Ausgabe 05 / August 2019

ALLGÄUER ALPENWASSER

www.alpenwasser.de

Mir losed zu
UM UNSERE HEIMAT ZU BEWAHREN!

Die Heimat bewahren Seite 2 + 3 || **Nagelfluh-Wanderung** Seite 4 || **Gemeinsam für die Region** Seite 6 || **Eine alte Tradition** Seite 8

WARUM MINERALWASSER NACHHALTIG AM BESTEN SCHMECKT

Aus unserer Quelle sprudelt reinstes Mineralwasser – gefiltert durch unzählige eiszeitliche Ton- & Gesteinsschichten der Nagelfluhkette. Eine jahrzehntelange Reise, die unser Wasser so besonders macht. Unser Allgäuer Alpenwasser wird hergestellt von der Natur – für uns alle. Genau deshalb respektieren wir die Natur und überlegen uns jeden Tag aufs Neue, wie wir unsere Heimat bewahren können.

Jeder einzelne Mitarbeiter und jeder noch so unscheinbare Arbeitsprozess kann dafür sorgen, unser Allgäuer Alpenwasser noch nachhaltiger zu machen. Im Kleinen starten wir, um das „Allgäu von Morgen" entscheidend zu prägen.

Mit der 100%-Recyclatflasche können wir stolz behaupten, dass wir kein neues Plastik mehr in Umlauf bringen und die wertvollen Ressourcen unserer Heimat schonen – ein großer Schritt nach vorn, für den es bei den Zulieferern viel Überzeugungsarbeit gebraucht hat. Als erster Mineralbrunnen in Deutschland ist uns dieser Schritt zur vollständigen recycelten PET-Flasche bereits im Jahr 2018 gelungen.

Allgäuer Alpenwasser setzt neben der zu 100 % recycelten PET-Rindalphornflasche auch auf den konsequenten Ausbau der Glas-Linie. So ist seit 2018 die gesamte süße Linie auch im Glas erhältlich.

zu 100% RECYCELTE FLASCHE

zu 0.0% NEUES PLASTIK

Mehr zu unserer PET-Rindalphornflasche auf Seite 2+3

Zulose statt weg luge.

Liebe Leserinnen und Leser,

als sich vor nunmehr fast 40 Jahren „die Grünen" als Partei formierten, wurden diese Vordenker oft als Spinner belächelt. Als vor 20 Jahren die ersten Klimaforscher uns auf eine bevorstehende Erderwärmung aufmerksam gemacht haben, wurden deren Hinweise bestenfalls zur Kenntnis genommen jedoch niemals ernst genommen. Und auch heute gibt es nicht nur trampelnde Politiker, die so tun als ob unsere Welt noch in bester Verfassung sei.

Ich gebe durchaus zu, dass auch ich sehr lange die Realität verdrängt habe um dadurch meine eigene heile Welt nicht zu gefährden. Aber dürfen wir denn angesichts der vielleicht größten Veränderungen die der Klimawandel für die gesamte Ökologie und Ökonomie – ja für die ganze Welt mit sich bringt wegschauen, oder sollten wir vielmehr genau zuhören und handeln. Wir Menschen sind dafür verantwortlich, dass wir unsere Erde in eine Schieflage gebracht haben. Somit ist es unsere Pflicht - jeder für sich und wir alle gemeinsam - alles in unserer Macht stehende zu tun um unsere Umwelt zu bewahren.

Gerade uns deutschen Unternehmen kommt dabei eine große Bedeutung zu. Unser Land wird international als Vorzeigeland wahrgenommen. Deshalb sollten wir gerade in Puncto Umweltschutz beispielhaft vorangehen.

Wir von Allgäuer Alpenwasser haben uns ein großes Ziel gesetzt. Wir wollen im nächsten Jahr ein zu 100 % klimaneutrales Unternehmen sein. Auf dem Weg dorthin haben wir schon sehr viel geschafft. Mit unserem eigenen modernisierten Wasserkraftwerk und unserer nagelneuen Photovoltaikanlage erzeugen wir unseren eigenen Strom. Durch die Neuanschaffung unserer Produktionsmaschinen sparen wir gegenüber der alten Ausstattung teilweise über 50 % des vorherigen Energiebedarfs. Durch die energetische Sanierung unserer Gebäude vermeiden wir unnötigen Energieverbrauch. Wir tun all das um als gutes Beispiel voranzugehen.

Auch in Sachen Umweltschutz sind wir einen großen Schritt gegangen. Als erster Getränkehersteller in Deutschland haben wir im letzten Jahr begonnen unsere PET Flaschen aus bereits gebrauchten Flaschen herzustellen. Seit diesem Jahr wird zur Herstellung aller Allgäuer Alpenwasser PET Gebinde kein neues Plastik in den Umlauf gebracht und somit enorme Mengen an CO2 gespart und Plastikmüll vermieden. Darauf sind wir durchaus stolz.

Der enorme Zuspruch aber auch die eine oder andere Anregung spornen uns an, uns immer weiter zu verbessern. Eine der modernsten Etikettiermaschinen und die neue hocheffiziente Waschmaschine stehen nur beispielhaft für die ständige Weiterentwicklung unserer Produktqualität.

Liebe Alpenwasser Trinkerinnen und Trinker, im Namen der ganzen Alpenwasser Belegschaft darf ich mich bei Ihnen für diese Entwicklung von ganzem Herzen bedanken. Das Lob vor allem für unser Allgäuer Alpenwasser, aber auch für unsere Süßgetränke machen uns sehr glücklich.

In diesem Sinne. Mir losed zu und luged id weg.

Ihr Felix Schädler

Mir losed zu

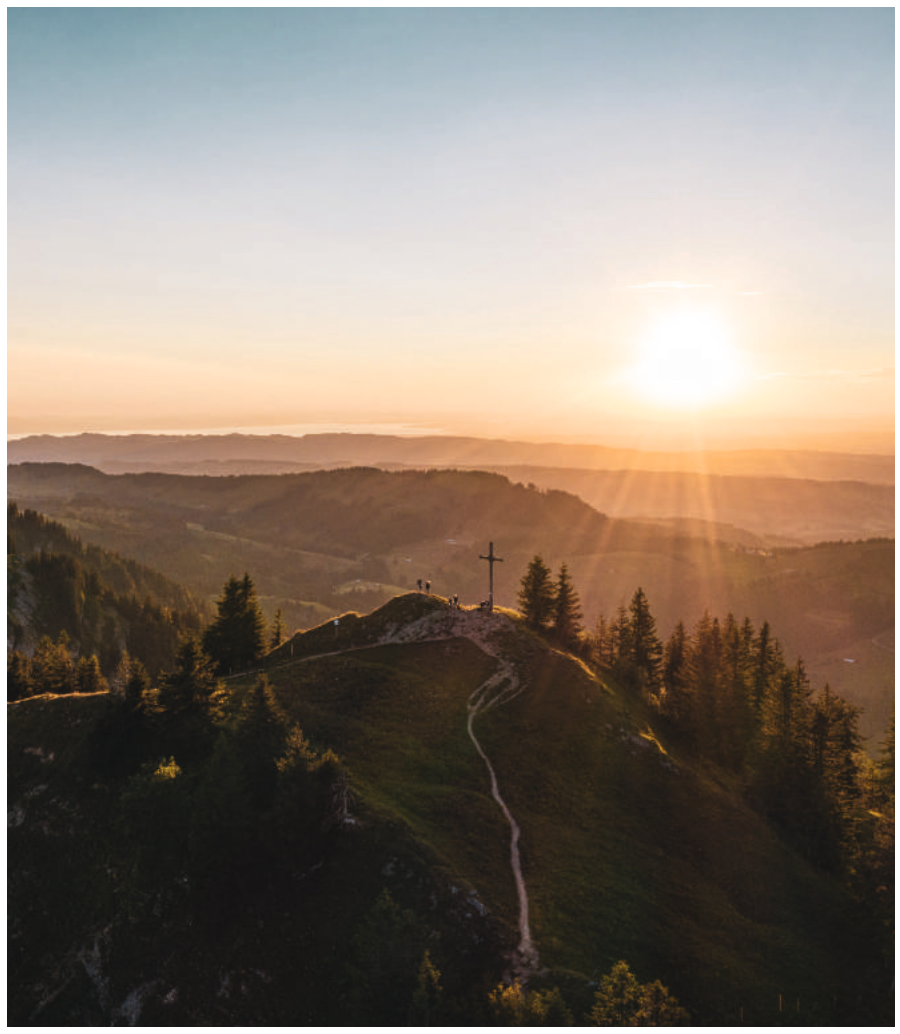
WARUM UND WIESO?

Man sagt uns Allgäuern nach, dass wir nicht allzu gesprächig seien. Natürlich sehen wir das ein bisschen anders. Aus unserer Sicht beherrschen wir zwei große Künste: Erstens können wir mit wenigen Worten viel ausdrücken. Zweitens sind wir richtig gute Zuhörer. Wir hören („losen", wie man im Allgäu sagt) auch zu.

Natürlich sind wir Allgäuer echte Mächler – und so wird aus dem Zuhören schnell das Ansinnen, noch besser zu werden. Besser mit den Ressourcen umzugehen und vor allem unsere Lebensgrundlage, die wunderbare Heimat, zu bewahren.

Auch wir vom Allgäuer Alpenwasser hören genau hin. Die Allgäuer Natur schenkt uns viele natürliche Produkte. Unser Alpenwasser ist beispielsweise solch ein Geschenk. Das Allgäuer Alpenwasser hat seinen Ursprung im Naturpark Nagelfluhkette und wandert mehrere Jahrzehnte durch die verschiedenen Gesteinsschichten der Allgäuer Bergwelt - somit erhalten wir unseren wertvollsten Schatz, das Allgäuer Mineralwasser, direkt aus der Natur. Daher sehen wir es – vielleicht mehr als viele andere – vor allem als unsere Aufgabe, unsere Heimat zu bewahren.

Damit das für immer so bleibt, entnehmen wir unserer Quelle nur das Nötigste und bewahren so den natürlichen Rhythmus der Quelle. Zudem schenken wir jeder Flasche Alpenwasser ein zweites Leben und sind stolz, dass uns als erster Mineralbrunnen in Deutschland der Schritt zur vollständigen recycleten PET-Flasche gelungen ist. Damit schließen wir den Kreislauf und darauf sind wir verdammt stolz.



GRIAS DI AGATH & ELFRIEDE

Unsere neuen energie- und umwelteffizienten Maschinen

Ein wichtiger Schritt, um unserer Idee von einem nachhaltigen Allgäuer Alpenwasser noch näher zu kommen, ist auch der konsequente Einsatz moderner, energie- und umwelteffizienter Maschinen. In den vergangenen Monaten erreichten uns zwei neue Maschinen, die wir liebevoll Elfriede & Agath getauft haben. „Elfriede" ist die neue Etikettiermaschine, die in einem energiesparenden Verfahren unsere Papier-Etiketten auf die Flaschen aufbringt. „Agath" heißt die neue Waschmaschine für Glasflaschen, bei der der Wasser- und Energieverbrauch genauso reduziert wird wie der Einsatz von Laugen und anderen die Umwelt belastenden Reinigungsmitteln.

