

## Medieninfo

### Genusstage gehen in die dritte Runde

*Vom 20. September bis 3. Oktober 2021 gehen die Genusstage in die dritte Runde. Insgesamt 54 Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter aus dem Ostallgäu und Kaufbeuren laden dann wieder dazu ein, die Region von ihrer kulinarischen Seite kennenzulernen und zu erleben. Das Netzwerk setzt sich für mehr Lebensmittel aus der Region in der heimischen Gastronomie ein. Langfristiges Ziel ist es, den Bezug von regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie zu erhöhen und damit regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken.*

„Durch das Netzwerk der Genusstage lernen sich die Akteure kennen und treten in den gemeinsamen Austausch. Zusätzlich rückt die Aktion die Frage, woher unsere Lebensmittel stammen, in den Mittelpunkt – ob im Gasthaus oder im heimischen Kühlschrank“, sagt Landrätin Maria Rita Zinnecker. Aus der Fülle hochwertiger, regionaler Lebensmittel kreieren die teilnehmenden Gastronomen während der Genusstage ganz besondere Speisen. Gäste können sich von traditionellen Gerichten und kreativen Interpretationen überraschen lassen, die in urigen Wirtshäusern, gutbürgerlichen Gaststätten und in gehobenen Restaurants serviert werden. Das Besondere: Interessierte erfahren direkt auf der Speisekarte, von welchem Landwirt oder handwerklichen Verarbeiter aus der Region die verwendeten Lebensmittel stammen. Einige Höfe und Betriebe geben an den Genusstagen zudem wieder einen Einblick in Herstellung und Verarbeitung der Produkte (auf der Karte die mit „Blick hinter die Kulissen“ gekennzeichneten Betriebe). So können Besucher direkt vor Ort erleben, wie durch naturnahe und kleinstrukturierte Produktion hochwertige Lebensmittel entstehen. Von der Führung durch den Betrieb, der Hofbesichtigung für die ganze Familie bis zur Erlebnisimkerei – die Genusstage bieten ein abwechslungsreiches und buntes Programm für Jung und Alt.

Initiiert und koordiniert werden die Genusstage vom Landkreis Ostallgäu in Zusammenarbeit mit dem Tourismusverband Ostallgäu, den Öko-Modellregionen Ostallgäu und Günztal, bergaufland Ostallgäu und dem Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kaufbeuren. Die Genusstage fanden 2019 erstmalig statt und gaben damit den Anstoß für eine langfristige Zusammenarbeit zwischen Landwirten, Verarbeitern und Gastronomen in der Region. „Unterstützen und würdigen Sie diese Anstrengungen der teilnehmenden Betriebe, sich wieder mehr auf die Region zurückzubedenken – die Genusstage bieten eine super Gelegenheit dazu“, sagt Zinnecker.

Weitere Informationen gibt es im Internet unter [www.genusserlebnis-schlosspark.de](http://www.genusserlebnis-schlosspark.de).

## **Teilnehmende Gasthäuser, Landwirte und Verarbeiter:**

### **Gasthäuser**

Barfood, Kaufbeuren  
Bergmang-Alpe, Ruderatshofen  
Blochums Gasthaus Hirsch, Marktoberdorf  
Blochums Speisemeisterei, Marktoberdorf  
Brauerei-Gasthof Hotel Post Nesselwang  
Burghotel Bären, Eisenberg  
Das Burghotel Falkenstein, Pfronten  
Gasthaus zum Lamm, Obergünzburg  
Gasthaus zur Krone Weicht  
Gasthof Engel- Alps Hostel, Pfronten  
Gasthof Goldener Hirsch, Obergünzburg  
Gasthof Stegmühle, Biessenhofen  
Gasthof zum Hirsch, Görisried  
Gifthütte, Kaufbeuren  
Hirsch Günzach  
Hotel Sommer, Füssen  
Hotel Steiger, Schwangau  
Landgasthof Berghof, Wald  
Landgasthof Hubertus, Apfeltrang  
Landgasthof Zum Goldenen Schwanen, Mauerstetten  
Restaurant Seichter, Kaufbeuren  
Seealpe, Unterthingau

### **Landwirte & Verarbeiter**

Aktienbrauerei Kaufbeuren  
Allgäu Aronia, Buchloe  
Allgäu Drink by Florian Zitt, Blonhofen  
Allgäu Knolle, Oberostendorf  
Allgäubiene Demeterimkerei, Bidingen  
Allgäuer Ölmühle, Lengenwang  
Allgäuer Weideschwein, Aitrang  
Aufmuth, Ruderatshofen  
Bäckerei Lipp, Rückholz  
Bären Bier, Nesselwang  
„Beim Häbrar“, Seeg  
Biolandbetrieb Stefan Schreyer, Stötten am Auerberg  
Die Senfmanufaktur Ostallgäu, Kaufbeuren  
Dinkelnudeln Moser, Jengen  
Friedi´s Käswerkstatt, Kaltental  
Hof Daylight, Aitrang  
Hofschlachtung Allgäu, Baisweil  
Honigdorf Seeg  
Klöck & Hartmann, Bidingen  
Krämooshof, Oberostendorf  
Kunstmühle Schmid, Buchloe  
Mayr, Pfronten  
MVO Rückholz  
Priyala - Liebe schenken, Steingaden  
Rauh, Stötten am Auerberg  
Sennerei Lehern, Hopferau  
Steiners Hofladen, Nesselwang  
tempehmanufaktur, Günzach  
Waldbrand, Wald  
Walder Käskuche & Berghof Landwirtschaft, Wald  
Wendelin Seitz, Rieden  
Wertachtal-Werkstätten, Kaufbeuren  
Wind, Westendorf