



© Joke Pouliart

# Gemeinsam für das Wattenmeer

Nachhaltige Regionalentwicklung im Netzwerk der Nationalpark- und Biosphären-Partner\*innen

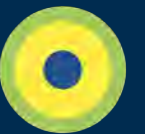
Nationalpark und Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer

Astrid Martin | Online Vortragsreihe zum Themenjahr „Biosphäre Wattenmeer“ | 07. Dezember 2023

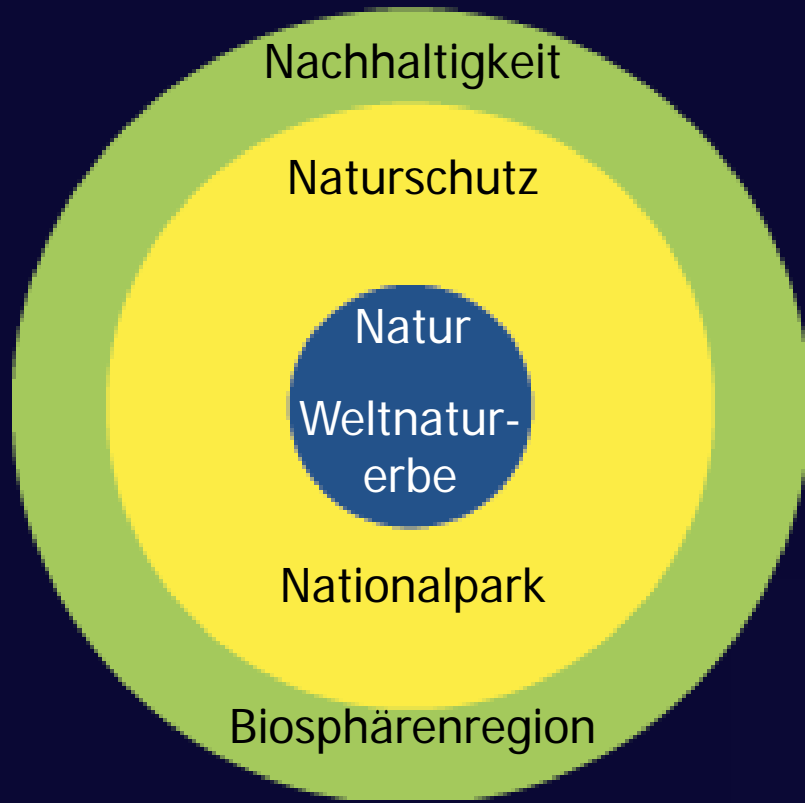


Nationalpark  
Wattenmeer

NIEDERSACHSEN







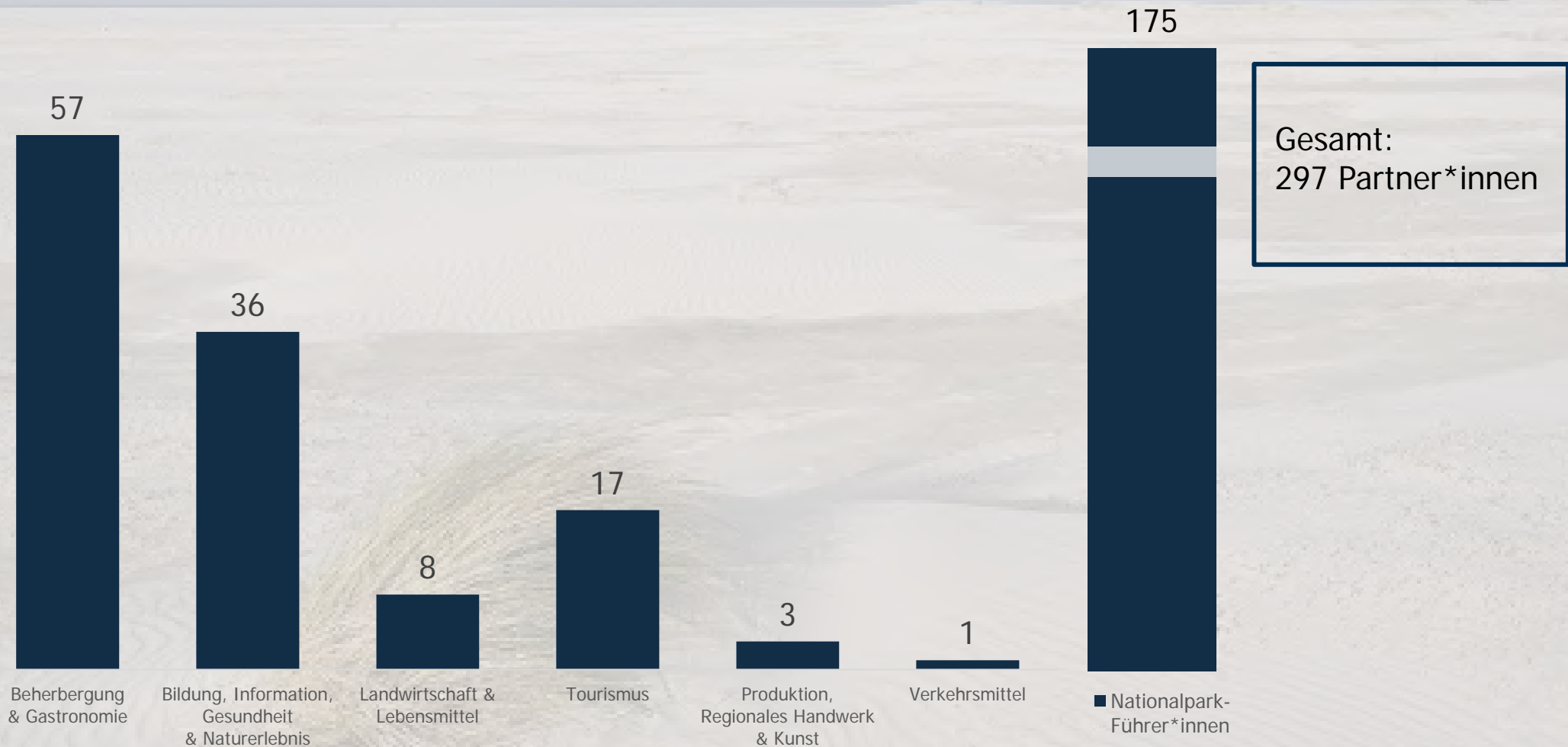


# Entwicklung des Partner-Netzwerks

- 1997 National-Park Watt- und Gästeführer
- 2005 National-Park Erlebnisfahrten
- 2009 „Offizielles Partner-Netzwerk“
- 2010 Ernennung Vergaberat  
Kriterienentwicklung mit Partnern  
(co-creation), erste Zertifizierungen
- 2012 - 2015 Entwicklung und Etablierung des  
ZNL-Wattenmeer  
(Nationalpark-Führer\*in)
- 2017 Wattenmeer-Produkte
- 2019 Biosphärenschulen



# Aktueller Stand des Partner-Netzwerks





# Homepage der Nationalpark- und Biosphären-Partner\*innen



[www.nationalpark-partner-wattenmeer-nds.de/](http://www.nationalpark-partner-wattenmeer-nds.de/)



# Information & Sensibilisierung

- Multiplikatoren, Botschafter & Fürsprecher → Informationsmaterial; Best-Practice-Beispiele
- Bindeglied in die Region: Kontakt zu Gästen & Einheimischen
- Nachhaltige Entwicklung in der Region steht auf vielen Beinen
- Sichtbarkeit nach außen → Logo in der Region



# Nachhaltiges Wirtschaften

- Ressourcenschonung
- Förderung umweltschonende Mobilität
- Barrierefreiheit
- Ökologische, faire und regionale Produkte
- Regionale Wirtschaftskreisläufe
- Natürliche und umweltfreundliche Gestaltung
