

**Pressemitteilung****Von Herkunft bis Geschmack: Regionale Köstlichkeiten im Test****Jury bewertete über 250 Einreichungen zum 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg / Offizielle Prämierung auf der Consumenta im Oktober**

Das Interesse am 2. Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg ist groß. Über 250 regionale Spezialitäten gehen ins Rennen um den Titel „Unsere Originale“. Eine hochkarätig besetzte Jury hat bei ihrer Sitzung in Kulmbach die Gewinnerinnen und Gewinner ausgewählt.

Etwa vier Stunden nahm sich die Jury Zeit für die Verkostung, die in der Koch- und Backschule der Museen im Kulmbacher Mönchshof stattfand. Dem 17-köpfigen Gremium gehören Vertreterinnen und Vertreter aus Politik und Wirtschaft sowie Fachleute aus der Gastronomie und den Medien an. Mitglieder der Jury waren unter anderem Klaus-Peter Söllner, Sprecher des 2. Spezialitätenwettbewerbs und Landrat des Landkreises Kulmbach, Dr. Ulrich Maly, Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg, Dr. Simon Reitmeier, Geschäftsführer Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum für Ernährung sowie Dr. Daniela Hüttinger, Geschäftsführerin Hotel Drei Raben, und Georg Körfgen, Redaktionsleiter Region und Bayern des Medienpartners Nürnberger Nachrichten.

Die Jurorinnen und Juroren schlemmten sich durch die Region: 257 Einreichungen wurden für das Kulmbacher Finale zugelassen. Die meisten Wettbewerbsbeiträge stammen aus dem Landkreis Nürnberger Land (19). Die Landkreise Roth, Neustadt a. d. Waldnaab und Kitzingen steuerten jeweils 16 Einreichungen bei. Aus dem Landkreis Neustadt a. d. Aisch-Bad Windsheim kamen 15 KandidatInnen. „Die Metropolregion ist ein Paradies für Kulinarik und Genuss. Einzigartige Vielfalt und Tradition vereinen sich hier zu einem echten Genuss-erlebnis. Der 2. Spezialitätenwettbewerb präsentiert erneut eine einmalige Vielfalt echter „Originale“, so Landrat Klaus-Peter Söllner, Sprecher des 2. Spezialitätenwettbewerbs.

Die Palette der eingereichten regionalen Spezialitäten ist sehr umfangreich und spiegelt das in der Metropolregion noch fest verankerte Lebensmittelhandwerk wieder: besonders stark vertreten sind Fleisch- und Wurstwaren sowie herzhaft und süße Backwaren. Die eingereichten Bewerbungen zeigen auch Wein- und Bierfranken. Auch viele Obst- und Streuobstprodukte, Würzen, Öle, Sirups, Aufstriche und Honig sind Anwärter auf den Titel „Unsere Originale“. Käse ist hingegen nicht ganz so stark vertreten. Alle Einreichungen mussten unter anderem die Leitlinien der Regionalkampagne „Original Regional“ erfüllen: Die Herstellung der Produkte hat zum überwiegenden Teil in der Metropolregion zu erfolgen, die Grund- und Rohstoffe müssen zu 80 Prozent aus der Region stammen. Idealerweise sollen die Produkte einen Bezug zu regionalem Brauchtum aufweisen und die Kulturlandschaft fördern.

Anhand dieser Kriterien hat die Jury in Kulmbach die Gewinner des 2. Spezialitätenwettbewerbs gekürt. Im Schnitt wählte die Jury in jeder Kategorie die Hälfte der Bewerber als

Gewinner aus. Die Siegerinnen und Sieger werden in die „Kulinarische Landkarte“ der Metropolregion aufgenommen, die als Print- und Online-Publikation einen Überblick über die Schätze der regionalen Kulinarik gibt. Im Vergleich zur ersten Auflage wird die Karte umfangreicher und mit mehr Produkten aus der Region bestückt.

Allerdings müssen die Jurorinnen und Juroren noch Stillschweigen über ihre Entscheidung bewahren. Das Geheimnis wird erst im Herbst gelüftet, wenn „Unsere Originale“ ihren großen Auftritt auf der Consumenta haben. Am Samstag, 26. Oktober werden auf der Verbrauchermesse im Nürnberger Messezentrum die Gewinnerinnen und Gewinner des 2. Spezialitätenwettbewerbs bekanntgegeben. Bei diesem festlichen Anlass wird auch die neue „Kulinarische Landkarte“ der Metropolregion vorgestellt.

