

# Is(s) von hier



## Aus gutem Grund

Boden schonen –  
Klima schützen

### ORTSTERMIN

**Die Zukunft unserer Ernährung**  
Ein Besuch im Deutschen  
Institut für Lebensmitteltechnik

### REGIO-PRODUKTE

**Pflanzen-Power pur**  
Lupini und Hanföl aus  
dem Osnabrücker Land

### MITMACHAKTIONEN

**Zusammen klappt das super**  
Gärtnern, Kochen und Entspannen  
mit der „Gesunden Stunde“



# Voneinander profitieren!

Mit den passenden Produkten wird das regionale **NETWORK FÜR DIREKTVERMARKTER** ein Gewinn für alle Seiten sein. Es bietet viele Vorteile für Landwirte, Verbraucher, unsere Umwelt und Gesellschaft.

VON KATRIN BUSCH | FOTO PHILIPP HÜLSMANN



Vom Neueinsteiger bis zum etablierten Direktvermarkter: Rund 25 Betriebe haben sich mittlerweile zu einem festen Netzwerk zusammengefunden.

**U**nsere Lebensmittel stehen wieder stärker im Fokus! In der Vergangenheit wenig wertgeschätzt und jederzeit in jeder Form verfügbar, sind Verbraucher heute stark daran interessiert zu wissen, was sie zu sich nehmen – und woher es kommt. Die Direktvermarktung ist mittlerweile ein wichtiges, zusätzliches Standbein vieler landwirtschaftlicher Betriebe in der Osnabrücker Region geworden. Sie stehen dabei nicht nur für qualitativ hochwertige Produkte,

sondern auch für die besonderen Werte wie Regionalität, handwerkliche Herstellung und persönlicher Kontakt. Dies trifft den Kundenwunsch, nachhaltig zu konsumieren und zunehmend regionale Erzeugnisse auf den Küchentisch zu bringen. Aber welche Produkte werden besonders nachgefragt? Und wie entwickeln die Betriebe eigene neue Produkte und platzieren sie am Markt? Wie kann der Umsatz gesichert werden? Mit der Gründung eines Netzwerkes für Direktvermarkter bietet die Landwirtschaftskammer Niedersachsen in Osnabrück eine Gelegenheit zum Austausch und zur Zusammenarbeit. Das Zusammenbringen von verschiedenen Betrieben – vom Neueinsteiger bis zum etablierten Direktvermarkter – ist das erklärte Ziel. Seit März diesen

Jahres haben sich rund 25 verschiedene Direktvermarkter zu diesem festen Netzwerk zusammengefunden. Regelmäßige Treffen mehrmals pro Jahr dienen dem Aufbau von beruflichen und persönlichen Kontakten, um diese möglichst aktiv für seine eigene Entwicklung zu nutzen. Im Fokus steht dabei der fachliche Austausch, moderiert über die Fachberaterinnen für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen in der Bezirksstelle Osnabrück. Was bringt das Netzwerk? Die Vergleichsmöglichkeiten mit anderen Berufskollegen, das Nutzen des Wissens anderer und der Ausbau der eigenen Sozial- und Kommunikationskompetenz sind positive Effekte, die über ein Netzwerk gelebt werden. Das Finden möglicher Kooperationspartner ist ein weiteres Ziel des Netzwerkes. Gemeinsam das Sortiment erweitern, Arbeitskräfte bündeln und

**Die bunte Vielfalt der Gemeinschaft bietet für alle die Chance, sich zu entwickeln und gegenseitig zu stärken.**

Entwicklungen gemeinsam angehen, kann die Produktivität der eigenen Direktvermarktung steigern. Weit über klassische Grundnahrungsmittel wie Eier, Milch und Kartoffeln hinaus werden

Produkte wie Fisch, Beeren, Wein, Fleisch verschiedenster Tiere und sogar Pflanzendünger direkt ab Hof vermarktet. Diese Vielfältigkeit in unserer Region ist bemerkenswert! Diese bunte Vielfalt der Gemeinschaft bietet für alle die Chance, sich zu entwickeln und gegenseitig zu stärken, um auch in Zukunft für die Verbraucher präsent zu sein.

## WOLLEN SIE DABEI SEIN?

Bei Interesse melden Sie sich gerne bei Katrin Busch und Christine Gehle, Beraterinnen für Direktvermarktung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen in Osnabrück.

Telefon: 0541 56008-138

E-Mail: [katrin.busch@lwk-niedersachsen.de](mailto:katrin.busch@lwk-niedersachsen.de)  
[christine.gehle@lwk-niedersachsen.de](mailto:christine.gehle@lwk-niedersachsen.de)

## Liebe Leserinnen und Leser,

Im Grunde existieren wir nur, weil es ihn gibt, denn er ist unsere Lebensgrundlage. In ihm wachsen die Pflanzen, die uns direkt oder indirekt ernähren und er muss eine stets wachsende Weltbevölkerung versorgen: der Boden. Er ist nicht nur Speicher, sondern auch Emittent von Treibhausgasen. Dazu kommt, dass er massiv unter dem Klimawandel leidet.

Der Boden ist wortwörtlich die Grundlage unseres Lebens. Genau deshalb sollten wir ihm mehr Aufmerksamkeit schenken. Was kann man also tun, um diese wertvolle Ressource zu schützen und wieder zu befähigen, Wasser zu speichern sowie Kohlenstoff aus der Luft zu binden? Wie kann der Boden nachhaltig und klimaschonend bearbeitet werden, um ihn als Klimaschützer und Ernährer zu erhalten?

Dabei geht es nicht nur um den Boden als solches, sondern auch um die Nahrungsmittel, die wir in ihm anbauen. Unsere Ernährung und der Umgang mit den vorhandenen Ressourcen haben einen großen Einfluss auf unser Klima. Ein cleverer Anbau von Nahrungsmitteln ist gefragt. Dabei soll auch der Geschmack nicht zu kurz kommen. Wir stellen in dieser Ausgabe der „Is(s) von hier“ einige Projekte vor, bei denen diese Aspekte eine große Rolle spielen. Auch immer mehr Verbraucherinnen und Verbraucher setzen beim Einkauf auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Doch warum sind Produkte aus der Direktvermarktung häufig teurer als die Angebote aus dem Supermarkt? Transparenz ist hier das Stichwort, um den Wert dieser Produkte zu erkennen und sie wertzuschätzen. Auch mit dem Anbau neuerer, alternativer Kulturen versuchen sich Landwirte an einer klimaschonenden und gleichzeitig leckeren Lösung für die Zukunft.

