

PRESSETEXT

Bayerisch-Schwaben: Gesichter, Geschichten & Geschmack

Willkommen bei den „Jungen Wilden“!

Eine neue Generation junger Gastronometreibender und Produzent:innen bringt frischen Wind in Bayerisch-Schwabens Genusslandschaft – regional, nachhaltig und ganz schön kreativ.

Sie sind jung, sie sind mutig – und sie haben Geschmack. In Bayerisch-Schwaben treten Macher:innen mit Leidenschaft, Herz und Haltung auf den Plan, die zeigen, wie modern Heimat schmecken kann. Menschen, die ihre Arbeit mit Sorgfalt, Überzeugung und Begeisterung tun. Sie bewahren das Gute, das schon immer da war und geben ihm einen zeitgemäßen, neuen Spin.

Stefanie Pröbstle: Wirtshauskind mit Weltblick

Seit ihre Finger über die Theke ragen, gehört Stefanie Pröbstle zum Waldvogel in Leipheim nahe Günzburg – ein echtes Wirtshauskind eben. Stefanie hat als gelernte Köchin das Gastro-Gen im Blut und Erfahrung aus Australien, Afrika und von der „Wiesn“, dem Münchner Oktoberfest, im Gepäck. Der Waldvogel, den sie gemeinsam mit Bruder Mathias in vierter Generation führt, ist heute ihr Lebensmittelpunkt und ein Familienbetrieb, in dem alle mitanpacken: Papa Gebhard ist der Mann für alles, was instand gehalten und repariert werden muss, Mama Barbara bäckt jeden Freitag über 30 Laibe Brot im Holzofen. Ein kleiner Bio-Kosmos zwischen alten Obstbäumen und liebevoll restaurierten Gebäuden und ein Ort, an dem Heimat neu gedacht wird – mit Biergarten, biozertifiziertem Gemüsegarten und einem Hotel mit Tagungsbereich, in dem auch Firmen ein kreatives Umfeld für inspirierende Meetings finden. Im hofeigenen Hochzeitsstadel ist Platz für bis zu 300 Gäste. Nachhaltigkeit ist für Stefanie kein Trend, sondern Haltung. Alles greift hier ineinander, nichts ist Zufall. Der Strom kommt von der Photovoltaik-Anlage, gekocht wird mit dem, was Saison und Region hergeben: Quitteneis mit Früchten aus dem eigenen Garten, Buabasitzle mit Wildkräutern, Fichtennadel-Gin, der nach Wald duftet.

Stefan Fuß: Ein Stern, der seinen Namen trägt

Im „Goldenen Stern“ im Wittelsbacher Land kocht Stefan Fuß in dritter Generation, mit Tradition, ohne Ballast. Der 41-jährige steht nicht nur am Herd, sondern besucht Bauern, Märkte und erntet selbst Frisches im Kräutergarten. Gewissenhaft wählt er seine Zutaten, bevor sie im Topf landen: Mehr als 20 regionale Produzenten für Fisch, Fleisch und Bio-Gemüse gehören zu seinem Netzwerk, und der Schwiegervater liefert Wild aus eigener Jagd. Seinen Sinn für Präzision und Produktqualität hat Stefan bei den Großen gelernt – unter anderem im ‚Tantris‘ in München und im englischen ‚L’Enclume‘. Das alles fließt jetzt zusammen in seiner „fein-heimischen Küche“: Schweinebacken mit Zwetschgen, Pig Wings aus gepökelter Haxe in Tempura, Karpfen als Tatar. Stefan Fuß verarbeitet ganze Tiere, nutzt Kartoffelschalen für Fonds, entwickelt mit seinen Lieferanten neue Produkte, experimentiert mit seltenem Gemüse wie der Haferwurzel, einer nussig schmeckenden Vorreiterin der Schwarzwurzel. Die kompromisslose Umsetzung seiner Vision wusste auch der Guide Michelin zu schätzen und lobte nicht nur die regional-saisonale Küche, sondern vergab auch einen grünen Stern für nachhaltiges Wirtschaften.

