

Präsentation am 28. April 2022









Die Entstehung









2017 Gründung des Vereins Dachmarke Bayreuther Land e.V.

2018 Entwicklung der Kriterien

Antrag für Fördermittel

Entwicklung der Marke

2019 Kick-Off





Die Marke Bayreuther Land

"Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht heimische Erzeugnisse und ihre Hersteller erkennbar zu machen um Produzenten und Verarbeiter aus der Region zu stärken. Damit die Vielfalt an regionalen Spezialitäten und Produkten erhalten wird und die Wertschöpfung in unserer Region bleibt.

Verbraucher sollen auf den ersten Blick erkennen können, dass ein Produkt wirklich aus der Region kommt – und wer an der Herstellung beteiligt war."







- Das "Bayreuther Land" umfasst den Landkreis Bayreuth und die kreisfreie Stadt Bayreuth. Der Standort des Betriebs liegt im "Bayreuther Land".
- Der Betrieb ist inhaber- bzw. familiengeführt und die Herstellung der Produkte erfolgt in handwerklicher Qualität.
- 100 Prozent der Grund- und Rohstoffe des Produktes stammen soweit verfügbar aus dem "Bayreuther Land".
- 80 Prozent der Rohstoffe stammen bei verarbeiteten Produkten soweit verfügbar aus dem Bayreuther Land.
- Die Verarbeitung und Herstellung der Produkte findet zu 100 Prozent im "Bayreuther Land" statt.
- Alle Mitglieder sind dem Primat der kurzen Wege verpflichtet.

Kriterien, für die unsere Dachmarke steht



- Die Erzeugung der Produkte erfolgt ohne Einsatz von Gentechnik*
- Es findet keine Vermarktung über Discounter oder unter dem Wert statt.
- Die Kriterien der Marke "Bayreuther Land" beziehen sich ausschließlich auf Produkte, und Dienstleistungen.
- Abweichungen von den genannten Kriterien bedürfen der Einzelfallentscheidung durch den Vorstand des Vereins "Bayreuther Land".
- Im Übrigen entsprechen die Standards den Richtlinien der Genussregion Oberfranken sowie Original Regional der EMN.
- Alle Mitglieder verpflichten sich den Zielen der Marke "Bayreuther Land".
- *Eine besondere Kennzeichnung tierischer Produkte erfolgt nach den Vorgaben des Verbandes Lebensmittel ohne Gentech (VLOG) mit dem Gütesiegel "Ohne Gentechnik".

Finanzierung



90% Förderung



Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie





10 % EIGENANTEIL

5% Landkreis Bayreuth5% Stadt Bayreuth

Stadt Bayreuth Fichtelgebirge natürlich echt o von hier 6 6 Fränkische

Schweiz

Entwicklung eines Layouts, Logo und eines Internetauftritts <u>www.bayreutherland.de</u>

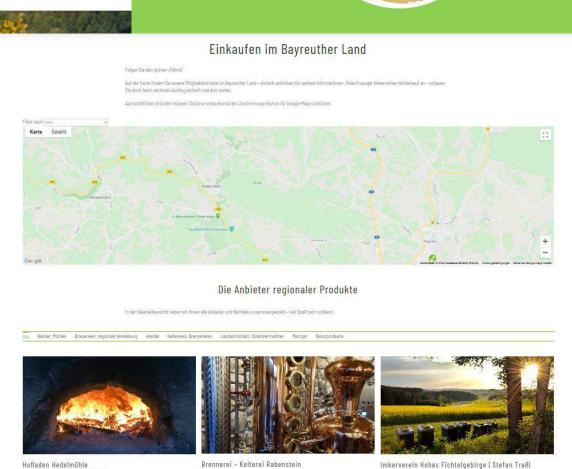




Imkerverein Hohes Fichtelgebirge | Stefan Traßl Meine knapp [...]



Die Marke Bayreuther Land



Brennerei & Kelterel Rabenstein Gruppenveranstaltungen, Spirituosen und GIN[...]

