



Homburger Genüsse



**Ein Führer durch die
Rassen- und Sorten-
vielfalt des Homburger
Ländchens mit Porträts,
Geschichten und
Rezepten**



Foto: Schmidt

Genüsse, die entdeckt werden wollen

Schmecken Sie den Unterschied zwischen dem Tulpenapfel oder dem Zuccalmaglio? Wann haben Sie zuletzt den Butterkohl gekostet? Haben Sie überhaupt schon einmal bewusst Rindfleisch vom Roten Höhenvieh oder dem Pinzgauer Rind probiert, heimisches Lamm vom Bentheimer Landschaft zubereitet oder im Restaurant genossen?

Das Homburger Ländchen bietet eine kulinarische Vielfalt, die leider bislang viel zu selten auch kulinarisch erlebt und aufgetischt wird. Hier wachsen typische Gemüsesorten, hier pflanzen leider nur noch wenige Bauern die verschiedensten Kartoffelsorten an. Und das Grünland im Einzugsbereich von Schloss Homburg wird von Weidetieren gepflegt. Um diese Landschaftspflege langfristig sicher zu stellen, müssen die Landwirte auch ihr Auskommen haben durch die Tierhaltung – und da gehört es dazu, das heimische Rinder, Schafe und Lämmer lecker zubereitet serviert werden. Dabei bieten die Tiere, die auf unseren heimischen Wiesen gewachsen sind, eine besondere Produktqualität. Denn die Tiere mit Weidegang wachsen langsamer, haben ein tiergerechtes Leben und bieten dank der Fütterung ohne intensive Stallmast beste Fleischqualität. Die Milchprodukte der Kühe mit Weidegang haben einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Die gelten als besonders gesund, gehören zu den essentiellen Fettsäuren, sind also lebensnotwendig und können vom Körper nicht selbst hergestellt werden.

Diese Fettsäuren sollen das Risiko von Herzkrankheiten reduzieren, werdenden und stillenden Müttern gut tun und vieles mehr.

Vielfalt schmeckt also nicht nur, homburgische Vielfalt ist sogar richtig gesund. Das muss man ausprobieren, am besten in der heimischen Küche. Vielleicht gibt die Broschüre entsprechende Anregungen für kulinarisch Interessierte unter den Leserinnen und Lesern, vielleicht inspiriert sie auch den ein oder anderen Koch zu neuen Spezialitäten auf der gastronomischen Speisekarte. Denn der Geschmack des Homburger Ländchens ist einfach vielfältig. Es lohnt sich, ihn auszuprobieren, mal etwas Neues (oder Altes) zu wagen. Jeder, der den vielfältigen Geschmack seiner Heimat genießt, trägt dazu bei, dass die Heimat rund um das Schloss Homburg vielfältig bleibt.

Genießen Sie also das Homburger Ländchen, das wünschen



Hagen Jobi
(Verbandsvorsteher)



Theo Boxberg
(Geschäftsführung)

	Seite		Seite
Butterkohl Wenn Erinnerung wieder wächst	6	Moorschnucken Leichte Schafe, schwere Aufgaben – und ein ganz besonderer Geschmack	28
Kartoffel Salome hat es geschafft, die blauen Schweden nicht	8	Rotes Hohenvieh Uwe rettete die Roten Kühe – heute Kulturgut und kulinarischer Genuss	30
Bergische Bohnen Mehr als nur ein Tönchen im Loblied auf die Bohne	10	Deutsche Holsteins Milchspezialisten weltweit und rund ums Schloss	32
Gelbe Himbeeren Von der Amsel verschmäht, vom Menschen genossen	12	Pinzgauer Rinder Ferien von der Alm im Ländchen	34
Zuccalmaglio Ein Edler auch in dieser Zeit	14	Charolais Kenner schätzen die Kraftpakete	36
Bäumchensapfel Heimischer geht es kaum	16	Naturpark-Service Naturpark-Entdecker gesucht	38
Tulpenapfel Wenn sich der Saftpresseer beeilen muss	18	Impressum	40
Honig Die Kraft der Biene im Glas	20		
Hühner Von Hybriden und Mistkratzern	22		
Bentheimer Landschaft Emsländer daheim im Homburger Ländchen	24		
Bergschafe Warum die Schlappohren gut ins Bergische passen	26		



Butterkohl

Wenn Erinnerung wieder wächst

Butterkohl – ein Name ist das für ein Gemüse, da läuft einem schon das Wasser im Munde zusammen. Butterkohl – das klingt nach zartem Geschmack, den man unbedingt probieren möchte.



Wenn es denn mal so einfach wäre. Fast wäre der Butterkohl als typisch hier beheimatete Kohlsorte verloren. Generationen von Gartenbesitzern haben diesen zarten Kohl angebaut, immer wieder Samen gekauft und sich auf die leckere Ernte gefreut. Und dann verschwanden die Samentütchen aus dem Handel. Für die Hersteller nämlich war dies nicht wirklich lukrativ, die großen Gemüseanbauer suchten sich wirtschaftlichere Sorten, die sich leichter vermarkten ließen. So blieb der zarte Geschmack – erst einmal – nur eine Erinnerung einer immer älter werdenden Generation. Der Butterkohl, fast wäre er eine Geschichte von früher geworden.

Seit 2001 aber ruft die Bergische Gartenarche gezielt dazu auf, alte Bergische Nutzpflanzensorten zu retten und wieder zu vermehren. Gefunden wurde einiges, doch der Butterkohl war noch nicht dabei. So entwickelte sich eine Rettungsgeschichte, fast rührend und beweisend, dass man die Hoffnung nicht aufgeben darf. Denn statt erhoffter Samen erhielt die Gartenarche eigentlich nur Anfragen, wo man denn den Butterkohl noch ergattern könne. Marianne Frielingsdorf als eine der besonders Aktiven der gärtnerischen Archegruppe machte sich auf die Suche. Nach einigen Jahren wurde sie erstmals fündig – in der Schweiz hatte die Erhaltungsorganisation „Pro Specie Rara“ den raren Kohl ins Vermehrungsprogramm aufgenommen. Ein Samentütchen gab es für das Bergische Land. Und dann – 2006 – kam der Zufall zu Hilfe: In einem Lindlarer Garten stand der Küchengenuss in üppigster Pracht. Da hatte eine findige Hobbygärtnerin die letzten zwei Samentütchen vor Jahren gekauft und immer wieder Samen geerntet und neu ausgesät. Damit war auch der Butterkohl im Bergischen wiedergefunden.

Herausragend ist das Butterkohl-Aroma: Ihm fehlen die sonst für Kohlsorten typischen Bitterstoffe, er ist besonders zart und als mit dem Wirsing verwandte Pflanze fast unerschöpflich. Denn die Blätter des losen Kohlkopfes werden abgeschnitten und dann in der Küche verarbeitet – im Garten wächst derweil das nächste Mahl heran.

Heute gibt's die Samen der leckeren Pflanze wieder – über die Gartenarche im Tausch oder über spezialisierte Gemüsesamen-Versender. Es bleibt aber ein rares Gemüse – der Geschmack ein ganz spezieller und die

eigene Vermehrung ist sicherlich sinnvoll. Denn im klassischen Fachhandel sind die Butterkohl-Samentütchen noch nicht wieder aufgetaucht.

R E Z E P T E

Zum Butterkohl gibt es ausnahmsweise zwei Rezepte – weil der Kohl so selten und seine Zubereitung gar nicht so schwierig ist.

Butterkohl klassisch

Zutaten:

1.000 – 1.500 g Butterkohl
1 Esslöffel Fett
1 Esslöffel Mehl
1 Zwiebel
¼ l Milch
Salz, Pfeffer
3 Esslöffel saure Sahne

So geht's:

Der Butterkohl wird zerteilt, gewaschen, abgekocht und klein gehackt. Dann zerlässt man das Fett, bräunt darin die in kleine Würfel geschnittene Zwiebel und das Fett und löscht mit der Milch ab. Die Mehlschwitze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butterkohl in die Mehlschwitze geben und noch mal kurz aufkochen. Man kann den Kohl verfeinern, indem man etwas saure Sahne unterrührt.

Butterkohl-Eintopf

Zutaten:

1.000 – 1.500 g Butterkohl
ca. 500 g Kartoffeln
1 Esslöffel Olivenöl
1 Tasse Wasser
½ Becher süße Sahne
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

So geht's:

Die Butterkohlblätter und das Herz waschen und klein schneiden. Dies wird dann im Olivenöl unter Rühren kurz erhitzt, dann das Wasser zugeben, salzen und im geschlossenen Topf bei geringer Hitze ca. 20 Minuten schmoren, bis es gar ist. Derweil werden die geschälten Kartoffeln in Salzwasser gegart, dann abgossen und gestampft. Letztlich wird der gegarte Butterkohl mit den Kartoffeln, der Sahne und den Gewürzen gemischt und nochmals vorsichtig erhitzt, evtl. noch mit etwas Butter verfeinert.



Kartoffel

Salome hat es geschafft, die blauen Schweden nicht

Ehemals war das Homburger Ländchen nicht nur Haferspanien, sondern auch Kartoffelland. Denn die Kartoffel galt als wesentlicher Bestandteil der Nahrungsgrundlage, wenn sich die Menschen Europas auch erst an die „neue“ Frucht gewöhnen mussten. Die Seefahrer brachten den Erdapfel aus dem Lande der Inkas nach Europa, Preußens König Friedrich II (der Große) musste seinen Untertanen die Kartoffel noch aufzwingen, war der Ruf der Knolle doch in den ersten Jahren verdorben worden. Denn die Europäer aßen das grüne Kraut statt der gelben Knolle – und vergifteten sich daran. Seit dem „Kartoffelbefehl“ 1756 jedoch wurde die Kartoffel zum Grundnahrungsmittel.



