



QUALITÄT AUS DER REGION

Regionale Lebensmittel stehen für kurze Transportwege und nachhaltige Produktionsmethoden. Sie bieten gesunde, leckere Alternativen und fördern die Vielfalt auf unseren Tellern. Wer regional einkauft, unterstützt die lokale Landwirtschaft und hilft, Traditionen sowie Kulturlandschaften zu bewahren.

Regionale Identität

Regionale Produkte schärfen das Bewusstsein für die Herkunft von Lebensmitteln und fördern bewusste Entscheidungen. Sie helfen, heimische Erzeugnisse und ihre Hersteller sichtbar zu machen, stärken die Wertschöpfung in der Region und erhalten die Vielfalt regionaler Spezialitäten.

Die Dachmarke „Bayreuther Land“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, Erzeuger und Produzenten sichtbar zu machen, unter anderem im regionalen Einzelhandel.



Foto: Adriane Lochner / Initiative Heimat Unternehmen

Transparenz in der Produktion

Regionale Produkte sind klar gekennzeichnet, sodass Verbraucher auf den ersten Blick erkennen können, woher sie stammen. Viele Betriebe bieten Hofbesichtigungen und Verkostungen an, um den direkten Kontakt zwischen Erzeugern und Verbrauchern zu fördern.

Lebensmittelhandwerksbetriebe aus der Region setzen auf Transparenz und Nähe zum Verbraucher.



Foto: Fotostudio Köhler / Bayreuther Land

Kurze Transportwege

Regionale Produkte werden nahe am Verbrauchsort hergestellt, was den CO₂-Ausstoß reduziert und die Umwelt schont. Lebensmittel aus der Region sind von höherer Qualität, da sie weniger Zeit im Transport verbringen, was den Nährstoffgehalt und den Geschmack verbessert.

Obst und Gemüse aus der Region sind frischer, da sie kurze Transportwege innerhalb des Landkreises zurücklegen.



Foto: Fotostudio Köhler / Bayreuther Land

Nachhaltige Landwirtschaft

Regionale Landwirtschaft fördert Praktiken, die an lokale Gegebenheiten angepasst sind, im Gegensatz zu Methoden der Großindustrie, die weltweit agiert. Zudem können traditionelle Anbaumethoden und Rezepte bewahrt werden, die durch die Globalisierung bedroht sind.

Durch den regionalen Einkauf können Verbraucher Betriebe fördern, die auf Tierwohl und Transparenz setzen.



Foto: Fotostudio Köhler / Bayreuther Land

Lokale Wirtschaft unterstützen

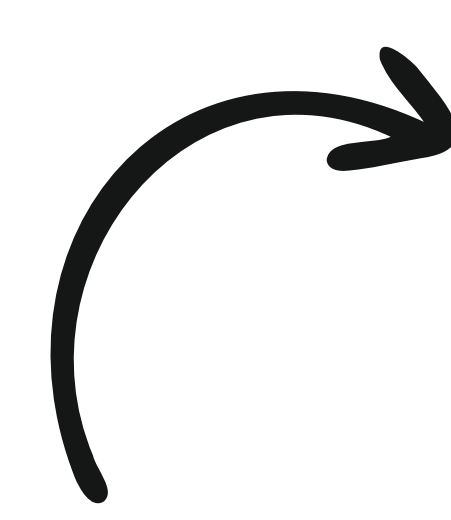
Der Kauf regionaler Produkte unterstützt lokale Betriebe. Das schafft Arbeitsplätze und stabilisiert die lokale Wirtschaft. Zudem bleibt die Wertschöpfung in der Region, was positive Effekte auf das soziale und kulturelle Leben hat und die Gemeinschaft stärkt.

Auf den Wochen- und Monatsmärkten der Region begegnen sich Erzeuger und Verbraucher direkt – für mehr Vertrauen und Transparenz in der Lebensmittelherstellung.



