

FrISChe aus der Region und kurze Wege

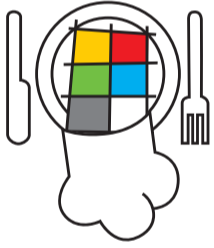
FrISChe Produkte aus der Region, die den Erzeuger unterstützen und ohne Umwege auf den Teller kommen, sind für uns ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaft und der Esskultur.



Spezialitäten-Netzwerk mit authentischen Produkten

Gemäß dieser Philosophie möchte der Naturpark Bergisches Land ein Netzwerk aus Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus und Gastronomie aufbauen, das sich gegenseitig unterstützt und auch ein Verständnis für die jeweils andere Seite entwickelt. Im Rahmen von „Vielfalt schmeckt“ lädt der Naturpark seine Netzwerkpartner sowie deren Kunden und Gäste ein, das Bergische zu schmecken. Erfahren Sie, wo es noch authentische Produkte und besondere Sorten und Rassen gibt!

„Vielfalt schmeckt“ leistet mit seinem Netzwerk, bestehend aus Erzeugern, Händlern, Verarbeitern und Gastronomen, einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Das Projekt akzeptiert von Erzeuger-Seite keine gentechnische Veränderung in Futter und Vermehrung und möchte, dass die Nutztiere auch auf den Weiden leben. Regionalität und Saisonalität liegen dem Naturpark am Herzen, daher sollten Erdbeeren nur in der Saison auf den Teller kommen. Und auch weniger beliebte Fleischstücke können – zum Beispiel geschmort oder langsam gegart – ein Genuss sein.



Gerade kleinere und mittlere Betriebe im Naturpark-Gebiet leisten einen wichtigen Beitrag zur Förderung des Kulturlandschaftsschutzes und Tourismus. Zur Naturpark-Philosophie gehört es kurzum, die heimische Natur erlebbar zu machen und zu schützen.

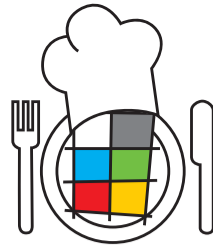
Zu den Kernaufgaben des Naturparks zählen Naturschutz und Landschaftspflege, Erholung und nachhaltiger Tourismus, Umweltbildung, nachhaltige Regionalentwicklung sowie die Förderung und Vermarktung regionaler Produkte. Ziel ist es daher, regionale Strukturen und ganz besonders auch landwirtschaftliche Strukturen in der Region zu erhalten und gemeinsam mit regionalen Akteuren auszubauen.



Der Naturpark Bergisches Land erstreckt sich zwischen der Köln-Siegburger Bucht im Westen, den Ausläufern des Sauerlandes im Osten, dem Westerwald im Süden und dem bergischen Städteband Wuppertal, Remscheid, Solingen im Norden.

Über den Naturpark Bergisches Land

Erkennungszeichen von „Vielfalt-schmeckt“

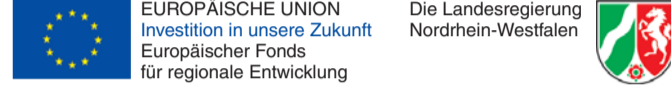


Ein Teller mit dem bunten Logo des Naturparks, Messer und Gabel sowie eine schützende Kochmütze, die sich darüber spannt, stehen für den Kulturlandschaftsschutz mit Messer und Gabel und die kulinarische Vielfalt im Naturpark Bergisches Land. An dem Tellerlogo erkennen Gäste die „Vielfalt schmeckt“-Kreationen auf der Speisekarte.

Und auch im Internet unter www.vielfalt-schmeckt.de gibt es die Rezepte der Netzwerk-Betriebe zum Nachkochen für zu Hause mit Infos zu heimischen Sorten und Rassen sowie Bezugsquellen. Ein Kooperationspartner ist die Regionalmarke „bergisch pur“.

„Vielfalt schmeckt“ ist ein Siegerprojekt des NRW-EU Ziel 2-Förderwettbewerbes Ernährung.NRW und wurde im Rahmen des EFRE kofinanzierten Operationellen Programms für NRW im Ziel „Regionale Wettbewerbsfähigkeit und Beschäftigung“ 2007-2013 ausgewählt.

