

## 3000 m<sup>2</sup> om te genieten van de culinaire diversiteiten van Westfalen

In de Nieheimer Lange Straße bevinden zich de 4 belevingsmusea. Elk museum over een culinaire mijlpaal wijdt zich aan een andere Westfaalse specialiteit: de eerste brood, de tweede kaas, de derde hesp en de vierde bier & schnapps- Westfalen van zijn lekkerste kant! Al deze voedingsmiddelen worden volgens traditionele recepten en de traditionele ambachtelijke procedure gemaakt, waarvan u zich ter plaatse, maar ook in de Feindestillerie Bellersen voor de Nieheimse toren, met uw eigen ogen van kunt overtuigen. Het geheim van de hoge kwaliteit van het Westfaalse brood, kaas, hesp en bier & schnapps ligt in heel eenvoudige dingen, die tegenwoordig echter zeldzaam geworden zijn: tijd, die de natuurlijke verwerkingsprocessen nodig hebben, en de toewijding waarmee de ambachtslieden hun werk doen. In de WESTFALEN CULINARIUM SHOP kunt u dan natuurlijk deze unieke kostbaarheden (talrijke top-kaassoorten, verschillende soor-



## De belevingswereld in WESTFALEN CULINARIUM Nieheim

Het WESTFALEN CULINARIUM is echt een verleiding naar genot. De unieke combinatie van meerdere musea met als thema's kaas, bier & schnapps, brood en hesp zullen de deur naar de culinaire Westfaalse schatkamer openen voor de bezoekers van Nieheim. De musea en de WESTFALEN CULINARIUM SHOP zijn als parels langs de Lange Straße geregen, in het hart van het oude centrum. Nieheim, stad met een hart en profiel, is een vroegere landbouwstad met meer dan

750 jaar geschiedenis. Het heilzame kuuroord ligt in een aantrekkelijk heuvellandschap in het natuurpark Eggegebirge/Südlicher Teutoburger Wald en is een onderdeel van het Kulturland Kreis Höxter. Het WESTFALEN CULINARIUM is over heel Europa een uniek toevluchtsoord voor goede smaak(papillen) en vertegenwoordigt het culinaire erfgoed van Westfalen.



In Nieheim beleven en genieten

## ... en zo geraakt u tot bij ons!

**WESTFALEN CULINARIUM**

In Nieheim beleven en genieten

Lange Str. 12 · 33039 Nieheim  
 fon: 05274/95 29 241  
 fax: 05274/95 29 249  
 info@westfalen-culinarium.de  
 www.westfalen-culinarium.de



DIT PLAN IS DOOR DE EUROPESE UNIE EN DOOR NOORDRIJN-WESTFALEN GECOFINANCIERD  
 Europees fonds voor regionale ontwikkeling

## ZO SMAAKT WESTFALEN

**WESTFALEN CULINARIUM**

In Nieheim beleven en genieten

## BROOD – KAAS – HESP – BIER & SCHNAPPS



DE VERLEIDING NAAR GENOT

Woensdag-Zondag open van 10u. - 19u.  
 Vor 7,50 Euro  
 4 musea, 5 belevingswerelden

Konzeption & Gestaltung: Agentur Brauer, Kleiber-Wurm, Fotos: Agentur Brauer, Archiv Tourismusbüro Nieheim

## Westfaals **BROOD** Museum

Waarom heet pumpnickel eigenlijk pumpnickel? Van welke graansoorten wordt brood gemaakt? Welk brood aten de oude Egyptenaren? Waarin verschilt een brood voor Pasen van een brood voor de vasten? Deze en vele andere vragen over de oorsprong en de productie van brood beantwoordt het Westfaals Broodmuseum- een museum voor alle zintuigen: Kijk hoe bakkers uit meel, water, zout en kruiden deeg maken en tot een brood kneden. Voel hoe vers brooddeeg aanvoelt, snuif de geur van versgebakken brood en enkele graan-en kruidensoorten op. Bak uw eigen brood onder de leiding van bakkers en hoor ook hoe krachtig een korst kraken kan.

**Speciaal voor de kinderen:** mouwen opstropen, croissants en koekjes maken, bakken en smullen maar. .

## Duits **KAAS** Museum

Wat is rauwemelk kaas? Wat is stremsel en wat betekent snijden? Hoe melk je een koe? En: hoe komen eigenlijk de gaten in de kaas? Duitsland is een groot kaasland en Nieheim haar hoofdstad met de grootste kaasmarkt. Deze titel weerspiegelt zich in twee oude, in Nieheim heropgebouwde boerderijen waarin het Duitse Kaasmuseum u een unieke kaasbelevingswereld aanbiedt. Probeer in 8 verschillende kamers, met informatie over 8 soorten kaas en natuurlijk met de kaas zelf, de beste kaassoorten van Duitsland en Westfalen. .

