

„GeRTi“ bringt (Bio-)Regionalität auf den Teller

Natur & Umwelt Vorzeigeprojekt für nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung gestartet.

Frisch, regional, ökologisch – mit dem Projekt „GeRTi – Kommunale Gemeinschaftsverpflegung: Regionales und Bio-regionales auf die Tische“ setzt die Metropolregion Nürnberg ein Zeichen für eine nachhaltige und zukunftsfähige Ernährung in Kitas, Schulen und öffentlichen Einrichtungen. Das Ziel ist klar: Mehr regionale und bio-regionale Lebensmittel in der kommunalen Verpflegung. GeRTi zeigt als Modellprojekt, wie das gelingen kann – und gibt Impulse über die Region hinaus. Gefördert wird das Projekt vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus.

So funktioniert GeRTi:

Einige Rathäuser, Schulen und KiTas in der Metropolregion Nürnberg zeigen bereits, wie man in der Gemeinschaftsverpflegung gesunde und nachhaltige Mahlzeiten aus regionalen und bio-regionalen Lebensmitteln zubereiten kann. GeRTi will die Erfolgsfaktoren dieser Best Practices analysieren, um sie auf andere Anwendungsfälle übertragbar zu machen. Hierfür soll ein Bündnis engagierter Kommunen – die GeRTi-Pakt-Kommunen – aufgebaut werden. GeRTi unterstützt sie, nachhaltige Beschaffung in der kommunalen Praxis zu verankern: durch die Entwicklung gemeinsamer Leitlinien, durch die Formulierung klarer Beschaffungsziele und die Bereitstellung hilfreicher Beschlussvorlagen. Marktdialoge, die Anbieter- und Nachfrageseite zusammenführen, ermöglichen es zudem, die Akteure entlang der Wertschöpfungskette frühzeitig in das Projekt einzubinden. Als Austauschformate schaffen sie Raum für Dialog über Anforderungen, Angebote und gemeinsame Lösungsansätze. Neben den Kommunen und Landkreisen der Metropolregion Nürnberg wird auch der Bezirk Mittelfranken als kommunale Einrichtung in die Analyse einbezogen. Welche Rolle spielen regionale



Kick-Off des GeRTi-Praxis- und Experten-Pool: Über 40 Experten und Praktiker für mehr regionale und bio-regionale Produkte in kommunalen Kitas und Schulen – ein starker Auftakt für Zusammenarbeit und Wissenstransfer.

und bio-regionale Lebensmittel bisher in den Küchen der Bezirkseinrichtungen? Was kann helfen, den Anteil von Produkten aus der Region zu steigern? Mit dem Projekt GeRTi sollen konkrete Lösungen in der Metropolregion Nürnberg entwickelt werden. Darauf aufbauend bieten Workshops zu Themen den Kommunen die Chance, sich zu vernetzen und Kompetenzen auszubauen. Der Austausch fördert Know-how und stärkt das Vertrauen in neue, zukunftsweisende Prozesse. Begleitet wird das Vorhaben von den Heimatagenturen aus Mittel-, Ober- und Unterfranken und der Oberpfalz, den Öko-Modellregionen und den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaften und Forsten. Außerdem pro-

fiziert GeRTi vom Netzwerk der Regionalkampagne Original Regional. Hier sind 1.900 Anbieter und Erzeuger von Regionalprodukten gebündelt.

Starke Netzwerke – breite Beteiligung

GeRTi lebt vom gemeinsamen Engagement. Auch die kommunalen Einrichtungen des Bezirks Mittelfranken mit Gemeinschaftsverpflegung sind eingeladen, sich aktiv am Projekt zu beteiligen. Landkreise und Gemeinden bringen sich ebenfalls ein – so zum Beispiel die Gemeinde Langenfeld im Landkreis Neustadt an der Aisch-Bad Windsheim.

Bürgermeister Reinhard Streng erklärt: „Wir wollten von Anfang an mit unserem Dorfladen beweisen, dass regionale Lebensmittel von den Kunden auch gekauft werden, wenn diese an einem Ort zusammengeführt und zu üblichen Öffnungszeiten angeboten werden. Nur so lassen sich mehr Regionalität, mehr Nachhaltigkeit und bessere Perspektiven für unsere Landwirtschaft vor Ort erzielen. Nach acht Jahren können wir zeigen: Mehr als 30 regionale Erzeugerinnen und Erzeuger bieten im Dorfladen ihre Produkte an, die 20 Prozent des Gesamtumsatzes ausmachen und auch in der Küche unseres Mehrgenerationenhauses verwendet werden. Diese gewachsenen Strukturen möchten wir

mit der Metropolregion Nürnberg weiterentwickeln.“

Arbeitsgruppen laden ein

Wer die regionale Gemeinschaftsverpflegung mitgestalten will, ist eingeladen, sich in den offenen Arbeitsgruppen einzubringen. Diese widmen sich verschiedenen Schwerpunkten. Interessierte können sich per E-Mail an gerti@metropolregion.nuernberg.de melden. Das Projektteam freut sich über Beteiligung. Weitere Informationen zum Projekt unter: www.metropolregion.nuernberg.de/gerti



Einige der historischen Traktoren sind beim Schlepper-Treffen in Aktion zu erleben.

Gelebte Geschichte

Kultur Sommerabend-Premiere und Oldtimer-Schlepper-Treffen im Fränkischen Freilandmuseum.

Nicht nur Geschichte, sondern auch Geschichten prägen einige der diesjährigen Veranstaltungshöhepunkte im Fränkischen Freilandmuseum des Bezirks Mittelfranken in Bad Windsheim. So steht 2025 erstmals der Sommerabend im Programmheft. Mittels der Belebung von Häusern und der Baugruppe Mittelalter werden bei der Premiere (12. Juli) Fenster in die Vergangenheit geöffnet. Anlässlich des Oldtimer-Schlepper-Treffens im August reihen sich hunderte Traktoren von Fendt über Eicher bis Lanz aneinander – und damit unzählige Anekdoten von Schlepper-Begeisterten.

Wie es sich lebte vor 100, 300 oder 500 Jahren, erzählen Darstellende anlässlich des Sommerabends. Die Szenerie wirkt authentisch: Mitglieder der Historiengruppe „Schwarze Schar“ aus Ohrenbach beleben die Baugruppe Mittelalter. Während der Eintopf auf dem Feuer köchelt, werden aus Naturfasern Seile gedreht, es wird geschmiedet und geschnitzt. Darüber hinaus schlüpfen Museumsführerinnen und -führer in verschiedenen Museumsgebäuden in die Rolle früherer Bewohner und erzählen von deren Alltag. Das Jazzensemble Nightwalk liefert derweil auf dem Dorf-

platz musikalisches Kontrastprogramm. Führungen, unter anderem durch die KulturBauhof-Baustelle, runden den Sommerabend ab.

Am 9. und 10. August sind Baujahr, Leistung und Zylinder die beherrschenden Zahlen, wenn zusammen mit den Schlepper- und Landmaschinenfreunden Tauber-Franken das Schlepper-Treffen ausgerichtet wird. Bis zu 500 historische Traktoren sind zu sehen und teils auch bei Arbeiten auf den Museumsfeldern beziehungsweise bei einer Rundfahrt durch das Gelände und einer Fahrzeug-Präsentation zu erleben.