



emsgl^ück

ABSCHLUSSBERICHT

**über den Verlauf des ROEDE-Projekts
"Regio-Marktplatz: Neue Wege der
Vermarktung regionaler Produkte (vor
allem) aus der Landwirtschaft"**



HÖB

Historisch-Ökologische Bildungsstätte
Emsland in Papenburg e.V.

ABSCHLUSSBERICHT



Projektstart

Das Projekt „Regio-Marktplatz: Neue Wege der Vermarktung regionaler Produkte (vor allem) aus der Landwirtschaft“ ist wie geplant im September 2021 gestartet. Durch das Vorgängerprojekt „Regionale Produkte in der Offensive“ konnte auf ein bereits aufgebautes Netzwerk zurückgegriffen werden, um beide Handlungsstränge des Projekts zu bearbeiten. Darunter zählen die Erstellung einer Plattform sowie die Durchführung von Veranstaltungen für unterschiedliche Zielgruppen zum Thema Regionalität und Direktvermarktung von landwirtschaftlichen Produkten.

Die ersten Projektmonate sind genutzt worden, um die Machbarkeit eines Logistikkonzeptes für die ROEDE-Region zu prüfen. Hieran hat sich auch eine Studierendengruppe der Hochschule Osnabrück am Campus Lingen beteiligt, welche ein Logistikkonzept zur Verbesserung der Direktvermarktung für die Region entwickelt hat. Das Ergebnis dieser Projektarbeit ist vor allem gewesen, dass die Herausforderungen in der ländlich geprägten Region Ostfriesland und nördliches Emsland enorm hoch sind und eine Logistik in diesem Bereich über das laufende ROEDE-Projekt nicht darstellbar und damit nicht ohne Weiteres umzusetzen ist.

Mit diesen und weiteren Erkenntnissen aus Gesprächen mit regionalen Akteuren, Recherchen und einer Online-Schulung konnte konkretisiert werden, welche Form der Plattform für die Region geeignet ist. Daraus ist ein Lastenheft entstanden, welches als Grundlage für die Ausschreibung der Plattform und für die Umsetzung diente.

Die Plattform

Die Grundidee der Plattform war es, eine Übersicht über die Erzeuger, Vermarkter, Märkte und Hofläden der ROEDE-Region zu schaffen. Außerdem sollte über das Projekt informiert und Kontaktdaten zur Verfügung gestellt werden.

Mithilfe der vorab getätigten Recherchen und Überlegungen konnte ein erster Entwurf angefertigt werden, der auf der Auftaktveranstaltung (s. dazu die Ausführungen zur Auftaktveranstaltung) vorgestellt und zur Diskussion gestellt wurde. Die dort gewonnenen Anregungen konnten in der Umsetzung berücksichtigt werden.

Die anfängliche Idee, über die Plattform auch einen Online-Shop einzubinden, ist nach den ersten Projektmonaten aufgrund der herausfordernden Logistik verworfen worden. Als Alternative dazu wurde das Konzept der Marktschwärmer aufgenommen. Aufgebaut als Pop-up Markt sollte einmal in der Woche im Zollhaus Leer eine Marktschwärmerei stattfinden, bei der die Verbraucher/-innen die vorab online gekauften Lebensmittel vom Erzeuger abholen können. Leider ließ sich diese Idee trotz hohem Interesse auf Erzeuger- und Verbraucherseite nicht umsetzen, da kein Gemüse- und Brothändler akquiriert werden konnte.

Im Laufe der Erstellung der Plattform sind weitere Angebote hinzugekommen. Dazu zählen ein Bereich für Veranstaltungsankündigungen sowie Informationen zu Bestellsystemen verschiedenster Anbieter aus der Region.

Die Plattform ist unter folgendem Link aufrufbar: www.emsglueck.de

The screenshot shows the homepage of the website www.emsglueck.de. The main visual is a vibrant photograph of fresh produce, including a large bunch of carrots, radishes, and leafy greens, arranged in black plastic baskets. Overlaid on this image is the text: "Regionale Lebensmittel aus Ostfriesland und dem nördlichen Emsland".

The website's navigation bar at the top includes the following elements:

- Logo: **emsglueck**
- Navigation links: Einkaufsmöglichkeiten, Marktschwärmerei, Unsere Boxen, Veranstaltungen, Über Uns
- Call-to-action button: **MITMACHEN**
- Logos: European Union flag and "LEBENS MIT MACHEN" logo.

Below the main image, there are three white call-to-action boxes:

- Hier kannst Du direkt einkaufen** (with a sub-link "Zur Karte")
- Hier kannst Du dir was liefern lassen** (with a sub-link "Zu unseren Boxen")
- Hier kannst du online bestellen und es abholen** (with a sub-link "Jetzt bestellen")

Wichtiger Bestandteil der Erstellung der Plattform ist es auch gewesen, einen ansprechenden Markennamen zu finden, unter dem sich die verschiedensten Angebote und Veranstaltungsformate wiederfinden können. Aus einer Sammlung von unterschiedlichen Begriffen konnte sich innerhalb einer kleinen Abstimmungsgruppe der Name „EmsGlück“ durchsetzen. Dieser wurde von den verschiedenen angesprochenen Zielgruppen akzeptiert und gelobt.

Zur Wortmarke wurde auch ein Logo entwickelt, welches dezent aber dennoch leicht verspielt in Erscheinung tritt. Da es im Zusammenhang mit vielen weiteren Logos funktionieren soll, wurde der Fokus mehr auf eine typografische als eine bildhafte Logoumsetzung gesetzt. Um dies zu verstärken, wurde eine passende Schriftart ausgewählt und gekauft.

