

OSTFRIESLANDMAHLE 2007

Erstmals findet auf einer ostfriesischen Insel ein Ostfrieslandmahl statt: Am **23. Juni 2007** wird Michael Recktenwald vom **Panorama-Restaurant Seekrug** auf **Langeoog** das 10. Ostfrieslandmahl ausrichten. Themenschwerpunkt der Veranstaltung sind die Langeooger „Meedenwiesen“. Die Bedeutung der Langeooger Meedenwiesen als Ökosystem im Nationalpark Wattenmeer und deren Beziehung zur heimischen Rinderzucht (Meedenrind) werden den Gästen vorgestellt. Daran wird sich auch das 3-Gänge-Menü aus regionalen ostfriesischen Erzeugnissen orientieren: Langeooger Wildsuppe, Schmorbraten vom Meedenrind, Holunderreis. Die Gäste haben in diesem besonderen Rahmen die Gelegenheit, mehr über die Herkunft der Erzeugnisse und die Möglichkeiten der Zubereitung zu erfahren.

Die Veranstaltung beginnt um 18:00 Uhr. Bereits um 14:30 Uhr besteht die Möglichkeit, an einer interessanten Führung durch die Langeooger Meedenwiesen teilzunehmen. Für Gäste, die gern über Nacht bleiben möchten, bietet Herr Recktenwald auf Anfrage Übernachtungsmöglichkeiten an. Karten für das Ostfrieslandmahl sind für € 15,- bzw. € 7,50 für Kinder (zzgl. Vorverkaufsgebühren) bei der Geschäftsstelle der Ostfriesischen Nachrichten in Aurich und im Hotel Strandeck auf Langeoog erhältlich. Die Führung über die Meedenwiesen kostet € 5,- bzw. € 3,- für Kinder. Karten hierfür sind an der Information im Langeooger Rathaus erhältlich. Informationen: Michael Recktenwald, Tel. 04972/388-0.

Am Samstag den **22. September 2007** findet im **Wallheckenzentrum** in **Leer** ein Ostfriesland- bzw. Wallheckenmahl statt. Unterstützt wird die Veranstaltung durch ONNO e.V. und die Mitglieder des Wallheckenzentrums. Das Büfett aus Wallheckenprodukten und Produkten aus der Region, unter anderem von Höfen aus dem Landkreis, wird Frau Wölke vom Café und Tagungshaus „Alter Brunsel“ aus Burlage zubereiten. Geplant ist vor dem Essen ein Spaziergang mit Führung durch die Wallhecken. Anmeldung: Wallhecken-Umweltzentrum, Feldstraße 11, 26798 Leer, 0491/4541275, info@wuz-leer.de.

Die „Schiffahrt auf dem Fehn“ und die Auswirkungen auf die Entwicklung der Region werden das Thema des Ostfrieslandmahls am **21. Oktober 2007** im **Fehnhof** in **Südgeorgsfehn** sein. Herr Peters und sein Team werden den Gästen am Sonntagmittag ein regionales Menü servieren. Der Preis sowie die Referenten und deren Vortragsthemen werden rechtzeitig auf www.onno-net.de bekannt gegeben.

KULINARISCHER SOMMER 2007

ONNO e.V. – das ostfriesische Netzwerk für Ökologie – Region – Zukunft e.V. serviert auch in diesem Jahr **kulinarische Spezialitäten** zum **Musikalischen Sommer** in Ostfriesland. An fast allen Veranstaltungsorten sorgen hiesige Qualitäts- und Spitzengastronomen mit originellen und typischen Speisen aus der Region für das leibliche Wohl der Gäste. Die Konzertbesucher können vor Konzertbeginn und während der Pause köstliche kleine Gerichte aus heimischen Erzeugnissen genießen und sich dabei über die Vielfalt regionaler Qualitätserzeugnisse informieren. In diesem Jahr können wir an vielen Spielorten zusätzliche Arrangements anbieten: Mit ostfriesischer Gastlichkeit wird vor Konzertbeginn ein regionales 3-Gänge-Menü serviert (Reservierung erforderlich).



