

FORSCHUNG AKTUELL

Wertschöpfungsketten managen, Stoffströme beherrschen, Qualität kommunizieren – **KoNa.F präsentiert erste Ergebnisse**

Das im Oktober 2006 gestartete interdisziplinäre Forschungsprojekt „Nachhaltige Produktion tierischer Nahrungsmittel in Hochverdichtungsräumen der Nutztierhaltung in Niedersachsen“ wird am **26. Februar 2008 von 13:00 bis 17:00 Uhr** auf einer **Zwischenkonferenz** in der Stiftung Tierärztliche Hochschule, **Hannover**, erste Ergebnisse präsentieren. Eingebettet ist das Verbundprojekt in eine Reihe von insgesamt drei Forschungsprojekten des Forschungsverbundes Agrar- und Ernährungswissenschaften Niedersachsen (**FAEN**), die vom Niedersächsischen Ministerium für Wissenschaft und Kultur gefördert werden.

Im Rahmen dieser Veranstaltung werden zunächst die Notwendigkeit, die Organisation und die Ziele des Verbundprojektes vorgestellt. Darüber hinaus haben sich die 9 Teilprojekte in drei thematisch eingefasste Cluster eingebunden und werden die Veranstaltung unter dem Slogan „Wertschöpfungsketten managen, Stoffströme beherrschen und Qualität kommunizieren“ durchführen. Durch den interdisziplinären Charakter des Verbundes und den Einbezug der Wirtschaft wird eine spannende Konferenz erwartet, zu der wir alle Interessierten herzlich einladen. (Weitere Informationen und Anmeldungen unter www.verbundprojekt2-faen.de)

Das Teilprojekt 9 (KoNa.F – Kommunikationsstrategien zur Nachhaltigkeit in der Fleischwirtschaft), das sich unter der Leitung von Prof. Dr. Reinhard Pfiem von der Universität Oldenburg mit den Kommunikations- und Marketingstrategien niedersächsischer Unternehmen der Fleischwirtschaft beschäftigt, gliedert sich unter der Überschrift „Qualität kommunizieren“ ein. Zur ersten Datenerhebung wurden bereits einige Interviews mit namhaften Unternehmen in der Region geführt, durch die ein aktueller Stand über die Bedeutung von Qualität und Nachhaltigkeit in den Kommunikationsstrategien geliefert werden konnte. Um die Kommunikation zukünftig in Richtung nachhaltigerer Unternehmensleistungen zu verbessern, sollen best-practices aus Deutschland und dem angrenzenden Ausland hinzugezogen werden. Mit Hilfe eines solchen Branchenvergleichs sollen dann Potenziale und Entwicklungsmöglichkeiten für hiesige Vermarktungskonzepte, die die Komponenten Ernährungskultur und Ernährungsqualität stärker einbinden, erfasst und genutzt werden. Ansprechpartnerin für das Teilprojekt: Hedda Schattke, Tel. 0441/798-4173

FORSCHUNG AKTUELL

Ostfriesland-Projekt OSSENA erhält Förderpreis Ernährungskultur der Universität Kassel



Gemeinsam mit dem Projekt „Ernährungspraktiken und nachhaltige Entwicklung“, das an der Universität Wien durchgeführt wurde, hat das Projekt OSSENA, an dem ONNO e.V. wesentlich beteiligt war, den diesjährigen Förderpreis Ernährungskultur der Universität Kassel erhalten.



Der Förderpreis wurde dem von Prof. Dr. Angelika Ploeger geleiteten Fachgebiet „Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur“ der Universität Kassel von der Johannes Fehr GmbH & Co KG gestiftet. Er wird bereits zum fünften Mal verliehen. Auf der Festveranstaltung am 15. November in der Universität Kassel hatten Prof. Dr. Reinhard Pfiem, Prof. Dr. Thorsten Raabe und Dr. Irene Antoni-Komar (Carl von Ossietzky Universität Oldenburg) stellvertretend für das gesamte OSSENA-Team und für ONNO Gelegenheit, den Preis in Empfang zu nehmen und sich herzlich dafür zu bedanken.

