



www.naturpark-detektive.de

Naturpark-Wirt/in

SUPERKRAFT:

Wie schmeckt wohl der Schwarzwald, wenn man ihn essen könnte? Bei Naturpark-Wirten in der Region könnt ihr es herausfinden. Zum Beispiel bei Rolf Berlin (Bild 1) in einem seiner Naturpark-Gasthöfe in Zavelstein. Da gibt es Forellen aus den Gewässern der Umgebung (2), Wild direkt aus dem Wald und Gemüse von den Feldern dort. Rolf Berlin ist Naturpark-Wirt aus Leidenschaft. Wie seine Kolleginnen und Kollegen im Naturpark (3) hat er die Gabe, Lebensmittel aus der Region in leckere Gerichte zu verwandeln (4).

BESONDERHEITEN:

Damit sich Wirte oder Wirtinnen Naturpark-Wirte nennen dürfen, müssen sie auf ihrer Speisekarte mindestens sechs verschiedene regionale Gerichte und ein regionales Menü anbieten. „Regional“ bedeutet, dass die Zutaten dafür aus dem Schwarzwald stammen. Wichtig ist auch, dass die Speisen gerade Saison haben. Darauf könnt ihr euch verlassen. Die Naturpark-Wirte geben sich dazu nämlich selbst strenge Regeln.

KLIMASCHUTZ:

Wenn ihr bei Naturpark-Wirten einkehrt, könnt ihr damit auch etwas fürs Klima tun. Viele der Zutaten stammen ja aus der Region. Damit entstehen weniger Abgase beim Transport und das ist gut fürs Klima. Naturpark-Wirte wie Rolf Berlin verwenden auch möglichst alles von den Lebensmitteln. Dadurch wird weniger weggeschmissen. Das ist Klimaschutz auf dem Teller.

REGIONALITÄT:

Die Landschaft im Naturpark hat sich an vielen Stellen so geformt weil dort bestimmte Produkte angebaut werden. Naturpark-Wirte verarbeiten diese Produkte. Zu den Landwirtinnen und -wirten in der Region entstehen oft lange und gute Beziehungen. Sie sorgen so dafür, dass Landschaften erhalten bleiben.

WO ZU FINDEN?:

Es gibt im Naturpark Schwarzwald Mitte-Nord inzwischen mehr als 50 Naturpark-Wirtinnen und -Wirte. Wo ihr sie finden könnt, erfahrt ihr auf der Internetseite des Naturparks. Dort könnt ihr gezielt für eure Region suchen.