Hier können Sie die regionalen Spezialitäten von der Allgäuer Jungziege genießen:

Bio Berghotel Ifenblick
Gschwend 49
87538 Balderschwang
Telefon: 08328 – 92470
www.berghotel-ifenblick.de
Allgoiß-Gerichte jeweils
Fr und Sa von 18 – 20 Uhr

Dampfsäg
Westerheimer Str. 10
87776 Sontheim
Telefon: 08336 – 226
www.dampfsaeg.de
Do von 16 – 19 Uhr sowie
zu Veranstaltungen

Natur-Landhaus Krone
(Hotel und Restaurant)
Kirchweg 2
88167 Maierhöfen
Telefon: 08383 - 254
www.naturlandhaus-krone.de
Mo – Sa von 14 – 23 Uhr
Sonn-/Feiertags von
11.30 – 14 Uhr

Beim Endeler
(Restaurant und Zimmer)
Wilhams 11
87547 Missen-Wilhams
Telefon: 08320 – 219
www.beim-endeler.de
Mo – Sa ab 17 Uhr
(mittags auf Anfrage),
Sonn-/Feiertags ab 11.30 Uhr

Pur Natur –
Naturkostladen und Bistro
Kotterner Str. 78 – 80
87435 Kempten
Telefon: 0831 – 5226677
www.bahnhof-apotheke.de
Mo – Fr von 8 – 19.30 Uhr,
Sa von 8 – 19 Uhr (Küche
Mo – Sa von 11.30 – 14.30 Uhr)

Ludwigs Festspielhaus
Wirtshaus im See
Im See 1
87629 Füssen
Telefon: 08362 – 5077334
www.das-festspielhaus.de
Mo – So von 11 – 20 Uhr (bei
Veranstaltungen bis 22 Uhr)

Hotel & Restaurant
Bayerischer Hof
Füssener Str. 96
87437 Kempten
Telefon: 0831 - 57180
www.bayerischerhof-kempten.de
Mo – Sa von 12 – 14 Uhr
und 18 – 21.30 Uhr
Sonn-/Feiertags von
12 – 14 Uhr und 18 – 21 Uhr

Fürs Kochen daheim:

Während der Allgoiß-Aktion bekommen Sie köstliches Ziegenfleisch beim Landschaftspflegehof Adelegg (nach telefonischer Absprache unter 07569 - 1287), bei Pur Natur in Kempten und unter Vorbestellung beim Berglandhof Hosang (www.berglandhof.de).

Impressum

Herausgeber
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising-Weihenstephan
www.lfl.bayern.de

In Zusammenarbeit mit
Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten
Grünes Zentrum Immenstadt
Kemptener Str. 39, 87509 Immenstadt
www.oekomodellregionen.bayern

Redaktion
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte
Menzinger Str. 54, 80638 München
E-Mail: maerkte@lfl.bayern.de

Design und Druck
OPUS Marketing, www.opus-marketing.de
Titelbild: LfL Bayern
Essensbild oben links: Frank Übelhör Natur-Landhaus Krone, Maierhöfen
Essensbild unten links: shutterstock.com/Brent Hofacker
Ziegenbild unten links: Daniel Delang, Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

LfL
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft

ÖKO-MODELLREGIONEN

Allgoiß

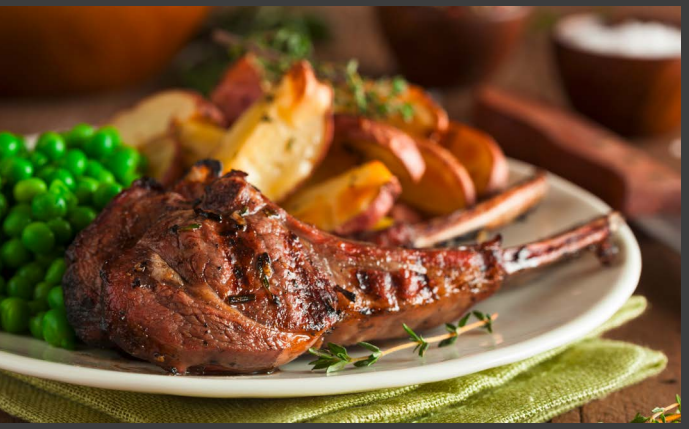
Schmackhafte Fleischgerichte von der Allgäuer Jungziege

12. September bis 06. Oktober 2019

Spezialitäten mit Ziegenfleisch von Allgäuer Bio-Bauern bei ausgewählten Gastwirten im Aktionszeitraum.

