



HeimatGenuss

NORD
RHEIN
WEST
FALEN



Sie haben Lust auf Urlaub?

Das **ADAC TourSet®** hat Spaß an Info!

Reisekarten, Urlaubsführer für Regionen und Städte, aktuelle Länderinformationen – all das erhalten Sie als ADAC-Mitglied kostenlos mit dem TourSet®.

Mehr Infos unter www.adac.de/tourset

**ADAC**



Dr. Heike Döll-König

Geschäftsführerin
Tourismus NRW e.V.

Liebe Leser,

egal, wie Sie Nordrhein-Westfalen entdecken: Ob auf ausgezeichneten Wander- oder Radwegen durch wilde und unberührte Naturlandschaften, bei Streifzügen durch die lebendigen Innenstädte oder beim Besuch spannender Ausstellungen – spätestens am Ende des Tages sind Sie eingeladen, Ihre Reise an den gedeckten Tischen der Restaurants und Brauhäuser fortzusetzen. Denn davon hat das Genussland NRW eine Menge zu bieten.

Sie haben die Wahl, ob Sie sich durch traditionelle, urtypische Küche schlemmen wollen oder exquisite Küche in zum Teil sogar steredekorierten Gourmettempeln ausprobieren möchten. So oder so ist gewiss, dass nur die frischesten Zutaten in den Töpfen und Pfannen landen, zumeist von regionalen Produzenten geliefert, die für die höchste Qualität ihrer Produkte garantieren.

Die Broschüre soll Ihnen helfen, auf den Geschmack zu kommen. Sie soll neugierig machen auf das, was Sie in Nordrhein-Westfalen kulinarisch erleben können.

Regionaltypische Spezialitäten, oft durch EU-Siegel geschützt, werden darin ebenso aufgeführt wie erlebnisgastronomische Angebote, Museumsführungen und Tipps von unseren NRW Genuss-Botschaftern, die mit ihrem Namen für die Besonderheiten und die Güte ihrer regionalen Küchen stehen.

Wo immer Sie einkehren: Versäumen Sie bitte nicht, ein lokal gebrautes Bier zu bestellen! Nirgendwo sonst in Deutschland gibt es so viele Biersorten wie in Nordrhein-Westfalen! Das bei uns gebraute Bier ist von höchster Qualität und wird von Gästen aus aller Welt geschätzt. Dabei präsentiert sich NRW als Dreistromland, in dem vor allem Pils, Alt und Kölsch die durstigen Kehlen hinunterfließen. Wer sich einen Überblick über die Biertradition und Braukunst in den Regionen verschaffen möchte, sollte unbedingt einen Abstecher über die NRW-Bierrouten machen!

Ich wünsche Ihnen Guten Appetit und sage ein herzliches „Prost“!



Peter Meyer
Vorsitzender
ADAC Nordrhein e.V.



Bernhard P. Jühe
Vorsitzender
ADAC Westfalen e.V.



Bernd Noltekuhlmann
stellv. Vorsitzender
ADAC Ostwestfalen-Lippe e.V.

Liebe Freunde der Touristik,

grüne Landschaften, pulsierende Städte, beeindruckende Kunst und Kultur – Nordrhein-Westfalen ist vielfältig. Das spiegelt sich auch in seiner regionalen Küche wider. Hier lassen sich einzigartige Spezialitäten, regional geschützte Produkte und gemütliche Gaststätten entdecken, die dem Charakter der jeweiligen Region entsprechen.

Zusammen mit Tourismus NRW e.V. servieren wir Ihnen in dieser Broschüre ausgewählte Köstlichkeiten und machen Sie mit der Welt der rheinischen und westfälischen Gastlichkeit bekannt. Regionale Zutaten, traditionelle Zubereitung und große Leidenschaft werden in den Küchen Nordrhein-Westfalens großgeschrieben. Die lokalen Spezialitäten prägen die Kultur und machen die Regionen über ihre Grenzen hinaus bekannt.

Bei der Planung und Ausarbeitung Ihrer ganz persönlichen Genuss-Route helfen Ihnen die Mitarbeiter in unseren Geschäftsstellen und Servicecentern gerne weiter. Hier finden Sie auch umfassende Informationen zur Vorbereitung Ihrer lukullischen Reise.

Lernen Sie die kulinarische Vielfalt Nordrhein-Westfalens kennen und lassen Sie sich von regionaler Kochkunst verführen. Die vielen Facetten unseres Landes kann man sich wahrhaftig auf der Zunge zergehen lassen.

Allen kulinarisch Interessierten wünschen wir nun einen guten Appetit und allzeit sichere Fahrt.

Inhaltsangabe

8	Spezialitätenkarte NRW	52	Sauerland
10	Aachen und Region Eifel	56	Münsterland
16	Bonn und Rhein-Sieg	60	Teutoburger Wald
20	Köln und Rhein-Erft-Kreis	64	Genussrouten NRW
26	Düsseldorf und neanderland	68	Bierland NRW
32	Niederrhein	70	Tourismus in NRW
36	Bergisches Land und Bergisches Städtedreieck	77	ADAC Geschäftsstellen in NRW
42	Metropolregion Ruhr	76	NRW Barrierefrei
48	Siegen-Wittgenstein	78	Impressum



Haben Sie schon einmal „Himmel un Ääd“ probiert? Wissen Sie, welches Gericht sich hinter dem „Westfälischen Blindhuhn“ verbirgt? Schmeckt Ihnen das „Möpkenbröt“? Essen und Trinken ist ein wesentliches Stück Kulturgut in Nordrhein-Westfalen. Deshalb haben wir uns zusammen mit Tourismus NRW e.V. auf eine schmackhafte Reise durch unser Genussland NRW gemacht und Ihnen auf den folgenden Seiten einige kulinarische Highlights zusammengestellt.

Einstige „Arme-Leute-Gerichte“ machen heute oftmals den Geschmack einer Region aus. Wir zeigen Ihnen, wo es von Aachen und Region Eifel bis zum Teutoburger Wald die leckersten Gaumenfreuden gibt.

Vom Lieberhäuser Eierkuchen über die Sauerländische Potthucke bis hin zum Lippischen Pickert – alle Regionen Nordrhein-Westfalens haben ihre ganz eigenen kulinarischen Speisen, die von den dort ansässigen Betrieben nach oftmals geheimen Rezepturen und hohen Qualitätsrichtlinien hergestellt werden. Viele von ihnen sind weit über die Grenzen hinaus bekannt, einige sogar in der ganzen Welt berühmt.

Unsere Genuss-Botschafter geben Ihnen in dieser Broschüre eine Einführung in die Kulinarik NRWs. Sie sind die Experten unserer Genuss-Regionen und haben uns ihre persönlichen Gaumenfreuden und Insider-Tipps aus ihren Küchen verraten.

Viel Freude beim Entdecken und Genießen!





ADAC Genuss-Highlights in NRW

- 1 Aachener Printen 
- 2 Monschauer Senf 
- 3 Rheinischer Sauerbraten 
- 4 Bornheimer Spargel 
- 5 Kölsch 
- 6 Flönz 
- 7 Altbier 
- 8 Düsseldorfer Mostert 
- 9 Walbecker Spargel 
- 10 Rheinisches Rübenkraut 
- 11 Bergische Kaffeetafel 
- 12 Lieberhäuser Eierkuchen 
- 13 Pfefferpotthast 
- 14 Dortmunder Bier 
- 15 Siegener Rubenstorte und -kugeln 
- 16 Potthucke 
- 17 Stromberger Pflaumen 
- 18 Westfälischer Pumpernickel 
- 19 Nieheimer Käse 
- 20 Pickert 



Geschützte Geografische Angabe (g.g.A.): Das Gütezeichen weist eine Verbindung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und Lebensmittel mit dem Herkunftsgebiet auf. Eine der Produktionsstufen, also Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung, muss im Herkunftsgebiet durchlaufen sein.



Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.): Das EU-Gütezeichen garantiert, dass sämtliche Produktionsschritte in einem bestimmten geografischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen müssen.

Aachen und Region Eifel



Monschau, Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Ursprüngliche Natur, historische Städte, wohltuende Thermen: das Angebot in Aachen und dem Umland ist groß. Aber auch kulinarisch hat die Region einiges zu bieten. Herzhafte und süße Spezialitäten warten in der grünen Eifel und der quirligen Großstadt Aachen auf Genießer. Ob Printen, Döppekooche oder Wurst, hier gibt es für jedermann passende Gaumenfreuden.

Ruth Breuer leitet die Senfmühle Monschau in bereits fünfter Generation und ist die Genuss-Botschafterin für Aachen und Region Eifel. Sie hat uns einen Einblick in Ihre Genussregion gegeben.

Frau Breuer, wie „schmeckt“ Aachen und Region Eifel?

„Für mich schmeckt unsere Region vor allem deftig. Ich liebe die Wintergemüse, wie Wirsing, Rotkohl, Grünkohl mit einem Stück Fleisch und einer leckeren Sauce – natürlich mit Senf verfeinert. Ich esse auch sehr gerne Lamm. In der Region gibt es wunderbaren Käse, vor allem von der Ziege – auch das lässt sich immer sehr gut mit einem (fruchtigen oder süßen) Senf kombinieren.“

Regionale Küche liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Die Eifel hat sich mit vielen Beteiligten zu den „Regionalmarke Eifel“-Gastgebern zusammengeschlossen. Hier ist es Ziel, möglichst viele Produkte aus der Region (Rind- und Schweinefleisch, Geflügel, Lamm und Wild, aber auch Kräuter, Gemüse, Eier, Käse sowie die dazugehörigen Getränke) einzusetzen, um sich auch

auf diese Weise gegenseitig zu unterstützen. Außerdem wollen wir alte Rezepte aus der Region wieder aufleben lassen, wozu zum Beispiel der Döppekooche gehört. Dabei handelt es sich um geriebene Kartoffeln, die in einem „Döppe“ (im Dialekt „Topf“) mit Eimasse und Sahne gestockt werden. Gerne verwenden wir aber auch „alte“ Gemüsesorten, die nicht mehr so gängig sind wie Steckrübchen oder Pastinaken etc. in der Küche.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„HeimatGenuss bedeutet für mich ein Gefühl von zu Hause, ein Stück Geborgenheit, weil diese Küche mich an die Küche meiner Mutter bzw. meiner Großeltern erinnert. Da wurde immer regional und saisonal gekocht, weil es nichts anderes gab. Heute wird das Ganze natürlich modern, also nach den aktuellen ernährungsphysiologischen Grundsätzen, interpretiert.“

Ruth Breuer
Genuss-Botschafterin
Aachen und
Region Eifel



Genuss-Botschafterin Ruth Breuer, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.



1 Aachener Printen



Aachener Printen, Foto © www.medien.aachen.de/Andreas Herrmann

Gegen alle Vergleiche, zum Beispiel mit Leb- oder Honigkuchen, setzen sich die Aachener Printen zur Wehr, hart und hartnäckig, wie sie nun einmal sind. Und das mit beachtlichem Erfolg: Mehr als 4.500 Tonnen Printenmasse werden pro Jahr in Aachener Betrieben und Bäckereien hergestellt. Ein nicht unerheblicher Teil davon trägt in Weihnachts- und sonstigen Päckchen, als Mitbringsel im Reisegepäck, als Souvenir oder Präsent den Namen der Kaiserstadt in alle Welt hinaus. Jüngst wurde der traditionelle Gewürzkuchen sogar für eine weltweite Kampagne zur berühmtesten NRW-Spezialität ernannt.

Als vor mehr als 350 Jahren Bronzegießer aus dem belgischen Dinant sogenanntes Gebildbrot mit nach Aachen brachten, dürften sie wohl kaum geahnt haben, dass sie damit den Grundstock für die eines Tages weltberühmte Aachener Spezialität legten. Die ganze Aachener Bäckerzunft jedenfalls versetzten sie in hektische Betriebsamkeit, wollten jene doch nicht eher ruhen, bis sie der Rezeptur für die köstliche Knaberei auf die Schliche gekommen waren.

Die Ur-Printe hatte rein äußerlich unübersehbare Ähnlichkeit mit dem heutigen Spekulatius, wurden in die rohe, geschmeidige Printenmasse doch Modeln – hölzerne, filigran ausgearbeitete Formen – gedrückt, die den Teig in die Gestalt kunstvoller Figuren und Motive brachten: Vom Drücken, dem „Prenten“, soll das Gebäck schließlich auch seinen Namen bekommen haben. Dann kam Napoleon – und mit ihm die Kontinentalsperre. Abgeschnitten von Rohrzucker und amerikanischem Wildblütenhonig, sahen sich die Printenbäcker zum Improvisieren mit Rübenzucker und -sirup und einem entsprechend gröberen, zäheren und schwer formbaren Teig gezwungen. Das war die Geburtsstunde der flachen, schlanken Schnittprinte.

Tipp: Im Stammhaus der Printenbäckerei Klein in der Franzstraße wurde ein kleines Printenmuseum eingerichtet, in dem unter anderem die Rohstoffe und Zutaten sowie Herstellungsweisen erzählt werden. Nachsehen ist hier natürlich erlaubt!



Döppekooche im Gußtopf, Foto © Regionalmarke EIFEL GmbH

Printenbäckerei Klein

Franzstraße 91, 52064 Aachen
 Telefon: +49 (0)241 - 47 43 50
www.printen.de



Eifeler Döppekooche

Einst ein Arme-Leute-Gericht, heute eine Spezialität – Der Eifeler Döppekooche. Das knusprige Ofengericht ist ein Topfkuchen, der früher im Anschluss an das Martinsfeuer anstatt der teuren Gans gegessen wurde. Der Döppekooche besteht aus einer Kartoffelmasse mit Speck und Zwiebeln, die in einem gusseisernen „Döppe“, ein Dialektwort für „Topf“, gebacken wird. Heute hat die Eifeler Döppekooche wieder Einzug in die Gastronomie der Region gehalten.

Neue Interpretationen gibt es unter anderem mit Wild, Forellenfilets und Ziegenkäse. Auch als süße Variante wird die Döppekooche mit Zimt, Äpfeln und Rosinen gerne aufgetischt.

Saisontipp: Aachener Poschweck

Zur Osterzeit krepeln die Bäcker in Aachen die Ärmel hoch. Denn pünktlich zum Fest freut man sich

im Dreiländereck auf eine besondere Spezialität: den Aachener Poschweck. Das süße Weißbrot, oft mit Nüssen oder Rosinen verfeinert, hat eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter

zurückgehen soll. Erstmals schriftlich erwähnt wurde der Poschweck 1547 in einer Aachener Bäckerordnung. Ursprünglich war er ein Geschenk der Bäcker an ihre Stammkunden. Damals war er noch zwischen einem halben und einem ganzen Meter lang.



Poschweck, Foto © Nobis Printen

Als das Brot immer teurer wurde, sorgte diese kostspielige Zugabe, die sich bei den Kunden großer Beliebtheit erfreute, bei den Bäckern zusehends für Unmut. 1760 mussten sie sogar vom Magistrat gezwungen werden, die Wecken zu backen.

In der sogenannten Poschweck-Revolution 1846 veröffentlichten die Bäcker ihren Beschluss, keine Poschwecken mehr zu backen und stattdessen Brote für die



Senferkostung, Foto © Ruth Breuer

Armenverwaltung zu spenden. Daraufhin folgten viele Ausschreitungen in der Stadt.

Erst Ende des 19. Jahrhunderts konnten sich die Bäcker endgültig mit ihrer Forderung durchsetzen. Verleiden konnten sie den Aachenern ihren Poschweck dadurch aber nicht. Eine Revolution müssen sie glücklicherweise nicht mehr anzetteln, dafür aber Teig kneten und den Ofen heizen.

Aachener Puttes



Der Aachener Puttes, in der Dialektvariante auch Öcher Puttes genannt, ist eine besondere Blutwurstspezialität, die sich in typisch braun-roter Farbe mit weißen Speckstückchen präsentiert.

Hinter der Wurst steckt eine über 200 Jahre alte Tradition. Der Raum südlich von Aachen wurde rasch industrialisiert, während der Nord-Osten aufgrund der guten Bodenbeschaffenheit von der Agrarwirtschaft geprägt blieb. Der Aachener Puttes konnte in diesem Spannungsfeld zum einen die schwer körperlich Arbeitenden in den Fabriken mit einer eiweiß- und kalorienhaltigen Ernährung unterstützen und zum anderen zu einer nachhaltigen Nutzung der Schlachttiere beitragen, da Erzeugnisse wie das Blut verwertet wurden.

Heute findet man die Wurst entweder frisch, geräuchert oder als Konserve in den Aachener Fleischer-

läden. In den Restaurants der Domstadt wird Puttes gerne mit Äpfeln, Kartoffeln und Zwiebeln im Traditionsgericht Himmel un Ääd (siehe Seite 18) serviert oder zu Kartoffelpüree und Sauerkraut (auch Kompes genannt) gereicht.

Und da die Aachener stolz auf ihren Öcher Puttes sind, gibt es einen gleichnamigen Orden, der jedes Jahr an Persönlichkeiten aus der Region verliehen wird - der „Puttes-Orden“.

funfact: Besonders beliebt ist die berühmte Blutwurst zu Karneval: „Fastelovvend een Oche - Ohne Puttes jeäht et net“ (bedeutet „Karneval in Aachen - Ohne Puttes geht es nicht“) lautet ein bekanntes Zitat. Hier wird der Öcher Puttes nicht nur als Wegeproviant, sondern auch als Wurfmaterial eingesetzt.

