

Die Pressemitteilung und Bildmaterial ist
eingestellt auf www.pressebuero-mwk.de

PM 04 / 2011

Gaumenfreuden für Leib, Seele und Landschaft!

**Vom 1. bis 10. Juli finden die ersten „Kulinarischen Naturpark-Tage“ im
Naturpark Südschwarzwald statt.**

Die Landschaft des Schwarzwaldes ist einzigartig. Sie als historisch gewachsene Kulturlandschaft zu erhalten, wird zu einer Herausforderung. Es bedarf vieler Kräfte und kreativer Köpfe, die diese Herausforderung annehmen. Unter dem Motto: „Höchste Qualität und Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ haben sich 42 Wirte aus dem Naturpark Südschwarzwald als „Naturparkwirte“ zusammengeschlossen und verwenden für die Zubereitung ihrer Gerichte regionale Produkte. Regional bedeutet, dass alle Hauptzutaten dafür aus dem Naturpark Südschwarzwald stammen und die Wirte sich von Direktvermarktern beliefern lassen.

Die nachhaltige bäuerliche Bewirtschaftung stellt die Grundlage für die einmalige Landschaft des Südschwarzwaldes dar. Die Landwirte sind die Erzeuger gesunder ‚Lebens-Mittel‘, die inzwischen hoch geschätzt werden. Durch den Einsatz regionaler Produkte weisen auch die Naturparkwirte auf die Besonderheit dieser Region hin und unterstützen die zum Teil mühsame Arbeit der Landwirte in den steilen Schwarzwaldlagen.

Die kreativen Wirte veranstalteten immer wieder Sonderaktionstage, wie das „33-km-Menü“, was darauf hinweist, dass alle verwendeten Zutaten aus der nächsten Umgebung des Gasthauses und Restaurants stammen.

Vom 1. bis 10. Juli 2011 finden nun erstmals die „Kulinarischen Naturpark-Tage“ der Naturparkwirte im Südschwarzwald statt.

Die Naturparkwirte bereiten in dieser Zeit besondere und saisonale Gerichte vor, wie sie diese in ihrem „Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald“ in fast 100 Rezepten beschrieben haben. (Klaus-Günther Wiesler & Lothar Burghardt: Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald, Basel 2010, 232 Seiten, 29,80 €.)

Die kulinarische Verführung reicht dabei von einer Bergheu-Wildkräuter-Rahmsuppe über heimisches Sommerhuhn mit Pfifferlingen, einer Lachsforelle auf Grünkernrisotto mit Bärlauchsoße, Rouladen vom Wälderrind bis hin zur Schwarzwälder Beerengrütze mit badischem Weißkäse und einem Kirschwasserparfait.

Die Adressen der beteiligten Wirte und ihre verlockenden Gerichte zu den „Kulinarischen Naturpark-Tagen“ sind unter www.naturparkwirte.de einzusehen.

Ganz sicher befindet sich nicht nur ein Naturparkwirt ganz in Ihrer Nähe...

2.189 Zeichen

Die Pressemitteilung und Bildmaterial ist eingestellt auf der homepage:
www.pressebuero-mwk.de

(Bildnachweis, Titelbild Flyer ‚Kulinarische Naturpark-Tage‘: Naturpark-Gericht
Sonnhalde Bürcchau / Fotograf: Roland Krieg).

Abdruck honorarfrei – ein Belegexemplar senden Sie bitte an:
-pressebüro mwk, Hubert Matt-Willmatt, djv / Beate Kierrey, djv
Lassbergstr. 24, D – 79117 Freiburg, Tel. + 49 (0) 761 – 6966 417, Fax. – 69 66 418
info@pressebuero-mwk.de