



genuss
region
NIEDERBAYERN



20km DINNER

EIN LEITFADEN ZUR UMSETZUNG

Der Geschmack Niederbayerns auf dem Teller

Wie schmeckt unsere Heimat? Nach dem würzigen Duft des Bayerischen Waldes? Nach den saftigen Wiesen und sanften Hügeln des Rottals? Nach knusprigem Sauerteigbrot aus dem reifen Korn des Gäubodens? Nach „bappaden Bovesen“ und himmlisch süßen Erdbeerknödeln? Nach duftendem Wammal mit selbst-eingelegtem Sauerkraut von Oma? Nach Aronia, Ingwer, malzigem Bier und Pichelstoaner?

Der Geschmack Niederbayerns ist geprägt von Vielfalt und Charakterstärke – eben diese möchte die Genussregion Niederbayern mit dem vorliegenden Leitfaden für die Organisation und Durchführung eines 20km-Dinners brühwarm servieren.

Bei einem 20km-Dinner handelt es sich um eine Erlebnis-Menü-Veranstaltung mit einem Speiseplan, dessen Hauptzutaten von Direktvermarktern aus einem 20km-Radius um den Veranstaltungsort bezogen werden. Dabei wird die Veranstaltung zu einem Begegnungsort zwischen Erzeugern und Konsumenten.





Das Konzept

BEWUSSTSEINBILDUNG

Fadschmeckende Erdbeeren, grüne Tomaten und Viktoriabarsch – pfad eich! Die Kulinarik in Niederbayern hat zu jeder Jahreszeit etwas zu bieten. Als Veranstalter kennst du deine Region am besten – bring deren Geschmack auf den Teller und ins Bewusstsein deiner Gäste.

ERZEUGER

Es sollten Direktvermarkter gewählt werden, deren Produkte die Gäste auch im Alltag beziehen können. Gibt es Direktvermarkter mit außergewöhnlichen und interessanten Charakteren und Geschichten? Umso besser! Lass uns die Scheinwerfer auf sie richten! Die Einbinde- und Präsentationsmöglichkeiten sind unendlich.

GRÖSSE

Das Konzept des 20km-Dinners eignet sich sowohl für größere wie auch für kleinere Veranstaltungen. Die Pilotdurchführung im September 2022 im Rahmen des 7. Silicon Vilstal Erlebnisfestivals hat gezeigt, dass ein Rahmen von 50 Personen gut geeignet ist.



INSZENIERUNG

Je außergewöhnlicher und überraschender das Essen konzipiert und inszeniert ist, desto mehr bleibt die Veranstaltung im Gedächtnis. Die Geschichten der Landschaft, der Produzenten, Produkte und Jahreszeiten soll in entsprechenden Bildern und mit interaktiven Komponenten erzählt werden. Die Gäste werden mit auf eine kulinarische Reise durch ihre Heimat genommen. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



KM-RADIUS

Im Hinblick auf den 20km-Radius besteht Spielraum. Denkbar wäre zum Beispiel eine Erweiterung auf 30, 40 oder 50 Kilometer – oder eine jährliche strengere Ausrichtung. Beachtet sollte auf jeden Fall werden, dass ein kleinerer Radius einen größeren Aha-Effekt bei den Gästen auslöst.

KOCH

Ein Koch, der für Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit lebt und sein Handwerk versteht, ist ausschlaggebend für den Erfolg des Events. Besonders authentisch ist, wenn der Koch den jeweiligen Gang den Gästen präsentiert und seine jeweiligen Beweggründe für die Wahl der Produkte erklärt.



MARKETING & ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

Die Idee des 20km-Dinners begeistert und lässt sich leicht öffentlichkeitswirksam vermarkten. Ob Plakate, Flyer, Presse-Vorankündigung oder Social Media – die Bandbreite an Bewerbungsmöglichkeiten ist vielfältig.

