

ONNO NOTIZEN

Am **22. Juni 2008** haben der NDR 1 Niedersachsen, das Landvolk und 82 landwirtschaftliche Betriebe wieder zum **Tag des offenen Hofes** eingeladen. Besucher konnten sich über die Landwirtschaft und ihre Produktionsmethoden informieren, aber auch Unterhaltung für Groß und Klein wurde geboten. Nach den Erfolgen in den vergangenen Jahren hat sich diese Veranstaltung bereits fest etabliert. „*Legen Perlhühner eigentlich Eier?*“, war eine von vielen Quizfragen, die den Besuchern des Onno-Mitglieds **Diekenhoff** gestellt wurde. Auch in diesem Jahr öffneten Antje Dieken und ihre Familie ihren Hof und gewährten einen umfangreichen Einblick in ihre tägliche Arbeit. An jeder Stalltür konnte man sich über Haltungformen, Besonderheiten der Tiere und der Eierproduktion und -vermarktung informieren, für die Verpflegung wurde gesorgt, und das Treckerfahren und Ponyreiten rundete diesen besonders für Familien interessanten Tag ab.



Am **28. Juni 2008** fand der **15. Bauernmarkt** auf dem Marktplatz in **Leer** statt. Die Besucher konnten sich bei den regionalen Betrieben, Erzeugern und Gastronomen, die ihre Produkte und Informationen dazu anboten, von der Vielfalt Ostfrieslands überzeugen. Auch Onno-Mitglieder waren vertreten, so Wilko de Boer vom Achter'd Diek mit Kartoffeln, Kündig Pflanzen- und Gartenbau mit Rosen, Stauden, Kräutern und Co., Familie Freese mit Gemüse vom Biolandhof am Batzenweg, ergänzt um Naturkostprodukte aus dem eigenen Naturkostladen in Leer, sowie die Firma Poppens mit Informationen rund um die ökologische Schädlingsbekämpfung. Für Direktvermarkter bieten solche Veranstaltungen immer eine gute Möglichkeit, die Kunden von der Frische und Qualität der eigenen Produkte zu überzeugen und die Bedeutung und das Besondere von Regionalität erlebbarer werden zu lassen.



ONNO AKTUELL

Der OSKAR von ONNO: im November zum ersten Mal

ONNO ehrt langjähriges Engagement zukünftig mit einem Preis.

Menschen, die sich über Jahre in besonderer Weise für eine gesunde und nachhaltige Ernährung in der Region eingesetzt haben, sollen zukünftig mit einem Preis geehrt werden, so ONNO-Vorstandsmitglied Antje Gronewold. Um welche Art Preis es sich handelt, wird noch nicht verraten. Fest steht allerdings, dass diese Preisverleihung erstmalig in diesem Jahr in festlichem Rahmen am Freitag, den 28. November 2008 um 20:00 Uhr im Hotel Köhlers Forsthaus in Aurich-Wallinghausen stattfinden wird. In entspannter Atmosphäre werden Sie auf eine interessante Preisträgerin oder einen interessanten Preisträger treffen und bei einer Kleinigkeit zu essen und einem guten Glas Wein das eine oder andere Gespräch führen können.

„Wir würden uns sehr darüber freuen, wenn möglichst viele ONNO-Mitglieder und weitere interessierte Menschen an dieser Veranstaltung gefallen finden und unsere Gäste sein werden“, so Vereinsvorsitzender Reinhard Pfriem. „Sie alle weisen mit Ihrer Teilnahme auf die hohe Bedeutung einer gesunden und nachhaltigen regionalen Ernährungskultur hin und unterstützen damit ONNO in seinen Vereinszielen.“

Melden Sie sich also bereits jetzt gerne per Mail oder telefonisch bei uns.

Ihr ONNO Vorstand

OsKar – der Ostfriesland Karton erfolgreich eingeführt

„Ein gutes Stück Ostfriesland“. Unter diesem Motto steht die Initiative der ONNO-Mitglieder Veronika Nölle, Andreas Behrends und Karsten Uphoff, die im letzten Jahr an den Start ging. Gemeinsam mit ostfriesischen Erzeugern wurde der Präsentkarton „OsKar – der Ostfriesland Karton“ erfolgreich eingeführt.