**Speciaal voor de kinderen:** Test je talent als koeienmelker. Ook mag u zelf bij de kazen zijn: Slechts 300 meter verder kan u in Menne's Schaukäserei toekijken hoe Nieheimer kaas gemaakt wordt. Menne's Schaukäserei, Hospitalstr. 22, Tel. 05274/472, [www.dieschaukaeserei.de](http://www.dieschaukaeserei.de)

## Westfaals **HESP** Museum

Hoe wordt hesp gepekeld? Hoe snijd je hesp op de juiste manier? Waarom rollen varkens in de modder en worden ze toch proper genoemd? In het Westfaals Hesp museum hangt de lucht vol met hespen. Open een staldeur en bekijk Duitslands' enige varkensparade op de catwalk en laat u door de varkens zelf uitleggen uit welk lichaamsdeel welke hesp gemaakt wordt. Werp een blik in een echte rookkamer en leer een hesp-hulpmiddelje: Waaraan herken je goede hesp en hoe bewaar je hem het beste. En welke zijn de lekkerste hesp-recepten?

**Speciaal voor de kinderen:** Sta rond een (bijna) echt varken en raad welk deel voor welke hesp gebruikt wordt.

## Westfaals **BIER & SCHNAPPS** Museum

Waarom was bier brouwen in Westfalen eigenlijk een vrouwenzaak? Wat is draf? Welk bierglas hoort bij welk bier? Waarom is in Westfalen het bierverbruik hoger als in Bayern?

Ontdek hoe bier gebrouwd wordt en waarom er twee zuiverheidsgeboden zijn. Kom te weten waarom er hesp, brood en bier op de tafel van de heer staat in Westfalen en probeer het Nieheimer Bürgerbier uit de Schaubrauerei. Een uitstapje in het rijk van de hoge percentages laat zien waarom jenever in de Oudheid als geneesmiddel gebruikt werd en waarom het bij de Germanen als heilig werd beschouwd. In de Feindestillerie Bellersen voor de toren van Nieheim kunt u na inschrijving ( tel. 05276/80 03) live toekijken hoe brandewijnen gemaakt worden.

**Speciaal voor de kinderen:** Bierkaartjes verzamelen en een hoge toren bouwen

## Westfalen **CULINARIUM** Shop

Na de Nieheimer museumtour haalt u natuurlijk in de WESTFALEN CULINARIUM SHOP uw aandenken af dat inbegrepen zit in de prijs! In de WESTFALEN CULINARIUM SHOP is er een reusachtige keuze aan hoogstaand Westfaals brood, kaas, hesp, bier & schnapps. Natuurlijk zijn er ook bijpassende kwaliteitsvolle toebehoren zoals bier- en schnappsglazen, kaasschaven maar ook boeken over de verleiding naar genot. Verras degeliefden die thuisgebleven zijn met een geschenkset verpakt in liefdevol bedrukte "Nieheimer zakken" of bestel voor een vriend bierdopjes met zijn gezicht op- dat heeft niet iedereen!

## Openingstijden en inkomrijzen

Woensdag - Zondag open van 10u. - 19u.

Inkom volwassenen: 7,50 Euro

Kinderen: 2,00 Euro

Inbegrepen in de prijs:

Alle musea in de Langen Straße en ook de WESTFALEN CULINARIUM SHOP.

Nieheim is een reisje waard.

Feestvieren in een buitengewone omgeving!

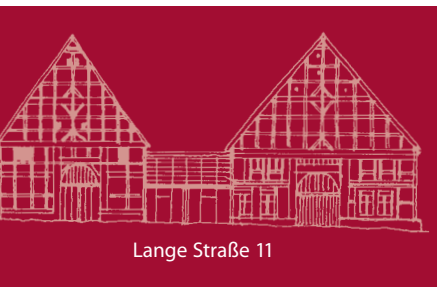
In het WESTFALEN CULINARIUM NIEHEIM worden verjaardags-, bedrijfs- en jubileumfeesten gegarandeerd een onvergeetlijk succes. Voor grote en kleine groepen reserveren wij graag speciaal ingerichte kamers in de SCHAUBRAUEREI, in het DUITSE KAASMUSEUM, bij onze partners in het Duitse ZAKMUSEUM/MUSEUM IN KORNHAUS of in de FEINDESTILLERIE BELLERSEN.

**En dit bieden we vanaf 10 deelnemers aan:**

- Zintuiglijk-culinaire genotsreis door Westfalen  
Uw volledig persoonlijke rond(ver)leiding door vakkundige begeleiders doorheen de culinaire wereld van Westfalen en het proberen van de Westfaalse producten  
Duur: 3 uur Prijs: Volwassene: 15 Euro, kinderen: 7,50 Euro
- Kaas- zelf gemaakt en zelf gegeten  
Leer van vakkundige kaamakers de hoge opleiding voor het maken van kaas en behaal uw "Westfalen Culinarium kaasdiploma"  
Duur: 3 uur inclusief toegang in het Westfalen Culinarium, persoonlijk kaasdiploma. Behalen, proberen, meenemen.  
Prijs: volwassene: 15 Euro, kinderen: 7,50 Euro.



Lange Straße 22-24



Lange Straße 11



Lange Straße 12



Lange Straße 5



Lange Straße 31

