



## Die Land- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen





# Inhalt

Vorwort	5
<b>1 Die Land- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen</b>	<b>6</b>
<b>2 Regionale Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte</b>	<b>8</b>
<b>3 Der Verein Ernährung NRW e. V.</b>	<b>11</b>
<b>4 Geschützte Spezialitäten in der EU</b>	<b>12</b>
<b>5 Die regionalen Spezialitäten in NRW</b>	<b>16</b>
<b>6 Initiativen der Regionalvermarktung in NRW</b>	<b>26</b>
Impressum	44



## Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,



Essen und Trinken, also der Umgang mit unseren Lebensmitteln, ist ein wesentlicher Teil unserer Kultur. Viele Menschen wollen heute wissen, wo und wie die Produkte ihrer Wahl hergestellt werden. Sie suchen und honorieren die regionale Herkunft als wichtiges Qualitätsmerkmal. Regionale Produkte haben einen Vertrauensvorsprung und so überrascht die wachsende Nachfrage nach heimischen Lebensmitteln in NRW nicht.

Nordrhein-Westfalen ist ein Land mit vielen regionalen Profilen, die sich aus den unterschiedlichen Naturräumen ergeben. Die landwirtschaftlichen Produktionsschwerpunkte der Regionen haben sich nach diesen Profilen entwickelt. So hat jede Region zwischen Rhein und Weser ihre typischen, einmaligen Spezialitäten.

Das Land NRW fördert die regionale Land- und Ernährungswirtschaft, denn sie ist wichtig für die Wirtschafts- und Sozialstruktur unseres Bundeslandes. Zahlreiche Regionalinitiativen sichern inzwischen den Absatz der eigenen Produkte und erhalten so die Besonderheiten der Region. Das Thema „Lebensmittel“ ist daher aktueller denn je und geht eigentlich jede und jeden an.

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Johannes Rimmel'. The signature is written in a cursive style with a checkmark at the end.

Johannes Rimmel  
Minister für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen

# 1 Die Land- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen

Nordrhein-Westfalen ist nicht nur das bevölkerungsreichste Bundesland, es nimmt innerhalb Deutschlands auch eine bedeutende Position als leistungsstarker und zukunftsorientierter Standort der Land- und Ernährungswirtschaft ein. Die Stärken dieser Branche liegen in der Nähe zu Millionen Verbraucherinnen und Verbrauchern im In- und Ausland, einer qualitativ hochwertigen und innovativen Produktpalette und einer leistungsstarken „Zulieferbranche“, die hervorragende Rohstoffe zur Verfügung stellt.

Die Land- und Ernährungswirtschaft bietet rund 400.000 Menschen Arbeit und gehört damit zu den wichtigsten Wirtschaftszweigen und zu den größten Arbeitgebern in unserem Land. Die Land- und Ernährungswirtschaft in Nordrhein-Westfalen liefert etwa ein Fünftel des bundesdeutschen Gesamtumsatzes an Lebensmitteln. Die Unternehmensstrukturen reichen von global agierenden Großunternehmen über einen sehr breit aufgestellten Mittelstand bis hin zu Klein- und Kleinstbetrieben in Handwerk und Gewerbe.



**Leistungsträger Land- und Ernährungswirtschaft**  
Exzellente verkehrsgeografische Lage, ca. 400.000 Beschäftigte, ein Gesamtumsatz von rund 53 Milliarden Euro, Know-how und Erfahrung – sowohl zukunftsorientiert als auch traditionell.

## Agrarstandort

Neben Bayern und Niedersachsen gehört Nordrhein-Westfalen zu den drei wichtigsten Agrarstandorten in Deutschland. Knapp die Hälfte der Landesfläche wird landwirtschaftlich genutzt. Der Strukturwandel hat die Landwirtschaft in den vergangenen Jahrzehnten tiefgreifend verändert. Heute bewirtschaften über 35.000 landwirtschaftliche Betriebe und rund 4.700 Gartenbaubetriebe eine landwirtschaftliche Nutzfläche von 15.000 km<sup>2</sup>. In mehr als 50 Prozent der Betriebe arbeiten hauptberufliche Landwirte, die übrigen betreiben die Landwirtschaft im Nebenerwerb. Einzelbetriebe schließen sich zunehmend zu Produktions- und Vermarktungsinitiativen zusammen und stärken so ihre Marktposition. Die gesamte Branche erzielt mit 165.000 Beschäftigten einen Jahresumsatz von rund sieben Milliarden Euro.

## Regionales

Die Vielfalt der Landschaften und die Besonderheiten der Naturräume haben auch die Ausrichtung der unterschiedlichen Agrarschwerpunkte Nordrhein-Westfalens geprägt. Das Münsterland ist von jeher ein starker Standort der Tierhaltung. Im Rheinland dominieren der Ackerbau, der Anbau von Obst und Gemüse sowie der Zierpflanzenanbau. Am Niederrhein sind die Milcherzeugung und der Gartenbau die wichtigsten Agrarzweige. Im Bergischen Land, in der Eifel sowie im Sauer- und Siegerland überwiegt die Haltung von Milchvieh und Mastrindern und auch die Forstwirtschaft spielt hier eine bedeutende Rolle.

## Ökologische Landwirtschaft

Anfang 2014 bewirtschafteten in Nordrhein-Westfalen rund 1.850 landwirtschaftliche Betriebe ca. 70.800 ha ökologisch. Mit entsprechenden Förderprogrammen unterstützt das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MKULNV) die Betriebe bei der Umstellung und Beibehaltung der ökologischen Wirtschaftsweise.

## Ernährungswirtschaft als Wirtschaftsmotor

Die Lebensmittelverarbeitende Wirtschaft nimmt in Nordrhein-Westfalen schon heute eine hervorragende Wettbewerbsposition ein: Ein hoher Qualitätsanspruch, eine breite Angebotspalette, rund 1.000 Unternehmen mit fast 96.000 Beschäftigten und ein Umsatz von rund 36 Milliarden Euro machen sie zur umsatzstärksten Ernährungswirtschaft in Deutschland. Die Hälfte der 50 umsatzstärksten – mehrheitlich mittelständischen – Unternehmen der deutschen Ernährungsindustrie sind in Nordrhein-Westfalen angesiedelt.

## Das Lebensmittelhandwerk in NRW

Im Lebensmittelhandwerk erwirtschaften nach Angabe der Handwerkskammer fast 5.000 Betriebe – überwiegend Bäcker, Konditoren und Fleischerbetriebe – mit über 112.000 Beschäftigten einen Jahresumsatz von rund neun Milliarden Euro. Das Lebensmittelhandwerk ist geprägt von traditionellen Familienbetrieben. Sie sind maßgeblich an der nachhaltigen Entwicklung in den unterschiedlichen Regionen unseres Landes beteiligt. Sie sichern Arbeits- und Ausbildungsplätze, fördern die Zusammenarbeit innerhalb einer Region zum Ausbau stabiler Wertschöpfungsketten und sind ein wichtiger Nahversorger vor allem in ländlichen Gebieten.



Bei der Handwerkskammer wird das Lebensmittelhandwerk in fünf Bereiche aufgeteilt\*:

**zulassungspflichtige Handwerkssparten**

- Bäcker (ca. 2.100 Betriebe, 73.900 Beschäftigte, 3,5 Milliarden Euro Umsatz)
- Konditoren (ca. 590 Betriebe, 8.900 Beschäftigte, 0,37 Milliarden Euro Umsatz)
- Fleischer (ca. 2.130 Betrieb, 28.700 Beschäftigte, 4,75 Milliarden Euro Umsatz)

**zulassungsfreie Handwerkssparten**

- Müller (ca. 46 Betriebe, 550 Beschäftigte, 270 Millionen Euro Umsatz)
- Brauer und Mälzer (ca. 55 Betriebe, 1.140 Beschäftigte, 91 Millionen Euro Umsatz)

Die Betriebe bieten eine individuelle und breite Produktvielfalt in räumlicher Nähe zum Verbraucher. Sie bewahren und fördern das Wissen um die handwerklichen Herstellungsweisen regionaler Produkte, ohne sich aktuellen Erkenntnissen über Rohstoffe und Verfahren oder Ernährungstrends zu verschließen.

Innungen, Handwerkskammern und Kreishandwerkerschaften sind branchenspezifisch in Dachorganisationen organisiert:

- Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks ([www.biv-rheinland.de](http://www.biv-rheinland.de))
- Bäckerinnungsverband Westfalen-Lippe ([www.biv-wl.de](http://www.biv-wl.de))
- Landesinnungsverband des Konditoren-Handwerks Nordrhein-Westfalen ([www.konditoren.de/nrw](http://www.konditoren.de/nrw))
- Fleischerverband Nordrhein-Westfalen ([www.fleischer-nrw.de](http://www.fleischer-nrw.de))
- Verband Rheinisch-Westfälischer Brauereien e.V. ([www.brauereiverband-nrw.de](http://www.brauereiverband-nrw.de))



\* Handwerksstatistik 2012/2013, Westdeutscher Handwerkskammertag

## 2 Regionale Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte

In Nordrhein-Westfalen weist jede Region ihre typischen Spezialitäten auf. Das Land NRW fördert die Land- und Ernährungswirtschaft, da sie wichtige Grundpfeiler der sozialen und wirtschaftlichen Struktur sind. Zahlreiche Regionalinitiativen sind bereits gemeinsam aktiv. Damit sichern sie den Absatz der eigenen Produkte und erhalten gleichzeitig die Besonderheiten der Region.

### Verbraucher-trend Regionalität

Die Ergebnisse aktueller Studien zeigen, dass bei Verbraucherinnen und Verbrauchern „Regionalität“ hoch im Kurs steht und als langfristiger Megatrend zu sehen ist.

Von Verbraucherseite ist der Wunsch nach qualitativ hochwertigen Produkten aus der Region sehr groß. Erzeuger und Verarbeiter der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft können den Verbraucherwunsch nach regionalen Produkten für sich nutzen und neue Marktpotenziale erschließen.

Jede Region hat ihre individuellen Produkte, die nach traditionellen Rezepturen hergestellt werden. Um das Image heimischer Produkte zu stärken und sich im Wettbewerb zu positionieren, schließen sich Betriebe mit gleichen Interessen zu Regionalinitiativen zusammen, um gemeinsam ihre Angebote am Markt zu etablieren. So können Unternehmen möglichst effektiv am Markt agieren und Netzwerke aufbauen, um ihre Produkte dem Verbraucher näher zu bringen. Aus diesem Grunde ist es dem Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz (MKULNV) ein wichtiges Anliegen, die Branchenakteure bei der Erschließung neuer vielversprechender Marktpotenziale zu unterstützen, sowie Image und Bekanntheit zu fördern.

### Ziele des Landes NRW

Um die Landwirte, Lebensmittelhandwerker und Lebensmittelhersteller zu fördern und die Vernetzung untereinander zu stärken, bietet das Ministerium zahlreiche Maßnahmen zur Unterstützung an. Als Gemeinschaft können Erzeuger und Verarbeiter ein vielfältigeres Angebot auf den Markt bringen, neue Absatzwege finden und gleichzeitig angemessene Preise erzielen. Das Ministerium bietet regionalen Vermarktungsinitiativen Beratung und Hilfestellung an. Damit werden folgende Ziele verfolgt:

- Beim Verbraucher Bekanntheitssteigerung der besonderen Qualitätsmerkmale regionaler Lebensmittel
- Erhöhung der Wirtschaftlichkeit und Wertschöpfung regionaler Erzeugnisse
- Stimulierung des Absatzes der regionalen Erzeugnisse über entsprechende Absatz- und Informationsmaßnahmen
- Entlastung der Überschussmärkte durch Ausdehnung und Spezialisierung des Angebots
- Erhaltung der regionalen Wertschöpfung und Sicherung der sozialen und wirtschaftlichen Infrastruktur in den ländlichen Regionen.
- Gestaltung von Zukunftsperspektiven in ländlichen Gebieten durch Erhalt und Schaffung von Arbeitsplätzen

### Für wen sind regionale Vermarktungsinitiativen interessant?

Regionale Vermarktungsinitiativen sind interessant für Akteure der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft mit gleichgelagerten Interessen und Zielen, die Synergien schaffen, ihre Angebote bündeln und neue Absatzmärkte, z. B. für Premiumprodukte, erschließen wollen. Das Ministerium sieht sich als Ansprechpartner für alle, die an Anbau oder gemeinschaftlicher Vermarktung land- und ernährungswirtschaftlicher Erzeugnisse Interesse haben oder direkt beteiligt sind. Dabei werden alle Akteure entlang der Wertschöpfungskette des Lebensmittelsektors mit eingebunden.

### Maßnahmen und Projekte

Gemäß der Förderrichtlinie des Landes NRW berät und unterstützt das Ministerium Betriebe, Vereine sowie Verbände hinsichtlich der Konzeption, Planung und Durchführung von Projekten. Die Förderung umfasst folgende Bereiche:

- Begleitung bei der Gründung und Etablierung regionaler Erzeuger- und Absatzgemeinschaften: Gemeinsam ist es für die zahlreichen Initiativen leichter, ihre Verhandlungspositionen zu vertreten, als es dem einzelnen Akteur möglich ist, da das gesamte Angebot größer ist als bei einem einzelnen Mitglied. Darüber hinaus gibt es auch Zusammenschlüsse, die gemeinsam auf Bauernmärkten ihre regionalen Erzeugnisse verkaufen. Ebenso gibt es kulinarische Zusammenschlüsse, bei denen teilnehmende Betriebe Gerichte aus regionalen Zutaten anbieten.



- Beratung zur Nutzung des Potenzials nordrhein-westfälischer Produkte mit besonderen Qualitätsmerkmalen, beispielsweise Beantragung des EU-Geoschutzes für landestypische Spezialitäten. Derzeit sind zwölf regionale Spezialitäten als europaweit geschützte geografische Angabe (g.g.A.) anerkannt
  - Unterstützung bei der Durchführung von Aus- und Weiterbildungen für die praktische Umsetzung in den Unternehmen, wie z. B. Verkaufstraining/Direktvermarktung, Medientraining oder Beteiligung an Messeauftritten.
  - Absatzförderung der Agrar- und Ernährungswirtschaft zur Steigerung des Bekanntheitsgrades der Branche und ihrer Produkte
- Gemeinschaftswerbung in Form von Veröffentlichungen, wie z. B. Internetauftritte, Broschüren, Faltblätter oder Hörfunkspots und Plakatwerbung
  - Informationsveranstaltungen zur Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucherinformation mit Produktpräsentation in Form von Genusstagen, Aktionstagen, Infotainmentprogrammen im Rahmen von Veranstaltungen
  - Gemeinsame Messeauftritte in Form von Unterstützung für Standbau und Standmiete.
  - Gemeinsame Aus- und Weiterbildungen zur Entwicklung innovativer Vermarktungskonzeptionen

## Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW

Der „Landesehrenpreis für Lebensmittel des Landes Nordrhein-Westfalen“ zeichnet die hohe Produktqualität von Lebensmitteln sowie ein besonderes Engagement der Unternehmen aus.

Grundlage für die Verleihung „Landesehrenpreis für Lebensmittel NRW“ sind die DLG-Auszeichnungen in Gold. Darüber hinaus gelten seit 2013 weitere Kriterien. Dazu zählen zum Beispiel die Bereitstellung von Ausbildungsplätzen oder die Anwendung von Nachhaltigkeitskonzepten, um das Image von Nordrhein-Westfalen als Standort für nachhaltige Lebensmittelproduktion hervorzuheben und auf die Bedeutung der Ernährungsbranche in und für Nordrhein-Westfalen hinzuweisen.



Zu den rund 90 Preisträgern gehören Unternehmen aus allen Branchen der NRW-Lebensmittelproduktion.

Die Landesehrenpreis-Medaille kann von den Unternehmen zwei Jahre lang für die Produktauszeichnung werblich eingesetzt werden.



## Meisterhafte Leistungen und ausgezeichnete Qualität im Lebensmittelhandwerk

### „Meister.Werk.NRW – Nähe · Verantwortung · Qualität“



#### Meister.Werk.NRW

Die wichtigsten Bewertungskriterien

- Produktion/Verkauf erfolgen durch ausgebildete Fachkraft
- Betrieb zahlt Tariflohn bzw. Haustarife
- Erfolgreiche Qualitätsprüfungen
- Positive Bewertungen durch Lebensmittelüberwachung
- Hauptanteil des Angebots stammt aus eigener Produktion
- Je nach Produkt tägliche Herstellung

Darüber hinaus gibt es spezifische Bewertungskriterien für die unterschiedlichen Gewerke.

Weitere Infos unter: [www.meisterwerk.nrw.de](http://www.meisterwerk.nrw.de)



Gemeinsam mit dem Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks, dem Bäckerinnungs-Verband Westfalen-Lippe und dem Fleischerverband NRW hat das Landwirtschaftsministerium im Jahr 2013 die Auszeichnung Meister.Werk.NRW eingeführt, der ganz besondere Leistungen im Bäckerei- und Fleischerhandwerk auszeichnet. Ab 2015 gibt es diese Auszeichnung auch für das Brauhandwerk.

Die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW – Nähe · Verantwortung · Qualität – Das Lebensmittelhandwerk“ wird an Betriebe aus NRW verliehen, die Wert auf eine ausgewähl-

te Qualität legen. Dazu gehört neben der handwerklichen Herstellungsweise, der Bewahrung von Tradition und dem regionalen Bezug sowie der Verwendung hervorragender Zutaten, auch die besondere und zukunftsorientierte Verantwortung für den Betrieb und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Die Auszeichnung „Meister.Werk.NRW“ soll auf die Bedeutung des Lebensmittelhandwerks für unser tägliches Leben hinweisen, sowohl wirtschaftlich als auch kulturell.







## 4 Geschützte Spezialitäten in der EU

### Tradition und Herkunft

1992 schuf die Europäische Kommission erstmals Systeme zum Schutz und zur Profilierung von besonderen Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln mit Herkunftsbezeichnung.

Ziel der Europäischen Kommission ist es, damit

- die Diversifizierung der landwirtschaftlichen Produktion und die Wertschöpfung zu fördern,
- Produktbezeichnungen und traditionelle Herstellungsverfahren gegen Missbrauch und Nachahmung zu schützen und
- Verbraucherinnen und Verbraucher durch Informationen über Erzeugnisse mit Herkunftsbezeichnung oder besonderen Merkmalen eine Orientierungshilfe zu geben.

1993 wurde zunächst das Gemeinschaftszeichen für „Garantiert traditionelle Spezialitäten“ eingeführt. 2006 folgten die Zeichen für „Geschützte Ursprungsbezeichnung“ und „Geschützte geographische Angabe“.

Die EU vergibt diese drei Gütezeichen an Agrarerzeugnisse und Lebensmittel, wie zum Beispiel Bier, Käse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Obst und Gemüse oder Teigwaren, die sich aufgrund ihrer Herkunft, der traditionellen Herstellung oder der Besonderheiten ihrer Ursprungsregion auszeichnen. Zutaten und Herstellungsverfahren sowie die Herkunftsregionen sind dabei von den Antragstellern genau zu definieren. Für Wein und Spirituosen bestehen separate Regelungen.



#### Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Produktes in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren.



#### Geschützte geographische Angabe – g.g.A.

Enge Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet. Mindestens eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – wird im Herkunftsgebiet durchlaufen.



#### Garantiert traditionelle Spezialität – g.t.S.

Traditionelle Zusammensetzung des Erzeugnisses oder traditionelles Herstellungs- und/oder Verarbeitungsverfahren.

Aktuell gelten die folgenden rechtlichen Grundlagen:

- VO (EU) Nr. 1151/2012 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 21. November 2012 über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- Delegierte Verordnung (EU) Nr. 664/2014 der Kommission vom 18. Dezember 2013 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Par-



laments und des Rates im Hinblick auf die Festlegung der EU-Zeichen für geschützte Ursprungsbezeichnungen, geschützte geografische Angaben und garantiert traditionelle Spezialitäten sowie im Hinblick auf bestimmte herkunftsbezogene Vorschriften, Verfahrensvorschriften und zusätzliche Übergangsvorschriften

- Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission vom 13. Juni 2014 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel
- VO (EG) Nr. 882/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 über amtliche Kontrollen zur Überprüfung und Einhaltung des Lebensmittel- und Futtermittelrechts sowie der Bestimmungen über Tiergesundheit und Tierschutz

**Verzeichnis aller geschützten EU-Spezialitäten**

Die Europäische Kommission führt eine Datenbank DOOR. Hier sind alle Produkte und Erzeugnisse gelistet mit dem jeweils beantragten Schutz (g.U., g.g.A., g.t.S.) sowie dem aktuellen Status (beantragt, veröffentlicht, registriert). Denn nur ein offiziell im Amtsblatt der EU registriertes

Produkt mit den dort hinterlegten Spezifikationen darf das entsprechende Siegel führen und ist damit im Rahmen der EU-Verordnungen geschützt.

**Geschützte Spezialitäten aus NRW**

In Nordrhein-Westfalen gibt es eine große Vielfalt an Spezialitäten. Jede Region zwischen Rhein und Weser hat ihre individuellen Eigenheiten und Reize, die sich unter anderem in den Rezepturen traditioneller Produkte und in regionaltypischen Lebensmitteln ausdrücken. Im Interesse der Verbraucherinnen und Verbraucher und der heimischen Wirtschaft ist es wichtig, dass diese vor Nachahmung und Imitation geschützt werden.

**Aktuell sind 12 Spezialitäten von der EU bereits mit dem Geoschutz registriert:**

Produkt	Dossier-Nr.	Schutzgemeinschaft	Registriert
Bornheimer Spargel g.g.A.	DE/PGI/0005/0803	 <b>Bornheimer Spargelanbauer e.V.</b> Leonhard Palm Bornheimer Straße 30 53332 Bornheim Tel.: 02222 81887 palm@spargelausbornheim.de	14.03.2014
Stromberger Pflaume g.U.	DE/PDO/0005/00841	 <b>Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaumen e. V.</b> c/o Gerhard Stemich Nottbeck 4 59302 Oelde-Stromberg Tel.: 02529 1674 Mail: info@stromberger-pflaume.de www.stromberger-pflaume.de	08.11.2013
Westfälischer Knochenschinken g.g.A.	DE/PGI/0005/00854	 <b>Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.</b> Stefan Waltering Siemensstraße 9 48301 Nottuln Tel.: 02502 6705 E-Mail: info@schinkenland-westfalen.de www.schinkenland-westfalen.de	05.11.2013



Produkt	Dossier-Nr.	Schutzgemeinschaft	Registriert
Walbecker Spargel g.g.A	DE/PGI/0005/00857	 <b>Spargelgenossenschaft Walbeck und Umgegend</b> Franz Allofs Broecksteg 5 47608 Geldern-Walbeck Tel.: 02831 3382 info@spargelhof-allofs.de	09.08.2013
Düsseldorfer Senf/Düsseldorfer Mostert g.g.A.	DE/PGI/0005/0799	Düsseldorfer Senf/Düsseldorfer Mostert c/o Frau Julia Stern Tel.: 089 665098 328	21.08.2012
Rheinisches Zuckerrübenkraut/ Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.	DE/PGI/0005/0717	 <b>Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup Rheinisches Apfelkraut</b> Andreas Heinz Wormersdorfer Straße 22-26 53340 Meckenheim Tel.: 02225 91900 info@sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de	13.07.2012
Rheinisches Apfelkraut g.g.A.	DE/PGI/0005/0716	 <b>Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup Rheinisches Apfelkraut</b> siehe oben www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de	23.12.2011
Nieheimer Käse g.g.A.	DE/PGI/0005/0530	<b>Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse</b> Tel.: 05274 472	13.05.2010
Kölsch g.g.A.	DE/PGI/0117/0655	 <b>Kölner Brauerei-Verband e.V.</b> Cäcilienkloster 10, 50676 Köln Tel.: 0221 2403828 info@kb-v.de www.koelner-brauerei-verband.de	26.05.2009
Dormunder Bier g.g.A.	DE/PGI/0017/1101	<b>Verband Dortmunder Bierbrauer</b> c/o Herr Helmich Tel.: 0231 8400-432	18.07.1998
Aachener Printen g.g.A.	DE/PGI/0017/1095	<b>Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Aachener Printen e.V.</b> c/o Herr Voss Tel.: 0241 509060	24.01.1997
Westfälischer Pumpernickel g.g.A.	DE/PGI/0005/01095	<b>Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e.V.</b> c/o Thomas Gill An der Landwehr 1 45883 Gelsenkirchen Tel.: 0209 947850	21.11.2014



Für zwei Spezialitäten aus NRW ist aktuell der Produktschutz bei der EU veröffentlicht bzw. eingereicht:

Produkt	Dossier-Nr.	Schutzgemeinschaft	Registriert
Oecher Weihnachts-Leberwurst/Aachener Weihnachts-Leberwurst	DE/PGI/0005/01053	<b>Oecher Puttes/Aachener Puttes</b> Aachener Stadtfleischer c/o stv. OM Fleischerinnung Aachen (K.ö.R.), Wolfgang Flachs Jülicher Str. 78 52070 Aachen Tel: 0241 50 82 82 www.aachener-fleischer.de	eingereicht 05.11.2012
Oecher Puttes/Aachener Puttes	DE/PGI/0005/00946	<b>Oecher Puttes/Aachener Puttes</b> siehe oben	eingereicht 02.02.2012

### Wer kann einen Antrag auf Produktschutz bei der EU stellen?

Um eine Spezialität bei der EU schützen zu lassen, müssen sich die Erzeuger/Produzenten zusammenschließen. Ein Antrag kann nur von einer Schutzgemeinschaft oder Vereinigung gestellt werden. In NRW gibt es seit einigen Jahren schon Schutzgemeinschaften, die diese Möglichkeiten nutzen.

Wie eine Spezialität geschützt werden kann, darüber informiert das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV) auf seiner Internetseite.

## 5 Die regionalen Spezialitäten in NRW

### Aachener Printen g.g.A.

#### Von der Legende zum Saisongebäck

Aachener Printen wurden als erste regionale Spezialität NRWs im Januar 1997 von der EU mit dem Gütesiegel g.g.A. (geografisch geschützte Angabe) registriert. Wann die knusprig-harten oder auch die saftig-weichen braunen Lebkuchen „erfunden“ wurden, ist nicht mehr genau zurück zu verfolgen. Der Überlieferung nach sollen die Aachener Printen ein Pilgerbrot gewesen sein, dass die Aachener Bäcker im Mittelalter entwickelt haben, um die große Zahl der Pilger zu versorgen, die in Völkerscharen aus allen Teilen Europas kamen, um die Aachener Heiligtümer zu besuchen. Seit über 300 Jahren besitzen die



#### Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Aachener Printen e.V.

Der Verein ist um den Erhalt der charakteristischen Identität bemüht. Die Herkunftsregion ist im EU-Amtsblatt DE/PG/0017/1095 klar geografisch begrenzt: Aachen: die heutigen Städte der Städteregion Aachen (Würselen, Bardenberg, Alsdorf, Baesweiler, Stolberg Eschweiler) sowie die Gemeinde Roetgen.

Aachener Printen durch gleichbleibende und konsequent bewahrte Qualität ein hohes Ansehen. Mit dem Siegel der Europäischen Union „geschützte geografische Angabe“ wird diese Qualität vor Nachahmung und Missbrauch geschützt.

#### Aachens Nationalgebäck

Die **Aachener Printen g.g.A.** sind unmittelbar mit der Stadt Aachen, den umliegenden Städten Würselen, Bardenberg, Alsdorf, Baesweiler, Stolberg Eschweiler sowie der Gemeinde Roetgen verbunden. Was genau den Mix des Saisongebäcks ausmacht ist ein gut gehütetes Geheimnis der produzierenden Firmen. Das Herstellungsverfahren wird von Generation zu Generation weitergegeben und verleiht der „Oecher Prente“ ihren typischen Geschmack. Ihren Namen „Printe“ oder „Prente“ verdankt sie dem „drücken und pressen“ des Teigs in die Form, was so viel wie „prenten“ heißt. Durch den Geo-Schutz der EU werden Herkunftsbereich und Herstellungsverfahren des traditionellen Saisongebäcks geschützt und festgelegt, um die Aachener Printen weiterhin mit der Geschichte und der Tradition Aachens zu verbinden. Aufgrund ihrer Beliebtheit und aus touristischen Gründen werden die Aachener Printen mittlerweile als Ganzjahresgebäck angeboten.

### Aachener Weihnachts-Leberwurst beantragt EU-Schutz

#### Das köstliche Extra zum Jahresende

Seit dem 19. Jahrhundert wird die Aachener oder Oecher Weihnachts-Leberwurst hergestellt. Das Geheimnis sind seit jeher die verschiedenen Gewürze, die dieses Produkt besonders verfeinern.



#### Gemeinsam stark für ihre Tradition

Antragsteller für den EU-Schutz der Oecher Weihnachts-Leberwurst ist ein Zusammenschluss von 16 Aachener Stadtfleischern. Sie haben den Verein „Aachener Aixtra-Fleischer e. V.“ gegründet, um die Weihnachts-Leberwurst EU-weit schützen zu lassen. Die Schutzgemeinschaft ist zu erreichen über die Aachener Stadtfleischer. [www.aachener-fleischer.de](http://www.aachener-fleischer.de)



#### Fast 120 Jahre Weihnachts-Leberwurst

Ihre Spezialität testen die Innungsfleischereien seit 44 Jahren in einer Qualitätsprüfung, in der

sie auf Aussehen, Geschmack und Geruch untersucht wird. Denn die Weihnachts-Leberwurst wurde schon oft kopiert. Daher ist die Schutzgemeinschaft „Aachener Aixtra-Fleischer“ jetzt bemüht, die Leberwurst, die aus Preiselbeeren, Wintergewürzen, einigen Nussorten, einem Schuss Sahne und anderen geheimen Zutaten besteht, als geografisch geschütztes Produkt eintragen zu lassen. Der Schutz soll dieses Traditionsprodukt bewahren.

Der Antrag dazu wurde am 5. November 2012 bei der EU eingereicht.

## Aachener Puttes wartet EU-Schutz

### Blutwurst mit 200-jähriger Tradition

Am 2. Februar 2012 wurde für die Oecher Puttes/Aachener Puttes, eine Blutwurstspezialität aus Aachen, der Antrag für die geschützte geografische Angabe (g.g.A.) bei der Europäischen Union eingereicht.

Die meist in Kranzdarmringe gefüllte und geräucherte Blutwurst mit würzigem Geschmack schaut auf eine

200-jährige Tradition zurück. Im Aachener Dialektgebiet ist Oecher Puttes eine feste Größe. Das Aachener Fleischerhandwerk und die Fleischermeister wollen den Bekanntheitsgrad der Blutwurst auch über die Aachener Stadtgrenzen hinaus erhalten und ausdehnen. Sie legen Wert darauf, dass Oecher Puttes auf der Basis überlieferter, traditioneller Rezepturen hergestellt wird.

## Bornheimer Spargel g.g.A.

### Spargelgenuss – seit Generationen unverändert gut

Der erste Nachweis für kultivierten Spargelanbau findet sich bei den Römern. Sie waren es wahrscheinlich auch, die den Spargel nicht nur nach Deutschland, sondern auch in das Vorgebirge in die Gegend zwischen Bonn und Köln brachten. Auf dem fruchtbaren, sandigen Lössboden der Altrheinarme findet hier der Bornheimer Spargel beste Rahmenbedingungen und nur hier kann der unvergleichliche Geschmack heranwachsen. Seit 2006 ist der Bornheimer Spargel beim Deutschen Marken- und Patentamt registriert. Im Jahr 2010 wurde darüber hinaus der Antrag auf Produktschutz bei der EU eingereicht. Seit dem 14.03.2014 wird der Bornheimer Spargel im EU-Register offiziell als geografisch geschützte Angabe (g.g.A.) geführt.

### Spargeltradition im Altrhein-Gebiet

Das Anbaugebiet in der Kölner/Bonner Bucht auf der Nieder- und Mittelterrasse des urzeitlichen Rheins ist eine klimatisch begünstigte Region. Die Kessellage zwischen

den Höhenzügen des Siebengebirges, des Mittelgebirges Bergisches Land und dem Höhenzug Kottenforst-Ville garantiert eine besonders geschützte Lage mit relativ hohen Jahresmitteltemperaturen und ausreichenden Niederschlägen. So beginnt die Vegetationsperiode hier deutlich früher und endet später als in den benachbarten Regionen. Die satten Böden der Nieder- und Mittelterrasse erwärmen sich früh und geben gute Nährstoffe an den Spargel weiter. Das kommt den Stangen zu Gute und verleiht ihnen den typisch kräftigen und würzigen Geschmack. Zudem sorgen Lage und Klima für rasches Wachstum der Spargeltriebe im Frühling. Dieser Wachstumsschub ist wichtig für die Zartheit und Saftigkeit der Spargelstangen.

Im EU-Antrag zum Schutz des Bornheimer Spargels sind für das Produkt Qualitätsvorgaben definiert, die zum einen der Basis der internationalen Vermarktungsnorm (UNECE-Standard FF04) entsprechen: Die Hauptertragsjahre der Pflanzen liegen im 4. bis 10. Standjahr. Die Stangenlänge von Bleichspargel und Grünspargel liegt zwischen 16 und 22 cm. Die Stangen müssen gut geformt sein, ganz und mit geschlossener Spitze. Zum anderen beschreiben sie sehr detailliert das Gebiet, in dem der Bornheimer Spargel angebaut wird. Denn gerade bei Spargel gibt es eine besonders enge Verbindung zwischen der Produkteigenschaft und den natürlichen Bedingungen. Der Geschmack des Spargels hängt bis zu 70 Prozent vom Boden ab, auf dem er erzeugt wird.

Das Antragsverfahren bei der EU für den Bornheimer Spargel läuft. Die Registrierung dieser weiteren regionalen Spezialität Nordrhein-Westfalens kann im Laufe des Jahres erwartet werden.



### Schutzgemeinschaft

#### Bornheimer Spargelanbauer e. V.

12 Spargelbauern aus Bornheim und Umgebung stehen hinter der Schutzgemeinschaft Bornheimer Spargelanbauer e. V. Die Mitglieder bieten ihren Spargel direkt auf ihren Höfen zum Verkauf an. Darüber hinaus vertreiben sie ihn auch in die Gastronomie oder über ausgewählte Wochenmärkte und den Lebensmittelhandel.

[www.spargelausbornheim.de](http://www.spargelausbornheim.de)



## Dortmunder Bier g.g.A.

### Dortmunds gelebte Bier-Identität

Die Bierstadt Dortmund und damit auch die Dortmunder Biere blicken auf eine weit in die Vergangenheit zurückreichende Tradition zurück. Im Jahr 1266 wird das Dortmunder Bier zum ersten Mal urkundlich erwähnt. Seit 1998 sind alle Dortmunder Biere als regionale Spezialität von der EU geschützt. Sie können mit dem Gütesiegel g.g.A – geografisch geschützte Angabe (mit Beitrag Geoschutz verlinken) – angeboten werden. Damit ist ein Produkt vor Nachahmung geschützt, das für das Wirtschafts- und Handelszentrum Westfalens mit fast 600.000 Einwohnern von großer Bedeutung ist.

