

## Ei des Nordens

# Vergessene Genüsse aus Jork gewinnen Ei des Nordens

"Mein Dank gilt vor allem meinem Team, ohne das unser Haus so nicht funktionieren würde", sagt Wilhelm Werth und hält seinen Preis, das "Ei des Nordens 2011" stolz in die Höhe. Am Sonnabend bekam der Inhaber des Hotels "Altes Land" in Jork den von Henner Schönecke initiierten Lebensmittel-Marketing-Preis überreicht.



Ardestorf/Jork. Eigens zur Verleihung auf dem Schönecke-Hof in Ardestorf angereist war Niedersachsens Landwirtschaftsminister Gert Lindemann, der das siegreiche kulinarische Konzept des Hotels "Vergessene Genüsse - neu erleben" in höchsten Tönen lobte: "Das ist eine herausragende Idee, bei der seltene Gemüse-, Obst- und Kartoffelsorten, alte Haustierrassen und Kräuter im Mittelpunkt stehen. Herzlichen Glückwunsch!"

Vor mehr als sieben Jahren hatten Wilhelm Werth und sein Küchenchef Frank Müller beschlossen, sich im hoteleigenen Restaurant wieder verstärkt auf regionale Produkte und in Vergessenheit geratene Köstlichkeiten zu spezialisieren. So stehen auf der aktuellen Speisekarte des Restaurants unter anderem gepökelte Brust vom Auerochsen, Kräutersteak vom seltenen Bunten Bentheimer Schwein und Kartoffelsorten wie Barbarella, Rosella und Waldviertler.

Küchenchef Müller hat im Laufe der Jahre ein großes Netzwerk entwickelt, um die außergewöhnlichen und schwer zu findenden Produkte stets frisch anbieten zu können. Zu den Partnern gehören unter anderem das Freilichtmuseum Kiekeberg mit der Außenstelle Ökologiefhof Wennerstorf, auf dem alte Gemüsesorten und

Gartenkräuter produziert werden.

Wilhelm Werth sieht sich durch die Ehrung der sechsköpfigen "Ei"-Jury in seiner Arbeit bestärkt: "Es ist mein Bestreben, regionale Ressourcen aufzudecken, damit nichts verloren geht. Diese Art der Gastronomie ist auch eine große Chance für andere Betriebe hier in der Umgebung. Ich habe nichts gegen die italienische oder griechische Küche. Aber man muss sich wieder darauf besinnen, was wirklich zu einem passt."

Das "Ei des Nordens" ist eine Idee von Henner Schönecke, Geschäftsführer der Geflügelhof Schönecke GmbH in Elstorf. Der Preis wurde zum ersten Mal verliehen und soll kreative Erzeuger, Händler und Veredler aus der Region auszeichnen. Besondere Berücksichtigung bei der Beurteilung der Bewerbung finden die Aspekte Nachhaltigkeit, Regionalität und Wirtschaftlichkeit. Der Sieger darf den Titel "Ei des Nordens" bis 2013 zur Werbung nutzen und bekommt ein Marketing-Coaching der Agentur "einfach machen" in Hamburg.

Julia Heitmann