

OSSENA AKTUELL

Vom Produzenten bis zum Konsumenten, von der Anbieter- bis zur Nachfragerseite, forscht das Projekt OSSENA der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg seit 2003 in der Region Ostfriesland. Ziel ist es, Ernährungskultur zu interpretieren, diese durch gezielte Interventionen nachhaltiger zu gestalten und die Veränderungen zu institutionalisieren, um den Erfolg dauerhaft sicherzustellen.

Zentrale Kriterien einer nachhaltigen Ernährung sind nach unserem Verständnis Regionalität und Qualität der Ernährung in ihrer kulturellen Dimension. Das bedeutet nicht nur eine territorial verstandene Nähe als „Küche der kurzen Wege“, sondern die Entwicklung sozialer Kommunikationsräume, von emotionaler Vertrautheit und Lebensnähe. Neben der Transparenz der Wertschöpfungskette vom Anbieter bis zum Nachfrager, gilt es kulturelle Identität und Vertrautheit versus Globalität und Anonymität der Produktion zu setzen und so zur Steigerung der Lebensqualität der einzelnen Menschen beizutragen. Ernährung ist nach diesem Verständnis nicht nur ein grundlegendes Bedürfnis der Menschen, sondern vor allem ein kulturelles Phänomen, bei dem es auch darauf ankommt, die kulturellen Kompetenzen, Fähigkeiten und Fertigkeiten der Menschen zu stärken.

Mit **Aktionen im öffentlichen Raum** (Ostfriesländermahl, Kulinarischer Sommer), im **Handel** (Weiterbildungskonzept für den Lebensmitteleinzelhandel) und in der **Gastronomie** (Gastronomennetzwerk OSTFRIESLAND **KULINARISCH**), mit dem Netzwerk „**Schule und Ernährung**“ (Internet-Plattform „Ossvita“) und mit speziellen Angeboten für die **landwirtschaftlichen Erzeuger** werden im Verlängerungsjahr 2006/2007 Impulse für den ernährungskulturellen Wandel in der Region Ostfriesland gegeben. Inzwischen haben wir wegen der erfreulichen Entwicklung von Institutionalisierungen den Entschluss gefasst, über die Projektlaufzeit hinaus eine Forschungs- und Beratungsstelle Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg einzurichten. Dies wird zusätzlich begünstigt durch die Erwartung, noch vor Auslaufen von OSSENA mit einem weiteren großen Forschungsprojekt beginnen zu können, das im Praxisfeld Ernährung zu einem wichtigen Teil auch in Ostfriesland aufgestellt ist.

Der Einkauf direkt beim Erzeuger ist gerade bei qualitätsbewussten Verbraucherinnen und Verbrauchern beliebt und steht für frische, naturbelassene Erzeugnisse, die sich von den anonymen Lebensmitteln aus

dem Supermarkt deutlich abheben. Für den regionalen Warenabsatz wird der Direktvermarktung eine Schlüsselrolle zugesprochen. Im Rahmen von OSSENA wollen wir diesen wichtigen Absatzweg, der in besonderem Maße zur Verbrauchernähe beiträgt, fördern. Um im Wettbewerb mit dem Lebensmitteleinzelhandel zu bestehen, ist das Verständnis der Kundenwünsche zentral. Was bei den Großen in der Branche bereits seit geraumer Zeit gang und gäbe ist, ist für viele mittelständische Betriebe bisher unbezahlbar: systematische Kundenzufriedenheitsstudien. Wir haben bei ostfriesischen Direktvermarktern damit begonnen, betriebsindividuelle Kundenbefragungen durchzuführen und systematisch mit den Leistungen anderer Direktvermarkter zu vergleichen. Im Verlängerungsjahr des Projektes wollen wir diese Datenbasis überregional weiter ausbauen und nicht zuletzt auch Betriebe in den süddeutschen und österreichischen „Direktvermarktungshochburgen“ in die Auswertung integrieren.



