



# Lokale Nahrungsmittel

- gemeinsam zu essen bringt die Gesellschaft zusammen



# Benefit4Regions (B4R)

## Inspiration & Ideen:

### SOZIAL - PRIVAT - GEMEINSCHAFT

Gemeinsames Essen 6

Iss mit einem Fremden 8

Jahresplanung / Jahreszeitenkalender 10

Gemüsekiste 12

Gemeinschaftsgärten 14

Intelligentes Gewächshaus und selbstbewässernde Gärten 16

Erhaltung traditioneller, regionaler Obst- und Gemüsesorten 18

Kochbuch mit regionalen Rezepten 20

### ERLEBNISSE - TOURISMUS

KäseStraße, ErbeerStraße, Fisch- und WeinStraße 34

Traditionelle Zubereitung von Speisen 36  
als touristische Aktivität

Kulinarische Reise – Wissensdurst vs. Hungergefühl 38

Wildes Essen 40

Kulinarisches Pop-Up-Kino 42

Service für Vermieter von Ferienhäusern 44

Regionale Lebensmittel an Raststätten 46

### PRODUKTION - VERKAUF

22 Farmer Field Schools

24 Hofladen

26 Markt mit regionalen Lebensmitteln

28 Regionale Identität - "Muld"

30 Kirschbaum-Patenschaft

32 Farmsafari / offene Landwirtschaft

### ÖFFENTLICHER SEKTOR - INDUSTRIE - BILDUNG

48 Gartenprojekt „Haver til maver“

50 Regionale Lebensmittel und Bewegung

52 Regionale Lebensmittel in  
kommunalen Einrichtungen

54 Mahlzeiten aus regionalen Lebensmitteln  
für Großveranstaltungen

56 Innovationsküche

## Institutionelle Zusammenarbeit zu regionalen Lebensmitteln

To all peoples of rural Europe.

This catalogue is the output from the German-Danish  
Interreg-project Benefit4Regions, more specifically,  
the Case Study: Local Food.

We hope you will read the examples and be inspired to use  
local food and local food production as a way to promote  
rural development in the area where you live or work.

It is easier than you might think: Food is in our everyday  
lives and working with local food strengthens the relations between  
peoples and places, to the benefit of all.

We wish you happy reading and good luck

Carina, Ute, Volker and Åse





Interreg-projekt

# Benefit4Regions (B4R)

B4R initiiert eine dringend erforderliche Zusammenarbeit zwischen deutschen und dänischen Institutionen auf dem Gebiet der ländlichen Entwicklung. Gemeinsam leisten die Projektpartner einen Beitrag, ländliche Räume stark zu machen und handlungsfähig zu halten. Diese stehen in Deutschland und Dänemark vor sehr ähnlichen Herausforderungen, gehen bei der Entwicklung von Lösungen aber teils sehr unterschiedliche Wege. Diese Unterschiede sind eine Chance, denn sie sind die Grundlage für Lern- und Innovationsprozesse. In B4R haben sich 11 Projektpartner und über 20 Netzwerkpartner aus der deutsch-dänischen Interreg 5A Programmregion zusammengeschlossen, um gemeinsam Lösungen zur Vitalisierung der ländlichen Räume zu entwickeln und dabei voneinander zu lernen.

Im Rahmen von zehn Case Studies (Fallstudien) erproben die Projekt- und Netzwerkpartner grenzüberschreitende Kooperationen zwischen Kommunen, Kreisen, Wirtschaftsförderungen sowie wissenschaftlichen und übergeordneten Organisationen der ländlichen Entwicklung. Der gemeinsame Leitgedanke der Zusammenarbeit setzt sich fort in praxis- und umsetzungsorientiertem Handeln.

## Was sind Case Studies?

In den Case Studies werden wirtschaftliche, ökologische und soziale Handlungsfelder der ländlichen Entwicklung thematisiert. Es nehmen jeweils Vertreter der deutschen und dänischen Projekt- und Netzwerkpartner an einer Case Study teil. Die Partner tauschen sich intensiv über die konkreten Bedarfe, Herausforderungen, Ziele, Beteiligungs- und Kommunikationsansätze sowie strategischen Rahmenbedingungen aus. Der Grundstein für mögliche langfristige Kooperationen ist auf diesem Weg gelegt. Die Beteiligten lernen voneinander, reflektieren gemeinsam das eigene Vorgehen und unterstützen die Aktivitäten aller Partner. Die Case Studies ermöglichen es, grenzüberschreitende Zusammenarbeit zu üben und Kooperationen zu. Sie sind die Grundlage für eine gemeinsame Strategieentwicklung und stärken das deutsch-dänische Verständnis zwischen öffentlichen Institutionen.

## Case Study Lokale Nahrungsmittel

Die demografischen Veränderungen, die in den nächsten Jahren in den ländlichen Räumen stattfinden werden, sollten als Herausforderung und

Möglichkeit angesehen werden, Innovationen in den Bereichen Wirtschafts- und Tourismusentwicklung sowie Energieumstellung, eine Stärkung der Zusammenarbeit zwischen öffentlichen Einrichtungen und eine verbesserte Grundlage für grenzüberschreitende Zusammenarbeit zu schaffen. Ziel ist es, die ländlichen Räume attraktiv und seine historischen, ortsbezogenen und menschlichen Ressourcen nutzbar zu machen. Bei der Schaffung vitaler ländlicher Räume werden die Netzwerkaktivitäten zur zentralen Plattform. Dies geschieht über eine Zusammenarbeit zwischen Bürgern, Vereinen, Unternehmen und öffentlichen Einrichtungen.

Einer der Querschnittsbereiche mit Wachstumspotential ist der Lebensmittelbereich.

Die Projekt- und Netzwerkpartner, die an dieser Case Study teilnehmen, nutzen dessen Potenzial, um eine Hebelwirkung für die regionale Entwicklung in Form von Wachstum und Mehrwert in den Bereichen Wirtschaft, Tourismus, Gesundheit sowie Klima und Umwelt zu erzielen.

Die Vitalisierung der ländlichen Räume verläuft über handlungsorientierte Netzwerke und verpflichtende Partnerschaften. Ein laufender Erfahrungsaustausch und die Qualifizierung von Lösungen finden zwischen den Benefit4Regions-Partnern statt. Durch Kreativität und Innovation werden in den neugebildeten Netzwerken neue Ideen gebildet. Die Erfahrungen, die im Projektzeitraum in den handlungsorientierten Netzwerken und verpflichtenden Partnerschaften gemacht werden, sichern die Nachhaltigkeit, schaffen Wachstum und vitalisieren die ländlichen Räume.

*In dieser Case Study hat sich eine Kerngruppe etabliert, die aus folgenden Partnern besteht:*

akademie am see, Koppelsberg/Plön

Guldborgsund Kommune

Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön

Sønderborg Kommune



# Gemeinsames Essen

- gemeinsam zu essen bringt die Gesellschaft zusammen

Mahlzeiten sind wichtig, um Kontakt zwischen Menschen herzustellen.

Wenn man gemeinsam isst, kommt man leicht mit den Sitznachbarn ins Gespräch, die man dann beim nächsten Zusammentreffen schon grüßt. Man erfährt, was der- oder diejenige kann und welche Interessen er oder sie hat - und plötzlich hat man einen neuen Freund oder eine neue Freundin gefunden.

Wenn man zusammen isst, werden Verbindungen hergestellt, die zu dem Netzwerk werden, das ein Dorf für seine Entwicklung so dringend benötigt.

Wenn man sich sieht und schätzt, ist man weniger gestresst, weniger einsam und weniger krank. Vielleicht hilft man seinem Nachbarn dann Schnee schippen oder fragt nach einer Mitfahrglegenheit, wenn man in die Stadt muss.

## **Die Verwendung regionaler Lebensmittel beim gemeinsamen Essen bedeutet:**

- Dass die regionalen Produzenten Wertschätzung erfahren
- Dass man sich beim Essen mehr an den Jahreszeiten orientiert
- Dass Raum für Gespräche zwischen Produzent und Verbraucher geschaffen wird
- Dass man offen gegenüber Ideen für die neue oder alternative Produktion von Lebensmitteln ist.

In Lysabild in Dänemark bereiten verschiedene Vereine abwechselnd ein wöchentliches gemeinsames Essen zu.

Das gemeinsame Essen findet immer dienstags in der örtlichen Schule statt und man meldet sich ab - nicht an!

Der Preis beträgt 40 Kronen pro Person und 20 Kronen für Kinder unter 12 Jahren.





Viele Touristen hätten in dem Land oder der Stadt, die sie besuchen, gerne authentischere Erlebnisse.

Mehr als 40% der Erwachsenen in Dänemark leben alleine - oder mit ihren Kindern. Kontakt zwischen Erwachsenen ist oft Mangelware und es ist schwer, Zeit und Energie zu finden, um die Initiative zu ergreifen.

Viele Menschen sind einsam und kennen keinen - es ist nicht mehr normal, bei einem Nachbarn anzuklopfen und zu sagen: "Hallo, darf ich mich selbst zum Kaffee einladen?".

Zugezogenen kann es schwer fallen, sich in die lokale Gemeinschaft zu integrieren.





# Iss mit einem Fremden

Ein neues Konzept zielt darauf ab, sein zu Hause für Fremde zu öffnen und mit ihnen zusammen zu essen.

Die Anzahl an Personen hängt von der Größe des Esstisches und der Küche ab und der Gastgeber bestimmt selbst über die Anzahl der Gäste, Menü und Esskultur.

Man kann einmal oder mehrfach teilnehmen.

Man meldet sich auf einer der einschlägigen Seiten in sozialen Medien oder man meldet sich direkt an. Einige Konzepte beinhalten eine gemeinsame Zubereitung der Mahlzeit, sodass man neue Rezepte kennenlernen, während man etwas zusammen macht.

In anderen kommen Gäste zu einem bestimmten Zeitpunkt und setzen sich an den gedeckten Tisch - und zahlen einen vorher festgelegten Preis für die Mahlzeit.

Wenn die Mahlzeit aus heimischen Zutaten (aus dem Garten) oder dem Obst und Gemüse der Saison zubereitet ist, ist dies ein Pluspunkt.

Eine Suppe mit gutem Brot, ein Eintopf oder ein Drei-Gänge-Menü?  
Sie bestimmen selbst.

Entsprechende Bewegungen bringen Menschen auf Grundlage ihrer Liebe zu Lebensmitteln zusammen - von Touristen und Flüchtlingen bis hin zu sozial isolierten und älteren Menschen.

Beispiele aus den sozialen Medien: vizeat / eatwith



# Jahresplanung / Jahreszeitenkalender

Der Konsum saisonaler Produkte ist umweltfreundlich und spart CO<sub>2</sub>.

## Welche Lebensmittel sind zu welchen Jahreszeiten erhältlich?

Die meisten Erwachsenen wissen dies tatsächlich nicht, denn im Supermarkt kann man das ganze Jahr über alle Arten von Obst und Gemüse kaufen. Um Bewusstsein für saisonale Angebote zu schaffen, kann man sichtbare Kalender oder zyklische Jahrespläne in den Obst- und Gemüseabteilungen anbringen, sodass man im Alltag davon erfährt.

Auch in den Schulen kann Aufmerksamkeit auf "saisonale Lebensmittel" gelenkt werden - nicht nur in der Grundschule, sondern auch im Jugendalter könnte das Thema aufgenommen werden, damit ein größeres Bewusstsein geschaffen wird. Die kommenden Generationen dürfen die Informationen gerne "abspeichern".

Man kann auch in der Zeitung / im Wochenblatt in einer wöchentlichen Rubrik darauf aufmerksam machen, welche Lebensmittel gerade Saison

haben - und eventuell zur Inspiration ein paar Rezepte abdrucken.

## Die Theorie besagt, dass Obst und Gemüse geerntet wird, wenn es reif ist

In der Praxis sieht es aber anders aus: Wir können fast alle Arten an Obst und Gemüse das ganze Jahr über kaufen, da sie an verschiedenen Orten zu verschiedenen Zeiten geerntet werden und dann dorthin transportiert werden, wo sie gefragt sind.

Obst wird geerntet, bevor es reif ist, in kontrollierter Atmosphäre aufbewahrt und reift vor dem Verkauf. Der Geschmack verliert dadurch an Süße und ist weniger charakteristisch, sondern recht neutral.

Wenn wir regionale Produkte essen, tun wir sowohl etwas für das Klima als auch für unsere Region - und können uns wieder darüber freuen, Spargel oder Erdbeeren zu essen, wenn sie bei uns endlich reif sind.

„Unsere Lebensmittel haben einen größeren CO2-Ausstoß als die Faktoren Transport und Erwärmung zusammen - insbesondere Lebensmittel, die in geheizten Treibhäusern angebaut und lang transportiert werden, und tierische Produkte.







# Gemüsekiste

Frische lokale Lebensmittel nach Saison und dazu Rezepte

Für diejenigen, die bei Einkauf und Zubereitung etwas mehr Abwechslung gebrauchen könnten, ist die Gemüsekiste eine gute Idee: Frische lokale Lebensmittel nach Saison und dazu Rezepte, die (kinder)leicht und relativ schnell in der heimischen Küche zubereitet werden können.

Die Gemüsekiste ist gefüllt mit frischem Gemüse und wird direkt an die Tür geliefert, sodass der oft zeitraubende Einkauf im Supermarkt ausgelassen werden kann und mehr Zeit für die Zubereitung bleibt.

Die Kiste selbst ist oft aus Holz oder wird durch einen Leinenbeutel ersetzt. Sie kann bei der nächsten Lieferung wieder abgeholt und bis zu 10 Mal wiederverwendet werden, was natürlich und umweltfreundlich ist.

Der Inhalt stammt meist von dem Hof, bei dem die Kiste bestellt wird, oder aus zusammenarbeitenden Betrieben in der Nähe. Die Höfe empfangen Besuch und informieren über soziale Medien.

Der Inhalt der Kiste variiert natürlich je nach Saison, sodass mehr Bewusstsein dafür geschaffen wird, was zu den verschiedenen Zeiten des Jahres angebaut wird.

Einige Landwirte liefern nur von Juni bis Februar, wenn frische oder gelagerte Produkte verfügbar sind, während andere durch Importprodukte ergänzen, solange nicht ausreichend lokale Produkte vorhanden sind.

# Gemeinschaftsgärten



Wenn man selbst keinen Garten hat oder ein Gartenprojekt für einen selbst nicht überschaubar ist, kann man sich in einem Gemeinschaftsgarten anmelden.

Im Garten werden vielfältige und wohlschmeckende Sorten Gemüse zusammen mit Blumen oft ökologisch angebaut.

Man baut das Gemüse gemeinsam an und erntet zum Eigenverbrauch.

Die Blumen und blühenden Büsche bieten Lebensraum für wilde Insekten und Honigbienen.

Obstbäume und Büsche bieten windgeschützte Stellen für das Gemüse und Bereiche, in denen man sich in den Pausen aufhalten kann.

Wenn es erlaubt ist und sich jemand verantwortlich zeigen möchte, kann man auch Hühner und Kaninchen halten.

Kinder sind willkommen.

Der Garten liegt oft zentral in der Stadt, sodass man ihn zu Fuß oder mit dem Fahrrad erreichen kann.

Der Garten ist ein guter Anlass, um sich als Zugezogener in die örtliche Gemeinschaft zu integrieren.





# Intelligentes Treibhaus und



In Zusammenarbeit mit Green Makerspace hat die Bürgervertretung von Kær eine Kuppel aufgestellt und eine intelligente Klima- und Bewässerungssteuerung eingerichtet. Dies ermöglicht es, Blumen im gemeinsamen Treibhaus zu pflanzen, an denen sich ein ganzes Dorf erfreuen kann.

Oder man kann Tomaten, Gurken usw. anbauen, die dann von allen geteilt werden. Die automatische Regelung von Bewässerung und Temperatur erlaubt kürzere urlaubsbedingte Abwesenheiten und alle können mitmachen, da nur angepflanzt, Unkraut gejätet und geerntet werden muss.

# selbst bewässernde Gärten

Die Dörfer in der Gemeinde Sønderborg haben Palettengärten mit Kräutern für das Pfadfinderlager bepflanzt und gepflegt.

Aus IBCs (International Business College) wurden durch das Entfernen der Oberseite, die dann umgedreht und auf ungefähr halber Höhe im IBC befestigt wurde, große Selbstbewässerungskisten gemacht. Es wurden fünf Kapillarrohre und ein Rohr zur Bewässerung eingesetzt. Der obere Teil wurde mit Erde gefüllt und die Gärten mit Kräutern und Blumen bepflanzt.

Die Gärten wurden als grüner Gruß aus den Dörfern in das Pfadfinderlager gestellt, wo die Kräuter auch das Essen und den Pfadfinderalltag im allgemeinen etwas aufpeppten.

Auf diese Weise wurde die Aufmerksamkeit der Pfadfinderinnen und Pfadfinder auf die ländliche Umgebung und auf die Menschen gelenkt, die sie von dort aus willkommen hießen.



# **Erhaltung traditioneller, regionaler Obst- und Gemüsesorten**



Früher gab es das Sprichwort: "Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht". Damals hatte jede Gegend ihre eigenen Sorten an Obst und Gemüse. Man baute das an, was zu Boden und Klima passte und was vor Ort gerne gegessen wurde. Die meisten nutzten vorhandenes, offen bestäubtes Saatgut und waren auch in Bezug auf das Saatgut Selbstversorger.

Regionale Sorten Äpfel, Birnen und Pflaumen haben Schwierigkeiten, international standardisierte Größenvorgaben einzuhalten und verschwinden deswegen aus unserer Speisekammer. Das gilt auch für regionale Sorten Kartoffeln,



Kohl oder Möhren, die an Boden und Klima angepasst sind, aber für die kein Saatgut mehr erhältlich ist. Letzteres liegt daran, dass sie nicht auf Sortenlisten stehen, weil sie nicht gleichzeitig reif werden und deshalb von den großen Produzenten nicht genutzt werden.

Mittlerweile gibt es einige Vereine und Einzelpersonen, die Propfreisen von Obstbäumen sammeln und Bäume pflanzen, die den nächsten Generationen zur Verfügung stehen sollen.

Es gibt auch Vereine, in denen Mitglieder selbst Saatgut für Gemüse anbauen, das sie untereinander tauschen.

Es gibt übergeordnete Genbanken, die Saatgut für alte Sorten sammeln um sicherzustellen, dass auch die nachfolgenden Generationen noch über den großen Genpool verfügen können.

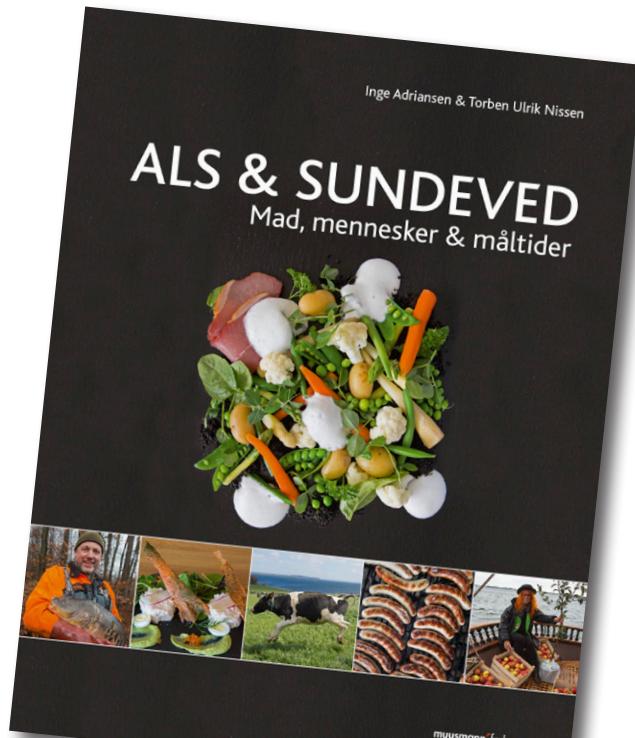
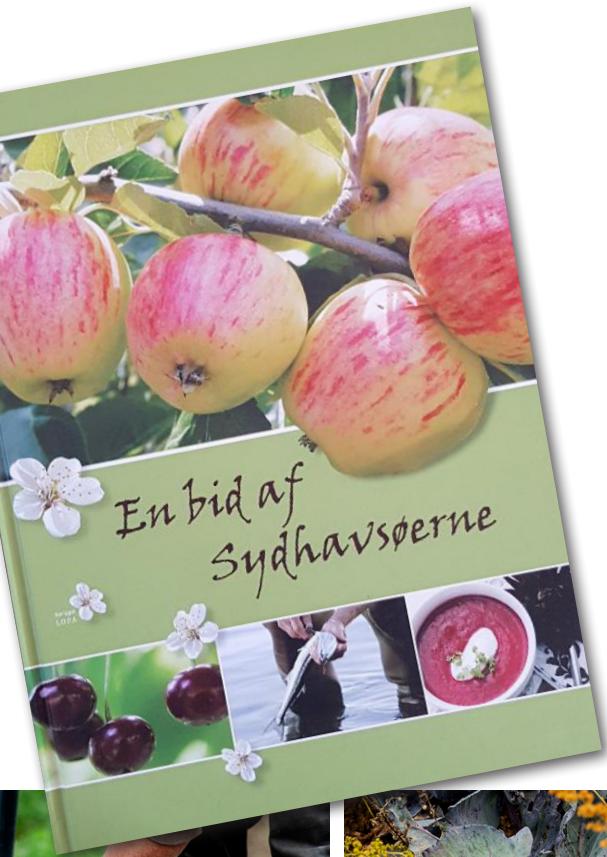
# Kochbuch mit **regionalen Rezepten**

Kochbücher sind ein Teil der großen Inspirationsquellen für "neue" Gerichte. Ein Kochbuch, das die Geschichte einer Gegend mit Bildern und Text erzählt und die Rezepte teilt, die die Bevölkerung als regional betrachtet, leistet einen Beitrag für den regionalen Zusammenhalt und Stolz und verbindet Vergangenheit und Zukunft.

Das Projekt Benefit4Regions hat die Herausgabe des Kochbuchs "Als und Sundeved - Essen, Menschen und Mahlzeiten" unterstützt und Köche aus der Region haben einige der traditionellen Gerichte neu interpretiert.

Regionale Produzenten von Lebensmitteln und ihre Unternehmen sind lebendig beschrieben und das Buch zeigt die Gegend mit schönen Bildern von ihrer besten Seite.





# **Farmer Field Schools**

*Es ist gewinnbringend, voneinander zu lernen*

Farmer Field Schools sind

Erfahrungsaustauschgruppen für Landwirte mit gleichen Interessen. Es ist gewinnbringend, voneinander zu lernen.

Landwirte sind gut darin, ihre Produkte anzubauen.

Wenn man sein Wissen teilt, wird einem oft bewusster, was man eigentlich tut und was man anders macht als andere in der Gruppe.

Farmer Field Schools gehen reihum.

Der gastgebende Landwirt bestimmt das Programm. Es werden jedoch immer Felder, Maschinen und Ställe gezeigt und die Teilnehmer geben positives Feedback.

Wenn man Vertrauen zueinander gefasst hat, kann man auch einen Blick auf wirtschaftliche Aspekte der Produktion werfen.

Manchmal erreichen die Teilnehmer ein so gutes Verhältnis, dass sie Futter, Saatgut oder Maschinen zusammen kaufen oder sich administrativ unterstützen.





# Hofladen

- ein/e Landwirt/in verkauft selbst angebaute Produkte

Wenn man auf den Verkauf über den Hofladen setzt, kann man sortenoffenes Gemüse anbauen, das über längere Zeit reift und eine größere Auswahl an Sorten anbieten.

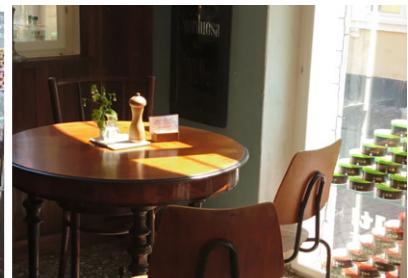
Einige Hofläden verkaufen auch Produkte von anderen Landwirten. Als Landwirt sollte man das Lebensmittelrecht prüfen.

Als Verbraucher kann man immer frische Produkte nach Saison erwerben.

Die ersten Kartoffeln, Erdbeeren oder der erste Spitzkohl sind im Hofladen viel schneller erhältlich als im Supermarkt.

Man kann oft mit dem/der Landwirt/in über die Produktion ins Gespräch kommen und eventuell probieren, damit man wirklich den richtigen Apfel für den Apfelkuchen oder die Brotdose mit nach Hause nimmt.

In einigen Dörfern haben sich Landwirte zu einem Hofladen zusammengeschlossen, sodass die Verbraucher nicht mehr raus aufs Land fahren müssen, um frische Produkte zu erwerben, sondern sie dort kaufen können, wo sie leben.





# Markt mit regionalen Lebensmitteln





Ein Markt mit regionalen Lebensmitteln ist ein Fenster, durch das regionale Produzenten ihre Produkte ausstellen und verkaufen können.

Wenn man einen angenehmen und wiedererkennbaren Rahmen schafft, fühlen die Kunden sich willkommen und die Produzenten identifizieren sich mit dem gemeinschaftlichen Markt.

Neue Produzenten kommen mit ihrem Produkt zum Zuge. Selbstgemachte Marmeladen und Kekse sind willkommen.

Einige werden dazu inspiriert kann auch gelöscht werden, die guten Rohstoffe weiterzuverarbeiten und so werden neue Arbeitsplätze geschaffen.

Oft kennen die Bewohner die große Auswahl an Lebensmitteln überhaupt nicht, die die Region ihnen bietet.

Touristen werden es ebenfalls lieben, auf dem regionalen Markt einzukaufen und die Region des guten Essens wegen im Gedächtnis behalten.

Veranstalten Sie Märkte je nach Jahreszeit: Ostern, Hochsommer, Herbst, Weihnachten - um nur ein paar zu nennen.

Oder gerade dann, wenn es wieder Spargel, Erdbeeren, neue Kartoffeln, Kohl oder Äpfel gibt.

Oder auch wöchentlich / monatlich.

