

Regionale Gastronomie:

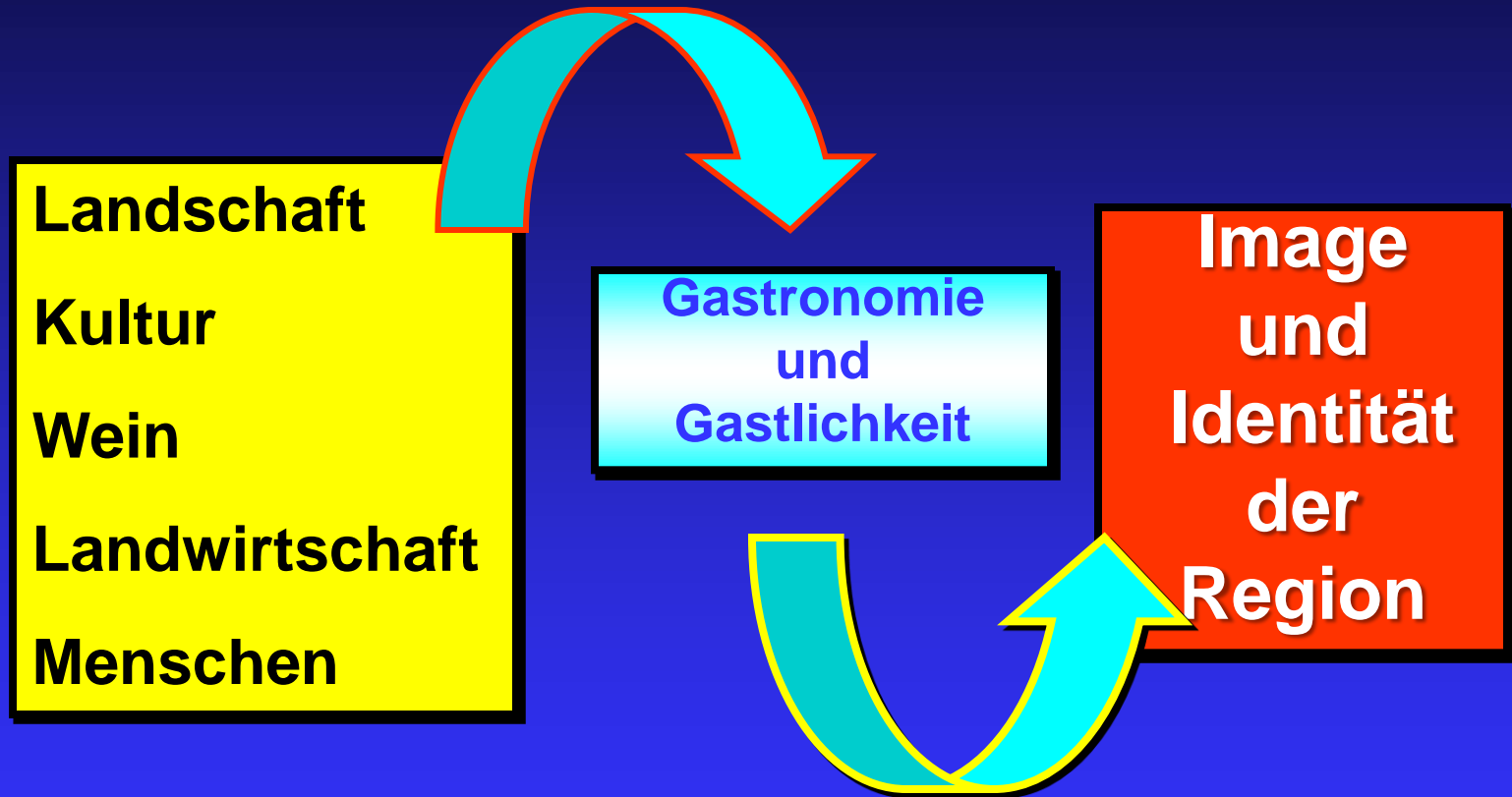
Eine wichtige Schnittstelle für den Weintourismus



