

Freinacht: wenig Polizei-Einsätze

Allgäu Die „Freinacht“ hat – wie viele Brauchtümer derzeit – nicht stattfinden können. Das eigentliche „Umherziehen um die Häuser“ war kein triftiger Grund, die Wohnung zu verlassen und daher untersagt, teilte die Polizei mit. Waren in der Freinacht im vergangenen Jahr im Bereich des Polizeipräsidiums Schwaben Süd/West 136 Einsätze notwendig, gab es für die Polizei heuer 76 Einsätze zu verzeichnen. Ein Viertel davon waren Ruhestörungen. Etwa zehn Einsätze standen im Zusammenhang mit Jugendlichen, die unterwegs waren, um beispielsweise Gegenstände zu verstecken oder Sachen mit Rasierschaum zu besprühen. Dabei haben die Beamten in Memmingen zwei Jugendliche aufgegriffen, die gerade dabei waren, sich gegenseitig mit Klopapier einzuwickeln. Da die beiden 17- und 15-Jährigen keinen triftigen Grund hatten, das Haus zu verlassen, müssen beide mit einer Anzeige nach dem Infektionsschutzgesetz rechnen.

Drei Einsätze wegen Sachbeschädigung waren notwendig, zwei Anzeigen wegen Körperverletzung musste die Polizei in der Freinacht aufnehmen. Erfahrungsgemäß werde das genaue Ausmaß eventueller Beschädigungen laut der Beamten aber erst im Laufe der nächsten Tage vollständig bekannt. (az)

Corona-Ticker

Die Zahlen

Nach Angaben des bayerischen Landesamtes für Gesundheit (Stand Freitag, 10 Uhr) sind 1431 Allgäuer mit dem Coronavirus infiziert. Das entspricht zwei Infizierten mehr als am Vortag.

71 Menschen sind im Allgäu an dem Virus gestorben. Die Zahlen im Detail: Im Landkreis Ostallgäu gibt es 503 Infizierte (32 Todesfälle), in Kaufbeuren 102 (3), im Oberallgäu 167 (7), in Kempten 102 (9), im Landkreis Unterallgäu 268 (13), in Memmingen 50 (0), im Landkreis Lindau 239 (6). Laut des Landratsamtes sind im Unterallgäu 216 Personen wieder genesen (Stand Freitag). Die Infektionszahl ist in Deutschland nach Angaben des Robert-Koch-Instituts (Stand Freitag) um 1639 auf nunmehr 160.758 Fälle gestiegen. Insgesamt gibt es 6481 Todesfälle. Die Zahl der Genesenen liegt deutschlandweit bei etwa 126.900. Das sind 3300 genesene Personen mehr als noch am Donnerstag. (az)

» Die neueste Entwicklung zu Corona im Allgäu gibt es aktuell auf www.allgauer-zeitung.de



Briefe an die Allgäu-Redaktion

Wir freuen uns über jede Zuschrift, die sich mit der Zeitung und ihrem Inhalt auseinandersetzt. Die Einsender vertreten ihre eigene Meinung. Kürzungen bleiben in jedem Fall vorbehalten.

Für Tourenger gilt das nicht?

Zum Artikel über die Tourenger, die die Birkwild-Balz am Riedbergerhorn stören.

Tourenger am Riedberger Horn? Geht's noch? Während sich die normale Bevölkerung an die sinnvollen Ausgangsbeschränkungen halten soll, sich mit Spaziergängen und Sport vor der eigenen Haustür begnügt, meinen irgendwelche Ignoranten, sich darüber hinwegsetzen zu müssen.

Vereinsportler können kein Training mehr ausüben, Musikproben müssen entfallen und Spritztouren mit dem Motorrad sind ausdrücklich verboten. Das gilt natürlich alles nicht für die schlauen Tourenger. Haben diese Leute die daran gedacht, wer sie bei einem Unfall dort oben birgt? **Wolfgang Schatz, Kaufbeuren**

„Gute Produkte kochen sich von selbst“

Interview Der Wettbewerb „Allgäuer Genussmacher“ startet jetzt in die zweite Runde. Gesucht werden herausragende Produkte und deren Macher. Organisator Otto Geisel berichtet im Interview, was er am Allgäu schätzt – und was ihm fehlt

Was ist für Sie Genuss?

Otto Geisel: Genuss bedeutet für mich immer Gemeinschaft, Austausch, Kommunikation. Der Begriff „Diskussion“ hat übrigens den gleichen Wortstamm wie der „Tisch“. Gemeinsam bei Tisch diskutiert man auf Augenhöhe. Den anderen aufzutischen und ihnen zuzuhören, ist elementar für die Gastfreundschaft – diese wird in anderen Ländern übrigens noch viel stärker gelebt als bei uns.

