



Genuss von Nordrhein bis Westfalen. Schutz für Lebensmittelspezialitäten



Die Vielfalt der Spezialitäten in Nordrhein-Westfalen bewahren!



Nordrhein-Westfalen hat nicht nur eine sehr bedeutende Agrar- und Ernährungswirtschaft, sondern weist auch eine außergewöhnlich große Vielfalt an Spezialitäten auf. Jede Region zwischen Rhein und Weser hat ihre individuellen Eigenheiten und Reize, die sich unter anderem in den Rezepturen traditioneller Produkte und in regionaltypischen Lebensmitteln ausdrücken. Diese Produkte verleihen den nordrhein-westfälischen Regionen ihre Eigenart und verschaffen ihnen ein besonderes Image.

Unsere Landwirtschaft, unser Handwerk und unsere überwiegend mittelständisch strukturierte Ernährungswirtschaft produzieren auch traditionelle Lebensmittel und Spezialitäten, die über Nordrhein-Westfalen hinaus bekannt und beliebt sind. Beste Rohstoffe und eine besondere Verarbeitung verleihen diesen Produkten ihre herausragende Qualität.

Erreicht ein solches Produkt eine besondere Reputation in seiner Herkunftsregion oder gar über die Grenzen der Region hinaus, kann das auch dazu führen, dass Nachahmer dieses Marktpotential entdecken und seinen Namen missbräuchlich verwenden. Diese unlautere Konkurrenz ist nicht nur für den Hersteller unerfreulich, sondern führt auch die Verbraucherinnen und Verbraucher in die Irre.

Die Europäische Kommission schuf daher ein System zum Schutz und zur Aufwertung solcher besonderen Agrarerzeugnisse und Lebensmittel mit Herkunftsbezeichnung. Auch viele rheinische, westfälische und lippische Produkte eignen sich für eine solche Schutzanmeldung.

Um den Bekanntheitsgrad dieses europäischen Herkunftsschutzes in Nordrhein-Westfalen zu steigern hat das Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (MUNLV) gemeinsam mit der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH und der RegionalvermarktungsAgentur im Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz (LANUV) eine Informationskampagne für Lebensmittelspezialitäten gestartet. Mit der vorliegenden Informationsbroschüre sollen interessierte Personen aus den Bereichen Land- und Ernährungswirtschaft, Ernährungshandwerk, Gastronomie und Tourismus über die Schutzmöglichkeiten für ihre Produkte und die Vorteile von Hersteller-Schutzgemeinschaften informiert werden.

Der Trend geht zum 'Original'

Authentische und einzigartige Produkte haben ein hohes Potenzial



g.g.A.



g.U.



g.t.S.

Der Trend ist eindeutig: Wer wahrhaft genießen will, sucht den Geschmack des Unverwechselbaren. Die Landwirte und Lebensmittelhersteller der süd- und osteuropäischen Länder haben dies längst erkannt. Sie schützen ihre Produkte europaweit vor Nachahmung und vermarkten ihre Spezialitäten offensiv. Auch in Deutschland und Nordrhein-Westfalen besinnt man sich auf die Tradition und die Unverwechselbarkeit der Regionen, um mit hochwertigen Produkten punkten zu können.

Drei Schutz-Label

Doch woran erkennen die Konsumentin und der Konsument das Original und unterscheiden es von der Kopie oder beliebigen Produkten? Die Europäische Union (EU) hat drei Schutz-Label entwickelt, die eine Orientierung geben und die Produzenten vor Nachahmung schützen. Die Basis für den Schutz aufgrund der Herkunft ist die Verordnung (EWG) Nr. 510/2006. Danach können die Produkte entweder als geschützte geografische Angabe (g.g.A) oder geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) eingetragen werden. Die Verordnung (EWG) Nr. 509/2006 bescheinigt landwirtschaftlichen Erzeugnissen

und Lebensmitteln besondere Merkmale unabhängig von ihrer Herkunft. Die eingetragene Bezeichnung dafür lautet garantiert traditionelle Spezialität (g.t.S.). Es können Agrarerzeugnisse und Lebensmittel wie zum Beispiel Bier, Käse, Fleisch und Fleischerzeugnisse, Obst und Gemüse oder Teigwaren zum "Geo-Schutz" angemeldet werden. Da für Wein und Spirituosen separate Regelungen bestehen, sind sie von den genannten Verordnungen ausgenommen.

Der Schlüssel zum Erfolg am Markt

Südtiroler Speck, der französische Roquefort oder italienischer Parma-Schinken sind bekannte Beispiele landestypischer, regionaler Spezialitäten. Europaweit stehen über 700 Lebensmittel unter dem Schutz der EU. Darunter sind 36 deutsche Produkte zu denen auch traditionelle Köstlichkeiten wie Schwarzwälder Schinken, Spreewälder Gurken, Allgäuer Emmentaler, Lübecker Marzipan oder Bremer Bier zählen. Auch Nordrhein-Westfalen hat viele Spezialitäten und besondere Produkte zu bieten. Das hohe wirtschaftliche Potenzial authentischer und einzig-

artiger Produkte ist noch längst nicht ausgeschöpft - im Gegenteil.

Die Menschen bevorzugen regionale Produkte

Wie Marktstudien zeigen, bevorzugt die Mehrheit der Verbraucherinnen und Verbraucher Produkte aus ihrer Region. Es schmeckt nach Heimat und man weiß, was man auf dem Teller hat. Deshalb wünschen sich die meisten Menschen sowohl im Lebensmittel-Einzelhandel als auch in der Gastronomie mehr regionale Angebote. Auch Touristinnen und Touristen schätzen das Besondere der regionalen Küche. Der Tourismus-Branche sowie den regionalen Gastronomiebetrieben bietet sich hier eine große Chance zur Profilierung. Weiterhin dienen diese Spezialitäten auch als Leitprodukte der Regionen und tragen dazu bei, Identität und Bekanntheitsgrad der Region zu steigern.

Fazit: Wer ein einzigartiges Produkt anbieten kann, hat Wettbewerbsvorteile und hält den Schlüssel zum Erfolg am Markt in der Hand.

Das Ruhrgebiet



Die Zeche Zollverein in Essen

Kulturhauptstadt 2010

"Du hast ´nen Pulsschlag aus Stahl, man hört ihn laut in der Nacht", besingt Herbert Grönemeyer seine Heimatstadt Bochum im Ruhrgebiet. Doch den Dreiklang aus Bier, Kohle und Stahl gibt es so nicht mehr. Das Ruhrgebiet, einer der größten Ballungsräume Europas, Schmelztiegel für Nationen und Kulturen, wird zur Metropole Ruhr. Im Jahr 2010 ist sie unter dem Motto "Wandel durch Kultur - Kultur durch Wandel" europäische Kulturhauptstadt und begrüßt Gäste aus aller Welt. Kohle und Stahl erleben, Hochöfen besteigen, im Gasometer tauchen oder Museen besuchen - über 150 Jahre Industriegeschichte können ganz unterschiedlich erfahren werden. Die "Kathedralen der Arbeit", wie das Weltkulturerbe Zeche Zollverein, sind zu international bekannten Stätten für Kulturevents geworden.

Kohle und Stahl dominierten nie das ganze Ruhrgebiet. Vom Mittelgebirgstal der Ruhr im Rheinischen Schiefergebirge bis hin zur Heidelandschaft an der Lippe zeigt die Region ihre Vielfalt. Die Bergmannskuh zur Selbstversorgung, die "Hippe", gibt es nicht mehr, Ziegenhöfe schon. Die Landwirtschaft ist immer Teil des Ruhrgebiets geblieben. So gibt es im Vestischen Spargelmuseum viel über die Geschichte des "weißen Goldes" zu erfahren. Exponate wie Urgroßmutter's Spargelzange lassen Geschichte lebendig werden. Das Spargelmuseum ist Teil der Spargelstraße NRW. Doch nicht nur Spargel gibt es im Ruhrgebiet. Von Obst- und Gemüseanbau, über Milch und Molkereiprodukte bis hin zu Fleisch und Geflügel gibt es alles, was zu einer guten Ernährung gehört. Die landwirtschaftlichen Betriebe können die Kochtöpfe des ehemaligen Kohlenpotts mit viel Gutem füllen. Wer Frisches aus der Region will, achtet bei seinen Einkäufen im Hofladen oder bei regionalen Vermarktern sowie in der Gastronomie auf das Zeichen "NRW kulinarisch". Ein weiteres Beispiel für eine gelungene Zusammenarbeit ist auch "landaktiv an Rhein & Lippe".

Die Küche des Ruhrgebiets

Die "Mantaschale" mit Pommes rot-weiß und Currywurst musste lange als Klischee für die Ruhrgebietsküche erhalten. Dabei ist die Küche so vielfältig und bunt wie die Menschen des Schmelztiegels Ruhrgebiet. Westfälisches und Rheinisches treffen auf Polnisches und Oberschlesisches, Rauchfleischwurst oder Westfälische Mettwurst auf Königsberger Klopse. Richtig international wird die Küche mit dem Zuzug der Menschen aus der Türkei, dem ehemaligen Jugoslawien, Spanien, Portugal, Griechenland, Italien und vielen anderen Ländern. Die ursprüngliche Küche des Ruhrgebiets war eine einfache, deftige Eintopfküche. Wurstspezialitäten wie das "Wurstebrot" und die Westfälische Leberwurst haben im Ruhrgebiet eine lange Handwerkstradition.

Seinen Senf gibt der kontaktfreudige, direkte Ruhrgebietsmensch angeblich zu allem gern dazu und würzt damit manche Diskussion. Seine Speisen kann er buchstäblich damit würzen, mit Senf aus der Schwerter Senfmühle zum Beispiel. Zu allen deftigen Speisen passen die Biere aus den traditionsreichen Braustädten Bochum, Castrop-Rauxel, Dortmund, Duisburg, Essen und Schwelm. Der Verband Dortmunder Bierbrauer trägt sogar als eingetragene Schutzgemeinschaft für seine traditionellen Biersorten den europäischen Geo-Schutz, Dortmunder Bier g.g.A.

Der Schwerter Senf



Mit einem scharfen Produkt auf Wachstumskurs

Ein Gespräch mit Frank Peisert,
Senf-Müller in Schwerte

Als Sie 1999 die traditionsreiche Schwerter Senfmühle übernahmen, dachten Sie zunächst nur an ein Hobby. Es ist viel mehr daraus geworden. Wie ist es dazu gekommen?

Ende 1999 habe ich die Mühle von meinem Vorgänger übernommen, dessen Familie sie seit 1902 betrieben hatte. Schon für ihn war es nur noch ein Hobby, da der Absatz immer mehr zurückgegangen war. Meine Familie und ich schätzten den schmackhaften Senf und wollten ihn nicht missen. So kam ich auf die Idee, die Mühle zu übernehmen und künftig den Senf selbst zu machen. Es sollte ein schöner Ausgleich zu meinem Beruf als Maschinenbauer sein. Erlernt habe ich das Handwerk des Senfmüllers von meinem Vorgänger.

Nachdem die Presse über unsere Übernahme berichtet hatte und wir bei einem Essen in den neuen Räumen der Bürgerstiftung Rohrmeisterei den Senf vorstellten, kamen immer mehr Anfragen. Zunächst waren es Freunde, Bekannte oder Schwerter Bürger. Doch schnell zog es immer weitere Kreise, und aus dem Hobby wurde mehr.

Ihr Produkt erfreut sich immer größerer Wertschätzung. Warum interessiert Sie das Thema Geo-Schutz?

