



Baden-Württemberg.de

10.10.2019

ERNÄHRUNG

## Eröffnung der Wildwochen und Vorstellung der „FÜR-DAHEIM-BOX“



© Christoph Soeder / dpa

**Mit der „FÜR-DAHEIM-BOX“ können Restaurantbesucher ihre Essensreste mitnehmen und zu Hause erneut genießen. Die Box ist Teil einer Kampagne des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz und soll Verbraucher für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren.**

„Regionaler Genuss liegt im Trend. Das Genießerland Baden-Württemberg kann mit seinen inzwischen mehr als 310 ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen flächendeckend mit einem authentischen, transparent regionalen Angebot aufwarten. Wildbret aus der Region passt genau in dieses Konzept. Wildbret aus den heimischen Wäldern und Feldfluren ist ein hochwertiges und vielfältiges regionales Lebensmittel. Sowohl bei den Verbrauchern, als auch in der Gastronomie wird es zunehmend nachgefragt und gewinnt an Bedeutung. Dieses Jahr wird ein gutes Angebot an Wildprodukten

erwartet“, sagte der Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk, anlässlich der Eröffnung der Wildwochen und der Vorstellung der „FÜR-DAHEIM-BOX“, die im Zuge der neuen Kampagne des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) dabei helfen soll, Lebensmittelabfall zu reduzieren.

Regionalität fragen immer mehr Verbraucher nach. Darin liegt großes Potenzial auch für die regionale Gastronomie. Im Rahmen der mehrjährig angelegten Regionalkampagne des Landes „**Natürlich. VON DAHEIM**“, wird das Ziel verfolgt, das unverwechselbare Profil heimischer und regional erzeugter Lebensmittel bei den Verbrauchern zu schärfen. Aktionen wie die Wildwochen leisten hierbei einen Beitrag.

## Verbraucher für den bewussten Umgang mit Lebensmitteln sensibilisieren

„Das MLR setzt sich nicht nur für Regionalität und die Wertschätzung von Lebensmitteln ein, sondern im Zuge der neuen Kampagne ‚Lebensmittelretter – neue Helden braucht das Land‘ vor allem auch gegen Lebensmittelverschwendung. Die Einführung der ‚FÜR-DAHEIM-BOX‘ ist deshalb ein weiterer wichtiger Schritt, um Verbraucher für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln zu sensibilisieren“, betonte Minister Hauk.

Mit der „FÜR-DAHEIM-BOX“ können Restaurantbesucher ganz einfach ihre Essensreste mitnehmen und zu Hause erneut genießen. Die Bereitstellung der Boxen wird durch eine Kooperation des Ministeriums, den „Schmeck den Süden“-Gastronomen und dem **Deutscher Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA)** ermöglicht. Die Boxen können nach dem Gebrauch kompostiert oder recycelt werden. „Indem wir den Gästen die Möglichkeit bieten, ihre Reste mit nach Hause zu nehmen, möchten wir den bewussteren Umgang mit Lebensmittelresten und das Image der Restemithnahme allgemein verbessern. Damit möchten wir einen kleinen Beitrag zur Reduzierung von Lebensmittelresten leisten und damit die Wertschätzung für unsere Lebensmittel in den Mittelpunkt stellen“, sagte Peter Hauk.

## „Schmeck den Süden“-Netzwerk als Gemeinschaftsprojekt

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen sind klassifiziert und unterliegen einem Dokumentations- und Kontrollsystem. Dem „Schmeck den Süden“-Netzwerk, einem Gemeinschaftsprojekt der baden-württembergischen Gastronomie, gehören derzeit insgesamt 310 Betriebe an. Diese Betriebe nutzen die Initiative als Basis für ihr regionales Angebot, sie ist somit wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung. Die Tiefe und Breite des regionalen Angebots der teilnehmenden Betriebe werden klassifiziert und in drei Kategorien – den drei Löwen – eingeteilt.

Die Kooperation „Schmeck den Süden“ hat das MLR gemeinsam mit dem DEHOGA Baden-Württemberg und der **MBW Marketinggesellschaft** ins Leben gerufen. Gemeinsam wird die heimische regionale Gastronomie, insbesondere die ländliche Gastronomie, bei der Vermarktung regionaler Produkte unterstützt.

# Bestände an Rehen, Wildschweinen und Rotwild nehmen tendenziell zu

In Baden-Württemberg und in Mitteleuropa haben die Bestände an Rehen, Wildschweinen und Rotwild in den letzten Jahrzehnten tendenziell zugenommen. Diese Zuwächse entstanden vor allem durch die steigende Zahl der Mastjahre, mildere Winter und längere Sommerperioden – mitunter Folgen des Klimawandels. Auch mit Blick auf Bedrohungslage durch die Afrikanische Schweinepest (ASP) gilt es, die hohen Schwarzwildbestände abzusenken. Die Experten sehen hierin eine entscheidende Voraussetzung zur Minimierung der Risiken eines Seucheneintrags und einer schnellen Seuchenausbreitung. Denn je kleiner der Bestand, desto langsamer wird sich ASP im Falle eines Seucheneintrags ausbreiten.

Angesichts der Notwendigkeit der gezielten stärkeren Bejagung von Wildschweinen stellt sich die Frage einer wirtschaftlichen und kontinuierlichen Vermarktung des damit verbundenen größeren Umfangs der erlegten Tiere. Somit erbringt eine große Nachfrage nach Wild und Wildfleischprodukten aus heimischen Jagdrevieren den Jägern einen ökonomischen Anreiz, intensiv zu jagen.

[Regionalkampagne „Natürlich. VON DAHEIM“](#)

[Gemeinschaftsprojekt „Schmeck den Süden“](#)