

# „kann man schmecken“

n: 48 Lebensmittel als „Kulinarische Botschafter“ ausgezeichnet



## Seeluft und andere besondere Zutaten

**1. Original Holzofenbrot:** Den besonderen Geschmack bekommt das Roggenmischbrot der Bäckerei Hacke aus Meinersen im Landkreis Gifhorn im Holzofen: Dort wird der Teig auf Heidekieferfeuer und Schamottestein gebacken. Das ergibt ein rustikales Brot mit besonderem Aroma und besonders kräftiger Kruste.

**2. Cappuccino-Milch-Eis:** Die Milch für das Kaffee-Eis stammt von Hemme Milch in der Wedemark, und die Kaffeebohnen werden von der Hannoverschen Kaffeemanufaktur geliefert. „Wir verzichten außerdem auf Pflanzenfette – das schmeckt man auch“, sagt Barbara Mysegades. Das Eis wird in einer kleinen Manufaktur in Schneverdingen für Kuhlmann's Naturgenuss produziert.

**3. Ziegenfrischkäsepyramide:** Der

und 2015. Aufgelegt wurde diese Edition zum 150-jährigen Jubiläum der privaten Kornbrennerei H. Heydt im Jahr 2010.

**5. Jockheck's Honig Rapsblüte:** Der feine und sehr cremige Raps Honig ist zwar aromatisch und blumig, aber nicht zu süß – und hat vor allem auch seinen Imker, Heinrich Jockheck aus Melle im Landkreis Osnabrück, überzeugt. „Dass er jetzt ausgezeichnet wurde, freut mich sehr“, sagt der Imker, der sich als Botschafter des Honigs versteht. „Die Menschen sollen merken, dass Honig so unterschiedlich wie Wein ist“, sagt er.

**6. Norderneyer Seeluftschinken:** Der charakteristische Geschmack des luftgetrockneten Schinkens ergibt sich unter anderem dadurch, dass er von Hand gesalzen und dann mit einem feinen Pfefferand versehen wird. Wie der Name sagt, reift dieser Schinken direkt an der