„Der eigentliche Zweck des Lernens ist nicht das Wissen, sondern das Handeln“ – diese Feststellung des englischen Philosophen und Soziologen Herbert Spencer (1820–1903) könnte durchaus auch der Hintergrund eines Projektes sein, das OSSENA zusammen mit der Gesellschaft zur Förderung nachhaltiger Lebensqualität e.V. vor kurzem startete: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Lebensmitteleinzelhandel werden in einer neu entwickelten Konzeption weitergebildet, um im Umgang mit Kundinnen und Kunden die Qualität regionaler und nachhaltig erzeugter Produkte überzeugend vermitteln zu können. Nicht wissensbasierte „Warenkunde“, sondern erlebnisorientierte Produktkenntnisse sollen anschaulich in diesem neu entwickelten Weiterbildungskonzept angeboten werden. Kooperationspartnerin ist die Combi-

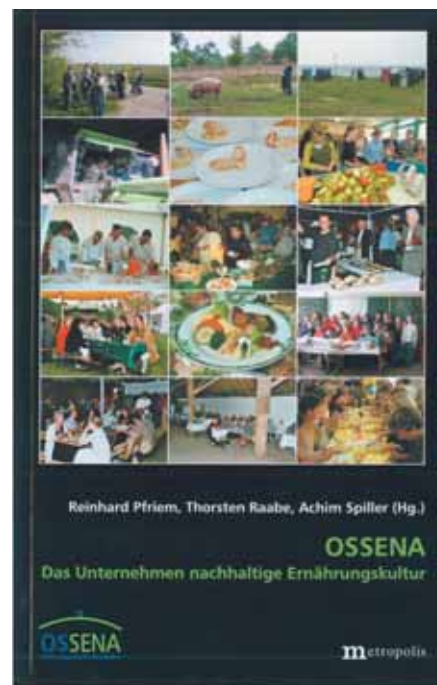
Verbrauchermarkt GmbH und Co. KG, Leer. Ansprechpartner für das Weiterbildungskonzept sind Karsten Uphoff (Tel. 0441 798-4173; karsten.uphoff@uni-oldenburg.de) und Gerda Mülder (Tel. 04945 1285; gmuelder@uni-bremen.de).

Das Modul Schule/Pädagogik hat in vier ostfriesischen Schulen Unterrichtsprojekte zur Ernährungsbildung durchgeführt. Um die Ergebnisse allen interessierten Schulen zugänglich zu machen, wird zur Zeit die Internet-Plattform „Ossvita“ aufgebaut. Der Erfolg des OSSENA-Moduls zur Ernährungsbildung von Fachleuten und Betrieben aus dem Lebensmittelsektor. Deshalb sollen neben öffentlichen Institutionen und laufenden Projekten auch Unternehmen und Expert/innen aus dem Ernährungsbereich einbezogen werden. Im Idealfall können also Schulen und Kindergärten mit diesem Medium zu einem Thema Expert/innen und außerschulische Lernorte in unmittelbarer Nähe finden, ebenso Unterrichtsmaterialien und gelungene Beispiele aus anderen Regionen.

Das Netzwerk „Schule und Ernährung“ sucht noch Initiativen, Verbände und Unternehmen, die mit dem Thema Ernährung befasst sind und Schulen bei der Vermittlung des Ernährungsthemas unterstützen wollen. Wenn Sie als Expertin oder Experte beispielsweise Betriebsbesichtigungen Ihres Unternehmens anbieten oder in Schulen aus der Praxis berichten können, dann melden Sie sich doch bitte bei Veronika Nölle (veronika.noelle@onno-net.de; Tel. 04951 4367). Sie sollten dabei überlegen, für welche Altersgruppe Ihr Angebot geeignet ist, wie viele Schülerinnen und Schüler Sie dabei „verkräften“ können, wie viel Zeit die Schule für Ihr Angebot veranschlagen muss und welche Kosten auf die Schule zukommen. Wir werden dann Ihr Angebot im Internet aufnehmen.

