



Johannes Egger (Vogelsanger Ziegenhof), Anton Schöll (Gasthof Gaißbock), Nina Meyer (Bio-Hotel Ifenblick), Landrätin Indra Baier-Müller, Oberbürgermeister Thomas Kiechle, Bioland Fachberater Martin Hermle, Cornelia Bögel (Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten), Renate und Thomas Hosang (Berglandhof Hosang), Simon Schmelzenbach (Gasthof Beim Endeler) und Claudia Komeyer (Pur-Natur) trafen sich zum Auftakt der »Allgoiß-Aktionswochen«.

Foto: Kathrin Wiedemann

Wertschöpfungskette im Allgäu

Vom 18. September bis zum 4. Oktober finden bereits zum dritten mal die »Allgoiß-Aktionswochen« statt. Hierbei bieten sieben Allgäuer Gaststätten Gerichte aus Ziegenfleisch, von drei Allgäuer Bio-Ziegenbetrieben

Während sich Ziegenmilch und -käse im Allgäu wachsender Beliebtheit erfreuen, ist die Nachfrage nach Ziegenfleisch deutlich zurückhaltender. »Eine ungünstige Kombination, denn Milch und Fleisch gehören zusammen«, wie Cornelia Bögel von der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten weiß. Ohne Ziegengeburt keine Ziegenmilch – doch wohin mit den männlichen Jungziegen?

Gemeinsame Lösung

»Bisher wird noch immer ein Großteil der Ziegen nach Frankreich zur Mast transportiert. Dort ist Ziegenfleisch nämlich schon lange als Delikatesse erkannt und nachgefragt«, berichtet Bioland Fachberater Martin Hermle. Damit diese Erkenntnis nach und nach auch im Allgäu ankommt, starteten im letzten Jahr drei Allgäuer Bio-Ziegenbetriebe mit der Vermarktung ihres Ziegenfleisches über die Allgäuer Gastronomie.

Vom 18. September bis 4. Oktober laden sieben Gastwirte bereits zum dritten mal zu kulinarischen Aktionswochen ein. Unter dem Motto »Allgoiß – schmackhafte Fleischgerichte von der Allgäuer Jungziege«, stehen feinste Ziegenfleisch-Spezialitäten auf der Karte. Ziel der Aktionswochen ist, die Jungziegen von Allgäuer Bio-Milchziegenbetrieben in der Region zu vermarkten und die Bekanntheit von Ziegenfleisch als regionale und saisonale Spezialität zu steigern. Die Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten unterstützt das Konzept als wichtige Schnittstelle zwischen Gastronomen und Landwirten und übernimmt die Öffentlichkeitsarbeit.

Hier wächst die Allgoiß auf

Das Fleisch kommt von drei Bio-Betrieben aus der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten, kurze Transportwege für die Tiere sind so garantiert. »Es ist für uns ein riesiger Mehrwert, jetzt schon zu wissen,

dass wir uns nächstes Jahr keine Sorgen machen müssen, wo die männlichen Kitze hingehen«, freut sich Johannes Egger vom Vogelsanger Ziegenhof. Auch Thomas und Renate Hosang vom Berglandhof Hosang in Oy-Mittelberg sind dankbar über die Zusammenarbeit mit den Allgäuer Gastwirten. Der Dritte im Bunde ist der Landschaftspflegehof Adelegg von Familie Post.



Zuspruch von Oben

Aber nicht nur die Gastronomen und Landwirte sind von den »Allgoiß-Wochen« begeistert. »Mit diesem Projekt kann deutlich gemacht werden, dass die ganze Nahrungskette von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Verkauf aus der Region und in der Region eine große Wertschöpfung für uns bedeutet«, lobte Kemptens Oberbürgermeister Thomas Kiechle auf der Auftaktveranstaltung am Vogelsanger Ziegenhof in Kempten. »Wir müssen zeigen,

wie viele Qualitäten wir in unserer Region haben. Diese Bewusstseinsbildung gilt es immer wieder neu zu betreiben.« Dem stimmte auch die Oberallgäuer Landrätin Indra Baier-Müller zu: »Regionale Wertschöpfung ist ein Thema, das man weiter nach vorne tragen darf. Es ist schön zu sehen, wie gut es hier mit der Allgoiß funktioniert.« Sie sieht das Projekt in einer Leuchtturmfunktion auch über den Landkreis hinaus.

Die Gäste testen sich ran

Dass Ziegenfleisch schmeckt, haben bereits die letzten beiden »Allgoiß-Aktionswochen« im vergangenen Jahr gezeigt. »Beim ersten Mal ist uns das Ziegenfleisch sogar fast ausgegangen, weil die Nachfrage so hoch war«, verrät Simon Schmelzenbach vom Gasthof Beim Endeler. Seine Erfahrungen haben gezeigt, dass der Name »Allgoiß« auf der Karte schnell Interesse weckt. »Wenn die Leute nachfragen, was das ist, hat man eigentlich schon gewonnen, weil die meisten es dann auch probieren wollen.« Auch Nina Meyer vom Bio-Hotel Ifenblick weiß, wie man das Interes-



Die Ziegen von Johannes Egger verbringen den Sommer größtenteils auf der Weide. Im Gegenzug liefern sie frische Milch, die in der hofeigenen Käseerei des Biolandbetriebes zu Käse verarbeitet wird.
Foto: Florian Maucher

se für die »Allgoiß-Gerichte« weckt. »Wir machen immer einmal in der Woche ein Buffet, an dem wir auch Gerichte aus Ziegenfleisch anbieten. Die Gäste trauen sich dann eher das Ziegenfleisch zu probieren, weil sie

nur eine kleine Portion nehmen und je nachdem ob es ihnen schmeckt, dann mehr holen oder auf etwas anderes umschwenken können«, so die Küchenchefin.

Kathrin Wiedemann

Trotz Corona: erfolgreiche Landfrauenlehrfahrt ins Allgäu

Nach monatelangem Corona-Stillstand ging es nun endlich mal wieder auf Tour und die Landfrauen des BBV Weilheim-Schongau genossen einen wunderschönen und interessanten Tag.

Kreisbäuerin Christine Sulzenbacher organisierte für insgesamt ca. 150 Landfrauen an vier verschiedenen Tagen eine Lehrfahrt ins Allgäu, selbstverständlich unter Einhaltung der Hygienevorschriften.

Es startete jeweils eine Gruppe mit ca. 40 Landfrauen zu ihrer Lehrfahrt ins Allgäu. Erstes Ziel war die Bio-Kosmetik-Firma »Primavera Life« in Oy-Mittelberg. Unter fachkundiger Führung spazierten die Teilnehmerinnen durch das Naturparadies mit einmaliger Pflanzenvielfalt und erhielten viele Informationen über duftende Rosen und heimische

Heil- und Wildkräuter. Anschließend stärkte man sich im »Gasthof Hirsch« in Sulzberg. Nach dem gemeinsamen Mittagessen gab es eine Führung in der Allgäu-Brennerei inklusive Verkostung.

Dass der Heimweg noch durch einen

kulinarischen Stopp versüßt wurde, versteht sich von selbst. Im »Hotel Bären« in Zell gibt es schließlich einen Kräutergarten zu bewundern, zudem gute Brotzeiten und Kaffee, Kuchen oder Eis.

Christine Sulzenbacher

