

Rechts: Kamen sehr gut an in Brüssel:  
Dörrpflaumen auf Pumpernickelcreme  
Links: Landrat Friedel Heuwinkel kostet  
die kulinarischen Produkte aus OWL.



»Westfälisch genießen«, »Biolokal« und »Lippe Qualität«  
zeigen das kulinarische OWL  
im Europa der Regionen

  
**Lippe europa**



10<sup>th</sup> European Week of  
Regions and Cities  
Brussels 8 - 11 October 2012

# Beschwipste Dörrpflaumen bei den Open Days

Zwölf Regionen aus acht europäischen Ländern zeigten die Vielfalt Europas – und das auf leckere Art und Weise. Auch Ostwestfalen-Lippe war vertreten: Die drei Initiativen »Westfälisch genießen«, »Biolokal« und »Lippe Qualität« zeigten eindrucksvoll auf, wie sich unsere Region kulinarisch darstellen kann.

Die drei Akteure demonstrierten auf der Brüsseler Bühne Schulter an Schulter das breite Engagement der Region in Sachen »entschleunigte Lebensmittel« oder das CO<sub>2</sub>-bewusste Produzieren und Verarbeiten von Lebensmitteln. Stellvertretend für die Initiative »Westfälisch genießen« zeigte Koch Ernst Heiner Hüser aus dem Historischen Gasthaus Buschkamp in Bielefeld, wie die Pflege und Weiterentwicklung regionaler Esskultur

aussehen kann. Bei einem Showkoch bereitet er Spezialitäten wie einen lip-pischen Speck-Lauchkuchen oder eine Bielefelder Erbsensuppe mit Schnippel-schinken als Espuma zu – eine Zubereitungsart der Molekularküche, bei der die natürlichen Aromen der Grundzutaten besonders intensiv erhalten bleiben. Die Besucher konnten bei ihm außerdem eine Pumpernickelcreme mit beschwipsten Dörrpflaumen kosten. Auch die einzige frauengeführte Brauerei aus Nordrhein-Westfalen, die Brauerei Strate, war mit ihrem »Detmolder Royal«, einem Aperitif aus Perlwein, Pfirsichlikör und Detmolder Weizenbier, auf den Open Days vertreten und fand großen Anklang bei den Gästen. \*

Die Brauerei Strate präsentierte den etwas anderen Aperitif: den Detmolder Royal.