### Dortmund – Westfalens Bierstadt

Im Jahr 1293 erhält die Stadt von König Adolf von Nassau das Brauprivileg. Bereits im Jahr 1904 legten die Dortmunder Brauer Wert auf eine definierte Wettbewerbsregel und ließen vom Reichsgericht per Urteil regeln, dass Dortmunder Bier eine geografische Herkunftsbezeichnung ist. Damit stand fest, dass Bier unter der Bezeichnung Dortmunder Bier NUR in Dortmund hergestellt werden darf.



### Verband Dortmunder Bierbrauer

Bereits 1890 wurden erste Ansätze registriert, eine Organisation zu gründen mit dem Ziel, dem Preisverfall des Bieres zu begegnen und einen Gegenpol zu den Gewerkschaften zu erreichen. Die Gründung gelang dann am 3. Oktober 1898. Aus dem Dortmunder Brauerverband ging der „Verband rheinisch-westfälischer Brauereien“ hervor. 1906 kam es zum ersten Kartellvertrag über Preis- und Wettbewerbsfragen, in dem auch die Herkunftsbezeichnung geregelt wurde.

Als Dortmunder Bier g.g.A. dürfen heute unter dem Schutz der EU-Verordnung drei verschiedene Bierarten sowie ein alkoholreduziertes Leichtbier gebraut werden:

- das helle untergärige Bier mit einem malzigen Geschmack und einer Stammwürze zwischen 11,5 und 12,5 Prozent, das so genannte „Export“
- das helle untergärige Bier nach Pilsener Brauart mit einer Stammwürze von über 11 Prozent
- das dunkle obergärige Bier, das als Alt einen mildwürzigen Geschmack hat
- und das alkoholreduzierte Leichtbier („light“)

Dortmunder Bier darf ausschließlich mit Dortmunder Wasser hergestellt werden. Die natürliche Wasserzusammensetzung in Dortmund trägt mit dazu bei, dass das Dortmunder Bier seinen unverwechselbaren Geschmack erhält. Die Wertvorstellung des Dortmunder Bieres wird eng mit dem Dortmunder Wasser verknüpft.

### Von der Brauhochburg zur Traditionsmarke

Dortmund wurde schon während der Zeit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert zu einer der deutschen Brauhochburgen. 30 Brauereien zählte die Westfalenmetropole um 1900, davon gehörten 15 zu den Großbrauereien des Deutschen Reichs. Nur in München und Berlin wurde zu dieser Zeit mehr Bier gebraut als in Dortmund. In den 1950er und 1960er Jahren avancierte Dortmund gar zur Bierhauptstadt Europas. Weltweit wurde lediglich in Milwaukee in den USA noch mehr Bier gebraut. Auch heute noch gehört Dortmund zum Kreis der Bier-Großstädte, nicht zuletzt mit seinem Angebot zahlreicher Traditionsmarken. Und auch heute noch steht die größte Braustätte des Ruhrgebiets in Dortmund.





## Düsseldorfer Mostert g.g.A

oder auch Düsseldorfer Senf Mostert • Düsseldorfer Urtyp Mostert • Aechter Düsseldorfer Mostert

### Düsseldorfer Senf hat viele Namen

Seit 1726 wird in Düsseldorf der sogenannte Düsseldorfer Mostert hergestellt. Dieser scharfe, malzig-würzige Senf wurde am 21. August 2012 von der EU als geografisch geschütztes Produkt anerkannt: Düsseldorfer Mostert g.g.A. Um eine gleichbleibende, traditionell hohe Qualität und Frische zu erhalten, darf der Düsseldorfer Mostert nur mit Düsseldorfer Wasser und dem mit Düsseldorfer Wasser hergestellten, unfiltrierten Düsseldorfer Branntweinessig produziert werden. Damit wird die lange Düsseldorfer Senftradition gewürdigt. Mit dieser Herstellungsweise werden Rezept, Produkt und letztlich die Qualität des Senfs geschützt.

### Einmaliges für die Senfproduktion

Im Amtsblatt der EU werden die Zutaten und Herstellungsbedingungen, die den Düsseldorfer Mostert auszeichnen detailliert beschrieben. Dies reicht von seinen natürlichen Zutaten, den Verzicht auf künstliche Konservierungsstoffe über seine traditionelle Herstellung bis hin zum Abfüllen des Produktes. Vor allem die traditionelle Herstellung spielt eine wichtige Rolle. Das Prozedere des zweimaligen Vermahlens der Senfmaische sowie das letz-

te Vermahlen zwischen Granitsteinen wird von Generation zu Generation weitergegeben. Der fertige Senf wird vor Ort in Düsseldorf gleich nach der Herstellung abgefüllt, da schon geringe Temperaturschwankungen Schärfe und Geschmack des Senfs beeinflussen können. Diese immer gleichbleibenden und traditionellen Produktionsschritte sorgen dafür, dass die Qualität stets die gleiche bleibt.

### Düsseldorfer Mostert g.g.A.

Der Verbraucher kann sich der Qualität sicher sein, da der Düsseldorfer Mostert g.g.A. nach den im Amtsblatt festgelegten Kriterien produziert wird. Neben der Bezeichnung Düsseldorfer Mostert g.g.A sind im EU-Amtsblatt noch folgende Produktnamen aufgeführt: Düsseldorfer Mostert, Düsseldorfer Senf Mostert, Düsseldorfer Urtyp Mostert, Aechter Düsseldorfer Mostert – sie alle dürfen das g.g.A. tragen.

### Erfolgsgeschichte mit Tradition

Schon 1938 wurde der Düsseldorfer Mostert im In- und Ausland berühmt. Dies lag vor allem am Grundsatz von Otto Frenzel, der besagt, dass man nur Zutaten der edelsten Qualität nehme, sie peinlichst genau zubereite und auf alle fremden Zusätze verzichte. Sogar in der Kunstgeschichte wurde der Düsseldorfer Senf verewigt. Er ist auf Vincent van Goghs Bild „Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachteln“ zu sehen.

Die Düsseldorfer selbst widmeten den Senfspezialitäten ein Museum und auch die Esskultur wurde nachhaltig durch den Düsseldorfer Senf geprägt. So steht auf den Speisekarten der Brauhäuser der Düsseldorfer Altstadt beispielsweise der Düsseldorfer Senfrostbraten. Weiterhin gehört zur Düsseldorfer Esskultur das rheinische Sandwich, ein „Röggelchen“ (Roggenbrötchen) mit Käse und Düsseldorfer Senf g.g.A.



### Wirtschaftliche Bedeutung

Der Düsseldorfer Senf ist für die Stadt von besonderer wirtschaftlicher Bedeutung. So werden jährlich in Düsseldorf etwa 65 Tonnen Düsseldorfer Mostert hergestellt.

Das Produkt ist sehr beliebt, was sich in den guten Verkaufszahlen im Lebensmittelhandel, bei Metzgereien und Gastwirtschaften bundesweit und sogar international widerspiegelt.

## Kölsch g.g.A.

### Ein rheinisches Lebensgefühl

Seit dem 9. Jahrhundert wird in Köln die Braukunst ausgeübt. Ein Bier hat sich dabei klar durchgesetzt: das helle, hochvergorene, hopfenbetonte, blanke, obergärige Vollbier – kurz „Kölsch“ genannt. Seit 2008 ist dieses ein durch die EU geschütztes geografisches Produkt und darf sich seitdem Kölsch g.g.A. nennen. Das in den sogenannten 0,2 Liter Kölsch-Stangen servierte Bier darf nur im Stadtgebiet Köln und in den umliegenden Orten Bedburg, Bonn, Brühl, Dormagen, Frechen, Leverkusen und Wiehl gebraut werden. Das gilt auch für alle alkoholreduzierten und alkoholfreien Kölsch-Biere.



### Die kölschen Brauer – zukunftsorientiert aus Tradition

Der über 1.000-jährigen Tradition und Geschichte der Bierherstellung in Köln ist die heutige Qualität und das Ansehen des blank gefilterten Bieres zu verdanken. Bereits um das Jahr

1250 organisierten sich die kölschen Brauer und bildeten die Brauerzunft. Die historischen Wurzeln des heutigen Kölner Brauereiverbandes sind die handwerklich-religiös

**Kölner Brauerei-Verband e. V.**

Seit dem 17.12.1919 steht der Verein im Verbandsregister des Amtsgerichtes Köln. Damals gehörten dem Verband 17 Mitglieder an. Nach dem Krieg waren rund 30 Brauer im Verband Mitglied und heute sind es noch rund 22 kölsche Brauereien. [www.koelner-brauerei-verband.de](http://www.koelner-brauerei-verband.de)

geprägten St. Peter von Mailand Bruderschaft und die politisch agierende Brauer-Gaffel im 14. Jahrhundert. Die Geschichte der wirtschaftsorientierten Vertretung der Kölner Brauer beginnt mit der Auflösung der Zünfte durch Napoleon im Jahr 1797. Fast zwei Jahrhunderte später, im Jahr 1985, unterzeichnen 24 Brauereien des Kölner Brauereiverbandes die „Kölsch-Konvention“, die vom Bundeskartellamt seinerzeit genehmigt und im Bundesanzeiger vom 25. Juni 1985 veröffentlicht wurde. Diese Konvention definierte schon damals die Wettbewerbsregeln, nach denen „Kölsch“ eine bestimmte geografische Herkunft

erfüllen muss und nach den Bestimmungen des deutschen Reinheitsgebotes von 1516 zu brauen ist. Auch die Zutaten werden hier genau definiert: Braumalz (Gersten- und/oder Weizenmalz), Hopfen, Brauwasser und obergärige Reinzuchtheffe, die häufig von den Brauereien selbst gezüchtet wird.

Auf Basis dieser Kölsch-Konvention wurde 2008 der europaweite EU-Schutz für Kölsch registriert.

**Kölsch – flüssiges Kulturgut**

Kölsch braut man dort, wo man es auch spricht! Und man konsumiert es auch größtenteils direkt im Rheinland. Die Beliebtheit des hellen Obergärigen zieht sich quer durch alle Alters-, Bildungs- und Einkommensgruppen. Es ist bei offiziellen Anlässen ebenso präsent wie in der Gasthaus-Brauerei oder im Sternerrestaurant. Rund die Hälfte des jährlich gebrauten Obergärigen wird in der Gastronomie ausgeschenkt. Das ist ein Wert, den keine andere Biersorte erreicht. Der Fassbieranteil liegt mit 50 Prozent entsprechend hoch: Im Bundesdurchschnitt werden nur etwa 20 Prozent des Bieres in Fässer abgefüllt.

## Nieheimer Käse g.g.A.

**Kleiner Käse mit großem Genuss**

Der Nieheimer Käse ist eine kleine und feine, traditionelle und regionale Käsespezialität, die heute überregionale Bekanntheit und ein hohes Ansehen genießt. Der Sauer- milchkäse, der nach einem traditionellen und besonderen Herstellungsverfahren in seiner Art einmalig ist, wurde 2010 von der EU in den Kreis der geschützten regionalen Spezialitäten aufgenommen: als Nieheimer Käse mit geografisch geschützter Angabe

**Nieheimer Käse – traditionelle Qualität**

Der Nieheimer Käse wurde vermutlich schon zu Beginn

des 19. Jahrhunderts in Hauskäsereien hergestellt. Es gibt einen Zeitungsartikel aus dem Jahr 1858, der belegt, dass der Käse damals auf Gut Externbrock in Nieheim hergestellt wurde.

Diese Spezialität wird auch heute noch in Nieheim (Kreis Höxter, Ostwestfalen-Lippe) nach traditionellem Rezept hergestellt. Die Basis dieses Sauer- milchkäses aus Kuh- milch ist fettarmer Sauer- milchquark. Der trockene, nur leicht saure Quark wird fein gemahlen oder geklopft. Nach einer Reifung von drei bis fünf Tagen wird der Käse mit Salz, Kümmel und Wasser zu Handkäse verarbeitet. Dabei sind Größe, Form und Gewicht klar definiert: In seiner typischen zylindrischen Form hat der Käse einen Durchmesser von 4,0 bis 4,5 cm, eine Höhe von 2,0 bis 2,5 cm und er wiegt zwischen 32 und 37 g.

Sauer- milchkäse wurde früher in ganz Deutschland hergestellt. Beim Nieheimer Käse wird der gereifte Magerquark jedoch mittels Speisesalz in seinem Reifungsprozess gestoppt. Dadurch hat er keinen festen weißen Kern und reift nicht von außen nach innen. Der Nieheimer Käse wird im Zuge seines Reifungsprozesses immer fester und härter, bis man ihn sogar reiben kann. Sein Geschmack ist würzig herb und fein säuerlich, scharf-pikant und entsprechend der Würzung hat er eine natürliche Kümmelnote.

**Verein Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse**

Um die Tradition „Nieheimer Käse“ zu erhalten, ihn zu stärken und auch über die Region hinaus bekannt zu machen, wurde im September 2004 die „Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse“ gegründet.

Zu den Gründern zählten Käse-Hersteller in Nieheim sowie der Verkehrs- und Heimatverein. Mit dem EU-Siegel als Nieheimer Käse g.g.A. kann die Schutzgemeinschaft ihr Produkt nun nachhaltig vor Nachahmung schützen.

Trotz des geringen Fettgehalts (weniger als 1 Prozent) entwickelt er außergewöhnlich vielfältige Geschmacksnuancen. Herstellung und Verkauf dieses Handkäses unterliegen einer äußerst strengen Kontrolle. Die Richtlinien aus dem Jahre 1927, die im Käsemuseum Nieheim zu sehen sind, sind Grundlage für die EU-Verordnung. Der Käse wird nicht gewogen sondern stückweise verkauft.

## Apfelkraut g.g.A.

### Ein ganz besonderes „Kraut“ aus dem Rheinland

Im Rheinland wird ein ganz besonderes „Kraut“ hergestellt, das überhaupt keinen Bezug zu bekannten Kohlarnten, wie Sauerkraut oder Rotkraut, hat: das **Rheinische Apfelkraut**. Wie auch das Rheinische Rübenkraut ist das Rheinische Apfelkraut mit dem Rheinland fest verbunden. Diese Spezialität ist ein Sirup aus frisch geernteten, eingedickten Äpfeln. Rheinisches Apfelkraut erfreut sich mit seinem süß-säuerlichen Apfelgeschmack als Brotaufstrich oder als Backzutat ebenso wie auch in der herzhaften Küche, z. B. in Saucen, einer traditionellen Beliebtheit. Seit 2011 ist es eine von der EU geschützte regionale Spezialität: **Rheinisches Apfelkraut g.g.A.**

### Aus dem Obstgarten des Rheinlandes

Im Rheinland hat der Obstanbau eine Jahrhunderte alte Tradition. Insbesondere die Voraussetzungen für den Apfelanbau sind hier ideal. Bis heute gibt es einen hohen Anteil von Streuobstwiesen und eine große Vielzahl an Apfelsorten. Das Klima im Rheinland begünstigt den Anbau von Sorten, die das richtige Verhältnis von Säure und natürlichen Pektinen enthalten. Gerade sie bieten sich als idealer Rohstoff für die Apfelkrautherstellung



#### Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut

Die Schutzgemeinschaft ist ein Zusammenschluss alteingesessener Familienbetriebe, die es sich zum Ziel gesetzt haben, die Qualität beider Produkte zu sichern und zu fördern, sowie deren Vermarktung zu steigern. Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft legen Wert auf regionale Rohstoffversorgung und tragen so zu einer nachhaltigen Wertschöpfungskette in der Region bei.

[www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de](http://www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de)

### Käsemarkt in Nieheim

Der Nieheimer Käse war ausschlaggebend für die Gründung des Deutschen Käsemarktes: Ein Käsemarkt der besonderen Art, auf dem kleine handwerklich produzierende Käsereien – aus der Region und aus ganz Europa – ihre Käsespezialitäten vorstellen. Der Markt findet alle zwei Jahre am ersten Wochenende im September statt und lockt bis zu 60.000 Besucher in die Stadt.



an. Mit diesen Früchten erhält das Rheinische Apfelkraut seine typische streichfähige Konsistenz und vor allem seinen prägnanten süß-säuerlichen Geschmack.

### Generationsübergreifend: Die traditionelle Herstellung

Früher nutzten die Bauern im Rheinland das traditionelle Verfahren der Apfelkrautherstellung, um Fallobst haltbar zu machen. Damit konnten dann im Winter Lebensmittel gesüßt und Gerichte zubereitet werden. Das Wissen über die Herstellung – das schonende, drucklose Kochverfahren – und die richtigen Mischungsverhältnisse der zahlreichen Apfelsorten zur Erreichung des optimalen Pektin-Säure-Verhältnisses wurde von Generation zu Generation weitergegeben.

Heute ist im Rahmen des EU-Schutzes genau definiert, dass für ein Kilogramm Rheinisches Apfelkraut mindestens 2,1 Kilogramm Äpfel eingesetzt werden. Im Gegensatz zu Konfitüre wird für Apfelkraut ausschließlich Fruchtsaft der ausgepressten Äpfel eingesetzt. Dazu wird in einer Verdampfungsanlage dem klaren Apfelsaft unter Vakuum-Bedingungen schonend das Wasser entzogen. Nach diesem Herstellungsschritt werden nach firmeneigener, traditioneller Rezeptur evtl. Zucker und Pektin hinzugefügt. Das nun noch heiße Apfelkraut wird direkt in die entsprechenden Gläser oder Dosen abgefüllt. Fertig ist das Rheinische Apfelkraut g.g.A.

