

Emder-Zeitung, 30.07.2003

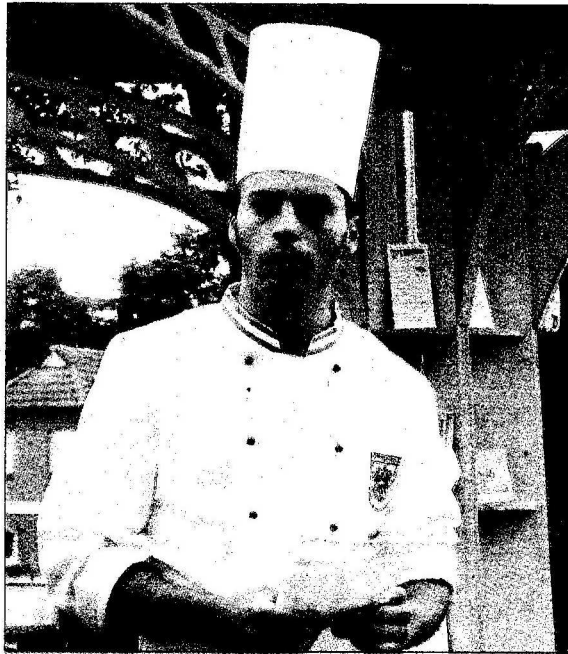
Salzwiesenkalb mit Sechzehnteln: Musikalischer Sommer geht zu Tisch

Unternehmensnetzwerk „Onno“ sorgt als Partner des Musikfestivals für kulinarische Umrahmung der Konzerte.

Von unserem Redakteur
JÖRG-VOLKER KAHLE
☎ 0 49 41 / 92 92 41

Als die ersten Konzertbesucher am Montag Abend in Wiegboldsbur an der Kirche eintrafen, fanden sie im Garten des Gemeindehauses etwas Ungeöhnliches vor: Tische und Stühle standen dort. Ein kleines Gartenrestaurant hatte sich dort eingerichtet, um Konzertbesuchern vor dem Konzert, in der Pause oder auch hinterher etwas zu essen und zu trinken anzubieten. Diese Möglichkeit ist Ergebnis der neuesten Erweiterung des ostfriesischen Klassik-Festivals: der „Musikalische Sommer in Ostfriesland“ wird in diesem Jahr erstmals begleitet von einem „Kulinarischen Sommer in Ostfriesland.“

Partner des Musiksommer-Veranstalters „Ostfriesische Landschaft“ ist dabei das Unternehmensnetzwerk „Onno“. Es brachte Lebensmittelerzeuger und Gastronomen aus der Region zusammen, die jetzt an zehn der 20 Festival-Spielorten das Konzert mit einem gastronomischen Angebot umrahmen. Dabei wurde großer Wert



Präsentiert den ersten Gästen sein Kulinarisches Angebot für Wiegboldsbur: Michael Vogel vom „Lokal Albert“ in Emden.

Bild: Kahle

dings beim ersten Mal noch nicht komplett umzusetzen gewesen. Wie es überhaupt denkbar sei, dass es den einen oder anderen Fehler nachzusehen

geben gelingen. Die kulinarische Begleitung des Konzertreihe hatte es im vergangenen Jahr gegeben: „Onno“ hatte damals einen Probelauf bei dem Emdener Konzert im Rahmen der

Imbiss im NABU-Schulbauernhof „Woldenhof“ angeboten wurde. Zusätzlich befördert wurde die Idee von den wachsenden Bemühungen, vermehrt regionale Produkte auch regional abzusetzen und damit auch den Weg für eine bessere Qualität bei der Erzeugung zu ebnen. Die Verbindung des Musikalischen „Sommer“, der durch seine Konzertorte den Rahmen prägend vorgebe, mit den kulinarischen Angeboten markieren für Wagenaar auch ein Stück „neue und andere Ostfriesische Lebensart“, von der auch gerade den Touristen mehr geboten werden müsste. In diesem Jahr haben sich folgende Gastronomen beteiligt: Hotel-Restaurant „Twardokus“ (Aurich), „Lokal Albert“ (Emden), Hotel-Restaurant „Nordstern“ (Uppant-Schott), Hotel-Restaurant Lange (Leer) Hotel-Restaurant „Zum Weinberge“ (Weener), Hotel-Restaurant „Uplengener Hof“ (Remels), Landgasthof Oltmanns (Friedeburg).

► Kulinarische Angebote gibt es noch bei folgenden Konzerten, jeweils ab 19 Uhr: 31. Juli Ditzum, 1. August Münkeboe, 2. August Backemoor, 3. August Emden, 7. August Stapelmoor, 8. August Marienhaf, 9. August Remels.

► Eine besondere kulinarische