

## **Ein Fest für Geist und Sinne – Original Regional erweitert seinen Auftritt auf der Consumenta**

**In der Messehalle 1 präsentiert sich die Metropolregion Nürnberg als „Heimat für Regionalprodukte“ in den drei Dimensionen Wissen, Schmecken und Erleben.**

Seit mehr als 25 Jahren fördert „Original Regional“ aus der Metropolregion Nürnberg die Vielfalt regionaler Spezialitäten und informiert über die Qualität regional erzeugter Produkte von rund 1.800 Direktvermarkter und Erzeugerbetrieben. Schmecken und Erleben heimischer Produkte steht traditionell im Mittelpunkt des Original Regional-Auftritts: Bio-Dinkelflammkuchen, Kartoffelspezialitäten, tierische und vegane Metzgereispezialitäten, innovative Bierkreationen, Edelbrände, Liköre, Marmeladen sowie Essig- und Ölspezialitäten sprechen auch die verwöhntesten Feinschmeckersinne an.

Wissenshungrige können dieses Jahr Spannendes rund um das Thema nachhaltige und gesunde Ernährung erfahren: Die Fakultät für Lebenswissenschaften: Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit der Universität Bayreuth gibt Einblick in ihre Arbeit. Sie lädt interessierte Messebesucher:innen ein, regionales Obst und Gemüse unter einem Binokel-Mikroskop zu betrachten und versorgt Studieninteressierte mit Informationen zu den Studiengängen. Expert:innen stellen aktuelle Forschungsprojekte vor, wie z.B. den Ernährungsradar oder „Franken isst regional – eine Frage der Logistik?“.

Der Studiengang Management in der Ökobranche am Standort Neumarkt der Technischen Hochschule Nürnberg klärt mit seinem Wahre-Preise-Supermarkt über die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf Umwelt, Klima, Wasser und Gesundheit auf und lädt zusätzlich in eine Forschungsecke ein.

Am Stand der „Streuobstwiesenliebe“ kommen Wissen und Schmecken zusammen: Messebesucher:innen können sich über die jahrhundertealte Obstanbautradition in der Metropolregion schlau machen und hochwertige Säfte, Schorlen, Seccos, Moste und Brände aus Streuobstbeständen verkosten. Auch die Erzeugergemeinschaft Charlemagner zelebriert mit ihrem Edelschaumwein den heimischen Apfel. Wo Apfel-, Birnen-, Kirsch- und Zwetschgenbäume sind, ist auf dem Consumenta-Stand auch die Honigbiene nicht weit. Am 29.10. wird ein Honig-Tasting und die Möglichkeit Bienenwachsprodukte selber herzustellen angeboten.

Auf dem digitalen Marktplatz werden Apps und Vermarktungsplattformen vorgestellt, die den Zugang zu regionalen Produkten im Alltag erleichtern: Ob RegioApp, Regiothek-Plattform, Heimatprodukte.de oder FindHilde, die digitalen Angebote können vor Ort ausprobiert und getestet werden.

**Weitere Informationen zu Produkten aus der Metropolregion Nürnberg auf der Consumenta und online:**

- Aktuelle Termine und Messehighlights auf der [Consumenta-Seite](#) von „Original Regional“
- Die [„Virtuelle Genussmeile“](#) bietet ganzjährig Hintergrundinformationen zu den Produkten und ausstellenden Betrieben mit Links zu Webshops

### **Über die Metropolregion Nürnberg**

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. 3,6 Millionen Einwohner erwirtschaften ein Bruttoinlandsprodukt von 148 Milliarden Euro jährlich. 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](http://www.metropolregion.nuernberg.de)