

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.