

Bericht über die Bio-Gärtnerei Herb, Kempten, Führung durch Christian Herb

Die Gärtnerei ist eine der ältesten Gärtnereien im Allgäu (seit 1867) und wird seit 1991 von der Familie Herb geführt, seit 1998 als zertifizierte Biogärtnerei. Seit 2009 gehört sie zu den „Demonstrationsbetrieben Ökolandbau“. Und es geht weiter: die Tochter Eva-Maria führt den Betrieb jetzt in 6. Generation, eine moderne junge Gärtnerin, die intensiv z.B. über Instagram ihre interessierte Kundschaft am Gärtnerinnenleben und an den guten Erzeugnissen teilhaben lässt.

Die Gärtnerei erzeugt Gemüse-Jungpflanzen für den Verkauf, wobei 50% über den Versand gehen. Wichtig ist der Direktverkauf auf diversen Märkten, über das Allgäu weit hinaus bis etwa nach Südtirol. Besonders die unglaubliche Tomatenvielfalt (777 Sorten) begeistert, wenn man zur Ausspflanzzeit durch die Gewächshäuser mit den gut beschriebenen Tomatenpflanzen streunt. Alte Sorten mit klangvollen Namen, ausgesucht auf Eigenschaften wie krankheitsresistent, überwiegend alte Sorten, die wenig anfällig sind. Die Früchte sind in der Regel nicht lange lagerfähig, dafür schwärmt Gärtner Herb aber über die Vielfalt der Aromen und Verarbeitungsmöglichkeiten, für die jeweils unterschiedliche Sorten ideal sind.

Neben diesem highlight gibt es noch andere Gemüse- und Kräutersorten zu besichtigen und zu kaufen: Chilis, Peperoni, Kräuter in vielen Sorten und andere spezielle Gemüsesorten. Herb besticht durch sein umfassendes Fachwissen – das er leicht verständlich und humorig mit seinen Besuchern und Kunden teilt.

Spaß am Ausprobieren, am kulinarisch guten Produkt, und einiger Wildwuchs machen diese Gärtnerei so charmant. Pflanzen- und Foodhunter sind hier bestens aufgehoben.

www.bio-kraeuter.de



Besuch der Bio-Schaukäserei Wiggensbach

Seit gut 20 Jahren verarbeitet die Käserei Bio-Milch von horntragenden Kühen zu zahlreichen Käsesorten. Mit acht Landwirten gestartet, sind mittlerweile 22 Bauern als Mitgliedsbetriebe dabei, die aus bis zu 25 km Entfernung ihre Milch anliefern. Alle Bauern sind Genossen und Mitinhaber der Käserei und haben zwischen 12 – 30 Kühe, einer 60 Kühe. Die Tiere sind mindestens 174 Tage im Jahr auf der Weide und fressen im Winter Heu. Der an die Produzenten entrichtete Milchpreis wird von den Genossen selbst festgelegt, wobei zum jeweiligen Marktpreis Zuschläge für Bio-Produktion, Heumilch und Horntragende Kühe kommen. Die Erzeuger sind zertifiziert bei Bioland oder beim Biokreis.

Mindestens alle zwei Tage werden 15.000 Liter Milch in Wannen mit je 5.000 Liter verarbeitet, pro Jahr derzeit 4,4 Mio. Liter. Die Milch wird grundsätzlich pasteurisiert, es wird also kein Rohmilchkäse hergestellt. Es kommt mikrobielles und tierisches Lab zum Einsatz.

Die Käserei arbeitet seit 2020 CO²-neutral, Dank einer großen Photovoltaik-Anlage, einer Eiswasseranlage und einer Pelletsheizung. Zum Einsatz kommt auch eine sogen. Wärmeschaukel.

2017 wurden zwei Naturziegelkeller erstellt, die als Reifekeller dienen. Die Pflege der Käseläibe erfolgt teils automatisiert.

Die Käserei hat derzeit 70 MitarbeiterInnen. Ein Teil von Ihnen ist tätig im Ladenverkauf und der ansprechenden Erlebnisgastronomie, alles innerhalb des Sennerei-Gebäudes. Hier kann die große Produktvielfalt (und weitere regionale Schmankerl) erworben und verkostet werden. Führungen und Verkostungen unter fachkundiger Anleitung können für Gruppen gebucht werden.

Fazit: Die Bio-Schaukäserei Wiggensbach ist ein hervorragendes Beispiel für einen von den Erzeugern selbst geführten und wirtschaftlich arbeitenden Betrieb. Höchste Standards bei der Erzeugung der Milch sind hier möglich, die Herstellung und Pflege des Käses basiert auf großem Know-how gepaart mit innovativer Technik. Dazu kommt ein modernes und durchdachtes Vermarktungskonzept, das den Kunden auch gerne an den Geheimnissen der Käseproduktion teilhaben lässt. Die Kunden kommen jedenfalls in Scharen, an der Käsetheke gibt es schon mal eine Schlange. Und in der Gastro ist es ratsam, vorab einen Tisch zu reservieren. www.schaukaeserei-wiggensbach.de



Besuch der Genussmanufaktur Urlaub

Die Genussmanufaktur in Leutkirch-Urlau ist in vieler Hinsicht ein besonderer Ort: In einem brachliegenden ehem. Brauereigebäude wurde eine Art regionale Markthalle mit über 1.000 qm Fläche geschaffen, eröffnet 2019. Eigentümer ist eine Genossenschaft mit heute ca. 800 Mitglieder, überwiegend Bürger aus der Region. Mit einer Investition von 1,3 Mio. Euro entstand ein ansprechendes Ambiente, das derzeit 18 selbständigen Handwerkern auf mehreren Geschoßen Arbeitsstätte und Verkaufsfläche bietet.