Foto: Knotte

So auch im Homburger Ländchen – jede Landwirtschaft hatte irgendwo auch einen Kartoffelacker. Zig Kartoffelsorten baute man hier an, robuste Sorten, die bei feuchtem Klima Ertrag versprochen. Mit der

Spezialisierung verschwand das Ackerland, auf dem Grasland machten sich immer mehr Milchkühe breit.

Die Milchkühe dominieren heute auch den landwirtschaftlichen Biobetrieb von Gerhard Ufer in Nümbrecht-Bierenbachtal, nicht weit von Schloss Homburg. Doch die Familie war irgendwann den Einheitsgeschmack der Standardkartoffel satt, die ersten 1.000 Quadratmeter Grünland wurden umgebrochen, die ersten Kartoffeln angepflanzt und gehäufelt.

Bis heute hat sich die Anbaufläche auf 7.000 Quadratmeter gesteigert. Das ist für den gesamten rund 70 Hektar großen Betrieb nur eine kleine Fläche, denn der Haupterwerb bleibt die Produktion von Biomilch für die Upländer Biomolkerei im hessischen Villingen. Auf den 7.000 Quadratmetern wächst echte Vielfalt – Frühkartoffeln wie Salome und Charlotte, aber auch die Belana, Allianz oder auch Granola. Allerdings hat der Geschmack auch seinen Preis: Die Erträge sind geringer als bei den Hochleistungssorten, die Arbeit bis zur und bei der Ernte kaum weniger.

Bis ins Jahr 2010 wuchsen auf dem Acker noch die „blauen Schweden“, eine etwas mehligere Kartoffel mit blauer Fleischfarbe. Sicherlich farblich eine interessante Variante – „doch es traf nicht so den Kundengeschmack“, erinnert sich Gerhard Ufer. So hat

es die alte Sorte nicht geschafft, im Nümbrechter Boden eine Zukunft zu finden. Die Kartoffelvielfalt aber hat wieder Zukunft im Homburger Ländchen, sind es derzeit schon zwei Landwirte, die sich wieder an den arbeitsreichen Kartoffelanbau wagen. Die Kunden freut es, die Nachfrage ist größer als das Angebot, jeder kartoffelkaufende Kunde stärkt die Knollen im Ländchen. Zu den Hits bei Bauer Ufer zählen übrigens die sehr frühen Salome-Speisekartoffeln,



Foto: Knotte

eine festkochende Sorte, der auf Grund ihres Eigengeschmacks von den Profis „ein gewisser Charme“ zugesprochen wird. Oder auch die Kartoffel Charlotte, die ab Juni mit ihrem aromatischen gelben Fruchtfleisch überzeugt. Vielfalt schmeckt – die Kartoffeln beweisen es.

R E Z E P T

Bergischer Pillekuchen

Zutaten:

- 120 g magerer, geräucherter Speck
- 2 Zwiebeln
- 3 Esslöffel Pflanzenfett
- 6 große Kartoffeln

für den Teig:

- 4 Eier
- 200 ml Vollmilch
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle, Muskat
- 120 g Mehl

So geht's:

Den Speck in feine Würfel schneiden, die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln. Das Fett in einer großen Pfanne erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebel dazugeben und glasig schwitzen.

Die Kartoffeln schälen, fein raspeln, zu den Speckzwiebeln geben und dünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. Bei mäßiger Hitze das Ganze etwa 8 Minuten anschwitzen. Das Mehl mit den Eiern und der Milch in einer Schüssel zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Die feingehackten Kräuter unterziehen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In einer Pfanne ein Viertel der Kartoffelmasse einfüllen, ein Viertel des Pfannkuchenteigs darauf verteilen, verrühren und auf beiden Seiten goldbraun ausbacken, herausnehmen und warmstellen. Die restliche Kartoffelmasse und den Pfannkuchenteig wie beschrieben verarbeiten.



Bergische Bohnen

Mehr als nur ein Tönchen im Loblied auf die Bohne

Dicke Bohnen, Schnippelbohnen, Salatbohnen – was wäre die klassische Bergische Küche ohne die Bohne. Weniger, dem Küchenmeister würde etwas fehlen. Heute rollt er die Böhnchen in Speck, klassisch kocht man im Bergischen „Dicke Buanen met Speck“.

In Europa kennt man rund 100 verschiedene Bohnensorten, weltweit sind es mehrere hundert dieser nahrhaften Gartenpflanzen. Doch wie es oft so ist, dominieren wenige wirtschaftlich anbaubare Sorten Markt und Gärten. Wie bei den Kartoffeln waren es auch bei den Bohnen die Seefahrer, die die Frucht von Südamerika nach Europa brachten. Damit entstand die Bohnenvielfalt nicht nur im Bergischen – zuvor wuchs die hier schon länger bekannte Dicke Bohne oder Puffbohne in den Hausgärten.

Allein für das Bergische Land hat die Bergische Gartenarche 14 verschiedene hier über 50 Jahre lang beheimatete Bohnensorten gefunden und versucht, diese regionalen Kostbarkeiten zu retten. Darunter durchaus seltene und im Handel eben nicht mehr verfügbare Sorten wie die „Blaue Salatbohne“ – immerhin 2006 zur „Pflanze des Jahres“ der Gartenarche gekürt. Diese Stangenbohne hat nur wenig Fäden, was die Verarbeitung wesentlich erleichtert, ist eine optische Attraktion im Gartenbeet und ein Farbwunder

im Kochtopf: Beim Kochen nämlich wechselt sie die Farbe, aus blau wird grün.

Für das Homburger Ländchen sind Bohnen typische Nutzgartenpflanzen. Sie wachsen dank ihrer kräftigen Wurzeln auch in lehmigerem Boden, sind robust genug, um auch im rauen Klima rund um Schloss Homburg zu gedeihen. Da macht es dann keinen Unterschied, ob es sich um Busch- oder Stangenbohnen handelt. Oder um die seltenen „Reiser“-Bohnen, die wie Erbsen an trockenen Ästen entlang der Sonne entgegen wachsen.



Die Bohnen – wie auch die Erbsen – gehören zu einer ausgewogenen Ernährung. Bei einigen Völkern sind die Bohnen wichtigster Eiweißlieferant. Sie können so manch Fleischportion ersetzen. Denn wer statt der oft aus der Massenproduktion stammenden Schnitzel und Bratenstücke lieber gezielt

auch heimische Kostbarkeiten verzehren will, wird schnell auf dem Weg zur ausgewogenen Ernährung den Fleischkonsum ein wenig reduzieren. Dabei kann man den speziellen Geschmack der Bergischen Gärten genießen. Dann zählen die eiweißreichen Hülsenfrüchte als wichtiger Bestand-

teil einer ausgewogenen und modernen Ernährung – modern gekocht und attraktiv serviert natürlich. Es muss nicht immer der Schnippelbohneintopf nach Großmutter Rezept sein, aber er kann es sein. Denn auch der ist richtig lecker – und typisch heimatisch.

R E Z E P T

Typisch Bergisch: Saure Bohnen

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 500 g saure Bohnen aus dem Fass
- etwas Butterschmalz
- 350 g Schweineschulter oder
- 2 Bergische Bratwürstchen
- Pfeffer, Salz, Bohnenkraut
- 1 Becher Süße Sahne



So geht's:

Schweineschulter mit Pfeffer und Salz würzen und mit dem Schmalz in einer Pfanne rundherum knusprig anbraten, dann bei geringer Hitze bei geschlossenem Deckel weiter braten, bis das Fleisch zart ist. Eventuell etwas Wasser dazu. Derweil werden die Kartoffeln geschält, in Würfel geschnitten und in wenig Salzwasser gar gekocht. Dann das Wasser abgießen und zu Kartoffelbrei stampfen. (Wichtig: Die Kartoffeln und Bohnen nicht gemeinsam garen!). Die sauren Bohnen werden in einem Sieb mit kaltem Wasser leicht abgespült, danach gemeinsam mit etwas Pfeffer, Salz und Bohnenkraut 15 bis 20 Minuten bei geringer Hitze gegart. Falls kein Schweinefleisch in den Eintopf soll, zwei Bratwürstchen angestochen mit garen. Ist alles gar, dann Fleisch in Würfel bzw. Würstchen in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelpüree, Bohnen und Fleisch vermischen, den Becher Sahne unterziehen, falls nötig nachwürzen und fertig ist das Bergische Mahl.

Gelbe Himbeeren

**Von der Amsel verschmäht,
vom Menschen genossen**

Die Farbe macht's, die Blicke signalisieren oftmals Überraschung. Sie sehen aus wie Himbeeren, sind aber gelb. Gibt's das überhaupt? Ja – seit Jahrzehnten, aber die Gelbe Himbeere führt eher ein Schattendasein.

Einer der gelben Himbeersträucher wuchs jahrelang an einem Bahndamm bei Marienheide. Wahrscheinlich war er von einem der benachbarten Gärten ausgewildert und sollte nun beim Aufräumen durch die Bahn regelrecht abgeräumt werden. Schade, dachte sich ein Gartenbesitzer aus der Nachbarschaft, dem die gelbe Leckerei vom Schienenstrang eigentlich immer gut ge-

schmeckt hat. Also rettete er den Strauch der gelben Beeren und vermehrte diese Himbeere im eigenen Garten. Wieder ein heimischer Gartenschatz gerettet, freut sich die Bergische Gartenarche, die mittlerweile die gelben Früchte auch wieder im Hamburger Ländchen beheimatet hat.

