

Protokoll

Zur Sitzung der AG 3 „Gesunde Ernährung und Genuss mit regionalen Produkten“ auf dem zweiten regionalen Akteursforum am 27.09.2007

Beginn: 16.10 Uhr

Ende: 17.15 Uhr

Ort: Kurhaus, Philipp-Sigismund-Allee 2 a, 49186 Bad Iburg, Raum „Langenberg“

Teilnehmerinnen und Teilnehmer

5 Personen (siehe Anlage „TeilnehmerInnen Akteursforum_070927.pdf“)

Diskussion und Ideenentwicklung anhand des verteilten Fragenkatalogs

Stichworte zur Beantwortung der Fragen:

Ökologischer Kurort, Landwirtschaft, Gastronomie, Slow Food, Mühlen, Regionale Speisekarte ...

Frau Lamkowsky eröffnet die Sitzung.

1. Brainstorming zur Frage „Wie ist gesunde Ernährung charakterisiert?“ mit folgendem Ergebnis. Gesunde Nahrung ist:

- nachhaltig (ökologisch, ökonomisch, sozial),
- regional,
- saisonal,
- frisch,
- genussvoll,
- biologisch / ökologisch produziert (→ Problematik Streuobst etc.),
- von guter, definierter Qualität („Es muss nicht immer Bio sein!“),
- mit fairem Preis für Kunde und Anbieter, „Preis-wert“,
- ehrlich,
- identitätsstiftend (für eine Region).

2. Brainstorming zur Frage „Welche Alleinstellungsmerkmale und Voraussetzungen besitzt die Region hierfür sowohl strukturell als auch über Produkte?“ mit folgendem Ergebnis:

Produkte und Vermarktungsideen:

- Osnabrücker Landbrot,
- Kartoffeln,
- Streuobstwiesen und hiervon gewonnener Apfelsaft,
- Regionale Speisekarte Münsterland,
- Eintopf- und Suppentage (Bad Essen),
- Kirschprodukte (Hagen),
- Abo-Kisten,
- Hieraus TERRA.vita-Spezialitäten entwickeln. Hierzu:

Zweites regionales Akteursforum „Natur und Gesundheit im Naturpark TERRA.vita“
Arbeitsgruppe 3: Gesunde Ernährung und Genuss mit regionalen Produkten

- Ortsprodukte identifizieren / sammeln,
- Themenpakete entwickeln (analog z.B. „Naturgenuss“ des NABU Münster),
- Vielfalt und Genuss der Öffentlichkeit näher bringen, z.B. über TERRA.vita-Rundreisen oder Routenplaner nach dem Prinzip „Allgäuer Käsestraße“,
- ggf. Koppeln mit
 - Direktvermarktern,
 - Slowfood,
 - Regionaler Gastronomie, Landwirten,
- Picknick-Service und Barrierefreiheit (Kopf und Hände frei haben beim Familienausflug)
- „Lebensmittel-Entdeckungs-Rucksack“
- „Kultur-Natur-Erlebnispfad mit Verpflegung“

3. Brainstorming zur Frage „Wie lassen sich die Themen Natur(schutz) und Gesundheit hierbei sinnvoll verknüpfen? Welche Partner braucht man hierfür? Oder ist dies bereits geschehen?“ mit folgendem Ergebnis:

Verknüpfungen:

- Natur & Genuss fördert die seelische Gesundheit,
- Regionale Produkte und kleinräumig aktive Landwirtschaft → fördert den Schutz der Kulturlandschaft als attraktivem Bewegungs- und Lehrraum,
- Mögliche Produkte:
 - „Rückenschule beim Apfelpflücken“
 - „Erlebniswandern“
 - „Lebensmittelstationen“ („Wald“ernährung)

Zielgruppen und Partner (im Sinne einer Ressourcenbündelung):

- Ärzte, Kliniken, Krankenkassen, Selbsthilfegruppen, Gesundheitsämter
- Naturschutzverbände
- Gastronomie und Großküchen (→ Studie der FH Münster)
- Agendagruppen
- Landwirtschaftskammer
- Schulen und Kindertagesstätten (inkl. Küchen)
- Fachhochschulen (Münster/Osnabrück: Professur für nachhaltige Ernährungswirtschaft)
- TERRA.vita als bundesländerübergreifende Modellregion.

Weitere Fragen werden auf die nächste Arbeitsgruppensitzung vertagt. Im Anschluss werden die Ergebnisse im Plenum von Frau Lamkowsky präsentiert.

Termin für die nächste AG-Sitzung:

Mi., 14.11.2007, 14.30 Uhr im WABE-Zentrum, Wallenhorst