

„À l'Ostendaise“

FLAG : FLAG Westflandern

Belgien

Projektüberblick

Das Projekt „À l'Ostendaise“ bringt Fischerei und Gastronomie gleichsam an einen Tisch: Die führenden Restaurants von Ostende bieten hochwertige Gerichte mit Fisch aus heimischem Fang an. Damit erschließt sich sowohl für sie als auch für die Berufsfischer ein neuer Markt.



Das vom Tourismusamt Ostende geförderte Projekt sollte im Wesentlichen bewirken, dass Touristen und die Inhaber von Zweitwohnsitzen außerhalb der Hochsaison mehr Zeit in der Stadt verbringen. Dazu wollte man Ostendes Ruf als Fischerstadt wiederherstellen und es als Hochburg moderner Kochkunst auf der Grundlage hochwertiger Zutaten – insbesondere frischem Fisch aus heimischem Saisonfang – etablieren.

Das Projekt umfasst mehrere Werbekampagnen und weitere Maßnahmen zur Förderung des Absatzes von Fisch und Krustentieren aus dem Meer vor Ostende. Beispielsweise wurden 25 Restaurants dazu eingeladen, im Rahmen einer zweitägigen

Auftaktveranstaltung an der restaurierten Strandpromenade auf einem eigenen Stand Gerichte mit Fisch aus heimischem Saisonfang anzubieten. Dem folgte die Aufnahme der Speisekarte „À l'Ostendaise“ in das übliche Angebot der teilnehmenden Restaurants, die sich verpflichten, Gerichte aus den zwei jeweiligen „Fischarten des Monats“ anzubieten. Außerdem richten die Restaurants reihum monatlich zwei Abendveranstaltungen aus, bei denen die ersten zehn Anmelder im Beisein eines ortsansässigen Fischers, der Wissenswertes über die unterschiedlichen heimischen Fischarten und Fangmethoden vermittelt, „À l'Ostendaise“ speisen können. Die Abendveranstaltung umfasst ferner eine Hafenführung und häufig auch die Vorstellung des Menüs durch den Küchenchef.

Für „À l'Ostendaise“ wurde in der Inlands- und Auslandspresse, im Fernsehen und auf Plakaten massiv geworben. Der auf Kochsendungen spezialisierte Sender Njam beispielsweise hat die Serie „Fischduell“ im Programm, bei der sich die Köche der teilnehmenden Restaurants neue Rezepte für Fisch aus heimischem Fang einfallen lassen müssen. Die Zuschauer können ein Abendessen „À l'Ostendaise“ für zwei Personen im Beisein eines Fischers gewinnen. Auf einer viersprachigen Website wird über das Projekt und die teilnehmenden Restaurants ebenso informiert wie über den jeweiligen Saisonfisch, die für diese Fischart erdachten Rezepte und die Hafenführung.

Wesentliche Erkenntnisse

- › **Bedeutung für andere FARNET-Themen:** Tourismus, Aufwertung von Fischereierzeugnissen, Zusammenarbeit zwischen Fischern und Restaurants.
- › **Effektivität/Effizienz:** Die Auftaktveranstaltung im Juni 2013 verzeichnete 10.000 Besucherinnen und Besucher, an die insgesamt 1 240 kg verzehrfertiger Fisch (ca. 3 700 kg Rohware) verkauft wurden. Die Veranstaltung trug zur Verlängerung der kurzen, von Juli bis August dauernden Urlaubssaison in Ostende bei und wurde als so erfolgreich beurteilt, dass sie im Juni 2014 erneut stattfinden wird. Die einheimischen Fischer wiederum waren so zufrieden, dass sie auf dem nächsten städtischen Weihnachtsmarkt ebenfalls Verkostungen anbieten wollen.

25 führende Restaurants beteiligen sich bereits an dem Projekt, und weitere stehen auf der Warteliste. Die teilnehmenden Lokale profitieren von der erfolgreichen Werbung und haben sich nicht nur neue Rezepte für Fisch aus heimischem Fang einfallen lassen, sondern leisten auch Aufklärung über weithin unterschätzte Arten wie etwa Katzenhai und Glattbutt. Sie werden „À l'Ostendaise“ für rund 45 Euro pro Gericht angeboten. Die Hafenführung wurde in den ersten drei Monaten 170 Mal gebucht, woraufhin eine herunterladbare [app](#) entwickelt wurde. Für die Kochsendung „Fischduell“ wurden Folgen zum Thema Katzenhai (95 433 Zuschauer), Hummer (54 022 Zuschauer) und Scholle (55 591 Zuschauer) produziert.



- › **Übertragbarkeit:** Das Projekt ist ein erstklassiges Beispiel dafür, wie man über die Förderung des regionalen Fischfangs und die Werbung für regionale Fischfangerzeugnisse jene Einheimischen und Touristen, die einen nachhaltigen Umgang mit den Schätzen des Meeres zu würdigen wissen, zu einem Restaurantbesuch bewegen kann. Ähnliche Maßnahmen sind für viele Fischereigemeinden vorstellbar, in denen sich einheimische Fischarten gegen die Konkurrenz aus billigeren oder bekannteren Arten nur schwer durchsetzen können.
- › **Schlussbemerkung:** Die Einhaltung der Vorschriften für die Verarbeitung empfohlener Fischarten durch die teilnehmenden Restaurants wird bereits systematisch kontrolliert. An Herkunftsnachweisen sowie an der Ausbildung der Fischer wird noch gearbeitet. Da Fisch in Belgien jedoch nur über Auktionen in den Verkauf gelangt, wirkt man derzeit darauf hin, dass der Großhandel seine Abnehmer, wie etwa Restaurants, ausführlicher informiert (beispielsweise darüber, von welchem Boot der Fisch stammt). Auf Wunsch der beteiligten Fischer sollen ferner Kurse in Präsentationstechnik angeboten werden, damit sie ihre Arbeit und ihre Erzeugnisse vor Zuhörergruppen überzeugend erläutern können.

Gesamtkosten und Beitrag EFF

Projektgesamtkosten: 369 038 €

- › Beitrag EFF Achse 4: 134 698,87 € (36,5 %)
- › Beitrag Flandern: 36 903,80 € (10,0 %)
- › Beitrag Provinz: 36 903,80 € (10,0 %)
- › Tourismusamt Ostende: 55 355,70 € (15,0 %)
- › SDVO – Nachhaltige Fischerei: 105 175,83 € (28,5 %)

Projektinformationen

Projektbezeichnung: *À l'Ostendaise*

Projektdauer: Januar 2013 bis September 2014

Datum Fallstudie: Dezember 2013

Projektträger

Tourismusamt Ostende

Els Goethals

e.goethals@toerisme-oostende.be

+32 59 25 53 11

www.alostendaise.be

FLAG

FLAG Westflandern, Belgien

stephanie.maes@west-vlaanderen.be

+32 (0)59 34 01 87

www.west-vlaanderen.be/EVF

[Daten FLAG Westflandern](#)

Herausgeber: Europäische Kommission, Generaldirektion für maritime Angelegenheiten und Fischerei, Generaldirektor.

Haftungsausschluss: Während die Generaldirektion für Maritime Angelegenheiten und Fischerei für die Gesamtherstellung dieses Dokuments verantwortlich ist, übernimmt sie keinerlei Verantwortung für die Richtigkeit des Inhalts und die Genauigkeit der Daten.