Doch wie kann es gelingen, immer mehr Menschen zu ernähren, obwohl die zur Verfügung stehende Nutzfläche nicht im gleichen Maße zunimmt? In welchem Zusammenhang stehen Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung weltweit? An diesen und weiteren spannenden Fragen zur Nachhaltigkeit forscht das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik (DIL). Wir haben mit dem DIL gesprochen und einen Blick in die Zukunft geworfen. Erfahren Sie mehr darüber, wie sich das Osnabrücker Land für Regionalität, Nachhaltigkeit und Klimaschutz einsetzt.

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  
Larissa Gorskowski

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**  
Fromm + Rasch GmbH & Co. KG  
Breiter Gang 10-16, 49074 Osnabrück

Gedruckt auf Nautilus SuperWhite –  
100% recyceltes, superweißes, unbeschichtetes und mit dem EU Ecolabel  
ausgezeichnetes Papier



Titelfoto: CharlieAJA/istockphoto.com



6



12



13

## INHALT

- 02 **NETZWERK**  
**Voneinander profitieren!**
- 04 **BODENGESUNDHEIT**  
**Boden gut, alles gut**
- 06 **MITMACHAKTIONEN**  
**Zusammen klappt das super**
- 08 **PREISTRANSparenz**  
**„Das ist es wert!“**
- 10 **REGIO-PRODUKTE**  
**Pflanzen-Power pur**
- 12 **REGIO-PRODUKT**  
**Nussiger Geschmack**
- 13 **ORTSTERMIN**  
**Die Zukunft unserer Ernährung**
- 16 **BIO-BÜNDNIS**  
**Alles öko – logisch!**





Er wird zubetoniert, mit Chemie behandelt, achtlos ausgebeutet und rücksichtslos mit Füßen getreten: Dabei ist der Boden buchstäblich die Grundlage des Lebens.

# Boden gut, alles gut

Gesunde Böden sind gut für die Menschen und die Nahrungsmittelerzeugung, für die Natur und das Klima. Doch die Böden leiden. Unter dem Klimawandel.

**KLAR IST:** Wir müssen verlorenen Boden wieder gut machen.

VON TIMO KLUTTIG

**J**edem Landwirt und jeder Gärtnerin ist es völlig klar: Der Boden bildet unser aller Lebensgrundlage. Kaum ein Nahrungsmittel, das nicht unmittelbar von ihm stammt, kaum ein Liter Trinkwasser, der nicht von ihm gefiltert wurde. Diese dünne Schicht, in der sich Gestein, Wasser, Atmos- und Biosphäre durchdringen, ist Lebensraum für unzählige Organismen, Puffer für schäd-

liche Stoffe und dazu oft ein spannender Geschichtsspeicher für tausende oder Millionen von Jahren.

Seit der Mensch mit dem Verbrennen fossiler Energieträger den Klimawandel vorantreibt, kommt dem Boden darüber hinaus eine ganz neue Rolle zu. Genau genommen sind es sogar gleich mehrere Rol-

len, die das Erdreich im Klimawandel-Drama spielen kann – je nach Situa-

tion: mal als Täter, mal als Opfer und manchmal sogar als Retter in der Not.

Zunächst einmal stammen alle Kohlenstoff-Verbindungen, die zu Treibhausgasen wer-

den, aus dem Boden. Damit sind nicht nur Kohle, Öl und Gas gemeint. Auch

**In großen Staubwolken macht sich der Boden gleich tonnenweise vom Acker.**





Torfe, die wir durch Moortrockenlegung der Zersetzung preisgeben und zu Blumenerde verarbeiten, setzen Treibhausgase frei. Humus, der bei intensiver Bodenbearbeitung seine Kohlenstoffverbindungen freigibt, trägt ebenso zum Treibhauseffekt bei.

So gesehen, ist der Boden ein echter Schurke.

Wie sehr der Boden selbst unter dem Klimawandel leidet, sehen wir insbesondere bei Extremwetterlagen: Bei Starkregen entstehen auf unbewachsenen Flächen schnell tiefe Erosionsrinnen, gerade da, wo der Humusgehalt gering ist. Haben Hitze und fehlender Niederschlag den Oberboden völlig ausgetrocknet, hat der Wind leichtes Spiel: In großen Staubwolken macht sich der Boden gleich tonnenweise vom Acker – bis zu 45 Tonnen pro Hektar und Jahr sagen Experten.

Wasser- und Winderosion sind angesichts zunehmender Niederschlagsintensitäten und häufigerer Dürren ein gewaltiges Problem. Außerdem fehlt dem Boden der Frost: Beim tiefen Durchfrieren baut der Boden eine Struktur auf, die ihn fruchtbarer

### Im Drehbuch des Klimaschutzes sollten wir dem Boden mehr zutrauen als eine Nebenrolle.

und besser zu bearbeiten macht. Das neue Klima tut ihm nicht gut. Überraschenderweise sind viele Lösungsansätze genau da zu suchen, wo die Probleme entstehen: im Boden selbst! Und nicht selten schlägt man zwei Fliegen mit einer Klappe, wenn man die richtigen Maßnahmen wählt. Beispiel Humusaufbau: Bei den Feldfrüchten unterscheidet man humuszehrende und humusmehrende Kulturen. Bei geeigneter Auswahl und schonender Bodenbearbeitung kann also neuer Humus aufgebaut werden. Der bindet Kohlenstoff im Boden und entzieht der Atmosphäre dadurch Treibhausgase.

Gleichzeitig bindet der Humus Wasser und verbindet die einzelnen Körner zu sogenannten „Bodenaggregaten“. Das vermindert die Erosionsanfälligkeit. Außerdem werden Nährstoffe wieder besser gespeichert und gelangen nicht so schnell ins Grundwasser. Auf den Pflug zu verzichten und stattdessen Direktsaatverfahren zu nutzen, setzt weniger Treibhausgase frei. Ein Nebeneffekt ist dabei leider, dass man dann umso intensiver die Beikräuter bekämpfen muss. Soll das nicht mit Gift passieren, steigt der mechanische Aufwand. Das verteuert am Ende die Produkte. Das muss uns klar sein.

