

Pressesprecher: Stefan Leonhart
Telefon 08342 911-303
Fax 08342 911-565
pressestelle@ostallgaeu.de
Marktoberdorf, den 01.06.2023

Medieninfo

Von der Weide auf den Teller: Bio-Rindfleisch aus der Region für die Region

Küchenchef Arne Rinas vom Schwäbischen Tagungs- und Bildungszentrum Kloster Irsee bezieht Bio-Rindfleisch ab sofort aus der Region – und zwar von Bio-Landwirt Andreas Aufmuth aus Ruderatshofen. Zustande gekommen ist die Kooperation auf einer Veranstaltung der Öko-Modellregion und des Regionalmanagements Ostallgäu zum Thema „Bio und Ganztierverwertung“. Die Veranstaltung hatte das Ziel, mehr regionales Bio-Rindfleisch auf die Teller der Region zu bekommen. Dazu wurden Küchenchefs und Erzeuger von Bio-Rindfleisch miteinander vernetzt.

Auf der Veranstaltung haben sich Aufmuth und Rinas kennen gelernt. „Ich war schon länger auf der Suche nach einem weiteren Lieferanten für Rindfleisch. Die Veranstaltung hat mich sofort angesprochen, da wir auch bereits komplette Rinderhälften bei uns in der Küche verarbeiten“, sagt Rinas. „Ich habe Arne gleich zu mir auf den Hof eingeladen. Mir ist es wichtig, auch den Köchen zu zeigen, wie meine Tiere leben und ihnen Mehrwert der Bio-Landwirtschaft zu erklären“, beschreibt Aufmuth die Anfänge der Zusammenarbeit.

Regionale Wertschöpfung

Die Rinder von Aufmuth werden stressfrei geschlachtet. Das bedeutet, dass die Tiere nicht in den Schlachthof transportiert werden. Metzgermeister Martin Mayr von Hofschlachtung Allgäu kommt mit dem mobilen Schlachthanleger direkt auf den Hof der Landwirte. „Kürzer kann der Weg in die Küche nicht sein“, freut sich Lisa Mader von der Öko-Modellregion Ostallgäu über die entstandene Kooperation. Landrätin Maria Rita Zinnecker ergänzt: „Das Tagungszentrum Kloster Irsee geht mit gutem Vorbild voran. Ich hoffe, wir können künftig noch mehr Küchenleitungen davon überzeugen, mit Bio-Rindfleisch aus der Region zu kochen.“

Ansprechpartnerin: Lisa Mader (lisa.mader@lra-oal.bayern.de, 08342 911-453)