

M e d i e n i n f o

Genusstage: zwei Wochen lang regional schlemmen

Von A wie Aroniabeeren bis Z wie Ziegenkäse: Bei den vierten Genusstagen im Ostallgäu und in Kaufbeuren können Bürgerinnen und Bürger wieder regionale Lebensmittel und Gerichte erkunden und verkosten. Dazu laden vom 26. September bis 9. Oktober 2022 rund 60 Gastronomen, Landwirte und handwerkliche Verarbeiter ein. Das Genusstage-Netzwerk setzt sich für mehr regionale Lebensmittel in der Gastronomie ein.

„Es freut mich sehr, dass immer mehr Gastronomen heimische Lebensmittel verwenden. Das ist eine regionale Wertschöpfungskette mit Win-Win-Win-Effekt: Sie stärkt unsere Landwirtschaft, hilft unseren Verarbeitern und spart Transportwege,“ sagt Landrätin Maria Rita Zinnecker. „Der Einsatz regionaler Lebensmittel kann aber auch einen Mehraufwand für die Gastronomen bedeuten. Ich lade alle ein, diesen Einsatz zu würdigen und zu erleben – die Genusstage sind hierfür eine super Möglichkeit!“

Während der Genusstage kreieren die teilnehmenden Gastronomen aus hochwertigen, regionalen Lebensmitteln ganz besondere Speisen. Gäste können sich von traditionellen Gerichten und kreativen Interpretationen überraschen lassen. 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 Einblick in Herstellung und Verarbeitung der Produkte. Zinnecker: „Von der Betriebsführung über das Hoffest für die ganze Familie bis zur Erlebnisimbekerei – die Genusstage bieten ein abwechslungsreiches und buntes Programm für Jung und Alt. So können Besucher direkt vor Ort erfahren, wie durch naturnahe und kleinstrukturierte Produktion hochwertige Lebensmittel entstehen.“

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. Langfristiges Ziel ist laut Zinnecker, den Bezug von regionalen Lebensmitteln in der Gastronomie zu erhöhen und damit regionale Wirtschaftskreisläufe zu stärken: „Die Genusstage sind eine Art Türöffner für viele Landwirte und Verarbeiter. So sind in den vergangenen drei Jahren bereits einige langfristige Partnerschaften mit der Gastronomie initiiert worden.“ Weitere Informationen gibt es im Internet unter www.schlosspark.de/genusstage.

Teilnehmende Gasthäuser, Landwirte und Verarbeiter:

Gasthäuser

Barfood, Kaufbeuren
Bergmang-Alpe, Ruderatshofen
Blochums Gasthaus Hirsch, Marktoberdorf
Burghotel Bären, Eisenberg
Café Werkgeplauder, Füssen
Das Burghotel Falkenstein, Pfronten
Gasthaus zum Lamm, Obergünzburg
Gasthof Engel-Alps Hostel, Pfronten
Gasthof Fallmühle, 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

Steiners Hofladen, Nesselwang
tempehmanufaktur, Günzach
Waldbrand, Wald
Walder Käskuche & Berghof Landwirtschaft, Wald
Wendelin Seitz, Rieden
Wertachtal-Werkstätten, Kaufbeuren
Ziegen-Bären-Hof-Hampp, Rieden am Forggensee

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
Biohof Knaus, Markt Rettenbach
Biohof Samenfink, Oberthingau
Bioland-Hof Filser, Biessenhofen
Biolandhof Schreyer, Stötten am Auerberg
d’Gmiasbaura, Türkheim
Die Senfmanufaktur Ostallgäu, Kaufbeuren
Dinkelnudeln Moser, Jengen
Franziska und Arnold Ried, Bidingen
Friedi´s Käswerkstatt, Kaltental
Hofmetzgerei Nies, Kaltental
Hofschlachtung Allgäu, Baiweil
Honigdorf Seeg
Klöck & Hartmann, Bidingen
Krämooshof, Oberostendorf
Kunstmühle Schmid, Buchloe
Landhaus Schwarzenbach, Rieden am
Forggensee
Mayr, Pfronten
Priyala - Liebe schenken, Steingaden
Sellthürner Käskuche, Günzach
Sennerei Lehern, Hopferau