



16

**15 STÄDTE, EIN KREIS –
EIN HERSTELLUNGSGEBIET**

Das Rheinland ist die Heimat der Flönz g. g. A. Die Herkunft dieser Lebensmittelspezialität ist seit ihrer Eintragung als „geschützte geografische Angabe“ durch ein klar definiertes Herstellungsggebiet gesichert.

- | | |
|-------------------------|-------------------------|
| — 1 — KÖLN | — 9 — PULHEIM |
| — 2 — LEVERKUSEN | — 10 — BONN |
| — 3 — BERGISCH GLADBACH | — 11 — NEUSS |
| — 4 — RÖSRATH | — 12 — DORMAGEN |
| — 5 — WESSELING | — 13 — MONHEIM |
| — 6 — BRÜHL | — 14 — RATINGEN |
| — 7 — HÜRTH | — 15 — DÜSSELDORF |
| — 8 — FRECHEN | — 16 — RHEIN-SIEG-KREIS |

**DIE FLÖNZ
ROT – RUND – RHEINISCH**

BLEIBEN SIE MIT UNS IN VERBINDUNG

KONTAKT



Haben Sie Fragen und Anregungen
zur Flönz?

Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten e. V.
Robert-Bosch-Str. 11
50769 Köln

VERTRETEN DURCH:
Vorsitzende: Astrid Schmitz

KONTAKT:
Telefon: 0221-970403-0
Telefax: 0221-970403-11
E-Mail: info@floenz.de
Internet: www.floenz.de

Schutzgemeinschaft Kölner Wurstspezialitäten e. V. © art-des-hauses.com / jumpr.com



**Einfach
ist das neue
Besser**

www.floenz.de

Dieses Projekt wird gefördert durch das
Ministerium für Klimaschutz, Umwelt,
Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz
des Landes Nordrhein-Westfalen



DIE FLÖNZ

GESCHÜTZTE SPEZIALITÄT



Ein rheinisches Heimatgefühl

Sie sind unprätentiös und authentisch, heimatverbunden und zugleich weltoffen und gesellig. Diese Attribute gelten gleichermaßen für die FlöNZ g. g. A., wie für die Menschen in ihrer rheinländischen Heimat.

Von der Europäischen Kommission wurde die nordrhein-westfälische Lebensmittelspezialität „FlöNZ“ 2016 sogar mit dem Siegel geschützte geografische Angabe (g. g. A.) ausgezeichnet.



Nun spielt die FlöNZ g. g. A. in einer ebenso bedeutenden Liga und ebenbürtig mit z. B. dem Parmaschinken, der Pizza Napoletana und dem Roquefort. Das heißt, die frische oder geräucherte Kochwurst ist nach eindeutig definierter Handwerkstradition, Rezeptur und Qualität gänzlich im definierten geografischen Gebiet erzeugt. Hier ist ihre regionale Identität zuhause.

Die FlöNZ g. g. A. ist nicht nur Beleg dafür, dass Tradition einzigartig und gut schmecken kann, sondern sie ist auch Synonym für eine identitätsstiftende und verbindende Kraft. Den einenden Charakter beweist das rheinische „Kulturgut“ In- und Ausländern insbesondere in der für die Menschen in seiner Heimat wichtigsten Jahreszeit.

Im Karneval am Rhein ist die FlöNZ g. g. A. nämlich in aller Munde: in der Musik, in Anekdoten, in der Unterhaltung und natürlich mit Senf und Zwiebelringen im Röttelchen, was hier stolz und liebevoll „Kölsche Kaviar“ und da „FlöNZ met Ölk“ genannt wird.

Aber egal ob Alaaf oder Helau, Links oder Rechts, Alt oder Kölsch – Hauptsache es flönzt, denken sich die rheinischen Karnevalisten ...

Im Traditionsgericht „Himmel und Erde“ ist sie als Vermittlerin zwischen Kartoffeln und Äpfeln deutschlandweit bekannt. Den Klassiker – und eine Rezeptur, die seit Ende des 19. Jahrhunderts nicht geändert wurde, darf sich getrost so nennen – kennzeichnet der Geschmack des Rheinlands.



**„... SAG' ENS BLOTWOOSCH ...
WÄM DAT WOOT ES ZO SCHWER.
DÄ SÄHT EINFACH FLÖNZ ..“**

DIE FLÖNZ

HEUTE SCHON GEFLÖNZT?



Anders ist zu kompliziert

Damals galt die FlöNZ als eine Kochwurst eher einfacher Qualität, die sie der Verarbeitung von Resten verdankte. Auch die FlöNZ g. g. A. ist einfach, und genau dies zeichnet sie aus, denn heute ist Einfach das neue Besser – einfach, weil sie echt und ehrlich ist.

Und aus der Verwendung der sogenannten Reste spricht die Achtung vor dem Wert der Tiere. Viele andere, internationale kulinarische Highlights und Traditionsgerichte wie die Pizza, die Paella oder die Bouillabaisse sind ebenfalls so entstanden.

Die FlöNZ g. g. A. schmeckt aber nicht nur unverwechselbar gut, sie ist auch ein nährstoffreiches Lebensmittel, das als der Gesundheit und dem Wohlbefinden förderlich erachtet wird. Sie enthält Proteine, Kalium, Magnesium, Kalzium, Zink und Eisen – von letzterem sogar zehnmal mehr als anderes Schweinefleisch oder Geflügel.

Glücklicherweise hat sich die FlöNZ g. g. A. auch schon längst auf den Weg zu Spitzenköchen und in Gourmetküchen gemacht.

Und weil sie so gesellig ist – ganz wie die Menschen im Rheinland – kommt sie inzwischen gegrillt, gebraten, frittiert, als Füllung, Einlage, Auflage, mit süßen, fruchtigen, gemüsigen, neutralen und oft sehr überraschenden Begleitern auch auf die Teller oder „auf die Hand“ verwöhnter und moderner Gourmets.