



Birne, bio, Ballermann

**Regionale Produkte
im Spiegel von
Tourismus- und
Ernährungstrends**

Zwischen (?!) Rhein und Reben – oder mittendrin?

Neustadt



Heidelberg

Speyer

X Germersheim



Wissembourg

Karlsruhe



Germersheim im Regionen-Wettbewerb



Regionalmarke Eifel



E I F E L

QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Roll-Up - Displays



Lust auf Lamm? Aber natürlich!

Eifeler Lammfleisch ist kein Fremdes durch unsere Region und daher nicht für die Regionalmarke Eifel als Region ungeeignet. Bei Tieren leben unter freien Himmels und Jähren über Wiesen und Felder, die artgerecht bewirtschaftet werden können. Damit das Fleisch nicht nur so weich wie Schokolade und köstlich wie Hühnerfleisch sein kann, sondern auch eine Massenerhaltung, deshalb ist die Fleischproduktion und -verarbeitung in der Region Eifel, aber nicht in anderen Ländern.

Das Fleisch garantiert nicht nur die Leichtigkeit des Lammes, sondern auch die Region zu einem hochwertigen Produkt. In der Eifel, Lammfleisch werden die guten Produkte der Regionalmarke Eifel, verarbeitet und hergestellt. Damit können wir Ihnen ganz neue, tolle und abwechslungsreiche Eifeler Weidenprodukte anbieten.

EIFEL - QUALITÄT IST UNSERE NATUR.

Die besten Adressen in der Region für die Eifel-Lammfleisch finden Sie unter www.regionalmarke-eifel.de - www.eifel.info

Speisekarten -einleger



Flyer





[& WEIN](#) [NATUR & FREIZEIT](#) [KULTUR & GESCHICHTE](#) [SUCHEN & BUCHEN](#) [IHRE URLAUBSREGION](#)

[Startseite](#) / [Genuss & Wein](#) / [Direktvermarkter](#) / [Tag der offenen Höfe](#)

Tag der offenen Höfe, 06. September 2015

„Gudes vun do“

Fünf Winzerbetriebe, vier Direktvermarkter und eine Künstlerwerkstatt öffnen ihre Tore und laden zu zahlreichen Entdeckungstouren ein.

Betriebsbesichtigungen gewähren einen Blick hinter die Kulissen landwirtschaftlicher und weinbaulicher Wirtschaftsbetriebe, sensorische Sinne werden beim Erkunden von Weinaromen, Trauben verkosten oder Honig probieren getestet, Obstplantagen entdeckt man per Apfelexpress und Abenteuerlustige wagen sich in das Maislabyrinth.

Radtour von Hof zu Hof



[Tour planen](#)



Ernährungstrends

1 Gesünder leben



- Regional, bio
- Transparenz

2 New Work - New Food



- Convenience 2.0
- Functional Food

3 Multi-kulti



- Internationalisierung
- Fusionsküche

4 Neue Kochlust



- Inszenierung
- Genuss

1 Gesünder leben – gesund ernähren

Vertrauen in Nahrungsmittel – ja oder nein?

▶ Lebensstile: LOHAS und Co.

▶ Lebensmittelskandale

- Pferde-Lasagne
- Gammelfleisch
- Dioxin-Eier
- BSE



▶ Trusted Food: Steigendes Bedürfnis nach Transparenz, Vertrauen und Lebensmittelsicherheit

