

G U Y - P A S C A L D O R N E R

Schlemmen an Martini

BLIX-LAND. Freuen Sie sich auch schon auf eine knusprig braun gebrutzelte Martinsgans? Lecker!. Ja, der Martinstag bietet vorweihnachtliche Schlemmerfreude. Tatsächlich war der 11. November einst der letzte Schlachttag vor Weihnachten. Denn danach begann bis Weihnachten ähnlich wie vor Ostern eine strenge Fastenzeit; der heutige Advent zeugt noch davon. Doch heutzutage ist die gesamte Vorweihnachtszeit eine echte Schlemmerzeit. In der dunklen Jahreszeit wärmt man Seele und Magen.

Der 11. November ist zunächst einmal der Gedenktag des Heiligen Martin von Tours. Eng verbunden damit sind die abendlichen Laternenumzüge der Kinder und der Martinsritt mit „Mantelteilung“ (die Schenkung des Mantels durch den Heiligen Martin an den Bettler). Klar, dass der Martinstag zudem auch das Patrozinium vieler Kirchengemeinden ist. Aber wieso isst man an besagtem Novembertag traditionell eine Martinsgans? Darum ranken sich viele Legenden. Einige beziehen sich auf den Heiligen Martin von Tours. Dieser soll sich entweder vor der Bischofsweihe in einem Gänsestall versteckt haben und durch die Gänse verraten worden sein, oder er sei bei einer Predigt durch Gänse gestört worden. Doch in Wahrheit handelte es sich beim 11. November nicht nur um einen Lehenstag – es wurde die Lehenspflicht, also die Abgabe an den Lehensherrn fällig –, sondern auch um den letzten Vorratsschlachttag vor Weihnachten. Denn wie vor Ostern gab es in der katholischen Kirche früher eine 40-tägige Fastenzeit vor Weihnachten. Diese begann am 12. November. Und wie zur Osterfastenzeit waren auch vor Weihnachten die meisten Speisen, aber auch Trunksucht, Tanz, Sex und Völlerei verboten. Wie vor Ostern waren auch vor Weihnachten die Sonntage jedoch vom Fastengebot ausgenommen (daher heute noch die Adventssonntage). Und wie zu Ostern gab es auch zu Weihnachten einen

wahren Überschuss an Eiern (Hühner halten sich schließlich nicht an Fastenzeiten); analog zu den Ostereiern entstand daher der Brauch des Backens der Weihnachtsbretla.

Der Martinstag war also der Schwellentag vor der Weihnachtsfastenzeit. Und so wie die Fastnacht (die Nacht vor dem Fasten) das Schwellenfest vor der Osterfastenzeit darstellt(e), so gab und gibt man am 11. 11. eben auch nochmals alles vor der Weihnachtsfastenzeit. Man speiste ordentlich, man trank, man tanzte, man hielt Markt (Martinimärkte gibt es ja heute noch zuhauf) und man gab sich unter Umständen der Lust hin; bis Weihnachten war dies ja dann tabu. Von daher sind die Parallelen zur Fasnet (man gab und gibt alles vor der Osterfastenzeit) unverkennbar. Der 11. 11. ist für die hiesigen Narren also zu einer Art Vorspiel auf die Fasnet geworden; zumal die Zahl „11“ als „unheilige Zahl“ galt, da zwischen den beiden „heiligen“ Zahlen „10“ (die Zehn Gebote) und „12“ (die zwölf Apostel) gelegen. Kein Zufall: der Start am 11. 11. um 11.11 Uhr. Dass sich dann die Narren und auch alle andere Feinschmecker am Martinstag eine knusprig braun gebrutzelte Martinsgans, garniert mit Blaukraut und Semmelknödel munden lassen, ist alles andere als ein wahres Küchengeheimnis. Fakt ist jedoch, dass die gesamte Vorweihnachtszeit heutzutage eine Schlemmerzeit ist – lassen Sie es sich munden!



METZGEREI BUCHMANN Regionaler Fleischgenuss

GRÜNKRAUT. Bestes Fleisch aus Oberschwaben bietet die Metzgerei Buchmann aus Grünkraut mit ihren Premium-Marken Buchmann's LandSchwein und Buchmann's BioRind. Fleisch für den guten Geschmack von Tieren aus artgerechter Haltung mit mehr Auslauf für die Schweine und Weidehaltung für die Rinder. Das ist gut für die Tiere, gut für die Umwelt, gut für die Landwirte, gut für unsere Region und somit gut für uns alle. Die täglich frische Zerlegung, Produktion und Auslieferung garantieren die hohe Frische und Qualität aller Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Die Region genießen!

