

Tourismustagung Weimar Land Tourismus 19.9.2018
Workshop Petra Hermann
Thema: "Andere Regionen haben auch schöne Teller"

Deutschland ist im Ausland für Wurst und Schweinebraten berühmt. Das Hotelbuchungsportal [Hotels.com](https://www.hotels.com) hat Menschen aus 24 Ländern weltweit befragt, welches Gericht ausländische Urlauber hier auf jeden Fall testen sollten. Die Ergebnisse sind erstaunlich.

Was würden Sie denken, steht in der Liste ?

....Das soll nicht heißen, dass wir diese Speisen nicht auch ab und an gern essen, aber das sie das kulinarische Aushängeschild unseres Landes sind.... urteilen sie selbst:

Top 10 Gerichte, die Reisende in Deutschland testen sollten:
1. Schweinebraten mit Rotkohl und Knödeln (58%)
2. Kassler mit Sauerkraut (40%)
3. Weißwurst mit Brezeln (31%)
4. Kohlroulade (28%)
5. Königsberger Klopse (25%)
6. Brathähnchen mit Pommes (22%)
7. Zigeunerschnitzel (22%)
8. Grünkohl mit Pinkel (18%)
9. Strammer Max (13%)
10. Labskaus mit Spiegelei, Gewürzgurke und Roter Bete (9%)

Generell stellt sich die Frage, wo ist Thüringen hier vertreten. Verbirgt es sich hinter den Knödeln mit Rotkraut ? Steht in Thüringen Kulinarik nicht im Fokus ? Sind wir ein Entwicklungsland in Sachen Kulinarik ? **Diskussion**

Regionen in Deutschland wurden hinsichtlich ihrer Kulinarik von [hotel.de](https://www.hotel.de) bewertet. In der Liste der Genussregionen fehlt Thüringen fast ganz, denn „Saale Unstrut“ wird auf Grund des Weines auf Platz 13 geführt und in Sachen Essen die Verwendung regionales Zutaten erwähnt.

<https://www.hotel.de/citymoments/genussregion-2015/>

Es geht also in erster Linie darum, den Gast zum tieferen Eintauchen in die Region zu bewegen und das geht mit nichts Anderem besser, als mit den regionalen Speisen. Nicht nur in Deutschland, überall kann man sagen, sind Kulinarik, Tourismus und Kultur die Schlüssel eines weltweiten Trends

Bei Food Tourismus/ Kulinarischer Tourismus geht es um viel mehr als nur darum, gutes Essen, ein Bier oder ein Glas Wein im Urlaub zu genießen. Es ist eine Möglichkeit, um in die Kultur einer Region einzutauchen und unvergessliche Erfahrungen in neuer, einzigartiger und persönlicher Weise zu erleben.

Der Erfolg von Kulinarischem Tourismus geht einher mit einem erwähnenswerten Trend: die Suche nach authentischen Erlebnissen innerhalb einer wachsenden Zahl von Reisenden, die sich bewusst vom Tourismus für Touristen abwenden.

Für alle Unternehmen, die eine Verbindung zu Gastronomie, Kultur und Tourismus haben, stellt dies eine tolle Chance dar, um voranzukommen, mehr Sichtbarkeit zu erlangen und mehr Besucher anzusprechen. **Daran erinnern wir uns am Ende des Workshops nochmals bei einer praktischen Übung.**

Laut einem Report von Food Tourismus der Welt-Tourismus-Organisation, gibt der durchschnittliche Tourist ungefähr ein Drittel seines Urlaubsbudgets für Essen aus. Das verdeutlicht, wie nah dieser Bereich mit den Erfahrungen als Gast innerhalb einer Region verknüpft ist. **Diskussion: Können Sie das an Hand eigener Erfahrung bestätigen? Ist die Summe hoch oder normal ?**

Was macht also den wahren Kern von kulinarischem Tourismus aus? Er beinhaltet jedes touristische Erlebnis, bei der eine Person etwas über Essen oder Trinken lernt, welches die lokale Küche, die Tradition oder die Kultur widerspiegelt.

