



*DIE PREMIUMSTRATEGIE
FÜR LEBENSMITTEL
AUS BAYERN*



»Mit unserer Premiumstrategie machen wir das Wissen um Bayerns einzigartiges kulinarisches Erbe zum Thema, lassen fast vergessene Traditionen und Rezepte rund um unsere bayerischen Spezialitäten wieder aufleben und erzählen die Geschichten hinter diesen besonderen Produkten.«

Michaela Kaniber

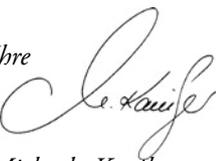
Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

Sehr geehrte Damen und Herren,

die Gesellschaft sehnt sich wieder mehr nach dem Regionalen, nach dem Ursprünglichen, dem Echten. Die Zeit ist dafür reif, dass wir uns auf unser großes kulinarisches Erbe besinnen. Mit der »Premiumstrategie für Lebensmittel« rücken wir die besonderen und unverwechselbaren Produkte unserer Heimat verstärkt in den Mittelpunkt, erzählen ihre Geschichten und schaffen dafür mehr Bewusstsein.

Gezielt setzen wir hierbei an drei verschiedenen Stellen an: Neben der Auszeichnung von »Genussorten« haben wir die »Genussakademie Bayern« in Kulmbach ins Leben gerufen. Diese bundesweit einzigartige Einrichtung bietet schwerpunktmäßig Qualifizierungsangebote im Genuss-Bereich an, so zum Beispiel berufsbegleitende Sommelier-Kurse. Zudem unterstützen wir gemeinsam mit der Wirtschaft Wertschöpfungsketten für besondere Produkte, sozusagen für die »Genuss Schätze Bayerns«, wie das »Bayerische Strohschwein« und »Bayerische Käsespezialitäten«.

Ich bin davon überzeugt: Unsere Ansätze werden auch einen wichtigen Beitrag dazu leisten, durch mehr Wertschätzung für heimische Produkte letztlich zusätzliche Wertschöpfung zu erzielen.

Ihre 

*Michaela Kaniber
Bayerische Staatsministerin
für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten*



6

*DIE PREMIUM-
STRATEGIE FÜR
LEBENSMITTEL*

Für Bayerns Gipfel
der Genüsse

10

*DAS DREI-
SÄULEN-
KONZEPT*

Dreifach stark
für ein einzig-
artiges Ziel



INHALT

12

*100
GENUSS
ORTE
BAYERN*

Eine Reise zu
Bayerns
kulinarischem
Erbe

16

*DIE GENUSS-
AKADEMIE
BAYERN*

Hier wird Wissen
schmackhaft gemacht

20

*GENUSS
SCHÄTZE
BAYERN*

Miteinander
mehr erreichen



DIE PREMIUM- STRATEGIE FÜR LEBENSMITTEL

» Wer ein Premiumprodukt kauft, bringt seine Wertschätzung gegenüber einer Landschaft und den ansässigen Produzenten zum Ausdruck. Damit unterstützt er Landwirte, Verarbeitungsbetriebe vor Ort, sichert Arbeitsplätze und vieles mehr.«



Abt Dr. Beda Maria Sonnenberg OSB
Benediktinerabtei Plankstetten

Bayern und seine kulinarischen Spezialitäten, das gehört einfach zusammen. Und es ist kein Geheimnis, dass sie weit über den bayerischen Tellerrand hinaus als Aushängeschild für Vielfalt, Qualität und Tradition gelten und ein hohes Ansehen genießen.

Ein **breites Qualitätsangebot** für den Verbraucher bildet schon heute die genussvolle Basis. Programme wie »Geprüfte Qualität – Bayern«, das »Bayerische Bio-Siegel« oder die Kennzeichnungen »geschützte geografische Angabe« (g. g. A.) und »geschützte Ursprungsbezeichnung« (g. U.) sind dafür Garant und Kompass.

Qualität auf die Spitze getrieben

Doch es geht noch mehr – und dafür wurde Anfang 2017 die **Premiumstrategie für Lebensmittel** ins Leben gerufen. Sie richtet den Fokus auf Produkte an der Spitze der Qualitätspyramide.

Diese Produkte sind Botschafter: Sie stehen in besonderem Maß für unsere regionale Vielfalt und die engagierten Menschen, die sich für kulinarische Traditionen einsetzen. Damit schaffen diese Spezialitäten Heimat und tragen die »Marke Bayern« weiter in die Welt hinaus.



PREMIUM,

WAS IST DAS EIGENTLICH?

Unverwechselbar, mit hohem Genussfaktor und von besonderem kulturellen wie ideellen Mehrwert: Agrarprodukte und Lebensmittel, unter anderem von alten Kulturpflanzen bis zum Murnau-Werdenfeller Rind, vom Rohmilch-Bergkäse bis zum speziell gebrauten Bier.

Regionale Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter arbeiten Hand in Hand.

Es geht um die Gesamtheit aus Produktqualität, Kulturerbe, wirtschaftlicher Nachhaltigkeit und Achtsamkeit.



*»Premium gibt es nicht zum Nulltarif,
aber gerade darin liegt eine große
Chance, unsere bäuerlich-ländlichen
Strukturen zu erhalten.«*

***Jürgen Grimmer**
Gewürzsommelier,
Landgasthof Altes Kurhaus
Lisberg/Triebelsdorf*



Von Kundenwünschen und Trend-Entwicklungen

Regionalität, Bio, Genuss und Gesundheit, Tierwohl, Saisonalität sowie Natürlichkeit – das alles sind **konkrete Wünsche der Konsumenten** und klare **Signale der Märkte**. Die Premiumstrategie ist unser Werkzeug, um diese Entwicklungen zu nutzen und das Lebensmittelangebot noch stärker zu differenzieren.

Es geht also ausdrücklich **nicht** darum, bestimmte Produkte und Produktionsformen besser- oder schlechterzustellen. Sondern darum, das Angebot zu ergänzen, auszubauen und die Wertschöpfung zu vertiefen.

Die Potenziale besonderer bayerischer Lebensmittelprodukte sind noch längst nicht erschöpft. Es gibt noch viel mehr Besonderheiten zu entdecken – die Entdeckungsreise hat gerade erst begonnen!



BEIM VERBRAUCHER WILL DIE PREMIUMSTRATEGIE...

... *mehr Orientierung in Richtung »besondere Produkte« geben*

... *mehr Sensibilität schaffen für die Qualität und das Besondere heimischer Lebensmittel*

... *weitere Interesse für besondere Produkte wecken*

... *insgesamt die Wertschätzung für bayerische Spezialitäten steigern*



DAS DREI-SÄULEN-KONZEPT



→ MEHR ENTDECKEN

Mit dem gleichnamigen **Wettbewerb** wurden bayerische Orte mit eigenständiger kulinarischer Tradition gesucht. Bedingung war unter anderem, dass sich mehrere regionale Kooperationspartner zusammenschließen (z. B. ein produzierender Landwirt, ein Vermarkter und ein Gastronom) – und natürlich, dass eine hochwertige kulinarische Spezialität angeboten wird.

www.100genussorte.bayern

Siehe ab Seite **12**



→ MEHR ERFAHREN

Genießen lernen und erleben – so könnte man das Ziel dieses einzigartigen Aus- und Weiterbildungs-instituts in Kulmbach beschreiben. An der Genussakademie Bayern werden Fachkräfte der Ernährungsbranche geschult, um ihr Genuss-Wissen zum Beispiel in Sommelier-Kursen zu vertiefen.

www.genussakademie.bayern

Siehe ab Seite **16**



**GENUSS
SCHÄTZE
Bayern**

→ MEHR ERREICHEN

Eine **durchgehende Mehr-Wertschöpfung** vom Landwirt bis auf den Teller – darum geht es bei den Genuss Schätzen Bayern. Das erste Vorzeigeprojekt ist das »DIG Strohschwein Bayern«: Dank des Engagements aller Partner entlang der Wertschöpfungskette steht in vielen bayerischen Großkantinen hochqualitatives und nach zertifizierten Tierwohl-Kriterien erzeugtes Schweinefleisch auf der Speisekarte.

www.genusschaetze.bayern

Siehe ab Seite **20**



100
Genuss
ORTE
Bayern



100 GENUSS ORTE BAYERN

EINE REISE ZU BAYERNS
KULINARISCHEM ERBE

Einen Ort entdecken, an dem der gute Geschmack zu Hause ist. Mitten in Bayern, dem Land der vielfältigen Genüsse. Mit seinen Bilderbuchlandschaften, schmucken Städten und Dörfern und einer über Jahrhunderte gewachsenen, lebendigen kulinarischen Tradition. Diese besonderen Plätze, an denen Menschen nach echter Handwerkskunst ausgesuchte Spezialitäten kreieren, ins Bewusstsein zu rücken – das macht die 100 Genussorte aus.

