

Macher, Vormacher, Bessermacher

Sie verschaffen anderen besondere Genüsse: Erneut werden in Meckatz Menschen und Initiativen ausgezeichnet, die für andere Vorbild sind.

Von Uli Hagemeier

Allgäu Die Allgäuer Genussmacher-Initiative ist mittlerweile ins vierte Jahr ihre Bestehens gewachsen, am Sonntag wurden in Meckatz die Preisträger geehrt. Gut 120 Menschen, Initiativen, Produkte und Betriebe waren in diesem Jahr vorgeschlagen, zwölf davon fürs Finale nominiert. Sie alle eint: Sie machen etwas Besonderes, verschaffen anderen einen Genuss – dieser muss nicht unbedingt mit Essen oder Getränken zu tun haben.

Gewürdigt werden Bessermacher – also Menschen, die aus ihrem fachlichen Können außergewöhnliche Ideen entwickeln und diese mutig, beharrlich und, wenn nötig, auch gegen Widerstände durchsetzen und damit anderen Vorbild oder Kompass sein können. Ziel der Initiative sei es, „ein

Lichtermeer aus Leuchttürmen“ zu schaffen, sagte Initiator Michael Weiß, Geschäftsführer der Meckatzer Brauerei. Damit könne die Region für sich werben. Die Genussmacher sollen sich aber auch miteinander vernetzen und voneinander lernen.

Alle Nominierten haben sich tiefes Wissen angeeignet, einige davon auf dem klassischen Weg einer Ausbildung, alle durch Hinhören, Weiterdenken, Machen, Vormachen, Bessermachen. Sie alle strahlen Begeisterung aus für das, was sie tun.

Eigentlich ist nicht entscheidend, wer am Ende einen Preis bekommt. Alle Nominierten zeichnen sich schon selbst durch ihre Produkte aus.

Hinweis: Die Allgäuer Zeitung unterstützt die Allgäuer Genussmacher-Initiative. Der Autor dieser Seite ist Teil der Jury.



Alle Nominierten und Juroren vereint: Im Kreis von Preisträgern früherer Jahre fand am Sonntag die Ehrung der Genussmacher-Initiative statt. „Im vierten Jahr ist schon eine kleine Familie entstanden“, sagte Initiator Michael Weiß. Fotos: Lienert

Der Wettbewerb

In der vierten Auflage wurde die Allgäuer Genussmacher-Initiative auf Oberschwaben ausgeweitet, denn dort gibt es Produkte, die im Allgäu nicht hergestellt werden. Im Wettbewerb werden die vier Kategorien Produkt, Initiative, Genuss-Ort und Persönlichkeit unterschieden. Die Preisträger erhalten neben dem „Meckatzer Löwen“ ein Preisgeld in Höhe von 5000 Euro, das sie zur Unterstützung der Genussmacher-Idee einsetzen sollen. Die Jury berücksichtigt bei ihrer Entscheidung unter anderem soziale und ökologische Aspekte, auch das Tierwohl hat eine hohe Bedeutung. Juroren sind der Gastronom Franz Keller, der Mediziner Prof. Volkmar Nüssler, Landrätin Indra Baier-Müller, Ramona Riederer von der Allgäu GmbH, Astrid Löwenberg von der IHK-Akademie München und der Journalist Jossi Loibl aus München.

Kategorie 1: Persönlichkeit

Der Antreiber

Antreiber, Umtreiber, Quertreiber – auf Christian Skrodzki passen viele Begriffe. Er hatte vor Jahren die Idee, den Bahnhof in Leutkirch mit einer Genossenschaft zu retten, er hauchte ebenfalls mit Mitstreitern dem Dorfgasthaus in Urlaub neues Leben ein und eröffnete dort ein Genusshotel. Auch die Allgäuer Genussmanufaktur geht auf seine Initiative zurück. Für seine Vision und Beharrlichkeit wurde er in der Kategorie „Persönlichkeit“ ausgezeichnet.



Christian Skrodzki

Kategorie 2: Initiative

Das Honigdorf

In Seeg fließen Milch und Honig – die Ostallgäuer Gemeinde war das erste Honigdorf Deutschlands. 55 Imker pflegen 600 Bienenvölker, das ganze Dorf summt. Gastronomie, Landwirtschaft, Gewerbe und Tourismus arbeiten mit den Imkern zusammen. Das funktioniert im Marketing, vor allem aber erfahren die Besucher dort viel über die Bienen, ihre Lebensräume, die Erzeugnisse und den Schutz dieser wertvollen Tiere. Dafür gab es den Preis in der Kategorie „Initiative“.



Conny Eick und Simon Nuschele

Kategorie 3: Produkt

Die mit der Nadel malt

Heidi Baumgartner ist ein Einzelstück, genau wie jedes ihrer Produkte: Die Oberstdorferin ist Deutschlands letzte Handstickmeisterin. Sie schmückt Trachten und kirchliche Gewänder, und sie besticht durch herausragendes Können. Ihre Kunst ist hierzulande fast verloren gegangen; sie versucht, ihr Wissen weiterzugeben. Menschen aus Osteuropa, Skandinavien und Südafrika lernen bei ihr, geehrt wird sie mit dem Preis in der Kategorie „Produkt“.



