



RegioSchmecker Allgäu-Oberschwaben:

Presserklärung vom 30.09.2014

Garanten für Genuss und Qualität

Eine starke Premiere: In der Dampfsäg von Sontheim wurden die ersten Regio-Schmecker aus Allgäu-Oberschwaben standesgemäß gekürt. Mit einem Menü aus den besten Produkten der versammelten Erzeuger zwischen Bodensee und Mindelheim. „Das Beste aus der Region“ war gesucht und die Jury um Alt-Landrat Dr. Hermann Haisch von der Stiftung LandZunge konnte immerhin 13 Auszeichnungen in Gold verleihen.

Mehr als 70 Produkte von rund 50 Erzeugern waren eingereicht worden. Fast 40 davon wurden mit dem Zertifikat in Silber ausgezeichnet. Dies bedeutet: Herkunft aus der Region, handwerklich mit großer Sorgfalt hergestellt, der Geschmack von einer hochkarätigen Jury für „Gut“ befunden. Mit dem Siegel Regio-Schmecker sollen die Genießer schnell die Qualitätsprodukte der regionalen Erzeuger erkennen, ob sie nun im Supermarkt, im Hofladen oder auf dem Markt angeboten werden. Gottfried Härle von der LandZunge GbR, dem Träger des von Leader geförderten Projekts betonte zudem, dass auch die Gastwirte der Aktion LandZunge mehr auf diese guten Produkte aus der Nähe bis hin zu Geheimtipps aufmerksam gemacht werden sollen. Damit auf den Speisekarten neben einem besonderen Bier aus Rettenberg ein Holunderblüten-Sirup direkt vom Bauernhof stehen kann.

Hermann Haisch, selbst in der Jury dabei, war aber vor allem begeistert von den absoluten Spitzenprodukten, die mit Gold ausgezeichnet wurden und für alle Land-Zungen der Region ein wahrer Genuss sein dürften. Spitzenkoch Ralf Hörger hatte einige von ihnen raffiniert in sein Sieger-Menü in der Dampfsäg mit eingebaut, an einem kleinen Marktstand ließen sich die meisten aber auch vor Ort verkosten. So wurde die Prämierung mit einiger Prominenz vor allem zu einem Fest für den Gaumen. Der Gold-Reigen reichte vom roten Zötler Bock-Bier namens „Heinrich der Kempter“ über den Sirup vom Hof Rimmele aus Fronreute bis zum Schwäbischen Kartoffelsalat ohne alle Zusatzstoffe vom Kartoffelhof Steinhauser aus Dettingen an der Iller. Vom Bergwies-Butterblumenkäse aus Maierhöfen, einem Rapsöl aus Altheim, einem Ländle-Most aus Bergatreute bis zu einem sagenhaft guten Heulikör vom Mockenhof bei Eisenharz. Oder, wenn das noch nicht genug ist: Vom Giersch-Kresse-Pesto aus dem Kräuterdorf Stiefenhofen über ein geräuchertes Forellenfilet aus Erlenmoos bei Biberach bis zur Rüsselsülze der Metzgerei Schmieger in Lindau.

Natürlich drängte sich im Allgäu auch der Käse ins Bild, Gold heimste etwa der „Adelegger“ aus der Käsküche von Evelyn Wild in Isny ein. Kurz: Bereits die erste Kür der besten Produkte der Region begeisterte mit einer Vielfalt von Leckereien der Genuss-Handwerker in der ABO-Region Allgäu-Bodensee-Oberschwaben. Der Genuss im ABO geht jetzt natürlich in die zweite Runde und dabei sollen auch alle Genießer per Karte ihre Geheimtipps an die Jury melden, denn zuletzt soll „das Beste der Region“ in einer Broschüre auch zur starken Einkaufshilfe werden.

Rudi Holzberger

Infos unter www.regioschmecker.info



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)



Foto: Ernst Fessler, Preisträger RegioSchmecker in Gold in der Dampfsäg in Sontheim.



Foto: Ernst Fessler, Jury-Sitzung RegioSchmecker Allgäu-Oberschwaben im Landgasthof Kreuz in Bad Waldsee



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)