



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 02. Oktober 2013

„Vielfalt schmeckt“ startet mit bergischem Teller

Gastronomen zwischen Wupper und Sieg bringen die Region auf den Tisch

Das Bergische Land ist ab sofort noch intensiver schmeckbar. Unter dem Projektdach von „Vielfalt schmeckt“ hat der Naturpark Bergisches Land gemeinsam mit Erzeugern und Gastronomen bergische Gerichte entwickelt. Die verschiedenen Kreationen machen die abwechslungsreiche Kulturlandschaft des Bergischen auf dem Teller erlebbar. Sie rücken regionale Produkte sowie die heimische Sorten- und Rassenvielfalt in den Fokus. In den ersten elf Betrieben kann man ab Oktober 2013 die köstlichen Ergebnisse genießen.

Heimische Vielfalt vom Acker direkt auf den Teller

Viele Genießer freuen sich nach einem Ausflug oder einer Wanderung darauf, die schöne Landschaft des Bergischen auch auf den Tellern der Gastronomie zu erleben. Ein regionaltypisches Rezept, Zutaten von heimischen Erzeugern oder auch Spezialitäten, die es nur in der Saison gibt – das sind besondere Geschmackserlebnisse, die eine leckere Alternative zum globalen Einerlei bieten. Mit der Idee, die Region mit ihrer kulinarischen Produkt-Vielfalt auf den Teller zu bringen und damit zum Erhalt der im Naturparkgebiet beheimateten Sorten und Rassen beizutragen, hat der Naturpark Bergisches Land im „Wettbewerb Ernährung.NRW“ überzeugt. Als eines der Siegerprojekte bekam er im Jahr 2012 eine Förderzusage aus EU- und Landesmitteln, um im Laufe von drei Jahren ein Netzwerk, bestehend aus Gastronomie, Erzeugern, Verarbeitern und Händlern, aufzubauen. Diese vermarkten unter dem Dach von „Vielfalt schmeckt“ künftig ihre Spezialitäten und schaffen gemeinsam mit dem Naturpark ein öffentliches Bewusstsein für die Region und ihre typischen Produkte. Das stärkt regionale Wirtschaftskreisläufe, fördert den Tourismus und außerdem das bergische „Wir-Gefühl“.

Genuss- und Vielfaltsregion Bergisches Land

„Der Naturpark Bergisches Land unterstützt mit dem Projekt ‚Vielfalt schmeckt‘ die Arbeit der heimischen Erzeuger und setzt einen Impuls für die Bereiche Gastronomie, Direktvermarktung und ländlicher Tourismus“, betont Theo Boxberg von der Geschäftsführung des Zweckverbands Naturpark Bergisches Land, dem mehrere Gebietskörperschaften von der Wupper bis zur Sieg angeschlossen sind. „Die reizvolle,





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

hügelige Landschaft des Bergischen mit ihrer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt, ihren Talsperren und Industriedenkmalern, darunter historische Hämmer und Mühlen, lädt auf verschiedene Art und Weise zum Entdecken der Region ein. Mit der kulinarischen Seite von ‚Vielfalt lebt‘ gibt es nun auch gastronomische Betriebe, die im Sinne der Naturpark-Philosophie die heimische Artenvielfalt überzeugend auf den Teller bringen und für Genießer erlebbar machen“, so Boxberg.

Ab Anfang Oktober 2013 bieten bislang elf gastronomische Betriebe ein „Vielfalt schmeckt“-Tellergericht an. Gemeinsam mit dem Projekt-Team haben Gastronomen zwischen Wupper und Sieg Ideen, Rezepturen und Bezugsquellen für die Tellergerichte erarbeitet. Die Hauptzutaten der Kreationen kommen von heimischen Erzeuger-Betrieben, die im Sinne der Naturpark-Philosophie nachhaltig wirtschaften. Regionale Produkte, vor allem an die Region Bergisches Land angepasste Sorten und Rassen, machen die Vielfalt im Bergischen Land nicht nur auf dem Teller erlebbar, sondern tragen durch bewusste Nachfrage auch zum „Kulturlandschaftsschutz mit Messer und Gabel“ bei.

Erkennungszeichen des „Vielfalt schmeckt“-Tellergerichts

Ein Teller mit dem bunten Logo des Naturparks zeigt Messer und Gabel sowie eine schützende Kochmütze, die sich darüber spannt. Das Logo steht künftig für den Kulturlandschaftsschutz mit Messer und Gabel und die kulinarische Vielfalt im Naturpark Bergisches Land. An diesem Logo erkennen Gäste eine „Vielfalt schmeckt“-Kreation. Jedem Gericht liegt ein Flyer bei, der über die Hintergründe des Tellergerichts informiert.

