

Ein Kochbuch zum Anbeißen Kulinarische Naturparktage 2011 bei den Naturparkwirten im Südschwarzwald

Feldberg-Bärental – Am 9. Juni lud der Naturparkwirt Walter Wimmer stellvertretend für die 42 Naturparkwirte im Südschwarzwald zum Presse-Essen ins Hotel Adler in Feldberg-Bärental ein, um auf die Sonderaktion „Kulinarische Naturpark-Tage“ vom 1. bis 10. Juli 2011 aufmerksam zu machen. Beim Gaumenschmaus informierten die stellvertretende Vorsitzende des Naturparks Südschwarzwald, Hannelore Reinbold-Mench, und Lothar Burghardt, der Manager der Naturparkwirte, über die geplante Aktion.

Erstmals finden in diesem Jahr vom 1. bis 10. Juli die „Kulinarischen Naturpark-Tage“ der Naturparkwirte im Südschwarzwald statt. Im Grunde ist es keine Neuerfindung, in früheren Jahren nannten manche Wirte diese Sonderaktionstage „33-km-Menü“, was schon darauf hindeutet, dass die Zutaten zu den angebotenen Gerichten oder Menüs alle aus der unmittelbaren Umgebung kommen.

Neu ist aber, dass der vor 10 Jahren ins Leben gerufene Verein inzwischen auf stattliche 42 Mitglieder angewachsen ist, allesamt besonders naturverbundene und kreative Gastronomen aus dem Naturpark Südschwarzwald, von Elzach im Norden bis nach Schopfheim im Süden. Neu ist auch, dass sich 2011 an diesen Aktionstagen ohne Ausnahme alle diese Gastronomen beteiligen. So werden Gourmets aus nah und fern, Gäste und Einheimische, nirgends einen weiten Weg zum nächsten Naturparkwirt haben.

Unterstützt wird die Aktion mit Rat und Tat vom Naturpark Südschwarzwald, dessen stellvertretende Vorsitzende Hannelore Reinbold-Mench beim Presse-Essen am 9. Juni betonte, dass sich die Naturparkwirte vornehmlich oder ausschließlich von Direktvermarktern aus ihrer Umgebung beliefern lassen. Mittlerweile stellen sie mit einem Umsatz von rund 40 Mio. Euro einen höchst wichtigen Faktor für die Landwirtschaft im Naturpark dar, der durch diese fruchtbare Kooperation in seiner Schönheit und Attraktivität für Erholungssu-

chende erhalten werden kann. „Sie sind Aushängeschilder des Naturparks und verdeutlichen, dass Landschaftspflege über Gaumenfreuden funktionieren kann“.

Zu den kulinarischen Naturparktagen 2011 haben sich die Wirte besondere Spezialitäten einfallen lassen, die größtenteils aus dem im Herbst 2010 erschienenen „Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald“ entstammen oder aus ihnen saisonal bezogen abgeleitet wurden. Da gibt es Leberparfait vom Horbener Bio-Zicklein, für Vegetarier Mangold-Flädleroulade an Grauburgunder-Gemüsesoße oder Kirschsorbet mit Schokolade in der Honighippe.

Die Aktion ist auf eigens vertriebenen Broschüren genauer mit allen Adressen der Naturparkwirte beschrieben. Zudem findet man diese auch im Internet unter www.naturparkwirte.de.

Und da die frisch zubereiteten Kreationen nicht nur munden, sondern auch sehr bekömmlich sind, hat man anschließend das gute Gefühl, wieder einmal „Landschaftspflege mit Messer und Gabel“ betrieben zu haben.



Abbildung links: Logo der Naturparkwirte Südschwarzwald

Abbildung rechts: Klaus-Günther Wiesler & Lothar Burghardt: Kochbuch der Naturparkwirte im Schwarzwald. Basel: Reinhardt 2010. ISBN: 978-3724516088; 232 Seite mit zahlreichen Farbabbildungen, 29.80 €

Pressekontakt

Valerie Bäessler, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg, Tel. +49 7676 9336-14, Fax: +49 7676 9336-11, valerie.baessler@naturpark-suedschwarzwald.de