



„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“



Die Idee

Auszeichnung für Betriebe

Mitglied im Netzwerk „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ zu sein, ist eine Auszeichnung für produzierende Unternehmen aus der Landwirtschaft, dem Gartenbau und der Fischerei, für Erzeuger und Verarbeiter von Lebensmitteln, für Gastronomen und Caterer, für Groß- und Einzelhändler.

Regionale Identität, Arbeit und Einkommen

Die Mitgliedsunternehmen des Netzwerkes „Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ stärken mit ihrem Engagement maßgeblich die regionale Identität. Sie leisten einen wichtigen Beitrag zum positiven Image der Tourismusregion Vorpommern-Rügen und sichern Arbeit und Einkommen in der Region.

Mitgliedsunternehmen setzen auf Regionalität und Qualität:

Sie kaufen ihre Rohstoffe in der Region ein - auf Rügen, im Land Mecklenburg-Vorpommern und im nördlichen Brandenburg.

Sie stellen ihre Produkte weitgehend traditionell her.

Sie verwenden konsequent Produkte aus der Region: Die wesentlichen Bestandteile ihrer Lebensmittel und Gerichte stammen aus der Region.

Sie sind gute kulinarische Botschafter der Region und des Netzwerkes Regionale Esskultur Europa.

Mitgliedsunternehmen leisten ihren Beitrag zur Entwicklung des kulinarischen Erbes der Region:

Sie pflegen mit ihren Produkten das kulinarische Erbe der Region.

Sie produzieren regional typische Lebensmittel.

Sie kochen regional typische Gerichte.

Sie verbinden kulinarisches Erbe, regionale Produkte und moderne Kochkunst zu Erlebnissen für Kunden und Gäste.

Mitgliedsunternehmen nutzen die Vorteile des Netzwerkes:

Sie führen das Logo mit der Kochmütze als Auszeichnung für ihr beispielhaftes Unternehmen.

Sie profitieren von der guten Arbeit der ausgezeichneten Unternehmen in der Region und europaweit.

Sie werben gemeinsam in regionalen Medien und auf der Webseite www.culinary-heritage.com.

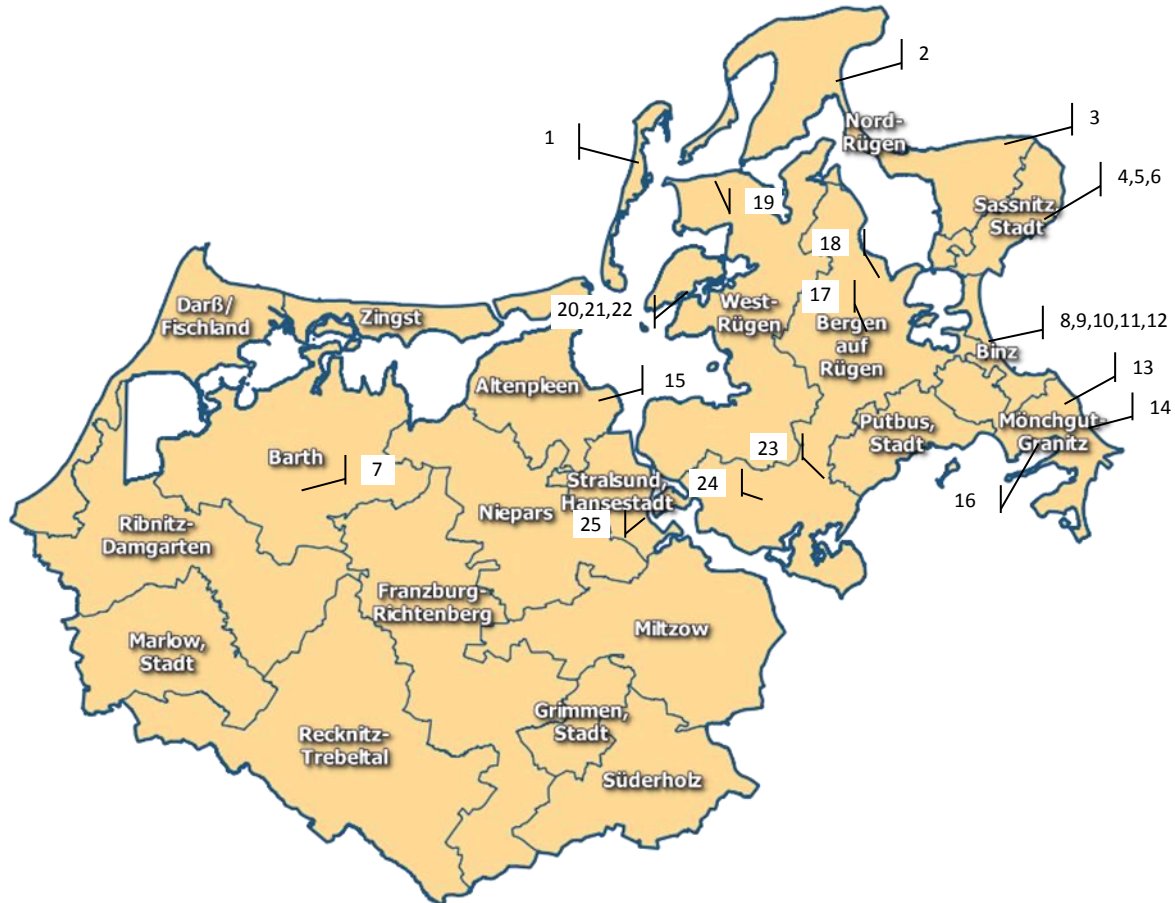
„Regionale Esskultur Vorpommern-Rügen“ ist Teil des europäischen Netzwerkes „Regionale Esskultur Europa“ - gemeinsam mit 45 anderen Regionen von Schottland bis zur Türkei.

