



[Start](#) > [Druckeroptimiertes PDF](#) > Druckeroptimiertes PDF > Gastronomie im Weltnaturerbe: nachhaltig und schmackhaft

Gastronomie im Weltnaturerbe: nachhaltig und schmackhaft [1]

Themen: [Nachhaltigkeit](#) [2]

[Gastronomie](#) [3]

[Biosphärenreservat](#) [4]

Workshop-Reihe der Nationalparkverwaltung zum Thema „nachhaltige Gastronomie“ stieß beim Auftakt auf großes Interesse



Etwa 70 interessierte Gastronomen aus der Region kamen am vergangenen Mittwoch zum Auftakt der Workshop-Reihe „Nachhaltige Gastronomie im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer“ ins Wattenmeer Besucherzentrum Wilhelmshaven. „Mit dieser Reihe wollen wir Impulse geben für außergewöhnliche Angebote, bessere Vernetzung und höhere Wertschöpfung. Das Weltnaturerbe Wattenmeer stellt besondere Anforderungen, die wir auch über das kulinarische Angebot ausdrücken müssen. Dabei soll es auch einen konkreten Mehrwert für die einzigartige Natur dieser Region geben“ erklärte Peter Südbeck, Leiter der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer, der als Veranstalter die Teilnehmer begrüßte und auf das Thema einstimmte. Im Anschluss führte der gelernte Koch und Marketingexperte Alexander Mayrhofer ins Thema „Nachhaltigkeit in der Gastronomie“ ein. Als Überleitung zur Diskussion interviewte Mayrhofer den Nationalpark-Partner Ulrich Judick vom „NAKUK - Das friesische Landhotel“ und Heike Brunken-Winkler als Ansprechpartnerin für das Projekt „Markthalle Norden“. Hinterher war Zeit, sich bei einem Imbiss auszutauschen und Kontakte zu knüpfen.

Die Teilnehmer erfuhren in Mayrhofer's Vortrag viel über einzelne Aspekte der Nachhaltigkeit in der Gastronomie wie zum Beispiel Regionalität, Saisonalität und Fair Trade sowie Nachfragetrends der Gäste und erste Umsetzungsmöglichkeiten für den eigenen Betrieb. Mayrhofer wird auch die folgenden Workshops leiten und dabei konkreter auf die Umsetzung eingehen. Weitere Aspekte sollen sein, welche Gerichte positiv von Einheimischen und vor allem Touristen in der Wattenmeerregion aufgenommen werden

und wie man trotz handwerklicher Herstellung der einzelnen Speisen dank moderner Küchentechnik Zeit sparen kann.

Nachhaltigkeit spielt heutzutage für viele eine große Rolle. Im Konsumverhalten der Verbraucher haben zum Beispiel Bioprodukte in den letzten Jahren deutlich an Bedeutung gewonnen. Regionale und saisonale Lebensmittel werden stark nachgefragt. Während der Einzelhandel auf diese Entwicklung reagiert, vermisst Mayrhofer entsprechende Angebote in der Gastronomie. „Man kann mit Nachhaltigkeit viele neue Menschen gewinnen“, so Mayrhofer. Dabei macht er aber auch bewusst, dass Nachhaltigkeit nicht von jetzt auf gleich verwirklicht werden könne, sondern ein Prozess sei, der Zeit brauche. Authentische und persönliche kulinarische Erlebnisse am Urlaubsort seien für die Gäste etwas Besonderes. Wenn sie dieses Gefühl der Besonderheit mit nach Hause nähmen, beispielsweise durch eine hauseigene Marmelade aus der Urlaubsregion, erzielten Gastronomen auch noch einen Werbeeffect, der viel höher als beispielsweise der von Flyern einzuschätzen sei.

Katrin Kirfel von der Nationalparkverwaltung ist Ansprechpartnerin für alle, die sich für einen Workshop zu diesen Themen interessieren. Die Workshops finden am 16. März in Rysum (Krummhörn) und Aurich sowie am 17. März in Horum (Wangerland) und Seefeld (Wesermarsch) statt. Sie sind kostenlos, allerdings ist eine vorherige Anmeldung erforderlich. Anmeldung unter [/--> / \[5\] 04421-911-161](mailto:kirfel@nlpv-wattenmeer.niedersachsen.de).

Die Workshop-Reihe „Nachhaltige Gastronomie im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer“ ist Teil des Projektes Watten-Agenda, welches im Rahmen des INTERREG V A-Programms Deutschland-Niederland mit Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und der Niedersächsischen Staatskanzlei sowie der Provincie Fryslân und Provincie Groningen kofinanziert wird. Es wird begleitet durch das Programm-Management bei der Ems Dollart Region (EDR).

[Flyer "Nachhaltige Küche" \[6\]](#)

Quellen-URL (modified on 22.10.2018 - 15:06): <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/nds/misc/gastronomie-im-weltnaturerbe-nachhaltig-und-schmackhaft/4082>

Verweise

[1] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/nds/misc/gastronomie-im-weltnaturerbe-nachhaltig-und-schmackhaft/4082>

[2] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/schlagworte/nachhaltigkeit>

[3] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/schlagworte/gastronomie>

[4] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/schlagworte/biosphaerenreservat>

[5] [mailto:katrin.kirfel@nlpv-wattenmeer.niedersachsen.de/](mailto:katrin.kirfel@nlpv-wattenmeer.niedersachsen.de)

[6] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/nds/service/publikationen/flyer-nachhaltige-kuche/4991>