- Mitarbeiterorientierung



# Kooperationen

- Feste Kooperationen schaffen Akzeptanz
- Regionale Vermarktungs- und Wertschöpfungsketten
- Kulinarische Wattwanderungen
- Fortbildungen & Schulungen
- Nutzung Produkte von Partnern
- Gemeinsame Veranstaltungen

© NLPV







Wattenmeer mit allen Sinnen...

...Naturerlebnisse



A group of four students are crouching in a field of tall grass and small white flowers. They are gathered around a clipboard held by one of the students, looking at it with interest. The student on the left is wearing a dark blue jacket and glasses. The student on the right is wearing a black hoodie with a green stripe and a dark cap. The background shows a vast, open field under a bright sky.

Lebensräume entdecken



# Nationalpark-Vogelführer\*innen







# Watt für die Seele

Die Wattenmeer-Achtsamkeitsübungen



Wattenmeer  
Welterbe seit 2009/2014



Nationalpark  
Wattenmeer



Interreg  
North Sea Region  
PROWAD LINK

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION





## Die Idee

Eine Zusammenstellung von Übungen, die Anreize setzen für Achtsamkeit im Umgang mit sich selbst und mit dem Weltnaturerbe Wattenmeer.



# Verbreitung

- Flyer & Broschüre
- Internetseite mit allen Übungen und Hintergrundinfos  
<https://nationalpark-wattenmeer.de/achtsamkeit>
- Podcast auf den üblichen Plattformen und  
<https://www.buzzsprout.com/2105847>
- Seminare durch den Nationalpark-Partner Businessbar  
<https://businessbar.de/#wattachtsamkeit>  
(Train-the-trainer-Seminare)  
<https://businessbar.de/#wattschnuppern>  
(Seminare für Gäste/Einwohner\*innen)







Wattenmeer mit allen Sinnen...

