

Inhalt

Vorwort	4
Typisch NRW: Genuss zwischen Rhein und Weser	6
Die NRW-Spezialitätenkarte	8
Esskultur unter europäischem Schutz	9
Regionale Lebensmittel und Spirituosen aus Nordrhein-Westfalen	
Ein Geschenk für den Kaiser: Westfälischer Knochenschinken g. g. A.	10
Das schwarze Brot der Westfalen: Westfälischer Pumpernickel g. g. A.	12
Reinheit im Glas: Münsterländer Korn / Kornbrand g. g. A.	14
Weich und würzig seit 300 Jahren: Sendenhorster Korn / Kornbrand g. g. A.	15
Günstiges Klima und Pflaumen in Fülle: Stromberger Pflaume g. U.	16
Wacholder und nichts als Wacholder: Steinhäger g. g. A.	18
„Ich bin ein Nieheimer!“: Nieheimer Käse g. g. A.	20
Dat Bier von hier und die Liebe zur Heimat: Dortmunder Bier g. g. A.	22
Die süße Versuchung: Rheinisches Apfelkraut g. g. A.	24
Von der Rübe zum Kraut: Rheinisches Zuckerrübenkraut / Rheinischer Zuckerrübensirup g. g. A.	26
Spitzengenuss aus der Kölner Bucht: Bornheimer Spargel g. g. A.	28

Vom Pilgerbrot zum Weihnachtsklassiker: Aachener Printen g.g.A.	30
Köstlichkeit zum Jahresende: Öcher Weihnachts-Leberwurst / Aachener Weihnachts-Leberwurst g.g.A.	32
Eine bodenständige Delikatesse: Öcher Puttes /Aachener Puttes g.g.A.	34
Ein rheinisches Lebensgefühl: Kölsch g.g.A.	36
Wurst mit Einigungspotenzial: Flönz g.g.A.	38
Der Scharfe aus der Hauptstadt: Düsseldorfer Senf /Düsseldorfer Mostert g.g.A.	40
Ein Genuss mit leicht bitterem Geschmack: Rheinberger Kräuter g.g.A.	42
Das weiße Gold vom Niederrhein: Walbecker Spargel g.g.A.	44

Weitere Informationen und Kontakte

Genuss-Routen durch Nordrhein-Westfalen	46
Schutzgemeinschaften	47
Initiativen der Regionalvermarktung	48
Ansprechpartner und Informationsangebote	49
Impressum	50