



Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und
Verbraucherschutz Baden-Württemberg

GENIESSERLAND

Genussbotschafter Baden-Württemberg



Baden-Württemberg ist das Genießerland Nummer 1 in Deutschland. Die Küche in Baden und Württemberg lebt von erstklassigen regionalen Produkten beispielsweise zusammen mit Spitzenweinen aus den Anbaugebieten Baden und Württemberg.

Der Ruf des Landes als Genießerland beruht nicht nur auf der großen Anzahl an ausgezeichneten Sterne-Restaurants sondern auch auf der Vielfalt regionaler Spezialitäten in der Land- und Ernährungswirtschaft sowie in der Gastronomie. Hinter diesem hochkarätigen und abwechslungsreichen Angebot stehen viele Persönlichkeiten, die mit viel Leidenschaft, Engagement und Enthusiasmus dem Genießerland ein Gesicht verleihen.

Um diese besondere Leistung zu würdigen, zeichnet das Land Baden-Württemberg jedes Jahr auf dem Genussgipfel des Landes zwei Genussbotschafter aus. Mit der Auszeichnung in Form eines hochwertigen Schildes können die Genussbotschafterinnen und Genussbotschafter für sich selbst werben und sind dabei gleichzeitig Aushängeschild für das Genießerland Baden-Württemberg. Die Preisträgerinnen und Preisträger verkörpern die zahlreichen Facetten des Genießerlands Baden-Württemberg. Sie stehen mit

ihrem wirtschaftlichen Handeln für eine Lebensmittelkultur in Baden-Württemberg, die sich der Forderung nach Nachhaltigkeit im Sinne der Wahrnehmung einer sozialen, ökologischen und ökonomischen Verantwortung stellt.

Wer kann Genussbotschafterin oder Genussbotschafter werden?

Als Genussbotschafter Baden-Württembergs werden Persönlichkeiten, Unternehmen und im Einzelfall auch Zusammenschlüsse von Akteuren gewählt. In der Regel kommen diese aus den Bereichen Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln, Medien, Gastronomie und Tourismus sowie aus Aus- und Fortbildungseinrichtungen in Baden-Württemberg.

Wie sind die Auswahlkriterien?

Die Kandidatinnen und Kandidaten stehen für Tradition, herausragende Leistungen, Regionalität, Gastfreundschaft und Kundenfreundlichkeit sowie für touristische Angebote mit Bezug zur baden-württembergischen Lebensmittelkultur. Die Kandidatinnen und Kandidaten erbringen besondere Leistungen für das Genießerland Baden-Württemberg.

Da die Genussbotschafter auf der Veranstaltungsreihe Genussgipfel bekannt gegeben werden, sollten sich die Vorschläge und die Auswahl am jeweiligen Schwerpunktthema der Veranstaltung orientieren. Die Preisvergabe erfolgt in den beiden Kategorien Touristik und Genuss. In der Regel nominiert eine Jury die Kandidatinnen und Kandidaten.

Wer sitzt in der Jury?

Das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg beruft die Mitglieder der Jury. Die Jury setzt sich zusammen aus Vertreterinnen und Vertretern des baden-württembergischen Weinbaus, des DEHOGA BW, der TMBW, der MBW, des SWR, der DHBW Ravensburg sowie Vertretern aus den für den Tourismus und die Land- und Ernährungswirtschaft zuständigen Ministerien sowie einem Vertreterin/Vertreter des Referats Landesmarketing des Staatsministeriums. Außerdem können die Preisträgerinnen und Preisträger des Vorjahrs oder ein Vertreter dieser Preisträgerinnen und Preisträger an der Wahl teilnehmen.

Die Sitzung der Jury ist nicht öffentlich. Die Mitglieder der Jury sind vorschlagsberechtigt und stimmen in geheimer Abstimmung nach einer Diskussion der Vorschläge jeweils getrennt nach den beiden Kategorien Touristik und Genuss ab. Pro Kategorie haben die Jurorinnen und Juroren jeweils eine Stimme.

Wann findet die Preisverleihung statt?

Die Preisverleihung erfolgt im Rahmen des jährlich stattfindenden Genussgipfel durch den Minister für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg.

Wie viele Genussbotschafter vertreten Baden-Württemberg?

Pro Jahr werden in der Regel zwei Preisträgerinnen bzw. Preisträger gewählt und auf dem Genussgipfel öffentlich ausgezeichnet. Insgesamt wurde der Preis bereits 39 Mal vergeben.

Best of Genussbotschafter



Genussbotschafter: Preisträger 2008 bis 2022 – nach Regionen

Region Kraichgau Stromberg:

Ulrich und Marietta Klumpp; Weingut Klumpp, Bruchsal

Im Jahr 1983 beschlossen Ulrich und Marietta Klumpp, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen und ihr eigenes Weingut zu gründen. Von Anfang an verschreiben sie sich dabei einer traditionellen Arbeitsweise und setzten auf Qualität anstatt auf Quantität. Die Rechnung ging auf: Durch intensive Laubarbeiten, starke Ertragsreduzierung und die Verwendung klassischer Rebsorten erarbeitete sich der Familienbetrieb schnell einen hervorragenden Ruf unter Weinkennern. Mit der Umstellung auf eine rein

ökologische Arbeitsweise und dem Eintritt des ältesten Sohnes Markus konnte sich der Betrieb endgültig an die Spitze klettern: 2009 wurde das Weingut vom "Gault-Millau" mit der dritten "Weintraube" geadelt. Ulrich und Marietta Klumpp wurden 2010 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.weingut-klumpp.com/>

Region Kraichgau / Odenwald:

Stefanie Schott und Joachim Kamann, Nußlocher Ziegenkäserei ✓

Stefanie Schott und Joachim Kamann, Nußlocher Ziegenkäserei
In der Liebe zur Natur liegt das Erfolgsgeheimnis dieser Ziegenkäserei. Bei der Produktion verzichten Stefanie Schott und Joachim Kamann nicht nur auf künstliche Zusatzstoffe, sondern achten auch auf eine artgerechte Haltung der Tiere. Regelmäßiger Weidegang und eine gentechnikfreie Fütterung sind für die Käser oberstes Gebot. Schließlich geben nur gesunde Ziegen die Milch, die dem Käse aus Nußloch seinen exzellenten Geschmack verleiht und dem Hof Empfehlungen von "Gaultmillau" und "Feinschmecker" einbrachte. Stefanie Schott und Joachim Kamann wurden 2010 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.ziegenkaesehof.de>

Region Stuttgart:

Gert Aldinger, Weingut Aldinger, Fellbach ✓

In den verwinkelten Gassen der Weinbaugemeinde Fellbach liegt das Weingut Aldinger. Die Winzertradition der Familie geht bis ins Jahr 1492 zurück, als "Bentz der Aldinger" hier seine Reben anbaute. Die Nachkommen blieben der Winzerei treu - mittlerweile in der 15. Generation. Gert Aldingers Kunden schätzen besonders das gleichmäßig hohe Niveau seiner Spitzenweine. Nicht umsonst kürte ihn der "Gault-Millau" zum Aufsteiger des Jahres 2004. Gert Aldinger wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.weingut-aldinger.de/de/>

Jochen Baier, Bäcker Baier, Herrenberg ✓

Jochen Baier wurde, neben unzähligen weiteren Preisen, 2018 als ‚Weltbäcker des Jahres‘ ausgezeichnet und ist Zeichennutzer des Biozeichen Baden-Württemberg. Jochen Baier verbindet mit seinem Unternehmen, den Rohstoffen die er verarbeitet und seiner Handwerkskunst Tradition und Moderne. Eine entsprechend qualifizierte Nachwuchsförderung im Bäckerhandwerk liegt Herrn Baier besonders am Herzen.

