

Die Alpenvielfalt im Gunzesrieder Tal

Feier Neuer Themenweg eröffnet: Auf neun Kilometern wurden 14 Ruhebänke errichtet

VON SABINE METZGER

Blaichach/Gunzesried Im Gunzesrieder Tal gibt es jetzt einen Themenweg: Er ist neun Kilometer lang und führt von der Sennerei aus zum Tobelweg, weiter über die Käseralpe und die Vordere Krumbach-Alpe zurück zur Ortsmitte. Auf 14 Ruhebänken können sich Wanderer über die Alpenvielfalt im Tal informieren.

„Alpenvielfalt im Herzen des Naturparks – das Gunzesrieder Tal erleben und erschmecken“ ist der Titel des Projekts, das gut 70 000 Euro kostete und das etwa zur Hälfte über die EU und über das Leader-Programm gefördert wurde. Rund 30 000 Euro übernimmt die Gemeinde Blaichach. Das berichtete Bürgermeister Christof Endreß bei der Eröffnungsfeier, bei der die Sennerei ihre neue „Käsekiste“ vorstellte und bei der auf dem Kappelbichl das Kräutergartenfest des Tourismusvereins Blaichach-Gunzesrieder Tal stattfand.

Bürgernähe, Wertschöpfung und Vernetzung der Akteure vor Ort seien die Voraussetzungen für Zuschüsse aus dem Leader-Programm, erklärte Ethelbert Babl vom zuständigen Kemptener Landwirtschaftsamt. Beim Themenweg-Projekt in Gunzesried seien diese Voraussetzungen „auf das Beste erfüllt“. Die

Gemeinde Blaichach, der Tourismusverein mit Sonja Wagner an der Spitze, die Tourist-Information mit Bernadette Manz und Heike Schmitt sowie Grundstückseigner, Äpler und Bürger arbeiteten am Gemeinschaftsprojekt mit. Jetzt stehen am Themenweg 14 schlichte Ruhebänke mit Informationstafeln, auf denen Wanderer alles über die Vielfalt im Gunzesrieder Tal nachlesen können.

Da geht es etwa um die Stein-, die Vogel- und die Baumvielfalt oder um die Wege-, die Arten- und die Kräutervielfalt. Siegfried Zengerle, zweiter Vorsitzender des Vereins Regionalentwicklung Oberallgäu, ist den neuen Themenweg bereits abgelaufen. Die Ruhebank zum Thema „Wissensvielfalt“ hat ihn besonders beeindruckt: „Hier erfährt man, was ein Äpler leistet und wie komplex dieser Beruf ist.“

Ins Projekt eingebunden ist das Produkt „Käsekiste“, das die Gunzesrieder Sennerei neu in ihr Angebot aufnahm. Die Kiste enthält sieben ausgesuchte Sorten aus dem Gunzesrieder Tal, darunter Bergkäse, Autaler und Kräuterkäse.

Die Holzkiste wird in den Lindenberger Werkstätten angefertigt, Messer und Holzbrett gibt's gleich mit dazu. Käsefachmann Caspar Greber aus Österreich präsentierte



Auf einer der Ruhebänke, die auf dem Themenweg im Gunzesrieder Tal aufgestellt wurden (von links): Blaichachs Bürgermeister Christof Endreß mit der neuen Käsekiste, Bernadette Manz von der Tourist-Information und Peter Haslach, Geschäftsführer der Sennereigenossenschaft.

Foto: Sabine Metzger

die Käsekiste beim Aktionstag. Vor über 100 Jahren haben sich die Bauern aus dem Tal zu einer Genossenschaft zusammengeschlossen. Heute

ist die Sennerei in Gunzesried laut eigenen Angaben die älteste, durchgehend bewirtschaftete Sennerei Bayerns.