

Medieninfo

Land.Gast.Wirt: Landwirte, Verarbeiter und Gastronomie vernetzen sich

Rund 35 Gastronomen, (Bio-)Landwirte und (Bio-)Verarbeiter aus dem Ostallgäu und Kaufbeuren haben an der Vernetzungsveranstaltung „Land.Gast.Wirt – kooperieren und gemeinsam profitieren“ im Landgasthof Hubertus in Apfeltrang teilgenommen. Mit dem Ziel, den Anteil an regionalen (Bio-)Produkten in der heimischen Gastronomie zu erhöhen, hatten das Regionalmanagement des Landkreises und die Öko-Modellregion Ostallgäu eingeladen.

Nach Impulsvorträgen zum Projekt Genussstage, zur Bio-Zertifizierung für die Gastronomie sowie zum Vorteil von bio-regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie durch die Projektmanagerinnen Jana Betz und Lisa Mader, lernten sich die Teilnehmenden in einer sogenannten „Genuss-Speed-Meeting“-Runde kennen. „Ziel des Genuss-Speed-Meetings ist es, dass sich Jeder mit Jedem einmal kurz unterhält“, erklärt Jana Betz vom Regionalmanagement. Im Anschluss hatten die Anwesenden Zeit für Gespräche. Begleitet war dieser Austausch zu Preisen, Rahmenbedingungen und Lieferoptionen von Kostproben, die die Landwirte und Verarbeiter mitgebracht hatten. Diese reichten von Tempeh, Käse, Senf, und Buchweizen bis hin zu Hanfprodukten. „Über die Hälfte der angebotenen Lebensmittel sind Bio-Produkte. Unsere Region hat hier einiges an Vielfalt zu bieten“, sagt Lisa Mader, Managerin der Öko-Modellregion Ostallgäu.

„Dieses neue Format ist klasse“, resümierte Bernhard Epple aus der Gifhütte Kaufbeuren. Weitere Teilnehmende verließen die Veranstaltung mit einer konkreten Kooperationsabsicht: Beispielsweise hat Daniel Kinast vom Gasthof Engel in Pfronten mit den d’Gmiasbaura aus Türkheim einen möglichen neuen regionalen Lieferanten gefunden. „Wir haben auf unserer Sommerkarte immer selbstgemachte Hanf-Falafel. Mir war gar nicht bewusst, dass hier im Allgäu auch Hanf angebaut wird“, sagte Kinast. Auch Margit und Christian Baudisch vom Landgasthof Zum Goldenen Schwanen in Frankenried haben neue Kontakte im Gepäck: „Wir sind schon seit längerem auf der Suche nach einem Lieferanten für Rindfleisch. Dank der heutigen Veranstaltung konnten wir gleich mit sechs Anbietern sprechen.“

Das Format soll künftig regelmäßig stattfinden. Auch eine Teilnahme an den diesjährigen Genussstagen, die vom 26. September bis 9. Oktober stattfinden, ist noch möglich. Interessierte Gastronomen, Landwirte und Verarbeiter können sich gerne bei Jana Betz (jana.betz@lra-oal.bayern.de, 08342 911-353) melden. Lisa Mader (lisa.mader@lra-oal.bayern.de, 08342 911-453) unterstützt (Bio)-Landwirte und (Bio)-Verarbeiter sowie Gastronomen, die sich zum Beispiel hinsichtlich einer Bio-Zertifizierung informieren möchten. Weitere Informationen zu den Projekten gibt es unter www.schlosspark.de/genussstage sowie www.oekomodellregion-ostallgaeu.de.



Erstes Kennenlernen beim Genuss-Speed-Meeting (Bild: Landkreis Ostallgäu)



Christina Landerer von der Waldbrand GmbH aus Wald präsentiert Clemens Höfle vom Gasthaus Stegmühle in Biessenhofen das Sortiment (Bild: Landkreis Ostallgäu)