

> Käsebruch, wie die kleinen gelblichen Körner in der Masse auch genannt werden. Den Bruch hebt Kiebler dann mit einem Tuch heraus, füllt ihn in riesige, runde Formen und steckt diese in eine Presse, die überschüssige Molke aus den Käseläuben drückt. Danach kommen die Laibe (an diesem Morgen sind es sieben Stück) zwei Tage in Salzlake, um Rinde anzusetzen und schließlich ins Regal im Steinkeller, um zu reifen.

Dabei bekommt der Käse nach und nach seinen eigenen, pikanten Geschmack, und Kiebler überprüft täglich, wie es um seine Laibe steht. Er schnuppert daran und überprüft den Käse auf Risse in der Rinde, was ein Zeichen dafür sein kann, dass es ihm zu heiß geworden ist. Regelmäßig werden die Laibe mit Salzwasser abgewaschen und gewendet. Mindestens drei bis sechs Monate reift der Allgäuer Bergkäse, bis er verkauft wird. „Je länger er lagert, um so würziger wird er“, sagt Kiebler und hat schnell ein paar Stücke für die Besucher aufgeschnitten. Der unterschiedliche Reifegrad ist deutlich zu merken. Je älter

der Käse ist, um so würziger ist er auf der Zunge. Zu trinken gibt es frische Buttermilch in Pappbechern. Sie schmeckt nach grünen Wiesen und Kräutern, aber vor allem auch nach einem Stück fast vergessener Kindheit.

1830 hat übrigens der „Alpkönig“, Agrarreformer und Großbauer Karl Hirnbein die Käseherstellung und damit die Milchwirtschaft ins Allgäu gebracht. Damals führte er die recht arme Region von der nicht mehr rentablen Flachsbearbeitung und Hausweberei zur florierenden Milch- und Käsewirtschaft, vom blauen Flachs, zum grünen Grasland. Außerdem baute er mit dem Grüntenhaus das erste Hotel in den Allgäuer Alpen und legte damit den entscheidenden Grundstein für die touristische Erschließung. In Wilham, dem Geburtsort von Hirnbein unweit von Immenstadt, gibt es ein Museum, in dem sich das Leben des zielstrebigem Pioniers anhand von vielen Dokumenten nachvollziehen lässt.

Zur Käseproduktion und der Milchwirtschaft braucht es natürlich Bauern.

Deren Zahl insgesamt ist auch im Allgäu rückläufig, auch wenn im Gegenzug einige Betriebe immer größer werden und immer mehr Kühe halten. Wie der Ablauf auf einem ganz normalen Hof aussieht, das lässt sich am besten im Bergbauernmuseum in Diepolz bei Immenstadt erfahren. Das ist eine Einrichtung, die nicht auf große Effekte setzt, sondern mehr vom Schauen und Anfassen lebt. Beispielsweise werden dort Allgäuer Kühe ganz hautnah präsentiert. Sie heißen Berta, Tina, Hulda, Zamba, Ronja und Aster, haben wunderschöne, treue Augen und sind alles andere als massige Milchmaschinen. Ob das daher kommt, dass sie den ganzen Sommer über nur Kräuter und Berggras fressen dürfen? Wohl schon. Auf jeden Fall ist ihre Milch so gut, dass sie auch in der Käserei des Museums landet. Und der dort hergestellte Käse ist – wie der von Hubert Kiebler auch – schon mehrfach preisgekrönt.

Indessen: Im wunderschön gelegenen Bergbauernmuseum gibt es nicht nur Kühe, sondern auch echten Alltag zu bestaunen. Der Museumsbauer Richard Wiede-



Alpenglüh: Die Landschaft im Allgäu präsentiert sich von immer wieder neuer Seite.

mann bewirtschaftet einen typischen und schon 1787 zum ersten Mal erwähnten Einhof. Haus, Stall und Scheune sind bei einem Einhof unter einem Dach untergebracht. Einen Teil der Scheune haben die Wiedemanns jedoch dem Museum zur Verfügung gestellt. Und dort geht es beispielsweise um die Kulturgeschichte der Kuh. Mal ernst, dann wieder launig steht das liebe Milchvieh immer wieder im Vordergrund. Dabei wird deutlich: Die Kühe gehören zum Allgäu, wie die Felchen in den nahen Bodensee. An einem Melksimulator können die Besucher dann auch noch testen, ob sie sich eignen würden als Magd oder Knecht auf einem Hof. Dass Melken gar nicht so einfach ist, wie es aussieht, stellt man dabei schnell fest. Spaß bringt es aber allemal.