Der mit 5.000 € dotierte Preis zeichnet jährlich innerhalb des deutschsprachigen Raums wissenschaftliche Arbeiten und praxisorientierte Projekte aus, die den Leitgedanken der Ernährungskultur entsprechen und Impulse für die Verbraucherbildung geben. Der Leitgedanke der Ernährungskultur sieht Kultur und Ernährung als eine Einheit und will zu einem sorgsamem Umgang mit natürlichen Ressourcen (Boden, Luft, Wasser, Pflanzen, Tiere, Mensch) bei der Herstellung in der Landwirtschaft, Verarbeitung und beim Konsum beitragen. Die eingereichten Arbeiten werden dabei von einer zehnköpfigen Jury aus Wissenschaft, Wirtschaft und Verbrauchervertretung bewertet, die auch die Leitgedanken zur Ernährungskultur entwickelte.

OSTFRIESLANDMAHLE 2007

Aus der Idee des mittlerweile abgeschlossenen OSSENA-Projektes, viele Gäste an öffentlichen Mahlen mit Informationen rund um unsere Region zu den unterschiedlichsten Themenstellungen teilhaben zu lassen, ist mittlerweile eine feste Institution geworden. Aus den eigentlich geplanten acht Ostfrieslandmahlen während der Projektlaufzeit sind mittlerweile schon 14 Veranstaltungen geworden und auch im kommenden Jahr werden wieder Ostfrieslandmahle stattfinden. Die Idee, regionale Qualitätserzeugnisse auf den Tisch zu bringen und dabei von den Erzeugern und Gastronomen mehr über Produkt und Zubereitung zu erfahren, stößt auf so große Resonanz, dass inzwischen unterschiedlichste Institutionen und Vereine gerne ein Ostfrieslandmahl mit uns zusammen ausrichten möchten.

So waren es im Jahr 2007 fünf reguläre und ein „exportiertes“ Ostfrieslandmahl, die ONNO gemeinsam mit Kooperationspartnern veranstaltet hat. Den Reigen eröffnete das **Buten-Ostfrieslandmahl in Oldenburg**. Im Rahmen der OSSENA-Abschlussstagung haben wir im Restaurant Tafelfreuden ein interaktives Ostfrieslandmahl mit biologischen Erzeugnissen aus Ostfriesland durchgeführt. Die Teilnehmer wurden vom Gastronomen Aufleger in die Zubereitung eingebunden.



Am 23. Juni fand auf der Nordseeinsel **Langeoog** ein Ostfrieslandmahl zum Thema **„Ökosystem im Nationalpark Wattenmeer“** statt. Im Restaurant Seekrug bereitete Michael Recktenwald den Gästen ein wunderbares Menü mit den Erzeugnissen der Insel, insbesondere dem Fleisch des Meederindes.

Im September wurde bereits zum dritten Mal in **Ihlow** auf dem **Klostergelände** ein Ostfrieslandmahl durchgeführt. Dank der Kooperation mit dem Klosterverein ist dieses Ostfrieslandmahl eine feste Einrichtung geworden und bietet den Gästen auf der kulturträchtigen Stätte die Verknüpfung zwischen Vergangenheit und Gegenwart. Bei einer Führung durch die Ausgrabungen konnten die Besucherinnen und Besucher einen Einblick in das Leben während der Klosterzeit gewinnen.

OSTFRIESLANDMAHLE 2007

Am Samstag, den 22. September, fanden sich knapp 70 Personen im **Wallhecken-Umwelt-Zentrum (WUZ)** in **Leer** ein, um gemeinsam ein Wallheckenmahl einzunehmen. Eingeladen hatten **ONNO e.V.** und das WUZ. Beide Vereine hatten Christine Wölke von der Tagungsstätte und dem Restaurant „Alter Brunsel“ aus Burlage gebeten, ein Wallhecken-Büffet zu kreieren. Christine Wölke ist in der Region dafür bekannt, frische regionale Produkte meist in ökologischer Qualität zu verarbeiten.