Für die Gartenbesitzer haben die gelben Naschereien echte Vorteile. Die Ernte ist üppig, die einzelnen Früchte groß. Vor allen Dingen: Die Vögel reagieren auf die roten Verwandten, klauen an diesen Sträuchern wie die Spatzen und lassen die gelben einfach hängen. Die sehen halt nicht so lecker aus – die Farbe täuscht heute noch die gefiederten Räuber auch viele Gärtner ließen sich jahrelang täuschen.



Foto: Fröhling

Die vergessenen gelben Beeren gibt es eigentlich schon seit Jahrhunderten. Insgesamt ist die Himbeere in Europa eine Allweltsmpflanze, sie wächst wild im Gebüsch, kultiviert in den Gärten. Die einen reifen im Sommer, die anderen im Winter – so bleibt in der gesamten sonnigen Zeit die Himbeere als Nascherei. Ehemals galt die süße Frucht als Heilpflanze. Darauf wird heute noch in der alternativen Medizin Wert gelegt, die Frucht und ihre Blätter helfen – je nach Anwendung – bei Gelenkschmerzen, Bauchweh und schmerzenden Augen, durch ihren Kampf gegen die „Freien Radikalen“ sollen sie sogar das Krebsrisiko reduzieren.

Vielen aber ist das egal – Hauptsache lecker. So füllen sie Eisbecher, Desserts und natürlich Marmeladen-Gläser. Und meist sind sie rot. Obwohl von den hellen gelben Früchten bereits im 16. Jahrhundert berichtet wurde. Wer den Unterschied probiert hat, merkt schnell: Die gelben sehen nicht nur gut aus – sie sind auch süß, richtig süß. Da bekommen die roten Beeren durchaus Überlebensprobleme, setzen begeisterte Gärtner nach ersten Pflanzversuchen dann doch auf die gelben. Das wäre auch nicht Sinn der Sache, Vielfalt schmeckt erst, wenn Gelb und Rot gemeinsam den Teller bereichern.

R E Z E P T

Himbeer-Dessert für warme Tage

Zutaten:

100 g Milchreis (im Bergischen bekannt als „Stiewen Ries“)
300 ml Milch
50 g Zucker
30 g Butter
200 g Himbeeren aus dem Garten
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Vanillejoghurt
1 Teelöffel geriebene Limettenschale
2 Esslöffel Limettensaft
Salz, Zucker zum Nachsüßen, Minze als Garnitur

So geht's:

Einen Topf mit kaltem Wasser ausschwenken. Reis, Milch, Zucker, Butter und Salz in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Sofort zurückschalten, abdecken und bei kleiner Hitze 25 bis 30 Min. köcheln lassen. Dabei immer wieder mal umrühren, damit nichts anbrennt. In der Zwischenzeit die frischen Himbeeren säubern und mit dem Vanillezucker mischen. Den etwas abgekühlten Milchreis mit dem Joghurt, Limettensaft und Limettenschale mischen. Nun den Milchreis abwechselnd mit den Himbeeren in Gläser schichten, mit Beeren abschließen und mit Minzblättchen garnieren. Dieses Dessert schmeckt sowohl kalt als auch warm.

Zuccalmaglio

Ein Edler auch in dieser Zeit

Eigentlich hätte dieser Apfel auch Montanus-Apfel heißen können. Doch er heißt Zuccalmaglios Renette. Damit trägt er einen Namen, den geschichtsbewusste Homburger direkt verbinden mit dem Dichter Zuccalmaglio aus Waldbröl, der mit „Kein schöner Land“ eines der bedeutendsten deutschen Volkslieder schuf.



Foto: Schriever

Damit wäre der Apfel ein echter Homburger – ist er aber nicht, zumindest nicht allein. Denn der Dichter Zuccalmaglio hatte einen Bruder, Vinzenz Jakob von Zuccalmaglio. Das Brüderpaar stammt aus Schlebusch (Leverkusen) und Vinzenz Jakob ist eher im Bergischen Städtedreieck oder im Niederbergischen ein Begriff, hat er doch als Notariats-Kandidat und Notar in Bensberg, Hückeswagen und später in Grevenbroich am Niederrhein gearbeitet. Überall nannte man ihn Montanus – darum auch das Montanus-Denkmal in Bergisch Gladbach, die Montanus-Straße in Burscheid und der Montanus-Weg in Remscheid-Lennep.

Nur der Apfel, der sollte nach dem Willen seines Schwiegervaters und Apfelzüchters Diedrich Ulhorn nicht Montanus heißen, sondern eben nach dem richtigen Nachnamen Zuccalmaglio. So bleibt der berühmte Notar, der sich eben als Schriftsteller und Dichter den ehemals bekannten Künstlernamen Montanus erwarb, auch dann in aller Munde, wenn seine Bücher bei vielen in Vergessenheit geraten sind. Ein wenig Apfelruhm fällt sicher auch für den Lieder dichtenden Bruder ab.

Denn Zuccalmaglios Renette ist ein herausragender, edler Apfel. Die Apfelexperten betonen es so: „Der Zuccalmaglio bringt eher kleine Früchte, die jedoch vom edlem Aroma sind und sich ausgezeichnet lagern lassen. Außerdem ist die Sorte wenig anfällig

für Krankheiten und Schädlinge.“ Es soll eine der besten deutschen Züchtungen sein.

In Bergischen Obstwiesen findet er eine gute Heimat, braucht er doch auch reichlich Wasser und Nährstoffe. All das kann er im Homburger Ländchen finden. So wächst hier dann ein feiner und edler Tafelapfel heran, der sich auch gut bis zum Frühjahr lagern lässt. Und der auf Grund seiner kräftigen Blüten als Befruchter ebenso geeignet wie als Bienenparadies.



Foto: Weber

R E Z E P T

Himmel un Ääd

Typisch Bergisch – typisch rheinisch, dieses Rezept ist wirklich bodenständig.

Zutaten:

1 kg mehligte Kartoffeln
500 g Panhas
1 kg Äpfel
2 Zwiebeln
Butter, Salz, Zucker, Öl

So geht's:

Kartoffel mit Salz kochen und zu Püree stampfen. Direkt das Stückchen Butter unterrühren. Sofort die Äpfel und den Zucker kochen und ebenfalls stampfen. Währenddessen die Blutwurst in dicke Stücke schneiden und mit den zwei in Ringe geschnittenen Zwiebel kross braten. Das Püree und die Äpfel getrennt gut verrühren und abschmecken. Die gebratene Blutwurst darauf dekorieren.



Bäumchensapfel

Heimischer geht es kaum

Das ist nun wirklich mal ein echter heimischer Apfel. Den gibt's im Homburger Ländchen, im Bergischen Land von Morsbach bis Solingen. Wenn es ihn überhaupt noch gibt. Denn der Bäumchensapfel ist selten geworden, richtig selten sogar.

Sucht man die Rarität im Internet – und da sucht man ja heute zuerst – dann findet sich fast nichts. Erwähnungen vom Bäumchensapfel oder vom Bäumchen Apfel gibt es zum Beispiel in Remscheid oder Kürten, wo er in der Bauleitplanung als regionale Sorte geführt und für Pflanzungen in die Auswahlliste eingetragen wurde. Im Homburger Ländchen taucht der Bäumchensapfel durch die Obstbaum-Erhaltungsarbeit der Biologischen Station Oberberg auf und auf der Obstliste der Apfelmosterei Weber in Nümbrecht-Lindscheid. Denn die Webers kümmern sich engagiert um den Erhalt alter und bedrohter Apfelsorten – aus Überzeugung wie auch aus wirtschaftlicher Notwendigkeit. Denn die Bergischen Streuobstwiesen sind die Basis für den Streuobst-Apfelsaft, der in Lindscheid unter dem Siegel von bergisch pur abgefüllt wird.

Der Bäumchensapfel zählt zu den starken Bäumen, die kaum krankheits- und schorf anfällig sind. So ist dies der passende Apfelbaum für den heimischen Homburgischen Hausgarten oder die Obstwiese. Eine mittel-

frühe Sorte, die auch raueres Klima verträgt. Die eher kleinen Früchte sind bis Februar genussreif – also durchaus lagerfähig.

Gerne wurde er früher nicht nur zu Saft verarbeitet, sondern auch zu Apfelkraut. Eine Delikatesse zu den Bergischen Reibekuchen und damit eigentlich Pflichtprogramm für die Bergische Kaffeetafel, dem kulinarischen Höhepunkt zwischen Wupper und Sieg. Und



Foto: Schriever

so könnte der seltene und hier heimische Apfel noch eine Renaissance erfahren, wenn sich nur die Apfelkraut-Kocher wieder ein-

mal an die Arbeit begeben. So schwer ist es ja nun nicht – und ein Homburger Kulturgut hätte wieder Perspektiven.



R E Z E P T E

Apfelkraut – *fast vergessen, hier wieder belebt*

Zutaten:

5 kg Äpfel, eher unreife
½ l Wasser

So geht's

Zuerst werden die Äpfel gewaschen und dann in Viertel geschnitten. In einem Topf werden die Apfelstücke mit Wasser gar gekocht wie Kompott, dann wird ein großes Sieb mit einem Küchentuch ausgelegt. Unter das Sieb kommt ein Topf, um die Flüssigkeit aufzufangen. Die gekochten Äpfel mit Wasser in das große Sieb füllen und 24 Stunden abtropfen lassen. Drei Liter Saft aus dem Topf nehmen und in einem Topf rasch aufkochen. So wird in rund 100 Minuten der Saft auf ein Sechstel, also auf einen halben Liter, reduziert. Sobald der Saft andickt, öfter am Topfboden rühren, bis der dunkle Sirup entstanden ist. Der wird dann in die Einmachgläser gefüllt, gut verschlossen wartet er so auf die Leckermäuler.

