

Herbst 2023

von hier

Das Genussmagazin von Feneberg



GEMEINSAM KOCHEN & GENIESSEN

VONHIER TRIFFT RAPUNZEL



BIO ERLEBEN

— in der Rapunzel Welt in Legau —



Restaurant

Kulinarische Weltreise
auf deinem Teller



Interaktives Museum

Rund um Bio und
gesunde Ernährung



Bio-Markt

Direkt beim Bio-
Hersteller einkaufen

Tropenhaus

Kaffee, Mango und
Co. beim Wachsen
zusehen



Abenteuerspielplatz

Zwei Spielplätze für
ganz viel Kinderglück



Schaukaffeerösterei

Schonend geröstete
Bohnen für höchsten
Kaffeegenuss



50 % Rabatt auf deinen Museumseintritt (gültig bis 31.12.2023) von hier

Öffnungszeiten Museum: Dienstag bis Samstag, 10:00 bis 17:00 Uhr | Rapunzel Welt • Rapunzelstr. 2 • 87764 Legau

MEHR INFOS



www.rapunzelwelt.de

Wir machen Bio aus Liebe.



LIEBE LESERIN, LIEBER LESER,

wenn das Herbstlaub bei einem Spaziergang leise raschelt und die letzten wärmenden Sonnenstrahlen auf die bunt gefärbten Blätter scheinen, wird uns allen bewusst: Der Sommer ist endgültig vorbei, die Tage werden kürzer. Die ideale Zeit, um wieder mehr Zeit drinnen zu verbringen und mit seinen Lieben zu kochen.

Das haben auch wir getan. Nicht allein. Wir haben uns mit Freunden von Rapunzel getroffen, deren Produkte wir neu im Sortiment haben, und feine herbstliche Gerichte gezaubert. An ihnen lassen wir Sie mit unserer Rezept-Strecke teilhaben. Außerdem erfahren Sie in unserem Beitrag über die Sellthürner Käskuche viele interessante Informationen über das mit dem Allgäu so verbundene Lebensmittel. Weitere Informationen über Käse finden Sie in unserer Warenkunde.

Sollte es Sie nach draußen ziehen, erfahren Sie in unserem Artikel über Gartenarbeit alles, was noch vor den kalten Wintermonaten erledigt werden sollte. Nach getaner Arbeit laden wir Sie herzlich zu unserem VonHier-Hoffest ein. Dort verbringen Sie entspannte Stunden mit der Familie und lernen den Biohof Eggensberger unseres VonHier-Landwirts Josef Eggensberger kennen.

**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**
Frische Neuigkeiten
- 08 | Wir bei Feneberg**
Helden der Straße
- 12 | Unser Hoffest**
Feneberg lädt herzlich ein
- 14 | Neu im Feneberg-Sortiment**
Produkte von Rapunzel



08

hier geniessen

- 16 | Rezepte mit Rapunzel**
Gemeinsam genießen
- 24 | Warenkunde**
Wissenswertes über Käse
- 30 | Herbstrezepte**
Deftiges & Süßes für kalte Tage



16

hier in der Region

- 26 | Sellthürner Käskuche**
Tradition, Kultur, Genuß
- 40 | Garten im Herbst**
Vorbereitungen für den Frost
- 44 | Schnellladenetzt für E-Autos**
Ladesäulen bei Feneberg
- 46 | bigBOX**
Pizzeria & Jaus
- 48 | Familienseite**
Hoch hinaus: Klettern
- 50 | Kolumne**
Der notwendige Käse



26



FRISCH VOM

Feld

Nach langem Warten ist es nun endlich soweit: Die Kürbisse kommen direkt vom Feld in unsere Filialen.

Nicht nur ihr Fruchtfleisch ist vitaminreich. Auch die Kerne enthalten viele Mineralstoffe.

Foto Anna Feneberg



hier & jetzt



DAS VON HIER
WINTERMAGAZIN ERSCHEINT
AM 1. DEZEMBER 2023.

herrliche EINLADUNG ...

... zum VonHier-Hoffest am Sonntag,
17. September, auf dem Biohof
Eggenberger in Hopfen am See.
Erleben Sie einen abwechslungs-
reichen Tag mit einem bunten
Programm für die ganze Familie.
Die VonHier-Landwirte
laden zu einer kulinari-
schen Entdeckungstour
ein. Gutes Essen, Kaffee,
selbstgemachte Kuchen –
lassen Sie sich verwöhnen
und genießen Sie!

Mehr
dazu auf
Seite 12.



BIS AUF DEN LETZTEN TROPFEN ...

Unser neuer VonHier-Wein von Familie
Gomeringer aus Immenstaad war ein
großer Erfolg – bereits nach wenigen
Wochen waren die letzten Flaschen
in unseren Märkten vergriffen. Wir
freuen uns auf den nächsten Jahr-
gang 2024!



HERBSTZEIT IST KÜRBISZEIT!

Unser Tipp: **VONHIER-KÜRBISKERNE.** Perfekt als Snack für Zwischendurch oder als Topping für Müsli, Salat, Milchreis & Co. In drei Geschmacksrichtungen verfügbar: Alpensalz, Honig und Zimt-Vanille.



KENNEN SIE SCHON ...

UNSERE VONHIER-BROTZEITSTANGEN?

Fein gewürzt und über Buchenholz geräuchert, sind die Brotzeitstangen aus unserer hauseigenen Metzgerei in Kempten der ideale Begleiter für die Gipfelbrotzeit.



KÜCHENKLASSIKER CRÈME FRAÎCHE

Ob zum Verfeinern von Saucen, für Dips und Salate, in Nudelgerichten oder auch für Aufläufe: Durch die cremige Konsistenz und fein-säuerliche Note ist Crème fraîche vielseitig verwendbar.



WONNEMAR.de

Herbstzeit in deinem WONNEMAR.

- Thermalbereich
- Saunawelt
- Spaß- und Sportbad



HIER BEI FENERBERG

WIR BEI FENERBERG
Helden
DER STRASSE





Seit über 30 Jahren ist Roland Kujawa bei Feneberg und versorgt die Märkte mit frischen Lebensmitteln.

Leuchtend grün, 14 Meter lang und einige hundert PS stark: So sieht der Arbeitsplatz von Roland Kujawa aus. Seit über 30 Jahren arbeitet er als Berufskraftfahrer bei Feneberg und versorgt die Märkte mit frischen Lebensmitteln. „Für mich ist es noch immer genauso spannend wie am ersten Tag! Man weiß an keinem Tag, was einen erwartet – Langeweile kommt hier keine auf“, sagt Kujawa.

Damit die Regale für unsere Kundinnen und Kunden immer gut gefüllt sind, ist das Team der Feneberg-Logistik stets in Bewegung und unverzichtbar. Es sorgt dafür, dass die richtigen Produkte in der benötigten Menge und bester Qualität zur richtigen Zeit im richtigen Markt verfügbar sind.

Dafür klingelt der Wecker auch etwas früher: Um 2 Uhr nachts beginnt für Roland Kujawa ein normaler Arbeitstag. Dieser besteht einerseits aus der

„Früh-Tour“, die von Montag bis Freitag dieselben Märkte beliefert sowie einer „Tages-Tour“, die wöchentlich wechselt. „Ich kenne die Strecke zu meinen Märkten in und auswendig, über jede enge Straße, Umleitung oder Baustelle weiß ich Bescheid und kann rechtzeitig reagieren“, sagt Kujawa. Das Einzige, was den sonst gelassenen und souveränen Fahrer aus der Ruhe bringen kann, ist die Witterung im Winter. „Wenn es viel Schnee hat, eisig und glatt ist, kann das zu einer großen Herausforderung werden für uns, dann gilt es besonders vorausschauend und vorsichtig zu fahren.“

Das dafür notwendige Fahrgefühl wurde möglicherweise vererbt. Bereits Roland Kujawas Vater und Großvater waren als Berufskraftfahrer unterwegs. „Für mich gab es nichts Größeres, als in den Ferien gemeinsam mit meinem Vater im LKW unter-

wegs zu sein. Da wusste ich, dass ich das später auch machen möchte“, sagt Kujawa. Die Vorteile liegen für Roland Kujawa auf der Hand. „Man ist jeden Tag unterwegs und sieht etwas, dazu trifft man die Kollegen in den Märkten und ist draußen“, sagt Kujawa.

INTERESSE?

Unser Fuhrpark-Team freut sich über Unterstützung – wir bilden übrigens auch aus!

HIER
SCHNELL &
EINFACH
BEWERBEN



MIT DEM Feneberg-LKW ON TOUR

Wir haben Roland Kujawa einen Tag bei seiner Tour in den Morgenstunden begleitet.



Anschließend folgt die Weiterfahrt zum nächsten Markt, insgesamt umfasst die Tour von Roland Kujawa in den Morgenstunden drei Feneberg-Märkte.



Angekommen im ersten Markt, wird die Ware von den Kollegen aus dem Markt in Empfang genommen und ausgeladen. „Ein kurzer Austausch mit den Kollegen gehört einfach dazu“, sagt Kujawa.



