

LOKALTERMIN

Wildeshausen steht an diesem Wochenende ganz im Zeichen des Herbstmarktes. Auf dem Gilde- und dem Marktplatz mitten in der Innenstadt der Kreisstadt herrscht von Sonnabend, 21. September, bis Montag, 23. September, täglich von 14 bis 22 Uhr viel Trubel. Neben Fahrgeschäften und Kinderkarussells gibt es einiges an Buden und



BILD: OLAF BLUME

Ständen, so dass für Kirchestimmung gesorgt ist. Am Sonnabend wird zusätzlich ab 14 Uhr auf der Westerstraße ein Kinderflohmärkte angeboten. Am Sonntag, 22. September, beteiligt sich auch die Wildeshauser Geschäftswelt an dem Herbstmarkt mit einem verkaufsoffenen Sonntag von 13 bis 18 Uhr in der Innenstadt und am Westring.

SO BERICHTETE DIE



HEUTE VOR 60 JAHREN

Ein in langwierigen Versuchen entwickelter Seenetkreuzer, der alle bisher in Deutschland gebauten Rettungsschiffe leistungs- und ausrüstungsmäßig übertreffen soll, ist jetzt von der Hauptverwaltung der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger bei der Luerssen-Werft

Neuer Seenetkreuzer-Typ

in Bremen-Vegesack in Auftrag gegeben worden. Das hatte die NWZ in ihrer Ausgabe vom 20. September 1953 berichtet. „Das revolutionierende Bootprojekt hat bereits in England, Schweden, Dänemark und den Niederlanden Aufmerksamkeit erregt“, hieß es weiter.

Verhandlung über Mindestlohn

In der Natur bedienen und genießen

ERNÄHRUNG Sonntag großer Markt regionaler Produkte und Spezialitäten im Park der Gärten

IM NORDWESTEN/LS – Nach der breiten Diskussion um die Löhne in der Fleischindustrie steuert die Branche nun auf einen Mindestlohn zu. Nachdem die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) vor kurzem die Arbeitgeber zu Verhandlungen aufgefordert hatte, gab der Verband der Ernährungswirtschaft Niedersachsen/Bremen/Sachsen-Anhalt (VDEW) am Donnerstag einen ersten Gesprächstermin bekannt: Am 22. Oktober sollen die Tarifparteien über einen Einstiegslohn für die bundesweit gut 80.000 Arbeitnehmer in Schlachtbetrieben, Geflügelschlachtereien und der Fleischwarenindustrie beraten. Die NGG fordert 8,50 Euro als Stundenlohnuntergrenze und die Regelung weiterer Mindeststandards.

Wie der Arbeitgeberverband mitteilte, sollen die neuen Regelungen auch für ausländische Werkvertragsnehmer gelten. Dumpinglöhne für sie über den Umweg der Werkverträge hatten bundesweit Empörung ausgelöst.

Laut VDEW träfe der Mindestlohn „Schwarze Schafe“, brächte für den Großteil der Branche aber „keine nennenswerte Veränderung“, da schon heute Stundenlöhne zwischen 7 und 12 Euro gezahlt würden.