Ernst Dautel, Weingut Dautel, Bönningheim ✓

Das Weingut von Ernst Dautel liegt in der Gemeinde Bönningheim, einem alten Weinstädtchen zwischen Heilbronn und Stuttgart. In der Familie Dautel wird der Weinbau schon seit 1510 gepflegt. 1978 übernahm Ernst Dautel das elterliche Weingut. Er war mit einer der Ersten, die sich für damals noch unkonventionelle Methoden, wie Weinausbau im Barrique-Fass, stark machten. So viel Pioniergeist wurde belohnt:

Das hochdekorierte Weingut gehört zu den 100 besten Deutschlands und gewann eine Vielzahl von Preisen. Ernst Dautel wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://weingut-dautel.de/>

Bernhard Diers, damals Zirbelstube Stuttgart ✓

Mit dem Namen Bernhard Diers verbindet man einen der schönsten Orte der Stuttgarter Spitzengastronomie: die mit 18 "Gault-Millau"-Punkten ausgezeichnete Zirbelstube. Hierin pilgern Gourmets aus aller Welt, um seine nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen zubereitete Gerichte zu genießen. Hier wurde er seit 2004 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Seit 2012 wurde es „Schlossgarten Restaurant“ genannt. Aus gesundheitlichen Gründen verließ Diers im Juli 2013 das Restaurant. Bernhard Diers lernte sein Handwerk in den besten Häusern. Unter anderem im Münchner Restaurant am Marstall, wo er innerhalb eines Jahres gleich zwei Michelin-Sterne erkochte. Diers möchte sein Wissen und seine Fähigkeiten nicht für sich behalten, sondern sein Wissen gerne mit anderen teilen. Daher hat er bereits bei mehreren Büchern mitgewirkt und eine Kochschule aufgebaut. Bernhard Diers wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet. Seit Ende 2013 betreibt er mit seiner Frau Susanne ein Café mit hauseigener Rösterei in Verden.

<http://www.dierskaffee.de>

Familie Ellwanger, Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach ✓

Die Weinbau-Tradition der Familie Ellwanger ist seit über 480 Jahren mit dem Remstal verknüpft. Das heutige Weingut wurde 1949 gegründet. Durch penibelste, möglichst naturnahe Weinbergarbeit sichert Jürgen Ellwanger zusammen mit seinen Söhnen Andreas, Jörg und Felix höchste Qualität durch alle Jahrgänge. Zur Belohnung gab es 2006 einen Doppelsieg beim Deutschen Rotwein-Preis für seine Weine in den Kategorien Lemberger und Neuzüchtungen. Jürgen Ellwanger wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<https://www.weingut-ellwanger.de/>

Jörg Geiger, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat ✓

Jörg Geiger in Schlat bei Göppingen verwendet ausschließlich alte Obstsorten von traditionellen Streuobstwiesen. In seiner Obst-Manufaktur sammelt und kultiviert er diese Raritäten sortenrein, immer getrieben von Leidenschaft und Perfektion. Für den erlesenen Birnenschaumwein aus der Obstsorte Champagner Bratbirne wurde der erste Förderpreis "Presidio" von der internationalen Slow-Food-Stiftung für biologische Vielfalt anerkannt. Geigers Qualitäts-Obstweine, Seccos und Cidres sind anregende und leichte Begleiter und zugleich so natürlich wie möglich. Jörg Geiger wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.manufaktur-joerg-geiger.de/>

Hans Haidle, Weingut Karl Haidle KG, Kernen-Stetten ✓

Das Weingut Karl Haidle zählt zu den ältesten Weingütern des Remstals. Nachdem Vater Karl Haidle 1949 den Grundstein legte, führt heute Hans Haidle zusammen mit Frau und Tochter den individuellen Weinbau in eigener Regie und brachte das Unternehmen in die deutsche Spitze. Haidles Weingut hat sich in der bundesweiten Rotweinszene vor allem durch die angesehenen „Vinum-Preise“ einen guten Namen gemacht. Allein sieben Mal stand er auf dem obersten Treppchen des von der Fachzeitschrift Vinum jährlich ausgelobten Preises. Und für seinen Riesling erhielt Hans Haidle als erster Württemberger Winzer den deutschen Riesling-Erzeugerpreis. Hans Haidle wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://weingut-karl-haidle.de/>

Petra Klein, Moderatorin und Redakteurin, Stuttgart ✓

Petra Klein ist seit vielen Jahren in ihrer Tätigkeit als Moderatorin und Redakteurin bei SWR1 mit großer Öffentlichkeitswirkung in den Themenfeldern Genuss, Lebensmittel und Tourismus aktiv. Durch Ihre Verbundenheit und Respekt zur Branche und die darin arbeitenden Menschen, sowie ihr Engagement über gewöhnliches Maß hinaus, ist sie Sympathieträgerin und bekanntes Gesicht in ganz Baden-Württemberg. Bei Veranstaltungen wie SWR1 Pfännle oder als Partner der DEHOGA auf der Intergastra ist sie Genussbotschafterin im sprichwörtlichen Sinne.

Frau Klein wurde durch ihren übergeordneten Zugang zum Thema in der Sonderkategorie „Medienbotschafter“ ausgezeichnet.

Vincent Klink, Restaurant Wielandshöhe, Stuttgart ✓

Der Inhaber des Stuttgarter Restaurants Wielandshöhe ist ein glühender Verfechter von genussvollem, bewusstem Essen. Er unterstützt ökologisch produzierende Bauern und Gärtner aus seiner Umgebung und ist ein Anhänger der Slow-Food-Bewegung. Alles andere als langsam verlief Vincent Klinks Aufstieg zum Spitzenkoch: Schon im Alter von 25 Jahren eröffnete er sein erstes eigenes Restaurant. Nur vier Jahre darauf wurde er mit dem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet, somit wurde er regelmäßig als Koch zum "ARD-Buffer" eingeladen. Dies verschaffte ihm wiederum eine Rolle in einer Tatortfolge, welche als Vorlage für eine Romanfigur diente. Seinen Gästen serviert er Haute Cuisine, aber auch

regionaltypische Gerichte, die er auf traditionelle Weise zubereitet. Denn für Vincent Klink ist klar: "Eine Maultasche muss eine Maultasche bleiben". Vincent Klink wurde 2009 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<https://www.wielandshoehe.de/de/Home.html>

Martin Öxle, Speisemeisterei, Hohenheim

(im Ruhestand seit 2008)

