

7. Internationales Käsefestival



Ausstellerverzeichnis

www.kaesefestival-oberstdorf.de

Sehr geehrte Besucherinnen
und Besucher,



in Oberstdorf ist nicht nur das Auftaktspringen zur Vierschanzentournee ein besonderes Ereignis, sondern auch das Internationale Käsefestival.

Der Wintersport und die Käseherstellung sind untrennbar mit dem Allgäu verbunden. Das Internationale Käsefestival vom 17. bis 19. März findet heuer bereits zum siebten Mal statt. Der 66. Bergkäseausstich des Alpwirtschaftlichen Vereins im Allgäu e.V. mit der Prämierung der besten Berg- und Sennalpkäse bildet dabei einen Höhepunkt der Veranstaltung.

Es ist mir ein großes Anliegen, den kulinarischen Reichtum vor der eigenen Haustür und die damit verbundenen traditionellen Herstellungsverfahren stärker in das Blickfeld der Verbraucherinnen und Verbraucher zu rücken. Das Allgäu hat hier einiges zu bieten. Zu den bekanntesten Sorten, die auch hier vertreten sind, gehören die von der EU geschützten Allgäuer Emmentaler, Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Sennalpkäse und der Allgäuer Weißlacke. Zusätzlich präsentieren in Oberstdorf die angrenzenden Nachbarregionen ihre Spezialitäten.

Nutzen auch Sie die Möglichkeit, Käse mit allen Sinnen in seiner ganzen Vielfalt kennen zu lernen. Entdecken Sie Ihren persönlichen Käsefavoriten. Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien genussvolle Momente und interessante Einblicke in die Käsekunst beim 7. Internationalen Käsefestival in Oberstdorf.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Kaniber'.

Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Das Festival

Das Internationale Käsefestival kehrt 2023 wieder nach Oberstdorf zurück. Die Veranstaltung findet jährlich im Wechsel mit Sand in Taufers (Südtirol) statt. Nach der überaus erfolgreichen Veranstaltung in den vergangenen Jahren, mit über 18.000 Besuchern an drei Veranstaltungstagen und einem begeisterten Publikum aus Einheimischen und Gästen, findet das Internationale Käsefestival vom 17. bis zum 19. März 2023 seine Fortsetzung in Oberstdorf.

Rund vierzig Aussteller aus verschiedenen Ländern Europas präsentieren an drei Tagen ihre Käsevariationen und bieten Käsegenuss für jedermann. Unter anderem sind auch die schmackhaften Alp- und Bergkäse vertreten, die rund um Oberstdorf jeden Sommer auf den Sennalpen hergestellt werden.

Ein besonderes Ereignis wird daher auch der so genannte Bergkäseausstich des Alpwirtschaftlichen Vereins. Hier werden die Köstlichkeiten von einer fachkundigen Jury getestet, bewertet und prämiert. Nach der Prüfung am Freitagvormittag kann der Käse dann von allen Käseliebhabern verkostet und gekauft werden.

Oberstdorf, inmitten der Käseküche Deutschlands, mit seinen saftigen Bergweiden auf denen hunderte von Kräuterarten gedeihen, ist von Juni bis September „Sommerfrische“ für das robuste Allgäuer Braunvieh. Rund um Oberstdorf gibt es noch sieben Sennalpen auf denen traditionell und aufwendig die Milch direkt zu Butter und Bergkäse verarbeitet wird. Wie man den Käse herstellt, wird beim sogenannten Schaukäsen vorgeführt. Bei einer Wein- und Käseverkostung gibt es zum Thema „Welcher Wein passt zu welchem Käse?“ vom Käsefachmann Dr. Richard Ellner und dem Weinexperten Christoph Blees (Flaschengeist Immenstadt) Tipps aus erster Hand.

Dass heimischer Käse auch in der Kochküche einen festen Platz hat, demonstriert bei einem Schaukochen Christine Dornach von der Alpe Dornach.

Das Oberstdorfer Käsefestival wird alle zwei Jahre von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm begleitet, denn das Gourmet-Erlebnis erster Klasse, für Feinschmecker und Käseliebhaber, soll zudem ein großes Familienfest mit einem speziellen Programm für Kinder werden. Spaß und Spiele im Kinderclub, sowie Kasperlethater und Zaubereien finden die Kleinen beim Käsefestival. Handgemachte Musik im alpenländischen Stil, Brauchtum vom Oberstdorfer Trachtenverein, sowie der Sonntag der Blasmusik mit den Musikkapellen Oberstdorf und Schöllang machen das Käsefestival zu einem Highlight.

Wir wünschen viel Freude auf dem Festival!

