

DEM GENUSS AUF DER SPUR



In Nordrhein-Westfalen kommen Genießer auf den Geschmack. Wer in Rheinland und Westfalen, in Sauer- oder Münsterland in Töpfe, Kessel und Backstuben blickt, erkennt schnell: So vielfältig wie die Regionen ist auch das kulinarische Angebot im Land.

Von der urigen Eckkneipe mit gutbürgerlicher Küche bis zum edlen Gourmetrestaurant finden Genießer in Nordrhein-Westfalen Gaumenfreuden aller Art und Preisklasse sowie Produzenten mit visionären Ideen und jeder Menge Leidenschaft. Was hier auf den Tisch kommt, ist häufig nicht nur überaus schmackhaft, sondern mitunter auch „ausgezeichnet“: 48 Michelin-Sterne leuchten derzeit über dem Land.

STERNEKÜCHE IM LANDGASTHOF

Einer davon strahlt über dem Haus Stemberg in Velbert-Neveges, wo Walter Stemberg und sein Sohn Sascha den Familienbetrieb in vierter und fünfter Generation betreiben. „Zwei Küchen von einem Herd“ – so hat Walter Stemberg sein kulinarisches Konzept stets genannt. 2003 holte er den Sohn kurz vor seinem 24. Geburtstag an den heimischen Herd. Sascha Stemberg setzte eigene Impulse auf der Karte um, blieb der Zwei-Küchen-Philosophie des Vaters jedoch immer treu. Zehn Jahre später folgte die Belohnung: 2013/14 bekam

er erstmals den Stern vom Guide Michelin und wurde mit 17 von 20 Punkten als Aufsteiger des Jahres ausgezeichnet. „Dennoch ist das hier ein Landgasthaus. Das sind wir immer gewesen und das wollen wir auch bleiben“, sagt der Junior selbstbewusst und betont, dass eine ortsbehaftete, bodenständige Küche mit Blutwurst, Königsberger Klopsen und hausgemachtem Tartar und ein Fine Dining mit Steinbutt, Languste oder Hirschrücken einander nicht ausschließen. So verbindet das Haus Stemberg heute Gerichte der Heimat mit Elementen der neuen Kochkunst – nach Möglichkeit mit Produkten aus der Region. „Wir beziehen viele Produkte direkt aus der Region und arbeiten mit einer Reihe von Bauernhöfen und zwei Bäckern im Ort zusammen. Zudem haben wir einen Metzger, der die Familientradition aufrecht erhält und noch Wurst- und Schinkenprodukte direkt für uns herstellt“, berichtet der 42-Jährige. Dennoch sei er stets offen für Einflüsse aus aller Welt und gute Lebensmittel mit nachvollziehbarer Herkunft. „Das Besondere an unserer Küche ist ihre Einfachheit“, sagt Sascha Stemberg und führt den Gedanken weiter aus. „Wir sind nicht verknöpft, wir basteln nicht rum, sondern wir kochen eine saubere, ehrliche Küche. Dabei versuchen wir, die Leute zu berühren, zum Beispiel mit Gerichten, die sie vielleicht aus ihrer Kindheit noch kennen.“ Das Konzept geht auf: Sterneküche und Landgasthof sind in Neveges kein Widerspruch. Und die herzliche Gastlichkeit, mit der die Stembergs ihre Gäste verwöhnen, hat das Haus zu einer der beliebtesten kulinarischen Adressen im Land gemacht hat.

REGIONALE GENUSSPRODUKTE

Gute regionale Produkte und kurze Bezugswege sind auch das Erfolgsrezept von Danielle und Theo Bieger vom Krewelshof in Lohmar im Rhein-Sieg-Kreis. Seit Generationen bauen die Biegers auf dem Familienbauernhof Feldfrüchte an und verarbeiten sie zu einheimischen Spezialitäten und besonderen Produkten. Marmeladen, Säfte und Eingewecktes werden in der Markthalle direkt auf dem Hof zum Verkauf angeboten. Das hofeigene Restaurant serviert Reibekuchen aus den beliebten Bieger-Kartoffeln mit Apfelmus aus den Äpfeln der benachbarten Obstwiese. Und die Hofziegen stehen nicht nur im Stall, um den Besuchern schöne Augen zu machen. Ihre Milch wird in der gläsernen Käseerei von Tochter Bibi direkt auf dem Hof weiterverarbeitet. Kostproben werden jederzeit gern gewährt. Beim Anbau setzt die Familie auf eine naturnahe Produktion, auf natürliche Ausdünnung, händisches Pflücken und den Verzicht von Düngemitteln. „Das bringt zwar weniger Ertrag, dafür aber mehr Genuss“, sind die Biegers sich einig. Ihr landwirtschaftliches Wissen geben sie dabei gern an ihre Gäste weiter – und sei es nur mit einer Traktorfahrt über die Plantagen.

dein-nrw.de/genuss-botschafter

WISSENSQUIZ
AUFLÖSUNG**1. Was bekommt ein Gast serviert, der in Köln einen „Halve Hahn“ bestellt?**

Schon so mancher Tourist war enttäuscht, nachdem er sich auf ein halbes Hähnchen gefreut und stattdessen „nur“ ein Roggenbrötchen mit Käse bekommen hat.

