

Sommer 2023

von hier

Das Genussmagazin von Feneberg

GUTES VON HIER

NEUE CUTS, NEUER WEIN, NEUE REZEPTE



ALLGÄUER KÄSEGENUSS

- regional
- überwiegend familiengeführte Höfe
- Heumilch / Bergbauernmilch / Bio-Milch



Das Käse-Trio aus Kimratshofen

Allgäu Milch Käse eG
natürlich und nachhaltig



Die Käsemanufaktur Allgäu
unvergleichliche Innovationen



Albert Herz
traditionelle Spezialitäten





LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

einmal geblinzelt und schon hat das Jahr wieder seinen Zenit erreicht: Es ist Sommer. Zwischen Grill, Fahrrad und Sonnenliege genießen wir die warmen Strahlen und suchen Abkühlung in den Badeseen der Region und eisgekühlten Getränken.

Bei uns steht dieser Sommer im Zeichen des Grillens – mit kreativen Rezepten, einer interessanten Warenkunde und einem guten Glas Wein. Denn der erste VonHier-Wein wurde verkorkt und steht ab jetzt in unseren Filialen bereit. Wie der Sauvignac vom Bodensee, genauer gesagt vom Weingut Gomeringer, seinen Weg in die Flasche fand, erzählen wir Ihnen in dieser Ausgabe. Seine kulinarischen Begleiter kommen – passend zur Jahreszeit – vom Rost. Die neuen Special Cuts aus unserer Metzgerei machen Lust, die Holzkohle aus dem Schuppen zu holen. Michael Mildner zaubert neben Fleisch auch Gemüse und Desserts auf den Grill und sorgt für aromastarke Genüsse.

Die Sonne knallt auch auf unsere Solarmodule, die fleißig Strom produzieren. Wir stellen den Solarpark Wiggensbach vor, unseren strahlenden Partner in Sachen Energie. Außerdem begleiten wir den Verein Mountainbike Allgäu e. V. auf seinen Trails und lernen die kulinarische Geschichte des Allgäus kennen. Wir wünschen Ihnen einen sonnenreichen Sommer – mit langen Abenden und Erinnerungen, die bleiben.

**Nun wünschen wir Ihnen
viel Spaß beim Lesen**

Ch. Feneberg H. Feneberg

Christof Feneberg und Hannes Feneberg

TITELFOTO: Anna Feneberg

hier bei Feneberg

- 06 | Hier & Jetzt**
Tipps vom Metzgermeister
- 08 | Meine Region –
mein Feneberg**
Kundenstimmen
- 30 | Pionier vom Bodensee**
Das Weingut Gomeringer
stellt vor
- 44 | Nachhaltigkeit bei Feneberg**
Unser Strom Von Hier



30

hier genießen

- 12 | Heiß, heißer, Grillen**
Mit Rezepten aus @michlswelt
auf Instagram
- 28 | Neue Cuts vom Rind**
Die Feneberg-Metzgerei
empfiehlt



12

hier in der Region

- 34 | Brauchtum und Kulinarik**
Tradition und Essen im Allgäu
- 40 | Mountainbike Allgäu e. V.**
Respektvoll, Mitanand!
- 46 | BigBOX**
Stahlzeit
- 48 | DIY Windlicht**
Deko für Ihr nächstes Grillfest
- 50 | Kolumne**
Sommer gut, Ernte gut!



34



A man with grey hair and a mustache, wearing a striped shirt and green overalls, is crouching in a field of green plants. He is holding three small, round, golden-brown potatoes in his hands. The background shows a vast field of similar plants under a clear blue sky with some distant trees.

Erntezeit

In den warmen Sommermonaten startet die Gemüsesaison. Das bedeutet für unsere VonHier-Landwirte, dass sie raus aufs Feld müssen, um die zahlreichen VonHier-Gemüsesorten zu ernten. So auch unsere VonHier-Kartoffelbauern Johann (rechts) und dessen Sohn Georg Drexl aus Kaufering im Landkreis Landsberg. Wie Sie aus deren goldenen Knollen einen traumhaften Kartoffelsalat zubereiten können, erfahren Sie auf Seite 24.

Foto Anna Feneberg

hier & jetzt

Mehr
dazu auf
Seite 30.

VONHIER-WEIN

Tiefgründig, rein, unverfälscht:
Der erste VonHier-Wein!



VONHIER-NUDELN

Unsere **VonHier-Nudeln** erhalten Sie ab
jetzt in der umweltfreundlichen Papier-
verpackung.

VONHIER-HEUMILCH

Ab sofort erhalten Sie
unsere **VonHier-Frischmilch**
in bester **Heumilchqualität**.
Natürlich, vollmundig und
reich an wertvollen
Inhaltsstoffen.



NEUERÖFFNUNG

Das Team um Marktleiterin
Anika Schmid freut sich ab
22. Juni auf Ihren Besuch im
neuen Feneberg in **Bodnegg**.
In der Eichelstraße 2, direkt
an der B32, erwartet Sie die
Auswahl eines Vollsortimentes
mit über 10.000 Artikeln auf rund
800 Quadratmetern. Neben

unserem breiten Sortiment an
lokalen und regionalen Produk-
ten können Sie im gemütlichen
Sitzbereich täglich wechselnde
Snacks unserer Bäckerei mit
Heißverkauf genießen. Eine
Post-Filiale sowie eine E-Schnell-
ladesäule vervollständigen das
Einkaufserlebnis in Bodnegg.



Uwe Siebken
Abteilungsleiter
Metzgerei,
Feneberg
Waltenhofen



Mein
TIPP
FÜR SIE

ZWEI BAYERISCHE KLASSIKER JETZT AUCH VON HIER

Wussten Sie, dass...

- ... Fleisch und Wurst der Feneberg-Metzgerei in unserer eigenen Metzgerei in Kempten hergestellt werden?
- ... die Feneberg-Metzgerei zu den modernsten Metzgereien Deutschlands zählt?
- ... unser Fleisch von landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region kommt, mit denen wir seit Jahren eng zusammenarbeiten?
- ... unsere Feneberg-Wurst frei von Farbstoffen, künstlichen Geschmacksverstärkern, Gluten sowie Laktose ist?

VONHIER-FLEISCHWURST

Egal, ob pur aufs Brot, im Wurstsalat oder Nudelsalat: Die neue VonHier-Fleischwurst ist durch das mild-würzige Aroma vielseitig einsetzbar.



VONHIER-LEBERKÄSE

Unser neuer VonHier-Leberkäse in der 500g-Form bietet die Feneberg-Qualität nun auch zum Selberbacken zuhause. Frischer geht nicht!

Meine Region

MEIN FENEBERG

Warum gehen Sie so gerne in Ihrer Feneberg-Filiale einkaufen? Viele Kundinnen und Kunden aus der Region haben genau diese Frage beantwortet.

ALLES FÜR DEN WOCHENEINKAUF

Bei Feneberg bekomme ich immer alles, was ich für mich und meine Familie brauche. Das große Sortiment ist einfach perfekt, weil ich direkt alles auf einmal besorgen kann. Ich bin oft hier und erledige meinen Wocheneinkauf im Fenepark – ich nehme auch ab und an meinen Enkel mit, denn so ein Einkauf ist immer ein Erlebnis für den Kleinen.

Gundi Stroh, Fenepark Kempten



WISSEN WO'S HERKOMMT

Ich wohne selbst in Dietmannsried und komme sehr gerne in die Feneberg-Filiale zum Einkaufen. Die frischen Lebensmittel sind einfach das Gute an Feneberg. Hier weiß ich genau, was ich einkaufe und woher die Lebensmittel kommen, denn für mich sind regionale Produkte und hohe Qualität sehr wichtig.

Stefan Schmidkunz, Feneberg Dietmannsried



BESTE BERATUNG

In Dietmannsried gehe ich ins Fitnessstudio und anschließend immer zum Einkaufen in die Feneberg-Filiale, das lässt sich sehr gut verbinden. Das große und regionale Sortiment ist perfekt für meinen Einkauf, denn hier finde ich immer alles. Und an der Bedientheke weiß ich genau, dass ich gut beraten werde und nur beste Qualität erhalte.

**Maria Fraas, Feneberg
Dietmannsried**

HILFSBEREIT & FREUNDLICH

Ich komme gerne nach dem Sport in die Feneberg-Filiale zum Einkaufen. Hier fühlt man sich immer total wohl, denn die Mitarbeiter sind sehr freundlich und immer hilfsbereit. Außerdem überzeugt mich die Qualität der Waren jedes Mal. Zusammen mit der großen Auswahl ist das der Ort, an dem ich immer gerne zum Einkaufen gehe.

Julia Auerbacher, Feneberg Memmingerberg



REGIONALES SORTIMENT

Weil ich direkt nebenan wohne, komme ich oft und gerne vorbei. Hier gibt es viele regionale Produkte und das gefällt mir. Hier kennt man die Leute beim Einkaufen und trifft immer wieder auf bekannte Gesichter, einfach ein tolles Gemeinschaftserlebnis. Die neue Filiale in Seeg hat vielen Einwohnern zu einer neuen und nahegelegenen Arbeitsstelle verholfen, so kennt man auch einige Mitarbeiter aus früheren Geschäften.

Sandra Winter, Feneberg Seeg



VON HIER

Die neue Feneberg-Filiale in Wullenstetten ist für mich der optimale Ort zum Einkaufen, denn ich wohne in der Nähe und kann so schnell vorbeikommen. Durch das VonHier-Team habe ich mittlerweile auch viel über die Herkunft der Produkte erfahren: Mir war gar nicht bewusst, wie viele Produkte von Feneberg aus der Region kommen. Ich bin ein Fan von „VonHier“!

