

## 5. Lambassador Restaurant Auszeichnung

Presseinformation

### **Sterne Koch Dieter Müller zeichnet 5. Lambassador Restaurant aus**

#### **Nordenholzer Hof in Hude erhält ROYAL MEAT Auszeichnung für Lammfleisch-Expertise**

**Hude, August 2017.** Ob Consommé vom englischen Lamm mit Shiitakepilzen, Lammrücken im Kräutercrepémantel oder Navarra vom englischen Lamm mit gebratenem Filet – wenn Michael Niebuhr, Inhaber und Gourmetkoch des Nordenholzer Hofes in Hude bei Bremen, seiner Kochkreativität freien Lauf lässt, kommen Freunde zarten Lammfleisches aus England garantiert auf ihre Kosten. Die ausgewiesene Expertise des Gastronomen und seines knapp 20-köpfigen Teams nahm ROYAL MEAT, Marketingorganisation für englisches Lammfleisch, jetzt zum Anlass, das Restaurant gemeinsam mit Sternekoch Dieter Müller, seines Zeichens erster Lambassador Deutschlands, mit dem Lambassador Restaurant Siegel auszuzeichnen.

Bereits zum 5. Mal vergab ROYAL MEAT am Samstag den 12. August die begehrte Plakette in Deutschland. Ausgezeichnet werden gastronomische Betriebe, die sich in Deutschland um die englische Lammfleisch-Esskultur verdient gemacht haben und eine besondere Kompetenz in Sachen Herkunft, Aufzucht und Schlachtung englischer Lämmer aufweisen. So hatte Niebuhr in der Vergangenheit bereits an mehreren Informationsreisen nach Südengland teilgenommen und sich vor Ort von der Haltung der Tiere überzeugen können. „Für uns ist die Verleihung eine absolute Bereicherung und ein Ritterschlag zugleich – schließlich bekommt man nicht alle Tage die Gelegenheit, eine Auszeichnung von einer Koryphäe wie Dieter Müller entgegenzunehmen“, so Niebuhr. „Wir arbeiten als Team Hand in Hand – das Fundament unseres Erfolges. Die Auszeichnung bestätigt uns darin, dass wir mit unseren Lammfleischkreationen auf dem richtigen Weg sind.“ So traf das eigens für das Event kreierte Sieben-Gänge Menü vom englischen Lamm nicht nur den Geschmack der 120 geladenen Gäste – unter ihnen auch Mitglieder der Chaîne des Rôtisseurs, der Vereinigung professioneller Spitzenköche und Feinschmecker, zu deren Mitgliedern auch Niebuhr zählt – es hinterließ



Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: [info@royalmeat.de](mailto:info@royalmeat.de)

Internet: [www.royal-meat.de](http://www.royal-meat.de)





auch beim Sternekoch einen bleibenden Eindruck: „Ich bin mittlerweile seit fünf Jahren als Botschafter für englisches Lammfleisch tätig und sehe es sehr gerne, dass das Fleisch sich auch in Deutschland immer größerer Beliebtheit erfreut. Für mich und meine Arbeit als Botschafter ist es ein großer Erfolg, nun auch den Nordenholzer Hof in der Familie der ausgezeichneten Restaurants begrüßen zu dürfen“, so Dieter Müller.

Auch zukünftig sind weitere Auszeichnungen ausgewählter Restaurants geplant. Zu den fünf bereits ausgezeichneten Restaurants zählen neben dem Nordenholzer Hof in Hude das DelikArt Restaurant in Bonn, der Gewölbekeller in Speyer, das food hotel in Neuwied sowie die Kochschule Mirko Reeh in Frankfurt.

Informationsbüro

ROYAL MEAT

Postfach 51 07 67

50943 Köln

Telefon: +49 (0)221 / 30 99-581

Telefax: +49 (0)221 / 30 99-205

Email: [info@royalmeat.de](mailto:info@royalmeat.de)

Internet: [www.royal-meat.de](http://www.royal-meat.de)

### Über AHDB

AHDB (Agriculture and Horticulture Development Board) unterstützt englische Erzeuger von Lamm- und Rindfleisch durch gezielte Marketingaktivitäten. Sowohl die Steigerung der Nachfrage als auch die Erhöhung der Bekanntheit nach qualitativ hochwertigem, englischem Lamm- und Rindfleisch stehen im Fokus der Aktivitäten. Dafür vermittelt AHDB Kontakte zwischen Fleischimporteuren und englischen Exporteuren und stellt gezielt Produkt- und Marktinformationen sowie Informationsmaterialien über die besondere Fleischqualität aus England im deutsch-sprachigen Raum bereit.

### Über den Nordenholzer Hof

Auf dem Nordenholzer Hof in Hude ist ein moderner, offener Ort der Gastlichkeit auf dem Fundament traditioneller Architektur entstanden. Die Atmosphäre atmet Nachhaltigkeit, Heimatverbundenheit, Bodenständigkeit und Ruhe. Eine historische Scheune aus handgeformten Ziegeln, ein ehemaliger, liebevoll restaurierter Schafstall mit dem für die Gegend so typischen Holzflechtwerk und ein alter Landgasthof bilden das Ensemble für Michael Niebuhrs Restaurant und Eventlocation Nordenholzer Hof. Inmitten weitläufiger Weiden und Wiesen, eingerahmt von Schatten spendenden uralten Bäumen, ist hier Platz zum Feiern und Genießen.

Beleg erbeten an: Informationsbüro Royal Meat; Eileen Waugh, Postfach 510767, Fon: 0221 / 30 99-581, Fax: 0221 / 30 99-205; E-Mail: [info@royal-meat.de](mailto:info@royal-meat.de)

