

Kulinarische Abenteuerreise mit Bodenhaftung

Produkte aus der Region im Wandel

Unser sonnenverwöhnter Bodensee war schon immer eine bevorzugte Genussregion. Zum echten Schlaraffenland hat sie sich jedoch vor allem in den letzten Jahren entwickelt. Die gestiegene Nachfrage nach regionalen Erzeugnissen hat in allen drei Bodenseeländern zu einer beeindruckenden kulinarischen Angebotsfülle geführt. Man muss sich nicht einmal mehr besonders anstrengen, um die teils innovativen, immer aber delikatsten und hochwertigsten Produkte und Spezialitäten regionaler Käsereien, Metzgereien, Brennereien und Gasthöfe zu entdecken. Engagierte Vermarkter, Fördervereine und auch immer mehr Handelsbetriebe sorgen dafür, dass die regionalen Erzeugnisse zum Verbraucher finden.

Text: Heide-Ilka Weber Fotos: Heide-Ilka Weber



NEUE WERTSCHÄTZUNG FÜR PRODUKTE AUS DER SEEREGION

Diese Landschaft ist gesegnet: prallvolle Apfel- und Birnbäume auf sattgrünen Streuobstwiesen, dazwischen überall Zwetschgen, Mirabellen und Kirschen, liebliche Weinberge, Felder mit vielerlei Getreide und allen erdenklichen Salaten, Gemüse in allen Farben, glückliche Weidekühe und Schweine, Ziegen, Schafe, allerlei Geflügel auf blumenübersäten Weiden und Hochalpen – und dazu die reichhaltige Palette an Fischen im See. Gut ist: Sowohl die Produktvielfalt wie auch die Wertschätzung für diesen regionalen Segen sind in den letzten Jahren gewachsen. Noch nie waren Einfallsreichtum, Experimentierlust und Mut zu regionalen Erzeugnissen größer als jetzt. Wer über Land fährt und Hofläden besucht oder über Wochenmärkte streift, entdeckt zwischen klassischen Gemüsen und Früchten immer öfter eine Vielfalt an Erzeugnissen, die neu in der Seeregion produziert werden, darunter Artischocken, farbiger Mangold, rote, gelbe, grüne und dunkle Tomaten und violette Karotten. Auch uralte Gemüse wie Pastinaken, Topinambur, Feuer- und dunkelblaue Stangenbohnen tauchen aus der Versenkung auf. **„Das sind (noch) Versuche einzelner Landwirte, die Spaß am Ausprobieren haben“, sagt Jürgen Riedlinger vom Fruchthof Konstanz und der 1 Regionalmarke „Gutes vom See.“** „Das freut uns zwar, aber es ist doch eher noch die Ausnahme.“

WOCHENMÄRKTE ENTWICKELN SICH ZU SCHLEMMERMEILEN

Genießer sollte das aber nicht abhalten, sich auf Wochen- und Bauernmärkten auf kulinarische Entdeckungsreisen zu begeben. Zum Teil haben sich die Märkte zu richtigen Schlemmermeilen für Produkte aus der Region entwickelt. Wo sonst findet man diese ausgezeichneten Bergkäse aus dem Voralpenland, frische Dinkelnudeln, Hartweizenbrot aus dem Steinofen, hausgemachte Ravioli

und Gnocchi mit unterschiedlichsten Füllungen? Salatfans registrieren hochofrend die reiche Auswahl an Blattsalaten von Reichenau und Höri, die sich geschmacklich wohltuend abheben von den uniformen Gewächsen, die in den meisten Supermärkten angeboten werden. Relativ neu im Boot: Batavia, Roma und Bodensee-Salatherzen, die sich beispielsweise bestens mit den aromatischen Asia Greens von 2 **Landwirt Winfried Keller** aus Liggeringen kombinieren lassen. Dem kreativen Landwirt und Chilifreund liegt die Lust zum Ausprobieren sozusagen im Blut. Seine knallbunten 3 **Scharfmacher** sind eine Augenweide auf dem Konstanzer Markt. Kunden überrascht er gerne mit bodenständigen wie auch „exotischen“ Novitäten wie blau-lila Trüffelkartoffeln und bissfesten Bamberger Hörnle, eine besonders wohlschmeckende Kartoffel, die bisher nur im Fränkischen zu bekommen war. Immer wieder mal was anderes

