

Medieninformation

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft

Ihre Ansprechpartnerin
Corinna Saring

Durchwahl
Telefon +49 351 564 20040
Telefax +49 351 564 20007

presse@smul.sachsen.de*

13.11.2022

Umweltminister Wolfram Günther: »Regionales und Bioregionales soll in den sächsischen Tourismusregionen selbstverständlicher werden«

Günther spricht bei Veranstaltung »Sachsentourismus meets BIO HOTELS« im Nationalparkzentrum Bad Schandau

Umwelt- und Klimaschutzminister Wolfram Günther hat am Sonntag (13.11.) gemeinsam mit Tourismusministerin Barbara Klepsch an der Jahrestagung »Sachsentourismus meets BIO HOTELS« im Nationalparkzentrum in Bad Schandau teilgenommen.

Die Teilnehmenden der Jahrestagung tauschten sich mit Bio-Hoteliers aus ganz Europa und Nachhaltigkeitsexperten aus. Günther sprach zu den Teilnehmenden über das Thema »Bio, regional und ökologisch – Zukunftsperspektiven für einen nachhaltigen Tourismus in Sachsen«.

Aus diesem Anlass sagte Günther: »Das Erleben einer authentischen regionalen Küche ist einer der wichtigsten Reisegründe. Engagierte regionale und bioregionale Produzentinnen und Produzenten prägen das Gesicht touristischer Regionen. Das lässt sich auch im Nationalpark Sächsische Schweiz gut sehen. Ziegenrohmlchkäse aus der sächsischen Schweiz, Fisch aus der Oberlausitz, Flusskrebse aus dem Tharandter Wald, hochwertige Weißweine aus dem Elbtal – das sind nicht nur regionale Spezialitäten für die Menschen vor Ort. Das sind bedeutsame Potenziale auch für die touristische Wertschöpfung und einen nachhaltigen Tourismus. Regionale und bioregionale Produkte und Spezialitäten bieten den ländlichen Räumen Wertschöpfung und Entwicklungspotenziale, sie sind gut für Klima und Umwelt und tragen zu stabilen, krisenfesten Lieferketten bei. Als Teil des regionalen Tourismusangebots geben regionale und bioregionale Spezialitäten den Regionen aber auch ein unverwechselbares Gesicht und sind so ein sehr relevanter Faktor für die Weiterentwicklung unserer sächsischen Tourismusregionen. Ein Blick nach Österreich, Frankreich oder Italien zeigt, wie sich regionale Lebensmittel und Tourismus

Hausanschrift:
Sächsisches Staatsministerium
für Umwelt und Landwirtschaft
Wilhelm-Buck-Straße 4
01097 Dresden

<https://www.smul.sachsen.de>

* Kein Zugang für verschlüsselte elektronische Dokumente. Zugang für qualifiziert elektronisch signierte Dokumente nur unter den auf www.lsf.sachsen.de/eSignatur.html vermerkten Voraussetzungen.

gegenseitig befruchten können. Regionales und Bioregionales soll in den sächsischen Tourismusregionen selbstverständlicher werden. Auch deshalb haben wir in Sachsen Bio-Regio-Modellregionen auf den Weg gebracht und haben strukturell umgesteuert, was Unterstützung, Beratung und Förderung angeht – nicht zuletzt mit unserer Agentur für Regionale Lebensmittel AgIL und unserem Kompetenzzentrum Ökologischer Landbau.«

Die Jahrestagung der Hotelvereinigung BIO HOTELS fand in Kooperation mit dem Tourismusverband Sächsische Schweiz, dem Landestourismusverband Sachsen und der IHK Dresden statt.

Zentrales Portal des SMEKUL für Anbietende von regionalen und bioregionalen Lebensmitteln ist das Portal www.regionales.sachsen.de. Es richtet sich an private Verbraucherinnen und Verbraucher genauso wie an Gastronomie, Kantinen und andere Einrichtungen der Außerhaus-Verpflegung.