

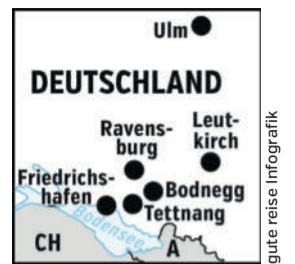
In **Oberschwaben** und im nördlichen **Allgäu** werden Heimatverbundenheit und Regionalität modern gedacht. Von Menschen, die mit beiden Beinen daheim im Leben stehen und viele Ideen haben. Und den Mut, sie umzusetzen. Wir haben sie besucht.

VON CLAUDIA WEINIG



Jetzt schaut hier statt Milchkühen der Strauße über den Zaun. Mehr Fotos: www.nordbayern.de/ratgeber/urlaub

Mehr Informationen:
Oberschwaben Tourismus, www.oberschwaben-tourismus.de
Tel.: (07583) 926380
Besuchs- und Genussziele siehe www.nn.de/leben/reisen
Anreise:
Mit dem Auto: Nürnberg-Ravensburg rund 3:30 Stunden für 275 Kilometer, per Zug Nürnberg-Ravensburg rund 3:30 Stunden.



Beste Reisezeit:
Ganzjährig, Genuss ist auch im Winter möglich.

SCHWÄBISCHE SEELEN

Zutaten (reicht für ca. 5 Seelen):
500g Mehl (Type 550 oder 405)
10g Hefe, frisch oder 1/2Pck. Trockenhefe
10g Salz
300ml Wasser
10g grobes Salz zum Bestreuen
etwas Kümmel
evtl. Sesam oder Mohn
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für das Blech

Zubereitung
Am Vorabend das Mehl mit Hefe, Wasser und Salz gut zu einem Teig verkneten.
Hinweis: Der Teig ist etwas feuchter, als man es z.B. von Pizzateig kennt. Den Teig über Nacht ca. 10-12 Stunden im Kühlschrank gehen lassen.
Am nächsten Tag den Teig auf ein gut bemehltes Brett legen, etwas länglich formen und in fünf gleichmäßige Teile aufteilen. Dann diese Teile länglich auseinanderziehen (ca. 25 cm) und so auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, dass eine der Schnittstellen nach oben zeigt.
Anschließend die Seelen noch einmal 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen und dann nach Wunsch entweder klassisch mit grobem Salz und etwas Kümmel oder wahlweise mit Mohn bzw. Sesam bestreuen. Dann ca. 20 Minuten bei 240° C (Umluft) backen.

Überhaupt nicht altbacken

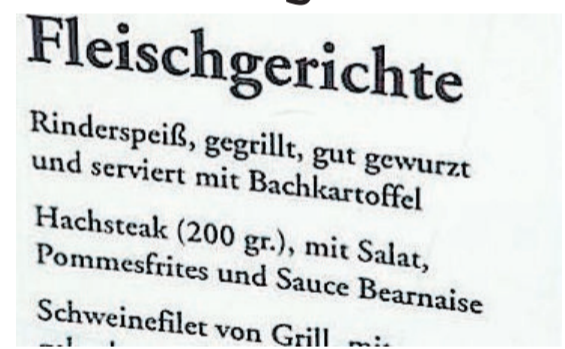
Heimatverbunden, ohne provinziell zu sein. Bodenständig und doch innovativ. In Traditionen verhaftet – ohne an ihnen zu kleben. Ideenreich, aber mit einem gesunden Realitätsbewusstsein. Die Oberschwaben machen Vertrautes anders.
Sie tun es mit Erfolg in einer Region, deren Menschenschlag und Charakter dem der Mittelfranken ziemlich ähnlich ist. Dabei leben sie im Schatten mächtiger Nachbarn wie dem Bodensee, dem Allgäu oder der Schwäbischen Alb.
Gerade weil hier so viel Innovation stattfindet, erleben hier Urlauber so viel, etwa in der weiten Welt der Ravensburger Spiele oder dort, wo Arist Dethleffs 1931 das erste „Wohnauto“ für seine Familie baute und damit im Allgäu den Grundstein für die gleichnamige Wohnmobilschmiede legte. Doch es gibt noch so viel mehr.
Strauß statt Milchkuh
Hinter diesen Erfolgsgeschichten stehen Menschen, die