Hier einige Termine und ausrichtende Gastronomen: 20.07.: Aurich, Lambertikirche (Hotel Twardokus, Aurich*). 21.07.: Utzum, Kirche (Alte Brauerei, Pilsum). 22.07.: Leer-Loga, Evenburgpark (Hotel Restaurant Lange, Leer). 23.07.: Remels, Kirche (Ostfriesischer Fehnhof, Südgeorgsfehn*). 24.07.: Ditzum, Kirche (Akademie Überlingen, Leer). 25.07.: Norden, Ludgerikirche (Restaurant Minna am Markt, Norden*). 26.07.: Flachsmeer, Kirche (Akademie Überlingen, Leer*); Arrangement vom Restaurant Zur Waage, Leer). 27.07.: Sengwarden, Kirche (Restaurant Am Kreuzwerk, Wilhelmshaven). 28.07.: Wittmund, Kirche (Kulinarischer Sommer: N.N.; Arrangement: Landgasthof Oltmanns, Friedeburg). 30.07.: Boekzetelerfehn, Kirche (Kulinarischer Sommer vom Hausfrauenbund; Arrangement: Ostfriesischer Fehnhof, Südgeorgsfehn). 31.07. Norden, Hotel Reichshof (Hotel Reichshof, Norden*). 02.08.: Filsum, Kirche (Ostfriesischer Fehnhof, Südgeorgsfehn*). 02.08.: Emden, Neue Kirche (Lokal Albert, Emden); 03.08.: Marienhaf, Kirche (Restaurant Minna am Markt, Norden). 09.08.: Arle, Kirche (Lokal Albert, Emden). An den mit * gekennzeichneten Spielorten wird von den Restaurants auch ein Arrangement angeboten. Weitere Informationen unter www.onno-net.de oder www.musikalischersommer.net.

OSSVITA – SCHULE UND LEBEN

Das Netzwerk der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung in Ostfriesland ist online: www.ossvita.de.

Die Idee wurde nach dem Abschluss von Projekten in ostfriesischen Schulen zu dem Themenkomplex Ernährungsbildung geboren: Das Projekt „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ der Universität Oldenburg und das Regionale Pädagogische Zentrum der Ostfriesischen Landschaft in Aurich hoffen, mit OSSVITA eine dauerhafte und lebendige Plattform für die pädagogische Praxis ins Leben gerufen zu haben. OSSVITA möchte Lehrkräften und pädagogischen Mitarbeitern von Schulen und Kinder- und Jugendeinrichtungen Hilfen bei der Planung und Durchführung von Unterricht und Projekten zum Thema Ernährung, Gesundheit und Umwelt geben.



Hier finden Sie Expert/innen aus den Bereichen: Ernährungsbildung, Gesundheitsförderung, Umweltbildung; Unternehmen aus der Lebensmittelherstellung, der Verarbeitung und des Handels; Schulen, die gute, nachahmenswerte Projekte entwickelt und umgesetzt haben. Im Idealfall finden Pädagog/innen genügend Unterstützung in der Nähe ihrer Schule oder ihrer Einrichtung. Alle hier aufgeführten Unternehmen und Institutionen haben sich bereit erklärt, Schulen bei der Bearbeitung der Themen zu unterstützen. Sie stellen Informationsmaterial zur Verfügung, sie kommen in die Einrichtungen oder Lehrkräfte gehen mit den Kindern und Jugendlichen in das Unternehmen oder in die Institution. Neben den Praktiker/innen vor Ort finden Sie unter www.ossvita.de weitere Informationen über Aktuelles aus Wissenschaft und Praxis sowie aus regionalen Arbeitsgemeinschaften, erprobte Unterrichtsmaterialien und Medien, Fortbildungen und Tagungen.

OSSVITA wächst mit Ihren Ideen, Ihren Praxisbeispielen, Ihren Anregungen. Sie sind aufgerufen, Ihren Beitrag zu leisten, indem Sie Ihr Wissen und Ihre Erfahrung den Schulen und pädagogischen Einrichtungen zur Verfügung stellen. Kontakt: Gerda Mülder, Veronika Nölle, info@ossvita.de.

OSSENA – ABSCHLUSSTAGUNG



Unter dem Titel „**Ernährung, Kultur und Lebensqualität – Wege regionaler Nachhaltigkeit**“ fand am 15. und 16. März 2007 zum Abschluss des Projektes „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“ eine öffentliche Tagung im Kulturzentrum PFL der Stadt Oldenburg statt. Öffentliche „Ostfrieslandmahle“, „Kulinarischer Sommer“, Unterrichtseinheiten zur Ernährungsbildung an ostfriesischen Schulen – in vielen Initiativen und Einrichtungen hat sich die vierjährige Forschungsarbeit niedergeschlagen. Eingeladen waren namhafte Referent/innen aus Wissenschaft und Praxis, die aus ihrer Perspektive das Forschungsprojekt beleuchteten.