Saisontipp:

Aachener Weihnachtsleberwurst



Was den Münchnern der Anstich auf dem Oktoberfest, ist dem Aachener der Anschnitt der Weihnachtsleberwurst. Jedes Jahr wird zum Start der Weihnachtssaison im Weißen Saal des Rathauses die berühmte echte „Öcher“ Weihnachtsleberwurst vom Oberbürgermeister angeschnitten.



Senfmuehle, Foto © Ruth Breuer

Danach gehen bis Heiligabend rund 20 Tonnen dieser Spezialität über die Aachener Fleischertheken.

Die traditionsreiche Weihnachtsleberwurst unterscheidet sich von der normalen Variante durch die Zugabe von einem ordentlichen Schuss Sahne und ausgewählten weihnachtlichen Gewürzen. Dadurch wird die Wurst besonders cremig und erhält seinen unnachahmlichen Geschmack.

Vereinzel werden auch Aachener Printen bei der Herstellung beigemischt. Seit mehr als 120 Jahren wird die Aachener Weihnachtsleberwurst mit diesen Zutaten hergestellt. Die genaue Zusammensetzung bleibt natürlich das Geheimnis der Fleischer.

Karlsurst

Im Jahre 812 hat Karl der Große in seiner Landgüterverordnung „Capitulare de villis“ unter anderem 73 Nutzpflanzen und Obstbäume genannt, die in allen kaiserlichen Gütern angepflanzt werden mussten, wenn die klimatischen Bedingungen dies zuließen. Eine Tradition, die die Aachener Fleischer in diesem Spitzenprodukt mit historischem Bezug wieder aufgreifen.

Aus dem Spektrum all der Pflanzen und Kräuter aus dem „Garten Karls des Großen“ bedienen sich die Aachener Fleischer bei der Herstellung ihrer Wurst.

So wird die grobe Mettwurst unter anderem mit Salbei, Sellerie, Koriander sowie Rauke geschmacklich und auch optisch veredelt.



Historische Altstadt Aachens, Foto © Oliver Franke/Tourismus NRW e.V.

Die Karlsurst hat ihren festen Platz als herzhafte Krönung von Eintöpfen, ist aber auch pur ein feiner Leckerbissen.

www.aachener-fleischer.de 

2 Monschauer Senf

Senf gehört fast schon obligatorisch zu Bratwurst oder Kotelett. Doch die gelbe Paste kann weitaus mehr. Wer sich eines Besseren belehren lassen möchte, sollte der historischen Senfmühle in Monschau einen Besuch abstatten. Hier wird seit 1882 Senf in eigener Handarbeit hergestellt.



Eifelsteig im Sommer, Foto © Archiv Eifel Tourismus GmbH

Ruth Breuer, Genuss-Botschafterin für Aachen und Region Eifel, führt die Mühle in mittlerweile fünfter Generation. Zwischen den alten Mühlensteinen des technischen Denkmals wird wie in alten Zeiten beste Qualität produziert – und das schmeckt man. 22 Sorten, von der klassischen Variante über English Curry und Limone bis hin zu Biersenf, können derzeit im angrenzenden Senfläddchen verkostet und in Steingutöpfen für die heimische Küche mitgenommen werden.

Anregungen für passende Rezeptideen gibt es gleich dazu. Erschöpft sind die Möglichkeiten des über 3.000 Jahre alten Würzmittels damit allerdings immer noch nicht. Selbstgemachte Senfsaucen, -liköre, -pralinen und sogar auch -badesalze können bei Familie Breuer erworben werden.

Nach Voranmeldung werden gerne Führungen durch den Betrieb angeboten.

funfact: Haben Sie sich auch schon einmal gewundert, warum man am Imbissstand in der Regel den Ketchup und die Mayonnaise für die Bratwurst extra zahlen muss, während man den Senf gratis erhält? Ketchup und Mayonnaise werden als Lebensmittel angesehen und dürfen gesondert verkauft werden. Senf ist allerdings ein Gewürz, für welches es in Deutschland nicht zulässig ist, einen Aufschlag zu berechnen.



Senf von der Senfmühle Monschau, Foto © Ruth Breuer

Historische Senfmühle Monschau

Laufenstraße 118, 52156 Monschau

Telefon: +49 (0)2472 - 22 45

www.senfmuehle.de



aachen tourist service e.v.

Krefelder Straße 123, 52062 Aachen

Telefon: +49 (0)241 - 1 80 29 50

www.aachen-tourismus.de



Eifel Tourismus GmbH

Kalvarienbergstraße 1, 54595 Prüm

Telefon: +49(0)6551 96 56 0

www.eifel.info



Bonn und Rhein-Sieg



Rheinischer Sauerbraten, Foto © Dieter Jacobi, KölnTourismus GmbH

Romantik und Gemütlichkeit zeichnen Bonn und sein Umland aus. Entsprechend ist auch die Küche der Region. Hier werden typisch rheinische Spezialitäten in urigen Restaurants und Gaststätten aufgetischt. Ein Großteil der Zutaten stammt direkt aus der Region.

Die **Eheleute Bieger** führen den Erlebnis- und Genusshof Krewelshof in Lohmar und sind die Genuss-Botschafter für die Region Bonn und Rhein-Sieg. Sie haben uns ihre Highlights aus ihrer Genussregion vorgestellt.

Wie würden Sie die Genusskultur in Bonn und Rhein-Sieg beschreiben?

„Die Genusskultur ist offen für Neues mit dem Drang sich weiter zu entwickeln. Starke generationenalt Wurzeln geben die Chance, neugierig zu sein und Neues zu experimentieren.“

Welche Spezialität sollte man sich in Ihrer Region nicht entgehen lassen?

„Alle Produkte, die handgemacht und bodenständig sind! Die vielen inhabergeführten Manufakturen sind ein Highlight. Rheinisches Apfelmus und weitere Spezialitäten aus Äpfeln unserer Region sollte man probiert haben. Des Weiteren möchten wir noch den Lohmarer Ziegenmilch-Käse, als Frisch- oder Schnittkäse, die Krewelshofer Erbsensuppe, unseren Salat mit Ziegenkäse und Zuckerrübensirup und die Reibekuchen à la Kölsche Tapas (für den kleinen Hunger zwischendurch) nennen.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„HeimatGenuss sind unsere Lieblingsgerichte. Es duftet nach Äpfeln, es duftet nach „Frischgekocht“. Einfache und wenige Zutaten reichen aus, um tolle Gerichte zu kochen.“

Eheleute Bieger

Genuss-Botschafter
Bonn und
Rhein-Sieg



Genuss-Botschafter Eheleute Bieger, Foto © Krewelshof

Erlebnis- und Genusshof Krewelshof

Umgeben von Obstplantagen und Feldern liegt der Krewelshof Lohmar. Hier werden Obst und Gemüse saisonal und nachhaltig angebaut und verarbeitet. Vor allem aber ist der Krewelshof für seine schmackhaften Käse bekannt. Die unterschiedlichen Käsesorten sind handgemacht und werden ausschließlich aus der Milch der hofeigenen Ziegen hergestellt. Über einen verglasten Rundgang können Besucher dem traditionsreichen Handwerk zuschauen. Wer selbst Hand anlegen möchte, kann bei der „Alles-Käse“-Werkstatt seinen eigenen Frischkäse herstellen.



Der Hofmarkt lädt dazu ein, die Vielfalt der Krewelshofer Produkte zu entdecken. Von saisonalem Obst und Gemüse über Marmelade, Backwaren bis hin zur beliebten Ziegenmilch und -käse – hier wird jeder Genießer fündig.



Kartoffeln vom Krewelshof, Foto © Krewelshof

Heufresser-Teller

Die Bezeichnung „Heufresser“ bezieht sich auf eine berühmte Sage der Gemeinde Much. Laut Überlieferung wettete ein Priester gegen den Bürgermeister und Doktor, dass die gläubigen Bewohner Muchs Heu essen würden, wenn er es ihnen predige. Dies tat er in der nächsten Messe und behauptete, dass Heu, welches er in seiner Hand habe, seien heilige Kräuter, die vor Krankheit und sogar dem Fegefeuer schützen sollen. Eifrig aßen die Kirchgänger davon und somit gewann er die Wette.

In Anlehnung an diese Legende serviert die „Schublade“ in Much den Heufresser-Teller. Das mit Kräutern nach hauseigenem Rezept marinierte Schweinenauckensteak wird auf einem Lavasteingrill zubereitet. Dabei symbolisieren geschmorte Zwiebeln das frisch gemerkte Heu. Heiße Pellkartoffeln mit Kräuterschmand runden das Tellergericht ab.

Ein guter Begleiter ist ein frisch gezapftes „Höller's“ - ein obergäriges Bier, eigens gebraut in einer kleinen Privatbrauerei nach Rezept und Vorgabe der Familie Höller.

Krewelshof

An der Burg Sülz 1, 53797 Lohmar
Telefon: +49 (0)2205 - 89 77 03
www.krewelshof.de



Die Schublade

Hauptstraße 17, 53804 Much
Telefon: +49 (0)2245 - 44 11
www.dieschublade.de





Regionale Produkte der rheinischen Bördelandschaft, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss

4 Saisontipp: Bornheimer Spargel



Von Ende April bis zum Johannistag am 24. Juni wird in Bornheim mit Hingabe das königliche Gemüse ge-
gessen.

Der Spargel ist ein anspruchsvoller Geselle, der neben entsprechender Düngung lockere, sandige Böden und mildes Klima liebt. Diese Ansprüche werden in Bornheim optimal erfüllt und sind der Grund dafür, dass hier ein besonders guter, weit über die Grenzen hinaus bekannter Spargel gedeiht. Die Kombination aus sandigen Lössböden und geschütztem Klima machen drei- bis viermalige Ernten im Jahr möglich.



Bornheimer Spargel

3 Rheinischer Sauerbraten

Der Sauerbraten ist aus der Deutschen Küche nicht wegzudenken. Der Ursprung dieses Bratenklassikers

ist bis heute nicht eindeutig. Häufig wird er auf römische Einflüsse zurückgeführt. Fest steht, dass das Beizen von Fleisch eine alte Tradition ist, um auch minderwertige Fleischstücke schmackhaft und haltbar zu machen. Je nach Herkunftsregion variieren Zubereitung und Geschmack. Die bekannteste Variante ist der Rheinische Sauerbraten. Im Original-Rezept wird der Braten aus Pferdefleisch hergestellt. Da der Konsum und das Angebot von Pferdefleisch jedoch stark abgenommen hat, verwendet man heute vorrangig Fleisch vom Rind.

Damit der Rheinische Sauerbraten so zart und mürbe wird, wird das rohe Fleisch für zwei bis drei Tage in einer Marinade aus Rotweinessig, Lorbeer und Wacholder, Zwiebeln und Wasser eingelegt. Während der Beize gelangt die Marinade in die Fleischfasern, die für den leicht säuerlichen Geschmack und die dunkelviolette Farbe sorgt. Die Soße wird mit Preiselbeeren und Rosinen verfeinert und mit Honigkuchen gesüßt. Klassischerweise werden Rotkohl und Salzkartoffeln als Beilage zum Rheinischen Sauerbraten gereicht.

funfact: Kennen Sie das Gericht Halve Hahn? So ein Käse! Hinter dem Namen verbirgt sich komischerweise keine halbe Portion gegrilltes Hähnchen. Wer im Rheinland einen „Halve Hahn“ bestellt bekommt ein mit Gouda belegtes Roggenbrötchen aufgetischt.



Himmel un Ääd

„Himmel un Ääd“ („Himmel und Erde“) ist in vielen Regionen Deutschlands ein traditionelles Gericht, wobei die Zubereitung von Region zu Region verschieden ist. Es ist seit dem 18. Jahrhundert bekannt und erhielt seinen Namen von der früher geläufigen Bezeichnung Erdapfel für Kartoffel, so dass „Himmel“ für die Äpfel an den Bäumen und „Erde“ für die Äpfel in der Erde als Hauptbestandteile des Gerichts steht.



Himmel un Ääd, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss

Die Kombination von säuerlichen Beilagen mit Fleisch und Kartoffeln ist typisch für das Rheinland. Meist wird dieser kulinarische Leckerbissen aus Stampfkartoffeln und Apfelmus zubereitet.

In der rheinischen Variante serviert man als Beilage leicht angebratene oder geräucherte Blutwurst mit Zwiebeln und Speck.

Bönnsch

Die Nähe zu Köln ist in Bonn und dem Rhein-Sieg-Kreis in puncto Bier deutlich zu spüren. Inmitten der Bonner Innenstadt kann man im Brauhaus Bönnsch das gleichnamige Bier bestellen, welches dem Kölsch der Domstadt sehr ähnlich ist.

Das Obergärige wird unfiltriert hergestellt und ist somit naturtrüb und stärker gehopft. Dadurch unterscheidet es sich vom klaren Bier der Kölner.

Serviert wird das Bönnsch in einem speziellen Glas, welches wie eine schiefe taillierte Kölschstange aussieht. Bei Kunstliebhabern hält sich das Gerücht, dass dieses von Stardesigner Luigi Colani entworfen wurde.

Brauhaus Bönnsch

Sternstorbrücke 4, 53111 Bonn
Telefon: +49 (0)228 - 65 06 10
www.boennsch.de



Tourismus & Congress GmbH

Region Bonn, Rhein-Sieg, Ahrweiler
Heussallee 11, 53113 Bonn
Telefon: +49 (0)228 - 91 04 10
www.bonn-region.de



Köln und Rhein-Erft-Kreis



Hohenzollernbrücke in Köln, Foto © Foto Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Köln und der Rhein-Erft-Kreis zeichnen sich durch eine besonders gastfreundliche Genusskultur aus. Für jeden Geschmack und Geldbeutel hat die Region das Passende zu bieten. In den unzähligen Brauhäusern der Domstadt trifft man auf süß-herzhafte Speisen von verlässlicher Qualität. Gemütliche Cafés und Biergärten entlang der Erft und in den Schlössern und Burgen der Region laden zu einer Auszeit ein.

Claudia Stern, Claudia Stern, Sommelier und Inhaberin der Agentur weinaffin, und **Michael Gliss**, Inhaber GLISS Caffee Köln, sind die Genuss-Botschafter für Köln und den Rhein-Erft-Kreis. Sie haben uns Ihre Genussregionen vorgestellt.

Claudia Stern: Wie „schmeckt“ die Region?

„Die Region schmeckt bunt. Es ist für jeden das richtige dabei. Es sind aber vor allem die Köpfe hinter den Manufakturen, die mich so begeistern.“

Regionale Küche liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Beim Einkauf darauf achten, dass man weiß woher die Produkte stammen. Dabei bin ich nicht nur auf das Rheinland fixiert. In erste Linie interessieren mich Manufakturen, die die Natur respektieren und perfekt interpretieren. Das wunderbare ist, dass ich immer neue Entdeckungen auch in der Region mache. Es darf aber auch mal den besten Lachs aus Neuseeland geben, da bin ich nicht dogmatisch, Hauptsache die Qualität stimmt.“

Michael Gliss: Welche Spezialität sollte man sich in Köln und Rhein-Erft-Kreis nicht entgehen lassen?

„Ziegenkäse aus dem Bergischen. „Alte“ Rinderrassen aus Eifel und dem Bergischen. Senf aus Monschau. Gin von Stembergs. – Erweitertes Rheinland ;-).“

In wie weit ist Ihre Region Inspiration für Ihre Küche?

„Das Rheinland hat einerseits enorm viele Einflüsse aus benachbarten und entfernteren Ländern in den letzten zwei Jahrhunderten erfahren und verarbeiten dürfen. Andererseits hat die Region sich ihre Echtheit und Verwurzelung mit den eigenen Erzeugnissen bewahrt. Für uns ist es eine Bereicherung, die Erzeugnisse bei uns rund um den Kirchturm mit Exoten zu kombinieren.“

Claudia Stern, Michael Gliss

Genuss-Botschafter
Köln und Rhein-Erft-Kreis



Genuss-Botschafterin Claudia Stern, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.,
Genuss-Botschafter Michael Gliss, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.



Muscheln – Rheinische Art

Auch wenn die Muscheln nicht aus dem Flussbett des Rheins stammen, ist dies ein ursprünglich rheinisches Gericht. Durch die intensive Flussschifffahrt kamen schon vor langer Zeit Miesmuscheln aus der Nordsee ins Rheinland.



Muscheln Rheinische Art

Ab September sind Muscheln in der rheinischen Variante nicht mehr von den Speisekarten in Köln und Düsseldorf wegzudenken. Als Faustregel gilt: In Monaten, die ein „r“ im Namen enthalten, können sie gut und sicher genossen werden. Die Muscheln werden gekocht und der Sud wird mit reichlich trockenem Weißwein verfeinert. Serviert wird die Delikatesse im schwarzen Emailletopf mit tiefem Deckel, welcher umgedreht als Behälter für die leeren Schalen dient. Dazu reicht man Schwarzbrot. Kenner essen das Gericht mit leeren Muschelschalen als Besteck.

Schokoladenverkostung und Pralinenkurs

Köln ist die Schokoladenstadt! Seit 1993 informiert das hochmoderne Schokolademuseum am Rheinufer über die süße Sünde. Während des Rundgangs tauchen Besucher in die rund 5.000 jährige Historie der Schokolade ein und erfahren auf spannende Weise, wie aus der bitteren Bohne eine zartschmelzende Schokoladenmasse wird. Wer den Schokoladengenuss mit allen Sinnen erleben möchte, sollte sich die Verkostungen im Museum nicht entgehen lassen. Egal ob pur oder in Kombination mit Craft Beer, Wein oder Whiskey – ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis ist garantiert.