Apfelauflauf

Zutaten:

4 saftige Äpfel
8 Scheiben Toastbrot
80 ml Milch
1 Packung Vanille-Puddingpulver
4 Eier
60 g Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft
Zimt
Apfelauflauf

So geht's

Die Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Toastscheiben ebenfalls würfeln. Die Milch mit dem Puddingpulver verrühren und die Brotwürfel dazugeben. Alles vermischen. Die Eier trennen, das Eigelb mit dem Zucker, Zimt und dem Zitronensaft schaumig rühren. Dann das Brot hinzufügen und verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Brotmasse heben. Äpfel untermischen. Die Masse in eine feuerfeste Form füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C etwa 40 Minuten backen.

Tulpenapfel

Wenn sich der Saftpresser beeilen muss

Die Homburger lieben ehrliche Worte – und das ist auch gut so, da weiß man, wo man dran ist. Olaf Schriever, der Apfelbaumexperte, ist so ein ehrlicher Mensch. Zum Tulpenapfel fällt ihm spontan ein: „Also, eigentlich schmeckt er nicht.“ Man könnte auch sagen: Er hat einen durchaus speziellen Geschmack. Wer mehr die süßsaure Note auf den eigenen Geschmacksknospen mag, der ist beim Tulpenapfel gut aufgehoben. Darum: Für den Autor dieser Zeilen klingt das verführerisch, andern kräuseln sich die Geschmacksnerven.

Doch Olaf Schriever kennt auch die Vorzüge dieser Herbstapfelsorte, die ihre Besitzer regelrecht dafür belohnen, dass sie sich für diese Apfelsorte entschieden haben. Denn die Bäume tragen meist reichhaltig und vor allen Dingen fast jedes Jahr. Während sich die meisten Apfelbäume nach einem guten Erntejahr ein Jahr Pause gönnen, trägt dieser Baum fast pausenlos und eben auch noch üppig. Die Früchte reifen spät und sind eine echte Regionalsorte des Bergischen Landes und damit auch des Homburger Ländchens.

Allerdings: Er ist durchaus in seinem Bestand bedroht. Eigentlich zu unrecht, denn Olaf Schriever bestätigt: ein toller Saftapfel, der allerdings schnell verarbeitet werden muss. Die mittleren und großen Äpfel

zeichnen sich durch ein besonders saftiges Fruchtfleisch aus.

Den Namen „Tulpenapfel“, dessen Ursprünge heute nicht mehr bekannt sind, erhielt er durch seine spitz zulaufende Form und seine an eine Tulpe erinnernde Farbigkeit. Schon 1802 wird im Fachbuch „Vollständiger Unterricht in der Erziehung und Behandlung der Obstbäume“ diese offensichtlich uralte Apfelsorte beschrieben. Darin schreibt Johann Christian Gotthardt:



Foto: Schriever



Foto: Weber

„Die Grundfarbe der sehr feinen ... Schale ist ein schönes hellglänzendes und mit etwas Hellgrünlichem vermisches Strohgelb; die Sonnenseite aber mit sehr starken, breiten, gleichsam zusammenstossenen, theils abgesetzten, theils unregelmäßig zusammenhängenden Streifen, von der Kronwölbung bis in die Stielhöhle, besetzt. Zwischen diesen Streifen schimmert die Grundfarbe in der nämlichen Art von Streifen, und zwar

mit einem leichten Roth verwaschen, oder punktiert, durch. Die Farbenschattierung mag wohl dieser Frucht den Namen Tulpenapfel gegeben haben.“ Die Geschmacksbeschreibung ist eindrucksvoll: „Das Fleisch ist sehr weiß, feinkörnig, markig, saftvoll und von einem angenehmen rosenartigen Geschmack.“ Von wegen: schmeckt nicht. Allerdings muss er schnell verarbeitet werden – der Tulpenapfel ist kein Lagerapfel.

R E Z E P T

Apfelsaft-Creme

Ein Produkt aus dem eigenen Apfelsaft als leckeres Dessert. Dazu presst man zuerst einen Viertel Liter Apfelsaft aus den frischen Äpfeln beispielsweise vom Baum des Tulpenapfel Und dann braucht man folgende

Zutaten:

- 1 Becher Sahne
- 1 Packung Vanille-Puddingpulver (ohne Kochen)

So geht's:

Zuerst wird die Sahne steif geschlagen. In eine andere Schüssel kommt der Apfelsaft, in den das Puddingpulver gegeben wird. Das wird verschlagen – danach einfach noch die steife Schlag-sahne unterheben und die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Genau das richtige für die Zeit der Apfelernte.



Honig

Die Kraft der Biene im Glas

Im Frühjahr beginnt es: Kaum öffnen die ersten Blüten ihre Kelche, kaum wärmen die ersten Sonnenstrahlen die zarten pflanzlichen Samenspender, dann beginnt das große Summen: Die Bienen sind unterwegs. Den Naturfreund freut es, sichern die Bienen doch die Früchte der Wildpflanzen



Foto: Herod

ebenso wie die der Nutzpflanzen. Keine Apfelernte ohne Bienen, kein Homburgischer Streuobstwiesensaft also ohne die Bestäubungsleistung der Homburgischen Bienen. Der Deutsche Imkerbund hat es kalkuliert: Jedes Bienenvolk erbringt eine Bestäubungsleistung von rund 1.000 Euro – und würde jede Blüte mit der Hand bestäubt werden müssen und dazu die Menschen mit dem Bestäubungspinsel auf die hohen Apfelbäume klettern, dann wäre es noch viel, viel teurer. Eher unmöglich, die Leistung der Bienen ist durch menschliche Arbeitsleistung nicht zu ersetzen.

So leisten auch und gerade die Imker des Homburgischen Landes eine wichtige und wertvolle Arbeit. Zehn Völker arbeiten für Stefanie und Norbert Herod, die in Nümbrecht-Loch ihre Imkerei Apicastel betreiben. Tausende von Carnica-Bienen durchstreifen die Umgebung, sammeln den Nektar ein und bringen ihn in den Bienenstock. Die Carnica-Biene ist die hier in der Region vorherrschende Bienenrasse, liefert sie doch eine ordentliche Honigleistung und ist gleichzeitig gesund und robust, die Kälte und der Homburgische Regen machen den Tieren weniger aus als den Buckfast-Bienen, die aus Großbritannien stammen und sich hier weniger durchgesetzt haben. Die Carnica dagegen stammt aus Kärnten und ist hier in der Region heimisch geworden. Äußerst selten ist dagegen bundesweit die Dunkle Biene, eine alte Honigbienenrasse, die ehemals die typische Honigbiene Mitteleuropas war.

Allen Bienen gemein ist: Sie stärken die Vielfalt im Homburger Ländchen und sie liefern geschmackvolle Produkte. Die Imkerei Apicastel hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Leckereien aus der Imkerei möglichst komplett zu vermarkten. Typisch sind die hiesigen Honige – die Frühtracht aus dem Nektar von bis zu 40 verschiedenen Pflanzen, die Sommer- und die Spättracht aus dem Nektar, den die Bienen beispielsweise aus den Brombeerblüten saugen. Typisch für die die Imkerei-Produkte sind dann auch der Met, die stimmungsvollen Bienenkerzen

und auch die Propolis, der Wabenkitt der Bienen, der gleichzeitig das natürliche Antibiotika der Bienen ist. Propolis-Produkte werden sogar über Apotheken verkauft, im Internet finden sich zahlreiche Anwendungen von der Entzündungsbehandlung über die natürliche Krebstherapie bis hin zur Desinfektion von Wunden und vieles mehr. Solche natürlichen Heilmethoden sind immer umstritten. Bekannt ist aber auch: Viele Soldaten nutzen den Bienenkitt im Zweiten Weltkrieg zur Wundbehandlung.

Aber egal, ob heilende Wirkung oder nicht, lecker sind die Homburgischen Honige alle-

mal – und ohne sie sähe es schlecht aus mit der Vielfalt in der Region rund ums Schloss. Immerhin stellen noch über 40 Imker ihre Völker im Homburger Ländchen auf – das sind gute Nachrichten, denn die Universität Gießen schätzt, dass im Jahr 2022 mehr als die Hälfte der landwirtschaftlichen Flächen unter Bienenarmut leiden werden. Zu wenige Völker, zu wenige Imker gibt es dann. Denn auch die Bienen leiden unter dem zunehmenden pflanzlichen Artenschwund in Natur und Landwirtschaft sowie unter einer immer intensiveren Landwirtschaft. Im Homburger Ländchen sollten sie jedoch eine gute Zukunft haben.

R E Z E P T

Honigkuchen

Zutaten:

200 g Butter
150 g Zucker
4 Eier
500 g Mehl
1 Packung Backpulver
300 g Honig
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Nelken
1 Tasse Milch
20 g Butter zum Einfetten der Kuchenform

So geht's:

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln zugeben. Das mit Backpulver vermischte Mehl, den geschmolzenen, aber nicht mehr heißen Honig, Ingwer, Zimt und Nelken unterrühren. Nach und nach die Milch zugießen und einen glatten Teig rühren. Die Kastenform gut mit Butter ausstreichen, den Teig einfüllen und bei 175°C gut 1 Std. backen, bis er innen trocken ist (Nadelprobe)



Hühner

Von Hybriden und Mistkratzern

Bei den Hühnerrassen gibt es eine enorme Rassenvielfalt. Eigentlich. Doch die Hühner, die für die meisten Menschen die Eier liefern, das sind im landläufigen Sprachgebrauch „Hybrid-Hühner“. Doch ist Hybrid-Huhn auch nicht gleich Hybrid-Huhn.

