

## FÜR DIE GÄSTE NUR DAS BESTE

*Überzeugte Kunden aus  
der Gastronomie*

Eine Partnerschaft aus Überzeugung: Immer mehr Gastwirte und Köche schwören auf Buchmann's LandSchwein. Weil bei ihnen nur bestes Fleisch in die Küche kommt. Weil sie die stets gleichbleibende Premium-Qualität schätzen. Weil sie auf tiergerechte Haltung achten und die Liebe zur Region auch in ihrem Beruf leben. Weil sie das gute Handwerk achten – vom Landwirt über den Metzger bis zur Restaurantküche. Die Freude ihrer Gäste gibt ihnen recht: Wer Buchmann's LandSchwein auf der Karte hat, steht auf den ersten Blick für höchste Qualität.

Wir stellen Ihnen vier unserer vielen treuen LandSchwein-Gastronomen vor: Josef Ellgass aus Eglöfs im Allgäu, Klaus Winter aus Lindau am Bodensee, Rudi Spieß und Horst Schmidt aus dem oberschwäbischen Bad Waldsee und Küchenchef Stephan Zupfer von der Zeppelin Universität Friedrichshafen.

Dazu ihre Lieblingsrezepte: so serviert man Buchmann's LandSchwein im „Löwen“ in Eglöfs, im „Strandhaus“ in Lindau, im „Gasthaus zur Versteigerungshalle“ in Bad Waldsee, im „Hotel Landgasthof Kreuz“ in Mattenhaus und in der Mensa der Zeppelin Universität Friedrichshafen.



Foto: © marulfo - Fotolia.com

## Josef Ellgass, Gasthaus zum Löwen, Eglofs im Allgäu

So stellt man sich einen Allgäuer Gasthof vor: Der „Löwen“ am Dorfplatz in Eglofs ist ein stattliches Haus mit Fensterläden und Fassaden-Malerei. Ein Biergarten am Dorfbrunnen, drinnen eine große Wirtsstube mit Holztafelung und Eckbänken. Der Name des Inhabers Josef Ellgass steht stolz am Giebel. Es ist derselbe seit drei Generationen. „Der Löwen hat den Ruf, dass es bei uns immer gutes Fleisch gibt“, sagt Josef Ellgass. Mit Erfolg: „Die darauf achten, sind treue Kunden.“ Ellgass gehört zu den Gründern der Marken „LandZunge“ und „PrimaRind“. Da war es zu „Buchmann's LandSchwein“ nicht mehr weit: Josef Ellgass ist Kunde der ersten Stunde.

Für Ellgass kommt die Überzeugung aus tiefem Herzen: „Man muss doch auch für die Heimat leben. Wer, wie wir, die Chance hat, in diesen exponierten Traumlandschaften im Allgäu und in Oberschwaben zu leben, sollte das auch mit seinem Essverhalten unterstützen.“ Also Butter und Milch aus heimischer Produktion kaufen statt beim Discounter, Fleisch und Wurst so wieso, Käse ebenfalls. Dazu kommt für ihn die Achtung vor den Tieren und vor Mutter Erde: „Die Tiere sollen ein schönes Leben haben“, sagt Josef Ellgass. Er betreibt selbst eine Landwirtschaft mit 75 Pinzgauer Rindern

„Der Löwen hat den Ruf,  
dass es bei uns immer gutes  
Fleisch gibt.“

Josef Ellgass

„Wir wollen vernünftigen, aktiven Tierschutz  
leben. Was dabei herauskommt, ist gutes  
Fleisch, so wie es sein soll.“

Josef Ellgass







im Offenstall, die den Sommer auf der Hochweide bei Steibis verbringen. „Wir wollen vernünftigen, aktiven Tierschutz leben; das ist mir eine Herzensangelegenheit. Was dabei herauskommt, ist gutes Fleisch, so wie es sein soll.“

Eben dies schätzt Ellgass an Buchmann's LandSchwein: „Kompaktes Fleisch ohne nennenswerten Bratverlust, saftig und mit richtig gutem Fleischgeschmack.“ Das kommt von naturgerechter Fütterung und der artgerechten Haltung: „Das ist für die Tiere einfach am besten.“ Nicht umsonst steht das Motto auf der Speisekarte: „Wo der Wirt noch Bauer ist ...“

„Die gute, bäuerliche Küche ist wieder angesagt“, ist Josef Ellgass überzeugt. So findet man auf seiner Karte weder Garnelenspieße noch Putenstreifen. Dafür gibt es Kräuterschnitzel und Cordon Bleu vom LandSchwein, Wurstsalat mit Wurst von Buchmann's LandSchwein, ganz traditionell in Rädle geschnitten, wie es im Allgäu Brauch ist, und einmal in der Woche frischen Schweinebraten (siehe Rezept). „Ich genieße bei meinen Gästen ein unheimlich hohes Vertrauen“, sagt Josef Ellgass. „Das gebe ich ihnen durch Qualität zurück.“