Die vertretenen Gewerke lohnen einen längeren Besuch! Ins Auge fallen eine Manufaktur exklusiver Grund-Öfen, eine Werkstatt der Schäfereigenossenschaft Finkhof, eine Keramikwerkstatt mit sehr schöner Gebrauchskeramik, eine Kaffeerösterei, eine Ölmühle, eine preisgekrönte Gin-Manufaktur. Eine eigene Kleinbrauerei braut süffiges „Hoigade-Bier“ und weitere besondere Biere.

Ca. 25.000 Besucher jährlich schauen den Handwerkern bei der Arbeit zu, verkosten die Spezialitäten und erfüllen sich Wünsche nach erstklassigen Produkten zu fairen Preisen. Gruppen erfahren im Rahmen von eigenen Führungen Wissenswertes über die Genuss-Manufaktur, lernen die anwesenden Handwerker und Künstler einschließlich ihrer Produkte kennen. Zur Grundausrüstung gehören ein Dorfladen und Cafe mit einem regionalen Angebot aus dem Allgäu, Oberschwaben und vom Bodensee. Und in einem wunderschönen Bibliotheksraum, dem „Weißen Saal“ stehen 14.000 Bücher, teils aus dem Erbe des berühmten Grafikdesigners Ottl Aicher. Dort kann man einfach „vergruebe“ (Allgäuerisch für ausruhen) oder auch von Zeit zu Zeit an einer Alphorn-Akademie teilnehmen.

Die Genuss-Manufaktur ist Teil eines „Genussdorfs“ mit weiteren Highlights, die einen Besuch unbedingt lohnen: Der historische Gasthof Hirsch mit dem zugehörigen Genusshotel, in der weiteren Umgebung der historische Glasbläserort Schmidsfelden, das Dorf und „lebendige Denkmal“ Bärenweiler. Es gibt noch weitere Schmuckstücke zu entdecken...

<https://www.allgaeuer-genussmanufaktur.de/>



Bergfischzucht Gunzesried

Die Bergfischzucht wird von den Besitzern der darüber liegenden Alpe und der Familie Bindseil betrieben. Sie liegt im Natura-2000-Gebiet „Naturpark Nagelfluhkette“ und gilt als extensive Haltung.

Die Bergfischzucht liegt nahe einer Gebirgsquelle, aus der das gleichbleibend 5-8 Grad kalte Wasser ganzjährig nur für die Fischzucht verwendet wird. Das Quellwasser fließt vorher durch die Schichtungen der über dem Tal aufragenden Nagelfluhkette. Mit einem Durchfluss von 5l/ Sekunde wird das Fischwasser ständig ausgetauscht. Täglich wird 1m³ Wasser abgepumpt und in eine Biologische Kläranlage geleitet. Dadurch werden hygienische und gesund erhaltende Lebensbedingungen für die Fische geschaffen und für besten Geschmack gesorgt.

Die Anlage verfügt über mehrere Becken, in denen von der Kinderstube über die Jungfische bis ins ausgewachsene Alter von drei Jahren die Fische getrennt nach Alter gehalten werden.

Die Fischzucht kauft die Fischeier in Brutrinnen aus dem Bayerischen Wald. Die Fische sind eine Kreuzung zwischen Bach- und Seesaibling. Das Futter besteht zu 50% aus Fischmehl aus Peru. Zur Zeit wird im Biofischbereich getestet, inwieweit dieser Anteil durch Soldatenfliegenlarven ersetzt werden kann.

15 t Fisch wird im Jahr produziert und an Gastronomie (darunter renommierte „Sterne-Köche“), Hotels und vor Ort direkt vermarktet.

Neben den frischen, kalt und warm geräucherten Saiblingen werden auch weiter verfeinerte Zubereitungen angeboten wie Fischklöschen, Fischsalate und eingelegte Fischspezialitäten.

Alle hervorragend schmeckende Fischprodukte kann man auch direkt in der Brotzeitstube genießen und sich dann gleich noch mit einem kleinen Vorrat im Laden eindecken.

Sommer- und Winteröffnungszeiten erfährt man am besten unter:

<https://www.bergfischzucht.de/>

Auch das BR-Fernsehen war schon da und hat einen anschaulichen Bericht gesendet:

<https://www.youtube.com/watch?v=JqgNFEWIGU&fbclid=IwAR2ZjpTY06niKAr-NRHTr2Ri8SvjGv143D3SiBlqTMH8-R8kSCfiUcXjPFc>



Fischbecken

Die Reiseorganisation sowie der Bericht und die Fotos wurden von Angelika Lintzmeyer und Dr. Hansjörg Brey verfasst.