

# Presseberichte Projekt OSSENA

Sonntagsblatt, 22.08.2004

Sonntagsblatt

Stadt und Land

Sonntag, 22. August 2004 20

## Manche Hürde auf dem Weg zu guter regionaler Nahrung

**Neue schmackhafte Argumente für regionale Erzeugnisse am nächsten Sonntag in Spetzerfehn.**

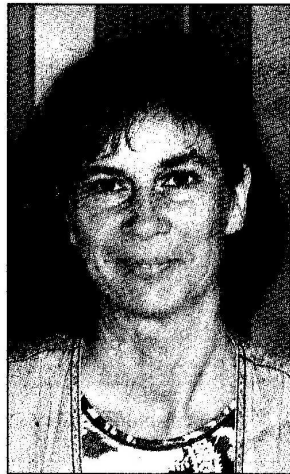
Von unserem Redakteur  
**JÖRG-VOLKER KAHLE**  
☎ 0 49 41 / 92 92 41

Es gibt noch viel zu tun, bis eine gute Ernährung mit regionalen Erzeugnissen, deren Qualität sicher ist, ohne großen Aufwand möglich ist. Das hat **Veronika Nölle**, Mitarbeiterin im Unternehmensnetzwerk „Onno“ und im Forschungsprojekt „Ossena“, bei einem Pressgespräch in Lübbersfehn im Vorfeld des „3. Ostfrieslandmahls“ feststellt. Die 3. Ausgabe des „Ostfrieslandmahl“, das Teil des „Ossena“-Forschungsprojektes ist, findet am kommenden

Sonntag ab 18 Uhr auf dem Biohof Harms in Spetzerfehn statt.

Wie Nölle feststellte, sind regionale Lebensmittel nicht nur überwiegend teurer als industriell erzeugte Supermarkt-Sonderangebote: Schwierig wird es auch, wenn man konsequent nur regionale Lebensmittel verwenden will. Dies fiel der Projektmitarbeiterin auf bei der Arbeit mit Schulklassen: „Manchmal musste ich ein paar hundert Kilometer fahren, um alles für eine Mahlzeit zusammen zu haben.“

Das ist beim 3. Ostfrieslandmahl nicht nötig: Dort gibt es Essen vom Büffet (13 Euro pro Person), dessen Rohstoffe ausschließlich von zertifizierten Bio-Betrieben stammen: Das Fleisch vom Biohofs Harms



**Freut sich auf viele Teilnehmer beim 3. Ostfrieslandmahl auf ihrem Hof: Monika Harms.**  
Bild: Kahle

selbst, Gemüse und Kartoffeln vom Bio-Erzeuger ter Veer in Großoldendorf. Umgesetzt wird alles vom Partyservice Schoon in Spetzerfehn. Und diesmal wirklich zum Sattessen, versprechen die Organisatoren, nachdem es beim 2. Ostfrieslandmahl auf dem Wiegboldsburer Woldenhof am Ende Engpässe gegeben hatte: Viele Besucher waren spontan gekommen - und hatten nicht, wie empfohlen, Karten im Vorverkauf erworben. Das sorgte dafür, dass man aufgrund der Vorverkaufs-Zahlen mit deutlich weniger Teilnehmern rechnete als dann tatsächlich am Buffet standen.

Das dritte „Ostfrieslandmahl“ ist quasi der Höhepunkt eines dreiteiligen Veranstaltungstages: Über den ganzen Tag erstreckt sich ein

Angebot, das die Tourist-Info vom Bio-Erzeuger ter Veer in Großefehn, die Naturschutzstation Lübbersfehn und der Biohof Harms gemeinsam aufgestellt haben: Um 10 Uhr startet an der Naturschutz-Station, die den ganzen Tag für Besucher geöffnet sein wird, eine geführte Gulfhof-Radtour durch das Naturschutzgebiet Flumm-Niederung. Die Tour, lauf Touristik-Chef **Gerd Weers** eine besondere Gelegenheit, wird um 13 Uhr auf dem Biohof Harms in Spetzerfehn enden. Auf dem Hof wird von 11 bis 18 Uhr ein Hoffest gefeiert mit viel Information, Unterhaltung und natürlich Verköstigung. „Bio“ ist an dem Tag nahezu alles - selbst die Hüpfburg. Wenn das Hoffest zu Ende geht, wird anschließend das „Ostfrieslandmahl“ statt finden.

Für einen gleitenden Übergang sorgt die Sambagruppe „Absurdo“, die noch zu Hoffest-Zeiten und auch anschließend spielen wird. Samba-Musik zu ostfriesischen Bio-Produkten - die Kombination ist auch Basis des Mottos für diesen Abend, wie **Monika Harms** sagt: „Über den Tellerrand schauen.“

Dies ist durchaus auch eine Grundlage des gesamten „Ostfrieslandmahl“-Vorhabens: Die Veranstaltungen sollen dazu beitragen, den Menschen über den Tellerrand der bisherigen Ernährungsgewohnheiten schauen helfen.

► Vorverkauf für das „Ostfrieslandmahl“ am 29. August um 18 Uhr bei der Tourist-Info Großefehn.