

## Wirtshaus im Spessart – Kooperation regionale Erzeuger und Gastronomie



**Antrag auf Förderung nach LEADER**

**Sonstige investive und nicht investive Projekte zur Umsetzung eines REK**

**Antragsteller: Spessart Tourismus und Marketing GmbH**

## Ausgangssituation

In SPESSARTregional hat sich in den letzten Jahren eine beachtenswerte regionale Küche entwickelt. Gastronomiebetriebe haben vielfach alte Rezepte wiederentdeckt, frisch interpretiert oder völlig neue Kreationen entwickelt. Erste Kochbücher mit der Küche aus dem Spessart sind erschienen.



Zudem spielen, dem allgemeinen Trend folgend, auch in der Gastronomie Regionalität und eine gesicherte Herkunft der Produkte eine zunehmend wichtigere Rolle. Bereits 2015 wurden mit dem „Regionalen Geschmacksfestival“ die Grundlagen für Kooperationen von Erzeugern und Gastronomiebetrieben geschaffen. Das Festival findet im Frühjahr und Herbst über mehrere Wochen statt. Von Beginn an nehmen Gastronomiebetriebe daran teil, die saisonale Gerichte aus regionalen Produkten anbieten. Die Initiative wird vom Main-Kinzig-Kreis, dem Verband SPESSARTregional und dem Kreisbauerverband Main-Kinzig e.V. getragen.

Zusätzlich wird im Herbst 2018 erstmals der GOATOBBER durchgeführt. Die besonderen Aktionswochen legen den Fokus auf die kulinarische Entdeckung von Ziegenfleisch und werden im Kontext einer internationalen Initiative und des Interreg-Projekts Food Heroes organisiert.

Um die vorhandenen punktuellen Ansätze auf eine breitere Basis zu stellen und ganzjährig regionale Gerichte bieten zu können, soll die Kooperation „Wirtshaus im Spessart“ ins Leben gerufen werden.

## Projektbeschreibung

Mit dem „Wirtshaus im Spessart“ soll eine tragfähige und nachhaltige Kooperation zwischen regionalen Erzeugern und Gastronomen aufgebaut werden, sodass dauerhaft regionale Gerichte auf der Speisekarte angeboten und Lieferprozesse optimiert werden können. Für die Kooperation steht ein Potential von weit über 100 Betrieben zur Verfügung.

Diese Kooperation kann wie andere vergleichbare Initiativen helfen, Absatzwege für regionale Produkte zu sichern. Darüber hinaus trägt die Kooperation zur touristischen Profilbildung bei. Aufgrund der geschichtlichen Verknüpfung zum Märchen von Wilhem Hauff liegt es auf der Hand, mit dem Begriff „Wirtshaus im Spessart“ im übertragenen Sinne zu spielen und diesen im Kontext der Märchen und Mythen der Tourismusdestination zu setzen.

Dabei kann das Vorhaben auf vorangegangenen Analysen und Arbeiten von SPESSARTregional, unter anderem dem Netzwerk der Erzeuger „Regionale Geschmacksvielfalt“ wie auch der Ergebnisse des Bundesvorhabens „Regio.Dorf.Laden“ zurückgreifen.

Ein besonderes Augenmerk gilt es auf regionale Getränke zu richten. Hier wurden in der jüngsten Vergangenheit zu den schon vorhandenen Apfelweinen und Seccos lokale Biersorten entwickelt. Deren Potential zur Bereicherung der Getränkekarten ist bei weitem noch nicht ausgeschöpft.

Für den Aufbau und die fachliche Begleitung der Kooperation soll ein externes Fachbüro eingebunden werden. Da sich vergleichbare Kooperationen stark in Art und Umfang der Zusammenarbeit, der Verbindlichkeit und der Kriterien der teilnehmenden Betriebe unterscheiden und vom eingetragenen Verein bis zur losen Werbegemeinschaft reichen, ist es notwendig eine Analyse und detaillierte Zieldefinition an den Anfang zu stellen, um die für den Spessart passende Organisationsstruktur zu wählen. Diese soll dann in enger Zusammenarbeit mit den Akteuren sukzessive aufgebaut und auf eigenständige Füße gestellt werden.

Beim Aufbau der Logistik der Produkte sollen bestehende Lieferbeziehungen zu den Dorfläden und dem MKK-Lädchen Berücksichtigung finden.

Im Zuge der Arbeiten ist auch zu klären, wie die Kooperation mit den vorhandenen Regionalen Geschmacksfestival und den Aktionswochen GOATOBER sinnvoll verknüpft und organisatorisch weiterentwickelt werden kann.

### **Zeitplan und Förderung**

Mit der Umsetzung des Vorhabens soll im Winter 2018 mit einer Laufzeit von zwei Jahren begonnen werden. Spätestens Ende 2020 soll das Vorhaben abgeschlossen sein.

Beantragte LEADER-Fördersumme:                      37.530 Euro