

# Hunte Report

Oldenburg | Landkreis Oldenburg | Landkreis Ammerland | Boulevard | Sport | Leser-Reisen | Kleinanzeigen | Media Daten | E-Paper

## Regionales auf dem Teller

Oldenburg (Irs). Die Ochsenwochen sind, wie ihr Pendant die Lammwochen, mittlerweile zu einer festen Einrichtung in Oldenburg und der Wesermarsch geworden. Der Ruf nach einem Kochbuch mit entsprechenden Rezepten zu den regionalen Produkten war stets zu vernehmen. Genau ein solches Buch, erschienen im Isensee Verlag, liegt jetzt vor. Vorgestellt wurde das 96 Seiten starke Werk im Rahmen eines Festes auf dem Hof Reuter.

Heiko Reuter, stolzer Besitzer von 30 Ochsen, hat vor 14 Jahren mit der Zucht der Tiere begonnen. „Die Nachfrage nach Ochsenfleisch steigt stetig an“, berichtet er. Das Wohl der Tiere steht bei ihm ganz oben – und das schlägt sich positiv in der Fleischqualität nieder. „Ruhige und zufriedene Tiere liefern besseres Fleisch“, weiß Reuter.

Eine Aussage, die Rita Kracke, Inhaberin des Waldhauses Wildenloh, nur bestätigen kann. „Die Qualität ist hervorragend. Unsere Gäste sind von den Ochsengerichten begeistert.“ Das Waldhaus Wildenloh ist eines der teilnehmenden Restaurants in und um Oldenburg, die vom 11. Oktober bis zum 11. November Gerichte vom Ochsen anbieten. Mit von der Partie sind zudem der Ratskeller, das Hotel Heinemann, „Zur Krone“ in Wüstring, sowie der Wardenburger Hof.

Mit dem Fest fand zugleich der „Tag der Regionen“ seinen Abschluss, der traditionell 14 Tage rund um den Erntedanktag stattfindet. „Niedersachsenweit haben über 300 Veranstaltungen stattgefunden“, sagt Hartwig Dannemann vom Umweltamt der Stadt Oldenburg, der den „Tag der Regionen“ in der Huntestadt betreut. Die regionale Esskultur sei dabei ein wichtiger Bestandteil. „Deshalb gibt es kaum einen besseren Ort, um den Staffelfstab an die Ochsenwochen weiterzugeben, als direkt beim Erzeuger auf dem Hof.“

Die Ochsenwochen, im 14. Jahr vom Verein proRegion organisiert, sollen unter anderem dazu dienen, die Stärken und Vorzüge regionaler Produkte wie das Ochsenfleisch ins Bewusstsein der Menschen zu bringen. „Gleichzeitig kann damit ein Teil zur regionalen Wertschöpfungskette beigetragen werden“, erklärt Marion Hauschild von der Wirtschaftsförderung Wesermarsch, bei der der Verein angesiedelt ist.

Die Stärkung regionaler Produkte liegt auch dem Verein Slow Food am Herzen. „Diese Veranstaltung ist eine ideale Veranstaltung. Regionale und saisonale Produkte zu unterstützen ist eines unserer großen Anliegen. Genau das, frische und regionale Produkte von hoher Qualität, können die Menschen hier erleben“, sagt Scott Haslett von Slow Food Oldenburg. Tolle Produkte direkt vom Erzeuger gebe es eben auch in der Nähe und müssten nicht aus aller Herren Länder importiert werden.

Damit Lamm- und Ochsenfleisch auch in der heimischen Küche zubereitet werden kann, entstand im Herbst 2007 die Idee eines Kochbuches. Bisher lagen die Rezepte nur in mündlicher Überlieferung oder den Kochbüchern der Gastronomen vor. Im druckfrischen „Wesermarsch-Spezialitäten-Kochbuch Ochse & Lamm“ haben Gastronomen aus der Region ihre schmackhaftesten Ochsen- und Lammgerichte in Text und Bild vorgestellt. Liebevoll und individuell gestaltete Seiten zeugen vom Herzblut, dass alle Beteiligten in die Arbeit gesteckt haben. „Es ist mehr als nur ein Kochbuch, es ist zugleich eine Reise durch die Region“, sagt Verleger Florian Isensee. Alle Rezepte aus dem Buch gibt es in den Restaurants der beteiligten Gastronomen. „Und hier gibt es sicher auch noch den einen oder anderen Tipp“, verrät Marion Hauschild. Das Buch ist im Buchhandel, beim Verein proRegion sowie den beteiligten Restaurants und Fleischerfachgeschäften zum Preis von 12,80 Euro erhältlich.



### Artikel vom 10.10.2009

Druckansicht

Leserbrief schreiben

[← zurück zur Übersicht](#)

## Aktuelle Beilagen



AutoZeit Nr.3 / 2009

## NEWSLETTER

**bleiben Sie auf dem Laufenden!** Aktuelle Meldungen aus Ihrer Region bequem per Email.

**jetzt abonnieren**

## NACHRICHTEN-ARCHIV

E-Paper Archiv  
2008/ 2009  
E-Paper Archiv  
2006/ 2007

## ANZEIGE:

Sonntagsgrüße  
im Hunte Report  
jetzt inserieren...

Handwerkerforum  
Bad Zwischenahn

## WETTER



**Sie suchen Verstärkung? Wir helfen Ihnen!**

**Der HR-Stellenmarkt ist unschlagbar günstig!**

Ihre Nr. 1

Promotion Verlagsgesellschaft mbH · Elisabethstr. 5 · 26135 Oldenburg  
Tel: 0441 / 92 42-0 · Fax: 0441 / 92 42-230 · [info@huntereport.de](mailto:info@huntereport.de)

Impressum