„Ich habe erst überlegen müssen, ob ich diese Herausforderung stemmen kann, denn mir war nicht klar, was dort eigentlich so wächst“, so Christine Wölke. Bei längerer Beschäftigung mit den Wallhecken, die ja nicht nur als Erosionsschutz und als Heimat vieler Kleintiere, Sträucher und Bäume von Bedeutung sind, sondern wegen ihrer parkähnlichen Kulturlandschaft auch von Touristen sehr geschätzt werden, sprudelten die Ideen. So kochten Christine Wölke und ihre Mitarbeiterinnen beispielsweise eine äußerst schmackhafte Wildkräutersuppe aus Beifuß, Giersch, Taubnessel, Kamille, Schafgarbe, Löwenzahn und Spitzwegerich, kreierten einen ostfriesischen Vorspeiseteller aus Produkten der Region oder würzten den Jungschweinebraten mit Honig und Holunderbeeren. Das Lammgulasch war ebenfalls mit Wallheckenkräutern gewürzt, und das mit Holunder verfeinerte Eis aus der hofeigenen Milch des Hofes von Familie Smid in Schirum war nur ein Highlight unter den vielen Angeboten.

„Für uns ist es wichtig, den Gästen frische, saisonale und ausgereifte Produkte von Familienbetrieben aus der Region zu präsentieren. Die Qualität soll man schmecken“, so Veronika Nölle von ONNO e.V., „man kann auch aus einfachen Produkten schmackhafte Gerichte zubereiten. Wichtig sind doch vor allem die sekundären Inhaltsstoffe, die wir für eine gesunde Ernährung brauchen, und die liefern importierte Massenprodukte kaum noch. Wichtig sind gerade aus Gründen des Klimaschutzes auch die kurzen Wege vom Produzenten zum Verbraucher. Natürlich sind kleine landwirtschaftliche Betriebe nicht so rentabel im Sinne einer optimalen Gewinnausschöpfung wie beispielsweise Monokultu-

OSTFRIESLANDMAHLE 2007

ren von großen Agrarbetrieben, aber der etwas höhere Preis garantiert Frische, kurze Wege, ausgereifte und damit gesündere Produkte. Was die ostfriesischen Kunden leider immer wieder vergessen – die traditionellen Betriebe aus der Region erhalten durch ihren Einsatz die gewachsene ostfriesische Kulturlandschaft, die bei weitemem Höfesterben veröden würde. Der Landschaftsschutz sollte eben auch gebührend gewürdigt werden.“

Vor dem Mahl führte Dr. Heiner Buschmann von der Schutzgemeinschaft Wallheckenlandschaft durch die Wallhecken, was bei dem lang ersehnten sonnigen Herbstnachmittag eine sinnliche Freude war. Die Gäste waren begeistert von dem Wechsel von Informationen und Gaumenfreuden und zeigten sich interessiert an weiteren Ostfrieslandmahlen von ONNO e.V.



Am 21. Oktober fand im **Ostfriesischen Fehnhof** bei Ayelt Peters das 13. Ostfrieslandmahl statt. Nachdem eine Führung im Moor- und Fehnmuseum die Entstehung und Entwicklung der Fehngebiete zeigte, boten dann am Abend die Unternehmer Rolf Trauernicht aus Großfehn und der Reeder Horst-Werner Jannssen aus Elsfleth mit Erzählungen aus ihrer bewegten Geschichte interessante Einblicke in die Fehnländschaften. Den Abschluss für 2007 bildete dann das Ostfrieslandmahl in **Moor-dorf** am 03. November im Rahmen der Lammwochen. Der Woldenhof servierte im Moormuseum ein leckeres Menü mit Lammfleisch.

Auch für das kommende Jahr sind wieder Ostfrieslandmahle geplant. Zusammen mit der Akademie Überlingen soll in dem schönen Ambiente der Evenburg in Leer ein Ostfrieslandmahl ausgerichtet werden. Neben Ihlow steht die Zusammenarbeit mit „ANNO – Gesellschaft zur Erhaltung ostfriesischer Bau- und Kulturdenkmale e.V.“ auf unserer Wunschliste. Außerdem soll Schulkindern ein Menü angeboten werden, um auch diese Altersgruppe für Nachhaltigkeit und Regionalität zu sensibilisieren. Genauere Informationen über Orte und Termine im Jahr 2008 werden wir Ihnen rechtzeitig mitteilen und freuen uns, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

