

April | 2019

Das MAGAZIN der
Gaumenfestspiele

Genießen im Oberallgäu und Kleinwalsertal

Genuss

OBERSTDORF
ALLGÄU



Allgäuer Zeitung/Allgäuer Anzeigblatt vom Dienstag, 9. April 2019, Nr. 84

5. Ausgabe

160
Jahre

1859 – 2019

Präsentiert von Ihrem

Allgäuer
Anzeigblatt

BMW 7er

DER ANSPRUCH VON MORGEN



BAYERISCHE MOTOREN WERKE

Abbildung zeigt Sonderausstattungen.

Sich niemals zufriedengeben – den Blick stets nach vorne richten: Intelligente Innovationen und eine moderne Designsprache lassen im neuen BMW 7er außergewöhnlichen Luxus entstehen und setzen so ein echtes Statement erhabener Präsenz. Überzeugen Sie sich selbst und vereinbaren Sie jetzt eine Probefahrt.

**Ihre Autohäuser Konrad Fink e.K. in Immenstadt
und Autohaus Fink GmbH & Co. KG in Kempten**

Im Engelfeld 6
87509 Immenstadt
Tel. 08323 9665-0
Firmensitz

Lindauer Straße 115-117
87435 Kempten
Tel. 0831 56401-0
Firmensitz

**Autohaus
Fink**

www.bmw-fink.de

O.K. Genuss

Genießen im Oberallgäu und Kleinwalsertal



Liebe Leserinnen und Leser,

wir Feinschmecker treffen jeden Tag Entscheidungen, die unser Leben schöner und besser machen können. Das fängt schon beim Brot vom echten Bäcker an, mit der Wahl des Olivenöls und den Eiern vom Bio-Bauern. Stets auf der Suche nach außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen und besten Produzenten begeben wir uns in die Welt der kulinarischen Genüsse. Essen, Trinken und Kochen sind für uns eine Lebensphilosophie und auch ich halte es hier wie Oscar Wild, der sagte: »Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach. Man nehme von allem nur das Beste.« Genau dies machen auch unsere Genusshandwerker bei den Gaumenfestspielen in Oberstdorf: Sie stellen ihr Können zur Schau und präsentieren ausgefallene Kreationen und Genussexplosionen – eine Leistungsshow herausragender Köche.

Doch jeder Meister seines Fachs möchte sein Wissen und sein Können auch weitergeben. Daher haben wir uns in diesem O.K. Genuss besonders der zukünftigen Generation gewidmet. In dieser Ausgabe kommen einige junge Nachwuchskräfte aus der Gastro-Branche zu Wort, die uns im Interview über die Leidenschaft zu ihrem Beruf erzählten. Die heutigen Gastronomen sind weltoffen, innovativ und hochmotiviert, ihrem Beruf ein individuelles, frisches Image zu verpassen und für Trends in Ihrem Metier zu sorgen. Gerade das stark kundenorientierte Gastgewerbe ist auf Top-Mitarbeiter angewiesen, die in der Zukunft der kreative Motor der Branche sein werden. Lassen Sie sich also überraschen und verwöhnen. Von neuen Gerichten und interessanten Menschen, die unsere Genussregion zu einer ganz besonderen machen.

Herzlichst, Ihre
Susanne Pinn,
Redaktion O.K. Genuss



Gaumenfestspiele 2019

~ TERMIN ~

Mittwoch, 3. Juli, ab 18:30 Uhr

~ ORT ~

Oberstdorf Haus

~ EINLASS ~

ab 18:00 Uhr

~ KARTENVORVERKAUF ~

Oberstdorf Haus,

Telefon +49 (0) 8322 7002100

und +49 (0) 8322 7004002

kartenvorverkauf@oberstdorf.de

veranstaltungen@oberstdorf.de

Eintrittspreis: € 53,-

davon gehen € 2,- an »Schaut Hin! e.V.« (siehe S. 46)

WWW.GAUMENFESTSPIELE-OBERSTDORF.DE

Impressum

O.K. Genuss – Genießen im Oberallgäu und Kleinwalsertal
Verlagsbeilage der Tageszeitung Allgäuer Anzeigblatt
vom Dienstag, 9. April 2019, Nr. 84

Planung und verantwortlich für Anzeigen: Daniel Hartmann

Redaktion: Susanne Pinn

Fotos / Illustrationen: Susanne Pinn, Hotels, Restaurants

Titelbild: Hotel Prinz-Luitpold-Bad / Restaurant Saphir

Layout und Gestaltung: Stephanie Seltmann

Verlag und Druck: Eberl Print GmbH, Immenstadt

Allgäuer Anzeigblatt, Eberl Medien GmbH & Co. KG, Immenstadt
und Allgäuer Zeitungsverlag GmbH, Kempten



»Champagner
gibt dir das Gefühl,
dass jeder Tag ein
Sonntag ist.«

MARLENE DIETRICH



Prickelnde Perlen

Sommelière Gabriela Büsselmaker
Château Champagne // Kempten

*Ob im Winter oder Sommer,
ob zu Hause oder im Restaurant:
Champagner ist meistens das
Getränk der Stunde, wenn es etwas
zu feiern gibt. Und nicht nur dann.*

Worauf warten wir noch? Lust und Genuss dürfen auch außerhalb besonderer Anlässe Platz in unserem Leben haben. Also lassen Sie uns welche erschaffen! Und die prickelnden Perlen genießen. Doch was ist eigentlich das Besondere an Champagner? Und wie schmeckt er? Das wollten wir von Champagner-Sommelière Gabriela Büsselmaker aus Kempten wissen. »Champagner schmeckt stets unterschiedlich, je nach Weingut, nach Zusammensetzung der Traubensorten, nach den Speisen, die Sie zum Champagner genießen und nach Ihrer momentanen Stimmung«, weiß die Expertin.

Champagner ist mehr als jedes andere Getränk Inbegriff für Sinnhaftigkeit, Luxus und einen Hauch von Dekadenz. Er lässt uns an Kaviar und Austern, Gucci und Prada denken. Und vielleicht ist es genau das, was wir an ihm so lieben. Er macht auch den Alltag zu etwas Besonderem, gibt uns ein gutes Gefühl und Selbstbewusstsein. »Man tut sich einfach etwas Gutes«, sagt Gabriele Büsselmaker über den Genuss von Champagner, »außerdem sorgt er für ein sofortiges Hochgefühl und ist sehr gut verträglich.«

Doch um die Einzigartigkeit des Champagners zu verstehen, sollten wir uns seine Herkunft genauer ansehen. »Bei der Herstellung von Champagner kommen maximal drei Traubensorten zum Einsatz: Chardonnay, Pinot noir und Pinot meunier«, erklärt Gabriele Büsselmaker. Dabei beständen unzählige Möglichkeiten, diese zu kombinieren. Neben den weltweit bekannten Marken gibt es in der Champagne viele kleine Weingüter, die hervorragenden Champagner produzieren. Denn nur hier, in dem rund 33.500 Hektar großen Landstrich, darf er angebaut werden. Mindestens 15 Monate reift er in riesigen Limousin-Eichenfässern tief unter der Erde.

Champagner oder Sekt?

Im Grunde unterscheiden sich Champagner und Spitzensekte kaum, vor allem dann nicht, wenn die gleichen Rebsorten verarbeitet werden. Sie werden im klassischen Champagnerverfahren produziert, bei dem der Wein in der Flasche ein zweites Mal vergärt. Mindestens neun Monate muss er nach dem deutschen Weingesetz auf der Hefe liegen, um sich dann Winzersekt nennen zu dürfen. »Der wesentliche Unterschied zum Sekt ist die Lagerzeit. Sekt hat keine vorgeschriebene Gärzeit, d.h. er wird in der Regel schon nach einigen Wochen abgefüllt, während Champagner eine vorgeschriebene Mindestgärzeit von 15 Monaten hat. Die meisten Winzer lassen ihren Champagner der Bekömmlichkeit wegen aber noch länger liegen«, weiß Gabriele Büsselmaker. Trotz alledem darf nur Champagner heißen, was in der Champagne aus dort Gewachsenem entsteht.

Tipp: Für alle Champagner-Freunde und solche, die es werden möchten, bietet Gabriele Büsselmaker Tastings an. Hier erfährt man nicht nur viel Wissenswertes über das prickelnde Getränk, sondern lernt auch, die verschiedenen Geschmacksrichtungen zu »erschmecken« und welcher Champagner zu welchem Essen harmoniert.

TEXT ~ SUSANNE PINN





BILD: ALEXANDER FUCHS

Outdoorfestival Oberstdorf 03. - 06. Oktober 2019

Workshops

Outdoor-Produkte

Vorträge

Mitmachangebot

12h-Wanderung

Kletterturm

Aktivprogramm

Konzerte

Testmaterial

Pump-Track Contest



**OBERSTDORF®
ALLGÄU**

**FESTIVALTEAM ZÄMED DUSS
OUTDOORFESTIVAL@OBERSTDORF.DE
WWW.ZAEMED-DUSS.DE**



HUBERTUS unplugged // Balderschwang
Kristian Knölke präsentiert

Lauwarm geräuchertes Filet von der Lachsforelle

auf Johannisbeeren-Belugalinsensalat mit
Gartengurkengelee und violetter Kartoffel-
Meerrettich-Espuma

HUBERTUS unplugged

 Dorf 5
87538 Balderschwang
T +49 (0)8328 9200
info@hotel-hubertus.de
www.hotel-hubertus.de
Gastgeber:
Karl und Marc Traubel
Küchenchef: Kristian Knölke

 Alpen Haute Cuisine mit
internationalen Einflüssen

 Frühstück 8:00 bis 10:30 Uhr,
Lunch 12:30 bis 14:30 Uhr
Abends 18:00 bis 20:00 Uhr,
zwischendurch kleine Karte

 Hauptgang zwischen € 14,50
(zum Beispiel für Bergkäse-
risotto auf Rote Beete-
Creme, Baby-Blattspinat
und gebackenen Kräuter-
seitlingen) und € 24,50 (zum
Beispiel für einen Hirsch-
rücken unter der Walnuss-
kruste auf Süßkartoffel-
stampf mit Schwarzwurzel-
Granatapfelragout und
Wacholderbrandjus)

 Direkt vor Ort,
auf Wunsch Tiefgarage



- 1 Hausgebeizter Seesaibling auf Kohlrabisalat mit Meerrettichparfait und Rote-Beete-Schaum
- 2 In edler Atmosphäre kulinarische Hochgenüsse erleben (beispielsweise in der Wäldlerstube).
- 3 Sous vide gegartes Rehrücken auf Kürbis-Ingwermousseline mit Feigenrotkraut, Waldpilzknödeln und Trüffeljus



Hotel Prinz-Luitpold-Bad // Bad Hindelang
Josef Schaffler präsentiert

Kalbs-Scherzerl

mit Pastinaken-Trüffelcreme und Honig-Zwiebel

Hotel Prinz-Luitpold-Bad

📍 Restaurant Saphir
Andreas-Gross-Straße 7
87541 Bad Hindelang
T +49 (0)8324 8900
www.luitpoldbad.de/de/restaurant-saphir

🍴 Feine Speisen aus hochwertigen, regionalen Produkten

🕒 Täglich (außer Montag und Donnerstag) ab 18:30 bis 20:30 Uhr warme Küche

€ Lendensteak von der Allgäuer Färs, Kartoffel-Rucola-Stampf / Wirsing / Zwiebelkompott € 32

🅑 Parkplätze direkt am Haus



2

1 Genuss-Restaurant Saphir (à la carte) im Hotel Prinz-Luitpold-Bad

2 Allgäuer Färsenfilet mit Kürbisravioli

3 Geschmorte Rehkeule mit Kräuterseitlingen

3





Melanie Straub

KONDITORIN IN DER AUSBILDUNG
CAFÉ GERLACH // OBERSTDORF



Was war die Motivation für deine Berufswahl?

