



## DER GUTE-DORF-MAX MIT ALPENKRÄUTER-DIP

### FÜR 2 PERSONEN

2 Muderbolzer  
(Dinkel-Vollkornbrötchen)  
100 g Butter  
8 Scheiben Speck  
8 Scheiben Schinken  
250 g würziger Bergkäse  
2 Eier  
1 frische Tomate  
Allgäuer Bergblütensalz  
Pfeffer  
Blütenkräutermischung

### FÜR DEN DIP

250 g Quark  
½ Zwiebel  
1 TL Honig  
Kräutermischung (saisonal  
mit frischen Kräutern)  
Salz und Pfeffer  
1 Prise Chilisalz,  
wer's gerne scharf mag

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Muderbolzer länglich halbieren und die vier Flächen mit Butter bestreichen. Speckscheiben in einer Pfanne knusprig anbraten und zur Seite legen. In derselben Pfanne die Spiegeleier vorbereiten.

Bergkäse und Tomate in Scheiben schneiden.

Muderbolzerhälften mit Schinken, Tomaten und Bergkäse belegen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten erwärmen (bis der Käse zu schmelzen beginnt).

Anschließend jede Scheibe mit einem Spiegelei und dem knusprigen Speck garnieren. Je nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Blütenmischung würzen.

**ALPENKRÄUTER-DIP:** Alle Zutaten in einer passenden Dipschale vermischen, abschmecken, fertig.

*Gutes Gelingen!*

### KONTAKT

Gästeinformation Ofterschwang  
Kirchgasse 1  
87527 Ofterschwang  
Tel. +49 8321 82157  
ofterschwang@hoernerdoerfer.de  
[www.ofterschwang.de](http://www.ofterschwang.de)



Urlaub im Allgäu buchen:  
[www.hoernerdoerfer.de/unterkuenfte-allgaeu](http://www.hoernerdoerfer.de/unterkuenfte-allgaeu)

Weitere Informationen über alle Ofterschwanger Produkte sowie die teilnehmenden Wirte und Gastgeber finden Sie bei uns im Internet unter:  
[www.gutes-vom-dorf.de](http://www.gutes-vom-dorf.de)



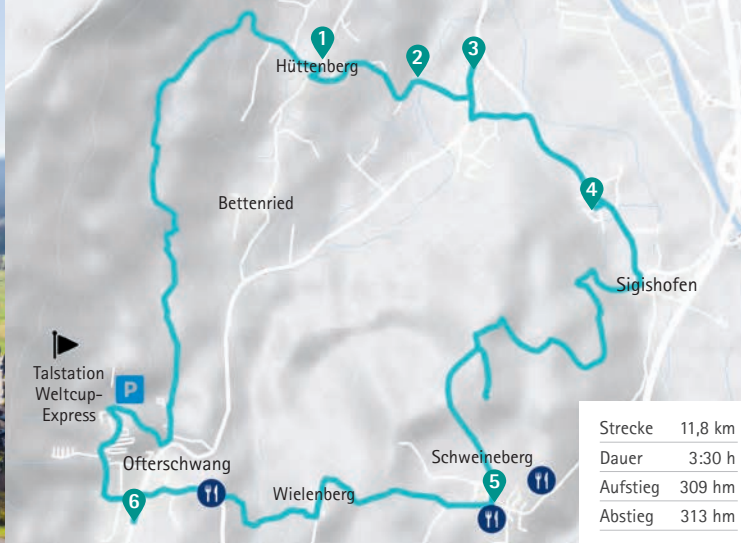
Gestaltung: Goldersbach Design, Fotos: Frithjof Kjer, Wanderkarte: printmaps.net  
Druckerei: Eberl & Koesel, Stand: 12/2021

Allgäu



*regional. kulinarisch. gut.*





## Gutes vom Dorf – weil das Gute so nahe liegt!

Warum eine Wanderung nicht direkt mit einem Einkauf für ein köstliches Gericht aus regionalen Allgäuer Spezialitäten verbinden? Die **Gutes vom Dorf**-Wanderung führt nicht nur durch die traumhafte Natur rund um das Hörnerdorf Ofterschwang, sie führt auch an Senner-eien, Gaststätten und handwerklichen Betrieben vorbei, in denen Sie den Menschen begegnen, die für ihre Tradition und ihr Handwerk brennen.

Egal ob Ofterschwanger Käse, Brot, Milch, Butter, Joghurt, Quark, Wurst, Fleisch, Honig, Eis oder Kräuter – Kulinarik wird in Ofterschwang groß-geschrieben. Und auch handwerklich bietet der Ort viel **Gutes vom Dorf**. Neben echter Allgäuer Keramik finden Sie hier Allgäuer Kuhmilch-seife und einzigartige Holzkunst. Auch in der Gastronomie kommt eine große Auswahl an einheimischen Produkten direkt auf den Tisch.

Die **Gutes vom Dorf**-Wanderung besticht nicht nur dadurch, dass Sie all die feinen Köstlichkeiten gleich direkt vor Ort genießen dürfen, Sie haben auch die Möglichkeit, ein Stückchen »Allgäu zum Genießen« mit nach Hause zu nehmen.



