

# Mehr Allgäu auf dem Teller

## Milchprodukte aus der Region jetzt in Hotels und Restaurants

**Bad Hindelang** Mehr Allgäu auf den Teller – nach diesem Motto wollen Restaurants und Hotels in der Region jetzt Allgäuer Milchprodukte vom Butter bis zum Käse anbieten. Die Rohstoffe stammen ausnahmslos aus dem Allgäu und werden auch zu 100 Prozent hier verarbeitet, versichert Stefan Nitschke, Markenmanager und Projektleiter bei der Allgäu GmbH. Die Standort- und Produktionsregion Allgäu umfasst dabei die vier Allgäuer Landkreise, die drei kreisfreien Städte Kempten, Memmingen und Kaufbeuren sowie das württembergische Allgäu rund um die Städte Isny, Leutkirch und Wangen.

Mit vielen Partnern sei es gelungen, ein vollständiges Sortiment an Allgäuer Milchprodukten für Hotellerie und Gastronomie zusammenzustellen, erklärte der Oberallgäuer Landrat Gebhard Kaiser, Aufsichtsratsvorsitzender der Allgäu GmbH, gestern in einem Pressegespräch in Bad Hindelang (Oberallgäu). So stammt die Sauerrahmbutter von der Allgäu Milch Käse eG aus Kimratshofen (Oberallgäu), Naturjoghurt, Schlagsahne und Speisequark liefert die Sennerei Zurwies in Wangen (würtembergisches Allgäu). Den Käse produziert Albert Herz aus Kimratshofen, die Frischmilch kommt von der Feinkäserei Stich aus Ruderatshofen (Ostallgäu). Mit dieser Initiative würden die bäuerlichen Familienbetriebe unterstützt, die mit ihrer Arbeit die Kulturlandschaft sichern, freute sich Kaiser.

Das Angebot wird ergänzt durch Trockenfrüchte aus Lindau und handgefertigte Schälchen mit Allgäu-Logo von der Allgäuer Keramik aus Sonthofen-Altstädten. Sämtliche Lebensmittel würden von externen Prüfern laufend kontrolliert, ergänzte Projektleiter Nitschke. Kriterien seien neben der Herkunft auch artgerechte Tierhaltung und überwiegende Grünlandfütterung. Damit habe sich die Herkunftsmarke Allgäu zu einer Qualitätsmarke entwickelt. Vertrieben werden die Produkte über die Großmärkte C+C in Sonthofen und Früchte Jork in Isny. In einem nächsten Schritt sollen weitere Lebensmittel wie Brot, Bier und Wurst folgen und irgendwann auch im Einzelhandel erhältlich sein, so Nitschke. (vk)



**Maria Großer vom Gasthof Obere Mühle in Bad Hindelang präsentierte die Milchprodukte mit Allgäu-Logo.** Foto: Krull