Entdecken Sie mit Ernährung-NRW e. V. die Vielfalt Nordrhein-Westfalens

Ernährung-NRW e. V. präsentiert regionale Genussvielfalt auf der Grünen Woche 2026

Ab dem 16. Januar 2026 lädt Ernährung-NRW e. V. gemeinsam mit seinen engagierten Mitausstellenden auf der Grünen Woche dazu ein, die beeindruckende Vielfalt regionaler Spezialitäten und hochwertiger Lebensmittel zu entdecken. In der NRW-Länderhalle 5.2.a erwartet die Besucher ein genussvolles Erlebnis mit aktiv präsentierten Produkten und köstlichen Verkostungen.

Nordrhein-Westfalen präsentiert sich auf der Grünen Woche als vielseitige Genussregion mit handwerklich hergestellten Spezialitäten und innovativen Lebensmittelkonzepten. Die Besucherinnen und Besucher erwarten unter anderem charaktervolle Käsevariationen aus dem Bergischen Land, hochwertige Spirituosen aus dem Münsterland sowie aromatische Nussprodukte, die als raffinierte Zutaten vielfältige Gerichte bereichern. Kreative Kartoffelideen unterstreichen die Bedeutung regionaler Rohstoffe. Zu den besonderen Spezialitäten zählen die traditionsreiche Flönz g. g. A. aus Köln ebenso wie die bekannte Karlswurst aus Aachen. Darüber hinaus werden moderne Produkte aus alternativen Proteinquellen, etwa auf Basis regional angebauter Bohnen aus dem Münsterland, vorgestellt. Klassische Wurstwaren vom Niederrhein und aus dem Münsterland, geröstete Haselnuss-Spezialitäten sowie frisch gebackener Pickert aus Ostwestfalen-Lippe runden das kulinarische Angebot ab und machen die Vielfalt nordrhein-westfälischer Genusskultur erlebbar.

Kurz gesagt: Ob Niederrhein, Rheinland, Bergisches Land, Münsterland, Ruhrgebiet oder Ostwestfalen-Lippe – die Regionen Nordrhein-Westfalens zeigen mit ihren Spezialitäten eine beeindruckende Vielfalt und Genusskultur.

Es **präsentieren folgende Mitglieder** des Vereins Ernährung-NRW e. V. ihre Produkte (alphabetische Reihenfolge):

1. Aachener Aixtra-Fleischer e. V., Aachen
2. Annette A. A. Diekmann e. K. / Pickert Mädel, Lemgo
3. Astarte Manufaktur, Beelen
4. Beckschulte GmbH, Havixbeck
5. Gut Böckenhoff, Raesfeld
6. Fleisch- und Wurstwaren GS Schmitz, Köln
7. Hielscher Hof, Leichlingen
8. Hof May, Drensteinfurt
9. Hof Sprenker, Beckum
10. Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e. V., Bottrop

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

11. Kuller – Feine Grafschafter Wurstwaren, Moers
12. Gutsbrennerei Schulze Rötering, Ahlen
13. Saucy Surfer, Düsseldorf

Synergien nutzen, Netzwerke aufbauen und stärken
Der Schlüssel zu erfolgreichem Regionalmarketing liegt für den Verein in der kooperativen Entwicklung von Ideen, Abläufen und Verbindungen in der Erzeugung, Produktion und im Handel. Auf diese Weise können einzelne oder mehrere Betriebe innovative Projekte umsetzen und gemeinsame Stärken effektiv nutzen. Der Verein fungiert dabei als Vermittler, Moderator und Koordinator für seine Mitglieder sowie andere Verbände und Institutionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Die Themenpalette umfasst gesellschaftlich relevante Bereiche wie Ressourceneffizienz, Klimaneutralität, Nachhaltigkeit, Innovation und Transformation sowie Ernährungsvielfalt und -sicherheit – immer im Kontext der in NRW erzeugten und verarbeiteten regionalen Lebensmittel.

