

PRAKTIKË E SUKSESSHME ESSGARTEN

Paraqitur nga: ITKAM



CIRCULAR
ALBANIA
TOURISM



Co-funded by the
European Union



SEKSIONI 1: INFORMACION BAZË

- Titulli i Praktikës më të Mirë: Essgarten
- Faqja e internetit e Praktikës: <https://essgarten.de/>
- Lidhjet e rrjeteve sociale: <https://www.facebook.com/EssgartenWinkelsett>
- Lokacioni: Barjenbruch 3, Harpstedt, Gjermani

SEKSIONI 2: PËRMBLEDHJE E PRAKTIKËS

- Përshkrim i Shkurtër i Praktikës

Essgarten është kopshti pyjor më i vjetër dhe më biodivers në Gjermani, me rreth 1.200 lloje bimësh të ngrënshme në një sipërfaqe prej 2,4 hektarësh. Ai funksionon si qendër për edukim ekologjik dhe ushqyerje. Aktivitetet përfshijnë: udhëtime të udhëhequra në kopshtin pyjor, ecje për bimë të egra, punëtori për mbledhjen e bimëve të egra, kurse gatimi (p.sh., fermentim, kuzhina e kopshtit të egër) dhe ngjarje tematike si gatim i egër ose përgatitje saldash bimorë.

Vendi gjithashtu organizon mbrëmje intime kulinare me menu katër-dreka të bazuara në produktet e kopshtit pyjor. Vizitorët mund të eksplorojnë gjithashtu një mini kopsht pyjor në vend dhe të blejnë libra dhe produkte të specializuara në një dyqan informacioni.

- Periudha e Zbatimit: nga 30 vjet më parë deri tani
- Statusi:

☐ I planifikuar ☐ Faza pilot ☐ Zbatuar plotësisht ☒ Në zhvillim dhe evoluim të vazhdueshëm

• Fushat tematike të trajtuara:

☒ Nga ferma në tryezë / Sisteme ushqimore të qëndrueshme

☒ Menaxhimi i mbetjeve

☐ Efiçenca e burimeve

☒ Tjetër: Ekoturizëm, edukim përvojësor

• Përshkruani se si praktika lidhet me fushat tematike të përzgjedhura

Essgarten ndodhet në ndërfaqen e arsimimit, gastronomisë dhe ekoturizmit. Si një kopsht pyjor i hapur për ture të udhëhequra, ai lidh vizitorët me sistemet e qëndrueshme ushqimore në një laborator të gjallë. Përvojat kulinare, si kurset e gatimit me bimë të egra, punëtoritë e fermentimit dhe mbrëmjet tematike kulinare, demonstrojnë konceptet "nga ferma në tryezë" në mënyra përfshirëse.

Pjesëmarrësit mësojnë mbi vetë-mjaftueshmërinë, mbledhjen e bimëve të egra dhe ushqyerjen bazuar në bimë. Për më tepër, vendi promovon turizëm përvojësor, duke kombinuar ngjarje kulinare si në restorant me përvoja edukative, duke e bërë atë të përshtatshëm për mysafirët dhe grupet shkollore. Duke ftuar vizitorët në këtë mjedis biodiverse, qendra promovon ndërgjegjësim ekologjik dhe njohuri për ushqimin.

Shpjegoni se si ky aktivitet përshtatet brenda sektorit të turizmit.

Ky aktivitet është ideal për segmentet bujqësi dhe kulinare të sektorit të turizmit. Essgarten funksionon njëkohësisht si kopsht pyjor i gjallë, qendër edukative dhe qendër për përvoja gastronomike. Vizitorët ftohen të marrin pjesë në ture të udhëhequra, ecje për bimë të egra, seanca mbledhjeje të bimëve dhe punëtori praktike gatimi, të cilat i zhytin ata në parimet e sistemeve ushqimore të qëndrueshme.

Për më tepër, mbrëmjet kulinare sezonale shtojnë një dimension të fortë të restorantit dhe përvojës së ngrënies, për shkak të menuve me shumë dreka të përgatitura me përbërës të mbledhur direkt nga kopshti pyjor.

Në të njëjtën kohë, vendi shërben edhe si një platformë për turizëm edukativ, duke ofruar punëtori mbi fermentimin, kuzhinën e egër ose ilaçet natyrore, duke tërhequr vizitorë lokalë dhe ndërkombëtarë të interesuar për të mësuar mbi jetesën ekologjike.

• Çfarë vlere mësimore ofron kjo praktikë për trajnimin profesional (VET), zhvillimin e kurrikulave ose ndërtimin e kapaciteteve të profesionistëve?

