

Nr. 44/ 28.10.2023

Pressemitteilung

Wissen, Schmecken, Erleben:

Original Regional mit neuem Auftritt auf der Consumenta

Dinkelflammkuchen, Edelbrände und was fürs Hirn: Zwischen 28.10. und 5.11.2023 präsentiert sich die Metropolregion Nürnberg in der Nürnberger Messehalle 1 als „Heimat für Regionalprodukte“ aus mehreren Perspektiven.

Seit mehr als 25 Jahren fördert Original Regional die Vielfalt regionaler Spezialitäten und informiert über die Qualität regional erzeugter Produkte von rund 1.800 Direktvermarkter und Erzeugerbetrieben aus der Metropolregion Nürnberg. Feinschmecker und Fans können sich davon regelmäßig auf der Consumenta an den Ständen von Original Regional überzeugen. „Schon immer stand bei unserem Consumenta-Auftritt das Schmecken und Erleben heimischer Produkte im Mittelpunkt. In diesem Jahr kommt das Thema Wissen hinzu, denn nur mit dem vertieften Verständnis für Lebensmittel, Ernährung und die Folgen unseres Konsumverhaltens auf unsere Umwelt werden wir die anstehenden Herausforderungen meistern“, sagt Klaus Peter Söllner, Kulmbacher Landrat und politischer Sprecher der Regionalkampagne Original Regional.

Wissenshungrige können dieses Jahr Spannendes rund um das Thema nachhaltige und gesunde Ernährung erfahren: Die Fakultät für Lebenswissenschaften der Universität Bayreuth gibt Einblick in ihre Arbeit. Sie lädt interessierte Messebesucher:innen ein, regionales Obst und Gemüse unter einem Binos-Mikroskop zu betrachten. Daneben stellen Expert:innen aktuelle Forschungsprojekte wie z.B. den Ernährungsradar oder „Franken isst regional – eine Frage der Logistik?“ vor. „Angesichts der Herausforderungen in der Lebensmittelversorgung und des Anstiegs von Zivilisationskrankheiten muss die Wissenschaft die Aufgabe übernehmen, den Zusammenhang zwischen Lebensmittel, Ernährung und Gesundheit auch für Laien verständlich darzustellen. Mit unseren Projekten zeigen wir auf der Consumenta, wie praxisnah, lebensnah und spannend Forschung sein kann“, sagt Fakultätsleiterin Prof. Dr. Janin Henkel-Oberländer.

Der Studiengang Management in der Ökobranchen der Technischen Hochschule Nürnberg klärt mit seinem Wahre-Preise-Supermarkt über die Auswirkungen der Lebensmittelproduktion auf Umwelt, Klima, Wasser und Gesundheit auf und untersucht mit einer Eye-Tracking-Teststation die Wirkung der „wahren Kosten“ für Lebensmittel auf die Besucher:innen. „Wir preisen die ökologischen und sozialen Kosten ein, die in Landwirtschafts- und Ernährungssystemen entstehen. Damit zeigen wir den Besucherinnen und Besuchern, dass sich die Folgekosten je nach Lebensmittelkategorie deutlich unterscheiden und wie sie sich am besten klimagerecht und gesund ernähren können“, sagt Prof. Dr. Tobias Gaugler, Leiter der Forschungsgruppe.

Für Feinschmecker:innen gibt es weiterhin Original Regional-Genüsse. Bio-Dinkelflammkuchen, Kartoffelspezialitäten, tierische und vegane Metzgereispezialitäten, innovative Bierkreationen, Edelbrände, Marmeladen sowie Essig- und Ölspezialitäten stehen für das schmackhafte Vergnügen bereit. Die Dachmarke „Streuobstwiesenliebe“ schließt an und informiert über die jahrhundertealte Obstanbautradition in der Metropolregion und lädt zur

Verkostung hochwertiger Säfte, Schorlen, Seccos, Moste und Brände ein. Auch die Erzeugergemeinschaft Charlemagner zelebriert mit ihrem Edelschaumwein den heimischen Apfel.

Wertschöpfung steigern, Kulturlandschaften bewahren und landwirtschaftliche Flächen für Regionalprodukte erhalten – das ist das Ziel des Aktionsplans „Heimat für Regionalprodukte“ des Projekts ReProLa („Regionalproduktspezifisches Landmanagement“). Infos dazu sowie zur digitalen Schnitzeljagd der „InnoHikes“ und zu den aktuellen Heimatreisen des Heimatlotsen (www.heimatlotse.de) gibt's am Stand der Metropolregion Nürnberg zu sehen.

Parallel werden auf dem digitalen Marktplatz 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.

Aktuelle Termine und Messehighlights unter <https://original-regional.metropolregionnuernberg.de/erleben/original-regional-auf-der-consumenta>

Ansprechpartnerin:

Europäische Metropolregion Nürnberg

Dr. Christa Standecker

Geschäftsführerin

Theresienstraße 9, 90403 Nürnberg

Tel. 0911 – 231 10 5 22

geschaeftsstelle@metropolregion.nuernberg.de

Über Original Regional

Im Netzwerk von Original Regional arbeiten 32 Regionalinitiativen zusammen, in denen wiederum über 1.800 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. Mehr Informationen unter www.original-regional.de