Eben genau deshalb. Geo-Schutz ist interessant, weil es den Schwerter Senf als regionale Spezialität vor Nachahmung schützt. Ich möchte gern die Tradition, das Handwerk und dieses besondere Produkt bewahren. Ich hoffe, über das Thema Geo-Schutz mit anderen Interessierten ins Gespräch zu kommen. Über das gemeinsame Interesse am Geo-Schutz kann es zu einer Zusammenarbeit kommen, worüber ich mich freuen würde. Im Verbund mit anderen hat man einfach mehr Möglichkeiten zum Beispiel für den Vertrieb oder das Marketing.

Sie sind in der Vermarktung recht aktiv. Ein gutes Produkt zu haben, das allein reicht nicht?

Nein. Wir haben zwar unseren Verkaufsraum hier in Schwerte, sind aber auch viel unterwegs: Vom Stadtfest über Hofmärkte, auf den Wochen- oder Weihnachtsmärkten - von Wesel bis Bad Sassendorf und bis nach Süddeutschland hinein. So können die Leute vor Ort den Senf probieren und kennen lernen. Wir sind in vielen Arbeitskreisen, sei es bei "Schwerte gastlich" oder bei "Land aktiv". Dort kommen viele

Anbieter zusammen, um die jeweiligen Produkte gemeinsam zu vermarkten, gemeinsame Broschüren zu drucken oder Märkte zu organisieren. Allein ist vieles einfach nicht zu schultern.

Sie arbeiten eng mit Gastronomen zusammen. Was schätzt die Gastronomie am Schwerter Senf?

Unser Senf lässt sich in der Küche sehr gut verarbeiten. Wir haben mit 13 unterschiedlichen Senfsorten ein breites Sortiment von süß über mittel bis scharf, mit Kräutern oder ohne. Falls mal nicht die passende Sorte dabei ist, bieten wir an, Senf nach den Wünschen des Kunden zu fertigen. Für große Betriebe ist dies wirtschaftlich kaum möglich. Auch für Hausbrauereien stellen wir Senf her, der mit deren Biersorten harmoniert.

Was sind Ihre Zukunftspläne?

Wir werden die Gründung einer Schutzgemeinschaft in Angriff nehmen, stecken da aber noch in den Anfängen. Es soll ein Bio-Senf erstellt und unsere Pläne für ein Senf-Museum vorangebracht werden. Auch größere und repräsentativere Räume brauchen wir. Da gibt es, dem Hobbystadium längst entwachsen, Nachholbedarf.

Der Niederrhein



Der Altrhein bei Xanten

Sanfte Kulturlandschaft

In der abwechslungsreichen Landschaft des Niederrheins gehen Natur, Kultur und Landwirtschaft eine gelungene Verbindung ein. Seit Generationen sind die bäuerlichen Familienbetriebe ein Garant für den Erhalt der typischen Landschaft des Niederrheins.

Hoch zu Ross, auf Schusters Rappen, per Fahrrad oder auf dem Wasser gibt es zahlreiche Wege, die Region zu erkunden. Dabei kann es gemächlich, aber auch sportlich zugehen. Ursprüngliche Dörfer und lebendige Einkaufsstädte locken mit ihren Mühlen, Marktplätzen, römischen Spuren und historischen Stadtmauern. Eingebettet sind sie in ein weites, durch den Rheinverlauf und seine idyllischen Altrheinarme geprägtes Land. Die blütenreichen, feuchten Wiesen der Rheinauen, umgeben von knorrigen Kopfweiden, bieten vielen seltenen Vogelarten Schutz. Auch Frösche und Libellen fühlen sich in dieser Oase der Ruhe wohl. Lange Baumalleen, Weiden, Äcker und Streuobstwiesen zeigen eine charmante, von Menschenhand sanft geformte Kulturlandschaft, die bis in die Römerzeit zurückreicht.

Die Römer brachten Äpfel und Spargel an den Niederrhein und begründeten so eine der ältesten und bedeutendsten Gartenbauregionen Deutschlands. Alles, was das Herz des Kochs begehrt, liefert der Niederrhein: Blattsalate, Kohl, Gurken, Paprika, Tomaten, Erdbeeren, Äpfel, Molkereiprodukte, natürlich auch Fleisch sowie Geflügel und vieles mehr. Frisch aus der Region kommen der leckere nieder-rheinische Spargel und die Kartoffeln dazu. Zusammenschlüsse wie das "Aktionsbündnis für Direkt- und Regionalvermarktung", die "Regionale Speisekarte Niederrhein" oder die "Rheinischen Bauernmärkte" stehen dafür mit ihren Namen. Am Niederrhein kommt der Genuss entlang der Spargelstraße oder Käseroute NRW garantiert nicht zu kurz.

Die niederrheinische Küche

So sanft wie die Landschaft, so sanft ist auch die Küche des Niederrheins. Scharfe Reize, ausschweifende Aromen und exotische Eskapaden sucht man vergeblich. Raffiniert ist sie trotzdem, und sie wartet mit allerlei Überraschungen auf. Gewusst wie, und man kann aus heimischen Zutaten Köstlichkeiten zaubern, die zu immer neuen Gaumenfreuden führen: dem rheinischen Apfelsecco zum Beispiel oder der niederrheinischen Sauerkrauttorte aus schmackhaftem rheinischen Weißkohl.

Die vielen Streuobstwiesen am Niederrhein liefern mit dem rheinischen Apfelsaft eine besondere Spezialität. Rheinischer Bauernstuten und Korinthenbrot mit Butter, Käse, Schinken und anderem Leckeren gehören zur Niederrheinischen Kaffeetafel. Reibekuchen bekommen mit Rheinischem Zuckerrübensirup oder Rheinischem Apfelkraut den besonderen Pfiff.

Weitere Spezialitäten dieser Region sind das rheinische Schwarzbrot, die Rheinische Bratwurst, das Rotbier oder der Bööschher Ziegenkäse.

Der Walbecker Spargel



In Walbeck dreht sich alles um Spargel

Ein Gespräch mit Franz Allofs, Vorsitzender der Spargelbaugenossenschaft Walbeck

Spargel ist Spargel, ob er nun aus Walbeck kommt oder aus einem anderen Ort. Oder etwa nicht?

Der Spargelgeschmack hängt zu rund 70 Prozent vom Boden ab. Verschiedene Böden ergeben andere Spargelgeschmäcker. Wir haben in unserer Region einen tiefsandigen Lehmboden, der sich gut erwärmt und aus dem der Spargel mit seinem tiefen Wurzelgeflecht das Wasser aufnimmt. So erhält er seinen Geschmack, den viele unserer Kunden mit einem Wort beschreiben: Super.

Walbeck wird auch als Spargeldorf bezeichnet. Wie kam es dazu?

Unsere Spargelbaugenossenschaft gibt es schon seit 1929. Wir sind bis heute die Einzigen in Deutschland, die auf genossenschaftlicher Basis Spargel vermarkten. Dafür, dass auch der Tourismus angekurbelt wurde, sorgte der Journalist und Gastwirt Jakob Schopmans. Er pries Walbeck mit Erfolg als wahres Spargelparadies. Nach dem II. Weltkrieg haben wir diese Tradition fortgeführt und die Menschen kommen aus nah und fern zum Spargelkauf oder -essen in

unsere kleine Gemeinde. In Walbeck dreht sich zur Spargelzeit alles um das königliche Gemüse.

Tourismus und Spargel gehören in Walbeck zusammen?

Ja. Wir haben allein in unserem Dorf acht Gastronomen, die eine Spargelküche vom Feinsten mit unserem Walbecker Spargel anbieten. Da legen Genießer weite Wege zurück, um hier Spargel zu kaufen und zu essen. Im Jahr begrüßen wir 120 bis 150 Busreisen. Denen bieten wir ein Programm mit Führungen durch unser Dorf, Exkursionen zum Thema Spargel und einem leckeren Spargeessen. Außerdem küren wir jährlich unsere Spargelprinzessin. An jedem ersten Sonntag im Mai gibt es einen Umzug zu Ehren unserer Prinzessin mit schön geschmückten Pferdewagen. Hinzu kommen ein Handwerkermarkt mit alten Gewerken und natürlich der Spargelverkauf. In diesem Jahr hatten wir bei unserem Umzug rund 8.000 bis 10.000 Besucher.

Die Tradition und der gute Geschmack, sind das die Gründe, warum der Walbecker Spargel geschützt werden soll?

Ja, denn damit wird schon mal Schindluder getrieben. Da taucht zum Bei-

spiel in den Ruhrgebietsstädten Walbecker Spargel auf, obwohl hier noch gar nicht geerntet wurde. Oft ist es ausländischer Spargel, der als Walbecker Spargel verkauft wird. Da wollen wir einen Riegel vorschieben und unseren guten Ruf und unseren besonderen Spargel vor Trittbrettfahrern schützen. Glücklicherweise wurden wir von der Landesregierung über die Möglichkeiten des Geo-Schutzes informiert. Die Mitglieder unserer Spargelbaugenossenschaft haben einstimmig beschlossen, das Verfahren zum Geo-Schutz anzupacken.

Können Sie schon ein Fazit Ihrer Bemühungen, den Walbecker Spargel schützen zu lassen, ziehen?

Die Sache liegt zurzeit bei unserem Markenrechtsanwalt und wir müssen wohl auch noch ein oder zwei Fragen beantworten. Es ist mit viel Arbeit verbunden, die Spezifikation für das Produkt zu schreiben und all die weiteren Fragen zu klären. Wir sind aber davon überzeugt, dass es sich lohnt. Außerdem ist mit der Unterstützung der RegionalvermarktungsAgentur des Landesamtes für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz zu rechnen.

Das Münsterland



Der Prinzipalmarkt in Münster

Traditionsreich und romantisch

Eine abwechslungsreiche Parklandschaft mit Äckern, Wiesen, Weiden, kleinen Wäldchen und Hecken prägt das Münsterland. Die alte Universitätsstadt Münster gab der Region den Namen. Das traditionsreiche Land der Schlösser und Pferde bietet Ferien auf dem Bauernhof, aber auch romantische Unterkünfte in Schlössern und alten Gutshäusern. Als "Perlen des Münsterlandes" werden die Wasserburgen bezeichnet.

Zahlreiche Rad-, Wander- und Reitwege, sei es entlang der Ems, auf der 100 Schlösser Route oder auf den historischen Spuren des Westfälischen Friedens, laden zum Erkunden ein. Wer sich dabei Appetit geholt hat und auf der Suche nach einer authentischen regionalen Küche ist, für den ist die Initiative "NRW kulinarisch" sowie die "Regionale Speisekarte" der richtige Wegweiser.

Gastronomen und landwirtschaftliche Betriebe mit diesen Zeichen führen Gutes im Schilde. Denn dort kommen saisonale Gerichte und heimische Produkte auf den Teller, werden landwirtschaftliche Erzeugnisse aus der Region und typische Spezialitäten angeboten.

Dass man das Münsterland schmecken kann, davon sind auch alle Beteiligten der Initiative "Regionale Speisekarte: So schmeckt das Münsterland!" überzeugt, denn das Gute liegt so nah. Daher kaufen die Gastronomen der Initiative "Regionale Speisekarte" in der Region ein. Im Münsterland gibt es alles, was die gute Küche braucht: Obst und Gemüse sowie Geflügel und Fleisch. Feine Speiseöle, leckere Marmeladen, Gelees und Honig sowie edle Brände und Liköre sind nur einige Produkte der Münsterländer Landwirtschaftsbetriebe.

Die Küche des Münsterlands

Der Münsterländer gilt als bodenständig und den Traditionen seiner Heimat tief verbunden. Dazu zählt natürlich auch die Küche. Die gilt als gediegen und rustikal. Dazu zählen zum Beispiel Brote wie Pumpernickel, das schwarze Brot der Westfalen. Zu dem im eigenen Dampf in Behältern gegartem, leicht süßlichen Brot passt der Münsterländer Altbierkäse hervorragend. Dieser verdankt seine besondere Note der Zugabe eines in Münster gebrauten Bieres.

