



Für die gute Qualität wurden Braun und Blond gekreuzt: Das Allgäuer Braunvieh mit dem französischen Blonde d' Aquitaine.



Die Verantwortlichen aus dem Landkreis Oberallgäu und den Kreiskliniken präsentieren die neue Marke VitalZunge.

## Aus dem Allgäu auf Löffel und Gabel

### Gutes aus der Region für Großküchen und Kliniken



„Ziel für die nächsten Jahre sind eine jährliche Vermarktung von 2 500 bis 3 000 Rindern. Dies gibt Alternativen für Landwirte die trotz außerlandwirtschaftlicher Aktivitäten ihre Landwirtschaft erhalten wollen und damit auch unsere Kulturlandschaft pflegen. Ein weiterer Vorteil ist, dass Kälber, die hier geboren wurden, auch in der Region bleiben dürfen und dadurch die Wertschöpfung in der Region bleibt. Das Fazit: Die Idee und die Vermarktung kommt an.“

Georg Abele,  
Geschäftsführer Kälber EG  
Allgäu

Rund 80 Gastwirte und dazu Produzenten, Lieferanten und Logistiker haben sich als Partner des Netzwerkes „LandZunge“ zum Ziel gesetzt, die Verwendung von regional erzeugten Produkten in der Allgäuer Gastronomie zu steigern. Das Netzwerk funktioniert seit nunmehr knapp zehn Jahren. Seit 2009 wird das Projekt von der Stiftung „LandZunge“ getragen.

#### Immer größere Kreise

Was in der Gastronomie begann, zieht immer größere Kreise. Regionale Produkte werden jetzt unter dem eigenen Label „VitalZunge“ angeboten. Ermöglicht wird dies durch eine noch stärkere Vernetzung von Akteuren, das Hinzuziehen neuer Lieferanten und die Idee, sich bei den Abnehmern auf Großküchen und deren Mengenbedarf zu konzentrieren.

Erster Partner in dem Pilotprojekt sind die Oberallgäu-Kliniken mit ihrer Großküche in Sonthofen. Zu Beginn des Projektes wurde der „VitalZunge“-Joghurt entwickelt. Es gibt ihn in den Geschmacksrichtungen Erdbeer, Himbeer, Aprikose und Kirsch, ohne Zusatz von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Bindemitteln und Konservierungsstoffen. Die Milch dafür stammt von Biobauern rund um Wangen im Allgäu.

#### Das nächste Etappenziel

Was mit Joghurt so gut angelaufen ist, soll mit der Marke „PrimaRind“ fortgesetzt werden. Wenn es gelingt, auch dieses Produkt für Großküchen attraktiv zu machen, müssen sich noch mehr Landwirte hinter die Marke, die es seit rund 10 Jahren gibt, stellen. Ein ansprechender Internet-Auftritt soll 80 bis 100 neue Betriebe gewinnen, die sich dem Konzept der traditionellen bäuerlichen Haltung anschließen. Und in Kauf nehmen, dass der Auslauf auf der Weide mehr Arbeit und höheren Aufwand bedeutet. Der Lohn ist Qualitätsfleisch, das seinen Preis wert ist.

„Es kann nicht immer nur um den Preis gehen. Qualität muss nachvollziehbar sein“, wirbt Landrat Gebhard Kaiser für das Projekt. Und Georg Abele, der Vorsitzende der Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu und Mitinitiator von „PrimaRind“ ergänzt: „Bei einem Tagessatz von etwa 400 Euro pro Patient entfallen nur 4 Euro auf das Essen. Wenn die Kliniken unser Produkt aufnehmen, müssten sie zwar 20 Cent mehr pro Patient und Tag aufbringen, bekämen dafür aber beste Qualität.“ Gerhard Hock von der Leader-Bewilligungsstelle in Kempten betont die Nachhaltigkeit des Projekts: „Wir wollen kein Strohfeuer, und am Ende kann man nicht liefern.“ Sein langfristiges Ziel sind 5 000 Essen aus „PrimaRind“ pro Tag. Dafür müssen weitere Küchenchefs und Betriebsleiter von den Vorzügen des Projekts und den Vorteilen der regionalen Produkte überzeugt werden.

#### Projekträger

Kälber Erzeugergemeinschaft w.V.

#### Internetadresse

www.kaelber-eg.de

#### Lokale Aktionsgruppe

Regionalentwicklung Oberallgäu

#### Ansprechpartner

Georg Abele  
Telefon 08374 57 45  
Dr. Sabine Weizenegger (LAG)  
Telefon 08373 2 99 14

#### Leader-Förderung

11.500,- Euro

#### Effekte

- Erhöhung der Wertschöpfung bei regionalen Produkten
- Qualitätssteigerung der Angebote aus Großküchen
- Hochwertige Verpflegung im Gesundheitsbereich

#### Leistungen des Amtes für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Kempten

Beratung bei Projektentwicklung und Konzeption, Förderabwicklung



180 Landwirte der Region sind in der Kälber-EG Allgäu organisiert, die gemeinsam mit der Firma Feneberg die Tiere vermarktet.

#### Langer Atem zahlt sich aus

„LandZunge“ und „VitalZunge“ sind ambitionierte Projekte zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung und hervorragende Beispiele dafür, was sich mit einer anfänglich überschaubaren Unterstützung aus dem Leader-Programm entwickeln kann. Inzwischen sind schon Kooperationen mit Baden-Württemberg angelaufen.