

GENUSSTAGE NRW

Gefördert durch:



Ministerium für Umwelt
und Naturschutz, Landwirtschaft
und Verbraucherschutz des
Landes Nordrhein-Westfalen

NRW.



Wir machen mit:



 spargelstrasse-NRW.de



Impressum:

Fotos: G. Wiefel (3), R. Hoheisel (3), Schinkenland-Westfalen, Schutzgemeinschaft rheinisches Rübenkraut und rheinisches Apfelkraut, Geflügelwirtschaft-NRW

Redaktion, Gestaltung:

G. Wiefel, I-Punkt Werbeagentur

Programm:

Freitag, 23. und Samstag, 24. Mai auf dem Kennedyplatz
in Essen von 11 bis 21 Uhr



An beiden Tagen:

Schaukochen auf der Eventbühne
mit WDR-Moderator Dirk Glaser

Kinderprogramm mit Gewinnspielen

Autogrammstunde mit der Spargelkönigin NRW

Kostproben und Informationen
rund um den Genuss aus NRW

- Spargel
- Natur-Käse
- Knochenschinken
- Rüben- und Apfelkraut
- Eier und Geflügel

Exklusive Rezepte für Kinder und Erwachsene

Kulinarische Köstlichkeiten in unserem „Biergarten“
mit speziellen Gerichten für die Kleinen

(Bei schlechtem Wetter im Festzelt)

Buntes Marktgeschehen aus allen Produktbereichen

GENUSSTAGE NRW

Spargel-Käse-Schinken & Co.



Das besondere Erlebnis für alle Sinne

Am 23. und 24. Mai
auf dem Kennedy-Platz in Essen

Am 14. April 2005 eröffnet, hat sich das mit Unterstützung des Landwirtschaftsministeriums NRW ins Leben gerufene Projekt für die Verbraucher ausgezahlt. Als zweitgrößtes Anbaugebiet in Deutschland bietet NRW damit zur Spargelzeit Touristisches, Kulturelles und vor allem Kulinarisches als ein Spitzenerlebnis an.

Wo, wie und was es alles rund um den Spargel zu erleben gibt, darüber informiert die Spargelstrasse live in Essen. Lassen Sie sich fachlich beraten, probieren Sie und spielen Sie mit. Zu gewinnen gibt es natürlich Kiloweise des königlichen Gemüses. Ein Autogramm der neuen Spargelkönigin inklusive.

www.spargelstrasse-nrw.de



Landerlebnis besonderer Art



Immer mehr Genießerinnen und Genießer entdecken eine ganz besondere Spezialität aus NRW: Natur-Käse aus Hofkäsereien.

Unter dem Titel „KäseRoute NRW“ können Sie sich über Hartkäse und Co. informieren. Oder Sie schauen einfach mal in Essen vorbei.

Hier stehen Ihnen an beiden Tagen Fachleute zur Verfügung, zeigen und erläutern Ihnen gerne, wie aus Milch Käse wird, was Ihnen Geruch und Aussehen über Geschmack und Inhalt verrät und halten Kostproben für Sie bereit.

Und auch an die Kleinen wird gedacht: Lassen Sie sich überraschen.

www.kaeseroute-nrw.de

Geschütztes Original

Schutzgemeinschaft
Rheinischer Zuckerrübensirup
Rheinisches Apfelkraut



Was läuft geschmeidig, braun schillernd und herrlich duftend von einem Löffel auf's Brot, ins Müsli oder auch in die Süßspeise?

Richtig! Rüben- und Apfelkraut gehört für immer mehr Verbraucher zur täglichen Genuss-einheit. Doch die wenigsten wissen, was den Zuckerrübensirup oder auch das Apfelkraut zu etwas ganz Besonderem macht, wie er hergestellt wird, was den Unterschied macht.

Wir – die Schutzgemeinschaft rheinischer Zuckerrübensirup und rheinisches Apfelkraut – zeigen es Ihnen vor Ort und mit Dokumentationen.

Nehmen Sie sich ein wenig Zeit. Probieren Sie, genießen Sie und lassen Sie sich erläutern, wie die Zuckerrübe zur Ihrem Liebessirup wird.



Geschichte und Geschichten: Schinken und Mettwurst



Schinkenkenner wissen es längst: Wenn die hauchdünne Scheibe bester Ware auf der Zunge zergeht, dann ist sie von Meisterhand bereitet. Sie wissen wie er schmeckt, aber nicht wie Schinken hergestellt wird?

Die Schutzgemeinschaft „Westfälischer Knochen-schinken“ zeigt es Ihnen und gibt Ihnen einen interessanten Einblick in die hohe Kunst der Verarbeitung von Schinken. An unserem Informationsstand dürfen Sie schmecken, riechen und Geschichten rund um den Schinken hören. Und wenn Sie ein besonders gutes Auge haben, sind Sie vielleicht Gewinner im Wettbewerb „Schinken schätzen“.

www.schinkenland-westfalen.de



Geflügel aus Nordrhein-Westfalen



Das Ei als Krönung des Frühstückstisches. Das köstliche Putenfleisch auf dem Grill. Viele Genießer möchten auf diese Köstlichkeiten nicht verzichten. Sie wollen erfahren, wie der Genuss vollkommen wird, was Sie beachten sollten, was hinter Codierungen u.ä. steckt?

Ein Blick hinter die Kulissen der Geflügelwirtschaft und u.a. Informationen zu Themen Tierschutz, Umweltschutz, Lebensmittelrecht und Hygienefragen, Qualitätssicherung, Herkunftsnachweise, Rückverfolgbarkeit und Verbraucherschutz erwarten den interessierten Besucher an unserem Info-Stand. Ihre Fragen sind uns willkommen!



www.gwv-nrw.de

*Wir freuen uns
auf Sie!*



Aktuelle Veranstaltungsinformationen unter
www.genusstage-nrw.de