Pumpernickel mit Westfälischem Knochenschinken oder Schinkenspeck und Westfälischen Mettenden sind ausgesprochene Delikatessen. Dazu passt das dunkle Münsterländer Landbier. Auch Westfälisches Rauchfleisch und Westfälische Blutwurst gehören zu den regionalen Spezialitäten. Bei der Verdauung hilft zum Beispiel ein Lagerkorn aus einer traditionsreichen Münsterländer Kornbrennerei. Wer es zum Abschluss lieber süß mag, greift sicher gern zum Westfälischen Bauernstuten oder zu den Pralinen mit dem ungewöhnlichen Namen "Warendorfer Pferdeäpfel".

Der Westfälische Knochenschinken



Authentische Produkte schaffen Vertrauen

Ein Gespräch mit Stefan Waltering, Vorsitzender der Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.

Was ist die Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V.?

Es ist eine Gemeinschaft, die für den Schutz regionaler Spezialitäten arbeitet, hier konkret für den Schutz des Westfälischen Knochenschinkens. Die Qualität des Produktes beruht auf seiner traditionellen Herstellung. Wir haben eine Spezifikation für das Produkt geschrieben und einen Antrag beim Deutschen Patent- und Markenamt eingereicht. Anhand der Siegelmarke ist unser Produkt für den Kunden zu identifizieren. Darüber hinaus haben wir den europäischen Schutz als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) beantragt. Weitere Spezialitäten wie luftgetrocknete Mettwurst und Mettenden, das Münsterländer Töttchen, Panhas und vieles mehr sind überregional noch nicht so bekannt. Aber daran kann man ja arbeiten.

Was ist das Besondere am Westfälischen Knochenschinken?

Seine Zubereitungsweise und seine jahrhundertalte Tradition. Es ist ein

aufwändig verarbeitetes, traditionelles Produkt. Da kann nichts beige-mischt werden. Die Reifung mit dem Knochen ist für den Geschmack entscheidend.

In unserer strengen Spezifikation haben wir festgeschrieben, dass 80 % der verarbeiteten Schweine aus Westfalen und zu 100 % aus Deutschland kommen müssen. Die Schweinemast spielt in unserer Landwirtschaft eine große Rolle und wir wollen alle Prozesse im Land halten. Auch der Kunde weiß das zu schätzen.

Wer gab den Anstoß zur Bildung der Schutzgemeinschaft?

Der kam vom Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW. Unsere Nachbarn in Süd- und Osteuropa sind beim Schutz ihrer Spezialitäten sehr viel weiter als wir.

Im Jahr 2004 kam erstmals eine kleine Gruppe von Herstellern des Westfälischen Knochenschinkens zusammen, der zunächst einmal erklärt wurde, was Geo-Schutz überhaupt ist. Es wurde schnell klar, dass es eine sinnvolle Sache ist, und so haben wir es angepackt. Berater des Ministeriums standen uns zur Seite.

Sie sind ja sogar noch einen Schritt weiter gegangen und haben 2006 das Schinkenland Westfalen vorgestellt.

Bis wir die g.g.A. haben, kann es fünf Jahre dauern. Wir wollen aber schon jetzt voran kommen. Deshalb haben wir das Schinkenland Westfalen ausgerufen, eine Siegelmarke für unsere Schutzgemeinschaft entwickelt, Flyer erstellt, sind im Internet präsent, um das Produkt zu etablieren. Es ist wichtig, nicht nur das Produkt zu vermarkten, sondern auch die Region, die dahinter steht. Davon profitiert auch der Tourismus. Nehmen wir als Beispiel den Parma-Schinken. Mit dem Produkt kaufen die Menschen auch die Erinnerungen an ihren letzten Urlaub. In diese Richtung wollen wir auch.

Glauben Sie, dass regionale Produkte in der globalisierten Wirtschaft eine Chance haben?

Ich glaube, dass sie gerade wegen der Globalisierung eine Chance haben. Die Menschen suchen nach Identitäten, nach Verwurzelungen. Und traditionelle regionale Produkte sind eine Möglichkeit, diese zu finden. Es sind authentische, schmackhafte Produkte, die so nirgendwo anders hergestellt werden können.

Der Teutoburger Wald



Das Hermannsdenkmal bei Detmold

Ursprünglich und vielfältig

Wer glaubt, die Region Teutoburger Wald bestünde nur aus Wald, liegt völlig falsch. Sanfte Hügel, weite Wiesen, verschlungene Bachläufe, wildromantische Auen und artenreiche Wälder prägen den urwüchsigen Charakter dieser vielfältigen Landschaft. Meint man in den Moorlandschaften rund um Minden-Lübbecke einen Hauch von Schottland zu spüren, so ist es in der Senne die weite, unberührte Natur, umgeben von Rapsfeldern und Wiesen, die fasziniert. Wer in der Region Teutoburger Wald unterwegs ist, taucht tief ein in die Geschichte. Bekannt sind die Schlacht der Germanen gegen die Römer im Teutoburger Wald oder der Sachsenführer Widukind, der lange dem berühmten Frankenkönig Karl der Große trotzte. Die Bauten der "Weserrenaissance", historische Stadtkerne, prachtvolle Schlösser und Klöster sind Zeugen der Geschichte und Tradition dieser Region.

Dieser großen Tradition ist die Küche der lippischen Gastronomen verpflichtet. Sie haben die Liebe zur Region und die besondere Lebensart zum gastronomischen Thema gemacht und sorgen für Appetit auf regionale Spezialitäten. Kartoffeln, Forellen, Wild, Heidschnucken, Erdbeeren, Spargel, Milch, Bier und vieles mehr - so vielfältig wie die Region, so vielfältig sind die Zutaten für eine schmackhafte Küche. Aus der Region für die Region - nach diesem Motto hat es sich der Verein "Senne Original" zur Aufgabe gemacht, landwirtschaftliche und handwerkliche Produkte aus der Region zu fördern. Dass diese Produkte gut ankommen, zeigt auch der große Erfolg des Nieheimer Käsemarktes. Natürlich gehört Nieheim auch zur Käseroute NRW. Doch in Nieheim ist längst nicht alles Käse. Im Westfalen Culinarium präsentiert Nieheim die kulinarischen Besonderheiten Westfalens wie Käse, Brot, Schinken, Schnaps und Bier. Initiativen wie "MühlenGarten", "Lippequalität" und "Senne Original" fördern zudem die regionale Produktvielfalt.

Die lippische Küche

Mit wenigen, einfachen Zutaten etwas Köstliches zu zaubern, ist das Geheimnis der lippischen Küche, die eng mit der westfälischen verbunden ist. Auch hier wird Süßes vortrefflich mit Deftigem zusammengebracht. So ist der an einen Pfannkuchen erinnernde "Lippische Pickert" aus Eiern, Mehl, Hefe, Wasser und geriebenen Kartoffeln nicht nur mit Marmelade ein Genuss, sondern auch mit Lippischer Leberwurst. Eine kulinarische Besonderheit ist das wohl bekannteste Gebäck Lippes, die "Lemgoer Strohsemmel". Das Teigstück aus Mehl, Hefe und Milch wird in einem heißen Salz-Zwiebel-Sud gebrüht und anschließend auf Roggenstroh gebacken. Das Rezept soll von einem Bäckergehilfen stammen, der als Soldat im napoleonischen Krieg gegen Russland kämpfte. Da er natürlich kein Backblech zur Hand hatte, nutzte er Roggenstroh. Ob diese Geschichte stimmt oder nicht, ist ungewiss. Eines stimmt aber: Zusammen mit einer der Lippischen Wurstspezialitäten wie zum Beispiel Lippischer Mettwurst, Lippischer Schwarzwurst, Lippischen Rauchenden oder Lippischer Kohlwurst und dazu einem kräftigen Schluck des regionalen Bieres schmeckt es einfach richtig gut. Aber auch das Paderborner Landbrot passt ausgezeichnet zu den würzigen Wurstsorten. Deftig ist die lippische Kohlwurst zum traditionellen Grünkohl, der "Lippischen Palme". Leichte Kost wie beispielsweise die mild zubereiteten Filets der Senne Forelle oder der feine Delbrücker Spargel bereichern zudem die regionale kulinarische Vielfalt.

Der Nieheimer Käse



Kleiner Nieheimer Käse kommt groß raus

Ein Gespräch mit Thomas Menne, Landwirt und Vorsitzender der Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse

In Deutschland soll es ja sogar mehr Käsesorten als in Frankreich geben. Was macht denn den Nieheimer Käse so schützenswert?

Es ist mehr und mehr Leuten bewusst, dass es oft die kleinen Käsereien sind, die die Spezialitäten herstellen. Eine solche Spezialität ist der Nieheimer Käse. Produziert wird er aus Sauermilchquark. Ursprünglich war der Handkäse ausschließlich ein Reibekäse, der auf das Brot gerieben wurde. Heute wird er schnittfest verkauft. Schon 1853 berichtete eine Bauernzeitung über diesen Käse, der ausschließlich in und um Nieheim herum gefertigt wurde. Nach dem II. Weltkrieg geriet die Käsespezialität immer mehr in Vergessenheit, bis sie in den 70er Jahren nur noch von der Käserei Pott hergestellt wurde. Erst als hier in Nieheim eine Regionalentwicklung angegangen wurde, hat man den Käse als ein Alleinstellungsmerkmal wiederentdeckt. Deshalb wollen wir diesen Käse vor Nachahmung schützen. Als ich mich entschloss, aus meiner Milch Käse zu fertigen, war die Voraussetzung gegeben, eine Schutzgemeinschaft

ins Leben zu rufen und den Prozess zum Schutz des Käses in Gang zu setzen.

Ist es nicht mit viel Arbeit und Mühe verbunden, ein Produkt schützen zu lassen?

Durch unsere Zusammenarbeit mit Fachleuten wurde uns eine Menge Arbeit abgenommen. So hatten wir Juristen an unserer Seite, die sich mit dem Verfahren auskennen. Die Landwirtschaftskammer hat uns bei der Spezifikation des Produkts sehr geholfen.

Sie haben mit einer Schaukäserei noch ein weiteres Projekt angeschoben.

Die Idee ist nach dem Erfolg unseres ersten Deutschen Käsemarktes in Nieheim entstanden. Wir wollten an diesen Erfolg anknüpfen und mit einer Schaukäserei eine weitere Attraktion schaffen. Da boten sich meine leerstehenden Gebäude an, die ich ursprünglich nur verpachten wollte. Doch in Gesprächen mit der Landwirtschaftskammer sagte man mir, dass ich doch Milch habe, die Milchpreise bescheiden seien und ob ich das nicht selber machen wolle. Ich konnte zwei Käsemeister für mich gewinnen, die mich ehrenamt-

lich unterstützt haben, und so haben wir es angepackt.

Sie haben gerade schon den Deutschen Käsemarkt in Nieheim angesprochen. Holen Sie sich damit nicht die eigene Konkurrenz ins Haus?

Nein. Der Käsemarkt ist das Ergebnis eines Prozesses der Stadt- und Regionalentwicklung, bei dem überlegt wurde, wie Nieheim weiterentwickelt werden kann. Dabei fiel das Augenmerk auf den Nieheimer Käse. Einen Käsemarkt für kleine, handwerklich produzierende Käsereien gab es in der Form noch nicht. Jetzt haben wir alle zwei Jahre einen Markt, der nicht alltäglich ist, sondern Spezialitäten in einer großen Geschmacksvielfalt anbietet. Mehr als 60.000 Besucher hatten wir 2006.

Ist das nicht erstaunlich? Käse gibt es doch in jedem Supermarkt.

