

Geschützte Originale

Ob Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Schwäbische Spätzle, Fränkischer Grünkern, Filderkraut oder Höri Bülle – Baden-Württemberg bietet eine Fülle bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten.

Diese Originale stehen aufgrund ihrer eigenen Geschichte, authentischen Herstellungsverfahren und besonderen Qualität für unverfälschten Genuss und prägen Baden-Württembergs Image als Genießerland. Jede dieser nach EU-Recht geschützten Spezialitäten erzählt eine unverwechselbare Geschichte von und über Baden-Württemberg. Sie sind zugleich Alleinstellungsmerkmal für die regionalen Verarbeiter und Produzenten, sichern somit Wertschöpfung und bewahren die Traditionen in der Lebensmittelerzeugung. In Baden-Württemberg gibt es aktuell 17 geografisch geschützte Angaben (g.g.A.) und 7 geschützte Ursprungsbezeichnungen (g.U.).



DAS G. U.-SIEGEL
GESCHÜTZTE
URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Dieses Qualitätssiegel wird für Lebensmittel vergeben, die nach einem anerkannten Verfahren vollständig in einer bestimmten Region mit Zutaten aus der Region hergestellt wurden. Die Besonderheit des Produkts muss mit seinem geografischen Ursprung verbunden sein.



DAS G. G. A.-SIEGEL
GESCHÜTZTE
GEOGRAFISCHE ANGABE

Lebensmittel mit diesem Siegel sind mit einer Region durch Qualität oder Renommee eng verknüpft. Mindestens eine der Wertschöpfungsstufen – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – muss in der Region erfolgen.



DIE SCHÖNE REGION
HOHENLOHE

Schwäbisch-Hällisches Landschwein, **wieder entdeckt.**



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweine- fleisch g. g. A.

Eintragung als geschützte geografische
Angabe am 21. März 1998

Die alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein wird urkundlich bezeugt seit 1820 rund um Schwäbisch Hall gezüchtet. Sie liefert das Qualitätsschweinefleisch, welches sich in Farbe, Geschmack, Faserung, Speckqualität und Marmorierung von handelsüblichem Schweinefleisch unterscheidet. Für die Haltung der Tiere gelten die verbindlichen Erzeugerrichtlinien der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Das geografische Gebiet für die Haltung ist auf die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Ostalb, Ansbach, Taubertobisheim, Rems-Murr begrenzt. Die Schlachtung der Tiere erfolgt ausschließlich im Schlachthof Schwäbisch Hall.

WUSSTEN SIE SCHON ...

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück. Es entstand aus einer Kreuzung von einheimischen Rassen mit chinesischen Maskenschweinen, die der König um 1820 einführte.

Die alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein wird urkundlich bezeugt seit 1820 rund um Schwäbisch Hall gezüchtet. Sie liefert das Qualitätsschweinefleisch, welches sich in Farbe, Geschmack, Faserung, Speckqualität und Marmorierung von handelsüblichem Schweinefleisch unterscheidet. Für die Haltung der Tiere gelten die verbindlichen Erzeugerrichtlinien der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Das geografische Gebiet für die Haltung ist auf die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Ostalb, Ansbach, Taubertobisheim, Rems-Murr begrenzt. Die Schlachtung der Tiere erfolgt ausschließlich im Schlachthof Schwäbisch Hall.

Kulinarische Spurensuche 2022

Ein Stelldichein mit geschützten Originalen
aus Baden-Württemberg.

Willkommen im Genießerland

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 – vom örtlichen Gasthof bis zum Sterne-Restaurant – vielfältiger und ambitionierter gekocht als anderswo. Zugleich war der Süden stets eine Region, in der man die Qualität und Vielfalt der heimischen Produkte zu schätzen wusste. Das Ergebnis ist bekannt: Heute ist Baden-Württemberg der Feinkostladen Deutschlands.

Die Vielfalt seiner Landschaften korrespondiert mit einer beeindruckenden Vielfalt hochwertiger regionaltypischer Produkte und Spezialitäten. Vom Bodensee bis in die Kurpfalz, vom Schwarzwald bis nach Hohenlohe laden die kulinarischen Botschafter aus Baden-Württemberg dazu ein, das Genießerland neu zu entdecken.

Kennen Sie übrigens unsere Genussbotschafter aus Baden-Württemberg?





DIE SCHÖNE REGION
HOHENLOHE

Fränkischer Grünkern, wird traditionell gedarrt.

AUF TOUR ...

Vorbei an zahlreichen Zeugnissen früherer Grünkernherstellung verläuft der Grünkern-Radweg auf 46 km von Widdern nach Walldürn durch die „Heimat des Grünkerns“. Satteln Sie auf und begeben Sie sich auf eine Reise durch die Geschichte und Heimat des Grünkerns. Mehr Informationen zum Grünkern-Radweg finden Sie unter www.tg-odenwald.de



Fränkischer
Grünkern g. U.

