

# 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.