

Destillate und Leckerer vom Linzgau-Korn

Salem/Frickingen (as) Im Schlaraffenland der Destillate, der Brennerei Senft in Salem-Rickenbach, fand die Auftaktveranstaltung zu den neuerlichen Aktionswochen der Initiative „Salemertal genießen“ statt. Jutta Halder, Geschäftsführerin des Vereins Bodensee-Linzgau Tourismus (BLT), unter dessen Dach auch das vor 15 Jahren von Erzeugern und Gastronomen aus der Taufe gehobene Projekt „Salemertal genießen“ angesiedelt ist, hat die Location nicht von ungefähr für den Startschuss der am morgigen Freitag, 8. Mai, und bis Donnerstag, 11. Juni laufenden Kampagne ausgewählt. Sie steht nämlich unter dem Motto „Destillate und Leckerer vom Linzgau-Korn“. Für Backwaren aus Linzgau-Getreide steht vor allem die Landbäckerei Baader in Frickingen.

Ein Kirsch- oder Zwetschgenwässerchen schmeckt nicht nur nach guten Essen, feine Destillate machen sich auch in den Gerichten gut. „Bei unserer neuerlichen Kampagne können unsere Köche im Linzgau ihre ganze Kreativität entfalten“,

sagte Jutta Halder. Denn Destillate ließen sich auf die verschiedenste Weise in der Küche einsetzen.

In der Brennerei Senft findet man eine schier unendliche Auswahl an hausgebrannten Destillaten. Der neue Verkostungsraum ist voller hochgeistiger Verführungen. Und diesen zeigten sich an „Salemertal genießen“ beteiligten Erzeuger und Gastronomen sehr zugeneigt, als ihnen Silke Senft, die Tochter des Hauses, diverse Kostproben zu feinen Backhäppchen aus der Land-



bäckerei Baader kredenzte. Zudem gab es einen 2014er Birnauer Müller-Thurgau, den Katharina Kleiner vom Weingut Markgraf von Baden zum Verkosten dabei hatte.

Den Grundstein für die heute renommierte Brennerei Senft hat Landwirt Alois Senft im Jahr 1985 gelegt. Sein Sohn Herbert hat sich indessen beruflich aufs Weinfach verlegt, machte sich

als Kellermeister des markgräflichen Weinguts und dann des Winzervereins Hagnau über die Region hinaus einen Namen. Die Brennerei lief mit Unterstützung seiner Frau Anita nebenher. Mittlerweile ist auch Tochter Silke in dieses Metier hineingewachsen. Sie ist experimentierfreudig wie ihr Vater.

Zu den Fruchtbränden gesellen sich in jüngerer Zeit auch Whisky, Gin und Wodka. Die Rohmaterialien für die Destillate stammen nahezu ausschließlich aus eigenem Eigenbau. Das gilt auch für das Getreide, aus dem der Whisky hergestellt wird. Ehe er in den Verkauf kommt, wird er drei Jahre lang gelagert: jeweils ein Jahr in einem gebrauchten Rotwein-, in einem Bourbon- und schließlich einem Sherry-Fass, um Farbe und Aroma zu kreieren.

Auch bei den Fruchtbränden gilt bei den Senfts Qualität als oberstes Gebot. „Ein gutes Schnäpschen lässt sich nur aus gutem Obst gewinnen“, sagt Silke Senft. Daher wird nur bestes Tafelobst aus eigenem



Im schmucken Verkostungsraum der Brennerei Senft in Salem-Rickenbach fand die Auftaktveranstaltung für die neuerliche Kampagne von „Salemertal genießen“ statt. Hier führt Silke Senft (stehend) des Öfteren auch Destillate-Schulungen für Gastronomen durch. BILDER: PETER SCHÖBER

Anbau verwendet. Auf einer Fläche von zehn Hektar wird das Obst angebaut. Sieben Hektar entfallen allein auf die Williams-Birne. Geerntet werden die Birnen in drei Durchgängen. Dabei werden immer

nur die ganz reifen Früchte gepflückt. Denn sie haben am meisten Aroma.

