

Printen, Flönz und Pumpernickel

Die nordrhein-westfälische Küche ist ebenso facettenreich wie die Menschen, die hier leben. Aus jahrhundertealten Rezepturen, hochwertigen Rohstoffen und traditionell gewachsenem Lebensmittelhandwerk entstehen Produkte, die man auch weit über die Landesgrenzen hinaus kennt – und liebt.

von Andrea Lichtfuss

Was wäre Köln ohne sein Kölsch, Aachen ohne die Printen und Westfalen ohne Knochenschinken? In Nordrhein-Westfalen geht Heimat durch den Magen. 19 der vielen nordrhein-westfälischen Spezialitäten werden mittlerweile auch durch EU-Siegel geschützt – so können die handwerklichen Traditionen der Lebensmittelherstellung möglichst unverfälscht an die nachfolgenden Generationen weitergegeben werden. Denn wie der Westfale sagen würde: „läten un Drinken hölt Liew un Seele bineene“ – „Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.“

Heimat des Schinkens

Die Westfalen lieben Fleisch – und Schinken ganz besonders. Schon im 15. Jahrhundert soll sich König Sigismund über zwölf Schinken – ein Geschenk aus Dortmund – mehr gefreut haben als über die goldene Schale aus Köln, die ihm zeitgleich überreicht wurde. Eine besondere Delikatesse ist der mild-würzige westfälische Knochenschinken, der ausschließlich in den Regierungsbezirken Münster Detmold und Arnberg hergestellt werden darf. Unter Schutz steht aber nicht nur seine Herkunft, sondern auch seine Herstellungsweise: So müssen die von Hand gesalzenen Hinterkeulen mitsamt Knochen etwa drei bis sechs Wochen lang wöchentlich in der



FOTO: PRUNNE BROT

Karamellierte Stärke verleiht dem Pumpernickel seine typische herb-süßliche Note.

Eigenlake umgepackt werden, damit das Salz auf natürlichem Weg in das Fleisch und den Knochen durchdringen kann. Erst dann wird der Knochenschinken getrocknet – bis zur Reife sind es dann allerdings noch mindestens sechs Monate.

Kein Brot wie jedes andere

Er ist herzhaft, herb-süß und sticht durch seine typisch dunkle Farbe hervor: Pumpernickel ist der wohl bekannteste Botschafter

westfälischen Geschmacks. Es gilt nicht nur als sehr bekömmlich, sondern ist aufgrund seiner besonderen Herstellungsweise auch überdurchschnittlich lange haltbar – in Dosen eingeschweißt sogar bis zu zwei Jahre. Auch seine herb-süßliche Note erhält der Pumpernickel während des 16-stündigen Back- bzw. Dämpfprozesses: Dabei karamellisiert nämlich die im Schrot enthaltene Stärke. Die erste Pumpernickel-Bäckerei, die übrigens bis heute existiert, wurde bereits im Jahr 1570 in Soest gegründet. Heute darf westfälischer Pumpernickel ausschließlich in Westfalen und Lippe hergestellt werden.

Süße Versuchung

Eine Scheibe Brot, darauf eine ordentliche Schicht Apfelkraut und süß-säuerlicher Apfelsirup: Diese einfache Kombination reicht, um den Rheinländer selig zu stimmen. Rheinisches Apfelkraut wird jedoch nicht nur als Brotaufstrich verwendet, sondern auch für Soßen – beispielsweise zum Rheinischen Sauerbraten. Während die Äpfel in den „Krautküchen“ früher stundenlang gepresst und gekocht wurden, wird dem Fruchtsaft heute in modernen Verdampfungsanlagen schonend das Wasser entzogen. Trotz »

Schon im 15. Jahrhundert soll sich König Sigismund über zwölf Schinken mehr gefreut haben als über eine goldene Schale aus Köln.



FOTO: SCHUTZGEBIRGENHUT WESTFÄLISCHES SCHINKEN UND WURSTGEWÄRTERE E.V.