OsKar
Ostfriesland Karton

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

ONNO AKTUELL

Relaunch der Onno Homepage



Wir über uns
Produkte von ONNO Mitgliedern
OSTFRIESLAND KULINARISCH
Ostfrieslandmahl
OsKar
OsSvita
Unsere Verbindung zur Wissenschaft
Presse & Download
Kontakt

Wir über uns
ONNO, das ostfriesische Netzwerk für Ökologie - Region - Zukunft e.V., ist ein eingetragenes und anerkanntes Projekt der Carl von Ossietzky Universität und seit April 2007 als eingetragener Verein tätig.
Übergeordnetes und angestrebtes Ziel von ONNO e.V. ist es, die Herausforderung einer nachhaltigen Ernährungskultur in Ostfriesland bei den dafür wichtigen Akteuren zu stärken. Damit wollen wir einen Beitrag zur nachhaltigen Regionalentwicklung leisten. Wir setzen uns für die Steigerung der Lebensqualität in der Region Ostfriesland ein, dies bedeutet für uns eine Förderung von Lebens- und Wirtschaftswerten die den gesamten ökologischen, kulturellen und ökonomischen Gegebenheiten und Anforderungen der Region Rechnung tragen.
ONNO e.V. hat im Moment etwa 40 Mitglieder aus dem Bereich Landwirtschaft, Handel, Gastronomie, Handwerk und Wissenschaft.

Unter <http://www.onno-net.de> finden Sie die neue Internetpräsenz von ONNO e.V., welche im neuen Design neben den Herzstücken wie OSTFRIESLAND KULINARISCH und den Ostfrieslandmahlen vor allem die Mitglieder und deren regionale Produkte in den Vordergrund stellt.

Eine Auflistung mit aktuellen Informationen zu regionalen Erzeugern und Dienstleistern wie auch eine Datenbank, die eine schnelle Suche nach bestimmten Produkten ermöglicht, können nun genutzt werden. Darüber hinaus wird über Projekte wie OsKar, den Ostfriesland Karton, und OsSvita – Schule und Leben – Das Netzwerk der Ernährungs-, Gesundheits- und Umweltbildung in Ostfriesland – informiert.

Für alle Besucherinnen und Besucher der mehrmals im Jahr stattfindenden Ostfrieslandmahl befinden sich neben Informationen zu den Veranstaltungsorten auch Presseberichte und Fotos auf der Homepage.

Die ONNO-Mitglieder können und sollen die neue Internetpräsenz als Plattform für eigene Ankündigungen (z.B. Hofbesichtigungen, Produktneuheiten, etc.) nutzen.

Bitte melden Sie sich hierfür sowie für Fragen und Anregungen per E-Mail bei marina.beermann@onno-net.de.

ONNO PORTRÄT



Die **Weindiele in Westerstede-Ihorst** zeichnet sich als Großhandel mit intensivem Schulungs- und Betreuungsangebot sowie Direktkontakt zu 25 europäischen Winzern aus. Seit der Gründung im Jahr 1997 steht dabei die Förderung des biologischen Landbaus im Vordergrund der Unternehmensaktivitäten.

Dass sich Ernährungsqualität und gesellschaftliches Engagement verbinden lassen, zeigt die Weindiele durch ihre Förderung von Slow Food. Darüber hinaus ist sie „Ausgezeichnetes VIP-Unternehmen von Euro-Toques“ aufgrund gleich bleibender hoher Produktqualität.

Durch den persönlichen Kontakt mit den Winzern erweitert die Weindiele kontinuierlich das umfangreiche Bio-Sortiment und sichert sich hiermit ihre Marktposition in Norddeutschland.