Jakob Lenzer: Himmelbäcker in 5. Generation

Jakob Lenzer steht früh auf – nicht, weil er muss, sondern weil er will. Wenn die Bewohner des idyllischen Städtchens Lauingen noch in den Federn liegen, ist der Jungbäcker in der 300 Jahre alten Backstube der Traditionsbäckerei „Himmelbäck“ längst am Werk. Mit nur 26 Jahren hat er den elterlichen Betrieb zwischen Donauufer und dem historischen Marktplatz übernommen und versorgt den Landkreis Dillingen mit knusprigen Brezen, „Schwäbischen Seelen“, süßen Apfeltaschen und himmlischen Marzipankartoffeln. Seit 1722 steht der 'Himmelbäck' im Lauinger Stadtarchiv, seither werden der Name und der Sauerteig von Generation zu

Generation weitergegeben. Viele seiner Brotrezepte stammen noch von Uropa Lenzer – veredelt mit neuen Ideen und Impulsen. Bei „Bäckstage“-Führungen lernen Besucher: Kruste und Krume sind Ergebnis von ehrlichem Handwerk, Geduld und viel Erfahrung. „Unsere wichtigste Zutat ist die Zeit, die wir unseren Teigen zum Reifen geben“, sagt Jakob Lenzer. 24 Stunden dürfen die Teiglinge ruhen, bevor es ins Backrohr geht. Jedes Brot wird von Hand gemacht. Bei den Rohstoffen vertraut der junge Bäckermeister auf örtliche Landwirte und Erzeuger: Eier vom Bauern um die Ecke, Mehl vom Müller aus dem Nachbarort und heimische Kürbiskerne.

Siglinde Beck: Ein Leben im Rhythmus der Natur

Der 17. März, der Tag der Heiligen Gertrud, Patronin der Gärtner, Feld- und Gartenfrüchte, ist der Geburtstag von Siglinde Beck. Zufall? Wohl kaum. Denn die Liebe zur Natur und zur Landwirtschaft wurde ihr buchstäblich in die Wiege gelegt. Aufgewachsen mit fünf Geschwistern auf einem Bauernhof am nördlichen Riesrand, half Siglinde schon früh mit beim Rüben-, Kartoffel- oder Heuemten. Heute lebt die engagierte Biobäuerin auf dem Holunderhof bei Oettingen ihre Vision einer nachhaltigen Landwirtschaft. Die Leidenschaft der ausgebildeten Kräuterpädagogin: alte Getreidesorten wie Dinkel, Emmer oder Leindotter, Holunder, heimische Wildkräuter und ihre Esel, mit denen auch kleine und große Besucher bei geführten Spaziergängen auf Tour gehen dürfen. Siglindes Hofladen ist voll mit Produkten, von denen sie viele selbst herstellt: Wurst und Fleisch von den eigenen Galloway-Rindern, Aufstriche, Liköre, Gelee und Sirup aus Wildkräutern und Wildfrüchten am Wegesrand.

Katharina Zott: Brennkunst aus den Westlichen Wäldern

Katharina Zott weiß, wann eine Birne bereit ist. Sie riecht es. Sie schmeckt es. Und sie hat ein untrügliches Gespür für Fruchtqualität und den richtigen Erntezeitpunkt. Das Aroma der Williams Christbirne in Perfektion einzufangen und daraus einen großen Williams zu destillieren – für die 44-jährige keine Routine, sondern Königsdisziplin. Die promovierte Önologin hat in Kalifornien studiert, in Bordeaux geforscht und sich dann ganz bewusst für den heimischen Hof in Ustersbach entschieden. Seit 2010 führt sie die Brennerei der Familie, ihr Bruder den Obsthof. Gemeinsam kultivieren sie in dem kleinen Ort Ustersbach im Naturpark Augsburg – Westliche Wälder rund 20 Hektar Land mit Himbeeren, Zwetschgen, Äpfeln, Aprikosen, Pfirsichen und vielem mehr die Basis für Obstbrände, Liköre und edle Kräuter-Destillate. Katharinas Craft Spirits holten internationale Preise, 2025 auch Falstaff- und Gault Millau-Auszeichnungen, ihre „Pomeranze“ ist ein Liebling auf Messen. Große Anerkennung kommt vor allem auch von denen, die sie am besten kennen: den Menschen und der Gastronomie aus der Region. Denn hier liegt auch ihr Fokus. Fast alles, was in die Brennblase kommt, wächst im Umkreis von fünf Kilometern. Nur die Zitrusfrüchte stammen aus Sizilien – alles andere ist Heimat pur.

