

# So sollen regionale Produkte an der Ems gestärkt werden

## Neues Leader-Projekt geht von der Produktion bis „in die Töpfe“ / Auftaktabend in Papenburger HÖB weckt Interesse

Von Micha Lemme

**PAPENBURG** „Regionale Produkte in der Offensive“ lautet der forsche Titel des neuen Projektes der Leader-Region Östlich der Ems. Was genau das bedeutet, wer angesprochen werden soll und wie all dies in der Lokalen Aktionsgruppe (LAG) umgesetzt werden kann, wurde auf einer Auftaktveranstaltung in der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte (HÖB) in Papenburg ausgeteilt.

Vor rund 50 Gästen aus dem gesamten Leader-Gebiet, das sich von Emden über das Moorland, Leer und Westoverledingen bis nach Papenburg erstreckt, wurden die ersten Projektideen präsentiert. Im Anschluss luden HÖB-Bildungsreferentin Wiebke Tuitjer und Küchenmeisterin Renate Müller-Lücht zur Diskussion ein. In drei Themen-Gruppen konnten die Teilnehmer eigene Fragen und Ansätze einbringen. Thematisch ist das Projekt in die drei Bausteine „Produktion“, „Vernmarktung“ und „In die Töpfe“ gegliedert.

Spätestens in der Diskussion wurde deutlich, dass die Veranstaltung Interesse in einem breiten Spektrum geweckt hatte: Gastronomen und Landwirte, Schütler und Landfrauen, aber auch Hofladen-Besitzer und Markt-Verkäufer kamen zum Auftaktabend. „Ich freue mich wirklich, dass so viele Menschen aus so unterschiedlichen Gruppen hier hergekommen sind“, sagte HÖB-Leiter Thomas Stübbeck. „Wir brauchen Sie als Partner, und wir brauchen Ihre Bereitschaft, sich

auf etwas Neues einzulassen.“

Für den Bereich „Produktion“ sprach der Leeraner Landwirt Johannes Erchinger über die Freiland-Haltung von Säuen und die Aufzucht spezieller „Berkshire“-Ferkel, auf die er sich vor fünf Jahren spezialisiert hatte. Das Fleisch dieser Tiere sei von besonderem Geschmack und biete neue Möglichkeiten in der Vermarktung. Erchinger ermunterte die Landwirte, sich mit einem guten Konzept von der Standardproduktion abzusetzen. „Die Zahl derer, die da umdenken, wächst deutlich. Das ist ein Feld, was zu bearbeiten ist“, sagte er.

Tuitjer sprach davon, dass es enorm wichtig sei, die Erzeuger mit Vermarktern und Abnehmern zu vernetzen. „So entstehen neue Verbindungen, neue Wege“, sagte sie. Dafür sei zu Beginn des kommenden Jahres ein Direktvermarktertag geplant, auf dem es Vorträge von ausgewählten Landwirten sowie Stände und Austauschmöglichkeiten gebe – „wie möglichkeiten gebe“, sagte Tuitjer.

Für den Projektbereich „Vernmarktung“ stellte Müller-Lücht die Idee einer neuen



Die Umsetzung des Projektes nehmen Wiebke Tuitjer (links) und Renate Müller-Lücht in die Hand. Foto: Micha Lemme

Internetplattform vor. Diese soll dem Verbraucher eine Übersicht über regional produzierende Landwirte, Hofläden, Regionalmärkte und Gemüse-Belieferungen geben. „Aber die Frage ist natürlich auch: Was will der Verbraucher überhaupt?“, so Müller-Lücht. Hierfür habe man Schütler des Theopras-Projekts der BBS Papenburg gewinnen können,

die eine Art „Marktforschung“ in der Region betreiben.

Bleibt noch das Thema „In die Töpfe“: Inge Hummelstiep von den Landfrauen Neermoor stellte das Projekt „Kochen mit Kindern“ vor, bei dem man Aktionstage an Grundschulen veranstalte, um praxisnahe Dinge zu vermitteln. Die „Kompetenz Kochen“ und eine Lebensmittelkunde sei bei vielen Kindern nicht mehr vorhanden, so Hummelstiep. „Dabei sind die Kinder die Verbraucher von morgen. Das sind die Meinungsträger, die wir erreichen müssen.“ Das LAG-Projekt wird ähnliche Aktionstage in Zusammenarbeit mit der Sarah-Wiener-Stiftung veranstalten. „Da werden wir uns als Landfrauen auch beteiligen“, sagte Hummelstiep.