

A photograph of a bouquet of fresh flowers in a vase on the left and a glass of beer on the right. The flowers include purple, white, and yellow blossoms with green leaves. The beer is golden with a white head. The background is blurred, showing an outdoor setting. A green circle highlights the bouquet, and a red circle highlights a small red dot on the left.

HEIMATPROVIANT

Der lange Tisch
der regionalen Produkte

Eine Aktion im Rahmen des
»Tag der Sommerfrische«
im Schwarzatal, Thüringer Wald



SOMMERFRISCHE SCHWARZATAL

Vorhaben der IBA Thüringen

sommerfrische-schwarzatal.de
tag-der-sommerfrische.de

12

Bitte nicht rauchen
Bitte nicht trinken
Bitte nicht essen

Bitte nicht rauchen
Bitte nicht trinken
Bitte nicht essen

1. Checkliste für den langen Tisch der regionalen Produkte

- schöne Örtlichkeit auswählen
- gute Erreichbarkeit für Anlieferung und Gäste sicherstellen
- Schattenplätze im Sommer sicherstellen
- Lageplan erstellen
- den Produzenten Plätze zuteilen, eine Anfahrtsbeschreibung und Parkmöglichkeiten zusammenstellen und an diese versenden
- lange Tische/Biertische für die Produzenten und deren Produkte organisieren und am frühen Morgen aufstellen
- Eindeckung mit Leinen oder Baumwolltischdecken
- Tische, Bänke, Stühle für die Gäste aus regionalen Materialien, Holz, organisieren und am frühen Morgen aufstellen
- Tischdecken (einfarbig, kariert oder regionale Muster) besorgen
- Blumen aus Gärten und Wiesen pflücken oder mitbringen lassen
- kleine Aschenbecher, schöne und ausreichend Mülleimer aufstellen
- schlichte/werbefreie Kühltruhen organisieren
- Produkte ansprechend und einheitlich kennzeichnen
- Picknickdecken besorgen und auslegen
- Papiertüten mit Namen/Logo des Tages bestellen und an den Vortagen bestempeln
- Bambus- oder Holzbestecke besorgen (Kein Plastik!) inkl. Behälter zum Aufstellen
- für Mülltrennung sorgen und eine Person festlegen, die den Müll der Gäste hinterher zum Container fährt
- Heimatproviant für Wanderer und Urlaubsgäste/Stand für Selbstversorger anbieten:
 - Heimatproviant-Bretter (hausgemachter Käse, Kräuterfrischkäse, Fruchtaufstrich, Honig, Ei, Wurst, Brot) für zwei Personen anrichten
 - Wandertüten für eine Person packen und bepreisen
 - Picknickkörbe für zwei Personen packen und bepreisen
- Musiker organisieren
- Abbau logistisch durchplanen und Koordinatoren dafür bestimmen



Sommerfrische

Schwarzatal

Die Sommerfrische zog im 19. und frühen 20. Jahrhundert Gäste aus ganz Deutschland in die landschaftlich und kulturhistorisch bedeutende Region zwischen Saale und Rennsteig. Zu DDR-Zeiten wurden Ferienplätze im Schwarzatal ähnlich geschätzt wie ein Urlaub an der Ostsee.

Nach dem drastischen Einbruch der Gästezahlen in den 1990er Jahren geht es in jüngster Zeit wieder spürbar aufwärts, wenn auch in vorerst kleinen Schritten. Engagierte Akteure der Zukunftswerkstatt Schwarzatal – aktiv unterstützt von der LEADER-Aktionsgruppe Saalfeld-Rudolstadt und der Internationalen Bauausstellung (IBA) Thüringen – transportieren den Sommerfrische-Begriff ins 21. Jahrhundert als Ort naturnaher Entschleunigung und Möglichkeitsraum für zukunftsfähige Aktivitäten. Leer stehende und wenig genutzte historische Sommerfrische Häuser werden geöffnet und wieder in das Bewusstsein gerückt.

Ein inzwischen auch bundesweit wahrgenommener Höhepunkt ist der Tag der Sommerfrische, an dem fast alle Orte im Tal und viele Bewohner engagiert mitwirken. Mittlerweile besuchen um die 5.000 Gäste die zahlreichen Veranstaltungen am letzten August-Sonntag im Jahr.

