

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.