

Mit „Suppengrün“ für Niedersachsen

Ölmühle Solling zum dritten Mal in Folge als „Kulinarischer Botschafter“ ausgezeichnet



Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling, freut sich über die vom niedersächsischen Ministerpräsidenten Stephan Weil überreichte Auszeichnung „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“.

FOTO: ÖLMÜHLE SOLLING

BOFFZEN (r). Das Bio-Würzöl Suppengrün aus der Ölmühle Solling wurde von Niedersachsens Ministerpräsident Stephan Weil als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ ernannt. Damit ist der Familienbetrieb aus dem Weserbergland bereits zum dritten Mal in Folge Träger der begehrten Auszeichnung.

Nicht nur der Name, auch das köstliche Aroma und der feine Duft sind eine Liebeserklärung an niedersächsische Bauergärten: Bio-Würzöl Suppengrün aus der Ölmühle Solling ist eine feine Melange aus Bio-Rapsöl, Gemüse und Kräutern wie Liebstöckel und Ysop. Die außergewöhnliche Spezialität überzeugte die kritische Experten-Jury und gehört nun zu den 48 exzellen-

ten Lebensmitteln aus niedersächsischen Regionen, die das Bundesland 2016 als kulinarische Botschafter vertreten dürfen.

In Hannover nahm Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling, die Ernennungsurkunde von Ministerpräsident Stephan Weil entgegen. An dem Branchenevent nahmen rund 190 Branchenvertreter aus Lebensmittelwirtschaft, Handel und Gastronomie sowie Politiker und Verbandsvertreter aus ganz Niedersachsen teil. „Der ‚Kulinarische Botschafter‘ steht für kulinarische Exzellenz, Innovation, handwerkliches Können und die Verwurzelung in der Region. Genau das wird in der von meinen Eltern gegründeten

Ölmühle Solling seit 20 Jahren gelebt. Dies ist ein schönes Geburtstagsgeschenk für uns“, so Sebastian Baensch, Geschäftsführer der Ölmühle Solling.

Die Chance auf eine Auszeichnung haben nur Lebensmittel, die in der jeweiligen Produktkategorie sensorisch makellos und geschmacklich überdurchschnittlich sind. Der Herstellungsprozess muss nachvollziehbar ohne verbilligende oder schönende Hilfs- oder Zusatzstoffe erfolgen. Das meisterliche Können, die Kreativität und gegebenenfalls die Innovationskraft des Lebensmittelhandwerkers oder -herstellers müssen im Produkt erkennbar sein. Die Zutaten sollen soweit möglich aus Niedersachsen stammen,

die Produktion muss in Niedersachsen erfolgen. Die Auswahl erfolgt durch eine unabhängige Experten-Jury. „Viele Verbraucher wissen gar nicht mehr, dass wir hier, sozusagen vor unserer Haustür, Produkte haben, die internationalen Spezialitäten mit klingenden Namen mindestens ebenbürtig sind“, sagte Dr. Christian Schmidt, Geschäftsführer der niedersächsischen Marketinggesellschaft, anlässlich der Prämierung.

Der jährliche Wettbewerb „Kulinarisches Niedersachsen“ fand 2016 zum siebten Mal statt, knapp 1000 Lebensmittel wurden seitdem begutachtet, 201 Produkte von rund 123 Herstellern dürfen sich seitdem mit dem Label schmücken.