



Ökologie

Region

Zukunft

**Bladdje ONNO e.V.
das ostfriesische Netzwerk für Ökologie – Region – Zukunft e.V.**

Liebes ONNO Mitglied,
hier finden Sie die neuesten Informationen vom ONNO Netzwerk!

Inhaltsübersicht

1. **Termine und Veranstaltungen**
2. **Neue (und alte) Mitglieder**
3. **ONNO intern**
4. **Thema**

Mit freundlichen Grüßen
Ihr "ONNO-Team"

Termine und Veranstaltungen

45. Ostfrieslandmahl: Frühlings-Buffer auf Klein Burhafe

Wir freuen uns sehr über den einziehenden Frühling und ganz besonders darauf, dass wir das Erwachen der Natur mit Ihnen gemeinsam bei einem guten Mittagessen und einem guten Glas Wein im Rahmen eines "Frühlings-Buffer" am Sonntag, dem 10. Mai um 12.00 Uhr auf dem BIO-Hof "Klein Burhafe" in der Gemeinde Südbrookmerland genießen dürfen. Unser ONNO Mitglied, die Familie Holi, stellt ihren Hof dankenswerter Weise zur Verfügung und wird uns mit einem langen Mittagstisch im Scheunenteil des Hofes begrüßen.

Auf Klein Burhafe werden "Welsh Black Rinder" gezüchtet, eine Fleischrindrasse, die das ganze Jahr über im Freien gehalten wird. Ihr besonders fein marmoriertes Fleisch mit hohem Eigengeschmacksanteil findet vor allem in gehobenen Restaurants Verwendung. Wir freuen uns in diesem Zusammenhang sehr darüber, dass es uns gelungen ist, für die Zubereitung dieses Frühlings-Buffer das „Romantik Hotel" Norden zu gewinnen. Wir bitten um Verständnis, dass sich die Auswahl der Beilagen saisonbedingt leicht verändern kann.

Das Frühlings-Buffer umfasst

Scheiben vom Rosa gebratenem Rinderfilet mit Trüffel-Mayonnaise
Rinderleberparfait mit Süßweingelee

Marinierte Rinderzunge mit Rucola und eingelegtem Gemüse
Ziegensalami an Fenchelsalat mit OrangeSpargels
Salat mit Wildkräutern

Rinderbouillon
mit Eierstich, Markklößchen und feinem Gemüse
Rindersaftgulasch mit Paprika, Champignons und Zwiebeln
Rinderschmorbraten in kräftiger Rotweinsauce
Pökelfleisch vom Rinderbauch mit Meerrettichsauce
Norddeicher Fischerschmaus in Weißweinsauce
Stangenspargel in Kräuterpfannkuchen mit Kochschinken

für Vegetarier
Gemüse-Tortilla
Stangenspargel in Kräuterpfannkuchen
dazu buntes Gemüse, Salzkartoffeln, Spätzle, Butterreis

Frühlings-Buffer auf Klein Burhufe" am Sonntag, den 10. Mai um 12.00 Uhr auf dem Hof Klein Burhufe, Emden Str. 63 in 26624 Südbrookmerland (Anfahrt B210 Georgsheil Richtung Emden, Hofeinfahrt linksseitig der B210. Das Ostfrieslandmahl kostet 29,90 € pro Person (exkl. Getränke). Es sind einige Parkplätze am Hof vorhanden. Mögliche Fahrgemeinschaften würden hier sicherstellen, dass diese Parkplätze auch ausreichen. **Sie können sich unter: info@onno-net.de oder unter: 04943-2887 (Anrufbeantworter und wir rufen zurück) anmelden.** Für eine verbindliche Anmeldung überweisen Sie bitte den entsprechenden Betrag auf folgendes Konto: ONNO e.V.; Stichwort: Klein Burhufe (5/15); IBAN: DE67 2802 0050 7325 5564 00 (BIC: OLBODEH2XXX).

