

17.11.2009



FCRUHRGEBIET



- ◆ Metropole kulinarische Diaspora
- ◆ kreative Köche – zwischen Hamm und Xanten, Haltern und Velbert
- ◆ Im Team deutlich machen, was das Ruhrgebiet kulinarisch leisten kann
- ◆ Gründung zur WM 2006

1. Kader

Dirk Brendel ◆ Thorsten Bungard ◆ Lennart Erwig ◆ Björn Freitag ◆
Thomas Friedrich ◆ Jörg Hackbarth ◆ Manfred Kobinger ◆
Uwe Lemke ◆ Stefan Manier ◆ Matthias Ruta ◆ Sascha Stemberg ◆
Holger Stromberg ◆ Michael Zeisig ◆ Heinrich Wächter



FC Ruhrgebiet e.V.

Der Verein versammelt die Spitzenköche der Region und ist der kulinarische Innovator des FC Ruhrgebiet, das Labor für Die Neue Ruhrgebietsküche.

Marc Nabereit

1. Vorsitzender

Matthias Ruta

2. Vorsitzender

Thomas Friedrich

Kassenwart

FC Ruhrgebiet GmbH & Co. KG

Wirtschaftliche Einheit des Vereins.
Motor und Entwickler neuer Projekte und Ansätze
Vermarkter Die Neuen Ruhrgebietsküche

Oliver Daniel Sopalla

Geschäftsführender Gesellschafter
(Marketing und Finanzen)

Marc Nabereit

Geschäftsführender Gesellschafter
(Kommunikation)

Thomas Niggemann

Geschäftsführender Gesellschafter
(Veranstaltungen)

Aktivisten

Heiko Antoniewicz ♦ Thorsten Bungard ♦ Oliver Bach ♦ Lothar Buss ♦ Kai Dexling ♦
Björn Freitag ♦ Thomas Friedrich ♦ Jörg Hackbarth ♦ Stefan Icking ♦ André Kauke ♦ David
Kikillus ♦ Uwe Lemke ♦ Johannes Lensing ♦ Suvad Memovic ♦ Marc Nabereit ♦ Matthias
Ruta ♦ Torsten Schmidt ♦ Sascha Stemberg ♦ Heinrich Wächter ♦ Michael Zeisig



Geschäftsfelder



FCRUHRGEBIET

Eigenveranstaltungen – Küchenpartys, Finale

Kochkurse - Die Neue Ruhrgebietsküche live erleben

Catering - von 30 Personen bis 3.000

Eventmanagement - Umsetzung von A – Z

Showcooking - Speisen live zubereitet mit

Projektentwicklung und –realisierung - Kulinarik anders denken

Extraschicht

ITB 2009

NRW-Tag Hamm

Tourismus NRW

Faire Woche NRW

Media Night NRW

Arena AufSchalke

GoFus

uvm.





***Stellen Sie sich ein
typisches
Ruhrgebietsessen
vor!***

Ruhrgebietsküche



FCRUHRGEBIET



Ruhrgebietsküche



FCRUHRGEBIET



Ruhrgebietsküche



FCRUHRGEBIET





**Per Definition
gibt es keine
Ruhrgebietsküche!**

Die Neue Ruhrgebietsküche



Der FC Ruhrgebiet hat eine neue Küche entwickelt:

- ◆ im Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation
- ◆ Sie setzt neue Maßstäbe
- ◆ Sie ist eine individuelle Küche für die Region
- ◆ Basiert auf den Grundlagen rheinischer und westfälischer Traditionen
- ◆ 170 Nationen leben im Ruhrgebiet: Die Neue Ruhrgebietsküche bringt ihre Kulturen gemeinsam auf den Teller.

Ziele FC Ruhrgebiet



- ◆ Entwickeln „Die Neuen Ruhrgebietsküche“
- ◆ Verbreiten „Die Neuen Ruhrgebietsküche“
- ◆ Identifikation mit der Metropole Ruhr via Kulinarik im Binnenverhältnis
- ◆ Imagesteigerung der Metropole Ruhr



Die Neue Ruhrgebietsküche



Beispiel:

*Ente Sous Vide Döner Style
auf Kichererbsen im Parmesan*

Kalbsbrust mit geschmortem Reviergemüse, Schwarzkümmelöl und Pü
Roastbeef vom Bullen in Kräuterknusper mit geliertem Rübenkraut
Rollmops von der Maischolle auf
Perlgraupenrisotto mit Cacik



FCRUHRGEBIET

Zanderschnitzel unter der Pampelnkruste mit Rahmkohlrabi und Kurkuma
Blindhuhnsalat mit Foie Gras und Specktacós
Himmel und Erde Ravioli mit Zwiebelschmelze
Kaninchen Fumet auf Spargelsalat mit Estragonvinaigrette
Potthast von Hering marinière und Gurke aus dem Schrebergarten
Schaschlik vom Tuna auf Linsen und Orangen
Strammer Max von der Wachtel mit Shiitake
Stubenkükenroulade auf Eingemachtem von Kürbis und Mango
Schichtsalat von Ziegenkäse, Birnenchutney und Kandisfenchel in Sesamtunke
Wecksülze vom Spanferkel mit Avocado-kräuterremoulade
Hasenbrot, Schnittchen und Stullen mit Solei
Hattinger Räucherforelle mit Petersiliengelee
Knusperbonbon von Panhas mit Chiliapfel
Matjes Hausfrauenart mit Panna Cotta von Crème Fraîche
Löffel von Apfel und Brioche, Radieschen und Kaisergranat
Rennpferdcarpaccio auf Schattenmorellen mit Hallimasch
Stößchen von Flusskrebssüppchen und Entenlebermousse
Variation von Dolmades und Maki mit Graupen und Kalbsjus
Arme Ritter mit Cranberryschaum
Crêpes mit Aprikosenschmand und Ruhrtaler Kräuterbitter
Doppelwacholdersabayon mit Zitrusfrüchten
Kalte Schnauze auf Orangenbalsamico
Quittenkuchen mit Rosinen und Eierlikörespuma
Stippmilchschnitte und Griolloschokolade
Strudelblätter mit Dorstener Ziegenkäse und Erdbeer Rhabarber Sorbet
Sauer-krautkuchen mit Schweinebäckchen und Schwerter Senfsauce
Spanisch Fricco Inside out Burger
Wels mit Bitterbirgelee und Stielmus
Endviendurcheinander mit Sumakkartoffeln und Bauernenten chips
Stubenkükenroulade auf Eingemachtem von Kürbis und Mango

Das Gourmetfestival Ruhr - Verbreiten der neuen Ruhrgebietsküche

- Ein Projekt der Kulturhauptstadt Ruhr 2010.

Funktionen

Leistungsfähigkeit sichtbar machen

Leistungsfähigkeit kommunizierbar machen

Perspektivisch ein strategisches Marketinginstrument für die Außendarstellung der Metropole, insbesondere im Segment Touristik



Festival Struktur dezentral

Restaurationen

Menüabende
mit Gastköchen

Quer durch die
Metropole Ruhr

Special Events

Kulinarische Schifffahrt

Kulinarische Rundfahrten

Kochkurse



FC Ruhrgebiet GmbH & Co. KG FC Ruhrgebiet e. V.

Westring 303 ♦ 44629 Herne

T 0 23 23 / 9 18 99 19 ♦ F 0 23 23 / 9 46 18 36

info@fcruhrgebiet.de ♦ www.fcruhrgebiet.de