

UNSERE ORIGINALE

 1. SPEZIALITÄTENWETTBEWERB
 DER METROPOLREGION NÜRNBERG

 Europäische Metropolregion Nürnberg
 Geschäftsstelle

 Rathausplatz 2
 90403 Nürnberg
 Fon: +49 (0) 9 11/2 31-79 71
 Fax: +49 (0) 9 11/2 31-79 72

 metropolregion@stadt.nuernberg.de
 www.em-n.eu

Geschäftsführung: Dr. Christa Standecker

Datum:

Nr. 35 / 15.10.2011

Pressemitteilung

Schaulaufen der ORIGINALE

Enthüllung der kulinarischen Landkarte im Historischen Rathaussaal – UNSERE ORIGINALE präsentieren sich beim Tag der offenen Tür der Stadt Nürnberg – Spezialitätenwettbewerb ist Leitthema der Consumenta

METROPOLREGION NÜRNBERG – UNSERE ORIGINALE übten sich beim Tag der offenen Tür der Stadt Nürnberg im Schaulaufen. Auftakt war die Enthüllung der kulinarischen Landkarte – als das neue Koordinatensystem der Metropolregion. Im Anschluss nahmen die Gewinner des 1. Spezialitätenwettbewerbs der Metropolregion im Historischen Rathaussaal aus der Hand der Jury ihre Urkunden entgegen. Die zahlreichen Gäste genossen die geballte Präsenz UNSERER ORIGINALE, die es an den rund 70 Ständen der Ausgezeichneten auch zum Probieren gab. Nürnbergs Oberbürgermeister Dr. Ulrich Maly, selbst ein großer Anhänger regionaler Feinschmeckereien betonte: „Der Weg zu meinem Büro war noch nie so schön. Mit all den ORIGINALEN, die sich hier aus der gesamten Metropolregion präsentieren.“

Die Jury sah in der großen Resonanz auf den 1. Spezialitätenwettbewerb einen Beleg dafür, dass die Herkunft der Produkte immer bedeutender wird. Sind diese doch die besten Botschafter der Metropolregion. Gemeinsam mit anwesenden Ratsmitgliedern lüfteten die Jury-Mitglieder unter der launigen Moderation von Thomas Bärthlein das Geheimnis: Die kulinarische Landkarte der Metropolregion zeigt die 72 Gewinner, hinter denen 130 Anbieter und Anbieternetzwerke aus allen Landkreisen der Metropolregion stehen. Sie alle erfüllen nach Selbstauskunft die Leitlinien der Regionalkampagne Original Regional. Sichtbar wird die Spezialitätenvielfalt zum Beispiel beim Bier: „In der Metropolregion gibt es noch die ehemals typischen Kleinbrauer mit ihren Spezialbieren: Kellerbier, typisch für ganz Oberfranken, das berühmte Bamberger Schlenkerla Rauchbier, das Spalter Bier, gebraut aus dem in aller Welt geschätzten Aromahopfen, das Pyraser 6-Korn-Bier sowie die vielen Zoigl-Biere, die für die Oberpfalz stehen“, freut sich der Kulmbacher Landrat Klaus Peter Söllner, Sprecher des 1. Spezialitätenwettbewerbs.

Die Produktpalette reicht von Streuobstprodukten, Säften und Seccos, Honigen, Bratwürsten in allen Varianten, über Karpfen, das Holzofenbrot, Wurstprodukte bis hin zu Weinen und Bränden. Sie alle sind auf der kulinarischen Landkarte zu finden, die es auch als praktisches Faltblatt mit Anbieteradressen gibt (siehe Anlage). Gastronomen, Landwirte, und Metzger sind ebenso vertreten wie Gemeinschaftsinitiativen und Unternehmer. Beim Schaulaufen der ORIGINALE fiel es den Jury-Mitgliedern sichtlich schwer, einzelne Bewerber

ber herauszuheben, „alle bekennen sich zu höchster Qualität und hervorragender handwerklich geprägter Verarbeitung“, erläutert der Rother Landrat Herbert Eckstein. Wichtige Auswahlkriterien waren die Verankerung des Produkts in seiner Region, handwerklicher Umgang und Originalität. Eckstein würdigte das Bekenntnis der Teilnehmer.

Neben den kulinarischen Genüssen konnten die Besucher auch die Landschaften der Metropolregion unter dem Motto „Fernweh ganz nah“ kennen lernen. „Auch der Tourismus geht durch den Magen. Bei einer Reise durch die Region will man vor allem das erleben, was vor Ort produziert wird. Der Spezialitätenwettbewerb ist daher eine deutliche Bereicherung für den Tourismus“, betonte Jury-Mitglied Dr. Daniela Hüttinger, 2. stellvertretende Vorsitzende der Congress- und Tourismuszentrale Nürnberg.

Ihren nächsten großen Auftritt werden die kulinarische Landkarte und UNSERE ORIGINALE auf der Consumenta am Gemeinschaftsstand von Original Regional haben (26.10. bis 1.11.2011, Halle 9B). Gerd Geismann, 2. stellvertretender Ratsvorsitzender und Bürgermeister von Sulzbach Rosenberg kündigte an: „Auf einige ORIGINALE wartet dort ein weiterer Höhepunkt: besonders herausragende Bewerbungen werden außerdem ein Krönchen erhalten.“

Im Historischen Rathaussaal können die Besucher UNSERE ORIGINALE auch noch am Sonntag live erleben und kosten. Wie genau man dabei hinschmecken kann, wird der Biersomelier Walter Hufnagel mit launigen Geschmacksinterpretationen verdeutlichen. Auch kleine Besucher sind willkommen: In der Kinderecke können sie mit Buntstift und Schere ihr ORIGINALE-Menü zusammenstellen.

Im Internet ist eine interaktive Variante der kulinarischen Landkarte zu finden unter <http://www.spezialitaetenwettbewerb.de/karte/alle>.

Bild 1: Juror Herbert Eckstein mit Vertretern UNSERER ORIGINALE aus dem Bereich Fleisch- und Wurstwaren: Presssack, Oberpfälzer Geräuchertes, Bauernseufzer, Schäufele, Wurst und Fleisch vom Steigerwälder Schwarzerle und vom Eichelschwein, Schlachtschüssel, Leber- und Blutwurstravioli an Weinkraut, Hofer Rindfleischwurst, Rotviehspezialitäten und Rotes Höhenvieh (Foto: Thomas Scherer).

Bild 2: Auswahl UNSERER ORIGINALE: Streitberger Bitter, Burgi's Kloßteig, Mehl aus der Gailersreuther Mühle, Elisenlebkuchen, Fränkische Küchla, Blutwurstravioli (Foto: Thomas Scherer).

Bild 3: Kulinarische Landkarte der Metropolregion Nürnberg als Faltplan.

Anlage: Gewinnerliste UNSERE ORIGINALE

Ansprechpartner für die Redaktionen:

**Europäische Metropolregion
Geschäftsstelle**
Dr. Christa Standecker
Rathausplatz 2
90403 Nürnberg
Telefon 0911 231-7971
Telefax 0911 231-7972
metropolregion@stadt.nuernberg.de
www.metropolregion-nuernberg.de

**Birke und Partner GmbH
Kommunikationsagentur**
Gabriela Gucanin
Marie-Curie-Str. 1
91052 Erlangen
Telefon 09131 8842-25
Telefax 09131 8842-44
gabriela.gucanin@birke.de
www.birke.de