



Phantastischer Panoramablick, gutes Essen, freundlicher Service und ein Koch, der auch für Allergiker Angebote macht. Das sind die Erfolgszutaten des Fünfänderblicks in Scheidegg.

Markenzeichen

Robert Schlager kommt aus einer Gastronomiefamilie und wollte schon im Alter von sechs Jahren Koch werden.



Der Schritt glutenfreie Gerichte auf die Karte zu schreiben, sei richtig gewesen meint Robert Schlager (48). Fünf Jahre nachdem der gelernte Koch mit dem freundlichen Lächeln seine erste Speise für Lebensmittelallergiker angeboten hat, ist nicht nur sein Haus, sondern ganz Scheidegg zum Tipp unter Zöliakiekranken aufgestiegen. Das sind Menschen, die allergisch auf das Getreideeiweiß Gluten reagieren. Der Westallgäuer Kurort hat glutenfreie Angebote zu seinem Markenzeichen entwickelt.

An die Premiere in seinem Cafe Restaurant erinnert sich Robert Schlager noch genau: Gedünsteter Zander mit Reis, Kräutersoße und Salat stand damals auf der Karte. Heute gibt es dort eine eigene Rubrik mit immerhin acht glutenfreien Positionen. Zum Beispiel das Rumpsteak mit Kräuter- und Pfefferbutter plus gemischtem Salat oder die Gemüsecremsuppe.

„Ich würde Kollegen raten, sich auf Allergiker einzustellen.“

Robert Schlager

Als damals die Idee glutenfreier Speisenangebote im Gemeinderat diskutiert wurde, gehörte Robert Schlager gemeinsam mit vier anderen Kollegen zu den Ersten, die das in die Tat umsetzten. Ihnen war aufgefallen, dass man zunehmend Tischgäste mit Lebensmittelallergie bediente. „Für uns war das eine Chance“, sagt der Wirt mit dem kleinen Genuss-

bauch zu der Spezialisierung. Mittlerweile begrüßt er über zehn Prozent der Fünfänderblickgäste aus dieser Gruppe. Und viele Restaurants, Hotels oder Frühstückspensionen im Kurort machen ähnliche Angebote.

Positive Bilanz

Die Servicekräfte im Fünfänderblick sind geschult, die Küche sofort zu informieren, wenn ein Allergiker besondere Wünsche äußert. Dann geht der Chef persönlich zum Gast. Weil Robert Schlager schnell zur Sache kommen und ohne Scheu auf Menschen zugehen kann, findet sich immer eine Alternative. Neben Gluten gilt es häufig andere Einschränkungen zu berücksichtigen. Mal ist es Laktose, die nicht vertragen wird oder Tomaten, Nüsse und Karotten machen Schwierigkeiten. Die Standardgerichte der Karte wandelt der Koch entsprechend ab und schlägt dies den Gästen vor. Trotzdem sei er längst kein Ernährungsfachmann meint Schlager. „Allerdings hilft meine solide Kochausbildung. Ohne die ginge nichts.“ Gemeinsam mit Scheidegger Kollegen absolvierte er zwei Fortbildungen beim Zöliakieverband. Das entsprechende Zertifikat hängt stolz im Eingangsbereich des Restaurants.

„Wir hatten 2010 keinen Umsatzrückgang, ganz im Gegenteil“, sagt Schlager und führt diesen Erfolg nicht nur auf die Angebote für All-

„glutenfrei“

ergiker zurück. Das Haus ist bei Tagesausflüglern für gutes Essen und die Aussicht bekannt. Der Fünfänderblick mit seiner großen Außenterrasse liegt auf einem Hügel am Rande des Dorfes. Von dort gibt es bei gutem Wetter den Blick auf die Allgäuer und österreichischen Alpen, auf die Schweiz, die Südvogesen (Frankreich) und Liechtenstein. Die Aussicht ist von drinnen im Restaurant ebenfalls herrlich. Im älteren linken Teil des lang gezogenen Gastraums und in dem neuen Anbau auf der rechten Seite eröffnen große Fensterflächen den freien Blick auf die Berglandschaft.

