

SAUERLAND- is(s)t lecker!

Sauerland
KERNGESUND

Rezepte und Zutaten aus dem Sauerland



ALLES
ECHT!
100% SAUERLAND

www.sauerland.com

Sauerland - is(s)t lecker!

Kulinarisch präsentiert sich das Sauerland nicht nur vielfältig, sondern auch ausgesprochen lecker.

Neben der deftigen regionalen Küche genießen Feinschmecker rund um Ruhr und Lenne aber auch gehobene und anspruchsvolle von Gastro-Führern gelobte Küche von Spitzenköchen.

Viele Produkte für diese Köstlichkeiten kommen natürlich aus der Region.

Lassen Sie sich von den nachfolgenden Rezepten inspirieren und kochen Sie regionaltypische Rezepte daheim einfach nach!



Ihre Einkäufe dafür können Sie direkt bei den Sauerländer Direktvermarktern erledigen.

Inhalt

Rezepte

| | |
|---|----|
| - Sauerländer Kartoffelsuppe | 4 |
| - Becker's „Feine Kürbissuppe“ | 6 |
| - Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse | 8 |
| - Kassler mit Kartoffelpüree und Sauerkraut | 10 |
| - Gefüllter Bärlauchpfannkuchen mit Salat | 12 |
| - Rehragout nach „Stoffels Art“ | 14 |
| - Lammkrone mit Drillingen und Bohnen | 16 |
| - Schweinerouladen „Hausmacherart“ | 18 |
| - Pumpernickelparfait mit Wildbeeren | 20 |
| - Haselnusschnitten | 22 |
| - Sauerländer-Schokoberge | 24 |

Direktvermarkter

| | |
|--------------------------------|----|
| und Produkte aus dem Sauerland | 26 |
|--------------------------------|----|

| | |
|--|----|
| Kulinarische Stadtführung Schmalleberg | 28 |
|--|----|

| | |
|---------------------|----|
| Kontakt / Impressum | 29 |
|---------------------|----|



Sauerland - unser Herz schlägt für das kulinarische Sauerland!

Die Liebe zu unserer Heimat und den regionalen Spezialitäten war uns eine große Hilfe zur Findung eines Abschlussprojektes im Rahmen unserer Ausbildung zur Kauffrau für Tourismus und Freizeit.

So entschieden wir uns dafür, eine kulinarische Stadtführung im historischen Stadtkern von Schmallenberg zu planen und umzusetzen (S. 28).

Mit diesem Booklet möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise einladen und wünschen Ihnen viel Spaß beim Genießen.

Ihr Projektteam

Julia Luisa Sophia Jill

Gekocht und empfohlen vom Gasthof Krämer-Dünnebacke, Schmallenberg.



Sauerländer Kartoffelsuppe

... nach westfälischer Art



Einkaufszettel

...für 6 Personen

| | |
|-------|-------------------------|
| 750 g | Kartoffeln |
| 1 | Stange Lauch |
| 2 | große Möhren |
| ¼ | Knolle Sellerie |
| 1 | mittelgroße Zwiebel |
| 1 | Knoblauchzehe |
| ¼ | Liter Brühe |
| 1 | Bund Petersilie (kraus) |
| 3 | Esstöffel Öl |
| 150 g | Sahne |
| | Salz, Pfeffer, Muskat |

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren, Sellerie und Lauch in Würfel schneiden. Das Öl erhitzen, Kartoffeln, Gemüse und fein gehackten Knoblauch gut anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken. Anschließend mit Weißwein ablöschen und mit Brühe und Sahne auffüllen. Sind Kartoffeln und Gemüse weich, die Suppe fein pürieren. Eventuell noch mit Sahne und Brühe auffüllen.

Als Einlage Mettwurst, Bockwurst oder Kassler.

