

Presseinfo

21.03.2024

Allgäu - Regionalentwicklung

Damit regional produzierte Lebensmittel auf den Tellern der Region landen

Netzwerktreffen „Land.Gast.Wirt“ soll Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen zusammenbringen

Unterallgäu/Ostallgäu.

Welche Lebensmittel werden im Ostallgäu und im Unterallgäu angebaut und produziert? Milch und Fleisch – das fällt den meisten gleich ein. Aber wer



denkt da an Hanfprodukte, Kräuterseitlinge, Aroniabeeren und Biobier? All diese Produkte und noch viele mehr waren bei „Land.Gast.Wirt“ in der Rapunzelwelt in Legau zu finden. Das Netzwerktreffen haben die Regionalmanagements der Landkreise Ostallgäu und Unterallgäu zusammen mit den Öko-Modellregionen Ostallgäu und Günztal organisiert. Der Einladung folgten rund 70 Erzeuger, Gastronomen und Verarbeiter.

Die Idee: Die verschiedenen Berufsgruppen werden an einem Nachmittag zusammengebracht, um in kurzer Zeit möglichst viele Kontakte zu knüpfen. Daraus können dann langfristige Kooperationen wachsen. So sollen regionale Produkte vermehrt in der lokalen Gastronomie verwendet werden. Ziel ist auch, mehr Wertschöpfung für die Landwirtschaft zu generieren.

Die Landwirte und Verarbeiter nutzten die Gelegenheit, ihre – oft biologisch angebauten – Produkte vorzustellen. Der ein oder andere Kontakt zu Abnehmern für Brände und Liköre sei geknüpft worden, bestätigte zum Beispiel Franz Salzgeber von der Brennerei und Kelterei Salzgeber in Babenhausen. Michaela Jakwerth von den G´miasbaura in Türkheim bezeichnete die Vernetzungsveranstaltung als „sehr gute

Landratsamt Unterallgäu
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Bad Wörishofer Str. 33
87719 Mindelheim

Tel.: (08261) 995-401
Fax: (08261) 995-249
E-Mail: pressestelle@lra.unterallgaeu.de

Internet: www.unterallgaeu.de



**Landkreis
Ostallgäu**

Landratsamt Ostallgäu
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Schwabenstraße 11
87616 Marktoberdorf

Tel.: (08342) 911-303
Fax: (08342) 911-552
E-Mail: pressestelle@ostallgaeu.de

Internet: www.ostallgaeu.de

Plattform für den Kontakt- und Netzwerkaufbau, um für die angebauten Lebensmittel geeignete Abnehmer zu finden“. Auch viele Gastronomen zeigte sich nach der Veranstaltung zufrieden: „Wir haben viele persönliche Kontakte geknüpft, so haben wir Produkte wie Pilze, Dinkelnudeln und Spirituosen für unseren Betrieb gefunden“, bestätigte Denise Linder, die im Mai in Buching ein Café mit Mittagstisch und einen Regionalladen eröffnen will.

„Land.Gast.Wirt“ ist Teil der Allgäuer Genusstage, die heuer vom 23. September bis 6. Oktober im Ost- und Unterallgäu stattfinden. In diesem Zeitraum bieten die teilnehmenden Gastronomen dann besondere Gerichte an, die regionale Zutaten enthalten. Dargestellt werden diese Speisen auf einer extra Genusstage-Speisekarte, wo auch die Herkunft der Lebensmittel kommuniziert wird. Landwirtschaftliche Betriebe im Netzwerk gewähren an den Genusstagen einen Blick hinter die Kulissen und geben auch den Endverbrauchern einen Einblick in die Herstellung und die Verarbeitung von Produkten. Mit dabei sind auch heuer wieder über 100 Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter.