

**„Oostfreeske Tuffel“ – erste Preisträger wurden ausgezeichnet**

„Was geht hier vor?“, fragte eine sichtlich verunsicherte Hanne Klöver, Mitarbeiterin beim NDR in Oldenburg, die eigentlich nach Aurich in das Hotel Köhlers Forsthaus gekommen war, um einen Fernsehbeitrag für den NDR über die erste Preisverleihung des Vereins ONNO zu erstellen. Die Betonung liegt auf „eigentlich“, weil sie spätestens durch die vielen bekannten Gäste aber insbesondere durch das Eintreffen ihrer Familie spürte, dass dieser Abend für sie anders verlaufen könnte als geplant.

Im Sommer 2008 wurde die Idee der Preisvergabe der „Oostfreeske Tuffel“ im Rahmen einer Vorstandssitzung von ONNO geboren und auf den Weg gebracht. Der Verein wollte ein sichtbares Zeichen setzen und Menschen aus der Region Ostfriesland für ihr Engagement und ihre Würdigung für eine regionale Ernährungskultur auszeichnen. Nach einiger Beratung entschlossen wir uns zur ersten Preisvergabe gleich drei Personen zu ehren, die nicht direkt aber zumindest indirekt in Verbindung zueinander standen.



Und diese Verbindung schaffte ohne Zweifel Hanne Klöver, indem sie gemeinsam mit Ayelt Peters vom Ostfriesischen Fehnhof aus Südgeorgsfehn ein Ostfriesisches Kochbuch „Ostfriesland kocht“ veröffentlichte und kurz darauf mit ihrem Film „Ostfriesische Küchengeschichten“ einen wunderbaren Einblick in die Kultur der traditionellen ostfriesischen Küche gegeben hatte. Mit von der Partie waren hier Alma und Willm Frühling aus Holtrop im Kreis Aurich. Beide hatten diesen Film durch ihre authentischen Darstellungen geprägt und ihn nicht nur für ein engagiertes NDR-Fernseh-

team, sondern auch für viele Zuschauer in ganz Deutschland zu einem einzigartigen Erlebnis werden lassen.

Zunächst aber zurück zu den weiteren Preisträgern. Ayelt Peters, der Küchenmeister des Ostfriesischen Fehnhofes, ist ein Fan von regionalen Speisen, die er mit Freude verfeinert und aktualisiert. Wie in „Ostfriesland kocht“ zu lesen ist, hatte die Zeitschrift „Feinschmecker“ sein Speiselokal als eines der besten 300 Restaurants in Deutschland ausgezeichnet. Deshalb war auch ONNO schon mehrfach mit seinen Ostfrieslandmahlen zu Gast in Südgeorgsfehn.



Alma Frühling hingegen überzeugte die ONNO Jury durch ihre konsequente Eigenproduktion der Nahrungsmittel, die im Frühlingschen Haushalt hergestellt und verarbeitet werden. Sie beherrscht die traditionelle Gartenbewirtschaftung, die Versorgung des Viehbestandes mit eigenem Futter und die traditionellen Verarbeitungsformen ihrer Erzeugnisse.



Onno gratuliert an dieser Stelle allen drei Preisträgern noch einmal von Herzen und dankt für das großartige Engagement zum Erhalt und zur Würdigung einer ostfriesischen Ernährungskultur.

**Die Slow-Fisch 2008 - Eine gelungene Premiere für ONNO e.V.**

So könnte man den ersten Auftritt des Vereins (und seiner Mitglieder!) auf der Slow-Fisch 2008 in Bremen beschreiben. Auf der von Slow Food Deutschland e.V. durchgeführten Messe konnten zahlreiche Gespräche mit interessierten Besucherinnen und Besuchern geführt und dabei viele Hinweise auf das (ostfriesische) Angebot der vorgestellten ONNO-Mitgliedsunternehmen gegeben werden. Wir sind uns sicher, dass etliche Besucher(innen) zukünftig vermehrt „ostfriesisch einkaufen“ werden. Die bundesweite jährliche Messe von Slow Food findet Anfang April 2009 zum dritten Mal statt. Für die Zukunft plant Slow Food Deutschland weitere Messen.



Falls wir wiederum auf das rege Interesse unserer Mitglieder stoßen, wird sich ONNO e.V. gerne erneut daran beteiligen.

Im April 2008 entschied sich Hartmut Reiche seinen beruflichen Werdegang in selbständigen Bahnen fortzuführen. Als Praktiker (Restaurantfachmann und Barkeeper) mit fast 20jähriger Berufserfahrung in der Gastronomie vertritt er nun regionale Unternehmen mit seiner Handelsvertretung getreu dem Motto: Was der Bauer nicht kennt, isst er nicht, wenn der Städter wüsste, was er isst, er würde umgehend Bauer werden. „Ostfriesland hat mehr als nur gute Luft und weites Land. Wir schöpfen aus einer langen Geschichte und haben unsere Traditionen weitestgehend erhalten können. Regionale Spezialitäten gehören in die regionale Gastronomie. Der Tourist von Heute sucht nach solchen 'Geschmackserlebnissen' die aus dem uniformen Angebot herausragen.“

Hartmut Reiches Partner sind: Die Weindiele aus Ihorst mit Ihrem Sortiment von 30 Winzern aus ganz Europa und deren Weinen aus Biologischem Anbau. Der Hof Hopkes aus Bunde, mit dem Angebot des angeschlossenen Hofladens: Gemüse und Kartoffeln vom Kleiboden des Dollart, Weidemasthähnchen, Enten, Bentheimer- und Hülsenberger Schweine, die in der hofeigenen Schlachtereie geschlachtet und dann nach alten Rezepturen ohne Geschmacksverstärker verarbeitet werden. Bio-Rindfleisch vom Naturhof am Fuchsberg, Stefan Blankemeyers Highland Rinder, die ganzjährig naturbelassen auf den Weiden seines Hofes grasen und deren Fleisch bei vielen Gastronomen schon Lob sammelte.

Damit das Ganze dann auch in der richtigen Form präsentiert werden kann, hat Hartmut Reiche mit der Firma Gastro-TopCard einen exzellenten Partner, der Speisekarten für alle Ansprüche herstellt.

Kontakt:  
Ihr-Handelsvertreter  
Edenserlooger Straße 7  
26427 Werdum  
Tel: 04974-914 9761  
Mobil: 0151- 525 457 81  
info@ihr-handelsvertreter.de  
www.ihr-handelsvertreter.de

**IMPRESSUM / KONTAKT**

Herausgeber: ONNO – das ostfriesische Netzwerk für Ökologie – Region – Zukunft e.V., Der Vorstand, Große Stiege 34, 26826 Weener/Stapelmoor, Tel. 04951/ 4367, E-Mail: info@onno-net.de.  
Redaktion: Marina Beermann, Antje Gronewold, Prof. Dr. Reinhard Pfriem, Veronika Nölle, Hedda Schattke, Karsten Uphoff  
Gestaltung: KPSG Societät für Gestaltung.  
Druck: dbv Deutscher Buchverlag GmbH

**Oskar – der Ostfriesland Karton ist online**

**Oskar**  
Ostfriesland Karton

Auf <http://www.ostfrieslandkarton.de> sind alle Informationen zu Oskar abrufbar. Auch die Bestellung ist dort zum Preis von € 20,- + € 5,95 (Versandkosten) möglich. Weitere Bestellmöglichkeiten: Tel. 0173/ 6185451 oder unter der E-Mail-Adresse: ostfrieslandkarton@web.de.



**Dat Bladdje Winter 2008**



Moin liebe Leserin, lieber Leser,

was bisher Newsletter hieß, heißt jetzt „Dat Bladdje“ – wenn die Orientierung auf die Region wirklich ernst genommen werden soll, muss sich das auch im Namen unserer gedruckten Informationen ausdrücken, so lautete das Argument auf der ONNO-Mitgliederversammlung am 28. 11.2008 in Köhlers Forsthaus in Aurich, das dann schnell allen Anwesenden eingeleuchtet hat.

Auf derselben Mitgliederversammlung wurde auch der ONNO-Vorstand bestätigt und wiedergewählt: Reinhard Pfriem (Vorsitzender), Antje Gronewold (stellvertretende Vorsitzende), Kai Schuirman (Finanzen) und Heiko Freese werden sich für ein weiteres Jahr für die Sache von ONNO engagieren.

Der Termin des nächsten (21.) Ostfrieslandmahls steht übrigens schon fest: wieder bei Ayelt Peters wird es am 21. Februar 2009 stattfinden, mit einer Lesung des bekannten ostfriesischen Krimi-Autors Peter Gerdes. In dessen letztem Krimi geht es um den Schutz der Ems, und die Erhaltung der ostfriesischen Kulturlandschaft liegt schließlich auch uns sehr am Herzen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und geruhsame Feiertage,

Ihr ONNO-Team



**ONNO e.V. wirkt bei einem großem Forschungsprojekt mit**

Das Forschungsprojekt „NordWest 2050: Perspektiven für klimaangepasste Innovationsprozesse in der Metropolregion Bremen-Oldenburg“ wird vom Bundesforschungsministerium ab 2009 für fünf Jahre gefördert und setzt sich, neben der Universität Bremen und Oldenburg, aus verschiedenen Unternehmen der Metropolregion Bremen-Oldenburg sowie aus weiteren Partnern, u. a. einem Forschungszentrum im US-Bundesstaat Maryland, zusammen. Das Forschungsprojekt konzentriert sich mit Blick auf den Nordwesten Deutschlands auf die Auswirkungen des Klimawandels. Folgende klimawandelbedingte Veränderungen werden für das Nordwestdeutsche Tiefland prognostiziert:

- Variabilität der Niederschläge
- Trockenperioden und Hitzewellen im Sommer
- Zunahme von Starkniederschlägen im Winter
- Geringer Temperaturanstieg für die Küstenregion von Nord- und Ostsee bis Ende des 21. Jahrhunderts
- Anstieg des globalen mittleren Meeresspiegels (20 bis 60 cm)
- Sturmfluten können 60 - 80cm höher auflaufen
- Zunahme von Sturmstärken.

Das Forschungsprojekt wird exemplarisch in besonders vom Klimawandel betroffenen Branchen (Logistik/Hafenwirtschaft, Energiewirtschaft und Ernährungswirtschaft) und eng mit in der Region ansässigen Unternehmen zusammenarbeiten, um Anpassungsstrategien zu entwickeln.

Das Branchencluster Ernährungswirtschaft im Projekt wird unter der Leitung des Lehrstuhls von Prof. Dr. Reinhard Pfriem (Universität Oldenburg) stehen. Die Anpassungsstrategien umfassen in der Ernährungswirtschaft neben technischen Lösungen auch innovative Konzepte. So wird versucht werden, alte, klimarobuste Rassen und Sorten zu revitalisieren sowie Strategien zur Sicherung der Ernährungsversorgung trotz zunehmender Flächenkonkurrenzen zu entwickeln.

Ostfriesland wird zunächst durch den Biolandhof am Batzenweg (Freese Gbr) und ONNO e.V. vertreten, auch das ONNO-Mitglied Bakenhus Biofleisch GmbH wird dabei sein. Es wird angestrebt, möglichst viele Interessierte und regionale Akteure im Laufe der Projektlaufzeit mit in das Forschungsprojekt zu integrieren. Für Fragen und Anregungen wenden Sie sich bitte an: marina.beermann@onno-net.de

**OSTFRIESLAND KULINARISCH geht an den (Neu-)Start**



Bereits im letzten Bladdje (damals hieß es noch Newsletter) haben wir über den anstehenden Neustart der Gastronomen-Initiative OSTFRIESLAND KULINARISCH berichtet. In den vergangenen Wochen hat sich das Vorhaben nun weiter konkretisiert.

Sieben Betriebe gehen an den (Neu-)Start. Dabei sind:

1. der „Ostfriesische Fehnhof“ von Ayelt Peters in Südgeorgsfehn,
2. das Hotel „Zur Post“ von Erich Wagner in Wiesmoor,
3. das „Köhlers Forsthaus“ von Frank Köhler in Aurich
4. das Restaurant „Alte Brauerei“ von Jürgen Itzenga in Pilsum/Krummhörn
5. das „Hotel Reichshof“ der Familie Franke in Norden
6. das Panorama-Restaurant-Café „See-krug“ der Familie Recktenwald auf Langeoog
7. das Hotel Restaurant „Goldener Adler“ von Rainer und Elke Ahlers in Emden.