Becker's „Feine Kürbissuppe“

Einkaufszettel

...für 4 Personen

- 1 Uchiki-Kuri („Hokkaido“)
- 1 Stange Porree
- 2-3 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Glas Weißwein
- 1 Becher Schmand
- 1 Bund Dill
- 1 geräucherte Forelle oder Räucherlachs
- Salz, schwarzer Pfeffer



Zubereitung

Den Kürbis vierteln, entkernen, mit Schale raspeln oder fein würfeln. Porree in Ringe schneiden. Kartoffeln würfeln. Alles in ca. 1,5 l Brühe gar kochen. Eine halbe Stange Porre zurücklassen.

Anschließend alles pürieren und so viel Wasser zugeben, bis die Suppe angenehm sämig wird. Weißwein zugeben. Schmand mit einigen Löffeln Suppe verrühren und in die Suppe geben. Nicht mehr kochen!

Dill, Porreeringe und Forelle dazu geben und mit Baguette und Butter servieren.

Diese Suppe ist auch sehr gut als festliche Vorspeise zu Lamm- oder Rinderbraten geeignet.



Gekocht und empfohlen vom Landgasthof Rüppel im Valmetal (Bestwig)



Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse

Zubereitung

Salat:

Salat putzen, waschen, trocken schleudern, mundgerecht zerpfeifen und mit etwas Himbeervinaigrette vermischen. Den Salat anrichten, mit Himbeeren, Walnüssen, Pistazien, Balsamico und Möhren garnieren. Den Ziegenkäse mit Rohrzucker bestreuen, flambieren und auf den Salat setzen.

Himbeervinaigrette:

Himbeeren etwas abtropfen lassen und die Hälfte des Fonds in eine Schüssel geben. Alle Zutaten zu dem Fond in die Schüssel geben und mit einem Pürierstab gut mixen. Die fertige Vinaigrette durch ein Sieb geben.

Einkaufszettel

...für 1 Portion

für Salat und Ziegenkäse

- 2 Stück Ziegenkäse (Picandou)
- 200 g Feldsalat, Eichblattsalat, Lollo Rosso
- 50 g Möhren (gehobelt)
- 35 g frische Himbeeren
- 25 g Walnüsse
- 10 g Pistazien (gemahlen)
- 4 Stück Kirschtomaten
- Balsamico-Reduktion, Öl, Meersalz, Pfeffer, Rohrzucker, etwas Kresse, getrocknete Blüten

für die Himbeervinaigrette

- 250 g eingelegte Himbeeren + 1/2 Fond
- 100 ml Olivenöl
- 30 ml Balsamico (weiß)
- 30 ml Himbeeressig
- 50g Honig
- Öl, Salz, Pfeffer

Kassler mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Einkaufszettel

...für 4 Personen

| | |
|--------|---|
| 1 kg | Kassler |
| 800 g | Kartoffeln |
| 800 g | Sauerkraut |
| 400 ml | Rinderbrühe |
| 125 g | Speck gewürfelt |
| 150 g | Butter |
| 150 ml | Milch |
| 1 EL | Schweineschmalz |
| 1 | große Zwiebel |
| 2 | Lorbeerblätter |
| 6 | Wacholderbeeren |
| | Muskat, Salz und Pfeffer, Schnittlauch, Petersilie |

Anrichten:

In einer Schmiedepfanne anrichten
und mit Gartenkräutern garnieren.

Zubereitung

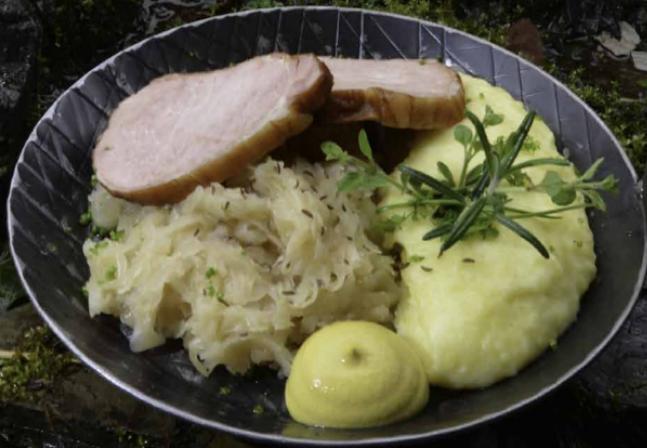
Speck und Zwiebel (Würfel) mit
Schmalz anschwitzen.