versuchen – diese Lust teilt er mit seinem Marktnachbar Andreas Graf aus Moos, der sich gerade erfolgreich mit Artischocken, Physalis und Feuerbohnen versucht.

QUALITÄTSOFFENSIVEN SORGEN FÜR BESSERE VERBREITUNG

Es ist nicht mehr zu übersehen: Produkte aus der Region erfreuen sich zunehmender Beliebtheit. Dass das so bleibt und wächst, dafür sorgen öffentliche und private regionale Qualitätsoffensiven wie „Gutes vom See“ (Landkreis Konstanz), der Trägerverein Culinarium für die Ostschweiz und die Qualitätssignatur „Ländle“, bzw. „Bio-Ländle“ in Vorarlberg. Unter der jeweiligen Dachmarke finden regionale Erzeuger, Produzenten, Verarbeiter, Händler und Gastronomen zusammen, alle mit dem gleichen Ziel, nämlich hochwertige und für

die Region authentische Produkte zu schaffen, die Menschen in der Region für die regionalen Erzeugnisse zu begeistern sowie neue Absatzwege für die meist kleineren Betriebe zu erschließen – mit gutem Erfolg. Weil es nicht so einfach ist, die weit verstreuten bäuerlichen Direktvermarkter zu finden, kommen diese mit Unterstützung der Trägervereine den Kunden zumindest streckenweise entgegen. Veranstaltungen wie Haus- und Genussmessen sowie Themenwochen haben großen Zulauf. Kein Wunder, wo sonst kann man nach Herzenslust so viele kulinarische Schätze der Region probieren und schätzen lernen! Auch die regionalen Slowfood-Convivien Bodensee, Vorarl-

Produkte aus der Region erfreuen sich zunehmender Beliebtheit

berg, Ostschweiz und Schaffhausen sorgen mit ihren Aktivitäten dafür, dass regional erzeugte authentische Produkte immer mehr Anhänger gewinnen.

Produkte aus der Region sind nach Auffassung von **Dr. Kurt Michelini, dem Geschäftsführer der Frastanzer Brauerei**, „mittlerweile viel professioneller sowohl in der Verarbeitung als auch in der Präsentation geworden“. Darin sieht er den eigentlichen Wandel, wie er im Herbst 2011 auf der Bregenzer Messe „2 Seen & 1 Genuss“ erklärte: „Regionale Produkte müssen auch optischen Ansprüchen genügen und natürlich ausgezeichnet schmecken, und wenn ich mir das hier anschau, sind die Produkte wirklich schick geworden.“ Die Frastanzer Brauerei – mit dem Motto „persönlich und echt“ – hat sich übrigens vor zwei Jahren eine nachhaltige und vorbildliche Biolinie verordnet. Lesen Sie mehr darüber und zum Thema Bio-Bier



in der Bodenseeregion in dieser Seezunge-Ausgabe Seite XX.

WACHSENDER APPETIT AUF AUTHENTIZITÄT UND INTAKTE UMWELT

„Die Menschen haben sich auch verändert. Die Produkte folgen dem Trend.“ Auf den Punkt bringt es der **Präsident der Landwirtschaftskammer Vorarlberg, Josef Moosbrugger**: **„Viele haben die Allerwelts- und Einheitslebensmittel im wahrsten Sinne des Wortes satt“**, sagt er zur seezunge. „Sie haben Appetit auf Ursprüngliches; das Regionaltypische duftet nach Außergewöhnlichem und schmeckt nach Geheimtipp. Was auf den Teller gezaubert wird, überrascht den Genießer und seine Gäste. Es sind daher vordergründig nicht nur neue Produkte, es sind neue Rezepte, neue Kombinationen und das Ambiente,



