

Pressemitteilung

18.09.2023

Allgäu - Genusstage

Zwei Wochen lang gibt es besondere Gerichte aus regionalen Produkten

Allgäuer Genusstage: Ziel ist eine langfristige Zusammenarbeit von Gastronomen und Erzeugern

Unterallgäu/Ostallgäu. „Die Genusstage sind ein Erfolgsmodell, das wir auf das gesamte Allgäu ausweiten wollen.“ Das betonte die Ostallgäuer Landrätin Maria Rita Zinnecker bei der Pressekonferenz zu den Allgäuer Genusstagen. Ein erster Schritt in diese Richtung ist nun gelungen, indem sich das Unterallgäu an die Aktion angeschlossen hat.



„Wir haben hier hochklassig produzierte Lebensmittel. Diese sollen auch bei uns auf dem Teller landen“, so der Unterallgäuer Landrat Alex Eder. Die Auftaktveranstaltung fand im Gasthof Adler in Frechenrieden im Unterallgäu statt. Oberstes Ziel der Genusstage ist es, Landwirte, Verarbeiter und Gastronomen zusammenzubringen. Das Ergebnis können die Gäste von Montag, 25. September, bis Sonntag, 8. Oktober, erleben, wenn die teilnehmenden Gastronomiebetriebe besondere Gerichte aus regionalen Produkten anbieten. Eine extra dafür erstellte Speisekarte informiert, von welchem Landwirt oder welchem handwerklichen Verarbeiter aus der Region die Zutaten stammen. Landwirte und verarbeitende Betriebe bieten in diesem Zeitraum einen Blick hinter die Kulissen.

Die Regionalmanagerinnen der beiden Landkreise, Jana Kaufmann (Ostallgäu) und Florentien Waldmann (Unterallgäu), haben im Vorfeld der Genusstage

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

Tel.: (08261) 995-248
Fax: (08261) 995-249
E-Mail: pressestelle@lra.unterallgaeu.de

Internet: www.unterallgaeu.de

Netzwerkarbeit geleistet, damit Erzeuger und Gastwirte Kontakte knüpfen können. An den Genusstagen beteiligen sich über 100 Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter aus dem Ost- und Unterallgäu und aus den Städten Kaufbeuren und Memmingen. „Aus einer Liste von rund 800 in der Region produzierten Produkten konnten sich die Gastonomen aussuchen, mit welchen Zutaten sie besondere Gerichte kreieren wollen“, erklärten Waldmann und Kaufmann. Bernhard Munding vom Gasthof Adler hat sich unter anderem für Schafsmilch-Produkte des Biohofs St. Johann bei Kammlach entschieden. Michael Doll, Sous Chef im Landgasthof Hubertus in Apfeltrang, pflegt inzwischen regen Kontakt mit Franziska Wörle von Allgäu Aronia. Sowohl die Gastonomen, als auch die Erzeuger berichteten, oft fehle die Zeit, sich mit dem Angebot direkt vor der Haustüre zu befassen. Sie schätzten deshalb die Unterstützung der Regionalmanagerinnen.

Im Ostallgäu gibt es die Genusstage bereits seit 2019. „In dieser Zeit wurden viele Kooperationen angestoßen und es sind regionale Wertschöpfungsketten entstanden“, so Landrätin Zinnecker. Auch im Unterallgäu gebe es schon länger Bestrebungen der Landwirtschaft, vermehrt in die heimische Gastronomie zu vermarkten, berichtete Landrat Eder: „Im Arbeitskreis Genussnetzwerk entstand dann die Idee, sich der Aktion des Ostallgäus anzuschließen.“ Er sei stolz, dass im ersten Jahr bereits 19 Gastronomen und 23 Landwirte und Verarbeiter aus dem Unterallgäu dabei sind.

Alle teilnehmenden Betriebe und das Programm sind in einem Flyer aufgelistet, der im Landratsamt und in den Gemeindeverwaltungen ausliegt. Zudem findet man die Informationen im Internet unter www.allgaeuer-genusstage.de

Zum Bild:

Genusstage Gruppenfoto: Bei der Pressenkonferenz zu den Genusstagen (von links) der Unterallgäuer Landrat Alex Eder, die Ostallgäuer Landrätin Maria Rita Zinnecker, Michael Doll vom Landgasthof Hubertus, Carmen Grimbs und Roland Pofinger vom Biohof St. Johann, Daniel Kratzer und Franziska Wörle von Allgäu Aronia, Bernhard Munding vom Gasthof Adler, Florentien Waldmann, Regionalmanagerin im Unterallgäu, und Jana Kaufmann, Regionalmanagerin im Ostallgäu. Foto: Eva Büchele/Landratsamt Unterallgäu

Genusstage-Gericht: Gebackener Camembert aus Kammlach mit regionalen Zutaten angerichtet - so kann ein Genusstage-Gericht aussehen. Foto: Eva Büchele/Landratsamt Unterallgäu