



genussregion niederrhein

„Von der Genussregion Niederrhein
zum Genussland Nordrhein-Westfalen“

Die Besten aus den Kreisen Kleve und Wesel –
Wettbewerb 2009 für gelebte Regionalität

Dieses Projekt wird gefördert durch das
Ministerium für Umwelt und Naturschutz,
Landwirtschaft und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen





Streuobstwiese am Niederrhein



Die Rote Sternrenette zur Erntezeit



Altrheinarm

Liebe Gäste der Genussregion Niederrhein

Wir freuen uns, Ihnen mit der vorliegenden Broschüre die Ergebnisse unseres ersten niederrheinischen Regionalwettbewerbs „Von der Genussregion Niederrhein zum Genussland NRW“ vorlegen zu dürfen.

Es ist uns gelungen, einen Wettbewerb durchzuführen, der ein neues Bewusstsein für unsere schöne Region schafft und Interesse an der Vielfalt der hier produzierten regionaltypischen Lebensmittel weckt.

Eine neutrale und kompetente Jury hat aus insgesamt 49 Wettbewerbsbeiträgen 12 Gewinner auswählen können, die besonders beeindruckende Beispiele „gelebter Regionalität“ sind. In einem Fall wurde eine Vermarktungskoooperation prämiert.

Bewertet wurden Kriterien wie

- ◆ Sichtbarkeit und Sicherheit regionaler Qualitätsprodukte,
- ◆ aktive Kommunikation der regionalen Produktherkunft mit Gästen und Kunden,
- ◆ Zusammenarbeit mit anderen regionalen Erzeugern, Verarbeitern oder Vermarktern,
- ◆ Zusammenarbeit mit der Freizeit- und Tourismuswirtschaft.

Die niederrheinische Landschaft und ihre Produkte sind für uns ein Stück Lebensqualität, an dem wir Sie gerne teilhaben lassen wollen. Schmecken Sie den Niederrhein auf dem Teller und im Glas. Erleben Sie anhand der dargestellten Beispiele, was die Region für uns Niederrheiner so besonders macht.

Es ist uns ein Anliegen, mit der vorliegenden Broschüre Impulse für die Weiterentwicklung regionaler Angebote zu geben und die Zusammenarbeit zwischen Erzeugern, Gastronomen und Tourismus zu fördern.

Deshalb: Nachahmer sind uns herzlich willkommen!

Ihr
Genussregion Niederrhein e.V.



Schloss Moyland, Bedburg-Hau



Paddeln auf Niers und Lippe



RömerMuseum, Xanten

Willkommen in der Genussregion Niederrhein

Wälder, Felder, Kopfweiden, Seen und Flussauen entlang des Rheinverlaufs und der Altrheinarme; Schlösser, Mühlen, Klöster und Güter, Museen, Theater, Konzerthäuser, Galerien und hochkarätige Veranstaltungen – am Niederrhein gehen Natur, Kultur und Landwirtschaft eine harmonische Liaison ein und ergänzen einander perfekt.

Das Museum Schloss Moyland in Bedburg-Hau und das Museum Kurhaus in Kleve, der Archäologische Park Xanten mit dem neuen RömerMuseum, das Preußen Museum NRW in Wesel, die Naturparke Hohe Mark und Schwalm-Nette, der Wallfahrtsort Kevelaer, das Kloster Kamp in Kamp-Lintfort – wer die Region bereist, trifft auf schöne Städte, ein bedeutendes Kulturangebot und reizvolle Natur.

Vielfältig und naturnah ist das Freizeit- und Erholungsangebot. Entlang der gut ausgeschilderten Radwanderwege genießen Radfahrer die abwechslungsreiche Kulturlandschaft.

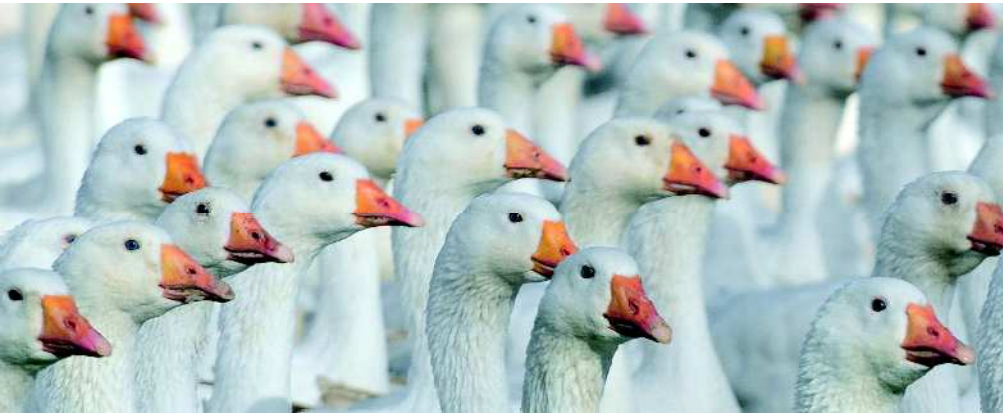
Pures Wasservergnügen erleben Sie beim Paddeln auf der Lippe und Niers. Attraktive Rheinpromenaden laden zum Flanieren und „Schiffe gucken“ ein. Die Fahrgastschiffe bieten ein abwechslungsreiches Ausflugsprogramm.