nie verleugnen wollten, wo sie herkommen, was Großstädter mit „Provinz“ charakterisieren würden.
Aber: Diese Menschen handeln und dachten nicht provinziell. Dafür steht Farmer Wolfgang Schmid, der statt den immer weniger Gewinn abwerfenden Milchkühen nun 300 Strauße auf seinem Hof in Waldburg bei Ravensburg hält. Mit fünf Laufvögeln hat er 2009 angefangen. Von der Zucht über die Haltung bis hin zur Vermarktung des ausgesprochen mageren Fleisches in der eigenen Metzgerei machen sie hier alles selbst.
Idee rettete den Hof
Zum Glück gezwungen wurden Angela (49) und Wolfgang Abler (51). Vor Jahren wurde in ihrer Heimatgemeinde Bodnegg ein neues Wasserschutzgebiet ausgewiesen – und mittendrin stand ihr elterlicher Hof. Hier noch konventionell zu wirtschaften? Unmöglich! Aufgeben oder weitermachen war die existenzielle Frage.

Sie machten weiter. Nur anders. Gaben dafür ihre sicheren Jobs in Hotelmanagement und IT-Branche auf und rüsteten um auf Biohof und Hofladen, betreiben ein Kochstudio und beraten zu Biolandwirtschaft.
Die Eltern von drei Kindern wollen gar nicht abstreiten, dass die Angestellten-Jobs deutlich weniger Arbeit bedeutet haben. Doch glücklicher und zufriedener seien sie jetzt, weil „wir das machen, von dem wir selbst überzeugt sind.“
Wie die Genussbäckerei Leutkirch von Bäcker Leonhard Menig. Sie bringt es gerade mal auf zehn Brotsorten, maximal acht verschiedenen Kleingebäckrezepte und höchstens zwei unterschiedliche „süße Teilchen“. Statt auf die üblichen 120 bis 140 verschiedenen Bäckereiprodukte, wie sie noch in vielen Dorfbäckereien zu finden sind.
Brauerei macht auf Genuss
Begeisterung für die eigene Sache. Das lebt der rhetorisch geschulte und bestens in Politik

und Wirtschaft vernetzte Werbefachmann Christian Skrodzki, der fast alle im 900-Seelen-Dorf Urlach bei Leutkirch überzeugte, in eine seit 27 Jahren leerstehende Brauerei zu investieren. Um daraus als ehrenamtlich geführte Genossenschaft 2015 die „Genussmanufaktur“ zu schaffen. Ein Konglomerat von Direktvermarktern, Handwerkern und Kunsthandwerkern, das mittlerweile als Vorzeigebispiel für original regionale Vermarktung gilt.
Biere heißen wie Freunde
Florian Angele ist Brauer – er fing in einer alten Metzgerei mit dem Bierbrauen an und betreibt heute die Schlossbrauerei Aulendorf samt Biergarten und selbst gegründeter Kleinkunstbühne. Die Namen seiner Biere: allesamt Reminiszenzen an Familie und Freunde. Neue Trends wie Craft-Biere brauen? Nicht mit „Flo“. „Das brauch' ich hier meinen Leuten nicht vorsetzen“, meint er im schönsten Schwäbisch. Und findet's selbst gut und richtig.

Deutsch ganz neu



„Die Aufnahme machte ich in Dänemark im Hafen von Lemvig“, schreibt uns Herbert Schmid aus Stein.

Haben Sie ein Foto, das in unsere Rubrik passen könnte? Dann schicken Sie es doch – mit der Angabe, wo Sie es aufgenommen haben und Ihrer vollständigen Postadresse – an magazinaktion@vnp.de oder gute reise, 90327 Nürnberg. Wir veröffentlichen die lustigsten Fotos.

