



**So schmeckt Heimat –
NRW is(s)t gut!**



www.umwelt.nrw.de

Inhalt

Vorwort	6
Typisch NRW: Genuss zwischen Rhein und Weser	8
Die NRW-Spezialitätenkarte	10
Esskultur unter europäischem Schutz	11
Regionale Lebensmittel und Spirituosen aus Nordrhein-Westfalen	12
Ein Geschenk für den Kaiser: Westfälischer Knochenschinken g.g.A.	12
Das schwarze Brot der Westfalen: Westfälischer Pumpernickel g.g.A.	14
Reinheit im Glas: Münsterländer Korn / Kornbrand g.g.A.	16
Weich und würzig seit 300 Jahren: Sendenhorster Korn / Kornbrand g.g.A.	17
Günstiges Klima und Pflaumen in Fülle: Stromberger Pflaume g. U.	18
Wacholder und nichts als Wacholder: Steinhäger g.g.A.	20
Ich bin ein Nieheimer!: Nieheimer Käse g.g.A.	24
Dat Bier von hier und die Liebe zur Heimat: Dortmunder Bier g.g.A.	26
Flüssiges Lebensgefühl: Bergischer Korn g.g.A.	26
Die süße Versuchung: Rheinisches Apfelkraut g.g.A.	28
Von der Rübe zum Kraut: Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup g.g.A.	30



Spitzengenuss aus der Kölner Bucht: Bornheimer Spargel g.g.A.	32
Vom Pilgerbrot zum Weihnachtsklassiker: Aachener Printen g.g.A.	34
Köstlichkeit zum Jahresende: Öcher Weihnachts-Leberwurst / Aachener Weihnachts-Leberwurst g.g.A.	36
Eine bodenständige Delikatesse: Öcher Puttes / Aachener Puttes	38
Ein rheinisches Lebensgefühl: Kölsch g.g.A.	40
Wurst mit Einigungspotenzial: Flönz g.g.A.	42
Der Scharfe aus der Hauptstadt: Düsseldorfer Senf / Düsseldorfer Mostert g.g.A.	44
Ein Genuss mit leicht bitterem Geschmack: Rheinberger Kräuter g.g.A.	46
Das weiße Gold vom Niederrhein: Walbecker Spargel g.g.A.	48
Freundlich, anspruchslos, wohlschmeckend: Buntes Bentheimer Schwein g. t. S.	50
Weitere Informationen und Kontakte	52
Genuss-Routen durch Nordrhein-Westfalen	52
Schutzgemeinschaften	53
Initiativen der Regionalvermarktung	54
Weitere Ansprechpartner und Informationsangebote	55
Zum Weiterlesen	56
Impressum	57