Daneben ist eine Vielzahl exzellenter Golfplätze, Wander- und Reitwege sowie Nordic-Walking-Strecken in die weite und zugleich idyllisch-sanfte Landschaft eingebettet.

Den Besucher erwarten aber auch überraschende kulinarische Erlebnisse, ermöglicht durch eine Vielzahl regionaler Lebensmittel, die hier kultiviert werden. Gemüse und Obst, Fleisch und Geflügel, Wild, Eier, Getreide und Milchprodukte – der Niederrhein ist eine der ältesten und bedeutendsten Gartenbauregionen Deutschlands. Der Apfel- und Spargelanbau und die Gänsehaltung sind sogar bis auf römische Ursprünge zurückzuführen.

Die Menschen am Niederrhein sind mit ihrer Region sehr stark verwurzelt. Eine Vielzahl landwirtschaftlicher und gastronomischer Betriebe ist bereits seit Generationen familiengeführt. Das familiäre und nachbarschaftliche Miteinander wird von den Menschen am Niederrhein geliebt. Sie alle, die mit der Natur und dem, was diese den Menschen gibt, umgehen, es kultivieren oder weiterverarbeiten, eint eine große Verbundenheit mit der Region und eine spürbare Leidenschaft für das, was sie tun.

Gehen Sie auf eine kulinarisch-kulturelle Reise durch die Kreise Kleve und Wesel entlang des Niederrheins und machen Sie sich selbst ein Bild.



Rückbesinnung auf Bewährtes

Traditionell natürlich frische Lebensmittel

Die Schutzgemeinschaft Niederrheinisches Gänse-Ei bewahrt ein Kulturgut

Mit den „weißen Weiden am Niederrhein“ wurden Mitte des letzten Jahrhunderts die für diese Region typischen Gänseherden beschrieben. Noch heute ist der Niederrhein die einzige Region, die in dem Federvieh mit dem langen Hals auch einen Eier-Produzenten sieht, dessen Produkt eine regionale kulinarische Spezialität darstellt.



Das Gänse-Ei ist – obwohl aus dem Großraum Deutschlands und der Welt verschwunden – ein wichtiger Bestandteil nieder-rheinischer Esskultur, vielleicht weil die Hausgans als

Bewohner der niederrheinischen Tiefebene schon in vorrömischer Zeit nachgewiesen wurde. Heute wird für Interessierte und Touristen in Vorträgen, Kochkursen und Führungen bei Erzeugern und Gastronomen die alte und junge Geschichte des niederrheinischen Gänse-Eies lebendig. Solche traditionsreichen Lebensmit-telspezialitäten gilt es zu bewahren und zu beschützen und im besten Fall wiederzubeleben. Dies hat sich



Gregor Caspers und Jens Bodden

die noch junge *Schutzgemein-schaft Niederrhei-nisches Gänse-Ei e. V.* vorge-nommen und sicherheitshalber gleich beim Marken- und Patentamt in München die

Marke „Niederrheinisches Gänse-Ei“[®] registrieren lassen.

Die Mitgliedsbetriebe und ihr Vor-sitzender Gregor Caspers garantie-ren, dass das Niederrheinische Gänse-Ei[®] aus traditioneller bäuer-licher Geflügelhaltung am Nieder-rhein, von Legegänsen aus der gan-terfreien Weidehaltung mit offenen Stallungen stammt, Erzeuger- und Vermarktungsbetriebe einer regelmä-ßigen Kontrolle unterzogen werden und Rückverfolgung und Rückstands-kontrollen gewährleistet sind.



Schutzgemeinschaft Nieder-rheinisches Gänse-Ei e.V.

Gustav-Adolf-Straße 12, 47589 Uedem
www.niederrheinische-gaenseeier.de
Telefon: 02825 535515

Weißer und roter Spezialitäten vom Spargelhof Poen

Jann-Henn und seine Frau Friederike Poen sind weltoffen und dabei boden-ständig. Obwohl sich ihr Hochwald-Spargel vom *Große Huf* in Uedem zu einem der bekanntesten Produkte der Region entwickelt hat, haben sie Prinzipien und Lebensphilosophie nicht aus dem Blick verloren. Auf insgesamt 70 Hektar Ackerfläche kultivieren sie neben dem Spargel auch Erdbeeren, Kartoffeln, Finger-möhren, Zuckerrüben, Winterweizen und Mais. Von diesen ist der Spargel das „jüngste Gemüse“, denn seine Tradition aus den 50er Jahren wurde erst 1989 auf dem Hof wiederbelebt.

In der Zeit von Mitte April bis Mitte Juni aber spielt er, zusammen mit den Erdbeeren, die Hauptrolle für das Ehepaar, die fünf Kinder, 25 junge und erwachsene Helfer aus der Region und 25 Erntehelfer.

