

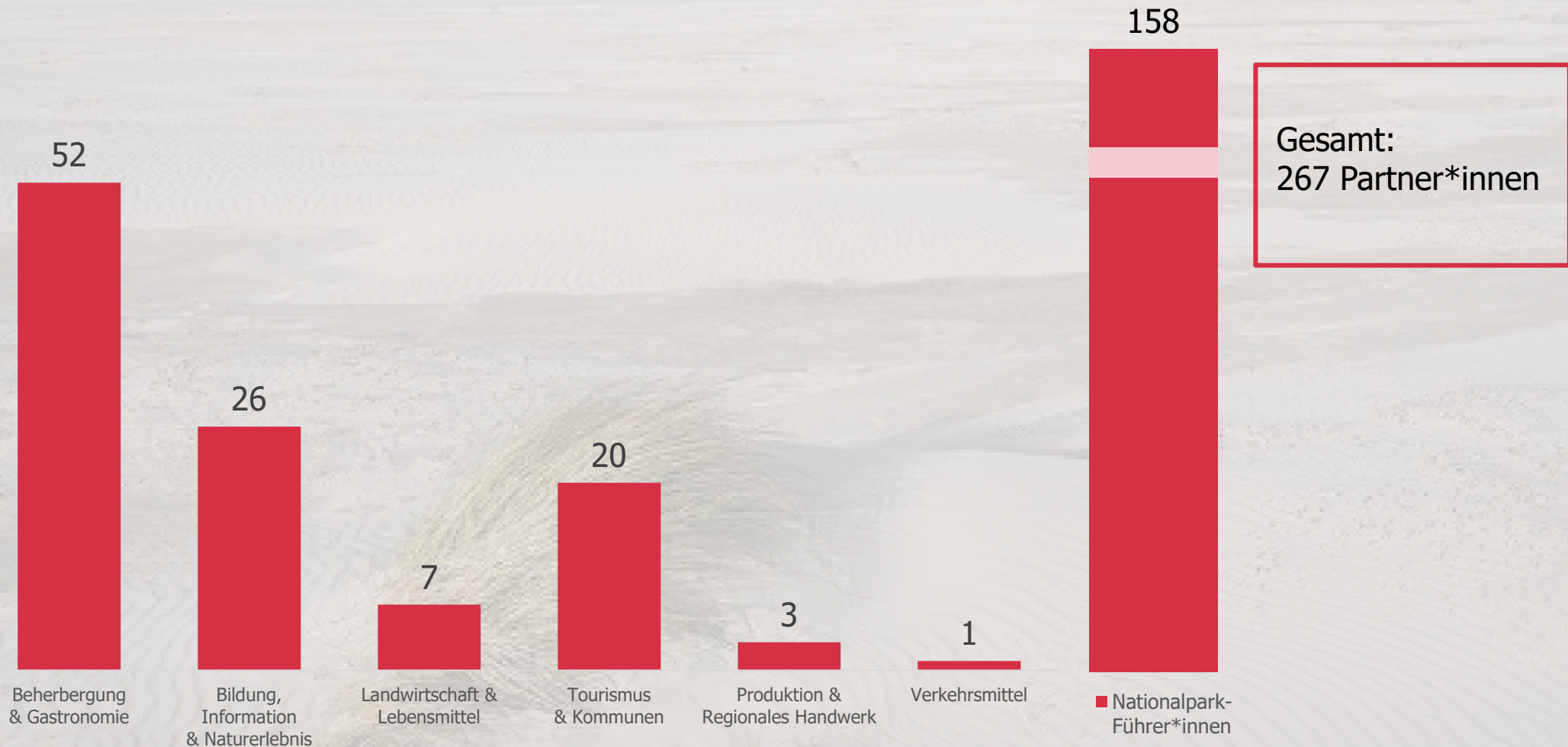
Herzlich Willkommen

Partner-Treffen 2022

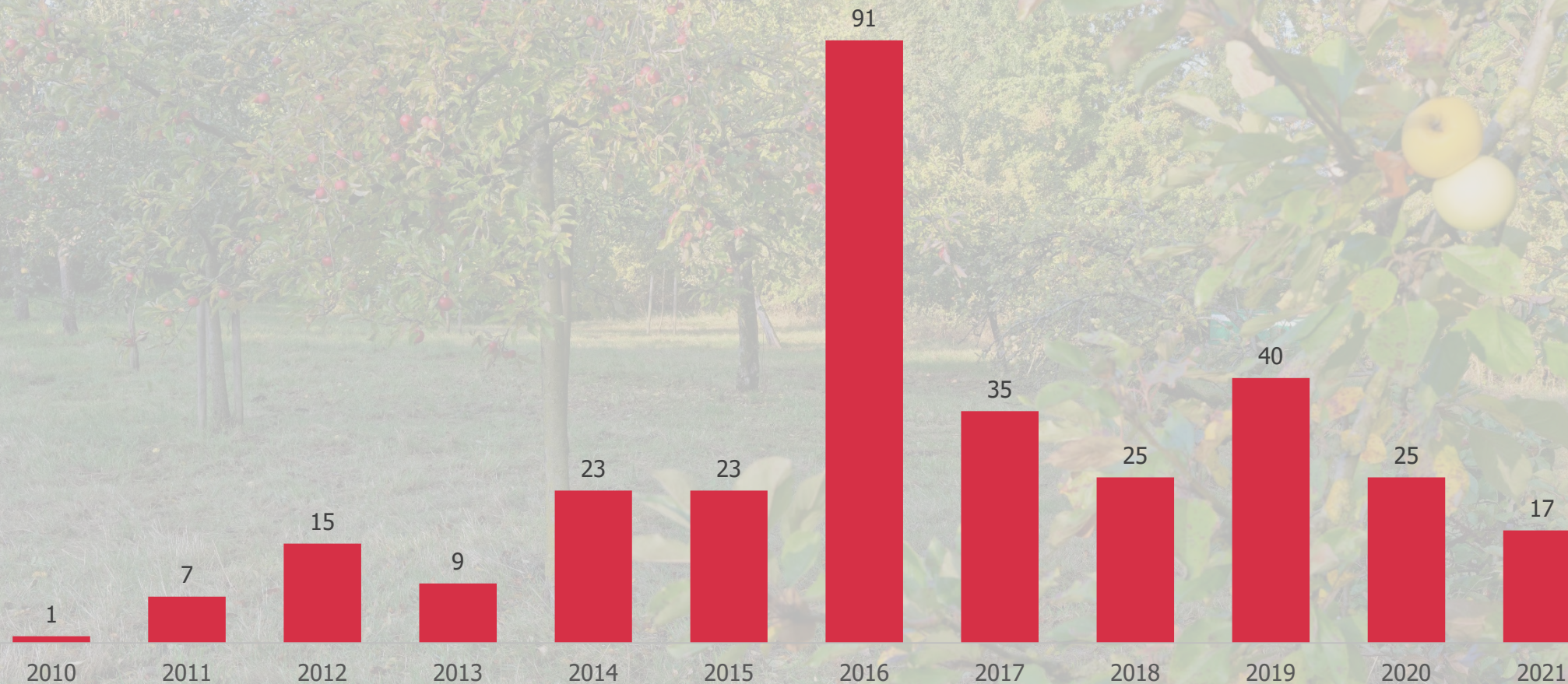
Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer



Aktueller Stand des Partner-Netzwerks



Entwicklung des Partner-Netzwerks



Homepage der Nationalpark- und Biosphären-Partner:innen



www.nationalpark-partner-wattenmeer-nds.de/

Interner Bereich:

- Nutzernamen: wattenmeer
- Passwort: partner

Neue Partner 2021

- WAU
- Gut Altmarienhafen
- Schippergilde Friedrich e.V.
- Watt'n Steel
- Haus Admiral
