gebirgskellerei)

Zirben am Alpenhauptkamm, um deren Zapfen für die Weinherstellung zu ernten: „Die Tiroler machen einen Likör daraus, da dachte ich an einen Wein.“ Ein weiteres kleines, feines Produkt, mit Speck serviert, „ein Genuss“.

Nicht nur der Löwenzahnblütenwein, auch die anderen Wertacher Marktprodukte werden mit viel Liebe hergestellt – vom Marktbiere (einem Weizenmischbrot, mit viel Wertacher Marktbiere im Steinofen gebacken) bis hin zum Wertacher Heugockel aus duftigem Bergweisenheu.

Bretonische Jungköche stehen im Allgäu am Herd

Immenstadt/Oberallgäu Das Netzwerk internationaler Partnerschaften der Berufsschule Immenstadt konnte dank der Robert-Bosch-Stiftung weiter ausgebaut werden. Nun besteht auch eine Zusammenarbeit mit französischen Auszubildenden aus Rennes, der Hauptstadt der Bretagne.

Elf Lehrlinge des Centre de Formation d'Apprentis (CFA) konnten dank des EU-Programms Leonardo zu einem zweiwöchigen Praktikum ins Allgäu kommen, heißt es in einer Pressemitteilung der heimischen Berufsschule. Ihre Erfahrungen sammelten die Auszubildenden dabei in der Oberallgäuer Hotellerie und Gastronomie. Wie weiter aus der Pressemitteilung hervorgeht, zeigten sich die jungen Franzosen überaus beeindruckt vom Niveau der Gastronomie in der Region Allgäu. (pm)

CSU-Mittelstand: Kreditklemme aufbrechen

Oberallgäu Das Frühjahrsgutachten der Wirtschaftsforschungsinstitute stimmt Ulrich Geiger, Kreisvorsitzender der Mittelstands-Union Oberallgäu, optimistisch. Der Aufwärtstrend von 1,5 Prozent Wachstum sei vor allem dem Export sowie der innerdeutschen Nachfrage zu verdanken. „Das Gutachten zeigt, dass wir keine neuen Konjunkturpakete brauchen“, sagte Geiger. Allerdings sei es entscheidend, die Kreditklemme für kleine und mittelständische Unternehmen aufzubrechen. Diese hätten große Probleme, sich Kredite zu beschaffen. Bereits jeder fünfte mittelständische Betrieb sei durch die Krise schwer oder sehr schwer in der Eigenkapitalausstattung betroffen. (pm)

IMMENSTADT/KEMPTEN

Ernährungsratschläge von der AOK

Rund ums Thema Fett geht es bei einem Seminar der Allgemeinen Ortskrankenkasse (AOK) am Mittwoch und Donnerstag, 26. und 27. Mai, in Immenstadt. Beginn ist um 16.30 Uhr. Ein weiterer AOK-Kurs findet unter dem Motto „Osteoporose – Rezepte für starke Knochen“ am Montag, 7. Juni, um 19 Uhr in Kempten statt. Anmeldungen unter der Telefonnummer 0831/2537146 oder im Internet: www.aok-kempten.de

Angebote für Menschen, die es in die Natur zieht

Geburtstag „Sportmarkt“ gibt es seit 10 Jahren

Oberallgäu Der „Sportmarkt“ feiert dieses Jahr sein zehnjähriges Jubiläum. Der erste Sportmarkt eröffnete im Jahr 2000 seine Pforten in Oberstdorf. Mittlerweile gibt es drei weitere Filialen in Sonthofen, Füssen und Oberstaufen. Das Konzept ist einfach – der Sportmarkt bietet eine breite Warenpalette verschiedener Sportmarkenhersteller zu günstigen Preisen. Im Angebot sind Sport- und Freizeitbekleidung für jede Jahreszeit, Berg- und Wanderschuhe, Outdoor-Equipment wie Ski- und Radhelme, Rucksäcke, Wanderstöcke und Kletterzubehör.

Darüber hinaus hat sich die Firma Schraut auch in der Region engagiert. Das in Oberstdorf verwurzelte Familienunternehmen veranstaltete vor sechs Jahren in Sonthofen den ersten Allgäuer Bauerntag. Das fröhliche Fest um Erntedank findet seither all-

jährlich seinen Höhepunkt in einer Traktorprämierung. Die Idee dahinter: Allgäuer Bauern kennen kein schlechtes Wetter, sondern den Blick für hochwertige und sportliche Funktionskleidung, die jeder Jahreszeit standhält. Ein Aspekt, der den Sportmarkt mit den Menschen verbindet, die es raus in die Natur zieht.