Im Homburger Ländchen kann man über die Geflügelvielfalt so einiges lernen. Da ist einerseits der Hof Alpermühle in Nümbrecht-Schöntal. Dort leben rund 2.500 Legespezialisten – Hybrid-Hühner, die in Bodenhaltung unter anderem Eier für die Regionalmarke „bergisch pur“ legen. Ein Hybrid-Huhn ist grundsätzlich ein Inzucht-Produkt. Dabei verraten die Tierzucht-Unternehmen nur selten, wie sie ihre speziellen Züchtungen organisieren. So setzt Andreas Klose vom Hof Alpermühle auf die Hybriden der Cuxhafener Lohmann Tierzucht GmbH. Diese Hühner gelten als besonders ruhige Tiere, die wenige Konflikte in Gruppe austragen



Foto: Klose

gen und sich hervorragend für die Bodenhaltung und alternative Haltungsformen eignen. Sie bringen im ersten Jahr rund 308 Eier pro Henne und damit eine ordentliche Leistung.

An solche Leistungsdaten kommen die alten Landhuhn-Rassen nicht heran. Typisch für die Region waren die Bergischen Hühnerrassen – der Bergische Krüper, der Bergische Kräher und der Schlotterkamm. Auch diese Rassen lassen sich im Homburger Ländchen entdecken. Aber nicht auf Bauernhöfen, die von der Eierproduktion leben müssen. Engagierte Tierzüchter und –halter kümmern sich um die alten Landhuhn-Schläge. Aus gutem Grunde. Gerade in der leistungsorientierten Hühnerzucht ist die genetische Vielfalt äußerst gering, die Perspektive, dass robuste Haustierrassen in Zukunft für die Stärkung der anfälligen Hybridhühner notwendig sind, ist durchaus gegeben.

Dabei eint die Bergischen Rassen, dass sie echte klassische „Mistkratzer“ sind. Sie sind fleißige Futtersucher, kennen noch die Tricks, selber Futter zu finden und sich vor den Greifvögeln zu schützen. Wenn man es erlaubt, nächtigen die Bergischen Kräher auch gerne einmal auf den Bäumen. Aber der Hühnerstall ist dann doch sicherer.

Jede der heimischen Rassen hat ganz spezielle Eigenschaften, die sie unverwechselbar machen. Der Krüper ist kurzbeinig

und „kriecht“ quasi über den Boden, die Schlotterkämme sollten einen schlottrigen, wackelnden Kamm auf dem Kopfe tragen und die Hähne der Bergischen Kräher zeichnen sich durch einen eindrucksvollen und langen Krähruf aus. Sie alle sind heimisches Kulturgut – es lohnt sich, die zu erhalten. Und stark 150 Eier pro Jahr und Henne sind für ein Landhuhn mit weniger Ansprüchen ans Futter durchaus eine beachtliche Leistung.

Deutlich wird aber auch: Die für die Rassenvielfalt so wichtigen Landhühnern können in der Wirtschaftlichkeit mit den Hochleistungshühnern nicht mithalten. Wer sich für die Vielfalt einsetzt, bringt als Züchter ein gehöriges Maß an Engagement mit – und als Konsument zahlt man auch ein paar Cent mehr fürs Ei. Einzig dafür, dass die Rassen nicht aussterben. Das ist richtig gut angelegtes Geld.

R E Z E P T

Echt Bergisch: Ballebäuschen oder Bomböschen

Zutaten:

500 g Mehl
½ l Milch
4-5 Eier
½ Teelöffel Salz
7 gehäufte Esslöffel Zucker
40 g Hefe
2 Löffel saure Sahne
etwas abgeriebene Zitronenschale
Backfett



Foto: Lindsiepe

So geht's:

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt. In eine Vertiefung in die Mitte gibt man eine Tasse lauwarme Milch, den Zucker und die zerbröckelte Hefe. Milch, Zucker und Hefe werden mit einem Teil des Mehles verrührt. Diesen Vor Teig lässt man abgedeckt etwa eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen. Dann gibt man die restlichen Zutaten dazu und verrührt alles zu einem glatten Teig. Nochmals gehen lassen! Wer noch einen alten Herd zur Verfügung hat, kann die Bomböschen ganz klassisch herstellen: In der Bomböschenpfanne wird etwas Fett zerlassen, und der Teig mit einem Esslöffel in die Vertiefungen der Bomböschenpfanne gefüllt. Früher wurden Bomböschen über dem offenen Feuer gebacken.

Wer Bomböschen backen will, aber keine Bomböschenpfanne besitzt, kann das Gebäck schwimmend in heißem Fett backen.

Bentheimer Landschaft

Emsländer daheim im Homburger Ländchen

Die Grafschaft Bentheim (Niedersachsen) hat eigentlich so gar nichts gemein mit dem Homburger Ländchen. Flach ist es dort, Heidelandschaften gibt es und weniger Niederschlag als rund ums Homburger Schloss. Und doch: Hier im Ländchen sind die Bentheimer Landschaft ebenso zu Hause wie in der ans Münsterland angrenzenden ursprünglichen Heimat.

Bei den Schafen ist es so, dass es keine ursprünglich hier beheimatete, typisch Bergische oder typisch Homburgische Rasse gibt. Die Rassenvielfalt ist – vielleicht auch gerade darum – groß. Einen Schwerpunkt aber machen die Bentheimer Landschaft aus, eine vom Aussterben bedrohte Nutztierasse. Seit 1991 schon züchtet beispielsweise der Wiehler Thomas Schumacher diese Tiere, ist „Archezüchter“ der Gesellschaft

zur Erhaltung alter und vom Aussterben bedrohter Haustierrassen und hat sicherlich dazu beigetragen, diese Landschaft hier im Homburger Ländchen zu verbreiten. Gemeinsam mit seinem Kompagnon Dieter Steves haben die beiden die Bentheimer Landschaft im Homburger Ländchen etabliert. Heute werden auf verschiedenen Betrieben diese Schafe entweder gezüchtet oder gehalten. Züchter haben sich einem „Herdbuch“ angeschlossen, werden kontrolliert und können für die Reinrassigkeit ihrer Tiere garantieren. Das ist mit erheblichem Aufwand verbunden, weshalb es vielen genügt, die schönen Tiere nur zu „halten“, also den Papierkram, den eine offizielle Zucht mit sich bringt, zu meiden.

Die Bentheimer Landschaft haben eine interessante Geschichte: Diese Tiere wurden gezüchtet, um auf den Heideflächen in der Region Bentheim satt zu werden. Die Rasse ist also vergleichsweise anspruchslos und



Foto: GEH

musste früher weite Strecken marschieren. Das Bentheimer Landschaft wird zwar seit 1868 in der Literatur beschrieben, der Name aber wurde erst seit 1918 geprägt. Seit 1934 dann wurde die Zucht offiziell betrieben – bis Mitte der 1950er Jahre wuchs die Zahl der Tiere auf einige Zehntausend. Sie beweideten beispielsweise die großen Güter der Industriefamilie Krupp im Emsland. Dann aber wurde die Landwirtschaft intensiviert, die anspruchslosen Bentheimer ersetzt durch Milchvieh oder Fleischschaf-

Rassen. In den 1970er Jahren schrumpfte der Bestand der Zuchttiere auf gerade einmal 50 Tiere. So wurde diese Rasse wirklich kurz vor dem Aussterben gerettet. Von diesen 50 Tieren stammen alle heutigen Bentheimer Landschaft ab. Die enge genetische Basis macht eine sorgfältige Zucht bis heute notwendig. Wie viele Landschaft werden auch die Bentheimer als robustes Schaf zur Landschaftspflege eingesetzt und liefern hochwertiges Lammfleisch für die Bergischen Menschen.

R E Z E P T

Lammschulter im Topf – ein Lammfleisch-Eintopf

Zutaten:

600 g Lammfleisch aus der Schulter
1 Lauchstange
1 Karotte
1 kleiner Sellerie
1 Kohlrabi
3 geschälte Tomaten
2 Zwiebeln
¼ l Weißwein
Bouillon, Butterfett,
Lorbeer, Thymian,
Estragon, Salz
und Pfeffer



So geht's:

Das Fleisch vom Knochen lösen und in Würfel schneiden. Die Würfel für rund 2 Stunden in Weißwein einlegen. Da bleibt Zeit genug, um die Karotte, Sellerie und Kohlrabi in feine Scheiben zu schneiden und die Zwiebeln in Ringe. Außerdem müssen die Tomaten noch geschält werden.

Dann wird das Fleisch aus der Marinade genommen, gut abgetrocknet und im heißen Butterfett gemeinsam mit den Zwiebelringen angebraten. Dazu kommen dann das klein geschnittene Gemüse und die geschälten Tomaten. Wenn alles gut durchgedämpft ist, kann es mit der Marinade abgelöscht werden. Nun muss das Ganze solange köcheln, bis das Fleisch weich ist. Wenn die Flüssigkeit nicht ausreicht, können sie etwas Bouillon begeben.

Bergschafe

Warum die Schlappohren gut ins Bergische passen

Vom Namen her – so könnte man fast meinen – gehören die Bergschafe einfach ins Bergische Land. Aber auch diese Schafe stammen aus anderen Regionen, genau genommen aus dem Alpenland. Die Braunen Bergschafe, die hier in Wiehl im Theodor-Fliedner-Werk gezüchtet werden, haben eine ganz besondere Geschichte. Und nicht nur das. Sie zählen auch wie viele Landschaften zu den langsam wachsenden Rassen, die nicht verfetten und ein geschmackvolles, aromatisches Lammfleisch liefern. Vielfalt schmeckt – die Fleischqualitäten gerade der Landrassen sind ein gutes Beispiel dafür.

