



Vier Jahre Tafelreuden Bodensee – Eine Erfolgsgeschichte

*R*egionale Lebensmittel für Großküchen und Gastronomie



# Tafelreuden Bodensee

## Information und Beratung für Großküchen und Gastronomie



Restaurant Bärengarten in Ravensburg.

**Tafelreuden Bodensee** – das bedeutet vier Beratungszentren mit kompetenten Ansprechpartnern bei allen Fragen zum Einsatz regionaler Lebensmittel in der Außer-Haus-Verpflegung (AHV).

Tafelreuden Bodensee begleitet Großküchen, Restaurants und Lieferanten, wenn diese mehr regionale und biologische Lebensmittel einsetzen wollen.

Tafelreuden Bodensee bietet aktuelle Informationen und zielgerichtete Beratung, veranstaltet Weiterbildungen und stellt eine Plattform für Kontakte zwischen Entscheidungsträgern, Lieferanten regionaler Lebensmittel und den Küchenleitern.

Tafelreuden Bodensee trägt damit aktiv zur Erhöhung der regionalen Wertschöpfung bei, fördert die kulinarische Identität der Bodenseeregion und leistet gleichzeitig einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Kulturlandschaft.

Tafelreuden Bodensee wird gefördert aus dem europäischen Fonds für Regionale Entwicklung über das Programm INTERREG IIIA, über Finanzhilfen der Schweizerischen Eidgenossenschaft, des Landes Vorarlberg und durch PLENUM, einem naturschutzorientierten Regionalentwicklungsprogramm des Landes Baden-Württemberg unter Beteiligung weiterer regionaler Partner.

Die folgenden Seiten bieten Ihnen einen Überblick über die vielfältigen Aktivitäten und Leistungen der vier Beratungszentren von Tafelreuden Bodensee.



Küche der Gastronomiebetriebe Klinikum Konstanz.

## Impressum

**Projekträger Tafelreuden Bodensee:** · Modellprojekt Konstanz GmbH · Winterspürer Straße 25 · D-78333 Stockach  
Tel. 07531 - 800-2957; -2956 · Fax 07531 - 800-2950 · E-mail: info@plenum-bodensee.de

### **Geschäftsführer:**

Harald Nops  
Michael Baldenhofer

Handelsregister  
Registergericht Freiburg  
HRB 590 400 St

Inhaltlich Verantwortlicher gemäß § 6 MDStV  
Michael Baldenhofer

### **Gesamtherstellung:**

Grafik und Layout: [www.conactor.com](http://www.conactor.com)  
conactor – Atelier für Kommunikationsdesign  
Bildnachweis: conactor  
Bildeiste oben Modellprojekt Konstanz GmbH und BLE, Bonn  
Druck: knolle – Design | Druck | Media

Auflage: 2.000

© 2007, alle Rechte vorbehalten



# Die Zentren von Tafelfreuden Bodensee

## 4 x Information und Beratung rund um den See

Die **Modellprojekt Konstanz GmbH** ist eine Einrichtung des Landkreises Konstanz zur Förderung einer nachhaltigen Regionalentwicklung am westlichen Bodensee. Bereits seit 1996 fördert die Geschäftsstelle aktiv den Einsatz von regionalen und biologischen Lebensmitteln in der Außer-Haus-Verpflegung.

**Bio Vorarlberg** ist eine Vermarktungsgenossenschaft und arbeitet gemeinsam mit dem Verband BIO AUSTRIA Vorarlberg intensiv an der Schnittstelle zwischen Produzent und

Konsument. Durch das Netzwerk von 450 Bio-Bauern, einigen Bio-Verarbeitern, Händlern und Logistikern ist Bio Vorarlberg ein kompetenter Ansprechpartner wenn es um Außer-Haus-Verpflegung geht.

Das **LBBZ Arenenberg** ist die landwirtschaftliche Bildungs- und Beratungszentrale im Kanton Thurgau und bietet vielfältige Beratungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten in den Bereichen Ernährung, Hauswirtschaft und Landwirtschaft an.