Tourismus Marketing Niedersachsen:

Zum Auftakt des Jahres 2015 hat die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH (TMN) im Auftrag des Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Verkehr, den Startschuss für den Wettbewerb „**Tourismus mit Zukunft! Preis für Nachhaltigkeit im Reiseland Niedersachsen 2015**“ gegeben. Mit dieser Initiative will das Land Vordenker motivieren, ihre Projektideen zum Themenkreis der Nachhaltigkeit einzureichen und gemeinsam mit der TMN umzusetzen. Als Preisgeld stehen für den Wettbewerb insgesamt 90.000,- € zur Verfügung. Nutzen Sie die Chance, zukunftsfähige und innovative Projekte für Niedersachsen mit der Unterstützung des Landes Niedersachsen zu initiieren. Alle relevanten Informationen finden Sie unter: www.tourismuspartner.de/preis-für-nachhaltigkeit

Gastronomen Erzeuger Stammtisch:

Aus den Reihen der OSTFRIESLAND KULINARISCH Gastronomen wurde die Idee eines regelmäßigen "**Gastronomen-Erzeuger-Stammtisches**" an uns herangetragen. ONNO e.V. greift diesen Vorschlag natürlich gerne auf und lädt seine Mitglieder herzlich dazu ein. Es erwarten Sie **interessierte Gastronomen, die sich austauschen wollen und auch Interesse haben, neue regionale Lieferanten kennenzulernen.** Der Termin stand zum Redaktionsschluss des Bladdje leider noch nicht fest, diesen reichen wir aber gerne rechtzeitig nach.

Termine:

Bereits jetzt laden wir gerne zum **5. Genussmarkt in das Ostfriesische Landwirtschaftsmuseum nach Campen** ein. Die Veranstalter, das Slow Food Convivium Ostfriesland und das Ostfriesische Landwirtschaftsmuseum planen wiederum einen besonderen Markt der regionalen Genüsse. Der Termin ist am Sonntag, den 26. Juli 2015.

Neue (und alte) Mitglieder

KLEIN BURHAFFE OOSTFRESKE BIO BURDEREY

Hanne Holi
26624 Südbrookmerland
04942-912965
www.kleinburhaffe.de
info@kleinburhaffe.de



Betriebsart:

Welsh Black-Bio Fleischrinderzucht in Ostfriesland, Direktvermarktung

Bodenart:

Übergang von der Marsch zur Geest, anmoorig bis sandig, ca. 40 ha Kräuterwiesen als Dauergrünland

Tierhaltung:

Wir halten 15 Mutterkühe mit Kalb bei Fuß, 12 Stück Jungvieh in ganzjähriger Weidehaltung

Besonderheiten:

Unsere Welsh Black-Rinder sind ganzjährig auf der Weide. Weil sie in Mutterkuhhaltung aufwachsen, starten die Kälber mit reichlich Muttermilch. Unsere Rinder werden im Winter nur mit in unserem Bio-Betrieb produziertem Heu zugefüttert. Diese Art der Haltung erhöht den Anteil der Omega-3-Fettsäuren um bis zum 6-fachen im Gegensatz zu intensiv mit Getreide und Kraftfutter gemästeter Tiere. Diese naturnahe Haltungsart auf unserem BIO-Hof und die ausschließliche Nahrung von Gras und Heu aus diesen Kräuterwiesen machen den einzigartigen Geschmack.

Produkte:

Wir bieten langsam gewachsenes Rindfleisch. Welsh Black Frischfleisch, Leberwurst im Glas, Mettwurst im Glas, Rindersalami, Nagelholz. Alle unsere Produkte sind Bio zertifiziert

Vermarktung:

Überwiegend Direktvermarktung über Vorbestellungen, Spezialmärkte im Norden

wie z.B. „Genuss im Nordwesten Bad Zwischenahn“ Termine siehe www.kleinburhafe.de/html/aktuelles.html

In den Sommermonaten bieten wir unser Klein Burhafe-Ambiente für Feste und Feiern.

Im Mai eröffnen wir in der Emdener Innenstadt unsere „Klein Burhafe HofSpezerei“, Zwischen beiden Sielen 23. Dort präsentieren wir unsere Produkte.