Traditionell gut:

*Mehr Informationen rund um die 100 Genussorte finden Sie unter
www.100genussorte.bayern*





DIE TOP 3

DER STRATEGIE-SÄULE

1

Die Orte des kulinarischen Erbes Bayerns dokumentieren und erhalten

2

Die Premium-»Marke Bayern« als Bundesland für hochwertige Lebensmittel etablieren

3

Die Nachfrage für regionale Premiumprodukte aus Bayern bei den Verbrauchern stärken

KULINARISCHER REISEFÜHRER ZUM WELTGENUSSERBE BAYERN

Reisen und speisen

Premiumprodukte haben ein Gesicht, eine Geschichte, eine Verbindung zu ihrem Herkunftsort und den Menschen, die dort leben; sie überzeugen durch Qualität und den Manufaktur-Charakter. Die 100 Genussorte Bayern sollen das kulinarische Erbe hautnah erlebbar machen.

Ausgeschrieben und begleitet wurde die Auslobung der 100 Genussorte vom Bayerischen **Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten**. Mit der Durchführung des Wettbewerbs 100 Genussorte Bayern war die **Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)** in Veitshöchheim beauftragt.

Die 100 Genussorte wurden von einer Jury mit Mitgliedern aus den Bereichen Kultur, Kirche, Wissenschaft, Tourismus, Slow Food, Landwirtschaft, Lebensmittel-Handwerk, Gastronomie, Verbraucherinteressen und Verbraucherschutz sowie den Medien ausgewählt.



→ *Der »Kulinarische Reiseführer zum Weltgenusserbe Bayerns«, der Ende 2018 erscheinen wird, stellt alle Orte und die jeweilige Kulturlandschaft vor. Die Geschichte der Erzeugnisse, alles rund um Gerichte und Rezepte, Einkehrhinweise und Erzeugerorganisationen wie auch Bezugsadressen sind hier gebündelt.*

Der Reiseführer ist die gelungene Einladung zu einer Erlebnis- und Schlemmertour quer durch den Freistaat – und der feiert 2018 schließlich seinen 100. Geburtstag. So kommen nicht nur die Bayern selbst, sondern auch ihre Gäste mit dem Premium-Gedanken in Berührung.

»Lebensmittel sind die besten Botschafter, weil sie nicht nur den Hunger stillen, sondern auch glücklich machen können. Schon beim Anschauen, dann beim Zubereiten, beim Essen sowieso.«

*Christine Schneider
Redaktion UNSER LAND,
BR Fernsehen*



DIE GENUSSAKADEMIE BAYERN



GUTE GRÜNDE –

GUT ZU WISSEN

Die Akademie bringt Genuss und bayerische Premiumprodukte zusammen. Damit verankert sie den Premium-Gedanken bei den Akademie-Teilnehmern und allen, die später von ihnen lernen.

Mehr Informationen rund um die Genussakademie finden Sie unter www.genussakademie.bayern

Anna-Maria und Andreas Liedschreiber

*Edelbrandsommeliers,
Edelbrand Destillerie Liedschreiber,
Gmund am Tegernsee*

HIER WIRD WISSEN SCHMACKHAFT GEMACHT

Menschen, die andere Menschen rund um das Thema Genuss inspirieren – das ist eine neue, spannende Entwicklung. Es sind vor allem die besonderen Spezialitäten, die eine intensive »Hingabe« verdienen: den Reifegrad von Käse entdecken, die Schärfe und Lieblichkeit eines Gewürzes, den Geschmack von Wasser. Sich Zeit lassen, achtsam sein, etwas von Grund auf erleben. Oder anders gesagt: Premiumzeit für Premiumprodukte.



Kann man das Genießen lernen, oder muss man es sogar? Zu Fragen wie diesen bietet die Genussakademie Bayern die Antworten. Hier liegt das **gebündelte Wissen zu Bayerns besonderen Lebensmitteln**. In praxisorientierten Qualifizierungen erwerben Fachkräfte der Ernährung praxisnahes Zusatzwissen. Ihre Kompetenzen tragen sie dann als Sommeliers und Genussexperten zum Verbraucher, z. B. in der Gastronomie, bei Messen, Events oder Schulungen, aber auch an der Ladentheke im Supermarkt.

Am 22. August 2017 wurde die Genussakademie Bayern feierlich eröffnet. Unter dem Motto »Mehr Wissen für bewussten Genuss« vermittelt sie Genusskompetenzen. Organisiert und federführend begleitet wird die Genussakademie vom **Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung (KERN)** am Standort Kulmbach.