Kakaobohne und Schokoladentafel, Foto © Timo Klostermeier, pixelio.de



Kölner Brauhaus, Foto © Dieter Jacobi, KölnTourismus GmbH



Pralinen, Foto © Grace Winter, pixelio.de

Beim Pralinenkurs kann selbst Hand angelegt werden. Der Maître Chocolatier zeigt, wie die perfekte Pralinenfüllung gelingt und was die hohe Kunst der Pralinenherstellung beinhaltet.

Schokoladenmuseum Köln

Am Schokoladenmuseum 1a, 50678 Köln
Telefon: +49 (0)221 - 9 31 88 80
www.schokoladenmuseum.de



funfact: Wer beim Köbes „Kölsche Kaviar“ bestellt, sollte sich nicht wundern, wenn er statt der schwarzen „Perlen“ des Störs nicht mehr als eine Blutwurst serviert bekommt. In Köln verbirgt sich hinter der komisch klingenden Bezeichnung ein Stück „Flönz“ (S. 25) auf einem Roggenbrötchen mit Zwiebeln und Senf.

5 Kölsch



Kölsch ist nicht nur die Kölner Mund- und Lebensart, es ist vor allem auch die Bezeichnung für das Bier der Domstädter. Ein helles, hopfenbetontes, obergäriges Bier mit deutlich stärkerem Abbau von Zucker- und Malzstoffen als bei anderen Sorten. Der hohe Hopfengehalt und die wenig gebundene Kohlensäure machen es zu einem besonders leichten und bekömmlichen Bier.



Kölsch, Foto © Dieter Jacobi, KölnTourismus GmbH



Aufzeichnungen zufolge reicht die Geschichte des Kölsch genauso weit zurück wie die des Doms. Seit dem 13. Jahrhundert wird die Kölsche Spezialität gebraut. Den Namen Kölsch hat das Bier jedoch erst vor circa 100 Jahren erhalten.



Blick vom Rheinufer auf Groß St. Martin – Köln,
Foto © Oliver Franke/Tourismus NRW e.V.

Insgesamt gibt es über 25 Kölschmarken, die in Großbrauereien oder auch in kleinen Hausbrauereien gebraut werden. Egal ob Päßgen, Gaffel, Hellers, Malzmühle, Reissdorf oder Früh – jedes Kölsch hat seinen eigenen Geschmack. Serviert werden sie alle in der gleichen Weise – in einer typischen Kölschstange.

Oft werden die Domstädter für die Größe der Gläser belächelt, denn im Vergleich zu anderen Biergläsern fasst die Stange mit 200 Millilitern verhältnismäßig wenig Flüssigkeit. Die Form und Fasskraft ist aber nicht ohne Grund so gekommen. Da das Kölsch wenig Kohlensäure enthält, würde es in einem breiteren Gefäß schnell schal werden. Um das Kölsch mit seiner Schaumkrone länger frisch zu halten, wird es in einem hohen, schmalen Glas serviert, um den Luftkontakt zu minimieren.



Gaffel am Dom, Foto © Privatbrauerei Gaffel



Hohenzollernbrücke Köln, Foto © KölnTourismus GmbH, Dieter Jacobi

Köbes

Die Kellner in den Brauhäusern nennen sich „Köbes“, abgeleitet von dem Namen Jakob aus der Zeit der Pilger. Vorlaut, herzlich, gelassen und herb treten die heimlichen Chefs des Brauhauses auf. Die langen blauen Schürzen und die ledernen Geldtaschen sind die typischen Merkmale der Köbes. Gastfreundschaft wird in den Kölner Brauhäusern besonders groß geschrieben. Die Kommunikation ist unkompliziert, Unterschiede werden bedeutungslos, man feiert und trinkt zusammen.



Gaffel am Dom, Köbes, Foto © Privatbrauerei Gaffel

Tipp: Eine leere Kölschstange bedeutet für den Köbes Nachschub. Wenn man das Brauhaus verlassen möchte, sollte das letzte Glas entweder nicht komplett ausgetrunken oder mit einem Bierdeckel bedeckt werden.

Rievkoche

Rievkoche (Reibekuchen) sind nicht nur im Rheinland eine beliebte Spezialität. Sie werden aus rohen, geriebenen Kartoffeln, Weizenmehl, Salz und je nach Geschmack mit Zwiebeln zubereitet und in der Pfanne ausgebacken.

Sowohl im Restaurant, als auch zur Weihnachtszeit an offenen Straßenbuden werden die heißen Rievkoche mit Preiselbeeren oder Apfelkompott serviert. In der Schemmergasse im alten Stadtkern von Köln reihte sich früher Reibekuchenbude an Reibekuchenbude, sodass man die schmale Gasse auch als „Rievkoche-Allee“ bezeichnete.



Rievkoche, Foto © tinas-kueche.de, pixelio.de



6 Flönz



Ein weiteres Kölner Original ist die heimische Blutwurst, die hier als Flönz bezeichnet wird. Eine rotbraune Wurst mit weißen Fettstückchen.

Im Gegensatz zur normalen Blutwurst ist die Konsistenz weich aber schnittfest. Metzgereien bieten sie in Köln und in den östlich und westlich unmittelbar angrenzenden Städten frisch oder geräuchert in Ringform an.

In den Karnevalshochburgen Köln und Düsseldorf wird Flönz gleichermaßen geschätzt. Leicht angebraten vervollständigt sie die Traditionsspeise Himmel un Ääd (Seite 19) und wird beim Gericht Kölsche Kaviar (Seite 22) serviert.

Übrigens, den Begriff Flönz gab es in Köln bereits im 19. Jahrhundert. Damals wurden so alle möglichen Wurstenden, die als Reste beim Aufschnitt abfielen, bezeichnet.

Spätestens seit 1920 ist der heutige Gebrauch von Flönz in der Kölner Gastronomie belegt. In zahlreichen Schlagern wird scherzhaft die Entstehung des Begriffs thematisiert. Da heißt es zum Beispiel „Sag' ens Blutwoosch (...), wemm dat Woot es ze schwer, dä säht einfach Flönz“ (Sag mal Blutwurst. Wem das Wort zu schwer ist, der sagt einfach Flönz).



Kölsche Flönz, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss

KölnTourismus GmbH

Kardinal-Höffner-Platz 1, 50667 Köln
Telefon: +49 (0)221 - 34 64 30
www.koelntourismus.de



Rhein-Erft-Tourismus e.V.

Willy-Brandt-Platz 1, 50126 Bergheim
Telefon: +49 (0)2271 - 9 94 99 40
www.rhein-erft-tourismus.de



Düsseldorf und neanderland



Düsseldorf MedienHafen, Foto © Düsseldorf Tourismus GmbH

In der Stadt der kurzen Wege wird das Brauchtum besonders liebevoll gepflegt. Lokale Familienunternehmen, die sich der Brau- und Backkultur sowie der Herstellung anderer Köstlichkeiten verpflichtet fühlen, tragen mit ihrem Handwerk zum unverwechselbaren Düsseldorf-Gefühl bei. Kulinarisch bietet die rheinische Metropole die ganze Bandbreite – von gemütlicher Brauhausküche über moderne Szene-Bistros bis hin zu gehobenen Gourmetrestaurants.

Die Genussbotschafter für Düsseldorf und das neanderland haben uns die kulinarischen Besonderheiten der Region verraten.

Sascha Stemberg führt das Haus Stemberg in Velbert in fünfter Generation. Zusammen mit seinem Vater **Walter Stemberg** sind sie die Genuss-Botschafter für das neanderland.



Genuss-Botschafter Sascha und Walter Stemberg,
Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.

Regionale Küche liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Wir kaufen möglichst viel in der Region, unsere Karte bietet immer Regionalküche und Spezialitäten.“

In wie weit ist die Region neanderland Inspiration für Ihre Küche?

„Wir schauen immer, was es neues im Angebot der Region gibt. Und das wird gerne verkostet.“

Holger Berens, Genuss-Botschafter für Düsseldorf, führt das Restaurant Berens am Kai im Medienhafen Düsseldorf.

Wenn Sie nicht „am Herd stehen“, was machen Sie in Ihrer Freizeit? Haben Sie einen Tipp für Besucher?

„Da mir mein Beruf körperlich sehr viel abverlangt, genieße ich die Ruhe. Ich erhole mich gerne zu Fuß oder mit dem Rad, am Rhein entlang bis nach Kaiserswerth oder im Grafenberger Wald. Ich spiele Tennis in Lohausen und gehe auf den Carlsplatz und genieße das Treiben bei einem guten Glas Wein und ein paar Austern.“

Welche Spezialität sollte man sich in Ihrer Region nicht entgehen lassen?

„Düsseldorf ist auch ein Schmelztiegel der Nationen. Neben der rheinischen Tradition, die man sich als Besucher auf keinen Fall entgehen lassen sollte, schätze ich auch sehr die Japaner rund um die Immermann-



strasse, die Düsseldorf eine ganz besondere Kulinarik geschenkt haben.“



Holger Berens
Genuss-Botschafter
Düsseldorf

Genuss-Botschafter Holger Berens, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.

braut. Lediglich Malz, Hopfen, Hefe und Wasser dürfen verwendet werden. Die typisch dunkle Farbe entsteht durch die Zugabe von geröstetem Malz.



Brauhaus Schlüssel, Foto © Schlüssel GmbH & Co.KG

6 Düsseldorfer Altbier

Was dem Kölner sein Kölsch, ist dem Düsseldorfener sein Alt. Das obergärige Alt zeichnet sich durch einen malzigen Geschmack mit ausgeprägter Hopfenbittere aus. Besonders in der Altstadt, die gerne auch als „Längste Theke der Welt“ bezeichnet wird, ist das Kultgetränk beliebt. Auf einem halben Quadratkilometer zwischen Rhein und Königsallee gibt es neben etwa 260 Kneipen und Lokalen viele traditionelle Hausbrauereien.

Der Name „Alt“ leitet sich von dem alten Brauverfahren ab. Wie von Herzog Wilhelm IV festgelegt, wird das Bier hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 ge-

Eines der traditionsreichen Altbiere ist „Original Schlüssel“. Die besondere geschmackliche Note hat viele gute Gründe: der Aromahopfen aus der Hallertau in Bayern, die ausgewählte Braugerstenzüchtung aus der Kölner Bucht und der Eifel sowie der Einsatz einer speziellen obergärigen Hefe. Mit dem Rezept des Braumeisters und mit offener Gärung erreicht das „Original Schlüssel“ seinen kräftigen, vollmundigen und hopfenbetonten Geschmack. **Tipp:**

Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstrasse 41-47, 40213 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 8 28 95 50
www.zumschluessel.de





Löwensenf, Foto © Löwensenf

8 Düsseldorfer Mostert



1726 wurde die erste deutsche Senffabrik gegründet, deren Spezialität der Düsseldorfer Mostert war. Eine scharfe, malzig-würzige und cremig-glänzende Paste, die schnell über Deutschlands Grenzen hinaus bekannt wurde und Düsseldorf zur Senfmetropole machte. 1800 erhielt der Mostert vom Firmeneigentümer Adam Bernhard Bergrath sein berühmtes Markenzeichen: das Monogramm „ABB“ und den Düsseldorfer Anker.



Düsseldorfer Senfaden, Foto © Löwensenf

Mit der Herstellung eines besonders scharfen und erstmals hellen Senfs durch den Unternehmer Otto Frenzel im Jahr 1920 begann in Düsseldorf eine neue „Senf-Ära“. „Man nehme nur Zutaten der allerbesten Qualität, achte peinlich genau auf naturreine Zubereitung und verzichte auf alle naturfremden Zusätze“, so lautete Frenzels Motto bei der Herstellung des berühmten Löwensenfs.

An diesem Grundsatz hat sich bis heute nichts geändert. Der Löwensenf Extra wird nach dem überlieferten Reinheitsgebot hergestellt: braune Senfkörner, Branntweinessig, Trinkwasser und Salz. Der Löwensenf extra stark ging als erster deutscher Senf, der nach dem traditionellen Dijon-Verfahren produziert wurde, in die Geschichte ein.

Als Markenzeichen wählten die Firmengründer den Löwen des Düsseldorfer Stadtwappens. Auch die typischen Farben Rot und Weiß sind dem Wappen entnommen.

funfact: Vincent van Gogh ließ sich nicht nur mit Farben aus der Kunststadt Düsseldorf beliefern, sondern setzte dem ABB Mostert in seinem 1885 entstandenen Gemälde „Stilleben mit Steingut, Flaschen und Schachteln“ ein kunstgeschichtliches Denkmal. Das Gemälde mit dem ABB Senftopf befindet sich heute im Van Gogh Museum in Amsterdam.



Bäckerei Hinkel, Foto© Bäckerei Hinkel

Tipp: Altbier-Senf, ABB Düsseldorfer Mostert, Senfpralinen oder Coconut-Curry-Senf – Liebhaber der gelben Würzpaste können im Düsseldorfer Senfladen im Herzen der Altstadt aus dem Vollen schöpfen.

Circa dreißig verschiedene Sorten, von klassisch bis exotisch, können hier verkostet und natürlich auch gekauft werden. Der Laden ist Anlaufstelle für Senffreunde aus aller Welt.

Düsseldorfer Senfladen

Bergerstraße 29, 40213 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 8 36 80 49
www.loewensenf.de



Killepitsch

In Düsseldorf gehört der Killepitsch zum Standardsortiment der Kneipen. Nicht ohne Grund wurde er mehrfach als „bester Kräuterlikör der Welt“ ausgezeichnet. Seine Rezeptur ist bis heute ein wohlgehetetes Familiengeheimnis.

Bereits in vierter Generation wird er von der Familie Busch ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. 98 Kräuter sowie Beeren und Früchte aus aller Welt sorgen für den einzigartigen Geschmack.

Der Name „Killepitsch“ ist im Krieg entstanden, als man vor den Bomben im Keller Schutz suchte und der Satz fiel: „Bevor sie ons kille, losse mer uns noch eene pitsche“.



Kabüffke, Foto © Peter Busch GmbH & Co. KG

Tipp: Seit den fünfziger Jahren zählt die Probierstube des Killepitsch „Et Kabüffke“ zu den Hotspots der Düsseldorfer Altstadt. Durch ein kleines Fenster kann man sich den eiskalten Killepitsch stilecht im Pinnen servieren lassen. Aber auch das Innere lebt den unveränderten Charme der 1950er.

Et Kabüffke, Killepitschstube

Flinger Straße 1, 40213 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 13 32 69





Neanderthaler Landbier, Foto © Kreis Mettmann, Martina Chardin

Saisonstipp: Besonders lecker ist der süße Stollen der Bäckerei Hinkel, der mit Düsseldorfer Killepitsch verfeinert wird. Diesen erhält man traditionell zu Ostern und Weihnachten in den Bäckereien in der Mittelstraße und Hohe Straße.

Düsseldorf trägt für die mehr als 7.000 Japaner auch den Beinamen „Nippon am Rhein“. Es gibt zwei japanische Gärten, einen buddhistischen Tempel, den Japan-Tag Düsseldorf/NRW (größtes kulturelles Begegnungsfest der Welt) und das Food-Quartier „Little Tokyo“. Viele Experten sagen: Man kann in keiner anderen Stadt außerhalb Japans so gut Japanisch essen wie hier.



Mit dem Siegel „TYPISCH neanderland“ werden regionaltypische Lebensmittel, Spezialitäten und Landerlebnisse aus dem neanderland ausgezeichnet, die ein besonders authentisches Regionenerlebnis ermöglichen und nachweislich einen engen Bezug zum neanderland haben. Weitere Informationen unter www.typisch-neanderland.de

Apfelsaft aus der Süßmosterei Dalbeck



Bereits in der dritten Generation verarbeitet die Süßmosterei Dalbeck in Heiligenhaus Obst aus heimi-

schen Hausgärten und von Streuobstwiesen zu leckeren Fruchtsäften. Die Angebotspalette erstreckt sich von Apfel- und Birnensaft über Trauben- und Beeren-säfte bis hin zu Orangen- und Multivitamin-saft. Einige davon wurden 2017 mit dem goldenen und silbernen DLG-Siegel prämiert.



Äpfel, Foto © Stadt Heiligenhaus, Stephan Nau

Die im Herbst verarbeiteten Früchte stammen größtenteils von den Streuobstwiesen rund um Haus Bürgel in Moneim. Wer mehr über diese Landschaft inmitten einer der letzten nicht eingedeichten Auenlandschaften erfahren möchte, kann sich von den AuenErlebnis-Begleitern durch das Landschaftschutzgebiet mit den Streuobstwiesen führen lassen.

Süßmosterei Dalbeck

Mühlenweg 18, 42579 Heiligenhaus
Telefon: +49 (0)2056 - 6 92 19
www.dalbeck-fruchtsaft.de





Biohof Hof Judt Windrath Tal, Foto © Kreis Mettmann, Martina Chardin

Neanderthaler Schinkenspeck und Landbier



Authentischer Genuss aus der Region und traditionelles Handwerk wird bei der Landmetzgerei Hanten groß geschrieben. Hier werden die Original Neanderthaler-Produkte aus regionalen Zutaten hergestellt, zu dessen Spezialitäten der kräftige, über Buchenholz geräucherte Neanderthaler Schinkenspeck zählt. Dabei legt Hanten großen Wert auf Herkunft, Qualität und auf kurze Transportwege. Für urtypischen und süffigen Biergenuss sorgt das Neanderthaler Landbier, für welches eine ganz spezielle Malzmischung verwendet wird. Mit obergäriger Hefe gebraut, bilden sich aufgrund der höheren Gärtemperatur besonders viele Geschmacksstoffe. Für die Neanderthaler Markenprodukte erhielt die Landmetzgerei Hanten bereits zahlreiche nationale und internationale Auszeichnungen.

