



Randnotizen zur
**„Globalisierung und ihre Bedeutung für
die Regional- und Kommunalentwicklung
in Oberfranken“**

im Rahmen des Abendprogramms der
„2. Goldkronacher Gespräche zur Regional- und Kommunalentwicklung“

von
Peter Jurczek

Goldkronach, 20. November 2008





Südkoreanern fällt zu Deutschland Folgendes spontan ein:

Nennungen	in %
Bier, Wurst	27,6
Fußballweltmeisterschaft	18,0
Wiedervereinigung	11,0
Kriegsverbrecher/Hitler	9,5
Disziplinierte Bürger	5,5
Autohersteller	5,4
Wirtschaftsstarkes Land	2,6
Sonstiges	20,4
Insgesamt	100,0

n=892

Quelle: Hanns-Seidel-Stiftung, Seoul 2007

Es geht um die Wurst

Metzgerhandwerk im Umbruch – In Oberfranken größte Dichte weltweit

KARLSRUHE/BAYREUTH
Von Martin Oversohl

Michael Grom weiß, dass es um die Wurst geht, nicht nur für seinen eigenen Betrieb, sondern für die meisten Metzgereien im Land. Denn das Fleischerhandwerk ist im Umbruch: Konkurrenzkampf und Überalterung der Meister, Fleischskandale und neue Kaufgewohnheiten lassen viele um ihre Zukunft zittern. Grom hat bereits umgedacht. Der 32-Jährige aus Karlsruhe spricht seine Kundschaft heute mit vier Filialen, einem Internet-Auftritt mit Online-Gewinnspielen und -rezepten, Partyservice, Tagesessen und einem Ernährungsratgeber an. Man müsse heute mehr bieten als „nur“ gute Produkte, ist er überzeugt.

„Entweder, man folgt dem Trend oder man bleibt liegen“, warnt auch der baden-württembergische Landesinnungsverband, nach Bayern zweitgrößter Dachverband für rund 1700 Metzger. „Zu Glanzzeiten hatten wir allein in Stuttgart rund 4000 Metzgereien“, schwärmt Landesinnungsmeister Kurt Matthes: „Jetzt sind es unter 50.“ Auch bundesweit gehen die Zahlen zurück: Gab es 1996 noch mehr als 22 100 Meisterbetriebe, so waren es im vergangenen Jahr nur rund 16 800. In Oberfranken gibt es laut Handwerkskammer noch gut 700 Metzgereien und damit umgerechnet auf die Bevölkerung die höchste Fleischerei-Dichte der Welt.

Die Gründe dafür, dass die handwerklichen Metzger bundesweit auf dem Rückzug sind, sehen Experten in der allgemeinen Kaufzurückhaltung, dem demografischen Wandel und der Bequemlichkeit junger Kunden, die weniger selbst kochen und beim Einkaufen „alles unter einem Dach“ vorfinden wollen. „Der typische Metzgerkunde stirbt weg“, klagt Kurt Matthes. Er selbst versucht entgegenzusteuern: Sein Laden heißt „Feinschmecke-

Eine gut gefüllte Auslage mit vielen Wurst- und Fleisch-Leckereien reicht für Metzgereien im heutigen Konkurrenzkampf mit Fertigprodukten und großen Lebensmittelketten oft nicht mehr aus. Zum Überleben müssen neue Wege gegangen werden.

Foto: dpa



rei“, er bietet wie viele seiner Kollegen einen Partyservice an, seine Homepage zieren Fotos eines saftigen Stücks Fleisch, eines Käses und eines frischen Salates.

Der Markt hat sich tiefgreifend verändert: Im deutschen Fleischerhandwerk ging der Umsatz im vergangenen Jahr um rund 2,5 Prozent zurück auf etwa 15,4 Milliarden Euro. Leidtragende sind laut Deutschem Fleischer-Verband (DFV) vor allem die kleineren Betriebe. Es gebe einen Trend zu größeren und leistungsfähigeren Betrieben. Im vergangenen Jahr machten 1474 Metzger ihren Laden zu, nur 1097 neue Geschäfte wurden eröffnet.

Mit eigenen Filialen, neuen Absatzwegen und besserem Service versuchen die Metzger, sich den

Kundenwünschen anzupassen und Alternativen zum Lebensmitteleinzelhandel und zu den preisgünstigen Discounter zu bieten. „Die Konkurrenz ist härter geworden, vor allem in Zeiten, in denen die Verbraucher mehr in ihre Geldbörse schauen“, meint DFV-Sprecher Gero Jentsch. Betont wird als Kontrast die regionale Herkunft der Produkte und der kurze Weg vom Metzger zum Landwirt. „Unsere Trumpfkarten sind Beratung und Vertrauen“, meint Matthes: „Mit diesen Werten müssen wir arbeiten.“

bleiben die Nachwuchssorgen. Viele Metzger haben Probleme, sowohl Auszubildende als auch später einen Nachfolger zu finden. Und so gehen die Verbände davon aus, dass ihre Zahl weiter schrumpfen wird.

