

Is(s) von hier

Entdecke die Vielfalt der Region

Nachhaltig einkaufen und genießen

GENUSSWELT

Gutes aus der Nachbarschaft
Markthalle Alfhausen – Mitinitiator
Rudi Gosmann im Gespräch

HOFLADEN

Selbst ist der Landwirt
Warum Familie Alswede in die
Direktvermarktung einsteigt

RUNDGANG

Frisch auf den Tisch
Buntes Treiben – ein Bummel über
den Wochenmarkt in Bramsche

Regionales neu entdecken

Die Vielfalt regionaler Produkte in den
Fokus rücken – ILEK-THEMENJAHR 2021
„REGIONAL!“ im Nordkreis

In den vier Samtgemeinden Artland, Bersenbrück, Fürstenau und Neuenkirchen steht das Jahr 2021 als „ILEK-Themenjahr“ unter dem Motto „Regional!“. In diesem Jahr sollen die Vielfalt, Bedeutung und Vorteile regionaler Lebensmittel und weiterer Produkte im Nordkreis Osnabrück in den Fokus gerückt und entsprechende Erzeuger und Anbieter gestärkt werden. Regionale Produkte sind nicht nur gut für Klima und Umwelt, sondern fördern auch die regionale Wertschöpfung und leisten so einen wichtigen Beitrag zur regionalen Identität und Entwicklung. Neben der Durchführung einer Online-Befragung zum Thema „Regionale Produkte“ fand ein Runder Tisch mit interessierten Erzeugern und Anbietern regionaler Produkte statt. Es sollten Angebote und Aktivitäten entwickelt werden, die Erzeugern und Anbietern regionaler Produkte wirklich weiterhelfen und auch der Bevölkerung das Thema näherbringen.

FOTO: REM NOL



Zudem unterstützt die ILEK-Region den Landkreis aktiv bei der Bewerbung und Bekanntmachung der Regio-App durch die Ansprache von Verkaufsstellen im Nördlichen Osnabrücker Land. Aber auch bestehende Bildungs- und Informationsangebote rund um regionale Lebensmittelerzeugung, die sich an „kleine und große“ Bürgerinnen und Bürger richten, werden gezielt beworben.

ILEK-Region „Nördliches Osnabrücker Land“

Tel. 0441 80994-60

Mail: rem@ilek-nol.de

www.ilek-nol.de

Jetzt regional genießen mit der RegioApp

klimafreundlich essen
und Erzeuger aus dem
Osnabrücker Land stärken



KLIMA
Initiative



TERRA.
vita

NATUR- UND GEOPARK
NÖRDLICHER TEUTOBURGER WALD,
WIEHENGEBIRGE, OSNABRÜCKER LAND E.V.

www.regioapp.org

LANDKREIS
OSNABRÜCK

Liebe Leserinnen und Leser!

Die Verminderung von Treibhausgasemissionen ist die wichtigste Herausforderung unserer Zeit. Die EU will bis 2050 klimaneutral werden. Für Deutschland haben die Verfassungsrichter in Karlsruhe Klimaneutralität verbindlich gemacht und den Weg dorthin konkretisiert.

Und natürlich findet Klimaschutz auch regional statt. Die Art und Weise, wie wir uns ernähren, und die Art und Weise, wie Landwirtschaft arbeitet, haben einen Einfluss auf unser Klima. Etwa 15% unseres CO₂-Fußabdrucks ergeben sich aus unserer Ernährung. Diese Ausgabe der „Is(s) von hier“ gibt Tipps für eine klimabewusste Ernährung und stellt Landwirte aus der Region vor, die an Lösungen für die Zukunft arbeiten.

Die Corona-Pandemie hat einen regelrechten Boom für regionale Produkte ausgelöst. Doch was, wenn der Erzeuger von nebenan keinen Hofladen hat? In dieser Ausgabe stellt sich die Markthalle Alfhausen vor. Dort haben sich mehrere Menschen in einem Gemeinschaftsprojekt zusammengetan und mit dem Dorf einen zentralen Umschlagplatz für regionale Produkte organisiert, den auch Landwirte ohne eigenen Hofladen beliefern können. Auch die Wochenmärkte in der Region erfreuen sich wieder zunehmender Beliebtheit, wie ein Gang über den Bramscher Wochenmarkt zeigt. Es macht Spaß, beim Einkaufen direkt mit den Erzeugern ins Gespräch zu kommen.

Immer mehr Landwirte geben sich Mühe, klimaschonender und nachhaltiger zu produzieren. Doch der Mehraufwand muss vom Abnehmer auch honoriert werden. Landwirt Frank Alswede – der „is von hier“, nämlich aus Gehrde – erklärt bei einem Besuch auf seinem Hof, warum er in die Direktvermarktung einsteigt, und erläutert, wo er den Klimawandel bereits auf dem Acker spürt.

Zu den Folgen des Klimawandels wird auch an der Hochschule Osnabrück geforscht. In Haste beschäftigen sich Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler mit der Frage, wie sich Anbaumethoden an die neuen Klimabedingungen anpassen müssen und gleichzeitig die Ernährung einer stetig wachsenden Weltbevölkerung gesichert werden kann. Die Arbeitsgruppe „Growing Knowledge“ forscht an neuen Systemen zum Indoor-Farming und erklärt, wie ganzjährig regional produziert werden könnte.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!



IMPRESSUM

Herausgeber

Landkreis Osnabrück
Am Schölerberg 1, 49082 Osnabrück

Redaktion

NOW-Medien GmbH & Co. KG
Große Straße 17-19, 49074 Osnabrück

in Zusammenarbeit mit

Landkreis Osnabrück

Referat für Strategische Planung

Gertrud Heitgerken und Ingo Große-Kracht
Am Schölerberg 1, 49082 Osnabrück

V.i.S.d.P.