Mit Brühe aufgießen, Wachol-
derbeeren, Lorbeerblätter
und Kümmel dazu geben. Das
Sauerkraut ausdrücken und
dazugeben. Mit Salz & Pfeffer
würzen und das Kraut ca. 1
Stunde köcheln lassen.

Kasseler in Scheiben schnei-
den und im Sauerkraut 10 min
garen.

Parallel die Kartoffeln schälen
und in Salzwasser kochen. Die
heißen Kartoffeln durch eine
Presse drücken, mit Butter und
Milch im Topf vermischen. Das
Püree mit Salz und Muskat
würzen und zu einer glatten
Masse verrühren.





Gekocht und empfohlen vom Landgasthof Rüppel im Valmetal (Bestwig)



Gefüllter Bärlauchpfannkuchen ...mit Salat

Einkaufszettel

...für 2 Personen

| | |
|--------|---------------------------|
| 200 ml | Milch |
| 100 g | Mehl |
| 2 | Eier |
| 50 g | Bärlauch (Blätter) |
| 200 ml | Sahne |
| 200 g | Kräuter-Creme-Fraiche |
| 300 g | saisonales Gemüse |
| 150 g | Feldsalat |
| 150 g | gemischte Blattsalate |
| 100 g | Kirschtomaten |
| 1 | kl. Zwiebel Schnittlauch |
| etwas | Salz |
| 1 | Priese Zucker |
| 100 ml | Olivenöl |
| 30 ml | Balsamico |
| 50 g | Honig + 1 Esslöffel Honig |
| | Salz, Zucker, Pfeffer |
| 50 g | Walnüsse |

Zubereitung

Die gewaschenen Bärlauchblätter zusammen mit Eiern, Zucker, Salz pürieren und zum Schluss das Mehl dazugeben. Die Masse ca. 8 min mixen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig (dünn) hineingießen und ausbacken.

Das Gemüse blanchieren, in kleine Scheiben schneiden, mit Zwiebelwürfeln und Kirschtomaten anschwitzen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Salate waschen und mundgerecht zupfen.

Vinaigrette aus den Zutaten Olivenöl, Balsamico, Esslöffel Honig, Salz, Zucker, Pfeffer herstellen und mit Salat vermischen. Die Pfannkuchen mit Kräuter-Creme-Fraiche bestreichen und das Gemüse darauf verteilen und zusammenrollen. Die Rolle in 2 Stücke schneiden, mit Salat anrichten und mit Kräutern, Kräuter-Creme-Fraiche und Walnüssen garnieren.

