

Medienmitteilung

173 Produkte garantieren regionalen Genuss

«Die Naturpark-Produkte sind besonders geschmacksvoll und treffen den Nerv der Zeit.»

Der Regionale Naturpark Schaffhausen steckt voll von regionalem Genuss und qualitativ hochwertigen Produkten. Immer mehr Betriebe setzen auf Regionalität und die Zusammenarbeit mit lokalen Partnern. Die Landwirtschaft, das Gewerbe und die Gastronomie bilden im Naturpark ein immer stärkeres Netzwerk und nutzen so Synergien für eine erfolgreiche und nachhaltige gewerbliche Zukunft.

Naturpark-Produkte

Das Sortiment an zertifizierten Naturpark-Produkten wächst stetig. Mittlerweile wurden 173 Produkte mit dem Label der Schweizer Pärke ausgezeichnet. Neu bereichern diverse leckere und mit Leidenschaft zubereitete Produkte von Edith Dreher von DREHER'S FINE FOOD in Schaffhausen, von der Familie Bühler der Wagi's Farm in Bibern und von Stefan Hafner vom Bergwaldhof in Schleithelm das Sortiment der zertifizierten Naturpark-Produkte. Das Label garantiert, dass mindestens 80% der verwendeten Zutaten aus dem Regionalen Naturpark Schaffhausen stammen und mindestens zwei Drittel der Wertschöpfung im Parkperimeter stattfindet.

Ein neu ausgezeichnetes Produkt sticht besonders hervor: Der Kornelkirschen-Sirup von DREHER'S FINE FOOD wurde am «8. Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte» vom 28.-29. September in Courtemelon/Delémont (JU) sogar mit der Silbermedaille prämiert. «Das Bewusstsein für Regionalität und Qualität sind die Basis für mein Schaffen. Der persönliche Kontakt zu den Kunden und den Produzenten bereiten mir viel Freude und sind mir ebenso wichtig. Die Naturpark-Produkte sind besonders geschmacksvoll und treffen den Nerv der Zeit.», weiss Edith Dreher und sagt stolz: «Meine Produkte sind innovativ, kreativ und werden mit Herz und in unermüdlicher Handarbeit hergestellt. Es ist ein gutes Gefühl, dass jedes einzelne Produkt mit und durch meine Hände produziert wird. Beste Qualität und damit höchster Genuss zeichnen meine Produkte und Spezialitäten aus.»

Naturpark-Wirte

Mittlerweile setzen insgesamt 11 Gastronomiebetriebe und ein Hotel auf eine regionale Küche und verwenden so oft wie möglich Produkte aus dem Parkperimeter. Damit wird die Landwirtschaft mit der Gastronomie enger vernetzt. Indem Gastronomen regionale Produkte verwenden und diese nach regionaltypischen Rezepten zubereiten, machen sie die Region kulinarisch erlebbar und vermitteln ein Stück Kultur. Das Reiatbadi-Restaurant «HäXliCheSsel» von Tirza Narcisi gehört neu auch zur Familie der Naturpark-Wirte. Genuss zu zaubern ist Tirza Narcisis Leidenschaft: «Es bereitet mir grosse Freude, meine Gäste mit köstlichen regionalen Produkten zu verwöhnen. Ob Badigäste oder Geniesser – bei uns im HäXliCheSsel sind alle häXliCh willkommen!»

Regionaler Naturpark Schaffhausen

Die Region Schaffhausen mit ihren Natur- und Kulturlandschaften ist einzigartig. Die Hügel des Randens, die weiten Rebberge und Landwirtschaftsflächen, Wälder, die typischen Dörfer und der Rhein verleihen der Gegend ihre Vielfalt. Zum Naturpark gehören die Regionen Randen, Südranden, Hochrhein, Klettgau und Reiat. Beteiligt sind auch zwei deutsche Gemeinden. Damit ist der Regionale Naturpark Schaffhausen der erste grenzüberschreitende Park der Schweiz. Innovative Akteurinnen und Akteure geben der Region in den Bereichen Landwirtschaft, Gewerbe, Tourismus, Natur, Bildung und Kultur immer wieder neue Impulse. Das Ziel des Regionalen Naturparks Schaffhausen ist die Zusammenarbeit und Vernetzung inner- und ausserhalb des Parkperimeters, überregional, national und international (Deutschland).

Wilchingen, 14. Oktober 2019

Kontaktperson

Larissa Schlegel | Leiterin Kommunikation und Sekretariat
Telefon: 052 533 27 07 | E-Mail: larissa.schlegel@naturpark-schaffhausen.ch