LEUPHANA
Inkubator

Vielfalt schmecken und entdecken

Spezialitäten aus Lüneburg und Umgebung

Inhalt

4	Vorwort
6	Aus der Region, in die Region
10	Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe: Seltene Haus- und Nutztiere erhalten
20	Lüneburger Streuobstwiesen-Verein: Alte Apfelsorten – neu entdecken
30	Regionale Esskultur Lüneburger Heide: Spezialitäten auf den Teller
42	Wirtschaften in Netzen – ein Forschungsprojekt der Leuphana Universität Lüneburg
43	Impressum

VORWORT

Liebe Leserinnen und Leser,

der Martiniapfel, das Pommersche Landschaf und die Buchweizentorte haben eines gemeinsam: Sie alle sind typisch für den Nordosten Niedersachsens.

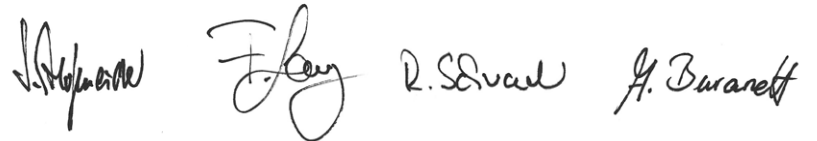
Um traditionelle Obstsorten, alte Nutztierrassen und heimische Spezialitäten zu erhalten, haben sich in dieser Region drei Initiativen gegründet, die in kleinbäuerlichen Strukturen sowie in kleinen und mittelständischen Unternehmen regional wirtschaften: Der „Lüneburger Streuobstwiesen-Verein“, die „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ und der Verein „Regionale Esskultur Lüneburger Heide“. Eine wichtige Unterstützung bekommen die Netzwerke von Stadt- und Kommunalverwaltung sowie von Nicht-Regierungsorganisationen. Ihr gemeinsames Motto lautet „Schutz durch Nutzung“, wie es auch die Bundesregierung in ihrer 2007 veröffentlichten Strategie zur Erhaltung der Agrobiodiversität vertritt. Die Mitglieder der Netzwerke verarbeiten ihre Produkte traditionell und vermarkten sie regional. Damit schaffen sie nicht nur eine Einkommensquelle für sich, sondern unterstützen auch die Region in ihrer nachhaltigen Entwicklung.

Wir, vom Projekt „Wirtschaften in Netzen“ an der Leuphana Universität Lüneburg, haben die Initiativen ein Stück begleitet und wollen mit der vorliegenden Broschüre allen Interessierten diese Netzwerke vorstellen. Sie erhalten einen Einblick in die Arbeit der Initiativen und bekommen Informationen, wo und wie Sie sich für unsere Region engagieren können, wo Sie die regionalen Produkte erhalten oder sich vor Ort umsehen können. Hierfür haben wir die entsprechenden Kontakte aufgeführt.

Wir möchten uns an dieser Stelle bei unseren Praxispartnerinnen und -partnern bedanken ohne die diese Broschüre nicht hätte entstehen können. Das Projekt wurde ermöglicht durch das EU-Regionalentwicklungsprojekt Innovations-Inkubator der Leuphana Universität Lüneburg.

Schauen Sie doch einmal bei den Initiativen vorbei, schmecken Sie den Unterschied zwischen den Apfelsorten des „Lüneburger Streuobstwiesen-Vereins“, besuchen Sie das „Archezentrum Amt Neuhaus“ oder schauen Sie, wie das Pommersche Landschaf in der „Arche Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ gehalten wird und genießen Sie eines der traditionellen Gerichte aus der Region bei einem der Partnerbetriebe der „Regionalen Esskultur Lüneburger Heide“. Es lohnt sich.

Wir wünschen Ihnen viele interessante Einblicke



Prof. Dr. Sabine Hofmeister | Friederike Lang | Regina Schrader | Annemarie Burandt

AUS DER REGION, IN DIE REGION

Der Einkauf vor Ort – ein Gewinn für die Region

Lokale Produkte sind gefragt.

Regionalität spielt beim Kauf von Lebensmitteln eine immer größere Rolle. Immer häufiger greifen Konsumentinnen und Konsumenten zu Äpfeln, Kartoffeln, Fleisch oder Säften, die von Höfen sowie Herstellerinnen und Herstellern aus ihrer Nähe stammen. Laut einer Studie der deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft geben 97 Prozent der Verbraucherinnen und Verbraucher an, Produkte aus ihrer Region zu kaufen. Als regional gelten dabei Produkte, die einen kurzen Transportweg zurücklegen. Die Erwartungen an regionale Produkte sind folgende: Sie sollen besonders frisch schmecken, saisonal sein, wenn möglich aus der ökologischen Landwirtschaft stammen und die regionale Wirtschaft stärken.

Die Vermarktungswege für regionale Produkte rund um Lüneburg sind vielfältig. So können Interessierte regionale Produkte durch Direktvermarktung auf Bauernhöfen kaufen. Auf dem Lüneburger Wochenmarkt findet man ebenfalls viele regionale Produkte. Auch Naturkostläden und verstärkt der Lebensmitteleinzelhandel bieten einige Produkte aus der Region an. Das Forschungsteam des Projektes „Wirtschaften in Netzen“ hat speziell diejenigen Landwirtinnen und Landwirte, Händlerinnen und Händler, verarbeitenden Betriebe und Institutionen betrachtet, die sich zusammengeschlossen haben, um regionale Produkte in Netzwerken und Kooperationen gemeinsam zu vermarkten. Der Verkauf der Erzeugnisse ist laut den Unternehmerinnen und Unternehmern dabei nicht ihr vornehmliches Ziel. Es geht ihnen um mehr als um die Steigerung des Gewinns: Die Zusammenschlüsse wollen traditionelle Bewirtschaftungsweisen und Herstellungsprozesse erhalten, vom Aussterben bedrohte Arten schützen, ein für die Region typisches Landschaftbild bewahren und Wissen und Fähigkeiten weitergeben.

Regionale Produkte stärken eine nachhaltige Regionalentwicklung.

Wer zu regionalen Produkten greift, leistet somit einen wichtigen Beitrag zum Landschaftsschutz, zum Erhalt der Artenvielfalt und zur Bewahrung alten Wissens. Doch auch wirtschaftliche Effekte auf eine Region spielen eine Rolle bei der regionalen Vermarktung von Produkten. Die Wertschöpfung wird in der Region gehalten, so dass langfristig Arbeitsplätze gesichert oder sogar neu geschaffen werden können. Traditionelle landwirtschaftliche und verarbeitende Betriebe leisten aber nicht nur einen wirtschaftlichen, sondern auch einen sozialen Beitrag. Dadurch, dass es eine tiefe und langjährige Verbindung der Betriebsfamilien mit der Region gibt, engagieren sie sich beispielsweise im sozialen, kulturellen und politischen Geschehen vor Ort wie in Vereinen, Kirchen oder Kommunen. Auch der ökologische Aspekt der Regionalvermarktung spielt eine große Rolle. Die Verkürzung der Transportwege, die die Produkte zurücklegen, spart CO_2. So leisten regionale Produkte einen Beitrag gegen den globalen Klimawandel. Diese und mehr Effekte kann der Konsum regionaler Lebensmittel für eine Region haben. Somit kann jede und jeder an der Ladentheke einen Einfluss auf die nachhaltige Entwicklung einer Region nehmen. Diese Entwicklung hat zum Ziel, dass zukünftig lebende Generationen in der Region die gleichen Möglichkeiten wie die heutigen haben, um ihre Bedürfnisse zu befriedigen. Es gilt die sozialen und wirtschaftlichen Ansprüche an einen bestimmten Raum mit seinen ökologischen Funktionen in Einklang zu bringen und eine Region nachhaltig zu entwickeln.

