

Essen wie Gott in Niedersachsen

Ministerpräsident Stephan Weil zeichnet die Kulinarischen Botschafter 2015 aus – vom Bockbiersenf bis zum handgemachten Eis



„Sehr lecker“: Ministerpräsident Stephan Weil (l.) probiert am Stand der Wildspezialitäten-Manufaktur Schinken. Bodo Aus dem Moore erklärt das Produkt.

Fotos: Treblin (4)

VON KRISTIAN TEETZ

HANNOVER. Es war einfach der Mangel an gutem Senf: Rainer Koch unterhielt sich eines Abends mit zwei Freunden über das Kochen und die fehlende Qualität bei Senfsorten. „Wir haben dann beschlossen, eine Senffirma zu gründen“, erzählt Koch. Der gute Vorsatz habe auch am nächsten Morgen noch gehalten, „nachdem sich der Nebel des Vorabends gelichtet hatte“, sagt Koch. Heute, fünf Jahre später, freut sich der Geschäftsführer der Einbecker Senfmühle, dass sein Bockbiersenf im Steinzeugtopf als Kulinarischer Botschafter Niedersachsens 2015 ausgezeichnet wurde.

Ministerpräsident Stephan Weil prämierte gestern im Hotel Wienecke XI. in

Hannover 43 Lebensmittel – vom Holunderblütenessig von der Ölmühle Solling über das Bier Härke hell aus Peine und den Käse Jithofer Ringelblumenlaib aus dem Landkreis Stade bis hin zu Wurst vom Bentheimer Schwein mit dem schönen Namen „Specktakel“. Eine Jury hatte die Preisträger aus 165 Lebensmitteln von 95 niedersächsischen Herstellern ausgewählt. Seit 2010 fördert die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft mit der Auszeichnung große und kleine Unternehmer mit eigener Lebensmittelherstellung. So wie die Wildspezialitäten-Manufaktur aus Merzen im Landkreis Osnabrück, deren Wildgulasch Artländer Art im Glas prämiert wurde. „Wir kochen nach einem uralten Rezept, das wir wie-

dergefunden haben“, sagt Geschäftsführer Bodo Aus dem Moore. „Wir verwenden nur Naturprodukte und kochen das Fleisch fast sieben Stunden lang.“ Die Soße werde unter anderem mit Zartbiterschokolade verfeinert.

„Ich verteile bei Anlässen gern die Genussboxen mit den Kulinarischen Botschaftern“, betont Ministerpräsident Weil. „Sie stehen für die Vielfalt der Niedersachsen.“ An den Produkten zeige sich, dass die Niedersachsen Menschen seien, „die gern leben. Das ist ein Ausdruck von Lebensfreude“, sagt Weil weiter. Bei einem Rundgang probierte er dann die Vielfalt des Landes. „Das hier ist so etwas wie die Grüne Woche in konzentrierter Form.“

Aus Hannover und Umland konnten

sich fünf Unternehmen freuen. Ausgezeichnet wurden das Hanöversch Weizen aus dem Brauhaus Ernst August, die Sorten Bio Schümli und Espresso Classico aus der Hannoverschen Kaffeemanufaktur, die tagesfrische Vollmilch von Hemme Milch sowie das handgemachte Eis Joghurt-Heidelbeere und Erdnuss-Karamell von Kuhlmann's Naturgenuss. „Wir haben vor einem Jahr ein Rezept für das Eis ausgearbeitet“, sagt Jan Mysegades, Geschäftsführer des Unternehmens aus der Wedemark. Das Eis werde handgemacht. „Wir verwenden nur natürliche Zutaten wie Hemme-Milch, echte Früchte und Bioschokolade“, sagt Mysegades weiter. Ab sofort repräsentiert auch dieses Produkt Niedersachsen als „Kulinarischer Botschafter“ 2015.