

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.