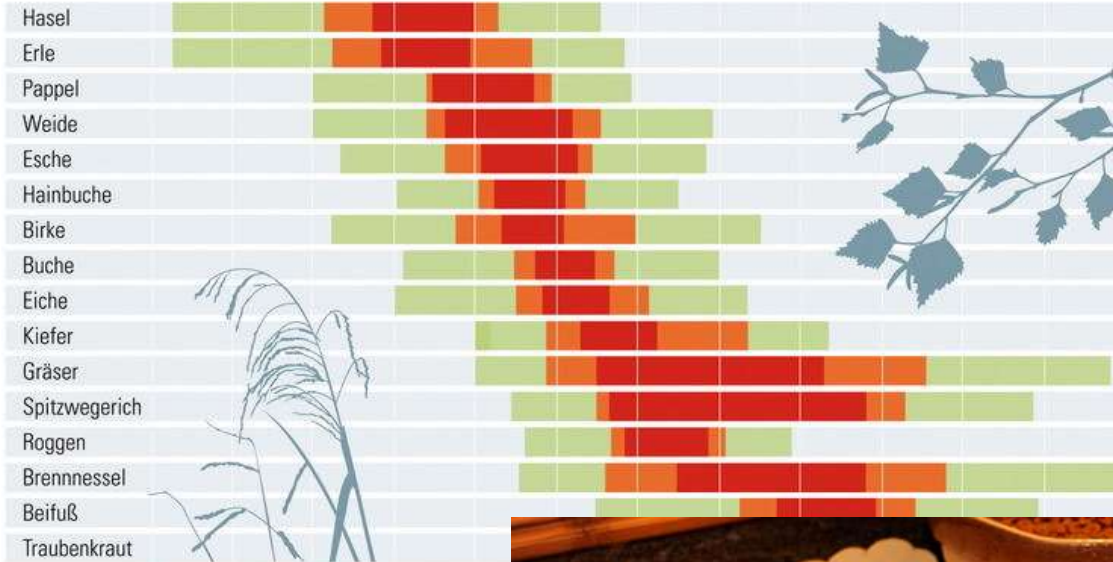
▶ Industrielle Massenproduktion vs. Manufakturen



Allergien – das vernachlässigte Thema

Pollenflugkalender für Deutschland

Dez. Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov.



■ Hauptblüte ■ Vor- und Nachblüte

QUELLE Stiftung Deutscher Polleninformationsdienst



Regional ist das neue Bio!



EDEKA

Wir bringen Ihnen Frische näher.

Wir ♥ Lebensmittel.

Unser Angebot | Unsere Eigenmarken | Kochen & Genießen | Ernährung | Verarbeitung | Unterhaltung | Service | Unternehmens

Viele unserer Produkte sind genau wie Sie: aus Berlin.

Frische kommt bei uns nicht von ungefähr. Sondern am liebsten aus der Region. Hier erfahren Sie, welches Obst und Gemüse aus Ihrer Region stammt.

Wir ♥ Lebensmittel.



Landkarte Harzer Hofgenuss

Regionale Produkte
erleben
schmecken
mitnehmen

Harzer Hofgenuss



16 Harzer Likörfabrik Rolle GbR

66485 Quedlinburg OT Gemrode • Wellbachweg 26a
 ☎ 039485253
 www.harzer-likoer.de
 ✉ info@harzer-likoerfabrik.de
 Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-17 Uhr, Sa 10-13 Uhr

Angebot: Werkverkauf, Führungen und Verkostungen für Gruppen nach Anmeldung, Onlineshop

Seit Jahre ist der Harz bekannt für seine zahlreichen Schnaps-Brennereien und deren Kräuter- und Fruchtliköre. Die Harzer Likörfabrik Rolle versteht in Quedlinburg reinen Rohalkohol und produziert die von „Typisch Harz“ ausgezeichneten Spirituosen. Hier wird ausschließlich auf Kundenwünsche eingegangen – so können Sie Ihre Schnapsflaschen speziell nach Ihren Wünschen designen lassen.

17 Harzer Weingut Klemm

96902 Thale OT Westerhausen • Gartenstraße 552
 ☎ 03946701466
 www.harzer-weingut.de
 ✉ harzer-weingut@t-online.de
 Öffnungszeiten: nach Absprache

Angebot: Hofladen, Führungen, Verkostungen

Harz und Wein – das passt nicht zusammen? Das sieht das Weingut Klemm mit Sicherheit anders und die schnell ausgebuchten Weinverkostungen geben ihm Recht. Falls gerade kein Termin frei sein sollte, können Sie den Weiser trotzdem nach einer kleinen Führung fragen und auf alle Fälle den Verkostungsraum aufsuchen.