...Kulinarische Erlebnisse



# Biosphären-Menü-Tage



1. SEPTEMBER – 07. OKTOBER 2018

**Biosphären-Menü-Tage**  
Genießen Sie das Beste aus der Region

Biosphärenreservat  
Niedersächsisches  
Wattenmeer



08. SEPTEMBER 2019

**Biosphären-Menü-Tage**  
Genießen Sie das Beste aus der Region

Biosphärenreservat  
Niedersächsisches  
Wattenmeer



09. SEPTEMBER 2020

**Biosphären-Menü-Tage**  
Genießen Sie das Beste aus der Region

Biosphärenreservat  
Niedersächsisches  
Wattenmeer



10. SEPTEMBER 2021

**Biosphären-Menü-Tage**  
Genießen Sie das Beste aus der Region

Biosphärenreservat  
Niedersächsisches  
Wattenmeer

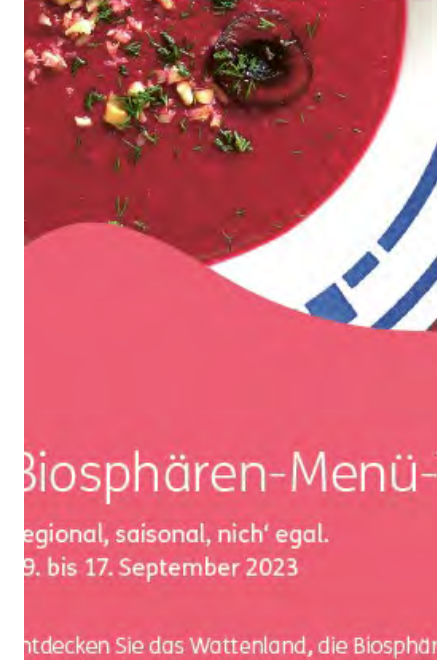


## 5. Biosphären-Menü-Tage

10. bis 18. September 2022

Entdecken Sie das Wattenland, die Biosphäre  
Niedersächsisches Wattenmeer, von einer neuen  
Perspektive. Genießen Sie eine Woche lang kulinarische  
Erlebnisse unserer Landschaft hinter dem Deich.

Biosphärenreservat  
Niedersächsisches  
Wattenmeer



## Biosphären-Menü-Tage

regional, saisonal, nich' egal.  
19. bis 17. September 2023

Entdecken Sie das Wattenland, die Biosphäre  
Niedersächsisches Wattenmeer, von einer neuen  
Perspektive. Genießen Sie eine Woche lang kulinarische  
Erlebnisse unserer Landschaft hinter dem Deich.

Biosphärenreservat  
Niedersächsisches  
Wattenmeer



# Biosphären-Menü-Tage

## Biosphären-Menü-Tage

Regional, saisonal, nich' egal.  
09. bis 17. September 2023



Kommen Sie mit uns auf kulinarische  
Entdeckungsreise vom **09. – 17. September 2023**  
und lassen Sie sich überraschen und verwöhnen.

Weitere Infos direkt bei den teilnehmenden  
Betrieben und auf  
[www.nationalpark-partner-wattenmeer-nds.de](http://www.nationalpark-partner-wattenmeer-nds.de).

Teilnehmende Nationalpark- und  
Biosphären-Partner:

- 1 Best Western Hotel Das Donners (Cuxhaven)
- 2 Restaurant Zur Börse (Wremen)
- 3 Center Parcs - Park Nordseeküste (Tossens)
- 4 Kulturzentrum Seefelder Mühle (Stadland)
- 5 ATLANTIC Hotel (Wilhelmshaven)
- 6 NAKUK - Landhotel & Restaurant (Wangerland)
- 7 Gulfhof Friedrichsgroden (Carolinensiel)
- 8 Romantik Hotel Achterdiek (Juist)
- 9 Restaurant Hofenblick (Weener)

**Biosphärenregion  
Niedersächsisches  
Wattenmeer**



## Biosphären-Menü

Friesischer Salat

Küstensenf-Dressing | Apfel-Birnen-  
Chutney | Harbour View-Brotchip

\*\*\*

Lammlachs in Kräuterkruste

Jus | Queller-Dauphinekartoffeln | Sellerie-  
Johannisbeer-Püree

\*\*\*

Sanddorn-Parfait auf Butterkeksboden

Himbeerschaum | Brombeer-Sponge |  
Hippe







**PRODUKT AUS DER**

---

**Biosphärenregion  
Niedersächsisches  
Wattenmeer**






# Deichlamm aus der Biosphärenregion



2018  
Start  
Projekt 1

- Potenzialanalyse
- Umfrage Gastronomie
- Workshop
- Wolle / Fleisch
- Shop-in-Shop

2020  
Start  
Projekt 2

- Akteure finden
- Wertschöpfungskette
- Lambratwurst-Testessen (5 Var.)
- Testlauf im Sommer

