



So schmeckt Heimat: Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen



Inhalt

04

Vorwort

06

Typisch NRW: Genuss zwischen Rhein und Weser

08

Die NRW-Spezialitätenkarte

09

Esskultur unter europäischem Schutz

Regionale Lebensmittel und Spirituosen aus Nordrhein-Westfalen

10



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.A.

15



Weich und würzig seit 300 Jahren: Sendenhorster Korn / Kornbrand g.A.

16



Günstiges Klima und Pflaumen in Fülle: Stromberger Pflaume g.U.

18



Wacholder und nichts als Wacholder: Steinhäger g.A.

20



„Ich bin ein Nieheimer!": Nieheimer Käse g.g.A.

22



Das Bier von hier und die Liebe zur Heimat: Dortmunder Bier g.g.A.

24



Die süße Versuchung: Rheinisches Apfelkraut g.g.A.

26



Von der Rübe zum Kraut: Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.

28



Spitzengenuss aus der Kölner Bucht: Bornheimer Spargel g.g.A.

30



Vom Pilgerbrot zum Weihnachtsklassiker: Aachener Printen g.g.A.

32



Köstlichkeit zum Jahresende: Oecher Weihnachts-Leberwurst g.g.A. / Aachener Weihnachtsleberwurst g.g.A.

34



Eine bodenständige Delikatesse: Oecher Puttes / Aachener Puttes g.g.A.

36



Ein rheinisches Lebensgefühl: Kölsch g.g.A.

38



Wurst mit Einigungspotenzial: Flönz g.g.A.

40



Der Scharfe aus der Hauptstadt: Düsseldorfer Senf / Düsseldorfer Mostert g.g.A.

42



Ein Genuss mit leicht bitterem Geschmack: Rheinberger Kräuter g.A.

44



Das weiße Gold vom Niederrhein: Walbecker Spargel g.g.A.

46

Genuss-Routen durch Nordrhein-Westfalen

47

Schutzgemeinschaften

48

Initiativen der Regionalvermarktung

50

Impressum

Vorwort



Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen sind Genusserbe. Die nach alter Rezeptur hergestellten Köstlichkeiten haben eine lange Tradition und einen engen Bezug zum Ort ihrer Herkunft.



Sehr geehrte Damen und Herren,

traditionelle Esskultur und vielfältiger Genuss – so isst man in Nordrhein-Westfalen. Unsere Küche wurzelt tief in den gewachsenen Kulturlandschaften unseres Landes. Diese sind ebenso facettenreich wie die Menschen, die hier leben. Lokal gepflegte Traditionen sind die Grundlage für eine beeindruckende Vielfalt regionaler Speisen und Getränke. Jede Region widmet sich hier besonderen Vorlieben. Das verleiht auch den Lebensmitteln aus unserer Heimat einen unverwechselbaren Charakter.

Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen sind Genusserbe. Die hier hergestellten Köstlichkeiten haben eine lange Tradition und einen engen Bezug zum Ort ihrer Herkunft. Damit vermitteln sie den Menschen ein vertrautes Gefühl von Heimat. Unsere Landwirtschaft und eine überwiegend mittelständisch strukturierte Ernährungswirtschaft bringen eine Reihe von regionalen Spezialitäten hervor, die aus besten Rohstoffen hergestellt werden und von herausragender Qualität sind. Hier wird die ganze Vielfalt der nordrhein-westfälischen Ernährungswirtschaft und ihrer einzigartigen Produkte genussvoll erlebbar. Der Ursprung von Genuss liegt in guten Produkten. Diese entstehen durch engagierte Produzenten, aber auch durch Menschen, die beides wertschätzen: die Qualität regionaler Lebensmittel und tradierte Produktionsweisen. Verbraucherinnen und Verbraucher nehmen Lebensmittel aus der Region zunehmend als etwas Besonderes wahr. Neben Frische und Geschmack spielt die Herstellungsweise bei ihrer Kaufentscheidung eine wichtige Rolle.