18 Echter Nordhäuser Traditionsbrennerei

95734 Nordhausen • Grimmstraße 13
 ☎ 03631894970
 www.traditionsbrennerei.de
 ✉ info@traditionsbrennerei.de
 Öffnungszeiten: Hofladen und Museum Mo-Sa 10-16 Uhr

Angebot: Hofladen, Führungen (Mo-Sa 14 Uhr), Verkostungen, Museum, verschiedene Veranstaltungen in der Brennerei, Verkostungen



Süß- und Backwaren

20 Harzer Baumkuchen Friedrich

38853 Wernigerode • Neustädter Ring 17
 ☎ 03943632726
 www.harzer-baumkuchen-friedrich.de
 ✉ Harzer-Baumkuchen@gmx.net
 Öffnungszeiten: Mo-Sa 10-18 Uhr, So und Feiertag 12-18 Uhr

Angebot: Verkauf (Baumkuchenprodukte), gastronomisches Angebot, Baumkuchensmuseum, Führungen und Schaubäcker inkl. Verkostungen

Die erste Adresse für den typischen Harzer Baumkuchen ist das Baumkuchenhaus Friedrich in Wernigerode. Hier hat sogar das Gebäude die Form dieser Köstlichkeit. Genießen Sie bei einer Tasse Kaffee die verschiedenen Baumkuchenkreationen oder sehen Sie beim Schaubäcker am Freitag und Samstag zu.



21 FRIWI-WERK Frisch- & Dauerbackwaren

06536 Stöberg • Niedergasse 51
 ☎ 0346242502
 www.friwi.de
 ✉ nadja.wilts@friwi.de

24 Harzer Naturküche Simone Seiboth

96484 Quedlinburg • Gilschtaft 10
 ☎ 01731634802
 www.harzer-naturkueche.de
 ✉ info@harzer-naturkueche.de
 Öffnungszeiten: April - Okt.: Di-Sa 10-18 Uhr, So 11-17 Uhr
 Nov. - März: Do-So 11-17 Uhr

Angebot: Ladenerverkauf, Verkostungen, Onlineshop, Kochkurse

In der Harzer Naturküche werden Leckereien aus der Region von Hand gefertigt und liebevoll für Sie zusammen gestellt. Alle Produkte – vom Sirup bis zu ausgefallenen Spezialvarianten – können Sie bei Frau Seiboth kochen und kaufen. Ein Onlineshop sorgt dafür, dass Sie diese auch nach Ihrem Besuch zu Hause genießen können.



Fisch

25 Fischzucht Worbis

37339 Leinefelde-Worbis OT Worbis • Nordhäuser Straße 57
 ☎ 03607492274
 www.fischzucht-worbis.de
 ✉ info@fischzucht-worbis.de
 Öffnungszeiten: Hofladen Do-13 Uhr, Fr 10-12 Uhr, 13-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr, Angelteiche Sa und So 10-16 Uhr

Angebot: Hofladen, Selbst Angeln, Kinderangeln, Führungen, Vorführungen, Teichfest

Ziehen Sie sich einen dicken Fisch an Land in der Fischzucht Worbis, Sie haben die Wahl, ob Sie sich ihr Abendessen selbst fangen oder ob Sie die frischesten Fischprodukte direkt im Hofladen erwerben wollen. Egal, worfür Sie sich entscheiden, die frischesten Harzer Freireisen sollten Sie auf jeden Fall probieren.