Das Pendant dazu folgt im Frühling. Die Allgäuer Feuerwehrtage, stellt das ehrenamtliche Engagement der Freiwilligen Feuerwehren in den Vordergrund.

Pünktlich zu den Feuerwehrtagen am Freitag, 14. Mai, und Samstag, 15. Mai, präsentiert sich der Sportmarkt Sonthofen in neuem Gewand. Neben der neu gestalteten Außenfassade wurde die Zufahrt zum Gebäude im Sontrapark freier gestaltet und zusätzliche Parkplätze geschaffen. (mig)

Nachgefragt

» BEIM NATURPARK-GESCHÄFTSFÜHRER

Alpiner Naturpark



Rolf Eberhardt ist Geschäftsführer des Naturparks Nagelfluhkette und erzählt vom Geschäftsführertag, der in Oberstaufen stattfand.

Vergangene Woche fand der Geschäftsführertag des Verbands der Deutschen Naturparke (VDN) in Oberstaufen statt. Das überrascht, ist der hiesige Naturpark doch erst zwei Jahre alt. Wie kamen Sie beziehungsweise der Naturpark Nagelfluhkette zur Gastgeberrolle?

Eberhardt: Der VDN will die Zusammenarbeit mit den Verbänden in der Schweiz, Österreich und Luxemburg stärken. Da bot sich ein Treffen im grenznahen Bereich an.

Zudem sind wir der einzige alpine Naturpark Deutschlands. Das weckt Interesse. Nicht zuletzt hatte ich in den vergangenen Monaten häufig mit dem VDN-Geschäftsführer zu tun. Als sich im Herbst vergangenen Jahres die Vorsitzenden der vier Verbände in Oberstaufen trafen, wurde schließlich die Idee geboren, den Geschäftsführertag hier zu veranstalten.

War die Organisation mit viel Aufwand verbunden?

Eberhardt: Natürlich galt es, ein Programm mit ansprechenden Referenten und interessanten Exkursionen zusammen zu stellen. Seit Februar habe ich das organisiert. Aber ich habe davon profitiert, dass es in Oberstaufen mit dem Kurhaus und den Hotelkapazitäten beste Voraussetzungen für eine solche Veranstaltung gibt.

Inwieweit konnten die Teilnehmer und Sie von der Veranstaltung profitieren?

Eberhardt: An erster Stelle steht der Erfahrungsaustausch mit meinen Ge-

schaftsführer-Kollegen. Zugleich konnten wir manches Projekt aus der Region und auch den Naturpark bekannter machen. Wir haben insbesondere die Initiativen „Landzunge“ und „Alpennuss“ zur Vermarktung regionaler Produkte vorstellen können, die bundesweit durchaus Modellcharakter haben können. Hier war das Interesse sehr groß.

Und wie haben Sie die Veranstaltung persönlich erlebt?

Eberhardt: Es hat mich im Vorfeld begeistert, wie viele Personen spontan bereit waren, den Geschäftsführertag zu unterstützen. So nahm sich Michael Schneider („Michels Kräuteralp“) einen halben Tag Zeit und Michael Weiss informierte über das Konzept der „Meckatzer“-Brauerei. Nicht zuletzt fuhr eigens für uns die Imbergbahn um 22 Uhr. Es hat mir auch Spaß gemacht, das schöne Allgäu und die Projekte vor Ort zu zeigen. Schade nur, dass das Wetter am Exkursionstag nicht mitgespielt hat. (ovi)

Aus zwei Bäckerinnungen wird eine

Handwerk Kemptener und Oberallgäuer wollen Anforderungen gemeinsam meistern

Kempten/Oberallgäu „Geben wir der Zukunft heute eine Chance“. Dies gab Peter Schuster, Obermeister der Bäcker-Innung Kempten als Leitmotiv bei der Fusion der Bäcker-Innungen Kempten und Sonthofen/Oberallgäu zur Bäcker-Innung Kempten-Oberallgäu. Die Fusion wird zum 1. Juli Realität.

Die zwei Traditions-Bäcker-Innungen gingen zusammen, um den Anforderungen für die Zukunft in einer globalen immer kleiner werdenden Welt mit immer mehr Leis-

tung und Gesetzen zu bestehen. Dies betonte Hans Gotzler, Obermeister der Bäcker-Innung Sonthofen-Oberallgäu. Gottfried Voigt, in Personalunion Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Kempten und der Bäcker-Innung Kempten (nun auch der neuen Innung) sorgte dafür, dass die Formalitäten zügig abgewickelt wurden.