Rehragout nach „Stoffels Art“



Einkaufszettel

...für 4 Portionen

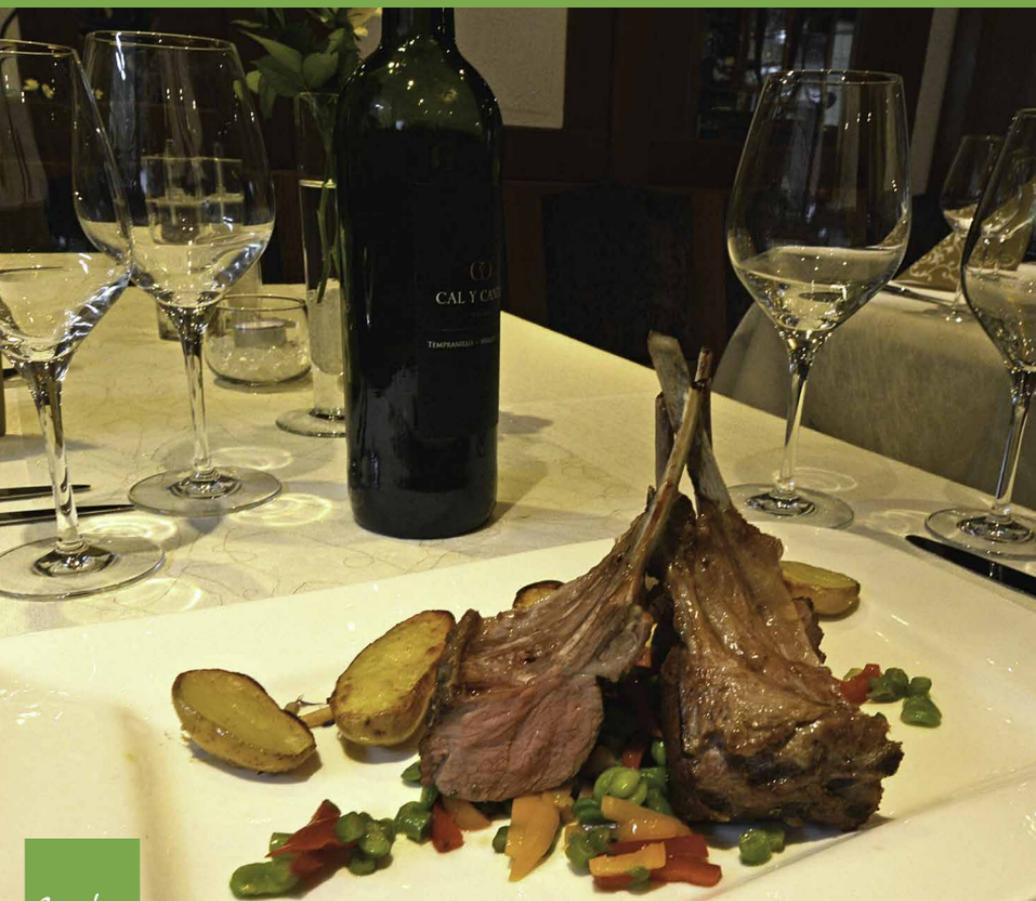
| | |
|--------|------------------------------------|
| 200 g | Knollensellerie |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 2 | Möhren |
| 1 | Zwiebel |
| 1 | Zweig Rosmarin |
| 10 | Wacholderbeeren |
| 800 g | Rehragout |
| 5 | Gewürznelken |
| 1 l | trockener Rotwein |
| 4 El | Pflanzenöl |
| 1 El | Tomatenmark |
| 3 El | Preiselbeermarmelade |
| 100 g | Sahne |
| 1 El | mittelscharfer Senf |
| 100 ml | Gin Salz, Pfeffer aus der Mühle |

Zubereitung

1. Rehfleisch in Würfel schneiden. Butter in einem Schmortopf erhitzen, Fleisch darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Sellerie, Knoblauch, Möhren und Zwiebeln schälen. Alles grob schneiden. Zusammen mit dem Fleisch bei starker Hitze 5 min braten.
3. Wacholderbeeren, Nelken, Preiselbeermarmelade, Tomatenmark, Senf, Rosmarin, Salz und Pfeffer dazugeben und kurz mitrösten.
4. Gin, Rotwein und Sahne zugeben und bei starker Hitze für ca. 60 Minuten einkochen lassen.
5. Ragout auf Tellern anrichten und mit Rosmarin garnieren.



Gekocht und empfohlen durch den Sauerland-Tourismus e.V.



Lammkrone mit Drillingen und Bohnen



Einkaufszettel

...für 2 Personen

| | |
|-------|-----------------------------|
| 400 g | Lammkarree |
| ¼ l | Lammjus |
| 300 g | grüne Bohnen |
| 400 g | Drillinge |
| 100 g | Paprika |
| 50 g | gewürfelten Speck |
| 50 g | Zwiebeln |
| 50 g | Butter |
| 3 | Rosmarinzweige |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 4 | Thymianzweige |
| | Öl zum Braten |
| | Olivener Öl, Salz, Pfeffer, |
| | Rohrzucker |

Anrichten:

Drillinge, Bohnen und Lamsauce in der Mitte verteilen, Lammkarree in Scheiben schneiden und auf dem Gemüse anrichten.