Mit diesem kleinen kulinarischen Atlas wollen wir die traditionelle Esskultur unseres Landes in den Mittelpunkt stellen. Unser Land Nordrhein-Westfalen, das eine starke Wirtschaftskraft und attraktive Kulturlandschaften vereint. Die traditionellen Spezialitäten stehen für ihre jeweilige Heimat: So wie man bei „Kölsch“ an die Domstadt am Rhein denkt und bei „Pumpernickel“ an Westfalen, so sind auch alle anderen NRW-Spezialitäten die besten Botschafter für ihre Heimat und Herkunft.

Herzliche Grüße

Silke Gorißen

Ministerin für Landwirtschaft 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 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 Ernährungswirtschaft machen Nordrhein-Westfalen auch zu einem Land voller

feiner Schätze an Lebens- und Genussmitteln. Bei deutlich 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. In den Mittelgebirgsregionen von Eifel, Bergischem Land, Sauer- und Siegerland überwiegt die Haltung von Milchvieh und Mastrindern. 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, einige inzwischen durch europäisches Recht als Spezia-

litäten geschützt. 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 Knochenschinken und Pumpernickel? Viele der nunmehr 19 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. So wird eine Reise durch Nordrhein-Westfalen jedenfalls auch zu einer kulinarischen Tour mit zahlreichen Überraschungen an traditioneller Esskultur und vielfältigem Genuss.



Köln am Rhein



Höxter an der Weser



Westfälischer Knochenschinken g.g.A.

Ein Geschenk für den Kaiser



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 Herrnsitze.



Schloss Nordkirchen

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 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. Der westfälische Schinken lässt sich hervorragend mit Bornheimer oder Walbecker Spargel genießen und ergänzt den Geschmack des Westfälischen Pumpernickels hervorragend.

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)

Der Westfälische Pumpernickel ist ein schwarzes oder sehr dunkles Vollkornbrot aus Roggenschrot ohne Kruste. 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 nicht belegte 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 über 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. Roggen wiederum weist völlig andere Backeigenschaften als der häufiger für Brot verwendete Weizen 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.



Tecklenburg

Paradies für Radfahrer

Das Land des Pumpernickels ist ein Paradies für Radfahrer. Unter den zahlreichen Routen führt die über 390 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.

Münsterländer Korn / Kornbrand g.A.

Reinheit im Glas

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

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 („geografische Angabe (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 worden sein müssen, wie auch die Destillation. Weder Aromen noch Farbstoffe dürfen zugesetzt werden.



Sendenhorster Korn / Kornbrand 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 „geografische Angabe (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 Studentenkeipen der Universitätsstadt lässt man den Tag gern mit einem Korn ausklingen.



Stromberger Pflaume g.U.

Günstiges Klima und Pflaumen in Fülle



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

Das Land um Stromberg, ein Ortsteil der Gemeinde Oelde im Münsterland, ist hügelig. Bei gutem Wetter und wenn man auf einer Erhebung steht, reicht 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 Union 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 (Pflaumenmus, Pflaumensaft) europaweit vor Nachahmung geschützt. Das beinhaltet klare Verpflichtungen:



i

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

Alle Erzeugungsschritte der Stromberger Pflaume – vom Pflanzen der Bäume über die Erziehungs- und Erhaltungsschritte 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.



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 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 11 Kilometer langen Pflaumenwanderweg an neun Stationen über Geschichte, Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung der einzigartigen Stromberger Traditionsfrucht informieren.





Steinhäger g.A.

Wacholder und nichts als Wacholder

i

Steinhäger
(Nur) der Wacholder macht den Schnaps.



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

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. So wird im dreigeteilten Wappen der Gemeinde Steinhagen mit einem blauen

Wacholderzweig auf die Spezialität „Steinhäger“ Bezug genommen und dadurch diese regionale Spezialität für alle Zeit verewigt. 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 unverwechselbar 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

Anders als andere Wacholder-Spirituosens 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 Volumprozent Alkohol. Damit der Wacholderbrand sich Steinhäger nennen darf, muss er seit dem Jahr 1989, als der Steinhäger durch das Siegel „geografische Angabe (g.A.)“ europaweit geschützt wurde, in der Gemeinde Steinhagen hergestellt werden.