Es sei gut, wenn sich in einer zunehmenden Ellbogen-Mentalität-Gesellschaft die Innungen behaupten, und mit Kollegialität und ge-

meinsamem Handeln Schwierigkeiten meistern, so Hans Gotzler. Der Landes-Innungsverband und damit auch die Innungen hätten es mit einer Gesetzesflut und Vorschriften zu tun wie noch nie zuvor. Umso wichtiger sei eine nur aufs Bäckerhandwerk bezogene Organisation. Gotzler: „Nur eine mitgliederstarke Innung kann die Anforderungen, die heute gestellt werden, meistern.“

So sah es auch Peter Schuster. Wenn der Weg zur Fusion auch etwas steinig gewesen sei, so solle man

bedenken, aus Steinen lasse sich auch etwas Schönes bauen.

Auch Hans-Peter Hartmann, Kreishandwerksmeister der Kreishandwerkerschaft Kempten, betonte, wie wichtig es geworden sei, dass das Handwerk geballt auftrete, dass viele dahinterstehen. Dementsprechend finde man bei der Politik auch Gehör. Deshalb sei die Fusion der beiden Bäcker-Innungen ein wichtiger Meilenstein für das Kemptener und Oberallgäuer Handwerk.

Peter Schuster führt Innung

Wichtigster Punkt auf der Tagesordnung der neuen Bäcker-Innung war die Vorstandswahl. Der Obermeister der Innung Sonthofen-Oberallgäu, Hans Gotzler, hatte nicht mehr für ein Amt kandidiert. Peter Schuster, bisher Obermeister der Innung Kempten, führt als Obermeister auch die neue Bäcker-Innung. Ihm stehen zwei Stellvertreter zur Seite: Reinhold Speiser und Michael Haas. Dem Vorstand gehören an: Hubert Albinger, Hubert Wipper, Karl-Heinz Hörle, Karin May, Thomas Hörmann und Thomas Baustetter. Schriftführer ist Franz Ettensperger. (prb)



Freuten sich mit einigen Vertretern der beschenkten Kindergärten (von links): Raiffeisen-Chef Otto Schmid, Mario Carbone (Raiba), Sonthofens Bürgermeister Hubert Buhl, Susanne Gold-Keck (Kindergarten Hinterstein), Waltenhofens Bürgermeister Eckhard Harscher, Elisabeth Schmid (Christophorus-Kindergarten Sonthofen), Stefan Mayer (Raiba), Oberstdorfs Vize-Bürgermeister Dr. Günther Meßenzehl, Annett Kömmling (St. Nikolaus-Kindergarten Oberstdorf), Alfons Stöberl (Raiba), Monika Kubath, Kindergarten Martinszell und Bernhard Köberle (Raiba). Foto: Höpfl

20 000 Euro für Kindergärten

Spenden Raiffeisenbank Oberallgäu-Süd hilft unter dem Motto „Wir mögen Kinder“

Sonthofen/Oberallgäu Mit Spenden in Höhe von insgesamt 20 000 Euro unterstützt die Raiffeisenbank Oberallgäu-Süd heuer 39 Kindergärten in ihrem Geschäftsgebiet. Dieses Sozial-sponsoring unter dem Motto „Wir mögen Kinder“ betreibt die Raiba nun schon seit 13 Jahren. In dieser Zeit wurden die Kindergärten mit Geld und Sachspenden in Höhe von rund 400 000 Euro unterstützt.

Und diese Hilfe gewinne in Zeiten immer knapper werdender Kassen bei

den Trägern weiter an Bedeutung, hieß es. Bei der Übergabe verwies Otto Schmid, Vorstandsvorsitzender der Raiffeisenbank Oberallgäu-Süd, auch auf die gute, unbürokratische Zusammenarbeit mit der Allianz-Umweltstiftung „Blauer Adler“. Dort wurde zum Beispiel binnen nur zwei Wochen über die Förderzusage für den ökologischen Umbau des Gartens im Kindergarten Kranzegg (2250 Euro) entschieden. Davon trägt die Raiba übrigens 750 Euro. (pm)



Der Vorstand der neuen Innung: Obermeister Peter Schuster (5.v.l.) mit den Stellvertretern Reinhold Speiser (4.v.l.) und Michael Haas (6.v.l.) sowie den Vorstandsmitgliedern (von links) Hubert Albinger, Thomas Baustetter und Thomas Hörmann, Karl-Heinz Hörle (2. v. r.), Schriftführer Franz Ettensperger (3.v.r.), Hubert Wipper (4.v.r.) und Karin May (5.v.r.). Rechts im Bild Kreishandwerksmeister Hans-Peter Hartmann. Foto: prb