Hofladen Hedelmühle Wir taden Sie ein unseren Hof [...]

Kick-Off Veranstaltung

im Rahmen des Tag der Region an der Therme Obernsees – ein Markt mit über 40 regionalen Ausstellern und ca. 5000 Besuchern

















Aktionen und Projekte







Wirtschaftsempfang



- Bäckerei Lang, Bayreuth
- · Bäckerei Nitschke, Bayreuth
- · Bayreuther Brauhaus, Bayreuth
- Bayreuther Bäuerinnen Partyservice, Stadt und Landkreis
- Bayreuther Käserei-Bayemland, Bayreuth
- Becher Bräu, Bayreuth
- Dorfaden Emtmannsberg, Emtmannsberg
 Ememene/Muh, Seybothenreuth
 Feinkost Schmauß, Bayreuth
 Fuhrmanns Backperadies, Bayreuth

- Gärtnerei Schmidt, Bayreuth Geseser Landbäckerei, Gesees
- Gut Schönhof, Waischenfeld
- Imkerei Trassl , Fichtelberg
- Landschaftspflegeverband Weidenberg
- und Umgebung e.V., Weidenberg
- · Maisel & Friends, Bayreuth
- · Metzgerei Lindner, Bayreuth
- · Metzgerei Parzen, Bayreuth
- Obstkelterei Rauh, Lehen
- Rösterei Garten-Café, Hollfeld
- Texas Longhorn Ranch, Prebitz







Wirtschaftsempfang

Bayreuth ist Genussstandort – Regionale Produkte & Wertschöpfung

Schlossgalerie Bayreuth 20. Februar 2020











von hier





Vorstellung der Dachmarke über Radio Mainwelle mit Verlosung













natürlich

von hier

echt

Fränkischer Bratwurstgipfel



Seit einigen Monaten ist die regiona- ben bereits ihre Unterstützung zugesagt. Florian Wiedemann: schon mit ihrer Botschaft unterwegs, unterstützen.

Im Blick zurück könnte man meinen, Florian Wiedemann: unserer Heimat ist. Mehr als deutlich tritt nun hervor, dass ein lokales und regiona- Frages Warum sind denn die regionalen nicht fehlen. les Miteinander der Schlüssellist, um sich Produkte so wichtig? stark zu machen gegen solche Krisen.

So ist die Botschaft konkret wie auvor - Zumeinen sindes die Arbeitsplätze vor Ort es hilft uns allen, die "Regionalen Schät- und auf der anderen Seite wissen wir auch zef aus dem Bayreuther Land zu suchen wer, was, wann, wo macht. Das heißt, die und zu finden - denn die sind nicht nur Kontrolle vor Ort ist eine ganz andere, als Ich schätze es sehr, wenn man persönlecker, sondern sichern Arbeitsplätze wennschlein Produktivon weit her einkäule. Ilch vor Ort ist, dann kann man sich ein und Wertschöpfung hier bei uns direkt vor der Haustür.

bürgermeister Thomas Ebersberger ha- Lieblingsprodukt?



le Dachmarke Bayreuther Land nun und haben sich zu dem Projekt geäußert. Da gibt es eine ganze Beihe von Produk-

mehr heimische Erzeugnisse zu nutzen Frage: Was gefällt Ihnen persön- waren über Käse und Milchprodukte, und unsere regionalen Hersteller zu lich besonders gut an der Idee vom Bayreuther Land?

für Produkte aus dem Bayreuther großer Unterschied zu den Produkten im Landrat Florian Wiedemann und Ober- Land und was ist Ihr persönliches



