

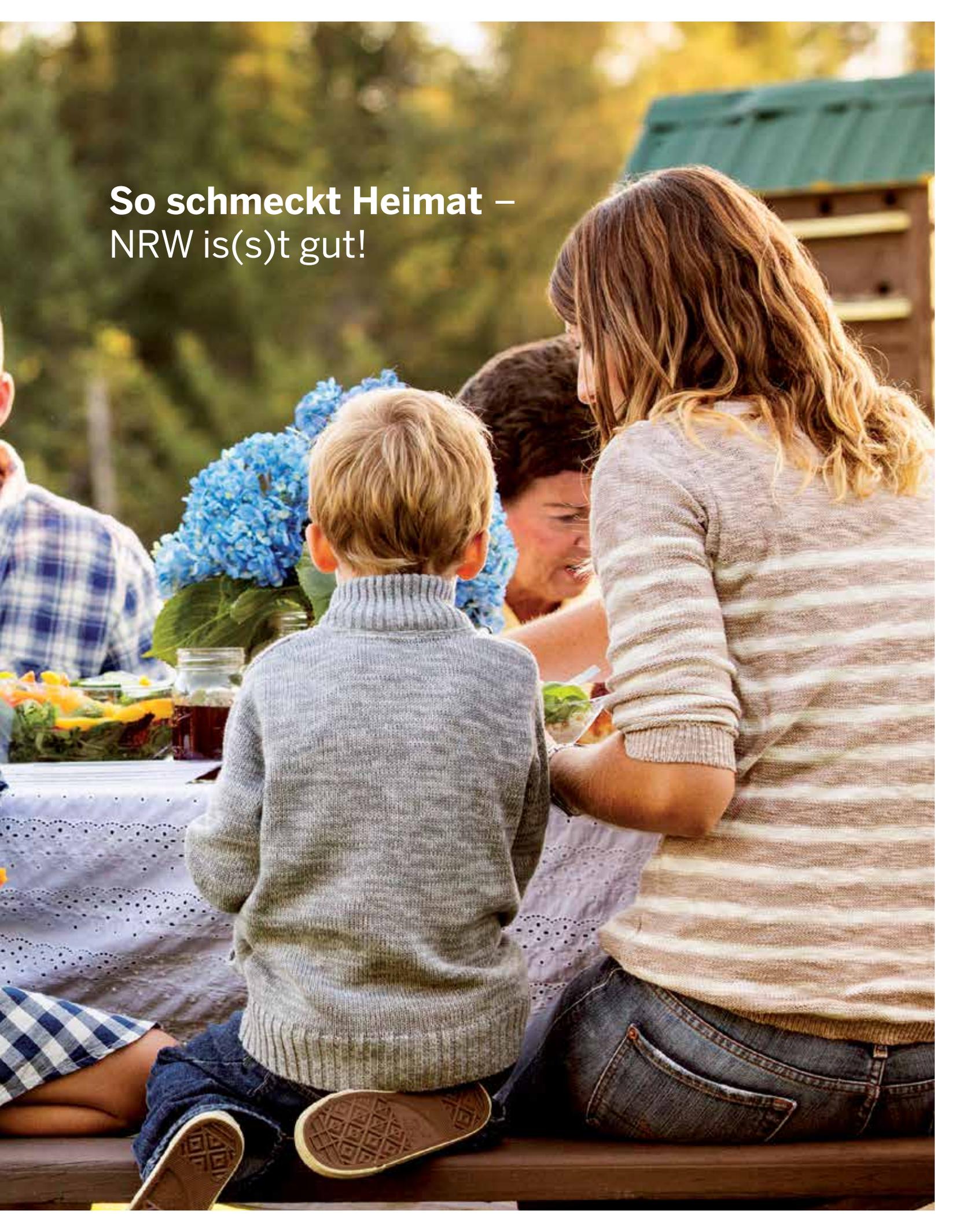


So schmeckt Heimat – NRW is(s)t gut!





**So schmeckt Heimat –
NRW is(s)t gut!**



Inhalt

Vorwort	6
Typisch NRW: Genuss zwischen Rhein und Weser	8
Die NRW-Spezialitätenkarte	10
Esskultur unter europäischem Schutz	11
Regionale Lebensmittel und Spirituosen aus Nordrhein-Westfalen	12
Ein Geschenk für den Kaiser: Westfälischer Knochenschinken g.g.A.	12
Das schwarze Brot der Westfalen: Westfälischer Pumpernickel g.g.A.	14
Reinheit im Glas: Münsterländer Korn/Kornbrand g.g.A.	16
Weich und würzig seit 300 Jahren: Sendenhorster Korn/Kornbrand g.g.A.	17
Günstiges Klima und Pflaumen in Fülle: Stromberger Pflaume g. U.	18
Wacholder und nichts als Wacholder: Steinhäger g.g.A.	20
Ich bin ein Nieheimer!: Nieheimer Käse g.g.A.	24
Dat Bier von hier und die Liebe zur Heimat: Dortmunder Bier g.g.A.	26
Flüssiges Lebensgefühl: Bergischer Korn g.g.A.	26
Die süße Versuchung: Rheinisches Apfelkraut g.g.A.	28
Von der Rübe zum Kraut: Rheinisches Zuckerrübenkraut/ Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.	30



Spitzengenuss aus der Kölner Bucht: Bornheimer Spargel g.g.A.	32
Vom Pilgerbrot zum Weihnachtsklassiker: Aachener Printen g.g.A.	34
Köstlichkeit zum Jahresende: Öcher Weihnachts-Leberwurst / Aachener Weihnachts-Leberwurst g.g.A.	36
Eine bodenständige Delikatesse: Öcher Puttes / Aachener Puttes	38
Ein rheinisches Lebensgefühl: Kölsch g.g.A.	40
Wurst mit Einigungspotenzial: Flönz g.g.A.	42
Der Scharfe aus der Hauptstadt: Düsseldorfer Senf / Düsseldorfer Mostert g.g.A.	44
Ein Genuss mit leicht bitterem Geschmack: Rheinberger Kräuter g.g.A.	46
Das weiße Gold vom Niederrhein: Walbecker Spargel g.g.A.	48
Freundlich, anspruchslos, wohlschmeckend: Buntes Bentheimer Schwein g. t. S.	50
Weitere Informationen und Kontakte	52
Genuss-Routen durch Nordrhein-Westfalen	52
Schutzgemeinschaften	53
Initiativen der Regionalvermarktung	54
Weitere Ansprechpartner und Informationsangebote	55
Zum Weiterlesen	56
Impressum	57



Liebe Genießerin, lieber Genießer!

Nordrhein-Westfalen ist ein großes Bundesland mit vielen Gesichtern. Seine Landschaften sind ebenso vielfältig wie die Menschen, die darin leben. Wir finden hier ein großes kulturelles Miteinander, das neben den großen Polen Rheinland und Westfalen viele weitere Identitäten zulässt, die sich gerne auch einmal am nächsten Kirchturm orientieren. Das mag man belächeln. Allerdings sind diese vielen kleinen Unterschiede vielleicht sogar der Nährboden für die regionale Vielfalt der kulinarischen Spezialitäten unseres Landes, das schon längst nicht mehr für Bergmannskapellen und rauchende Schloten steht. Heutzutage gehört auch hierzulande das gute Essen zum guten Leben einfach dazu.

Landwirtschaft, Lebensmittelhandwerk und eine überwiegend mittelständisch strukturierte Ernährungs- wirtschaft bringen eine Reihe von Spezialitäten hervor, die aus besten Rohstoffen und durch eine besondere Verarbeitung nach traditionellen Rezepten von heraus- ragender Qualität sind. Es ist an der Zeit, dass Nord- rhein-Westfalen auf dem Genießer-Atlas der Republik selbstbewusst Flagge zeigt!

Denn viele nordrhein-westfälische Spezialitäten sind echte Originale. Das zeichnet die regionalen Spezialitäten aus. Ihre Herstellungsweisen haben eine lange Tradition und die nach alter Rezeptur hergestellten Köstlichkeiten haben einen engen Bezug zum Ort ihrer Herkunft. Von den Verbraucherinnen und Verbrauchern werden sie zunehmend als etwas Besonderes wahrgenommen. Sie stehen für Heimat und Identität. Das hat inzwischen auch der Handel begriffen, der seine Angebote zunehmend gern unter dem Begriff „regional“ anpreist.

Und auch wir wollen mit dieser Schrift ein Loblied singen – aber nicht auf Produkte und Marken, sondern auf die traditionellen Esskulturen und das Land, aus dem sie kommen – auf unser Bundesland, das nicht nur eine starke Wirtschaftskraft darstellt, sondern auch ganz besonders schöne Ecken hat. Die traditionellen Spezialitäten werben in diesem Heft für ihre jeweilige Heimat: So wie man bei „Kölsch“ an die Domstadt am Rhein denkt und einem bei „Printe“ gleich Aachen einfällt, sind auch alle anderen Spezialitäten die besten Botschafter für ihre Heimat und Herkunft.

Dieser kleine Wegweiser führt Sie zu ursprünglichen und traditionellen Produkten unseres Landes. Wir laden Sie ein zu einer Reise zwischen Rhein und Weser und zeigen Ihnen dabei das Beste, was Nordrhein-Westfalen zu bieten hat. Sie werden dabei auch die Menschen kennenlernen, die mit den beschriebenen Orten verbunden sind und deren Charaktere tief in der heimatlichen Landschaft wurzeln. Wir nehmen Sie mit auf diese kulinarische Reise und zeigen Ihnen „Nordrhein-Westfalen à la carte“. Macht das Appetit?

Ihr



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

Typisch NRW

Genuss zwischen Rhein und Weser

Nordrhein-Westfalen ist das Land zwischen Rhein und Weser. Schon im Landeswappen ist es erkennbar als Einheit von Rheinland, Westfalen und Lipperland. Manche meinen daher, es sei ein Land der Gegensätze: ein altes Industrieland, aber in vielen Regionen sehr ländlich geprägt, ein Land mit sehr alten und ganz jungen Kulturgütern. Eine Fülle sehr unterschiedlicher Landschaften



prägt das Bild: waldige Regionen und Wiesenlandschaften in den Mittelgebirgen, fruchtbare Böden und Parklandschaften im Tiefland.

Vielfalt in den Regionen

Große Städte mit einer langen Geschichte bergen Kulturgüter von unschätzbarem Wert. Es ist diese Vielfalt, die die Regionen Nordrhein-Westfalens so interessant macht und die das Land und die Menschen prägt, die hier leben und arbeiten. Eine sehr produktive Landwirtschaft und eine leistungsfähige Ernährungs-wirtschaft machen NRW auch zu einem Land voller feiner Schätze an Lebens- und Genussmitteln. Bei sehr unterschiedlichen klimatischen Bedingungen haben sich in den historisch gewachsenen bäuerlichen Kulturlandschaften verschiedene Schwerpunkte entwickelt: Ackerbau und der Anbau von Obst und Gemüse prägen das Rheinland. Im Münsterland ist die Tierhaltung stark verbreitet. Auch in den Mittelgebirgsregionen von Eifel, Bergischem Land, Sauer- und Siegerland überwiegt die Haltung von Milchvieh und Mast-rindern. Am Niederrhein ist neben der Milcherzeugung der Gartenbau der wichtigste Agrarzweig.

Spezialitäten mit Tradition

Entsprechend vielfältig lassen sich überall in Nordrhein-Westfalen landestypische Spezialitäten mit langer Tradition entdecken. Ihre

Herstellungsverfahren wurden von Generation zu Generation weitergegeben. Eine besondere Qualität zeichnet diese Lebensmittel aus. Viele sind inzwischen durch europäisches Recht als Spezialitäten geschützt, für andere wurde dieser Schutz beantragt. Alle erzählen sie eine eigene und unverwechselbare Geschichte über ihre Heimat. Typisch NRW eben.

Der Westen – kulinarisch

Viele Menschen hier – gleich ob Westfalen oder Rheinländer – sind stolz auf ihre regionaltypischen Spezialitäten. Was wäre Köln ohne sein Kölsch, Aachen ohne die Printen, Westfalen ohne Knochen-schinken und Pumpnickel? Die meisten der nunmehr 20 durch EU-Siegel geschützten Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Ob Gebäck oder Brot, Wurst oder Käse, Spargel oder Brotaufstrich, Bier oder Schnaps – die Vielfalt Nordrhein-Westfalens bei Lebensmitteln und Spirituosen ist groß, der Westen kulinarisch – wenn auch vielleicht zurzeit noch zu wenig beachtet. NRW – vielleicht doch eher noch ein „Hidden Champion“ auf dem Gebiet der Esskultur? So wird eine Reise durch Nordrhein-Westfalen jedenfalls auch zu einer kulinarischen Tour mit zahlreichen Überraschungen an traditioneller Esskultur und vielfältigem Genuss.



Die NRW-Spezialitätenkarte



Westfälischer Knochenschinken g. g. A.
Westfälischer Pumpernickel g. g. A.



Bunter Bentheimer Schwein g. t. S.

Münster
Münsterländer Korn g. g. A.



Sendenhorster Korn g. g. A.



Bielefeld



Walbecker Spargel g. g. A.



Wesel



Rheinberger Kräuter g. g. A.



Dortmunder Bier g. g. A.

Dortmund



Düsseldorfer Senf/
Düsseldorfer Mostert g. g. A.

Düsseldorf

Bergischer Korn g. g. A.



Aachener Printen g. g. A.
Aachener Weihnachtsleberwurst g. g. A.
Aachener Puttes g. g. A.

Aachen



Kölsch g. g. A.
Flönz g. g. A.

Köln

Bornheimer Spargel g. g. A.



Bonn

Rheinisches Apfelkraut g. g. A.
Rheinisches Zuckerrübenkraut/
Rheinischer Zuckerrübensirup g. g. A.



Esskultur unter europäischem Schutz

Regionale Spezialitäten stehen unter dem Schutz der Europäischen Union. Sie sind Produkte von besonderer Herkunft, überliefertem Rezept und typischem Geschmack. Sie werden mit engem Bezug zum Ort ihrer ursprünglichen Herkunft in bester Qualität und auf traditionelle Weise produziert. Nur den regionalen Herstellungsbetrieben sichert europäisches Recht für diese geschützten Produkte Wertschöpfung und wirtschaftliche Grundlage. Handwerkliche Traditionen der Lebensmittelherstellung können auf diese Weise unverfälscht auf die nachkommenden Generationen übergehen. Erzeuger von geschützten

Spezialitäten können sich durch die Auszeichnung mit einem EU-Siegel sicher sein, dass ihre Produkte vor Missbrauch und Nachahmung geschützt sind.

Seit dem Jahr 1992 schützt die Europäische Union regionale Spezialitäten in drei Kategorien. Neben der Bezeichnung „garantiert traditionelle Spezialität“ hat die EU zum Schutz der landestypischen Besonderheiten zwei weitere Schutzkategorien für Agrarerzeugnisse, Lebensmittel und Spirituosen eingerichtet: die Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ und „geschützte geografische Angabe“. Für diese drei Kategorien gelten jeweils eigene Kriterien:



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)

Die Erzeugung, die Verarbeitung und die Herstellung einer Lebensmittel-spezialität finden alle in einem bestimmten geografischen Gebiet und nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren statt. In Nordrhein-Westfalen ist zurzeit die Stromberger Pflaume Trägerin dieses Siegels.



Geschützte geografische Angabe (g. g. A.)

Bei Lebensmitteln mit diesem Siegel besteht eine enge Verbindung mit einem bestimmten Herkunftsgebiet. Mindestens eine der Produktionsstufen – also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – wird vollständig im Herkunftsgebiet durchlaufen. Für die meisten geschützten Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen trifft diese Bezeichnung zu.



