

Mittwoch, 14. Juni 2017

RSS

Newsletter

E-Paper

[Goettinger-Tageblatt.de Anmeldung](#)

[zum Wetter](#)



23 ° / 7 °

wolkig

Göttingen › Themen › Thema des Tages › Gebäck als Kulinarische Botschafter



Das könnte Sie auch interessieren



21-jähriger Polizist bei Verkehrsunfall verletzt



Zum IS-Familie bezieht weiter Sozialleistungen



Gratis: Windows 7 Treiber-Box

[hier werben](#)

Auszeichnung

Kommi

Gebäck als Kulinarische Botschafter

Der Wettbewerb „Kulinarisches Niedersachsen“ wird jährlich vom Verein Marketinggesellschaft und Ernährungswirtschaft. ausgeschrieben. Seit dem Beginn 2010 hat eine Jury rund 1100 Lebensmittelministerpräsident Stephan Weil zeichnet auch elf Produkte aus Südniedersachsen aus.

VORIGER ARTIKEL

[„Caricatura 7“ ist eröffnet](#)

Von Britta Bielefeld

Artikel veröffentlicht: Dienstag, 06.06.2017 08:00 Uhr

Artikel aktualisiert: Freitag, 09.06.2017 00:17 Uhr

Themen



Twittern

G+1

Teilen

Empfehlen 0



Göttingen. Das Einbecker Brauherren-Pils zählt auch 2017 wieder zu den „Kulinarischen Botschaftern Niedersachsens“. Zum achten Mal wird der Preis vergeben. „Unser Brauherren-Pils ist von Beginn an jedes Jahr als kulinarischer Botschafter ausgezeichnet worden“, sagt Ulrich Meiser, Sprecher der Einbecker Brauhaus AG. Diese durchgehende Anerkennung freue das Unternehmen natürlich sehr, sagt er. „Wir sind schon stolz darauf.“ Das Brauherren-Pils sei zugleich der Klassiker und das Premium-Bier des Hauses, so Meiser. Und: „Der Absatz steigt langsam an“, so Meiser. Die Nachfrage nach Biermischgetränken gehe hingegen eher zurück. Einbecker Brauherren- Pils hat einen Alkoholgehalt von 4,9 Prozent, die Brauerei bezeichnet es als „klassisch-herbe“ Komposition aus Hopfen und Edelmalzen.



Vor



Braukunst aus Einbeck

Quelle:

Jüngste Artikel des R



Göttl 93 g



NDR und

Botschafter aus Boskoop

2016 hat die Firma Beckers Bester erstmals sortenreine Obstsäfte auf den Markt gebracht. Und nun dürfen sich zwei dieser Säfte „Kulinarische Botschafter Niedersachsens“ nennen. Ausgezeichnet werden der Boskoop- und der Holsteiner-Cox-Saft. Es ist bereits das dritte Mal, dass der Saftproduzent aus Lütgenrode prämiert wird. „Für uns hat das Prädikat einen

ANZEIGE

Themen

sei es aber wichtig, als regionaler Produzent wahrgenommen zu werden. „Wir sind in der Region verwurzelt und kein Riesenladen“, sagt er. Deshalb freut sich Koeppel darüber, dass seine Säfte als Botschafter des Landes Niedersachsen ausgezeichnet werden. Die Äpfel für die beiden Säfte stammen zu einem Teil aus Niedersachsen aus dem Alten Land, ein weiteres Anbaugebiet liegt in Thüringen. Die sortenreinen Säfte bezeichnet der „Saftladen“-Chef selbst als Nischenprodukt. Die Luxuslinie sei allerdings gut angekommen. „In der nördlichen Hälfte Deutschlands sind wir als Saftersteller bereits seit längerem bekannt“, so Koeppel. Mit den sortenreinen Säften haben es die Lütgenröder nun erstmals auch nach Süddeutschland und ins Ausland geschafft. Auch wenn die Premiumsäfte erfolgreich gestartet sind, das Unternehmen wird auch weiterhin in allen anderen Segmenten vertreten sein. Die Luxussäfte sind zudem von der Ernte abhängig. Koeppel: „Ich kann nicht versprechen, dass es jedes Jahr Boskoop gibt.“



Botschafter aus Boskoop

Quelle:

Dammwild von der Biofarm

Erstmals ausgezeichnet wird in diesem Jahr das Bio-Dammwildfleisch vom Mühlengut Voldagsen. Das kleine Familienunternehmen in der Nähe von Einbeck besteht seit 2014. „Zunächst mussten wir die Herde aufbauen“, sagt Inhaberin Christiane Teerling. Gemeinsam mit ihrem Mann hat sie die Farm aufgebaut. Rund 200 Tiere: Dam-, Rot- und Muffelwild sowie Heckrinder umfasst ihre Herde. Nun beginne man langsam mit der Vermarktung der Produkte, vor allem über den eigenen Hofladen. „Bei uns liegt die gesamte Produktion in einer Hand“, sagt Teerling. Von der Aufzucht der Tiere über die Schlachtung bis hin zur Wurstherstellung, die Teerlings machen alles selbst. „Unsere beiden 15- und achtjährigen Söhne unterstützen uns“, sagt die Geschäftsführerin. Ihre Ware ist biozertifiziert. „Schritt für Schritt“ arbeiten die Teerlings nun daran, ihre Farm zu etablieren. Auf die Idee gekommen, den Hof zu übernehmen, sei die Familie bei einem Aufenthalt in Neuseeland.

Aktuelle Beilage



Tweets von @gtl



GT Lokales (Schelm und C
#Goettingen i
reloaded" erö



[Einbetten](#)

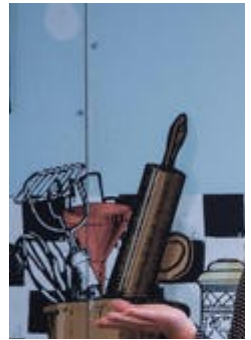
AKTUELLE BI

Themen



Erstmals ausgezeichnet wird in diesem Jahr das Bio-Damwildfleisch vom Mühlengut Voldagsen.

Quelle:



**Nimmerland-Theater
Kochduell**

Tickets online kaufen
**Nur ein KL
zum Event**
Direkt zum Ticket: www.g...

Zum fünften Mal prämiert

Ihre „Harzer Schmorwurst“ und „Harzer Bauernleberwurst in der Schlacke“ darf die Schlachterei Lambertz aus Bad Sachsa künftig „Kulinarischer Botschafter Niedersachsens“ nennen. Der Betrieb erhält das Siegel bereits zum fünften Mal. „Das Beste an der Auszeichnung ist das Bild mit dem Ministerpräsidenten“, sagt Inhaber Steffen Lambertz. Darauf sei er nach den vorhergehenden Preisverleihungen häufig angesprochen worden. Seine Fleischerei hat ihren Sitz in Zorge, er betreibt vier Filialen und eine Gaststätte im Harz. In diesem Jahr werden erneut die „Harzer Schmorwurst“ und zum erstmals die Leberwurst des Familienunternehmens ausgezeichnet. Schlacke, so erklärt der Schlachter, sei ein Darm. Lambertz weiß, dass sich auch einige seiner Kollegen beworben haben. Ausgezeichnet wurde in diesem Jahr nur er. „Es geschieht keineswegs automatisch, dass man das Siegel erhält“, sagt er.



Wurst-Spezialist Lambertz

Quelle:

VIDEOS AUS G



Schützen in Langenh:



AUFGEPASST! I

Hier stehen die mobiler der aktuellen Woche im Göttingen, Duderstadt i Region.

Gebäck im Doppelpack

Zum zweiten Mal mit ihren „Mandelinchen“ und zum ersten Mal mit ihrem neuen Produkt „Mandelfein“ zählt das Ehepaar Claudia und Hartmut Mattlin zu den „Kulinarischen Botschaftern“ des Landes. Die Göttinger, die eigentlich Lehrer im Ruhestand sind, haben in ihrer „Versuchsküche“ im hauseigenen Keller das neue Gebäck entwickelt. Erstmals haben sich die Mattlins 2016 für

Themen

Dezember ihre Produkte auf dem Göttinger Wochenmarkt verkaufen, standen sie schon im vergangenen Jahr in einer Reihe mit dem Einbecker Brauhaus, das mit Ainpöckisch Bier und Brauherren Pils überzeugte.

„Die Resonanz auf die Auszeichnung war enorm“, sagt Claudia Mattlin. Das Siegel, das seitdem die Tüten der Mandelinen ziert, wurde im Juni 2016 verliehen. Im September, als die Göttinger wieder mit den ersten Keksen des Jahres auf dem Wochenmarkt standen, hätten sie viele Kunden darauf angesprochen. Dennoch lehnen sich die Mattlins nicht zufrieden zurück, im Gegenteil. „Unsere Kunden meinten, dass etwas kleinere, handlichere Gebäckstückchen doch auch schön wären“, erinnert sich Hartmut Mattlin. Also ging er in den Keller - zum Tüfteln. „Die Masse ist gleich“, verrät der Bäcker, dennoch schmecken die kleineren Geschwister der Mandelinen anders. „Etwas karamellisierter“, finden die Mattlins. Nicht nur bei den Kunden, auch bei der Jury des landesweiten Wettbewerbs kam das gut an. Das Gebäck besteht im Wesentlichen aus drei Zutaten: geriebenen Mandeln, Zucker und Eiweiß. Dazu ein paar Gewürze, kaum herauszuschmecken, aber wichtig für die Qualität. „Einmal habe ich ein Gewürz vergessen, ein Gramm kommt auf zwei Kilo Masse. Eine Kundin hat das sofort bemerkt“, sagt Hartmut Mattlin. Nur dann, wenn die frischen Mandeln auf den Markt kommen, können sie den hohen Ansprüchen der Göttinger genügen.