Die roten Früchte und das königliche Gemüse werden zu 100% in der Region und ab Hof selbst vermark-tet; der Spargel an die Gastronomie, die Erdbeeren an Supermärkte und Händler, beide über die eigenen externen Verkaufsstellen und den Hofladen. Dieser hat noch andere Köstlichkeiten, wie selbstgemachte Marmeladen und eingelegten Spargel oder Gemüse, Eier, Milchprodukte



Rheinische Bauernmärkte überzeugen mit vielfältigen regionalen Produkten



Jann-Henn und Friederike Poen

und Honig im Sortiment. Alle aus der Region und deshalb so frisch, wie eben nur diese sein können. Obwohl der Hofladen nur einige Wochen im Jahr geöffnet ist, ist der *Große Huf* ein offenes Haus. Für Besucher von nah und fern finden Hof- oder Spargelfeste und kostenlose Feld- und Betriebsführungen statt. Familie Poen möchte, dass die Verbraucher sehen, wo und wie das wächst, was sie regionaltypisch genießen.



Spargelhof Poen

Am Hochwald 5, 47589 Uedem
www.spargelhof-poen.de
 Telefon: 02825 554
 Öffnungszeiten: 8 - 18:30 Uhr

Überall auf der Welt haben Märkte ein besonderes Flair. Lebhaft, bunt und persönlich geht es zu und der Kunde geht mit dem guten Gefühl, Frische in seinen Taschen nach Hause zu tragen. Das ist auf den *Rheinischen Bauernmärkten* in Winnekendonk wie auch in Hamminkeln-Loikum nicht anders. Hier ist die Frische auch gleichbedeutend mit regional. Der *Rheinische Bauernmarkt* hat sich seit seiner Gründung längst zu einer Institution entwickelt. Saisonal-regional lautet eines der definierten Ziele der beteiligten Landwirte und Gärtner. Sie verkaufen jeden Freitagnachmittag auf dem Platz an der alten Kirche in Winnekendonk bzw. auf dem Dorfplatz in Hamminkeln-Loikum ihre selbst erzeugten oder die von einem maximal 80 Kilometer entfernten und ihnen persönlich bekannten Erzeuger stammenden Produkte.

Die Produzenten sichern Transparenz und Information über Aufzucht und Haltung der Tiere sowie Anbau und Düngemethoden zu und bieten Lebensmittel alternativ aus konventionellem und ökologischem Anbau. Der Verzicht auf überflüssige Transportwege trägt dem Umweltschutz Rechnung.

Das Angebot reicht von Käse, Eiern, Milch, Brot, Kuchen und Honig



Verkauf von niederrheinischen Kartoffeln und Äpfeln

über Fleisch, Wild und Geflügel bis zu Gemüse, Obst, Säften, Kräutern, Blumen und Pflanzen – aber alles zu seiner Zeit, d. h. dann, wenn die Natur es hergibt. Gäste kommen von weiter nach Winnekendonk, um im Sommer auf dem Marktplatz unter einem grünen Blätterdach z. B. eine der 30 Kuchenspezialitäten zu genießen. Das Landfrauencafé in Loikum zieht sogar ganzjährig Kuchenliebhaber an.

Um die natürlichen landwirtschaftlichen Abläufe großen, kleinen und insbesondere touristischen Besuchern näherzubringen, organisieren die Bauernmarkt-Gemeinschaften regelmäßig Aktionen und Events, die den Marktbesuch zu einem noch intensiveren Erlebnis machen.

Rheinischer Bauernmarkt

Kevelaer-Winnekendonk: Alter Markt neben der Kirche
 Öffnungszeiten: Fr.: 14 – 18 Uhr (Nov. - Feb. - 17 Uhr)
 Johannes Schoofs, Telefon: 02832 8843

Hamminkeln-Loikum: Dorfplatz
 Öffnungszeiten: Fr.: 14 – 18 Uhr (Jan. - Feb. - 17 Uhr)
 Gerd Graaf, Telefon: 02853 4226

www.rheinischer-bauernmarkt.de



Obstkelterei van Nahmen fördert nachhaltigen Anbau alter Apfelsorten

Der Weg vom Apfelkraut-Produzenten zu dem hochwertiger und sortenreiner Apfelsäfte, viele von ihnen mehrfach von der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) ausgezeichnet, führt für die Familie der *Obstkelterei van Nahmen* seit 1917 über die niederrheinischen Streuobstwiesen.

1934 wurde der Betrieb zur Lohnmosterei. Den Äpfeln aus heimischem Anbau und damit der Förderung und Unterstützung landwirtschaftlicher Strukturen gilt das größte

Engagement, obgleich seither das Sortiment der Obstkelterei um andere Frucht- aber auch Gemüse- und Südfruchtsäfte erweitert wurde.



Streuobstwiesen kennzeichnen hochstämmige, verstreut in der Landschaft stehende Obstbäume, die in den 60er Jahren zunehmend aus dem Landschaftsbild verschwanden. Obwohl sie durch ihren weiträumigen Stand eine Nutzung der Fläche darunter und vom Unterwuchs bis zur Baumkrone ca. 1.000 verschiedenen Tierarten Lebensraum bieten, mussten sie Rodungen zugunsten von Bauland und Verkehrswegen weichen. Für Rainer und Peter, die die *Obstkelterei*



Peter und Rainer van Nahmen

van Nahmen in Hamminkeln heute in der dritte und vierte Generation leiten, ist Nachhaltigkeit eine unternehmerische Verpflichtung. So trägt das Keltern sortenreinen Apfelsaftes zur Bewahrung alter Obstsorten wie der Roten Sternrenette bei, die bei vielen älteren Menschen schöne Kindheitserinnerungen hervorruft. Dabei bekommen regionale Lieferanten, die nur reife und unge-spritzte Hochstamm-Erträge liefern, zur Erhaltung und Nachpflanzung ihrer Wiesen einen höheren Preis.