Vanessa Tress, Feneberg Wullenstetten



PERFEKTE MITTAGSPAUSE

Da ich am Flughafen Memmingen arbeite, ist die Feneberg-Filiale in Memmingerberg meine erste Anlaufstelle in der Mittagspause. Gerne komme ich mit meinen Kollegen hierher. Durch die Bäckerei gibt es immer frische und warme Backwaren, da ist für jeden etwas dabei. Für mich gibt es hier zum Mittag oft eine warme Leberkässemmel, denn die schmeckt hier einfach am besten.

**Engelbert Schmidberger,
Feneberg Memmingerberg**



TOLLE ANGEBOTE

Die Feneberg-Filiale in Seeg liegt direkt bei mir auf dem Weg zum Kindergarten, so komme ich jeden Tag – mal mit, mal ohne Kinder – hier vorbei. Die frischen Lebensmittel und das große Sortiment überzeugen mich wirklich. Besonders die Angebote zum Ende der Woche sind ein Grund, warum ich gerade zu Feneberg gehe, denn hier kann ich sparen, aber weiß, dass die Produkte trotzdem gut sind.

Melanie Rietzler, Feneberg Seeg

TOP SORTIMENT

In den Fenepark gehe ich oft nach der Arbeit zum Einkaufen. Er ist nah an meiner Arbeitsstelle und bietet alles, was ich nach dem Feierabend so brauche, das finde ich ganz easy. Besonders cool finde ich auch die 20 Prozent-Rabattcoupons, da spart man sich sogar noch was.

Fernando Nipuite, Fenepark Kempten



“TRAUMKÜCHEN AUS HIRSCHDORF!

**möbel
mayer**

■ gestalten
■ einrichten
■ leben

Von der ganzheitlichen Beratung unseres kompetenten Küchenmanufakturteams bis hin zur perfekten Montage durch unser hauseigenes Montageteam – in Sachen Raumplanung, Küchen und Einrichtung können Sie sich voll und ganz auf unsere Experten mit langjähriger Erfahrung verlassen.

Bei uns bekommen Sie keine Standardküchen von der Stange, sondern individuell auf Ihre Bedürfnisse geplante Traumküchen. So ist eine Küche nicht nur Küche, sondern der perfekt inszenierte Mittelpunkt Ihres Zuhauses. **Das macht den Unterschied, das ist unser 360°-Service, deshalb sind wir Testsieger!**

Besuchen Sie uns in Kempten-Hirschdorf und lassen Sie sich beraten und inspirieren. **Wir freuen uns auf Sie!**



GRILL, GLUT & GENUSS

VEGETARISCHE BURGERPATTIES

Zubereitungszeit: 25+ Min. | 🍴👤🥗

ZUTATEN

70 g Rundkornreis (Milchreis)
 1 kleine rote Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 ½ rote Chilischote
 1 gehäufte TL Paprikapulver
 edelsüß
 ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
 1 Dose Kidneybohnen
 (250 g Abtropfgewicht)
 1 VonHier-Ei
 50 g Semmelbrösel
 1 EL VonHier-Sonnenblumenöl
 Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Reis nach Packungsanweisung ohne Salz kochen und danach abgedeckt stehen lassen, er soll möglichst klebrig werden, damit die Patties gut zusammenhalten.
2. Zwiebel, Knoblauchzehe und Chilischote fein schneiden.
3. Die Zwiebelwürfel mit Öl in der Pfanne glasig dünsten.

Knoblauch, Chili, Paprikapulver und Kreuzkümmel hinzufügen. Die Pfanne von der Hitze nehmen, sobald alles etwas Farbe gewonnen hat.

4. Die Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Die Hälfte der Bohnen mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken, die Zwiebelmischung dazugeben und vermengen.

5. Jetzt den gekochten Reis unterrühren und die restlichen Bohnen in die Masse geben.

6. Großzügig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Zuletzt Ei und Semmelbrösel dazugeben, alles gut vermengen und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

8. Je nach benötigter Größe 4 bis 6 Patties formen und goldbraun grillen.

Perfekt dazu:
 Guacamole
 (Seite 19)

QUICK PICKLED ONIONS

Zubereitungszeit: 20 Min.



ZUTATEN

Einmachglas
(ca. 250 ml)
2 rote Zwiebeln
100 ml VonHier-
Apfelessig
200 ml Wasser
3 TL VonHier-Zucker
1 ½ TL Salz
1 cm Vanilleschote
1 TL Senfsaat
1 TL bunter Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Anschließend in das Schraubglas geben.
2. Wasser, Essig, Zucker und Salz in einem kleinen Topf erhitzen. (Kochen muss der Sud nicht.)
3. Die Senfsaat und den Pfeffer im Mörser leicht anstoßen und mit dem Vanillemark in den heißen Sud geben.
4. Den Sud mit einer Schöpfkelle in das Schraubglas einfüllen. Das Glas verschließen und zur Seite stellen.
5. Mind. 2 bis 3 Stunden einlegen vor der ersten Verwendung, da mit der Zeit der Geschmack intensiver wird.

4 Portionen BURGERBAUKASTEN

BRATWURST- SCHNECKE

10 Min. | | Den Grill auf 200 °C aufheizen. Die gewünschte Anzahl an Bratwurstschnecken für ca. 10 bis 15 Min. bei geschlossenem Deckel in die indirekte Grillzone legen, bis sie eine schöne Bräune haben.

HÄHNCHEN- TERIYAKI-SPIESSE

4 Portionen | Zubereitungszeit: 15 bis
20 Min. + Grillzeit | 🍴 🥗 🥙

ZUTATEN

2 VonHier-Hähnchenbrustfilets
½ Chilischote
1 FeBio-Orange
1 cm Ingwer
4 EL Teriyaki-Sauce
2 EL Austernsauce
1 EL VonHier-Honig
1 TL Sesamöl

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade eine halbe Chilischote entkernen und sehr fein würfeln, den Ingwer schälen und fein hacken, Orange halbieren und den Saft auspressen. Mit Teriyaki-Sauce, Austernsauce, Waldhonig sowie Sesamöl vermengen.

2. Die Hähnchenbrustfilets in quadratische Stücke schneiden, in die Marinade einlegen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Holzspieße für 15 bis 20 Min. wässern, damit das Fleisch nicht klebt.

3. Das marinierte Hähnchen aufspießen und bei 200 °C direkt grillen, bis das Hähnchen eine schöne Bräune bekommt.



ASIATISCHER GURKENSALAT

4 Portionen | Zubereitungs-
zeit: 15+ Min. | 🍴 👨🍳 👩🍳

ZUTATEN

2 VonHier-Gurken
1 kleine rote Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 rote Chilischote
½ FeBio-Zitrone
etwas Ingwer nach Belieben
2 EL Sojasauce
½ EL Austernsauce
1 EL VonHier-Honig
1 EL Sesamöl
etwas Sesam zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- 1.** Die Gurken entkernen und klein schneiden.
- 2.** Chilischote entkernen und mit der geschälten Knoblauchzehe sowie der Zwiebel fein hacken. Optional den Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut verrühren.
- 3.** Das Dressing über die Gurken geben und mind. 30 Minuten ziehen lassen. Nach Belieben mit Sesam bestreuen.

SÜSSKARTOFFEL MIT MEDITERRA- NEM TOPPING

4 Portionen | Zubereitungszeit:
60 Min. | 🍴 🍴 🍴

ZUTATEN

4 VonHier-Süßkartoffeln
2 rote Zwiebeln
2 FeBio-Zucchini
½ Glas Oliven
1 Feta
2 EL FeBio-Olivenöl
1 TL Oregano
etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln waschen und in einem Topf mit Wasser für 30 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind. Alternativ: Süßkartoffel in Alufolie packen und je nach Größe für mind. 50 bis 60 Minuten in eine indirekte Zone auf den heißen Grill legen.

2. In der Zwischenzeit für das mediterrane Topping die roten Zwiebeln sehr fein schneiden und die Zucchini würfeln. Die Oliven entkernen und grob hacken. Feta in Würfel schneiden.

3. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermengen. 1 EL Olivenöl hinzufügen und mit Pfeffer, Salz und Oregano würzen.

4. Die Süßkartoffeln der Länge nach aufschneiden, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und mit der aufgeschnittenen Seite nach unten kurz angrillen.

5. Süßkartoffeln vom Grill nehmen und das mediterrane Topping auf den Hälften verteilen. Diese anschließend für ca. 20 Minuten bei 150 °C indirekt grillen.



CAP OF RIB EYE

4 Portionen | 🍴 🍴 🍴 🍴

ZUBEREITUNG

1. Die gewünschte Anzahl Steaks mit Küchenpapier trocken tupfen. Von beiden Seiten etwas salzen.

2. In die indirekte Zone des Grills bei 150 °C legen. Bis zu einer Kerntemperatur von 47 °C indirekt grillen. Anschließend bei 200 °C in der direkten Zone bis zur gewünschten Garstufe scharf grillen.

3. Vom Grill nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Zum Servieren das Steak mit einem scharfen Messer gegen die Faserrichtung aufschneiden.

TIPP

Da das Fleisch während dem Ruhen noch nachgart, sollte es kurz vor der gewünschten Garstufe vom Grill genommen werden.



Meine hiergemachte Energie

Wechseln auch Sie

zur einzigen 100 % lokal und nachhaltig erzeugten Energie aus dem Allgäu, für das Allgäu.

www.allgaeustrom.de

100%
HIER
erzeugt

100%
HIER
verbraucht

 **AllgäuStrom 100%**



Servier-Tipp:
Als Hingucker auf
dem Teller eine weitere
Zitrone grillen und
neben dem Romana-
Salat anrichten.