2. Der Nordschacht im Steinkohlenbergwerk Ibbenbüren gehört zu den tiefsten Schächten Europas. Wie tief reicht er?

Tatsächlich ist der Nordschacht 1.545 Meter tief. Ende 2018 wurde allerdings die Steinkohlenförderung in Ibbenbüren, im nördlichsten Steinkohlenbergwerk Deutschlands, eingestellt.

3. Das Naturschutzgebiet Zwillbrocker Venn im Münsterland ist weit über die Region hinaus bekannt, weil ...

... es dort die nördlichste Flamingo-Kolonie weltweit gibt. Etwa 50 Flamingos zieht es jeden Sommer in das Naturschutzgebiet.

4. Wie hoch ist der Anteil der Akademiker in Deutschland, die an den Unis und Fachhochschulen in NRW ausgebildet werden?

Rund 773.000 Studierende lernen an 70 Universitäten und Fachhochschulen: Mehr als jeder vierte Akademiker in Deutschland wird in NRW ausgebildet.

5. Die Pader ist der kürzeste Fluss Deutschlands. Wie lang ist sie?

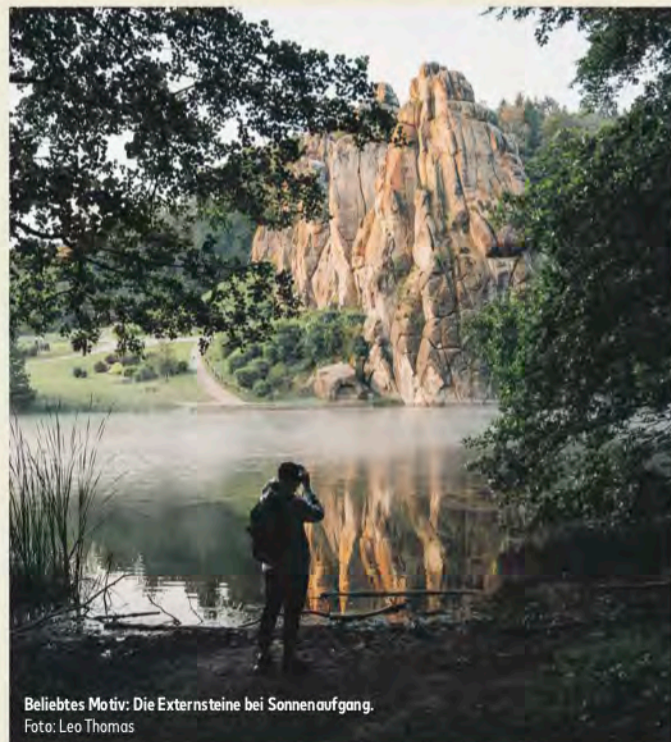
Die Namensgeberin der Stadt Paderborn bringt es auf stolze vier Kilometer Länge. Die Paderquellen gehören zu den stärksten Quellen Deutschlands. Doch trotz ihrer imponierenden Wassermenge, die in der Kernstadt Paderborns aus dem Boden quillt, verliert die Pader bereits nach vier Kilometern in Schloß Neuhaus ihren Namen, wo sie in die Lippe mündet.

6. Wo liegt die höchste Ausstellungshalle Europas?

17 Meter hoch ist der „Gasometer“, ein Industriedenkmal in Oberhausen, und damit die höchste Ausstellungshalle Europas. Weit über die Region hinaus bekannt wurde der Gasometer durch Aktionen und Ausstellungen wie zum Beispiel das Kunstobjekt Big Air Package des kürzlich verstorbenen Künstlers Christo.

7. Wo befinden sich die berühmten Externsteine?

Die rund 80 Millionen Jahre alte Sandsteingruppe steht im Teutoburger Wald. Sie zählt zu den bemerkenswertesten Natur- und Kulturdenkmälern Mitteleuropas.

