



Baden-Württemberg.de

📅 25.04.2024

ERNÄHRUNG

Drei-Löwen-Auszeichnung für Gutsgaststätte Alteburg



MBW Marketinggesellschaft mbH

Minister Peter Hauk hat der Gutsgaststätte Alteburg die „Drei Löwen“ als höchste Auszeichnung der „Schmeck den Süden“-Gastronomie verliehen. Die Auszeichnung erhalten Gastronomiebetriebe, deren Angebote zu mindestens 90 Prozent aus der Region stammen und beste Qualität bei Speisen, Getränken und Service bieten.

„Unsere ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen repräsentieren das vielfältige Profil Baden-Württembergs als **GenieBerland**. Baden-Württemberg kulinarisch erleben – dafür stehen die ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen nun schon seit mehr als 25 Jahren. Die starke Gemeinschaft besteht mittlerweile aus knapp 300 teilnehmenden Betrieben. Ich freue mich sehr, der **Gutsgaststätte Alteburg** mit den ‚Drei Löwen‘ die höchste Auszeichnung bei ‚Schmeck den Süden‘ zu verleihen. Ihr Engagement für Qualität, Regionalität und Genuss leistet einen wertvollen Beitrag zur Wertschöpfung in der Region und fördert die regionaltypische Kulturlandschaft Baden-Württembergs“, sagte der Minister für Ernährung,

Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, [Peter Hauk](#), anlässlich der Auszeichnung der Gutsgaststätte Alteburg.

Auszeichnung steht für beste Qualität aus der Region

„Die ‚Drei-Löwen-Auszeichnung‘ für ‚Schmeck den Süden‘-Gastronomen steht für beste Qualität von Speisen und Getränken sowie auch im Service. 90 Prozent des Angebotes auf der Speisekarte stammt aus der Region. Zudem ist die Gaststätte auch mit ‚[Haus der Baden-Württemberger Weine](#)‘ und ‚[ServiceQualität Deutschland](#)‘ zertifiziert. Das Genießerland Baden-Württemberg wird so für die Gäste in den ‚Schmeck den Süden‘-Gaststätten erlebbar“, betonte Minister Hauk.

Die Nachfrage von Restaurantgästen nach regionalen und saisonalen Gerichten steigt spürbar. Auf der Suche nach entsprechenden Restaurants dient die Auszeichnung „Schmeck den Süden“ interessierten Gästen als wichtiger Wegweiser für regionalen Genuss. Die Gaststätten sind auch im [Genussführer](#) zu finden, der jährlich in aktualisierter Auflage erscheint. „Um Transparenz und Nachvollziehbarkeit zu erhöhen sind die Qualitätsprogramme des Landes Baden-Württemberg – das [Biozeichen Baden-Württemberg \(BIOZBW\)](#) und das [Qualitätszeichen Baden-Württemberg \(QZBW\)](#) – ein geeignetes Instrument sowohl für Gastronomen in ihren Lieferketten als auch für Verbraucher bei ihrem Einkauf“, so Minister Hauk.

„Schmeck den Süden“-Kooperation seit 1996

Die Kooperation der „Schmeck den Süden“-Gastronomen hat das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gemeinsam mit dem [Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg](#) und der [MBW Marketinggesellschaft mbH](#) 1996 ins Leben gerufen. Gemeinsam wird die heimische Gastronomie, insbesondere im [Ländlichen Raum](#), im Umgang mit regionalen Produkten unterstützt.

Die „Schmeck den Süden“-Betriebe nutzen dieses Marketingkooperationsprojekt 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.

Im Jahr 2017 ist es gelungen, das erfolgreiche Projekt aus der Gastronomie unter dem Namen [„Schmeck den Süden“ – Genuss außer Haus](#) in den weiter an Bedeutung gewinnenden Gemeinschaftsverpflegungssektor zu übertragen. In dem Programm steht die verbindliche Verwendung von nachvollziehbaren regionalen Produkten im Vordergrund, die vor allem bei Fleisch und Fleischerzeugnissen sowie Molkereiprodukten gemäß den Qualitätsprogrammen des Landes (Biozeichen Baden-Württemberg und Qualitätszeichen Baden-Württemberg) erzeugt wurden.

Teilnehmende Betriebe werden jährlich kontrolliert

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 bis drei Löwen ausgezeichnet. Die teilnehmenden Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung werden jährlich neutral kontrolliert.

Die Qualitätsprogramme des Landes sind das Qualitätszeichen Baden-Württemberg und das Biozeichen Baden-Württemberg. Produkte mit diesem Zeichen sind Lebensmittel in geprüfter Qualität und mit nachvollziehbarer Herkunft, die in einem dreistufigen Kontrollsystem geprüft werden. Träger des Zeichens ist das Land Baden-Württemberg, vertreten durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz. Die Qualitätsprogramme erfüllen die Anforderungen der **Europäischen Union (EU)** für staatlich getragene regionale Qualitätsprogramme und sind von der EU-Kommission notifiziert.

[Schmeck den Süden: Genussführer 2024](#)

#Verbraucherschutz #Tourismus

Link dieser Seite:

<https://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/drei-loewen-auszeichnung-fuer-gutsgaststaette-alteburg>