



Kurzfassung

Kriterien für einen „Genussort“

Ein „Genussort“ kann ein Ort, eine Gemeinde oder eine Stadt sein. Für die Auszeichnung als Genussort bewirbt sich ein regionaler Zusammenschluss aus mehreren Kooperationspartnern (s. Nr. 5). Ein „Genussort“ kann ein oder mehrere Produkte (Spezialitäten) in die Bewerbung einbringen. Die mit einem * gekennzeichneten Kriterien sind Pflicht-Angaben. Die Teilnahmebedingungen sind zu beachten.

Teil I: Lokale Benennung des „Genussortes“, Ansprechpartner zur Bewerbung und Beteiligungen am Konzept (Netzwerk und Akteure)		max. Punkte
1.	Name des „Genussortes“	*
2.	Lage bzw. Gemarkung des „Genussortes“ Regierungsbezirk, Landkreis, Ortsteil/Gemeinde/Stadt, Lagebeschreibung	*
3.	Erreichbarkeit des „Genussortes“ zu Fuß?, mit dem Fahrrad?, mit öffentlichen Verkehrsmitteln?, mit dem Auto?	
4.	Direkte(n) Ansprechpartner(in) zur Bewerbung Name, Vorname, Adresse, E-Mail-Adresse, Telefonnummer	*
5.	Beteiligungen am Bewerbungskonzept <ul style="list-style-type: none"> • Privatwirtschaftliche Unternehmen • Kommunale Träger und Einrichtungen • Regionale Institutionen, Vereine und Interessensgruppen • Erzeugerstufe (z. B. Landwirt, Gärtner, Winzer, Jäger, Fischer) • Regionale Gastronomie Um die Bewerbungsvoraussetzungen zu erfüllen, müssen die beteiligten Kooperationspartner mindestens drei der vorgenannten Bereiche abdecken.	je 20
Zwischensumme Teil I:		100
Teil II: Beschreibung des Ortes, der Gemeinde oder der Stadt sowie der kulturellen und kulinarischen Bedeutung des „Genussortes“		
6.	Beschreibung der landwirtschaftlich geprägten Kultur- bzw. Naturlandschaft um den „Genussort“	30
7.	Hat Ihr „Genussort“ ein besonders attraktives Landschaftsbild bzw. Ortsbild mit hohem Wiedererkennungswert und einer kulturellen Bedeutung? <i>z. B. Kulturdenkmäler, Bauwerke, landschaftliche Elemente</i>	20
8.	Beschreibung der handwerklichen Tradition in der Lebensmittelverarbeitung in und um den „Genussort“	30
9.	Beschreibung des Einflusses von Klima und Bodenbeschaffenheiten auf die landwirtschaftlichen Produktionsbedingungen und deren Produkte in und um den „Genussort“	20
10.	Beschreibung des kulinarischen Stellenwertes des „Genussortes“ und dessen Verankerung im lokalen Umfeld. <i>z. B. lebendige, gut entwickelte Gastronomiekultur, Vorhandensein traditioneller Restaurants / Küchen, Festivals, Wettbewerbe, Messen</i>	20
11.	Kann Ihr „Genussort“ direkt in Verbindung zu regionaltypischen Produkten/Spezialitäten gebracht werden?	30

12.	Welche sozialen Aspekte spielen für Ihren „Genussort“ und für die Menschen in dieser Region eine Rolle? z. B. <i>hinsichtlich Arbeits- und Ausbildungsplätze, Lebensqualität für Jung und Alt, Vereinsleben, Integration/Inklusion von benachteiligten/behinderten Menschen</i>	10
Zwischensumme Teil II:		160
Teil III: Beschreibung des Produktportfolios im Ort, der Gemeinde oder der Stadt		
13.	Gibt es in Ihrem Ort, Ihrer Gemeinde oder in Ihrer Stadt ein/mehrere Produkt(e) mit Manufaktur-Charakter? d. h. in einem Kleinbetrieb hauptsächlich in Handarbeit hergestellte Produkte	30
14.	Beschreibung der regionalen Wertschöpfungskette des Produkts/der Produkte innerhalb Ihres „Genussortes“; von der Erzeugung, über die Verarbeitung bzw. Veredelung bis hin zur Vermarktung	30*
15.	Kann das Produkt/Können die Produkte und seine Herstellung(en) vor Ort aktiv erlebt bzw. begleitet werden? z. B. <i>Führungen im Erzeugungs- bzw. Verarbeitungsbetrieb, Kochkurse, Backkurse, Angebote mit Erlebnischarakter (als Brücke zum Verbraucher)</i>	30
16.	Hat das Produkt/Haben die Produkte Identifikationspotential mit den Menschen und der Region aus der es stammt/sie stammen und kann es/können sie eine Geschichte erzählen? z. B. <i>durch bekannte historische oder kulturelle Testimonials, besonderes Verarbeitungsverfahren</i>	30
17.	Produktverwendung und Alltagstauglichkeit: In welchen regionalen Speisen und Zubereitungsarten wird das Produkt/werden die Produkte erfolgreich verwendet? Ist das Produkt/Sind die Produkte Ihres „Genussortes“ alltagstauglich und wird es/werden sie traditionell in der Familie nachgekocht bzw. verwendet? z. B. <i>durch nachkochbare Rezepte, Verwendung in regionalen Speisen und Zubereitungsarten in der Familie</i>	30
18.	Inwieweit findet das Produkt/finden die Produkte und dessen/deren Zubereitung in der Gastronomie des Genussortes Verwendung? z. B. <i>saisonal oder ganzjährig</i>	20
19.	Gibt es zeitgemäße Interpretationen des Produktes/der Produkte auf Basis von traditionellen Gerichten und Herstellungsverfahren?	10
20.	Kann das Produkt/Können die Produkte käuflich erworben werden? z. B. <i>Gastronomie, Direktvermarktung, Onlineshop</i>	20
21.	Wie wird das Thema Nachhaltigkeit in Ihren „Genussort“ mit einbezogen und erlebbar gemacht? z. B. <i>Ressourcenschonung in Produktion, Nutzung von regenerativen Energiequellen, langfristige Ausrichtung, saisonale Verfügbarkeit, Bezugsmöglichkeiten in der Region (Märkte)</i>	10
Zwischensumme Teil III:		210
Teil IV: Zusatzfrage und -antwort; Anhänge		
22.	Weitere Antwortmöglichkeit für wichtige Kriterien, die in den Fragen nicht zur Sprache gekommen sind	10
23.	Upload für zusätzliche Bewerbungsunterlagen, z. B. <i>Fotoaufnahmen, Broschüren, Presseartikel</i>	20
Zwischensumme Teil IV:		30
Gesamtsumme:		500