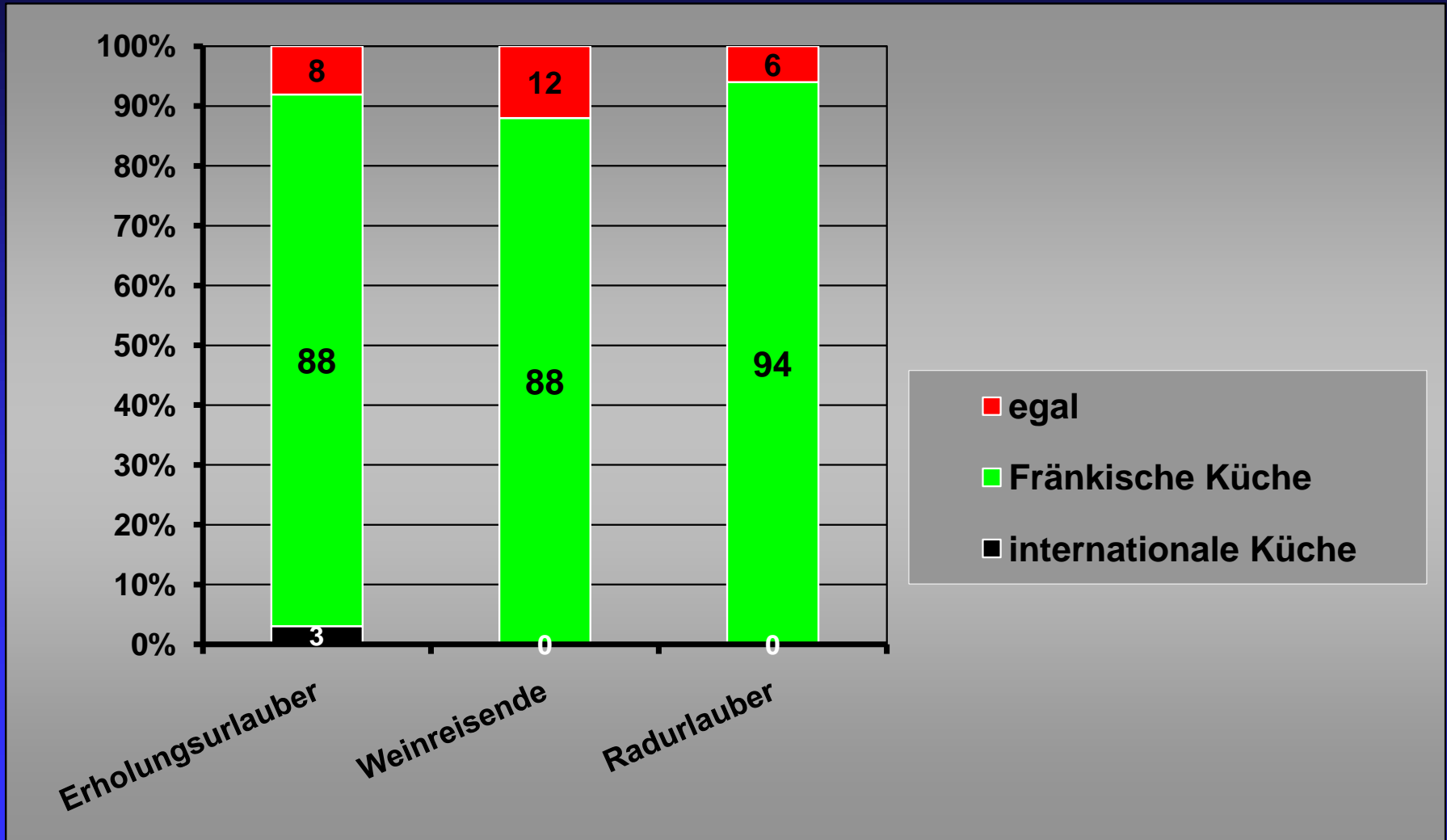
GASTHOF

seit
1644

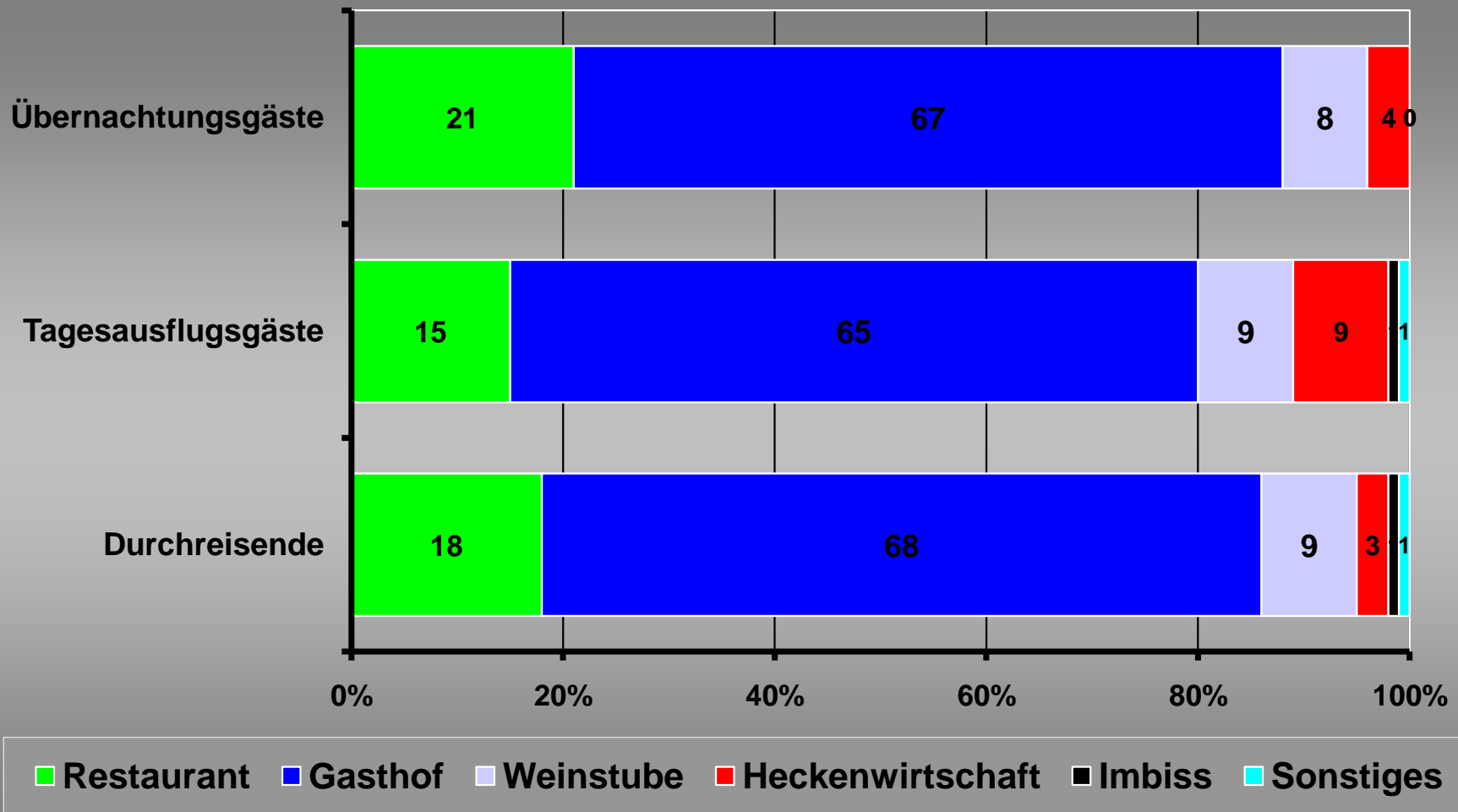
Weintourismus: Schnittstelle Gastronomie



Gaumenfreuden: Regionale oder internationale Küche ?



Fränk. Weinland: Favorisierte Gastronomie



Partnerschaft Gastronomie und Weintourismus



Neue Genießer: Fastfood – Kultur bringt statt Niedergang mehr Qualität in unsere Ernährung

- Neues Bedürfnis nach **Regionalität** und **lokalen Produkten**
- Das gesunde Deli-Gericht löst die Tütensuppe ab
- Wok statt Burger – Asien wird der wichtigste Impulsgeber in der Systemgastronomie
- Essen wird immer mehr inszeniert und zelebriert
- Das Bedürfnis nach **Transparenz** und **Sicherheit** steigt → Herkunft, Erzeugungsweise der Produkte
- „Essthetik:“ Design erobert die Foodbranche
- Food ist die **Luxusmarke der Zukunft** – „sage mir was du isst und ich sage dir wer du bist“
- Maßgeschneiderte Ernährung ist schwer im Kommen

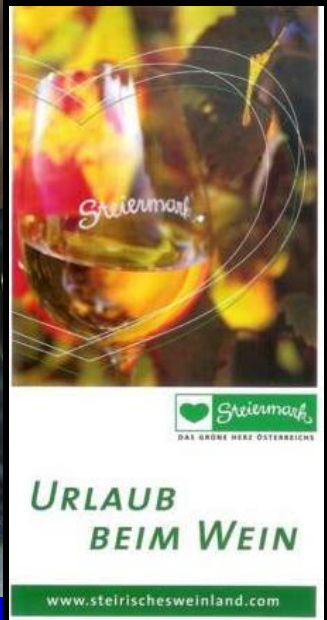
Bewusstseinsbildung, Information und Beratung

Qualifizierungsmaßnahmen, Weintourismustag, Workshops etc.



27. Und 28. Mai 2009
3. Internationales Weintourismussymposium Iphofen

Strategische Allianz im Weintourismus: Mosel, Steiermark, Südtirol und Franken



Weintourismuskonzept Franken

Weitere Maßnahmen & Projekte:.....

- Regionale und kommunale Weintourismus Entwicklungskonzepte (z.B. Weinparadies Franken; Fränkisches Wein und Kulturland, Churfranken, etc.)
- Konzept Baum des Jahres, (seit 1999)
- WeinSehen → Points of Terroir → Aussichtspunkte
- Didaktische Weinwanderwege (ca. 20 regionale Konzepte)
- Konzeption „Genusswandern“
- Ausschankhütten in den Weinbergen
- Export- und Reisekonzept Skandinavien (ab 2009)
- Navigationskonzept
- Fränkischer Weintourismustag 2003, 2004, 2008
- **Neue Events:** Feinschmeckermesse Iphofen, Casteller Landhaustage, Rhöner Wurtsmarkt, Desta Volkach etc....