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen Ernährungskultur wurden durch die Zusammenarbeit mit vielen Akteuren aus der Praxis wichtige Schritte unternommen. Um die Institutionalisierungen zu befördern und weiter zu begleiten, wird an der Universität Oldenburg die **Forschungs- und Beratungsstelle für Nachhaltige Ernährungswirtschaft und Ernährungskultur** eingerichtet.



Das **Abendprogramm** fand am 15. März 2007 im Restaurant Tafelfreuden, Oldenburg, statt. Beim **Ostfrieslandmahl** präsentierte Küchenchef Aufleger ein Bio-Büfett mit saisonalen Produkten von ONNO-Mitgliedern. Die Erzeuger/innen berichteten über ihre Produkte, die Gäste hatten die Möglichkeit, selber bei der Zubereitung eines schmackhaften Gemüseintopfes mit Rindfleisch mitzuwirken. So konnten diese selbst die OSSENA-Kriterien der Nachhaltigkeit erleben, nach der Ernährungskultur eng verknüpft ist mit regionalen und saisonalen Produkten, deren alltagsgerechter Zubereitung sowie sinnlichem Genuss und kulinarischen Atmosphären.

FORSCHUNG AKTUELL

Angesichts des prognostizierten Klimawandels mit all seinen negativen Folgen und Auswirkungen, erscheint der Wandel unseres Konsumverhaltens hin zu einem klimaschonenden Konsum dringlicher denn je. Doch trotz vielfältiger Debatten und weit verbreiteten Wissens über die gesellschaftlichen Hintergründe und dramatischen Folgen der Umweltveränderungen sind breite Bevölkerungsschichten nach wie vor von einem an Nachhaltigkeit orientierten Lebensstil weit entfernt.

Das am 1. März 2007 für die Dauer von drei Jahren an der Universität Oldenburg, Lehrstuhl für Unternehmensführung und Betriebliche Umweltpolitik (LAUB) von Prof. Reinhard Pfriem, gestartete Forschungsprojekt „**WENKE² – Wege zum nachhaltigen Konsum – Energie, Ernährung**“ will Antworten auf die Frage finden: Woran scheitert die Verbreitung nachhaltiger Konsummuster? Dazu werden empirische Studien in den Praxisfeldern „Ernährung“ und „privater Energiekonsum“ durchgeführt. Das Projekt wird mit Praxispartnern aus dem Ernährungsbereich in der Region Ostfriesland zusammenarbeiten. Am Beispiel regionaler, ökologischer und fair gehandelter Produkte sollen Strategien entwickelt werden, die zu einem nachhaltigen Konsum im Ernährungssektor führen. Daneben finden auch Befragungen und Interviews zum Bereich „privater Energiekonsum“ statt, um in zwei sehr unterschiedlichen Bedürfnisfeldern Antworten zu finden. Die empirischen Ergebnisse fließen dann in fünf theoretische Studien mit unterschiedlichen ökonomischen Ansätzen ein mit dem Ziel, Handlungskonzepte und -empfehlungen zu entwickeln, die im Ernährungsbereich zu einer Erhöhung des Marktanteils ökologischer, regionaler und fair gehandelter Produkte und im Bereich privater Energiekonsum zu einer Reduzierung des Energieverbrauchs und einer Erhöhung des Einsatzes erneuerbarer Energien beitragen sollen.

Projektpartner sind die Technische Universität Dresden (Prof. Lehmann-Waffenschmidt), das Max-Planck-Institut für Ökonomie Jena (Prof. Witt) sowie das Borderstep Institut für Innovation und Nachhaltigkeit gGmbH, Berlin (PD Dr. Klaus Fichter). Das Projekt wird im Rahmen des neuen Förderschwerpunktes „Wirtschaftswissenschaften für Nachhaltigkeit“ vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördert. Aus 88 eingereichten Anträgen wählte das BMBF 15 Vorhaben aus, die für die Dauer von drei Jahren gefördert werden. Ansprechpartnerin: Dr. Irene Antoni-Komar, Tel. 0441/798-4457, E-Mail: irene.antoni.komar@uni-oldenburg.de.

