



Ausschussdrucksache 21(20)40
Ausschuss für Tourismus

18. Sitzung am 25.02.2026
Öffentliche Anhörung

Stellungnahme zum Thema
„Regionale Kulinarik und Tourismus“

Jan-Peter Wulf
Redakteur und Fachjournalist für Gastronomie

Stellungnahme zur öffentlichen Sachverständigen-Anhörung im Ausschuss für Tourismus des Deutschen Bundestages

am 25. Februar 2026

zum Thema „Regionale Kulinarik und Tourismus“

Jan-Peter Wulf, freier Fachjournalist mit Schwerpunkt Gastronomie

Sehr geehrte Vorsitzende des Tourismusausschusses, Frau Abgeordnete Karliczek, sehr geehrte Ministerialrätin Frau Dr. Heegewaldt, sehr geehrte Mitglieder des Tourismusausschusses, gerne nehme ich zu den von Ihnen übermittelten Fragen Stellung.

Zur aktuellen Situation in der Branche

Aktuell sind zwar leichte Umsatzanstiege zu verzeichnen (November 2025 gegenüber Oktober 2025 real 2,5 %, nominal 2,8 %), die Real-Umsätze liegen aber sowohl in der Hotellerie als auch in der Gastronomie unter dem Vorjahresniveau (-1,6% Hotellerie, -1,0% Gastronomie) sowie immer noch deutlich unter Vor-Corona-Niveau (Gesamt-Gastgewerbe -15,7% im 3. Quartal 2025 gegenüber 2019, Quelle: Statistisches Bundesamt).

Einer aktuellen Prognose des Marktforschungsunternehmens Circana zufolge sind moderate Zuwächse für 2026 zu erwarten: Der Analyse zufolge könnten die Gesamtumsätze um 3,8 % auf 92 Milliarden Euro anwachsen. Allerdings, stellt Circana fest, haben sich insbesondere einkommensschwache Haushalte weitgehend aus dem Außer-Haus-Markt zurückgezogen: Die Zahl der Gastronomie-Besuche von Menschen mit Einkommen bis 1.500 Euro hat sich seit 2018 fast halbiert, auch im Bereich der mittleren Einkommen sind Frequenzrückgänge zu verzeichnen. Circana resümiert, dass damit ein Teil der Nachfrage fehle, den auch positive gesamtwirtschaftliche Impulse nicht kurzfristig kompensieren könnten. (Quelle: foodservice, 7. Januar 2026).

Einer weiteren aktuellen Umfrage zufolge, durchgeführt vom Zahlungsdienstleister SumUp, ist zwar die Zahl der Transaktionen im Januar 2026 im Vergleich zum Vorjahresmonat um gut 12 Prozent gestiegen, doch gleichzeitig ist der zu zahlende Rechnungsbetrag durchschnittlich um knapp 13 Prozent gesunken. Die wirtschaftliche Situation in der Gastronomie dürfte somit weiter angespannt bleiben.

Zur Rolle der gastronomischen Familienbetriebe in der regionalen Kulinarik

Vom traditionellen Landgasthof über das urbane Restaurant mit saisonaler Küche bis zu Cafés, Kneipen und Bars trägt die Vielfalt der Konzepte dazu bei, dass Regionalität kulinarisch erlebbar ist – für einheimische wie für touristische Gäste. Dass Deutschland seit Jahren einen Rückgang an Betrieben – insbesondere im ländlichen Raum – zu verzeichnen hat, ist hinlänglich bekannt. Demografische Entwicklungen und wirtschaftlich erschwerte Bedingungen haben zu vielen Schließungen geführt. Damit ist ein Stück Kulturtradition gefährdet. Es verschwinden dadurch Orte der Begegnung (die sogenannten „Dritten Orte“ neben dem Zuhause und dem Arbeitsplatz, wie der Soziologe Ray Oldenburg sie bezeichnet) und auch touristisch attraktive Anlaufstellen. Ein wesentlicher Teil regionaler Wertschöpfung droht verloren zu gehen.

Ansätze zur Förderung regionaler Kulinarik

Wie könnte eine Förderung regionaler Kulinarik aussehen? Der Aussage des amerikanischen Essayisten und Landwirts Wendell Berry folgend, nämlich dass Essen eine landwirtschaftliche Tätigkeit ist („*eating is an agricultural act*“), ist es aus meiner Sicht geboten, regionale wie überregionale Netzwerke und Initiativen, die Wertschöpfungsketten vom Acker bis zum Teller auf- und ausbauen, zu stärken und zu multiplizieren.