Garantiert traditionelle Spezialität (g. t. S.)

Ein Lebensmittel mit diesem Siegel weist eine traditionelle Zusammensetzung auf oder hat ein traditionelles Herstellungs- oder Verarbeitungsverfahren durchlaufen. Eine garantiert traditionelle Spezialität finden wir in NRW noch nicht. Das Siegel ist allerdings auch immer bezogen auf das Produkt – egal, wo es jeweils hergestellt wird.





Westfälischer Knochenschinken g.g.A.

Ein Geschenk für den Kaiser

Seit Jahrhunderten ist Westfälischer Knochenschinken beliebt. Schon die Römer schwärmten von ihm.



Schinken zu Fuß und zu Pferde

Die Schweinezucht hat in Westfalen eine lange Tradition. Schon im alten Germanien streiften Mastschweine in den feuchtkalten Eichenwäldern frei umher und wühlten nach den guten Eicheln. Sie ergaben prächtige Schinken, von denen schon die Römer wussten. Sie brachten die Schweineschinken mitsamt Knochen zu Pferd und zu Fuß den Rhein entlang über die Alpen bis nach Italien. Doch auch hierzulande war der westfälische Schinken für seine herausragende Qualität bekannt. Im 15. Jahrhundert soll sich Kaiser Sigismund über zwölf Schinken – ein Geschenk der Stadt Dortmund – mehr gefreut haben als über eine goldene Schale der Stadt Köln.

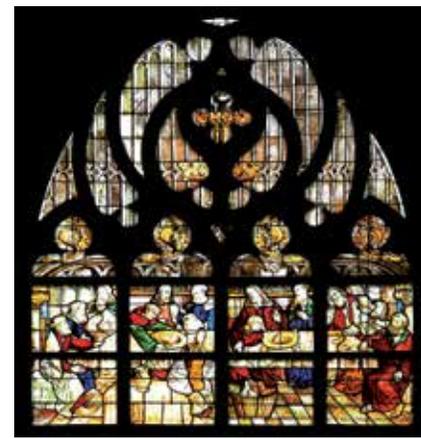
Heimatland des Schinkens

Westfalen ist Knochenschinkenland. Ganz Westfalen? Nein, nur in den Regierungsbezirken Münster, Detmold und Arnsberg (und zugegeben auch in den benachbarten niedersächsischen Orten Schüttorf, Bad Bentheim und Salzbergen) darf der Westfälische Knochenschinken hergestellt werden. Nachzulesen im Amtsblatt der Europäischen Union, wo der Schinken seit dem Jahr 2013 mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ ausgezeichnet ist. Geschützt ist auch die traditionelle Herstellungsweise. Und das geht – ungefähr – so: Man nehme nur ganze Hinterkeulen mitsamt den Knochen. Die Keule wird ausschließlich von Hand gesalzen. Das braucht natürlich seine Zeit: Drei bis sechs Wochen lang werden die Schinkenkeulen wöchentlich in der Eigenlake umgepackt. So kann das Salz auf natürlichem Weg das Fleisch und den Knochen durchdringen und dem Schinken langsam das Wasser entziehen. Erst dann

wird der Schinken getrocknet und in manchen Fällen folgt noch die Räucherung über Buchenholz. Nach mindestens sechs Monaten sind die Schinken reif, was im Vergleich mit anderen Schinkenprodukten relativ lang ist. Im Reifeprozess entwickeln sich die typische dunkelrote Farbe und der charakteristische Geschmack – herzhaft, aber mild mit leicht nussiger Note.

Der Himmel und das „Westfälische Abendmahl“

So wie beschrieben wird mit dem Westfälischen Knochenschinken seit mindestens tausend Jahren verfahren. Die zeitlose Wertschätzung in seiner Heimat zeigt sich unter anderem am Nordfenster der Kirche „Maria zur Wiese“ in Soest, das um 1500 entstanden ist. Das Fenster zeigt das „Westfälische Abendmahl“ – mit Bier und westfälischem Schinken für Jesus und



seine Jünger. Ein „himmlischer“ Genuss ist der Schinken in jedem Fall, denn der „westfälische Himmel“ ist der Bereich über dem offenen Kamin alter Bauernhäuser, wo früher die Schinken zum Räuchern aufgehängt wurden.



Westfälischer Knochenschinken
Charakteristisch: die dunkelrote Farbe des mild-würzigen Schinkens.



Mit dem Rad zu hundert Schlössern

Wer sich mit dem Fahrrad auf große Tour durchs Münsterland begibt, findet garantiert Gaststätten, in denen Westfälischer Knochenschinken serviert wird. Die „100-Schlösser-Route“ führt auf fast 1.000 Kilometern und auf vier Kursen durch das Heimatland des Schinkens und streift mehr als hundert Schlösser, Burgen und Herrensitze.





Westfälischer Pumpernickel g.g.A.

Das schwarze Brot der Westfalen

Kräftig und eigenwillig: Pumpernickel ist kein Brot wie jedes andere. Seine Beliebtheit macht es zum Botschafter des guten (westfälischen) Geschmacks.



Pumpernickel schreibt Geschichte(n)

Die Geschichte der Bezeichnung „Pumpernickel“ lässt zahlreiche Deutungen zu, die alle zwar interessant, historisch aber nicht belegt sind. In manchen Überlieferungen kommt das Schwarzbrot aus Westfalen nicht besonders gut weg. Kaiser Napoleon – so der Volksmund – habe das Brot verächtlich als gerade mal gut genug für sein Pferd bezeichnet. Dessen Name war „Nickel“ und – „bon pour Nickel“ – der Pumpernickel war geboren. Eine hübsche, wenn auch leider unwahre Legende. Fest steht aber, dass Pumpernickel selbst im Brotland Deutschland einzigartig ist, nicht zu vergleichen mit einem landläufigen Schwarzbrot! Und fest steht auch, dass das Renommee von Westfälischem Pumpernickel in vollständigem Widerspruch zu den negativen Deutungen steht. Er gehört nicht nur in Westfalen, sondern in ganz Deutschland zu den beliebten Brotsorten und wird auch im Ausland sehr geschätzt.

Für die Dauer gemacht

In kaum einem Supermarkt fehlt Pumpernickel im Angebot. Das liegt zum einen daran, dass er als sehr bekömmlich gilt, zum Teil auch daran, dass Pumpernickel aufgrund seiner besonderen Herstellungsweise außerordentlich haltbar ist: Eingeschweißt hält das Brot mehrere Monate, in Dosen

sogar bis zu zwei Jahre. Ausschließlich in Westfalen und Lippe (aber ohne den Kreis Lippe), wird Westfälischer Pumpernickel hergestellt. Und zwar – ebenfalls sehr dauerhaft – schon seit fast 450 Jahren. Im Jahr 1570 wurde in Soest die vermutlich erste Pumpernickel-Bäckerei gegründet. Sie gibt es heute immer noch. Aber erst seit dem Jahr 2014 ist der Westfälische Pumpernickel mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ von der Europäischen Union vor Nachahmern geschützt.

Ein Brot, so eigenwillig wie die Menschen

Auf den fruchtbaren Getreideäckern der Region gedeiht wegen des atlantisch geprägten Klimas auch der Roggen sehr gut. Dessen Mehl wiederum weist völlig andere Backeigenschaften als das häufiger verwendete Weizenmehl auf. Das führte schon früh zur Entstehung besonderer Brotsorten – wie eben des Westfälischen Pumpernickels. Sehr besonders ist auch die seit Jahrhunderten überlieferte Produktionsweise: Mindestens 16 Stunden wird Pumpernickel bei Temperaturen um 100 °C im geschlossenen Backkasten gebacken, besser gesagt: gedämpft. Dadurch karamellisiert die im Schrot enthaltene Stärke. Sie verleiht dem Brot seinen typisch herb-süßen, zugleich herzhaften Geschmack und die dunkle Farbe.



Paradies für Radfahrer

Das Land des Pumpernickels ist ein Paradies für Radfahrer. Unter den zahlreichen Routen führt die 300 Kilometer lange Radtour „Historische Stadtkerne“ nicht nur zu fünf reizvollen mittelalterlichen Städten mit schönen Fachwerk- oder Renaissancebauten und Plätzen (Warendorf, Steinfurt, Tecklenburg, Rheda-Wiedenbrück und Rietberg), sondern auch durch grüne Naturlandschaften vom Münsterland bis zum Tecklenburger Land.





So hell wie der Himmel, so weich wie das Land: Münsterländer Korn ist purer Lebensgenuss und so klar wie die Menschen in der Region.

Münsterländer Korn / Kornbrand g. g. A.

Reinheit im Glas

Wo Nordrhein-Westfalen sich nach Norddeutschland öffnet, in den weiten Ebenen des Münsterlandes, gedeiht, begünstigt von den klimatischen Verhältnissen, Getreide besonders gut. Weizen, Roggen, Gerste und Hafer sowie Buchweizen stehen auf den Feldern, auch alte Weizensorten wie Dinkel, Einkorn und Emmer wachsen in der Region. Seit Jahrhunderten wird aus Getreide nicht nur Brot hergestellt, sondern auch Korn gebrannt. Getrunken wurde er gern und reichlich von den Bergarbeitern im benachbarten Ruhrgebiet, weshalb es im Münsterland schon früh zahlreiche Kornbrennereien gab; allein rund 1.300 Brennereien waren es um 1830.

Der Geschmack der Getreidefelder

Heute ist Münsterländer Korn ein Qualitätsprodukt, das sich durch einen weichen, harmonischen und würzigen Geschmack auszeichnet. Die Tradition des Kornbrennens reicht nachweislich bis ins 17. Jahrhundert zurück. Seit 2008 ist Münsterländer Korn eine geschützte Bezeichnung („geschützte geografische Angabe / g. g. A.“). Münsterländer Korn und Münsterländer Kornbrand dürfen diese Bezeichnung nur tragen, wenn sie ausschließlich im Münsterland (Regierungsbezirk Münster sowie Werne und Hamm-Bockum-Hövel) hergestellt worden sind. Das betrifft die Rohstoffe, die ausschließlich hier angebaut sein müssen, wie auch die Destillation. Weder Aromen noch Farbstoffe dürfen zugesetzt werden.





Sendenhorster Korn / Kornbrand g.g.A.

Weich und würzig seit 300 Jahren

Im Landkreis Warendorf, wenige Kilometer von Münster entfernt, liegt die alte Stadt Sendenhorst. Die Kirchtürme sind in der flachen Landschaft mit den wogenden Getreidefeldern schon aus der Ferne zu sehen. Wie im gesamten Münsterland werden Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Buchweizen angebaut: Rohstoff für eine Spirituose, die als typisches Produkt der Stadt seit langer Zeit ein großes Renommee genießt. Sendenhorster Korn gibt es schon seit über 300 Jahren, mehr als 20 Kornbrennereien gab es zeitweise im Ort. Von der Europäischen Union ist der Korn mit dem Siegel „geschützte, geografische Angabe (g.g.A.)“ versehen, was bedeutet: Sendenhorster

Korn darf nur in Sendenhorst und einem Umkreis von 30 Kilometern um die Stadt herum hergestellt werden. Die verwendeten Rohstoffe, die lange Tradition und große Fertigkeit der Hersteller garantieren ein Produkt von höchster Qualität; wer den typischen, weichen und würzigen Sendenhorster Korn trinkt, schmeckt seine Herkunft.



Tatort und Westfälischer Friede

Ein Besuch im Zentrum, der Stadt Münster lohnt sich immer. Einmalig und sehenswert ist der Prinzipalmarkt in der Altstadt, der auch aus den Münsteraner „Tatort“-Krimis bekannt ist. Im historischen Rathaus am Prinzipalmarkt wurde 1648 der „Westfälische Friede“ besiegelt, mit dem der Dreißigjährige Krieg endete. Und in den Traditions- und Studentenkneipen der Universitätsstadt lässt man den Tag gern mit einem Korn ausklingen.



Ein wahrhaft königlicher Genuss sind die Pflaumen aus der Gemeinde Stromberg. Deshalb macht auch eine Königin Werbung für die süßen Früchte.



Stromberger Pflaume g. U.

Günstiges Klima und Pflaumen in Fülle

Das Land um Stromberg, einem Ortsteil der Gemeinde Oelde im Münsterland, ist hügelig. Bei gutem Wetter und wenn man auf einem Hügel steht, schweift der Blick nach Süden bis zum Kahlen Asten im Rothaargebirge. Im Frühjahr blühen rund um Stromberg Tausende von

Pflaumenbäumen in verschwenderischem Weiß. Früher waren es noch mehr Bäume, etwa 20.000, die meist auf wilden Streuobstwiesen wuchsen. Heute präsentiert sich ein sehr geordnetes Bild; die meisten Pflaumenbäume stehen in Reih und Glied in Plantagen.



Guter Boden, reiche Ernte

Es liegt an den günstigen geologischen und klimatischen Verhältnissen in der Westfälischen Bucht, dass der kleine Ort seit mehr als 200 Jahren ein Zentrum des Pflaumenanbaus ist. Die Stromberger Pflaume, eine alte Zwetschgensorte, ist von besonderer Qualität; sie hat einen mild-aromatischen Geschmack, ein ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis, einen niedrigen Wasseranteil und nur wenig Bitterstoffe. Die Hanglage der Bäume schützt die Pflanzen vor Staunässe, weil überschüssiges Wasser leicht abfließen kann. Die Erträge sind gut: In manchen Jahren wurden von etwa 15.000 Bäumen rund 650 Tonnen Pflaumen geerntet.

In Stromberg und um Stromberg herum

Für Anbau, Ernte und Verarbeitung der süßen Früchte wird heutzutage auch moderne Technik eingesetzt. Über viele Jahre hinweg wurden die Anbau- und Erntemethoden verbessert und die Maschinen den besonderen Landschaftsgegebenheiten angepasst. Um die Einzigartigkeit der Stromberger Pflaume anerkennen zu lassen, hat sich im Jahr 2008 eine Schutzgemeinschaft gegründet und die Registrierung durch die Europäische Gemeinschaft beantragt. Im Jahr 2013 wurde das begehrte EU-Siegel „geschützte Ursprungsbezeichnung (g. U.)“ verliehen. Damit sind die Stromberger Pflaume und alle Erzeugnisse mit und aus dieser Pflaume europaweit vor Nachahmung geschützt. Das beinhaltet klare Verpflichtungen: Alle Erzeugungsschritte der Stromberger Pflaume – vom Pflanzen der Bäume über die Erziehungs- und Erhaltungsschnitte und die Ernte bis zum Sortieren und Abfüllen – dürfen ausschließlich im Ortsteil Stromberg der Gemeinde Oelde und im Umkreis von nur 500 Metern um Stromberg herum erfolgen.



Kochen Sie doch einmal ein Pflaumenchutney – lecker zu Fleisch und Fisch.



Lang lebe die Pflaumenkönigin!

Um die Pflaume dreht sich alles in Stromberg – zumindest am zweiten Wochenende im September, wenn Pflaumenmarkt ist. Dann gesellen sich in dem kleinen Wallfahrtsort zu den 5.000 Einwohnern rund 15.000 Besucherinnen und Besucher. Als Höhepunkt erleben sie die Krönung der einzigen deutschen Pflaumenkönigin. Und wenn gerade kein Markt ist, kann man in der hügeligen Parklandschaft mit ihren Wiesen, Weiden, Äckern, kleinen Wäldern und Hecken wandern und sich auf dem knapp 13 Kilometer langen Pflaumenwanderweg an neun Stationen über Geschichte, Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung der einzigartigen Stromberger Traditionsfrucht informieren.



Steinhäger g.g.A.

Wacholder und nichts als Wacholder

Vollendet in
Form, Farbe
und Funktion:
Die Kruke aus
Steinzeug schützt
die Aromen.