Eine gemeinsame regionale "Lebensmittel-Identität"  
**MULD Lolland-Falster**



Eine Möglichkeit, Aufmerksamkeit auf Lebensmittel aus einer bestimmten Region zu lenken, ist die Erstellung eines gemeinsamen Konzepts sowie eines Logos, das die regionalen Akteure im Bereich Lebensmittel bei Aktivitäten nutzen können, die mit dem Verkauf, der Verarbeitung oder Produktion regionaler Lebensmittel zu tun haben.

Die Gemeinde Guldborgsund liegt im Süden Dänemarks, wo sie unmittelbar an die Gemeinde Lolland grenzt. Zusammen decken beide eine große Anzahl an Inseln mit insgesamt ca. 100.000 Einwohnern ab. "MULD Lolland-Falster" - Der Slogan bezieht sich auf die fruchtbaren Böden auf den beiden Inseln, Lolland und Falster, denn muld bedeutet übersetzt Humus. MULD wird nun verwendet, um Produkte und Erlebnisse aus der Region zu vermarkten.



### Erfahrung:

Normalerweise arbeiten dänische Gemeinden nicht direkt mit den Produzenten von Lebensmitteln oder Restaurants zusammen. Wir haben jedoch herausgefunden, dass viele Entwicklungsbereiche mit regionalen Lebensmitteln im Zusammenhang stehen.

In den letzten beiden Jahren haben wir uns regelmäßig mit regionalen Produzenten, Restaurants, Akteuren aus dem Bereich Tourismus und anderen mit Bezug zu regionalen Lebensmitteln besprochen.

### Tipp:

Wir haben eine regionale Version des Konzepts "Dining Week" veranstaltet, bei dem Gäste in Restaurants ein regionales Menü zum reduzierten Preis erhalten können.



# Kirschbaum-Patenschaft

- ein Geschenk für die, die schon alles haben

Der nächste Geburtstag steht vor der Tür und ein besonderes Geschenk muss her. Ein Geschenk, das nicht nur dem Konsum dient und das der Beschenkte noch nicht hat. Wenn das Geburtstagskind Kirschen liebt, dann schenken Sie ihm oder ihr doch eine Patenschaft für einen Kirschbaum.

Man kann den Baum das ganze Jahr über besuchen, sich an den Blüten erfreuen, selbst in der Sommerwärme dunkle, süße Kirschen pflücken und beobachten, wie sich die Blätter verfärbten, bevor das Laub fällt.

Wer kann heutzutage als Großstadtbewohner noch damit angeben, dass er einen Kirschbaum hat? Durch die Patenschaft entsteht Verantwortungsgefühl und die aktive Zusammenarbeit mit dem Eigentümer der Obstplantage gibt ein besonderes Gefühl von Zufriedenheit.

Alle essen gerne Kirschen, aber es gibt geschmacklich große Unterschiede zwischen den importierten Kirschen im Supermarkt und den selbst gepflückten vom Kirschbaum auf der Obstplantage.

Im Hofladen kann man sich von verschiedenen leckeren Dingen inspirieren lassen, zu denen Kirschen verarbeitet werden können - Saft, Marmelade, Kuchen oder Kirschwein.



# Farmsafari / offene Landwirtschaft

Eine Farmsafari oder offene Landwirtschaft ist eine sehr gute Methode, um regionale Landwirtschaft bekannt zu machen. Die Kenntnis des Hofs schafft Verbindung zwischen Landwirt und Verbraucher, und Verbraucher werden oft zu treuen Kunden, wenn das Produkt schmeckt und von hoher Qualität ist.

Viele Menschen kennen das Leben auf dem Land nicht mehr, möchten ihren Kindern aber gerne Tiere, Gemüse, Kulturpflanzen und Obstbäume zeigen.

Es ist sehr absatzfördernd, wenn die Milchkühe Mitte April wieder auf die Wiese dürfen.  
Manche Landwirte machen daraus ein Event

und empfangen tausende von Besuchern. Die Menschen sind außerdem sehr interessiert daran, Obstplantagen zu besuchen, wenn sie im Frühjahr blühen. Sie erfreuen sich am schönen Anblick, der frischen Luft und kaufen Most oder gewürzten Apfelsaft.

Höfe, die übertragbaren Krankheiten gegenüber weniger empfindlich sind, haben vielleicht Haustiere, die von Besuchern gestreichelt werden können. Das macht glücklich und schafft Erinnerungen.

**ÅBENT  
LANDBRUG FarmSafari**





# KäseStraße, ErdbeerStraße, Fisch- oder WeinStraße

- eine Erlebnisreise

Ein Gebiet wird durch seine Landwirtschaft und verarbeitende Unternehmen geprägt. Oft hat jedes Gebiet seine eigenen Rezepte und Produkte.

An verschiedenen Orten findet man Käsereien, Marmeladenhersteller, Mostereien und Räuchereien in Gebieten, die reich an Milchkühen, Beeren, Obst und Fisch sind.

Das ermöglicht es, die verschiedenen Produzenten aus einer Kategorie in einem Gebiet durch Straßen zu verbinden.

Eine Straße bietet die Möglichkeit, landwirtschaftliche Betriebe zu besuchen, verschiedene Produkte zu probieren, direkt beim Produzenten einzukaufen und eventuell eine Mahlzeit einzunehmen.

Für den Produzenten haben solche Straßen den Vorteil des direkten Verkaufs sowie inspirierender und kreativer Konkurrenz und sind ein wertvoller Beitrag zur Stärkung der Region.

Der Tourist / Gast bekommt Einblicke in die landwirtschaftliche Produktion und Weiterverarbeitung.





# Traditionelle Zubereitung von Speisen als **touristische Aktivität**

Omas Apfelkuchen oder Tante Helgas hausgemachter Hering:  
Familien haben oft ihre ganz eigene Tradition des Kochens  
bzw. der Zubereitung von Lebensmitteln. Rezepte werden von  
Generation zu Generation weitergegeben.

Eingekocht, eingelegt, konserviert. Früher ging es darum,  
die Haltbarkeit der angebauten Produkte zu erhöhen, sodass  
man außerhalb der Saison etwas zu essen hatte.

Neben den familiären gab es auch örtliche oder regionale  
Traditionen in Bezug auf z.B. Würstchen oder Sauerkraut.

Es können Kurse in Museen, Ausstellungen oder  
Rezeptsammlungen angeboten werden, in denen die  
traditionelle regionale Art der Zubereitung oder Konservierung  
vermittelt wird.





**Regional kann ein Mehrwert geschaffen werden, indem:**

Individualität und Regionalität gestärkt werden

Vielfalt und praktische Eigenschaften aufgedeckt werden

Die Lust geweckt wird, selbst zu kochen oder zu konservieren.

# Kulinarische Reise

- Wissensdurst vs. Hungergefühl

## Die Identität einer Region schmecken

Eine Erlebnisreise geht im wahrsten Sinne des Wortes durch den Magen.

Im Urlaub lernt man einen neuen und unbekannten Ort am besten bei einem Spaziergang kennen.

Zahlen, Daten und Fakten über den Ort werden schnell wieder vergessen und was bleibt, sind die Sinneseindrücke.

Der charakteristische Geschmack einer Region bleibt durch kulinarische Erlebnisse hängen. Dies kann auf dem Markt passieren, wo man regionale Lebensmittel probieren durfte oder in Restaurants, wo die regionalen Lebensmittel durch traditionelle Formen der Zubereitung zu konzentrierten Geschmackserlebnissen werden.

Ganz natürlich werden sowohl Hunger als auch Wissensdurst gestillt, da man gleichzeitig einen Einblick in die örtliche Kultur, Geschichte und Architektur bekommt.

Manchmal ist das Schöne nicht auf den ersten Blick zu entdecken. Die guten regionalen Lebensmittel gibt es nicht auf den belebtesten Plätzen oder Hotspots aus dem Reiseführer, sondern in Familienrestaurants, Hofläden, der Fischräucherei an der Küste oder in der kleinen lokalen Brauerei.





# Wildes Essen

- nur Bekanntes essen, um Vergiftungen vorzubringen

Die Natur hat fast das ganze Jahr lang Lebensmittel zu bieten. Sie sind für uns alle frei zugänglich, solange wir uns nur zum eigenen Verbrauch versorgen.

Hecken enthalten oft Apfelbäume, Holunder, Haselnüsse, Brombeeren, Schlehe und Hagebutten, im Wald wachsen Bärlauch und Pilze.

Am Strand gibt es Seetang, Strandrauke, die Wilde Rübe, Salzmieren und viele andere mehr. Denken Sie daran, dass Muscheln nur in Monaten geerntet werden sollten, die ein R enthalten.

Es ist gesund, sich draußen zu bewegen, und vielleicht ist es für einige die Neugier nach wildem Essen, die sie zu allen Jahreszeiten nach draußen bringt.

Um zu erfahren, was essbar ist, kann man an einem geführten Spezergang teilnehmen oder die App "vild mad" herunterladen.

Sprechen Sie mit älteren Menschen aus der Region und erfahren Sie, was sie von ihren Vorfahren aus der Natur zu nutzen gelernt haben.

Erstellen Sie eventuell einen Kalender mit Zeiträumen, in denen die verschiedenen Pflanzen geerntet werden können, sodass sich auch andere anschließen können.

An mehreren Orten gibt es Netzwerke zwischen Menschen, die Lebensmittel aus der Natur essen, mit denen man reden und gemeinsam kochen kann.





VILD  
MAD

# Kulinarisches Pop-Up-Kino

- Spaß und Natur

Das kulinarische Kino bietet ein ganz besonderes Filmerlebnis. Ein warmer Sommerabend, ein anspruchsvoller Film in der freien Natur und das kulinarische Erlebnis regionaler Lebensmittel - klingt das nicht verlockend?

Ein kulinarisches Kino sollte an einem idyllischen Ort in der Natur stattfinden, wo die Dunkelheit nicht vom städtischen Licht gestört wird.

Eventuell kann ein Segeltuch aufgehängt werden, damit ein plötzlicher Regenschauer die Vorstellung nicht stört.

Man kann auch ein großes, ungenutztes Gebäude im Dorf oder auf dem Land nutzen, wo es einen Stromanschluss für die Vorstellung gibt.

Anstatt Popcorn oder Brause werden vor, während oder nach der Vorstellung regionaler Most, Bier oder Wein zu "Tapas" aus lokalen Produkten serviert.

Ein solches Filmerlebnis ist ein Raum zum Durchatmen im Durcheinander des Alltags - unabhängig davon, ob man vor Ort wohnt oder dort Urlaub macht.





# Service für die Vermieter von Ferienhäusern

- ein mit regionalen Lebensmitteln gefüllter Kühlschrank bei Ankunft

Der lange geplante Urlaub rückt näher, das Auto wird gepackt und man braucht Platz. Die meisten Lebensmittel überstehen eine lange, warme Autofahrt nicht - und vielleicht kommt man nach Ladenschluss an.

Ein mit regionalen Produkten für die erste Mahlzeit gefüllter Kühlschrank im gemieteten Ferienhaus ist lecker und man hat eine Sache weniger, um die man sich kümmern muss. Der Vermieter kann eine Einkaufsliste verschicken, auf der man ankreuzen kann, was man sich wünscht. Die einzige Bedingung ist, dass es sich um regionale Lebensmittel aus der Urlaubsregion handeln sollte.



Die regionalen Akteure im Bereich Lebensmittel erhöhen ihren Umsatz und der Gast kann sich beim ersten Frühstück am Geschmack der regionalen Produkte erfreuen und erfährt, wo er regionale Produkte für die nächste Mahlzeit erwerben kann.

Ein Ferienkochbuch mit regionalen Rezepten kann zu neuen, sommerlichen Gerichten inspirieren und auf Höfe hinweisen, die besucht werden können, sowie die Öffnungszeiten von Bäckereien und anderen Orten der regionalen Produktion hinweisen.





The background image shows a multi-lane highway curving through a green landscape. On the right side of the road, there is a long, narrow, elevated concrete structure, likely a bridge or a series of声屏障, stretching along the highway. Several cars are visible on the road, some in motion blur, indicating speed. The surrounding area is a mix of green fields and some yellow flowers, suggesting a rural or semi-rural setting.

# Regionale Lebensmittel an Raststätten

Während einer langen Autofahrt kann man regionale Produzenten unterstützen, während man sich ausruht - und so den Ort des Zwischenstopps etwas besser kennenlernen.

Wer kennt nicht das nagende Hungergefühl, das einen dazu zwingt, von der Autobahn abzufahren (oder, wie das moderne Auto sagt: "Der Fahrer braucht eine Kaffeepause.")?

Um Zeit zu sparen und keinen Umweg fahren zu müssen, wählt man in der Regel den nächsten Rastplatz.

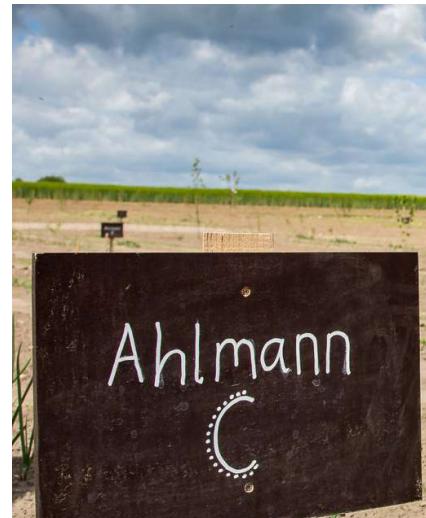
Hier, wo man mit der Umgebung in Kontakt ist, wäre es eine positive Erfahrung, nach traditionellen Rezepten verarbeitete regionale Lebensmittel kaufen zu können. Eine kleine Box mit der Aufschrift "Gutes aus..." würde einen bleibenden Eindruck hinterlassen und Lust darauf machen, in gerade diese Region zurückzukehren, um die regionale Esskultur kennenzulernen.