Die **PRO REGIO Oberschwaben GmbH** hat zur Aufgabe, die nachhaltige Landschaftsentwicklung im Landkreis Ravensburg zu fördern. Sie bietet neben der Beratung von Gastronomie und Großküchen auch Beratung für Landwirte und Verarbeitungsbetriebe an.

Die vier Beratungszentren arbeiten mit Entscheidungsträgern in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Erzeugern, Verarbeitern sowie Catering-Unternehmen zusammen. Ebenso sind regionale Initiativen wie Ländle oder der Zustellservice Biobauern Sulzberg in Vorarlberg, Gutes vom See im westlichen Bodensee-Raum oder Landzunge in Oberschwaben wertvolle Partner von Tafelfreuden Bodensee.

  
**Modellprojekt Konstanz GmbH**, Konstanz



**LBBZ Arenenberg**,  
Salenstein

**PRO REGIO Oberschwaben GmbH**,  
Ravensburg

**Bio Vorarlberg**,  
Bregenz



## Tafelfreuden Bodensee

### So informieren wir über unser Aktivitäten



„Aus der Landschaft auf den Teller“ Broschüre 2005.

#### Aus der Landschaft auf den Teller – Erfolgsbeispiele aus der Bodenseeregion

Ein Jahr lang unterstützten die vier Beratungszentren beispielhaft acht Großküchen und Restaurants. In der Broschüre „Aus der Landschaft auf den Teller“ sind die unterschiedlichen Strategien und Erfolge anschaulich dokumentiert. Ergänzt werden die Küchenportraits mit Beiträgen zu aktuellen Trends in der Außer-Haus-Verpflegung, zur wachsenden Bedeutung regionaler Lebensmittel und mit Empfehlungen eines engagierten Küchenchefs an seine Kollegen. Die Broschüre kann bei den Beratungszentren kostenlos angefordert werden.

#### Informationen rund um den See

Jeder Gastronomiebetrieb hat eine eigene Geschichte und eine eigene Struktur. Deshalb hat Tafelfreuden Bodensee ganz unterschiedliche Strategien entwickelt, um Köche und Küchenleiter über die vielfältigen Möglichkeiten regionaler Lebensmittel zu informieren. Mit Info-Ständen, Fachvorträgen und Schaukoch-Aktionen präsentieren sich die vier Beratungszentren im

Rahmen von Veranstaltungen wie z.B. „Genuss am See“ in Bregenz, „Gutes vom See“ in Konstanz, beim Ernährungsforum im Thurgau oder beim Markt der Region in Ravensburg.

#### Informationen im Internet: www.tafelfreuden-bodensee.net

Einen guten Überblick über die einzelnen Beratungszentren, deren Ansprechpartner sowie deren laufende und geplante Aktivitäten gibt die Internetpräsenz www.tafelfreuden-bodensee.net. Darüberhinaus findet sich dort die „Elektronische Warenbörse“ des LBBZ Arenenberg. Sie bietet eine virtuelle Plattform für Erzeuger, Verarbeiter und Gastronomen im Thurgau, auf der saisonale regionale Waren ver- und gekauft werden können. Als eigenständige Seite richtete das Vorarlberger Beratungszentrum ein eigenes Köcheforum ein. Küchenleiter nutzen dieses Forum für den fachliche Fragen sowie den Austausch von Rezepten und Einkaufstipps.



Website Tafelfreuden Bodensee.





# Tafelfreuden Bodensee

## So beraten wir Küchenleiter und Entscheidungsträger

### Individuelle Beratung

Die vier Beratungszentren leisten individuelle Beratung für Großküchen und Restaurants, die den Gästen mehr regionale und biologische Lebensmittel bieten möchten. Das Beratungsspektrum von Tafelfreuden Bodensee reicht dabei von der Produktrecherche über die Sicherstellung einer bedarfsgerechten Logistik bis zur gästeorientierten Kommunikation. In der Broschüre „Aus der Landschaft auf den Teller“ sind exemplarisch Beratungserfolge in acht Betrieben dargestellt.



