

# Regionales in die Töpfe bringen

im. Gew. Zeitung v. 15.11. 2019

## Städte- und gemeindeübergreifendes Projekt an der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte gestartet

Von Christian Belling

**PAPENBURG** Mit regionalen Produkten in die Offensive – das Ziel der Projektes der Leader-Region „Östlich der Ems“ ist eindeutig. Gemeinsam wollen die Städte und Kommunen der Roede-Region dafür sorgen, dass vermehrt Regionales in die Töpfe kommt. An der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte (HÖB) ist das Projekt jetzt gestartet.

„Das Thema hat Aktualität“, weiß HÖB-Leiter Thomas Südbeck. Ob Verbraucherverhalten, Klimaschutz oder Landwirtschaft – all diese derzeit gesellschaftlich stark diskutierten Aspekte greife das Projekt auf. „Und in unserer Region ist diesbezüglich noch viel Luft nach oben“, so teilt Südbeck bei einem Gespräch mit den Projektverantwortlichen in der HÖB mit. Involviert in dieses sind die Städte Papenburg, Leer und Emden sowie die Gemeinden Westoverledingen und Moormerland. Sie bilden die Leader-Region „Östlich der Ems“, kurz: LAG Roede.

Das Ziel des Projektes ist klar definiert. „Wir wollen neue Bündnisse, Partnerschaften und Ideen und dabei Verbraucher und Landwirte zusammenbringen“, erklärt Südbeck. Nach seinen Worten hat die HÖB gute Erfahrungen mit dem Einsatz regionaler Produkte gemacht. „Bei rund 23000 Übernachtungen im Jahr spielt die Verpflegung bei uns eine große Rolle. Regionales kommt bei unseren Gästen gut an.“

Das weiß auch Renate Müller-Lücht. „Die Gäste suchen regelrecht nach regionalen Produkten“, berichtet die Küchenmeisterin der HÖB. Das bedeute aber auch, dass Obst und Gemüse saisonabhängig verfügbar sei-



**Kohlrabi, Zwiebel, Porree und Co.:** Für den Einsatz regionaler Produkte machen sich (von links) Thomas Südbeck, Eric Bruns, Wiebke Tuitjer, Hermann Wessels, Renate Müller-Lücht und Marco Smid stark.

Foto: Christian Belling

en. „Tomaten im Winter gibt es somit keine.“

Nach Angaben von Wiebke Tuitjer, Bildungsreferentin an der HÖB, verfolgt das Projekt auch das Ziel, einen Weg von der Produktion in die Vermarktung bis in die Töpfe aufzuzeigen. Dazu gehören neue Vermarktungswege zu erschließen und Anbieter und Erzeuger zu vernetzen. Anfang 2020 soll ein Direktvermarktungstag durchgeführt werden, bei dem Erzeuger, Händler, Verbraucher und auch Gastronomen zusammenkommen sollen.

Hinsichtlich der Vermarktung sei Tuitjer zufolge denkbar, diese neu und digitaler zu denken. Eine Idee könnte eine Online-Plattform sein, auf der alle Angebote wie Hofläden, Wochenmärkte, Lieferdienste oder Abo-Kisten gebündelt dargestellt sind.

### Lust auf Kochen wecken

Bei dem Aspekt „Bis in die Töpfe“ soll saisonales Kochen ins Bewusstsein gerufen werden. „Wir wollen das Wissen über Produkte und ihre Verarbeitung erweitern

und Lust auf Kochen wecken“, erklärt Tuitjer.

In diesem Zusammenhang ist geplant, die Landfrauen mit in das Projekt zu involvieren. Sie sollen in Kindergärten gehen und mit den Kindern sowie den Erziehern aus regionalen Produkten etwas kochen. „Uns geht es dabei auch darum, den Erziehern zu zeigen, das es dafür wenig Zeit und Geld, sondern nur ein wenig Wissen braucht“, teilt Küchenmeisterin Müller-Lücht mit.

Die Einbeziehung lokaler Akteure ist für Marco Smid

von der Gemeinde Westoverledingen und Sprecher der LAG Roede, für das Gelingen des Projektes von großer Bedeutung. „Wir brauchen die Ideen aus der Bürgerschaft.“ Smid zeigt sich überzeugt davon, dass die Region die notwendige Qualität mitbringe. „Wir haben Höfe mit riesigem Potenzial.“

Papenburgs Erster Stadtrat Hermann Wessels sieht zudem große Chancen, während der Projektphase und auch darüber hinaus Einheimischen und auch Touristen deutlich zu machen, welche

vielfältigen Produkte es in der Region gibt. Wessels: „Als Netzwerk können wir gemeinsam etwas auf den Weg bringen.“

Erste Überlegungen zum Start des Projektes und geplante Aktionen wollen die Verantwortlichen während der Auftaktveranstaltung am Donnerstag, 21. November, um 19.30 im Haupthaus der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte vorstellen. „Regionale Anbieter sind eingeladen, sich am Austausch zu beteiligen und Ideen beizusteuern“, so Südbeck.