



Spargel, Schinken, Käse

Eine Reise zu den Genüssen
von **Nordrhein** bis **Westfalen**



Kulinarisches aus Nordrhein-Westfalen

Rund um Spargel, Käse und Schinken

Frisch, originell und typisch. Das facettenreiche Nordrhein-Westfalen bietet in unterschiedlichen Regionen nicht nur vielfältige touristische Aspekte für jeden Geschmack, sondern hat auch kulinarische Besonderheiten zu bieten, die immer mehr begeisterte Anhänger finden.

So wird zwischen Niederrhein, dem nördlichen Ruhrgebiet und dem Münsterland bis Ostwestfalen-Lippe – überall, wo es Klima und Boden zulassen – die Spargelkultur gepflegt. Dabei haben sich zahlreiche Betriebe dem Anbau des königlichen Gemüses verschrieben. Rund 150 dieser Betriebe haben sich zudem zur Informationsgemeinschaft „Spargelstrasse-NRW“ zusammengeschlossen.

Und was wäre der Spargel ohne den Schinken – Westfälischer Knochenschinken vom Feinsten, handgemacht und köstlich. Verschiedene Produktionsbetriebe geben einen Einblick in die Welt des Schinkens, in dessen Verarbeitung und kulinarische Vielfalt.

26 Hofkäsereien in NRW komplettieren das geschmackliche Trio. Sie stehen nicht nur für die handwerkliche Herstellung von Käse als Naturprodukt, sondern haben es sich auch zur Aufgabe gemacht, die Kunst der Käseherstellung den Genießerinnen und Genießern näher zu bringen.

Das Ministerium für Umwelt- und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes NRW und die Regionale Vermarktung NRW unterstützen gemeinsam mit der CMA Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH diese drei verschiedenen land- und ernährungswirtschaftlichen Bereiche.

Diese Broschüre entführt Sie mit einem kleinen Einblick hinter die Kulissen in die Geheimnisse regionaler Köstlichkeiten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und genießerische Momente mit Köstlichkeiten aus der Region.



Rezepte:

Weiß-grüner Spargelauf
Spargel mit Eierpfannkuchen und Schinken
Weißer Stangenspargel mit Ziegenkäse
Spargel im Schinkenmantel

Inhalt:

Spargelstrasse-NRW
Käseroute NRW
Schinkenland Westfalen

Auf dem richtigen Weg zu Spargelgenuss aus der Region

Genießer, Fitnessfans oder auch Wellnessbegeisterte freuen sich jedes Jahr auf den Frühling, die ersten warmen Sonnenstrahlen und vor allem auf köstlichen Spargel. Wenn die weißen Köpfe aus dem Boden sprießen, ist auf den Spargelhöfen viel zu tun. Spätestens dann können Sie Spargel pur erleben.

Rund 150 Spargelhöfe in Nordrhein-Westfalen haben sich zur Spargelstrasse-NRW zusammengeschlossen, um Ihnen landauf, landab den Weg zu frischem Spargel aus der Region zu weisen.

Kulinarische Erlebnisse werden hier von April bis Juni ganz groß geschrieben.

Und wer sich genauer informiert, wird feststellen, dass Spargel nicht nur einfach Spargel ist – er ist ein Spitzenenerlebnis für den Gourmet ebenso wie für den kulturell Interessierten.

Entlang der Spargelstrasse-NRW geht es vorbei an Feldern, Wasserschlossern oder Windmühlen, an Seen und Wäldern. Die Spargelstrasse-NRW ist eine Ein-

ladung, das Land kulinarisch und touristisch zu entdecken.

Spargelland Nordrhein-Westfalen – Unschlagbare Frische ab Hof

Der heimische Spargel hat sich aufgrund seiner ausgezeichneten Eigenschaften und seiner unschlagbaren Frische am Markt mehr als behauptet. Nordrhein-Westfalen ist in den vergangenen Jahren zu einem der Hauptanbaubereiche in Deutschland herangewachsen. Im Westen vom Niederrhein bis hinunter in das Vorgebirge zwischen Köln und Bonn, über das nördliche Ruhrgebiet, das Münsterland bis nach Ostwestfalen-Lippe – überall, wo es Klima und Boden zulassen, wird zwischen Rhein und Weser die Spargelkultur gepflegt. Angebaut wird sowohl in Einzellagen, als auch in geschlossenen Anbaubereichen.