Geschafft!

Angekommen in der Zentrale in Kempten verabschiedet sich Roland Kujawa in den Feierabend.

Start

Im Feneberg-Lager in Kempten werden die Produkte für den Transport kommissioniert und verladen.

Nachdem die Ware sicher geladen ist, kann die Tour beginnen.



SaunaPremium
DEUTSCHER SAUNA-BUND



Badespaß &
Saunavielfalt
bei jedem Wetter!



Alpen
THERME
EHRENBERG



in Reutte/Tirol

5* Sauna-
paradies
inkl. Badewelt
ab **24,00 €**

(gültig So - Do ab 18:30 Uhr)

5 Saunen • 1 Dampfbad • 4 Ruheräume • Saunalounge • 250 Liegemöglichkeiten

Allgäu

SOMMERSAUNA

in Kemptens einzigartigem Saunadorf

Mit 12 verschiedenen Saunen, großzügigem Außenbereich zum Sonnenbaden und abwechslungsreichem Aufgussprogramm mit rein ätherischen Ölen. Mehr unter: www.cambomare.de



CAMBOMARE
Freude am Leben

ENTSPANNUNG PUR

Therme, Sauna, Wellness...

- verschiedene Innen- und Außenbecken, Whirlpools, Sprudelliegen, Gegenstromkanal, Thermium, Dampfbad, Softsauna, Finnische und Außensauna, großzügige Ruheräume.
- Wohlfühlmassagen von Kopf bis Fuß (z.B. Hot Stone, Ayurvedische Massagen, Lomi Lomi...)
- Täglicher Mittagstisch in der Cafeteria. Tipp - „Schwäbischer Montag“.

Aktuelle Öffnungszeiten und weitere Infos unter www.waldsee-therme.de

GESUNDHEITZENTRUM WALDSEE-THERME

88339 Bad Waldsee | Tel. 07524-941221



Bad
Waldsee
Therme

Herzliche Einladung ZUM VONHIER-HOFFEST

Am **Sonntag, 17. September**, findet das VonHier-Hoffest auf dem Biohof Eggenberger in Hopfen am See statt. In traumhafter Lage direkt am Hopfensee bietet das VonHier-Hoffest ein buntes Programm für die ganze Familie. Um 10 Uhr wird das Fest traditionell von einem Gottesdienst mit anschließendem Frühschoppen bei bester Unterhaltung mit der Musikkapelle Hopfen eröffnet.

Lassen Sie es sich bei gutem Essen, Kaffee und selbstgemachtem Kuchen gut gehen und lernen Sie den Hof unseres VonHier-Landwirts Josef Eggenberger kennen. Begeben Sie

sich mit unseren VonHier-Landwirten auf eine kulinarische Entdeckungstour und lernen Sie unser VonHier-Sortiment kennen.

... UND AUCH DIE KLEINEN GÄSTE KOMMEN NICHT ZU KURZ

Käpt'n Blaubär und das Ravensburger Spieleland laden zum gemeinsamen Basteln und Spielen ein, beim Tretschlepperparcours kann fahreri-

ches Können unter Beweis gestellt werden und Zirkus Liberta sorgt für tierische Abwechslung.

Abgerundet wird das Fest durch einen vielseitigen Kunsthandwerkermarkt, auf welchem regionale Handwerker und Künstler ihre Werke ausstellen.

Übrigens

In unserem großen Hofladen erhalten Sie VonHier-Produkte zu Hoffestpreisen!

Kommen Sie vorbei -
WIR FREUEN UNS AUF SIE!



VonHier Hoffest

Das große Familienfest von



Sonntag, 17.09.2023
Biohof Eggenberger • Hopfen am See



Festgottesdienst
10.00 Uhr



Großes Festzelt
mit der Musik-
kapelle Hopfen



Kaffee und
selbstgemachte
Kuchen



Kinderprogramm
(Ravensburger Spieleland,
Zirkus Liberta, Tretschlepper-
parcours uvm.)



Kunsthand-
werkermarkt
und vieles mehr



Großer
Hofladen
VonHier-Produkte
zu Hoffestpreisen

MERKLINGER live erleben!



WIR GRILLEN VonHier-Fleisch

auf dem VonHier-Hoffest
am **17.09.2023**.



Handwerk - Made in Germany, das preisgekrönte Design und das ausgetüftelte Konzept machen den Merklinger zu Ihrer Outdoorküche mit Holzfeuer: **Holzbackofen + Pizzaofen + Grill in Einem**. Ohne Saison und wetterunabhängig.

Schreiben Sie uns bis zum 01.12.2023 Ihren besten Grilltipp an gewinnspiel@feneberg.de und gewinnen Sie mit etwas Glück einen von vielen attraktiven Preisen. Hauptpreis ist das

WENN AUS FEUER GESCHMACK WIRD!

Mitmachen

beim großen Merklinger
Gewinnspiel und Grillfest
für 10 Personen gewinnen!

Merklinger-Grillfest für zehn Personen
- ganz gemütlich bei Ihnen daheim.
Sie laden Freunde und Familie ein -
wir erledigen den Rest.

PREISE

- PLATZ 1:** Grillfest für zehn Personen
- PLATZ 2:** Grillschürze
- PLATZ 3:** Grillbesteck
- PLATZ 4 BIS 10:** Grillbuch



“ WIRD'S MAL WIEDER ZEIT FÜR EIN SCHNÄPPCHEN?

HABEN SIE LUST AUF EINE VERÄNDERUNG IN IHREN 4 WÄNDEN - UND DAS ZU EINEM SCHNÄPPCHEN-Preis?

Wir haben im ganzen Haus zahlreiche Ausstellungsstücke für Sie reduziert! Kommen Sie bei uns in Kempten-Hirschdorf vorbei und nehmen Sie Ihr Lieblingsstück gleich mit nach Hause!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Bis zu

70%
quer durch alle
Abteilungen!

möbel
mayer

- gestalten
- einrichten
- leben

Neu IM FENEBERG- SORTIMENT



RAPUNZEL- SORTIMENT

Das Sortiment von Rapunzel umfasst eine Vielzahl vegetarischer Produkte, alle in Bio-Qualität. Neben Nussmusen, Trockenfrüchten und Müsli besteht das Sortiment auch aus Pasta, Pesto, Speiseölen, Schokolade und Kaffee. Der Fokus liegt auf dem Frühstück- und Mittagsbereich. Je nach Marktgröße finden Sie bis zu 300 Rapunzel-Produkte in unserem Sortiment. Seit 2017 gehört das Unternehmen Zwergenwiese zu Rapunzel. Das Sortiment des Schwesterunternehmens umfasst vielfältige vegane und vegetarische Brotaufstriche.

Zwei Allgäuer Bio-Pioniere Seite an Seite: Nachhaltiges Wirtschaften und die Begeisterung für Ökologie verbinden die beiden Familienunternehmer. Seit 1974 fördert Rapunzel fair gehandelte und kontrolliert biologische Lebensmittel weltweit. Unter anderem brachte Rapunzel die weltweit erste Bio-Schokolade auf den Markt. Über die Hälfte der Produkte wird im Firmensitz von Rapunzel in Legau hergestellt. Heute ist Rapunzel Naturkost einer der führenden Bio-Hersteller in Europa und bringt seit knapp 50 Jahren weltweit den ökologischen Anbau voran. Wir engagieren uns mit unserer Eigenmarke „VonHier“ seit über 25 Jahren für regionales Bio. Dabei steht der direkte Kontakt zu den landwirtschaftlichen Erzeugern und

die Nähe zur Heimat im Vordergrund. Nun haben Rapunzel Firmengründer Joseph Wilhelm und Feneberg-Geschäftsführer Hannes Feneberg eine Partnerschaft vereinbart: Eine große Auswahl von Rapunzel-Produkten sowie Produkten des Schwesterunternehmens Zwergenwiese werden ab jetzt auch in allen Feneberg-Märkten zu finden sein. „Rapunzel und Feneberg – das passt einfach. Wir freuen uns sehr, unser Sortiment um diese starke Marke zu erweitern und damit unseren Kundinnen und Kunden noch mehr Bio-Vielfalt bieten zu können“, freut sich Hannes Feneberg.

WISSEN, WO'S HERKOMMT!

In eigenen Anbauprojekten leistet Rapunzel von Anfang an Pionierar-



Feneberg Geschäftsführer Hannes Feneberg (links) und Rapunzel-Gründer Joseph Wilhelm freuen sich über die Zusammenarbeit.

beit. Das älteste und größte Rapunzel Anbauprojekt befindet sich in der Türkei. 1997 gründete Rapunzel eine Tochterfirma in Ören bei Izmir mit eigener Verarbeitung. Rund 500 Bio-Bauernfamilien bauen in verschiedenen Regionen der Türkei biologische Aprikosen, Haselnüsse, Sultaninen, Feigen, Oliven und einiges mehr für Rapunzel an. Nicht nur bio, sondern auch fair: für die Projekte in der Türkei gelten strenge soziale Richtlinien und faires Handeln. Übrigens: ganze 45 % der Samba Zutaten sind Haselnüsse aus den Anbauprojekten Türkei und Aserbaidschan – seit 2018 ein weiterer Partner für feinste Bio-Haselnüsse.

