

5. Genussgipfel „Der Verbraucher – souverän zwischen Regionalität und Digitalisierung!?“ am 29. November 2017

Genussforum

Projekt Schlemmerbande - Genussentdecker:

Was Hänschen nicht erlebt, kann Klara nicht bewerten!

Ausgangslage

Das Wissen um gesundes Essen und Trinken, sowie handwerkliches Können ist Grundvoraussetzung für eine bedarfsgerechte Ernährung und die Vermeidung von ernährungsabhängigen Erkrankungen. Auf Grund veränderter Lebenssituationen finden Essen und Trinken nicht mehr wie früher überwiegend im häuslichen Umfeld innerhalb eines festen sozialen Gefüges statt. Wir wollen das Bewusstsein stärken für den Umgang mit Lebensmitteln. Heute haben immer weniger Familien die Möglichkeit, sich ausreichend Zeit für die Zubereitung von selbst gekochten Mittag- oder Abendessen zu nehmen und greifen daher des Öfteren zu industriell hergestellten Fertigprodukten. Kinder und Erwachsene ernähren sich auch insbesondere in der Mittagszeit häufig außer Haus. Die gängigen Angebote entsprechen dort oft in keiner Weise einer gesunden und bedarfsgerechten Ernährung. So gehen Fähigkeiten verloren und handwerkliche Küchen-Fertigkeiten werden nicht mehr wie früher von Generation zu Generation weitergegeben mit gesundheitlichen Folgen für Kinder und Jugendliche.

Ansatz

Die Gesellschaft befindet sich im Wandel. Eine immer schneller werdende Welt sowie die fortschreitende Globalisierung und Industrialisierung auch im Bereich von Nahrungsmitteln und Ressourcen haben die Meistervereinigung Gastronom e.V. dazu veranlasst, gemeinsam mit zwei starken Partnern einen Förderverein für das Projekt Schlemmerbande - Genussentdecker ins Leben zu rufen. Das Programm ermöglicht es, Kindern spielerisch zu lernen, was handwerkliches Kochen und gesunde Ernährung bedeuten. Die Rückkehr zu saisonalen und regionalen Produkten wird ebenso in den Fokus gerückt wie die Unterstützung heimischer Betriebe und Erzeuger. Nachfolgende Generationen sollen durch das Projekt ein neues Bewusstsein entwickeln, die Vorzüge ihrer Region kennen und schätzen lernen sowie sich intensiv mit dem Kochen befassen.

Für die Umsetzung der Schlemmerbande in Baden-Württemberg ist das 4-Säulenmodell mit feststehenden Inhaltsstrukturen geplant. Unter dem Dach des Vereins Schlemmerbande wird eine regionale Schlemmerbande von lokalen Trägern am Ort gegründet. Lokale Träger sind Landkreise, Städte, Gemeinden, Schulen oder sonstige Träger. Diese lokalen Träger können sich bei der Meistervereinigung Gastronomen e.V. für den Aufbau einer Gruppe der Schlemmerbande in ihrer Region bewerben.

Inhalt und Methodik

Ausgehend von den Motiven der Meistervereinigung Gastronomen e. V. "Hänschen" und "Klärchen" die Themen regionaler Genuss, Kochen und gesunde Ernährung erleb- und erfahrbar zu machen, wird im Genussforum das Projekt "Schlemmerband - Die Genussentdecker" mit seinen entsprechenden Zielsetzungen, Inhalten und den dazu erforderlichen zentralen und dezentralen organisatorischen Strukturen vorgestellt werden.

Ein Schwerpunkt soll dabei sein, die Möglichkeiten der Zusammenarbeit und der Vernetzung mit regionalspezifischen Partnern aus den unterschiedlichen Wertschöpfungsketten in der Land- und Ernährungswirtschaft vorzustellen. Darauf aufbauend werden das dazu erforderliche Vorgehen und die unterschiedlichen Ansätze sowie Vorgehensweisen mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Genussforums diskutiert werden. Das Genussforum bietet daher die Möglichkeit, zu weitergehenden konkreten Absprachen über die nächsten gemeinsamen Schritte mit interessierten und somit potenziellen Partner für die Gründung und Unterstützung regionaler Schlemmerbanden.

Referent des Genussforums

"Schmeck den Süden"-Gastronom und Biosphärengastgeber
Alfons Köhler
Köhlers Krone
Drei-Kreuz-Straße 3
89584 Ehingen-Dächingen

Moderation

N.N.