

Biohof Bakenhus

Auf der Hanse Life Messe 2009 hat das Team vom Biohof Bakenhus viele Messe-gäste (im Rahmen des Klimazug Projektes) zum Thema „Klimawandel“ und den damit verbundenen Veränderungen in der Ernährung befragt. Die Ergebnisse werden sicher niemanden überraschen, der schon einmal im Mittelmeerraum einige Zeit verbracht hat. Die befragten Verbraucher würden sich in der Mehrzahl auf leichte mediterrane Küche umstellen. Sollte das das Aus für unsere beliebten Grünkohl- und Snirtje- oder Speckendicken Mahlzeiten bedeuten? Ich glaube nicht. Aber den Ostfriesen wird freuen, dass sich luftgetrocknete Wurstwaren, den Ergebnissen zur Folge, weiter durchsetzen werden.

Rainer Breuer, Gf. Bakenhus Biofleisch GmbH



Erster Feldversuch mit einer alten Roggenstaudensorte

Durch verlängerte Dürren bzw. Hitzeperioden in Kombination mit extremen Wetterlagen, wie starken Gewitterschauern und starkem Windaufkommen, wird generell der Anbau von Freilandkulturen immer schwieriger. Besonderes Augenmerk kann hierbei auf die Kultivierung alter, resistenter Gemüse- und Getreidesorten gelegt werden. Gerade der Anbau von Getreide wird in der Region Ostfriesland zu einer immer größeren Herausforderung. Die Sommerungen können oft wegen extremer Nässe auf den Flächen erst spät gesät werden. Nach dem Auflaufen des Getreides folgt im Frühjahr oft eine Trockenperiode, die zu einer Ertragsminderung durch Wassermangel führen kann. Die Winterungen lassen sich oft gut einsäen, leiden aber in den Wintermonaten häufig unter Staunässe durch extreme Regenfälle. Aus diesem Grund wird im Zuge des Klimazug-Projektes eine alte Roggenstaudensorte kultiviert. Sie ist sehr robust und schnellwüchsig, außerdem ein Tiefwurzler, und schafft eine gute Bodengare, so dass große Wassermengen wie ein Schwamm vom Boden aufgenommen werden können und somit größtenteils Staunässe verhindert werden kann. Es wurde in diesem Sommer auf dem Biolandhof Freese (Rhauderfehn) bereits eine erste Testphase durchgeführt, in diesem Winter wird in der zweiten Phase der Roggen als Mischfrucht mit Wintererbsen kultiviert. Informationen unter: www.clue.uni-oldenburg.de

„Ostfreeske Tuffel 2009“ für Reinhard Lühring

Der diesjährige Preisträger der Ostfreesken Tuffel ist Reinhard Lühring, Rhauderfehn. Lühring richtet seine Bemühungen seit vielen Jahren auf das Auffinden und Bewahren alter ostfriesischer Kulturpflanzen. Viele dieser Sorten wären längst verschwunden, wenn sie über all die Jahre nicht wenigstens privat getauscht und weitergegeben worden wären. Wie kein anderer in Ostfriesland hat Reinhard Lühring sich vor vielen Jahren auf die Suche nach altem ostfriesischem Saatgut gemacht und für zukünftige Generationen gesichert.



Mit der Ostfreesken Tuffel ehrt ONNO in 2009 einen Mann, der sich über Jahre nicht beirren ließ und den Wert traditioneller ostfriesischer Kulturpflanzen stets zu schätzen wusste. Dies vor allem vor dem Hintergrund, dass konventionelle Züchtungen weltweit von multinationalen Konzernen gesteuert werden und traditionelles Saatgut hauptsächlich nur noch von älteren Menschen erhalten und betreut wird. Lühring erkannte, dass mit den alten Menschen und ihrem Wissen um die Kulturpflanzen wohl auch die letzten regionalen Kultursorten mit ihren besonderen Geschmackstypen aus Ostfriesland verschwinden werden. ONNO e.V. und nachfolgende Generationen danken Reinhard Lühring für sein langjähriges Engagement für den Erhalt ostfriesischer Kulturpflanzen.