Das Konzept ist insbesondere dann interessant, wenn wir es als Kontrast zu unserer modernen Gesellschaft sehen, die immer stärker global agiert und in der Produkte und Dienstleistungen schnell weltweit kopiert werden. In diesem Zusammenhang wird kulinarischer Tourismus zur bestimmenden Eigenschaft der Identität einer Region, weil regionale Produkte unverwechselbare Eigenschaften haben, die in den wenigsten Fällen kopierbar sind. **Ist das ein nachvollziehbares Argument für Sie ? Wie ist das mit dem Wein, der nur am Urlaubsort so gut schmeckt ?**

Kulinarisch interessierte Touristen sind nicht nur an Gerichten interessiert, die natürlich einen lokalen Ursprung haben sollten, sondern auch daran, etwas über die Geschichte seiner Produktion und wie das Gericht auf den Teller gekommen ist. Die Mitarbeit bei einer Weinlese schafft ein nachhaltigeres Erlebnis als nur das Trinken des Weines in der Region und der Gast kann später mit Insiderwissen aufwarten, wenn er den Wein zu Hause kredenzt. Seine Berichte sind authentisch und bleiben nachhaltig in Erinnerung.

Kulinarisch inspirierter Tourismus kann sich positive auf Ihre Region auswirken, weil

- Er erhöht die Sichtbarkeit und Attraktivität Ihrer Region durch differenzierte Wertschätzung (Insiderwissen: Wo gibt es die besten Thüringer Klöße, welcher Metzger liefert die beste Thüringer Wurst, womit wird das Vieh gefüttert und wo steht es auf der Weide, wie heißt der Winzer mit Vornamen)
- Da Regionales nicht immer nachgeahmt werden kann, muss der Gast zum Genuss in diese Gegend fahren.
- Er unterliegt keinen Einschränkungen hinsichtlich der Jahreszeiten bzw. wird saisonal angepasst
- Er spricht die obere Mittelschicht an: die Besucher, die es sich leisten können, etwas mehr für besondere Erlebnisse auszugeben.

Kulinarische Produzenten, Verarbeiter und der Tourismus müssen gemeinsam agieren:

- Verkostungen, Workshops usw. Warum nur Schokolade verkaufen, wenn man Gäste auch einladen kann, zusammen eigene Bonbons herzustellen
- Statt nur Essen&Trinken, lieber gastronomische Erlebnisse: Essen in einem Schloss, von historischem Porzellan, vielleicht nach alten Rezepten. Das steigert auch den Marktwert der Mahlzeit.

-Touren anbieten: Jeder Ort erzählt eine Geschichte und hat eine eigene kulinarische Tradition. Erstellen Sie eine Tour und nutzen Sie Ihre Storytelling-Kenntnisse.

Was können sie tun, um kulinarische Touristen anzusprechen?

-Kulinarischer Tourismus sollte ein ganzheitliches Erlebnis bieten.
-Die Angebote sollen in Verbindung mit der Identität der Region stehen.
Enge Zusammenarbeit zwischen Anbietern, Reiseveranstaltern, Touristikbüros, usw.
-Nutzung der Sozialen Medien, um die Aktion zu bewerben und damit Einbeziehung der Gäste (Feedback durch Fotos, Berichte, Kommentare)

Die Praxis, Beispiele aus verschiedenen Regionen

Spezielle Produkte in den Mittelpunkt stellen:

Insel Poel steht für Rapsöl - Blogger eingeladen mit Rapsöl zu kochen (Produktpakete zusenden), die besten auswählen (inkl. Fotos) - als Buch veröffentlichen und dies als Werbung für die Region nutzen.

https://www.ufop.de/files/4814/2839/5536/WEB_Rapsmag_2015.pdf

Genusstouren in Güstrow:

In einem Umkreis von etwa 30 bis 40 Kilometer um Güstrow herum erstrecken sich die thematisierten Touren von "Genüßliches Güstrow". Die Radtouren finden in Kooperation mit dem Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC MV) statt. Auf den abwechslungsreichen Routen durch die reizvolle Mecklenburgische Landschaft werden die regionalen Erzeuger besucht. Es können ebenso die Höfe und Produktionsstätten besichtigt werden.