Die insgesamt 16.500 Tonnen Spargel, die über 500 nordrhein-westfälische Spargelbauer jährlich ernten, werden heute zu 70 Prozent direkt vermarktet. Absolute Frische vom Feld direkt zum Kunden. Die Spargelsaison beginnt je nach Witterung und Bodentemperatur ab Mitte/Ende April und endet traditionell am 24. Juni.

Spargel Kulinarik

Spargel bedeutet heute schon lange nicht mehr nur, die weißen Stangen mit Butter, Sauce

Hollandaise, Schinken und Petersilie zu servieren. Die Variationsbreite reicht von Spargelpizza, -tarte, -auflauf oder -gratin bis zu gebratenem Spargel mit diversen Kräutern und Gemüse. Als Begleiter zu den edlen Stangen sind alle Fleischarten, kurzgebraten oder als Bratenstück, als Ragout oder Ragout fin denkbar. Auch Eier oder Käse passen zu weißem und grünem Spargel. Mut zum Ausprobieren lohnt sich hier immer.

Wettlauf mit der Zeit

Die Spargelsaison ist kurz, für viele Feinschmecker zu kurz. Deshalb gilt es, das hervorragende Angebot an deutschem Spargel in der Zeit vom Anfang/Mitte April bis zum Johannistag (Spargelsilvester), dem 24. Juni, voll auszunutzen.

Das wichtigste Ziel der Spargelanbauer ist, den Kunden ein sehr hochwertiges Produkt anzubieten. Damit der Spargel ein kulinarisches Erlebnis wird, muss die Zeitspanne zwischen dem Stechen und dem Verzehr so kurz wie möglich gehalten werden. Dieses Ziel wird durch perfekte Abläufe von der Ernte über Waschen, Sortieren, Abpacken und den bevorzugten Absatzweg der Direktvermarktung erreicht. So kann der Kunde sich auf das „SpitzenErlebnis“ Spargel freuen – der typische feine Geschmack und viele wertvolle Nährstoffe zeichnen ihn aus.

Spargel ein Genuss

Beim Kauf sollte auf Frische geachtet werden. Wer den Spargel nicht gleich verzehren will, wickelt ihn in ein feuchtes Tuch und legt ihn in das Gemüsefach des Kühlschranks. Dort bleibt er einige Tage frisch. Dennoch gilt: gleich verzehrt schmecken die Stangen am besten.



Der Geschmack des Spargels ist mild, was auf seinen Zuckergehalt zurückzuführen ist. Spargel eignet sich sehr gut, ihn mit anderen Produkten zuzubereiten. Je nach Geschmacksrichtung werden eine kräftige Gegen-

komponenten, wie geräucherter Schinken oder Räucherlachs oder zarte Beilagen, wie gekochter Schinken, bevorzugt. Ein Spargelmenü ist etwas Besonderes, deshalb schmeckt ein Glas Wein besonders gut dazu. Milde Speisen verlangen einen milderen Wein, zu Spargel bevorzugt Weißweine. Geeignet sind halbtrockene oder Kabinettweine.

Lassen Sie sich verführen von der Königin des Gemüses!

Weitere Informationen finden Sie unter www.spargelstrasse-nrw.de



www.kaeseroute-nrw.de

Die KäseRoute NRW

In der „KäseRoute NRW e.V.“ haben sich bisher Hofkäseereien zusammengeschlossen, um Käse aus Nordrhein-Westfalen bekannter zu machen und seinen Absatz zu fördern. Die Käseereien stehen für eine handwerkliche Herstellung von Käse als hochwertiges Natur-Produkt.

Mit ihrer Lage in landschaftlich attraktiven Regionen NRWs bietet die KäseRoute eine naheliegende Verbindung zum Tourismus. Sie soll dazu beitragen, heimische landwirtschaftliche Produkte zu fördern und die damit verbundene Kulturlandschaft zu erhalten.