Gleich fünf Bio-Höfe haben sich hier zusammengeschlossen und bieten Landgenuss pur.



Muster-Streuobstwiese Haus Bürgel Monheim, Foto © Kreis Mettmann, Martina Chardin

In ihren Hofläden bieten sie, vor allem im Herbst, wenn die Ernte eingefahren worden ist, frisches Obst und Gemüse. Dazu gibt es ganzjährig Bio-Eier, Fleisch, vorzüglichen Bergkäse und Vollwertbrot aus dem Steinbackofen, das täglich frisch aus dem Getreide von den umliegenden Höfen hergestellt wird.

Landmetzgerei Dirk Hanten

Neanderstraße 20, 40699 Erkrath
Telefon: +49 (0)211 - 9 00 36 28
www.hanten-event.de



Düsseldorf Tourismus GmbH

Benrather Straße 9, 40213 Düsseldorf
Telefon: +49 (0)211 - 17 20 20
www.duesseldorf-tourismus.de



Biohöfe im Windrath Tal

Das Windrath Tal bei Velbert ist ein Mekka für Freunde der natürlichen Produktions- und Lebensweise.

neanderland / Kreis Mettmann

Düsseldorfer Straße 26, 40822 Mettmann
Telefon: +49 (0)2104 - 99 11 99
www.neanderland.de



Niederrhein



Arena im Archäologischen Park Xanten, Foto © Helmut Berns

Die ausgedehnte Landschaft des Niederrheins mit den typischen Kopfweiden und grünen Flussauen wird vor allem von Radfahrern und Wanderern hoch geschätzt. Auch die niederrheinische Küche profitiert von der einzigartigen Natur. Die Produkte stammen vorrangig von Bauern und Produzenten aus der Region. Daraus werden frische schmackhafte Gerichte ohne viel Schnickschnack zubereitet.

Dies bildet auch die Grundlage der Küche des Genuss-Botschafters **Ullrich Langhoff**.

Wie würden Sie die Genusskultur am Niederrhein beschreiben?

„Ehrlich, bodenständig und nachhaltig.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„Wir bieten Produkte aus der Region im Restaurant an. Von Clostermann den „Applertif“, von Van Nahmen die Säfte, vom Rülfi Hof die Bentheimer-Spezialitäten in Bio-Qualität und unsere Gemüse vom Demeter Hof Hankel.“

In wieweit ist die Region Niederrhein Inspiration für Ihre Küche?

„Da die Familie Langhoff in der 8. Generation „Gastronomie am Niederrhein“ betreibt, sind wir schon in den Kindertagen mit typischen Niederrheinischen Gerichten verwöhnt worden. Diese Gerichte modern zu kochen und die regionalen Anbieter dabei zu berücksichtigen, ist Inspiration für mich.“

Ullrich Langhoff
Genuss-Botschafter
Niederrhein



Genuss-Botschafter Ullrich Langhoff, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW

Bauernhofcafés

Das Land „schmecken“ – am Niederrhein setzen immer mehr Landwirte auf Genuss und Gastfreundschaft. In idyllischer Landschaft, am Rande der Dörfer oder an romantischen Fahrradwegen werden in urgemütlichen Bauernhofcafés eigene Waren angeboten. Hausgemachte Kuchen und Torten und auch deftige Speisen nach altbewährtem Rezept stehen auf den regionalen Speisekarten.

www.niederrhein-tourismus.de/genuss/bauernhofcafes





Hofladen, Foto © Spargelhof Kisters

Rheinisches Apfelkraut



Der Niederrhein ist aufgrund seines angenehmen Klimas seit Jahrhunderten ein Zentrum des Obstanbaus. Daher überrascht es nicht, dass sich hier eine damit verbundene regionale Spezialität, das süß-säuerliche Apfelkraut, etablierte.

Für die Herstellung des dunkelbraunen Sirups werden deutlich mehr Früchte benötigt, als beispielsweise für das Einkochen von Marmelade. Für 100 Gramm Apfelkraut werden mindestens 210 Gramm Äpfel verarbeitet. Dem Obst wird anschließend in einer Verdampfungsanlage das Wasser entzogen, sodass der Sirup entsteht.

Mit dem Apfelkraut wird nicht nur traditionell die Scheibe Brot oder der Reibekuchen bestrichen. Gerne wird es unter anderem zur Verfeinerung von Soßen, wie beispielsweise für den Rheinischen Sauerbraten, verwendet.



Rheinisches Apfelkraut, Foto © Gut Heimendahl

9 Saisontipp: Walbecker Spargel



Für Walbecker Spargelbauern und Gastwirte ist Spargel Leidenschaft und Lebensinhalt. Das ganze Dorf lebt von Anfang April bis zum 24. Juni, dem Johannistag, von den feinen Stangen. Die sandigen Böden im Walbecker Anbauggebiet und das gute mineralische Grundwasser geben dem Walbecker Spargel seinen besonderen Geschmack.



Mühlen am Niederhein

Der Anbau erfolgt nach einer fast 100-jährigen Tradition. Viele Gourmets und Touristen steuern in der Spargelsaison das historische Dorf an, um hier das königliche Gemüse in urigen Gaststätten zu genießen. Die Spargel- und Dorfführungen, Schmugglergeschichten und Erzählungen um und über den Spargel sind unter Genießern heiß begehrt.



Königliches Gemüse aus Walbeck, Foto © Spargelhof Kisters



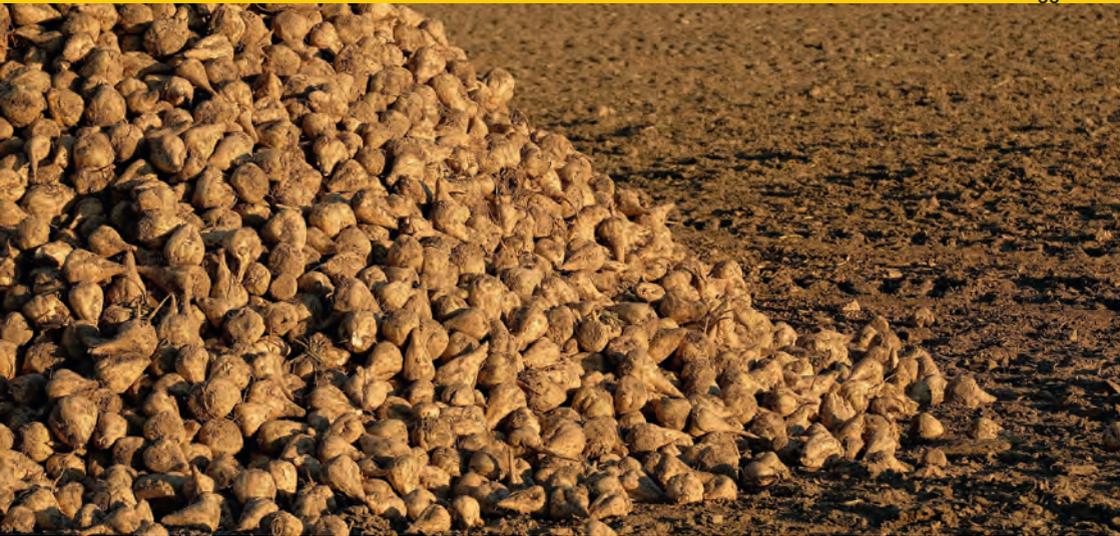
Spargelernte, Foto © Spargelhof Kisters

Liebhaber des weißen Goldes können in Walbeck an einem Schlemmertag teilnehmen. Von der Begrüßung mit einem Spargelschnaps bis hin zur Besichtigung eines Spargelhofes dreht sich alles um das zarte Stängengemüse.

Spargelhof Kisters

Kevelaerer Str. 6, 47608 Geldern-Walbeck
Telefon: +49 (0)2831 - 21 00
www.spargelhof-kisters.de





Zuckerrübenerte, Foto © Sandro Almir Immanuel, pixelio.de

Tipp: Jeden ersten Sonntag im Mai findet in Walbeck ein Spargel- und Handwerkermarkt statt. Zu Ehren der amtierenden Spargelprinzessin und Ihrem Grenadier wird am Nachmittag ein Festumzug durch den Ort veranstaltet.



Schloss Walbeck, Foto © Spargelhof Kisters

Nach dem Filtern wird diesem schonend das Wasser entzogen, sodass der zähe Sirup entsteht. Das unverwechselbare Rübenkraut zeichnet sich durch seinen süß-malzigen Geschmack, seine dunkelbraune Farbe und dickflüssige Konsistenz aus.

Neben der klassischen Verwendung als Brotaufstrich wird das Rübenkraut auch gerne zum Verfeinern von Soßen oder als geschmacksgebende Backzutat genutzt. Unter anderem bei der Zubereitung der Aachener Printen ist das Rübenkraut ein unerlässlicher Begleiter.



Apfel- und Rübenkraut, Foto © Gut Heimendahl

10 Rheinisches Rübenkraut



Rheinland und Rübenkraut – das gehört einfach zusammen. Der beliebte Brotaufstrich wurde im Rheinland erfunden und genießt seither überregional große Bekanntheit und ein hohes Ansehen.

Seit dem 18. Jahrhundert zählt Rübenkraut zu den gebräuchlichsten Lebensmitteln im Rheinland. Die traditionelle handwerkliche Herstellung des Sirups ist fast unverändert. Die frisch geernteten Zuckerrüben werden zerkleinert und gekocht. Der Rübenbrei wird anschließend gepresst, um den Rohsaft zu erhalten.

Niederrhein Tourismus GmbH
 Willy-Brandt-Ring 13, 41747 Viersen
 Telefon: +49 (0)2162 - 81 79 03
www.niederrhein-tourismus.de



Bergisches Land und Bergisches Städtedreieck

Bergische Landschaften

Vor den Toren Kölns erstreckt sich ein wahres Naturparadies – das Bergische Land. Genießer finden hier sowohl ausgezeichnete Gourmetrestaurants als auch urige Gasthöfe mit regionalen Spezialitäten.

Die Bergischen Drei, das sind die Großstädte Remscheid, Solingen und Wuppertal, liegen eingebettet in der schönen Mittelgebirgslandschaft. Kulinarisches Highlight ist die typisch Bergische Kaffeetafel.

Die Genuss-Botschafter **Alejandro und Christopher Wilbrand** vom Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Burscheid sind die kulinarischen Experten des Bergischen Lands.



Genuss-Botschafter Alejandro Wilbrand, Foto © Lawrenz, qualitaeter.de, Christopher Wilbrand © Lawrenz, qualitaeter.de

Wie würden Sie die Genusskultur im Bergischen Land beschreiben?

„Ich habe festgestellt, dass die regionale Küche nicht nur bei uns zu einem festen Bestandteil vieler Gas-

tronomen geworden ist oder bei vielen auch schon von jeher war. Von daher möchte ich behaupten, dass der Genuss von regionalen Produkten auch ein Stück Kultur im Bergischen Land ist.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„Mit seiner Heimat verbunden zu sein und mit allen Sinnen zu erleben.“



Genuss-Botschafter Ulrich Heldmann, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.

Ulrich Heldmann betreibt „Heldmanns Restaurant“ in Remscheid. Wir haben ihn nach seinen Tipps aus der Region befragt.

Wenn Sie nicht „am Herd stehen“, was machen Sie in Ihrer Freizeit? Haben Sie einen Tipp für Besucher?

„Wenn ich nicht am Herd stehe, bin ich gerne in der Natur unterwegs. Gerne laufe ich Teile des Röntgenwegs entlang, da bieten sich immer schöne Ausblicke: Müngstener Brücke, Schloss Burg, Röntgen-Museum, Talsperren und schöne alte Stadtkerne.“



Genauso achte ich am Wegesrand auf Wildkräuter, die ich gerne während der Saison ernte.“

Welche Spezialität sollte man sich in Ihrer Region nicht entgehen lassen?

„Kottenbutter und Pillekuchen als Bergische Gerichte. Wunderbar wachsen hier allerdings auch Erdbeeren und Spargel und das Bergische Reh ist nicht zu verachten.“

Wenn Besuch kam, wurde früher traditionell alles serviert, was der Hof hergab. Aus dieser Tradition ist die üppige Bergische Kaffeetafel entstanden.

Heute gehören dazu unter anderem Hefebrot, Schwarz- und Graubrot, süßer Brotaufstrich wie Quark, Marmeladen, Honig, Apfel- oder Rübenkraut, und herzhafter Brotbelag wie Käse, Schinken, Blut- oder Leberwurst. Unerlässlich sind außerdem Milchreis mit Zimt und Zucker, sowie frisch gebackene bergische Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne.

11 Bergische Kaffeetafel

Das beliebte „Koffeedrenken mit allem dröm un draan“ ist das kulinarische Wahrzeichen der Region und erfreut sich auch über die Grenzen des Bergischen Lands hinaus großer Beliebtheit.



Bergische Kaffeetafel, Foto © Vielweib

Die Mitte der reichlich gedeckten Tafel ziert eine dreibeinige Kranenkanne aus Zinn, die „Dröppelmina“. Da diese Kanne keinen Filter besitzt, verstopft der Ausguss nach dem ersten Aufdrehen, sodass der Kaffee nur noch Tropfen für Tropfen aus der Kanne „dröppelt“.

Restaurant-Tipp:



Bergische Kaffeetafel, Foto © Gaststätte Rüdenstein

Gaststätte Rüdenstein

Obenrüden 72, 42657 Solingen
Telefon: +49 (0)212 - 81 23 14
www.ruedenstein.de





Muzen, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss

Pillekookken

Pillekookken, Pillekuchen oder auch Schnibbelskuchen beschreiben alle die gleiche leckere bergische Spezialität: einen pfannengroßen Kartoffelpuffer. Dabei werden rohe Kartoffeln fein geraspelt und mit Eiern, Mehl und verschiedenen anderen Zutaten zu einem Teig verrührt. Jeder Gastronom hat sein eigenes typisches Rezept. Der Teig wird ähnlich wie ein Pfannkuchen in der Pfanne knusprig gebacken.

Genießen kann man den Pillekookken mit verschiedenen Beilagen. In Restaurants ist die Variante mit Lachs und Crème fraîche beliebt. Viele bieten auch saisonal wechselnde Beilagen, wie Spargel- oder Pfifferlingragout an oder überbacken den Puffer mit Speckstreifen und Käse.

Ballebäuschen und Muzen

Ballebäuschen sind nicht nur zur Karnevalszeit lecker. Das ganze Jahr über ist dieses süße Gebäck sehr beliebt. Der zähflüssige Teig wird mit oder ohne Rosinen löffelweise in Fett gebacken. Dafür wird eine besondere Pfanne verwendet, in der Vertiefungen für den Teig eingearbeitet sind. Durch häufiges Wenden beim Braten auf dem Herd werden daraus runde Gebäckstücke, die am besten noch heiß in Zimt-Zucker gewälzt werden.

Wie die Ballebäuschen werden auch die süßen Muzen traditionell zu Karneval gegessen. Die überlieferten Rezepte variieren regional sehr stark und natürlich hat jede Großmutter und jeder Bäcker sein eigenes Rezept. Dementsprechend groß ist auch die Abwechslung bei den Muzen.



Schloss Burg, Solingen

Traditionell wird der Teig aus Mehl, Zucker, Eiern, Backpulver und Quark hergestellt und anschließend in Öl frittiert.



Muzen, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss

Kottenbotter

Als Kottenbotter wird ein herzhaftes Schwarzbrot-Sandwich bezeichnet, das seine Wurzeln im Bergischen Städtedreieck hat. Dafür wird ein dunkles und körniges Schwarzbrot mit Butter bestrichen und mit Kottenwurst, einer geräucherten Mettwurst, belegt. Die Wurst wird dann mit Senf bestrichen und mit Zwiebeln garniert. Den Abschluss macht eine zweite Scheibe Schwarzbrot.

Den Ursprung hat diese rustikale Spezialität bei den Schleifern in den Kotten an der Wupper im Raum Remscheid, Solingen und Wuppertal. Früher diente die Kottenbutter den Schleifern als rustikale Mahlzeit während der Arbeit. Heute findet man dieses Traditionsgericht auch mit leichten Abweichungen, zum Beispiel mit gerösteten Zwiebeln und einem Senf-Dip.

wurde stets streng geheim gehalten und nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben. Bisher ist es niemandem gelungen, das Rezept durch Tüfteln herauszubekommen.



Lieberhäuser Eierkuchen, Foto © Rengser Muehle

Gemacht wird er nur in zwei Restaurants: in der Rengser Mühle und im Landgasthof Reinhold. Die herzhafte Variante wird mit Speck und die süße mit Puderzucker serviert. Ein Eierkuchen reicht aus, um vier oder fünf Erwachsene rundum zu sättigen. **Restaurant-Tipp:**

12 Lieberhäuser Eierkuchen

Locker in seiner Struktur, zart wie ein Soufflé, hoch wie eine Sahnetorte und weiß wie ein Baiser – der Lieberhäuser Eierkuchen.