Wen jetzt die Neugier packt, der kann heute schon selbst auf kulinarische Entdeckungstour gehen: In der [Anbietersuche von Original Regional](#) sind zahlreiche Spezialitäten aufgelistet. Darunter finden sich auch die Anwärter auf den Titel „Unsere Originale“. Der Spezialitätenwettbewerb wird im Rahmen der Regionalkampagne „Original Regional“ ([www.original-regional.info](http://www.original-regional.info)) umgesetzt. Weitere Informationen zum Wettbewerb finden Sie unter [www.unsereoriginale.de](http://www.unsereoriginale.de) oder unter dem Kampagnen-Hashtag #UnsereOriginale.

**Ansprechpartnerin:**

Europäische Metropolregion Nürnberg  
Dr. Christa Standecker  
Geschäftsführerin  
Theresienstraße 9, 90403 Nürnberg  
Tel. 0911 – 231 10 5 11  
[geschaeftsstelle@metropolregion.nuernberg.de](mailto: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](http://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](http://www.metropolregion.nuernberg.de)

Stimmen der Jurymitglieder zum 2. Spezialitätenwettbewerb

„Liebe, Heimat und Kultur – alles geht durch den Magen. Mit der Küche, dem Bier und Wein aus der Region erzählen wir Geschichte und Geschichten über uns und werben gleichzeitig für die Lebensqualität in Stadt und Region.“  
*Dr. Ulrich Maly, Oberbürgermeister Stadt Nürnberg*

„Es ist fantastisch, dass dieser Spezialitätenwettbewerb jetzt endlich weitergeht. Ich warte schon sehr lange darauf. Jetzt geht es endlich los, dass wir die Kulinarische Landkarte wieder neu befüllen dürfen.“  
*Dr. Daniela Hüttinger, Geschäftsführerin Hotel Drei Raben*

„Egal ob Gschnidna Hosn, ein leckerer Frankenwein oder das fränkische Schäufele – wir haben hier in der Region eine wahnsinnig große Auswahl an Spezialitäten, die von wunderbaren Menschen aus der Region hergestellt werden. Mit dem Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg wird diese Arbeit endlich wieder wertgeschätzt.“

*Lisa Kieslinger, Mediengruppe Oberfranken, Leitung Redaktion Landmadla*

„Ein Original zeichnet sich nicht nur seine Einzigartigkeit aus, sondern auch durch eine reiche Tradition, eine enge Verbundenheit zur Region und klare Differenzierungsmerkmale gegenüber dem Wettbewerb. Ich freue mich, so viele geeignete Kandidaten für die Auszeichnung als ‚Unser Original‘ zu sehen. Der Wettbewerb ist eine gute Gelegenheit, unsere Region mit ihren herausragenden Spezialitäten bekannter zu machen und die Öffentlichkeit für den Kauf von regionalen ‚Originalen‘ zu sensibilisieren.“

*Daniel Rogger, Vorstandsvorsitzender Faber-Castell AG*

„Die wunderbare kulinarische Vielfalt der Region bekommt mit diesem Wettbewerb eine enorme Wertschätzung einzelner Produkte! Entdeckungen und Überraschungen sind sicher dabei und eine Bereicherung für Einwohner und Gäste.“

*Sandra Schneider, Geschäftsführerin Tourismus Zentrale Fränkische Schweiz*

„Vom heutigen Wettbewerb erwarte ich mir eine Vielfalt an kulinarischen Neuentdeckungen, aber natürlich auch die Originale, die die Metropolregion und Franken auszeichnen.“

*Dr. Helga Metzel, Geschäftsführerin Museen im Kulmbacher Mönchshof e.V.*

„Zahlreiche Spezialitäten aus der Metropolregion sind wirklich einmalig auf der Welt und stehen für höchste kulinarische und herstellerische Ansprüche.“

*Norbert Treuheit, Verleger ars vivendi verlag GmbH & Co.KG*

„Dieser 2. Spezialitätenwettbewerb weckt erneut den Appetit auf eine Vielzahl regionaler Köstlichkeiten. Eine Leistungsschau der Metropolregion in Sachen ‚höchster Genuss‘. Vielfalt, Nachhaltigkeit verknüpft mit Bodenständigkeit und Experimentierfreude. Kurzum: Leben wie Gott in Franken.“

*Norbert Küber, stellv. Leiter BR Studio Franken*