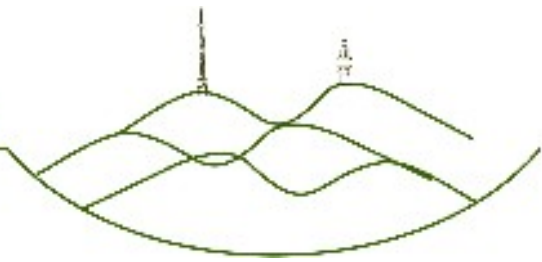


essbares fichtelgebirge



oder: “genussvoll ins Gras beißen“

Ausgangslage

Die Region "Fichtelgebirge" liegt im Nordosten des Bundeslandes Bayern, an der Grenze zu Tschechien und Sachsen. Als erste westdeutsche Tourismusregion an der Transit-Autobahn A 9 entwickelte es sich zum Hausgebirge der West-Berliner. Nach der Wiedervereinigung riss nicht nur dieser Touristenstrom naturgemäß ab. Ehemals touristische Leitbetriebe und dadurch Qualitätsbetten und -gaststätten verfallen. Ein über lange Jahre kaum ausgebautes Straßennetz und ein noch immer unterentwickeltes öffentliches Verkehrssystem behindern zusätzlich die Wiederbelebung des Tourismus.

Die Identifikation der Bevölkerung mit ihrer Region lässt immer mehr nach. Die höchste Abwanderungsquote in ganz Bayern ist die logische Folge.

Industriell nutzbaren Naturressourcen haben in der Vergangenheit entscheidend dazu beigetragen, dass dieser Raum industrialisiert worden ist. Durch die Subventionsverschiebung und Globalisierung infolge der Öffnung des „Ostblocks“ bricht auch die Industrie im Fichtelgebirge immer mehr ein. Die ehemals hervorragende Gewerbe- und Handelsstruktur verfällt. Mangelhafte Sortimentstiefe schrecken sowohl Einheimische wie auch Touristen. Gebietsspezifische Angebote im Handel und im Tourismus sind auf Grund fehlender Vernetzung zum Scheitern verurteilt. Ausgeprägt milde Winter ließen in den letzten Jahren die Bedeutung des Fichtelgebirges als Wintersportgebiet in Vergessenheit geraten.

Die Stärken der Region liegen in ihrer imposanten intakten Natur-und Kulturlandschaft. Diese ist neben den Festspielen in Bayreuth und Wunsiedel die Grundlage für die Belebung des Tourismus in der Region. Für den Fremdenverkehr sind auch die historische Bausubstanz und das Porzellan und Glas aus der Region von Bedeutung.



Ziele des Projekts „essbares fichtelgebirge®“



Landschaft und Natur als Basis für Gastronomie und Tourismus erschließen, von vorhandenen Strukturen und Netzwerken im Naturpark „Fichtelgebirge“ profitieren, Erlebbarkeit und Erschmeckbarkeit des Landschaftsraums stärken. Kräuterwirte der fünf Fichtelgebirgs-Landkreise als Schwerpunkt für den naturnahen und gesundheitsbewussten Tourismus qualifizieren. Ehemalige Zielgruppen zurückgewinnen, neue Zielgruppen erschließen, Verbesserung der Qualität von Gastronomie und Hotellerie.

-Schaffung von regionalspezifischer Qualitäts-Gastronomie

Die Tourismusentwicklung der Region leidet an einem Mangel an regionalspezifischer Qualitätsgastronomie. Zusammenschluss und intensive Schulung von Köchen und Hoteliers soll die überregionale Bekanntheit der Region stärken. Gesundheitsbewusstes regionales Essen als Zugpferd für die ganze Region. Dieses Projekt soll eine Grundlage für Tourismusprojekte und die Vermarktung von regionalen Produkten werden. Innovative Aktionen wie der geplante Ausbau eines Kräuterweges durchs Fichtelgebirge und die Entstehung von Kräuterdörfern und -gärten in der Region, sowie bestens ausgebildete Kräuterpädagogen sind bereits eine bedeutende Basis für das Projekt.

-„essbares fichtelgebirge“ natürlich wild genießen

Wildwachsende Kräuter und Blüten die auf den verschiedenen Böden des Fichtelgebirges ein große Arten- und Geschmacksvielfalt hervorbringen stellen eine besondere Spezialität dar und werden zum regionalen Markenzeichen. Rund fünfzehn Wirte der Region werden über einen Zeitraum von sechs Jahren zum „Kräuterwirt“ ausgebildet. Durch diese Qualifizierung soll eine deutliche Qualitätssteigerung erreicht werden. Regionale Produkte, mit dem Schwerpunkt „Wildkräuter“ sollen auf der Speisekarte gesunde Ernährung und innovative Geschmackserlebnisse garantieren. Schulungen der Gastronomen durch Fachärzte, Biologen, Köche, und Foodstylisten bieten gesunde, geschmackvolle und optisch ansprechende Gerichte.