2

Kulturlandschaftsschutz mit Messer und Gabel

Die Vermarktung regionaler Erzeugnisse und sogenannter Vielfaltsprodukte – also spezieller und selten gewordener Rassen und Sorten – trägt dazu bei, eine schonende Bewirtschaftung der Flächen und damit die artenreiche Kulturlandschaft mit ihrer vielfältigen Tier- und Pflanzenwelt zu erhalten. Das „Vielfalt schmeckt“-Netzwerk aus Erzeugern, Verarbeitern, Händlern und Gastronomen sowie weiteren regionalen Akteuren sorgt dafür, dass die heimischen Spezialitäten zwischen Wupper und Sieg kulinarisch erlebbar werden und ohne Umwege auf die Teller der Gastronomie kommen. Das „Vielfalt schmeckt“-Angebot variiert von Jahreszeit zu Jahreszeit, da viele Spezialitäten oftmals nur saisonal und in geringer Menge verfügbar sind. Ein Kooperationspartner von „Vielfalt schmeckt“ ist die Regionalmarke „bergisch pur“ (www.bergischpur.de), deren Erzeuger auch Produkte besonderer Rassen und Sorten für die Gastronomie bereithalten. Fleisch vom „Roten Höhenvieh“, geräucherte Regenbogenforellen, schmackhafte alte Apfelsorten wie Rubinette und Berlepsch oder Dinkelmehl der robusten Sorte „Franckenkorn“ sind einige Beispiele dafür.





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

Heimische Vielfalt auf dem Teller genießen

In welchen gastronomischen Betrieben man die bergischen Tellergerichte genießen kann, erfahren Interessierte im Internetauftritt von „Vielfalt schmeckt“ (www.vielfalt-schmeckt.de). Hier gibt es auch die Rezepte der „Vielfalt schmeckt“-Köche zum Ausprobieren für zu Hause und eine Übersicht mit Bezugsquellen aus der Region. Kochkurse mit echten bergischen Zutaten gibt es künftig bei Projektpartnern wie dem AggerEnergie Kochstudio aus Gummersbach oder der Familienbildungsstätte in Wipperfürth. Und auch die „Vielfalt schmeckt“-Köche selbst planen regionale Menü-Kochkurse mit den „Vielfalt schmeckt“-Kreationen. Das ist eine gelungene Netzwerk-Kooperation, die aus der Teller-Idee für die Gastronomie nun zusätzlich entstanden ist!

Wer steckt hinter „Vielfalt schmeckt“?

„Vielfalt schmeckt“ versteht sich als Netzwerk aus Partner-Verbänden und -Betrieben. Dahinter steckt federführend der Zweckverband Naturpark Bergisches Land, vertreten durch die Städte Köln, Remscheid, Solingen, Wuppertal, die Kreise Oberberg, Rhein-Berg und Rhein-Sieg. In engem Austausch mit der Kampagne „Vielfalt lebt“, ihrem Fachbeirat (GEH, Tierzuchtberater der Region, Arche Gruppe Bergisches Land e.V., Bergische Gartenarche, Landwirtschaftskammer NRW, Naturpark Bergisches Land) und angeschlossenen Betrieben bündelt das Projekt „Vielfalt schmeckt“ kompetente Partner an seiner Seite und wird sein Netzwerk stetig erweitern. „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. Das Projekt wird wissenschaftlich mit einer Studie zur Regionalvermarktung an Universität Bonn begleitet.

3

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

Gefördert durch



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Die Landesregierung
Nordrhein-Westfalen



Vielfalt schmeckt-Tellergerichte

Heimische Vielfalt genießen – ein Vorgeschmack

Unter dem Projektdach von „Vielfalt schmeckt“ haben die ersten elf Gastronomen im Naturpark-Gebiet Bergisches Land ein besonderes Speisenangebot für ihre Gäste kreiert. Die Kreationen sind bei einigen eher traditionell, bei anderen modern interpretiert und richten sich nach dem Angebot der Saison. Von der Vorspeise über das Hauptgericht bis hin zum Brotzeitteller und Apfelkuchen – für das „Vielfalt schmeckt“-Tellergericht verwenden die Betriebe frische, authentische Produkte aus der Region, darunter spezielle Sorten und Rassen.