Wertschätzung für Zukunftsaufgaben und Potenziale der Regionalvermarktung
Der Ernährung-NRW e. V. vereint die Kräfte aller wirtschaftlich agierenden Unternehmen. Er positioniert die gemeinsame Wertschöpfung in einem kooperativen Miteinander von Erzeugern und der Ernährungswirtschaft. Der Verein präsentiert die Vielfalt besonderer Produkte, neuer Herstellungsweisen, einzigartiger Kulturlandschaften und motivierter Menschen. Insgesamt setzt er sich seit über 15 Jahren aktiv für die Regionalvermarktung Nordrhein-Westfalens ein – sowohl in konventioneller als auch ökologischer Erzeugung. Erfolge, Leistungen und Veranstaltungen werden gemeinsam mit dem Land Nordrhein-Westfalen und dem Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz angeboten, kommuniziert und gelebt.

Die Grüne Woche – mehr als eine Messe
Als internationale Leitmesse für Ernährung, Landwirtschaft und Gartenbau ist die Grüne Woche eine zentrale Plattform für den Austausch zwischen Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Hier treffen sich hochrangige Vertreter:innen aus der Branche sowie Bundes- und Landespolitik, um bei Konferenzen, Tagungen und Events Impulse zu setzen und Netzwerke zu stärken.

Die Grüne Woche dient zudem als bedeutender Testmarkt für neue Produkte: Dank des direkten Feedbacks tausender Messegäste können Hersteller wichtige Erkenntnisse für die Markteinführung gewinnen.

Ein Besuch, der sich lohnt
Besuchen Sie uns am **Stand 127 in Halle 5.2 a** und probieren Sie die regionalen Köstlichkeiten unserer Ausstellenden. Erleben Sie die Vielfalt der NRW-Ernährungswirtschaft und entdecken Sie, wie nah das Gute liegt!

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Kurzporträt Ausstellende

Nordrhein-Westfalen verfügt nicht nur über eine bedeutende Agrar- und Ernährungswirtschaft, sondern beeindruckt auch durch eine außergewöhnliche Vielfalt an regionalen Spezialitäten. Traditionelle Produkte und typische Lebensmittel prägen den Charakter der Regionen und stärken deren unverwechselbares Image.

Diese Vielfalt verleiht der heimischen Landwirtschaft, dem Handwerk und der überwiegend mittelständisch geprägten Ernährungswirtschaft eine hohe Sichtbarkeit – weit über die Landesgrenzen hinaus.

Der Verein Ernährung-NRW e. V. bietet seinen Mitgliedern mit der Präsenz auf der Internationalen Grünen Woche 2026 eine ideale Plattform, um ihre Qualität und Innovationskraft zu präsentieren und das Profil Nordrhein-Westfalens als Genuss- und Agrarland weiter zu schärfen.

Aachener Aixtra-Fleischer e. V.

Aachen (Rheinland)

Am Stand: Wolfgang Flachs und Karl-J. Kleiber

Aachen ist bekannt für viele regionale und EU-geschützte Lebensmittelspezialitäten. Ein Beispiel dafür ist die Aachener Printe (g. g. A.).

Als Schutzgemeinschaft der Aachener Aixtra-Fleischer e. V. hat sich der Verein auf die Fahnen geschrieben, die Spezialitäten des Aachener Fleischerhandwerks angemessen zu würdigen. Dank der handwerklichen Kunstfertigkeit und der Kreativität der Aachener Aixtra-Fleischer:innen wurden mittlerweile die seit über 125 Jahren hergestellte Aachener Weihnachtsleberwurst und der Oecher Puttes von der Europäischen Union als „geschützte geografische Angabe“ (g. g. A.) zertifiziert.

