

# Welcher Lebkuchen schmeckt am besten?

## Christkind zu Gast bei Original Regional – Verkostung mit Freunden und Förderern der Metropolregion

**NÜRNBERG** (pm/nf) - „Welcher regionale Lebkuchen schmeckt am besten?“ Dieser Frage gingen gestern Freunde und Förderer der Metropolregion Nürnberg bei einer Verkostung nach. Der Besuch des Nürnberger Christkinds bei den Original-Regional-Buden an der Sebalduskirche sorgte dafür, dass es besonders feierlich wurde.

Slowfood-, Original-Regional-, Bio- und Fairtrade-Lebkuchen traten bei der Verkostung gegeneinander an. Die geladenen Gäste und Besucher kurten ihre Favoriten. In der Endabrechnung siegte schließlich die Vilstorbackerei Roland Birkl von Original Regional aus dem Amberg-Weizbacher Land. Den zweiten Platz belegte der Nürnberger Lebküchner Uwe Felch mit seinem Slowfood-Lebkuchen. Platz drei teilten

das Forums Klimaschutz und nachhaltige Entwicklung der Metropolregion, DATEV-Marketing-Chef Claus Fesel und Barbara Ströll von der Öko-Mo-dellregion Amberg-Weizbacher Leuchtende Kinderaugen, als das Nürnberger Christkind an den Buden vorbeischaute. Rebecca Ammon verteilte Weihnachts-Gebäck und Bienenwachs-Kerzen an die Kinder und nahm sich Zeit für einen Plausch mit den Original-Regional-Anbietern.



Auch Besucher des Christkindlesmarktes nahmen spontan an der Lebkuchen-Verkostung teil.



In der Bude des Schäferhofs Müller (v. l.): Peter Müller, Christkind Rebecca Ammon, Prof. Dr. Klaus L. Wübbenhorst, Margit Müller, Claus Fesel, Dr. Peter Pluschke, Barbara Ströll und Dr. Christa Standecker.

Fotos: Uwe Niklas

sich die Nürnberger Bäckerei Wirtschaftsvorsitzende der Meinhof (Bio und Fairtrade) und Dr. Klaus L. Wübbenhorst, Metropolregion Nürnberg. Bei der Lebkuchen-Verkostung waren u. a. dabei: Der



**WEB** [marktspiegel.de](http://marktspiegel.de)

Christkind Rebecca verteilte Weihnachtsgebäck und Bienenwachs-Kerzen.