

## Hier können Sie die regionalen Spezialitäten von der Allgäuer Jungziege genießen:

### Bio Berghotel Ifenblick

Gschwend 49  
87538 Balderschwang  
Telefon: 08328 - 92470  
info@berghotel-ifenblick.de  
www.berghotel-ifenblick.de  
Gerichte mit Ziegenfleisch gibt es während des Aktionszeitraums beim Dinnerbuffet  
Fr und Sa von 18 - 20 Uhr

### Natur-Landhaus Krone (Hotel & Restaurant)

Kirchweg 2  
88167 Maierhöfen  
Telefon: 08383 - 254  
frankl@naturlandhaus-krone.de  
www.naturlandhaus-krone.de  
Öffnungszeiten Restaurant:  
Mo - Sa von 14 - 23 Uhr  
(Küche von 17.30 - 21 Uhr),  
Sonn-/Feiertags von 11.30 - 14 Uhr,  
Ruhetag: Sonntagabend  
(außer feiertags)

### Pur Natur - Naturkostladen und Bistro

Kotterner Str. 78 - 80  
87435 Kempten  
Telefon: 0831 - 5226677  
purnatur@bahnhof-apotheke.de  
www.bahnhof-apotheke.de/  
purnatur.html  
Öffnungszeiten:  
Mo - Fr von 8 - 19.30 Uhr,  
Sa von 8 - 19 Uhr (Küche  
Mo - Sa von 11.30 - 14.30 Uhr)

### Dampfsäg

Westerheimer Str. 10  
87776 Sontheim  
Telefon: 08336 - 226  
info@dampfsaeg.de  
www.dampfsaeg.de  
Öffnungszeiten:  
Do von 16 - 19 Uhr sowie  
zu Veranstaltungen

### Beim Endeler (Restaurant & Zimmer)

Wilhams 11  
87547 Missen-Wilhams  
Telefon: 08320 - 219  
info@beim-endeler.de  
www.beim-endeler.de  
Öffnungszeiten:  
Mo - Sa ab 17 Uhr  
(mittags auf Anfrage),  
Sonn-/Feiertags ab 11.30 Uhr

### Ludwigs Festspielhaus Wirtshaus im See

Im See 1  
87629 Füssen  
Telefon: 08362 - 5077334  
restaurant@genussimsee.de  
www.das-festspielhaus.de/res-  
taurants/wirtshaus-im-see  
Öffnungszeiten:  
Mo - So von 11 - 20 Uhr (bei  
Veranstaltungen bis 22 Uhr)

Wer selbst gerne kocht, bekommt Ziegenfleisch beim Landschaftspflegehof Adelegg.  
(nach telefonischer Absprache unter 07569 - 1287)



## Impressum

### Herausgeber

Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vöttinger Str. 38, 85354 Freising-Weißenstephan  
www.LfL.bayern.de

### In Zusammenarbeit mit

Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten  
Grünes Zentrum Immenstadt  
Kemptener Str. 39, 87509 Immenstadt  
www.oekomodellregionen.bayern

### Redaktion

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Menzinger Str. 54, 80638 München  
E-Mail: maerkte@LfL.bayern.de

### Design und Druck

OPUS Marketing, www.opus-marketing.de  
Titelbild: LfL Bayern  
Essensbild oben links: Frank Übelhör Natur-Landhaus Krone,  
Maierhöfen  
Essensbild unten links: shutterstock.com/Brent Hofacker  
Ziegenbild unten links: Daniel Delang, Öko-Modellregion  
Oberallgäu Kempten

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



# AllgoiB

Schmackhafte Fleischgerichte  
von der Allgäuer Jungziege

08. bis 23. Juni 2019



Spezialitäten mit Ziegenfleisch von Allgäuer Bio-Betrieben können Sie ab Pfingsten zwei Wochen lang bei unseren Gastwirten genießen.



## Das Besondere an Ziegenfleisch

Längst hat sich Ziegenfleisch zu einem echten Geheimtipp unter Feinschmeckern entwickelt. Vor allem das Fleisch von Jungziegen wird aufgrund seines feinen Geschmacks geschätzt und gilt als besonders zart. Mit seinem milden Aroma stellt Ziegenfleisch zudem eine willkommene Abwechslung zu den hierzulande gängigen Fleischarten dar.

**Kurzum: eine Delikatesse mit großem Genusspotential!**



## Die Aktion „Allgoiß“

Der Name setzt sich zusammen aus dem Begriff **Allgäu** und der in Teilen Süddeutschlands gebräuchlichen Bezeichnung für Ziege, der **Goiß**. Die gemeinsame Aktion der bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft und der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten hat zum Ziel, die Bekanntheit dieser Delikatesse zu steigern. Dabei legen wir großen Wert darauf, dass die im Allgäu geborenen Ziegenlämmer in der regionalen Wertschöpfungskette verbleiben. Das heißt: kurze Transportwege für unsere Tiere und hochwertiges Fleisch aus regionalen Bio-Betrieben für Sie.

### Die Genießerwochen

Unsere erste Aktion startet an Pfingsten: Von Freitag, **8. Juni**, bis einschließlich Sonntag, **23. Juni**, stehen bei teilnehmenden Gastronomen feine Spezialitäten der „Allgoiß“ im Mittelpunkt. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Gerichte und besondere Schmankerl.

**Wir wünschen guten Appetit!**

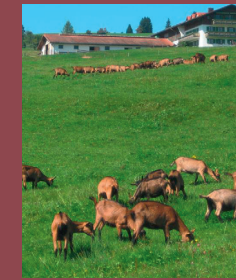
Zweiter Teil der Aktion folgt im Herbst!



mild köstlich  
ökologisch aufgezogen  
regional zart  
fein schmackhaft

## Hier wächst die Allgoiß auf:

### Berglandhof Hosang [www.berglandhof.de](http://www.berglandhof.de)



Unterhalb von Mittelberg liegt auf knapp 1.000 Höhenmetern der wahrscheinlich höchstgelegene Bioland-Heumilchziegenbetrieb Deutschlands. Dass die Jungziegen vom Frühjahr bis in den Herbst auf der Weide sind, ist für Familie Hosang dabei selbstverständlich.

### Landschaftspflegehof Adelegg [www.adelegg-stiftung.de](http://www.adelegg-stiftung.de)



Familie Post bewirtschaftet den Kreuzthaler Landschaftspflegehof inmitten des Naturraums Adelegg ökologisch. Hier liefern die Ziegen nicht nur Milch und Fleisch, sondern tragen durch die Beweidung auch zum Erhalt der artenreichen Bergwiesen bei.

### Vogelsanger Ziegenhof [Johannes.Egger@gmx.de](mailto:Johannes.Egger@gmx.de)



Den Sommer verbringen die Ziegen des ökologisch bewirtschafteten Milchziegenbetriebs bei Kempten größtenteils auf der Weide. Im Gegenzug liefern sie frische Milch, die von Familie Egger in der hofeigenen Käserei zu schmackhaftem Käse verarbeitet wird.