In diesem Sinne arbeiten die Hofkäseereien der KäseRoute NRW zusammen, tauschen Erfahrungen aus und führen gemeinsam mit weiteren Partnern Vermarktungsaktivitäten durch.

Für den Gast ist die „KäseRoute NRW“ ein Hinweis darauf, dass er in verschiedenen Regionen Nordrhein-Westfalens Naturkäse erleben und genießen kann. KäseRoute NRW heißt Landerlebnis.



Ob Gastronomie, Streichelzoo oder Schaukäserei: Die KäseRoute bietet Ihnen ein interessantes, kinderfreundliches Angebot.

Produkte

In schonender Handarbeit wird der Käse traditionsbewußt nach alter Sitte hergestellt. Die Milch liefern eigene Kühe, Ziegen und Schafe.

Sie werden auf den Höfen der Käseereien artgerecht gehalten und bekommen neben dem Gras der saftig grünen Wiesen natürliches, selbst angebautes Futter. Dadurch wird eine gleich bleibend hohes Niveau der Produkte garantiert.

Der morgenfrischen Milch werden zunächst Milchsäurebakterien und natürliches Lab zugegeben. Dadurch wird die Milch dick und wird zunächst mit einer Käseharfe geschnitten und dann im

Rührwerk in Bewegung gehalten. Dabei trennt sich der so genannte Käsebruch von der Molke.

Nach einer Ruhephase wird der Käse abgeschöpft und gepresst, damit der Laib seine richtige Form erhält und überschüssige Molke ablaufen kann. Am nächsten Tag wandert der Käse ins Salzbad und bekommt hierdurch seine schöne Rinde.

Danach reift er je nach Sorte drei Wochen bis zu mehreren Jahren. Der Käse wird hierbei täglich von Hand gewendet und bei Bedarf mit Salzwasser

abgewaschen. Die Rinde ist luft- und feuchtigkeitsdurchlässig und daher muss der Käse auf Holz gelagert werden.

Die Käseherstellung basiert auf hauseigenen, z.T. altüberlieferten Rezepten, die den ausgezeichneten Geschmack begründen. Die Produkte sind teilweise pasteurisiert, teilweise aus Rohmilch gefertigt und bieten für jeden Bedarf das Richtige.

Produktgruppen:

Frischkäse – Charakteristisch für diese Käsesorte ist, dass sie keinen Reifungsprozess benötigt und eine cremige Konsistenz besitzt.

Weichkäse – Ein besonderes Charakteristikum dieser Gruppe, zu der die Weißschimmel-, Rotkultur- und auch die Doppelschimmelkäse zählen, besteht darin, dass sie nicht durch den ganzen Teig sondern von außen nach innen reifen.

Schnittkäse – Der Wassergehalt der so genannten Schnittkäse liegt deutlich unter dem der Weichkäse. Dies verleiht ihnen eine schnittfeste, aber dennoch geschmeidig schmelzende Konsistenz.

Hartkäse – Reifezeiten von bis zu mehreren Jahren sind in dieser Kategorie keine Seltenheit. Ein wichtiges Merkmal ist neben der bei Hartkäse hauptsächlich verwendeten Rohmilch die extrem gute Haltbarkeit.

Sind Sie neugierig geworden?
Weitere Informationen unter
www.kaeseroute-nrw.de





Schinkenland Westfalen Genuss mit Tradition

Schon im 12. Jahrhundert wurde der Westfälische Knochenschinken nachweislich im rheinischen Köln, einem der wichtigsten Märkte im Mittelalter, als Spezialität feil geboten. Ein weiteres, überraschendes Zeugnis findet sich in der Kirche St. Maria zur Wiese in Soest: Ein Glasgemälde über dem Nordportal aus der Zeit um 1500 n. Chr. zeigt das „Westfälische Abendmahl“.

Schon Goethe bemerkte: „Statt des Osterlammes liegt ein Schinken auf dem Tisch...“, aber auch Schwarzbrot, Bier und Korn sind zu errahnen. Mit Recht darf also behauptet werden, dass das sogenannte „Westfälische Frühstück“ auf eine lange Tradition zurück blicken kann.

Das Salzen und Räuchern als Verfahren zur Schinkenherstellung ist seit mehr als tausend Jahren überliefert.