Alle beteiligten Gastronomen haben sich dazu verpflichtet, unter dem Logo von OSTFRIESLAND KULINARISCH zukünftig mehrere Gerichte auf ihrer Karte führen, die ausschließlich aus regionalen Erzeugnissen zubereitet werden. Die regionalen Qualitätslieferanten werden auf der Karte genannt. Zudem wurden die schon einmal verabschiedeten Qualitätskriterien für die Produkte noch einmal bekräftigt. Als Qualitäts- und Gütesiegel steht OSTFRIESLAND KULINARISCH also weiterhin für eine vielfältige und moderne Küche auf Basis regionaler (und saisonaler!) Erzeugnisse.

Ein aktueller Flyer wird ab Januar 2009 verteilt. Darüber hinaus werden alle Betriebe ein Schild mit dem Logo anbringen, das sie als Teilnehmer von OSTFRIESLAND KULINARISCH ausweist. Bis zur Erstellung einer eigenen Internetplattform können sich interessierte Gastronomen, Erzeuger oder Gäste gerne direkt an die OSTFRIESLAND KULINARISCH-Koordinationsgruppe wenden. Ansprechpartner sind: Jügen Garrels (hj.garrels@gmx.de), Prof. Dr. Reinhard Pfriem (reinhard.pfriem@uni-oldenburg.de) und Klaus-Gerd Szkudelski (Alte-Brauerei-Pilsum@t-online.de).

**Bioprodukte genießen, in der Region erzeugt**



Am 14. September 2008 fand das Biomahl in Potshausen statt. Zunächst konnte der Biolandhof Freese besichtigt werden und Hilde und Heiko Freese demonstrierten den Teilnehmern die Besonderheiten des ökologischen Gemüseanbaus in der Region.



Im Anschluss daran bereitete die Köchin Herta Bunger von der Landesvolkshochschule in Potshausen aus den Bioprodukten ein dreigängiges Menü zu. Das Hauptgericht, der Braten vom Wasserbüffel, war hierbei ein besonderes Highlight. So beantwortete Herr Peters, von dem die Tiere kamen, gerne die vielen Fragen über die Besonderheiten dieser Fleischrasse.



**Ein Ostfrieslandmahl von kleinen Leuten**

Gemeinsam mit ONNO e.V. und dem Projekt „Kinderregion Ostfriesland“ im Förderrahmen „Besser essen, mehr bewegen“ fand am 6. November 2008 ein Kinderostfrieslandmahl in der Grundschule Wiesmoor statt. 30 Kinder bereiteten zusammen mit Erich Wagner vom Hotel zur Post in Wiesmoor ein dreigängiges Menü vor, zu dem sie ihre Eltern und Geschwister eingeladen hatten. 44 Eltern kamen und waren begeistert.

Als Vorspeise gab es eine Kartoffelsuppe mit einer Einlage vom gerösteten Bentheimer Schinken, dann Putenschnitzel mit Kartoffeln und Wintergemüse, gedünstet mit feinen Kräutern, und einen Apfelquark mit gerösteten Haferflocken. Während die eine Hälfte der Kinder in der Küche wuselte, deckten die anderen den Tisch und übten das Servieren – immer von rechts das Essen servieren, das Besteck in der Abfolge der Speisen legen... etc..

Die kleinen Köche haben selber natürlich auch gegessen, was bedeutet, dass sie ein Menü für über 70 Personen zubereitet haben – und das in einer sehr professionellen Weise. Erich Wagner, der auch Mitglied im Netzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH ist und schon häufiger mit Kindern gekocht hat, war völlig überrascht: „Wir hatten drei Stunden Vorbereitungszeit einkalkuliert und in zwei Stunden war alles perfekt erledigt, ich bin völlig begeistert.“ Weder der Umgang mit großen, scharfen Profimessern noch das Schneiden des Gemüses in ganz feine Streifen bereitete den Kindern Mühe. „Das ist auch kein Wunder“, so die beiden Hauswirtschaftsmeisterinnen der Landwirtschaftskammer, Frau Meier und Frau Campen, „seit zwei Jahren kochen wir mit den Kindern, das ist Alltagspraxis, die sie bei uns lernen.“ Die theoretischen Grundlagen vermittelte ihnen im Ernährungsunterricht Frau Schäfer von der Ernährungspraxis Vital in Wiesmoor. Nun war es einfach einmal an der Zeit, mit einem Mahl ihr Können unter Beweis zu stellen.