Abb. rechts:

- Abendstimmung an der Elbe bei Bleckede.
- Die Graue Gehörnte Heidschnucke ist ein typisches Nutztier in der Region.

Abb. links:

- Zahlreiche der typischen alten Bauernhäuser sind in der Region erhalten.
- Regionale Betriebe locken mit ihren Angeboten.

Regionalvermarktung in Netzwerken will gelernt sein.

Wenn Kleinunternehmen regionale Produkte vermarkten, bietet sich die Zusammenarbeit mit anderen Betrieben und Institutionen an, da sie so beispielsweise Know-how austauschen oder wirksamere und teurere Werbemaßnahmen finanzieren können. In allen Netzwerken, die in dieser Broschüre vorgestellt werden, sind nicht nur wirtschaftende Betriebe aktiv. Auch Privatpersonen bringen sich ein. Dabei liegen dem erfolgreichen Zusammenarbeiten in einem Netzwerk bestimmte Erfolgsfaktoren zu Grunde, wie beispielsweise zentrale Personen, die als Motoren in einem Netzwerk aktiv sind. Diese Schlüsselpersonen engagieren sich mit höchstem Einsatz, haben die Fähigkeit andere zu motivieren und haben in dem jeweiligen Thema des Netzwerkes einen hohen Wissensstand. Natürlich können Netzwerke von dem Engagement einzelner nicht lange bestehen. Daher ist der Arbeits- und Zeiteinsatz der Mitglieder ebenso wichtig wie eine Organisationsstruktur, durch die der Einsatz der Einzelnen geregelt wird. Besonderes Augenmerk sollte hierbei auf eine gut funktionierende interne Kommunikation gelegt werden, wie regelmäßige Treffen, eine gut gepflegte Internetseite oder ein Mailverteiler. Denn funktioniert der Informationsfluss im Netzwerk nicht, so läuft es Gefahr ineffektiv zu arbeiten, was zu Frust führt. Geht es in dem Netzwerk um die Vermarktung regionaler Produkte sollte mit einer sehr guten Qualität dem Anspruch der Verbraucherinnen und Verbraucher Rechnung getragen werden. Diese Qualität muss sich in einer offenen und transparenten Kommunikation über die Produkte, Herstellungsweisen und Inhaltsstoffe widerspiegeln. Erfolg verspricht auch die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern aus der Region. So können Unterstützerinnen und Unterstützer aus der Politik, dem Natur- und Umweltschutz oder den Medien einen wichtigen Anschub für die Netzwerke bieten.

Abb. rechts:

■ Meister Adebar sucht in der Elbmarsch nach Futter – vielleicht wartet auch jemand im Nest.

■ Den Glocken- und Pfannkuchenapfel will der „Lüneburger Streuobstwiesen-Verein“ erhalten.

In der Heide, an der Elbe und rund um Lüneburg gibt es etliche Zusammenschlüsse von Landwirtinnen und Landwirten, von Betreiberinnen und Betreibern gastronomischer Betriebe, von Personen aus weiterverarbeitenden Betrieben und Menschen aus Verbänden und Initiativen, die entweder schon erfolgreich regionale Produkte vermarkten oder die eine regionale Vermarktung aufbauen. Drei Netzwerke – die „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“, der „Lüneburger Streuobstwiesen-Verein“ und die „Regionale Esskultur Lüneburger Heide“ – werden in dieser Broschüre vorgestellt. Die Besonderheit dieser Netzwerke ist ihre hohe Motivation für den Erhalt seltener Nutztiere, alter Kulturpflanzen und einer traditionellen Küche.

Es gibt viele regionale Vermarktungsnetzwerke in Lüneburg und Umgebung.

Abb. links:

■ Alte Haustierrassen, wie die Leinegans, werden in der „Arche-Region Amt Neuhaus“ gehalten.

■ Restaurants und Cafés des Vereins „Regionale Esskultur“ bitten zu Tisch – gern auch stilvoll.

ARCHE-REGION AMT NEUHAUS – FLUSSLANDSCHAFT ELBE

„Wie viele Rassen sind ausgestorben? Wie viele Rassen sterben täglich aus? Meine Kinder und Enkelkinder kennen die Tiere nachher gar nicht mehr. Ziel der Arche-Region ist deshalb das Genmaterial der Tiere zu erhalten, so dass es in 20 Jahren auch noch Thüringer Waldziegen oder Bentheimer Schweine gibt.“

Hans-Jürgen Niederhoff, Sprecher der Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe

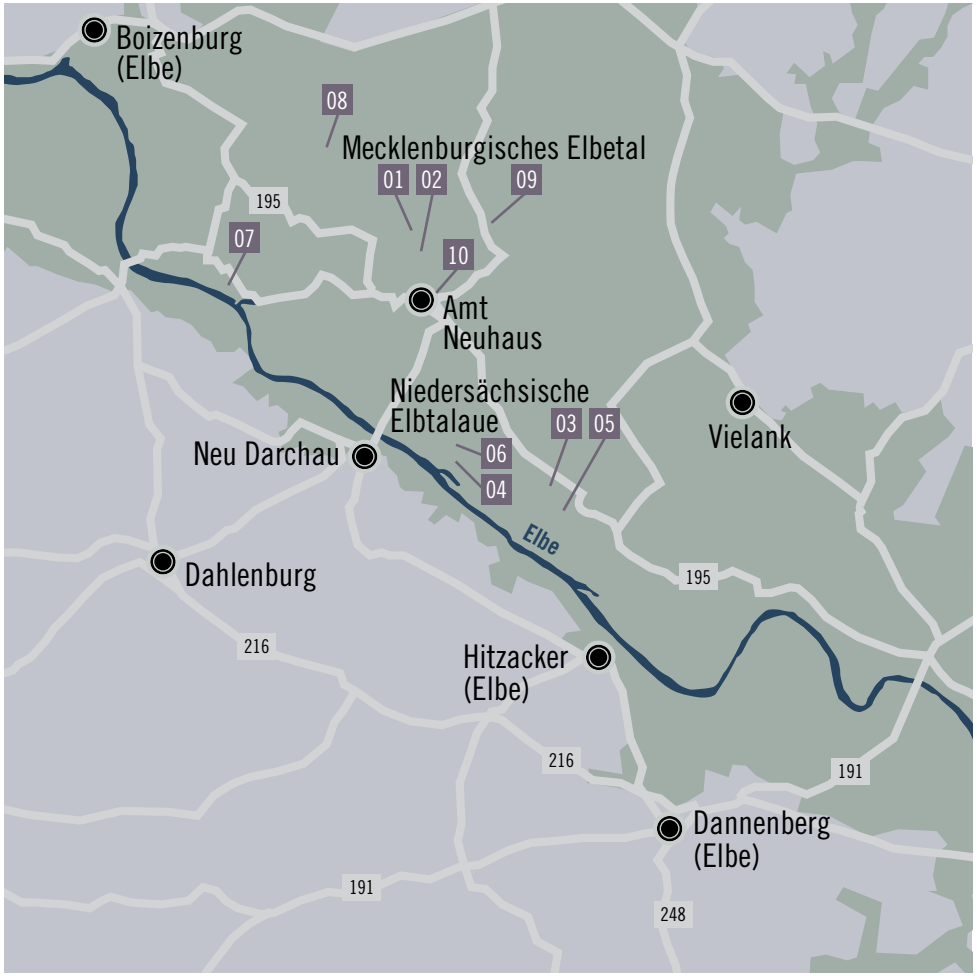
ARCHE-REGION AMT NEUHAUS – FLUSSLANDSCHAFT ELBE

Seltene Haus- und Nutztiere erhalten

Trägt das Brillenschaf eine Brille und kann man auf einem Sattelschwein reiten? Solche Fragen könnten einen beschleichen, wenn man die seltsamen Namen der Tiere hört, die in der Gemeinde Amt Neuhaus bei Lüneburg und in anderen Teilen des Biosphärenreservates Flusslandschaft Elbe leben. 60 Halterinnen und Halter alter und gefährdeter Haus- und Nutztierrassen haben dort die „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ gegründet. Ihr Ziel: Die Vielfalt der landwirtschaftlichen Nutztierrassen erhalten. 46 Rassen der Roten Liste der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e. V. (GEH) befinden sich mittlerweile auf den Wiesen und in den Ställen der deutschlandweit ersten Arche-Region an der Elbe. „Es gibt Mitglieder, die halten aus Jux und Tollerei noch Kaltblüter, weil sie Spaß an den Pferden haben. Andere haben das tiefe Interesse, die Tiere zu erhalten, die früher auf den Höfen lebten“, sagt Initiator Hartmut Heckenroth. Damit sich das langfristig lohnt, vermarkten die Tierliebhaber Fleisch, Wolle und Honig. Unterstützung bekommt das Netzwerk von der GEH, der Biosphärenreservatsverwaltung Niedersächsische Elbtalaue, dem Landkreis Lüneburg, der Gemeinde Amt Neuhaus, dem Bauernverband Nordost-Niedersachsen und vielen mehr.