Thomas Ebersberger, Oberbürgermeister

ten. Das geht los bei Fleisch und Wurst-Kaffee, Säfte, Backwaren, Fisch, Honig bis hin zu Gin oder Whisky. Es ist für jeden etwas dabei. Es ist wirklich schwer, sich da auf ein Produkt festzulegen. Aber ich dass diese klee ihrer Zeit voraus war - "Bei der Dachmarke Bayreuther Land weiß" muss zugeben, dass ich unglaublich gerdenn die aktuelle Situation hat uns allen imman einfach, wo die Produkte herkom- ine Schorlen trinke und daher ist bei mit einnfall niehr gezeigt, wie wichtig die men und nan weiß auch, wer hinter der wicht der Salt ein Lieblingsprodukt. Aber Pückbesinnung auf die starken Seiten. Marke und dem jeweiligen Produkt steht? natürlich darf bei mir in der Grillsaison clas Fleisch aus dem Bayreuther Land

> Frage: Was schätzen Sie denn daran, wenn Sie Ihr Fleisch beim Direktver-

Thomas Ebersberger

ganz anderes Bild machen von den Her-Frage: Was gibt es denn eigentlich stellerinnen und Herstellern. Das ist ein

TIPP:

ganz leicht - Sie erkennen Sie in dem Bayreuther Land-Logo Auf unserer Website























Kinder

Rezepte für regionale Nudeln mit leckerem Gemüse aus dem Bayreuther Land

× Zutaten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Zucchini
- 2 Paprikas, rot oder gelb
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Prise(n) Oregano
- 1 Prise(n) Majoran
- 1 Prise(n) Salz
- 400 g regionale Nudeln

Besonderes Zubehör

Wenn du alle Zutaten bereit gelegt hast, kannst du starten:

1 Zucchint und Tomate waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebet schälen und in Scheiben schneiden. Paptika waschen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.



2 Alles in etwas Öl kurz anbraten, 100 ml Wasser dazugeben und kurz aufkochen.



Unser Tipp:

Gib noch ein bisschen geriebenen Käse über die angerichteten Nudeln und lass es dir schmecken:)









Rezeptwettbewerb



Rezeptwettbewerb verwurzelt-weltoffen-klimabewusst

[hr Rezept, Noch ist Zeit, mitzumachen] unserer Region machen es möglich!

Und das Motto ist Programm: Die ausgewählten Zutaten müssen regional (verwurzelt"), fair ("weltoffen") und klimafreundlich ("klimabewusst") sein.

Kochen ist ihr Hobby? Das Lieblings- Das geht doch nicht? Probieren Sie es rezept Threr Großeltern ist das beste aus. Sie werden sehen: Die vielen regio-Rezept der Welt? Niemand backt einen nalen Erzeuger der Dachmarke Bayreubesseren. Apfelkuchen als Sie? Dann - ther Land und die zahlreichen Anbieter machen Sie mit und schicken Sie uns von Produkten mit Fair-Trade-Siegeln in

Wir suchen die leckersten und kreativs- Es winken attraktive Preise: Eine Jury ten Rezepte aus der Region Bayreuth kürt die besten Rezepte und vergibt ganz nach dem Motto des Tags der Einkaufs- und Erlebnisgutscheine in Regionen "verwurzelt – weltoffen – kli- Höhe von 200 € (1. Platz), 150 € (2. Platz) und 100 € (3. Platz). Außerdem wird es













Exkursionen





Entwicklung von Anzeigen Werbemitteln und Internetauftritten





And the control of th









#ichkaufinderregion

In der Heimatmetzgerei















Bayreuther Land auf im **Nordbayerischen Kurier**



"Auf den Spuren der Honigbiene" Ferienkurs für Kinder

ochen Fischer ist Imker aus Überzeu- einen Ferienkurs rund um die Biene. Die gültigen Hygiene-Regeln werden gung und Leidenschaft. Schon seit fünf abzuhalten. Der Kurs ist für Kinder ab natürlich eingehalten, daher ist auch ahren betreibt er in Kirchenpingarten 8 Jahren gedacht und soll ca. zweiein- die Zahl der Teilnehmer begrenzt. Teileine Imkerei - und nicht nur das, er halb Stunden dauern. Die Kinder be- nahme nur mit persönlicher Anmeldung