KULINARISCHER SOMMER 2007

Der Kulinarische Sommer bildete auch in diesem Jahr wieder den gastronomischen Teil des Musikalischen Sommers in Ostfriesland. Über drei Wochen wurden an fast allen Spielorten ca. 5.000 Konzertgäste mit kulinarischen Spezialitäten der Region bewirtet. Vor Konzertbeginn und während der Konzertpausen sorgten die Gastronomen für das leibliche Wohl der Gäste. Leider hat uns in diesem Jahr der „Sommer“ mit zahlreichen verregneten Tagen sehr oft einen „nassen Strich“ durch die Rechnung gemacht, und wir mussten dann in die Gemeindegäuser oder andere Räumlichkeiten ausweichen. Diese widrigen Umstände haben die beteiligten Partner dann aber durch viel persönlichen Einsatz mehr als wett gemacht, und um die große Vielfalt der Gastronomie in Ostfriesland zu präsentieren, haben wir – wie auch in den vergangenen Jahren – viele Restaurants als Partner gewinnen können.



So konnten die Gäste neben den musikalischen Erfahrungen auch viele unterschiedliche und abwechslungsreiche kulinarische Genüsse erleben. Ein besonderer Höhepunkt war dabei sicher der Konzerttag in der Evenburg in Leer. Frau Frerichs und ihr Team haben auch dort dem Wetter getrotzt und dieser besonderen Örtlichkeit einen entsprechenden kulinarischen Rahmen gegeben.



Aber nicht nur in den Konzertpausen servierte die Gastronomie den Gästen hiesige Delikatessen. Wie im vergangenen Jahr wurde an einigen Spielorten ein Arrangement von Konzert und Menü angeboten.

Der **Arbeitskreis Ernährungs- und Verbraucherbildung** wurde im Juni 2007 gegründet und ist aus einer Kooperation des Regionalen Pädagogischen Zentrums (RPZ) der Ostfriesischen Landschaft und des Projektes OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität der Universität Oldenburg hervorgegangen. Es treffen sich Lehrkräfte aus dem Fachbereich Hauswirtschaft der Sekundarstufe I und der Berufsschulen sowie MultiplikatorInnen von außerschulischen Partnern. Ziele des Arbeitskreises sind der Austausch über vorhandene Unterrichtskonzepte und Rahmenbedingungen der schulischen Ernährungsbildung, die Erstellung methodisch-didaktischer Unterrichtsmaterialien und die Entwicklung von Fortbildungsveranstaltungen.

Folgende Themenfelder wurden und werden bearbeitet: Rahmenbedingungen des Hauswirtschaftsunterrichts; Gesunde Pausen- und Mittagsverpflegung in der Schule; Planung von Unterrichtseinheiten zu saisonalen Anlässen; Entwicklung von Betreuungs- und Versorgungsangeboten mit und durch SchülerInnen: „Gesundheitsförderung im Sinne der „peer-group-education“; „Trendgetränke“ in Kooperation mit der Verbraucherzentrale Niedersachsen; Ernährungskultur im Wandel: regional und global, inklusive Exkursionen zu regionalen Produzenten; Diäten, Essenslust und Körperbilder – Prävention von Ess-Störungen.

OSSVita

OSTFRIESLAND – SCHULE UND LEBEN
Das Netzwerk der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung

Die Arbeit des Arbeitskreises ist eng verknüpft mit der Internetplattform von www.ossvita.de Ostfriesland – Schule und Leben: Das Netzwerk der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung. Dort werden Einladungen, Termine und Arbeitsergebnisse des Arbeitskreises veröffentlicht.

Gesucht werden Lehrkräfte von Grund- und Förderschulen, die an einer schulformübergreifenden Zusammenarbeit interessiert sind und Lehrkräfte anderer Fachbereiche, die an einer fächerübergreifenden Zusammenarbeit interessiert sind. Das **nächste Treffen** findet am **09. Januar 2008, um 15:30 Uhr** im **RPZ der Ostfriesischen Landschaft**, Fischteichweg 16, 26603 Aurich statt.