Wo Wacholderhaine locken

Wacholder gehört zur Gattung der Zypressengewächse. Er wächst auch unter eher kargen Bedingungen. Eine Region, die ihm offensichtlich zusagt, sind die Südhänge des Teutoburger Waldes im nordöstlichen Teil Nordrhein-Westfalens. Das schmale, langgestreckte Mittelgebirge erhebt sich über das Münsterländer Becken. In den dichten Wäldern lieferten sich vor zwei Jahrtausenden germanische Stämme Schlachten mit den Römern; in der berühmten Varusschlacht blieben die Germanen unter Hermann dem Cherusker siegreich gegen den römischen Feldherrn Varus. Heute pilgern Wanderer auf dem Hermannsweg, einem schönen Höhenwanderweg entlang des Gebirgskamms, zum Hermannsdenkmal. Unterwegs können die Wacholderhaine bewundert werden, die der Gemeinde Steinhagen am Südhang des Teutoburger Waldes zu einem gewissen Ruhm verholfen haben.

Die Kruke schützt die Aromen

Denn hier in Steinhagen im Landkreis Gütersloh wird seit bald 200 Jahren eine Spirituose gebrannt, die weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt ist und unter der Bezeichnung „Steinhäger“ im In- und Ausland verkauft wird. Der Wacholderbrand spielt in der Geschichte der Gemeinde eine bedeutende Rolle. Mangels anderer Industrien war die Hausbrennerei eine wichtige Einnahmequelle; vor 150 Jahren gab es noch etwa 20 kleine Brennereien im Ort.

Sicher hat auch der typische Behälter, in die der Wacholderschnaps abgefüllt wird, dazu beigetragen, das Produkt bekannt und unverwechsel-

bar zu machen: Die längliche Flasche aus Steinzeug wird auch „Kruke“ genannt. Der Grund, warum Kruken oder manchmal auch Flaschen aus dunklem Glas verwendet werden, ist simpel: So werden die wertvollen Aromen vor dem schädigenden Einfluss des Lichts geschützt. Und diese Aromen machen den Steinhäger so besonders.

Der „Lutter“ macht den Unterschied

Im Unterschied zu anderen Wacholder-Spirituosen wird Steinhäger zwingend mit Wacholderlutter hergestellt, einer ersten Destillation aus vergorener Wacholderbeerenmaische. Der Wacholderlutter wird dann

unter Zugabe von Alkohol, Wasser und unvergorenen Wacholderbeeren destilliert. Das fertige Produkt enthält mindestens 38 % vol. Alkohol. Damit der Wacholderbrand sich Steinhäger nennen darf, muss er seit dem Jahr 1989, als der Steinhäger durch das Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ europaweit geschützt wurde, in der Gemeinde Steinhagen hergestellt werden; frühere Begriffe wie „Echter Steinhäger“ oder „Original Steinhäger“ sind nicht mehr zulässig.

Steinhäger

(Nur) der Wacholder macht den Schnaps.



Geheimnisumwitterte Steine und Drahtesel

Seit 90 Jahren Naturschutzgebiet, sind die Externsteine im Teutoburger Land seit jeher ein beliebtes Ausflugsziel. Knapp 50 Meter hoch ragen die 13 freistehenden Sandsteinfelsen, die über Wanderwege wie den Hermannsweg leicht zu erreichen sind. Zum Teil frei zugänglich und über Treppen zu besteigen, bieten sie einen schönen Blick über die hügelige Landschaft.

Wem nicht nach Klettern zumute ist, kann in die Pedale treten: Beim Radfest in Gütersloh dreht sich im Frühjahr alles um den Drahtesel. „Viva Velo“ bietet ein buntes Programm für die ganze Familie.

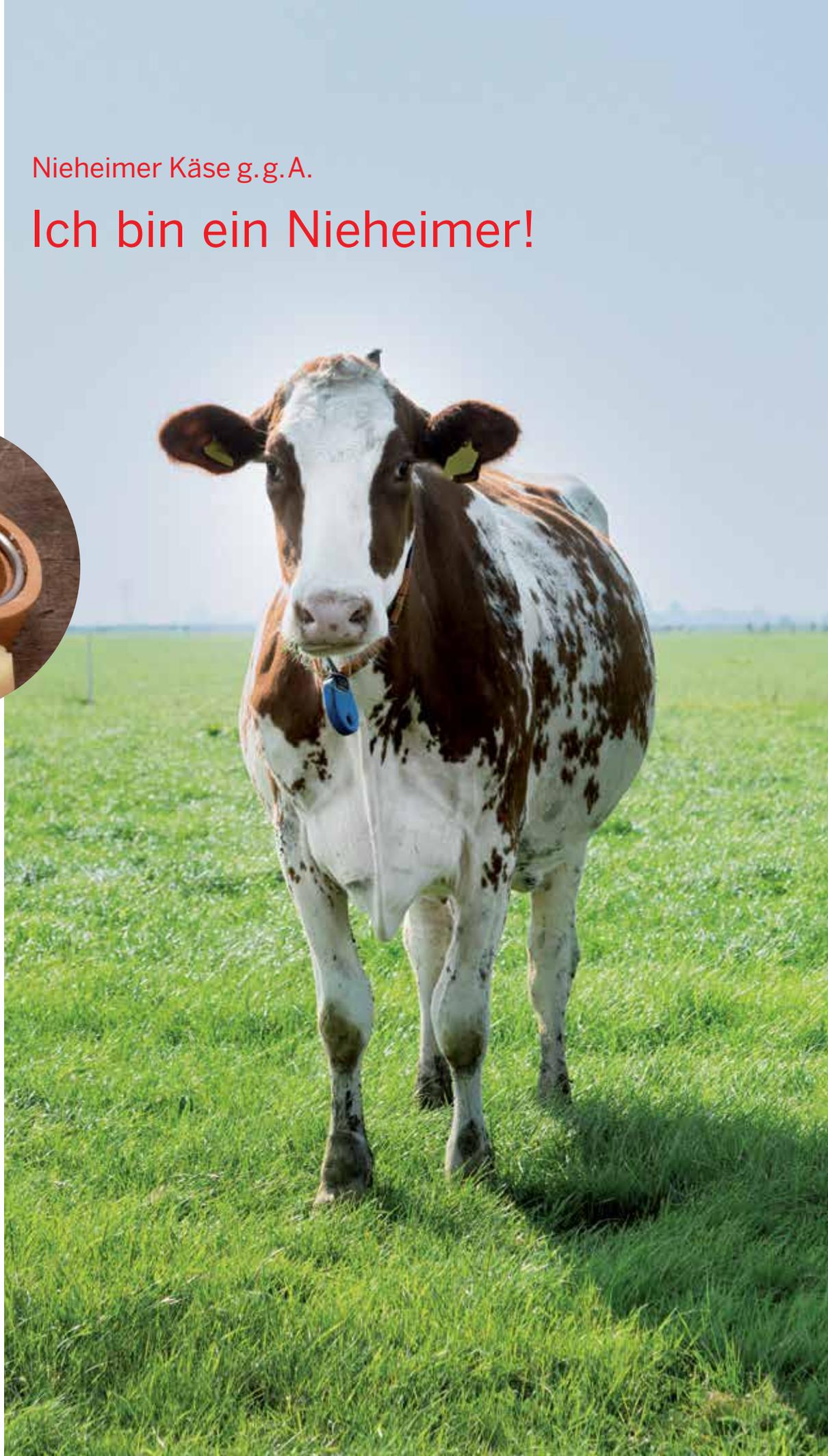


Nieheimer Käse g.g.A.

Ich bin ein Nieheimer!



Er wird so fest und hart, dass man ihn sogar reiben kann: Die würzige Kümmelnote macht den Nieheimer Käse zu einem ganz besonderen Genuss.



Nieheimer Käse

Bei der Produktion von Nieheimer Käse ist Handarbeit gefragt.



Paradies für Käsefreunde

Alle zwei Jahre – und nur in den geraden Jahren – pilgern am ersten Wochenende im September die Liebhaberinnen und Liebhaber von Käsespezialitäten nach Nieheim: Auf dem „Deutschen Käsemarkt“ präsentieren sich kleine, handwerklich produzierende Käsereien aus der Region und aus ganz Europa. Die 6.400 Einwohner zählende Stadt quillt dann aus allen Nähten, wenn sich rund zehnmals so viele Besucherinnen und Besucher von Stand zu Stand schieben und sich durch die leckeren Käsehäppchen probieren. Nieheim ist auch eine Station der KäseRoute NRW. Insgesamt 26 Hofkäsereien aus ganz NRW haben sich bisher zusammengeschlossen, um Käse aus Nordrhein-Westfalen bekannter zu machen. Auf den Höfen erfahren die Besucherinnen und Besucher viel Wissenswertes über die verschiedenen Arten der Herstellung von Käse. Auch der Käsekompass zeigt Ihnen die Käseregionen unseres Landes und gibt Tipps rund um den Käse (Mehr Infos: www.kaesekompass-nrw.de).

Aus saurer Milch

Der Nieheimer Käse ist eine kleine, aber feine Käsespezialität, die man auch außerhalb Nieheims gerne genießt. Der ganz besondere Sauer- milchkäse wurde 2010 von der EU in den Kreis der geschützten regionalen Spezialitäten aufgenommen. Das EU-Prädikat „g. g. A.“ bedeutet „geschützte geografische Angabe“. Nieheimer Käse wird auch heute noch ausschließlich in Nieheim hergestellt. Das war vermutlich schon zu Beginn des 19. Jahrhunderts so. Damals gab es viele Hauskäsereien, die den regionalen Käse produzierten. Ein Zeitungsartikel aus dem Jahr 1858 belegt, dass der Käse damals auf Gut Externbrock in Nieheim hergestellt wurde. Auch heute gilt für diese Spezialität das traditionelle Rezept.

Ein Museum für den Käse

Der Kurort Nieheim, im äußersten Osten Westfalens im Kreis Höxter gelegen, wird von bewaldeten Mittelgebirgen umrahmt. Dem Käse ist ein eigenes Museum gewidmet, als Bestandteil des Westfalen Culinariums, das 2006 eingeweiht wurde. Der Käse ist dort in guter Gesellschaft, denn andere Museen des Culinariums widmen sich dem Brot, dem Westfälischen Schinken, dem Bier und dem Schnaps – es versteht sich, dass diese Spezialitäten auch verkostet werden können. Aber

allein der Käse ist ganz eindeutig ein Nieheimer. Seine Basis ist fettarmer Sauer- milchquark aus Kuhmilch. Der trockene, leicht saure Quark wird fein gemahlen oder geklopft. Nachdem der noch sehr junge Käse drei bis fünf Tage in Wannen gereift ist, wird die Masse mit Salz, Wasser und gegebenenfalls Kümmel zu Handkäse verarbeitet. Im Zuge des Reifungsprozesses wird er immer fester und härter, bis man ihn sogar reiben kann. Sein Geschmack ist würzig-herb und fein säuerlich, scharf-pikant, und je nach Würzung hat er eine delikate Kümmelnote.

Klein, aber oho ...

Größe, Form und Gewicht der fertigen Käsestücke sind klar definiert: In seiner typischen, zylindrischen Form hat der Käse einen Durchmesser von 4,0 bis 4,5 Zentimeter, eine Höhe von 2,0 bis 2,5 Zentimeter und ein Gewicht von 32 bis 37 Gramm. Deshalb wird er auch nicht zerteilt, gewogen und umverpackt, sondern im ganzen Stück verkauft. Trotz des geringen Fettgehalts von weniger als einem Prozent entwickelt er außergewöhnlich vielfältige Geschmacksnuancen. Um den Schutz des Käses vor Nachahmung kümmert sich die „Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse“. Schon 1927 gab es Richtlinien, die die strenge Kontrolle der Herstellung und des Verkaufs regelten. Sie sind im Käsemuseum ausgestellt.



Dortmunder Bier g.g.A.

Dat Bier von hier und die Liebe zur Heimat

Nicht nur zu den Spielen der Borussia fließt das lokale Bier. Aber besonders in der Kombination von Fußball und Bier wird die Heimatliebe der Dortmunder deutlich.





Bier und Borussia

Das passt zusammen: die Dortmunder Borussia spielen sehen und dazu ein Dortmunder Bier trinken. Auch wenn die Ruhrgebietsmetropole heute nicht mehr *die* Bierhauptstadt Europas ist, als die sie früher bekannt war, spielt der Gerstensaft immer noch eine bedeutende Rolle und trägt zum Heimatgefühl und zur Selbstvergewisserung der Dortmunder bei.

Begonnen hatte alles mit dem Brauprivileg, das der Stadt 1293 von König Adolf von Nassau verliehen wurde, auch wenn in Dortmund bereits vorher Bier gebraut worden war. Um 1900 gab es 30 Brauereien in der Stadt, um die Mitte des letzten Jahrhunderts wurde nirgends in Europa mehr Bier gebraut als hier. Immer noch steht die größte Braustätte des Ruhrgebiets in Dortmund. Traditionsbewusst hatten die Dortmunder Brauer sich bereits 1904 vom Reichsgericht die geografische Herkunftsbezeichnung ihres Produktes per Urteil bestätigen lassen: Nur was in Dortmund gebraut wurde, durfte sich auch Dortmunder Bier nennen. Und natürlich durfte (und darf) auch nur Dortmunder Wasser zur Herstellung verwendet werden, das dem Gerstensaft seinen typischen, unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Das große „U“

Ohnehin spielt die Tradition eine große Rolle. Den Verband Dortmunder Bierbrauer gibt es seit über 100 Jahren. Die Dortmunder schwören auf ihre Traditionsmarken, von denen DUB (Dortmunder Union-Brauerei) und DAB (Dortmunder Actien-Brauerei) die bekanntesten sind. Wer mit dem Zug anreist, kann das große „U“ der Dortmunder Union gar nicht übersehen, das seit 60 Jahren auf dem Kellerei-Hochhaus in Bahnhofsnähe prangt. Dieses Wahrzeichen Dortmunds beherbergt heute ein Kulturzentrum mit Kino, Ausstellungen und dem Institut für Bewegtbildstudien der Fachhochschule Dortmund.

Genuss aus dem Stößchen

Als Dortmunder Bier g. g. A. dürfen unter dem Schutz der EU-Verordnung seit 1998 drei verschiedene Bierarten sowie ein alkoholreduziertes Leichtbier gebraut werden: „Export“ ist ein helles untergäriges Bier mit einem malzigen Geschmack und einer Stammwürze zwischen 11,5 und 12,5 Prozent; das helle untergärige Bier nach Pilsener Brauart hat eine Stammwürze von über 11 Prozent; das dunkle obergärige Bier hat als Alt einen mildwürzigen Geschmack. Dazu kommt das alkoholreduzierte Leichtbier („Light“). Der Tradition gemäß werden die Biere aus „Stößchen“ getrunken, kleinen schlanken Gläsern, die nach oben breiter werden.

Moderne Metropole mit Hightech und Kultur

Wer Dortmund für eine düstere Industriestadt hält, tut ihr Unrecht. Die fast 600.000 Einwohner zählende Metropole des Rhein-Ruhr-Gebiets wandelt sich vom Industriestandort zum Dienstleistungs- und Technologiezentrum. Und sie hat eine sehr lebendige Kulturszene, beispielsweise das im Wechsel mit Köln organisierte Internationale Frauenfilmfestival Dortmund | Köln. Nicht umsonst war Dortmund gemeinsam mit anderen Städten des Ruhrgebiets 2010 Kulturhauptstadt Europas.





Bergischer Korn g.g.A.

Flüssiges Lebensgefühl

Das Bergische Land bietet eine Reihe kulinarischer Besonderheiten. Bei der Bewältigung der berühmten, üppigen Kaffeetafel hilft ein Bergischer Korn.





