



PRESSEMITTEILUNG

ÜBERLINGEN, DEN 12.12.2018

Landesgartenschau setzt bei der Gastronomie auf regionale Produkte

Beim gastronomischen Angebot für ihre Gäste legt die Landesgartenschau Überlingen 2020 GmbH viel Wert auf regionale Qualität und setzt in Teilbereichen sogar ganz auf Bioprodukte. Der Aufsichtsrat der GmbH vergab die Pacht der insgesamt elf größeren und kleineren gastronomischen Einheiten in seiner jüngsten Sitzung. Die Pächter, die in einem umfangreichen Auswahlverfahren zum Zug kamen, sind LD aus Berlin und v²o-bio-bistro aus Friedrichshafen, eine Partnergemeinschaft aus regionalen Bio-Erzeugern.

LD Berlin hat sich zum Ziel gesetzt, nicht nur den von der LGS GmbH geforderten einen „Schmeck-den-Süden“-Löwen zu erhalten, sondern gleich drei, v²o-bio-bistro verwendet ausschließlich regional und ökologisch erzeugte Produkte. „Das heißt, wir setzen besonders stark auf regionale Herkunft und vor allem auf Qualität. Wir finden, dass das hier in Überlingen und Umgebung mit einer so unglaublichen Dichte an regionalen und ökologisch erzeugten Produkten einfach sein muss“, so die LGS-Geschäftsführerin Edith Heppeler. „Wir sind sehr froh, dass wir dafür die geeigneten Partner gefunden haben. Trotz der hohen Ansprüche an Qualität und Regionalität rechnen wir nicht mit Einschränkungen unserer Einnahmeerwartungen.“

Vom Frühstück über das Mittagessen, Kaffee und Kuchen bis zum Snack und einem Glas Wein am Abend (aus der Region) werden beide Gastronomen die Gartenschau-Gäste versorgen. Klassisches wie Schnitzel, Salat oder die Grillwurst ist ebenso dabei wie badische Spezialitäten, Wraps, selbstgemachte Kuchen oder ein Antipastiteller „Landesgartenschau“.

Den Uferpark mit diversen großen und kleinen gastronomischen Einheiten, die Villengärten und den nicht eingezäunten Gastrobereich vor der ehemaligen Kapuzinerkirche bewirbt LD Berlin, das kulinarische Angebot in den Menzinger Gärten, den Rosenobelgärten und in einer ebenfalls nicht eingezäunten Einheit im Blatterngraben sowie im Museumsgarten wird v²o-bio-bistro übernehmen. Insgesamt plant die Landesgartenschau Überlingen 2020 GmbH mit knapp 900 Sitzplätzen, davon knapp 700 im Freien. In allen Einheiten soll es mindestens ein vegetarisches Angebot geben. Jeder gastronomische Ort wird ein von den

Landesgartenschau
Überlingen 2020 GmbH
Bahnhofstraße 19
88662 Überlingen

T +49 7551 / 309739-0
Mobil: 0175 2416621
F +49 7551 / 309739-39

info@ueberlingen2020.de
www.überlingen2020.de

Geschäftsführer:
Roland Leitner
Edith Heppeler

Aufsichtsratsvorsitzender:
Oberbürgermeister Jan Zeitler

Pressekontakt:
Petra Pintscher

T +49 7551 / 309739-16
p.pintscher@ueberlingen2020.de

anderen unabhängiges Getränke- und Speisekonzept bieten, um eine möglichst große Auswahl zu gewährleisten.

Bei der Ausschreibung der Landesgartenschau-Gastronomie wurde die Geschäftsführung der LGS GmbH vom erfahrenen Gastronomieberater Ingo Wessel unterstützt, der Ausschreibung und Bewertungsmatrix erstellte. 15 Bewerber hatten sich auf die Anzeige in einem Fachmagazin gemeldet und am Rundgang durch die Ausstellungsbereiche beteiligt. Sechs Bewerber gaben am Ende ein Angebot ab. Bewertet wurden Erfahrung und Kompetenz in der Großgastronomie, Ausstattung, das gastronomische und finanzielle Angebot und die Endverbraucherpreise, die wirtschaftliche Kraft und Leistungsfähigkeit in den Abläufen. Ein „Schmeck-den-Süden“-Löwe war gefordert.