DIE GESCHICHTE MIT DER BADEWANNE

1974 – Rapunzel-Gründer Joseph Wilhelm tüftelte mit Freunden an einer ersten Müsli-Rezeptur. Die Vorgaben: gesund sollte es sein und natürlich super schmecken. Sie mischten Vollkornflocken, Nüsse, Buchweizen, Säcken und Sultaninen und voilà – das

Original Müsli war geboren. Die Anfrage war so groß, dass die Gründer kurzerhand die (neue) Badewanne zum Mischen umfunktionierten. Heu-

te ist die Wanne ein Museumsstück. Die Müslis sind nach wie vor Natur pur: vollwertig, lecker und schonend hergestellt.



Frische Haselnüsse für die Rapunzel Produktionsstätte in Ören, Türkei.

VonHier TRIFFT RAPUNZEL



... und das wortwörtlich. So haben sich einige Mitarbeitende von Feneberg und Rapunzel zum gemeinsamen Kochen in der Rapunzel-Welt getroffen. Dabei stand neben dem Austausch über die jeweiligen Sortimente vor allem der Spaß und gemeinsame Genuss an erster Stelle.

Das Ziel:

Rezepte kreieren mit ausschließlich VonHier- und Rapunzel-Produkten!



BUNTER GEMÜSEAUFLAUF MIT CONCHIGLIE

6 Portionen

Kochzeit: 40 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten



ZUTATEN

1 Packung Rapunzel
Conchiglie Semola
2 VonHier-Auberginen,
gewürfelt
200 g VonHier-Cherry
Tomaten, halbiert
50 ml Rapunzel Olivenöl
40 g VonHier-Oregano,
gehackt
2 VonHier-Mozzarella
4 EL Semmelbrösel
1 TL Salz, etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Nudeln nach Packungsangabe zubereiten.
2. Auberginen mit Öl auf mittlerer Hitze kräftig anbraten, salzen und die Tomaten dazugeben. Mit den Nudeln vermengen und in eine Auflaufform geben.
3. Mit Mozzarella belegen und zuletzt Oregano mit den Semmelbröseln darüber streuen.
4. Im Backofen für 20 bis 30 Minuten backen. Anschließend mit etwas Pfeffer, Oregano und Olivenöl würzen und servieren.



HIER GENIEßEN



FLAGEOLET-BOHNEN-
EINTOPF
MIT FENETA



Tip

Besonders zu Suppen und Eintöpfen ist unser Bauernbrot eine perfekte Beilage.

NA, PUR!

In unserer Feneberg-Bäckerei vor den Toren Kemptens werden nur natürliche Zutaten zum Backen verwendet. Wir verzichten auf industrielle Backmischungen und künstliche Zusatzstoffe, wie Emulgatoren und Phosphate.

In unserem Bauernbrot ist nur das drin, was auch wirklich hinein gehört: Mehl, Wasser, Sauerteig, Hefe und Gewürze zum Verfeinern. Dadurch entsteht purer, unverfälschter Geschmack.

4 Portionen | Vorbereitungszeit:
10 Minuten | Kochzeit ca. 15 Minuten
👤 👤 👤

ZUTATEN

1 VonHier-Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
1 Dose Rapunzel Flageolet Bohnen
3 EL Rapunzel Olivenöl
1 Dose Rapunzel Tomaten geschält
60 g VonHier-Feneta
1 VonHier-Zucchini
20 g VonHier-Thymian, gehackt
4 Scheiben Bauernbrot
1 TL Salz

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit etwas Olivenöl in einer Pfanne andünsten.
2. Die Zucchini in Scheiben schneiden, hinzufügen und so lange anbraten, bis diese weich wird. Anschließend mit den geschälten



Tomaten ablöschen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. Anschließend Bohnen, Thymian und Salz dazugeben und gut umrühren.

4. In einer Schale anrichten und zuletzt den Feneta fein zerbröseln und darüber verteilen. Mit einer Scheibe Bauernbrot servieren.

Die Begeisterung für hochwertige Bio-Lebensmittel, nachhaltige Landwirtschaft und Genuss teilen die Teams von Feneberg und Rapunzel – der Spaß beim Kochen kommt dabei natürlich nicht zu kurz.



BERGE VOLL SPASS

PILZ RISOTTO MIT KÜRBIS

4 Portionen | Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Kochzeit: ca. 30 bis 40 Minuten | 🍄🍄🍄

ZUTATEN

200 g Rapunzel Risotto Rundkorn Spitzenreis weiß
50 ml Rapunzel Olivenöl mild
150 g VonHier-Champignons
150 g VonHier-Kräuterseitlinge
100 g VonHier-Blauschimmelkäse „Der Blaue“
200 g VonHier-Hokkaido, in Scheiben geschnitten
30 g VonHier-Oregano
50 ml Rapunzel Gemüsebrühe
2 Zehen Knoblauch, gehackt
1 Schalotte, gehackt
etwas Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis auf mittlerer Hitze in Öl anbraten. In der Zwischenzeit etwas Olivenöl mit gehackter Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten. Die Pilze hinzufügen und anbraten. Zuletzt den Risottoreis dazu geben. Mit Brühe ablöschen.
2. Nach und nach heiße Brühe oder Wasser hinzugeben und ca. 20 bis 30 Minuten garen bis das Risotto schön sämig ist. Dabei häufig umrühren.
3. Zum Schluss Oregano sowie Blauschimmelkäse unterrühren und mit dem angebratenen Kürbis servieren. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.



BERGBAHNEN BOLSTERLANG & OFTERSCHWANG-GUNZESRIED

Vielseitige Wandergebiete – von leicht bis anspruchsvoll herrlicher Panoramablick • Deutschlands schönste Blumenberge • zünftige Berggaststätten und Alpen Erlebnisweg Naturpark Nagelfluhkette • Bogenschießen • Disc-Golf • Downhill-Roller • Mountaintarts Gleitschirmschulen • Tandemflüge • Stui-mändleweg • Steinzeitdorf • Wohnmobilstellplätze

www.go-ofterschwang.de
Infotel. 0 83 21 . 67 03 33

www.hoernerbahn.de
Infotel. 0 83 26 . 90 93





MILCHREIS MIT MANDELMUS UND GERÖSTETEN MANDELN



4 Portionen | Vorbereitungszeit:
10 Minuten | Kochzeit ca. 30 Minuten
👤 👤 👤

ZUTATEN

600 ml VonHier-Heumilch
130 g Rapunzel Milchreis
2 EL Rapunzel Mandelmus
2 VonHier-Äpfel
4 EL VonHier-Apfelmus
40 g Rapunzel geröstete Mandeln
1 TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Den Milchreis mit Mandelmus, Milch und Zimt in einen Topf geben und auf mittlerer Hitze aufkochen lassen, dabei häufig umrühren.
2. Währenddessen die Äpfel in kleine Schnitze schneiden.
3. Den fertigen Milchreis in kleine Schalen geben und mit Mandeln, Apfelmus, den Apfelschnitzen sowie Mandelmus garnieren. Noch warm genießen.



SCHOKO-BROWNIES MIT POCHIERTEN BIRNEN

10 Portionen | Backzeit: 40 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
👤 👤 👤

ZUTATEN

110 g VonHier-Butter
200 g Rapunzel Zartbitter Kuvertüre
120 g VonHier-Zucker
30 g Rapunzel Kakaopulver
60 g VonHier-Weizenmehl
2 VonHier-Eier
2 VonHier-Birnen

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Die Kuvertüre halbieren. Butter im Wasserbad schmelzen und eine Hälfte der Kuvertüre hinzufügen.
2. Sobald die Kuvertüre geschmolzen ist, Eier und Zucker dazugeben. Die andere Hälfte der Schokolade in große Stücke hacken, anschließend mit den restlichen Zutaten vermengen.
3. Eine Backform mit etwas Butter fetten, den Teig einfüllen und ca. 20 bis 25 Minuten backen. Stäbchenprobe durchführen und anschließend in der Form abkühlen lassen.
4. Die Birnen schälen und würfeln. Mit etwas Wasser und Zucker pochieren und auskühlen lassen. Die Brownies in Stücke schneiden und mit den Birnenstückchen servieren.

VonHier KÄSEFAMILIE

Frischkäse, Weichkäse, Schnittkäse und Hartkäse – die VonHier-Käsevielfalt umfasst mehr als 40 Sorten. Ob pur oder veredelt mit Gewürzen, Käse aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch, Käse zählt zu den beliebtesten Lebensmitteln.