05

14

28

26

30

20

29

22

Vienenburg

Bad Harzburg

Wernigerode

Goslar

elsheim

asthal-Zellerfeld

Göddeckenrode

Hoppenstedt

Deersheim

Westerburg

Badersleben

Dardesheim

Stötterlingen

Osterwieck

Berßel

Zilly

Immenrode

Wöltingerode

Wülperode

Lochtun

Abbenrode

Odorf

Wasserleben

Langeln

Bettingerode

Stapelburg

Veckenstedt

Heudeber

Okar

Härtingerode

Westerode

Eckertal

Ilseburg

Schmatzfeld

Reddel

Minsleben

Rammelsberg 636

Großer Schleißeberg 671

Rabenklippe

Drübeck

Romkerhall

Nationalpark

Darlingerode

Sils

Benzingenrode

Schulenberg

Oker-Stausee

Ecker-Stausee

Harz Tise

Steinerne Renne

Holtemme

Benzingenrode

Heimburgo

Kloster Michaelstein

Bröcken 1141

Renneckenberg 930

Nöschenrode

242

Bruchberg 928

Königsberg 1034

Brackebahn

Drei Annen Hohne

Elbingerode

Jasperode

498

242

Oderbrück

Kalte Bode 907

Großer Winterberg

Scherke

Baumannshöhle

27

Markthallen – Anziehungspunkt für Einheimische und Touristen



Ernährungstrend „vegan“



The image features a top-down view of a grey tray containing a bowl of green salad, several corn cobs on skewers, and a small bowl of red sauce. To the right, a collection of approximately 15 books and magazines is displayed, including titles like 'VEGAN FOR YOUTH', 'Raw!', 'Vegan', 'Böcken ohne Milch und Ei', 'Campus Food', 'Kochbuch', 'INTERNATIONALE KLASSIKER VEGAN', 'VEGAN FRÜHSTÜCK', 'ANSTÄNDIG LEBEN', 'PEACE FOOD', 'Vegane Superfoods', 'GO VEGAN!', 'AR HEUTE VEGAN', and 'VEGAN TAYFOM'. The text 'Enthaltensamkeit im Überfluss' is written in a stylized font across the bottom left, and 'Die aktuelle Flut von Büchern für Veganer und solche, die es werden wollen' is written in a smaller font to the right.

**Enthaltensamkeit
im Überfluss**

Die aktuelle Flut von Büchern für Veganer
und solche, die es werden wollen

Quelle:
Magazin
„Wohl-
fühlen“,
Beilage der
Süddeut-
schen
Zeitung, 12.
KW, 2014



Vegetarisch vor vegan?

- ▶ **Rügenwalder:**
Erfolg mit
vegetarischen
Produkten!



2 New Work – New Food: Ernährung im Alltag

Angepasst an Lebens- und Arbeitsbedingungen

Arbeitszeit und Freizeit verschmelzen immer mehr

- ▶ Flexible Arbeitszeiten
 - weniger regelte Essenszeiten
- ▶ Erreichbarkeit per Mobiltelefon
 - der Chef ruft nach Feierabend an
- ▶ Mehr Heimarbeit
 - Mittagessen zu Hause

Unterwegsmärkte

- ▶ Tanken und Rasten
 - Arbeiten im Zug
- ▶ Essen im Stehen und Gehen

Kleine Haushalts- und Familienstrukturen

- ▶ Z.B. Arbeits-Singles
 - In der Woche in Stuttgart arbeiten,
um am Wochenende in Göttingen mit der Partnerin zu leben



Convenience 2.0

- ▶ Verbesserte industrielle Lebensmittelproduktion
 - Chilled food
- ▶ Geschnittenes Obst
- ▶ Gepresste Säfte
- ▶ Functional Food als Nahrungsmittelergänzung



[Fit For Fun > Homepage > Abnehmen > Abnehmen ohne Sport](#)

GESUNDES FAST-FOOD

SCHNELLES ESSEN FÜR DEN JOB

Viel zu tun im Job? Damit Ihr Essen trotzdem zu keiner Nebensache wird geben wir Ihnen hier Tipps für eine schnelle und gesunde Mahlzeit.

von DANIELA HESS



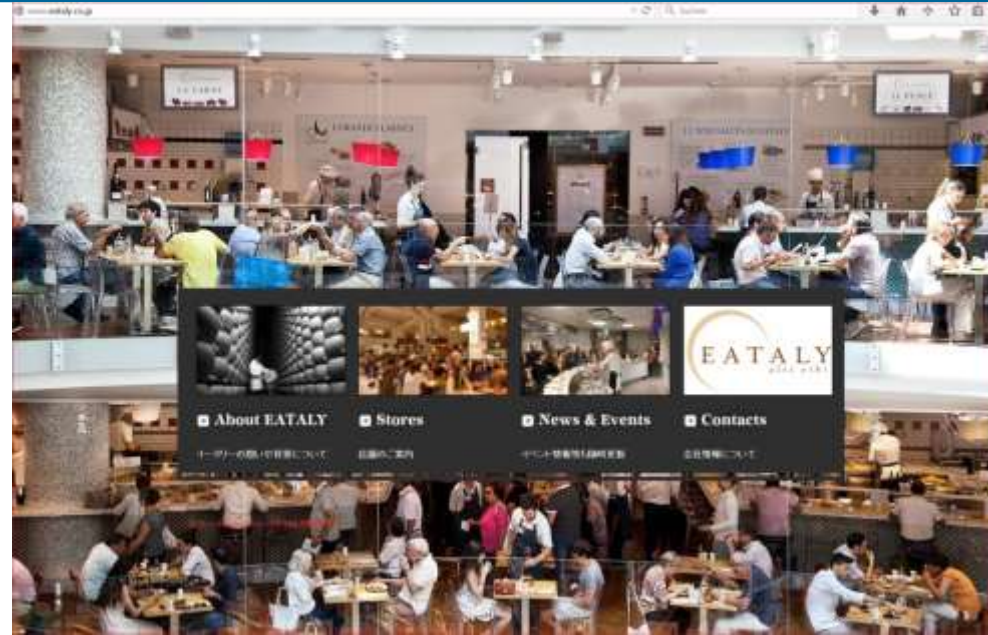
Quelle: Screenshot,
www.fitforfun.de, 09.10.2015



