

Nachhaltiger Tourismus wird im Allgäu konsequent umgesetzt

Allgäu, 1. Mai 2024: Nachhaltigkeit ist im Allgäu kein Trend. Es ist ein seit Jahrzehnten gelebtes Prinzip, um die alpine Natur und den wertvollen Lebensraum zu schützen. Nicht umsonst ist das Allgäu als einzige deutsche Ferienregion mehrfach als nachhaltige Tourismusdestination ausgezeichnet worden. Wie das gelingt? Indem alle zusammenhalten: Einwohner, Unternehmen, Gastronomen, Ortschaften und Initiativen gleichermaßen. Mit alten Traditionen und modernen Methoden. Nachhaltigkeit ist hier im Alltag tief verankert. Das gesamte Jahr über.

Naturnah in den Hörnerdörfern

Die Hörnerdörfer im Allgäu stehen für eine atemberaubende Berglandschaft, alpinen Charme und einen vorbildlichen, zukunftsfähigen Tourismus. Ein herausragendes Beispiel hierfür ist die «Bergwiesenpflege», ein Konzept, das durch gezielte Massnahmen überlieferte Bewirtschaftungsmethoden fördert, um die Artenvielfalt zu bewahren und das ökologische Gleichgewicht zu erhalten. Gäste haben die Möglichkeit, bei geführten Wanderungen wie der «Äpler-Tour» mehr über die Käseherstellung und die nachhaltige Landnutzung zu erfahren.

Besonders erwähnenswert ist das Engagement der Hörnerdörfer im Bereich sanften Tourismus. Statt auf Massentourismus zu setzen, liegt der Fokus auf Qualität und Individualität. Ein breites Spektrum an naturbezogenen Aktivitäten wie Wandern, Bergsteigen und Velofahren wird angeboten, damit Gäste die Natur und Kultur der Region hautnah erleben können, ohne das Ökosystem zu belasten.

Die Verantwortlichen legen grossen Wert auf den Schutz der heimischen Tierwelt. Durch die Einrichtung von Schutzgebieten wird das Bewusstsein für den Erhalt bedrohter Arten gestärkt. Geführte Exkursionen zu den «Allgäuer BigFive» wie Steinbock, Steinadler, Gems, Murmeltier und Alpenschneehuhn, ermöglichen den Gästen, deren alpinen Lebensraum besser kennenzulernen. Für tiefere Einblicke besteht sogar die Möglichkeit, an einer Allgäu-Safari teilzunehmen.

Die Hörnerdörfer sind Vorreiter in der Verwendung regionaler Lebensmittel in der Gastronomie und pflegen enge Beziehungen zu lokalen Handwerkern und Produzenten. Die Initiative «Gutes vom Dorf» wird von Hoteliers, Gastronomen und Einzelhändlern umgesetzt, um sicherzustellen, dass Restaurants, Hotels und Berghütten garantiert regionale Spezialitäten servieren. Von handgemachtem Bergkäse über Vollwertbrote bis hin zu Kräutertees und Glacé aus frischer Ofterschwanger Milch – hier wird das Allgäu auf köstliche Weise erlebbar gemacht. Darüber hinaus stammen auch Holzschuhe, Lederwaren und Schmiedearbeiten wie Gürtel oder Kuhschellen aus einem der Dörfer. Zudem haben sich Alphütten unter dem Siegel «Alpgenuss» zusammengeschlossen: Das «Alpgenuss»-Logo garantiert auf über 70 Partneralpen für örtlich erzeugte Lebensmittel.

Initiativen in den Hörnerdörfern

- Bergwiesenpflege, <https://www.hoernerdoerfer.de/land-alpwirtschaft>
- Geführte Wanderungen, <https://www.hoernerdoerfer.de/allgaeu-erlebnisse/erlebnisse>
- Sanfter Tourismus, <https://www.hoernerdoerfer.de/aktivurlaub-allgaeu>
- Gutes vom Dorf, <https://www.hoernerdoerfer.de/gutes-vom-dorf-ofterschwang>
- Alpinium, <https://www.alpinium.bayern.de/>
- Naturpark Nagelfluhkette <https://nagelfluhkette.info/>
- Allgäu Safari, <https://www.hoernerdoerfer.de/hoernerdoerfer-entdecken/blog/auf-allgaeu-safari>

Pfronten: «Bewahren, was wir lieben»

Naturliebhaber und Aktivurlauber werden sich in Pfronten verlieben. Dieser idyllisch gelegene Ort zwischen den majestätischen Allgäuer Alpen und den malerischen Tannheimer Bergen ist ein wahres Paradies. Dabei verzaubert Pfronten nicht nur mit atemberaubenden Landschaften, sondern setzt auch aktiv Massnahmen um, damit diese geschützt und bewahrt bleiben. Die Region hat sich dem Leitgedanken «Bewahren, was wir lieben» verschrieben.

