

Sponsored Story

Kempen hat Geschmack

Kennen Sie Kempen? Die mitten im Allgäu befindliche Stadt überzeugt nicht nur durch ihre zentrale Lage in der beliebten Urlaubsregion, sondern hat auch in puncto Kultur und Genuss einiges zu bieten. Höchste Zeit, dass Sie (auch) Kempens kulinarische Seite kennenlernen!

Wer Stadterlebnis im Allgäu sucht, ist in Kempen genau richtig. Das gilt sowohl für die Aspekte Shopping, Veranstaltungen, Kunst und Kultur, als auch für die Kulinarik. Ein gemütlicher Bummel über den Rathausplatz lässt da fast den Eindruck aufkommen, Sie wären in Italien! Restaurants und Cafés mit gemütlichen Terrassen säumen den Platz und laden mit ihrem südländischen Flair zum Verweilen ein. Weitere Genussmomente reichen vom ausgiebigen Frühstück auf dem beliebten Wochenmarkt über gemütliche Stunden im Biergarten mit Allgäuer Küche bis hin zum Ausklang des Tages in stimmungsvollen Bars und Kneipen.

Stadtrundgang mit mehreren Gängen

Doch das ist nur eine Art, die Hauptstadt des Allgäus kulinarisch zu genießen. Eine andere sieht eine ganz spezielle Stadtführung vor. Unter dem Begriff „Leckerbissen & andere



Geschichten“ verbirgt sich eine knapp dreistündige Tour unter fachkundiger Begleitung. Bei diesem außergewöhnlichen Stadtrundgang wird immer wieder Köstliches serviert und gleichzeitig Spannendes aus der wechselvollen Historie der einstigen Römerstadt erzählt.

Alles Käse, oder was?

Einblicke in die Kunst des KäSENS bietet die Käseschule bei „Georgs Käse & Genuss“. Hier erfahren Sie Wissenswertes zur Käseherstellung und bereiten im Kurs Ihren eigenen Käse zu – eine wahrer Gaumenschmaus für zuhause.

kempen-tourismus.de/kulinarik



Auftanken im Winterwunderland Bayerischer Wald

Der Sound des Winters im Bayerischen Wald ist die Stille: Nur das leise Knirschen beim Schneeschuhwandern durch das tiefe Weiß, nur das gleichmäßige „Tsch-Tsch“ der Langlaufski beim Gleiten über einsame Loipen ist in der verschneiten Winterlandschaft zu vernehmen.

Hinaus in die frische Luft und die Schönheit des Winters genießen. Durch tiefen Schnee stapfen und die Natur beobachten, die in der kalten Jahreszeit so einiges zu bieten hat. Idylle und Ruhe statt Jubel und Trubel. Wenn der Schnee den Bayerischen Wald im Winter wie mit einem flauschigen Mantel bedeckt, verwandelt sich das größte zusammenhängende Waldgebirge Mitteleuropas in ein friedliches, weißes Winterwunderland.

Winterurlauber, die einen Gang herunterzuschalten möchten, finden bei

den Winteraktivitäten im Bayerischen Wald die optimale Mischung aus intensivem Naturerlebnis und sportivem Entschleunigungsangebot.

Ob Schlittenhunde-Workshop oder Schneeschuh-Wanderung, Skitag auf der Piste oder Rodelausflug – die Auswahl an familienfreundlichen und abwechslungsreichen Winterabenteuern ist groß.

Das 350 Kilometer große Wanderwegenetz lädt zu ausgiebigen Erkundungstouren im tief verschneiten Wald ein. Mit über 2.000 Loipenkilometern ist der Bayerische Wald Deutschlands größte Langlaufregion und zählt zu den schneesichersten Skilanglaufgebieten Mitteleuropas.

Damit Wintersportler vor Beginn ihrer täglichen Langlaufrunde wissen, in welchem Zustand ihre Lieblingsloipe ist, sollten sie einen Blick auf den „Loipenmanager“ werfen. Diese für den

Bayerischen Wald entwickelte App zeigt in Echtzeit, in welchem Zustand sich die Loipen befinden. Der Loipenmanager ist unter anderem auf der Website des Bayerischen Waldes nutzbar.

Darüber hinaus freuen sich die Gäste, hier in Ostbayern eine Urlaubsregion zu finden, die auch durch ihre herausragende touristische Infrastruktur überzeugt. Die zahlreichen Freizeitattraktionen im Umkreis der eigenen Unterkunft lassen sich mühelos mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen. Wer die activCARD Bayerischer Wald oder die ErlebnisPlus-Card Sankt Englmar nutzt, die zahlreiche Gastgeber ihren Gästen kostenfrei anbieten, kann dabei sogar noch sparen: Ski- oder Schneeschuhverleih, Ski-Schnupperkurse, Museums- oder Schwimmbadbesuche und vieles mehr sind darin bereits inkludiert.