<https://www.guestrow-tourismus.de/genusstouren>

Definieren einer Genussregionen:

Wir haben Oberfranken mit vielen Regionen und Ländern aus aller Welt verglichen und festgestellt: In punkto Genuss halten wir gleich drei Weltrekorde. Gemessen an der Einwohnerzahl – denn nur so kann man unterschiedlich große Regionen vergleichen – gibt es in Oberfranken die meisten Bäcker- und Konditoreien, die meisten Metzgereien und die meisten Brauereien der Welt. **Parameter für eigene Region suchen, Statistik**

<http://www.genussregion.oberfranken.de>

Internationale bekannte Gerichte umdenken ins Regionale, Wein in Spanien=Wein an der Mosel, warum da nicht spezielle Tapas mit regionalen Zutaten

<https://www.meinemosel.info/2016/03/19/mosel-tapas-leckere-kleinigkeiten-zum-wein/>

Kochwettbewerb Allgäuer Speisen:

Bekannter Koch sucht spezielle, traditionelle Gerichte einer Region, Christian Henze
Kochwettbewerb deutschlandweit, Ausloben einer Reise in die Region + Treffen mit dem Koch,

Herausgabe eines Kochbuches mit den Rezepten (inkl.Fotos) und dieses als Werbung für die Region nutzen

https://www.all-in.de/kempton-allgaeu/c-lokales/hobby-koch-wettbewerb_a1688363

https://www.all-in.de/kempton-allgaeu/c-rundschau/az-hobbykoch-wettbewerb-2014-das-buch-zum-kochwettbewerb_a1844968

Angebote in Zusammenarbeit mit der Gastronomie —> Konnersreuth:

Was Leib und Seele gut tut - Übernachten und Speisen —> Entschleunigung

<http://www.konnersreuth.de/tourismus/speisen-und-uebernachten.html>

Kulinarische Genusserlebnisse:

Die niedersächsischen Spezialitäten, sind so unterschiedlich und abwechslungsreich wie die Niedersachsen und die Landschaft. Eins ist allen gemein: Sie haben die Ess- und Trinkkultur Niedersachsens geprägt, tragen ein Stück weit zur Identitätsbildung bei und haben oft eine überregionale Bedeutung. So haben sich in einigen Regionen schon sogenannte Regionalmarken entwickelt, die regionale Produkte besonders auszeichnen. Ein bekanntes Beispiel ist hier „Typisch Harz“, welche die besondere Qualität von echten Harzer Produkten kennzeichnet.

<https://www.reiseland-niedersachsen.de/interessen/essen-und-trinken/kulinarische-genusserlebnisse/regionale-spezialitaeten>

Frankenwald Spezialitätenkarte:

Zu einem gelungenen Urlaub gehören die Freuden des Gaumens.

Für die Speisen auf der Frankenwald-Spezialitätenkarte nutzen unsere Gastronomen die Erzeugnisse aus der Region. Bei Frankenwald-Produkten stimmt die Qualität und die Transportwege sind kürzer. All das fördert den guten Geschmack der Gerichte, schont unsere Umwelt und hilft uns beim Erhalt der typischen Frankenwald-Landschaft und ländlichen Kultur, die Sie hier täglich erleben und genießen können.

<https://www.frankenwald-tourismus.de/de/bei-uns/gastronomie-genuss/regionale-spezialitaeten/>

Regionale Spezialitäten in den Mittelpunkt stellen —> Lüneburg:
Doch was sind die typischen Gerichte bzw. Zutaten der Region? Welche Lebensmittel zählen zu den kulinarischen Besonderheiten Lüneburgs und der Umgebung?

<https://www.lueneburg.info/de/lueneburg-erleben/regionale-spezialitaeten/>

Erfurt:

Speisen wie zu Luthers Zeiten in historischen Ambiente, nach alten Rezepten

<https://erfurt-touristinformation.de/cms/erfurt-tourist-info-stadtfuehrung/speisen-wie-zu-luthers-zeiten-eve16231/>

Fürstlich Speisen in Bückeberg:

Lassen Sie sich kulinarisch einmal so richtig verwöhnen, in der einzigartigen Atmosphäre der „Alten Schlossküche“.

