



**Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz
Baden-Württemberg**

📅 31.10.2014

GENIESSERLAND

Zweiter baden-württembergischer Genussgipfel zeigt kulinarische Stärken des Genießerlandes in der Spitze und in der Breite

Verbraucherminister Alexander Bonde (Mitte) mit den Genussbotschaftern Baden-Württemberg 2014 auf dem zweiten Genussgipfel in Baiersbronn.

Im Mittelpunkt des zweiten baden-württembergischen Genussgipfels in Baiersbronn standen sowohl die Biodiversität alter Sorten und die Vielfalt regionaler Produkte als auch eine bewusste und genussvolle Ernährung sowie eine zukunftsfähige Lebensmittelkultur. Auf dem Genussgipfel unter dem Motto „Alte Sorten für neue Zeiten – Genuss und Verantwortung“ zeichnete Verbraucherminister Alexander Bonde außerdem die Genussbotschafterinnen und Genussbotschafter 2014 aus.

„Verbraucherinnen und Verbraucher wünschen sich Genuss und Qualität, wenn sie ans Essen und Trinken denken. Außerdem sind Nachhaltigkeit, umweltfreundliche Produktions- und faire Arbeitsbedingungen bei der Lebensmittelproduktion von großer Bedeutung. Gleichzeitig sollen

Lebensmittel auch gesund und bezahlbar sein. Regionalität kann ein Schlüssel sein, um alle diese Herausforderungen anzugehen. Regionalität heißt unter anderem, die Vielfalt alter Sorten und den Reichtum traditioneller Herstellungsverfahren wiederzuentdecken und im Sinne einer genussvollen Ernährung und einer nachhaltigen Lebensmittelkultur zu nutzen“, sagte Verbraucherminister Alexander Bonde am Freitag (31. Oktober) in Baiersbronn (Landkreis Freudenstadt) beim zweiten baden-württembergischen Genussgipfel, der in diesem Jahr gemeinsam mit der Baiersbronn Touristik veranstaltet wurde.

„Die Rückbesinnung auf die Vielfalt ursprünglicher Lebensmittel kann uns Antworten auf ökonomische, ökologische und soziale Herausforderungen geben. Gleichzeitig ist eine nachhaltige Lebensmittelkultur Grundlage für eine dauerhafte Wertschöpfung im Genießerland“, so Bonde. Die landestypischen Gerichte, die aus guten, heimischen Produkten sorgfältig zubereitet werden sowie ein außergewöhnliches und vielfältiges kulinarisches Angebot im Land bieten zusammen mit den einzigartigen Kulturlandschaften die Möglichkeit, Gastronomie und Tourismus zu verbinden. „Der Tourismus in Baden-Württemberg ist mit 280.000 Arbeitsplätzen im Land ein entscheidender Wirtschaftsfaktor – die exzellente regionale Küche trägt hierzu einen entscheidenden Teil bei. Unsere heimische Gastronomie glänzt mit einem ausgesprochen vielfältigen und qualitativ hochwertigen Angebot – für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel“, sagte der Minister weiter.

„Dass wir als bodenständige Feriengemeinde und Sternedorf den Genussgipfel zu dem spannenden Thema der Gemüseküche begleiten durften, macht uns stolz, da gerade die Verpflichtung zu Nachhaltigkeit ein immer wichtigerer Aspekt in der täglichen Arbeit der Gastronomie ist“, greift Baiersbronn Tourismusdirektor Patrick Schreib den thematischen Schwerpunkt der ganztägigen Veranstaltung auf.

Familienbetriebe verbinden erfolgreich Gastronomie und Tourismus

„Die in diesem Jahr ausgezeichneten Genussbotschafterinnen und Genussbotschafter zeichnen sich dadurch aus, dass sie als typische Familienbetriebe ein herausragendes Genussangebot – vielfältig, frisch und regional – erfolgreich mit spannenden touristischen Angeboten verbinden. Die Familien und Gebrüder Tress aus Hayingen-Ehestetten haben sich mit ihrem Angebot um eine genussvolle und zeitgemäße Bioküche verdient gemacht und betreiben das erste Biohotel Baden-Württembergs. Familie Weber aus Ettenheim steht für eine lebendige und zeitgemäße Weinkultur und verbindet Angebote aus Küche und Keller erfolgreich mit touristischen Attraktionen. Dadurch können ihre Gäste selbst erleben, wie in einer einzigartigen Kulturlandschaft regionale Produkte entstehen“, so der Minister. Bonde dankte den Genussbotschafterinnen und Genussbotschaftern für ihren Einsatz für die kulinarische Qualität und für das vielfältige Genusserbe in Baden-Württemberg.

