

Presse-Feature

Aus Liebe zum Land

Für eine genussvolle Auszeit ist Oberschwaben-Allgäu genau die richtige Region. Auf geht's zu herzlichen Gastgeberinnen, feinen Spezialitäten und einem sehr weiten Horizont

Der Cappuccino ist so, wie ich ihn liebe: kräftig, voller Röstaromen und mit viel aufgeschäumter Milch. Ich sitze auf der Terrasse vor dem Rösslerhof in Schlier und tauche die Gabel in ein Stück selbst gemachten Apfelkuchen mit Sahne. Ein Glücksmoment! Zufrieden blinzele ich in die Sonne und lausche: Bienen summen, ich höre Kühe muhen. Der leise Vielklang der Bauernhof- und Naturgeräusche klingt in meinen Ohren nach Entspannung und Ankommen. Schon der Weg hierher war wunderbar unaufgeregt – ein schmales Sträßchen schlängelt sich durch die Wiesen, Felder und Hügel des württembergischen Allgäus bis zum alleinstehenden Hof der Güldenbergs.

Im Einklang mit der Natur leben und arbeiten

Tochter Sophia ist frisch gebackene Landwirtin – sie hat mir den Kuchen gebracht. Und weil noch nicht viel los ist, erzählt sie, dass der Bioland-Betrieb 70 Milchkühe hat, Kälbchen großzieht und Acker- und Grünland-Wirtschaft betreibt. Der Rösslerhof, im 13. Jahrhundert von der Benediktinerabtei Weingarten gegründet, ist heute im Besitz der Familie Güldenbergs. Und Bianka und Gereon, Sophias Eltern, öffnen ihn auch für Gäste: Die können im Hofladen Biolebensmittel kaufen, im Café einkehren und in fünf Ferienwohnungen übernachten. Mutter Bianka, die sich mittlerweile auch zu uns gesellt hat, sagt: „Das ist für mich ein großes Privileg, dass wir als Familie zusammenleben, gestalten und arbeiten dürfen – und das alles im Einklang mit der Natur.“

Ich bin gestern in der Region angekommen, habe im Hotel Zum Schloss im nahen Amtzell übernachtet. Und auch dort gab's alles, was ich für eine Wochenend-Auszeit brauche: Natur, herzliche Menschen und gutes Essen. Gastgeberin Stephanie Fischer hat mich mit allerlei Tipps versorgt und gefragt, ob ich noch für ein paar Stunden eins der Leih-E-Bikes haben möchte. „Oder du gehst einfach in unserem Badensee schwimmen“, ergänzt sie: „Der ist nur 300 Meter entfernt.“ Der Vorschlag gefällt mir. Ehemann Ralph lächelt und sagt: „Wir haben es als Gastgeber leicht, weil die Region so viel bietet.“ Na ja, das ist ein bisschen tiefgestapelt: Die individuell eingerichteten Zimmer, die freundliche Art und die feine Küche gehören zum Gesamtpaket schon dazu. Abends probiere ich ein regionales Vitello forello – mit einer Forellen- statt einer Thunfischcreme. So gut wie alles, was auf den Tisch kommt, stammt aus der Nähe. Seit Kurzem ist das Hotel Zum Schloss mit dem Ökolabel „GreenSign“ zertifiziert. Die Fischers empfehlen mir, nach dem Abendessen noch einen Spaziergang zur Heilig-Kreuz-Kapelle zu unternehmen. Und da sitze ich nach einem kurzen Aufstieg andächtig in dem kühlen Kirchlein,

das in seiner Einfachheit wirklich anrührend ist. Auch draußen auf der Bank unter der alten Linde gefällt es mir. Der Blick reicht über die hügelige Landschaft bis zu den Alpen. Es fühlt sich ein bisschen so an, als sei ich zu Besuch bei Freunden.

Doch zurück zum Rösslerhof: Ich frage natürlich auch Bianka und Sophia nach Empfehlungen. Und die beiden haben gleich zwei Ideen: zum Rösslerweiher spazieren oder die Käserei Bauhofer ganz in der Nähe besuchen. Dorthin liefern die Guldengerts einen Teil ihrer Biomilch. Weil ich über Nacht in einer der wunderschön eingerichteten Ferienwohnungen auf dem Rösslerhof bleibe, entscheide ich mich erst einmal für den See. Später darf ich auch noch mit Gereon und Sophia im Stall vorbeischaun: Dort mümmeln Kühe und Kälbchen zufrieden frischen Klee und frisches Gras.

Am nächsten Morgen besuche ich die Käserei Bauhofer, wo mir Belinda Locherer und Marcus Scherler zeigen, wie aus der Milch, die unter anderem von diesen Tieren stammt, hochwertiger Käse entsteht. „Gäste dürfen uns bei der Käseherstellung über die Schulter schauen“, erzählt Belinda. „So erleben sie, dass das hier trotz der modernen Maschinen ein Handwerk ist, das Leidenschaft und Geduld erfordert.“ Stimmt, die Käselaibe liegen viele Wochen in langen Holzregalen und werden zwischendurch gewendet und gewaschen. Einen Teil der schweren Arbeit übernehmen mittlerweile Roboter. So ein kreisrunder duftender Laib wiegt nämlich bis zu 80 Kilogramm. Der Rohmilchkäse wird mit feinstem Heumilch hergestellt und man schmeckt, dass die Laibe ohne Eile reifen. Etwas unschlüssig stehe ich später im kleinen Laden. Welchen Käse nehme ich jetzt mit nach Hause? Den Allgäuer Emmentaler oder den Bergkäse? Oder vielleicht doch den mit der feurigen Chilirinde? Die Verkäuferin lässt mich probieren und meint: „Nimm doch einfach von jedem ein kleines Stück mit, dann brauchst du dich gar nicht zu entscheiden.“ Ich lächle. Wir verstehen uns.

Info-Kasten:

Mehr Infos zur Region gibt's unter oberschwaben-tourismus.de und weitere Bauernhöfe, auf denen man als Gast übernachten kann, bei landorado.de

Hinweise an die Redaktionen:

Das Presse-Feature steht – in voller Länge oder in Auszügen – zur freien Verwendung zur Verfügung. Wir freuen uns über die Zusendung eines Belegs.



PRESSE

Pressekontakt:

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58-16

s.mattes@tourismus-bw.de