

# Alpgenuss: Auf die Brotzeitplatte kommen nur eigene Produkte

**Aktion** Vor zwei Jahren gründete sich im Allgäu ein Verein mit dem Ziel, Erzeugnisse am Herstellungsort anzubieten

**Allgäu** | feß | Der Käse wird aus der frischen Milch der eigenen Kühe direkt auf der Alpe hergestellt, das Brot vom Bäcker im Tal gekauft und die Wurst kommt ebenfalls vom Metzger vor Ort. Bei den Alpen des Vereins Allgäuer Alpgenuss kommen auf die Brotzeitplatte für die hungrigen Wanderer nur Produkte aus der Region, entweder selbst oder in nächster Nähe hergestellt.

Angefangen hat alles vor zwei Jahren mit sieben Alpen. Inzwischen wirtschaften 41 Alpen im Allgäu nach den Leitlinien des Vereins Allgäuer Alpgenuss.

## 68 Unternehmen beteiligt

„Die Krönung ist natürlich, wenn die Produkte – wie Käse – selbst auf der Alpe hergestellt werden“, sagt Christoph Hieke, Vorsitzender des Vereins Allgäuer Alpgenuss. In Jahr 2007 gründete sich der Verein mit dem Ziel, regionale Produkte wie Milch, Käse, Wurst und Brot direkt vor Ort, und zwar auf der Alpe, anzubieten.

Was die Alpen nicht selbst herstellen, beziehen sie von bestimmten Lieferanten. Dabei sind unter den inzwischen 68 Unternehmen vor allem Sennereien, Bäckereien und Brauereien. Aber auch Metzgereien und Direktanbieter, sowie die Lebensmittelkette Feneberg beliefern die Alpen. Meist werden die Lieferanten von den Alpen angesprochen, die selbst Mitglied im Verein werden wollen, erzählt Hieke.

Wer allerdings die Alpgenuss-Alpen beliefern will, muss bestimmte

Kriterien erfüllen. „Bäckereien dürfen beispielsweise keine Backmischungen verwenden“, erklärt Hieke. Bei Brauereien dagegen sei es wichtig, dass es sich um ein Familienunternehmen handle.

## Keine Backmischungen

Auch die Bäckerei Härle mit Niederlassungen in Blaichach, Immenstadt, Sonthofen und Fischen (alles Oberallgäu) beliefert Alpgenuss-Al-

mischbrote und Gugelhupf.

Ein anderer Lieferant der Alpgenuss-Alpen ist die Brauerei Meckatzer im Westallgäu. „Genuss und Natur zu verbinden ist für uns auch schon seit Längerem ein Thema“, erzählt Geschäftsführer Michael Weiß. Das Konzept des Vereins Allgäuer Alpgenuss passe zum Allgäu. „Es lässt sich auch gut mit unserer Marke verbinden und persönlich kann ich es aus vollem Herzen unterstützen.“

## Überzeugung wichtig

Ein bestimmtes Ziel, auf wie viele Alpen es der Verein bringen will, gibt es nicht. „Mir ist es lieber, es sind weniger Alpen, aber diese sind dafür mit Überzeugung dabei, sagt Hieke. Ein persönliches Ziel hat er allerdings schon. „Ich habe am Anfang gesagt, wenn es einmal 50 Alpen sind, höre ich auf“, erzählt er schmunzelnd.



pen. „Das ist eine gute Sache: Wir unterstützen die Alpen und die Alpen unterstützen uns“, sagt Bäckermeister Karlheinz Härle. Die Kriterien des Vereins zu erfüllen ist für ihn kein Problem. „Wir verwenden keine Backmischungen, denn was wir selbst machen haben wir auch selbst in der Hand“, ist der Bäckermeister überzeugt. Auf die Alpen liefert er vor allem große Roggen-

**i Öffnungszeiten der Alpen:** Nicht mehr alle Alpen sind geöffnet.

**➔ Information:** [www.alpgenuss.de](http://www.alpgenuss.de)

ANZEIGE

**all-in.de/sms**  
**Heutiger Freischaltcode**  
**8091e537**

Dieser Code ermöglicht heute den Versand von 3 SMS auf [www.all-in.de/sms](http://www.all-in.de/sms)