Moore, also große natürliche Torfkörper, sollten auf Dauer weder weiter abgetorft noch landwirtschaftlich genutzt werden – oder wenn, dann höchstens mit Kulturen, die auch im hohen Grundwasser gedeihen. Denn wenn wir die Moore wieder vernässen, versiegt

nicht nur eine gigantische Treibhausgasquelle. Wenn man erreicht, dass die Torfmoose wieder zu wachsen beginnen, entzieht das der Luft sogar Kohlendioxid: ein doppelter Gewinn! Keine Frage: Für einen funktionierenden Bodenschutz muss an vielen Stellen umgedacht werden. Aber angesichts der drohenden teils katastrophalen Klimaveränderungen werden wir nicht umhinkommen, unser Verhalten anzupassen. Der Boden allein wird uns nicht retten, aber im Drehbuch des Klimaschutzes sollten wir ihm mehr zutrauen als eine Nebenrolle.

# ATHEN

APOSTOLOS & FREUNDE



*Exquisite kulinarische Genüsse  
& Ambiente erleben*

Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch.  
Tel. 05472 / 41 95

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Sonntag: 17.30 - 23.30  
Dienstag - Sonntag: 11.30 - 14.30

KÜCHE

Montag - Sonntag: 17.30 - 22.00  
Dienstag - Sonntag: 11.30 - 14.00

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

## Spitzenqualität aus Bramsche!




*„Meine Lieblingswurst!“*

Mit gutem Gewissen  
genießen.



# Zusammen klappt das super

Mit der „**GESUNDEN STUNDE**“ bewegen, entspannen, essen, entdecken, forschen und staunen – das Gesundheitsförderungs- und Familienprojekt lädt in der Region seit vierzehn Jahren zum Mitmachen ein.

VON SILKE TEGEDER-PERWAS



Mit der „Gesunden Stunde“ spannendes erleben (v. l. im Uhrzeigersinn): Aus Samen, Katzenstreu und Wasser entstehen Blühkugeln, Leckereien der internationalen Frühstücksküche, Stockbrot backen am kleinen Erlebniswochenende, Setzlinge und Samen für die Hochbeetbepflanzung vorbereiten.



**D**as riecht super, können wir daraus einen Tee machen? – Ich brauche noch mehr Erde – Gib mir mal die Schaufel rüber“. Aufgeregt gärtnern die Schülerinnen und Schüler der Lüstringer Bergschule in ihrem Schulgarten. Unter Anleitung von Tobias Demircioglu von nature kids werden Samen in die vorbereiteten Hochbeete gedrückt, kleine Salatpflänzchen, Erdbeeren und Pfefferminze vorsichtig in die Erde gesetzt. Die Pflanzaktion ist Bestandteil des Projektes „Auf der Spur – So kommt Dein Essen auf den Tisch – Aktionen vom Beet bis auf den Teller“ der „Gesunden Stunde“. Alle acht Osnabrücker Kooperationsgrundschulen konnten aus verschiedenen Bausteinen ein individuelles Programm für die Schülerinnen und Schüler zusammenstellen: von Sähaktionen, Pflanzaktionen, dem Bau von Insektenhotels, der Herstellung von Blühkugeln über zahlreiche Koch- und Backaktionen bis Hofbesichtigungen. Mit großer Begeisterung rührten, schnibbelten, kneteten und vor allem probierten die Kinder die Rezepte verschiedener Ernährungsexpertinnen. Man kann sie zwar nicht essen, aber köstlich wie Pralinen sehen sie aus: die Blühkugeln, die die Kinder aus Erde, Katzenstreu, Samen und Wasser zusammenkneteten und –matschten. In die Kugelform gebracht, werden sie noch in getrockneten Ringelblumen, Calendula-, Erika- und Lavendelblüten gerollt.

Damit sehen sie nicht nur geschenkfertig hübsch aus, sondern duften auch sehr gut.

Das Gesundheitsförderungsprojekt „Gesunde Stunde“ verfolgt seit vierzehn Jahren immer wieder Sonderprojekte wie das Pflanz- und Ernährungsprojekt. Das „Standard“-Programm sieht aktuell etwa 90 verschiedene Programme aus den Themenbereichen Ernährung, Bewegung und Entspannung vor. In den 23 Kooperations-Grundschulen und 5 Kitas mit über 4.300 Kindern aus Stadt- und Landkreis Osnabrück werden regelmäßig Schulhofspiel-Nachmittage, Hip-Hop-Workshops, Jonglierstunden, Yoga- oder Kochkurse, Kreativnachmittage und vieles mehr als Eltern-Kind-Aktionen angeboten. Dazu wird mit regionalen Anbietern und Experten wie der Universität, den Museen, dem Zoo, der Grünen Schule im Botanischen Garten der Universität Osnabrück, dem Landfrauenverband, dem WABE-Zentrum der Hochschule Osnabrück und anderen Organisationen und Einzelanbietern zusammengearbeitet. Die Organisatoren der „Gesunden Stunde“ hoffen, dass durch das gemeinsame Erleben eine Übertragung in den Familienalltag stattfindet. Ziel der „Gesunden Stunde“ ist, dass Familien mehr Zeit miteinander verbringen, möglichst eine Stunde

**Viele Eltern sind überrascht, was ihre Sprösslinge probieren.**

pro Tag, sich gemeinsam bewegen, gemeinsam kochen oder entspannen. Finanziert wird das Projekt aus Mitteln von Stiftungen und Krankenkassen (PronovaBKK, BKKfirmus, AudiBKK, Stiftung der Sparkassen im Osnabrücker Land, Stiftung Stahlwerk Georgsmarienhütte, VGH).

Regionalität und Saisonalität stehen beim Kochen im Mittelpunkt: In der jahreszeitlichen Küche werden im Frühling Kräuter, im Sommer Beeren und im Winter Äpfel verarbeitet. Die Landfrauen bringen spannende Rezepte zu Milch, Getreide, Kartoffeln und Obst und Gemüse mit.

Eltern und Kinder bereiten die Rezepte in kleinen Gruppen gemeinsam zu, zum Abschluss wird an einer langen Tafel gemeinsam gespeist. Viele Eltern sind überrascht, was ihre Sprösslinge probieren. „In der Gemeinschaft klappt das

super, viele Kinder sind da viel experimentierfreudiger“, wissen alle Ernährungsexperten zu berichten.

