

(Geheim)Tipps zur RegioChallenge:

Möglichst in der Nähe einkaufen und sich mit regionalen Produkten ernähren: Das mag bei Obst und Gemüse (saisonal) oder Wurst und Fleisch noch einfach sein...

Aber wie sieht es mit Erzeugnissen aus, auf die man ungern verzichten möchte, deren Herstellung oder Anbau aber nicht in der Region vermutet wird?

Wir haben ein paar Tipps unter der Rubrik „Hätten Sie`s gewusst“ und stellen ein paar Bezugsquellen von **A** wie Alkohol bis **Z** wie Zucker vor.

Fisch:

Unsere Meere sind größtenteils überfischt und Zuchtfarmen „am anderen Ende der Welt“ ökologisch zumindest fragwürdig. Einfach mal mehr Süßwasserfische aus der Region essen! In Hagen a.T.W., Bad Iburg, Osnabrück oder Ostercappeln findet man viele traditionsreiche Familienbetriebe, die Forellen, Lachsforellen oder Saibling züchten und direkt verarbeiten und verkaufen.

Häufig kann man vor Ort auch andere regionale Erzeugnisse wie Eier, Honig oder Wildfleisch erstehen.

(Forellenzucht Nettetal, Dettmeyer, Kassermann, Nordhauser Fischzucht...)

Salz:

800 m tief unter Bad Essen, geschützt vor jeglichen Umwelteinflüssen, lagert 220 Millionen Jahre altes Urmeerwasser, welches das Ergebnis der faszinierenden Erdgeschichte im TERRA.vita-Gebiet ist. Es bildet die Basis für alle Produkte, die unter dem Label „King of Salt“ produziert und angeboten werden.

Die kleine Salzmanufaktur Grönemeyer gewinnt aus der Sole in einem mehrstufigen, aufwendigen, schonenden Produktionsprozess das Bad Essener Urmeersalz. Alle wertvollen Mineralien bleiben hierbei erhalten; löst man etwa etwas grobes Salz in warmem Wasser auf, so schmeckt das Ergebnis fast schon nach einer fertigen, schmackhaften Brühe.

Bad Essen im Natur- und Geopark TERRA.vita ist der einzige Ort der Welt, an dem sich aus dem Urmeer kein Steinsalz gebildet hat. Über Jahrmillionen blieb es flüssig und weist einen Mineralgehalt von 31,5 Prozent auf. Es enthält Schwefel, Mangan, Kalium, Kalzium, Magnesium und viele andere Minerale, die in solch hohen Anteilen in keinem anderen Salz der Welt anzutreffen sind. Dieses Urmeerwasser in Mineralwasserqualität ist das mit dem mineralstoffreichsten Salzwasservorkommen in Europa.

Rein, vielfältig anzuwenden und gesund: Bad Essener Urmeersalz ist Bestandteil von Trinkkuren und findet auch in der Spitzengastronomie Verwendung. Zum zweiten Mal wurde das Produkt zum „Kulinarischen Botschafter Niedersachsens“ gekürt.

Zucker:

Natürlich kann man auch prima mit Honig süßen. Wenn man aber auf Zucker nicht verzichten mag, dann ist es einfach, Rohrzucker von anderen Kontinenten durch den guten alten Rübenzucker auszutauschen. Der Anbau von Zuckerrüben wird auch im Osnabrücker Land seit Generationen praktiziert. Im Jahre 2020 waren es 942 ha (Quelle: proplanta), die als klimafreundlicher und vielseitiger Rohstoff für Zuckerprodukte von hier (z.B. Hof Plate oder Hof Künne) an verarbeitende Betriebe geliefert wurden. Auch das ist ein kleiner Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und zum Klimaschutz.

Gewürze:

Die Stadt Dissen aTW konnte sich lange Zeit zu Recht „Lebensmittelpunkt“ nennen, denn hier waren und sind viele Produzenten zuhause. Die „Fuchs Gewürze“ sind sicherlich ein Begriff, zur Fuchs Gruppe gehören auch die bekannten Marken Ostmann oder BioWagner.

Eine kleine Gewürzmanufaktur hingegen findet man in Wallenhorst: „Drachenschatz“.

Öle:

Raps-, Sonnenblumen- oder Hanföle können durchaus gegen das mediterrane Olivenöl punkten. Regional angebaut und verarbeitet enthalten auch sie ungesättigte oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren und weisen die wertvollen Omega-6-Fettsäuren auf.

Insbesondere der Hanfanbau „bedient“ weitere Verarbeitungsmöglichkeiten, z.B. als Mehl, Mus und natürlich die Fasern für textile Produktionen.

(Hof Künne, Teutoburger Ölmühle, Weinhof Brinkmann....)

Weine:

Urberg und Limberg in Bad Iburg gehören zu den geologisch bedeutsamen Gebieten im Natur- und Geopark TERRA.vita; ihre Böden sind das Ergebnis einer spannenden Erdgeschichte. An den sonnenexponierten Südhängen baut die Familie Brinkmann seit 2018 die Rebsorten Helios Solaris oder Regent an. Das Ergebnis: feinste deutsche Weine und prickelnde Seccos aus dem Osnabrücker Land von den ersten genehmigten Steillagen für Weinbau in Niedersachsen.

(Weinhof Brinkmann)

Hochprozentiges:

Bereits seit 1801 ist Glandorf ganz im Süden des Osnabrücker Landes der Stand- und Produktionsort der **Kornbrennerei Schierhölter**. Was viele nicht wissen:

Schierhölter ist einer der ganz wenigen Spirituosenhersteller in Deutschland, der seinen Korn im traditionellen zweistufigen Brennverfahren nicht nur vollständig selber brennt, sondern darüber hinaus auch noch auf eigener Rohstoffbasis (d.h. selbst angebautem Getreide) arbeitet. Weniger als 2% des deutschen Kornes werden überhaupt noch so hergestellt. (Quelle: website Schierhölter)

Weizen und Roggen als Basis für hochprozentige und hochqualitative Spirituosen haben in Norddeutschland eine lange Tradition.

Feine Destillate liegen – ebenso wie Biere – wieder im Trend. Kleine Manufakturen sind zu finden, die heute auch erneut „fast vergessene Getreidesorten“ wie Dinkel und Emmer oder heimische Früchte und Kräuter zu ehrlichen Produkten verarbeiten.

(teutoGin, hüggel distillery, Schwarzbrannt, Spirit 49, etc...)

Wo kaufe ich regionale Lebensmittel?

Viele Produzierende oder Händler, die Regionales anbieten, findet man in der Regio App. Etliche Produzenten haben ihre eigenen (Hof)Läden oder bieten ihre Produkte 24/7 in Verkaufsautomaten/Regiomaten an.

Ein breites Angebot an regionalen Erzeugnissen findet man natürlich auf den zahlreichen Wochenmärkten im Osnabrücker Land und „umzu“. Auch z.B. die Markthalle in Alfhausen führt ein reichhaltiges Angebot an Erzeugnissen ganz aus der Nähe.

Zudem führen die Tourist-Informationen vor Ort häufig eine Auswahl an Produkten, die aus ihrer Stadt, Gemeinde oder Region kommen!

Einfach in die RegioApp schauen, hier findet man Standorte und Sortimente.