Zubereitung

Lamm:

Das Lammkarree von sämtlichen Sehnen befreien und in Olivenöl von beiden Seiten mit Knoblauch und Thymian scharf anbraten. Das Lammkarree wärzen und bei 140 Grad in den Ofen schieben. Die Garzeit beträgt etwa 8-10 min. Die Kerntemperatur sollte etwa 70 Grad betragen.

Drillinge:

Die Drillinge waschen, halbieren und mit Rosmarin, Olivenöl, Salz und Pfeffer wärzen. Die Kartoffeln auf einem Blech bei 160 Grad im Ofen ca. 15 min garen.

Bohnen:

Bohnen waschen und in Salzwasser blanchieren. In einer Pfanne Butter zerlassen, Speck und Zwiebeln darin schwenken, Bohnen dazu geben, kurz mitschwenken und warm halten. Mit Salz, Pfeffer und Rohrzucker nachwürzen.

SCHWEINEROLADEN „HAUSMACHERART“

Zubereitung

Einkaufszettel

...für 2 Personen

- 2 Schweinerouladen
- 50 g Hackfleisch, gemischt
- 50 g braune Champignons
- 2 kleine Tomaten, in kleine Würfel geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 1 El Paniermehl
- 1 Eigelb
- 1 El scharfer Senf
- 1 El Mehl
- ½ l heiße Rinderbrühe
- Salz, Pfeffer und Bratöl

Die Schweinerouladen mit Küchenkrepp gut trocken tupfen und auf der Innenseite salzen und leicht pfeffern. Die Champignons ganz klein hacken und mit dem Eigelb, dem Paniermehl, dem Hackfleisch und dem Senf sehr gut vermengen. Die Mischung gut salzen, pfeffern und die Rouladen damit sorgfältig bestreichen. Die Rouladen aufrollen und mit Holzspießchen gut feststecken. Anschließend in einem Topf das Bratöl erhitzen und die Rouladen von allen Seiten gut anbraten. Geben Sie die Zwiebelringe bei und streuen Sie nun das Mehl in den Topf. Lassen Sie die Rouladen im Mehl solange weiter braten, bis sich eine nussbraune Farbe entwickelt hat. Nun löschen Sie die Rouladen mit der sehr heißen Fleischbrühe ab und geben den Topf jetzt für ca. 1 Stunde in den Ofen. Reduzieren Sie die Hitze auf 140°C und lassen Sie die Rouladen offen schmoren. Nach Ablauf der Schmorzeit die Rouladen aus dem Ofen und dem Topf nehmen. Halten Sie das Fleisch warm, während Sie in der Zwischenzeit die Schmorflüssigkeit auf dem Herd nochmals etwas einkochen und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Ganz am Schluss - die Sauce darf nicht mehr kochen - werden die Tomatenwürfel in die Sauce gegeben. Die Rouladen mit der Sauce und nach unserer Empfehlung mit Salzkartoffeln und bissfest gegartem Wirsing servieren.







Pumpernickelparfait mit Wildbeeren



Einkaufszettel

...für 6 Personen

fürs Pumpernickelparfait

| | |
|-------|----------------------------|
| 100 g | westfälischer Pumpernickel |
| 2 cl | Kirschwasser |
| 6 | Eigelb |
| 140 g | Zucker |
| 15 g | Kakao |
| 50 ml | Weißwein |
| 400 g | geschlagene Sahne |

zum Anrichten:

| | |
|-------|-------------------|
| 10 g | Krokant |
| 10 g | Schokoladenraspel |
| 100ml | Vanillesauce |

für die Wildbeeren

| | |
|-------|------------------|
| 300 g | Wildbeeren |
| 30 g | Zucker |
| 75 ml | Johannisbeersaft |
| 75 ml | Rotwein |
| 2 TL | Speisestärke |
| 2 EL | Zitronensaft |

Zubereitung

Panna Cotta:

Den westfälischen Pumpernickel zerkleinern und mit dem Kirschwasser über Nacht einweichen lassen. Eigelb, Zucker, Kakao und Weißwein in einem Topf gut verrühren. Die Masse über dem Wasserbad aufschlagen, umfüllen und den eingeweichten Pumpernickel hinzugeben - erkalten lassen. Nun die aufgeschlagene Sahne vorsichtig unterheben und in eine Form umfüllen. Mit Folie abdecken und über Nacht in den Gefrierschrank stellen.