Motiviert haben mich eigentlich meine Familie, Freunde und insbesondere meine Patentante, die ebenfalls Konditorin ist.

Was beeindruckt dich an deinem Job? Was macht dir an deinem Job am meisten Spaß?

Mich beeindruckt die Vielfältigkeit und dass man sehr kreativ sein kann. Am meisten gefällt es mir, kleine filigrane Sachen, wie Marzipanfiguren, Petit Fours und Pralinen zu kreieren.

War für Arbeitszeiten hast du und welche Vorteile bringen deine Arbeitszeiten mit sich?

Ich habe tolle Arbeitszeiten: Diese sind von 7 bis 16 Uhr, so habe ich nachmittags noch Zeit Dinge zu erledigen. Auch macht mir die Wochenendarbeit Spaß, so habe ich die Möglichkeit, Termine unter der Woche wahrzunehmen.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

Ich möchte noch viele Erfahrungen sammeln und neue Bereiche entdecken. Nach meiner Lehre geht es in die Pâtisserie eines Hotels und danach vielleicht auch mal auf ein Schiff, dort sind deutsche Konditoren aufgrund ihrer Ausbildung sehr begehrt.

Was ist das Tolle an deinem Beruf?

Die Vielfältigkeit und die Möglichkeit, eigene Kreationen zu entwerfen.

Dein Aufruf an junge Leute, warum sie eine Ausbildung in der Gastronomie anstreben sollten:

Für mich ist Konditorin ein Beruf mit Zukunft. Qualitativ hochwertige Produkte werden immer ihre Abnehmer finden und gegessen wird immer. Es ist sehr befriedigend, etwas zu erschaffen, auf das ich am Ende des Tages stolz sein kann!

FOTOS ~ CAFÉ GERLACH

Melanie Straub beim Herstellen von »Nebelhornspitzen«
(Cointreapraline mit einem Krokantplättchen)

the next generation...

NEW COMER

2019

...stellen sich vor



Alessia Pellegrini

AUSBILDUNG ZUR HOTEL- UND
GASTGEWERBEASSISTENTIN

TRAVEL CHARME IFEN HOTEL // HIRSCHGEGG



Welchen Schulabschluss, bzw. welche Vorbildung hast du?

Ich habe die obligatorische Schulzeit in der Schweiz abgeschlossen. Danach habe ich mich dazu entschieden, ein Au-Pair-Jahr in Lausanne zu absolvieren. Somit habe ich die französische Sprache fließend erlernt, was in der Schweiz von großem Vorteil ist. Eigentlich wollte ich schon immer eine Ausbildung in der Gastronomie beginnen, habe mich jedoch damals aufgrund der Arbeitszeiten etc. dagegen entschieden und eine kaufmännische Ausbildung beim eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten begonnen. Da ich schnell gemerkt habe, dass mir der soziale Kontakt fehlt und mir die Ausbildung nicht gefällt, habe ich die Ausbildung nach drei Semestern abgebrochen und mich im Ifen Hotel als HGA beworben.

Was hat dich am Berufswunsch, im Hotelfach tätig zu sein, gereizt?

Da ich ein sehr offener und kommunikativer Mensch bin, gefällt mir der soziale Kontakt zu den Menschen. Ich finde die Kombination vom persönlichen Kontakt mit den Gästen und den kaufmännischen Aufgaben toll.

Entspricht die Arbeit deiner Vorstellung oder gab es Überraschungen im Arbeitsalltag?

Da ich bereits als Schüleraushilfe in der Gastronomie tätig war und eine kaufmännische Ausbildung angefangen hatte, konnte ich mir die Aufgabenbereiche bereits gut vorstellen.

Was bereitet dir die größte Freude?

Positives Feedback von den Gästen ist immer das Schönste. Es bereitet mir viel Freude, wenn unsere Bemühungen anerkannt und geschätzt werden. Auf jeden Fall habe ich in der Zeit im Ifen Hotel schon sehr viel Spaß bei der Arbeit gehabt und viel gelacht.

Wo sehen Sie sich in ein paar Jahren?

Ich möchte mich natürlich in meiner beruflichen Laufbahn weiterentwickeln und mich hocharbeiten. Ich werde auf jeden Fall im Job immer mit Menschen zu tun haben wollen. Bisher habe ich jedoch keine konkreten Pläne für die Zukunft und bin gespannt, welche Herausforderungen noch auf mich warten.

FOTOS ~ TRAVEL CHARME IFEN HOTEL

the next generation...



Hotel Birkenhöhe // Hirschegg
Matthias Bantel und Stefan Wittke präsentieren

Variation vom Wälder Hennele

mit Löwenzahn und Trüffel

Hotel Birkenhöhe

📍 Oberseitestraße 34
A-6992 Hirschegg /
Kleinwalsertal
T +43 (0) 5517 5587
www.birkenhoehe.com
Gastgeber: Familie Bantel

👨‍🍳 Leichte regionale Küche
mit Niveau

🕒 Mittwoch bis Sonntag
18:45 bis 21 Uhr,
Montag und Dienstag
Ruhetag

🏆 Relax Guide,
Guide Michelin 2 Bestecke,
Aral Schlemmer-Atlas
2 Bestecke

🅑 Parkplätze direkt am Haus



1 Fein speisen im edlen Ambiente des Hotels Birkenhöhe

2 Walser Berglamm

3 Familie Bärbel, Matthias, Niklas und Felix Bantel



Gasthaus Obere Mühle // Bad Hindelang
Ursula Egger-Rohrmoser und Team präsentieren

Paprika-Melonen- schaumsuppe

mit asiatisch gebeiztem Lachs

Gasthaus Obere Mühle

Ostrachstraße 40
87541 Bad Hindelang
T +49 (0) 8324 2857
info@obere-muehle.de
www.obere-muehle.de

Oliver Eggers feine regionale, mit mediterranen Inspirationen durchzogene Küche bietet köstliches Wild aus den nahen Wäldern, verschiedene, auf dem offenen Holzfeuer gegrillte Kalbs- und Rindfleischgerichte, lokale Schmankerln von Kalbskopf bis Kässpätzle aber auch gekonnte Fisch-Cuisine.

Mittwoch bis Sonntag
(1. Mai bis 30. September)
16 bis 24 Uhr
(1. Oktober bis 30. April)
17 bis 24 Uhr
Warme Küche
18 – 22 Uhr
Montag (außer an Feiertagen) und
Dienstag Ruhetag

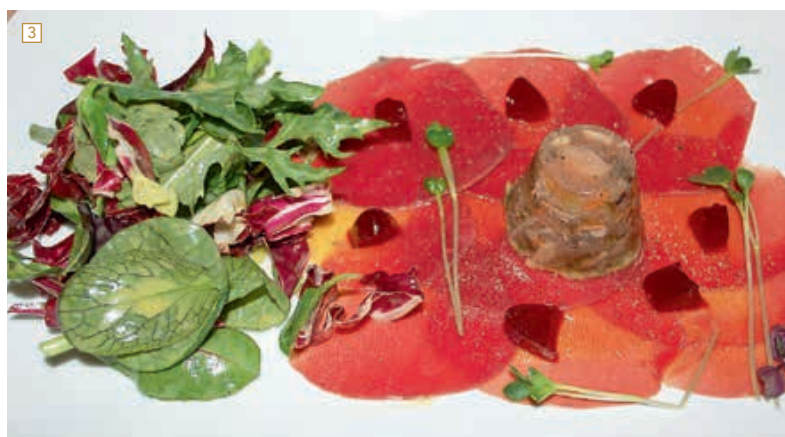
Vorspeisen ab € 12
Suppen ab € 6
Menü ab € 50
HG von € 16 bis € 34
Dessert ab € 6

14 Punkte im Gault Millau
1 Haube

Parkplätze direkt am Haus



- Edle Kulinarik in authentischem Ambiente gibt es in der Oberen Mühle
- Kässpätzten gehören im Allgäu einfach dazu
- Sülze von der Kalbshaxe auf Carpaccio von der Roten Beete





Maximilians // Oberstdorf
Tobias Eisele präsentiert

Pomme-Pös

Apfel & Fjordlachs

Das Maximilians

📍 Freibergstraße 21
D-87561 Oberstdorf
T +49 (0) 8322 9678-0
F +49 (0) 8322 9678-43
www.das-maximilians.de
info@das-maximilians.de

👨‍🍳 Saisonale Küche

🕒 Dienstag bis Samstag
ab 18:00 Uhr, Sonntag
und Montag Ruhetag

€ 4-Gang-Menü ab € 99
oder à la carte

🏆 Michelin 1 Stern
Gault Millau 16 Punkte/
2 Hauben
Feinschmecker 2,5 F
Varta 2 Diamanten/Tipp
Küche & Tipp Service,
Gusto 7,5 Pfannen
Aral Schlemmer-Atlas
3,5 Kochlöffel

📍 Direkt am Haus möglich



- 1 Mohn / Himbeere / Aprikose / Estragon
- 2 Leger und unkompliziert genießen
- 3 St. Jacobsmuschel / Blutwurst / Blaukraut





Ondersch // Genusswirtschaft // Streetfoodbar & Lounge // Oberstdorf
Stefan Stiefeling & Matthias Hein präsentieren

Gunzesrieder Saibling

mit Mumbai Curry, Grüner Apfel und Ingwer

Ondersch

📍 Ludwigstraße 7
87561 Oberstdorf
T +49 (0)8322 3004885
info@ondersch.de
www.ondersch.de

👨‍🍳 Streetfood:
Regionale Produkte in
internationalen Streetfood-
Gerichten – unkompliziert,
frisch und kreativ.

Genusswirtschaft:
Casual fine Dinning.
Klassiker der Allgäuer Küche
kombiniert mit Zutaten
aus aller Welt auf Spitzen-
gastronomie-Niveau

Bei allen Produkten legen
wir Wert auf gute Qualität,
Nachhaltigkeit und
Regionalität.

🕒 Streetfoodbar & Lounge:
Dienstag bis Samstag
12 bis 23:30 Uhr
Sonntag und Montag
15 bis 23:30 Uhr.

Genusswirtschaft:
Dienstag bis Samstag
18 bis 23:30 Uhr

🅑 Öffentlicher Parkplatz direkt
am Haus mit ausreichend
Plätzen.