Zusätzlich zum Logo sind bei mehreren Hofbesuchen zusammen mit der Fotografin Akka Olthoff viele Imagebilder für die Plattform entstanden, welche auch für Werbebeiträge genutzt werden und so das Anliegen des Projekts authentisch und nahbar macht. Neben den Fotostrecken ist auch in Zusammenarbeit mit der Firma Keukom ein Video entstanden, das in Bewegtbildern dieses Thema aufgreift und weitere Einblicke liefert. Auch die Idee eines Podcast wurde verfolgt und hat zur Umsetzung mehrerer Interviews geführt. Das entstandene Material wird für unterschiedliche werbewirksame Zwecke verwendet und nach und nach auf der Plattform eingebettet, um im Laufe der nächsten Monate immer wieder neue Elemente dort einfließen lassen zu können und die Plattform somit kontinuierlich mit neuen Inhalten zu versorgen.

Durch diese ergriffenen Maßnahmen können die bearbeiteten Themenfelder bilder- und öffentlichkeitswirksam für die Kommunikation verwendet werden.





Veranstaltungen

In der gesamten ROEDE-Region konnten während des Projektverlaufs verschiedenste Veranstaltungsformate umgesetzt werden, welche die breite Öffentlichkeit, Landwirte und Vermarkter sowie Akteure der Region angesprochen haben. Der Fokus der Veranstaltungen lag darin, Vernetzung zu schaffen, die Plattform bekannter zu machen und weitere Erzeuger und Vermarkter für die Plattform zu generieren. Außerdem sollten die letztgenannten Zielgruppen gestärkt und geschult werden, eigenständig im Themenfeld Direktvermarktung zu agieren und Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben.

Die Auftaktveranstaltung

Die Auftaktveranstaltung fand unter dem Titel „Von mir zu Dir!“ am 01. Juni 2022 im Zollhaus Leer statt. Eingeladen waren Erzeuger, Vermarkter und Akteure der Region, um über das Projekt und dessen Inhalte zu informieren und Impulse dafür zu bekommen. Der BioBote Emsland hat in einem Impulsvortrag aufgezeigt, welche Möglichkeiten die Regionalvermarktung der eigenen Lebensmittel, gerade auch im Bio-Segment bietet und wie sich das Käuferverhalten in den letzten Jahren entwickelt hat. Es wurde über die Siegel-Politik diskutiert und die positiven wie negativen Seiten der Bio-Vermarktung aufgezeigt.

Der darauffolgenden Vorstellung der Projektinhalte von „Regio-Marktplatz“ folgte ein World-Café, bei dem die Gäste intensiv über die Plattform diskutiert haben. Impulse daraus sind zum Beispiel der Wunsch nach Transparenz, das Zeigen von Höfen und Hofgeschichten sowie Vielseitigkeit an Angeboten und Erlebnissen.

Im anschließenden Austausch konnten viele Kontakte geknüpft und neue Veranstaltungs-ideen geteilt werden. Insgesamt war es ein gelungener Start für das Projekt.



Kochevents

Über das Format der Online-Kochkurse aus dem Vorgängerprojekt konnte bis Ende 2022 mehrere Veranstaltungen umgesetzt werden. Nachdem die Corona-Maßnahmen gelockert worden sind, konnte die Planung mehrerer Kochevents gestartet werden. Hierbei lag der Fokus auf das Verarbeiten regional und saisonaler Produkte zu unterschiedlichen Mottos, um die Verbraucher/-innen auf den Geschmack regionaler Erzeugnisse zu bringen.

Den Beginn machte das Kochevent in Nachbarsgarten von Meike und Wilhelm Diddens in Esklum am 12. Juli 2022. Unter dem Motto „Picknick“ konnte bei bestem Wetter im Garten leckere Gerichte zubereitet und bei einer gemeinsamen Gartenpartie verspeist werden.

Es folgte am 25. Mai 2023 das Kochevent Frühlingsgemüse in der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte (HÖB) in Papenburg. Passend zum Saisonauftakt vieler Gemüsesorten wurden hier Neuinterpretationen geliefert, die zum Nachmachen einluden.

Im August 2023 folgten dann ein Grillevent bei Familie Luiking - de Groot in Steenfelde, bei dem unter anderem die Produkte aus dem eigenen Verkaufsstand „Dat rood Eierhuske“ zu leckeren Galloway-Burgern verarbeitet worden sind. Außerdem konnte im selben Monat bei Familie Hummelsiep in Neermoor das Kochevent „Watt'n Sushi“ umgesetzt werden, bei dem das eigentlich asiatische Gericht auf ostfriesisch interpretiert worden ist.

Mit den anfänglichen Schwierigkeiten bei der Raumsuche mit passendem Platzbedarf und Küche konnte durch kreative Lösungen auch auf Seiten unserer Projektpartner umgangen werden und hat so zu erlebnisreichen Events geführt.





Der Plattformstart und ACKERdemieabend

Am 16. Februar 2023 hat zum Plattformstart von EmsGlück ein ACKERdemieabend zum Thema „Chancen und Trends der Direktvermarktung“ in der HÖB stattgefunden. Nach einem informativen Vortrag von Katrin Busch (LWK Niedersachsen) wurde eingehend über die Thematik diskutiert. Dies konnte bei der anschließenden Plattformvorstellung vertieft werden und hat den Wunsch zur weiteren Vernetzung der Direktvermarkter zu Tage gefördert. Die Plattform wurde dabei als Startpunkt gesehen, um die Anbieter und Angebote der Region sichtbar zu machen und so auch untereinander in den Austausch zu treten. Sie wird seitdem aktiv genutzt, um miteinander Kontakt aufzunehmen und Erzeugnisse auszutauschen und die eigene Produktpalette zu erweitern.

Das Format des ACKERdemieabends als solches konnte sich im Laufe des Projekts nicht durchsetzen und musste mehrmals aufgrund geringer Anmeldestände abgesagt werden. Aus diesem Grund wurden alternative Veranstaltungsformate fokussiert.