Landkreis Osnabrück/Burkhard Riepenhoff

Anzeigen-/Werbeverkauf

MSO Medien-Service GmbH & Co. KG
Große Straße 17-19, 49074 Osnabrück
Geschäftsführer: Sven Balzer
E-Mail: anzeigen@mso-medien.de

Gestaltung und Produktion

bww werbeagentur + verlag GmbH
Möserstraße 27, 49074 Osnabrück

Druck

MEO Media GmbH
Boschstraße 38, 48369 Saerbeck

Titelfoto: Valeriy G/istockphoto.com



INHALT

- 02 ILEK-THEMENJAHR
Regionales neu entdecken
- 04 GENUSSWELT
Gutes aus der Nachbarschaft
- 07 SPEISEPLAN
Nachhaltig genießen
- 08 MARKT-RUNDGANG
Frisch auf den Tisch
- 10 HOFLADEN
Selbst ist der Landwirt
- 13 AGRARWISSENSCHAFTEN
„Wir können Pflanze“

Gutes aus der Nachbarschaft

Die Markthalle „ALFHAUSER DORF(ER)LEBEN“ bietet einen zentralen Umschlagplatz für regionale, nachhaltige Lebensmittel. Wir trafen Mitinitiator Rudi Gosmann sowie Silke Poesthorst und Markus Knuf, die die Markthalle mit ihren Produkten beliefern.

INTERVIEW: GERTRUD HEITGERKEN UND INGO GROSSE-KRACHT | FOTOS: PHILIPP HÜLSMANN

Was steckt hinter der Idee, eine Markthalle in Alfhausen zu gründen?

Rudi Gosmann: Im ländlichen Raum haben sich die Strukturen in den letzten Jahren gewandelt. Trotz zwei Einkaufsmärkten in Alfhausen ist der Ein-

kauf nur noch selten Ort der Kommunikation oder Anlaufpunkt für besondere Lebensmittel und Ideen. Die Warenangebote gleichen sich, wirken eintönig, auswechselbar und langweilig. So entstand bei uns der Gedanke, selbst einen kleinen Laden für beson-

dere regionale und nachhaltig produzierte Produkte im Ort zu schaffen. Wir, das sind vier gestandene Kerle im besten Alter mit einem Hang zu gutem Essen und Trinken. Einer ist als Züchter von Limousin-Rindern dabei, ich selbst engagiere mich in der Erhaltungsarbeit alter und bedrohter Haustierrassen und habe selbst 25 Jahre lang Wollschweine gezüchtet. Es dauerte über ein Jahr, bis ein Gesamtkonzept entwickelt war. Ein Tante-Emma-Laden hätte in diesem Dorf mit zwei Vollsortimentern keine Chance gehabt. Unsere Markthalle soll erlesene Lebensmittel anbieten ebenso wie den Raum für Veranstaltungen und Events schaffen und das Wir-Gefühl stärken.

Was ist die Motivation für Ihr Engagement?

Rudi Gosmann: Es geht um Lebensmittel, also um Mittel zum Leben! Heute leben wir im Überfluss. Hinzu kommt ein Verpackungswahn, der die absurdesten Blüten treibt. Da werden Eier gekocht, gepellt und in Folie verpackt angeboten – dabei hat die Natur dieses wertvolle Lebensmittel mit einer eigenen, von der Henne produzierten, optimalen Verpackung versehen. Wohin wird uns dieser Wahnsinn noch treiben? Verpackung ist gut, aber nur dort, wo sie auch notwendig ist. Lebensmittel werden um den halben Erdball transportiert, um sie hier bei uns zu Dumpingpreisen anzubieten, und wir tun Gleiches mit unseren überschüssigen Fleischprodukten und machen dem Kleinbauern in Afrika den Markt kaputt.

RUDI GOSMANN, MITINITIATOR DER MARKTHALLE „ALFHAUSER DORF(ER)LEBEN“:

„Ein Tante-Emma-Laden hätte in diesem Dorf mit zwei Vollsortimentern keine Chance gehabt. Unsere Markthalle soll erlesene Lebensmittel anbieten ebenso wie den Raum für Veranstaltungen und Events schaffen und das Wir-Gefühl stärken.“





FOTO: ALEXANDER WINKLER

SILKE POEST-HORST, DAHLHORSTER HOF IN BADBERGEN:

„Ich freue mich, meine Produkte in der Markthalle auch einem breiteren Publikum in unserer Region zugänglich machen zu können. Außerdem finde ich diese gemeinsamen Vermarktungsprojekte sehr unterstützenswert.“

Welche Produkte gibt es in der Markthalle zu kaufen und welche Kriterien sollten diese erfüllen?

Rudi Gosmann: Wir alle sollten umdenken und uns an die guten Lebensmittel erinnern, die auch heute noch direkt um die Ecke produziert werden. Eines der Produkte in der Markthalle ist das Brot vom „Knuf-Bäcker“ aus Voltlage. Außerdem werden Fruchtaufstriche exklusiv für uns in einer kleinen Manufaktur in der Nähe hergestellt. Die Früchte dazu liefern wir teilweise selbst aus unseren eigenen Gärten. Schafskäse entsteht auf dem „Dahlhorster Hof“ in Badbergen. Unsere Kuh- und Ziegenmilchprodukte kommen von der Hofkäserei Denneemann in der Grafschaft Bentheim. Das Gemüse liefern uns „Die Gemüsegärtner“ aus Kalkriese.

Wie definieren Sie „regionale Lebensmittel“ für Ihr Angebot?

Rudi Gosmann: Der Begriff „Regiona- ▶

REGIONAL

#regionaleProdukte

regional.typisch-osnabrueck.de



www.typisch-osnabrueck.de

@typisch_osnabrueck

info@typisch-osnabrueck.de

WFO Wirtschaftsförderung Osnabrück

typisch OSNABRÜCK

Forellen

fang-frisch oder geräuchert

Unsere Öffnungszeiten:

Fr. + Sa.: 09.00 - 12.30 Uhr

Freitag: 15.00 - 17.00 Uhr

Forellenzucht
täglich geöffnet!

