

Zwei aktive Regionen

NORDRHEIN WESTFALEN GENUSS



Bodenständiges »wie bei Müttern« im urigen Brauhaus, ausgefallene Küche im Sterne-Restaurant: In jeder NRW-Region kann der Besucher kulinarische Spezialitäten oder die ganz große Kochkunst kosten – auf typisch regionale Weise oder in weltmännischer Manier. Genuss wird in NRW eben allerorten groß geschrieben. Lassen Sie es sich schmecken!



REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Kennen Sie den westfälischen »Pfefferpotthast«, den »Döppekoche« aus der Eifel oder die »Töttchen« aus dem Münsterland? Nein? Dann ist Ihnen aber »Himmel und Äd« ein Begriff. Das einfache Gericht aus Kartoffeln und Apfelmus ist bei Kindern und Erwachsenen in Nordrhein-Westfalen gleichermaßen beliebt und hat es inzwischen auch außerhalb der Landesgrenzen mancherorts auf die Speisekarten geschafft. Beim »Pfefferpotthast« übrigens handelt es sich um ein Rindfleischgericht mit viel Pfeffer, »Döppekoche« ist ein Kartoffelkuchen, hinter »Töttchen« verbirgt sich ein schmackhaftes Ragout. Die-



se Gerichte werden – wie auch »Himmel und Äd« – als regionale Spezialitäten in kleinen Landgasthöfen oder in urigen Brauhäusern serviert, es lohnt sich sie zu probieren. Das findet auch Dr. Heike Döll-König, Geschäftsführerin bei Tourismus NRW e. V.: »Viele heimische Spezialitäten wie die Aachener Printe oder der westfälische Schinken sind berühmt, andere hingegen völlig unbekannt, jedoch nicht weniger köstlich.« Um dies zu ändern, möchte die NRW-Tourismusexpertin das Thema Genuss in Nordrhein-Westfalen künftig prominenter präsentieren. »Landesweit gibt es eine ungeheure Kreativität, um den Gästen außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse zu bieten. Unsere gastronomische Bandbreite ist einzigartig. Und auch bei unseren Gästen geht die Liebe durch den Magen«, sagt sie.

AUSGEZEICHNETE STERNEKÜCHE

Tatsächlich kennt die kulinarische Landkarte Nordrhein-Westfalens alle Facetten: Neben Restaurants, die sich auf regionale Küche spezialisiert haben, verwöhnen insgesamt 37 Sterne-Restaurants ihre

anspruchsvollen Gäste mit exquisiten Kreationen. Gleich zwei nennt Bergisch-Gladbach ihr Eigen: das Gourmetrestaurant Lerbach mit zwei und das Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg mit drei Sternen. Fünf weitere Zwei-Sterne-Restaurants befinden sich in Köln (Le Moissonnier, La Vision), Düsseldorf (Im Schiffchen), Essen (Résidence) und Dorsten (Rosin). Alle übrigen gekür-



ten Restaurants haben einen Stern und verteilen sich über das ganze Land. Egal, welche Küche Sie bevorzugen – bei dieser Auswahl werden auch Sie sicher etwas finden, das genau Ihren Geschmack trifft!

BIERKULTUR ALLERORTEN

Neben gutem Essen gehört Bier zu NRW wie der Champagner zu Frankreich. In keinem anderen Bundesland gibt es so viele Biersorten, in keinem anderen Bundesland wird derart viel Bier konsumiert. Darüber hinaus haben viele Groß- und kleine Hausbrauereien ihren Sitz in Nordrhein-Westfalen. Im Laufe des Jahres möchte der Tourismus NRW e. V. daher alle Destinationen, die etwas mit Bier zu tun haben, in einer Bierroute zusammenfassen. Denn in so gut wie jeder Region des Landes lassen sich Besonderheiten rund um das »kühle Blonde« entdecken. Ob in klassisch gebrauter Form im Brauhaus, als Soße zum Essen im Sterne-Restaurant oder in einem Biermuseum. »Bier ist ein hochwertiges, unverfälschtes Lebensmittel. In Nordrhein-Westfalen wird die Kulturgeschichte des Bieres an vielen Orten erfahrbar«, so Döll-König.

Mehr Infos: WWW.DEIN-NRW.DE/GENUSS

Egal ob Sie sich für Aktivurlaub, Wellness, Shopping, Events, Kultur oder Genuss interessieren, hier gibt's Infos:

WWW.DEIN-NRW.DE/ZEIT