Freitag, 17. März 2023

- 10.00 - 18.00 Uhr **Internationaler Käsemarkt**
Saal Nebelhorn
- 12.45 Uhr **Offizielle Eröffnung**
durch Staatsministerin Michaela Kaniber,
Mitglied des Bayerischen Landtags,
mit Alphornbläsern und „Combo 4“
Saal Nebelhorn
- 15.00 Uhr **Musikalische Unterhaltung** mit
dem Trio „Querbeet“
Saal Nebelhorn
- 15.30 Uhr **66. Bergkäseprämierung**
Vergabe der Preise und Urkunden durch die
Bayerische Milchprinzessin Philomena Mögele
Saal Breitachklamm

Samstag, 18. März 2023

- 10.00 - 18.00 Uhr **Internationaler Käsemarkt**
Saal Nebelhorn
- 11.00 - 13.00 Uhr **Frühschoppen** mit den „Alpenspitzbuaba“
Saal Nebelhorn
- 12.00 - 13.00 Uhr **Wein- und Käseverkostung**
&
„Welcher Wein passt zu welchem Käse?“ mit Käsefachmann
Dr. Richard Ellner und dem Weinexperten Christoph Blees
14.00 - 15.00 Uhr *Saal Breitachklamm - Eintritt: 7,- €*
- 14.00 - 15.30 Uhr **Musikalische Unterhaltung** mit den Rubihorn Musikanten
Saal Nebelhorn
- 16.00 - 18.00 Uhr **Brauchtumsnachmittag**
mit dem Trachtenverein Oberstdorf und den „Oberst-Derfler-
Fehla“
Saal Nebelhorn

Sonntag, 19. März 2023

10.00 - 18.00 Uhr

Internationaler Käsemarkt

Saal Nebelhorn

11.00 - 12.30 Uhr

Oberstdorf / Kleinwalsertal Bergbahnen präsentieren

Konzert der Blasmusik

mit der Musikkapelle Oberstdorf

Saal Nebelhorn



12.30 - 13.30 Uhr

Musik mit „Bloß zu 3.“

Foyer

14.00 - 15.00 Uhr

„Schaukochen mit Allgäuer Bergkäse“

mit Christine Dornach (Alpe Dornach)

Saal Nebelhorn

16.00 - 17.30 Uhr

Oberstdorf / Kleinwalsertal Bergbahnen präsentieren

Konzert der Blasmusik

mit der Musikkapelle Schöllang

Saal Nebelhorn



KINDERPROGRAMM IM NORDI-CLUB

Sa. & So.

11.00 - 17.00 Uhr

Kinder-Käseland für Groß und Klein

Spiel- und Bastelspaß mit Gundula

Nordi-Club, UG

Sa., 18.03.23

16.00 - 17.00 Uhr

Kasperletheater

mit Marie-Luise Kaiser

Raum „Freibergsee“, 1. OG

Eintritt frei!

So., 19.03.23

15.00 - 16.00 Uhr

Zauberer Thomasius

mit Luftballon-Tiermodellieren

Nordi-Club, UG

Aussteller Saal Nebelhorn

1



Café am Dorfbrunnen im Oberstdorf Haus

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Angebot an Getränken und Snacks. Sei es der fehlende Kaffee am Morgen oder ein Stück Kuchen am Nachmittag, hier ist für jeden etwas dabei! Lassen Sie sich ganztägig mit kühlen Getränken, frisch gezapftem Bier, köstlichen Kaffee- und Tee-Spezialitäten oder auch verschiedenen Kuchen und Torten verwöhnen. Im Café am Dorfbrunnen heißen wir Sie zu jeder Tageszeit herzlich Willkommen. Wir bieten Ihnen die Abwechslung zum Käse und freuen uns auf Ihren Besuch!

2



Jules Muller Fils GmbH

Die Firma Jules Muller Fils GmbH ist bereits seit 50 Jahren in Deutschland und seit 20 Jahren in Österreich mit hochwertigen französischen Weinen aus Burgund, Bordeaux, Loire, Rhone und Languedoc vertreten. Wir sind auf allen großen Messen und Gartenmessen in Deutschland und Österreich vertreten. Unsere Firma ist bekannt für die Vielfalt der Weine und die individuelle Kundenberatung und unseren sehr guten Service.

3



Alpe Oberau

Von Mai bis Oktober haben wir für Sie täglich geöffnet! In unserer Sennküche wird täglich Bergkäse, Butter, Joghurt und Quark hergestellt und in unserem Garten können Sie deftige Brotzeiten, Kaffee und selbstgebackenen Kuchen genießen. Zu Fuß ist die Alpe von Oberstdorf aus in ca. 1. 1/2 Std. erreichbar - ein ideales Ausflugsziel mit dem Fahrrad oder auch mit dem Kinderwagen für die ganze Familie.

4



Alpwirtschaftlicher Verein Allgäu

Der Bergkäse von den Allgäuer Sennalpen ist einzigartig! Als „Allgäuer Sennalpkäse“ auch mit europäisch geschützter Ursprungsbezeichnung birgt er für höchste Qualität, naturnahe und traditionelle Verarbeitung. Aus der Rohmilch von Braunviehkühen, die typisch für das Allgäu sind, wird der Käse ausschließlich während des Bergsommers von Hand auf den Alpen hergestellt und täglich von Hand gepflegt. Genießen Sie den Käse, genießen Sie den Geschmack der Berge!