Sechs von elf Köchen stellen ihre Kreationen vor

Im **Naumanns im Lingenbacher Hof** auf dem Gelände des LVR-Freilichtmuseums in Lindlar kommt das traditionelle Kartoffelgericht „Bergische Potthucke“ mit Spiegeleiern und Salat der Saison als vegetarische Variante „Lingenbacher Art“ auf den Teller. Die Zutaten dafür bezieht Köchin **Gitta Quercia-Naumann** über die Regionalmarke „bergisch pur“.

Im **Gasthaus zur guten Quelle in Kürten** bietet Patron und **ChefHeads-Gründer Guido Fritz** „Bergischen Bachsaibling“ mit Steckrüben-Ragout als „Vielfalt schmeckt“-Gericht. Von der Fischzucht Rameil aus Lindlar bezieht er den Bachsaibling. Da dieser nicht das ganze Jahr über in gleicher Menge verfügbar ist, gibt es zur Abwechslung selbstgeräucherte Regenbogenforelle.

Im **Landhaus „Spatzenhof“ in Wermelskirchen** kredenzt **Sternekoch Philipp Wolter** Marienheider Schafskäse und Walnussöl mit Bergischen Wildkräutern, dazu Rotwein-Zwiebelvinaigrette. Der Schafskäse stammt vom Schäferhof aus Marienheide, wo Karla und Sebastian Schäfer die Milch ihrer Lacaune-Schafe zu köstlichem bergischem Joghurt und Käse verarbeiten. Die ursprünglich aus der französischen Bergregion Lacaune stammende Milchschafrasse gibt ganzjährig Milch.

Stefan Clemens vom „Schützenhaus“ in Remscheid kredenzt „Kartoffelplätzchen mit Blutwurst und Bergischem Butterkohl in Specksahne“. Kartoffeln und Butterkohl bezieht er vom Gartenbaubetrieb Schmidthaus aus Leichlingen-Witzhelden.

Ulf Lucassen von der Gaststätte Rüdenstein in Solingen serviert „Bergische Potthucke mit Mettwurst und Apfelmus“. Die Kartoffeln stammen von Landwirt Jürgen Meis aus dem Ortsteil Widdert, der im Übrigen auch Kartoffel-Spezialitäten („Blaue Schweden“, „Rote Emilie“) anbietet.

Bei **Familie Nadolny vom Landgut Stüttem** gibt es einen Bergischen Brotzeitteller mit Eier-Kartoffelsalat, Schinken, Käse und selbstgebackenem Dinkelbrot. Eier, Kartoffeln und Dinkel bezieht das Landgut Stüttem über die Regionalmarke „bergisch pur“. Der Dinkel vom Wuppertaler „Gut zur Linden“ wird in der Horbacher Mühle, der letzten aktiven Feinmühle des Bergischen Landes, in Neunkirchen-Seelscheid vermahlen.

Vielfalt schmeckt-Tellergerichte

Kulinarische Reise(n) durch die bergische Kulturlandschaft

Die Vielfalt der heimischen Sorten und Rassen für Landwirtschaft, Verarbeiter, Handel und Gastronomie sukzessive zu systematisieren und durch Vermarktung zu stärken, hat sich das Spezialitäten-Netzwerkprojekt „Vielfalt schmeckt“ zur Aufgabe gemacht.

Laut UN Welternährungsorganisation FAO sind in den vergangenen 100 Jahren alleine etwa drei Viertel aller Kulturpflanzen irreversibel verloren gegangen.

Über die „Vielfalt schmeckt“-Spezialitäten

Das Bergische Land hat Erhaltenswertes zu bieten. Welche Besonderheiten der bergischen Kulturlandschaft finden Genießer auf den Tellern?

Dinkel-Getreide zählt wie Butterkohl zu den in Vergessenheit geratenen Nutzpflanzen. Landsorten, die nicht so ertragreich sind, wurden im Zuge der Technisierung sukzessive vom Markt verdrängt. Im Unterschied zum Weizen ist das Dinkelkorn mit den Spelzen verwachsen. Dadurch ist das Korn besser geschützt, macht aber auch beim Mahlen der Körner mehr Arbeit. Ein zusätzlicher Mahlgang ist erforderlich.

Kohlarten wie der **Butterkohl** (Saison ab Frühsommer bis zum ersten Frost) waren früher in jedem Hausgarten zu Hause. Er ist ein ganz besonders schmackhaftes Gemüse, das allerdings aufgrund seiner zarten, locker anliegenden Blätter wenig geeignet ist für lange Transporte und Lagerung. Bei engagierten Landwirten, Köchen und Verbrauchern erfreuen sich alte, aber auch neuere regional angepasste Sorten zunehmender Beliebtheit. Denn man schätzt ihre natürliche Resistenz gegenüber Fruchtschädlingen und Krankheiten sowie ihren guten Geschmack.