Dieser Kuchen ist ein echtes Mysterium. Vor 80 Jahren wurde er in der Rengser Mühle erfunden, weshalb das fluffige Gebäck eigentlich die Bezeichnung Rengser Eierkuchen tragen sollte. Die einzigartige Zubereitung

Rengser Mühle

Niederrengse 4, 51702 Bergneustadt
Telefon: +49 (0)2763 - 9 14 50
www.rengser-muehle.de



Landgasthof Reinhold

Kirchplatz 2, 51647 Gummersbach
Telefon: +49 (0)2354 - 52 73
www.hotelreinhold.de





Erzquell-Brauerei-Zunft, Foto © Erzquell Brauerei

Erzquell-Brauerei

Die Erzquell-Brauerei in Wiehl-Bielstein ist eine der wenigen Brauereien im Bergischen Land. Aus ihren Kupferkesseln kommt sowohl das obergärige feinherbe Zunft Kölsch als auch das untergärige Erzquell Pils. Die Brauerei wurde im Jahr 1900 als „Adler Brauerei GmbH“ gegründet. Ursprünglich befand sich in dem Gebäude eine Spinnerei, die allerdings in wirtschaftliche Schieflage geriet und dann zu einer Brauerei umgebaut wurde.



Abfüllanlage in der Erzquell Brauerei Bielstein, © Erzquell Brauerei Bielstein

Tipp: Wer das Bier-Brauen live erleben möchte, sollte an einer Besichtigung teilnehmen. Mittwochs und donnerstags starten die Touren jeweils um 18:30 Uhr, Montags bis donnerstags werden auch Führungen ab 14:00 Uhr angeboten

LVR-Freilichtmuseum Lindlar

Wie die Menschen im 19. und 20. Jahrhundert gelebt und gearbeitet haben, kann man im Bergischen Freilichtmuseum Lindlar hautnah nacherleben. Auf einer Fläche von rund 30 Hektar werden hier bäuerliches Handwerk und ländliche Kultur vergangener Zeit erlebbar. Obst und Gemüse werden nach historischem Vorbild auf dem Gelände angebaut und geerntet und können im Museumsladen erworben werden.



Hof zum Eigen, Foto © Stefan Arendt/LVR-ZMB

Im angeschlossenen Museumsrestaurant Lingenbacher Hof werden Bergische Spezialitäten aus der Region serviert.

Erzquell Brauerei Bielstein Hass & Co. KG

Bielsteiner Straße 108, 51674 Wiehl
Telefon: +49 (0)2262 - 8 20
www.erzquell.de



LVR-Freilichtmuseum Lindlar

51789 Lindlar
Telefon: +49 (0)2266 - 47 19 20
www.freilichtmuseum-lindlar.lvr.de





Wuppertaler Schwebelbahn

Lingenbacher Hof

Lingenbacher Weg 6, 51789 Lindlar
 Telefon: +49 (0)2266 - 46 42 80
www.lingenbacher-hof.de



Wuppertaler Brauhaus

Im historischen Gebäude der Barmer Badeanstalt wurde 1997 das Wuppertaler Brauhaus eröffnet. Es ist die einzige verbliebene Braustätte in der Stadt. Hier werden das beliebte Wupper hell und Wupper dunkel vor den Augen der Besucher hergestellt. Erfahrene Braumeister, ausgewählte Rohstoffe und eine handwerkliche Produktion sichern die hohe Qualität des Bieres. Naturtrüb und unbehandelt werden die Biere braufrisch ausgeschenkt.

Bei einem Braulehrgang wird ein Blick hinter die Kullissen geworfen und selbst Hand angelegt. Der Brauer zeigt, worauf es beim Maischen und Läutern ankommt und vermittelt die Abläufe des Brauprozesses.



Wuppertaler Brauhaus, Foto © Wuppertaler Brauhaus

Naturarena Bergisches Land GmbH

Friedrich-Ebert-Straße 75
 51429 Bergisch Gladbach
 Telefon: +49 (0)2204 - 84 30 00
www.dasbergische.de



Wuppertaler Brauhaus GmbH

Kleine Flurstraße 5, 42275 Wuppertal
 Telefon: +49 (0)202 - 25 50 50
www.wuppertaler-brauhaus.de



Bergisches Land Tourismus Marketing e.V.

Kölner Straße 8, 42651 Solingen
 Telefon: +49 (0)212 - 88 16 06 60
www.die-bergischen-drei.de



7 Metropolregion Ruhr

Tiger&Turtle

Die Metropolregion Ruhr zeichnet sich durch eindrucksvolle Industriekultur, moderne Architektur, historische Altstädte und grüne Landschaften aus. Ebenso vielseitig ist auch die Kulinarik der Region. Eine typische Ruhrgebietsküche zu definieren fällt schwer. Viele Gerichte hielten im Zuge der Industrialisierung und der damit verbundenen Zuwanderung Einzug in die Küchen des Ruhrgebiets. Oft sind diese eher deftig und gehaltvoll. Es wird seit Jahrzehnten verarbeitet, was der eigene Garten hergab. Das Ergebnis ist eine Fülle an herzhaften Eintöpfen und Fleischgerichten.

Natürlich gehört aber auch die Currywurst – auch wenn sie eine Berliner Erfindung sein soll – vielerorts dazu; vielleicht gerade deshalb, weil sie hier oftmals für besser befunden wird.

Wir haben Genuss-Botschafterin **Erika Bergheim**, Küchenchefin im Schlosshotel Hugenpoet in Essen-Kettwig, nach Ihren Tipps im Ruhrgebiet und zu Ihren Küchengeheimnissen befragt.

Wenn Sie nicht „am Herd stehen“, was machen Sie in Ihrer Freizeit? Haben Sie einen Tipp für Besucher?

„Kürzlich war ich an einem Sonntag bei schlechtem Wetter nach langer Zeit mal wieder im Museum Folkwang. Der Erweiterungsbau von David Chipperfield fügt sich gut in das Ensemble ein. In der ständigen Ausstellung des Museums sieht man viele „alte Be-

kannte“ wieder, Gemälde und Objekte vor allem aus Zeit der klassischen Moderne. Auch die Gastausstellungen sind stets interessant, die Fotografie ist dabei eine besondere Spezialität des Hauses. Am späten Nachmittag gab es im alten „Filmstudio“, gleich um die Ecke, einen Arthaus-Film in der Originalfassung.“

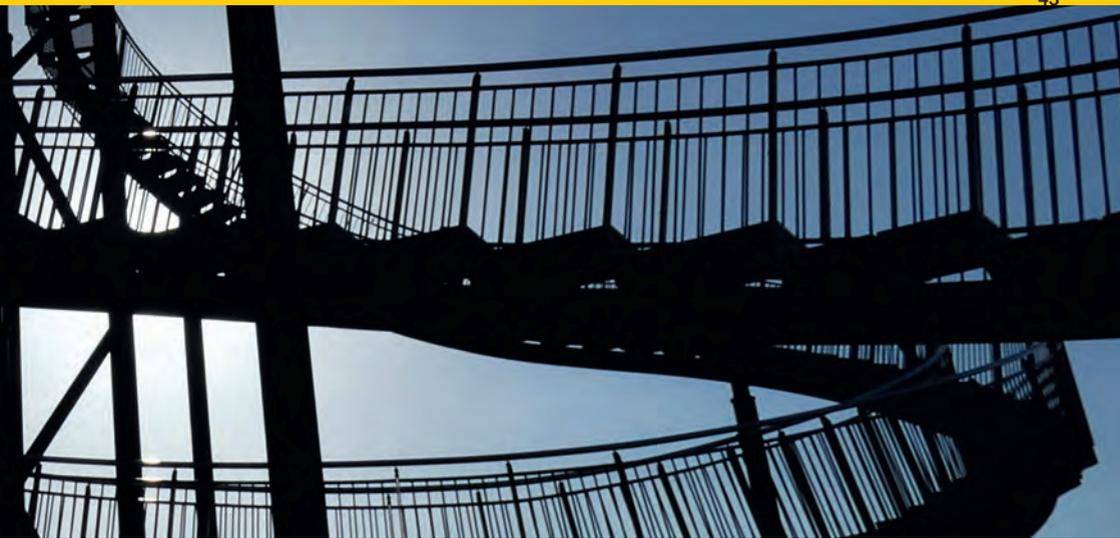
Welche Spezialität sollte man sich im Ruhrgebiet nicht entgehen lassen?

„Wenn Gastronomen das machen, was viele andere auch machen, dabei aber besonders gut sind, beeindruckt mich das immer wieder. Eigentlich finden sie in jeder Ruhrgebietsstadt eine „Pommesbude“, die besonders ist. Selbst hergestellte Pommes frites oder besondere Saucen nach altem Hausrezept oder ein Kartoffelsalat, der richtig gut ist. Einfach, aber gut: Das ist über alle Kulturen hinweg wohl eine gemeinsame Klammer für die Ruhrgebietsküche.“

Erika Bergheim
Genuss-Botschafterin
Metropolregion Ruhr



Genuss-Botschafterin Erika Bergheim, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.



Inwieweit ist das Ruhrgebiet Inspiration für Ihre Küche?

„Seit der Industrialisierung wird das Ruhrgebiet durch Zuwanderung ständig verändert. Das betrifft auch die Kulinarik. Alte westfälische, niederrheinische sowie bergische und märkische Traditionen treffen auf Olivenöl und Couscous. Das ist natürlich inspirierend für eine Köchin.“

13 Pfefferpotthast

Dieser kräftig gewürzte Eintopf mit fein zerkochtem Rindfleisch ist im östlichen Ruhrgebiet ein äußerst beliebtes Gericht. In Dortmund wird Pfefferpotthast gerne mit roter Bete, Gewürzgurken und Salzkartoffeln serviert.



Pfefferpotthast, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss

Der Eintopf-Klassiker blickt auf eine lange Historie zurück. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Pfefferpotthast 1378, als die Grafen von der Mark erneut die freie Reichs- und Hansestadt Dortmund erobern wollten. Dazu baten sie um Mithilfe einer adligen Dame namens Agnes von Vierbecke, die ihnen die Tore der schier uneinnehmbaren Stadt öffnen sollte. Am Stadttor bat sie den Pförtner einen Topf Pfefferpotthast von den Fleischbänken zu holen. Als dieser ihr das Tor öffnete und pflichtwidrig seinen Posten verließ, gab Agnes den Truppen, welche sich auf Karren unter Heu versteckt haben, das vereinbarte Startzeichen in der Annahme das innere Stadttor sei schon geöffnet. Da dieses jedoch fest verschlossen war, wurden die heranstürmenden Truppen von den Wachen überwältigt und getötet. Auch Agnes und der Wächter wurden noch am selben Tag hingerichtet.

Die Erinnerung an dieses mittelalterliche Komplott wird beim Pfefferpotthastfest, welches jährlich im Oktober auf dem Alten Markt in Dortmund stattfindet, wieder lebendig.

Panhas

Ein für Westfalen typisches Gericht, welches sich vor allem im Ruhrgebiet großer Beliebtheit erfreut, ist Panhas. Der Name leitet sich vermutlich von der Bezeichnung „Pannharst“ ab, welches sich aus „Pann“ (Pfanne) und „harst“ (gebratenes Fleisch) zusammensetzt.



Senfkörner, Foto © BirgitH, pixelio.de

Grob zerkleinertes Fleisch, frische Leber- und Blutwurst werden zusammen mit Zwiebeln und Speck gebraten und anschließend mit Brühe aufgegossen und gewürzt. Diese Masse wird mit Buchweizenmehl und Blut eingedickt und in einer länglichen Pasteten-Form kalt gestellt. Gebratene Panhas-Scheiben werden vorzugsweise zu Sauerkraut und Kartoffelpüree oder kalt auf Pumpernickel serviert.

Panhas fand erstmalig in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts Erwähnung. Damals war es ein typisches Essen, das zum Schlachtfest zubereitet wurde.

Schwerter Senf

In der ältesten Senfmühle Westfalens kommt man ganz ohne Konservierungsstoffe und Verdickungsmittel, Zucker oder Süßstoffe aus. Das mündlich überlieferte Geheimrezept ist nämlich seit 1845 unverändert. Die Palette der angebotenen Senfsorten wird dabei immer wieder um hochwertige und ausgewählte Zutaten erweitert. Auf diese Weise bieten sich Senf-Freunden heute neben der klassischen mittelscharfen Variante weitere 17 verschiedene Sorten; darunter auch Preiselbeer- und Rotwein-Senf.

Aber nicht nur das Rezept, auch die Herstellungsweise ist seit über hundert Jahren noch dieselbe wie einst. Der Senf wird aus Senfsaat kalt gemahlen, alle

Wirkstoffe des Senfkorns bleiben daher erhalten. Die Erzeugnisse der Schwerter Senfmühle sind somit geschmeidiger und qualitativ hochwertiger als bei der Verwendung teilentöhten Senfmehls. Schwerter Senf ist somit ein absolutes Traditionsprodukt und viele regionale Gastronomen geben Ihren kulinarischen Köstlichkeiten mit ihm den letzten Schliff.



Kokerei Zeche Zollverein

Dortmunder Salzkuchen

Vermutlich um 1848 schuf Bäckermeister Johann Gottfried Fischer dieses für Dortmund typische Gebäck in seinem Betrieb, der noch heute in der sechsten Generation fortgeführt wird.



Zeche Zollverein

Der Erfolg mag mit der Deftigkeit dieses kreisrunden Brötchens begründet sein. Mit grobem Salz und Kümmel bestreut und gebacken, wird es von den Dortmundern am liebsten mit Mett und reichlich scharfen Zwiebeln verzehrt. Gerne werden die Zwiebeln hierbei dann in das Loch, welches jeden Salzkuchen ziert, gefüllt.

Derart herzhaft eignet es sich hervorragend als Beilage zu einem der Dortmunder Biere. Kein Wunder also, dass diese Spezialität nicht nur von zahlreichen Bäckereien sondern auch in vielen traditionellen Gaststätten der Innenstadt angeboten wird.

Brauerei-Museum Dortmund



Dortmund ist die ungekrönte Bier-Stadt im Ruhrgebiet. Besucher können auf ihrer Städtereise durch die Metropole Ruhr natürlich auch ein passendes Museum besuchen - das Brauerei-Museum. An diesem historischen Ort erfährt man Details aus der langen und erfolgreichen Brautradition Dortmunds.

Seit 2006 widmet sich das neue Brauerei-Museum auf dem Gelände der Dortmunder Actien-Brauerei dem goldenen Gerstensaft. Hier werden authentische Eindrücke von der Blütezeit der Bierstadt seit den 1950er Jahren vermittelt, Geschichten der vielen Dortmunder Brauereien erzählt und die Kunst des industriellen Bierbrauens näher erläutert.

Das Bier bildet mit Kohle und Stahl den Dreiklang der Industrialisierung im Ruhrgebiet. Museumsbesucher erfahren somit auch Interessantes über die Entwicklung Dortmunds zur Industriestadt.



Festival DortmunderBierkultur, Foto © Hopfen sei Dank

Brauerei-Museum Dortmund

Steigerstraße 16, 44145 Dortmund
Telefon: +49 (0)231 - 8 40 02 00
www.brauereimuseum.dortmund.de





Dortmunder U – Zentrum für Kunst und Kreativität, Foto © RuhrTourismus GmbH, Jochen Schlutius

Dortmunder U



Das ehemalige Gebäude der einst größten Brauerei Deutschlands, der Unionbrauerei, begrüßt mit dem goldenen „U“ auf dem Dach jeden Besucher, der sich von Westen der Innenstadt nähert.

Dieser authentische Ort war über ein halbes Jahrhundert lang ein wesentlicher Bestandteil der Dortmunder Bierproduktion und symbolisiert ein wichtiges Kapitel der Dortmunder Wirtschaftsgeschichte.



Frisch gezapftes Pils, Foto © Tourismus NRW, T. Walck

1926 wurde das Kellerhochhaus der Dortmunder Union-Brauerei nach Plänen des Ingenieurs Emil Moog gebaut, welches circa ein Jahr später in Betrieb genommen werden konnte. 67 Jahre lang wurde hier unter anderem das Dortmunder Union Bier gebraut.

Nachdem die Produktion 1994 an den Stadtrand verlegt wurde, erhielt das Gebäude eine neue Nutzung. Das Dortmunder U wurde zu einem zeitgenössischen Kulturzentrum eigener Art, in welchem heute verschiedene Einrichtungen zusammen Beiträge zu Kunst und Kultur, Bildung, Wissenschaft und Forschung entwickeln.

Dortmunder U

Leonie-Reygers-Terrasse, 44137 Dortmund
Telefon: +49 (0)231 - 5 02 47 23
www.dortmunder-u.de



www.dortmunder-bierfestival.com



Tipp: Auf dem Vorplatz des Dortmunder U findet jährlich im Frühjahr das Festival der Dortmunder Bierkultur statt. Vier Tage lang steht der goldene Gerstensaft mit all seinen Aromen, Bräuchen und Geschichten im Mittelpunkt.

14 Dortmund Bier



Obwohl Dortmund zwar nicht mehr die Bierhauptstadt Europas ist, spielt das kühle Kult-Getränk hier immer noch eine bedeutende Rolle. Vier Biersorten dürfen sich unter dem Schutz der EU-Verordnung Dortmund



Märkische Spezialitätenbrennerei, Foto © Märkische Spezialitätenbrennerei

Bier nennen: das helle untergärige Export, das helle untergärige Bier nach Pilsener Brauart, das dunkle obergärige Altbier und das alkoholreduzierte Leichtbier. Dortmunder Biere haben eine lange Tradition und stehen weltweit für Qualität, Vielfalt und Geschmack.

