

[Stuttgart](#) (agrar-PR) -

76 Prozent der Bürgerinnen und Bürger legen laut dem Ernährungsreport 2016 der Bundesregierung Wert darauf, dass Lebensmittel aus der Region kommen. 86 Prozent der Bürgerinnen und Bürger halten es für erforderlich, dass Bauern besser bezahlt werden. Darin liegt großes Potenzial für die baden-württembergische Landwirtschaft.

„Lebensmittel sind wertvoll und keine Ramschware. Unsere bäuerlichen Familienbetriebe können den Wettbewerb um das billigste Fleisch und um die billigste Milch nicht gewinnen. Mit unserer Agrarpolitik setzen wir deshalb auf Regionalität statt Weltmarkt und auf Bio-Klasse statt Export-Masse. Auch die Verbraucherinnen und Verbraucher können sich im Supermarkt, auf dem Wochenmarkt oder im Hofladen gezielt für hochwertig und nachhaltig erzeugte Lebensmittel und regionale Spezialitäten entscheiden. So unterstützen sie mit ihrem bewussten Einkauf die heimischen Bäuerinnen und Bauern“, sagte Verbraucherminister Alexander Bonde am Donnerstag (31. März) bei der Eröffnung der Slow Food Messe auf der Landesmesse Stuttgart.

Produkte aus der Region verlässlich erkennen

Die bewusste Verwendung von Lebensmitteln beginnt schon beim Einkauf. „Damit Verbraucherinnen und Verbraucher Produkte aus der Region verlässlich erkennen können, gibt es das Qualitätszeichen Baden-Württemberg und das Bio-Zeichen Baden-Württemberg. Diese Qualitätszeichen stehen für hochwertige Produkte aus der Region und für eine gentechnikfreie Landwirtschaft“, sagte der Minister.

Das Land unterstütze außerdem, ebenso wie die Slow Food, die Eintragung von regionalen Spezialitäten als sogenannte geschützte geographische Angabe oder geschützte Ursprungsbezeichnung. „Kerngedanke des EU-Herkunftsschutzes ist es, Produkte zu schützen, die aufgrund ihrer Geschichte, Rezeptur oder Qualität als Original anzusehen sind. Hierzu gehören auch zahlreiche Produkte aus Baden-Württemberg, beispielsweise der Allgäuer Emmentaler, der Schwarzwälder Schinken und das Filderspitzkraut“, sagte Bonde.

Hohe Wertschätzung von Lebensmitteln und Nutztieren

Laut dem Ernährungsreport 2016 gaben 77 Prozent der Bürgerinnen und Bürger an, dass ihnen Kochen Spaß mache. „In immer hektischeren Zeiten kann Kochen und genussvolles Essen einen Ausgleich schaffen. Hochwertige Zutaten von Bauern, Jägern und Fischern aus der Umgebung und die saisonale Verwendung von Gemüse, Obst und Kräutern sorgen für abwechslungsreiches und vielfältiges Essen. Auch die Rückbesinnung auf traditionelle Zubereitungsmethoden, alte Sorten wie den Fränkischen Grünkern und Rassen wie das Limpurger Rind findet bei immer mehr Menschen Beachtung“, sagte der Minister.

Baden-Württemberg bietet Genuss für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel

„Baden-Württemberg hat sowohl in der Spitze als auch in der Breite den Titel Genießerland zurecht verdient: Kein anderes Bundesland hat so viele Sternerestaurants und ein so vielfältiges kulinarisches Angebot. Die Küche in Baden und Württemberg lebt von den erstklassigen regionalen Produkten und handwerklich hergestellten, hochwertigen Lebensmitteln“, sagte Bonde.

„Es ist beeindruckend, welche Vielfalt an landestypischen Lebensmittelspezialitäten aus Baden-Württemberg und aus zahlreichen Regionen Deutschlands und Europas hier auf der Slow Food-Messe präsentiert und angeboten werden. Der ‚Markt des guten Geschmacks‘ in Stuttgart ist eine Erfolgsgeschichte: Mit über 500 Ausstellern hat sich der ‚Markt des guten Geschmacks – die Slow Food Messe‘ längst als Besuchermagnet etabliert und zur erfolgreichsten Leitmesse von Slow Food Deutschland entwickelt. Die Slow Food und der ‚Markt des guten Geschmacks‘ passen hervorragend zum Genießerland Baden-Württemberg“, sagte der Minister abschließend.

Hintergrundinformation:

Informationen zur Landwirtschaft in und aus Baden-Württemberg Informationen zu Regionale Landwirtschaft stärken Informationen zu den Qualitätszeichen des Landes Informationen Bio-Landbau Informationen zur neuen Offensive „Mach's Mahl – Gutes Essen in Baden-Württemberg“ Workshop- und Vortragsangebote in den Landkreisen Informationen rund ums Essen und Trinken

Slow Food ist eine internationale Bewegung, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Ess- und Trinkkultur zu pflegen und lebendig zu halten. Weiteres Anliegen von Slow Food ist es, eine nachhaltige, kleinbäuerliche Landwirtschaft und Fischerei und eine artgerechte Viehzucht zu fördern sowie das traditionelle Lebensmittelhandwerk und eine regionale Geschmacksvielfalt zu bewahren. Die Slow-Food-Bewegung entstand in den 1980er Jahren in Italien und hat heute etwa 100.000 Mitglieder in 160 Ländern, davon über 13.000 in Deutschland.

Der Markt des guten Geschmacks, der in diesem Jahr zum zehnten Mal in Stuttgart seine Tore öffnet, ist die erfolgreichste

Leitmesse von Slow Food Deutschland. Die Messe findet vom 31. März bis 3. April auf der Landesmesse Stuttgart statt. Vier Tage lang stehen regionale nachhaltig und handwerklich erzeugte Lebensmittel im Mittelpunkt. Besucherinnen und Besucher haben die Möglichkeit, sich persönlich mit Erzeugern und Lebensmittelhandwerkern auszutauschen und Produkte auf der Messe zu kaufen. Außerdem können sie Koch-Workshops und Koch-Seminare auf der Messe besuchen. Informationen zu den rund 500 Ausstellerinnen und Ausstellern sowie den Kursen und Workshops finden Sie unter www.messe-stuttgart.de/slowfood. (mlr-bw)

Pressekontakt

Frau Nicole Maier

Telefon: 0711 / 126-2355 Fax: 0711 / 126-2255 E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de



Baden-Württemberg

[Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg](#)

Kernerplatz 10 70029 Stuttgart Deutschland

Telefon: +49 0711 126-2355 Fax: +49 0711 126-2255

E-Mail: poststelle@mlr.bwl.de Web: www.mlr.baden-wuerttemberg.de >>> [Pressefach](#)