Anfang des Jahres 2013 öffnet das „Archezentrum Amt Neuhaus“ im „Haus des Gastes – Touristeninformation Amt Neuhaus“ seine Tore. In der interaktiven Ausstellung können sich die Besucherinnen und Besucher über die Besonderheit der ungewöhnlichen Rassen informieren und Produkte von den Arche-Betrieben kaufen.

Die Karte rechts zeigt das Gebiet der Arche-Region. Die farbigen Markierungen zeigen die Lage einiger Betriebe an. Die entsprechenden Adressen finden Sie auf den Seiten 18 und 19.



Hartmut Heckenroth – Einsatz für gefährdete Nutztierrassen

„Störche für unsere Kinder“ lautet das Motto der Stork Foundation.

Ein Netzwerk entsteht nur durch das Engagement von aktiven Personen, die dieses gründen. Ein Initiator der Arche-Region ist Hartmut Heckenroth. Wie beschreibt er den Erfolg des Netzwerkes? „Wenn eines unserer Tiere durch die vermehrte Haltung und Zucht auf der Roten Liste der bedrohten Nutztierrassen wieder nach hinten rutscht und nicht mehr so stark gefährdet ist“, sagt er ohne Zögern. Dafür unternimmt er vieles: Er spricht Landwirtinnen und Landwirte an, organisiert Treffen zwischen den Halterinnen und Haltern der Tiere, lädt Expertinnen und Experten für Zucht und Haltung ein und knüpft Kontakte zu wichtigen Unterstützerinnen und Unterstützern wie der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) und den Behörden der Flusslandschaft Elbe. Außerdem fährt er quer durch Deutschland, um weitere seltene Tiere nach Amt Neuhaus zu bringen: „Letzten Montag fuhr ich erst zu dem Ort Bodensee bei Göttingen, um Meißner Widderkaninchen zu besorgen, dann weiter ins Erzgebirge in der Lausitz, um bei verschiedenen Züchtern Sachsenhühner zu holen, die nun auf fünf verschiedenen Höfen hier in der Region leben.“ Auf welchen Höfen der Arche-Region welche seltenen Tiere zu finden sind, wird bald eine Rad-Wanderkarte zeigen. Diese erstellt Heckenroth derzeit. „Wichtig ist, dass wir im Netzwerk als Gruppe zusammenarbeiten“, sagt das Vorstandsmitglied der Stiftung „Stork Foundation – Störche für unsere Kinder“.

Abb. rechts:

■ Hartmut Heckenroth stellt die Arche-Region bei einem Infotag vor.

■ Die Storkenkate in Preten beherbergt eine Ausstellung über die Region.

Hans-Jürgen Niederhoff – Herr über 100 Heckrinder

Preisgekrönt als „Kulinarischer Botschafter Niedersachsens 2010“: Die Bio-Mettwurst vom Auerochsen aus der Elbtalaue

Der Auerochse ist eines der Nutztiere, die bereits ausgestorben sind – doch sein Abbild können Interessierte in der „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ beobachten. „Die Gebrüder Heck haben in den 20er Jahren mehrere Rassen gekreuzt, um die Heckrinder, die dem Auerochsen ähnlich sind, zu züchten“, erzählt Hans-Jürgen Niederhoff. Er betreut eine Herde von rund hundert Tieren, die in der Sudeniederung grasen. Ihr Fleisch verkauft der Landwirt auf seinem Hof. Diverse Restaurants in und um Lüneburg bieten Gerichte mit Heckrinderfleisch an. Doch die Rinder liefern nicht nur Bio-Fleisch mit einem besonderen Geschmack: „Es gibt viele Naturschutzprojekte, bei denen Heckrinder frei gehalten werden“, weiß Niederhoff. So gibt es beispielsweise ein weiteres Beweidungsprojekt nahe dem Bodensee und eines im Wulfener Bruch, nahe Dessau. Die wuchtigen Tiere helfen die naturnahe Kulturlandschaft zu erhalten. Durch die Beweidung an der Sude, einem Zufluss der Elbe, halten sie die Uferlandschaft frei von Bewuchs. Diese Auenflächen liefern einen idealen Lebensraum für Frösche, weitere Amphibien und kleine Säugetiere, die wiederum vom Weißstorch und andere Vogelarten gefressen werden. Neben den Heckrindern hält der ehemalige Landvermesser einige vom Aussterben bedrohte Nutztierrassen. „Thüringer Waldziegen, Pommersche Landschafe, Vorwerkhühner, drei Kaninchen der Rasse Meißner Widder und meinen Hund, einen Großspitz“, zählt der Sprecher des Arche-Netzwerkes auf, wen er vor dem Aussterben bewahrt.

Abb. links:

■ Die scheuen Heckrinder lassen sich von Niederhoff sogar die Schnauze streicheln.

■ Ihr dickes Fell schützt die Rauhwolligen Pommerschen Landschafe vor Kälte.

Schnuckenhof Esser – Hochzeit feiern zwischen Heidschnucken

Weitere Informationen unter www.schnuckenhof-esser.de

Zwei Heidschnucken bekam Gabriele Eßer von Freunden geschenkt und fünf weitere erhielt sie im Tausch gegen zwei Bienenstöcke. Dies war der Anfang des Schnuckenhofs Esser. Mittlerweile grasen über 60 Heidschnucken bei ihr. Das ist zwar keine bedrohte Rasse nach den Kriterien der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH), doch die gelernte Pharmazeutisch-technische Assistentin fand Gefallen an den Tieren und ergänzte ihre Herde durch seltenes Geflügel wie Leinegänse und Thüringer Barthühner. „Ich hatte schon immer eine Vorliebe für Tiere und bin auch auf dem Land groß geworden. Irgendwie passte das alles“, erzählt die Autodidaktin. An Ideen mangelt es ihr nicht. Der Schnuckenhof bietet neben verschiedenen Fleisch- und Wurstprodukten noch mehr. Jeweils am zweiten Samstag im Oktober organisiert Eßer einen großen Jahrmarkt mit regionstypischem Handwerk, diversen Speisen, Musik und Tanzvorführung. Außerdem vermietet sie den Hof als Veranstaltungsort: Ein junges Paar feierte dort seine Hochzeit mit 110 Gästen. Doch auch für Kindergeburtstage oder Familienfeiern bietet der Schnuckenhof in Zeetze ein passendes Ambiente.

Abb. rechts:

■ Auf dem Hof von Gabriele Eßer leben viele Graue Gehörnte Heidschnucken.

■ Auch das Sachsenhuhn ist eine alte, vom Aussterben bedrohte Haustierrasse.