Hohe Qualität und Verlässlichkeit schätzen seine Gäste an Sternekoch Martin Öxle. In den vergangenen 40 Jahren profitierten davon einige der besten Restaurants Europas. 1982 machte sich Martin Öxle auch als Gastronom selbständig und führte u. a. das Öxles Restaurant, Öxles Löwen und zuletzt die Speisemeisterei in Stuttgart zu einer der Topadresse in Deutschland. Mit 2 Michelin-Sternen, 24 Goldmedaillen aus nationalen und internationalen Wettbewerben und zahlreichen weiteren hohen Auszeichnungen zog sich Martin Öxle Ende 2007 aus der Spitzengastronomie zurück, dennoch blieb er weiterhin als erfolgreicher Unternehmer tätig. Martin Öxle wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.speisemeisterei.de/>

Region Schwarzwald:

Rolf Berlin, Berlins KroneLamm, Bad-Teinach-Zavelstein

Rolf Berlin steht für eine unternehmerische Erfolgsgeschichte und eines darüberhinausgehenden Engagements für den Berufstand und die Region. So wurde das einfache Gasthaus zum beeindruckenden 4* Sterne Wellness-Hotel. Der Wiederaufbau nach einem Brand im Jahr 2002 zeigt den Kämpfergeist der Familie Berlin.

Ebenso steht Rolf Berlin für eine starke regionale und authentische Orientierung in der Gastronomie: zahlreiche gastronomische Auszeichnungen (z.B. Guide Michelin, GaultMillau), Wild aus der Region und die Zugehörigkeit zu den „Schmeck den Süden“-Gastronomen stellen nur einen kleinen Überblick über das Schaffen und Wirken von Herrn Berlin dar.

Berlins KroneLamm hat eine historische Verwurzelung in der Region: die eigenständige Sanierung eines jahrhundertealten Bauernhofensembles (Theurerhof) zur Event-Location ist ein aktuelles Beispiel.

Rolf Berlin wird als Genussbotschafter Baden-Württemberg 2021 ausgezeichnet, denn er gilt als Beförderer einer in der Region verwurzelten Gastfreundschaft und einer dazugehörigen Ausbildungskultur in der Hotellerie und Gastronomie.

[Kurzfilm zu Berlins KroneLamm](#)

[Berlins KroneLamm im Internet](#)

Sabine u. Karl-Josef Fuchs, Romantikhôtel Spielweg, Münstertal ✓

Das touristische Angebot der Familie Fuchs wird durch Gastlichkeit und Gastfreundschaft sowie ihrer erlebbaren Verbundenheit zur Region, dem Naturpark Südschwarzwald, verbunden aber auch mit attraktiven und zeitgemäßen Angeboten z. B. im Wellnessbereich geprägt. Das kulinarische Angebot spiegelt die Verantwortung für die Region durch die Gestaltung des gastronomischen Angebots - z. B. umfangreiche saisonale Wildspezialitäten - wider. Als Naturparkwirt und somit Mitglied der "Schmeck den Süden"-Gastronomen (Klassifizierung mit 2 Löwen) hat die Familie frühzeitig erkannt, dass nur mit einer intakten, vielfältigen Natur- und Kulturlandschaft eine Lebensmittelkultur möglich ist, die Genuss und regionale Wertschöpfung erfolgreich verbindet. Daher wird seit 1995 auch eine eigene Käserei betrieben, die mit der Vermarktung entsprechender regionaler Käsespezialitäten einen Beitrag dazu leistet, dass die Nutzung des Grünlands und somit die Offenhaltung des Münstertals auch ökonomisch abgesichert werden kann. Als Kochbuchautor macht Herr Fuchs diese "Grundhaltung" seiner Familie/Unternehmens auch über die Region hinaus erlebbar und nachvollziehbar. Sabine und Karl-Josef Fuchs wurden 2016 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<https://www.romantikhoteles.com/de/hotels/romantik-hotel-spielweg-muenstertal/ueberblick/>

Familie Fuchs im Film

Bernhard Huber; Weingut Bernhard Huber, Malterdingen ✓

Das Weingut Bernhard Huber in Malterdingen blickt auf eine lange Tradition zurück: Schon im 13. Jahrhundert brachten die Zisterziensermönche den Pinot noir ins Süd-badische Malterdingen. Heute schmeckt man hier mit jedem Glas die Philosophie von Bernhard Huber: dichte, komplexe, nuancenreiche und dennoch elegante Weine zu vinifizieren. Hinzu kommt das sorgfältige Herausarbeiten der Lagentypizität. Die Fachwelt goutiert es besonders: "Hubers Wein ist absolut einer der besten der Welt", schwärmt François Mauss, Präsident des renommierten Verkostungsgremiums "Grand Jury Européen - und Belgier.

Bernhard Huber wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.weingut-huber.com/>

Markus Kaiser, Goldbachhof, Bernau ✓

Der Preisträger Markus Kaiser ist Bio-Landwirt und Erzeuger von Schwarzwald Bio-Weiderindern auf dem Goldbachhof in Bernau. Er ist der Vorstandsvorsitzende der Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind und entwickelt seit Jahren gemeinsam mit der EDEKA Südwest, insbesondere den EDEKA-Schmidts-Märkten, innovative Vermarktungsstrategien und setzt diese im Markt erfolgreich mit diesen Partnern um. Markus Kaiser ist Zeichennutzer des Biozeichen Baden-Württemberg und ein Pionier und besonderer Beförderer regionaler Wertschöpfungsketten. Dies dient der Stärkung regionaler Strukturen und somit dem Erhalt der Kultur- und Naturlandschaft und daher der Stärkung der touristischen und kulinarischen Destination südlicher Schwarzwald. Damit verbunden ist ein wichtiger Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt auf dem Grünland. Markus Kaiser wurde 2020 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

Alfred Klink, im Colombi-Hotel, Freiburg ✓

(im Ruhestand seit 2014)

Seit 1981 ist Alfred Klink im Hotel Colombi in Freiburg als Küchendirektor für höchstes Gourmetniveau verantwortlich. Bereits nach einem Jahr erkochte er sich einen Michelin-Stern, den er bis heute jedes Jahr aufs Neue bestätigt. Vom "Aral Schlemmer Atlas" wurde Alfred Klink schon oft zu einem der zehn besten Köche Deutschlands gewählt. Seit je gilt für ihn das alte Motto "Der Gast ist König". Und diesen verwöhnt er mit seiner einzigartigen Gourmetküche, wie beispielsweise seinem Paradegericht: Linguistinnen mit Zitrusfrüchtetortellini. Alfred Klink wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.colombi.de/index.php?id=1>

Fritze u. Franz Keller Schwarzer Adler, Vogtsburg-Oberbergen ✓

Der Winzer Fritze Keller leitet mit dem Weingut Franz Keller im idyllischen Kaiserstühler Dorf Oberbergen einen der traditionsreichsten Familienbetriebe Deutschlands.

