Im Genießerhimmel

Baden-Württemberg ist Top-Adresse für Feinschmecker

Ob die Baden-Württemberger tatsächlich „alles außer Hochdeutsch“ können, darüber lässt sich streiten. Darüber, dass sie besser als andere kochen und genießen können, nicht. Der Süden ist Deutschlands Top-Adresse für Feinschmecker. Darauf haben Badener und Württemberger sogar Brief und Siegel.
Egal, ob Guide Michelin, Gault Millau oder andere Gastronomieführer – ein gutes Viertel aller deutschen Top-Restaurants orten sie stets im Südwesten der Republik. Baden-Württemberg – Land der Gastro-Sterne. Eine Legende ist die Schwarzwaldgemeinde Baiersbronn: 15.000 Einwohner, acht Michelin-Sterne. Der Genießerhimmel.

Bib Gourmand-Restaurants

Dabei gründet sich der Ruf Baden-Württembergs als Genießerland nicht allein auf die Top-Gastronomie, sondern vor allem auf eine breite, in dieser Form einmalige Basis von hochwertigen, im besten Sinne gutbürgerlichen Restaurants, für die Qualität und Regionalität Verpflichtung und Ansporn sind.
Bester Ausweis hierfür: Ein überwältigender Anteil der Restaurants, die vom Guide Michelin – für „sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten“ – mit dem Bib Gourmand prämiert wurden, sind in Baden-Württemberg beheimatet.

Vielfältig und ambitioniert

Gutes Essen und Trinken haben in Württemberg und Baden eine lange und stolze Tradition. Begünstigt durch Natur, Klima und die Nähe zu Frankreich wurde dem Thema Essen und Genuss seit jeher besondere Aufmerksamkeit zuteil, wurde – selbst im örtlichen Gasthof – vielfältiger und ambitionierter gekocht als anderswo.
Zugleich war Baden-Württemberg stets eine Region, in der man die Qualität und Vielfalt der heimischen Produkte zu schätzen wusste, wobei die kleinteilig parzellierte, für Massenproduktion wenig geeignete Agrarstruktur eine nicht zu unterschätzende Rolle spielte.

Regionaltypische Produkte

Das Ergebnis ist bekannt: Heute ist Baden-Württemberg der Feinkostladen Deutschlands. Die Vielfalt seiner Landschaften korrespondiert mit einer beeindruckenden Vielfalt hochwertiger regionaltypischer Produkte: Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, dem Bœuf de Hohenlohe oder dem wiederentdeckten Grünkern im Norden bis zum Schwarzwälder Weiderind, dem Alblamm oder dem Bodenseefelchen im Süden.

Gutes Essen und Trinken hat in Baden-Württemberg lange Tradition. Gemeinsam zu genießen kommt dabei nicht zu kurz. Foto: Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW)

Fokus auf die Heimat

Quer durch Deutschlands Feinschmecker-Paradies, das – gemessen an der Zahl der Michelin-Sterne – auch zur europäischen Elite gehört, entstehen derzeit Initiativen, die regionale Produkte wieder entdecken, fördern und auf die Tische der Top-Gastronomie bringen.
In Hohenlohe haben sich Tourismus, Erzeugergemeinschaften, Gastwirte und Hoteliers zur „Genießerregion Hohenlohe“ zusammengeschlossen, im Schwarzwald sorgen die Naturparkwirte und Erzeugerorganisationen wie „Echt Schwarzwald“ dafür, dass das Rindfleisch nicht mehr aus Argentinien, sondern von den heimischen Bergwiesen stammt, und in Oberschwaben servieren zahlreiche Südland-Gastwirte ihre kulinarische Liebeserklärung an die regionale Küche, mit besten Zutaten und frisch zubereitet.

Junge Winzergeneration

Genuss bedeutet in Baden-Württemberg stets auch Wein. Quer durch den ganzen Süden hat eine junge, ambitionierte Weingärtnergeneration in den zurückliegenden Jahren für eine „stille Revolution“ gesorgt. Längst gibt es keinen renommierten Weinpreis mehr, bei dem Winzer aus Baden oder Württemberg nicht auf den Spitzenplätzen auftauchen. Und nicht umsonst wird der deutsche Rotweinpreis seit einigen Jahren in Baden-Württemberg vergeben.
Egal, ob in einem der vielen Gourmet-Restaurants oder im Gasthaus um die Ecke, ob bei den Winzern in Württemberg und Baden oder den bäuerlichen Erzeugern: Genuss wird im Süden großgeschrieben. pm

Quelle: Badische Woche 7./8. März 2025
https://t.me/giftfrei_leben