

Pressemitteilung 29.5.2008



SPARGEL, KÄSE, BIER UND KORN – KULINARISCHE ROUTEN IN NRW

Touristische Themenrouten erfreuen sich steigender Beliebtheit. Kulinarische Themenrouten gibt es aber bundesweit erst wenige. In Nordrhein-Westfalen werden Genießer gleich mit mehreren Routen auf den Geschmack und auf den Weg gebracht. Der Nordrhein Westfalen Tourismus e.V. gibt ein paar Anregungen - von der Spargelstraße über die Käseroute bis zur industriehistorischen Themenroute "Brot Korn Bier".

Noch bis zum 24. Juni steht das "weiße Gold" wieder hoch im Kurs. Wer wissen will, wo man bis zum Ende der offiziellen Spargelsaison in NRW das gesunde Gemüse frisch kaufen kann, erhält auf der Spargelstraße NRW die richtige Orientierung. Auf der Internetseite finden Interessierte neben den Adressen der Spargelbauer diverse Rezepte und auch alles Wissenswerte rund um den heimischen Spargel, dazu Veranstaltungstipps sowie eine Übersicht über ausgewählte Restaurants, die Besonderes rund um das königliche Gemüse bieten (www.spargelstrasse-nrw.de).

Alles nur Käse? Aber bitte, was darf's denn sein? Altbierkäse aus dem Münsterland, Bergischer Räucherkäse, Bööschker Ziegenkäse vom Niederrhein? NRW hat als Deutschland drittgrößtes Milchland nicht nur eine Menge regionaler Spezialitäten, sondern auch eine eigene Käseroute zu bieten. 26 Hofkäsereien haben sich zur Käseroute NRW zusammengeschlossen und lassen sich in Ställe und Töpfe schauen - so etwa der Erlebnisbauernhof Krewelshof im Bergischen Land mit seiner Schaukäserei oder die Hofkäserei Wellie in Fröndenberg, die mit Spezialitäten wie einem Möhrenkäse mit essbarer Pfefferkruste mit dem Namen "Der Schwatte" aufwartet (www.kaeseroute-nrw.de).

Wer bei soviel Leckerem auch auf die Linie achten will, der kann bei einer Radtour auf der NaturGenussRoute im Münsterland gleich ein paar Kalorien wieder abtrainieren. Auf der bisher einzigartigen Themenroute können Genießer auf insgesamt 160 Kilometern Gaumenfreuden aus der Region genießen und zugleich die schönsten Winkel des Münsterlandes per Rad entdecken. Die große Rundtour lässt sich in einzelne Tagestouren aufteilen, den Mittelpunkt der Route bildet Münster (www.naturgenussroute.de).

Dem "M" wie "mmmmh" folgen Genießer im südlichen Teutoburger Wald. Die so ausgeschilderte 36 Kilometer lange Moor-Köche-Route bietet neben schönen Landschaften und eindrucksvollen Aussichten auch Einblicke in die regionale Küche. So bringen die Moor-Köche aus Horn-Bad Meinberg den Gästen nach dem Wandern das Thema Moor durch ihre kreativen Kochkünste nahe und verwöhnen sie mit kulinarischen Köstlichkeiten rund ums Moor. Ein Tagesprogramm kann für 19,80 Euro gebucht werden. Das Pauschalprogramm mit zwei Übernachtungen und Frühstück, zwei Verzehrgutscheinen im Wert von je 10 Euro, einem Leihfahrrad inklusive Transport zum Moor-Koch nach Wahl gibt es ab 98 Euro pro Person im Doppelzimmer.

Weitere Infos gibt es unter der Buchungs-Hotline 05234 98903 (www.horn-badmeisberg.de).

Auf nur einer Straße können Genießer in Nieheim eine lange Tour durch die kulinarische Vielfalt Westfalens machen und Pumpernickel, süffiges Bürgerbier, edle Obstbrände, würzigen Schinken oder den berühmten Nieheimer Käse kosten. Das Westfalen Culinarium im historischen Ortskern der Ackerbürgerstadt widmet sich mit vier Erlebnismuseen den fünf "westfälischen Grundnahrungsmitteln". Wie Perlen auf einer Schnur sind hier das Westfälische Bier- und Schnapsmuseum, das Westfälische Brotmuseum, das Deutsche Käsemuseum, das Westfälische Schinkenmuseum und eine Schaukäserei aufgereiht (www.westfalen-culinarium.de).

Aber nicht nur im Westfälischen Schinkenmuseum hängt der Himmel voller Schinken. Wer also nach dem Besuch des Museums auf den Geschmack gekommen ist und nun wissen will, wo man das edelste Stück vom Schwein direkt vom Hersteller kaufen kann, der findet im Schinkenland Westfalen der Schutzgemeinschaft "Westfälischer Knochenschinken" zahlreiche Adressen (www.schinkenland-westfalen.de).

Wo viele Menschen leben und viel und hart arbeiten, wird auch viel gegessen und getrunken. Das gilt auch für das Ruhrgebiet, wo heute eine eigene Themenroute der "Route der Industriekultur" dem Thema "Brot, Korn und Bier" gewidmet ist. Auf der Route liegen rund 30 Standorte, darunter Brauereien, Brennereien, Mühlen, aber auch historische Firmensitze wie die ehemalige Zwiebackfabrik Brandt, das Deutsche Kochbuchmuseum und das Brauereimuseum Dortmund. An manchen Standorten, etwa im Westfälischen Freilichtmuseum in Hagen, haben die Besucher Gelegenheit, Produkte zu testen und zu genießen, die vor Ort hergestellt werden (www.route-industriekultur.de).

Rund um das Thema Milch führt die Milchstraße im nordrhein-westfälischen Mühlenkreis Minden-Lübbecke zu Milchstationen, Lernortbauernhöfen und Käsereien. An den mit dem Logo „Milch und mehr“ gekennzeichneten Höfen gibt es Proben köstlicher Milchprodukte und anderer Spezialitäten zur Stärkung, und man kann dabei auch viel über Milcherzeugung und -verarbeitung aber auch artgerechte Tierhaltung erfahren. Unter dem Motto „Land erfahren“ wird dieses Thema in einer informativen Broschüre mit speziellen Angeboten zu Kulinarik, Einkaufen und Freizeit auf dem Lande präsentiert (www.landerfahren.de)

Pressekontakt:
Kirsten Lehnert
NRW kulinarisch Marketing e.V.
c/o Nordrhein-Westfalen Tourismus e.V.
Worringer Straße 22
50668 Köln
Tel. 0221/17945-152
e-mail: lehnert@nrw-kulinarisch.de