



Qualitätskennzeichen eines Naturpark-Wirts

I. Identifikation

1. Der Naturpark-Wirt sieht den Trend zur Regionalität. Er profiliert sich mit regionalen Spezialitäten und ist überzeugt von der Qualität der regionalen Produkte.
2. Jeder Naturpark-Wirt ist sich bewusst, dass er mit seiner Arbeit und seinem Auftreten in besonderem Maße auch von der Öffentlichkeit wahrgenommen wird. Mit seiner täglichen Arbeit trägt er zur dauerhaften Umsetzung und Verbreitung der Naturpark-Wirte-Philosophie bei. Er verhält sich mit seinen Aktivitäten innerhalb und außerhalb seines Betriebes so, dass das Ansehen und die Reputation der Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord e.V. gefördert wird.

II. Authentizität

1. Der Naturpark-Wirt bietet ganzjährig mindestens sechs regionale Hauptgerichte und ein regionales Menü (33-Kilometer-Menü) auf seiner Speisekarte an, welche **konsequent** mit Produkten aus den **beiden Schwarzwälder Naturparks** (Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord und Naturpark Südschwarzwald) zubereitet werden; beziehungsweise, anlaog zu den Qualitätsstandards von „Schmeck den Süden“, müssen mindestens 30 % aller angebotenen Speisen aus Produkten der Schwarzwälder Naturparke stammen. Dies gilt auch für Betriebe ohne à la carte-Geschäft.
2. Auf der Getränkekarte müssen regionale Getränke angeboten werden: Wasser, Säfte, Bier, Wein und Spirituosen. Falls dort nicht verfügbar, müssen sie aus Baden-Württemberg stammen. Die Zutaten sollten dabei das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) tragen oder aus qualitativ vergleichbaren kontrollierten Erzeugerprogrammen stammen (siehe „Schmeck den Süden“-Standards).
3. Die **Naturpark-Gerichte** sind als solche zu **kennzeichnen**. (Mit dem Naturpark-Wirte-Logo oder in der eigenen Naturpark-Wirte-Speisekarte). In diesen Gerichten dürfen keine Produkte (hierzu gehören auch die Beilagen) zum Einsatz kommen, die der Naturpark-Philosophie widersprechen (z.B. Erdbeeren im Winter, TK-Pommes-Frites o.ä.).
4. Werden die regionalen Gerichte in einer gesonderten Karte präsentiert, muss diese immer mit der Hauptkarte gemeinsam an den Gast ausgehändigt werden.

III. Transparenz / Kontrolle

1. Die **Herkunft der Produkte muss über die Speisekarte nachvollziehbar sein.**
Der Naturpark-Wirt informiert seine Gäste entweder in der Speisekarte oder in separater Auflistung über die Erzeuger (Name und Ort) seiner Produkte.
2. Die Kontrolle der Betriebe erfolgt durch „Schmeck den Süden“ einmal im Jahr, nach vorheriger Anmeldung im Betrieb. Die Überprüfung dient der Qualitätssicherung.

IV. Kollegialität

1. Jeder Betrieb beteiligt sich nach besten Möglichkeiten an allen Gemeinschafts-Aktionen des Vereins mit speziellen Naturpark-Angeboten. (z. B. 33-Kilometer-Menü)
2. Die Betriebe verweisen an ihrem Ruhetag / in ihren Betriebsferien wenn möglich auf einen anderen Betrieb in der Naturpark-Wirte-Gemeinschaft.
3. Der Betrieb ist oder wird DEHOGA-Mitglied, soweit er die Satzungsgrundlagen des DEHOGAs erfüllen kann.
4. Die Teilnahme an der Jahreshauptversammlung ist Pflicht. Es kann auch ein Vertreter entsandt werden.
5. Informationen über den Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord und die Aktionen des Vereins Naturpark-Wirte Schwarzwald Mitte/Nord werden im Gästebereich oder Foyer des Betriebes präsentiert (z. B. Broschüren und Aktionsflyer).