

»Regio – kulinarisch genießen«: Der Verein Fleischerzeugung Renchtal bringt eine neue Infobroschüre mit Rezeptvorschlägen heraus / Leckere Ideen zum Nachkochen

Regionale Rezeptideen aus dem Renchtal

Mit der neuen Infobroschüre »Regio – kulinarisch genießen« wenden sich die Mitgliedsbetriebe des Vereins Fleischerzeugung Renchtal direkt an den Verbraucher: Mit tollen Rezeptvorschlägen rund ums Thema Rindfleisch lässt sich so manches Gala-Dinner zaubern.

VON DANIEL WUNSCH

Oppenau. Bereits seit mehreren Jahren bringt der Verein Fleischerzeugung Renchtal in regelmäßigen Abständen eine Infobroschüre rund ums Thema Rindfleisch heraus. Immer damit verbunden ist eine beliebte Rezeptserie, in der die beteiligten Metzgereien und Gastronomiebetriebe in Zusammenarbeit spezielle Empfehlungen für köstliche Speisen präsentieren.

Von Rinderfrikassee über Kalbsfilet bis hin zu Sauerbraten oder Carpaccio vom Weiderind, immer mit leckeren Beilagen aus der Region, lassen sich feine Rindfleischgerichte kreieren, die nicht nur der professionelle Küchenchef zaubern kann.

Kleine Rindfleischkunde: Neben leckeren Rezeptideen kann man sich in der Broschüre des Vereins Fleischerzeugung Renchtal aber auch über allerlei Wissenswertes aus dem Bereich Rindfleisch informieren. Eine kleine Rindfleischkunde mit Empfehlungen zur Zubereitung oder eine Nährwerttabelle der verschiedenen Teilstücke vom Rind – wertvolle Tipps warten auf die Interessierten.

Einheimische Produkte: Ein grundlegendes und zentrales Thema des Heftchens ist aber die Sensibilisierung der Verbraucher zum Kauf einheimischer Produkte, speziell von Fleisch. Die Schönheit des Renchtals liegt in der abwechslungsreichen Landschaft von gepflegten Wiesen und Wald, die der Lebens- und Wohnqualität der heimischen Bevölkerung sowie dem Tou-



Rinder auf den Weiden im Renchtal tragen zur Offenhaltung des typischen Landschaftsbildes bei. Mit dem Verzehr von 150 Gramm heimischen Rindfleischs können 100 Quadratmeter Weidefläche ein Jahr lang mit Rindern bewirtschaftet werden.

rismus im Tal zugute kommt, betont der Verein Fleischerzeugung Renchtal. Der Vorsitzende Christian Birk ergänzt: »In den Steillagen des Renchtals, aber auch in den meisten anderen Schwarzwaldtälern, ist eine rentable Bewirtschaftung durch die Landwirte kaum noch möglich, einheimische Produkte können daher auch nicht zu industriellen

Weltmarktpreisen angeboten werden. Viele Betriebe müssen aufhören.«

Strukturen unterstützen: Die effektivste Maßnahme, um unsere gepflegte Kulturlandschaft zu erhalten, sei, so Birk, noch immer eine gezielte Bewirtschaftung und Weidehaltung durch Landwirte. Dies verhindere die Aufforstung mit Wald und lasse die typische

Schwarzwaldlandschaft erblühen. Jeder sollte sich einmal Gedanken machen, ob es nicht sinnvoll wäre, die noch vorhandenen Strukturen mit zu unterstützen – einfach durch den Kauf hochwertiger einheimischer Produkte. Durch diese Unterstützung regionaler Fleischerzeuger leisten Verbraucher einen großen Beitrag zum Umweltschutz der Heimat, zur

STICHWORT

Infobroschüre »Regio Kulinarisch«

Wer sich für die Arbeit des Vereins Fleischerzeugung Renchtal interessiert oder die vielen leckeren Rindfleischrezepte einmal selbst nachkochen will, der erhält

die Infobroschüre »Regio – Kulinarisch genießen« bei allen beteiligten Mitglieds-gastronomiebetrieben, sowie den beiden teilnehmenden Metzgereien. **wun**

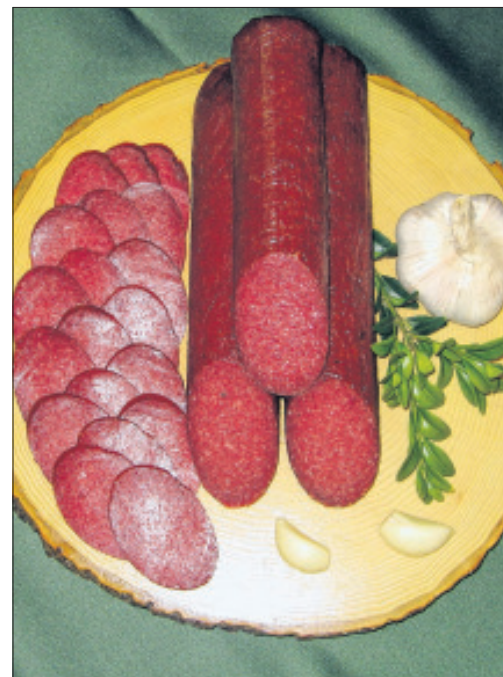
aktiven Landschaftspflege und zur Erhaltung regionaler Wirtschaftskreisläufe.

Umweltbeitrag: Wussten Sie, dass mit dem Verzehr von 150 Gramm Rindfleisch hundert Quadratmeter Kulturlandschaft ein Jahr lang offen erhalten, beziehungsweise gepflegt werden können?

Infoveranstaltungen: Mit der Möglichkeit einer Besich-

tigung eines Bauernhofes, einer Metzgerei oder durch den Besuch einer Informationsveranstaltung, will der Verein Fleischerzeugung Renchtal jederzeit transparent und nachvollziehbar arbeiten und produzieren.

Weitere Informationen erhalten Interessierte auch im Internet unter www.kulinarisches-renchtal.de.



Die Renchtal-Salami ist ein Endprodukt der heimischen Rinderhaltung. Der Verein Fleischerzeugung Renchtal bringt leckere Rezepte mit Wurst und Fleisch heraus.