

Wenn es auf dem Bodensee brodelt

Essen und Trinken Organisation „Landzunge“ startet mit Dampferfahrt „Aktion Siedfleisch“

VON STEFAN BINZER

Lindau/Allgäu Sie sind alles Landratten: Gestandene Allgäuer und Oberschwaben, die sich als Bauern, Wirte, Lebensmittelhersteller oder Brauer mit der Organisation „Landzunge“ zum Ziel gesetzt haben, regionale Produkte von bester Qualität auf den Tisch zu bringen. Jetzt wagten sich die Landzüngler aufs Wasser. Mit einer Dampferfahrt auf dem Bodensee starteten sie in der Nacht zum Samstag die „Aktion Siedfleisch“.

„Der See soll sieden“ lautete das Motto der Schiffstour, die von Lindau aus über Bregenz und Rohrschach wieder zurück ans bayerische Bodensee-Ufer führte. Das Schwäbische Meer brodelte bei ruhigem Seegang freilich nicht, dafür köchelte es an Bord kräftig. Da bekam an diesem Abend der Begriff Dampfer eine ganz neue Bedeutung. Chefkoch Ralf Hörger (Bad Waldsee) und seine Mannschaft hatten schon Stunden vor dem Ablegen angefangen, Rindfleisch nicht zu braten, sondern in großen Töpfen zu sieden.

Der gesellige Bootsausflug hat einen durchaus ernsten Hintergrund:

Weil die Gäste in Wirtschaften und Hotels meist gebratenes Fleisch bestellen, kaufen die Gastronomen vor allem die Edelteile aus dem Hinterviertel oder der Hüfte wie Filet,

Rostbraten, Rouladen oder Steaks. „Auf dem Rest bleibt der Landwirt sitzen“, erklärt Dr. Rudi Holzberger (Leutkirch), Initiator des Projekts „Landzunge“. Wenn sich aber



Kochten zum Auftakt der „Aktion Siedfleisch“ alle möglichen Variationen vom Vorderviertel des Rindes: die „Landzunge“-Köche (von links) Avni „Max“ Igrifetaj, Martin Laupheimer (beide Günz an der Günz/Unterallgäu) und Horst Schmidt, sowie im Hintergrund der Chefkoch des Abends auf dem Schiff Ralf Hörger (beide Bad Waldsee/Landkreis Ravensburg).

Fotos: Stefan Binzer

Köche und Feinschmecker wieder für das gute alte Siedfleisch und für die authentischen Gerichte begeistern, dann sei dies laut Holzberger fast ein Quantensprung in der Vermarktung von Rindfleisch. Genießer wissen, dass das Vorderviertel mit Hals, Brust, Hochrücken und Schulter ebenso gute Stücke zu bieten hat. „Alle Liebhaber der regionalen Küche werden vom Siedfleisch begeistert sein und zugleich den Bauern helfen“, so der Landzunge-Initiator.

Schriftlich verpflichtet

42 Wirte aus dem Raum Allgäu/Oberschwaben haben sich inzwischen schriftlich verpflichtet, in den nächsten Monaten das Siedfleisch wieder neu zu entdecken. Auf den Speisekarten werden die Gäste also vermehrt Rinderbrühe, Tafelspitz, Böfflamott, Tellerfleisch oder Gaisburger Marsch finden. Dass sich Rindfleisch auch hervorragend als Vorspeise eignet, zeigte das Angebot auf dem Dampfer: Sülze vom Rind, Rinder-Fleischsalat, Vitello Tonnato, hauchdünner Rinder-Schinken. Die Fleischprodukte auf dem Schiff stammten übrigens von der Marke

„Meist kaufen die Wirte vor allem die Edelteile wie Filet, Rostbraten, Rouladen oder Steaks. Auf dem Rest bleibt der Landwirt sitzen.“

Dr. Rudi Holzberger
von der „Landzunge“



„Prima-Rind“ der Kemptener Lebensmittel-Kette Feneberg. Da war es fast selbstverständlich, dass Firmen-Chef Hannes Feneberg mit an Bord war. Ebenso Georg Abele aus Lauben (Oberallgäu) von der Allgäuer Kälber-Erzeugergemeinschaft. Er bedankte sich ausdrücklich bei der Firma Feneberg, ohne die es nie zu der für die Kälberzüchter so segensreichen Vermarktungskette „Prima Rind“ gekommen wäre.

Fernseh-Beitrag Der Südwestdeutsche Rundfunk (SWR) bringt heute um 18.30 Uhr in der „Abendschau“ einen Fernseh-Beitrag über die Bootstour und die „Aktion Siedfleisch“.