



Allgauer
Bergbauern
Museum
Immenstadt-
Diepolz

Rezepte

aus dem

Sattler-Hof

Das Museum für die ganze Familie
www.bergbauernmuseum.de

Inhalt

Deftig

Brot-Suppe – Riebelesuppe	5
Millsuppe – Häbers Mues	6
Millschnitta	7
Kässpatzen	8
Allgäuer Krautkrapfen	9
Kartoffelnudeln mit Sauerkrautsalat	10
G'schupfte Nudla	11
Käspresknödel	12
Käsesuppe	12
Krautschupfnudeln	13
Ziegre-Nudla	14

Süß

Kratzat – Arme Ritter	16
G'walete Kiechle	17
Bollekiechle mit Honig	18
Minutennudeln mit Vanillesoße	19
Nonnenfüzle – Struiba	20
Salvekiechle	21

Fruchtig

Apfel-Schpätzle	23
Biere-Schpätzle – Allgäuer Apfelkrapfen	24
Apfelkiechle	25
Holderkiechle	26
Holdermues – Rhabarberkompott	27
Apfel-/Zwetschgenkompott – Apfelmus	28
Holunderblüten-Sirup	29
Holunderblütengelee	30



Ein Gruß

Liebe Leckermäuler!

Bei uns im historischen Sattler-Hof des Museums werden Rezepte der traditionellen Allgäuer Küche zubereitet und von den Besuchern gerne probiert. Auf Grund dessen gibt es viele Rezeptanfragen und wir sind dem Wunsch nachgekommen, die Rezepte in einer kleinen Sammlung anzubieten.

Zurückgreifen konnten wir auf schriftliche und mündliche Überlieferungen unserer Groß- und Urgroßmütter, die es verstanden, aus einem meist bescheidenen Angebot phantasievolle Mahlzeiten auf den Tisch zu bringen.

Süße oder pikante Mehlspeisen gehörten zum Alltag. Die Zutaten dafür konnten gut gelagert oder selber hergestellt werden, wie z.B. Quark und Butterschmalz. Gemüse und schmackhafte Kräuter kamen aus dem eigenen Garten, für Vitamin C sorgte das Sauerkraut. Im Herbst wurde geschlachtet, je nach Größe der Familie ein oder zwei Tiere, zum Beispiel ein Schwein und ein Schaf. Fleisch gab es allerdings fast nur an Sonn- und Festtagen.

Weitere Lebensmittel kamen von der Streuobstwiese, den Beeresträuchern, dem Kartoffelacker und einem Kräutergarten. Alles was nicht unmittelbar Verwendung fand, wurde haltbar gemacht. Einkochen, Trocknen oder Räuchern waren zeitaufwändige Arbeiten der Bäuerinnen.

Wir wünschen Euch eine angenehme Zeit beim Durchstöbern und Ausprobieren der Rezepte.

*Eure Hauswirtschafterinnen
vom Sattler-Hof*



Deftig





Brot-Suppe

Brotsuppe

Zutaten

3-4 Scheiben Schwarzbrot
1 kleine Zwiebel
1¼ Liter Fleischbrühe
ein gutes ¼ Pfund rohes Wammerl

Zubereitung

Brot im Wasser einweichen, bis es vollgesaugt ist und über Nacht stehen lassen. Das Brot ausdrücken, in einen Topf geben und verstampfen.

Mit Fleischbrühe aufgießen. Zwiebel und Wammerl klein schneiden und andünsten. In die Suppe geben. Mit etwas Muskat würzen.

Riebelesuppe

Eiersuppe

Zutaten

2 Eigelb
4 Esslöffel Mehl
1 Prise Salz
gemahlener Muskat

Zubereitung

Die Zutaten in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel verrühren. Diesen „trockenen“ Teig dann mit beiden Händen „verriebeln“. Die Riebele anschließend in die abgeschmeckte, heiße Fleischbrühe geben und kurz aufkochen lassen.



Milch-Suppe

Milchsuppe

Zutaten

2 Liter Milch

Salz

Nudelteig:

½ Pfund Mehl

1 Ei, Salz

1/8 Liter Wasser

Zubereitung

Erst Nudelteig herstellen, dann den Teig zu einem Fladen dünn ausrollen und davon ca. 4-5 cm lange, dünne Nudeln schneiden.

Die Milch in einem flachen Topf erwärmen und mit Salz würzen.

Die Nudeln dazugeben und in der Milch kochen bis sie fertig sind.