Am **10. März 2007** findet von 9:30 Uhr bis 15:30 Uhr die **Tagung „Ernährungsbildung in der Schule“** im **Europahaus Aurich** statt. Zu der öffentlichen **Abschlussstagung „Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit“** im **PFL-Kulturzentrum der Stadt Oldenburg** am **15./16. März 2007** haben bereits namhafte Referentinnen und Referenten aus Wissenschaft und Praxis ihr Kommen zugesagt. Im Abendprogramm am **15. März 2007** ist ein „**Ostfriesländermahl**“ mit regionalen Produkten, vorgestellt von den ostfriesischen Erzeuger/innen, geplant. Dazu sind alle Mitglieder und Freunde von ONNO e.V. eingeladen, sich aktiv zu beteiligen. Weitere Informationen zu den beiden Tagungen finden Sie in Kürze unter www.ossena-net.de.

PUBLIKATION



Die bisherigen Ergebnisse des Forschungsprojektes OSSENA sind in der Publikation „OSSENA – Das Unternehmen nachhaltige Ernährungskultur“ zusammengefasst. Auf 488 Seiten werden Beiträge von 13 Autorinnen und Autoren präsentiert, die den kulturwissenschaftlichen Hintergrund, das aktorsorientierte Programm von OSSENA sowie die Möglichkeiten und Perspektiven eines nachhaltigen Wandels regionaler Ernährungskultur aufzeigen.

Eine Leseprobe der Einleitung sowie das Inhaltsverzeichnis können aufgerufen werden unter www.ossena-net.de.

Die Publikation ist im Herbst 2006 im Metropolis-Verlag, Marburg, erschienen und im Buchhandel zum Preis von € 39,80 erhältlich (ISBN 3-89518-577-9).

ONNO + OSSENA 2006

Auf der historischen Klosterstätte in **Ihlow** fand am 9. September 2006 das **9. Ostfriesländermahl** statt. Veranstalter waren OSSENA, ONNO e.V. und der Förderverein Freunde der Klosterstätte Ihlow e.V.



Die öffentlichen Ostfriesländermahle sollen möglichst breit in der Region die Idee unter die Bevölkerung bringen, sich mit der eigenen Ernährung (wieder) mehr zu beschäftigen und sich dabei aus verschiedenen Gründen, darunter auch den eigenen Bedürfnissen nach Genuss und Geschmack, vor allem auf regionale, saisonale und nachhaltig erzeugte Produkte zu orientieren. Am Ort des öffentlichen Mahls soll ein Zusammenhang mit der Region, ihrer Geschichte bzw. gegenwärtigen Aktivitäten geschaffen werden, um die Verbundenheit mit der Kulturlandschaft Ostfriesland zum Ausdruck zu bringen. Qualitätsorientierte Erzeuger/innen aus der Region werden in das gastronomische Angebot integriert, um die Wertschöpfungskette transparent zu machen. Die Erzeuger aus der Region sind nach Möglichkeit bei den Mahlen präsent und berichten neben der Produktqualität auch über Hemmnisse und Schwierigkeiten, die einer Verbesserung der regionalen Ernährungskultur im Wege stehen. Für die beteiligten Akteure bietet das Ostfriesländermahl eine Plattform, sich mit der Region und ihrer kulturellen Identität zu identifizieren, die Produkte und ihre Qualitäten bekannt zu machen sowie die gastronomischen Kompetenzen zu vermitteln.



Vom Forsthaus Café Ihlow wurde ein Dreigänge-Menü aus regionalen ostfriesischen Erzeugnissen, z.B. von den ONNO Mitgliedern Diekenshoff in Wirdum und vom Hof am Batzenweg aus Rhaderfehn, serviert: Als Vorspeise gab es einen bunten Salat mit Schinkenstreifen und Wirdumer Landei, zum Hauptgang gegrillten Schenkel aus einer ostfriesischen Poularde mit Wirsinglasagne und als Dessert „Omas ostfriesischer Apfelpudding“ mit Vanillesauce. Der Preis des Menüs betrug € 16,-.

Die ca. 90 Gäste hatten die Gelegenheit, mehr über die Herkunft der Erzeugnisse und Möglichkeiten der Zubereitung zu erfahren.

Ein weiterer Themenschwerpunkt der von Garrelt von Borssum moderierten Veranstaltung waren Informationen über die Ausgrabungsstätte durch den Ausgrabungsleiter Bernhard Thiemann und das Kloster Ihlow.