GEGRILLTE SALATHERZEN 4 Portionen | Zubereitungszeit: 25 Min. | 🍴 🍴 🍴

ZUTATEN

Salatherzen:

2 Romana-Salatherzen

Nach Belieben: verschiedene
VonHier-Tomaten und Parmesan
zum Anrichten

Dressing:

1 FeBio-Zitrone

2 TL VonHier-Zucker

4 EL FeBio-Olivenöl

1 TL VonHier-Senf

etwas frischen VonHier-Schnittlauch

etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Für das Dressing die Zitrone halbieren, mit Zucker bestreuen und zum Karamellisieren kurz angrillen, bis sie eine schöne Bräune bekommt.

2. Den Zitronensaft auspressen und mit Olivenöl sowie Senf gut vermengen. 1 TL Zucker mit Salz und Pfeffer dazugeben und gut verrühren.

3. Etwas Schnittlauch fein hacken und dazugeben.

4. Die Romana-Salatherzen jeweils halbieren und mit etwas Dressing und Zucker bestreichen. Kurz direkt grillen.

5. Zum Servieren die Salatherzen mit Paprika-Mayonnaise, Dressing, klein geschnittenen Tomaten und etwas Parmesan garnieren.

BASILIKUM MAYONNAISE



ZUTATEN

2 EL VonHier-Mayonnaise
1 TL FeBio-Olivenöl
½ Bund VonHier-Basilikum
½ FeBio-Zitrone
Salz und Pfeffer
Prise VonHier-Zucker

ZUBEREITUNG

Basilikum fein schneiden. Dann alle Zutaten in einen Mixer geben, zuletzt den Abrieb und Saft der Zitrone, und gut pürieren.

ZUTATEN

250 g gekochte Rote Beete
60 g Feneta
50 g Sonnenblumenkerne
30 g FeBio-Olivenöl
50 g Schalotten
100 g Pekannüsse

ZUBEREITUNG

1. Schalotten schälen, würfeln und mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und beiseitestellen. Auch die Sonnenblumenkerne in etwas Öl rösten.

2. Die gekochte Rote Beete grob schneiden, mit allen Zutaten in einen Mixer geben und so lange pürieren, bis eine luftige Creme entsteht.

ROTE BEETE DIP



ZUTATEN

2 Avocados
½ Chilischote
½ FeBio-Zitrone
7 VonHier-Cherrytomaten
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Avocados halbieren, Kern entfernen und das Frucht-

PAPRIKA MAYONNAISE



ZUTATEN

½ FeBio-Zitrone
2 EL VonHier-Mayonnaise
1 TL FeBio-Olivenöl
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Cayennepfeffer
1 Prise VonHier-Zucker
etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

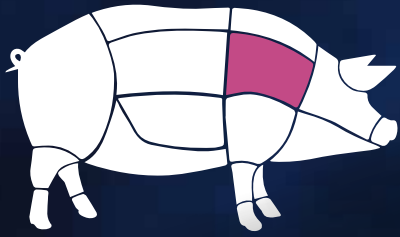
Mayonnaise, Olivenöl, Abrieb und den Saft der halben Zitrone mit den Gewürzen in einen Mixer geben und pürieren.

GUACAMOLE



fleisch herauslösen. Mit einer Gabel zerdrücken.

2. Die Tomaten entkernen und klein hacken. Anschließend die fein geschnittene Chilischote sowie den Saft der halben Zitrone zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles miteinander verrühren.



SCHWEINETOMAHAWK AM STÜCK





4 Portionen | 🍴 🍴 🍴

ZUTATEN für den Rub

3 EL VonHier-Senf
3 TL Paprika edelsüß
1 ½ TL Cayennepfeffer
1 TL VonHier-Zucker
Salz nach Geschmack

ZUBEREITUNG

1. Das Schweinetomahawk am Stück mit Küchenpapier trocken tupfen.
2. Alle Zutaten für den Rub vermengen. Den Fettdeckel rautenförmig

einschneiden – dabei nicht in das Fleisch schneiden – und leicht salzen. Fleisch ohne Fettseite mit Senf einreiben, dann mit den gemischten Gewürzen bestreuen.

3. Den Smoker auf 120 °C Innenraumtemperatur heizen. Anschließend das Schweinetomahawk am Stück hineinlegen und bis zu einer Kerntemperatur von ca. 62 °C grillen.

4. Nach dem Grillen das Fleisch für einige Minuten ruhen lassen, anschließend in einzelne Steaks aufschneiden und servieren.



STEAKTOPPING MIT TOMATE

4 Portionen | Zubereitungszeit:
15 Min. | 🍴 🍴 🍴

ZUTATEN

1 Packung bunte VonHier-Cherrytomaten
½ rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
1 Chilischote
½ FeBio-Zitrone
12 EL FeBio-Olivenöl
etwas Salz und Pfeffer
Nach Belieben: frische Kräuter
(Schnittlauch, Rosmarin, Petersilie, Zitronenthymian)

ZUBEREITUNG

1. Die Cherrytomaten achteln und die Zwiebel würfeln. Knoblauchzehe sowie entkernte Chilischote fein hacken.
2. Den Abrieb und Saft der halben Zitrone sowie das Öl hinzugeben.
3. Das Topping mit den klein gehackten frischen Kräutern und etwas Salz und Pfeffer würzen, anschließend alle Zutaten vermengen.



RINDERTOMAHAWKSTEAK

4 Portionen | 🍴 🍴 🍴

1. Das Tomahawksteak mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend salzen.
2. In der indirekten Zone bei 150 °C mit etwas Rauch bis zu einer Kerntemperatur von 50 °C grillen.

3. Sobald die Kerntemperatur erreicht ist, das Steak bei möglichst hoher Temperatur in der direkten Zone bis zur gewünschten Garstufe scharf grillen. Anschließend das Fleisch vom Grill nehmen und vor dem Aufschneiden noch kurz ruhen lassen.

4. Mit Steaktopping garnieren.

Grillen

MIT @MICHLSWELT
AUF INSTAGRAM



RINDERBRATWÜSTCHEN MIT GEGRILTEM KARTOFFELSALAT

4 Portionen | Zubereitungszeit: 45 Min. | 🍴 🥘 🍷

ZUTATEN

8 Rinderwürstchen mit Parmesan
aus der Feneberg-Metzgerei
500 g VonHier-Kartoffeln
1 große, rote Paprika
5 EL FeBio-Olivenöl
8 EL milder, weißer Balsamico-Essig
1 TL VonHier-Senf
Abrieb von ½ FeBio-Zitrone
etwas Schnittlauch, Petersilie und
Rosmarin

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln gründlich waschen. In einen Topf mit kaltem Wasser geben, salzen und zum Kochen bringen. Die Kartoffeln ca. 25 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind.

2. Währenddessen für das Dressing Olivenöl, Essig, Senf und den Abrieb der ½ Zitrone in einer Schüssel gut verrühren. Anschließend die frischen Kräuter fein hacken und hinzugeben.

3. Die vorgegarten Kartoffeln, je nach Größe, halbieren oder vierteln, für eine schöne Bräune kurz direkt grillen. Abschließend mit dem Dressing vermengen. Paprika grob schneiden und dazu geben.

4. Die Rinderwürstchen bei 210 °C ca. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel indirekt grillen, bis sie gar sind und eine schöne Bräune haben.





GEGRILLTER OBSTSALAT MIT MINZZUCKER

4 Portionen | Zubereitungszeit: 20 Min. | 🍴 🍷 🍷

ZUTATEN

Verschiedenes Obst (zum Beispiel Melone, Ananas, Kiwi, Pfirsich)

250 g Mascarpone

250 g VonHier-Joghurt natur

2 ½ TL Tonkabohnen-Zucker

4 EL VonHier-Zucker

1 Bund Minze

ZUBEREITUNG

1. Verschiedenes Obst schälen, grillfertig vorbereiten und anschließend nach Belieben grillen.

2. Für die Creme Mascarpone, Joghurt sowie den Tonkabohnen-Zucker vermischen.

3. Für den Minzzucker den Zucker mit einem Bund Minze in einem Mörser vermengen und zerreiben.

4. Das Obst vom Grill nehmen, abkühlen lassen und in eine Schale geben. Mit der Creme vermengen. Zuletzt etwas Minzzucker darüber streuen.

Wohnen
ganz
anders

Wohn
Räum
Werk
statt
eine Marke der Demmler KG

DEMMLER
RAUMKONZEPTE
SCHREINEREI



Stylisch einrichten – genau unser Thema



Wohnraumplanungen für Neubau, Umbau und Ferienwohnungen, maßgefertigte Möbel und Küchen, Möbelhandel, alles aus einer Hand.

