

Presseberichte Projekt OSSENA

Norder Kurier, 05.02.2005

Ossena demonstriert in Norden „Frische aus Ostfriesland“

Ostfriesland-Mahl des Forschungsprojektes – Bereisung zu Produktions- und Verarbeitungsstätten

Norden – Bevor das Gemüse, die Eier, das Fleisch und andere Lebensmittel auf dem Tisch des Verbrauchers landen, haben sie oft einen langen Weg hinter sich, der kaum nachzuvollziehen ist. Wer weiß schon, wo sein Frühstücksei gelegt und verpackt worden ist oder in welchem Stall das Schwein stand, von dem der leckere Braten stammt? Beim vierten Ostfriesland-Mahl des Forschungsprojektes Ossena in Norden war es anders. Die rund 70 Teilnehmer konnten nicht nur im Alten Zollhaus ein Menü aus regionalen Zutaten genießen – zubereitet von Christian Funke, dem Koch des Restaurants Minna am Markt –, sondern sich auch ausführlich über Anbau, Tierhaltung und Verarbeitung von Lebensmitteln aus Ostfriesland und die besondere Rolle des Handels bei der Vermarktung regionaler Qualitätsprodukte informieren.

Vor dem eigentlichen Mahl wurde den Teilnehmern eine Bus-Tour zu Produktions- und Verarbeitungsstätten des „NaturWert“-Programms der Handelsfirma Combi (Bünting-Gruppe) angeboten. Dabei standen Gert-André Stratmann – bei Combi zuständig für das NaturWert-Sortiment – und Dr. Bernhard Schuirmann, der als Vertreter des Landvolks das Programm mit



Die Bedeutung regionaler Produkte und deren Qualitätskriterien standen beim Ostfriesland-Mahl des Forschungsprojektes Ossena im Vordergrund.

unter anderem Auskunft über die Qualitätskriterien und die Bedeutung regionaler Produkte für die Supermarktkette und die beteiligten Landwirte. Auf einem Hof in der Hagermarsch konnten sich die Teilnehmer selbst davon überzeugen, dass die Hühner, von denen die NaturWert-Eier stammen, tatsächlich glücklich sind. Beim benachbarten Kartoffelbauern erhielten sie Informationen über die speziellen Anbaubedingungen in

auch im Winter die Frische der Kartoffeln sichergestellt wird. In Riepe besichtigten die Teilnehmer einen Combi-Betrieb, in dem die Eier von elf ostfriesischen Höfen sortiert und verpackt und die zu großen und zu kleinen Exemplare zu Nudeln verarbeitet werden.

Beim Essen erläuterte Professor Dr. Thorsten Raabe, Leiter des Ossena-Projektes an der Oldenburger Universität, die Bedeutung regionaler Produkte: „Regionalität steht für

Sie sichert Frische und Vollwertigkeit, aber auch den Erhalt landwirtschaftlicher Strukturen und kultureller Eigenheiten in Zeiten zunehmender Internationalisierung unserer Lebensbedingungen.“

Besondere Bedeutung bei der Vermarktung regionaler Lebensmittel käme den Handelsunternehmen zu. Eine gerade abgeschlossene Studie des Ossena-Teams zeige, dass in Ostfriesland durch-

OSSENA

Ossena ist ein Forschungsprojekt der Universität Oldenburg, in dem an vielen Orten der Wandel der Ernährungskultur in Ostfriesland angestoßen und untersucht wird. Aktionen finden außer in den Schulen im Handel, in der Landwirtschaft, im Öffentlichen Raum und in der Gastronomie statt. Ausgewählte Haushalte machen ebenfalls mit.

Ein Ziel ist, gemeinsam mit Landwirten, Händlern und Gastronomen der Region, verbesserte Absatzmöglichkeiten ostfriesischer Qualitätsprodukte zu erschließen und bei Konsumenten ein stärkeres Bewusstsein für diese Produkte zu schaffen. Das Forschungsprojekt wird finanziert aus Mitteln des Bundesministeriums für Bildung und Forschung. Die grundsätzliche Ausrichtung des Projektes ist unter www.ossena-net.de beschrieben.

formen des Handels (Supermärkte und Discounter) gekauft werden. Das NaturWert-Programm stellt in Bezug auf den Vertrieb von regionalen Qualitätsprodukten noch eine Ausnahme dar; seit zehn Jahren würden unter dem Label Produkte aus Ostfriesland angeboten. Das Gleiche gelte für den wie Combi am Forschungsprojekt beteiligten Marktant-Markt in Riepe, der ebenfalls überdurchschnittlich viele Qua-