



Von Schlutzkrapfen
und wachsamem

Butter

.....
Zu Gast im „Löwen“ in Argenbühl-Eglofs
.....

Josef Ellgass und seine Familie führen ihre Gastwirtschaft im Württembergischen Allgäu nach den Regeln traditioneller bäuerlicher Kultur. Wie das geht, davon haben Besucher aus der Großstadt natürlich keine Ahnung.

Der Schlutzkrapfen als solcher kommt zunächst harmlos daher, als karamellfarbene Hülle aus feinem Nudelteig – wiewohl aber großzügig gefüllt mit hochprozentigem Quark, gehaltvollem Bergkäse und bissfestem Blattspinat. Serviert wird er mit zersensener, nussig schmeckender brauner Butter und würzigen Allgäuer Käsestreifen. Er wird auf der Speisekarte des „Löwen“ in Eglofs im Allgäu unter der Rubrik „Vorspeisen“ geführt. Die Hauptgerichte sind dann etwas deftiger.

„Mehr sein als scheinen“

Inhalt anstelle von Blendwerk. Nachhaltige Eindrücke statt flüchtiger Glanz. „Mehr sein als scheinen“, fasst der Löwen-Wirt Josef Ellgass das Wesen des Schlutzkrapfens zusammen, was gleichzeitig seine Lebensphilosophie beschreibt. „Wir wollten zurück zur traditionellen bäuerlichen Kultur“, sagt der Chef. Für ihn heißt das, im Rhythmus der Jahreszeiten und mit den Tieren leben und nur das auf den Tisch bringen, was die Natur uns schenkt. „Von der Natur und den Tieren kann man eine Menge lernen“, ergänzt er, und sein Lächeln sagt, dass der Besucher aus der Großstadt davon natürlich keine Ahnung hat.

Stiller Stolz, uraltes Bauernland

Josef Ellgass, Wirt und Oberhaupt der familiengeführten Hofwirtschaft Löwen, überfällt seine Besucher nicht mit Wortkaskaden. Seine Sätze klingen ruhig, überlegt, interessant und – auch das



Harmonie in Vollendung: Astrid und Josef Ellgass und ihre Pinzgauer Rinder

Es ist uraltes Bauernland, die Nachbardörfer tragen Namen wie Ratzenried und Eisenharz, die heutige Grenze zum weiß-blauen Freistaat Bayern ist nur 200 Meter entfernt. Harte körperliche Arbeit ist hier nicht unbekannt.

Es klingt wie „basta“

Vor einigen Jahrzehnten übernahm der Großvater von Josef Ellgass Haus und Hof, die Milchwirtschaft bildete die Existenzgrundlage. Dann kam eine Gaststätte hinzu. Lange kämpften die Ellgass-Generationen mit den Unwägbarkeiten von Milchquoten, absurden Bestimmungen und einer Ertragslage, die diesen Begriff nicht verdiente. Bis ins Jahr 1998. Da war Schluss mit dem ewigen Melken und der Abhängigkeit von sogenannten Absatzmärkten. „Wir stellten komplett um auf

hört man – zufrieden. Wenn er vor „seinem Löwen“ in der Sonne steht, am wohlproportionierten Dorfplatz mit Brunnen, rechts das Rathaus, dahinter die Kirche Sankt Martin, dann strahlt aus ihm ein stiller Stolz auf das Glück, das er, seine Frau Astrid, die Kinder Felix und Laura nicht gefunden, sondern gemeinsam hart erarbeitet haben. Es war ein langer Weg.

Vor 500 Jahren wurde das Haus aus duftendem Fichtenholz als Bauernhof erbaut, mit kleinen Wohnräumen und großen Viehställen, wie die meisten Häuser im Ort Eglofs, dessen Name auf einen fränkischen Adligen namens Egilolf von anno 817 zurückgeht.

Der Schlutzkrapfen sieht harmlos aus, hat es aber gewaltig in sich.





In der „Löwen“-Küche: zartes Rindfleisch, scharfes Messe – eine unschlagbare Kombination.

Viehzucht“, sagt Josef Ellgass, und es klingt wie „basta“. Das war ein wichtiger Schritt zurück zu natürlichen Abläufen. Auch die Rinderherde freute sich ihres neuen Lebens. Die Mutterkühe gaben ihre Milch ausschließlich an ihre Kälber, der Bulle stand scheinbar gelangweilt, aber in Wahrheit wachsam am Rand der Weide. Auch die Gastwirtschaft mauserte sich vom einfachen Lokal zum Treff für Freunde ländlich-bodenständiger Küche.