FORELLENZUCHT
Dettmeyer

Bergstraße 1, 49186 Bad Iburg

Telefon: 0 54 03 / 23 56

www.fisch-dettmeyer.de



FOTO: RUDI GOSMANN



MARKUS KNUF, KNUF BÄCKER IN VOLTAGE:
„Als Bio-Handwerksbäcker liegt uns die Nahversorgung besonders am Herzen. Wir verwenden regionale Getreide, die teilweise aus dem Osnabrücker Land kommen. Außerdem backen wir ein wechselndes Aktionsbrot mit verschiedenen Zutaten von umliegenden Höfen.“

lität“ ist nicht verbindlich definiert. Zunächst mal sind es Produkte, die geographisch begrenzt sind und aus einem Umkreis von ca. 50 km kommen. Außerdem sollten die für die Produktion eines Lebensmittels benötigten Zutaten überwiegend aus dieser Region stammen und dort auch verarbeitet werden. Es ist nicht einfach, das komplette Warensortiment auf diese Auswahl zu begrenzen. Der Kunde erwartet einfach ein ausreichendes Angebot. Wenn in den

Wintermonaten nur ein paar Kohlköpfe, Möhren und Steckrüben im Regal liegen, bleibt der Kunde weg! Spargel und Erdbeeren zu Weihnachten wird es bei uns aber dennoch nicht geben.

Warum haben Sie sich für eine Genossenschaft als Gesellschaftsform entschieden?

Rudi Gosmann: Wir brauchten für unser Vorhaben ein gewisses Startkapital, insofern lag es nahe, eine Genossenschaft zu gründen. Die Mit-

glieder kaufen sich dabei mit einem Anteil ein und können weitere Anteile hinzukaufen. Das Kapital bleibt erhalten, Dividenden werden ausgezahlt oder hinzugerechnet. Wir haben aktuell 109 Mitglieder mit insgesamt 289 Geschäftsanteilen.

Welche Auflagen müssen Sie zum Beispiel bezüglich Hygiene (Frischfleisch) erfüllen?

Rudi Gosmann: Wir haben bei der Planung die Lebensmittelaufsicht aus Bersenbrück direkt mit einbezogen. Die Prüfer konnten uns auf die wichtigsten Dinge hinweisen. Der Verkauf von Frischfleisch und Fleisch-Dauerwaren erfolgt ausschließlich im verpackten Zustand.

2017 haben Sie die Markthalle eröffnet. Wie geht es weiter?

Rudi Gosmann: Nach inzwischen vier Jahren können wir auf Stammkundschaft vertrauen. Viele davon kommen aus den Nachbargemeinden oder aus Osnabrück. Unsere Aktivitäten stoßen in der Bevölkerung aber nicht nur auf Zustimmung. Einige sehen die Markthalle als „etwas, was Alfhausen nicht braucht“ an. Trotzdem fühlen wir uns bestätigt. Das führte dazu, dass wir bald umziehen werden. Für uns wird in der alten Schule im Ortskern ein Ladenlokal mit Nebenräumen und einer kleinen Showküche eingerichtet.

„REGIONAL – NACHHALTIG – BESONDERS“

Ein Blick ins weitere Sortiment der Markthalle „Alfhauser Dorf(er)leben“

- Kaffee von der Kaffeerösterei Joliente aus Neuenkirchen i.H.
- Mehle vom Biolandhof Bühning aus Schleptrup
- Honig aus Westerholte
- Spargel, Erdbeeren und Äpfel vom Hof Alswede in Menslage-Andorf
- Kräuterseitlinge in Bio-Qualität vom Artländer Pilzhof Mejer in Menslage-Halen
- handgemachte Nudeln vom Arche-Hof Broxten in Venne
- hausgemachte Speisen im Weckglas vom Partyservice Wolke in Druchhorn
- Pesto, Dressings und Saucen von Pasta Grande in Wietmarschen
- Öle aus der Tecklenburger Ölmühle in Ibbenbüren
- Bier aus der Landhaus-Brauerei Borchert in Lünne
- Lebensmittel und Spirituosen von „Pistole – Hardcore Food“ aus Badbergen
- Gin aus Kettenkamp
- Tee der Firma „Lebensbaum“ in Diepholz
- Fleisch von Rind und Wollschwein aus Alfhausen
- Wild aus heimischer Jagd

Thiener Straße 19 · 49594 Alfhausen · www.markthallealfhausen.de
 Öffnungszeiten: freitags 15-18 Uhr, samstags 8-13 Uhr

Nachhaltig genießen

7 Tipps für Klimaschutz auf dem Teller oder wie maßvoller Genuss den **CO₂-FUSSABDRUCK** im Speiseplan verringert.

VON SEBASTIAN FOBBE



Margarine statt Butter

Da kommen die meisten ins Staunen: Rindfleisch ist nicht der Klimakiller Nummer 1. Laut Ökotest ist das Butter. Zwei Pfund bringen 24 Kilogramm auf die CO₂-Waage. Dieselbe Menge Rindfleisch kommt auf ungefähr die Hälfte. Warum das so ist? In einem Kilo Butter stecken 18 Liter Milch, deren Erzeugung Methan ausstößt. Dasselbe gilt für Käse, Sahne und andere fettreiche Milchprodukte. Deshalb: lieber fettarme Molkereiprodukte konsumieren oder auf pflanzliche Alternativen umsteigen.



Obst und Gemüse in Bioqualität

Im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft achtet der Biolandbau auf einen schonenderen Umgang mit Ressourcen und Natur. Das ist mit Blick auf den Erhalt intakter Böden und der Artenvielfalt entscheidend. Im Schnitt verbrauchen Biobauern laut einer Greenpeace-Studie 15 bis 20 Prozent weniger CO₂ als ihre Kollegen in der herkömmlichen Landwirtschaft. Beim Kauf von Lebensmitteln lohnt es sich daher, auf Biosiegel zu achten.



Regional und saisonal

Kurze Strecken schonen das Klima: Alternativen zu weitgereistem Obst und Gemüse bieten regionale Produkte vom Wochenmarkt. Auch im Supermarkt kann

man dank des Regionalfensters fündig werden. Ebenfalls spielt die Jahreszeit eine Rolle, denn saisonale Lebensmittel schneiden in der Klimabilanz besser ab. Hier kann ein Saisonkalender helfen, den man als App auf dem Smartphone installieren oder sich ausgedruckt ins Portemonnaie legen kann. Wer noch ein paar Kilogramm CO₂ zusätzlich sparen will, fährt mit dem Rad zum Einkaufen oder geht zu Fuß.