Dabei wäre der Geschmack des Braunen Bergschafes fast verloren gegangen. Diese alte alpenländische Rasse nämlich wurde gezüchtet, damit die braune Wolle zu den typischen Jankern und Lodenstoffen verarbeitet werden konnte. Die bayerischen Herrschaften legten damals auch Wert darauf, dass ihre Untergebenen mit dem passenden Gewand ausgerüstet wurden.

Doch die große Zeit der Loden war vorbei, braune Wolle nicht mehr gefragt. In den Jahren nach dem 2. Weltkrieg wurde die letzte große Herde Brauner Bergschafe aufgelöst – die Tiere drohten auszusterben. Doch irgendwann in den 1970er Jahren machten sich die ersten traditionsbewusst-

ten bayerischen Schäfer auf, die letzten Braunen zu suchen und aufzukaufen. Alles, was braun war, wurde zunächst gesammelt, auch für den Erhalt dieser Rasse war es kurz vor zwölf. Heute zählt die Rasse immer noch zu den gefährdeten. In Bayern gibt es mittlerweile wieder rund 40 engagierte Züchter. Weitere Zuchtschwerpunkte entwickelten sich im benachbarten Baden-Württemberg und eben auch hier im Bergischen Land, einige Betriebe südlich der Agger kümmern sich wie auch das Theodor-Fliedner-Werk in Wiehl um diese besondere Rasse, die doch so gut in die neue Bergische Heimat passt.

Die Tiere werden in der Heimat auf der Alm gehalten, sind also wetterfest und steilste Hänge gewöhnt. Ihr Wollkleid ist so, dass herabprasselnder Regen wie auf einer Regenpelerine aberlert. Wenn das keine guten Voraussetzungen für die Homburgischen Regenschauer sind. Außerdem kommen die Bergschafe als Landschaftspfleger auch mit dem Futter karger Böden zurecht und eignen sich darum hervorragend als Landschaftspfleger.



Foto: Schulte

Übrigens: Neben den Braunen Bergschafen gibt es auch Weiße Bergschafe. Vom Typ sind sie gleich, die charakteristischen Schlappohren haben beide Rassen. Früher dominierten die Weißen Bergschafe, doch auch die sind mittlerweile vom Aussterben bedroht. Im Homburger Ländchen und der nahen Umgebung sind diese faszinierenden Schafe weiterhin zu erleben.



Foto: Schulte

R E Z E P T

Möakenpott (Möhreneintopf mit Lammfleisch)

Dieses Rezept ist urbergisch, wäre fast in Vergessenheit geraten und wird – leider – in der Gastronomie kaum serviert.

Zutaten:

- 500 g Lammfleisch
- 1 kg Möhren
- 1 große Zwiebel
- 50 g Rinderfett
- ½ l kräftige Fleischbrühe
- Wasser zum Nachfüllen
- Salz
- Pfeffer
- 1 Apfel
- eine Prise Zucker
- Majoran nach Geschmack
- 1 Bund Petersilie
- Knoblauch



So geht's:

Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und im Fett angebraten. Dann kommt die feingehackte Zwiebel hinzu, bis diese hellbraun ist. Im Anschluss wird die Fleischbrühe dazu gegossen – so kann das Fleisch 25 Minuten auf kleiner Flamme dünsten.

Möhren und Apfel werden gewürfelt. Nach dem Dünsten des Fleisches kommt das Gemüse in den Topf, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Majoran wird nachgewürzt. Zwei Stunden gart das Fleisch auf kleiner Flamme – verkocht die Fleischbrühe, wird Wasser hinzugegeben. Am Ende der Garzeit darf nicht mehr viel Wasser im Topf sein. Kurz vor Schluss wird die gehackte Petersilie untergerührt.

Eine kleine Raffinesse: Einfach eine Knoblauchzehe auf eine Gabel spießen, durch den Möakenpott ziehen und wieder herausnehmen – denn in das Eintopfgericht gehört ein Hauch Knoblauch.

Moorschnucken

Leichte Schafe, schwere Aufgaben – und ein ganz besonderer Geschmack

Sie zählen zu den kleinsten deutschen Schafrassen – die Schnucken. Moor- und Heidschnucken gibt es. Während die Heidschnucken durch ihre angestammte Heimat, die Lüneburger Heide, deren Berühmtheit und die Heimatgefühle, die auch der Heimatdichter Hermann Löns verbreitet, einen hohen Bekanntheitsgrad haben, sind die Moorschnucken eher in Expertenkreisen bekannt. Oder eben bei den Menschen des Homburger Ländchens.

Schuld daran ist die Biologische Station Oberberg. Denn die startete schon 1995 ein Beweidungsprojekt, wohl wissend, dass sich die natürliche Vielfalt nur dort erhalten



lässt, wo auch die Lebensräume für Vögel, Insekten und Pflanzen erhalten werden. Und dazu braucht es die Beweidung. Werden Flächen nicht mehr bewirtschaftet, verbuschen diese und werden zu Wald. Damit aber schwindet Lebensraum.

Ausgewählt für das Projekt wurde die Moorschnucke oder auch die Weiße ungehörnte Schnucke. Die Moorschnucke ist ein leichtes Schaf, das traditionell auf so mageren Standorten lebte, wies sie auch hier im Homburger Ländchen gepflegt werden. Mittlerweile beweiden die Schnucken gemeinsam mit einigen Ziegen rund 120 Hektar im südlichen Oberbergischen Kreis, mit ihnen zieht einer der letzten Wanderschäfer durch das Homburger Ländchen. So erhält das Projekt nicht nur die seltenen Moorschnucken, sondern schafft auch einem bedrohten Berufsbild zusätzliche Perspektiven.

Die Moorschnucke ist gerade für das Beweidungsprojekt der Biologischen Station hervorragend geeignet. Denn auch hier in Oberberg sollen beispielsweise rund um den Immerkopf bei Wiehl-Brächen die Flächen der Hangmoore gepflegt werden. Und die kleine Schnucke ist an solche Moorflächen angepasst, ist sehr beweglich und nascht besonders gerne Heidekraut, Moorgräser und -kräuter oder auch den Birkenaufwuchs. Damit verhindern sie, dass sich der Wald das offene und artenreiche Land wieder zurück erobert.

Geschmacklich eignen sich die Moorschnucken für die Spezialitäten, die auch die Heidschnucken auszeichnen. Denn die Nahrungsgrundlage ist ähnlich – und all die, die vom Futter auf den Geschmack des Fleisches schließen, können so einen leicht wildbretartigen Geschmack erwarten.



R E Z E P T

Heidschnuckenbraten

Auch auf Wachholderheideflächen weidet die Schnucke gerne – also kommen die Wachholderbeeren im folgenden Heidschnuckenbraten vor:

Zutaten:

- 1 kleine Heidschnuckenkeule ohne Knochen
- 2 in Scheiben geschnittene Karotten
- 2 in Scheiben geschnittene Zwiebeln
- 5 zerdrückte Wacholderbeeren
- 2 gehackte Knoblauchzehen
- 2 Lorbeerblätter
- ½ l Rotwein
- 1 Becher saure Sahne
- 2 cl Cognac
- 2 gekochte Birnenhälften
- 1 Glas Preiselbeeren, Öl
- Pfeffer
- Salz
- Küchengarn



So geht's:

Die entbeinte Keule pfeffern und salzen, mit einem Küchengarn zusammenbinden und im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten.

Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazugeben, mit anrösten und mit Rotwein ablöschen. Im Backofen bei 220 Grad ca. eine Stunde garen.

Das Fleisch aus der Sauce nehmen, die Sauce durch ein Sieb passieren, saure Sahne zugeben und bei großer Hitze 5 Minuten einkochen, mit Salz, Pfeffer und Cognac (falls gewünscht) abschmecken.

Und weil der geschmackliche Kontrast den echten Pfiff bringt:
Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Die Preiselbeeren in die Birnenhälften füllen und mit dem Fleisch anrichten.

Rotes Höhenvieh

Uwe rettete die Roten Kühe – heute Kulturgut und kulinarischer Genuss

Für Andres Klose aus Wiehl-Forst war es keine Frage: Wenn es weiter geht mit der Nebenerwerbslandwirtschaft, dann kommt nur das Rote Höhenvieh auf die Weide. Das gehört hier hin, die Tiere haben Klasse, Rasse und vermitteln echtes Heimatgefühl.

Ein Blick zurück, und zwar gleich um einige Jahrzehnte. Da waren die roten Kühe typisch für die Mittelgebirge im Bergischen Land, im benachbarten Siegerland, im Wittgensteiner Land bis in den Harz hinein. Jede Region hatte ihren Landschlag, alle sahen ein wenig anders aus, sie einte die rote Grundfarbe.

Und nicht nur das: Die roten Tiere egal welchen Landschlages waren Allrounder, eine Spezialität, die heute kaum mehr gefragt ist in der leistungsorientierten Landwirtschaft. Ehemals zogen die Roten den Karren mit dem Heu, gaben morgens und abends einige Liter Milch und die Jungtiere lieferten leckeres Fleisch. Das alles funktionierte auch ohne großen Kraftfutter-Einsatz, die Rindviecher lebten von dem, was das Homburger Ländchen so hergab. Das war manches Mal so wenig, dass sie als dürre Klappergestelle im Frühling auf die Wiese zogen. Aus diesen Zeiten stammt auch noch das Vorurteil, an den Tieren „sei doch nichts dran“.