Die Vorliebe für durchgegozene Weine und das kompromisslose Qualitätsbewusstsein zeichneten schon seinen Vater Franz aus. Kellers Weinschätze sind ebenso legendär, wie sein Sternerestaurant "Schwarzer Adler", das seit Jahrzehnten weit über die badischen Grenzen hinaus bekannt ist. Als Vizepräsident der deutschen Sommelier-Union setzte sich Fritz Keller zudem für die Nachwuchsförderung in seiner Branche ein. So gehen z. B. die renommierten Wein- und Sommelier-Schulen in Koblenz und Heidelberg auf sein Engagement zurück. Fritze Keller wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.franz-keller.de/>

Andreas Laible, Weingut Andreas Laible, Durbach ✓

Bereits seit 1672 baut die Familie von Andreas Laible Wein an. Der Erfolg des traditionellen Familienguts beruht auf der exklusiven Rebfläche, der Steillage "Durbacher Plauelrain" mit sehr steinigen und heißen Granitverwitterungsböden. Seit Jahren gehört das Weingut zu den 100 besten deutschen Weingütern ("Feinschmecker"). Andreas Laible wurde vom "Gault Millau" zum "Aufsteiger des Jahres" gekürt und seine Weine gewannen 2007 den 13. Bundesehrenpreis und den 26. Landesehrenpreis.

Zudem wurde Andreas Laible von der DLG zu Deutschlands "Bestem Jungwinzer 2007" gekürt. Andreas Laible wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.andreas-laible.com/>

Claus-Peter Lumpp, im Hotel Bareiss, Baiersbronn-Mitteltal ✓

Herzlichen Glückwunsch: Mit dem 3. Stern des "Guide Michelin" ist Claus-Peter Lumpp 2007 im Kocholymp angekommen-mehr Sterne gehen nicht. Die Höchstnote verdankt er außer seinem Können

und seiner Kreativität auch seiner langjährigen Erfahrung in Spitzenrestaurants, unter anderem in Mailand, Monte Carlo und Paris. Dank Lumpp gehört das Bareiss in Baiersbronn zu den Top Ten der deutschen Spitzenrestaurants. Der französische 3-Sterne-Koch Alain Ducasse sagte über ihn: "Claus-Peter Lumpp hat die gastronomische Geografie verändert: ein großer Küchenchef!" Claus-Peter Lumpp wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<https://www.bareiss.com/hotel-bareiss.html>

Natalie Lumpp, Wein-Expertin und Sommelière, Baden-Baden ∨

Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau absolvierte Natalie Lumpp diverse Stationen als Chef de Rang in führenden Häusern des Schwarzwaldes. Im Jahr 2000 gründete sie in Baden-Baden ihr eigenes Unternehmen „Wein erleben!“ Mit diesem organisiert sie Weinseminare und -reisen und ist als Weinberaterin und Autorin tätig. Sie ist freie Mitarbeiterin bei zahlreichen Wein- und Gourmetzeitschriften wie Vinum, Sommelière-Magazin, Weinwelt, Der Feinschmecker, essen & trinken, Elle Bistro und Wein Gourmet. Außerdem schreibt Natalie Lumpp feste Weinkolumnen bei den Badischen Neuesten Nachrichten, der Pforzheimer Zeitung, der Berliner Zeitung und in der Zeitschrift Brigitte. Am Herzen liegt ihr insbesondere die badische und württembergische Weinbaukultur.

Natalie Lumpp gilt als eine hervorragende Botschafterin der vielfältigen baden-württembergischen Weinkultur und wurde daher als Genussbotschafterin Baden-Württemberg 2021 ausgezeichnet.

[Kurzfilm zu Natalie Lumpp](#)

[Natalie Lumpp im Internet](#)

Thomas Merkle, Merkles Restaurant und Pfarrwirtschaft, Endingen ∨

Thomas Merkle betreibt zwei Restaurants (Merkles Restaurant, Pfarrstube). Bei der Zubereitung der Gerichte und auch bei seiner Weinkarte legt er größten Wert auf regionale Produkte. Auch hier werden Moderne und Regionalität miteinander verbunden.

[Kurzfilm zu Thomas Merkle](#)

Familie Rombach, Hotel & Restaurant Sonne, Kirchzarten ∨

Die Preisträger. die Familie Rombach, steht für eine nachhaltige Genuss- und somit Gasthauskultur. Die Familie führt das Hotel-Restaurant Sonne in der siebten Generation mit Leidenschaft und Nachhaltigkeit in puncto sozialer und ökologischer Verantwortung. Als „Naturpark-Wirte“ unterstützt die Familie gezielt die Landwirtschaft im Südschwarzwald und insbesondere den Weinbau in der Region. Eine wertige und auch innovative Küche -, in der Region verwurzelt - sowie Gastfreundschaft auf höchsten Niveau sind vorbildhaft und strahlen über die Region hinaus.

Auch die drei Generationen unter einem Dach prägen die besondere Note dieser kulinarischen und touristischen Einrichtung. Die Familie Rombach wurde 2020 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

Jörg Sackmann, Schlossberg, Baiersbronn ✓

Jörg Sackmann führt die Küche des Restaurants Schlossberg im Romantikhôtel in Baiersbronn mit äußerster Bravour. Er zählt zu den kreativsten Köchen Deutschlands. Hier nur ein kleiner Vorgeschmack: Jakobsmuscheln im Kartoffelmantel mit Lauch-Escabeche und Trüffel-Quenelles. Sein Engagement in der Küche beeindruckt auch die Fachpresse, u. a. mit mehreren Aufzeichnungen: der kulinarische Führer "Gusto" kürte ihn zum Koch des Jahres", und der "Aral Schlemmer Atlas" und "Gault-Millau" verliehen ihm den Titel "Aufsteiger des Jahres". Jörg Sackmann wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.hotel-sackmann.de/de/genusswelten/>

Helmar u. Dieter Schmid; Privatbrauerei Waldhaus J. Schmid GmbH ✓

Schon seit über 175 Jahren wird in der Privatbrauerei Waldhaus im Südschwarzwald mit viel Leidenschaft und großer Sorgfalt Bier gebraut und zwar mit großem Erfolg. Das Waldhaus-Team hat bereits mit Helmar und Dieter Schmid zahlreiche Auszeichnungen für ihr „Premium Bier“ aus aller Welt entgegen genommen. Allein mit dem Diplom-Pils wurde das Waldhaus-Team bereits zehn Mal in der Folge mit der DLG-Medaille in Gold und der Auszeichnung "World's Best Pilsner 2009" prämiert. Für die Herstellung wird das Malz aus einem integrierten und kontrollierten Anbau gewonnen, sowie aus eigenen Quellen, welche ein erstklassiges Brauwasser liefern. Die Waldhaus GmbH gehört zu einer der letzten Brauereien, die ausschließlich Naturhopfendolden verwenden. Genau dies macht das Bier zu einem einzigartigen Produkt mit einem unverwechselbaren Geschmack. Helmar und Dieter Schmid schätzen, die aus der Natur gewonnenen Produkte und möchten selbst etwas zur Nachhaltigkeit beitragen, indem die Brauerei zu 100 Prozent mit regenerativem Strom betrieben wird. Helmar und Dieter Schmid wurden 2009 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.waldhaus-bier.com/startseite/>

Robert Schnurr, Winzerkeller Hex v. Dasenstein eG, Kappelrodeck ✓

(im Ruhestand seit 2005)

Der ehemalige Kellermeister des "Winzerkellers Hex vom Dasenstein" veredelt unter Einsatz modernster Techniken - verbunden mit seinem großen Erfahrungsschatz - Trauben zu Spitzenweinen. Und das zahlt sich aus: 2007 wurde die Winzergenossenschaft zum vierten Mal in Folge von der DLG, als bester Weinerzeuger Deutschlands mit dem Bundesehrenpreis in Gold ausgezeichnet. Insgesamt ist das der 18. Bundesehrenpreis neben vielen weiteren Auszeichnungen.