Deshalb ist heute der Geschmack gekelterten Apfelsaftes von nieder-rheinischen Streuobstwiesen wieder untrennbar verbunden mit dem landschaftsästhetischen Eindruck, den Touristen von Fahrradtouren und Wanderungen am Niederrhein mit nach Hause nehmen.

Obstkelterei van Nahmen KG

Diersfordter Straße 27, 46499 Hamminkeln
www.vannahmen.de
Telefon: 02852 5335

Die Grafschafter Weinbergsschnecke erobert die Teller der Gourmets

Schon einmal hat die niederrheinische Weinbergsschnecke Karriere als regionale Spezialität gemacht. Dass sie es nun wieder tut, ist dem Essener Ehepaar Angelika und Ralf Dickel zu verdanken, die ihre Herzen an einen Bauernhof in Moers verloren und ihre Leidenschaft für die Landwirtschaft entdeckten. Ein Bericht über eine Weinbergsschneckenzucht inspirierte sie, die erste und einzige Zucht in Nordrhein-Westfalen zu gründen.

Im 19. Jahrhundert waren es schlaue Zisterzienser-Mönche, die *Helix-Pomatia* züchteten, damit ihnen diese, weder Fisch noch Fleisch, die ent-behrungsreiche Fastenzeit versüßten. Seit den 90er Jahren wurde sie dann auf den deutschen Speisekarten sel-tener, da sie unter Artenschutz gestellt oft nur durch wenig schmack-hafte Artgenossen aus Übersee er-setzt werden konnte. Inzwischen genießen bundesweit Gäste namhaf-ter Restaurants und private Gourmets die „Ernte“, die Angelika Dickel selbst und über Lieferanten hoch-wertiger Lebensmittel vermarktet. Begonnen hat die *Grafschafter Weinbergsschneckenzucht* mit 40.000 Tieren auf 7.500 qm artgerechtem und ökologisch einwandfreiem Boden bei ausschließlich grünem



Obstgenuss vom Neuhollandshof, Obstplantage Clostermann



Angelika Dickel und Peter Waldmann

Futter. Nach drei Jahren war die erste Generation mit einer Mindestgröße von 32 mm „erntereif“. Die nachtaktive Delikatesse wird in der Dunkelheit abgesammelt, schonend und nach eigener Rezeptur verarbeitet und schockgefrostet. Sie ist von zarter Konsistenz und erdig-nussigem Eigengeschmack.

Auf welcher köstlichen Art sie sich zubereiten lässt, demonstriert Angelika Dickel in ihrem Grafschafter Schneckenhäuschen bei „Geschmackserlebnissen rund um die Weinbergsschnecke“, und sie informiert in Vorträgen und bei Führungen über diese natürlich gewachsene regionale Spezialität.



Grafschafter Weinbergsschneckenzucht
Kohlenhucker Weg 207, 47445 Moers
www.grafschafter-weinbergsschneckenzucht.de
Telefon: 02841 780986
Besichtigung: Nach telefonischer Vereinbarung

Lebensmittel – erzeugt nach Demeter-Richtlinien – sind biologisch-dynamisch in Reinkultur. Auf dem *Neuhollandshof* von Thea und Rolf Clostermann in Wesel-Bislich wird das Obst auf etwa 20 Hektar auf Grundlage des landwirtschaftlichen Kurses von Rudolf Steiner angebaut.

Seit Generationen schon steht der *Neuhollandshof* für gutes Obst vom Niederrhein. Das Bewusstsein für ökologischen Landbau war in der Familie früh vorhanden. Als das Ehepaar 1993 den elterlichen Betrieb übernahm, besaß es den Mut und die Vision, komplett auf biologisch-dynamischen Anbau umzustellen. Heute tragen die regionaltypischen Produkte der Clostermanns die begehrten Siegel „demeter“ und „BIO“. Die so erzeugten 30 verschiedenen Apfelsorten, aber auch Birnen, Pflaumen und Nüsse werden zu Säften, Mark und Kraut oder finden in ihrer ursprünglichen Form als Frucht den Weg in den Naturkostgroßhandel, den regionalen Einzelhandel und natürlich in den eigenen Hofladen. Saisonal werden hier auch Eier, Honig, frisches Gemüse, Milch- und vollwertige Getreideprodukte aus der Region angeboten. Den Sinn für die Visionen haben die Eltern zweier Kinder weiterentwickelt.