[www.hofwirtschaft-ellgass.de](http://www.hofwirtschaft-ellgass.de)

## Klaus Winter, Strandhaus Lindau

Der „Grillpapst“ mit eigener TV-Sendung – das ist wahrlich ein Botschafter für Buchmann's LandSchwein. Klaus Winter war von Anfang an dabei, aus voller Überzeugung. Denn Buchmann's LandSchwein passt zu 100 Prozent in seine Philosophie. Sein Restaurant „Strandhaus“ in Lindau ist „LandZunge Plus“-zertifiziert: „Wir beziehen alles, was möglich ist, aus der Region“, sagt Klaus Winter: „Wir stehen für eine authentische Küche mit Produkten bester Qualität vom Bodensee, aus dem Allgäu und aus Oberschwaben. Unser Grundsatz: Mit möglichst wenig Lieferanten viel erreichen. Unsere Region ist ein wahres Füllhorn an erstklassigen Produkten.“ Mit Ralf Buchmann ist er schon seit 15 Jahren im Geschäft, hat ihn als absolut zuverlässigen Lieferanten schätzen gelernt: „Wir verarbeiten insgesamt 18,5 Tonnen bestes Fleisch im Jahr. Da muss alles stimmen.“

An Buchmann's LandSchwein schätzt er die stets gleichbleibende Fleischqualität: „Darauf sind wir angewiesen, vom ersten Tag der Saison im März bis Weihnachten. Buchmann's LandSchwein ist absolut Spitze, das ganze Jahr hindurch: schönes, festes Fleisch,

Abendstimmung im Strandhaus Lindau:  
Zum Barbecue-Bufferet bereitet Klaus Winter „Pulled Pork“  
vom LandSchwein im Smoker zu.



das sehr wenig Bratverlust hat.“ Vom Schwein schätzt er den Rücken für Schnitzel und vor allem die „Spare Ribs“ – die knusprigen Barbecue-Klassiker sind im Strandhaus ein Dauerbrenner: „Bei uns laufen bis zu 300 Rippenbögen die Woche durch.“ Im Barbecue-Smoker ist Schweinehals der Star: Garzeit 12 Stunden im indirekten Buchenholz-Feuer für „Pulled Pork“, das gezupfte Schweinefleisch nach amerikanischer Art, wie es bei uns immer populärer wird: „Das alles wird mit Buchmann's LandSchwein herrlich zart und wunderbar saftig. Wir servieren es am Barbecue-Buffer oder à la carte.“ Der Star der Sendung „Winter grillt“ verwendet Buchmann's LandSchwein auch in seinen Grillseminaren: In der „Barbecue Academy – Grill-schule Lindau“ bringt Klaus Winter seinen Teilnehmern die Qualität von Buchmann's LandSchwein nahe.

Klaus Winter ist überzeugt: „Man muss nicht jeden Tag Fleisch essen. Aber wenn, dann soll es gute Qualität sein. Und die fängt beim Tierschutz an.“ Er kennt zwei der Erzeuger und weiß, das bei ihnen die Tiere anständig und natürlich aufwachsen: „Ich habe einen Stall gesehen – das ist ja fast wie ein Spielplatz für Tiere. Die Schweine sind handzahn, kennen den Züchter und haben keine Angst – bis zum Schluss. Dem Fleisch merkt man das an, dass es so gut wie keine Stresshormone enthält. Das gibt eine schöne, feste Fleischstruktur. Denn Stresshormone zerstören die Faserstruktur, das Fleisch wird weich. So etwas kommt bei mir nicht ins Haus.“

Klaus Winter schwört auf klassische, frische Zubereitung von Speisen: „Hier lohnt sich jede Minute Arbeitszeit und Leidenschaft. Und da wir denselben Anspruch an unsere Lieferanten haben, bekommen wir an sechs Tagen in der Woche frische Ware.“ Das geht nur mit Anbietern aus der Region. Mit einer Flexibilität und Schnelligkeit, wie er sie an Buchmann schätzt. Damit alles immer so frisch wie möglich auf den Teller kommt.

[www.strandhaus.li](http://www.strandhaus.li)

### *Einfach lecker*

Das Qualitätsfleisch von Buchmann's LandSchwein erkennt man sofort: das Fleisch ist fest, saftig und äußerst wohlschmeckend. Wurstwaren von Buchmann's LandSchwein haben einen 5 Prozent geringeren Fettgehalt als vergleichbare Produkte aus konventioneller Schweinehaltung.