Robert Schnurr gilt zu Recht als Vater dieses Erfolgs, denn er legte die Grundsteine für diese Prämierungsergebnisse. Robert Schnurr wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.dasenstein.de/>

Dr. Uta Simmler u. Norbert Münch, Franz Simmler GmbH, Lauchringen ✓

Das Unternehmen Franz Simmler GmbH produziert seit 80 Jahren Fruchtkonfitüre in Lauchringen. Die Geschäftsleitung besteht aus Frau Dr. Uta Simmler und Ehemann Norbert Münch. Das Unternehmen beschäftigt 50 Mitarbeiter. Baden-Württemberg ist ein großer Teil des Absatzgebietes. Es werden die Absatzkanäle Lebensmitteleinzelhandel, Hotellerie, Bäckerei- und Konditorei-Handwerk bedient. Seit vielen Jahren stellt das Unternehmen seine Produkte bei der internationalen DLG-Qualitätsprüfung an. Im Mittelpunkt der jährlichen Prüfung stehen die sensorischen Qualitätskriterien Aussehen, Geruch und Geschmack. Seit 2006 wurden allein 95 DLG Goldpreise gewonnen. Daher wurde 2012 der DLG-Preis der Besten in Bronze für dieses beständig hohe Qualitätsniveau an das Unternehmen vergeben. Seit 2009 wird das Projekt „Quitten für Lauchringen“ im Sinne einer Lebensraumpartnerschaft mit Schulen, Kommunen und sozialen Einrichtungen durchgeführt. Ziel ist es, der Quitte mehr Lebensraum in der Heimatregion des Unternehmens zu verschaffen, alte Sorten zu erhalten und somit auch regionale Spitzenprodukte anbieten zu können. Dr. Uta Simmler und Norbert Münch wurden 2012 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.simmler.de/home.html>

[Video zum Unternehmen Franz Simmler GmbH](#)

Familie Weber, Wein- u. Sektgut & Restaurant Weber, Ettenheim ✓

Die Preisträger Margot, Werner und Michael Weber betreiben ein Weingut mit einem unverwechselbaren vielfältigen Angebot an badischen Weinen und Spirituosen. Seit Jahren ist das Weingut mit seinen Weinen mehrfach bei internationalen, nationalen und regionalen Wettbewerben ausgezeichnet worden. 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“.

Neben den Angeboten aus Keller und Küche werden touristische Angebote für Wanderer und Segway-Touren angeboten. Dadurch vermittelt sie ihren Gästen in welcher Kulturlandschaft die Produkte erzeugt und welcher Aufwand (zum Beispiel im Weinberg) geleistet werden muss. Das Unternehmen hat im letzten Jahr den 1. Deutschen Weingutpreis der Hochschule Geisenheim als kundenfreundliches Unternehmen der deutschen Weinbranche gewonnen. Das Restaurant erreichte beim Wettbewerb „Schönstes Gasthaus 2014“ des DEHOGA-Kreisverbands und der Schwarzwald Tourismus GmbH in der Kategorie „Restaurant und Gasthaus“ den 2. Platz. Margot, Werner und Michael Weber sind seit 2014 Genussbotschafter.

<http://www.weingut-weber.com/>

[Familie Weber im Film](#)

Harald Wohlfahrt, Schwarzwaldstube, Hotel Traube Tonbac ✓

Der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Meisterkoch zählt zu einer der besten Köche Europas. Nach mehreren erfolgreichen Stationen, unter anderem an der Seite von Eckart Witzigmann, ist Harald Wohlfahrt seit Herbst 1980 Küchenchef im Restaurant Schwarzwaldstube im Hotel Traube in Tonbach in Baiersbronn. Für seine herausragenden Leistungen erhielt er 1992 seinen dritten Stern im "Guide Michelin" und 2005 sogar das Bundesverdienstkreuz. Harald Wohlfahrt wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.traube-tonbach.de/>

Region Allgäu:

Anton Holzinger und Richard Kurzweil, BioKäserei Zurwies, Wangen ✓

(beide im Ruhestand seit 2016 bzw. seit 2005)

Seit 1991 haben sich Anton Holzinger und sein Partner Richard Kurzweil, beide erfahrene Molkereimeister, der traditionellen Verarbeitung von Rohmilch aus rein biologischer Erzeugung verschrieben. Ihre Käserei ist eine der kleinsten Deutschlands, hat aber mit 23 verschiedenen Sorten das größte Angebot an Weichkäse. Damit etablierte sich Anton Holzingers Biokäserei in kürzester Zeit zur Topadresse für handwerklich hergestellten deutschen Käse. Inzwischen führen Anton Holzingers Tochter Luise und seine Nichte Anna Prell den Betrieb fort. Anton Holzinger wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.zurwies.com/>

Volker Mönch, Anton Heine GmbH Fidelisbäck, Wangen ✓

Seit 1505 gibt es die Bäckerei Fidelisbäck in Wangen im Allgäu. Und wenn es um Rezepte und Zutaten geht, greifen Volker Mönch und seine Frau Ursula Mönch gerne auf diese jahrhundertealte Erfahrung zurück: Ihnen kommen ausschließlich natürliche Zutaten in die Backstube - und die werden nach teilweise uralten Rezepten zu Seelen, Holzofenbrot und vielen weiten Backwaren verarbeitet. Handwerk und Bodenständigkeit sind für Volker Mönch dabei selbstverständlich - denn was sollte man auch an einem perfekten Brot erneuern?

Volker Mönch wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.fidelisbaeck.de/>

Region Bodensee:

Charlotte Müller, Lukas Locher, Fritz Tauscher, Hopfengut No20, Tett nang ✓

Auf dem Hopfengut No20 wird in 4. Generation Tett nanger Aromahopfen angebaut, der in der eigenen Brauerei zu besonderen Bierspezialitäten verarbeitet wird, aber auch an andere Brauereien auf der ganzen Welt exportiert wird.

Das Qualitätsprodukt Tett nanger Aromahopfen und dessen „Botschaft“ wird von dem Dreiergespann Charlotte Müller, Lukas Locher und Fritz Tauscher dabei mit einem angegliederten Museum, wo die Tradition und die Geschichte des Hopfenanbaus dargestellt werden, und gleichzeitig aktiver Produktion und Verarbeitung des Rohstoffs mit modernster Technik, sowie eines Ladens und einer Gaststätte vor Ort auf dem Betrieb, somit über die gesamte Wertschöpfungskette, kulinarisch und touristisch, in Tradition und Moderne, den Verbraucherinnen und Verbraucher näher gebracht.

