



Liebe Aktionär:innen, Partnerbetriebe, Kolleg:innen und interessierte Newsletter Neulinge,

wir starten voller Vorfreude in die Wintermonate. Und haben viele spannende Neuigkeiten für euch. Deshalb legen wir auch gleich los!

Hier ein Überblick über die heutigen Newsletter Infos:

1. Neues vom Förderprojekt RegioWert
2. Imhorster Tomatenernte
3. Unser Partnerbetrieb Neuzugang
4. BIOLogisch! ist gestartet
5. ...große Überraschungs News! 🎉
6. anstehende Termine

Das Förderprojekt RegioWert ...

Unser Projekt [RegioWert](#) widmet sich seit Mai der Entwicklung innovativer Convenience-Produkte aus lokal erzeugten, ökologischen Rohstoffen. Vorwiegend im ländlichen Raum angesiedelt, zielt das Projekt darauf ab, fehlende Verarbeitungsstrukturen aufzubauen und die regionale Wertschöpfung zu stärken. [RegioWert](#) wird durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft gefördert.

Aus insgesamt 105 eingereichten Projektskizzen hat sich das Ministerium für die Förderung von 38 Projekten entschieden. Kurz vor dem anstehenden Vernetzungstreffen haben wir mit der Projektleitung Carolin Seevers über den aktuellen Stand gesprochen: "Ich freue mich sehr, dass wir einen großen Meilenstein im Projekt - die Potenzialanalyse - abschließen können. Die liefert uns eine solide Grundlage für folgende Entscheidungen.

Außerdem habe ich seit Anfang November eine Kollegin, Jutta Benken, mit der ich mir die Arbeit für das Projekt teile. Mit ihrem weitreichenden Erfahrungsschatz ist das eine unglaubliche Bereicherung für das Projekt und ich blicke voller Vorfreude auf die kommende Zeit!"

Jutta Benken ist im Amt für regionale Entwicklung und Naturschutz im Landkreis Oldenburg tätig, unter anderem bis Juni 2024 als Koordinatorin des Projekt "Ökomodellregion Oldenburger Land".

Herzlich Willkommen an Bord, liebe Jutta. Schön, dass du uns mit deiner Expertise unterstützt.

Und dir, liebe Carolin, ein spannendes, gelungenes Vernetzungstreffen.

Wir bleiben dran und halten euch informiert.

Imhorster Tomaten freuten sich über viele Ernte-Retter:innen.

Im Oktober waren viele fleißige Menschen unserem Selbsternte Aufruf auf dem Hof Imhorst gefolgt. Dafür möchten wir uns, auch im Namen des Hofes, bei euch bedanken!


Rund um die Tomaten gab es in diesem Jahr ja wirklich viel Bewegung: Von dem unsäglichen Pilzbefall und der Rettung aller Tomaten - auch Dank eures Einsatzes - hin zur leckeren Ernte und regionalem, gutem Genuss auf euren Tischen.

Die vielfältige, gesunde, regionale Tomate tröstet uns mit ihrem sommerlichen Geschmack als vielfältige Zutat über trübe November Kälte hinweg.

Hier noch ein Rezept vom Ernährungsrat Oldenburg für Euch:

Tomatensuppe mit Knoblauchkrachern

Zutaten



65 g Zwiebeln	1 EL Tomatenmark
50 g Knollensellerie	50 g Sahne
35 g Möhren	Basilikum zum Dekorieren
350 g vollreife Tomaten	2 EL Olivenöl
1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
Pfeffer	2 Toastbrotsscheiben oder Brot vom Vortag
300 ml Gemüsebrühe	

Zubereitung

Zwiebeln und Sellerie schälen und würfeln, Möhren nach Belieben schälen oder waschen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und in Stücke schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Sellerie und Möhren unter Rühren zwei Minuten dünsten. Tomaten hinzugeben und pfeffern. Mit Gemüsebrühe ablöschen und Tomatenmark einrühren. Die Suppe etwa 20 Minuten leicht köcheln lassen, dann pürieren. Sahne steif schlagen und bis auf einen Rest unterrühren.

Für die Croutons Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch schälen und durch eine Presse in das heiße Öl drücken. Brot in Würfel schneiden und in der Pfanne unter Wenden knusprig rösten.

Die Suppe in Suppenteller füllen und mit Croutons, Basilikum und einem Klecks Sahne dekoriert servieren.

Diese Tomatensuppe bekommt durch die in Knoblauchöl gerösteten Croutons das i-Tüpfelchen. Sie eignet sich als leichte Hauptspeise oder als Vorsuppe. In letzterem Fall reicht die Menge für die doppelte Anzahl an Personen.

Wir begrüßen...

...den [Hof Steding](#) in Bassum-Bramstedt als neuen Partnerbetrieb der Regionalwert AG und freuen uns auf eine rege Zusammenarbeit!

