



GENIESSERLAND

Zum Essen in den Zoo: Ab sofort gibt es Löwen-Gerichte in der Wilhelma



Die kontrollierten Schmeck-den-Süden-Gastronomen verwenden in ihren Gerichten Zutaten aus Baden-Württemberg. Ein bis drei Löwen auf der Auszeichnung stehen dabei für den Anteil regional zubereiteter Gerichte. „Zum Essen in den Zoo heißt der neue Trend, denn in der Wilhelma gibt es jetzt offiziell Löwen-Gerichte“, sagte Verbraucherminister Alexander Bonde augenzwinkernd bei seinem Besuch in der Wilhelma. Gemeint sind natürlich nicht echte Löwen, sondern die Löwen, die für die Schmeck-den-Süden-Gastronomie stehen und auf die Stauferlöwen aus dem Landeswappen Baden-Württembergs zurück gehen.

„Die Schmeck den Süden-Gastronomen stehen dank ausgezeichnete regionaler Produkte für das vielfältige kulinarische Angebot unseres Landes. Sie nutzen Produkte aus unseren einzigartigen Kulturlandschaften für ihre Gerichte und sind auch ein Aushängeschild für landestypischen Tourismus. Ich freue mich, dass immer mehr Betriebe regionale Produkte für sich entdecken und damit das Genießerland Baden-Württemberg prägen. Besonders freue ich mich, heute die Gastronomiebetriebe in der Wilhelma unter den Schmeck den Süden-Restaurants begrüßen zu dürfen“, so Bonde weiter.

Erfolgreiches Netzwerk bringt regionales Angebot im Land voran

„Das Schmeck den Süden-Netzwerk hat frühzeitig erkannt, dass nur mit einer intakten, vielfältigen Natur- und Kulturlandschaft eine Lebensmittelkultur möglich ist, die Genuss und regionale Wertschöpfung verbindet. Das Netzwerk bringt das regionale Angebot in den heimischen Restaurants voran und ist eine Erfolgsgeschichte für regionales Marketing in der Gastronomie“, sagte der Minister. Regionale Wirtschaftskreisläufe seien im gemeinsamen Interesse von Wirtsleuten, Verbraucherinnen und Verbrauchern. „Die stolze Zahl von über 320 Schmeck den Süden-Gastronomen zeigt, dass regionale Vermarktung zum bedeutenden Standbein für die Gastronomie geworden ist“, so Bonde abschließend.

„Schmeck den Süden“-Gastronomiebetriebe

Nur klassifiziert und entsprechend kontrolliert darf man sich als „Schmeck den Süden“-Gastronomiebetrieb den Verbraucherinnen und Verbrauchern präsentieren. Die Auszeichnung mit ein bis drei Löwen kennzeichnet den Anteil an Gerichten auf der Speisekarte, die aus baden-württembergischen Zutaten zubereitet werden. Ein Löwe bedeutet, dass mindestens drei Gerichte auf der Speisekarte regional sind. Zwei Löwen bedeuten, dass mindestens sechs Gerichte regional sind. Betriebe mit drei Löwen warten mit einem Angebot auf, das zu mehr als 90 Prozent aus heimischen Produkten besteht. Die Klassifizierung der Betriebe hilft Verbraucherinnen und Verbrauchern, zu erkennen, welche Betriebe auf regionale Produkte setzen.

Die Kooperation Schmeck den Süden hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gemeinsam mit dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg und der MBW Marketinggesellschaft mbH ins Leben gerufen. Die Kooperation unterstützt die heimische regionale Gastronomie bei der Vermarktung regionaler Produkte. Die Schmeck den Süden-Betriebe nutzen die Initiative als Basis für ein regionales Angebot und als wichtigen Bestandteil zur Qualitätssicherung.

Die Wilhelma ist mit 2,4 Millionen Besuchern im Jahr 2014 die beliebteste Freizeiteinrichtung Stuttgarts und einer der besucherstärksten Zoos in Deutschland. Sie ist der einzige zoologisch-botanische Garten in Deutschland und einer der artenreichsten Zoos der Welt.

Das Gastronomieunternehmen Schuler in Stuttgart bewirtschaftet seit 1962 die Gastronomieobjekte in der Wilhelma.

<http://www.baden-wuerttemberg.de/de/service/presse/pressemitteilung/pid/zum-essen-in-den-zoo-ab-sofort-gibt-es-loewen-gerichte-in-der-wilhelma/>