Die Aachener Karlswurst, die auf der Grünen Woche präsentiert wird, ist ebenfalls auf dem Weg, eine geschützte geografische Spezialität zu werden. Sie ist über die Grenzen Aachens hinaus bekannt und erfreut sich seit Jahren großer Beliebtheit, weil sie durch ihre Namensgebung und die historischen Beziehungen zu Carolus Magnus, dem Europaherrscher des 9. Jahrhunderts mit Sitz in Aachen, Regionalität erlebbar macht. Bei der Aachener Karlswurst handelt es sich um ein Rohwursterzeugnis von Spitzenqualität, nämlich Mettenden mit mittelalterlich handwerklichem Charakter.

Um sie vor minderwertigen Kopien und als regionales Erzeugnis zu schützen, wurde sie von der Bundesrepublik Deutschland als Karlswurst beurkundet. Die Zertifizierung der Karlswurst als g. g. A. ist das Ziel der Aachener Aixtra-Fleischer.

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Wenn es gelingt, auch die Karlswurst als g. g. A.-Produkt zertifizieren zu lassen, ist Aachen sehr wahrscheinlich die erste und zur Zeit einzige Stadt Europas, die mit insgesamt vier g. g. A.-Produkten aufwarten kann: Aachener Printe, Aachener Weihnachtsleberwurst, Oecher Puttes und bald sehr wahrscheinlich auch noch die Aachener Karlswurst.

Aachener Aixtra-Fleischer e. V.: aixtra-fleischer.de

Annette A. A. Diekmann e. K.

Lemgo (Ostwestfalen-Lippe)

Am Stand: Annette Diekmann und Pickert Prinzessin Mandy Isabel I.

In Lemgo befindet sich „Pickert Mädel“, das Familienunternehmen von Annette A. Diekmann, das sich seit Generationen der Herstellung von Pickert verschrieben hat. Pickert ist eine traditionelle westfälische Spezialität, die aus Kartoffeln, Mehl und Hefe hergestellt wird. Das Geheimnis des perfekten Pickerts liegt im Rezept und der Zubereitung, die von Pickert Mädel mit großer Sorgfalt gehütet werden.

Hand in Hand mit dem Tourismusverband OWL sucht die Gründerin Annette Diekmann jährlich eine Pickert Prinzessin, die in der Region wie z. B. im LWL- Freilichtmuseum Detmold und auf der Grünen Woche in Berlin die Region und den westfälischen Pickert repräsentiert. Die Prinzessin steht für die Rolle der Frauen in OWL. Pickert Prinzessinnen bzw. Pickertmädel sind alle Frauen in OWL, die aus einer Not eine Tugend machen können. Nur aus sich selbst heraus, mit ihrer eigenen Kraft, die Leben schafft, erhält, pflegt und fördert. Auf der Grünen Woche wird die Pickert Prinzessin Denise I. vertreten sein.

Annette A. A. Diekmann e. K.: pickert-maedel.de

Astarte Manufaktur

Beelen (Münsterland)

Am Stand: Christine und Thomas Groos

Die Astarte Manufaktur steht für hochwertige, handgefertigte Lebensmittelkompositionen, die Genuss und Wohlbefinden vereinen. In einer Welt

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

voller Hektik und Anforderungen unterstützt Astarte mit naturbelassenen Produkten, um Körper und Geist in Balance zu halten.

Die Manufaktur setzt auf einfache, unverfälschte Zutaten wie Nüsse, Kerne, Saaten, Akazienhonig, Rübenkraut, Gewürze und hochwertiges Meersalz. Jedes Produkt wird mit Liebe zum Detail und handwerklicher Sorgfalt gefertigt, um den Alltag auf natürliche Weise zu bereichern.

Jede Astarte Komposition besteht aus kraftvollen Zutaten: Nüsse, Kerne und Saaten mit ihrer vollen Nährstoffdichte, die schützende Wirkung der Gewürze, dem mineralstoffreichen Guérande Meersalz und dem süßen, Energie spendenden Akazienhonig oder Rübenkraut.

