



---

Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg ruft zur Teilnahme an der REGIOplusCHALLENGE AUF

## **Iss, was um die Ecke wächst! – Eine Woche lang bio-regional kochen & essen!**

**Von 25. September bis 1. Oktober** sind alle Bürgerinnen und Bürger aus Stadt und Landkreis Regensburg aufgerufen, bei der Regioplus-Challenge teilzunehmen! Was heißt das? In diesem Jahr wird die Regioplus-Challenge von elf Öko-Modellregionen aus ganz Bayern ausgerichtet. Die Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg ist zum ersten Mal mit am Start. Die Herausforderung besteht darin, eine Woche lang nur das zu essen, was maximal 50 Kilometer vom eigenen Wohnort entfernt und möglichst bio angebaut (gerne auch im eigenen Garten) oder produziert wurde. Um die Umsetzung etwas zu vereinfachen dürfen drei Joker verwendet werden für Produkte, die den Voraussetzungen nicht entsprechen (z.B. Kaffee).

### **Klimaschutz mit dem Einkaufskorb**

Woher kommt das täglich verwendete Salz oder der Kaffee? Woher kommt das Getreide, das mein Stambäcker verwendet? Entspricht das Essen im Restaurant den Vorgaben? Ziel der Challenge ist es, sich Gedanken zu machen, wo unsere Lebensmittel herkommen, unter welchen Bedingungen sie angebaut werden und welchen Transportweg sie hinter sich haben. Somit wird der Fokus automatisch wieder stärker auf das gelenkt, was in der direkten Umgebung wächst

### **Rezeptwettbewerb und Einkaufsgutscheine als Gewinne**

Ziel der Challenge ist es, dass die Teilnehmenden während, beziehungsweise am Ende der Challenge eigene Rezepte einsenden, gerne mit den regionalen Bezugsquellen. Mit etwas Glück kann man einen Einkaufsgutschein für Produkte von regionalen Bio-Erzeugern gewinnen. „Die Challenge verbindet gleich drei Aspekte: sich gesund und bio-regional zu ernähren und die eigens dafür kreierten Rezepte aufzuschreiben und einzusenden“, erklärt Projektleiterin Monika Ernst vom Team der Ökomodellregion Stadt.Land.Regensburg. „Unsere regionale (Bio-)Landwirtschaft wird unterstützt, man betreibt quasi Klimaschutz mit dem Einkaufskorb und tut sich selbst etwas Gutes, wenn man ein leckeres Essen mit frischen Zutaten aus unserer Region zubereitet.“

### **Viele Kooperationspartner mit im Boot: Kochkurse, Radtour zum Bio-Hof, Verkostungen**

Um ein möglichst abwechslungsreiches Begleitprogramm anzubieten, hat die Öko-Modellregion Stadt.Land.Regensburg Kooperationspartner mit ins Boot geholt: Slowfood, die VHS-Regensburger Land (zwei Kochkurse hierzu), Radis & Bona (der Hofladen in der Stadt), die Biobäckerei und Biomarkt Neuhoff, Ebner's Bio-Catering, das Berufliche Schulzentrum Regensburger Land und den beiden Kantinen von Stadt und Landkreis. Interessierte können selbst aktiv sein bei Kochkursen (online oder vor Ort), sich bei einer Hofführung informieren, oder sich in den teilnehmenden Einrichtungen (bio) regional bekothen lassen.

### **Postkarte, Website & Newsletter stimmen auf die Challenge ein und liefern wertvolle Impulse**

Die wichtigsten Informationen zur Teilnahme stehen auf einer Postkarte, die an die Gemeinden in Landkreis und Stadt verteilt wird. Unter [www.regiopluschallenge.com](http://www.regiopluschallenge.com) kann man sich ab sofort für den Newsletter anmelden. Angemeldete werden bereits zwei Wochen vor Beginn der Challenge mit Informationen versorgt. Online gibt es auch viele Rezepte aus den Vorjahren, so dass man sich bereits einen Essens- bzw. Einkaufsplan für die Aktionswoche erstellen kann. Während der Challenge werden die Teilnehmenden über den Newsletter über regionsspezifische Einkaufsmöglichkeiten, Rezeptvorschläge oder Veranstaltungshinweise informiert.

Infos dazu unter [www.oekomodellregionen.bayern/stadt.land.regensburg](http://www.oekomodellregionen.bayern/stadt.land.regensburg)

Postkartenanfragen oder spezielle Rückfragen gerne an Monika Ernst, [monika.ernst@lra-regensburg.de](mailto:monika.ernst@lra-regensburg.de)

Fotos: Logo der Challenge und Logo ÖMR Stadt.Land.Regensburg