

Ruhrrevier - Ruhrgebiet

Grenzen und Verwaltung

Der Begriff Ruhrgebiet ist keine offizielle Verwaltungsbezeichnung.

Die Grenzen sind nicht exakt festgelegt und interpretationsabhängig.

Üblicherweise werden heute noch die Grenzen des 1920 gegründeten Siedlungsverbands Ruhrkohlenbezirk zugrunde gelegt, des heutigen Regionalverbands Ruhr (RVR).

Zum RVR gehören im:

- RP Arnsberg die kreisfreien Städte und Kreise **Bochum, Dortmund, Hagen, Herne, Ennepe-Ruhr-Kreis** (u. a. *Schwelm, Gevelsberg, Hattingen, Sprockhövel, Witten*), **Unna** (u. a. *Kamen, Lünen, Schwerte*);
- RP Düsseldorf die kreisfreien Städte und Kreise **Duisburg, Essen, Mülheim a. d. R., Oberhausen, Kleve, Wesel** (u. a. *Xanten, Moers, Neukirchen-Vluyn, Schermbeck*)
- RP Münster die kreisfreien Städte und Kreise **Bottrop, Gelsenkirchen, Recklinghausen** (u. a. *Dorsten, Datteln, Haltern am See, Waltrop*)
- Im direkten „Grenzbereich“ liegen Städte wie **Velbert** (Gemeinde im *Niederbergischen Land*), die sich mehr zum Ruhrgebiet orientieren als zum Bergischen und im RP-Bereich Düsseldorf, Kreis Mettmann, angesiedelt sind.
- Anzumerken ist, Teile der Städte/Kreise von **Wesel, Recklinghausen, Unna und Hamm** sind historische Bestandteile des **Münsterlandes**.

Historisch gesehen ist das Ruhrgebiet als ein Grenzland zwischen dem **Rheinland und Westfalen** zusehen, mit einem Schlag ins **Münsterland** und im Süden an das **Bergische Land**.

Das Ruhrgebiet, wie wir es heute kennen, ist eine junge, etwas mehr 150 Jahre alte Region, die sich in ihrer Entwicklung **nicht an historische und landsmannschaftliche Grenzen** hielt, sondern **von den Bedürfnissen der Industrie bestimmt** wurde.

So wandelte sich das Ruhrgebiet in der Mitte des 19. Jahrhunderts von einer ländlich geprägten Region zum pulsierenden Industriegebiet. Binnen weniger Jahre gründeten sich Dutzende von Zechen und Eisenhütten. Der enorme Bedarf an Arbeitskräften konnten schon bald nicht mehr aus dem Umland gedeckt werden.

Aus ganz Westfalen, dem Rheinland und Hessen zogen Menschen zur Arbeit ins Revier. Zahlreiche ausländische Investoren statteten ihre Unternehmen bereits damals mit eigenen Fachkräften und Personal aus. Zu tausenden zogen Iren, Belgier und Franzosen in das Ruhrgebiet; italienische Wanderarbeiter kamen als Fachleute für Steinbearbeitung und Tunnelbau. Gegen Ende des Jahrhunderts wurden nicht mehr so sehr Experten mit Fachwissen, sondern vor allem Massen von Arbeitern für einfache körperliche Tätigkeiten gesucht.

Der Zuzug von Arbeitskräften aus anderen Regionen führte im 19. Jahrhundert zu einem explosions-artigen Bevölkerungsanstieg - zwischen 1852 und 1925 vervielfachte sich die Bevölkerung im Revier von ca. 375.000 auf über 3,7 Millionen Menschen.

Dieses alles hat seinen Einfluss auf die Esskultur des Ruhrgebietes.

Sowohl in Westfalen, im Rheinland und im Bergischen hatte sich eine eigene Tradition mit Spezialitäten und Rezepten entwickelt.

Die Zuwanderer brachten jeweils ihre Traditionen mit. Auch wenn starke räumliche Abgrenzungen in den Wohnsiedlungen Tagesordnung waren, gab es doch immer wieder gegenseitige Beeinflussungen.

Die Zuwanderung hat erheblich dazu beigetragen, die Küche der Region um ein Vielfaches bunter zu machen.

Das Merkmal der Mischung und Aufnahme verschiedener Menschen, Kulturen und Traditionen in NRW hatte den Schriftsteller **Carl Zuckmayer 1946** - also schon lange vor der zweiten Arbeitsmigrationswelle der sogenannten Gastarbeiter - zu seiner Metapher - „**Völkermühle Europas**“ - geführt.

Der Begriff **Schmelztiegel** trifft voll auf das Ruhrgebiet zu. **Schmelztiegel Ruhrgebiet** ist eine anerkannte und gängige Bezeichnung für den heutigen Kulturmix im Ruhrgebiet.

So haben die Kochaktivisten der Köchevereinigung „**FC Ruhrgebiet**“ es als Mission gesehen, den **Schmelztiegel Ruhrgebiet** mit seinen mehr als 170 verschiedenen Nationen kulinarisch zu vereinen, Tradition und Innovation miteinander zu verbinden und auf diese Weise eine neue, einzigartige "**Ruhrgebietsküche**" zu kreieren.

Dabei werden Zutaten der traditionellen westfälischen, rheinischen und bergischen Küche zusammen mit den Produkten zubereitet, die die Zuwanderer über die Jahrzehnte aus ihren Heimatländern mit ins Revier gebracht haben:

*„Man nehme die traditionelle Bauernente, bereite sie im innovativen Niedertemperatur-Garverfahren zu, bette sie auf marokkanische Kichererbsen und italienischen Parmesan und richte das Ganze als türkischen Döner an. Schon ist ein individuelles, neuartiges Ruhrgebietsgericht entstanden: **„Ente Sous Vide Döner Style auf Kichererbsen in Parmesan.“***