So kann man zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen: Der Reisende ernährt sich bewusst und gesund und die regionalen Akteure aus dem Bereich Lebensmittel machen sich bekannt und erhöhen Absatz und Umsatz.



# Gartenprojekt "Haver til maver"

Es ist wichtig, dass Kinder wissen, wo das Essen herkommt



Im Projekt "Haver til maver" (Gärten zu den Mägen) pflegen Kinder aus der 4. und 5. Klasse einen kleinen Garten, bereiten selbst angebautes zu und essen zusammen mit anderen Schülern.

So können sie die Jahreszeiten im Garten mitverfolgen und lernen, welches Gemüse im Laufe des Jahres zur Verfügung steht. Alle Vorbehalte werden abgelegt, denn die Möhre, die man selbst aus der Erde gezogen hat, schmeckt ganz anders als die aus der Plastiktüte.



In Sønderborg findet "Haver til maver" in Zusammenarbeit mit House of Health statt - dem Teil des Schulunterrichts, in dem es um die Gesundheit der Kinder geht.

Kinder aus der ganzen Gemeinde kommen mit dem Fahrrad oder dem Bus zur Fiskbæk

Naturskole (neben der Gråsten Landbrugsskole), wo das Gartenprojekt angesiedelt ist.

Das Projekt hat mit einem Team von Freiwilligen angefangen, die den Kindern halfen, die ersten Gärten anzulegen.

# Regionale Lebensmittel und Bewegung

Immer mehr Menschen legen Wert auf Körper und Gesundheit und wollen sich deswegen etwas gutes tun. Sportvereine und die Fitnessbranche erfahren deswegen großen Zulauf.

Um die Leistungsfähigkeit des Körpers zu steigern, werden energie- und proteinreiche Zwischenmahlzeiten verzehrt, die dabei helfen sollen, Fett zu verbrennen und Muskeln aufzubauen.

Eine mögliche Zusammenarbeit zwischen Akteuren im Bereich regionale Lebensmittel und Sportvereinen wäre:

Regionale Säfte, Obst, Schokolade und Energieriegel in Fitnessclubs, Sporthallen, Rudervereinen und Sportanlagen sind eine gesunde und für die Gesellschaft förderliche Maßnahme.

Smoothies aus regionalen Beeren und Gemüse oder Instantpasta in einer Tasse.

Gesunde, energiereiche Produkte, die dem Körper wertvolle Nährstoffe und gleichzeitig Energie für den Nachhauseweg mit dem Fahrrad geben.

Eine Zusammenarbeit ermöglicht es, ein Unternehmen mit Produkten aus regionalen Lebensmitteln aufzubauen.



# Regionale Lebensmittel

## in Kommunalen Einrichtungen

Wenn man sich als Behörde mit nachhaltigen Lösungen beschäftigen will, muss man mit gutem Beispiel vorangehen, wenn es um regionale Lebensmittel, mehr Gemüse und den Jahreszeiten entsprechendes Essen in öffentlichen Einrichtungen geht.

Gemeindeküchen sind oft über Ausschreibungen und Verträge organisiert, bei denen große Unternehmen die meisten Küchen mit Lebensmitteln oder Fertiggerichten beliefern. Aber die Ausschreibungen in den Gemeinden könnten geringere Mengen umfassen, damit auch regionale Produzenten die Möglichkeit haben, ein Angebot abzugeben.

In diesem Bereich gibt es allerdings mehrere Herausforderungen, da die Küchen oft nicht die richtigen Voraussetzungen haben, um Gemüse mit Rückständen von Erde zu verarbeiten. Es ist auch keine Zeit eingeplant, damit das Personal Kartoffeln schälen oder die gesamten eingekauften Lebensmittel verarbeiten kann.

Eine der größten Herausforderungen liegt jedoch in der Logistik, denn das Gemüse muss von den Landwirten zu den Institutionen transportiert werden. Das würde aber für ein neues oder bestehendes Unternehmen eine Möglichkeit darstellen, seinen Umsatz zu erhöhen.

Von Vorteil wäre, dass die Bewohner Gemüse bekommen würden, das ihnen geschmacklich bekannt ist und jede Einrichtung die aktuell verfügbaren regionalen Lebensmittel nach ihren eigenen Rezepten verarbeiten könnte.





# Mahlzeiten aus regionalen Lebensmitteln für Großveranstaltungen



Als im Jahr 2018 40.000 Pfadfinder nach Sønderborg in Dänemark kamen, sponserte die Gemeinde regionale Lebensmittel für ein Essen.

Lokale Landwirte und verarbeitende Unternehmen mussten hart arbeiten, um an einem Mittwoch im Juli, folgendes bereitzustellen:

**3.000 kg Möhren**

**1.600 kg Erbsen**

**7.000 kg Kartoffeln**

**1.600 Kg Bohnen**

**40.000 Würstchen**

**4.000 l Milch**

Serviert wurde "Snysk" - ein traditionelles, regionales Gericht, bezeichnet im lokalen Dialekt - für Kinder aus anderen Teilen des Landes durchaus eine Herausforderung.





## Snysk für 4 Personen:

800 g Kartoffeln  
300 g Möhren  
160 g Bohnen  
160 g Erbsen  
4 dl Milch  
Petersilie

Schneiden Sie das Gemüse in kleine Stücke und kochen Sie diese in Milch, evtl. angedickt durch etwas Maizena-Mehl. Garnieren Sie das Gericht großzügig mit gehackter Petersilie.

Kann die Konsistenz einer Suppe oder hellen Soße haben.



# Innovationsküche

den Traum neuer Lebensmittel wahr werden lassen

Eine für Lebensmittel zugelassene Industrieküche ermöglicht es, den Traum neuer Lebensmittel wahr werden zu lassen - ohne dass man selbst in Ausbau und Ausrüstung investieren muss.

Wo kann ich  
neue Lebensmittel  
entwickeln?



## **Entwicklungsschritte:**

1. Entwicklung neuer Produkte in Zusammenarbeit mit "Geschmackstestern" und Kollegen
2. Entwicklung von Verpackung und Etiketten
3. Vermarktungstests
4. Entwicklung von Selbstkontrollsystmen
5. Ausarbeitung von Businessplan und Budget

Danach können Sie entscheiden, ob Sie in Zukunft auf das neue Produkt setzen wollen  
- und haben für die Bank und mögliche Investoren alle Argumente parat.