Diese traditionelle Herstellung in ihren unveränderten Verarbeitungsschritten ist in der EU-Verordnung klar beschrieben. Darauf basiert heute die herausragende Qualität, die sich in Geschmack und Konsistenz widerspiegelt und mit der Registrierung durch die EU auch gegen Nachahmung geschützt ist.

## Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.

### Von der Runkelrübe zum Rübenkraut

„Das Rübenkraut wurde im Rheinland erfunden“, so ist es im Amtsblatt der Europäischen Union nachzulesen, das seit dem 13. Juli 2012 dem Rheinischen Zuckerrübensirup die geschützte geografische Angabe zuschreibt. Das rheinische Rübenkraut, der Rheinische Zuckerrübensirup, wird seit jeher aus Zuckerrüben hergestellt, die im Rheinland angebaut werden. Die Authentizität des Produktes ist eng und untrennbar mit der lokalen Herkunft des einzigen verwendeten Rohstoffes verbunden: der Zuckerrübe. Mit dem g.g.A.-Siegel wird dieses Traditionsprodukt vor Nachahmung geschützt.

### Ein rheinisches Urprodukt

Historisch kann man es heute nicht mehr belegen, seit wann das Rübenkraut im Rheinland hergestellt wird. Man geht davon aus, dass es im 18. Jahrhundert produziert wurde. Im Jahr 1860 wurde erstmals belegt, dass das Zentrum der Rübenkrautproduktion am Niederrhein lag. Allein 63 Pressen sind damals im Kreis Grevenbroich gemeldet. In den Jahrbüchern der Handelskammer um das Jahr 1870 herum ist zu lesen, dass jährlich 6.000 bis 10.000 Zentner Rübenkraut produziert wurden.



### Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut

Die Schutzgemeinschaft ist ein Zusammenschluss alteingesessener Familienbetriebe, die es sich zum Ziel gesetzt haben, die Qualität beider Produkte zu sichern und zu fördern, sowie deren Vermarktung zu steigern. Die Mitglieder der Schutzgemeinschaft legen Wert auf regionale Rohstoffversorgung und tragen so zu einer nachhaltigen Wertschöpfungskette in der Region bei.

[www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de](http://www.sg-zuckerruebensirup-apfelkraut.de)



Der Rheinische Zuckerrübensirup g.g.A. wird heute noch fast genauso hergestellt wie in den vergangenen Jahrhunderten. Die Verarbeitung erfolgt im geografisch definierten Gebiet Rheinland.

Dies sind die Regierungsbezirke Köln (ohne den Oberbergischen Kreis) und aus dem Regierungsbezirk Düsseldorf die Kreise Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve, Kreis Wesel sowie in Rheinland-Pfalz der Landkreis Ahrweiler und der Landkreis Mayen-Koblenz. Die Rüben werden im Ganzen oder zerkleinert verarbeitet. Die Maische wird über mehrere Stunden erhitzt bzw. schonend gekocht, mit ausreichenden Ruhezeiten. Zeit und Temperatur des Kochvorgangs sind traditionelles Betriebsgeheimnis der einzelnen Rübenkrauthersteller. Unter hohem Druck wird dann der Rübenbrei gepresst, um den Rohsaft zu gewinnen. In Filteranlagen wird er von allen Feststoffteilchen befreit und als Klarsaft verdampft. Dazu wird ihm unter Vakuumbedingungen schonend das Wasser entzogen und dann abgefüllt. Das Endprodukt muss einen bestimmten Trockensubstanzgehalt (78° Brix) haben.

### Das Besondere am Rheinischen Zuckerrübensirup g.g.A.

Sein unvergleichlich ausgeprägter süß-malziger Geschmack und der süßlich-malzig-karamellige Geruch machen das Rheinische Rübenkraut zu einer unverwechselbaren Spezialität, die nicht nur als Brotaufstrich ihren Liebhaberkreis hat, sondern auch als hervorragende geschmacksgebende Zutat zum Kochen oder Backen. Es hat einen Stammpfad in vielen Privatküchen und in der Gastronomie. Dabei ist das Verbreitungsgebiet keineswegs auf das Rheinland begrenzt.

Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A. zählt für Verbraucher jeden Alters zu den Erinnerungen an die Kindheit, die man sich heute noch gerne schmecken lässt.





## Stromberger Pflaume g.U.

### Über 200-jährige Tradition in Stromberg

Seit etwa 1790 hat der Pflaumenanbau in Stromberg Tradition. Über 200 Jahre später erhält die Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e. V. das EU-Siegel als geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. (am 8.11.2013). Die Pflaumen und alle Erzeugnisse mit und aus der Stromberger Pflaume sind zukünftig durch die bei der EU geschützte Ursprungsbezeichnung g.U. gegen Nachahmung geschützt.

Der Ortsteil Stromberg der Gemeinde Stadt Oelde ist das ideale Anbauggebiet für die Stromberger Pflaume. Dies liegt vor allem an den klimatischen Verhältnissen. Die hohe Niederschlagsmenge löst aus dem Boden wichtige Mineralien, die der Pflanze somit zur Verfügung stehen. Dadurch bildet sich der typische und eigene aromatische Geschmack der Pflaumen aus dieser Region. Der Lehm-boden sorgt auch in trockenen Zeiten dafür, dass die Bäume langsam und stetig mit Wasser versorgt werden.



### Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e. V.

2008 wurde die Schutzgemeinschaft von 18 Landwirten, Produzenten und Förderern gegründet. Ziel ist es, die Stromberger Pflaume als traditionelles Agrarerzeugnis und regional-typisches Lebensmittel zu schützen.

[www.stromberger-pflaume.de](http://www.stromberger-pflaume.de)



Die Hanglage der Bäume schützt die Pflanzen vor Staunässe, weil überflüssiges Wasser abfließen kann. Die Stromberger Pflaume ist eine Hauszwetschge (eine sehr alte, mittelspäte Sorte der Zwetschge). Sie zeichnet sich durch ihren mildaromatischen Geschmack, ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, einen niedrigen Wasseranteil und eine geringe Ausbildung von Bitterstoffen aus. 2012 erntete man von circa 15.000 Pflaumenbäumen etwa 650 Tonnen Pflaumen, die entweder frisch oder verarbeitet ein fruchtiger Genuss sind.

Im EU-Amtsblatt DE/PDO/0005/00841 wird klar festgelegt, dass alle Erzeugungsschritte der Stromberger Pflaume nur im Ortsteil Stromberg der Gemeinde Stadt Oelde und einer 500 Meter breiten Umlaufzone erfolgen dürfen. Diese Verordnung schützt zugleich die lange Tradition des Pflaumenanbaus in dieser Region. Die Stromberger pflegen diese Tradition. Sie optimierten über die Jahre hinweg die Anbau- und Erntemethoden, passten die Maschinen den besonderen Landschaftsgegebenheiten an und riefen im Jahr 2004 den Stromberger Pflaumenmarkt ins Leben, der mittlerweile jährlich rund 15.000 Besucher nach Stromberg zieht. In Stromberg wird auch die einzige deutsche Pflaumenkönigin gekrönt. Sie repräsentiert in ihrer zweijährigen Amtszeit die Stromberger Pflaume.

## Walbecker Spargel g.g.A.

### Das weiße Gold aus Walbeck – ein Steckbrief mit Tradition

Was 1929 begann, wurde durch die Anerkennung der EU im Sommer 2013 als geografisch geschütztes Produkt besiegelt: **Walbecker Spargel g.g.A.** Nunmehr ist es amtlich: Ein geografisch abgegrenztes Gebiet für Walbecker Spargel ist definiert. Spargelanbaugebiete gibt es in NRW viele. Aber nur der Spargel, der aus einem genau definierten Gebiet der Niederrheinischen Tiefebene entlang der deutsch-niederländischen Grenze zwischen Kevelaer, Geldern und Straelen kommt, darf als Walbecker Spargel bezeichnet werden. Auch die mit dem Anbau von Walbecker Spargel verbundenen besonderen Erzeugungsschritte sind damit festgeschrieben. Die lange Tradition steht für die besondere Vorbereitung des Bodens, für klar definierte Anbaubedingungen und für das feinfaserige, intensiv nussig schmeckende „Endprodukt“, den Walbecker Spargel. Im Nordwesten NRWs erkannte man schon früh die klimatischen Vorzüge und idealen Bodenverhältnisse der niederrheinischen Tiefebene für die speziellen Bedürfnisse des Spargelanbaus.



### Die Marke Walbecker Spargel g.g.A.

Mit dem EU-Siegel g.g.A. (Hier könnte dann zum Geoschutzbeitrag verlinkt werden) wird der Walbecker Spargel zukünftig als Produktbezeichnung gegen Missbrauch und

Nachahmung geschützt. Die Verbraucher können sich über die besonderen Merkmale des Walbecker Spargels informieren. Denn der Walbecker Spargel g.g.A. wird nach den im Amtsblatt der Europäischen Union 2012/C 288/09 vom 25.09.2012 festgelegten Kriterien produziert. Das beginnt mit der Spargelpflanze, reicht über Anbau und Ernte bis hin zum Angebot der Stangen in Farbe, Länge, Geschmack und Konsistenz. Zu den traditionellen Prinzipien gehören, dass die Pflanzen nach zweijähriger Wachstumsphase im dritten Jahr erstmals geerntet werden, der Boden in bewährter Qualität aufbereitet und gedüngt wird, sowie der Einsatz von Folien in vorgeschriebener Weise erfolgen muss. Geruch, Geschmack und Kon-





### Spargelbaugenossenschaft Walbeck und Umgegend e. G.

Die Anbaugenossenschaft wurde 1929 von 55 Walbecker Spargelbauern gegründet. Heute bietet sich den 80 bis 100 Erzeugern der Genossenschaft mit dem anerkannten EU-Schutz erstmals die Möglichkeit, ihren grünen, violetten und weißen Spargel mit dem EU-Siegel als Walbecker Spargel g.g.A. zu profilieren. Der Schutz von Tradition und Qualität gibt dieser regionalen Spezialität ein Alleinstellungsmerkmal.

sistenz des Spargels sind garantiert durch Gleichmäßigkeit und die Einhaltung der vorschriftsmäßigen Kühlkette. So können sich Gastronomie, Handel und Verbraucher auf die garantierte Qualität des Walbecker Spargels freuen.

### Der gute Ruf eilt ihm voraus

Das Image des Walbecker Spargels reicht weit über seine Region hinaus. Besucher dieser fruchtbaren Gegend kommen zur Spargelzeit nicht nur der Windmühlen wegen. Auch der Spargel zieht viele Genießer an. Überlieferte und neu kreierte Spargel-Rezepte prägen den Ruf der Spargelregion. Jedes Jahr repräsentiert eine Spargelprinzessin das Spargeldorf Walbeck und sein Markenprodukt. Der jährlich stattfindende traditionelle Markt mit Spargelumzug bietet der gesamten Gegend eine Bühne für regionale Spezialitäten.

## Westfälischer Knochenschinken g.g.A.

### Knochenschinken aus dem „Vaterland der Schinken“

Heinrich Heine bezeichnete in einem Brief an seinen Freund Fritz von Beughem Westfalen einst als das „Vaterland der Schinken“. Heute pflegt man in Westfalen mit der Herstellung des Westfälischen Knochenschinkens eine mindestens Jahrtausend alte Tradition der Schinkenherstellung und legt großen Wert auf die besonderen Verarbeitungs- und Reifeprozesse, die den Schinken so unverwechselbar machen. Die EU hat den Westfälischen Knochenschinken jetzt in das Register der geschützten regionalen Spezialitäten aufgenommen: Westfälischer Knochenschinken g.g.A.

### Von Westfalen über die Alpen nach Italien

Bereits die alten Römer wussten, dass in der Region des heutigen Westfalens die besten Schinken produziert werden. Sie scheuten keine Mühen und brachten den veredelten Schweineschinken mitsamt Knochen zu Pferd und zu Fuß den Rhein entlang über die Alpen bis nach Italien. Doch auch hierzulande war der Schinken für seine heraus-



ragende Qualität bekannt. In Quellen aus dem 12. Jahrhundert wird berichtet, dass es in Köln eine rege Nachfrage nach Westfälischem Schinken gab, der dort auf dem Hauptmarkt angeboten wurde. Die Stadt Dortmund schenkte dem Kaiser Sigismund (1410

bis 1437) zwölf Schinken. Der Kaiser soll sich hierüber mehr gefreut haben, als über eine goldene Schale der Stadt Köln. Die Wertschätzung des Westfälischen Schinkens zeigt sich auch im Nordfenster der Kirche „Maria zur Wiese“ in Soest, das um 1500 entstanden ist. Das Fenster zeigt das „westfälische Abendmahl“ bei dem statt Brot und Wein Bier und Westfälischer Schinken zu sehen sind.

### Bewahrung alter Traditionen

Die Tradition der Schinkenherstellung ist eng verbunden mit dem geografischen Gebiet und dem dortigen feuchtkalten Klima. Im Amtsblatt der Europäischen Union werden das geografische Gebiet und das traditionelle Herstellungsverfahren von Westfälischem Knochenschinken fest definiert. Die Einzigartigkeit dieses Produktes wird damit eindrücklich unterstrichen.

Westfälischer Knochenschinken darf demzufolge nur in den Regierungsbezirken Münster, Detmold und Arnsberg sowie in den niedersächsischen Orten Schüttdorf, Bad Bentheim und Salzbergen hergestellt werden.

Grundsätzlich werden für Westfälischen Knochenschinken nur ganze Hinterkeulen mit Knochen verarbeitet. Die Salzung der ganzen Keule erfolgt ausschließlich per Hand und dauert ca. 3 bis 6 Wochen. Dabei werden die Schinkenkeulen wöchentlich in der Eigenlake umgepackt. Diese



### Schutzgemeinschaft westfälischer Schinken- und Wurstspezialitäten e. V.

Im Jahr 2004 wurde die Schutzgemeinschaft von 7 Schinkenherstellern aus dem nordrhein-westfälischen und niedersächsischen Westfalen gegründet. Die Schutzgemeinschaft hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Qualität westfälischer Schinken- und Wurstspezialitäten zu sichern und zu fördern und deren Absatz zu steigern. Heute gehören der Schutzgemeinschaft 14 Mitglieder an. [www.schinkenland-westfalen.de](http://www.schinkenland-westfalen.de)

aufwändige Handarbeit garantiert, dass das Salz auf natürlichem Wege in aller Ruhe in das Fleisch und den Knochen eindringen kann und dem Schinken langsam das Wasser entzieht. Nach der Salzung erfolgt die Trocknung und ggf. Räucherung. Wenn geräuchert wird, dann über

Buchenholz. Die Reifezeit des Schinkens beträgt mindestens 6 Monate bis hin zu 12 oder sogar 18 Monaten. Nach dieser Reifezeit haben sich die typische dunkelrote Farbe und der typische Geschmack entwickelt: herzhaft aber mild mit leicht nussiger Note.

## Westfälischer Pumpernickel g.g.A.

### Süßlich-herzhafte Brotspezialität aus Westfalen

Pumpernickel zählt wohl zu den bekanntesten Spezialitäten Westfalens. Das Schwarzbrot mit der süßlichen Note, das zwei Jahre lang haltbar ist, besteht alleine aus Roggenschrot, Wasser und benötigt viel Zeit, um den typischen Geschmack und die entsprechende Konsistenz zu erhalten. Bei Temperaturen um 100 °C wird es je nach Hersteller zwischen 16 und 20 Stunden gedämpft. Dadurch karamellisiert die im Schrot enthaltene Stärke. Sie verleiht dem Pumpernickel seinen typisch süßlich-saftigen und zugleich herzhaften Geschmack und die dunkle Farbe.



#### Das schwarze Gold der Westfalen

Pumpernickelhersteller haben die Schutzgemeinschaft Westfälischer Pumpernickel e.V. gegründet, um gemeinsam den EU-Schutz zu beantragen. Damit sollen Generationen übergreifende Rezepte und Herstellungsverfahren bewahrt werden.

Die Geschichte des Pumpernickels lässt sich bis ins Jahr 1570 zurückverfolgen. In diesem Jahr wurde die älteste Pumpernickelbäckerei Deutschlands in Soest gegründet, die sich mittlerweile in der zwölften Generation befindet. Nun soll der Pumpernickel als geschütztes geografisches Produkt eingetragen werden, um die Spezialität aus Westfalen vor Nachahmung zu schützen. Im Dezember 2014 wurde der Westfälische Pumpernickel e.V. als geschützte geographische Angabe (g.g.A.) bei der EU geschützt. Pumpernickel erfreut sich nicht nur in Westfalen vieler Anhänger, es ist auch in anderen Bundesländern und international sehr geschätzt. Die Spezialität aus NRW ist im Ausland in vielen Küchen zuhause.



## 6 Initiativen der Regionalvermarktung in NRW

### Spargelstraße NRW



Nordrhein-Westfalen ist das drittgrößte Spargelanbaugebiet nach Niedersachsen und Brandenburg. Rund 400 Landwirte bauen aktuell auf etwa 3.500 Hektar Spargel an. Im Jahre 2005 rief die Spargelvereinigung Westfalen-Lippe e. V. mit Unterstützung des Ministeriums für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW die „Spargelstraße-NRW“ unter dem Motto „Spitzenerlebnis Spargel“ ins Leben. Seitdem haben sich knapp 150 Spargelanbauer aus ganz NRW der Initiative angeschlossen, um den heimischen Spargelanbau zu fördern und zu sichern. Das Netzwerk ermöglicht eine intensivere Zusammenarbeit der Spargelbauern untereinander, was den Spargelanbau an sich betrifft und fördert dadurch eine hohe Qualität des Spargels und dessen Absatz. Rund

70 Prozent des Spargels wird direkt am Hof oder auf Märkten verkauft.

Bei der Erkundung der Spargelstraße können Besucherinnen und Besucher frisch gestochenen Spargel in vielen köstlichen Variationen genießen. Wissenswertes rund um den Spargel, leckere Rezepte und eine Übersicht über die Spargelanbauer in Nordrhein-Westfalen sind auf den Internetseiten des Vereins zu finden.