TIPP Das Logo des 20km-Dinners kann für die Bewerbung einer entsprechenden Veranstaltung verwendet werden. Dafür kann dieses unter genuss@ale-nb.bayern.de angefordert werden. Bei Bedarf stellt die Genussregion Niederbayern Fotomaterial von bereits durchgeführten Veranstaltungen zur Verfügung. Darüber hinaus nehmen wir gerne die Veranstaltung in unseren Veranstaltungskalender unter www.genussregion-niederbayern.de auf.

MENÜ

Wir empfehlen: Aperitif sowie Häppchen oder Gruß aus der Küche beim Eintreffen der Gäste. Begrüßung durch den Gastgeber. Drei-Gang-Menü inklusive Vor-, Haupt- und Nachspeise.

GASTGEBER

Durch das Erlebnisdinner sollten die Gäste durch den Gastgeber geführt werden. Er nimmt sie in Empfang und ist für die Hauptmoderation zuständig.





QUALITÄT

Besonders die Beachtung der Aspekte von Saisonalität, Regionalität und Nachhaltigkeit unterstreichen die Authentizität sowie den Erlebnischarakter des Events.

PLATZWahl

Je nach Größe der Veranstaltung kann zwischen einer freien und vorgegebenen Platzwahl entschieden werden.

PREIS

Der Preis für die Abendveranstaltung sollte die Wertigkeit und Wertschätzung für die regionale Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion sowie deren Produkte unterstreichen. Im Rahmen der Pilotveranstaltungen (Aperitif, Gruß aus der Küche, Dreigang-Menü) betrug der Preis 49,- € zzgl. Getränke. Denkbar wäre es auch, die Thematik „Wahre Kosten“ mit ins Konzept einfließen zu lassen.

SPEISEKARTE

Auf der Speisekarte sollte nicht nur das genaue Menü stehen, sondern diese auch dazu benutzt werden, die jeweiligen Erzeuger vorzustellen.

TIPP Integriere eine Landkarte mit einem 20km-Radius um deinen Veranstaltungsort und zeichne alle Direktvermarkter ein. Vielleicht lassen sich auch alle im Rahmen einer Fahrradtour verbinden?

ZEITFENSTER

Mit einem Zeithorizont von drei Stunden für das exemplarisch dargestellte Erlebnisdinner ist zu rechnen.



Das Sahnehäubchen

Es gibt viele Möglichkeiten, deiner Veranstaltung noch einmal ein Sahnehäubchen aufzusetzen! Unsere Top 3:

- 1** Integriere in dein Konzept weitere Bewusstseinsthemen wie Zu gut für die Tonne, pflanzliche Proteinquellen, Solidarische Landwirtschaft, bunte Gemüsevielfalt im Winter, heimisches Superfood oder True Costs.
- 2** Lade einen oder zwei Referenten ein.
- 3** Veranstalte vorab den Besuch bzw. die Besichtigung eines oder mehrerer Erzeuger. Oder lasse sie doch mittels eines kleinen Standes ihre Produkte direkt vor Ort präsentieren.



Exemplarisches 20km-Dinner

17:30 Uhr

Auftakt: Eintreffen der Gäste, Aperitif und Gruß aus der Küche

Idee: Gäste „pflücken“ sich kleine Häppchen in einem künstlichen Garten aus Holzstangen mit Entfernungsangaben. Die Gäste nehmen Platz.

