

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 Wülfig". 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 Schwarzbrotstücken, 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.