

Preiswettbewerb Neue Wege soll Gastronomie in Oberlausitz stärken!

Der OHTL e.V. ruft zum Wettbewerb „Neue Wege für die Gastronomie“ auf. Einreichungen für innovative Projekte sind bis zum 4. August 2025 möglich.



Der Verein zur Entwicklung der Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft e.V. hat einen spannenden Preiswettbewerb unter dem Motto „Neue Wege für die Gastronomie“ ins Leben gerufen. Ziel dieser Initiative ist es, kreative und nachhaltige Projekte in der Gastronomie sowie der Lebensmittelproduktion und -vermarktung in der OHTL-Region zu fördern. Die Region umfasst die Städte Bautzen, Weißenberg, Wittichenau und zwölf weitere Gemeinden, die allesamt ein bemerkenswertes Potenzial für innovative Ansätze im Gastgewerbe bieten. Der Einsendeschluss für Ideen ist der 4. August 2025. **wittichenau.de** berichtet, dass der Wettbewerb nicht nur die Region bewerben soll, sondern auch die Bedeutung der Gastronomen und lokalen Lebensmittelproduzenten in den

Vordergrund rückt.

Was ist das Besondere an diesem Wettbewerb? Die Gesamtpreisgelder von 25.000 Euro verteilen sich auf zwei Kategorien. In der ersten Kategorie können Projekte ab 10.000 Euro eingereicht werden, etwa für Verkaufsautomaten oder den Ausbau von Außengastronomie. Hierfür winken den besten drei Teilnehmern Preise zwischen 3.000 und 7.000 Euro. In der zweiten Kategorie geht es um kleinere Projekte unter 10.000 Euro, wie die Gestaltung von Speisekarten oder die Vermarktung regionaler Produkte. Die ersten Plätze in dieser Kategorie können bis zu 2.500 Euro gewinnen. Die Bewertung erfolgt durch eine Jury, die am 29. September 2025 die besten Beiträge auswählt, wobei Kriterien wie Kreativität, nachhaltige Wirkung und Vernetzung regionaler Anbieter maßgeblich sind.

Regionale Produkte im Fokus

Die Förderung regionaler Produkte steht im Mittelpunkt des Wettbewerbs. Immer mehr Gastronomiebetriebe setzen auf saisonale und lokale Zutaten. Diese Entscheidung ist nicht nur ein Beitrag zur Verringerung der Umweltbelastung, sondern bringt auch frische und geschmacklich intensivere Lebensmittel auf den Tisch. So berichten zahlreiche Betriebe, die auf regionale Produkte setzen, von einer positiven Resonanz und einem wachsenden Interesse unterschiedlichster Gäste. Im Sinne der Nachhaltigkeit ist die Kooperation mit lokalen Erzeugern von großer Bedeutung, da sie die regionale Wirtschaft unterstützt. Diese Zusammenarbeit sorgt auch dafür, dass die CO2-Bilanz von Lebensmitteln verbessert wird, da die Transportwege kürzer werden.

Zusätzlich sind regionale Produkte oft besser kennzeichnet, was den Verbrauchern hilft, fundierte Entscheidungen zu treffen. Verlässliche Kennzeichnungen wie der Eiercode oder das Regionalfenster bieten Informationen über die Herkunft und machen es einfacher, nachhaltige Entscheidungen beim Kauf zu treffen.

Teilnahmebedingungen und Ausblick

Um am Wettbewerb teilzunehmen, sind alle Akteure aus Gastronomie, Gastgewerbe sowie Lebensmittelproduktion in der LEADER-Region berechtigt. Beachten Sie, dass jeder Teilnehmer nur eine Projektidee einreichen kann und die Umsetzung der geförderten Projekte innerhalb von zwei Jahren nach Auszahlung des Preisgeldes erfolgen muss. Es besteht kein Rechtsanspruch auf das Preisgeld, und die Verwendung ist ausschließlich für das prämierte Projekt bestimmt. Eine spannende Preisverleihung findet im November 2025 statt, die die besten Ideen feiert und die Sichtbarkeit der OHTL-Region weiter steigern soll. **wochenkurier.info** informiert über die weiteren Schritte.

Für Rückfragen steht das Regionalmanagement unter Telefon 035931 16560 oder via E-Mail an regional@ohtl.de bereit, um interessierte Teilnehmer zu unterstützen. Machen Sie mit und bringen Sie frischen Wind in die Gastronomie der OHTL-Region!

Details	
Quellen	• wittichenau.de • www.wochenkurier.info • www.sumup.com

Besuchen Sie uns auf: mein-leipzig.net