Externsteine

Geheimnisumwitterte Steine

Seit knapp 100 Jahren Naturschutzgebiet, sind die Externsteine im Teutoburger Land 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.

Nieheimer Käse g.g.A.

Ich bin ein Nieheimer!



Nieheimer Käse

Bei der Produktion von Nieheimer Käse ist Handarbeit gefragt. Der Käse lässt sich sehr gut kombinieren mit Pumpernickel.

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

Aus saurer Milch

Der Nieheimer Käse ist eine kleine, aber feine Käsespezialität, die man auch außerhalb Nieheims gerne genießt. Der ganz besondere Sauermilchkäse wurde 2010 von der EU in den Kreis der geschützten regionalen Spezialitäten aufgenommen. 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 1857 belegt, dass der Käse damals auf Gut Externbrock in Nieheim hergestellt wurde.

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. Neben dem Käsemuseum findet sich das Deutsche Biermuseum – es versteht sich, dass diese Spezialitäten auch verkostet werden können. Die Basis des Nieheimer Käses ist fettarmer Sauermilchquark 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, scharfpikant, 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 Zentimetern, eine Höhe von 2,0 bis 2,5 Zentimetern 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.



Paradies für Käsefreunde

Alle zwei Jahre – 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 6.600 Einwohner zählende Stadt platzt 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



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 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“).



Dortmunder Rathaus

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.

Rheinisches Apfelkraut g.g.A.

Die süße Versuchung

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

Eine Scheibe Brot oder ein Reibekuchen (Rievkooche, wie die Rheinländer sagen), darauf dick und dunkelbraun das Apfelkraut, süß-säuerlicher Aufstrich aus Äpfeln – für Rheinländer ist diese einfache Kombination seit jeher ein besonderer Schmaus. Die Region am Rhein ist vor allem aufgrund ihrer günstigen klimatischen Bedingungen seit Jahrhunderten ein Zentrum des Obstanbaus. 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 „geschützte geografische Angabe (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 Betriebsgeheimnisse bewahren die Beteiligten dabei Stillschweigen: Welche Apfelsorten in welchem Mischungsverhältnis verwendet werden, ob und wie viel Zucker hinzugefügt wird, macht die hauseigene Rezeptur aus.

So einfach wie raffiniert

Alte Obstsorten werden seit Jahren immer beliebter, Produkte der heimischen Landwirtschaft geschätzt. Das Rheinische Apfelkraut ist auch über die Grenzen des Rheinlands hinaus bekannt. Und das nicht nur als Brotaufstrich, sondern beispielsweise auch für Soßen, etwa zum Rheinischen Sauerbraten.



i

Rheinischer Sauerbraten schmeckt besonders gut mit **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 „Wasserburgen-Route“ starten.





i

Rheinisches Frühstück:
Brot mit Rübenkraut

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.

Schnitte mit Kraut

Ältere Menschen im Rheinland erinnern sich gerne an ihre Kindheit, in der eine Schnitte Brot mit Rübenkraut zum Frühstück einfach dazugehörte. 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 Meckenheim

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 Rheinradweg radelt, wird überall Rübenfelder erblicken, so weit 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 das benachbarte Meckenheim ist. Gemeinsam mit anderen alteingesessenen Traditionsbetrieben hat diese 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 Zusätze hergestellt werden. Die traditionelle handwerkliche Methode der Erzeugung ist seit jeher fast unverändert. Die zerkleinerten Rüben werden gekocht, der Rübenbrei wird gepresst, anschließend 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



Rheinisches Rübenkraut 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



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 2014 ist der Bornheimer Spargel 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. 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 Region rund um Bornheim 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.



Schloss Drachenburg in Königswinter



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.

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.