In den historischen Räumen der "Alten Schlossküche" wurde in den Jahren 1896 bis 1918 für das damalige Fürstenpaar gekocht.

Genießen Sie hier ein außergewöhnliches Drei-Gang-Menü, jeweils abgestimmt auf die Spezialitäten der Saison.

<https://www.bueckeburg.de/de/Tourismus-Freizeit/Arrangements-Gruppenreisen/Fuerstlich-speisen-in-Bueckeburg>

Gießen:

Wochenmarktführung mit Verkostung bei den einzelnen Produzenten

<http://giessen-entdecken.de/schlemmer-wochenmarktfuehrung/>

Marburg:

Historische Hintergrundgeschichten aus der bewegten Vergangenheit der

Universitätsstadt, reizvolle Erkundung der Marburger Gässchen und kulinarische Genüsse – an einem Wochenende in Marburg, inkl. Führung „3-Gänge-Marburg“ oder Märchenmenü

<https://www.marburg-tourismus.de/regional/pauschalangebote/angebote/kulinarische-wege-900000010-1000000.html>

Weimar Stadtführungen:
Weimar im Spiegel seiner Küchengeschichte(n)
Die schönsten Plätze und die Geschichte der Stadt
Ein Stadtrundgang mit allen Sinnen

<https://www.lokaltermin-reisen.de/stadtfuehrungen/weimar/kulinarisch/>

Wetzlar, Kulinarische Stadtführungen

Wetzlar kulinarisch - Futtergassenführung (1 Std.)

Getreidebrei, Stockfisch und Schweinsköpfe: Am mittelalterlichen Kochtopf erkannte man die soziale Schicht des Gastgebers. Doch was hat das Mittelalter mit der Entstehung von Straßennamen zu tun? Und was wiederum die Straßennamen mit dem Thema Essen? Erfahren Sie bei einem Streifzug durch die Altstadt warum es in Wetzlar einen Brodschirm gibt, was es mit dem Kornmarkt auf sich hat und wo sich der ehemalige Brauereibezirk befand. Im Anschluss an die Führung können Sie ein rustikales Mahl hinzubuchen.

<https://www.wetzlar.de/tourismus/planen-und-buchen/gruppenfuehrungenkulinarisch.php>

Fallen ihnen Straßennamen ein, die auf Essen/Lebensmittel hindeuten ?

Beispiel Blankenhain:

Ackerwand
Am Adlungsgarten
Am Hopfberge
Am Viehhügel
Auf dem Hanfsacke
Brauhausstraße

Mühlheim: Weinkrimi

In einem Weinkrimi verwebt der Ortenauer Autor Harald Rudolf Fiktion mit Information. Fiktion, das ist die Geschichte um den Mord an einem Müllheimer Winzer, den eine junge Schweizerin aus der Müllheimer Partnerstadt Vevey und ihr Freund, ein junger Müllheimer Winzer aufzuklären versuchen. Fünf Kapitel hat Rudolf für den Kriminalstoff vorgesehen, die sich abwechseln mit viel Information rund um Müllheims Geschichte, und natürlich um Küche und Weinkeller.

<https://www.muellheim-touristik.de/Infos/Pressespiegel/Pressearchiv/Edle-Tropfen-feine-Speisen-und-ein-Mord>

Lenggries/Wolfratshausen

Speisen wie vor 500 Jahren

Bei einem Amuse Gueule, der Fasanenpastete mit Rotwein Gelee und schwarzen Trüffeln, würziger Flusshechtsuppe mit Fischnocken, in Rotwein geschmorte Rehkeule mit Semmelknödel-Gugelhupf und Steinpilzragout, adliger Mandelmilchcreme mit Nonnenfürzen und Birnenkompott fühlen Sie sich wie ein Landfürst oder Burgfräulein.

<http://veranstaltungen.tourismus.wolfratshausen.de/lenggries/speisen-wie-vor-500-jahren-e36ab8cbbdb41efcaf8bf983cb26b34d4.html>

Werbung mit Genussbotschaftern:

Personen : <https://www.nrw-tourismus.de/genuss-botschafter>

Produkte:

Einmal im Jahr treten sie gegeneinander an – die kulinarischen Top-Produkte aus dem Norden. Sie alle wollen Niedersachsens Genussbotschafter werden. Neuentdeckungen treffen auf Traditions-Speisen aus ehrwürdigen Familienbetrieben.

