



# IEM-Marktsplitter

„Allgoiß“ – regionale Ziegenkitz-Vermarktung im Allgäu

Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte  
Marlen Machinek

Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten  
Cornelia Bögel

12.12.2019

---

# Projekthintergrund

## LfL Projekt

- Ausgezeichnete Bayerische Küche
- Analyse der Märkte für ausgewählte Öko-Produkte in Bayern –  
**„Öko-Ziegenkitze“**  
Projektübernahme ab Juli 2019



## Ziele

- Aufzeigen von Ansatzpunkten die Aufzucht / Vermarktung der Bio-Ziegenkitze wirtschaftlich attraktiver zu gestalten
- so dass mehr (männliche) Ziegenkitze als Bio-Kitze vermarktet werden können und der heimische Absatz verbessert wird
- Wertschöpfungsketten in der Region halten, fördern und ausbauen

# Projektidee

**Idee:** Unterstützung einer regionalen Vermarktung über die Gastronomie

## Wieso?

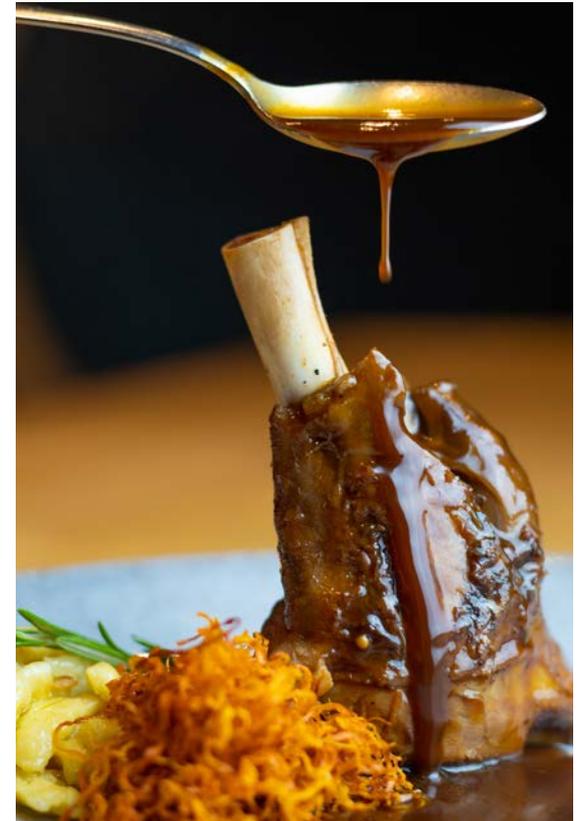
- vergleichsweise hohe Wertschöpfung
- keine großen Mengen erforderlich
- Kurze Transportwege

## Wie unterstützen?

- Vernetzung und Informationsbereitstellung

## Was bringt's?

- regionale Verbesserung der Vermarktungssituation
- Weniger Exporte männlicher Ziegenkitze
- Wertschöpfungskette bleibt in der Region



# Aufbau der Wertschöpfungskette

## Das Vermarktungskonzept



→ *Zusammenarbeit mit der  
Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten*



## Vernetzung der Akteure

- Info-Veranstaltung am 11.02.2019 mit Verkostung von Ziegenkitzgerichten

## Durchführung von zwei Aktionszeiträumen

- 2 Wochen um Pfingsten
- 3,5 Wochen im Herbst

# Kommunikationsstrategie: Flyer Erstellung

## Erlebnis / Geschmack

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

**Bio Berghotel Ifenblick**  
Gschwend 49  
87538 Balderschwang  
Telefon: 08328 - 92470  
www.berghotel-ifenblick.de  
Allgoiß-Gerichte jeweils  
Fr und Sa von 18 - 20 Uhr

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

**Natur-Landhaus Krone  
(Hotel und Restaurant)**  
Kirchweg 2  
88167 Maierhöfen  
Telefon: 08383 - 254  
www.naturlandhaus-krone.de  
Mo - Sa von 14 - 23 Uhr  
Sonn-/Feiertags von  
11.30 - 14 Uhr