**Spargelstraße NRW**  
44379 Dortmund  
[www.spargelstrasse-nrw.de](http://www.spargelstrasse-nrw.de)

### Interessengemeinschaft Füchtdorfer Spargel



Füchtorf, der Ort im Kreis Warendorf im Regierungsbezirk Münster, ist eine der Spargelmetropolen NRWs. Vor rund 50 Jahren wurde dort mit dem Spargelanbau begonnen. Er hat sich im Laufe der Jahre zu einer wahren Erfolgsgeschichte entwickelt. Mit der Gründung der „Interessengemeinschaft Füchtdorfer Spargelbauern“ taten sich 15 Spargelhöfe zusammen, um gemeinsam die Vermarktung des Spargels zu betreiben. Mit dem Füchtor-

fer Spargelfrühling – einem bunten Unterhaltungsfest rund um das königliche Gemüse – wird seit vier Jahren die Spargelsaison im April eröffnet.



**Interessengemeinschaft Füchtdorfer Spargel**  
48336 Füchtorf  
[www.fuechtorfer-spargel.de](http://www.fuechtorfer-spargel.de)

### Werbe- und Anbauer-Gemeinschaft Burgi-Spargel



Seit rund 60 Jahren prägt der Spargelanbau die Region Brüggen-Bracht am Niederrhein. Es ist mit 80 Hektar das größte zusammenhängende Spargelanbaugebiet im Regierungsbezirk Düsseldorf. Um die direkte Vermarktung ab Hof, auf Wochenmärkten oder an Verkaufsstätten zu erhöhen, wurde die Werbe- und Anbauer-Gemeinschaft „Burgi-Spargel“ gegründet. Dabei wurde der Name und das gemeinsame Logo „Burgi-Männchen“ entwickelt, welches fast identisch ist mit der Werbefigur der Gemeinde

Brüggen. Burgi-Spargel steht für

- Qualität
  - Frische: „morgens gestochen, mittags auf dem Tisch“
  - Hochgenuss
- und wird derzeit von sieben Spargelanbauern der Region angeboten.



**Werbe- und Anbauer-Gemeinschaft Burgi-Spargel**  
41379 Brüggen  
[www.burgi-spargel.de](http://www.burgi-spargel.de)

## Bier-Route



Das von den Brauereivereinigungen NRW, den touristischen Regionen des Landes und dem Verein Tourismus NRW e.V. gemeinsam entwickelte

Portal [www.nrw-bier-route.de](http://www.nrw-bier-route.de) gibt es seit 2012.

Auf den Internetseiten können sich Interessierte zur Biertradition in den Regionen, zu den Bierspezialitäten des Landes und zu touristischen Sehenswürdigkeiten rund ums Bier informieren. Das Portal bündelt alle diese Informationen und bietet darüber hinaus unter der Rubrik „Touren“ einen besonderen Service: Nutzer können zum einen aus empfohlenen Bierrouden eine Reise planen, zum anderen ganz individuell Brauereien, Brauhäuser oder Biermuseen verschiedener Orte im Land auswählen und

anschließend zu einer eigenen Route verknüpfen. Da es sich um ein Gemeinschaftsprojekt von Brauereivereinigungen und touristischen Interessengemeinschaften des Landes NRW handelt, werden den Nutzern neben den ausgewählten Brauerei-Attraktionen auch touristische Sehenswürdigkeiten und Highlights in der Nähe des jeweiligen „Bier-Erlebnispunktes“ zum Besuch vorgeschlagen. Bislang sind 23 Brauereien und Brauhäuser vertreten, internationale Brauereien zählen ebenso dazu wie kleine Hausbrauereien.



### Bier-Route

40219 Düsseldorf

[www.nrw-bier-route.de](http://www.nrw-bier-route.de)

## KäseRoute NRW e. V.



In Nordrhein-Westfalen haben Milchprodukte eine lange Tradition. Auf über 100 Höfen wird aus Milch von Kühen, Ziegen und Schafen Käse hergestellt. 2005 haben sich 14 Produzenten zu der Initiative KäseRoute NRW

zusammengeschlossen. Inzwischen ist das Netzwerk auf 26 Mitglieder angewachsen. Interessierte können die teilnehmenden Höfe besichtigen und hautnah die Herstellung verschiedener Käsesorten miterleben. In Handarbeit und nach alter Tradition entstehen typisch regionale Spezialitäten wie „der Schwatte“ aus dem Sauerland, ein Möhrenkäse mit essbarer Pfefferkruste oder Käse, der mit verschiedenen Kräutermischungen verfeinert wurde. Mehr über die Käsevielfalt aus NRW und tolle Rezeptideen gibt es auf [www.kaeseroute-nrw.de](http://www.kaeseroute-nrw.de) zu entdecken.

Durch die Haltung von Milchkühen hat sich über Jahrhunderte eine artenreiche Kulturlandschaft entwickelt, die durch die Bewirtschaftung der Bauern erhalten bleibt. Mit der KäseRoute werden diese Genussmomente mit Rad- und Wanderurlauben verknüpft.

Die Hofkäsereien führen gemeinsam Vermarktungsaktivitäten durch und streben an, das Bewusstsein von Verbraucherinnen und Verbrauchern für die handwerkliche Herstellung von Käse zu sensibilisieren. Darüber hinaus steht das Ziel, die Kulturlandschaft zu erhalten, im Mittelpunkt.



### KäseRoute NRW e. V.

51399 Burscheid

[www.kaeseroute-nrw.de](http://www.kaeseroute-nrw.de)

## Mein Ei – natürlich vom Hof



2008 haben sich neun Legehennenhalter zur „Nordrhein-Westfälische Werbegemeinschaft Ei e. V.“ zusammengeschlossen, um die Vermarktung von Eiern aus landwirtschaftlichen Betrieben in NRW zu fördern und das Bewusstsein für regional erzeugte Produkte zu stärken.

Alle Mitglieder der Werbegemeinschaft sind traditionelle Familienunternehmen, die über regionale Vermarktungswege ihre Produkte vertreiben und den persönlichen Kontakt zu den Verbraucherinnen und Verbrauchern suchen. Über ein zertifiziertes Qualitätssicherungssystem ist festgelegt, unter welchen Bedingungen Eier unter dem Label „Mein Ei – natürlich vom Hof“ produziert und vermarktet werden.



Zu diesen Qualitätskriterien zählen:

- Alle Eier müssen im Gebiet des Landes Nordrhein-Westfalen gelegt worden sein, sie dürfen nur aus der eigenen Erzeugung der Mitglieder stammen. Ein Zukauf außerhalb der Werbegemeinschaft ist nicht gestattet.
- Die Eier müssen in einer Packstelle eines Mitgliedsbetriebes verpackt werden.
- Die Legehennen müssen im Besitz eines der Mitglieder sein.
- Der Stall muss dem Kontrollsystem eines neutralen Dritten unterliegen.
- Pflege und Versorgung der Legehennen müssen ebenso wie das Kontrollsystem durch den Inhaber möglich sein.
- Die Junghennen dürfen nur aus Nordrhein-Westfalen bzw. maximal 50 Kilometer von außerhalb der Landesgrenzen stammen; dasselbe gilt für das Tierfutter.

Aufgaben und Ziele der Werbegemeinschaft:

- Erhöhung der Sicherheit der Legehennenhaltung und Eierproduktion.
- Verbraucheraufklärung und Vertrauensgewinnung in die moderne Legehennenhaltung
- Vorteile regionaler Produkte kommunizieren und damit Nachfrage steigern.
- Angebot eines einheitlichen zertifizierten Qualitätssicherungssystems.



**Nordrhein-Westfälische Werbegemeinschaft Ei e. V.**  
42899 Remscheid  
[www.mein-ei-nrw.de](http://www.mein-ei-nrw.de)

## Honigland – Honiggemeinschaft Regionaler Imker



Honiggemeinschaft Regionaler Imker

Im Jahr 2005 wurde in Nordrhein-Westfalen die erste Honiggemeinschaft Regionaler Imker für Seelscheid und Umgebung gegründet. Die Gründung stand damals im Zusammen-

hang mit Initiativen zur Nachwuchsförderung von Freizeitimkern und wurde von Marianne Kehres, seinerzeit Obfrau für Nachwuchsförderung im Imkerverband Rheinland, entwickelt.

Die Idee der „Honiggemeinschaft Regionaler Imker“ wurde von der Landwirtschaftskammer NRW in Münster bzw. dem Förderverein APIS e.V. aufgegriffen und unter dem geschützten Logo „Honigland“ zu einem Serviceangebot für interessierte Imker weiterentwickelt.

Unter „Honigland“ haben sich inzwischen verschiedene, regional tätige Honiggemeinschaften organisiert. Rechte und Pflichten dieser Honiggemeinschaften sind in einem Markenlizenz- und Kooperationsvertrag niedergelegt. Zum Beispiel sind darin klare Produktions- und Qualitätsstandards, wie die Einhaltung der Qualitätskriterien des Deutschen Imker Bundes zur Produktion, Abfüllung und Kennzeichnung der Produkte, vorgegeben.

Zur Qualitätssicherung muss jeder Imker von seinen Chargen Rückstellproben bei seiner Sammelstelle hinterlegen.

### Honig-Genuss bewusst wieder entdecken

Hauptziel der Honiggemeinschaften ist es, gemeinsam neue Vermarktungsmöglichkeiten zu schaffen, um den Qualitätshonig einer Region über zentrale Verkaufsstellen im Lebensmittelhandel oder auf Wochenmärkten in dieser Region ganzjährig den Verbraucherinnen und Verbrauchern anbieten zu können. Einzelne Imker könnten dies aufgrund ihrer kleinen Ernten nicht leisten. Gemeinsam ist es einer Honiggemeinschaft möglich, neben der Liefersicherheit auch eine Vielzahl an unterschiedlichen Honigen anzubieten.

Das Vermarktungskonzept von Honigland setzt vorrangig auf die Geschmacksvielfalt regional erzeugter Produkte. Die selbst erzeugten Honige variieren je nach Tracht, Jahreszeit und Erntejahr in Aroma und Konsistenz. So gibt es eine Vielzahl hervorragender Honigsorten, z. B. Obstblüten-, Rapsblüten-, Wald-, Akazien-, Lindenblütenhonig.



**Honigland – Honiggemeinschaft Regionaler Imker**  
59071 Herdecke  
[www.honigland.org](http://www.honigland.org)



## Kartoffel-Prinzessin



Die „Kartoffel-Prinzessin“ ist das Zeichen der Anbaugemeinschaft Speisekartoffeln östliches Münsterland e.V. Es steht für integrierten Anbau und kontrollierte Qualität aus Westfalen. 32 landwirtschaftliche Betriebe haben sich zur Anbaugemeinschaft zusammengeschlossen. Allen Äckern gemeinsam ist die jeweilige zweijährige Kartoffelanbaupause und das Ausbringungsverbot von Klärschlamm, kommunaler Abwässer und betriebsfremder Komposte.



Über das Kontrollsiegel der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen werden folgende Kriterien für die Erzeuger der Anbaugemeinschaft vorgegeben:

- Ackerboden:** Frühestens nach zweijähriger Ruhepause dürfen die Äcker mit Kartoffeln bepflanzt werden.
- Pflanzgut:** Es wird nur Saatgut von staatlich kontrollierten Vermehrungsbetrieben eingesetzt.
- Düngung:** Die Stickstoff-Düngung wird auf das absolute Minimum reduziert.
- Pflanzenschutz:** Bei eventuellem Befall nur Einsatz von Mitteln, die in Wasserschutzgebieten angewandt werden dürfen.
- Rückstände:** Regelmäßige Untersuchungen auf Rückstände garantieren eine gleichbleibende Qualität.
- Ernte:** Nur bei warmen Temperaturen wird auf schonende Weise geerntet, um Verletzungen der Knollen weitgehend zu vermeiden
- Lagerung:** Die Kartoffeln werden kühl gelagert und bei einer Temperatur von mindestens 10 °C abgepackt.



**Anbaugemeinschaft Speisekartoffeln östliches Münsterland e. V.**  
59329 Wadersloh  
[www.kartoffel-prinzessin.de](http://www.kartoffel-prinzessin.de)

## Renette Eifeler Obstwiesen e.V.



Der Verein „Renette Eifeler Obstwiesen e. V.“ wurde im Jahr 2002 gegründet. Heute zählt er über 140 Mitglieder. Dem Verein geht es in erster Linie darum, die Obstwiesen der „Heimat“, der Nord- und Voreifel mit der Zülpicher Börde, zu erhalten, sowie

bewährte regionale und lokale Sorten neu zu pflanzen. Die Vereinsmitglieder haben es sich zum Ziel gesetzt, Hochstamm-Anlagen wieder herzustellen, neu anzulegen und zu pflegen und damit den Lebensraum „Obstwiese“ zu schützen und auszudehnen. Dazu arbeitet der Verein eng mit den Behörden des Landes, dem Kreis, der Bio-Station Nettersheim sowie mit Städten und Gemeinden zusammen und sucht Kooperationsmöglichkeiten mit Vereinen,

Naturschutzverbänden und Imkern. Der Verein bietet seinen Mitgliedern Beratung bei der Obstbaumpflege sowie Schnittkurse für den Obstbaumschnitt.

Der Verein kauft das Obst der Mitglieder auf und lässt es zentral versaften bzw. zu Edelbränden brennen. Auf der Homepage findet man Informationen zu den Verkaufsstellen und Gastronomiebetrieben, in denen die Produkte erhältlich sind.



**Renette Eifeler Obstwiesen e.V.**  
53894 Mechernich-Glehn  
[www.renette-eifeler-obstwiesen.de](http://www.renette-eifeler-obstwiesen.de)

## Genussregion Niederrhein

Als eine der bedeutendsten Gartenanbaugelände Deutschlands hat die Region Niederrhein viel zu bieten: Neben Obst und Gemüse sind Fleisch- und Milchprodukte sowie Wildspezialitäten, Kuchen, Brot oder Eier typische Produkte.

Mit dem Zusammenschluss von Landwirten, Gärtnern und Zulieferern aus dieser Region entstand 2007 der Verein „Genussregion Niederrhein e. V.“, der als Kooperation regionale Produzenten stärken möchte. Um eine hohe Qualität an heimischen Produkten zu garantieren, verpflichten sich die Mitglieder, nur Produkte aus der definierten Erzeugerregion anzubieten. Die Genussregion Niederrhein schließt Erzeugnisse aus den Kreisen Wesel, Kleve, Viersen und der Stadt Krefeld ein.

Viele Produkte aus der Genussregion Niederrhein werden in den Restaurantküchen zu köstlichen Speisen verarbeitet. Frische Produkte aus der Region werden dort seit Generationen verwendet und haben in den letzten

Jahren wieder mehr an Bedeutung gewonnen. Aus diesem Grund haben sich viele Gastronomiebetriebe dem Verein angeschlossen und verpflichten sich folgende Kriterien zu beachten:

- Ein Essen in der Rubrik „Regionale Gerichte“ wird dauerhaft auf der Speisekarte angeboten.
- Die Produkte für regionale Gerichte (Ausnahme: Gewürze und ähnliches) stammen nachweislich vom Niederrhein und/oder direkt angrenzenden Gebieten.
- Die Erzeugerregion ist auf der Karte beschrieben.
- Die Herkunft der Produkte wird für die Gäste transparent dargestellt.
- Die Betriebe unterziehen sich regelmäßigen Kontrollen.



### Genussregion Niederrhein

46485 Wesel

<http://genussregion-niederrhein.de>

## Direkt- und Regionalvermarktung am Niederrhein



In der Region Niederrhein haben Direkt- und Regionalvermarktung eine lange Tradition. Der Kreis Wesel schloss sich daher im Jahre 2003 mit der Landwirtschaftskammer NRW, der Kreisbauernschaft, der Kreisgärtnerschaft, der Fleischerinnung, der Rheinischen Landfrauenvereinigung, dem Landesverband Gartenbau Kreisverband Wesel und dem Waldbauernverband im Kreis Wesel zum „Aktionsbündnis Direkt- und Regionalvermarkter im Kreis Wesel e. V.“ zusammen. 2008 gründete auch der Kreis Kleve ein solches Bündnis.

Durch das Bündnis können zahlreiche Land- und Forstwirte, Gartenbaubetriebe, Fleischer und Verarbeiter ihre Aktivitäten bündeln und gemeinsam ihre regional erzeugten Produkte direkt an die Verbraucher und Verbraucherinnen weitergeben. So haben sie die Möglichkeit, auf eine große Palette heimischer Erzeugnisse zurückgreifen und die Produkte frisch vor Ort kaufen zu können. So werden lange Transportwege vermieden, die Umwelt wird geschont und ein Beitrag zur Erhaltung der niederrheinischen Kulturlandschaft geleistet.

Das Aktionsbündnis sieht sich als ein Netzwerk, in dem gemeinsam Projekte entwickelt und umgesetzt werden. Im Mittelpunkt steht die direkte Vermarktung der heimischen Produkte sowie Informationen über Hintergründe, Erzeugung und Verarbeitung.