Kontakt: info@ossvita.de. Gerda Müller, gerda_muelder@yahoo.de; Jane Agena, jane.agena@t-online.de; in Kooperation mit Veronika Nölle, veronika.noelle@onno-net.de.

OsKar – der Ostfriesland Karton – geht an den Start

OsKar

Ostfriesland Karton

„Ein gutes Stück Ostfriesland“. Unter diesem Motto könnte die jüngste Initiative der ONNO-Mitglieder Veronika Nölle, Andreas Behrends und Karsten Uphoff stehen. Gemeinsam mit ostfriesischen Erzeugern wurde der Präsentkarton „OsKar – der Ostfriesland Karton“ aufgelegt.

OsKar zeigt, dass Ostfriesland viel mehr zu bieten hat als nur Ostfriesenwitze, Ostfriesenkerz und Schietwetter. Denn neben „klassischen Produkten“ wie Ostfriesentee oder Emders Kissen sind Erzeugnisse enthalten, die vielen Ostfriesen noch nicht bekannt sein dürften. So finden sich unter anderem Marmelade von der Insel Langeoog, Käse aus Pilsum, eine Rindersalami aus Klein-Burhufe oder auch eine Backmischung aus Horsten im OsKar.



OsKar ist aber nicht nur ein kulinarisches Erlebnis der besonderen Art – als weiteres Extra kommen auch die Fans des „Ostfriesenkrimis“ auf ihre Kosten. In jedem OsKar findet sich einer von vier Kurzkrimis des Leda-Verlages aus Leer.

„Wir meinen, so das ideale Geschenk für Familie, Freunde oder auch Geschäftspartner entwickelt zu haben, das nebenbei auch die Entwicklung der regionalen Wirtschaft befördert.“ So Andreas Behrends, einer der Initiatoren des OsKar.

OsKar kann für 20,- € + 5,95 € (Versandkosten) bestellt werden unter der Nummer 0173/6185451 oder unter der E-Mail-Adresse: ostfrieslandkarton@web.de.

Im Rahmen einer Gemeinschaftsaktion von ONNO e.V., dem NABU Ostfriesland und dem Verein „Ostfriesland schmeckt nach Meer“ e.V. fanden vom 13. Oktober bis zum 03. November 2007 **die ersten ostfriesischen Lammwochen** statt. Zwölf Gastronomiebetriebe boten die Spezialitäten der Heidschnucke vom Woldenhof und von Dieter Peters aus Wrisse an.



Folgende ONNO-Mitglieder haben an den Lammwochen teilgenommen:

- Hotel Restaurant Lange, Leer
- Hotel Restaurant Twardokus, Aurich
- Ostfriesischer Fehnhof, Südgeorgsfehnhof
- Strandhotel Wietjes, Baltrum
- Hotel Zur Post, Wiesmoor
- Alte Brauerei, Pilsum
- Hotel Reichshof, Norden

Auch in Bioläden in Aurich und Norden sowie bei den ONNO-Mitgliedern Hilde und Heiko Freese in Leer wurde das Fleisch der Heidschnucke angeboten. Den Abschluss der Lammwochen bildete dann das 14. Ostfrieslandmahl im Moormuseum in Moordorf. Im kommenden Jahr wollen wir wieder Lammwochen organisieren und durchführen und dazu noch weitere Gastronomen, aber auch Erzeuger und Produzenten gewinnen. Wir freuen uns, Sie dann als Gäste begrüßen zu können.

Am 06. und 07. Dezember 2007 fand in der Weser Ems Halle die **zweite Nordwestmesse Business Plus** statt. Über 150 Aussteller der Wirtschaft Nordwest präsentierten 6.300 Besuchern ihre Kompetenzen auf einer Fläche von 5.000 m² mit der Botschaft: Synergien finden, Netzwerke knüpfen und Wirtschaft gestalten. Veranstalter war erneut das Centers of Competence e.V. Unter dem Thema „Zukünftige Herausforderungen der Ernährungswirtschaft“ referierten im Trendforum als einer der diesjährigen Schirmherren (gleichzeitig Vorsitzender des Agrar- und Ernährungsforums Oldenburger Münsterland e.V.) Ewald Drebing und Prof. Dr. Reinhard Pfriem von der Universität Oldenburg, Vorsitzender von ONNO e.V. Die **Business Plus 2008** findet am 28. und 29. November 2008 in den Emslandhallen in **Lingen** statt.



