

EDITORIAL

**Moin, liebe Leserin,
lieber Leser!**

Jetzt ist es Frühling, und es gibt neue Nachrichten aus Ostfriesland. In dieser dritten Ausgabe des ONNO-Newsletters wollen wir über unsere Aktivitäten, unsere Mitgliedsunternehmen und Aktuelles aus den Bereichen Ökologie und Ökonomie berichten. All dies mit dem Wunsch, Ihre Neugier zu wecken und Sie zu eigenen Aktivitäten zu verführen.

Ihr ONNO-Team

INHALT

An einem Tisch. ONNO und Gastronomie mit gemeinsamer Initiative 1

Ostfriesische Produkte in der Ladentheke. Riepster Supermarkt nimmt regionale Spezialitäten in sein Sortiment auf 2/3

Lernen, was gut schmeckt. Über 200 Mädchen und Jungen gehen zur „Schule des Geschmacks“ 3

Veranstaltungen / Personalie 4

Was ist eigentlich „Nachhaltige Ernährung“? 4

KONTAKT / IMPRESSUM

Herausgeber: ONNO - das ökologische Unternehmensnetzwerk Ostfriesland e.V., Der Vorstand, Große Stiege 34, 26826 Weener/Stapelmoor, Tel. 0441 - 23 300 22, E-Mail: info@onno-net.de

Redaktion: Thorsten Helmerichs

Satz und Gestaltung: profero Öffentlichkeitsarbeit & Kommunikation, Varel, Tel. 0 44 51 - 9 68 69 60, E-Mail: joerg.spanjer@profero-info.de

Druck: Sollermann, Leer



ONNO-Mitarbeiter und Gastronomen aus der Region haben in zwei Workshops eine gemeinsame Vermarktungs-Initiative entwickelt.

An einem Tisch

ONNO und Gastronomie mit gemeinsamer Initiative

Unter dem Motto OSTFRIESLAND KULINARISCH soll die Verwendung regionaler Produkte in Hotels und Gaststätten gefördert und vermarktet werden.

Bereits im vorherigen Newsletter haben wir über die steigende Verwendung regionaler Erzeugnisse in der ostfriesischen Gastronomie berichtet. ONNO hat jetzt gemeinsam mit zahlreichen Gastronomiebetrieben der Region diese positive Entwicklung aufgegriffen. Es wurde eine Initiative unter dem Titel OSTFRIESLAND KULINARISCH begründet, die die Verwendung regionaler Produkte in der Gastronomie fördert und öffentlichkeitswirksam vermarktet.

ONNO hat hierzu zahlreiche gastronomische Betriebe in Ostfriesland angesprochen und erste Vermarktungsideen vorgestellt.

Das Interesse an einer gemeinsamen Vermarktung regionaler Erzeugnisse war groß. Auf Initiative von ONNO wurde daraufhin am 2. März im Hotel Lange in Leer ein erster Workshop zur weiteren Konkretisierung des Konzeptes durch-

Weiter geht's auf der nächsten Seite

An einem Tisch

Fortsetzung von Seite 1

geführt. Am 23. März fand in der „Alten Brauerei Pilsun“ ein weiteres Treffen der an der Initiative interessierten Gastronomiebetriebe statt. Dort wurden dann die Qualitätskriterien der Initiative festgelegt, der bisherige Arbeitstitel „Ostfrieslandteller“ durch den Namen OSTFRIESLAND KULINARISCH ersetzt, und ein Grafikerteam stellte den Entwurf eines Signets vor, unter dem sich die Initiative der Öffentlichkeit präsentieren möchte. Auf Wunsch der Gastronomen können sowohl Tellergerichte als auch Menüfolgen unter dem Konzept OSTFRIESLAND KULINARISCH angeboten werden.

Ziel: Geschlossene Kreisläufe schaffen

Vereinbart wurde zudem, dass ausschließlich Gastronomiebetriebe an der Initiative teilnehmen können, die eine regional-authentische Küche auf hohem Niveau anbieten. Regional-authentisch im Sinne der Projektziele meint, dass die angebotenen Speisen aus regionalen Produkten und der Jahreszeit entsprechend hergestellt werden.

Durch die Verwendung regionaler Erzeugnisse sollen im Rahmen des Konzeptes OSTFRIESLAND KULINARISCH folgende Ziele erreicht werden: Die Schaffung von regional weitgehend geschlossenen Stoff- und Wirtschaftskreisläufen, die Erhaltung und Verbesserung der Artenvielfalt und des Landschaftsbildes sowie die Steigerung des Anteils regional erzeugter Futtermittel.

Diese Ziele sollen durch die Einhaltung der im Folgenden genannten Qualitätskriterien für die verwendeten Erzeugnisse erreicht werden:

- 1 Die Erzeugnisse stammen überwiegend aus nachvollziehbarer regionaler Erzeugung.