Dauergebäck mit Tradition

Einen Weihnachtsteller mit Süßigkeiten kann man sich nicht ohne Aachener Printen vorstellen. Die Lebkuchen sind bei Klein und Groß beliebt, ob weich oder bissfest, Kräuter- oder Honigprinte oder mit Schokoladenüberzug, es gibt die verschiedensten Printen-Varianten. Die Aachener sind stolz auf ihr besonderes Gebäck, das seit 1997 den Schutz des EU-Gütesiegels „geschützte geografische Angabe“ (g.g.A.) genießt. Die Geschichte der Printen reicht bis ins Mittelalter zurück und lässt sich auf das Jahr 1620 zurückdatieren. Damals hatten Aachener Bäcker die heute noch typische Teigmischung für das Dauergebäck erfunden. Die Bezeichnung geht übrigens auf 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

Aachener Printen sind knusprig-harte oder auch saftig-weiche Braune Lebkuchen. Kennzeichnend sind die kleinen Kandiszuckerstücke, Grümmel, die sich beim Backen nicht auflösen und die man deutlich spürt, wenn man in eine Printe beißt. 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.



Aachener Printen

Aachener Printen sind nicht nur beliebtes Gebäck für das ganze Jahr, sie werden auch für regionale Gerichte wie den Rheinischen Sauerbraten verwendet. Dafür werden die Printen während des Bratens zum Fleisch dazugegeben, sie lösen sich dann auf und sorgen für die Süße und die Würze der Soße.

Sie wird von Generation zu Generation weitergegeben. Zimt gehört dazu, Kardamom, Nelken, Anis, auch Orangenat 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.



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.



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

Köstlichkeit zum Jahresende



i

Aachener Weihnachtsleberwurst
Die Weihnachtsleberwurst wird
als Häppchen oft auf Printen
kredenz.

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 Oecher 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 deren 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 („Oecher“) Weihnachtsleberwurst her. Sie ist über die Grenzen von Stadt und Region hinaus bekannt und 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, Kardamom und Anis. Auch die Zugabe von Preiselbeeren, Nüssen 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/die Oberbürgermeisterin persönlich. Auch der seit über vierzig Jahren veranstaltete Qualitätswettbewerb und die jährliche obligatorische Spende von rund 50 Kilogramm Wurst an karitative Einrichtungen tragen dazu bei, dass die Weihnachtsleberwurst ein wichtiger Bestandteil der Aachener Identität ist.



Monschau in der Eifel

Große und kleine Tempel

Im Schatten des weltberühmten Aachener Doms finden Sie einige ganz profane Weihstätten des kulinarischen Genusses. Wurstliebhaberinnen und Wurstliebhaber können sich durch regionale Wurstspezialitäten aus Aachen und ganz Deutschland futtern. Aber auch hier gilt: Die Aachener Weihnachtsleberwurst gibt es – natürlich – nur zur Weihnachtszeit. Oder machen Sie einen Ausflug in die Eifel! Das romantische Städtchen Monschau verzaubert das ganze Jahr über mit seiner mittelalterlichen Fachwerkkulisse.

Oecher Puttes / Aachener Puttes g.g.A.

Eine bodenständige Delikatesse



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

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

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 „Oecher 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 hat die EU das Siegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ vergeben.

