



### Alpina und Abt auf Genfer Autosalon

BMW Alpina und Abt Sportsline – beide Allgäuer Fahrzeugveredler stellen auf dem Genfer Autosalon Neues aus ihren Häusern vor: Der BMW Alpina XD3 (oben) leistet 285 kW (388 PS) und erreicht damit allrad-getrieben eine Höchstgeschwindigkeit von 266 km/h. Zum Preis gibt es noch keine Details, der Diesel-SUV wird voraussichtlich erst Anfang 2019 lieferbar sein. Auf 50 Exemplare limitiert ist der mit einem Biturbo-V6-Motor ausgestattete Abt RS5-R (unten). 530 PS – 80 PS mehr als im RS aus Ingolstadt – sorgen dafür, dass der Audi in 3,6 Sekunden von 0 auf 100 beschleunigt. Schluss ist bei 280 km/h. Zu haben ist das Kraftpaket ab 115 000 Euro. Fotos: Alpina / Abt Sportsline

### Blickpunkt

#### OBERSTAUFEN

### Allgäuer Alpenwasser beteiligt sich an Hilfsprojekt

Die Allgäuer Alpenwasser GmbH im Oberstaufener Ortsteil Wiedemannsdorf (Oberallgäu) beteiligt sich an einem Hilfsprojekt, das Brunnen in der Dritten Welt baut. Ab sofort stehen vier Mineralwasserprodukte der neuen Konsumgütermarke Share (Englisch für „teilen“) in über 5000 deutschen Rewe und dm-Märkten. Das Mineralwasser dafür liefert die Allgäuer Alpenwasser GmbH. Geschäftsführer Felix Schädler, der das Unternehmen in Wiedemannsdorf 2015 übernommen hatte, war sofort begeistert, als er im Oktober 2017 mit dieser Idee konfrontiert worden ist. Mittlerweile haben 1,5 Millionen Flaschen Wiedemannsdorf verlassen und wurden auf alle Rewe und dm-Märkte verteilt. Share funktioniert ungefähr so: Wenn eine solche Flasche Mineralwasser bei Rewe oder dm zum Beispiel 0,55 Euro kostet, dann gehen davon bis zu sechs Cent an ein soziales Projekt. (az)

### Zur Person

### Kaufbeurer Sattlerin siegt beim Bundeswettbewerb

Theresa Steiner aus Irsee (Ostallgäu) hat den Bundeswettbewerb des Deutschen Handwerks gewonnen. Sie ist damit die beste Nachwuchssattlerin Deutschlands. Außerdem gewann sie im Sonderwettbewerb „Die gute Form im Handwerk“, in dem Theresa Steiner sich ausschließlich die gestaltenden Handwerksberufe messen. Die 20-Jährige hat ihre Ausbildung bei der Sattlerei Scupin in Kaufbeuren gemacht und arbeitet seither als Gesellin dort. (jes)



### Mehr Allgäu-Wirtschaft heute im Mantelteil

# Mortadella magra, Allgäuer Art

Fleischerhandwerk Zwei Experten bringen eine regionale Variante der italienischen Wurstspezialität auf den Markt – mit lediglich halb so viel Fett

VON ALEXANDER VUCKO

Aitrang Metzgereien heißen heute Boutiquen, die Fortbildung zum Fleischsommelier bringt dem Beruf neue Weihen, Wurst und Schnitzel sollen als Spezialitäten wahrgenommen werden. Vor diesem Hintergrund ist die Arbeit von Hans-Joachim Metz zu sehen, aus dessen Ideen bereits die Bärlauch-Welle, Salat-Lyoner geschnitten, jüngst Weißwurst zum Selbstbacken, Scharfer Allgäuer und Grobe Allgäuerin hervorgegangen sind. Der Zentraleinkäufer für Fleisch- und Wurstwaren bei der Firma Kaes (V-Märkte) und Markus Göppel von der gleichnamigen Metzgerei im Ostallgäuer Aitrang erweitern das Angebot an der Wursttheke nun abermals, diesmal um eine Allgäuer Variante der Mortadella. „Ernährungsbewusst und damit zeitgemäß“, sagt Metz zu dem Produkt, das dieser Tage in den Handel kommt. Denn der Fettanteil ist halbiert.