„Nordbayerischer Kurier“
vom 6.11.2008



Die Oberfranken genießen gerne.

In dem bayerischen Regierungsbezirk mit der höchsten Brauereidichte der Welt gibt es neben unzähligen Biersorten auch eine Vielzahl an kulinarischen Köstlichkeiten. Angefangen beim knusprigen Bauernbrot über schmackhafte Hausmacherwurst bis zu feiner Küche mit besten Zutaten.

In urgemütlichen Biergärten - die in einigen Teilen Oberfrankens Bierkeller genannt werden - warten herzhaft Brotzeiten auf die Einkehrer. Und in den traditionellen Wirtshäusern wird noch häufig nach Omas Rezepten gekocht. Erste Adresse für die Entdeckung regionaler Spezialitäten sind **die Oberfränkischen Bäcker und Metzger**. Sie hüten so manchen Schatz an überlieferten Rezepten. Und sie sind gleichzeitig die kreativen Erfinder der Spezialitäten von morgen. Kein Fest geht ohne ihr Zutun über die Bühne.



Feiern ohne Bratwürste und Brötchen?

Nicht in Oberfranken. Dabei sind die legendären fränkischen Bratwürste im Brötchen gerade mal die „Minimal-Ausstattung“ für ein ordentliches Fest. Saftige Steaks, rösche Brezeln, feiner Leberkäse oder der leckere Blechkuchen machen jede Feier zu einem kulinarischen Höhepunkt.

Die **Qualität der Bäcker und Metzger aus Oberfranken** hat Weltruf. Wer einmal von ihren Produkten gekostet hat, kommt wieder.

Viele Bäcker und Metzger versenden mittlerweile in die ganze Welt. Das Internet macht's möglich, dass selbst in Australien auf oberfränkische Spezialitäten nicht verzichtet werden muss. Viel schöner ist es jedoch, wenn man vor Ort einkaufen kann. Mit dem verführerischen Duft von frisch gebackenem, fränkischen Brot oder köstlichem Braten in der Nase.

In dieser **Genussfibel** erfahren Sie, welche **Spezialitäten** für Oberfranken typisch sind, wie sie hergestellt werden und wo Sie sie finden. Viel Spaß bei diesem kulinarischen Streifzug und guten Appetit!

Ihre Bäcker und Metzger der oberfränkischen Innungen

Wussten Sie schon?



In Oberfranken finden Sie die höchste Bäckereidichte weltweit. In keinem anderen Land gibt es eine Region, in der auf die Einwohnerzahl bezogen so viele Bäckereien angesiedelt sind.

Und jede Bäckerei bereitet nach ihren hauseigenen Rezepten köstliches Gebäck und leckere Brote zu.

Genießer Spezialitäten aus Oberfranken

Oberfränkische Wurst- und Fleischwaren

Oberfränkische Wurst- und Fleischwaren



Die Metzgereien der oberfränkischen Innungen zeichnet vor allem ihre fast unzählbare Vielfalt an Produkten aus. Für die **traditionsbewussten Metzgermeister** ist es eine Selbstverständlichkeit, den Wünschen ihrer Kunden nachzukommen. So entstand eine **Fülle an Wurst und Fleischwaren**.

Ein besonderes Highlight der oberfränkischen Wurstküche ist die Bratwurst. Sie wird stets ganz frisch, also roh verkauft. Dadurch wird sie beim Braten schön knusprig und entwickelt ihr **unnachahmlich würziges Aroma**. Die

Bratwurst gibt es – je nach Region - mit der Körnung fein und grob. So ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Eine weitere Besonderheit ist die Tradition der **Kochwürste**. Die größte Vielfalt dieser Wurstsorte bundesweit finden Feinschmecker in Oberfranken. Hier spricht man auch von einer „Urwurst“ Oberfrankens, deren Geschichte bei den frühen Hausschlachtungen beginnt. Geblieben von den alten Traditionen sind nicht nur die handwerkliche Arbeit, die in einem Presssack oder einem Leberpresssack steckt, sondern auch die Zutaten. Da früher mehr Schweine als Rinder gehalten wurden, besteht der typische Presssack auch heute nur aus Schweinefleisch. Ein wichtiger Aspekt bei der Entwicklung dieser traditionellen Rezepte war vor allem die Haltbarkeit. Daher die **lange Tradition des Räucherns über Buchenholz**.

Allerdings auch bei Fleisch- und anderen Wurstwaren zeichnen sich unsere Metzger durch eine **hervorragende Qualität** und Vielfalt aus. Egal ob roher oder gekochter Schinken, grobe oder feine Bratwurst oder ein deftiger Schweine- bzw. Rinderbraten, die Einzigartigkeit der Waren wird Sie überzeugen.

Die Geschichte und Struktur der oberfränkischen Metzgereien machen die **Meisterqualität der Produkte** aus. Unsere Metzger bürgen für diese erstklassige Qualität!

Wussten Sie schon?

