

Pressesprecher: Stefan Leonhart
Telefon 08342 911-303
Fax 08342 911-565
pressestelle@ostallgaeu.de
Marktoberdorf, den 31.05.2023

M e d i e n i n f o

Neue Kooperationen zwischen Landwirten, Verarbeitern und Gastronomie

Von A wie Aroniawein bis Z wie Ziegenfleisch: Bei der Vernetzungsveranstaltung Land.Gast.Wirt in der Waldbrand GmbH haben sich 30 Gastronomen, (Bio)-Landwirte und (Bio)-Verarbeiter über die Angebote beziehungsweise Nachfrage im Bereich heimischer Produkte informiert. Dabei konnten sie neue Kontakte knüpfen und auch die ein oder andere Bestellung wurde entgegengenommen.

Welche Idee hinter Land.Gast.Wirt steht, erklärt Landrätin Maria Rita Zinnecker: „Das Konzept ist ganz einfach: Viele Gastronomen sind auf der Suche nach regionalen Produkten. Und die Landwirte wollen ihre hochwertigen Produkte auf die Teller der Gasthäuser bringen. Beide haben wenig Zeit, Anbieter zu recherchieren oder Gastronomen einzeln anzusprechen und Kostproben vorbei zu bringen. Hier setzen wir an und bringen die Akteure zusammen.“ Da die Landwirte und Verarbeiter bei der Veranstaltung Kostproben dabei hatten, konnten sich die Gastronomen und Köche gleich vor Ort von den Produkten überzeugen und zu möglichen Mengen, Preisen und Lieferoptionen austauschen. Neben Bier, Fleisch, Käse und Kartoffeln wurden Edelbrände, Essig, Öl, Senf und Hanfnudeln präsentiert. Auch küchenfertige Rindfleischbolognese, Kräuterseitlinge und Heumilchis waren unter den regionalen Bio-Produkten zu finden.

Konzept geht auf

Dass dieser Ansatz funktioniert, bestätigt Nadine Schellenberger vom Gasthaus Vilstalsäge in Pfronten: „Ohne die Veranstaltung hätten wir Anbieter wie Allgäu Aronia nie kennengelernt. Ich freue mich schon darauf, in der Vilstalsäge mit den Aroniabeeren zu arbeiten – die entsprechende Bestellung ist schon ausgelöst“. Auch Christoph Engert von der Wildnismanufaktur bekräftigt, wie wertvoll der persönliche Austausch ist: „Gerade bei so besonderen Produkten wie unseren Kräuterseitlingen sind ein persönliches Gespräch und Kostproben Gold wert.“

Veranstaltet wird „Land.Gast.Wirt – kooperieren und gemeinsam profitieren“ von der Öko-Modellregion und dem Regionalmanagement Ostallgäu, das auch die Genussstage koordiniert. Das Format wurde 2022 ins Leben gerufen und soll künftig alle ein bis zwei Jahre stattfinden. Interessierte Gastronomen, (Bio)-Landwirte und (Bio-)Verarbeiter können sich bei Jana Kaufmann (jana.kaufmann@lra-oal.bayern.de, 08342 911-353) oder Lisa Mader (lisa.mader@lra-oal.bayern.de, 08342 911-453) melden. Weitere Informationen zu den Projekten gibt es unter www.allgaeuer-genusstage.de sowie www.oekomodellregion-ostallgaeu.de.