



Nr. 52 / 26.10.2019

Pressemitteilung

Kulinarische Landkarte zeigt Vielfalt regionaler Spitzenprodukte

169 Regionalprodukte aus dem 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg werden auf der Verbrauchermesse Consumenta ausgezeichnet

Sie stehen für feinsten Genuss, regionale Identität und Nachhaltigkeit: 169 regionale Spitzenprodukte tragen nun den Titel „Unsere Originale“ und zieren die Kulinarische Landkarte der Metropolregion Nürnberg. Am Samstag, 26. Oktober wurde die neue Karte im Rahmen der Eröffnungsveranstaltung der Consumenta durch Dr. Ulrich Maly, Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg, Klaus Peter Söllner, Landrat Landkreis Kulmbach und Sprecher des Spezialitätenwettbewerbs, und Herbert Eckstein, Landrat Landkreis Roth und Sprecher der Regionalkampagne Original Regional, erstmals der Öffentlichkeit vorgestellt. Sie steht für die kulinarische Vielfalt der Region und eine unvergleichbar hohe Dichte an erstklassigen Regionalprodukten.

Von Fleisch- und Wurstwaren bis hin zu Ölen, Backwaren, Bieren, Weinen oder Aufstrichen reichen die Titelträger „Unsere Originale“. Mit dabei sind regionaltypische Erzeugnisse, wie der Kulmbacher Eisbock, Bamberger Hörnchen oder Juradistl-Lamm aus der Oberpfalz. Aber auch Gerichte, wie das Schweineschäufele aus dem Landhotel „Alte Schmiede“ in Prichsenstadt oder Hallstadter Hutkrapfen sind Teil der Kulinarischen Landkarte. Veredelte Feinkost-Produkte, wie der Haselnussgeist der Brennerei Haas, erfrischend kreative Kreationen, wie das Görchla-Biergelee aus dem Hotel Brauerei Gasthof Höhn, oder Exoten, wie Fränkischer Safran aus Feuchtwangen oder Fichtenspitzsirup aus Pleystein runden das Spitzenprodukt-Repertoire der Region ab. Die Karte eignet sich für kulinarische Streifzüge und Entdeckungsreisen durch die Region, denn sie listet Verkaufsstätten der Produkte. Interessierte können die Kulinarische Landkarte ab sofort unter www.unsereoriginale.de heruntergeladen. Als Onlinekarte ist sie zudem in der SmartMap der Metropolregion Nürnberg dargestellt unter <https://smartmap.metropolregionnuernberg.de/de/alle-unsere-originale>.

Von Sonntag, 27. Oktober bis Sonntag, 3. November werden die Gewinnerprodukte des Spezialitätenwettbewerbs jeweils zwischen 11 und 12 Uhr auf der Eventbühne in Halle 1 auf der Consumenta prämiert. Die Erzeugerinnen und Erzeuger stellen ihre preisgekrönten Produkte vor, politische Vertreter aus den einzelnen Landkreisen und Städten nehmen an den Preisverleihungen teil. An diesen acht Thementagen können die Besucherinnen und Besucher der Consumenta sich auf eine kulinarische Reise durch die Metropolregion

begeben und die ausgezeichneten Produkte auf der Original Regional-Genussmeile in Halle 1 verkosten und erwerben.

Ihre drei Lieblingsprodukte konnten die Bürgerinnen und Bürger anhand eines Leservotings der Nürnberger Nachrichten selbst bestimmen: Sie wählten die Manufaktur Gelbe Bürg aus dem Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen mit ihrem erstklassigen Walnussöl, den Quittenmeerrettich von Katrin Pöhlmann aus Ebermannstadt im Landkreis Forchheim sowie die Lebkugeln von Chocolatier Wolfgang Marx aus Nürnberg in die Riege der „Originale“. Diese Produkte wurden bereits am Eröffnungstag geehrt und werden auch über den Zeitungsshop der Nürnberger Nachrichten erhältlich sein.

2019 konnten sich bereits zum zweiten Mal regionaltypische Erzeugnisse aus Franken und der Oberpfalz zum Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg bewerben. 257 Erzeuger waren dem Aufruf gefolgt. Eine Jury wählte die 169 Gewinnerprodukte nach den Leitlinien der Regionalkampagne „Original Regional“ aus: Die Herstellung der Produkte erfolgt zum überwiegenden Teil in der Metropolregion, die Grund- und Rohstoffe stammen zu 80 Prozent aus der Region. Zudem sind die „Originale“ wichtig für den Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaften in der Metropolregion, wie zum Beispiel Teichlandschaften, Magerwiesen oder Mittelgebirge. Diese Landschaften bringen wieder ganz einzigartige Spezialitäten hervor, wie das Juradistl-Lamm aus dem oberpfälzischen Jura, Streuobstprodukte aus der Fränkischen Schweiz oder Aischgründer Karpfen.

Weitere Infos zum 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg unter www.unsereoriginale.de

Ansprechpartnerin:

Europäische Metropolregion Nürnberg

Dr. Christa Standecker

Geschäftsführerin

Theresienstraße 9, 90403 Nürnberg

Tel. 0911 231 105 22

geschaeftsstelle@metropolregion.nuernberg.de

Über Original Regional

Im Netzwerk von Original Regional arbeiten 29 Regionalinitiativen zusammen, in denen wiederum rund 1500 Direktvermarkter und Erzeuger organisiert sind. Die Ziele der Regionalkampagne Original Regional sind die Stärkung der regionalen Identität, die Sicherung gewachsener Kulturlandschaft und des Brauchtums. Regional erzeugte Lebensmittel und Produkte erhalten die hohe Lebensqualität in der Metropolregion Nürnberg. Original Regional berät und informiert die Verbraucher über die Vorteile regional erzeugter, traditionell hergestellter und gentechnikfreier Produkte. www.original-regional.info

Über die Metropolregion Nürnberg

Die Metropolregion Nürnberg, das sind 23 Landkreise und 11 kreisfreie Städte – vom thüringischen Landkreis Sonneberg im Norden bis zum Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen im Süden, vom Landkreis Kitzingen im Westen bis zum Landkreis Tirschenreuth im Osten. Eine große Stärke der Metropolregion Nürnberg ist ihre polyzentrale Struktur: Rund um die dicht besiedelte Städteachse Nürnberg-Fürth-Erlangen-Schwabach spannt sich ein enges Netz weiterer Zentren und starker Landkreise. Die Region bietet deshalb alle Möglichkeiten einer Metropole – jedoch ohne die negativen Effekte einer Megacity. Bezahlbarer Wohnraum, funktionierende Verkehrsinfrastruktur und eine niedrige Kriminalitätsrate macht die Metropolregion Nürnberg für Fachkräfte und deren Familien äußerst attraktiv. www.metropolregion.nuernberg.de

Medienpartner



Mobilitätspartner



Partner und Unterstützer



Das Projekt Original Regional wird unterstützt von