..MIT EIGENER WASSERKRAFT UND GRÜNEM STROM

Sauberer Strom aus eigenem Speichersee & grüner Strom aus Photovoltaik-Anlagen

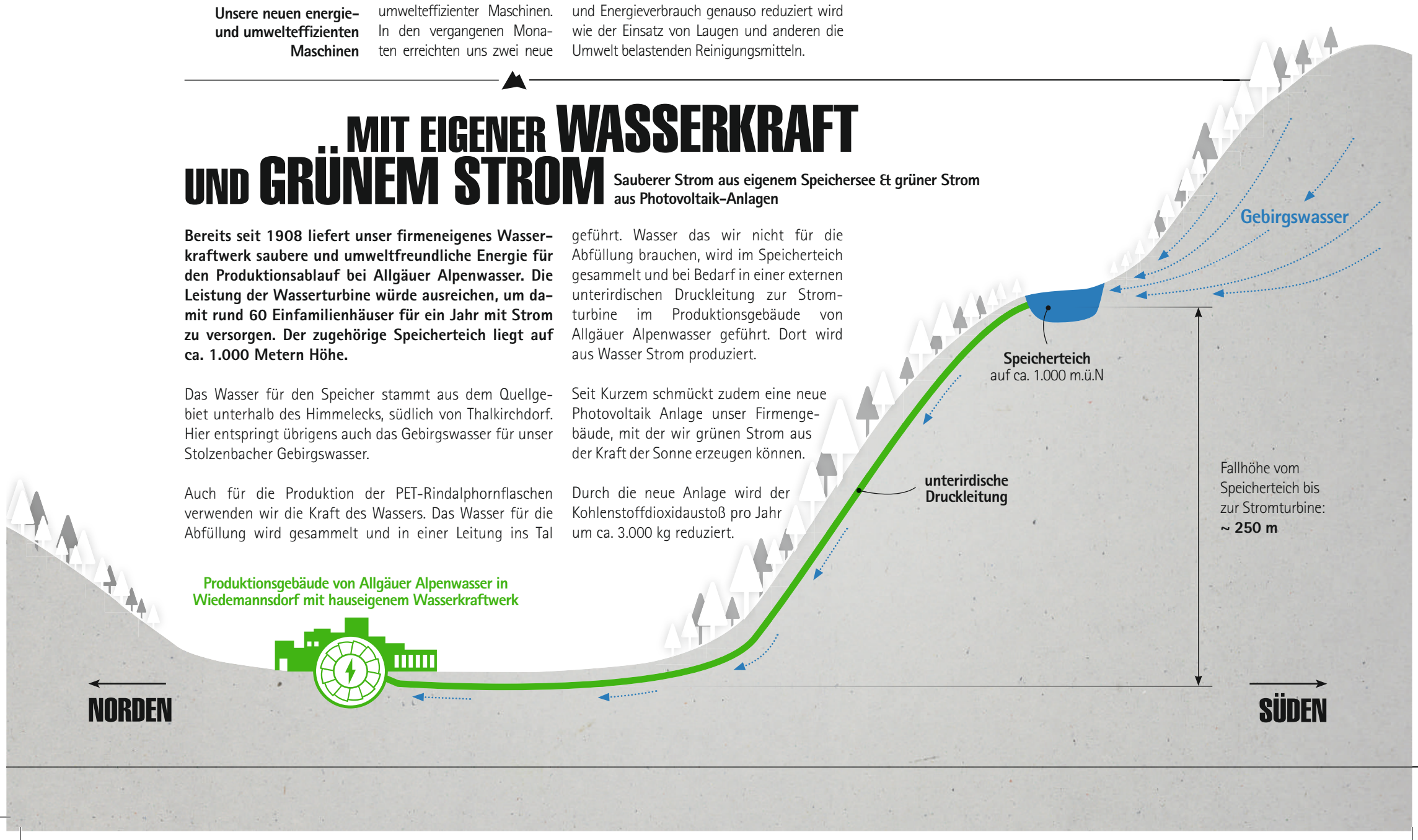
Bereits seit 1908 liefert unser firmeneigenes Wasserkraftwerk saubere und umweltfreundliche Energie für den Produktionsablauf bei Allgäuer Alpenwasser. Die Leistung der Wasserturbine würde ausreichen, um damit rund 60 Einfamilienhäuser für ein Jahr mit Strom zu versorgen. Der zugehörige Speicherteich liegt auf ca. 1.000 Metern Höhe.

Das Wasser für den Speicher stammt aus dem Quellgebiet unterhalb des Himmelecks, südlich von Thalkirchdorf. Hier entspringt übrigens auch das Gebirgswasser für unser Stolzenbacher Gebirgswasser.

Auch für die Produktion der PET-Rindalphornflaschen verwenden wir die Kraft des Wassers. Das Wasser für die Abfüllung wird gesammelt und in einer Leitung ins Tal geführt. Wasser das wir nicht für die Abfüllung brauchen, wird im Speicherteich gesammelt und bei Bedarf in einer externen unterirdischen Druckleitung zur Stromturbine im Produktionsgebäude von Allgäuer Alpenwasser geführt. Dort wird aus Wasser Strom produziert.

Seit Kurzem schmückt zudem eine neue Photovoltaik Anlage unser Firmengebäude, mit der wir grünen Strom aus der Kraft der Sonne erzeugen können.

Durch die neue Anlage wird der Kohlenstoffdioxidaustoß pro Jahr um ca. 3.000 kg reduziert.



AUS ALT MACH NEU

DER KREISLAUF DER PET-RINDALPHORNFLASCHE

Mit unserer zu 100% recycelten Flasche gelingt es uns, den Rohstoff-Kreislauf zu schließen. Dies bedeutet, dass wir jeder alten Flasche ein neues Leben schenken und diese somit wieder in den Kreislauf zurückbringen. Dass für den 100%-Kreislauf die Kosten um ein Drittel höher liegen als bei herkömmlichen PET-Flaschen, nimmt Allgäuer Alpenwasser gerne in Kauf. Um schon heute in das Allgäu von Morgen zu investieren.

Aktuelle Studien des Instituts für Energie- und Umweltforschung in Heidelberg zeigen für Pfand-Einwegflaschen aus PET für Mineralwässer und Erfrischungsgetränke Ökobilanzergebnisse, die sich durchaus auf dem Niveau einer Glas-Mehrwegflasche befinden. Je nach Transportstrecke schneidet die PET-Einwegflasche sogar besser als eine Glasflasche ab. Ein geringes Flaschengewicht und ein hoher Anteil von PET-Recyclaten sind positive Stellschrauben für das Ergebnis der Ökobilanz. Gerade hier haben wir angesetzt.

Wir arbeiten mit dem Pfandsystem für Einweggetränkeverpackungen „Petcycle" und die Bepfandung der Mehrwegkästen gewährleistet die Rückgabe nahezu 99,1% der PET-Einwegflaschen.

1. BEGINN DES KREISLAUFS

Nachdem die PET-Rindalphornflaschen bei Allgäuer Alpenwasser in Wiedemannsdorf im Allgäu produziert wurden, werden diese mit unserem Mineralwasser oder unserer süssen Linie befüllt. Anschließend machen sie sich auf den Weg zu unseren Alpenwasser Kunden.

6. ABFÜLLUNG MIT EIGENER ENERGIE

Nun werden die PET-Rindalphornflaschen vor Ort befüllt. Auch hier verwenden wir Strom aus unserem hauseigenen Wasserkraftwerk.

5. PRODUKTION DER PET-RINDALPHORNFLASCHE

Zurück in Wiedemannsdorf, werden die Preforms unter Hitze und Druck zu den hochwertigen PET-Rindalphornflaschen geformt. Die Energie hierfür stammt nahezu ausschließlich aus unserem hauseigenen Wasserkraftwerk.