300 bis 600 Gramm Fleisch pro Woche

Wer auf eine fleischarme Ernährung

achtet, bewegt gleich drei Hebel: Methan, Lachgas und Kohlendioxid. Das Methan, das bei der Mast entsteht, ist 21-mal schädlicher, das aus dem Dung oder Boden austretende Lachgas sogar 300-mal schädlicher als CO₂. Dazu kommen CO₂-intensive Transportwege, insbesondere für das Futter aus Übersee. Für einen klimabewussten Speiseplan empfiehlt die Deutsche Gesellschaft für Ernährung 300 bis 600 Gramm Fleisch in der Woche.



Nur freitags Fisch

Beim Fischfang zerstören Schleppnetze die Meeressedimente am Boden, die weltweit das meiste CO₂ speichern. Gleichzeitig stößt die Großschleppnetz Fischerei laut einer Studie der Fachzeitschrift Nature so viele Klimagase aus wie der globale Flugverkehr. Weniger Fisch und Meeresfrüchte zu essen oder darauf zu verzichten, kommt den Ozeanen und damit dem Klima zugute.



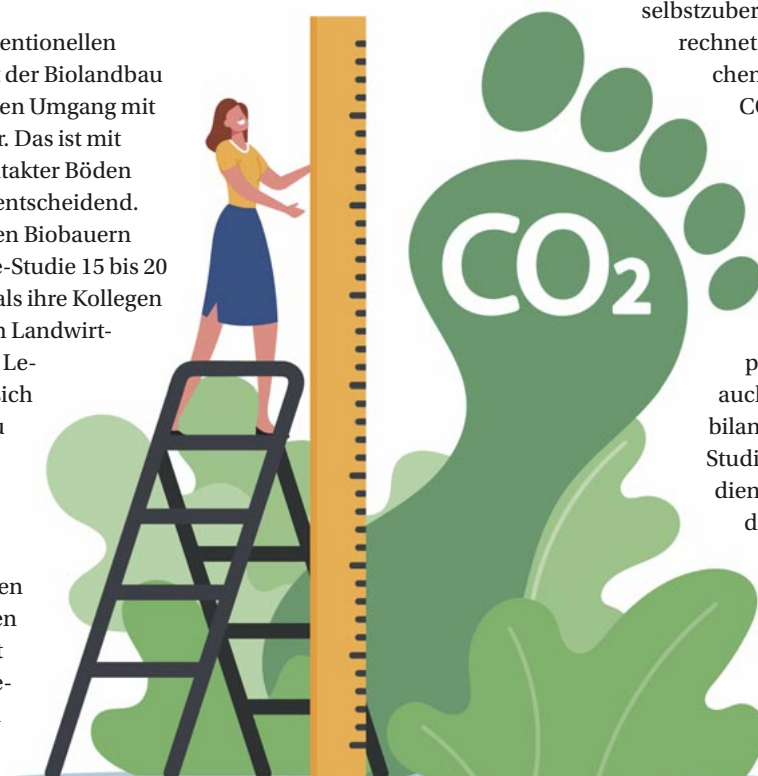
Selbst kochen

Zerkleinern, verpacken, einfrieren – jeder Verarbeitungsschritt kostet Energie und schlägt sich damit negativ auf den ökologischen Fußabdruck nieder. Starkverarbeitete Lebensmittel aus der Tiefkühltruhe oder der Konservenbüchse wirken sich daher schlechter aufs Klima aus als selbstzubereitete Speisen. Ökotest rechnet vor: TK-Pommes verbrauchen beim Aufbacken 5,7 Kilo CO₂, frische Kartoffeln dagegen nur 200 Gramm.



Wasser aufsprudeln

Wasser aus dem Kran zu trinken, spart nicht nur Müll und Schleperei. Leitungswasser hat auch eine bessere Klimabilanz als Mineralwasser. Eine Studie des Zertifizierungsdienstleisters GUTCert besagt, dass nur 0,35 Gramm CO₂ pro Liter Leitungswasser bei Gewinnung, Aufbereitung und Transport entstehen. Mineralwasser schlägt dagegen mit über 200 Gramm CO₂ zu Buche.



Frisch auf den Tisch

Immer wieder freitags locken leckeres Obst und Gemüse, der Duft frischer Kräuter oder die farbenfrohe Vielfalt der Blumen und Pflanzen zu einem Bummel über den **BRAMSCHER WOCHENMARKT**. Ein prall gefüllter Einkaufskorb voll regionaler Frische.

VON CLAUDIA SARRAZIN | FOTOS PHILIPP HÜLSMANN

Freitagmorgen, die Sonne scheint, und in Bramsche haben rund dreißig Marktbesucher ihre Stände aufgebaut. Auf dem Wochenmarkt gibt es jeden Freitagvormittag von 7 bis 13 Uhr Lebensmittel, südländische und orientalische Spezialitäten sowie Gewürze, Kaffee, Tee, Trockenfrüchte und Nüsse, aber auch Blumen, Kleidung und Haushaltswaren. Eine, die jeden Freitag auf dem Markt unterwegs ist, ist Melanie Schmitz. Denn die Mitarbeiterin des Fachbereichs für Ordnungswesen und Bürgerservice der Stadtverwaltung ist die

Bramscher Marktmeisterin. Beim Abkassieren gehört ein Plausch mit den Standbetreibern dazu, und auch viele Wochenmarktbesucher kennen Schmitz.

Sie läuft an einigen Frauen vorbei, die mit gefüllten Körben und Taschen in der Hand zum Klönschnack stehengeblieben sind. Warum gehen sie auf den Wochenmarkt? „Ich liebe regionale Produkte“, erklärt Rita Geyer, während Susanne Le-

„Ich liebe regionale Produkte.“

RITA GEYER, MARKTBESUCHERIN

wandowsky sagt: „Hier trifft man immer viele Leute und bleibt meist länger als geplant.“

Dagmar Grollmuß hingegen mag am Wochenmarkt, dass „er so übersichtlich ist“. Und welchen Stand darf man



Melanie Schmitz, Marktmeisterin in Bramsche: Ein Plausch mit den Standbetreibern gehört beim Abkassieren dazu

sich nicht entgehen lassen? Doris Bolduin empfiehlt den griechischen Feta und Kuchen, während Geyer findet, jeder Stand sei auf seine Art empfehlenswert.