Sebastian Priller-Riegele: Hopfen und Malz gewonnen

Sebastian Priller-Riegele ist Weltmeister-Biersommelier, Unternehmer in 28. Generation – und ein Mann, der weiß, dass gutes Bier mehr braucht als Malz und Hopfen. In der Riegele Brauerei am Augsburger Hauptbahnhof wird nicht nur gebraut, sondern entwickelt, getestet, verfeinert. Die Hefe wird gepflegt wie ein Familienmitglied, der Hopfen sortenspezifisch ausgewählt, die Biere reifen langsam und ohne Kompromisse. Riegele ist eine der ältesten Brauereien der Welt und funktioniert wie ein Ideenlabor mit Zapfhahn. Auch weil Sebastian Priller-Riegele kein Braumeister im Elfenbeinturm ist: Der 50-jährige setzt auf Aromahopfen, Sortenvielfalt und Spelzentrennung für ein klares Geschmacksprofil ohne kratzige Noten. 26 Biere entstehen im Sudhaus, vom klassischen Hellen bis zum Bayerisch Ale. Craft ist hier kein Etikett, sondern das Ergebnis von Erfahrung und Neugier. Sebastian ist viel gereist – USA, Indien, Namibia – und doch in Augsburg verwurzelt, vernetzt und engagiert: als Aufsichtsrat beim Fußball-Bundesligisten FCA, als Regionalvorstand der IHK und als Gastgeber im Riegele Biergarten, wo man sich trifft, ratscht und gern auf eine zweite Halbe bleibt.

8.014 Zeichen



Über Bayerisch-Schwaben: *Bayern plus Schwaben macht Bayerisch-Schwaben. Hier „schwätzt“ Bayern schwäbisch und Schwaben bayerisch. Im Westen Bayerns gelegen erstreckt sich die vielseitige Region vom Nördlinger Ries über das Schwäbische Donautal, das LEGOLAND® und die UNESCO-Welterbestadt Augsburg bis ins Wittelsbacher Land.*

Radwege in idyllischen Flusslandschaften sowie Wander- und Themenwege durch die vielfältige Natur machen Bayerisch-Schwaben zu einem beliebten Ziel für große und kleine Aktivurlauber. Zwischen prächtig-glanzvoll und verträumt-gemütlich präsentieren sich die Städte und Orte.

Kulturfans und Familien genießen das besondere Flair der historischen Stadtkulissen entlang der Romantischen Straße sowie die zahlreichen Burgen, Schlösser und Klöster. Ob bei einem „Stadthupferl“-Ausflug oder mit der „Bayerisch-Schwaben-Lauschtour“-App: Urlauber begeben sich auf die Spuren von Römern, Fuggem, Wittelsbachern & Co. oder erkunden die Museen-Welten von Ballonen, Bienen, Käthe-Kruse-Puppen oder bedeutender Industrie- und Alltagskultur. Immer empfehlenswert: die herzhafteste und regionale Küche mit ihren besonderen Spezialitäten.
www.bayerisch-schwaben.de

Weitere Informationen und passendes Bildmaterial zur Region Bayerisch-Schwaben finden Sie in unserem Presseportal <https://fufda.de/bayerisch-schwaben>.

Informationskontakt:

Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.
c/o Destinationsmarketing Bayerisch-Schwaben
Schießgrabenstraße 14
86150 Augsburg
Tel.: 0821 / 45041010
info@bayerisch-schwaben.de
www.bayerisch-schwaben.de

Pressekontakt:

Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben e.V.
c/o Destinationsmarketing Bayerisch-Schwaben
Ute Rotter
Schießgrabenstraße 14
86150 Augsburg
Tel.: 0821 / 45040123
rotter@bayerisch-schwaben.de
www.bayerisch-schwaben.de

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz
Bergweg 38
61440 Oberursel
Tel.: 06172 / 5965482
ls@fufda.de
www.feuerundflamme-dieagentur.de

Sabine Rasch
Bergweg 38
61440 Oberursel
038206 / 744790
sr@fufda.de

Antje Seeling
Langenburger Str. 33
70435 Stuttgart
0711 / 50448110
as@fufda.de