in dem Essen als Ausdruck der Lebensqualität über die Bühne geht.“ In Vorarlberg sind die Hauptprodukte der traditionellen Alp- und Bergkäse, der neu in Szene gesetzte Sura Kees aus dem Montafon, Beef und Alpschwein aus natürlicher Haltung und die reiche Auswahl an ⁴ Edelbränden. „Natürlich gibt es auch eine Vielzahl Geheimtipps, aber um diese kennenzulernen, müssen die Leute schon zu uns ins Ländle kommen“, empfiehlt Moosbrugger mit einem Augenzwinkern. **„Das Bewusstsein der Verbraucher hat sich in den letzten Jahren stark in Richtung Regionalität bewegt“, das empfindet auch Hannes Feneberg so**, Mitinhaber des alt-eingesessenen Familienunternehmens mit unter anderem über 70 Feneberg-Supermärkten in der Region Oberschwaben-Allgäu. Die Fenebergs waren unter den ersten im Lebensmittelhandel, die auf den regionalen Zug aufgesprungen sind. Den Erfolg der regionalen Bio-Eigenmarke „VonHier“, die mittlerweile auf über 400 Artikel angewachsen ist, führt Hannes Feneberg vor allem auch auf emotionale Gesichtspunkte zurück: „Die Produkte vermitteln Heimat, Authentizität und intakte Umwelt“. Tatsächlich ist nach Gammelfleischskandalen, dioxinversuchtem Tierfutter, Rinderseuche, EHEC-Erregern und anderen gesundheitsschädlichen Unappetitlichkeiten der letzten Jahre vielen Verbrauchern der Appetit auf Massenware vergangen, wo trotz Markennamen Zusammensetzung und die tatsächliche Herkunft vieler Bestandteile im Dunkeln liegen.

HEIMATNÄHE VERMITTELT IDENTITÄT UND HOHE QUALITÄT

„Die Menschen wollen heute genau wissen, was sie essen“, sagt Andreas Allenspach, Geschäftsführer des Ostschweizer Trägervereins Culinarium. Für viele heißt das: weg von gängigen Großmarken, hin zu Produkten aus der Nähe. Die Transportwege sind kurz, man weiß, von wem und von welcher Weide das Schnitzel und die Milch kommen. „Das Heimatnahe vermittelt Identität und hohe Qualität, und das ist unglaublich wichtig für das Vertrauen“. Wer im Dschungel der europaweiten Bio- und Gütezeichen-Inflation und teilweise kaum zu kontrollierenden Bioimporten aus Übersee längst den Überblick verloren hat, fährt in jedem Fall sicher und gut mit den Qualitätserzeugnissen aus der Seeregion. Die regionalen Qualitätssignaturen wie ¹ „Gutes vom See“, ⁵ „Ländle“, ⁶ „Culinarium“ stehen nicht durchweg für Bio, aber sie sind transparent und überschaubar. Auf sie ist Verlass. Wo Region drauf steht, ist auch Region drin – also Inhalt, Verarbeitung und Verpackung, Herkunft und Nachhaltigkeit sind dank eindeutiger Regularien sowie strenger Kontrollen so glasklar wie der Bodensee heute. Die Herkunft ist sogar doppelt verbürgt, wenn zusätzlich auf der Verpackung noch die offiziellen landesweiten Qualitätszeichen stehen wie AMA-Bio und AMA-Gütesiegel. In der Schweiz sind es die beiden amtlich geschützten Ursprungsbezeichnungen AOC und IGP des Landwirtschaftsministeriums, ferner SwissGarantie, IP Suisse und Bio Suisse. Und wenn regional und Bio zusammen kommen wie bei Bio Austria, **„dann ist das die Krone für Produkte aus der Region“, betont Martin Klabacher vom österreichischen Verband der Biobauern**, dem Pendant zum deutschen Bioland.