WEICHKÄSE

Weichkäse ist eine Käsesorte, die durch einen kürzeren Reifungsprozess hergestellt wird und eine weiche, cremige Konsistenz hat. Der Wassergehalt muss mehr als 67 % betragen, wodurch Weichkäse etwas fester ist als Frischkäse. Beim Geschmack sind keine Grenzen gesetzt, so zeichnen sich einige Sorten durch eine sehr milde und fein-würzige Note aus. Andere Weichkäse werden mit bestimmten Schimmelpilzen verfeinert. Da-

bei entwickelt sich ein scharfer, würziger Geschmack. Der Weichkäse zeichnet sich durch seinen milden bis würzigen Geschmack aus und kann je nach Sorte und Herstellungsverfahren eine Vielzahl von Aromen haben.

VONHIER- Weichkäse

Der Blaue
(Blauschimmelkäse),
Brie, Camembert,
Romadur, Ziegen-
camembert

VONHIER- Hartkäse

Bergkäse,
Der Alte (mind.
10 Monate gereifer
Bergkäse), Emmentaler,
Alpenkäse

HARTKÄSE

In Deutschland darf nur Käse mit einem Wassergehalt von weniger als 56 % als Hartkäse bezeichnet werden. Dadurch haben Hartkäse eine feste Struktur und zählen eher zu den trockenen Käsesorten. Der niedrige Feuchtigkeitsgehalt ist der langen Reifezeit geschuldet. So reift ein Hartkäse mindestens drei Monate, oftmals sogar mehrere Jahre. Der Geschmack reicht je nach Reifedauer von mild bis intensiv-würzig.

VONHIER- Schnittkäse

verschiedene
Ziegenkäse, Schafskäse,
Tilsiter, Butterkäse,
Wiesenkäse, Rotweinkäse,
Bierkäse,
Chilikäse und
viele mehr

SCHNITTKÄSE

Schnittkäse haben einen Feuchtigkeitsgehalt von 54 % bis maximal 63 % und liegen damit im Mittelfeld der vier Hauptsorten. Wie der Name schon verrät, lässt sich „Schnittkäse“ dank seines moderaten Feuchtigkeitsgehalts besonders gut schneiden. Daher eignet er sich ideal für die Brotzeit. Darüber hinaus wird Schnittkäse häufig mit weiteren Gewürzen und Zutaten verfeinert und ist so besonders abwechslungsreich.

FRISCHKÄSE

Frischkäse hat von allen Käsekategorien den niedrigsten Trockenmassegehalt und damit den höchsten Wassergehalt (mehr als 73 %). Der Geschmack ist meist sehr mild bis leicht säuerlich. Besonders beliebt ist die cremige Konsistenz für Brotaufstriche oder auch zum Verfeinern von Saucen.

VONHIER- Frischkäse

verschiedene
Frischcremes,
Ziegenfrischkäse,
Mozzarella

ALLES
Käse!

Das Allgäu ohne Käse? Unvorstellbar. Kein anderes Produkt ist so eng mit der Region verbunden wie der Käse. Dabei ist Käse hierzulande viel mehr als ein reines Lebensmittel. Er steht für Tradition, Kultur und Genuss.

Sellthüren, ein kleiner Ort bei Günzach im Ostallgäu, ist seit über 100 Jahren für seine Käsespezialitäten bekannt. Heute noch werden in der „Sellthürner Käskuche“ nach traditioneller Herstellungsweise verschiedene Käsesorten von Rudi Gmeiner und seinem Team für VonHier produziert. Die Milch stammt von zehn ökologischen Betrieben aus der näheren Umgebung, die durchschnittlich 35 Milchkühe halten. So werden täglich etwa 6500 Liter Heu-Kuhmilch nach Sellthüren zur Weiterverarbeitung geliefert. Eine weite Strecke legt die Milch dabei nicht zurück, mehr als 25 Kilometer ist keiner der Betriebe entfernt. Die Besonderheit: Neben Heu-Kuhmilch wird in der Sellthürner

Käskuche ebenfalls Käse aus Heu-Ziegenmilch gefertigt.

„Als wir 2006 die Käserei übernommen haben, kam ein benachbarter Landwirt auf uns zu und fragte, ob wir nicht auch seine Ziegenmilch verarbeiten könnten. Die Nachfrage ist schnell gestiegen. Waren es anfänglich noch 40 Liter am Tag, verkäsen wir mittlerweile 1200 Liter Heu-Ziegenmilch,“ erläutert Käsemeister Rudi Gmeiner.

Die Qualität der Milch ist entscheidend für den späteren Käse. Da in der Sellthürner Käskuche traditionell frische Heu-Rohmilch verarbeitet wird, führt dies zu höheren Anforderungen an die Landwirte in Bezug auf die Milchqualität. „Umso wichtiger ist für

ROHMILCH

Rohmilch ist frische, unbehandelte Milch. Bei der Verarbeitung zu Käse wird diese nicht pasteurisiert und maximal auf 40 °C erhitzt. Dadurch bleiben Mikroorganismen und Aromen erhalten, die für einen geschmacksintensiven Käse wichtig sind.

HEUMILCH

Heumilch stammt von Kühen, Ziegen oder Schafen, die traditionell gefüttert werden: Im Sommer fressen sie auf der Weide frische Gräser und Kräuter. Im Winter erhalten sie im Stall Heu. Silage wird nicht gefüttert. Dadurch erhält die Milch einen aromatischen Geschmack, den man später im Käse genießen kann.



Mit Sorgfalt und Liebe zum Detail wird in der Sellthürner Käskuche gearbeitet.



Das Ergebnis ist Genuss pur.

uns die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit unseren Milchlieferanten. Wir wissen, wo unsere Milch herkommt und arbeiten schon seit vielen Jahren zusammen“, so Rudi Gmeiner. In der Käserei werden für VonHier verschiedene Käsesorten in traditioneller Handwerkskunst hergestellt: Bergkäse, „Der Alte“ (ein mindestens zehn Monate gereifter Bergkäse), Ziegenkäse Natur und mit Kräutern sowie Ziegenberger.

PASSION FÜR KÄSE

Das Käser-Gen hat Familie Gmeiner in die Wiege gelegt bekommen – so tritt Sohn Pirmin bereits in 4. Generation in die Fußstapfen seines Vaters und wird die Käserei in den nächsten Jahren

übernehmen. „Als Jugendlicher habe ich mir verschiedene Berufe angeschaut, aber es hat mich nichts so sehr begeistert wie das Käsen, sodass ich dabei geblieben bin und meine Ausbildung sowie den Meister absolvierte. Ich kann es mir woanders einfach nicht mehr vorstellen“, erklärt Pirmin Gmeiner seine Entscheidung zum Familienbetrieb. Neben der Familie sind noch weitere 20 Mitarbeiter in der Käserei sowie hauptsächlich in den Verkaufsläden beschäftigt. „Wir haben im Team einen starken Zusammenhalt und ein familiäres Klima, ohne das würde es in unserer kleinen Käserei aber auch nicht funktionieren“, erläutert Pirmin Gmeiner stolz.



Um 6 Uhr wird täglich die frische Heu-Rohmilch angeliefert und in den traditionellen Kupferkessel gefüllt. Je nach Rezeptur werden entsprechend Milchsäurebakterien hinzugegeben und die Milch vorgereift.

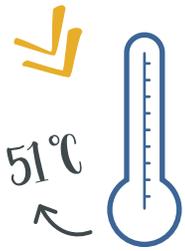


Bei 32 °C wird Lab der Milch zugegeben, welches die Milch dick legt: die „Gallerte“ entsteht.



Mit einer Käseharfe wird die Gallerte geschnitten. Der „Bruch“ entsteht. Für Bergkäse wird beispielsweise ein Käsebruch in Weizenkorngöße benötigt.





Das Bruch-Molke-Gemisch wird anschließend auf 51 °C erhitzt.



Käsebruch wird in Formen gefüllt. Durch Abtropfen und Pressen trennt sich die restliche Molke vom Bruch.



Bis zum nächsten Tag bleibt der Rohkäse in den Formen und wird gepresst.



28 kg



Anschließend werden die je 28 Kilos schweren Laibe in Handarbeit aus den Formen genommen und zwei Tage in Salz gebadet. Dies fördert die Bildung der Rinde, den Geschmack sowie den gewünschten Salzgehalt.



Nun braucht es viel Geduld! Die Käselaike reifen zwischen vier und 20

Monaten im Reifelager, werden dabei regelmäßig gewendet, gewaschen und gebürstet. Durch die Reifezeit erhält der Käse seinen einzigartigen Geschmack.



WIR VERSTEHEN ENERGIE®



ÖKOSTROM
von PRÄG aus
natürlicher
Wasserkraft!

STROM FÜR ZU HAUSE. SERVICESTARK UND REGIONAL.

Bestellen und informieren Sie sich jetzt unter Tel. 0831 540 22 9935.