Individuelle Beratung speziell für Großküchen.



Kochseminare bieten praktische Tipps aus erfahrener Hand.

Dazu bietet Tafelfreuden Bodensee zielgruppenorientierte Fachveranstaltungen an. Die Bandbreite reicht dabei von Themen wie Kindergarten- und Schulverpflegung über Besichtigung regionaler Bauernhöfe und Verarbeitungsbetriebe bis hin zu Exkursionen zur weltweit größten Bio-Fachmesse in Nürnberg.

### Workshops und Seminare

Tafelfreuden Bodensee bietet auch Gruppenberatung für Küchenleiter und Köche. In Kochseminaren schauen Köche ihren erfahrenen Kollegen über die Schulter und lernen so praktische Grundlagen und spezielles Fachwissen zum Einsatz und zu den Besonderheiten regionaler und biologischer Lebensmittel. Die Mischung aus Warenkunde, praktischem Kochen und dem fachlichen Austausch in der Gruppe fördert gezielt die Motivation zur mehr Regionalität auf dem Speiseplan.



Unterstützung beim Einsatz von Lebensmitteln aus der Bodenseeregion.



# Information, Beratung & Weiterbildung

## Beratungszentrum Bio Vorarlberg reg. Gen. mbH

Unser Ziel war und ist, Köchinnen und Köchen über den Einsatz von Bio-Lebensmittel zu beraten, über die Qualität und den Geschmack der Lebensmittel zu informieren sowie Küchenleiter/Innen zum dauerhaften Einsatz von Bio-Lebensmittel zu motivieren.

### Maßgeschneiderte Konzepte für Betriebskantinen und Altenwohnheime

Wir kontaktierten Küchenleiter/Innen von Kantinen und Altenwohnheimen und führten eine persönliche Beratung in der jeweiligen Küche durch. Individuell wurde analysiert, welche Möglichkeiten bestehen, um Menükomponenten mit biologischen Lebensmitteln zu ersetzen.



Artgerechte Tierhaltung vor der Haustüre.

Zusätzlich wurden Befragungen unter Mitarbeitern oder Altenwohnheimbewohnern durchgeführt, um zu ermitteln, welcher Wert regionalen und biologischen Lebensmitteln in der Menügestaltung beigemessen wird. Anschließend wurde die Logistik organisiert und die Marketingmaßnahmen für Mitarbeiter/Innen und Tischgäste geplant und durchgeführt. Das Ergebnis in den einzelnen Küchen ist unterschiedlich: Manche Küchen setzen nun einige Bio-Komponenten in ihrem wöchentlichen Speiseplan ein, einige führen wöchentlich oder monatlich einen Bio-Tag durch, andere haben vor, ihre Verpflegung zu einem gewissen Prozentsatz über biologische Lebensmittel abzudecken.



Mehr Frische auf dem Teller durch kurze Transportwege.

### Wissen austauschen zwischen Küche und Feld

Woher kommen die Lebensmittel, mit denen man arbeitet, wo und wie werden sie produziert und verarbeitet? Wichtige Fragen, für die sich viele Köchinnen und Köche interessieren. Bei Hofführungen, Stallbesichtigungen und Feldbegehungen wurde Wissen zwischen Küche und Feld ausgetauscht. Bauern/Bäuerinnen lernten vom Koch/Köchin und umgekehrt. „Seit ich genauer weiß, wo das Lebensmittel herkommt, welcher Prozess und auch welcher Produzent dahinter steht, habe ich ein ganz anderes Verhältnis zum verarbeiteten Produkt“, so ein Küchenleiter eines Altenwohnheimes. Regelmäßig informieren und informieren wir die Küchenleiter/Innen per Mail über das jeweils aktuelle Bio-Gemüse Angebot der Vorarlberger Bio-Bauern.