Dass sich hinter dem Begriff „Bodzelkuh“ oder „Möckerla“ keine fränkische Rinderart verbirgt, sondern ein Tannenzapfen?



Presssack



Wienerle

Genießer Spezialitäten aus **Oberfranken**

Oberfränkische Backwaren

Oberfränkische Backwaren



Die oberfränkischen Bäckereien zeichnen vor allem ihre fast unzählbare **Vielfalt an Produkten** aus. Für die traditionsbewussten Bäckermeister ist es eine Selbstverständlichkeit den Wünschen ihrer Kunden nachzukommen, und so entstand eine Fülle an Backwaren, die sich vor allem bei den vielen Brotsorten zeigt. Wir sprechen hier nicht von maschinell entstandener Ware, in Oberfranken ist **Brot backen noch Handarbeit**.

Hier wird **das Bäckerhandwerk noch als Manufaktur** betrachtet und jeder Betrieb hat seine individuellen Rezepte. Dies beginnt beim Ansetzen des hauseigenen Natursauerteigs und endet bei der genauen Abstimmung der Backbedingungen wie z.B. Formgebung, Zutaten, Backdauer und Temperatur durch den Bäckermeister. Ein besonderes **Qualitätsmerkmal unserer Region** ist der höhere Roggenmehlanteil in den meisten Brotsorten, der ihnen ein unverwechselbares Aroma verleiht.

In Sachen Feingebäck verwöhnen Sie unsere Bäcker mit einem großen und frischen Sortiment. Unter dem **Einfluss von keltischer und christlicher Mythologie** entstanden sehr viele Backwaren mit eigentümlichen Formen oder Rezepturen, die heute typisch für Oberfranken sind. Egal ob „Eierring“ oder „Seelspitzen“, ob „Bamberger Hörnla“, „Krapfen“, „Kiechla“ oder „Brezn“ – genießen Sie die kulinarische Reise durch die oberfränkische Backtradition. Die Geschichte und Struktur der oberfränkischen Innungsbäckereien machen die **einzigartige Meisterqualität** aus, die jedem Kunden etwas Besonderes bietet. Die oberfränkischen Bäcker bürgen für diese erstklassige Qualität!

Wussten Sie schon?

Fast jede oberfränkische Bäckerei hütet noch Rezeptgeheimnisse aus Großmutterns Zeiten.



Bamberger Hörnla



Eierring



BIERLAND OBERFRANKEN ZENTRUM BAYERISCHER BRAUKUNST



- Oberfranken
- Land der Brauereien
- Bier-Atlas
- NEU! Biergärten
- Aktuelles
- Freizeit-Tipps
- Gästezimmer online buchen
- Gruppenreisen
- Werden Sie Mitglied
- Hall of Fame
- Kontakt
- Bier-Links



Bierland Oberfranken wird unterstützt von:



Willkommen im Bierland Oberfranken

Bayerisches Bier ist weltberühmt. Bier, das seit 1516 bis heute nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut wird, ist in Bayern Nationalgetränk. Einen Großteil seiner Berühmtheit verdankt der Freistaat Bayern dem bayerischen Bier und der damit verbundenen Gemütlichkeit und Gastronomie.

Oberfranken: Zentrum bayerischer Braukunst

Was viele nicht wissen: Das Zentrum der bayerischen Bierkultur liegt in der **Region Oberfranken** im Norden Bayerns. Bier aus Oberfranken ist ein Feinschmeckerprodukt, das von vielen Brauereien in einer unglaublichen Vielfalt und Güte gebraut wird.

Oberfranken ist Bierweltmeister

Der Regierungsbezirk Oberfranken im Norden Bayerns hat mit rund 200 Brauereien die höchste Brauereidichte der Welt. Mehr als 1.000 verschiedene Biere werden im **Bierland Oberfranken** gebraut. Oberfranken hat mehr Brauereien als jedes Land Europas und wird weltweit nur von den USA, China und Russland geschlagen.

Entdecken Sie das Bierland Oberfranken

Wir laden Sie ein zu einer Entdeckungsreise durch das Bierland Oberfranken. Erfahren Sie Wissenswertes über unsere Heimat und unser Bier, stöbern Sie im **Bier-Atlas** oder lassen Sie sich von unseren **Freizeit-Tipps** inspirieren.

Bis bald im Bierland Oberfranken!

