



<https://biz.11/2ir2>

# GENUSS-TIPP: REGIONALE SPEZIALITÄTEN AUS NIEDERSACHSEN

Veröffentlicht am 11.09.2021 um 09:12 von Redaktion LeineBlitz

Essen ist mehr als bloße Nahrungsaufnahme, es ist eine Genusserfahrung. Mehr als 100 Euro geben die Deutschen laut einer Umfrage pro Woche durchschnittlich für Nahrungsmittel aus. Was ihnen am besten schmeckt, unterscheidet sich von Region zu Region. Das gilt auch innerhalb der Bundesländer, beispielsweise Niedersachsen. Von der Nordseeküste bis zur Heide ist das Bundesland ein Hochgenuss. Hannoversches Zungenragout ist bei Weitem nicht die einzig bekannte Spezialität. Auch Gerichte wie Emsländer Buchweizenpfannkuchen gehören zur regionalen Küche. Was ist das Besondere am Landesessen? Ein kulinarischer Einblick.

## Deftig und bodenständig: So schmeckt Niedersachsen

Deftige Leckerbissen wie Calenberger Pfannenschlag kennt in Hannover jeder Haushalt. Auch der edle Spargel aus Burgdorf im hannoverschen Nordosten oder der leckere Aal aus dem westlichen Steinhuder Meer ist den meisten Hannoveranern vertraut. Mit den Spezialitäten der niedersächsischen Küche hört es an den Grenzen der Region allerdings lange nicht auf. Wer [Updrögt Bohnen](#) dazu. Die Gemeinsamkeit niedersächsischer Spezialitäten ist ihre meist deftige Bodenständigkeit. Auch mit regionalen Getränken kann sich das Bundesland sehen lassen. Nicht nur Hannover, sondern auch Regionen wie Braunschweig und Einbeck beheimaten zahlreiche Traditionsbrauereien. Die teils schon im Mittelalter hergestellten Biere Braunschweiger Mumme und Goslarer Gose zählen zu den ältesten Getränken. Stolz ist man speziell in Wolfenbüttel auch auf den seit 1935 hergestellten Jägermeister. Im weltweiten Wettbewerb ist keine deutsche Spirituosenmarke erfolgreicher.

**Genuss-Tipp:** Nach einem deftig niedersächsischen Essen Zigarren in passender Stärke und würzigen Aromen mit Jägermeister kombinieren. Die feinen Noten des Likörs lassen sich durch passend aromatischen Tabak noch verstärken.

## So isst man im Bundesland

Jede Region hat ihre eigenen Essenstraditionen. Nicht nur die Rezepte unterscheiden sich, sondern auch die Art und Weise, wie Mahlzeiten eingenommen werden. In Niedersachsen reicht man vor der Hauptmahlzeit in der Regel eine Suppe. An Festtagen ist die Altländische Hochzeitssuppe ? eine Fleischbrühe mit Gemüse, Eigelb und Rosinenbrot ? eine gern genommene Wahl. Der Hauptgang enthält insbesondere in ländlichen Regionen oft Zutaten wie Bohnen und Speck und Kohl. Dementsprechend sind Eintopfgerichte in Niedersachsen vielerorts beliebt. Abwechslungsreichtum bleibt trotzdem gegeben. Serviert werden beispielsweise vielfältige Fleischgerichte auf der Basis von Wild und Wildgeflügel. Wurstwaren wie Knipp (Grützwurst), Bregen-, Kohl- und Pinkelwurst (Schaumburger Land, Bremer Umland, Lüneburger Heide) sowie Pottwurst (Wolfsburger Raum) zu Gemüsebeilagen wie Sauerkraut, Grünkohl, Salz- und Bratkartoffeln. Fischgerichte (insbesondere in Küstennähe und an der Elbe, Weser, Jade sowie Ems) wie Butt, Stint, Forelle oder Aal (Ammerlaender Schmoraaal, Helgoländer Kartoffel-Gulasch). Auch Nach- und Süßspeisen hat Niedersachsen zu bieten. Zum Kaffee reicht man am liebsten Butterkuchen oder Desserts wie die zweischichtige Welfenspeise auf der Basis einer weichen Milch-Vanille-Creme.

## So vielfältig wie die Landschaft

Kaum ein anderes Bundesland ist landschaftlich so vielschichtig wie Niedersachsen. Von den fruchtbaren Elbmarschen im flachen Alten Land über die Gebirgszüge im Harz bis hin zu den Ostfriesischen Inseln. Die regionalen Landschaftsformen wirken sich automatisch auf die örtliche Küche aus. In der Lüneburger Heide gehört beispielsweise Spargel zu den beliebtesten Beilagen, denn die Region gilt als Hauptanbaugebiet der edlen Sprossen. Auch Kartoffeln werden vor Ort

vermehrt angebaut und zu den Gerichten serviert. Davon abgesehen liefern die regional gehaltenen Heidschnucken extrem fettarmes, hochwertiges Fleisch für Gerichte wie Heidschnuckenbraten sowie Wurstware. In den Regionen Weser-Ems und Lüneburg sind eher Grünkohlgerichte zu erwarten, so klassischerweise Grünkohl mit Pinkel. Die beiden Gebiete gelten als Hauptanbauregionen des deutschen Superfoods. Insgesamt bauen knapp 200 niedersächsische Betriebe die Kohlart an. Auf sie entfällt fast die Hälfte der bundesweiten Grünkohlernte.

### **Neue Spezialität: Bio-Weine aus der Region Hannover**

Trotz der Vielfalt würde man eine Spezialität auf den ersten Blick eher nicht mit Niedersachsen verbinden: Wein. Typische Weinbaugebiete gab es landesweit bis vor einigen Jahren nicht. Bis 2016 war der erwerbsmäßige Weinbau vor Ort sogar offiziell untersagt. Das hat sich durch eine Anpassung des Weinrechts im besagten Jahr verändert. Seitdem gibt es verschiedene Tropfen aus rein niedersächsischer Produktion. Auch der Raum Hannover verfügt mittlerweile über ein eigenes Weinanbaugebiet. In Burgdorf-Ramlingen wachsen auf dem Allerberg drei verschiedene Rebsorten. Die Anbaufläche wird seit Jahrzehnten biologisch bewirtschaftet. Aus den vor Ort gezogenen Pflanzen sollen die ersten Bio-Weine in Niedersachsen werden. Noch gibt es die edlen Tropfen nicht offiziell zu kaufen. Doch bald schon könnten sich auch jene zu einer typisch hannoverschen Spezialität entwickeln.