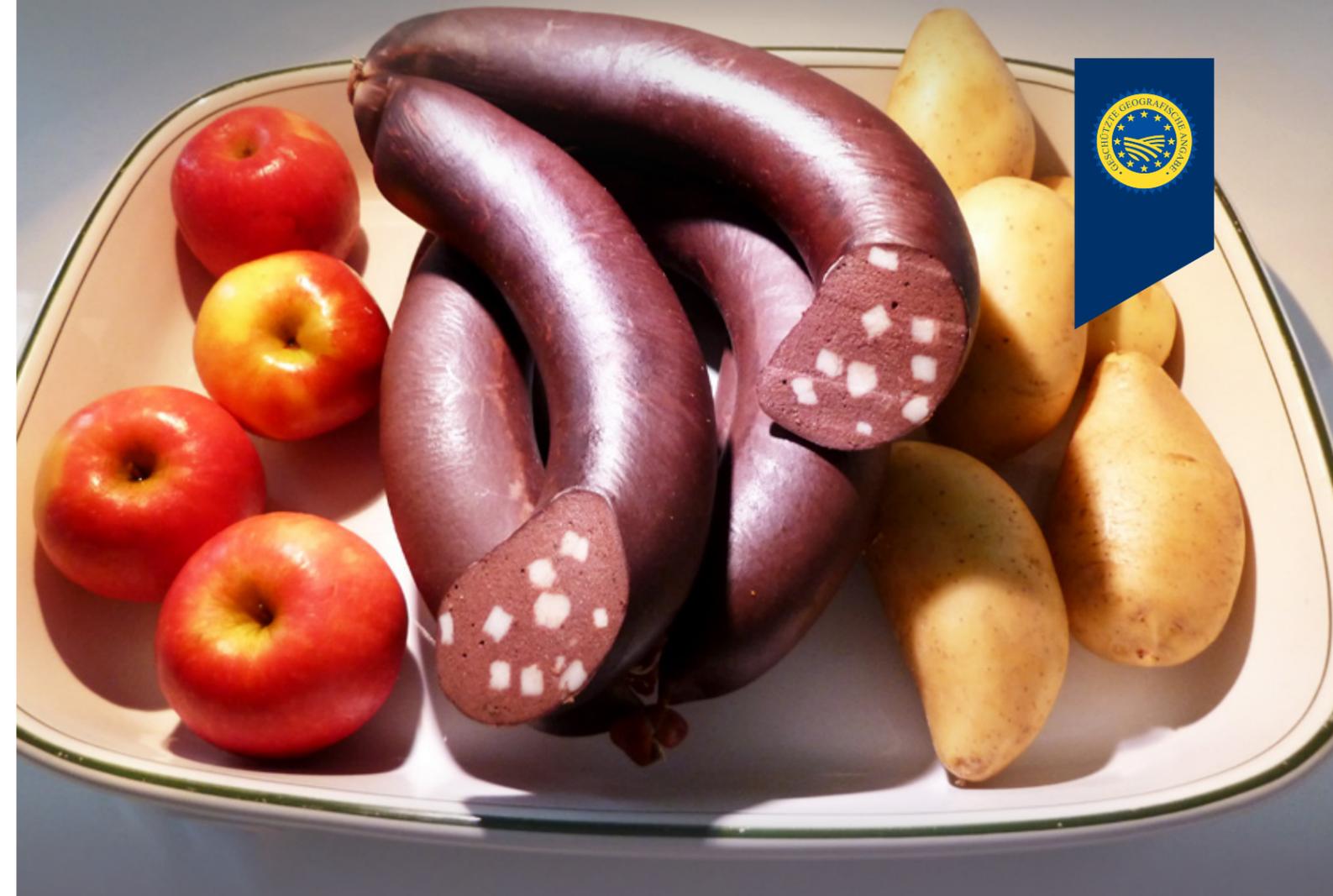
Puttes und der Himmel auf Erden

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 es gibt noch mehr als das: Dem Oecher 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 genauso 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



Hopfen, Malz und Wasser –
fertig ist der Hochgenuss

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



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 einfachen „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!

„Stangen“, typische kleine Gläser mit einem Volumen 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 Reinzuchtheffe, 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. Aktuell gibt es neun Kölsch-Brauereien, die insgesamt 17 verschiedene Kölsch-Marken brauen. Auf Basis der „Kölsch-Konvention“ wurde 1997 mit dem Siegel „geschützte geografische Angabe (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 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. „En unserem Veedel“ von der Mundartgruppe „Bläck Fööss“ gilt auch als die halboffizielle Hymne der Stadt.



Flönz g.g.A.

Wurst mit Einigungspotenzial



i

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

Zum Rheinland gehört die Flönz wie das Kostüm zum Karneval. Die Blutwurst ist ein Stück rheinische Handwerkstradition. Viel besungen, in Büttenreden erwähnt, als warmes Mittagessen oder als Kamelle beim Umzug. Vor, während und nach dem Karneval ist die Flönz im Rheinland extrem beliebt.