Die Landbäckerei Baader ist ein ebenso interessanter Betrieb unter den Mitgliedern von „Salemertal genießen“. Seit 1989 wird das rund 230 Jahre alte Unternehmen in siebter Generation von Bäckermeister Josef Baader und seiner Frau Elisabeth geführt. In dieser Zeit expandierte die Bäckerei auf acht Fachgeschäfte in der Region. Auch Josef Baader geht Qualität über alles. So hat er sich zum Vater des Linzgau-Korn gemacht, als er begonnen hat, nur noch Getreide aus der nahen Umgebung in seiner Backstube zu verwenden. Mittlerweile sind 14 Landwirte - neun konventionelle und fünf Bio-Betriebe - unter Vertrag, die das Linzgau-Korn liefern. Sie haben sich, wie Josef Baader erläuterte, zu genau definierten Bewirtschaftungsmethoden verpflichtet.

Unter anderem dürfen sie keine Schädlings-Allrounder

spritzen, sondern nur gezielte Spritzmittel einsetzen, sie dürfen keine Halmverkürzungsmittel einsetzen und müssen Blühstreifen als Bienenweide an ihren Ackerrändern anlegen. „Das ist ein bisschen mehr Aufwand“, sagt Josef Baader, dafür bekamen die Landwirte für ihr Getreide aber auch einen Preis garantiert, der immer deutlich über dem Weltmarktpreis liege. „Das ist eine reelle Partnerschaft im Sinne unserer heimischen Landwirtschaft und der Kulturlandschaft, die von ihr gepflegt und erhalten wird“, betont Josef Baader. Und der Verbraucher wisse genau, was er mit seinen Backwaren verzehre. Aus diesem Grund verzichtet die Landbäckerei gänzlich auf industriell hergestellte Teiglinge und Fertigmischungen. „Alles wird in unserer Backstube hergestellt“, betont Josef Baader.

Informationen im Internet: www.salemertal-geniessen.de



Die Teilchen, die Bäckermeister Josef Baader zu den Destillaten reichte, sind alle aus Linzgau-Korn. Rechts Linda Kelly, Katharina Kleiner und Isolde Pfaff.



Herbert und Anita Senft haben aus einer gewöhnlichen Schnapsbrennerei eine Edelbrand-Destille mit einer großen Auswahl gemacht.

Salemertal
... genießen!

www.salemertal-geniessen.de

Gastronomie Salem

Gasthof Adler

Schwenenstr. 17 · 88682 Beuren
Tel. 0 75 54/3 23 · www.adler-beuren.de

Gästezimmer

Landgasthof Apfelblüte

Markdorfer Str. 45 · 88682 Neufnach
Tel. 0 75 53/9 21 30

Gästezimmer

Landgasthof Salmannsweiler Hof

Salmannsweiler Weg 5
88682 Stefansfeld
Tel. 0 75 53/9 21 20 · Fax 92 12 25

Gästezimmer

Landgasthof Engel

Überlinger Str. 27 · 88696 Owingen
Tel. 0 75 51/6 38 91 · Fax 6 38 48

Gästezimmer

Landgasthof Engel

Landgasthof Engel Owingen
Tel. 0 75 53/2 83 · Fax 64 18

Gästezimmer

Reck's Hotel Restaurant

Bahnhofstr. 111 · 88682 Neufnach
Tel. 0 75 53/2 01 · Fax 2 02

Gästezimmer

Gastronomie Heiligenberg

Berghotel Baader
Salemer Str. 5 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07554/8020 · Fax 80 21 00

Gästezimmer

Hotel Restaurant Hack

Am Bühl 11 · 88633 Heiligenberg
Tel. 0 75 54/86 86 · Fax 83 69

Gästezimmer

Gasthof Hosbein

Fürstenbergstr. 14
88633 Heiligenberg · Tel. 0 75 54/2 71

Gästezimmer

Gasthof Park-Klaus

Fürstenbergstr. 1 · 88633 Heiligenberg
Tel. 0 75 54/84 85 · Fax 93 79

Gästezimmer

Teilnehmende Betriebe:

Gasthof Pension Bayerischer Hof

Röhrenbacher Str. 1 · 88633 Heiligenberg
Tel. 0 75 54/2 17 · Fax 95 84

Gästezimmer

Landgasthof zur Post

Betenbrunn 17-19 · 88633 Heiligenberg
Tel. 0 75 54/9 98 80 · Fax 99 88 25

Gästezimmer

Ristorante-Pizzeria

Ambiente da Pino
Schulstraße 3 · 88633 Heiligenberg
Tel. 0 75 54/98 66 45 · Fax 98 66 42