- Haus Nordlicht
- La mer Cosmetics AG
- DB Fernverkehr AG, Inselverkehr Wangerooge
- DJH Wangerooge
- Hochschule Emden/Leer
- Thalassophil
- Stadthotel Restaurant Smutje
- 7 Nationalpark-Führer:innen



Neu im Team



Hanne Banko-Kubis



Eva Carbach

Newsletter



Partner-Netzwerke schaffen Mehrwert



© Carius / Lindenberg / Melzer

Ausstellung im niedersächsischen Landtag vom 8. bis 20. Dezember 2021



Unsere Partner

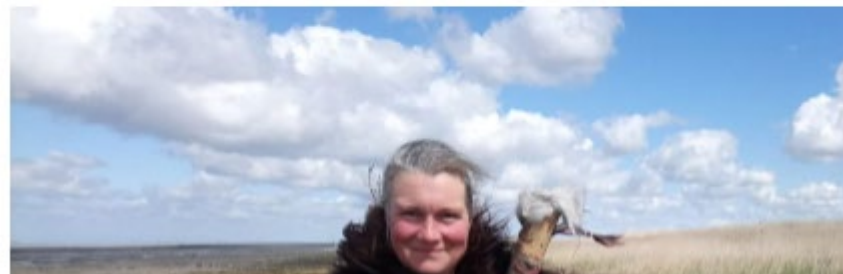
Tourismuspreis "Barrierefrei"

Das Partner-Netzwerk wächst



Drei Fragen an ...