Haäbers Mues

Haferbrei

Zutaten

1 ½ - 2 Liter Milch oder Wasser

Butterschmalz

½ Pfund Hafermusemehl (Reformhaus)

Salz

Zubereitung

Die Milch zum Kochen bringen. Das Musmehl langsam unter ständigem Rühren einsäen. Auf kleiner Flamme quellen lassen; evtl. Milch nachgeben, wenn es zu dick wird. Je nach Geschmack salzen oder auch zuckern. Das fertige Mus mit heißem Butterschmalz abschmelzen.

Milkschnitta

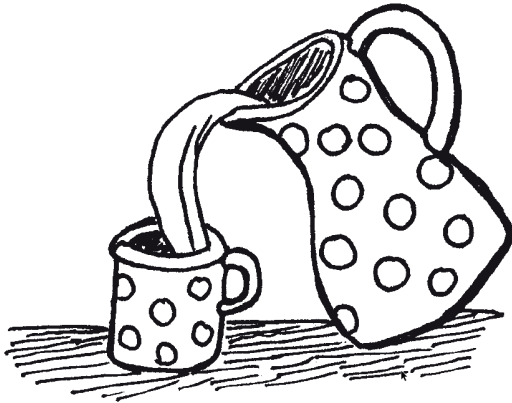
Milchschnitten

Zutaten

5 Semmel
3 Eier
1 Liter Milch
40 g Butter
Salz, Muskat

Zubereitung

Milch mit 20 g Butter in einer Pfanne mit Rand erhitzen. Geschnittene Semmeln einlegen, mit Salz und Muskat würzen. Die Semmeln müssen die Milch aufsaugen. Die verquirlten Eier gleichmäßig drüber verteilen. Bei niedriger Hitze stocken lassen. Nicht wenden. Mit den restlichen 20 g Butter heiß abschmelzen.



Kässpatzen

die Allgäuer Leibspeise

Zutaten

Spätzleteig:

ein gutes Pfund Weizenmehl

2-3 Eier

Wasser

eine Prise Salz

¼ Pfund Butterschmalz

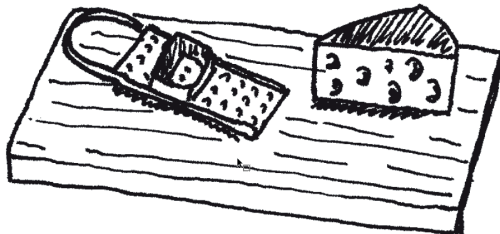
½ Pfund geriebener Schweizerkäse

oder Bergkäse

2 große Zwiebeln

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Wasser und einer Prise Salz einen zähflüssigen Teig bereiten. Einen Topf voll Wasser zum Kochen bringen. Nun den Teig auf 2 mal mit einem Spätzler ins heiße Salzwasser hobeln. Kurz aufkochen lassen. Mit einem Schaumlöffel die fertigen Spätzle herausnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Jetzt eine Schicht geriebenen Käse darüber streuen und danach wieder Spätzle und wieder Käse schichten. Anschließend die Schüssel in den warmen Ofen stellen. Die Zwiebeln schneiden und im Butterschmalz goldbraun braten. Alles über die Kässpätzlen gießen.





Allgäuer Krautkräpfen

...lecker!

Zutaten

Nudelteig:

300 g Mehl

2 Eier

½ Teelöffel Salz

etwas Wasser

Füllung:

600 g Sauerkraut

1 Apfel

200 g kleingeschnittener Speck

1 Zwiebel

1 Prise Kümmel

100 ml Apfelsaft

2-4 Esslöffel Butterschmalz

Zubereitung

Nudelteig kneten und dünn ausrollen. Sauerkraut mit Speck, Zwiebeln, Kümmel und Apfel kurz andünsten, danach abkühlen lassen und auf dem ausgerollten Nudelteig gleichmäßig verteilen. Anschließend den Teig aufrollen, mit einem scharfen Messer in 4-5 cm breite Stücke schneiden und mit der Schnittseite nach unten in eine gebutterte Pfanne setzen. Von beiden Seiten anbraten. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen.



