



Vorwort

Niederbayern ist als Genussregion bisher noch unterschätzt.

Dabei bietet die Region eine Vielzahl kulinarischer Schätze, die durch sogenannte „20km-Dinners“ ins Bewusstsein gebracht werden können. Ein 20km-Dinner ist eine Erlebnis-Abendessenveranstaltung mit einem Menü, dessen Zutaten nur aus einem 20km-Umkreis um den Veranstaltungsort stammen. Damit soll das Bewusstsein für regionale Produkte und Nachhaltigkeit gestärkt werden. Dieser Leitfaden beschreibt, wie man ein 20km-Dinner durchführen kann.

Das erste 20km-Dinner wurde initiiert und als Pilotprojekt durchgeführt von der niederbayerischen Innovationsinitiative *Silicon Vilstal* am 24.9.2022 im Rahmen des 7. Silicon Vilstal Erlebnisfestivals. Auf den dort gemachten praktischen Erfahrungen baut dieser Leitfaden auf. Die Durchführung von 20km-Dinners wird mithilfe dieses Leitfadens von dem Projekt *Genussregion Niederbayern* verbreitet.

Hochwertige Positionierung des 20km-Dinners

Ein 20km-Dinner sollte als außergewöhnliche, hochwertige Erlebnisveranstaltung positioniert und beworben werden. Im Pilotprojekt von Silicon Vilstal wurde der Name „Dinner“ gewählt, weil ein Abendessen-termin als am geeignetsten gesehen wird und mit dem Begriff „Dinner“ ein hochwertiges Essensevent verbunden wird. Es empfiehlt sich ein festes Menü anzubieten, z. B. ein 3-Gänge-Menü mit Vor-, Haupt- und Nachspeise und davor ein Aperitif und Häppchen (Amuse Gueule, Gruß aus der Küche). Beim Pilotprojekt betrug der Preis für ein solches Menü 49 Euro zzgl. Getränke. Dieser Preis wurde von den begeisterten Gästen als angemessen empfunden. Die Anzahl der Gäste war auf 50 limitiert, eine Vorreservierung war möglich (aber nicht zwingend) über Website/E-Mail.

Die Veranstaltung war 2 Tage vor der Durchführung komplett ausreserviert. Die Werbung fand vor allem über Social Media statt, begleitet durch Direktansprachen von potentiell interessierten Einzelpersonen aus dem Veranstalter-Kontaktnetzwerk via E-Mail sowie Plakate und Flyer.

Rollenverteilung und Beteiligte

Bei der Durchführung eines 20km-Dinners sollten mehrere Fähigkeiten/Rollen zusammenarbeiten. Eine beteiligte Partei kann dabei auch mehrere Rollen einnehmen (z. B. könnte ein Gastronom die beiden Rollen Projektleitung/Veranstalter und Kochen zusammen übernehmen). Die angegebenen Beteiligten des Pilotprojektes stehen in begrenztem Umfang für Rückfragen bereit:

Rolle Projektleitung (typischerweise inkl. Veranstalterrolle)

Koordination der weiteren Beteiligten, Zeitplanung, Gewinnung von Gästen (unter Einbeziehung der Kontakte der anderen Mitwirkenden). Beim Pilotprojekt wurde diese Rolle von der Innovationsinitiative *Silicon Vilstal* wahrgenommen.

info@siliconvilstal.de

Rolle Kochen

Menüplanung und Lieferantenauswahl, in Abstimmung mit der Rolle Inszenierung, Einkauf der Zutaten, Herstellung des Menüs am Veranstaltungsort. Beim Pilotprojekt wurde diese Rolle von dem regionalen Catering-Duo *Freude am Essen* wahrgenommen.

info@freudeamessen.com

Rolle Inszenierung

Kreative Gestaltung des über das reine Essen hinausgehenden Ablaufs des 20km-Dinners (inkl. Moderation des Dinner-Abends). Die Inszenierung ist ein wichtiges Element eines 20km-Dinners, um das „Gäste-Erlebnis“ außergewöhnlich zu machen und das Bewusstsein über die lokale Herkunft der Zutaten noch zu verstärken. Die Tatsache, dass die Zutaten nur aus dem 20km-Umkreis stammen, weckt zwar Interesse, macht aber allein noch kein außergewöhnliches „Gäste-Erlebnis“ aus. Beim Pilotprojekt wurde diese Rolle von der Food Experience Designerin *Inés Lauber* wahrgenommen.

