

## Presse-Info Zugspitz Region

26. Juni 2019

### **Von der Wiese auf den Teller: Zugspitz Region setzt mit Klimamenü nachhaltige Akzente**

**Regional, saisonal, nachhaltig – mit dem Klimamenü unterstützt die Zugspitz Region lokale Produzenten und bringt authentischen Geschmack auf den Teller**

Bei der Aktion Klimamenü paart die Zugspitz Region lokale Lebensmittel-Erzeuger mit Gaststätten aus der Region. Die kurzen Lieferwege – alle Produkte oder Produzenten stammen aus dem Landkreis oder maximal aus einem Radius von 100 Kilometern – schonen Natur und Klima. Zudem unterstützen Feinschmecker mit dem Genuss der klimafreundlichen Gerichte Hersteller, die traditionelle Landschaftskultur hochhalten. Neben dem Klimamenü gibt es hier auch die Almen, wo aus lokalen und nachhaltigen Produkten regionale Spezialitäten gezaubert werden.

[www.zugspitz-region.de/schmankerlkiste0/klimamenu.html](http://www.zugspitz-region.de/schmankerlkiste0/klimamenu.html)

Kultur in der Zugspitz Region – da entstehen Bilder von bayerischer Tracht, bunten Bräuchen und traditionellem Handwerk. Doch rund um Deutschlands höchsten Berg gehören dazu auch die besonderen Kulturlandschaften, wie die Buckelwiesen in Mittenwald, die Föhrenheide in Farchant, die Wiesmahdhänge im Naturpark Ammergauer Alpen und das Murnauer Moos. Auch die zahlreichen Almen sind charakteristisch für die Region. Was allen gemein ist? Um sie instand zu halten, braucht es Zeit und Hingabe. Bei den artenreichen Streuwiesen müssen genaue Schnittzeitpunkte eingehalten werden. Empfindliche Moorwiesen hegt man mit speziellem, extrem leichten Mäh- und Bearbeitungsgerät. Und für die Pflege der meist steilen Almgelände sind Wiederkäuer wie Schafe, Ziegen und Rinder nach wie vor die Experten – oder es muss selbst Hand angelegt werden.

„Mit dem Klimamenü fördern wir regionale Produzenten, die nachhaltig wirtschaften und auch unser typisches Landschaftsbild erhalten“, erklärt Philipp Holz, Tourismusmanager der Zugspitz Region. „Indem wir die Erzeuger mit lokalen Gastronomen zusammenbringen, sorgen wir für eine garantierte Abnahme der umweltschonenden Produkte.“ Gleichzeitig unterstützen Feinschmecker traditionelle Herstellungsweisen und Artenvielfalt: So wird zum Beispiel das Mehl für Kuchen und Brot aus gentechnikfreiem Getreide hergestellt und einheimische Rinderarten wie das selten gewordene Murnau-Werdenfelser-Rind kommen „nose-to-tail“ auf den Teller.

Für das Jahr 2019 wurden zehn Vorzeigepaare ausgewählt: Zum Beispiel Georg Mayr, Biobauer aus Riegsee im Blauen Land, und die Bayerische Zugspitzbahn, die sowohl die Sonnenalm am Wank als auch das Gipfelrestaurant Panorama 2962 auf der Zugspitze betreibt und dort Köstlichkeiten von Braten über Zunge bis hin zu Herz sous vide aus Fleisch von Mayrs glücklichen Rindern auftischt. Ein weiteres Produzent-Gastronom-Duo ist die Off-Mühle und Fröhlichs Wirtshaus in Großweil. Die Mühle liefert Mehl aus Weizen, Roggen und Dinkel von Landwirten aus der Region – natürlich gentechnikfrei und ohne Zusatzstoffe – woraus in Fröhlichs Wirtshaus raffinierte Gebäcke entstehen. Im Naturpark Ammergauer Alpen haben sich das Restaurant Mundart und der Forstbetrieb Oberammergau als Kooperationspartner gefunden. Das von Jägern tierschutzgerecht erlegte Wild stammt aus dem Staatswald, lebte in freier Natur und ernährte sich

abwechslungsreich von heimischen Gräsern und Kräutern. Und das schmeckt man: Das Restaurant Mundart zaubert aus dem hochwertigen Fleisch feine bayrisch-moderne Gerichte.

Auch unabhängig von der Aktion lassen sich Gastronomen und Erzeuger einiges einfallen, um Urlauber wie Einheimische mit natur- und kulturschonenden Leckereien zu verpflegen. So kann man beim 24-Stunden-Automaten der Metzgerei Gerold in Oberammergau auch außerhalb der Öffnungszeiten Wurst und Grillfleisch kaufen – natürlich aus eigener Herstellung. Einem spontanen Grillfest am Sonn- oder Feiertag steht also nichts im Wege.

Viele Almen rund um die Zugspitze bieten Speisen mit Zutaten aus der Region oder sogar aus eigener Herstellung. Eine davon ist die Weilheimer Hütte im ZugspitzLand. Hier kommt nur das Beste auf den Tisch. Der Großteil der Produkte stammt aus einem Radius von 50 Kilometern und aus ökologischer Berglandwirtschaft. Die Weilheimer Hütte wurde dafür bereits mit dem neuen Gütesiegel des DAV "So schmecken die Berge" ausgezeichnet.

Neben dem Gütesiegel "So schmecken die Berge" wurde die familienfreundliche Brunnsteinhütte bei Mittenwald in der Alpenwelt Karwendel auch mit dem Umweltgütesiegel des DAV ausgezeichnet: Auf der Hütte sorgen Solarmodule und (Quell-)Wasserkraft für eine klimaneutrale Stromversorgung. Außerdem gibt es eine Bio-Kläranlage und der Motor der Materialeilbahn läuft mit Pflanzenöl.

Auf der Stepbergalm in Garmisch-Partenkirchen wissen Ausflügler ganz genau, wo die Milch herkommt, aus der die Wirte Butter und Quark machen. Denn während man sich die deftige Brotzeit schmecken lässt, wandert der Blick auf weitläufige Almflächen mit 480 Schafen und Rindern, die vor der beeindruckenden Kulisse des Wettersteingebirges weiden.

Auch auf der Goas-Alm in der Alpenwelt Karwendel gilt: so lokal und regional wie möglich. Hier bekommen Wanderer leckere Produkte von den hofeigenen Ziegen. Wenn die Tiere nicht gerade Milch für Trinkjoghurt, Käse und Ziegenmilch-Eis geben, grasen sie auf kräuterreichen Buckelwiesen und sorgen für die Pflege des wertvollen Kulturguts.

### **Über die Zugspitz Region**

Die Zugspitz Region ist ein touristischer Zusammenschluss des Landkreises Garmisch-Partenkirchen, dem sechs Destinationen angehören: das ZugspitzLand, die Alpenwelt Karwendel, das Blaue Land, der Naturpark Ammergauer Alpen sowie Garmisch-Partenkirchen und Grainau.

**Weitere Infos:** Zugspitz Region GmbH, Burgstraße 15, 82467 Garmisch-Partenkirchen, [info@zugspitz-region.de](mailto:info@zugspitz-region.de), [www.zugspitz-region.de](http://www.zugspitz-region.de)