

Zwei Länder an einem Tisch

Am 24.08.2020 trafen sich Gäste aus der kulinarischen Tourismusszene (Touristiker, Gastronomen, Nahrungsmittelproduzenten, sowie -händler) und die Projektpartner des Projektes TOUR-BO zum einem Workshop mit dem Ziel, die Zusammenarbeit im Bereich des Nahrungsmitteltourismus zu verstärken. Dieses Treffen fand im Hotel Schlei-Liesel in Güby, (Rendsburg-Eckernförde) statt. Den Auftakt für den Workshop machte Jeppe Høst von Oxford Research, der vom Fortschritt der Analyse von Potenzialen im Bereich des Nahrungsmitteltourismus auf beiden Seiten der Grenze berichtete. Daraufhin folgte ein Beitrag der FOOD Organisation of Denmark von Pelle Øby Andersen, der Einblicke in verschiedene Nahrungsmittlevents in Dänemark geben konnte.



Hierbei wurde auch ein zentraler Unterschied der Projektländer deutlich: Dänische Märkte werden eher als einmaliges Event verstanden, wohingegen ein Lebensmittelmarkt in Deutschland als Wochenmarkt ein wöchentlich-wiederkehrende Ritual ist. Eines dieser Nahrungsmittlevents ist das Copenhagen Cooking & Food Festival. Hier wird über 10 Tage hinweg die Gastro-Szene in der Hauptstadt Dänemarks zelebriert. Mit Workshops und Talks von Köchen, Restaurantbesitzern oder Kulturinstitutionen wird das Erlebnis abgerundet. Mikael Hansen stellte daraufhin das Konzept von Kulinarisk Sydfyn vor. Er erzählte sehr passioniert darüber, wie aus der Idee, den regionalen Lebensmitteln mehr Wert zukommen zulassen, ein Lebensmittelmarkt entstehen konnte. Jährlich

richtet Svendborg den Kulinarisk Sydfyn Lebensmittelmarkt aus. Das Ziel des Marktes ist hierbei, die Besucher an ökologisches und nachhaltiges Slowfood heranzuführen. Es gibt für jede Altersklasse verschiedene Workshops, die fortlaufend der Nachfrage angepasst werden und so den Zeitgeist der Kulinarik widerspiegeln. In der anschließenden Diskussion kamen die verschiedenen Ansichten der einzelnen Akteure zur Sprache. Ernst Schuster, Vorsitzender der Nordbauern e.V., sieht Schwierigkeiten bei der Umsetzung von solchen Events, da die zu erwartende Unterstützung auf deutscher Seite eine andere ist. Erik Stelzer und Moritz Kreidler von den Citti-Märkten zeigten ein reges Interesse dafür, mehr dänische Produkte in ihr Warenangebot aufzunehmen, wiesen aber auch darauf hin, dass es mit unterschiedlichen Mehrwertsteuersätzen und Pfandsystemen auch strukturelle Hürden gibt, die es zu überwinden gilt. Kerrin Matthiesen und Fabienne Mentz von der Tourismus Agentur Flensburger Förde regten an, Gastronomie und lokale Produkte noch stärker als Chance wahrzunehmen, dass auch Touristen häufiger auf die jeweils andere Seite der Grenze kommen. Dem stimmt auch TOUR-BO-Projektleiter Jonas Weißmantel zu: „Ich glaube, dieser Workshop hat uns noch einmal gezeigt, dass ein gut funktionierendes Konzept auf der einen Seite, nicht unbedingt die beste Lösung auf der anderen Seite sein muss und dass es wichtig ist, auf die Hinweise der unterschiedlichen Akteure zu hören. Ich aber bin zuversichtlich, dass genau dieser Dialog dazu beiträgt, bestehende Hürden aufzulösen und dadurch aktiv den kulinarischen Austausch voranzubringen.“

