



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

📅 08.01.2015

GENIESSERLAND

Minister Bonde stellt neuen Restaurantführer 2015 vor und zeichnet den 300. „Schmeck den Süden“-Betrieb aus

Die „Schmeck den Süden“-Gastronominnen und -Gastronomen sind Botschafter und Schaufenster für ihre Region, vereinen Regionalität und gastronomische Kompetenz. Heute stellte Verbraucherminister Alexander Bonde den druckfrischen Genießerland-Restaurantführer 2015 der „Schmeck den Süden“-Gastronomen vor.

„Das Genießerland Baden-Württemberg steht für gute heimische Produkte, regionaltypische Spezialitäten und eine exzellente regionale Küche – für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel. Das kulinarische Erbe Baden-Württembergs spiegelt sich im gastronomischen Angebot wider und zeigt gleichzeitig die große Verbundenheit der Gastronominnen und Gastronomen mit ihrer Heimat. Die ‚Schmeck den Süden‘-Gastronominnen und -Gastronomen sind unverzichtbar für das Genießerland Baden-Württemberg: Sie vereinen dank ausgezeichneter regionaler Produkte das vielfältige kulinarische Angebot unseres Landes und verbinden zusammen mit den einzigartigen Kulturlandschaften, Gastronomie und Tourismus“, sagte Verbraucherminister Alexander Bonde am Donnerstag (8. Januar) in Althütte (Rems-Murr-Kreis) bei der Vorstellung des neuen Restaurantführers 2015 der ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen. „Mit dem neuen Restaurantführer haben die Baden-Württemberginnen und Baden-Württemberger einen aktuellen, verlässlichen und umfangreichen Wegweiser zu den vielen kulinarischen Erlebnissen bei den ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen im Land“, sagte Bonde.

Erfolgreiches Netzwerk bringt regionales Angebot im Land voran

„Das ‚Schmeck den Süden‘-Netzwerk hat frühzeitig erkannt, dass nur mit einer intakten, vielfältigen Natur- und Kulturlandschaft eine Lebensmittelkultur möglich ist, die Genuss und regionale Wertschöpfung verbindet“, sagte der Minister. „Das ‚Schmeck den Süden‘-Netzwerk bringt daher das regionale Angebot in den heimischen Restaurants voran und ist eine Erfolgsgeschichte für regionales Marketing in der Gastronomie“, so Bonde. Der Minister betonte, dass das Netzwerk auch zu einer

schrittweisen Weiterentwicklung und Verbreiterung des regionalen Angebots beitrage. „Dank der Klassifizierung mit ein, zwei oder drei Löwen, gibt es einen Anreiz, die Zusammenarbeit mit regionalen Lieferanten und Verarbeitern vor Ort auszubauen und so regionale Wirtschaftskreisläufe zu schaffen und zu stärken – im gemeinsamen Interesse von Gastronomie und Verbrauchern“, sagte Bonde.

Verlässliche Klassifizierung und Kontrolle der Betriebe

Der Restaurantführer 2015 listet mehr als 300 Gastronomiebetriebe auf, die sich der „Schmeck den Süden“-Initiative angeschlossen haben und sich somit freiwillig dem damit verbundenen Dokumentations- und Kontrollsystem unterworfen haben. „Nur klassifiziert und entsprechend kontrolliert darf man sich als „Schmeck den Süden“-Gastronomiebetrieb den Verbraucherinnen und Verbrauchern präsentieren. Die Auszeichnung mit ein bis drei Löwen kennzeichnet den Anteil an Gerichten auf der Speisekarte, die aus baden-württembergischen Zutaten zubereitet werden. Ein Löwe bedeutet, dass mindestens drei Gerichte auf der Speisekarte regional sind. Zwei Löwen bedeuten, dass mindestens sechs Gerichte regional sind. Betriebe mit drei Löwen müssen mit einem Angebot aufwarten, das mindestens zu 90 Prozent aus heimischen Produkten zubereitet ist. Aktuell sind derzeit jeweils rund 15 Prozent der „Schmeck den Süden“-Betriebe mit einem beziehungsweise mit drei Löwen und rund 70 Prozent der Betriebe mit zwei Löwen klassifiziert. Letzteres gelte auch für das Restaurant Strohbecks, das anlässlich der Restaurantführer-Vorstellung von Minister Bonde als 300. „Schmeck den Süden“-Betrieb ausgezeichnet wurde.

Die „Schmeck den Süden“-Betriebe werden jedes Jahr streng auf die Herkunft der verwendeten Produkte kontrolliert. „Die ‚Drei-Löwen-Klassifizierung‘ als wichtiges Instrument der ‚Schmeck den Süden‘-Initiative hilft den Betrieben dabei, ihren regionalen Ansatz bekannt zu machen. Gleichzeitig hilft die Klassifizierung den Bürgerinnen und Bürgern dabei verlässlich zu erkennen, welche Betriebe im Land auf regionale Produkte setzen. „Die stolze Zahl von über 300 Mitgliedern im ‚Schmeck den Süden‘-Netzwerk bestätigt die Wichtigkeit dieses Instruments. Gegenüber dem Vorjahr haben sich mehr als 50 neue Betriebe der Initiative angeschlossen“, so Bonde anschließend.

Hintergrundinformationen:

Die „Schmeck den Süden“-Betriebe nutzen die Initiative als Basis für ihr regionales Angebot und somit als wichtigen Bestandteil zur Qualitätssicherung. Die Tiefe und Breite des regionalen Angebots der teilnehmenden Betriebe wird klassifiziert und in drei Kategorien – den drei Löwen – eingeteilt. Die Kooperation „Schmeck den Süden“ hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg und der MBW Marketinggesellschaft mbH ins Leben gerufen. Gemeinsam wird die heimische regionale Gastronomie, insbesondere die ländliche Gastronomie bei der Vermarktung regionaler Produkte, unterstützt.

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/presse-und-oeffentlichkeitsarbeit/pressemitteilungen/pressemitteilung/pid/minister-bonde-stellt-neuen-restaurantfuehrer-2015-vor-und-zeichnet-den-300-schmeck-den-sueden/?cHash=85531621499e35c36e50f1c644e29e64&type=98>