

Kochen mit guten Zutaten aus der Region

LEBENSART Neues „Landschaftskochbuch Ostfriesland“ ist auf dem Markt



Die Herausgeber wollen damit den Blick der Leser auf Nahrungsmittel lenken, die aus dem Norden stammen.

OSTFRIESLAND / OZ/THO - Der Verein Onno und das Netzwerk „Ostfriesland kulinarisch“ haben ein ganz besonderes Kochbuch vorgestellt, das „Landschaftskochbuch Ostfriesland“. Es beinhaltet nicht nur Rezepte, sondern erzählt auch Geschichten aus der Region. Das Werk wurde bei zwei Veranstaltungen in der Region präsentiert – im Forum der Ostfriesischen Landschaft in Aurich und im Fehntjer Forum in Westrhuderfehnh.

Die Autorin Veronika Nölle aus Stapelmoor bietet den Lesern auf 142 Seiten eine kulinarische Reise vom Fehngebiet aus in Richtung Norden. Wegweiser ist immer der Genuss. Grundlage ist bei allem die Vielfalt der ostfriesischen Landschaft, die Beschaffenheit des Bodens. Gekocht wird mit den Lebensmitteln, die aus der Region kommen: Salat aus Rhuderfehnh, Fleisch von den Salzwiesen, Kartoffeln aus dem Rheiderland. Nölle und der Emdener Fotograf Karlheinz Krämer haben dafür die Produzenten besucht, erzählen auch ihre Geschichte – beispielsweise die von Heiko und Hilde Freese, die in Rhuderfehnh einen Biolandhof betreiben. Die Rezepte kommen von Gastronomen aus der Region. Sie stellten das „Landschaftskochbuch Ostfriesland“ vor: der Fotograf Karlheinz Krämer (von links), die Autorin Veronika Nölle und der Layouter Nicolaus Hippen.

Layouter Nicolaus Hippen aus Aurich hat Texte und Fotografien in eine ansprechende Form gebracht.

Der Onno-Vorsitzende Professor Dr. Reinhard Pfriem erklärte, dass der Verein mit dem Buch eine nachhaltige Ernährung in Ostfriesland stärken wolle. Regionalität und Saisonalität sollten stärker ins Bewusstsein der Konsumenten rücken.

Auch Landschaftspräsident Helmut Collmann betonte einem Presstext zufolge die Bedeutung regionaler Lebensmittel für das eigenständige Profil der Region.

Erschienen ist das Buch im Oldenburger Verlag Isensee und kostet 24,90 Euro. Die ISBN ist 978-3-89995-983-3.

→ Weitere Informationen zum Kochbuch, zum Verein Onno und „Ostfriesland kulinarisch“ gibt es im Internet unter www.onno-net.de.

DER DIREKTE DRAHT

Die Zentralredaktion der Ostfrie- sen-Zeitung erreichen Sie unter Telefon 0491-9790555

Fax: 0491-9790201 E-Mail: red-regionales@oz-online.de

© grafik-team.de