



MAGAZIN

FREIZEIT

Lorettobad –
Frauen unter sich

REISE

Allgäu –
mehr als Natur

KULTUR

Oberrhein –
Aufbruch wohin ?

FREIHEIT

DIE BALLSAISON BEGINNT

Auf zum Tanz!

REGIO-GEWINNSPIEL: Karten für den Freiburger Presseball zu gewinnen





Urlaub im Allgäu hat viele Gesichter

Von Natur, Zwiebeltürmen, Kühen und der Milch

Das Allgäu ist eine Kulisse, die für Modelleisenbahnlandschaften Vorbild gestanden haben könnte. Sanfte Hügel und schroffe Berge, grüne Seen und tiefblaue Seen, idyllische Dörfer mit blühenden Gärten und kleine Städte mit großer

VON ULRIKE EHRLACHER

Geschichte. Die Zwiebelhauben der Kirchtürme ragen gerade einmal so weit in den Schäfchenwolkenhimmel, dass sie nicht zu vorwitzig wirken.

Schon seit dem 19. Jahrhundert lassen sich Urlauber von dieser Bilderbuchgegend begeistern, und nicht umsonst gehört Deutschlands äußerster Süden zu den beliebtesten Tourismusdestinationen in der Republik. Dennoch wollen sich die

Allgäuer nicht auf ihren Lorbeeren ausruhen. Sie haben längst erkannt, dass Naturerlebnisse wie Alpenglühden oder der Weg durch die Breitenbachklamm nicht ausreichen, um die Gäste bei der Stange zu halten. Und auch die berühmten Königsschlösser Ludwigs, die Burgen und oder die alten Städte mit ihrer Geschichte locken auf Dauer nicht ausreichend Urlauber an. Sport und Abenteuer spielen deshalb eine immer größere Rolle. Mountainbiketrails werden ausgewiesen und Nordic Walking Routen beschildert.

Und auch in Sachen Erholung und Entspannung ist es mit Pfarrer Kneipps Wassertretbecken nicht mehr getan. In den Gasthäusern und Sterne-Hotels wett-

eifern deren Betreiber mit immer exklusiveren Wellnesslandschaften und ausgefeilteren Erholungs- und Schönheitsprogrammen um die Wette. Und auf die Teller in den Restaurants kommt viel mehr als die typisch bayrische Weißwurst, die Kalbshaxe oder eine Portion deftiger Allgäuer Kässpätzten. Die internationale Küche hat in vielen Lokalen Einzug gehalten, leichter als früher und vor allem genussorientiert.

Dennoch: „Das Echte und Unverfälschte kommt immer noch sehr gut an bei den Menschen“, sind sich Patricia Fischer-Schwegler und ihr Mann Thomas Fischer sicher. Sie betreiben hoch über Fischen das Allgäuhotel Tanneck in der dritten Genera-

**DAS ALLGÄU
LOCKT MIT VIELEN
ATTRAKTIONEN.
NEUERDINGS SPIELT AUCH
DIE MILCH EINE IMMER
GRÖßERE ROLLE.**



Wunderbar: Hochgefühl auf der Höhe.



Hoch hinauf: dieses Mal mit dem Rad.

tion und haben jetzt erst vor wenigen Monaten die „Allgäuer Milchwell“ kreiert. Das ist das erste und ein inzwischen markengeschütztes Wellnesschlaraffenland, in dem sich alles um die Milch der vorwiegend braunen Allgäuer Kuh dreht. Milch und Buttermilch, Sahne, Joghurt, Quark – all das kommt in Badewannen, Körper-, Hand- und Fußpackungen, aber auch gekühlt und schmackhaft ins Glas.

Authentisch sei das, sagen die Fischers und versuchen ihr originelles Thema überall duchzuziehen – in den mit Kuh-Accessoires gestalteten Stadelzimmern, in der Kuhstallsauna oder der Dusche, in der in gewissen Intervallen ein Alphorn tutet. Und weil Milchwell irgendwie auch mit Milchwirtschaft nebst Käseherstellung zu tun hat, gehört natürlich der Besuch einer typischen Käserei fast schon zum Pflichtprogramm für die Gäste des Hotels, um das sich im Sommer auch noch braun-weißes Kuhglück auf den Wiesen tummelt.

Aber wir sind ja jetzt beim Käse: Die Bergkäse-Sennerei Schweineberg in Osterschwang ist Ziel des morgendlichen Aus-

flugs. Hubert Kiebler ist hier auf mehr als 800 Metern über dem Meer „Senn“, wie der Käser im Allgäu auch bezeichnet wird. Und er ist es mit Leib und Seele. Tag für Tag und fast ohne Urlaub. Kiebler macht nämlich nur dann frei, wenn ein käsebegeisterter Rentner für ihn zuverlässig einspringt. „Die rund 2.100 Liter Milch, die täglich von Bauern in der Umgebung angeliefert werden, müssen schließlich verarbeitet werden“, sagt der agile Mann mit seinem von der Sonne gebräunten Gesicht und macht nicht den Eindruck, als leide er unter der mangelnden Freizeit. Zu sehr ist er mit seinem Job, mit der Produktion von typischem Allgäuer Bergkäse verbunden.

So eng übrigens, dass er sich an keinen Tag erinnern kann, an dem er nicht selbst auch Käse gegessen hat. Warm und feucht ist es in dem geflüßten Hauptraum der kleinen Sennerei. Die Luft riecht süßlich, aber auch schwer und würzig, „so wie Molke eben riecht“, sagt Kiebler. In dem gewaltigen Kupferkessel versetzt er die Rohmilch mit Lab. Dieser aus Kälbermägen gewonnene Stoff scheidet die Molke vom

>