Und schließlich weiß man doch, dass ein Steak vom Weiderind, das stressfrei ohne Mast und ohne Chemiefutterzusätze artgerecht auf einer natürlichen Wiese oder gar Alpwiese heranwachsen durfte, einfach besser schmeckt. Um das zu goutieren, braucht man kein Gourmet zu sein. Spätestens beim Anbraten merkt man den Unterschied – nämlich wenn das Steak aus Massentierhaltung blass vor sich hin schrumpft, während dasjenige

vom Weidebeef schön aromatisch, fest und saftig bleibt. Und wer einmal den rezenten Alpkäse von der „Käsestraße Bregenzerwald“ oder den zum „World's Best Jersey Cheese“ gekürten Blauschimmelkäse aus der Culinarium-zertifizierten **Städtlichäsi Lichtensteig im Toggenburg** gekostet hat, wird nie mehr ohne Not ins Käseregal eines Discounters greifen.

ALTE OBSTSORTEN UND GETREIDE WIEDER IM KOMMEN

Typisch für den neuen Regiotrend ist, dass er auch bewährte alte heimische Früchte, Getreide und Gemüse wieder aufleben lässt. Der **8 Rheimtaler Riebelmais (in der Schweiz: Ribel)** ist so etwas wie ein Symbol für diesen Trend. Dieser spezielle Hartmais war einst das Hauptnahrungsmittel der Rheimtaler Bevölkerung, er zeichnet sich unter anderem durch seinen hohen Mineralstoffgehalt aus. Dank seiner guten Eigenschaften hat er sich nach seiner Wiederentdeckung auf beiden Seiten des Alpenrheins schnell viele Freunde gemacht. Diese genießen das regionale Kulturgut mittlerweile in vielfältigen Formen: fein geschrotet und geröstet als Beilage oder als Kuchen, Dessert, Brot und sogar als Ribelbier. Gute Ribelrezepte gibt es übrigens hier: www.ribelemais.ch und www.dietrich-kostbarkeiten.at.

Auch alte **9** Obstsorten feiern ein spannendes Comeback in der Seeregion. Zum Glück gibt es im thurgauischen „Mostindien“ und gegenüber auf der anderen Seeseite im Linzgau und in Oberschwaben noch genug dieser urigen knorrigen Apfel- und Birnenbäume, die aromatische Vielfalt hervorbringen. Verarbeitet werden die alten Früchte vor allem zu originellen Edeldestillaten und Raritäten wie Apfelchampagner (u.a. Mosterei Kobelt, Marbach, Culinarium). „**Wenn der Bauer dafür für das Kilo 20 Rappen mehr bekommt, dann produziert er wieder Schafenbirne, Wildmuser**



„Für besondere Produkte geben die Leute gerne mehr Geld aus, vor allem wenn die Wertschöpfung aus der Region kommt.“

Andreas Allespach

und Beierapfel“, sagt **Andreas Allespach**. „Für besondere Produkte geben die Leute gerne mehr Geld aus, vor allem wenn die Wertschöpfung aus der Region kommt.“ In den etablierten Bodensee-brennereien und den unzähligen kleinen Privatbrennereien rund um den See kann man gar nicht so schnell hinschauen, wie sich das Angebot an originellen Destillaten vermehrt: Quitten, Mispeln, Erdbeeren, Clementine, Heuschnaps. Auch traditionelle Edelbrände werden ständig kreativ weiter verfeinert, edle Grappas und sortenreine Apfelbrände, teilweise im Eichenfass gereift, finden ihre Liebhaber. Noble Liköre sind ebenfalls im Kommen. Ähnlich verhält es sich mit **10 Bodensee-Essig- und**

-Balsamico-Novitäten, wertvollen Kaltpress-Ölen vom Raps und anderen Qualitäts-Ölsaaten, die auch geschmacklich viel Freude bereiten.

