



# Genuss Region Saarland



## Tourismus Zentrale Saarland startet Genuss-Netzwerk

Die Geschichte des Saarlandes und damit auch seiner Küche wird geprägt durch den Wechsel der Staatszugehörigkeiten in den letzten 200 Jahren: mal deutsch, mal französisch, mal eigenständig. Entstanden ist daraus eine außergewöhnliche kulinarische Vielfalt und Qualität, die das Saarland als wahre Genussregion qualifiziert. Dahinter stehen viele Akteure mit ihrem Können und Engagement: vom Milchbauern bis zum Winzer, vom Metzger und Bäcker bis zum Koch. Noch stärker gemeinsam als Partner auftreten, das ist das Ziel der Initiative „**Genuss Region Saarland**“.

### ■ Wie geht es weiter – nächste Schritte im Projekt?

In Vorbereitung ist der gemeinschaftliche Auftritt der Genuss-Partner unter einer einheitlichen Werbelinie. Neben weiteren Marketingmaßnahmen ist unter anderem für das Frühjahr 2011 eine erste kulinarische Veranstaltung als öffentlicher Auftakt des Gesamtprojektes geplant.

#### Kontakt

Wenn Sie mehr Informationen zum Projekt „Genuss Region Saarland“ wünschen oder Interesse an der Mitwirkung im Projekt haben, wenden Sie sich an die **Tourismus Zentrale Saarland GmbH, Ansprechpartnerin: Teresa Müller, Tel.: 0681-92720-24 oder E-Mail: mueller@tz-s.de**





### ■ Das Saarländische Genuss-Netzwerk

Auf Initiative der Tourismus Zentrale Saarland GmbH startete im Laufe des Jahres 2010 das Projekt „Genuss Region Saarland“ und griff damit eine Empfehlung aus dem Sparkassen-Tourismusbarometer von 2007 auf: Das Saarland solle vereint an einem Strang ziehen, um sich als Genussregion überregional am Markt behaupten zu können.

Viele einzelne Initiativen im Saarland verfolgen bereits das Ziel, das Bewusstsein für regionale Produkte und Spezialitäten zu schärfen. Einige haben längst ein gewisses Maß an Bekanntheit erreicht, andere werden aber nur auf lokaler Ebene wahrgenommen. Über das Projekt „Genuss Region Saarland“ werden die Kräfte nun gebündelt. Es bietet die Möglichkeit, das Reiseland Saarland als Genussregion offensiver zu vermarkten und vorrangig die regionale Wirtschaftskraft über die Festigung der Zusammenarbeit zu stärken. Gemeinsam können die Akteure damit der verstärkten Nachfrage der Kunden nach saarländischen Spezialitäten und Produkten begegnen.

### Regional ist erste Wahl

Einheimische und vor allem Gäste aus dem In- und Ausland – ob Wanderer, Radfahrer oder Kulturbegeisterte – zeigen mehr und mehr Interesse an regionstypischen Spezialitäten und Genusserelebnissen. Hierauf können insbesondere saarländische Gastronomiebetriebe noch stärker reagieren und die Chance nutzen, als "Genuss-Partner" mit einem klaren Profil mehr Umsätze zu generieren.



### ■ Wer sind die Genuss-Partner?

Konkret wird über das Projekt ein Netzwerk mit Partnern entlang der Wertschöpfungskette regionaltypischer Erzeugnisse aufgebaut: vom saarländischen Landwirt über den Handwerker bis hin zum Gastronomen. Die Genuss-Partner bekennen sich zu einer Qualitätscharta, sie verbessern kontinuierlich ihre Angebotsqualität und unterstützen sich gegenseitig in der Vermarktung entlang der Veredelungskette. Mit einigen engagierten Pionieren startete das Netzwerk und ist jederzeit offen für alle Partner, die sich anschließen wollen.

„Niemand kann eine Sinfonie flöten.  
Es braucht ein Orchester, um sie zu spielen.“  
(Halford E. Luccock)



### ■ Was wird aufgetischt?

Vorab festgelegt wurden so genannte Leitprodukte, sprich für das Saarland typische Erzeugnisse, die von den Genuss-Partnern hergestellt oder verarbeitet werden. Dazu zählen beispielsweise „Grumbeeren“, „Bettsächer“ oder Lyoner. Daneben verpflichten sich die Genuss-Gastwirte daraus so genannte Leitgerichte anzubieten wie „Schnibbelbohnesuppe mit Quetschekuche“, „Gefillde“ oder „Dibbelabbes“, alles saarländische Originale, die die Köche ganz traditionell anbieten oder in der Spitzengastronomie für die heutigen Ernährungsgewohnheiten übersetzen. Die Liste der Leitprodukte und -gerichte ist noch nicht abgeschlossen; weitere, typisch saarländische Spezialitäten können ergänzt und neue Kreationen auf dieser Grundlage entwickelt werden.

### Was bringt die Arbeit im Netzwerk?

Jeder Partner profitiert vom Projekt „Genuss Region Saarland“. Die Vorteile reichen von Kostenersparnissen durch Größeneffekte über Wissenstransfer und Weiterbildungsmöglichkeiten bis hin zur gemeinsamen, schlagkräftigeren Vermarktung. Neue Absatzmöglichkeiten für Genuss-Produzenten und -Handwerker sind ebenso zu erwarten wie erhöhte Umsatzzahlen bei den Genuss-Gastwirten.