5



Hof GANAL

Qualitativ hochwertiges Obst vom Bodensee und sorgfältige handwerkliche Arbeit sind die wichtigsten Voraussetzungen für unsere köstlichen Obstbrände. Von unseren etwa 200 Streuobstbäumen ernten wir das vollreife Obst, welches in unserer Hofbrennerei am Rand des Westallgäus zu herausragenden und vielfach ausgezeichneten Bränden und Geisten verarbeitet wird. Gerne laden wir Sie ein, unsere Produkte an unserem Stand zu probieren. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. www.hof-ganal.de

6

WEINGUT
LEONHARDT



Weingut Leonhardt

Im Herzen der sonnigen Südpfalz liegt unser Weingut im beschaulichen Örtchen Appenhofen. Als reines Familienweingut, in dem mehrere Generationen ihre Erfahrung und Leidenschaft einbringen, sind die Weine und Sekte, die wir anbieten, zu 100% Produkte aus unserer Hand. Die Vielfalt unserer Böden und das ideale Weinklima lassen uns viel Spielraum für eigenständige, vielfältige und charakterreiche Weine. Besuchen Sie uns doch an unserem Stand und überzeugen Sie sich von unserer Arbeit. www.Weingut-Leonhardt.de

7



Wildhof Honold

Dickenreishauer Einöde 26
87700 Memmingen
Tel.: 083312000
wildhonold@gmail.com
www.wild2000.de

Wildspezialitäten von Wild aus dem Allgäu

8



Alpe Schlappold

Die Alpe Schlappold ist die größte und höchste Sennalpe Deutschlands. Sie befindet sich zwischen Fellhorn und Söllerkopf auf 1760m und ist von der Fellhornbahn aus in 25 Min. zu Fuß zu erreichen. Sie ist von Mitte Mai bis Anfang November geöffnet und wird von Anfang Juni bis Mitte September mit 75 Oberstdorfer Kühen beschlagen. Aus ca. 100.000 l Milch je Saison werden ca. 9 Tonnen verschiedener Käsesorten, sowie Butter, Buttermilch und Trinkjoghurt hergestellt. www.schlappold.de

9



Emmentaler Schaukäserei AG

Herzlich Willkommen im Herzen des Emmentals. Täglich produzieren wir im Schaukäserei-Dörfli den berühmten Emmentaler AOP. Erfahren Sie auf dem Königsweg, der neuen «digitationalen» Tour, mehr über seine Geschichte und seine weltberühmten Löcher. Alle Erlebnisangebote rund um den Emmentaler und die Käseherstellung finden Sie online auf www.e-sk.ch. Auch für Gruppen und Busreisen organisieren wir gerne massgeschneiderte Programme. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

10

Hofbrennerei

Fischerhof

Distilleria del maso



Hofbrennerei Fischerhof

Prämierte hochprozentige Grappas, Destillate und Liköre aus Südtirol. Seit über 50 Jahren werden in der Hofbrennerei-Fischerhof die Trestern der eigenen Weintrauben zu hochwertigen Grappas, sowie verschiedene wohlschmeckende Früchte zu erstklassigen prämierten Bränden oder Likören verarbeitet. Insgesamt können Sie zur Zeit über 30 verschiedenen Sorten verkosten und auswählen.



11



Käsespezialitäten - Harald Somann

-Der Käsespezialist mit Kaswerkstatt aus dem bayerischen Wald- Wir sind ein Familienunternehmen, das im Jahr 1992 durch Harald Somann gegründet wurde und sich auf den Vertrieb und die Verfeinerung von Rohmilchkäse spezialisiert hat. Die Produkte kommen aus kleinen Sennereien und von Bergbauern. Frische, Qualität und naturbelassene Produkte sind unsere höchste Prämisse. Unser Betrieb liegt im Passauer Oberland im südlichen Bayerischen Wald und grenznah zu Österreich. Der Großteil der Produkte ist auch über den Onlineshop erhältlich und wird gekühlt versendet.

12



Maison-Gourmet

Seit etwa 30 Jahren liegt unser landwirtschaftlicher Betrieb östlich von Burscheid. Unsere Weiden und Wiesen grenzen direkt an das Eifgental, in dem es viele Möglichkeiten gibt, das Bergische Land durch Wanderungen und Spaziergänge zu erkunden. Wir melken ca. 200 Kühe, die im Sommer etwa 20 ha Wiese beweidern; 90 ha Futtergrundlage stehen den Kühen zu Verfügung. 1986 entstand die Idee, Käse herzustellen und dies wurde dann im kleinen Umfang ausgeübt. Wir stießen auf gute Resonanz bei unseren Kunden und heute wird bereits ein großer Teil unserer eigenen Milchproduktion in unserer Käserei verarbeitet.

13



Alpe Schattwald / Alpe Dinjörgen

Die **Alpe Schattwald** liegt südlich von Oberstdorf in Rohrmoos und wird von Familie Hartl bewirtschaftet. Auf den saftigen Wiesen weiden die Milchkuhe von deren Milch der Bergkäse und Alpkäse noch wie früher am offenen Feuer hergestellt wird. Die **Alpe Dinjörgen** befindet sich im Lochbachtal bei Obermaiselstein und wird täglich von Mitte Mai bis Anfang Oktober von Jule und Michl Hartl bewirtschaftet. Von der Milch unserer Kühe wird täglich Alpkäse, Weichkäse und Butter hergestellt.

14



Baldauf Käse

Seit über 160 Jahren steht Baldauf Käse für beste Allgäuer Käsespezialitäten aus tagesfrischer Heumilch. Was 1862 als Handel mit Emmentaler begann, hat sich heute zu einem modernen Betrieb entwickelt. Käsermeister Franz Horn: „Wir käsen nach alter Tradition, aber mit modernster Technik. Selbstverständlich verzichten wir dabei auf Gentechnik und Konservierungsstoffe“. Fortschritt und Traditionsbewusstsein schließen sich bei Baldauf Käse nicht aus und so hat sich die Firma über Jahrzehnte hinweg verändert und ist gewachsen.