Die 160 Mitgliedsbetriebe haben die Vorteile schnell erkannt:

- Kostensenkung durch gemeinsames Marketing.
- Absatzsteigerung regionaler Produkte durch erhöhte Öffentlichkeitsarbeit und Verbraucherinformation.
- Neue Marktchancen durch Kooperationen innerhalb des Bündnisses.
- Informations- und Erfahrungsaustausch zwischen den Erzeugern, Vermarktern und Verbrauchern.
- Natur- und Umweltschutz.
- Weiterentwicklung des ländlichen Raumes und Erhalt der niederrheinischen Kulturlandschaft

Die Mitgliedschaft ist kostenlos und neue Mitglieder sind jederzeit willkommen.



### Direkt- und Regionalvermarktung am Niederrhein

47447 Moers

[www.gutes-vom-niederrhein.de](http://www.gutes-vom-niederrhein.de)

## FEINES VOM LAND



Als Botschafter von Niederrhein und westlichem Münsterland tritt FEINES VOM LAND als „Wandermarkt“ auf, ein Bauernmarkt auf Reisen. Zu den Teilnehmern zählen

Regional- und Direktvermarkter, Produzenten lokaler Spezialitäten oder traditionelle und regionaltypische Handwerker. Die Produktinitiative FEINES VOM LAND funktioniert als eigenständiger Markt oder kann als Baustein in eine etablierte Veranstaltung integriert werden. Mit dem vielfältigen Angebot an regionalen Produkten und Verkostungsaktionen werden Verbraucherinnen und Verbraucher direkt angesprochen. FEINES VOM LAND bietet die Gelegenheit, interessante Menschen und tolle Produkte kennenzulernen. Mit etwa 10 bis 15 Ständen gruppieren sich die Erzeuger um einen zentralen Aktionsbereich mit Info- und Aktionszelt, der mit Tischen und Bänken zum Verweilen und Genießen einlädt. Zelt, Schirme, Schürzen, Kennzeichnung und vieles mehr schafft eine einladende Atmosphäre. Gewinnspiele und andere Aktionen sorgen für Unterhaltung und bieten den Besuchern jede Menge Informationen über Produkte, Menschen, Geschichten und Vorteile regionaler Spezialitäten.

Es ist erstaunlich, wie breit die Palette an Erzeugnissen ist, die der Niederrhein zu bieten hat. Darunter sind saisonale Produkte wie Obst und Gemüse, Wurst-, Milch- und Käsespezialitäten ebenso zu finden wie Backwaren und Honig oder auch Fruchtsäfte aus regionaler Ernte. Darüber hinaus sind Biere und Liköre im Angebot. Neben der Präsentation von Schafwollprodukten, stellt eine Korbmacherin ihr (Kunst)Handwerk vor. FEINES VOM LAND sieht sich auch als Tourismus-Botschafter und informiert über seine Heimatregion, die abwechslungsreiche Urlaubs- und Freizeitziele zu bieten hat. Zum Einzugsgebiet des Wandermarktes zählen das Münsterland, der Niederrhein und das Ruhrgebiet bzw. die Städte Duisburg, Oberhausen und Essen.

Das Gemeinschaftsprojekt ermöglicht den Mitgliedern neue Vermarktungsmöglichkeiten. Über den Wandermarkt werden weitere Zielgruppen erschlossen und damit neue Absatzwege generiert.



### FEINES VOM LAND

46483 Wesel

[www.feines-vom-land.net](http://www.feines-vom-land.net)





## BiOlokal e.V.



BiOlokal ist ein Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Erzeugern, die nach der EU-Öko-Verordnung und den Richtlinien u.a. von Demeter, Bioland, Naturland oder Gaa Verband zertifiziert sind. Darüber hinaus zählen gastronomische und Hotelleriebetriebe, Hof- und Naturkostläden, verschiedene Einzelhändler und weitere Initiativen mit gleicher Zielsetzung, sowie interessierte Verbraucher und Verbraucherinnen aus dem lokalen Umkreis der Region Ostwestfalen-Lippe zu den Mitgliedern. Ziel des Zusammenschlusses ist es, regionale Strukturen zu erhalten und zu fördern. Alle Mitglieder stammen aus der Region Ostwestfalen (Kreise Lippe, Höxter, Herford, Paderborn, Gütersloh und Stadt Bielefeld). 2001 wurde der Verein unter dem Namen „Region- und Ökomarketing Lippe e.V.“ gegründet und im Jahr 2004 in „BiOlokal e.V.“ umbenannt.

Seit der Gründung im Jahre 2001 setzen die Mitglieder auf den Absatz ihrer Qualitätsprodukte im lokalen Umfeld, um die regionale Struktur der Region Ostwestfalen-Lippe zu stärken.

Die Mitglieder setzen auf Bioqualität aus der Region. Dadurch werden lange Transportwege vermieden und die Qualitätserzeugnisse erreichen die Verbraucherinnen und Verbraucher auf direktem Weg.

### BiOlokal Projekt „direkt frischer“

Unter dem Motto „Frische und Qualität durch kurze Wege – natürlich regional!“ hat BiOlokal gemeinsam mit weiteren Partnern das Projekt „direkt frischer“ gestartet. Kerninstrument ist die Internetplattform [direkt-frischer.de](http://direkt-frischer.de).

Diese Plattform ist als Instrument sowohl für die Verbraucheransprache als auch für die Kommunikation der Erzeuger, Direktvermarkter und Händler der Region konzipiert.

Ziel des Projektes ist es, kleinen Betrieben Wege aufzuzeigen und zu verwirklichen, wie sie einen direkten und kostengünstigen Marktzugang erhalten. Teure und unnötige Umwege durch Zwischenhandel sollen vermieden werden. Die Erzeugnisse gelangen auf kurzen Wegen frisch in die Regale der kleinen Verkaufsbetriebe oder in die Gastronomie- und Gemeinschaftsküchen. Den kleinen Erzeugern wird eine faire Vermarktung ihrer Produkte ermöglicht.

Für Verbraucherinnen und Verbraucher bietet die Plattform eine Übersicht mit den Erzeugern, Lieferanten und Händler. Hier finden sie die Informationen, woher die Lebensmittel kommen und wo sie zu kaufen sind. Da diese Waren ohne Zwischenhandel geliefert werden, gelangen sie tagesfrisch in die Märkte. Die Seite bietet mit diesem Informationsangebot eine nachvollziehbare Transparenz. Der Konsument kann sich die Betriebe vor Ort anschauen und sich einen eigenen Eindruck machen.

Noch ist diese Verbraucherseite im Aufbau. Erste Teilnehmer präsentieren sich dort mit ihrem Angebot. In Zukunft sollen hier weitere Produzenten und Läden zu finden sein. Ebenfalls sollen die Vernetzung zwischen Produzenten und Ladenbetreibern gefördert und deren Kommunikationswege unterstützt werden.



### BiOlokal e.V.

33813 Oerlinghausen  
[www.genussregion-owl.de](http://www.genussregion-owl.de)  
[www.direkt-frischer.de](http://www.direkt-frischer.de)



## bioregio-owl



### Regionale Vermarktung von Bio-Produkten

Bioprodukte genießen bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern eine hohe Wertschätzung. Zugleich wächst der Wunsch, die Herkunft der Produkte zu kennen, um möglichst regionale Produkte einkaufen zu können. Für Produkte und Lebensmittel, die alle diese Kriterien erfüllen, eröffnen sich neue Marktpotenziale. Diese bieten neue wirtschaftliche Chancen und Perspektiven für die regional ausgerichteten Absatzstrukturen der Bio-Landwirtschafts- und Gartenbaubetriebe, Naturkostläden und Handelsunternehmen sowie für die Gastronomie.

### Pilotprojekt in Ostwestfalen-Lippe

Seit Dezember 2012 fördert das Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz NRW in der Region Ostwestfalen-Lippe das Pilotprojekt bioregio-owl.

Kernziel des Projektes ist es, zu ermitteln, wie regionale Wirtschaftskreisläufe im Biosegment entlang der Wert-

schöpfungskette vom Erzeuger bis zum Handel verbessert werden können und damit letztlich der Absatz der regionalen Öko-Erzeugnisse gesteigert werden kann. In der zweijährigen Projektphase ist es das Anliegen der Projektpartner:

- Interessierte Marktpartner und Initiativen stärker zu vernetzen,
- Kooperationsmodelle zu entwickeln,
- Synergiepotenziale zu realisieren,
- Betriebe hinsichtlich der existierenden Optimierungspotenziale und Fördermöglichkeiten zu beraten,
- gemeinsame Vermarktungskonzepte zu entwickeln und durch intelligente Logistikkonzepte auch umzusetzen.

Dabei sollen die bereits existierenden Strukturen in die Überlegungen einbezogen werden, um möglichst effiziente Lösungen zu erarbeiten.



#### bioregio-owl

53332 Bornheim  
[www.bioregio-owl.de](http://www.bioregio-owl.de)

## Bauern in Wuppertal

### Bauern in Wuppertal

Vielfalt & Qualität aus unserer Region

Hinter der Initiative „Bauern in Wuppertal“ stehen 21 Landwirte aus Wuppertal, die gemeinsam ihre Betriebe, die Produkte und Dienstleistungen über das Portal „bauern-in-wuppertal“ vorstellen und anbieten. Das Sortiment umfasst Milchprodukte, Wurst- und Fleischspezialitäten, Obst und Gemüse, aber auch handwerkliche Produkte aus Fell, Wolle oder Holz. Darüber hinaus bieten viele Mitgliedsbetriebe weitere Dienstleistungen wie Erlebnisprogramme oder Reitunterricht an. Gemeinsam organisieren sie Märkte, wo sie ihre Produkte und Dienstleistungen vorstellen.

Dem Interessierten werden über die Homepage verschiedene Suchoptionen angeboten. Man kann nach Produkten, nach Dienstleistungen oder direkt nach einem Betrieb suchen. Abgerundet wird das Serviceportal durch Rezeptideen mit Bezug zu den angebotenen Produkten sowie Wochenmarkt- und saisonale Termine im Zusammenhang mit den „Bauern in Wuppertal“.



#### Bauern in Wuppertal

42369 Wuppertal  
[www.bauern-in-wuppertal.de](http://www.bauern-in-wuppertal.de)

## Bergische Gastlichkeit e.V.



Hinter dem Verein „Bergische Gastlichkeit“ stehen 29 familiengeführte gastronomische Betriebe. Sie sind im Bergischen Land entlang von Rhein, Ruhr und Wupper ansässig. In den Häusern wird die Natürlichkeit und Authentizität des Bergischen Landes gelebt. Die Unterstützung der bergischen Produ-

zenten, die Nutzung der Angebote und Produkte aus der Region sowie die damit verbunden kurzen Lieferwege sind die zentralen Anliegen der Mitgliedsbetriebe.

Zu erkennen sind die Mitglieder des Vereins an der „Dröppelminna“, die im Mittelpunkt des Vereinslogos steht.

Die Dröppelminna ist eine Kragenkanne mit einem oder mehreren Zapfkränchen. Vor der Erfindung der Kaffeefilter wurde Kaffeemehl in die Kanne gegeben und mit heißem Wasser aufgefüllt. Nachdem das Kaffeemehl sich gesetzt hatte, konnte man den Kaffee „abzapfen“. Verstopfte aber das Kaffeemehl die kleine Öffnung tropfte „dröppelte“ der Kaffee nur noch aus der Kanne. Die Dröppelminna wird auch die Königin der Bergischen Kaffeetafel genannt.



**Bergische Gastlichkeit e.V.**

42657 Solingen

[www.bergische-gastlichkeit.de](http://www.bergische-gastlichkeit.de)

## Vereinigung der Direktvermarkter e. V.

Vereinigung der Direktvermarkter e.V.  
NRW

Die Vereinigung der Direktvermarkter wurde 2011 gegründet. Sie ist ein Zusammenschluss von derzeit 49 landwirtschaftlichen Direktvermarktern aus NRW. Die Mitgliedsbetriebe kommen sowohl aus dem konventionellen als auch aus dem ökologischen Bereich.

Ihre Hauptaufgabe sieht die Vereinigung darin, ein gemeinsames Angebot unter dem Vermarktungskonzept „LANDMARKT“ im Lebensmittelhandel für NRW aufzubauen und damit die landwirtschaftliche Direktvermarktung zu fördern.

Darüber hinaus vertritt sie die Interessen der Mitgliedsbetriebe und sucht die Zusammenarbeit mit Verbänden, Vereinen, staatlichen und kommunalen Institutionen sowie dem Lebensmittelhandel.

Ursprung dieser Idee ist das Konzept „LANDMARKT“, das von den hessischen Direktvermarktern entwickelt und unter dem Motto: „Qualitätsprodukte frisch und direkt vom Bauernhof. Versprochen!“ steht. Dieses Konzept haben die Direktvermarkter in NRW für sich übernommen.

### Kernpunkte des Vermarktungskonzeptes

Die Vereinigung der Direktvermarkter e. V. NRW übernimmt für die beteiligten Mitgliedsbetriebe die Gespräche mit dem Lebensmittelhandel zur Vereinbarung der Lieferkonditionen. Die Produkte werden in speziellen LANDMARKT-Warenträgern in den beteiligten Filialen des Lebensmittelhandels präsentiert. Die Marktfiliale hat im Rahmen ihres Einzugsgebietes die Exklusivrechte an dem



präsentierten LANDMARKT-Sortiment. Um die persönliche Beziehung zwischen Lieferant und Markt zu stärken, erfolgt eine eigenständige Belieferung und Abrechnung der Mitgliedsbetriebe mit der jeweiligen Marktfiliale.

Das Prinzip regionale/lokale Vermarktung lautet: Betriebe im direkten Umfeld haben Vorrang. Vorgegebene Qualitätsstandards – wie anerkannte Qualitätssicherungssysteme oder LANDMARKT-Kontrollen (LANDMARKT-Audit) müssen eingehalten werden. Die Festlegung unverbindlicher Endverkaufspreise erfolgt durch die Betriebe und orientiert sich am Hofladenpreis. Darüber hinaus unterliegen die Direktvermarkter keiner Warenrücknahmepflicht.

Dem Vermarktungskonzept LANDMARKT können sich alle landwirtschaftlichen Betriebe mit Direktvermarktung anschließen. Die angebotenen Produkte sollten dabei direkt auf dem Hof erzeugt und verarbeitet werden. Der Verzicht auf genetisch verändertes Saat- und Pflanzgut und die Verwendung von gentechnikfreien Futtermitteln sollte selbstverständlich sein.

Die Beteiligung am LANDMARKT-Konzept bietet den Mitgliedern eine sichere und ergänzende Absatz- und Vermarktungsmöglichkeit ihrer regionalen Erzeugnisse ohne weitere Sonderkosten wie zum Beispiel für Werbung.



**Vereinigung der Direktvermarkter e. V.**

48147 Münster

[www.direktvermarkter-nrw.de](http://www.direktvermarkter-nrw.de)

## Kulinarische Entdeckungen: Siegerland-Wittgenstein e.V. „Zwischen Rubens und Landluft“



heimischen Betriebe regionaltypische Gerichte zuzubereiten und anzubieten. In allen angeschlossenen gastronomischen Betrieben kommen Produkte der jahreszeitlichen Küche, nicht nur traditionell zubereitet, sondern auch „saisongerecht interpretiert“, auf den Tisch.

Im Vordergrund steht bei „Zwischen Rubens und Landluft“ die Philosophie: Zurück zur Natur und Besinnung auf Produkte, die im heimischen Boden gedeihen, in Wäldern

Im Jahr 1995 haben sich 50 Gastronomen, Bäckereien, Metzgereien und Landwirte aus der Region Siegerland-Wittgenstein zusammengeschlossen, um gemeinsam mit den Produkten der

und auf frischen Wiesen heranwachsen. Dadurch werden Gastronomie und heimische Landwirtschaft unterstützt und die Region gestärkt.

Die Idee des Touristikverbandes Siegerland-Wittgenstein e.V. und des landwirtschaftlichen Betriebshilfsdienstes in Zusammenarbeit mit dem Hotel- und Gaststättenverband, sich gemeinsam für die Region einzusetzen, hat nicht nur regional, sondern auch überregional Beachtung gefunden.



**Kulinarische Entdeckungen: Siegerland-Wittgenstein e.V. „Zwischen Rubens und Landluft“**  
57072 Siegen  
[www.siegerland-wittgenstein-tourismus.de](http://www.siegerland-wittgenstein-tourismus.de)

## Münsterland e. V.



### Münsterland

Münsterland e. V., Verein zur Förderung des Münsterlandes, zählt mit mehr als 400 Mitgliedern zu den stärksten Regionalinitiativen in Deutschland. Die Aufgaben des Vereins sind der Ausbau eines positiven Images des Münsterlandes als Standort für Tourismus, Wirtschaft, Wissenschaft und Kultur.

Mit mehr als 230 Unternehmen aus verschiedenen Branchen arbeitet Münsterland e. V. in vielfältiger Weise an Projekten und Kooperationsmaßnahmen und hat für die unterschiedlichen Bereiche verschiedene Initiativen gegründet, z. B. das Netzwerk Münsterland Qualität e. V. oder „So schmeckt das Münsterland!“.



**Münsterland e. V.**  
48268 Greven  
[www.muensterland.com](http://www.muensterland.com)

## Netzwerk Münsterland Qualität e. V.



2009 schlossen sich Unternehmen der Ernährungsbranche zusammen, um gemeinsam eine Marke für das Münsterland aufzubauen. Die regionale Kooperation eröffnet neue Potenziale für die gesamte Branche und steht für eine gesicherte Herkunft

der Erzeugnisse, für Frische und Qualität. Zum Verein Netzwerk Münsterland Qualität zählen Unternehmen, die in den Kreisen Borken, Coesfeld, Steinfurt, Warendorf und der Stadt Münster angesiedelt sind.