Tasten, riechen, schmecken: Wege zu mehr bewusstem Genuss

Das große Ziel der Genussakademie ist es, Menschen wieder mehr in Kontakt zu bringen mit ihrer sinnlichen Erfahrung rund um hochwertige Lebensmittel. Nur so können sie wertschätzen, was sie essen und trinken, und eine bewusste Wahl für die eigene Gesundheit treffen. Um die Neugier von Kindern und Jugendlichen zu wecken, werden speziell auf die Altersgruppe zugeschnittene Themen aufbereitet. Der »Aha-Effekt«, wie ein Produkt im Mund zergeht, riecht und schmeckt, bleibt auch im Alltag hellwach.



DIE TOP 3

DER STRATEGIE-SÄULE

1

Geballtes Ernährungswissen, das über Genussexperten die Ernährungswirtschaft, das Handwerk, den Handel, die Gastronomie und den Verbraucher erreicht

2

Achtsamkeit und Wertschätzung fördern durch Kontakt mit den ursprünglichen Produkten, ihrer Tradition und Verarbeitung

3

Internationales Netzwerk aus Wissenschaftlern, Köchen, Ernährungshandwerkern, Unternehmern, Start-ups, Erzeugern, Handel

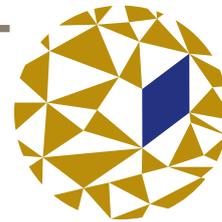
»Das Besondere an der Premiumstrategie ist für mich unter anderem, dass auch die Bildung einen großen Stellenwert besitzt.«

Kathrein van Strien
Käsesommelière, Nürnberg



GENUSS SCHÄTZE BAYERN

MITEINANDER
MEHR ERREICHEN



GENUSS
SCHÄTZE
Bayern

Hand in Hand arbeiten und immer den Blick aufs große Ganze haben: Damit ein herausragendes Produkt auf dem Teller landen kann, braucht es an jeder Stelle die richtigen Menschen, Unternehmen und Ideen. Dann entsteht eine wirklich wertschöpfende Kette – von der Idee über die Produktion bis zum kulinarischen Genuss.



→ GUTE GRÜNDE –

GUT ZU WISSEN

Am Ende der Wertschöpfungskette rund um die »Genuss Schätze Bayern« steht ein greifbares Produkt, mit dem der Premium-Gedanke in der Ernährungswirtschaft und beim Verbraucher konkret erlebbar wird.

Mehr Informationen rund um die Genuss Schätze Bayern finden Sie unter www.genusschaetze.bayern

Rüdiger Strobel

*Dipl. Fleisch-Sommelier,
Landmetzgerei und Eventhalle Strobel,
Selbitz*



Damit etwas wirklich Besonderes entstehen kann, braucht es mehrere Beteiligte, die alle an einem Strang ziehen. Genau das passiert bei diesen Projekten. **Im Kern geht es darum, Partner der gesamten Wertschöpfungskette zusammenzubringen.**

Gemeinsam sollen Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter neue Premiumprodukte auf den Weg bringen oder bestehende Ansätze weiterentwickeln.

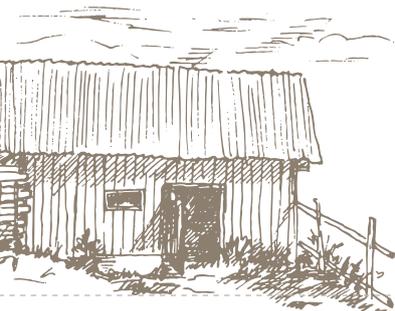
Angestoßen und federführend begleitet werden die Projekte durch das **Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte (IEM)** an unserer **Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft (LfL)**.

Mehr Kontakt, mehr Wertschätzung, mehr Vertrauen

Die **Genuss Schätze Bayern-Projekte** haben den Anspruch, dass die Menschen wieder mehr in Kontakt kommen mit der ursprünglichen Produktion und der Verarbeitung hochwertiger Lebensmittel. In Zeiten, in denen der Zusammenhang zwischen Schwein und Schnitzel nicht mehr wahrgenommen wird, ist es umso wichtiger, das Vertrauen und die Wertschätzung gegenüber dem gesamten Produktionsprozess wieder wachsen zu lassen.



Neue Premium-Vorhaben sind z. B. das Bayerische Strohschwein sowie besondere Lebensmittel aus Bergregionen. Zu den bereits bestehenden Ansätzen gehören u. a. bayerische Spezialitäten mit EU-Herkunftsschutz.