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 Kunst darm 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 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: Dabei verkörpert die Kartoffel die Erde und der Apfel den Himmel. Die Rheinländer sind stolz auf diese besondere Spezialität. Da lag es nahe, sich das Produkt durch ein Siegel gegen Nachahmung schützen zu lassen.

Die Europäische Union hat der Flönz im Jahr 2016 das Schutzsiegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ verliehen und damit auch festgelegt, 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



i

Traditioneller Senftopf

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

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.

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 Senfmuseum (im Firmen-

besitz) die Besucher über diese Düsseldorfer Spezialität.

Gemahlen zwischen Granitsteinen

Ruhm und Ruf müssen erarbeitet und verteidigt werden. Die strengen Bestimmungen des EU-Siegels „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“ sind zu beachten: Düsseldorfer Mostert darf ausschließlich von Düsseldorfer Herstellern mit Düsseldorfer Wasser und dem mit Düsseldorfer Wasser hergestellten, unfiltrierten Düsseldorfer Branntweinessig 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 gleich bleibenden Produktionsschritte sorgen dafür, dass die Qualität stets identisch bleibt. Besonderes Merkmal des „Düsseldorfer Mosterts“ ist sein scharfer,

malzig-würziger Geschmack. 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.



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 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.

Rheinberger Kräuter 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 „geografische Angabe (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 Genèver und Kräuterelexier, 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 Zusammenstellung 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 sicher geheimgehaltenes 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 Amphitheaters, 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 Niederrhein 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



i

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

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. Der Niederrhein ist Namensgeber der Tiefebene mit ihren Ackerflächen und den weiten Wiesen. Zu den Wahrzeichen Walbecks zählen die hoch aufragende Pfarrkirche, das Schloss Walbeck und die beiden geschichtsträchtigen Windmühlen. Die Gemeinde Walbeck ist ein Ort mit lohnenden Ausflugszielen und hohem Freizeitwert und bietet auch Wanderern und Freizeitsportlern ein ideales Betätigungsfeld.

Beginn des Spargelanbaus in Walbeck

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 ortsansässige Landwirte davon.

Ein gutes Geschäft

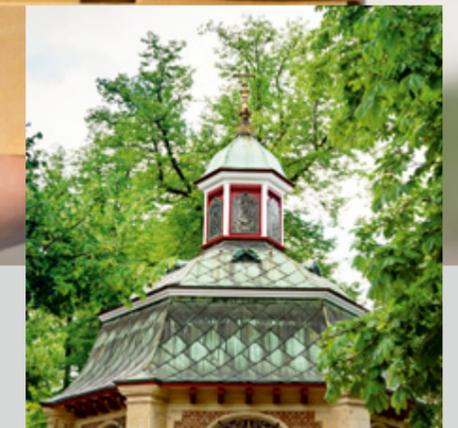
Sie begannen mit 50 Hektar Ackerfläche, und das feine Gemüse wurde ein gutes

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 Union, 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

Er 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 Nichtkatholiken!



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 besuchen, 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 140 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 Hofläden, leckere Spargelrezepte und Veranstaltungstipps.



www.nrw-tourismus.de/bierrouen

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-tourismus.de/](http://www.nrw-tourismus.de/spezialitaeten-nrw#besondere)

[spezialitaeten-nrw#besondere](http://www.nrw-tourismus.de/spezialitaeten-nrw#besondere)
[spezialitaetenausnrw](http://www.nrw-tourismus.de/spezialitaeten-nrw#besondere)

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 heimatischen Küche verschrieben haben.

www.naturpark-teutoburgerwald.de/attraction/westfalen-culinarium-nieheim/

Im historischen Ort Nieheim befindet sich das „Westfalen Culinarium“. Hier trifft man auf die Herzstücke der typisch westfälischen Spezialitätenwelt – das Deutsche Käsemuseum und das Biermuseum. Kleine Geschichten im Rundgang des Käsemuseums zeigen die Reise des Wahrzeichens der Stadt - von der Milch bis zum fertigen Käse.