... Nationalpark-Führerin Inga Kühner



Biosphären-Konzerte 2021

Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer



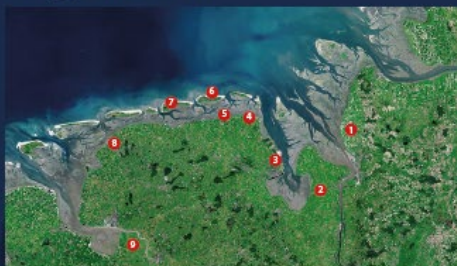
Biosphären-Menü-Tage

11. – 19. SEPTEMBER 2021

4. Biosphären-Menü-Tage

Die Früchte der Region genießen

- 1 Restaurant Zur Börse (Wremen)
- 2 Kulturzentrum Seefelder Mühle (Stadland)
- 3 ATLANTIC Hotel (Wilhelmshaven)
- 4 NAKUK Das Friesische Landhotel (Wangerland)
- 5 Gulfhof Friedrichsgroden (Carolinensiel)
- 6 Hotel Inselriede (Spiekeroog)
- 7 Panorama-Restaurant & Café Seckrug (Langeoog)
- 8 Westgaster Mühle (Norden)
- 9 Restaurant Hafenblick (Weener)



WATTENMEER
WELTNATURERBE

Biosphärenreservat
Niedersächsisches
Wattenmeer



Biosphären-Menü

Petersilienwurzelsuppe
Deichkäseschaum | frittiertes Eigelb | Rote-Bete-Chip

Zweierlei vom Deichlamm
Schmorstück und Kurzgebratenes
Sauce | Ofengemüse mit Queller | Kartoffelcreme

Kirschtörtchen
Bio-Schokolade | Buttermilcheis

Biosphären-Frühstück

mit Produkten aus der Region und aus
dem Garten des Mühlencafés

wechselnde, hausgemachte Aufstriche
und Salate

regionale Spezialitäten neu interpretiert:
Labskaussalat

„Familienchallenge“

Na klar – es gibt auch viele Touren für Kids und Familien! Hier findet ihr alle Herausforderungen und Entdeckungen der Region mit Kinderaugen!



Titel der Tour, Datum, Unterschrift



Titel der Tour, Datum, Unterschrift



Titel der Tour, Datum, Unterschrift

Challenge gemeistert!
Herzlichen Glückwunsch!

Challenge „Vielfalt – Düne, Salzwiese & Vogelzug“

Stellt euch der Herausforderung und un-egal ob kulturelle oder naturkundliche Touren sein.

Die Wattenmeer-Region hat sowohl im Watt als auch an Land viel zu bieten: Touren in den wilden Osten der Inseln, vogelkundliche Touren, Wattwanderungen in Küstennähe oder Rad- und Gesundheitswanderungen.

Für diese Challenge zählen alle Touren, die unsere Nationalpark-Führerinnen und Nationalpark-Führer anbieten –



Titel der Tour, Datum, Unterschrift



Titel der Tour, Datum, Unterschrift

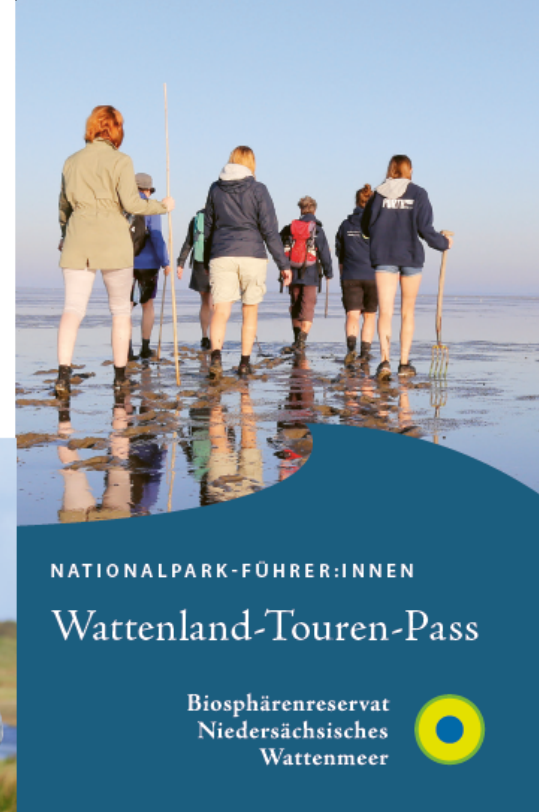


Titel der Tour, Datum, Unterschrift

Challenge gemeistert!
Herzlichen Glückwunsch!