Trauer um Annedore Christians

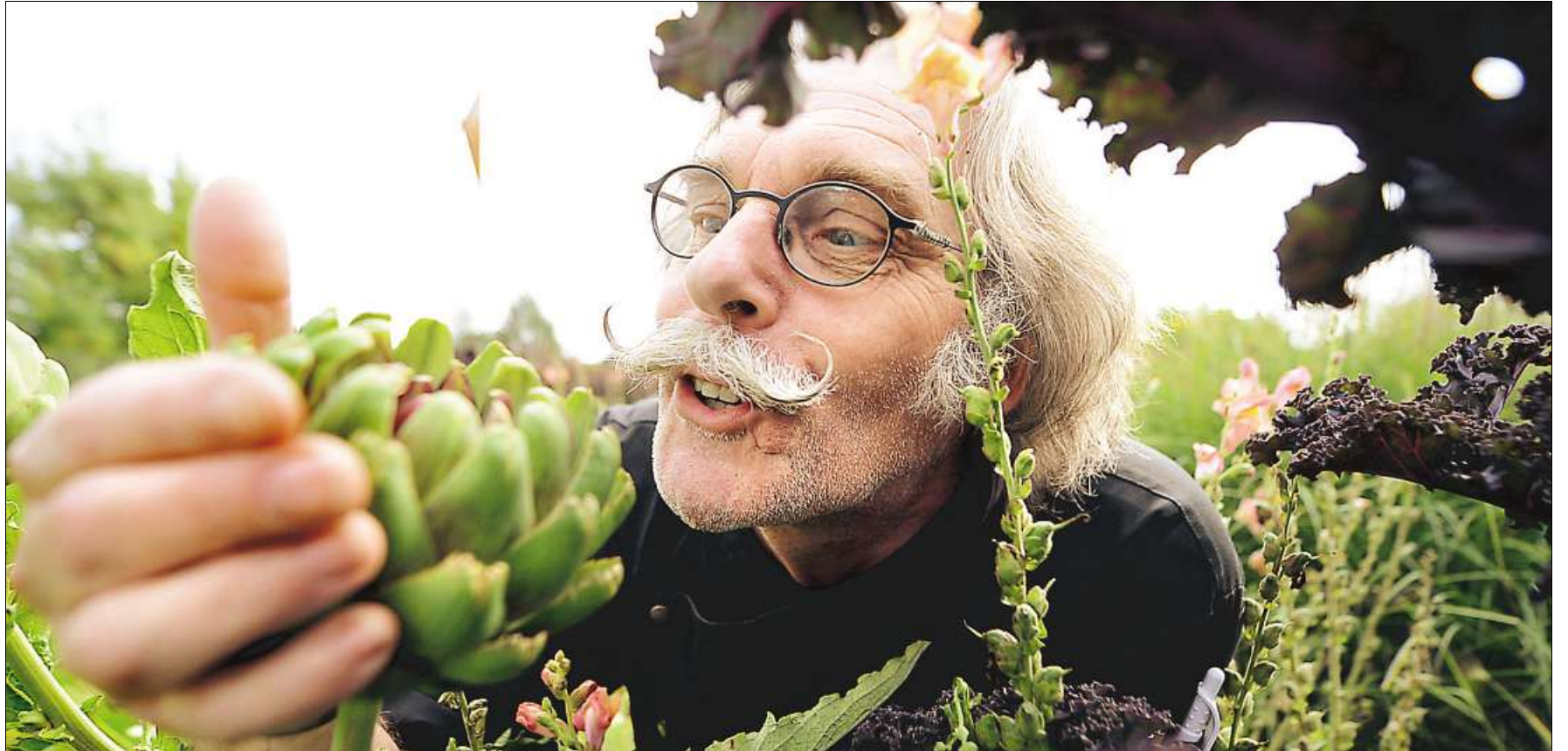
OLDENBURG/LS – Der Ollnbörger Krings und viele Menschen im Oldenburger Land trauern um Annedore Christians. Sie hat über Jahrzehnte das Oldenburger Kulturleben, vor allem durch ihre niederdeutsche Literatur, mitbestimmt. Annedore Christians verfasste einige niederdeutsche Bücher, war im Ollnbörger Krings aktiv und gehörte dem niederdeutschen Schriftstellerverband „De Schrieverkring“ an. Seit 1995 war sie außerdem Mitbegründerin und Herausgeberin der NWZ-Seite „Snacken un Verstahn“. Annedore Christians starb am Montag im Alter von 87 Jahren.

→ @ Online kondolieren Sie unter www.NWZtrauer.de

Anwohnerin findet toten Kradfahrer

BUTJADINGEN/LS – Ein Motorradfahrer ist bei Butjadingen (Kreis Wesermarsch) tödlich verunglückt. Die Leiche des 20-Jährigen ist am Donnerstagsmorgen von einer Anwohnerin gefunden worden.

Offenbar war der junge Mann am Mittwochnachmittag mit seiner Maschine von der Bäderstraße abgekommen, durch eine Hecke gefahren und zwischen zwei Bäumen gestürzt, teilt die Polizei mit. Hinweise auf ein Fremdverschulden gebe es nicht.