www.landservice.de

Das Hofportal der Landwirtschaftskammer NRW ist die Fundgrube für Bauernhoferlebnisse und urtypische, regionale Produkte in Nordrhein-Westfalen. Diese Vielfalt reicht von Hofläden über Hofcafés bis hin zu bauernhofpädagogischen Angeboten. Ideen rund um saisonale Events für Ausflügler und Gruppen finden sich im Terminkalender. Reinklicken und raus zu den authentischen Landerlebnissen: Echt. Näher. Dran!



Schutzgemeinschaften

Bornheimer Spargelanbauer e. V.

c/o Leonhard Palm
Bornheimer Straße 30
53332 Bornheim
Tel.: 02222 818 87

**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
www.koelner-brauerei-verband.de

Aachener Aixtra-Fleischer e. V.

c/o Fleischerei Gerrards GmbH
Rolf Gerrards
Hartmannstraße 16
52062 Aachen
kontakt@aixtra-fleischer.de
www.aixtra-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
info@floenz.de
www.floenz.de

Schutzgemeinschaft

**Rheinischer Zuckerrübensirup/
Rheinisches Apfelkraut**

Wormersdorfer Straße 22–26
53340 Meckenheim
Tel.: 02225 919 00

**Schutzgemeinschaft Westfälische
Schinken- und Wurstspezialitäten e. V.**

c/o 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 Stemich
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
www.westfaelischer-pumpernickel.de

**Spargelbaugenossenschaft
Walbeck und Umgegend eG**

c/o Spargelhof Familie Janßen
Maasstraße 81
47608 Geldern-Walbeck
info@spargelhof-janssen.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 Herkunfts-
bezeichnung Aachener Printen e. V.**

c/o Kreishandwerkerschaft Aachen
Heinrichsallee 72
52062 Aachen
info@kh-aachen.de
www.aachenerprinten-gga.de

Initiativen der Regionalvermarktung

in Nordrhein-Westfalen (Auswahl)

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

Spargelstraße NRW
www.spargelstrasse-nrw.de

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

mein-ei.nrw e.V.
www.mein-ei.nrw

Genussregion Niederrhein
www.genussregion-niederrhein.de

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

Genussregion OWL
www.genussregion-owl.de

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

Münsterland e.V.
www.muensterland.com

Regionalmarke Eifel GmbH
www.regionalmarke-eifel.de

Rheinischer Bauernmarkt e.V.
www.rheinischer-bauernmarkt.de

Senne Original e.V.
www.senneoriginal.de

Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen
www.landservice.de

Regionalvermarktung bergisch pur
www.bergischpur.de

Lippequalität
www.lippequalitaet.com

Kartoffel-Marketing GmbH
www.die-kartoffel.de

Landesvereinigung der Milchwirtschaft
Nordrhein-Westfalen e.V. (LV Milch NRW)
www.milch-nrw.de

Werbegemeinschaft Ibbenbüren e.V.
Tolle Knolle
www.tolleknolle.com

WLV – Westfälisch-Lippischer
Landwirtschaftsverband e.V.
www.wlv.de

Westfälisch-Lippischer Landwirtschaftsverband e.V.
www.ausgutemgrundausrnw.de

Lippequalität e.V.
www.lippequalitaet.de

Mutterkuhalter NRW e.V.
www.mutterkuh-nrw.de

Foodhub NRW e.V.
www.foodhub-nrw.de

Impressum

Herausgeber

Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen

Stadttor 1
40219 Düsseldorf
Fon: +49 (0)211 3843-0
Fax: +49 (0)211 3843-939110
oeffentlichkeitsarbeit@mlv.nrw.de

Fachredaktion

Referat II.5, Agrarmarkt, Ernährungswirtschaft, landwirtschaftliche Beratung, Ernährungsnotfallvorsorge