Thea und Rolf Clostermann

Rolf Clostermann bringt sein Wissen in Kooperationen mit Forschungsanstalten ein und testet unter Praxisbedingungen neue weniger krankheitsanfällige Obstsorten. Mit Hofbesichtigungen und Führungen durch die Plantagen mit mehr als 35.000 Obstbäumen und 4.000 Rosenstöcken sowie Seminaren und Veranstaltungen, auch im kulturellen Bereich, stärken die Clostermanns bei Besuchern das Bewusstsein für Gesundheit und Ernährung.



demeter-Obstplantagen Clostermann

Neuhollandshof

Jöckern 2, 46487 Wesel-Bislich

www.bio-obst-clostermann.de

Telefon: 02859 325

Hofverkauf: Mo. - Fr.: 9 - 12 u. 14 - 18 Uhr, Sa.: 9 - 12 Uhr



Gastronomische Vielfalt

Regionale Produkte spielen die Hauptrolle

Regionale Vielfalt auf Speisekarte des Caféhaus Niederrhein

Der Bahnhof in Kranenburg spielte im Leben von Franz Vierboom schon immer eine besondere Rolle ... Für den Jugendlichen war er das „Tor zur Welt“, von hier aus ging es nach Goch oder Kleve.

Später kam Vierboom bis nach Amerika und Asien, um schließlich an den Niederrhein zurückzukehren und den alten – inzwischen zum *Caféhaus Niederrhein* umgewidmeten – Bahnhof als Koch und Gastgeber zu führen. Aus Amerika brachte er ein Bewusstsein für Nachhaltigkeit und Bio-Lebensmittel mit.

Für den Jungen vom Bauernhof ist regionale und frische Küche unter Achtung der Natur und ihrer Erträge selbstverständlich. Biolandhöfe und ökologisch ausgerichtete landwirtschaftliche Betriebe, Forellen- und Urschafzüchter, Imker, Müller und Bäcker genießen sein Vertrauen und liefern die frischesten regionalen Produkte. Sie finden, schonend zubereitet und verfeinert mit Zutaten aus fairem Handel, in ausgefallenen und regionaltypischen Gerichten Verwendung. In die ehemalige Zollabfertigungshalle und auf den



Jörg Willner, Franz Vierboom, Andreas Megens v.l.n.r.

Bahnsteig lädt Franz Vierboom auch zu Kulturevents ein. Die NABU Naturschutzstation, in der zahlreiche Informationsveranstaltungen stattfinden, ist ein Nachbar.

Ein bisschen Bahnhof, mit einem historischen Bahnwaggon von 1928, ist das *Caféhaus Niederrhein* auch noch immer. Von Ende März bis Ende Oktober verkehrt die Grenzland-Draisine auf den Schienen zwischen Kranenburg und Kleve bzw. dem niederländischen Groesbeek. Auf ihrer Tour sehen die Gäste wachsen und gedeihen, was sie später bei der Einkehr genießen.



Caféhaus Niederrhein

Bahnhofstraße 15, 47559 Kranenburg

Telefon: 02826 917456

Öffnungszeiten

So. u. Feiertags: 9 - 23 Uhr

Ab 4. Mai/Sommer: Mo. - Sa. 12 - 23 Uhr

Herbst/Winter: Di. - Sa. 15 - 23 Uhr

Frühstücksbuffett ab 9 Uhr

www.cafehaus-niederrhein.de

Haus Deckers ist nicht nur in der Spargelzeit einen Aufenthalt wert

Völlig selbstverständlich war es für den jungen Norbert Deckers, die Familientradition fortzuschreiben und das älteste und renommierteste Gasthaus im niederrheinischen Geldern-Walbeck zu übernehmen. Ausbildungen zum Koch und Hotelfachmann und ein Studium zum Hotelbetriebswirt prädestinieren ihn für diese anspruchsvolle Aufgabe. Bereits 1863 nahm der Urgroßvater das Gebäude als Gasthaus mit Landwirtschaft, Bäckerei und Lebensmittelgeschäft auf dem alten Marktplatz in Betrieb. Über die Generationen wurden Landwirtschaft, Backwaren und Lebensmittel aufgegeben und die Gastfreundschaft im *Haus Deckers* kultiviert. Dies steht seit 1934 in der Tradition des Spargels, für den Walbeck über die Grenzen des Niederrheins hinaus bekannt ist.

Am alten Stammhaus, das längst denkmalgeschützt ist, hat sich seither einiges verändert. Durch Um- und architektonisch harmonische Anbauten bietet Haus Deckers heute neben den Gaststuben auch 27 modern ausgestattete Gästezimmer, Festsäle und Tagungsräume, eine Gartenterrasse und einen wunderschönen Innenhof.

Geblichen ist die gute niederrheinische Küche, die von Tradition,



Im Landhaus Beckmann treffen sich Tradition und Moderne



Norbert Deckers

Regionalität und Frische – durch die kurzen Wege der Produkte von Bauern und Produzenten aus der nahen Umgebung – geprägt ist, und in der der Spargel die Hauptrolle spielt.

Gäste von außerhalb schätzen *Haus Deckers* als Ausgangspunkt für Kultur-Trips, Radwanderungen am linken unteren Niederrhein und für arrangierte Besuche bei den Spargel-Produzenten in der Spargelzeit.