Der "Tett nanger Hopfen ggA" ist darüber hinaus ein guter globaler Botschafter, der über die Grenzen Baden-Württembergs hinaus ein Aushängeschild für die Kompetenz und Vielfalt des Genießerlands Baden-Württemberg darstellt.

<https://www.hopfengut.de/>

[Video zum Hopfengut No20](#)

Hubert Neidhart, Restaurant Grüner Baum, Moos ✓

Hubert Neidhart ist Inhaber des Restaurants Grüner Baum in Moos (Lk Konstanz), „Schmeck den Süden“-Betrieb und mit 2 Löwen zertifiziert. Über ein regionales Speisenangebot hinaus, setzt sich Hubert Neidhart aktiv für den Schutz alter Sorten ein; ist Mitinitiator des Schutzes der geschützten Ursprungsbezeichnung Höri-Bülle g. U. und ebenso bemüht den Schutzstatus des Bodenseefelchen voranzutreiben. Durch die Verarbeitung und Veredelung von Bodenseefischen und Gemüse von der Halbinsel Höri erhält er die Kultur zahlreicher traditioneller Gerichte vom See, was auch durch die Auszeichnung seiner Fischküche durch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zum Ausdruck kommt. In der Region fest verwurzelt (Restaurant seit 1873 im Familienbesitz), macht er insofern die Kultur und Tradition des Bodenseeraumes einschließlich regionaler Spezialitäten auch touristisch erlebbar.

[Hubert Neidhardt im Film](#)

<https://www.gruenerbaum-moos.de>

Region Hohenlohe:

Josef Bauer, Landgasthof Adler, Rosenberg ✓

Am Herd des Landgasthofes Adler Rosenberg steht Patron und Sternekoch Josef Bauer. Er gilt als ein Purist vom Lande, der vornehmlich regional und saisonal kocht. In seiner Küche verbindet der Meisterkoch Tradition mit Moderne. So gibt es das traditionelle schwäbische Rahmschnitzel, genauso wie Gaumenkitzel für Fortgeschrittene, z. B. Gelee vom Schweinebäckle mit Entenstopfleber und

Senfsoße. Die Fachpresse spricht von einem Aromafeuerwerk par excellence. Geheimtipp für Feinschmecker sind die innovativen Desserts von Josef Bauer. Bauer wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

www.landgasthofadler.de

Rudolf Bühler, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall ∨

Der Sonnenhof von Familie Bühler in Wolpertshausen wurde 1378 erstmals urkundlich erwähnt und wird heute von Rudolf Bühler in 14. Generation als Öko-Betrieb geführt. Rudolf Bühlers Lebenswerk sind die Rettung des Schwäbisch-Hällischen Landschweins und die Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall mit zahlreichen Projekten für die ländliche Regionalentwicklung Hohenlohes. Rudolf Bühler wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.besh.de/>

Lothar Eiermann, Wald und Schlosshotel, Friedrichsruhe ∨

(im Ruhestand seit 2008)

Der Sternekoch ist seit 1973 Direktor und Küchenmeister des Wald und Schlosshotels Friedrichsruhe. Der Freund des Haute Cuisine ist einer der Pioniere des deutschen Küchenwunders. Seine Küchenphilosophie drückt sich darin aus, dass er nur erstklassige Produkte verarbeitet und fähig ist, deren Eigengeschmack noch zu steigern, gleichzeitig ist er ein Freund der Niedrigtemperaturgarung. Lothar Eiermann ist Garant einer kontinuierlich hohen Qualität. Nicht von ungefähr kamen daher die Auszeichnungen "Koch des Jahres 2007" durch den "Großen Hotel & Restaurant Guide". Lothar Eiermann wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://schlosshotel-friedrichsruhe.de/restaurants/>

Dietmar Hofmann, Fränkischer Grünkern, Boxberg-Schwabhausen ∨

Die Produktion von Fränkischem Grünkern ist in der Familie Hofmann schon über Generationen hinweg traditionell verwurzelt. Schon seit den 80er Jahren wurde die Renaissance des Fränkischen Grünkerns von Dieter Hofmann zielstrebig und engagiert vorangetrieben. Einher ging ein Engagement in der Vereinigung Fränkischer Grünkern-Erzeuger Boxberg e.V., deren erster Vorstand Hofmann seit 2010 ist. Darüber hinaus hat er mit seinem Engagement für den Fränkischen Grünkern bei Slow Food dazu beigetragen, dass der kulturelle und der Genusswert dieses Produkts auch über die Region hinaus wieder erkannt und wahrgenommen werden konnte.

Konsequenterweise wurde die Eintragung des Fränkischen Grünkerns als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) erfolgreich vorgebracht, so dass der „Fränkische Grünkern (g.U.)“ seit diesem Jahr EU-weit allein den Erzeugern in den traditionellen Anbauregionen in Baden-Württemberg und Frankens vorbehalten bleibt und somit die Verwendung dieser Bezeichnung für sie geschützt ist. Damit die Renaissance des Fränkischen Grünkerns Erfolg hat, ist Hofmann auf regionalen, überregionalen und internationalen Märkten und Veranstaltung als authentischer Botschafter des

Fränkischen Grünkerns präsent. Dieter Hofmann bewirtschaftet gemeinsam mit einem seiner Söhne einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchproduktion, Grünlandwirtschaft und Ackerbau entsprechend den Demeter-Richtlinien. Dietmar Hofmann wurde 2015 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.fraenkischer-gruenkern.de/>

Familie Hofmann im Film

Hubert Retzbach, Landgasthof & Hotel Jagstmühle, Heimhausen ✓

Was die Küche von Hubert Retzbach so einzigartig macht ist die Verbundenheit mit der Region. Im Sternerestaurant Zirbelstube, im Hotel Victoria, Bad Mergentheim arbeitete Hubert Retzbach bis zur Schließung des Hotels. Seit 2013 führt er mit dem Küchenchef Markus Reinauer die Küche des Landgasthof & Hotel Jagstmühle. Bei seinen Gerichten greift er auf regionale Basisprodukte zurück. Hubert Retzbach kennt die Bauern, von denen er seine Produkte bezieht, persönlich. Und das schmeckt man. Der Restaurantführer "Gusto" lobt: "Viele Köche reden von verfeinerter und kreativer Regionalküche, Hubert Retzbach praktiziert sie. Hubert Retzbach wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.jagstmuehle.de/jagstmuehle/>

Region Heilbronner Land:

Dieter Bopp u. Otto Vogelmann, Klinik Löwenstein, Löwenstein ✓

Die Klinik Löwenstein steht unter der Leitung von Dieter Bopp für eine Grundhaltung und eine Lebensmittelkultur im Sinne von „Genießen zur Genesung“. Diesen Leitsatz hat sich die Klinik als Wort-/Bildmarke im Jahr 2007 schützen lassen. Täglich werden circa 600 Essen unter anderem für die Klinik Löwenstein, Seniorenheime, Schulen und Kindergärten in der Region und circa 2.500 Essen für die SLK-Kliniken Heilbronn GmbH produziert. Ein wichtiger Grundsatz ist ein regionaler Rohwarenbezug und die damit verbundenen Wertschöpfungsketten im Sinne einer Lebensraumpartnerschaft. In diesen Wertschöpfungsketten sind Metzger, Bäcker, Obstbauern, Müller, Biobauern oder Kartoffelerzeuger eingebunden. Der Küchenchef und Gastronomieleiter Otto Vogelmann engagiert sich seit vielen Jahren auch auf Verbrauchermessen (zum Beispiel auf der Slow Food Messe) als kulinarischer Botschafter seiner Heimatregion. Mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hat Herr Vogelmann in den letzten Jahren mehrere Preise im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung gewonnen, zuletzt bei der 23. Olympiade der Köche im Jahr 2012 in Erfurt die Goldmedaille.