### Weitere Aktivitäten waren:

- Etablierung einer regionalen Musterküche
- Aufbau eines Portals zum Austausch der Speisepläne der Küchen
- Spezielle Kochseminare
- Exkursionen auf Hof, Feld und Fachmessen





# Schulverpflegung – mehr als satt?!

## Beratungszentrum Modellprojekt Konstanz GmbH

### Absatzmarkt Schulverpflegung wächst

Im Zuge der aktuellen Bildungsdiskussion um die Ganztageschule rückt auch die Schulverpflegung zunehmend in den Blickpunkt. Im Schuljahr 2008/09 soll bereits ein Viertel aller Lehreinrichtungen in Deutschland ein Ganztagsangebot haben. Damit wird die Schulverpflegung zu einem interessanten Absatzmarkt auch für regionale Lebensmittel. Bereits für das Schuljahr 2004/2005 konnte von einem Umsatzvolumen von ca. 500 Mio. EUR in der BRD ausgegangen werden.

### Regional muss nicht teuer sein

Neue Brisanz erhält das Thema Essen in der Schule durch die Diskussion um das richtige Maß an Ernährung und Bewegung. Übergewicht und die Folgekrankheiten sind ein zunehmendes Problem bei Kindern und Jugendlichen. Eine regional-saisonal orientierte Schulverpflegung mit einem Anteil von Bio-Produkten bietet ihnen die Chance, „gesunde Ernährung“ nicht nur theoretisch zu erlernen, sondern auch praktisch zu erleben! Oftmals sind es hier Informationsdefizite sowohl bei Eltern und Entscheidungsträgern in den Schulen als auch auf Seite der Anbieter und Verarbeiter, die eine erfolgreiche Umsetzung regional orientierter Modelle behindern. Dass dieses „Regio-Plus“ sich nicht unbedingt gravierend im Essenspreis niederschlagen muss, zeigen Kalkulationstabellen und die Tipps aus dem Nähkästchen der Küchenleiter. Tafelfreuden Bodensee hat sich mit mehreren Info-Workshops und individuellen Beratungen vor Ort in diesem Feld engagiert und dazu beigetragen, Erfolgskoalitionen zu schmieden und in die Umsetzung zu bringen.

### Es gibt viele Erfolgsrezepte

Dabei sind die Lösungsansätze so vielfältig wie die unterschiedlichen Rahmenbedingungen und Zielsetzungen. Die Verpflegungsbetriebe des Klinikum Konstanz konnten als Caterer in über 10 Schuleinrichtungen ein Mittagsangebot zu einem hohen Anteil aus regionalen Produkten etablieren. Küchenleiter Reinhard Ruhland setzt dabei wesentlich auf eine detaillierte Planung von Küchenausstattung und Logistik in enger Abstimmung mit der Schulleitung von der Planung bis zum laufenden Mensabetrieb. Ganz anders arbeiten die Beteiligten in der Realschul-Mensa in Überlingen am wachsenden Erfolg Ihres Projekts einer engen Integration von Eltern- und Schülerschaft in die Mittagsverpflegung. Mensabetreiberin



Regional, frisch und lecker - wichtige Bausteine für das Ernährungswissen.

Katharina Speth und Rektor Karl Hepp sehen einen wesentlichen Erfolgsfaktor in der Einbeziehung der Ernährungsthemen in das pädagogische Profil der Schule. Essen hat eben nicht nur mit dem Bauch, sondern auch mit dem Kopf zu tun. Letztendlich stehen mit der Förderung regionaler Handwerks-, Handels- und Landwirtschaftsbetriebe auch die zukünftigen Ausbildungsplätze der jetzigen Schüler auf dem Speiseplan der Konsumenten. Und hier schließt sich der Kreis zum Netzwerk der Regionalentwicklung am Bodensee, die so zu einem positiven Mehrwert für alle beiträgt.