Oskar – der Ostfriesland Karton ist online

Auf www.ostfrieslandkarton.de sind alle Informationen zu Oskar abrufbar. Auch die Bestellung ist dort zum Preis von € 25,00 + € 5,95 (Versandkosten) möglich. Weitere Bestellmöglichkeiten: Tel.: 0176 43049168 oder info@ostfrieslandkarton.de

Der Käsehof Rozenburg aus Pilsun

Wir haben schon lange immer wieder Kontakt zum Käsehof Rozenburg gehabt. Vor einigen Jahren hatten wir einmal versucht, gemeinsam mit Claudia Berkhout vom Käsehof Rozenburg, mit der Käserei Lüttje Plaats aus der Krummhörn und der Schattburger Schafskäserei aus Rhauderfehn einen Vertriebsweg aufzubauen, aber damals war alles noch zu klein und zu kostenintensiv. Deshalb waren wir und die Berkhouts selber bei der Auflistung des neuen ONNO-Flyers erstaunt, dass der Käsehof Rozenburg noch kein ONNO-Mitglied war. Das haben Berkhouts nun nachgeholt. Inzwischen kann man bei Berkhouts den hofeigenen Käse auch online bestellen. Er wird aus der Rohmilch der eigenen Kühe und dem hofeigenen Futter nach alten Rezepten hergestellt. Eine besondere Spezialität sind die verschiedenen Ziegenkäsesorten sowie die Produkte aus Ziegenfleisch, die ebenfalls von den eigenen Tieren stammen. Der Hofladen bietet darüber hinaus ein breites Sortiment von Produkten aus der Region. Der ausgesprochen leckere Bauernkäse ist auch im Oskar, dem Ostfriesland Karton zu haben. Wer mehr wissen will, sollte einmal nachschauen unter: www.kaesehofladen.de



Kartoffelhof Peters

Den Kartoffelhof Peters gibt es bereits seit 1934 in Neuwesteel, er wird heute von der Familie Peters in dritter Generation bewirtschaftet. Zu den Betriebszweigen gehören der Speisekartoffel- und Getreideanbau sowie die Schweine- und Geflügelhaltung.



Neuwesteel, Königsweg 14, Tel. 04931/5470

Neben Speisekartoffeln werden im eigenen Hofladen auch Eier von freilaufenden Hühnern und selbstgemachte Konfitüre angeboten.

Der Kartoffelhof Peters ist Mitglied der Erzeugergemeinschaft NORDER MARSCH und verpflichtet sich, folgende Erzeugerichtlinien einzuhalten:

- Kontrollierter Anbau
- Regionale Erzeugung im Familienbetrieb
- Verzicht auf Pflanzenschutzmittel (Ausnahme: Behandlung gegen Krautfäule)
- Maßvoller Einsatz von Mineraldünger
- Niedrige Nitratwerte

Wer mehr über den Kartoffelhof Peters wissen möchte oder einfach nur gut einkaufen will, findet den Hof von Heiko und Hella Peters in Neuwesteel, Königsweg 14 Tel.: 04931 / 5470, Fax: 04931 / 168128

Akademie Überlingen

Als Trainingszentrum für gastronomische Berufe ist Akademie Überlingen ein anerkannter Bildungsträger, der in Kooperation mit dem Zentrum für Arbeit und der Bundesagentur für Arbeit Aus- und Fortbildungsprogramme mit großem Prüfungserfolg durchführt und zurzeit eine Vermittlungsquote dieser Absolventen von 80% aufweist.



Die Fortbildung richtet sich an gering qualifizierte Beschäftigte, die über eine Tätigkeit im Assistenzbereich im Gastronomiegewerbe ihren bestehenden Arbeitsplatz dauerhaft halten können. Vom Profil her sind hier Beschäftigte und Interessent/innen gemeint, die entweder

- schon eine Ausbildung als Restaurantfachkraft oder Koch/ Köchin begonnen und frühzeitig abgebrochen haben
- als Ungelernte in der Gastronomie arbeiten oder gearbeitet haben
- die Maßnahme als „Sprungbrett“ für eine Ausbildung, Umschulung, Externenprüfung o. ä. nutzen möchten

Die Verarbeitung saisonaler regionaler Produkte mit guter ökologischer Qualität ist ein wichtiger Grundsatz der Akademie Überlingen.