**Beim Endeler  
(Restaurant und Zimmer)**  
Wilhams 11  
87547 Missen-Wilhams  
Telefon: 08320 - 219  
www.beim-endeler.de  
Mo - Sa ab 17 Uhr  
[mittags auf Anfrage],  
Sonn-/Feiertags ab 11.30 Uhr

**Pur Natur -  
Naturkostladen und Bistro**  
Kotterner Str. 78 - 80  
87435 Kempten  
Telefon: 0831 - 5226677  
www.bahnhof-apotheke.de  
Mo - Fr von 8 - 19.30 Uhr,  
Sa von 8 - 19 Uhr (Küche  
Mo - Sa von 11.30 - 14.30 Uhr)

**Ludwigs Festspielhaus  
Wirtshaus im See  
Im See 1  
87629 Füssen**  
Telefon: 08362 - 5077334  
www.das-festspielhaus.de  
Mo - So von 11 - 20 Uhr [bei  
Veranstaltungen bis 22 Uhr]

**Hotel & Restaurant  
Bayerischer Hof**  
Fussener Str. 96  
87437 Kempten  
Telefon: 0831 - 57180  
www.bayerischerhof-kempten.de  
Mo - Sa von 12 - 14 Uhr  
und 18 - 21.30 Uhr  
Sonn-/Feiertags von  
12 - 14 Uhr und 18 - 21 Uhr



### Fürs Kochen daheim:

Während der Allgoiß-Aktion bekommen Sie köstliches Ziegenfleisch beim Landschaftspflegehof Adelegg (nach telefonischer Absprache unter 07569 - 1287), bei Pur Natur in Kempten und unter Vorbestellung beim Berglandhof Hosang (www.berglandhof.de).

### Impressum

**Herausgeber**  
Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)  
Vottinger Str. 38, 85354 Freising-Weihenstephan  
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



## Regionalität

**Begriff:  
Jungziege**



# Allgoiß

Schmackhafte Fleischgerichte  
von der Allgäuer Jungziege

12. September bis 06. Oktober 2019



Spezialitäten mit Ziegenfleisch von Allgäuer Bio-Bauern bei ausgewählten Gastwirten im Aktionszeitraum.

**ökologische  
Aufzucht**

**EG Öko-VO**

# Kommunikationsstrategie: Flyer Erstellung

## Erlebnis / Geschmack

Gesundheit: nicht beworben  
(health claim VO)



### 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!**



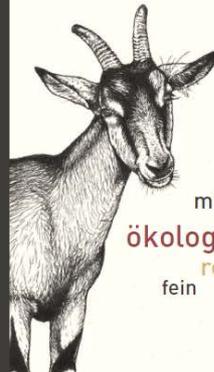
### Die Aktion „Allgoiß“

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 Aktion findet von Donnerstag, den **12. September**, bis einschließlich Sonntag, den **06. Oktober**, statt. Bei teilnehmenden Gastronomen stehen feine Spezialitäten der „Allgoiß“ im Mittelpunkt. Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Gerichte und besondere Schmankerl.

Wir wünschen guten Appetit!



mild köstlich  
ökologisch aufgezogen  
fein regional zart  
schmackhaft

## Regionalität

### Hier wächst die Allgoiß auf:

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



Unterhalb von Oy-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 nach den Demeter- Richtlinien. 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.

