

#### Anfahrt:

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2, 80539 München



#### Kontakt:

Katholische Universität Eichstätt-Ingolstadt  
Lehrstuhl Tourismus / Zentrum für  
Entrepreneurship

Pater-Philipp-Jeningen-Platz 2  
85072 Eichstätt  
Telefon: 08421/93-21279  
E-Mail: natalie.olbrich@ku.de  
Web: <https://www.ku.de/tourismus>

#### Anmeldung:

Die Tagungsteilnahme ist kostenlos.  
Anmeldungen bitte unter: <https://tagung-kulinarischer-tourismus-2019.eventbrite.de>



## Kulinarisches Erbe als Erfolgsfaktor für den internationalen Tourismus

Wir danken folgenden Institutionen  
für ihre Unterstützung:

#### Fachtagung

- 26. März 2019 | 13<sup>00</sup> - 17<sup>30</sup> Uhr
- Bayerisches Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2, 80539 München

Eine Veranstaltung des Lehrstuhl Tourismus / Zentrum für Entrepreneurship  
der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt in Kooperation mit  
DEHOGA Bayern und dem Bayerischen Staatsministerium für Ernährung,  
Landwirtschaft und Forsten .



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Für weitere Informationen zur Tagung:



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



## Kulinarisches Erbe als Erfolgsfaktor für den internationalen Tourismus

- 26. März 2019 | 13<sup>00</sup> – 17<sup>30</sup> Uhr
- Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2, 80539 München

Der chinesische Reisemarkt befindet sich weltweit auf Wachstumskurs. So werden alleine bis 2030 mehr als 400 Millionen Auslandsreisen vom chinesischen Festland ausgehend erwartet. Tourismusdestinationen versuchen auf vielfältige Weise diese Potentiale zu nutzen, wobei eine große Herausforderung im Bereich der Produktentwicklung liegt. Neben Sightseeing oder Shopping kann man insbesondere bei den chinesischen Gästen ein zunehmendes Interesse an lokalen Kulturen beobachten. Zumal Deutschland und im besonderen Bayern bei den chinesischen Touristen als ein beliebtes Reiseziel gelten, steigt auch die Nachfrage nach traditionellen kulinarischen Erlebnissen an.

Die Tagung unter dem Titel „Kulinarisches Erbe als Erfolgsfaktor für den internationalen Tourismus“ setzt sich mit dem kulinarischen Image Bayerns und insbesondere dem wachsenden chinesischen Reisemarkt sowie den Herausforderungen im Bereich der Produktentwicklung auseinander.

12.30 Uhr	<i>Ankunft</i>
13.00 Uhr	Eröffnung
13.10 Uhr	<b>Kulinarisches Erbe als Erfolgsfaktor für den internationalen Tourismus – Ausgewählte Fragestellungen</b> Prof. Dr. Harald Pechlaner und Natalie Olbrich, Lehrstuhl Tourismus / Zentrum für Entrepreneurship der Katholischen Universität Eichstätt-Ingolstadt
13.30 Uhr	<b>Franken kulinarisch erleben</b> Angelika Schäffer, Tourismusverband Franken
13.45 Uhr	<b>Kulinarik in Bayern</b> Wolfgang Wagner, BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH
14.00 Uhr	<b>Food, Wine and Asian Visitors – Eindrücke aus (West)Australien</b> Prof. Dr. Christof Pforr und Dr. Michael Volgger, Tourism Research Cluster der Curtin Business School
14.20 Uhr	<b>#holladiekochfee – der Einfluss sozialer Medien auf das kulinarische Erlebnis</b> Petra Hola-Schneider, Foodbloggerin
14.35 Uhr	<b>Wine tourism from a French perspective</b> Cogan-Marie Laurence, Burgundy School of Business (angefragt)
14.55 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15.30 Uhr	<b>Chinesischer Outbound-Tourismus – aktuelle Trends in der Entwicklung des Reiseverhaltens von Gästen aus China</b> Prof. Dr. Wolfgang Arlt, COTRI China Outbound Tourism Research Institute und Fachhochschule Westküste
15.50 Uhr	<b>Chinesische Gäste in Bayern – Eindrücke einer China-Reiseagentur</b> Maren Krause, Kai Yuan Information & Business GmbH
16.05 Uhr	Gespräche mit ausgewählten Vortragenden
16.30 Uhr	<b>Bayerns kulinarisches Erbe genießen – in Bayerns ausgezeichneten Gasthäusern und den 100 Genuss Orten</b> Prof. Dr. Dr. Richard Balling, Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
16.45 Uhr	<b>Kulinarisches Erbe schafft Mehrwert und Profil</b> Dieter Popp, FUTOUR GmbH
17.00 Uhr	<b>Erfahrungen und Perspektiven aus der Sicht eines großen Wirtshauses am Viktualienmarkt mit ausgeprägter Regionalität im Warenbezug</b> Jürgen Lochbihler, DEHOGA Bayern und Restaurant „Der Pschorr“
17.15 Uhr	Verabschiedung und Zusammenfassung