Kartoffelnudeln mit Sauerkrautsalat

Zutaten

Kartoffelnudeln:

1 kg mehlig, gedämpfte Kartoffeln
100-150 g Mehl (je nach Bedarf)
1-2 Eier
1 Prise Salz und Muskatnuss nach Geschmack

Sauerkrautsalat:

1 Glas Sauerkraut
1-2 Äpfel
1 Zwiebel
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung

Heiße Kartoffeln durchpressen, mit den anderen Zutaten zügig zu einem Teig verkneten, den Teig zu einer 2-3 cm dicken Rolle formen, gleichmäßige Stücke schneiden und im heißen Fett ausbacken. Sofort servieren!

Für den Salat Sauerkraut aus dem Glas klein schneiden, die Äpfel reiben und die Zwiebel schneiden. Alles vermischen und mit Pfeffer abschmecken.



G'schupfte Nudla

Schupfnudeln

Zutaten

Nudelteig:

500 g Weizenmehl

2 Eier

1/8 Liter Wasser

Salz

Geröstetes Sauerkraut:

500 g Sauerkraut

150 g rohes Wammerl (Speck)

60-80 g Butterschmalz

Kümmel

Salz

½ Apfel

etwas Zucker

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Wasser und einer Prise Salz einen Teig bereiten, den man auf einem bemehlten Nudelbrett knetet. Aus dem Teig werden nun von Hand kleine Nudeln geschupft bzw. gerollt (6–8 cm lang), die anschließend im Salzwasser abgekocht werden.

Das Wammerl in feine Würfel schneiden und im Schmalz anrösten. Anschließend mit dem Sauerkraut gut vermischen. Den halben Apfel schälen, in feine Scheiben schneiden und auch unter das Kraut mischen. Mit Kümmel, Salz und etwas Zucker würzen und gut anrösten.

Wenn das Kraut fertig ist, die Schupfnudeln hinzufügen, Alles miteinander vermengen und noch etwas weiter rösten.



Käsesuppe

Zutaten

3 alte Semmel
2 Esslöffel Butter
halbe Zwiebel
1 Liter Wasser
200 g Emmentaler
1/8 Liter Sahne
1 Eigelb
Kräuter

Zubereitung

Semmel klein schneiden, Zwiebel andünsten und mit dem Wasser ablöschen. Den geriebenen Käse und die Sahne einrühren, nicht mehr kochen lassen. Mit dem Eigelb legieren und abschmecken.

Käspressknödel

Zutaten

8 alte geschnittene Semmel
halber Liter heiße Milch
4 Eier
1 Zwiebel
Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer
geriebenen Käse nach Belieben
Butter oder Butterschmalz

Zubereitung

Semmel mit heißer Milch einweichen, Zwiebel und Petersilie in etwas Butter glasig dünsten und zur Masse geben. Eier und geriebenen Käse unterheben. Küchle formen und im Butterschmalz ausbacken.



Krautspätzlen

Zutaten

Spätzleteig:

1 Pfund Mehl

4 Eier

halber Liter Wasser

Salz

1000 g Sauerkraut

150 g rohes Wammerl

60-80 g Schweineschmalz

Kümmel

Salz

Butterschmalz

Zubereitung

Spätzle herstellen (siehe Seite 8).

Das Wammerl in feine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit Butterschmalz anrösten. Anschließend mit dem Sauerkraut vermischen. Die fertigen Spätzle dazugeben. Alles zusammen gut untereinander mischen und rösten. Mit Kümmel und Salz würzen und eventuell mit gerösteten Zwiebeln anrichten.



Ziegre-Nudla

Quark-Nudeln

Zutaten

200 g Mehl

1 Pfund trockener Quark (Zieger)

1-2 Eier

½ Teelöffel Salz

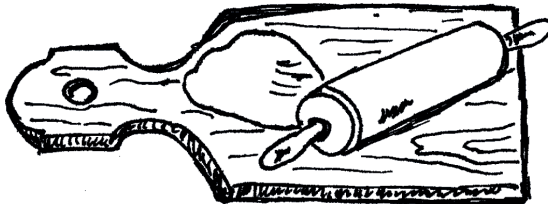
½ Teelöffel Natron

Butterschmalz

Zubereitung

Den Quark 2-3 Tage im Tuch abtropfen lassen. Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Etwa kochlöffeldicke Nudeln formen (ca. 5 cm lang) und in heißem Butterschmalz ausbacken. Mit etwas Salz bestreuen. Dazu passt sehr gut ein Salat oder Kraut.

Die Zieger-Nudla können auch mit Zucker bestreut als Süßspeise gegessen werden.