Allergenfreie Zubereitungsstation

Frischeküche ist die wichtigste Säule des speziellen Kochens. Deren Zutaten bezieht Robert Schlager wenn immer möglich regional. Obst und Gemüse kommen vom Bodensee, ebenso die Brände. Alle Milchprodukte kauft er von der Molkerei Allgäuland, der Käse wird ausschließlich in der Sennerei Böerscheidegg geordert und das Fleisch



„Es ist einfach glutenfrei zu kochen, wenn man mit frischen Produkten arbeitet.“

Robert Schlager

bezieht er in Kaufbeuren. Weil im Fünfänderblick weitgehend auf Convenienceprodukte verzichtet wird, ist die Zubereitung einfacher. Denn Fertigprodukte enthalten häufiger allergene Zutaten. Vor ihrer Verwendung müssen die Zutatenlisten eingehend studiert werden.

Trotzdem ist das Zugehen auf die Zielgruppe nicht umsonst zu haben. „Das Schwierigste ist die zusätzliche Arbeit“, sagt der Koch über seine allergiefreien Gerichte. Für ihre

Auf einen Blick



Inhaber: Robert und Susanne Schlager

Ort: Scheidegg, Allgäu

Restaurant: : 90 Sitzplätze innen, 120 Sitzplätze auf der Terrasse

Speisen: Brotzeit, Kaffee und Kuchen, warme Küche

Anteil Allergiker unter den Gästen: über zehn Prozent

Öffnungszeiten: 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Sonstiges: Catering

Internet: www.fuenflaenderblick.de



Zubereitung wechselt Schlager nämlich eigens zum dafür eingerichteten Arbeitsplatz in der Küche. Dann verwendet er extra Messer, Brettchen, Pfannen, Geschirr und achtet penibel auf die strikte Trennung zu anderen Speisen. Er gibt ehrlich zu: „Wenn das Haus voll ist, komme ich wegen der getrennten Arbeitsgänge schon mal ins Schwitzen.“

Soßen kocht er für die glutenfreien Gerichte mit Sahne oder weicht auf Kräuter-, Senf-, Tomatensoße aus. Gerichte mit Käse kommen häufig auf die Spezialkarte, weil die nahe gelegene Käserei glutenfreie und zusätzlich viele laktosefreie Sorten bietet. Salatsoßen werden grundsätzlich alle selbst mit Essig, Öl und Joghurt gerührt. Auf Fertigsoßen oder -fonds verzichtet er ganz.

Glutenfreie Gerichte bestellen überraschender Weise auch Gäste, die gar nicht krank sind. „Vielleicht denken sie, dass das gesünder ist?“, sinniert Robert Schlager zum Hintergrund. Der Fünfländerblick-Chef hat beobachtet, dass Allergiker fast immer in Begleitung von Familie oder Freunden kommen, die nicht krank sind. Neben Kur- und Feriengästen sind viele Tagesausflügler unter den Gästen mit Sonderwünschen. „Allergiker fahren weite Strecken, wenn sie wissen, da kann ich unbesorgt essen.“ Die Dessertkarte im Fünfländerblick bietet ausschließlich Eis von einem Hersteller, der kein Gluten verwendet. „Ich habe es auf die Karte genommen, weil auch viele Kinder krank sind. Aber wie alle Kinder lieben auch Zöliakiekranken Eis“, weiß der Vater einer Tochter aus Erfahrung.

Und welche Pläne hat Robert Schlager für die Zukunft? Die gehen in Richtung Erweiterung des Angebotes für Lebensmittelallergiker. „Ich denke darüber nach, mein Angebot um laktosefreie Gerichte zu ergänzen.“ Aber noch zögert er. Denn je voller das Lokal, desto schwieriger ist es für ihn, das Versprechen einzuhalten.

GLUTENFREI ESSEN – RESTAURANTS IN SCHEIDEGG

WIRTSCHAFTSVEREIN SCHEIDEGG/MDGERS
Der Wirtsverein ist in erster Linie ein Zusammenschluss der Gastronomen, die gemeinsame Aktivitäten planen, um dadurch auch dafür sorgen, dass die Gemeinde Scheidegg für ihre Gäste attraktiver wird.