Haus Deckers

Walbecker Markt 1, 47608 Geldern-Walbeck
www.hausdeckers.de

Telefon: 02831 3080

Öffnungszeiten:

Di., Do., Fr., Sa., So. 12 - 14 u. 18 - 21 Uhr

Spargelzeit: Ostern bis 24 Juni: Mo. - So.

An Sonn- und Feiertagen durchgehend geöffnet

Seit Opa Hermann, seines Zeichens Landwirt im niederrheinischen Kalkar-Kehrum in den frühen Jahren des letzten Jahrhunderts noch nebenbei eine urige Landkneipe für den Ausschank von Flüssigem eröffnete, ist in der Region viel geschehen. Auch „dem Opa sein klein Häuschen“ hat sich mächtig verändert. In der zweiten Generation haben Else und Hermann Große Holtforth das *Landhaus Beckmann* durch einen Restaurant-Anbau zunächst zu einer gediegenen Dorfgaststätte gemacht. Diese hat sich bei Einheimischen und Ausflüglern wegen des Angebotes ländlich-deftiger und reichhaltiger, insbesondere aber regionaltypischer und frischer Speisen zu einem beliebten Ziel entwickelt.

Heute ist das *Landhaus Beckmann* ein feines Restaurant mit angeschlossenem 22-Zimmer-Hotel, das zur Kooperation der Green-Line-Hotels gehört, das einzige in NRW übrigens, „grün“ gelegen, mit persönlicher Note geführt und fernab vom Massentourismus.

Für die Zukunft stehen dem Haus weitere positive Veränderungen bevor. Mit Michael Große Holtforth ist ein innovativer und ambitionierter Juniorchef am Start, der an der Innenarchitektur behutsam Hand



Eier-Lieferant Paul Reuvers und Michael Große Holtforth

anlegen will und, unterstützt von seinem Koch, dem Eurotoques-Preisträger Klaus Wemmer, begonnen hat, die Speisekarte zu modernisieren und um die schweren Zutaten zu „erleichtern“.

In Kochkursen und bei Front-Cooking- und anderen Aktionen beweisen sie immer wieder, dass sich die hochwertigen frischen Produkte aus der Region ganz vorzüglich in leichten, raffinierten und sogar regional-typischen Rezepten machen.



Landhaus Beckmann

Römerstraße 1, 47546 Kalkar-Kehrum

www.landhaus-beckmann.de

Telefon: 02824 96256666

Öffnungszeiten:

Durchgehend Küche - täglich von 8 - 22:30 Uhr



Buchweizenpfannkuchen nach Familientradition im Gasthof Küpper

Als Agnes und Herrmann Küpper Anfang der 70er Jahre ein Paar wurden, war vorgezeichnet, dass sie den elterlichen Betrieb, den *Gasthof Küpper* in Dingden übernehmen würden.

Heute leiten sie das 1767 gebaute Haus in der fünften Generation und mit Sohn Jan, einem ausgebildeten Koch, ist auch die Fortführung gesichert.

Dass sich Agnes Küpper zur Gastwirtin aus Leidenschaft mit einem ausgeprägten Gespür für das Besondere wie Traditionelle und die Wieder-

belebung und Pflege regionaler Spezialitäten entwickeln und ganz nebenbei noch fünf Kinder erziehen würde, hätte sie selbst am wenigsten gedacht. Bauliche Veränderungen haben der Atmosphäre in den Stuben des denkmalgeschützten Gebäudes, das den Ein-

heimischen und Niederrhein-Touristen immer ein gastliches Haus war, nichts anhaben können. Agnes Küpper hat mit Liebe zum Detail die Authentizität des Hauses bewahrt. Ihre Gäste bedient sie mit saisonalen und traditionellen frisch verarbeiteten Produkten aus der Region.



Agnes und Herrmann Küpper

Die Liebsten sind ihr die Buchweizenpfannkuchen, die schon ihr Vater immer zum Frühstück aß. Der Buchweizen, ein Knöterichgewächs, das nach dem 2. Weltkrieg von den deutschen Feldern verschwand, erlebt am Niederrhein eine Renaissance, denn Agnes Küpper war die Initiatorin des Wiederaufbaus auf den nährstoffarmen Feldern der Biohöfe Dingdener Heide.

So kommt es, dass in unmittelbarer Nachbarschaft zu Agnes Küpper das einzige Buchweizenanbaugebiet Deutschlands liegt. In der Blütezeit bereichern Sträube weißblühenden Buchweizens die Atmosphäre im *Gasthof Küpper*.



