

Ministerpräsident Stephan Weil zeichnet die "Kulinarischen Botschafter Niedersachsen 2019" aus



Geschmack hat Herkunft und Charakter. Regionale Lebensmittel sind buchstäblich "in aller Munde". Ganz besonders gilt das für die Prämierungsveranstaltung des diesjährigen Wettbewerbs "Kulinarisches Niedersachsen", die am vergangenen Montag (3. Juni) in Hannover stattfand. Auch in der zehnten Auflage erfreut sich dieser Wettbewerb großer Beliebtheit bei den niedersächsischen Lebensmittelherstellern. Geprüft und ausgewählt wurden die jetzt ausgezeichneten Produkte von einer unabhängigen Expertenjury in der Spitzenköche, Sensorik-Experten, Marketing-Fachleute und Produktentwickler mitwirken. Alle Kulinarischen Botschafter Niedersachsen sind Lebensmittel, die sensorisch, d.h. in Geschmack, Aussehen, Geruch und Haptik, deutlich überdurchschnittlich in der jeweiligen Produktkategorie bewertet wurden und deshalb beispielgebend sind. Sie müssen meisterlich in kompromissloser Qualität hergestellt werden und dürfen keine schönenden oder verbilligenden Zusatzstoffe, Hilfs- oder Füllstoffe enthalten. Weitere Auswahlkriterien sind die Produktidee und eine authentische, transparente Produkt- und Unternehmensgeschichte. Außerdem müssen die wesentlichen namens- und geschmacksgebenden Inhaltsstoffe so weit möglich aus Niedersachsen stammen und die Produkte müssen auch in Niedersachsen hergestellt werden. Beworben hatten sich in diesem Jahre insgesamt 77 niedersächsische Unternehmen mit 146 Produkten. 45 Lebensmittelhersteller erhielten aus der Hand von Ministerpräsident Stephan Weil Urkunden für eines oder mehrere ihrer Produkte, die ab sofort das Label "Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019" tragen dürfen. Insgesamt wurden 60 verschiedene Produkte prämiert.

Vier Produzenten aus der Mittelweser-Region nahmen in diesem Jahr am Wettbewerb teil: Die Hofkäserei Derboven aus Warpe bekam die Auszeichnung für den Bünkemühler Camembert, einen Weichkäse aus Kuhmilch mit Weisschimmelmantel. Weiterhin die "Bolseher Mettenden" der Landfleischerei Rode aus Husum-Bohlsehle, eine geräucherte Rohwurst aus Schweinefleisch. "Sehr harmonisch, mild geräuchert - eine ehrliche Wurst" sagte die Jury. Weiterer Preisträger 2019 ist die Hühnersuppe vom Hofladen und Hofcafé Svenja Graue aus Stolzenau. Sie schmeckt laut der Jury "wie von Oma gekocht". Aus Asendorf wurde

von "Die Ziegerei" der gereifte Frischkäse aus Ziegenrohmlch prämiert. Aussehen, feine Säure, Mundgefühl, tolle "Milch-Aromatik" - die Jury war hingerissen. Anschließend konnten sich gut 200 Gäste auf einem "Marktplatz der Kulinarischen Botschafter" von der Qualität und dem Geschmack der ausgezeichneten Produkte überzeugen. Kostproben gab es von der "Mummeleberwurst" bis zum "Eier-Gin". Der Ministerpräsident ließ es sich nicht nehmen, an jedem Stand einmal vorbeizuschauen. Es ging aber nicht nur ums Probieren. Eine wichtige Rolle spielten auch das Knüpfen neuer Geschäftskontakte und der Austausch von Ideen und Fachinformationen.

Zu den Gästen zählten Branchenvertreter aus dem Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie, der Wirtschaftsförderung und dem Tourismusmanagement. Die Prämierungsveranstaltung ist der Höhepunkt des Wettbewerbs Kulinarisches Niedersachsen. Das Zeichen "Kulinarischer Botschafter Niedersachsen" wird zunehmend auch im Lebensmitteleinzelhandel beachtet. Es steht für Exzellenz, regionale Herkunft und Produktverantwortung. "Die Themen Kulinarik und regionale Produkte werden auch touristisch immer wichtiger, wir freuen uns daher über die zahlreichen Kulinarischen Botschafter aus unserer Region", ergänzt Martin Fahrland, Geschäftsführer der Mittelweser-Touristik GmbH abschließend.

Kulinarische Botschafter aus der Mittelweser-Region der vergangenen Jahre:
Die Kulinarischen Botschafter der vergangenen Jahre aus der Mittelweser-Region sind das Kaltgepresste Leindotteröl (2013) der Wesermühle GbR aus Thedinghausen, der Warper Büffelweißer (Botschafter 2015) vom Wasserbüffelhof Warpe, 100 Frucht Erdbeer (Botschafter 2010) der Göbber GmbH & Co. KG aus Eystrup, Grimm Kümmelquark (Botschafter 2012) und Rökjes-Räucherkartoffeln (Botschafter 2015) beides vom Milchhof Grimmelmann GbR aus Schweringen, Spargel süß-sauer Nr. 2 (Botschafter 2012) vom Hof Sürrie aus Steimbke-Lichtenhorst, Holunderlikör (Botschafter 2015) und Wildrosenblüten-Sirup (Botschafter 2014) vom Hof Bockhop aus Asendorf, Vilsa Chardonnay Traubenschorle (Botschafter 2014), Vilsa Spritzer Himbeer (Botschafter 2015), Vilsa Mineralwasser leichtperliger (Botschafter 2016) und Vilsa Rhabarber (Botschafter 2017) der Firma Vilsa-Brunnen Otto Rodekohl GmbH & Co. KG aus Bruchhausen-Vilsen, Original Wasserburg Dressing Rucola (Botschafter 2014) der +7 Grad GmbH aus Weyhe, Blaubeerkonfitüre "Blaumelade" (Botschafter 2016), Bio-Beerenkompott und das Salatdressing "Blaue Liebe" (Botschafter 2017) des Bickbeernhof Café Herse aus Brokeloh, gereifte Ziegenmilchfrischkäsepyramide (Botschafter 2016) vom Ziegenhof La Chèvrerie in Lichtenhorst, der Bunkemühler Schnittkäse - natur/alt (Botschafter 2017) der Hofkäserei Derboven GmbH & Co. KG aus Warpe und der Asendorfer Premium Sahneschichtkäse - handgeschöpft (Botschafter 2017) der Molkerei Grafschaft Hoya e.G. in Asendorf, "Heiße Beere", ein Frucht-Glühwein mit 11 Vol. % (Botschafter 2018) des Bickbeernhof Café Herse aus Brokeloh, der "Bolsehler Knüppel", eine luftgetrocknete Mettwurst (Botschafter 2018) von der Landfleischerei Rode in Husum, das "Bio-Haselnussöl" (Botschafter 2018) der Wesermühle GBR aus Thedinghausen und der Holunderbeeren Gelee (Botschafter 2018) vom Hof Bockhop aus Asendorf.

Weitere Informationen gibt es unter www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de

Kontaktdaten

Martin Fahrland

Lange Straße 18

31582 Nienburg

Tel: (05021) 917 63-0

Fax: (05021) 917 63-40

E-Mail: info@mittelweser-tourismus.de

Web: <http://www.mittelweser-tourismus.de>