hello@ineslauber.com

Rolle Grafikdesign

Ein 20km-Dinner sollte, um die Hochwertigkeit zu betonen, mit professionell gestalteten visuellen Materialien begleitet werden (Plakate, Flyer, Menükarte, ggf. Website). Ein Logo für ein 20km-Dinner kann über die Genussregion Niederbayern bezogen werden. Die Gestaltung wurde beim Pilotprojekt von der Designagentur *YYEES* wahrgenommen.

hheey@yyeess.de

Weitere Beteiligte beim Pilotprojekt waren der Vermieter des Veranstaltungsortes (ein ansprechend renovierter traditioneller Wirtshausaal), eine Schreinerei (für die Anfertigung des Holzstäbe-Gartens, s. u.), ein lokaler Druckservice für die Produktion der Printmaterialien, der Fotograf Matthias Ammer sowie natürlich die lokalen Erzeuger aus dem 20km-Umkreis (im Schnitt waren sie etwa 14km entfernt).

Vorbereitungsphase (ca. 2-3 Monate)

In der Vorbereitungsphase empfiehlt sich die Nutzung eines Online-konferenztools (z. B. Microsoft Teams oder Zoom), v. a. wenn die Beteiligten räumlich verstreut sind. Wichtige Detailabstimmungen, z. B. die genaue Aufgaben- und Rollenverteilung, der Abgleich der Menüfolge mit der Inszenierung oder die Begehung der Location, sollten physisch durchgeführt werden. Abstimmtermine mit den Projektbeteiligten sollten etwa im ein- bis zweiwöchigen Turnus erfolgen. Folgende Meilensteine sind sinnvoll:

- Vorab, sofern erforderlich: **Buchung der Location**
(ca. 6-12 Monate vor dem Dinner-Termin, je nach Location)
- **operativer Projektauftritt** mit Kennenlernen und genauer Aufgaben-/Rollenverteilung sowie Terminplanung bis zum Dinner-Termin
(ca. 3 Monate vor dem Dinner-Termin)
- **Save-the-Date-Vorankündigung** extern kommunizieren
(ca. 2 Monate vor dem Dinner-Termin)
- **Finale Festlegung des Menüs, des Ablaufs und des Preises**, jeweils mit den benötigten Zutaten und Materialien
(6 Wochen vor dem Dinner-Termin)
- **Visualisierungen** fertig, **Vorreservierungstool** wie z. B. eine Website startbereit (ca. 5 Wochen vor dem Dinner-Termin)
- **Start Hauptwerbekampagne**
(4 Wochen vor dem Dinner-Termin. Die Menschen entscheiden sich erst relativ kurzfristig dafür, abends zum Essen auszugehen.)
- **Abschluss der Produktion** bzw. Beschaffung der sonstigen Materialien wie Menükarten, Holzstäbe usw.
(2 Wochen vor dem Dinner-Termin)

Zum operativen Auftakt sollte eine genaue Meilensteinplanung mit den Beteiligten abgestimmt werden. Die oben genannten Meilensteine sind als Endtermine gedacht, sie erfordern ggf. einen Beauftragungsvorlauf.

Ablauf des 20km-Dinners (vgl. die Fotos in der Anlage)

Die Location sollte wertig sein, gerne regional-traditionell. Der Ablauf des Dinners ist eine Kombination aus der Inszenierung und der Menüfolge. Die jahreszeitliche Verfügbarkeit von Lebensmitteln muss beim Menü berücksichtigt werden. Es empfiehlt sich, nur bei der Hauptspeise Fleisch oder Fisch einzuplanen, so dass man durch Weglassen ein vegetarisches 3-Gänge-Menü erhält.

Die eigens für das Pilotprojekt konzipierte Kombination aus Menüfolge und Inszenierung ist keine starre Vorgabe, sondern kann für jedes weitere 20km-Dinner angepasst oder neu entwickelt werden. Was jedoch wichtig ist: dass das Menü und die Inszenierung eine Geschichte erzählen und einen roten Faden haben. Ziel ist es, durch die Inszenierung die Geschichten der Landschaft, der Produzenten, Produkte, Jahreszeiten usw. in entsprechenden Bildern und mit interaktiven Komponenten zu erzählen. Die Gäste werden sozusagen mit auf eine (kulinarische) Reise durch die Region genommen. Eine Landkarte der regionalen Lieferanten für das 20km-Dinner kann auf die Rückseite der Menükarte gedruckt und/oder als Plakat aufgehängt werden.

Nachfolgend ist ein exemplarischer Ablauf (keine Vorgabe) eines 20km-Dinners dargestellt:

Auftakt | Aperitiv und Gruß aus der Küche. Gäste „pflücken“ sich kleine Häppchen in einem künstlichen Garten aus Holzstangen mit Entfernungsangabe, auf denen jeweils oben ein Häppchen aufgespießt ist.