### Weitere Aktivitäten waren:

- Etablierung einer regionalen Musterküche
- Fachseminare für Küchenleiter
- Fachsymposium „Gesundes Essen in Schulen und Kindertagesstätten“ in Konstanz
- Fachexkursionen zur BIOFACH-Messe nach Nürnberg
- enge Kooperation mit Erzeugern, Händlern und Verarbeitern beim Aufbau des Regionalnetzwerks „Gutes vom See“
- Austausch auf nationaler Ebene mit dem Ökologischen Großküchen Service in Frankfurt sowie den Bundesinitiativen „Bio. Mir zuliebe“ und „Bio kann jeder“



## Schlaraffenland am Bodensee

### Beratungszentrum LBBZ Arenenberg

#### Thurgauer Ernährungsforum

Das Thurgauer Ernährungsforum ist ein Gemeinschaftswerk von Mitarbeitern des Projektes „Tafelreuden Bodensee“, des Kompetenzzentrums Ernährung des Bildungs- und Beratungszentrums Arenenberg, der Fachstelle Nutztierhaltung von Agromarketing Thurgau und des Thurgauer Bauernverbandes. Ziel war, die Bevölkerung und Entscheidungsträger unter Berücksichtigung regionaler und saisonaler Produkte auf eine gesunde und genussvolle Ernährung zu sensibilisieren. Die Idee „Ernährungsforum“ wurde im Rahmen einer Publikumsmesse im erstmals September 2005 erfolgreich umgesetzt. Weitere Ernährungsforen sind in Planung.

#### Fachberichte und Rezepte

Um die Gastronomen und die Bevölkerung über die Saisonalität, die Produktion und den ernährungsphysiologischen Wert der Nahrungsmittel zu informieren, erschien jede Woche ein Fachbericht in der „Thurgauer Zeitung“. Zugleich konnte täglich ein Rezept publiziert werden. Die Förderung des Absatzes einheimischer und regionaler Produkte stand dabei im Vordergrund.

#### Zusammenarbeit mit dem Berufsbildungszentrum

Im Rahmen von „Tafelreuden Bodensee“ wurde zwischen dem LBBZ Arenenberg und dem Berufsbildungszentrum Weinfelden eine nachhaltige Zusammenarbeit aufgebaut. Bauernfamilien mit ihren Betrieben sind Fundgruben für aktives und erlebnisreiches Lernen. Auf dem Bauernhof erhalten

Berufsschülerinnen und -schüler einen unmittelbaren Einblick in die Zusammenhänge der Nahrungsmittelproduktion, in Saat und Ernte, in die Tierhaltung, in das Miteinander von Natur und Technik, ins Spannungsfeld von Ökologie und Ökonomie. Mit vier Klassen Kochlehrlingen und zwei Klassen Lernenden im Gastrobereich werden jährlich je zwei Halbtage praxisorientierter Unterricht auf Bauernhöfen erlebt und so zukünftige Gastrofachkräfte für die Herkunft der Lebensmittel sensibilisiert.



Stimmiges Bild einer regional verbundenen Gastronomie.

#### Schlaraffenland am Bodensee

„Schlaraffenland am Bodensee“ wird ein Arbeitsbereich für Gastro Thurgau und Thurgau Tourismus und ist ein unmittelbares Folgeprojekt von „Tafelreuden Bodensee“. Ziel dieses Projektes ist es, im neuen „Haus des Marketings Thurgau“ verschiedene Wirtschaftskreise für regionale und saisonale Events zusammen zu bringen, um die gesamte Wirtschaftskraft im Thurgau zu fördern.

#### Weitere Aktivitäten waren:

- Etablierung einer regionalen Musterküche im LBBZ Arenenberg
- Realisierung eines Warenportals als Informationsplattform im Internet
- Schulung der Unternehmenden und der Mitarbeitenden mit Schwerpunkt auf regionalen und saisonalen Produkten



Direkte Kommunikation mit dem Erzeuger sichert hohe Qualität.