... mit Buchmann's Landschwein und Buchmann's BioRind

Buchmann GmbH
Kaufstr. 6-8 | 88287 Grünkraut | Tel. 07 51 - 760 50
www.buchmann-gmbh.de



**HOFGUT
DETTENBERG**
Landwirtschaft aus Leidenschaft

Mit unseren frischen Eiern aus Freilandhaltung gelingen die besten „Bredla“ und unsere Nudeln und Spätzle begleiten das Festmahl. Wir sind Ihre Adresse für guten Genuß.

Ihre Familie Keppler

In der
Adventszeit
genießen

88524 Uttenweiler | Telefon 07374 2298 | www.hofgut-dettenberg.de



Saftiger Gänsebraten
im Hotel Restaurant KLOSTERHOF
in Gutenzell

GENUSS – FRISCHE – HERZLICHKEIT



Gänse



von Familie Rettich
aus Uttenweiler (Geflügelhof)

Gänsebraten ab Sonntag, 11. November
bis Jahresende 2018

Frisch aus dem Rohr für Sie zubereitet. Um
Vorbereitung unter 07352-92330 wird gebeten.
Regionalität, kurze Anfahrtswege und der Respekt vor
dem Produkt sind uns seit jeher wichtig. Wir freuen
uns sehr, Sie zu saftigem Gänsebraten in unserem
Klosterhof begrüßen zu dürfen.



Hotel-Restaurant KLOSTERHOF
Inhaber: Familie Siegfried Sax
Schloßbezirk 2 | 88484 Gutenzell
Telefon 07352 92330

Mehr erfahren unter www.klosterhof-gutenzell.de

Mockenhof

Leckeres aus dem Allgäu erleben!



Liköre • Obstbrände • Essig & Öl
Fruchtaufstrich • Ferienwohnung

Unser Hofladen „Pedi's Likörküche“ hat täglich geöffnet,
außerdem finden Sie uns auf folgenden Weihnachtsmärkten:
24.-25.11. Wintererwachen am See im Röhrenmoos, Wangen,
und im Stadl im Jägerhof Isny
01.-02.12. Weihnachtsmarkt in Bad Wurzach
05.-09.12. Schlossweihnacht in Isny
12.-22.12. Reischmann Weihnachtsmarkt in Ravensburg
01., 08., 15., 21. & 22.12. Weihnachtsmarkt in Wangen



Pedi's Likörküche • Petra & Gerhard Strodel
Mockenhof 1 • 88260 Argenbühl-Eisenharz • 07566/2465
mockenhof@web.de • www.mockenhof.de



VOM FEINSTEN

pralinés & accessoires

Lassen Sie sich bei einer Tasse Kaffee oder Tee
von Julius Meinl, Wiens Traditionskaffeeerösteri seit 1862,
verwöhnen und überzeugen Sie sich von der besten Qualität
unserer Pralinen, Schokoladen, Spirituosen und Weinen.



Martin-Luther-Platz 7 87700 Memmingen
Telefon 08331-9740244
www.vomfeinsten-memmingen.de

36. INT. SPEZIALITÄTENWOCHEN

Kulinarische Reise

BAD WALDSEE. Die Waldseer Wirte laden vom 3. bis 18. November in Bad Waldsee und Umgebung zu den 36. Internationalen Spezialitätenwochen ein.

13 Reiseziele mit ausgewählten Köstlichkeiten aus ganz unterschiedlichen Regionen haben die Köche ausgewählt. Von Österreich nach Südtirol, von Mexiko nach Brasilien geht die kulinarische Reise nach Frankreich, Spanien, Polen, dem Orient, Afganistan und bis nach Südafrika. Abgerundet wird das vielfältige internationale Angebot durch die Themen „Eurovision Food Contest“, „Steaks von Welt, Fisch vom Meer und Bier von Hier“ und „Wild Wild West“. Die traditionellen Spezialitätenwochen der Gastronomie aus Bad Waldsee und Umgebung finden bereits zum 36. Mal statt und bescheren den Besuchern genussvolle Stunden in den jeweiligen Spezialitätenlokalen.



Die Bad Waldseer Wirte freuen sich auf Ihren Besuch.