Die Müngstener Brücke – ein Meisterwerk der Technik

Das beliebte Ausflugsziel lässt sich am besten von unten bewundern. Der idyllische Brückenpark lädt zum Wandern und Staunen ein.

Region und Lebensgefühl

Das Bergische Land ist nicht so sehr eine klar umgrenzte geografische Region, die von Wuppertal bis an die Grenzen von Köln reicht. Es ist ein Lebensgefühl, das die Menschen der Region in den Städten, Orten und Dörfern eint. Die „Bergischen“ sind stolz auf ihre Heimat, auf die sanfte, hügelige Landschaft mit ihren Wäldern und Feldern, die auch Naherholungsgebiet ist für die Menschen des Ruhrgebiets und entlang des Rheins. Auch kulinarisch ist das Bergische Land etwas Besonderes, es gibt hier eine spezielle Esskultur wie etwa die Bergische Kaffeetafel und den Bergischen Korn, der diese Bezeichnung laut europäischem Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ nur dann tragen darf, wenn er aus dem Getreide der Region hergestellt wird.

Feinbrand nach altem Rezept

Der mild-würzige Feinbrand wird nach altem, bewährtem Rezept im schonenden Maischeverfahren aus Weizen und Roggen destilliert. Der Alkoholgehalt des Kornes liegt bei 32 % vol., als Doppel-Korn hat er 38 % vol. und als Edel-Korn sogar stramme 40 % vol. Früher

gab es unzählige Kornbrennereien im Bergischen Land. Das ist heute nicht mehr so. Der Hofferhof im Süden des Bergischen Landes, unweit Kölns, allerdings brennt den Bergischen Korn durchgehend seit dem Jahr 1880.

Passend zur Kaffeetafel

Solch ein kräftiger Bergischer Korn entfaltet seine segensreiche Wirkung als Verdauungshilfe insbesondere nach dem Genuss einer Bergischen Kaffeetafel, die nicht etwa, wie der Name suggeriert, nur aus Kaffee und Kuchen und Waffeln besteht, sondern sich als üppig gedeckte Tafel präsentiert, die alles beinhaltet, was der Hof hergibt: vielerlei Brot mit süßen und herzhaften Belägen, natürlich auch Kuchen, Waffeln und „Hefeblatz“ – und selbstverständlich Kaffee, traditionell eingeschenkt aus der „Dröppelmina“. Eine solche können Sie auch käuflich erwerben – zum Beispiel bei einem Besuch im Bergischen Freilichtmuseum in Lindlar, wo die Dröppelmina nach einem Rundgang durch Geschichte und Kultur des Bergischen Landes im Museumsladen auf Sie wartet. Selbstredend bietet das Museumsrestaurant im „Lingenbacher Hof“ die Bergische Kaffeetafel an.

Hefeblatz Bergischer Art mit Rosinen



Zutaten:

1 kg Mehl, 60 g Hefe,
2 Teelöffel Zucker,
0,5 l lauwarme Milch,
200 g Zucker, 2 Eier,
1 Prise Salz, 150 g Butter,
200 g kernlose Rosinen,
2 EL Mehl, Margarine oder
Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben und dabei in der Mitte eine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit dem Zucker bestreuen, etwas Milch hinzugeben und mit Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Anschließend zugedeckt an einen warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach den restlichen Zucker und die restliche Milch hinzugeben. Eier, Salz und Butter auf dem Mehtrand verteilen und zu einem Hefeteig verarbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselboden löst und Blasen wirft. Die Rosinen waschen, mit Mehl bestreuen und unter den Teig kneten. Erneut zudecken und wieder ca. 30 Minuten gehen lassen. Eine Zweipfünder-Kastenform einfetten und den Hefeteig hineinfüllen. Die Oberfläche mit dem Messerrücken längs einkerben und dann für weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen – er sollte dann den Rand der Form übersteigen. Dann die Kastenform in den vorgeheizten Backofen auf die unterste Schiene stellen und 60 Minuten, bei einem Elektroherd bei 175 Grad, backen.



Rheinisches Apfelkraut g.g.A.

Die süße Versuchung

- Eine Scheibe Brot oder ein Reibe-
kuchen (Rievkooche, wie die Rhein-
länder sagen), darauf dick und
dunkelbraun das Apfelkraut, süß-
säuerlicher Sirup aus Äpfeln – für
Rheinländer ist diese einfache Kom-
bination seit jeher ein besonderer
Schmaus. Die Region am Rhein ist
vor allem aufgrund ihrer günstigen
klimatischen Bedingungen seit Jahr-
hunderten ein Zentrum des Obst-
anbaus. Von der Gegend südlich
Bonns bis hinauf zum Niederrhein
bei Wesel gedeiht eine Vielzahl von
Apfel- und anderen Obstsorten, es
gibt zahlreiche Streuobstwiesen.

Ein Kraut wie kein anderes

Im Frühjahr erstreckt sich in den fruchtbaren Gebieten entlang des Rheins ein einziges Blütenmeer, im Herbst kommt man leicht in Versuchung, sich seinen Wander- oder Radelproviand direkt vom Baum zu pflücken. Hier wächst der Rohstoff, aus dem das Rheinische Apfelkraut hergestellt wird – das mit anderen „Kräutern“ wie Weiß- oder Rotkraut natürlich nichts zu tun hat.



Die Geheimnisse der Krautherstellung

Aber auch wenn Apfelkraut auf dem Glas steht – ein Anteil von Birnen darf enthalten sein. Das ist in den Bestimmungen der Europäischen Union, die dem Rheinischen Apfelkraut im Jahr 2011 das Gütesiegel g. g. A. verliehen hat, genau geregelt. Ebenso, dass für ein Kilogramm Apfelkraut mindestens 2,7 Kilo vollreifes Obst, davon mindestens 2,1 Kilo Äpfel verwendet werden müssen.

Auch bei der nach wie vor traditionellen Rezeptur und Herstellungsweise hat inzwischen moderne Technik Einzug gehalten: Während früher fast jedes Dorf Krautpressen und -küchen auf den Höfen besaß, in denen die Äpfel in stundenlanger Prozedur gepresst und gekocht wurden, wird bei den heutigen industriellen Produktionsverfahren dem Fruchtsaft in einer Verdampfungsanlage schonend das Wasser entzogen. Über die eigenen Betriebs-

geheimnisse bewahren die Beteiligten dabei Stillschweigen: Welche Apfelsorten in welchem Mischungsverhältnis verwendet werden, ob und wie viel Zucker hinzugefügt wird, macht die hauseigene Rezeptur aus, die bei den Traditionsbetrieben über Generationen weitergegeben wird.

So einfach wie raffiniert

Alte Obstsorten werden seit Jahren immer beliebter, Produkte der heimischen Landwirtschaft geschätzt. So tragen die Verbraucherinnen und Verbraucher dazu bei, dass eine traditionelle Handwerksweise heute ihre Fortsetzung findet. Das Rheinische Apfelkraut erfreut sich immer noch und immer wieder einer wachsenden Beliebtheit – weit über die Region hinaus. Es wird nicht nur als Brotaufstrich verwendet, sondern beispielsweise auch für Soßen, etwa zum Rheinischen Sauerbraten. Und selbst die Spitzengastronomie verwendet Rheinisches Apfelkraut.



Radeln und Wandern entlang des Rheins

Die Obstlandschaft entlang des Rheins mit dem Fahrrad zu erkunden, lohnt sich zu jeder Jahreszeit, von der Apfelblüte im Frühjahr bis zur Erntezeit im Herbst. Bei Meckenheim südlich von Bonn bietet sich die „Apfel- und Rosenroute“ an oder man kann von hier aus mit dem Rad zur knapp 500 Kilometer langen „Wasserbürgen-Route“ starten.



Rheinischer Sauerbraten schmeckt besonders gut mit Apfelkraut.

Mit Sorgfalt gepflückt und ausgewählt: Äpfel für den köstlichen Brotaufstrich.



Rheinisches Zuckerrübenkraut/
Rheinischer Zuckerrübensirup g. g. A.

Von der Rübe zum Kraut

Es wurde im Rheinland „erfunden“ und ist bei Jung und Alt als Brotaufstrich beliebt: Rübenkraut ist ein typisch nordrhein-westfälischer Genuss.



Rheinisches
Frühstück: Brot
mit Rübenkraut

Schnitte mit Kraut

Ältere Menschen im Rheinland erinnern sich gerne an ihre Kindheit, in der eine Schnitte Brot mit Rübenkraut zum Frühstück einfach dazu gehörte. Doch auch die Jüngeren kennen es heute nicht anders: Rheinland und Rübenkraut – das gehört einfach zusammen. Bereits seit dem 18. Jahrhundert gehört der Sirup aus der Rübe zu den gebräuchlichsten und beliebtesten Lebensmitteln im Rheinland. Man kann sogar sagen: Das Rübenkraut wurde im Rheinland erfunden. So steht es im Amtsblatt der Europäischen Union, die dem Rheinischen Zuckerrübensirup 2012 das Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A)“ verliehen hat. Somit zählt das Rheinische Rübenkraut offiziell zu den traditionellen Spezialitäten des Rheinlands.

Goldsaft aus Grafschaft

Seit Jahrhunderten werden in der Region, die südlich von Bonn an der Grenze zu Rheinland-Pfalz beginnt und über Köln, Düsseldorf und Neuss bis nach Kleve und Wesel am Niederrhein reicht, Rüben angebaut. Runkelrüben, Mohrrüben, Zuckerrüben – wer die Rheinschiene bereist, beispielsweise auf dem Rhein-



radweg radelt, wird überall Rübenerfelder erblickt, soweit das Auge reicht. Und vielleicht südlich von Bonn über einen Ortsnamen stolpern, der Erinnerungen weckt: Grafschaft. Der „Grafschafter Goldsaft“ ist eines der traditionsreichsten Produkte aus Zuckerrüben – auch wenn der Sitz der Firma inzwischen das benachbarte Meckenheim ist. Gemeinsam mit anderen alteingesessenen Traditionsbetrieben hat sie die Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut gegründet.

Ein Kraut, das alle lieben

Die Vorgaben der Europäischen Union sind streng: Das Rheinische Rübenkraut darf ausschließlich aus Zuckerrüben von Rübenanbauern aus der Region und ohne jegliche Zutaten hergestellt werden. Die traditionelle handwerkliche Methode der Erzeugung ist seit jeher fast unverändert.

Die zerkleinerten Rüben werden gekocht, der Rübentrieb wird gepresst, dann wird der Rohsaft gefiltert und ihm wird schonend das Wasser entzogen. Und dann muss der Sirup nur noch abgefüllt werden. Aber was – außer den verwendeten Rüben – den Unterschied ausmacht und den ganz besonderen Geschmack, nämlich die Dauer und die Temperatur des Kochvorgangs, ist das sorgsam gehütete Betriebsgeheimnis der Traditionsbetriebe.

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

Kultur in der Bundesstadt Bonn

Die kulturellen Highlights der Rheinmetropole sind immer einen Besuch wert. Das Beethovenhaus in der Geburtsstadt des Komponisten gehört dazu, ebenso die Museumsmeile, die aufregende junge Kunst und Kultur bietet. Open-Air-Konzerte an der Museumsmeile, Picknick auf der Hofgartenwiese und die Rheinpromenade mit Blick auf Siebengebirge und Drachenfels runden den Besuch ab.





Bornheimer Spargel g. g.A.

Spitzengenuss aus der Kölner Bucht

Der Spargelanbau ist aufwendig und erfordert viel Sorgfalt. Das Gemüse ist sehr empfindlich und braucht beste Bedingungen zum Wachsen. Die Handarbeit bei der Ernte ist nicht zu ersetzen. Aber es lohnt sich: Das Markenprodukt Bornheimer Spargel überzeugt durch unvergleichlichen Geschmack.





So schmeckt
Frühling: Spargel
mit Schinken,
Kartoffeln und
zerlassener
Butter.

Edelgemüse mit langer Geschichte

Was Feinschmecker in jedem Frühjahr in Entzücken versetzt, wussten schon die Römer zu genießen. Spargelanbau südlich der Alpen ist bereits für die Antike belegt. Als teure Delikatesse für die Oberschicht und als Heilpflanze wurde der Spargel geschätzt. Vermutlich mit den Römern gelangte er nach Norden und direkt ins Rheinland. Hier findet das empfindliche Gemüse ideale Bedingungen: fruchtbare, sandige Lössböden und ein günstiges Klima mit relativ hohen Jahresmitteltemperaturen und genügend Niederschlägen. Insbesondere das flache Land der Kölner Bucht, die Nieder- und Mittelterrassen des urzeitlichen Rheins um Bornheim, bieten beste Voraussetzungen, um den Spargel zu einer ganz besonderen Delikatesse werden zu lassen, die weit über die Region hinaus bekannt ist.

Auf den Boden kommt es an

Seit 2006 ist der Bornheimer Spargel beim Deutschen Marken- und Patentamt registriert und wird seit 2014 bei der Europäischen Kommission mit dem Qualitätssiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ geführt. In und um Bornheim dreht sich im Frühjahr fast alles um den Spargel. In langen Reihen, von Erde bedeckt, wachsen die zarten Stangen

heran. Die geschützte Lage zwischen den umgebenden Höhenzügen sorgt für einen Wachstumsschub im Frühjahr, lässt die Spargelstangen früher reifen und ermöglicht eine frühere Ernte als in anderen Regionen. Charakteristisch ist der kräftige und würzige Geschmack, den der Spargel vor allem der Qualität der Böden verdankt, die dafür zum großen Teil verantwortlich sind. Gut geformte Stangen von Bleich- und Grünspargel mit geschlossener Spitze und einer Länge zwischen 16 und 22 Zentimetern – so die Qualitätsvorgaben – sind das Ergebnis einer guten Ernte.

Einfach (und) gut

Der frisch geerntete Spargel landet zum einen bei der Spitzengastronomie, im Lebensmittelhandel und auf Wochenmärkten. Beim Besuch der Region können Sie aber auch direkt beim Erzeuger kaufen. Dafür müssen Sie nur dem Schild „Frischer Spargel“ folgen, das uns hier an jeder Ecke anlacht. Auf den Höfen der Spargelbauern wird das Edelgemüse den Besucherinnen und Besuchern zum Kauf angeboten. Die Stangen sollten dann rasch verarbeitet werden. Die klassische Zubereitungsart zwischen Kölner Dom und Bonner Münster ist einfach: mit jungen Kartoffeln, Schinken und zerlassener Butter. So kommt der Spargelgeschmack am besten zur Geltung.



Erkunden Sie die Region

Die Rheinische Bucht hat dem Besucher viel zu bieten: Ein gut ausgebautes Wegenetz für Wanderer und Radfahrer lädt zu Touren ein, etwa auf der „Wasserburgen-Route“. Das pralle Kulturleben der Metropole Köln und ihrer kleinen Schwester Bonn ist verlockend, im Mai lädt das „Bornheimer Spargelfest“ zu einem Besuch ein.

Die Spargelhöfe in Nordrhein-Westfalen haben sich zur Spargelstraße-NRW zusammengeschlossen, um Ihnen von April bis Juni landauf, landab den Weg zu frischem Spargel aus der Region zu weisen. Kulinarische Spargel-Erlebnisse wechseln sich ab mit landschaftlichen und kulturellen Höhepunkten: Entlang der Spargelstraße NRW geht es vorbei an Seen, Wiesen und Wäldern Windmühlen und Wasserschlössern.



Aachener Printen g. g. A.

Vom Pilgerbrot zum Weihnachtsklassiker

- Als Gebäck mit langer Tradition gehören Aachener Printen zu den beliebtesten und bekanntesten Süßwaren des Landes. Die Mischung der Gewürze hüten die Hersteller als Geheimnis.