Biohof Franzen

Biohof Franzen
Hans-Jürgen Franzen
Firreler Weg 13
26670 Uplengen
Telefon: 04956 / 990 098
E-Mail: info@biohof-franzen.de



Betriebsart:

Tierhaltung mit Freiland-Schweinen und Freiland-Masthähnchen,
Ackerbau mit Futtergetreide und Ackerbohnen

Bodenart:

Sand, Bodenpunkte 30

Der Betrieb in Zahlen:

- 18ha landwirtschaftlich genutzte Fläche;
- 5 Sauen (Deutsche Landrasse gekreuzt mit Deutschem Edelschwein);
- 5 Sauen (Buntes Bentheimer Schwein reinrassig);
- 180 Ferkel pro Jahr, 140 davon werden im eigenen Betrieb gemästet
- 600 Masthähnchen

Vermarktung:

Fleischvermarktung über den eigenen Hofladen: Öffnungszeiten: Fr. 10-18 Uhr ;
Weitere Vermarktungspartner Fritz Krüger in Bad Zwischenahn und Hotel
Recktenwald auf Langeoog.

Besonderheiten:

Bunte Bentheimer, Freilandhaltung, eigene Ferkelaufzucht

ONNO intern

„**Vier Köche-ein Herd**“: Am Sonntag, den 22. Februar 2014 lud das von ONNO e.V. initiierte Gastronomennetzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH in den Ostfriesischen Fehnhof nach Südgeorgsfehn ein. Neben Ayelt Peters waren die Köche Erich Wagner vom Hotel zur Post aus Wiesemoor, Haje Itzenga von der Alten Brauerei aus Pilsum und Sascha Fähmel vom Restaurant Alte Scheune aus Jheringsfehn dabei und hatten sichtbar Spaß daran, mal wieder gemeinsam am Herd zu stehen. Die Veranstalter waren sich einig - auch dieser Abend war wieder ein voller Erfolg. Bereits nach kurzer Zeit waren sämtliche Plätze verkauft. Der

nächste gemeinsame OSTFRIESLAND KULINARISCH Abend wird im November 2015 stattfinden. Wir informieren Sie rechtzeitig darüber.

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Gemeinsam sind wir stärker

Haben Sie schon mal etwas von Solidarischer Landwirtschaft gehört? Oder gar von Community Supported Agriculture (CSA)? (Das ist dasselbe, der englischsprachige Begriff taucht auch schon mal auf, weil das Konzept schon lange in den USA erfolgreich praktiziert wird.)

Wenn vermutlich nein:

1. Kein Wunder, denn unter den inzwischen etwa 80 Höfen der Solidarischen Landwirtschaft in Deutschland gibt es keinen einzigen, dessen Postleitzahl mit 26 anfängt. Nur der Milchviehbetrieb der Familie Lampen in Rhede (nördliches Emsland) ist dabei, Schritte in dieser Richtung zu machen
2. Es lohnt sich, Solidarische Landwirtschaft kennen zu lernen (www.solidarische-landwirtschaft.org).

Denn dahinter steckt eine Idee, die viele Verbesserungen ermöglicht:

- die ökonomische Stärkung landwirtschaftlicher Betriebe,
- engeren persönlichen Bezug zwischen landwirtschaftlichen Produzenten und denen, die ihre Produkte verzehren,
- Stärkung von Nachhaltigkeit und regionaler Ernährungskultur.
- Worum geht es bzw. wie funktioniert es?

Konsumenten arbeiten auf lokaler Ebene mit einem Landwirt zusammen, dem sie auf Zeit eine Garantie auf die Abnahme seiner Produkte zu entsprechenden Preisen geben. Darüber hinaus ist vieles möglich, von der Mitarbeit bis zur finanziellen Beteiligung.

Entstanden ist das Konzept in den 1960er Jahren in Japan, wo mittlerweile ein Viertel der Haushalte an einem „Teikei“ (Partnerschaft) beteiligt ist. In den USA begann es in den 1980er Jahren, dort existieren inzwischen etwa 1500 Gruppen. In Deutschland noch recht neu, verbreitet sich das überzeugende Konzept nun rasch. Schauen Sie mal auf www.hofpente.de in Bramsche, nur ein Beispiel aus Niedersachsen. Oder www.bauerbernd.de im Rheinland.

Solidarische Landwirtschaft auch in Ostfriesland? Wir von ONNO werden dazu im Spätsommer mal eine Veranstaltung machen. Sie werden rechtzeitig informiert.

Wenn Sie diese E-Mail (an: info@onno-net.de) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) abbestellen.

ONNO e.V.
Untenende 46
26817 Rhaderfehn

Tel.: 04952-9974720
Email: info@onno-net.de