Schreinerei Demmler KG
Bayersrieder Str. 14

87634 Obergünzburg-Willofs

Tel: 08306-603 - www.schreinerei-demmler.de

SÜSSER FLAMMKUCHEN



4 Portionen | Zubereitungszeit:
20 Min. + 60 Min. Ruhezeit



ZUTATEN

Teig:

220 g VonHier-Weizenmehl
1 VonHier-Eigelb
100 ml lauwarmes Wasser
3 EL VonHier-Sonnenblumenöl
etwas Salz

Crème:

2 Becher VonHier-Schmand
1 Vanilleschote
2 TL VonHier-Zucker
½ FeBio-Zitrone
Obst nach Belieben
(zum Beispiel Beeren, Melone
und Ananas)

ZUBEREITUNG

1. Die Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt ca. eine Stunde ruhen lassen.

2. Parallel Schmand mit dem Mark einer Vanilleschote, Zucker sowie dem Abrieb der halben Zitrone vermischen.

3. Einen Pizzastein auf dem Grill bei 250 bis 300 °C gut vorheizen.

4. Währenddessen den Teig ausrollen, mit der Crème bestreichen und mit Obst belegen.

5. Den Flammkuchen auf den Pizzastein legen und für 5 bis 7 Minuten backen.



UNSERE neuen Cuts



MIT DER FENEBERG-
METZGEREI DURCH
DIE GRILLSAISON



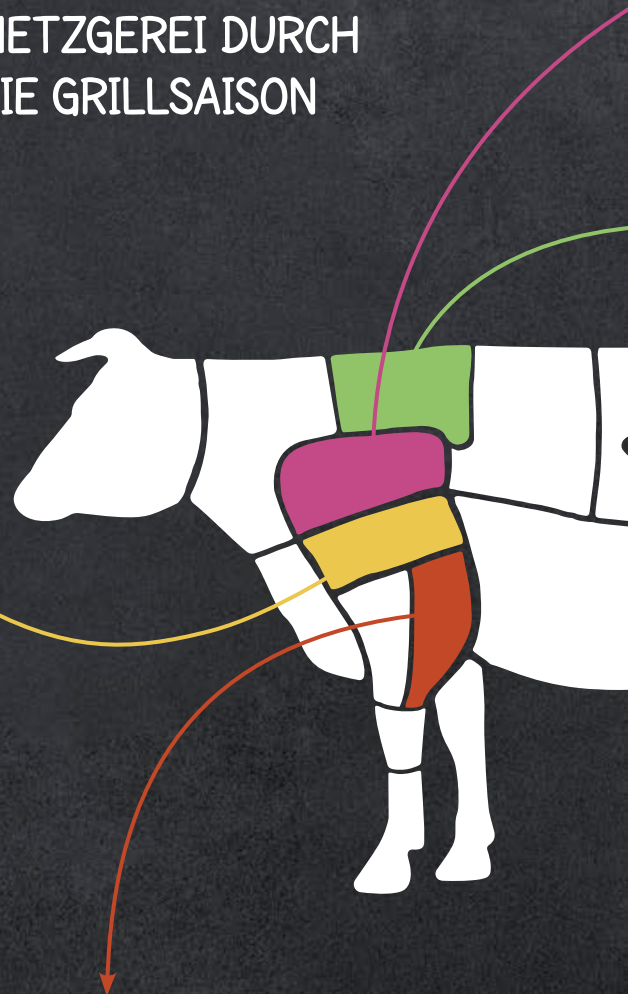
CAP OF RIB EYE

- Hochrippendeckel
- sitzt auf dem Entrecôte
- Geheimtipp unter Steak-Kennern
- feine Marmorierung
- besonders zart



TERES MAJOR

- Metzgerstück
- aus der Rinderschulter
- stark marmoriert
- zart wie ein Filet
- kräftig im Geschmack





FLAT IRON STEAK

- Bügeleisen aus der Rinderschulter
- kräftige Marmorierung
- sehr saftig
- aromatischer Geschmack
- perfekt zum Kurzbraten

TOMAHAWK STEAK

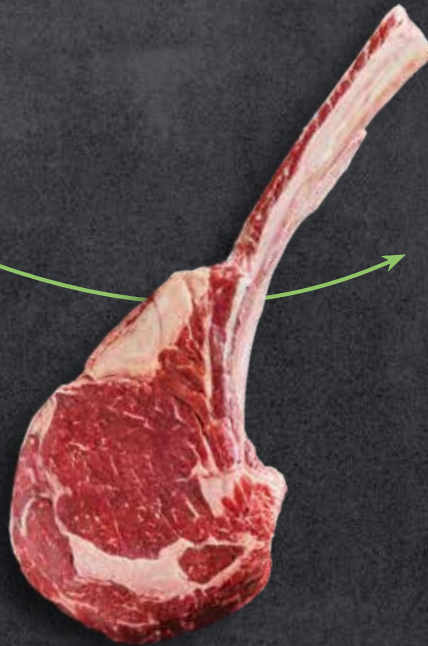
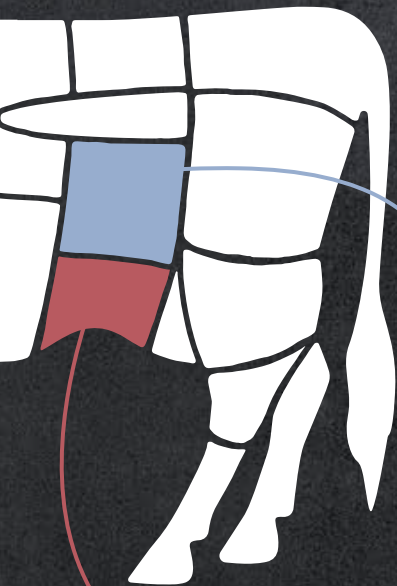
- Rib Eye Steak am langen Knochen
- Highlight auf dem Grill
- imposante Größe
- sehr saftig

TRI TIP STEAK

- Bürgermeisterstück
- feine Fasern
- starke Marmorierung
- vollmundiger Geschmack

FLANK STEAK

- aus dem Bauchlappen
- intensiver Geschmack
- sehr mager
- Tipp: Quer zur Faser dünn aufschneiden.



VORHANG AUF: DER ERSTE VONHIER-WEIN IST DA!

Diese Premiere gibt es nicht im Theater und nicht im Kino – sondern nur in Ihrem Feneberg-Markt: Der erste VonHier-Wein betritt die Bühne bei Feneberg. VonHier heißt: vom Bodensee. Untrennbar ist dieser Bio-Wein mit einem Pionier und seiner Geschichte verbunden.

Text und Fotos Feneberg





Die Trauben für den ersten VonHier-Wein wurden in Immenstaad am Bodensee geerntet.

Vorhang auf für den ersten VonHier-Wein! Da kommen selbst Fachleute ins Schwärmen: Tiefgründig im Geschmack sei dieser Weißwein, urteilen sie. Im Duft weise er „herrlich grüne Aromakomponenten, frische Minze, einen Hauch Limone, aber auch eine Spur Ananas und gelbem Apfel“ auf. Verdient hat sich dieses Lob die weiße Rebsorte Sauvignac, eine Neuzüchtung zwischen Sauvignon blanc und Riesling. Martin Gomeringer schwärmt: „Ein Hochkaräter!“

Dass der edle Tropfen nun im Glas funkelt, hat auch mit dessen Lebensgeschichte und -leistung zu tun.

Der 47-Jährige, ein Pionier und zäher Kämpfer für seine Rechte, ist ein Mann mit Weitblick, der seinen Hof in Immenstaad hoch über dem Bodensee bereits im Jahr 2008 auf ökologischen Landbau umgestellt hat. Heute erzeugt er auf zehn Hektar biologisch Äpfel, Birnen, Kirschen und seit 2010 auch für Feneberg Tafeltrauben. Zudem vermietet er zehn Ferienwohnungen, brennt Hochprozentiges und setzt immer stärker auf den Weinbau.

BIO AM BODENSEE

Doch bis der erste VonHier-Blowein an Feneberg ausgeliefert werden

konnte, war es ein langer Weg. Martin Gomeringer betrat ihn im Jahre 1990: Der damals 15-Jährige verlässt sein Elternhaus auf der Schwäbischen Alb und übernimmt den mütterlichen Hof im Immenstaader Ortsteil Kippenhausen, der 20 Jahre lang verwaist war. Mit Fleiß und eisernem Willen und ab 1997 mit Unterstützung seiner Frau Manuela baut der junge Mann, auch gegen zahlreiche Widerstände, den Betrieb wieder auf. Erfolgreich setzen sie auf Obstbau und Tourismus und schaffen ein schmuckes Urlaubsdomicil, das sich 2010 zu den schönsten Ferienhöfen Deutschlands zählen



konnte. Das Recht, Wein anbauen zu dürfen, musste er sich jedoch mühsam vor Gericht erkämpfen.

„Ich musste meinen Weg finden“, erzählt er heute. Früh habe er die Folgen des Klimawandels erkannt. „Ich stelle um auf Bio“, lautete 2008 sein Entschluss. Und er hat ihn nicht bereut. Heute ist seine Expertise in Sachen ökologischer Wein- und Obstanbau gefragt. Der Mann mit der scheinbar unerschöpflichen Energie, der inzwischen für die Grünen aktiv ist, im Gemeinderat von Immenstaad sitzt und so nebenbei mehrere Musikinstrumente – von Alphorn bis Ziehharmonika – spielt, hat seinen Pioniergeist weitervererbt.

Sohn Felix, der soeben seine Ausbildung als Winzer abgeschlossen hat, tritt in seine Fußstapfen. Der 19-Jährige



Felix und Martin Gomeriger (v.l.) kümmern sich um ihre Rebstöcke.

baut auf seinem eigenen Weinberg mit eigenem Betrieb jenen Wein an, den nun auch Feneberg-Kunden genießen können.

Weinbau am Bodensee folgt eigenen Gesetzen. Und: Der Anbau von Bio-Wein erfordert obendrein großes Geschick.

„Entscheidend sind die Rebsorten und die Qualität der Böden“, erläutern Vater und Sohn.

„Guter Wein entsteht nur, wenn der

Boden intakt ist“, sagt Martin Gomeriger. Und dafür tun sie einiges. So pflanzen sie zwischen den Rebstöcken Leguminosen, um den Humusgehalt zu erhöhen. „Dadurch“, so Felix, „kann der Boden mehr Wasser

speichern und die Rebe kommt in Trockenzeiten besser klar.“

BEKENNTNIS ZUR REGION

Ebenfalls entscheidend ist die Rebsorte. Hier setzen die beiden verstärkt auf neue Sorten, die sehr

widerstandsfähig gegen Pilze sind.