Die Rasse des Roten Höhenviehs wäre fast verloren. Über die Jahre wurden die Tiere verdrängt von Spezialisten – Deutsche Holsteins übernahmen die Milchproduktion in unserer Region, spezialisierte Fleischrinder wie die ebenfalls roten Limousin-Rinder oder die Charolais-Rinder lieferten Fleisch. Doch in den 1980er Jahren suchten im Westfälischen einige Liebhaber die letzten roten Kühe zusammen, ein Bulle allerdings fehlte. Doch die Tüchtigen hatten Glück: Im Samencontainer der hessischen Besamungsanstalt fand sich Samen von „Uwe“, dem Stammvater vieler heutigen Rinder der Rasse Rotes Höhenvieh. Sein gefrostetes Spermium rettete die Rasse vor dem Aussterben.

Bis heute sind die roten Rinder vom Aussterben bedroht, die alten Landschläge sind untergegangen und eine gemeinsame Rasse wurde gebildet. Diese Rasse eignet sich hervorragend zur Landschaftspflege und zur Mutterkuh-Haltung, im Harz und Ostdeutschland wird die Rote Kuh gemolken. Und von wegen Klappergestell: Dank der modernen Methoden der Futterwerbung müssen die Tiere im Winter nicht mehr hungern, die heutigen Tiere sind keine Minikühe mehr. Geblieben ist, dass die ruhigen Tiere es auch mit dem Wachsen etwas langsamer angehen lassen. Dafür ist das Fleisch eine echte Delikatesse, das davon profitiert, dass das Rote Höhenvieh als genügsames Bergisches Tier auf Kraftfutter gerne verzichtet.



Heute hat das Rote Höhenvieh wieder eine Zukunft – Schwerpunkte der Zucht liegen derzeit im Sauerland und im Westerwald, doch auch im Bergischen Land gibt es Betriebe, die sich für dieses typische Mittelgebirgsrind engagieren, ein Archehof südlich der Agger züchtet diese Kühe, eine Pferdezüchterin in Much nutzt die Kühe als Weidepfleger, Andreas Klose kann auch nicht mehr ohne die Roten ...

R E Z E P T

Alte Rasse verpackt in den modernen Rinder-Rouladen

Sie sind ein wenig aus der Mode gekommen: Rinder-Rouladen sind eine Delikatesse, und die Bergischen Landfrauen haben für sie ein moderneres Rezept komponiert.

Zutaten:

4 – 6 Rouladen
1 Glas Pusztasalat
je Roulade 1 Gewürzgurke
mittelscharfer Senf
Olivenöl
Grillgewürz
Kräutersalz
Pfeffer
Bindemittel für die Soße

So geht's:

Die ausgelegten Rouladen werden mit Senf bestrichen und mit Grillgewürz, Kräutersalz und Pfeffer gewürzt. Dann wird der abgetropfte Pusztasalat auf den Rouladen verteilt. Die Gewürzgurke an ein Rouladenende legen, einrollen und dann mit Nadeln feststecken. Im Bräter werden die Rouladen kurz angebraten, danach wird Wasser zugegeben, nachgewürzt und bei 200 Grad im Umluftofen gebraten. Während der 45minütigen Bratzeit hin und wieder drehen, eventuell nochmals Wasser zugeben.

Serviert werden die Rouladen mit Rotkohl und Salzkartoffeln.



Deutsche Holsteins

Milchspezialisten weltweit und rund ums Schloss

Am liebsten mag er sie rotbunt. Die rund 90 Kühe der Rasse Deutsche Holsteins von Wolfgang Mundt aus Waldbröl-Puhl sind hauptsächlich rotbunt, nur ein paar schwarzbunte haben sich darunter gemischt.

Dies sind die klassischen Milchkühe im Homburger Ländchen – und nicht nur dort. Deutsche Holsteins haben sich zu den Milch-Spezialisten entwickelt. Sie sind echte Leistungstiere, geben je nach Betrieb und Fütterung von 7.500 bis zu 10.000 oder 11.000 Liter Milch, stecken ihre ganze Kraft in den Euter und dominieren die Milchregion des Bergischen Landes.

Dabei galt ehemals die klassische Zweiteilung in der Region: Im Norden waren die Kühe schwarzbunt, im Süden mit dem rauerem Klima rotbunt. Doch mittlerweile haben die schwarzbunten auch gute Teile des Bergischen Südens und damit auch des Homburger Ländchens erobert. Die ehemals züchterischen Unterschiede zwischen schwarzbunt und rotbunt, die als robuster galten und die auch besser bemuskelt waren, sind verschwunden – so wurden beide Farbschläge als Deutsche Holsteins in eine Rasse zusammengefasst. Derzeit verlieren die rotbunten an Boden, die Zucht dieser Tiere ist schon fast ein Beitrag zum Erhalt dieses für unsere Region so typischen Farbschlages.

Mundts sorgen mit dafür, dass die rotbunten auf den Homburgischen Weiden sichtbar bleiben. Sie liefern seit 2000 ihre Biomilch an die Molkerei Walhorn, andere Bio-Milchkühe produzieren hier in der Region für Upländer Bauernmolkerei (Hessen) oder die Molkerei Söbbeke (Münsterland), die konventionellen Schwestern und Tanten werden meist für die Molkereien Friesland/Campina (Köln), Milchunion Hocheifel (Rheinland-Pfalz), Hochwald (Erfstadt). Damit ist leider auch klar: Eine eindeutig regionale Milch wie es ehemals die Marke Tuffi der gleichnamigen Wuppertaler Molkerei war, die gibt es heute nicht mehr. Wer heute Milch aus dem Homburger Ländchen kaufen will, der muss direkt beim Bauern zugreifen. Diese Milch wird an „Wanderer“ verkauft und muss vor dem Verzehr, so bestimmt es die Lebensmittelhygienevorschrift, abgekocht werden. Im Laden ist die heimische Milch kräftig vermischt mit der Produktion anderer Milchkühe – heute ist der Milchmarkt ein globales Geschäft, die Zeit kleiner Molkereien ist vorbei. Und eine Hofmolkerei gibt es im Homburger Ländchen nicht.

Doch das Bergische Land und mit ihm das Homburger Ländchen ist neben dem Allgäu eine der wichtigsten Milchregionen Deutschlands. Die Milchkühe auf den hiesigen Weiden bestimmen weiterhin das Landschaftsbild – sie sind heute die Garanten dafür, dass die heimischen Haupterwerbsbetriebe eine Perspektive haben.



Foto: Fischer

R E Z E P T

Bergische Biersuppe

Lecker – Bergisch – und ein ganz besonderer Milchgeschmack

Zutaten:

- 1 l Milch
- 1 Stange Zimt
- 1 Prise Salz
- 40 g Kartoffelmehl
- ¼ l Bier
- 2 Eigelb
- Zucker
- 2 Eiweiß (zu Eischnee schlagen)

So geht's:

Milch mit Salz, Zucker und Zimt kochen, das Kartoffelpulver mit etwas Bier anrühren und in die Milchsuppe gießen. Dann nochmals aufkochen, das restliche Bier hinzugeben, das Eigelb in die Suppe einrühren und den Eischnee unterheben.



Pinzgauer Rinder

Ferien von der Alm im Ländchen

Irgendwie erinnern diese Kühe immer an eine Landkarte. Schaut man sie von der Seite an, dann überzieht ein riesiger kastanienbrauner Kontinent das Rind. Das ist eine imposante Erscheinung mit braunem Kopf, weißem Schwanz und einer wirklich wunderschönen Zeichnung. Das Tier steht auf braunen Beinen, strahlt Ruhe aus und signalisiert: Mich wirft so leicht nichts um.

Eigentlich erwarten Touristen dieses Bild in den Alpen, irgendwo auf den Almen. Aber auch im Homburger Ländchen stehen diese robusten Rinder. Pinzgauer kommen ursprünglich aus dem Salzburger Land und fanden von dort den Weg in die Welt. Sie gelten als so wetterhart, dass sie sich in Tropen- und Steppenregionen ebenso bewährten wie auch in extrem kalten und hochalpinen Zonen.



Da ist es kein Wunder, dass sich die Tiere auch im Homburger Ländchen wohl fühlen. Die Weiden sind oftmals saftig – und wenn es karg wird, dann glänzen die Pinzgauer als gute Futterverwerter. Eben eine robuste Landrasse, die beispielsweise bei Horst Dresbach in Gaderoth in einer Mutterkuh-Herde laufen. Denn als Milchrinder werden die Tiere wie viele andere Landrassen aktuell nicht eingesetzt, da sie mit den hohen Leistungen der Deutschen Holsteins nicht mithalten können.

Das stört Horst Dresbach gar nicht, seit Jahren schon hat er einige Pinzgauer in seiner Mutterkuh-Herde, extra aus dem Süden importiert. Er schätzt die Ruhe, die die Tiere ausstrahlen und natürlich die Fleischqualität. Und er findet immer wieder Liebhaber, die weibliche Tiere bei ihm kaufen und in die eigene Herde integrieren – als Erinnerung an den eigenen Urlaub. So engagierte Tierhalter tragen dazu bei, dass diese vom Aussterben bedrohte Nutztier rasse weiter erhalten bleibt.

Vom Engagement überzeugter Tierhalter wie der Nümbrechter profitieren auch Genussmenschen: Das Fleisch dieser Rinder hat den edlen Geschmack der langsam wachsenden Rindviecher. Qualität wächst eben auf der Weide heran. Und wie beim Roten Höhenvieh gilt auch beim Pinzgauer Rind: Diese Tiere sind behornt – typisch Kuh eben.



