



Bünkemühler
Hofkäserei

Presseinformation

Helzendorf, 06.06.2017

Kulinarische Trends aus der Region: Stephan Weil zeichnet 53 Kulinarische Botschafter Niedersachsen aus

41 Unternehmerinnen und Unternehmer erhielten am Dienstag, 6. Juni, von Ministerpräsident Stephan Weil Urkunden für insgesamt 53 ausgezeichnete Lebensmittel, die erfolgreich am Wettbewerb „Kulinarisches Niedersachsen“ 2017 teilgenommen hatten. Mit der Urkunde dürfen die Produkte jetzt offiziell als „Kulinarische Botschafter Niedersachsen 2017“ bezeichnet werden. Zu den Gewinnern gehört jetzt auch **Bünkemühler Schnittkäse – natur/ alt von der Bünkemühler Hofkäserei** (Helzendorf, Landkreis Nienburg). Ministerpräsident Stephan Weil überreichte die Urkunde in der feierlichen Prämierungsveranstaltung an Cathrin Derboven. An dem Branchenevent nahmen rund 200 Branchenvertreter aus der Lebensmittelwirtschaft, dem Handel und der Gastronomie, sowie Politiker und Verbandsvertreter aus ganz Niedersachsen teil.

Der Bünkemühler Schnittkäse wird in einer Hofkäserei aus tagesfrischer Milch der eigenen Milchviehherde hergestellt. Der ausgezeichnete Käse hat eine Reifezeit von mindestens 12 Monaten und bekommt dadurch seinen herzhaften und gleichzeitig cremigen Geschmack.

Ausgewählt wurden die Siegerprodukte zuvor von einer unabhängigen Fachjury. Beworben hatten sich in diesem Jahr insgesamt 92 niedersächsische Unternehmen mit 166 verschiedenen Produkten. Das Label „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ steht für Exzellenz und regionale Herkunft aus Niedersachsen. Die erfolgreichen Hersteller dürfen das Label jetzt in der Werbung, z. B. auf Produktverpackungen, und in der Unternehmenskommunikation einsetzen.

Alle Kulinarischen Botschafter Niedersachsen sind Lebensmittel, die sensorisch, d. h. in Geschmack, Aussehen, Geruch und Haptik, deutlich überdurchschnittlich in der jeweiligen Produktkategorie bewertet wurden und deshalb beispielgebend sind. Sie müssen meisterlich in kompromissloser Qualität hergestellt werden und dürfen keine schönenden oder verbilligenden Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder andere Hilfs- oder Füllstoffe enthalten. Weitere Auswahlkriterien sind eine authentische, transparente Produkt- und Unternehmensgeschichte, außerdem müssen die wesentlichen namens- und geschmacksgebenden Inhaltsstoffe so weit möglich aus Niedersachsen stammen und die Produkte müssen auch in Niedersachsen hergestellt worden sein.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Niedersachsen“ wird seit 2010 jährlich von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e.V. ausgeschrieben. 243 Produkte von 171 Herstellern dürfen aktuell als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ bezeichnet werden und das dazu gehörende Label mit Jahreszahl der Auszeichnung tragen. Seit 2010 begutachtete und verkostete die Jury rund 1.100 Lebensmittel. Die Prämierungsveranstaltung mit dem Ministerpräsidenten als Schirmherrn hat sich zu einer branchenweit bedeutenden und effektiven Netzwerkveranstaltung entwickelt. Auf einem „Marktplatz der Kulinarischen Botschafter“ während der Veranstaltung konnten die erfolgreichen Unternehmen ihr Produktsortiment vorstellen und Kontakte zu Absatzmittlern aus dem Lebensmitteleinzelhandel, der Gastronomie und zu anderen Herstellern knüpfen.

Weitere Informationen und Fotos ab 07.06.2017 im Web: www.kulinarische-botschafter-niedersachsen.de