18:00 Uhr

Begrüßung und offizielle Eröffnung durch den Gastgeber

18:10 Uhr

Impulsvortrag (15 Minuten)

18:30 Uhr

Vorspeise (Koch stellt Produzenten und Produkte vor)



19:00 Uhr

Hauptspeise (Koch stellt Produzenten und Produkte vor)

19:30 Uhr

Impulsvortrag 2 (15 Minuten)

19:50 Uhr

Nachspeise (Koch stellt Produzenten und Produkte vor)

20:20 Uhr

Ende - Verabschiedung durch den Gastgeber



Die Meilensteine

- Projektauftritt mit Kennenlern-Veranstaltung für alle, die an der Organisation beteiligt sind, Terminplanung und Aufgabenverteilung (6 bis 12 Monate im Voraus)
- Passenden Veranstaltungsort buchen (6 bis 12 Monate im Voraus)
- Erzeuger festlegen (3 bis 6 Monate im Voraus)
- Konzeption (2 bis 6 Monate im Voraus)
- Vermarktungsbeginn (etwa 2 Monate im Voraus)
- Finale Festlegung von Menü, Zutaten, Ablauf, Preis (6 Wochen im Voraus)
- Start der Hauptwerbekampagne und Beginn des Reservierungszeitraums (4 Wochen im Voraus)
- Durchführung (am Veranstaltungstag)
- Nachbereitung (1 bis 10 Tage im Nachhinein)



20km DINNER

Erlebnis-3-Gänge-Menü
mit Zutaten aus 20 Kilometern Umkreis

02.02.2024
18:00 Uhr

NWAREUM
Schulgasse 23a
94315 Straubing
Infos unter www.nawareum.de

NWAREUM Zukunft | Nachhaltigkeit | Ernährung





Genussregion Niederbayern

Gegründet 2020 durch das Amt für Ländliche Entwicklung (ALE) möchte die Genussregion Niederbayern traditionelle und moderne Aspekte der Lebensmittelproduktion aufzeigen.

Welche Geschichten und Gesichter stecken hinter den Tellern, die tagtäglich vor uns stehen? Mit der Genussregion Niederbayern blicken wir über den Tellerrand und stellen diejenigen in den Mittelpunkt, welche sich täglich für die guten, regionalen und heimischen Lebensmittel einsetzen.

WIE SCHMECKT NIEDERBAYERN?

Wir zeigen die Vielfalt unserer Region vom Acker bis zum Teller, von der Tradition bis zur Zukunft auf. Dabei stehen wir für verantwortungsvolle Ernährung im Einklang mit unserer Umwelt und führen vor Augen: Hinter jedem Produkt steht die Natur, oft der Mensch und nicht selten auch ein Tier. Uns ist es wichtig, unsere Gesundheit, unsere Umwelt und unsere Region zu unterstützen.



REGIONALES ESSEN IST WERTVOLL!

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, die Gesellschaft für unsere hervorragenden, niederbayerischen Lebens- und Genussmittel zu begeistern. Und der Umwelt und den Menschen, die sich tagtäglich hinter unseren Tellern verbergen, die Wertschätzung entgegenzubringen, die sie verdienen.

Haben Sie ein typisch niederbayerisches Rezept, das noch in unserer Datenbank fehlt? Oder sind Sie gar ein Meister in dessen Zubereitung? Dann melden Sie sich unter: genuss@ale-nb.bayern.de

Weil jeder Bissen zählt.

weil heimat schmeckt.

IMPRESSUM

Herausgeber / V.i.S.d.P.: Genussregion Niederbayern
Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1, 94405 Landau a. d. Isar
Projektleitung: Miriam Dick, Michael Kreiner

Redaktion: Miriam Dick, Susanne Pritscher
Grafik & Layout: WEISSRAUM GmbH, Grafenau
Illustrationen: freepik.com, rawpixel.com
Fotos: Fotostudio Eder, Armin Weigel, Matthias Ammer

Dieser Leitfaden basiert auf dem Konzept für das erste 20km-Dinner, das die niederbayerische Innovationsinitiative Silicon Vilstal im Auftrag der Genussregion Niederbayern im September 2022 im Rahmen des 7. Silicon Vilstal Erlebnisfestival veranstaltet hat.

Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus mit Unterstützung durch das Amt für Ländliche Entwicklung Niederbayern und den Bezirk Niederbayern. Wir danken unseren lokalen Partnern und Unterstützern der Genussregion Niederbayern.



Siliconvilstal

