



Butter aus der Region

Die Menü Service Allgäu (MSA) GmbH und die Initiatoren des EU-Leader-Projektes „Vitalzunge“ haben sich zum Ziel gesetzt, die Großküchen in der Region mit heimischen Produkten aufzuwerten. Nach dem Allgäuer Joghurt kommt jetzt die Allgäuer Vitalzunge-Butter auf den Teller. Zum Auftakt informierten sich Landrat Gebhard Kaiser, die Geschäftsführer des Klinikverbundes Kempten-Oberallgäu Andreas Ruland und Michael Osberghaus, die Geschäftsführer der MSA Reinhard Reitzner und Sabine Denk zusammen mit Ralf Hörger, Vitalzunge, bei der Allgäu Milch-Käse eG in Altusried-Kimratshofen über das neue Produkt. Die komplette Milch, aus der die Vitalzunge-Butter hergestellt wird, stammt von Allgäuer Familienbetrieben, die Mitglieder der Allgäu-Milch-Käse sind. Die Vitalzunge-Butter gibt es in Verpackungseinheiten von zehn und 20 Gramm.

Foto: Laurin Schmid