



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.

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 32 anderen Regionen von Schottland bis zur Türkei.

Die Mitgliedsunternehmen der "Regionalen Eßkultur Vorpommern-Rügen" 2014



- | | |
|---|---|
| 1 - Restaurant Inselreif, Vitte/Hiddensee | 14 - Aparthotel Waldfrieden, Ostseebad Sellin |
| 2 - Hotel Atrium am Meer, Seebad Juliusruh | 15 - Hotel Bernstein, Ostseebad Sellin |
| 3 - Panorama Hotel Lohme, Lohme | 16 - Inselhotel Rügen, Ostseebad Göhren |
| 4 - Hotel & Restaurant „Gastmahl des Meeres“, Sassnitz | 17 - Strandhotel Eldena, Ostseebad Göhren/ Lobbe |
| 5 - Kutterfischmanufaktur Kutter und Küstenfisch Rügen GmbH, Sassnitz | 18 - Fürst Jaromar Hotel Resort & Spa, Thiessow |
| 6 - Rügenmarkt - Kutter- u. Küstenfisch Rügen GmbH, Sassnitz | 19 - Gasthof Drei Linden, Seedorf |
| 7 - IFA Rügen Hotel; Restaurant "Seestern", Ostseebad Binz | 20 - Gastwirtschaft am Markt, Bergen auf Rügen |
| 8 - RUGARD Strandhotel, Ostseebad Binz | 21 - Esskultur Rügen, Bergen auf Rügen |
| 9 - ARKONA Strandhotel, Ostseebad Binz | 22 - Schosshotel Ralswiek, Ralswiek |
| 10 - Restaurant Bootshaus, Ostseebad Binz | 23 - Lindner Hotel & Spa Rügen, Trent |
| 11 - Loev Hotel Rügen, Ostseebad Binz | 24 - Bauer Lange®, Lieschow |
| 12 - Grand Hotel Binz, Ostseebad Binz | 25 - Erlebnis-Bauernhof Kliewe, Ummanz |
| 13 - Hotel Villa Subklew, Ostseebad Sellin | 26 - Erste Edeldestillerie auf Rügen GmbH, Lieschow |
| | 27 - Molkerei - Naturprodukte GmbH, Poseritz |