Praktika e Essgarten ofron mundësi të vlefshme mësimore në arsim, trajnim profesional dhe zhvillim profesional. Për shkollat, ajo ofron një model të ripërsëritshëm për krijimin e kopshtesh të ngrënshme me përfshirjen aktive të studentëve, duke nxitur njohuri praktike mbi biodiversitetin, prodhimin ushqimor dhe qëndrueshmërinë që nga moshat e hershme. Për SME-të në sektorin e turizmit dhe mikpritjes, modeli tregon se si hotelet ose restorantet mund të krijojnë kopshtet e tyre të ngrënshme për të furnizuar përbërës të freskët, të zhvillojnë mbrëmje kulinare tematike dhe të tërheqin turistë të interesuar për gastronominë ekologjike. Së fundi, për kurrikulën VET, kjo praktikë forcon aftësitë në sistemet e qëndrueshme ushqimore, dizajnin permakulturor, gastronominë dhe menaxhimin e turizmit përvojësor. Ajo tregon profesionistëve të ardhshëm se si praktikatat ekologjike mund të integrohen në ofertat e mikpritjes, duke diversifikuar shërbimet dhe gjeneruar burime të reja të të ardhurave, ndërkohë që rrit qëndrueshmërinë.

SEKSIONI 3: SFIDAT DHE PËRPUTHSHMËRIA ME PARIMET E EKONOMISË QARKULLUESE

• Cilat sfida ose pengesa u trajtuan (bazuar në gjetjet e raportit)?

- ☒ Menaxhimi dhe eliminimi i mbetjeve
- ☐ Përdorimi i energjisë/burimeve
- ☐ Kufizimet infrastrukturore
- ☒ Sezonaliteti
- ☒ Mungesa e aftësive dhe kapaciteteve
- ☒ Ndërgjegjësim i ulët për ekonominë qarkulluese
- ☐ Rezistencë sjelljeje
- ☒ Kufizime financiare ose burime financimi
- ☐ Tjetër: _____

• Si u kapërcyen këto sfida?

Essgarten adreson ndërgjegjësimin e ulët ekologjik dhe mungesën e kapaciteteve përmes edukimit përvojësor: ture të udhëhequra, punëtori dhe seanca kulinare praktike. Këto lejojnë pjesëmarrësit të angazhohen drejtpërdrejt me prodhimin e qëndrueshëm ushqimor dhe biodiversitetin. Duke kombinuar gastronominë me mësimin në një mjedis natyror, qendra ndërton si njohuri ashtu edhe vlerësim për sistemet ushqimore qarkulluese. Kopshti përbëhet gjithashtu nga një mini-ekosistem rezistent që lulëzon pa përdorimin e plehrave, pesticideve ose ujitjes, duke reduktuar mbeturinat dhe shpenzimet e burimeve. Për më tepër, përmes punëtorive si "Wilde Fermente", ata ndihmojnë në ruajtjen e prodhimeve sezonale duke fermentuar perimet, zgjatur jetën e tyre të raftit dhe reduktuar mundësinë e humbjes së ushqimit. Kopshti gjithashtu i kushton vëmendje sezonit të lartë, duke trajtuar sezonalitetin me shumicën e aktiviteteve që zhvillohen nga maji deri në shtator, kur ekosistemi është më produktiv. Së fundi, ata përdorin shumë kanale të të ardhurave (ngjarje, produkte, kupona) për të përballuar çdo kufizim financiar. Ata gjithashtu shfrytëzojnë punë me kosto të ulët përmes vullnetarëve dhe aplikojnë dizajne efikase energjetikisht dhe me mirëmbajtje të ulët.

- **Cilat strategji të ekonomisë qarkulluese adreson kjo praktikë?**

- ☒ Reduktimi / ripërdorimi / riciklimi i mbetjeve
- ☐ Energjia e rinovueshme / efienca energjetike
- ☐ Kursimi i ujit
- ☒ Dizajn i qarkullueshëm i produktit/shërbimit
- ☒ Sisteme ushqimore të qëndrueshme / zinxhir ushqimi i shkurtër
- ☐ Certifikime ekologjike ose standarde të gjelbra
- ☐ Riparimi, rinovimi ose ripërdorimi i infrastrukturës / mobiljeve
- ☐ Përdorimi i mjeteve digjitale për qarkullim ose qëndrueshmëri

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet si një “praktikë më e mirë” dhe si kontribuon në një ose më shumë parime të ekonomisë qarkulluese:**

Essgarten është shembull i qarkullimit përmes integritit të funksioneve edukative, gastronomike dhe ekologjike. Kopshti i tij pyjor prodhon bimë të ngrënshme në mënyrë lokale, duke mbështetur zgjidhjet ushqimore të qëndrueshme, ndërsa punëtoritë si fermentimi ose përgatitja e pomadave bimore tregojnë konceptet e jetës së produktit dhe ripërdorimit. Modeli edukativ nxit letrarinë mbi ekonominë qarkulluese, pasi pjesëmarrësit mësojnë përmes praktikave të ndryshme se si peizazhet e ngrënshme mund të ofrojnë ushqim, ilaçe dhe shërbime biodiversiteti kur menaxhohen në mënyrë holistike.

Vendndodhja mishëron parimin e rigjenerimit të burimeve, duke treguar se si veprimet njerëzore mund të përputhen me ciklet ekologjike pa tejkalluar kufijtë natyrorë. Kjo praktikë gjithashtu kontribuon në turizmin e qëndrueshëm duke krijuar përvoja me ndikim të ulët, por me vlerë të lartë, duke lidhur vizitorët me vendin, biodiversitetin dhe sistemet ushqimore sezonale.