PRODUKTE VON SCHAF UND ZIEGE SIND DER RENNER

Angesichts des gestiegenen Gesundheitsbewusstseins, zunehmenden Allergien und Laktoseunverträglichkeiten stehen in der ganzen Seeregion Käse-, Fleisch- und Wurstprodukte von Lamm, Schaf, Ziege und Wild hoch im Kurs. Die **Culinarium-Spezialitätenmetzgerei 11 Götzl** in Brunnadern produziert unter anderem Lecker-

bissen wie geräuchertes Geißen-Trockenfleisch. Die **Metzgerei Scheiwiler in Alt-St. Johann** verarbeitet Fleisch vom Alpschwein zu einem hinreißenden Alpschweinrohschinken. Alpschweine und Alpgänse sind überhaupt ein Hit in den See-nahen Voralpen. Die artgerechte Haltung in sauberer Höhenluft, vor allem aber die gute Kost von blumen- und kräuterübersäten Alpwiesen verleihen dem Fleisch einen besonderen Wohlgeschmack. Spezialist für Alpgänse in der Schweiz ist die **Gourmet Geflügel AG, in Mörschwil**. Im Hofladen südwestlich von St. Gallen gibt es hochwertige Perlhühner, Poularden Enten und als besondere Spezialität mit Ribelmais gefütterte Poularden, Perlhühner und Kapaune zu kaufen.

Bei Ziegenmilch, Käse- und -Joghurt scheiden sich meistens die Geschmäcker, diejenigen, die sie mögen, dürfen sich freuen, denn es werden immer mehr Ziegen- und Schafsmilchprodukte in der Bodenseeregion produziert. Beispielsweise in der **Hofkäserei Mangold**





Heukäse der Käserei Berghof

in **Sulzberg**, deren Produkte auch in vielen Feneberg-Filialen zu finden sind. Über 50 Ziegen aus Eigenaufzucht liefern im idyllischen **Bio-Ziegenhof Berlinger** im hinteren Bregenzerwald die Grundzutat für frische Milch und Ziegenfrischkäse. Auf Schweizer Seite brilliert unter anderem die **Käserei Koster bei Wald** im Zürcher Oberland mit Schaf-Brie, Pecoretta und einem ausgezeichneten Schafblauschimmelkäse.

WEICHKÄSE AUS DER REGION LAUFEN FRANZOSEN DEN RANG AB

Apropos Weichkäse: Wer bei Käse aus der Seeregion und ihrem bergigen Hinterland nur an Alp- und Bergkäse denkt, wird überrascht feststellen, dass regionale Käsereien wie **Tony Holzingers Biokäserei in Zurwies bei Wangen** oder die **Städtlichäsi in Lichtensteig** mit ihrem edlen Weichkäsesortiment den Produkten aus Frankreich mittlerweile durchaus das Wasser reichen können.

Wer dagegen die würzigeren Bergkäse bevorzugt, ist nicht nur in der Ostschweiz (Appenzeller u.a.), sondern auch in der **Region KäseStrasse Bregenzerwald** goldrichtig. Das ist eigentlich keine Straße im Sinn einer Route, sondern ein geglückter Zusammenschluss regionaler Käseproduzenten, Käsewirte und touristischer Anbieter im Bregenzerwald. Im gemeinsamen Käsekeller in Lingenau reifen über 32.500 Laibe Bergkäse, der noch von echter Heumilch, also silofrei, produziert wird. Und das schmeckt man auf der Zunge,

vor allem bei der handgeschöpften Kostbarkeit Alpkäse, der seine Würze aus den unzähligen Alpräurern bezieht.

