



Westfälisch genießen



Die Käseherstellung hat eine lange Tradition in Nieheim. Foto:
djd/Teutoburger Wald Tourismus/Nieheim

Wenn es um das Thema Essen geht, dann liegen kulinarische Genüsse und Spezialitäten zunehmend im Trend. Wer zum Beispiel westfälisch genießen möchte, denkt in erster Linie an den Pumpernickel. Dazu gibt es ein frisches Pils, welches ebenfalls mit dieser Region assoziiert wird. Um westfälisch genießen zu können, empfiehlt sich eine kulinarische Reise in den Teutoburger Wald. Hier finden Feinschmecker zum Beispiel in Nieheim gleich vier Museen in direkter Nachbarschaft, die sich mit dem Thema Essen und Trinken beschäftigen.

Auf herzhaftem Streifzug

Die kulinarische Kulturstätte trägt die einladende Bezeichnung „Westfalen Culinarium“. Hier findet sich unter anderem der sogenannte Westfälische Himmel, welcher im Hof eine zentrale Feuerstelle aufweist. Über dieser Feuerstelle wurden früher Wurst und Schinken geräuchert. In unmittelbarem Umfeld warten vier Museen, welche besucht werden wollen. Geboten werden den Feinschmeckern allerhand Einblicke in die Spezialitäten aus der Region. Die Anlage umfasst 3.000 Quadratmeter, die den Appetit anregen dürften. Wer mehr erfahren möchte, besucht am besten die Webseite teutoburgerwald.de/premium.

Vor dem Jawort westfälisch genießen

Zu Schinken, Brot und Käse fehlt eigentlich nur noch der regionale Gerstensaft, um die Mahlzeit zu komplettieren. Deshalb können die Besucher in Nieheim auch gleich das Biermuseum besuchen. Hier können Besucher nicht nur westfälisch genießen, sondern sich sogar trauen lassen. Dazu bietet das Biermuseum eine einzigartige Atmosphäre und sorgt mit gepolsterten Bierfässern für Gemütlichkeit während der Zeremonie.

Quelle: djd/Teutoburger Wald Tourismus



Teutoburger Wald: Die Region auf kulinarische Weise entdecken

Ihr Browser kann leider keine eingebetteten Frames anzeigen:

Sie können die eingebettete Seite über den folgenden

Verweis aufrufen:

[Hotels im Teutoburger Wald](#)