Begriff:  
Jungziege

ökologische  
Aufzucht

EG Öko-VO

# Öffentlichkeitsarbeit

- Pressemitteilungen zu den Aktionszeiträumen
- Veröffentlichung in Gemeindeblättern und Tagespresse sowie Onlineplattformen
- Homepage der Öko-Modellregion
- Verteiler der Bio-Verbände und Bio-Ring Allgäu
- Veröffentlichung im Spatz (Zeitschrift Naturkost Einzelhandel)
- Social Media über Allgäu GmbH und Landkreis Oberallgäu
- Verteilung der Flyer in Gemeinden, Wochenmärkten, Touristeninfos, Ferienwohnungsportalen
- Vorstellung des Projektes auf der Allgäuer Festwoche am Stand der Öko-Modellregion ergänzend zum Ziegenschmortopf von PurNatur
- Einbetten des Themas in Bio-Sommerprogramm der Öko-Modellregion
  - >> Hofführung
  - >> Ziegenfleisch-Kochkurs PurNatur



# Werbemaßnahmen

# Allgois



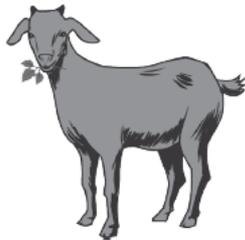
## Was ganz was Bsonders bei uns: Schmackhafte Fleischgerichte von der Allgäuer Jungziege von 12. September bis 06. Oktober 2019

Die Aktion „Allgoiß“: Der Name setzt sich zusammen aus dem Begriff Allgäu und der in Teilen Süddeutschlands gebräuchlichen Bezeichnung für Ziege, der Goiß. 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.

Euch wird das Wasser im Munde zusammenlaufen, versprochen!

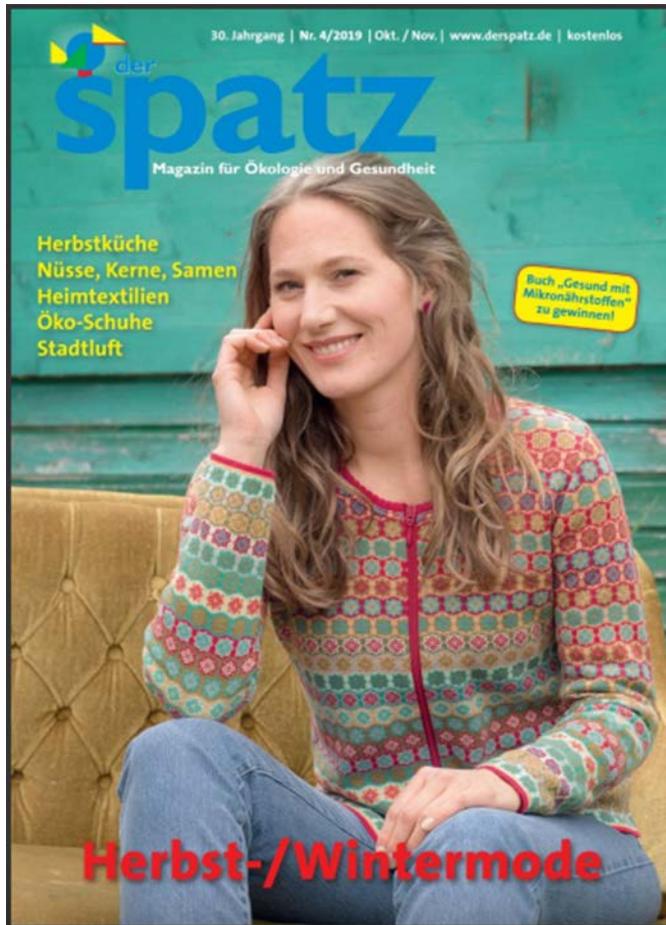
Vorausgesetzt, ihr sichert Euch rechtzeitig einen Tisch. Am besten sofort.



Tischreservierung

Direkter telefonischer Draht in unser Restaurant +49 831 5718150  
oder per Email über unser charmantes Rezeptionsteam [buer0@bayerischerhof-kempton.de](mailto:buer0@bayerischerhof-kempton.de)

# Werbemaßnahmen



**UMWELT**

## Aktion „Allgoiß“ – Spezialitäten von der Allgäuer Jungziege

Ob gebraten, gegrillt, geschmort, als würziges Gulasch, zartes Filet oder exotisch gewürzte Fleischküchle – Ziegenfleisch ist eine geschmackvolle Delikatesse und landet hierzulande allerdings noch selten auf dem Teller. Dabei gibt es einige Bio-Ziegenbetriebe im Allgäu, die neben der Produktion von Ziegenkäse und -milch Ziegenfleisch in höchster Qualität liefern können.