eder Initiativen und Aktionen die entgehen lassen. Ein Leben ohne Bra

chen Bratwurst e.V. hat aufgerüfen, den Angebot. Neben den klassisch-traditio- Und nicht nur das auch weitere Leci iem – und die regionale Bachmarke Innovative Varianten zum Verkosten vor Ort geben layreuther Land ist am 25. Juli gerne geben, eben die ganze Bandbreite lokaler Bratwurstkunst. Der "kleine Bratwurstgipfel" verspricht also so einige: rn Glück gibt es in dieser Zeit Immer und wahre Fans sollten sich das nich

Das Bayreuther Land ist auch dabei

am Tag der fränkischen Bratwurst

er Verein zur Förderung der fränklich kum ausgewählte Bratwürste aus ihrem i te verkostet und genossen werd hrentag der fränkischen Bratwurst zu nellen Bratwürsten wird es auch wieder reien aus dem Bayreuther Land wird

s hilft uns allen die Regionalen Schätund Wertschöpfung hier bei uns direkt vorder Haustür.

bürgermeister Thomas Ebersberger ha-

schon mit ihrer Botschaft unterwegs,

Blick zurück könnte man meinen.

unserer Heimat ist. Mehr als deutlich tritt

nun hervor, dass ein lokales und regiona-

stark zu machen gegen solche Krisen.

Lieblingsprodukt?

Seit einigen Monaten ist die regiona- ben bereits ihre Unterstützung zugesagt. Florian Wiedemann:

Frage: Was sch

wenn Sie Ihr F

www.bayreutherland.de

le Dachmarke Bayreuther Land nun und haben sich zu dem Projekt geäußert. Da gibt es eine ganze Reihe von Produkten. Das geht los bei Fleisch und Wurstwaren über Käse und Milchprodukte und unsere regionalen Hersteller zu lich besonders gut an der Idee vom Kaffee, Säfte, Backwaren, Fisch, Honio bis hin zu Gin oder Whisky. Es ist für ieder etwas dabei. Es ist wirklich schwer sich da auf ein Produkt festzulegen. Aber ich dass diese klee ihrer Zeit voraus war – "Bei der Dachmarke Bayreuther Land weiß" muss zugeben, dass ich unglaublich gereinmal mehr gezeigt, wie wichtig die men und man weiß auch, wer hinter der wicht der Salt ein Lieblingsprodukt. Aber Rückbesinnung auf die starken Seiten Marke und dem jeweiligen Produkt steht." natürlich darf bi-

clas Fleisch aus Frage: Warum sind denn die regionalen nicht fehlen. les Miteinander der Schlüssellist, um sich Produkte so wichtig?

Bayreuther Land?

Das sagen Landrat und

mehr helmische Erzeugnisse zu nutzen Frage: Was gefällt Ihnen persön-

denn die aktuelle Situation hat uns allen - man einfach, wo die Produkte herkom-

o ist die Botschaft konkret wie zuvor – Zumeinen sindles die Arbeitsplätze vor Ortund auf der anderen Seite wissen wir auch ze' aus dem Bayreuther Land zu suchen wer, was, wann, wo macht. Das heißt, die und zu finden – denn die sind nicht nur. Kontrolle vor Ort ist eine ganz andere, als in ich schätze es s lecker, sondern sichern Arbeitsplätze wennschlein Produktivon weit her einkaufe. Jich vor Ort ist, d

Frage: Was gibt es denn eigentlich stellerinnen und für Produkte aus dem Bayreuther andrat Florian Wiedemann und Ober- Land und was ist Ihr persönliches