Spitzenküche und Alltagsküche prägen das Genießerland

„Der Genussgipfel zeigt eindrucksvoll, dass Baden-Württemberg sowohl in der Spitze als auch in der Breite den Titel Genießerland zurecht verdient. Viele baden-württembergische Sterneköche machen sich zum Beispiel dadurch verdient, dass sie alte Sorten wie Topinambur und die Zwiebel ‚Höri Bülle‘ wieder ins allgemeine Bewusstsein rufen. Sie setzen damit auch wichtige Impulse für die Alltagsküche. Die kulinarische Spurensuche hat quer durchs Land vielen Bürgerinnen und Bürger Appetit gemacht, in

alten Rezeptbüchern zu blättern und regionaltypische Spezialitäten selbst auszuprobieren. Es freut mich, dass sich viele Bürgerinnen und Bürger an unserer kulinarischen Spurensuche beteiligt und mit ihren eingeschickten kulinarischen Steckbriefen gezeigt haben, wie wertvoll und vielfältig unser kulinarisches Erbe ist“, so Bonde anschließend.

Hintergrundinformationen:

Genussgipfel

Der zweite baden-württembergische Genussgipfel wurde gemeinsam vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, der Dualen Hochschule Ravensburg, der Tourismusmarketing Baden-Württemberg GmbH, der MBW Marketinggesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH und dem regionale Kooperationspartnern, der Baiersbronn Touristik und deren Partnern, geplant und mit Unterstützung der Studentinnen und Studenten der Dualen Hochschule Baden-Württemberg (Studiengang BWL-Hotel- und Gastronomiemanagement) durchgeführt. An dem Gipfel in Baiersbronn nahmen zahlreiche profilierte Genuss-Expertinnen und -Experten aus Baden-Württemberg teil, darunter die Sterneköche Harald Wohlfahrt vom Restaurant Schwarzwaldstube***, Traube Tonbach, Claus-Peter Lumpp vom Restaurant Bareiss***, Hotel Bareiss, und Jörg Sackmann vom Restaurant Schlossberg**, Romantik Hotel Sackmann.

Die Genussgipfel greifen als Veranstaltungsreihe verschiedene Aspekte rund um die Lebensmittelkultur der Zukunft auf und sind eine Plattform zur Diskussion und Vernetzung zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelwirtschaft, Gastronomie, Tourismus und Verbrauchern. Der erste Genussgipfel im Jahr 2012 in Ravensburg war Auftakt für eine Reihe weiterer Genussgipfel in Baden-Württemberg. Die Genussgipfel finden in unterschiedlichen Regionen Baden-Württembergs statt und werden gemeinsam mit regionalen Kooperationspartnern vor Ort durchgeführt. Am zweiten Genussgipfel in Baiersbronn nahmen über 200 Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Gastronomie, Hotellerie, Tourismus, Land- und Lebensmittelwirtschaft sowie Verbraucherinnen und Verbraucher teil. Der dritte Genussgipfel findet voraussichtlich im Oktober 2015 in der Genussregion Hohenlohe statt. Informationen zum Genussgipfel sind unter www.ml.r.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/regionale-landwirtschaft-staerken/genussgipfel abrufbar.