Foto: Fotostudio Köhler / Bayreuther Land

Mehr Infos auf der Rückseite



bayreutherland.de/waldwasserweideweg



Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



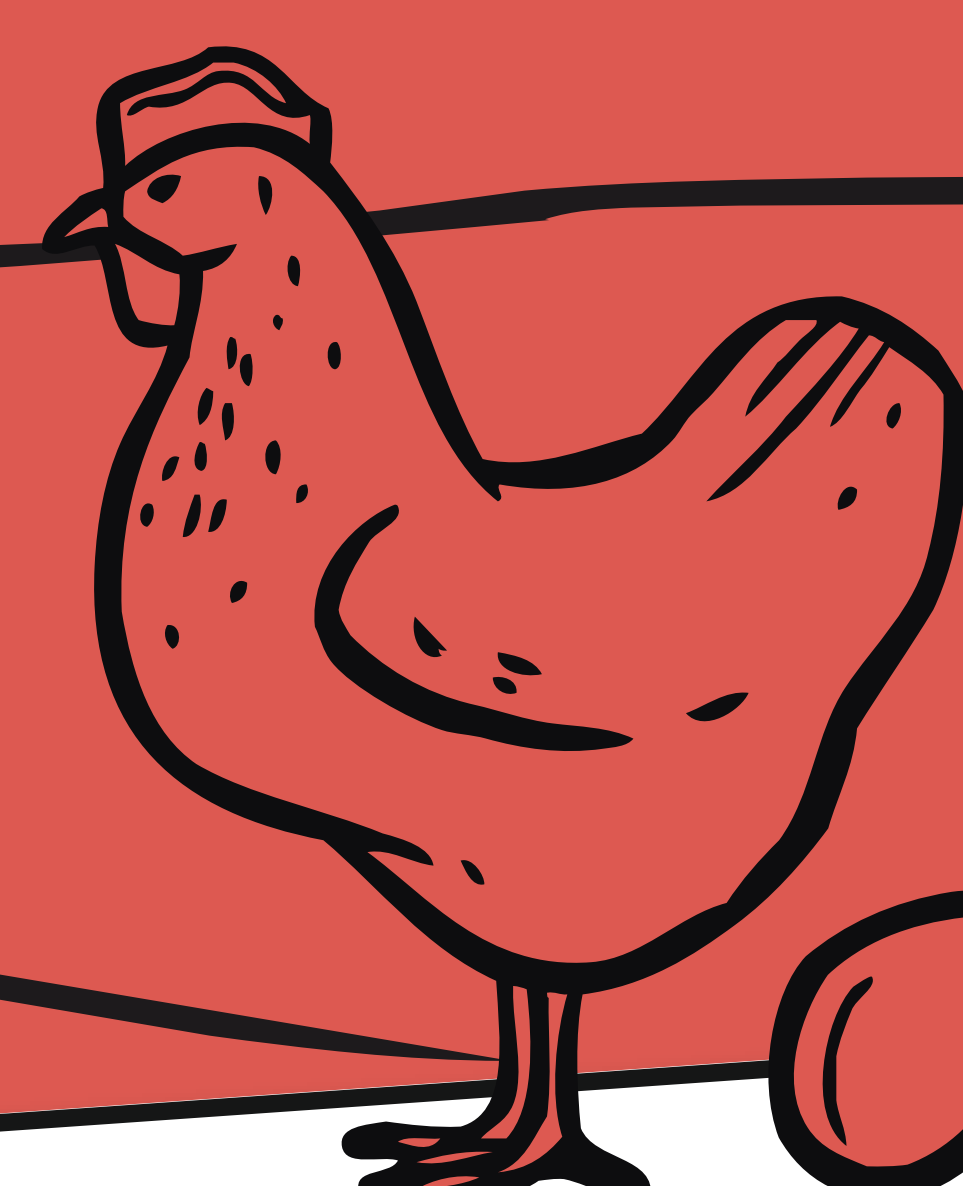


FAKTEN CHECK



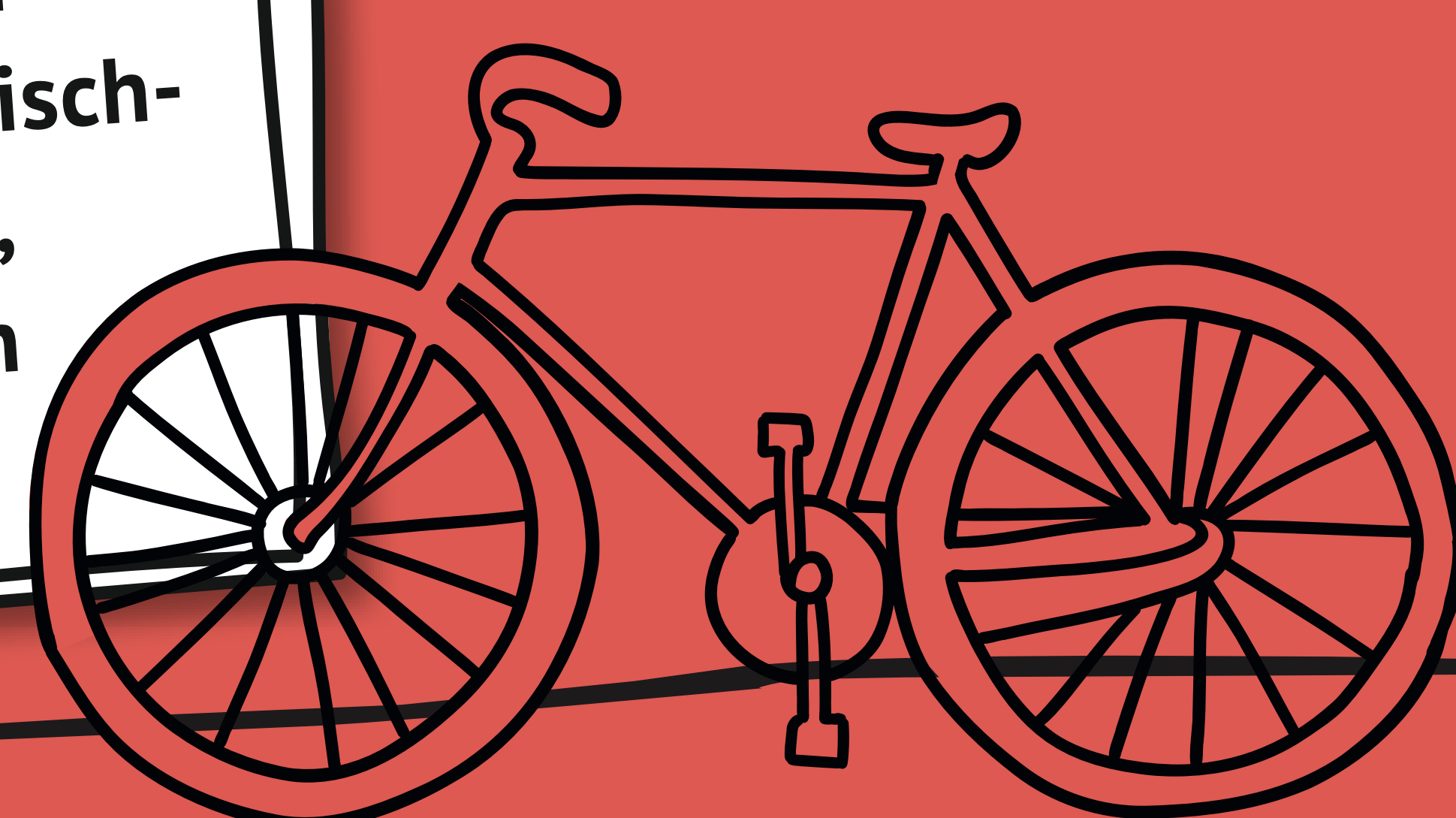
Der Kohlenstoffabdruck

Der Kohlenstoffabdruck oder Carbon Footprint zeigt, wie viel Kohlendioxid (CO₂) wir durch unseren Lebensstil ausstoßen. Wenn wir beispielsweise Lebensmittel aus anderen Ländern kaufen, reisen diese oft weit zu uns. Das verursacht viel CO₂. Wenn wir regionale Lebensmittel kaufen, unterstützen wir die Bauern in unserer Nähe. Das spart Transportwege und schont die Umwelt. So halten wir unseren Kohlenstoffabdruck kleiner und helfen, unsere Erde zu schützen!



Mehr Tierwohl durch kurze Wege

Bei regionalen Lebensmitteln profitieren Tiere und Umwelt! Rinder, die auf Weiden oder in modernen Laufställen, sogenannten Tierwohlställen, gehalten werden, leben artgerecht. Kurze Transportwege zum Schlachthof sorgen dafür, dass die Tiere weniger Stress erleben. Zudem garantieren hohe Standards in der Verarbeitung nachhaltige und hochwertige Fleischprodukte. Extensive Weidehaltung fördert die Artenvielfalt, sodass auch viele Wildtiere und -pflanzen einen Lebensraum finden.



GENUSS

Grillgut-Marinaden