FORSCHUNG AKTUELL

Der Forschungsverbund Agrar- und Ernährungswissenschaften Niedersachsen (**FAEN**) geht an den Start. Bereits im Oktober 2006 begann ein breit angelegtes Forschungsprojekt zur Zukunft der Fleischwirtschaft in Niedersachsen. Der Lehrstuhl von Prof. Reinhard Pfriem hat die Bearbeitung eines Teilprojektes übernommen: Im Rahmen eines internationalen Benchmarkingansatzes sollen vorhandene „**Kommunikationsstrategien von Unternehmen der Ernährungswirtschaft im Bereich tierische Produktion und Verarbeitung**“ untersucht werden.

Das Verbundprojekt tritt an, ein neues (nachhaltiges) Leitbild für die Erzeugung tierischer Nahrungsmittel zu entwickeln und so die niedersächsische Ernährungswirtschaft als zweitwichtigsten Wirtschaftszweig des Bundeslandes wettbewerbsfähig zu erhalten. Wesentliche Zielsetzung des Gesamt-Projektvorhabens ist es, die Nutztierhaltung so auszurichten, dass qualitativ hochwertige Produkte für den Verzehr oder die nachgelagerte Industrie entstehen. Dabei nimmt der Tierschutz einen besonderen Stellenwert ein. Unnötige Tiertransporte sollen verhindert, Seuchengefahren vermindert und Nährstoffkreisläufe so gestaltet werden, dass Auswirkungen auf Boden, Luft und Wasser möglichst gering ausfallen.

Das Ziel des Oldenburger Teilprojektes liegt darin, vorhandene Kommunikations- und Marketingstrategien niedersächsischer Unternehmen der Ernährungswirtschaft hinsichtlich der Kommunikation nachhaltiger Unternehmensleistungen zu verbessern. Hierzu soll sowohl auf der Anbieter- als auch auf der Konsumentenseite ein umfassendes Verständnis darüber gewonnen werden, welche Marketingansätze der Unternehmen dazu dienen können, einer anderen (nachhaltigen) Ernährungskultur den Weg zu bahnen. Für die Untersuchung sollen best-practices von Unternehmen außerhalb Niedersachsens eingebracht werden, von denen dann für die hiesige Entwicklung gelernt werden kann. Im Ergebnis sollen vorhandene Angebots-, Marketing- und Kommunikationsstrategien optimiert bzw. ein Vermarktungskonzept entwickelt werden, das die Komponenten Ernährungsqualität und Ernährungskultur erfolgreicher als bisher zur Geltung bringt.

Im Internet wird umfassend unter www.verbundprojekt2-faen.de über das Projekt informiert. Ansprechpartnerin für das Oldenburger Teilprojekt ist Hedda Schattke, Tel. 0441/798-4173, die auch im ONNO-Team mitarbeitet. E-Mail: hedda.schattke@uni-oldenburg.de.

Gemeinsam mit der **DEHOGA** in Ostfriesland soll das **Gastronomennetzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH** weiter entwickelt werden. Es geht darum, weitere Gastronomen für die Mitarbeit zu gewinnen, die sich die Verarbeitung qualitativ hochwertiger regionaler Produkte zur täglichen Aufgabe machen. Und es sollen mehr als bisher die Gemeinsamkeiten im regionalen Speisenangebot, in den kulinarischen Atmosphären und im Auftritt gegenüber den Gästen, der die Zugehörigkeit zum Netzwerk und dessen Besonderheiten sichtbar macht, gestärkt werden.

Dazu laden ONNO e.V. und DEHOGA Ostfriesland alle in dieser Richtung interessierten Gastronomen zu einer **Veranstaltung** ein nach **Aurich** in **Köhlers Forsthaus**. Die Veranstaltung wird am **9. Juli 2007** von 15:00 Uhr bis 18:00 Uhr stattfinden. Genauere Details dazu finden Sie unter www.onno-net.de. Bei Fragen und Anregungen steht Ihnen das ONNO Team unter 0179/7900059 oder unter info@onno-net.de zur Verfügung.

