

Is(s)t Büsum klimafreundlich

Büsum (SH). Im Rahmen eines Kooperationsprojekts zwischen der Tourismus Marketing Service Büsum GmbH (TMS) und der Fachhochschule Westküste in Heide (FHW) untersuchten Studierende Möglichkeiten, klimafreundliche Ernährungsansätze stärker in Büsums Gastronomie und Einzelhandel zu integrieren. In einer gemeinsamen Onlineveranstaltung am 28. Januar 2021 diskutierten Olaf Raffel (Geschäftsführer TMS), Lisa Reichelt (Nachhaltigkeitsbeauftragte TMS), Prof. Dr. Anja Wollesen (Professorin FHW), Alexandra Unger (Marketingleitung, Westhof Bio) und die 15 teilnehmenden Studierenden ihre Ergebnisse.

Für die Besucher der Region um Büsum erwartet die gesunde Ernährung und trotz oder gerade wegen der Corona-Pandemie gewinnt die Debatte bezüglich Nachhaltigkeit im Tourismus immer größere Aufmerksamkeit. Das Thema Ernährung und Kulinarik wird dabei im Kontext von Nachhaltigkeit aber häufig nur am Rande betrachtet. Und das, obwohl die Klimawirkung der Treibhausgase, die mit der Herstellung und dem Konsum von Lebensmitteln einhergehen, längst erwiesen ist.

Faktoren, die sich dabei positiv auf die Klimabilanz der Ernährung auswirken, sind eine Steigerung von Produkten, die regional, saisonal und biologisch angebaut sind und eine Reduktion von stark verarbeiteten und tierischen Produkten sowie der Verpackungen. Doch wie lässt sich das in einem ländlich geprägten touristischen Ort wie Büsum mit etablierter Gastronomie umsetzen?

Dieser Frage gingen die 15 jungen Studierenden im 5. Semester des Bachelor-Studiengangs International Tourism Management in ihrem dreimonatigen Projekt „Klimafreundliche Ernährung – Chance und Herausforderung für den nachhaltigen Tourismus im ländlichen Raum“ nach. Sie führten mit Unterstützung der TMS und des Westhofs eine Angebotsanalyse im und um den Küstenort durch und entwickelten kreative Ideen, diese Nachhaltigkeitsansätze in die bestehende Gastronomie und den Einzelhandel zu integrieren. „Durch die Corona-Pandemie fand das Fallstudienseminar unter herausfordernden Bedingungen statt und wurde ausschließlich digital durchgeführt. Trotzdem zeigten die Studierenden großes Engagement und konnten mit ihren Ergebnissen die Erwartungen des Auftraggebers übertreffen.“, berichtet die betreuende Professorin Anja Wollesen zufrieden.



Die TMS Büsum legt bereits seit Jahren einen stärkeren Fokus auf nachhaltige Aspekte der Reisegestaltung und ist von den vielseitigen Anregungen für den Bereich Ernährung begeistert. TMS-Geschäftsführer Olaf Raffel freut sich: „Als Multiplikator für den nachhaltigen Tourismus konnten wir in diesem Projekt Wissenschaft und Praxis zusammenbringen und gemeinsam spannende Erkenntnisse gewinnen. Nun geben wir unser Bestes, damit die Ideen der Studierenden Anwendung finden können.“

So reichen die Ausarbeitungen der Studierenden vom Eventkonzept über die Erstellung von praxisnahen Leitfäden bis zur Gestaltung eines Saisonkalenders, der erntefrisches Obst und Gemüse und passende Rezepte für jeden Monat illustriert. In Kürze sollen diese Erkenntnisse als Impulse an die hiesige Gastronomie weitergetragen werden. „Die Ergebnisse des Projekts sind eine ausgezeichnete Grundlage für fundierte Gespräche mit der Branche. Sie zeigen außerdem, dass wir mit der im letzten Jahr gegründeten Genussregion Büsum genau in die richtige Richtung gehen.“, erklärt Alexandra Unger vom Westhof optimistisch. Das Projekt bietet damit zahlreiche Ansatzmöglichkeiten, damit Büsum zukünftig noch klimafreundlicher is(s)t.