Interessieren Sie sich für Bio-Weine aus aller Welt und möchten Sie gerne erfahren, wo dieser verkostet werden kann? Dann wenden Sie sich bitte an:

Lothar Kotzias
Lange Wischen 10
26655 Westerstede-Ihorst

Tel. 04489/94109-0
Fax 04489/94109-99
E-Mail: kotzias@weindiele.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
Gestaltung: KPSG Societät für Gestaltung.
Druck: dbv Deutscher Buchverlag GmbH

Newsletter Sommer 2008



Moin liebe Leserin, lieber Leser,

pünktlich zum 16. Ostfrieslandmahl erscheint der neue Newsletter von ONNO e.V. In Jemgumgaste sind neben dem Partner ANNO e.V., in dessen Steinhaus das Mahl stattfindet, und Werner Güttes vom Wiemannshof auch die Erzeuger Wilko de Boer (langjähriges ONNO-Mitglied) und Enno Hopkes vertreten. Das zeigt erneut die ONNO-Idee, regional nachhaltige Ernährung dadurch zu fördern, dass sie sinnlich greifbar gemacht wird, dass wir die Hersteller der Produkte kennen lernen und die Methoden, mit denen sie produzieren. Wenn wir besser Bescheid wissen, was Qualität ist und wie sie zustande kommt, wenn wir im besten Sinne des Wortes genießen lernen, werden wir uns manchem verweigern, was die Lebensmittelindustrie uns heute anbietet, und nebenbei viel für Gesundheit und Fitness und für eine nachhaltige Entwicklung von Wirtschaft und Gesellschaft tun. Neben den Ostfrieslandmahlen hat ONNO dazu viele andere Angebote und Informationen für Sie.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr ONNO Team

FORSCHUNG AKTUELL

NORDWEST 2050 – ein Perspektivprojekt auch für die Ernährungswirtschaft

Die Gutachter/innen des Bundesforschungsministeriums haben ein auf fünf Jahre angelegtes Projekt befürwortet, das die Metropolregion Bremen-Oldenburg beantragt hatte und neben der Energiewirtschaft und Hafengewirtschaft/Logistik einen seiner Branchenschwerpunkte auch in der Ernährungswirtschaft hat. Für das Branchencluster Ernährungswirtschaft wird der Lehrstuhl für Unternehmensführung von Prof. Dr. Reinhard Pfriem (Universität Oldenburg) tätig sein. Nicht nur deswegen wird Ostfriesland in diesem Projekt eine wichtige Rolle spielen: der Antrag der Metropolregion ist der einzige von mehreren aus dem Nordwesten, der zum Zuge gekommen ist, und wird trotz seiner Randlage in der Metropolregion auch Ostfriesland mit einbeziehen.

Das gilt gerade auch für die Ernährungswirtschaft: noch in diesem Jahr soll das Agrar- und Ernährungsforum Metropolregion Bremen-Oldenburg gegründet werden, und daran sollen (und werden) sich auch ostfriesische Unternehmen und Betriebe beteiligen. Mit dem ernährungswirtschaftlichen Projektteil von Prof. Dr. Reinhard Pfriem wird ONNO wie üblich eng zusammenarbeiten können. ONNO wird selbst Praxispartner dieses Projektes sein, neben vielen anderen Praxispartnern aus den Bereichen Fischverarbeitung, Lebensmittelindustrie und Landwirtschaft auch die ONNO-Mitglieder Bakenhus Biofleisch GmbH und Freeses Hof am Batzenweg in Rhaderfehn. Auch der DEHOGA-Bezirksverband Ostfriesland wird bei diesem Projekt mitmachen.



Ein Kooperationspartner wird iglo frozen fish international sein. Der fischverarbeitenden Industrie braucht man nicht mehr zu erklären, dass Klimawandel passieren könnte – den spürt diese längst. Rohstoffverknappung und ein steigender Anteil an Aquakultur sind Ausdruck davon. Hier geht es sowohl um neue Zuchtstrategien wie auch um klimaangepasste Verarbeitungsformen. Weitere Informationen vor allem an die ONNO-Mitglieder folgen, wenn das Projekt im Herbst angelaufen ist.

