

Vielfalt ist unsere Natur

Heinz
Sielmann
Stiftung

Duderstadt

PRESSEINFORMATION

Zeichen für Produktverantwortung, Exzellenz und regionale Herkunft:

Stephan Weil vergibt Auszeichnung „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2022“ an Gut Herbigshagener Birnensaft

Ministerpräsident Stephan Weil zeichnete am 19. Januar in Hannover herausragende Lebensmittel von Herstellern aus niedersächsischen Regionen aus. 61 Produkte dürfen ab sofort das Label „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2022“ tragen. Zu den Gewinnern gehört auch der Gut Herbigshagener Birnensaft der Heinz Sielmann Stiftung aus Duderstadt. Der Ministerpräsident richtete sich in der Onlineveranstaltung mit einem Grußwort an die Teilnehmenden.

„Als Schirmherr des Wettbewerbes freue ich mich sehr, auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Kulinarische Botschafter auszeichnen zu dürfen. Authentische, ehrliche Lebensmittel in kompromissloser Qualität aus unserer Region, dafür sei allen beteiligten Unternehmen herzlich gedankt. Das kulinarische Angebot in Niedersachsen ist so vielfältig wie unser Land selbst,“ sagte Weil am Mittwochmorgen live auf der Online-Konferenz zur Prämierung, an der die Inhaberinnen und Inhaber sowie Marketing- und Produktionsverantwortliche der erfolgreichen Unternehmen teilnahmen.

Sie heißen Köstliche von Charneu, Magarete Marilatt oder Minister Dr. Lucius – insgesamt 16 Birnensorten tragen zum besonderen Geschmack des Gut Herbigshagener Birnensafts bei. Sie wachsen zusammen mit weiteren 155 Apfelsorten, Mirabellen, Pflaumen und Zwetschen, Süß- und Sauerkirschen auf 10 Hektar Bioland-zertifizierten Streuobstwiesen der Heinz Sielmann Stiftung.

„Unsere Streuobstwiesen mit den alten Obstsorten sind Teil unseres Bioland-Betriebes sowie dem Natur-Erlebniszentrum Gut Herbigshagen“, so Carolin Ruh, Vorstand der Stiftung. Das Obst wird von Hand geerntet, was sich in der Qualität des Saftes widerspiegelt. „Die Frische des Obstes wird erhalten – und das schmeckt man. „Sehr feinduftiges Bouquet, authentisch im Geschmack, mild elegantes Aroma“, so die Jurybegründung.

Die Produktion des Saftes erfolgt nach Bio-Kriterien durch die Natursaftkelterei Ott aus Gieboldehausen. Erhältlich ist der Birnensaft im Hofshop des Natur-Erlebniszentrums. Traditionelle Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Lebensräumen. „Chemische Spritzmittel, Kunstdünger oder gentechnische Verfahren werden im Bioland-zertifizierten Betrieb Gut Herbigshagen nicht eingesetzt“, erklärt Carolin Ruh. „Mit dem Kauf unseres Birnensafts tragen die Kunden aktiv zum Schutz unserer heimischen Umwelt bei.“

Lebensmittel mit der Auszeichnung „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ sind authentische, verantwortungsvoll hergestellte Lebensmittel, auf die die Hersteller zu Recht stolz sind, weil viel Erfahrung, Inspiration und Können in ihnen enthalten ist. Die Produkte werden seit 2010 in einem jährlichen Herstellerwettbewerb der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. von einer unabhängigen Fachjury aus Köchen, Feinkost- und Marketingexperten ausgewählt.

Ihr Ansprechpartner

Christoph Neumann
Marketing und
Öffentlichkeitsarbeit
Telefon: 05527 914-314
Mobil: 0151 113 490 20
E-Mail: christoph.neumann@sielmann-stiftung.de

Internet

www.sielmann-stiftung.de
facebook.com/sielmannstiftung
instagram.com/sielmannstiftung

V.i.S.d.P.

Heinz Sielmann Stiftung
Vorstandsvorsitzender
Michael Beier
Gut Herbigshagen
37115 Duderstadt

