



Bewertungskriterien

Wettbewerb „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2026/27“

1. Ziel des Wettbewerbs

Der Wettbewerb „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen“ zeichnet verarbeitete Lebensmittelprodukte aus, die durch besonderen Genuss und hohe sensorische Qualität überzeugen und einen Bezug zu Niedersachsen aufweisen.

Dieser Bezug ergibt sich aus der Verwendung von geschmacks- und/oder namensgebenden Hauptzutaten aus Niedersachsen oder der Verarbeitung oder Veredelung der Produkte in Niedersachsen, wenn die Hauptzutaten nicht in Niedersachsen angebaut bzw. erzeugt werden können (Bsp. Tee, Kaffee, Kakao).

Im Mittelpunkt des Wettbewerbs stehen insbesondere:

- herausragender Geschmack und Genusswert
- hohe Produktqualität und sorgfältige handwerkliche Verarbeitung
- ein nachvollziehbarer Bezug zu Niedersachsen durch die Hauptzutat und/oder den Verarbeitungsort

Die Teilnahmevoraussetzungen – insbesondere hinsichtlich der Herkunft der Hauptzutaten oder der Verarbeitung in Niedersachsen – sind in den Teilnahmebedingungen des Wettbewerbs geregelt.

2. Entwicklung der Bewertungskriterien

Die Bewertungskriterien wurden von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. entwickelt und fachlich abgestimmt.

An der Ausarbeitung waren Expertinnen und Experten aus verschiedenen Bereichen beteiligt, darunter:

- Wissenschaft und Forschung
- Lebensmittelwirtschaft und Lebensmittelhandwerk
- Sensorik und Qualitätsbewertung
- Politik und öffentliche Institutionen
- Konformitätsprüfung
- Verbraucherschutz

Die daraus entwickelten Kriterien bilden die Grundlage der transparenten und nachvollziehbaren Bewertung im Wettbewerb und sind öffentlich einsehbar. Die Bewertung der eingereichten Produkte erfolgt durch eine unabhängige Fachjury auf Grundlage dieses Kriterienkatalogs.



3. Kriterien der Produktbewertung

Die Bewertung der eingereichten Produkte fokussiert sich insbesondere auf Genuss, Geschmack und Produktqualität.

Sensorische Qualität (Schwerpunkt der Bewertung)

Der Schwerpunkt der Bewertung liegt auf der sensorischen Qualität des Produktes.

Dabei werden insbesondere folgende Aspekte beurteilt:

- Aussehen
- Geruch
- Geschmack
- Konsistenz / Textur
- Gesamteindruck und Genusswert

Ziel ist es, Produkte auszuzeichnen, die durch besondere geschmackliche Qualität und hohen Genusswert überzeugen.

Produktkonzept und Besonderheit

Zusätzlich werden folgende Aspekte berücksichtigt:

- Originalität bzw. Alleinstellungsmerkmal (USP)
- Verpackung und Präsentation
- Produktidee und Produktgeschichte

Diese Kriterien ergänzen die sensorische Bewertung und fließen in die Gesamtbewertung des Produkts ein.

4. Unabhängiges Bewertungsverfahren

Die Bewertung der Produkte hinsichtlich der sensorischen Qualität, des Produktkonzepts und seiner Besonderheiten erfolgt durch eine unabhängige Fachjury, die auf der Website des Kulinarischen Botschafters online einsehbar sind.

Für die Prüfung der Herkunft der geschmacks- und/oder namensgebenden Hauptzutaten aus Niedersachsen oder der Verarbeitung oder Veredelung der Produkte in Niedersachsen, wenn die Hauptzutaten aus klimatischen Gründen typischerweise nicht in Niedersachsen angebaut bzw. erzeugt werden können (Bsp. Tee, Kaffee, Kakao), ist die Gesellschaft für Ressourcenschutz mbH (GfRS) beauftragt. Die Prüfung findet vor der Prämierung statt.

Die GfRS ist eine unabhängige Inspektions- und Zertifizierungsstelle und handelt im Rahmen des Bewertungsverfahrens unabhängig vom Veranstalter sowie von den teilnehmenden Unternehmen.



5. Verfahren bei Verstößen

Wird bei Prüfungen der GfRS festgestellt, dass bei einem zum Wettbewerb angemeldeten Produkt die geschmacks- und/oder namensgebende Hauptzutat nicht aus Niedersachsen stammt oder ein Produkt, das aus klimatischen Gründen typischerweise nicht in Niedersachsen angebaut bzw. erzeugt werden kann, nicht in Niedersachsen verarbeitet oder veredelt worden ist, wird das betreffende Produkt vom Wettbewerb ausgeschlossen.