Ja, aber nicht diesen. Die Käsesorten, die auf dem Nieheimer Käsemarkt zu bekommen sind, die gibt es kaum an der Supermarktttheke. Bei uns sind Käsereien vertreten, die normalerweise im Umfeld ihres Betriebs ihren Käse vermarkten. Man muss schon als Urlauber in der Region unterwegs sein, um diese Spezialitäten zu bekommen.

Das Sauerland



Wanderweg bei Hallenberg

Durchatmen in purer Natur

Tiefe Wälder, sanft schwingende Berge und Täler, saftige Wiesen und dazwischen romantische Fachwerkdörfer - das ist das Sauerland. Es ist zu allen Jahreszeiten ein Paradies für Wanderer, Nordic-Walker und Spaziergänger. Im Winter lockt das Skivergnügen viele Gäste in die Region.

Auch Fahrradfahrer kommen im Sauerland voll auf ihre Kosten, der Genussradler ebenso wie der sportliche Mountainbiker. Bäche und Flüsse durchziehen das Land, seine Seen begeistern Wassersportler und laden zu Schifffahrten ein. Gute Luft zum Durchatmen und Natur pur sind Schätze des Sauerlands. So gibt es im Sauerland fünf Naturparke, die sich über fast drei Viertel der Fläche der Region erstrecken.

Die Natur sorgt für Schmackhaftes auf dem Teller. Für leckere Fleisch- oder Milchprodukte grasen die Rinder und Ziegen auf den saftigen Weiden, Fische tummeln sich im kristallklaren Wasser. Schwein, Geflügel und Wild stehen ebenfalls auf der Speisekarte. Mit dem reinen Wasser wissen Sauerländer Brauereien weltberühmte Biere zu brauen. Sauerländer Bauernhöfe haben für Groß und Klein immer etwas im Programm, um das Hofleben kennenzulernen.

Unter dem Dach von "NRW kulinarisch" haben sich Landwirte, Lebensmittelproduzenten, regionale Vermarkter und Gastronomen zusammengeschlossen, um für den Genuss der regionalen Köstlichkeiten zu sorgen. Wanderer, kleine und große Genießer wissen das zu schätzen und lassen sich zum Beispiel Sauerländer Rinderschmorbraten, Wildschweinsauerbraten oder einen leckeren Käse schmecken.

Die Sauerländer Küche

Über die Sauerländer Küche heißt es, sie sei deftig und rustikal. Und vielseitig, müsste ergänzt werden. Denn die klimatischen Bedingungen des Sauerlandes sorgen dafür, dass der Tisch reich gedeckt ist. Kühe, Schafe und Ziegen liefern die Milch für eine Vielzahl köstlicher Käsespezialitäten wie "Möhnetaler", Hellweger Rohmilch-Gouda, "Märkische Hotte", "Märkisches Laibchen", "Ruhtaler" oder Warmener Käse.

Diese Spezialitäten machen das Sauerland zu einer der schönsten und leckersten Käseecken Deutschlands. Entlang der Käseroute NRW können die Köstlichkeiten probiert und gekauft werden. Ein Klassiker der Küche ist die Sauerländer Forelle mit zerlassener Butter gebacken. Deftig ist die regionale Spezialität "Potthucke", was so viel heißt wie "das, was im Topf hockt". Es ist ein im Ofen gebackener Teig aus geriebenen Kartoffeln mit Fleischzutaten. Soester Pumpernickel ist weit über die nordrhein-westfälischen Landesgrenzen hinaus bekannt und wird auch gern mit Sauerländer Pfefferwurst serviert. Ein Sauerländer Bier ist dazu der ideale Begleiter.

Die Märkische Hotte



"Kooperation ist sehr wichtig"

Ein Gespräch mit Christina Arzimanoglou, Märkischer Landmarkt GmbH, die den Geo-Schutz für die Märkische Hotte beantragt hat.

Ist die Märkische Hotte eigentlich ein Quark oder ein Käse?

Laut Käseverordnung ist es ein Käse, aber wenn man sich den Geschmack von Sahnequark vorstellt, dann weiß man ungefähr, wie die Märkische Hotte schmeckt. Als wir durch Berater auf den Geo-Schutz aufmerksam gemacht wurden, war klar, dass wir das machen wollen. Besondere Produkte kleiner Hersteller werden davor geschützt, nachgeahmt oder von anderen Herstellern unter gleichem Namen verkauft zu werden. In der Märkischen Hotte stecken viel Zeit und traditionelles Handwerk. Und das schmeckt man. Einfach mal einen Löffel Quark und einen Löffel Märkische Hotte probieren. Dann weiß man, was ich meine.

Die Hofkäserei gehört zu dem Zusammenschluss von Landwirten und Erzeugern Märkischer Landmarkt GmbH. Ist man gemeinsam stärker?

Die Hofkäserei ist die Idee von vier Bio-Landwirten aus dem Märkischen Kreis. Mitte der 90er Jahre suchten

sie nach neuen Absatzmöglichkeiten für ihre Bio-Milch. Der Gedanke lag nahe, die Milch weiterzuverarbeiten und das Produkt vor Ort zu vermarkten. Doch dafür musste eine erhebliche Summe investiert werden, was nur zusammen möglich war. Auch die Synergieeffekte eines Zusammenschlusses darf man nicht unterschätzen.

Stichwort Kooperation. Spielt die auch eine Rolle bei der Vermarktung der Märkischen Hotte?

Kooperation ist sehr wichtig. Für kleine Betriebe ist es nicht leicht, Produktion und Vermarktung unter einen Hut zu bringen. Es braucht schon einen langen Atem, Kontakte und die Unterstützung von außen, um sich einen Markt zu erschließen. Dabei ist es sehr wichtig, sich wechselseitig als Partner zu verstehen. Wir liefern Gastronomen und Wiederverkäufern ein Qualitätsprodukt, mit dem sie sich profilieren können. Uns erschließt sich so ein Absatzmarkt. Die Chancen werden noch gar nicht richtig genutzt. Denn auch unseren potenziellen Partnern fehlt oft die Zeit und das Wissen, die Dinge anzupacken, obwohl es ein Gewinn für alle Beteiligten wäre. Das zeigt auch unsere Zusammenarbeit mit einem Seniorenheim und einem Restaurant in Altena. Schließlich geht man in der Regel nicht in ein Restau-

rant, weil man Hunger hat. Man will etwas Besonderes. So werden die Gäste auch auf die Märkische Hotte aufmerksam. Sie sehen und schmecken, was man damit alles machen kann.

Entdeckt die Gastronomie die regionalen Produkte noch zu wenig für ihre Küche?

Wenn ein Koch einem anderen Koch zeigt, was und wie man mit regionalen Produkten kochen kann, kommt Schwung in die Sache. Dann zeigt sich oft, dass es gar nicht sehr viel teurer sein muss, mit regionalen Produkten zu kochen, weil sie sich so vielseitig einsetzen lassen.

Wenn Sie einen Wunsch frei hätten, um die regionale Entwicklung im Märkischen Sauerland noch stärker voranzubringen, was würden Sie sich wünschen?

Dass noch mehr Menschen regionale und Bio-Produkte entdecken. Jeder freut sich beim Spaziergang über die schöne Landschaft und die Natur. Doch wie würde es aussehen, wenn es die kleinbäuerlichen Strukturen nicht mehr gäbe? Kaufverhalten entscheidet auch darüber, ob es in 20 Jahren noch Kühe auf einer Weide gibt oder nicht.

Siegerland-Wittgenstein



Historischer Stadtkern "Alter Flecken" in Freudenberg

Wie aus dem Bilderbuch

Natur pur bietet der Kreis Siegen-Wittgenstein und lässt Zahlen sprechen: 41 Naturschutzgebiete und 719 Naturdenkmäler gibt es zu entdecken, 64 Prozent der Kreisfläche sind mit Wald bedeckt. Damit ist Siegen-Wittgenstein der waldreichste Kreis Deutschlands. Rund 3500 Kilometer Wanderwege erschließen eine Landschaft wie aus dem Bilderbuch. Endlos scheinende Bergwälder, schmale Wiesentäler, offene Feldfluren, Bäche, beschauliche Dörfer mit Fachwerkhäusern, historische Kulturlandschaften wie Niederwälder, Rieselwiesen oder Huteweiden. Umgeben von so viel Natur lässt es sich besonders gut erholen, aber auch Sport und Kultur kommen nicht zu kurz. Natur und Kultur verbindet zum Beispiel der bekannte Rothaarsteig miteinander. "Weg der Sinne" wird er auch genannt. Skulpturen säumen ihn zwischen Bad Berleburg mit seinem berühmten Schloß und Schmallenberg, und immer wieder laden Waldsofas oder Waldschaukeln zum Verweilen ein.

Einer der berühmtesten Söhne Siegen-Wittgensteins ist der in Siegen geborene Maler Peter Paul Rubens. Zur Rubensgalerie des Siegerlandmuseums gehören acht Originalgemälde des Künstlers. Für die gelungene Verbindung von Natur und Kultur steht auch der Name eines Zusammenschlusses von 50 Gastronomen und Landwirten: "Zwischen Rubens und Landluft". Zurück zur Natur und Besinnung auf Produkte, die im heimischen Boden gedeihen, in Wäldern und auf frischen Wiesen heranwachsen, lautet ihre gemeinsame Philosophie. Die Gäste aus nah und fern wissen das zu schätzen und genießen die jahreszeitliche Küche, die mal Traditionelles und mal Zeitgemäßes auf den Tisch bringt. "Zwischen Rubens und Landluft" ist eine Partnerinitiative von "NRW kulinarisch", der landesweiten Dachmarke zur Vermarktung regionaler Produkte in der Gastronomie. Das sind im Siegerland-Wittgenstein vor allem Backwaren, Kartoffeln, Fleisch, Geflügel und Wurstwaren.

Die Siegerländer Küche

Ohne Kartoffel ist die Siegerländer Küche einfach undenkbar. Schon seit Mitte des 17. Jahrhunderts ist sie fester Bestandteil der Küche. Kein Wunder, schließlich gedeiht die "Doffel" oder "Duffel", wie der Siegerländer sagt, hier prächtig. So hat die Siegerländer Küche ihre ganz eigene Variante des Berliners, der hier "Krebbelcher" heißt, hervorgebracht. Das Quarkgebäck wird je nach Ortschaft mit gestampften Kartoffeln verfeinert. Kartoffeln sind ideale Begleiter so wohlklingender Gerichte wie Kalbsgulasch Wittgensteiner Art oder Wildeintopf nach dem Grafen von Wittgenstein.

Gern gereicht wird das "Schanzenbrot" frisch aus dem Backhaus. Es hat seinen Namen von den so genannten Schanzen. Das sind zusammengebündelte Birken-, Eichen- oder Haselnussreiser aus den Haubergen, die zum Anheizen des Ofens genutzt werden. Zu dem Sauerteigbrot aus Roggenmehl schmecken Westfälische Mettwürste, Westfälischer Schinkenspeck, Westfälische Mettenden oder Westfälisches Rauchfleisch sowie eines der zahlreichen Siegerländer Biere.

Eine besondere süße Versuchung ist die "Siegener Rubenskugel", eine Komposition aus feinstem Champagner-Marzipan, edler Rotweintrüffelcreme und zarter Edelvollmilchschokolade.

Die Siegener Rubenskugeln



Eine süße Spezialität als regionales Markenzeichen

Ein Gespräch mit Markus Podzimek, Confiserie Heimann, und Roswitha Still, Geschäftsführerin des Touristikverbandes Siegerland Wittgenstein e.V.

Was für Salzburg und Wien die Mozartkugel ist, das ist für Siegen die Rubenskugel?