Ob saftige Weidesteaks oder köstliches Gemüse, Marinaden verleihen Grillgut einen besonderen Geschmack. Weidesteaks aus artgerechter Haltung sind reich an gesunden Fetten wie Omega-3 und bieten eine festere Textur sowie mehr Vitamine. Für Vegetarier oder Veganer sind Nüsse, Samen und Hülsenfrüchte aus heimischem Anbau eine wertvolle Proteinquelle. Gegrilltes Gemüse, vegane Burger und Nusssteaks sind gesunde Alternativen für den Grillabend. Beide Marinaden-Rezepte bringen regionale Zutaten auf den Teller und können je nach Geschmack mit oder ohne Knoblauch zubereitet werden.



Honig-Kräuter-Marinade

Zutaten:

250 ml Olivenöl • 1 EL Honig • 1 TL Balsamessig • 1 Prise grob gemahlener Pfeffer • 1 Messerspitze Zimt • 4 EL klein geschnittene Wildkräuter (z.B. Brennnessel, Dost, Spitzwegerich)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.
2. Grillgut (Fleisch oder Gemüse) ca. 3-4 Stunden darin marinieren.
3. Anschließend grillen.

Scharfe Wacholder-Senf-Marinade

Zutaten:

250 ml Olivenöl • 1 EL Honig • 1 EL Senf • 1 Messerspitze gemahlener Chili • 3 zerdrückte Wacholderbeeren • 4 EL klein geschnittene Wildkräuter (z.B. Brennnessel, Dost, Spitzwegerich)

Zubereitung:

1. Alle Zutaten gut miteinander vermengen.
2. Grillgut (Fleisch oder Gemüse) ca. 3-4 Stunden darin marinieren.
3. Anschließend grillen.

Spiel doch mal ein Spiel mit deinen Begleitern. Einer beginnt, ein regionales Produkt zu nennen und dann geht es reihum. Was wächst oder lebt bei euch in der Region? Äpfel, Karotten, Strohschwein,.... Wem fällt noch was ein?