Als erstes Akut-Krankenhaus in Deutschland hat die Klinik Löwenstein im Jahr 2011 die neu entwickelte Zertifizierung „Station Ernährung“ der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) erhalten. In der Klinik Löwenstein und ihrer Tochter Service-gmbH sind mit mehr als 1000 Mitarbeitern tätig. Dieter Bopp und Otto Vogelmann sind seit 2012 Genussbotschafter.

<http://www.klinik-loewenstein.de/home/>

Fritz Herold, Weingärtnergenossenschaft Grantschen eG. ✓

(im Ruhestand seit 2009)

Seit über 37 Jahren ist Fritz Herold Betriebsleiter und Kellermeister der Grantschen Weine e. G. Gemeinsam mit Geschäftsführer Bruno Bolsinger und 170 Genossen hat er mit viel Liebe die kleine Genossenschaft an die Spitze der württembergischen Weinbaubetriebe geführt. Auch international können seine mehrfach ausgezeichneten, hochwertigen Weine wie Grandor, SM, Cabernet Cubin mühelos mithalten. Eine württembergische Erfolgsgeschichte. Fritz Herold wurde 2008 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.grantschen.de/>

Elisabeth Wurster, Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof, Weinsberg ✓

Frau Elisabeth Wurster ist Inhaberin des Hotels und Gutsgaststätte "Rappenhof" in Weinsberg. Das bio-zertifizierte Restaurant bietet saisonale Produkte aus der Region und als Gründungsmitglied der „Schmeck den Süden“- Gastronomen (ausgezeichnet mit zwei Löwen) hatte Frau Wurster früh den Mut, auf regionale und heimische Produkte zu setzen und beweist mit ihrem langjährigen Engagement Durchsetzungsvermögen und Willensstärke für ihre kulinarischen Ideale.

Ergänzend zu den Speisen aus heimischen Produkten bietet der Rappenhof eine breite Palette regionaler Weine aus Baden und Württemberg an und trägt deshalb die Auszeichnung des „Haus der Baden-Württemberger Weine“; weiterhin ist Frau Wurster Weinerlebnisführerin und macht typische Speisen und Getränke aus der Region auch auf diese Weise für Verbraucherinnen und Verbraucher erlebbar.

[Elisabeth Wurster im Film](#)

<https://www.rappenhof.de/>

Hartmann Dippon, Schlossgut Hohenbeilstein, Beilstein ✓

Hartmann Dippon baut auf seinem familiengeführten Schlossgut Hohenbeilstein seit fast 25 Jahren Wein nach kontrolliert ökologischen Richtlinien an (Naturland-Verband). Er gilt damit als Vorreiter des Bioweinbaus in Baden-Württemberg und als Referenz für die gesamte Weinbranche. Hartmann Dippon zeigt größte Sorgfalt im Umgang mit dem von der Natur und von den Vorfahren Ererbten, ohne das Moderne und Zweckmäßige aus den Augen zu verlieren. Auf 16 Hektar zum Teil terrassierten Weinbergen wachsen erstklassige Weine; er ist insofern der ideale kulinarische Botschafter für die besonderen Weine in Baden-Württemberg.

[Hartmann Dippon im Film](#)

<https://www.schlossgut-hohenbeilstein.de/>

Region Schwäbische Alb:

Familie / Gebrüder Tress, Hayingen-Ehestetten ✓

Mit ihrem Bekenntnis zur Biolandwirtschaft, die von der Familie Tress seit 1950 betrieben wird, hat sich das Familienunternehmen vom klassischen Demeter-Bauernhof zu einem mittelständischen Biounternehmen erfolgreich entwickelt. Das Familienunternehmen betreibt mit der Rose in Hayingen-Ehestetten das erste Biohotel in Baden-Württemberg sowie eine Biomanufaktur, in der hochwertige frische Convenience-Produkte in Demeterqualität für den Biofachhandel und den Lebensmitteleinzelhandels produziert werden. Darüber hinaus wird in Kombination mit einem entsprechenden gastronomischen Angebot mit der Wimsener Höhle und dem Schloss Ehrenfels die Vielfalt der Schwäbischen Alb präsentiert und besonders erlebbar gemacht. Das vielfältige Angebot wird von Simon Tress durch die Veröffentlichung von Kochbüchern und dem Angebot von Kochkursen bereichert. Seine Küche steht für möglichst regionale Bioprodukte, beinhaltet vegetarische Kost und steht für einen verantwortungsvollen Umgang mit Fleisch sowie Fleischprodukten. Die Familie/Gebrüder Tress wurden 2014 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

[Kurzfilm zur Familie Tress](#)

[Tress Gastronomie](#)

Woldemar Mammel, Alb-Leisa, Lauterach ✓

Woldemar Mammel ist durch seine langjährigen Bemühungen für die Renaissance und Inwertsetzung der traditionellen Linsensorten und somit für die Wiederentdeckung und Wiedereinführung des Linsenanbaus auf der Schwäbischen Alb und in Folge der damit verbundenen wachsenden Wertschätzung des regionalen Linsenanbaus in Baden-Württemberg auch über die Grenzen hinaus ein Aushängeschild für die Kompetenz und Vielfalt des Genießerlands Baden-Württemberg. Er motiviert mit diesem Erfolg auch andere, sich mit den Wertschöpfungsmöglichkeiten alter regionaler Kulturpflanzen/Spezialitäten zu befassen und ermutigt dabei den "Segen" von horizontalen Kooperationen aber auch von vertikalen Kooperationen entlang der Wertschöpfungskette zu nutzen. Woldemar Mammel wurde 2016 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

<http://www.alb-leisa.de/>

Heinrich Beck, Backstube BeckaBeck in Römerstein ✓

Heinrich Beck, Inhaber der Backstube BeckaBeck, steht für Handwerkskunst aus der Region und ist seit vielen Jahren engagiert bzgl. der Verwendung regionaler Rohstoffe und Zutaten. Heinrich Beck ist dabei insbesondere bestrebt, alte Sorten der Schwäbischen Alb durch Verarbeitung in der Bäckerei wieder aufleben zu lassen und pflegt vor diesem Hintergrund viele Partnerschaften mit Lieferanten und entsprechenden Akteuren der lokalen Land- und Ernährungswirtschaft (wie zum Beispiel mit der Genossenschaftsmühle Römerstein). BeckaBeck bietet neben konventionellen Produkten ein breites Sortiment an Bioerzeugnissen an.

