



„Regionale Speisekarte“



Ein Kooperationsprojekt

zwischen

Gastronomie, Tourismus und Landwirtschaft



Projektbeschreibung

„A la carte regional“ oder „Leckeres aus Topf und Pfanne“

Forelle “Tante Erna“, Kräuterschmand mit Petersilienkartoffeln oder Reichenhainer Hirschrahmgeschnetzeltes stehen seit Juli 2000 auf dem Speiseplan von inzwischen 22 Gaststätten der Region.

Die „Regionale Speisekarte“ soll Feinschmecker und Verehrer der einheimischen Küche anlocken und den heißen Draht zwischen dem Land- und Gastwirt in der Region zum Glühen bringen. Die Aktion „Regionale Speisekarte“ ist fester Bestandteil der touristischen Vermarktung des Elbe-Elster – Kreises und trägt wesentlich zur Imagebildung des Reisgebietes Elbe-Elster Land bei.

Konzeptidee:

Die „Regionale Speisekarte“ fungiert als Bindeglied zwischen der touristischen Vermarktung und der Erhaltung und Entwicklung der Kulturlandschaft Elbe-Elster-Land – auf dem Wege der verbesserten Vermarktung der regionalen Gastronomie und Produkten aus der heimischen Landwirtschaft. Die Stärkung der ansässigen Unternehmen durch den Aufbau besserer Vermarktungsstrukturen und die Intensivierung der regionalen Wertschöpfung gelten dabei als Schlüssel für die nachhaltige Entwicklung der Region.

Die Regionale Speisekarte integriert sich in die Tourismuskonzeption des Reisegebietes Elbe-Elster - Land und in die Regionalentwicklungskonzeption des Naturparks Niederlausitzer Heidelandschaft. Mit der Regionalen Speisekarte soll der Region ein besonderes Qualitätsargument und ein eigenes Profil gegeben werden. Sie trägt dazu bei, dass das Elbe-Elster-Land langfristig als Standort glaubwürdiger Gastfreundschaft im Rahmen des umwelt- und sozialverträglichen Tourismus gelten kann. Daneben unterstützt sie die Schaffung dauerhafter Absatzstrukturen für die heimische Landwirtschaft und kommt dem Wunsch des Verbrauchers nach Transparenz der Herkunft seiner Nahrungsmittel entgegen.

Regionale Köstlichkeiten sollen nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch Lust auf Rad-, Kremser- oder Reittouren und Wanderungen durch den Naturpark und das Elbe-Elster-Land machen.



Regionale Speisekarte

Zielsetzung des Projektes:

Dauerhafte Beziehungen zwischen Gaststätten und Erzeugern aufzubauen, einen besseren Absatz für regionale Qualitätsprodukte zu erzielen und damit die regionale Landwirtschaft zu unterstützen war der Initialgedanke des Projektes „Regionale Speisekarte“. Inzwischen sensibilisieren die Gerichte der Regionalen Speisekarte die Gäste für die nachhaltige Nutzung und Schönheit der umgebenden Kulturlandschaft und kommen so dem Bedürfnis nach ganzzweithlich – wohltuenden Erlebnissen der Erholungssuchenden entgegen. Auf diese Weise verstärkt die Regionale Speisekarte die Identitäts- und Imagebildung des Reisegebietes Elbe-Elster-Land und trägt zum Ausbau des Tourismus bei.

Aufbau und Schlüssigkeit des Projektes:

Spezialitäten der regionalen Küche, zubereitet mit frischen Produkten aus der nahen Umgebung lassen die Region Elbe-Elster mit dem Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft bei Bewohnern und Gästen auf doppelte Weise zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis werden. Abhängig von der Saison bieten die 22 beteiligten Gaststätten das ganze Jahr über regionale Spezialitäten an. Aus der „Regionalen Speisekarte“ erhalten die Gäste nähere Informationen zu den regionalen Gerichten und erfahren z.B., woher das angebotene Fleisch kommt, wo Gemüse und Obst angebaut wurden oder wo die Bäume und Sträucher stehen, von denen der angebotene Saft gewonnen wird. Somit ist der Bezug vom Verzehr zur – möglicherweise soeben durchquerten – Kulturlandschaft auf sinnfällige Weise hergestellt. Die einheitliche Gestaltung von Speisekarten, Aufstellern und Faltblättern sowie intensive Presse- und Öffentlichkeitsarbeit werben erfolgreich für die Aktion.

Träger:

20 Gaststätten aus dem Elbe-Elster-Kreis

Koordination und Umsetzungsbegleitung:

Naturparkverwaltung Niederlausitzer Heidelandschaft, Tourismusverband Elbe-Elster e.V.

Finanzierungskonzept:

Anschubfinanzierung über das Projekt „Income“ und den Landkreis Elbe-Elster
Seit 2002 Eigenfinanzierung durch die Gaststätten

Konzeptentwicklung:

Projekt „Income“ und Naturparkverwaltung Niederlausitzer Heidelandschaft

Projektzeitraum:

Ab Juni 2000 laufend



Nachhaltigkeit und Zukunftsnutzen der Regionalen Speisekarte

Das Projekt verbindet in beispielgebender Weise Tourismus, Landwirtschaft und Gastronomie.