Im kleinen Ort Pilsum in der Krummhörn liegt das Restaurant **Alte Brauerei**, ONNO-Mitglied und Partner im Gastronomennetzwerk **OSTFRIESLAND KULINARISCH**. Angeboten werden monatlich bzw. saisonal wechselnde Gerichte, frische Fisch- und Fleischprodukte aus der Region sowie vegetarische Gerichte. Das Bistro ist ab 11:00 Uhr geöffnet und bietet durchgehend Tee, Kaffee und hausgebackenen Kuchen. Ein Mittagsmenü mit täglich wechselnder Karte wird von 12:00 bis 14:15 Uhr, Abendessen à la carte von 18:00 bis 21:15 Uhr angeboten. Das Restaurant bietet ca. 65 Gästen Platz, im Bistro befinden sich weitere 15 Plätze. Dazu kommen ca. 30 Plätze im vorhandenen Tagungs- und Veranstaltungsraum sowie im Sommer außerdem ca. 20 Plätze auf der Terrasse.

Die besten Kritiker sind begeisterte Gäste. Und nicht nur Touristen kommen hier ins Schwärmen: „Ein echter Geheimtip für Urlauber und Einheimische. Selbst wir als Ostfriesen lassen es uns nicht nehmen, des öfteren dort einzukehren. Wir schätzen das stilvolle Ambiente, die ausgezeichnete Küche, freundliche Bedienung und letztendlich einen günstigen Preis. Sehr empfehlenswert.“

Restaurant „Alte Brauerei“
An der alten Brauerei 2
26736 Pilsum/Krummhörn
Telefon: 04926/912915
Fax: 04926/926695
Alte-Brauerei-Pilsum@t-online.de
Öffnungszeiten: Täglich außer Dienstag.

IMPRESSUM / KONTAKT

Herausgeber: ONNO – das ostfriesische Netzwerk für Ökologie – Region – Zukunft e.V., Der Vorstand, Große Stiege 34, 26826 Weener/Stapelmoor, Tel. 0441/2330022, E-Mail: info@onno-net.de.
Redaktion: Dr. Irene Antoni-Komar, Andreas Behrends, Prof. Dr. Reinhard Pfriem, Gerda Müller, Veronika Nölle, Hedda Schattke, Karsten Uphoff.
Gestaltung: KPSG Societät für Gestaltung.
Druck: dbv Deutscher Buchverlag GmbH.



Moin liebe Leserin, lieber Leser,

das Jahr 2007 neigt sich dem Ende zu und ONNO e.V. möchte Ihnen mit diesem Newsletter einen Rückblick auf die zahlreichen Aktivitäten geben. Nicht nur der Kulinarische Sommer stand wieder unter unserer Obhut, auch insgesamt fünf Ostfrieslandmahle, u. a. auf Langeoog, in Ihlow und im Wallheckenzentrum Leer, konnten erfolgreich durchgeführt werden und so die Verbundenheit mit der ostfriesischen Kulturlandschaft und ihren Produkten fördern helfen. OsKar – der Ostfriesland Karton ist rechtzeitig vor Weihnachten an den Start gegangen und stellt mit seinen kulinarischen Produkten aus Ostfriesland eine schöne Geschenkidee dar. Nicht zuletzt dürfen wir stolz darauf sein, dass OSSENA, das im August 2007 abgeschlossene Forschungsprojekt an der Universität Oldenburg, bei dem ONNO e.V. ein wichtiger Praxispartner war, den diesjährigen Förderpreis Ernährungskultur der Universität Kassel erhalten hat. Diese Auszeichnung und auch der sehr gute Zuspruch bei den Ostfrieslandmahlen bestärken uns in dem Vorhaben, die Region Ostfriesland als Wirtschaftsstandort und Kulturlandschaft weiterhin tatkräftig zu fördern.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr ONNO Team