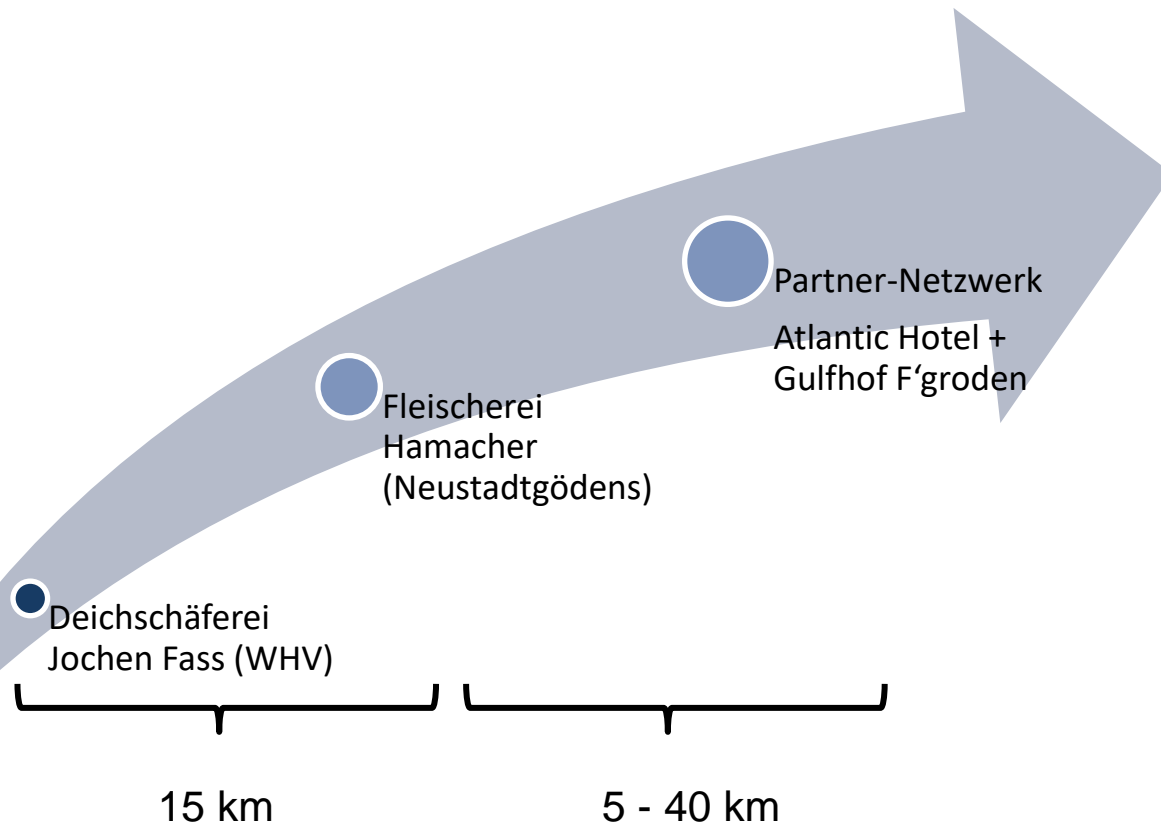
Heute

- Finale Wertschöpfungskette
- Vermarktung & Verkauf
- Unabhängigkeit NLPV



# Deichlamm aus der Biosphärenregion

Biosphären **D**eichlamm      Biosphären **B**ratwurst  
VOM DEICHLAMM





# Biosphären Bratwurst

VOM DEICHLAMM



## Ostfrieslands Antwort auf die Currywurst

### Biosphären-Bratwurst vom Deichlamm

Für die Herstellung und Vermarktung der Bratwurst arbeiten Betriebe aus der Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer partnerschaftlich zusammen. So werden eine naturverträgliche Landwirtschaft, eine Kultur der Zusammenarbeit und die Wirtschaft in der Region gefördert.

Biosphärenregion  
Niedersächsisches  
Wattenmeer



V.l.n.r.:

**Jochen Fass**

Deichschäfferei Voslapper Groden, Wilhelmshaven

**Marco und Stefan Hamacher**

Fleischerei Hamacher, Sande-Neustadtgödens

**Matthias Zimmermann**

ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven

**Joke Poullart**

Gulphof Friedrichsgroden, Carolinensiel

**Neuseeland-Lamm? Das können wir hier besser:**  
Regionale Biosphären-Bratwurst vom Deichlamm!

An unserer Küste prägen viele tausend Schafe das Landschaftsbild und pflegen unsere Deiche. Um die Region zu stärken und wieder mehr heimisches Lamm auf die Teller zu bringen, haben sich auf Einladung der Biosphärenregion einige Akteure auf den Weg gemacht und eine neue Lieferkette mit kurzen Wegen – für maximale Frische und Qualität – ins Leben gerufen.