Der Direktverkamktertag 2.0

In der Mühle Neermoor fand am 09. März 2023 eine Neuauflage des Direktverkamktertages 2.0 statt. Auf dieser Veranstaltung sollten neuen Ideen und Konzepte in der Direktvermarktung ausgelotet sowie die bereits existierenden Angebote präsentiert werden. Bei diesem Format sind vor allem die Landwirte und Vermarkter selbst eingeladen worden, sich zu informieren und mitzudiskutieren.

An verschiedenen Ausstellungsständen präsentierten sich unter anderem Erzeuger, Vermarkter, Verbände und Vereine mit ihren Angeboten. Parallel dazu sind diverse Vorträge von Best Practice Beispielen aus der ROEDE-Region und darüber hinaus gehalten worden, die zum Austausch einluden und neue Impulse für die Direktvermarktung gaben (Programm s. Flyer im Anhang).

Bei der Planung und Umsetzung dieser Veranstaltung zeigte sich bereits, dass für viele Direktvermarkter der Aufwand ein solchen Veranstaltung neben der starken Einbindung auf dem eigenen Betrieb und Hofladen eine Teilnahme schwerfällt. Neben dem eigenen "Haus"-Angebot auf weiteren Märkten und Veranstaltungen präsent zu sein sowie einen Stand zu bespielen, ist für viele dieser Betriebe nicht realisierbar.

Um dem zu entgegnen wurde auf einen zweiten Direktverkamtertag verzichtet und mit der Veranstaltung „Musik am See – Regionale Musik trifft auf regionales Essen“ ein alternatives Format auf den Weg gebracht, welches auf die Angebotsvielfalt der ROEDE-Region aufmerksam gemacht hat, ohne dafür zusätzliche Ressourcen bei den Erzeugern und Vermarktern zu binden. Dies wurde von diesen dankbar angenommen und hat beim Publikum für neue Eindrücke in der Thematik Regionalität und Direktvermarktung gesorgt. Die Veranstaltung fand am 30. Juni 2023 in der HÖB statt und bot eine Kombination aus musikalischen Beiträgen unterschiedlicher Genres sowie regionaler Häppchen serviert als Flying Buffet. Insgesamt waren über 200 Personen zu Gast und haben den Abend in lockerer Atmosphäre verbracht.

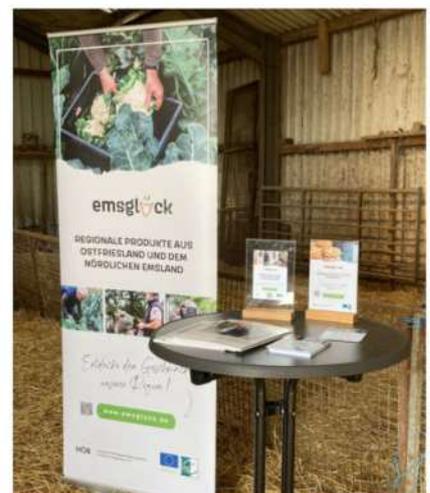


Jahreszeitenmärkte

Am 04. Dezember 2022 konnte zusammen mit dem Café Kluntje die Idee eines Jahreszeitenmarktes umgesetzt werden. Der gut besuchte Wintermarkt zog durch sein vielfältiges Angebot, der weihnachtlichen Atmosphäre und überregionales Publikum an. So war die Chance geboten, auf die Plattform aufmerksam zu machen und ins Gespräch zu kommen.

Ein weiterer geplanter Jahreszeitenmarkt konnte leider nicht umgesetzt werden. Mit dem Frühlingsmarkt im Zollhaus Leer sollte gleichzeitig die Marktschwärmerei starten. Hierbei hat auch der russische Angriffskrieg auf die Ukraine Auswirkungen gehabt. Dieser hat neben dem Mehraufwand für die Erzeuger und Vermarkter zusätzlich für Zurückhaltung gesorgt. Der anfängliche Corona-Aufschwung ist einem verhaltenem Kaufverhalten auf Seiten der Verbraucher/-innen gewichen. Die Idee zur Gründung einer Marktschwärmerei hat unter diesen Aspekten gelitten und wurde im Laufe des Projekts verworfen.

Die erschwerte Umsetzung eigener Märkte hat dazu geführt, die Präsenz auf anderen Märkten verstärkt zu nutzen, um dort im direkten Austausch mit Verbraucher/-innen viele Gespräche zu führen. Darunter zählen zum Beispiel die Feierabendmärkte sowie das Kürbisfest der Familie Ohling in Emden und der Weihnachtsmarkt bei „Dat rood Eierhuske“ in Steenfelde.





Die Workshopreihe

Ein Fokus des Projekts war es, Erzeuger sowie Vermarkter darin zu stärken und zu schulen, eigenständig im Themenfeld Direktvermarktung zu agieren und Öffentlichkeitsarbeit zu betreiben. Dafür ist die Workshopreihe „Authentisch und regional: Wie du Kunden für deine Hofprodukte begeisterst“ auf den Weg gebracht worden, welche mit drei unterschiedlichen Themenschwerpunkten für einen gelungenen Auftritt des eigenen Betriebes und Angebotes sorgen sollte.

Der erste Workshop fand am 09. August 2023 unter dem Titel „Dein kreativer Hofblick Fotografie-Workshop für die Präsentation regionaler Produkte und Direktvermarktung“ in Antjes Käsehuus in Emden statt. Gemeinsam mit der Fotografin Akka Olthoff konnten die Teilnehmenden erproben, was es bedeutet, ihre Angebote in Szene zu setzen und besondere Momente fotografisch einzufangen.

Als nächste Veranstaltung fand am 18. September 2023 der Workshop „Vielfalt auf kleinem Raum: Workshop für eine einladende Gestaltung und Präsentation deiner Angebote im Hofladen“ statt. Hier haben Rena und Ute Willms vom Hofladen „Dat lüttje Tüütje“ in Esklum ihre Ideen und Tipps zur Gestaltung des eigenen Hofladens geteilt und praktische Impulse für die Umsetzung gegeben.