Eintragung als geschützte Ursprungsbezeichnung am 8. April 2015

Fränkischer Grünkern ist das unreif geerntete und gedarrte Korn des Dinkels. Das den Kern des geografischen Gebiets bildende badische „Bauland“ ist das weltweit bedeutendste traditionelle Anbaugbiet von Grünkern. Der Dinkel wird in der beginnenden Teigreife geerntet. Durch anschließendes Darren, traditionell über einem Buchenfeuer, wird er haltbar und erhält sein typisches Aroma. Für die Erzeugung wird ausschließlich die Sorte „Bauländer Spelz“ verwendet. Fränkischer Grünkern zeichnet sich durch eine gleichmäßig glasige Struktur, einen kräftigen, würzigen Geschmack sowie ein nussiges Aroma aus. Das geografische Gebiet umfasst in Baden-Württemberg die Landkreise Hohenlohe, Main-Tauber und Neckar-Odenwald sowie die Landkreise Miltenberg und Würzburg in Bayern.



GENUSS-REZEPT 1

Deftige Grünkernsuppe

ZUTATEN (für 4 bis 6 Personen)

- 1,5 l Gemüse- oder Fleischbrühe
- 200 g Fränkischer Grünkernschrot (g.U.)
- 150 g Suppengemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
- 100 g Schwäbisch-Hällischer Speck mit Schwarte (g.g.A.)
- 100 g Sahne
- 50 g Höri Bülle (g.g.A.) -Schmelz
- 25 g Butter
- 2 cl Hohenloher Birnenbrand aus der Palmischbirne

Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss,
1 Lorbeerblatt
Frische Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Suppengemüse putzen, schälen und fein würfeln.
2. Speckschwarte vom Speck abschneiden. Restlichen Speck würfeln.
3. In einem Topf die Gemüswürfel mit Butter 2 Minuten rührend anschwitzen. Den Grünkernschrot, Speckschwarte und das Lorbeerblatt zugeben. 1 Minute anrösten.
4. Nun mit 2 cl Birnenbrand ablöschen.
5. Mit der Brühe begießen, Deckel aufsetzen und bei kleiner Hitze 45–50 Minuten köcheln lassen.
6. Die Gewürze, Höri Bülle-Schmelz und Sahne zugeben und nochmal aufkochen.
7. Zum Servieren mit Petersilie und Speckwürfeln bestreuen.



GENUSS-REZEPT 2

Birnen-Chutney

ZUTATEN

- 500 g Birnen
- 50 g Zwiebelwürfel oder Höri Bülle (g.g.A.) -Schmelz
- 100 ml Essig
- 200 ml Birnen- oder Apfelsaft
- 50 g Gelierzucker (1:1)
- 1 EL Ingwer, fein gerieben
- 2 cl Hohenloher Birnenbrand aus der Palmischbirne
- 1/2 TL Safranfäden, in 3 EL heißem Wasser gelöst
- Kräutersalz, Pfeffer, Chili

ZUBEREITUNG

1. Birnen schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Alle Zutaten (ohne Safran) in einem Topf bei niedriger Hitze ca. 15 Minuten kochen. Safran zugeben und 5 Minuten mitkochen lassen.
3. Das heiße Chutney in die saubere Gläser füllen und verschließen.

TIPP:

Wer möchte, kann das Chutney grob pürieren. Das Chutney schmeckt zu Käse, Schinken, Geflügel oder auf Bauernbrot.

Noch mehr köstliche Rezepte aus Baden-Württemberg finden Sie auf www.schmeck-den-sueden.de/kochen



DIE HALBINSEL
HÖRI

Höri Bülle, alte Landsorte mit zartem Aroma.



Höri Bülle g. g. A.

Eintragung als geschützte geografische Angabe am 11. März 2014

HÖRI BÜLLE



Die Höri Bülle wird auf der 63 km² großen Halbinsel Höri angebaut. Zwischen dem badischen Radolfzell und dem schweizerischen Stein am Rhein gelegen, weist die Halbinsel ein mildes Klima auf. Dies liegt am nahe gelegenen Bodensee, der als Wärmespeicher dient. Dadurch – und durch den dunklen Moorboden – wird der Gemüseanbau auf der Höri begünstigt.

Die Höri Bülle ist eine rote Speisezwiebel, welche seit Jahrhunderten auf der Halbinsel Höri am westlichen Ende des Bodensees angebaut wird. Sie zählt zu den alten Landsorten und wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Die Höri Bülle unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten vor allem durch ihre charakteristische helle rotbraune Farbe und die flache und bauchige Form. Der Geschmack der Höri Bülle ist durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Ihre weichere Konsistenz macht sie sehr saftig, erfordert aber eine besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handerte. Das geografische Gebiet umfasst die Gemeinden Gaienhofen, Moos und Öhningen sowie Bohlingen.