Die Folge: Der Bio-Winzer kann den Pflanzenschutz nachhaltig mit Gesteinsmehlen sichern. Das Wech-

selspiel aus Boden und Rebe sorgt bei den Gomerigers für den Erfolg, den sie auch einem Mann verdanken, der früh auf sie gesetzt hat: Hannes Feneberg. „Er hat uns ermutigt“, sagt Martin Gomeriger, „mehr

Wein anzubauen und hat uns Sicherheit gegeben.“ Denn erst drei bis vier Jahre nach dem ersten Setzen eines Rebstocks kann der flüssige Ertrag genossen werden. Diese sprichwörtliche Durststrecke konnten sie nur mit Fenebergs Versprechen und Bekenntnis zu einem lokalen Erzeuger durchhalten.

Ein weiterer treuer Bundesgenosse darf nicht vergessen werden: der Bodensee. Er verhilft den Weinen an seinen Gestaden zu ganz besonderer Qualität, fungiert er doch als riesiger Wärmespeicher, der Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, Sommer und Winter ausgleicht. Und seine Wasseroberfläche spiegelt Sonnenenergie zurück auf die Rebberge und lässt auch den neuen Feneberg VonHier-Wein gedeihen.

„ENTSCHEIDEND SIND DIE REBSORTEN UND DIE QUALITÄT DER BÖDEN.“



Rapunzel Welt – Bio mit allen Sinnen erleben

Herzstück des Besucherzentrums Rapunzel Welt ist ein Museum rund um Bio. Begib dich auf eine Zeitreise durch das Rapunzel Universum und besuche interaktive Stationen zu Bio-Anbau, fairem Handel, gesunder Ernährung sowie der Produktherstellung in bester Bio-Qualität. Hier erfahren Jung und Alt, auf was es bei der Ernährung ankommt und warum Bio der nachhaltigste Weg ist.

Wir regen deinen Wissenshunger an: Was hat ein herzhafter Biss ins Samba-Frühstücksbrot mit dem ökologischen Anbau in der Türkei zu tun? Wie klingt ökologischer Boden und warum kontrollieren wir Feigen im Dunkeln? Finde es heraus!

Mehr Infos



Rapunzel Welt
Rapunzelstraße 2
87764 Legau

Instagram: @rapunzel_welt

Öffnungszeiten Museum
Dienstag bis Samstag von 10:00 – 17:00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Newsletter: www.rapunzelwelt.de/newsletter

**50 %
Rabatt**

JETZT RABATT SICHERN!

**50 % Rabatt auf deinen
Eintritt ins Museum.**

Coupon einlösbar unter Vorlage an der
Rezeption bis 31.12.2023.





HAND IN HAND: BRAUCHTUM UND KULINARIK

Wie eng Tradition und Essen in der Region miteinander verbunden sind, zeigt die Oberallgäuer Kreisheimatpflegerin Ingrid Müller in einem Beitrag im dritten Band der Allgäu-Trilogie „Mensch Allgäu“. Darin spricht die Altusriederin etwa über Funkenküchle und Maultaschen.

Text Anne-Sophie Schuhwerk **Fotos** Lala Aufsberg (schwarz-weiß)



Die Faszination an ihrer Heimat hat Ingrid Müller nicht erst gestern gepackt. Seit 29 Jahren ist die Altusriederin Kreisheimatpflegerin im nördlichen Oberallgäu. Sie forscht, recherchiert und sammelt mit voller Leidenschaft. Zuletzt tat sie das rund um die Zusammenhänge von Brauchtum und Kulinarik in der Region. Ihr Beitrag, der anhand zahlreicher Beispiele die enge Verbindung der beiden Bereiche aufzeigt, erschien jüngst im dritten Band der Allgäu-Trilogie „Mensch Allgäu“ im

Kunstverlag Schweineberg. Bebildert mit Aufnahmen der Fotografin Lala Aufsberg beschäftigt sich das Buch mit dem Lebensgefühl der Allgäuer. Ein- und Ausblicke sowie kulturgeschichtliche Hintergründe sind Themen der Kapitel, die von unterschiedlichen einheimischen Autoren verfasst wurden. Mit fundiertem Hintergrundwissen gehen sie Zusammenhängen nach, die die Region prägen. Die Verbindung von Glauben und Natur gehört ebenso dazu wie die von Heimatpflege und Identität oder eben die Verknüpfung von Brauchtum und Kulinarik.

tität oder eben die Verknüpfung von Brauchtum und Kulinarik.

MEHL UND KARTOFFELN ALS BASIS

„Und die ist hier wirklich sehr stark“, betont die Autorin. Zu zahlreichen Festen im Jahreskreislauf gehöre ein typisches Gericht, das meist auf Basis von Mehl oder Kartoffeln zubereitet werde. „Die Grundlagen der Allgäuer Küche waren immer bescheiden, nie überbordend“, erklärt Müller. Ganz im Gegensatz zu den Speisen, die die kreativen heimischen Köchinnen

und Köche daraus zauberten und noch heute zaubern. Denn: „Trotz der großen Auswahl an Lebensmitteln in heutiger Zeit hat sich doch noch manches traditionelle Gericht erhalten“, schreibt Müller.

Wie etwa die Funkenküchle, die traditionell am ersten Sonntag nach Beginn der Fastenzeit – also an dem Tag, an dem auch das Funkenfeuer entzündet wird – zubereitet werden. Bis heute wird ein Teig aus Mehl und Eiern in Schmalz ausgebacken und oft an Ständen in der Nähe des Feuers verkauft.

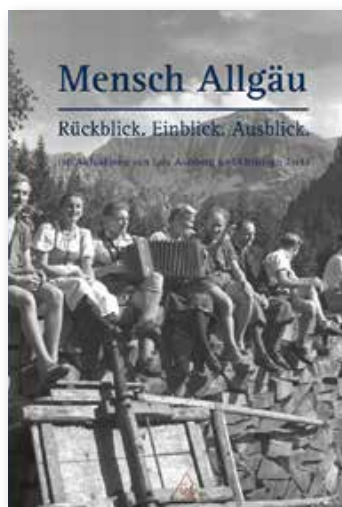
„HERRGOTTSBSCHUISERLE“

Auch Maultaschen gehören seit eh und je zur Allgäuer Küche und waren ursprünglich ein Gericht, das fest in der Fastenzeit verankert war, weiß Müller. In einem gefüllten „Herrgottsbschuiserle“, wie die traditionellen Teigtaschen auch genannt wurden, ließ sich während der Zeit des Verzehrs einiges verstecken – „auch Fleisch“, sagt Müller mit einem Lächeln.

Die Verbindung von Tradition und Essen ist der Allgäuerin persönlich ebenfalls wichtig. „Essen vermittelt Zugehörigkeit“, betont sie und beobachtet, dass inzwischen auch immer mehr junge Leute bewusst die Verbindung zwischen Brauchtum und Kulinarik suchen. „Natürlich gibt es von vielen Gerichten auch moderne Varianten, aber ich freue mich immer, wenn die Menschen ihre Traditionen erhalten und sich auch beim Thema Kulinarik etwas rückbesinnen.“ Gerade in Zeiten von dauernd gut gefüllten Supermärkten und einer stets verfügbaren Überfülle von Lebensmitteln würden traditionelle Speisen, die mit Brauchtum verbunden sind, das Identitätsgefühl der Allgäuer stärken.



Ein Klassiker der Allgäuer Küche: Maultaschen.



„MENSCH ALLGÄU“

Rund um den Mythos und das Lebensgefühl Allgäu dreht sich der dritte Teil der Allgäu-Trilogie „Mensch Allgäu“. Das Buch wirft einen Blick hinter die Kulissen und zeigt auf, was die Kulturlandschaft prägt und ihre Bewohner bewegt. Erschienen ist es jüngst im Offerschwanger Kunstverlag Schweineberg.



ÜBERNACHTEN BEI KÄPT'N BLAUBÄR, MAUS & CO.

Das Ravensburger Spieleland begeistert die ganze Familie als Kurzurlaubsziel.

Text & Fotos Ravensburger Spieleland

Mehr als ein Tag Spielzeit, Familienzeit, Mitmachzeit: Das erwartet euch im **Ravensburger Spieleland Feriendorf**. Mit direktem Anschluss an den Freizeitpark könnt ihr es euch dort so richtig gemütlich machen.

Verbringt tagsüber unvergessliche Stunden mit der ganzen Familie im Freizeitpark und übernachtet abends in einer Ravensburger Spielewelt in **thematisierten Ferienhäusern!** Kleine Lockführer aufgepasst: In unserer **BRIO Lok und unseren Waggons** wartet auf euch ein unvergessliches Übernachtungserlebnis.

Alle Abenteuer*innen übernachten auf einem der Wohnmobil-Stellplätze oder schlafen im eigenen Zelt.

Neues erwartet euch mit der World of memory®. Begebt euch auf eine

Reise durch die verschiedenen memory® Welten in 4D und sammelt Kartenpaare in einem einzigartigen virtuellen Abenteuer. Ab sofort heißt es einsteigen und genießen. Mit dem **neuen BRIO Express** könnt ihr euch den Park genau ansehen oder auch zwischendurch entspannen.

Mitten im Grünen lautet die Devise: Mitmachen, Neues erfahren und spielerisch dazulernen. Taucht ein in die Welt der Bagger und Fahrמיscher oder springt auf dem Liebherr-Erlebnisspielplatz mit der Seilbahn aus dem Helikopter, beweist handwerkliches Geschick und Teamgeist beim Räderwechsel in der „Bosch Car Service Werkstattwelt“ oder erkundet in der John Deere Agrar-Erlebniswelt die Welt der Landwirtschaft. Ihr mögt es rasant? Dann versprechen das Billy Biber Alpin-Rafting

oder der „Hier kommt die Maus“-Familien-Freifallturm pures Vergnügen. Nur im **Ravensburger Spieleland** trefft ihr eure TV-Stars aus der „Sendung mit der Maus“ täglich live.