2. RÜCKFÜHRUNG DES LEERGUTS

Die benutzten PET-Rindalphornflaschen werden bei einem Händler abgegeben und von dort wieder zu Allgäuer Alpenwasser zurückgebracht. Hier werden die Flaschen in Handarbeit vorsortiert, gepresst und in Päckchen gebündelt zu unserem Preform Hersteller gebracht.

3. REINSTES GRANULAT

Hier werden die gepressten Flaschen zerkleinert und in mehreren Schritten von groben Stücken in hochwertiges, reines Granulat weiterverarbeitet. Dabei wird das Granulat in modernsten Verfahren gründlich und wassersparend gereinigt und von sämtlichen Verschmutzungen rückstandslos aufbereitet. Dies bildet die Basis für neue PET-Rindalphornflaschen, ohne neues Plastik zu verwenden.

4. PREFORMS OHNE NEUPLASTIK

Aus dem Granulat werden anschließend sogenannte „Preforms" gepresst. Diese haben den Vorteil, dass aufgrund ihrer kompakten Größe, wenig Platz für den Transport benötigt wird. Das Gewinde am Flaschenhals ist bereits jetzt schon vorhanden.

RECYCELT vs. RECYCELBAR

Kleiner Unterschied, große Umweltwirkung:
Recycelt bedeutet, dass das Material wiederverwertet wurde und den Recyclingkreislauf bereits durchlaufen hat - wie unsere PET-Rindalphornflasche! Recycelbar heißt im Gegensatz dazu lediglich, dass das Material an sich dazu geeignet ist, wiederverwertet zu werden, nicht jedoch, dass es auch tatsächlich wiederverwertet wird. Wir vom Allgäuer Alpenwasser setzen mit unserer vollständig recycelten PET-Flasche konsequent auf einen geschlossenen Rohstoffkreislauf.

An vielen Stellen bemühen wir uns um eine möglichst nachhaltige Produktionsweise und sorgen dafür, dass unsere Getränke mit einer möglichst guten Ökobilanz zum Kunden gelangen. Doch wir vom Allgäuer Alpenwasser möchten auch unsere Allgäuer Berge aktiv ein ganzes Stück sauberer machen. In Zuge dessen unterstützen wir gezielte Sammelaktionen wie die „Plogging-Days" der Firma Dorr oder auch die Allgäuer Alpen Clean Up Days.

Was ist eigentlich „Plogging"? Plogging kommt vom schwedischen „plocka" (aufsammeln) und „jogging". Bei einem „Plogging Event" sammelt man gemeinsam Müll und hat idealerweise auch noch Spaß dabei. Gemeinsam mit der Unternehmensgruppe Dorr, dem Naturpark Nagelfluhkette und der Königsegg-Schule in Immenstadt, konnten wir das erste „Plogging-Event" veranstalten. Mehr als 80 Schüler starteten bei uns am Allgäuer Alpenwasser-Standort in Wiedemannsdorf. Sie sammelten gemeinsam im Naturpark Nagelfluhkette Müll ein und konnten so dazu beitragen, dass unser Ursprung so rein und sauber bleibt, wie er schon immer war!

Ähnlich lautet auch das Ziel der Allgäuer Alpen Clean UP Days: gemeinsam aufräumen. In einem unterhaltsamen und abwechslungsreichen Rahmen wollen die Initiatoren die Allgäuer Alpen zum müllfreien Raum machen und in selbst organisierten Teams die Gipfel, Wälder und Wiesen der Region von liegen gebliebenem Müll befreien. Im ersten Jahr waren gleich 300 sammelbegeisterte Wanderer und Bergsteiger mit dabei – und es wurde eine ganze Tonne Müll aus besonders sensiblen Bereichen entfernt.

Wer selbst bei einer solchen Aktion mitmachen möchte – alle neuen Termine werden unter www.alpenwasser.de laufend aktualisiert.

DIE VORTEILE EINER PET-FLASCHE AUF EINEN BLICK

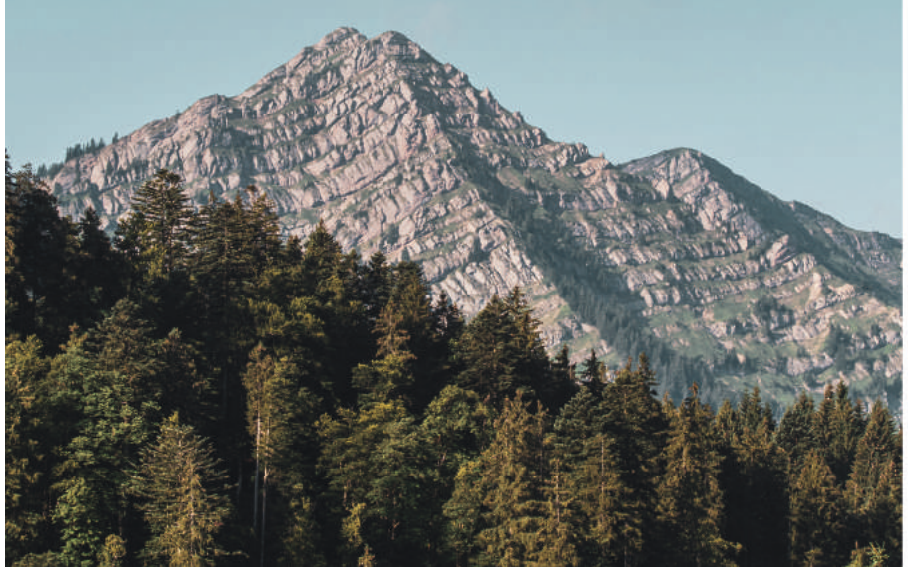
- Bruchsicher
- Perfekt für unterwegs
- weniger Gewicht
- 52t neues Plastik werden jährlich eingespart

Die PET-Rindalphornflasche:

ZU 100% RECYCELTE FLASCHE

ZU 0.0% NEUES PLASTIK

UNSER TOURENTIPP: LÄNGSTER SESSELLIFT, LÄNGSTE RODELBAHN UND LECKERES VON DER ALPE



Diese Tour ist so ansprechend wie aussichtsreich, so anstrengend wie genussreich. Ganz wichtig: Wir kehren, wenn wir wollen, ganz oft bei Allgäuer Alpen ein. Und wir genießen die Ruhe und Stille der Berge, obwohl wir rekordverdächtig unterwegs sind.