3 Multi-kulti auf dem Teller

Globalisierung und Gastronomie

- ▶ „Italiener“ als Vorreiter
- ▶ Mediterrane Einflüsse oft zu sehen
- ▶ eataly.com (online-Händler, aber auch in Istanbul als Restaurant)
- ▶ Vapiano
- ▶ Viele neue Einflüsse erkennbar
- ▶ Asiatische Fusionsküche
- ▶ Mexikanisch – spanisch
- ▶ Neue Trends, z. B. Arcurio Gastón, Peruanische Küche („Tanta“)



- ▶ Exotische Gewürze im Supermarkt (Chili wird alltäglich, Koriander etc.)
- ▶ Supermärkte verschiedener Regionen, Asia, Südamerika, ...)



4 Neue Kochlust

- ▶ Steigende Zahl an Kochstudios und Kochschulen
- ▶ Ausdifferenzierte Themen
 - Wein und Schokolade
 - Bier-Tastings
 - Senfe, Salze, ... werden zelebriert
 - VHS- Angebote zu allen Küchen dieser Welt
 - Social Cooking



- ▶ Slow Food®
mit neuem Schwung

Quelle: Screenshot,
www.faz.net 09.10.2015

„Social Cooking“

Fünf Fremde in meiner Küche

Eine Großstadt. Man trifft sich, man kocht, man isst, man sieht weiter. Vermittelt über die Internetplattform „Cookasa“, bekommt man beim „Social Cooking“ für 12,50 Euro viel geboten. Ein Testessen, das bis weit nach Mitternacht dauert.

06.04.2015, von CHRISTINE DOHLER



© NANINE RENNING

Besser als der zehnte Besuch beim Italiener: Tischgesellschaft mit Koch Ran (T-Shirt)

Jetzt wird's heiß! Der Koch hastet mit Einkaufstüten in die Wohnung, grüßt kurz, zieht seinen Pullover aus, entblößt sein T-Shirt mit dem Schriftzug „Hot“, schaltet den Herd an und zückt das Messer. Während Ran zackig den Thunfisch zerlegt, verteilt er Kommandos: „Ich brauche gewürfelte Zwiebeln! Jemand muss die Möhren schälen! Und für mich bitte ein Glas Wein!“ Gewusel, Verwirrung in Bernds Junggesellenküche, in der sich heute Abend sechs Unbekannte zum gemeinsamen Kochen verabredet haben. Profi ist hier niemand außer Ran, die Namen der anderen haben wir auch noch nicht drauf, und in welcher Schublade liegen die Schneidebretter?

Im Ergebnis: Polarisierung der Ernährungsstile

Fast food

vs.

Ess-Erlebnis



Quelle: Screenshot,
www.youtube.de, 09.10.2015

Polarisierung der Ernährungsstile

Meat Lover

vs.

Veganer





Altmühltaler Lamm

Ein Hochgenuß Naturpark
aus unserem  Altmühltal

Regionale Produkte



- [Burgenland](#)
- [Kärnten](#)
- [Niederösterreich](#)
- [Oberösterreich](#)

- ▶ [Regionale Vielfalt schafft Lebensqualität](#)
- ▶ [GenussRegionen in Oberösterreich](#)
- ▶ [Buchkirchner-Schartner Edelobst](#)
- ▶ [Eferdinger Landl Gemüse](#)
- ▶ [Hausruck Birn-Apfel-Most](#)
- ▶ [Innvierthaler Surspeck](#)
- ▶ [Leondinger Grünspargel](#)
- ▶ [Linz Land Apfel-, Birnensaft](#)
- ▶ [Mattigtal Forelle](#)
- ▶ [Mühlviertler Alm Weidegans](#)
- ▶ [Mühlviertler Bergkräuter](#)
- ▶ [Nationalpark Kalkalpen Bio-Rind](#)
- ▶ [Nationalpark Kalkalpen Obstsäfte](#)
- ▶ [Salzkammergut Wildfangfisch](#)
- ▶ [Sauwald Erdäpfel](#)
- ▶ [Schlägler Bioroggen](#)
- ▶ [Kandidat: Salzkammergut Käse](#)

[Startseite](#) » [GenussRegionen](#)



Regionale Vielfalt schafft Lebensqualität

Der Begriff „Lebensqualität“ ist in aller Munde, wengleich er für jeden und jede von uns eine ganz unterschiedliche, sehr persönlich geprägte Bedeutung hat. Eine, wenn nicht die wichtigste Voraussetzung für Lebensqualität, sind hochwertige und unverfälschte Lebensmittel, erlauben sie uns doch, gesund und mit Genuss zu leben.