Gästezimmer

Gastronomie Owingen

Landgasthof „Engel“

Überlinger Str. 27 · 88696 Owingen
Tel. 0 75 51/6 38 91 · Fax 6 38 48

Gästezimmer

Landgasthof Engel

Landgasthof Engel Owingen
Tel. 0 75 53/2 83 · Fax 64 18

Gästezimmer

Birdiestuben

Alte Owingen Str. 95 · 88696 Lugenhof
Tel. 0 75 51/83 04 14 · Fax 94 46 49

Gästezimmer

Gasthaus Schwanen

Taisersdorf
Familie Steurer
Dorfstr. 32 · 88696 Owingen
Tel. 0 75 57/7 48 · Fax 15 11

Gästezimmer

Pizzeria „Delfino“

Hauptstr. 27 · 88696 Owingen
Tel. 0 75 51/6 68 83 · Fax 93 29 07

Gästezimmer

Gastronomie Frickingen

Dorfhaus Zum Löwen
Dorfstr. 2 · 88699 Leustetten
Tel. 0 75 54/3 98 · Fax 95 79

Gästezimmer

Gasthof Löwen

Hauptstr. 41 · 88699 Altheim
Tel. 0 75 54/86 31 · Fax 9 73 35

Gästezimmer

Landgasthof Paradies

Kirchstr. 8 · 88699 Frickingen
Tel. 0 75 54/9 98 99-0
Fax 9 98 99-123

Gästezimmer

Gastronomie Herdewangen-Schönach

Gasthof Löwen
Dorfstr. 32, 88634 Herdweg-Schönach
Tel. 0 75 57/3 52 · Fax 3 35

Gästezimmer

Daisendorf

Hermannsdorfers im Schützenhaus
Schützenstr. 2, 88718 Daisendorf
Tel. 07532 / 495801 oder 3108830

Gästezimmer

Landwirte

Auhof Michael Baader
Austr. 6 · 88699 Frickingen
Tel. 0 75 54/92 03 · 92 13

Gästezimmer

Landwirte

Bauernhof Möking
88690 Uhdlingen-Seeffelden
Tel. 0 75 56/60 10, Fax -91 97 01

Gästezimmer

Landwirte

Biolandhof Kelly
Linda Kelly, Oberndorf 20/1
88634 Herdewangen-Schönach
Tel. 07557-929919, Fax-9291931

Gästezimmer

Landwirte

Kartoffelhof Hubert Störkle
Moos 3 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07552 / 6110 · Fax 6115

Gästezimmer

Landwirte

Kartoffelhof Hubert Störkle
Moos 3 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07552 / 6110 · Fax 6115

Gästezimmer

Landwirte

Kartoffelhof Hubert Störkle
Moos 3 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07552 / 6110 · Fax 6115

Gästezimmer

Landwirte

Kartoffelhof Hubert Störkle
Moos 3 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07552 / 6110 · Fax 6115

Gästezimmer

Unterstützt durch die



Karl Schaible

Haberstenweiler 5 · 88682 Neufnach
Tel. 0 75 53/91 89 20 · Damhirsch,
Rothirsch · Verkauf auf Vorbestellung

Lärchenhof

Familie Sonntag, Lärchenhof 1
88633 Heiligenberg · Tel. 07554 / 289
Fax 07554 / 9866637

Gästezimmer

Olaf Schröder

Königsgrub 11 · 88662 Überlingen-
Deisendorf · Tel. 07551 / 61105
Fax 07551 / 9472875

Gästezimmer

Landmetzgerei von Stryk

Postplatz 4 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07554 / 237 · Fax 989456

Gästezimmer

Spießhalden GbR S. Günther

Spießhalden 1 · 88682 Mittelstenweiler
Tel. 07544 / 71635 · Fax 73177

Gästezimmer

Schäfferei Gulde

Laurentiusstr. 1 · 88682 Buggensegel
Tel. 07553 / 7121

Gästezimmer

Mehladen Mühle – Ulrich Wolf

Mühlenweg 1 · 88682 Neufnach
Tel. 07553 / 263

Gästezimmer

Kartoffelhof Hubert Störkle

Moos 3 · 88633 Heiligenberg
Tel. 07552 / 6110 · Fax 6115

Gästezimmer

Genießen auch Sie Frisches aus unserer Region – nutzen Sie das vielfältige Angebot unserer Erzeuger!