Bestellungen:

Fleischerei Hamacher

Horster Str. 1, 26452 Sande-Neustadtgödens

Telefon: 04422 4570

Mehr Informationen:

[www.watten.land/deichlamm](http://www.watten.land/deichlamm)



Herausgeberschaft:

Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer  
Verchowstr. 1, 26382 Wilhelmshaven  
Telefon: 04423 931-0  
E-Mail: [poststelle@npvw.niedersachsen.de](mailto:poststelle@npvw.niedersachsen.de)

Foto: Benjamin Brockhaus

Gefördert durch:



**Fleischerei Hamacher**

**Biosphären Bratwurst**  
VOM DEICHLAMM

Zutaten: Lammfleisch, Kochsalz, Gewürze, Gewürzextrakte, SELLE-RIEBLÄTTER, Karotten.

**PRODUKT AUS DER**  
Biosphärenregion  
Niedersächsisches  
Wattenmeer

[www.watten.land/deichlamm](http://www.watten.land/deichlamm)

Horster Str. 1, 26452 Sande/Neustadtgödens [www.fleischerei-hamacher.de](http://www.fleischerei-hamacher.de) Tel.: 04422 - 4570

<https://watten.land/deichlamm>



# Kochbuch

Vom alten Familienrezept, vom dekorativen Liebesspeise auf dem Tisch auf und zeitlich Nordwesten Deutschlands Erzeuger und Herstellungsmittel, die vor und



Seefeldler Mühle Sommer vegane Variante leicht nachkochen

## WUDELLECK

herzhafter Eintopf mit Wurzeln und Kartoffeln

Zutaten für 6 Personen  
 1 kg Wurzeln, gewürfelt  
 500 g Kartoffeln, gewürfelt  
 3 Zwiebeln, gewürfelt  
 375 ml Gemüsebrühe\*  
 200 g Schinkenwürfel (z. B. von der Landschlachterei Gorges)  
 6 Kochwürste (z. B. von der Landschlachterei Gorges)  
 oder  
 200 Räucher tofu gewürfelt  
 Salz und Pfeffer  
 Petersilie

Wuddeldeck ist ein echter Klassiker der norddeutschen Küche. Hinein kommt, was auf dem Hof wächst:

Zwiebeln und Schinken/Räucher tofu in Butter oder Öl andünsten. Die Wurzeln und Kartoffeln dazugeben und weitere 5 Minuten andünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, die Kochwürste obenauf legen und ca. 1 Stunde köcheln lassen. Nach Ende der Garzeit die Würste in Scheiben schneiden und unter den Eintopf heben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Traditionell wird das Wuddeldeck mit Apfelsauce gegessen, der herzhafter Eintopf und die süßsaure Frische der Äpfel passen herrlich zusammen!

Apfelsauce selbst kochen ist übrigens auch ganz einfach: Äpfel schälen und kleinschneiden, mit einem Schluck Wasser aufkochen und köcheln lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Nach Geschmack mit etwas Zucker süßen oder pur genießen!

\*Gemüsebrühe einfach selber machen aus frischem Gemüse: [gutesmorgenstadeland.blog/2020/02/28/diy-gemuesebruehe-paste](https://gutesmorgenstadeland.blog/2020/02/28/diy-gemuesebruehe-paste)

54



## BIOPRODUKTE AUS OSTFRIESLAND FÜR OSTFRIESLAND

Heiko Dreyer, Bioland-Hof Agena · Dreyer, Krummhörn



Nur knapp vier Kilometer trennen den Bioland-Hof Agena Dreyer vom Meer. Heutzutage sieht das Land, auf dem der Hof steht, selbstverständlich aus. Doch 1770 wechselte sich dort, wo heute Gemüse und Getreide in Bioqualität wachsen, in starker Regelmäßigkeit die Gezeiten ab. Dann wurde der Hagengraben eingedeicht und dort um 1825 ein für die Region typischer Gullhof errichtet. „Meine Frau und ich sind an der Ostsee in Ostfriesland aufgewachsen, deswegen hat uns diese ausgesprochene Nähe zur Nordsee nicht geschreckt. Im Gegenteil“, schmunzelt Heiko Dreyer.

Wenn immer mehr landwirtschaftliche Betriebe aufgeben, liegt das oft an fehlenden Nachfolgern. 1985 hatte Garmit Agena den Betrieb seiner Eltern



übernommen und einige Jahre später auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Doch die eigenen Kinder mochten nicht übernehmen und Agena intensiv nach Menschen, denen er sein Leben seinen Bioland-Hof vertrauensvoll überlassen konnte. 2019 übergab er seinen Hof an Ines und Heiko Dreyer. Sie studierte Veterinärmedizin, er promovierter Agrarwissenschaftler. „Wir haben Herausforderung gesucht und hier in der Krummhörn gefunden. Biolandwirtschaft ist sehr komplex und sehr arbeitsintensiv, aber, und das ist entscheidend abwechslungsreich und vielfältig“, erklärt Heiko Dreyer die gemeinsame Suche nach einem eigenständigen landwirtschaftlichen Betrieb.