Offiziell begann die Biergeschichte mit der urkundlichen Erwähnung eines Dortmunder Bieres im Jahr 1266. Die Braurechte hat König Adolf von Nassau der Stadt erst 27 Jahre später verliehen.

Ende des 19. Jahrhunderts gab es knapp 30 Brauereien in Dortmund; die Dortmunder Union Brauerei zählte mit 100.000 Hektolitern zu den Umsatzstärksten.

1904 hatten sich die Dortmunder Braumeister die geografische Herkunftsbezeichnung ihres Bieres vom Reichsgericht bestätigen lassen. Fortan durfte sich nur das Bier, was in Dortmund gebraut wurde, Dortmunder Bier nennen.

Märkische Spezialitätenbrennerei

Die Märkische Spezialitätenbrennerei hat in Hagen ihren Sitz und verschreibt sich der liebevollen Handarbeit, der hohen Qualität sowie der Heimatverbundenheit. Viele der Rohstoffe und Zutaten für die hochwertigen Destillate der international prämierten Brennerei stammen aus dem Umland.

Mit Marken wie Bonum Bono für Brände und Geiste, DeCavo ein Single Malt Höhlenwhisky und Edelstahl für Liköre, Geiste, Gin, Vodka und sogar Rum, deckt die Destillerie ein breites Spektrum ab und verliert bei all der Masse die Klasse nicht aus den Augen.

Der Betrieb agiert als „gläserne Destille“, sodass Interessierte einen Einblick in die handwerkliche Produktion erhalten können. Ein Besuch vor Ort lässt sich nach Terminabsprache mit einer Brennereiführung für Gruppen kombinieren. Außerdem organisiert die Märkische Spezialitätenbrennerei noch vielerlei spannende Events wie Whisky-Seminare und serviert dabei den Besuchern typische Speisen der märkischen Region.

Märkische Spezialitätenbrennerei KG

In der Asmecke 12, 58091 Hagen
Telefon: +49 (0)2337 - 48 58 94
www.msb-hagen.de



Ruhr Tourismus GmbH

Centroallee 261, 46047 Oberhausen
Telefon: +49 (0)1806 - 18 16 20
(€ 0,20/pro Anruf aus dem deutschen Festnetz; Mobilfunkpreise max. € 0,60/pro Anruf)
www.ruhr-tourismus.de





Siegen-Wittgenstein

Hopfendolden

In der walddreichsten Regionen Deutschlands kommen Genuss-Liebhaber zu jeder Saison auf ihre Kosten: Herzhaft, deftiges im Winter, leichte Kost im Frühling und Sommer, Wildgenuss im Herbst.

Genuss-Botschafter **Markus Podzimek**, Inhaber das-naschwerk, hat uns verraten, was die Kulinarik Siegen-Wittgensteins auszeichnet.

Wenn Sie nicht „in der Chocolaterie stehen“, was machen Sie in Ihrer Freizeit? Haben Sie einen Tipp für Besucher?

„Das Siegerland ist ein Mountainbike Eldorado. Wer gerne in unberührter Natur wandert oder radelt, ist hier genau richtig. Über Pfingsten findet das alljährliche Musik- und Kulturfestival „Kultur Pur“ auf dem Giller in Hilchenbach statt. Eines der größten Zeltfestivals Europas. In der Siegener Innenstadt können Sie am neu gestalteten Siegufer relaxen, shoppen und abends im Apollo Theater (einem der modernsten Theater Europas) Kultur genießen. Kunstgenuss finden sie im Museum für Gegenwartskunst.“

Regionalität liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Wir setzen bei unseren Produkten auf frische, hochwertige Rohstoffe. Leider wachsen im Siegerland ja keine Kakaofrüchte, daher versuchen wir Produkte zu kreieren, die mit der Region verbunden sind. Unser bekanntestes Produkt ist die Siegener Rubenskugel. Neben dieser gibt es noch zahlreiche andere Ruben-

sprodukte. Der Bezug zu dem Maler Peter-Paul Rubens ist der, dass dieser in Siegen im Jahre 1577 geboren wurde. Weitere Produkte sind z.B. Die „Sejlerländer Erzbrogge“ und „Sejlerländer Duffeln“ die sich auf die Eisenerzförderung und die Landwirtschaft in der Siegerland Vergangenheit beziehen.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„Eine Verbindung aus guten, frischen Rohstoffen, Kultur und Kulinarik.“



Markus Podzimek
Genuss-Botschafter
Siegen-Wittgenstein

Genuss-Botschafter Markus Podzimek, Foto © Markus Podzimek

Siegerländer Schanzenbrot

Das Backen des Siegerländer Schanzenbrots ist in Siegen-Wittgenstein ein wichtiger Teil des kulinarischen und kulturellen Lebens. Das Sauerteigbrot aus Roggenmehl zeichnet sich vor allem durch seine harte Kruste aus, die zu längerer Haltbarkeit verhilft. Seinen Namen verdankt das Brot den „Schanzen“



(zusammengebundene Birken-, Eichen- und Haselnussreisern), die als Heizmaterial zum Backen in den traditionellen Steinöfen dienen.

Zum Schanzenbrot empfiehlt sich der Genuss von westfälischem Schinken, Mettwürsten oder Räucherspeck.



Schanzenbrot, Foto © Arbeitsgemeinschaft der Heimatvereine und des SGV im Stadtgebiet Freudenberg e.V.

Backes

Die Siegerländer Tradition des „Backhauses“ beruht auf Vorgaben ihres einstigen Landesherrn. 1562 verabschiedete Graf Johann VI von Nassau die „Holz- und Waldordnung“ in der es hieß „In jedem Dorff sollen etliche gemeine Backofen verordnet werden“. Die öffentlichen Backöfen erhöhten zum einen den Feuerschutz, da sie abseits der Wohnsiedlungen errichtet wurden.

Zum anderen wurde wertvolles Holz gespart, da das vom Eisengewerbe geprägte Siegerland ohnehin große Mengen Holz und Holzkohle benötigte.

8 bis 15 Familien bildeten eine Backgemeinschaft. Die Reihenfolge wurde am Vorabend des Backtages abgestimmt. In einer Liste wurde genau festgelegt wie lange gebacken werden durfte, bis die nächste Familie zum Zuge kam. In der Restwärme wurde anschließend Obst gedörrt.



Backes, Foto © Arbeitsgemeinschaft der Heimatvereine und des SGV im Stadtgebiet Freudenberg e.V.

Auch heute noch werden die Backes in Siegen-Wittgenstein angeworfen und knuspriges Brot, vor allem das traditionelle Schanzenbrot, gebacken. In fast allen Orten der Region finden traditionelle Backtage statt.

In Freudenberg stand bis in die 1940er Jahre mit drei Öfen das größte kommunale Backhaus des Siegerlands. Heute ist hier die Touristeninformation und die Stadtbücherei untergebracht.



Original Siegener Rubenskugeln, Foto © dasnaschwerk



15 Siegener Rubenskugeln und -torte

Der flämische Barockmaler Peter Paul Rubens ist zweifellos die bekannteste in Siegen geborene Persönlichkeit. Ihm zu Ehren kreierten die Konditormeister des „naschwerks“ die „Original Siegener Rubenstorte“. Hochwertige Zutaten wie Rotwein, Marzipan, Edelkuckertüre und erlesene Gewürze verschmelzen mit feinsten Konfitüre zu einem echten Hochgenuss.

Ein weiteres regionales Markenzeichen bilden die „Original Siegener Rubenskugeln“ aus Lübecker Marzipan, Rotweinrührlcreme und Edel-Vollmilchschokolade.

dasnaschwerk

Am Bahnhof 17, 57072 Siegen
Telefon: +49 (0)271 - 2 31 64 73
www.dasnaschwerk.de



Original Siegener Rubenstorte, Foto © dasnaschwerk

Krombacher Brauerei

Mitten im Rothaargebirge ist eine der modernsten Brauereien Europas beheimatet. Ingenieure haben bei der Krombacher Brauerei wahre Meisterleistungen erbracht. Pro Sekunde werden hier bis zu 120 Flaschen abgefüllt.



Bierfass



Freudenberg, Foto © Tourismus NRW_Ralph Sondermann

Die geografische Lage spielt bei der Bierproduktion ebenfalls eine wichtige Rolle. Das besonders weiche Felsquellwasser der Region ist für das Bierbrauen optimal geeignet. Das wohlgehütete Rezept und hochwertige Zutaten sind weitere Erfolgsfaktoren.

Tipp: Abwechslungsreiche Aktionen und Führungen werden in der Krombacher Erlebniswelt das ganze Jahr lang angeboten.



Ruine Ginsburg in Hilchenbach, Foto © Stadt Hilchenbach

Die Hauptmarke des Unternehmens, das Krombacher Pils, ist Marktführer unter den Premium-Pilsbieren Deutschlands. Für alle anderen Geschmäcker hat die Brauerei viele weitere Sorten entwickelt, die ebenso erfolgreich sind, wie das Krombacher Pils.



Siegufer in Siegen, Foto © Meurer

Krombacher Brauerei

Hagener Straße 261
57223 Kreuztal-Krombach
Telefon: +49 (0)2732 - 88 00
www.krombacher.de



Touristikverband

Siegerland-Wittgenstein e.V.
Koblener Straße 73, 57072 Siegen
Telefon: +49 (0) 271 - 3 33 10 20
www.siegen-wittgenstein.info



Sauerland

Landschaft im Sauerland, Foto © Oliver Franke/Tourismus NRW e.V.

Für Naturliebhaber ist das Sauerland mit seinen vielen Bergen, dichten Waldgebieten, weiten Tälern und klaren Seen ein wahres Paradies. Auch lukullisch hat die Region einiges zu bieten. Das Sauerland ist vor allem für rustikale, fleischhaltige Speisen bekannt. Hausgemachte Wurstspezialitäten und deftige Kartoffelvariationen kommen hier vermehrt auf die Teller. Dabei präsentiert sich die sauerländische Küche heute immer experimentierfreudiger. Leichte Küche und exotische Kombinationen werden immer beliebter.

Für Brauer bietet das walddreiche Sauerland mit dem klaren Wasser optimale Voraussetzungen für die Bierproduktion. Kein Wunder also, dass sich hier gleich zwei der größten Brauereien Deutschlands niedergelassen haben.

Genuss-Botschafter **Olaf Baumeister** vom Hotel & Restaurant Seegarten in Sundern hat uns nicht nur seine kulinarischen Highlights, sondern auch Freizeittipps im Sauerland vorgestellt.

Wie würden Sie die Genusskultur in Ihrer Region beschreiben?

„Die Menschen im Sauerland sind aufgeschlossen gegenüber Neuem, lieben und pflegen aber gleichzeitig Traditionelles. Eine phantastische Mischung, gerade für mich als Koch! Außerdem lieben es die Sauerländer gemeinsam zu genießen und zu feiern, aber wer tut das nicht?“

Regionale Küche liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Wir arbeiten eng mit regionalen Bio-Höfen zusammen von denen wir den größten Teil unserer Produkte beziehen. Teilweise werden diese exklusiv für uns hergestellt. Gemüse, Eier, Käse und Öl kommen direkt vom Demeterhof um die Ecke, das Geflügel läuft frei nur fünf Kilometer vom Seegarten entfernt und unsere Fische schwimmen im klaren Flusswasser der Sauerländer Berge.“

Wenn Sie nicht „am Herd stehen“, was machen Sie in Ihrer Freizeit? Haben Sie einen Tipp für Besucher?

„Wir haben hier den riesigen Vorteil, dass wir zum einen die großen Seen direkt vor der Haustür haben; ich surfe, segele und schwimme seitdem ich halbwegs laufen kann. Zum anderen gibt es hier riesige Waldflächen zum ungestörten Laufen und Mountainbiking. Mein Tipp: Nehmen Sie sich ein bisschen Zeit und genießen Sie die Natur!“

Olaf Baumeister
Genuss-Botschafter
Sauerland



Genuss-Botschafter Olaf Baumeister, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.



16 Potthucke

Wörtlich bedeutet Potthucke „das, was im Topf hockt“ und ist ein absoluter Sauerland-Klassiker. Die Potthucke ist eng verwandt mit dem Eifeler Döppekooche (S. 12) und besteht aus rohen und gekochten Kartoffeln, die mit Speck, Zwiebeln und Mettwürstchen zu einem Auflauf gebacken werden.



Viehherde im Sauerland, Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Am häufigsten genießt man die Potthucke in Kombination mit Krautsalat und einer heißen Scheibe Kochschinken. Gerne wird aber auch Apfelsmus oder Rübenkraut zu dem Auflauf gereicht.

Früher galt die Potthucke als Arme-Leute-Essen. Heute findet man sie immer häufiger veredelt auf den sauerländischen Speisekarten wieder.

Sauerländer Bauernkäse

Leidenschaftliche Handarbeit und natürliche regionale Zutaten und zeichnen den Bauernkäse von Paul-Josef Löffler aus. Diese Käsespezialität wird aus Rohmilch hergestellt, wodurch die natürlichen Aromen der Milch erhalten bleiben. Die sechswöchige Reifezeit sorgt für den unvergleichlichen Geschmack des Bauernkäses. „Wir arbeiten mit viel Zeit und Liebe“, sagt Löffler und das schmeckt man auch.



Käselaike



Idyllisches Latrop im Sauerland, Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Im Angebot hat die Bauernkäserei 15 verschiedene Sorten Schnitt- und Weichkäse, unter anderem verfeinert mit Chili, Bockshornklee oder Bärlauch.

In dem kleinen Hofladen können die Spezialitäten auch gerne probiert werden können.

Sauerländer Bauernkäserei Löffler

Dornheim 1,
57392 Schmallenberg-Dornheim
Telefon: +49 (0)2971 - 90 81 68
www.bauernkaeserei.de



Tipp: Alles rund um das Warsteiner Bier kann in der Warsteiner Welt erlebt werden. Die Besucherbahn führt in einer rund 60-minütigen Rundtour durch alle Prozesse des Brauvorgangs: Maischepfanne, Läuterbottich, Würzepfanne, Whirlpool, Gärtank, Lagertank, Filtration und Abfüllung. So erlebt man Schritt für Schritt, wie aus ausgewählten Zutaten der Deutschen liebstes Getränk entsteht.

Warsteiner Welt

Zu Hause im Waldpark, 59581 Warstein
Telefon: +49 (0)2902 - 88 50 02
www.warsteiner.de



Warsteiner

1753 legte Antonius Cramer den Grundstein für das Unternehmen. Seitdem ist der Name Cramer mit der Stadt Warstein und der Privatbrauerei Warsteiner untrennbar verbunden. Der Familie ist es in neun Generationen gelungen, aus einer kleinen Brauerei die weltweit tätige Warsteiner Gruppe zu formen.

Mit dem berühmten Premium Pilsener hat alles angefangen. Über die Jahre konnte die Brauerei ihre Angebotspalette deutlich erweitern. Mittlerweile sind die Getränke aus dem Hause Warsteiner in mehr als 60 Ländern weltweit vertreten.

Dicke Sauerländer

Begonnen hat alles 1961 in der Sauerländer Fleischwarenfabrik (gegründet 1902 in Finnentrop): Die Nachfrage nach den ursprünglich frischen Sauerländer Würstchen stieg stetig. Da hatte der Firmeninhaber Wilhelm Metten jun. die Idee, die Würstchen in Konservendosen für die Vorratshaltung anzubieten, als „eiserne Reserve“ für jede Gelegenheit, wie er zu sagen pflegte. Zunächst wurde nur die Großdose mit 24 Würstchen à 125 Gramm für Kantinen, Zechen und den Einzelverkauf in sogenannten „Tante Emma“-Läden verkauft.



Hennesee im Sauerland, Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Erst später kamen weitere Größen, wie die beliebte 10er Dose oder die heutige Standard-Dose mit fünf Würsten à 80 Gramm, für Privathaushalte hinzu. Hiermit startete die „Dicke Sauerländer“-Bockwurst ihren Siegeszug in die Regale des deutschen Lebensmittel-einzelhandels und darüber hinaus.



Dicke Sauerländer Bockwurst, Foto © Metten Fleischwaren

Heute ist die „Dicke Sauerländer“ Bockwurst mit dem knackigen Biss und dem würzigen Geschmack laut Marktforschungszahlen das beliebteste Konserven-Würstchen in Deutschland.

Sauerland-Tourismus e.V.

Johannes-Hummel-Weg 1

57392 Schmallenberg

Telefon: +49 (0)2974 - 9 69 80

www.sauerland.com



Lörmecke-Turm im Naturpark Arnsberger Wald,
Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Münsterland

Saftige Felder im Münsterland, Foto © Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Historische Adelssitze, weite Fahrradwege und eine Vielzahl an Naturerlebnissen zeichnen diese touristisch beliebte Region aus.

Das flache Münsterland ist vor allem von der Landwirtschaft geprägt. Dies spiegelt sich auch in der münsterländischen Küche wider. Hier wird alles verwertet und geschätzt, was Land und Acker hergeben. Traditionelle und regionale Spezialitäten bestimmen immer häufiger die Speisekarten und werden stets weiterentwickelt.