**Weitere Infos: www.spieleland.de
Info-Hotline 07542/400-0**

ANGEBOT

20%

mit dem Code Feneberg23 auf eure nächste Übernachtung sparen!

Nur online einlösbar und gültig bis 22. Oktober 2023. (Nicht kombinierbar mit anderen Aktionen)



MECKATZER BROTZEIT-TOUR SORGT FÜR KLEINE AUSZEITEN

Text Markus Horn Foto Meckatzer Löwenbräu



Brotzeit (die), Substantiv, eine Zwischenmahlzeit am Nachmittag – so die Erklärung im Duden. Wikipedia definiert „Brotzeit“ als traditionellen deutschen, herzhaften Snack aus der bayerischen Küche, zu dem traditionell Brot, Wurst, Käse und gelegentlich auch ein Bier gereicht werden. So weit, so gut! Meckatzer hat aber noch eine ganz eigene Auslegung. Denn für die Familienbrauerei findet eine Brotzeit nicht ausschließlich nachmittags statt, sondern immer dann, wenn Zeit für eine kurze Pause, für ein kurzes Verschnaufen ist. Und das „gelegentlich“ wird einfach gestrichen, denn ohne Bier, gerne auch alkoholfrei, ist eine Brotzeit einfach keine Brotzeit. Dass nicht nur die Brauerei das so sieht, zeigt sich bestimmt wieder Ende

August und Anfang September anfahren. Einige davon sind spontane Stopps: weil der Bauer auf dem Feld ein Zeichen gibt, die Handwerker auf dem Gerüst winken oder die Freundesgruppe den Sommerabend spontan am See verbringt und Meckatzer kurzerhand eine Whatsapp mit ihrem Standort schickt. Doch der Großteil der Stationen ist geplant. Schließlich kann man sich ab Ende Juli auf meckatzer.de als Halt bewerben. Dabei spielt es keine Rolle, ob Freunde, Kollegen, Dorfgemeinschaften oder Familien das Formular ausfüllen. Viel wichtiger ist die Geschichte dazu, der Grund, warum der Meckatzer-Bulli unbedingt kommen soll. Mit ihrer Geschichte haben beispielsweise im letzten Jahr die Einwohner von Oberstenweiler, einem kleinen Ort im Hinterland

August, wenn der knallrote Meckatzer-Bulli zur Brotzeit-Tour vom Brauereigelände fährt.

Rund 40 Stationen zwischen Biberach und Bodensee, Kempten und Konstanz wird der chromblitzende Bulli im typischen

des Bodensees, überzeugt. Nachdem die einzige Kneipe im Ortskern für immer schloss und damit ein wichtiger Treffpunkt wegfiel, wollten alle miteinander noch einmal feiern. Die Meckatzer Brotzeit-Tour kam da wie gerufen und entsprechend wurde das Team mit lautem Hallo und viel Applaus begrüßt. Besonders schön war auch die Geschichte von Julian. Der 15-Jährige verbrachte als Kleinhirte die Sommerferien auf einer Alpe bei Immenstadt. Seine Mutter wollte ihn und seine Gastgeber am Ende seines Aufenthalts mit einer Brotzeit überraschen und einfach Danke sagen. (Eine gehörige Portion Wiedersehensfreude war natürlich auch mit dabei.)

So oder so sorgt die Meckatzer Brotzeit-Tour immer für ganz besondere Momente. Der Bulli ist nämlich nicht nur schön anzuschauen, sondern ist auch randvoll bepackt mit Brotzeit-Tüten, die gut gefüllt sind mit leckerem Bergkäse, duftendem Brot und echten Allgäuer Kaminwürsten. Dazu bekommt natürlich jeder Gast ein kühles Meckatzer Weiss-Gold.

Alle Infos zur Tour und das Bewerbungsformular gibt es ab dem 24. Juli auf meckatzer.de.

 Meckatzer.Loewenbräu

 meckatzer_brauerei



BROT —ZEIT— TOUR



DER MECKATZER-BULLI KOMMT!

22.08. – 02.09.2023

MECKATZER.DE

AB 24. JULI BEWERBEN!





RESPEKTVOLL, MITANAND!

Treffen mehrere Interessensgruppen aufeinander, treten häufig Konflikte auf. Für ein respektvolles Miteinander zwischen Bikern, Wanderern und Kommunen im Allgäu setzt sich der Mountainbike Allgäu e. V. ein. Der ehrenamtlich organisierte Verein baut und betreibt eigene Bikeanlagen und Trails, klärt auf, fördert, vermittelt und vernetzt.

Text Carina Jungchen-Wenzlick **Fotos** Mountainbike Allgäu e. V.

Gemeinsam gründeten zwanzig Allgäuer Einheimische, allesamt leidenschaftliche Mountainbiker, im Herbst 2020 den Mountainbike Allgäu e. V. Initiiert und angetrieben wurde das Vorhaben von Eric Haufe und Martin Schmidt. Ihre Mission:

„Respektvoll, Mitanand!“. Ihr Ziel: Ansprechpartner im Bereich MTB im Allgäu sein, zwischen den Interessensgruppen vermitteln, ein legales, ansprechendes und akzeptiertes Bike-Angebot schaffen und Verantwortung in allen Belangen, die

Mountainbiker in der Region betreffen, übernehmen. Mittlerweile wird der Verein durch sein Engagement und die bisherigen guten Erfahrungen auch oft als Ansprechpartner auf kommunaler Ebene für MTB-Themen angefragt.



SEHNSUCHT MTB

Mountainbiken ist in. In ganz Deutschland wächst die Begeisterung für diesen Sport und die Anzahl der Biker steigt seit zehn Jahren stetig an. Egal ob jung oder alt, ob gemütlich oder sportlich – am Ende geht es allen um dieselbe Sache: auf dem Sportgerät an der frischen Luft eine gute Zeit haben. Dafür bietet das Allgäu optimale Voraussetzungen. Da es in der örtlichen DAV-Sektion noch keine eigene MTB-Abteilung gab, schlossen sich Schüler, Eltern, Selbstständige, Angestellte, Förster, Jäger und Grundstücksbesitzer zum Mountainbike Allgäu e. V. zusammen, der innerhalb kürzester Zeit zur mitgliederstärksten Interessensvertretung für Mountain-

biker im Allgäu geworden ist. Sie sehen sich als Ansprechpartner für alle beteiligten Interessensgruppen und wollen sich aktiv an der Schaffung eines legalen MTB-Trail-Angebots im Allgäu beteiligen. Mittlerweile zählt der Verein schon weit über 500 Mitglieder, die sich mit Herz und Leidenschaft für ihr Hobby, die Jugend und das Miteinander einsetzen.

WEGE FINDEN

Möglichkeiten für legale Trails im Allgäu zu finden, ist eine große Herausforderung. Hier sucht der Verein nach Lösungen, mit denen Mountainbiker, Grundstücksbesitzer, Landwirtschaft und Naturschutz leben können. Das Gespräch mit allen Beteiligten ist elementarer Bestandteil dieses Vorgehens. Aus den Treffen mit Förstern, Jägern, der Naturschutzbehörde, Grundstücksbesitzern und den kommunalen Behörden bzw. deren Vertretern, haben die Verantwortlichen des Mountainbike Allgäu e. V. gelernt, dass es viele verschiedene und durchaus berechnete Sichtweisen desselben Sachverhaltes geben kann. Diese sind nicht immer einfach unter einen Hut zu bringen, aber auf Augenhöhe, mit einem gewissen Maß an Kompromissbereitschaft und dem nötigen Respekt gegenüber den anderen gab es dieses Jahr schon erste Erfolge für den Verein zu verbuchen.

BOCK AUF TRAILS?

Die ersten legalen Trails im Allgäu sind Realität! Klein, aber fein, mit viel Liebe gebaut und gepflegt. In Wildpoldsried und an der Hinanger Steig darf seit diesem Jahr offiziell und legal dem Gelände- und Mountainbikesport gefrönt werden. Außerdem ist der Verein für zwei Bikeanlagen – den Pumptrack in Immenstadt und die Dirtjump-Anlage im Tannachwäldle Sonthofen – verantwortlich. Weitere Projekte folgen in diesem Jahr. Dazu bietet der

Mountainbike Allgäu e. V. ein buntes Vereinsangebot: regelmäßige Nachwuchstrainings für Kinder und Jugendliche, Bike-Stammtische, auch nur für Frauen, und gemeinsame Wochenendausfahrten.

„Respektvoll, Mitanand!“ beinhaltet für die Verantwortlichen des Vereins nicht nur die Schaffung von legalen Trails und die Förderung des Nachwuchses, sondern auch die Wegpflege, ein gemeinsamer Verhaltenskodex und die Beachtung von gemeinsam getroffenen Regeln und Absprachen.

Sei dabei und komm in unser Team! Wir suchen motivierte Nachwuchstrainer.

MOUNTAINBIKE ALLGÄU E. V.

Mountainbike Allgäu e. V.

www.mtballgaeu.de

E-Mail: kontakt@mtballgaeu.de



TRACKS UND TRAILS DES MOUNTAINBIKE ALLGÄU E. V.



