

Fränkische Schweine für Nürnberger Bratwürste

Mehr als 1,5 Milliarden Nürnberger Bratwürste werden jedes Jahr produziert. Die Wurst mit der traditionellen Majoran-Gewürzmischung ist kulinarischer Botschafter einer ganzen Region und das Aushängeschild der Stadt. Und das, obwohl sie kaum fränkisches Schweinefleisch beinhaltet.

Der Bundesverband der Regionalbewegung e. V. (BRB) kritisiert die derzeitige Einkaufspolitik der Produzenten und informiert über die Potenziale eines regionalen Rohstoffeinsatzes.

Seit 2003 genießt die Nürnberger Rostbratwurst den Herkunftsschutz einer geographisch geschützten Angabe (g.g.A.). Obwohl die Würste daher nur nach spezieller Rezeptur innerhalb der Stadtgrenzen produziert werden dürfen, gibt es keine Regelungen dafür, woher die verwendeten Rohstoffe stammen müssen. So kommt es, dass wöchentlich mehrere Tausend Tonnen Schweinefleisch klimaschädlich, meist aus Norddeutschland, Dänemark und Polen, in die Nürnberger Fabriken transportiert werden. Der BRB plädiert für die verstärkte Einbindung regionaler Betriebe. „Fränkisches Schweinefleisch in Nürnberger Bratwürsten fördert regionale Wirtschaftskreisläufe, schafft Arbeitsplätze im Handwerk, schützt das Klima und sichert nicht zuletzt die Glaubwürdigkeit des Produktes“, so der BRB-Vorsitzende Heiner Sindel.

Regionale Produkte haben Konjunktur und die Nürnberger Bratwurst aus fränkischen Schweinen könnte zu einem „rundum glaubwürdigen regionalen Produkt“ werden. Mit knapp 700.000 Mastplätzen in Ober-, Unter- und Mittelfranken und einer Jahreserzeugung von über 1,7 Millionen Schweinen ist auch das Argument entkräftet, dass die Kapazitäten nicht ausreichen würden. Vor dem Hintergrund der derzeit in Brüssel diskutierten Verschärfung der europäischen Rechtsvorschriften zum Geoschutz kann dies einen wichtigen Fakt darstellen, da neben der Produktion in Zukunft auch die Zutaten aus der Region stammen sollen. Konrad Ammon beschreitet diesen Weg schon lange. Der Geschäftsführer des Metzgerschlachthofes Fürth legt großen Wert auf das fränkische Handwerk und bezieht sein Schweinefleisch ausschließlich aus der Region wie von Peter Hecht aus Weihenzell. „In fränkische Würste gehören nun einmal fränkische Schweine, warum sonst hätten sie den Namen verdient?“, so Ammon.

Beispiele glaubwürdiger Regionalvermarktungssysteme

Unser Land

Die Regionalinitiative Unser Land bietet Produkte von über 190 Erzeugern und 12 Verarbeitungsbetrieben in rund 800 Verkaufsstellen in 11 Landkreisen sowie in den Landkreisen München und Augsburg an. Die Unser Land Lebensmittel sowie Tierbedarf sind nach strengen Regionalitäts-Richtlinien kontrolliert. www.unserland.info

Die Regionaltheke – von fränkischen Bauern

Die Regionalvermarktungsinitiative aus der Region Ober-, Mittel- und Unterfranken besteht aus über 50 landwirtschaftlichen Erzeugerbetrieben und vermarktet ihre Produkte in über 160 Regionaltheken im qualitätsorientierten Einzelhandel wie EDEKA und REWE. Alle Produkte der Initiative sind streng auf ihre Regionalität durch ein externes Institut geprüft. www.die-regionaltheke.de

Regionalmarke EIFEL

Die Regionalmarke EIFEL können sowohl Lebensmittel, Holz-Produkte und touristische Dienstleistungen tragen, wenn eine kontrollierte Qualität und die garantierte Herkunft aus dem Naturraum Eifel für den Verbraucher transparent nachgewiesen werden können. Die Eifeler Qualität wird durch strenge Qualitätskriterien und umfassende Kontrollen garantiert. Durch den Kauf der Produkte trägt der Verbraucher aktiv zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in der Kulturlandschaft Eifel bei. www.regionalmarke-eifel.de

Bergisch pur

Der 1998 gegründete Verbund aus Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern aus dem Bergischen Land setzt sich aktiv ein für den Schutz und die Pflege der Kulturlandschaft vor Ort. Alle Akteure halten sich an Kriterien zu Regionalität, Umweltschutz und artgerechter Tierhaltung weit über dem gesetzlichen Maß. www.bergischpur.de



