

„Eine Hommage an die Menschen von Bad Hindelang“

Allgäuer Marktgemeinde stellt neues Buch vor – Originalrezepte, Lebensweisheiten und Amüsantes – 18 Zeitzeugen wirken mit

Bad Hindelang (dk). „Groß geworden sind wir mit Kartoffeln und Milch – und wenn es uns besonders gut ging, gab es noch Butter dazu.“ Erzählt Regina Weishaupt aus ihrer Kindheit, spricht sie über Verzicht und Hunger sowie den Alltag einer zehnköpfigen Familie in den 1930er und 1940er Jahren. Die heute 96-jährige Seniorin aus dem Bad Hindelanger Ortsteil Hinterstein erinnert sich zugleich an viele schöne Momente. „Wir haben immer gearbeitet, waren aber dennoch zufrieden.“ Gerüche und Düfte sind in ihren Erinnerungen bis heute besonders fest verankert. Im neuen Kochbuch „Easse und 's olte Wisse“ („Essen und altes Wissen“) hat Regina Weishaupt ihre Kompetenz mit Gleichgesinnten zu Papier gebracht. Entstanden ist ein besonderes Buch mit Originalrezepten und Lebensgeschichten. Im Berggasthof Giebelhaus in Hinterstein hat die Gemeinde Bad Hindelang (Allgäu) – seit 2018 ein bayerischer „Genussort“ – das Buch jetzt offiziell vorgestellt. Das Werk ist im context verlag Augsburg/Nürnberg erschienen.

„Das Buch ist eine Hommage an die Menschen, die in den vergangenen 100 Jahren in Bad Hindelang gelebt, gearbeitet und gekocht haben. Dass es uns gelungen ist, dieses Wissen für nachfolgende Generationen zu erhalten und zu dokumentieren, freut mich sehr. Das Buch spiegelt die engen Wirtschaftskreisläufe im Ort in Wort und Bild wider und zeigt auf, welchen Stellenwert Essen und Kochen in Bad Hindelang und den Allgäuer Alpen bis heute hat“, sagt die Bürgermeisterin von Bad Hindelang, Dr. Sabine Rödel.

Essen und Kochen in Bad Hindelang bedeutet (Zeit-)Geschichte und Geschichten, Alpwirtschaft und Ökolandbau. Die nachhaltige Bewusstseinsbildung für die heimische Bergland- und Alpwirtschaft, die Stärkung regionaler Kreisläufe sowie die Belebung der Nachfrage heimischer Produkte sind allgegenwärtig. Die Konzepte für den Wochenmarkt und den Hindelanger Bio- und Bauernmarkt beruhen ebenfalls auf regionaler Produktion.

In dem Kochbuch „Easse und ‘s olte Wisse“ kommen 18 Einheimische in fortgeschrittenem Alter zu Wort. Sie verraten ihre Originalrezepte und persönlichen Geschichten dazu, schildern, wie das Leben früher war und erklären, warum die liebevoll einfach zubereiteten Gerichte aus Omas Küche bis heute positive Erinnerungen an die eigene Kindheit wecken. Ebenfalls spielen aktuelle Themen wie Energiesparen und Nachhaltigkeit im Buch eine Rolle – die Gerichte wurden seinerzeit häufig in einem Topf und mit regionalen Zutaten zubereitet.

„Das Buch unterstreicht, wie existentiell wichtig regionale Versorgung der Menschen mit heimischen Lebensmitteln gerade in Zeiten von steigenden Energiepreisen und unterbrochenen Lieferketten ist. Darüber hinaus thematisiert es sehr treffend die Kernbotschaften, die wir in unserem Lebensraumkonzept ‚Unser Bad Hindelang 2030‘ festgeschrieben haben. Es geht um die Übertragung des traditionellen Wissens sowie der ökologisch hochwertigen Produkte aus dem gemeindeweiten Landschaftspflegeprojekt ‚Ökomodell Hindelang‘ in die örtlichen Tourismusbetriebe sowie in den Einzelhandel“, sagt Gemeindechefin Dr. Sabine Rödel.

Konzeption und Redaktion: Petra Kluger und Rosa Schmid
Köchinnen: Petra und Hannah Kluger, Rosa Schmid und Paula Wimmer
Fotografie: Hannah Kluger
Dialekt: Ulrich Keck
Lektorat: Sandra Riedmüller

Mediendownload (Presstext + Pressefotos):

<https://denkinger-pr.de/blog-news/bad-hindelanger-originalrezepte-und-lebensgeschichten>

Bildunterschriften:

Originalrezepte-und-Lebensgeschichten-01.jpg

In dem Buch „Easse und ‘s olte Wisse“ („Essen und altes Wissen“) erzählen 18 Einheimische aus Bad Hindelang beeindruckende persönliche Lebensgeschichten und verraten Originalrezepte aus einer Zeit, in der weniger mehr war. Leser erfahren, wie das Leben früher war und erklären, warum die liebevoll einfach zubereiteten Gerichte aus Omas Küche bis heute positive Erinnerungen an die eigene Kindheit wecken. Herausgeber ist die Marktgemeinde Bad Hindelang, erschienen ist das Buch im context verlag Augsburg/Nürnberg. Unser Bild entstand im Rahmen der Buchpräsentation und zeigt (von links): Dr. Sabine Rödel (Bürgermeisterin von Bad Hindelang), Petra Kluger (context verlag Augsburg/Nürnberg/Konzeption, Redaktion und eine der Köchinnen), Hannah Kluger (Fotografie und eine der Köchinnen), Marianne Anwander (eine der 18 Zeitzeuginnen und Zeitzeugen) sowie Rosa Schmid (Konzeption und Redaktion und eine der Köchinnen). Foto: Wolfgang B. Kleiner

Originalrezepte-und-Lebensgeschichten-02.jpg

Originalrezepte-und-Lebensgeschichten-03.jpg

In dem Buch „Easse und ‘s olte Wisse“ („Essen und altes Wissen“) erzählen 18 Einheimische aus Bad Hindelang beeindruckende persönliche Lebensgeschichten und verraten Originalrezepte aus einer Zeit, in der weniger mehr war. Leser erfahren, wie das Leben früher war und erklären, warum die liebevoll einfach zubereiteten Gerichte aus Omas Küche bis heute positive Erinnerungen an die eigene Kindheit wecken. Herausgeber ist die Marktgemeinde Bad Hindelang, erschienen ist das Buch im context verlag Augsburg/Nürnberg.

Kontakte:

Bad Hindelang Tourismus

Heilklimatischer Kurort - Kneipp-Heilbad

Unterer Buigenweg 2, 87541 Bad Hindelang

E-Mail: info@badhindelang.de

Internet: www.badhindelang.de

www.facebook.com/badhindelang

Ansprechpartnerin:

Madeleine Rädler (Marketingleitung)

Telefon: +49 8324 892 431, E-Mail: madeleine.raedler@badhindelang.de

Ansprechpartner:

Maximilian Hillmeier (Tourismusdirektor)

Telefon: +49 8324 892 401, E-Mail: max.hillmeier@badhindelang.de

Für Medien:

Denkinger Kommunikation

Buchenstraße 2, 87766 Memmingerberg

Telefon: +49 8331 96698-47

E-Mail: presse@denkinger-pr.de

Internet: <https://denkinger-pr.de>

Ansprechpartner: Michael Denkinger (Inhaber und Geschäftsführer)

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/michael-denkinger-4a3005211>