-Das „Wildkräuterland“ Fichtelgebirge

Viele brachliegende Wiesen mit verschiedensten Wildkräutern, Teichwirte die neben den gängigen auch wieder vergessene Speisefische anbieten, Rot- Reh- und Schwarzwild aus heimischen Jagden, Landwirte, die sich auf den Anbau traditioneller Gemüsesorten spezialisiert haben und die Weiterverarbeitung der Produkte zu regionalen Spezialitäten bilden die Basis für das neue Image der Tourismusregion „essbares fichtelgebirge“, die sich als landkreisübergreifende Region darstellt. Einheitliche Qualitätsmerkmale für Gastronomen und Lieferanten werden erarbeitet und bieten ein vielfältiges und hochwertiges Angebot an regional spezifischen Spezialitäten an.

-Wilde Küchenparty und Leistungsstarke Gastronomie

Die Köche und Lieferanten des Zusammenschlusses „essbares fichtelgebirge“ sorgen mit dem Projekt "wilde Küchenparty", einem Kochevent in Küchen der teilnehmenden Gastronomen für die Belebung der Kontakte zwischen Köchen, Lieferanten und Kunden. Zusätzlich soll durch den Zusammenschluss eine leistungsfähige Gastronomie für Großveranstaltungen geschaffen werden.

-Gesundheitsoase „essbares fichtelgebirge“

Wildkräuter und natürliche Produkte der Region stellen die Grundlage für den Aufbau einer Gesundheitsregion dar. Die Gastronomen werden in entsprechenden Seminaren geschult um ein kompaktes Angebot zur gesunden Ernährung im "essbaren fichtelgebirge" auszuarbeiten. Die vorhandenen Angebote im Bereich des Ausgleichssports runden das Angebot ab. Hotels können zu Themenhotels im Bereich Gesundheit umgenutzt werden und so neue Arbeitsplätze schaffen. Zusätzlich sind Wertschöpfung und Nachhaltigkeit durch Nutzung der eigenen Ressourcen garantiert.

-Kultur und Tradition: Fichtelgebirge erleben

Die Kombination der Kräuterküche mit dem großen Dichter Jean Paul und Porzellan und Glas aus der Region sollen die regionale Identität stärken und ein neues Image der Region bei Gästen und Besuchern entstehen lassen. Kurzweilige Kultur-Menüs mit Vorträgen über Jean Pauls Essgewohnheiten, die eng mit der Region verknüpft sind runden das Projekt ab. Edles Porzellan und Glas aus der Region bilden den entsprechenden Rahmen für die Esskreationen.



Zielgruppen des Projekts

- gesundheits- und qualitätsbewusste Menschen
- Einheimische Gäste mit regionaler Bindung
- Stammgäste die etwas Neues kennen lernen wollen
- kochbegeisterte Menschen und Feinschmecker
- Schulkinder und Familien mit Kindern (Erlebnispädagogische Angebote)
- Fachpublikum (Allgemeinärzte, Köche, Heilpraktiker)
- Allergiker oder chronisch Kranke
- Menschen aus Ballungszentren
- ausländische Gäste

Profitieren sollen nicht nur die Gäste, sondern auch die einheimische Bevölkerung.

Träger

Bund der Selbständigen „Hohes Fichtelgebirge“



Beschreibung des neuen Angebots

Angebote im Rahmen des Projekts

- Aufbau einer Seminar-Reihe mit qualifizierten Referenten
- Ausbildung der Gastronomen zum zertifizierten WILD-KRÄUTER-WIRT
- Speisekarten mit Schwerpunkt „Wildkräuter“ in allen beteiligten Häusern
- Pflanze des Monats in Absprache mit der Naturpark -Info Fichtelgebirge prägt Speisekarten und Aktionen
- Wiedererkennungswert (Corporate Identity) durch einheitliches Auftreten
- Küchenparties mit regionalen und saisonalen Schwerpunkt-Themen sollen zunächst die Kooperation der Köche fördern und Journalisten informieren, danach sollen sie zum Erlebnisangebot für Gäste werden
- Kräuterführungen, Vorträge und Kochkurse für Fachleute (Köche, Ärzte, Heilpraktiker,...), interessierte Gäste, Schulklassen
- jährliche Broschüre mit Terminen, Angeboten, Rezepten, Partnerangabe und Informationen
- Wild-Kräuter-Küchen-Führer (Faltkarte) durchs Fichtelgebirge
- Kochwettbewerbe an Berufsschulen, Schulen und auch für Laien
- Kochbuch und Kalender „essbares fichtelgebirge“ mit Impressionen der Region und Rezepten
- Vernetzung von Gastronomie, Produzenten und touristischen Angeboten
- Werbemittel wie Wirtshausschilder, Porzellanteller mit Logo, einheitliche Speisekarten-Vordrucke, Roll Ups, Wildkräuter-Memorie-Spiel für Kinder, Autoaufkleber,...
- Website www.essbares-fichtelgebirge.de