Astarte steht für bewussten Genuss und erstklassige Qualität, die Körper und Seele nähren – für ein gesundes, kraftvolles Leben voller Energie und Lebensfreude.

Beckschulte GmbH

Havixbeck (Münsterland)

Am Stand: Thorsten Beckschulte und Christian Hohmann

Aus der Region für die Region und darüber hinaus! Ein Schluck Münsterland für uns alle. BECKSCHULTE vereint Moderne mit Tradition. Dies spiegelt sich bei allen seinen Spirituosen wider.

Seit der Gründung 2015 in Münster/Roxel lautet das Motto des Unternehmens: Schlicht – Einfach – Ehrlich. Und das schmeckt man auch. Auserlesene Zutaten in höchster Qualität sind die Basis für jede einzelne Spirituose aus dem Hause Beckschulte.

Beckschulte GmbH: beckschulte-vertrieb.de

Gut Böckenhoff

Raesfeld (Münsterland)

Am Stand: Familie Böckenhoff

Das Gut Böckenhoff ist ein traditionsreicher Hof im westlichen Münsterland. Neben Spargel und Beerenobst baut es seit 2019 auch Haselnüsse an. In den kommenden

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Jahren dürfen sie sich nach eigenen Angaben über eine stetig wachsende Ernte freuen. Auf dem Hof werden die Haselnüsse sorgfältig aufbereitet, d.h. gereinigt, geknackt und direkt vor Ort geröstet, bevor sie in der hofeigenen Manufaktur weiterverarbeitet werden.

Gut Böckenhoff: gut-boeckenhoff.de

GS Schmitz GmbH & Co. KG

Köln (Rheinland)

Am Stand: Astrid Schmitz und Joel Jödicke

Die Kinder und Enkel des Gründers führen heute das über Köln hinaus bekannte Unternehmen, das vor über 100 Jahren als Landmetzgerei eröffnet wurde. Die Unternehmensphilosophie beinhaltet neben Tradition, Vertrauen und Verantwortungsbewusstsein den unbedingten Willen zur Qualität. Ein Merkmal der besonderen Schmitz-Qualität ist die Frische der herzhaft-leckeren Wurstwaren.

Schmitz‘ besonderer Fokus auf das Tierwohl wird durch das im Jahr 2021 eigens aufgestellte Schweinehaltungskonzept „Schmitz – Verantwortung fürs Tier“ und verschiedene in Haltungsform 3 angebotene Produkte untermauert. GS Schmitz freut sich, dazu mehr auf der Grünen Woche vorzustellen.

Das Unternehmen präsentiert darüber hinaus als Mitglied der Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten e. V. wieder die Flönz auf der Grünen Woche: Eine Kochwurst, genauer eine Blutwurst, von sogenannter einfacher Qualität, die nach alter Handwerkstradition hergestellt wird. Es ist eine der nordrhein-westfälischen Lebensmittelspezialitäten, die von der Europäischen Kommission mit dem Siegel „g. g. A.“ (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet wurde.

GS Schmitz: floenz.de und gs-schmitz.de

Hielscher Hof

Leichlingen (Bergisches Land)

Am Stand: Bernd Hielscher

Milchqualität wird auf dem Hielscher Hof im Bergischen Land groß geschrieben. Seit über 30 Jahren wird in der hofeigenen Käserei aus der Milch von eigenen Kühen ein breites Sortiment verschiedener Käsearten hergestellt. Es wird die naturbelassene

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Milch ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsmittel oder sonstige Zusätze verarbeitet. Von der Bearbeitung des Käsebruchs über das Salzbad bis hin zur ständigen Pflege in der Reifephase ist alles Handarbeit. Die Futtergewinnung erfolgt mit höchster Sorgfalt. Das Futter stammt überwiegend aus eigenem Anbau. Die Tiere erhalten selbstgemischtes Grundfutter aus Gras, Mais, Kleegras, Getreide und Hülsenfrüchten.