Exemplarische Beispiele für solche Engagements sind

Die Gemeinschaft e.V. – ein Netzwerk von Gastronom*innen, Erzeuger*innen und Produzent*innen in Berlin-Brandenburg und Hamburg, das Wissen teilt und nachhaltige, faire Wertschöpfung im Ernährungssystem „vom Feld bis ins Restaurant“ fördert

Freakstotable e.V. – ein Verein, der regionale Lebensmittel als Kulturgut versteht und sich für eine nachhaltige Genusskultur einsetzt

Haus der Kost – ein Beratungs- und Coachingzentrum in München, das Gastronomien und Kantinen für den Einsatz von mehr bio-regionalen und saisonalen Produkten schult und ein regionales Netzwerk aus Betrieben von der Erzeugung/Aufzucht über Verarbeitung bis zu den Küchen aufbaut

Feinheimisch – ein Netzwerk aus Produzent*innen und Gastronom*innen aus Schleswig-Holstein, das hochwertige regionale Lebensmittel und Genusskultur stärkt

Biostadt Bremen – ein städtisches Nachhaltigkeitsprojekt, das nachhaltige Ernährung, Bio-Produkte und die Ernährungswende in Bremen sichtbar macht und fördert

Stadt Land Küche – ein sachsenweites Unterstützungs- und Beratungsprogramm, das Gastronomiebetriebe bei der Entwicklung regionaler und nachhaltiger Speiseangebote begleitet

Berlin Food Network – ein kürzlich gegründeter Verein, der Akteur*innen aus der gesamten Food-Wertschöpfungskette von der Landwirtschaft über das Lebensmittel-Handwerk und Food-Startups bis zur Gastronomie vernetzt.

Auch die zahlreichen schon länger bestehenden **Genussregionen** und andere regionale Initiativen zur Förderung von Kulinarik gehören dazu.

Bundesweite Vernetzung und Unterstützung

Derzeit findet sich ein „Flickenteppich“ solcher Initiativen vor – engagiert, aber überregional nur wenig unterstützt und koordiniert. Sehr zu begrüßen wäre aus meiner Sicht eine deutschlandweite Identifizierung, Kartierung, Bündelung und Förderung. Als konkrete Fördermaßnahmen kommen meines Erachtens in Betracht:

Sichtbarkeit, Vernetzung und Koordination

- Einrichtung einer übergeordneten Koordinationsstelle für den Wissens- und Erfahrungsaustausch
- Vermittlung von Kontakten für Beschaffung (Gastronomie) und Absatz (Landwirtschaft, Erzeuger*innen etc.)
- Rollout erfolgreicher Modelle in anderen Regionen

Stärkung wirtschaftlicher Tragfähigkeit und Förderung der Infrastruktur

- Aufbau regionaler Wertschöpfungs-Infrastrukturen (Verarbeitung, Distribution)
- Bildung von Hubs für Einkauf, Logistik und Vermarktung
- Förderung genossenschaftlicher Strukturen
- Beratung und Supervision für kleine Gastronomie- und Erzeugerbetriebe
- Hilfe bei Betriebsübernahmen zur Abfederung der Nachfolgeproblematik
- Unterstützung in der Implementierung und Nutzung digitaler Lösungen (Warenwirtschaft, Logistik, Controlling etc.)

Förderung von Regionalität in Qualifikation und Ausbildung

- stärkere Integration regionaler Küche und handwerklichen Kochens in Ausbildung und Weiterbildung
- Förderung von Praxislernen (z. B. Hospitationen, Austauschprogramme, Betriebs- und Hofbesuche etc.)
- Unterstützung von spezifischen Beratungs- und Schulungsangeboten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

Sicherung von Beschaffung und Absatz

- Auslobung bioregionaler Produkte, z. B. mit einem eigenen Siegel
- Förderung (z.B. durch Bezuschussung) bei der Verwendung nachweislich regionaler Produkte in der Gastronomie
- Integration öffentlicher Beschaffung (Kantinen, Schulen, Krankenhäuser) in regionale Netzwerke, um größere Mengen darstellen zu können