Für das große Engagement im Bereich Ausbildung und als attraktiver Arbeitgeber in der Region erhielt die Backstube Becka Beck 2015 die Auszeichnung „Baker Maker Ausbildungs Award“ von der Allgemeinen Bäckerzeitung verliehen. Mit Herrn Beck wurde im Jahr 2019 ein lokaler Vertreter der Schwäbischen Alb mit entsprechendem Bezug zum Austragungsort des 7. Genussgipfels als Preisträger ausgezeichnet.

[Kurzfilm zu BeckaBeck](#)

[BeckaBeck im Internet](#)

Baden-Württemberg:

Brauer mit Leib und Seele ✓

Seit Gründung der Kooperation im Jahr 2000 setzen die „Brauer mit Leib und Seele“ auf Biervielfalt, Geschmackserlebnis und Bierkultur. Sie wollen damit ein deutliches Zeichen gegen der nach ihrer Ansicht drohenden Globalisierung,

Gleichmacherei und Konzentration der immer größer werdenden Bierkonzerne setzen. Mit klaren Regeln, an die jede Mitgliedsbrauerei konsequent gebunden ist, wollen die Brauer aus dem Südwesten Deutschlands für eine Stärkung der Individualität des Biergenusses sorgen. Die klassische kalte Gärung und eine ausreichende Reifezeit gehört ebenso zu den Verpflichtungen wie der Verzicht auf Druck und andere beschleunigende Faktoren bei der Bierherstellung. Daneben verzichten die „Brauer mit Leib und Seele“ konsequent auf konservierende Maßnahmen zur Haltbarmachung der Biere. Über 80 verschiedene Bierspezialitäten werden entsprechend in den Sudhäusern der acht Kooperationspartner „Die Brauer mit Leib und Seele“ gebraut. Diese Gemeinsamkeiten werden auch im Rahmen gemeinsamer Aktivitäten kommuniziert und erlebbar gemacht wie beispielsweise dem seit mehr als 10 Jahren stattfindenden öffentlichen Weizenbier-Fassanstich mit allen Brauereien.

Der Kooperation „Die Brauer mit Leib und Seele“ gehören die Brauerfamilie Härle - Brauerei Clemens Härle in Leutkirch (Landkreis Ravensburg), die Brauerfamilie Stolz - Brauerei Stolz in Isny (Landkreis Ravensburg), die Brauerfamilie Tauscher - Brauerei und Gasthof zur Krone in Tettngang (Bodenseekreis), die Brauerfamilie Wunderlich - Herbsthäuser Brauerei in Bad Mergentheim (Main-Tauber-Kreis), die Brauerfamilie Honer - Hirschbrauerei Honer in Wurmlingen (Landkreis Tuttlingen), die Brauerfamilie Schimpf - Kronenbrauerei Schimpf in Remmingsheim (Landkreis Tübingen), die Brauerfamilie Kalb - Löwenbrauerei in Bräunlingen (Schwarzwald-Baar-Kreis) und die Brauerfamilie Werner - Dachsenfranz Biermanufaktur in Zuzenhausen (Rhein-Neckar-Kreis) an. Die Kooperation „Die Brauer mit Leib und Seele“ ist seit 2015 Genussbotschafter.

[Die Brauer mit Leib und Seele](#)

[Film zu den Brauern mit Leib und Seele](#)

Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V. (MVG) in Ehingen-Dächingen



Die **Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e. V. (MVG)** vereint landesweit ca. 500 geprüfte Meister gastgewerblicher Beruf und steht seit über 60 Jahren für gute baden-württembergische Gastlichkeit in einer besonderen Breite eines gastronomischen Angebots und Formaten (Dorfgasthaus bis Sterneküche). Sie ist damit eine starke Organisation mit Strahlkraft über Baden-Württemberg hinaus und ohne vergleichbares Pendant in Deutschland. Unter dem Schlagwort „meisterliches Handwerk“ ist die MVG insbesondere im Bereich Nachwuchsförderung und Ausbildung engagiert und bemüht, junge Menschen für das gastronomische Handwerk zu begeistern. Themen wie Genuss, Natur, Region und kulinarische Kreativität werden hochgeschrieben. Die Mitgliedsbetriebe sind gut über das Land verteilt.

Die MVG ist regelmäßig bei Veranstaltungen der Landesregierung (z. B. Neujahrsempfänge) das gastronomische „Rückgrat“ und somit ein entsprechendes Aushängeschild der jeweiligen Veranstaltung.

Mit dem Projekt „Schlemmerbande“, zeigt sich die MVG und die entsprechenden beteiligten Meister sehr engagiert zum Thema Kochen mit Kindern und Aufklärung im Bereich gesunde Ernährung, Lebensmittel aus der Region, ohne dass die Kinder bzw. deren Eltern sich dafür finanziell beteiligen müssen.

Die Meistervereinigung Gastronom wurde 2019 als Genussbotschafter ausgezeichnet.

[Kurzfilm zur Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. \(MVG\)](#)

[Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V. \(MVG\) im Internet](#)

Schmeck den Süden – Gastronomen, Baden-Württemberg



Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen sind ein Alleinstellungsmerkmal für Baden-Württemberg und feiern im Jahr 2021 ihr 25-jähriges Jubiläum. Die landesweite Vereinigung der circa ca. 320 Mitglieder stellen regional arbeitende Restaurants dar und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss. Nur Gerichte deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als "Schmeck den Süden. Baden-Württemberg"-Gericht ausgezeichnet werden. Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet ist, desto mehr regionale Rohstoffe werden verwendet. Dies wird regelmäßig kontrolliert.

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen sind über viele Jahre ein wichtiger Partner des SWR und das Aushängeschild der SWR1-Pfännle.

Dieses erfolgreiche Format bildet die Grundlage für das Projekt „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ in der Gemeinschaftsverpflegung, an dem sich u. a. württembergische Weltmarktführer wie Porsche, Bosch, Liebherr u. a. beteiligen.

Die Vereinigung der „Schmeck den Süden“-Gastronomen pflegt den Kontakt und Austausch mit anderen vergleichbaren Gastronomen-Kooperationen im deutschsprachigen Raum.

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen wurden 2021 als Genussbotschafter Baden-Württemberg ausgezeichnet, denn sie stellen eine einzigartige Kooperation mit beharrlichem und vorbildlichem Engagement für nachvollziehbaren, regionalen Genuss und Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern dar.

Kurzfilm zu den „Schmeck den Süden“-Gastronomen

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen im Internet

Link dieser Seite:

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/landwirtschaft/regionale-landwirtschaft/genussgipfel/genussbotschafter-baden-wuerttemberg?print=1&cHash=0cfd82e24d45d7e4e8d73a52963c1092>