„Da geht mir das Herz auf“: Küchenmeister Holger Oestmann zwischen Artischocken und rotem Grünkohl im Park der Gärten.

BILD: TORSTEN VON REEKEN

„Genuss im Nordwesten“: Die Messe wird Sonntag erstmals in Bad Zwischenahn ausgerichtet. Der „Flexi-Vegane“ Holger Oestmann erhofft sich einen Imagewandel für die Gemeinde.

VON LARS LAUE

BAD ZWISCHENNAH – Holger Oestmann spaziert durch den Park der Gärten. Vorbei an rotem Grünkohl, an rotem Fenchel, an Kräutern, an Artischocken. Der Küchenmeister gerät ins Schwärmen: „Ohh, hier könnte ich mich auslassen und denke direkt daran, was ich alles daraus machen könnte. Da geht mir das Herz auf.“

Oestmann ist Küchenchef im Ahrenshof. In dem Restaurant in Bad Zwischenahn hat er parallel zur „normalen“ Speisekarte die vegetarische Küche etabliert und setzt voll und ganz auf regionale Produkte. Da wundert es nicht, dass der gebürtige Bremer, der in einem Öko-Dorf in Lillenthal wohnt, sich für den „Genuss im Nordwesten“ angemeldet hat. Für diesen Sonntag, 22. September, laden der Verein „Genuss im Nordwesten“ und die Organisation „Slow Food im Nordwesten“ zum siebten großen Markt regionaler Produkte und Spezialitäten aus Nordwestdeutschland ein. Der Eintritt kostet neun Euro, Kinder und Jugendliche in Begleitung Erwachsener sind frei.

In den Vorjahren war das Museumsdorf in Cloppenburg Ort der Veranstaltung, erstmals wird die gewachsene Genuss-Messe aus Platzgründen dieses Jahr im Park der Gärten in Bad Zwischenahn ausgerichtet. Alte und seltene Obst- und Gemüsesorten, Essig und Öl, Brot und Kuchen, Gewürze und Kräuter, Fleisch, Wurst und Schinken von Rind, Schwein, Lamm und Ziege, Honig und Nudeln sind die kulinarischen Schätze aus Nordwestdeutschland, die „Slow Food“ zusammengetragen hat.

SLOW-FOOD-MITGLIED UND KÜCHENMEISTER GIBT REZEPTTIPP

Slow Food wurde 1989 in Italien gegründet und hat weltweit über 100.000 Mitglieder und ist in 153 Ländern vertreten. Slow Food setzt sich für genussreiche Lebensmittel und für den Erhalt regionaler Produkte und Speisen ein, um die Geschmacksvielfalt zu bewahren. Slow Food engagiert sich für nachhaltige, art- und sozialgerechte Produktionsbedingungen sowie für eine Verarbeitung ohne künstliche Hilfsmittel oder gar Genmanipulation. In Deutschland hat der Verein rund 13.000 Mitglieder.

Holger Oestmann, Küchenmeister aus Bad Zwischen-

ahn, ist eines der Mitglieder. Exklusiv für diese Zeitung hat er aus seinem Fundus einen Rezepttipp für gebackenen Käse mit Honig zur Verfügung gestellt.

Zutaten: 4 Stücke gereiften Ziegenkäse je 125 Gramm, 4 Zweige frischen Rosmarin, 4 mittelgroße Knoblauchzehen gepellt, 50 Gramm Waldhonig, eine kleine rote gepellte Zwiebel, 4 Kirschtomaten, 4 Teelöffel Paniermehl sowie etwas weiche Butter.

Zubereitung: Den Backofen

auf 180 Grad Umluft erhitzen. Olivenöl auf ein Backblech träufeln und darauf die vier Scheiben Ziegenkäse setzen, auf den Käse den Honig verteilen, darauf die Rosmarinzwige legen, Knoblauch zerdrücken, Kirschtomaten halbieren, die rote Zwiebel in Scheiben schneiden und alles auf dem Ziegenkäse anrichten, mit je 1 Teelöffel Paniermehl bestreuen und je eine kleine Butterflocke aufsetzen. Jetzt alles im vorgeheizten Ofen acht bis zehn Minuten backen bis der Käse anfängt, weich zu werden.

