



# Genießen nach Plan: Bad Hindelang stellt neuen „Genusskalender“ vor

Freizeitanbieter, Einzelhändler und Gastronomiebetriebe bieten von April bis November saisonale Besonderheiten und Spezialitäten an

**Bad Hindelang (dk).** Die Gemeinde Bad Hindelang (Allgäu) ist für alle Sinne ein Genuss. Seit März 2018 ist dies vom Bayerischen Landwirtschaftsministerium offiziell bestätigt – der beliebte Ferienort darf den Titel „Genussort“ tragen. Ab 2019 kann in dem Kneippheilbad und Heilklimatischen Kurort gezielt nach Vorgabe gekocht, geschlemmt und gestaunt werden. Grundlage dafür liefert der erstmals vorgelegte „Bad Hindelanger Genusskalender“, der das Genießen von April bis November in den zentralen Mittelpunkt rückt: Freizeitanbieter, Einzelhändler und Gastronomiebetriebe offerieren in der Broschüre einzigartige Möglichkeiten, saisonale Besonderheiten und Spezialitäten des Genussorts Bad Hindelang. Zudem werden jeden Monat zu speziellen Themen kleine Überraschungen angeboten. An dem Gemeinschaftsprojekt beteiligen sich Bad Hindelang Tourismus und der örtliche Hotel- und Gaststättenverband.

„Unser neuer Genusskalender ist sehr vielfältig und bietet für jeden etwas. Ein 'Ziegenmilchbad' zählt ebenso dazu wie eine 'Hirschbrunftwanderung mit dem Jäger', 'Wanderung auf der alten Salzstraße' oder 'Kräuterstempel-Massage'. Darüber hinaus lehren Experten im Genusskalender-Jahresverlauf 2019 die Herstellung von Küchenkräutern, Kräuteröl, Butter und Joghurt, erklären wie Nistkästen für Bienen gebaut werden und wie die Ringelblumensalbe entsteht“, sagt Anke Birle, Leiterin der Abteilung PR und Marketing bei Bad Hindelang Tourismus.

Bad Hindelang ist einer von 100 prämierten bayerischen Genussorten, die in dem Reiseführer „100 Genussorte in Bayern“ auf 256 Seiten beschrieben sind. Die Hindelanger Auszeichnung basiert auf der ökologischen und hochwertigen kulinarischen Vielfalt, die die Hindelanger Berglandwirtschaft und Alpwirtschaft hervorbringt – vor allem der typische Bergkäse sowie einheimische Wild- und Wurstspezialitäten.

**Bad Hindelang Tourismus**  
Heilklimatischer Kurort – Kneipp-Heilbad  
Unterer Buigenweg 2, 87541 Bad Hindelang  
Telefon +49 8324-892-0  
Fax +49 8324-892-10



„Die Produktionsvorgabe liefert das über zwei Jahrzehnte konsequent verfolgte Konzept 'Ökomodell Hindelang', das sich für die Erhaltung der traditionellen Berglandwirtschaft und die Direktvermarktung einsetzt“, sagt Bad Hindelangs Tourismusdirektor Maximilian Hillmeier.

Am Montag, 8. April, wird der kostenlos erhältliche Bad Hindelanger Genusskalender 2019 ab 19 Uhr im Foyer des Kurhauses offiziell vorgestellt. Informieren ist ebenso möglich wie probieren – dazu werden verschiedene Verköstigungen aus dem Genusskalender angeboten. Ab 20 Uhr referiert der bekannte Berater und Trainer der Akademie des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes sowie der Bayern Tourist GmbH, Jürgen Stadelmann, zum Thema „Es sind die Erlebnisse, die uns in Erinnerung bleiben“. Ab 20.45 Uhr spricht der Yogalehrer, Gesundheitspädagoge und bekennende „Barfußindianer“ Toni Fenkl zu „Sebastian Kneipp und die 5 Säulen seiner Lehre“. Der Eintritt zu der Veranstaltung im Kurhaus ist frei, eine Anmeldung nicht erforderlich.

