



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. April 2015

Bergischer Wanderzwieback lädt zum Genießen ein

1

Echt bergisch. Echt lecker. Echt knusprig.

Authentische Produkte mit Zutaten aus der Region sind für den Naturpark Bergisches Land und die Netzwerkpartner von „Vielfalt schmeckt“ ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaft und der Esskultur. Gemeinsam mit der Bergischen Zwieback Manufaktur, dem Bergischen Wanderland und der Regionalmarke „bergisch pur“ bringt das kulinarische Netzwerk „Vielfalt schmeckt“ den „Bergischen Wanderzwieback“ aus heimischem Dinkel auf die bergischen Wanderwege. Als Pausen-Snack für zwischendurch, „zum Zoppen“ in den Kaffee oder als Mitbringsel aus der Region – das knusprige Traditionsgebäck passt zu vielen Gelegenheiten und schmeckt echt bergisch.

Von Apfel bis Walnuss – kernige Spezialitäten

„Mit den Sorten Apfel, Walnuss und Haselnuss-Haferflocken bilden drei kernige, zu den Bedürfnissen der Wanderer passende Sorten den Auftakt. Ein erster Produkttest mit Verkostung bei interessierten Gastronomen ist sehr positiv gelaufen“, sagt „Vielfalt schmeckt“-Projektleiterin Ira Schneider. Ein mehrseitiger, lebensmittelechter Einleger in der Zwiebacktüte informiert über die bergische Spezialität, die Projektpartner und die neuen zertifizierten Qualitätswanderwege im Bergischen Wanderland.

Gefördert durch



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



„Der Wanderzwieback ist ein idealer Snack für unterwegs. Er führt dem Wanderer schnell Energie zu und ist sozusagen der Vorläufer des Müsliriegels. Wir freuen uns, den Besuchern unserer Region ein Produkt bieten zu können, das ihnen die Möglichkeit gibt, eine echte bergische Spezialität in ihre Wanderrucksäcke zu packen und so das Bergische doppelt genießen zu können“, so David Bosbach, Pressesprecher des Bergischen Wanderlandes.

In den drei Förderjahren von „Vielfalt schmeckt“ hat der Naturpark Bergisches Land neben dem Aufbau eines kulinarischen Netzwerks und einem regionalen Tellergericht in zwölf Gastronomie-Betrieben auch Dinkelspezialitäten für den Tourismus- und Snack-Bereich angeregt. Diese wurden gemeinsam mit den Netzwerkpartnern im Rahmen von Workshops im letzten Jahr entwickelt und auf ihre Machbarkeit und Marktgängigkeit hin überprüft.

Ein Stück bergische Geschichte zum Knuspern

Handgeschmierte Gusszwiebäcke sind fester Bestandteil der Bergischen Kaffeetafel. Sie werden aus süßem Einbackteig gefertigt, geschnitten und mit verschiedenen Auflagen bestrichen und – wie der Name „Zwie-back“ verrät – ein zweites Mal gebacken, bis sie extra knusprig sind. Der kleine Ort Burg an der Wupper, ein Ortsteil von Solingen, ist für seine über 200 Jahre alten Traditionsgebäcke wie die Burger Brezel oder den Bergischen Gusszwieback bekannt. Nur noch wenige Konditoren und Bäcker verstehen sich auf das Fertigen dieser Spezialitäten. Konditormeister Dieter Büscher und seiner Frau Stefanie gelingt es, die bergischen Klassiker auch modern zu interpretieren und so eine Brücke zwischen Tradition und Moderne zu schlagen. In der Bergischen Zwieback Manufaktur finden Genießer über 50 Sorten dieser Köstlichkeiten. Inspiriert durch das Biodiversitäts-Projekt „Vielfalt schmeckt“ des Naturparks Bergisches Land fertigt die Bergische Zwieback Manufaktur seit Kurzem die bergischen Gebäckklassiker mit „bergisch pur“-Dinkelmehl vom Gut zur Linden aus Wuppertal. „Dinkel ist übrigens ein bergisches Traditionsgetreide, das auch Weizenallergiker oftmals gut vertragen. Damit zeigen wir, dass bergische Sortenvielfalt besondere Qualitäten für die Kundschaft bietet“, so bergisch pur-Geschäftsführer Peter Schmidt.

2

Wanderzwieback bestellen

Interessierte Gastronomen können den Wanderzwieback direkt bei der Manufaktur in Solingen-Burg bestellen. Verbraucher erhalten den Wanderzwieback bereits in den „Vielfalt schmeckt“-Partnerbetrieben - im Café-Restaurant Burghof in Solingen-Oberburg, im Hofladen der Familie Bröcker vom Gut zur Linden aus Wuppertal und in der Gaststätte „Naumanns im Lingenbacher Hof“ auf dem Gelände des LVR-Freilichtmuseums in Lindlar. Auch via Online-Shop www.zwieback24.de kann man den bergischen Gebäckklassiker mit heimischen Zutaten ordern.



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

Hinweis: Bildquellenvermerk bei Abdruck des mitgeschickten Fotos: zwieback24.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) 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

Inga Dohmann (Büro/Organisation)

Moltkestraße 34

51643 Gummersbach

T. 02261 - 88 6908

F. 02261 - 88 1888

E. inga.dohmann@bergischesland.de