1 Im legeren Ambiente können Sie mit Blick
auf die Berge & Kurpark regionale Produkte
im modernen Gewand genießen.

2 Gebeizte Makrele mit Reichenauer Tomaten
& Allgäuer Wildkräuter



höchste Qualität
Walser Gaumenfreude
Nachhaltigkeit Gipfelrestaurant
2-Länder-Genussregion **Oberstdorf/Kleinwalsertal**
GRENZENLOS GENUSS
Speisen mit atemberaubenden Panorama
frisch zubereitet modern & abwechslungsreich
Oberstdorfer Schmankerl
regionale Lieferanten

www.ok-bergbahnen.com

— DAS —
FETZWERK

— ♥ —
G E N U S S - W E R K S T A T T

**DER TREFFPUNKT ZUM
ESSEN, TRINKEN,
LACHEN, LEBEN.**

**WECKGLAS TAPAS STYLE
FRISCH, LECKER UND
FÜR JEDEN HUNGER.**

**TÄGLICH DURCHGEHEND
AB 12 UHR, SCHÖNE
SONNENTERRASSE.**

**DIE BESTEN
RESTAURANTS
FÜR JEDEN TAG**

**AUSGEZEICHNET VOM
FEINSCHMECKER
2019**

F E T Z



Das Jagdhaus // Oberstdorf
Ludger Fetz präsentiert

Gekochte Brust vom heimischen Weiderind

auf Kartoffel-Lauch-Püree mit Pfifferlingen und Meerrettich

Das Jagdhaus

 Ludwigstraße 13
D-87561 Oberstdorf
T +49 (0)8322 9873-80
info@das-jagdhaus.de
Gastgeber: Familie Bolkart-Fetz

 Saisonal, regional, ursprünglich

 Donnerstag ab 17:30 Uhr
Freitag bis Dienstag ab 11:30 Uhr.
Biergarten bei schönem Wetter täglich geöffnet

 € 19,80 Wildragout aus der Prinzregentenjagd mit Eierspätzle und Apfelmus

 Michelin 1 Bib Gourmand Feinschmecker 11/2 F Schlemmer-Atlas 2 Kochlöffel

 Parkplätze sind vorhanden



1 Die Prinzregenten-Stube (denkmalgeschützte Räume)

2 Blätterteigpastetchen mit feinem Ragout vom heimischen Reh

3 Der urige Biergarten



freistil // Ofterschwang
Constantin Kiehne präsentiert

Lammhotdog

mit eingelegter Gurke,
Zwetschketchup und Röstzwiebeln

freistil

Constantin Kiehne
Schweineberg 20
D-87527 Ofterschwang
T +49 (0)8321 7071
restaurant@
kiehnes-freistil.de
www.kiehnes-freistil.de

modern, bodenständig,
vielfältig, hochwertige &
saisonale Produkte

Frühstück:
täglich 8 bis 10.30 Uhr
Sonntag 8 bis 13 Uhr
Mittag:
täglich 12 bis 14.30 Uhr
Do & So geschlossen
Kaffee & Kuchen:
täglich 14 bis 17 Uhr
Abend:
täglich 18.30 bis 21 Uhr
Do & So geschlossen

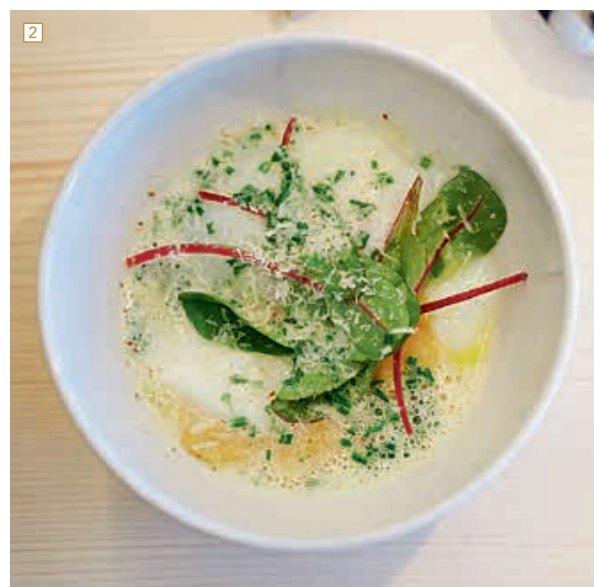
Saibling, rote Linsen,
Rettich, Wildkräuter,
Brotchips € 18,-
3 Gang Menü mit
Fleisch & Fisch € 39,-

Guide Michelin Teller
2 Varta Diamanten
Eintrag Slow Food
Genussführer

Parkplätze sind
vorhanden



- 1 Zweierlei vom Rind ~ Jus ~
Egerlinge ~ Frühlauch ~ Sellerie
- 2 Stundenei ~ Kartoffelschaum ~
Blutampfer ~ Alpentilsitter
- 3 Elegante Gastlichkeit für höchste Genüsse.





Landgasthof Rössle // Stiefenhofen
Axel Kulmus präsentiert

Pastinakensüppchen mit Vanilleschaum und Garnelenkrusteln

Landgasthof Rössle



Hauptstraße 14
88167 Stiefenhofen
T +49 (0) 8383 92090
www.roessle.net
Gastgeber: Familie Kulmus
Küchenchef: Axel Kulmus



Das urige Dorfgasthaus mit seinen historischen Stuben wurde zu einem stattlichen Hotel neu gestaltet und besitzt 14 Zimmer und zwei Ferienwohnungen mit gemütlichem Ambiente. Vom Garten aus blickt man auf die vielen Kräuter, die Axel Kulmus für seine Küche anpflanzt.



Montag, Dienstag +
Donnerstag 17:30 bis 21 Uhr
Freitag, Samstag + Sonntag
11:30 bis 14 Uhr und 17:30
bis 21 Uhr
Mittwoch Ruhetag



Von Bergkässpätzle für
€ 10,20 bis zum gekräuterten
Rehrücken in Vogelbeer-
Holundersauce für € 26,50



Michelin 1 Besteck
Varta Empfehlung
Silbermedaille »Beste
bayerische Küche«,
Empfehlung Feinschmecker



- 1 Das Rössle mit 500-jähriger Wirtshausgeschichte
- 2 Mille Feuille mit weißem Schokoladenmousse und Bergminzpesto
- 3 Tatar von in Heu gebeiztem Lachsfilet mit Wildkräutermousse



Wirtshaus Hoheneck // Mittelberg
Jürgen Denk präsentiert

Mittelberger Reh

mit Hagebutten, geeisten Preiselbeeren
und Honigcrackern

Wirtshaus Hoheneck

📍 Walserstraße 365
Mittelberg
T +43 (0) 5517 55225
www.hoheneck.at
Gastgeber: Kirsten und
Jürgen Denk, Küchenmeister:
Jürgen Denk, Diplom-
Sommelière: Kirsten Denk

🍴 Regionale, alpine Küche,
der Jahreszeit angepasst.
Die Weinkarte beinhaltet
über 200 edle Tropfen,
vorwiegend aus Österreich,
aber auch aus verschiedenen
Weinanbaugebieten
weltweit.

🕒 Täglich 12 bis 22 Uhr
25. Dezember bis 1. April
und vom 1. Juli bis
10. Oktober durchgehend
geöffnet, Ruhetag in der
Zwischensaison: Dienstag

€ Von Walser Fleischkrapfa
€ 9,90 bis »Kalb und Rind –
von Kopf bis Fuß« € 34
Menü von € 36 bis € 78

🏆 À la carte Genussführer
Österreich 2019, 3 Sterne
Guide Michelin, 1 Besteck
Wirtshausführer 2020;
Mitgliedschaften: AMA-
Gütesiegel, Genussregion
Kleinwalsertaler Wild und
Rind, Walser Genusswirt,
Önsche Walser Chuchue,
Genusswirt des Jahres in
Vorarlberg 2015/2016;
Vorarlberger Landessieger
»Krone der Gastlichkeit«
2017 und Bundesfinalist in
Österreich; Auszeichnung
zum »Genusspionier« der
Genussregion Österreichs
als erster Genusswirt
Österreichs.



- 1 Das Wirtshaus Hoheneck
in traumhafter Lage im Kleinwalsertal
- 2 Laible vom Vorarlberger Dinkel mit
geschmolzenen Tannenhonigzwiebeln
- 3 Böfflamott – 48 Stunden auf Niedertemperatur
gegarter Braten vom Walser Rindw



NEW COMER

...stellen sich vor



Louise Pfeiffer

BAYERISCHE COCKTAILMEISTERIN
DRINKKULTUR BY MAGG // PFRONTEN



Mit welchem Produkt hast du die bayerische/süddeutsche Meisterschaft (fast) gewonnen?

Der Drink »Zirbli« ist für mich sehr persönlich. Er bedeutet Heimat, Gastfreundschaft, Weltoffenheit und erinnert mich mit jeder Zutat an meinen Onkel, der mir all diese Werte vermittelt hat. Kirschbrand aus der Schweiz, Apfelsaft (am liebsten selbstgemachten von Äpfeln aus dem Garten), Honig aus dem Honigdorf Seeg, Limettensaft als Säure-Komponente und ein ganz klein wenig Zirbenöl kommen hier zusammen für einen intensiven, aber zierlichen Alpen-Cocktail.

Du bist ja gelernte Hotelfachfrau. Wie kamst du auf die Idee, dich auf die Tätigkeit hinter der Bar zu konzentrieren?

Ich bin eigentlich durch einen Zufall an die Bar gekommen. In Neuseeland habe ich als Service-Leitung in einem Pub gearbeitet und an einer der Bars ist jemand ausgefallen. In den Jahren darauf habe ich ausschließlich in Clubs, Pubs, Hotel-, Musik- und Cocktail-Bars weltweit gearbeitet.

Was ist für dich das Besondere an dem Job als Barkeeperin?

Im Gegensatz zum Service, wo ich zum Gast gehe, kommt an der Bar der Gast zu mir, das ändert schon die Grundsituation. An der Bar kann ich mit vielen Produkten kreativ sein und es freut mich immer besonders, wenn ein Gast eine Eigenkreation von mir noch einmal bestellt oder mir vertraut, einen individuellen Drink zu mixen. Auch die Vorbereitung macht mir viel Spaß: die frische Minze zupfen, feine Garnituren vorbereiten und Sirupe einkochen. Jeder Abend ist einfach anders und es gibt fast immer eine witzige Geschichte, die ich am liebsten aufschreiben möchte.

Wo arbeitest du im Moment und was gefällt dir an deinem Arbeitsplatz?

Ich bin im Moment bei Drinkkultur by Magg angestellt, eine Cocktail Catering-Firma. Ich bekomme viele verschiedene Aufträge und arbeite mit vielen, wunderbaren Kollegen zusammen.

FOTOS ~ DRINKKULTUR BY MAGG, PIXABAY

the next generation...



»Junge Wilde«

NACHWUCHSKÖCHE
MAXIMILIANS // OBERSTDORF



Wie bist du in der Küche »gelandet«?

Daniel: Bei mir arbeitet die ganze Familie in der Gastronomie, ich war sechs Jahre lang in verschiedenen Betrieben unterwegs, bevor ich zurück ins Allgäu bin und als Küchenmeister im Maximillians anfang.

Kilian: Ich komme aus einer Gastronomiefamilie, und habe über Umwege meinen Traumberuf gefunden. Schon in einem Freundebuch aus Kinderzeiten stand »Koch« als Berufswunsch bei mir drin. Das Tolle ist, dass es ein Handwerksberuf ist: Du siehst am Ende des Tages, was du geleistet und ob du gut gearbeitet hast. Es macht einfach Spaß, man muss aber schon immer 100 Prozent geben. Aber das ist für mich selbstverständlich.

Was ist das Besondere an dem Beruf?

Sebastian: Kreativität ist für mich wichtig und das kann ich hier ausleben. Wir bekommen große Freiheiten und haben auch immer die Möglichkeit, etwas Neues auszuprobieren.

Was sind die größten Herausforderungen im Alltag?

»Püppi«: Auf jeden Fall ist Koch ein Job, den man wirklich lieben muss, um ihn gut auszuüben. Mit Liebe kochen« ist nicht nur eine Floskel, sondern es schmeckt man wirklich, wenn jemand mit Herz dabei ist.

Wie siehst du den Kochberuf heute?

Daniel: Das Bild des Kochberufes hat sich verändert. Es gibt mittlerweile so viele tolle Köche, die auch durch die Präsenz in den Medien zu einem positiven Image beigetragen haben.

Die »Jungen Wilden« sind sich einig:

Wenn man mit dem Herzen dabei ist und hinter der Sache steht, bist du einfach ein guter Koch. An den Stress in der Küche gewöhnt man sich. Das ist einfach die Pflicht. Und danach kommt dann oft die Zeit für die Kür, in der man ausprobieren und Neues erfinden kann. Und genau das ist es, was wir »Jungen Wilden« vom Maximillians an unserem Arbeitsplatz so schätzen.

// DANIEL VIERKORN
// DANIEL »PÜPPI« TROMMER
// KILIAN ZUBER
// SEBASTIAN DIELTZ

FOTOS ~ SUSANNE PINN

the next generation...

Impressionen 2018





2019

Kreationen Gaumenfestspiele



KRISTIAN KNÖLKE

HUBERTUS unplugged

Lachsforellenfilet ~ Johannisbeeren-Belugalinesensalat ~
Gartengurkengelee ~ violetter Kartoffel-Meerrettich-Espuma

>>> SEITE 6



JOSEF SCHAFFLER

Hotel Prinz-Luitpold-Bad

Kalbs-Scherzerl mit Pastinaken-Trüffelcreme
und Honig-Zwiebeln

>>> SEITE 7



MATTHIAS BANTEL & STEFAN WITTKÉ

Hotel Birkenhöhe

Variation vom Wälder Hennele
mit Löwenzahn und Trüffel

>>> SEITE 10



URSULA EGGER-ROHRMOSER & TEAM

Gasthaus Obere Mühle

Paprika-Melonenschaumsuppe
mit asiatisch gebeiztem Lachs

>>> SEITE 11



TOBIAS EISELE

Maximilians

Pomme-Pös ~
Apfel & Fjordlachs

>>> SEITE 12



STEFAN STIEFELING & MATTHIAS HEIN

Undersch

Gunzesrieder Saibling mit Mumbai Curry,
Grüner Apfel und Ingwer

>>> SEITE 13



LUDGER FETZ

Das Jagdhaus

Gekochte Brust vom heimischen Weiderind auf
Kartoffel-Lauch-Püree mit Pfifferlingen und Meerrettich

>>> SEITE 16



CONSTANTIN KIEHNE

Freistil

Lammhotdog mit eingelegter Gurke,
Zwetschgenketchup und Röstzwiebeln

>>> SEITE 17



AXEL KULMUS

Landgasthof RösslePastinakensüppchen mit
Vanilleschaum und Garnelenkrusteln

>>> SEITE 18



JÜRGEN DENK

Wirtshaus HoheneckMittelberger Reh mit Hagebutten,
geeisten Preiselbeeren und Honigcrackern

>>> SEITE 19



CARSTEN MÜLLER & KAI SCHNELLER

Sonnenalp – Restaurant SilberdistelKleiner Alpkäs-Burger mit
gezupftem Zicklein und Heu-Miso

>>> SEITE 26



DAS KÜCHENTEAM DER

Traube ThalkirchdorfBayrische Creme in der Roulade
mit Kirschsorbet

>>> SEITE 27

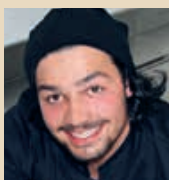


PETER REDLICH

WellVitalhotel Bergblick

Vegetarischer Alpen-Wrap

>>> SEITE 28



SIMON SCHMELZENBACH

Beim EndelerCremige Schokoladentarte ~ Vanille-Zitrus-Blaubeere
in zarter Schokoladenteigschale ~ gebrannte Mandeln

>>> SEITE 30



FLORIAN & MARTIN JÄGER

Alpenhof Jäger / HumbachstubeHeimisches Rehschnitzel am Rosmarinzweig gebraten ~
feines Ragout mit Pfifferlingschaum ~ Gewürzpreiselbeeren

>>> SEITE 34



SASCHA KEMMERER

Travel Charme Ifen HotelTatar vom Walser Rind »Thai-Style« mit Jalapeño Mayonnaise
an Limonenblätterschaum und Erdnusscrunch

>>> SEITE 35



PETER STRAUSS

Löwen & StraussGeflämmte und gebeizte Sommer-Tigermakrele
mit Senf-Gurke-Zwiebel, Alpjoghurt und Yuzu Eis

>>> SEITE 38



PETER GERLACH

Café GerlachMarillenmousse & Knuspermandeln
an gebackenem Schokoladenfondant

>>> SEITE 39

À LA HOP

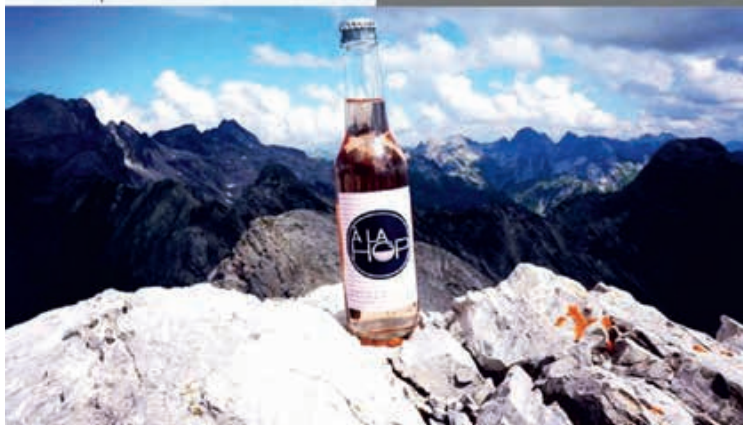
DIE WEINSCHORLE

HOSP

Das bin ich, Àlahop die Weinschorle ist mein Startup. Ich trinke sehr gerne guten Wein. Deshalb wollte ich auch eine Weinschorle die gut schmeckt! Und das am liebsten an den verschiedensten Orten. Unserer Schorleformel: Qualitätswein + Wasser in der coolen Glasflasche = Àlahop die Weinschorle to go! "Viel Spaß beim Schlürfen"



Lena Dürr
Jungsommeliere



hensler
Kaffee

Partner der

SPITZEN GASTRO NOMIE

WWW.HENSLER-KAFFEE.DE

SÜDLICHSTE KAFFEERÖSTEREI
DEUTSCHLANDS

IHR ANSPRECHPARTNER IM
ALLGÄU: THOMAS PINN

+49 (0)175 5825971

Marktplatz 1, 88131
Lindau im Bodensee



Qualität Vielfalt Frische

- Obst
- Gemüse
- Südfrüchte
- Exoten
- Convenience
Produkte

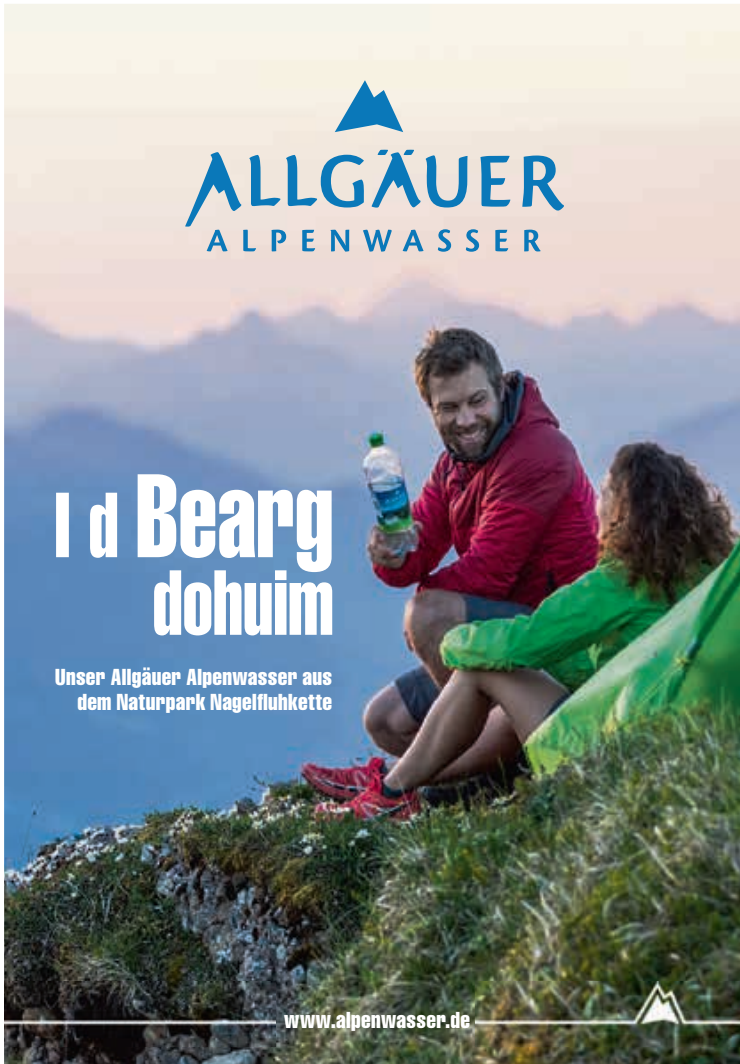
Früchte Frick
Großhandel, Import
Mittagstraße 14a
87527 Sonthofen/Rieden

Tel. (0 83 21) 67 00-0
Fax (0 83 21) 67 00-20
www.fruechte-frick.de
info@fruechte-frick.de

ALLGÄUER
ALPENWASSER

Id Bearg dohuim

Unser Allgäuer Alpenwasser aus
dem Naturpark Nagelfluhkette



www.alpenwasser.de



Gourmetrestaurant Silberdistel im Sonnenalp Resort // Ofterschwang
Kai Schneller und Carsten Müller präsentieren

Kleiner Alpkäs-Burger

mit gezupftem Zicklein und Heu-Miso

Gourmetrestaurant Silberdistel

im Sonnenalp Resort
Sonnenalp 1
87527 Ofterschwang
T +49 8321 272-900
restaurant@sonnenalp.de
www.sonnenalp.de
Gastgeber: Familie Fässler
Küchenchefs Silberdistel:
Kai Schneller,
Carsten Müller

Zeitgemäße Haute Cuisine mit
ausschließlich wertigen alpinen
Produkten von Südtirol bis
französischem Jura

Vier-Gänge-Abendmenü
aus unserem großen Streifzug
»Alpine Cuisine« inklusive
korrespondierender Getränke
126 €

Restaurant Silberdistel,
Mittwoch bis Samstag
von 18:30 – 23:30 Uhr,
Küche von 18:30 – 21:00 Uhr

Für 2019 neu bestätigter
Michelin-Stern (zum 9. Mal
in Folge), 16 Punkte /
2 Hauben im GaultMillau,
7 von 10 Pfannen im GUSTO



- 1 Bayerische Garnele mit Alb-Leisa, zweierlei Kletzen und Puntarelle
- 2 Methlagl's Taube mit Brennesselspinat und Buttermilchbruch
- 3 Missener Heumilch trifft Rhabarber und Caramelito-Schokolade



Hotel Traube // Thalkirchdorf
das Küchenteam präsentiert

Bayrische Creme

in der Roulade mit Kirschsorbet

Hotel Traube

📍 Kirchdorfer Straße 12
87534 Oberstaufen/
Thalkirchdorf
T +49 (0) 8325 9200
www.traube-thalkirchdorf.de
Gastgeber: Familie
Mittermeier-Spähnle
Küchenchef: Ludwig
Mittermeier (Seniorchef)

🍷 Regionale, saisonale Küche

🕒 Küche: Mittwoch bis Sonntag
11:30 bis 14 Uhr
und 17:30 bis 21:30 Uhr
Montag und Dienstag
ist Ruhetag