Bei diesen zahlreichen Initiativen und konkreten Massnahmen steht ein zentraler Aspekt im Mittelpunkt: Die fortwährende Investition in den Ausbau von Wander- und Velowegen. Dies ermöglicht einerseits den Zugang zur Natur, und dient andererseits dazu, Gäste für den Schutz der Umwelt zu sensibilisieren und sie zugleich für einen bewussten Umgang zu gewinnen.

Mit einer Vielzahl von Erlebnisangeboten werden unvergessliche Erlebnisse ermöglicht. Auf geführten Touren, geleitet von ortskundigen, einheimischen Wanderführern, entdecken Gäste die Schönheit der Region auf naturverträgliche Weise. Naturverträglich bedeutet, man bleibt auf den Wanderwegen, vermeidet Dämmerungszeiten und lernt dennoch versteckte Plätze kennen, die auf den ersten Blick gar nicht ins Auge gefallen wären. Dabei wird Wissen über die örtliche Flora und Fauna sowie die Bedeutung des Naturschutzes vermittelt.

Ein weiteres Highlight für umweltschonendes Reisen ist das Konzept «Naturerlebnisse Pfronten». Diese geführten Touren und Veranstaltungen bieten einzigartige Einblicke in die Landschaft und Kultur der Region. Besonders beliebt sind die «Mystischen Moorwanderungen zur blauen Stunde im Pfrontener Moos», bei denen der Übergang vom Tag zur Nacht eine ganz besondere Atmosphäre schafft und optimale Bedingungen bietet, um die vielfältige Tierwelt zu beobachten.

Darüber hinaus engagieren sich zahlreiche Restaurants und Geschäfte der Region aktiv für die Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und Handwerkskunst, indem sie Produkte aus der Umgebung anbieten. So zum Beispiel aus dem «Bantschars Käsladen», einem wahren Schatz für Liebhaber von Käse. Inhaber Klaus Bantschar führt mit grosser Sachkenntnis eine breite Auswahl an handwerklich hergestellten Käsesorten, die grösstenteils von lokalen Bauernhöfen stammen. Von milden Frischkäsen bis hin zu kräftigen Bergkäsen bietet sein Laden eine Vielfalt, die die Geschmacksknospen verwöhnt und zugleich das Handwerk und die Tradition der regionalen Käseproduktion würdigt.

Für Naturliebhaber und Freunde des herzhaften Geschmacks ist Wild aus heimischer Jagd die perfekte Wahl. Das Fleisch ist nicht nur von herausragender Qualität, sondern auch ethisch vertretbar. Von saftigen Hirschwürsten bis hin zu zarten Rehsteaks umfasst das Pfrontener Angebot eine reiche Palette an delikaten Wildspezialitäten.

Der «Pfad Bauernladen» ist ein Ort, an dem die Zeit stehen zu bleiben scheint. Hier treffen sich Landwirtschaft und Handwerk, um hochwertige Produkte direkt vom Erzeuger zu den Verbrauchern zu bringen. Das Sortiment reicht von frischem Obst und Gemüse bis hin zu hausgemachten Marmeladen und traditionellem Brot. Das Besondere an diesem Laden ist die enge Bindung zu den Bauern und Produzenten der Region. Die Produkte werden mit Stolz präsentiert – und damit das Bewusstsein für saisonale und lokale Erzeugnisse gefördert.

Ein herausragendes Beispiel ist die Handweberei Hechenberger. Hier werden nicht nur althergebrachte Allgäuer Flickenteppiche im Upcycling-Stil hergestellt, sondern auch individuelle Wollteppiche per Hand auf Webstühlen gefertigt. Dieses Engagement für traditionelles Handwerk und nachhaltige Produktion trägt zur Erhaltung der regionalen Kultur und Identität bei.

Initiativen in Pfronten

- Naturerlebnisse, <https://www.pfronten.de/naturschatz>, www.pfronten.de/outdoor
- Handwerkskunst, <https://naturteppich.com/>
- Mächlerweg: Auf den Spuren alter Handwerkskunst von Werkstatt zu Werkstatt
- KönigsCard: Für Gästekarten-Inhaber ist die ÖPNV-Nutzung kostenfrei

Anreise: Die Anreise mit der Bahn ist zu allen genannten Orten gut möglich.

Weitere Infos www.allgaeu.de