Bedeutung für den Tourismus:

- Sicherung und Stärkung der touristischen Entwicklung
- Entwicklung eines eigenen touristisch/kulinarischen Profils
- Erhaltung von Arbeitsplätzen
- Berücksichtigung des Trends zu gesünderen / regionalen Speisen
- Öffentlichkeitsarbeit für das Tourismusbereich Elbe-Elster-Land mit dem Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft
- Werbung für touristische Betriebe
- Beitrag zur Erhaltung der Kulturlandschaft als Basis des Tourismus

Bedeutung für die Landwirtschaft:

- Förderung des Absatzes heimischer landwirtschaftlicher Produkte in der heimischen Gastronomie
- Erhaltung von Arbeitsplätzen
- Beschäftigung von Saisonarbeitskräften, z.B. in der Spargelzeit oder Obsternte
- Stärkung der Landwirtschaft vor Ort
- Aufbau dauerhafter neuer Vermarktungswege
- Schaffung zusätzlicher Wertschöpfungsmöglichkeiten für die Landwirtschaft
- Positionierung der Landwirtschaft im öffentlichen Bewusstsein
- Imagewerbung für die heimische Landwirtschaft

Bedeutung für die Allgemeinheit:

- Erhaltung und Pflege der Kulturlandschaft
- Förderung regionaler Wirtschaftskreisläufe
- Stärkung des regionalen Bewusstseins / Aufklärung der Verbraucher
- Entspricht dem Verbraucherwunsch nach Sicherheit über die Herkunft der Produkte
- Sicherung von Arbeitsplätzen
- Beschäftigung von Saisonarbeitskräften
- Förderung gemeinsamer Verantwortung / gemeinsamen Handelns
- Umweltschutz durch „kurze Wege“
- Positive Auswirkungen auf die Region



Umsetzung und Vermarktung:

2000 – Die Idee wird Wirklichkeit

Die Idee wurde im Rahmen einer Workshopreihe zum Thema Regionalvermarktung des Projektes Income entwickelt. Die Naturparkverwaltung übernahm gemeinsam mit dem Projekt Income die Koordination der Aktion, die zum Anfang nur als Modellprojekt für ein Jahr geplant war.

Erste Gespräche mit Gaststätten und ein Presseaufruf zur Mitbeteiligung wurden durchgeführt. Die Reaktionen der befragten Gaststätten war überwiegend positiv. Das Logo „Lust auf heimische Gaumenfreuden aus dem Elbe-Elster-Land“ wurde entwickelt und über ein Faltblatt, einheitliche Speisekarten und Tischaufsteller verbreitet. 21 Gastronomiebetriebe legten eine „Regionale Speisekarte“ aus, mit Gerichten und Zutaten, die von heimischen Landwirten und Fischern stammten. Je nach jahreszeitlicher Verfügbarkeit bieten die Gastronomen auf den besonders gestalteten Speisekarten individuell verschiedene Gerichte aus heimischen Produkten an. Die Direktvermarkter und Lebensmittelhandwerker werden auf der Speisekarte genannt.

Die Auftaktveranstaltung fand im Rahmen einer Pressekonferenz mit einem Regionalbufett statt. Pressegespräche und eine Serie über die regionalen Köstlichkeiten in der Gastronomie und dem jeweiligen Erzeuger zählten zu den zentralen Punkten der Öffentlichkeitsarbeit.

Mit der Umsetzung der Projektidee waren ab 2000 folgende Aktivitäten verbunden:

- Entwicklung des Logos „Regionale Speisekarte“
- Entwicklung einer Regionalen Karte
- Erstellung von einem Flyer und einem Gaststättenführer
- Entwicklung von touristischen Tourenvorschlägen (Bibertour)
- Auftaktveranstaltung und regelmäßige Zusammenkünfte
- Berichte /Werbung in internen und externen Medien
- Begleitende Pressearbeit: Presse- Serie über landwirtschaftliche Betriebe und Restaurants
- Internetpräsentation
- Ausrichtung von „Regionalen Bufetts“ bei besonderen Anlässen
- Beteiligung an überregionalen Messen und Veranstaltungen
- Organisation und Teilnahme an Weiterbildungsveranstaltungen



2001 – Wir sind auf dem richtigen Weg

Die Resonanz des ersten Jahres war so gut, dass Entwicklungstendenzen erkennbar waren. Die „Regionale Speisekarte“ eignet sich als touristisches Produkt und hat das Potenzial, sich zu einer eigenen Marke zu etablieren. .

Nach Auslaufen des Projektes Income übernimmt die Naturparkverwaltung in Zusammenarbeit mit dem Landkreis Elbe-Elster und dem Tourismusverband Elbe-Elster-Land die Koordination und Projektbegleitung. 19 Gaststätten beteiligen sich weiter an dem Projekt.

