

Donnerstag, den 12. August 2004

Kultur

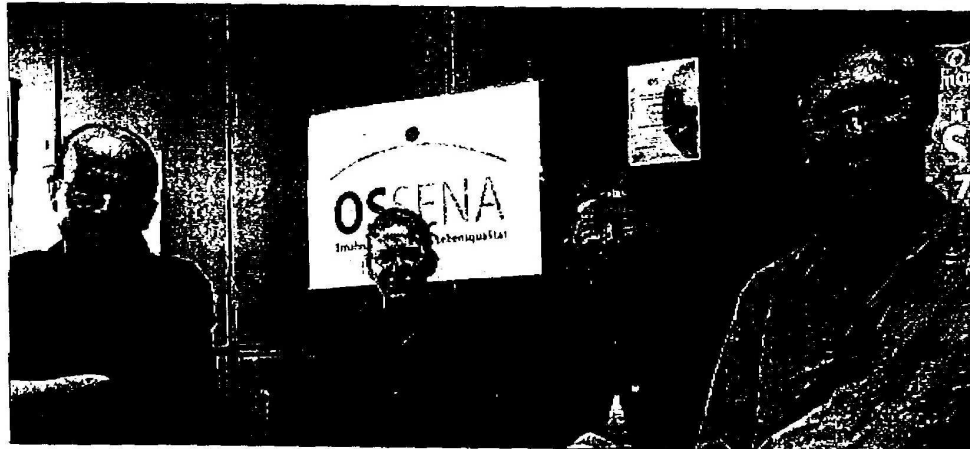
Ostfrie.

Vor Mozart steht das Salzwiesenkalb

Kulinarischer Sommer in Ostfriesland: „Nagelprobe bestanden“ / Unverzichtbare Ergänzung zum Festival

max Aurich. Mit Lamm-schinken, Salzwiesenkalb, WIRDUMER Perlhuhn, Ziegen-rauchfleisch oder Fisch in allen Variationen konnten sich die Besucher des Musikalischen Sommers auf die Werke von Mozart, Beethoven oder Tschaikowsky einstimmen. Es gab auch die Möglichkeit, sich während der Pausen zu stärken. Edzard Wagenaar vom Unternehmensnetzwerk ONNO zeigte sich gestern zufrieden mit dem Verlauf des Kulinarischen Sommers: „Die Nagelprobe ist bestanden.“

In einer Pressekonferenz zogen Wagenaar, Kerstin Lanje vom Forschungsprojekt OSSE-NA von der Uni Oldenburg sowie Dirk Lübben und Wibke Heß von der Ostfriesischen Landschaft eine positive Bilanz. Der Dreiklang aus historischem Spielort, Musik und gutem Essen werde gut angenommen, sagt Wagenaar. Laut Kerstin Lanje werde diese Ein-



Freuen sich über den Erfolg des Kulinarischen Sommers: Edzard Wagenaar, Wibke Heß, Kerstin Lanje und Dirk Lübben (von links).

Foto: Hippen

schätzung durch eine Umfrage der Uni bestätigt. Bei einer ersten Durchsicht der von den Besuchern beantworteten Fragebögen seien die bei dem Festival angebotenen regionalen Produkte durchweg positiv bewertet worden. Das Angebot

werde grundsätzliche als Ergänzung gesehen.

Lanje sieht Chancen für die Vermarkter ökologisch hergestellter Produkte. Entsprechende Großhändler würden gerne mehr Produkte aus Ostfriesland in ihr Programm auf-

nehmen. Doch dagegen würden sich die einheimischen Bauern wehren. Sie wollten nicht von einem Abnehmer abhängig sein. Lanje fragte sich, ob das eine kluge Strategie sei. Auch wenn die Bauern an ihrer „friesischen Freiheit“ hängen

würden, sei das doch zu kurzfristig gedacht.

Auch Wagenaar sieht noch Verbesserungsmöglichkeiten bei der Vermarktung regionaler Produkte: „Das ist ein ganz langer Weg, und wir stehen noch am Anfang.“ Vor allen Dingen müssten die Produkte marktfähig sein. Um dies zu unterstreichen, schildert er ein Erlebnis: Eine Frau habe in einen Ziegenschinken gebissen, laut „Bah!“ gerufen und gesagt: „Regionale Produkte hin oder her – da ist mir Parmschinken lieber.“

Für Dirk Lübben ist klar, dass man mit dem Kulinarischen Sommer auf dem richtigen Weg sei. Es würden dank des gemütlichen Ambientes enorme Kommunikationsmöglichkeiten geboten. Essen und Trinken gehöre zu einem Konzert dazu. Deshalb werde man beim Musikalischen Sommer auch in Zukunft nicht auf dieses Angebot verzichten.