*„Buchmann's LandSchwein ist absolut Spitze: schönes, festes Fleisch, das sehr wenig Bratverlust hat.“*

Klaus Winter



„Auch meine Kundschaft will Qualität aus der Region.“

Rudi Spieß

## Rudi Spieß, Gasthaus zur Versteigerungshalle, Bad Waldsee

Das Lokal der Familie Spieß ist ein Geheimtipp: am Wochenende kommen Stammgäste sogar aus Stuttgart zur Vieh-Versteigerungshalle zwischen B 30 und Golfplatz bei Bad Waldsee. In der hölzernen „Arena“ werden Zuchttiere versteigert. Nebenan hat Rudi Spieß die Zubereitung von Fleisch so perfektioniert, dass es ihm unter Kennern der feinen regionalen Küche einen legendären Ruf eingebracht hat. „Seit über 20 Jahren sind wir bei Buchmann, beziehen das gesamte Fleischsortiment von ihm und sind mit Ralf Buchmann seit jeher über das Projekt LandZunge verbunden“, sagt Rudi Spieß. „Wir setzen hier einfach auf Qualität.“

So kann er nicht verstehen, wie manche Leute dem günstigsten Angebot hinterherrennen: „Ich zahle lieber einen angemessenen Preis und weiß, wo die Produkte herkommen. Und wie die Tiere gehalten werden.“ Als Gastwirt in der Versteigerungshalle sitzt er quasi an der Quelle der Erkenntnis, dass Tiere sensible Lebewesen seien. Bei Buchmann's LandSchwein habe er die Gewissheit, dass die Tiere artgerecht aufwachsen und ein angenehmes Leben haben. Zudem schätzt Spieß aus Überzeugung die Regionalität und ihre kurzen Wege: „Auch meine Kundschaft will Qualität aus der Region.“ Buchmann's LandSchwein habe sich dabei als Marke

sehr gut etabliert. Rudi Spieß führt es bei allen Schweinefleisch-Gerichten prominent auf seiner Speisekarte. Wenn jemand nachfragt, was es damit auf sich habe, kommt er an den Tisch und erklärt die Vorzüge.

Für die feine traditionelle Küche von Rudi Spieß ist Buchmann's LandSchwein wie geschaffen, denn: „Ein Tier besteht ja nicht nur aus Rücken und Filet. Die regionale Kochkunst verwertet seit jeher alles, von der Schnauze bis zum Fuß. Man muss nur Ideen haben und nach der Saison gehen“, sagt Spieß. Wenn er geschmorte Schweinsbäckle auf der Menütafel stehen hat, mit Rotweinsauce und Schupfnudeln dazu, dann ist der Laden voll: „Die laufen hier hervorragend!“ Metzelsuppe im Winter, Kesselfleisch oder saure Leber mit Bratkartoffeln: mit Buchmann's LandSchwein und der Leidenschaft von Rudi Spieß wird die ländliche Küche mit neuer Finesse definiert. Und das alles zu sehr angenehmen Preisen. Auch beim Mittagstisch hält Rudi Spieß sein Qualitätsniveau, das ist ihm wichtig. Zu 90 Prozent läuft bei ihm die warme Küche. Wenn's dann doch mal ein Wurstsalat sein soll, dann von Buchmann's LandSchwein-Wurst und nicht in Streifen geschnitten, sondern „unbedingt in Rädle“, sagt Rudi Spieß, „das schmeckt nicht nur besonders, das sieht auch noch richtig gut aus.“

[www.gasthaus-versteigerungshalle.de](http://www.gasthaus-versteigerungshalle.de)



„Ich zahle lieber einen angemessenen Preis und weiß, wo die Produkte herkommen. Und wie die Tiere gehalten werden.“

Rudi Spieß





*Horst Schmidt,  
Hotel Landgasthof Kreuz,  
Bad Waldsee-Mattenhaus*

Der Landgasthof Kreuz in Mattenhaus zählt zu den Gasthäusern, wie sie immer seltener werden. Eine Wirtsstube fast im Urzustand und doch liebevoll renoviert, mit umlaufender Bank und Stammtisch am Kachelofen, ein Biergarten unter alten Kastanienbäumen. Horst Schmidt führt den Familienbetrieb in der dritten Generation. „Bei uns wird nicht zwanghaft der Gourmet-Küche nachgeeifert, sondern bodenständig und frisch gekocht“, sagt der Inhaber und Küchenchef.

Dazu zählt auch die betont saisonale Küche mit frischen Kräutern und essbaren Blüten, die zum größten Teil aus dem eigenen Kräutergarten kommen. So gibt es auf der Menü-Karte jeweils ein „Kraut des Monats“: Anis im Januar, Bärlauch im April, Lavendel im August oder Zimt im Dezember.

