

Kompromisslose Qualität

Die Produktqualität von bergisch pur basiert auf vier Säulen.

1. Erzeuger: Nur die besten Höfe

Die Produzenten verpflichten sich zur Einhaltung hoher Standards. Für Landwirte gibt es genaue Vorgaben zur gesunden Fütterung der Tiere sowie zu kurzen und schonenden Transporten. Bei pflanzlichen Erzeugnissen wird der Schutz des Bodens groß geschrieben.

2. Verarbeitung: Sorgfältig und schonend

Die Verarbeiter verpflichten sich zu schonendem Umgang und eindeutiger Kennzeichnung der Produkte. So erkennen Sie als Kunde: wo bergisch pur drauf steht, ist auch bergisch pur drin.



3. Naturschutz: Kulturlandschaft pflegen

Unsere Landwirte betreiben aktiven Landschaftsschutz z.B. durch den Erhalt artenreicher Magerweiden und Streuobstwiesen oder durch die Pflege von Hecken und Uferrandstreifen. All diese Naturschutzmaßnahmen werden mit den Biologischen Stationen abgestimmt.

4. Kompromisslos regional

bergisch pur leistet einen wesentlichen Beitrag zur Regionalentwicklung und zum Klimaschutz.

Gefördert durch den



Erhältlich ist bergisch pur bei

- den angeschlossenen Fleischereien
- ausgewählten Einzelhandelsgeschäften und Hofläden
- besonderen Gastronomiepartnern.

bergisch pur kooperiert mit zahlreichen Partnern aus Naturschutz, Landwirtschaft, Tourismus, Verbraucherschutz und Wirtschaft.

Die Kontakt-Anschriften

bergisch pur-Beirat
Biologische Station Oberberg
Rotes Haus, Schloss Homburg 2
51588 Nümbrecht
Tel: 02293 90150
info@BioStationOberberg.de

bergisch pur-Geschäftsstelle
Volker Dannenberg
Auf den Bruchswiesen 14
51643 Gummersbach
Tel: 02261 63700
info@bergischpur.de

Umfassendere Informationen über die Regionalmarke des Bergischen Landes erhalten Sie unter:

www.bergischpur.de

bergisch pur



So schmeckt
das Bergische
Land...

bergisch pur ist typisch bergisch

Prickelnder Apfelsecco, zartes Fleisch vom Weidemilchrind, fangfrische Forellen – so abwechslungsreich wie die Region sind auch die Produkte von bergisch pur.

Das Bergische Land ist dank der bäuerlichen Prägung eine der vielfältigsten deutschen Kulturlandschaften:

Kleinräumig wechselnde Elemente wie blühende Streuobstwiesen, wilde Hecken und hügelige Weiden mit Milchkühen oder Schafen, statt eintöniger Agrarlandschaft. Abgelegene Teiche, sprudelnde Bäche, kleine Weiler und regionaltypisches Fachwerk – das Bergische Land hat Charme.

Kompromisslos bergisch sind auch die Erzeuger der bergisch pur-Produkte. Sie leisten wesentliche Beiträge zum Erhalt der Kulturlandschaft, pflegen Wiesen und investieren in den Schutz von Wäldern und Quellgebieten.



Unsere Metzger suchen sich die Tiere noch bei lokalen Landwirten aus und dem Streuobstwiesensaft geben die Apfelsorten hiesiger Obstwiesen seinen ganz besonderen Geschmack.

Vielfalt und ausgesuchte Produkte – so sichert sich bergisch pur das Vertrauen der Kundschaft.

Geschmackvolle Produkte aus der Region

Über 70 verschiedene Produkte garantieren Abwechslung vom Frühstück bis zum Abendbrot – zu jeder Gelegenheit bereichert bergisch pur die Speisekarte.

Fruchtige Marmeladen und Bienenhonig voller Sonne und Geschmack zählen genauso dazu wie herzhafter Käse, Eier von zufriedenen Hühnern oder ein würziges Lammragout. Mineralwasser und Apfelsaft löschen nicht nur den Durst, sondern sind ein echtes Geschmackserlebnis.



Das Bergische Land ist eine ausgesprochene Grünlandregion und somit bildet das Fleisch von hiesigen Rindern und Lämmern die Basis der Produktpalette.

Neben dem nur saisonal verfügbaren Wildbret ist ganzjährig die

bergische Forelle als typisch bergischer Teichzuchtfisch erhältlich.



Ausführliche Produktinformation unter: www.bergischpur.de

bergisch pur ist nachhaltig

Die Marke steht für eine zukunftsfähige Versorgung mit hochwertigen Nahrungsmitteln aus dem Bergischen Land, denn bergisch pur:

- verringert die Transportwege auf ein Minimum: In der Region wird produziert und verarbeitet, lange Tiertransporte werden vermieden. Das ist praktizierter Tierschutz.
- reduziert die Klimabelastung lokal und global: Vor Ort durch kurze Wege, weltweit durch den Verzicht auf Importfuttermittel. Dies schützt sogar den Regenwald in Brasilien.
- stärkt regionale Strukturen: Betriebe erzeugen und vermarkten ihre Produkte im Bergischen Land. Dies sichert Unabhängigkeit und erhält bzw. schafft Arbeitsplätze.
- trägt zur Entwicklung der bergischen Kulturlandschaft bei: Die beteiligten Landwirte arbeiten naturschutzorientiert, erhalten faire Preise und somit auch langfristige Betriebsperspektiven.

Schließlich ist es das Ziel von bergisch pur, den Kunden beste Qualität zu angemessenen Preisen anbieten zu können.