Spannende Sonderprojekte ergänzen die Aktivitäten der „Gesunden Stunde“. Gemeinsam wird gekocht und gegessen. Am Abend strömen die Teilnehmer in den angrenzenden Wald, um Feuerholz zu holen. Damit wird ein Lagerfeuer entzündet, an dem Stockbrot gebacken wird. Am Morgen besuchen die Eltern und Kinder nach einem stärkenden Früh-



**Silke Tegeder-Perwas, Projektkoordinatorin: Familien sollen sich möglichst eine Stunde pro Tag gemeinsam bewegen, gemeinsam kochen oder entspannen.**

stück einen Bauernhof und können Kühe streicheln, außerdem dürfen sie kennenlernen, was Kühe fressen, wie ein Melkstand funktioniert und wie klein Kälbchen sind. Einhellige Meinung der Gruppe: „Das kleine Erlebniswochenende hätte gern noch einen weiteren Tag dauern dürfen!“ Zusammen mit dem Natur- und Geopark TERRA.vita hat die „Gesunde Stunde“ einen Wanderführer für Familien herausgebracht „Wanderpass – Wanderspaß!“ mit zwölf familienfreundlichen Touren durch das wunderschöne Osnabrücker Land. Es werden Tipps zu Einkehrmöglichkeiten und Aktivitäten an der Wegestrecke gegeben. Jede Wanderung wird von einer Fragestellung begleitet. Bei Beantwortung von sechs Fragen winkt eine Überraschung.

[www.gesundestunde.de](http://www.gesundestunde.de)

Wir machen Küchenträume wahr!



**GEORGSMARIENHÜTTE**  
Küchen Meyer GmbH  
Osseder Feld 20  
49124 Georgsmarienhütte  
Telefon 05401-846-0

**OLDENBURG**  
Küchen Meyer **NORD GmbH & Co. KG**  
Werrastraße 5 (direkt neben IKEA)  
26135 Oldenburg  
Telefon 0441-205468-0

**BRAMSCH**  
Küchen Meyer GmbH  
Hasestraße 2 (Nähe Rathaus)  
49565 Bramsche  
Telefon 05461-9338-0

**BIELEFELD**  
Küchen Meyer GmbH  
Jöllenbecker Straße 320  
33613 Bielefeld  
Telefon 0521-97053-0

**KÜCHEN MEYER** [www.kuechen-meyer.de](http://www.kuechen-meyer.de)  
WIR LEBEN KÜCHE



# „Das ist es wert!“

Vieles wird teurer, das spüren wir täglich beim Einkaufen. Bleiben **REGIONALITÄT UND NACHHALTIGKEIT** dabei auf der Strecke? Wir rechnen vor: So setzen sich bei Fleisch und Gemüse die Preise regionaler Produkte zusammen.

VON LARISSA GORSKOWSKI

**D**as vielfältige Angebot an Nahrungsmitteln lässt den Verbraucher das ein oder andere Mal mit einem fragenden Blick in die Regale schauen. Fleisch, Gemüse und Obst werden von zahlreichen Herstellern angeboten, die mit Geschmack und Qualität überzeugen wollen. Beim Kaufverhalten der Kunden macht sich jedoch bemerkbar, dass immer mehr Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit gelegt wird. Das vermeintliche Problem dabei: die höheren Preise. Aber für was? Häufig fehlt für den Kunden die Transparenz zu entscheiden, ob es ihnen wert ist, einen höheren Preis für

das Produkt direkt vom Hof zu zahlen. Es stellt sich die Frage, warum ist der Preis höher? Und ist es das wert? Bewusst kaufen und ein bewusster Umgang mit Lebensmitteln leistet einen wichtigen Beitrag, um Ressourcenverschwendung zu reduzieren. Diese Wertschätzung Lebensmitteln gegenüber ist essenziell, um die Herstellung nachhaltiger Ressourcen zu fördern. Doch um diese Wertschätzung zu erreichen, ist Transparenz nötig.

#### **Mehr Platz für glückliche Schweine**

Am besten erkennbar wird es, wenn man die Kosten regionaler Lebensmittel, die direkt vom Erzeuger vermarktet werden, mit den konventionellen

Produkten vergleicht, die man im Supermarkt erwerben kann. Ein gutes Beispiel dafür ist die Verarbeitung von Schweinefleisch.

Frank Alswede vom Hof Alswede in Gehrde hat sich bei der Schweinezucht auf das Bentheimer Schwein fokussiert. Während konventionelle Sauen 36 Ferkel pro Sau und Jahr aufziehen, ziehen seine Bentheimer Sauen lediglich 18 Ferkel auf. Die tägliche Zunahme bei den Bentheimern liegt bei ca. 400 g, bei den konventionellen Schweinen 800 g.

Legt man einen Preis von 1,50 Euro pro kg für die konventionelle Schweinehaltung zugrunde, muss für die Haltung von Bentheimer Schweinen mindestens das Doppelte verlangt werden. Zusätzlich entstehen noch Kosten für eine artgerechtere Haltung, die sowohl Tierwohl, Qualität und Nachhaltigkeit verbessern soll.

Ein Beispiel für eine artgerechte Haltung von Schweinen ist das Aktivstallkonzept, das Gabriele Mörixmann aus Hilter 2012 gemeinsam mit ihrer Familie entwickelte. Beim Aktivstallkonzept wird bis zur Omasau (Zuchtsau) zurückgedacht. Die Zuchtsau bekommt Platz, Auslauf und Stroh zum Wühlen. Die tragende Muttersau bekommt zusätzlich Zonen zum Kühlen. In der säugenden Phase können sich Mutter und Ferkel im freien Abferkeln bewegen. Dadurch schlagen sich Mehrkosten in Höhe von 20 Cent pro kg auf den Preis nieder.

Um das Abbeißen der Ringelschwänze unter den Ferkeln zu verhindern, werden den Tieren bis 25 kg ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten geboten. Dadurch entstehen weitere Kosten in Höhe von 10 Cent pro kg. Tiere ab 25 kg erhalten doppelt so viel Platz wie in der konventionellen



**Bentheimer Schweine: Bei artgerechter Haltung entstehen Kosten von ca. 4 Euro pro kg, im Gegensatz zu 1,50 Euro pro kg bei konventioneller Haltung.**







**Regionales Gemüse direkt vom Hof: kleinere Chargen führen zu höheren Preisen, als bei einer industriellen Verarbeitung.**

Schweinehaltung. Dazu gehört eine Beschäftigungswelt mit Stroh, Ausläufen, Ruhezonen und Suhlmöglichkeiten, sowie gentechnikfreie Fütterung aus Getreide, Heu, Silagen und Wühl-erde. Das bedeutet Mehrkosten in Höhe von 55 Cent pro kg. Durch das Aktivstallkonzept entstehen also insgesamt Mehrkosten von 95 Cent pro kg. Legt man die Kosten für die Haltung von Bentheimer Schweinen und eine artgerechte Haltung zugrunde, entstehen Haltungskosten in Höhe von ca. 4 Euro pro kg, im Gegensatz zu 1,50 Euro pro kg bei einer konventionellen Schweinehaltung. Zusätzlich entstehen Kosten in Höhe von ca. 5,50 Euro pro kg für Schlachten, Zerlegen, Verarbeitung und Verpackung, wodurch ein Preis von ca. 9,50 Euro pro kg entsteht.