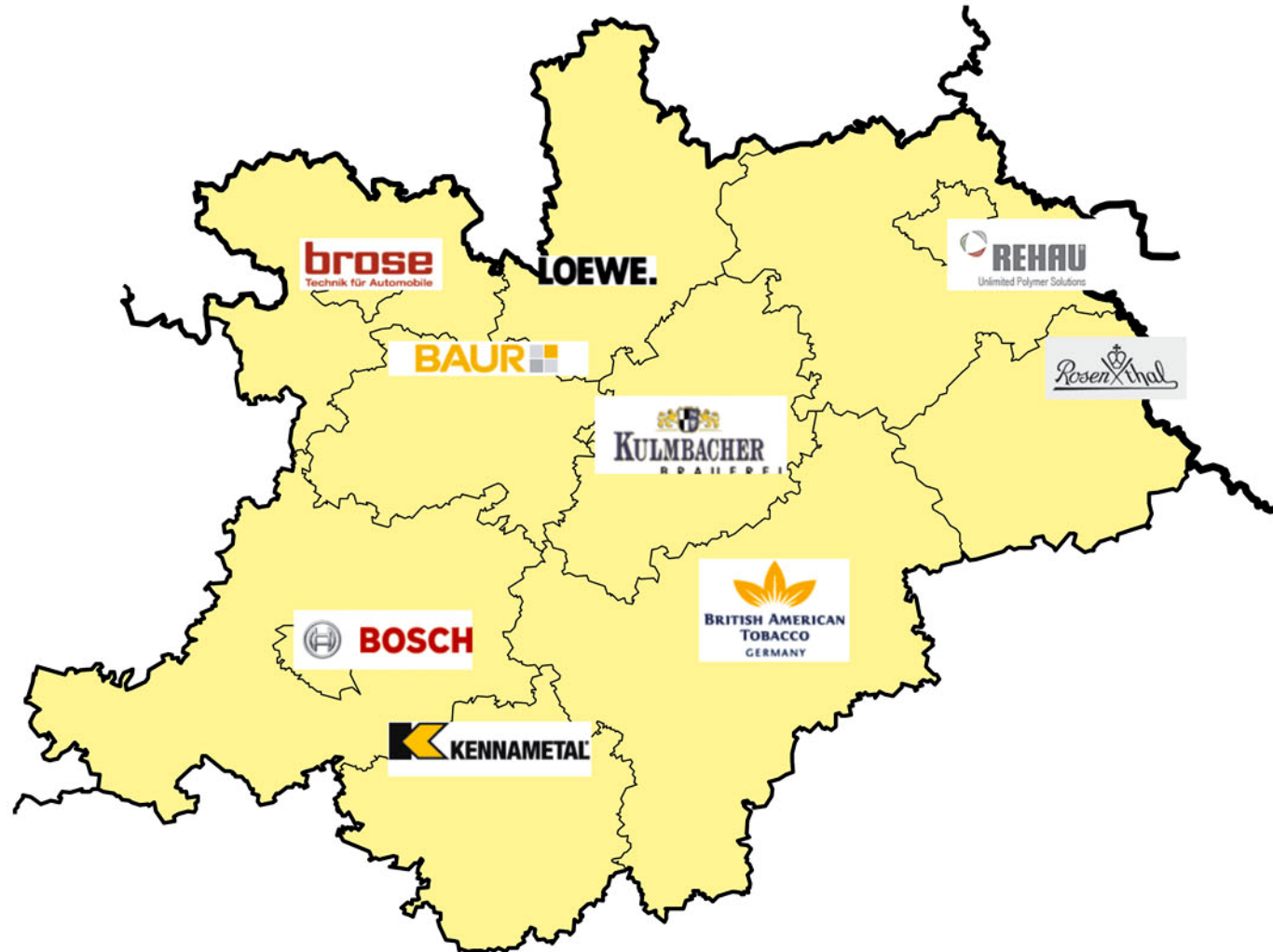


Bierland Oberfranken empfiehlt:

