



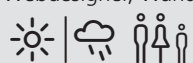
KELLEREI / OY-MITTELBERG

Meister der Kräuteraromen

Es gibt It-Girls, It-Bags und In-Getränke: Holunderblütensirup mit Prosecco zum Beispiel ist als modischer Aperitif derzeit überall zu haben. Aber wo kann man schon Löwenzahnblütenwein, Bergkräuter- und Zirbenzapfenwein, einen trockenen Erdbeer-, Stachelbeer- oder Brombeerwein bestellen? In der Gebirgskellerei von Carsten Hell. Seine Gebirgskräuterweine bieten auch dem Kenner ein noch unbekanntes köstliches Erlebnis für Gaumen und Nase.

An Hells Arbeitsplatz duftet es nach Blumen, Gräsern und nach getrocknetem Heu. Eine wahre Offenbarung ist dann der erste Schluck, etwa vom Zirbenzapfenwein. Der schmeckt und riecht so kräftig nach Kiefernwald und Harz, dass man Carsten Hell verwundert fragt, wie es ihm gelingt, diese Aromen zu extrahieren. Auf solche Neugier reagiert der Weinpionier allerdings eher zurückhaltend. »Schon während meiner Studienzeit«, erzählt er stattdessen, »habe ich an Blüten- und Beerenweinen herumexperimentiert«.

Sein Hobby wurde immer professioneller und könnte heute ein Vollzeitjob sein, wenn der Diplomingenieur Hell nicht auch noch Webdesigner, Wanderführer und Betreiber einer kleinen Skischule



wäre. Vielfalt also zeichnet nicht nur die Weine aus der kleinen Gebirgskellerei aus.

Allgäuer Gebirgskellerei, Grüntenseestraße 12, 87497 Wertach, Tel. 08366/988515, www.allgaeuer-gebirgskellerei.de
Geöffnet für Verkostung und Verkauf Do 16.30–18.30 Uhr



✂ • Jeden Donnerstag lädt Carsten Hell zur Gratis-Verkostung seiner Weinkreationen und natürlich auch zum Einkauf. Für Gruppen ab acht Personen gibt es nach Terminvereinbarung drei- bis vierstündige Weinproben – und dazu Käse, Wurst und Brot aus dem Allgäu.

⌘ • Der kleine »Berggasthof Ellegg-Höhe« hat eine paradiesisch ruhige Lage und rustikale Zimmer, bietet gutbürgerliche Küche, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis –

und herrlichen Panoramablick aus allen Zimmern.

Berggasthof Ellegg-Höhe, Oberellegg 10, 87497 Wertach-Oberellegg, Tel. 08365/2280, www.ellegg.de

⌘ • Im bäuerlichen »Gasthof Zum alten Reichenbach« werden große Portionen gutbürgerlicher Gerichte serviert.

Gasthof Zum alten Reichenbach, Reichenbach 2, 87484 Reichenbach Markt Nesselwang, Tel. 08361/92020, www.zum-alten-reichenbach.de/

☑ DER GUTE TIPP

Carsten Hell: »Im Kletterwald Grüntensee herumturnen, dann eine Runde im See schwimmen und zum Abschluss eine Einkehr im »Restaurant-Café Seehaus« nebenan – ein wunderbares Tagesprogramm für Aktive und Familien mit Kindern.«
Kletterwald Grüntensee, bei Haslach, zwischen Wertach und Nesselwang, Tel. 08323/968050, www.kletterwald-gruentensee.de