Mit dem abschließenden Workshop „Bauernhof-Marketing: Social Media Workshop für die Öffentlichkeitsarbeit auf deinem Hof“ am 23. Oktober 2023 konnten die Teilnehmenden mit Friederike Greilich den Fokus auf die ansprechende Gestaltung und geeignete Integration von Öffentlichkeitsarbeit auf dem eigenen Betrieb legen.

Viele Erzeuger und Vermarkter haben die Möglichkeit genutzt, sich innerhalb der Workshopreihe zu schulen und den eigenen Social Media Auftritt zu verbessern. In Gesprächen mit dieser Zielgruppe wurde auch rückgemeldet, dass auf den Veranstaltungen die Vernetzung und der Austausch mit anderen Anbietern als sehr bereichernd empfunden wurde.

Die Idee der Pop-up Cafés / Alternativveranstaltungen

Schwierigkeiten in der Umsetzung gab es bei dem Veranstaltungsformat Pop-up Café. Auch nach mehrmaligen Versuchen konnten innerhalb der Projektlaufzeit keine tragfähigen Partnerschaften aufgebaut werden, um z.B. in existierenden Leerständen der ROEDE-Region die Idee der Pop-up-Cafés umzusetzen. In Rücksprache mit der LAG und dem Regionalmanagement wurde darauf reagiert und neue Formate erprobt und umgesetzt. Dazu gehören unter anderem die Teilnahme am Weinfest Leer mit eigenem Stand und Angebot sowie eine Lesung in der HÖB. So konnte trotz allem öffentlichkeitswirksam für das Projekt und die Plattform geworben werden.

Auf dem 22. Leeraner Weinfest in der Altstadt von Leer konnte in Partnerschaft mit dem Geschäft „Loses Gut“ und Adrian Campen ein Stand zum Thema Direktvermarktung und Regionalen Produkten realisiert werden. Serviert wurde ein regionaler Schlemmerteller, welcher innerhalb weniger Stunden ausverkauft war. Dieses Angebot hat ein breites Publikum angesprochen und zu viel Austausch über die verwendeten Produkte und der Plattform geführt.

Unter dem Titel „Texte mit T – Ostfriesische Teekultur mit literarischer Begleitung“ fand als weitere Alternative zu den Pop-up Cafés eine Lesung mit Jan Brandt, Sebastian Stuertz und Sylvie Gühmann (leider am Abend der Durchführung erkrankt) statt. Ergänzt wurde das Angebot mit einer Tee-Zeremonie der Firma Thiehle Tee, regionalem Gebäck und den musikalischen Beiträgen von Anton Brandt. In wohliger Atmosphäre haben um die 70 Personen den Textbeiträgen gelauscht und die regionalen Erzeugnisse genossen.

Für den 03.10.2023 war eine Stand-Kooperation mit den Auszubildenden der Hotelfachschule Emden beim Malschulfest der Kunsthalle Emden geplant. Es sollte das regionale Gericht „Mehlpüt“ serviert und über das Projekt, regionale Produkte und Direktvermarktung informiert werden. Aus organisatorischen Gründen hat die Hotelfachschule diese Kooperation leider kurzfristig abgesagt.





Workshopangebote für die Gastronomie

Wie im Vorgängerprojekt „Regionale Produkte in der Offensive“ ist auch in der Umsetzung des neuen Projektes die Einbindung der regionalen Gastronomie anvisiert worden. Nach anfänglichen Schwierigkeiten konnten zwei Workshops mit unterschiedlichen Zielgruppen auf die Beine gestellt werden.

Der erste Workshop wurde am 27. März 2023 mit der Versammlung des Vereins der Köche Ostfriesland und Papenburg kombiniert. Vertreten waren alle Gastronomen der Region, um gemeinsam mit dem Projektteam über die Verwendung regionaler Produkte in der Gastronomie zu diskutieren. Außerdem wurde die Plattform vorgestellt und Möglichkeiten erarbeitet, als gastronomischer Betrieb Anbieter regionaler Produkte aus der Direktvermarktung zu identifizieren und mit ihnen zu kooperieren. Über diese Veranstaltung wurde eine Vielzahl an Kontakten zur regionalen Gastronomie geknüpft und neue Impulse für die Projektarbeit gesetzt.

Das zweite Format fand am 22. Mai 2023 mit den Auszubildenden der Hotelfachschule Emden in Emden statt. Es wurden regionale Produkte zu neuen Gerichten interpretiert und für die Vorteile der regionalen Küche bzw. regionaler Lebensmittel sensibilisiert.

Regionale Genüsse per Rad entdecken

Gemeinsam mit „Ostfriesland Tourismus“ und dem regionalen ADFC war für den 26. Juni 2023 die Erkundung einer „Genussroute“ per Rad geplant. Dabei sollten bei einer Tour durch Westoverledingen unterschiedliche Anbieter regionaler Lebensmittel angesteuert werden, um mit ihnen in den Austausch zu kommen und regionale Produkte aus der Direktvermarktung zu genießen. Die Veranstaltung konnte aufgrund einer zu geringen Teilnehmezahl durch Herausforderungen bei der Öffentlichkeitsarbeit nicht wie geplant stattfinden.

Workshops für junge Erwachsene

An unterschiedlichen Terminen wurden für Freiwilligendienstleistende Workshops zu den Themen regionale Lebensmittel, regionale Küche und klimabewusste Ernährung durchgeführt. Dabei wurden die jungen Erwachsenen dafür sensibilisiert wie sie auf einfache und unkomplizierte Weise regionale Produkte in ihre tägliche Ernährung integrieren können. Außerdem wurde darüber diskutiert, wie der CO₂-Fußabdruck durch eine klimabewusste Ernährung reduziert und somit ein Beitrag zur Nachhaltigkeit geleistet werden kann.

Zusätzlich dazu wurden die jungen Erwachsenen nach Marketingstrategien für direktvermarktende Betriebe in ihrer Region befragt und zum Entwickeln einer eigenen Strategie aufgefordert.