Wildbeeren:

Johannisbeersaft mit Rotwein, Zitronensaft und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Speisestärke mit etwas Leitungswasser anrühren bzw. auflösen. Jetzt die Wildbeeren und die angerührte Speisestärke unter die Masse rühren. Die Beeren ca. 3-4 min köcheln lassen, so verfliegt der mehlig-ge Stärkegeschmack. Topf vom Herd nehmen und die Beeren kalt stellen.

Anrichten:

In Scheiben schneiden und nach Belieben anrichten - mit Schokoladenraspel und Krokant garnieren.



Haselnusschnitten

Zubereitung

Einkaufszettel

...für 1 Blech (60 x 40 cm)

für den Teig

| | |
|---------|------------|
| 260 g | Butter |
| 260 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 4 Stk | Eier |
| 600 g | Mehl |
| 5 g | Backpulver |

für den Belag

| | |
|-------|------------------------------|
| 400 g | Butter |
| 400 g | Zucker |
| 100 g | Wasser |
| 70 g | Vanillezucker |
| 400 g | grob geriebene Haselnüsse |

Teig:

Butter und Zucker aufschlagen, Eier nach und nach dazugeben. Zum Schluss das Mehl und Backpulver zugeben und glattrühren. Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank lagern. Anschließend den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, 60 x 40 cm, ausrollen.

Belag:

Butter, Zucker, Wasser und Vanillezucker aufkochen, Haselnüsse einrühren und nochmals kurz aufkochen. Masse etwas abkühlen lassen. Den ausgerollten Teig mit Aprikosenmarmelade großzügig bestreichen, den Belag erneut durchrühren und auf dem Teig verteilen. Bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. 9,5 cm x 8 cm große Ecken schneiden und in Fettglasur tauchen.





Gebacken und empfohlen von Café König, Schmallenberg

Sauerländer-Schokoberge à la Café König



Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakao und Natron abwechselnd mit Milch unter die Masse rühren. Zum Schluss 150 g Schokoladenstücke hinzugeben. In 12 Schokobergformen (wahlweise gehen auch Muffinformen) abfüllen. Den Rest der Schokolade aufstreuen. Bei 190° C im Backofen ca. 15 - 20 min backen.

Einkaufszettel

...für 12 Stück

| | |
|---------|--|
| 200 g | bittere Schokolade (klein gehackt) |
| 250 g | Mehl |
| 30 g | Kakao |
| 2 TL | Natron |
| 1 Prise | Salz |
| 115 g | Butter |
| 120 g | Zucker |
| 4 | Eier |
| 170 g | Milch - von glücklichen Kühen aus dem Sauerland |
| etwas | Vanille |



PRODUKTE AUS DEM SAUERLAND

...hier zeigen wir nur eine kleine Auswahl - mehr unter sauerland.com/

Brot & Süßes

Cafe-Konditorei-Confiserie-Bäckerei HEIMES
In den Peilen 2 - 57368 Lennestadt-Saalhausen
Tel.: 02723-8375 - www.cafe-heimes.de

Angebotene Produkte:

Brot, Teegebäck, Marmeladen & Gelees, Pralinen, Kuchen, Eis

Kürbis & Co.

Landwirtschaftliche Direktvermarktung Becker
Büdericher Bundesstraße 43 - 59457 Werl - Tel.: 02922 - 3409

Angebotene Produkte:

50 Sorten Kürbisse, Gemüse, Kartoffeln, Früchte und Beeren;
Säfte, Gelees und Marmeladen; dazu aus der Region: geräucher-
te Forellen, Honig, Senf, eingelegte Gurken, Suppen und
Eintöpfe, hausgemachte Wurst