€ Ab € 15 für das Tellerfleisch
vom Allgäuer Weiderind mit
Apfelmeerrettich, Blattspinat
und Petersilienkartoffeln,
bis € 29 für Rehmedaillons
mit hausgemachten Spätzle



- ① Das Team und die Familie vom Hotel Traube
- ② Ein wunderbarer Ort zum Genießen:
der idyllische Biergarten der »Traube«
- ③ Pflaumenkrapfen mit gebackenem Salbei
und Aprikosenmark



WellVitalhotel Bergblick // Balderschwang
Peter Redlich präsentiert

Vegetarischer Alpen-Wrap

WellVitalhotel Bergblick

📍 Schlipfhalden 31
87538 Balderschwang
T +49 (0) 8328 1052
info@wellvitalhotelbergblick.de
www.wellvitalhotelbergblick.de
Gastgeber: Familie Torghele

🍴 Regional, saisonal,
für gehobene Ansprüche

🕒 Ganzjährig
18:30 bis 21 Uhr

€ Vom klassischen Kalbs-
schnittel für € 24,90 bis zum
Bergblick-Menü für € 59

🏆 Mitglied in der
Chaîne des Rôtisseurs,
2 Bestecke im
Schlemmer-Atlas,
Mitglied der Südlandköche

🅑 Direkt am Haus sind ausrei-
chend Parkplätze vorhanden



- 1 In traumhafter Atmosphäre kulinarische Erlebnisse teilen
- 2 Vegetarischer Alpen-Wrap mit Wildkräutersalat
- 3 Supreme vom Hennele auf getrüffelter Polenta



Beim Endeler // Missen-Wilhams
Simon Schmelzenbach präsentiert

Cremige Schokoladen-Karamell-Tarte

Vanille – Zitrus – Blaubeere in zarter Schokoladenteigschale und gebrannte Mandeln

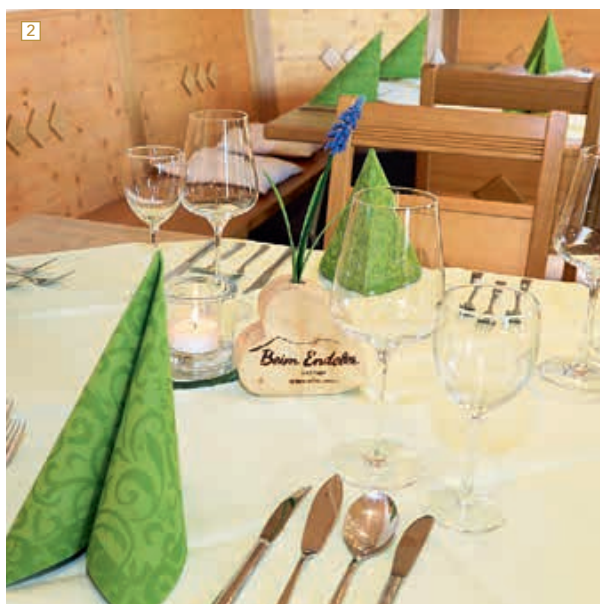
Beim Endeler

📍 Wilhams 11
87547 Missen-Wilhams
T +49 (0) 8320 219
info@beim-endeler.de
www.beim-endeler.de
Gastgeber:
Familie Schmelzenbach
Küchenchef:
Simon Schmelzenbach

👨‍🍳 Frische, regionale
Allgäuer Küche

🕒 Montag bis Samstag
ab 17 Uhr — Mittags auf
Anfrage — Sonn- und
Feiertage ab 11.30 Uhr

€ Ab € 14,00 gegrillte
Austernpilze auf frischen
Bandnudeln mit Salbei,
Olivenöl, Kirschtomaten,
Parmesan.
Bis € 32,00 Rinderfilet von
der »Endeler Alpe« mit Cognac
Pfefferjus und Marktgemüse,
dazu Kartoffelgratin



- 1 Tafelspitz von der »Endeler Alpe«, sous-vide-gegart, mit Heumilchmeerrettichschaum gekrönt, Marktgemüse und Kartoffelbaumkuchen
- 2 So besonders wie die Gerichte ist das Ambiente beim Endeler
- 3 Gegrillte Austernpilze auf frischen Bandnudeln mit Salbei, Olivenöl, Kirschtomaten und Parmesan (vegetarisch)

Für die meisten Weinkenner ist der Flaschengeist in Immenstadt längst ein Begriff. Wer im Allgäu nach interessanten Weinen sucht, ist in der sehr gut bestückten Weinhandlung im Herzen der sehenswerten Immenstädter Altstadt genau am richtigen Platz.

Sommelier Christoph Blees hat hier vor etwas mehr als zwanzig Jahren seine Leidenschaft zum Beruf gemacht. Diese Liebe zum Wein und allen anderen kulinarischen Leckereien spürt man in jedem Eck dieses gemütlichen Paradieses der Feinschmecker.

»Ich denke, bei uns spüren die Kunden, dass wir hinter jedem einzelnen Produkt stehen. Ganz gleich, ob es ein

FLASCHENGEIST
Weine • Spirituosen • Geschenke

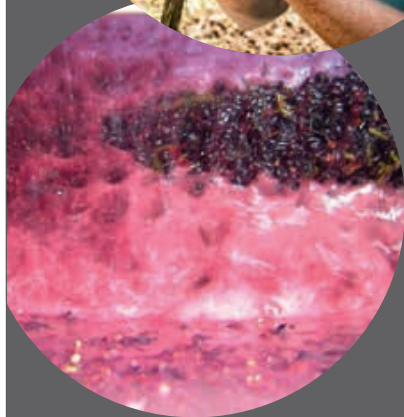
„Der beste Weinladen im Allgäu“

ausgefallener Wein oder unsere kleine Feinkostabteilung ist, alles haben wir selber probiert«, erklärt Christoph Blees. Neben den bekannten Größen der Weinszene, die der Flaschengeist selbstverständlich in seinen Regalen führt, sucht Christoph Blees am liebsten nach jungen unbekannten Winzern, bei denen oft Preis und Leistung in einem viel besseren Verhältnis stehen.

Wie richtig er damit liegt, bestätigt ihm immer wieder die Fachpresse. Mal wird sein Weinladen als »Oase für Kenner und Genießer«, mal als einer der besten Weinläden in Deutschland gerühmt. Für die Redakteurin der Essen & Trinken steht auf jeden Fall fest, der Flaschengeist ist »der beste Weinladen im Allgäu«.



FLASCHENGEIST ➔ Bahnhofstraße 25 ➔ 87509 Immenstadt i. Allgäu ➔ Tel. 08323 / 98 71 97 ➔ www.flaschengeist-immenstadt.de



Unser Standort ist Bubenheim in der Weinregion Rheinhessen, mitten im Land der 1000 Hügel, wo der Rhein, seine Auen und der Meenzer Dom magische Anziehungspunkte sind und unser Leben seit altersher bestimmen.

Das Weingut Zöbel

Partner der Köche Oberallgäu-Kleinwalsertal

Wir sind ein überschaubarer Familienbetrieb, wo noch alle miteinander anpacken, um die vielen Gewerke gut zu bewerkstelligen. Alt und Jung geben sich hier noch ein Stelldichein. Unsere zwei Kinder prägen und erheitern unser Leben. So ist vieles gut gefügt, was wir in dieser lauten und turbulenten Welt auch sehr zu schätzen wissen.

Wir bewirtschaften 20 ha Weinberge mit mächtigem Löß als Vermächtnis des Mainzer Beckens, des mare monguntia, ein Boden, der uns eine zeitgemäße Rebsorten-Auswahl erlaubt und uns kraftvolle, leuchtende Weine beschert. Mit Blick auf die Kooperation zu den wunderbaren Köchen, ihren Hotels und Restaurants, ist es mir ein Anliegen, Weine punktgenau als Essensbegleiter zu formen. Das heißt Weinregisseure, die das Essen in vielfältiger Form inszenieren wollen und vielfach erprobt auch können – frei nach dem Motto: der Wein ist der Diener der Speise. So sehe ich mich als Genuss-Handwerker in Sachen Wein und freue mich, als kompetenter

Partner der Köche vom Oberallgäu und Kleinwalsertal zur Seite zu stehen.

Unsere Weinkarte umfasst folgende Weingruppen:

- Weißweine (trocken, feinherb, Classic, fruchtig-lieblich)
- Weißherbst (fein herb)
- Rotwein (trocken, feinherb, Classic, halbtrocken, fruchtig-lieblich)
- Rotwein im Holz- und im Barriquefass gereift
- Seccos, Winzersekt, Likör und Brände und dies alles zu moderatem Preis.



Weingut Zöbel
Hauptstraße 41 55270
Bubenheim Telefon
06130 / 516
www.weingut-zoebel.de

»Guter Käs' braucht Gefühl und Zeit.«



Zu Gast bei Thomas Breckle und Martin Röble
von Jamei Laibspeis // Kempten

Was ist das Geheimnis von köstlichem Käse? Er braucht Zeit! Und diese bekommt er bei Jamei Laibspeis.

In einem alten Eiskeller im 200 Jahre alten Kloster gewölbe in Kempten reift der Käse von Thomas Breckle und Martin Röble nach einem einfachen Grundsatz: Er ist fertig, wann er eben fertig ist. Das dauert eben auch mal mehrere Jahre. Bei einer Temperatur von unter 10 Grad und einer hohen Luftfeuchtigkeit herrscht im Klosterkeller ein ideales Klima. »Der Keller ist ein absoluter Glücksfall für uns, hier herrschen die perfekten Bedingungen für unseren Käse«, sagt Tomas Breckle. Denn Käse möge es dunkel und beständig und wird ausschließlich auf Fichtenholz gelagert.

Die beiden Käse-Experten kreieren zusammen köstliche Käsespezialitäten ausschließlich aus Rohmilch. Das Besondere daran ist, dass der handwerklich hergestellte Jungkäse bestimmter, meist behornter Kuhrassen, die ohne Kraftfutter ernährt werden, die Basis bilden. Nur rund 20 Senner erfüllen die strengen Auswahlkriterien. »Dann wird geklopft, getestet, probiert. Ob ein junger Käse das Potential hat in drei Jahren ein absolutes Top-Produkt zu werden, ist schwierig herauszufinden und erfordert Fingerspitzengefühl. Aber wir haben inzwischen 20 Jahre Erfahrung und einen guten Gaumen.«

Ruhen, wenden, reifen

Einmal wöchentlich wird jeder Käse gepflegt. »Dazu nutzen wir Luisenhaller Salz, belebtes Wasser und einen einfachen Riesling. Dann gibt es noch ein paar Geheimnisse auf die es ankommt, die von uns wohlbehütet werden,« erklärt Martin Röble augenzwinkernd. Rund 17 bis 30 Monaten brauchen die Käse von Jamei

bis zur wirklichen Reifephase, erst dann bilden sich Kristalle im Käse. Manche der Käselaiber bekommen durch die lange Reifung eine raue Rinde, die an Granitsteine erinnert. Umso erstaunlicher ist es, wenn sich das goldene Herz des Käses nach dem Anschnitt offenbart.

Bezug zum Käse

Die beiden Affineure haben sich das Handwerk des Käseveredelns größtenteils selbst beigebracht. »Das Schwierige ist es, das Produkt ohne Hilfsstoffe für sich sprechen zu lassen«, darin sind sie sich einig. Ihre Philosophie ist es deshalb, den Charakter des Käse zu unterstreichen und geschmacklich auf den Punkt zu bringen.

