

GUTEN APPETIT! REGIONALE PRODUKTE UND SPEZIALITÄTEN

Wer die sattgrünen Täler, die weiten offenen Ebenen, die klaren Küstengewässer und die saubere, frische Luft selbst erlebt hat, weiß, warum Nordostengland ein solches Füllhorn voller schmackhafter regionaler Produkte hervorbringt. Und nicht zu vergessen einen Schatz von Gourmetköchen, preisgekrönten Bäckern, kleine Käsereien, Fischräuchereien und selbst Chocolatiers. Es gibt viele köstliche Spezialitäten auf unserem Schlemmerpfad durch Nordostengland!

Die summenden Bewohner in den 1800 Bienenkörben der **Chain Bridge Honey Farm's** gehören wohl zu den fleißigsten Lebensmittelproduzenten im Nordosten und versorgen uns mit köstlichem Heidehonig für die hausgebackenen Kuchen und die Naturkosmetikprodukte der Farm nahe **Berwick upon Tweed**.

In der **Molkerei Doddington** in Northumberland kreieren Neill und Jackie Maxwell mit der hofeigenen Milchproduktion verlockende Eiscremes mit Bezeichnungen wie Superschokolade, Erdbeer-Granache oder jahreszeitliche Produkte wie Newcastle Brown! Probieren kann man diese eiskalten Köstlichkeiten im **Bamburgh Castle Tearoom, The Alnwick Garden, Housesteads Roman Fort, The Sage Gateshead** und **Beamish Museum**.

Die Familie Sutherland begann als erste mit der Produktion von **Lindisfarne Oysters** als Ergänzung ihrer florierenden Rinderzucht. Seither haben die Austern mit ihrem erfrischenden delikatem Geschmack ihre eigene Erfolgsgeschichte geschrieben und sind das ganze Jahr über in der **Ross Farm**, Belford, an der Küste von Northumberland erhältlich.

Susan Green nimmt nur die besten traditionellen Backzutaten für ihre göttlichen hausgemachten Desserts, die unter der Marke „Proof of the Pudding“ verkauft werden. Haben Sie schon einmal ihren gedämpften Orangentopfkuchen mit Orangenlikör probiert? Mhm...Diese süßen Leckereien kann man in **Fenwicks** Kaufhaus in Newcastle oder im **Moor House Farm Shop** in Stannington, Northumberland erwerben.

In dem winzigen Fischernest **Craster** betreibt die Familie L.Robson & Sons in der vierten Generation eine Fischräucherei. Hier werden nach traditioneller Art Lachse und Heringe über einer Spezialmischung aus Weißholzspänen und Eichen-Sägemehl geräuchert. Probieren Sie unbedingt den weltberühmten Räucherhering **Craster Kippers** mit dem unvergesslichen Geschmack. Direkt im Dorf.

Jedes der süffigen echten Ales, die in der **High House Farm Brewery** gebraut und im eigenen Geschäft in **Matfen** verkauft werden, ist nach einem der braven Collies, den Wach- und Hütehunden der Farm, benannt und es wäre sozusagen zum Bellen, wenn Sie dort kein Bier probieren!

Ein ganz besonderes Erlebnis und ein „Muß“ ist der Nachmittagstee in Terry Laybourne's wunderbarem Hotel **Jesmond Dene House Hotel** in **Newcastle**. Am besten, man übernachtet hier und kann Dinner und auch das Frühstück genießen.

Die Ursprünge vom **North Shields Fish Quay** reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Ein perfekter Ort, um den frisch gefangenen Fisch zu genießen und dabei den Fischerbooten beim Aus- und Einlaufen zuzuschauen. Wenn Sie einen North Shields Fish Pie probieren möchten, gibt's nirgendwo echteres Lokalkolorit als im **Café Black Door at the Magnesia Bank**. Als einzige der drei Chilli Farmen in Großbritannien komponiert die Firma **Trees Can't Dance** würzige, zungenscharfe Saucen, Marinaden und Gewürzmischungen, die jede Wange zum Glühen bringen.

Erhältlich sind die Kompositionen auf den Bauermärkten - Kaufen Sie eine Flasche auf den Bauermärkten in den Marktstädten **Hexham** am 2. oder 4. Sonntag jeden Monats oder in **Morpeth** am 1. Sonntag im Monat.

Feinschmeckerküche vom Feinsten finden Sie im Restaurant „The White Room“ im **Seaham Hall Hotel** in **Durham**. Neben einem Michelin Stern ziert es 6 Punkte im „Good Food Guide“, dann führt es den „Remy Award“ von Harden's Restaurant Guide, außerdem noch 3 Rosetten des AA. Probieren Sie die Küche und urteilen Sie selbst!

Archers Jersey Ice Cream gibt es in unterschiedlichsten jahreszeitlichen Geschmacksrichtungen, wie zum Beispiel Champagner-Rhabarber aus dem eigenen Bauerngarten. Lassen Sie sich eine Waffel Eiscrème im Eissalon der **New Moor Farm** in **Darlington** schmecken.

Fast alle Leckereien in **Chocolini's**, dem verführerisch süß duftenden Geschäft in **Saltburn-by-the-Sea**, werden vom hauseigenen Chocolatier unter Verwendung feinsten belgischer Schokolade und Zutaten hergestellt. Wenn einige Schokoladenschachteln zum Anbeißen gut aussehen, dann, weil sie ebenfalls aus Schokolade sind!

Kann man sich eine gepflegtere Umgebung für ein Café vorstellen als großartiges französisches Chateau? Nach der Besichtigung der wunderbaren Museumssammlungen lädt das **Café Bowes** im **Bowes Museum**, nahe Barnard Castle, Durham zu köstlichen „Scones“ ein.

Experten streiten, ob man einen ausgedehnten Spaziergang vor oder nach dem Besuch des **Burtree Farm** Ladens in **Darlington** unternehmen soll: Der preisgekrönte „Sticky Toffee Pudding“ ist unwiderstehlich gut!

TIPP:

Weitere Informationen über unsere Region, Unterkünfte und touristische Höhepunkte finden Sie auf unserer Internetseite www.nordostengland.de

REISDAUER:

Port of Tyne - Berwick 1 Stunde en 35 Minuten

Berwick - Lindisfarne 30 Minuten

Lindisfarne - Craster 1 Stunde

Port of Tyne - Newcastle 15 Minuten

Newcastle - Matfen 40 Minuten

Port of Tyne - Hexham 45 Minuten

Port of Tyne - Morpeth 30 Minuten

Port of Tyne - Durham City 45 Minuten

Durham City - Barnard Castle 35 Minuten

Port of Tyne - Saltburn-by-the-Sea 1 Stunde en 20 Minuten

Port of Tyne - Darlington 45 Minuten