

Die Welt ist hier noch längst nicht zu Ende, wie mancher Städter irrtümlich meint! Das südlichste Spitzenrestaurant der Republik, die erste vegetarische Hütte der Alpen, Kässpätzlen, Kellereien und Braumeister beweisen überzeugend das Gegenteil

TEXT: CHRISTOPH WIRTZ, FOTOS: MARIA SCHIFFER

Oberallgäu: SACKGASSE DER SELIGEN



Überzeugt, nicht dogmatisch:
Silvia Beyer versorgt die Gäste
der „Hundeleskophütte“
mit Charme und viel Grünzeug



Respekt vor dem Produkt im Restaurant „Maximilians“: französische Entenbrust vom Top-Händler Miéral mit Süßkartoffel, Preiselbeere, und Wirsing



Familienbetrieb: Ludger Fetz, Margret Bolkart-Fetz und ihr Sohn Ludwig Fetz führen das Romantik Hotel „Das Freiberg“ in Oberstdorf. Auch das „Königliche Jagdhaus“ ist unter ihrer Regie – mit ausgebackener Weißwurst und Kartoffelsalat (o.)

Die Bundesstraße 19 ist die schönste Sackgasse der Republik. Südlich von Kempten führt sie durch ein deutsches Traumland, wie es sich koreanische Reiseveranstalter in ihren kühnsten Entwürfen nicht idyllischer ausmalen könnten: glutrote Bergkämme in der Abendsonne, schneebedeckte Gipfel über schroffem Felsgestein, darunter sanft gewellte Wiesen, in die Landschaft geworfene Weiler, lockerer Mischwald und ab und an ein Schild „Milch, Butter, Käse“. Ganz unten, kurz bevor die Bundesstraße ein paar Kilometer jenseits der Grenze in einem österreichischen Verteilerkreis versiegt, liegt Oberstdorf, majestätisch umstanden von Nebelhorn, Fellhorn und Trettachspitze. So viel ist klar: Hier kommt keiner zufällig vorbei. Wer hier anlangt, der hat ein Ziel. Zum Beispiel Deutschlands südlichstes Spitzenrestaurant. Vorbei sind die Zeiten, in denen das Oberallgäu kulinarisch vornehmlich für Vollwerternährung nach Pfarrer Kneipp oder Schrothkuren in Oberstaufen im bunten Wechsel mit Rüdeshheimer Kaffee und mannshohen Sahnesteif-Monstren stand.

Im „Maximilians“ im Romantik Hotel „Das Freiberg“ pflegt Küchenchef Tobias Eisele eine klassisch fundierte und handwerklich präzise Küche ohne kreative Klimmzüge: von der regionalen Auftakt-Brotzeit in miniature über Variationen vom Allgäuer Weidekalb (Bries, Kopf, Carpaccio)

mit Kürbis, Spitzkraut und Hagebutte bis zur Dombes-Entenbrust vom französischen Qualitätshändler Miéral nebst confierter Keule, Wirsing und Preiselbeeren. Vor allem kocht Eisele mit spürbarem Respekt vor dem Produkt. Serviert er vor dem Dessert puristisch ein Stückchen Käse, sagt er dazu schlicht: „Das ist doch in sich schon ein Meisterwerk, das kann ich doch nicht durch den Mixer jagen, um Crème brûlée draus zu machen!“

Damit liegt er ganz auf der Linie seiner Patrons, Margret Bolkart-Fetz und Ludger Fetz, echten Oberallgäuer Gastronomie-Pionieren, die in den vergangenen 25 Jahren ein kulina-

DEUTSCHES TRAUMLAND

risches Genussreich geschaffen haben, einen Familienbetrieb mit 22 Zimmern, drei Suiten und vier Restaurants. „Das Freiberg“ ist heute da, wo einst der Kuhstall des 1911 erbauten Hofes der Familie stand, und im Kaminzimmer erzählt Opa Max durchgefrorenen Wandernern bei heißem Tee und Gugelhupf auf Wunsch gerne, wie er damals, im Winter 1959/60, in Pluderhose und Pudemütze Gesamtsieger der Vierschanzentournee wurde. Siegesprämie: ein Schnellkochtopf.

Der Hauptgewinn für die Oberstdorfer Fremdenverkehrsentwicklung war ohne Zweifel der Wunsch des Prinzregenten Luitpold, im Jahr 1851 die örtliche Gemeindejagd zu pachten. In seinem ehemaligen Jagdhaus am Kurpark (Eintrag im Gästebuch: „Grund der Reise: Lustreise“) führt Fetz heute mit dem „Königlichen Jagdhaus“ ein Holzkästlein bayerisch-schwäbischer Traditionsküche unter dem Motto „Brutal regional“ – also konsequent ohne Zitrone, Meeresfische, Pfeffer oder sonstige südliche Gewürze. Anders als die protestantischen Vorkämpfer des Themas im Norden beschränkt sich die „Jagdhaus“-Küche allerdings in schönster bayerisch-barocker Tradition nicht auf fermentierte Möhrchen im eigenen Saft, sondern bietet etwa Böfflamott mit Blaukraut und Knödeln, wunderbare „Wildfleischpflanze“ oder buttergeschwenkte Spinat-Käs-Knödel. Für Traditionalisten zweifellos ein Sakrileg, für eigensinnige Allgäuer dagegen ein zarter Genuss: kross ausgebackene