Das Bergische Land bietet mit seinen fließenden, klaren Gewässern beste Voraussetzungen für Süßwasserfische wie **Forellen** (Regenbogen- und Lachsforellen) und **Bachsaiblinge**. Saiblinge zählen zur Familie der Lachsfische. Da die Fischereiwirtschaftliche Auf- und Nachzucht der Fische nur unter besten ökologischen Bedingungen gelingen kann, kommt vergleichsweise wenig Saibling in den Handel. Von September bis Ostern ist Saison.

Schafe liefern nicht nur Fleisch, Milch und Wolle, sondern sie sind auch die besten Landschaftspfleger. In hügeligen Regionen wie dem Bergischen Land sind Heidschnucken, Coburger Fuchs-, Texel- oder Bergschaf – genau wie kleine, wendige **Rinderrassen** wie geschaffen, um die Kulturlandschaft extensiv und nachhaltig zu bewirtschaften. Durch eine **bewusste Nachfrage der regional angepassten Arten und Mehrnutzungstypen** (zum



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

Beispiel Milch- und Fleischrassen wie das Rote Höhenvieh, das Fleckvieh oder das Glanrind) kann man als Verbraucher zum Erhalt der unterschiedlichen Sorten und Rassen auf Acker und Teller beitragen und zudem regionale Wirtschaftskreisläufe fördern. Die Region wird dadurch vielfältiger und attraktiver. Auch ein **bewusster Genuss von Obst und Gemüse** in der jeweiligen Saison („keine Erdbeeren im Winter“) sowie eine **Wertschätzung und Verwertung** aller Teilstücke von Rind & Co. tragen zum Gelingen der regionalen Wertschöpfung bei.

„Vielfalt schmeckt“ ist die kulinarische Seite der Dach-Kampagne „Vielfalt lebt“

Bereits seit 2008 macht sich der Naturpark Bergisches Land im Rahmen der Dachkampagne „Vielfalt lebt“ (www.vielfalt-lebt.de) für die heimische Sorten- und Rassenvielfalt stark. Mit dem Projekt „Vielfalt schmeckt“ ist 2012 die kulinarische Seite von „Vielfalt lebt“ gestartet.

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. 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. Gemäß dieser Philosophie baut der Naturpark im Rahmen von „Vielfalt schmeckt“ ein Netzwerk aus Landwirtschaft, Naturschutz, Tourismus und Gastronomie auf, das sich gegenseitig unterstützt und auch ein Verständnis für die jeweils andere Seite entwickelt.

bergisch pur und „Vielfalt schmeckt“

Die Regionalmarke „bergisch pur“ ist ein Verbund von Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern des Bergischen Landes. Entstanden ist es aus einer Initiative einiger engagierter, bergischer Landwirte, Metzger und Schäfer mit dem Ziel, hochwertige Produkte für den Kunden zu erzeugen bei gleichzeitiger naturschutzorientierter Landwirtschaft. Als Kooperationspartner von „Vielfalt schmeckt“ hat die Regionalmarke mit dem Naturpark Bergisches Land eine Bezugsquellenliste für die Gastronomie erstellt, die Aufschluss über heimische Sorten und Rassen sowie deren Verfügbarkeiten gibt. Außerdem halten die „bergisch pur“-Erzeuger auch Produkte besonderer Rassen und Sorten für die „Vielfalt schmeckt“-Tellergerichte bereit.



Presse-Fotos vom Termin „Schaukochen“

BU für Motiv 119: Sechs Köche stellen zum Teller-Auftakt von „Vielfalt schmeckt“ in der Gastronomie ihre Kreationen vor (von links nach rechts): Ulf Lucassen mit „Bergischer Potthucke mit Mettwurst und Apfelmus“ (Gaststätte Rüdenstein, Solingen), Philipp Wolter mit „Marienheider Schafskäse und Walnussöl mit Bergischen Wildkräutern, dazu Rotwein-Zwiebelvinaigrette“ (Landhaus Spatzenhof, Wermelskirchen), Stefan Clemens mit „Kartoffelplätzchen mit Blutwurst und Bergischem Butterkohl in Specksahne“ (Restaurant Schützenhaus, Remscheid), Gitta Quercia-Naumann mit „Potthucke Lingenbacher Art, Spiegeleiern und Salat der Saison“ (Naumanns im Lingenbacher Hof, Lindlar), Guido Fritz mit „Bergischem Bachsaibling an Steckrübenragout“ (Gasthaus zur guten Quelle, Kürten), René Martinez vom Landgut Stüttem mit „Bergischem Brotzeiteller (Eier-Kartoffelsalat mit Schinken, Käse und selbstgebackenem Dinkelbrot)“ (Landgut Stüttem, Wipperfürth),

