

(agrar-PR) - *Westfälischer Knochenschinken feiert EU-Schutz*

Mit dem „Westfälischen Knochenschinken“ ist eine weitere Spezialität aus NRW im EU-Register für regionale Spezialitäten eingetragen. Bereits seit Herbst letzten Jahres genießt der „Westfälische Knochenschinken“ den EU-Schutz und zählt damit zu geschützten regionalen Spezialitäten aus Nordrhein-Westfalen wie dem Bornheimer Spargel oder der Stromberger Pflaume. Beim traditionellen Schinkenanschnitt feierte Johannes Remmel heute gemeinsam mit der Schutzgemeinschaft die Eintragung der westfälischen Spezialität in das EU-Schutzregister. „Wir haben in Nordrhein-Westfalen eine Vielfalt an regionalen Spezialitäten, die für eine besondere Tradition stehen. Diese regionalen Besonderheiten gilt es als wertvolle und identitätsstiftende Erzeugnisse zu schützen und sie über die Grenzen von NRW hinaus bekannt zu machen. Mit dem Westfälischen Knochenschinken haben wir nun eine weitere Spezialität, die als Botschafter des guten Geschmacks für NRW wirbt“, erklärte Landwirtschaftsminister Johannes Remmel bei der Verkostung der westfälischen Schinkenspezialität auf dem Gräftenhof Gut Erpenbeck.

Als Westfälischer Schinken darf nur solcher Schinken bezeichnet werden, der nach genau festgelegten Herkunfts- und Qualitätsanforderungen hergestellt wird. Dazu zählen beispielsweise die Verarbeitung ganzer Keulen und eine Reifezeit von mindestens sechs Monaten. Das Herkunftsgebiet des Westfälischen Knochenschinkens ist auf die Region Westfalen begrenzt. Diese historische Region umfasst auch Teile der in Niedersachsen gelegenen Grafschaft Bentheim. Die Schutzgemeinschaft Westfälischer Schinken- und Wurstspezialitäten hat sich bereits 2004 gegründet, um den EU-Schutz für den Westfälischen Knochenschinken zu beantragen. Inzwischen stellen 14 mittelständische Fleischbetriebe die regionale Schinkenspezialität her.

Mit dem EU-Schutz als regionale Besonderheit liegt der Westfälische Knochenschinken ganz im aktuellen Verbrauchertrend. „Die Nachfrage nach regionalen Lebensmitteln steigt. Immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher wollen wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und wie sie erzeugt werden“, sagte Minister Johannes Remmel. „Es ist zu beobachten, dass seit einigen Jahren in NRW ein neues Qualitätsbewusstsein für unsere regionalen Produkte entsteht. Der steigende Absatz von Produkten regionaler Herkunft ist für Verbraucherinnen und Verbraucher, für die Erzeugerbetriebe und für die Regionen insgesamt ein Gewinn.“

Die Schutzgemeinschaft Westfälischer Schinken- und Wurstspezialitäten ist eine von vielen weiteren in Nordrhein-Westfalen. Als regionale Spezialitäten gelten insgesamt 11 Produkte aus NRW. So genießen der Bornheimer Spargel, der Walbecker Spargel, die Stromberger Pflaume, Düsseldorfer Mostert, Nieheimer Käse, Rheinisches Apfelkraut, Rheinisches Rübenkraut, Aachener Printen, Kölsch, Dortmunder Bier und nun auch der Westfälische Knochenschinken den EU-Schutz als besondere Spezialitäten einer bestimmten Region.

Pressekontakt

Herr Christian Fronczak

Telefon: 0211 / 4566-294 E-Mail: frank.seidlitz@mkulnv.nrw.de[Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen](#)

Schwannstr. 3 40476 Düsseldorf Deutschland

Telefon: +49 0211 4566-0 Fax: +49 0211 4566-388

E-Mail: poststelle@munlv.nrw.de Web: www.munlv.nrw.de >>> [Pressefach](#)