TEXT // FOTOS ~ SUSANNE PINN, JAMEI LAIBSPEIS (2)





Von der Bratsche zur Bohne

Fabian Schmidtke
fab.coffee Roastery // Oberstdorf

»Wachmacher, Ritual, Medizin, Genuss, Menschen und Beziehungen – Kaffee ist wirklich viel für mich.«

Fabian Schmidtke hat sein Künstlerdasein zu Gunsten seiner Kaffee-Leidenschaft aufgegeben. Heute betreibt er in Reichenbach eine kleine, feine Kaffeerösterei. »Dieses nachgemachte Blut ist so balsamisch abgekocht, von so gesunden Kräften, so dass es auch sogar in den verdrießlichsten Gesellschaften angenehme Dienste tut«, schwelgte schon der deutsche Dichter Daniel Stoppe zu Beginn des 18. Jahrhunderts: Er sprach vom Kaffee, der gut 100 Jahre nach ersten Gerüchten vom wundersamen »schwarzen Trank« aus dem Orient zum populären Genussmittel in Europa geworden war. In Hamburg entstand um 1679 das erste von einem Engländer gegründete Kaffeehaus, dem viele folgten. So auch die Rösterei von Fabian Schmidtke.

Kunst im Kaffee

»Auf Frucht und Süße geröstet«, »erdig mit viel Crema«, »semi-roasted« – Wenn Fabian Schmidtke von seinen Blends und Kaffeesorten spricht, klingt das wie eine eigene Sprache. Seine Liebe zum Kaffee hat Fabian durch sein Hochzeitsgeschenk entdeckt. »Das war meine erste eigene Siebträgermaschine, die extra für uns gebaut wurde«, erzählt er. Lange vor der Zeit von fab.coffee trieb Fabian die Lust auf guten Kaffee in die Hamburger Spezialitäten-Kaffeeszene, wo er schließlich auch einen Job in einem kleinen Café fand. Die alte Röstmaschine, die dort im Keller stand, faszinierte ihn – und die Leidenschaft ließ ihn nicht mehr los. Seither hat Fabian viel Zeit und Mühe in die Verfeinerung und Vollendung der besten Bohnen gesteckt und einige Jahre und viele hunderte Röstungen später eröffnete er Anfang 2015 eine eigene Rösterei mit angegliedertem Spezialitätencafé in Hamburg Altona.

Heute betreibt er eine kleine, feine Kaffeerösterei im Herzen des Oberallgäus in dem kleinen beschaulichen Bergdorf Reichenbach. Doch wie kommt ein Hamburger auf die Idee, sich ausgerechnet im hintersten Eck' des Oberallgäus mit einer Kaffeerösterei niederzulassen? »Das war tatsächlich der reine Zufall«, erinnert er sich, »Thomas Breckle von Jamei Laibspeis kam an seinen Hamburger Markttagen bei mir auf einen Kaffee vorbei, wir freundeten uns an, tauschten Kaffee und Käse und er lockte mich schließlich hierher.« Der Kuhstall sei ihm dann regelrecht »über den Weg gelaufen«, lacht er.

Beste Bohnen für perfekten Genuss

Im Sommer 2016 entschloss sich die kleine Familie, der Großstadt endgültig den Rücken zu kehren. »Hier fanden wir die richtige Mischung aus Ruhe und Konzentration für die Weiterentwicklung unserer Rösterei.« Dunkle und kräftige, helle und fruchtige Espressosorten oder reinsortige Filterkaffees – die Basis sind bei fab.coffee immer nur hochwertige Rohkaffees, die im traditionellen Trommelröstverfahren über der Gasflamme am »Coffeetool«-Röster veredelt und individuell entwickelt werden. Bei der Auswahl der grünen Bohnen legt Fabian Schmidtke größten Wert auf direkten Import aus biologisch-dynamischem Anbau, der durch fair bezahlte Kaffeebauer erfolgt.

Früher waren die Röstereien Orte des geselligen Austauschs zwischen Künstlern und Umschlagplatz für Neuigkeiten. Das Getränk blieb dabei lange ein Luxusgut, das den Reichen vorbehalten war. Letzteres ist heute zum Glück nicht mehr der Fall, aber die Geselligkeit bei einer guten Tasse Kaffee gehört auch heute noch zum Genuss dazu. Und Fabian Schmidtke sorgt mit seiner Leidenschaft und Philosophie dafür, dass es so bleibt.

FOTOS ~ FAB.COFFEE // TEXT ~ SUSANNE PINN

Zu Besuch bei...



Humbachstube // Riezlern
Florian und Martin Jäger präsentieren

Rehschnitzel vom heimischen Reh

am Rosmarinzweig gebraten, an feinem Ragout mit Pfifferlingschaum und Gewürzpreiseln

Alpenhof Jäger

📍 Restaurant Humbachstube
Unterwestegg 17
A-6991 Riezlern
T +43 (0)5517 5234
www.alpenhof-jaeger.de
Gastgeber: Inge und Martin Jäger, Küchenchef: Martin und Florian Jäger, Chefin im Service: Heidi Jäger

🍷 Regionale und saisonale Gerichte mit einer durchdacht zusammengestellten Weinkarte

🕒 Küche geöffnet:
Donnerstag bis Montag,
18 bis 21 Uhr
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

🏆 Michelin Bib Gourmand,
Gault Millau 15 Punkte/
2 Hauben;
Varta-Empfehlung
Schlemmer-Atlas
2 Kochlöffel



- 1 Lendchen von der Gams mit Pfifferlingen, feinem Rahmwirsing und Gewürzpreiseln
- 2 Die Familie Jäger
- 3 Der Alpenhof Jäger besticht mit idyllischer Lage und hervorragender Küche



Travel Charme Ifen Hotel // Hirschegg
Sascha Kemmerer präsentiert

Tatar vom Walser Rind »Thai-Style«

mit Jalapeño Mayonnaise an
Limonenblätterschaum und Erdnusscrunch

Travel Charme Ifen Hotel

 Oberseestraße 6
A-6992 Hirschegg
T +43 (0)5517 608-0
www.travelcharme.com/hotels/ifen-hotel

 weltoffene, frankophile
Gourmetküche

 Kilian Stuba: Dienstag
bis Samstag 18:30 bis
21:00 Uhr, Ruhetage:
Sonntag und Montag

 Guide Michelin: 1 Stern;
Guide Gault Gault&Millau:
17 Punkte / 3 Hauben;
Guide À la Carte:
4 Sterne / 93 Punkte;
Falstaff Restaurant Guide:
3 Gabeln / 92 Punkte;
Aral Schlemmer Atlas:
3,5 Bestecke



- 1 Elsässische Gänsemastleber, fairy queen Ananas und knuspriges Padadam
- 2 Atlantik Riesencrevette vom Planchgrill, Bergamotte – Rosa Cari – Palmherzen – lauwarme Koriandervinaigrette
- 3 Im Carnozet tritt Eleganz auf Alpendesign

NEW COMER

2019

...stellen sich vor



Franzi Stetter

KÖCHIN IN DER AUSBILDUNG
RESTAURANT FREISTIL // OFTERSCHWANG



MENÜBESPRECHUNG IM FREISTIL



Wie bist du auf die Idee gekommen, Köchin zu werden?

Anfangen habe ich in meiner Schulzeit als Servicekraft im Restaurant freistil. Ich habe jedoch schnell gemerkt, dass es mir mehr Spaß macht, hinter dem Küchenpass zu stehen, als davor, weshalb ich mich letztendlich für die Ausbildung zur Köchin entschieden habe.

Was gefällt dir an deinem Job besonders?

Mir gefällt es sehr, durch handwerkliche Arbeit meine Kreativität in Form von eigenen Ideen einzubringen und am Ende des Tages ein Ergebnis sehen zu können. Durch Teamwork schaffen wir es, Menschen mit kunstvoll angerichteten Köstlichkeiten das Essen optisch sowie geschmacklich zu einem Erlebnis zu machen. Immer wieder beeindruckt es mich, wie viele unterschiedliche Möglichkeiten es gibt, einzelne Zutaten und Komponenten zu kombinieren und daraus jedes Mal etwas geschmacklich komplett Neues zu erschaffen.

Was ist für dich eine Herausforderung im Arbeitsalltag?

Eine weitere wichtige Rolle spielt die Organisation von Küche und Service, welche so perfekt sein muss, dass der Gast optimalerweise nichts von Stresssituationen und Hektik mitbekommt. Ich finde es immer wieder erstaunlich, wie eingespielt das Servicepersonal aber auch die Küchenmitglieder arbeiten müssen, damit ein reibungsloser Ablauf garantiert werden kann. Am meisten Spaß jedoch macht es mir, unterschiedliche Lebensmittel erst vorzubereiten und diese abends zu einem Gericht zu kombinieren.

Wie stehst du zu deinen Arbeitszeiten?

Der Knackpunkt Arbeitszeiten scheint für viele erst einmal abschreckend, ist aber gar nicht so schlimm. Als junger Mensch hat man viele Möglichkeiten, seine freie Zeit zu nutzen. Ich arbeite von halb zwei mittags bis zehn Uhr abends und kann daher nach der Arbeit noch oft mit Kollegen und Freunden weggehen und am nächsten Morgen ausschlafen. Oder ich nutze meine Vormittage, um Skifahren zu gehen oder Sport zu machen.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

In der Zukunft möchte ich voraussichtlich noch mehr unterschiedliche Betriebe mit verschiedenen Kochkulturen kennen lernen, um Erfahrungen zu sammeln mit dem Ziel, einen eigenen Betrieb zu eröffnen.

Mein Tipp: Wer kreativ und handwerklich geschickt ist und Teamgeist hat, sollte diesen Beruf auf jeden Fall einmal ausprobieren!

the next generation...

FOTOS ~ FREISTIL



Luzie Haver

KÖCHIN IN DER AUSBILDUNG
TRAVEL CHARME IFEN HOTEL // HIRSCHGEGG



Was war die Motivation für deine Berufswahl?

Ich koche einfach brutal gerne, habe ein tolles Praktikum gemacht und mich daher entschieden, dass der Beruf die richtige Wahl für mich ist.

Was beeindruckt dich an deinem Job?

Besonders mag ich den Ablauf hinter den Kulissen. Dieses Zusammenspiel aller Mitarbeiter, das der Gast nicht mitbekommt.

Was macht dir an deinem Job am meisten Spaß?

Ich habe für mich festgestellt, dass in einer Hotelküche kein Tag wie der andere ist. Mich motiviert auch die Tatsache, mit meinen Händen etwas zu fertigen und damit Menschen glücklich zu machen.

Die Arbeitszeiten sind für viele oft der Grund, die Gastronomie als Arbeitsfeld auszuschließen. Doch welche Vorteile bringen deine Arbeitszeiten mit sich?

Wir haben oft frei, wenn andere Dienst haben. Heißt, wir kommen öfter in den Genuss von freien Bergbahnen und leeren Freibädern. Auch beim Shoppen ist es ein Vorteil.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

Ich möchte meine Ausbildung gut bestehen, bei ein paar Wettbewerben kochen und dann erstmal beruflich im Ausland starten, um tolle, individuelle Erfahrungen zu sammeln.

Was spricht für einen Beruf im Gastrogewerbe?

Vielseitigkeit, Flexibilität, man kann weltweit arbeiten und unglaublich kreativ sein. Eine ständige Weiterentwicklung. Außerdem hat man in der Gastro die coolsten Leute der Welt als Kollegen.

FOTOS ~ TRAVEL CHARME IFEN HOTEL

the next generation...



AlpinLifestyleHotel Löwen & Strauss // Oberstdorf
Peter A. Strauss präsentiert

Geflämmte und gebeizte Sommer-Tigermakrele

mit Senf-Gurke-Zwiebel, Alpjoghurt und Yuzu Eis

Löwen & Strauss



AlpinLifestyleHotel
Löwen & Strauss
Kirchstraße 1
87561 Oberstdorf
T +49 (0)8322 8000-80
willkommen@loewen-
strauss.de



Alpin-Lifestyle mit
kulinarischen Genüssen
aus der Region



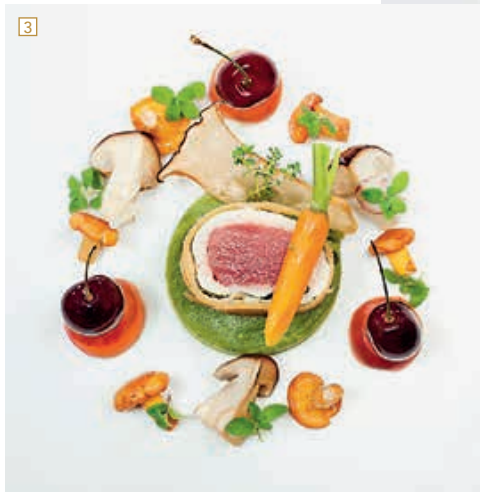
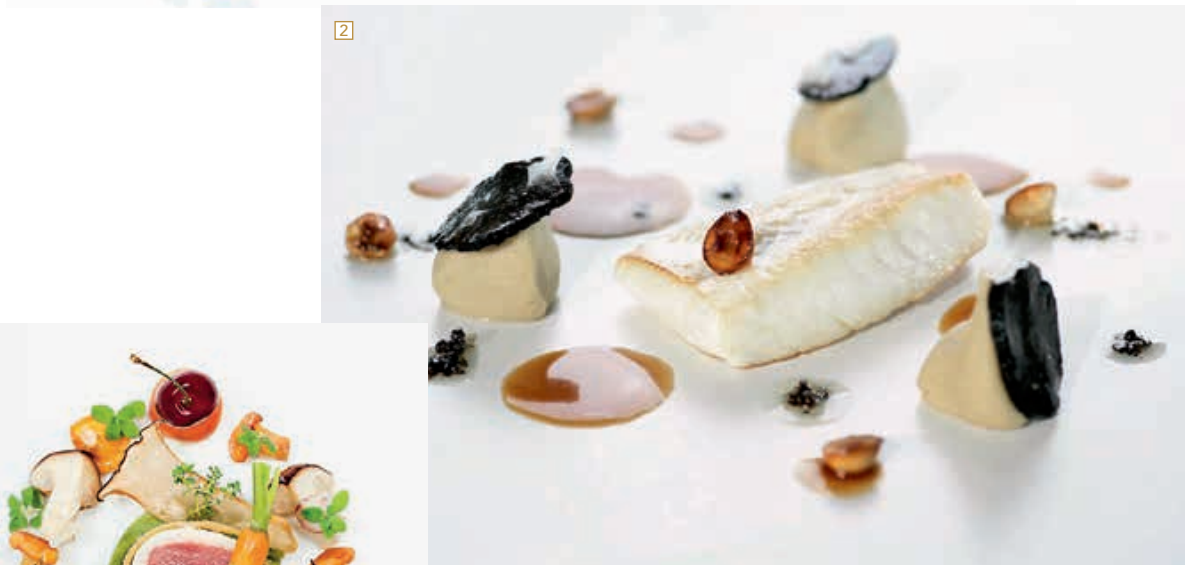
ESS ATELIER STRAUSS
Donnerstag bis Sonntag
von 19:00 bis 24:00 Uhr
Reservierung erforderlich



Unser Großes Gourmet
Menü mit 9 X GENUSS
für 160 €



Gusto 7 Pfannen
Guide Michelin: seit 2011
1 Stern und Bib Gourmand
Michelin
16 Punkte/ 2 Hauben
Gault Millau
Varta-Tip Stern-Küche
4,5 Hauben in »Der Große
Restaurant-Guide« und
Restaurant des Jahres 2017
Deutschland
2,5 F im Feinschmecker
3,5 Bestecke Aral
Schlemmer-Atlas
Mitglied der Jeunes
Restaurateurs d'Europe



1 Skrei ~ Gänseleber ~ Portwein ~ Kohl

2 Wilder Steinbutt ~ Topinambur ~ Wintertrüffel ~ Piemontnuss

3 Rondel vom Allgäuer Rehrücken



Conditorei Café Confiserie Gerlach // Oberstdorf
Peter Gerlach präsentiert

Marillenmousse & Knuspermandeln

an gebackenem Schokoladenfondant

Gerlach

📍 Conditorei Café Confiserie
Metzgerstraße 13
87561 Oberstdorf
T +49 (0) 8322 4354
www.cafe-gerlach.de
Konditormeister
Peter Gerlach

👨‍🍳 Das Café Gerlach wurde vor sieben Jahren umgebaut. Die traditionelle Einrichtung des ursprünglichen Kaffeehauses wird jetzt durch den Anbau im Stil einer modernen Alpenlodge ergänzt. Im Sommer kann der Gast auch auf der Terrasse mit Blick auf die Oberstdorfer Bergwelt feinstes Gebäck, Torten, Kuchen und Pralinen, sowie kleine Mittagsgesichte genießen

🕒 Täglich von 9–18 Uhr, montags Ruhetag, Sonn- und Feiertage geöffnet!



- 1 Neuer Style im alpcafé: Süße Köstlichkeiten in außergewöhnlicher Umgebung genießen
- 2 Mit Liebe kreierte Hochzeitstorten
- 3 Allerlei feine Verführungen im Café Gerlach



Bild: Joachim Baldauf, Schirmherr Fotogipfel 2019

EUROPAS HÖCHSTES FOTOFESTIVAL

26. bis 30. Juni 2019

„MODE“



MIT INTERNATIONALEN UND NATIONALEN
PERSÖNLICHKEITEN DER FOTOSZENE

by Christian Popkes

Ausstellungen | Fashionshows | Workshops
Einsteigerkurse | Fotowerkstatt | Foto-Biwak
Fotowettbewerb | Canon-Print-Center

WWW.FOTOGIPFEL-OBERSTDORF.DE

INFORMATIONEN UND ANMELDUNG:

Organisationsbüro Fotogipfel | Tel. +49 (0) 8322 / 700-4005
info@fotogipfel-oberstdorf.de | www.fotogipfel-oberstdorf.de





OBERSTDORFER kleinkunsttage

06. - 08. September 2019

★ Poetry ★
★ Kabarett ★ Comedy ★
★ Livekonzerte ★

mit

Straßenkünstler | DRDW
Helmut A. Binser | Major7
David Werker | Max Jäger
Friedrich & Wiesenhütter
Hunde Comedy Show

OPEN-AIR TÄGLICH AB 18.00 UHR

IM KURPARK OBERSTDORF

AB 13.00 UHR KLEINKUNSTMARKT

WEITERE INFOS: WWW.KLEINKUNSTTAGE-OBERSTDORF.DE

DAS **OBERSTE** IM ALLGÄU

Eintritt frei!





MÖBEL M LÖFFLER




Trend vs. Tradition

„Wir haben beides!“

Küchen, Landhausmöbel,
moderne Möbel, Bettwaren,
Heimtextilien, Bodenbeläge,
Polstermöbel,
Objekteinrichtung,
Funktionsmöbel
und vieles mehr



Marc Löffler



Harald Löffler

Besuchen Sie unsere Ausstellung

Oberstdorf | Im Steinach 23 | Tel. 08322 / 97900
info@moebel-loeffler.de | www.moebel-loeffler.de



Höchste Allgäuer Genussskultur...

... entsteht mit Hingabe, Sorgfalt, Handwerk und Muße. Und aus diesen vier Zutaten brauen wir nicht einfach ein Bier, sondern ein Meckatzer: Ein Bier wie seine Heimat. Von uns. Für Genießer.

Ihr *Michael Weiss*
www.meckatzer.de





NEW COMER

2019

...stellen sich vor



Lena Dürr

WEINSOMMELIÈRE BEI
HOSP WEINE // MARKTOBERDORF



Wie kamst du auf Idee, Sommelière zu werden?

Gibt es das überhaupt als eigenständigen Beruf?

Ich wollte alles über Wein wissen. Da ich in unserem Shop Weine aus der ganzen Welt an Kunden verkaufe, war mir das Wissen über die internationale Weinwelt wichtig. Von der Rebe bis zum Schluck im Glas! In der Weinbauschule in Krems/Niederösterreich machte ich die Prüfung zur staatlich geprüften Weinmanagerin & Jungsommelière.

Was ist für dich das Besondere an deinem Job in der Weinbranche?

Es gibt immer wieder Überraschungen! Es wird nie langweilig, denn man lernt nie aus! Kein Wein schmeckt gleich, hinter jedem Wein steckt eine andere Geschichte, die mit viel Arbeit, Herzblut und vor allem mit Familien, die hinter den Produkten stehen, verbunden ist. Es ist schön, die Begeisterung am Wein mit Menschen aus der ganzen Welt teilen zu können.

Wie hast du den Weg in die Weinbranche gefunden?

Da ich in unserer Weingroßhandlung im Allgäu, die seit 125 Jahren von meiner Familie betrieben wird, aufgewachsen bin, war der Bezug und das Interesse am Wein schon immer da! Seit meinem 18. Lebensjahr sind die verschiedensten trockenen Rotweine aus der ganzen Welt meine Passion.

Du bist ja mit deinem kreierte Produkt schon ziemlich innovativ.

Wie kamst du auf die Idee zu dem Weinschorle?

Ich gehe gerne Angeln und auf Reisen! Dabei will ich guten Wein an den außergewöhnlichsten Orten genießen können, ohne nervige Gläser mit-schleppen zu müssen! Vor allem aber möchte ich mit meinem Startup »Àlahop die Weinschorle« junge Menschen für Wein begeistern. Durch das perfekte Trio-Team können sich die Leute, die keine Weintrinker sind, ganz einfach und langsam an die Weinwelt herantasten.

Gibt es für dich Vorbilder aus der Branche, die dich motivieren?

Ich habe ein Praktikum bei Barbara Krapp, einer Winzerin in der Pfalz, gemacht. Sie betreibt ein kleines, sehr schönes Weingut mit wunderschönen Gästezimmern direkt in den Weingärten. Für mich ist sie eine Powerfrau, von der ich viel lernen konnte! Aber vor allem mein Papa ist ein sehr großes Vorbild für mich. Er führt unsere Weingroßhandlung seit über 20 Jahren erfolgreich, ist immer offen für Neues und hat Hosp-Weine zu dem gemacht, was es heute ist!

FOTOS ~ HOSP WEINE

the next generation...



NEW COMER

2019

...stellen sich vor



Kevin Ljošaj

KOCH IN DER AUSBILDUNG
WELLVITALHOTEL BERGBLICK // BALDERSCHWANG



Welchen Beruf übst du aus?

Koch in allen Bereichen der Küche, am liebsten bin ich für Fleisch, Fisch und Saucen zuständig.

Was war für dich der Grund, den Beruf zu wählen?

Es macht Spaß, mit den unterschiedlichsten frischen Produkten zu arbeiten. Man kann jeden Tag kreativ sein. Ich bin schon während meiner Kindheit in Kroatien immer gerne bei meiner Mutter in der Küche gestanden. Und es gab nichts Schöneres, als mit unserem Boot aufs Meer zum Fischen zu fahren und diese dann gemeinsam zuzubereiten.

Was ist für dich die größte Herausforderung in deinem Beruf?