Folgende Restaurants kochen auch glutenfrei

Restaurant	Strasse	Telefon
ENKNER DE BIEBER	Hauptstr. 2, 88175 Scheidegg	+49 00387 99140
RESTAURANT/CAFE FÜNFLÄNDERBLICK	Am Rosenweg 12, 88175 Scheidegg	+49 00381 1409
GASTHOF PENSION HIRSCH	Hauptstr. 6, 88175 Scheidegg	+49 00387 451
RESTAURANT/CAFE KURHAUS	Am Hauptbahnhof 1, 88175 Scheidegg	+49 00381 3015
RESTAURANT POST	Kirchstr. 5, 88175 Scheidegg	+49 00381 2209
RESTAURANT POSTRENDORI	Alpenweg 12, 88175 Scheidegg	+49 00381 3730
GASTHAUS REDSTÖBLE	Ried 19 a, 88175 Scheidegg	+49 00381 4402
RESTAURANT BIRCHENBLICK	Gartenstr. 14, 88175 Scheidegg	+49 00381 2119
GASTHAUS „ZUM HIRSCHEN“	Kirchstr. 1, 88175 Scheidegg	+49 00381 2119



Glutenfreies Scheidegg

In Scheidegg ziehen Metzger, Bäcker, Gastronomen, Käserei, Lebensmittelhandel und Kurkliniken an einem Strang. Viele bieten glutenfreie Gerichte, glutenfreies Frühstück und Spezialprodukte für diese Zielgruppe. Das ermöglicht Zöliakiepatienten ein unbeschwertes Urlaubs- und Freizeitangebot. „Bis zu zehn Prozent unserer Gäste kommen bereits wegen dieses Angebots“, sagt Kurdirektorin Dr. Sylvia Gnad. Rund 500.000 Übernachtungen zählt Scheidegg im Jahr.

Gemeinsam handeln:

In Scheidegg gibt es unter den Wirten viel Zusammenhalt, der weit über das glutenfreie Angebot hinausgeht. Über das Jahr hinweg gibt es gemeinsame Aktionen. Zum Beispiel „Mit Bockbier gekocht“, der „Wirtsteller für 9 Euro“ oder die „Wildwochen“. Sie werden zusammen abgesprochen und beworben.



bot hinausgeht. Über das Jahr hinweg gibt es gemeinsame Aktionen. Zum Beispiel „Mit Bockbier gekocht“, der „Wirtsteller für 9 Euro“ oder die „Wildwochen“. Sie werden zusammen abgesprochen und beworben.

Rezepttipp:

Käsesuppe glutenfrei á la Fünfländerblick

Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Kirschwasser, Sahne und Sauerrahm zugeben, aufkochen lassen. Die Mischung aus geriebenem Bergkäse und Emmentaler einrühren und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und falls die Masse nicht sämig genug ist, noch etwas Käse zugeben und mit Maisstärke (z. B. Mondamin) andicken. Vor dem Servieren frischen Schnittlauch draufstreuen.

Gluten- und laktosefreier Käse:



Käse der Sennerei Bösescheidegg

Robert Schlager hat sich von seinem Käselieferanten versichern lassen, dass der Käse glutenfrei ist und nachgefragt, welche Sorten laktosefrei sind.

Höchste Anerkennung für sein „Glutenfrei-Angebot“ erhielt der Ort im vergangenen Jahr vom Deutschen Tourismusverband (DTV). Der verlieh dem Westallgäuer Kur- und Ferienort den Deutschen Tourismuspreis



„Gesundheit“ für die Initiative glutenfreies Scheidegg. Geplant ist, die Spezialisierung auf andere Krankheiten und Allergien wie Diabetes oder Laktoseintoleranz auszuweiten.



v. links: Andreas Abbrecht (Stellvertretender Vorsitzender der Deutschen Zöliakie-Gesellschaft e. V. [DZG]), Dan Kühnau (1. Vorsitzender der DZG), Dr. Sylvia Gnad (Kurdirektorin Scheidegg), Ulrich Pfanner (1. Bürgermeister Scheidegg), Claudia Gilles (Hauptgeschäftsführerin Deutscher Tourismusverband), Elke Göhlert (Kurverwaltung Scheidegg), Cornelius Obier (Projekt M)