Druck

Druckerei Brochmann GmbH, Essen

Fotonachweise

Titel: gettyimages/Maskot; S. 2 und 3 (Inhaltsverzeichnis): Schinken Hartmann GmbH, shutterstock/Shaiith, shutterstock/Shawn Hempel, shutterstock/Konstantin Zibert, Gerhard Stemich, shutterstock/Igor Normann, shutterstock/photocrew1, istock/DusanBartolovic, istock/Muenz, Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut, shutterstock/sheva10, Tom Tietz, Aachener Aixtra-Fleischer, StockFood/Jalag/Litwa, Maria M., Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten e.V., shutterstock/Kerdkanno, shutterstock/Svittlana, Janßen's Spargelhof UG; S. 4: MLV/Markus van Offern; S. 6: gettyimages/Johner Images; S. 7: shutterstock/frantic00, shutterstock/Joppi; S. 8 und 9 (Karte): Schinken Hartmann GmbH, shutterstock/Shaiith, shutterstock/Shawn Hempel, shutterstock/Konstantin Zibert, Gerhard Stemich, shutterstock/Igor Normann, shutterstock/photocrew1, istock/DusanBartolovic, istock/Muenz, Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut, shutterstock/sheva10, Tom Tietz, Aachener Aixtra-Fleischer, StockFood/Jalag/Litwa, Maria M., Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten e.V., shutterstock/Kerdkanno, shutterstock/Svittlana, Janßen's Spargelhof UG; S. 10: Schinken Hartmann GmbH, shutterstock/Sina Ettmer Photography; S. 12: shutterstock/Shaiith; S. 13: shutterstock/Aastels; S. 14: shutterstock/Shawn Hempel; S. 15: shutterstock/Konstantin Zibert, shutterstock/Borisb17; S. 16: Gerhard Stemich; S. 17: Pflaumenhof Stemich; S. 18: shutterstock/Igor Normann; S. 19: shutterstock/Dionisvera, shutterstock/Rainer Fuhrmann; S. 21: shutterstock/photocrew1, shutterstock/Monkey Business Images; S. 22: istock/DusanBartolovic; S. 23: shutterstock/osoznanie.jizni, shutterstock/Tobias Arhelger; S. 25: istock/Muenz, shutterstock/x.marynka; S. 26: Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup/Rheinisches Apfelkraut; S. 27: shutterstock/PhotoFires; S. 28: shutterstock/sheva10; S. 29: shutterstock/Eeeva, shutterstock/saiko3p; S. 30: shutterstock/Julitt; S. 31: Tom Tietz, shutterstock/A.Basler; S. 32: Aachener Aixtra-Fleischer; S. 33: shutterstock/Sina Ettmer Photography; S. 35: Aachener Aixtra-Fleischer, shutterstock/Sina Ettmer Photography; S. 36: StockFood/Jalag/Litwa, Maria M.; S. 37: shutterstock/engel.ac; S. 38: Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten e.V.; S. 39: shutterstock/Kzenon; S. 40: shutterstock/domnitsky; S. 41: shutterstock/Kerdkanno, shutterstock/Miro May; S. 42: shutterstock/Svittlana; S. 43: shutterstock/Sina Ettmer Photography; S. 45: Janßen's Spargelhof UG, shutterstock/Poleijphoto

Hinweis

Diese Druckschrift wird im Rahmen der Öffentlichkeitsarbeit der Landesregierung Nordrhein-Westfalen herausgegeben. Sie darf weder von Parteien noch von Wahlbewerberinnen und -bewerbern oder Wahlhelferinnen und -helfern während eines Wahlkampfes zum Zwecke der Wahlwerbung verwendet werden. Dies gilt auch für Landtags-, Bundestags- und Kommunalwahlen sowie für die Wahl der Mitglieder 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 der Empfängerin oder dem Empfänger 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.

Stand

Dezember 2023

 **Facebook:**
facebook.com/MLV.NRW

 **X:**
x.com/mlvnrw

 **Instagram:**
instagram.com/mlvnrw/



Website:
www.mlv.nrw.de

