



*Geschäftsführung* Theo Boxberg  
*Geschäftsstelle* Moltkestr. 34  
51643 Gummersbach  
*Tel:* 02261/88-6909 • *Fax:* 02261/88-1888  
*Email:* naturpark@bergischesland.de  
*Internet:* www.bergischesland.de

## PRESSEMITTEILUNG

Gummersbach, den 15. Mai 2014

### Heimische Vielfalt genießen - Vom Acker auf den Teller

#### Neues Naturpark-Faltblatt mit Rezepten erschienen

**Unter dem Titel „Heimische Vielfalt genießen – Vom Acker auf den Teller“ hat der Naturpark Bergisches Land ein neues Faltblatt mit regionalen Rezepten und Infos über das kulinarische Netzwerkprojekt „Vielfalt schmeckt“ herausgebracht.**

Die Rezepte, die von Bachsaibling an Steckrübenragout über Kartoffelplätzchen mit Bergischem Butterkohl in Specksahne, Eier-Kartoffelsalat mit Dinkelbrot, Marienheider Schafskäse und Walnussöl mit Bergischen Wildkräutern bis hin zu Bergischer Potthucke in klassischer und vegetarischer Variante reichen, wurden gemeinsam mit sechs „Vielfalt schmeckt“-Köchen entwickelt.

Das Faltblatt steht im Pressebereich auf der Projekt-Internetseite [www.vielfalt-schmeckt.de](http://www.vielfalt-schmeckt.de) zum Download bereit und liegt ab sofort bei den „Vielfalt schmeckt“-Netzwerkbetrieben aus. Über 50 Betriebe aus den Bereichen Erzeugung/Direktvermarktung, Verarbeitung, Gastronomie und Handel nehmen bereits an „Vielfalt schmeckt“ teil und machen unter dem Projektdach gemeinsam auf regionale Spezialitäten und den Erhalt der Sorten- und Rassenvielfalt im Naturpark Bergisches Land aufmerksam. Neben der Regionalmarke „bergisch pur“ sind auch das Slow Food Convivium Bergisches Land, die Chef Heads - Club der Küchenchefs, die Agentur Janke mit dem Magazin „Bergisch genießen!“ und die Online-Plattform „Taste of Heimat“ regionale Kooperationspartner von „Vielfalt schmeckt“. Kochkursanbieter wie das „AggerEnergie Kochstudio“ oder die Familienbildungsstätte in Wipperfürth sind ebenfalls im Netzwerk aktiv.

#### Bergische Landpartie mit „Vielfalt schmeckt“-Köstlichkeiten

Erleben Sie die Vielfalt der Region! – heißt es auch am Sonntag, den 18. Mai 2014, von 10 bis 17 Uhr auf dem Gelände des Kardinal-Schulte-Hauses (Overrather Straße 51-53) in Bensberg. Die Thomas-Morus-Akademie, das Kardinal Schulte Haus, der Landschaftsverband Rheinland, regionale Tierzüchter, Erzeuger und Gastronomen sowie Verbände und Institutionen präsentieren gemeinsam, wie bunt und lecker das Bergische





*Geschäftsführung* Theo Boxberg  
*Geschäftsstelle* Moltkestr. 34  
51643 Gummersbach  
*Tel:* 02261/88-6909 • *Fax:* 02261/88-1888  
*Email:* naturpark@bergischesland.de  
*Internet:* www.bergischesland.de

Land ist. „Vielfalt lebt“- , „Vielfalt schmeckt“- und „bergisch pur“-Betriebe sind vor Ort mit dabei und laden zum Probieren ein. Mehr über die Aussteller und die Veranstaltung unter: [www.bergische-landpartie.de](http://www.bergische-landpartie.de)

### **Was ist Vielfalt schmeckt?**

„Vielfalt schmeckt“ ist ein Siegerprojekt des NRW-EU Ziel 2-Förderwettbewerb „Ernährung.NRW“ und wurde im Rahmen des EFRE kofinanzierten Operationellen Programms für NRW im Ziel „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung“ 2007-2013 ausgewählt. Die „Vielfalt schmeckt“-Tellergerichte, die seit Oktober 2013 in der bergischen Gastronomie angeboten werden, sind ein erstes Arbeitsergebnis des Projekts „Vielfalt schmeckt“. „Vielfalt schmeckt“ stellt die kulinarische Seite der Naturpark-Dachkampagne „Vielfalt lebt“ ([www.vielfalt-lebt.de](http://www.vielfalt-lebt.de)) dar.

### **Ansprechpartner zum Projekt „Vielfalt schmeckt“**

#### **Zweckverband Naturpark Bergisches Land**

#### **„Vielfalt schmeckt“**

Ira Schneider (Projektleitung)

Moltkestraße 34

51643 Gummersbach

T. 02261 - 88 6907

M. 0151-46 33 1744

E. [ira.schneider@bergischesland.de](mailto:ira.schneider@bergischesland.de)

Inga Dohmann (Büro/Organisation)

Moltkestraße 34

51643 Gummersbach

T. 02261 - 88 6908

F. 02261 - 88 1888

E. [inga.dohmann@bergischesland.de](mailto:inga.dohmann@bergischesland.de)