# Regionalwirtschaft in der Wirtschaft

## Beratungszentrum PRO REGIO Oberschwaben GmbH

### Urtümliche Gastronomie erhalten

Die Stärkung der heimischen Gastronomie durch ein regionales Angebotsprofil – das ist die Strategie, die die PRO REGIO als Schwerpunktthema im Projekt Tafelfreuden Bodensee verfolgt. Die Vorgehensweise war etwas untypisch. Denn bevor das Stück geschrieben wurde, hat die PRO REGIO nach Bühnen gesucht, auf denen es aufgeführt werden kann. Die Region strotzt vor urtümlichen Gasthöfen, die meist noch in Familientradition betrieben werden. Sie zu dokumentieren und dabei die Spreu vom Weizen zu trennen, war der erste Schritt. Es folgte die Zeitschrift „LandZunge“ - die Plattform für regionale Genusskultur. Die „LandZunge“ portraitiert Wirtsleute, Bauern und handwerklich Verarbeiter und blickt in die Landschaft, zu Ausflugszielen und kulturellen Glanzpunkten. Motto: Das Beste aus der Region.



Der Biergarten des Restaurants „Fischerhaus“ in Wolfegg.

### Qualität sichtbar machen

LandZunge-Wirte bekennen sich auf der Speisekarte zu ihrer Region. Bei mindestens drei Gerichten, darunter ein Rindfleisch- und Käsegericht, muss die Hauptzutat nachweislich aus der Region kommen und einen überdurchschnittlichen Qualitätsanspruch erfüllen. Bei den sogenannten „Plus-Betrieben“ kommen die Hauptzutaten für alle Rind- und Käsegerichte aus der LandZunge-Region. Bier, Saft, Mineralwasser und Schnaps sind bei allen Partnern zwingend regional.



Engagement und Überzeugung sind gute Zutaten für den regionalen Speiseplan.

### Logistik ist das A und O

Die LandZunge ist auch angetreten, um das, was die Menschen unter Region verstehen, zu stützen: die Bauern, die Arbeitsplätze im nachgelagerten Bereich, die Streuobstwiesen, die Landschaft überhaupt. Den Durchbruch hat der LandZunge die logistische Bündelung gebracht. Mit dem LandZunge-Ordersatz der Firma Jork in Isny haben die Wirte vom Kopfsalat bis zum Schweinehals einen sicheren Warenbezug. Trotzdem sind natürlich weiterhin Direktbezüge zwischen Gast- und Landwirt möglich und auch gewünscht.

### Projekt „VitalZunge“ gestartet

Inzwischen sind es über 80 Gaststätten im Allgäu und in Oberschwaben, die der LandZunge verpflichtet sind. Die Idee hat auch die Großküchen erfasst. Vier Küchenleiter in der Region Bodensee-Oberschwaben haben ihre regionale Philosophie auf den Nenner „VitalZunge“ gebracht: Gesundes aus der Region.

### Weitere Aktivitäten waren:

- Etablierung von drei Musterküchen:
  - Zieglersche Anstalten, Wilhelmsdorf: Küche der Behindertenhilfe GmbH im Rotachheim
  - Restaurant Bärengarten, Ravensburg
  - Gasthaus Fischerhaus, Wolfegg
- Aufbau von Logistikplattformen und Unterstützung von Partnerschaften
- Stärkung einer regional orientierten Schulverpflegung

Räucherfischfilets  
zu verkaufen

# Tafelreuden Bodensee

## Ausgewählte Vermarktungspartner

### Gutes vom See – Bestes aus der Region

„Gutes vom See“ verkörpert einen Trend, der so alt ist, wie man die Bodensee-Kultur liebt: Natur, Regionales und somit Geschmack und Gesundheit in den Vordergrund! Ziel des Vereins „Gutes vom See“ ist die nachhaltige Entwicklung der Bodensee-Region. Dabei setzt die Initiative auf eine enge, branchenübergreifende Kooperation von Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk, Handel, Gastronomie und Großküchen, um regionale Wirtschaftskreisläufe zu entwickeln und zu stärken. Die zurzeit über 60 Mitglieder repräsentieren rund 1700 Arbeitsplätze und ca. 120 Ausbildungsplätze. Damit ist klar: Regionalvermarktung ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.