15



Hohensteiner Hofkäse

Sowohl Alpbüffel als auch Kühe leben auf unseren Blumenwiesen der schwäbischen Alb. Aus deren Heumilch stellen wir seit 30 Jahren in unserem Familienbetrieb köstliche Rohmilch Spezialitäten handwerklich her. Genießer schätzen Ihren besonderen Geschmack und das feine Aroma.“

info@albkaes.de / www.albkaes.de

16

/
17



Ambachtelijke Mosterdmakerij



telefoon +31(0)6-303 79 416
H. Knobben
Atl. Hasselbachweg 9
7448 AM Haarle

Antonia's mosterd en delicatessen

Mamma Antonia überreichte ihrem Sohn ihre Geheimnisse der Senferstellung. Heute verkauft er Senf aus ihrer Rezeptur auf Märkten und Messen.

info@antonia-mosterd.nl | www.antonia-mosterd.nl

18

/
19



Antica Norcineria

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN:

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS ITALIEN |
WILDSPEZIALITÄTEN AUS UMBRIEN |
LUFTGETROCKNETE SALAMI UND SCHINKEN

20

/
21



Almgourmet - Die bäuerlichen Schmankerl aus Tirol

Traditionelle und in der Landwirtschaft erzeugte, bäuerliche Produkte aus einem der beliebtesten Urlaubsregionen der Deutschen. Bauern und kleine Gewerbebetriebe, die die qualitativen Rohstoffe traditionell verarbeiten, sind unsere ausgewählten Lieferanten. Geschmacklich und qualitativ beschern wir einen Hochgenuss mit absoluter Frischegarantie. Oberste Priorität setzen wir auf Hygiene und Verkaufspräsentation mit unvergesslicher Atmosphäre. Mit Liebe zum Detail stellen wir unsere bäuerlichen Schmankerl zur Schau.

22



Käsereien Berghof und Neuwies

In den beiden Käsereien Restaurant-Käserei Berghof mit Käsermeister Melch Schoch und Landkäserei Neuwies mit Käsermeister Philipp Müller im schönen Toggenburg St.Gallen in der Schweiz wird aus feinsten Heumilch innovativ bester Schweizer Bio-Käse hergestellt. Kommen Sie und probieren Sie und kaufen sie sich ein Stück Schweiz!

23



Weingut Zöbel

Wir sind ein Familienbetrieb in Bubenheim in der Weinregion Rheinhessen, mitten im Land der 1000 Hügel. Zur Zeit bewirtschaften wir 20ha Weinberge in den besten Lagen von Bubenheim, Schwabenheim und Nieder Hilbersheim. Hier haben wir die optimale Voraussetzung, den richtigen Boden für die jeweilige Rebsorte anzubauen. Unser Ziel ist es jedes Jahr die Qualität der Weine zu verbessern, in dem wir die Erträge in den Weinbergen reduzieren, eine zügige Verarbeitung der Trauben im Herbst mit anschließendem schonendem Weinausbau. Mehr Informationen unter www.weingut-zoebel.de.

24



Caseificio San Faustino

Die Caseificio San Faustino wurde im Camonica-Tal gegründet, dem größten Tal in der traditionsreichen Provinz Brescia nördlich des Iseo-Sees. Unsere Käserei verarbeitet ausschließlich Milch aus unserer lombardischen Region und unsere Rezepte vereinen Tradition und Innovation. Für die Herstellung unserer Käsesorten beziehen wir frische Kuh- und Ziegenmilch von Bauernhöfen in der Lombardei. Angefangen bei der Käseherstellung über die Reifung bis hin zur Vermarktung laufen alle Prozesse in unserem Unternehmen zusammen.

25



Salumeria Italia

Produkte wie Schinken, Salami, Käse und Nudeln „Made in Italy“ sind für ihren Geschmack und ihre Qualität berühmt. Bei uns sind die Schätze Italiens in wechselnden und stets frischen Variationen -je nach Jahreszeit- verfügbar. Zudem führen wir ein reichhaltiges Angebot an Pesto/Würzsaucen, die traditionell zu Nudeln serviert werden. Mit unseren typischen italienischen Ölen verleihen sie gekochten Gerichten und herzhaften Salaten einen raffinierten Geschmack. In diesem Sinn viel Spaß! Lassen sie sich mit allen Sinnen verwöhnen, denn unsere italienische Küche gehört zu den reizvollsten der Welt.

26



Berger OHG der Kaserer Roswitha & Co.

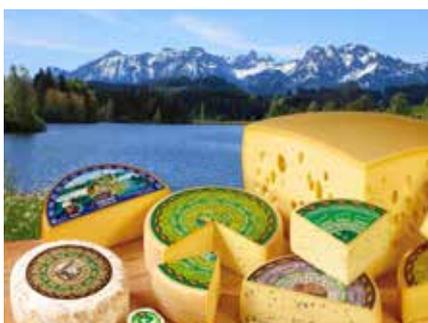
„Spezialitäten aus Südtirol“

Telefon: +39 331 855 0069 | +39 334 971 4122

kontakt@bergers-speckstandl.it

<http://www.bergers-speckstandl.it>

27

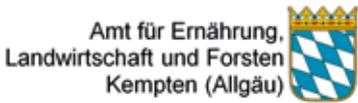


Schönegger Käse-Alm

Das Geheimnis der Schönegger Käse-Alm ist die besondere Milch. Etwa 500 Bergbauern im Einzugsgebiet zwischen dem Pfaffenwinkel und dem Allgäu, zwischen Tirol und dem Bregenzerwald, liefern täglich die frische Bergbauern-Heumilch an die Schönegger Käse-Alm. Seit über 30 Jahren werden g'schmackige Schnittkäse, lange gereifte Hartkäse oder cremige Weichkäse angeboten. Das Sortiment bietet auch Schafs- & Ziegenkäse, Bergbauern- & Buttermilch sowie Joghurt und Butter. Alles naturbelassen und gentechnikfrei in traditionellen Verfahren hergestellt.