## Gutes vom Dorf- Rundwanderung

Ausgangspunkt ist die **Talstation Weltcup-Express** in Ofterschwang, hier folgen wir dem Naturlehrpfad Richtung Hüttenberg. Der Pfad führt uns oberhalb von Bettenried entlang, vorbei am Kräuterhof Bächle-Waibel direkt nach Hüttenberg, wo wir in der **1 Sennerei** unsere ersten Zutaten fürs Rezept mitnehmen. Immer das herrliche Panorama im Blick wandern wir nach Westerhofen zur **2 Allgäuer Wildschmiede\***. Mit feinem Schinken und Speck im Gepäck erreichen wir nach kurzer Gehzeit die **3 Vollwertbäckerei Kornblume** – dritter Anlaufpunkt unserer Einkaufsliste. Nun führt der Weg weiter Richtung Sigishofen vorbei an der **4 Holzalpe** – dort besorgen wir unsere Brotzeit- und Schneidebrettchen – und spazieren weiter Richtung Schweineberg, wo ein Bänkchen an der Wittelsbacher Höhe zum Verweilen einlädt. Entlang der Wiesen gelangen wir nach Schweineberg; hier wartet die nächste **5 Sennerei** auf uns. Direkt gegenüber lockt der Berggasthof Café Mayr zur Einnkehr.

Gut gestärkt geht's über Wielenberg zurück nach Ofterschwang, am Landhaus Alphorn und an der Kirche vorbei zum Ortskern. Dort sollte man im Sommer unbedingt beim Eisladen eine kleine Verschnaufpause einlegen, bevor der letzte Einkauf im nahegelegenen **6 Dorfladen** erledigt wird. Im Dorfladen finden wir alle Zutaten, die für unser Rezept noch fehlen. Den Rucksack gefüllt mit besten **Gutes vom Dorf**-Produkten laufen wir schließlich entlang der Dorfstraße zurück, biegen am Eisladen in den Panoramaweg ab, der uns – vorbei am Busche Berta Bauernhaus zurück direkt zum Parkplatz am Weltcup-Express führt.

**TIPP:** Im Busche Berta Bauernhaus befindet sich die Töpferei »s'Alpgfihl«, ideal um sich dort einen Teller oder ein Dip-Schälchen aus original Allgäuer Keramik passend zum regionalen Schmankerl mitzunehmen.

## Gutes vom Dorf-Partner



**Kräuter-Bauernhof Bächle-Waibel**  
Bettenried 4, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 800322

**Der Dorfladen Ofterschwang**  
Dorfstraße 11, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 7869420  
[www.dorfladen-ofterschwang.de](http://www.dorfladen-ofterschwang.de)

**Vollwertbäckerei Kornblume**  
Westerhofen 37, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 1275  
[www.vollwertbaeckerei-kornblume.de](http://www.vollwertbaeckerei-kornblume.de)

**Der Eisladen**  
Dorfstraße 12, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 7869420  
ab Mai bis Mitte Oktober

**Bergbauern Sennerei Hüttenberg**  
Hüttenberg 9, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 65454  
[www.bergkaese-allgaeu.de](http://www.bergkaese-allgaeu.de)

**Die HolzAlpe**  
Sigishofen 56, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 6185644  
[www.die-holzalpe.de](http://www.die-holzalpe.de)

**Bergkäse-Sennerei Schweineberg**  
Schweineberg 18,  
87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 3363  
[www.allgaeuer-bergkaese.de](http://www.allgaeuer-bergkaese.de)

**Schlachthaus Sonthofen – Metzgerei**  
An der Sigishofer Illerbrücke 1,  
87527 Sonthofen  
[www.schlachthaus-sonthofen.de](http://www.schlachthaus-sonthofen.de)

**Töpferei s'Alpgfihl**  
Panoramaweg 3,  
87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 157 84942353  
[www.alpgfihl-ofterschwang.de](http://www.alpgfihl-ofterschwang.de)

**Allgäuer Wildschmiede\***  
Westerhofen 22a,  
87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 151 10649191  
[www.wildschmiede-allgaeu.de](http://www.wildschmiede-allgaeu.de)  
\*Neueröffnung ab Juni 2022

## Gutes vom Dorf-Imker



**Imker Schmid**  
Tiefenberg 4, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 6076719

**Imker Monika Roth**  
Hüttenberg 12, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 88951

## Gutes vom Dorf-Wirte



**Landhotel Alphorn**  
Kirchgasse 18, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 66340  
[www.landhotel-alphorn.de](http://www.landhotel-alphorn.de)

**Bauerngasthof Café Mayr**  
Schweineberg 11,  
87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 8003505  
[www.cafe-mayr.de](http://www.cafe-mayr.de)

**freistil.**  
Schweineberg 20,  
87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 3509  
[www.kiehnes-freistil.de](http://www.kiehnes-freistil.de)

**Brotzeitstüble „Beim Thanner“**  
Tiefenberg 13, 87527 Ofterschwang  
Telefon: +49 8321 2205025  
[www.beim-thanner.de](http://www.beim-thanner.de)