Gasthof Küpper

Weberstraße 21, 46499 Dingden

www.gasthofkuepper.de

Telefon: 02852 2114

Öffnungszeiten

Mo. - Sa. 12 - 14 Uhr / 17:30 Uhr bis Ende,

Di. 12 - 14 Uhr, So. 10 Uhr durchgehend

bis Ende, Mi. Ruhetag



Niederrheinische Gastfreundschaft im Landhaus-Café Selders

Elisabeth Selders ist ein fröhlicher und positiver Mensch. Ein Café zu führen war schon immer ihr Traum. Seit fast 13 Jahren lebt sie, die „Zugezogene“, diesen Traum in Hünxe-Drevenack mit großer Leidenschaft. Wie sonst ließe sich erklären, dass sie ihre Gäste in der großzügigen Wohnhalle des von ihr selbst und ihrem Sohn bewohnten Landhauses bewirbt. Dies ist mit soviel persönlichem und individuellem Stil eingerichtet, dass es der Aufforderung, sich „daheim“ zu fühlen, gar nicht bedarf. Hinter den Türen der umlaufenden Galerie befinden sich die Privaträume der Familie und in der Wirtschaftsküche werden morgens, von Mittwoch bis Sonntag, Torten, Kuchen und Brote aus regionalen und saisonalen Erzeugnissen wie Getreide, Eier, Molkereiprodukte und Obst hergestellt.

Wurst und Schinken stammen ebenso von niederrheinischen Produzenten wie die Marmeladen und Konfitüren, die die Frühstücksbuffets und Arrangements zu besonderen Anlässen vervollständigen. Letztere sind kleine und größere private Festlichkeiten, die man eigentlich am liebsten im eigenen Wohnzimmer feiern würde, wenn das nicht ein bisschen zu klein



Im Restaurant Lippeschlößchen spielen Nachhaltigkeit und Regionalität die Hauptrollen

und der Aufwand nicht ein wenig zu groß wäre ...

Längst haben sich auch regelmäßige und gelegentliche

Events wie Lesungen, Musikveranstaltungen und Handarbeitsnachmittage etabliert. Ab dem Sommer 2009 kommen Kinder-Backkurse hinzu. Und für Gäste, die das *Landhaus-Café Elisabeth Selders* auf einer Niederrhein-Reise besuchen, halten die Gastgeberin und ihre Mitarbeiterinnen hochwertige Produkte liebevoll verarbeitet zum Kauf und persönliche Tipps für kulturelle und Touren zu den regionalen Produzenten bereit.



Elisabeth Selders

Vom Offizierscasino des Fort Blücher zu napoleonischer Zeit über ein beliebtes Tanzlokal zum traditionsreichen Restaurant für regionale bio-zertifizierte Spezialitäten – das *Restaurant Lippeschlößchen* in Wesel hat eine abwechslungsreiche Geschichte hinter sich.

Das Restaurant Café liegt, ideal für Fahrrad- und Autoausflügler, gleich an der B 8 und für Kanuten und Ruderer an der Lippe. Seit Mitte der 80er Jahre von Jutta und Ullrich Langhoff geführt, hat es sich zu einer der ersten Adressen für die regionale niederrheinische Küche entwickelt.

Schon früh hat das Ehepaar Langhoff die Affinität vieler Gäste für Bio-Lebensmittel erkannt und das Speisenangebot sukzessive dieser Nachfrage angepasst.

Dass die Gemüse und Salate und das Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein in ihren Gerichten sogar von regionalen Produzenten stammen, freut die Gastronomen besonders. Sie haben sich – aus Überzeugung – schon lange der Verpflichtung, möglichst regionale Produkte zu verarbeiten, verschrieben. Damit tragen sie darüber hinaus ganz selbstverständlich zu Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung bei. Beides hat im Haus



Jutta und Ullrich Langhoff

grundsätzlich einen hohen Stellenwert. Im *Lippeschlößchen* stehen viele regionale Köstlichkeiten mit dem Hinweis auf ihre Erzeuger auf der Speisekarte und in Kooperation mit diesen bietet Ullrich Langhoff kulinarische Events und Aktionen an, um seinen Gästen zu zeigen, woher die Lebensmittel kommen. Für das Thema „Regionale Vermarktung“ setzt er sich als 1. Vorsitzender des Genussregion Niederrhein e.V. ein und hat mit dem Verein in 2007 die Genusstage NRW „Niederrhein und Münsterland“ mit ausgerichtet.



Landhaus-Café Elisabeth Selders

Landwehr 2, 46569 Hünxe

www.cafe-selders.de

Telefon: 0258 82452

Öffnungszeiten:

Mi., Do., Fr., Sa. 14:30 - 18:30 Uhr

So. u. Feiertage: 13:30 - 18:30 Uhr

Restaurant Lippeschlößchen

Hindenburgstraße 2, 46485 Wesel

www.lippeschloesschen.de

Telefon: 0281 4488

Öffnungszeiten:

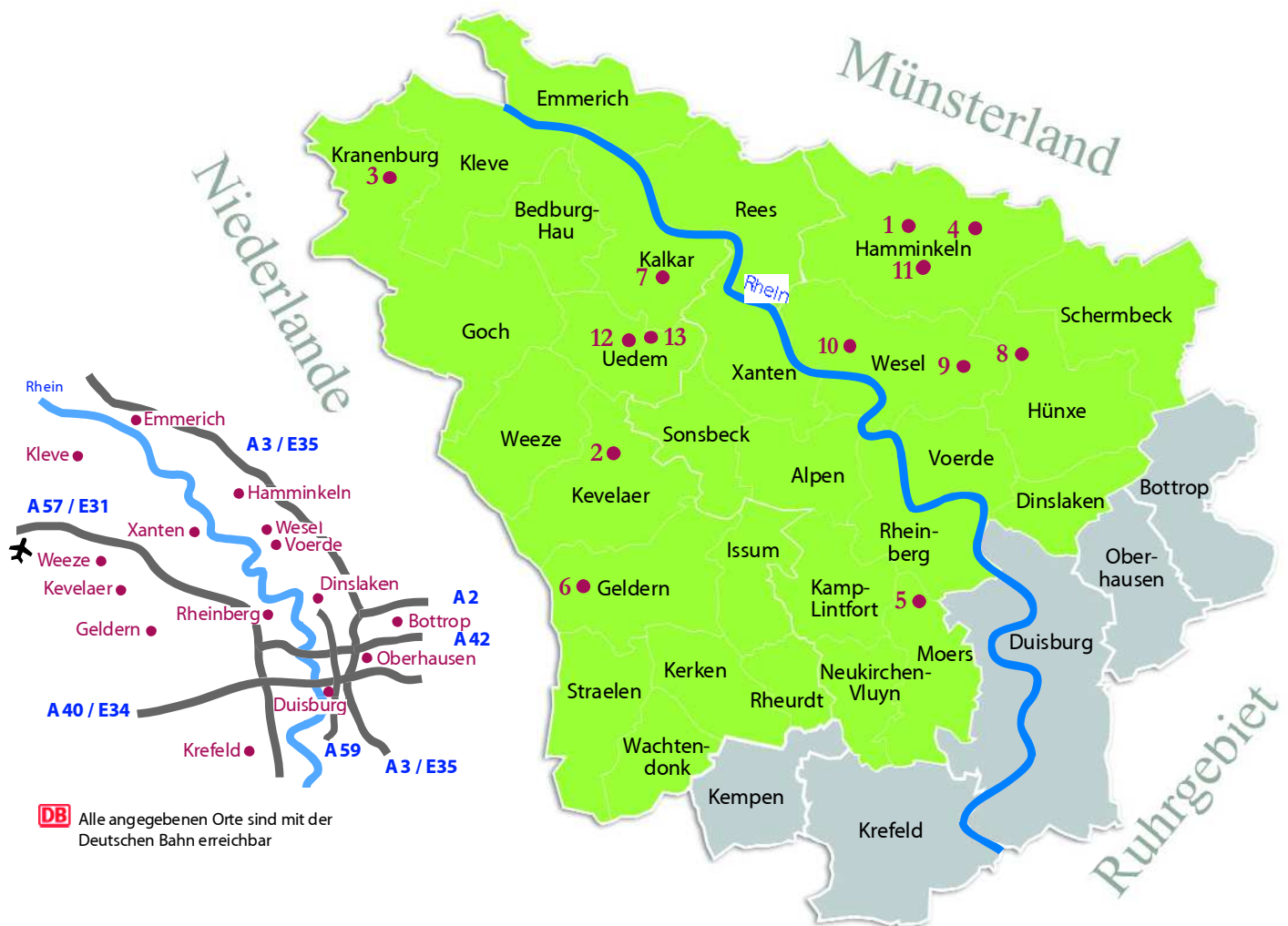
Mo., Mi., Do., Fr., Sa. 11:30 - 14:30 u. 18 - 22 Uhr,

Sonntags durchgehend geöffnet, Di. Ruhetag



Die Genusregion Niederrhein

Die Besten aus den Kreisen Kleve und Wesel auf einen Blick



- | | |
|--|--|
| 1 Bauernmarkt Hamminkeln-Loikum, Seite 5 | 8 Landhaus Café Elisabeth Selders, Seite 10 |
| 2 Bauernmarkt Kevelaer-Winnekeendonk, Seite 5 | 9 Lippeschlößchen, Seite 11 |
| 3 Caféhaus Niederrhein, Seite 8 | 10 Obstplantage Clostermann, Seite 7 |
| 4 Gasthof Küpper, Seite 10 | 11 Obstkellerei van Nahmen, Seite 6 |
| 5 Grafschafter Weinbergschneckenzucht, Seite 6 | 12 Schutzgemeinschaft Niederrheinisches Gänse-Ei e.V., Seite 4 |
| 6 Haus Deckers, Seite 8 | 13 Spargelhof Poen, Seite 4 |
| 7 Landhaus Beckmann, Seite 9 | |

Projektpartner:



Genusregion Niederrhein e.V.
 Hindenburgstraße 2
 46485 Wesel
 Telefon: 0281 4488
 www.genusregion-niederrhein.de



EntwicklungsAgentur
 Wirtschaft
 Kreis Wesel
 Monika Stallknecht
 Reeser Landstraße 41
 46483 Wesel
 Telefon: 0281 2074923
 www.tourismus-kreiswesel.de



Wirtschaftsförderung
 Kreis Kleve GmbH

Nathalie Tekath-Kochs
 Hoffmannallee 55
 47533 Kleve
 Telefon: 02821 7281-0
 www.wfg-kreis-kleve.de

Touristische Informationen unter:



Niederrhein Tourismus
 Niederrhein Tourismus GmbH
 Berit Stinn
 Willy-Brandt-Ring 13
 41747 Viersen
 Telefon: 02162 817903
 www.niederrhein-tourismus.de