Vorläufig sind die Blumenstände das



Renate Kelb, Bio-Backstube Wieruper Hof: An vielen Ständen wird man persönlich angesprochen



Michael Kruse, Ökobauer aus Pente: Vor mehr als dreißig Jahren als Spinner belächelt



nächste Ziel von Schmitz. An einem verkauft Peter Mader aus Espelkamp seit 47 Jahren Topf- und Schnittblumen: „Ich bin jetzt nur noch die Vertretung, meine Tochter Tanja Mader macht nun den Stand“, erklärt er und beantwortet dann doch die Frage, was den Bramscher Wochenmarkt ausmacht: „Wir haben hier einen sehr schönen Verkaufsort, und ich kann hier richtig eine Show machen“, sagt er.

Bevor er wieder den Marktschreier gibt, fügt er hinzu: „Rosen gehen immer, aber ich sehe zu, dass ich auch stets etwas Neues habe.“ Unabhängig davon habe er festgestellt, dass viele Russen und Polen Blumen lieben:

„Ein junger Mann kommt jeden Freitag nach der Spätschicht und kauft bei mir vier Bund Rosen – einen für seine Frau, einen für seine Mutter, einen für seine Schwiegermutter und einen für die Oma.“

Gegenüber von Mader steht Matthias Witte mit seinem großen Blumenangebot, zu dem neben frischen Schnittblumen aktuell Sommerblumen zählen. Die Besonderheit des Bramscher Wochenmarktes sei seine Vielfalt, findet Witte und fragt: „Waren Sie schon bei Kruse?“

Auf dem Weg zum Stand von Ökobauer Kruse aus Pente verleitet Kaffeeduft zum Zwischenstopp bei Lindes Café. Dort brühen Linde Müller und ihre Tochter frisch gerösteten Kaffee in italienischen Siebträgermaschinen auf.

**„Rosen gehen immer.“
PETER MADER,
BLUMENHÄNDLER**

Wer mag, kann auch Tee, heiße Schokolade und Kaltgetränke sowie „Fertiges und Hausgemachtes“ unter anderem in Form von Kuchen und belegten Brötchen und Broten erhalten.

Apropos Backwaren: Die gibt es in Bramsche unter anderem beim Stand von Familie Heitkönig, die seit über dreißig Jahren auf dem Markt steht, und bei der Bio-Backstube Wieruper Hof. An deren Stand arbeitet Renate Kelb seit mindestens fünfzehn Jahren hinter dem Tresen. Sie ist der Meinung: „Der Wochenmarkt in Bramsche ist mit der Zeit lebendiger geworden. An vielen Ständen wird man persönlich angesprochen. Hier ist es einfach sehr nett“, findet die Marktfrau, deren Artländer Apfelkuchen besonders beliebt ist.

Am Obst- und Gemüsestand vom Hof Kruse stehen die Kunden bereits Schlange.

Dann hat Michael Kruse Zeit für ein kurzes Gespräch. Er hat festgestellt, dass inzwischen viele Kunden darauf achten, von den Verkäufern produzierte, „eigene“ und somit auch regionale Produkte zu kaufen. „Wir sind seit 32 Jahren auf dem Markt, anfangs waren wir als Ökobauern die Spinner. Doch das sind wir schon lange nicht mehr“, sagt Kruse, der am Bramscher Wochenmarkt „die besondere Atmosphäre“ mag und keinen Stand besonders hervorheben möchte. Dann verriet er dennoch: „Zum Frühstück gehe ich zu Linde.“

Schwarzbrannt.de

Banz schön lecker!

Westerhausener Str. 88 49324 Melle 05422/9289710

Spitzenqualität aus Bramsche!

SEIT 1838

Sostmann
FEINKOST-FLEISCHEREI

BRAMSCHER

BUNTES
OSNABRÜCKER
LANDSCHWEIN

Bentheimer meets Duroc

Mit gutem Gewissen genießen.



Selbst ist der Landwirt

Auf **HOF ALSWEDE** geht das Gemüse über die eigene Ladentheke. Mit einem Hofladen ergreift die Familie Alswede aus Gehrde eine neue Chance. Das bringt viele Vorteile mit sich – aber auch Hürden. Wir haben die Landwirte auf ihrem Hof besucht.

VON INGO GROSSE-KRACHT UND GERTRUD HEITGERKEN | FOTOS PHILIPP HÜLSMANN

Kartoffeln, Kürbis, Rote Beete, Blumen-, Rosen-, Weiß- und Rotkohl – über dreißig Gemüsesorten wachsen auf dem Acker von Familie Alswede. So weit das Auge reicht, sieht man Farbe und Vielfalt auf dem einhundert Hektar großen Land.

Die Landwirte leben vom Verkauf ihrer Lebensmittel. Der eine Teil des Gemüses geht im eigenen Hofladen über die Theke, der andere Teil geht in den Großhandel. Der nimmt zwar große Mengen ab, aber „das Problem ist der Preisdruck“, erklärt Frank Alswede. „Jeder Erzeuger steht praktisch unter Druck und der eine kann es noch billiger als der andere.“

Da geht der Landwirt lieber auf die Wünsche der Verbraucher ein und produziert regional und ökologischer. Seiner Erfahrung nach ist der Verbraucher dann auch bereit, dieses Mehr an Einsatz und Qualität zu bezahlen. Hauptstandbein des Betriebes soll daher die Direktvermarktung werden. Geplant ist ein 300 Quadratmeter großer Verkaufsraum, in dem gemein-



Frank Alswede, Söhne Eike und Arne (Foto linke Seite): Bisher ernährte der Betrieb eine, perspektivisch muss er drei Familien versorgen können

sam mit weiteren Partnern ein Vollsortiment hochwertiger Lebensmittel angeboten wird.

