

Ofterschwang begeistert als GenussOrt: Kulinarische Vielfalt in Mpnchen

Ofterschwang wurde 2024 als GenussOrt ausgezeichnet und begeistert mit regionaler Kpche beim Hoffest in Mpnchen.



Ofterschwang, Deutschland - Der Genusort Ofterschwang, ein malerisches Dorf im Allgäu, hat kürzlich durch seine reiche Esskultur auf sich aufmerksam gemacht. Bei einem Hoffest des Landwirtschaftsministeriums in Mpnchen wurde Ofterschwang als GenussOrt ausgezeichnet. Die Veranstaltung fiel zeitgleich mit dem beliebten Zamanand Festival auf der Ludwigstraße zusammen und zog zahlreiche Besucher an, die sich für die regionale Kpche interessierten.

Ofterschwang präsentierte während des Festes eine Vielzahl von Wildspezialitäten, die von der renommierten Wildschmiede

zubereitet wurden, sowie die hochwertigen Busche Berta -Edelbrände. Diese kulinarischen Köstlichkeiten fanden großen Anklang, was sich in der positiven Resonanz und dem hohen Zulauf an Besuchern widerspiegelte. Besonders Franziska Haas, die Leiterin der Gästeinformation, berichtete von einem regen Austausch mit den Gästen, die viele Fragen zu den Produkten und dem Konzept Gutes vom Dorf stellten.

Nachhaltige Landwirtschaft und regionale Produkte

Ofterschwang setzte mit seiner Auszeichnung als Bayerischer GenussOrt im Jahr 2024 ein Zeichen für nachhaltige Landwirtschaft. Nur die Dörfer Rettenberg und Ofterschwang haben diese Auszeichnung im gesamten Oberallgäu erhalten. Das kulinarische Netzwerk Gutes vom Dorf spielt dabei eine zentrale Rolle, da die dortigen Gastwirte verpflichtet sind, täglich mindestens drei regionale Produkte in ihren Gerichten zu verwenden. Die Verarbeitung heimischer Produkte steht im Mittelpunkt, wodurch sowohl Gäste als auch Einheimische auf frische Lebensmittel von lokalen Bauern und Handwerksbetrieben zurückgreifen können.

Die Auswahl an regionalen Produkten ist vielfältig und umfasst köstlichen Käse aus den Sennereien Hpttenberg und Schweineberg, frisches Brot aus der Biobäckerei Kornblume sowie die einzigartigen Wildspezialitäten der Allgäuer Wildschmiede. Auch die Edel-Gastronomie in Ofterschwang geht mit gutem Beispiel voran: Im Restaurant freistil kreieren Sterneköche auf hochkarätigem Niveau Menüs, die ausschließlich aus heimischen Zutaten bestehen. Die Verbindung von Landwirtschaft und Kochkunst wurde dort sogar mit einem grünen Michelin-Stern gewürdigt. Auch das Hotel Sonnenalp hat sich dem Einsatz regionaler Produkte verschrieben, was dem Gastronomieangebot in Ofterschwang eine besondere Qualität verleiht.

Für alle, die die köstlichen Delikatessen Ofterschwangs

ausprobieren möchten, sind diese nicht nur im lokalen Handel erhältlich, sondern können auch online bestellt werden. In der Gastronomie vor Ort kann man die Vielfalt der regionalen Küche direkt erleben und genießen. So wird Ofterschwang immer mehr zu einem Ziel für Feinschmecker und Liebhaber regionaler Genüsse.

Merkur berichtet über das Hoffest und die Auszeichnung, während **Genussorte Bayern** die kulinarische Vielfalt und die Verpflichtung zur Regionalität in Ofterschwang näher beleuchtet.

Details	
Ort	Ofterschwang, Deutschland
Quellen	• www.merkur.de • www.genussorte.bayern

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de