Der Flyer wurde als Gaststättenführer überarbeitet und neu aufgelegt.

Werbung für das Projekt findet auf Messen und Veranstaltungen regional und überregional statt.

Das Projekt wird durch die Gaststätten eigenfinanziert.

2002 – Naturpark auf der Speisekarte

19 Gaststätten, Naturparkverwaltung und Tourismusverband unterzeichnen eine „Freiwillige Vereinbarung“, mit der sie sich zu definierten Aufgaben verpflichten.

Aktive Pressearbeit, Werbung auf Messen und Veranstaltungen sind Bestandteil der Öffentlichkeitsarbeit.

Wichtige Akteure bei den 3. Marktgesprächen unter dem Motto „Produkte aus der Region – Produkte für die Region“ sind 10 Gaststätten des Projektes.

Erstmalig beteiligt sich das Projekt am bundesweiten „Tag der Regionen“ unter dem Motto „Naturpark auf der Speisekarte“ mit einem Naturparkmenü.

Themenabende mit regionalen Erzeugern (z.B. Mühlenschänke Plessa mit Teichwirtschaft Keil), Schaukochen auf der Grünen Woche, Spargel- oder Wildwochen werden von den Beteiligten selbstständig organisiert und durchgeführt.

2003 – Regionale Speisekarte erhält den Tourismuspreis des Landkreises Elbe-Elster

22 Gaststätten beteiligen sich am Projekt.

Die Gaststätten unterstützen touristische Projekte des Elbe-Elster-Landes.

Es liegen touristische Werbematerialien, Flyer und Angebote in jeder Gaststätte aus. Der Gast kann sich umfangreich über unsere Region informieren.

Die beteiligten Einrichtungen sind Partner bei der Entwicklung des Radtourismus, sie fungieren als Anlaufstellen für den Radlerpass oder erfüllen die Kriterien „Radlerfreundliche Gaststätte“. Mit Wanderreitstationen unterstützen sie ebenfalls die Entwicklung des Reittourismus.

Alle Mitstreiter beteiligen sich wieder am bundesweiten „Tag der Regionen“ mit einem Naturparkmenü.

Spargel- und Wildwochen, Themenabende mit regionalen Erzeugern, Schaukochen auf der Grünen Woche und noch viele andere Aktionen mehr werden auch 2003 angeboten.



2004- Essbare Landschaften - Kulinarische Zeitreise



Unter dem Motto „Essbare Landschaft – Kulinarische Zeitreise“ haben wir gemeinsam mit dem Wirtschaftsraum Schraden ein Konzept für eine Reihe von Kochshows entwickelt. Die erste Kochshow hat am 30.06. in Reichenhain stattgefunden. Gemeinsam mit der Finanzministerin Dagmar Ziegler haben die Köche der Elstermühle Plessa und des Gasthofes „Zum Eichhörnchen“ unter dem Thema „Der Schraden als Wasserkunstwerk – Von der Sumpflandschaft zum Wirtschaftsraum“ für 65 Gäste gekocht.

Das besondere an dem Konzept der Kochshows ist, dass regionale Küche mit den Besonderheiten unserer Region, wie touristische Anziehungspunkte bis hin zur landwirtschaftlichen Produktion verbunden werden. Dies wird anhand von Filmbeiträgen und Talkgästen umgesetzt.

Die 1. Veranstaltung war ein großer Erfolg, weitere 5 Kochshows sind noch geplant. Die nächste wird voraussichtlich im November in der Gaststätte „Zur Linde“ in Saathain in Zusammenarbeit mit der Gaststätte „Zu den Drei Rosen“ zu einem neuen Thema stattfinden.

Ein weiteres Highlight war in diesem Jahr der 1. Oktober. Gemeinsam mit dem Landkreis, dem Projekt AREE und dem Wirtschaftsraum Schraden organisierte der Naturpark die nun schon 4. Marktgespräche. An diesem Tag wurde die Aktion Warenkorb 21 ausgewertet, Direktvermarkter stellten ihre Produktpalette vor und 10 Gaststätten der Region



Speisekarte haben die Köstlichkeiten, was unsere Region zu bieten hat, in einem großen Regionalbufett dargestellt.

Der Tag der Regionen, eine bundesweite Aktion mit dem Ziel auf regionale Wirtschaftskreisläufe aufmerksam zu machen, ist für uns schon seit 2 Jahren ein Muss. In diesem Jahr wurden die Aktionen noch erweitert. 2 Wochen rund um den 3. Oktober boten unsere teilnehmenden Gaststätten unter dem Motto „Naturpark auf der Speisekarte“ ein Naturparkmenü an.

Unzählige weitere selbständige Initiativen der Gaststätten, die Verknüpfung mit anderen Aktivitäten, ob radlerfreundliche Gaststätte, Radlermenü oder Wanderreitstation tragen für die Umsetzung des Zieles, das Elbe-Elster-Land mit dem Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft für unsere Gäste aber auch für die Einheimischen attraktiver zu gestalten, bei.