

Essen
Trinken
Ausgehen





**Wahre Regionalität
muss weltoffen sein
und niemals provinziell**

Initiativen für mehr Lebensqualität
in Franken haben von der
Hersbrucker Alb ausgehend einen
großen Aufschwung genommen.

von herwig Danzer

„Kochkurse mit Hummer und Jakobsmuscheln sind doch albern. Lass uns lieber zeigen, was man alles aus den Lebensmitteln der Hersbrucker Alb zaubern kann.“ Dieser Satz von Rainer Wölfel war im Jahr 1997 nicht nur der Beginn einer wunderbaren Freundschaft zwischen dem Geschäftsführer des Naturschutzzentrums Wengleinpark in Hersbruck und mir, einem der beiden Geschäftsführer der Möbelmacher, sondern auch der Startschuss der regionalen Zusammenarbeit über viele Branchen hinweg. Statt des Kochkurses, dessen Öffentlichkeitswirkung bei zwölf Teilnehmern eher zweifelhaft gewesen wäre, entstand die Veranstaltung „Regional Genießen.“ ein Aktionstag mit 3000 Besuchern im Jahr 1998, für den wir unseren gerade fertig gestellten ökologischen Neubau in Unterkrumbach neben Hersbruck ausräumten. Daraus entwickelte sich im Jahr darauf der „Tag der Regionen“, der bis heute deutschlandweit die Vorteile regionaler Wirtschaftskreisläufe präsentiert und die Akteure vor Ort zusammenbringt.

14 Jahre später ist es Zeit für Rückschau und Ausblick auf die Regionalentwicklung am Beispiel der Hersbrucker Alb. Denn diese ist vielfältig mit der Stadt Nürnberg und der Metropolregion verwoben.

Seit 1998 arbeiten Holzspezialisten im „Initiativkreis Holz“ aus der Frankenalb zusammen, um das Image und die Nutzung des heimischen Holzes zu verbessern. 2008 feierte diese Initiative in unserer Halle zusammen mit der Metropolregion Nürnberg zehnjähriges Bestehen. Denn durch aktive Öffentlichkeitsarbeit entstanden einige große Holzheizanlagen wie die für die Frankenalbtherme. Wir bauten ausschließlich aus den Materialien und mit Handwerkern aus der Nachbarschaft das „regionale Musterhaus“ und ganz viele Einrichtungen für private und gewerbliche Auftraggeber. Überregionale Holzhausbauer beschwerten sich bald, dass sie ausschließlich im Nürnberger Land ständig nach der Herkunft ihres Holzes gefragt werden.

Auch das Bayerische Fernsehen wurde auf die Entwicklung aufmerksam, und so brachte der damalige Studioleiter Klaus Häffner im Jahr 2000 unsere regionale Massivholzküche mit heimischen Spitzenköchen und den Lebensmitteln von „Original Regional“ auf der Consumenta zusammen. Diese Organisation hat ähnliche Ziele in der Metropolregion wie der schon lange vorher von Rainer Wölfel initiierte Verein „Heimat auf'm Teller“. Leider zeigten die Akteure jedoch nie die gleiche Konsequenz bei der Betreuung und dem Aufbau regionaler Strukturen. Deshalb hat sich „Original Regional“ eher zu einer Marke, „Heimat auf'm Teller“ aber zu einem Qualitätssiegel entwickelt. Andererseits: Rein geschichtlich kann „Original Regional“ sogar an die Tradition des Gemüsebaus aus dem Knoblauchsland anknüpfen, seit jeher ein Paradebeispiel für ortsnahe Versorgung und regionale Wirtschaftskreisläufe.

Den Vorbildcharakter von „Heimat auf'm Teller“, dem „Initiativkreis Holz“ oder der Streuobstinitiative würdigten auch die italienischen Bürgermeister

Gäste des Festivals
BIÖerleben auf dem
Nürnberger Hauptmarkt
genießen die frisch zubereiteten
Speisen der Kochshows.

Der Initiativkreis Holz aus der Frankenalb erstellte schon vor 10 Jahren ein Paradebeispiel für regionale Wirtschaftskreisläufe: Aus den Materialien Mittelfrankens entstand das „regionale Musterhaus“.



der Städte Positano, Orvieto und Greve in Chianti, die Hersbruck 2001 als erste Stadt außerhalb Italiens in ihre Vereinigung der lebenswerten Städte „Cittaslow“ aufnahmen. Auch der damalige Bürgermeister Plattmeier ließ sich von der Idee anstecken. Noch heute ist er als Vorsitzender von „Cittaslow Deutschland“ für die Verbreitung des Leitgedankens zuständig. Dieser besteht in der Stärkung einer Regionalkultur auf der Grundlage der „Agenda 21“, dem 1992 in Rio de Janeiro erarbeiteten Leitpapier zur nachhaltigen Entwicklung.