Für den Rekord sorgt gleich am Anfang der Tour nicht die Höhe des Mittags (die ist mit 1.450 m eher unspektakulär), sondern die Länge der Mittagbahn – sie ist die längste Sesselbahn Bayerns! Die urige Zweier-Sesselbahn schaukelt uns in einer knappen halben Stunde bis zur Bergstation, wo uns nicht nur ein fürstlicher Ausblick ins Illertal erwartet, sondern auch der erste Nagelfluh – jenes für das Allgäu so charakteristische Gestein. Wir stehen am Mittagberg am östlichen Einstieg in den Naturpark Nagelfluhkette und finden auf Infotafeln einiges Wissenswertes zum Naturpark und zur Entstehung des Nagelfluhs.

Schon nach kurzem Anstieg sind wir am Bärenköpfle angekommen. Hier ist ein historisch womöglich besonderer Ort: Angeblich wurde hier im Jahr 1.760 der letzte Bär des Allgäus erlegt! Von hier aus geht es weiter zum Steineberg, viele Stufen müssen wir auf dem Weg dorthin bezwingen – und dann stehen wir auch schon vor einer 17 Meter hohen Leiter. Mutige nehmen die Direttissima, andernfalls können wir aber auch den kleinen Umweg über den Wanderweg nehmen. In jedem Fall lohnt sich der Abstecher auf den Gipfel mit seinem Rundblick!

Dauer: 6 Std (reine Gehzeit ohne Pausen)
Länge: 16,7 km
Höhenmeter: anspruchsvolle 725 Höhenmeter aufwärts und 1.034 Höhenmeter abwärts
Höchster Punkt: 1.660 m (Steineberg)

Wie das im Naturpark Nagelfluhkette so ist: Die Aufs und Abs reihen sich wie an einer Perlenkette aneinander. Also laufen wir abwärts, doch kurz vor dem Stuiben sparen wir uns den Anstieg zum dortigen Gipfel und wechseln in den Genussmodus des Wandernachmittags. Es geht bergab bis zur Alpe Gund und von dort weiter in Richtung Westen, zunächst vorbei am Schupperköpfl, dann weiter zum Jagdhaus Ehrenschwang und dann nur noch wenige Meter bis zur Sennalpe Unteregg, wo wir uns beim Wirtspaar Julian und Agnes Dornach nicht nur ein Allgäuer Alpenwasser, sondern auch die leckeren von der Wirtin selbst hergestellten Produkte schmecken lassen. Vor allem der selbstgebackene Kuchen und die selbst gemachte Butter sind besondere Geschmackserlebnisse – unbedingt probieren! Auf der Panoramaterrasse der Allgäuer Alpgenuss-Alpe genießen wir den herrlichen Blick aufs Rindalphorn, wo der jahrzehntelange Weg des Wassers durch die Gesteinsschichten des Nagelfluh beginnt, der für die sanfte und besondere Mineralisierung unseres Allgäuer Alpenwassers sorgt.

Nach der Rast geht es in Richtung Tal, doch zunächst einmal bergan: Wir laufen in Richtung Himmeleck, biegen am Gratweg rechts ab und genießen den Ausblick auf dem Weg in Richtung Alpe Obere Kalle und weiter hinab zur Alpe Bärenfalle. Dort können wir entweder mit dem Sessellift nach unten schweben – oder aber wir genießen die Fahrt mit Deutschlands längster Rodelbahn, dem Alpsee Coaster und rasen in rund 4 Minuten die 3,3 km ins Tal. An der Talstation der Alpsee Bergwelt bringt uns der Linienbus im Stundentakt zurück nach Immenstadt.

Tipp: Früh aufstehen und zeitig loswandern – es locken viele Einkehrmöglichkeiten und die Gehzeit ist mit 6 Stunden auch nicht ohne!

Allgäuer Alpenwasser s'bludde und **Allgäuer SCHBORD** in der 0,5l PET-Rindalphornflasche. Die perfekten Getränke für Ihre Wanderung.

Europäische Wasserscheide

Im Laufe dieser Wanderung passieren wir die Europäische Wasserscheide. Während am Steineberg das Wasser ins Steigbachtal, dort in den Steigbach, in die Ach, die Iller und über die Donau ins Schwarze Meer fließt, sucht sich das Wasser an der Alpe Unteregg den Weg via Weissach, Bregenzerach, Bodensee und Rhein in die Nordsee. Und mittendrin: das Quellgebiet vom Allgäuer Alpenwasser!

ALPE UNTEREGG.
HERZBLUT FÜR DIE NATUR

AGNES & JULIAN DORNACH BEWIRTSCHAFTEN SEIT 7 JAHREN DIE ALPE UNTEREGG

Selbst für Einheimische ist der Anblick des Ehrenschwangtals zur frühen Morgenstunde ein „Henne-brupfa"-Moment: Wir freuen uns über einen kostbaren, einen reinen, natürlichen Ort, der uns die Gelegenheit bietet, dem Alltag zu entfliehen. Und genau an diesem herrlichen Fleckchen Erde – am östlichen Ende des Ehrenschwanger Tals - liegt die Alpe Unteregg, die seit mehr als sieben Jahren vom Ehepaar Agnes & Julian Dornach bewirtschaftet wird.

Gleich auf den ersten Blick sieht man der Alpe an, dass hier ganz viel Herzblut drinsteckt. Kommt man näher und lernt die beiden Wirtsleute kennen, sprüht einem viel Herzlichkeit entgegen. Agnes und Julian Dornach strahlen jene natürliche Ruhe aus, die Besucher in den Bann zieht und von einer Sekunde auf die andere jeden Stress und Hektik vergessen lässt. Wer mit Kind auf die Alpe kommt, wird von der kleinen Tekla begrüßt, die seit 4 Jahren mit Ihren Eltern Agnes & Julian den Sommer auf der Alpe verbringt.

Die Wirtsleute sind aufgewachsen mit der Landwirtschaft und haben sich vor mehreren Jahren für ein Leben auf der Alpe entschieden. Sie schätzen unsere wundervolle Heimat und wissen, dass es Dinge gibt, die nur die Natur uns schenken kann.

Beide setzen konsequent auf eigene oder bio-ökologisch hergestellte Produkte. Das Brot wird im Ofen selbst gebacken, die Zwiebeln stammen - wenn möglich - aus dem eigenen Garten, der Butter wird im eigenen Butterfass geschleudert. Doch nicht nur die Produkte selbst machen die Einkehr dort zu einem Erlebnis, sondern auch die liebevolle Zubereitung und Präsentation.