[» weiterlesen](#)

Oberösterreich



Lust auf mehr?

- [GenussZiele 2015](#)
- [GenussProdukte im Handel](#)
- [GenussBauernhöfe](#)
- [GenussCafés](#)
- [GenussHütten](#)
- [GenussWirte](#)
- [Online Shop](#)
- [Youtube-Channel](#)

Aktuelles

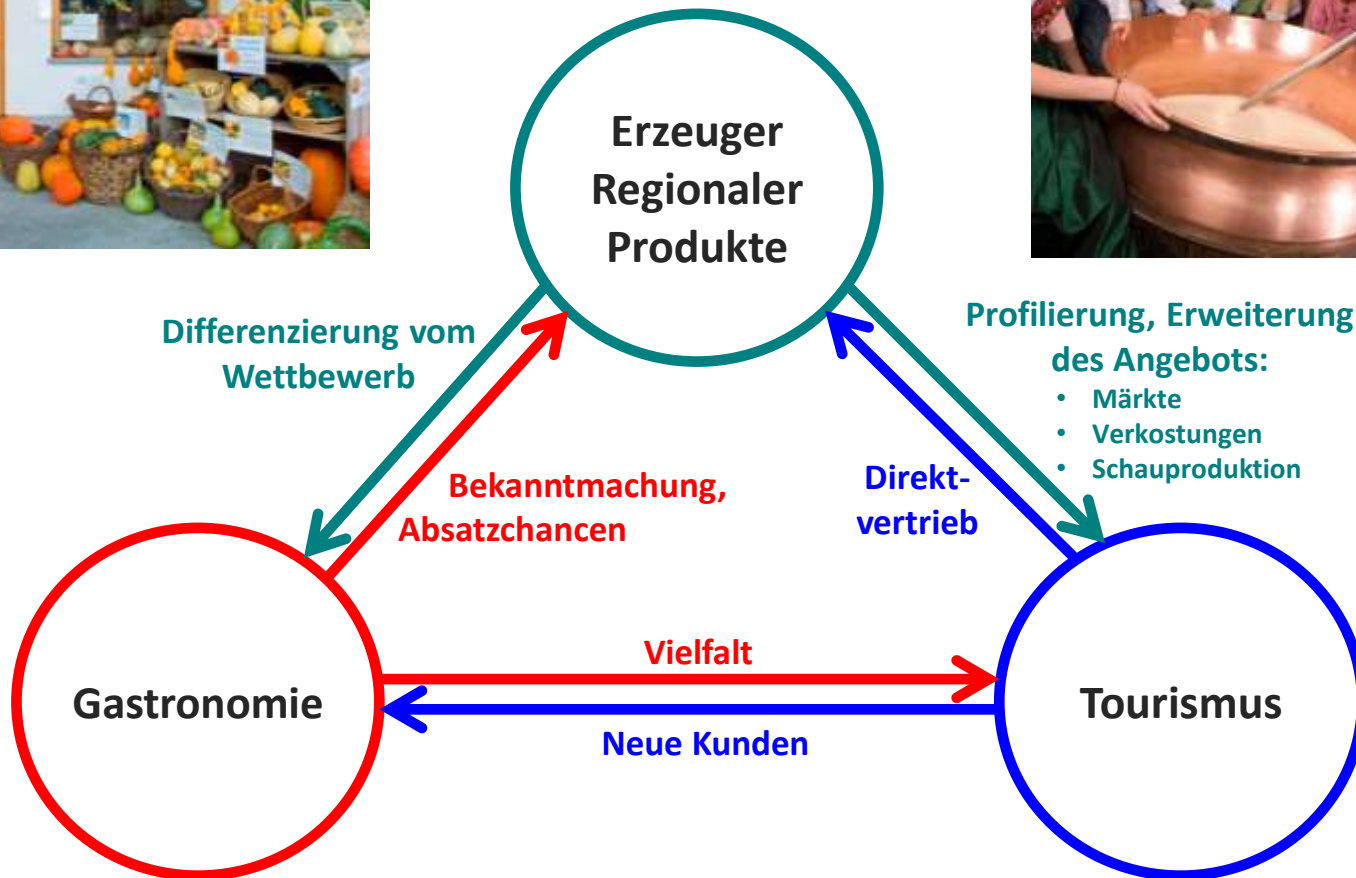
GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Zehn für 2020