Für das musikalische Rahmenprogramm sorgte Wilfried Ulrich, Saiteninstrumentenbaumeister aus Norden, der mittelalterliche Musikinstrumente vorstellte und spielte.

Zum ersten Mal wurde das Ostfriesländermahl nicht mit Projektmitteln unterstützt, sondern war auf die Zusammenarbeit der beteiligten Akteure angewiesen.

Auch im Jahr 2007 wollen ONNO und OSSENA wieder auf den Ostfriesländermahlen mit den Besuchern über regionale Erzeugnisse und Esskultur diskutieren. Als mögliche Veranstaltungsorte stehen derzeit Neuharlingersiel zum Thema Fischwirtschaft in Ostfriesland, das Wallheckenzentrum in Leer mit den Produkten aus dem Kulturgut ostfriesische Wallhecke, die Klosterstätte Ihlow als feste Institution für die Ostfriesländermahle und Langeoog zur Debatte. Des Weiteren streben wir an, einen Zirkel von Ostfriesländermahlen bei den teilnehmenden OSTFRIESLAND **KULINARISCH**-Gastronomen zu implementieren. Genauere Informationen und Termine finden Sie zur gegebenen Zeit unter www.onno-net.de. Die Internetseite wird zur Zeit überarbeitet und wird ab Februar 2007 in neuer Gestaltung wieder online sein.

ONNO e.V. hat zum wiederholten Male auch im Jahr 2006 den **Kulinarischen Sommer** als gastronomische Ergänzung des Musikalischen Sommers in Ostfriesland organisiert.

So konnten die ca. 5000 Konzertbesucher wieder an nahezu allen Spielorten vor dem Konzert oder während der Pause regionale Spezialitäten genießen und sich dabei über die Erzeugnisse, deren Produktion und Verarbeitung informieren.



Erstmals wurde mit der Akademie Überlingen eine Ausbildungsküche integriert, die in Stapelmoor und Leer den Kulinarischen Sommer ausrichtete und ihren Schülern die Gelegenheit gab, ihr Erlerntes den Gästen zu präsentieren. **Diese Idee der Integration von Ausbildungseinrichtungen möchten wir im Jahr 2007 weiterführen und verstärken.**



Als weitere Neuerung gab es analog dem Angebot in den Niederlanden erstmals Arrangementkarten, die im Vorfeld des Konzerts ein regionales Drei-Gänge-Menü umfassten. Diese Arrangements wurden in Leer in der Waage, beim Reichshof in Norden, im Restaurant Steuerbord in Aurich und im Ostfriesischen Fehnhof in Südgeorgsfehn angeboten. **Die Arrangements wurden vom Publikum sehr gut angenommen, so dass wir im Jahr 2007 an noch mehr Spielorten diese Möglichkeiten anbieten möchten.**



Gemeinsam mit elf ostfriesischen Gastronomiebetrieben hat ONNO e.V. 2004 die Vermarktungsinitiative **OSTFRIESLAND KULINARISCH** begründet, die sich den Erhalt ostfriesischer Esskultur und die Stärkung der regionalen Wertschöpfungskette zum Ziel gesetzt hat. Folgende Qualitätskriterien wurden beschlossen: Die Fleischerzeugnisse stammen aus artgerechter Tierhaltung unter Verzicht auf vorbeugende Antibiotika und den Einsatz von Hormonen. Die verwendeten Produkte stammen aus regionaler, saisonaler und nachhaltiger Erzeugung. Inzwischen ist das Netzwerk auf 14 Gastronomiebetriebe angewachsen und wird weiter ausgebaut. Die teilnehmenden Betriebe führen auf ihrer Karte Speisen, die aus ostfriesischen Erzeugnissen zubereitet werden. Einheimische und auch Touristen haben großes Interesse, Erzeugnisse aus der Region und regionale Spezialitäten zu entdecken. Die Initiative richtet sich aber nicht ausschließlich an die Gastronomie, sondern integriert auch die Erzeugerinnen und Erzeuger, da die Erzeugnisse, die im Rahmen von OSTFRIESLAND **KULINARISCH** verwendet werden, definierten Qualitätskriterien entsprechen müssen. OSTFRIESLAND **KULINARISCH** steht für Gastronomen, die ihre Gäste mit regionalen Spezialitäten bewirten. Alle teilnehmenden Betriebe und weitere Informationen finden Sie unter www.ostfriesland-kulinarisch.de.