Mortadella gilt als beliebter Brotbelag. Mit Schweinefleisch, Speck und als Farbtupfer Pistazien ist die Frischwurst, deren Wiege in Italien liegt, allerdings äußerst gehaltvoll. „Vielen Kunden ist das zu fett“, sagt Metz, der nach eigenen Angaben seit 20 Jahren gemeinsam mit V-Markt-Lieferanten in der Region nach einer Mortadella magra, also einer leichteren Variante mit Magerfleisch-Einlage forscht. Wenig Interesse daran gibt es offenbar im ernährungstechnisch eher konservativen Mutterland der Spezialität. Jahrelang habe er Vertreter italienischer Firmen deshalb angesprochen – letztlich vergeblich.

Die beiden Fleischermeister Metz und Göppel waren vergangenen Sommer auf dem Weg zum Lehrgang für Fleischsommeliers, in dem sich die Fachleute in der Vielfalt, Zubereitung und Vermarktung der



Hans-Joachim Metz (links) und Markus Göppel haben lange getüftelt und präsentieren das Ergebnis: Die Mortadella gibt es nun auch nach Allgäuer Art. Fotos: Lena Leitner/Mathias Wild

Produkte fortbilden. Beim Fachsimpeln landete man schnell erneut bei der Mortadella; beide kamen auf den Geschmack. „Wir machen das selbst“, sagte Göppel schließlich. Die Vorgabe, wie die Spezialität be-

schaffen sein sollte, hatte Metz (58) ja schon seit Jahren im Kopf.

Für solche Ideen ist einer wie Göppel (45) genau der Richtige. Die Metzgerei-Boutique der Familie in Aitrang ist für ihr Wagyu-Fleisch und das Bio-Baby-Beef, erzeugt in der Umgebung, bekannt. „Wir wollen heimische Wurstprodukte direkt frisch aus der Region anbieten können und keinen industriell hergestellten Einheitsbrei“, sagt auch Metz.

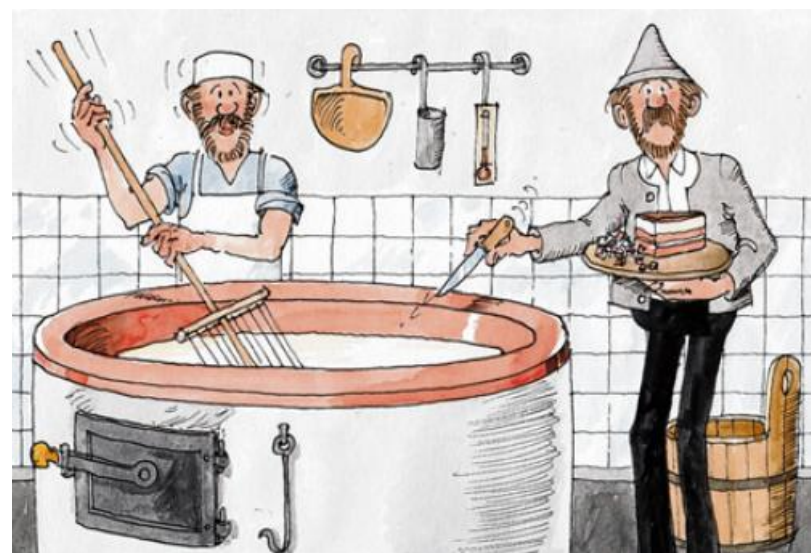
Dieses Vorgehen halte Arbeitsplätze im Allgäu, sichere die heimische Landwirtschaft und binde die Kaufkraft in der Region. Die Mortadella Allgäuer Art wird so auch zu einem Statement gegen die Globalisierung auf der Wurstplatte.