Süße Rast in Oberstdorf:
Im Restaurant-Café „Karats-
bichl“ kriegt man hausge-
machte Herrlichkeiten wie
Aprikosen-Baiser-Kuchen



**Verkostung mit dem Chef: Carsten
Hell (links) bei einer Weinprobe
in seiner Allgäuer Gebirgskellerei.
Oben: wunderbare Kässpätzten in der
„Hündeleskopfhütte“ über Pfronten.
Rechts: Nesselwang**



Weißwurst vom heimischen Metzger „Hiesinger“ auf schlotzigem Kartoffelsalat. Dazu ein Helles („König Ludwig“, versteht sich) und hinterher ein Enzian – und beim nächtlichen Spaziergang durch die champagnerfeine Alpenluft zurück zum Hotel fühlt man sich unter funkelnden Sternen königlich gehoben.

Ein kleiner Spaziergang durch die Felder lohnt am nächsten Vormittag auch unbedingt in Richtung des alt-eingesessenen Restaurant-Cafés „Karatsbichl“. Hier, wo Anfang der 30er-Jahre die holländische Kronprinzessin Juliane das Skilaufen lernte und Erzherzog Friedrich von Österreich zum Kaiserschmarren einkehrte, werden bis heute saftige Forellen im eigenem Quellwasser gehältert und in drei Kalibern zur Wahl „blau“ oder „Müllerin“ serviert. Ansonsten gibt es Schinkennudeln, in Butter gebräunten Leberkäs oder dicke, fette Eierkuchen mit heißen Kirschen – und einen herrlichen Blick auf die Allgäuer Alpen sowie eine alte Stube samt flaschengrünem Kachelofen. Donnerstag- und freitag-abends kommt auch schon mal ein Zickleinbraten aus eigener Aufzucht auf den Tisch, dazu Gemüse aus dem Garten.

Das schönste Dessert jedoch gibt es – allen hausgemachten Kuchen zum Trotz – ein paar Hundert malerische Meter die Stillach

hinauf am südlichen Ortsrand bei Maria Hornik, in deren 200-jährigem Bienenhaus 80 Völker besten Alpenblüten-, Löwenzahn- und Waldhonig produzieren. Steht die Bergimkerin im Sommer jeden Samstagvormittag auf dem Wochenmarkt, verkauft sie im Winter ihre aromatischen Honige ab Hof. Pflichtprogramm!

Ebenso wie eine kleine Bergwanderung. Auch wenn die „Hündeleskopfhütte“ auf 1180 Metern hoch über Pfronten streng genommen knapp fünf Kilometer Luftlinie außerhalb des Oberallgäus liegt, ist sie doch das Ziel der Wahl. Eine gute Dreiviertelstunde führt der Weg in weiten Kehren und schließlich ein Stück durch den Märchenwald hinauf zur ersten vegetarischen Berghütte der Alpen. Die herzliche Hüttenwirtin Silvia Beyer, staatlich diplomierte Hauswirtschaftsmeisterin, deren Großmutter bereits eine ebenso belächelte wie erfolgreiche Pension mit vegetarischer Kost betrieb, verströmt absolut nichts Dogmatisches. Bei ihr gibt's halt kein Fleisch, vermissen tut man nichts.

Zum einen liegt das am Charme ihrer Holzhütte mit Natursteinkamin und echter Romantik („Musikinstrumente vorhanden“), zum anderen am traumschönen Blick auf die Pfrontener Berge und die Ostallgäuer Moränenlandschaft, auf die steilen Felswände von Hochgrat und Rindalphorn und manchmal sogar bis zur Zugspitze. Vor allem aber liegt es an Silvia Beyers wunderbaren Kässpätzten vom reifen Bergkäse mit gebratenen Zwiebeln, der samtigen Kürbissuppe, dem so schlichten wie guten Käsebrot mit Allgäuer Heumilchkäse und dem sonntäglichen Butterzopf. Die Getränke dazu – Flaschenbier, Buttermilch oder Holunderlimonade – nimmt sich jeder aus dem Kühlschrank, per Du sind hier oben sowieso alle, und für den Weg ins Tal werden bei entsprechender Witterung Schlitten verliehen.