Das Engagement für die Erhaltung und Nachhaltigkeit in der hiesigen Landwirtschaft ist Horst Schmidt sehr wichtig. So finden viele heimische Produkte bei ihm den Weg auf den Teller. Ob Gemüse, Obst oder Fleisch – die regionale Qualität wird in Horst Schmidts Küche in ehrlicher Art und Weise verarbeitet. Deshalb ist der Landgasthof Kreuz auch LandZunge plus Betrieb der ersten Stunde und bei Buchmann's LandSchwein von Beginn an dabei.

Aus Überzeugung: „Buchmann's LandSchweinschmeckt wie die Region: Oifach guat! Man merkt als Koch, dass die Aufzucht nachhaltig ist und freut sich über die stets gleichbleibende Qualität“, sagt Horst Schmidt. „Das ist Naturschutz mit Messer und Gabel: man soll die Landschaft schmecken und die heimischen Landwirte unterstützen, die diese Gebiete mähen und pflegen.“

Das Kreuz in Mattenhaus lebt von dieser Landschaft. Die Gäste der 21 Hotelzimmer lieben den Blick nach Westen über diesen wundervollen, oberschwäbischen Landstrich bis hin zum Schussental. Trotz der Lage an der B 30 sind es zumeist treue Stammgäste, auch von weiter her, die Horst Schmidts Küche schätzen. Wie den Krustenbraten vom LandSchwein, den es immer am Sonntag gibt: „Manche rufen von unterwegs an, wir sollen ihnen unbedingt zwei Portionen aufheben“, freut sich Horst Schmidt.

[www.hotel-kreuz.de](http://www.hotel-kreuz.de)

*„Buchmanns LandSchwein schmeckt wie die Region: Oifach guat! Man merkt als Koch, dass die Aufzucht nachhaltig ist und freut sich über die stets gleichbleibende Qualität.“*

Horst Schmidt







## Stephan Zupfer, Zeppelin Universität Friedrichshafen

Wenn Stephan Zupfer sein Mensa-Menü mit Kreide auf die Tafel schreibt, steht darauf regelmäßig Buchmann's LandSchwein. „Wir sind hier eine kleine, feine Universität, da erwarten die Studenten auch ein besseres Essen als an den normalen Unis“, sagt der Küchenchef der angesagtesten Privat-Uni Deutschlands. Seit 2009 bekocht er hier Studenten und Professoren; in der Vorlesungszeit mit bis zu 500 Essen am Tag. Das ist überschaubar und lässt ihm Zeit für Kreativität. Stephan Zupfer hat seine Finesse einst im legendären „Waldhorn“ in Ravensburg bei Sterne-Koch Albert Boulay gelernt. Bei Events in der ZU bekocht er Gesellschaften mit bis zu 600 Personen. Etwa bei Tagungen der ZU-Förderer, darunter Weltkonzerne wie ZF und MTU. Da darf es dann schon etwas Besonderes sein.

Auf den Tisch der ZU-Mensa kommt bevorzugt Regionales – und die Region gibt viel her: Gemüse, Salat, Obst – „Brainfood“ nennen das die ZU-Studenten. Denn ein übervoller Bauch studiert nicht gern. Und frisch muss es sein, dazu braucht es kurze Wege. Da passt auch Buchmann's LandSchwein wunderbar. Stephan Zupfer schätzt die Qualität sehr: „Schon beim Auspacken ist das Fleisch viel saftiger. Es ist sehr

kompakt und feinfaserig – und geschmacklich find' ich es einfach Klasse.“ Dazu der sehr geringe Bratverlust: „Im Prinzip bekomme ich dadurch viel mehr aus dem Produkt heraus. Und irgendwie schmeckt man: Die Tiere hatten ein stressfreies, schönes Schweineleben.“

Stephan Zupfer kennt und schätzt Buchmann seit seiner Lehrzeit, bei Buchmann's LandSchwein war er sofort dabei. Auch, weil es kalkulierbar sei, sagt er. Denn als Leiter einer Großküche muss er ständig rechnen: „Durch die Regionalität, die kurzen Wege, bekomme ich ein hochwertiges Produkt zu einem guten Preis“, sagt er. „Zudem kann ich nachts anrufen und habe die Ware am nächsten Morgen hier. Das ist ein Lieferservice, da macht es richtig Spaß.“

*Frische Zutaten aus der  
Region: Küchenchef Stephan Zupfer  
serviert an der Zeppelin Universität  
eine Mensa-Kost, von der Studenten  
anderswo nur träumen können.*