ONNO-net.de

Trotz der wachsenden Informationsfülle im Internet erreicht ONNO-net, der informative Internetauftritt unseres Vereins, immer wieder Spitzenplätze bei Suchanfragen in verschiedenen Suchmaschinen. In den verschiedenen Rubriken können sich die Besucher über aktuelle Veranstaltungen informieren. Das Magazin bietet den Nutzern vielfältige Möglichkeiten, Informationen und Kontaktdaten zu unterschiedlichen Rubriken zu erhalten. Auch über Anbieter regionaler Erzeugnisse, nachhaltig wirtschaftende Gastronomen sowie über Dienstleistungen und Handwerk kann der interessierte Leser Informationen erhalten.

Die Internetplattform www.onno-net.de bietet den Mitgliedern von ONNO e.V. die Möglichkeit sich, ihren Betrieb und ihre Produkte vorzustellen und so den Bekanntheitsgrad nachhaltig zu steigern. Um auch weiterhin allen Interessierten die Vielfalt der regionalen und ökologischen Produkte Ostfrieslands nahe zu bringen, haben wir in den letzten Monaten eine umfassende Aktualisierung der Daten unserer Vereinsmitglieder vorgenommen. Dazu benötigen wir auch künftig Ihre aktive Mitarbeit! Kritik, Anregungen und Änderungswünsche richten Sie bitte an: info@onno-net.de.

Der **Handel** macht mit – Besonderes aus Ostfriesland

Regionalität steht für kurze Wege vom Erzeuger auf den Tisch des Verbrauchers. Regionalität sichert Frische, aber auch den Erhalt landwirtschaftlicher Strukturen und kultureller Eigenheiten in Zeiten zunehmender Internationalisierung unserer Lebensbedingungen. Der Gang in den ostfriesischen Supermarkt ernüchtert jedoch rasch – Hinweise auf Erzeugnisse regionaler Produzenten suchte man bislang vielfach vergebens.



Gemeinsam mit ONNO e.V. ist nun ein breites ostfriesisches Akteursbündnis angetreten, ostfriesische Erzeugnisse in die Supermarktregale zu bringen, regionale Direktvermarktungsstrukturen zu stärken und nicht zuletzt Arbeitsplätze zu sichern. Mit dem Partner Bunting, Leer (hier sind es die Markt Lebensmittelmärkte) konnte bereits im vergangenen Jahr ein wichtiger Kooperationspartner von der Idee überzeugt werden.



Aktuell werden in zahlreichen ostfriesischen Markt-Märkten so genannte **Ostfrieslandregale** eingerichtet. In diesen Regalen werden unter dem Markennamen **Ostfriesland@** regional hergestellte Erzeugnisse angeboten. „Probleme bereiten noch die Logistik, also die Frage, wie die Erzeugnisse vom Produzenten ins Supermarktregal kommen, und die Bereitstellung einer ausreichend breiten Produktpalette in richtigen Qualitäten“, so Andreas Behrends von ONNO e.V.

ONNO e.V. engagiert sich auf verschiedenen Veranstaltungen und Foren, um die Verbraucherinnen und Verbraucher hinsichtlich Nachhaltigkeit, Regionalität und Ökologie zu informieren und um die Interessen der Mitglieder zu wahren.

Gemeinsam mit dem Verein proRegion Wesermarsch / Oldenburg e.V. (www.proregion.info) organisiert ONNO e.V. ein **Seminar für Erzeuger und Direktvermarkter**. Die Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. wird dort über die Voraussetzungen zur Listung regionaler Produkte und Erzeugnisse im Lebensmitteleinzelhandel referieren. Fragen zu Verpackungsgestaltung, Etikettierung, Haltbarkeit, aber auch vertragsrechtliche Inhalte sollen erörtert werden. Der genaue Termin ist noch nicht fixiert, wird aber an einem Nachmittag während der Sommermonate stattfinden. Genauere Informationen werden rechtzeitig unter www.onno-net.de bekannt gegeben. Interessenten können sich unter info@onno-net.de an uns wenden.

Am **24. Juni 2007** findet auf dem Diekenshoff in Wirdum ein **2. Ostfriesisches Gartenfest** statt. Auf der vom Verein Region Ostfriesland und Markt organisierten Veranstaltung präsentieren sich ostfriesische Erzeuger und Produzenten und informieren die Besucher über hiesige Erzeugnisse und über die Besonderheiten nachhaltiger und regionaler Produktion. Erzeuger, die Interesse an dieser Veranstaltung haben, können sich mit dem Verein Ostfriesland e.V. unter 04941/6982550 oder mit nolopp@ostfriesland.de in Verbindung setzen.