Vorspeise | Gäste sitzen an langen Tafeln, in der Mitte der mit festem Papier abgedeckten Tafel ist ein langer Streifen aus „essbarer Erde“ (optisch geeignete dunkle Krümel), der als Boden für Gartenkräuter und Kesselkartoffeln dient. Die Gäste essen direkt vom papiergedeckten Tisch.

Hauptspeise | Fisch mit Gemüse, serviert in Gefäßen, die einen Gartenteich symbolisieren

Nachspeise | Verschiedene Zubereitungsformen von lokalem Obst, z.B. Äpfel oder Birnen. Die Gäste können zuvor die Unterschiedlichkeit regionale Obstsorten „erschmecken“, die sie am Platz schälen und roh verzehren

Getränke | korrespondierend zur Menüfolge. Beim Pilotprojekt wurde darauf verzichtet, Wein aus dem 20km-Umkreis zu verwenden. Bier, Wasser, Säfte und Kaffee dürften in Niederbayern jeweils von lokalen Erzeugern im 20km-Umkreis zu erhalten sein.

Logo und Gestaltung der visuellen Medien

Das **Logo** besteht aus Messer und Gabel neben einem tellergroßen, gestrichelten Kreis und einem Ortsmarker in dessen Mitte. Das Besteck ist golden, um die Besonderheit und Hochwertigkeit des Dinners zu betonen. Der gestrichelte schwarze Kreis symbolisiert den km-Radius und der rote Ortsmarker den Veranstaltungsort. Die Logoschriftart wurde bewusst neutral und zurückhaltend gewählt.

Die **Plakat-, Flyer- und Speisekartengestaltung** mit integrierter Landkarte sollte aus einem Guss sein. Beim Pilotprojekt wurde mit Bildmaterial einer früheren Veranstaltung der Food Experience Designerin Inés Lauber und Landkartenelementen gearbeitet. Für zukünftige 20km-Dinners kann auf Fotomaterial der Pilotveranstaltung von Silicon Vilstal zurückgegriffen werden. Die Informationsgestaltung in der Schriftart Open Sans mit den Akzentfarben Gold und Rot ist auf Übersichtlichkeit und Klarheit ausgerichtet.

Der **Einsatz von Landkarten und Radius** in der Gestaltung der Kommunikationsmedien bietet sich an. Auf Flyer und Plakat, welche am frühesten zur Bewerbung der Veranstaltung eingesetzt werden können, folgendermaßen: Das Logo kann so mit dem Ortsmarker, der den Veranstaltungsort markiert, auf eine grobe Landkarte (z. B. des Regierungsbezirkes Niederbayern) gesetzt werden, dass die Verortung des Dinners und sein ‚Einzugsgebiet‘ deutlich werden. Hierbei werden auf der Landkarte nur ungefähre Details markiert (z. B. Flüsse und Städte, ggf. auch Straßen), der Fokus liegt mehr auf Kartenelementen außerhalb des gestrichelten Logokreises. Dies kann auch schon in einem Stadium geschehen, in dem die genauen Produzenten und deren Entfernung zum Dinner noch nicht feststehen oder noch nicht verraten werden sollen.

Auf der Speisekarte beim Event, aber auch auf einem extra Plakat oder Banner vor Ort kann dann die detailliertere Karte innerhalb des (20km-) Radius abgebildet werden. Hier wurden beim Pilotprojekt z. B. Flüsse, Straßen, umliegende Orte und Städte eingezeichnet und die Produzenten mit Fähnchenmarkern verortet.

Für die **Auswahl des richtigen Kartenausschnitts** empfiehlt sich die Nutzung eines Onlinekartentools zur Radius- und Entfernungsberechnung, z. B. www.calcmaps.com. Dies hilft sowohl bei der Umkreisbestimmung für die Kartengestaltung als auch bei der Messung der Entfernung (Luftlinie) zwischen Produzenten und Veranstaltungsort, die beim Pilotprojekt an mehreren Stellen mit angegeben wurde.

Kontakt

Projekt „Genussregion Niederbayern“
Miriam Dick
Amt für ländliche Entwicklung Niederbayern
Dr.-Schlögl-Platz 1
94405 Landau a.d.Isar
Tel. +49 9951 940-386
E-Mail Miriam.Dick@ale-nb.bayern.de

Anlagen

- 1) [Logo „20km-Dinner“](#)
- 2) [Beispiele](#) für Plakate, Flyer, Menükarten
- 3) [Fotos von dem Pilotprojekt](#) (20km-Dinner am 24.9.2022 beim Silicon Vilstal Erlebnisfestival). Verwendungsfreigabe für 20km-Dinnerveranstaltungen mit Angabe des Fotografen Matthias Ammer