Von der Terrasse der Alpe aus hat man einen direkten Blick auf das Rindalphorn – Ursprung vom Allgäuer Alpenwasser und auf jeder Flasche unseres Allgäuer Mineralwassers zu sehen.

DREI FILMTAGE
MIT BLICK AUFS RINDALPHORN

Wo könnte der neue Film über unser Allgäuer Alpenwasser besser entstanden sein als dort, wo der Ursprung unseres Mineralwassers ist? Im Herzen des Naturparks Nagelfluhkette, an der Alpe Unteregg – mit direktem Blick auf das Rindalphorn, das auf jedem unserer Etiketten zu sehen ist.

Mehrere Drehtage lang waren wir in der wundervollen Natur unseres Ursprungs unterwegs, haben Sonnenauf- und -untergänge genossen, der Älplerin Agnes beim „buttre" über die Schulter geschaut, dem Geräusch der Sense von Julian, dem Älpler, gelauscht. Und natürlich sind wir den Spuren unseres Wassers gefolgt.

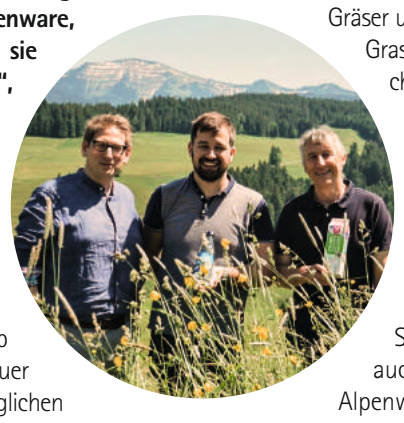
Das Filmteam um Thomas Ried-Fendt von YAK (www.about-yak.de) ist Spezialist für emotionale Geschichten und imposante Bilder. Wichtig war uns, für die Filmaufnahmen keine beliebigen Models zu wählen, sondern die Menschen unserer Heimat zu zeigen, die im Einklang mit unserer Natur leben und dieser bewusst „zulosen".

Wie das ausschaut, wenn wir „zulosen"? Schaut es euch an unter www.alpenwasser.de

GUATS VON UNS DOHUIM

MINERALWASSER TRIFFT HEUMILCH

Zwei absolute Naturschätze des Allgäus: das reine Mineralwasser der Nagelfluhkette und die reine Heumilch der Allgäuer Kühe, die nur Gras und Heu fressen. Viele Verbraucher wünschen sich natürlich hergestellte Produkte aus der Heimat. Keine Massenware, sondern Lebensmittel, deren Herkunft sie kennen – eben „Guats von uns dohuim", wie der Allgäuer sagt.



Genau dieser Gedanke verbindet uns vom Allgäuer Alpenwasser mit der Allgäuer Hof-Milch. Wir haben es uns auf die Fahne geschrieben, natürliche und ursprüngliche Rohstoffe vor Ort, zu wertvollen Lebensmitteln zu verarbeiten. Ob natürliches Mineralwasser oder reine Allgäuer Heumilch – beides stammt aus der ursprünglichen Natur des Allgäus.

Begibt man sich auf die Spuren des Allgäuer Alpenwassers, wird man im Naturpark Nagelfluhkette fündig. Dank einer Jahrzehnte langen Reise durch die Allgäuer Bergwelt, erhält unser Allgäuer Mineralwasser eine äußerst ausgewogene Mineralisierung und einen sehr sanften Geschmack. In genau dieser wunderbaren Natur fressen die Heumilch-Kühe im Sommer die saftigen Gräser und Kräuter und im Winter das getrocknete Gras in Form von Heu sowie mineralstoffreiches Getreideschrot. Gegorenes Futtermittel gehört bei Heumilchkühen nicht auf den Speiseplan – und genau das macht ihre Milch so rein und frisch und trägt dazu bei, dass diese zum Beispiel doppelt so viele Omega-3 und 6-Fettsäuren wie herkömmliche Milch hat.

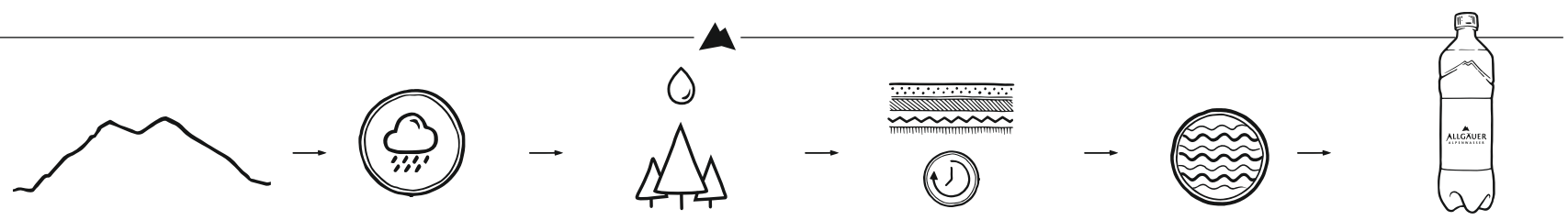
Sowohl die Produktionsstandorte als auch die Geschäftsführer von Allgäuer Alpenwasser und der Allgäuer Hof-Milch sind im Allgäu „dohuim". Das Mineralwasser wird von Allgäuer Alpenwasser in Wiedemannsdorf bei Oberstaufen abgefüllt, die Heumilch von der Allgäuer Hof-Milch in Missen-Wilhams, Sonthofen und Wertach. „Für uns war es unbegreiflich, dass es im Milchland Allgäu keine eigenständige Molkerei mehr gab, die Allgäuer Heumilch zu hochwertigen Produkten verarbeitet. Für uns ist dabei entscheidend, dass die Wertschöpfungskette im Allgäu bleibt - angefangen von der Milchgewinnung über die Verarbeitung bis zum Vertrieb. Wir schätzen die Arbeit unserer Landwirte sehr, daher zahlen wir einen garantierten Milchpreis von 40 Cent pro Liter", so Johannes Nußbaumer, der gemeinsam mit Matthias Haug die Geschäfte der Allgäuer Hofmilch führt.