Frank Hübner – Engagement für den guten Geschmack

Wer auf Frank Hübners Arche Hof in Vockfey in der Niedersächsischen Elbtalaue kommt, den begrüßen lautes Geblöke und neugierige Blicke. Die Skudden sind eine der ältesten Hausschafrassen der Welt. „Das ist eine alte, ostpreußische Rasse, die sehr widerstandsfähig, genügsam und robust ist“, erzählt Hübner. Experten streiten sich, ob die Skudde nicht sogar das Schaf der Wikinger war oder direkter Nachfahre jungsteinzeitlicher Schafe. „Ihr Fleisch hat einen sehr guten Geschmack. Es schmeckt ein bisschen nach Wild.“ Auch ein ungewöhnliches Rind lebt bei dem gelernten Landwirt: „Das Deutsche Schwarzbunte Niederungsrind ist ein Zweinutzungsrind. Es gibt sowohl Fleisch als auch Milch. Zwar ist die Milchleistung im Jahresdurchschnitt geringer als bei herkömmlichen Hochleistungsrassen, dafür gibt es aber sehr viel länger Milch.“ Außerdem hält Hübner Diepholzer Weidegänse und Bunte Bentheimer Schweine, die ebenfalls auf der Roten Liste gefährdeter Nutztierrassen der Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V. (GEH) stehen. Hübner nennt verschiedene Gründe diese besonderen Tiere zu halten: „Durch ihre Anspruchslosigkeit ermöglichen sie mir eine sehr extensive und nachhaltige Wirtschaftsweise. Es macht einfach Freude mit ihnen zu arbeiten.“ Zudem schätzt er es, das qualitativ hochwertige Fleisch von seinem und weiteren Höfen der „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ direkt an die Verbraucherinnen und Verbraucher verkaufen zu können.

Abb. links:

■ Als „robust und genügsam“ beschreibt Hübner das Bunte Bentheimer Schwein.

■ Die Skudden sind eine der ältesten Hausschafrassen der Welt.

Adressen einiger Betriebe der Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe

Hartmut Heckenroth 01
The Stork Foundation
Storkenkate
19273 Preten
038841-20412
www.the-stork-foundation.org
Englisches Parkrind, Poitou-Esel

Hans-Jürgen Niederhoff 02
Niederhoff & Schulz
Zuchtgemeinschaft GbR
Dorfstr. 38
19273 Dellien
mobil: 0172-3147425
www.niederhoff-schulz-gbr.de
Rauhwolliges Pommersches Landschaf, Thüringer Waldziege, Vorwerkhuhn, Großspitz

Gabriele Eßer 03
Schnuckenhof Esser
Dorfstr. 19
19273 Zeetze
038845-44296
www.schnuckenhof-esser.de
Leinegans, Sachsenhuhn

Frank Hübner 04
Archehof Vockfey
Elbstr. 10
19273 Vockfey
038841-61330
Skudde, Deutsches Schwarzbuntes Niederungsrind, Diepholzer Weidegans, Buntes Bentheimer Schwein

Anna und Johann Mayer 05
Ferienhof Mayer
Landweg 3
19273 Stixe
038845-41549
www.ferienhof-mayer.de
Rheinisch-Deutsches Kaltblut, Wollschwein, Deutsches Reichshuhn, Heidschnucke

Ingo und Ingrid Rosenberg 06
Hof Groß-Banratz
Groß Banratz 1
19273 Vockfey
038841-20848
www.hofgrossbanratz.de
Englisches Parkrind, Gelbvieh, Leinegans, Sachsenhuhn, Rotbuntes Husumer Landschwein

Sören Vogt 07
Wiesenhof
Elbstr. 32
19273 Stiepelse
038844-21845
www.wiesenhof-amtneuhaus.de
www.elbarche-wiesenhof.de
Buntes Bentheimer Schwein, Cröllwitzer Pute, Sachsenhuhn, Leinegans

Toralf Pfohl 08
MAM Nord Besitz – Blücher eG
19258 Besitz
038844-21260
Deutsches Shorthorn

Gerd Stämmerling 09
Dorfstr. 6a
19273 Sückau
038841-21920
Brillenschaf, Lippegans, Deutscher Sperber

Arche Zentrum Amt Neuhaus 10
im Haus des Gastes
Am Markt 5
19273 Neuhaus
038841-20747
info@hausdesgastes-neuhaus.de

voraussichtliche Öffnungszeiten
(Eröffnung geplant für Frühjahr 2013)
April bis September:
täglich außer montags, 10 bis 18 Uhr
Oktober bis März:
täglich außer montags und dienstags,
10 bis 16 Uhr

Ansprechpartnerin:
Maja Zügehart
Landkreis Lüneburg
Auf dem Michaeliskloster 4
21335 Lüneburg
04131-261666
maja.zueghart@landkreis.lueneburg.de

LÜNEBURGER STREUOBSTWIESEN-VEREIN

„Streuobstflächen haben eine hohe Bedeutung für die Artenvielfalt: Viele alte Sorten werden hier angebaut und damit erhalten.“

Tilman Uhlenhaut, Vorstand Lüneburger Streuobstwiesen-Verein

LÜNEBURGER STREUOBSTWIESEN-VEREIN

Alte Apfelsorten – neu entdecken

Alte Obstsorten zeichnen sich durch besondere Eigenschaften aus. Viele besitzen eine natürliche Widerstandskraft gegen Krankheiten und sind an die klimatischen Bedingungen sowie den Boden vor Ort angepasst. Die alten und selten gewordenen Obstsorten stehen oft auf Streuobstwiesen. Streuobstwiesen sind eine besondere Form des Obstanbaus: Mit einer umweltverträglichen Bewirtschaftungsmethode wird das Obst auf hochstämmigen Bäumen erzeugt. Diese Wiesen bieten zahlreichen Tieren und Pflanzen eine Heimat. Der „Lüneburger Streuobstwiesen-Verein“ will dieses Natur- und Kulturerbe erhalten. „Ich habe ein Interesse, die Region zu unterstützen und vor allem auch vielfältige alte Apfelsorten zu erhalten, die einen geschmackvollen Saft ergeben“, sagt Stefan Voelkel, Geschäftsführer des bekannten Bio-Saftherstellers Voelkel Naturkostsäfte in Pevestorf an der Elbe. Gemeinsam mit Ulrich Hellfritz, Vorstandsmitglied im Heinrich-Böll-Haus Lüneburg, gründete er im Sommer 2010 den Verein. Über 40 Apfelfans aus Landwirtschaft, Obstanbau, Umweltbildung und Naturschutz sind mittlerweile Mitglieder. Sie kämpfen für vier große Ziele, erklärt Hellfritz: „Unser erstes Ziel ist es, die Artenvielfalt zu erhalten. Zweites Ziel ist die Bewahrung alter Kulturlandschaften. Das dritte Ziel ist, Menschen dabei zu unterstützen, ihre Streuobstwiesen zu bewirtschaften. Und das vierte Ziel ist die Bildungsarbeit.“ In der Stadt Lüneburg legten die Vereinsmitglieder hierfür im Frühjahr 2012 in der Kleingartenkolonie „Am Schildstein“ eine Streuobstwiese mit 23 unterschiedlichen alten Obstsorten an. Ab Herbst 2012 wird ein Erlebnispfad Spaziergängerinnen und Spaziergänger durch die Streuobstwiese und die gesamte Kolonie leiten und über die Bedeutung von Streuobstwiesen und die einzelnen alten Sorten informieren. Im Landkreis Lüneburg, in Harmstorf, legt der Verein eine weitere, 10.000 Quadratmeter große Wiese an, auf der 70 Bäume und rund 200 Heckenpflanzen wachsen sollen. Zum Austausch über Streuobstwiesen und alte Obstsorten lädt der Verein jeden ersten Montag im Monat um 19 Uhr zur Arbeitsgruppe „Historische Obstsorten erhalten“ ins Gasthaus Mälzer in Lüneburg ein. „Willkommen sind Apfelliebhaber und alle, die an den Themen Streuobstwiesen, alte Obstsorten, biologische Vielfalt, Naturschutz und Umweltbildung interessiert sind“, sagt Hellfritz.