Die Direktvermarktung hat einen hohen Stellenwert. Viele Cafés in Köln, Bonn und Düsseldorf lassen sich mit Milch aus dem Bergischen Land direkt beliefern. Bernd Hielscher ist mittlerweile deutschlandweit unterwegs, um seine Käsesorten, u. a. mit Bärlauch, Bockshornklee oder Knoblauch, aber auch die eigene Milch, Joghurt und Quark anzubieten. Als er startete, waren Käseprodukte aus Nordrhein-Westfalen noch völlig unbekannt. Es musste erst einmal ein positives Image und Bekanntheit aufgebaut werden. Dabei half damals das Landwirtschaftsministerium in Düsseldorf, das die „KäseRoute NRW“ (www.kaeseroute-nrw.de) initiierte. Dadurch wurden kleine Käsereien aus der Region bekannter. Heute sind Milch- und Käseprodukte aus NRW sehr beliebt und finden sich nicht nur in den Hofläden der Region, sondern auch in vielen Super- und Verbrauchermärkten.

Hielscher Hof: hielscher-hof.de

Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e. V.

Bottrop (Westfalen)

Am Stand: Anke Schönfelder und Maximilian Kunzmann

Der Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e. V. ist ein Zusammenschluss der wichtigsten Interessensvertreter der Kartoffelhändler und Abpacker in Nordrhein-Westfalen. In ihm sind 19 Unternehmen vertreten. Der Verband strebt mit seiner Tätigkeit die Unterstützung der regionalen Wirtschaft an und will mit seinem Wirken die Konsumierenden umfassend informieren.
Dabei werden verschiedene Ausspielwege bespielt, um die Verbraucher:innen dort zu erreichen, wo sie sich aufhalten: digital und analog. In sozialen Netzwerken und bei Events, Messen oder Ausstellungen werden die Nutzergruppen über Kauf-, Koch- und Verzehrgewohnheiten informiert und unterhalten. Schnelle, schmackhafte und gesunde Rezepte, Meal Prep für Büro und Homeoffice, Regionalität und Nachhaltigkeit sowie energiesparendes Kochen sind wichtige Verbraucherthemen, mit denen der Landesverband ein breites Publikum erreicht.
Landesverband der Kartoffelkaufleute Rheinland-Westfalen e.V.:
kartoffelmarketing.de

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Hof May
Drensteinfurt (Münsterland)

Am Stand: Familie May

Familie May bewirtschaftet ihren landwirtschaftlichen Familienbetrieb seit 1523. Ihre Schwerpunkte sind die Schweinehaltung, die Hühnerhaltung und der Ackerbau. Das Wohl ihrer Tiere ist eine besondere Herzensangelegenheit, was sich deutlich in der Haltung der Tiere zeigt.

Hof May steht für Landwirtschaft mit Verantwortung, Herkunft und persönlichem Engagement. Als familiengeführter Betrieb aus Nordrhein-Westfalen verbindet der Hof Tradition mit zeitgemäßer, nachhaltiger Erzeugung. Mit viel Sorgfalt, Fachwissen und Liebe zum Handwerk entstehen hier hochwertige Lebensmittel aus regionaler Produktion. Transparenz entlang der gesamten Wertschöpfungskette und der bewusste Umgang mit natürlichen Ressourcen prägen die tägliche Arbeit auf dem Hof.

Hof May: hofladen-may.de

Hof Sprenker
Beckum (Münsterland)

Am Stand: Elisabeth und Benedikt Sprenker

In Beckum, im Herzen von Westfalen, liegt Hof Sprenker, ein Familienbetrieb mit Acker- und Gemüsebau sowie Schweinehaltung. Benedikt Sprenker und seine Familie lieben es, mit der Natur zusammenzuarbeiten und sind immer wieder mit Neugier und Leidenschaft dabei, Altbewährtes und Neues zu kombinieren.

