



photo: C. Schnek

IVth WORLD CONGRESS OF UNESCO-BIOSPHERE RESERVES LIMA – PERU 14-17 MARCH 2016

... and where does my steak come from?

Tourism as a Tool to Promote Sustainable Consumption and Support Biodiversity Conservation

Dr. Doris POKORNY, Rhön Biosphere Reserve - Bavarian Administration Unit, Germany

Rhön
Biosphere Reserve



Rhön Biosphere Reserve

- Situated in the heart of Germany, part of
- **3 federal provinces** „Länder“
- **5 districts** and **96 municipalities**
- **220.447 population** (as of 2012)
- **243.323 ha** total surface (By 60%, He 21%, Th 19%)

➤ **mainly rural** - small villages and towns

➤ large **gradient of land use intensity** and economic structure:

(restored) **wilderness areas vs industrial sites**

small/medium enterprises vs global players





photo: D. Pokorny, Fa. Müller GmbH

Rhön Biosphere reserve

Zonation

... so much more than a
buffer!

Core area	7.438 ha	3,06%
Buffer zone	53.897 ha	22.15%
Zone of Cooperation	181.988 ha	74.79%

Total size **243.323 ha**

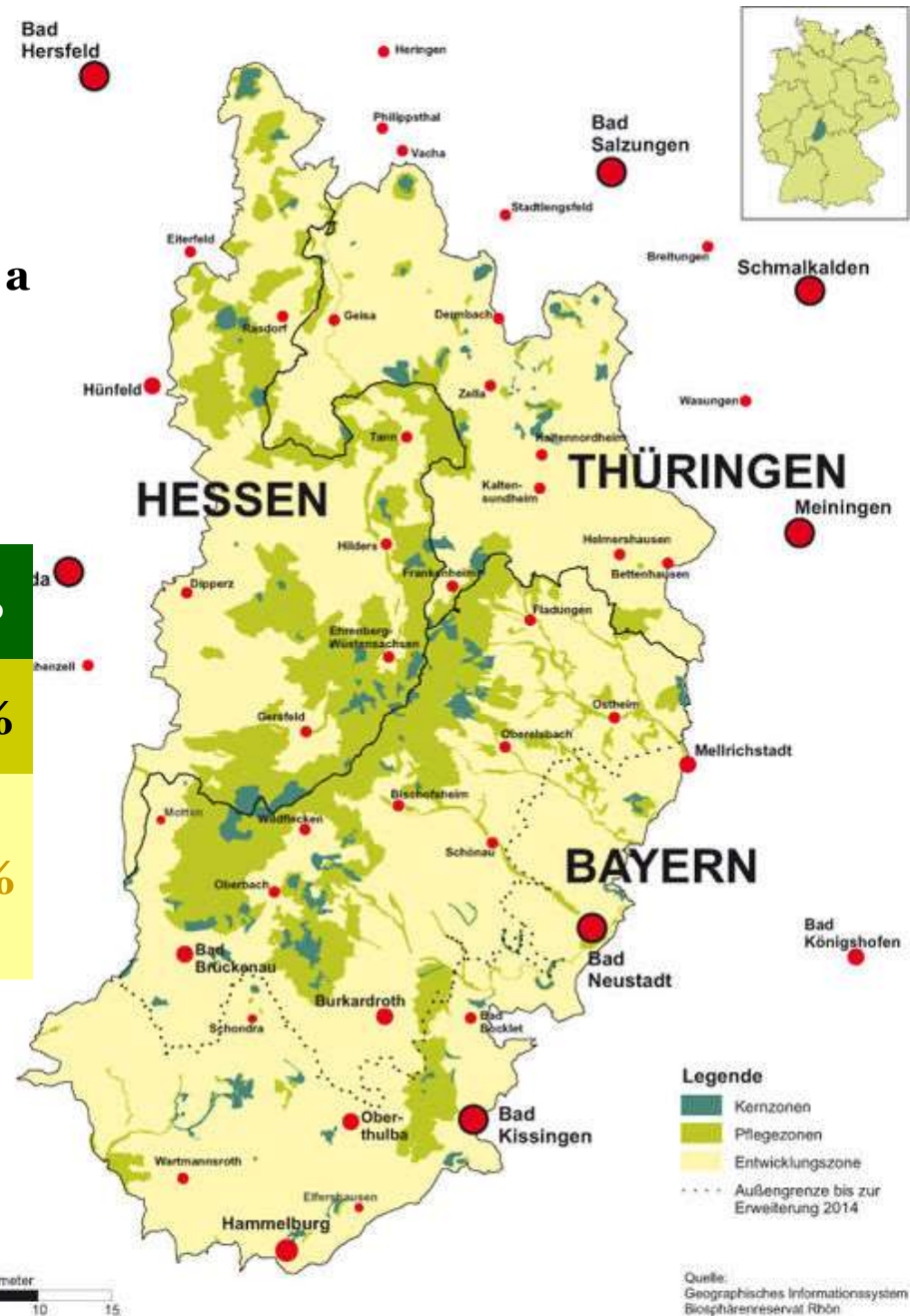






photo: Trautwein May









Conservation of the traditional/ historic cultural landscape (also as basis for tourism)

= *ecosystem-services*

conservation of biodiversity

production of food and biomass etc.

agro-biodiversity

identity of rural area

key factor:
low intensity
(peasant)
farming



Examples of agricultural products with multiple positive side-effects for biodiversity