OSTFRIESLAND KULINARISCH

Verbindlicher Neustart von OSTFRIESLAND KULINARISCH



Mit ca. zehn Gastronomiebetrieben wird das Gastronomienetzwerk OSTFRIESLAND KULINARISCH nach Ende der Sommerferien 2008 an den verbindlichen Neustart gehen. Neben den beteiligten Gastronomen und ONNO ist Jürgen Garrels an der Koordination beteiligt, früherer Inhaber von Brems Garten in Aurich und seit einiger Zeit Vorsitzender des DEHOGA-Bezirksverbands Ostfriesland.

Die Lehre aus den bisherigen Aktivitäten, seit das Netzwerk im Mai 2004 mit dem Ostfriesländermahl in Ihlow begonnen hatte, heißt vor allem, die Beteiligten jetzt auf ein höheres Maß an Verbindlichkeit und Sichtbarkeit zu verpflichten. Deswegen wird sich OSTFRIESLAND KULINARISCH auch auf solche Gastronomiebetriebe konzentrieren, in denen die Inhaber selbst die entscheidenden Köche sind.

Alle beteiligten Betriebe führen künftig in ihrem Speiseangebot und auf ihrer Karte unter dem Logo von OSTFRIESLAND KULINARISCH eine Seite mit regional nachhaltigen Angeboten und liefern dazu auch Informationen zu den Lieferanten. Die schon einmal verabschiedeten Qualitätskriterien für die Produkte werden bekräftigt. Alle Betriebe werden am Eingang ein Schild mit dem Logo anbringen, das sie als Teilnehmer von OSTFRIESLAND KULINARISCH ausweist. Bei allen Werbemaßnahmen (Drucksachen wie elektronisch) werden die beteiligten Betriebe das Logo benutzen und auf ihre Zugehörigkeit zu dem Netzwerk hinweisen. Es wird ein neuer Flyer mit Nennung der nunmehr beteiligten Betriebe aufgelegt werden. Interner Austausch über die Lieferanten zur Nutzung von Synergieeffekten und gemeinsame kulinarische Schwerpunktaktivitäten sollen das Netzwerk zu einer starken Gruppe werden lassen, nach innen und außen die Ehrlichkeit und Zuverlässigkeit stärken und das Gemeinsame zu einer guten Marke werden lassen. Jeweils ein Gastronom, ONNO und Jürgen Garrels bilden eine Koordinationsgruppe für die Netzwerkarbeit. Jeder Gründungsbetrieb wird Vetorecht haben hinsichtlich eines Antrags auf Neuaufnahme. Bis zur Erstellung einer eigenen Internetplattform sind Infos zum Netzwerk und den einzelnen Betrieben jederzeit möglich

OSTFRIESLANDMAHLE 2008

Auch 2008 finden wieder fünf von ONNO e.V. initiierte und organisierte Ostfriesländermahle statt, bei denen die Region Ostfriesland sowohl durch die Wahl der Veranstaltungsorte wie auch durch die beteiligten Akteure im Zentrum steht.



ANNO e.V., der Partner des **16. Ostfriesländermahls in Jemgumgaste am 12. Juli 2008**, hat es sich zur Aufgabe gemacht, ostfriesische Kultur- und Baudenkmale als Symbole regionaler Identität zu erhalten, bevor diese unwiederbringlich zerstört werden: „Nur wenn wir die Vergangenheit und ihre Zeugnisse respektvoll behandeln, unsere Kulturlandschaft pflegen und damit an die Generationen erinnern, die den Grundstein unseres heutigen Lebens gelegt haben, kann Ostfriesland seinen eigenen Beitrag für ein zusammenwachsendes Europa leisten“, heißt es auf www.anno-ostfriesland.de.