Sauerkraut
Westfälischer
Tel.: 02972 - 3409

Angebote
Weinsauer
Westfälischer
erkraut in

Gasthof Heime
Lennestraße 6
Tel.: 02972 - 3409

Angebote
Heidschnucke
mi, Heidschnucke
Heidschnucke
Heidschnucke



Sauerkraut

ut GmbH Hufelschulte
ße 50 - 59457 Werl
22 - 2014 - www.sauerkraut-hufelschulte.de

Angebote Produkte:

erkraut, Bio-Sauerkraut im Alu-Beutel,
sches Sauerkraut (fertig gekocht), Frischsau-
m versiegelten Eimer

Schaf & Wild

es-Willmes - Familie Vieh
5 - 57392 Schmallenberg-Lenne
6127 - www.heimes-willmes.de

Angebote Produkte:

n- u. Wildgerichte; Heidschnuckensala-
uckenleberwurst, Heidschnuckensteaks,
nbraten, Heidschnuckengulasch,
nfelle

schwarze & weiße Schafe

Schäferei Linsmann
Königstraße 19 - 58802 Balve
Tel.: 02375 - 4013

Angebote Produkte:

Schaf- und Lammfleisch, schwarze und weiße
ungewaschene Schafswolle, schwarze und
weiße gegerbte Lammfelle

aus dem Kloster...

Abteiladen Königsmünster - Carola Stein
Klosterberg 11 - 59872 Meschede
Tel.: 0291 - 2995109 - www.abteiladen.de

Angebote Produkte:

Aus der Abteibäckerei: täglich frisches
Brot, Hartgebäck, Kuchen, Plätzchen; aus
der Pâtisserie: Trüffel und Schokolade;
aus der Abteiküche: Konfitüren, Liköre,
Rohmilchkäse, Suppen, Eintöpfe; aus der
Metzgerei: Wurstwaren; aus der Mosterei:
Apfelsaft und Apfelwein

PRODUKTE AUS DEM SAUERLAND

...hier zeigen wir nur eine kleine Auswahl - mehr unter sauerland.com/

Wurst, Eier, Käse...

Hofladen Landpartie - Heiko Fernholz & Daniela Lindner
Ihne 18 - 58540 Meinerzhagen
Tel.: 02358 - 8606 - heikofernholz@gmail.com

Angebotene Produkte:

Fleisch und Wurst aus eigener Herstellung (Geflügel u. Kaninchen); Eier aus Bodenhaltung; Ziegenkäse u. -fleisch (eigene Edelziegenzucht); diverse Hofladenspezialitäten von Direkterzeugern aus Deutschland

Forelle

Sauerländer Forelle
Saalhauser Straße 10
Tel.: 02723 - 8606

Angebotene Produkte:

Forellen, Lachs, Forelling (frisch oder geräuchert), Lachs, Lachsfisch oder Lachsfilet

Bauernkäse

Sauerländer Bauernkäserei Löffler
Dornheim 1 - 57392 Schmallenberg-Dornheim
Tel.: 02971 - 908168 - www.bauernkaeserei.de

Angebotene Produkte:

Handgemachter Rohmilchkäse aus Sauerländer Kuhmilch; Führungen für Gruppen von 15-50 Personen; Hofladen: Mi./Sa. 9-13 Uhr, Mi./Fr. 14-17 Uhr.

Lakritz

KETTENFETT Lakritz
Jens Peter Vente u. Partner
Thüringer Straße 10
Tel.: 0179-9109067

Angebotene Produkte:

Kettenfett Lakritzlikör
Ein intensiver, süß-säuerlicher
schnaps nach skandinavischer
mit 25% Alkoholgehalt

AND

kulinarik

Me, Lachs & Co.