Im Herzen Europas – Europa im Herzen

Kaiserpfalz, Krönungskirche, Unesco-Weltkulturerbe: Der Dom mit seiner langen Baugeschichte ab dem Jahr 796 ist eines der beeindruckendsten sakralen Bauwerke nördlich der Alpen und immer einen Besuch wert. Lange Tradition hat der Internationale Karlspreis der Stadt, der jährlich für Verdienste um Europa im Aachener Rathaus verliehen wird.

Dauergebäck mit Tradition

Einen Weihnachtsteller mit Süßigkeiten kann man sich nicht ohne Aachener Printen vorstellen. Die Lebkuchen sind bei Klein und Groß beliebt, ob als harte Kräuter- oder Honigprinte oder weich und mit Schokolade oder Glasur überzogen. Die Aachener sind stolz auf ihr besonderes Gebäck, das seit 1997 den Schutz des EU-Gütesiegels g. g. A. („geschützte geografische Angabe“) genießt. Obwohl die Geschichte der Printen bis ins Mittelalter zurückreicht, ist der Begriff Aachener Printe – oder Öcher Prente, wie die „Öcher“ selbst sagen – erst seit etwa 1820 gebräuchlich. Damals hatten Aachener Bäcker die heute noch typische Teigmischung für das Dauergebäck erfunden. Die Bezeichnung geht übrigens auf das englische Wort „print“ beziehungsweise das niederländische „prent“ zurück, was den Vorgang beschreibt, den Teig in eine Form zu „pressen“. Vermutlich begann die Geschichte der Printen als Pilgerbrot. Die alte fränkische Kaiserstadt Aachen mit ihren im Dom ausgestellten Heiligtümern war immer schon ein wichtiges Ziel für Pilger aus ganz Europa, die für ihre weiten Wege haltbare Lebensmittel brauchten. Und noch heute pilgern Touristinnen und Touristen aus aller Herren

Länder in die geschichtsträchtige Stadt mit ihrem historischen Stadtkern im Dreiländereck von Deutschland, Belgien und den Niederlanden. Denn im Herzen Europas hat Aachen neben seinen Printen viel zu bieten. Bei einem Bummel durch die Gassen der Altstadt erahnen Besucher etwas von der gut 2000-jährigen Geschichte Aachens, das 600 Jahre lang Krönungsort der deutschen Könige war. Und überall begegnen ihnen die Traditionshäuser, in denen Aachener Printen, das frühere Pilgerbrot, verkauft werden.

Die Mischung ist das Geheimnis

Dass der Printengrundteig aus Mehl, Wasser und Süßungsmitteln besteht, ist kein Geheimnis. Was aber den Geschmack unverwechselbar macht, ist die Gewürzmischung, vor allem das Verhältnis der Zutaten zueinander. Diese Rezeptur wird allerdings von den Printenbäckerinnen und -bäckern als Zunftgeheimnis streng gehütet. Es wird von Generation zu Generation weitergegeben. Zimt gehört dazu, Kardamom, Nelken, Anis, auch Orangeat und Zitronat sowie Ingwer, Piment und Koriander. Ursprünglich wurden Rohrzucker und Honig zum Süßen verwendet, später zu Sirup verkochte Zuckerrüben.

Soldaten und Heilige

Die Holzmodel für den Printenteig hatten früher ganz verschiedene Formen: Heiligenfiguren zum Beispiel, auch preußische Soldaten, denen man in Printenform ungestraft den Kopf abbeißen konnte. Industrielle Fertigung brachte einfache, rechteckige Formen hervor, die gut zu verpacken waren. Und mit einem Überzug aus Zuckerglasur (Prinzessprinten) oder Schokolade wurden die vormals harten Printen weich. Nur die in Aachen sowie den umliegenden Städten und Gemeinden Alsdorf, Baesweiler, Bardenberg, Eschweiler, Roetgen, Stolberg und Würselen hergestellten Printen dürfen sich Aachener Printen nennen. Dies wie auch das traditionelle Herstellungsverfahren legt das EU-Siegel genau fest.



Aachener Printen

Öcher Prenten sind nicht nur beliebtes Gebäck fürs ganze Jahr, es gibt sie auch als Soße zum Rheinischen Sauerbraten, als Aroma in Parfaits, Likör und in Eis, sogar in Tabak.



Öcher Weihnachts-Leberwurst g. g. A. /
Aachener Weihnachtsleberwurst g. g. A.

Köstlichkeit zum Jahresende



Die Wurst zu Weihnachten enthält
neben jahreszeittypischen Gewürzen
auch einen Schuss Sahne.

Im Herzen Europas

In der alten Kaiserpfalz Aachen im Zentrum Europas kann man nicht nur alle europäischen Sprachen hören, vor allem – neben Deutsch natürlich – Holländisch und Französisch, denn die Stadt grenzt an die Niederlande und an Belgien. Hier ist auch noch eine weitere Sprache lebendig, die allerdings außerhalb meist einer Übersetzungshilfe bedarf: Das Öcher Platt, also der Aachener Dialekt, wird noch von vielen Aachenerinnen und Aachenern gesprochen. Ein starkes Gefühl der Zusammengehörigkeit, das in der Stadt stark zu spüren ist, speist sich unter anderem aus geografischen und architektonischen Besonderheiten. Aachen liegt in einem Talkessel und war umgeben von einer starken Stadtbefestigung mit innerem und äußerem Ring, von der zahlreiche Reste und zwei Stadttore erhalten sind. Beim Spaziergang durch die Altstadt lässt sich die Anlage der Stadt gut erkennen.

(Vor-)Weihnachtliche Freuden

Im Handwerk waren es traditionell die Zünfte, in denen sich ihre Mitglieder organisierten und miteinander verbündeten. Eine starke Zunft bildeten in Aachen immer schon die Fleischer. Zu deren eher „jüngeren“ Traditionen gehört die Herstellung von Wurstspezialitäten. Seit rund 120 Jahren stellen sie immer wieder zur Weihnachtszeit – und auch nur dann – die Aachener („Öcher“) Weihnachtsleberwurst her. Sie ist über die Grenzen von Stadt und Region hinaus bekannt und ist von der Europäischen Union seit 2016 als geschütztes Produkt mit dem Siegel „geschützte geografische

Angabe (g.g.A.)“ registriert. Für Aachen und seine Gäste gehört diese spezielle Wurst zur Weihnachtszeit unbedingt dazu; es gibt sie nur in den herstellenden Fleischereien, auf dem Weihnachtsmarkt und in bestimmten Restaurants. In Deutschland verbindet sich die Vorstellung von typisch weihnachtlichen Lebensmitteln vor allem mit der Verwendung besonderer, eben „weihnachtlicher“ Gewürze. Von denen enthält die Aachener Weihnachtsleberwurst reichlich, ebenso gehört zwingend ein ordentlicher Schuss Sahne hinein, die ihr die typische cremige Konsistenz verleiht.

Der Oberbürgermeister schneidet die Wurst an

Die genaue Mischung ist das sorgsam gehütete Geheimnis der Traditionsbetriebe, aber die Gewürze sind bekannt: Neben Pfeffer und Ingwer sind das vor allem Koriander und Kardamom, Vanille und Anis. Auch die Zugabe von Preiselbeeren, Nüssen, Rosinen und Honig verleiht der Weihnachtsleberwurst ihren einzigartigen Geschmack. Wie sehr die Aachener diese Spezialität schätzen und welche Bedeutung sie für die lokale Identität hat, zeigt sich unter anderem in der feierlichen Zeremonie, mit der die kurze Saison der Weihnachtsleberwurst eingeläutet wird: Im Weißen Saal des Rathauses erfolgt üblicherweise im Spätherbst der erste Anschnitt durch den Oberbürgermeister persönlich. Auch der seit über vierzig Jahren veranstaltete Qualitätswettbewerb und die jährliche obligatorische Spende von rund 100 Kilogramm Wurst an karitative Einrichtungen tragen dazu bei, dass die Weihnachtsleberwurst ein wichtiger Bestandteil der Aachener Identität ist.



Große und kleine Tempel

Im Schatten des weltberühmten Aachener Doms finden Sie einige ganz profane Weihestätten des kulinarischen Genusses. Im Restaurant mit dem bezeichnenden Namen „Hanswurst“ am Münsterplatz beispielsweise können sich Wurstliebhaberinnen und Wurstliebhaber durch regionale Wurstspezialitäten aus Aachen und ganz Deutschland füttern. Aber auch hier gilt: Die Aachener Weihnachtsleberwurst gibt es – natürlich – nur in der Weihnachtszeit. Oder machen Sie einen Ausflug in die Eifel! Das romantische Städtchen Monschau verzaubert das ganze Jahr über mit seiner mittelalterlichen Fachwerkkulisse.

Aachener Weihnachtsleberwurst

Schade für Wurstliebhaber: Aber die Weihnachtsleberwurst gibt es – wie der Name sagt – nur in der Weihnachtszeit.





Öcher Puttes / Aachener Puttes

Eine bodenständige Delikatesse

Herzhaft und würzig schmeckt die Kochwurst, die von den Aachener Fleischereien nach überliefertem Rezept hergestellt wird.





Öcher Puttes gibt es auch als Konserve – im Glas gegart.

Aachener Stadtgeschichte

Blutwurst hat in vielen Ländern Europas eine jahrhundertelange Tradition; schon in der Antike wurde sie gern gegessen, wie bei Homer erwähnt und von Römern berichtet. So alt ist die Tradition der sehr speziellen Blutwurst, die hier in Aachen „Öcher Puttes“ heißt, zwar nicht, aber auf eine 200-jährige Geschichte kann diese Spezialität, die nur hier im Stadtgebiet hergestellt wird, schon zurückblicken. Der Puttes ist also schon durch seine Herkunft grundlegend zu unterscheiden von der rheinischen Blutwurst („Flönz“), deren Geschichte auch in dieser Broschüre erzählt wird. Für den Aachener Puttes ist der Schutz des EU-Siegels „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ beantragt.

Puttes und der Himmel auf Erden

Die Aachener lieben ihren Puttes. Er präsentiert sich in der typischen dunklen braun-roten Farbe, mit weißen Speckstücken. Die Blutwurstspezialität wird nach überliefertem Rezept gewürzt, häufig

in Kranzdarmringe gefüllt und anschließend geräuchert. Es gibt sie aber auch als Frischware und als Konserve. Sie gehört zu den Grundnahrungsmitteln der Aachener. Puttes wird zu jeder Jahreszeit gern gegessen, vor allem auch in der „fünften Jahreszeit“, dem Karneval, der in Aachen ebenfalls eine große Tradition hat – einfach am Stück oder zu Brot und gern in klassischen Gerichten wie „Hömmel än Eäd“ (also „Himmel und Erde“) mit Äpfeln, Kartoffeln und Zwiebeln) oder als „Kompes“ (mit Kartoffelpüree und Sauerkraut).

Ein Wurstorden für den Prinzen

Aber mehr als das: Dem Öcher Puttes sind zahlreiche Lieder gewidmet, er taucht in Begriffen wie Puttesdaag (Puttestag) und Puttesmaat (Puttesmarkt) auf, und ein bekannter und beliebter Orden trägt sogar seinen Namen. Der „Puttesorden“ der Fleischer-Innung wird jährlich an verdiente, bodenständige (nicht nur Aachener) Bürgerinnen und Bürger verliehen; der Karnevalsprinz gehört zu den obligatorischen Empfängern.

Einen Abstecher wert:

Kornelimünster

Am südöstlichen Rand von Aachen liegt das historische Kornelimünster – heute ein Stadtteil der großen Kaiserstadt, aber fast genau so alt. Ludwig der Fromme, Nachfolger des großen Karl, ließ hier das Kloster Inda errichten, das später mit einer Reliquie des Hl. Cornelius ausgestattet wurde, auf den der heutige Name des Ortes zurückzuführen ist. Die Reichsabtei, einst Wallfahrtsort, lockt heute immer noch Besucherinnen und Besucher, die in der eindrucksvollen Klosterkirche die sogenannten Salvator-Reliquien aus dem Reichsschatz Karls des Großen bestaunen. Die große Klosteranlage beherbergt heute auch wieder einen Benediktinerkonvent – und ein Kunstmuseum: Das Kunsthaus NRW sammelt und zeigt im Auftrag der Landesregierung zeitgenössische Kunst aus Nordrhein-Westfalen.





Kölsch g.g.A.

Ein rheinisches Lebensgefühl

Die Liebe der Kölner zu ihrer Stadt ist legendär. Der Dom, der Karneval und natürlich das Kölsch begeistern Einheimische wie Besucher der bunten, lebensfreudigen Rheinmetropole.



Kölsch in aller Munde

„Kölsch“ bedeutet vieles: die Sprache, die Lebensart, und natürlich das Bier. Die Sprache wird von vielen Nicht-Kölnern nur schlecht verstanden, die Lebensart aber fast überall sehr geschätzt. Das Bier wiederum wird in Köln und Umgebung von allen getrunken: Kölsche Heimathirsche lieben es, „Immis“ – das sind alle nicht mit dem Kölner Geburtsrecht ausgestatteten Kölnerinnen und Kölner – trinken es, Touristinnen und Touristen probieren es – direkt unter den Domtürmen und weit drum herum. Bei den neu Angekommenen ist es immer das gleiche Phänomen: Zunächst wird mit aller Vorsicht ein Kölsch probiert. Dabei macht man sich lustig über die „Stangen“, typische kleine Gläser mit dem Inhalt von 0,2 Litern, und die Sitte der Einheimischen, ihr Bier aus solchen „Reagenzgläsern“ zu trinken. Spätestens nach dem dritten Glas ist aber klar: Hier trinken neue begeisterte Fans des frischen Obergärigen.

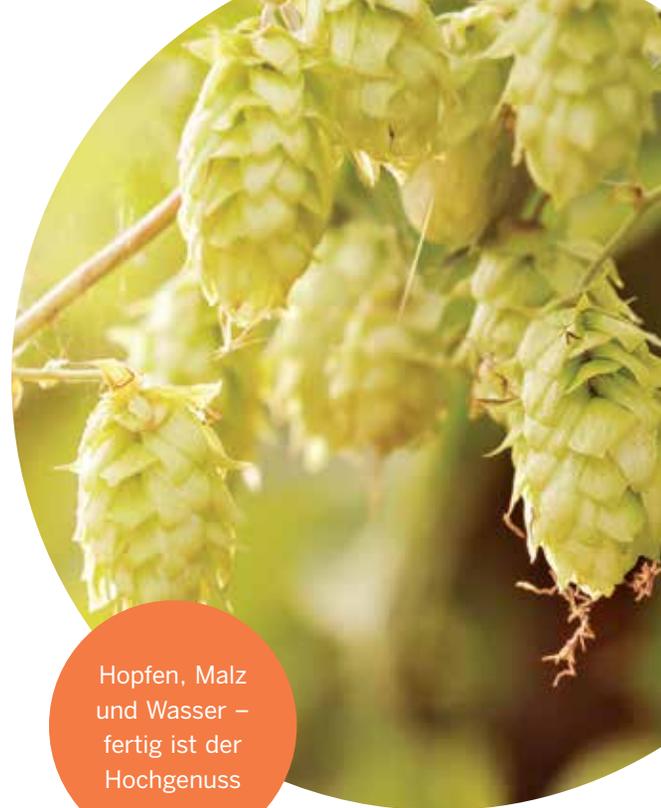
Flüssiges Kulturgut

Die Kölner selbst genießen ihr Bier seit Hunderten von Jahren. Die erste Erwähnung geht auf das 9. Jahrhundert zurück. Im Mittelalter war die Brauer-Gaffel („Zunft“) ein mächtiger wirtschaftlicher Faktor in der Stadt. Im Jahr 1985 unterzeichneten

24 Brauereien die „Kölsch-Konvention“ mit ihrer genauen Definition der Wettbewerbsregeln. Das betrifft die Zutaten: Braumalz (Gersten- und/oder Weizenmalz), Hopfen, Brauwasser und obergärige Reinzuchthefe, die häufig von den Brauereien selbst gezüchtet wird. Das ergibt ein helles, hochvergorenes, hopfenbetontes, obergäriges Vollbier. Auch die traditionelle Produktionsweise und die geografische Herkunft wurden durch die Konvention eindeutig geregelt: Kölsch darf nur in Köln selbst und in einigen Gemeinden im unmittelbaren Umfeld der Domstadt gebraut werden. Die aktuell gut 20 Kölsch-Brauereien sind allesamt in Köln ansässig. Auf Basis der „Kölsch-Konvention“ wurde 2008 mit dem Siegel „g.g.A.“ der EU-Schutz für Kölsch registriert. Rund die Hälfte des jährlich gebrauten Gerstensafts wird übrigens in der Gastronomie serviert – diesen Wert erreicht keine andere Biersorte. Der Fassbieranteil liegt mit 50 Prozent weit über dem Bundesdurchschnitt von nur etwa 20 Prozent.