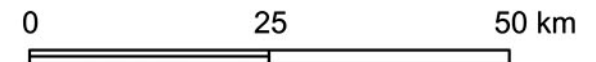


Fränkische Schweiz. 35 Wanderungen, 35 Detailkarten, Viele Reise-Infos

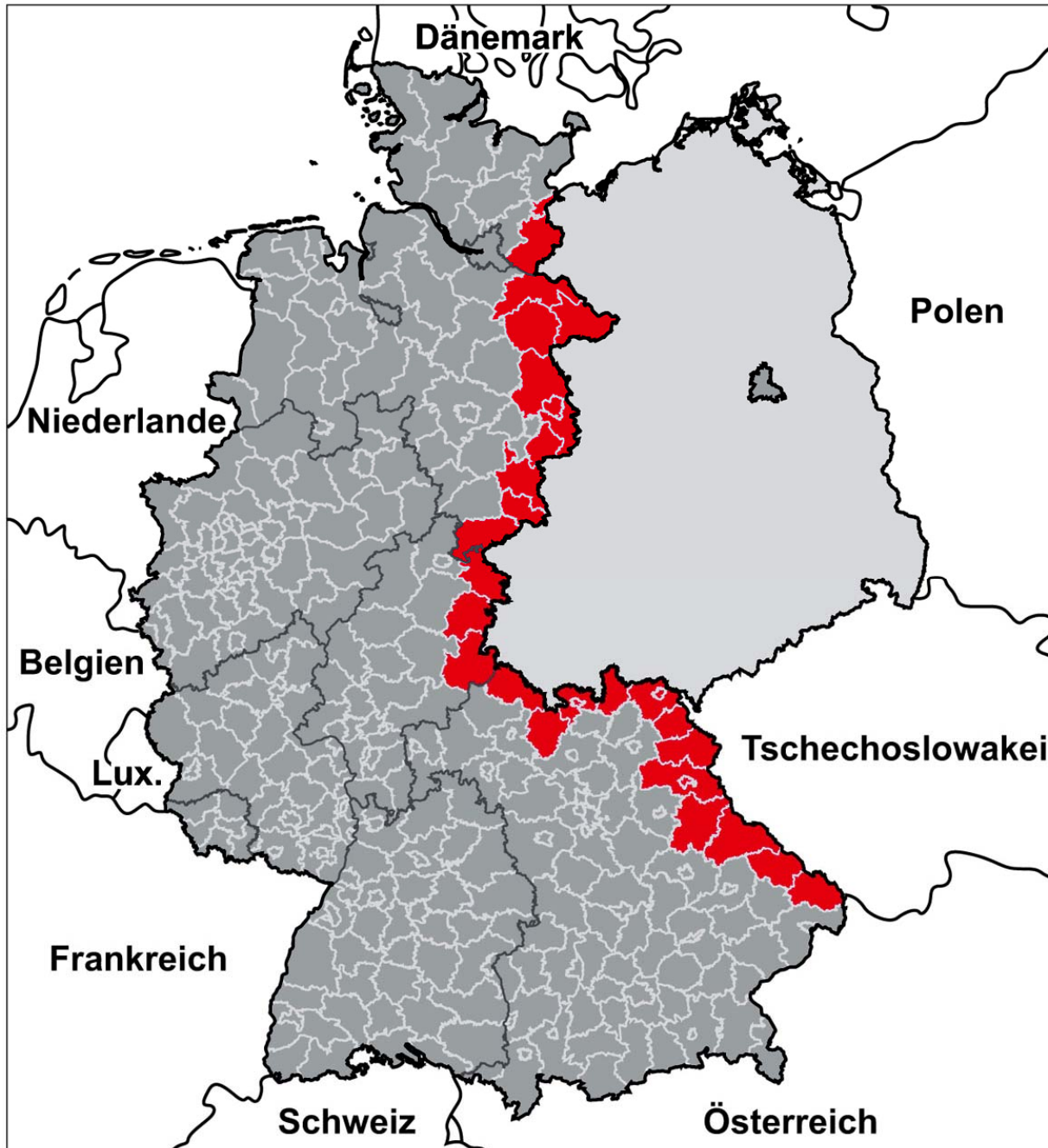
Ausgewählte Wirtschaftsunternehmen in Oberfranken



Bearbeitung: Fachgebiet Geographie der TU Chemnitz 2008