FOTO: TOURISMUSNORTH

Das „Kölsch“ ist gerne unter Leuten: Etwa die Hälfte des jährlich gebrauten Obergärigen wird in der Gastronomie serviert.

genauer EU-Bestimmungen bewahren die Apfelkrauthersteller Stillschweigen über die genauen Mischverhältnisse und die Zuckerzugabe: Die hauseigene Rezeptur wird in Traditionsbetrieben über Generationen weitergegeben.

Ein rheinisches Lebensgefühl

Das Kölsch gehört zu Köln ebenso wie der Dom und der Karneval. Die Kölner Bevölkerung genießt ihr Bier bereits seit Hunderten von Jahren: Schon im Mittelalter war die Brauerei ein mächtiger Wirtschaftsfaktor für die Stadt. 1985 wurde durch 24 Brauereien schließlich die sogenannte „Kölsch-Konvention“ unterzeichnet: Sie sollte die genauen Wettbewerbsregeln – darunter traditionelle Produktionsweise, Herkunft sowie Zutaten – regeln. So darf Kölsch nur in Köln selbst sowie in einigen umliegenden Gemeinden aus Braumalz, Hopfen, Brauwasser und obergäriger Reinzuchtheefe gebraut werden. Etwa die Hälfte des jährlich gebrauten Vollbiers wird übrigens in der Gastronomie serviert – ein Wert, den keine andere Biersorte der Welt erreicht.

Blutwurst mit Stil

Wenn eines in Nordrhein-Westfalen nicht „wurst“ ist, dann ist es die Wurst – genauer gesagt die Blutwurst: Die nach alter Handwerkstradition hergestellte „Flönz“ vereint nicht nur die Rheinmetropolen Köln und Düsseldorf in kulinarischer Tradition. Typischerweise wird sie aus frischem oder gefrorenem, niemals jedoch aus konserviertem Speck hergestellt. Mit Zwiebeln serviert, erhält die Flönz den liebevollen Beinamen „Kölscher Kaviar“ – wie es zu dieser Bezeichnung kam, ist allerdings nach wie vor unklar. Am liebsten wird die Flönz jedoch als „Himmel und Äd“ (Himmel und Erde) verzehrt: gebraten, mit Kartoffelstampf und Apfelkompott.

Eine Wurst für den Prinzen

Nicht mit der Flönz zu verwechseln ist der „Öcher Puttes“ – ebenfalls eine Blutwurst, die quasi zu den Grundnahrungsmitteln der Aachener Bevölkerung gehört. Die Spezialität wird nach überliefertem Rezept gewürzt, in Kranzdarmringe gefüllt und anschließend geräuchert. Zu kaufen gibt es sie sowohl als

Frischware als auch als Konserve. Der Puttes ist nicht nur namensgebend für zahlreiche Lieder und Begriffe („Puttesdaag“, „Puttesmarkt“), sondern sogar für einen Orden: Der „Puttesorden“ der Fleischerinnung wird jedes Jahr an verdiente, bodenständige Bürger verliehen – obligatorisch auch dem Karnevalsprinzen.

Vom Pilgerbrot zum Weihnachtsklassiker

Nicht ganz so pikant, aber ebenso in Aachen verankert sind die Printen: Sie gehören zu den wohl beliebtesten und prominentesten Süßwaren des Landes. Die heute noch typische Teigmischung für das Dauergebäck wurde etwa 1820 erfunden: Damals waren die Printen ein beliebter Proviant für Pilger, die für ihre Wanderungen haltbare Lebensmittel brauchten. Heute dürfen sich nur die in Aachen sowie den umliegenden Städten



FOTO: ROBERT PRINZEN

Die „Printen“ und ihre Heimatstadt Aachen vereint eine lange süße Geschichte.

und Gemeinden hergestellten Lebkuchen als „Printen“ bezeichnen. Ihren typischen Geschmack erhalten sie übrigens durch die Zugabe von Zimt, Kardamom, Nelken, Anis, Orangeat und Zitronat sowie Ingwer, Piment und Koriander – die genaue Würzmischung wird von den Printenbäckern aber natürlich nicht verraten.