Akademie Überlingen, Vaterkeberg 24, 26789 Leer, Leitung: Gerrit Mansholt, Telefon: 0491/5577, /9711488, Telefax: 0491/9279899. leer@akademie-ueberlingen.de www.akademie-ueberlingen.de

Dat Bladdje Winter 2009/2010



Moin liebe Leserin, moin lieber Leser,

der Klimawandel hat nicht nur für die Landwirtschaft, sondern auch für unsere Ernährung weit reichende Folgen, die sich bereits heute abzeichnen. ONNO e.V. beteiligt sich deshalb an einem großen Projekt der Metropolregion Bremen-Oldenburg für das Bundesforschungsministerium, das zur Aufgabe hat, für Wirtschaft, Politik und Gesellschaft Klimaanpassungsstrategien für den Nordwesten (einschließlich Ostfriesland) zu entwickeln. Monokulturen sind das Ergebnis eines Wirtschaftens, das allzu einseitig auf niedrige Kosten und Preise gesetzt hat. Die Stärkung der Artenvielfalt, der Erhalt und die Entwicklung auch alter Kartoffel- und Gemüsesorten (Bohnen z. B.), die Wiederbelebung der Zucht alter Rassen wie des Bentheimer Schweins, sind gerade unter den Bedingungen des Klimawandels wichtige Strategien für die Sicherheit guter Ernährungsversorgung. Ernährung und Klimawandel ist auch das Rahmenthema des 24. Ostfrieslandmahls in der Evenburg zu Leer, und es passt dazu, dass dabei die Ostfreeske Tuffel mit Reinhard Lühring dieses Jahr jemandem verliehen wird, der sich um den Erhalt und die Pflege alter Sorten besonders verdient gemacht hat (wie die Organisation Dreschflügel, der er angehört). Parallel zu diesem Bladdje erscheint der neue ONNO-Flyer mit den Daten aller jetzt 55 ONNO-Mitglieder. Auch in Ostfriesland wächst die Aufmerksamkeit für die Bedeutung regionaler und saisonaler Ernährung von ökologischer Qualität.

Viel Spaß beim Lesen, Ihr ONNO-Team

ERNÄHRUNG IM KLIMAWANDEL

Des einen Freud, des anderen Leid?

Gehen wir hier im Norden sonnigen Zeiten entgegen? Die Tourismusbranche sieht im Klimawandel durchaus eine Chance für den Norden. Die Sommer werden wärmer und länger, das ist gut für die Saison an Nord- und Ostsee, und auch gut fürs Klima, denn weniger Menschen fliegen im Sommer in den Süden, um der Kälte zu entgehen. Der erste Riesling wird bereits in Schleswig-Holstein angebaut, es wird ihm im Süden zu warm. Dem Boskop, dem Holsteiner Cox oder dem Schönen aus Noordhausen wird es allerdings auch bei uns schon zu warm, gute Erträge lassen sich nur noch weiter im Norden erzielen. Frühe Hitze und zuviel Nässe setzten diesen Sorten sehr zu. Dafür gedeihen inzwischen Sorten, denen es früher im Norden zu kalt war – Braeburn, Gala oder Fuji. Für die Obstbauern im Alten Land z.B. hat sich die Klimaerwärmung um 1,7 Grad in den letzten 30 Jahren durchaus ausgezahlt. Wurden 1981 noch 150 000 Tonnen Obst geerntet, so beträgt die Ausbeute heute 300 000 Tonnen. Mit den neuen Sorten und der inzwischen zwei Wochen früher einsetzenden Ernte sind die Obstbauern auch früher am Markt und können der ausländischen Konkurrenz Paroli bieten. Einen kleinen Wehrmutstropfen gibt es allerdings doch – Spalierobst in Monokulturen angebaut ist natürlich anfälliger gegenüber Schädlingen als hochstämmige Obstbäume und die alten Sorten waren lange Zeit widerstandsfähiger gegen Schädlinge, weil sie sich am heimischen Standort über die Jahrzehnte schon den Klimaschwankungen angepasst hatten, bis auch sie aufgegeben haben. Neue Schädlinge wandern von Süden nach Norden mit der Konsequenz, dass mehr gespritzt werden muss. Und dann gibt es noch diese neuen Wetterextreme – zum Beispiel den Hagelschlag, der eine Ernte in null Komma nichts vernichten kann. Netze sollen die Bäume nun davor schützen, aber diese Maßnahmen sind sehr kostspielig. Beim Wein verhält es sich nicht anders. Wir blicken auf eine 2000 Jahre alte Weinbautradition zurück. Eine Warmzeit im Mittelalter hatte günstige Anbaubedingungen bis in die Ostseegebiete beschert, und durch die klimatischen Schwankungen hatten sich robuste und sehr vielfältige Sorten entwickelt – z.B. war der Zinfandel, eine Rebsorte, die wir mit Kalifornien verbinden, eine bei uns heimische Rebsorte. Durch verschiedene gesetzliche Vorgaben, stärkere Kälteperioden, Flurbereinigungen und ökonomische Erwägungen ist bei uns diese Sortenvielfalt verloren gegangen mit der Folge, dass die verbleibenden Sorten dem Klimastress heute weniger standhalten. Engagierte Weinbauern und Biologen sind nun auf der Suche nach wurzelechten, vor

