

Die Zukunft der Ernährung – beginnt hier.

Die Partner, die schon heute Ernährungsqualität als Lebensqualität praktizieren. Es sollen jeden Tag mehr werden ...



Wir informieren Sie gern:

Tel. 0441/798-4457 · www.ossena-net.de · info@ossena-net.de



Ernährung erleben.

Unser Essen – unser Leben.

Essen ist für uns selbstverständlich. Jeden Tag essen wir, um zu leben. Gleichzeitig erleben wir auch, dass beim Essen nichts mehr selbstverständlich ist. Fast täglich erreichen uns Nachrichten über krankheitserregende Stoffe in Nahrungsmitteln, das Wiederauftreten von Tierseuchen oder die Zunahme ernährungsabhängiger Krankheiten. Ebenso häufig hören wir Botschaften über gutes Essen, über Obst- und Gemüsesorten, die vor Krebs schützen sollen, und dass BIO einfach besser ist.

Wie sollen wir all diese Informationen "verdauen", wie sollen wir uns verhalten, was sollen, was können wir noch essen?

Es ist an der Zeit, sich diesen Fragen zu stellen. Zu erforschen, wie eine Ernährungskultur aussehen kann, die Ressourcenschutz, soziale Gerechtigkeit, wirtschaftliche Stabilität und individuelles Wohlbefinden vereint. Kurz gesagt: die **nachhaltig** ist.

Ernährungskultur bedeutet dabei mehr als die Auswahl und den Verzehr der Lebensmittel. Zur Ernährungskultur gehören ebenso die Verfahren der landwirtschaftlichen und industriellen Erzeugung von Nahrung, deren Vermarktung und Verteilung, aber auch die Techniken der Speis Zubereitung sowie die Rituale des Essens.

Um dieser Vielschichtigkeit gerecht zu werden, ist eine fächerübergreifende Forschung notwendig. Agrarwissenschaften, Soziologie, Pädagogik, Psychologie und Ökonomie müssen ihren Beitrag leisten. **OSSENA stellt die Verbindungen her**, um Ernährungskultur aus allen Blickwinkeln zu betrachten. Um herauszufinden, wie ein Wandel der Ernährungs- und Lebensqualität aussehen kann.

Appetit machen.

OSSENA wird in der **Region Ostfriesland** aktiv.

Bis Ende Dezember 2005 werden hier in verschiedenen Feldern Anstöße für einen Wandel der Ernährungskultur gegeben.

Anstöße, die Appetit machen auf nachhaltige Ernährung.

„OSSENA“ soll dabei als Dachmarke fungieren, die alle Beteiligten vereint. „OSSENA“ wird zum Symbol für eine nachhaltige regionale Ernährungskultur.



OSSENA auf dem Lande:

„Was der Bauer nicht kennt...“

Die Landwirtschaft soll sich wandeln vom reinen Rohstoffproduzenten hin zum ernährungsorientierten Dienstleister.

OSSENA vermittelt den landwirtschaftlichen Betrieben Wissen über ernährungskulturelle Hintergründe, Ernährungsgewohnheiten, Verbrauchertrends, und unterstützt sie bei der Erschließung neuer Vermarktungswege, z.B. durch Direktvermarktung oder Anschluss an Netzwerke, die die Abnahme regionaler Qualitätsprodukte sichern.



OSSENA handelt:

Täglich frisch!

OSSENA betrachtet den Handel als strategischen Partner für den Wandel von Ernährungskulturen. Denn er trifft die Vorauswahl für VerbraucherInnen.

OSSENA entwickelt ein integriertes Marketingkonzept für regionale Qualitätsprodukte, damit diese gegenüber konventionell hergestellten wettbewerbsfähig sind.

Es werden Werbeaktionen und verkaufsfördernde Maßnahmen in der Preis- und Sortimentsgestaltung durchgeführt.



OSSENA auf der Speisekarte:

Regional-à-carte!

OSSENA verbreitet über ein Netzwerk von Erzeugern und Gastronomen regionale Qualitätsprodukte. Ziel ist, dass neben der Tageskarte regelmäßig regionale Gerichte angeboten werden, z.B. der „Ostfriesland-Teller“.

Ausgewählte Einrichtungen im Bereich der Gemeinschaftsverpflegung werden ihren Speiseplan durch eine regionale Spezialität ergänzen.



OSSENA on Tour:

Mit allen Sinnen genießen!

Ess-Kultur erleben! - So organisiert OSSENA Veranstaltungen wie die jahreszeitlich ausgerichteten *Ostfrieslandmahle*, den *Kulinarischen Sommer* (parallel zum Musikalischen Sommer) und die *Zukunftsmahle*.

Verbunden mit Kunst, Kultur und Wissenschaft bieten örtliche Gastronomen und Landwirte den Gästen schmackhafte Gerichte aus regionalen Zutaten.



Ossena macht Schule:

Essen wird groß geschrieben!

Organisiert durch OSSENA setzen sich Schulkinder unterschiedlicher Jahrgangsstufen intensiv mit dem Thema Ernährung auseinander.

Die Kinder werden sensibilisiert für ernährungskulturelle Zusammenhänge, z.B. durch historische und interkulturelle Vergleiche und den Besuch außerschulischer Lernorte wie z.B. Bauernhöfe.



Nachhaltige Ernährungskultur.

Regionalität und Qualität sind die elementaren Zutaten einer nachhaltigen Ernährungskultur.

Regionale Nahrungsmittel zeichnen sich nicht nur durch ihre räumliche Nähe zum Verbraucher aus. Über die „Küche der kurzen Wege“ hinaus geht es auch um die Stiftung von Gemeinschaft, um emotionale Vertrautheit und um Lebensnähe: wissen wo die Lebensmittel herkommen und wie sie verarbeitet werden, Vertrauen in regionale Produkte haben und sich der Region Ostfriesland verbunden fühlen.

Die Qualität unserer Ernährung ist nicht nur eine Frage technisch messbarer Faktoren wie Vitamingehalt oder Schadstoffbelastung. Als wichtige Bestimmungsgröße der Lebensqualität sind die symbolischen und emotionalen Eigenschaften des Essens ebenso entscheidend. Freude und Genuss erleben, Wohlbefinden und Gesundheit schaffen.



Ernährungsqualität als Lebensqualität.



Projektleitung:

Prof. Dr. Reinhard Pfried
Lehrstuhl für ABWL,
Unternehmensführung
und Betriebliche
Umweltpolitik

Gefördert durch:
Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

Prof. Dr. Thorsten Raabe
Lehrstuhl für Absatz
und Marketing