Umsetzung

- etablieren der Dachmarke „essbares fichtelgebirge®“ für die Region
 - Corporate Identity für alle teilnehmenden Betriebe und Produzenten
 - Qualitätssiegel für individuelle, gesunde und regionale Küchenleistung
 - Qualitätsstandard für Lieferanten/Produzenten
 - für Gäste nachvollziehbare Qualität
 - Kundenbindung durch Qualität und einheitliches Auftreten
 - gebündelte gesunde Produkte der Region sorgen für emotionale Aufwertung des Fichtelgebirges
 - „essbares fichtelgebirge®“ als Garant für Lebensmittel aus dem Fichtelgebirge

- Marketing- und Vertrieb, Werbung
 - Flyer, Faltkarte, Werbemittel, Roll Ups
 - Auftritte bei Messen, Journalisten-Reisen
 - gemeinschaftliche Annoncen in wichtigen Journalen und Zeitungen

- Aufbau einer Seminar-Reihe „essbares fichtelgebirge®“
 - Praxisorientierte Seminar-Reihe mit Ausbildung zum zertifizierten Wild-Kräuter-Wirt
 - weiterbildende Seminare zu Themen wie Foodstyling, Personalmotivation,
 - Kurse mit erfolgreichen Wildkräuterköchen, Schulungen durch Biologen und Mediziner
 - vorgegebene Qualitätskriterien werden erarbeitet und überprüft
 - Seminarangebote für Profis und Laien
 - Wildkräuter-Lehrgarten und Produktionsgarten
 - transportable Schau- und Produktionsküche für gemeinsame externe Auftritte

- Qualifizierung der Gastronomen durch die IHK für Oberfranken

- Vereinigung aller teilnehmenden Gastronomen
 - Ideenaustausch und Lieferantenempfehlungen
 - starke Außenwirkung
 - größerer Wirkungskreis durch landkreisübergreifende Standorte
 - Möglichkeit der Annahme von Großaufträgen
 - einheitliches Auftreten für die Region bei Messen, etc.

Bereits geleistete konzeptionelle Vorarbeit

Motivation von Köchen durch Wildkräuter-Exkursionen mit Karin Holleis.
Kochvorführungen mit anschließender Verkostung der Gerichte des „essbaren fichtelgebirges“ im Hotel Schönblick.
Kartellrechtlicher Schutz der Marke „essbares fichtelgebirge“ und Einleiten der Beantragung des Schutzes der Marke „Wild-Kräuter-Wirt“.
Voranzeigen und Presseberichte über die bevorstehende Vereinigung in diversen Zeitungen und Journalen. (Franken kulinarisch, Outdoor-Magazin, Franken-Journal, Tageszeitungen)

Potentielle Partner

- Landwirtschaftsministerium Cluster Ernährung
- IHK für Oberfranken
- Handwerkskammer
- AELF mit IG der fränkischen Kräuterpädagogen
- Bayrische Staatsforsten
- Landesfischereiverband
- Landwirte, Teichwirte, Jäger, Imker, Gärtner (Kräuter- und Blütenproduzenten)
- Direktvermarkter (z.B. IG Bayreuther Direktvermarkter)
- Bayrischer Hotel- und Gaststättenverband, Verein der Köche Deutschlands
- Porzellanindustrie, Glasindustrie,
- Gewürzindustrie, Brauereien, Mineralwasser, Metzger und Bäcker
- Ärzte, Heilpraktiker, Apotheken
- Großmärkte mit regionaler Theke (EDEKA)
- Kräutergärten, Kräuterdörfer,
- Fichtelgebirgsverein, Nordic Park,
- Fremdenverkehrsämter, TI-Fichtelgebirge
- Landespflanze, Bund Naturschutz
- Gemeinden und Kommunen des Fichtelgebirges,
- externe Kräuter-Regionen wie Aischgrung, Allgäu, Toelzer Land
- LAGs der gesamten Region Fichtelgebirge
(LK Bayreuth, Wunsiedel, Tirschenreuth, Hof, Kulmbach)
- Genussregion Oberfranken
- Erlebnisregion Ochsenkopf
- Berufsschulen, Schulen, Volkshochschulen

Organisation

Der Bund der Selbständigen beschließt und berät alle notwendigen Maßnahmen zur Förderung des Projektes „essbares fichtelgebirge“.