Nach dem Essen erläuterte Herr Wagner noch, warum das Menü Ostfrieslandmahl heißt: „Es gibt so viele gute Produkte in unserer Region, da braucht nichts von weit her angefahren zu werden. Ich kenne unsere Lieferanten und weiß, welche Qualität ich bekomme. Gerade jetzt ist eine Zeit, wo Gemüse und Kartoffeln preiswert zu haben sind, und bei Fleisch darf es eh' nur beste Qualität sein. Lieber auf große Fleischberge verzichten und nur beste Zutaten auf den Tisch bringen, das ist nicht nur

gesünder, sondern man schmeckt's auch.“ Das fanden nicht nur die Gäste, sondern auch die kleinen Köche. Ihnen hat es genauso gut geschmeckt, wie den Großen. „Ih, mag ich nicht“, war nicht zu hören.

Im nächsten Jahr soll das Kinderostfrieslandmahl an der Grundschule in Moordorf durchgeführt werden. Auch hier bekommen die Kinder über das Projekt „Kinderregion Ostfriesland“ Ernährungsunterricht und Kochpraxis. Und für die bessere Bewegung gibt es hier, wie auch in Wiesmoor, den Kinderzirkus des Kreissportbundes. Für dieses Kinderostfrieslandmahl wird noch ein ähnlich engagierter Koch wie Herr Wagner gesucht, der das Wagnis und Gewusel mit Spaß auf sich nimmt.



„Die Grundschulen Moordorf und Wiesmoor-Mitte, bei denen beide Projekte durchgeführt werden, sind sehr engagiert und gehen auch mal unkonventionelle Wege, wie auch unsere Partnerschulen, die auf den ganzen Landkreis verteilt sind. Unsere Hauptaufgabe im nächsten Jahr ist es, eine Reihe dieser guten Ansätze auf Dauer zu stabilisieren. Dazu braucht es aber nicht nur die staatliche Unterstützung, sondern auch das Engagement der Bürger. Solche Dinge, wie wir sie hier auf den Weg gebracht haben, sind gar nicht so teuer und könnten in einem Zusammenschluss örtlicher Sponsoren leicht kontinuierlich stattfinden. Alle beklagen die Alltagsuntauglichkeit unserer Kinder und Jugendlichen, dabei sind solche Projekte leicht umzusetzen. Das kann man nicht immer den Lehrkräften zusätzlich aufbürden“, so die Mitarbeiterinnen des Projektes, Veronika Nölle und Rita Gautier.

Sie möchten sich in diesem Zusammenhang vor allem bei den ostfriesischen landwirtschaftlichen Erzeugern bedanken, die maßgeblich durch ihre Sachspenden dieses

Menü ermöglicht haben. Zu nennen wären hier die ONNO-Mitglieder, Biolandhof Freese aus Rhaderfehn, der Kartoffeln und Gemüse gespendet hat, sowie der Hofladen Hopkes aus Veenhusen, der mit erheblichen Preisnachlässen Weidemasthähnchenbrust und Bentheimer Schinken geliefert hat. Dank gebührt auch dem Geflügelhof Janssen, der bei den Putenschnitzeln ebenfalls einen Preisnachlass gewährt hat.

Ganz besonderen Dank aber noch einmal an Herrn Wagner, der nicht nur Quark, Sahne und vieles mehr, sondern seinen halben Gastronomiebestand an Geschirr, Besteck, Töpfen, Pfannen usw. mitgebracht hatte und ganz cool von den Kindern mit „Hallo Erich“ begrüßt wurde. Denn nicht nur gutes Essen ist sein Programm, sondern auch Bewegung. Herr Wagner bietet nämlich auch Bewegungstraining für Wiesmoorer Kinder an. Ganz im Sinne des Projektes „Kinderregion Ostfriesland“.



„Kinderregion Ostfriesland“ führt viele verschiedene Projekte im Landkreis Aurich zu dem Thema durch. Für Kinder von 0-10 Jahren gibt es vielfältige Angebote in der Ubbo-Emmius-Klinik in Aurich, in Kindergärten und Schulen zur Adipositasprophylaxe, Kurse zur Mutter-Kind Bindung, zur Sensorik, Bewegung und Balance bis hin zum Einsatz von Familienhebammen. Gefördert wird das Projekt „Kinderregion Ostfriesland“ über drei Jahre vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.



Kontakt: kinderregionostfriesland@u-e-k.de