Mit dabei sind die Zwillingssöhne Eike und Arne, die in Osnabrück Landwirtschaft studieren und – fast schon ungewöhnlich in heutigen Zeiten – beide den elterlichen Betrieb weiterführen wollen. Das bedeutet aber auch: „Bisher musste der Betrieb eine Familie versorgen. Perspektivisch müssen aber drei Familien davon leben können“, rechnet Alswede Senior vor.

Diese Zukunft sieht die Familie in der Direktvermarktung. Eine Schweine- oder Geflügelmast mit etlichen tausend Tieren aufbauen, das wollte niemand.

Doch es waren die Söhne, die auch die Tierzucht mit in den Betrieb integrierten. Neben einigen Hühnern werden inzwischen auch Bentheimer Schweine, Angus- und Galloway-Rinder gezüchtet. Die Zucht der Bentheimer Schweine ist viel aufwendiger als eine herkömmliche Mast. Ein Schwein, das auf Hof Alswede geboren wird, lebt dort etwa ein Jahr lang, während es in der konventionellen Haltung ein halbes Jahr alt wird.

Der Weg in die Direktvermarktung hat aber auch seine beschwerlichen Seiten. Während die Discounter regel-

mäßig Prospekte mit aktuellen Angeboten veröffentlichen, muss Familie Alswede selbst kreativ werden. „Man muss viel tun, um Kunden zu gewinnen. Man ruht eigentlich nie“, sagt Frank Alswede. Ein Beispiel sind die Grilleimer, die zu Beginn der Saison Grill, Kohle und Steaks der Bentheimer Schweine in einem bereithalten.

Allein können die Alswedes solche Aktionen aber nicht umsetzen. Es ist zwar nicht immer ganz einfach, Hand-

werker zu finden, die die eigenen Produkte weiterverarbeiten. Doch ihr Schlachter war ein Glücksgriff. Er kann viele Fleischwaren in sehr guter Qualität

herstellen, von der Bratwurst über besagte Grillsteaks bis hin zur Leberwurst.

Die Familie ist froh, jemanden wie ihren Schlachter gefunden zu haben. Sie wünschen sich mehr Vernetzung untereinander im Osnabrücker Land, damit Direktvermarkter wie sie erfahren, an wen sie sich wenden können, wenn sie die eigenen Produkte weiterverarbeiten und verpacken lassen wollen. Denn mit den hofeigenen Eiern ist das noch so eine Sache:

Für die Verarbeitung der eigenen Eier zu Nudeln muss Alswede momentan ▶

„Man muss viel tun, um Kunden zu gewinnen. Man ruht eigentlich nie.“
FRANK ALSWEDE, LANDWIRT



Seit 2019 finden Sie direkt im Herzen von Lotte unseren „Zukunftsmarkt“ mit unserem Café, der „Liebelotte“, das zugleich Bistro und Grill mit eigener Konditorei vereint.

Gerne verwöhnen wir Sie dort mit einem besonderen Sortiment – vom Preiseinstiegs- bis hin zum Premiumprodukt! Frische, Qualität und Regionalität (wo möglich) stehen für uns seit Beginn im Fokus – sowohl in unserer „Liebelotte“ als auch im Markt. Erleben Sie eine Wohlfühl-Atmosphäre der besonderen Art und genießen Sie mit allen Sinnen ein wahres Einkaufserlebnis!



Alles Weitere im Wochenblatt, unter www.cord-kutsche.de oder auf Facebook:



Alles Gute vom Bauern
HOF KOLKMEIER

*Lecker im Hofladen
Schönes auf der Diele*

Wir sind für Sie da:

Mittwoch-Freitag 9:00 - 18:00

Samstag 9:00 - 13:00

Montag & Dienstag ist zu!

Zum Flugplatz 33 49076 Osnabrück
0541442111 hof-kolkmeier.de





Heike Alswede in ihrem Hofladen: Die Herausforderungen sind groß, genauso wie der Tatendrang der Alswedes

noch bis ins 150 Kilometer entfernte Walsrode fahren. Wird das landwirtschaftliche Urprodukt weiterverarbeitet, gelten auch andere Vorschriften zur Hygiene, zur Produkthaftung oder zur Besteuerung. Man muss an sehr viel denken, wenn man den Weg der Direktvermarktung wählt. Nicht ganz unwichtig für einen Landwirt ist auch, dass man sich schnell in den Bereich der gewerblichen Produktion und des gewerblichen Handels begibt, sobald man die eigenen Lebensmittel weiterverarbeitet.

Für Landwirt Frank Alswede ist entscheidend, Transparenz für den Kunden zu schaffen. Man kann sich auf dem Betrieb umsehen und sich selbst

Einblicke zu gewähren schafft Vertrauen.

ein Bild von den Haltungs- und Anbaumethoden machen: „Das ist mitunter wichtiger als irgendein Label“, findet er. Einblicke zu gewähren schafft Vertrauen. Währenddessen kümmern sich die beiden Söhne da-

rum, den Instagram-Kanal mit aktuellen Fotos und Neuigkeiten vom Hof zu füttern.

Beim Besuch auf dem Hof ist die erste Hitzewelle des Sommers bereits angekommen und das Gespräch landet zwangsläufig beim Wetter und Klimawandel. „Wir haben immer gesagt, die trockenen Jahre sind eigentlich die besseren Jahre bei uns“, erklärt Frank Alswede. Aber er wird nachdenklicher, mit Blick auf die beiden letzten sehr trockenen Sommer.

Zum Glück sind die Böden der Region relativ fruchtbar. Aber das Thema Beregnung wird auch für ihn wichtiger. So wenig wie möglich möchte er seine Pflanzen mit künstlichem Regen gießen, aber gerade Jungpflanzen kommen im Gemüsebau ohne Beregnung nicht aus. Die Starkregenereignisse bringen den Pflanzen nichts. Dieses Jahr mussten die Alswedes ihre Kürbisse schon einmal nachpflanzen, die ersten Sprosse hatte ein Hagelschauer zerstört.