ERNÄHRUNG IM KLIMAWANDEL

1950 gepflanzten Sorten. Diese spät reifen Sorten haben bereits einen Klimawandel erfolgreich hinter sich gebracht. Nun könnte man sagen, früher war es schon einmal zu warm und es haben sich daraus widerstandsfähige Sorten gebildet, dem Grünkohl wird es vielleicht bei uns im Norden auch bald zu warm, dafür gedeiht aber der Paprika besser. Die Frage, ob wir zu den Klimagewinnern oder -verlierern gehören, ist letztlich müßig. Global gesehen ist die Situation besonders katastrophal in den hochkomplexen Lebensräumen wie dem tropischen Regenwald oder den Weltmeeren. Und verschont werden wir hier beileibe nicht. Sicher ist, dass die Wetterextreme schon jetzt spürbar sind und zunehmen werden. So klagen Gemüsebauern schon seit einigen Jahren über Ernteschäden durch Starkregen. Aber warum sollen wir eigentlich traditionelle Sorten rekultivieren, schließlich haben die geringeren Erträge ja zu ihrer Verdrängung geführt und geringere Erträge lösen das Welternährungsproblem nicht? Zunächst einmal bedeuten sie eine geschmackliche Vielfalt auf dem Teller, bedeutender ist jedoch ihre Rolle für die Überlebenssicherung folgender Generationen. „Denn traditionelle Sorten enthalten oft einen genetischen Reichtum, der in heutigen, einseitig auf Ertrag getrimmten Hochleistungssorten verloren gegangen ist. Da sie über Generationen in bestimmten Gebieten angebaut wurden, sind sie an die dortigen Bedingungen optimal angepasst. Viele Landsorten besitzen daher Eigenschaften wie Resistenzen gegen bestimmte Pflanzenkrankheiten, Schadinsekten, oder kommen auch mit Trockenheit oder salzigen Böden zurecht. Solche Sorten können gerade angesichts des Klimawandels überlebenswichtig werden. Um kommenden Herausforderungen gewachsen zu sein, sind die Eigenschaften der alten, traditionellen Landsorten für die Pflanzenzüchtung unerlässlich. Fälle, in denen ein Rückgriff auf alte Pflanzensorten die Ernten der Bauern sicherte, gab es bereits in der Vergangenheit. So machte zu Beginn der 1970er Jahre ein Pilz große Teile der US-Maisernte zunichte. Forscher fanden in traditionellen Maispflanzen in Afrika schließlich ein Resistenzgen gegen die Krankheit. Durch das Einkreuzen in die US-Sorten wurde der Maisanbau schließlich gerettet.“ (Umweltinstitut München, 11/09) Fazit: Rund 7 000 höhere Pflanzenarten wurden im Laufe der Menschheitsgeschichte gesammelt und kultiviert. Im Vergleich dazu werden heute nur noch ca. 150 (rund 2 %) genutzt. Zehn Arten bilden die Basis der Welternährung. Wir wollen uns nicht ausmalen, was passiert, wenn neue Schädlingsarten hier ihr Unwesen treiben – die Freude über den sonnigeren Norden wird uns dann vergehen.