Organisation des Betriebs

- Halbtagskraft
 - Kassenverwaltung, Anträge
 - Organisation der Besprechungen
 - Organisation der Veranstaltungen
 - Vergabe von Aufträgen, Organisation der Seminare
 - Koordination der Werbung und Werbemitteln,
 - Koordination von Gastronomen und Lieferanten,
- laufende Besprechungen (saisonal)
- Akquisition von Produzenten und Lieferanten
- Abnahme der Prüfung zum Kräuterwirt (evtl. durch die IHK)
- externe Prüfungskommission „Kräuterwirt“ und „essbares fichtelgebirge“

Seminarreihe: Ausbildung zum zertifizierten Wild-Kräuter-Wirt

Auf Wunsch vieler Kollegen starten wir mit den Seminaren bereits um 8:30 Uhr nicht wie ursprünglich bekannt gegeben um 10:00 Uhr

→ Dienstag, 27. April 2010

Beginn: 8.30 Uhr Hotel Schönblick

Praktische Kräuterkunde I – Wildkräuter an ihren Standorten finden und bestimmen

Thema: Wildkräuter an Ort und Stelle finden und bestimmen

Referentin: [Karin Holleis](#), Kräuter-Pädagogin

→ Mittwoch, 28. April 2010

Beginn: 8:30 Uhr, Hotel Schönblick

Essbare Wildpflanzen - Kenntnis und Verwendung

Thema: Wildkräuter sicher bestimmen und verwenden; [gesetzliche Grundlagen](#)

Referent: **Dipl. Ing. Steffen [Guido Fleischhauer](#)**, FH Weihenstephan, Buchautor

→ Montag, 10. Mai 2010

(Zeit und Ort werden noch bekannt gegeben)

Praktische Kräuterkunde II – Wildkräuter-Praxis

Thema: Wildkräuter an Ort und Stelle finden und bestimmen

Referentin: [Karin Holleis](#), Kräuter-Pädagogin

→ Montag, 21. Juni 2010

(Zeit und Ort werden noch bekannt gegeben)

Innovatives Kochen mit Wildkräutern

Thema: 6-Gänge „essbares fichtelgebirge®“

Referent: [Jean-Marie Dumaine](#), Kochbuchautor und der Wildpflanzenkoch-Deutschlands“

→ Dienstag, 22. Juni 2010

(Zeit und Ort werden noch bekannt gegeben)

Konservieren von Wildpflanzen

Thema: Wildpflanzen schonend für Winter und/oder Verkauf konservieren

Referent: [Jean-Marie Dumaine](#), Kochbuchautor und der Wildpflanzenkoch-Deutschlands“

→ Donnerstag, 24. Juni 2010

(Termin steht noch nicht 100 %, weitere Informationen in Kürze)

Große Auftaktveranstaltung mit Prominenz und Presse

Verleihung der Zertifikate durch die IHK-Lernen GmbH Bayreuth

Vorstellen aller Beteiligten Wild-Kräuter-Wirte (Presse, TV)

Weitere geplante Seminare in Zusammenarbeit mit der IHK-Lern-GmbH

Personal-Coaching und Marketing

Thema: Qualitätsmanagement und motivierter Umgang mit der „wilden“ Speisekarte
Referentin: Franziska Schumacher, Colledge Hollfeld

Thema: Ausarbeiten einer kreativen Speisekarte und Homepagegestaltung
Referentin: Dipl. Des. Beate Roth, Designerin und Foodstylistin

Biologisch-, rechtliche Grundlagen

Thema: Der richtige Umgang mit Wildkräutern
Referent: Dr. Dirk Holterman, Buchautor

Präsentation und Dekoration von Wildkräutern

Thema: Außergewöhnliche Präsentation von Wildkräutern
Referentin: Dipl. Des. Beate Roth, Designerin und Foodstylistin

Regionale Produkte beziehen und verarbeiten

Thema: Traditionelle heimische Fische und Wildbret einkaufen und verarbeiten
Referent: Alfred Stier, Vizepräsident Landesfischereiverband
Referent: Klaus Schmidt, Referent Bayrischer Jagdverband

Thema: Alte und traditionelle regionale Gemüsesorten
Referentin: Theresia Kunz

Workshop: Wild-Kräuter-Wirte und Direktvermarkter – effektive Zusammenarbeit
Vorstellen und verarbeiten von regionalen Erzeugnissen, heimische Produzenten (Direktvermarkter)

Bei entsprechender Nachfrage wird 2011 ein weiterer Wild-Kräuter-Wirt Zertifizierungskurs (nicht mit öffentlichen Mitteln gefördert) für „Neu-Einsteiger“ angeboten.