„Beiden ökologisch zu bewirtschaften ist deshalb voll, weil es nachhaltig ist“, begründet der Vater Soles. Und eben vielfältig: Auf einer Fläche von rund 250 Hektar werden unterschiedliche Kulturpflanzen (Weizen, Hafer, Gerste, Roggen, Ackerbohne und Klee) und Kartoffeln und Möhren angebaut. Auf dem Gemüsefeld und in Foliengewächshäusern werden insgesamt rund 40 verschiedene Gemüse- und Obstsorten angebaut. In der näheren Umgebung liegt auf dem Bioland-Hof Futter und die Mühle Eric Horsten Getreide. Der eigene Hofladen lässt die Wäpche offen und die Direktvermarktung wird samstags und montags dem Wochenmarkt in H. nahezu perfektioniert. Nahezu selbstverständlich mittlerweile der regelmäßige Bezug einer Bio-Produkte die online individuelle Bestellwünsche zulässt: das nicht ein toller Kreislauf? „freut sich Heiko Dreyer: „wenn Lebensmittel dort gegessen und verarbeitet werden, wo sie wachsen. Für uns alle Beteiligten ist auch vorteilhaft, dass wir viele Verkaufsweg bevorzugen und nicht von einem großen Kunden abhängig sind.“

Abhängig sind sie auf alle Fälle vom Klima. Der Anstieg des Meeresspiegels um 20 Zentimeter Vergleich mit vorindustriellen Zeitalter lehrt Heiko

## APFELSCHAUMSÜPPCHEN MIT BRUNNENKRESSE

Zutaten  
 5-7 Esterapfel (ca 500 g)  
 3 Schalotten  
 500 ml Gemüsebrühe  
 100 ml Cidre  
 200 ml Saure Sahne  
 100 ml Schlagahne  
 1-2 EL weißen Balsamico-Essig  
 50 g Butter, 50 g Mehl  
 Sternanis, Rosmarin, Ingwer, Salz, Pfeffer, Zucker  
 Brunnenkresse

Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden, die Äpfel vierteln, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zunächst die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen und dann die Apfelwürfel kurz mit anschwitzen. 1 Eßlöffel Zucker dazugeben und mit dem Balsamicoessig ablöschen. Das Ganze mit Mehl bestäuben, verrühren und mit der Gemüsebrühe und dem Cidre auffüllen. Dazu kommen Sternanis, ein Stöckchen Ingwer und ein Rosmarinzwig. Bei kleiner Flamme das Ganze 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend werden Sternanis, Rosmarin und Ingwer entfernt. Saure Sahne aufgegossen und mit Salz und Pfeffer gewürzt (Die leicht süßliche Suppe verträgt recht viel Pfeffer). Nachdem die Suppe einmal aufgekocht ist, pürieren wir sie sehr sorgfältig und passieren sie durch ein Sieb (durch die Saure Sahne ist sie flockig geworden). Zu guter Letzt schlagen wir die Sahne kurz an und fügen sie hinzu – dadurch wird die Suppe extra schaumig. Die leicht scharfe Brunnenkresse rundet die Apfelschaumsuppe ab.

insektiefreie Speisekammer leicht nachkochen



Herbst

22

## ZUM LÖFFELN SUPPEN



## CREMIGE PASTINAPFEL-SUPPE

Zutaten für vier Personen am wertvollsten in Bio-Qualität  
 500 g Pastinaken  
 750 ml Gemüsebrühe (ohne Geschmacksverstärker)  
 1 Zwiebel  
 1 Apfel  
 4 EL Olivenöl  
 200 ml Sahne oder vegane Alternative  
 1 Bund Schnittlauch  
 Kräutersalz, Muskat, Pfeffer

Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen und schälen. Beides würfeln und in einem Suppentopf glasig anschwitzen. Die Pastinaken waschen, Wurmfäden (nicht schälen), in Stücke schneiden, ebenfalls kurz andünsten. Die Gemüsebrühe ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis sie weich sind.

Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und vegane Alternative unterrühren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und ebenfalls dazu mit Kräutersalz, Muskat und Pfeffer, je nach Geschmack.

Vegane Alternative für die Sahne: 2 Eßlöffel 150 ml Wasser verrühren.

44

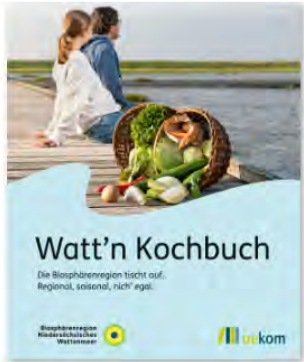


# Kochbuch



Themen Bücher Zeitschriften oekom science Autor\*innen Verlag

Startseite > Watt'n Kochbuch



Leseprobe (PDF) >>  
PRESSEDOWNLOADS >>

Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer (Hrsg.)

