

Vor Baltrum ein Dinner im Watt

Professor Pfriem aus Stapelmoor hilft bei der Vermarktung ostfriesischer Produkte

RZ Ostfriesland/Oldenburg. Der gute alte Buskohl (Weißkohl), aber auch das würzige Fleisch des »Salzwiesen-Lamms« soll den Ostfriesen stärker als Teil ihrer Esskultur bewusst werden.

Unter dem Fantasienamen »Ossena« will die Universität Oldenburg Landwirten, Händlern und Gastronomen bessere Absatzmöglichkeiten erschließen, aber vor allem bei Konsumenten in Ost-

friesland ein stärkeres Bewusstsein für heimische Produkte schaffen.

Das über zweieinhalb Jahre angelegte Projekt wird mit 827 000 Euro vom Bundesforschungsministerium gefördert und steht unter Leitung der Professoren Dr. Reinhard Pfriem und Dr. Thorsten Raabe. Die Uni hat für die Umsetzung u. a. die Ostfriesische Landschaft, die Landwirtschaftskammer Weser-Ems, Gastronomen, Biolandwirte

und die »Aktion Slow-Food« als Partner ins Boot geholt, berichtet Koordinatorin Kerstin Lanje.

Besonderen Erfolg erhofft sie sich auch bei der Zusammenarbeit mit »Onno«, dem »Ökologischen Unternehmensnetzwerk Ostfriesland«. Diese Organisation will ab Juli im Rahmen des Musikalischen Sommers an 21 Festivalorten in Ostfriesland nach dem Musikgenuss auch für kulinarischen Ge-

nuss mit regionalen Produkten sorgen.

Während sich bei der Vermarktung der ostfriesischen Nahrungsmittel die großen Unternehmensgruppen wegen ihrer zentralen Einkaufsstrategie schwer tun, können für kleinere selbständige Verbrauchermärkte solche Angebote interessant sein. So beteiligt sich ein Markt in Riepe an dem Projekt und hat zunächst ostfriesische Käsespezialitäten ins Sortiment

genommen - zum Beispiel Feta Käse aus Rhaderfehn.

Gastronomen wollen durch die Aktion »Ostfriesland kulinarisch« das Projekt fördern.

Für besonderes Aufsehen wird das Dinner im Watt am 25. Juli sorgen. Nach einer Wanderung von Nessmersiel nach Baltrum wollen sich 100 Teilnehmer im Watt vor der Insel zum Festmahl an eine gedeckte Tafel mit regionalen Spezialitäten setzen.