DAS »DIG STROHSCHWEIN BAYERN« FÜR BAYERNS BETRIEBSKANTINEN

Ein Projekt mit Modellcharakter

Ende Juli 2017 war es so weit: Die Mitarbeiter von Unternehmen wie z. B. Allianz, BayernLB oder MAN konnten zum ersten Mal Strohschwein zur Mittagspause bestellen. Möglich machte dies das erste Genuss Schätze Bayern-Projekt »DIG Strohschwein Bayern«, eine Initiative des Deutschen Instituts für Gemeinschaftsgastronomie e. V. (DIG).*

Das DIG hat spezielle Kriterien festgelegt, nach denen das Schweinefleisch erzeugt wird. Im Fokus steht ein Mehr an Tierwohl, mit mehr Platz pro Tier und unter anderem Haltung auf Stroh. Zusammen mit engagierten Partnern von Mast bis Veredelung konnte die ambitionierte Idee realisiert werden.

Das Projekt ist ein gelungenes Beispiel für eine lückenlose Kette vom Landwirt bis zum Teller. Es sorgt nun dafür, dass in Bayerns Betriebskantinen der Premium-Gedanke Einzug hält.

** Das DIG ist der Zusammenschluss eines Großteils der deutschen Gemeinschaftsgastronomie, der immer noch überwiegend von Eigenregie geprägt ist. Das Projekt »DIG Strohschwein Bayern« ist eine Initiative einzelner Mitglieder des DIG aus dem Mitgliedsbereich Bayern.*

»Die Premiumstrategie ermöglicht es uns, eine besonders aufwändige, tiergerechte Haltungsform einem größeren Publikum bekannt zu machen.«

Franz Löffler jun.
Erzeuger, Egling an der Paar

DIE TOP 3

DER STRATEGIE-SÄULE

1

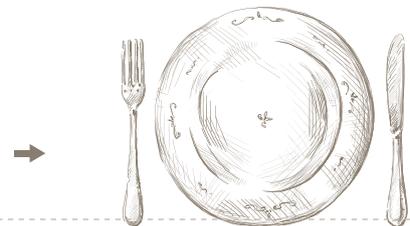
Gemeinsame Projekte, von denen alle Beteiligten fair profitieren

2

*Alle an einem Strang:
Landwirte, Ernährungshandwerk, Ernährungswirtschaft, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, Lebensmittelhandel und Verbraucher*

3

Vertrauen und Wertschätzung fördern durch Kontakt mit ursprünglicher Produktion und handwerklicher Verarbeitung





Impressum

Herausgeber

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstr. 2, 80539 München
www.stmelf.bayern.de
E-Mail: info@stmelf.bayern.de
08092018, Stand Januar 2022

Redaktion

Referat M1
Markt und Qualitätspolitik

Bildnachweis

Chris Janik Photography (S. 4, 5, 6, 8, 15, 16, 19, 20, 22)
Fotolia (S. 12/13, Daniel Berkmann; S. 17, parallel_dream)
Getty Images (S.18, Maskot)
iStock (S. 8/9, Photography Firm; S.9, kate_sun;
S. 22, kameshkova; S. 23, la_puma)
StMELF (S. 3)
Stock Food (Titel, Lars Ranek; Rückseite, Udo Eininkel)
Strandperle (S. 14, Daniel Schoenen, imageBROKER)
Thinkstock (S. 11, kobeza; S. 21, dusanpetkovic)

Gestaltung

CUBE Kommunikationsagentur GmbH, München

Druck

Druckerei Vögel, Stamsried
Gedruckt auf Papier aus nachhaltiger,
zertifizierter Waldbewirtschaftung

Hinweis

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Bayerischen Staatsregierung herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbern oder Wahlhelfern im Zeitraum von fünf Monaten vor einer Wahl zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags-, Kommunal- und Europawahlen. Missbräuchlich ist während dieser Zeit insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken und Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl darf die Druckschrift nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Staatsregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte. Den Parteien ist es gestattet, die Druckschrift zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder zu verwenden.



BAYERN | DIREKT ist Ihr direkter Draht zur Bayerischen Staatsregierung. Unter Telefon 089 12 22 20 oder per E-Mail an direkt@bayern.de erhalten Sie Informationsmaterial und Broschüren, Auskunft zu aktuellen Themen und Internetquellen sowie Hinweise zu Behörden, zuständigen Stellen und Ansprechpartnern bei der Bayerischen Staatsregierung.