



Weserland: gute Partner, gute Produkte

PRESSEMITTEILUNG vom 17.02.2004

REGIONEN AKTIV - "Kochen mit regionalen Produkten - auch in Großküchen!"

In der Modellregion Weserland wird nicht nur der Endverbraucher darüber informiert, wie gesund und lecker regionale Produkte sind, sondern auch die Küchenchefs von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, wie Schulküchen oder Betriebskantinen. "Unsere Region bietet viele Schätze für einen reich gedeckten Tisch" weiß Susanne Henning die Projektleiterin des REGIONEN AKTIV - Projektes "Qualifizierung von KöchInnen und Küchenpersonal". In zahlreichen Kursen und Workshops vermittelt sie anschaulich die Verwendung und Zubereitung regionaler Lebensmittel. Ihr Engagement stieß auch in den anderen 17 Modellregionen auf Begeisterung. Sie wählten dieses Bildungsprojekt zum Projekt des Monats Februar.

Seit knapp zwei Jahren unterstützt das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft im Rahmen des Modellvorhabens "REGIONEN AKTIV - Land gestaltet Zukunft" bundesweit 18 Modellregionen darin, die Entwicklung ihrer Region eigenständig und partnerschaftlich voranzutreiben. Alle relevanten Interessengruppen einer Region, insbesondere Verbraucherinnen und Verbraucher, Land- und Forstwirtschaft, Umwelt, Handel, Handwerk, Gewerbe, Gesundheit, Gebietskörperschaften, Bildung und Wissenschaft haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam ihre Vision einer nachhaltigen Entwicklung der Region umzusetzen. Den Modellregionen stehen dabei im Zeitraum von 2002 bis 2005 insgesamt mindestens 45 Mio. Euro zur Verfügung. Bis jetzt wurden bereits über 350 Projekte ins Leben gerufen. Die Aktion "Projekt des Monats" dient dazu, aus der Fülle der Projekte monatlich eines der besten und interessantesten Vorhaben vorzustellen.

Kochen mit Köpfchen - Leckeres aus Kohl und Kürbis

Die Brathexe, so Frau Hennings Name im Internet, arbeitet seit Jahren daran, regionale Produkte auf die Einkaufsliste der Verbraucher zu bringen. Nun wird sie in ihrem Engagement auch durch den Verein Nordlichter - Region Weserland e.V. mit insgesamt 6.300 Euro Fördermitteln aus REGIONEN AKTIV unterstützt. Besonders im Blick hat sie in diesem Fall die Küchenchefs von Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen, wie Schulküchen oder kleineren Betriebskantinen, um diese im Umgang mit regionalen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu schulen. In fünfstündigen Kursen und Themenworkshops lernen diese, die heimischen Früchte so zuzubereiten, dass den Gästen die Sehnsucht nach exotischen Genüssen gar nicht erst in den Sinn kommt. Auf dem Lehrplan stehen unter anderem die Themen "Alles hat seine Zeit - Kochen mit Gemüse der Jahreszeit", "Ährensache - Kochen und Backen mit einheimischen Getreide", "Die Kartoffel - Ein Schatz in Schale" oder "Andere Länder - andere (Ess-) Sitten - Fremdländische Gerichte mit einheimischen Produkten". Aber nicht nur das Kochen will gelernt sein, auch der Umgang mit frischen Lebensmitteln in Großküchen, die Speiseplangestaltung und die Bezugsquellen regionaler Produkte werden in diesem Zusammenhang vermittelt. "Regionale Produkte sind einfach

frischer und nach meiner Einschätzung auch sicherer, was ihren Schadstoffgehalt angeht" erklärt die Kursleiterin. Dabei liegt ihr auch der "Genussfaktor" besonders am Herzen. "Ich will den Teilnehmern vermitteln, dass regionale Lebensmittel nicht nur gesund sind, sondern vor allen Dingen auch - bei richtiger Zubereitung - einen echten Genuss für den Verbraucher darstellen."

Steigerung des Absatzes regionaler Erzeugnisse im Weserland
Die Qualifizierungsmaßnahmen von Frau Henning stehen wie alle Projekte, die im Rahmen von REGIONEN AKTIV gefördert werden, in engem Zusammenhang mit den weiteren Zielen und Projekten der Region. Als eines von vier zentralen Bestandteilen des Leuchtturmprojektes "Kooperative Logistik" der Nordlichter-Region Weserland soll hier die Nachfrage nach regionalen Produkten in Großküchen gesteigert werden. "Das allein reicht aber nicht aus", erklärt Dr. Michael Huebner, Regionalmanager der Region Weserland, "vor allem bei den Vertriebswegen regionaler landwirtschaftlicher Produkte hin zu den Großabnehmern der Region muss angesetzt werden." Deshalb wird parallel zu den Qualifizierungsmaßnahmen, an der Verbesserung der Vertriebswege von regionalen Erzeugnissen und an einer intensiveren Vernetzung mit den Großverbrauchern der Region gearbeitet. Darüber hinaus sollen dem Endverbraucher in Zukunft durch die Einrichtung "Regionaler Regale" in Supermärkten und Lebensmittelgeschäften im Weserland die einheimischen Lebensmittel leichter zugänglich gemacht werden. "Durch dieses Leuchtturmprojekt wollen wir den Absatz regionaler landwirtschaftlicher Erzeugnisse in der Region dauerhaft stärken und verbessern: Vom Großhandel über den Einzelhandel bis zum Endverbraucher", fasst der Regionalmanager der Nordlichter die Ziele des Vorhabens zusammen.

Weitere Informationen zur Modellregion Weserland erhalten Sie unter:
Regionalmanagement: Dr. Michael Huebner
Tel.: 0441 - 98 05 911
E-Mail: huebner@forum-oldenburg.de
Internet: www.nordlichter.de

Weitere Informationen sowie Fotomaterial erhalten Sie unter: Regionen
Aktiv Bundesgeschäftsstelle: nova-Institut, Goldbergstraße 2, 50354
Hürth,
Tel.: +49 (0) 2233 - 94 36 84, Fax: +49 (0) 2233 - 94 36 83,
E-Mail: christin.schmidt@nova-institut.de,
Tel: 0541 - 40 67 190,
Internetseite: www.modellregionen.de