Ein Highlight ist dabei seit 2018 der lange Tisch der regionalen Produkte auf der Terrasse von Schloss Schwarzburg, organisiert und realisiert von der Zukunftswerkstatt Schwarzatal unter Federführung von Annelie Ewigleben, der Inhaberin der Marmeladenmanufaktur »EwigLeben mit Genuss« aus Bad Blankenburg.

Die Aktion ist eine gezielte Maßnahme, die regionalen Produzenten zu stärken und zu vernetzen und damit erste Alternativangebote für die immer noch anhaltende Talfahrt der Gastronomie und Versorgung im Schwarzatal zu entwickeln.

Wir empfehlen, den langen Tisch der regionalen Produkte nach einem erfolgreichen Kick-off im Rahmen einer regionalen/lokalen Veranstaltung regelmäßig stattfinden zu lassen – sei es vierteljährlich, sei es monatlich!

Drei Schritte zu einem erfolgreichen langen Tisch der regionalen Produkte

Folgende Fragen sind vorab zu klären:

- 1 Wie groß soll »die Region« sein, d. h. bis zu welcher maximalen Entfernung werden Produzenten und Produzentinnen gesucht und angesprochen?**
Im Schwarztal wurde pragmatisch festgelegt, dass in der Regel eine halbe Stunde Autofahrt die maximale Grenze darstellt. Alternativ bietet sich an, den Landkreis bzw. eine halbe Stunde über die Landesgrenze hinaus, je nach Standort, zu wählen.
- 2 Welcher Art sollen die präsentierten Produkte sein? Sollen z. B. auch (kunst-)handwerkliche Produkte einbezogen werden, die in der Region vorhanden sind?** Im Schwarztal wurde entschieden, den ausschließlichen Schwerpunkt auf Nahrungsmittel zu legen, wobei die aktuell unzureichenden gastronomischen Angebote im Tal das Hauptargument waren.
- 3 Wie geht man mit mehreren konkurrierenden Angeboten um?** Es gibt im Tal nur ein überschaubares Angebot an regionalem Obst und Gemüse, aber zahlreiche Fleisch- und Wurstproduzenten sowie mehrere Brauereien. Hier wurde entschieden, maximal zwei Prozenten der gleichen Warengruppe zu präsentieren und bei der Auswahl den Schwerpunkt auf Qualität und Originalität zu legen.



Schritt 1

Das Treffen der regionalen Produzenten und Produzentinnen

Persönliche Einladung verschiedener Lebensmittelproduzenten – ausschließlich aus der Region – an einen langen Tisch zum Kennenlernen, Verkosten, Verhandeln

In einem ersten Schritt organisierte die Zukunftswerkstatt ca. vier Monate vor dem eigentlichen Ereignis ein Treffen aller Beteiligten zum gegenseitigen Kennenlernen und Produktverkosten.

Die entsprechenden Produzenten wurden persönlich von den beiden federführenden Akteuren der Zukunftswerkstatt auf Märkten, in Geschäften oder telefonisch angesprochen oder per E-Mail angeschrieben.

Das vielleicht wichtigste Ergebnis zu diesem Zeitpunkt ist das persönliche Kennenlernen der Erzeuger und Erzeugerinnen, die sich zum Teil noch nie gesehen haben, das Verkosten der anderen Produkte und die Gespräche untereinander.

Gleichzeitig wurden erste Fragen zum langen Tisch der regionalen Produkte beantwortet: Wer bietet welche Produkte zu welchen Preisen an, wie ist die Präsentation der Produkte geplant, was ist im Einzelnen erforderlich usw.

Mögliche regionale Produkte bzw. Produzenten

- ♥ Bäckerei mit selbstgebackenen Brot und Brötchen
- ♥ heimisches Getreide, (historische) Mehlsorten
- ♥ Fleischerei mit eigener Schlachtereie und Wurst
- ♥ Gärtnerei mit selbstangebauten Gemüse und Obst
- ♥ Honig von den heimischen Wiesen und Wäldern
- ♥ Fruchtaufstriche, Marmeladen aus heimischen Gärten
- ♥ Eier (frisch/gekocht) von freilaufenden Hühnern
- ♥ Molkerei mit Butter und Käse
- ♥ Ziegenhof mit Ziegenkäse
- ♥ Öle (selbstgepresst), Säfte, Cidre und Wein aus heimischen Früchten
- ♥ Bier und Limo
- ♥ Kaffee und (Wild-)Kräutertee (frisch/getrocknet)
- ♥ Salze, Senf, Liköre





Wie gehe ich vor

- 1 Überblick verschaffen über Produzenten auf Märkten bzw. Recherche Prospekte und Internet
- 2 Ansprache persönlich oder telefonisch
- 3 Adressliste anlegen mit Zu- oder Absagen
- 4 Einladung zu einem Treffen an einem schönen, ländlichen Ort, möglichst unter freiem Himmel oder in einer Scheune
- 5 Aufbau einer langen Tafel mit ansprechenden Stofftischdecken (z. B. weiß, kariert, geblümt, regionalen Mustern) für die Produkte und für das gemeinsame Essen und Trinken
- 6 Dekoration mit Wildblumensträußen, regionalem Geschirr, Gläsern, Holzbrettern, Besteck, ggf. aus nachhaltigen Materialien, kein Einweggeschirr
- 7 Bepreisung der Produkte, Auslegen und Austausch von Prospektmaterial
- 8 Auslage einer Liste zum Eintragen der Produzenten, die Interesse an der Teilnahme einer öffentlichen Aktion haben und sich ggf. auch organisatorisch einbringen können



Schritt 2

Der lange Tisch der regionalen Produkte

Eine schöne Örtlichkeit auswählen, gute Erreichbarkeit sicherstellen für Anlieferung und Gäste, Schattenplätze im Sommer sicherstellen, einen Lageplan erstellen und Plätze den Produzenten zuteilen, Anfahrtsbeschreibung und Parkmöglichkeiten ausschildern

A. Ausstattung und Ausgestaltung

- ♥ lange Tische/Biertische für die Produzenten und deren Produkte, Eindeckung mit Leinen oder Baumwolltischdecken, auch einheitliche Marktstände mit Markisen eignen sich
- ♥ Tische, Bänke, Stühle für die Gäste aus regionalen Materialien, Holz, z. B. Bierbänke und Biertische
- ♥ Tischdecken, einfarbig oder kariert oder Blumenmuster
- ♥ Blumen aus Gärten und Wiesen, kleine Aschenbecher, schöne und ausreichend Mülleimer
- ♥ schlichte/werbefreie Kühltruhen
- ♥ ansprechende, einheitliche Kennzeichnung der Waren
- ♥ Picknickdecken
- ♥ Verpackung der Lebensmittel
- ♥ nachhaltige Verpackung, Papiertüten mit Namen/ Logo des Tages
- ♥ Stempel, Stempelkissen und Farbe zum Stempeln der Tüten
- ♥ Bambus- oder Holzbestecke inkl. Behälter
- ♥ Mülltrennung vorsorgen
- ♥ Kein Plastik!



B. Produzenten verarbeiten vor Ort ihre Produkte und bieten ihre selbstgemachten Köstlichkeiten zum Verkosten an

Zum Beispiel Kartoffelsuppe oder gekochte Kartoffeln (eigene) mit Quark und Leinöl, oder aus dem Mehl (Einkorn und Dinkel) wird Brot oder Brötchen frisch gebacken (mobiler Ofen und Starkstrom notwendig). Ähnlich geht es auch mit Honig, Brötchen, Quark und Honig. Und mit Marmelade oder Eiern von den glücklichen Hühnern, gekocht oder Spiegelei (mobile Herdplatte, Strom notwendig).

Um das realisieren zu können, bedarf es einer guten Kommunikation miteinander, um Angebote abzustimmen und notwendiges Equipment im Vorfeld zu organisieren.

Ein regelmäßiger Produzenten-Stammtisch hilft, um solche Ideen zu entwickeln.

Man könnte auch leer stehende Gebäude oder ehemalige Gaststätten nutzen, um wöchentlich mit neuen Anbietern die Versorgung abzusichern, zumindest in den Sommermonaten.

Solche Beispiele gibt es in Weingebieten, einfache Kost und Wein stehen dort im Mittelpunkt; selbstgebrautes Bier, Apfelwein, Cidre tun es ebenso!

C. Rahmenprogramm

Live-Musik, zwei bis drei Musiker organisieren. Angenehme Hintergrundmusik, damit Gespräche zwischen Produzenten und Gästen stattfinden.





D. Heimatproviant für Wanderer und Urlaubsgäste/ Stand für Selbstversorger

In Regionen mit spärlicher Gastronomie empfiehlt sich ganz besonders, leckeres Proviant zum Mitnehmen anzubieten:

- ♥ Heimatproviant-Bretter (hausgemachter Käse, Kräuterfrischkäse, Fruchtaufstrich, Honig, Ei, Wurst, Brot) für zwei Personen
- ♥ Wandertüten für eine Person
- ♥ Picknickkörbe für zwei Personen

Die Tüten kann man mit Hinweisen auf die nächste Picknickhütte, eine Bank oder Wiese mit Ausblick beschriften, bestempeln oder mit gedruckten Aufklebern bekleben. Diese können kostengünstig hergestellt werden, haben auch über die Veranstaltung hinaus Erinnerungswert und sind nachnutzbar.







Schritt 3

Organisatorisches Drumherum

A. Unterstützendes Marketing

- ♥ ein ansprechendes grafisches Erscheinungsbild entwickeln lassen, das sich als Marke etablieren kann
- ♥ ein digitales »save the date« mindestens zwei bis drei Monate im Voraus versenden (eigene Verteiler, Verteiler der Produzenten, Presse)
- ♥ Plakate und Flyer gestalten und drucken lassen und mindestens vier Wochen vor der Veranstaltung im Umfeld verteilen (Cafés, Hotels, Restaurants, Kultureinrichtungen, kommunale Pinnwände u.v.m.)
- ♥ ggf. mit den lokalen Mobilitätsanbietern zusammenarbeiten (Auslage/Aufhängung in Bus und Bahn)
- ♥ Facebook-Event einstellen und mit allen Produzenten teilen
- ♥ regionale Tourismuszentralen informieren und mit Materialien zum Auslegen und Versenden versorgen
- ♥ Straßenbanner gestalten und hängen
- ♥ Plakatierung und Wegeleitung am Veranstaltungstag



B. Pressearbeit

- ♥ Vor- und Nachberichterstattung
- ♥ Erstellung einer Pressemitteilung mit ansprechendem Fotomaterial (digital)
- ♥ E-Mail-Versand der Mitteilung an die lokale und regionale Presse, je nach Medium vier bis acht Wochen vorher an Monatsmagazine, TV und Rundfunk sowie einige Tage vor der Veranstaltung an Tageszeitungen
- ♥ Einladung zur Verkostung an ausgewählten Pressekontakte, Nutzung persönlicher Kontakte, telefonische Nachfassaktion



C. Anschließende Manöverkritik

- ♥ Überblick verschaffen, was wird angenommen, was wurde gut verkauft, Feedback der Käufer in Gesprächen einholen, festhalten und an die Mitmacher weiterleiten
- ♥ Ein ungezwungenes Nachtreffen organisieren, ggf. reihum, um die Produktionsstätten untereinander kennenzulernen

Kosten für einen langen Tisch der regionalen Produkte



Das kommt nun darauf an, was es für eine Veranstaltung ist, bzw. wer die Veranstalter sind. Je nach Kooperationspartnern kann ein langer Tisch komplett in Eigenleistung realisiert werden.

Mögliche Kosten

- ♥ Standortmiete
- ♥ mobile WC und WC-Reinigung
- ♥ Mobiliar, Biertischgarnituren, Picknickdecken
- ♥ Auf- und Abbaukräfte, Müllentsorgung
- ♥ Marketing, Pressearbeit, Musik

Kostenabdeckung

Diese Kosten können durch Standmiete und Gewinnspannen gedeckt werden.

Es empfiehlt sich, klein und überschaubar anzufangen, beispielsweise mit bis zu zehn Produzenten und einem Gästeziel von 100 bis 500 Personen, und dann die Aktion auszubauen.

Die Veranstalter kaufen bei den regionalen Erzeugern ein, die nicht persönlich vor Ort verkaufen. Die persönlich anwesenden Produzenten verkaufen auf eigenes Risiko und zahlen eine Standgebühr für die Organisation und das Marketing.

Der Gewinn zwischen Einkaufs- und Verkaufspreis bei nicht persönlich anwesenden Produzenten kann verwendet werden, um die Organisationskosten abzudecken oder an die Helfenden als Aufwandsentschädigung ausgezahlt werden.

In Eigenregie kann man mit einem Budget mit 500 Euro schon erste Erfolge erzielen!



Sommerfrische Schwarzatal
Kandidat der IBA Thüringen

Zukunftswerkstatt Schwarzatal e. V.
Schlossstraße 5
07427 Schwarzburg

in Kooperation mit der
Thüringer Tourismus GmbH
Willy-Brandt-Platz 1
99084 Erfurt

Konzeption

Ulrike Rose, kulturräume gestalten, Berlin, i. A. IBA Thüringen
Kristin Behlert, Thüringer Tourismus GmbH

Text

Dr. Burkhardt Kolbmüller, Vorsitz Zukunftswerkstatt Schwarzatal e. V.
Annelie Ewigleben, EwigLeben mit Genuss, Bad Blankenburg
Ulrike Rothe, Projektleitung IBA Thüringen
Ulrike Rose, kulturräume gestalten, Berlin, i. A. IBA Thüringen
Kristin Behlert, Thüringer Tourismus GmbH

Fotografie

vordere Umschlagklappe innen: Dörthe Hagenguth, Bechstedt
alle weiteren Abbildungen: © IBA Thüringen,
Fotos: Thomas Müller, Weimar

Gestaltung

Maria Gottweiss, Gottweiss · Visuelle Kommunikation,
Weimar, i. A. IBA Thüringen

2. Checkliste für das Treffen der regionalen Produzenten und Produzentinnen

- Überblick verschaffen über Produzenten auf Märkten bzw. Recherche Prospekte und Internet
- Termin für ein erstes Kennenlernen intern abstimmen
- Ansprache persönlich oder telefonisch
- Adressliste/Produktliste anlegen mit Zu- oder Absagen
- Einladung zu einem Treffen an einem schönen, ländlichen Ort, möglichst unter freiem Himmel oder in einer Scheune
- Aufbau einer langen Tafel mit ansprechenden Stofftischdecken (z. B. weiß, kariert, geblümt, regionalen Mustern) für die Produkte und für das gemeinsame Essen und Trinken
- Dekoration mit Wildblumensträußen, regionalem Geschirr, Gläsern, Holzbrettern, Besteck, ggf. aus nachhaltigen Materialien, kein Einweggeschirr
- Bepreisung der Produkte, Auslegen und Austausch von Prospektmaterial
- Auslage einer Liste zum Eintragen der Produzenten, die Interesse an der Teilnahme einer öffentlichen Aktion haben und sich ggf. auch organisatorisch einbringen können

3. Checkliste für regionale Produkte

- Bäckerei mit selbstgebackenen Brot und Brötchen
- heimisches Getreide, (historische) Mehlsorten
- Fleischerei mit eigener Schlachtereie und Wurst
- Gärtnerei mit selbstangebauten Gemüse und Obst
- Honig von den heimischen Wiesen und Wäldern
- Fruchtaufstriche und Marmeladen aus heimischen Gärten
- Eier (frisch/gekocht) von freilaufenden Hühnern
- Molkerei mit Butter und Käse
- Ziegenhof mit Ziegenkäse
- Öle (selbstgepresst), Säfte, Cidre und Wein aus heimischen Früchten
- Bier, Limo, Kaffee und (Wild-)Kräutertee (frisch/getrocknet)
- Salze, Senf, Liköre





SOMMERFRISCHE SCHWARZATAL

Vorhaben der IBA Thüringen

sommerfrische-schwarzatal.de
tag-der-sommerfrische.de