„Die Leute sollen sich besinnen und wieder lernen, nach rechts und links zu schauen“, sagt Patricia Fischer-Schwegler. Sie ist davon überzeugt, dass ein Stück Originalität sein muss, soll sich das Allgäu auch künftig von anderen Regionen abheben. Tradition sei wichtig, aber auch der Weg in die Moderne. Dazu gehört neben den Gipfeln und Wiesen, dem bayrischen Himmel und den einladenden Dörfern und Städten eben auch so manch neue Idee. Die rund ums Thema Milch und Käse ist sicher nicht die schlechteste. <



Vor imposanter Kulisse:
Hotel Tanneck in Fischen.

Dubai – Ein Märchen aus 1001 Nacht

Wir kennen die 7 antiken Weltwunder wie etwa den Artemis Tempel oder den Koloss von Rhodos. Wir kennen die 7 Weltwunder der Neuzeit wie das Taj Mahal oder die Chinesische Mauer. Sollten mal die 7 Weltwunder des 21. Jahrhunderts gewählt werden, dann ist „The Palm“ ganz sicher weit oben auf der Liste zu finden.

Seilnachts Reisezeit



Die Rede ist von einem der wohl beeindruckendsten Bauwerke der Gegenwart, den drei riesigen, künstlich erschaffenen, palmenförmigen Inselgruppen vor der Küste Dubais. Ein handwerkliches Wunderwerk das einen perfekten Spagat zwischen Hochtechnologie und Naturerlebnis vollzieht.

Dubai bietet jedoch mehr als nur außergewöhnliche und imposante Architektur. Das zweitgrößte Land der Vereinigten Arabischen Emirate ist ein Reiseziel der uneingeschränkten Gegensätze, das geprägt wird von absoluter Tradition und absoluter Moderne gepaart mit orientalischer Gastfreundschaft.

Bei einer romantischen Fahrt in die Abendsonne über den Dubai Creek mit den traditionellen hölzernen „Dhows“ oder „Abrass“ beispielsweise bekommt der Besucher die beeindruckende Skyline Dubais zu spüren. Bei einem Spaziergang durch das geschäftige



Treiben in den Gassen des Gold- und Gewürzsouks oder einem Einkaufsummel durch die zahlreichen Shopping Malls bleiben keine Sinne unberührt.

Wer jedoch den Fokus nur auf Dubai Stadt richtet,

erfasst bei weitem nicht das gesamte Panorama. Das Erlebnis eines Sonnenuntergangs in der einsamen Weite der Wüste, eine schimmernde Fata Morgana und die flackernden Lichter eines Beduinencamps sind die Kulisse für ein Wüstendinner mit arabischen Spezialitäten und orientalischer Unterhaltung. Und wenn nachts der Sternenhimmel über der Wüste leuchtet, erschließt sich dem Betrachter eine völlig andere Facette dieses einzigartigen Reiseziels.

Ahlan wa Sahlan – Willkommen in Dubai!

i Informationen

Allgäuhotel Tanneck,
87538 Fischen im Allgäu,
Maderhalm 20, Tel. 083 26/999-0,
E-Mail: info@hotel-tanneck.de,
www.hotel-tanneck.de.
Bergkäse-Sennerei, Schweineberg/
Oferschwang, www.allgauer-bergkaese.de,
Tel. 083 21/33 63.
Allgäuer Bergbauern Museum Immenstadt-Diepolz, www.bergbauernmuseum.de,
Telefon: 083 20/70 96 70.