Gefördert durch:



Impressum:
Zweckverband
NATURPARK
BERGISCHES LAND
Moltkestraße 34
51643 Gummersbach
Theo Boxberg, Geschäftsführung (V.i.S.d.P.)
Redaktion: Ira Schneider,
Projektleitung „Vielfalt schmeckt“
Bildrechte: : AVttention/Klaus Stange (6),
Fotolia/Elenathewise (1),
VDN/Marcel Mörchen (1),
VDN/Volkmar Brockhaus (1)
Telefon: 02261 88-6909
E-Mail: vielfalt@bergischesland.de
www.vielfalt-schmeckt.de



Der Naturpark Bergisches Land möchte mit dem Projekt „Vielfalt schmeckt“ die Arbeit der heimischen Erzeuger unterstützen sowie einen Impuls für die Bereiche Gastronomie, Direktvermarktung und ländlicher Tourismus setzen. Eine landchaftspflegende und nachhaltige Landbewirtschaftung im Naturpark ist nur bei erfolgreicher Vermarktung der heimischen Produkte langfristig konkurrenzfähig. Der Naturpark Bergisches Land hat es sich daher zur Aufgabe gemacht, die reizvolle Naturpark-Landschaft in ihrer Eigenart und Schönheit als Heimat für die Bevölkerung und als Lebensraum für eine vielfältige Tier- und Pflanzenwelt zu pflegen, zu erhalten und zu entwickeln.

Was ist die Idee hinter „Vielfalt schmeckt“?

Heimische Vielfalt genießen Vom Acker auf den Teller.



Bei uns schmeckt's bergisch. Die hier heimischen Sorten und Rassen versprechen eine leckere Alternative zum globalen Einerlei. Das stärkt die regionale Identität und Vielfalt – deshalb machen wir gerne mit und empfehlen Ihnen unsere „Vielfalt schmeckt“-Produkte und -Tellergerichte. Einige Spezialitäten mit Hauptzutaten aus dem Naturparkgebiet finden Sie auch zum Nachkochen in diesem Faltpapier. Probieren Sie unseren persönlichen Beitrag zum Kulturlandschaftsschutz und unterstützen Sie ebenso die heimische Vielfalt beim Einkaufen, beim Restaurantbesuch und zu Hause am eigenen Kochtopf. Mehr über „Vielfalt schmeckt“, die bergische Sorten- und Rassenvielfalt, Bezugsquellen und weitere Rezepte finden Sie im Internet unter: www.vielfalt-schmeckt.de

Liebe Kunden, liebe Gäste, unter dem Projektdach von „Vielfalt schmeckt“ bringen wir gemeinsam mit dem Naturpark Bergisches Land regionale Erzeugnisse und Spezialitäten auf den Teller. FrISChe Produkte der Saison, die aus dem Bergischen Land stammen, bieten besondere Geschmackserlebnisse und überzeugen durch transparente Herkunft.



Ihre Vielfalt schmeckt-Netzwerkpartner

Bachsaibling an Steckerübenragout

Gasthaus zur guten Quelle, Kürten



Zutaten

300 g Bachsaibling
400 g Steckerübe, geschält und gewürfelt
50 ml Rapsöl (nussig)
1 Möhre, geschält und gewürfelt, 1 Lauchstange
Steinsalz und Pfeffer aus der Mühle
Jaipur-Curry, 300 ml Gemüsefond
etwas Maisstärke, 1 Limone, 1 Zweig Salbei

Zubereitung für 4 Personen

Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Steckerüben-, Möhren- und Lauchwürfel kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe noch ablöschen und zur leichten Bissfestigkeit garen. Salzen und pfeffern. Mit Jaipur-Curry abschmecken. Sollte noch der Gemüsefond nicht verkocht sein, mit etwas Maisstärke (1/2 TL) binden.

Für den Fisch die Saiblingsfilets von beiden Seiten in wenig Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Scheibe Limone und einen Zweig Salbei auf jedes Filet legen und ca. 1 1/2 Minuten im Ofen ziehen lassen. Das Steckerübenragout in einen Speisering füllen und andrücken, den Ring abnehmen. Das gebratene Saiblingsfilet seitlich anlegen und den gebundenen Gemüsefond angießen.

Guido Fritz aus dem Gasthaus zur guten Quelle in Kürten bietet das Saiblingsfilet als „Vielfalt schmeckt“-Tellergericht an. Je nach Verfügbarkeit nimmt der Küchenchef auch gerne Forelle für seine Kreation.