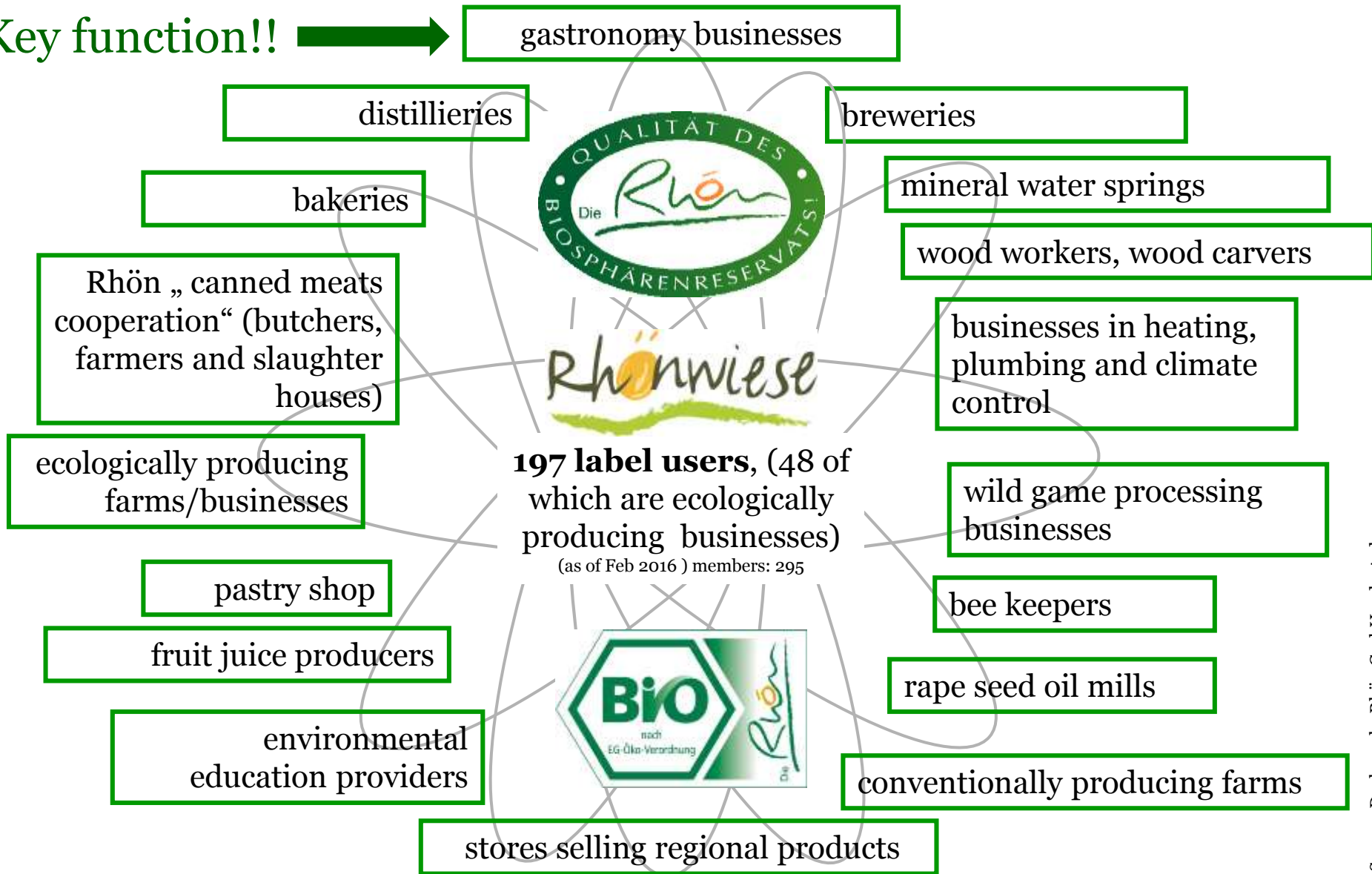


photos: D. Pokorny, Dachmarke Rhön GmbH;
Rother Bräu



Marketing network of partner businesses of „Dachmarke Rhön e.V. /GmbH“ „Regional label“

Key function!! →



Source: Dachmarke Rhön GmbH, adapted



Education for Sustainable Development (Bavarian examples)

Rhön Biosphere Reserve as Learn(ing)Region



ALL issues on environment and sustainability

ALL target groups including tourists!



Rhöniversum

Info-centers: e.g. Haus der Schwarzen Berge, Haus der Langen Rhön

photos: : NBR e.V., Umweltbildungsstätte Oberelsbach, C. Schenk


Info-/ Edu-/tainment activities on positive side effects of local produce for biodiversity

**Transhumance
Livestock
Festival** by
Village community
Ginolfs



**Meet with the
Shepherd Programme**
by NBR e.V./Rhöniversum



**Apple market, guided
excursions, guided walks,
picnick & product
tasting, exhibitions, fruit
pressing and wine making
seminars & events**
by Rhöner Apfelinitiative e.V./ 



Rare Breeds Day
by Freilandmuseum
Fladungen



Example: Restaurant Dorint Hotel in Spa town Bad Brückenau

regional origin of products

ecological production

product quality

labelled products from trading partners

introduction of partner enterprises