Auf jeden Fall, ja. Unser regionaler Zusammenschluss von Konditoreien, Metzgereien, Bäckereien, Gastronomen usw. namens "Zwischen Rubens und Landluft" hat sich vorgenommen, jedes Jahr eine neue Initiative zu starten. Wir zeigen, dass sich in unserer Region kulinarisch immer etwas tut, was für Touristen interessant ist. Auch wir haben uns etwas überlegt: Als traditioneller, in der vierten Generation geführter Betrieb, haben wir aus überlieferten Rezepten die Siegener Rubenskugel kreiert. Unsere Vision dabei war es, mit der Siegener Rubenskugel einen Werbeträger unserer Region zu schaffen, der weltweit vermarktungsfähig ist. Dass Rubens in Siegen geboren ist und wir hier einige Originalkunstwerke von ihm haben, müssen wir noch viel stärker zur Werbung für unsere Region einsetzen.

Ihr Betrieb ist Mitglied bei "NRW kulinarisch". Was hat Sie bewogen, mitzumachen?

Europaweit gesehen haben unser Bundesland und Deutschland einen Nachholbedarf bei der Vermarktung regionaler Produkte. Genau das will "NRW kulinarisch" ändern, deshalb sind wir Mitglied geworden.

Frau Still, Ihnen liegt die Zusammenarbeit von Landwirten, regionalen Vermarktern und Erzeugern, Gastronomen und dem Tourismusverband sehr am Herzen. Warum?

Weil alle davon profitieren und es ein wichtiger Baustein ist, um für unsere Region zu werben. Wer zu uns kommt, will etwas Authentisches und Ursprüngliches erleben, und dazu gehört natürlich auch der kulinarische Genuss. Regionale Speisen und Produkte gehören zum Urlaubsgefühl und -erlebnis dazu. Seit 1996 gibt es die Zusammenarbeit von Landwirten, regionalen Vermarktern und Erzeugern, Gastronomen und dem Tourismusverband als "Zwischen Rubens und Landluft". Inzwischen machen 50 Betriebe aus unterschiedlichen Bereichen mit und tragen dazu bei, unsere Region bekannt zu machen. Von vielen Touristen wissen wir, dass sie dieses Angebot sehr gerne wahrnehmen und die regionale Küche als Bereicherung ihres Aufenthaltes schätzen. Damit das so bleibt, muss man immer neue Ideen erarbeiten.

Aus der Region für die Region - mit "Zwischen Rubens und Landluft" und "NRW kulinarisch" haben sich dieses Motto bei Ihnen ja gleich zwei Initiativen auf ihre Fahnen geschrieben.

Das ist auch gut so. "Zwischen Rubens und Landluft" wird von Betrieben aus der Region getragen, die sich und ihre Ideen einbringen, die eine regionale Verankerung haben. Bei der Vermarktung ist es aber gut, einen Partner zu haben, der im gesamten Land und über die Landesgrenzen hinaus für die Regionen in NRW wirbt. Dieser Partner ist "NRW kulinarisch", so dass sich die beiden Initiativen gut ergänzen.

Zurück zur Rubenskugel, Herr Podzimek. Sie wollen den Geo-Schutz für dieses Produkt. Warum?

Die Rubenskugel ist ein Produkt unserer Region und wird damit identifiziert. Ich hoffe, dass auch kommende Generationen die Siegener Rubenskugel mit Siegen in Verbindung bringen. Schließlich ist nach Rubens auch die Rubenskugel im schönen Siegerland geboren. Daher wünsche ich mir den Geo-Schutz für dieses einmalige Produkt.

Das Bergische Land



Morgenstimmung bei Gummersbach

Land der Elemente

Wer sagt, dass Feuer und Wasser nicht zusammenpassen? Im Bergischen Land gehören sie zusammen wie Pech und Schwefel. Das Wasser der Flüsse und Bäche war es, das den Schmiedehämmern die Kraft gab, um das heiße Eisen zu schmieden. Wassermühlen trieben die Webstühle der Textilindustrie an. In Museen und Ausstellungen sowie bei Aktionen wird die Industriekultur im Bergischen Land zum Erlebnis, sei es in der Nacht der Schmiedefeuer, im Deutschen Klingenmuseum Solingen oder in der "Textilstadt Wülfring". Auf dem Gelände der ehemaligen Tuchfabrik scheint die Zeit stehengeblieben zu sein. Wen es hinaus in die Natur zieht, der ist im Bergischen Land richtig. Hier kann man entspannen und aktiv sein, Natur und Kultur miteinander verbinden. Obwohl das Bergische Land seinen Namen den Grafen von Berg und nicht etwa hohen Bergen verdankt, sorgen Bergkuppen für eine schöne Aussicht. Feuer, Wasser, Erde und Luft lassen sich im Bergischen Land, dem Land der Elemente, hautnah erleben.

Wer hungrig und durstig geworden ist, hält nach dem Türschild von "NRW kulinarisch" oder der Dröppelminna im Zeichen des Gastronomenzusammenschlusses "Bergische Gastlichkeit" Ausschau. Hier wird die Bergische Küchenkultur gepflegt, von ländlich einfachen Speisen bis zu kulinarischen Hochgenüssen.

Wildbret, Rind- und Lammfleisch, Forellen und andere Süßwasserfische, Milch, Obst, Eier, Honig, Gemüse und Kartoffeln - das Bergische Land liefert, was die gute Küche braucht. Feine Obstbrände und -weine, Wurstwaren, Käse und andere Milchprodukte werden angeboten. Garantiert aus der Region kommen die vielen Leckereien bei den Betrieben der Initiative "NRW kulinarisch" oder wenn sie unter der Regionalmarke "bergisch pur" vertrieben werden.

Die Bergische Küche

Ein opulentes Mahl mit Waffeln, Korinthenstuten, Milchreis und Schwarzbrot, Wurst und Käse, Quark, Rübenkraut und Honig, dazu gibt es Kaffee aus der "Dröppelminna": Das ist die Bergische Kaffeetafel. Bekannt ist sie weit über die Grenzen des Bergischen Landes hinaus. Wer es deftig mag, langt bei Schnibbelbohnen, "Pillekoche", "Panhas" oder "Kottenwurst" zu. Der "Pillekoche" ist eine Art Kartoffelpfannkuchen und wird mit Salat gegessen.

Bratkartoffeln passen gut zur Rheinischen Bratwurst oder zum "Panhas", einer Mischung aus Hackfleisch, Leber- und Blutwurst, während die "Kottenwurst" gern mit Rheinischem Schwarzbrot gegessen wird. Es ist eine Art geräucherte Mettwurst, die viel von den Schleifern und Schmieden gegessen wurde, die hart in den sogenannten Kotten der Eisenindustrie arbeiteten. Daher der Name "Kottenwurst". Im Bergischen Land beherrscht man aber nicht nur die Kochkunst, sondern auch die Kunst des Brauens. So wird zum Beispiel aus rheinischem Dinkel auch schmackhaftes Dinkelbier gebraut.

Die Bergische Kottenwurst



Das Potenzial ist da

Ein Gespräch mit Wolfgang Rehn, Geschäftsführer der Herstellung feiner Fleischwaren GmbH & Co. KG und Obermeister der Innung der Nahrungsmittelhandwerke Remscheid

Was ist Kottenwurst und woher hat sie ihren Namen?

Die Kottenwurst ist eine Art Mettwurst aus reinem Schweinefleisch mit einem Magerfleischanteil von 70 bis 80 %. Gefüllt wird sie in einen Schweinedarm. Ihren Namen hat sie, weil sie von den Arbeitern in den so genannten Kotten der Eisenindustrie viel verzehrt wurde. An den Wasserläufen in den Tälern des Bergischen Landes gab es eine Vielzahl von Schleifereien und Hammerwerken. Das "Kottenbutter" besteht aus zusammengeklappten Schwarzbrotsscheiben, dazwischen ist die Kottenwurst mit Senf bestrichen und mit Zwiebeln. In der heutigen Zeit würde man es vielleicht als Sandwich bezeichnen. Damals war es die Mahlzeit der hart arbeitenden Menschen in den Kotten.

Ist es den Menschen heute bewusst, dass Kottenwurst ein typisches Produkt dieser Region ist?

Ich weiß nicht, wie viele es sind, die sich Gedanken darüber machen, wo der Begriff Kottenwurst seinen Ur-

sprung hat. Es ist nun mal eine ganze Weile her, dass es Kotten gab. Andererseits halten Museumsbetriebe und touristische Angebote die Historie wach. Die Menschen scheinen wieder mehr Wert auf Traditionen und Regionales zu legen. Diesen Trend kann man beobachten. Offenbar suchen die Menschen nach Verwurzelung, nach Heimat. Da gehört das Essen natürlich dazu.

Wo kann heute Kottenwurst gekauft werden?

In jeder traditionellen Fleischerei zählt die Kottenwurst zum Sortiment. Auch in einigen inhabergeführten Lebensmittelgeschäften wird die Kottenwurst angeboten. Die Geschäfte gehören zwar zu größeren Handelsketten, haben aber die Möglichkeit, Teile ihres Einkaufs frei zu gestalten. In jüngster Zeit wird die Kottenwurst von diesen Geschäften verstärkt nachgefragt. Man fühlt sich der Region verbunden und entdeckt regionale Spezialitäten wieder, weil sie nachgefragt werden und die Möglichkeit bieten, sich gegenüber den Kunden zu profilieren.

Spielt die Kottenwurst auch in der Gastronomie eine Rolle?

Früher konnte man in jeder kleinen Gaststätte "Kottenbutter" bestellen.

Das war Tradition und gehörte einfach dazu. Heute ist das zwar nicht mehr so, aber auch die Gastronomie entdeckt die Kottenwurst nach und nach wieder. Es gibt zweifellos eine steigende Nachfrage und damit das Potenzial, die Kottenwurst stärker zu vermarkten.

Sind gerade vor diesem Hintergrund die Möglichkeiten des Geo-Schutzes bei der Vermarktung ein Thema?

Nein, noch nicht. Aber das kann sich ja durch die verstärkten Bemühungen des Landes ändern. Ich bin Obermeister der Innung der Nahrungsmittelhandwerke Remscheid und daher oft bei Innungsversammlungen dabei. Bislang ist noch niemand aufgestanden und hat gesagt, den Begriff und das Produkt Kottenwurst sollte man sich schützen lassen. Das liegt sicherlich auch daran, dass die Kottenwurst bisher ein Produkt war, das einfach so mitlief. Da hat sich niemand weitere Gedanken zu gemacht. Doch mit der steigenden Nachfrage und Aufmerksamkeit wird das Thema Geo-Schutz immer wichtiger und interessanter. Ich sagte ja schon: Der Trend beim Verbraucher geht zum Regionalen, die Gastronomie bietet verstärkt regionale Speisen an, die Verzahnung mit dem Tourismus, da steckt Potenzial drin.

Düsseldorf



Die Rheinpromenade in der Altstadt

Rheinische Lebensfreude

In Düsseldorf sorgt nicht nur die viel besungene "längste Theke der Welt" dafür, dass es garantiert nie langweilig wird. Ein Besuch der Altstadt oder des MedienHafens mit seiner beeindruckenden Architektur, shoppen auf der Königsallee, sich auf Goethes und Heines Spuren begeben oder auf dem Brauereiweg die Geschichte des Altbieres erkunden - in der Landeshauptstadt von Nordrhein-Westfalen ist vieles möglich. In Düsseldorf kommen Tradition und Moderne zusammen, verbinden sich rheinische Lebensfreude und kosmopolitisches Flair. Vor den Toren der Landeshauptstadt liegt der Kreis Mettmann mit dem Neandertal, dem Fundort des Neandertalers. Hier wurde Menschheitsgeschichte geschrieben. Im großen Wildgehege des Neanderthal-Museums werden Auerochsen, Tarpäne und Wisente artgerecht gehalten. Sie zählten zur Jagdbeute der Neandertaler. Auch wer einfach nur die Natur erleben möchte, ist im Kreis Mettmann richtig. Der seit 1984 unter Naturschutz stehende, ehemalige Steinbruch Schlupkothlen mit seinen türkisfarbenen Wasserflächen und den aufragenden Felswänden ist ein wichtiger Lebensraum für gefährdete Tierarten.