Von van Gogh und dem Senf

Die Verbindung zwischen Senf und Düsseldorf existiert schon seit fast 300 Jahren: Bereits 1726 wurde in der nordrhein-westfälischen Landeshauptstadt die erste Senffabrik gegründet. Rund 150 Jahre später wurde das scharfe Gewürz sogar in einem Stillleben von Vincent van Gogh verewigt. Die traditionelle Herstellungsweise ist bis zum Abfüllen der Produkte genau geregelt: So darf „Düsseldorfer Mostert“ etwa ausschließlich im Stadtgebiet, mit Düsseldorfer Wasser und aus unfiltriertem Düsseldorfer Branntweinessig hergestellt werden. Der typische „ABB-Senf“ wird damals wie heute in einem charakteristischen grauen Steintopf angeboten, auf dem in blauer Farbe die Initialen



FOTO: UNIVERSITÄT OBER

Bereits 1726 wurde in Düsseldorf die erste Senffabrik gegründet.



FOTO: STADT NIEHEIM

Klein, aber oho

Ob würzig-herb, fein-säuerlich, scharf-pikant oder mit feiner Kümmelnote: Trotz seiner kompakten Größe ist der Nieheimer Käse imstande, außergewöhnlich vielfältige Geschmacksnuancen zu entwickeln. Größe, Form und Gewicht der Käsespezialität sind jedoch immer klar definiert: So dürfen die typisch zylindrischen Taler maximal 2 bis 2,5 Zentimeter hoch sein und 32 bis 37 Gramm wiegen. Seine Basis bildet fettarmer Sauermilchquark aus Kuhmilch: Fein gemahlen oder geklopft, reift der junge Käse drei bis fünf Tage in Wannen, bevor er mit Salz, Wasser und manchmal auch Kümmel zu Handkäse, Kochkäse oder haltbarem Reibkäse verarbeitet wird.

Trotz seiner kompakten Erscheinung verstecken sich im Nieheimer Käse die unterschiedlichsten Geschmacksnuancen.

des Firmengründers (ABB – Adam Bernhard Bergrath) sowie ein Anker abgebildet sind. In Düsseldorf gibt es sogar ein eigenes Senfmuseum: Hier kann man mehr über die Geschichte der „scharfen Legende“ erfahren.

Guter Boden, reiche Ernte

Schon seit mehr als 200 Jahren ist Stromberg, ein Ortsteil der Gemeinde Oelde im Münsterland, die Heimat des Pflaumenbaus. Zu verdanken ist das nicht zuletzt den günstigen geologischen und klimatischen Verhältnissen in der Westfälischen Bucht. In guten Jahren wurden hier sogar rund 650 Tonnen (!) Pflaumen geerntet. Alle Arbeitsschritte – vom Pflanzen der Bäume über die Erziehungsschnitte und die Ernte bis zum Abfüllen – dürfen ausschließlich

im Ortsteil Stromberg und im Umkreis von nur 500 Metern um Stromberg erfolgen. Mit ihrem mild-aromatischen Geschmack, dem ausgewogenen Süße-Säure-Verhältnis und dem niedrigen Wasser- und Bitterstoffanteil gilt die Stromberger Pflaume als besondere Delikatesse – im Kuchen, als Chutney oder einfach nur so. ■



FOTO: GERHARD STENICH

Die Stromberger Pflaume gilt mit ihrem niedrigen Bitterstoff- und Wasseranteil als Delikatesse.




BIO
VON SCHMITZ
- GENAU MEIN GESCHMACK -
 Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten haben bekanntlich alle ihren Ursprung im Rheinland. Mit Stolz präsentieren wir unser vielseitiges Sortiment, auch in BIO-Qualität.





Mehr Infos finden Sie unter www.gs-schmitz.de