Unsere Partner

AMT FÜR ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN



Das Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten ist Dienstleister und Partner für die Bäuerinnen und Bauern, die Waldbesitzer sowie die Gesamtbevölkerung in Fragen der Ernährung und der Förderung des ländlichen Raums. Ihm obliegt die staatliche land- und forstwirtschaftliche Beratung, Bildung und Verwaltung einschließlich Fördervollzug. Das Dienstgebiet erstreckt sich über die Landkreise Oberallgäu und Lindau sowie die kreisfreie Stadt Kempten. Das Fachzentrum Alpwirtschaft ist für das gesamte Allgäu zuständig.

ALP BAYERN



Bayern genießt im In- und Ausland einen hervorragenden Ruf und steht für Modernität, Innovationskraft und Traditionsreichtum. Besucher aus Deutschland und der ganzen Welt finden in Bayern ein einzigartiges Natur- und Kulturerlebnis, Gastlichkeit und eine Vielzahl regionaltypischer Spezialitäten. Um die Marke Bayern für Agrarprodukte und Lebensmittel stärker zu nutzen, wurde die alp Bayern, Agentur für Lebensmittel - Produkte aus Bayern, im Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, gegründet.

ALPWIRTSCHAFTLICHER VEREIN IM ALLGÄU



Der Alpwirtschaftliche Verein im Allgäu e.V. (AVA) dient der Förderung und Hebung der Allgäuer Alpwirtschaft. Er wurde 1925, vor 90 Jahren, in Immenstadt gegründet. Zweck des Vereins ist es, die Interessen der Allgäuer Alpwirtschaft zu vertreten und die Kulturlandschaft im Allgäuer Alpengebiet zu erhalten, zu pflegen und zu gestalten. In allen Fragen der Alpwirtschaft sind wir ein fachlich kompetenter und zuverlässiger Ansprechpartner. Seit 1958 führt der AVA alljährlich eine Prämierung der auf den Sennalpen erzeugten Bergkäse und Alpkäse durch.

OBERSTDORF · KLEINWALSERTAL BERGBAHNEN



7 Berge, 48 Anlagen, 130 Kilometer und grenzenloser Schneespaß in der zwei-Länder-Skiregion Oberstdorf/Kleinwalsertal. Ob rasant oder gemütlich - an Nebelhorn, Fellhorn, Söllereck, Kanzelwand, Heuberg, Walmendingerhorn und Ifen warten perfekte Pisten für jeden Geschmack. Für Wanderfans steht ein 33 km langes Netz an Winterwanderwegen zur Verfügung. In der 2-Länder-Region sammeln Winterfans auf schneebedeckten Bergen Momente und Erlebnisse für die Ewigkeit. Mehr Infos unter: www.ok-bergbahnen.com

PRIVAT-BRAUEREI ZÖTLER GmbH - Familienbraukunst seit 1447

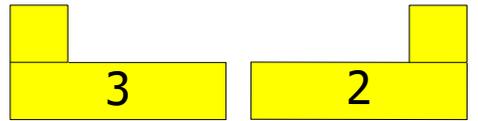


Seit 21 Generationen oder seit über 565 Jahren brauen wir nun schon unsere Biere in Rettenberg am Fuße des Grünten. Wir sind somit nicht nur die älteste Brauerei im Allgäu, sondern auch die älteste Familien-Brauerei der Welt. Über all die Jahrhunderte hinweg zeichnete sich unsere Familie durch die Liebe und Leidenschaft zum Brauen und die freundschaftliche Verbundenheit zu unseren Kunden aus. Darüber hinaus lieben wir unsere Allgäuer Heimat, fördern Traditionen und Brauchtum und schaffen Lebensfreude mit unseren Getränken. Überzeugen Sie sich selbst.

