

19. Oktober 2022

Presseinformation

Minister Hauk überreicht Zertifikat

Kreissparkasse Göppingen macht bei „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ mit

Jetzt ist es amtlich: Im Aramark-Betriebsrestaurant der Kreissparkasse Göppingen wird nachhaltig, regional und lecker gegessen. Peter Hauk MdL, der baden-württembergische Minister für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, kam am Mittwoch, 19. Oktober 2022, persönlich nach Göppingen, um das Zertifikat zu überreichen, mit dem das Betriebsrestaurant der Kreissparkasse offiziell Mitglied der Initiative „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ ist. Bei der Zertifikatsübergabe sagte Minister Peter Hauk MdL: „Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer von ‚Schmeck den Süden‘-Genuss außer Haus stehen für das vielfältige Profil Baden-Württembergs als das Genießerland und leisten durch ihr Angebot an nachvollziehbaren und verlässlichen regionalen Speisen einen bedeutenden Beitrag. Insbesondere in den aktuell herausfordernden Zeiten ist ein solches Bekenntnis zur Region und den Menschen die dort Leben und Arbeiten wichtig und sehr zu begrüßen.“ Mit dem Logo „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ können Gastronomen und Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung werben, wenn sie nachgewiesenermaßen entsprechend gekennzeichnete Speisen ausschließlich mit Produkten aus Baden-Württemberg zubereiten.

Seite 2

Presseinformation 19. Oktober 2022

Die Zertifizierung des Betriebsrestaurants trifft auch ganz den Geschmack von Klaus Meissner, stellvertretender Vorstandsvorsitzender der Kreissparkasse Göppingen: „Die Liebe zur Region geht auch durch den Magen. Dadurch können wir Erzeuger aus der Umgebung unterstützen und helfen dem Klima durch kurze Transportwege.“ Das Betriebsrestaurant der Kreissparkasse wird von der Firma Aramark betrieben, einem der führenden Anbieter in Deutschland im Bereich Catering und Gemeinschaftsverpflegung. Für den Göppinger Betriebsleiter Frank Eberhardt, der über Jahre hinweg ein weit verzweigtes Netzwerk von regionalen Lieferanten aufgebaut hat, war die Zertifizierung für „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ ein persönliches Anliegen: „Jetzt können wir genau belegen, dass wir auf regionale Qualität setzen.“ Dabei ist der zusätzliche Aufwand für separate Lagerung der Zutaten, Dokumentation und Schulungen durchaus spürbar. Die Regeln sind streng. „Selbst das Mehl zum Abbinden der Soße muss aus Baden-Württemberg stammen“, so Frank Eberhardt. Neben vielen einzelnen Komponenten aus dem Ländle gibt es im Betriebsrestaurant mindestens einmal pro Woche ein Gericht komplett mit Zutaten aus Baden-Württemberg – beispielsweise Schwäbisch-Hällische Bauernbratwurst mit Filderkraut und Kartoffelpüree. Wobei das Küchenteam der Kreissparkasse die Zertifizierung für „Schmeck den Süden – Genuss außer Haus“ durchaus als Ansporn sieht, den Anteil heimischer Zutaten im Speiseplan weiter auszubauen.

Die Marke „Schmeck den Süden – Gastronomen“ wurde 1996 ins Leben gerufen, um die kulinarische Vielfalt und die Qualität der Agrarprodukte in Baden-Württemberg ins rechte Licht zu rücken. Entwickelt wurde die Initiative vom baden-württembergischen Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, der MBW Marketing- und

Seite 3

Presseinformation 19. Oktober 2022

Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH (MBW) und vom Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg. Aktuell sind mehr als 320 Gastronomiebetriebe und über 70 Einrichtungen für Gemeinschaftsverpflegung zertifiziert.