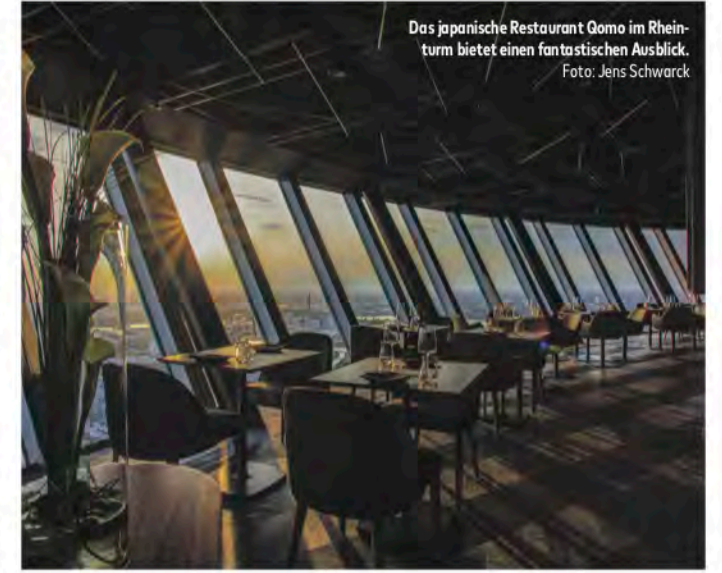
GASTRONOMISCHE ERLEBNISSE
ESSEN ALS EVENT

Keine Frage, Essen wird mehr und mehr zum Erlebnis. Spektakuläre Locations verknüpfen das Schlemmen mit Erfahrungen, die weit über das Kulinarische hinausgehen. Krimidinner, Rittermahl oder vielleicht ein festliches Abendessen in luftiger Höhe gefällig? Nordrhein-Westfalen verspricht Gaumenfreuden in außergewöhnlichem Ambiente.

Vom Düsseldorfer Rheinturm aus bietet sich Genießern ein fantastischer Blick über die Altstadt, den Rhein und den benachbarten Medienhafen. In 170 Metern Höhe hat mit dem Qomo 2018 ein japanisches Restaurant eröffnet, das neben feinstem Sushi auch eine wunderbare Panoramasicht bietet. Da sich das Restaurant ganz langsam dreht, kann der Blick in alle Richtungen schweifen.

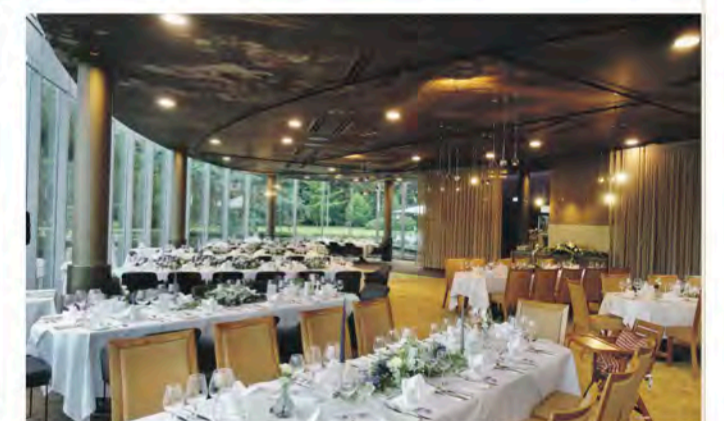
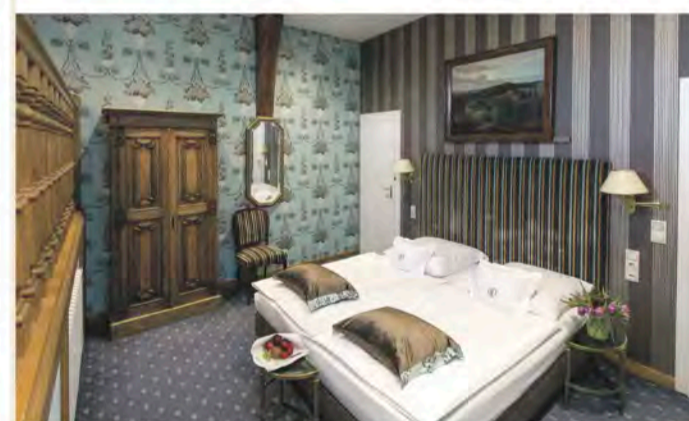
SCHLEMMEN IN INDUSTRIEKULISSE