Die Gastronomie beim ersten Ostfriesländermahl im Rheiderland wird von einem Rheiderländer Gasthof bestritten, dem Wiemannshof. Dessen Inhaber Werner Güttes schreibt uns zu seiner Verbindung von gutem Essen und alter ostfriesischer Architektur: „Der Wiemannshof wurde 1709 erbaut. Anhand alter Unterlagen scheint der Hof 1918 seine heutige Größe erreicht zu haben. Im Jahre 1993 hatte die Gemeinde Bunde das Haus an den Bauunternehmer Aalderk Huisinga mit der Auflage verkauft, die große Scheune nach der Wiederherstellung selbst nutzen zu können. Der Samtgemeinde Bunde, dem Institut für Denkmalschutz, dem Land Niedersachsen, der Europäischen Union und nicht zuletzt dem Bauunternehmer Huisinga ist es zu verdanken, dass der Wiemannshof als ostfriesisches Kulturgut erhalten wurde. Im Mai 1997 wurden die Umbaumaßnahmen abgeschlossen, und es entstand eine Gastwirtschaft mit Ferienwohnungen. In einem Drittel des Hauses befindet sich das Dollartmuseum, das unter der Obhut der Mühlegesellschaft der Öffentlichkeit Wirken und Arbeiten der früheren Zeit darstellt. Als Gastwirt im Wiemannshof versuchen wir seit 2003 dem Baulichen auch einen kulinarischen Namen zu geben. Landwirte, Metzger und Zulieferer sind, soweit möglich, aus der Region Ostfriesland.“

OSTFRIESLANDMAHLE 2008

Ostfriesische und deutsche Küche sind unsere Schwerpunkte. Mit Hochzeiten, Familienfeiern und Firmenfesten haben wir uns in den vergangenen Jahren einen guten Ruf erworben. Zu entsprechenden Gelegenheiten wird auch unser intaktes Backhaus zum Brot- oder Zwiebelkuchenbacken genutzt. Wir freuen uns, unser Können in Jemgumgaste in einem im Umbau befindlichen Gulfhof präsentieren zu dürfen.“



Der Hof Achter'd Diek in Dollart ist als Erzeuger beteiligt und liefert die Kartoffeln zum Ostfriesländermahl. Den Gulfhof mit seinen 52,5 ha Ackerland und 1 km Deich haben die de Boers seit über 25 Jahren gepachtet. Sie schlossen sich 1992 dem Naturlandverband an und bewirtschaften seitdem den Betrieb ökologisch.

Wilko de Boer berichtet über seine Anbaumethode: „Wir setzen weder Mineräldünger noch chemisch hergestellte Pflanzenschutzmittel ein. Gedüngt wird durch das Unterpflügen von Klee und Luzerne, die wir zwischen den Getreidereihen anbauen, und in geringem Maße mit Mist. Die Unkrautbekämpfung erfolgt durch Eggen und Hacken. Entscheidend ist jedoch bei allem die ausgewogene Fruchtfolge, die Voraussetzung ist für ein kräftiges Heranwachsen gesunder Pflanzen. Abwechselnd bauen wir Weizen, Roggen, Dinkel, Kartoffeln, Hafer, Ackerbohnen, Klee und Luzerne an. Die Kartoffeln werden meist nach Luzerne oder Klee angebaut. So ist eine optimale Versorgung mit Nährstoffen gesichert. Nach dem Pflanzen wird das Unkraut durch Häufeln und Striegeln im Zaum gehalten. Der schwere, fruchtbare Kleiboden und der Verzicht auf Mineräldünger lassen unsere „Linda“, „Leyla“, „Belana“ und „Finka“ langsam und harmonisch heranwachsen und besonders lecker werden. Nach der Ernte lassen wir nur noch frische ostfriesische Luft an unsere Kartoffeln, so können sie nachreifen und der Geschmack noch besser werden.“

Der Hof Hopkes in Dollart liefert das Geflügel zum 16. Ostfriesländermahl. Er befindet sich 2,8 km hinter dem Außendeich am Landschaftspolder. Die Flächen grenzen an den Dollart, das Naturschutzgebiet Nieder-

OSTFRIESLANDMAHLE 2008

sächsisches Wattenmeer. Auf ca. 120 ha Anbaufläche werden Kartoffeln, Kohlgemüse und Getreide auf dem fruchtbaren Kleiboden angebaut. Der Vertrieb der Produkte erfolgt über die lokale Gastronomie, die angeschlossenen Hofläden sowie weitere örtliche Lebensmittelhändler.

