

Thema	Presseveröffentlichung NN
Ersteller	C. Schmidt
Datum	Ausgabe 8.02.2019

noris inklusion
Stellte die
Räumlichkeiten
zur Verfügung!

Kampagne soll ähnlich gut gedeihen wie Kürbispflanzen

Metropolregion organisiert erneut einen Spezialitätenwettbewerb und hofft auf noch mehr Resonanz als bei der Premiere

VON ANDRÉ AMMER

Die Resonanz war überwältigend. 222 Erzeuger von regionalen Lebensmitteln hatten sich vor acht Jahren für den 1. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg beworben, 130 davon durften dann ihre Produkte mit dem Titel „Unsere Originale“ bewerben. Jetzt fiel der Startschuss für die zweite Auflage, und die Ausrichter sind zuversichtlich, dass die Teilnehmerzahl der Premiere deutlich getoppt werden wird.

NÜRNBERG – Herbert Eckstein, Landrat des Landkreises Roth, musste sich beim Verkosten der Kulmbacher Bratwürste, die sein oberfränkischer Kollege Klaus Peter Söllner zum offiziellen Startschuss der Kampagne mitgebracht hatte, ein wenig zurückhalten. Schließlich stand für den mittelfränkischen Kommunalpolitiker im Anschluss der Vorentscheid des inzwischen legendären Presssackwettbewerbs auf dem Programm. Angesichts von 15 bis 20 verschiedenen Kostproben der laut Eckstein „ehrlichsten Wurst überhaupt“ wollte er sich lieber noch ein Eck im Magen freihalten.

Mit sichtlicher Genugtuung erinnerte sich der SPD-Landrat an die Anfänge seiner im Jahr 2005 gestarteten Initiative, die von vielen zunächst belächelt worden war. „Heute ist das ein Kultwettbewerb“, betont Eckstein, der als Sprecher der Kampagne „Original Regional“ nicht nur für den Presssack seit vielen Jahren die Werbetrömmel rührt, sondern auch für alle anderen kulinarischen Genüsse aus Franken und der Oberpfalz.

Und die Entwicklung der vergangenen Jahre gibt ihm recht: Qualitativ hochwertige Produkte von kleinen und mittleren Betrieben aus der Metropolregion sind gefragt denn je, sogar einige Discounter haben mittlerweile regionale Lebensmittel in ihrem



Ob sie ähnlich in die Höhe schießen wie die Teilnehmerzahlen? Zum Startschuss des Wettbewerbs pflanzten Christa Ständer und ihre Mitstreiter Kürbissamen. Die ausgereiften Früchte sollen bei der Siegerehrung im Oktober präsentiert werden. Foto: André Ammer

Sortiment. „Wir sind ein Paradies für Kulinarik und Genuss. Wir haben eine Vielfalt, die es so nirgendwo anders in Deutschland gibt“, demonstrierte auch Klaus Peter Söllner, Landrat des Landkreises Kulmbach und Repräsentant der Genussregion Oberfranken, Selbstbewusstsein. Nicht nur die weltweit einzigartige Dichte von kleinen Brauereien in Franken begeistere immer mehr Menschen.

Da wollte die Oberpfalz in Gestalt von Andreas Meier nicht zurückstehen. Der Landrat des Landkreises Neustadt an der Waldnaab hatte unter anderem ein Fässchen Zoigl zu der Auftaktveranstaltung in Nürnberg mitgebracht. „Zoigl ist kein Bier, sondern ein Lebensgefühl“, sagte Meier

über die vor allem in der nördlichen Oberpfalz verbreitete Spezialität, die von Privatpersonen gemeinschaftlich gebraut wird und inzwischen sogar „Bierreisende“ aus England, den USA und Australien in den Landstrich zwischen Eslarn und Windischeschenbach lockt.

Angesichts all der verschiedenen Spezialitäten, die zum offiziellen Startschuss des 2. Spezialitätenwettbewerbs aufgeföhren wurden, drängte sich eine Frage auf: Warum hatte man acht Jahre lang mit einer Neuauflage gewartet? Herbert Eckstein begründete das mit der nicht ganz einfachen Finanzierung und dem nicht zu unterschätzenden Aufwand angesichts der zu erwartenden Zahl von Bewerbern,

denen man allen gerecht werden will. „Wenn wir was machen, dann machen wir es g’scheit“, betonte der Rother Landrat.

Bei der zweiten Auflage dieses Wettbewerbs werden auch Martin und Petra Schnell mit von der Partie sein, die im Kreis Roth einen Kürbischhof betreiben.

Mit Chili oder Ingwer

Für Christa Ständer, Geschäftsführerin der Metropolregion Nürnberg, ein Musterbeispiel für die Kreativität, die viele regionale Erzeuger mittlerweile auszeichnet. Kürbiskernöl in Bioland-Qualität, Nudeln, Pesto oder Senf aus Kürbiskernen und 25 verschiedene Sorten von Kürbiskernen, mit Chili, Ingwer, oder Schokolade verfeinert – die Schnells haben sich in ihrer Nische ein beeindruckendes Sortiment aufgebaut.

Martin Schnell steuerte auch die Requisiten für eine Pflanzaktion zum Auftakt

bei. Ständer und ihre Mitstreiter säten einige Kürbispflanzen, deren Wachstum den Wettbewerb begleiten sollen. Bei der Auszeichnung der Gewinner Ende Oktober sollen dann auch die ausgereiften Kürbisse präsentiert werden.

① Bis 31. März können sich Erzeuger, die für die Metropolregion typische Lebensmittel herstellen und anbieten, unter www.unse-reoriginale.de bewerben. Im Mai wählt eine Jury aus Fachleuten, Politikern und Medienvertretern die Gewinner aus, die dann auf der Consumenta 2019 und auf einer Kulinarischen Landkarte präsentiert werden.