Veedelskultur und kölsches Liedgut

Nicht nur in der bei Touristen beliebten Altstadt rund um die romanische Basilika Groß St. Martin, sondern auch in den „Veedeln“, wie



Hopfen, Malz und Wasser – fertig ist der Hochgenuss

die Kölner ihre Stadtviertel nennen, zeigen über den unzähligen Kneipen und Restaurants Schilder an, welches Kölsch hier ausgeschenkt wird. Denn Kölsch ist auch Glaubenssache. Allen Sorten gemeinsam ist aber nicht nur der unvergleichlich frische Geschmack, sondern auch das Lebensgefühl, das sich mit Kölsch verbindet. „In unserm Veedel“ von der Mundartgruppe „Bläck Fööss“ gilt denn auch als die halb-offizielle Hymne der Stadt.

Kölsch und Köbesse – die Kölner Brauhäuser

Am kölschesten genießt man sein Kölsch natürlich mit einem deftigen Essen in einem Brauhaus. Neben den großen Marken behaupten sich mehrere kleinere Brauereien mit eigenem Ausschank, die man mit geführten Brauhaus-Wanderungen oder selbstständig auf dem „Kölner Brauhaus-Wanderweg“ kennenlernen kann. In etwa drei Stunden führt er an mehreren Brauhäusern und anderen Sehenswürdigkeiten entlang durch die Kölner Innenstadt. Danach ist es Zeit einzukehren. Die raue Art des „Köbes“ (Plural: „Köbesse“) ist allerdings gewöhnungsbedürftig. Offensichtlich versteht er sich nicht als einfacher „Kellner“, sondern als tragende Säule der kölschen Brauhauskultur. Mineralwasser wird nicht ohne flotten Spruch serviert – und bitte beachten Sie: Bestellen Sie niemals ein Pils – und nie, nie, nie ein Alt!





Flönz g. g. A.

Wurst mit Einigungspotenzial

○ Ausgerechnet eine Wurst – genauer: Blutwurst – verbindet die konkurrierenden Rheinmetropolen Köln und Düsseldorf in kulinarischer Tradition. Das ist erstaunlich, da doch das Bier, das in den jeweiligen Städten gebraut wird, oft zu erbitterten Glaubenskämpfen führt. Ein Kölner trinkt kein Alt, kein Düsseldorfer würde ein Kölsch bestellen – Punkt! Aber Flönz, die einfache Blutwurst nach alter

Handwerkstradition, eint sie alle. Denn in beiden Städten, wie auch in einigen Nachbarstädten (unter anderem Leverkusen, Neuss und Bonn), wird Flönz gern gegessen, und zwar nicht nur, aber ganz besonders in der Karnevalszeit – die in den Städten und Gemeinden entlang des Rheins besonders intensiv gefeiert wird. Aachen allerdings hat hier eine ganz eigene Kultur der Blutwurst entwickelt, den Puttes – das wird weiter oben erzählt.



Rot mit Weiß

Blutwurst gibt es natürlich schon seit Jahrhunderten, aber der Name „Flönz“ taucht erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts auf. Seither ist die Wurstspezialität eng mit der Region am Rhein und mit der althergebrachten Handwerkstradition verbunden. Typisch ist die Verwendung von frischem oder gefrorenem Schweinespeck, konservierter Speck darf nicht verwendet werden. Deshalb ist die Flönz eine frische, weiche und schnittfeste, aber keine Dauerwurst. Sie wird auch geräuchert, im Natur- oder im Kunstdarm angeboten. Liebhaber rühmen die appetitliche Farbkombination von rotbrauner Wurstmasse und weißen Speckstücken, die bis zu 30 Prozent vom Gesamtgewicht betragen dürfen. Außer Speckschwarten und Schweineblut sowie Nitritpökelsalz



„Himmel un Äd“, ein Klassiker-Gericht, das nicht nur Kölner lieben.

und verschiedenen Gewürzen kann Flönz auch Schweinefleisch und gegebenenfalls Zwiebeln enthalten.

Von Kaviar und fliegenden Würsten

Die Zwiebeln werden meist als Ringe zur Flönz serviert; das Gericht nennen die Kölner „Kölschen Kaviar“. Was Kaviar damit zu tun hat, bleibt ein Geheimnis, ebenso, warum immer wieder ahnungslose Touristen darauf hereinfallen und meinen, sie bestellten Fischrogen. Ohne Übersetzung sind sie auch verloren bei

dem Klassiker-Gericht „Himmel un Äd“ (Himmel und Erde), das aber schön beschreibt, wie zumindest Kölner ihre Flönz lieben: gebraten mit Kartoffelpüree und Apfelkompott. Und sie lieben das Wort „Flönz“ – in unterschiedlichen Variationen. So bedeutet „Flying Flönz“ nicht etwa fliegende Blutwürste, sondern den Namen einer Basketballmannschaft. Flönz wird immer genossen; die Rheinländer sind stolz auf diese besondere Spezialität. Da lag es nahe, sich das Produkt durch ein Siegel gegen Nachahmung schützen zu lassen. Die Schutzgemeinschaft hat daher bei der EU die Bezeichnung g. g. A. („geschützte geografische Angabe“) beantragt. Diese legt auch fest, wie die Flönz auszusehen hat: mit rundem Querschnitt, zwischen 30 und 65 Millimetern. Und die Wurstzipfel müssen vorhanden sein.



Fünfte Jahreszeit am Rhein

Besucher, die sich in den rheinischen Karneval stürzen, kommen meist zu den großen Rosenmontagsumzügen. Dabei ist es viel schöner, in den kleinen Kneipen, die sich an fast jeder Straßenecke finden, mit den Einheimischen zu feiern. Da zeigt sich, dass die vielgerühmte lockere Lebensart der Rheinländer gelebtes Brauchtum ist. Wer es politisch-satirisch mag, muss sich in Köln früh um Tickets für die berühmte „Stunksitzung“ bemühen: Das bedeutet allerdings, die ganze Nacht dafür anzustehen. Da hilft nur Geduld, ein Kölsch – oder auch zwei – und ein Stück Flönz.



Düsseldorfer Senf/Düsseldorfer Mostert g.g.A.

Der Scharfe aus der Hauptstadt

Die Stadt am Rhein ist bekannt für Mode, die schicke Einkaufsmeile „Kö“, die moderne Hafencity – und eine besonders scharfe kulinarische Spezialität, den weltbekannten Senf.



Rheinische Metropole

Von der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt lässt sich vieles sagen: Sie ist Kultur-, Wirtschafts- und Finanzmetropole, Sitz der Landesregierung, Karnevalshochburg, Bierstadt (Alt) und – Senfstadt. Wie selbstverständlich wird der Name der Stadt mit der scharfen Würzpaste verbunden. Düsseldorfer Senf gehört zum „Rheinischen Sandwich“ (Röggelchen beziehungsweise Roggenbrötchen mit Käse) und zum typischen Senfrostbraten. Aber er prägt nicht nur die Esskultur in der Stadt am Rhein, er ist in ganz Deutschland und Europa beliebt und wird auch in die Vereinigten Staaten, nach Japan oder Australien exportiert. Wem ein kleiner Klacks aufs Würstchen reicht, kann sich die Mengen kaum vorstellen, die als Düsseldorfer Senf in der Rheinmetropole produziert werden: Es sind rund 65 Tonnen jährlich.

Van Gogh und der Senflöwe

Senf und Düsseldorf: Diese traditionsreiche Verbindung existiert seit bald 300 Jahren. Im Jahr 1726 wurde hier die erste deutsche Senffabrik gegründet. Der Mostert fand in der frühen Reiseliteratur Erwähnung, Vincent van Gogh verewigte ihn 1884 in einem Stillleben. Den berühmten „Löwensenf“ erfand 1920 der Unternehmer Otto Frenzel. Heute informiert ein kleines Senf-

museum (im Firmenbesitz) die Besucher über diese Düsseldorfer Spezialität.

Gemahlen zwischen Granitsteinen

Ruhm und Ruf müssen erarbeitet und verteidigt werden. Die strengen Bestimmungen des EU-Siegels g. g. A. sind zu beachten: Düsseldorfer Mostert darf ausschließlich im Stadtgebiet mit Düsseldorfer Wasser und dem mit Düsseldorfer Wasser hergestellten, unfiltrierten Düsseldorfer Brantweinessig produziert werden. Das kalkhaltige Wasser enthält besonders viele mineralische Stoffe. Es werden nur natürliche Zutaten verwendet und keinerlei künstliche Konservierungsstoffe hinzugefügt. Auch die traditionelle Herstellungsweise bis zum Abfüllen des Produktes ist genau geregelt. So werden die Senfschalen aus brauner und gelber Senfsaat dreimal vermahlen, beim letzten Mahlgang zwischen Granitsteinen. Unmittelbar nach der Herstellung wird die empfindliche Paste vor Ort abgefüllt. Diese immer gleichbleibenden Produktionsschritte sorgen dafür, dass die Qualität stets die gleiche bleibt. Neben der Bezeichnung Düsseldorfer Mostert g. g. A. sind laut EU-Amtsblatt noch folgende Produktnamen gestattet: Düsseldorfer Senf Mostert, Düsseldorfer Urtyp Mostert, Aechter Düsseldorfer Mostert – sie alle dürfen das EU-Siegel tragen.



Das
„Rheinische
Sandwich“
– einfach
lecker.



Internationales Flair in der Hafencity

Die Landeshauptstadt wirbt unter anderem mit der „Kö“, der eleganten Einkaufsmeile Königsallee in der Innenstadt. Besonders spannend ist aber ein Rundgang in der neuen Hafencity. Internationale Stararchitekten haben hier aufregende Gebäude geschaffen, deren ungewöhnliche Fassaden sich im Wasser spiegeln. Ein Blick von der gegenüberliegenden Hafenseite auf die glänzende Silhouette ist ein einmaliges Erlebnis.



Traditioneller Senftopf

Richtig stilecht wird Düsseldorfer Senf nur im Töpfchen aus Steingut angeboten.



Rheinberger Kräuter g.g.A.

Ein Genuss mit leicht bitterem Geschmack

In Holzfässern gereift, ist der edle Kräuterschnaps ein Magenbitter, der zwar auch der Gesundheit dient, aber ebenso, Schlückchen für Schlückchen, reinen Genuss verspricht.

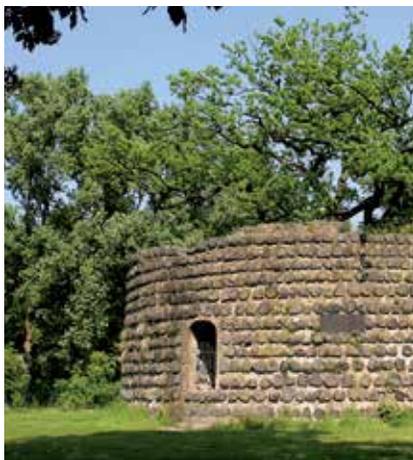


Am breiten Strom

Wo das Ruhrgebiet hinter dem Horizont verschwindet, wo der Rhein immer breiter wird und gemächlich durch die Niederrheinische Tiefebene Richtung Niederlande strömt, da liegt am linken Rheinufer die Stadt Rheinberg. Der mittelalterliche Wallgraben, der die Stadt vollständig umgab, ist auch heute noch zum allergrößten Teil erhalten. Zusammen mit weiteren Befestigungsanlagen bildete er die Verteidigung der späteren Festungsstadt Rheinberg – was aber am Ende vergeblich war: 1702 wurden Mauern, Türme, Boll- und Außenwerke geschleift. Die Reste sind bei einem Spaziergang durch den Ort zu besichtigen, der heute etwa 30.000 Einwohner hat. Zu bewundern ist dabei auch der 53 Meter hohe sogenannte Underberg-Turm, der ehemalige Kräuterturm, der auf eine für Rheinberg typische Spezialität verweist: eine Spirituose mit leicht bitterem Geschmack.

Geheimnisvolle Mischung

Der „Rheinberger Kräuter“, der seit 2008 das Siegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ trägt und somit vor Nachahmung geschützt ist, erfreut sich großer Beliebtheit in der Region und darüber hinaus. Er steht in der Tradition des Magenbitters „Boonekamp“ aus Genever und Kräuterelixier, der hier gern und viel getrunken wurde, allerdings nicht immer von guter Qualität war. „Rheinberger Kräuter“ aber wird seit über 150 Jahren in bester Qualität ausschließlich in der Stadt Rheinberg hergestellt. Genau kontrolliert wird der Herstellungsprozess, bei dem zunächst eine Mischung aus Wasser, Alkohol und Kräutern mindestens ein halbes Jahr in Holzfässern reift und sodann gemixt, eventuell mit Honig versetzt, mit Wasser auf Trinkstärke heruntergebracht und in



Flaschen abgefüllt wird. Die Zugabe von Zucker und Farbstoffen ist verboten. Ein sorgsam gehütetes Geheimnis bleibt die Zusammensetzung der Kräuter, die aus mehr als 40 Ländern importiert werden: Blätter, Früchte, Samen, Rinden, Hölzer und Wurzeln – getrocknet oder frisch. Das überlieferte, aber in seinen Einzelheiten vor neugierigen



Nachahmern gut gehütete Rezept macht die Besonderheit des Magenbitters aus, der dunkelbraun ist und würzig nach der Fülle der Natur duftet.

Rheinberger Kräuter

Die Kräuter für den Magenbitter vom Niederrhein stammen aus aller Welt.



Die Römer am Niederrhein

Ein Ausflug in das nahe Xanten ist eine Reise in die Geschichte bis zurück in die Römerzeit. Der Archäologische Park präsentiert auf dem Gelände der römischen Colonia Ulpia Traiana Rekonstruktionen des Amphitheatres, des großen Hafentempels, eines Festungstores, der Herberge, von Handwerkerhäusern und Werkstätten – auf den Grundrissen der römischen Originale. Deutschlands größtes archäologisches Freilichtmuseum präsentiert den Besucherinnen und Besuchern die – neben Köln – zweite Metropole der römischen Provinz Niedergermanien in ihrem ganzen Umfang. Sie wurde Ende des 1. Jahrhunderts n. Chr. unter Kaiser Trajan gegründet.



Walbecker Spargel g.g.A.

Das weiße Gold vom Niederrhein

Auch die schönste Spargelzeit endet traditionell immer mit dem Johannistag am 24. Juni! Ab dann warten wir wieder auf die schönste Jahreszeit – die Spargelzeit.



