

LR HY
25.10.02

Im Einklang den Tourismus managen

Biosphärenreservat und Wirte wollen gemeinsame Wege gehen

MÜCKA. Das Biosphärenreservat „Oberlausitzer Heide- und Teichlandschaft“ hat große Pläne: Ein kontinuierliches touristisches Management soll eingeführt werden. In anderen Landstrichen sind derartige Projekte schon längst an der Tagesordnung und so kann das Reservat auf zahlreiche Erfahrungen blicken. Dennoch baut man Mücka auch auf eigene Ideen. Der Grundstein wurde in diesem Sommer gelegt. Damals suchte das Biosphären-team zum ersten Mal den Biosphärenwirt. Rund 65 Unternehmen wurden angeschrieben, darunter zumeist Gaststätten, Herbergen, Hotels. 16 von ihnen meldeten sich zurück und stellten sich damit der Kriterienliste des Reservates. So mussten die Wirte unter anderem nachweisen, dass sie nachhaltig wirtschaften, sorgsam mit Ressourcen umgehen, zum Erhalt der Kulturlandschaft beitragen und am Aufbau regionaler Wirtschafts-

kreisläufe teilnehmen. „Immerhin sieben Unternehmer erhielten von der Jury die nötige Punktzahl und konnten zum Biosphärenwirt ernannt werden“, sagt Reservatsleiter Peter Heyne. Für ihn sei beim Wettbewerb besonders erstaunlich gewesen, „wie viele Frauen den Tourismus in der Region in der Hand haben“.

Den Biosphärenwirten winkt allerdings mehr als eine Plakette. Sie können künftig das Logo des Reservates verwenden und werden außerdem vom Biosphären-team Anfang kommenden Jahres bei der Messe „Reisepavillon“ präsentiert. In drei Jahren werden die jetzigen Wirte wieder von der Jury geprüft.

„Dieser Wettbewerb war keine einmalige Sache“, betont Peter Heyne. Vielmehr wurde mit ihm der Grundstock gelegt. Denn die Teilnehmer erhielten Auflagen und Anregungen, was sie künftig als Mitgestalter des Biosphärenreservates bes-

ser machen können. Damit ist der heiße Draht geknüpft, der künftig die Kooperation zwischen Biosphäre und Gastronomie sichern soll. Das Motto heißt: Tourismus und Naturschutz im Einklang. Gelingt das Vorhaben, dann begünstigen sich beide Partner in Zukunft.

Durch den Wettbewerb sind bereits einige Ideen zustande gekommen. „Die Wirte haben sich zum Beispiel eine Naturführerausbildung gewünscht, um ihren Gäste künftig die Schätze der Heide- und Teichlandschaft näher bringen zu können“, erklärt der Reservatsleiter. Außerdem wolle man einen Lieferservice zwischen Produzenten (Ökobauern) und Verbrauchern (Gastronomie) aufbauen, um regionale Produkte besser zu vermarkten. „Wir haben also für das nächste Jahr genug Arbeit“, versichert Heyne. Und 2003 geht ja der Wettbewerb schon wieder in die nächste Runde.

Christiane Schulze