Die Landwirte sind von ihren Produkten überzeugt, wollen ihren Kunden jeden Wunsch erfüllen und auch möglichst ökologisch arbeiten. Der Antrag auf Biozertifizierung ist hoffentlich bald genehmigt. Je länger man sich mit Familie Alswede unterhält, desto mehr begreift man, wie sehr sie für ihre Sache brennt. Nachhaltigkeit, Direktvermarktung, Transparenz: Die Herausforderungen sind groß – genauso wie der Tatendrang der Alswedes. ■

TERRA. vita



Genieße deine Region!


unesco
Global Geopark

NATUR- UND GEOPARK
NÖRDLICHER TEUTOBURGER WALD,
WIEHENGEBIRGE, OSNABRÜCKER LAND E.V.



Wachstum ohne Erde, Luft und Sonnenlicht? Die Pflanze bekommt aus dem Wasser die gelösten Nährstoffe und kann diese viel besser erschließen als im gewachsenen Boden

„Wir können Pflanze“

An der Hochschule Osnabrück erforscht die AG „Growing Knowledge“ wie **AGRARSYSTEME DER ZUKUNFT** aussehen könnten. Andreas Ulbrich und Inse Rosenbusch über Pflanzen, die ohne Erde in Regalen wachsen.

VON INGO GROSSE-KRACHT UND GERTRUD HEITGERKEN | FOTOS PHILIPP HÜLSMANN

Sie forschen an neuen Formen des Gemüsebaus. Was treibt Sie an?

Andreas Ulbrich: Bald werden zwei Drittel der Weltbevölkerung in Städten leben und sie werden veränderte Essgewohnheiten haben. Diesen Wandel wollen wir begleiten. Essgewohnheiten werden globaler, aber die Süßkartoffel wird zum Beispiel eigentlich nicht hier angebaut. Und wenn sie im Freiland angebaut wird, ist sie zwar temperaturtoleranter, aber auch geschmacklich weniger interessant. Wir wollen dem globalen Tun der Gesell-

schaft entsprechen, neue pflanzliche Lebensmittel aber regional und ressourceneffizient produzieren.

„Was uns besonders reizt, ist das Indoor-Vertical-Farming.“

INSE ROSENBUSCH

Inse Rosenbusch: Uns treibt die Frage an: Wie können wir in Zukunft pflanzliche Lebensmittel ressourceneffizient produzieren und den Pflan-

zenbau sinnvoll steuern? Also wie kann man Licht, CO₂ oder Wärme effizient einsetzen und welche Pflanze ergibt in einem jeweiligen System Sinn? Unser Motto ist: „Wir können Pflanze“ und davon ausgehend denken wir in Bezug auf die Entwicklung von Kultursystemen. Unser Ziel sind standardisierte Produkte und wir denken dabei beispielsweise an Wasserlinsen oder Süßkartoffeln und weitere alternative Protein- und Kohlenhydratquellen.

Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf die Landwirtschaft im ►



Stichwort Hydroponik: Alle Nährstoffe, alles Wasser wird wieder aufgefangen und rezirkuliert, Faktoren wie CO₂, Temperatur oder Luftfeuchte werden intelligent gesteuert

Osnabrücker Land?

Andreas Ulbrich: Wir merken, dass wir übers Jahr gesehen weniger Niederschlag haben. Es gibt mehr Niederschläge auf einem kurzen Zeitraum und dann lange Trockenzeiten. Und zweitens haben wir deutlich veränderte Temperaturen, mittlerweile Tagesspitzenwerte von 40 Grad. Und wir haben sogenannte Tropennächte, was bedeutet, dass die Nachttemperaturen über 20 Grad bleiben. Diese Klimaveränderungen machen den regionalen Anbau von Gemüseprodukten deutlich schwerer. Blattsalate mögen diese Veränderungen überhaupt nicht. Deswegen muss man schauen, wann, wo und wie überhaupt der Nachfrage nach Blattsalat regional entsprochen werden kann. Aus diesen Gründen entwickeln wir neue Kulturkonzepte und -systeme, um diesen Klimaveränderungen im regionalen Raum erfolgreich zu begegnen.

Sie forschen im Bereich Indoor-Far-

„Die große Vision ist beispielsweise eine Indoor-Farm, in die die Keimlinge automatisch hineinfahren...“

ANDREAS ULBRICH

ming. Was versteht man darunter?

Inse Rosenbusch: Beim Indoor-Farming werden Lebensmittel in geschlossenen Nährstoffkreisläufen angebaut, abseits von natürlichem Licht. Ein Stichwort ist Hydroponik: Alle Nährstoffe, alles Wasser wird wieder aufgefangen und rezirkuliert. Weitere Faktoren wie CO₂, Temperatur oder Luftfeuchte werden intelligent gesteuert. Durch Indoor-Farming kann man das ganze Jahr über produzieren. Das bietet den Vorteil, durch Standardisierung und Regelbarkeit, Ressourcen wie Wasser, Nährstoffe und Wärme deutlich effizienter einsetzen zu können. Und wenn wir eine Pflanze mit Indoor-Farming produzieren, dann wollen wir die gesamte Pflanze verwerten. Man denkt dabei oft an Salat oder Kräuter. Wir denken aber auch an die künftige Welternährung und deshalb zum Beispiel an kohlenhydratreiche Pflanzen wie die Süßkartoffel oder die Moringa-Pflanze. Was uns aber besonders reizt, ist

das Indoor-Vertical-Farming. Dabei geht es auch um den sinnvollen Einsatz von Fläche als Ressource.

Andreas Ulbrich: Wenn wir im Freiland unter normalen Bedingungen Salat kultivieren und dann in die Vertikale gehen, zum Beispiel mit Salat im Gewächshaus, kann man die Fläche 1,5-fach stärker nutzen. Das ist erheblich.

Können Pflanzen wirklich ohne Erde wachsen? Brauchen sie nicht Luft und Sonnenlicht?