Was macht für Sie die Allgäuer Küche aus?

Geisel: Sie ist geprägt von einer großen Ursprünglichkeit, sie ist schnörkellos und puristisch. Das ist übrigens ein guter Ansatz für die Spitzenküche: Die Zeit der Saucendialoge und der zwölf Komponenten auf einem Teller ist vorbei. So gesehen ist das Allgäu ziemlich fortschrittlich. Ich bin übrigens davon überzeugt, dass die Ausnahmesituation durch das Corona-Virus dem Bewusstsein für das Ursprüngliche wieder mehr Raum gibt, die Menschen messen dem wieder mehr Wertigkeit bei.

Gehört neben dem Authentischen nicht auch das Experiment zur guten Küche?

Geisel: Experimentell haben wir Vieles hinter uns. Es ist klug, sich aufs Wesentliche zu konzentrieren, das kann nämlich sehr facettenreich sein. Das Allgäu steht zum Beispiel für vielfältige Milchprodukte. Was aus Käse werden kann, wenn man ihm Zeit gibt zum Reifen, das ist fantastisch. Thomas Breckle vom Jamei in Kempten zeigt diese Transformation beispielhaft. Milch schmeckt im Allgäu nicht anders als in der Schweiz, ich habe zumindest noch nie jemanden getroffen, der einen Unterschied geschmeckt hat. Die Herkunft der Milch, das Futter der Kühe und die Reifung des Käses erzeugen dann aber sehr wohl eine besondere regionale Identität.

Warum ist die Initiative „Allgäuer Genussmacher“ notwendig?

Geisel: Die Initiative macht deutlich, was hier alles im Verborgenen blüht. Für eine landwirtschaftlich geprägte Region wie das Allgäu ist es auch ein ganz wesentlicher Aspekt, die handwerkliche Lebensmittel-Produktion zu stärken. Es müssen Produkte geschaffen werden, die nicht austauschbar sind. Schauen Sie sich das Beispiel der Provence an: Lavendel, Kräuter, das Lamm, die Bouillabaisse – die Produkte stehen unverwech-



Allgäuer Genussmacher: Michael Weiß, Chef der Meckatzer Löwenbräu und Initiator des Wettbewerbs, im Gespräch mit Organisator Otto Geisel (rechts). Foto: Matthias Becker

selbar für diese Region. Das ist ein Marketingvorteil. Andere haben das früher erkannt als die Allgäuer, zum Beispiel die Österreicher. Deshalb hat sich dort eine selbstbewusstere Gastronomiekultur entwickelt. Aber es gibt auch hier herausragende Beispiele. Eines ist der Verein AlpenGenuss: Die setzen den Alpen, die mit dieser Marke werben, ganz klare Regeln dafür, was auf den Tisch kommen darf. Das wird auch so an die Gäste kommuniziert. So etwas gibt es im ganzen Alpenraum nur einmal. Das schafft eine tolle Hüttenkultur, dort gibt es keine Selbstbedienung mit Wiener Würstchen, die stundenlang im Wasser liegen. Die Genussmacher-Initiative

zeigt aber nicht nur auf, welche Produkte es gibt, sie zeigt auch, dass es einen Markt dafür gibt. Damit gibt sie Impulse für die Entwicklung der Landwirtschaft.

Wann ist ein Produkt für Sie gut?

Geisel: Wenn eine gute Geschichte dahintersteckt. Damit meine ich den Entstehungsprozess. Beim Genussmacher-Wettbewerb im vergangenen Jahr wurden etwa 150 Vorschläge eingereicht. Ich habe mir viele Betriebe angesehen. Einer der Preisträger war das Hofgut Ratzenberg im Westallgäu. Ich war mit dem Betreiber Alexander Eisenmann-Mittenzwei bei seinen Tieren auf der Wiese. Die waren ganz ruhig, sie

kamen auf ihn zu, vertrauen ihm. Das hat mich beeindruckt.

Die „Geschichte hinter dem Produkt“ ist für viele Produzenten eine Story und damit Marketing. Welche Bedeutung hat das für Sie?

Geisel: Das ist auch wichtig, wenn es ehrlich ist. Erklärende Worte sind hilfreich, um ein Produkt zu verstehen. Es hat im Allgäu aber keine Tradition, über das Gute, das man tut, zu sprechen. Deshalb haben wir mit der Initiative einen Stein ins Wasser geworfen, der Wellen schlägt. Wir möchten allerdings auch Netzwerke der Produzenten bilden. Tipps aus der Branche sind wichtig, damit man voneinander

lernt, daraus entsteht eine eigene Kultur.