Weites Land im tiefsten Westen

Was man am Horizont sieht, ist bereits das Staatsgebiet der Niederlande. Die Gemeinde Walbeck, Ortsteil der Stadt Geldern, liegt im äußersten Westen Nordrhein-Westfalens. Die Maas fließt hier erheblich näher als der Rhein, aber der Niederrhein ist Namensgeber der Tiefebene mit ihren Ackerflächen und den weiten Wiesen, auf denen sich noch Windmühlen drehen. Die Steprather Mühle aus dem 15. Jahrhundert ist die älteste, voll funktionsfähige Windmühle Deutschlands. Ursprünglich waren die Bauern nicht gerade angetan von den mageren, sandigen Böden in der Region von Walbeck. Bis Walther Klein-Walbeck, ein pensionierter Major, in den 1920er-Jahren rund um Schloss Walbeck mit dem Spargelanbau zu experimentieren begann. Er hatte die gute Eignung der Böden speziell für dieses Gemüse erkannt und überzeugte schnell auch ortansässige Landwirte davon.

Ein gutes Geschäft

Sie begannen mit 50 Hektar Ackerfläche und das feine Gemüse wurde ein gutes Geschäft. Im Jahr 1929 gründeten die örtlichen Spargelbauern die Anbaugenossenschaft,



die heute mit rund 40 Mitgliedern die herausragende Qualität des Walbecker Spargels garantiert. Folgerichtig beantragte die Genossenschaft den Schutz der Marke durch das Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g. g. A.)“ der Europäischen Gemeinschaft, das 2013 verliehen wurde. Mit dem Siegel, das den Walbecker Spargel als traditionelles Produkt in einem genau abgegrenzten geografischen Gebiet kennzeichnet, wird gezeigt: Er ist etwas ganz Besonderes. Walbecker Spargel darf sich nur nennen, was entlang der deutsch-niederländischen Grenze zwischen Kevelaer, Geldern und Straelen wächst. Auch die mit dem Anbau verbundenen besonderen Erzeugungsschritte sind genau 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.

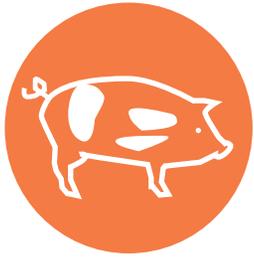
Drei Farben hat das Edelgemüse

Und der zieht Genießer in großer Zahl in das kleine Städtchen Walbeck. Sie wissen, was sie bekommen: frische weiße, grüne oder violette Spargelstangen bester Qualität von gleichmäßigem, geradem Wuchs, geschält oder ungeschält, maximal 22 Zentimeter lang. Nach zweijähriger Wachstumsphase wird der Spargel erstmals geerntet, für Düngung und Aufbereitung des Bodens in bester Qualität verfügen die Spargelbauern über ein großes Fachwissen, das über Generationen weitergegeben wird. Dieses Wissen bedingt die Gleichmäßigkeit des Edelgemüses in Geruch, Konsistenz und Geschmack.



Zur Marienwallfahrt nach Kevelaer

In unmittelbarer Nachbarschaft von Walbeck liegt das kleine Städtchen Kevelaer, das als Ziel der Marienwallfahrt groß herausgekommen ist, nachdem im Jahr 1541 der reisende Kaufmann Hendrick Busman angeblich von der Muttergottes den Auftrag erhalten hatte, an dieser Stelle eine Kapelle zu errichten. In der sechseckigen Kapelle aus dem Jahr 1554 wird auch heute noch ihr Abbild gezeigt, das von Pilgerinnen und Pilgern als Gnadenbild „Trösterin der Betrübten“ verehrt wird. Das prächtig geschmückte Bauwerk ist umgeben von zahlreichen anderen Gotteshäusern und einem immer noch florierenden Handel mit kirchlichen Devotionalien. Sehr beeindruckend auch für Nicht-Katholiken!



Buntes Bentheimer Schwein g. t. S.

Freundlich, anspruchslos, wohlschmeckend

○ Schlappohren, große schwarze Flecken auf der hellen Haut und ein freundliches und anspruchsloses Wesen: So beschreiben Liebhaber und Genießer eine Schweinerasse, die es beinahe nicht mehr gegeben hätte.



Schwarz-geflecktes Borstenvieh

Auch alte Nutztierassen haben ihre eigene Geschichte. Diese hier gehört dem Bunten Bentheimer Schwein: Früher waren Bentheimer Landschweine sehr beliebt, bei Verbraucherinnen und Verbrauchern wegen des kräftig und herzhaft schmeckenden Fleisches, bei Züchtern wegen ihrer Anspruchslosigkeit. Etwa um das Jahr 1900 hatten Züchter in der Gegend um das westfälische Wetztingen, das zwischen Rheine und Gronau liegt, und im benachbarten Niedersachsen begonnen, aus schwarzen englischen Berkshire-Ebern und weißen hiesigen Landschweinen eine neue Rasse zu züchten. Heraus kam das Bunte Bentheimer, benannt nach der Region, die sich westlich der Ems im äußersten Nordwesten Nordrhein-Westfalens bis nach Niedersachsen erstreckt. Hier passten die überaus stressresistenten, genügsamen Bentheimer Landschweine gut in die Landschaft.

Gefährdete Nutztierasse

Doch bereits im Jahr 1995 wurde dem Bunten Bentheimer Borstenvieh die zweifelhafte Ehre zuteil, zur „Gefährdeten Nutztierasse des Jahres“ erklärt zu werden. Das Schwein war vom Aussterben bedroht, weil die Kunden fast nur noch mageres Fleisch nachfragten und niemand es mehr essen wollte. Bis zu dreimal höher ist sein Fettanteil unter der dicken Schwarte als bei den heute handelsüblichen Schweinen. Nur noch rund 100 Exemplare waren übriggeblieben, ein einziger Züchter hielt an der Rasse fest. Und er hat recht behalten: Inzwischen gibt es wieder eine Reihe von Züchtern, die das Bunte Bentheimer halten und mit wachsendem Erfolg

vermarkten. Außerdem kümmert sich ein Verein rege um Zucht und Pflege, ein bundesweites Herdbuch dokumentiert die Zucht. Der Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e. V. bereitet zurzeit den Antrag auf Anerkennung des „Bunten Bentheimers“ als „geschützte traditionelle Spezialität (g. t. S.)“ bei der Europäischen Union vor.

Das Ende der mageren Jahre

Auch wenn die Rasse nach wie vor gefährdet ist, ist sie durch ihr einprägsames Äußeres inzwischen doch fast schon eine Berühmtheit und wird uns also wahrscheinlich doch erhalten bleiben. Vielleicht kommt dem schwarz gefleckten Borstenvieh heute einfach zugute, dass sich nach vielen „mageren Jahren“ allmählich eine neue Esskultur etabliert, die authentische und bodenständige Produkte schätzt, herzhaften Geschmack und die regionale Herkunft favorisiert. Gute Karten also für das Bunte Bentheimer Schwein.



Bentheimer Landschwein

Schweine fühlen sich auf der Weide am wohlsten. Das robuste Bunte Bentheimer kann ganzjährig draußen leben.



Von der Droste zum Erbdrostenhof

Auf den Spuren der Dichterin Annette von Droste-Hülshoff lässt sich ihr Geburtsort, das Schloss Hülshoff in Havixbeck, erkunden, das auch Station auf der 100-Schlösser-Route ist. Von dort ist es auch nicht weit nach Münster. Ein Besuch dort lohnt sich nicht nur wegen des Prinzipalmarktes und des Doms: Einen Steinwurf vom Markt entfernt steht an der Salzstraße der Erbdrostenhof, dessen prächtige barocke Fassade zu bewundern ist.

Genuss-Routen durch Nordrhein-Westfalen



www.kaeseroute-nrw.de

Zahlreiche Betriebe aus NRW, die aus der Milch von Kühen, Ziegen und Schafen Käse herstellen, haben sich zu der Initiative „KäseRoute NRW“ zusammengeschlossen. Interessierte können die teilnehmenden Höfe besichtigen, hautnah die Herstellung der verschiedenen Käsesorten miterleben und diese natürlich auch direkt auf dem Hof erwerben.



www.spargelstrasse-nrw.de

Rund 70 Prozent des Spargels in Nordrhein-Westfalen wird direkt auf dem Hof oder auf Märkten der Region verkauft. Etwa 150 Spargel anbauende Betriebe aus ganz NRW haben sich der „Spargelstraße NRW“ angeschlossen, um die Verbraucherinnen und Verbraucher über ihr Angebot zu informieren. Auf der Webseite des Vereins finden Sie eine Übersicht über die Spargelhöfe mit Hofladen, leckere Spargelrezepte und Veranstaltungstipps.



www.schinkenland-westfalen.de

Hier finden Sie eine Liste von Herstellerbetrieben, bei denen Sie den Westfälischen Knochenschinken direkt erwerben können.



www.nrw-bierroute.de

Viel Wissenswertes rund um die verschiedenen Brautraditionen Nordrhein-Westfalens sowie eine Liste von Brauereien, Brauhäusern und Brauereimuseen, die ihren Besucherinnen und Besuchern Einblick in das Brauereihandwerk geben, finden Sie auf diesen Internetseiten von Tourismus NRW – Verkostung inklusive!



www.nrw-kulinarisch.de

Entdecken Sie weitere Genuss-Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen auf den Webseiten des Vereins Tourismus NRW. Sie finden hier zahlreiche Angebote von Restaurants und Herstellungsbetrieben, die sich ganz den Traditionen der heimatlichen Küche verschrieben haben.



www.westfalen-culinarium.de

Im historischen Ort Nieheim befindet sich das „Westfalen Culinarium“. Gleich fünf Museen widmen sich hier der Genussvielfalt der Region und zeigen, wo die kulinarischen Wurzeln Westfalens liegen: Zu den „westfälischen Grundnahrungsmitteln“ Brot, Käse, Schinken, Bier und Schnaps zeigt jeweils ein eigenes Museum Wissenswertes und Kurioses. Und natürlich dürfen Sie die westfälische Küche nicht nur bestaunen, sondern auch direkt vor Ort genießen.



www.landservice.de

Auf den Service-Seiten der Landwirtschaftskammer präsentieren landwirtschaftliche Betriebe aus ganz Nordrhein-Westfalen ihre Hofläden, Übernachtungsangebote, Dienstleistungen und Veranstaltungen. Machen Sie doch wieder einmal „Ferien auf dem Bauernhof“!

Schutzgemeinschaften

Bornheimer Spargelanbauer e.V.
c/o Leonhard Palm
Bornheimer Straße 30
53332 Bornheim
Tel.: 02222 818 87
www.spargel-aus-bornheim.de

Düsseldorfer Senf/
Düsseldorfer Mostert
c/o Volker Leonhardi
40004 Düsseldorf
Tel.: 0211 415 90

Kölner Brauerei-Verband e.V.
c/o Christian Kerner
Paul-Schallück-Straße 10
50939 Köln
Tel.: 0221 240 38 28
info@kb-v.de
<http://koelner-brauerei-verband.de>

Öcher Puttes/Aachener Puttes
Öcher Weihnachtsleberwurst g.g.A. /
Aachener Weihnachtsleberwurst g.g.A.
Aachener Aixtra-Fleischer e.V.
c/o stv. OM Fleischerinnung Aachen
Wolfgang Flachs
Jülicher Straße 78
52070 Aachen
Tel.: 0241 50 82 82
aachener-fleischer@online.de
www.aachener-fleischer.de

Schutzgemeinschaft
Nieheimer Käse
c/o Thomas Menne
Hospitalstraße 22
33039 Nieheim
Tel.: 05274 472

Schutzgemeinschaft
Kölner Wurstspezialitäten e.V.
c/o Astrid Schmitz
Robert-Bosch-Straße 11
50769 Köln
Tel.: 0221 970 40 30

Schutzgemeinschaft
Rheinischer Zuckerrübensirup/
Rheinisches Apfelkraut
c/o Andreas Heinz
Wormersdorfer Straße 22-26
53340 Meckenheim
Tel.: 02225 919 00
info@sg-zuckerruebensirup-
apfelkraut.de
[www.sg-zuckerruebensirup-
apfelkraut.de](http://www.sg-zuckerruebensirup-
apfelkraut.de)

Schutzgemeinschaft Westfälische
Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.
Stefan Waltering
Siemensstraße 9
48301 Nottuln
Tel.: 02502 67 05
info@schinkenland-westfalen.de
www.schinkenland-westfalen.de

Schutzgemeinschaft
Stromberger Pflaumen e.V.
c/o Gerhard Sternich
Nottbeck 4
59302 Oelde-Stromberg
Tel.: 02529 16 74
info@stromberger-pflaume.de
www.stromberger-pflaume.de

Schutzgemeinschaft
Westfälischer Pumpernickel e.V.
c/o Thomas Gill
An der Landwehr 1
45883 Gelsenkirchen
Tel.: 0209 94 78 50
info@westfaelischer-pumpernickel.de
www.westfaelischer-pumpernickel.de

Spargelgenossenschaft
Walbeck und Umgegend
c/o Franz Allofs
Broecksteg 5
47608 Geldern-Walbeck
Tel.: 02831 33 82
info@walbecker-spargel.de
<http://walbecker-spargel.de>

Verband Deutscher Kornbrenner
c/o Peter Pilz
Gilsingstraße 29
44789 Bochum
Tel.: 0234 727 40
deutschekornbrenner@aol.com

Verband Dortmunder Bierbrauer
c/o Uwe Helmich
Steigerstr. 20
44145 Dortmund
Tel.: 0231 84 00-265

Verein zum Schutz der
Herkunftsbezeichnung
Aachener Printen e.V.
c/o Wolfgang Siegel
Tel.: 0241 890 52 93

Initiativen der Regionalvermarktung

Ernährung-NRW e. V.
41747 Viersen
www.nrw-isst-gut.de

Spargelstraße NRW
44379 Dortmund
www.spargelstrasse-nrw.de

Interessengemeinschaft
Füchtorfer Spargel
48336 Füchtorf
www.fuechtorfer-spargel.de

Interessengemeinschaft
Burgi-Spargel
41379 Brüggen
www.burgi-spargel.de

KäseRoute NRW e. V.
51399 Burscheid
www.kaeseroute-nrw.de

mein-ei NRW e. V.
46399 Bocholt-Suderwick
www.mein-ei.nrw

Honigland – Honiggemeinschaft
Regionaler Imker
48147 Münster
www.apis-ev.de

Anbaugemeinschaft Speisekartoffeln
östliches Münsterland e. V.
59329 Wadersloh
www.kartoffel-prinzessin.de

Renette Eifeler Obstwiesen e. V.
53894 Mechernich-Glehn
www.renette-eifeler-obstwiesen.de

Genussregion Niederrhein
46485 Wesel
<http://genussregion-niederrhein.de>

Direkt- und Regionalvermarktung
am Niederrhein
46483 Wesel
www.gutes-vom-niederrhein.de

FEINES VOM LAND
46483 Wesel
www.feines-vom-land.net

BiOlokal e. V.
33813 Oerlinghausen
<http://genussregion-owl.de>
www.direkt-frischer.de

bioregio-owl
53332 Bornheim
www.bioregio-owl.de

Bauern in Wuppertal
42369 Wuppertal
www.bauern-in-wuppertal.de

Bergische Gastlichkeit e. V.
42657 Solingen
www.bergischegastlichkeit.de

Vereinigung der Direktvermarkter e. V.
46325 Borken
www.direktvermarkter-nrw.de

Münsterland e. V.
48268 Greven
www.muensterland.com

Netzwerk Münsterland Qualität e. V.
48249 Dülmen
www.muensterland-qualitaet.de

So schmeckt das Münsterland
49477 Ibbenbüren
www.so-schmeckt-das-muensterland.de

Regionalmarke Eifel GmbH
54595 Prüm
www.regionalmarke-eifel.de

Rheinischer Bauernmarkt e. V.
47647 Kerken-Stenden
www.rheinischer-bauernmarkt.de

