

Genussvoller Austausch auf dem Woldenhof

Gemeinsame Koch-Aktion des Naturschutzbundes Ostfriesland und der Gruppe Slow Food in Wiegelbolsbur

im Wiegelbolsbur. Zu einem gemütlichen Essen trafen sich Mitglieder des Naturschutzbunds (NABU) und der ostfriesischen Slow Food Gruppe auf dem Woldenhof in Wiegelbolsbur.

Der Hof wird vom NABU Ostfriesland betrieben und bewirtschaftet. Hintergrund des Treffens war, dass sich beide Gruppen in der Vergangenheit immer mal wieder bei Veranstaltungen zur Entwicklung der Landwirtschaft in Ostfriesland getroffen haben.

Beiden Initiativen geht es dabei darum, die bäuerliche Landwirtschaft zu stärken und zu fördern und dadurch für mehr Nachhaltigkeit und Vielfalt auf der Erde zu sorgen. Man wolle weg von den immer größeren Agrarfabriken mit Massentierhaltung und den Monokulturen auf den Feldern. „Da lag es nahe“, so Michael Steven vom Woldenhof, „einmal gemeinsam eine Veranstaltung zum Austausch zu organisieren.“ Dass dabei auch der Genuss und die Gemütlichkeit nicht zu kurz kommen sollten, war beiden Gruppen wichtig.

Die Idee wurde von den Mitgliedern der Gruppen gerne aufgegriffen. Und so trafen sich 22 Personen auf dem Woldenhof. Aber der Reihe nach: Zunächst wurde bereits vor einigen Wochen das gemeinsame Konzept für ein funktionsfähiges Menü entwickelt. Wichtig dabei war den Aktiven, möglichst viele Lebensmittel aus Gärten, Wiesen und Ställen des Woldenhofs zu verwenden und



Viele fleißige Helfer zauberten ein üppiges Menü.



Grüß aus der Küche...

damit zu kochen. Ein Gang wurde mit Fleisch von der „Weißen gehörnten Heidschnucke“, einer vom Aussterben bedrohten Schafrasse, die von Slow Food in der Gruppe der „Arche-Passagiere“ besonders geschützt wird, gekocht.

Nach den Ideen von Slow Food geht es darum, seltene Rassen und auch Pflanzen zu schützen, indem sie von Produzenten gezüchtet und dann natürlich auch vermarktet werden („schützen durch aufessen“). In einem zweiten Hauptgang gab es einen Braten vom Heckrind, einer alten rückgezüchteten Rindrasse, die ebenfalls auf den Wiesen des Hofes lebt und hier für die Landschaftspflege von Feuchtwiesen ein-

gesetzt wird. Ergänzt wurden die selbst erzeugten Produkte durch Kürbis und Bohnen.

So mussten die Köche aus den beiden Gruppen nur noch wenige zusätzliche Lebensmittel im Laden kaufen. Bereits am frühen Nachmittag hatten sich sechs Hobby-Köche aus den beiden Gruppen getroffen. Und dann wurde geschält, geschnippelt und gekocht. Schließlich hatte man ein opulentes Menü mit fünf Gängen geplant. Und natürlich, so war von allen Köchen zu hören, war bei dieser Arbeit ein Austausch über geeignete Projekte und Aktivitäten von NABU und Slow Food hervorragend möglich.

Gegen 17 Uhr kamen dann bereits die ersten Gäste, um

zunächst an einer Führung über den Woldenhof teilzu-

SLOW FOOD: „GUT, SAUBER UND FAIR“

Slow-Food-Gruppen gibt es inzwischen in allen Teilen der Welt. Unter dem Motto: „gut, sauber und fair“ unterstützen Gruppen, Produzenten und Konsumenten zusammenzubringen. Hierzu werden zum Beispiel Veranstaltungen organisiert und Märkte abgehalten. Wichtig ist den Gruppen neben Information und Austausch auch der Genuss und der soziale Kontakt.

In der Slow-Food-Gruppe in Ostfriesland kochen zwei Kinder-Kochgruppen (7-11

nehmen. Gegen 19 Uhr begrüßte der Hausherr Michael

und 12-18). Außerdem gibt es neben den verschiedenen Info- und Genussveranstaltungen einen monatlich stattfindenden Stammtisch. Jährlich findet in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsmuseum in Campen ein „Genussmarkt“ für regionale Anbieter und Konsumenten statt. Gäste sind bei allen Veranstaltungen herzlich willkommen.

Kontakt ist im Internet möglich unter www.slowfood-ostfriesland.de oder bei Regina Fette, Tel. (04942) 4561. (jm)

Steven die Anwesenden und die Köche starteten mit ihrer Menüfolge. Zwischendurch stellten NABU und Slow Food Ostfriesland den Gästen ihre aktuellen Projekte vor. Regina Fette aus Münkeboe, Leiterin der Slow Food Gruppe, erinnerte sich: „Hier auf dem gemütlichen Sofa haben wir ostfriesischen Slow Foodies uns vor gut neun Jahren gegründet.“ Damals seien es knapp zehn Mitglieder gewesen, inzwischen habe man gut siebzig Mitstreiter, worauf die Gruppe sehr stolz sei. Es gebe zwei Kinder-Kochgruppen, man treffe sich regelmäßig zu gemühtlichem Austausch und nehme an vielfältigen Veranstaltungen zur Entwicklung der Landwirtschaft teil. Mit dem „Genussmarkt“, der alljährlich in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsmuseum in Campen stattfindet, unterstütze man die regionalen Produzenten, die ihre Produkte unter dem Slow-Food-Motto „gut, sauber und fair“ erzeugten.

Bei dem Essen ging es den Köchen auch darum, Gemüse und Obst zu verwenden, das der Jahreszeit entspricht. So wurde nach Suppe, Lammragout und Rinderbraten zum Dessert eine leckere Apfelspeise angeboten, die zum Schluss trotz der tipptippen vorhergehenden Gerichte auf deutliche Begeisterung stieß.

Am Ende und nach vielen leckeren Geschmackslebensmitteln waren sich Teilnehmer und Gäste einig: „Der Abend hat sich gelohnt.“