Ich bin zwar in Emmendingen geboren, ab und zu fehlen mir aber doch die deutschen Fachausdrücke. »Sous-vide« kochen ist ebenfalls eine spannende Geschichte. Meine ersten Spätzle waren allerdings nicht der Burner, aber auch die werden immer besser.

Was kochst du am liebsten?

Natürlich frischen Fisch wie bei Mutter zuhause. Ich liebe es aber auch, Sushi zu machen, da ich bereits in einem japanischen Restaurant gearbeitet habe.

Wie sehen deine Zukunftspläne aus?

Mein Traum ist ein eigenes Restaurant am Meer. Ich weiß schon wo und wie, möchte aber kochtechnisch noch einiges dazu lernen.

FOTOS ~ WELLVITAL HOTEL BERGBLICK

the next generation...



Berufsschule Immenstadt
Fachbereich Gastronomie

Fördern und fordern



Die Berufsschule Immenstadt ist sehr breit in der Ausbildung des gastronomischen Nachwuchses aufgestellt. Als dualer Partner der Gastronomiebetriebe sieht sie sich der Region verpflichtet.

So vielfältig wie die gastronomische Landschaft sind auch die Auszubildenden und damit die Notwendigkeit einer Binnendifferenzierung in der Schule, eine Herausforderung, die die Berufsschule in vielfältiger Weise annimmt. In den letzten Jahren ist der Migrationsanteil unter den Auszubildenden auf über 40 % gestiegen. Dabei handelt es sich mitnichten ausschließlich um Flüchtlinge und Asylbewerber, sondern um Migranten von Südamerika bis Nepal, die in unserer Region die Ausbildung beginnen. Gerade die Sprachkenntnisse sind es jedoch, die die größte Hürde für die meisten Auszubildenden darstellen. Zum Einstieg gibt es eine einjährige Berufsfachschule für Gastronomie, die den Einstieg in den Berufszweig erleichtern soll. Sie richtet sich gerade an alle,

- die einen gastronomischen Beruf ergreifen wollen, aber die noch unsicher sind, welcher gastronomische Beruf für sie der richtige ist,
- die noch Förderbedarf vor dem Berufseintritt haben,
- sowie an sehr junge Schüler, bei denen das Alter eine Rolle in der Berufsausbildung spielt.

Durch die Einteilung in kleine Klassen und die Erteilung von Deutschförderung stellt hier die Berufsschule Ressourcen zur Verfügung, um den Weg zum erfolgreichen Berufsabschluss zu ebnen. Weitere Förderungen gibt es im Fach Englisch sowie eine sozialpädagogische Betreuung zur Reduzierung der Abbruchquoten.

Genauso wichtig ist aber in der Berufsschule Immenstadt das Fördern interessierter und leistungs-

bereiter Schüler. Nur so ist unserer Meinung nach ein qualifizierter Berufs- und auch Führungsnachwuchs heranzubilden. Während der »normalen« Ausbildung gibt es Zusatzangebote in Webpublishing, Französisch, Italienisch sowie seit 22 Jahren ununterbrochen die Teilnahmemöglichkeit an Austauschmaßnahmen.

Herausforderungen meistern

Seit 2016 bietet die Schule für alle Hotel- und Restaurantfachleute die Schulung und Prüfung »Fachberater deutscher Wein« mit Zertifizierung an, um die Kenntnisse zu festigen, bessere Chancen für die Azubis auf dem Arbeitsmarkt zu bieten und insgesamt die Qualität der Ausbildung zu steigern.

Für die Besten der Besten führt die Berufsschule Immenstadt schulinterne und internationale Wettbewerbe durch bzw. beteiligt sich an diesen.

Ein weiteres Highlight in Immenstadt ist die Möglichkeit für Hotel- und Restaurantfachleute, über drei Jahre hinweg eine »Zusatzqualifikation Europäisches Hotelmanagement« zu erwerben. Diese wurde an der Berufsschule Immenstadt entwickelt und wird auch in Zusammenarbeit mit der IHK geprüft. Last but not least intensivieren sich derzeit die Kontakte und die Möglichkeiten der Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Tourismus der Hochschule Kempten. Mit dem Projekt »Hochschule Dual« soll die Integration von dualer Ausbildung in das Hochschulstudium mit der Möglichkeit der Doppelqualifikation in kurzer Zeit vorangetrieben werden.

Mit all diesen Möglichkeiten sieht sich die Berufsschule Immenstadt gut für alle Herausforderungen aufgestellt und unterstützt mit innovativen Konzepten die heimische Gastronomie in der Ausbildung und in der Imagepflege, um neue Fach- aber auch Führungskräfte zu gewinnen.



Berufe in der Gastronomie:

Hotelfachmann / -frau (3 Jahre)

Voraussetzungen:

- ~ Hauptschulabschluss, mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- ~ Teamfähigkeit
- ~ Kommunikationsfähigkeit
- ~ Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil
- ~ Organisations- und Verkaufstalent
- ~ Angenehmes Erscheinungsbild

Ausbildungsinhalte:

- ~ Gäste empfangen, beraten und betreuen
- ~ Gasträume herrichten und kontrollieren
- ~ Speisen und Getränke servieren
- ~ Angebote erstellen
- ~ Erledigung der Gästekorrespondenz
- ~ Erstellen von Gastrechnungen
- ~ Werbung und Verkaufsförderung

Koch / Köchin (3 Jahre)

Voraussetzungen:

- ~ Hauptschulabschluss, mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- ~ Teamfähigkeit
- ~ gute körperliche Verfassung
- ~ schnelle Auffassungsgabe
- ~ kalkulatorische Fähigkeiten
- ~ handwerkliches Geschick

Ausbildungsinhalte:

- ~ Herstellen und Zubereiten von Nahrungsmitteln
- ~ Einsatz professioneller Küchentechnik
- ~ Ernährungsphysiologische, ökonomische und ökologische Gesichtspunkte
- ~ Beachtung von Hygienevorschriften
- ~ Produkte präsentieren
- ~ Gäste beraten

Restaurantfachmann / -frau (3 Jahre)

Voraussetzungen:

- ~ Hauptschulabschluss, mittlerer Schulabschluss oder Abitur
- ~ Teamfähigkeit
- ~ Kommunikationsfähigkeit
- ~ gute Umgangsformen
- ~ rasches Auffassungsvermögen
- ~ Organisations- und Verkaufstalent

Ausbildungsinhalte:

- ~ Gastgeberfunktion wahrnehmen
- ~ Speisen und Getränke servieren
- ~ Service-, Speisen- und Getränkekunde
- ~ Serviceabläufe organisieren
- ~ Dekorieren von Räumen
- ~ Veranstaltungen ausrichten
- ~ Angebotsgestaltung
- ~ Abrechnungssysteme



DUALE AUSBILDUNG IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE – DEINE CHANCE!

Du willst in der Küche kreativ sein, hast gute Laune am Empfang oder im Service? Dann mach etwas Besonderes und damit andere Menschen glücklich - im Hotel oder in der Gastronomie bist du genau richtig!

Mit folgenden Berufen steht dir die Welt offen:

- **FACHKRAFT IM GASTGEWERBE**
- **FACHFRAU/ FACHMANN FÜR SYSTEMGASTRONOMIE**
- **HOTELFACHFRAU/ HOTELFACHMANN**
- **HOTELKAUFFRAU/ HOTELKAUFMANN**
- **KOCH/ KÖCHIN**
- **RESTAURANTFACHFRAU/ RESTAURANTFACHMANN**

Finde deinen Traumjob – die **IHK** hilft dabei.

IHR WOLLT EIN BERATUNGSGESPRÄCH?

Telefon 0821 3162-326

berufsorientierung@schwaben.ihk.de

FOLGE UNS JETZT:

[f ausbildung.ihk](https://www.ausbildung.ihk.de) [ig ihkschwaben](https://www.instagram.com/ihkschwaben)

www.schwaben.ihk.de

LEHRE macht Karriere
Mehr Infos unter www.lehre-macht-karriere.de

Schaut hin!

Verein für Kinder- und Opferhilfe e.V.

BÜRO

Bahnhofsplatz 1b

87561 Oberstdorf

Tel. 08322 - 606309

(Termine nur nach Absprache)

KOSTENLOSE KLEIDERSTUBEN

Nur mit Berechtigung!

Färberstraße 2

87561 Oberstdorf

(Mittwoch von 14:00 bis 17:00 Uhr)

Sonnenstraße 6

87527 Sonthofen

(Dienstag von 14:00 bis 17:00 Uhr)



**OBERSTDORFER
MUSIKSOMMER**

25. Juli - 11. August 2019

Programmauswahl

- Do | 25.07. | 20:00** Württembergische Philharmonie Reutlingen
Wen-Sinn Yang, Violoncello
Maria-Elisabeth Lott, Violine
Eröffnungskonzert
- Fr | 26.07. | 20:00** CELLOnly
- Mo | 29.07. | 19:00** German Brass - *Nebelhorn*
- Fr | 02.08. | 19:00** Buddha Brez'n - *Kanzelwand*
- So | 04.08. | 20:00** Bayerisches Landesjugendorchester
Natalya Boeva, Gesang | Nicolas Rauss, Leitung
- Di | 06.08. | 20:00** Aris Quartett
- Do | 08.08. | 19:00** Profive Bläserquintett - *Fellhorn*
- So | 11.08. | 20:00** Janoska Ensemble
Abschlusskonzert

Kartenvorverkauf

Festivalbüro Oberstdorfer Musiksommer

Tel.: 08322-959 2005 | info@oberstdorfer-musiksommer.de

Tourismus Oberstdorf Oberstdorf Haus | Tel.: 08322-700 2100

Das vollständige Programm und weitere Informationen finden Sie unter

www.oberstdorfer-musiksommer.de

GenussRegion des Jahres 2019



**Klein-
walsertaler
Wild und Rind**

Genuss im Kleinwalsertal beginnt bei den Zutaten: In enger Zusammenarbeit mit unseren heimischen Landwirten, Jägern & Produzenten und mit hohen Qualitätskontrollen kommen bei uns ganz bewusst regionale und saisonale Speisen auf den Teller. Und das schmeckt man: In den Restaurants der 13 GenussWirte, die traditionelle Gerichte besonders kreativ interpretieren, auf der Wanderung zu einer der sechs GenussHütten, bei den Produkten der Hofläden oder auf dem Walser Wochenmarkt. Mit viel Herzblut und Leidenschaft leben wir die GenussRegion Kleinwalsertal täglich!

Kombiniert mit der Gastfreundschaft der Walser ergibt sich in der GenussRegion Kleinwalsertal Wild und Rind die perfekte Mischung für kulinarische Erlebnisse vom Feinsten in gemütlicher Atmosphäre.

GenussWirte Kleinwalsertal

- Biohotel Walserstuba
- Genuss- & Aktivhotel Sonnenburg
- Gourmetrestaurant im Haller's
Genuss & Spa Hotel
- Hotel Gemma
- Hotel Neue Krone
- Hotel-Restaurant Birkenhöhe –
Sonnenstüble
- Humbachstube im Alpenhof Jäger
- Naturhotel Chesa Valisa
- Naturhotel Lärchenhof
- Poststüble – Restaurant im
Haller's Posthotel Restaurant
- Hotel Alte Krone
- Sporthotel Walliser
- Wirtshaus Hoheneck

Für Moment- Genießer.



rein natürliche Zutaten

nur 25 kcal pro 100 ml

isotonisch und vitaminhaltig

ERDINGER 
ALKOHOLFREI

Natürlich. Sportlich. Erfrischend.