Abb. rechts:

■ Eberhard Parnitzke gibt einen Baumpflegekurs für die Mitglieder des Vereins.

■ Ein Vortrag zum Thema Veredelung auf der 1. Lüneburger Streuobstwiesentagung im Mai 2011.

Abb. links:

■ Der Verein übernimmt Flächen in der Lüneburger Kleingartenkolonie am Schildsteinweg.

■ Die Vereinsmitglieder planen und pflegen gemeinsam die Streuobstwiesen.

Ulrich Hellfritz und Tilman Uhlenhaut – gemeinsam stark für den Naturschutz

Ulrich Hellfritz vom Heinrich-Böll-Haus Lüneburg und Tilman Uhlenhaut vom Landesverband Niedersachsen des Bundes für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND) gehören zum Vorstand des „Lüneburger Streuobstwiesen-Vereins“. Beide kennen sich schon lange und engagieren sich für den Naturschutz. „Streuobstflächen haben eine hohe Bedeutung für die Artenvielfalt: Viele alte Sorten werden hier angebaut und damit erhalten“, sagt Uhlenhaut. „Es gibt nur noch wenige Sorten, die wir als Verbraucher nutzen. Dies gilt neben Äpfeln auch für Reis oder Kartoffeln. Das ist eine Entwicklung, mit der ich nicht einverstanden bin. Denn das ist eine völlige Verarmung der ökologischen Vielfalt. Mit meinem Engagement für Streuobstwiesenflächen möchte ich dieser Entwicklung entgegen wirken.“ Hellfritz ergänzt: „Für mich ist es wichtig, eine ökologische, regionale und bäuerliche Landwirtschaft zu fördern.“ Für die regionale Landwirtschaft sei der Einkauf vor Ort erzeugter Produkte wichtig. „Verbraucherinnen und Verbraucher gestalten damit unsere Landschaft mit.“

Ulrich Hellfritz‘ Lieblingsapfel ist der Boskoop, die Sorte Ruhm aus Kirchwerder schmeckt Tilman Uhlenhaut am besten.

Abb. rechts:

■ Hellfritz, Vorsitzender des Streuobstwiesen-Vereins, hier vor dem Heinrich-Böll-Haus.

■ Uhlenhaut stellt den Streuobstwiesen-Verein auf einer Tagung vor.

Eberhard Parnitzke – die Pflege alter Obstbäume ist seine Passion

Wie beschneidet man einen Baum richtig? Eberhard Parnitzke vom Streuobstwiesen-Verein erklärt dies allen an Obstbäumen Interessierten in Kursen. „Ein Baum ist etwas Lebendiges, das will ich in meinen Kursen vermitteln“, sagt der Sohn eines Gärtners und ausgebildete Landwirt für biologisch-dynamischen Anbau. „Mit dem Schneiden der Bäume beginne ich schon im Januar, diese Tätigkeit beschäftigt mich bis in den Frühling“, sagt der Fachmann. Von klein auf beschäftigte er sich damit, wie Pflanzen und Bäume am besten gedeihen. „Es ist schön, meinen Erfahrungsschatz an die nachfolgenden Generationen weiterzugeben.“ Daher ist auch der Streuobstwiesen-Verein wichtig für ihn: „Hier treffe ich auf Menschen, die an meinen Kenntnissen sehr großes Interesse haben.“

Auch die Kunst des Veredelns erklärt Parnitzke in Kursen: Dabei verbindet er das Stück eines Zweiges einer alten Baumsorte mit einem herkömmlichen Baum. Bei der nächsten Ernte wachsen so Äpfel der alten Apfelsorten. So bewahrt der Baumliebhaber bedrohte Früchte vor dem Aussterben. Die Methode macht es sogar möglich, verschiedene Obstsorten am selben Baum wachsen zu lassen. Interessierte können sich für die Kurse beim Streuobstwiesen-Verein anmelden.

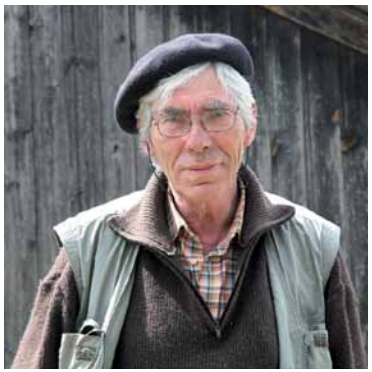
Eberhard Parnitzkes Lieblingsapfel ist der Cox Orange.

Informationen zu den Kursen im Heinrich-Böll-Haus unter 04131-41093 oder streuobst@boell-haus-lueneburg.de

Abb. links:

■ Eberhard Parnitzke bietet Pflanz- und Schnittkurse an.

■ Der Fachmann zeigt wie ein Baum richtig geschnitten wird.



Cornelia Bretz und Julia Gerdsen – mit dem Martini locken sie Schulklassen und Baumbesitzer in die Kleingartenkolonie

Erlebnispfad durch seltene Apfel- und Birnensorten: Kleingartenkolonie „Am Schildstein“ e.V.

Manche Schülerinnen und Schüler kennen Äpfel vor allem aus der Kiste im Supermarkt. Cornelia Bretz und Julia Gerdsen vom „Lüneburger Streuobstwiesen-Verein“ sorgen dafür, dass sich das ändert: Im Schrebergarten am Lüneburger Schildsteinweg legen sie gemeinsam mit anderen Mitgliedern eine Streuobstwiese und einen Streuobstwiesen-Erlebnispfad an, welcher Informationen über seltene, alte Apfelsorten gibt, die dort stehen. Darüber hinaus informiert der Erlebnispfad über die Besonderheiten von Streuobstwiesen. „In der Kolonie mitten im Herzen der Stadt gibt es noch wunderbare alte und regionaltypische Apfelsorten wie den Martini oder Birnensorten wie die Köstliche von Charneux“, sagt Cornelia Bretz. Julia Gerdsen ergänzt: „Das Gelände bietet sich aufgrund der zentralen Lage dafür an, Schulklassen dort in die Pflege der Streuobstwiese einzubinden.” Außerdem bieten sie Fortbildungen für Mitglieder und Interessierte an: Kurse zum Baumschnitt, zur Veredelung und zur Nutzung des Obstes. Im Herbst 2012 – pünktlich zur jährlichen Apfelernte – laden die beiden Frauen alle interessierten Lüneburgerinnen und Lüneburger zum Apfelfest unter den Bäumen ein.

Cornelia Bretz‘ Lieblingsapfel ist der Finkenwerder Herbstprinz, Julia Gerdsens Lieblingssorte der Holsteiner Cox.

Abb. rechts:

■ Julia Gerdsen (links) und Cornelia Bretz (rechts) organisieren die Arbeitseinsätze, die Bildungsangebote und die Öffentlichkeitsarbeit des Vereins.

Richard Scheibel – Holunder trifft Quitte und Hundsrose

Seit 1998 baut Richard Scheibel schon Holunder in Bohndorf an. Er züchtet die Büsche sogar selbst. Eine Besonderheit ist dabei seine Anbaumethode: Auf einer Fläche von insgesamt rund acht Hektar, die von der modernen Landwirtschaft nicht genutzt werden kann, weil sie für die großen Maschinen zu klein ist, schafft er mit seinem Holunder-Anbau einen Flecken Erde, der für den Naturschutz besonders wertvoll ist. Scheibel pflanzt Quitten und Hundsrosen neben die Holundersträuche. Durch diesen Artenreichtum entsteht ein besonders wertvolles Biotop. Darüber hinaus steigert die bunte Pflanzengesellschaft laut Scheibel die Produktivität des Holunders enorm – ganz ohne Dünger. Vorteil dieser Anbaumethode sei auch, dass die Beeren gleichzeitig reif sind und geerntet werden können. „Ich habe unter anderem eine Fläche gepachtet, die mitten im strengsten Schutzgebiet des Biosphärenreservats Flusslandschaft Elbe liegt“, erklärt der gelernte Umwelttechniker lachend. „Sie bewirtschafte ich mit dem Ziel zu schauen, wie in die strengste Schutzzone eine Kulturnutzung integrierbar ist.“ Scheibel stellt im eigenen Betrieb naturtrüben Holunderlikör her. Er verkauft ihn unter den Namen „Trüber Holunder“ und „Dömitzer Brücke“.

