



Baden-Württemberg.de

📅 18.12.2023

ERNÄHRUNG

Vorstellung des Genussführers 2024

Video



Bei der Vorstellung des Genussführers 2024 betonte Minister Peter Hauk die Bedeutung von heimischer Gastronomie und regionaler Küche im Land. Mit dem Genussführer erhalten die Bürgerinnen und Bürger einen Überblick, wo man tolle regionale Produkte im Land genießen kann.

„Baden-Württemberg kulinarisch erleben – dafür stehen die ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen nun schon seit 27 Jahren. Die starke Gemeinschaft besteht mittlerweile aus rund 280 teilnehmenden Gastronomen und über 70 Unternehmen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung unter dem Dach ‚Schmeck den Süden‘-Genuss außer Haus. Der Genussführer 2024 ist hierbei ein verlässlicher Wegweiser zu guter regionaler Küche, die bei unseren Gastronomen in Baden-Württemberg erlebbar wird“, sagte der Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Peter Hauk, am 18. Dezember 2023 in Stuttgart, anlässlich der Veröffentlichung des neuen Genussführers 2024.

Die Kooperation der „Schmeck den Süden“-Gastronomen hat das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gemeinsam mit dem **Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) Tourismus Baden-Württemberg GmbH** und der **MBW Marketinggesellschaft mbH** ins Leben gerufen. Gemeinsam wird die heimische Gastronomie, insbesondere im ländlichen Raum, im Umgang mit regionalen Produkten unterstützt.

Verlässliche Prüfung von Regionalität und Qualität

Hinter der „Schmeck den Süden“-Kooperation steht ein Qualitätssicherungssystem, durch das Regionalität und Qualität verlässlich geprüft werden. Hierbei wird in der Lebensmittelauswahl auf Produkte mit den Qualitätsprogrammen des Landes, das Qualitätszeichen und das Biozeichen Baden-Württemberg zurückgegriffen, in denen mittlerweile mehr als 7.000 landwirtschaftliche Betriebe angeschlossen sind.

Die Gemeinschaft der „Schmeck den Süden“-Gastronomen mit einer regional profilierten Küche erhöht die Wertschöpfung in der Region und trägt dazu bei, dass die regionaltypische Kulturlandschaft mit ihren vielfältigen Funktionen in Baden-Württemberg erhalten wird. Eine enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern bildet die Grundlage für Frische und gleichbleibende hohe Qualität entlang der Wertschöpfungskette.

Gastronomie in herausfordernden Zeiten unterstützen

„Es ist ermutigend zu sehen, dass Gäste und Verbraucher auch in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten Wert auf Regionalität legen – zu wissen, woher Lebensmittel kommen und wie sie verarbeitet werden, hat für bewusste Genießerinnen und Genießer eine hohe Bedeutung. Wir wollen die Gastronomie auch in herausfordernden Zeiten unterstützen. Der Genussführer ist hierfür ein gutes Mittel, denn die Gastronomen leben die Überzeugung, dass regionale Küche das Beste ist, was man auf den Tisch bringen kann. Produkte aus Baden-Württemberg stehen für Vielfalt, Verlässlichkeit, Sicherheit und Transparenz“, betonte Minister Hauk.

Der Genussführer erscheint jährlich in neuer, aktualisierter Auflage. In Kurzporträts wird ein Einblick in die verschiedenen Restaurants und deren Vorzüge gegeben, sodass Gäste ihren nächsten Besuch planen können. Auch in diesem Jahr sind neue Gastbetriebe hinzugekommen und für das Jahr 2024 schon neue Interessenten, die „Schmeck den Süden“-Gastronomen werden möchten. „Besonders in den aktuell herausfordernden Zeiten mit gestiegenen Personalkosten, Mangel an Fachpersonal und der wieder erhöhten Mehrwertsteuer in der Gastronomie ist es wichtig, unsere klassischen Gasthäuser zu unterstützen“, erklärte Minister Hauk.

Mit der Regionalkampagne „**Natürlich. VON DAHEIM**“ wird seit 2017 das Ziel verfolgt, das unverwechselbare Profil unserer heimischen Lebensmittel zu kommunizieren und für Verbraucherinnen und Verbraucher erlebbar zu machen. In diesem Jahr wurde mit dem Titel „Wir machen das“ ein neuer Fokus auf die Wertschöpfungsketten gelegt, die den Weg vom Acker bis auf den Teller zeigen und somit auch die Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger mit abbildet.

280 Gastronomiebetreiber sind Teil von „Schmeck den Süden“

Die „Schmeck den Süden“-Gastronomen nutzen dieses Marketingprojekt als Basis für ihr regionales Angebot und als Bestandteil zur Qualitätssicherung. Die Tiefe und Breite ihres regionalen Angebots wird klassifiziert und in drei Kategorien, die „drei Löwen“, eingeteilt. Der Restaurantführer weist 280 Gastronomiebetriebe aus, die sich dieser „Schmeck den Süden“-Gemeinschaft angeschlossen und sich dazu bereit erklärt haben, sich an vorgegebene Regeln, einschließlich des Dokumentations- und Qualitätssicherungssystems, zu halten. Nur klassifiziert und entsprechend kontrolliert, darf sich eine Gaststätte als „Schmeck den Süden“-Gastronomiebetrieb präsentieren.

Seit 2017 kam „Schmeck den Süden“-Genuss außer Haus hinzu. In dem Programm steht die verbindliche Verwendung von nachvollziehbar regionalen Produkten im Vordergrund, die unter anderem gemäß den Qualitätsprogrammen des Landes ([Biozeichen Baden-Württemberg](#) und [Qualitätszeichen Baden-Württemberg](#)) erzeugt wurden. Das Konzept ermöglicht eine modulare und schrittweise Umsetzung. Es können sowohl einzelne Komponenten als auch Aktionsgerichte aus regionalen beziehungsweise bioregionalen Zutaten sein. Je nachdem wie viele Komponenten und Aktionsgerichte pro Woche angeboten werden, wird der Betrieb mit einem oder zwei „Löwen“ ausgezeichnet. Die teilnehmenden Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung werden jährlich neutral kontrolliert. Die Anzahl der teilnehmenden Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung hat sich von 2019 mit 20 Betrieben auf 45 Betriebe im Jahr 2020 mehr als verdoppelt. Aktuell nehmen 74 Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung teil (Stand Dezember 2023).

[DEHOGA Baden-Württemberg: Der Genussführer 2024 ist da!](#)

#Verbraucherschutz #Tourismus

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/vorstellung-des-genussfuehrers-2024-1>