

“Wertacher haben schon immer mit **Essen** getüftelt“



Die Gemeinde Wertach versucht mit ihren Marktprodukten „vo eis dahom“ regionale Produkte besser zu vermarkten.





Bürgermeister Eberhard Jehle (rechts) und der Leiter der Tourist Information Dieter Kraus mit einigen der Wertacher Marktprodukte.



1874 saßen die Brüder Anton und Josef Kramer in ihrer Wertacher Molkerei. Je nachdem, welcher Variante wir glauben wollen, ist dann folgendes passiert: Entweder haben die beiden herum experimentiert, damit der Käse länger haltbar bleibt. Oder, so lautet die andere Variante, der Käse wurde bei der Herstellung zu salzig und wässrig. Statt ihn wegzuerwerfen, wurde er in die Ecke gestellt und nach einem halben Jahr doch noch verkauft. Das Ergebnis blieb bei beiden Versionen aber das gleiche: Der Weißlacker wurde geboren. Er erhielt einige Jahre später nicht nur ein königliches Patent, sondern war und ist auch in Sachen Geruch ein ziemliches Unikat. (Menschen, die weder Geschmack noch Ahnung haben, würden sagen, er stinkt.) Der Geruch, so vermutete man, hätte es mit Sicherheit damals im 19. Jahrhundert ganz alleine geschafft, die Preußen zurückzudrängen. Heute sieht die Sache schon anders aus. Zwar gilt der Weißlacker immer noch als Geheimwaffe. Jedoch sollen durch seinen Duft die ‚Preußen‘ nicht mehr vertrieben, sondern im Gegenteil, ange- lockt werden.

So will es zumindest der Wertacher Bürgermeister Eberhard Jehle. Denn er wünscht sich Folgendes: Wenn die Feriengäste – und natürlich auch die Einheimischen – beim Frühstück oder am Abend bei der Brotzeit sitzen, sollte mindestens einmal am Tag der Weißlacker auf dem Tisch stehen. Oder zumindest eines der anderen Produkte, die das „Wertacher Markt Produkt“-Qualitätssiegel „vo eis dahoim“ tragen – und das sind inzwischen schon fast 20 unterschiedliche Produkte. Die Idee dahinter ist folgende: Da es auch in Wertach immer mehr Discounter gibt, steigt die Gefahr, dass der Einzelhandel und mit ihm die Vielfalt der Produkte ausstirbt. Doch gerade die soll weiterleben, vor allem im regionalen Sektor. Wie also, hat sich Eberhard Jehle überlegt, kann die Regionalvermarktung gestärkt werden? Wie wäre es also, wenn die Eigenschaft „von vor Ort“ ein Qualitätssiegel wird. Da bleibt zusätzlich der Ertrag in Wertach, die Landwirte haben weiterhin Abnehmer und kümmern sich so weiterhin um die Landschaftspflege. Das sind also mehrere Fliegen, die man hier mit einer Klappe schlagen kann.



Weitere Infos:

www.wertacher-marktprodukte.de
 Bayerisches Staatsministerium für Ernährung:
www.stmelf.bayern.de; www.slowfood.de

Die Wertacher Betriebe haben aber zunächst mit der zu erwartenden, weil typisch allgäuerischen, Skepsis reagiert. Darf zum Beispiel ein Produkt, dessen Zutaten vorwiegend nicht aus dem Allgäu kommen, überhaupt als Allgäuer Spezialität bezeichnet werden? In die ‚Birnenzelte‘ gehören auch Feigen, Rosinen und Mandeln und das wird in Wertach und auch im restlichen Allgäu schwer zu finden sein. Kann man dann mit gutem Gewissen von einem ‚Wertacher Marktprodukt‘ sprechen. Ist das noch ehrlich? Ja, man kann und ja, es ist. Zum einen wird es schließlich hier hergestellt und außerdem sind auch Zutaten aus regionaler Herkunft darin verbacken. Damit sind die Voraussetzungen erfüllt, die die Gemeinde Wertach von ihren Marktprodukten verlangt. Und bei allen Produkten, „kann man nachvollziehen, wo es herkommt“. So ist die Skepsis zum Teil verflogen und inzwischen sind 13 Betriebe und Zulieferer an dem gemeinsamen Projekt beteiligt.

Die Fäden des Projektes laufen noch in der Gemeinde zusammen. Wünschenswert wäre es aber, wenn sich die Betriebe zu einem Verein zusammenschließen würden, um zum Beispiel auch beim Viehscheid an einem gemeinsamen Stand die Produkte anbieten zu können. Denn momentan sind die Produkte vor allem in



*Welcher der drei wohl das Wertacher
Qualitätssiegel „vo eis dahoim“ tragen darf?*

den teilnehmenden Wertacher Betrieben erhältlich. Einen Ort, an dem alle Produkte gesammelt angeboten werden, gibt es so noch nicht. Doch es geht schon in die richtige Richtung. Kooperationen findet man schon in einigen Betrieben. Manche bieten neben ihren eigenen auch andere „vo eis dahoim“-Produkte in ihren Geschäften an. Außerdem gibt es Veranstaltungen wie ein „Käse-Wein-Seminar“. (Nicht nur) Beim Wein schlägt im Übrigen das Kreativitäts-Gen, das schon bei den Gebrüdern Kramer vorhanden war, wieder durch. Denn während wir als Kinder aus Löwenzahn Blumenketten gebastelt haben, wurden und werden in Wertach die Löwenzahnblüten zu Wein verarbeitet. Eberhard Jehle hat alle Produkte selbst getestet. Sogar, nachdem er das Testen erst der Dame im Vorzimmer überlassen hat, die Lippenpflegeprodukte. Wie man sieht, beschränken sich die Wertacher Marktprodukte also nicht nur auf Nahrungsmittel, sondern umfassen auch Kosmetika, Kleidung und Dekorationsartikel. „Wir haben auch mit dem Gedanken gespielt, beispielsweise Handwerkern das Siegel anzubieten“, doch das hat sich dann im Sand verlaufen. Die Gemeinde hat aber noch weitere Ideen. Schließlich ist das „alles ausbaufähig“. So soll es auch bald Wertacher Marktgerichte bei



den Wirten geben, die mit Marktprodukten zubereitet werden. Und „hoffentlich bald“ soll auch noch ein Marktplatz im Dorf entstehen. Das Marktrecht dazu hätte Wertach schließlich schon seit 1423. Außerdem, so sagt Eberhard Jehle, wäre auch die Idee eines überregionalen Zusammenschlusses denkbar. Schließlich bieten auch andere Dörfer regionale

Produkte an. Er ist sich aber sicher, dass so ein Zusammenschluss auf Landkreisebenen nur „von unten nach oben“ funktioniert, also auf Ortsebene anfangen muss. Und Wertach hat dort schon angefangen...

Text: Monika Läufler /

Fotos: Monika Läufler (3); Gemeinde Wertach (5)