social implications (veggies raised by handicapped people)

personal committment of chef

partner organisation

Bio-Rinder-Steaks aus der Rhön nach traditioneller Metzgerkunst

Gemüßen Sie sich, saftig und aromatische Steaks von Leuzgrü. Die Fleisch stammt von ursprünglichen „Höhentier“ - Rindern. Sie wachsen auf artenreichen und unerbauten Rhöner Weiden auf. In der Bio-Landsteier Kleinfurter wird das Fleisch in einem eigenen Köcheln zur Reifung am Knochen aufbewahrt, dem sogenannten „Dry Aging“ - Verfahren. Dabei wandelt kleine Edelschimmelpilzchen in der reifelebensfähigen Fleisch umgewandelt. Während 6 Wochen Reife und Reifung bekommt das Fleisch einen unverwechselbaren Geschmack. Auf dem Leuzgrü wird es bei ca. 50°C angebraten und Ihnen nach einer sanften Ruhezeit serviert. Diese Kunst erfährt derzeit eine Renaissance unter Spitzenköchen und Fleischgenießer. ... Erleben Sie es bei uns als einziges Restaurant in Deutschland in Bio-Qualität.

Ihr Bio-Steak-Wald

Porterhouse-Steak, ca. 450 gr. oder ca. 550 gr.
Der mittig liegende Knochen verleiht ihm einen dem Hauptstück und man ordnet auch dem Filet zusätzliche Geschmacksnoten. Unser Meisterstück.
450 gr. - € 41
550 gr. - € 46

Liebe Rhön-Entdeckerin, lieber Rhön-Entdecker, wussten Sie schon...