Wie kann ich Geld zur  
Verwirklichung meines  
Traums bekommen?





# Institutionelle Zusammenarbeit

## zu regionalen Lebensmitteln

In diesem Kapitel geht es darum, wie regionale Behörden und Institutionen die Entwicklung durch strategische Arbeit mit regionalen Lebensmitteln und regionaler Produktion unterstützen können.

Der Lebensmittelbereich ist gekennzeichnet durch seinen übergreifenden Charakter mit verschiedenen Akteuren und Interessen, die ausgewogen gestaltet werden müssen. Das kann in Bereichen eine Herausforderung darstellen, in denen die Entscheidungskompetenz in Bezug auf wirtschaftliche Entwicklung, Tourismus und Landnutzung auf verschiedene Behörden oder Ebenen verteilt ist.

Die Rolle der Behörden hat sich in den letzten Jahren schrittweise geändert, da der Schwerpunkt immer mehr auf die Zusammenarbeit zwischen öffentlichen und privaten Akteuren gelegt wird. Es gibt - mehr als es früher der Fall war - ein Verständnis für komplexe und oft interaktive Prozesse, die die gesellschaftliche Entwicklung voranbringen und ihre Bedeutung für Planung, Ausführung und das Auswirkung.

Die institutionellen Partner in der Case Study zu regionalen Lebensmitteln von B4R sind die Aufgabe je

nach dem regionalem Kontext, in dem sie täglich tätig sind, sehr verschieden angegangen. Sie alle haben gemeinsam, dass sie für oder mit regionalen Akteuren gearbeitet haben, um Stärken und Möglichkeiten, aber auch Schwächen und Herausforderungen zu identifizieren, die die Produktion, Verarbeitung und den Verkauf der regionalen Lebensmittel im jeweiligen Gebiet beeinflussen.

Die beiden dänischen Gemeinden im Case, Sønderborg und Guldborgsund, haben sich entschieden, auf Grundlage einer Strategie zu arbeiten, die den Visionen und Ambitionen der Gemeinde im Bereich Lebensmittel einen Rahmen gibt.



### Sønderborg

Die Gemeinde Sønderborg hat sich für eine Lebensmittelstrategie entschieden, die den Schwerpunkt sowohl umwelttechnisch als auch wirtschaftlich, sozial und kulturell auf Nachhaltigkeit setzt. Die Strategie setzt ihren Schwerpunkt auf nachhaltige Lebensmittel, die die Umwelt geringstmöglich belasten und die Vision der CO2-neutralen Gemeinde Sønderborg unterstützen.

Die Gemeinde Sønderborg will Vorreiter sein, wenn es darum geht, im Bereich Klima Verantwortung zu übernehmen. Man möchte die Bürger inspirieren, damit sie im Alltag ganz natürlich klimafreundlich wohnen und leben. Dies soll in Zusammenarbeit mit Bürgern, Wirtschaft, engagierten Dorfbewohnern und Initiativen umgesetzt werden, die die authentischen, lebendigen und attraktiven Gegenden in der Gemeinde unterstützen und weiterentwickeln.



#### GULDBORGSSUND

In der Gemeinde Guldborgsund hat man einen anderen Zugang gewählt, nämlich eine verpflichtende Zusammenarbeit mit der Nachbargemeinde Lolland und der gemeinsamen Wirtschaftsförderung, Business Lolland-Falster. Der Hintergrund ist, dass weder Produzenten noch Gastwirte die Grenze zwischen den beiden Gemeinden im Alltag wahrnehmen. Das gilt ebenso für Touristen und andere Besucher.

Hier hat man gemeinsam zunächst eine gründliche Analyse der Potentiale für die landwirtschaftliche Produktion und den Lebensmitteltourismus durchgeführt und dann eine Strategie dafür erstellt, wie die identifizierten Potentiale entfaltet werden können. Das Ergebnis ist eine gemeinsame Strategie, die beide Gemeinden und die Wirtschaftsförderungen dazu verpflichten, zusammen an der Entwicklung zu arbeiten.

Im Gegensatz zu Sønderborgs Strategie, die sich um Nachhaltigkeit und das Klima dreht, legt Lolland-Falster

den Schwerpunkt damit auf Lebensmittel, Beschäftigung und die Erhöhung des Umsatzes. Strategien zielen darauf ab, Aufgaben zu teilen und bei dem Partner zu platzieren, der die besten Voraussetzungen hat, um die jeweilige Aufgabe zu lösen. Dies führt zu einer breiten Zusammenarbeit zwischen den beiden Gemeinden und der gemeinsamen Wirtschaftsförderung in Bezug auf die Entwicklung des Lebensmittelbereichs in Lolland-Falster.



Der letzte Partner im Case, die Wirtschaftsförderungsagentur Kreis Plön GmbH (WFA), ist ein klassischer Akteur in der Wirtschaftsförderung aus dem Kreis Plön, Schleswig-Holstein. Die WFA berät verschiedene Unternehmen, u.a. auch viele Produzenten von Lebensmitteln, verarbeitende Betriebe und Unternehmen im Servicesektor, die mit regionalen Lebensmitteln arbeiten.

Die WFA hat den Case mit Wissen über die Ausarbeitung von Businessplänen, die Beratung von Start-Ups und Grndern, die Übernahme von Unternehmen und Internationalisierung, Generationswechsel und erbrechtliche Fragen, die Ausweitung von Geschäftsbereichen, das Anwerben und Halten von Arbeitskräften und finanzielle Beratung jeder Art, hierunter Fundraising, unterstützt.

Neben den drei Partnern, der WFA und den Gemeinden Guldborgsund und Sønderborg,

haben wir im Laufe des Case mit vielen Netzwerkpartner und Akteuren zusammengearbeitet, insbesondere der akademie am see. Koppelsberg, die wertvolle Ideen dazu beigetragen haben, wie regionale Lebensmittel als Hebel für die Entwicklung genutzt werden können.

Die Beispiele im vorliegenden Katalog wurden alle im Laufe des Projekts besprochen und sind oder können jedes für sich eine gute Möglichkeit sein, um lokale Produkte oder Methoden sichtbar zu machen. Durch sie kann das Verständnis für und die Entwicklung von Rahmen für die regionale Produktion und den Absatz von regionalen Lebensmitteln gestärkt werden.

Wir hoffen, dass dieser Katalog allen, die einen Schwerpunkt auf Produktion, Verarbeitung und Absatz regionaler Lebensmittel setzen wollen, Wissen vermittelt und ihrer Inspiration dient.