Göppel machte sich jedenfalls an die Arbeit und legte Wochen nach dem Lehrgang einige Varianten des Produktes vor, die nicht nur er, Metz und weitere Kollegen verkosteten, sondern in Proben bereits auch den Kunden vorgelegt wurden. Bei dieser Bewertung stach laut

Metz eine Mortadella mit magerer Rindfleisch-Einlage statt Speck und lediglich 17 Prozent Fettanteil heraus. In weiteren Musterproduktionen brachte das Duo die Gewürzkomponenten und damit den Geschmack auf den gewünschten Punkt. Geboren war ein Produkt mit dem sperrigen Handelsnamen Original Allgäuer Mortadella mit Rindfleisch-Einlage nach italienischer Art. Umso einfacher ist dafür Göppels Botschaft zu einer weiteren Besonderheit: „dem zehnstündigen, schonenden Garprozess, bei dem sich die gewünschten Brataromen der Zutaten optimal entwickeln können“.

#### Echte Handwerkskunst

Dass die Wurstliebhaber davon sprechen, die Mortadella-Variante „designed“ zu haben, mag an ihrer Zusatzausbildung zu Fleischsommeliers liegen. So ist das eben heute. Doch beide betonen, dass es sich vor allem um echte Handwerkskunst handelt.



D'r Balthes: „Er will koin Speck in sei Käsemasse neimischa lossa. Schad – des gäb an Original Allgeier Formaggio con pancetta...“ Zeichnung: Manfred Kühle

### DLG-Preis für Ferienhof Soyer in Rettenberg

Rettenberg/Frankfurt Als „Speerspitze in der Kommunikation zwischen moderner Landwirtschaft und der städtischen Bevölkerung“ hat Dr. Reinhard Grandke, Hauptgeschäftsführer der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft), die Gastgeberbetriebe gelobt, die auf der „Land & Genuss“ in Frankfurt geehrt wurden.

Unter den Ausgezeichneten war auch der Bauern- und Wellnesshof von Angelika Soyer in Kranzegg bei Rettenberg (Oberallgäu). Familien könnten dort beim Kühleintreiben dabei sein, Tiere füttern, bei der „Bauernhofolympiade“ mitmachen und abends die „Wellness-Alm“ genießen, würdigte Grandke das Engagement des Ferienhofs, mit dem das Freizeitangebot auf dem Bauernhof stets weiterentwickelt werde.

Die zehn Preisträger aus ganz Deutschland im Wettbewerb um den „DLG-Ferienhof des Jahres 2017“ erhielten eine Urkunde und eine Medaille. (ab)

# Er legt das Spielzeug aus der Hand

Modellbau Hans Natterer gründete 1973 sein Unternehmen Jamara und leitete es 45 Jahre lang. Jetzt ist sein Sohn Manuel der Chef

Aichstetten Der Gründer des Aichstetter Spielzeugherstellers Jamara, Erich Natterer (63), ist vor Kurzem in den Ruhestand gegangen. Natterer machte 1973 sein Hobby Modellbau zum Beruf und gründete Jamara. Der Name leitet sich von der spanischen Rennbahn „Circuito del Jarama“ ab.

Natterer leitete das Unternehmen 45 Jahre lang als Geschäftsführer. Heute arbeiten über 100 Menschen am Firmensitz in Aichstetten (württembergisches Allgäu). Das Unternehmen stellt ferngesteuerte Autos, Spieltraktoren und Drohnen her. Außerdem gibt es eine Sparte, die LED-Lichter herstellt. Das Sortiment enthält 15000 Produkte, die an 70000 Kunden verkauft werden.

„Unsere Kunden sind in erster Linie Kinder und Jugendliche“, sagt Unternehmenssprecher Sascha Riethbaum. Besonders beliebt seien derzeit ferngesteuerte Quadrocopter (Drohnen) mit Kamera. Bei den Kleinen stünden Spielautos ganz

oben auf dem Wunschzettel. „Wer wollte denn nicht mal einen Porsche, Ferrari oder Lamborghini fahren“, sagt Riethbaum.

Seit über zwei Jahren führt Manuel Natterer (30) das Familienunternehmen in zweiter Generation. Das letzte große Projekt seines Vaters war im vergangenen Jahr der Bau des Logistik-Zentrums unweit der Zentralfirma in Aichstetten. Die Planung und Koordination des Bauvorhabens lag fast ausschließlich in seiner Hand. Natterer habe auf über 6000 Quadratmetern eine nachhaltige und energieeffiziente Bauweise umsetzen können.