Zudem lockt ein Gewinnspiel mit attraktiven Preisen. Lassen Sie sich begeistern und begleiten Sie uns auf eine gaumenfreudige Reise – in und um Bad Waldsee.

In diesem Sinne – seien Sie unser Gast auf der Genuss tour und lassen Sie sich überraschen. ➤ www.waldseer-wirte.de

13 Lokale

36. Internationale Spezialitätenwochen
BAD WALDSEE
UND UMGEBUNG

03.-18. November 2018

www.waldseer-wirte.de

- ★ **BRETAGNE, BORDEAUX und BASKENLAND** – die französische Atlantikküste
HOTEL GASTHAUS ADLER
- ★ **Mexikanische und Brasilianische Spezialitäten**
HOTEL LANDGASTHOF KREUZ
- ★ **Kulinarischer Streifzug durch Südtirol**
GASTSTÄTTE ZUR VERSTEIGERUNGSHALLE
- ★ **„Vamos a la SCALA“** – die schönsten Spezialitäten SPANIENS
SCALA RESTAURANT, CAFÉ
- ★ **„Wild Wild West“**
GASTHAUS ZUM HIRSCHEN
- ★ **„Eurovision Food Contest“** – die besten Gerichte Europas
HOTEL-RESTAURANT GRÜNER BAUM
- ★ **Polnische Spezialitäten**
TRIO RESTAURANTS
- ★ **Köstlichkeiten aus dem Regenbogenland Südafrika**
HOTEL-GASTHOF ZUR POST, WOLFEGG
- ★ **Kulinarische Träume aus 1001 Nacht**
BALKAN RESTAURANT ZUR FLASCHE
- ★ **Steaks von Welt, Fisch vom Meer und Bier von Hier**
RESTAURANT IM HOFEUT - WALDSEE GOLF-RESORT
- ★ **Geheimnisvolle kulinarische Schatzkammer Afghanistan**
ARIANA RESTAURANT „ZUR LINDE“
- ★ **Stephans österreichische Schmankerlküche**
GASTHOF ZUM KREUZ (BEI DER KIRCHE)
- ★ **„Nordische Spezialitäten“** – quer durch Skandinavien
CARAVANO - RESTAURANT IM ERWIN HYMER MUSEUM

Tolle Preise beim Gewinnspiel gewinnen

SPEZIALITÄTEN AUS MEXIKO UND BRASILIEN
Hotel-Landgasthof **KREUZ** Mattenhaus

DIE BESTEN GERICHTE AUS SÜD UND MITTELAMERIKA
3. BIS 18. NOVEMBER

CHURRASCO
EIN BRASILIANISCHES GRILLERLEBNIS
19. 20. UND 21. NOVEMBER

WWW.HOTEL-KREUZ.DE RESERVIERUNGEN 07524 97570

HOTEL - LANDGASTHOF KREUZ

Exotisch, authentisch, lecker

BAD WALDSEE. Ab dem 3. November werden im Landgasthof KREUZ wieder zwei bunte Fahnen aufgehängt. Eine mexikanische und eine brasilianische. Am Eingang begrüßt Sie eine Sambatänzerin. Von den Wänden blickt auf Sie die stolze Frieda Kahlo herunter.

Das sind die Zeichen, dass in Mattenhaus die 36. Internationalen Spezialitäten Wochen begonnen haben. Seit einigen Jahren zelebriert man im KREUZ die Lateinamerikanische Küche. Brasilianische und mexikanische Gerichte werden in einer speziellen Speisekarte angeboten. Die Gäste erwarten mit Spannung kulinarische Kreationen, die das Küchenteam unter der Leitung von Horst Schmidt jedes Jahr authentisch und mit frischen Ideen auf die Teller zaubert. Die Leckereien vom Buffet (immer Montags) erfreuen sich große Beliebtheit. Eine Reservierung ist an diesen Tagen unumgänglich, an den restlichen Tagen wird sie empfohlen. Anschließend an die Spezialitäten Wochen verwandeln sich die Gäste Räume im KREUZ in eine brasilianische „Churrascaria“. Knusprig gegrillte Wurst, danach Lamm-, Schweine- und Rindfleisch, in bester Qualität, werden in geselliger Stimmung verspeist. ➤ www.hotel-kreuz.de

SCHLOSSBRAUEREI AULENDORF

Wir rocken den Herbst

AULENDORF. Die Schlossbrauerei in Aulendorf hat nicht nur kulinarisch einiges zu bieten! Das Sudhaus ist die ideale Location zum Feiern in geselliger Runde. Zudem befindet sich unterm Dach der Schlossbrauerei die Kleinkunsthöhne „Spielerei“, die Platz für 120 Personen bietet.