Wenn junge Erwachsene mit Behinderung Ihre Schulzeit erfolgreich abgeschlossen haben, stehen sie vor einem Problem: sie tun sich schwer, einen Platz auf dieser Welt zu finden, an dem sie ein weitgehend eigenständiges Leben führen können. Aufgrund einer Behinderung sind sie oftmals nicht in der Lage, auf dem freien Arbeitsmarkt unterzukommen. Viele von Ihnen haben großes Interesse an der Landwirtschaft, aber keine Chance, in diesem Bereich zu arbeiten. **Anthroposophische Lebensgemeinschaften** bieten solche Chancen. Leider gibt es diese Einrichtungen in Ostfriesland bislang noch nicht. Die nächsten anthroposophischen Lebensgemeinschaften sind in Vechta bzw. Uelzen. Die Idee ist sicherlich auch für einige Mitglieder von ONNO e.V. interessant, vor allem, da dieser Bereich viele neue Arbeitsplätze schaffen kann. Näheres unter www.sonnenhof-ev.de. Bei Interesse wenden Sie sich bitte unter info@onno-net.de an uns.

Im kleinen Ort Eilsum in der Krümmhörn liegt der **Biolandhof Lüttje Plaats**. Der 19 Hektar große (kleine) Hof wird seit April 2000 von der Agraringenieurin **Elsa Neemann** betrieben.



Um eine gute Milchqualität erzeugen zu können, erhalten die Kühe im Sommerhalbjahr neben dem Gras von hiesigen Weiden Schrot von der hofeigenen Getreidemischung. Ein Teil der erzeugten Milch wird in der hofeigenen Käserei zu Frischprodukten und Weichkäse verarbeitet. Dabei werden nicht nur die strengen Bioland-Auflagen für die Erzeugung und Verarbeitung eingehalten, sondern es wird auch ausschließlich schonend von Hand verschöpft und abgefüllt. Alle Milchprodukte werden aus Milch mit natürlichem Fettgehalt gemacht, auf eine Entmahlung verzichtet. Da die Milchprodukte nur regional vermarktet werden, sind sie besonders frisch. Auf die Frage, was sich Elsa Neemann wünscht, um die Situation für die Direktvermarkter in Ostfriesland zu verbessern, hat sie uns gesagt: „Es wäre schon, wenn eine funktionierende Logistik zur Verfügung stehen würde. Für uns ist es schwer, gleichzeitig zu produzieren und dann die Ware auszufahren. Ich könnte beispielsweise ein Hotel auf Juist beliefern, aber die Mengen sind für mich allein zu gering, als dass es sich rechnet. Wenn sich jemand finden würde, der auch nach Juist liefert, wäre eine Kooperation sicherlich für alle Seiten fruchtbar.“ Für Fragen und Anregungen steht Ihnen Elsa Neemann gern unter info@luttje-plaats.de oder unter 04920/910860 zur Verfügung. Weitere Informationen unter www.luttje-plaats.de.

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, Karina Merlich, Veronika Noelle, Hedda Schattke, Kai Schürmann, Karsten Uphoff.
Gestaltung: KPSG Societät für Gestaltung.
Druck: dbv Deutscher Buchverlag GmbH.*



Moin liebe Leserin, lieber Leser,

nun halten Sie den ersten Newsletter des Jahres 2007 in den Händen. Wir hoffen, Ihnen damit eine gute Rückschau auf die Ereignisse des vergangenen halben Jahres sowie einen Ausblick auf zukünftige Aktivitäten, wie beispielsweise den Kulinarischen Sommer oder die Ostfrieslandmahle auf Langeoog und in Leer, geben zu können. Auch über die neuen Forschungsprojekte zum Thema „Nachhaltige Fleischwirtschaft“ (FAEN) und „WENKE² – Wege zum nachhaltigen Konsum – Energie, Ernährung“ an der Carl von Ossietzky Universität wollen wir einen kleinen Überblick vermitteln. Um Ihnen die Arbeit der Mitglieder von ONNO e.V. ein wenig näher bringen zu können, porträtieren wir in dieser Ausgabe erstmals ein Mitglied, den Biolandhof Lüttje Plaats in Eilsum.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr ONNO Team