Doch wer hat schon die Zeit, zu den Erzeugern zu fahren, um all diese Sinnesgenüsse zu kosten? Umso mehr freut es die Verbraucher, dass Produkte aus der Region nun auch immer häufiger in den Kühlregalen gutsortierter Lebensmittelmärkte zu finden sind, denn dem starken Regionaltrend können sich auch die Supermarktketten nicht mehr entziehen. Heute bemühen sich die größeren Läden in der in der Seeregion wenigstens um ein gewisses Quantum an Regionalität. Und der etwas höhere Preis für die regionalen Qualitätsprodukte spielt längst keine nennenswerte Rolle mehr, weil anspruchsvolle Konsumenten bereit sind, für mehr Geschmack und Sicherheit mehr auszugeben.

LEBENSMITTELHANDEL UND SUPERMÄRKTE STEIGEN AUF DEN REGIONALZUG AUF

In der Schweiz bringt Migros unter dem Label „Aus der Region. Für die Region.“ regionale Milchprodukte, Früchte und Gemüse unters Volk. Spar Austria verarbeitet unter der Marke „Tann“ Fleischprodukte von rund 500 Vorarlberger Betrieben nach AMA-Richtlinien. Die vorarlbergischen Sutterlüty-Märkte – von vornherein auf regionale Produkte spezialisiert – weisen mit dem Herzsymbol „Ländle pur“ auf Spezialitäten hin, die ausschließlich von heimischen Partnern



Melchior Schoch mit seinem Ziegenkäse



Ziegenfrischkäse vom Bio-Ziegenhof Berlinger

produziert werden. Am westlichen Bodensee bedienen sich u.a. Edeka-Baur-Märkte mit „Gutes vom See“-Produkten“. Auf über 300 Produkte ist das „Gutes vom See“-Sortiment bereits angewachsen, einer der Neuzugänge ist ein leckeres „Bodensee-Tomatensößle“ mit Basilikum. Kreiert hat es **Markus Bruderhofer aus Gottmadingen**, der unter der Eigenmarke „Delikat-Essen“ salzige und süße Bodensee-Sößle, -Pasten und -„Peschtos“ zaubert, neuerdings auch interessante Kombinationen mit der Höri-Bülle (rote Zwiebel Sorte). Zu jedem Produkt liefert er originelle Rezepte auf seiner Website, beispielsweise Couscoussalat mit Gemüse und Basilikum-Minzpaste.

REGIONALE GAUMENFREUDEN IN VIELEN LANDGASTHÖFEN

Mit „PrimaRind“ hat Feneberg am östlichen Bodensee und im Allgäu neben seiner Bio-Marke „VonHier“ auch eine regionale Fleischproduktlinie etabliert, zwar kein Bio, aber 1A-Qualität, denn das Fleisch kommt von stämmigen Ochs, einer speziellen Kreuzung aus Allgäuer Braunen mit blonden Franzosen. Die Kälber kommen aus der Region, fressen einheimisches Futter, Weidehaltung im Sommer ist Pflicht. Dafür vergütet Feneberg den Erzeugern bis zu 15 Prozent mehr als den üblichen Marktpreis. „Fleisch muss einfach gut schmecken“, findet Feneberg. Eine gu-

te Gelegenheit, das zu überprüfen, ist ein Besuch in den rund 80 Landgasthäusern, Hof- und Besenwirtschaften der **LandZunge in Oberschwaben und Allgäu**. LandZunge-Wirte haben sich das Kochen mit regionalen Produkten auf die Fahne geschrieben und sich verpflichtet, in erster Linie heimische Produkte auf den Teller zu bringen. Beispielsweise Sinnesgenüsse wie Mousse vom geräucherten Bodenseefelchen, Ossobuco vom PrimaRind, dazu Salate von der Reichenau, angemacht mit oberschwäbischem Balsam-Essig und ein LandZüngle-Bier von Härle oder ein Allgäuer Farny-Weizen. So lässt sich's gut leben!

