

BLICKPUNKT WIRTSCHAFT

Gemeinsames Projekt „Torhunger“

Oberstdorf (ex). Der FC Oberstdorf gibt bekannt, dass für die diesjährigen Termine des „Allgäu Outlet“-Fußballcamps (3. bis 5., 17. bis 19. und 24. bis 26. August) die bestehende Kooperation mit dem DFB und REWE weitergeführt wird. Campleiter Andreas Maier: „Wir sind unglaublich stolz, dass der DFB und REWE mit dem gemeinsamen Projekt „Torhunger“ unsere Camps weiterhin unterstützen. So können wir auch das Thema „gesunde Ernährung“ näher an die Kinder bringen.“ „Torhunger – Richtig ernähren. Besser



kicken.“ – unter diesem Motto nachhaltig im deutschen Fußball verankern – von den Nationalmannschaften bis in den Amateurbereich. Foto: FC Oberstdorf

41 neue Heumilch-Landwirte unter Vertrag

Missen-Wilhams (ex). Die Allgäuer Hof-Milch GmbH ist stolz darauf, seit dem 1. Juli insgesamt 41 neue Heumilch-Landwirte unter Vertrag zu haben. Damit liefern insgesamt 103 Landwirte ihre konventionelle Heumilch sowie Bio-Heumilch an die Molkerei. Die hinzugekommenen Landwirte sind Mitglieder der Allgäuer Bergbauern-Milch eG.

„Natürlich ist es uns wichtig, dass unsere Milch in der Region vermarktet wird und die Produkte in der Region sichtbar sind. Es ist uns außerdem ein Anliegen, eine gute Molkerei-Struktur in unserer Region zu erhalten. Auf dem Foto zu sehen sind: Kuno Linder, Geschäftsführer der Allgäuer Hof-Milch GmbH (links), Hubert Rupp, Vorstand der Allgäuer Bergbauern-Milch eG (Mitte) und Matthias



Haug, ebenfalls Geschäftsführer der Allgäuer Hof-Milch GmbH (rechts) Foto: Allgäuer Hof-Milch

Spendenaktion für Flutkatastrophe

Oberstdorf (ex). Unter dem Motto „3 Betriebe – 1 Familie“ veranstaltet die Betreiberfamilie Sentürk vom 19. bis zum 25. Juli in den gastronomischen Betrieben „Wilde Männle“, „Weinstube Luitpold 11“ und „Bistro Relax“ in Oberstdorf eine gemeinsame Spendenaktion statt. In dieser Zeit spenden die Familie Sentürk und ihre Mitarbeiter für jedes verkaufte Bier vom „Allgäuer Brauhaus“ einen Euro für die Betroffenen der Flutkatastrophe in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Bayern. Zudem werden in allen Betrieben zusätzliche Spendendosen aufgestellt.

ANZEIGE

„Genießen“ das ist das Motto des Hotels Birkenhöhe in Hirschegg. Und um den Genuss für Gäste zu steigern, nutzten Bärbel und Matthias Bantel den Lockdown für umfassende Umbaumaßnahmen.

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau und bedanken uns für die jahrelange und gute Zusammenarbeit. Weiterhin viel Erfolg!

Wir renovieren, malen, gestalten...

Tel. +43 55 7/50 85 | Mobil +43 676/33 50 855 | Hirschegg

Wir gratulieren herzlich zum gelungenen Umbau und wünschen weiterhin viel Erfolg.

Stil & Form
Werkstätte für Raumausstattung
www.stil-form.de

DECKENBESPANNUNG – PARKETT – POLSTERARBEITEN

LED-Lichtsysteme setzen hier zubereitete Speisen gezielt in Szene. Für Matthias Bantel war besonders die Zusammenarbeit mit den beteiligten Firmen sehr erfreulich: „In einer Zeit, in der alle Welt von Lieferkomplika-tionen und Materialengpässen spricht, haben unsere Handwerker ihre Versprechen gehalten und termingerecht und mit herausragender Qualität gearbeitet.“ Über 50 Jahre wird die Birkenhöhe bereits von Familie Bantel betrieben, eine lange Zeit, auf die sie auch mit Stolz und Dankbarkeit zurückblicken. Mit Tatendrang und immer neuen Ideen sind Bärbel und Matthias aber auch stets auf dem Weg in die Zukunft. Mit den jüngsten Umbau- und Renovierungsmaßnahmen ist ein großer Schritt getan. Text: Susanne Pinn Fotos: Hotel Birkenhöhe

Viel Freude und Erfolg im neu gestalteten Restaurant!

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit.

ZOBEL
Kälte - Klima GmbH

Albis 5a · 87477 Sulzberg
Telefon (083 76) 92 12-0
info@zobel-kk.de
www.zobel-kaelte-klima.de

ALLGÄUER LANDMETZGEREI
ADOLF BAUR GMBH

Wir gratulieren der Familie Bantel zum gelungenen Umbau und wünschen weiterhin viel Erfolg. Es freut uns, das Hotel Birkenhöhe mit unseren „ausgezeichneten“ Fleisch- & Wurstwaren beliefern zu dürfen.

Zadels 5 · 87671 Ronsberg
Telefon (0 83 06) 92 03-0
www.baur-metzgerei.de

IHR VORHABEN, WIR SETZEN ES UM

Bürogebäude Creaplan Metzler GmbH

Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehme von allem nur das Beste Oscar Wilde (1854 - 1900)

Wir gratulieren der Familie Bantel ganz herzlich zum gelungenen Restaurantumbau und bedanken uns für die langjährige und die sehr angenehme Partnerschaft! Liebe Bärbel, lieber Matthias, wir wünschen Euch weiterhin viel Erfolg und freuen uns auch in Zukunft auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit, die wir gerne mit Euch gestalten!

Creaplan Metzler GmbH
Immenstädter Str. 29
D-87544 Blaichach
fon: 08321 780936-0
info@creaplan-metzler.com
www.creaplan-metzler.de

Gastlichkeit mit viel Gespür, für Gäste eine weite Tür, die allen herzlich offen steht, wenn Erholung noch vor Ruhe geht. Die Betten immer gut belegt, ein Team, das sich darauf versteht, die Gäste fröhlich zu umsorgen. So war es und so soll es bleiben, dass die Gäste immer gern verweilen.

Herzlichen Glückwunsch, liebe Familie Bantel

► **Beate Geiger**
Medienberaterin
Tel. 08323 802-133

Allgäuer Anzeigebblatt