Der im Jahr 2005 mit viel Erfolg gestartete (mehr als 3.000 Stück verkaufte) **ostfriesische Spezialitätenkorb Leckerbeck**, in dem sich auch Erzeugnisse von ONNO Mitgliedern befanden, musste leider aufgrund logistischer Probleme vorübergehend eingestellt werden. Die positive Resonanz auf den Leckerbeck haben die Bemühungen des Centers of Competence e.V., der Landwirtschaftskammer Niedersachsen, des Landwirtschaftlichen Hauptvereins für Ostfriesland e.V., des Vereins Region Ostfriesland e.V. und von ONNO e.V. bekräftigt, weiterhin die Stärkung der regionalen Wertschöpfungskette zu erreichen und den Absatz regionaler Qualitätserzeugnisse zu steigern. Als Partner konnte die Markant Nordwest gewonnen werden. Anfang 2007 sollen in vielen Markantmärkten mit dem Markenzeichen gekennzeichnete ostfriesische Produkte in den Regalen geführt werden. Auch die ONNO Mitglieder Bäckerei Lorenz, die Mühle Erks und der Käsehof Rozenburg aus Pilsaum werden das neue Ostfrieslandzeichen führen und mit ihren Produkten im **Ostfrieslandregal** vertreten sein. Auch werden über einige Markantmärkte die Präsentkörbe **Oostfreeske Leckereen** schon zum Weihnachtsgeschäft 2006 wieder angeboten.

ONNO engagiert sich, um die Interessen der Mitglieder auf Veranstaltungen zu vertreten und den Verbraucherinnen und Verbrauchern einen Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und Regionalität zu vermitteln.

Gemeinsam mit Erzeugern und Abnehmern aus Handel und Gastronomie hat ONNO e.V. eine **Informationsbörse** durchgeführt, auf der ein Austausch von Informationen und Interessen und eine Präsentation der Erzeugnisse erfolgt ist. Die Börse fand am 20. Januar 2006 von 10:00 Uhr bis 13:00 Uhr in der **Alten Brauerei in Pilsaum** statt. Ziel der Veranstaltung war, weitere Kontakte zwischen den Erzeugern und potentiellen Kunden zu schließen und dadurch die regionale Wertschöpfungskette zu stärken. Die Veranstaltung fand unter der Schirmherrschaft des Landwirtschaftlichen Hauptvereins Ostfriesland, vertreten durch den Präsidenten Erich Hinrichs, statt. Der Lehrstuhl für Unternehmensführung und Betriebliche Umweltpolitik (LAUB, Prof. Dr. Reinhard Pfriem) der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg konnte gewonnen werden, um die ökonomische Bedeutung einer solchen Börse zu verdeutlichen. Antje Gronewold von der Fachhochschule Ostfriesland moderierte die Veranstaltung.

Auf dem **Ostfriesischen Gartenfest** des Vereins Region Ostfriesland e.V. in **Aurich** am 23. Juni hat ONNO gemeinsam mit dem BUND den Besuchern auf dem Gelände der Ostfriesischen Landschaft die Spezialitäten Ostfrieslands präsentiert. Von der Bio Leberwurst vom Biohof Harms aus Speizerfehn und dem Dinkelbrot der Bäckerei Lorenz aus Osteel bis zur Heidschnuckensalami und Gemüse vom Dollarthof Kehl konnten die Besucher sich ein Bild von der Bandbreite der regionalen Erzeugnisse machen und diese auch „erschmecken“.