Für die eigenen Hofläden werden Hülsenberger Schweine und „Bunte Bentheimer Weideschweine“ in Reinzucht gehalten. Neben den „Ostfriesischen Silbermöwen“ (einer ebenfalls bedrohten alten Landhuhnrasse) werden im Obstgarten des Hofes eine kleine Herde Flugenten und etwa 150 Weidemasthähnchen gehalten. Das Futter der Tiere besteht zu 70% aus Weizen vom eigenen Hof. Durch die langsame Aufzucht der Tiere erhält das Fleisch eine besondere Festigkeit und einen typischen, fast wildähnlichen Geschmack.



Die Übernahme einer eigenen Metzgerei erlaubt die lückenlose Kontrolle der gesamten Produktion – von der Auswahl der Elterntiere über die Aufzucht und Fütterung bis hin zur Schlachtung und eigenen Verarbeitung. Die Produktion der hofeigenen Spezialitäten erfolgt nach alten ostfriesischen Rezepten – dabei wird auf Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker konsequent verzichtet. Auch alle Fleischmarinaden und Gewürzmischungen werden nach eigenen Rezepten hergestellt: Ostfriesische Tradition kombiniert mit den Ansprüchen einer modernen, kreativen Küche. Kontakt: Enno Hopkes, Landwirtschaft, Landschaftspolder 31, 26831 Dollart, Tel. 04959/330 (0170/2863577).



OSTFRIESLANDMAHLE 2008

Zu vier weiteren Ostfriesländermahlen möchten wir Sie herzlich einladen:

Am **29. August 2008** findet das **17. Ostfriesländermahl** auf dem alten **Klostergebäude in Ihlow** statt. Die Gäste sind herzlich eingeladen, um 18:15 Uhr an der Führung durch die Ausgrabungen teilzunehmen; das Mahl beginnt um 19:00 Uhr.

Unter dem Motto „Bio und Regional“ steht am Sonntag, den **14. September 2008**, das **18. Ostfriesländermahl** in der **Alten Schmiede in Potshausen**. Zunächst besteht ab 16:00 Uhr die Gelegenheit, an einer Besichtigung des Bioland-Hofes Freese in Rhaderfehn teilzunehmen, bei der über die Besonderheiten des biologischen Anbaus am Beispiel des Gemüseanbaus berichtet wird. Im Anschluss daran wird um 18:00 Uhr das Mahl in der „Alten Schmiede“ in Potshausen gereicht, bei dem ausschließlich ökologische Produkte verwendet werden.



„Ostfriesländermahl von kleinen Leuten – Kinder kochen für ihre Familien“, unter diesem Motto werden am **10. Oktober 2008** die Kinder der **Grundschule Wiesmoor-Mitte** für ihre Familien ein kleines Menü aus frischen Produkten zubereiten. Unterstützt werden sie dabei vom Profikoch Erich Wagner vom Hotel zur Post. Dabei sind die Kinder keine Neulinge auf dem Gebiet. Seit 2007 haben die Kinder der Grundschulen Wiesmoor und Moor-dorf regelmäßig Ernährungsunterricht mit angeschlossener Kochpraxis. Sie können die Schlappmacher und die Fitmacher unter den Lebensmitteln unterscheiden und kleine Gerichte kochen. Gefördert wird dieser Unterricht vom Projekt „Besser essen. Mehr bewegen“ – Kinderregion Ostfriesland.

Am Sonntag, den **26. Oktober 2008**, sind wir dann zum **20. Ostfriesländermahl** ab 18:00 Uhr auf dem **Ostfriesischen Fehnhof in Südgeorgsfehn** bei Ayelt Peters zu Gast.

Alle Termine auf einen Blick:

12.07.2008 Jemgumgaste
29.08.2008 Ihlow
14.09.2008 Potshausen
10.10.2008 Wiesmoor
26.10.2008 Südgeorgsfehn

Voranmeldungen zu den Ostfriesländermahlen möglich über info@onno-net.de.