## Watt'n Kochbuch

Die Biosphärenregion tischt auf: Regional, saisonal, nicht' egal

ISBN: 978-3-98726-026-1

Hardcover, 168 Seiten

Erscheinungstermin: 02.03.2023

Das Wattenmeer tischt auf und zeigt mit 74 Rezepten die Vielfalt der Küche im Nordwesten Deutschlands: Vom traditionellen Familiengericht wie dem herzhaften Kartoffel-Karotten-Eintopf Wuddeldick oder »updrögt« (aufgetrocknete) Bohnen bis zu modern interpretierten und veganen Superfoodrezepten gibt es hier so manche Köstlichkeit zu entdecken. Vom garnierten Teller eines Küchenchefs bis zur Lieblingsspeise aus Kindertagen.

Ganz nebenbei lädt das Watt'n Kochbuch dazu ein, mehr über die Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer zu erfahren. Lernen Sie typische Produkte kennen, und

mehr anzeigen >

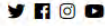
Ernährung Kochen Meere nachhaltig einkaufen

nachhaltige Ernährung nachhaltige Kurorte nachhaltige Lebensstile

nachhaltige Regionalentwicklung nachhaltiger Tourismus Wattenmeer



Service Kontakt Newsletter Login



### Erhältlich als

Buch 29,00 €

sofort lieferbar

PDF 22,99 €

zum Download bereit

In den Warenkorb >

#buylocal - Buchhandlungsfinder



ge umher auf die Inseln, doch die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben.

Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben.

Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben.

Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben.

## APFELSCHAUMSÜPPCHEN MIT BRUNNENKRESSE

- Zutaten:
- 3-7 Äpfel (ca. 500 g)
- 3 Schalotten
- 300 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne
- 200 ml Saure Sahne
- 100 ml Schlagobers
- 1-2 EL weiße Balsamico-Essig
- 50 g Butter, 50 g Mehl
- Semmel-, Romantik-, Ingwer-, Salz-, Pfeffer, Zucker
- Brunnenkresse

Die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Durch die die Schalotten in der Butter glasig anschwitzen. In 50 ml Sahne die Apfelstücke mit Salz und Pfeffer abkochen. Das Ganze mit 100 ml Brühe bestücken, umrühren und mit der Gemüsebrühe und dem Öl die Apfelmilch zubereiten. Danach, ein Schälchen Topf und ein Romantikkeg, 50 g weiche Butter das Ganze 10 Minuten köcheln lassen.

In zwei Schritten werden Semmel-, Romantik- und Ingwer wieder mit 50 ml Sahne aufgeschoben und mit Salz und Pfeffer gewürzt. Die in 100 ml Sahne vermischt mit Pfeffer bestücken. Nachdem die Sahne etwas aufgekocht ist, geben wir die Sahne schrittweise und schaumig durch ein Sieb durch die Saure Sahne zu 4 Rost geben. Danach lässt schlagen und die Sahne mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen und die Sahne abschäumen. Die in ein Schälchen Brunnenkresse und die Sahne abschäumen.



Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben.

Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben. Die Inseln sind klein und die Wege sind steinig und uneben.

## ZUM LÖFFELN SUPPEN



## CREMIGE PASTINAPFEL-SUPPE

- Zutaten für vier Personen:
- ein weißes Bio-Quellwasser
- 500 g Pastinaken
- 700 ml Gemüsebrühe (ohne Geschmacksverstärker)
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 4 EL Olivenöl
- 200 ml Sahne oder vegane Alternativen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel, Meersalz, Pfeffer

Die Zwiebel schälen, in sechs Stücke schneiden. Die Pastinaken schälen, in vier Teile schneiden, in einem Sud kochen. Die Gemüsebrühe mit 20 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen.

Die Suppe in dem Rührtopf schütten und vegane Alternativen verwenden. Das Salz und Pfeffer abschmecken und ebenfalls das Salz und Pfeffer abschmecken.

Vegane Alternative für die Sahne: 100 ml pflanzliche Sahne.

www.oekom.de/buch/watt-n-kochbuch-9783987260261





#WATTBESÜNNERS

**RETHINK**

Original:  
Alex Blaschke  
"Im Klang der Stille"  
2022 | 60x80 cm  
Acryl auf Leinwand