Richard Scheibels Lieblingsapfel ist der Purpurrote Cousinot.

Holunderlikör verkaufen der Eine-Welt-Laden und das Weinhaus Wabnitz in Lüneburg, das Kaufhaus des Wendlands in Dannenberg, das Kaufhaus in Dömitz, die Cafés Schwedenschanze in Pevestorf und Salix in Gartow und der Wendlandmarkt in Lüchow.

Abb. links:

■ Richard Scheibel stellt aus dem Holunder einen Likör her, den er unter dem Namen „Trüber Holunder“ anbietet.

Einige Adressen des Lüneburger Streuobstwiesenvereins

Ulrich Hellfritz
Lüneburger Streuobstwiesen e.V.
Heinrich-Böll-Haus Lüneburg
Katzenstraße 2
21335 Lüneburg
04131-41093
streuobst@boell-haus-lueneburg.de
www.boell-haus-lueneburg.de

Tilmann Uhlenhaut
BUND Geschäftsstelle Lüneburg
bund.lueneburg@bund.net
www.bund-lueneburg-harburg.de

Richard Scheibel
obsthof@holundernet.de
www.holundernet.de

Voelkel Naturkostsäfte GmbH
info@voelkeljuice.de
www.voelkeljuice.de

Bauckhof Amelinghausen
anbau.amelinghausen@bauckhof.de
www.bauckhof.de

Eberhard Parnitzke
05851-7848
ebe@pressedienst-landundgarten.de

NABU Kreisgruppe Lüneburg e.V.
Heiligengeiststraße 39-41
21335 Lüneburg
info@nabu-lueneburg.de
www.nabu-lueneburg.de

Frank Becker
Geschäftsstelle Kleingartenkolonie
„Am Schildstein“ e.V.
Oedemer Weg 58
post@am-schildstein.de
www.am-schildstein.de

Eingang zur Streuobstwiesenfläche:
„Auf der Höhe“ gegenüber der „Ernst-Braune Straße“
Gärten des Lüneburger Streuobstwiesen-Vereins:
34, 35, 36, 51 im Rosenweg

Abb. links: Die Sorte Alkmene ist saftig und aromatisch.

Abb. links unten: Das Aroma des Cox Orange ist würzig mit einer feinen Säure.

Abb links: Der Geflammte Kardinal ist eine alte deutsche Apfelsorte.

Abb. oben: Der Zuccalmaglio schmeckt am besten von November bis Februar.

Abb. oben, rechts oben, rechts: In Abhängigkeit von der Sorte, können die Apfelblüten weiß, rosa oder in einem tiefen Rot erscheinen.

Streuobstwiesen tragen zu einem vielfältigen und schönen Landschaftsbild bei und spielen als Lebensraum für bedrohte Tier- und Pflanzenarten eine wichtige Rolle.

REGIONALE ESSKULTUR
LÜNEBURGER HEIDE

„Wir wollen das kulinarische Erbe der Region erhalten – ob Heidschnucke, Buchweizenhonig oder Kartoffel. Die unterschiedlichen Gerichte bringen wir teilweise nach alten Rezepturen moderner interpretiert auf den Teller. Unsere Lebensmittellieferanten kommen alle aus der Region. Als Restaurant weisen wir in unserer Speisekarte auch die Produzenten aus, damit der Endverbraucher das sehen kann.“

Marcus Ramster, Restaurant
Hotel Ramster, Vorstandsmitglied
des Vereins Regionale Esskultur
Lüneburger Heide

REGIONALE ESSKULTUR LÜNEBURGER HEIDE

Spezialitäten auf den Teller

Schnuckenbraten auf dicken Bohnen an Heidekartoffeln und zum Nachtisch hausgemachtes Heidehonigeis mit frischen Früchten – jede Region hat ihre Spezialitäten. Der „Verein zur Förderung der Regionalen Esskultur“ hat es sich zur Aufgabe gemacht, das kulinarische Erbe der Lüneburger Heide und der umgebenden Orte zu erhalten. Zu den typischen Produkten zählen hier vor allem Kartoffeln, Honig, Heidschnuckenfleisch und auch Buchweizen. Ihre Herstellung und Weiterverarbeitung verlangt oft hohes handwerkliches Können. Manches Traditionsgericht landet zudem in moderner Variation auf den Tellern.

Der Verein hat sich 2002 gegründet. Über 60 landwirtschaftliche, weiterverarbeitende und gastronomische Betriebe sind heute Mitglieder. An ihren Gebäuden hängen – für die Gäste gut sichtbar – blaue Plaketten mit einer weißen Kochmütze und der Aufschrift „Regionale Esskultur“. Das Siegel garantiert strenge Qualität: Hofläden und Lebensmittel produzierende Betriebe, die es verwenden, erzielen mindestens 60 Prozent ihres Umsatzes mit Produkten aus dem Vereinsgebiet. Mindestens die Hälfte der Rohstoffe, die Restaurants und Cafés verarbeiten, stammen von Produzentinnen und Produzenten aus der Region. „Laut unserer Satzung können wir Kontrollen in den Betrieben machen, indem wir auf den Lieferscheinen die Herkunft der Produkte prüfen. Als Überzeugungstäter verhalten sich die meisten aber auch ohne Kontrolle vorbildlich“, erklärt Vorstandsmitglied Marcus Ramster. Dort, wo außen das blaue Logo des Vereins prangt, ist innen also auch Region drin.

Die Karte auf der rechten Seite zeigt das Vereinsgebiet, das sich von Celle im Süden bis nahe Hamburg im Norden erstreckt. Die Betriebe des Vereins befinden sich bei den farbigen Markierungen. Die entsprechenden Adressen finden Sie auf den Seiten 38 bis 41.

Sabine und Cord Schenck – Engagement für eine regionale Küche

Ihr Motto: „Erhalten durch Aufessen“

Das Bunte Bentheimer Schwein war in den 1960er Jahren beinahe ausgestorben – heute kommt es in Schencks Gasthaus in Amelinghausen regelmäßig in preisgekrönten Mahlzeiten auf den Tisch. „Unser Motto lautet: Erhalten durch Aufessen“, erklärt Geschäftsführer Cord Schenck. Denn durch das Anbieten von regionalen Gerichten mit dem besonderen Schweinefleisch sichern die Schencks seine Züchtung. Zeitweise war die Rasse bundesweit auf einen Bestand von kaum hundert Exemplaren geschrumpft. Weil ihr Fleisch einen hohen Fettanteil hat, war es bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern unbeliebt. Doch nun zaubert Sabine Schenck, die Küchenchefin, Köstlichkeiten wie Kotelett vom Bentheimer Schwein mit Kürbiskruste, Dunkelbiersauce, Vanillemöhren und Kartoffelstampf. Im Sommer gibt es Buntes Bentheimer Barbecue. Die Speisekarte ist ausgezeichnet mit dem Preis des Landeswettbewerbs des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA) in Niedersachsen in der Kategorie „regionale Küche“.

Alle Schweine, die das Gasthaus verarbeitet, wachsen auf dem Bauckhof in Klein Süstedt bei Uelzen auf. „Der Schlachter bereitet nach unseren Angaben Wurst, Fleisch und Schinken zu“, sagt Schenck. Unterstützung bekommen die Eheleute vom Verein zur Erhaltung des Bunten Bentheimer Schweines e.V.

