

TERMINE

16.02.2025 (11:00 - 17:00 Uhr):
3. Neumarkter **Saatgut-
Flohmarkt**

09.05.2025 und **23.05.2025**
(14:30 - 17:30 Uhr):
„Gemüsededektive wollens
wissen“ für Grundschulkindern

Jeweils im **Bürgerzentrum
in der Alten Schule in Pölling**
(St.-Martin-Str. 9, 92318
Neumarkt-Pölling)

„Feinstes aus Obst & Gemüse“ –
Kochkurs mit Eva Zitzelsberger:

11.09.2025: in der **Lehrküche
des Amtes für Ernährung,
Landwirtschaft und
Forsten** (Nürnberg Str. 10,
92318 Neumarkt)

12.09.2025: in „Evas Koch-
werkstatt“ (Marktstraße 10,
92331 Parsberg)

Weitere Termine in Planung

REGIONAL STATT GLOBAL

14,4 Mio. Tonnen Obst und Gemüse wurden
im vergangenen Jahr nach Deutschland
importiert und hat zum Teil einige tausend
Kilometer zurückgelegt, bevor es in unseren
Supermärkten in der Auslage landet.

Dabei gibt es in unserer Region, neben
Erdbeerfeldern zum Selberpflücken, auch
viele Erzeuger, bei denen Obst & Gemüse
direkt vor Ort – ohne Umwege –
eingekauft werden kann.

Daher lohnt sich ein Blick in die
Direktvermarkterbroschüre
des Landkreises Neumarkt definitiv.



Kontakt

REGINA GmbH
Regionalmanagement

Corinna Frankerl
Projektmanagement

☎ 09181 / 50 92 919
✉ bodenschuetze@reginagmbh.de



Mehr Infos unter
www.reginagmbh.de/bodenschuetze



hier geht es zur
Anmeldung und
weiteren **Infos**



„Bodenschätze“ ist ein Projekt der

REGINA GmbH

Dr.-Grundler-Str. 5a 92318 Neumarkt i.d.OPf.
Fon 09181 / 50 92 90 **mail** info@reginagmbh.de
www.reginagmbh.de



Bayerisches Staatsministerium für
Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



BODEN SCHÄTZE

OBST & GEMÜSE 2025

REGINA

Regionale Innovationsagentur
Landkreis Neumarkt i.d.OPf.



Amt für Ernährung,
Landwirtschaft und Forsten
Amberg-Neumarkt i.d.OPf.



OBST & GEMÜSE



Wo liegt denn nun der Unterschied?

Obst wird zumeist roh verzehrt.



Obst entsteht aus einer bestäubten Blüte, ist also die Frucht einer Pflanze.



Obst wird oft als süßlich schmeckend empfunden.



Obst sind die Früchte und Samen, die aus mehrjährigen Pflanzen, wie z. B. Sträuchern oder Bäumen entstehen, die über Jahre immer wieder Früchte tragen.



...Paprikas und Tomaten?

Diese werden oftmals roh und ungewürzt verzehrt. Sie müssen allerdings auch jedes Jahr neu ausgesät werden und obwohl sie meist als Gemüse betrachtet werden, sind sie doch die jeweiligen Früchte der Pflanze.

VERZEHR

BOTANIK

GESCHMACK

AUSSAAT

Gemüse wird oftmals gekocht, gedämpft oder gegart verzehrt. Manche Gemüsesorten wie z.B. die Kartoffel sind nur so genießbar.



Bei Gemüse handelt es sich meist um die Wurzeln, die Blätter oder andere Teile der Pflanze.



Da rohes Gemüse oft einen bitteren oder auch kräftigen Eigengeschmack hat, wird es gerne salzig bis deftig zubereitet.



Als Gemüse werden die Teile der Pflanzen bezeichnet, die nur einmal geerntet und jedes Jahr neu gesät werden müssen oder spätestens nach zwei Jahren absterben.

Aber was ist mit...?



Rhabarber?

Dieser ist eigentlich der Stängel der Pflanze und zählt somit botanisch gesehen zum Gemüse. Es wird damit aber, wie mit Obst, süßer Kuchen gebacken.

Mit Blick auf die verschiedenen Einordnungen, wie Verzehr, Botanik, Geschmack und Aussaat, ist die Unterscheidung zwischen Obst und Gemüse oft gar nicht so leicht und beruht zumeist auf der subjektiven Einschätzung des Einzelnen. Aber eines haben beide gemeinsam: Sie enthalten viele wichtige Vitamine und Nährstoffe und tun uns gut!