

# Die LandZunge Allgäu im



## Der Pakt für den guten Geschmack

**D**ie Region Allgäu ist in weiten Teilen ländlich geprägt. Zahlreiche Dörfer und Weiler wechseln sich mit land- und forstwirtschaftlichen Betriebsflächen ab und bilden so eine für Einheimische und Gäste reizvolle Kulturlandschaft. Wie in anderen ländlichen Regionen auch, sind viele Einrichtungen, die Leben in ein Dorf bringen – die Kirche, die Schule, der kleine Einkaufsladen oder das Gasthaus – oftmals stark in ihrem Bestand gefährdet oder wurden bereits aufgegeben. Es ist deshalb eine der zentralen Aufgaben der Regionalentwicklung, diese Einrichtungen zu unterstützen und somit zu verhindern, dass die vielen kleinen Orte des ländlichen Allgäus zu reinen Schlafstädten für die umliegenden Zentren werden.

Die Kooperation LandZunge wurde ins Leben gerufen, um hierzu einen Beitrag zu leisten und die ländliche Gastronomie zu unterstützen. Die Land- und Dorfgasthöfe „... sind die Seele jedes Dorfes. Ohne sie verödet die ländliche Region“, schreibt Dr. Rudi Holzberger, der geistige Urheber und Initiator der Aktion auf der Internetseite [www.landzunge.info](http://www.landzunge.info).

Begonnen hatte alles im württembergischen Oberschwaben. Dort wurde die Kooperation aus der Taufe gehoben und in den ersten Jahren ihres Bestehens erprobt, mit welcher Struktur regionale Produkte in ländlicher Gastronomie zu einer tragfähigen Regionalmarke ausgebaut werden können.

Die Erfolge waren vielversprechend und die kulturelle und geografische Verbindung zum benachbarten Allgäu so eng, dass die LandZunge, mit Hilfe eines Kooperationsprojekts der LAGen Impuls Westallgäu 10+ e.V., Regionalentwicklung Altusried–Oberallgäu sowie Kneipppland® Unterallgäu, auf weite Teile des Allgäus ausgeweitet wurde.

### **Starke Partner und eine gemeinsame Philosophie**

Das Erfolgsrezept liegt in der freiwilligen Kooperation von Produzenten, Verarbeitern, Logistikern und den Wirten. Eine gemeinsame Philosophie verbindet alle – das Bekenntnis zu regional erzeugten Produkten. Typische Allgäuer Produktgruppen sind Käseerzeugnisse und

Rindfleisch und für diese gibt es klare Vorgaben hinsichtlich regionaler Herkunft und den Erzeugungsbedingungen. Alle LandZunge-Wirte müssen sich zur Einhaltung folgender Kriterien verpflichten:

- Das Rohprodukt der angebotenen LandZunge-Speisen muss nachweisbar aus der allgäu-schwäbischen Region (100 km um die Stadt Kempten) stammen, dort verarbeitet worden sein und eine zusätzliche Wertschöpfung (über Marktnotierung) für die heimische Landwirtschaft bringen.
- Alle Rind- und Kalbfleischgerichte müssen aus regionalen Markenprogrammen stammen oder einen direkten Bezug zur regionalen Landwirtschaft haben.
- Die Speisekarte muss mindestens 4 Käsegerichte (bei LandZunge plus, sonst nur 3) ausweisen, deren Käse in allgäu-schwäbischen Käsereien und Sennereien hergestellt wurde.
- Das gastronomische Angebot beinhaltet mindestens:

- ein Bier aus einer allgäu-schwäbischen Brauerei
- ein regionales Mineralwasser und
- einen Apfelsaft aus allgäu-schwäbischen Streuobstbeständen

Organisatorischer Kern der Kooperation ist die LandZunge GbR. Die Mitglieder sind Ansprechpartner für die Wirte, arbeiten permanent an der Optimierung der Warenflüsse und initiieren öffentlichkeitswirksame Aktionen. Und was besonders wichtig ist – sie sorgen dafür, dass das neu entwickelte Kontrollsystem angewandt wird und die Kooperation somit ihre hohe Qualität behält.

### **Ausweitung ins bayerische Allgäu**

Der Schwerpunkt der Aktivitäten im Rahmen des LEADER+-Projekts lag darin, neue Mitglieder zu finden, die bereit sind, dauerhaft nach den vorgegebenen Kriterien zu wirtschaften. Nach kurzer Zeit konnten über 30 Betriebe gewonnen werden, so dass nun insgesamt über 70 LandZunge-Gästehöfe mit von der Partie sind. Hierbei wurde vor allem Wert darauf gelegt, dass die Qualität des Angebots stimmt und nicht, dass möglichst viele Betriebe mitmachen, also „Klasse vor Masse“.