- dass die **Dennar-Landwirtin Ilse Ludwig Weber** vom rinderrückigen Stoffschaf unsere Rinder der „**Reis Höhentier**“ - eine ursprüngliche und robuste Rinderrasse mit besonderem Fell und krummer Augenstellung - für uns gezeichnet haben und „aufgezogen“ haben? Er bzw. die Gemüde selbst ein wenig über eine eigene Mühle und bis zu dem gewissen Maß jedes Freitag selbstgebackene - 1000 Jahre - Hefenbrotchen. Dieses Brot (nicht knusprig, kann saftig) finden Sie auch auf dem Frühstückstisch wieder.
- dass die glücklich aufgewachsene Tiere von Stoffschaf, **Dennar May** und **Reis Heidi** in die **Bio-Landsteier Kleinfurter** im gleichen Ort liebevoll und mit Respekt von **Berni Richard Kleinfurter** und seiner Team verantwortet werden?
- dass glückliche & fröhliche **Bio-Hilfer** von der Familie **Derlich** an uns gehören und mit die Zeit legen?
- dass **Bio-Landweiden** vom pfiffigen **Bisera Dennar May** in kinderleichten liebevoll gepflegt werden?
- dass die **Frischkäse** aus **Harbinau-Abweidler** unseren Käse kenne?
- dass unsere **Landhühner** auf dem **Geißelhof** **Eibert** in **Oskana** aufwachsen?
- dass unsere **Eier** und **Gäste** von der **Fam. Heide** aus **Gerode** gezeugt werden?
- dass die **Waldziege**, **Fosile** und **Kachelfeld** **Herrn Helmut Ober** von der **Kühlerwiesenschicht** **Schweizer Berge** in **Rothenberg** im **Neu** gel?
- dass Sie durch auf dem **Hotel** einen **Kollaterale** finden, der in die Verantwortung unserer **spätigen** **Kochkunst** in **Kooperation** mit der **fröhlichen** **Kunstverbreitung** liegt?
- dass nie unsere **Äpfel** von **Oberst Müller** aus **Milob** betriebs?
- dass unsere **Rohschaf** und **Milchmännchen** von **ausreichend** **Herrn** **Reis Heidi** an **Reis** **Schweizer** **Rothenberg** **gepflegt** werden?

dass im **Kloster Maria Bildhausen** seit diesem Jahr erstmalig **Bio-Gemüse** und **Kartoffeln** in **Kooperation** mit einer **Behindertenanstalt** für uns angebaut wird.

dass unser **Küchenchef** seit Sommer 2012 „**Star Chef**“ **Miguel** und das **Hotel Fieber** **mitglied** ist?



Genug der Worte – viel Vergnügen bei genussvollen Momenten – herzlichst,
Ihr Küchenchef **Thomas König & Team**



artisan food products (bread/meat)

traditional/ rare breeds (biodiversity)

animal welfare

photos: www.dorint.com

<http://hotel-bad-brueckenau.dorint.com/de/>





changed
consumption
patterns....?

Where does
my
steak come
from?

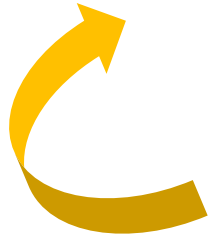


Gastronomy/
information on local
produce

Tourism oriented
ESD programmes/
infotainment



cultural landscape/
landscape pattern
and land use
(history)?



wild fauna and flora
of land use
ecosystems?