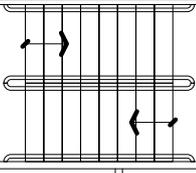
ALLGÄUER ANZEIGEBLATT

Allgäuer
Anzeigebblatt

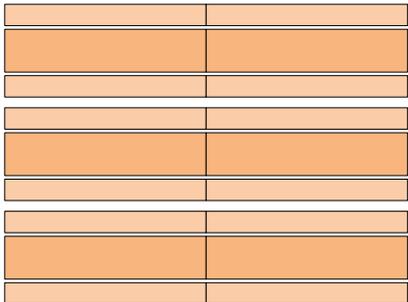
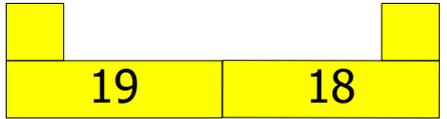
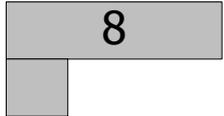
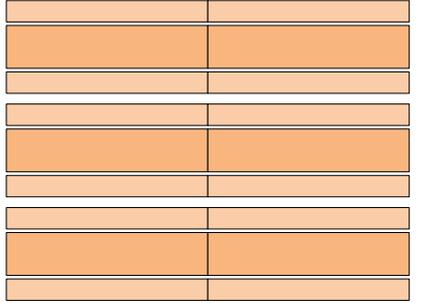
Das Allgäuer Anzeigebblatt ist die Tageszeitung für das Oberallgäu und Kleinwalsertal und gilt als das wichtigste Informationsmedium im südlichen Oberallgäu. Was die Menschen bewegt, spiegelt sich seit über 150 Jahren in den redaktionellen Beiträgen der Ausgabe wider. Das Allgäuer Anzeigebblatt erscheint montags bis samstags in einer Auflage von jeweils rund 15.000 Exemplaren und wird vom Allgäuer Zeitungsverlag herausgegeben. Über 200 Zusteller sorgen dafür, dass die Tageszeitung pünktlich auf dem Frühstückstisch liegt.

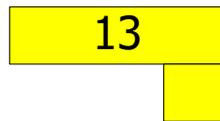
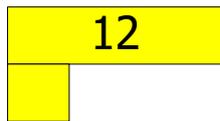
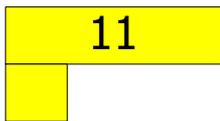
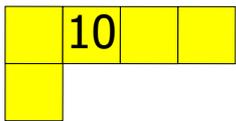
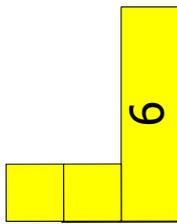
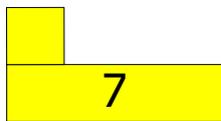
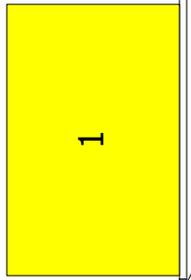
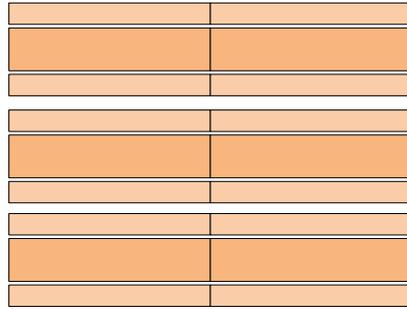
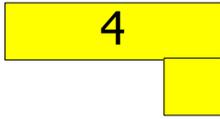
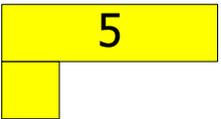
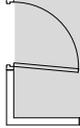


Nach oben

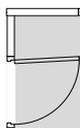
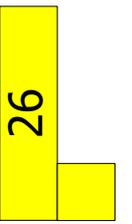
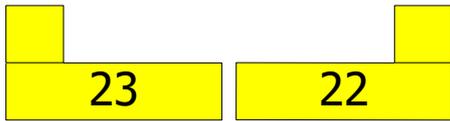
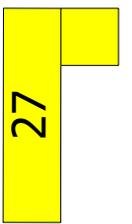
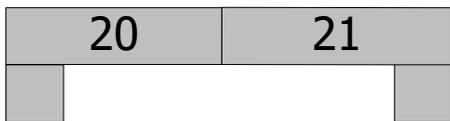
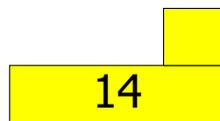
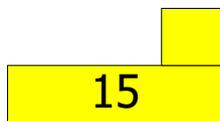
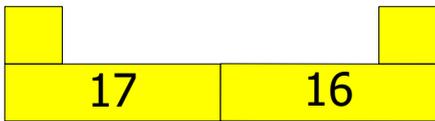


Nach unten





Eingang



1



Altstadtcafé

Besuchen Sie uns auf heiße und kalte Kaffeespezialitäten, leckere Frappés und knusprige Waffeln. Auch verschiedene Warm- und Kaltgetränke erhalten Sie an unserem Stand vom Altstadtcafé Kempten. Mit unserem vielfältigen Angebot bieten wir Ihnen die beste Ergänzung zum leckeren Käse.

2



Allgäuer Käsekuchen

Mit viel Liebe und handwerklichem Geschick backen wir für Sie ganz frischen Käsekuchen. Ob klassisch oder mit ausgesucht köstlichen Füllungen oder Toppings wie Mandarine, Eierlikör, Vierfrucht oder mit Bienenstich Haube ist unser Allgäuer Käsekuchen immer eine gute Wahl. Regionale Produkte dafür zu verwenden ist uns ein grosses Anliegen. Besuchen Sie unseren liebevoll gestalteten Stand und lassen Sie sich von einem „Versucherle“ begeistern. www.allgaeuer-kaesekuchen.de

3



Imkerei Hornik

Maria Hornik bietet die Produkte ihrer Bienen zum Verkauf an:

- Alpenblütenhonig
- Löwenzahnhonig
- Waldhonig
- Propolis-Tropfen
- Propolis-Salbe

4



allesChili Manufaktur – von mild bis wild!