#### **Gemüse – zeitsparend und trotzdem nachhaltig**

Auch bei der Verarbeitung von regionalem Gemüse ist dieser Preisunterschied zu erkennen. Was macht hier den Unterschied zur Industrieware, die man im Supermarkt kaufen kann? Anke Bertke aus Ankum verarbeitet beispielsweise Rotkohl vom Hof Alswede in Handarbeit. Bertke nimmt den Kunden, die sich trotz eines vollen Zeitplans mit regionalen Lebensmitteln versorgen wollen, das Ein-

machen von Rotkohl ab. Dabei werden eher kleinere Mengen verarbeitet. Wie schlägt sich das auf den Preis nieder?

Die Arbeitszeit bei der Verarbeitung von 15 Gläsern á 300 g Rotkohl liegt bei ca. 3 ¼ Stunden. Darin enthalten ist die Vorbereitung und Sterilisation von Gläsern und Deckeln, Schneiden und die verzehrfertige Zubereitung des Rotkohls, sowie das Abfüllen in die Gläser, die Erstellung von Etiketten

#### **Der Kunde muss wissen, was hinter höheren Preisen steckt und warum das Produkt eine höhere Wertschätzung erfahren sollte.**

und das Verpacken der Gläser. Legt man Personalkosten in Höhe von 20 Euro pro Stunde zugrunde, ergeben sich Verarbeitungskosten in Höhe von 75 Euro für 15 Gläser Rotkohl. Dazu kommen noch die Materialkosten. Für 15 Gläser inklusive Deckel werden 10,95 Euro berechnet, 3 Euro kommen für Wasser, Apfelessig, Sonnenblumenöl, Zucker, Salz, Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren und Pfeffer hinzu. Zusammen mit Stromkosten in Höhe von ca. 70 Cent und

5% Aufschlag als Einkommen für den Dienstleister liegt die Produktion von 15 Gläsern Rotkohl bei 94,13 Euro. Rechnet man die Mehrwertsteuer von 7% dazu, liegt man bei 100,72 Euro. Das bedeutet, pro Glas entstehen Kosten von 6,71 Euro ohne Hauptzutat. Rechnet man den Rotkohl vom Landwirt Alswede dazu, kommt man je nach Rotkohlpreis auf einen Preis von ca. 8,82 Euro pro Glas. Bei einer Produktionsmenge von 60 fertigen Gläsern steigt die Arbeitszeit unterproportional um den Faktor 2,7. Dadurch können pro Glas etwa 2 Euro bei den Personalkosten eingespart werden. So ergibt sich ein Preis von ca. 6,82 Euro pro Glas. Je höher die Produktionsmenge, desto geringer sind die Kosten pro Glas. Allerdings sind diese Mengen irgendwann nur noch mit Maschinenunterstützung zu bewältigen.

Das verarbeitete Produkt ist ein Convenienceprodukt. Es muss also nur noch erhitzt werden, um verzehrbereit zu sein. Der Kunde spart dadurch viel Zeit und erhält trotzdem ein regionales und nachhaltiges Lebensmittel, das in Handarbeit hergestellt wurde.

#### **Nachhaltigkeit ist seinen Preis wert**

Die Zeit für die Planung und Rezepterstellung findet sich in der Kostenaufstellung nicht wieder, ebenso wie die Maschinenkosten und die Genehmigungs- und Prüfungsgebühren. Zudem wird das verarbeitete Produkt direktvermarktet. Das bedeutet, dass die Produkte nicht über den Supermarkt verkauft, sondern direkt vom Erzeuger verkauft werden. Dies geschieht beispielsweise über einen eigenen Hofladen oder über den Wochenmarkt. Dadurch entstehen zusätzliche Kosten, da Zeit für die Eigenvermarktung aufgebracht werden muss.

Durch Handarbeit und Verarbeitung kleinerer Chargen entstehen höhere Preise als bei konventionellen Produkten, die industriell hergestellt werden. Doch dafür erhält der Kunde ein regionales, nachhaltiges und qualitativ hochwertiges Produkt.

Die Lebensmittel schmecken nicht nur gut, sie sind auch besser für die Umwelt und für die Tiere, was gleichzeitig eine Verbesserung des Gemeinwohls mit sich bringt.





Familienprojekt: Gerd, Lisa, Chiara Dettmer bauten die Marke „Lupini“ gemeinsam auf.

# Pflanzen-Power pur

Wer ein echtes Naturtalent sucht, sollte sich auf dem Lupinenfeld der Familie Dettmer umschauen. Ihre „**POWERFRUCHT**“ hat alles, was eine gesunde und regionale Fleischalternative braucht.

VON LARISSA GORSKOWSKI | FOTOS PHILIPP HÜLSMANN

**A**ls Gerd Dettmer auf einer Vortragsveranstaltung von den Lupinen hörte, packte ihn sofort der Ehrgeiz, die Hülsenfrüchte selbst anzubauen. Für den Anfang versuchte sich der familiäre Landwirtschaftsbetrieb in Kettenkamp an fünf Hektar Lupinen. Mittlerweile sind es deutlich mehr. „Die Situation im Ackerbau war in den letzten Jahren durch die trockenen Jahre nicht besonders einfach. Daher haben wir nach einer Alternative gesucht“, erklärt Dettmer. Lupinen brauchen im Gegensatz zu Kartoffeln wesentlich weniger Wasser und eignen sich damit besser für den Anbau in trockenen Zeiten. Bisher werden Lupinen in Deutsch-

land eher selten angebaut und meist nur zur Futtermittelherstellung. Das möchte die Familie Dettmer ändern. Als Familienprojekt bauten sie die Marke „Lupini“ auf, die sich auf Fleischersatzmittel fokussiert. „Wir entwickeln alle Rezepte selbst und lassen uns immer wieder für neue Ideen begeistern“, erklärt Dettmers Ehefrau Lisa, die hauptsächlich an den Lupini-Rezepten arbeitet. Seit einem Jahr ist die Familie nun mit ihren Produkten am Markt. Vorrangig auf Hofläden im Umkreis. Doch auch ein Onlineshop soll bald folgen. Neben einer veganen Bolognese, Lupinen-Curry und vegetarischer Käsesuppe gibt es sogar ein „Lupinen-Käffchen“ als koffeinfreie Kaffee-Al-

ternative. Auch an Pattys und Lupinen-Schnitzeln arbeitet Lisa Dettmer gerade auf Hochtouren. „Lupinen sind ein toller Fleischersatz. Die verarbeiteten Früchte können wunderbar in Suppen, Eintöpfen oder auch im Brotaufstrich verwendet werden“, berichtet Lisa Dettmer begeistert. Ihrer

Fantasie lässt sie bei neuen Rezepten freien Lauf. Die vielseitige Hülsenfrucht ist zudem ein echter Klimaretter. „Die Pflanzen binden Stickstoff aus der Luft und aus dem Boden.