#### Verschiedene Vertriebskanäle

Das Gebäude enthält nach Unternehmensangaben moderne Logistiktechnologie. Jamara sei somit für die Anforderungen gerüstet, die sich künftig aus dem Zusammenwachsen der unterschiedlichen Vertriebskanäle (Internet, Spielwarenhandel, Großhandel) ergeben. (das)



Jamara-Gründer Erich Natterer (rechts) geht in Ruhestand. Sein Sohn Manuel Natterer führt das Unternehmen seit zwei Jahren. Foto: Franz Knittel

### Briefe an die Allgäu-Redaktion

Wir freuen uns über jede Zuschrift, die sich mit der Zeitung und ihrem Inhalt auseinandersetzt. Die Einsender vertreten ihre eigene Meinung. Kürzungen bleiben in jedem Fall vorbehalten.

### Das schreit zum Himmel!

Zum Artikel: „Zurück nach Kabul – wo der Tod wartet“ vom 10. März: Wieder ist es zum Verzweifeln, wie mit bestimmten Menschen, die als Asylbewerber in unser Land gekommen sind, umgegangen wird. Ich kann das nur Paragrafenreiterei nennen und ein Verschanzen hinter Vorschriften, die von Leuten ohne Rückgrat zur Entscheidung gebracht werden.

In jahrelanger Arbeit als Übungsleiter mit diesen Menschen habe ich auch nicht nur positive Erfahrungen zu verkünden. Jedoch immer wieder kommt bei mir das Gefühl auf, dass bei diesen Entscheidungen die persönliche Situation außer Acht gelassen wird. Die Menschen, die sich integrieren, die deutsche Sprache in kürzester Zeit erlernen, nicht straffällig geworden sind und gerne von heimischen Arbeitgebern übernommen werden, die werden mit der anderen Klientel in einen Topf geworfen. Und das schreit zum Himmel! Und zu der Zusammenarbeit mit den Heimatgemeinden in den Herkunftsländern ist zu sagen, dass dort der daheimgebliebene Rest der Familie bei einer Anforderung von Ausweispapieren eines Asylbewerbers oft Repressalien ausgesetzt wird. Ich kann nur hoffen, dass unsere Politik in Sachen Yusufi eine menschliche Entscheidung trifft und ich nicht wieder mal enttäuscht werde. Reinhold Gruschwitz, Ungerhausen

### Und das Schicksal der Cousine?

Zum Artikel: „Zurück nach Kabul – wo der Tod wartet“ vom 10. März: Zunächst bedanke ich mich, dass Sie über Abschiebungen aus unserer Region berichten. Darüber hinaus würde mich interessieren, ob Sie etwas über das Schicksal der Cousine, der ebenfalls die Steinigung drohte, erfahren haben? Auch das Alter der Frau hätte im Artikel genannt werden können. Im Info-Kasten vermisse ich als interessierter Leser die Zahlen über den Anteil der Frauen und Kinder, sowie die Zahl der unbegleiteten Jugendlichen in unserer Region. Max Rothmayr, Immenstadt

### Nicht glaubwürdig

Zum Artikel: „Vier von zehn Arbeitnehmern pendeln“ und dem Leserbrief „Da passt was nicht“ von Volker Lohmann: Die Überschrift passt voll zum Leserbrief. Wer die Anzahl von Pendlern mit einem Verkehrsaufkommen in Beziehung bringt, macht einen grundsätzlichen Fehler, da er zwei unterschiedliche Größen miteinander vergleicht. 19 212 Pendlern fahren zur Arbeit und wieder zurück. Dass macht dann 38 414 Fahrten. Fahrten und Verkehrsaufkommen kann ich miteinander vergleichen. Wer mit solchen gravierenden Fehlern eine Verkehrsprognose als falsch darstellen will, ist nicht im geringsten glaubwürdig. Georg Miller, Trunkelsberg

### Irreführende Namensgebung

Zum Artikel: „Das Bier, der König und das Lizenzrecht“ vom 12. März: 2004 bin ich nach Assisi geradelt, um dem dort ansässigen Orden beizutreten – bis ich vor Ort noch rechtzeitig bemerkt habe, dass die gar nichts mit dem „Franziskaner-Weißbier“ zu tun haben. Max Socher, Pfronten