BU für Motiv 107: Dr. Erik Werdel, Kreisdirektor des Rheinisch-Bergischen Kreises, und Jens Eichner, Leiter der Kreis- und Regionalentwicklung des Oberbergischen Kreises, kamen und probierten. Im Bild (von links nach rechts): Ulf Lucassen (Gaststätte Rüdenstein, Solingen), Philipp Wolter (Landhaus Spatzenhof, Wermelskirchen), Ira Schneider (Projektleiterin „Vielfalt schmeckt“), Theo Boxberg (Geschäftsführung Zweckverband Naturpark Bergisches Land), Stefan Clemens (Restaurant Schützenhaus, Solingen), Jens Eichner (Leiter der Kreis- und Regionalentwicklung des Oberbergischen Kreises), Dr. Erik Werdel (Kreisdirektor des Rheinisch-Bergischen Kreises), Guido Fritz (Gasthaus zur guten Quelle aus Kürten), René Martinez (Landgut Stüttem, Wipperfürth). Vorne: Gitta Quercia-Naumann (Naumanns im Lingenbacher Hof, Lindlar)

7

Bildquellenvermerke: www.vielfalt-schmeckt.de, Klaus Stange

Hinweis: Eine weitere Fotoauswahl vom Schaukochen und den Tellergerichten finden Sie im Laufe der KW 40 zum Download im Pressebereich von www.vielfalt-schmeckt.de.

Alle Rezepte finden Sie unter www.vielfalt-schmeckt.de (Rubrik „Rezepte suchen“) in unserer Rezeptdatenbank!

Alle Fotos sind im Rahmen der Berichterstattung „Vielfalt schmeckt“ unter Angabe des Bildquellenvermerks kostenfrei zu verwenden. Belegexemplar erbeten!



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

Statements zu „Vielfalt schmeckt“

Hagen Jobi, Landrat des Oberbergischen Kreises:

„Vielfalt auf dem Acker und unseren Tellern ist ein geschmacklicher und biologischer Reichtum, den es für nachfolgende Generationen zu erhalten gilt. Seit 2008 leistet der Naturpark Bergisches Land mit der Dachkampagne ‚Vielfalt lebt‘ einen beispielhaften Beitrag für den Erhalt der Artenvielfalt in seiner Region. ‚Vielfalt schmeckt‘, die kulinarische Seite der Kampagne, ist ein Zugewinn für das Bergische Land, denn sie bündelt interessierte Partner aus Landwirtschaft, Gastronomie, Verarbeitung und Handel. Gemeinsam möchten wir unter dem Dach von ‚Vielfalt schmeckt‘ eine Öffentlichkeit schaffen für geschmackliche und biologische Vielfalt. Mit dem „Vielfalt schmeckt-Tellergericht“ ist eine Schnittstelle zwischen Erzeugern und Gastronomen entstanden. So kommen regionale Produkte direkt auf den Teller. Wir freuen uns, dass die verschiedenen Projekt-Akteure dadurch regionale Strukturen in der Region erhalten und gemeinsam weiter ausbauen. Gerade mittlere und kleinere Betriebe leisten einen wichtigen Beitrag zur Förderung des Kulturlandschaftsschutzes und zum Tourismus im Naturpark-Gebiet.“

Dr. Erik Werdel, Kreisdirektor des Rheinisch-Bergischen Kreises:

„Durch eine gezielte Vernetzung der heimischen Landwirte und Gastronomen kommen die vielfältigen Genüsse des Bergischen Landes ohne Umwege auf den Tisch. Gäste sind mit dem ‚Vielfalt schmeckt‘-Teller in der heimischen Gastronomie nun eingeladen, das Bergische Land und seine Erzeugnisse, darunter besondere Sorten und Rassen, noch intensiver zu schmecken. Die aktive Nutzung und Nachfrage nach heimischen Sorten und Rassen trägt langfristig zum Erhalt und zur Sicherung der biologischen Vielfalt im Naturpark Bergisches Land bei. Gleichzeitig schafft das gemeinsame Heben und Kreieren von Spezialitäten weitere Alleinstellungsmerkmale für die bergischen Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Gastronomen. Das stärkt unsere Region als Wirtschaftsstandort und rundet das bestehende touristische Angebot ab. Dank ‚Vielfalt schmeckt‘ dürfen wir uns künftig auf noch mehr authentischen Genuss aus der Region freuen.“