Forellenzucht - Thomas Rameil
r. 8 - 57368 Lennestadt
415 - www.forellenzucht-rameil.de

Produkte:

Forellen, Goldforellen und Saiber als Filet); geräuchert: Forelle, Forellen, Saibling; Aal als ganzer Filet

tzlikör

likör
Matthes Schauerte
- 50733 Köln
7 - www.kettenfett.net

te:
ör aus Kirhundem:
alziger Lakritz-
linavischem Vorbild
halt.

alles von der Biene

Naturnah geführte Imkerei - Wolfgang Jenke
Zur alten Mühle 3 - 59889 Eslohe-Cobbenrode
Tel.: 0160 - 2901478 - wolfgang.jenke@web.de

Angebotene Produkte:

Imkereiprodukte, versch. Honigsorten; Honigli-
kör & Honigwein (Met); Blütenpollen; Propolis-
produkte (Creme, Zahncreme, Pulver, Labello,
Honigbonbons); von der Biene im Glas gebauter
Wabenhonig (zum natürlichen Honiggenuss und/
oder zur Desensibilisierung bei Heuschnupfen);
Bienenvölker, Ableger, Königinnen

Kräuterbrand

BOJCCUM DESTILLATMANUFAKTUR - Maximilian u. Walter Bojcum
Hanstein 4 - 59821 Arnsberg
Tel.: 02931 - 9632610 - www.arnsberger-juniperus-destillat.de

Angebotene Produkte:

Arnsberg Juniperus + Destillat (Wacholder-Kräuterschnaps);
Destillat-, Parfum- und Kaffee-Manufaktur



Liebe Freunde des guten Geschmacks,

erleben Sie Schmallenberg von seiner kulinarischen Seite.

Lassen Sie sich während eines 3 km langen Rundgangs von unseren Gastronomen mit regionalen Spezialitäten verwöhnen. Genießen Sie an 8 Stationen die regionalen Spezialitäten von der Vorspeise bis zum süßen Abschluss und lassen Sie die kulinarische Stadtführung mit einem erfrischenden Landbier ausklingen.

Nebenbei erfahren Sie auf unterhaltsame Weise Wissenswertes über den historischen Stadtkern. Kommen Sie auf den Geschmack und entdecken Sie Schmallenberg von seiner köstlichsten Seite.

Natürlich ist die kulinarische Stadtführung auch vegetarisch buchbar.

Sind Sie auf den Geschmack gekommen? Wir nehmen Ihre Anmeldung gerne entgegen oder informieren Sie näher zu unserem Angebot!

Information & Buchung

Verkehrsverein Schmallenberg e.V.
Poststraße 7 - 57392 Schmallenberg
Tel.: 02972 – 974018
info@schmallenberg.info
www.schmallenberg.info

SAUERLAND-SERVICE



SAUERLAND-BROSCHÜREN

Sie möchten das Sauerland entdecken? Unsere Broschüren informieren Sie kompetent und umfassend und helfen Ihnen garantiert weiter! Einfach hier bestellen:

Tel.: +49 (0) 29 74 -20 21 90 oder online unter: www.sauerland.com/prospekte

SAUERLAND-URLAUB BUCHEN

Umfassende Beratung und kompetente Buchungsabwicklung bietet Ihnen das Sauerland-Service-Center unter der Buchungs-Hotline:

Tel.: 0 29 74 - 20 21 90

Montag bis Sonntag von 8:00 - 22:00 Uhr

(24.12.: 8-15 Uhr, 31.12.: 8-16 Uhr, 01.01.: 10-22 Uhr)

IMPRESSUM:

Herausgeber: Sauerland-Tourismus e.V., Johannes-Hummel-Weg 1, 57392 Schmallenberg

Tel.: 02974-9698-0, Fax: 02974-9698-33, info@sauerland.com, www.sauerland.com

Gestaltung: Sauerland-Tourismus e.V.;

Druck: Bing & Schwarz Druck und Medien Verlags GmbH, Korbach

Bildnachweis: Sauerland-Tourismus e.V.; Heinz Dieter Wurm, Johannes Ginsberg, valeriy555-Fotolia.com, picsfive-Fotolia.com, silencefoto-Fotolia.com, emuck-Fotolia.com

(Die Angaben erheben trotz sorgfältiger Bearbeitung nicht den Anspruch auf Vollständigkeit und Fehlerlosigkeit. Druckfehler vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur nach vorheriger Genehmigung des Herausgebers. Alle Angaben 3.2015).



Heute schon erfrischt?



ERFRISCHEND ANDERS. FRISCHES **VELTINS**