Weitere Veranstaltungsformate

Bereits aus dem Vorgängerprojekt bewährte Veranstaltungsformate wurden auch im neuen Projekt mithilfe unterschiedlicher Partnerschaften im Themenfeld Regionaler Produkte umgesetzt. Dazu zählen neben den Online-Kochkursen der Heimatjes-Wettbewerb sowie die KiTa-Kochaktion mit den Landfrauen.



Vereinsgründung und Ausblick

Wie das Vorgängerprojekt „Regionale Produkte in der Offensive“ bereits aufgezeigt hat, erfahren die Themenfelder Landwirtschaft und Ernährung weiterhin eine hohe öffentliche Aufmerksamkeit. Nach wie vor möchten Verbraucher/-innen wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen und möchten mit ihnen jeweils eine anschauliche Geschichte verbinden, die auch die Familien auf dem Hof greifbar macht. Dies bietet für Erzeuger und Vermarkter vielfältige Optionen, welche durch das Projekt ausgebaut und zukünftig weiter ausgeschöpft und für die regionale Vermarktung verstärkt genutzt werden können. Gerade in Krisenzeiten können solche Maßnahmen zu einer höheren Kundenbindung führen und den Absatz der eigenen Produkte sichern.

Die Relevanz dessen hat sich im Februar 2022 gezeigt, als Russland einen Angriffskrieg gegen die Ukraine begonnen hat. Die teils enormen Preissteigerungen in allen Lebensbereichen hat dazu geführt, dass viele Verbraucher/-innen bewusster, aber auch preiswerter konsumierten. Dies hat viele Direktvermarkter vor Probleme gestellt, denen auf unterschiedliche Weise begegnet worden ist.

Eine immer größere Bedeutung erfährt dabei das Thema „Storytelling“. Dieser Bereich muss in den nächsten Jahren aktiver ausgebaut werden. Bei den Erzeugern und Vermarktern, aber auch in der gesamten ROEDE-Region. Es ist empfehlenswert eine gemeinsame Sprache zu entwickeln, unter der sich das vielfältige Angebot der Region tummeln kann. Andere Regionen Deutschlands haben sich hier schon gut aufgestellt und geben Impulse für die Umsetzung in der eigenen Region.

Es zeigt sich, dass die Verknüpfung mit Tourismus und Gastronomie vor Ort neue Möglichkeiten eröffnen kann. Die Verbraucher/-innen wünschen sich Veranstaltungen mit Event-Charakter, Erlebnisse, die gerne mit anderen geteilt werden und zu Genießen einladen. Dafür bedarf es stabile Partnerschaften, um so den Arbeits- und Organisationsaufwand für alle Beteiligten machbar zu halten.

Um auch die Plattform sowie die Thematik Regionalität weiter verfolgen zu können, wurde am 19. Juni 2023 der Verein "Emsglück - Regionale Produkte in die Offensive" gegründet. Dieser setzt sich aus unterschiedlichen Akteuren der Region zusammen, welche gemeinsam die Projektimpulse weiterführen möchten. So kann weiterhin das Ziel verfolgt werden, alle Angebote der ROEDE-Region über die Plattform sichtbar zu machen und Geschichten vom Hof zu erzählen.

Dafür werden auch in Zukunft neue Anbieter auf der Plattform eingepflegt und diese sowie deren Angebote auf Veranstaltungen über den gegründeten Verein beworben. Die Vernetzung zwischen den einzelnen Akteuren wird weiterhin eine wichtige Rolle spielen, um mit neue gewonnenen Partnerschaften den Kundestamm zu erweitern und gemeinsam Veranstaltungen umzusetzen.

Nur so kann das Thema nachhaltig in der Region verankert werden!



ANHANG

Einkauf von regionalen Produkten wird einfacher

ALLTAG Online-Plattform bündelt Angebote von Direktvermarktern zwischen Emden und Papenburg – Es gibt weitere Ziele

VON HEIKO MÜLLER

Ostfriesland - Honig, Eier, oder Steckrüben direkt vom Imker oder Hof. Der Einkauf von regionalen Erzeugnissen aus Ostfriesland soll bald einfacher werden. Mitte Februar geht eine neue Plattform online, die eine Übersicht über regionale Abokisten-Systeme, Wochenmärkte, Hofläden und Hofcafés, Milchkanstelen, Eierautomaten und ähnliche Angebote entlang

„Wir erhoffen uns einen Motivations-schub für Landwirte, die noch überlegen.“

Wiebke Tuijter, Bildungsreferentin

der Ems zwischen Emden und Papenburg gibt. Sie soll stetig wachsen und weiterentwickelt werden.

Initiiert haben dieses Projekt Bildungsreferentin Wiebke Tuijter und Küchenmeisterin Renate Müller-Lücht von der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte Emsland (HÖB) in Papenburg. Beide starteten vor etwa zwei Jahren eine Offensive für regionale Produkte.

Nach neuen Wegen der Vermarktung suchen sie jetzt in dem Anschlussprojekt „Regio-Marktplatz“ (<https://link.zgo.de/regio>). Gefördert wird dieses Vorhaben von der Europäischen Union (EU). Die Mit-

Topf für die nachhaltige Entwicklung in ländlichen Gebieten. „Leader-Region östlich der Ems“ genannt.

„Marktschwärmerel“ kommt nach Leer

Daraus leitet sich auch der Name für die neue Plattform im Internet ab. Sie heißt „EmsGlück“. Wir wollen damit eine Lücke schließen, sagt Müller-Lücht. Denn eine Bündelung aller Angebote rund um Lebensmittel aus der Region gebe es bislang noch nicht. Die beiden Initiatorinnen haben in den vergangenen zwei Jahren schon eine Reihe von Anbietern gesammelt, sind aber auf der Suche nach weiteren Erzeugern und Direktvermarktern, die sich auf der Plattform präsentieren wollen.