R E Z E P T

Im Salzburger Land ißt man gerne Süßspeisen – und kocht andere österreichische Rezepte nach. Da machen sich die Einflüsse des Balkans leicht bemerkbar.

Zigeunergulasch

Zutaten:

1 kg Gulaschfleisch
500 g Zwiebeln
200 g Schweinefett
1 Esslöffel Paprika
2 zerdrückte Knoblauchzehen
1 Esslöffel Tomatenmark
Salz, Kümmel, Majoran, Essiggurken, Rote Bete
Wasser nach Bedarf



So geht's:

Vorbereitend werden die Zwiebeln grob gehackt, die Knoblauchzehen zerdrückt und das Gulaschfleisch klein geschnitten, falls dies nicht schon der Metzger erledigt hat. Die Zwiebeln werden in heißem Fett angeröstet, das Fleisch dazu gegeben und ebenfalls kräftig angebraten. Dann kommen die Gewürze hinein, man gießt mit Wasser auf und lässt das ganze weich kochen, bis ein gut verkochter Saft entstanden ist. Man serviert jede Portion Gulasch mit einem Esslöffel Rote Bete und einer fächerartig aufgeschnittenen Essiggurke.

Charolais

Kenner schätzen die Kraftpakete

Weiß und kräftig sind die Rindviecher von Ingo und Hannelore Utke. Im Nebenerwerb züchtet Ingo Utke, der hauptberufliche Fliesenleger, Charolais-Rinder. Die prächtigen weißen stammen aus Frankreich, haben sich aber auch in Deutschland und damit auch im Homburger Ländchen gut etabliert.

Für Utkes kamen die Charolais-Rindern nach dem Milchvieh. Denn die Milchviehhaltung wurde bereits 1983 aufgegeben, der Hof mitten im Ort Hufen bei Waldbröl war kaum zu erweitern und zukunftsfähig aufzubauen. Doch aufgeben wollten die beiden Utkes die Landwirtschaft auch nicht, eine Mutterkuhhaltung ersetzte die Milchproduktion. Heute leben auf dem Waldbröler Biohof rund 100 der kräftigen Rinder, die Direktvermarktung funktioniert.



Foto: Fischer

Kein Wunder, zählen die Charolais-Rinder doch zu den besonders weit verbreiteten Fleischrindern. Wer mageres Fleisch mag,

der schätzt die Braten dieser Rinderrasse. Und für den Bauern ist dieses stark bemuskelte Rind eine durchaus lohnende Angelegenheit, die Tiere liefern besonders viel Fleisch der „wertvollen“ Teilstücke, wachsen schnell und halten auch mal kräftigere Sonnenstrahlen aus. In heißen Sommern wie dem des Jahres 2010 ist dies ein echter Pluspunkt.

Die Franzosen züchten diese Rasse bereits seit dem 19. Jahrhundert – ehemals war es das Ziel, kräftige und leicht mästbare Zugochsen zu erhalten. Davon profitieren die Charolais bis heute, auch wenn die meisten der Tiere bereits als Jungtiere verkauft werden – Ochsen werden hier im Homburger Ländchen kaum mehr gemästet.

Damit die Tiere bei Utkes weiter ein prächtiges Bild auf der Weide bieten, kauft Ingo Utke seinen Zuchtbullen regelmäßig in Frankreich ein. Dort bei großen Züchtern lässt sich der Waldbröler Landwirte die Tiere aussuchen, die genau in seine Herde passen: Sie sollen Fleisch auf den Rippen haben und ein ruhiges Wesen. Das macht dann den Umgang mit Homburgischen Charolais einfacher und sichert die Zukunftsfähigkeit des Betriebes. Denn die Vermarktung, die muss funktionieren.



Foto: Fischer

R E Z E P T

Bergischer Sauerbraten

Sauerbraten selbst gemacht, das ist typisch Bergisch und richtig lecker – aber es braucht auch seine Zeit, will der Braten doch in Ruhe eingelegt werden.

Zutaten:

- 1 kg Rindfleisch
- 2 Zwiebeln
- 1 Esslöffel Sultaninen
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Esslöffel Speisestärke für die Marinade
- 2 Zwiebeln
- 5 Wacholderbeeren
- 1 Bund Suppengrün
- 15 Pfefferkörner
- 5 Gewürznelken
- 1 Lorbeerblatt
- 250 ml Weinessig
- 375 ml Rotwein
- 1 Prise Zucker

So geht's:

Für die Marinade Zwiebeln und Suppengrün putzen bzw. schälen, schneiden und mit den anderen Zutaten vermengen. Dann das Fleisch 4 Tage (!) in der Marinade ziehen lassen.

Danach das Fleisch abtropfen, salzen und pfeffern und die Marinade beiseite stellen. Dann die zwei großen Zwiebeln schälen und würfeln. Nun das Fleisch in einem Bräter mit Öl scharf anbraten, die Zwiebelwürfel zugeben und mitbraten, Deckel dabei offen lassen und das Ganze mit der Marinade ablöschen. Anschließend reduzieren lassen und wieder mit der Marinade ablöschen. Diesen Vorgang insgesamt zweimal wiederholen, dann mit Wasser auffüllen, die Sultaninen zufügen und das Ganze 2 Stunden köcheln lassen. Zum Schluss die Soße durch ein Sieb passieren, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken, binden und servieren.

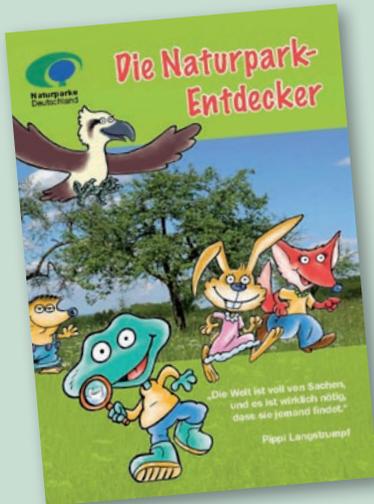


Sauerbraten serviert man im Bergischen gerne mit Nudeln oder Kartoffeln, Rotkohl und natürlich Apfelmus.

Naturpark-Entdecker gesucht

Der Naturpark unterstützt Kinder- und Jugendgruppen, Kindergärten und Schulen bei der Gestaltung von Naturerlebnis-Angeboten und dabei, die Vielfalt von Nutztierassen und Kulturpflanzen zu entdecken. Es gibt so vieles zu erforschen: Warum gibt eine Kuh eigentlich Milch, wann schnaubt ein Pferd, wie schmeckt der Kaiser Wilhelm, was lebt im Waldboden und warum fliegt eigentlich eine Hummel, obwohl die doch sooo schwer ist und so kleine Flügel hat?

U N S E R E A N G E B O T E



Entdeckerhefte

Pippi Langstrumpf hat's erkannt: „Die Welt ist voll von Sachen, und es ist wirklich nötig, dass sie jemand findet.“ Die Entdeckerhefte des Naturparks helfen beim Finden, beim Fährtenlesen, erzählen Geschichte über coole Prinzen, zeigen die Kraft und Faszination von Tieren und Pflanzen. Für Gruppen und Einzelpersonen geeignet.

Entdeckerweste

Bereits durch das Anziehen der Weste wird jeder Schüler zu einem Naturpark-Entdecker. Bestens ausgestattet durch die Weste kann er eigenständig oder angeleitet auf Entdeckungsreise gehen.

So steht nicht der Lehrer im Mittelpunkt, die die Schüler können selbst geleitet die Natur entdecken.



Bauernhof-Erlebnisse

Mit „Vielfalt lebt“ stärkt der Naturpark die Vielfalt von Nutztieren und Kulturpflanzen und damit auch die Bergische Landwirtschaft. Sie können den Naturpark quasi für den Unterricht, für Projektwochen oder Aktionstage „buchen“ – wir stimmen mit Ihnen die Inhalte ab.

Naturpark-Jurte: Informationszentrum, Klassen- raum und Abenteuer-Zelt

Eine solche Naturpark-Jurte bietet sonst kein Naturpark Deutschlands.

Sie dient als mobiles Informationszentrum, aber auch als zentrales Aktionszelt für Kinder- und Jugendgruppen, die Projektstage und –wochen gestalten. Hier wird ge-

bastelt und gesungen, entdeckt und geforscht, direkt in der Natur statt in irgendeinem Betonbau. Um die Jurte herum kann ein Zeltlager entstehen – ein Höhepunkt Ihrer Kinder- und Jugendarbeit. (ausleihbar von März bis Oktober)

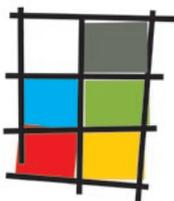


K O N T A K T

Naturpark Bergisches Land • Molktestr. 34 • 51643 Gummersbach

T: 02261 88-6909 • E: boxberg@bergischesland.de

www.naturparkbergischesland.de



NATURPARK
BERGISCHES
LAND

Impressum

Herausgeber:

Zweckverband
Naturpark Bergisches Land
Moltkestraße 34
51643 Gummersbach
T: 02261 88-6909
I: www.naturparkbergischesland.de
und www.vielfalt-lebt.de

Kontakt Kampagne „Vielfalt lebt“:

E: schmidt@vielfalt-lebt.de

V.i.S.d.P.:

Theo Boxberg (Geschäftsführung)

Redaktion:

Peter Schmidt (www.schmidt-schreibt.de)

Layout / Druck:

Druck und Grafik Siebel, Lindlar

Fotos Umschlagseiten:

Weber, Schulte, Naturarena / Stange