Gleichzeitig sorgen die tiefreichenden Wurzeln für ein reichhaltiges Bodenleben“, erklärt Gerd Dettmer.

„Die Lupinen brauchen weder Pflanzenschutz noch Dünger. Zusätzlich dienen sie als Nahrungsangebot für

„Lupine sind eine gute Alternative zu Soja.“





**Leckeres aus Kettenkamp: Es gibt sogar ein „Lupinen-Käffchen“ als koffeinfreie Kaffee-Alternative.**

Hummeln, Wildbienen und weitere Fluginsekten“, so Dettmer weiter. Auch die Folgepflanzen profitieren von dem guten Boden, den die Lupinen hinterlassen.

Die erwachsenen Kinder Chiara und Dennis stehen voll hinter Lupini und projizieren ihre Begeisterung in das Produktmarketing. „Lupinen sind eine gute Alternative zu Soja. Der Rohfettgehalt ist deutlich geringer als bei Soja und die Hülsenfrüchte enthalten wertvolle ungesättigte Fettsäuren. Außerdem sind die Früchte voll von wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen“, so Chiara Dettmer, die zusammen mit ihrem Bruder das Logo für Lupini entworfen hat. Vor allem der hohe Proteingehalt von 40 Prozent macht die Hülsenfrucht so attraktiv als Fleischersatz.

„Eiweiß wird in Deutschland nur wenig angebaut. Das meiste wird noch immer importiert“, so Gerd Dettmer, „Aber das ist nicht zielführend. Wir sollten das, was wir hier erzeugen können, auch selbst anbauen. Wir müssen klimafreundlich und nachhaltig denken. Dafür muss die Regionalität mehr in den Vordergrund gestellt werden.“ Familie Dettmer ist überzeugt von ihrem Produkt, mit dem sie die Hochschule Osnabrück beliefern. Regionalität und Nachhaltigkeit ist für sie ein wichtiger Schritt für eine klimabewusste Ernährung. Wer sich selbst von der „Powerfrucht“ überzeugen will, findet die Lupini-Produkte in Hofläden in Eggermühlen, Gehrde und Alfhausen oder bald auch im hauseigenen Online-Shop.

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!**

Standorte Forellenzucht:

📍 Klöcknerstraße 21, GM-Hütte

📍 Bergstraße 1, Bad Iburg



Bergstraße 1, 49186 Bad Iburg

Telefon: 0 54 03 / 23 56

www.fisch-dettmeyer.de





Knoblauch, Fenchel oder Chipotle: Stephan, Angela, Jonas und Stephen Künne entwickeln gemeinsam neue Geschmacksrichtungen.

# Nussiger Geschmack

Öl aus Hanfsamen gilt als gesundes Speiseöl.  
Der **HOF KÜNNE** stellt das kaltgepresste Öl her.

VON LARISSA GORSKOWSKI | FOTOS PHILIPP HÜLSMANN

**M**it einer Ölmühle holt Stephan Künne in Eggermühlen das Beste aus seinen Pflanzen raus.

Ob Raps, Senf oder Sonnenblumen: die Experimentierfreudigkeit von Hof Künne macht vor keiner Pflanze halt. Besonders die Hanfpflanze hat es dem Landwirt angetan.

„Ein innovativer Pflanzenanbau in der Landwirtschaft ist wichtig, um nachhaltig Ressourcen und Klima zu schützen. Nur wusste ich nicht genau, wie ich anfangen sollte. Gerd Dettmer gab mir den Anstoß, einfach etwas Neues auszuprobieren“, erzählt der dreifache Familienvater. „Die Idee, es mit Hanf zu versuchen, habe ich von meinem Kollegen Jan Brinkmann. Er hat Winterhanf angebaut. Ich dachte mir also: Warum nicht?“

Ursprünglich wollte Künne nur die Fasern verkaufen, mittlerweile stellt er aus den Hanfblüten kaltgepresstes Öl her. Ein Aufwand, der sich lohnt. „Ich habe irgendwann beschlossen, dass

wir das mit dem Öl versuchen, aber dass ich das nicht mehr allein mache. Meine Söhne sollten sich mit einbringen und das klappt gut. Vor allem die beiden Jüngeren sind mit Herzblut dabei“, so Künne. Im Februar 2022 stand schließlich die Ölmühle bereit.

Künnes jüngster Sohn Stephen ist zwölf Jahre alt und hat sich für einen eigenen kleinen Hofladen eingesetzt, in dem er die Öle verkauft. Der 18-jäh-

**Hanf ist sehr frohwüchsig, kann ohne Pflanzenschutz angebaut werden.**

rige Sohn Jonas hilft bei der Herstellung, während Künnes Frau Angela sich um die Etikettierung und Dekoration kümmert.

Wenn es darum geht, einen neuen Geschmack zu kreieren, sind aber alle mit dabei. Neben den kaltgepressten Ölen aus Hanf, Raps oder Sonnenblumen bietet Künne auch mit Knoblauch, Fenchel oder Chipotle verpresstes Öl an.