OSTFRIESLAND KULINARISCH

„Für unsere kleinen Gäste“ – Gastronomen setzen Zeichen

Am 2.11.09 hat sich der Reichshof in Norden bei einem Essen aus seinem Angebot „Für unsere kleinen Gäste“ seinen schärfsten Kritikern ausgesetzt – Kindern.



In der Gastronomie sehen die Kinderkarten genauso aus, wie es Ernährungsfachleute häufig kritisieren – zu fett, zu süß, wenig frisch Zubereitetes. Aber, so die Gastronomen, der Kunde, hier das Kind, will es so. Mit einer gesunden, sprich qualitativ besseren Kinderkarte kann man kein Geld verdienen. Ob das tatsächlich so ist, haben 20 Kinder der Grundschule im Spiet aus Norden nun getestet. Es gab asiatische Nudeln mit Geschnetzeltem und frischem Gemüse – und es hat den Kindern geschmeckt. Einige waren skeptisch, weil das Essen ungewohnt war, aber die große Mehrheit hat dem Koch hat einen großen Applaus zukommen lassen.



Der Reichshof ist Mitglied des Netzwerkes OSTFRIESLAND KULINARISCH und will ein Zeichen setzen. Was das Netzwerk für Erwachsene anbietet, sollen nun auch die Kinder bekommen können – frisch zubereitet, wenn möglich aus regionaler Produktion, saisonal und gentechnikfrei. Solche Gerichte kann der Reichshof nun mit dem Logo der Kinderregion versehen. Die Kinderregion setzt sich seit 2007 mit vielen Projekten und Aktionen für eine bessere Ernährung und mehr Bewegung in Kindergärten, Schulen und bei den ganz Kleinen durch Angebote des Familiengesundheitszentrums in der Ubbo-Emmius-Klinik ein. Für die Gastronomie gilt der Ratschlag der Initiatorinnen der Kinderregion: Ein gelungenes Kinderangebot enthält Getreide oder Kartoffeln, Obst und Gemüse, wenig fettreiche Lebensmittel, keine großen Fleischportionen, schmackhaft und schonend zubereitet. Da lässt sich doch schon einiges draus zaubern! Es ist natürlich nicht die Aufgabe von Gastronomen, pädagogisch auf die Vorlieben

OSTFRIESLAND KULINARISCH

der kleinen Gäste einzuwirken, aber sie können Zeichen setzen. Sie können auch einmal etwas anderes anbieten - denn bei dem zunehmenden Übergewicht, Bluthochdruck, Allergien durch u.a. Zusatzstoffe bis hin zur Altersdiabetes bei Kindern sind alle gesellschaftlichen Kräfte gefragt. Das eine tun ohne das andere zu lassen, könnte das Motto heißen.



Diese Aktion wird unterstützt vom Landkreis Aurich und dem Programm „Besser essen. Mehr bewegen“ des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV). Ansprechpartnerinnen: Veronika Nölle, 04941/944120, Rita Gautier, Verein Ostfriesland e.V. 04941/6982551.

Hier 'kochte' Ostfriesland

Am Sonntag, den 15. November 2009 „glänzten“ drei ostfriesische Spitzenköche am Genießerhimmel der Region. Das Gastronomen Netzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH lud zum regionalen Genießerabend in das „Hotel zur Post“ nach Wiesmoor. Neben dem „Hotel zur Post“ waren die Köche Ayelt Peters vom „Ostfriesischen Fehnhof“ aus Südgeorgsfehn und Michael Recktenwald vom „Restaurant Seekrug“ aus Langeoog dabei. Wie immer bei OSTFRIESLAND KULINARISCH waren alle Gerichte aus regionalen Lebensmitteln zubereitet.