Kochshows auf dem Hauptmarkt

Die Bedeutung regionaler Wirtschaftskreisläufe erkannte auch die Stadt Nürnberg und zeichnete 2003 Faber Castell, die Neumarkter Lammsbräu und uns Möbelmacher mit ihrem ersten Nachhaltigkeitspreis aus. Der damalige Umweltminister Werner Schnappauf ernannte uns zum Umweltbotschafter Bayerns, was wiederum ausgezeichnet zu den von Hubert Rottner auf der Umweltmesse „Grüne Lust“ organisierten Kochshows passte: Dort gaben sich Spitzenköche wie Andreè Köthe, Stefan Rottner, Christian Wonka und – damals noch als Auszubildende – Diana Burkel im Zweistundentakt den Kochlöffel in die Hand. Später wurde der „Kochtalk“ für das Festival „BIOerleben“ am Nürnberger Hauptmarkt übernommen, wo neben dem Nürnberger Oberbürgermeister auch Dagmar Wöhrle oder Gabriel Pauli beim Zubereiten regionaler Genüsse in der Massivholzküche mitarbeiteten. Es war das erste Mal, dass ich mit Fotografen kurze Fotopausen vereinbaren musste, weil sie auf der Bühne den Blick verstellten.

Auf der westlichen Seite von Nürnberg arbeitete man schon lange mit der Macht der Bilder. Aus der Initiative „Tag der Regionen“ entstand 2005 der „Bundesverband der Regionalbewegung“ und die „Regionalbewegung Mittelfranken“, die heute wie damals mit



Die Miniköche aus Hersbruck vermitteln Freude am Kochen und werben für einen verantwortungsvollen Einkauf regionaler und saisonaler Lebensmittel.



Zweisternekoch Andree Köthe vom Essigbrätlein erklärt zusammen mit herwig Danzer, warum gute Lebensmittel und auch Küchen ihren Preis haben.

den originellen Ideen von Heiner Sindel und seinem Team für gute Presse sorgt. Ob er ein ganzes Dorf verpackt oder auf die gar nicht regionalen Mogelpackungen der Supermarkt-Eigenmarken hinweist: In harmonischer Zusammenarbeit mit dem Bezirkstagspräsidenten Richard Bartsch sorgt die Regionalbewegung deutschlandweit nicht zuletzt für die Erkenntnis, dass die Lebensqualität einer Region auch vom Heimatgefühl der Bevölkerung getragen wird. Der Einkauf bei den Direktvermarktern, dem heimischen Einzelhandel oder den ansässigen Handwerkern, aber auch der Besuch von Veranstaltungen oder der Gastronomie hält nicht nur das Geld in der Heimat, sondern schafft auch ein Gespür für Qualität und stärkt das Selbstbewusstsein auf beiden Seiten der Theke. Wahre Regionalität muss weltoffen sein und niemals provinziell.



Ist das Knoblauchsland
der heimliche Vorreiter der
Regionalbewegung?

Ein regionaler Rundumschlag par excellence gelang „Heimat auf'm Teller“ auf der alle zwei Jahre stattfindenden Gewerbeschau im Frühjahr 2011: Das gemeinsam mit Gastronomen und Metzgern aus der „Cittaslow“ entwickelte „Herschbrunner Wanderwürstler“ wird aus den Schweinen von Familie Stiegler aus Steinensittenbach in der Metzgerei Hartmann hergestellt, in der Massivholzküche von Bürgermeister Robert Ilg und den Miniköchen zusammen mit einem Brötchen vom heimischen Bäcker und einer raffinierten Sauce live zubereitet, dabei in allen Einzelheiten erklärt und an Einheimische und Touristen verschenkt, worüber wiederum die Hersbrucker Zeitung berichtete. Damit wurden im Kleinen alle Anforderungen an die Zukunft der regionalen Vermarktung erfüllt: Die Qualität muss stimmen, es muss originell, attraktiv und vor allem glaubwürdig sein; es müssen möglichst viele Branchen, Organisationen und Menschen beteiligt sein und es muss allen so viel Spaß machen, dass auch die Medien drüber berichten.

Nur wenn wir den Zeigefinger nicht zur Ermahnung, sondern zum Arbeiten an Ideen, Produkten und der Vernetzung verwenden, wird Regionalität greifbar und sowohl in der Metropolregion als auch in den kleineren Einheiten wie der Hersbrucker Alb mehr Lebensqualität bringen.