Auch wenn der Schwung selbst beim besten Schnee nicht bis Wertach reichen wird, vorbeischaun sollte man dort trotzdem unbedingt. Mitten im Ort und dank einer etwas exzentrischen Dekoration mit bunten Himalaya-Gebetsfahnen nicht zu verfehlen, bietet Carsten Hell jeden Donnerstagnachmittag die Produkte seiner Allgäuer Gebirgskellerei zur Verkostung an. In Personalunion Skilehrer, Wanderführer und Weltreisender, befasst sich der studierte Bauingenieur seit rund 15 Jahren mit Spezialgärungen aus Blüten, Früchten, Gebirgskräutern oder Honig. Seine duftigen, frischen, naturbelassenen Blüten-, Kräuter- oder Beerenweine eignen sich wunderbar als eigensinnige Aperitif-Getränke oder unerwartete



„BernardiBräu“: Berni Göhl braut in der ehemaligen Skilift-Talstation mit eigenem Quellwasser handwerkliche Spezialbiere



14 Sorten Käse werden im ehemaligen Pferdestall des Gasthauses „Obere Mühle“ in Bad Hindelang hergestellt (l.). In zwei behaglichen Holzstuben gibt's auch Kalbsinnereien und Rostbraten

Dessertweine. Wohlgeremt: Weine, nicht Liköre! Hell setzt nicht auf, destilliert nicht. Der Alkohol entsteht unter Beifügung klassischer Weinhefe zur Maische allein durch den Gärprozess. Glanzstück der Kollektion ist ein elegant-herber, samtiger Wein aus Zirbenzapfen – mit seinen charakteristisch harzig-ätherischen Noten ein großartiger Begleiter zu geräuchertem Schinken und Ähnlichem.

Gleiches gilt für die Spezialbiere der winzigen Brauerei „BernardiBräu“ in Rettenberg rund zehn Kilometer weiter. Auf etwa 1000 Meter Höhe zwischen rauschendem Tann und glucksenden Bächen wagt hier Deutschlands höchstgelegene Brauwerkstatt den Spagat zwischen Tradition und Innovation.

In der ehemaligen Skilift-Talstation seiner Eltern produziert der Diplom-Brauemeister Berni Göhl gemeinsam mit Hans-Hermann Höß, Bier-Sommelier und Spross einer alten Brauereidynastie, köstliche *craft*-Biere unter dem ebenso schönen wie international werbewirksamen Label „Alms“. Was man leicht als Marketingshow abtun könnte, entpuppt sich beim genauen Hinschmecken als grundsolides Handwerk: ob als Doppelbock „Hüttenzauber“ – malzig-nussig, mit kräftiger Bitternote und perfekt zu geschmorten Wildgerichten – oder als duftig-fruchtige Variante „Sommerwiese“ – cremig, kräutrig, blumig und wunderbar zu Bergkäse. Verarbeitet werden nur beste Rohstoffe, gebraut wird streng nach

dem Reinheitsgebot und mit eigenem Quellwasser. Sechs bis acht Wochen Reifezeit gibt Göhl seinen Bieren; bei den Großen der Branche liegen zwischen Malzannahme und Auslieferung oft gerade mal zehn Tage.

Unbedingt ein paar Tage Zeit nehmen sollte man sich für das Gasthaus „Obere Mühle“ in Bad Hindelang, es gehört zu den ganz besonderen Genussadressen der Region. 1433 erstmals urkundlich erwähnt, beherbergt die Sägemühle an der glasklaren, eiskalten Ostrach seit den 1980er-Jahren ein Gasthaus – und was für eines! Umringt von Wald und Gebirge, Rotwildrevieren, alten Obstbäumen ist es schon von außen mit seiner verschindelten Fas-

SOGAR DAS BIER HAT ZEIT

sade und alten Fensterchen ein Bild von einem Bauernhaus. Im Inneren empfängt den Gast die wohlige Wärme zweier niedriger Holzstuben aus dem 17. Jahrhundert, eine offene Buchenholzglut, über der es verführerisch zischt und brutzelt, sowie eine Junior-Wirtin von solch herzlich-robustem Charme, dass jede Gegenwehr zwecklos ist.

Auf den Tisch kommt kerniges Brot nach altem Hausrezept, ein Gläschen funkelder Gevrey-Chambertin und die ganze herrliche Bandbreite zarter Kalbsinnereien: Kopf, Bries und Zunge mit frischem Meerrettich, Lüngel mit Semmelknödeln, gegrilltes Kalbsherz mit Speck und Zwiebeln, Leber vom Rost mit Salbeibutter. Natürlich stammt das Fleisch aus der Nachbarschaft, natürlich werden nur ganze Tiere verarbeitet. Einen Zwiebelrostbraten gibt's auch und die heilige Allgäuer Dreifaltigkeit: Käsknödel, Kässpätzlen, Maultasche. Und hinterher den hauseigenen Käse – ganze 14 Sorten, die im ehemaligen Pferdestall hergestellt und im eigenen Felsenkeller affinert werden. Wobei der Meisterkäser aus Ecuador stammt, sein Helfer aus Eritrea und der Bruder der Mühlenwirtin in Berlin einen ehemaligen DDR-Campingwagen, Baujahr 1971, zu einem erfolgreichen Kässpätzlen-Food-Truck umgebaut hat („Heißer Hobel“). Im Oberallgäu mag aus Sicht der restlichen Republik die Welt zu Ende sein – nach ein paar Tagen hier unten im Süden beschleicht einen allerdings das Gefühl, in Wirklichkeit ganz oben angekommen zu sein. ■