Die beiden Frauen erhoffen sich laut Tuijter davon auch „einen Motivations-schub für Landwirte oder andere Erzeuger, die noch überlegen oder vorsichtig sind, in die Direktvermarktung einzusteigen“. Den offiziellen Startschuss für die Plattform „EmsGlück“ soll die HÖB am 16. Februar bei einem Akademie-Abend in ihren Räumen in Papenburg geben.

Die beiden Mitarbeiterinnen der Bildungsstätte haben weitere Pläne. Sie haben sich der europaweiten Initiative „Marktschwärmer“ (marktschwärmer.de) angeschlossen und wollen eine



Initiatorinnen der Online-Plattform „EmsGlück“ und der „Marktschwärmerel“ sind Wiebke Tuijter (links) und Renate Müller-Lücht von der Historisch-Ökologischen Bildungsstätte Emsland in Papenburg.

Leer ins Leben rufen. Mit einer Kombination aus Online-Shop und Bauernmarkt bringt „Marktschwärmer“ Verbraucher und Erzeuger regionaler Lebensmittel zusammen. Die Kundinnen und Kunden bestellen und bezahlen

den und Erzeuger, heißt es in einer Mitteilung dieses sozialen Unternehmens mit Sitz in Berlin. Zugleich werde Verbrauchern ein transparenter Zugang zu hochwertigen, regionalen Produkten sowie der direkte Kontakt zu den Erzeu-

Das Netzwerk ist dezentral organisiert. Es sorgt dafür, dass sich die lokalen Gemeinschaften – selbstständig entwickeln können. Laut Unternehmen gibt es in Deutschland 150 solcher „Marktschwärmerel“ – weitere 25 sind im Aufbau.

Mehr als 2500 Erzeuger gehören zum Netzwerk. Aktuell zählt die Plattform über 210.000 Nutzer. Im letzten Jahr belegte „Marktschwärmer“ den ersten Platz des Bundespreises „Zu gut für die Tonne“ in der Kategorie Handel.

Die von Renate Müller-Lücht und Wiebke Tuijter geplante „Marktschwärmerel“ soll als erste im Weser-Ems-Gebiet im Frühjahr im Zollhaus in Leer an den Start gehen. Offizieller Auftakt soll dort am 5. Mai sein. Die Initiatorinnen suchen derzeit noch Landwirte, die Interesse daran haben, ihre Produkte online zu verkaufen und über den Pop-up-Markt zu vertreiben. Der Markt wird – Stand jetzt – donnerstags von 17 bis 19 Uhr öffnen.

Direktvermarktertag in Neermoor

Für den 9. März organisiert die HÖB den 2. Direktvermarktertag in der Mühle Neermoor. In der Zeit von 9 bis 12 Uhr soll es dort Vorträge sowie einen kleinen Markt geben, auf dem Leckeren aus der Region probiert und gekauft werden können.

Während der Corona-

vermarktung von landwirtschaftlichen Erzeugnissen einen Aufschwung erlebt, sagt Sabine Hoppe. Sie ist Beraterin für Direktvermarktung bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen in Oldenburg.

Landwirtschaftskammer sieht gute Chancen

Weil viele Kantinen und Mensen geschlossen und Homeoffice und Home-schooling angesagt waren, sei mehr zu Hause gekocht worden. Zudem hätten einige Verbraucher große Einkaufsläden aus Angst vor einer Ansteckung gemieden.

Mit Beginn des russischen Angriffskrieges in der Ukraine und den folgenden Preissteigerungen seien die Umsätze bei Direktvermarktern aber teilweise stark eingebrochen, weil Verbraucher vermehrt in Discountern einkauften, so Hoppe. Nach Einschätzung der Landwirtschaftskammer haben sich die Umsätze inzwischen wieder auf das Vor-Corona-Niveau eingependelt. „Genauere Aussagen wird man aber erst Ende 2023 machen können“, so die Expertin.

Grundsätzlich geht die Kammer von guten Chancen für direktvermarktende landwirtschaftliche Betriebe aus. Denn der fortschreitende Klimawandel und die politischen Ereignisse befürworten das Thema Regionalität weiterhin und gäben guten Betrieben

Deine Story 2h

HIER GEHT'S ZUM ARTIKEL

Einkauf von regionalen Produkten wird einfacher

ALLTAG Online-Plattform bündelt Angebote von Direktvermarktern zwischen Emden und Papenburg – Es gibt weitere Ziele

Heute wird in der @oz_online.de über unser Projekt „EmsGlück“ berichtet

AKTIVITÄT ERSTELLEN BEWERTEN HILFLOS MEHR

Deine Story 2h aus „Gestalten“

Und um 16:15 Uhr gibt es dazu auch ein Interview im Radio Nordseewelle. Schaltet ein!

RADIO NORDSEEWELLE

AKTIVITÄT ERSTELLEN BEWERTEN HILFLOS MEHR

Auftaktveranstaltung vom 01. Juni 2022

hoeb_papenburg



Insights ansehen

Beitrag bewerben



Gefällt stutzi.d und 33 weiteren Personen

hoeb_papenburg 🧑🏻‍🍳 Von mir zu Dir 🧑🏻‍🍳

Neue Wege der Vermarktung vor Ort

📅 01. Juni 2022 im Zollhaus Leer, Einlass 19.00 Uhr

Innerhalb unseres LEADER geförderten ROEDE-Projektes „Regio-Marktplatz“ möchten wir hiermit herzlich alle Landwirte, Vermarkter und Verarbeiter einladen, an unserer Auftaktveranstaltung „Von mir



Innerhalb unseres LEADER geförderten ROEDE-Projektes „Regio-Marktplatz“ möchten wir hiermit herzlich alle Landwirte, Vermarkter und Verarbeiter einladen, an unserer Auftaktveranstaltung „Von mir zu Dir“ teilzunehmen. Das Projekt ist an das Vorgängerprojekt „Regionale Produkte in der Offensive“ angeknüpft. Ziel ist es, eine Online-Plattform aufzubauen, welche die Angebote und Veranstaltungen sowie die Landwirte, Vermarkter und Verarbeiter der Region sichtbar machen soll. 🌱🍷🍷

Die Auftaktveranstaltung findet am 01. Juni 2022 im Zollhaus Leer statt. Wir starten um 19.30 Uhr mit einer kurzen Begrüßung und einem Impulsvortrag des BioBoten Emsland, einem Lieferservice für regionale Lebensmittel. Außerdem werden wir unser neues LEADER-Projekt vorstellen und uns gemeinsam über mögliche Wege der Vermarktung in unserer Region austauschen.

