

[Drucken](#)

Pressemitteilung

16.10.2012

Beschwipste Dörripflaumen bei den Open Days in Brüssel



*Zeigten kulinarische Regionalkonzepte:
Susanne und Ernst Heiner Hüser
(Historisches Gasthaus Buschkamp),
Landrat Friedel Heuwinkel (Mitte).*

Dreigestirn „Westfälisch genießen“, Biolokal und „Lippe Qualität“ präsentierte das kulinarische OWL im Europa der Regionen

Bielefeld/Brüssel, 16.10.2012. Vom 8.-11. Oktober trafen sich rund 6.000 Abgesandte von Kommunen und Regionen aus ganz Europa bei den Open Days 2012 in Brüssel. Die größte jährlich stattfindende Veranstaltung für Regional- und Stadtpolitik auf europäischer Ebene feierte dieses Jahr ihr zehnjähriges Jubiläum. Im Fokus der zahlreichen Diskussionsrunden und Präsentationen standen die EU-Regionalpolitik der nächsten Jahre und Wege, wie sich mit starken Regionen ein Weg aus der Krise schaffen lässt. Ein Best-Practice-Beispiel aus Ostwestfalen-Lippe, wie sich eine Region kulinarisch darstellen kann, lieferte der Auftritt der drei Initiativen „Westfälisch genießen“, Biolokal und „Lippe Qualität“.

Die ostwestfälisch-lippischen Akteure demonstrierten auf der Brüsseler Bühne Schulter an Schulter das breite Engagement der Region in Sachen "entschleunigte Lebensmittel", CO2 bewusstes Produzieren und Verarbeiten von Lebensmitteln sowie unterschiedliche Konzepte, die in Regionen umgesetzt werden. Stellvertretend für die Initiative „Westfälisch genießen“ zeigte Koch Ernst Heiner Hüser aus dem Historischen Gasthaus Buschkamp, Bielefeld, wie die Pflege und Weiterentwicklung regionaler Esskultur aussehen kann. Bei einem Showkochen bereitete er Spezialitäten wie einen Lippischen Speck-Lauchkuchen zu sowie eine Bielefelder Erbsensuppe mit Schnippelschinken als Espuma, eine Zubereitungsart der Molekularküche, bei der die natürlichen Aromen der Grundzutaten besonders intensiv erhalten bleiben. Die Teilnehmer dieser Europäischen Woche konnten bei ihm außerdem eine Pumpernickelkrem mit beschwipsten Dörripflaumen verkosten.

[Download](#)