Heidi Baumgartner

Die Ofenbauer vom Backdorf

Was für eine Geschichte: Mitte der 1970er-Jahre bat Adelinde Häußler ihren Mann Karl-Heinz, einen Ofen zu bauen, in dem sie Brot backen kann. Der Landmaschinentechniker konstruierte und baute so gut, dass neben anderen Küchenmaschinen bis heute über 70.000 Öfen in Heiligkreuztal (Kreis Biberach) produziert wurden. Im kleinen Ort bauten die beiden auch ein Backdorf auf, das Tausende Gäste jährlich anzieht, die Backen lernen möchten.



Karl-Heinz und Adelinde Häußler

Die Obstbaum-Retter

Streuobstwiesen sind besonders artenreich: Auf einem Hektar Fläche wurden in Oberschwaben bis zu 1000 Tier- und Pflanzenarten gezählt. Der BUND Ravensburg unterstützt deshalb seit vielen Jahren Landwirte, die ihre Obstbäume erhalten und bei Bedarf nachpflanzen: 24 Euro gibt es für 100 Kilogramm Äpfel, deutlich über dem Marktpreis. Bis zu 400.000 Liter Saft werden jährlich über Getränkehandel, Gastronomie und Kantinen vermarktet.



Uli Müller

Die wild Verwurzelten

Viele Menschen achten darauf, dass ihre Nahrung aus der Region kommt. Das ist gut so. Bei Blumen fragt sich allerdings kaum jemand, woher diese stammen. Das wollen Angelina Diesch, Stefanie King und Christine King ändern: Sie pflanzen nachhaltige Schnittblumen in Stiefenhofen (Westallgäu) und verkaufen diese online. Es gibt das, was gerade wächst. Abholstationen sind in Harbatshofen und Kempten. Und was nicht verkauft wird, ist für die Bienen.



A. Diesch, S. King und C. King

Die Bio-Visionäre

Nur in einem gesunden Boden können gesunde Lebensmittel wachsen: Diese Erkenntnis hatten Susanne und Gerd Schellheimer schon Ende der 1970er-Jahre. Die Gärtner aus Wildpoldsried konnten kaum jemanden fragen, wie das geht, hatten Zweifel, trafen auf Spötter – aber auch auf Kunden, die ihnen vertrauten. Und sie blieben konsequent. Mittlerweile gelten die beiden als Vorbilder in der Branche, entwickelten ihren Betrieb auch konsequent weiter.



Gerd und Susanne Schellheimer

Die Wiesen-Schützer

Die „Obstivisten“ aus Oberschwaben kümmern sich ebenfalls um Streuobstbäume, schauen vor allem darauf, was unterm Baum passiert: Sie möchten die artenreichen Wiesen erhalten. Mit einem Siegel, Marketing und Informationen wollen sie Bewusstsein schaffen und für die Erzeuger einen Mehrwert erwirtschaften. So gibt es neben mehr Wertschätzung auch mehr Wertschöpfung. Mit dem Siegel wird nicht nur Obst vermarktet, sondern zum Beispiel auch Honig.



Katharina Eckel und Marco Spyrka

Die die Heimat ins Glas füllt

Allgäuer Superfood: So beschreibt Stefanie Weichsberger die Produkte ihrer Manufaktur in Lachen (Unterallgäu). Seit 2007 werden Früchte, Kräuter und Blüten vom kleinen Team überwiegend in Handarbeit im Allgäu gepflückt – nur an sonnigen Tagen. Echtes Handwerk gibt es dann anschließend in der Küche der Manufaktur. „Ich will die Heimat im Glas“, sagt Stefanie Weichsberger. Früchte sollen nicht mit dem Flugzeug ins Land kommen.



Doris Holderied

Kategorie 4: Genussort

Die Bauern der Tafelrunde

Bruno Stotz ist Landwirt. Das ist nicht außergewöhnlich in unserer Region. Wie er seinen Hof in Ittendorf (Bodenseekreis) betreibt, hingegen schon: Auf 35 Hektar werden Kürbisse, Artischocken, Erdbeeren, Äpfel und Aprikosen angeboten, verarbeitet und direkt vermarktet. Der 29-Jährige holt mit Veranstaltungen wie der „Feldtafel“ sowie offenen Scheunentoren Kunden auf seinen Hof und zeigt, wie er arbeitet. Dafür gibt es den Preis in der Kategorie Genuss-Ort.



Bruno Stotz und Carina Troll

Die Aroma-Macher

Für Lukas Locher ist Hopfen „der spannendste Agrar-Rohstoff, aber die Menschen wissen so wenig darüber“. Das zu ändern, ist das Ziel der Familie, die in Tettmang (Bodenseekreis) auf dem Hopfengut No. 20 ein Hopfenmuseum, eine Brauerei, eine Gaststätte betreibt – und natürlich auch Aromahopfen in Bio-Qualität für viele Brauereien produziert. Gemeinsam mit seiner Schwester Charlotte Müller bietet Locher Führungen und Verkostungen an.



Lukas Locher und Charlotte Müller

Der Kräuter-Mann

Die höchstgelegene Destille des Allgäus ist nur ein guter Grund, um Michels Kräuter-Alp in Hörmoos (Oberallgäu) zu besuchen. Auf 1300 Metern weidet Michael Schneider im Sommer Vieh und pflegt einen großen Kräutergarten. Was dort wächst und welche Fähigkeiten die Pflanzen haben, erklärt er auf über 200 Schautafeln. Für seine Destillate und Liköre verwendet er nur, was dort wächst; geerntet wird nach Mond- und Sonnenstand.



Michael Schneider