Vorhang auf! Auch in diesem Herbst erwartet die Besucher in der „Spielerei“ und im Sudhaus wieder ein vielfältiges Programm.

Am Samstag, 3. November um 19.30 Uhr, gibt sich die Kabarettistin Teresa Rizos in der „Spielerei“ mit ihrem Bühnenprogramm „Selten Schön“ die Ehre. Als ihr Bühnen-Alter Ego Franz Riedinger entführt sie ihr Publikum charmant und hintergründig in ihre scheinbar heile, weißblaue Welt.

Doch damit nicht genug, am 10. November ab 19 Uhr bringt Ska-Legende Bad Shakyn bei der „SKA Rude Night“ das Sudhaus zum kochen. Unterstützt wird die Band dabei von Lokalmatador Daniel „Earl“ Unger sowie den Veteranen von SKAOS aus Krumbach.

Am 16. und 17. November, jeweils um 19.30 Uhr, präsentiert Flo Angele „Z'ammabraut's“. Ein Abend mit Kabarett und Musik in der „Spielerei“.

Ebenfalls in der „Spielerei“, am 24. November um 19.30 Uhr, entführen Max Baier und Freunde mit viel Wortwitz und vergnüglichem Esprit auf „Eine Reise durch die Musik“. Der Streifzug führt dabei akustisch von klassischer Musik über Klavier-Kabarett zu Filmmusik und anderen modernen Stücken. Den Abschluss im November bildet am 30. um 19.30 Uhr die Veranstaltung „Notenlos durch die Nacht – Speckmann und Puch spielen ALLES!“ in der „Spielerei“. Die beiden Musiker sind angetreten, um sich einer einzigartigen Herausforderung zu stellen: Eine spontane, unterhaltsame und mitreißende Show, bei der das Publikum mitbestimmt, was gespielt wird.

Karten sind erhältlich im Wirtshaus Schalander, Hauptstr. 32 in 88326 Aulendorf. Reservierungen unter Tel. 07525-921350, info@schlossbrauerei-aulendorf.de oder über Reservix. ➤ www.schlossbrauerei-aulendorf.de

SCHLOSSBRAUEREI AULENDORF
BRAUEREI | SCHLEMMEREI | SPIELEREI

SCHALANDER

SCHLOSSBRAUEREI AULENDORF GMBH
Hauptstr. 30 | 88326 Aulendorf | Tel. +49 (0) 7525 921 35-0 | Fax +49 (0) 7525 921 35-11
www.schlossbrauerei-aulendorf.de

Unser Team freut sich auf Ihr Kommen!

SCHÖNBLICK

GASTHOF GÄRTNERWIRTSCHAFT GÄSTEFREUNDLICH

...kehrts als ein schöner Blick!

Gasthof Schönblick | Zum Bussen 24 | 88524 Offingen
info@schoenblick-bussen.de | www.schoenblick-bussen.de
Kontakt / Reservierung: 07374 - 758

Unser Angebot im November

Metzelsuppe 09. bis 11.11.2018
Frisch gezapftes für den Durst, Sauerkraut, Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst.

Öffnungszeiten Herbst / Winter:
Donnerstag bis Sonntag ab 11:00 Uhr

Urlaub vom 29. Oktober bis 08. November

Servicekraft gesucht

Wir suchen eine freundliche Servicekraft (m/w), gerne auch älter, zur Verstärkung unseres Teams auf 450 Euro Basis oder in Teilzeit. Schriftliche Bewerbung per E-Mail bitte an: info@schoenblick-bussen.de

Sannes Kräuter-Küche

Moosweg 17/1 • 88271 Wilhelmsdorf
www.sannes-kraeuter-kueche.de
Tel.: 07503 – 916116

Sirup, Konfitüren, Chutneys,
Albblinsen-Produkte
und vieles mehr...

Wir stehen für:
Nachhaltigkeit, Handgemacht,
CO₂-neutrale Produktion,
ökologische Produktion,
frei von Aromen, Farbstoffen und
Konservierungsstoffen.