Ob „s'bludde" bis „s'pfizzige" Mineralwasser, Schorle, Schbriz oder Hidde-Schbrudl, ob Allgäuer Bergkäse, Heumilch Jogurt mit Johannisbeere/Brennessel oder ein echtes Allgäuer Urgestein wie der Allgäuer Weißlacker – im Portfolio beider Unternehmen sind zahlreiche Allgäuer Klassiker und traditionelle Produkte zu finden, die mit einem neuen, frischen Gesicht in den Regalen der Läden stehen und zeigen, wie lecker, gut und auch modern Allgäuer Traditionsprodukte sein können.

Dafür stehen wir - gemeinsam für die Region.

DIE WEGE UNSERER PRODUKTE

Natürliches Mineralwasser und Allgäuer Heumilch



Wolken sammeln sich an den Gipfeln des Nagelfluhgebirges. → Der Regen fällt in den Wäldern des Naturparks Nagelfluhkette. → Der Beginn einer langen Wanderung ... → ... durch unzählige Ton- und Gesteinsschichten, → die in einem unterirdischen Gletscherspeicher endet. → Jahrzehnte später ... reines Mineralwasser.

Gesunde Ernährung für einen erstklassigen Rohstoff. → Frische Allgäuer Berg- und Wiesenkräuter im Sommer, Heu und mineralstoffreicher Getreideschrot in der Wintersaison. → Zwei Mal täglich werden die Heumilch-Kühe gemolken. → Der Hof-Milch Sammelwagen bringt die frische Milch in die Hof-Milch Werke nach Missen, Wertach und Sonthofen. → Die reine Heumilch ist der ideale Rohstoff für die Käse- und Butterherstellung. Zudem werden Milch- und Joghurt abgefüllt.

UNSERE SÜSSE SEITE: SCHORLE, SCHBRIZ, SCHBRUDL & CO.

ES GIT EBBAS GUATS!

ALLGÄUER AUFLAUF MIT WEISSLACKER SCHUPFNUDELN

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde
Schwierigkeit: mittel
Zutaten: 100 g Speck, 70 g Hof-Milch Butter, 250 g Schupfnudeln, 200 ml Sahne, 2 Eier, 100 ml Hof-Milch Heumilch, 175 g Original Allgäuländer Spätzle-Käs' mit Weißlacker
Gemüse: 100 g Spitzkohl, 100 g Egerlinge, 100 g Frühlauch, 20 g rote Zwiebeln, 40 g Hof-Milch Butter, 50 ml Weißwein

Zubereitung
Schupfnudeln sehr bissfest kochen. Speck währenddessen in Streifen schneiden und knusprig anbraten.

Anschließend mit den fertigen Schupfnudeln vermischen und die Butter zugeben. Butter zerlassen und darin das kleingeschnittene Gemüse anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen.

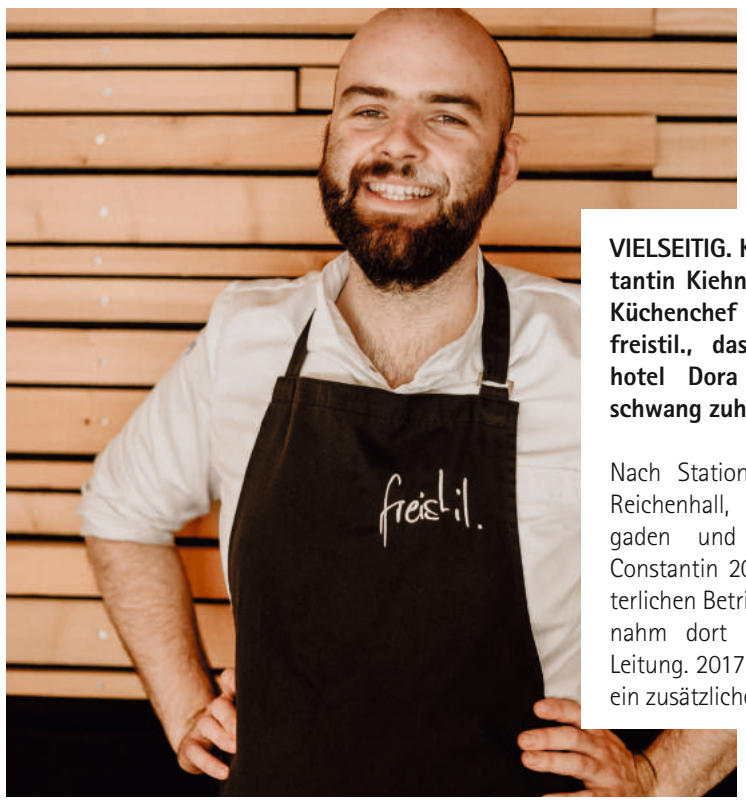
Käse-Sahne-Ei-Mischung
Hof-Milch Heumilch, Sahne und Ei verquirlen. Original Allgäuländer Spätzle-Käs' mit Weißlacker-Käse unterrühren. Das Gemüse mit den Schupfnudeln vermischen und Käse-Sahne-Ei-Mischung dazugeben.

Fertigstellen
Alles in eine gebutterte Auflaufform oder in Weckglas füllen. Restlichen Käse auf dem Auflauf verteilen und Butterflocken obendrauf geben. Bei 180°C im Ofen ca. 25 Min. goldbraun backen.

WELCHES MINERALWASSER PASST ZUM WEISSLACKER?

Ein sanft mineralisiertes Mineralwasser eignet sich perfekt zum würzigen Geschmack des Weißlackers. Der Kohlensäuregehalt sollte niedrig sein, denn zu viel Kohlensäure im Wasser erzeugt mit Fett einen leicht metallischen Geschmack.

S'BLUDDE OHNE KOHLENSÄURE



AUF EIN GLAS WASSER MIT...

... CONSTANTIN KIEHNE VOM FREISTIL. IN OFTERSCHWANG

VIELSEITIG. KREATIV. FREISTIL. Constantin Kiehne, ist Inhaber und Küchenchef im Restaurant freistil., das im Alpenhotel Dora in Ofterschwang zuhause ist.

Nach Stationen in Bad Reichenhall, Berchtesgaden und Sylt stieg Constantin 2013 in den elterlichen Betrieb ein und übernahm dort die gastronomische Leitung. 2017 eröffnete er mit dem freistil. ein zusätzliches À-la-carte-Restaurant.

Sein Anspruch: Essen soll Spaß machen! Qualitativ hochwertige Zutaten gehören für ihn ebenso dazu wie eine lockere Atmosphäre beim Essen.