Süß





Kratzat *eine Art Kaisermarren*

Zutaten

1 schwaches Pfund Mehl
4–5 Eier
¼ Liter Milch
1 Prise Salz
1 Esslöffel Zucker
¼ Pfund Butterschmalz

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem dicken Pfannkuchenteig verrühren. Den Teig in Butterschmalz anbraten, wenden und mit dem Pfannenwender zerkleinern. Zusätzlich Butterschmalz begeben und bei mäßiger Hitze leicht rösten.

Arme Ritter

Zutaten

6 Stangensemmel oder 16 Scheiben Zopf- oder Toastbrot
6 Esslöffel Mehl
1/8 Liter Milch
3–4 Eier
Salz, Zucker, Zimt, Backfett
Apfelmus oder Kompott

Zubereitung

Semmeln, Zopf oder Toastbrot in fingerdicke Scheiben schneiden. Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und einer Prise Salz einen dickflüssigen Teig herstellen. Die Scheiben nun in diesen Teig eintauchen und im heißen Fett schwimmend goldgelb backen. Die fertigen Scheiben aus dem Fett nehmen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

G'walete Kiechle

eine Art Schmalzgebäck

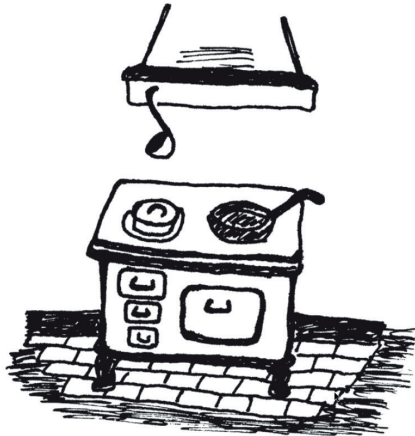
Zutaten

1 Pfund Mehl
2 Prisen Salz
1 Esslöffel Zucker
400 g saurer Rahm
Butterschmalz

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig kneten. Nicht zu dünn ausrollen. Mit dem Rädler rechteckige Kiechle ausschneiden. Teigstücke in heißem Fett schwimmend ausbacken.

Wenn Süßrahm „umgestanden“ ist (d.h. säuerlich wurde), hat man daraus G'walete Kiechle hergestellt.





Bollekiechle mit Honig

Zutaten

250 g Mehl

3 Eier

ca. ¼ Liter Milch

1 Prise Salz


Butterschmalz zum Ausbacken

Honig

Zubereitung

Mehl, Eier, Milch und Salz zu einem festeren „Flädle“-Teig rühren und mit einem Löffel kleine „Bollen“ ins schwimmende, heiße Fett geben. Beide Seiten langsam backen. Auf jedes Kiechle kommt ein halber Teelöffel Honig.





Minutennudeln mit Vanillesoße

Zutaten

Minutennudeln (Zutaten pro Person):

- 4 Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Ei
- 1 Teelöffel Backpulver

Vanillesoße:

- ¼ Liter Milch
- 1 Vanilleschote
- 70 g Zucker
- 2 Eidotter
- ½ Esslöffel Mehl
- 1 Esslöffel Milch

Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren. Pfanne mit ca. ½ cm Milch füllen, mit einem Esslöffel Butter und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Den Teig mit einem Esslöffel abstechen und die Häufchen in die Pfanne geben, Deckel schließen. In ca. 5 bis 10 Minuten sind sie fertig. Für die Vanillesoße die Milch mit dem Mark der Vanilleschote und dem Zucker aufkochen. In eine Schüssel gibt man zwei Eidotter, verquirlt sie mit ½ Esslöffel Mehl und 1 Esslöffel Milch, gießt langsam die geseigte Milch auf und verquirlt sie auf dem Feuer, bis sie dicklich wird – aber nicht kochen!

Die Vanillesoße wird zu den Minutennudeln gereicht!



Sonnenfürzle

Zutaten

50 g Butter
¼ Liter Wasser
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung

Ein Brandteig wird gefertigt: Wasser, Butter und Salz aufkochen. Das Mehl einrühren, so lange rühren, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Feuer nehmen und die Eier und das Backpulver in den Brandteig rühren. Ergibt eine geschmeidige, feste Masse. Mit einem Teelöffel kleine Knödel formen und im schwimmenden Fett ausbacken. Noch warm mit Zucker und evtl. Zimt bestreuen.