Mergelwind e. V.
52070 Aachen
www.mergelwind.com

Lippequalität e. V.
32756 Detmold
www.lippequalitaet.de

landaktiv an Ruhr und Lippe
59423 Unna
www.landaktiv.de

Land-Wirte – Gastlichkeit in Lippe e. V.
32816 Schieder-Schwalenberg
www.land-wirte.de

Natürlich aus Lippe
33818 Leopoldshöhe
www.natuerlich-aus-lippe.de

Senne Original e. V.
33161 Hövelhof
www.senneoriginal.de

Oregional Rhein-Waal e. V.
47533 Kleve
www.oregional-rhein-waal.de

Regionalvermarktung bergisch pur
51645 Gummersbach-Bünghausen
www.bergischpur.de

MühlenGarten – Regionale
Vermarktung im Mühlenkreis
32312 Lübbecke
www.muehlengarten-regional.de

Weitere Ansprechpartner und Informationsangebote



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft,
Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
Referat II A 6 Agrarmarkt, Ernährungswirtschaft
Schwannstraße 3
40476 Düsseldorf
Tel.: 0211 45 66-0
poststelle@mkulnv.nrw.de
www.umwelt.nrw.de



Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen
Fachbereich 17
Regionale Vermarktung
Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
Tel.: 02361 305-0
poststelle@lanuv.nrw.de
www.lanuv.nrw.de



Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
Nevinghoff 40
48147 Münster
Tel.: 0251 23 76-0
info@lwk.nrw.de
www.landservice.de

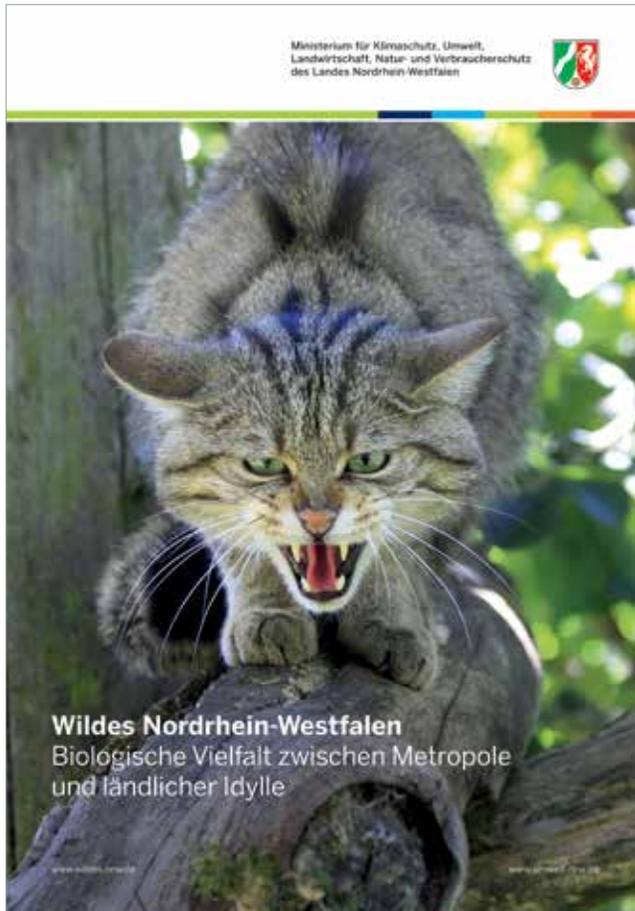


Europäische Kommission, Generaldirektion Landwirtschaft und
ländliche Entwicklung DOOR-Datenbank (Database Of Origin & Registration)
<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>
(Hier finden Sie die offiziellen Einträge der EU zu den geschützten Spezialitäten.)



Tourismus NRW e.V.
Völklinger Straße 4
40219 Düsseldorf
Tel.: 0211 913 20-500
info@nrw-tourismus.de
www.nrw-tourismus.de

Zum Weiterlesen

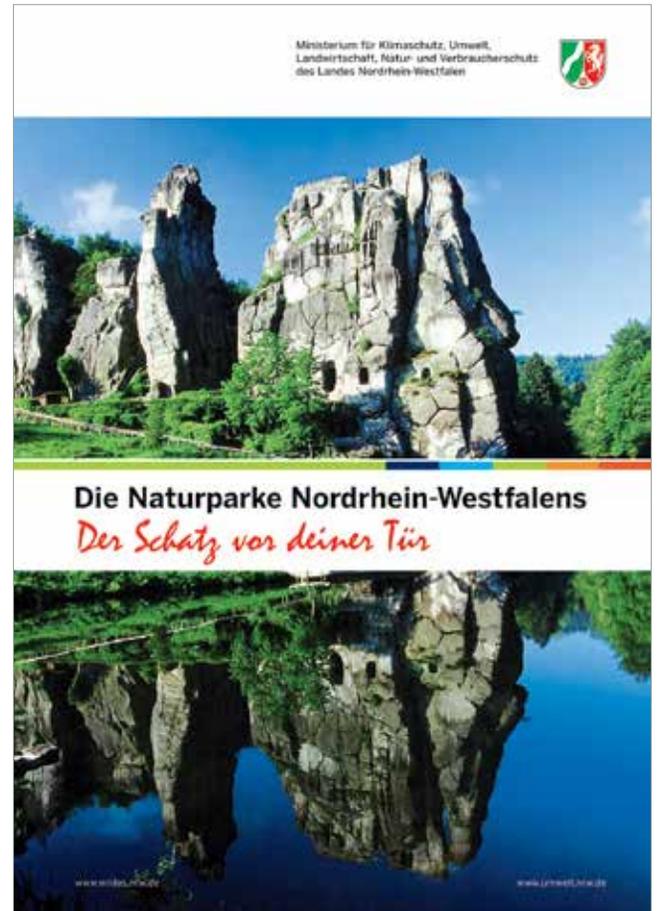


Wildes Nordrhein-Westfalen

(Broschüre, 52 Seiten)

„Wild“ und „NRW“ – geht das zusammen? Was verlieren wir, wenn intakte Lebensräume verschwinden und mit ihnen die Vielfalt heimischer Tier- und Pflanzenarten? Illustriert mit den besten Motiven des Fotowettbewerbs „Wildes NRW“ des NRW-Umweltministeriums vermittelt die Broschüre ein Gefühl für die Schönheit der Natur in unserem Bundesland – und erklärt, was die Landesregierung zu ihrem Schutz unternimmt.

www.broschuere-wildes-nrw.nrw.de



Die Naturparke Nordrhein-Westfalens

(Broschüre, 100 Seiten)

Ein Großteil der herausragenden Bausteine des nordrhein-westfälischen Naturerbes befindet sich in den Naturparken. Naturparke schützen elementare Naturschätze für die heutige und kommende Generationen. Sie sind der Lebensraum für viele tausend Tier- und Pflanzenarten – und sie sind Stätten von besonderer geologischer Bedeutung. Die Broschüre lädt dazu ein, die 12 sehr unterschiedlichen Naturparke in Nordrhein-Westfalen kennenzulernen.

www.broschuere-naturparke.nrw.de



Impressum

Herausgeber

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen (MKULNV)
Referat für Öffentlichkeitsarbeit
40190 Düsseldorf

Fachredaktion

Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen
Referat II A 6 Agrarmarkt, Ernährungswirtschaft

Textentwurf und Gestaltung

setz it. Richert GmbH, Sankt Augustin
www.setzit.de

Druck

Druckerei Engelhardt GmbH, Neunkirchen-Seelscheid
www.druckerei-engelhardt.de

Stand

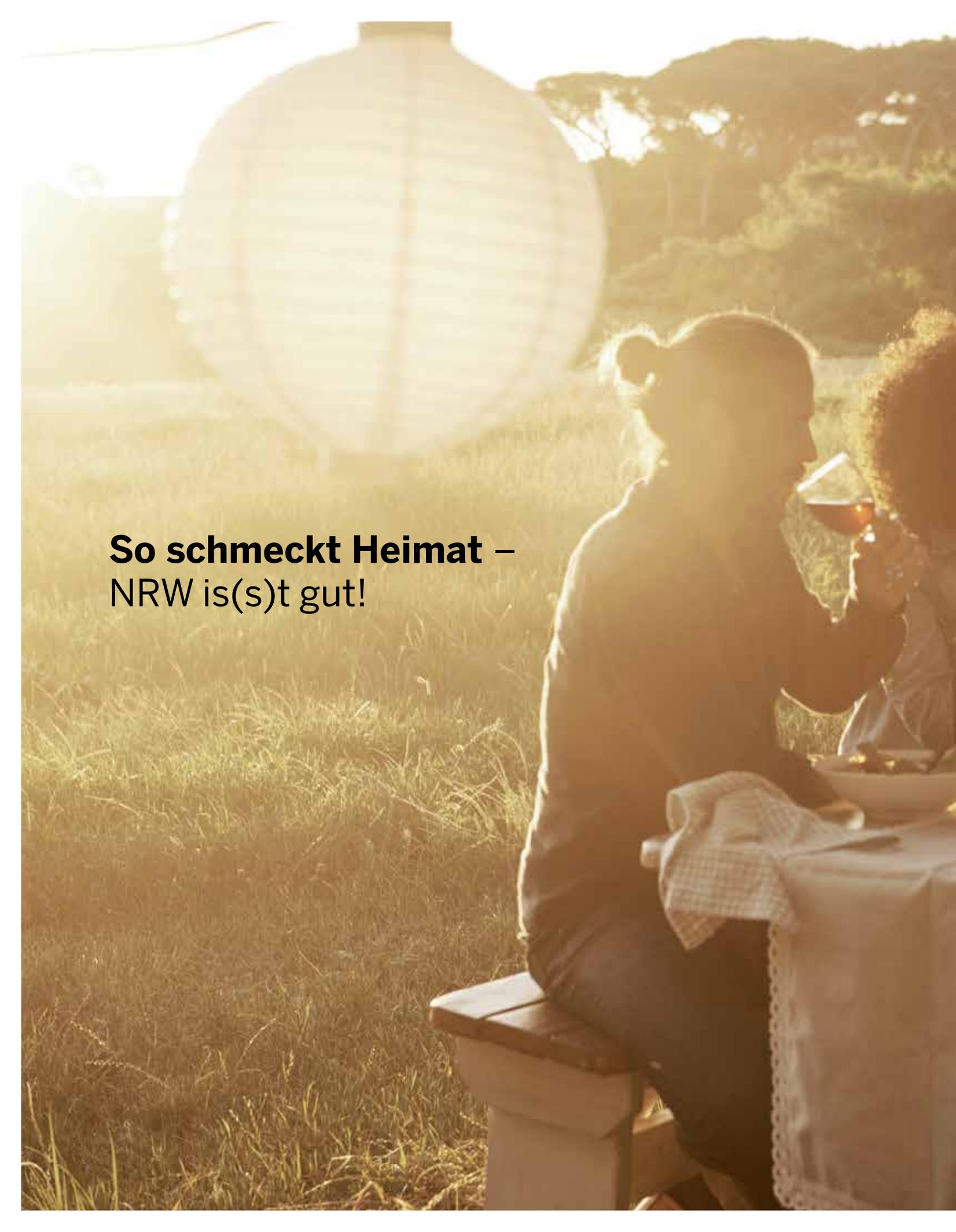
Juni 2016
1. Auflage

Fotonachweis

Christian Angenendt: S. 25 (oben links); Ina Brodner:
S. 10 (Flasche), 17 (unten); fotolia.de: S. 8 (2 x), 10
(Schwein, Glas/oben, Bier, Printen), 11 (Steinhäger, Käse),
13 (Münster), 14 (Mitte), 18 (links), 20 (links), 21, 22
(links), 25 (Mitte), 32 (oben), 33 (unten), 34 (oben),
35 (unten), 37 (oben), 38, 39 (Mitte, 2 x), 40 (2 x),
42 (unten), 43 (unten), 45 (Mitte, oben), 48 (links),
49 (oben, unten), 50 (oben), 51 (3 x); Fotoschmiede
Meulmann: S. 47 (oben, 2 x); Hövels Hausbrauerei: S. 25
(oben rechts); istock.com: S. 10 (Schinken, Brot, Spargel,
Kräuterlikör, Pflaumen, Puttes, Kölsch, Getreide, Glas/
unten, Spargel), 11 (Wacholder), 12 (oben), 13 (Schinken,
Rezept), 14 (unten), 15, 16 (links), 17 (oben, rechts),
18 (oben), 20 (rechts), 22 (rechts), 23 (rechts), 24 (rechts),
25 (unten), 27 (links), 28 (oben), 29 (oben), 30 (links),
31 (3 x), 32 (unten), 33 (oben 2 x), 34 (unten), 35 (oben),
36 (links), 37 (Mitte, unten), 41 (oben), 44 (2 x), 45 (oben),
46 (3 x), 47 (unten), 50 (unten), 58/59; Henry Lambertz
GmbH & Co. KG: S. 34; Thomas Menne: S. 23 (links);
Panthermedia: S. 39 (unten); photocase.de: S. 16 (rechts),
19 (Mitte), 26 (unten), 29 (unten links), 41 (unten);
plainpicture.com: S. 1, 2, 9, 60; Schutzgemeinschaft
Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e. V.:
S. 12 (unten); shutterstock.com: S. 10 Rübenkraut;
Stadtmuseum Landeshauptstadt Düsseldorf K 227:
S. 10 (Senf), 45 (unten rechts); stockfood.de: S. 9 (unten),
10 (Flönz, Apfelkraut), 14 (oben), 19 (oben, unten),
24 (links), 26 (Mitte 2 x), 27 (rechts), 28 (unten),
29 (unten rechts), 30 (rechts), 38/39 (oben), 42 (links),
43 (oben), 48 (rechts), 49 (Mitte); Verein Aachener
Aixtra-Fleischer e. V.: S. 10 (Wurst), 36 (rechts);
wikipedia/Malchen53: S. 13 (oben)



Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Nordrhein-Westfalen herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlwerbenden oder Wahlhelfern zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie für die Wahl des Europäischen Parlaments. Missbräuchlich ist insbesondere die Verteilung auf Wahlveranstaltungen, an Informationsständen der Parteien sowie das Einlegen, Aufdrucken oder Aufkleben parteipolitischer Informationen oder Werbemittel. Untersagt ist gleichfalls die Weitergabe an Dritte zum Zwecke der Wahlwerbung. Eine Verwendung dieser Druckschrift durch Parteien oder sie unterstützende Organisationen ausschließlich zur Unterrichtung ihrer eigenen Mitglieder bleibt hiervon unberührt. Unabhängig davon, wann, auf welchem Weg und in welcher Anzahl diese Schrift dem Empfänger bzw. der Empfängerin zugegangen ist, darf sie auch ohne zeitlichen Bezug zu einer bevorstehenden Wahl nicht in einer Weise verwendet werden, die als Parteinahme der Landesregierung zugunsten einzelner politischer Gruppen verstanden werden könnte.

A woman with her hair in a bun is sitting on a wooden bench at a table covered with a white tablecloth. She is holding a glass of red wine and drinking. The table has a white checkered napkin and a bowl of food. The background is a vast field of tall grass under a warm, golden sunset sky. A large, round, white object, possibly a water tank or a large lantern, is visible in the distance. The overall mood is peaceful and nostalgic.

**So schmeckt Heimat –
NRW is(s)t gut!**



Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen (MKULNV)
Schwannstraße 3
40190 Düsseldorf
Tel.: 0211 45 66-0
Fax: 0211 45 66-388
poststelle@mkulnv.nrw.de
www.umwelt.nrw.de