Das Besondere an Ziegenfleisch

Längst hat sich Ziegenfleisch zu einem echten Geheimtipp unter Feinschmeckern entwickelt. Vor allem das Fleisch von Jungziegen wird aufgrund seines feinen Geschmacks geschätzt und gilt als besonders zart. Mit seinem milden Aroma stellt Ziegenfleisch zudem eine willkommene Abwechslung zu den hierzulande gängigen Fleischarten dar. **Kurzum: eine Delikatesse mit großem Genusspotential!**



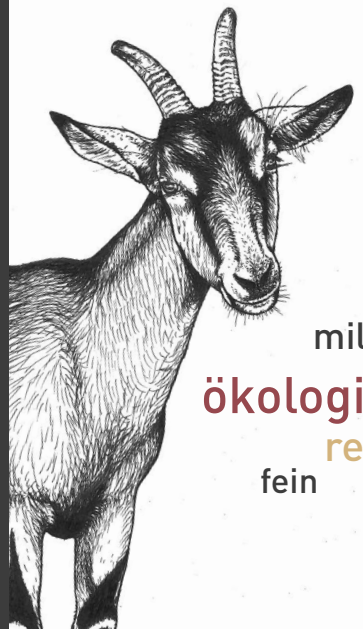
Die Aktion „Allgoiß“

Der Name setzt sich zusammen aus dem Begriff **Allgäu** und der in Teilen Süddeutschlands gebräuchlichen Bezeichnung für Ziege, der **Goiß**. Die gemeinsame Aktion der bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten hat zum Ziel, die Bekanntheit dieser Delikatesse zu steigern. Dabei legen wir großen Wert darauf, dass die im Allgäu geborenen Ziegenlämmer in der regionalen Wertschöpfungskette verbleiben. Das heißt: kurze Transportwege für unsere Tiere und hochwertiges Fleisch aus regionalen Bio-Betrieben für Sie.

Die Genießerwochen

Unsere Aktion findet von Donnerstag, den **12. September**, bis einschließlich Sonntag, den **06. Oktober**, statt. Bei teilnehmenden Gastronomen stehen feine Spezialitäten der „Allgoiß“ im Mittelpunkt. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Gerichte und besondere Schmankerl.

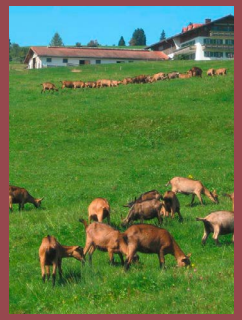
Wir wünschen guten Appetit!



mild köstlich
ökologisch aufgezogen
regional zart
fein
schmackhaft

Hier wächst die Allgoiß auf:

Berglandhof Hosang
www.berglandhof.de



Unterhalb von Oy-Mittelberg liegt auf knapp 1.000 Höhenmetern der wahrscheinlich höchstgelegene Bioland-Heumilchziegenbetrieb Deutschlands. Dass die Jungziegen vom Frühjahr bis in den Herbst auf der Weide sind, ist für Familie Hosang dabei selbstverständlich.

Landschaftspflegehof Adelegg
www.adelegg-stiftung.de

Familie Post bewirtschaftet den Kreuzthaler Landschaftspflegehof inmitten des Naturraums Adelegg nach den Demeter- Richtlinien. Hier liefern die Ziegennicht nur Milch und Fleisch, sondern tragen durch die Beweidung auch zum Erhalt der artenreichen Bergwiesen bei.

Vogelsanger Ziegenhof
johannes.egger@gmx.de

Den Sommer verbringen die Ziegen des ökologisch bewirtschafteten Milchziegenbetriebs bei Kempten größtenteils auf der Weide. Im Gegenzug liefern sie frische Milch, die von Familie Egger in der hofeigenen Käserei zu schmackhaftem Käse verarbeitet wird.