

# REGIOTRENDS



Aktion „Schwarzwälder Geißgenuss“ vom 03. – 19. Juni 2022 - Von links: Harald Derfuß (Chefkoch Hotel Colombi), Kirsten Moser (Geschäftsführerin Hotel Colombi), Angelika Esser (Projekt Bio-Lämmer) Jürgen und Adelheid Andruschkewitsch (Bioland Restaurant Rose, Vellberg), Volker Lahn (Krone, Staufen), Klaus Flesch (Slow Food Deutschland), Vera Schulz (Lauterbach), Holger Radenz (AOK Kantine Freiburg), Andrea Gierden (Bio-Musterregion Freiburg), Joscha Hierath (Käserei Monteziego, Teningen), Claus und Anja Ruch (Gasthaus Tanne, Tunau), Andreas Kern (Bioland), Marion Buley (Demeter), Johannes Rees (Ringlihof Horben).

REGIOTRENDS-Foto: Jens Glade

## Lust machen auf hochwertige, regionale Lebensmittel Aktion „Schwarzwälder Geißgenuss“ vom 03. – 19. Juni 2022

(BL/RT) Die Gastro-Aktion „Schwarzwälder Geißgenuss“ vom 03. – 19. Juni 2022 im Schwarzwald und angrenzenden Regionen ist eine Neuauflage der kulinarischen Freundschaft zum Fleisch der Jungziege. In den Aktionswochen organisiert das Aktionsteam für die Gastronomie die regionale Warenbeschaffung, das Marketing und die Mediensichtbarkeit. Die Gastronomie verleiht dem Fleisch der Bio-Jungziege „kulinarische Flügel“ mit dem Ziel, das weitgehend unbekannte, jedoch besonders hochwertige, gesunde und nachhaltige Bio-Jungziegenfleisch von den Verbrauchern wieder entdecken zu lassen.

Heute informierten die Initiatoren und teilnehmende Gastronomen im Hotel Colombi in Freiburg im Rahmen einer Pressekonferenz über Gründe und Details der bevorstehenden Aktionswochen.

Vom 3. bis 19 Juni starten die Aktionswochen „Schwarzwälder Geißgenuss“, an denen 13 gastronomische Betriebe und Kantinen, sowie vier landwirtschaftliche Milchziegenbetriebe teilnehmen werden. Hintergrund ist, dass durch die steigende Nachfrage nach Bio-Ziegenmilch und -käse, zwangsläufig ein nachhaltiger Absatzmarkt für das wertvolle Fleisch der Jungtiere gefunden werden muss. Ein wichtiger Partner ist dabei die Gastronomie, die diese Spezialität in seiner ganzen Vielfalt voll ausschöpfen und den Verbrauchern Lust auf das hervorragende Produkt machen kann. Zeitgleich werden die Kreisläufe in der Lebensmittelproduktion durch die Verwendung des Fleisches geschlossen und tragen so zu einer nachhaltigen Ernährung bei.

Nicht zu unterschätzender Nebeneffekt der Aktion ist, die regionale Wertschöpfung und die Wirtschaftsbeziehungen zwischen den Milchziegenbetrieben und der Gastronomie zu fördern. Die Nutzung einer wertvollen Fleischressource, die bisher kaum genutzt wird, erweitert die Speisekarten der Gastronomie um ein exquisites und heimisches Spezialitätenprodukt. Mit der Beweidung durch die Ziegen wird die Landschaft geschützt und offen gehalten. Außerdem wird die ökologische Tierhaltung und das Tierwohl unterstützt.

In einem virtuellen Grußwort sprach Landwirtschaftsminister Peter Hauk über die Qualität des Zickleinfleisches. Dabei handele es sich um ein hochwertiges und gesundes Produkt, das vor allem auch regional produziert werde. „Wir wollen das Potential des Produktes nutzen, um die Bio-Quote im Bereich der Lebensmittel weiter zu erhöhen, so Hauk. Es gehe darum, regionale Bioprodukte deutlicher sichtbar zu machen. Dabei sei die Gastronomie ein wichtiger Partner. Sie könne die besonderen Merkmale der Bioprodukte durch entsprechende Verarbeitung noch besser herausarbeiten. Der Minister wünschte der Aktion viel Erfolg.

Projektleiterin Angelika Esser sprach noch einmal die Fakten an, die zur Idee der Aktion geführt hatten. „Der hohe Bedarf an Ziegenmilch und -käse verursacht unweigerlich die Geburt vieler Zicklein.

Während die weiblichen Zicklein als Nachwuchs für die Milchproduktion aufgezogen werden können, entsteht durch die kleinen Böcke ein Tierüberschuss, der derzeit nicht vollständig verwertet werden kann. Um die Tiere jedoch sinnvoll verwerten zu können, muss das Bewusstsein für das hervorragende Fleisch in den Köpfen der Verbraucher gestärkt werden. Das geschieht am besten durch die Gastronomie, die als Multiplikator dienen kann.

„Wir wollen das Zickleinfleisch durch unsere Gerichte wieder ins Gespräch bringen“, erklärte Harald Derfuß, Chefkoch des Hotel Colombi. Zicklein sei in der Zubereitung anspruchsvoll, aber gesund und sehr schmackhaft. Er freue sich auf die Herausforderung, aus dem tollen Fleisch ebenso tolle Gerichte zu zaubern.