BAHNREISEN NÜRNBERG-USEDOM
DEUTSCHLANDS SONNENINSEL

1 Woche ab ~~977 €~~ **849 €** p. P. inkl. Bahn

Direkt am Strand im Seebad Bansin!

+++ USEDOM ZUM SPARPREIS +++
JEDEN SA. VON NÜRNBERG AUF DIE OSTSEEINSEL
✓ Sitzplatzreservierung im Zug ✓ Transfer-Shuttle-Bus zum Hotel

1 WOCHE INKL. FRÜHSTÜCK IM TOP MEERBLICK-HOTEL

Promenadenhotel Admiral ** SOMMERAUSKLANG**
Reisezeitraum: 19.08.-23.09.2023, Anreise immer Sa.

7 Nächte inkl. Frühstück
Nutzung von Indoor-Pool & Saunen

Preis p. P. / Woche im DZ Economy inkl. Bahn bzw. Selbstreise

19.08.-26.09.23 ab 1-088 €	ab 899 € bzw. 699 €
26.08.-02.09.23 ab 1-088 €	ab 899 € bzw. 699 €
02.09.-09.09.23 ab 1-088 €	ab 889 € bzw. 689 €
09.09.-16.09.23 ab 1-088 €	ab 859 € bzw. 659 €
16.09.-23.09.23 ab 977 €	ab 849 € bzw. 649 €

Buchen Sie unser Halbpensions-Package gleich dazu!
7 x Abendessen als 3-Gänge-Menü (Wir bieten keine vegane Küche an.)
199 € p. P. - 149 € p. P. / Woche
219 € p. P. - 169 € p. P. / Woche, 2. Tischreihe, Meerblick
239 € p. P. - 189 € p. P. / Woche, 1. Tischreihe, Meerblick, Fensterplatz

Buchen Sie jetzt unter TEL 038378 790680
oder online auf www.usedom-reisen.de

Bayerischer Wald

Kurz mal weg, einzigartige Naturlandschaft
Sommer/Herbst Wandergebiet, radfahren
3 x HP 180 € p.P., 4 x HP 228 €
Fam. Achatz, Wühnried 26 / 94539 Grafing
☎ 09929/644 www.landhotel-bayerwald.de

Rheinland-Pfalz

Pfalz

**** Hotel
Die kleine Blume GmbH
im sagenhaften Dahnener Felsenland

Sommer/Herbst i.d. Pfalz
4x Übern./HP ab 340,- € p.P./DZ
5x Übern./HP ab 415,- € p.P./DZ

inkl. Genießer-Frühstück, tägl. 3-Gang-Menü (Menüwahl), Kaffee & Kuchen, Schwimmbad-Saunanutzung.
Fam. Hirsinger, Winterbergstr. 106, 66996 Erfweiler b. Dahn
Tel. (06391) 9230-0
www.hotel-kleineblume.de **PFALZ**

Sachsen-Anhalt

Harz

Bad Harzburg, 3x Ü/HP inkl. kostenfreie Nutzung Saunen sowie Innen-/Außenpool, ab € 297,- p.P. im DZ.
Ausflugsziele: Wernigerode, Brocken, Goslar...Sonnenresort Ettershaus****
Frank Wyszowski, Nordhäuser Str. 1, 38667 Bad Harzburg, ☎ 0 53 22/ 78 78 90, www.sonnenhotels.de

UNSER TIPP

RECHTZEITIG BUCHEN UNBESCHWERT REISEN

Auch am anderen Ende der Welt:
Ein Stück Heimat begleitet Sie immer.

Ihr E-Paper

Österreich

... nicht Daheim und doch Zuhause ...
wandern - baden - tanzen - relaxen - träumen

Hagerhof
5 Tage ab € 319,- / 7 Tage ab € 425,- /HP/Pers.
6335 Thiersee/Tirol • Tel. +43-5376-5279
www.hagerhof.at