OSTFRIESLANDMAHLE

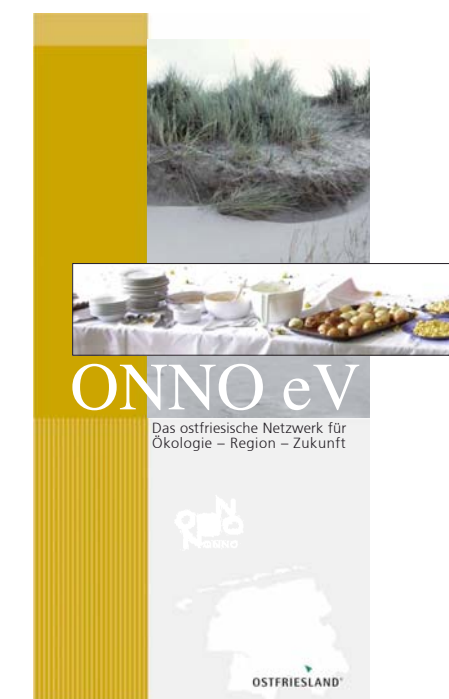
Nachlese 23. Ostfrieslandmahl „Standpartie am Deich“

23. Ostfrieslandmahl am Deich: Ein Erlebnis der besonderen Art. Na- das war doch mal was ganz Besonderes. Da trafen sich ca. hundert Menschen in Pilsum (Gemeinde Krummhörn) an einem schönen, lauschigen und windstillen Sommerabend am Deich. Mit von der „Deich-Partie“ waren zahlreiche reichhaltig gefüllte Picknickkörbe, liebevoll zusammengestellt mit verarbeiteten Produkten aus der Region vom Team der „Alten Brauerei“ in Pilsum. Mit dabei auch eigens hergestellte „Diek-Tafeltjes“, damit die Gäste bequemer genießen konnten und ... und die „Malle Diven“ der Ländlichen Akademie Krummhörn, ein Frauenchor, den man auf jeden Fall gehört und erlebt haben sollte.



Eine wunderbare Veranstaltung mit tatkräftiger Unterstützung durch die Gemeinde Krummhörn und das Biosphärenreservat Niedersächsisches Wattenmeer. ONNO e.V. sagt „herzlichen Dank“ an alle Beteiligten. Wer nicht dabei sein konnte, hat wirklich etwas verpasst!

Neuer ONNO-Flyer mit 55 Mitgliedern!



OSTFRIESLANDMAHLE 2010

Vorschau



25. Ostfrieslandmahl „Ars Culinaris“ am 15. Mai 2010. Ausstellung in der Zeit von 16.00-19.00 Uhr. Das Ostfrieslandmahl beginnt um 19.00Uhr im Kunstzentrum Coldam, Coldamerstr. 8 in 26789 Coldam/ Rheiderland.

Gastronomen bereiten ein mehrgängiges Menü aus Produkten der Region und bildende Künstler aus dem Rheiderland präsentieren eine gemeinsame Ausstellung.

26. Ostfriesland „Wallheckenmahl“ am 24. Juli 2010 ab 18.00 Uhr in der Wallheckenlandschaft der Gemeinde Großefehn-Ortsteil Holtrop (genauer Ort wird noch bekannt gegeben).

Gastronomen aus Holtrop bereiten ein mehrgängiges Menü, zusammengestellt aus Produkten der Wallheckenlandschaft. Besucher haben im Anschluss Gelegenheit, am Marktgeschehen „Ab in die Wallhecke“ teilzunehmen.

27. Ostfriesland „Erntedank-Mahl“ am 26. September 2010 um 18.00 Uhr auf dem Bioland-Hof Freese, Batzenweg 27 in 26817 Rhaderfehn.

Der Biolandhof Freese gibt einen Einblick in einen typischen ostfriesischen Landwirtschaftlichen Gemüsebaubetrieb mit biologischer Ausrichtung. Gastronomen servieren im Anschluss ein mehrgängiges Menü hergestellt aus hofeigenen Produkten.

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 Internet: www.onno-net.de Redaktion: Karsten Uphoff, Antje Gronewold, Reinhard Pfriem, Veronika Nölle, Hedda Schattke, Heiko Freese Gestaltung: KPSG Societät für Gestaltung Druck: dbv Deutscher Buchverlag GmbH