

# Das schmeckt nach Region!

Jährlich zeichnet das Land Niedersachsen Produkte mit dem Titel „Kulinarischer Botschafter“ aus. Die regionale Gewinnerquote in diesem Jahr: 8 Titel von 48. Das klingt nach Hauptgewinn. Und ist es auch. Die acht Produkte, sie stammen aus Osnabrück und dem Emsland, werden künftig landesweit für den Wert von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln werben, die verantwortungsvoll hergestellt werden.

Jährlich werden die Preisträger in Hannover von einer Jury aus Köchen, Feinkost- und Marketingexperten ausgewählt. Rund 350 Unternehmen mit fast 600 Produkten nahmen bisher teil. Bei der jetzigen, siebten Auflage des Wettbewerbs reichten 97 Teilnehmer aus Niedersachsen insgesamt 177 Lebensmittel ein. 48 Produkte von 41 Unternehmen wurden prämiert.

## 1. Honig aus Rapsblüten

Für den Imker und Dipl.-Kaufmann Christian Heinrich Jockheck, dessen Honig-Manufaktur in Melle zu Hause ist, war die Bewerbung eine Premiere. „Den ersten

Kontakt zum Wettbewerb ‚Kulinarisches Niedersachsen‘ hatte ich vor zwei Jahren auf der IHK-Veranstaltung ‚Kulinarik schafft Gäste‘ in Osnabrück“, berichtet er. Mit der Teilnahme am Landeswettbewerb habe er 2015 zunächst noch gezögert: „Ich hatte gesehen, dass viele große und sehr prominente Unternehmen mitmachen und wusste nicht, ob unser Produkt passt“. Für den Wettbewerb 2016 reichte er „Jockheck's Honig Rapsblüte“ ein – und gewann prompt. Der Honig aus seiner Manufaktur habe „ein feines, typisches Aroma – mild, aber doch blumig, aromatisch und nicht zu süß“, urteilte die Jury. Für Christian Heinrich Jockheck ist die Auszeichnung eine

Korn“, der in alten Holzfässern gelagert wird (ihk-magazin 12/2015, S. 11).

6. Sostmann Fleischwaren GmbH & Co. KG, Bramsche: Bereits 2015 gab es den Titel für die „Schinkenwurst in der Butte“ (ihk-magazin 12/2015, S. 13). Nun folgte ein zweites Gewinnerprodukt: „Luftgetrocknete Mettwurst im Ring Bio“ mit Fleisch vom Bunten Bentheimer Schwein.

Alle Infos, alle Produkte: [www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de](http://www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de)

## Weitere Preisträger

4. Die Bäckerei- und Konditorei Thomas Meyer, Bad Laer. Der Handwerksbetrieb wird in vierter Generation von Thomas Meyer geführt. Der Botschafter-Titel wurde gleich für drei Produkte verliehen: Für das „Delikatessbrot im kleinen Holzkästchen“, für „Mandelrauten aus dem Steinofen“ und für „Erdbeerkonfitüre mit feldfrischen Früchten“.

5. Die Private Kornbrennerei H. Heydt aus Haselünne. Das Unternehmen überzeugte die Jury nach 2011, 2012 und 2015 erneut mit dem „Alter Heydt 1860er-

Wertschätzung der Imkerei insgesamt: „Bienen schaffen durch die Bestäubung die Grundlage für zahllose natürliche Lebensmittel. Ihr Beitrag zur Wertschöpfung reicht weit über die klassischen Produkte wie Honig, Wachs oder Propolis hinaus.“

Den Botschafter-Titel wird Jockheck in seine Werbung einbinden, wird bei der Umsetzung zudem auf die kaufmännische Erfahrung aufbauen, die seiner Familie im Blut liegt: 1893 gründete der Urgroßvater, gelernter Schneider, einen ersten Warenhandel. Wie seine Vorfahren blieb auch Christian Heinrich Jockheck der Textilwirtschaft treu, bevor er sich immer mehr auf die Imkerei fokussierte. „Der Onlinehandel hat den stationären Handel mit Textilien stark verändert“, sagt er. Mit der Imkerei habe er sich einen Bereich erschlossen, „der wächst und Kreativität zulässt“. Alle Infos: [www.honig-manufaktur.de](http://www.honig-manufaktur.de)

## 2. Mettwurst mit Sole-Salz

„Auch wir haben uns erstmalig beworben“, berichtet Heinz-Jörg Lauhoff aus Bad Laer, Inhaber der gleichnamigen Fleischerei, die seit 1911 ihre Wurzeln im Kurort hat. In den Vorjahren hatte Lauhoff den Wettbewerb aufmerksam verfolgt. Mit seiner „Bad Laerer Sole-Mettwurst“ gab er ein etabliertes Produkt in die Bewertung, das er seit zehn Jahren erfolgreich herstellt. Typisch regional sei es, weil das Fleisch für die

luftgetrocknete Mettwurst aus dem Osnabrücker Land stamme. Typisch regional sei aber auch der Produktionsprozess, den der Fleischermeister so beschreibt: „In die Wurst kommt neben Pökelsalz auch Sole-salz. Außerdem lagern die Mettwürste während der vierwöchigen Reife eine komplette Woche im Salzwasser der Bad Laerer Salzsole.“ Regionalität zu stärken und Aufmerksamkeit zu stiften: Heinz-Jörg Lauhoff wird den Titel „Kulinarischer Botschafter“ künftig in sein Marketing einbinden, will damit beginnen, „sobald unser erster Lehrling seine Prüfung bestanden hat“. Doch ob mit oder ohne zusätzlicher Werbung: Seine Kunden haben den Preis bereits wahrgenommen. „Viele haben uns schon gratuliert. Darüber freuen wir uns natürlich sehr“. Alle Infos: [www.fleischerei-lauhoff.de](http://www.fleischerei-lauhoff.de)

## 3. Korn in Mehrwegflaschen

Das Emblem für die prämierten Produkte hat einen goldenen Rand mit blauer Schrift. Die Edelkorn-Brennerei Jos. Rosche GmbH & Co. KG aus Haselünne hat es direkt nach der Verleihung samt einem Gewinnspiel in den Onlineauftritt eingebunden. Die eigentliche Auszeichnung überraschte die Emsländer nicht so sehr: Die EU habe den „Haselünner Korn“ schon 2008 als „geschützte geografische Angabe“ wie „Cognac“ aus Frankreich eingestuft und seit 2013 mit einem blau-gelben EU-Siegel wie Kölsch oder Parma-Schinken gewürdigt, heißt es. Gleichwohl sei die Prämierung eine Wertschätzung der Arbeit und die der Generationen zuvor. Josef Rosche nennt die Besonderheiten der Herstellung: „Wir bauen den Weizen in Haselünne selber an, maischen und destillieren jeden Tropfen Alkohol selbst und



Prämierung in Hannover: Ministerpräsident Stephan Weil (r.) gratulierte Josef Rosche und Ehefrau (v.l.). In Hannover warb auch Haselünnes Korn-Königin Johanna (2. v.l.) für die Region.



„Mild, aber blumig“: Imker Christian Heinrich Jockheck mit dem prämierten Honig.



„Ehrliches Produkt“: Fleischermeister Heinz-Jörg Lauhoff stellt die „Bad Laerer Sole-Mettwurst“ her.