Der Name **Allgoiß** setzt sich aus Allgäu und der in Süddeutschland gebräuchlichen Bezeichnung für Ziege, der Goiß, zusammen. Mit der gemeinsamen Vermarktungsaktion bringen die Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL) und die Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten Gastronomen und Bio-Ziegenbetriebe im Allgäu zusammen und unterstützen damit die regionale Vermarktung der Bio-Jungziegen. Denn wo Bio-Ziegenmilch produziert wird, werden auch Ziegenlammern getötet. Viele dieser Lämmer werden bisher noch in die konventionelle Mast abgegeben, zum Teil auch ins Ausland. Langfristiges Ziel ist, Bio-Ziegenfleisch als festen Bestandteil in der Allgäuer Gastronomie zu etablieren. Außerdem soll das Projekt „Allgoiß“ anderen Initiativen als beispielhaftes Vermarktungskonzept dienen.

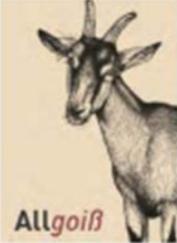
**Ziegenfleisch stammt von Bio-Betrieben aus der Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten**

Während zweier Aktionswochen im Frühjahr und Herbst 2019 können Besucher köstliche Ziegenfleisch Gerichte bei ausgewählten Allgäuer Gastronomen probieren und sich vom hervorragenden Geschmack und der besonderen Qualität überzeugen. Das Ziegenfleisch stammt von drei Bio-Betrieben

regionalen Ziegenfleisch Vermarktung gegeben. Auch nach Ende der Aktionswochen möchten die Gastronomen weiterhin Bio-Ziegenfleisch auf ihre Karte setzen.

**Hier können Sie in den Genuss der Ziegen-Gerichte kommen:**  
 Beim Ladel, 87547 Mosen Wilhaus, [www.beim-ladel.de](http://www.beim-ladel.de)  
 Ludwigs Festspielhaus, 87629 Füssen, [www.festspielhaus.de](http://www.festspielhaus.de)  
 Par Natur - Naturkostladen, 87475 Kempten, [bahnhof-apotheker.de](http://bahnhof-apotheker.de)  
 Bio-Berghof Fleischeck, 87538 Baderchwang, [www.berghof-fleischeck.de](http://www.berghof-fleischeck.de)  
 Natur Landhaus Koene, 88167 Moersholes, [www.naturlandhaus-koene.de](http://www.naturlandhaus-koene.de)  
 Bayerischer Hof, 87417 Kempten, [www.bayerischerhof-kempten.de](http://www.bayerischerhof-kempten.de)  
 Dampfzug, 87776 Sonthem, [www.dampfzug.de](http://www.dampfzug.de)

**Mehr Infos zur Aktion finden Sie unter:**  
[www.lfl.bayern.de/allgoiss](http://www.lfl.bayern.de/allgoiss) oder kontaktieren Sie die Öko-Modellregion Oberallgäu Kempten: [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern)




# Ausblick

---

- Weitere Begleitung durch die ÖMR bei Durchführung von **Aktionswochen** und anderen gemeinsamen **Vermarktungsaktionen**
- **Allgoiß-Treffen** im Frühjahr 2020 zur weiteren Planung
- Zusammenarbeit von Gastronomie mit Landwirten unabhängig von der Vermarktungsaktion
- Gemeinsame Vorstellung des Projektes auf **Allgäuer Festwoche/** beim Bio-Erlebnistag
- Thema **Logistik**
- Öffentlichkeitsarbeit zum Thema allgemein

**aktuell Erstellung von Rezeptflyern**

→ Unterstützung der Direktvermarkter

