

„Das Rössle wird unser Hauptquartier“

Interview „Landzunge-Initiator“ Rudi Holzberger über den neuen Mustergasthof der Marke

Leutkirch | stl | Die Marke „Landzunge“, die mittlerweile in eine Stiftung übergegangen ist, will sich künftig offensiver vermarkten. Das sagt Initiator Rudi Holzberger. Helfen dabei soll auch das „Rössle“ in Haselburg bei Leutkirch (württembergisches Allgäu), das jetzt eröffnet wurde und ein Mustergasthof werden soll.

Herr Holzberger, das „Rössle“ Haselburg feierte soeben Eröffnung. Es soll der Mustergasthof von „Landzunge“ werden. Was ist darunter zu verstehen?

Holzberger: Das Etikett „Mustergasthof“ ist nicht offiziell – zumindest noch nicht. Aber das „Rössle“ ist schon etwas Besonderes. Denn fast alles, was es dort gibt, stammt von den „Landzunge“-Partnern und anderen Erzeugern der Region. Und das „Rössle“ ist der erste und einzige Gasthof, der von allen fünf Partnerbrauereien – Zötler, Härle, Meckatzer, Leibinger und Farny –

beliefert wird. Dazu hat Familie Pferd mit viel Liebe und viel Geld einen Vorzeige-Biergarten geschaffen. Dieser ist hoffentlich ein Beispiel für andere.

Dazu soll's im „Rössle“ noch einen „Landzunge-Laden“ geben ...

Holzberger: Ja, dieser Regionalladen wird aber erst im Frühjahr 2010 eröffnet werden. Jetzt gab's dafür als ersten Vorgeschmack einen „Landzunge“-Markt, in dem die besten regionalen Produkte von den Erzeugern, die dann auch im Laden vertreten sein werden, angeboten wurden. Das Motto lautet: „Das Beste aus der Region.“ Für jedes Produkt wird es nur einen Anbieter geben.

Gibt es darüber hinaus noch etwas Besonderes am „Rössle“?

Holzberger: Meine große Vision ist eine „Akademie des Geschmacks“. Der Saal des „Rössle“ soll Veranstaltungsort für die „Landzunge“-Partner werden. Die Brauerei Zötler wird zum Beispiel im kommenden Jahr dort ein Vollmondfest

ausrichten. Weitere Ideen von mir sind, dass dort alle Partner immer wieder ihre neuesten Produkte präsentieren, die besten Köche dort kochen und noch einiges mehr. Das „Rössle“, das ja zentral im „Landzunge“-Gebiet liegt, soll das Headquarter für das gesamte Projekt sein.

Fürchten Sie nicht, dass sich die anderen Gastwirte in der „Landzunge“ dadurch benachteiligt fühlen?

Holzberger: Nein, ich glaube nicht, dass das anderen Konkurrenz macht. Je mehr wir die Trommel rühren, desto mehr profitieren alle. Immerhin haben wir es mit der „Landzunge“ auch geschafft, dass ein sonderlich üblicher Tourismus vom Allgäu nach Oberschwaben eingesetzt hat.

Wo steht „Landzunge“ insgesamt heute?

Holzberger: Durch die Gründung einer Stiftung haben wir die Marke, die ich als Einzelkämpfer vor Jahren aufgebaut habe, auf sichere Beine gestellt. Nun können und werden wir deutlich mehr Wirbel machen und richtig in die Offensive gehen. Die Messlatte für „Landzunge“-Gasthöfe wird dafür auch deutlich erhöht. „Landzunge“-Gasthof zu sein, muss künftig bedeuten, dass der Wirt weitestgehend regionale Produkte verwendet. Durch ein unabhängiges Institut kontrollieren wir bereits jetzt die Herkunft der Waren – vom Wirt über den Lieferanten bis zum Erzeuger. Das ist meiner Meinung nach einmalig.

Wie viele Gasthöfe sind bei „Landzunge“ bereits dabei?

Holzberger: Das „Rössle“ ist der 80.

Gasthof. Ich denke, es werden 100 bis 120 in den Kreisen Ravensburg, Biberach, Ober- und Unterallgäu werden, dann ist es gut. Anfangs musste ich noch missionieren, um Partner zu gewinnen, heute kommen die Wirte von sich aus auf uns zu.

Sie sehen also recht zuversichtlich in die Zukunft?

Holzberger: Auf jeden Fall. Das beste Erfolgskriterium ist die geglückte Stiftungsgründung. Die Stifter haben viel Geld investiert, das heißt doch, sie glauben an diese Marke. Nun müssen wir die „Landzunge“ nur noch mit neuem Leben füllen.

Was bedeutet in diesem Zusammenhang die geplante Center-Parcs-Anlage direkt vor den Toren des künftigen Mustergasthofs?

Holzberger: Das ist eine glückliche Fügung. Nun hoffe ich sehr, dass die Verantwortlichen auch wirklich auf regionale Produkte setzen. Dafür wären wir der richtige Partner, denn wir können diese Regionalität gepaart mit Qualität garantieren.



Rudi Holzberger



Die Regional-Marke „Landzunge“ will das „Rössle“ in Haselburg bei Leutkirch zum Mustergasthof machen. Foto: Jörg Schollenbruch

Aus der Speisekarte

Die Speisekarte des „Landzunge“-Gasthauses „Rössle“ in Isny-Haselburg weist zum Teil aus, woher die angebotenen Lebensmittel kommen. Ein paar Beispiele:

- **Allgäuer Kässpätzten** mit Käse vom „Boschenhof“ und Salat
- **Rinderroulade** vom „Prima Rind“ mit Blaukraut und Buabenspitz („Prima Rind“ ist eine Marke der Kemptener Lebensmittel-Kette Feneberg; Anm. d. Red.)
- **Geräuchertes Forellenfilet** mit Sahneerrettich und Salat aus der Fischzucht Roglmeier in Legau