TRAILS AN DER HINANGER STEIG

Was? 1 Uphill-Trail, 2 Downhill-Trails,
1 „La Prima Volta“ und 2 „5-Minuten-Terrine“
Schwierigkeit? Uphill: leicht, Downhill 1:
mittel, Downhill 2: schwer
Wo? Beginn ist am Wanderparkplatz an
der Hinanger Steige am Ortsende von Alt-
städten. Kreisstraße OA4, 87527 Sonthofen

Vom Parkplatz aus sind die Trails und deren Auffahrt ausgeschildert und nicht zu übersehen. Der Uphill-Trail ist in maximal 15 Minuten zu bewältigen. Oben angekommen, zweigt rechts der Downhill-Trail „La Prima Volta“ ab, nach links geht's zur schweren „5-Minuten-Terrine“. Hier erwarten den Biker sehr viele spaßige Kurven mit teilweise steilen Passagen, in denen man sein technisches Können unter Beweis stellen kann. Achtung, das Ende der zwei oberen Trails kreuzt einen Forstweg. Bitte langsamer fahren und Rücksicht auf andere nehmen. Der untere Teil schließt sich direkt auf der anderen Seite des Schotterweges an. Wie oben, geht „La Prima Volta“ nach rechts und die „5-Minuten-Terrine“ nach links. Am Ende wieder Obacht, die Trails münden an der Straße auf einen Fahrradweg. Rechtsherum geht's zurück zum Parkplatz – oder nochmal zum Uphill-Trail.

Die Benutzung ist nur zu Tagzeiten und bis spätestens eine Stunde vor Einbruch der Dämmerung gestattet.

PUMPTRACK IMMENSTADT

Was? asphaltierter Rundkurs
Schwierigkeit? leicht
Wo? Gebührenpflichtiger
Parkplatz am Krankenhaus,
Im Stillen 8 ½, 87509 Immen-
stadt im Allgäu

Pumptrack – das bedeutet vor allem Spaß! Am 19. Januar 2023 wurde der Pumptrack Immenstadt offiziell eröffnet. Er liegt im Freizeitgelände, direkt neben dem Skatepark und dem Spielplatz „Im Stillen“ und stellt eine optimale Ergänzung zur Freizeit-

gestaltung dar. In einer Endlosschleife angelegt, gilt es den asphaltierten Kurs mit seinen Wellen, Kurven und gegebenenfalls Jumps durch schwungvolle Auf- und Abbewegungen – dem sogenannten „Pumpen“ – aktiv zu befahren und Geschwindigkeit zu generieren, ohne dabei zu treten oder anzuschieben. Für alle kleinen und großen Kinder, die Fahrrad, Roller oder Skateboard fahren können. Da er sehr gut besucht ist, bitte Rücksicht auf andere Biker, Skater oder Rollerfahrer nehmen. Die Benutzung ist nur zu Tagzeiten gestattet, da keine Lichtenanlage vorhanden ist.

DIRTJUMP-ANLAGE IM TANNACHWÄLDLE

Was? Jump-Anlage
Schwierigkeit? mittel

Wo? Parken am „Waldspielplatz Tannach Wäldchen“, Albrecht-Dürer-Straße 3 bis 5, 87527 Sonthofen



Die mittelschwere Jump-Anlage im Tannachwäldle ist von beiden angrenzenden Straßen über extra Zugänge erreichbar. Dieser Dirtpark kann von Kindern, Jugendlichen und Erwachsenen mit allen Mountainbikes und BMX-Rädern befahren werden. Die Hügel im Tannachwäldle bestehen aus Brechsand: Vom Starthügel geht es über einen Parcours mit Einzel- und Doppelsprüngen, Pumptracks und Tricksprunghügeln. Es gibt hohe und niedrige Hügel, steile und flachere Rampen und viele Wellen und Kurven, die langsam und sportlich befahren werden können. Ziel ist es, beim Springen über die Hügel in der Luft Tricks zu machen.

Die Benutzung ist nur zu Tagzeiten gestattet.

Dieser Stuhl kann Multitasking.

Glauben Sie nicht? Entdecken Sie jetzt den Aeris Oyo in unserem Möbelhaus.

STROM VON HIER

Wir gehen den nächsten Schritt zu mehr Nachhaltigkeit und weiten unseren Grünstromanteil auf 70 Prozent aus.

Text und Fotos Feneberg, Ache Engineering

Grünstrom oder auch Ökostrom ist Strom, der zu 100 % aus erneuerbaren Energien stammt.

Über den SOLARPARK WIGGENSBACH

Der Solarpark Wiggensbach ist eine sechs Hektar große Photovoltaik-Freiflächenanlage. Hier erzeugen über 12.000 Module jährlich etwa 7.200 MWh Strom, wodurch mehr als 4.500 Tonnen CO₂ im Jahr eingespart werden. Dies entspricht dem Energiebedarf von knapp 2.500 2-Personen-Haushalten.

Beleuchtung, Kühlung, Lüftung: Strom ist die Basis für den alltäglichen Betrieb unserer Märkte sowie unserer Metzgerei und Bäckerei. Um auch hier Schritt für Schritt ressourcenschonender zu agieren und einen wichtigen Beitrag zur Energiewende zu leisten, vergrößern wir stetig unseren Anteil an Grünstrom.

Die Nutzung von Solarenergie ist hierbei nichts Neues. So nutzen wir bereits seit vielen Jahren die Kraft der Sonne auf den Dächern unserer Märkte, auf denen wir eigene Photovoltaik-Anlagen installiert haben. Neu da-

gegen ist die Kooperation mit einer Photovoltaik-Freiflächenanlage in Wiggensbach im Oberallgäu. Ein Teil unseres gesamten Strombedarfs wird mittlerweile durch den neuen Solarpark in Wiggensbach abgedeckt. Viel näher geht nicht. So ist der Solarpark nur zehn Kilometer von der Feneberg-Zentrale in Kempten entfernt gelegen.

Durch die Kooperation mit dem Solarpark sowie unserer eigenen Photovoltaik-Anlagen ist es nun gelungen, etwa 70 Prozent des benötigten Strombedarfs regenerativ zu gewinnen.





NACHHALTIGKEIT BEI FENERBERG



REGIONALE LEBENS- MITTELERZEUGUNG

Unsere 600 VonHier-Landwirte liefern ein regionales Sortiment mit über 400 Produkten.



ENGAGEMENT FÜR UMWELT & GESELLSCHAFT

Weil wir es in der Hand haben, wie wir unsere Region gestalten.



UNSERE MITARBEITER

Weil wir nur gemeinsam etwas bewegen können.



RESSOURCEN- SCHONENDE PRODUKTION

70 Prozent unseres Stroms sind grün.



NACHHALTIGES EINKAUFSERLEBNIS

Weil wir entscheiden, was in unserem Einkaufskorb landet.



FEUER, FLAMME, STAHLZEIT

Die beste Antwort auf den brachialen Sound, die raue Attitüde und das Spiel mit dem Feuer, wie man es von Rammstein kennt, ist Stahlzeit. Mit ihrer spektakulären Rammstein-Tribute-Show legt die Coverband am 22. Dezember die bigBOX ALLGÄU in Kempten in „Schutt + Asche“. Fast.

Text Carina Jungchen-Wenzlick **Fotos** Jana Brefernitz

Die Band Rammstein schuf mit ihrer durchdringenden Musik das weltweit einzigartige Genre NDH – Neue Deutsche Härte – und bricht mit explosiven Feuershows auf der Bühne alle Rekorde. Die Band ist heute aktueller denn je und füllt weltweit die größten Konzertpaläste. Da stellt sich dem einem oder anderen schon die Frage, ob sich solch ein gigantisches Konzept auch jenseits der großen Stadien umsetzen lässt, ohne dass es zum billigen Abklatsch wird. Die Antwort ist: Ja, Stahlzeit kann das.

SHOW DER SUPERLATIVE

Seit mehr als 15 Jahren kreiert Stahlzeit mit enorm großem Aufwand Shows der Superlative, die ihrem Vorbild in nichts

nachstehen. Ein Team aus rund 30 Personen reist mit zwei Nightlinern und mehreren Trucks für 70 Auftritte quer durch Europa. Nun kommt auch endlich ihre schon lang geplante und vorbereitete Best-Of-Rammstein-Tour „Schutt + Asche“ in die bigBOX ALLGÄU nach Kempten. Die Besucher erwarten neue Songs und Performances sowie ein Pyrospektakel der Extraklasse. Die Hitze des Feuers, der Sound der E-Gitarren und die rauen Emotionen werden auch auf den entferntesten Plätzen der Halle spürbar sein. Nirgendwo anders lässt sich der Spirit von Rammstein so hautnah erleben wie bei Stahlzeit. Die Coverband rund um Sänger und Frontmann Helfried „Heli“ Reißerweber wird zu Recht als die Nummer 1 unter den Tribute-Shows gehandelt.



DAS FEUER ENTFACHT

Stahlzeit wurde 2005 gegründet und covert ausschließlich Lieder der Berliner Neue Deutsche Härte-Band Rammstein. Auch Bühnenshow, Pyrotechnik, Kostüme und Bühnendekoration sind ihr nachempfunden. Die sechs Köpfe von Stahlzeit leben und atmen im Takt des musikalischen Brachial-Herzschlages. Durch ihre Adern fließt der unstillbare Drang, auf der Bühne neue Dimensionen zu schaffen, die an die Grenzen des Vorstellbaren heranreichen. Die „Schutt + Asche“-Show spiegelt alle Schaffensphasen des Originals wider.

STAHLZEIT - DIE SPEKTAKULÄRSTE RAMMSTEIN-TRIBUTE-SHOW: SCHUTT + ASCHE TOUR 2023

Freitag, 22.12.2023 | Beginn: 20 Uhr

Tickets für dieses Konzert und alle anderen Events in der bigBOX ALLGÄU erhalten Sie auf www.bigboxallgaeu.de; außerdem in der Ticketverkaufsstelle der bigBOX ALLGÄU unter Tel. 08 31 / 5 70 55 10 00.