Pädagogisch wertvolle Kühe

2006 dann der nächste Schritt. „Wir schafften uns Pinzgauer an“, sagt Josef Ellgass und seine Augen leuchten. Bei Pinzgauern handelt es sich um eine Rinderrasse aus dem Salzburger Land, bekannt und beliebt für ihre durch nichts zu erschütternde Ruhe, ihre Genügsamkeit und ihren Familiensinn. „Sie müssten mal sehen, wie die Mutterkuh mit ihrem Kalb umgeht“, beschreibt der Ellgass Josef die Rinderpädagogik. „Fürsorglich, aber streng, wenn’s sein muss. Das Kalb kann machen, was es will, aber wenn die Mutter am Spätnachmittag ruft, muss es spüren. Klare Ansagen, klare Entscheidungen, großer Lerneffekt für das Kalb.“ Pause. „Aber auch für den menschlichen Beobachter.“



Das Interieur des „Löwen“ ist bäuerlich gehalten, aber nicht kitschig.

Die leicht autoritären, aber glücklichen Pinzgauer Rinder sind mittlerweile zu einer 75 Köpfe umfassenden Herde angewachsen. Von Ende Mai bis in den Herbst hinein grasen sie bei Wind und Wetter auf umliegenden Almen auf 1200 Metern Höhe, der Hörmoos-Alpe, der Oberen Einenegg- und der Leuten-



Astrid Ellgass und ein kleinerer Hauptgang, guten Appetit!

schwand-Alpe. Sie werden nicht gemästet, sondern ernähren sich von dem, was sie finden: saftiges Gras, würzige Kräuter, dazu klares Quellwasser. Über all dem wacht der Leitbulle. Derzeitiger Chef auf der Alm ist Paul II., von geradezu beängstigender Ruhe und ungefähr 600 Kilo schwer. Zu Paarungszeiten verliert er leicht 100 Kilo. Vermutlich, weil er keine Schlutzkrapfen frisst. Geht es den Tieren gut, dann geht es auch den Menschen gut. Das Fleisch der Ellgass-Rinder scheint das zu bestätigen. Auch geschlachtet wird quasi zu Hause, nebenan in Ratzenried.

Prinzipien auf der Speisekarte

Die Ellgass-Familie hat ihre Prinzipien auf die gesamte Speisekarte übertragen. Es steht genau das drauf, was die Natur hergibt. Aber nur dann, wenn es die Natur hergibt. Und nur, was die Natur in der Region hergibt. „Jede Allgäuer Jahreszeit mit ihren Ernterhythmen spiegelt sich auf den Tellern wider“, sagt der Chef, der auch gleichzeitig der Chefkoch ist. Es gibt keine Erdbeeren zu Weihnachten und keine Shrimp-Cocktails. Nirgendwo sind Puten zu sehen, folglich gibt es auch keinen ominösen „Salat mit Putenbruststreifen“. Da muss



An Wanderwochenenden ist hier jeder Platz besetzt, das Aufstehen fällt manchmal schwer.

Josef Ellgass lachen. Der Besucher auch. Zwar stößt die Philosophie des Hauses Ellgass in der bäuerlichen Nachbarschaft nicht immer auf Gegenliebe, aber die naturnahen Löwen-Wirtsleute sind auch keine Einzelgänger. So engagiert sich Josef Ellgass in der Stiftung Landzunge, ein Zusammenschluss regionaler Wirte und Brauer, die sich der Pflege traditioneller Verfahren und Rezepte verschrieben haben.

Fichte, Weißtanne und der Duft von Heu

Es wird Abend im 1600-Seelen-Ort Eglöfs. Im „Löwen“ herrscht eine gedämpfte Geräuschkulisse. In der Küche

schafft der Chef. Astrid Ellgass kümmert sich um die Besucher. Es duftet nach Rinderbrühe und nach Kräutern. Die Gäste zwirbeln ihre Servietten. Manche kommen von weit her, um diese Form der ursprünglichen Gastlichkeit zu genießen. Doch noch müssen sie abends mit dem Auto heimfahren. Ein bisweilen unbequemer Umstand, der sich in näherer Zukunft ändern könnte. Denn bis zum Sommer 2016 soll neben dem „Löwen“ ein Hotel entstehen, aus Fichte und Weißtanne, Naturstein und Glas, mit 30 Zimmern, dem Duft von Heu und mit Ruhe bis zum Horizont. 🍷

Text: Thomas Schulz, Fotos: Jean-Claude Winkler

Hofwirtschaft Löwen

Josef und Astrid Ellgass
Dorfplatz 10
88260 Argenbühl-Eglöfs
Telefon: 07566 1578
www.hofwirtschaft-ellgass.de

Geöffnet am:
Montag, Donnerstag
und Freitag ab 16 Uhr,
Samstag und Sonntag ab 11 Uhr
durchgehend, Dienstag und
Mittwoch sind Ruhetage.
Weitere Informationen zum
regionalen Verband der Wirte
und Brauer unter:
www.landzunge.de

Philosophie mit Weitblick: Josef Ellgass und seine Pinzgauer sind im Allgäu fest verwurzelt.