Als er sich 2013 entschied, in den Hotelbetrieb seiner Eltern einzusteigen, war klar, dass er dort schwerpunktmäßig für die gastronomische Leitung verantwortlich ist. Selbst sagt er „Ich bin Mädchen für alles", denn in einem kleinen Familienunternehmen packt man überall mit an. Die Vielseitigkeit, die sich dadurch ergibt, ist genau das Richtige für den ambitionierten Gastronomen.

Im Mittelpunkt steht bei Constantin Kiehnle immer der Kontakt zu den Gästen, sowohl im Restaurant als auch im Hotelbetrieb. „Dadurch bekommen wir direkt Feedback und das gibt neue Motivation"

Die Kreativität in der Küche auszuleben, ist spannend: neue Gerichte entwickeln, ungewöhnliche Kombinationen ausprobieren, den Spagat zwischen Tradition und Moderne schaffen.

JOSEPHA G'MISCH

NATURTRÜBE ZITRONE VERFEINERT MIT GIN & LILLET

Wenn die Sommerabende im Allgäu so richtig schön lau sind, dann darf auch Gin mit unserem Allgäuer Schbrudl zu einem leckeren G'Misch verfeinert werden.

Und so geht's: Orangen in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, etwas Rohrzucker mit etwas Wasser in einer Pfanne erhitzen, Orangenscheiben in das Zuckerwasser legen, anschließend auf ein Backblech geben und bei 180°C 10 Min. backen. Scheiben abkühlen lassen, Gläser mit Eiswürfel füllen, damit sie schön kalt werden, darauf 1 cl GIN, ein paar Zweige Thymian (je nach Geschmack) und eine Orangenscheibe in den Drink geben, anschließend mit 5 cl Lillet verfeinern und Glas mit unserem Allgäuer Schbrudl - Naturtrübe Zitrone auffüllen.

Seite 8

DER VIEHSCHEID
EINE ALTE TRADITION

16 HAFTEN

müssen die Zug-Schellen mindestens groß sein (= ca. 16 Zentimeter) Die großen, aus Schwarzblech gefertigten Schellen werden den Kühen zum Abtrieb um den Hals gehängt. Für den „Alltag" im Berg reichen allerdings die kleineren Weideschellen aus Blech.

MAGISCHE 100 TAGE

Gut drei Monate dauert ein Alpsommer fürs Vieh. In der Regel „sömmern" die Kühe und Schumpen von Mitte Juni bis Mitte September auf den Bergwiesen.

30.000

„Stück" Vieh. So viele Kühe und Rinder dürfen ihren Sommer in den Allgäuer Bergen verbringen

1.600

Kühe und Rinder kommen beim größten Viehscheid der Region in Gunzesried ins Tal.

Kranzrind

Mit Almblumen festlich geschmücktes Rind, das den Zug anführt, wenn während des Sommers keine Unfälle zu beklagen waren.

Älplerletze

Wenn das Vieh im Tal ist, machen die Hirten ihre Alpen winterfest. Die Älplerletze ist das letzte Essen auf der Alp im vergangenen Alpsommer. Erst danach verlässt der Hirte seine Alpe und verbringt den Winter im Tal.

Was hat die Kranzkuh auf dem Kopf?

Tannenzweige, Silberdisteln, Eberesschen, Hagebutten und bunte Bergblumen gehören zum Kranz, ebenso ein Kreuz und ein Spiegel. Das Kreuz soll den Schutz Gottes erflehen, der Spiegel böse Geister abwehren

DER HIDDE-SCHBRUDL
AUS DER REGION FÜR DIE REGION

Hidde SCHBRUDL

Gemeinsam mit dem Verein Allgäuer Alpgenuss haben wir 2018 eine Allgäuer Kräuterlimonade mit dem Namen „Hidde-Schbrudl" entwickelt.

Allgäuer Alpgenuss bringt die Wirte von 65 Allgäuer Alpen zusammen, die sich verpflichten, beim Einkauf konsequent auf regionale Produkte zu setzen. Und auch wenn jede Alpe eine Vielzahl von Getränken auf der Tafel stehen hatte, so fehlte doch eine regionale Kräuterlimonade mit hochwertigem Allgäuer Mineralwasser.

„Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah!" Mit Liebe hergestellte Allgäuer Lebensmittel sind der Garant für hohe Qualität. Eine Herstellungskette mit dem absolut kürzesten Weg zum Verbraucher unter Schonung der Umwelt: Das Ergebnis schmeckt schlicht und einfach gut.

Also wurde in mehreren großen und kleinen Runden gemeinsam mit den Vereinsmitgliedern gekostet und getestet, Geschmacksnuancen aufeinander abgestimmt, bis eine leichte, aber doch geschmackvolle Kräuterlimonade mit bestem heimischem Mineralwasser entstand. Die ersten Reaktionen der Wirte und Gäste auf unseren gemeinsamen „Hidde-Schbrudl" waren überwältigend – und seit dem vergangenen Alpsommer hat sich das neue Getränk einen festen Platz auf vielen Getränkekarten der Allgäuer Alpen erobert.

Der Hidde-Schbrudl ist „clean Label", also ohne künstliche Zusätze.

Und noch etwas Schönes an dieser Zusammenarbeit:

Von jeder verkauften Flasche fließt ein Teil direkt an den Verein Allgäuer Alpgenuss.

Im ersten Alpsommer kamen so 5.100 Euro zusammen – ein doch sehr schöner Grundstock, um die wertvolle & traditionsreiche Arbeit unserer Alpen auch für die Zukunft zu unterstützen.

IMPRESSUM:
„Allgäuer Alpenwasser – Informationen für alle Kunden und Genießer" erscheint einmal im Jahr und ist kostenlos!

Herausgeber & Realisierung:
Allgäuer Alpenwasser GmbH
Salzstraße 52
D-87534 Oberstaufen-Wiedemannsdorf

Redaktion:
Allgäuer Alpenwasser GmbH, Thilo Kreier, outdoor-edition.de

Gestaltung und Layout:
Michael Prestel - Nordseite Design
Fotos: Bastian Morell, Luisa Rimmel Design, Unternehmensarchiv und Michael Prestel
Kartengrundlage:
www.outdooractive.com
Druck & Verteilung: Eberl Print GmbH, 87509 Immenstadt
Auflage: 50.000 Stück

Anregungen für die nächste Ausgabe nehmen wir gerne unter info@alpenwasser.de entgegen!