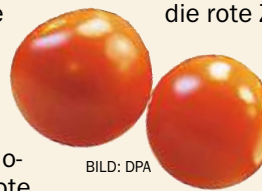


BILD: DPA

Zusätzlich gibt es ein Rahmenprogramm mit gemeinsamem Kochen im Kinderrestaurant, Clownerie, einer Fingertrommelgruppe, einer Schnitzeljagd, einem „Slow Food“-Kino mit Informationen über Herstellung, Anbau und Verschwendung von Nahrungsmitteln, mit Saft aus mitgebrachten Äpfeln, mit einer Diskussionsrunde zum Thema regionale Lebensmittel sowie dem Wettbewerb „Leckerbissen des Jahres“.

Über 80 Anbieter

Der Verein „Genuss im Nordwesten“ wurde von den Slow Food Basisgruppen Bremen, Oldenburg, Osnabrück und Ostfriesland gegründet und richtet die alle zwei Jahre stattfindende Veranstaltung aus. Über 80 Anbieter werden ihre Erzeugnisse präsentieren.

Zwischenahn, ein Kaminbrot mit würzigen Kräutern, Kümmel und Anis. Abgerundet wird das Ganze schließlich von einem orientalisch angelegtem Wirsingkohl.

Respekt vor der Natur

Für Holger Oestmann gebietet es der Respekt vor der Natur und vor regionalen Speisen, sich damit zu beschäftigen, was der Mensch so zu sich nimmt. Er selbst ist seit zwei Jahren „Flexi-Vegane“, also eigentlich einer, der nicht nur wie Vegetarier kein Fleisch isst, sondern gänzlich auf tierische Produkte verzichtet. „Flexi-Vegane“ ist Oestmann allerdings deshalb, weil er als Koch schon aus beruflichen Gründen hin und wieder tierische Produkte probieren muss. Und auch wenn der 59-Jährige keine Eier, keinen Quark und keine

sonstigen Milchprodukte zu sich nimmt, so kann er auf seinen Käse zum Rotwein nicht verzichten. „Der vegan hergestellte Käse ist nix“, weiß der 1,80-Meter-Mann, dessen Anzeige auf der Waage sich nach eigenen Worten in den vergangenen zwei Jahren seines „Flexi-Vegane“-Daseins von 112 auf 84 Kilogramm gesenkt hat. „Ich habe 28 Kilogramm abgenommen und fühle mich seither viel explosiver, habe viel mehr Energie“, sagt Oestmann, der seine grauen Haare lang trägt, und der nicht nur von der Frisur her, sondern auch mit seinem Wirbel-Schnauzbart an den Wissenschaftsjournalisten und Fernsehmoderator Jean Pütz erinnert.

Oestmann hat eine klare, ökologisch geprägte Haltung. Er wohnt in einem Holzhaus, hat einen großen Selbstversorger-Acker, fährt ein Hybrid-Auto, und er verreist mit der Bahn und nicht mit dem Flugzeug. Missionieren wolle er indes niemanden. „Jeder soll seine Freiheiten haben“, meint er, „das erwarte ich gegenüber meiner Lebensweise allerdings auch“.

Von der regionalen Genussmesse an diesem Sonntag erwartet Bernhard Kühne, Pressesprecher des Parks der Gärten, dass auch der Park dadurch nochmal an Bekanntheit gewinnt. Die Veranstaltung nennt er eine „absolute Bereicherung für den Park“. Koch Oestmann verspricht sich davon sogar einen kleinen Imagewandel für Bad Zwischenahn, ein Ort, der sonst eher für Aal und fettes Essen bekannt sei. Mit der Messe habe Bad Zwischenahn nun die Chance, „auch mal ein anderes Publikum anzulocken“.

→ @ Mehr Infos unter www.genuss-im-nordwesten.de