Die Veranstaltung ist kostenfrei. Es wird einen kleinen 🍷 Abendimbiss und genug Raum für 🗣️ Gespräche geben. Anmeldungen bis zum 29.05.2022 an Wiebke Tuitjer (📧 wiebke.tuitjer@hoeb.de, 📞 04961/9788-0).

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

#hoeb #emsland #papenburg #regional #saisonal #westoverledingen #leer #moormerland #emden #rheiderland #landwirte



Insights ansehen

Beitrag bewerben



Gefällt stutzi.d und 61 weiteren Personen

hoeb_papenburg Rückblick – „Von mir zu Dir“

Am Anfang des Monats fand die... mehr

25. Juni



Bewerbung der Kochevents



emsgl^ock

12.07.22
19.00-21.00 Uhr

GARTEN PICKNICK

Wir werden uns dem Thema Picknick widmen und leckere Snacks zaubern, die auf dem nächsten Ausflug die Leckerbissen schlechthin sein werden!

Das Event wird an einem wunderschönen Ort stattfinden: in Meike Diddens Garten in Esklum!

Jetzt anmelden!

WIEBKE.TUITJER@HOEB.DE



emsgl^ock

18.08.23
25€ inkl. Getränke
19.00-21.00 Uhr

GRILL EVENT

Du möchtest etwas Neues auf dem Grill ausprobieren?

Dann melde dich zu unserem Kochkurs an und lerne die Genüsse von regionalem Gallowayfleisch kennen. Zusammen bereiten wir bei "Dat rood Eierhuske" in Steenfelde gemeinsam leckere Salatekombinationen zu, die zum Burger genossen werden.

Jetzt anmelden!

WIEBKE.TUITJER@HOEB.DE



emsgl^ock

25.05.23
25€ inkl. Getränke
19.00-21.00

FRÜHLINGS GEMÜSE

Der Frühling ist da und das erste Gemüse kann aus dem eigenen Garten geerntet werden.

Wir zeigen dir, was du alles damit zaubern kannst!

Jetzt anmelden!

INFO@HOEB.DE
KURS-NR.: 0032283



emsgl^ock

30.08.23
25€ inkl. Getränke
19.00-21.00

WATT 'N SUSHI

Matjes für Sushi klingt verrückt?

Dann lass dich von neuen Kombinationen mit regionalen Produkten überraschen und melde dich zum Kochkurs an!

Veranstaltungsort ist der Garten von Inga Hummelsiep (Norderbaulandweg 1a, Neermoor)

Jetzt anmelden!

INFO@HOEB.DE
KURS-NR.: 32708



hoeb_papenburg

Unser regionaler Online-Kochkurs geht in die nächste Runde 🥘

Insights ansehen Beitrag bewerten

Gefällt stutzl.d und 24 weiteren Personen



geht in die nächste Runde 🥘

Insights ansehen Beitrag bewerten

Gefällt stutzl.d und 24 weiteren Personen

hoeb_papenburg An alle Kochbegeisterten 🥘

Am Mittwoch, den 09.11.2022 findet von 18.30-19.30 Uhr unser regionaler Online-Kochkurs statt. Dieses Mal wird ein leckeres Gericht mit #Blumenkohl zubereitet.

Wer mitkochen möchte, kann sich über wiebke.tuitjer@hoeb.de anmelden und bekommt die Zutatenliste sowie den Zoom-Link zugeschickt.

Wir freuen uns auf das gemeinsame Kochen!

#kochkurs #online #regional #lecker #gemeinsamkochen

8. November

hoeb_papenburg

Flyer vom Direktvermarktertag am 09. März 2023



emsglück

Regionale Lebensmittel aus Ostfriesland und dem nördlichen Emsland

EmsGlück ist deine Plattform um alle Angebote rund um Eierautomaten, Wochenmärkte und Hofläden zu finden. Wir geben dir die Möglichkeit zum Hofladen zu fahren, dir etwas liefern zu lassen oder online einzukaufen und bei der Marktschwärmeri in Leer abzuholen.

Außerdem bekommst du allerhand Wissenswertes über unsere teilnehmenden Erzeuger und Vermarkter sowie aktuelle Veranstaltungen der Region serviert.

www.emsglueck.de

HÖB Höbisch-Ostfriesische Höbenerstraße 11
26802 Moorland in Papenburg a. V.

Veranstaltungsort

Mühle Neermoor
Kirchstraße 17a
26802 Moorerland

Ansprechpartnerinnen

Wiebke Tuitjer
wiebke.tuitjer@hoeb.de
04961 97880

Renate Müller-Lücht
renate.mueller-luecht@hoeb.de



Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete mit der Maßnahme „LEADER“
Mit dieser Maßnahme wird die Zusammenarbeit und die Initiierung, Organisation und Umsetzung von Projekten zur nachhaltigen Entwicklung in ländlichen Gebieten („LEADER-Region“) unterstützt.



**DIREKT
Vermarkter
TAG**

09. März 2023

emsglück



Programm

Es erwartet dich ein spannender Nachmittag zum Thema Direktvermarktung.

Wir laden ein in den Austausch zu kommen und neue Konzepte für die Landwirtschaft und Vermarktung zu entdecken.

