

MEDIENINFORMATION

So schmeckt Niedersachsen – Salz, Sanddorn, Scholle & Krabbe, Grünkohl & Co

Niedersachsen ist reich an kulinarischen Schätzen und einzigartigen Delikatessen. Von salzigen Spezialitäten über den vitaminreichen Sanddorn bis hin zu fangfrischem Fisch und überraschenden Grünkohl Kreationen – das Bundesland im Norden Deutschlands hat für jeden Gaumen das passende Geschmackserlebnis.

Hannover/Bern, im September 2024. Genuss hat immer Saison in Niedersachsen, denn die kulinarischen und regionalen Spezialitäten sind ebenso vielfältig wie die Landschaften im norddeutschen Bundesland. Eine Entdeckungsreise durch die kulinarischen Regionen Niedersachsens verspricht eine Fülle an Gaumenfreuden. Alles frisch aus der Natur.

Salz – Geschmack aus den Tiefen des Erdreichs

Die Salzgewinnung hat in Niedersachsen eine lange Tradition. So lässt sich etwa in Göttingen die letzte sich noch in Betrieb befindliche Pfannensaline Europas besichtigen. Die [Saline Luisenhall](#) ist ein Industriedenkmal, welches das rund tausendjährige Verfahren der Salzproduktion noch heute anwendet wie zu Kaisers Zeiten. Es finden regelmäßige Führungen durch die Saline statt und im Onlineshop sind verschiedene Salzarten und Produkte erhältlich. Die Lüneburger Schokoladenmanufaktur kredenzt Feinschmeckern mit der [Pralüne](#) eine Schokoladenkreation der besonderen Art: Die Salzpraline ist eine köstliche Komposition aus Toffee-Ganache und mit Salz harmonisch abgerundet. Die Bad Essener Sole ruht seit 220 Millionen Jahren in 800 Metern Tiefe – die mineralreichste Solequelle Europas hat einen höheren Salzgehalt als das Tote Meer. Das Bad Essener Urmeersalz ist absolut naturbelassen und u.a. bei [King of Salt](#) erhältlich.

Sanddorn – Fruchttige Kraft der Natur

Sanddorn ist eine äusserst vitaminreiche Frucht, welche an der Nordseeküste Niedersachsens wächst. Aus den strahlend orangefarbenen Früchten entstehen Säfte, Liköre, Marmeladen und vieles mehr. Der säuerlich-fruchttige Geschmack verfeinert Speisen und Getränke – und dabei leistet der Sanddorn auch noch Gutes für die Gesundheit, denn er ist eine wahre Vitaminbombe. Auf der Ostfriesischen Insel Langeoog bietet die [Meierei](#) Inselsanddorn zur Dickmilch an, während auf Juist die Kundschaft im [Sanddorn-Stübchen](#) die Qual der Wahl hat. Hier findet man alles, was sich rund um den Sanddorn rankt. [Wein-Wolff](#) stellt aus dem gesunden Fruchttchen Sanddornrogg und weitere hochprozentige Spezialitäten her.

Fisch – Fangfrisch vom Kutter auf den Tisch

Die [Fischmeile Cuxhaven](#) gewährt auf einem Rundgang durch das Gelände des alten und neuen Fischereihafens Einblicke in die Fischverarbeitung. Fischliebhaber wännen sich im Paradies – hier können sie frischen Fisch in den zahlreichen Fischfachgeschäften probieren und kaufen. Frischer geht's nicht. Auch Nordseekrabben gibt es verarbeitet in den Fischläden oder fangfrisch in den Kutterhäfen zu kaufen. Etwa entlang der

Wurster Nordseeküste südlich von Cuxhaven, wo der findige Alwin Kocken eine [Krabbenpulmaschine](#) erfunden und kontinuierlich weiterentwickelt hat. Diese ermöglicht im Gegensatz zur Auslandsentschälung eine sofortige Verarbeitung der frischen Nordseekrabben ohne lange Transportwege. Im Alwin & Siegfried Kocken Krabbenhandel in Spieka-Neufeld wird während der Saison täglich frisch gefangen – und geschält.

Grünkohl – Genuss von deftig bis ausgefallen

Was ist für die Norddeutschen das Schönste am Winter? Ganz klar die Grünkohlsaison. Oldenburg ist die Grünkohl-Hochburg Deutschlands schlechthin – je nach Region wird zur klassischen Variante des beliebten Gemüses, welches bei uns Federkohl heisst, die regionaltypische Pinkel- oder Bregenwurst gereicht. Grünkohlspezialitäten gibt es von deftig bis ausgefallen: Wer hätte bei Grünkohl etwa mit [Pralinen](#) gerechnet? Die Hofkonditorei Klinge hat zwar kein Café mehr, liefert diese überraschende Köstlichkeit aber weiterhin online oder in die Tourist Information Oldenburg. Auch bei den Getränken punktet die Oldenburger Palme. Mit dem [Grünen Anton](#) kreierte die Brauerei Ols ein ganz besonderes Bier – das limitierte Unikat harmoniert aufs beste mit den Bitterstoffen aus dem Grünkohl. Der traditionelle Oldenburger Teehandel Nölker & Nölker widmet dem verehrten Lieblingsgemüse des Nordens eine eigene Mischung, den [Oldenburger Grünkohltee](#). Und Gin Fans werden den [Alte Burg Gin](#) lieben, welcher durch einen Hauch von Grünkohl abgerundet und so zum besonderen Geschmackserlebnis wird. Wem das noch nicht reicht, schaut sich am besten bei [Bastwöste & Co](#) um, wo es ebenfalls Gin sowie von Pesto über Essig bis zum hübschen Geschenkkorb alles aus Grünkohl zu kaufen gibt. Natürlich bietet die Kohltourhauptstadt Oldenburg auch kulinarische Stadtführungen und [Grünkohl-Touren](#) an, um Interessierten die einzigartigen Produkte und die Geschichten dahinter näherzubringen.

Passendes Bildmaterial finden Sie [hier](#).

WEITERE INFORMATIONEN

Medienstelle Niedersachsen, Gere Gretz & Ursula Krebs
c/o Gretz Communications AG
Zähringerstrasse 16 | 3012 Bern
T 031 | 300 30 70
info@gretzcom.ch

Über die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN)

Die TMN ist zentraler Ansprechpartner für den Tourismus in Niedersachsen. Gegründet wurde die Gesellschaft im Auftrag des Niedersächsischen Ministeriums für Wirtschaft, Verkehr, Bauen und Digitalisierung im Jahr 2001. Seit Januar 2014 ist die TMN eine hundertprozentige Landesgesellschaft. Hauptaufgabe des Unternehmens ist die Entwicklung und Durchführung von Massnahmen zur zukunftsorientierten Positionierung Niedersachsens im nationalen und internationalen Tourismuswettbewerb in Zusammenarbeit mit den regionalen Tourismusakteuren. Dabei steht die regionale und überregionale Vermarktung des Reiselandes Niedersachsen, die Entwicklung von Markenkonzepthen, Internetportalen und Qualitätsmanagementsystemen für touristische Angebote im Vordergrund. www.reiseland-niedersachsen.de