Die Kunst, ein Fleischprodukt zu bereiten, das geschmacklich überzeugt und



zugleich lagerfähig ist, wurde seither von Generation zu Generation weitergereicht.

Verarbeitung

Die besonderen Eigenschaften und den charakteristischen Geschmack erhält der Westfälische Knochenschinken durch ein festgelegtes, aufwändiges Verfahren. Stets wird der Schinken als Ganzes, also mitsamt dem Knochen verarbeitet. Dies erfordert eine längere Pökelperiode, damit das Salz auf natürlichem Wege das Fleisch und den Knochen durchdringt. Auch Trocknung und Reifezeit verlängern sich bei Verwendung ganzer Keulen und der im Fleisch verbliebene Knochen verleiht dem Produkt sein typisches, leicht nussiges Aroma. Jeder Verarbeitungsschritt geschieht in reiner Handarbeit!

Mit Zeit und Liebe zur Spezialität

Die Basis des Westfälischen Knochenschinkens ist die Hinterkeule des Schweins. Mitsamt dem Knochen wird der Schinken von Hand mit Salz eingerieben. Der mehrwöchigen Pökelperiode folgt die Trocknung und Reifung des Schinkens über einen Zeitraum von mindestens sechs bis hin zu zwölf Monaten, oder gar 18 Monaten. Typisch ist das Räuchern über kaltem Buchenholzrauch. Die heute vielfach angewandte Lufttrocknung bringt einen besonders milden Geschmack



hervor. Eine dunkelrote Farbe und die goldgelbe Schwarte kennzeichnen den Charakter des echten Westfälischen Knochenschinkens, der im hauchdünnen Anschnitt den unverfälschten Genuss einer traditionell-handwerklichen, regionalen Spezialität entfaltet.

Ausgewählte Produkte mit Sorgfalt behandelt

Die Schinken, die das Ausgangsmaterial für den Westfälischen Knochenschinken bilden, sind garantiert deutscher Herkunft, der weitaus größte Teil stammt aus westfälischer Aufzucht. Jede Keule wird gewissenhaft geprüft und verarbeitet. Beimischen oder die Verwendung unterschiedlicher Bestandteile sind durch die Verarbeitung ganzer Stücke ausgeschlossen. Auch die überlieferte, jeweils als Betriebsgeheimnis gehütete Rezeptur unterscheidet den Westfälischen Knochenschinken von der Ware anderen Ursprungs. Im Verlauf der Herstellung wird der Schinken immer wieder auf seinen Reifegrad hin überprüft. Druckfestigkeit, Geruch und die Entnahme von Geschmacksproben aus dem Inneren geben Aufschluss und Sicherheit: Je länger er reift, desto fester und besser ist der echte Westfälische Knochenschinken.

Weitere Informationen finden Sie unter www.schinkenland-westfalen.de



Rezeptideen rund um Spargel, Käse und Schinken

Weiß-grüner Spargelauf mit Westfälischem Knochen- und Backschinken und Naturkäse – Hartkäse/Gouda-Art

Exklusiv von Koch Frank Schwarz

Zutaten für 4 – 6 Personen:

- je 1 kg weißen und grünen Stangenspargel
- 8 EL Pflanzenöl und etwas Pfeffer
- zerlassene Butter für die Auflaufform
- 300 g Westfälischer Knochenschinken
- 300 g Westfälischer Backschinken
- 800 g Tomaten
- Für die Auflaufsauce:
- 1/2 ltr Milch und 1/2 ltr Sahne
- 8 Eier
- 200 g geriebener Hartkäse
- 4 El gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die Spargelstangen schälen und in reichlich kochendem

Wasser mit Salz, Zucker und Butter ca. 15 Minuten bissfest kochen. Die Spargelstangen in 5-6 cm lange Stücke schneiden, würzen und in Öl leicht anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden. Die Auflaufform mit Butter austreichen. Die Zutaten für die Auflaufsauce gut miteinander verrühren und mit dem Schneebesen kurz aufschlagen. Den rohen Schinken in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne kurz anschwenken. Den Kochschinken in grobe Würfel schneiden. Beide Spargel- und Schinkensorten sowie die Tomatenwürfel in die Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Mit dem Käse und der Petersilie bestreuen und bei 180° C im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten backen. Dazu reichen Sie einen Blattsalat mit Sahne-Orangen-Zitronendressing und Baguettebrot.