- 2 Die Speisen der Vermarktungsinitiative bestehen überwiegend aus jahreszeitlicher Produktion.
- 3 Fleischerzeugnisse stammen aus artgerechter Tierhaltung (kein Fleisch aus Massentierhaltung, Weidegang, schonender kurzer Transport).
- 4 Es werden keine gentechnisch veränderten Produkte verwandt (inkl. Futtermittel).
- 5 Auf vorbeugende Antibiotika und Hormone wird verzichtet.

Zur öffentlichkeitswirksamen Präsentation von OSTFRIESLAND KULINARISCH wird ein **Ostfrieslandmahl** als Auftaktveranstaltung der Initiative im Rahmen der Klostertage am 12. Juni auf dem Klosteranlage in Ihlow durchgeführt. Dort wird ONNO gemeinsam mit den beteiligten Gastronomen eine moderierte Kochshow durchführen. Ein interessantes Rahmenprogramm unter anderem mit Führungen durch die Ausgrabungsstätte und den Klostergarten, Backen im alten Backhaus und musikalische Einlagen werden den Abend abrunden.

Neben der Auftaktveranstaltung wird es weitere durch ONNO koordinierte Marketingaktivitäten geben. Die Initiative stellt sich in Gemeinschaftsanzeigen in Zeitungen öffentlich vor und erstellt einen gemeinsamen Werbeflyer. Dieser wird unter anderem auf den weiteren Ostfrieslandmahlen und dem kulinarischen Sommer verteilt und natürlich auch bei den beteiligten Gastronomen und Erzeugern zur Auslage kommen. Zusätzlich wird sich die Initiative auf der ONNO-Internetplattform www.onno-net.de präsentieren. Wir freuen uns darauf, Sie ab Juni dort begrüßen zu können, um OSTFRIESLAND KULINARISCH zu genießen, und wünschen Ihnen dabei guten Appetit!



Im Markant Markt Uphoff in Riepe bietet eine Landfrau ostfriesische Käsespezialitäten an.

Ostfriesische P Riepster Supermarkt nimm

Impulse für die Entwicklung einer nachhaltigen Kultur in Ostfriesland zu geben ist das Ziel des Projektes „OSSENA“. Das Projekt ist am Institut für Wirtschaftslehre und Wirtschaftspädagogik der Ossietyky Universität Oldenburg angesiedelt. Es ist es, gemeinsam mit Landwirten, Händlern und der Region verbesserte Absatzmöglichkeiten für Qualitätsprodukte zu erschließen.

Der Markant Markt Uphoff in Riepe hat sich für am OSSENA-Projekt entschieden. Im Mittelpunkt der Aktionen soll die Frage stehen, wie das bisherige Handeln im Sinne einer regionalen Ausrichtung erweitert werden kann. Regional-ökologische Ziele und gesunde Lebensmittel mit Spaß und Genuss erlebbar gemacht werden.

Der Betrieb möchte dabei zunächst eine Initiative zur Förderung Ostfriesischer Käsespezialitäten unterstützen.

Dieses Projekt wird gefördert mit Mitteln des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft durch „Region Ostfriesland e.V., Trägerverein der Modellregion Ostfriesland, Gewinner des Bundeswettbewerbs Regionen aktiv“.

Lernen, was gut schmeckt

Über 200 Mädchen und Jungen gehen zur „Schule des Geschmacks“

Studierende der Uni Oldenburg wollen den Kindern beweisen, dass es nicht immer der Big Mac sein muss. Die Schüler sollen mehr über Ernährungszusammenhänge erfahren.

Die ernährungsbedingten Krankheiten in den Industrieländern nehmen immer mehr zu. Zuviel tierische Nahrung, zu stark verarbeitete Produkte und zu wenig Ballaststoffe in Verbindung mit Bewegungsarmut führen selbst bei Kindern inzwischen zu Krankheiten, die man früher nur mit dem Alter in Verbindung gebracht hat.

Der Baustein Pädagogik des Ernährungsprojektes OSSENA der Universität Oldenburg will mit einem integrierten Konzept in die ostfriesischen Schulen gehen, um mit Kindern den Zusammenhang zwischen Ernährung und Genuss, Hintergründe für Vorlieben und Abneigungen, Ernährungsverhalten und Botschaften moderner Lebensmittel über die Werbung zu erarbeiten. Dazu gehört auch der Zusammenhang zwischen verän-

derten Lebensstilen und den Ernährungsgewohnheiten, denn schließlich will man nicht die Botschaft vermitteln, Frauen wieder an Heim und Herd zu binden. Aber eine moderne Küche muss nicht aus „nährstoffarmen und fetten“ Fertigprodukten bestehen, so die Initiatoren. Dazu sollen die Kinder möglichst viel selber ausprobieren, Neues schmecken, ihre Sinne schulen können, vor allem aber auch kochen und mit Genuss essen lernen.