Mit dem Aufbau des Markenverbundes und der Entwicklung eines Siegels will das Netzwerk Münsterland Qualität e. V.:

- Verbraucherinnen und Verbraucher für heimische Erzeugnisse sensibilisieren.
- Die Kaufentscheidung zugunsten heimischer Produkte fördern.
- Das Interesse des heimischen Handels an regionalen Produkten anregen.
- Die Kundenzielgruppe erweitern.
- Neue Marketingwege eröffnen.
- Zu neuen Markenkooperationen anregen.
- Insgesamt eine Leitbranche der Region weiter stärken.

Das Münsterland-Siegel macht Erzeugnisse aus der Region für Verbraucherinnen und Verbraucher auf den ersten Blick erkennbar. Produkte, die das Siegel tragen, erfüllen fest definierte Kriterien in Bezug auf ihre Herkunft. Das Netzwerk greift bei den Kriterien auf das Regelwerk der Weltzollorganisation WCO zurück.

In der Umsetzung bedeutet dies:

1. Ein Lebensmittel darf mit dem Siegel ausgezeichnet werden, wenn es, einschließlich aller Zutaten und Vorprodukte, nachweislich im Münsterland erzeugt worden ist. Das gilt zum Beispiel für Kartoffeln, Spargel, Eier oder auch Mineralwasser.
2. Ist ein Produkt nicht vollständig im Münsterland hergestellt, wird der Warenursprung durch die letzte wesentliche Verarbeitung oder Bearbeitung bestimmt. Was als letzte wesentliche Ver- oder Bearbeitung gilt, definiert im Detail die WCO. So kann die Veredelung einer Rohware, wie beispielsweise das Rösten von Kaffee, zum Tragen des Siegels berechtigen, auch wenn der Rohkaffee selbst nicht aus dem Münsterland kommt. Im Münsterland gebrautes Bier darf das Siegel „Münsterland“ tragen, auch wenn Malz und Hopfen nicht aus der Region stammen. In beiden Fällen entsteht aus Rohware ein neues Produkt.

Nicht als wesentliche Verarbeitung gelten dagegen rein logistische Tätigkeiten. So wird ein Lebensmittel durch reines Sortieren, Umpacken oder Abpacken nicht zu einem Münsterland-Produkt, selbst wenn diese Tätigkeiten im Münsterland vorgenommen werden.

Auch für Erzeugnisse tierischen Ursprungs gelten strenge Regeln. Das Schlachten oder Zerlegen allein begründet noch keinen Ursprung „Münsterland“ für das Fleisch. Hier muss der Nachweis erbracht werden, dass das Tier zuvor auch im Münsterland gemästet wurde.



**Netzwerk Münsterland Qualität e. V.**  
48249 Dülmen  
[www.muensterland-qualitaet.de](http://www.muensterland-qualitaet.de)

## So schmeckt das Münsterland



2006 rief der Kreis Steinfurt als Modellprojekt die Aktion „Regionale Speisekarte: So schmeckt das Münsterland!“ ins Leben. Bereits ein Jahr später wurde die Aktion auf das gesamte Münsterland ausgeweitet. Im Rahmen dieser regionalen Initiative bieten Gastronomiebetriebe auf einer „Regionalen Speisekarte“ Gerichte an, deren Hauptzutaten aus dem Münsterland stammen. Dabei werden regionaltypische, aber auch neu kreierte Gerichte angeboten. Alle Gastronomen und Produzenten, die im Münsterland niedergelassen sind, dürfen an der Initiative teilnehmen. Voraussetzung zur Teilnahme von produzierenden Betrieben ist die Ansässigkeit im Münsterland (Kreis Steinfurt, Kreis Borken, Kreis Coesfeld, Kreis Warendorf, Stadt Münster) bzw. in einer „Pufferzone“, welche das Münsterland in einem 10 km breiten Streifen umgibt.

Neben der Regionalität der Zutaten ist die Transparenz ein weiteres Kernelement der Aktion. Um die Herkunft der verwendeten Lebensmittel für die Gäste nachvollziehbar darzustellen, werden auf der Rückseite der „Regionalen Speisekarte“ die Lieferanten der Zutaten einzeln aufgeführt. Um die Qualität, Regionalität und Transparenz der verwendeten Lebensmittel zu gewährleisten, wurden verschiedene Kriterien erarbeitet. Dazu zählt als Haupt-

kriterium die Herkunft der Lebensmittel. Die Hauptbestandteile des jeweiligen Gerichts, wie beispielweise Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch, müssen zu 100 Prozent aus dem Münsterland bezogen werden. Die Aktion muss für die Gäste gut sichtbar im Gastronomiebetrieb dargestellt werden und alle Betriebe sollten mindestens eine regionale Spezialität als Leitgericht anbieten. Jeder Gastronomiebetrieb und Produzent, der sich an diese Vorgaben hält, kann sich an der Aktion beteiligen. Derzeit bieten rund 32 Restaurants eine regionale Speisekarte an. Beliefert werden sie von ca. 68 Produzenten mit Obst und Gemüse, Getränken, wie Bier, Wasser, Säften, Spirituosen, mit Fisch, Fleisch und Fleischwaren, Nudeln sowie Milch und Milchprodukten.

Durch die Initiative werden innerhalb der Region neue Lieferbeziehungen zwischen Landwirtschaft, verarbeitenden Betrieben und Gastronomie aufgebaut und die Wertschöpfung der Region wird gesteigert. Die „Regionale Speisekarte“ trägt auch zu einem Imagegewinn des Münsterlandes bei und kann eine Einkommenssteigerung von Landwirtschaft und Gastronomie bewirken.



**So schmeckt das Münsterland**  
48565 Steinfurt  
[www.so-schmeckt-das-muensterland.de](http://www.so-schmeckt-das-muensterland.de)



## Regionalmarke Eifel GmbH



QUALITÄT IST UNSERE NATUR

Die Regionalmarke EIFEL ist ein Zeichen für die Verbraucherinnen und Verbraucher, an dem sie die besondere Qualität aus der Eifel direkt erkennen können. Für die Umsetzung der Markenführung wurde Anfang 2004 die Regionalmarke EIFEL GmbH

gegründet, in der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Nassau, die Eifel Tourismus (ET) GmbH, die Kreishandwerkerschaft MEHR und die beiden Naturparke Nord- und Südeifel vertreten sind.

Die Regionalmarke EIFEL verfolgt das Ziel, die qualitätsorientierten klein- und mittelständischen Strukturen in der ländlich geprägten Mittelgebirgsregion zu stärken und damit auch den Erhalt und die Weiterentwicklung der traditionellen Eifeler Kulturlandschaft zu ermöglichen. Die Regionalmarke EIFEL wird an Lebensmittel, Holz-Produkte und touristische Dienstleistungen vergeben. Im Bereich Lebensmittel gibt es derzeit Bier, Edelbrände, Eier, Fisch, Frischwurst, Fruchtaufstriche, Honig, Kartoffeln, Käse, Kräuter, Liköre, Mineralwasser sowie Premium Schinken mit dem Markenzeichen.

Eine kontrollierte Qualität und die garantierte Herkunft aus dem Naturraum Eifel muss dabei für den Verbraucher transparent nachgewiesen werden. Das Gebiet der Eifel erstreckt sich vom Südwesten Nordrhein-Westfalens bis zum Nordwesten von Rheinland-Pfalz, bis Ostbelgien und Luxemburg. Strenge Qualitätskriterien und umfassende Kontrollen garantieren die echte Eifeler Qualität und tragen zur nachhaltigen Wirtschaftsweise in der Eifel bei. Die Regionalmarke EIFEL verfolgt das Ziel, die qualitätsorientierten klein- und mittelständischen Strukturen in der ländlich geprägten Mittelgebirgsregion zu stärken und damit auch den Erhalt und die Weiterentwicklung der traditionellen Eifeler Kulturlandschaft zu ermöglichen.

Eine Markenpräambel verleiht dieser Philosophie Ausdruck. Alle teilnehmenden Produzenten und Dienstleister bekennen sich damit nicht nur zur Qualität und Herkunft der Produkte, sondern auch zu ihrer Verantwortung gegenüber dem Naturraum Eifel.



**Regionalmarke Eifel GmbH**  
54595 Prüm  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

## Westfalen Culinarium



Im historischen Ortskern von Nieheim befindet sich auf 3000 m<sup>2</sup> ein einzigartiges Museumskonzept:

das Westfalen Culinarium. Gleich fünf Museen widmen sich der Genussvielfalt aus der Region und zeigen, wo die kulinarischen Wurzeln Westfalens liegen. Zu den westfälischen Grundnahrungsmitteln Brot, Käse, Schinken sowie Bier und Schnaps zeigen die Museen viel Wissenswertes und Kurioses. Im Restaurant „Meilenstein“ können die Gäste vor Ort die westfälische Küche erleben und genießen.

### Deutsches Käsemuseum

Als Herzstück des Westfalen Culinariums hält das Deutsche Käsemuseum wertvolle Informationen rund um das Thema Käse bereit. Filme über die Herstellung von Käse oder eine im Original wieder aufgebaute Käseküche zeigen die Anfänge der Käseherstellung. Der Nieheimer Käse wird bis heute in zwei Käsereien produziert und ist als regionale Spezialität EU-weit geschützt.

### Westfälisches Brotmuseum

An Backtagen werden im größten „Königswinterbackofen“ Ostwestfalens Brote und Kuchen frisch gebacken. Neben den frischen Backwaren gibt es auch viel über die Bedeutung von Brot, verschiedener Kornarten und des wohl bekanntesten Produkts aus Westfalen, den Pumpernickel, zu erfahren.

### Westfälisches Schinkenmuseum

Westfalen blickt auf eine tausendjährige Schinkengeschichte zurück. Ein echt Westfälischer Knochenschinken mit dunkelroter Fleischfarbe und einer goldgelben Schwarte benötigt 6 bis 12 Monate bis er fertig ist. Dieser Werdegang und viel Wissenswertes wird den Besuchern im Westfälischen Schinkenmuseum vermittelt. Traditionell erfolgt der erste Anschnitt mit dem ersten Kuckucksschrei im Mai.

### Westfälisches Bier- und Schnapsmuseum

Was ein gutes Bier ausmacht kann man im Bier- und Schnapsmuseum erfahren. Das Herzstück ist die Brauanlage, wo noch heute der Museumsbrauer im Handbetrieb

verschiedene Biersorten braut. Das Deutsche Reinheitsgebot von 1516 findet auch heute noch in Nieheim Anwendung. Dazu werden ausschließlich Wasser, Braugerste, Hopfen und Hefe verwendet und es entsteht ein untergäriges Bier, das im Geschmack an Malzbier erinnert. Angeboten wird das Bier in der Museumsgastronomie oder zum Kauf als 2-Liter-Gebinde für daheim.



### Westfalen Culinarium

33039 Nieheim

[www.westfalen-culinarium.de](http://www.westfalen-culinarium.de)

## Rheinische Bauernmärkte e. V.



Den Verein „Rheinische Bauernmärkte e. V.“ haben Landwirte und Gärtner aus dem Rheinland gegründet. Sie organisieren in acht Städten zwischen Düsseldorf und Kleve regelmäßig Bauernmärkte, die

sie nur mit Produkten aus der Region bestücken. Sie sind inzwischen zu einer Institution geworden. Alle angebotenen Produkte werden von den Mitgliedern selbst erzeugt oder stammen von persönlich bekannten Kollegen aus Nordrhein-Westfalen. Sie werden maximal 80 km vom Standort des Marktes produziert. Die Erzeugnisse werden vom Marktvorstand genehmigt und unter dem Namen des Erzeugers verkauft. Um das Vertrauen von Verbraucherinnen und Verbrauchern in regionale Produkte zu stärken, wird auf den Bauernmärkten in Düsseldorf, Hamminkeln, Krefeld oder Neukirchen-Vluyn die Herkunft der Erzeugnisse durch einen neutralen Kontrolleur sowohl auf dem Markt als auch in den Betrieben überprüft. So werden Herkunft, Frische und Transparenz garantiert.

Zu den saisonal wechselnden Produkten zählen u. a. Gemüse, Obst, Fleisch, Wurst, Käse, Brot, Eier, Geflügel, Kräuter, Imkereiprodukte sowie Blumen, Beet- und Balkonpflanzen. Auch Spezialitäten, die nach regional- und lokaltypischen Rezepten hergestellt werden, wie z. B. Backwaren, Brotaufstriche oder Liköre, werden zum Verkauf angeboten.

Der Zusammenschluss und die gemeinsame Vermarktung auf den Bauernmärkten ermöglichen den Erzeugern:

- landwirtschaftliche Produkte aus der Region in der Region zu vermarkten,

- die städtische Bevölkerung mit hochwertigen und frischen Produkten zu angemessenen Preisen zu versorgen,
- das Vertrauensverhältnis zwischen Landwirten/ Gärtnern und Verbrauchern zu stärken,
- die Nahrungsmittelerzeugung durch Information transparent zu machen,
- die heimischen landwirtschaftlichen Betriebe zu stärken,
- umweltschonend überflüssige Transporte zu vermeiden und damit auch die Qualität der Produkte zu sichern,
- Arbeitsplätze im ländlichen Raum zu schaffen und zu erhalten,
- eine vielfältige Landnutzung in der Region zu stärken.

Rheinische Bauernmärkte finden regelmäßig statt in:

- Kleve-Riswick
- Hamminkeln-Loikum
- Kevelaer-Winnekenonk
- Neukirchen-Vluyn
- Krefeld
- Düsseldorf-Pempelfort
- Düsseldorf-Unterbilk
- Düsseldorf-Oberbilk

Fast schon legendär ist der adventliche Bauernmarkt in Loikum, der alljährlich am zweiten. Freitag im Dezember stattfindet.



### Rheinische Bauernmärkte e. V.

47647 Kerken-Stenden

[www.rheinischer-bauernmarkt.de](http://www.rheinischer-bauernmarkt.de)

## Mergelwind e. V.



Der Verein Mergelwind setzt sich für eine nachhaltige Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion im Dreiländereck der

Euregio Maas-Rhein ein. Die Bio-Erzeugergemeinschaft legt großen Wert auf Qualität und Frische der Produkte und gibt strenge Qualitätskriterien vor, die von den Mitgliedern eingehalten werden müssen. Die derzeit 15 Erzeuger gehören alle einem biologischen Anbauverband an.

Der Zusammenschluss stärkt die regionale Landwirtschaft und schafft neue Arbeitsplätze. Der Verein setzt darüber hinaus auf die Integration schwerbehinderter Menschen in den Mitgliedsbetrieben. Im Bereich Verkaufs-

förderung und Marketing unterstützt Mergelwind Händler durch Verkaufshilfen wie Regalstopper und Broschüren, führt Marketingmaßnahmen durch und informiert damit interessierte Verbraucherinnen und Verbraucher über den Verein, seine Ziele, seine Mitglieder und die Produkte. Die Hauptaufgabe sieht der Verein in der Qualitätssicherung. Zum Sortiment zählen Gemüse, Kartoffeln, Äpfel, Beerenobst, Milch, Käse und andere Milchprodukte, Rindfleisch, Ziegenmilchprodukte, Brot, Geflügel und Eier.



### Mergelwind e. V.

52070 Aachen

[www.mergelwind.com](http://www.mergelwind.com)

## Lippequalität e. V.



Die Regionalinitiative „Lippequalität e. V.“ wurde im Jahr 2002 mit dem Ziel gegründet, regionale Wirtschaftskreisläufe in der Region zu stärken

und fördern. Derzeit hat der Verein ca. 130 Mitglieder aus den Bereichen Erzeugung und Verarbeitung, konventionell und ökologisch, sowie Händler und Förderer. Derzeit hat der Verein, neben Händlern und Förderern, ca. 130 Mitglieder aus den Bereichen konventioneller und ökologischer Erzeugung und Verarbeitung.

Seine Aufgaben sieht der Verein darin, kleine und mittlere Betriebe in Lippe zu vernetzen und transparente Produktlinien aufzubauen, um den Absatz regionaler Erzeugnisse zu entwickeln, zu fördern und zu unterstützen. Dazu wurden für Produkte regionaltypische Erzeugungs-, Herstellungs-, Qualitäts- und Verkaufsregeln erarbeitet. Produkte, die diesen Anforderungen entsprechen, dürfen das Gütesiegel „Lippequalität“ tragen.

Das Gütesiegel darf gegen eine Lizenzgebühr von Mitgliedern auf Feldschildern, an Betrieben und Geschäften, auf Verkaufsverpackungen und Einwickelpapieren, an Marktständen, im Internet, an Autos und auf der Berufskleidung zur Wiedererkennung eingesetzt werden.

Für alle Produkte bei „Lippequalität“ gibt es individuelle Produktrichtlinien.

Grundsätzlich gelten für alle „Lippequalität“-Produkte gleichermaßen die folgenden Bestimmungen:

1. Die unter der Regionalmarke „Lippequalität“ angebotenen Produkte stärken die regionale Wertschöpfung. Erzeuger, Produzenten und Handel haben ihre Produktionsstätten in Lippe.
2. Die verwendeten Grundmaterialien stammen nach Möglichkeit aus Lippe. Räumliche Nähe und kurze Transportwege schonen die Natur, die Tiere und das Klima.
3. Gentechnisch veränderte Pflanzen und Futtermittel sind bei „Lippequalität“ ausgeschlossen.
4. Klärschlamm kommt auf den „Lippequalität“-Feldern nicht zum Einsatz.

Die Anforderungen der Produktrichtlinien stellen qualitativ hochwertige Produkte sicher und beschreiben deren interne und externe Kontrolle. Das ist bei jedem „Lippequalität“-Produkt anders festgelegt.

