

Wattenmeer-Happen an der BBS Wittmund [1]

Themen: [Biosphärenreservat](#) [2]

Wie können wir aus regionalen und saisonalen Produkten vom Wochenmarkt und Wattenmeer-Produkten Leckereien zaubern, die die Besonderheiten der Region widerspiegeln? Diese und viele weitere Fragen stellten sich heute die angehenden Köchinnen und Köche der BBS Wittmund und wagten den Praxistest.



Julia Goosmann, Tim Viehoff, Renko Grönweg, Patrick Schmidt, Kimberley Kolod und Jörg Andrä (v.l.n.r.) zauberten Köstlichkeiten aus regionalen Produkten. Foto: Kirfel

Unterstützung bekamen die Schülerinnen und Schüler der angehenden Biosphären-Schule von Alexander Mayrhofer, Koch- und Marketingexperte. Gemeinsam verwandelten sie die regionalen Zutaten in schmackhafte Wattenmeer-Happen. Parallel zum Produktionsprozess haben die jungen Fachleute Fotos und kleine Videos erstellt, um das Projekt in den sozialen Netzwerken bekannt zu machen.

Die Aktion war Teil der Workshop-Reihe „Nachhaltige Gastronomie im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer“, die von der Nationalpark- und Biosphärenreservatsverwaltung im Rahmen des Projekts „Watten-Agenda“ durchgeführt wird. Im Zentrum dieses Projekts steht der grenzübergreifende Schutz des Weltnaturerbes durch nachhaltigen und wertschätzenden Tourismus. Sowohl Gäste als auch Einheimische sollen für die Wattenmeer-Region begeistert und sensibilisiert werden.

Seit Februar ist die BBS Pilotschule im einjährigen Praxistest des Schullabels „Biosphären-Schule“ der Nationalpark- und Biosphärenreservatsverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer. „Wir freuen uns, mit der BBS Wittmund einen neuen Partner für die gemeinsame und nachhaltige Entwicklung der Wattenmeer-Region an unserer Seite zu haben. Die Fachkräfte von morgen können hier in idealer Weise nachhaltige Wirtschaftsweisen erproben“, erklärt Leana Frisch, die die „Biosphären-Schulen“ in der Nationalpark- und Biosphärenreservatsverwaltung betreut. Biosphären-Schulen sind Schulen, die den Schüler*innen den wertvollen Lebensraum Wattenmeer vor und hinter dem Deich näher bringen und sie befähigen, ihre Region nachhaltig mitzugestalten. Gelingen kann dies durch praxisnahen Unterricht inner- und außerhalb der Schule und in Verbindung mit örtlichen Kooperationspartnern, wie Nationalpark- und Bildungseinrichtungen der Region.

Das Projekt „Watten-Agenda“ wird gefördert durch das INTERREG V A-Programm Deutschland-Niederlande und mit Mitteln des Europäischen Fonds für Regionale Entwicklung (EFRE) und des Niedersächsischen Ministeriums für Bundes- und Europaangelegenheiten und Regionale Entwicklung (MB) sowie der Provincie Fryslân und Provincie Groningen kofinanziert.



*Diese Wattenmeer-Happen wurden serviert:
Reh-Burger mit Rotkohlsalat und Birnen-Chutney
Mille-feuille vom Tafelspitz mit Roten Beten und Kartoffeln und Senfsoße
Rinderhüfte mit Kartoffel-Pastinakenpüree und Biersoße
Tortellini mit Spargel und Sanddorn, braune Kräuterbutter
Queller-Erdbeer-Salat mit Ziegenfrischkäse
Panna cotta vom Ostfriesentee mit Eierlikörschaum*

Quellen-URL (modified on 03.05.2018 - 10:58): <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/nds/misc/wattenmeer-happen-der-bbs-wittmund/4691>

Verweise

[1] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/nds/misc/wattenmeer-happen-der-bbs-wittmund/4691>

[2] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/schlagworte/biosphaerenreservat>