- **Përshkruani pse kjo praktikë mund të konsiderohet inovative. Cila qasje e re, kreative ose e pakshfrytëzuar sjell vlerë të shtuar për zhvillimin e turizmit qarkullues?**

Aspekti inovativ i Essgarten qëndron në integrimin holistik të biodiversitetit, gastronomisë dhe edukimit brenda një përvoje turistike. Ndryshe nga kopshtet komunitare ose vizitat tradicionale në ferma, Essgarten ka krijuar një koleksion prej rreth 1,200 bimëve të ngrënshme nga e gjithë bota, të gjitha të përshtatura me klimën lokale të Gjermanisë Veriore. Kjo qasje i prezanton vizitorët me një gamë të gjerë bimësh që rrallë gjenden në kopshtet shtëpiake, shumë prej të cilave nuk njihen zakonisht si të ngrënshme. Duke prezantuar speciet e panjohura dhe duke treguar se si ato mund të inkorporohen në dieta të qëndrueshme dhe praktika kulinare, Essgarten zgjeron njohuritë ekologjike dhe kreativitetin gastronomik. Kjo e bën kopshtin jo vetëm një vend për rekreacion ose prodhim ushqimi, por një laborator të gjallë të diversitetit të bimëve dhe inovacionit kulinar, duke ofruar për vizitorët përvoja të reja sensory dhe edukative.

SEKSIONI 4: BASHKËPUNIMI

- **Përshkruani çdo bashkëpunim që është përfshirë në zhvillimin e kësaj praktike. A ka përfshirë kjo praktikë autoritetet lokale apo grupe të tjera?**

Essgarten punon me arsimtarë, udhëheqës punëtorish dhe artizanë lokalë (instrukturë gatimi, bimortarë, trajnerë të permakulturës). Ai bashkëpunon me publikun përmes programesh me qasje të hapur dhe me botues ose prodhues lokalë, duke ofruar një platformë të drejtuar nga komuniteti dhe duke mbështetur mundësi vullnetarizmi.

SEKSIONI 5: REZULTATET DHE RIPËRTHYESHMËRIA

- **Cilat rezultate të matshme ose arritje janë realizuar?**

- Ruajtja dhe kultivimi i 1,200 specieve të bimëve të ngrënshme në një sipërfaqe prej 2,4 ha
- Zhvillimi i një mini-kopshti pyjor në vitin 2022, duke prezantuar 50 bimë të ngrënshme
- Organizimi i punëtorive të rregullta, mbrëmjeve kulinare dhe vizitave të udhëhequra gjatë të gjitha stinëve
- Rritja e ndërgjegjësimit të pjesëmarrësve mbi kompostimin, përmirësimin e biodiversitetit, etj.

- **Pse kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri?**

Kjo praktikë është e rëndësishme për kontekstin e turizmit në Shqipëri, pasi Shqipëria është e pasur me biodiversitet dhe peizazhe rurale, duke e bërë ideale për qendra të ngjashme edukative të kopshtit pyjor. Modeli i Essgarten mund të frymëzojë turizmin agro-ekologjik ose qendra mësimore të bazuara në komunitet, të fokusuar në peizazhe të ngrënshme, kuzhinën e egër dhe mirëqenien ekologjike..

- **Cili është potenciali i praktikës për zgjerim të mëtejshëm? Si mund të aplikohet ose përshtatet në destinacione ose biznese të tjera turistike në Shqipëri?**

Ky koncept mund të përshtatet në vendet e turizmit rural ose fermat ekologjike në gjithë Shqipërinë, duke ofruar përvoja në vend mbi kopshtarinë pyjore, kuzhinën e egër dhe edukimin mbi qëndrueshmërinë. Bashkëpunimet me shkolla lokale dhe biznese turistike mund të pasurojnë ofertën dhe të forcojnë identitetin e turizmit të lidhur me vendin.

- **Çfarë këshille do t'u jepnit të tjerëve që duan të implementojnë një iniciativë të ngjashme?**

Krijoni një kopsht të gjallë me biodiversitet të ngrënshëm si bazë për përvoja dhe integroni punëtoritë praktike me evenimente kulinare për të angazhuar audienca të ndryshme. Gjithashtu, përpikuni të kombinoni arsim, mirëqenie dhe gastronomi në një program koherent, duke përdorur infrastrukturë modeste (si kuzhina të përkohshme ose rrugë të udhëhequra) dhe duke u fokusuar në funksionimin e bazuar në komunitet.



Partneret e Projektit



**Dhoma e Tregtisë
& Industrisë Tiranë**
Chamber of Commerce and Industry of Tirana

Financuar nga Bashkimi Evropian. Megjithatë, pikëpamjet dhe opinionet e shprehura janë vetëm të autorëve dhe nuk pasqyrojnë domosdoshmërisht qëndrimet e Bashkimit Evropian ose të Agjencisë Ekzekutive të Arsimit dhe Kulturës Evropiane (EACEA). As Bashkimi Evropian as EACEA nuk mund të mbahen përgjegjës për to

Project N°101182855



Co-funded by the
European Union



Project N°101182855



Co-funded by the
European Union