Struiba

Zutaten

250 g Mehl
¼ Liter Milch
3 Eier
2–3 Esslöffel Zucker
1 Prise Salz
Butterschmalz

Zubereitung

Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und Salz einen dickflüssigen Teig rühren. Den Teig in einen Trichter füllen und mit einem Finger unten zuhalten. Den Trichter im Kreis über dem Topf drehen und den Teig ins heiße, schwimmende Butterschmalz laufen lassen. Auf beiden Seiten backen. Die fertigen Struiba herausnehmen und noch heiß mit Zucker bestreuen und evtl. Marmelade dazu reichen.

Salvekiechle

Salbeiküchle

Zutaten

250 g Mehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise Salz
40 g Zucker
70–100 g Milch
2-3 Eier
frische Salbeiblätter mit Stengel
Brennnesseln oder Spitzwegerich

Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Eier, Milch, Zucker und Salz wird ein dickflüssiger Teig hergestellt. Ruhen lassen. Die Blätter in den Teig tauchen und im Fett schwimmend ausbacken. Mit Zucker bestreuen.





Fruchtig



Apfelschpätzle

Apfelspätzle

Zutaten

3 Äpfel

Butter, etwas Zucker, evtl. Zimt

Spätzleteig:

ein gutes Pfund Weizenmehl

2–3 Eier

Wasser

eine Prise Salz

Zubereitung

Aus Mehl, Eiern, Wasser und Salz einen zähflüssigen Teig bereiten. Einen Topf voll Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen. Nun den Teig mit einem Spatzenhobel ins heiße Wasser schaben; kurz aufkochen lassen. Mit einem Schaumlöffel die fertigen Spätzle herausnehmen und in einer Schüssel warm halten.

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelstücke zugeben. Etwas Zucker darüber streuen und auf kleiner Flamme weich werden lassen. Jetzt die Spätzle unterheben. Je nach Geschmack mit Zimt verfeinern.





Biereschpätzle

Birnenspätzle

Zutaten

Spätzleteig siehe Apfelspätzle
10 mittelgroße, getrocknete Birnen
Butterschmalz,
Zucker

Zubereitung

Getrocknete Birnen einen Tag in warmes Wasser einweichen, danach klein schneiden. Spätzle in Butterschmalz anbraten und die Birnen dazugeben und miteinander vermischen.

Achtung: Nicht zu lange, denn die Birnen werden sonst zu hart.
Zum Schluss mit Zucker bestreuen.

Apfelkiechle

Apfelküchle

Zutaten

200 g Mehl
3 Eier
3–6 Esslöffel Milch
1 Prise Salz
4 (säuerliche) Äpfel
1 Zitrone

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und in ca. 8 mm starke Scheiben schneiden, dann im ausgepressten Saft der Zitrone wenden. Einen festeren Pfannkuchenteig aus Mehl, Milch, Eiern und Salz rühren. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und im Butterschmalz ausbacken. Mit Zimt-Zucker bestreuen.

Allgäuer Apfelkrapsen

Zutaten

300 g Mehl
2 Eier
½ Teelöffel Salz
etwas Wasser
100 ml Apfelsaft
2-4 Esslöffel Butterschmalz

Füllung:

8-10 säuerliche Äpfel
Zucker und Zimt

Zubereitung

Nudelteig kneten und dünn ausrollen. Die Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Auf dem Nudelteig verteilen, Zimt und Zucker darüber streuen und zu einer Rolle formen. In 4-5 cm lange Stücke schneiden und mit der Schnittseite nach unten in eine gebutterte Pfanne setzen. Von beiden Seiten anbraten. Mit etwas Apfelsaft ablöschen und zugedeckt 10-15 Minuten köcheln lassen.





Holderkiechle

Holunderküchle

Zutaten

¼ Pfund Mehl
Milch nach Bedarf
2 Eigelb
Zucker (zum Küchle wälzen)
Salz
Butterschmalz
Holunderblüten (ca. 15)

Zubereitung

Einen dickflüssigen Teig aus den Zutaten anrühren. Die frisch gepflückten Holunderblüten sanft abschütteln. Dann nimmt man die Blüten am Stiel, taucht sie in den Teig und legt sie ins heiße Fett. Die Kiechle werden schwimmend goldgelb gebacken und abschließend mit Zucker bestreut.





Holdermus

Holundermus

Zutaten

500 g Holunderbeeren ohne Staudenansatz
1/8 Liter Milch
Zucker nach Belieben
1 Prise Salz
50 g Butter
1 Esslöffel Mehl

Zubereitung

Mit wenig Wasser die entstieltten Holunderbeeren in der Pfanne platzen lassen; mit einer Butterschwitze aufrühren – oder Milch und Mehl verquirlen und diese sogenannte Zwerle einrühren – gut aufkochen lassen und dabei stetig rühren; mit einem Löffel Honig verfeinern. Wird das „Holdermus“ mit einer Mehlzwerle gemacht, dann mit heißer Butter abschmelzen. Evtl. geröstete Brotwürfel darauf geben.