Abb. rechts:

■ Im Sommer serviert das Ehepaar Schenck Buntes Bentheimer Barbecue.

■ Schenck‘s Hotel & Gasthaus ist ein Gebäude im traditionellen Fachwerkstil.

Marcus Ramster – Koch mit Leib und Seele

Zehnfach ausgezeichnet mit dem Michelin-Preis „Bib Gourmand“

Regional, rustikal und ohne Zusatzstoffe – so kocht Marcus Ramster aus Überzeugung. In zweiter Generation führt er das Hotel und Restaurant Ramster in Schneverdingen, das mitten in der Lüneburger Heide liegt. Er hat den Betrieb weitestmöglich auf regionale Spezialitäten umgestellt. „Die Gäste sehen in der Speisekarte, von wem ich die Produkte beziehe. Ich kann zum Beispiel sagen, wo meine Weihnachtsgänse herkommen“, erzählt der Vorsitzende des Vereins „Regionale Esskultur Lüneburger Heide“. „Früher haben wir sehr viele Produkte aus Frankreich und der Welt in der Küche verarbeitet. Dann habe ich gesagt, warum nehm ich nicht die Sachen aus der Region?“ erzählt der gelernte Koch und Hotelier. „Jetzt haben wir eher ein bisschen rustikalere Gerichte. Zum Beispiel machen wir Buchweizenrisotto anstelle eines normalen Reisrisottos“, erklärt Ramster. Mit den Zutaten hätten sich auch die Gäste gewandelt. „Wir haben darüber mehr Gäste bekommen, die eine regionale Küche schätzen. Sie vertrauen uns. Das ist natürlich viel wert, wenn wir klassisch kochen und genau wissen, was in den Gerichten drin ist.“ Für seine Kochkünste erhielt Ramster 2012 zum zehnten Mal in Folge die Auszeichnung des Roten Michelin Guides – den Bib Gourmand. Seit ein paar Jahren bekommen ihn Restaurants, die eine sehr gute, vorzugsweise regionale Küche zu einem besonders ausgewogenen Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten.

Abb. links:

■ Marcus Ramster leitet das Hotel & Restaurant in zweiter Generation.

■ Die Speisen im Restaurant Ramster werden weitestgehend aus regionalen Produkten hergestellt.

Irmgard und Klaus Kröger – frischer Fisch auf dem Tisch

Die Züchter verkaufen die Fischprodukte in ihrem Hofladen in Handeloh-Wörme und im City Center in Buchholz.

In 90 Teichen züchtet Fischzuchtmeister Klaus Kröger junge Fische. So entsteht im Familienbetrieb Kröger im Norden der Lüneburger Heide ein geschlossener Kreislauf. Auf dem Familienbetrieb werden die Fische selbst aufgezogen und verarbeitet. Irmgard Krögers Steckenpferd ist die Vermarktung. „Mit der Vermarktung beschäftige ich mich gern", sagt sie. „Das ist viel Arbeit, aber der Kontakt mit den Kunden ist mir wichtig." Weil die Krögers hauptsächlich in die Region verkaufen, können sie besonders frische Fische anbieten. Stolz ist Irmgard Kröger auf die eigene Produktion: „Wir stellen aus unserem Fisch zahlreiche Feinkostsalate her. Das Besondere daran ist, dass wir dafür nur unsere eigenen Forellen benutzen." Eine weitere Spezialität der Krögers ist der hausgemachte Matjes aus der Forelle. Die Kunden seien verblüfft über den Geschmack und so mancher möge die Spezialität aus der Forelle lieber als das Original. Interessierte können die Produkte im Hofladen der Krögers in Handeloh-Wörme oder im Verkaufsstand im City Center in Buchholz erstehen. Auch das Landhotel Franck in Brietlingen – ein weiteres Mitglied der Regionalen Esskultur – bietet die Fische an. Das ist der Vorteil an der Netzwerkarbeit: „Wir kennen uns und tauschen unsere Produkte aus", erklärt Irmgard Kröger.

Abb. rechts:

■ Im Familienbetrieb Kröger arbeiten zwei Generationen zusammen.

■ Die Schwiegertochter der Krögers fischt Forellen aus einem der Teiche.

Cord Heins – Züchter von Damwild aus der Region

„Was willst du mit Damwild? Das wirst du doch nicht los", prophezeiten Cord Heins Freunde. Mit dieser Prognose hatten sie unrecht: Seit 15 Jahren hält Heins Damwild. 72 Tiere leben in vier verschieden großen Gehegen bei Schneverdingen im Heidekreis. Anfangs verkaufte Heins ihr Fleisch an Bekannte, doch schnell wuchs der Abnehmerkreis. Inzwischen zählen viele regionale Restaurants – darunter einige aus dem Verein „Regionale Esskultur Lüneburger Heide" – zu seinen festen Kunden. „Die Gastwirte sind immer sehr zufrieden, weil es ihren Gästen schmeckt. Damwild ist das einzige Wild, dessen Fleisch keinen strengen Wildgeschmack hat. Das Fleisch ist ganz zart."

Im Herbst und Winter steht der Wildzüchter auf Märkten in der Region. Die Kinder wissen, dass er ihnen für acht Euro pro Zentner gesammelte Eicheln und Kastanien abkauft. Diese salzt er ein und lagert sie in Fässern, damit er seine Tiere das ganze Jahr über mit knackigem Futter versorgen kann. Zu Mettwurst, Bratwurst, Räucherschinken und Fleisch verarbeitet eine Schlachterei im Nachbarort Behringen das Wild. „Ich habe mich für einen Schlachter aus der Region entschieden, damit das geschossene Tier nicht weit transportiert werden muss und weil mich die Qualität der Produkte überzeugt", sagt Heins.

Abb. links:

■ Das scheue Damwild wagt sich nur ein paar Meter an Cord Heins heran.

■ Ausgewachsenen Damhirschen wächst im Frühjahr ein neues Geweih.

Einige Betriebe der Regionalen Esskultur Lüneburger Heide

Bauerncafé Rölings Hof 01
Schulstraße 1
29365 Sprakensehl
Fon 05837-666

Bauernhof Menke
Ohe Weg 2
21271 Hanstedt
Fon 04184-892261
www.bauernhof-menke.de

Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG 02
Mühlenstraße 1
29581 Bohlsen
Fon 05808-987-0
www.bohlsener-muehle.de

Braugasthaus Mühlengrund 03
Mühlenstraße 1
29342 Wienhausen
Fon 05149-331
www.braugasthaus-muehlengrund.de

Café im Speicher
Hofweg 1
21385 Amelinghausen
Fon 04132-8888
www.cafe-im-speicher.info

Café Michelshof
Wiesenweg 4
21354 Bleckede
Fon 05853-292
www.cafe-michelshof.de

Hörning's Hof 04
Warmse 3
38536 Meinersen
Fon 05372-974747
www.hoernings-hof.de

Cassens Hofladen
Im Seevegrund 2
21256 Inzmühlen
Fon 04188-656
www.cassenshof.de

Damwildaufzucht 05
Cord Heins
Lünzebrockhof 2
29640 Schneverdingen
Fon 05193 52142

Das Haus am Landtagsplatz
Am Museumsdorf
29556 Suderburg
Fon 05826-7593
www.landtagsplatz.de

Eggers Hof-Café
Ellingen 15
29614 Soltau
Fon 05191-14297
www.eggershof.de

Eickhoff's Hofladen
Niedersachsenstr. 11
21244 Sprötze
Fon 04186-8899-200

FloraFarm Ginseng-Café 06
Bockhorn 1
29664 Walsrode
Fon 05162-1393
www.florafarm.de

Freilichtmuseum am Kiekeberg 07
Am Kiekeberg 1
21224 Rosengarten
Fon 040-790176-0
www.kiekeberg-museum.de