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Werden Sie Freundin
der GENUSS REGION
ÖSTERREICH!

Erzeuger, Gastronomie und Tourismus: Synergieeffekte!



Verschiedene Konzepte zur Attraktivitätssteigerung

- ▶ Thematische **Spezialisierung** des Angebots
 - Touristische Straßen
 - z.B. Deutsche Weinstraße, Südtiroler Weinstraße
 - Spezielle regionale Produkte: Käse (Allgäu), Spargel etc.
- ▶ **Kombinationsangebote**
 - Aktiv und Genuss
- ▶ Vermarktung mit **Events**
- ▶ Impulse durch **Architektur**
 - erkennbar in Weinregionen



Tourismustrends und ländliche Destinationen

► Neue Landlust?!



entschleunigt

klimafreundlich

aktiv

erlebnisreich



Lebensgefühl und Zeit



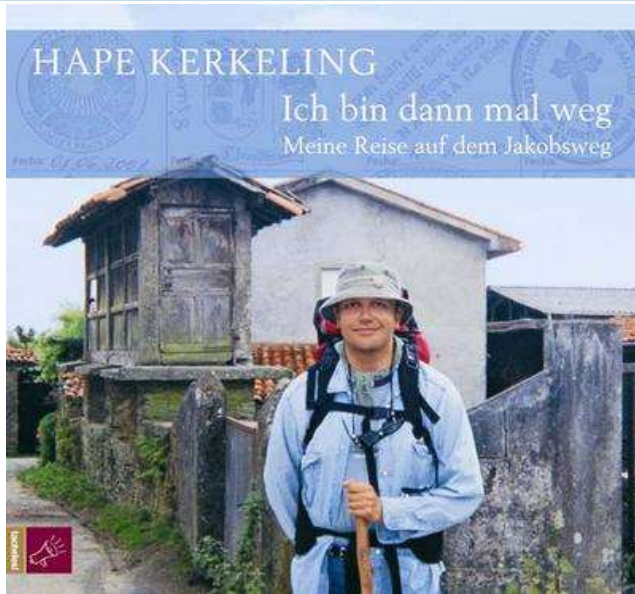
Luogo nono nicht
beantworten. In der
antischen Zeit
wurde die Erde von den
Kulturbildern - wo
es war, wurde die Welt
des Menschen
in der Welt.

Entschleuniger



Reisen zwischen
Langsamkeit und Sinnlichkeit

Formen des „Slow Tourism“



- ▶ Regionaltypische Produkte
- ▶ Regionale Märkte
- ▶ Bewusstseinsbildung
- ▶ Gastfreundschaft
- ▶ Nachhaltige Umweltpolitik
- ▶ u.v.m.



Werfenweng – eine „klimaneutrale“ Destination



Neue „Ferien-Mobilität“



Pedelecs

Was macht Pedelecs so interessant? Welche Kaufmotivation gibt es?

1. Herkömmliches Radfahren ist zu schwierig/ anstrengend
2. Das Radeln gegen den Wind wird leichter
3. Man kann längere Distanzen fahren
4. Es fällt leichter Steigungen zu bewältigen

Typische Nutzer:

- ▶ Pendlers (61%)
- ▶ „ältere Leute“ (33%)
- ▶ Menschen,
die weniger sportlich sind,
aber etwas tun möchten



Aktiv + Genuss



Architektur



Erlebnisreich



Themenwochen



Usedomer Heringswochen (3 Wochen)

- lange Tradition (16. Wiederholung)
- knapp 30 Hotels und Restaurants nehmen daran teil
- verschiedene und eigens kreierte Gerichte
- Kochwettkampf, Heringsfest



Hochwälder Kartoffeltage (2 Wochen)

- jedes Restaurant bietet 3 Kartoffelgerichte an
- einfache, ländliche Küche bis raffinierte Speisen
- Wanderungen mit Einkehr oder Menüs mit kulturellem Rahmenprogramm, Schaukochen , Seminare etc.



