

„Ein frisch gezapftes Allgäuer Bier und ein guter Burger aus regionalen Zutaten – das gehört für mich einfach zusammen. Kulinarik verbindet Menschen und bringt sie an einen Tisch.“

Sebastian Grassl
Braumeister & Markenbotschafter

Die Marke Allgäu

Qualität hat eine Heimat

Mehr als 800 Allgäuer Unternehmen haben sich zu einem regionalen Netzwerk zusammengeschlossen, um Tradition zukunftsfähig zu gestalten.

Hinter der Marke Allgäu stehen regionale Unternehmen aus allen Branchen. Gemeinsam bilden sie ein Netzwerk aus mehr als 800 „Machern“ – Erzeugern, Verarbeitern bis hin zu Gastronomen –, die für Qualität und nachhaltiges Wirtschaften stehen. Sebastian Grassl, Braumeister in der Schöffler Brauerei, ist einer von ihnen. Er verkörpert modernes Genusshandwerk, das seine Heimat seit Generationen prägt, und tritt als Botschafter der Marke Allgäu auf.

Das Qualitätsversprechen der Marke Allgäu

Sebastian Grassl weiß, dass echte Qualität viel mehr ist als nur ein Trend. Sie steht für das Vertrauen darauf, dass Rohstoffe mit Respekt behandelt werden und die Wertschöpfung in der Heimat bleibt. Sie verspricht hohe Standards, Transparenz und kurze Wege. Vor allem aber ist sie ein Ausdruck tief verwurzelter Identität. Echte Qualität entsteht, wenn sich Genuss-Handwerker zusammentun und gemeinsam Verantwortung übernehmen. Denn regionale Genüsse wie Bergkäse, Heumilch und Fleischprodukte vom Braunvieh sind mit der Tradition, Geschichte, Kultur und Landwirtschaft untrennbar verbunden – sie bilden das wertvolle kulinarische Erbe des Allgäus.

Ein echter Allgäuer

Was macht einen Burger zu einem echten Allgäuer? Im „267gramm“ in Memmingen findet sich die Antwort: Regionale Produkte sorgen für unverwechselbaren Geschmack.

Regionale Wertschöpfung ist gelebte Überzeugung im Restaurant „267gramm“. Inhaber Domenico De Nichilo und sein Bruder Fabio, zwei Vollblut-Memmingen mit italienischen Wurzeln, setzen bewusst auf enge Zusammenarbeit mit lokalen Partnern. Die Buns werden eigens vom lokalen Bäcker hergestellt, auch Getränke und Bier kommen aus der Region. Das Wichtigste ist natürlich das Allgäuer Rind, das nach dem Nose-to-Tail-Prinzip zur Gänze verwertet wird. Auf diese Weise verbinden sich Genuss, Verantwortung und Herkunft.



Das „267gramm“ sorgt in Memmingen und auf Street-food-Festivals für Burgergenuss höchsten Standards.

267gramm.de

Weitere Informationen unter: allgaeu.de/regional