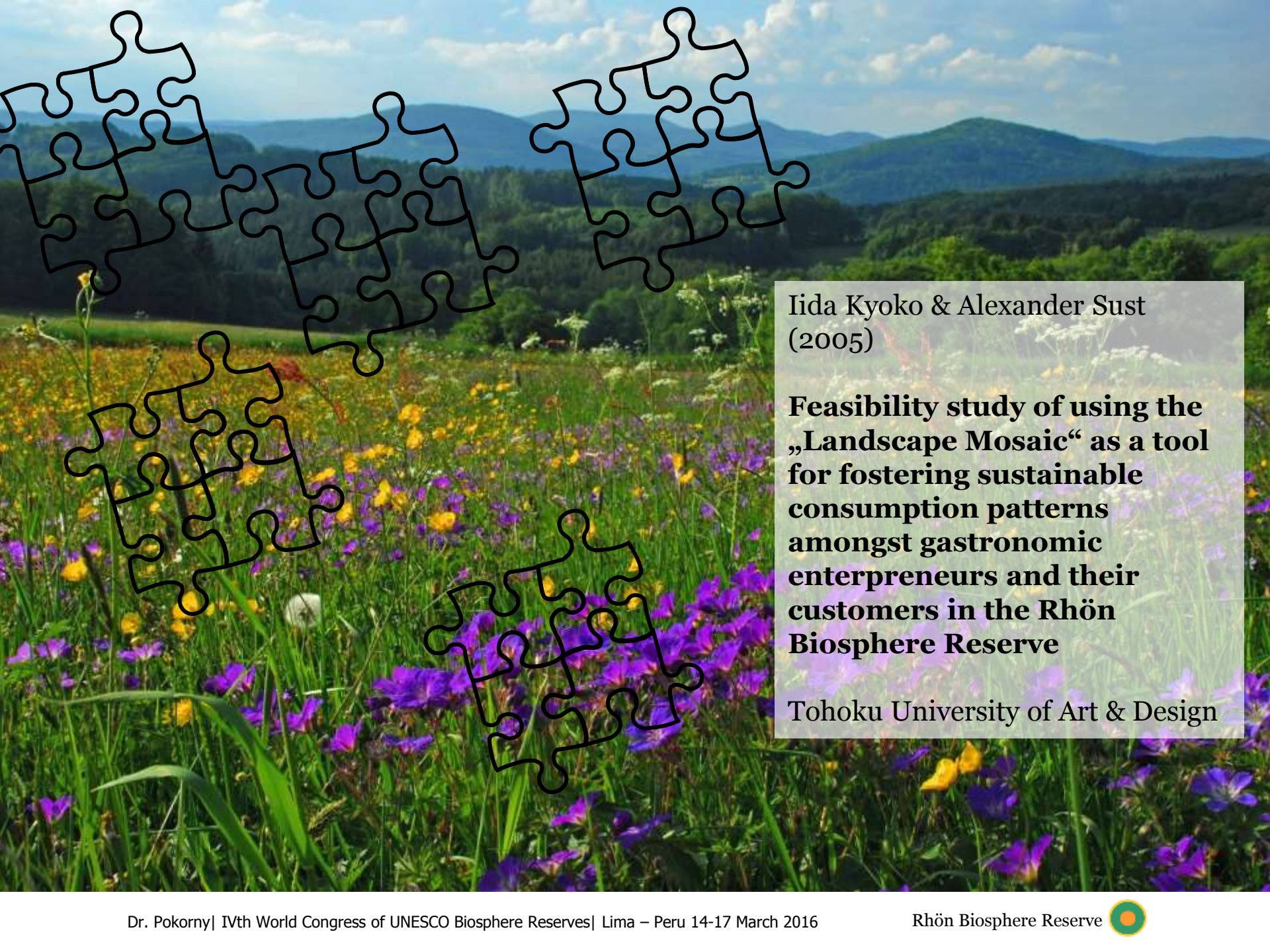


changed views and
values on
landscape(s) and on
food products?

which products
methods of

and which (artisan)
production?








Iida Kyoko & Alexander Sust
(2005)

**Feasibility study of using the
„Landscape Mosaic“ as a tool
for fostering sustainable
consumption patterns
amongst gastronomic
entrepreneurs and their
customers in the Rhön
Biosphere Reserve**

Tohoku University of Art & Design



Suggested actions:

- 
- 
- 
- ✓ 1. **link** (selected) BR partner enterprises and ESD programmes
 - ✓ 2. set up information on **positive side effects** of „conservation by consumption“ of local produce:
 - ✓ on **landscape, ecosystems/ ecosystem services, biodiversity**
 - ✓ on **genetic pool** (breeds/ varieties)
 - ✓ on **pattern and scale** (land use methods, intensity, mechanisation, infrastructure)
 - 3. create **integrated infotainment** packages for different target groups
 - 4. **train** gastronomy staff as multiplicator
 - ✓ ... but recognize **the limits** of this approach.
Not every local product has positive side effects!!!
+mutton, beef, goat's meat, fruit from meadow orchards
- pork, poultry, wine, raised fish..
 - ✓ prevent potential abuse for pure **marketing reasons** !!!





... and what is your opinion?

www.brrhoen.de

doris.pokorny@reg-ufr.bayern.de



photos: Claus Seherk, Jürgen Holzhausen