

Presseberichte Projekt OSSENA

Ostfriesen-Zeitung, 15.06.2004

Perlhuhn trifft Rahmwirsing

PROJEKT „Ossena“ will Esskultur in Ostfriesland fördern

Beim 1. Ostfrieslandmahl auf dem Klostergelände im Ihlower Forst ließen es sich 280 Gäste schmecken. Serviert wurde ein Menü aus regionalen Produkten.

IHLOW / -IX - 280 Gäste kamen zum 1. Ostfrieslandmahl, zu dem das Projekt „Ossena“ am Sonnabend aufs Klostergelände in Ihlow eingeladen hatte. Das dreigängige Menü wurde von den ostfriesischen Spitzenköchen Günther Held (Waldhof, Aurich-Wiesens) und Jürgen Garrels (Brems Garten, Aurich) zubereitet.

„Ossena“ – benannt nach einer römischen Göttin und Abkürzung von: Ostfriesland Ernährung natürlich – ist ein Projekt der Uni Oldenburg.

Ziel sei es, so Projektleiter Prof. Dr. Reinhard Pfriem, regionale Produkte anzubauen, direkt zu vermarkten und an die Gastronomie und Privathaushalte zu vermitteln. Außerdem soll die Esskultur in Ostfriesland erhalten und gefördert werden. Das Projekt wird vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert. Beteiligt sind unter anderem das ökologische Unternehmensnetzwerk Onno und elf Restaurants, Hotels und Gaststätten.

Beim ersten von acht Ostfrieslandmahlen wurden ein dreigängiges Menü serviert mit Produkten vom Käsehof Berkhout in Pilsum, dem Diekenschhof in Wirdum, dem Hof Saathoff in Holtland, dem Bioland-Hof Fraza in Rhaderfehn und der Deichschäferei Fokko de Boer in Dollart. Zu-

bereitet und serviert wurde es von Mitarbeitern des Waldhofs in Wiesens und von Brems Garten in Aurich.

► Weitere Ostfrieslandmahle sind am 1. und 28. August.

www.osse-na-net.de

DAS MENÜ

Vorspeise Bunt gemischter Bauernsalat mit Pilsumer Käsewürfeln

Hauptgerichte Variationen von Diekens Perlhuhn mit Rahmwirsinggemüse und Bratkartoffeln; Keule vom Deichwiesenlamm in Rosmarinjus mit dicken Bohnen und überbackenen Kleinkartoffeln

Nachspeise Frische Erdbeeren mit Minz-Sanddorn-Eis



Genuss unter freiem Himmel: Im Schutz von großen Schirmen wurde am Sonnabend das erste Ostfrieslandmahl in Ihlow genossen.

FOTO: FIKS