Spargel mit Eierpfannkuchen und Schinken

Zutaten für 4 Personen:

- 2-3 kg Spargel
- 1 TL Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zucker
- 1 Zweig Estragon
- 350 g roher Schinken
- 250 g Mehl
- 3-4 Eier
- 1/2 l Milch



Zubereitung:

Spargel schälen, Endstücke wegschneiden. Wasser mit Salz, Zitronensaft, Zucker und Estragon aufkochen.

Spargel gebündelt in das kochende Wasser legen und ca. 30 min. leise ziehend garen.

Inzwischen für die Eierpfannkuchen Mehl in eine Schüssel geben, salzen, etwas Milch und die Eier unterrühren und

mit der restlichen Milch den Teig glattrühren.

Soll der Teig sehr locker werden, kann man etwas steifen Eischnee unterheben oder die Hälfte der Milch durch kohlenensäurehaltigen, geschmacklosen Sprudel ersetzen. Anschließend den Teig in heißes Fett geben und bei mäßiger Hitze goldgelb fertig backen.

Den Spargel auf vorgewärmter Platte mit Eierpfannkuchen und Schinken anrichten.

Weißer Stangenspargel mit Ziegenkäse, Walnüssen und frittierten Kräutern

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kg deutscher weißer Stangenspargel
- Salz
- 40 g Walnüsse
- 4 EL Rapsöl
- 1 Handvoll frische Kräuter, z.B. krause Petersilie, Majoran, Salbei
- 120 g junger Ziegenkäse
- grob gemahlener bunter Pfeffer



Zubereitung:

1. Spargel schälen und die Enden abschneiden. In Salzwasser 12-15 Minuten kochen.
2. Walnüsse grob hacken. 2 EL Rapsöl erhitzen und die Walnüsse darin rösten. Kräuter gut trocken tupfen. Übriges Rapsöl erhitzen und die Kräuter darin sekundenschnell frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Spargel abgießen und mit Walnüssen,

Kräutern und zerbröckeltem Ziegenkäse anrichten. Dazu Baguette reichen.

Spargel im Schinkenmantel

Zutaten für 4 Personen:

- 20 g Pinienkerne
- 3 Stiele Basilikum
- 20 g Hartkäse
- 200 g Butter
- 20 g getr. Tomaten
- abger. Schale von einer unbeh. Orange
- Salz u. Zucker
- 1 kg weißer Spargel
- 1 kg grüner Spargel
- 3 Stiele Salbei
- 1/8 l Öl
- 16 Scheiben Schinken
- Hartkäse zum Bestreuen

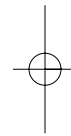
Zubereitung:

Pinienkerne rösten, hacken, Basilikum hacken. Käse reiben. Alles mit 100 g Butter verrühren. Tomaten würfeln mit 100 g Butter und der Orangenschale verrühren, anschließend salzen. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden. Spargel zu 4 Bündeln binden. Ca. 15 Min. in Salzwasser mit 1 TL Zucker kochen. Enden vom grünen Spargel abschneiden, die Stangen bündeln und ca. 8 Min. kochen. Salbei abzupfen. Im Öl frittieren. Spargel abtropfen, Garn entfernen. Bündel mit jeweils 2 Scheiben Schinken umwickeln. Mit Salbei und Hartkäse anrichten. Butter dazu reichen. Dazu schmeckt auch Kartoffelpüree oder Baguette.

Rezepte:
Frank Schwarz, CMA

Fotos:
G. Wiefel (7), R. Hoheisel (3), CMA, Schinkenland-Westfalen, Käseroute-nrw

Redaktion, Gestaltung:
G. Wiefel, I-Punkt Werbeagentur



Weitere Informationen:

www.spargelstrasse-nrw.de
www.schinkenland-westfalen.de
www.kaeseroute-nrw.de
www.nrw-kulinarisch.de
Koch Frank Schwarz

Gefördert durch:



NRW.