Ähnlich wie am benachbarten Niederrhein gehören insbesondere Gemüse und Obst zur Produktpalette. Doch um dem urbanen Anspruch der Landeshauptstadt und internationalen Messestadt Düsseldorf zu entsprechen, werden neben den klassischen Gemüsesorten auch fernöstliche Genüsse angeboten. Nordrhein-Westfalen ist eben vielfältig. Wer Vielfalt und regionale Produkte gleichermaßen schätzt, dem ist das Zeichen der Initiative "NRW kulinarisch" überall dort ein guter Wegweiser, wo es um Essen und Trinken geht. "Rheinische Bauernmärkte" bieten regionale Lebensmittel und Zierpflanzen zweimal wöchentlich in Düsseldorf an. Hier heißt es: "Beim Erzeuger einkaufen!"

Die Düsseldorfer Küche

Von Koblenz bis nach Düsseldorf erstreckt sich die Heimat der rheinischen Küche. Von Ort zu Ort wird diese traditionelle Küche variiert, erhält sie durch eine etwas andere Zubereitung oder die eine oder andere Zutat ihren besonderen Pfiff bzw. Würze. Für letztere sorgt der Düsseldorfer Senf, den seine spezielle Schärfe charakterisiert. Bei seiner Fertigung werden die frisch gemahlene Senfkörner nicht entölt. So erhält der Senf sein besonderes Aroma. Seit dem Jahr 2004 gibt es in Düsseldorf ein Senfmuseum, das über den scharfen Klassiker informiert. Der ist aus der Düsseldorfer Küche nicht wegzudenken und gehört zum Düsseldorfer Kräuterschinken, zur Düsseldorfer Mett- oder Bratwurst oder zum Düsseldorfer Senfbraten unbedingt dazu.

Nicht scharf, sondern mild im Geschmack ist das Rheinische Schwarzbrot. Das Roggenschrotbrot wird in einer Kasten- oder Muldenform gebacken und hat eine dunkle, saftige Krume. Da beißt sicher auch der Kölner gern hinein. Doch beim Bier scheiden sich oft die Geister. Was dem Kölner sein Kölsch, ist dem Düsseldorfer sein Altbier. Vielleicht können sie sich ja auf ein Rotbier einigen. Wie Kölsch und Alt ist es ein obergäriges Bier, aber ausschließlich aus Gerstenmalz gebraut und von tiefdunkler Farbe und herbem Geschmack. Dazu serviert man ein Düsseldorfer "Röggelchen", die rheinische Variante des Roggenbrötchens.

Das Düsseldorfer Altbier



Brauen zum Anfassen

Ein Gespräch mit Dr. Frank Hebmüller, technischer Leiter des Brauhauses Uerige in Düsseldorf

Das Brauhaus Uerige ist fester Bestandteil der längsten Theke der Welt. Ein Standortvorteil?

Ach ja, die längste Theke der Welt ... Ich sage lieber, wir sind im Herzen der Düsseldorfer Altstadt unweit der Rheinufersperrpromenade. Seit 1862 gibt es hier unsere Brauerei. Wir verstehen uns übrigens als Brauerei und nicht als Gaststätte. Vielmehr sind wir eine Brauerei mit Brauereiausgang. Das ist es auch, was uns stark macht. Das Bier, das Altbier steht bei uns im Mittelpunkt. Zu uns kommen die Leute, weil sie unser Bier - eben das leckere Dröppke - schätzen. Hinzu kommt die einmalige, lockere Atmosphäre. Es gilt noch immer, dass bei uns der Bankdirektor und der einfache Arbeiter zusammen ihr Bier trinken.

Das Brauereigewerbe ist von zwei Trends geprägt. Auf der einen Seite Fusionen und rückläufige Absatzmengen, aber gleichzeitig gibt es wieder mehr kleine Brauereien. Wie ist dieser Widerspruch zu erklären?

Darin zeigt sich der Wunsch des Kunden nach Regionalität und Originalität. Unsere Gäste und Kunden wollen

wissen, woher das Bier kommt und wie es entsteht. Das können sie bei uns im Hause sehen und den Brauprozess verfolgen. Das ist Brauen zum Anfassen. Es ist ein handwerkliches Brauen, gerade im Altbiermarkt gibt es einen Trend zu den Hausbrauereien. Damit bleibt das Altbier an seinem Ursprung, nämlich in Düsseldorf. Bei den Großbrauereien ist zum Teil die Herkunft verlorengegangen.

Das Bier und die Atmosphäre machen also das Erfolgsrezept aus?

Wir sind jeden Tag für unsere Gäste und Kunden da und überzeugen mit einem besonderen Produkt. Hier wird alles im Haus hergestellt und abgefüllt. Das wissen unsere Gäste, das wissen auch unsere Kunden, die hier ihr Bier kaufen. Viele Menschen aus der Region waren schon mal bei uns. Wenn sie im Getränkefachhandel unser Bier sehen, erinnern sie sich gern an ihren Besuch im Uerige Brauhaus. Unsere Partner im Getränkefachhandel suchen wir uns sehr genau aus. Denn unser Bier muss gepflegt werden. Wir selbst tun es ja auch: Traditionelle Rezepte, handwerklich gebraut mit modernen Techniken wie zum Beispiel Computersteuerung, um ein gleichbleibend gutes Ergebnis zu erzielen. Deshalb investieren wir zurzeit in neue Anlagen und Räume.

Es ist ein klares Ja zu unserem Standort in der Düsseldorfer Altstadt.

Muss man nicht groß werden, um auf Dauer erfolgreich zu sein?

Altbier ist derzeit in der Summe ein schrumpfender Markt. Aber die Nachfrage nach Altbier aus Hausbrauereien wächst. Wir wollen und können den Verlust der Großbrauereien nicht auffangen. Unser Haus kann nicht ins Unendliche wachsen, da sind bestimmte Grenzen an unserem Standort gesetzt. Es würde auch unserer Hausphilosophie widersprechen, für den Massenausstoß zu brauen. Wir bauen unsere Stärken behutsam aus.

Müssten Sie da nicht am Geoschutz für Ihr Produkt interessiert sein, um es vor Nachahmern zu schützen?

Ich will das nicht ausschließen, zumal wir uns in der Vergangenheit schon einmal mit dem Thema beschäftigt haben. Wie dargestellt, arbeiten wir intensiv daran, Regionalität und Originalität zu erhalten.

Köln / Rhein-Erft-Kreis



Kölner Dom Panorama

Kölsche Lebensart

"Mer losse den Dom in Kölle, denn da jehört er hin", heißt es in einem bekannten Karnevalslied treffend. Der berühmte Dom ist das Wahrzeichen Kölns. Die kulturelle Vielfalt, die "kölsche Lebensart" mit ihrer Leichtigkeit des Seins, die über 2000-jährige Geschichte der Stadt oder ihr pulsierendes Leben - es gibt viele Gründe, sich in den Bann der Millionenmetropole ziehen zu lassen. Und so wundert es nicht, dass die Stadt Jahr für Jahr Treffpunkt für Menschen aus aller Welt ist.

Erlebnishunger stillt auch der nahe Rhein-Erft Kreis mit einem großen Freizeitpark. Außerdem können Sportbegeisterte auf einer Anlage unter Beweis stellen, dass ihre Fahrkünste fast so gut sind wie die bekannter Formel 1-Piloten. Für Entspannung und Ruhe sorgt die ausgedehnte Wald- und Seenlandschaft des Naturparks Rheinland. Als Teil der "Rheinischen Bucht" liegt der Rhein-Erft-Kreis in einer der wasserburgenreichsten Regionen Deutschlands. Darunter sind mit den Schlössern Augustsburg und Falkenlust in Brühl auch zwei Weltkulturerbestätten der Vereinten Nationen. Weitere Kulturdenkmäler sind die rund 80 Wind- und Wassermühlen des Kreises, die zum Teil auch zu besichtigen sind. Das gut ausgebaute Radwegenetz führt die Radler durch Wiesen und Felder an Rhein und Erft und macht jede Tour zu einem erholsamen Erlebnis.

Rund um die Millionenstadt Köln sorgen Landwirte und Betriebe des traditionellen Ernährungshandwerks dafür, dass nicht nur der Erlebnishunger gestillt wird. So gibt es wirklich etwas auf die Gabeln, um sich für Kultur und Natur zu stärken. Vom Gemüse bis zum Geflügel liefert die Landwirtschaft frische Zutaten, bieten Hofläden und Mühlenbäcker Leckerer für den heimischen Herd oder die Gastronomie an.

Die kölsche Küche

"Rievkoche", "Ädäppelschlot", "Halve Haan", "Himmel un Ääd" oder "Kölscher Kaviar" sind typische Gerichte der kölschen Küche. Was das ist? Zugegeben, ohne kölsche Sprachkenntnisse ist es manchmal schwierig, dann muss schon mal übersetzt werden: Reibekuchen, Kartoffelsalat, "Halber Hahn", "Himmel und Erde" oder "Kölner Kaviar mit Flönz". "Flönz"? So nennt der Kölner die Rheinische Blutwurst, die in seiner Küche eine große Rolle spielt. Das "Kölsche Kaviar" ist Blutwurst mit Zwiebeln und bei "Himmel und Erde" wird auf den warmen Mus aus Äpfeln und Kartoffeln eine in Butter gebratene Blutwurst mit Speck und Zwiebeln gegeben. Und wer beim "Halben Hahn" an ein Brathähnchen denkt, liegt falsch und bekommt ein Roggenbrötchen mit Käse, der mit Senf bestrichen ist. Beliebt sind auch Wurstspezialitäten wie Kölner Leberwurst, Rheinische Mett- oder Bratwurst, die gerne mit Rheinischem Schwarzbrot gegessen werden. Zu den Speisen passt sehr gut ein Bier. Aber natürlich nicht irgendeines, sondern das traditionsreiche Kölsch, das zu den geschützten Produkten aus Nordrhein-Westfalen zählt.

Das Kölsch



Das Schutz-Label ist der wirksamste Schutz vor Nachahmern

Ein Gespräch mit Dr. Adolf Andörfer, Geschäftsführer des Kölner Brauereiverbandes

Das Kölsch gehört zu Köln so selbstverständlich wie der Kölner Dom. Braucht man da überhaupt ein Schutz-Label der Europäischen Union?

Die geschützte geografische Angabe auf EU-Ebene ist das wirksamste Instrument, Wettbewerber von einer Nachahmung abzuhalten, die dem Qualitätsbegriff "Kölsch" widerspricht. Beim Bier wird häufig die geografische Herkunft herausgestellt. Mit Bieren bestimmter Regionen werden oft besondere Qualitätsvorstellungen verbunden. Dies ist bei Kölsch ein Anreiz für Wettbewerber, ihr obergäriges Bier ebenfalls als Kölsch oder mit Zusätzen wie "nach kölscher Art" zu bezeichnen, auch wenn das Bier nicht die Qualität eines Kölsch hat.

Obwohl Kölsch längst ein geschütztes Produkt ist, ist auf keiner Kölsch-Flasche ein Geo-Schutz Label zu sehen. Warum nicht?