Welche Rolle spielen die Konsumenten bei dem Versuch, die Allgäuer Genusskultur zu stärken?

Geisel: Eine ganz wichtige. Ich rufe alle Allgäuer auf, mit dem gleichen Zeitaufwand, der gleichen Lust und Liebe nach heimischen Produzenten zu suchen, wie sie es im Urlaub in der Toskana auch tun. Wer das tut, wird Vergnügen haben. Das Wichtigste beim Kochen ist die Zeit des Einkaufs, gute Produkte kochen sich von selbst!

Wer sind aufseiten der Konsumenten die Adressaten dieser Initiative? Sind es die Einheimischen oder die Gäste?

Geisel: Erst einmal die Allgäuer selbst. In der Region muss ein Bewusstsein dafür entstehen, wie hochwertig die hier erzeugten Produkte sind. Daraus entsteht Stolz, der dann automatisch auch Gästen vermittelt wird.

Von welcher Region können wir im Allgäu lernen?

Geisel: Ich finde Vorarlberg und den Bregenzerwald schon inspirierend. Der ganze Alpenraum ist jedoch eine Schatzkammer für Produkte, die einer gesunden Arme-Leute-Küche entsprechen. Diese Cucina Povera in Italien ist das, was uns Deutsche sehnsüchtig macht. In Italien gibt es keine Haute Cuisine, nur regionale Küche. Südtirol lebt uns vor, wie man mit dieser Schatzkammer umgeht. Mit regionalen Produkten Genuss zu machen, ist alles andere als anachronistisch: Es geht darum, Pflanzen, Tiere, Traditionen und damit regionale Kultur in die Zukunft zu retten. Was den Allgäuern dazu noch fehlt, ist Selbstbewusstsein – sonst wäre der berühmteste Käse nicht nach einer Schweizer Region benannt (*lacht*).

Interview: Uli Hagemeier

Die Initiative

● Michael Weiß, geschäftsführender Gesellschafter der Meckatzer Löwenbräu, hat den Wettbewerb „Allgäuer Genussmacher“ vergangenes Jahr ins Leben gerufen, er organisiert ihn und spendet auch das Preisgeld. Vor allem zwei Punkte seien ihm wichtig, sagt Weiß: „Wir möchten dazu beitragen, das Allgäu für die Einheimischen immer liebens- und lebenswerter zu machen sowie für Touristen attraktiver – alles unter dem Aspekt Klasse statt Masse.“ Dazu soll ein Netz-

werk von Allgäuer Genussmachern aufgebaut werden, die sich gegenseitig motivieren und inspirieren.

● Es gibt drei Kategorien in dem Wettbewerb: Produkt, Initiative und Persönlichkeit. Bewerber können sich Handwerker, Landwirte, Köche, Manufakturen, Gaststätten und Persönlichkeiten; Konsumenten sind aufgerufen, Genussmacher vorzuschlagen.

● Otto Geisel und eine Jury prüfen die Einsendungen, die Preise werden im Herbst verliehen. Bewertet werden da-

bei die Qualität der Produkte, das sozial und ökologisch verantwortliche Handeln der Hersteller, ihre Verbundenheit zur Region sowie ihr Mut. Das Preisgeld von 5000 Euro pro Kategorie muss entweder für ein eigenes Projekt verwendet werden oder zur Förderung anderer Genussmacher.

» Mehr Informationen zum Wettbewerb sowie über die Preisträger 2019 und die Bewerbungsunterlagen finden Sie unter www.allgauer-genussmacher.de

Zur Person: Otto Geisel

- Otto Geisel (59) führte 25 Jahre lang das familieneigene Hotel Victoria in Bad Mergentheim.
- Eines seiner Restaurants, die Zirkelstube, wurde über 19 Jahre mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet.
- 2011 gründete er das Institut für Lebensmittelkultur in München und berät seitdem Gastronomen und Lebensmittelproduzenten.
- Geisel ist auch vereidigter Sachverständiger für Wein.

„Es geht nicht in erster Linie um das Fest im Bierzelt“

Tradition Vihscheide sind ein wichtiger Teil der Allgäuer Kultur. Auch dieses Jahr finden sie trotz der Corona-Pandemie statt – allein schon, um die Arbeit der Alphernten zu würdigen. Aber große Feierlichkeiten wird es wohl nicht geben

VON LENA LINGG

Allgäu Sie prägen die Feierkultur im Allgäu wie wenig andere Ereignisse: die Vihscheide. Und nicht nur das. Laut Dr. Michael Honisch, Geschäftsführer des Alpwirtschaftlichen Vereins, sind sie Teil einer einzigartigen und uralten Tradition. Jedes Jahr im September treiben die Alphernten die Rinder zurück ins Tal, um sie am Scheidplatz des jeweiligen Ortes an ihre Besitzer zu übergeben.