Das „Grenzland“ in der „alten“ Bundesrepublik bis zur Vereinigung Deutschlands





© Wolfgang Kurni/DPA

DDR-Ausreisende am Hofer Hauptbahnhof



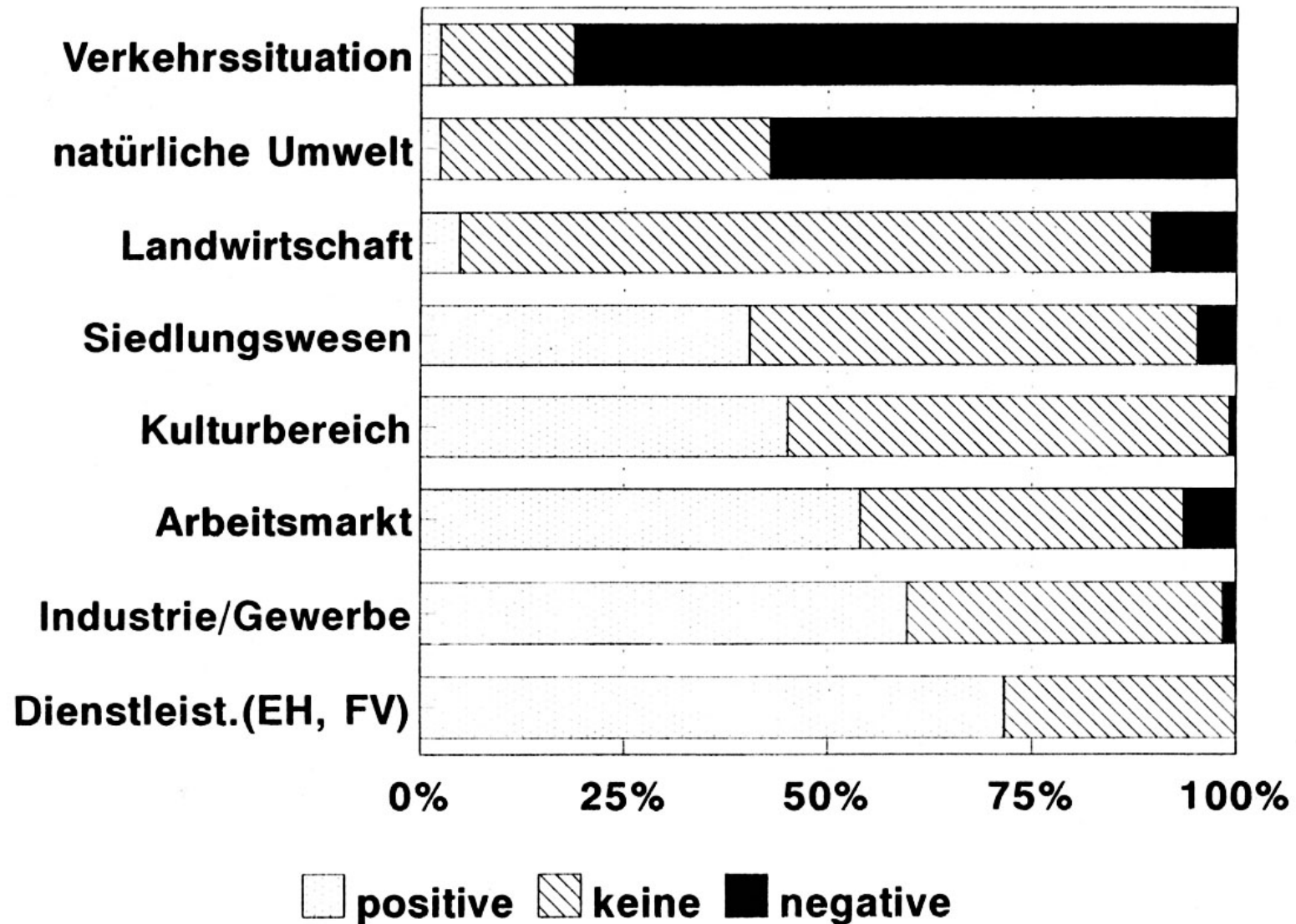
Nachweis: Frankenpost Hof/Hofer Anzeiger