2 Weitere Preisträger in Südniedersachsen sind die Ölmühle Solling im Landkreis Holzminden und das Seesener Senfbrot aus dem Landkreis Goslar. Die Ölmühle Solling mit Sitz in Boffzen wird für ihr „Salatöl fruchtig“ und „Salatöl kernig“, beides in Bio-Qualität, ausgezeichnet. Das Seesener Senfbrot wird von der Bäckerei Brieske in Seesen-Münchehof hergestellt.

Anzeige

Fahrtwind ist einfach



Wenn der Finanzpartner für die passende Autofinanzierung sorgt. Jetzt informieren!

[mehr >](#)

VORIGER ARTIKEL

NÄCHSTER ARTIKEL

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN

powered by plista



„Sie haben das Menschenmögliche getan“

Nico Tolomeo-Stolze ist vergangene Woche Montag

Themen



WaldSommer – Pauschale im Landhotel Talblick

Wo Waldmeister und Fichtenwichtel wandern. [mehr](#) >



Feuerwehr rettet Kleinkinder aus überhitztem Auto

Eine Passantin bemerkte in Leipzig zwei schreiende Kleinkinder in einem völlig überhitztem Auto – und schlug Alarm. Die Feuerwehr... [mehr](#) >



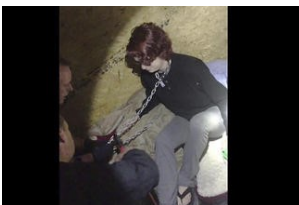
Vermisster Kanufahrer aus Göttingen tot geborgen

Ein seit Sonntag vermisster Kanufahrer aus Niedersachsen ist tot. Polizeitaucher bargen die Leiche des 20-jährigen Studenten aus... [mehr](#) >



Familienhotel

Familienfreundliche Hotel - Schnell und sicher online buchen. [mehr](#) >



Serienmörder hält Frau in Container gefangen

Zwei Monate hat der Serienmörder Todd Kohlhepp sein Opfer Kala Brown in einem Container gefesselt. Er vergewaltigte und quälte... [mehr](#) >

Kommentare im Forum

[Weitere Kommentare](#) >

[Startseite Forum](#) >

[Kommentar schreiben](#)

Themen

START

GÖTTINGEN

Themen

DUDERSTADT

REGION

- Bovenden
- Hann. Münden
- Friedland
- Adelebsen
- Dransfeld
- Radolfshausen
- Gieboldehausen
- Gleichen
- Rosdorf
- Northeim
- Osterode

SPORT

- Sport
- Fußball

WELT

- Hannover
- Der Norden
- Politik
- Wirtschaft
- Medien
- Panorama

KULTUR

- Regional
- Weltweit

CAMPUS

- Göttingen
- Kassel
- Wissen aus aller Welt
- Studium & Beruf

Wir über uns | Datenschutz | Mediadaten | Leistungsschutzrecht | AGB | Nutzungsbedingungen für Leserkomment:

© Verlagsgesellschaft Madsack GmbH & Co. KG

Ein starker Verbund: Hannoversche Allgemeine | Neue Presse | Göttinger Tageblatt | Peiner Allgeme

Leipziger Volkszeitung | Schaumburger Nachrichten | Gelnhäuser Neue Zeitung | Wolfsburger Allgemeine/Aller-Zeitu

Kieler Nachrichten | Lübecker Nachrichten | Ostsee Zeitung | Märkische Allgemeine | Gießener Zeitung | Dresc

Madsack Medienagentur | Madsack Media Store | Nutzungsbasierte Onlinewerbung

Citipost Göttingen | DeineTierwelt.de | DeineAnzeigenwelt.de | Radio.de

Sie befinden sich hier: Bier, Gebäck und Saft als „Kulinarische Botschafter“ für Niedersachsen – Goettinger-

Zur Tablet Webseite wechseln >

Zur Smartphone Webseite wechseln >