



Naturpark

Bergisches Land

Kulinarik der Vielfalt

Schon mal eine Salami vom Auerochsen probiert? Oder ein Steak vom Roten Höhenvieh, die Salome vom hiesigen Kartoffelacker, den heimischen Bäumchensapfel, den zarten Butterkohl? Kulinarische Leckerbissen sind dies, die zwar aus dem Bergischen Land stammen, aber kaum den Weg auf die Teller hiesiger Gastronomen finden. Ein von Land und EU gefördertes Vorhaben des Zweckverbandes Naturpark Bergisches Land soll dies ändern.

Mit „Vielfalt schmeckt“ will der Naturpark Bergisches Land mit Sitz in Gummersbach die Bergischen Spezialitäten auf die Speisekarten hieven. „Nur wenn heimische Landwirte ihre Produkte zu fairen Preisen verkaufen können, haben die Betriebe Perspektiven – und nur dann können sie die schöne Bergische Kulturlandschaft erhalten“, so Theo Boxberg von der Geschäftsführung des Naturparks. Außerdem „bereichern solche Spezialitäten die Speisekarte unserer Gastronomen – das macht sie attraktiver und damit können wir einen Beitrag zur Stärkung

der touristischen Attraktivität der Region leisten.“

Noch ist es nicht so weit, ein tüchtiges Maß an Vorarbeit ist noch zu leisten. Die Basis ist gelegt, dieses Projekt zählt im Rahmen des Wettbewerbs Ernährung.NRW zu den Gewinnern und wurde als förderwürdig eingestuft. Das sichert Fördergelder des Landes NRW und der Europäischen Union – ohne die könnte der Naturpark das ehrgeizige Projekt gar nicht starten.

Schon im Vorfeld hat der Naturpark ein breites Bündnis an teilnehmenden Betrieben und Verbänden organisiert. Mit dabei sind die Regionalvermarktung bergisch pur und die Öko-Anbauverbände Naturland Landesverband NRW und Biokreis NRW e.V., das Bergische Convivium von Slow Food Deutschland e.V., die Gastronomen des Zusammenschlusses Bergische Gastlichkeit e.V. und weitere. Wissenschaftlich begleitet wird das Projekt vom Lehrstuhl



Foto: Lindsiepe

Echt Bergisch, aber selten - das Krüper Huhn

+ + + GASTRONOMIE

Marktforschung der Agrar- und Ernährungswirtschaft an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

Das Projekt ist auf drei Jahre angelegt und soll die gesamte Verarbeitungskette für heimische Spezialitäten stärken. Das beginnt bei einer umfassenden Recherche über die Produkte, die zwischen Wupper und Sieg überhaupt angebaut werden und gipfelt in der Kreation von leckeren Menüs und Mahlzeiten. So wird das Bergische Land zu einer echten Genussregion, die dann mit Hilfe des Naturparks auch auf größeren Messen und Veranstaltungen überregional präsentiert werden kann. Dabei geht es eindeutig nicht nur darum, klassische Bergische Gerichte wie den fast vergessenen Pannenkuchen neu zu beleben. Viel wichtiger ist es, von der heute erlebbaren pflanzlichen und tierischen Vielfalt ausgehend neue Speisen zu entwickeln.

Dieser Ansatz ist innovativ – darum wurde er auch im Rahmen des Förderwettbewerbes positiv herausgehoben. Die Jury hatte den Naturpark sogar noch aufgefordert, das Projekt auszuweiten und mehr Geld auszugeben, um weitere Arbeiten leisten zu können. Diese Chance erhielt unter den Wettbewerbern einzig „Vielfalt schmeckt“. Besonders gestärkt werden soll die Öffentlichkeitsarbeit. psch

Mehr Infos:

www.vielfalt-lebt.de

IT-Services ▣ Voice over IP ▣ Datensicherheit ▣ Server-Virtualisierung ▣ Netzwerktechnik ▣ Datensicherung

Mehr als nur ein Augenblick ...

edv consulting
... mit Sicherheit!

Friedrich-Engels-Str. 23 ▣ 51545 Waldbröl ▣ www.edv-consulting.de ▣ info@edv-consulting.de ▣ Telefon 02291-9241-0