Rheingauer Schlemmerwochen (1 Woche)

- eröffnet weintouristische Saison im Rheingau
- Weinproben und Schlemmereien von Winzern und Gastronomen
- Musikalisches, Literarisches, Weinproben, Aktivprogramme

Quelle: www.genussreich-mv.de/veranstaltungen/details/artikel/maerz-mai-heringswochen.html ;
www.tourismus.saarland.de/de/hochwaelder-kartoffeltage-kulinarische-events-aarland ;
<http://www.kulturland-rheingau.de/de/reisen-erleben/veranstaltungen/rheingauerschlemmerwochen/>



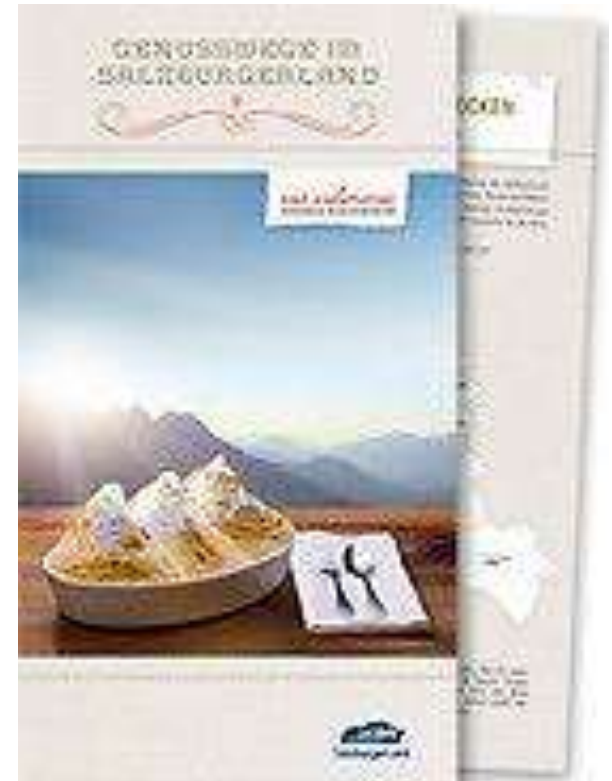
Kulinarische Routen als Vermarktungsinstrument

► Via Culinaria

- Besteht seit 2007
- 7 Genusswege im SalzburgerLand
- Variiert zwischen 12 und 22 Stationen
- Auswahl der Betriebe durch unabhängige Journalistin
- Gebündelte, einheitliche Vermarktung
- Reiseveranstalter haben Via Culinaria in Programmportfolio integriert

„Aus den Regionen erhalten wir regelmäßig positives Feedback, dass die Genusswege zu beachtlicher Frequenz und zusätzlichen Nächtigungen führen“

(Herr Bauernberger, Chef der SalzburgerLand Tourismus GmbH)



Genusslandkarte Via Culinaria

Quellen: magazin.salzburgerland.com/essen-trinken/via-culinaria-landpartie/; www.salzburgerland.com/de/kulinarik/via-culinaria/7-genusswege.html; www.presseportal.de/pm/64099/2009113/-via-culinaria-ganzjaehriges-erfolgsrezept-im-salzburgerland-bild

Best Practice: wein.kaltern

wein.kaltern
il punto giusto

- ▶ 1999 als „Projektgruppe Weindorf Kaltern“ von Winzern, Touristiker, Bauern und Vertretern des öffentlichen Lebens gründete
- ▶ 2012 hat die Initiative 63 Mitgliedsbetriebe
 - 20 Weinproduzenten
 - 29 Beherbergungsbetriebe
 - 12 Restaurants
 - 2 Vinotheken
- ▶ Kaltern als Hauptstandort der Südtiroler Weinakademie
- ▶ Ausschank Kalterer Weine im wein.kaltern-Glas
- ▶ Verpflichtung der Partnerbetrieb, mind. 7 Kalterer Weine anzubieten
- ▶ Kalterer Weintage
- ▶ Kalterer Weinlesebuch
- ▶ Kalterer Plent
- ▶ **Kalterersee Charta**



Danke, das war's!



prof.dreyer@t-online.de