Jens Bomke ist Gastgeber von Bomke's Lebensart in Wadersloh und Genuss-Botschafter für das Münsterland. Wir haben ihn gefragt, was das Besondere an der münsterländischen Küche ist.

Herr Bomke, wie „schmeckt“ das Münsterland?

„Nach der Handschrift des jeweiligen Kochs und unter Verwendung heimischer, jahreszeitlicher Produkte. Für mich schmeckt die Region nach Wild, Geflügel und Kalb etc. aus kleinen Zuchtbetrieben und Wurstwaren aus eigener Herstellung; fern von Massenprodukten.“

Was bedeutet HeimatGenuss für Sie?

„Ein gelebtes Bekenntnis zu Landschaft, Natur und Mentalität der Münsterländer.“

Regionale Küche liegt im Trend. Wie setzen Sie dies um?

„Regionalität, ausgesuchte Produktqualität und eine gradlinige handwerklich einwandfreie Zubereitung

waren schon immer die Basis meiner Küche, ob in unserem besten Restaurant, im Bistro oder im Veranstaltungsbereich.“

Jens Bomke
Genuss-Botschafter
Münsterland



Genuss-Botschafter Jens Bomke, Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.

Möpkenbrot

Entgegen der Bezeichnung, handelt es sich hierbei keineswegs um eine Backware. Das urwestfälische Möpkenbrot ist eine gebratene Kochwurst aus Schweinespeck, -blut und Roggenschrot.

Gut zu wissen: Der Name „Möpkenbrot“ leitet sich übrigens von den kleinen Speckstücken in der Wurst ab, welche auch „Möpkes“ genannt werden.

Mit Mehl gebunden, wird die Masse beim Brühen fest und kann so in Scheiben geschnitten werden. Anschließend werden die Scheiben in reichlich Butter oder Schmalz angebraten.



Klassisch wird das Möpkenbrot auf dunklem Brot, vorzugsweise Pumpernickel, serviert, aber auch warm ist die Blutwurst ein Genuss. Gebratene Apfelscheiben, Zwiebelringe oder Kartoffelpüree passen hervorragend dazu.

17 Stromberger Pflaumen



Ende September freuen sich die Münsterländer auf die Ernte des „goldenen Blau“. Gemeint sind die berühmten Stromberger Pflaumen.

Hinter dieser mittelspäten Zwetschgensorte steckt eine lange Geschichte: Amtsschreiber Ludwig Niedeck brachte 1790 von seiner Reise nach Südfrankreich und Spanien Pflaumen mit, die er in seiner Heimat Stromberg im Münsterland einpflanzte. Schnell wuchsen prächtige Bäume mit besonders aromatischen Früchten heran. Wie sich später herausstellte, bot das Dorf den optimalen Nährboden für die Frucht. Die schützende Hanglage in der münsterländischen Bucht und das Klima begünstigten das Gedeihen zusätzlich.

Der Pflaume wurde in Stromberg sogar ein eigener Wanderweg gewidmet. Neun Stationen entlang des knapp elf Kilometer langen Wanderwegs geben Aufschluss über Geschichte, Anbau, Ernte und Weiterverarbeitung.

Heute befinden sich rund 15.000 Pflaumen- und Zwetschgenbäume in Stromberg, die rund ein Viertel der gesamten Pflaumenernte in NRW ausmachen. Der niedrige Wasseranteil, der gut lösbare Kern und die Süße qualifizieren sie zum Kochen, Backen und zum Brennen.



Stromberger Pflaumen, Foto © Schutzgemeinschaft Stromberger Pflaume e.V.

Tipp: Jährlich am zweiten Septemberwochenende dreht sich beim Pflaumenmarkt in Stromberg alles um das „goldene Blau“.



Historisches Rathaus Münster, Foto © Foto Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Westfälischer Knochenschinken



Eine echte Münsterländer Delikatesse ist der gut gereifte Westfälische Knochenschinken.

Die Schweinezucht und -mast haben in Westfalen eine jahrhundertealte Tradition. Das eher feucht-kalte, von der Nordsee geprägte mäßige Klima bietet optimale Voraussetzungen für die Mast der Tiere. In den westfälischen Eichenwäldern wurden die Schweine früher frei laufen gelassen, sodass sie sich natürlich und gesund entwickeln konnten. Aus Naturschutzgründen und der Bevölkerungsdichte ist diese Form der Mast heutzutage zwar nicht mehr möglich, trotzdem blieb die besondere Herstellungsweise des Westfälischen Knochenschinkens bis heute erhalten.



Westfälischer Knochenschinken, Foto © Fleischerei Laschke

Das Geheimnis des Schinkens ist zum einen die dreiwöchige Salzung per Hand und zum anderen seine intensive Reifung. Mindestens sechs, teilweise auch bis zu 18 Monate, reift der Schinken entweder kalt über Buchenholz oder an der Luft.

Je länger die Reifezeit des Schinkens ist, desto aromatischer wird der Geschmack und umso besser die Qualität. Im Gegensatz zum normalen westfälischen Schinken, verbleibt der Knochen während der gesamten Reifezeit im Schinken. Dadurch erhält der Knochenschinken sein typisch würziges, leicht nussiges Aroma, seine dunkelrote Farbe und die gelbe Schwarte.

Bereits die Römer schätzten den einzigartigen Geschmack des Westfälischen Knochenschinkens. Überlieferungen zufolge scheuten sie keine Mühen und transportierten ihn zu Pferd und zu Fuß vom Münsterland den Rhein entlang über die Alpen bis nach Italien.

18 Westfälischer Pumpernickel



Reiner uriger Geschmack und eine dunkle Farbe – das zeichnet den Westfälischen Pumpernickel aus. Ähnlich wie bei dem Reinheitsgebot des Deutschen Biers, kommt in den Pumpernickel nichts rein, was nicht reingehört. Roggenschrot, –korn und Wasser sind die einzigen Zutaten. Wohl deshalb ist das schwarze Brot der Westfalen weltweit bekannt und ein Exportschlager.



Bauernhöfe im Münsterland, Foto © Foto Oliver Franke, Tourismus NRW e.V.

Das Klima in Westfalen eignet sich besonders für den Anbau von Roggen. Maritimes Wetter von der Nordsee führt dazu, dass Herbst und Winter in Westfalen mild und Frühling und Sommer nur mäßig warm sind. So kann der Roggen gut wachsen.

Die Zubereitung ist einzigartig. Der Westfälische Pumpernickel besteht zu 90 Prozent aus Roggenschrot und -körnern, welche zunächst einige Stunden in heißem Wasser quellen. Anschließend folgt die ungewöhnlich lange Backzeit. Mindestens 16 Stunden wird die Masse bei niedriger Temperatur im Dampfbackofen gegart. Dadurch karamellisiert die enthaltene Stärke, sodass das Korn zum Brot verklebt und seinen bitter-süßen Geschmack sowie dunkle Farbe erhält. In der traditionellen Dose verpackt ist der Pumpernickel bis zu zwei Jahre haltbar.



Brotzeit im Münsterland, Foto © Münsterland e.V.

Dieses spezielle Herstellungsverfahren ist in Westfalen verwurzelt und hier am meisten verbreitet. Deshalb steht der Westfälische Pumpernickel auch im europäischen Register der geschützten geografischen Angabe.

Die Herkunft der etwas eigenartig klingenden Bezeichnung Pumpernickel ist bis heute unklar. Ebenso wie der Ort, in welchem das einzigartige Schwarzbrot erfunden wurde.

Fest steht jedoch, dass die älteste noch betriebene Pumpernickel-Bäckerei in Soest steht. Bei Haverlanth wird seit 1570 die bittersüße Brotspezialität gebacken; inzwischen in zwölfter Generation.

funfact: Überraschenderweise ist im Gericht „Westfälisches Blindhuhn“ gar kein Huhn enthalten, wie die Bezeichnung vermuten lässt. Das Westfälische Blindhuhn ist ein klassisch westfälisches Eintopfgericht mit viel Gemüse und durchwachsenem Speck. Vermutlich wird das Gericht Blindhuhn genannt, weil selbst ein blindes Huhn bei so vielen Beilagen in dem Topf etwas Gutes finden muss.

Münsterland e.V.

Airportallee 1, 48268 Greven
Telefon: +49 (0) 2571 - 94 93 00
www.muensterland.com



Teutoburger Wald

Landschaftsaufnahme von Schwalenberg, Foto © Lippe Tourismus & Marketing GmbH, Teutoburger Wald Tourismus

Östlich von Münster erhebt sich der Teutoburger Wald. Mit facettenreicher Natur, spannender Kultur sowie einer einzigartigen Tiervielfalt begeistert die Ferienregion ihre Gäste.

Feldfrisch und unverfälscht präsentiert sich der Teutoburger Wald in puncto Kulinarik. Hier werden neben typisch deftigen Klassikern auch zeitgemäß leichte Spezialitäten serviert.

Viele der Traditionsgerichte sind mittlerweile kein Geheimtipp mehr, sondern im ganzen Land bekannt und beliebt.

Die Genuss-Botschafter **Andreas und Patrick Büscher** vom Restaurant und Hotel Büscher in Bielefeld haben uns Ihre ganz persönliche Spezialität mitgeteilt und uns erzählt, was das Besondere an Ihrer Region ist.

Welche Spezialität sollte man sich im Teutoburger Wald nicht entgehen lassen?

„Eine typische Spezialität ist der Pickert, der Potential für rustikale und auch feine Gerichte hat.“

Wie „schmeckt“ der Teutoburger Wald?

„Vielseitig, inspirierend und einfach lecker.“

Inwieweit ist die Region Teutoburger Wald Inspiration für Ihre Küche?

„Die Herausforderung die klassische, eher deftige, westfälische Küche modern umzusetzen.“

Andreas und Patrick Büscher

Genuss-Botschafter
Teutoburger Wald



Genuss-Botschafter Andreas und Patrick Büscher,
Foto © Dominik Ketz, Tourismus NRW e.V.

20 Pickert

Das Nationalgericht der Ostwestfalen und Lipper ist der Pickert, eine Art rustikaler Kartoffelpfannkuchen. Vor ungefähr 300 Jahren wurde diese Spezialität von der notleidenden weiblichen Landbevölkerung kreiert. Seitdem erfreut er sich ununterbrochenem Zuspruch und erlebt heute eine Renaissance.



Lippischer Pickert, Foto © Tourismus NRW e.V., Miss Gliss



Sein Teig besteht aus Mehl, Eiern, Milch und geriebenen Kartoffeln. Man backt ihn löffelweise in der Pfanne oder, wie es in Bielefeld und Umgebung verbreitet ist, in der Kastenform im Backofen.

Klassisch genießt man den Pickert mit Zuckerrübensirup oder in der herzhaften Variante mit Speck. Im Lipperland wird er gerne mit Leberwurst bestrichen.

Als Backmischung tritt der Pickert heute seinen Siegeszug rund um die Welt an.

Westfalen Culinarium

Brot, Käse, Schinken, dazu Bier und obendrauf einen Schnaps – mehr braucht es nicht, um einen Westfalen glücklich zu machen.

Die kleine Ackerbürgerstadt Nieheim hat sich zum kulinarischen Mittelpunkt Ostwestfalens entwickelt. Im Westfalen Culinarium haben sich vier Museen auf 3.000 Quadratmetern zusammengeschlossen, um die „westfälischen Grundnahrungsmittel“ auf eine spannende Art zu beleuchten.

Das einzigartige Museumskonzept taucht tief in die Geschichte der Küche Westfalens ein und erzählt neben Anekdoten auch Kurioses über die bedeutenden Spezialitäten.

Im Brotmuseum erfährt man aus erster Hand, was den tiefdunklen Pumpernickel auszeichnet und warum er nicht gebacken, sondern mindestens 16 Stunden gegart werden muss.

Zur Freude der Sinne wird mittwochs, samstags und sonntags der große Backofen gefüllt, sodass Besucher frisch gebackenes Brot und Kuchen genießen können.



Westfalen Culinarium, Braukessel, Foto © Stadt Nieheim

Das Schinkenmuseum gibt Aufschluss über die Herstellung, Pflege und Reife des Knochenschinkens. Seit dem Mittelalter ist der Schinken ein Kulturprodukt der traditionellen Schweinehaltung.



Bad Salzuflen Leopoldsprudel Kurpark, Foto © Staatsbad Salzuflen

Das Bier- und Schnapsmuseum wiederum erzählt, warum Bierbrauen in Westfalen Frauensache war und warum es gleich zwei Reinheitsgebote gibt. In der kleinen Brauerei des Museums kommen noch heute Nieheimer zusammen, um ein feines Bier zu brauen. Im Reich des Hochprozentigen wird erläutert, warum Wacholder in der Antike als Heilmittel und bei den Germanen als heilig galt.

Wie die Löcher in den Käse kommen und wie der Nieheimer Käse hergestellt wird, zeigt das Deutsche Käsemuseum. In gleich zwei Bauernhäusern wird der Deutsche Käse erlebbar gemacht.

Das Museumsplätzchen hält Kostproben zum Mitnehmen und weitere kulinarische Souvenirs bereit.

Westfalen Culinarium

Lange Str. 12, 33039 Nieheim
 Telefon: +49 (0)5274 - 83 04
www.kaesemuseum.de



Schon seit Anfang des 19. Jahrhunderts haben zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe und Hauskäseereien in Nieheim den Magermilch-Käse hergestellt. Das Rezept ist damals wie heute das gleiche. Der Sauer Milchquark von der Kuh wird nach dem Erhitzen in Stoffbeuteln zum Trocknen aufgehängt. Die Käsemeister kneten Salz, Wasser und Kümmel in die Masse und verarbeiten ihn zu einem Handkäse. Den Nieheimer Käse erkennt man an der typisch zylindrischen Taler-Form. Sein Geschmack ist würzig-herb und feinsäuerlich mit einer feinen Kümmelnote.



Nieheimer Käse – das Original, Foto © Stadt Nieheim

Tipp: Alle zwei Jahre präsentieren sich am ersten Septemberwochenende handwerklich produzierende Käseereien aus Europa auf dem „Deutschen Käsemarkt“ in Nieheim. Besucher können sich von Stand zu Stand durch verschiedene internationale Käsehäppchen probieren. Der Käsemarkt findet stets in den „geraden“ Jahren statt.

19 Nieheimer Käse



Der Nieheimer Käse ist eine feine Käsespezialität, die sich auch außerhalb der Stadt großer Beliebtheit erfreut und hohes Ansehen genießt.



Externsteine, Foto © Teutoburger Wald Tourismus, Andrea Hub

Lebkuchenherzen aus Borgholzhausen

Bei dem Duft von Koriander, Ingwer, Muskat und Nelken, der durch Borgholzhausen zieht, ist es nicht verwunderlich, dass die Kleinstadt auch den Beinamen Lebkuchenstadt trägt.



Lebkuchenherstellung, Foto © Schulze Borgholzhausen

Die Südhänge von Borgholzhausen haben optimale Voraussetzungen für den Anbau von Flachs geboten, der in der Leineweberstadt Bielefeld benötigt wurde. Für die Lebkuchenproduktion war dies ein idealer Standort, da durch den Flachs viel Honig zur Verfügung stand und Handelsbeziehungen über Osnabrück zu den Niederlanden gepflegt werden konnten. Somit konnten seltene Gewürze wie Koriander, Nelken oder Zimt bezogen werden.

Einer der ältesten Lebkuchenhersteller im norddeutschen Raum ist von Ravensberg. Seit 1830 wird in mittlerweile sechster Generation das beliebte Naschwerk gebacken.

Das Stammhaus in der Freistraße ist noch unverändert. Bis heute wird der Lebkuchen nach Originalrezept aus 1830 gebacken: „Man nimmt 2 Schep Sirop und 3 Schep Honig und etwas braunen Sandzucker und etwas Alaun, und das kocht man dann ¼ Stunde und dann macht man einen Teig von ordinärem Rockenmehl“.

Laden und Café sind auch bei Wandergästen beliebt, denn sie liegen direkt am Wandertrail Hermannshöhen, der zu den Top Trails of Germany gehört.

von Ravensberg

Freistraße 23, 33829 Borgholzhausen
Telefon: +49 (0)5425 - 93 05 44
www.von-ravensberg.de



Teutoburger Wald Tourismus

OstWestfalenLippe GmbH

Turnerstraße 5–9, 33602 Bielefeld
Telefon: +49 (0)521 - 9 67 33 25
www.teutoburgerwald.de





Genussrouten NRW

Milchkannen

Bier, Spargel, Salz, Milch und Käse sind tief in der Geschichte Nordrhein-Westfalens verwurzelt. Für Genuss-Liebhaber, die mehr über die Produkte erfahren möchten, gibt es von der Eifel bis zum Teutoburger Wald eine Vielzahl kulinarischer Routen.

Milchwege

Auf den Milchwegen in den Naturparks von Nordrhein-Westfalen wird Landwirtschaft erlebbar. Die Themenwege sind zwischen vier und acht Kilometer lang und liegen eingebettet in reizvollen Landschaften aus Wald und Grünland. Wegtafeln informieren über die Bedeutung der Milchwirtschaft für die Entstehung und Erhaltung der typischen Kulturlandschaften. Darüber hinaus gibt es Wissenswertes zu den Themen Milch, Milcherzeugung, Vertragsnaturschutz und zu den jeweiligen regionalen Besonderheiten zu erfahren.



