

### Das Besondere: Gold für RegioSchmecker

Unsere Jury mit ausgewählten Experten für Genuss und regionale Küche stellt alle Produkte auf die sensible und subjektive Geschmacks-Probierprobe. Und sie prüft, in welche Kategorie sie am besten passen. Die Kriterien:

- Aussehen samt Verpackung
- Geruch und sensorische Qualität
- Geschmack

Die Jury wählt für jede Kategorie einen oder mehrere Favoriten aus, die uns besonders überzeugen, die sich als herausragende Werbeträger für die Idee der regionalen Küche eignen.

Die Gütesiegel in Gold oder Silber dürfen als Auszeichnung für die Vermarktung der Produkte genutzt werden. Die Preisträger erhalten Siegel und Stempel in digitaler Form und als Urkunde.

Die Auszeichnung wird bei einer Fest-Veranstaltung am 28. September 2014 in der „Dampfsäg“ in Sontheim von Dr. Hermann Haisch, dem Vorsitzenden der Stiftung LandZunge und weiteren Honoratioren überreicht.

Bei der Kür der Gewinner werden Profifotos mit den ausgewählten Produkten ein Menü bzw. ein Büfett für alle Gäste kredenzen. Bei der Veranstaltung können sich alle Kandidaten auch mit ihren Produkten den Besuchern und den Medien präsentieren.



Die Auswahl und die Kür der „RegioSchmecker“ wird in den Medien der Region möglichst breit präsentiert. Sie wird auch im **Magazin LandZunge** ausgeschrieben, dort werden in einem großen Artikel alle Produkte und Erzeuger in Bild und Wort in einem Schwerpunkt vorgestellt. Dieser Bericht kann von allen Beteiligten auch als Fortdruck für eine langfristige Werbung erworben werden.

Zudem werden wir die ausgewählten RegioSchmecker auch in angemessener Form auf der Allgäuer Festwoche und auf der Oberschwabenschau 2015 präsentieren.

Also: Bewerben Sie sich! Unser Motto:

**Das Beste aus der Region für die Gourmets der Region!**

### Anmeldung mit allen Unterlagen

**bis zum 30. Juni 2014 an:**

LandZunge-Geschäftsstelle

Marlies Fimpel

Döchtbühlweg 10

88339 Bad Waldsee

Auf der Homepage [www.regioschmecker.info](http://www.regioschmecker.info) finden sich weitere Infos, ein Bewerbungsbogen zum Download und ein Kontakt-Mail für Rückfragen.



**Das Beste aus der Region für die Gourmets der Region!**

Infos: [www.regioschmecker.info](http://www.regioschmecker.info)



Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

www.grafik-brandner.de

# 2014



## Die besten Produkte aus der Region!



### Gesucht: Das Beste aus der Region!

Allgäu und Oberschwaben: Eine herrliche Landschaft. Ein Paradies für Genießer, für Regio-Gourmets. Da kann keine andere Region mithalten: Vom Wein am Bodensee bis zum Alpkäse in den Allgäuer Bergen reicht die Palette der regionalen Spezialitäten. Die wollen wir ins Rampenlicht rücken. Eine Aktion der LandZunge: Die besten Produkte der Region kuren wir als RegioSchmecker!

### Erzeuger der Region: Macht mit!

Die erste Runde startet in diesem Sommer.

Bis zum 30. Juni 2014 müssen alle Kandidaten gemeldet sein. Am 28. September werden unsere Favoriten in der Dampfsäg (Sontheim im Unterallgäu) bei einem großen Fest vorgestellt und natürlich verkostet. Wichtig: Wir machen keinen Wettbewerb, sondern wir prämiieren das Beste aus der Region – es gibt viele Sieger! Eine zweite Runde für den RegioSchmecker starten wir 2015.



### Geprüft: Die Kriterien sind streng

Wichtig: Folgende Bedingungen müssen von den Produkten aller Bewerber erfüllt sein:

- Die Region: Der Erzeuger-Betrieb muss in Allgäu-Oberschwaben angesiedelt sein und seine Produkte hier verarbeiten. Das sind die Landkreise OA, OAL, MN und LI samt der kreisfreien Städte im bayerischen Allgäu, in Oberschwaben RV und BC sowie der Bodenseekreis.
- Die Zutaten für jedes Produkt sollten überwiegend regional sein.
- Die Hauptzutat jedes Produkts muss aus dieser Region stammen.
- Das Produkt darf keine künstlichen Aroma- und Farbstoffe, keine Geschmacksverstärker und nur ausgewählte Konservierungsmittel enthalten (Details siehe [www.regioschmecker.info](http://www.regioschmecker.info))
- Die Produkte sollten regelmäßig in der Region verfügbar sein – mindestens im eigenen Hofladen oder auf dem Markt.
- Alle Produkte, die diese Bedingungen erfüllen und die mit ihrem Geschmack unserer Jury zusagen, erhalten die Auszeichnung „RegioSchmecker 2015“ in Silber



### Gekocht: Ein Menü aus dem Besten

Die besten Produkte der Region: Sie sollen sich in einem Menü der Region vereinen. Unsere Kategorien für alle Produkte, die ins Rennen gehen, sind daher denkbar einfach. Sie wissen selbst am Besten, wo Ihr Produkt platziert sein sollte. Wir suchen das Beste für:

- Vorspeise
- Hauptgang
- Dessert
- Getränke
- Frühstück oder Brotzeit



### So funktioniert die Bewerbung

Zugelassen sind alle Erzeuger aus dem Allgäu und aus Oberschwaben. Bitte liefern Sie uns bis zum 30. Juni 2014 alle relevanten Informationen kurz und prägnant:

- Produktbeschreibung mit Inhaltsstoffen/Zusammensetzung
- Beschreibung der möglichst handwerklichen Herstellung, ggf. der bäuerlichen Lieferanten aus der Region. Zudem die „Story“ zum Produkt – samt PR-Material.
- Einordnung in die oben genannten Kategorien mit kurzer Begründung (gerne auch mit einem Rezept für die Küche)
- Informationen zum Vertrieb, Einkaufsmöglichkeiten, gastronomische Abnehmer.