REGIONALER KOORDINATOR DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Rügen: Rügen Produkte Verein e. V.
Industriestraße 7, 18528 Bergen auf Rügen
T: 03838 203660, info@ruegenprodukte.de
www.ruegenprodukte.de

Nordvorpommern: Landkreis Vorpommern-Rügen, FD 02
Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund
T: 03831 357-1261, martina.schwinkendorf@lk-vr.de
www.culinary-heritage.com www.lk-vr.de

Die Idee



- | | |
|---|---|
| 1 - Restaurant Inselreif, Vitte/Hiddensee | 14 - Gasthaus Zum Fischer, Ostseebad Baabe |
| 2 - Hotel Atrium am Meer, Seebad Juliusruh | 17 - Gastwirtschaft am Markt, Bergen auf Rügen |
| 3 - Panorama Hotel Lohme, Lohme | 18 - Schlosshotel Ralswiek, Ralswiek |
| 4 - Hotel & Restaurant „Gastmahl des Meeres“, Sassnitz | 19 - Lindner Hotel & Spa Rügen, Trent |
| 5 - Kutterfischmanufaktur Kutter und Küstenfisch Rügen GmbH, Sassnitz | 20 - Bauer Lange®, Lieschow |
| 6 - Rügenmarkt - Kutter- u. Küstenfisch Rügen GmbH, Sassnitz | 21 - Erlebnis-Bauernhof Kliewe, Ummanz |
| 8 - RUGARD Strandhotel, Ostseebad Binz | 22 - Erste Edeldestillerie auf Rügen GmbH, Lieschow |
| 9 - ARKONA Strandhotel, Ostseebad Binz | 23 - Gut Rosengarten, Garz |
| 10 - Restaurant Bootshaus, Ostseebad Binz | 24 - Molkerei - Naturprodukte GmbH, Poseritz |
| 11 - Loev Hotel Rügen, Ostseebad Binz | 25 - Braugasthaus, Störtebeker Braumanufaktur |
| 12 - Grand Hotel Binz, Ostseebad Binz | 7 - (Ostseemühle, Langenhanshagen) |
| 13 - Hotel Bernstein, Ostseebad Sellin | 15 - (Gärtnerei am Gutshaus, Parow) |
| | 16 - |

REGIONALER KOORDINATOR DES PROJEKTES „REGIONALE ESSKULTUR VORPOMMERN-RÜGEN“

Rügen: Rügen Produkte Verein e. V.
Industriestraße 7, 18528 Bergen auf Rügen
T: 03838 203660, info@ruegenprodukte.de
www.ruegenprodukte.de

Nordvorpommern: Landkreis Vorpommern-Rügen, FD 02
Carl-Heydemann-Ring 67, 18437 Stralsund
T: 03831 357-1261, martina.schwinkendorf@lk-vr.de
www.lk-vr.de