WWW.PRAEG.DE

HIER GENIEßEN



feine
HERBSTREZEPTE

KÜRBISPASTA

6 Portionen | Kochzeit 20 Minuten
 Vorbereitungszeit: 30 Minuten
 Ruhezeit: 1 Stunde | 🍴 🍴 🍴

ZUTATEN

500 g VonHier-Weizenmehl
 4 EL FeBio-Olivenöl
 100 ml Wasser
 2 EL Salz
 1 VonHier-Butternut-Kürbis
 1 EL VonHier-Butter
 2 VonHier-Zwiebeln, gewürfelt
 2 Zehen Knoblauch
 1 Handvoll VonHier-Salbei, gehackt
 60 g Walnüsse
 200 ml VonHier-Sahne
 etwas Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Den Kürbis in Stücke schneiden und in einer Pfanne langsam garen. Anschließend die Hälfte pürieren und abkühlen lassen.
2. Mehl, Olivenöl, Wasser und Salz zu einem Teig verkneten und nach und nach 3 bis 4 EL Kürbis-Püree einarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Anschließend 1 Stunde ruhen lassen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsplatte den Teig dünn ausrollen und in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Nudeln in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten kochen.
4. Während die Nudeln kochen, Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und in etwas Olivenöl scharf anbraten. Kürbis und Sahne hinzufügen und kurz aufkochen. Mit Salz abschmecken.
5. In einer separaten Pfanne Salbei mit etwas Butter anbraten. Walnüsse hacken und dazu geben.
6. Zuletzt alle Zutaten zusammenfügen, würzen und genießen.



RINDERROULADEN MIT KARTOFFEL- KRÄUTERSALAT

4 Portionen | Kochzeit: 1 Stunde 20 Minuten
Vorbereitungszeit: 30 Minuten | 🍴 🍴 🍴



KARTOFFEL- KRÄUTER- SALAT

ZUTATEN

400 g VonHier-Kartoffeln
100 g grüne Bohnen
1 rote Zwiebel
80 ml VonHier-Mayonnaise
60 g VonHier-Petersilie, gehackt
3 EL Senfkörner
Saft einer Zitrone
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln mit Schale ca. 20 Minuten in gesalzenem Wasser kochen.
2. Anschließend abgießen und etwas auskühlen lassen. Dann pellen und in Scheiben schneiden.
3. Zwiebel in dünne Ringe schneiden, Petersilie hacken.
4. Die grünen Bohnen 10 Minuten blanchieren.
5. Kartoffeln, Zwiebeln und Bohnen mit den restlichen Zutaten vermischen.

RINDER- ROULADEN

ZUTATEN

4 VonHier-Rinderrouladen
 200 g VonHier-Sauerkraut
 120 g getrocknete Pflaumen
 20 g FeBio-Tomatenmark
 150 ml Rotwein
 400 ml VonHier-Rinderfond
 50 g VonHier-Butter
 2 EL VonHier-Sonnenblumenöl
 1 TL Salz, 1 TL Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Rouladen ausrollen, nebeneinanderlegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sauerkraut und Pflaumen belegen. Anschließend aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken.

2. In einem Schmortopf Öl erhitzen, Rouladen darin rundherum kräftig anbraten. Tomatenmark und Butter unterrühren. Mit Fond und Wein ablöschen, aufkochen und zugedeckt ca. 60 Minuten sanft garen.



Rinderrouladen
 mit Kartoffelsalat
 auf einem Teller
 anrichten und
 servieren.

PANIERTER BUTTERKÄSE MIT POMMES FRITES

2 Portionen | Backzeit: 40 Minuten

Vorbereitungszeit: 30 Minuten



ZUTATEN

600 g VonHier-Kartoffeln (festkochend)

400 g VonHier-Butterkäse

50 g VonHier-Weizenmehl

100 g Semmelbrösel

2 VonHier-Eier

100 ml VonHier-Bratöl

100 ml VonHier-Mayonnaise

etwas gehackter Schnittlauch

1 EL Salz

1 FeBio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln schälen und in 1 cm breite Stifte schneiden. Die Kartoffelstifte in eine Schüssel mit kaltem Wasser hineingeben.

2. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Kartoffelstifte abgießen und trocken tupfen. Mit etwas Öl und Salz vermischen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

3. In der Zwischenzeit Butterkäse in 2 cm dicke Scheiben schneiden

und in etwas Mehl wenden. Das überschüssige Mehl abschütteln. Für die Panade den Käse zunächst durch verquirltes Ei ziehen und anschließend in Semmelbröseln wenden.

4. Reichlich Öl in einer tiefen Pfanne auf ca. 180 °C erhitzen. Den panierten Butterkäse für 2 bis 3 Minuten goldbraun frittieren. Schnittlauch und Mayonnaise vermischen und mit etwas Zitrone zum Käse und den Pommes Frites servieren.



FALLS ES MAL
SCHNELL GEHEN SOLL

Wohnen
ganz
anders

Wohn
Raum
Werk
statt
eine Marke der Demmler KG

DEMMLER
RAUMKONZEPTE
SCHREINEREI

BLITZREZEPT

OFEN-MAULTASCHEN

4 Portionen | Kochzeit: 30 Minuten | 🍴 🍴 🍴 🍴

ZUTATEN

- 1 VonHier-Zwiebel, gewürfelt
- 2 Zehen Knoblauch, gehackt
- 200 ml Gourmella-Tomatensauce
- 1 Packung Gourmella-Maultaschen
- 100 g VonHier-Bergkäse
- 30 g frischer VonHier-Estragon
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Salz
- Saft einer Zitrone



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Zwiebel und Knoblauch mit der Tomatensauce pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
2. Die Soße in eine Auflaufform füllen, Maultaschen hineinlegen und geriebenen Bergkäse darüber verteilen.
3. In vorgeheiztem Backofen ca. 30 Minuten backen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Estragon garnieren.

Woher der VonHier-Bergkäse stammt, lesen Sie auf S. 26.



Stylisch einrichten – genau unser Thema



Wohnumplanungen 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

HERBST-PAVLOVA



ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen.
2. Eischnee kreisförmig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Das Backblech in die untere Schiene des Ofens geben, die Hitze auf 100 °C reduzieren und für ca. 70 Minuten backen. Anschließend im geöffneten Ofen auskühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen, Frischkäse und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Kurz vor dem Servieren die Sahnemischung auf den Pavlovas verteilen.
4. Obst waschen, trocken tupfen und nach Belieben klein schneiden. Zuletzt das Obst auf die Creme geben und mit etwas Thymian dekorieren.

6 Portionen | Backzeit: 70 Minuten
Vorbereitungszeit: 30 Minuten



ZUTATEN

2 VonHier-Eier
100 g VonHier-Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml VonHier-Sahne
200 g VonHier-Frischkäse
6 VonHier-Pflaumen
2 VonHier-Birnen
6 Zweige VonHier-Thymian



12 Portionen | Backzeit: 45 Minuten

Vorbereitungszeit: 20 Minuten



ZUTATEN

Teig:

200 g VonHier-Weizenmehl

60 g VonHier-Zucker

1 Prise Salz

90 g VonHier-Butter

1 VonHier-Ei

Belag:

600 g VonHier-Äpfel, geschält,
in Spalten geschnitten

120 g VonHier-Zucker

125 g VonHier-Butter

50 ml Wasser

1 Prise Zimt

nach Belieben:

VonHier-Sahne

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Teigzutaten zu einem Mürbteig verkneten und für ca. 30 Minuten kaltstellen.

2. 120 g Zucker in eine ofenfeste Pfanne (Ø ca. 26 cm) streuen und mit Wasser aufkochen. Butter darauf verteilen, langsam erhitzen und karamellisieren.

3. Apfelspalten spiralförmig in die Pfanne legen, bis der Boden komplett bedeckt ist.

4. Den Mürbteig rund ausrollen und über die Apfelspalten legen. Ränder nach unten drücken und für 40 Minuten backen.

5. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und auf einen Kuchenteller stürzen. Mit etwas geschlagener Sahne und Zimt servieren.

TARTE THUN



ÜBER 40 AUSZEITEN HAT MECKATZER VERSCHENKT!

Zum zweiten Mal hat in diesem Jahr die Meckatzer Brotzeit-Tour stattgefunden. Bis Ende August tourte der Bulli im typischen Meckatzer-Rot durch das Allgäu, durch Oberschwaben und am Bodensee entlang. Über 50 Mal hielt der kleine Sympathieträger an, um mehrere hundert prall gefüllte Brotzeit-Tüten und ein kühles Meckatzer Weiss-Gold auszuliefern.

„Für mich ging ein Traum in Erfüllung“, freute sich beispielsweise Anna-Maria Boxler aus Altusried.

Zwei Wochen lang knatterte der Meckatzer-Bulli aus dem Jahre 1963 durch kleine Dörfer, schnaufte angestrengt den ein oder anderen Berg hinauf und nahm manchmal ziemlich schnittig so manche Kurve. Spass machte es Jenny Weiß und Lea Hen-

kel, den beiden Fahrerinnen, ganz offensichtlich vom ersten Tag bis zum letzten. „Es war immer toll, auf den Hof einer Firma zu rollen, an einer Werkstatt zu halten oder auch die Bauern bei der Ernte zu besuchen“, so Lea Henkel. Bis zu vier Stationen hatten die beiden jungen Frauen täglich auf ihrer Tour-Liste stehen. Dass sie ohne Ausnahme mit offenen Armen emp-

fangen wurden, ist überhaupt nicht verwunderlich. Schließlich sind Jenny und Lea echte Strahlefrauen. Und ihre Fracht, die sie mit an Bord hatten, tat ihr Übriges dazu. „Natürlich gab es für jeden erstmal ein Weiss-Gold, auf Wunsch auch alkoholfrei“, so Jenny Weiß, „darüber hinaus hatten wir Brotzeit-Tüten vorbereitet, die unsere Tour-Partner mit wirklich tollen Sachen gefüllt hatten.“ So gab es duftendes Kleinbrot vom Fidelisbäck, luftgetrockneten Schinken von Bergano aus Lindenberg, leckeren Bergkäse

von der Käserei Baldauf aus Goßholz und eine Flasche Hiesiges vom Allgäuer Alpenwasser.