Unterstützt werden die heimischen Landwirte, die umwelt-schonend oder ökologisch wirtschaften und ihre Tiere artgerecht halten. Die Erzeuger verpflichten sich u.a., die PLENUM Erzeugungskriterien (Anteil von 10% Extensivflächen im landwirtschaftlichen Betrieb z.B. Streuobstwiesen, artenreiches Grünland) einzuhalten. Die Mitglieder stehen für eine gleichbleibend hohe Qualität in der Erzeugung, Verarbeitung und Präsentation regionaler Produkte und lassen deren Herkunft und Güte permanent unabhängig prüfen. Mit vielfältigen Aktivitäten sollen Verbraucher und Öffentlichkeit dauerhaft sensibilisiert werden für die hochwertigen und geschmacklich einzigartigen Produkte der Bodenseeregion.



Showkochen beim Konstanzer Kultur- und Lernfest 2006.

Weitere Informationen unter: [www.gutes-vom-see.de](http://www.gutes-vom-see.de)

### Warenportal Thurgau

Das Warenportal Thurgau ist ein wichtiger gemeinsamer Nenner zwischen den Handelsbetrieben, Direktvermarktern, Großküchenbetreibern und Gastronomen als neutrale Informationsplattform. Im Thurgauer Warenportal werden Ernteangebot und -menge von Gemüse und Beeren wöchentlich aktualisiert. Interessierte Gastronomen, Köche und Konsumenten informieren sich, welche Gemüse und Beeren regional im Angebot sind. Kochlehrlinge lassen sich inspirieren für innovative Kreationen regionaler Menüs.

Die Ziele des Warenportals sind: Förderung regionaler, saisonaler Gemüse und Früchte; Koordination des Angebots und der Nachfrage von regionalen und saisonalen Gemüse- und Beerenprodukten; Vernetzen von Händlern, Direktvermarktern, Grossküchenbetreibern und Gastronomen; Informationsplattform für Konsumenten und weitere Interessierte.

**Thurgau**  
BBZ Arenenberg



Thurgauer Warenbörse im Internet.

Ein Blick ins Warenportal lohnt sich immer! Das bestätigen die rund 500 Besucher pro Monat, die das Portal heute schon nutzen. Ein Ausbau des Angebots auf weitere landwirtschaftliche Produkte ist geplant.

Weitere Informationen unter: [www.tafelreuden-bodensee.ch](http://www.tafelreuden-bodensee.ch)



# Tafelfreuden Bodensee

## Ausgewählte Vermarktungspartner

### LandZunge Allgäu-Oberschwaben

Die LandZunge ist eine gastronomische Aktion in Allgäu-Oberschwaben mit den Zielen, die Vermarktung hochwertiger Regionalprodukte zu fördern und die ländliche Qualitätsgastronomie als regionales Markenzeichen aufzubauen. Die rund 80 Gaststätten der LandZunge GbR setzen sich für die Unterstützung der bäuerlichen Landwirtschaft ein und sichern ihren Lieferanten eine erhöhte Wertschöpfung zu. Weitere Mitglieder sind Landwirte, Verarbeiter und Logistiker. Die LandZunge GbR steuert den Warenfluss, organisiert die Qualitätskontrolle und betreibt die Öffentlichkeitsarbeit.



Mitglied des LandZunge e.V.

LandZunge-Wirte verpflichten sich zur Einhaltung der Kriterien und schließen sich an das LandZunge-Kontrollsystem an. Die LandZunge-Speisekarte weist Mindestangebote von Gerichten mit regionalen Zutaten (Rind, Schwein, Käse, Saft, Bier, Schnaps) aus.

Die Produkt-Kriterien der LandZunge umfassen sechs Kategorien (Herkunft, Qualitätssicherung, PLENUM-Naturschutzkriterien, bäuerliche Produktion, handwerkliche Herstellung und Geschmack). Inzwischen werden sogar eigene LandZunge-Produkte angeboten (LandZüngle-Bier, LandZunge-Wurstsalat, LandZunge-Apfelsaft und LandZunge-Maultaschen). Das Magazin „LandZunge“ erscheint zweimal jährlich, portraitiert Gaststätten, Erzeuger und Partner der LandZunge und verweist auf kulturelle und touristisch interessante Aspekte der Region Allgäu-Oberschwaben.