Das werden die Hirten trotz der Corona-Pandemie auch heuer tun. „Der Vihscheid findet statt. Die Tiere müssen schließlich von den Alpen zurück zu den Landwirten gebracht werden“, sagt Honisch. Vihscheide seien darüber hinaus wichtig, weil „den Hirten Anerkennung für die Arbeit, die sie den Sommer über auf den Alpen verrichtet haben, gezollt wird“.

Laut Alfred Enderle, Bezirkspräsident des Bayerischen Bauernver-

bandes, ist diese Arbeit bedeutend, um die landwirtschaftlichen Betriebe im Tal zu entlasten. Denn diese benötigten ihre Flächen während der Sommermonate, um Futtermittel für den Winter zu gewinnen. Daher treibe man die Rinder zwischen Mai und Juni auf die Alpen, wo sie bis September die Hochweiden abgrasen. So schützen sie diese vor Verbuschung und tragen zum Erhalt der Artenvielfalt bei. Durch das kargere Futter auf den Alpen würden die Rinder zudem widerstandsfähiger.

Gespräche stehen noch aus

Etwa 31.000 Tiere treiben die Hirten zum Ende des etwa 100-tägigen Alpsommers zurück ins Tal. Viherorts im Allgäu wird der Vihscheid von Einheimischen wie Touristen begleitet und ausgiebig gefeiert. Ob die Feste auch dieses Jahr stattfinden dürfen, bleibt fraglich. „Der Abtrieb findet in jedem Fall statt. Ob und inwiefern dieser festlich begleitet werden darf, ist noch unsicher“, sagt Andreas Kaenders, Pressesprecher des Landratsamtes Oberallgäu. Bisher habe es dazu

noch kein Gespräch zwischen den beteiligten Akteuren, der Kreisverwaltung sowie dem Alpwirtschaftlichen Verein gegeben. „Veranstaltungen wie das Oktoberfest wurden abgesagt, das wird vermutlich auch die Vihscheid-Feste treffen“, sagt Enderle. Er rechne damit, dass die Entscheidung darüber bald fallen dürfte, schließlich seien „die Feste auch mit einem gewissen Planungs- und Organisationsaufwand verbunden“.

Die Zuständigen der Gemeinde Pfronten wollen bis Mitte Mai über das Rahmenprogramm zum Vihscheid beraten. „Es geht in erster Linie nicht um das Fest im Bierzelt. Wir wollen zeigen, dass der Vihscheid ein bedeutender Teil der Alpwirtschaft ist“, sagt Jan Schubert, Leiter der Stabstelle Ortsentwicklung. Um diese „kulturelle Leistung“ zu bieten, wolle der Kulturausschuss Ideen für alternative Aktionen rund um den Vihscheid entwickeln. Diese müssten wegen der Corona-Krise unter bestimmten Auflagen stattfinden – ein Festzelt wird es daher laut Schubert voraussichtlich nicht geben.

Nicht nur auf die gewohnten Vihscheid-Feste im September müssen die Alphernten und Besucher wohl verzichten, auch die Bewirtung fehlt laut Honisch auf 170 Alpen. Durch das Kontaktverbot können die Alpbetreiber im Ostallgäu und seit 1. Mai auch im Oberallgäu Speisen und Getränke nur „to go“ verkaufen (*wir berichteten*).

Warten auf Entscheidung

Was die Gästebewirtung vor Ort betrifft, warten sowohl die Alpbetreiber als auch die Landwirte auf eine Entscheidung der Staatsregierung. Denn Gaststätten und Alpen seien laut Enderle ein wichtiger Absatzmarkt für regionale Produkte sowie für die Milchwirtschaft. „Ich persönlich wünsche mir, dass schnell ein Weg gefunden wird, um zu einem einigermaßen gewohnten Betrieb zurückzukehren“, sagt Enderle. Und auch Honisch hofft, „dass Alpen bald in den Normalbetrieb übergehen und Einheimische wie Gäste wieder in den Genuss der alpinen Kulturlandschaft kommen“. Dazu zähle auch der Vihscheid – mit all seinen Facetten.



Beim Vihscheid treiben die Hirten die Tiere zurück ins Tal. Blieben den Alpsommer über alle unverletzt, wird das Kranzrind geschmückt. Archivfoto: Ralf Lienert