### **Kontrollmechanismus**

Aber keine Kriterien ohne Kontrolle, und so wurde von den Mitgliedern selbst ein praktikabler Kontrollmechanismus erarbeitet. Dies zeigt die hohe Eigenverantwortung der Partner – wohl einer der wichtigsten Erfolgsfaktoren!

Die Erarbeitung des Kontrollmechanismus war Voraussetzung für das LEADER+-Förderprojekt. Die finanzielle Unterstützung dieses Teils erfolgte durch das baden-württembergische Landesprogramm Plenum und ist ein schönes Beispiel dafür, dass Zusammenarbeit auch über die Bundesland-Grenzen hinweg funktionieren kann und dass man auch schwierige Themen zu einem Erfolg führen kann, wenn alle an einem Strang ziehen.

Im Projekt sind Kosten in Höhe von 60.000 € entstanden. Die Förderung

durch LEADER+ betrug 30.000 €, von denen je 10.000 € die drei beteiligten LAGen eingebracht haben. Der Eigenanteil wurde durch Sponsorenmittel regional agierender Unternehmen eingebracht. Alle Details der Zusammenarbeit wurden im Rahmen von Partnerschaftsvereinbarungen festgehalten. Nach recht umfangreichen Vorbereitungen betrug die reine Laufzeit des Projekts lediglich ca. 1 Jahr. Es wurde im Dezember 2005 abgeschlossen.

### **Die LandZunge lebt**

Teil des Konzepts ist ein offensives Marketing. Alle LandZunge-Betriebe sind mit einem speziellen Logo gekennzeichnet. Dies gilt auch für die LandZunge-Gerichte auf den Speisekarten. Zudem werden immer wieder Aktionstage oder -wochen organisiert. Zentrales Instrument des Marketings ist das LandZunge Magazin, das – zweimal jährlich – Mitgliedsbetriebe mit deren Philosophie ausführlich darstellt, auf Aktionen hinweist und mit stimmungsvollen Bildern Lust auf die LandZunge macht.

Als nächster Schritt erfolgt die Ausweitung auf das bisher noch kaum vertretene Ostallgäu. Die Akquise kann hierbei bereits auf einfachere Art und Weise durchgeführt werden, denn inzwischen treten interessierte Betriebe auch selbstständig an die Zunge GbR heran und beantragen die Mitgliedschaft. Die kritische Masse scheint erreicht – ganz im Sinne einer erfolgreichen Anschubfinanzierung durch LEADER+.

### **Ausblick**

Aufgrund des durchschlagenden Erfolges der Aktion „LandZunge“ wurde vom ALF Kempten für die rund 200 bewirtschafteten Allgäuer Alpen (Almen) das Projekt „AlpZunge“ initiiert, nachdem der Anteil regionaler Lebensmittel bei deren gesamten Verköstigung abgenommen hat. Der Verein „Regio Allgäu“ plant daher, möglichst viele bewirtschaftete Alpen dazu zu gewinnen, verstärkt regionale Produkte anzubieten.

An dem Projekt „Allgäuer AlpZunge“ sollen etwa 50 Alpen teilnehmen und den Bezug ihrer Ware nach außen hin

dokumentieren. Damit wird die Glaubwürdigkeit der Bewirtschafter gestärkt und für die Produkte der Erzeuger geworben. Oberstes Ziel des Projektes „AlpZunge“ ist die Steigerung der Wertschöpfung für die Erzeuger der lokalen Lebensmittel. Vom Milcherzeuger, über die Sennerei bis zum Alpbetreiber sollen alle Mitglieder an der Verwendung regionaler Produkte profitieren.



## **Information**

Kooperationsprojekt LAG Impuls Westallgäu 10+ e.V. (federführend)/LAG Regionalentwicklung Altusried-Oberallgäu e.V. /LAG Kneipppland® Unterallgäu  
 Stadtplatz 1  
 88161 Lindenberg

Schwerpunkte: Lebensqualität, Lokale Erzeugnisse und Dienstleistungen  
<http://lag-westallgaeu-schs.le-on.org>  
<http://lag-altusried-schs.le-on.org/>  
<http://www.geva-altusried.de>  
<http://lag-unterallgaeu-schs.le-on.org/>  
<http://www.unterallgaeu-aktiv.de>