

# SONDERNEWSLETTER REGIO CHALLENGE



## ESSEN, WAS UM DIE ECKE WÄCHST!

Unsere Nahrungsmittel legen oft weite Strecken zurück, bevor sie auf unserem Teller landen. In der Folge wissen wir oft überhaupt nicht mehr, wo die Dinge ursprünglich wachsen und wann bestimmte Produkte wie Obst und Gemüse eigentlich Saison haben. Wir kennen weder die Produzent:innen, noch die Anbau- und Produktionsbedingungen. Zwischenhändler verdienen oft das meiste Geld auf diesem Weg in unseren Einkaufskorb. Gleichzeitig nimmt die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe in Deutschland kontinuierlich ab. Die Lebensmittel, die wir essen, rufen in den Produktionsländern oft große Probleme hervor. Sie benötigen Wasser zur Bewässerung, in Ländern, die ohnehin unter Wassermangel leiden. Oft ist der Einsatz von Spritzmitteln deutlich laxer als bei uns, und Begriffe wie Arbeitsrecht und faire Löhne spielen keine Rolle. Nicht vergessen sollte man auch den Klimawandel und die Bedeutung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes durch den Transport.

**WIR VON DER HAMSTERBACKE WOLLEN EUCH ZU EINEM KLEINEN SELBSTVERSUCH EINLADEN.** Essen, was um die Ecke wächst! Eine Regio Challenge! Die Idee dazu stammt ursprünglich aus Niedersachsen und hat sich inzwischen weit herumgesprochen. In diesem Jahr macht zum Beispiel auch die Region Nürnberger Land mit, genauso wie Gemeinden aus der Schweiz. Bei dieser sogenannten Regio Challenge geht es darum, für eine Woche bewusst Lebensmittel aus der eigenen Region zu konsumieren, um die Sinne zu schärfen für das was wir essen. Zu den Regeln gehört daher, auf Produkte wie Orangen, Avocado oder bestimmte Gewürze und Kaffee zu verzichten. Da wir alle keine Asketen sind und es hier nicht um eine Verzichtsdebatte und Verbote geht, gibt es in dem Spiel drei Joker. Für drei Dinge, auf die man partout nicht verzichten möchte und die in unserer Region einfach nicht wachsen, legt man für sich selbst eine Ausnahme fest.

Da wir in der Hamsterbacke von Beginn an viel Zeit in die Suche nach regionalen Produzent:innen gesteckt haben, wollen wir diese Kriterien auch an unsere Bayreuther Regio Challenge anlegen. Deswegen sind in unseren Augen zum Beispiel Linsen aus Unterfranken durchaus regional, wenn man es mit den wichtigsten Anbauregionen Spanien und Frankreich vergleicht. In den anderen teilnehmenden Regionen werden die Regeln zum Teil etwas abweichend festgelegt. Manchmal gilt nur Fahrradentfernung. Für unsere Bayreuther Regio Challenge haben wir eine Distanz von ca. 200 km Umkreis festgelegt. Gleichzeitig sollten die Lebensmittel möglichst direkt von den Erzeuger:innen und nicht vom Großhändler aus Nürnberg kommen. Auch stark verarbeitete Lebensmittel, die zwar hier hergestellt werden, aber weiteren Zutaten wie zum Beispiel Schokolade enthalten, fallen also für eine Woche weg.

MACH MIT VOM 12.–18. SEPTEMBER 2022

Wir werden Euch während der Regio Challenge mit vielen Informationen versorgen. Im Hamsterbacke-Laden werden die Lebensmittel markiert sein, die aus unserer Sicht „ok“ sind. Weiterhin werden wir auf die Angebote vieler Direktvermarkter in der Region hinweisen. Um ein bisschen hinter die Kulissen der Landwirtschaft und der Lebensmittelproduktion zu schauen, gibt es zwei Hofführungen während der Aktionswoche. Und auf einer extra eingerichteten Facebook-Seite könnt Ihr von Euren Erfahrungen während der Regio Challenge berichten, Einkaufstipps geben oder Rezepte austauschen.

## TERMINE IN DER AKTIONSWOCHE

10. September 2022 Infostand in der Fußgängerzone
13. September 2022 Gemeinsame Fahrradtour von der Hamsterbacke mit Hofführung beim Biohof Berger  
Thiergärtnerstr. 54, 95448 Bayreuth  
Treffpunkt 17:15 Uhr, Führung 18:00 Uhr  
Voranmeldung erwünscht
14. September 2022 „Halbzeittreff“ um 18:00 Uhr im Laden zum Erfahrungs- und Rezeptaustausch
18. September 2022 Hofbesuch beim Ziegenhof Pechgraben  
Pechgraben 11, 95512 Neudrossenfeld  
Treffpunkt zur gemeinsamen Fahrradtour (ca. 1 Stunde) um 11:00 Uhr an der Hamsterbacke, Anfahrt mit dem Auto möglich  
Voranmeldung erforderlich



Wenn du dich anmelden möchtest, schreib einfach eine kurze Mail an [oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de](mailto:oeffentlichkeitsarbeit@hamsterbacke-bayreuth.de) oder sag im Laden Bescheid - wir freuen uns auf viele Teilnehmende!

## REGIONALE EINKAUFSMÖGLICHKEITEN

In der Hamsterbacke findest du neben diversen Produkten aus der Region zum Kochen und Backen auch das Brot der Biobäckerei Münzer aus Goldkronach. Der Bäcker backt seine Brote aus selbst gemahlenem Mehl aus in der Region angebautem Getreide. Die Brote können auch im Laden vorbestellt werden.

Es gibt in der Region ein paar weitere Einkaufsmöglichkeiten für regional produzierte Lebensmittel:

### Wochenmarkt

Dort bekommst du Gemüse von lokalen Direkterzeugern wie den Gärtnereien Gräbner, Schmidt und Voigt. Leider alle nicht Bio-zertifiziert.

Daneben gibt es auch Kartoffeln und Eier direkt von Landwirten, Ziegenkäse vom Reimehof, frische Forellen und Saiblinge, Fleisch und Wurst, Wildfleisch. Am Stand der Metzgerei Schimmel erhältst du Bio-Rindfleisch von Familie Greim aus Marktschorgast und Fleisch vom Strohschwein.

### Hofläden der Bayreuther Gemüsegärtnereien

Gärtnerei Gräbner, Harsdorf

Gärtnerei Schmidt, Eckenstr. 11, Bayreuth

Gärtnerei Voigt, Bayreuth

Gefängnisgärtnerei der JVA St. Georgen, Bayreuth: Bio-Zertifiziert und bietet ein breites Spektrum an saisonalem Gemüse an. Der Verkauf erfolgt im eigenen Hofladen. Seit einiger Zeit kann aber auch ein Teil des Sortiments in der Hamsterbacke erworben werden.

### Käsereien & Milchtankstellen

Ziegenhof Pechgraben: Produziert leckeren Ziegenkäse in verschiedensten Zubereitungsformen. Der Hofverkauf hat Freitags und Samstags geöffnet (Neudrossenfeld, Pechgraben 11). Die Produkte aus Pechgraben gibts zum Teil auch in der Hamsterbacke.

Eine weitere Bioland-zertifizierte Ziegenkäserei findest du in Würnsreuth. Hier erfolgt die Bestellung im Internet, Abholung vom Hof.

Frische Kuhmilch kann man an verschiedenen Milch-Tankstellen bekommen. Zum Beispiel vom Keller-Hof, Oberölschnitz oder im Hofladen Oetterer, in Aichig-Bauernhöfen.