„Das war echt super, ein echtes Stück Allgäu hat uns Meckatzer da mitgebracht“, erinnert sich Anna-Maria Boxler aus Altusried an den Besuch des Brotzeit-Teams. Anna-Maria hatte sich im Juli auf meckatzer.de als Tour-Station beworben. „Meine Familie und ich haben in letzter Zeit so viele Herausforderungen bewältigen müssen, es war jetzt einfach Zeit, mal was Schönes zu erleben.“ Dass die Me-

ckatzer Brotzeit-Tour dann tatsächlich bei ihr in Altusried Halt machen würde, daran hatte sie aber nicht wirklich geglaubt. „Umso größer war dann die Freude, als der Anruf kam. Ein paar Tränchen sind dann tatsächlich auch gerollt. Das war es allemal wert, es war einfach herrlich.“ Es sei ein Erlebnis gewesen, von dem sie alle noch lange zehren können, schrieb Anna-Maria in ihrem Brief an Brauereichef Michael Weiß.

„Genau sowas ist der Grund für unsere Brotzeit-Tour“, freut der sich, „da geht es eben nicht um eine große Aktion mit tausenden Menschen und Masse, sondern um kleine Glücksmomente, quasi im Vorbeifahren.“ Gerade in den Sommerferien würden ja nicht alle wegfahren können – sei es aus finanziellen Gründen oder weil sie halt zuhause beziehungsweise im Büro die Stellung halten müssen. Und die Ernte ließe sich ja auch nicht aufschieben, weiß der Vertreter der Familienbrauerei aus Meckatz. „Mit der Brotzeit-Tour wollten wir einfach mal Danke sagen und was ich so höre und sehe, ist es uns auch gelungen. Und das macht wiederum alle hier in der Brauerei glücklich.“



 Meckatzer.Loewenbräu

 meckatzer_brauerei



Inge Rimmel
gelernte Floristin und
passionierte Gärtlerin

Foto: Linda Rimmel

DEM Garten FEHLT DIE HEIZUNG

Was vor den kalten Monaten rund um Pflanzen, Beete, Rasen oder Rosen erledigt werden sollte. Wobei das alles mithilfe einer Checkliste keine Hexerei ist. Und Inge Rimmel aus Kleinweiler-Hofen beruhigt: „Der Garten verzeiht auch einiges.“

Text Freddy Schissler

Wie lautet ein deutsches Sprichwort? Es wird nichts so heiß gegessen, wie es gekocht wird. Hier soll es zwar nicht ums Essen, sondern rund um den Garten gehen. Aber der Spruch hat auch bei unserem Thema seine Berechtigung: Garten oder Balkon sollen vor den kalten Monaten geschützt werden. Ein populäres Thema, zumal in dieser Region, wo sich der Winter früher als anderswo und in seiner gesamten Kraft zeigen kann. Wer nun befürchtet, wochenlang mit Schutz-

maßnahmen beschäftigt zu sein, den beruhigt Inge Rimmel, gelernte Floristin und passionierte Gärtlerin aus dem Oberallgäuer Kleinweiler-Hofen: „Sicherlich kommt es auf die Größe des Gartens an. Bei mir zu Hause dauert es vermutlich ein wenig länger. Aber bei vielen kleineren Gärten ist an einem Wochenende schon viel erledigt.“ Und sie gibt zu bedenken, dass ein Garten einiges verzeiht und schließlich auch noch im Frühjahr Dinge erledigt werden können.

Die Mutter von vier Kindern würde die Pflege des Gartens, der Beete und der Pflanzen ohnehin nicht unbedingt als Arbeit bezeichnen. Für viele Menschen ist die Beschäftigung unter freiem Himmel auf dem eigenen Grundstück ein Zeitvertreib, im besten Fall eine Passion. Bei Inge Rimmel würde prima das Wort Berufung passen, und der Gast sieht sie, ihren Mann und ihre Kinder inmitten ihres kleinen Bauernhofs in ruhiger Ortsrandlage oft schmunzeln.

Es gibt im Allgäu einen Spruch, nachdem mit dem Finale der Allgäuer Festwoche auch der Sommer vorbei sei, also Ende August. Eben dann beginnt auch für Inge Rimmel der Herbst – mit dem Pflanzen von Endiviensalat und dem Verjüngen der Erdbeerpflanzen. „Ich fange früh an“, sagt sie, „dann habe ich später keinen Stress.“ Zudem bearbeitet sie Blühsträucher

wie Flieder oder Spiree. Allerdings warnt die Oberallgäuerin vor dem umgangssprachigen Hausmeisterschnitt: Heckenschere ansetzen und alles von oben abrasieren. Inge Rimmels Gesicht verfinstert sich ein wenig bei diesem Wort. Das ist nichts für sie, die um einiges behutsamer vorgeht und allenfalls lange Äste entfernt, die anderen drumherum allerdings stehen lässt. „In sich verjüngen“ nennt sie das, und so kann sie sich sicher sein, dass auch im nächsten Jahr der Flieder wieder blüht.

GEFÄSSE SCHRUBBEN

Stichwort Kübelpflanzen, da hat Inge Rimmel diesen Tipp parat: „Wenn Pflanzen umgetopft werden, empfiehlt es sich, die Gefäße zu schrubbieren und sauber zu machen.“ Es können sich Pilzkrankheiten im Topf breit machen, die bestens überwintern

und der Pflanze auch im Frühjahr zu setzen. Und vor dem ersten Frost in jedem Fall reinholen. „An einen hellen und kühlen Ort“, rät Inge Rimmel. Ach ja, und sie zupft regelmäßig die Blätter weg, was folgenden Grund hat: „Pflanzen wie Geranien oder Fuchsien können ansonsten während des Winters Läuse bekommen.“

Im Gemüsegarten ist im Hause Rimmel in Kleinweiler-Hofen im Herbst hacken angesagt und Unkraut zupfen. Am besten eignet sich ein sonniger Tag, wenn der Boden trocken ist. Und schließlich pflanzt die gelernte Floristin nach der Allgäuer Festwoche die Zwiebeln von Krokussen, Osterglocken-Tulpen, Hyazinthen oder Schneeglöckchen. Denn diese wiederum benötigen explizit den Frost zum Austreiben. Wie unterschiedlich es doch auch in der Welt der Pflanzen zugehen kann.



Das Allgäu hautnah spüren.



Bio-Hautsamen- und Rapsöl aus unserer Heimatregion

Anti-Pollution Tagescreme

Schützende, intensive Tagespflege für die Gesichtshaut

Körper- und Massagelotion

Intensive Pflege & Massage von trockener, gereizter Haut

Hand- und Nagelcreme

Zur Pflege trockener, rissiger Hände und der Nagelhaut



www.bergland.de

Bergland

6 WICHTIGE Garten- TIPPS

1. BEETE SCHÜTZEN

Bevor der erste Frost kommt, empfiehlt es sich bei sehr empfindlichen Pflanzen, Laub auf den Beeten zu verteilen. Bitte Vorsicht: Nicht zu viel Laub verwenden, sonst entsteht die Gefahr, dass es unter dem Laub zu faulen beginnt.

2. ROSEN PFLEGEN UND SCHÜTZEN

Damit die Triebe und Veredelungsstellen geschützt werden, sollte man mit dem Schutz im Oktober oder November, spätestens im Dezember beginnen. Nicht mehr ganz intakte Triebe abschneiden. Wichtig ist eine Abdeckung, zum Beispiel mit Tannengrün (im Allgäu Daas genannt). Das hat gleich einen doppelten Vorteil: Schützt vor Frost und Wind und sorgt zudem für nützlichen Schatten bei empfindlichen Pflanzenteilen. Sonnenstrahlen können bei Frost der Rinde schaden. Die Veredelungsstellen lassen sich mit Gartenerde oder Rindenumus schützen oder mit einem Papiersack, den man über die Krone stülpt.



3. STAUDEN SCHÜTZEN

Gewiss können im Herbst Stauden zurückgeschnitten werden. Muss man aber nicht, denn sie trotzen dem Winter und büßen auch kaum etwas von ihrem Aussehen ein. Wenn Teile der Pflanze vertrocknet sind, ist das auch nicht schlimm. Im Gegenteil, denn sie dienen im Winter als Unterschlupf für nützliche Insekten. Überhaupt muss man den Garten nicht völlig leer räumen. Ruhig Teile von Stauden und Sträuchern stehen lassen, damit die Tierwelt einen Schutzraum findet – zum Beispiel Igel, Molche oder Kröten. Im Allgäu befinden sich zum großen Teil Staudenarten in den Gärten, die ohnehin nicht zu den überempfindlichen gehören. Denn die hätten in unserer doch etwas rauen Region keine guten Überlebenschancen.

