

## Pressemitteilung

28.11.2023

Landkreis - Regionalmanagement

### **Direktvermarktung: Wertvolle Tipps für erfolgreiche Zusammenarbeit**

#### **Gastronomen, Küchenleiter und Landwirte besuchen Bio-Betriebsrestaurant**

**Unterallgäu.** Rund 30 Gastronomen, Küchenleiter und Landwirte aus dem Unter- und Ostallgäu nutzten die Chance, einen Blick hinter die Kulissen eines Bio-



Betriebsrestaurants zu bekommen. Sie erhielten dabei wertvolle Tipps, wie eine professionelle Zusammenarbeit zwischen Gastronomie und direktvermarktenden Landwirten gelingen kann. Organisiert wurde der Besuch vom Regionalmanagement der Landkreise sowie der Öko-Modellregion Günztal.

Zu Beginn gab Küchenleiter Kurt Stümpfig den Teilnehmenden einen Einblick in die Entstehungsgeschichte. Die Betriebsgastronomie „Agora“ der Linde AG bei München ist seit 2005 bio-zertifiziert und hat Restaurant-Charakter. Die Gäste können täglich zwischen frisch zubereiteten, kreativen Gerichten auswählen. Der Begriff „Agora“ kommt aus dem Griechischen und bedeutet Raum der Begegnung. Dieser Leitsatz wird in allen Bereichen umgesetzt. Das Konzept beinhaltet neben dem Bezug der Waren von rund zwanzig Bio-Lieferanten aus der Umgebung auch die Verwertung des ganzen Tiers. Angeboten werden nicht nur die edlen Teile, sondern auch die weniger beliebten Stücke, die in die Gerichte integriert werden.

Landratsamt Unterallgäu  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Bad Wörishofer Str. 33  
87719 Mindelheim

Tel.: (08261) 995-248  
Fax: (08261) 995-249  
E-Mail: [pressestelle@lra.unterallgaeu.de](mailto:pressestelle@lra.unterallgaeu.de)

Internet: [www.unterallgaeu.de](http://www.unterallgaeu.de)



Landkreis **Ostallgäu**

Landkreis Ostallgäu  
Pressestelle  
Schwabenstraße 11  
87616 Marktoberdorf

Tel.: (08342) 911-303  
E-Mail: [pressestelle@ostallgaeu.de](mailto:pressestelle@ostallgaeu.de)  
Internet: [www.ostallgaeu.de](http://www.ostallgaeu.de)

Bei der Vorstellung des Konzepts wurde deutlich: Mit der maximalen Verwertung von Tieren, sei es aus Respekt vor dem Lebewesen oder aus Lust auf neue Geschmackerlebnisse, können sich Restaurants profilieren. Außerdem trägt die Gastronomie zum Klimaschutz bei, wenn weniger, aber dafür qualitativ hochwertiges Biofleisch auf dem Teller landet. Klar wurde auch, dass Bio-Lebensmittel und ein hoher gastronomischer Anspruch keinen Widerspruch zur Gemeinschaftsverpflegung vieler Menschen darstellen müssen, sondern sehr gut miteinander vereinbar sind.

Ein weiterer Höhepunkt des Besuchs war die Besichtigung des Betriebsrestaurants. Dabei wurde die Zubereitung von verschiedenen Bio-Rindfleischteilen wie Leber, Zunge, Roastbeef und Schulter gezeigt. Anschließend konnten die Gerichte verkostet und der ein oder andere kulinarische Genuss entdeckt werden.

*Zum Bild: Rund 30 Gastronomen, Küchenleiter und Landwirte besuchten das Bio-Betriebsrestaurant Agora bei München.*

*Foto: alegra-kommunikation*