[bayerischer-wald.de](https://www.bayerischer-wald.de)

Nachhaltige Bierproduktion im Einklang mit der Natur



Im Wasserschloss von Titting gärt es seit mehr als 300 Jahren: Zwischen dicken Mauern produziert die Brauerei Gutmann dort ihr Hefeweizen, und zwar nachhaltig und bald auch energieautark.

In einem Blumengarten am Fuß des Kalvarienbergs von Titting liegt das Anwesen, dem man die Brauerei darin nicht ansieht. Passend zum beschaulichen 700-Einwohner-Ort wirkt das Wasserschloss eher wie eine Miniaturversion eines adeligen Unterschlupfs – und dabei wie aus dem Ei gepellt.

„Die Renovierung 2015 war eine ganz schöne Arbeit“, erinnert sich Michael Gutmann, der mit Bruder Fritz seit jenem Jahr auch den Betrieb mit 50 Angestellten leitet, in sechster Brauergeneration. Von der Zeit der Holzfässer und Kupferkessel zeugt heute noch das Brauereimuseum in der alten Malztenne. Durch eine Glasscheibe davon getrennt, sitzt Cousin Sebastian als Produktionsleiter im Hightechlabor der Qualitätskontrolle und inspiziert durch ein Mikroskop die vielen freien Mitarbeiter der Gutmanns: Hefezellen, die wichtigsten Helferlein beim Weißbierbrauen.



Schließlich sind die Gutmanns auf Hefeweizen spezialisiert, das, jedes für sich, gemütlich in der Flasche gärt. Neben dem traditionellen Hellen gibt es ein Dunkles und ein Leichtes, saisonal den hellen und dunklen Weizenbock, sowie zwei Alkoholfreie: einmal hell, einmal dunkel mit Dinkel. Auf das Letztere ist Gutmann besonders stolz: „Der erste Schluck ist eine Wohltat, der zweite eine Wohltätigkeit. Denn Dinkel ist ein ursprüngliches Getreide, das extensiv angebaut bestens gedeiht.“ Wie der Dinkel, so stammt auch die Braugerste aus der Nachbarschaft. Interessant dabei: Mit 20 Landwirten aus der Umgebung gibt es ein Pilotprojekt zur „Zertifizierung von nachhaltig erzeugtem Braugetreide“.

Ein Teil der Brauereiführung geht an diesem Morgen auf ein Gerstenfeld auf der Hochfläche über Titting. Gutmann schwärmt: „Der Anbau kommt mit wenig Pflanzenschutzmitteln und Düngeraus.“ Gerste leiste zudem einen Beitrag zum Grundwasserschutz: „Ihre Wasserspeicherkapazität ist groß, vor allem beim Anbau von Zwischenfrüchten und schonender Bodenbearbeitung.“

Hinter dem Feld wird bald eine fünf Hektar große Photovoltaik-Anlage entstehen. „Die andere Hälfte unseres Energiebedarfs wird in wenigen Jahren ein großes Windrad liefern“, erhofft sich

Gutmann. „Nur mit intakter Natur kann man auch gesunde Produkte anbauen.“ Seine Erfahrungen teilt er gern mit Brauerkollegen im Bayerischen Brauerbund sowie im Förderverein Braugerste, den er als 1. Vorsitzender ehrenamtlich führt.

Als „Blühender Betrieb“ und Teilnehmer beim „Blühpakt Bayern“ grünt es daher auch überall rund um den Firmensitz. Die Kastanien im Hof der Brauerei spenden den Besuchern des jährlichen Kellerfestes und beim Schlosshof-Benefizkonzert Schatten. Den Gutmanns ist eben auch das Miteinander wichtig. Als erste Brauerei Deutschlands veröffentlichen sie eine Gemeinwohlbilanz.

Die Lust am Bewahren und die Verbundenheit zum Denkmalschutz geht für die Gutmanns übrigens über das Anlautertal hinaus. Im nahen Eichstätt wurde ein Jurahaus mit der Gastwirtschaft und Kleinkunsthöhle „Zum Gutmann“ zu neuem Leben erweckt. Das „Gasthaus zur Post“ in Hilpoltstein und das ehemalige „Café Wanner“ in Nürnberg sind weitere Baudenkmäler, die die Handschrift der Familie tragen. Zur Einkehr gibt's, na klar, bestes Gutmann-Hefeweizen!

**Machen Sie sich selbst
ein Bild ...**



... von Michael Gutmanns Braukunst.
Und auf der-bierfinder.de finden Sie alles
über Bayerns Brauereien und ihre Gasthöfe.