TIPE

Auf unse

Oberbürgermeister zum Bayreuther Land

natürlich echt von hier

www.bayreutherland.de echt von hier

TEXAS LONGHORN

nil Alexandir Leichterntern für Wappe bei der natueruhen Aufstecht und Ranch unter wereutexastenghomide machen. Sie mit und schicken Sie uns von Produkten mit Fair-Trade-Siegeln in sch ihren Tulum wahr gerauft. schonerden Yerarbeitung durch ifie d beveuer heste auf eit riektar Land. Familier Leichtenstern ganz besonders o größte Langhom-Herde in Europa. gun – und um die Qualität blit auf der twischen sind es nand 30 Tiere, die heintlichen Grill zu bringen, werden die orruit und Vormoguerst skologisch gefronet Saftgliet und Geschmack des ogen werden. Schwer extraziollen, Reischen (olieben so perfekt erhalten. Congruencia (home Heimatland - Undidas ist immer noch nicht alles - en

Rezeptwettbewerb verwurzelt - weltoffen - klimabewusst nano, 24 Rander mit einem - Geit einspie Zeit hat der Barch neben - aufbat vom Familie Leichtenstein nt Mar. die Antwort uit erttaun 3test bis zur Roulade - Jach Berige Bar hom-Eurger dach entmal selber aus Kochen ist ihr Hobby? Das Lieblings- Das geht doch nicht? Probleren Sie es erfach – die Debe zum fler und - ger-Pattes, im Angebot. Der besindere - und werden Seinst den Nochwer rootig die phomatrische Qualitat - Obu nien um wollich saftige Burger - Patter zum Jurger-Meister?

geniellen zu können, mass das Fleisch einen gewissen fürsterlich fallen. Das Mahr leforma und Konsulitaur besseren. Apfelkuchen als Sie? Dann ther Land und die zahlreichen Anbieter.

Rezept, Noch ist Zeit, mitzumachen! unserer Region machen es möglich!

n Rezepte aus der Region Bayreuth kürt die besten Rezepte und vergibt

nanz nach dem Motto des Tans der Finkaufs- und Erlehnisautscheine in onen "verwurzelt - weltoffen - kli- Höhe von 200 € (1. Platz), 150 € (2. Platz) das Motto ist Programm: Die aus- geben. Auch Schulklassen, Vereine oder

rezept Threr Großeltern ist das beste aus. Sie werden sehen: Die vielen regio-

Rezept der Welt? Niemand backt einen nalen Erzeuger der Dachmarke Bayreu-

"Von Hühnern und Hasen"

Ein bekanntes Sprichwort sagt ja, dass etwas, wie ein Ei dem anderen gleicht". Nun, darüber lässt sich diskutieren. Wer sich zum Beispiel morgens ein Ei zum Frühstück gönnt, der wird sicher schon gemerkt haben, dass es spätestens beim Geschmack mit dem "Gleichsein" vorbei ist, denn da gibt es solche und solche... Das ist auch nicht verwunderlich, denn natürlich schmeckt ein Ei nur so gut wie das, was man in die "Produzentin" - das Huhn - hineingibt, Und an der Stelle kommt es eben auf natürliche