Die Genussbotschafter Baden-Württemberg des Jahres 2014

Familie/Gebrüder Tress Hayingen-Ehestetten: Seit 1950 betreibt die Familie Tress ihren Hof. Mit ihrem Bekenntnis zur Biolandwirtschaft hat sich das Familienunternehmen erfolgreich vom klassischen Demeter-Bauernhof zu einem mittelständischen Biounternehmen entwickelt. Die Familie betreibt mit der „Rose“ in Hayingen-Ehestetten (Landkreis Reutlingen) außerdem das erste Biohotel in Baden-Württemberg sowie eine Biomanufaktur, in der hochwertige frische Convenience-Produkte in Demeter-Qualität für den Biofachhandel und den Lebensmitteleinzelhandel produziert werden. Der Familienbetrieb präsentiert in Zusammenarbeit mit dem Gasthof Friedrichshöhle und dem Schloss Ehrenfels die Vielfalt der Schwäbischen Alb und macht diese mit einem gastronomischen Angebot erlebbar. Simon Tress steht nicht nur für eine regionale und moderne Bioküche. Er veröffentlicht außerdem Kochbücher und bietet Kochkurse an.

Margot, Werner, Michael Weber, Wein- und Sektgut Weber GbR/Restaurant Weber GbR, Ettenheim: Die Familie Weber betreibt ein Weingut in Ettenheim (Ortenaukreis) mit einem unverwechselbar vielfältigen Angebot an badischen Weinen und Spirituosen. Das Weingut mit seinen Spezialitäten wurde bereits mehrfach bei internationalen, nationalen und regionalen Wettbewerben ausgezeichnet. Mit der besonderen architektonischen Gestaltung des Weinguts setzt die Familie Weber Zeichen und signalisiert damit Offenheit, Gastfreundschaft und Transparenz im Sinne einer nachvollziehbaren, gläsernen Produktion. In ihrem Restaurant ist eine regionale und frische Küche zu Hause. Neben der Produktion von Wein hat sich die Familie auch der traditionellen Produktion von Walnüssen verschrieben und pflegt dabei auch die Tradition des Badischen Trüffels (eingelegte grüne Walnüsse). Neben den Angeboten aus Keller und Küche bietet Familie Weber touristische Angebote wie beispielsweise Wanderungen an. Dadurch vermitteln sie ihren Gästen, in welcher Kulturlandschaft Produkte erzeugt und welche Arbeit zum Beispiel im Weinberg zu leisten ist.

Die Genussbotschafter haben sich um die kulinarische Qualität und um das vielfältige Genusserbe in Baden-Württemberg besonders verdient gemacht. Mit den beiden Familien erhöht sich die Zahl der „Genussbotschafter Baden-Württemberg“ auf 30. Die seit 2008 ausgezeichneten Preisträgerinnen und Preisträger stammen aus der Spitzengastronomie und von Spitzenweingütern, aus dem Lebensmittelhandwerk – unter anderem Bäcker, Brauer, Käseproduzenten und ein Konfitürenhersteller – sowie aus der Landwirtschaft.

Kulinarische Spurensuche

Im Sommer 2014 hatte das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz einen Wettbewerb zur kulinarischen Spurensuche gestartet und alle Bürgerinnen und Bürger des Landes eingeladen, alte Sorten und traditionelle Rezepte wiederzuentdecken. Gesucht wurden aus dem kulinarischen Erbe Baden-Württembergs alte Sorten und Agrarerzeugnisse, die fast oder ganz in Vergessenheit geraten sind, sowie regionale Rezepte und traditionelle Zubereitungs- beziehungsweise Verarbeitungsverfahren. Die Gewinnerinnen und Gewinner des Wettbewerbs wurden zum Genussgipfel in Baiersbronn eingeladen. Dort wurden ihre kulinarischen Steckbriefe auf dem Genussgipfel 2014 in Baiersbronn vorgestellt.

Mehr Informationen zur kulinarischen Spurensuche finden Sie unter www.kulinarische-spurensuche.de. Die Gewinner-Steckbriefe sind hier abrufbar: www.mlrbaden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilung/pid/verbraucherminister-bonde-es-lohnt-sich-alte-sorten-und-traditionelle-rezepte-neu-zu-entdecken

Weiterführende Links

[Minister Bonde Genussbotschafter2014](#)

[Minister Bonde Brueder Tress](#)

[Minister Bonde Familie Weber](#)

[Minister Bonde Genussbotschafter](#)

Minister Bonde Sternekoeche

Rede Minister Bonde Halle

Minister Bonde Rede Genussgipfel

Minister Bonde Sternekoch JSackmann

Minister Bonde Genussbotschafter Kulinarische Spurensucher