Jede Kölsch-Brauerei ist bestrebt, ihr Produkt besonders zu bewerben und sich durch die Gestaltung der Flaschenetiketten von anderen Brauereien zu unterscheiden.

Da der Kölsch-Markt ein in sich abgeschlossener Markt ist, ist es nicht erforderlich, werbewirksam auf die geografische Angabe hinzuweisen. Hinzu kommt, dass die Kölner Brauereien in Bezug auf die Verletzung der Herkunftsbezeichnung "Kölsch" sensibilisiert sind. Schon in den 60er Jahren wurden Prozesse zum Schutz der geografischen Angabe geführt.

Hatte es in der Vergangenheit denn schon konkrete Vorteile, dass Kölsch ein geschütztes Produkt ist?

Ja. So konnte verhindert werden, dass Brauereien in näherer und weiterer Umgebung obergäriges Bier herstellten, das sie als Kölsch bezeichneten. Verboten ist auch, sich an den guten Ruf des Kölsch anzuhängen, etwa unter Hinweis auf "Kölsche Brauart" oder "nach Art des Kölsch". Die Verwendung derartiger Begriffe ist nicht nur außerhalb von Köln residierenden Brauereien verboten, vielmehr auch den Getränkefachgroßhändlern und der Gastronomie. Sogar in München kam man auf die Idee, ein obergäriges Bier im Zusammenhang mit "Kölsch" zu bewerben, was ebenfalls erfolgreich abgemahnt wurde. Gestützt auf die EU-Verordnung hat der Verband auch britische Hersteller von obergärigem Bier erfolgreich abgemahnt.

Die EU-Verordnung hat die Durchsetzbarkeit gegen Wettbewerber wesentlich erleichtert.

Was sollten am Geo-Schutz Interessierte beachten, die noch am Anfang stehen?

Für den Geo-Schutz kommen nur Interessenten in Frage, die eine Ware haben, die auf einen bestimmten Ort, eine bestimmte Gegend oder sonstwie auf eine geografische Herkunft hindeutet. Mit dem örtlichen Ursprung muss auch eine besondere Vorstellung von Güte oder Eigenschaften des Produkts verbunden werden. Ein solcher Interessent sollte zunächst alles tun, um sich qualitativ und räumlich von anderen abzugrenzen. Er kann sein Produkt durch Eintragung von Marken oder das Führen von gerichtlichen Verfahren schützen, die auf die deutschen Wettbewerbsvorschriften wie das Markenrecht bezogen werden können.

Der Weg zur Eintragung selbst ist nach den Vorschriften der genannten EU-Verordnung recht mühsam, lohnt sich aber. Ist ein Produkt als geschützte geografische Angabe europaweit eingetragen, wird eine Art Monopol gewährt und liegt ein Verstoß weder gegen nationales noch gegen EU-Kartellrecht vor.

Die Region Bonn / Rhein-Sieg



Schloss Drachenburg bei Bonn

Sagenumwoben, sonnenverwöhnt

Es braucht nicht den Gesang der schönen Loreley, um sich von der Region Bonn / Rhein-Sieg verzaubern zu lassen. Entlang des viel besungenen Rheins überrascht die Region immer wieder von Neuem mit ihrer Vielfalt. Romantiker bezeichnen das enge Ahrtal als "die wildeste Tochter des Rheins". Sie führt Besucher auf den Rotweinwanderweg oder durch das mittelalterlich anmutende Ahrweiler. Wildromantisch ist auch das Siebengebirge mit seinen Rheinsteigwegen und dem sagenumwobenen Drachenfels. Sagenumwoben sind auch die vielen Burgen und Schlösser, die von der Vergangenheit erzählen. Als nordrhein-westfälisches Tor zum Rhein gilt die Beethoven-Stadt Bonn. Der ehemalige Regierungssitz ist bekannt für sein pulsierendes Leben und als Einkaufsstadt beliebt. Neben dem Rhein prägt die Sieg die Region. Bis zur Mündung in den Rhein schlängelt sich der Fluss durch eine natürliche Auenlandschaft.

Sonnenverwöhnt und vom Klima begünstigt ist dies die einzige Weinbauregion Nordrhein-Westfalens. Dieses gute Klima wissen auch Obstbauern zu schätzen. Aus Äpfeln und Birnen werden nicht nur leckere Säfte gepresst. Das Obst sowie Zuckerrüben sind Zutaten, aus denen naturreine und nahrhafte Produkte wie Apfel- und Birnenkraut sowie Zuckerrübensirup hergestellt werden. Es sind Traditionsprodukte, die seit Generationen in dieser Region beheimatet sind. Nicht nur Reben und Obst, auch Gemüse gedeihen in der Region prächtig. Der markenrechtlich geschützte Bornheimer Spargel verspricht höchsten Genuss. Dafür bürgt der Verein Bornheimer Spargelanbauer e.V. Geflügel, Fleisch vom Schwein, Rind und Lamm, leckere Molkereiprodukte und Käsespezialitäten kommen ebenfalls auf den Tisch. Die Initiative "NRW kulinarisch" steht für den unverfälschten Genuss aus der Region bei Gastronomen, Landwirten, Erzeugern und regionalen Vermarktern.

Die Bonner Küche

Die Bonner Küche kennt viele Rezepte. Denn sie ist geprägt von den unterschiedlichen Einflüssen der Region Bonn/Rhein-Sieg. Die rheinischen sind es vor allem, aber auch solche, die aus Vorgebirge, Eifel und Hunsrück in die einstige Residenzstadt am Rhein getragen wurden. Kulinarische Spuren hinterließen auch die französischen Besatzer des frühen 19. Jahrhunderts.

So ist die Bonner Küche meist herzhaft, oft deftig, denkt man an die Rheinische Bratwurst, nicht selten aber auch raffiniert. Eine besondere Raffinesse bekommt der Klassiker der rheinischen Küche durch zwei bis drei Esslöffel Zuckerrübensirup. So wird aus einem Rheinischen Sauerbraten ein Rheinischer Sauerbraten spezial. Und wer es zum Frühstück süß mag, genießt sein Rheinisches Schwarzbrot mit Rheinischem Zuckerrübensirup oder Rheinischem Apfelkraut.

Rheinischer Zuckerrübensirup und Apfelkraut



Chancen der generischen Werbung nutzen

Ein Gespräch mit Andreas Heinz, Vorsitzender der Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup und Rheinisches Apfelkraut

Können Rüben- und Apfelkraut auf dem Frühstückstisch mit einem bekannten Schokoladenaufstrich konkurrieren?

Der bekannte Schokoladenaufstrich ist zweifellos die Nummer eins in Deutschland. Doch in einigen Regionen ist Rübenkraut die Nummer zwei, zum Beispiel hier im Rheinland. Hier stehen wir vor einzelnen Konfitüren wie Erdbeer- oder Kirschkonfitüre. Erst in der Summe aller Konfitüren müssen wir uns geschlagen geben. Auch im Norden Deutschlands haben wir es geschafft, beim Absatz süßer Brotaufstriche auf Platz zwei zu kommen.

Wie erklären Sie sich die Beliebtheit der Produkte?

Zuckerrübensirup erlebt eine Renaissance, die Umsätze steigen kontinuierlich. Man besinnt sich auf alte Zeiten. Laut Repräsentativumfragen genießt das Produkt große Sympathie. Rübenkraut, so wie wir es heute kennen, wird seit etwa 100 Jahren hergestellt. Beim Apfelkraut stagnieren die Umsätze zur Zeit. Das liegt auch daran, dass keiner der Hersteller allein

in der Lage ist, eine große Werbekampagne zu starten. Auch deshalb haben wir uns mit anderen Herstellern in der Geo-Schutz-Gemeinschaft zusammengeschlossen.

Welchen Stellenwert haben Geo-Schutz und der Zusammenschluss in einer Schutzgemeinschaft für die Vermarktung?

Wir besuchen forciert regionale Landwirtschaftsausstellungen oder auch Veranstaltungen, bei denen es um das Thema Ernährung geht, wie zum Beispiel bei "NRW kulinarisch". Bei der generischen Werbung für unsere Produktgruppe treten wir Hersteller gemeinsam auf, nicht als Einzelfirmen. So können wir unsere jeweiligen Stärken im Sinne aller einbringen. Das Produkt rückt in den Mittelpunkt, wovon wir alle profitieren. Vereine, Verbände oder auch die Politik unterstützen uns, was sie so für eine einzelne Firma nicht tun würden.

War es schwierig, sich zu einer Schutzgemeinschaft zusammenzuschließen?

Anfangs ja, weil wir auch Konkurrenten sind. Da unsere Firmen aber unterschiedlich ausgerichtet sind, ergänzen wir uns in unserer Kooperation. Deshalb ziehen wir ein posi-

ves Fazit aus unserer Zusammenarbeit. Wir besinnen uns auf unsere Wurzel und kommunizieren dies nach innen und außen. Die Verzahnung mit der Landwirtschaft, das Heimatgefühl und nicht zuletzt der Wunsch ein regionales Produkt schützen und bewahren zu wollen, verbindet uns.

Welche Tipps können Sie jemandem geben, der am Thema Geo-Schutz interessiert ist, aber noch am Anfang steht?

Man sollte sich mit anderen interessierten Herstellern zusammensetzen, Schnittmengen und gemeinsame Ziele definieren. Hat man die gefunden, sollte man an die Planung von Vermarktungsstrategien gehen. Wie beschrieben, haben Schutzgemeinschaften Möglichkeiten, die einzelne Firmen so nicht haben. Durch den Schutz allein ist ein Produkt noch nicht verkauft.

Eifel und Region Aachen



Monschau

Grenzenloses Wandervergnügen

"Natur Natur sein lassen" - heißt es im Nationalpark Eifel. Quellgebiete, Bachtäler, kleinere Offenlandflächen und Laubwälder prägen die Landschaft des Nationalparks. Der größte Schatz des ersten Nationalparks Nordrhein-Westfalens sind seine ausgedehnten Buchenmischwälder - einmalig im Netz der Europäischen Nationalparks. Im Nationalpark Eifel haben viele bedrohte Tiere und Pflanzen ihre Heimat. Auf ausgewiesenen Wegen oder von erfahrenen Rangern geführt, lässt sich hier Natur pur erleben. Der Nationalpark liegt inmitten des Deutsch-Belgischen Naturparks Hohes Venn, dem einzigartigen Hochmoorgebiet Europas. Hier ist das Wandervergnügen grenzenlos. Weit geht der Blick von den über 40 Aussichtsplattformen der Eifelhöhen über die Landschaft mit ihren glitzernden Seen.

Schokoladen, Konfitüren und Printen sind Traditionsprodukte aus Aachen, die das Leben versüßen. Hochprozentiges brennen über 200 Hausbrennereien der Eifel aus dem Obst der Region. Garantiert alkoholfrei sind die leckeren Eifeler Fruchtsäfte. Zum guten Essen und Trinken tragen die Landwirte der Region auch mit Fleisch, Geflügel und Milch bei.

Für den Genuss regionaler Produkte stehen hier Initiativen wie "Regiomarché", "Mergelwind", "IG Regionale Produkte" oder die Initiative "NRW kulinarisch" und die "Regionalmarke EIFEL". Ihr Slogan lautet: "EIFEL - Qualität ist unsere Natur". Die vier Farben des EIFEL-Logos symbolisieren die Bereiche Land- und Forstwirtschaft, Tourismus, Handwerk und Natur.

Die "Regionalmarke EIFEL" und "NRW kulinarisch" verbindet die Devise "Global denken - lokal handeln". So sollen regionalen Produkten Märkte geöffnet, Kulturlandschaft und Arbeitsplätze erhalten, kleinbäuerliche und mittelständische Strukturen gesichert werden.

