

Pressesprecher: Stefan Leonhart
Telefon 08342 911-303
Fax 08342 911-565
pressestelle@ostallgaeu.de
Marktobersdorf, den 18.10.2022

Medieninfo

Großes Interesse an den Genusstagen 2022 – Mitstreiter für 2023 gesucht

„Ob Gastronomiebesuch oder Hoffest: Die Angebote unserer Genusstage wurden von den Bürgerinnen und Bürgern sehr gut angenommen. Diese Rückmeldung erhalten wir von ganz vielen Teilnehmerbetrieben,“ freut sich Landrätin Maria Rita Zinnecker. „Das große Interesse an der Aktion spornt uns an, das Netzwerk in Zukunft noch weiter auszubauen.“ Insgesamt 59 Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter aus dem Ostallgäu und Kaufbeuren haben sich an der vierten Auflage der Genusstage beteiligt. Diese seien laut Zinnecker als Initialzündung zu verstehen, „dass mehr Lebensmittel aus der Region den Weg in unsere heimischen Gasthäuser finden.“

Als einer der Gastronomie-Betriebe hat das Café Werkgeplauder der Wertachtal Werkstätten in Füssen teilgenommen. Nach Auskunft von Sandra Kobus, Projektkoordinatorin Inklusive Küche des Cafés, hätten sich durch das Genusstage-Netzwerk langfristig interessante Kontakte ergeben – zum Beispiel zur Kunstmühle Schmid in Buchloe. Diese stellt Mehl aus Getreide her, das ausschließlich aus regionalem Anbau stammt. „Außerdem kam die transparente Kommunikation bei den Gästen unseres Mittagstischs gut an“, ergänzt Kobus. Die von den Gastronomen eigens kreierten Genusstage-Gerichte wurden auf extra Speisekarten ausgewiesen. Auf diesen erfuhren die Gäste, von welchem Produzenten aus der Region die verwendeten Lebensmittel stammten.

Zusätzlich gewährten zehn Landwirte und handwerkliche Verarbeiter einen Blick hinter die Kulissen. Besuchende konnten bei Führungen und Veranstaltungen erleben, wie durch naturnahe und kleinstrukturierte Produktion hochwertige Lebensmittel entstehen. Unter anderem lud Familie Friedberger zum großen Hoffest nach Kaltental ein. „Unser Fest war sehr gut besucht und das Interesse an den Führungen durch die Käswerkstatt groß. Wir freuen uns, dass sich immer mehr Menschen für die Abläufe und Prozesse hinter der Käse- und Eisherstellung interessieren. Denn wenn die tägliche Arbeit hinter der Herstellung der Produkte klar wird, steigt auch die Wertschätzung für Lebensmittel aus der Region“, sagt Johannes Friedberger.

Interessierte können sich beim Landkreis melden

„Vielen unserer Gastronomen war gar nicht bewusst, welches Potenzial an hochwertigen und vielfältigen Produkten wir im Ostallgäu zu bieten haben. Dieses Bewusstsein wollen wir auch bei unseren Bürgerinnen und Bürgern stärken. Ich danke allen Landwirten, handwerklichen Verarbeitern und Gastronomen, die sich bei den Genusstagen 2022 beteiligt haben und damit dazu beitragen, unsere regionalen Potenziale im Ostallgäu selbstbewusst zu zeigen“, sagt Zinnecker. „Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter aus dem Ostallgäu und Kaufbeuren, die

bei den Genusstagen 2023 mit dabei sein wollen, sind herzlich eingeladen, sich beim Landkreis zu melden.“

Ansprechpartnerin für interessierte Betriebe ist Jana Betz, Regionalmanagerin des Landkreises Ostallgäu (Telefon: 08342 911-353, E-Mail: jana.betz@lra-oal.bayern.de). Die Genusstage finden seit 2019 jährlich statt. Neben der zweiwöchigen Aktion gibt es auch interne Vernetzungs- und Informationsveranstaltungen für das Netzwerk.