Rhabarberkompott

Zutaten

¾ kg Rhabarber
¼ Liter Wasser
100-125 g Zucker
Zitronenschale

Zubereitung

Blätter abschneiden. Die Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden und dabei die äußere Haut abziehen. In einen Topf mit ¼ Liter Wasser geben, mit Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen (ca. 5–10 Minuten). Eventuell noch nachsüßen.
Tipp: schmeckt gut zu „Kratz!“



Apfel- oder Zwetschgenkompott

Zutaten

¾ kg Obst (Äpfel oder Zwetschgen)
60-100 g Zucker (je nach Süße der Früchte)
ca. ½ Liter Wasser
1 Zimtstange

Zubereitung

Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Zwetschgen halbieren oder vierteln und entsteinen. In kochenden Sud aus Wasser, Zucker und Zimtstange geben und kurz aufkochen. Bei mäßiger Hitze zugedeckt gar ziehen lassen. Abkühlen.

Das Kompott passt zu Süßspeisen aller Art.

Apfelmus

Zutaten

ca. 6-7 Äpfel
¼ Liter Wasser
50 g Zucker
etwas Zimt und Zitronensaft

Zubereitung

Äpfel schälen, Kernhaus herausnehmen, in feine Schnitze schneiden. Mit ¼ Liter Wasser, Zucker, etwas feinem Zimt und Zitronensaft gut weich kochen. Noch heiß durch ein feines Sieb streichen und nach Geschmack zuckern.



Holunderblüten-Sirup

Zutaten

1 Liter Wasser
1 kg Zucker
3–4 unbehandelte Zitronen
25 g Zitronensäure
ca. 10–20 Holunderblüten

Zubereitung

Das Wasser zum Kochen bringen und den Zucker darin auflösen. Den Sirup etwas abkühlen lassen, dann Zitronenscheiben und die Zitronensäure dazugeben. Anschließend das Gefäß mit 10-15 Holunderblüten auffüllen, 2 Tage kühl und dunkel stehen lassen (z.B. im Keller), dann Sirup abseihen, kurz aufkochen und in sterilisierte Flaschen (kochend heiß ausgespült) abfüllen.

Lagerung und Haltbarkeit

Kühl und dunkel lagern. Die verschlossenen Flaschen sind maximal 1 Jahr haltbar. Sobald der Holunder-Sirup geöffnet wird, bitte in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 1-2 Wochen verwenden.

Der Sirup kann täglich mit Wasser verdünnt getrunken werden. Besonders wirksam ist er bei Kindern mit Fieber, da das Schwitzen gefördert wird.

Zum Ansetzen des Sirups benötigen Sie ein Ton- oder Glasgefäß sowie ein paar Flaschen. Bitte keine Metallgefäße verwenden.

Holunderblütengelee

Zutaten

ca. 15 frische Holunderblütendolden
700 ml Apfelsaft (oder Orangensaft)
Saft von 1 Zitrone
1 Päckchen Gelierzucker 2:1 (500 g)

Zubereitung

Die frischen Blüten kurz auslegen oder schütteln. Die dicken Stiele entfernen und die Blütendolden in eine Schüssel legen. Mit Apfelsaft bzw. Orangensaft begießen. Zugedeckt 24 Stunden ziehen lassen. Dann absieben und mit Zitronensaft und Gelierzucker verrühren. Zum Kochen bringen und 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. In Gläser füllen und verschließen. Das Gelee sieht schön aus, wenn zum Schluss einige Blüten in die kochende Flüssigkeit gestreut werden.





SEIT

1868

Schäffler Bräu

Familienbrauerei Graßl · Missen im Allgäu



Serviervorschlag

[#hauptsachs Schäffler](#)

Herausgegeben vom Allgäuer Bergbauernmuseum e.V.

Diepolz 44, 87509 Immenstadt
www.bergbauernmuseum.de

Diepolz 2023, 3. Auflage

Illustrationen: Daniela Sontheim

Redaktion: Catrin Weh, Andrea Schöferle-Fryer

Copyright by Allgäuer Bergbauernmuseum e.V.



1 612010 080928