



Foto: Klaus Stange

Sechs Köche stellten zum Auftakt von „Vielfalt schmeckt“ im Kochstudio der AggerEnergie ihre Kreationen vor.

Heimische Spezialitäten

Von Bergischer Potthucke bis Marienheider Schafskäse – Gastronomen bringen die Region auf den Tisch.

Unter dem Projektdach von „Vielfalt schmeckt“ hat der Naturpark Bergisches Land Erzeuger und Gastronomen an einen Tisch gebracht. Die von den Gastronomen entwickelten bergischen Gerichte machen die abwechslungsreiche Kulturlandschaft des Bergischen auf dem Teller erlebbar. Sie rücken regionale Produkte sowie die heimische Sorten- und Rassenvielfalt in den Fokus. Sechs teilnehmende Gastronomen haben ihre Kreationen im Rahmen eines Schaukochens im AggerEnergie-Kochstudio in Gummersbach vorgestellt. Die Köche demonstrierten mit ihren Tellergerichten, wie lecker und vielfältig das Bergische Land ist. Ab sofort kann man die verschiedenen Tellergerichte mit Haupt-

zutaten von heimischen Erzeuger-Betrieben in den teilnehmenden Häusern bestellen. Man erkennt die Speisen auf der Karte am bunten Teller-mit-Kochmütze-Logo. Mehr dazu und zu den teilnehmenden Betrieben unter www.vielfalt-schmeckt.de.

Vom Acker auf den Teller

Inspiriert von den Rezepten der „Vielfalt-schmeckt“-Köche bietet auch das AggerEnergie-Kochstudio regionale Menü-Kochkurse an. Der nächste Termin ist Dienstag, der 28. Januar 2014 von 17 bis 20.30 Uhr. Näheres zum Veranstaltungsort und zur Anmeldung entnehmen Sie bitte dem Infokasten auf Seite 17.