### Regionalbewegungen in Lippe

Im Nordosten von Nordrhein-Westfalen liegt die Region Ostwestfalen-Lippe (OWL). Der Kreis Lippe grenzt an Niedersachsen. Landwirtschaftlich wird Lippe beherrscht von den Höhenzügen des Teutoburger Waldes im Südwesten. Mit zwei Dritteln der gesamten landwirtschaftlichen Anbaufläche (ca. 29.000 ha) nimmt der Getreideanbau eine bedeutende Position im Landkreis Lippe ein.



### Lippequalität e.V.

32756 Detmold

[www.lippequalitaet.de](http://www.lippequalitaet.de)

## landaktiv an Ruhr und Lippe



Das Siegel „landaktiv an Ruhr und Lippe“ steht für land- oder forstwirtschaftliche Erzeugnisse entlang von Ruhr und Lippe. Dazu gehören neben

Obst und Gemüse auch Fleisch und Fisch sowie regionale Spezialitäten.

Mit dem Siegel verbunden ist ein hoher Qualitätsanspruch an die Erzeuger und ihre Produkte. Dazu gehört, dass die Berücksichtigung sozialer Aspekte, wie die Schaffung und Sicherung qualifizierter Arbeitsplätze entlang von Ruhr und Lippe, mit den ökonomischen und ökologischen Anforderungen der gesamten Region in Einklang gebracht werden. Hinter dem Siegel stehen neben aktiven Marktakteuren auch ideelle Trägergruppen mit Vertretern aus Kirche und Umweltverbänden.

Alle Erzeugnisse, die das Siegel tragen, unterliegen vertraglich festgeschriebenen Produktions- und Gütekriterien. Auch die Partner und somit die Nutzer der Marke „landaktiv an Ruhr und Lippe“ unterwerfen sich einem vielfältigen Regelwerk. Es sind Qualitätskriterien definiert, die u. a. auf bestehende Qualitätssicherungssysteme aufbauen (z. B. QS, Gap). Sie garantieren einen Qualitätsstandard, kürzeste Wege und somit Frische. Weitere Kriterien dieser Qualitätssicherung sind die unter Umweltaspekten optimierte Kette von der Erzeugung bis zum Verbraucher und die gezielte Förderung des heimischen Arbeitsmarktes.

Erzeuger, die den regionalen Markt unter dem Gütesiegel „landaktiv an Ruhr & Lippe“ für sich erschließen wollen, erklären sich per Vertrag und Lizenzgebühr mit den Qualitätsanforderungen einverstanden, die von der Erzeuger-

gemeinschaft für alle Mitglieder erhoben und überprüft werden.

Voraussetzungen für die Mitgliedschaft sind z. B. der Betriebsitz in den Regionen Dortmund, Unna oder Hamm, eine angemessene Qualifikation und Ausstattung sowie Transparenz der Produktion. Gemeinsam arbeiten alle Partner an dem Ziel, die regionale Wirtschaft aktiv zu unterstützen und die weitere Entwicklung der Marke „landaktiv an Ruhr & Lippe“ zu fördern.

Für interessierte Betriebe aus dem Bereich Vermarktung, Handel und Logistik gelten die vertraglich geregelten und lizenzierten Anforderungen ebenso. Gemeinsam mit Erzeugern und Produzenten tragen auch sie als Dienstleister auf dem Weg zum Endverbraucher dazu bei, die Marke „landaktiv an Ruhr & Lippe“ zu unterstützen und damit den regionalen Markt zu stärken.

Markenprodukte sind vorwiegend Obst und Gemüse aus der Region, z. B. Spargel, Erdbeeren, Tomaten, Weißkohl, Rotkohl, Wirsing, Grünkohl, Porree, Zucchini, Spitzkohl, Steckrüben, Blumenkohl, Broccoli, Kopfsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Batavia, Eichblatt-Salat.

Die Initiative vermarktet auch einige Dauerprodukte unter der Marke, z. B. Apfelsaft, Apfelkorn und Blütenhonig. Sie prämiert Marmeladen verschiedener Sorten, Knäckebrot, Fruchtbrot, Pumpnickel, Honig-Amaranth-Müsli, Müsli-Allerlei, Rübensenf, körnigen Senf, Landaktiv Senf, Wurstwaren im Glas und Rübenkraut.



### landaktiv an Ruhr und Lippe

59423 Unna

[www.landaktiv.de](http://www.landaktiv.de)

## Land-Wirte – Gastlichkeit in Lippe



Unter dem Dach „Land-Wirte – Gastlichkeit in Lippe“ haben sich Gastronomiebetriebe zusammengeschlossen, die die Liebe zu ihrer Region und die lippische

Lebensart zum gastronomischen Thema gemacht haben. Hier gilt es, traditionelle saisonale Spezialitäten kennenzulernen, wie z. B. den als „lippische Palme“ bekannten Grünkohl, fangfrische Forellen oder traditionelle Gerichte, wie das Kartoffelgericht „Pickert“.



### Land-Wirte – Gastlichkeit in Lippe

32816 Schieder-Schwalenberg

[www.land-wirte.de](http://www.land-wirte.de)

Das Anliegen der beteiligten Betriebe ist es, nicht nur regionale Speisen anzubieten, sondern diese auch mit möglichst vielen regional erzeugten Produkten zuzubereiten. Mit besonderen Aktionen und Angeboten sowie dem Verbraucher-Magazin „Topfgucker“ wird das Thema „Regionale Spezialitäten und Rezepte“ aufbereitet.



## Natürlich aus Lippe



„natürlich aus Lippe“ ist eine Dachmarke für Produkte aus Lippe, die nicht industriell produziert wurden, sondern aus bäuerlichen und

handwerklichen Betrieben stammen, die eine lange Tradition in der Produktion ihrer landwirtschaftlichen Güter haben und in der Region tief verwurzelt sind.

Die Mitglieder sind kleine und mittelständische landwirtschaftliche Familienbetriebe, die für die Qualitätskriterien unter der Dachmarke „natürlich aus Lippe“ gemeinsame Richtlinien entwickelt haben.

Kurze Wege, frische Waren: Die Produkte gelangen alle direkt von den Herstellern (Hof, Fleischerei) in die Fach- und Lebensmittelmärkte der Umgebung. Lange Lager- und Transportzeiten gibt es nicht. Die Nähe zu den Produzenten, ihren Ställen, Wiesen und Feldern und die damit verbundenen sichtbaren Herstellungsweisen bieten Transparenz und Offenheit.



### Natürlich aus Lippe

33818 Leopoldshöhe

[www.natuerlich-aus-lippe.de](http://www.natuerlich-aus-lippe.de)

## Senne Original e. V.



Senne Original e. V. – die Regionalmarke aus Ostwestfalen-Lippe – versteht sich als zentrale Informations- und Vernetzungsstelle für Mitglieder und ihre Erzeugnisse. Ziel ist es, den Verbrauchern garantiert regional erzeugte

und verarbeitete Produkte zu anzubieten und so zum Erhalt der regionalen Landwirtschaft und zum Schutz der heimischen Kulturlandschaft beizutragen. Senne Original e.V. steht dabei allen Beteiligten ausschließlich als Kooperations- und Werbepartner zur Verfügung. Die Regionalmarke kennzeichnet regionale Qualitätsprodukte aus Landwirtschaft, Handwerk, Industrie, Handel und Dienstleistungen.

### Kontrollen – Garantien für den Verbraucher

Mit der Vergabe der Regional-Marke verbinden sich externe Kontrollen für die Mitglieder, die die regionale Herkunft und die Qualität der Produkte sowie ihre Verarbeitung überprüfen ([www.senne-original.de](http://www.senne-original.de)). Der Landschafts-, Ressourcen- und Tierschutz findet hier besondere Berücksichtigung. Die freiwillig selbst gesetzten Kontrollkriterien gehen über die gesetzlichen Auflagen hinaus und bedeuten erhöhte Anforderungen an alle Beteiligten.

Unter der eingetragenen Marke „Senne Original“ werden derzeit z. B. Kartoffeln, Forellen, Erdbeeren, Spargel sowie Eier und Honigprodukte angeboten. Des Weiteren sind Rapsspeiseöl, qualitativ hochwertiges Lammfleisch wie auch Rot-, Dam-, Reh- und Schwarzwild erhältlich. Im Laufe der Jahre konnten unterschiedliche Handelspartner gewonnen werden, die kontinuierlich Original-Senne-Produkte im Einzelhandel wie z. B. in Bäckereien, Fleischereien oder Einkaufsmärkten sowie auf Märkten oder über Höfe in der Direktvermarktung vertreiben.

### Vielfalt aus der Region

Seit 1999 koordiniert diese Initiative die regionale und umweltverträgliche Erzeugung und Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen aus Ostwestfalen-Lippe. Die gesamte Region steht hinter dieser Initiative: Sie wird durch Ämter und Behörden vor Ort, Verbände und Vereine, Landwirtschaft, Gastronomie sowie Tourismus und Wirtschaftsentwicklung aus der Senne unterstützt.



### Senne Original e. V.

33161 Hövelhof

[www.senne-original.de](http://www.senne-original.de)

## Oregional Rhein-Waal e.V.



Der Verein Oregional Rhein-Waal wurde 2012 mit dem Ziel gegründet, die grenzüberschreitende, regionale Landwirtschaft

in der deutsch-niederländischen Region Rhein-Waal und Maas zu unterstützen. Der Verein arbeitet eng mit seinem niederländischen Partner Oregional U.A. zusammen. Als gemeinsames Anliegen sieht das Netzwerk:

- Die Stärkung der Identifikation mit der deutsch-niederländischen Grenzregion
- Die Schaffung von Synergien durch interkulturellen Austausch
- Die Förderung von Bildungs- und Forschungsinitiativen zur nachhaltigen Landwirtschaft
- Die Steigerung der Nachfrage nach gesunden Lebensmitteln regionaler Herkunft
- Die Verringerung von Transportwegen zugunsten des Klima- und Umweltschutzes sowie die Förderung von regionalen Betriebskreisläufen
- Die Förderung von nachhaltig erzeugten und verarbeiteten landwirtschaftlichen Produkten und Dienstleistungen im ländlichen Raum
- Die Bewusstseinsbildung bei allen Teilnehmern der Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher
- Den Kontakt und Austausch mit anderen Regionalinitiativen.

Initiatoren des Vereins sind das Katholische Bildungszentrum Wasserburg Rindern – die Hochschule Rhein-Waal und die niederländische Stichting Landwaard. Mitglieder des Vereins sind Erzeuger, Verarbeiter, Händler und Abnehmer landwirtschaftlicher Produkte und Dienstleistungen aus der Region Rhein-Waal.

Der Verein plant gemeinsame Aktionen und Veranstaltungen in Zusammenarbeit mit Partnern am Niederrhein und in den Niederlanden. Hierzu gehören der regelmäßige Informationsaustausch für die Mitglieder, die regionale Netzwerkarbeit, die Durchführung von Bildungsveranstaltungen und das gemeinsame Erarbeiten eines Qualitätssystems zur Regionalentwicklung. Die Produkte sind über einen Web-Shop, verschiedene Hofläden und Verkaufsstellen der Mitgliedseinrichtungen wie beispielsweise der Wasserburg in Kleve zu erwerben. Dort finden auch Regional- und Bauernmärkte statt, wo Oregional Produkte verkauft werden. Darüber hinaus werden Informationsabende organisiert, zum Beispiel zur Unterstützung der regionalen Bienenkultur am Niederrhein oder auch Kochabende, wo gemeinsam Gerichte aus regionalen Zutaten gekocht werden.



**Oregional Rhein-Waal e.V.**  
47533 Kleve  
[www.oregional-rhein-waal.de](http://www.oregional-rhein-waal.de)

## bergisch pur – die Qualitätsmarke aus dem Bergischen Land



bergisch pur ist ein Zusammenschluss von Erzeugern, Verarbeitern und Vermarktern des Bergischen Landes. Entstanden ist er aus einer Initiative einiger engagierter, bergischer Landwirte, Metzger und Schäfer

mit dem Ziel, hochwertige Produkte für den Kunden zu erzeugen und gleichzeitig naturschutzorientierte Landwirtschaft zu betreiben. Der Zusammenschluss bergisch pur fühlt sich der Pflege und Entwicklung der Bergischen Kulturlandschaft ebenso verpflichtet wie dem art- und tiergerechten Umgang mit den Nutztieren. Durch den Fokus auf das Bergische Land fördert die Regionalinitiative die Erhaltung der typischen Landschaftsmerkmale und das Wachstum der Region.

Seit seiner Gründung im Jahr 1998 ist der Zusammenschluss stark gewachsen: Mittlerweile umfasst bergisch

pur 55 Betriebe, darunter Landwirte, Metzgereien, Bäckereien, die letzte Feinmühle des Bergischen Landes, die letzte Apfelmühle der Region und viele mehr. Rund 25 Betriebe verkaufen ihre und weitere bergisch pur-Produkte direkt ab Hof (z. B. im Hofland). Außerdem werden in fünf Gastronomiebetrieben bergisch pur-Produkte verarbeitet und in eigenen Menüs angeboten. Die bergisch pur-Produkte werden nach bestimmten Qualitätskriterien erstellt, die auf der Internetseite zu finden sind.

Durch die gute und enge Zusammenarbeit mit den Partnern aus dem Einzelhandel ist ein breites Vertriebsnetz entstanden.



**Regionalvermarktung bergisch pur**  
51645 Gummersbach – Bünghausen  
[www.bergischpur.de](http://www.bergischpur.de)

## Weiterführende Links

### 4 Geschützte Spezialitäten in der EU

#### Tradition und Herkunft

<http://www.lanuv.nrw.de/agrar/regionalvermarktung/lebensmittelspezialitaeten/pdf/VOEGNr11512012.pdf>

[http://www.rp-karlsruhe.de/servlet/PB/show/1259058/rpk34\\_gub\\_vo\\_eg\\_882-2004.pdf](http://www.rp-karlsruhe.de/servlet/PB/show/1259058/rpk34_gub_vo_eg_882-2004.pdf)

#### Verzeichnis aller geschützten EU-Spezialitäten

[http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=yJQ4TnhRqvy2jvZ2rXLpbLn4YfJ10bvTgQlplvRX8c8JRcJ1kBD!324973716?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone\\_\\_mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone\\_\\_mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=DE&filter.category=PDOPGI&filter.type=PGI&filter.status=](http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html;jsessionid=yJQ4TnhRqvy2jvZ2rXLpbLn4YfJ10bvTgQlplvRX8c8JRcJ1kBD!324973716?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filter.Min.milestone__mask=&filter.Min.milestone=&filter.Max.milestone__mask=&filter.Max.milestone=&filter.country=DE&filter.category=PDOPGI&filter.type=PGI&filter.status=)

#### Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW (LANUV)

[http://www.lanuv.nrw.de/agrar/regionalvermarktung/lebensmittelspezialitaeten/wie\\_schuetzen.htm](http://www.lanuv.nrw.de/agrar/regionalvermarktung/lebensmittelspezialitaeten/wie_schuetzen.htm)

#### Aachener Printen g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredNamehtml?denominationId=50>

#### Aachener Weihnachts-Leberwurst

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/appliedName.html?denominationId=7500>

#### Aachener Puttes

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/appliedName.html?denominationId=5400>

#### Bornheimer Spargel g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=2301>

#### Dortmunder Bier g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=286>

#### Düsseldorfer Mostert g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=2203>

#### Kölsch g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=907>

#### Nieheimer Käse g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=10288>

#### Rheinisches Apfelkraut g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=10287>

#### Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=10288>

#### Stromberger Pflaume g.U.

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=3201>

#### Walbecker Spargel g.g.A.

[http://ec.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=uriserv:OJ.C\\_.2012.288.01.0013.01.DEU](http://ec.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2012.288.01.0013.01.DEU)

### 6 Initiativen der Regionalvermarktung in NRW

#### Honigland – Honiggemeinschaft Regionaler Imker

[www.sommerbluete.de](http://www.sommerbluete.de)

<http://www.deutscherimkerbund.de/index.php?qualitaetsrichtlinien-des-dib>

#### Lippequalität e.V.

<http://www.lippequalitaet.de/index.php?id=237>

#### landaktiv an Ruhr und Lippe

<http://www.landaktiv-ruhrlippe.de/Seiten/Qualitaet.html>

# Impressum

## Herausgeber

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Referat Öffentlichkeitsarbeit

## Text und Fachredaktion

Referat II A 6 „Agrarmarkt, Ernährungswirtschaft“

## Bildnachweise

Seite 1 fotolia.com © slast20 (li.), © dream79 (m.), © Kzenon (re.)  
Seite 5 MKULNV  
Seite 7 fotolia.com © Yotka (fotoaloja)  
Seite 9 fotolia.com © Gina Sanders (li.), © Africa Studio (m.), © Printemps (re.)  
Seite 10 fotolia.com © Tyler Olson (li.), © Alex Tihonov (m.), Deutscher Brauer Bund e.V. (re.)  
Seite 11 Ernährung-NRW e. V.  
Seite 12 fotolia.com © contrastwerkstatt (li.), © Nitr (re.)  
Seite 15 fotolia.com © Printemps (li.), © Viktor (re.)  
Seite 18 fotolia.com © Václav Mach (li.), © weseetheworld (re.)  
Seite 22 fotolia.com © Dennis Aldag  
Seite 25 Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.  
Seite 31 fotolia.com © brodtcast.jpg  
Seite 46 MKULNV

## Gestaltung

dot.blue – communication & design

## Stand

April 2015





Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,  
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz  
des Landes Nordrhein-Westfalen  
Schwannstraße 3, 40476 Düsseldorf  
infoservice@mkulnv.nrw.de  
www.umwelt.nrw.de