Am 6. August 2006 bot der **Hof am Batzenweg in Rhaudefehn** als einer von 200 ausgewählten Demonstrationsbetrieben in Deutschland den Besuchern die Möglichkeit, das Wirtschaften auf einem ökologischen Betrieb kennen zu lernen und in einer offenen Diskussionsrunde mehr über die Vorteile, aber auch Probleme und Hemmnisse des ökologischen Landbaus zu erfahren.

Im Rahmen der **Wanderausstellung Ökologischer Landbau** des BMVEL führte ONNO e.V. am 12. September gemeinsam mit dem **Europahaus Aurich** unter dem Motto „Vom Hof auf den Tisch“ ein informatives **Bio-Frühstück** aus ökologischen und regionalen Erzeugnissen durch. Neben den Informationen der Wanderausstellung referierte Frau Lorenz von der Biobäckerei

Lorenz in Osteel über die tägliche Arbeit in einem Biobetrieb und über die erzeugten Produkte. Die sehr gute Resonanz auf das Informationsfrühstück hat uns dazu bewogen, diese Veranstaltung zu einer **festen Einrichtung** werden zu lassen und auch im Jahr 2007 wieder durchzuführen. Die genauen Termine entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.onno-net.de.



Am 4. November 2006 wurde mit dem **Juister** ONNO Mitglied Hotel-Pension **Haus AnNatur** das erste Biohotel an der norddeutschen Küste eröffnet. Niedersachsens Landwirtschafts- und Verbrauchermminister Hans-Heinrich Ehlen kam extra zu einem zweitägigen Besuch auf die Insel und würdigte das Engagement der Inhaberin Annegret Coordes. Schon seit 25 Jahren wird das heutige Haus „AnNatur“ als vegetarisch-biologische Vollwertkostpension geführt. Als Annegret Coordes das Haus mit zehn Doppelzimmern 1993 übernahm, ließ sie es baubiologisch renovieren. Fortan verwendete sie konsequent kontrollierte Produkte aus ökologischem Landbau.

PERSONALIA

Auf der ONNO-Hauptversammlung in Pilsaum im Mai 2006 hat die Versammlung zwei neue Vorstandsmitglieder gewählt. Neben Prof. Dr. Reinhard Pfriem, der weiterhin den Vorsitz innehat, und Antje Gronewold, begrüßen wir den Erzeuger Heiko Freese aus Rhaudefehn und den gebürtigen Langeooger Kai Schuirmann als Kassenwart im Vorstand. Ausgeschieden sind Monika Rösemeier-Harms und Udo Schumacher. Andreas Behrends ist aus organisatorischen Gründen in die Projektkoordination gewechselt.

IMPRESSUM / KONTAKT

Herausgeber: ONNO – das ostfriesische Netzwerk für Ökologie-Region-Zukunft e.V., Der Vorstand, Große Stiege 34, 26826 Stapelmoor/Weener, Tel. 0441-2330022, E-Mail: info@onno-net.de, Homepage: www.onno-net.de
Redaktion: Dr. Irene Antoni-Komar, Andreas Behrends
Gestaltung: KPSG Societät für Gestaltung.
Druck: dbv Deutscher Buchverlag GmbH, Oldenburg



Moin liebe Leserin, lieber Leser,

ein für ONNO e.V. ereignisreiches Jahr 2006 neigt sich dem Ende zu. Es gab viele Aktivitäten wie den Kulinarischen Sommer und das Ostfrieslandmahl in Ihlow, die Informationsbörse in Pilsaum, das Bio-Frühstück in Aurich und das neue Ostfrieslandregal. Aber nicht nur die Veranstaltungen und Projekte zeichneten das Jahr 2006 aus, auch „vereinsintern“ gab es einige gravierende Veränderungen. So hat sich der Vorstand von ONNO e.V. auf der Jahreshauptversammlung neu zusammengesetzt. Und das Wichtigste zum Schluss: ONNO hat seinen Namen seinen Aktivitäten entsprechend angepasst:

ONNO – das ostfriesische Netzwerk für Ökologie-Region-Zukunft.

Über diese Themen und über das Projekt OSSENA an der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg wird Sie der neue Newsletter informieren und einen Ausblick auf 2007 geben.

Viel Spaß beim Lesen wünscht das ONNO Team