CRÈME BRÛLÉE MIT BERGHEU-ESSENZ UND ANDERE SINNESGENÜSSE

So dicht an den Kunden sind kreative Gastwirte und Köche die besten Botschafter für regionale Produkte. Einer dieser Künstler ist **Ambros Wirth vom St. Galler Schössli**, nahe der berühmten Stiftsbibliothek. Wenn man ihn nach seinen Lieblingsprodukten fragt, verweist er gleich ein

**Die Kälber kommen aus der Region,
fressen einheimisches Futter,
Weidehaltung im Sommer ist Pflicht.**



Geräuchertes vom Hofmetzger Natters



Foto: Chlariatum/Alanda Spengler



13

auf ganzes Arsenal delikater Erzeugnisse, die er in der **14 Schlössli-Küche** ausprobiert und auf denen er Spannendes kreiert hat. Aus echtem Bergblumenheu zaubert Ambros Wirth eine aromatische Suppe, und mit einer Heu-Essenz verleiht er auch einer Crème brûlée eine ganz eigene feine Note. Immer auf der Suche nach den besten Produkten aus der Region zwischen Bodensee, Rheintal, Säntis und Toggenburg, stellt sich der Schlössli-Wirt mit großer Lust und Leidenschaft der Herausforderung, aus dem regionalen kulinarischen Kulturgut etwas ganz Besonderes zu schaffen. Die Speisekarte des Schlössli wirkt wie ein Schaufenster für regionale Spezialitäten, man könnte auch sagen, wie das Programm für eine kulinarische Abenteuerreise: kalt geräuchertes Bergbachforellenfilet aus dem Weisstannental mit Rheintaler Ribelmalsblinis, Cordon bleu vom Ostschweizer Milchkalb gefüllt mit Fürstentländer Rauchschinken und Toggenburger Bergblumenkäse.



Foto: Schlössli

14

Nur ein paar Meter weiter vom Schlössli am Klosterplatz verführt ein weiteres Schaufenster zum kulinarischen Höhenflug: In der **Chocolaterie St. Gallen** kann man nicht nur in Schokoladenträumen schwelgen, sondern auch Genusspakete aus dem Culinarium-Sortiment kaufen nebst erlesenen Weinen, Tees und Konfitüren.

Die Beispiele für leckere Produkte aus der Dreiländerregion Bodensee könnten hier noch endlos fortgeführt werden, aber dafür reicht der Platz nicht aus. Die Zukunftsperspektiven für regionale Produkte wertet **Kammerpräsident Josef Moosbrugger** jedenfalls sehr positiv: „Die Zeit spricht für die Regionalität. Aber nur die Besten werden sich durchsetzen. Wir vertrauen auf die innovativen Köpfe in der Landwirtschaft und fördern sie durch Weiterbildung und Aufzeigen von guten Beispielen.“



Foto: Culinarium, Peter Donatsch

NÜTZLICHE LINKS + TIPPS

ÖSTERREICH

- AMA-Marketing: www.ama-marketing.at
- Ländle-Produkte und Einkaufsführer: www.laendle.at
- Bio Austria: www.bio-austria.at
- Slow Food Vorarlberg: www.slowfoodvorarlberg.at
- KäseStrasse Bregenzerwald: www.kaesestrasse.at

SCHWEIZ

- Culinarium Anbieter- und Restaurantverzeichnis: www.culinarium.ch
- Slow Food CV Ostschweiz: www.slowfood-ost.ch
- Thurgau, kulinarische Angebote: www.thurgau-tourismus.de
- Appenzeller Spezialitäten, Gastro-Tipps: www.appenzell.info
- Toggenburg, u.a. Anbieterverzeichnis, Rezepte: www.toggenburg.org

DEUTSCHLAND

- Slow Food CV Bodensee: www.slowfood.de
- Gutes vom See: www.gutes-vom-see.de
- Reichenau Gemüse: www.reichenaugemuese.de
- Feneberg Lebensmittel: www.feneberg.de
- LandZunge Gasthöfe: www.landzunge.de