Doch was zeichnet gerade das Hanföl aus? Dank des hohen Gehalts an Vitamin E, B1 und B6 sowie zahlreicher Mineralstoffe wirkt Hanföl wahre Wunder für Hirn und Nerven. Das leuchtend grüne Öl enthält zudem einen hohen Anteil an Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren, sogar deutlich mehr als Rapsöl. Das nussig schmeckende Hanföl eignet sich daher hervorragend als Nahrungsergänzungsmittel. „Lupini hat das Eiweiß und wir haben das gute Fett für diejenigen, die sich fleischarm ernähren“, stellt Künne zufrieden fest. „Man kann auch einfach einen Löffel Hanföl pro Tag zu sich nehmen. Am leckersten schmeckt es aber natürlich zu Salat, als Brotdip oder im Müsli.“ Hanf kann komplett ohne Pflanzenschutz angebaut werden. Auch ihr Wasserverbrauch ist sehr gering. Da Hof Künne die Saat selbst reinigt und verarbeitet, entfallen auch lange Transportwege. Alles wird vor Ort verarbeitet, ausprobiert und vermarktet. Die Öle findet man sowohl auf einigen Hofläden in der Nähe als auch direkt im Onlineshop von Hof Künne.



# Die Zukunft unserer Ernährung

Edelstahl, Reaktoren und Reagenzgläser: Im Deutschen Institut für Lebensmitteltechnik (DIL) wird zur Nachhaltigkeit geforscht. Ein Besuch bei den **LEBENSMITTELTECHNIKERN IM ARTLAND**.

VON INGO GROßE-KRACHT | FOTOS PHILIPP HÜLSMANN

**I**m Norden des Landkreises Osnabrück, in Quakenbrück, befindet sich das DIL – das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik. Bei seiner Gründung in den 1980er Jahren wurde es noch leicht belächelt, gar für größtenwahnsinnig gehalten, sich als niedersächsisch finanziertes Institut den Namen Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik zu geben. Doch inzwischen hat der Name abso-

lut seine Berechtigung, wie man beim Besuch des Institutsleiters Dr. Volker Heinz schnell merkt.

Ein hoch professioneller Forschungsstandort befindet sich im Herzen der Ernährungswirtschaft im Nordwesten Deutschlands mit rund 200 Beschäftigten und 40 öffentlichen Forschungsprojekten plus mehr als 200 Industrieaufträgen pro Jahr, nebst Verein, in dem ca. 200 Unternehmen zusammengeschlossen sind. „Unser Forschungsbereich

der Lebensmittelwissenschaft wird oft verwechselt mit der Ernährungswissenschaft“, erklärt Volker Heinz.

Der Unterschied ist schnell erklärt: Während sich die Ernährungswissenschaft kurz gesagt damit beschäftigt, wie der menschliche Körper Lebensmittel verarbeitet, geht es in der Lebensmittelwissenschaft darum, aus agrarischen Produkten sichere, attraktive und gesunde Lebensmittel herzustellen.



Beim Rundgang sieht man viel Technik: Es geht um Themen wie Lebensmittelsicherheit – Stichwort Salmonellengefahr oder Mikroplastik im Essen.



**Dr. Volker Heinz, DIL: Beim Institut beschäftigt man sich seit zwanzig Jahren mit vegetarischen Fleischersatzprodukten – fast schon ein alter Hut für die Lebensmitteltechniker.**

Dazu gehören dann Forschungsbereiche wie die Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnologie, Verfahrenstechnik oder auch der Maschinenbau. Beim Rundgang durchs Institut sieht man viel Technik, Edelstahl, Reaktoren und Reagenzgläser. Es geht um Themen wie Lebensmittelsicherheit – Stichwort Salmonellengefahr oder Mikroplastik im Essen.

Man sieht das Leuchten in den Augen des Ingenieurs, wenn er auf den Kernbereich des Instituts zu sprechen kommt: „Im Prinzip betreiben wir Werkstoffwissenschaft, nur eben mit essbaren Rohstoffen“. Es geht viel um Strukturen, die man verstehen und herstellen will. Zum Beispiel werden Strukturen des landwirtschaftlichen Produkts zu neuen Strukturen eines Lebensmittels verarbeitet.

Neuerdings wird auch die Lebensmittelauthentizität wichtiger: Ist im Lebensmittel wirklich das enthalten, was auf der Verpackung drauf steht? Oder auch der Bereich der Lebensmittelherstellung, im Fachjargon Food Processing genannt: „Es geht um Verfahren oder die Verwendung bestimmter Rohstoffe, z. B. um den Ersatz tierischer Rohstoffe durch pflanzliche Rohstoffe wie die Lupine“;

konkretisiert der Wissenschaftler. Volker Heinz erklärt, dass global betrachtet ca. 25% des menschlichen Fußabdrucks auf die Ernährung zurückgehen. Dabei hinterlassen tierische Produkte wie Fleisch oder Milch einen größeren Fußabdruck als pflanzliche Produkte.

Seit zehn Jahren werden vegetarische Fleischersatzprodukte verstärkt von Kunden im Supermarkt nachgefragt. Beim DIL beschäftigt man sich bereits seit zwanzig Jahren damit – fast schon ein alter Hut für die Lebensmitteltechniker in Quakenbrück.

Immer mehr Unternehmen beschäftigen sich mit Lebenszyklusanalysen ihrer Produkte. Klimaneutralität und nachhaltige Unternehmensführung sind Treiber für Innovationen. Das DIL kann Unternehmen hier weiterhelfen und Analysen durchführen.

„Man muss Produkte bis zum Ursprung zurückverfolgen“, betont Volker Heinz, „und alles berücksichtigen, was zur Herstellung benötigt wird: Energie, Wasser, Transport, Zutaten.

Man wundert sich, wie hoch z.B. der Wasserfußabdruck für Tee ist. Es sind eigentlich nur ein paar Gramm Tee, aber dafür werden gigantische Wassermengen eingesetzt.“

Der Institutsleiter zeichnet sich auch durch einen guten Blick aufs große Ganze aus; auf globale Zusammenhänge. Wie kann es gelingen, eine stets wachsende Weltbevölkerung zu ernähren, obwohl die zur Verfügung stehende Nutzfläche eher schrumpft? In welchem Zusammenhang stehen Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung weltweit?

Es geht maßgeblich um den Anbau von Lebensmitteln und den Anbau von Futtermitteln für die Fleischerzeugung. Der Fußabdruck einer großen Nation wie Indien ist verhältnismäßig klein, da dort aus religiösen Gründen viele Menschen kein Fleisch verzehren. Auf der anderen Seite wird inzwischen jedes zweite Schwein dieser Welt in China geschlachtet und jede zweite Sojabohne in China verfüttert.