Andreas Ulbrich: Das braucht man wirklich nicht. Die Pflanze bekommt aus dem Wasser die gelösten Nährstoffe und kann diese viel besser erschließen als im gewachsenen Boden. Der Boden dient eigentlich nur als Haltestandort, damit sich die Pflanze verankern kann. Aber in hydroponischen Systemen wird ihr da geholfen: Wir halten sie. Und im gewachsenen Boden sind nur rund 50 Prozent des Wassers für die Pflanze erschließbar. Der Rest ist fest an Bodenpartikel gebunden. In einem wassergeführten System sind 100 Prozent des Wassers pflanzenverfügbar. Das stresst die Pflanze überhaupt nicht und lässt sie



Andreas Ulbrich, Professor für Gemüseproduktion und Verarbeitung, und Inse Rosenbusch, Projektmanagerin AG Growing Knowledge: Erforschen Möglichkeiten, neue pflanzliche Lebensmittel regional und ressourceneffizient zu produzieren

sammenschluss mit Forschern und Unternehmen aus dem Pflanzenbau und aus technischen Feldern.

Warum ist es wichtig, Kreisläufe zu schließen? Wie sehen Beispiele für eine Landwirtschaft mit geschlossenen Kreisläufen aus?

Andreas Ulbrich: Es ist wichtig, wenn wir klimaneutraler und nachhaltiger werden wollen. Wir versuchen das im Forschungsprogramm „Agrarsysteme der Zukunft“. Welche energetischen und stofflichen Ressourcen können wir in die Produktion pflanzlicher und tierischer Produkte einbringen und wo Kreisläufe schließen? Ein Beispiel ist das Projekt SUSKULT, wo wir Nährstoffe aus einem Klärwerk in eine urbane Pflanzenproduktion einbringen wollen. Und in einem DBU-Projekt nutzen wir die Flüssigphase der Gülle als Nährstoffquelle für eine vertikale Indoorkultivierung von Wasserlinsen – erstmalig auch so gedacht, dass diese Wasserlinsen als Tierfutter, alternativ zum Soja, für zum Beispiel Schweine verwendet werden. Die dann entstehenden Exkremate werden wie-

der aufgefangen und der Kreislauf ist ansatzweise geschlossen. Das sind unsere Traumvorstellungen und daran müssen wir weiterarbeiten.

Wie sieht aus Ihrer Sicht die Landwirtschaft in unserer Region im Jahr 2050 aus?

Andreas Ulbrich: Die große Vision ist beispielsweise eine Indoor-Farm, in die die Keimlinge automatisch hineinfahren. Die Pflanzen wachsen im Inneren und kommen automatisch als fertiges Produkt wieder heraus. Die Entwicklung wird aber sicher noch einige Jahre dauern. Ganz wichtig: Wir müssen einen Weg finden, das mit dem Verbraucher und der Gesellschaft gemeinsam zu entwickeln, damit es wertgeschätzt und auch gerne gekauft wird.

Inse Rosenbusch: Was vielleicht von unseren Visionen in naher Zukunft schon real werden kann, ist der vertikale Anbau im Gewächshaus. Wir haben sehr viel Hülle, die absolut ungenutzt ist. Da haben wir andere Ideen und ich vermute, dass das im Jahr 2050 gelebte Realität ist. ■

besser wachsen.

In Indoor-Systemen kann man Pflanzen auch absichtlich stressen. Was steckt dahinter?

Inse Rosenbusch: Wenn Pflanzen gezielt gestresst werden, bilden sie unter anderem bestimmte und gesunde Inhaltsstoffe stärker aus. Licht ist da ein großes Thema. Pflanzen nehmen die verschiedenen Farbspektren wahr, setzen sie um und produzieren, wenn wir sie „ärgern“, gewisse sekundäre Inhaltsstoffe, die wir entweder speziell extrahieren oder die die Pflanze optisch schöner machen. Da ist viel möglich. Wir können Inhaltsstoffe speziell triggern und dafür sorgen, dass die Pflanze gewisse Inhaltsstoffe in besonderem Ausmaße produziert.

Was sind weitere Forschungsfelder Ihres Teams und mit wem kooperieren Sie dabei?

Andreas Ulbrich: Unser Ziel ist, dass wir pflanzenrelevante Stoff- und Energiereserven im urbanen Raum identifizieren. Wir wollen, dass der Mensch Lebensmittel bekommt und einen Beitrag zur Klimaresilienz des urbanen Raums leistet. Unser Netzwerk Agrarcycle ist zum Beispiel ein Zu-

ATHEN

DER ETWAS ANDERE GRIECHE

GRIECHISCHES RESTAURANT Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Wussten Sie schon?

Wir liefern auch Buffets außer Haus! Sprechen Sie uns gerne darauf an!

WIR HEISSEN SIE HERZLICH WILLKOMMEN!

MÖCHTEN SIE EINEN TISCH RESERVIEREN?
TELEFON: 05472 / 4195

Wir freuen uns, dass wir unter Einhaltung der aktuellen Corona-Schutzmaßnahmen wieder für Sie öffnen dürfen. Sowohl in unserem idyllischen u. großen Biergarten, als auch in den Räumlichkeiten unseres Restaurants sorgen wir bei gemütlichem Ambiente für Ihr Wohlergehen.

ÖFFNUNGSZEITEN

Am Vormittag:
Montagvormittag geschlossen
Dienstag - Sonntag:
11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Am Abend:
Montag - Sonntag:
17:30 Uhr - 23:30 Uhr

Buchen Sie jetzt Ihren Tisch!

Lindenstraße 38
49152 Bad Essen
www.athen-badessen.de

CITTASLOW BAD ESSEN

... einfach genießen!

Tief durchatmen in der SoleArena, sonntags durch die geöffneten Geschäfte bummeln, regionale Produkte entdecken oder in unseren gemütlichen Restaurants & Cafés entspannen.



**FÜR
GENIESSER**

Radeln und wandern im Naturpark TERRA.vita mit Abstecker zu unseren Schlössern Ippenburg & Hünnefeld.

**FÜR
FAMILIEN**

**FÜR NATUR-
LIEBHABER**

Spiel und Spaß im Familienpark, Korn schroten in der Alten Wassermühle oder auf Zeitreise gehen bei den Saurierfahrten.



Alle Infos unter www.badessen.info