



„Schmeck den Süden - Baden-Württemberg“ jetzt auch im Restaurant Lamm

Die regionale Speisekarte setzt neue Maßstäbe

Qualität aus dem Ländle, das hat sich jetzt auch das Restaurant Lamm in Mössingen auf die Fahnen geschrieben. Seit September ist das Restaurant Lamm einer von rund 210 „Schmeck den Süden“-Gastronomen Baden-Württemberg.

Die Philosophie der „Schmeck den Süden“-Gastronomen ist einfach und genial zugleich: durch die Kooperation von heimischer Landwirtschaft und Gastronomie sollen auf den Tellern der Gäste ausschließlich qualitativ hochwertige Produkte aus der Heimat landen. Schon 1996 wurde „Schmeck den Süden Baden-Württemberg“ ins Leben gerufen. Initiatoren sind der Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Baden-Württemberg und das Landwirtschaftsministerium.

In Zeiten wirtschaftlich schlechter Rahmenbedingungen weht auch der Gastronomie ein rauer Wind um die Nase. „Wir stellen uns den steigenden Ansprüchen unserer Gäste“, sagt die Familie Krüger. Auf frische und qualitativ hochwertige Produkte legt man schon von jeher großen Wert. Als Mitgliedsbetrieb der „Schmeck den Süden“-Gastronomen führt das Restaurant Lamm diese Linie nicht nur konsequent fort, sondern geht sogar noch einen Schritt weiter. Stand bisher etwa auch argentinisches Rindfleisch auf der Speisekarte, so können sich die Gäste jetzt darauf verlassen, dass auf der „Schmeck den Süden“-Karte ausschließlich mit regional erzeugten Produkten von heimischen Landwirten gekocht wird. „Damit unterstützen wir nicht nur die heimischen Landwirtschaftsbetriebe, sondern wir können die Qualität der verwendeten Lebensmittel direkt vor Ort selbst prüfen“, sagt Thomas Krüger. Der Vorteil liegt dabei klar auf der Hand: die Lebensmittel sind erntefrisch, lange Transportwege werden vermieden.

Das „Schmeck den Süden“-Siegel hält was es verspricht. „Die Mitgliedsbetriebe werden jährlich kontrolliert“, erklärt Thomas Krüger. Kreativität wird obendrein großgeschrieben. Gemeinsame Aktionen, wie etwa Lamm- oder Spargelwochen, die Zusammenarbeit mit der Gütegemeinschaft Traditionsbier oder [z.B. eigene Landwirtschaft, eigener Kräutergarten, Lieferanten,...] zeugen von Ideenreichtum in punkto gutes Essen und Trinken.