Wer gerne da isst, wo andere einst malochten haben, findet in Nordrhein-Westfalen gleich mehrere außergewöhnliche Locations. Das Casino auf dem UNESCO-Welterbe Zollverein in Essen verbindet Industriekultur mit edlem Chic. In der ehemaligen Kompressorenhalle hängen mit Kerzen besetzte Kronleuchter von den hohen Decken, während massive Sichtbetonpfeiler und Maschinenteile für industrielles Flair sorgen. Die Küche ist jung und kreativ, bietet jedoch auch traditionelle und regionale Einflüsse. Cross-Over-Küche und die ruhrpottige Currywurst genießen Gäste im ehemaligen Hauptschulhaus des Landschaftsparks Duisburg-Nord. Der Besuch des stillgelegten Hüttenwerks in Duisburg-Meiderich ist besonders am Abend zu empfehlen, wenn der Hochofen in spektakulärer Beleuchtung erstrahlt. Geradezu göttlich Speisen können Besucher des Restaurants „Glück und Seligkeit“ in der ehemaligen Martini-Kirche



in Bielefeld. Das Gotteshaus aus dem 19. Jahrhundert wurde 2005 vollständig saniert, entweicht und einer neuen Bestimmung zugeführt. In fünf verschiedenen Bereichen können Gäste in modernem Ambiente mit allen Sinnen genießen. Das spannende Lichtszenario im Inneren verbindet sich mit dem neugotischen Raum zu einem stilvollen Ensemble, während im Sommer vor allem der Biergarten mit seinen Sitzplätzen unter alten Platanen beliebt ist.

dein-nrw.de/ungewoehnliche-gastronomie

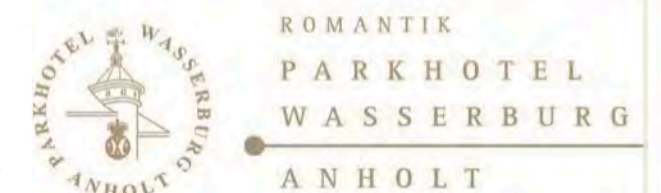
GEWINNSPIEL
FÜRSTLICH GENIESSEN

Wer die Lust auf etwas Besonderes verspürt oder einfach das Bedürfnis nach Ruhe und Zeit für sich, ist im Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt gut aufgehoben, denn dort lässt sich beides problemlos miteinander verbinden. Bei einem Gewinnspiel können Erholungssuchende jetzt zwei Übernachtungen gewinnen.

Fürstlich übernachten und genießen. Im Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt ist das möglich. 31 komfortable und individuell designte Zimmer stehen den Gästen zur Verfügung. Die Bandbreite reicht hier vom Einzel- über das Doppelzimmer bis hin zu Themenzimmern und Suiten. Dabei bietet jedes Zimmer einen traumhaften Blick auf den malerischen, fürstlichen Schlosspark der imposanten Anlage. Der Eintritt zum Park der Wasserburg Anholt ist für Hotelgäste übrigens frei. Aber nicht nur Romantiker kommen auf ihre Kosten. Gourmets erwarten kreative Speisen aus der Schlossküche, die im Restaurant „Wasserpavillon“ sowie auf der Schlossterrasse serviert werden. Das Besondere auch hier: Das Restaurant befindet sich inmitten des Burggrabens, dort können die Gäste ihr Mahl mit Blick in den Schlosspark der Wasserburg Anholt genießen.

TRAUMHAFT UMGEBUNG

Neben dem Hotel selbst lockt aber auch die Umgebung. Das Schloss liegt in Anholt am äußersten Rande des Münsterlandes in der Grenzregion zum Niederrhein und den Niederlanden. Ein beliebtes Ausflugsziel in der Nähe ist der 56 Hektar große Biotopwildpark Anholter Schweiz. Heimat von mehr als 300 Tieren, die in großen Gehegen leben – Luchse, Fischotter, Wölfe, Wisente



Waschbären, Wildschweine und Rotwild. Für die Tour mit dem Rad bietet das Hotel vom Rad bis zum Picknickkorb alles an, was unterwegs benötigt wird. Überhaupt laden das Münsterland und die direkte Umgebung zu ausgedehnten Radtouren ein. Noch mehr Bewegung? Der Golf Club Wasserburg Anholt liegt nur 300 Meter vom Hotel entfernt.

JETZT MITMACHEN

Zum Gewinnspiel: Mit etwas Glück können Leserinnen und Leser zwei Übernachtungen im Doppelzimmer mit reichhaltigem Frühstück und jeweils einem 3-Gang-Menü an beiden Abenden sowie mit vielen Extras gewinnen. Dazu zählt unter anderem ein Leihfahrrad, um das wunderschöne Münsterland und die angrenzenden Niederlande an einem Tag zu erkunden, ein Lunchpaket und Kartenmaterial vom Romantik Parkhotel Wasserburg Anholt sowie eine Tageskarte für den Biotopwildpark Anholter Schweiz.

Weitere Details und Teilnahme unter:
www.schloss-anholt.de/gewinnspiel