Vielen von Euch kennen den Hof Steding und sein vielfältiges Angebot vielleicht auch von den Wochenmärkten in Bremens Neustadt, verlässlich jeden Dienstag und Samstag. Im Hofladen vor Ort könnt ihr täglich einkaufen.

Mit viel Erfahrung ist über die Jahre eine wunderbare Vielfalt mit über 40 verschiedenen Sorten Gemüse von Aubergine, Brokkoli, Bohnen über Mangold, Postelein und Porre hin zu Zucchini, Zuckermais und Zwiebel.

Auf dem Hof leben ca. 500 Hühner mit viel Freilauf und Grünem. Und in der eigenen Hofbäckerei wird zweimal die Woche gebacken, mit frisch gemahlenem Mehl in eigener Mühle und so, dass die leckeren Waren rechtzeitig für die Markttag zu uns kommen können.

Liebe Elke, liebe Julia und Team. Wie schön, dass ihr dabei seid.



Bio, logisch? BIOLogisch!

In dem dreijährigen Projekt "**BIOLogisch!**" initiieren der Verein ProZept – Fördergemeinschaft ökologischer Landbau Nordwest e.V. und der Ernährungsrat Oldenburg den Aufbau regionaler Wertschöpfungsketten. Sie wollen Klimaschutz, Tierwohl, Umweltschutz und eine regionale Ernährungswende verbinden. Wie das genau funktioniert, lest ihr [hier](#).

Dieses Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft, die Stiftung Gewässerschutz, die LzO, die GLS Zukunftsstiftung Landwirtschaft, die Umweltstiftung Weser-Ems und die Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems.

BIOLogisch! bietet viele An- und Verknüpfungspunkte zu unserer Arbeit und unseren Partnerbetrieben. Die Region wächst und gedeiht. Wir freuen uns drauf!

Und da wir uns als Regionalwert AG unermüdlich für die Region einsetzen, haben wir die letzten Monate im Hintergrund fleißig an etwas Neuem getüftelt. Jetzt können wir es endlich verraten:

Und nun zu unseren Überraschungs News!



Vertreter*innen des Verbundprojektes: Ernährungsrat Oldenburg, Landkreis Oldenburg, Landkreis Wesermarsch, Stadt Oldenburg, Regionalwert AG Bremen und Weser-Ems / Bild: Stadt Oldenburg

Ihr habt richtig gelesen, wir haben gewonnen! 🎉

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft startete 2023 den Modellregionenwettbewerb. Das Ziel: innovative Ideen für eine gesunde, regionale und nachhaltige Ernährungswende zu fördern. Die ausgewählten Projekte werden in unterschiedlichen Regionen Deutschlands getestet und gehen mit gutem Beispiel voran, um dann als Modellregionen langfristig in vielen Regionen implementiert zu werden. Unter dem Arbeitstitel „**EAT-OW – Ernährung Außerhaus Transformieren in Oldenburg und Wesermarsch**“ haben wir gemeinsam mit unseren Verbundpartnern Ernährungsrat Oldenburg, Stadt Oldenburg und den Landkreisen Oldenburg und Wesermarsch eine Projektskizze vorgelegt. Von 80 eingereichten Projektskizzen gehen wir heute als eine der Gewinner*innen hervor. Für uns bedeutet das: wir setzen uns in Zukunft noch intensiver und mit vereinten Kräften für mehr Ernährungssouveränität in der Region ein. Das Projekt wird zu 100% vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft finanziert. Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit. Packen wir es an!

Erste Informationen zu "EAT-gemeinsam regional genießen" findet ihr [hier](#)

Unsere nächsten Termine:

Do, 28.11.2024 Tag für Partnerbetriebe

Einladungen und Informationen dazu wurden zeitnah bekanntgegeben und rausgeschickt.

Do, 12.12.2024 Offenes Treffen

Wir laden alle Aktionär:innen, Interessierte und Partnerbetriebe auf ein persönliches Treffen im [Frölichs](#), Faulenstraße 69, 28195 Bremen ein. Kommt

gerne vorbei, wir freuen uns aus auf euch!

Wir senden alles Gute und beste Grüße aus Oldenburg vom Regionalwert Team und



Susanna Suhlrie
Vorständin der Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems

Regionalwert AG Bremen & Weser-
Ems
Ziegelhofstraße 72
26121 Oldenburg
info@regionalwert-bremen.de
<https://www.regionalwert-bremen.de>



Diese E-Mail wurde an {{ contact.EMAIL }} versandt. Sie haben diese E-Mail erhalten, weil Sie sich auf Regionalwert AG Bremen & Weser- Ems angemeldet haben.

[Abmelden](#)

Leider haben wir derzeit noch Probleme Kontaktdaten von Aktionär:innen (die wir aus anderem Grund verwalten müssen) aus dem Newslettertool zu entfernen.
Wir arbeiten daran und danken für Euer Verständnis.



© 2024 Regionalwert AG Bremen & Weser- Ems