



PLENUM Projekte

Dorf- und Landgasthöfe gehören zu Allgäu-Oberschwaben wie Wiesen und Weiden. Beide verbindet die traditionelle, ländliche Küche. Früher war es üblich, dass die Rinder für den Tafelspitz und die Milch für den Allgäuer Käse vor der Haustür produziert wurden. Heute verwendet die Gastronomie immer weniger regionale Produkte und auch die Zahl der Landgasthöfe ist rückläufig. Im Jahr 2001 startete das „Projekt Dorfgasthöfe“, das von PLENUM gemeinsam mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband Baden-Württemberg (DEHOGA) und der Zielgebietsagentur Allgäu-Oberschwaben durchgeführt wurde. Die Idee

war eine Förderung der Dorf- und Landgasthöfe durch die Besinnung auf die Tradition. Das heißt, die hauptsächliche Verwendung von natur- und umweltschonend erzeugten, regionalen landwirtschaftlichen Produkten. Inzwischen haben sich im Landkreis Ravensburg zahlreiche Akteure aus den Bereichen Landwirtschaft, Verarbeitung, Handel, Marketing und Gastronomie zur „LandZunge GbR“ zusammen geschlossen, um das Projekt zum Erfolg zu führen.



PLENUM Ziele

Die „LandZunge GbR“ hat zum Ziel, den Absatz regionaler landwirtschaftlicher Qualitätsprodukte in der Gastronomie zu steigern.

Zur Qualität gehört auch eine natur- und umweltschonende Produktionsweise nach den Erzeugungskriterien von PLENUM.

LandZunge

Projektnr.: RV-2001-29, 2002-07, 2005-01
Internet: <http://www.landzunge.info>

PLENUM Förderung und Ergebnisse

Gefördert wurde von PLENUM eine Marketingkonzeption sowie deren praktische Einführung. Bausteine der Konzeption sind ein Kriterienkatalog für die Produktion unter Berücksichtigung der PLENUM-Erzeugungskriterien, der Aufbau eines Nachweis-, Kontroll- und Sicherungsverfahrens zur Einhaltung der Qualitätskriterien seitens der Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomie sowie des Warenflusses über bestehende Logistik-

strukturen. Pünktlich zum Start der Aktion erschien eine Broschüre in hoher Auflage. Seit 2005 erscheint das Magazin „LandZunge“ mit vielen interessanten Beiträgen zu Landgasthöfen, Bauernhöfen, Landmetzgereien sowie traditionellen und neuen Rezepten. Bis Ende 2006 haben über 80 Gastronomiebetriebe ihre verbindliche Teilnahme am Projekt LandZunge erklärt und verpflichteten sich zur Einhaltung der Qualitätskriterien, die inzwi-

schen für Rind- und Schweinefleisch vorliegen. Ein Kontrollsystem wurde unter aktiver Mitwirkung der Gastronomen entwickelt und dokumentiert Bezugsquellen und Warenfluss. Eine Tischgastbefragung ermittelte einen hohen Bekanntheitsgrad des Projektes. Produziert wird von etwa 130 landwirtschaftlichen Betrieben Rind- und Schweinefleisch sowie Getreide für das LandZunge-Bier und das LandZunge-Mehl.

PLENUM Naturschutzeffekte

Die Berücksichtigung der PLENUM-Erzeugungskriterien bei der Bewirtschaftung von Wiesen, Weiden und Ackerflächen trägt zur Erhaltung und Förderung der Artenvielfalt und der Schonung von Böden und Grundwasser

bei. Das Projekt „LandZunge“ leistet damit auch einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft Allgäu-Oberschwabens und das auf inzwischen etwa 150 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche.