Liebhaber scharfer Gaumenfreuden finden bei uns ausgefallene Chili-Spezialitäten in allen Schärfegraden: getrocknet, kandiert oder zu Gewürzen, Hot- & BBQ-Saucen sowie Fruchtaufstrichen verarbeitet. Alles wird von uns nach Slow Food-Kriterien in liebevoller Handarbeit hergestellt – von der Rezeptur bis zur Verpackung. Wir legen höchsten Wert auf natürliche Zutaten und arbeiten ohne jegliche Aromen und Zusatzstoffe. Lassen Sie sich an unserem Stand inspirieren und probieren allerlei Leckeres zum Käse.



5



Holzverarbeitung Assfalg

Wer seine Brotzeit oder sein Frühstück im Allgäu von einem Holz Brett genießen durfte, der weiß: vom Brotzeitbrettel schmeckt's gleich doppelt gut. Beim Josef Assfalg findet ihr eine Riesen-Auswahl an Brotzeitbrettel, Servierplatten, Brotzeitbrettchen und vieles mehr. Die Brotzeitbrettel von Assfalg werden ausschließlich aus heimischem Eschenholz hergestellt und sind spülmaschinenfest, ohne Risse und geruchsneutral. Auch so holt man sich das Allgäu nach Hause...

6



EdelHerrmann- Italienisches Mandelgebäck und „Weicher, weißer Nougat aus der Provence“

Nougat ist eine traditionelle französische Spezialität, die in zahlreicher Vielfalt und in reiner Handarbeit hergestellt wird. Unser Nougat enthält einen hohen Anteil an naturreinem Lavendelblütenhonig, Eiweiß, gerösteten Mandeln und Pistazien und ist eine zarte Delikatesse die im Gaumen zergeht. Alle unsere Produkte sind frei von Gluten und Laktose.

7

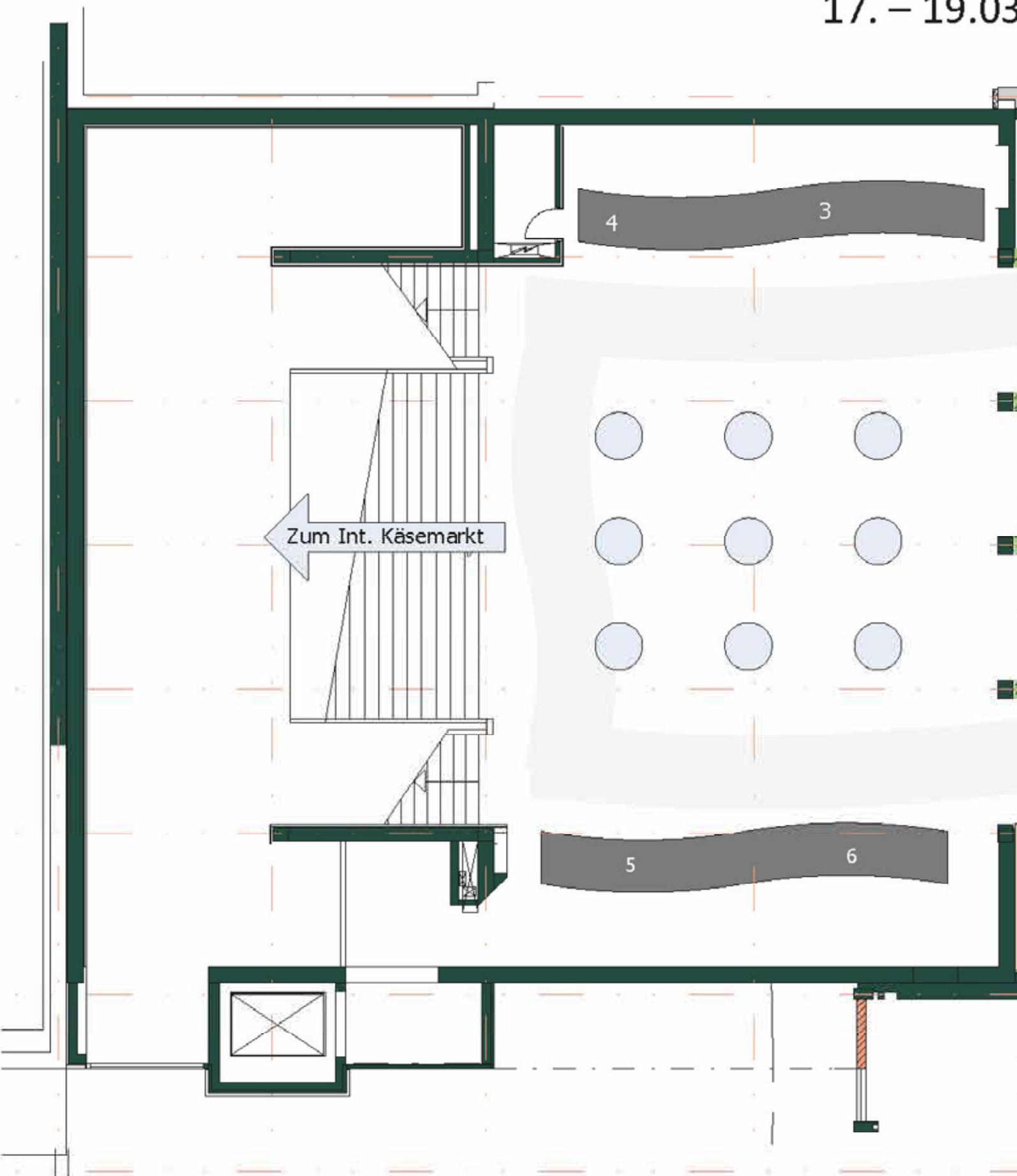


Süßwaren Hänle (vor dem Haupteingang)