4. PFLANZEN VON SCHNEE BEFREIEN

Wenn Schnee nass ist, kann er ein enormes Gewicht entwickeln. Das wiederum kann Äste brechen lassen. Deshalb wichtig, die Äste und Pflanzen im Winter vom Schnee zu befreien. Gemeint sind in erster Linie immergrüne Pflanzen wie beispielsweise ein Buchsbaum oder auch Christrosen.

5. GEWÄCHSHÄUSER SCHÜTZEN

Wir kennen das ja aus den letzten Jahren, als sogar Dächer von Turnhallen aufgrund der Schneelast einstürzten und für Lebensgefahr sorgten. Das kann auch mit Dächern bei Gewächshäusern passieren. Zu schwerer Schnee führt schnell mal zu Glasbruch. Deshalb immer darauf achten, dass nicht zu viel der weißen Pracht auf dem Dach liegt.



6. RASEN SCHÜTZEN

Den Rasen in jedem Fall im Herbst ein letztes Mal mähen. Und zwar entsprechend kurz. Wenn die Halme zu lang sind, können sie unter der Last des Schnees brechen – vor allem wenn man zu oft auf schneebedecktem Rasen hin und her geht. Im Frühjahr dann den Rasen mit dem Rechen auflockern. Er erholt sich in aller Regel rasch vom Winter und dem Schnee.

Freiheit
BEIM KOCHEN

... MIT IHRER
GANZ INDIVIDUELLEN
MÖBEL BÖCK
KÜCHE

DIE BESTE LADEMÖGLICHKEIT FÜR E-AUTOS

Text Stephanie Hengeler-Zapp

Seit 2022 baut Feneberg auf seinen Parkplätzen das erste flächendeckende Schnellladenetz für E-Autos in Deutschland auf. Unsere Region Schritt für Schritt nachhaltiger zu gestalten – das ist das Ziel von Feneberg. Derzeit finden Kunden bereits 32 Numbat-Ladesäulen an folgenden Standorten:



Regionale
Lebensmittelerzeugung



Engagement für Umwelt &
Gesellschaft



Unsere Mitarbeiter



Ressourcenschonende
Produktion



Nachhaltiges
Einkaufserlebnis

Was

IST NUMBAT?

... ein Stromspeicher, der mit regional erzeugtem Ökostrom gespeist wird und gleichzeitig als Schnellladesäule für Elektrofahrzeuge verwendet werden kann. Betrieben wird dieser von der Numbat GmbH aus Kempten.

Wie

FUNKTIONIERT NUMBAT?

Numbat unterstützt den Wandel im Bereich Mobilität und setzt zugleich neue Standards für ein klimafreundliches Schnellladen von Elektroautos. Es ist die nachhaltigste Form des Schnellladens, da zum einen ausschließlich Ökostrom ver-

wendet wird, zum anderen aber auch selbst erzeugte Solarenergie, zum Beispiel von Feneberg, gespeichert werden kann. An den Ultra-Schnellladesäulen können Feneberg-Kunden ihr E-Auto in circa 10 bis 15 Minuten voll aufladen.



ÜBER DIE FIRMA NUMBAT

Mit seiner patentierten Technologie vereint das Cleantech-Startup aus dem Allgäu drei Welten: Schnellladesäule, integrierter Batteriespeicher und umweltfreundlicher Ansatz. Gründer der Firma, die ihren Sitz in Kempten hat, sind Dr.-Ing. Maximilian Wegener und Martin Schall.

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%



COMEDIAN RHAPSODY



DEALER DER EMOTION

Vier Hände, drei Instrumente, zwei Stimmen und eine Bühne. Das sind Pizzera & Jaus – zwei Künstler aus Österreich. Mit ihrer neuen Show „Comedian Rhapsody“ kommen sie am 12. November in die bigBOX ALLGÄU nach Kempten und singen, rappen und fideln sich in die Herzen ihres Publikums.

Text Carina Jungchen-Wenzlick **Fotos** Adrian Rigele

Ihr Name setzt sich ganz einfach zusammen: Paul Pizzera bildet den ersten Teil, Otto Jaus den zweiten. Zusammen sind sie schon seit acht Jahren unterwegs und stürmen nicht nur die Charts ihrer Heimat.

PAUL PIZZERA – WIE EIN KÜNSTLERNAME

Er singt, rockt und räumt seit 2011 eine Auszeichnung nach der anderen ab. Im selben Jahr startete im Theatercafé Graz seine Karriere. Dort bekam Paul Pizzera für sein erstes Soloprogramm „Zu wahr, um schön zu sein“ den Grazer Kleinkunstvogel überreicht. Seine weiteren Programme ließen nicht lang auf sich warten. Der Erfolg auch nicht. Als schließlich bei der „Langen Nacht des Kabarettts“ in Le-

oben Otto Jaus einspringt, lernen sich die beiden erstmals kennen. Das Besondere an der entstandenen Beziehung: Sie haben Platz nebeneinander. Gemeinsam, aber auch als Solisten.

OTTO JAUS – WIENER WUNDERKNABE

Mit neun Jahren begann die gesangliche Ausbildung von Otto Jaus bei den Wiener Sängerknaben. 2005 gewann der Tenor bei der WestLB Sommerakademie Krickenbeck ein einsemestriges Stipendium an der Royal Academy of Music in London. Nach seiner Ausbildung wirkte er u. a. in „Jesus Christ Superstar“ in Klagenfurt und im Musical „Fame“ in Graz mit. 2014 feierte Otto Jaus Premiere mit

seinem ersten Kabarettprogramm „Fast fertig – Ein musikalischer Amoklauf“, für das er mit dem Österreichischen Kabarettförderpreis ausgezeichnet wurde.

ZWEI MIT EINEM ZIEL

Ihren ersten gemeinsamen Song von insgesamt fünf präsentierten die zwei Kabarett-Kollegen 2015. Alle fünf Songs schafften es gleichzeitig in die Austria Top 75 Charts – ein Rekord. Im Herbst 2017 lief ihre „Unerhört solide“-Tour an. Seitdem schwimmen Pizzera & Jaus auf einer unbeschreiblichen Erfolgswelle, der auch die coronabedingte Pause keinen Abbruch tat. Die im Sommer 2021 gestartete Tour „Wer nicht fühlen will, muss hören“ gipfelte in der dreifach ausverkauften Stadthalle Wien.

Im Grunde bedienen Pizzera & Jaus nahezu jedes Genre, das die Musikwelt zu bieten hat. Mit der gleichnamigen Tour zum neuen Album „Comedian Rhapsody“ touren sie nun auch wieder durch Deutschland und machen am 12. November Stopp in der bigBOX ALLGÄU in Kempten.



PIZZERA & JAUS – COMEDIAN RHAPSODY

Sonntag, 12.11.2023 | 19 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 1000.

Riesiges Wellenbad

Thermalheilwasser

THERME ERDING

Urlaub in der größten
Therme der Welt

Sauna & Wellness

28 Rutschen

Galaxy



HOCH HINAUS ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT

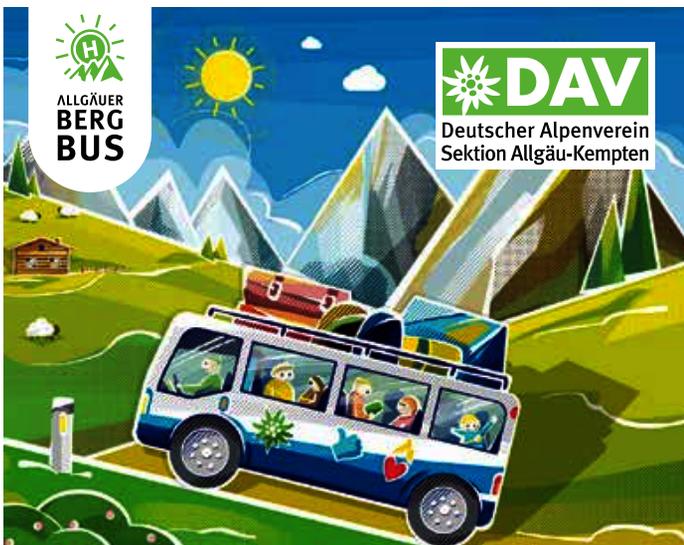
Text Stephanie Hengeler-Zapp Foto Nico Altmaier

Zum Klettern in die Berge fahren? Das muss man in Kempten nicht unbedingt, denn das Alpinzentrum swoboda alpin der DAV-Sektion Allgäu-Kempten bietet Höhenluft – und das mitten in der Stadt. Die Anlage am Aybühlweg wartet mit insgesamt 3400 m² Kletter- und Boulderfläche auf. Ob Anfänger oder Profi – hier findet jeder sein ideales Betätigungsfeld in der Vertikalen. Vor allem auch für Familien ist hier jede Menge Spaß garantiert.