Für das leibliche Wohl sorgen die Landfrauen Neermoor.



Zeitplan

12.00

Mühlentor geöffnet

13.00

Begrüßung

Renate Müller-Lücht, Wiebke Tuitjer

Ölgenuss aus Ostfriesland
Dr. Carollne Carsjens, Leckerbeck Ölffe

14.00

Die Veredelung der eigenen Milch
Adrian Compén, Addi's Eisliebe

Mein Weg zur Direktvermarktung
Antje Zents, Antjes Käsehaus

15.00

Alte Schweinerassen neu entdeckt
Familie Poppen, Hof Sonnenschein

Die Vielseitigkeit eines Biolandhofes
Lüttje Plaats, agillo gGmbH



**Markt
in der Mühlenhalle**

An verschiedenen Ausstellungsständen präsentieren sich unter anderem Erzeuger, Vermarkter, Verbände und Vereine und laden zum probieren und mitnehmen ein.

Falls du Interesse hast dich dort zu präsentieren, melde dich gerne bis zum 03. März 2023 per Mail an:

Wiebke Tuitjer
wiebke.tuitjer@hoeb.de

emsglück

Bewerbung vom Direktvermarktertag am 09. März 2023



Stände auf dem Direktvermarktertag



Bewerbung der Workshopreihe



emsglück

AUTHENTISCH UND REGIONAL: WIE DU KUNDEN FÜR DEINE HOFPRODUKTE BEGEISTERST

Erfolgreiche Öffentlichkeitsarbeit für deine Direktvermarktung

Workshopreihe



emsglück

DEIN KREATIVER HOFBLICK

09.08.23
13.00 - 18.00 Uhr
25 €

Fotografie-Workshop für die Präsentation regionaler Produkte und Direktvermarktung

Akka Olthoff schafft es mit ihrem fotografischen Blick, besondere Momente einzufangen. Spezialisiert auf Business Fotografie weiß sie, worauf es ankommt und möchte dieses Wissen teilen. Mit Antje's Käsehaus (Ringgang 37, Emden) ist die passende Location gefunden worden, um vor Ort viele Motive zu haben.

Jetzt anmelden!

INFO@HOEB.DE
KURS-NR.: 32711



emsglück

VIelfALT AUF KLEINEM RAUM

18.09.23
14.30 - 18.00 Uhr
25 €

Workshop für eine einladende Gestaltung und Präsentation deiner Angebote im Hofladen

Familie Willms hat mit "Dat lüttje Tütje" in Esklum (Esklumer Str. 4) einen gemütlichen Ort zum Einkaufen und Genießen geschaffen. Ihre Tipps und Tricks geben Rena und Ute Willms in diesem Workshop weiter. Außerdem wird es die Möglichkeit geben, im Klüterbüdel ein eigenes Hofschild zu gestalten.

Jetzt anmelden!

INFO@HOEB.DE
KURS-NR.: 32714



emsglück

BAUERNHOF-MARKETING

23.10.23
19.30 bis ca. 21.00 Uhr
ONLINE

Social Media Workshop für die Öffentlichkeitsarbeit auf deinem Hof

Friedericke Greilich kommt vom Hof und ihr Herz schlägt für die Direktvermarktung. Verknüpft mit ihrer Leidenschaft für die Sozialen Medien hilft sie Betrieben dabei, ihre Öffentlichkeitsarbeit zu strukturieren. Anhand von Instagram gibt sie uns einen Überblick darüber, was beachtet werden muss und wie eine Beitragsidee zum Post wird.

Jetzt anmelden!

wiebke.tulljer@hoeb.de



Social Media für dein Bauernhof-Marketing

Zielgerichtet posten ohne Nervenzusammenbruch

Emsglück | HÖB Emsland in Papenburg
Online-Seminar
23. Oktober 2023





Screenshot des Workshops Bauernhof-Marketing vom 23. Oktober 2023

Bewerbung Regionale Genüsse per Rad entdecken

emsglück
REGIONALE GENÜSSE PER RAD ENTDECKEN

26.06.23
 10 - ca. 16 Uhr
 ca. 50 km Tour
 Start: HÖB

Die HÖB Papenburg lädt gemeinsam mit dem ADFC zu einer Tour durch Westoverledingen ein! Dabei werden unterschiedliche Anbieter von regionalen Lebensmitteln angesteuert und ihre Produkte bei einem anschließenden Picknick in Diddens Garten (Esklum) verzehrt.

Danach führt die Route am Emsdeich entlang zurück zur HÖB.

Jetzt anmelden!
 WIERKE.TUITJER@HOEB.DE

Rückblick Gastronomie-Workshop



Verein der Köche Ostfriesland und Papenburg e.V.
 Gerade eben · 🌐

Heute war Gemüse der Star!
 Mit Renate Müller-Lücht von der Plattform <http://www.xn--emsglück-r2a.de/> haben wir mit den Schülern des 1. Ausbildungsjahres regionales Saisongemüse verarbeitet.
 Es hat Spaß gemacht. 😊



Bewerbung des Wintermarktes

HOEB_PAPENBURG
 Beiträge

04.12.
ab 12 Uhr

WARTTWEG 3, 26610 WESTOVERLEDINGEN

Insights ansehen Beitrag bewerben

♥️ 💬 📍 ... 📌

👤👤 Gefällt stutzi.d und 16 weiteren Personen

hoeb_papenburg Weihnachtsmarkt am 04.12. ab 12 Uhr im Garten von @daspfarrhaus!

Wir präsentieren unser Projekt „Emsglück“ mit regionalen Direktvermarktern und freuen uns auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher!

Danke @cafekluntje und @daspfarrhaus!

#weihnachtsmarkt #cafekluntje #pfarrhausgarten #glühwein #weihnachten #hob

Vor 8 Stunden

🌐 hoeb_papenburg ...

🏠 🔍 📺 🛒 👤

emsgl**ck**