<https://www.nobilis-esslust.de/einkaufen/niedersachsens-genussbotschafter/>

Führungen mit Genussbotschaftern:

<https://www.fraenkische-schweiz.com/de/schmecken/genussbotschafter/>

Mecklenburg; Plau am See:

Plau isst gut...7 Veranstaltungen

Regie hat das gastgebende Haus und so entstehen sieben ganz individuelle Menüs und Veranstaltungen, die durch die Team-Arbeit der 7 Küchenchefs ihren roten Faden erhalten. Mit Moderation, Showkochen im Restaurant oder Kamera-Live-Schaltung in die Küche, sind die Gäste immer dabei, wenn die 7 Mädels und Jungs den Kochlöffel schwingen. Nachahmung unbedingt empfohlen.

Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, gemeinsam zu zeigen, dass Kreativität im Umgang mit heimischen Produkten, Spaß am Kochen und Gastgeben dazu beitragen, unsere schöne Region auch über Ihre Grenzen hinaus bekannt zu machen.

Gerne bringen wir unseren Gästen die Vielfalt und Variationen regionaler Produkte und Spezialitäten aus Mecklenburg näher.

<https://www.plau-kocht.de>

Weimar Land Tourismus:

Weimarer Land Mahlzeit:

Unter diesem Motto startete der Weimarer Land Tourismus e. V. im Frühjahr 2018 einen Kochwettbewerb der besonderen Art. Gastronomen der Region wurden dazu aufgerufen, mit vorher festgelegten Produkten aus dem Weimarer Land die "Weimarer Land Mahlzeit" zu kreieren.

Heraus kamen außergewöhnliche kulinarische Schöpfungen abseits von Bratwurst und Klößen. Diese sind bis zum Jahresende auf den Speisekarten der jeweiligen Gaststätten zu finden und für Einheimische sowie Gäste zu probieren.

<http://www.weimarer-land-tourismus.de/de/handgemachtes/weimarer-land-mahlzeit/>

Werbung mit Blogger + Pressereisen:

Multiplikatoren nutzen, (Influencer) Pressereise/Bloggerreisen, Reichweite und Profil der Leser prüfen - wen will man ansprechen. Kostenangebot und Media Kit anfordern. Beitrag für eigene Werbung nutzen

<http://www.oberstrifftsaehne.com/2017/10/so-geht-sachsisch-von-unerschrockenen.html>

<https://schoenesleben.net/restaurant-venerius-weimarer-land/>

<https://a-matter-of-taste.de/weimarer-land-kulinarische-reise/>

Lesenswert:

Urlaubsgäste sollen mit Hilfe von 14 Kommunikations-Instrumenten nicht nur erfahren, was Gutes auf ihrem Teller liegt, sondern auch Details über die Herkunft der Waren und wie die ausgewählten Produkte die Region in Sachen Nachhaltigkeit unterstützen.

Rund 82 Prozent aller Urlaubsgäste interessieren sich laut einer Umfrage dafür, woher das Essen im Urlaub stammt und wie es hergestellt wird.

https://www.driv.de/fachthemen/nachhaltigkeit/detail/futouris-veroeffentlicht-handbuch-zur-gaestekommunikation-von-nachhaltigen-speisen.html?utm_campaign=Newsletter&utm_medium=email

Praktische Übung:

Wir könnten jetzt gemeinsam nach einem Beispiel aus ihrem Ort suchen, nach einer Spezialität, einem ganz besonderen Rohstoff, nach Straßennamen. Wie könnte eine Aktion dazu aussehen, die den Gast erreicht und da abholt, wo er sich angesprochen fühlt. Sicher keine Alleingänge möglich, wie oben gehört nur als gemeinsames Projekt von Produzenten, Gastronomie, Hotels und Touristikern.

Inhalt der Aktion —> in Anlehnung an eines der geschilderten Beispiele.

Wer kann einbezogen werden

Schlagzeile

Welche Kanäle der Veröffentlichung bieten sich an

Ankündigung Text Socialmedia