Ähnlich äußerte sich auch Klaus Flesch, Vorstand von Slow Food Deutschland. „Das Thema passt hervorragend ins Slow Food Konzept. Ich bin sehr glücklich, dass es in der Region durch die Aktionswochen Aufmerksamkeit erhält.“

Marion Buley (Demeterverband) berichtete über ähnliche Aktionen im Spessart. Dort hätten die Aktionswochen eine sehr hohe Resonanz erzeugt und die Nachfrage nach Zicklein deutlich verstärkt.

Andreas Kern (Bioland) merkte an, dass es gut sei, dass das überschüssige Zickleinfleisch durch die Aktion verstärkt verwertet werden könne. „Ich habe die berechtigte Hoffnung, dass die Aktionswochen den Landwirten hilft“, so Kern.

Landwirtin Vera Schulz erklärte, dass die Ziegen zwei bedeutende Aufgaben hätten. Neben der Milchproduktion würden sie die Landschaft offenhalten und vor der Verbuschung schützen. „Ich bin froh, dass uns die Gastronomie hilft, das Zickleinfleisch zu vermarkten“, so die Landwirtin.

Die Aktionswochen wurden durch das Projekt Bio-Lämmer und die Bio-Musterregion Freiburg entwickelt. Gefördert wird das Projekt durch das Landwirtschaftsministerium.

Teilnehmende Gastronomen sind

Am Felsenkeller Hotel und Bio-Restaurant (Staufen)

Colombi Hotel (Freiburg)

La Table (Baden-Baden)

Die Krone (Staufen)

Zähringer Hof (Münstertal-Stohren)

Gasthaus Tanne (Tunau)

Erasmus (Karlsruhe)

Landgasthof Hotel Hirsch (Lossburg)

Wielandshöhe (Stuttgart)

Bioland Restaurant Rose (Vellberg)

AOK-Forum Freiburg

Casino am Uniklinikum Freiburg

Rathaus Kantine Freiburg

Liefernde Ziegenmilchbetriebe

- Stefan Schittenhelm, Waldachtal
- Tile Schulz, Lauterbach
- Matthias Weber, Elzach
- Otto Rees, Horben

Projekt „Bio-Lämmer“:

Das Wertschöpfungskettenprojekt „Bio-Kitze und -Lämmer wertschätzend in Süddeutschland vermarkten“ hat zum Ziel Bio-Wertschöpfungsketten für Bio-Schaf- und -Ziegenlämmer in Süddeutschland aufzubauen, von den Betrieben bis zu den Endverbrauchenden.

intergrund ist, dass die Nachfrage nach Bio-Ziegenmilch und -käse wächst und damit auch die Anzahl der Jungtiere, die nicht zur Nachzucht benötigt werden. Dies betrifft besonders die männlichen Tiere, wie bei anderen Nutztieren auch. Für sie gilt es, einen wertschätzenden, strukturierten und nachhaltigen Absatzmarkt zu schaffen.

Durch das Projekt sollen nachhaltige Vermarktungsoptionen mit verlässlichen und langfristigen Beziehungen geschaffen werden, schwerpunktmäßig in Bayern und Baden-Württemberg. Die Gastro-Aktion „Schwarzwälder Geißgenuss“ ist einer von vielen Vermarktungsbausteinen, an denen im Rahmen des Projekts gearbeitet wird.

Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft auf Grund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und anderer Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Projektpartner sind: Monte Ziego GmbH & Co. Kg, Biopulver GmbH, Andechser Molkerei Scheitz GmbH, VSZM e.V., Bioland Erzeugerring Bayern e.V. und Demeter Baden-Württemberg e.V.

Die Bio-Musterregion Freiburg ist eine Kooperation der Landkreise Breisgau-Hochschwarzwald und Emmendingen sowie der Stadt Freiburg (seit 2019). Sie ist eine der 14 Bio-Musterregionen, die in den vergangenen drei Jahren durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz ins Leben gerufen wurden.

Bio-Musterregionen unterstützen mit konkreten Projekten und Maßnahmen das Ziel 30 bis 40% ökologische Landwirtschaft bis 2030 in Baden- Württemberg zu erreichen.

Zentrales Ziel ist es, die regionale Wertschöpfung ökologischer Lebensmittel zu stärken. Dafür gilt es die Akteure von der Erzeugung, über die Verarbeitung und Vermarktung bis zu den Konsumentinnen und Konsumenten miteinander zu vernetzen und so Kooperationen und Projekte zu initiieren und zu begleiten. So sollen Angebot und Nachfrage besser gebündelt und zusammengebracht werden.

Schwerpunkte der Arbeit der Bio-Musterregion Freiburg sind:

Steigerung des Anteils regionaler Bio-Produkte in der Außer-Haus-Verpflegung, damit einhergehend Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten für die Gemeinschaftsverpflegung

Förderung der Vermarktung von Weinen aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten („Piwis“)

Aufbau einer Wertschöpfungskette für Kälber aus der Bio-Milchviehhaltung

Stärkung der Stadt-Land-Beziehung (z.B. Bewusstseinsbildung zur reg. ökol. Landwirtschaft)