„Es hat wenig Sinn, den Kindern mit dem erhobenen Zeigefinger Vorschriften beim Essen zu machen. Kinder essen das gerne, was sie schon früh gelernt haben. Sie sollen deshalb selber ausprobieren, was ihnen schmeckt, und dafür müssen wir ihnen viele neue Geschmacksrichtungen bieten“, so Professorin Renate Hinz, die

mit Studierenden der Universität dieses Projekt durchführt und begleitet.

Ein Ziel ist auch, den Kindern zu vermitteln, woher ihre Nahrung kommt. Sie sollen Qualität erkennen und schmecken und die Wege von Lebensmitteln nachvollziehen können. Die Initiatoren hoffen damit eine Wertschätzung der landwirtschaftlichen Produktion und Verarbeitung bei den Kindern erreichen zu können.

„Moderne Lebensmittel sind fast schon Modeprodukte geworden, die sich besonders an junge Käuferschichten wenden, der Nahrungswert tritt immer mehr in den Hintergrund. Was da alles zusammen gemixt wird, lässt sich kaum noch herauschmecken. Kinder kennen immer weniger Rohprodukte“, so Veronika Nölle von ONNO, die als Organisatorin dieses Bausteins Kontakt zu ostfriesischen Höfen aufgenommen hat, die von den Kindern besucht werden. Wünschenswert wäre dabei eine dauerhafte Partnerschaft zwischen den Schulen und den landwirtschaftlichen Betrieben zu erreichen. Unterstützt werden die Klassen dabei von Landfrauen, die die Landwirtschaftskammer im Auftrag des Projektes eigens dafür schult.

Produkte in der Ladentheke

... regionale Spezialitäten in sein Sortiment auf

...gen Ernährungs-
...des Forschungs-
...stitut für Betriebs-
...r Carl von
...Ein praktisches Ziel
...nd Gastronomen in
...für Ostfriesische

...ür eine Beteiligung
...unkt geplanter
...ige Sortiment im
...werden kann.
...nsart sollen dabei
...en.

...ative zur Vermark-
...tzen. Das Ökologi-

sche Unternehmensnetzwerk ONNO e.V., das ebenfalls am OSSENA Projekt beteiligt ist, war hier bereits aktiv.

Erstmals werden deshalb verschiedene Käsesorten, die ausnahmslos in Ostfriesland hergestellt werden, in das Sortiment aufgenommen. Alle Sorten werden in Handarbeit hergestellt und sind frei von Farb- und Konservierungsstoffen. Schonende Tierhaltung und sorgfältige Behandlung der Rohprodukte – natürlich unter Einhaltung modernster Hygieneaspekte – bilden dabei die Grundlage der Qualitätsprodukte.

Ab sofort können unter anderem zahlreiche Sorten des Pilsumer Bauernkäses (Käsehof Rozenburg), Frischkäse aus Eilsum (Biohof Lüttje Plaats) oder Feta-Käse aus Rhaderfehn (Schatteburger Schafkäserei) im Markt Uphoff verkostet und natürlich auch erworben werden. Weitere Listungen regionaler Erzeugnisse werden folgen.

Familien nehmen an Evaluation teil

Insgesamt nehmen 212 Schüler aus neun Klassen an diesem Forschungsprojekt teil. Die Grundschulen in Jennelt und Osteel und die KGS in Ihlow und die IGS in Aurich machen mit. Etliche Familien der Kinder haben bis jetzt ihre Bereitschaft bekundet, an der Evaluation über ihre Ernährungskultur teilzunehmen.

Was ist eigentlich eine „Nachhaltige Ernährungsweise“?

Die Fülle an Ernährungsratgebern, immer neuen Diäten und nun sogar eine McDonalds-Werbung für gesunde Ernährung lässt uns schier darüber verzweifeln, was wir denn nun essen sollen.