Weitere Informationen unter: [www.landzunge.info](http://www.landzunge.info)



### BIO AUSTRIA Vorarlberg

BIO AUSTRIA Vorarlberg arbeitet im Netzwerk von BIO AUSTRIA. Hinter BIO AUSTRIA Vorarlberg stehen 450 Bio-Bauern, einige regionale Verarbeiter und Lizenzpartner.



Bio Bäuerinnen und Bio Bauern wirtschaften im Einklang mit der Natur. Ihr Ziel ist, höchste Lebensmittelqualität durch schonende Nutzung der Landschaft zu gewinnen.

Bio Produkte stehen für eine ganzheitliche Lebensmittelqualität – ökologisch und sozialverträglich produziert. Bio-Lebensmittel sind: ohne Verwendung von Gentechnik und chemisch-synthetischen Düngemitteln hergestellt, besitzen mehr Mineralstoffe und Spurenelemente, besitzen einen hohen Anteil an so genannten sekundären Pflanzenstoffen, enthalten mehr Vitamin C und mehr essentielle Aminosäuren und haben eine geringere Pestizidbelastung.

Die BIO AUSTRIA Produktionsrichtlinien und eine lückenloses, unabhängiges Kontrollsystem bürgen für die hochwertige Bio-Qualität.



Standortgerechte Landwirtschaft in Vorarlberg.

Als Vermarktungspartner für die Außer-Haus-Verpflegung fungieren in Vorarlberg:

Einige Bio-Bauern und Verarbeiter, die direkt Küchen beliefern, die Genossenschaft Bio Vorarlberg und die Logistikunternehmen Bio-Bauern Sulzberg (100% Bio-Anteil) bzw. die Firma Schluge Wurst-Fleisch-Gastronomie Handels GesmbH (teilweise Bio-Lebensmittel im Sortiment).

Weitere Informationen unter: [vorarlberg@bio-austria.at](mailto:vorarlberg@bio-austria.at)



Projektpartner und AnsprechpartnerInnen in den Regionen:

<p>Vorarlberg (A) <b>Bio Vorarlberg reg. Gen. mbH</b></p> <p>Jahnstraße 20 A-6900 Bregenz</p> <p>Ansprechpartnerin für Großküchen und Gastronomie: Birgit Strohmeier Tel.: 0043 (0) 5574 / 53753-16 eMail: birgit.strohmeier@lk-vbg.at</p> <p><b>BIO VORARLBERG</b> rGanmbH</p>	<p>Thurgau (CH) <b>LBBZ Arenenberg</b></p> <p>CH-8268 Salenstein</p> <p>AnsprechpartnerInnen: Pia Lenz-Hasler Tel.: 0041 (0) 71 / 626-1052 eMail: pia.lenz@tg.ch Peter Konrad Tel.: 0041 (0) 71 / 663-3300 eMail: peter.konrad@tg.ch</p> <p><b>Thurgau</b> BBZ Arenenberg</p>
<p>Kreis Konstanz (D) <b>Modellprojekt Konstanz GmbH</b></p> <p>Winterspürer Straße 25 D-78333 Stockach</p> <p>Ansprechpartner: Michael Baldenhofer (für Großküchen) Tel.: 0049 (0) 7531 / 800-2957 Sascha Damaschun (für Gastronomie) Tel.: 0049 (0) 7531 / 800-2956 eMail: info@plenum-bodensee.de</p> <p> Modellprojekt Konstanz GmbH</p>	<p>Kreis Ravensburg (D) <b>PRO REGIO Oberschwaben GmbH</b></p> <p>Frauenstr. 4 D-88212 Ravensburg</p> <p>Ansprechpartner: Markus Zipf (für Großküchen) Tel.: 0049 (0) 751 / 85-9694 Andreas Morlok (für Gastronomie) Tel.: 0049 (0) 7563 / 908990 eMail: info@plenum-ravensburg.de</p> <p> PRO REGIO</p>