Neue Fruchtfolgen und die Erzeugung alternativer Lebensmittel, speziell aus Hülsenfrüchten/Leguminosen (Pulses), sind für den landwirtschaftlichen Betrieb ein Baustein für die Zukunft. Es werden Edamame, Sojabohnen, Speisebohnen wie Kidneys und Cannelini und Ackerbohnen (Fava Beans) angebaut. Die Vielfalt im Anbau verringert Anbaurisiken, denn je nach Wetterverhältnissen gibt es Gewinner und Verlierer auf dem Acker. Hülsenfrüchte sind zudem als Kultur besonders nachhaltig, denn sie können Stickstoff aus der Luft aufnehmen und binden. Dadurch wird die Bodenfruchtbarkeit verbessert, und der Einsatz von Düngemitteln, insbesondere von Stickstoffdünger, kann reduziert werden. Diese Punkte machen also die Fruchtfolge „klimawandelfester“.

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Der Puls(e) von Hof Sprenker schlägt für Hülsenfrüchte und findet sich wieder in den schmackhaften Hofprodukten, die auf der Grünen Woche 2026 in Berlin präsentiert werden.

Hof Sprenker: hofsprenker-roland.de

Gutsbrennerei Schulze Rötering

Ahlen (Münsterland)

Am Stand: Martin Schulze Rötering und Boris Burat

Seit 1767 wird aus handwerklicher Tradition und mit der Leidenschaft für echte Münsterländer Brennkultur, im Familienbetrieb in Westfalen, Alkohol aus Weizenkorn gebrannt. Das malerische Ambiente des historischen Gräftenhofes und seiner weitläufigen Ländereien ist das Zuhause dieser Traditionsbrennerei mit 250 Jahren Geschichte. Brennmeister Martin Schulze Rötering führt die Brennerei jetzt in der sechsten Generation.

Der hofeigene Alkohol wird in der Brennerei Schulze Rötering zu Likören und Destillaten verarbeitet. International prämiert sind wir in den Kategorien Geiste, Brände, Gin und Liköre. Unter den verschiedenen Sorten finden sich fruchtige, sommerliche, winterliche, sahnige und hochprozentige Geschmacksrichtungen.

Schulze Rötering: schulze-roetering.de

Saucy Surfer

Düsseldorf (Rheinland)

Am Stand: Zora Rohr

Saucy Surfer bietet eine sorgfältig entwickelte Auswahl an frischen Bowl-Saucen – ideal für Bowls, Salate, Dips und Marinaden. Die Produkte werden frisch hergestellt, ohne Konservierungsstoffe, und richten sich an Konsumentinnen und Konsumenten, Köchinnen und Köche sowie Food-Profis, die Wert auf Qualität, Frische und zeitgemäße Geschmackskonzepte legen.

4 Waves. 4 Flavours. – Bowl-Saucen mit Charakter

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Das Saucy-Surfer-Sortiment basiert auf vier klar definierten Geschmacksprofilen, den sogenannten Waves. Jede Wave steht für ein einzigartiges Geschmackserlebnis und kann sowohl pur als auch kreativ mit den anderen kombiniert werden. Diese Flexibilität ermöglicht unzählige Variationen und macht frisches Kochen einfach und spannend.

Saucy Surfer: saucysurfer.de

Redaktion und Kontakt für Bild- und weitere Textanfragen /
Ihr Kontakt auf der Grünen Woche
Birgit Clausen, Inhaberin b4c-Werbeagentur,
Bastionstraße 6a,
40213 Düsseldorf
Telefon: 0211 / 15 97 30 17
Mobil: 0173 / 27 193 22
E-Mail: birgit.clausen@b4c-werbeagentur.de
Internet: b4c-werbeagentur.de

Herausgeber:
Ernährung-NRW e. V.
Krefelder Weg 35
47906 Kempen
Telefon: 02152 9909921
E-Mail: info@nrw-isst-gut.de
Internet: www.nrw-isst-gut.de

Gefördert durch: Ministerium für Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen