



## Zwischen Rhein, Reben und Randen – der Regionale Naturpark Schaffhausen

**Willkommen in der Welt des Naturparks Schaffhausen. Der Park ist ein Ort, an dem über 200 zertifizierte Produkte, 15 Naturpark-Wirte und -Hotels die einzigartige Vielfalt der Region widerspiegeln. Die Gäste werden eingeladen, in die kulinarischen und erlebnisreichen Angebote einzutauchen, welche die Region zwischen Rhein, Reben und Randen zu bieten hat.**

Randen – Reben – Rhein: 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.

Als Vernetzer, Ermöglicher oder Unterstützer setzt sich der Regionale Naturpark Schaffhausen gemeinsam mit innovativen Akteurinnen und Akteuren für eine nachhaltige Wertschöpfung und eine starke Region ein. Die Verantwortlichen nehmen die Zukunft aktiv in die Hand, weil sie im Naturpark zu Hause sind, in einer Gegend, in der man sich noch persönlich begegnet und den Zusammenhalt pflegt. Aber nicht nur für Einheimische, sondern auch für Besucherinnen und Besucher hält der Naturpark echte Naturerlebnisse,

faszinierende Geschichten, herzliche Kontakte und den Genuss regionaler Spezialitäten bereit.

### Zertifizierte Naturpark-Produkte

Der Naturpark Schaffhausen ist voll von köstlichen zertifizierten Lebensmitteln und bietet mit einer Vielzahl an Weinen, Milchprodukten, Fleisch, Gebäck und Glacés kulinarische Schätze für jeden Geschmack. Mit mindestens 80 Prozent regionalen Zutaten und zwei Dritteln der Wertschöpfung im Parkperimeter erfüllen diese Produkte strenge Standards. Sie sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch Ausdruck des Engagements für Nachhaltigkeit und Regionalität. Das Naturparklabel steht für höchste Qualität und Authentizität.

### Kulinarische Meisterwerke aus der Region

In den Küchen der 15 Naturpark-Wirte und -Hotels entstehen kulinarische Meisterwerke aus der Region. Fleisch aus dem Reiat, Käse aus Bibern, Gemüse aus dem Klettgau, Kräuter aus dem eigenen Garten und ein Glas Pinot Noir aus dem Schaffhauser Blauburgunderland werden verwendet. Die Gerichte sind frisch, saisonal und persönlich – so schmeckt die Region. Die enge Verknüpfung von Landwirtschaft und Gastronomie fördert die lokale Wirtschaft und schafft ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

### Unterwegs im Naturpark

Die Naturpark-Routen erstrecken sich von den grünen Hügeln des Reiat bis zu den idyllischen Tälern des Klettgaus und bieten eine atemberaubende Landschaft. Sie laden dazu ein, die Schönheit der Region zu geniessen – sei es bei einem erholsamen Spaziergang oder einer sportlichen Fahrradtour. Besucher können den Regionalen Naturpark Schaffhausen auf neue Art und Weise entdecken, die Geschichten hinter den Produkten erfahren, Naturparkwirte besuchen und sich von der Landschaft inspirieren lassen. Vom idyllischen Alprestaurant Babental bis zu den Weinbergen des Blauburgunderlands birgt jede Ecke des Naturparks ihre eigenen Schätze.

Eine Reise durch den Naturpark lässt sich bequem im Vorfeld zu Hause planen, damit die Vielfalt der Region voll auskosten kann. Sämtliche Routenkarten und weitere Angebote können hier bestellt werden:

[naturpark.ch](http://naturpark.ch)  
[naturpark-schaffhausen.ch](http://naturpark-schaffhausen.ch)



Rezept für 4 Personen

## Schlaatemer Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe

Ein typischer kulinarischer Leckerbissen, den es in vielen Naturpark-Restaurants zu geniessen gibt, ist die Riesling-Sylvaner-Crèmesuppe. Dieses Rezept hat Marianne Meier Schaffner, Wirtin im beliebten Alprestaurant Babental, zur Verfügung gestellt.

Zutaten

- 1 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 4 dl Schleithemer Riesling-Sylvaner
- 3 dl Gemüsebouillon
- 1 dl Vollrahm
- Salz und Pfeffer nach Bedarf

Zubereitung

Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Mehl begeben und gut einrühren. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, Rahm dazugeben und sanft köcheln lassen, bis das Süpli die gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss abschmecken und servieren.

