

# Schwalbenbäuchiges Wollschwein lecker

**ERNÄHRUNG** Volkshochschule Oldenburg stellt auf Regionalmesse Produkte biologischer Herstellung vor

Den Besuchern wurde ein Bio-Erlebnis vermittelt. Auch der Transport soll ökologisch erfolgen.

VON EILERT FRIESE

**OLDENBURG** – „So muss Fleisch geschmeckt haben, als der liebe Gott es erschaffen hat“, sagt Rudi Gosmann über seine Wollschweine. Auf der Regionalmesse, die am Wochenende von der Volkshochschule Oldenburg organisiert worden war, stellte er das blonde Wollschwein und das rote und schwalbenbäuchige Wollschwein vor. Er will die Rückkehr der fetten Schweine.

„Sie sind genügsam, robust und resistent gegen Krankheiten“, weiß der Fachmann. Ingo Melchert ist Mitglied des Ernährungsrates Oldenburg. Mit der Lokalpolitik möchte er eine nachhaltige, gerechte und ökologische Ernährungsstrategie entwickeln. „Kinder müssen wieder lernen, mit Lebensmitteln umzugehen“, so Melchert. Heute schmiert er leckere Canapés mit vegetarischem Brotaufstrich. Das Timbercoast-Büro in Elsfleth bringt Produzenten, Händler und Konsumenten zusammen, die ökologisch denken und handeln. Das Segelschiff Avontuur transportiert Waren nur per Windkraft und bringt das biologische Produkt aus der Ferne auf klimafreundlichem Weg in die Heimat. Heute würden 51000 Hoch-



Biologisch: Auf dem Ahlershof werden Tiere artgerecht gehalten.

BILD: EILERT FRIESE

seefrachter lebensgefährliche Giftstoffe in die Welt pusten, heißt es. Die Avontuur bringt Honig von den Azoren nach Elsfleth oder transportiert Champagner per Windkraft nach Kanada. „Den Kaffee, den wir von Übersee nach Bremen bringen, transportieren wir per Fahrrad in die Rösterei“, so eine Sprecherin am Stand von Avontuur.

Für Frauke Sterwerf, Marketingleiterin bei der Volkshochschule (VHS), und Antje Schmidt-Kunert, Projektleiterin, ist es ganz wichtig, dass

auf dieser Messe ausschließlich Bioware angeboten wird. Unter dem Dach der Regionalmesse möchten sie den Besucherinnen und Besuchern ein Bio-Erlebnis vermitteln. „Nur bei regionalen Produkten können wir garantieren, dass die Bio-Standards bei fairen Preisen eingehalten werden“, so Frauke Sterwerf.

„Die einzelnen Biomärkte beliefern sich gegenseitig und haben ein tolles Netzwerk entwickelt“, so Schmidt-Kunert. Hauke Eimann von der alten Bremer Kornbrennerei

Güldenhaus will dem Weizenkorn wieder neues Leben einhauchen. „Weizenkorn ist ein klares Produkt, das ein besseres Image verdient hat“, ist Eimann überzeugt. Sein Korn sei eine Huldigung an ein wundervolles Stück Spirituosen-geschichte, der acht bis zehn Wochen in Tongefäßen reift, meint der Fachmann. Natürlich war das Schaukochen mit regionalen Kochgrößen wieder der Mittelpunkt des Geschehens.

Neben vielen anderen Hofläden ist auch der Ahlershof

aus Bad Zwischenahn dabei. Die ganze Familie ist beteiligt. „Auf dem Ahlershof dürfen Tiere noch richtig gut leben, den Tieren soll es gut gehen“, so Jens Ahlers. Auch den Gemüseanbau betreibt er selbst – ohne künstlichen Dünger. „Unsere Pferde geben genügend natürlichen Dünger ab“, ist Ahlers sich sicher. Auch ist der Hofladen gut vernetzt mit anderen Direktvermarktern in der Region. Sandra Triphaus probiert mit ihren Söhnen Louis (10) und Henry (8) auf dem Stand vom Diers-Hof leckeren Joghurt und Kräuterquark. Sie haben die Gelegenheit wahrgenommen und bestellen eine Abo-Kiste mit Milch, Joghurt und Kräuterquark. „Mit zwei Liter Milch müssten wir eine Woche auskommen“, meint die Mutter. Sie freut sich auf die regionalen Kostbarkeiten, die sie nun regelmäßig genießen kann. Lena Pflug und Hauke Diers garantieren, dass ihre Milch von der Weide kommt. „Die Tiere stehen mindestens 120 Tage für auf der Weide“, verspricht Diers. Eine beachtliche Abteilung stellt auch die Jugendwerkstatt dar. Hier können geschickte Hände sich ihre Recycling-Kisten selbst basteln und Kräuterbeete anlegen.

In zwölf Städten und Gemeinden sind in diesem Jahr Bio-Märkte geplant. Zum ersten Mal reiht sich „Aufgetischt“ jetzt auch in die Reihen der Bio-Märkte ein.