Seit über vier Jahrzehnte verwöhnen wir unsere Kunden mit Spezialitäten aus eigener Herstellung! Lassen Sie sich verführen von einer vielfältigen Auswahl an leckeren, traditionell feuergebrannten Mandeln, verschiedenen Nussorten und Kerne sowie weiteren süßen Köstlichkeiten. Natürlich verwenden wir nur wertvolle Zutaten und legen besonderen Wert auf Frische und Haltbarkeit. Wir bürgen für Topqualität und kundenfreundliche Preise! Über einen Besuch an unserem Stand würden wir uns sehr freuen.



Standplan 17. – 19.03



Foyer

3.2023



Wein- und Käseverkostung

SAMSTAG, 18.03.2023 | 12.00 Uhr & 14.00 Uhr

im Saal Breitachklamm

Im Rahmen des Int. Käsefestivals in Oberstdorf findet, natürlich passend zum Thema, eine Wein- und Käseverkostung statt. Nehmen Sie teil und lassen Sie sich ausführlich informieren vom Käsefachman **Dr. Richard Ellner** und dem Weinexperten **Christoph Blees**.

Der Eintritt kostet jew. 7,- € pro Person



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

„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 unbekanntem 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«.



FLASCHEGEIST
Weine • Spirituosen • Geschenke

FLASCHEGEIST ➔ Bahnhofstraße 25 ➔ 87509 Immenstadt i. Allgäu ➔ Tel. 08323/987197 ➔ www.flaschengeist-immenstadt.de

Schaukochen mit Allgauer Bergkäse

SONNTAG, 19.03.2023 | 14.00 Uhr

im Saal Nebelhorn

Dass heimischer Käse auch in der Gourmetküche einen festen Platz hat, wird bei einem Schaukochen demonstriert.

Mit **Christine Dornach** (Küchenchefin Alpe Dornach)



Echtes Alpgefühl

1.000 Meter über dem Meer

Glitzernde weiße Weiten. Der Blick schweift über das Panorama der schneebedeckten Oberstdorfer Berge. Fosendes Bachrauschen & Kindergelächter auf der Rodelbahn durchbricht die Winterstille. Herzlich Willkommen auf der Alpe Dornach. Hier verbinden sich die Tradition von drei Generationen mit den Trends von heute.

Am Panoramaweg der Breitachklamm begrüßen wir Euch täglich.
365 Tage im Jahr, 7 Tage die Woche.

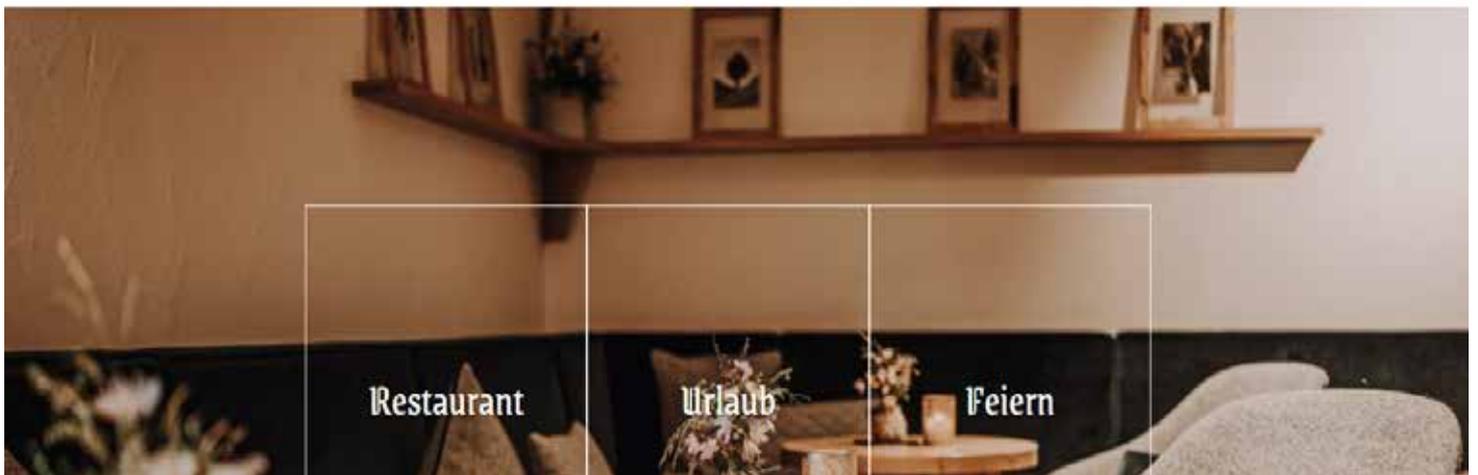




Foto: Rene Zieger 2022



28. Juni bis 02. Juli 2023
„FAMILIENTREFFEN“

Europas höchstes Fotofestival
mit internationalen und nationalen
Persönlichkeiten der Fotoszene

by Christian Popkes