Das hat vor einiger Zeit auch den Boom in unserer Region angesprochen, denn ein Teil der hiesigen Schweine wird auch nach China und Ostasien exportiert. „Kaum vorstellbar, dass Deutschland vor sechzehn Jahren noch ein Netto-Importland von Schweinefleisch war.“

Volker Heinz zeichnet die Entwicklung der hiesigen Landwirtschaft nach: Ursprünglich war Landwirtschaft vor allem an Land gekoppelt. Futtermittel wurden auf eigenen Fel-

dern angebaut und damit Fleisch erzeugt. Inzwischen hat sich das geändert. So sehr ein Schnitzel seine Berechtigung hat und wertgeschätzt werden sollte, so ist es

**„Im Prinzip betreiben wir Werkstoffwissenschaft, nur eben mit essbaren Rohstoffen.“**

**DR. VOLKER HEINZ,  
INSTITUTSLEITER DIL**

doch unnatürlich, wenn die Futtermittel zum Großteil aus Südamerika herantransportiert werden, die Tiere hier gemästet und geschlachtet werden und das Fleisch dann in andere Länder exportiert wird. Nur die übrigbleibenden Nährstoffe konzentrieren sich hier in unseren Böden. Da ist etwas aus dem Gleichgewicht geraten. „Der Ressourcenaufwand für die Erzeugung von Lebensmitteln muss



runter“, meint der Institutsleiter. „Da gibt es mehrere Ansatzpunkte. Einer ist die teilweise Substitution tierischer Eiweiße, und damit ist auch die Milch gemeint, durch pflanzliche Eiweiße. Eine andere Möglichkeit sind Algen. Auch Einzeller wie z.B. Hefebakterien können im Reaktor Biomasse produzieren. Aber diese Ideen werden nie den Boden als Hauptbasis unserer Ernährung ablösen. Und was den Boden angeht, sind wir tatsächlich limitiert und sollten ihn möglichst effizient nutzen.“

Neben Eiweiß sind auch Fette ein wichtiger Bestandteil unserer Nahrung. Auch hier ist der Ursprung oft tierisch über Fleisch, Fisch und Milch. Global gesehen stammen aber auch fast 50% der Fette aus Palmöl, was im Falle der teilweise weitergehenden Abholzung des Regenwaldes sehr negativ zu bewerten ist. Auch bei Fetten sind also neue Ideen gefragt. Volker Heinz sieht Potenzial in

**„Der Ressourcenaufwand für die Erzeugung von Lebensmitteln muss runter.“**

**DR. VOLKER HEINZ,  
INSTITUTSLEITER DIL**

der Haselnuss und Walnuss. Diese bieten als Agro-Forstsystem gute Möglichkeiten, die Landnutzung zu optimieren und als Fettlieferant neue, spannende Qualitäten für die Ernährung zu bieten. Eine zu starke Fokussierung auf Einzelkomponenten – nur Schwein, nur Milch usw. – ist vermutlich nicht mehr nachhaltig. „Wir werden uns in Richtung eines neuen Gleichgewichts

bewegen, bei der die CO<sub>2</sub> Bepreisung eine größere Rolle spielt als heute“, fasst Volker Heinz seine Prognose zusammen.

Die Zukunft ist und bleibt ein wichtiges

Forschungsfeld des DIL. Somit passt es ins Bild, dass das DIL ab Herbst in Kooperation mit der Tierärztlichen Hochschule Hannover einen neuen und neuartigen Masterstudiengang „Food Process and Product Engi-



**Auftrag erfüllt! Das DIL durfte eine vegane Currywurst aus niedersächsischen Zutaten entwickeln – und die schmeckt wirklich lecker.**

neering“ am Standort in Quakenbrück anbietet. Der internationale Studiengang wird Studierende ausbilden und technische Aspekte, Qualitätsaspekte und Konsumentenforschung entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Teller fokussieren.



**Zuhause schmeckt – im Natur- und Geopark TERRA.vita**



**Lokale Erzeuger und Vermarkter unter  
[www.geopark-terravita.de/TERRA.saison](http://www.geopark-terravita.de/TERRA.saison)**



Hier geht's zur Datenbank!



[www.geopark-terravita.de](http://www.geopark-terravita.de)



## Alles öko – logisch!

Ökolandbau und Tourismus gehen im Hasetal eine nachhaltige Partnerschaft ein. Ihr Ziel: Als **ÖKO-MODELLREGION** den Biogedanken stärken.



VON KARIN GREVER

**A**m 1. Juli 2021 ist der Zweckverband Erholungsgebiet Hasetal durch das Land Niedersachsen zur Öko-Modellregion benannt worden. Unser Ziel ist es, das Interesse am Ökolandbau zu wecken und mittelfristig den Anteil der ökologisch bewirtschafteten Flächen zu erhöhen.

Dabei setzen wir unseren Schwerpunkt auf die touristische Wertschöpfung, Vermarktung regionaler (Bio-)Produkte sowie den Wissenstransfer zwischen den Biobetrieben und den Verbrauchern.

Auch das bedeutende Thema der Gemeinschaftsverpflegung haben wir bereits aufgegriffen. Dazu fand Ende Mai ein Workshop zu mehr Bioprodukten in der Kita- und Schulverpflegung gemeinsam mit kommunalen Verwaltungsangestellten, Kita- und Schulleitungen, Lehrer:innen und Erzieher:innen sowie Küchenpersonal statt.

Zur Bewusstseinsbildung zum Thema Ökologischer Landbau entwickelte die Öko-Modellregion Hasetal gemeinsam

mit der Hasetal Touristik GmbH zwei neue E-Bike Erlebnistouren mit dem Schwerpunkt ökologische, nachhaltige und regionale Landwirtschaft. Hier können interessierte Touristen und Einheimische die Bio-Höfe und Betriebe im Hasetal und dessen Arbeit kennenlernen.

Allgemeine Informationen zur Öko-Modellregion Hasetal kann man auf unserer Website bekommen. Für aktuelle Themen und Neuigkeiten findet man die Öko-Modellregion Hasetal in den

Sozialen Medien auf Instagram (oekomodellregion\_hasetal) und Facebook (Ökomodellregion Hasetal).

**Für Fragen, Anregungen oder Informationen rund um den ökologischen Landbau und die Öko-Modellregion melden Sie sich gerne.**

**Tel. 05432 599599**

**E-Mail: [oekomodellregion@hasetal.de](mailto:oekomodellregion@hasetal.de)**

**[www.oekomodellregion-hasetal.de](http://www.oekomodellregion-hasetal.de)**

### Neue Erlebnistouren: Bio-Betriebe und Bio-Genüsse per E-Bike-entdecken

## 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](http://www.regioapp.org)

LANDKREIS  
OSNABRÜCK