Vorgaben „Schmeck den Süden“

Die „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gastronomen sind die landesweite Vereinigung regional arbeitender Restaurants und setzen den Standard für vertrauensvollen regionalen Genuss. Nur Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als „Schmeck den Süden. Baden-Württemberg“-Gericht ausgezeichnet werden. Mit je mehr Löwen ein Restaurant ausgezeichnet wurde, desto mehr regionale Rohstoffe werden verwendet. Dies wird regelmäßig kontrolliert.

- Ein Löwe besagt, dass mindestens drei Gerichte diese Prüfung bestanden haben
- Zwei Löwen bedeuten, dass mindestens sechs Gerichte diese Prüfung bestanden haben
- Drei Löwen garantieren, dass 90 Prozent des Angebots auf der Karte aus der Region stammen, dass der Betrieb die Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ erhalten hat und dass er nach „ServiceQualität Deutschland“ zertifiziert wurde.

Die gastronomischen Einheiten

Uferpark: Großgastronomie mit Tischservice (460 Sitzplätze, davon 250 außen) in einem doppelstöckigen Pavillon und Kiosk, Beach-Bar (50) und Kiosk im Eingangsbereich (40)

Villengärten: Pflanzenhaus Deli (130, 100 außen) und Kiosk (20)

Freifläche bei der ehemaligen Kapuzinerkirche: Blütencafé mit Tischservice (130 Plätze, davon 80 außen)

Blatterngraben: Kiosk

Rosenobelgärten: Kiosk (30 Plätze)

Museumsgarten: Kiosk (25 Plätze)

Menzinger Gärten: Bistro mit Biergarten (70 Plätze)

Die Pächter

LD Berlin will eine Versorgung der Besucher der Landesgartenschau mit einem schlanken, aber für alle Altersgruppen ansprechenden Angebot. Jede Einheit hat ihren eigenen Charakter und wird individuell an die Bedürfnisse des Projektes angepasst. Es soll eine abwechslungsreiche Kost angeboten. Dabei werden möglichst viele Vorlieben berücksichtigt, wie zum Beispiel: Fleisch, Fisch, Nudeln, vegetarisch und vegan. Die Zusammenarbeit mit regionalen Zulieferern ist LD Berlin wichtig.

Die LD Berlin GmbH gründete sich 2015 im Zuge der Auftragserteilung für den gastronomischen Wirkungsbereich in den „Gärten der Welt“ in Berlin Marzahn. Dort betreibt das Unternehmen, das aus der im Jahr 2000 gegründeten LD Event GmbH hervorging, drei Restaurants und zusätzlich temporär eingesetzte mobile Stände. 2017 war LD Berlin für die Versorgung der Besucher der IGA 2017 Berlin verantwortlich. Neben den „Gärten der Welt“ betreibt LD auch die Gastronomie der NaturTherme Templin, Betriebskantinen in Erfurt und Sömmerda und Catering.

v²o-bio-bistro

Das v²o-bio-bistro, mit dem sich Sabine Bold aus Friedrichshafen beworben hat, steht für innovative Genüsse in Bio-Qualität. Seit 2014 betreibt sie gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Peter Rothe das v²o-bio-bistro. Der Betrieb ist „bio-zertifiziert“. Für die Landesgartenschau bringt Bold starke Partner aus der Region mit: Bodan GmbH, fairfleisch Überlingen, Hofgemeinschaft Heggelbach, Hofgut Rengoldshausen, Weingut Kress, Überlinger Nudelmanufaktur und Stahringer Streuobstmoterei.

v²o-bio-bistro bewirtschaftete 2018 bereits zum dritten Mal in Folge auf dem Kulturufer in Friedrichshafen eines der großen Gastronomie-Zelte. Das Kulturufer ist eine zehntägige Veranstaltung entlang der Uferpromenade von Friedrichshafen und die größte Kulturveranstaltung am Bodensee dieser Art. Hier hat das Unternehmen täglich mehr als 1000 Essenseinheiten abgesetzt v²o-bio-bistro kann aber auch „klein und fein“ wie bei der letztjährigen Nobelpreisträger-Tagung in Lindau, als v²o-bio-bistro für einen Nobelpreisträger und seine Begleitung exklusiv kosher gekocht hat.