Zunächst einmal soll uns das Essen schmecken und Genuss bereiten. Darüber hinaus gibt es aber einige Dinge, auf die wir achten und womit wir nicht nur uns, sondern auch unserer Mitwelt Gutes tun können. Saisonale und frische Produkte, wenn möglich aus der Region, verursachen kürzere Wege, einen verminderten Energie- und Rohstoffverbrauch sowie geringere Schadstoff-

emissionen. Da sie vor der Ernte ausreifen können, sind sie in der Regel schmackhafter und reicher an lebensnotwendigen Substanzen. Gering verarbeitete Lebensmittel enthalten noch am wahrscheinlichsten die lebensnotwendigen und gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe, da diese bei den meisten Verfahren der Lebensmittelverarbeitung mehr oder weniger zerstört oder abgetrennt werden. Über die Einschränkung tierischer Lebensmittel wird aus gesundheitlicher Sicht die Fettaufnahme reduziert. Der Import von Futtermitteln aus Dritte-Welt-Staaten führt dort zur Flächenkonkurrenz zuungunsten der heimischen Nahrungsproduktion und fördert bei uns

die Massentierhaltung für Billigfleisch. Ökologisch erzeugte Lebensmittel belasten die Umwelt deutlich weniger, sie haben weniger Rückstände.

Über die Direktvermarktung können zusätzliche „Standbeine“ in der bäuerlichen Landwirtschaft aufgebaut und Existenzen gesichert werden. Das trägt auch zum Erhalt unserer gewachsenen Kulturlandschaften bei. Und nun mal ehrlich, müssen Äpfel eingeschweißt werden? Umweltverträglich verpackte Lebensmittel können das Hausmüllvolumen deutlich reduzieren.

Veranstaltungen

Bauernmarkt zum Deutschen Mühlentag in Emden

Am **31. Mai** findet in Emden der 11. Deutsche Mühlentag statt. Zu diesem Anlass wird ein Bauernmarkt mit ostfriesischen Spezialitäten organisiert. Interessierte ONNO-Unternehmen sind herzlichst eingeladen, sich zu beteiligen, und können unter der Nummer 04921/40583 mit Edzard Wagenaar Kontakt aufnehmen.

Erstes Ostfrieslandmahl auf den Ihlower Klostertagen

Am **12. Juli** wird auf dem alten Klostergelände in Ihlow in Zusammenarbeit mit dem Forschungsprojekt OSSENA (ONNO berichtete) das 1. Ostfriesland-

mahl stattfinden. Den Besucher erwartet ein buntes Programm rund um ostfriesische Spezialitäten und interessante Führungen auf dem Ihlower Klostergelände. Karten für diese Veranstaltungen werden demnächst erhältlich sein, Details entnehmen Sie hierzu bitte der Tagespresse.

Kulinarischer Sommer 2004: Zeitplan „steht“

Am **16. Juli** startet der diesjährige Musikalische Sommer in Ostfriesland. Und wie schon im vergangenen Jahr wird das Unternehmensnetzwerk ONNO eine lukullischen Kontrapunkt zu diesem etablierten Kulturfestival der Ostfriesischen Landschaft setzen: Den „Kulinarischen Sommer in Ostfriesland“. An allen

Veranstaltungsorten sollen den Festivalbesuchern wieder regionale Spezialitäten von ostfriesischen Gastronomen kredenz werden. Waren beim erfolgreichen Auftakt im vergangenen Jahr zehn Veranstaltungsorte beteiligt, so wird der Kulinarische Sommer in diesem Jahr an insgesamt 21 Konzertspielstätten dabei sein. Interessierte Gastronomen können sich mit uns in Verbindung setzen.

Die Gastspielorte des Kulinarischen Sommers (Änderungen vorbehalten): 16.7. Aurich, 18.7. Pewsum, 20.7. Holtrup, 21.7. Dangast, 22.7. Leer, 23.7. Sengwarden, 24.7. Emden, 25.7. Baltrum, 26.7. Dornum, 27.07. Stapelmoor, 28.7. Norden, 29.7. Ditzum, 31.7. Wittmund, 1.8. Wiegboldsbur, 2.8. Rhaude, 3.8. Aurich, 4.8. Norden, 6.8. Remels und 8.8. Esens.

Im Web regional surfen

www.onno-net.de: mit der laufend aktualisierten Liste der ONNO-Unternehmen und aktuellen Informationen und Terminen aus der Region

www.ossena-net.de: Forschungsprojekt des Bundesministeriums für Bildung und Forschung an der Carl-von-Ossietzky Universität Oldenburg „Ernährungsqualität als Lebensqualität“

www.agrar.de: bei Fragen rund um die Landwirtschaft Ihr kompetenter Partner

Personalie



Kerstin Lanje (Bild) ist seit dem 1. März 2004 leitende Bearbeiterin und wissenschaftliche Koordinatorin im OSSENA-Projekt der Universität Oldenburg. Die Dipl. Volkswirtin und Dipl. Sozialökonomin hat in den letzten vier Jahren an der Evangelischen Akademie Loccum ein Projekt

zur Futtermittelproblematik am Beispiel von Soja aus Brasilien, das in Niedersachsen verfüttert wird, geleitet. Für die BUKO Agrar Koordination in Hamburg hat sie vier Jahre zu internationalen Agrarfragen und Gentechnologie gearbeitet.