Die Eifeler Küche

Als die Zeiten hart und entbehrungsreich waren, mangelte es den Menschen an Zutaten, nicht aber an Ideen. So verstanden sie es immer wieder, mit einfachen Mitteln schmackhafte Gerichte zu kochen. Kam bei reicheren Familien zu St. Martin eine Gans auf den Tisch, so mussten sich die einfachen Leute mit "Döppekooche" bescheiden. Das Geheimnis des besonderen Geschmacks der Kartoffelmasse, in die Speck und Zwiebeln untergemischt werden, liegt in seiner Zubereitungsart. "Döppekooche" muss aus einem gusseisernen Topf kommen. Nur dann erhält er seinen typischen Geschmack. Es ist das kleine Plus bei den Zutaten, der gewisse Dreh bei der Zubereitungsart, mit dem die Eifeler Küche überrascht.

Die Aachener Printen sind als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) eingetragen. Sie sind nicht nur in der Weihnachtszeit ein beliebtes Gebäck, sondern geben dem Aachener Printenlikör oder einer Printensauce das typische Aroma. Das gewisse Etwas erhalten viele Speisen auch durch den Monschauer Senf, den es in verschiedenen Geschmacksrichtungen gibt. Eine Honigsenf-Vinaigrette verfeinert Sommersalate, ein Bärlauchsenf würzt zeitgemäße Variationen des traditionellen "Döppekooche". Auch Süßes gewinnt durch Senf, wie Monschauer Senfplätzchen oder Monschauer Senftrüffel beweisen. Aus Monschau kommt auch das "Monschauer Dütchen". Das Eierbiskuitgebäck in Hörnchenform wird gern mit Eis, Dessert oder Früchten gefüllt.

Zum Speiseplan der Eifel gehört neben der Eifel-Forelle und dem Eifelschinken auch traditionell das Lammfleisch. Dazu Apfelsaft, Mineralwasser oder Bier aus der Eifel und als Digestiv ein Eifel-Edelbrand. Typisch für diesen Teil des Rheinlandes sind natürlich auch die Rheinische Mettwurst und die Rheinische Rostbratwurst.

Der Monschauer Senf



Senfmüller seit vier Generationen

Ein Gespräch mit Ruth Breuer, die gemeinsam mit ihrem Vater die Monschauer Senfmühle betreibt

Was ist das Besondere des Monschauer Senfs?

Schon mein Ur-Ur-Großvater hat die Mühle 1882 betrieben. Mein Vater betreibt sie nun in der vierten Generation. Anfangs wurde die Mühle von einem Wasserrad angetrieben. Doch bereits 1896 ist man zur Dampf-Senffabrikation übergegangen. Wir arbeiten nicht nur nach uralten Rezepten, sondern auch mit einer alten Mühle. Unsere schweren Basaltlavasteine mahlen schonend, da es dazwischen nicht warm wird. Die Industrie arbeitet zwar nach dem gleichen Prinzip, aber sie hat keine Steine mehr. Sie hat Korund-Platten. Bei ihren Tagesproduktionen von 20 bis 30 Tonnen wird es zwischen den Platten heiß, wodurch die ätherischen Öle zerstört werden. Da auch die Industrie einen scharfen und würzigen Senf will, werden Zusatzstoffe hinzugefügt. Meist ist es Meerrettich. Bei dem Mahlen in unserer Mühle werden die Öle nicht zerstört, und so bleibt die natürliche Schärfe des Senfs erhalten. Das macht den großen geschmacklichen Unterschied aus.

Sie betreiben neben Ihrer Mühle auch ein Restaurant. Ist der Senf ein Teil des Erfolgsgeheimnisses des Restaurants?

Ja, natürlich. Alle Speisen werden mit Senf verfeinert. Auch die Desserts. Es ist das Besondere, was unsere Gäste suchen. Und das finden sie hier. Es ist eine Kunst, die Speisen mit Senf zu verfeinern. Er soll die Speisen nicht dominieren, sondern ihnen das i-Tüpfelchen geben. Das gelingt unserem Koch so gut, dass wir einige Preise gewonnen haben.

Verkaufen Sie Ihren Senf auch an andere Gastronomen?

Ja, von Rügen über Hamburg bis nach München wird mit Monschauer Senf gekocht. Natürlich sind auch Gastronomen aus der Eifel dabei, das ist uns ein wichtiges Anliegen. Für das von mir herausgegebene Kochbuch "Deutschland kocht mit Monschauer Senf" wurden 29 Gastronomen angeschrieben, um ihre Häuser und ihre Rezepte vorzustellen. Sterne-Köche arbeiten mit Monschauer Senf, sogar ein Bocuse-Schüler, aber auch Landgasthöfe, die noch als Geheimtipp gelten.

Kann man sagen, dass der Tourismus in Ihrer Region auch durch Ihre Senfmühle gewinnt?

Zumindest wünschen wir uns das. Presse und Fernsehen kommen immer wieder auf uns zu, um über uns zu berichten. Der erste Fernsehauftritt meines Vaters 1982 hat ein sehr großes Interesse ausgelöst. Wenn über uns berichtet wird, stehen wir stellvertretend für die Eifel. Es ist hoffentlich gut für die gesamte Region.

Monschauer Senf ist recht bekannt. Haben Sie sich schon einmal mit dem Thema Geo-Schutz beschäftigt, um Ihre Spezialität vor Nachahmung zu schützen?

Es ist ein recht neues Thema. Vor einiger Zeit hat mir jemand erzählt, dass ein bekanntes tschechisches Bier in den USA unter dem selben Namen vertrieben wird, obwohl es nicht das Original ist. Er fragte mich, ob ich nicht befürchte, dass das Gleiche auch mit dem Monschauer Senf passieren könne. Bisher war ich immer davon ausgegangen, dass es einen gewissen Schutz gibt, da der Senf ja nun mal an diese Region gebunden ist. Wir werden uns mit dem Thema eingehender beschäftigen müssen.

Im regionalen Schulterschluss zum Markterfolg



Schutzgemeinschaften in Nordrhein-Westfalen

Der Weg zur gemeinsamen Vermarktung

In Nordrhein-Westfalen gibt es seit einigen Jahren drei Schutzgemeinschaften, die bereits die Möglichkeiten des europäischen Siegels für den Schutz und die Vermarktung ihrer regionalen Produkte nutzen: Verband Dortmunder Bierbrauer, Kölner Brauerei-Verband e.V. und Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Aachener Printen e.V. Bei den vier neugegründeten Schutzgemeinschaften wie der Schutzgemeinschaft Westfälische Schinken- und Wurstspezialitäten e.V., Schutzgemeinschaft Rheinischer Zuckerrübensirup / Rheinisches Apfelkraut, Erzeugergemeinschaft Märkischer Landmarkt GmbH und Schutzgemeinschaft Nieheimer Käse ziehen mehrere Produzenten an einem Strang, um die sich bietenden Chancen eines EU-weiten Schutzes zu nutzen. Sie sind überzeugt, dass ihre Perspektive in der gemeinsamen Vermarktung einer Schutzgemeinschaft liegt. Es gibt noch zwei weitere Organisationen die eine Schutzanmeldung anstreben: erstens die Spargelbau-Genossenschaft Walbeck und Umgegend e.G. und zweitens den Bornheimer Spargelanbauer e.V.

Umdenken, damit der Schulterschluss gelingt

Wer gemeinsam am Markt auftreten will, muss umdenken. Einzelinteressen müssen in den Hintergrund treten, damit der Schulterschluss gelingt. Dies ist besonders in der Findungsphase einer Schutzgemeinschaft nicht leicht. Dann kann ein überparteilicher Moderator hilfreich sein. Frühzeitig einbezogene Marketing-Experten und Juristen sorgen dafür, dass alles in die richtigen Bahnen gelenkt wird.

Spezifikation erstellen

Ist der Konsens zum Zusammenschluss gefunden, geht es an die Analyse des Ist-Zustands. Welche Rohstoffe und

Rezepturen wurden zum Beispiel von den einzelnen Produzenten bisher verwendet? Welche Verarbeitungsschritte gab es, und wie wurde die Qualität gesichert? So lässt sich klären, wie eine gemeinsame Spezifikation für das Produkt erstellt werden kann und welches EU-Schutzlabel angemeldet werden soll. Wenn sich alle Beteiligten über die Ziele und das Vorgehen einig sind, kann die Schutzgemeinschaft gegründet und ein gemeinsamer Name gefunden werden. Eine besondere Rechtsform ist dazu nicht notwendig.

Das Herzstück einer jeden Anmeldung ist die Spezifikation. Hier wird das Produkt sowie das Herstellungsverfahren detailliert beschrieben. Darüber hinaus muss das geografische Gebiet bestimmt und verdeutlicht werden, wie das Produkt an die Region gebunden ist. Auch ein Ursprungsnachweis sowie Angaben zur zuständigen Kontrollenrichtung und zur Etikettierung sind notwendig.

Marketingkonzept entwickeln

Doch die Spezifikation allein und auch das nach einem langen Verfahren erhaltene Schutz-Label sichern nicht den Markterfolg. Deshalb gilt es, frühzeitig ein Marketing- und Kommunikationskonzept zu entwickeln, das bereits in der Phase der Anmeldung ansetzt. Schließlich sollen Touristen und Tourismus-Organisationen, Gastronomie- und Hotelbetriebe, Handelspartner, kommunale Entscheider und weitere Multiplikatoren ja wissen, dass es dieses Produkt gibt. Selbstverständlich sollten auch Fach- und Publikumsmedien mit eingebunden werden. Nur so lassen sich die Vorteile des EU-Labels für eine konkrete Wertschöpfung für die Schutzgemeinschaft und die Region nutzen.

Weiterführende Informationen:

www.geo-schutz.de und www.regionalvermarktung.nrw.de

Herausgeber

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz
Nordrhein-Westfalen (LANUV)
Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
Telefon 02361 305-0
poststelle@lanuv.nrw.de
www.lanuv.nrw.de

Konzeption und Gestaltung

marktentwickler
für regionale Wertschöpfung
Birgit Bertz & Dirk Mertens GbR
www.marktentwickler.de

Text

Manfred Wieczorek für
jumpr Team für Kommunikation
Ulrike Meyer und Jörg Meyer GbR
www.jumpr.eu

Fotonachweis

Archiv Eifel Tourismus GmbH - Hans-Jürgen Sittig (S. 26)
Düsseldorf Marketing & Tourismus GmbH - Ulrich Otte (S. 20, 32)
Essen Marketing GmbH - Peter Wieler (S. 6)
Fotostudio Frege - Carola Frege-Backhaus (S. 7, 13, 15, 19, 21, 23)
Grafschafter Krautfabrik - Josef Schmitz KG - Gerhard Pöppel (S. 25)
KölnTourismus GmbH (S. 22)
Markus Podzimek (S. 17)
Naturarena Bergisches Land GmbH - Sabine König (S. 18)
Niederrhein Tourismus GmbH - Peter Friese (S. 8), Lei Spreeuwenberg (S. 9)
OWL Marketing GmbH / Teutoburger Wald Tourismus (S. 12)
Presseamt Münster - Tilman Roßmüller (S. 10)
Ruth Breuer (S. 27)
THE FOOD PROFESSIONALS AG (S. 1, 11)
Tourismus & Congress GmbH Bonn / Rhein-Sieg / Ahrweiler - Frank Homann (S. 24)
Touristik- und Marketing GmbH Hallenberg - Klaus-Peter Kappest (S. 14)
Touristikverband Siegerland-Wittgenstein e.V. (S. 16)

[| i v l

Aktualisierte Fassung Februar 2019

Landesamt für Natur, Umwelt und
Verbraucherschutz Nordrhein-Westfalen

Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
Telefon 02361 305-0
poststelle@lanuv.nrw.de

www.lanuv.nrw.de

