

STIMMEN ZUR INITIATIVE



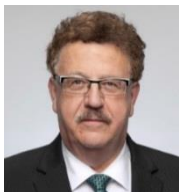
Otto Koch, Gastrolegende vom ARD-Buffer.

„Die traditionelle Gastronomie und Hotellerie muss sich gerade jetzt für die Zeit nach der Krise für den Verbraucher deutlich sichtbarer aufstellen, um mit eLadesäulen auf dem Parkplatz und innovativen, zukunftsorientierten Angeboten und einer zeitgemäßen Küche Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen zu begeistern. DEUTSCHLAND neu ENTDECKEN ist für mich die Kommunikationsplattform der Zukunft für Gastronomen und Hoteliers, die sich der Qualität und der Tradition verpflichtet fühlen, um durch ein verstärktes Selbstmarketing neue Stammgäste zu gewinnen und um damit beizutragen, die Lebensqualität für künftige Generationen in den Regionen Deutschlands zu erhalten.“



Ingrid Hartges, Hauptgeschäftsführerin DEHOGA Bundesverband

„Die Traditions gastronomie mit ihren regionalen Spezialitäten steht insbesondere für Heimat und Esskultur. Für den Erhalt dieser Juwelen der Gastlichkeit müssen alle Anstrengungen unternommen werden, da sie so wertvolle Plätze des gemeinsamen Genusses, der Begegnung und des Erlebens sind. Dort werden regionale Produkte liebevoll zubereitet und serviert, und die Lieblings Speisen unserer Großeltern für künftige Generationen bewahrt. Für die Regionen sind sie identitätsstiftend und stehen für Nachhaltigkeit. Die regionale Landwirtschaft wie auch das lokale Lebensmittelhandwerk, Jäger wie Angler sind dafür die Partner, die Garanten für Frische, Qualität und Tradition sind. Zukunft braucht Herkunft, deshalb gilt es einmal mehr diese regionale Küche mit Geschichte zu pflegen und Wert zu schätzen.“



Hans-Joachim Fuchtel, MdB

Staatssekretär Bundesministerium Ernährung & Landwirtschaft

„Wir brauchen diese Initiativen aus der Mitte der Gesellschaft! Kinder brauchen eine gute Ernährung – zu Hause, in der Kita und Schule, aber auch in Restaurants und Gaststätten. Das Ernährungsverhalten wird früh erlernt. Deshalb ist es wichtig, dass Kinder an allen Orten gesunde und leckere Gerichte erhalten. Damit die gesunde Wahl die leichte Wahl ist, darf ein entsprechendes Angebot auch auf den Speisekarten der Gastronomie nicht fehlen. Es ist auch eine Chance für traditionelle Gaststätten, hier neue Akzente zu setzen.“



Guido Wolf, CDU, Minister für Justiz und Tourismus in Baden-Württemberg

„... das Beispiel „Deutschland neu entdecken“ zeigt eindrucksvoll, was eine Privatinitiative an innovativen, neuen Marketingansätzen zu bieten hat und wie die Umsetzung zum Erfolg werden kann.“

STIMMEN ZUR INITIATIVE



Christian Lindner, FDP, Bundesvorsitzender der Freien Demokraten

„Das Hotel- und Gaststättengewerbe ist ein Stützpfiler des erfolgreichen deutschen Mittelstands. Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe stehen dabei nicht aber nur für Unternehmertum, Beschäftigungschancen und Wertschöpfung flächendeckend im ganzen Land. Sie sind vielmehr auch Orte des Begegnens, des Kennenlernens und des gesellschaftlichen Austauschs. So bringen sie Menschen zusammen – im kleinen Dorf und in der Großstadt, im ländlichen Raum und in der Metropolregion. Ohne sein vielfältiges und hochwertiges Hotel- und Gaststättengewerbe wäre Deutschland ein großes Stück ärmer.“



Klaus-Dieter Graf von Moltke, Hotelier & Unternehmensberater

*"Gleich was wir bauen, entwickeln und gestalten. Wenn die Grundlage des Denkens und Handelns nicht auf dem Boden von Heimat und Tradition basiert, werden wir nur schwer von Nachhaltigkeit sprechen können. Da der Erhalt und die dauerhafte Kommunikation regionaler Vielfalt und traditioneller Werte, die maßgeblich auch zur Lebensfreude künftiger Generationen beitragen, ein Schwerpunkt der Initiative **DEUTSCHLAND neu ENTDECKEN** ist, sehe ich in dem Projekt eine große Chance für die traditionelle Gastronomie und Hotellerie.*



Peter Wieser, Ratskeller München

„In authentischen Wirtshäusern, Gaststätten und Restaurants hat Langeweile, Allerweltsküche und uniformes, blasses und unbequemes Interieur keinen Platz! Die Initiative „Deutschland neu entdecken“ garantiert Begeisterung und Spaß und ist deshalb auch ein richtungsweisender Aufruf an die Gastronomen und Hoteliers Deutschlands, um nach überstandener Krise unseren einheimischen Gästen und den zahlreichen Besuchern aus aller Herren Länder, wieder das zu zeigen und zu beweisen, was wir am besten können: Gastgeber mit Herz zu sein!“



Für **Sternekoch Stefan Rottner** aus Nürnberg gibt es für die Zeit nach Corona zwei entscheidende Argumente, die für das Netzwerk der Initiative sprechen: *„Erstens der Erhalt und Ausbau der regionalen Wirtschaftskreisläufe durch die gegenseitige Unterstützung von Erzeugern und lokalen Restaurants und zweitens die Traditionspflege der heimischen Esskultur in Verbindung mit modernen Gar- und Zubereitungstechniken und die daraus resultierende neue Interpretation regionaler Produkte und gesunder Angebote.“*