Einbindung von Gästen

- stärkere Betonung regionaler Kulinarik innerhalb touristischer Aktivierungsmaßnahmen
- Entwicklung kulinarischer Erlebnisformate, die Gäste gezielt in regionale Wertschöpfungsketten einbinden
- Transparenz regionaler Produkte durch Kennzeichnungen

Eine Stärkung der Binnennachfrage ist auch für Kulinarik und Tourismus relevant

Der Tourismus in Deutschland ist größtenteils Binnentourismus. Eine Stärkung dieses gesamtwirtschaftlich so wichtigen Segments bedarf einer generellen Stärkung der Binnennachfrage. Die derzeit hierzu in die Debatte eingebrachten Vorschläge, wie die Entlastung privater Haushalte bis hin zur Modernisierung der Erbschaftssteuer für mehr

soziale Gerechtigkeit, sind aus meiner Sicht auch für die Gastronomie und den (kulinarischen) Tourismus relevant. Denn sie führen dazu, dass potenzielle Gäste eher in der Lage sind, für gastronomische Erlebnisse, regionale Kulinarik und Urlaubsreisen im Inland Geld auszugeben. Auch eine Senkung der Mehrwertsteuer auf Grundnahrungsmittel auf EU-konforme 0% – nach spanischem Vorbild – würde Lebensmittel erschwinglicher machen und insbesondere Gästen mit weniger verfügbarem Einkommen mehr Spielraum für gastronomischen und touristischen Konsum geben.

Stärkere Engführung von Ernährung, Landwirtschaft und Tourismus

Aus meiner Sicht sollten obige und weitere zu definierende Maßnahmen sowohl in der nationalen Ernährungsstrategie (in der ja bereits einige Modellregionen zu Stärkung von Lebensmittel-Wertschöpfungsketten vorliegen) als auch in der nationalen Tourismusstrategie berücksichtigt werden. Von den langfristig positiven wirtschaftlichen Effekten wie mehr Sicherheit in der Anbauplanung und in der Beschaffung, Skaleneffekte und die Sicherung von Arbeitsplätzen könnten insbesondere kleinere, familiär geführte und regional verwurzelte Betriebe und ihre Beschäftigten profitieren. Die Wertschöpfung bleibt stärker in der Region.

Parallel wirkt sich die Förderung dieser Wertschöpfungsketten ebenso positiv auf die touristische Attraktivität der jeweiligen Region aus. Eine systematische Vervielfältigung führt schließlich nicht zu einer Vereinheitlichung in den Produkten, sondern fördert im Gegenteil den regionalen eigenen Charakter. Ergebnis sind individuellere, für Einheimische wie für touristische Gäste attraktivere Speisekarten und Angebote – bis hin zur Bewahrung und Wiederbelebung regionaler Besonderheiten und Spezialitäten, die es in dieser Form nur dort zu genießen und zu erleben gibt. Regionale Lebensmittel und Speisen sind essbare Authentizität. Zubereitet, verfeinert und serviert in familiengeführten Betrieben, sorgen sie – im Gegensatz zur standardisierten Systemgastronomie mit zentralem Einkauf – für unverwechselbare Genuss-Erlebnisse.

Struktureller Unterstützungsbedarf

Aus vielen Gesprächen, Interviews und Reportagen habe ich mitgenommen, dass Akteur*innen, die sich für mehr regionale Kulinarik einsetzen, dieses Engagement oft in mühevoller Eigeninitiative und ohne die Möglichkeit des Rückgriffs auf vorhandene Strukturen leisten. Ein Beispiel dafür ist ein neues, als Verein betriebenes Restaurant in Berlin-Kreuzberg. Zu diesem gehört auch ein sich im Aufbau befindlicher landwirtschaftlicher Betrieb in Brandenburg. Die komplette Logistik wird selbst organisiert, inklusive der Einbindung solidarischer Landwirtschaften, die den Ort zur Verteilung an ihre Mitglieder nutzen. Diese und andere Projekte, die sich für regionale Wertschöpfung engagieren, benötigen eine Infrastruktur, die die Esskultur vom Acker bis zum Teller nachhaltig fördert. Sie ist ein entscheidender Hebel, um mehr regionale Wertschöpfung, inklusive touristischer Einnahmen, zu erzielen.

Berlin, im Februar 2026
Jan-Peter Wulf