

Die Gams: beobachten, schmecken, fühlen

Einladung Pressereise – 24./25.10.2022 Bad Hindelang und Riedbergpass

Mit dem Fernrohr auf der Pirsch und Gämsen in ihrer natürlichen Umgebung am Berg beobachten können, ermöglicht seit dieser Woche die Beobachtungsstation am Riedbergpass. Sie ist mit eigens für diesen Standort entwickelten Fernrohren mit Weitwinkeloptik ausgestattet, um in den 800 Meter entfernten Beslerwänden die Tiere in ihrem Verbund zu beobachten. Die Wärmekamera erlaubt Sichtungen auch bei Dämmerung. Nicht nur Gämse, auch Rotwild oder Steinadler sind in der Regel zu sehen.

Gams – mal Schädling, mal schutzwürdig

Die Gams hat eine Sonderstellung: Zum einen ist sie nur auf Europa beschränkt, was schon eine Besonderheit darstellt. Zum anderen leidet sie unter dem Ruf, mehr zu schaden als zu nutzen, andere sehen sie wiederum als schutzwürdig an. Britta Löw, Rangerin vom Alpinium, klärt auf.

Mit Wildtieren zu leben, gehört zum jahrhundertelangen Erfahrungsschatz der Einheimischen. Aberglaube zur Heilwirkung, aber auch der praktische Nutzen sowie die Bewunderung ob ihrer Kletterkünste haben schon immer fasziniert. Das Fleisch ist wohlschmeckend, Haut, Fell und Hörner werden verarbeitet. Und sie sind Namensgeber: nicht nur für Hotels, sondern auch für eine Farbe und dem alpinen Hutschmuck.

Erfahren Sie mehr über diese Kletterkünstler und besuchen Sie mit uns Lederschneider Klaus Bensmann und Metzgermeister Karl Koller in Bad Hindelang. Der eine verarbeitet Leder aus regionalen Tierhäuten und als gelernter Gerber weiß er außerdem Pergamentpapier herzustellen. Familie Koller betreibt als Familienhandwerksbetrieb die Metzgerei schon seit 1907 und wurde für Gams-Paté, Gams-Rohsalami und Gams Pfeffer mit Pfifferlingen mehrfach ausgezeichnet. Beide Handwerker wissen viel zu erzählen.

Tiersafari zu den Big Five der Allgäuer Alpen

Wir laden Sie ein, mehr über das Leben in den Alpen zu erfahren. Diesmal erzählt anhand der Gams. Die Gemse – so die Allgäuer Schreibweise, gehört zu den Big Five der Allgäuer Alpen; weitere Tiere sind das Murmeltier, die Alpendohle, der Steinbock und der Steinadler. Im Sommer bietet das Alpinium spezielle, familienfreundliche Führungen an: Jeden Tag wird ein anderes Tier beobachtet und im Lebensraum der Allgäuer Hochalpen und Naturpark Nagelfluhkette erklärt. Beste Chancen, Kinder für Wanderungen und Naturschutz zu gewinnen!

Das Programm findet sich untenstehend, wir freuen uns auf Ihre Anmeldung an zehnpfennig@allgaeu.de – egal ob mit oder ohne Übernachtung oder Anschlussprogramm.

Beste Grüße aus dem Allgäu,

Simone Zehnpfennig
Pressesprecherin Allgäu GmbH

Angela Hartmann
Projektleitung Touristische Tierbeobachtung
Tourismusverband Allgäu/Bayerisch-Schwaben

Programm:**Montag, 24.10.:**

Anreise nach Bad Hindelang, Check-In in Hotel Gams

<https://www.die-gams.de/>

19 Uhr: Abendessen

Dienstag, 25.10.:**Gems sehen, schmecken und fühlen**

09:30 Uhr: Transfer ab Hotel zur Gemsbeobachtungsstation am Riedbergpass

10:00 Uhr: Fachexkursion durch Rangerin Britta Löw

12:00 Uhr Transfer zurück nach Bad Hindelang

12:30 Uhr: Metzgerei Koller: verschiedene Gems-Produkte probieren

14:00 Uhr: Ledermacher Klaus Bensmann: Einsicht in einen seltenen Beruf, als Gerber, Lederschneider und Trommelbauer.

Weiterführende Links:

<https://presse.allgaeu.de/bensmann-drei-berufe-zwei-generationen-ein-rohstoff-haut>

<https://presse.allgaeu.de/neu-gemsen-mit-neuesten-fernrohren-am-riedbergpass-beobachten>

<https://presse.allgaeu.de/jeden-tag-auf-tiersafari-in-den-allgaeuer-alpen>

<https://www.kb-leder.de/>

<http://metzgerei-koller.de/>

<https://www.regierung.schwaben.bayern.de/aufgaben/168895/168926/294340/gebaeude/245569/index.html>

An- und Abreise: Da uns das Thema Nachhaltigkeit sehr am Herzen liegt, sind unsere Pressereisen so konzipiert, dass während der Reise keine Autos benötigt werden.

Gerne organisieren wir einen Transfer vom **Bahnhof Sonthofen** zum Hotel. Reisekosten werden erstattet.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung!

Simone Zehnpfennig, zehnpfennig@allgaeu.de, Tel. 0831 5753737, mobil unter 0173 130 2405