

Kulinarische Kuriosität. Madame Butterzart bedeutet Gourmetfleisch von Allgäuer Mutterkühen. Drei Allgäuer Unternehmer wollen das Fleisch in der Region verarbeiten

Kempten, 10.10.2022 – Der Schlachthof in Kempten und der Isnyer Lieferant Früchte Jork ehren zusammen mit den Küchenchefs der Lerch Genusswelten das lange Leben der Allgäuer Milchkuh.

Rindfleisch aus dem Allgäu gegen Standard-Fleischware: Seit Jahrhunderten ist die Kuh ein essenzieller Bestandteil der Wertschöpfungskette für Milch und Fleisch. Milchkuhe, die in die Jahre gekommen sind, schaffen es aber wesentlich seltener auf die Teller als das gewohnte Rindfleisch aus Deutschland. Diesen betagten Milchkuhen wird kaum mehr Wert zugeschrieben. Das Projekt Madame Butterzart möchte dem entgegenwirken und das produktive Leben der Allgäuer Mutterkühe achtsam in der Region wertschätzen, denn bislang wird dieses Fleisch zu Unrecht nur in unseren Nachbarländern Frankreich und Spanien als Delikatesse serviert. Die kulinarische Kuriosität hat einen hohen Fettanteil, ist stark marmoriert und ist sehr geschmacksintensiv. Die Standard-Fleischware in Deutschland ist eher mager und stammt vom Jungbullen, während das Fleisch der alten Milchkuhe exakt dem Gegenteil entspricht. Dieses Fleisch wird aber derzeit in Deutschland kaum verzehrt, obwohl die Kühe auf der Weide leben und frische Kräuter verzehren. Dadurch erhält das Fleisch seine hochwertige Qualität.

Das Allgäuer Konzept für die nachhaltige und bewusste Konsumierung von qualitativ hochwertigem Fleisch: Nach der Schlachtung im regionalen Schlachthof in Kempten reift das Fleisch mindestens einundzwanzig Tage im Hause Jork. Der Allgäuer Lebensmittelgroßhändler Früchte Jork, kümmert sich zusätzlich um den Vertrieb und die Logistik. Die Lieferung richtet sich nach der Verfügbarkeit. Wird das Fleisch angeliefert, verwandeln es die Küchenchefs der Lerch Genusswelten in Genießer-Menüs. Dabei wird höchsten Wert darauf gelegt, dass die gesamte Kuh verarbeitet wird. Die Gründer von Madame Butterzart planen weitere Anhänger aus der Allgäuer Gastronomie und Hotellerie zu finden, die sich dem Projekt anschließen, um die Idee weiter publik zu machen.



Madame Butterzart – Gourmetfleisch aus dem Allgäu. Küchenteam Weitblick Allgäu / Lerch Genusswelten



Lerch Genusswelten

Seit 1987 leiten Thomas und Angela Lerch mit Herzblut und unternehmerischem Geschick die Gruppe der Lerch Genusswelten. Nachdem sich die Lerch GmbH längst als Betreiber des Parkhotels Jordanbad etabliert hat, folgte vor zehn Jahren das neu erbaute Panoramahotel Oberjoch mit den 2017 eröffneten Alpin Chalets und 2019 eröffneten Alpin Lodges. Das im Jahr 2018 fertiggestellte Hotel Das Weitblick Allgäu in Marktoberdorf gehört ebenfalls zu den Lerch Genusswelten. Seit August 2021 betreiben Familie Lerch und Zwicker außerdem das Hotel Sommer in Füssen. Mit insgesamt vier Unternehmen, 600 Mitarbeitern und 415 Zimmereinheiten erarbeiten die Lerch Genusswelten in der Hotellerie und Gastronomie heute einen Umsatz von mehr als 30 Millionen Euro. Aktuelle Informationen und Hintergründe zu den Lerch Genusswelten: www.lerch-genuss.de.

Pressekontakt Lerch Genusswelten

Petra Christ

Marketing

Mail: p.christ@lerch-genuss.de

Telefon: +49 (0) 831 206950 - 28