



Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg e. V.

Unser Anliegen

Das Besondere am Kulinarischen Erbe in Baden-Württemberg ist die große Vielfalt der unterschiedlichen Genüsse, geprägt durch die jeweiligen landschaftlichen Gegebenheiten und die unterschiedliche kulturelle Entwicklung der Regionen. Das Wissen darum und die Wertschätzung droht durch die industrialisierte Landwirtschaft, standardisierten Massenkonsum und die sogenannte internationale Küche unterzugehen.

Der neugegründete Verein „Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg“ setzt sich zum Ziel, die Vielfalt der regionalen Genüsse zu fördern, sie erlebbar und für die Bürger des Landes identitätsbildend zu machen. Voraussetzung dafür ist der Erhalt einer Agrarstruktur in Baden-Württemberg, die Lebensmittel mit dem Wissen aus der bäuerlichen Landwirtschaft erzeugt. Zur Weiterverarbeitung sind handwerkliche Kenntnisse und Fertigkeiten im traditionellen Sinne erforderlich. Regionalbewusste Köche können daraus Leibspeisen herstellen. Der Wunsch nach derartigen Genüssen geht über das sinnliche Erleben und das Wissen um die Herkunft und die besonderen Qualitäten bei der Herstellung. Mit Informationen über traditionelle Gerichte, heimische Lebensmittel, Anbau- und Zuchtmethoden sowie alte Pflanzensorten, Kräuter und Nutzierrassen in den verschiedenen Regionen soll zur Geschmacksbildung beigetragen und die Agrar- und Esskultur in Baden-Württemberg gefördert werden.

Dafür haben engagierte bäuerliche Erzeuger, Lebensmittelhandwerker und Konsumenten das gemeinnützige „Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg“ gegründet, um in Veranstaltungen nach außen zu wirken.

- Eine erste Vespertafel der Gründungsmitglieder fand am 19. Oktober 2014 in den Wagenhallen in Stuttgart statt,
- Betriebe der bäuerlichen Landwirtschaft und des Lebensmittelhandwerks begegneten gleichgesinnten Kollegen aus aller Welt beim „Salone del Gusto“ in Turin vom 23. bis 26. Oktober 2014,
- auf dem Genussgipfel des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz am 31. Oktober 2014 in Baiersbrunn wird das „Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg“ vorgestellt,
- zur „Grünen Woche“ im Januar 2015 in Berlin werden regionale Erzeugnissen des Genießerlandes Baden-Württemberg präsentiert.

Geplant ist, einzelne Leiterzeugnisse herauszustellen, mit denen die besonderen Genüsse und Qualitäten vermittelt werden (z.B. Dinkel, Backsteinkäse, Märzenbier, Seelen, Knautzenwecke, Trollinger, Grünkern, Weideschwein, Alblamm, Limpurger und Hinterwälder Rinder).

Zum Vereinsvorsitzenden des „Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg“ ist der Bio-Bauer Walter Kress vom Haaghof in Hardthausen-Gochsen gewählt worden, bekannt für den guten Geschmack seiner Kartoffeln. Er ist u. a. auch Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg. Daneben kommen weitere Gründungsmitglieder aus der bäuerlichen Landwirtschaft, dem Lebensmittelhandwerk und der Regionalküche sowie von Slow Food.

Herzlich willkommen

Weitere Mitstreiter aus allen Regionen Baden-Württembergs, die für die Vielfalt, Herkunft und Qualität der Erzeugnisse, Lebensmittel und traditionellen Gerichte aus der Region aktiv eintreten wollen, sind herzlich willkommen. Informationen erhalten Sie von der Geschäftsstelle und können dort die Mitgliedschaft beantragen (Einzelbeitrag 50 Euro/100 Euro für Betriebe):

Forum Kulinarisches Erbe Baden-Württemberg e. V.

Griesbadgasse 7
89073 Ulm/Donau

www.kulinarisches-erbe-bw.de