



neanderland

Pressemitteilung, 20. Oktober 2016

Typisch neanderland

Regionale Köstlichkeiten von der Bergischen Kaffeetafel bis zum Neandertaler Auerochsen

NEANDERLAND/KREIS METTMANN. Bergische Kaffeetafel, feine Liköre von der Streuobstwiese oder geschmorte Ochsenbacke vom Neandertal Rind – diese und weitere Spezialitäten können Freunde regionaler Küche im neanderland, der grünen Region zwischen Rhein, Ruhr und Bergischem Land genießen. Unter dem Motto „Typisch neanderland“ gibt es eine Reihe leckerer Speisen und Getränke direkt vom Hersteller, die man an zahlreichen Stellen kaufen oder direkt vor Ort kosten kann.

Frisch vom Hof

Das neanderland bietet nicht nur eine malerische Kulisse für Wanderungen und Familienausflüge, sondern mit 12.000 Hektar landwirtschaftlich genutzter Fläche auch idealen Nährboden für hochwertige regionale Produkte. Die mit viel Liebe geführten **Bauernhöfe im neanderland** – von der historischen Anlage bis zum Öko-Hof – bieten in ihren Hofläden frisches Obst, Gemüse, Eier, Fleisch und Honig an und laden vielerorts in ihren Bauerncafés zum Genuss hausgemachter Leckereien ein. Zudem können Besucher bei einer Führung Stallluft schnuppern und den eigentlichen „Lieferanten“, wie Galloway-Rinder, Schweinen, Ziegen oder Bienen, einen Besuch abstatten. In der Broschüre „Frisch vom Hof“ sind alle Höfe samt Angeboten aufgelistet.

Das neanderland tischt auf

Wer vor Ort in den Genuss der regionalen Köstlichkeiten kommen möchte, hat dazu in den **urigen Cafés und Restaurants** ausreichend Gelegenheit. Bei einer traditionellen Bergischen Kaffeetafel, etwa im kultigen Nostalgie-Café „Bergischer Hof“ in Velbert-Neviges, kommen die typische Dröppelmina und warme bergische Waffeln mit herzhaftem Schinken, Milchreis und Schwarzbrot auf den Tisch. Im „Haus Stemberg“ in Velbert, einer der besten kulinarischen Adressen in NRW, kombinieren die Sterneköche Walter und Sascha Stemberg regionale Spezialitäten mit internationalen Einflüssen. Der im Eiszeitlichen Wildgehege im Neandertal gehaltene Auerochse gilt als Musterbeispiel für regional erzeugtes Qualitätsfleisch. Aus seinem Fleisch zaubert der Küchenchef in „Hopmanns Olive“ am Lokschuppen Erkrath leckere Gerichte wie „Geschmorte Ochsenbacke mit Pflaumenjus, Kürbisstrudel und gebratenen Herbstpilzen“. Und die Landmetzgerei Hanten schließlich setzt mit der „Neanderthaler Rostbratwurst“ auf traditionelles Genusshandwerk ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern.

Originelle Mitbringsel für Zuhause

Aus dem Obst der Streuobstwiesen im Naturschutzgebiet Urdenbacher Kämme destilliert die Biologische Station Haus Bürgel in Monheim am Rhein edle Obstbrände. Bierfreunde kommen mit dem „Neanderthaler Landbier“, Ratinger Alt oder den naturtrüben und unfiltrierten Bieren der Monheimer Biermanufactur auf ihre Kosten. Und Naschkatzen freuen sich über süßen „Velberter Schrott“.

Weitere Produkte und Angebote finden Interessierte unter: www.neanderland.de/typisch.

Das neanderland steht als Marke für Tourismus und Kultur des Kreises Mettmann mit seinen zehn angehörigen Städten Erkrath, Haan, Heiligenhaus, Hilden, Langenfeld, Mettmann, Monheim am Rhein, Ratingen, Velbert und Wülfrath. Eingebettet zwischen Rhein und Ruhr bietet die grüne Region vielfältige Angebote für Aktivurlauber, Naturliebhaber und Erholungssuchende – vom neanderland STEIG über den PanoramaRadweg niederbergbahn bis hin zum weltbekannten Neanderthal Museum. Besuchen Sie uns auf www.neanderland.de

Pressekontakt neanderland

Pressestelle Kreis Mettmann | Daniela Hitzemann | Tel. 02104-991074 | Fax 02104-73855 | presse@kreis-mettmann.de
Projektkoordination | Julia Wachten | Tel. 02104-992060 | Fax 02104-995049 | julia.wachten@kreis-mettmann.de