



Ministerpräsident Stephan Weil (Mitte) verkostet die gekochte Zwiebelwurst vom Bunten Bentheimer Schwein der Fleischerei Sostmann. Foto: Marketinggesellschaft/Euromediahouse

Fleischdiplomaten

Kulinarische Botschafter Niedersachsen 2017.

Neun Fleischprodukte ausgezeichnet.

NIEDERSACHSEN

Hannover Zum achten Mal veranstaltete die Marketinggesellschaft der niederländischen Land- und Ernährungswirtschaft den Wettbewerb „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“.

Mit Unterstützung der Landesregierung wird der Wettbewerb seit

2010 jährlich ausgeschrieben. Die Auswahl zum Kulinarischen Botschafter ist keine Kennzeichnung der Produkte im Sinne eines Qualitäts- oder Gütezeichens. Die Jury beurteilt jedes Produkt nach sensorischen Kriterien (Geschmack, Geruch, Konsistenz, Aussehen). In die Bewertung fließen außerdem der Gesamteindruck (Produkt- und Verpackungsdesign), die Angaben zur Produkt- und Unternehmensgeschichte, zur Art und Herkunft der verwendeten Rohstoffe beziehungsweise Zutaten und die Angaben zu den jeweiligen Herstellungsverfahren ein.

Auf einem der, nach eigener Aussage „schönsten Termine des Jahres“ zeichnete Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil jetzt die 53 neuen Botschafter – von 166 eingereichten Lebensmittel-Proben – aus. Neun von diesen Botschaftern der Jahres 2017 haben Fleisch als Rohstoffbasis. 243 Produkte von 171 Herstellern dürfen aktuell als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ bezeichnet werden und das dazu gehörende Label mit Jahreszahl der Auszeichnung tragen. 39 davon sind in der Gruppe Fleisch und Fleischwaren aufgelistet.
feu | afz 24/2017

Kulinarische Botschafter 2017

Mit Fleisch als Rohstoffbasis wurden neun Spezialitäten im laufenden Jahr als Genussbotschafter für Niedersachsen ausgezeichnet und dürfen sich jetzt mit dem Logo „Kulinarischer Botschafter 2017“ schmücken.

- **Grill-Entenkeule**
Gebr. Claßen & Winter Wurstwarenmanufaktur, Bakum
- **Dellikatess-Leberwurst**
Werner Schulte GmbH & Co. KG, Lastrup
- **Gekochte Zwiebelwurst vom Bunten Bentheimer Schwein**
Sostmann Feinkost-Fleischerei, Bramsche
- **Speckmarmelade**
Kalieber GmbH Fleischer Handwerkskunst, Lastrup
- **Fenchelsalami**
Kalieber GmbH Fleischer Handwerkskunst, Lastrup
- **Twuster Mett**
Fleischerei Volker Behrens, Twistringen
- **Bio-Dammwildfleisch**
Hils Bioenergie UG, Mühlen- gut Voldagsen, Einbeck
- **Harzer Schmorwurst**
Fleischerei Fachgeschäft Steffen Lambertz, Zorge
- **Harzer Bauernleberwurst in der Schlacke**
Fleischerei Fachgeschäft Steffen Lambertz, Zorge

ANZEIGE

er Antibiotika

ven Tiergesundheitsstrategien aus der Praxis. Ergänzt würden die Beiträge durch Download-Angebote sowie individuell auswählbare Maßnahmenvorschläge, die der Tierhalter durchführen könne, um ein bestimmtes Problem im Bestand zu lösen und allgemein die Tiergesundheit zu stabilisieren. Maßnahmenpläne müssen laut Kammer von Tierhaltern dargelegt werden, die überdurchschnittlich häufig Antibiotika einsetzen und über der Kennzahl 2 liegen.

Erstellt werde der Plan gemeinsam mit dem Hoftierarzt; einzureichen sei er beim zuständigen Veterinäramt. Die Behörde überprüft die Maßnahmenpläne sowie die Eignung zur Reduktion der Antibiotikaanwendungen.

red. | afz 24/2017

Ihre Themen im August

	Schwerpunktthemen in der afz	AS	ET
31	» Oktoberfest: Haxen, Weißwurst, Senf & Co.	24.07.17	02.08.17
33	» Warenwirtschaft für das Fleischerhandwerk	07.08.17	16.08.17
35	» Wilde Abwechslung: Mit Keiler, Hirsch, Reh	21.08.17	30.08.17