Alle Infos zur  
Ausstellung

**PARTNER**  
Nationalpark  
Wattenmeer

Carolinensiel-Harlesiel  
OSTFRIESISCHE  
LANDSCHAFT

Wattenmeer mit allen Sinnen...  
...kulturelle Erlebnisse





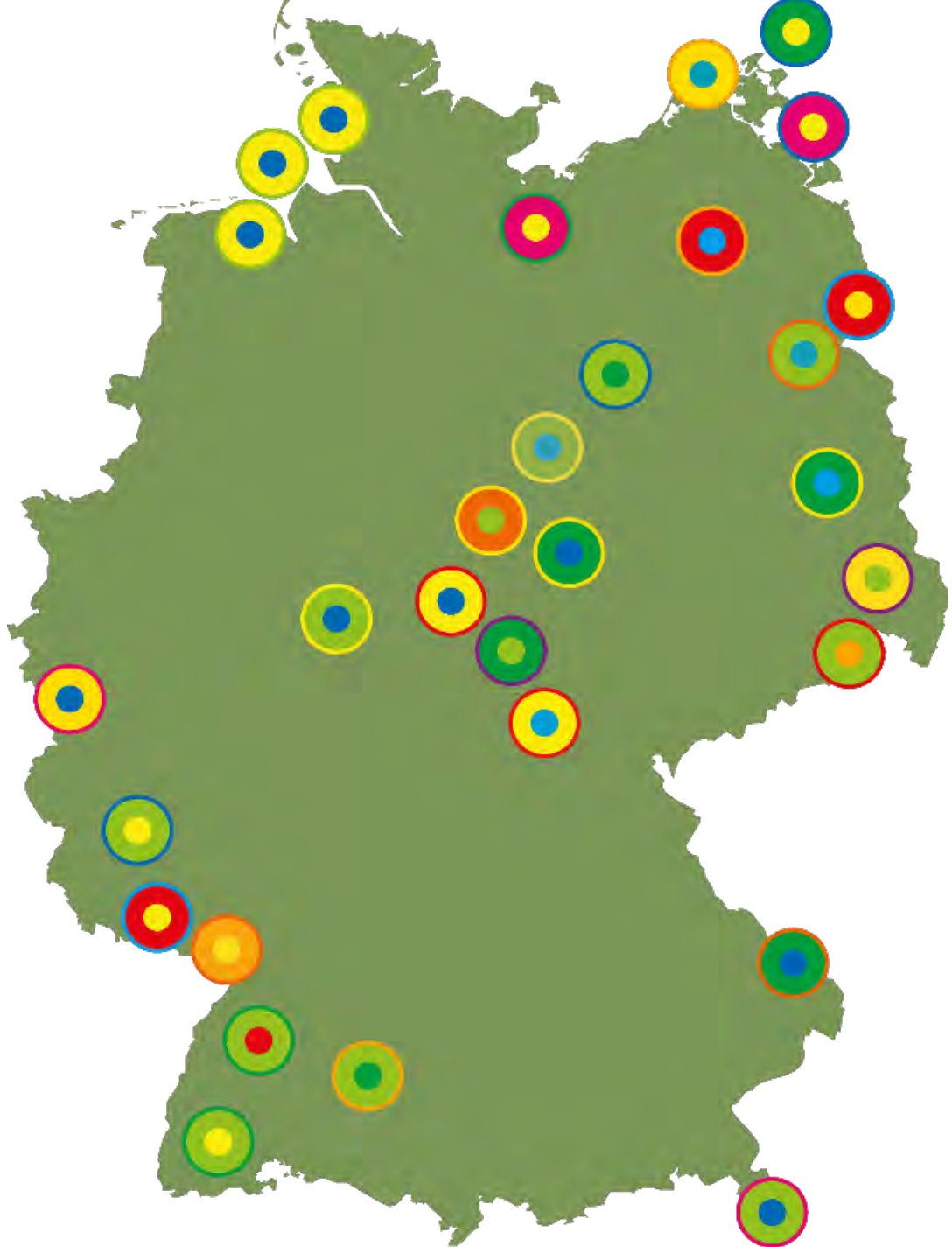
# Biosphären Konzerte

## #EinSommerMitMusik

Konzertreihe im Wattenland 2022







# Bundesweite Partner-Netzwerke

- 29 Partnernetzwerke
- Beteiligung von 33 Nationalen Naturlandschaften (16 Nationalparks, 16 Biosphärenreservate, 1 Naturpark)
- Über 1.400 Partnerbetriebe

Nationale  
Naturlandschaften





An aerial photograph of a coastal wetland landscape. A winding river flows through a green, marshy area towards a sandy beach and the ocean. The water is a mix of blue and brown, indicating sediment. The sky is clear and blue.

Und warum?

Wir sind **WeltnaturERBEN** und stellen uns gemeinsam den Herausforderungen der Zukunft - jeder trägt zum Schutz und Erhalt des Wattenmeeres bei - durch Sensibilisierung, Kooperationen und nachhaltigem Handeln.



Vielen Dank für die Aufmerksamkeit

**Herausgeber:**

Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer

Astrid Martin

04421 911 294

[astrid.martin@nlpvw.niedersachsen.de](mailto:astrid.martin@nlpvw.niedersachsen.de)

**Nationalpark  
Wattenmeer**

NIEDERSACHSEN