WIR VERSTEHEN ENERGIE®



*PRÄG Pellets
sind auch als
Sachware
erhältlich!*

PRÄG PELLETS - WÄRME FÜR ZU HAUSE HEIZEN MIT HÖCHSTER QUALITÄT.

Bestellen Sie jetzt unsere EN Plus A1 zertifizierten PRÄG Pellets unter
Tel. 0831 540 220 - servicestark und regional in Kempten.

WWW.PRAEG.DE

DIY - sommerliches WINDLICHT

Sie haben noch leere Einmachgläser unserer VonHier-Suppen zu Hause? Perfekt! Daraus lassen sich aus wenigen Materialien super einfache und sommerliche Windlichter basteln.

ALS DEKO FÜR IHRE
NÄCHSTE GRILLPARTY

TIPP

Als Alternative können Sie statt einem Teelicht auch eine Lichterkette in das Glas geben.



MATERIALIEN FÜR 1 LICHT:

- 1 Einmachglas
- getrocknete und gepresste Blumen
- klarer Klebstoff
- Pinsel
- Bindfaden
- Teelicht

1. Das Glas von außen an einer kleinen Stelle mit klarem Klebstoff bestreichen, die getrocknete Blume auf das Glas andrücken und glattstreichen. Die Blume mit einer weiteren Schicht Kleber versiegeln.

2. Diesen Schritt für jede weitere Blume wiederholen. Anschließend den Klebstoff gut antrocknen lassen.

3. Zum Versiegeln das Glas abschließend mit einer dünnen Schicht Kelber bestreichen. Gut trocknen lassen.

4. Mit dem Faden eine Schleife um das Glas binden und zuletzt das Teelicht in das Glas setzen.

ANZEIGE

**NÄHHAUS ZIRM**
**HERZLICH WILLKOMMEN IM NÄHHAUS PETRA ZIRM
IHR FACHGESCHÄFT RUND UM DIE NÄHMASCHINE**

In unserem Fachgeschäft führen wir eine umfangreiche Auswahl an Nähmaschinen, Stickmaschinen, Overlock- und Coverlockmaschinen. Wir verfügen über eine große Auswahl an Nähzubehör, Baumwoll-, Patchwork-, Jersey und anderen schönen Stoffen.

In unserer Nähmaschinenreparatur-Werkstatt erledigen wir für Sie fachkundig Kundendienst und Reparatur an allen Haushaltsmaschinen, Nähmaschinen, Stickmaschinen, Overlock- und Coverlockmaschinen.

www.naehhaus-zirm.de

Telefon: 08 31 / 22405

ANZEIGE

**RABUS METALLBAU**
URLAUB IM EIGENEN GARTEN

Je nach Kundenwunsch fertigen und montieren wir individuell: Fenster und Türelemente, Eingangsanlagen, Rauchschutztüren, Schaufenster, Windschutzwände, Trennwände, Terrassendächer, Vordächer und alle möglichen Sonderkonstruktionen.

Außerdem liefern und montieren wir: Kunststofffenster- und Türen, Haustüren, Markisen, Jalousien, Insektenschutzgitter, Balkonverglasungen, mobile Glastrennwände, Automatiktüranlagen und Splitterschutzfolien. Selbstverständlich führen wir auch Reparaturen und Verglasungen aus.

www.rabus-metallbau.de



**Gute Aussichten
für die Region.**

Aus eigener umwelt-
schonender Herstellung.
Aus der Region –
für die Region.

RING
FENSTER

**Ihr Spezialist für Fenster & Türen
aus Kunststoff und Aluminium.**

Beratung, Verkauf und fachgerechte Montage
durch unsere Partnerfirmen in Ihrer Nähe.

Kempten · Fon 0831-57531-0

www.ring-fenster.de

SOMMER GUT, ALLES GUT!

Meine Mutter war sehr gläubig. Deshalb beteten wir als Kinder immer den „Wettersegen“ und marschierten auch bei den Bittgängen durch Feld und Flur andächtig mit. Ganz besonders ist mir die Mutter in Erinnerung, weil sie im Sommer mehrmals täglich, und manchmal auch verzweifelt, an den Wetterhahn (Barometer) klopfte. Vor allem dann, wenn das Wetter einfach nicht gut werden wollte und wir als Bauernfamilie große Sorge um die Heuernte hatten. Auch heute ist das Wetter noch für viele Menschen interessant. Jedoch ist es nicht mehr mit Existenzängsten verbunden. Denn unsere jetzige High-Tech-Landwirtschaft schafft es in gewohnter Weise, einen Lebensmittellüberfluss zu schaffen, ganz entgegen vieler Umwelt- und Klimaprobleme. Für fast jedes Problem hat die Wissenschaft technische Antworten gefunden: Spritz-, Dünge- und Pharmaprodukte, Bewässerungs- oder Kanalisierungssysteme und neuerdings auch computergesteuerte Roboter, die mit immer größer werdender Maschinenpower für Ausbeute und Schlagkraft sorgen. Und doch: Ohne Sommer, ohne Sonnenschein und Wärme geht es nicht!

Wissenschaftlicher Konsens ist, dass die natürliche Photosynthese im Sommer gigantische Mengen an Biomasse in Feld und Flur bildet. Die Rahmenbedingungen müssen aber passen, die da wären: Feuchtigkeit, Temperatur und Nährstoffe. Dann wachsen Früchte aller Art, Futtermittel und sogar die direkte Bio-Energie. Global ist diese Pflanzenwirtschaft eigentlich der Mega-Baustein zur CO₂-Reduktion, durch die Bindung von Kohlenstoff in Pflanzen und Boden.

Als Bauer ohne Landwirtschaftsschule weiß man erst einmal nichts von der modernen CO₂-Wissenschaft. Doch die Weisheit meiner bodenständigen Bauernkultur ist so simpel wie wirkungsvoll: Sommer gut, Ernte gut, alles gut! Als Allgäuer Bauernkind bedeutete das für mich ganz praktisch, dass ich nicht ins Schwimmbad durfte, solange nicht das Heu geerntet war.

So krass ist es heute bestimmt nicht mehr, weil mit den großen Maschinen auch die kleinsten Schönwetter-Fenster zur Ernte genutzt werden können. Doch die herausragende Bedeutung der Sommerzeit für unser



von hier-
Kolumnist
Alois Wohlfahrt

Weiteres zu unserem
Kolumnisten erfahren Sie unter
www.bergbauern.de

Dasein gilt nach wie vor. Und so möchte ich Sie, liebe Leser, zu guter Letzt um Verständnis bitten, wenn Sie in den Sommermonaten zu allen möglichen, oder vielleicht auch unmöglichen, Zeiten die Landwirte geschäftig mit ihren Maschinen wahrnehmen, ja sich vielleicht manchmal dadurch gestört fühlen. Der Sommer ist für uns alle da! Nicht nur für unser Vergnügen, sondern auch für unseren Wohlstand.

Ihr Altbauer Alois Wohlfahrt

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Feneberg Lebensmittel GmbH

Ursulasrieder Straße 2, 87437 Kempten/Allgäu,
Telefon: 0831/57 17-0, Fax: 0831/57 17-344,
E-Mail: info@feneberg.de, www.feneberg.de

Projektleitung: Anja Züffe,
anja.zueffe@feneberg.de

VERLAG UND DRUCK

Allgäuer Zeitungsverlag GmbH
Heisinger Str. 14, 87437 Kempten
Reiner Elsinger (verantwort.)
Telefon: 0831/206-464, elsinger@azv.de
Anzeigen: Christina Kunze
Telefon: 0831/206-5611, kunze@azv.de

Redaktion: Jana Pfeiffer,
Telefon: 0831/206-5454, jana.pfeiffer@oya-media.de
Carina Jungchen-Wenzlick, Anja Thielen,
Anne-Sophie Schuhwerk

Grafik/Layout:
Sandra Steinlehner

Bildnachweis: stock.adobe.com: Piman Khruatmuang (Hintergrund S. 6-7, 8-9, 10-11), Matias (Glühbirne S. 7), KOSIM (Grafik Schwein S. 21, Kuh S. 28-29), Corri Seizinger (Hintergrund S. 28-29), MP2 (Maultaschen S. 36), Azahara MarcosDeLeon (Hintergrund S. 46-47), photo-corona (Traktor S. 50), WinWin (Grafik Wiese S. 50)

Teilnahmebedingungen Gewinnspiel: Personenbezogene Angaben, die im Rahmen der Gewinnspielteilnahme bekanntgegeben werden, werden ausschließlich für die Abwicklung des Gewinnspiels verwendet. Nach Ende des Gewinnspiels und Bekanntgabe der Gewinner werden die Daten der Teilnehmer gelöscht. Daten werden datenschutzkonform erhoben, verarbeitet und genutzt. Der Gewinner wird unter Aufsicht der Marketingleitung gezogen und schriftlich informiert. Mitarbeiter der Feneberg Lebensmittel GmbH und der ihr verbundenen Unternehmen sowie deren Angehörige dürfen nicht am Gewinnspiel teilnehmen. Der Gewinn ist nicht übertragbar, eine Barauszahlung ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahme ab 18 Jahren.



www.blauer-engel.de/uz195
• ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
• emissionsarm gedruckt
• hauptsächlich aus Altpapier **MH9**

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Bitte sammeln Sie Altpapier für das Recycling.



**OBERSTDORF
KLEINWALSERTAL**
Bergbahnen

MEINE BERGE. MEINE VORTEILE. MEINE CLUB-CARD.

Hol dir deine persönliche MyMountainClub-Card
und spare bei deinem nächsten Ausflug auf
die Berge.



Noch kein Clubmitglied?

Dann aber schnell – und hol dir
deine MyMountainClub-Card.



In Kempten geboren.
Im Allgäu daheim.



Fürs Allgäu seit 1394