### **Über die Bad Hindelanger Berg- und Alpwirtschaft**

Die Bergkäse- und Alpkäse-Produktion funktioniert seit Jahrhunderten nachhaltig erfolgreich und ist für Bad Hindelang die engstmögliche Kreislaufwirtschaft überhaupt. Hindelanger Bergbauern und Äpler haben das angeeignete Wissen und die damit verbundenen Fähigkeiten in Bezug auf die Natur und die Käseproduktion weiterentwickelt. Einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der lokalen Wald- und Forstwirtschaft leisten außerdem die Hindelanger Metzgereien und tragen somit ihren Teil zum respektvollen und verantwortungsbewussten Umgang mit Natur und Umwelt bei.

Mensch und Natur in Bad Hindelang wurden dafür mehrfach ausgezeichnet. 2016 nahm die Deutsche UNESCO-Kommission die Hochalpine Alpwirtschaft in die bundesweite Liste des Immateriellen Kulturerbes als besonders gutes Praxisbeispiel auf. Eine hohe Auszeichnung vor allem für die Bergbauern, die auf den 46 Alpen im Gemeindegebiet auf bis zu 2.200 Metern Höhe ihre anstrengende Arbeit verrichten.

Innerhalb des Projekts „Hindelang Natur und Kultur“ bewirtschaften 62 Bergbauern ihre alpinen Wiesen nach strengen ökologischen Richtlinien. Diese umfassen den Verzicht auf Kunstdünger sowie die Beschränkung auf maximal eine Kuh pro Hektar. Darüber hinaus werden 90 Prozent des benötigten Futters innerhalb des Gemeindegebietes selbst erzeugt. Auf Gentechnik wird komplett verzichtet.



## **Mediendownload**

### **Presstext + Pressefotos**

[www.denkinger-pr.de/blog-news/bad-hindelang-gibt-erstmal-genusskalender-heraus](http://www.denkinger-pr.de/blog-news/bad-hindelang-gibt-erstmal-genusskalender-heraus)

## **Bildunterschriften**

### **genusskalender\_01.jpg**

Bad Hindelang hat 2019 erstmals einen „Genusskalender“ herausgegeben. Freizeitanbieter, Einzelhändler und Gastronomiebetriebe offerieren darin auch kulinarische Spezialitäten, die die Hindelanger Berglandwirtschaft und Alpwirtschaft hervorbringt – zum Beispiel den für Allgäuer Kässpätzlen verwendeten Bergkäse. Foto: Bad Hindelang Tourismus/Wolfgang B. Kleiner

### **genusskalender\_02.jpg**

Bad Hindelang hat 2019 erstmals einen „Genusskalender“ herausgegeben. In der Broschüre finden sich auch verschiedene Massage-Angebote. Foto: Bad Hindelang Tourismus/Wolfgang B. Kleiner

### **genusskalender\_03.jpg + genusskalender\_04.jpg**

Bad Hindelang hat 2019 erstmals einen „Genusskalender“ herausgegeben. Freizeitanbieter, Einzelhändler und Gastronomiebetriebe offerieren darin auch kulinarische Spezialitäten, die die Hindelanger Berglandwirtschaft und Alpwirtschaft (Bild) hervorbringt. Foto: Bad Hindelang Tourismus/Wolfgang B. Kleiner

### **genusskalender\_05.jpg**

Bad Hindelang hat 2019 erstmals einen „Genusskalender“ herausgegeben. Freizeitanbieter, Einzelhändler und Gastronomiebetriebe offerieren darin auch kulinarische Spezialitäten, die die Hindelanger Berglandwirtschaft und Alpwirtschaft hervorbringt – zum Beispiel heimische Käse- und Wurstspezialitäten. Foto: Bad Hindelang Tourismus



## **Kontakte**

### **Bad Hindelang Tourismus**

Heilklimatischer Kurort - Kneipp-Heilbad  
Unterer Buigenweg 2, 87541 Bad Hindelang  
E-Mail: [info@badhindelang.de](mailto:info@badhindelang.de)  
Internet: [www.badhindelang.de](http://www.badhindelang.de)  
[www.facebook.com/badhindelang](https://www.facebook.com/badhindelang)

### **Ansprechpartner für Presse und Marketing:**

Anke Birle  
Telefon: +49 8324 892 431  
[anke.birle@badhindelang.de](mailto:anke.birle@badhindelang.de)

### **Für Medien:**

Denkinger Kommunikation  
Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg  
Telefon: +49 8331 96698-47  
Telefax: +49 8331 96698-48  
E-Mail: [presse@denkinger-pr.de](mailto:presse@denkinger-pr.de)  
Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)