- Staatsgrenze
- Grenze der Bundesländer
- Grenze der Regierungsbezirke
- Hauptstadt eines Staates
- Hauptstadt eines Bundeslandes
- Verwaltungssitz eines Regierungsbezirkes



Auswirkungen der Grenzöffnung auf:





Modellvorhaben der Raumordnung

Bundesprogramm: Modellvorhaben der Raumordnung

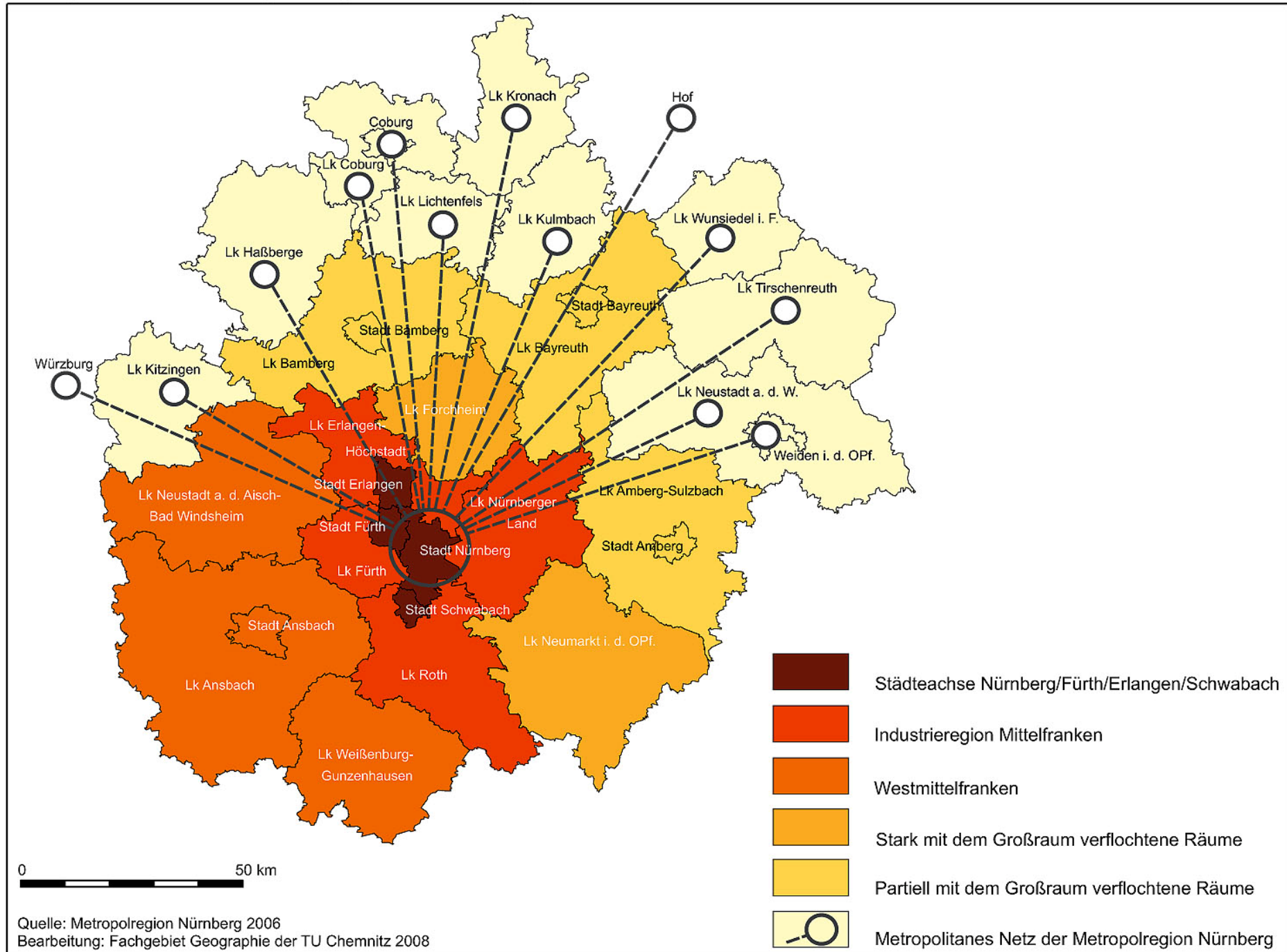
- Städtenetze**
 - Städte und Gemeinden
 - Kooperationspartner im benachbarten Ausland
- Regionalkonferenzen**
- Sanierungs- und Entwicklungsgebiete**

Wettbewerb „Regionen der Zukunft“

- Regionen**
 - mit administrativen Grenzen (kreis-scharf)
 - mit administrativen Grenzen (gemein-de-scharf)
 - mit landschaftlicher Abgrenzung






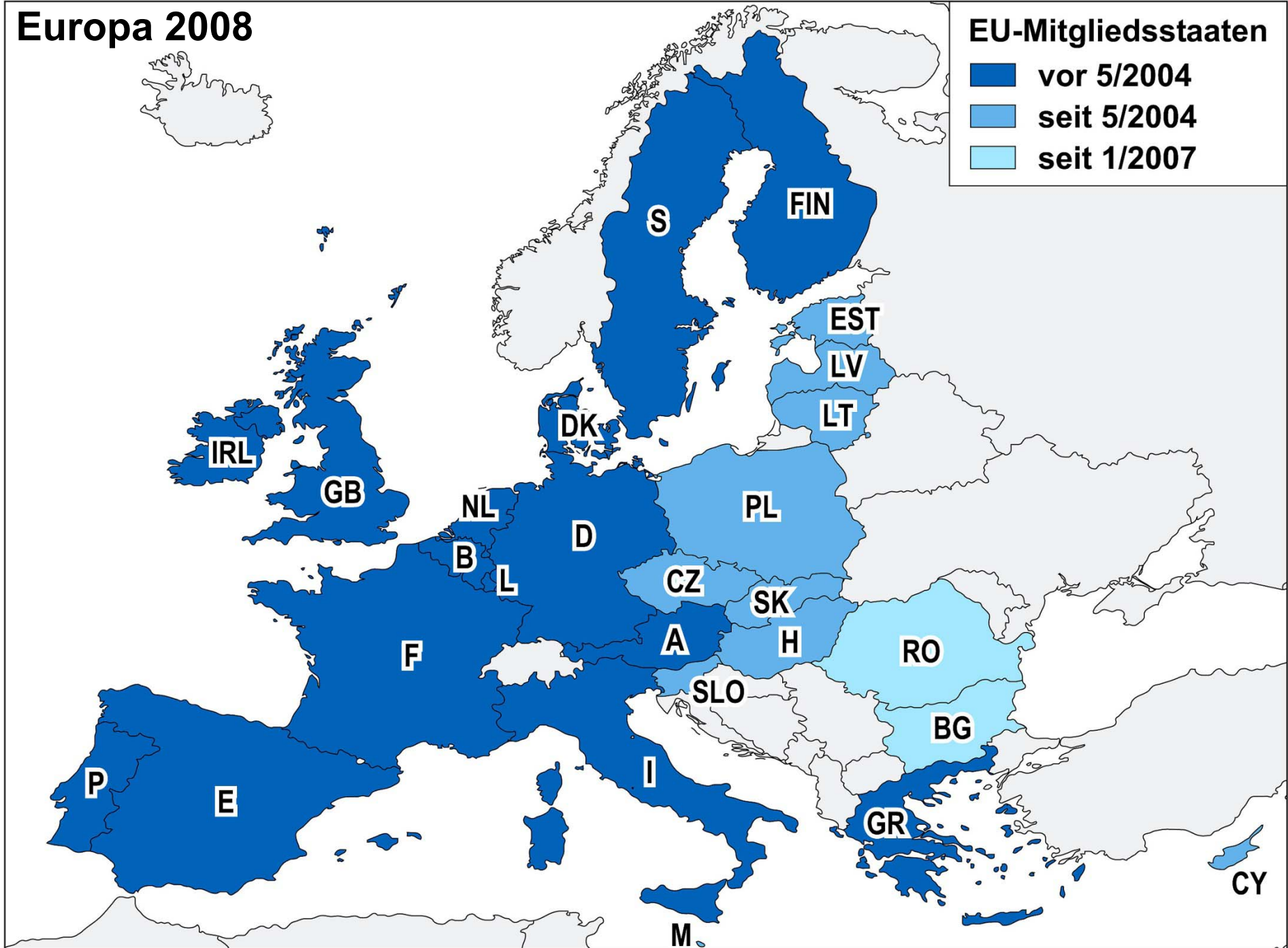
Europäische Metropolregion Nürnberg



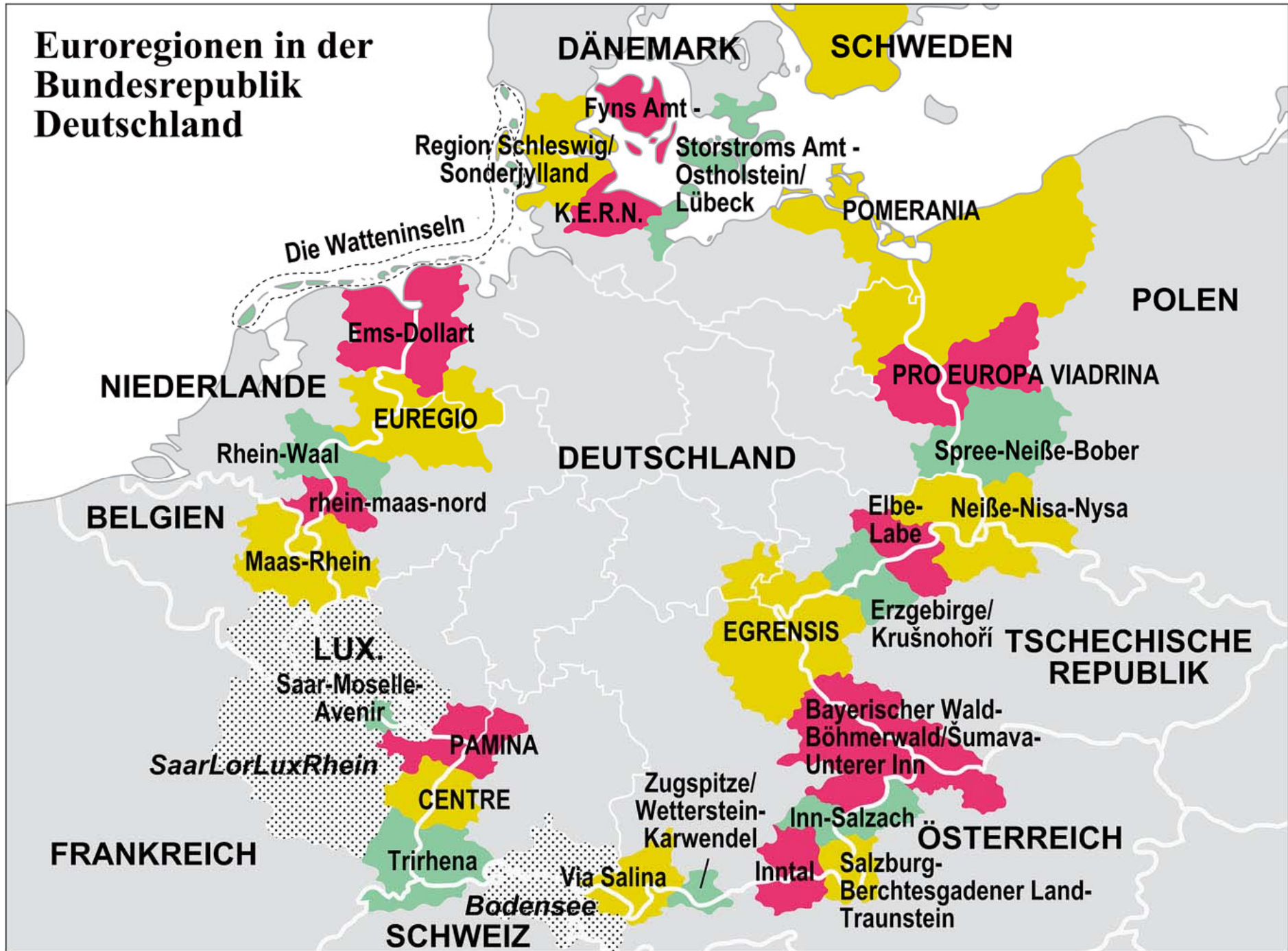
Europa 2008

EU-Mitgliedsstaaten

-  vor 5/2004
-  seit 5/2004
-  seit 1/2007



Euroregionen in der Bundesrepublik Deutschland





Stadt
Goldkronach
Staatlich anerkannter Erholungsort

Partner der Gemeinde Grünbach/Vogtland
und der Stadt Zacler/Tschechien