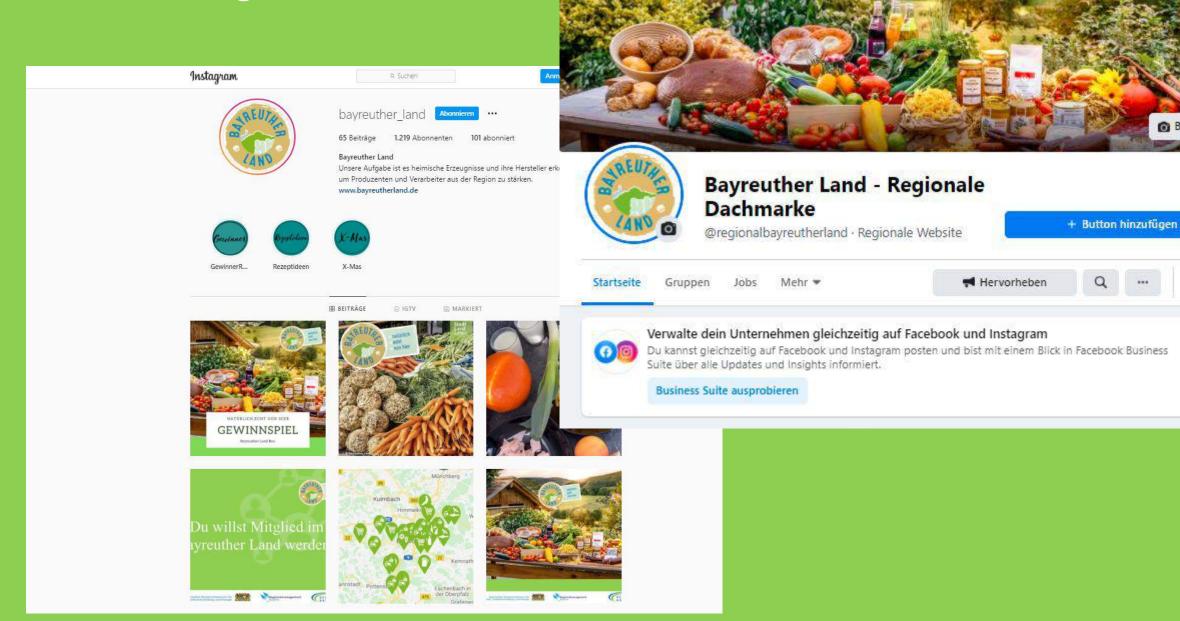






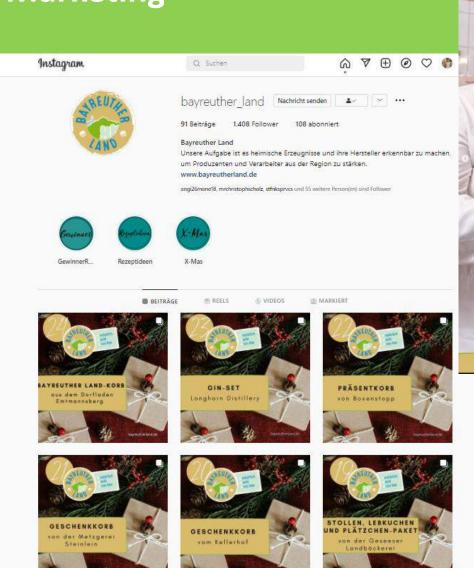


gewählten Zutaten müssen regional. Jugendgruppen sind herzlich eingela-(verwurzelt*), fair (weltoffen*) und den gemeinsam ein Rezept einzurei-



Bearbeiten

X





www.dorfladen-emtmannsberg.de

bayreutherland.de

Dayworker Jand - Saloky

taywarter jaid --- Der Seiner worde bereits nachst. Herdiche Oktoowerth @buchtmisse ---

© Fittriche Wehnachten übelel & ∰e Für das Züler Türören haben um zur nochmaf ehles ganz besonderen für auch sungedacht. ©

Misurceren regionales Adventisalende habt ils jedes Tag die Cherce Lecteren aus dem Seyneutren Landus gewinner (ff

2). Neihnachen befindet sich ein Geschenklicht, graf getällt mit. Specialitätien aus dem Saynache Land. Dieser Note vurde Reberd 2.commengezielt von Georfaberensnahnsberg.

Se Sovinn ist der forb stellt im ustöhen. Sisterfusionsmerkannssong aboutmen.

Um der Bayreumer Land-Korts au geoforen, müller Por

Convention, and aut incogram tolger, falls in as occasions

Den sejasetuallen Selvag liber und kommentieren marum ihr diese Ledoe ei unbedingt gevinnen militätet.

Tit eine Sitte-Forton Glock diesen Fort in delner Story selven.

Est Germany Later and Pt Bictor AL Describe 2007 on 1550 Cr. No describement of possible Turbers width on so with games by generalizing in the properties of the properties of the properties of the describer and and possible to the properties of the properties of the describer of the properties of the properties of the properties to the properties of the propertie

organisiert.

Der Rachtoweg ist ausgeschlossen.

