



PRESSE

## Pressemitteilung

# Kulinarisches Networking

## Genuss-Initiativen aus Baden-Württemberg

STUTTGART – Gemeinsam aktiv werden, im Team Projekte realisieren und Herausforderungen meistern, ist auch in der Kulinarik kein neuer Trend. Besonders in Krisenzeiten macht sich Networking bewährt. Im Genießerland Baden-Württemberg finden sich zahlreiche Netzwerke, die sich dem Erhalt und der Vermarktung regionaler Produkte verschrieben haben. Wer auf der Suche nach landestypischem Genuss ist, findet hier Orientierung.

### **Radikal regional: Schmeck den Süden Baden-Württemberg**

Die Qualitätsmarke "Schmeck den Süden" wurde vor über einem Vierteljahrhundert vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) gemeinsam mit der Marketinggesellschaft Baden-Württemberg und der Landesregierung ins Leben gerufen. Inzwischen haben sich der Initiative landesweit weit über 300 Gastronomiebetriebe und mehr als 70 Gemeinschaftsverpfleger angeschlossen und sich damit der Regionalität und Nachhaltigkeit verpflichtet. Eine unabhängige Kommission überprüft alljährlich, ob die strengen Kriterien des Gütesiegels eingehalten werden. Dazu zählen neben der Herkunft der Produkte auch die Rezepte auf der Karte sowie das Know-how des Küchenchefs und des Personals.

[schmeck-den-sueden.de](http://schmeck-den-sueden.de)

### **Gemeinsam gegen den Fachkräftemangel: Meistervereinigung Gastronom**

Rund 500 geprüfte Meisterinnen und Meister gastgewerblicher Berufe gehören zur „Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg“. Seit bald 60 Jahren hat sich die traditionsreiche Organisation bereits der Pflege und Fortentwicklung der regionalen Kochkunst verschrieben – vom Schwarzwälder Gourmetrestaurant bis zum Hohenloher Landgasthof. Dabei handelt es sich um einen einmaligen Zusammenschluss: Kein anderes deutsches Bundesland verfügt über einen ähnlichen Berufsverband. Neben den Themen Genuss, Region, Natur und kulinarische Kreativität steht die Weitergabe des gastronomischen Handwerks an die nächste Generation ganz oben auf der Agenda. Deshalb setzt sich der Verein stark für die Nachwuchsförderung und Ausbildung ein – derzeit keine leichte Aufgabe, aber wichtiger denn je.

[meistervereinigung.de](http://meistervereinigung.de)

### **Wirte mit Werten: Biosphärogastgeber, Naturparkwirte, Heckengäu-Köche**

Landschaftspflege wird in den vielfältigen Natur- und Kulturlandschaften in Deutschlands Süden nicht nur mit großem Gerät betrieben, sondern auch mit Messer und Gabel. Im Biosphärengebiet Schwäbische Alb etwa haben sich Hoteliers und Wirte zu „Biosphärogastgebern“ zusammengeschlossen, um mit der Verwendung



PRESSE

heimischer Produkte und einem schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen Verantwortung für die eigene Region zu übernehmen. Damit sind sie nicht allein: Auch bei den Gastgebern im Nationalpark Schwarzwald, den „Naturparkwirten“ in den Naturparks Schwarzwald Mitte-Nord, Südschwarzwald, Obere Donau und Stromberg-Heuchelberg sowie den Heckengäu-Köchen vom Rande des Schönbuch ist heimatverbundenes und naturverträgliches Wirtschaften oberste Prämisse. [biosphaerengastgeber.de](http://biosphaerengastgeber.de); [naturparke-bw.de](http://naturparke-bw.de); [heckengaeukoeche.de](http://heckengaeukoeche.de)

### **Einsatz für die Früchte: Schwäbisches Streuobstparadies**

Streuobstwiesen prägen etliche Regionen in Deutschlands Süden. Stolze 1,5 Millionen Obstbäume verteilen sich alleine zwischen Alb und Neckar über eine Fläche von rund 26 Hektar. Damit bilden sie eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaften Europas, die Heimat für über 5.000 Tier- und Pflanzenarten und Erholungsraum für Jung und Alt ist. Doch ihre Bewirtschaftung ist mühsam und lohnt finanziell oft kaum. Um die einmalige Kulturlandschaft dennoch zu bewahren, hat sich 2012 der Verein „Schwäbisches Streuobstparadies“ gegründet. Er umfasst inzwischen über 300 Mitglieder. Neben Landkreisen, Städten und Gemeinden beteiligen sich auch kleinere Vereine und Initiativen, Bildungseinrichtungen und Betriebe aus Obst- und Gartenbau, Naturschutz, Gastronomie und Tourismus. [streuobstparadies.de](http://streuobstparadies.de)

### **Bierkultur aus Familienbrauereien: Die Brauer mit Leib und Seele**

Mit dem Ziel, regionale Bierkultur und handwerkliche Brautradition zu fördern, haben sich neun familiengeführte Brauereien aus Baden-Württemberg zum Netzwerk „Die Brauer mit Leib und Seele“ zusammengeschlossen. Gemeinsam stehen sie für höchste Bierqualität, Biervielfalt und charakterstarke Biere aus der Heimat. Um die eigenen Werte und Produkte an Bierfans und potentielle Kundschaft zu vermitteln, setzt der Verbund nicht nur auf die Vernetzung untereinander, sondern kooperiert auch mit anderen Genuss-Initiativen, wie „Schmeck den Süden“. Mit Erfolg: Die Brauer mit Leib und Seele bestehen bereits seit dem Jahr 2000 und wurden 2015 von der Landesregierung zu Genussbotschaftern erklärt. [die-brauer-mit-leib-und-seele.de](http://die-brauer-mit-leib-und-seele.de)

### **Frischer Wind im Weinbau: Generation Pinot, Weinimpuls Junges Württemberg**

Weltgewandtheit und Heimatverbundenheit, ein einheitliches Qualitätsverständnis, aber individueller Charakter: Die Jungwinzerinnen und Jungwengerter aus Baden und Württemberg vereinen viele wichtige Eigenschaften, die es für das Fortschreiben der Erfolgsgeschichte im Weinsüden braucht. Sie geben ihrem Handwerk ein junges Gesicht und bringen frischen Wind in die heimischen Betriebe. Um sich auszutauschen, voneinander zu lernen und zu profitieren, haben sich viele junge Köpfe der Szene zur Badener „Generation Pinot“ und zum „Wein.Im.Puls Junges Württemberg“ zusammengeschlossen. Seither trifft man sie auch bei Wein-Events oft im Verbund an.



PRESSE

Mitmachen kann, wer mit Leidenschaft in der Weinbranche tätig ist und altersmäßig noch zum Nachwuchs zählt.

[www.generation-pinot.de](http://www.generation-pinot.de); [weinimpuls-wuerttemberg.de](http://weinimpuls-wuerttemberg.de)

**Pressekontakt:**

Sannah Mattes

Stellvertretende Pressesprecherin

Tel.: 0711 / 238 58 – 16

[s.mattes@tourismus-bw.de](mailto:s.mattes@tourismus-bw.de)