Grube's Fischerhütte
Hoopter Elbdeich 32
21423 Hoopte
Fon 04171-60185-0
www.grubes-fischerhuette.de

Hofcafé Marschendeel
Hundener Straße 21
21423 Drage
Fon 04179-7557839

Hofladen Bauer Peters Gbr
Radbrucher Straße 12
21423 Winsen
Fon 04171-71294
www.bauerpeters-luhdorf.de

Hotel Hartmann 08
Haupstraße 27
29649 Wietzendorf
Fon 05196-9600
www.hotel-hartmann.de

Hotel Ramster 09
Heberer Straße 16
29640 Schneverdingen
Fon 05193-6888
www.hotel-ramster.de

Hotel Sellhorn – Ringhotel Sellhorn
Winsener Straße 23
21271 Hanstedt
Fon 04184-8010
www.hotel-sellhorn.de

Hotel und Restaurant
„Zum Roten Tore“ 10
Vor dem Roten Tore 3
21335 Lüneburg
Fon 04131-43041
www.zumrotentor.de

Hotel-Café Schäferhof
Heberer Straße 100
29640 Schneverdingen
Fon 05193-3547
www.hotel-schaeferhof.com

Hotel-Pension Eichenhof 11
Rohrstorf 2
29584 Himbergen
Fon 05828-88-0
www.hotel-pension-eichenhof.de

Klaus Kröger Fischzuchtmeister 12
Im Dorf 10
21256 Handeloh
Fon 04187-6264
www.kroeger-forelle.de

Landgasthof Karze
Am Rotdorn 7
21354 Bleckede
Fon 05852-2612
www.landgasthof-karze.de

Landgasthaus Tödter
Salzhausener Straße 11
21385 Oldendorf/Luhe
Fon 04132-289
www.landgasthaus-toedter.de

Landgasthof Vossbur
Wulfsener Straße 4
21442 Tangendorf
Fon 04173-513600
www.vossbur.de

Molkerei Lünzener Käseschmiede
Alte Landstraße 11a
29640 Schneverdingen
Fon 05193-972459
www.kaeseschmiede.de

Museumsbauernhof Wennerstorf 13
Lindenstraße 4
21279 Wennerstorf
Fon 04165-211349
www.museumsbauernhof.de

Restaurant „Anno 1825“
Kirchenstraße 6
29549 Bad Bevensen
Fon 05821-2455
www.anno-1825.de

Restaurant/Café Am Springhorstsee
Springhorstsee 1-4
30938 Burgwedel
Fon 05139-3347
www.springhorstsee.de

Schäferei Jeetzel 14
Im Anger 17
29439 Lüchow
Fon 05841-3241
www.schaeferei-jeetzel.de

Schenck‘s Hotel und Gasthaus 15
Lüneburger Straße 48
21385 Amelinghausen
Fon 04132-314-0
www.schencks.de

Spargelhof Schröder
Schülernbrockhof 4
29640 Schneverdingen
Fon 05193-1408
www.schroeders-ferienwohnungen.de

Spargelhof Strampe
Lüneburger Landstraße 1a
21398 Neetze
Fon 05850-1331
www.spargelhof-strampe.de

Wassermühle Heiligenthal
Hauptstraße 10
21394 Heiligenthal
Fon 04135-82250
www.wassermuehle-heiligenthal.de

Zum Aalkrug
Wiesenstraße 63
21357 Wittorf
Fon 04133-8633
www.aalkrug.de

Obsthof Zeyn
Drager Straße 60
21423 Winsen
Fon 04179-364
obsthof-zeyn@t-online.de

Wirtschaften in Netzen – ein Forschungsprojekt der Leuphana Universität Lüneburg

Was stärkt regionale Netzwerke? Wie können regionale Unternehmerinnen und Unternehmer die regionale Vermarktung ihrer Produkte verbessern?

Diese Fragen stellte das vierköpfige Team des Forschungsprojektes „Wirtschaften in Netzen“ 2010 bis 2012 an der Leuphana Universität Lüneburg. Das Ziel war, den Unternehmen Tipps zu geben, wie sie die Arbeit in den Netzwerken verbessern können, um darüber eine bessere Vermarktung ihrer regionalen Produkte in der Region zu erreichen. Langfristig soll dies eine nachhaltige Regionalentwicklung unterstützen sowie die regionale Agrar- und Ernährungswirtschaft und die Region an sich stärken.

Um dieses Ziel zu erreichen untersuchten Prof. Dr. Sabine Hofmeister und die Diplom-Umweltwissenschaftlerinnen Friederike Lang, Regina Schrader und Annemarie Burandt die Strukturen der drei hier vorgestellten, regionalen Netzwerke. Hierfür bewerteten sie anhand von Erfolgsfaktoren der regionalen Vermarktung die Zusammenarbeit in den Netzwerken. Dabei konnten sie belegen, dass ein gemeinsames Profil der Mitgliedsbetriebe, klare Qualitätsstandards für die Produkte sowie engagierte Schlüsselpersonen im Netzwerk entscheidend sind für den Erfolg der Netzwerkarbeit. Diese Ergebnisse können Regionalvermarktungs-Netzwerken in ganz Deutschland als Hinweise dienen. Abschließend diskutierten die Forscherinnen die Ergebnisse mit den Projektpartnerinnen und -partnern in Workshops. Dort erarbeiteten sie gemeinsam weitere Handlungsschritte für die Zukunft. Dem „Lüneburger Streuobstwiesen-Verein“ gaben die Umweltwissenschaftlerinnen Tipps, wie er die Vermarktung der Äpfel ausbauen kann, den Verein „Regionale Esskultur Lüneburger Heide“ unterstützten sie bei der Schärfung seines Vereinsprofils und mit der „Arche-Region Amt Neuhaus – Flusslandschaft Elbe“ arbeiteten sie sowohl am Konzept zur Vermarktung der Produkte als auch zum Profil des Netzwerkes.

Das Projekt wurde über das Regionalentwicklungsprojekt Innovations-Inkubator der Leuphana Universität Lüneburg von der Europäischen Union gefördert.

Impressum ■ Leuphana Universität Lüneburg ■ Innovations-Inkubator ■ 21335 Lüneburg Ansprechpartnerinnen: Prof. Sabine Hofmeister, Friederike Lang ■ Konzept und Redaktion: Friederike Lang, Regina Schrader, Annemarie Burandt ■ Redaktionelle Beratung und Lektorat: Ursula Zipperer ■ Gestaltung und Satz: Rainer Hautau ■ Fotos: Titelfoto: Werner Rauche; S. 7, 8, 20, 21, 25, 26, 30, 31, 34, 35, 36, 37: Merle Busch; S. 15: Claudia Lampert; S. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 15, 16, 17: Friederike Lang; S 8, 20, 21, 29: Eberhard Parnitzke; S. 29: Werner Rauche; S. 14, 22, 23, 24, 25, 27: Regina Schrader; S. 6, 10, 11, 16: Maja Zühart; S. 9, 10, 11, 14: Archiv Storkenkate; ■ Herzlichen Dank an: Biosphärenreservatsverwaltung Niedersächsische Elbtalaue, Landkreis Lüneburg Fachdienst Umwelt, The Stork Foundation – Störche für unsere Kinder, Heinrich-Böll-Haus Lüneburg ■ Druck: Nordland Druck ■ gedruckt auf Recyclingpapier

Das EU-Großprojekt Innovations-Inkubator
wird gefördert von

Prof. Dr. Sabine Hofmeister
Dipl.-Umweltwiss. Friederike Lang
Leuphana Universität Lüneburg,
Institut für Nachhaltigkeitssteuerung
Forschungs- und Lehrgebiet Umweltplanung
Scharnhorststraße 1, 21335 Lüneburg

www.leuphana.de/inkubator

2012/07 · gedruckt auf Recyclingpapier