Milchwege, Foto © LV Milch NRW



Milchkuh

Wer lieber mit dem Rad unterwegs ist, kann am Niederrhein, im Kreis Steinfurt sowie im Naturpark Hohe Mark im Münsterland auf speziellen Milchradwegen die Landschaft erfahren.

www.kuhlurlandschaft.de





Spargelgenuss, Foto © Spargelstraße NRW.

Spargelstraße NRW

Spargel aus NRW hat sich durch unschlagbare Frische und hervorragende Qualität am Markt behauptet. Nicht umsonst zählt unser Bundesland zu den Hauptanbaugebieten Deutschlands. Pünktlich zum Saisonauftakt im April präsentieren sich die weißen Stangen vom Niederrhein bis nach Ostwestfalen. Überall, wo es das Klima und die Bodenbeschaffenheit zulassen, wird die Spargelkultur intensiv gepflegt. Insgesamt werden über 16.000 Tonnen des königlichen Gemüses in NRW geerntet.



Spargel, Foto © Spargelhof Kisters

Freunde der feinen Stangen können während der Saison bei über 160 Betrieben zwischen Rhein und Weser, die sich zur Spargelstraße NRW zusammengeschlossen haben, vorbeischaun und sich über das edle Gemüse sowie dessen Anbau informieren und an spannenden Aktionen teilnehmen. Die königliche Delikatesse wird direkt vom Feld vermarktet. Auf der

Internetseite werden schöne Radtouren angeboten, die an vielen Spargelhöfen vorbeiführen. Wer sich seine Route selbst zusammenstellen möchte, kann sich auf der Webseite seine persönlichen Lieblingshöfe herausuchen und seine individuelle Tour planen. Aber auch nach dem „Spargel-Silvester“ am 24. Juni gibt es auf den Höfen einiges zu entdecken. Frische Erdbeeren und andere saisonale Leckereien werden frisch vom Feld angeboten.



Spargel, Foto © Spargelstraße NRW

Genussrouten NRW

Salz

Westfälische Salzroute

Salzproduktion und -handel haben in der Hellwegregion eine Vielzahl kulturhistorischer und industriegeschichtlicher Zeugnisse hinterlassen. Vom Kurpark in Unna-Königsborn über Werl und Soest bis zum „Küttfelsen“ in Salzkotten gibt es noch heute auf der Westfälischen Salzroute viel zu sehen und entdecken. Entlang der über 80 Kilometer langen Radstrecke zeugen Gradierwerke, Solequellen und Salinen von den Spuren des Salzes.

In den kreidezeitlichen Kalksteinschichten des Münsterländer Beckens lagert das stark salzhaltige Grundwasser. Es wird entlang des Hellweges zwischen Unna und Salzkotten seit mehr als 2.000 Jahren genutzt, weshalb die Salzproduktion als älteste Industrie Westfalens gilt. Die Sole spielt insbesondere als natürliches ortsgebundenes Heilmittel in den Heilbädern Bad Sassendorf, Bad Waldliesborn und Bad Westernkotten bis heute eine bedeutende Rolle.



Friedrichsborn Unna, Foto © Gesellschaft für Veranstaltungen und Stadtmarketing mbH Unna



Westfälische Salzwelten, Foto © Westfälische Salzwelten

Die Route führt Radfahrerinnen und Radfahrer durch eine landschaftlich reizvolle Region Westfalens. In den malerischen Dörfern des Hellweges laden zahlreiche Gaststätten zum gemütlichen Einkehren ein.

www.westfaelische-salzroute.de



Tipp: Wer mehr über das „weiße Gold“ erfahren möchte, sollte den Westfälischen Salzwelten in Bad Sassendorf einen Besuch abstatten.

www.westfaelische-salzwelten.de





Käse

KäseRoute NRW

Genießer, die Wert auf unverfälschten Käsegenuss mit regionalem Flair legen, sind auf den Höfen der KäseRoute NRW genau richtig. Die Route besteht aus einem Netz von 26 Hofkäseereien, die traditionsbewusst und in Handarbeit Molkereiprodukte von ihren eigenen Tieren herstellen. Auf der Webseite kann man seine Lieblingshöfe herausuchen und sich seine eigene Tour zusammenstellen.



Halve Hahn



Nieheimer Käse – das Original, Foto © Stadt Nieheim

Vom bergischen Bauernkäse, über Tecklenburger Hosenträger bis hin zu den kleinen Nieheimer-Tälern - die Bauernhöfe vermarkten ihre eigenen naturbelassenen Käse- und Milchprodukte direkt von ihrem Hof aus. Viele Betriebe haben zudem eine Schaukäserei, sodass Besucher selbst einen Einblick in das traditionelle Käserei-Handwerk erhalten.



Bierland NRW

Bierbrauen, Foto © Rainer Sturm, pixelio.de

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Diese vier Zutaten zeigen, wie wenig im Grunde nötig ist, um etwas Besonderes zu erschaffen. Mit diesen im Reinheitsgebot von 1516 festgeschriebenen Rohstoffen wird in NRW Großartiges zusammengebraut. Nicht umsonst ist es das Bundesland mit der größten Vielfalt an Bierspezialitäten. Egal ob dunkel oder hell, ober- oder untergärig, fruchtig oder herb – der Biermarkt wird immer facettenreicher und hält für jeden Gaumen den passenden Gerstensaft bereit.



Frisch gezapftes Bier, Foto © tirot, pixelio.de

Welches Bier getrunken wird ist für viele Menschen mehr als eine Frage des Geschmacks. Bier schafft Identität und ist ein Bekenntnis zur Region, Stadt oder Verein.

Im Dreistromland Nordrhein-Westfalen fließen vor allem Pils, Alt und Kölsch. Das Pils ist mit einem Anteil von rund 75 Prozent das Bier mit dem höchsten Absatz in NRW, gefolgt vom Alt.

Obwohl in Deutschland immer weniger Bier getrunken wird, wächst die Anzahl an Braustätten. Allein in NRW gibt es über 130 aktive Brauereien, womit es auf Platz 3 der Bundesländer mit den meisten Biererzeugern liegt. Dieser Anstieg liegt unter anderem an dem Trend zu kleinen Spezialitätenbrauereien. Neben den Großbraustätten in Südwestfalen und im westlichen Ruhrgebiet gibt eine Fülle von Hausbrauereien, die ihre eigenen Kreationen herstellen. Besonders beliebt ist das neue Craft Beer. Das sind besonders aromaintensive Biere, die in kleinen Mengen unabhängig von den großen Konzernen gebraut werden.

Wer mehr über das Bier, seine Geschichte und die Bierkultur erfahren möchte, sollte den Stationen der „Bier-Route NRW“ einen Besuch abstatten. Diese ist keine Route im klassischen Sinne, sondern ein Netz von Institutionen, die sich dem Biergenuss verschrieben haben. Brauhäuser, Museen, Bier-Erlebniswelten und Brauereien laden zu einzigartigen Erlebnissen ein.



www.dein-nrw.de/biergenuss-in-NRW



„Erfahrbar“ wird das Kult-Getränk auch auf den verschiedenen Bierreiserouten. In Südwestfalen, im Rheinland und im Teutoburger Wald führen fantastische Touren durch Land und Städte und laden ein, sich im Zeichen des guten Geschmacks auf den Weg zu machen. Historische Brauereien, außergewöhnliche Braumeister und feine Bierspezialitäten sind nur einige von vielen Highlights der Tour.



Brauerei, Foto © Thomas Stallkamp, pixelio.de

www.dein-nrw.de/bierrouten



Deutsche Bierbrauer machen sich stark gegen Alkohol am Steuer. Wer Alkohol trinkt und Auto fährt, gefährdet nicht nur sich selbst, sondern auch andere. Deshalb planen Sie vorab Ihren sicheren Heimweg und lassen Sie Ihr Auto stehen.

**DON'T
DRINK
AND 
DRIVE**

**BIER
BEWUSST
GENIESSEN.de**

DIE DEUTSCHEN BRAUER.



#neuentdecken

NRW ist das sympathische Reiseland für Genießer und Entdecker, die Erlebnisse jenseits der klassischen Sehnsuchtsziele suchen. Lass Dich begeistern von ganz besonderen Menschen aus Nordrhein-Westfalen und den Geschichten rund um ihre Heimat.

www.dein-nrw.de/neuentdecken



NRW – Bierland Nummer 1

NRW, das Bundesland mit den meisten Biersorten, lädt Dich ein, seine einzigartige Bierkultur, Tradition und Qualität zu entdecken. Ob dunkel oder hell, obergärig oder untergärig: Nordrhein-Westfalens Biere sind ein Genuss und stehen deshalb weltweit hoch im Kurs. Eine Vielzahl von nordrhein-westfälischen Brauereien, Brauhäusern und Museen geben Einblick in das traditionsreiche Brauereihandwerk. Prost!

www.nrw-bier-route.de



**DON'T
DRINK
AND 
DRIVE**

BIER
BEWUSST
GENIESSEN.de

DIE DEUTSCHEN BRAUER.

Surfing NRW

Du suchst nach Urlaub und kleinen Abenteuern gleich um die Ecke, für's Wochenende oder auch länger? Geh auf Entdeckungsreise und lass Dich auf www.dein-nrw.de inspirieren. Hier findest Du alle aktuellen NRW-Highlights zu den Urlaubsthemen Aktiv, Natur, Kultur, Städte, Gesund, Events und Genuss. Das ist NRW von seinen besten Seiten: Willkommen in Deinem Reiseland Nordrhein-Westfalen!

Tourismus NRW e.V.

Völklinger Straße 4, 40219 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 - 9 13 20 500

Email: info@nrw-tourismus.de

Website: www.dein-nrw.de

Newsletter: www.dein-nrw.de/newsletter

Broschüren: www.dein-nrw.de/prospekte



 facebook.com/deinnrw

 twitter.com/deinnrw

 instagram.com/deinnrw



NRW barrierefrei



Eine selbstbestimmte Freizeitgestaltung für alle Menschen ist uns ein wichtiges Anliegen. Die Initiative „Reisen für Alle“ verfolgt das Ziel, allen Menschen geprüfte und verlässliche Informationen über die barrierefreie Nutz- und Erlebbarkeit touristischer Angebote zu geben. In diesem Zuge werden erstmals für die Gäste notwendige Informationen durch ausgebildete Erheber erfasst und mit klaren Qualitätskriterien bewertet. Durch das bundesweit einheitliche Kennzeichnungs- und Informationssystem können die Gäste eigenständig beurteilen, ob das jeweilige Angebot ihren individuellen Bedürfnissen entspricht.

Davon profitieren nicht nur Menschen mit einer Behinderung, sondern zum Beispiel auch Familien mit Kinderwagen, Personen mit schwerem Gepäck oder Senioren. Barrierefreiheit bedeutet für alle Menschen einen höheren Komfort.

In dieser Broschüre wurden die Angebote gekennzeichnet, die von „Reisen für Alle“ zertifiziert wurden. Die Prüfberichte können bei den entsprechenden Institutionen oder unter www.reisen-fuer-alle.de eingesehen werden. Wir empfehlen allen touristischen Leistungsträgern sich zertifizieren zu lassen.

Die Kennzeichnung:



Es liegen detaillierte und **geprüfte Informationen zur Barrierefreiheit** für sieben Gästegruppen mit Behinderung vor. Der Betrieb erfüllt jedoch nicht die Mindestanforderungen an Barrierefreiheit.



Teilweise barrierefrei: Die Qualitätskriterien sind für die dargestellte Personengruppe teilweise erfüllt, d. h. das Angebot ist z. B. für Rollstuhlfahrer teilweise barrierefrei. Das „i“ im Piktogramm signalisiert, dass man noch einmal genauer nachlesen sollte, ob das Angebot den eigenen Ansprüchen genügt.



„Barrierefreiheit geprüft“ – Der Betrieb ist für mindestens eine Gästegruppe ganz oder teilweise barrierefrei. Um welche Behinderungsart es sich handelt, verrät das nachfolgende Piktogramm. Zusätzlich zu den Informationen zur Barrierefreiheit werden die Qualitätskriterien für bestimmte Personengruppen teilweise oder vollständig erfüllt.



Barrierefrei für **Menschen mit Gehbehinderung**



Barrierefrei für **Rollstuhlfahrer**



Barrierefrei für **Menschen mit Hörbehinderung**



Barrierefrei für **Gehörlose Menschen**



Barrierefrei für **Menschen mit Sehbehinderung**



Barrierefrei für **Blinde Menschen**



Barrierefrei für **Menschen mit kognitiven Beeinträchtigungen**

Weitere Informationen und Ansprechpartner finden Sie unter: www.reisen-fuer-alle.de.



ADAC Geschäftsstellen in NRW

Der ADAC ist telefonisch zu erreichen unter der einheitlichen Telefonnummer:
0800 5 10 11 12 (Montag – Samstag: 8.00 Uhr – 20.00 Uhr)

52070	Aachen	Krefelder Straße 227
33609	Bielefeld	Eckendorfer Straße 36
44789	Bochum	Ferdinandstraße 17
53175	Bonn	Godesberger Allee 127
46236	Bottrop	Schützenstraße 3
32756	Detmold	Paulinenstraße 64
44269	Dortmund	Freie-Vogel-Straße 393
44139	Dortmund-Süd	Ruhrallee 98
47051	Duisburg	Realschulstraße 8
52351	Düren	Kölnstraße 52
40233	Düsseldorf	Höherweg 101
45141	Essen	Berthold-Beitz-Boulevard 461
53879	Euskirchen	Eifelring 45 – 49
45891	Gelsenkirchen	Daimlerstraße 1
51643	Gummersbach	Moltkestraße 19
58095	Hagen	Körnerstraße 62
59065	Hamm	Sternstraße 4
58636	Iserlohn	Unnaer Straße 27
47533	Kleve	Tiergartenstraße 2-4
50939	Köln	Luxemburger Straße 169
51103	Köln	Erna-Scheffler-Straße 5
47805	Krefeld	Dießemer Bruch 76
51373	Leverkusen	Dönhoffstraße 40
58507	Lüdenscheid	Knapper Straße 26
59872	Meschede	Warsteiner Straße 17
32427	Minden	Königstraße 105
41061	Mönchengladbach	Bismarckstraße 17
45473	Mülheim an der Ruhr	Mellinghofer Straße 165
48163	Münster	Weseler Straße 539
41460	Neuss	Glockhammer 27
46149	Oberhausen	Lessingstraße 2
33098	Paderborn	Kamp 9
45657	Recklinghausen	Martinistraße 11
42853	Remscheid	Bismarckstraße 12
48431	Rheine	Tiefe Straße 32
53721	Siegburg	Industriestraße 47
57074	Siegen	Leimbachstraße 189
59494	Soest	Arnsberger Straße 7
46485	Wesel	Scherambecker Landstraße 41
42103	Wuppertal	Bundesallee 237-241

Impressum

Federführung: Freizeit-Service

Freie-Vogel-Straße 393

44269 Dortmund

Telefon: +49 (0)231 - 54 99 151

E-Mail: fzs@wfa.adac.de

www.adac.de/clubleben



Layout: BeckerKommunikation

Andreas Becker

Königgrätzstraße 11, 45138 Essen

www.beckerkommunikation.de

Druck: idee // medien_logistik GmbH

Rombergstraße 6, 59439 Holzwickede

Für die Unterstützung mit Bild- und Textmaterial bedanken wir uns bei den zahlreichen vorgestellten Einrichtungen, insbesondere jedoch auch bei:

Tourismus NRW e.V.

Völklinger Straße 4, 40219 Düsseldorf

E-Mail: info@nrw-tourismus.de

www.nrw-tourismus.de

Die Angaben dieser Broschüre, insbesondere Anschriften und Internetadressen, wurden sorgfältig recherchiert. Für die Richtigkeit kann trotzdem keine Gewähr übernommen werden. Auch für eventuelle Mängelfolgeschäden kann keine Verantwortung übernommen werden.

Alle Angaben Stand Februar 2018



Sie haben Lust auf Urlaub? Buchen Sie Ihren Traumurlaub im ADAC Reisebüro!

In die ganze Welt - auf jede Art!
Ganz nah oder sehr fern, per Auto, Bus, Camper,
Schiff oder Flieger...

**Mehr Infos unter www.adacreisen.de
oder 0 800 521 101 2**

ADAC



FERIENSTRASSEN.INFO

Das Portal zum Ferienstraßennetz und der GRAND TOUR

Europa auf den schönsten Routen
genussvoll erfahren!
Lassen Sie sich inspirieren!

Bildquelle: Romantische Straße - Touristik-Arbeitsgemeinschaft GbR



Das Ferienstraßennetz und die GRAND TOUR

Das Ferienstraßennetz ist die Grundlage der GRAND TOUR, eine Inspirationsquelle für Ausflüge und Urlaubsreisen mit dem Auto, Reisemobil oder Motorrad. Sie folgt den schönsten Routen, führt zu ausgewählten Reisezielen sowie den touristischen Highlights und macht Europa unter dem Motto "Slow Travel" genussvoll erfahrbar.

WWW.FERIENSTRASSEN.INFO





**KOMM AUF DEN GESCHMACK.
ENTDECKE DAS GENUSS- UND
BIERLAND NORDRHEIN-WESTFALEN.**

WWW.DEIN-NRW.DE/GENUSS

GEFÖRDERT DURCH:



EUROPÄISCHE UNION
Investition in unsere Zukunft
Europäischer Fonds
für regionale Entwicklung

Ministerium für Wirtschaft, Innovation,
Digitalisierung und Energie
des Landes Nordrhein-Westfalen