Klettern schult Kraft, Koordination und Beweglichkeit – ist also ein idealer Ganzkörpersport für Kinder. Einfach irgendwo hinaufklettern – die meisten Kinder haben diesen natürlichen Drang. Ganz ohne Seil kann man das an rund 400 verschiedenen Bouldern in allen Schwierigkeitsstufen, darunter auch spezielle Boulder für Kids bereits ab dem Kleinkindalter. Diese Disziplin des Kletterns ist zudem ideal für Einsteiger oder kletternde Familien – denn man kann auch ohne Vorkenntnisse sofort loslegen oder zusammen mit Mama und Papa an den Bewegungsaufgaben tüfteln und sich gegenseitig anfeuern. Der Seilkletterbereich mit über 190 Routen vom 3. bis 11. Schwierigkeitsgrad hat bis zu 15 Meter hohe Wände von leicht geneigt bis ultrasteil

zu bieten. Für Einsteiger und Kinder gibt es einen eigenen Schulungsbereich mit leichten und kindgerechten Routen. Im Gegensatz zum Bouldern sind für das Seilklettern jedoch Vorkenntnisse oder ein Kurs Grundvoraussetzung, denn Sicherheit geht vor. Vor allem in der Gruppe macht Klettern Spaß: die Kids motivieren sich gegenseitig, müssen spielerisch Verantwortung übernehmen und immer wieder neue Herausforderungen meistern. Dies wiederum fördert die Konzentration und Kreativität, gibt Mut im Umgang mit Höhe und Angst und zeigt, wie wichtig das Vertrauen in den Kletterpartner ist.

Weitere Infos unter:
www.dav-kempten.de/swoboda-alpin



MIT DEM BUS IN DIE BERGE

Jetzt ohne Auto in den Wanderherbst starten!

Der Allgäuer Bergbus bringt dich jedes Wochenende von Kempten aus zu deinem nachhaltigen Bergenerlebnis.

Alle Routen, Zustiegsstellen und Tourenmöglichkeiten unter dav-kempten.de

gefördert durch den Klimafonds Allgäu

Allgäu BÜNDNIS
Klimaneutrales
Allgäu 2030

befördert durch Berchtold Busreisen

Berchtold

ANZEIGE



WILDFRÄULEIN

HANDGEFERTIGT LODENKLEIDUNG FÜR BERG UND TAL

Wir sind ein kleines Unternehmen im Allgäu und produzieren hier vor Ort Bekleidung aus Walk und Loden. Für alle, die gerne draußen sind und wie wir nachhaltig denken und leben. Alle Teile unserer Kollektion werden in kleinen Auflagen entworfen und angefertigt in unserem Atelier sowie dort in unserem Showroom als auch online verkauft. Mit unserer kleinen Produktion möchten wir dazu beitragen, indem wir in unserer Heimat produzieren, nachhaltige Materialien verwenden, nahegelegene Lieferanten haben, heimisches Handwerk fördern, transparent arbeiten und Produkte herstellen, die nicht nach kurzer Zeit in der Mülltonne landen, sondern lange und vielseitig getragen werden.

www.wildfraeulein.de | Telefon: 08334/3187017

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: 0831/22405**

VERLOSUNG

**Gewinnen sie 3 x 2 Tageskarten FÜR DIE BEREICHE
THERME, WELLENBAD UND RUTSCHENWELT IN DER THERME ERDING.**

Echte Palmen, warmes Thermalwasser und kühle Cocktails an der Poolbar der Therme Erding sorgen für Südseefeeling pur. Ob Spaß und Action auf 28 Rutschen oder entspannendes Baden im exotischen Thermenbereich – in der größten Therme der Welt findet jeder Gast seinen perfekten Urlaubsort.

Einfach bis zum 1. Dezember 2023 eine Mail mit dem Stichwort „von hier Magazin: Therme Erding“ an gewinnspiel@feneberg.de senden.



Teilnahmebedingungen Gewinnspiel: Personenbezogene Angaben, die im Rahmen der Gewinnspielteilnahme bekannt gegeben 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.

DER NOTWENDIGE KÄS

Das deutsche Wort „notwendig“ ist ein tief sinniger Ausdruck. Vielleicht nicht besonders beliebt, weil niemand eine Not mag. Ich finde es aber gut, wenn eine Not zum Besseren gewendet wird. Solch eine „Not-Geschichte“ mit Happy End kann uns der Allgäuer Käse erzählen.

Heute ist es unvorstellbar, wie groß die Not Anfang des 19. Jahrhunderts im Allgäu gewesen sein muss. Die verheerenden napoleonischen Kriege waren vorbei, da kam 1816 das Jahr ohne Sommer. Da mögen sicher viele gedacht haben „der Herrgott zürne und verdunkle den Himmel.“ Nein, der Herrgott war es nicht. Es war ein Vulkan in Indonesien. Und kaum war die Sonne wieder da, (eisen-)bahnte sich die Industrialisierung ihren Weg ins All-



gäu. Für die Allgäuer, die sich oft mehr als nur ein Zubrot mit Flachs, Weberei oder Bergbau verdienten, brachen durch diese erste Globalisierung weitere Erwerbsquellen weg. Überdies wurde das Klima kälter. Die „notigen“ Zeiten wollten einfach nicht enden. Jede Krise spaltet. Damals auch! Viele sahen „schwarz“ und wollten nur noch weg. Der heute wenig bekannte „Ross- und Käsehändler“ Josef Aurel Stadler aus Oberstaufen holte Schweizer Sennen ins Allgäu, die erstmals den „Käse nach Emmentaler Art“ im Allgäu herstellten. Zuerst 1821 in Weiler. Ab 1827 käste der heute noch bekannte Schweizer Senn Johann Althaus in Blaichach und Gunzesried. Das Revolutionäre am „Emmentaler Käse“ war die Haltbarkeit. Frischkäse stellten die Bauern zur Selbstversorgung bereits her. Aber diese Weichkäse waren nicht so haltbar und lagerfähig wie der neue Hartkäse. Und genau diese verbesserte Haltbarkeit brachte den Käsehandel über weite Strecken so richtig in Schwung.

Der Erfolg sprach sich schnell rum. Und dann kam der heute oft als „Notwender“ oder „Alpkönig“ betitelte Carl Hirnbein ins Spiel. Er erkannte als Geschäftsmann das Potenzial und unterstützte die Bau-

von hier-
Kolumnist
Alois Wohlfahrt



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

ern dabei, auf Grünland- und Milchvieh zu setzen, anstelle des bisherigen Flachs- und Getreideanbaus. Natürlich gab es auch Skeptiker, wie den Kemp- terner Stadtrat, der 1836 noch davor warnte, dass der „Käse die Luft verpestete und die Mitmenschen belästigen“ würde. Doch der Käse siegte auf ganzer Linie. Das Kornhaus und der Kemp- terner Getreidehandel versank in der Bedeutungslosigkeit. Kempten wurde stattdessen zum Zentrum der schwäbi- schen und bayrischen Milchwirtschaft. Die NOT wendete sich also zur All- gäuer Erfolgsgeschichte. Der Käse brachte Wohlstand für die ganze Re- gion. Man kann sagen, der „Käs war und ist NOTWENDIG“ für unser Allgäu – bis heute.

Ich wünsche Ihnen „an Guate“ beim Käsegenuss. Am besten natürlich VonHier.

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 Züfle,
anja.zuefle@feneberg.de

VERLAG UND DRUCK

Allgäuer Zeitungsverlag GmbH
Heisinger Str. 14, 87437 Kempten
Reiner Elsinger (verantwortl.)
Telefon: 0831/206-464, elsinger@azv.de

Anzeigen: Christina Kunze
Telefon: 0831/206-5611, kunze@azv.de

Redaktion: Anne-Sophie Schuhwerk,
Telefon: 0831/206-5779, schuhwerkann@azv.de
Maximilian Hohenegger, Freddy Schissler,
Stephanie Hengeler-Zapp

Grafik/Layout:
Sandra Steinlehner

Bildnachweis: stock.adobe.com: Piman Khrutmuang (Hintergrund S. 6-7, 14-15), GraphicsRF (Grafik Milch + Käse S. 28), Vitalii (Aufmacher S. 40), bildlove (Rosen schneiden S. 42), Olga (Garten abdecken S. 42), ANDA (Gewächshaus S. 43), ©123creative (Hintergrund S. 46-47), Konstantin (Kleidergriffe S. 48), ANDRII (Grafik Käse S. 50)

Teilnahmebedingungen Gewinnspiel: Personenbezogene Angaben, die im Rahmen der Gewinnspieltteilnahme 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.



Dieses Druckerzeugnis ist mit dem Blauen Engel ausgezeichnet.

Bitte sammeln Sie Altpapier für das Recycling.

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





ALLGÄUER
BRAUHAUS

UNSER BIER

ALLGÄUER BÜBLE BIER



✿ UNSER BIER ✿ ALLGÄUER BÜBLE BIER ✿