Marienheider Schafskäse und Walnussöl mit Bergischen Wildkräutern

Landhaus Spatzenhof, Wermelskirchen



Zutaten für den Schafskäse

100 g Marienheider Schafskäse
60 g Crème Fraîche 38%
0,5 TL mittelscharfer Senf
1 TL Walnussöl
0,5 TL Zitronensaft
2,5 Blätter eingeweichte Gelatine
60 g geschlagene Sahne
Limettenöl, Apfelessig
Zucker, Salz, Pfeffer
Lorbeer, Sternanis

Zutaten für die Rotwein-Zwiebeln

2 rote Zwiebeln
500 ml Rotwein
100 ml roter Portwein
1 EL Zucker, 1 Sternanis
3 Nelken, 1 Lorbeerblatt

Zutaten für die Rotwein-Vinaigrette

2 EL Rotwein-Zwiebelsud
1 EL Himbeeressig
1 EL gehackte Schalotten
1 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Kartoffelplätzchen mit Bergischem Butterkohl in Specksahne

Restaurant Schützenhaus, Remscheid



Zutaten

1000 g Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
1 EL Mehl
1 EL Quark
1 Ring Blutwurst

Zubereitung für 4 Personen

Die Kartoffeln waschen und danach schälen. Jetzt reiben und dann aus den restlichen Zutaten den Teig herstellen. Die Blutwurst von der Haut befreien und dann in Scheiben schneiden.

Aus dem Kartoffelteig kleine Plätzchen formen und dann die Blutwurst damit ummanteln. Nun in viel heißem Fett bei mittlerer Hitze goldbraun backen.

Tip: Koch Stefan Clemens aus dem Restaurant „Schützenhaus“ in Remscheid serviert „Kartoffelplätzchen mit Blutwurst und Bergischem Butterkohl in Specksahne“ als „Vielfalt schmeckt“-Tellergericht und verrät: „Als Dekoration kann man ein Salatbukett verwenden. Zu den Kartoffelplätzchen passt auch gut Pesto oder eine dunkle Kalbssauce.“

Das Rezept für den Bergischen Butterkohl finden Sie in der Naturpark-Rezeptdatenbank unter www.vielfalt-schmeckt.de.

Eier-Kartoffelsalat mit Dinkelbrot

Landhaus Stüttem, Wipperfürth



Zutaten

10 Eier
1400 g Kartoffeln (z.B. „Blaue Schweden“)
250 ml Gemüsebrühe (warm)
6 EL Essig
Salz
Pfeffer
2 Zwiebeln
120 ml Creme fraiche
2 EL Senf, scharf
Schnittlauch

Zubereitung für eine große Schüssel

Die hartgekochten, noch heißen Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Fleischbrühe, Essig, Salz und Pfeffer mischen und über die Kartoffeln gießen. Das Ganze durchrühren und etwas ziehen lassen.

Die kleingehackten, hartgekochten Eier mit den in feine Ringe geschnittenen Zwiebeln über die Kartoffeln streuen. Creme fraiche mit Senf verrühren und unter den Eier-Kartoffelsalat heben. Mit Schnittlauch in Röllchen garnieren.

Dazu passt selbstgebackenes Dinkelbrot. Das Rezept von Familie Nadolny vom Landgut Stüttem finden Sie in der Naturpark-Rezeptdatenbank unter www.vielfalt-schmeckt.de.

Bergische Potthucke

Gaststätte Rüdenstein, Solingen



Zutaten

1200 g Kartoffeln, 250 ml Sahne
4 Stück Eier, 5 Stück Mettwurstchen
Schinkenspeck, Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung für 4 Personen

Die rohen Kartoffeln (800 g) reiben, die bereits gekochten Kartoffeln (400 g) stampfen. Die Kartoffelmasse mit den Eiern und der Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Auflaufform mit Speckstreifen auslegen, die Hälfte der Kartoffelmasse hinein geben. Die Mettwurst in die Mitte legen und dann den Rest der Kartoffelmasse auffüllen. Bei 150 °C ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen die Form etwas auskühlen lassen und dann stürzen. Die Potthucke (wörtlich: „das, was im Topf huckt“) in Scheiben schneiden und mit Beilagen servieren oder am nächsten Tag die Scheiben in der Pfanne knusprig braten.

Potthucke Lingenbacher Art

Gaststätte Naumanns im Lingenbacher Hof

Auch die Gaststätte Naumanns im Lingenbacher Hof im LVR-Freilichtmuseum in Lindlar bereitet den bergischen Kartoffelkuchen. In vegetarischer Variante mit zwei Spiegeleiern und Salat (siehe Titelfoto) gibt es die Potthucke hier als „Vielfalt schmeckt“-Tellergericht. Das Rezept finden Sie in der Naturpark-Rezeptdatenbank unter www.vielfalt-schmeckt.de.