



<https://biz.li/46cd>

GERSTERBROT AUS DER CALENBERGER BACKSTUBE WIRD "KULINARISCHER BOTSCHAFTER NIEDERSACHSEN 2019"

Veröffentlicht am 05.06.2019 um 11:32 von Redaktion LeineBlitz

Zum zehnten Mal zeichnete der niedersächsische Ministerpräsident Stephan Weil am Montag, 3. Juni, in Hannover herausragende Lebensmittel von Herstellern aus niedersächsischen Regionen aus. .

Die ausgezeichneten Produkte dürfen ab sofort das Label "Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019" tragen. Zu den Gewinnern gehört jetzt auch das Gerstebrot der Calenberger Backstube. Stephan Weil überreichte die Urkunde in der feierlichen Prämierungsveranstaltung an die beiden Bäckermeister Axel und Kai Oppenborn. "Das Label steht für die herausragende Vielfalt regionaltypischer Spezialitäten und für Genuss aus unserem Land", sagte der Ministerpräsident anlässlich der Verleihung vor etwa 250 Unternehmern und Gästen der feierlichen Prämierungsveranstaltung. Die beiden Bäckermeister



Ministerpräsident Stephan Weil (Bildmitte) überreicht die Urkunde an Kai Oppenborn (links) und Axel Oppenborn.

aus dem Calenberger Land sind sehr stolz, dass gerade dieses Traditionsbrot die begehrte Auszeichnung erlangt hat. "Kein Brot steht mehr für die Region Hannover als das typische Gerstebrot" erklärte Bäckermeister Axel Oppenborn. Sein Bruder Kai ergänzte: "Umso größer ist die Freude, dass unser handgeflämmtes und mit Natursauerteig gebackenes Gerstebrot die Fachjury überzeugen konnte und nun den Titel Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019 tragen darf". Die Auszeichnung ist für die Brüder eine tolle Bestätigung der Qualität für das von Hand aufgearbeitete und im Steinofen gebackene Traditionsprodukt aus der Calenberger Backstube in Pattensen. Insgesamt vergab Weil die Auszeichnung an 60 verschiedene Produkte von 45 Herstellern. Der Wettbewerb um diese Auszeichnung leiste einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wirtschaftsförderung und stärke die Agrar- und Ernährungsbranche insgesamt, sagte Weil. Das Zeichen "Kulinarischer Botschafter Niedersachsen" wird zunehmend auch im Lebensmitteleinzelhandel beachtet. Es steht für Exzellenz, regionale Herkunft und Produktverantwortung. Auf einem "Marktplatz der Kulinarischen Botschafter" stellten die Unternehmen ihr Produktsortiment Branchenvertretern aus dem Lebensmitteleinzelhandel, führenden Gastronomen, Wirtschaftsförderern und Touristikern vor und luden zur Verkostung ein. Um das Label zu erhalten, müssen sich die Produkte der Bewertung durch eine unabhängige Fachjury stellen. Alle Kulinarischen Botschafter Niedersachsen sind Lebensmittel, die sensorisch, das heißt in Geschmack, Aussehen, Geruch und Haptik, deutlich überdurchschnittlich in der jeweiligen Produktkategorie bewertet wurden und deshalb beispielgebend sind. Sie müssen 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 sie in Niedersachsen hergestellt werden. In der unabhängigen, ehrenamtlichen Fachjury arbeiten Spitzenköche, Sensorik-Experten, Marketing-Fachleute und Produktentwickler mit. Beworben hatten sich in diesem Jahr insgesamt 77 niedersächsische Unternehmen mit 146 verschiedenen Produkten. Der Wettbewerb "Kulinarisches Niedersachsen" ist ein niedersächsisches Erfolgsmodell. Seit 2010 wurden mehr als 1300 Lebensmittel zur Begutachtung und Verkostung eingereicht. 349 Produkte wurden seither ausgezeichnet. Veranstaltet wird er von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V..