(ii) couring uneder Viele tolle Sachen, die ich gevne problemen würder in

OA



Aktuelles aus dem Bayreuther Land







Nahversorgung



Inhabergeführte Betriebe



- Digitaler Kompetenzaufbau & Coaching
- · Online-Plattform
- Kundenansprache über digitale Formate



 Netzwerk lokaler Lieferund Abholmöglichkeiten
 Integration bestehender (digitaler) Services

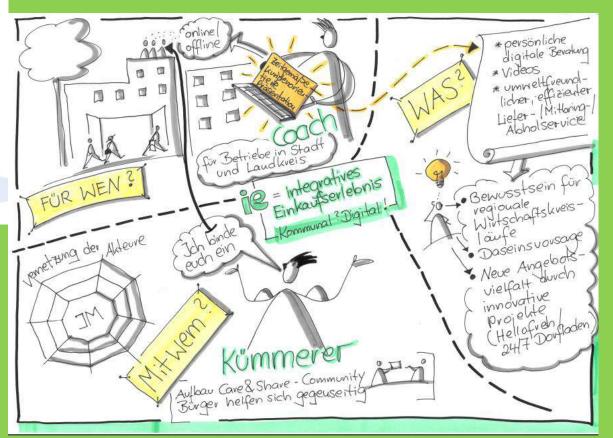
Integratives Einkaufserlebnis Region Bayreuth



- On- und Offline Erlebnis
- Bewusstsein für regionale Wirtschaftskreisläufe
- Daseinsvorsorge







Produktkennzeichnung









Förderantrag



Neuantragsstellung für Mittel der Regionalentwicklung nach FörLa aus dem Bayerischen Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie 2022-2024

Regionale Identität (insbesondere Stadt-Land-Partnerschaft, Themen-Netzwerk, regionale Ressourcen & Produkte, regionale Kultur & Lebensqualität)

- Weitere Module für das Veranstaltungsportal "Stadt, Land, Leben" sowie Marketing
- Dachmarke Bayreuther Land, Netzwerk regionale Produkte weiter ausbauen, Sensibilisierung für regionale Wirtschaftskreisläufe
- Identitätsbildende, regionale Projekte mit Bezug zu regionalen Persönlichkeiten oder Besonderheiten: Fränkische Humboldtakademie, Beteiligungsformate für Kinder und Jugendliche

Förderquote: 90%

Eigenmittel Stadt: 5%

Eigenmittel Landkreis: 5%

Einbindung der Gastronomie mit der Erstellung einer

Regionale Speisekarte

bzw. Aktionstage mit regionalen Produkten

Durchführung von

Kampagnen zur Aufklärung über regionale Produkte und Anreize schaffen für Regionalität

z.B.: Bayreuther-Land-

Tagebuch: Mitglieder geber

Einblicke in ihre Arbeit

Genusstouren durch

das Bayreuther Land mit
Verkostung/ Tastings —
Aufstellung eines
Jahresprogramms mit der
Verknüpfung zu dem
Veranstaltungsportal

regionalen Rezepten
(Geheimtipps aus der
Region) eventuell in
Verbindung mit einem
Rezeptheft/Kochbuch



Erstellung eines

Einkaufsführers für

Stadt und Landkreis Bayreuth zur Sensibilisierung des Konsumverhaltens

Nahversorgung

Bayreuther Land im Alltag (Videoreihe) Regionalität von Kindesbeinen an erlebbar machen - Aktionstage und **Schulführungen** zu Themen wie z.B. vom Stall auf

Themen wie z.B. "vom Stall auf den Teller"

Erweiterung der bestehenden Infrastruktur im Hinblick auf die

Daseinsvorsorge z.B.

Gewinnung weiterer Verkaufsstellen, Rewes, Edekas, Dorfläden, Online-Shopping Erstellung von dauerhaften **Genussrouten** für BesucherInnen der Region (Radtouren, Wanderwege usw.)

Imagefilm







Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!