

„Biosphären-Kochbuch“

(Arbeitstitel)

Unsere Idee

Mit dem Kochbuch wollen wir die kulinarische Vielfalt der Wattenmeer-Region, die Breite des Partner-Netzwerks sowie die Rolle der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung und -vertrieb in einer nachhaltigen Entwicklung der Region zeigen. Über die reinen Rezepte hinaus, wollen wir gute Beispiele von Menschen zeigen, die in der Region rund um das Thema Ernährung „Watt bewegen“. Die Rezepte sollen aufzeigen, dass die Möglichkeit besteht, „genussvoll nachhaltig zu handeln“ – ein Gewinn an Geschmackserlebnissen statt Verzicht. Wir stellen uns eine bunte Mischung aus traditionellen und innovativen Rezepten, Porträts von Menschen der Region, tollen Fotos und Anekdoten aus der Regionalgeschichte vor, gepaart mit „Infoboxen“ zur Lebensmittelproduktion und -verarbeitung (von alten Nutztierassen und regionalen Lieferketten bis hin zu Nachhaltigkeitslabels (z. B. MSC) und der Klimabilanz von Speisen).

Seid/seinen Sie dabei und schickt/schicken Sie uns Rezepte

Für das Kochbuch brauchen wir natürlich Rezepte aus dem Partner-Netzwerk, die sich lohnen nachzukochen und die Geschmackserlebnisse der Region erzählen. Bei jedem Rezept wird selbstverständlich zu sehen sein, von wem es ist und alle beteiligten Restaurants/Hotels werden in einem Register mit Kontaktdaten gelistet und auf einer Karte der Region abgebildet. So kann sich ein Werbeeffect für unsere Partner über das Buch ergeben.

Kriterien für Rezepte

Es soll ein regionales Kochbuch werden, daher müssen die Rezepte einige Kriterien erfüllen, um darin aufgenommen zu werden: Ob traditionell oder Traditionelles neu gedacht, Hauptsache die Hauptzutaten stammen aus unserer Wattenmeer-Region und sind hier erhältlich. Was ist die Region? Das Biosphärengebiet – Inseln und Gemeinden an der Küste. Egal ob süß, herzhaft, Marmelade oder ein Getränk – wir wollen die Bandbreite der Region zeigen. Wir möchten zudem die Themen alte Sorten und alte Nutztierassen sowie Resteverwertung thematisieren. Rezepte dazu sind also auch sehr willkommen! Toll wäre es, wenn bei den regionalen (wenn möglich ökologisch erzeugten) Zutaten steht, woher sie stammen, dann können wir das Netzwerk an der Küste darstellen und Tipps zum Einkaufen geben. Gleichzeitig können wir dadurch sichtbar machen, wie die Lebensmittel nachhaltig in der Region produziert werden.

Wie geht's weiter?

Bitte schickt/schicken Sie uns bis **Mitte Januar** so viele Rezepte wie möglich. Wir haben den Auftrag zur Entwicklung des Kochbuchs an Barthel Pester aus Oldenburg vergeben. Einige kennen ihn bestimmt vom nachhaltigen Einkaufsführer „Kostbar“. Es kann also gut sein, dass er sich in den kommenden Monaten bei dem einen oder anderen mit Fragen etc. melden wird. Auch wollen wir die Fotos für das Kochbuch im Partner-Netzwerk machen, da werden also auch noch Anfragen kommen. Unser Ziel ist es, das Kochbuch im nächsten Sommer drucken zu lassen. Wem also spontan noch Ideen zu Inhalten, Gestaltung, Vermarktung des Kochbuchs kommen, schreibt/schreiben Sie mir diese gerne – sie sind sehr willkommen!

Wir freuen uns auch über Namensvorschläge für das Kochbuch!

Wie immer stehe ich bei Fragen gerne zur Verfügung.

Viele Grüße

Astrid Martin

(astrid.martin@nlpv-wattenmeer.niedersachsen.de oder 04421 911 294)