Nationalpark-Führer:innen

Unsere Nationalpark-Führer:innen absolvieren die Fortbildung zum „Zertifizierten Natur- und Landschaftsführer (ZNL)“ und sind so bestens gerüstet, euch die Vielfalt und Einzigartigkeit der Region auf ihren Touren zu zeigen und für einmalige Erlebnisse zu sorgen. Lasst euch überraschen.



NATIONALPARK-FÜHRER:INNEN

Wattenland-Touren-Pass

Biosphärenreservat
Niedersächsisches
Wattenmeer



Liebe Wattenland-Begeisterte,

ob wattwandernd, fahrradfahrend oder durchs Fernglas – entdeckt die Vielfalt der Natur und Kultur unseres Wattenlands vor und hinter dem Deich mit unseren Nationalpark-Führer:innen.

Sammelt Aufkleber und stellt euch verschiedenen Herausforderungen. Ziel ist es, möglichst viele Touren zu machen und so die Region zu erkunden. Eine Challenge ist gemeistert, sobald ihr drei Aufkleber gesammelt habt.

Habt ihr euch der Herausforderung er-

Am Ende der Saison nach den Herbstferien werden zusätzlich fünf Wertgut-scheine verlost, die bei unseren Nationalpark- und Biosphären-Partnern eingelöst werden können.

Wichtig:

Nur unsere zertifizierten Nationalpark-Führer:innen können die Aufkleber ver-geben. Eine Übersicht aller Nationalpark-Führer:innen findet ihr hier:



www.nationalpark-partner-wattenmeer.de/de

Challenge „Inselquerung – Watt ohne Grenzen“

Stellt euch der Herausforderung und lauft zu den Inseln im niedersächsischen Wattenmeer, die zu Fuß zu erreichen ist. Aber Achtung: Die Touren sind un-

terschiedlich herausfordernd. Baltrum bietet sich als Einstieg an – Langeoog ist für Profis! Um die Challenge zu meistern, reichen drei Touren aus.

Baltrum



Datum, Unterschrift

Neuwerk



Datum, Unterschrift

Norderney



Spiekeroog



Datum, Unterschrift

Langeoog



Datum, Unterschrift

Leuchtturm Arngast



Name

Straße

Wohnort

Notfallnummer

Nationalparkverwaltung Nds. Wattenmeer
Vröbnewstraße 1, 26382 Wilhelmshaven

Ausmalbilder



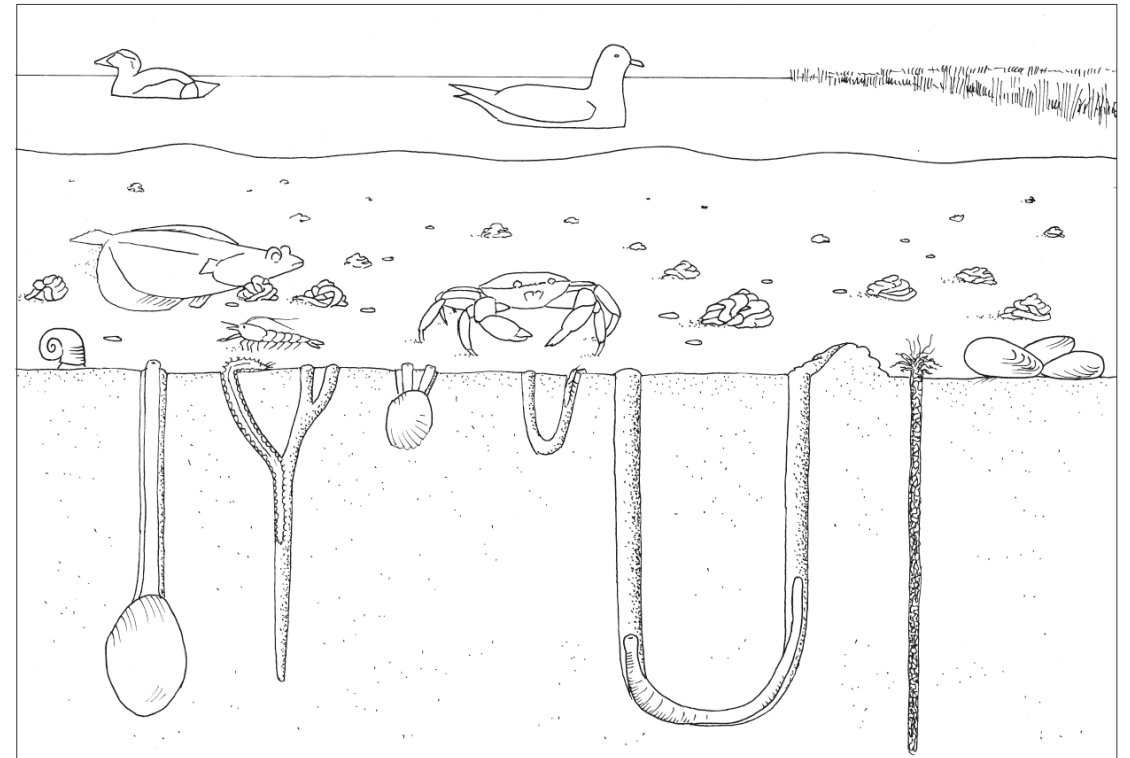
Die Biosphärenregion Niedersächsisches Wattenmeer

Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer



Lebensraum Wattenmeer

Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer



Kochbuch

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



Seefelder Mühle Sommer vegane Variante leicht nachzu-kochen

WUDDELDICK

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

Wuddeldick ist ein echter Klassiker der norddeutschen Küche. Hierin 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 Wuddeldick 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:
gutesmorgensland.blog/2020/02/28/diy-gemuesebruehe-paste

54



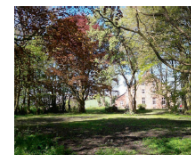
Krummhörn

BIOPRODUKTE AUS OSTFRIESLAND FÜR OSTFRIESLAND

Heiko Dreyer, Bioland-Hof Agna · Dreyer, Krummhörn

Nur knapp vier Kilometer trennen den Bioland-Hof Agna 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 Gulhof errichtet. „Meine Frau und ich sind heute in Ostfriesland aufgewachsen, aber ich habe nie diese ausgesprochene Nähe zum Nordsee nicht geschmeckt. Im Gegenteil“, schmunzelt Heiko Dreyer.

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



übernommen und einige Jahre später auf ökologische Landwirtschaft umgestellt. Doch die eiger Kinder mochten nicht übernehmen und Agna intensiv nach Menschen, denen er sein Leben seinen Bioland-Hof, vertrauensvoll überlassen konnte. 2016 übergab er seinen Hof an Ines und Heiko Dreyer. Sie studierte Veterinärmedizin, e promovierter Agrarwissenschaftler. „Wir haben Herausforderung gesucht und hier in der Krum gefunden. Biolandwirtschaft ist sehr komplex u sehr arbeitsintensiv, aber und das ist entscheidend abwechslungsreich und vielfältig“, erklärt Heiko Dreyer die gemeinsame Suche nach einem eig landwirtschaftlichen Betrieb.

„Bilden ökologisch zu bewirtschaften ist deha voll, weil es nachhaltig ist“, begründet der Vate Sohnes. Und eben vielfältig: Auf einer Fläche v rund 250 Hektar werden unterschiedliche Kultu Dinkel, Weizen, Hafer, Gerste, Roggen, Ackerb Klee und Kartoffeln und Möhren angebaut. Auf Gemüsefeld und in Foliengewächshäusern wac insgesamt rund 40 verschiedene Gemüsekultu Milchviehbetriebe in der näheren Umgebung l auf dem Bioland-Hof Futter und die Mühle Eric Horsten Getreide. Der eigene Hofladen lässt k Würste offen und die Direktvermarktung wic samstags und montags dem Wochenmarkt in f nahezu perfektioniert. Nahezu selbstverständlich mittlerweile der regelmäßige Bezug einer Abi die online individuelle Bestellwünsche zulässt: das nicht ein toller Kreislauf!“, freut sich Heiko t „wenn Lebensmittel dort gegessen und verarb werden, wo sie wachsen. Für uns als Betrieb ist auch vorteilhaft, dass wir viele Verkaufswege bren und nicht von einem großen Kunden abh sind.“

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

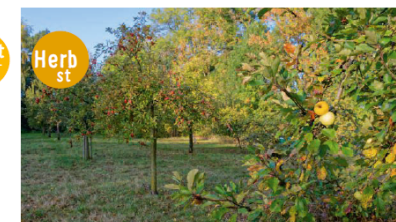
APFELSCHAUMSÜPPCHEN MIT BRUNNENKRESSE

Zutaten
5-7 Elsterapfel (ca 500 g)
3 Schalotten
200 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 EL Bioflock 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 wieder 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.

Inseltfriede Spektroog leicht nachzu-kochen



Herbst

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

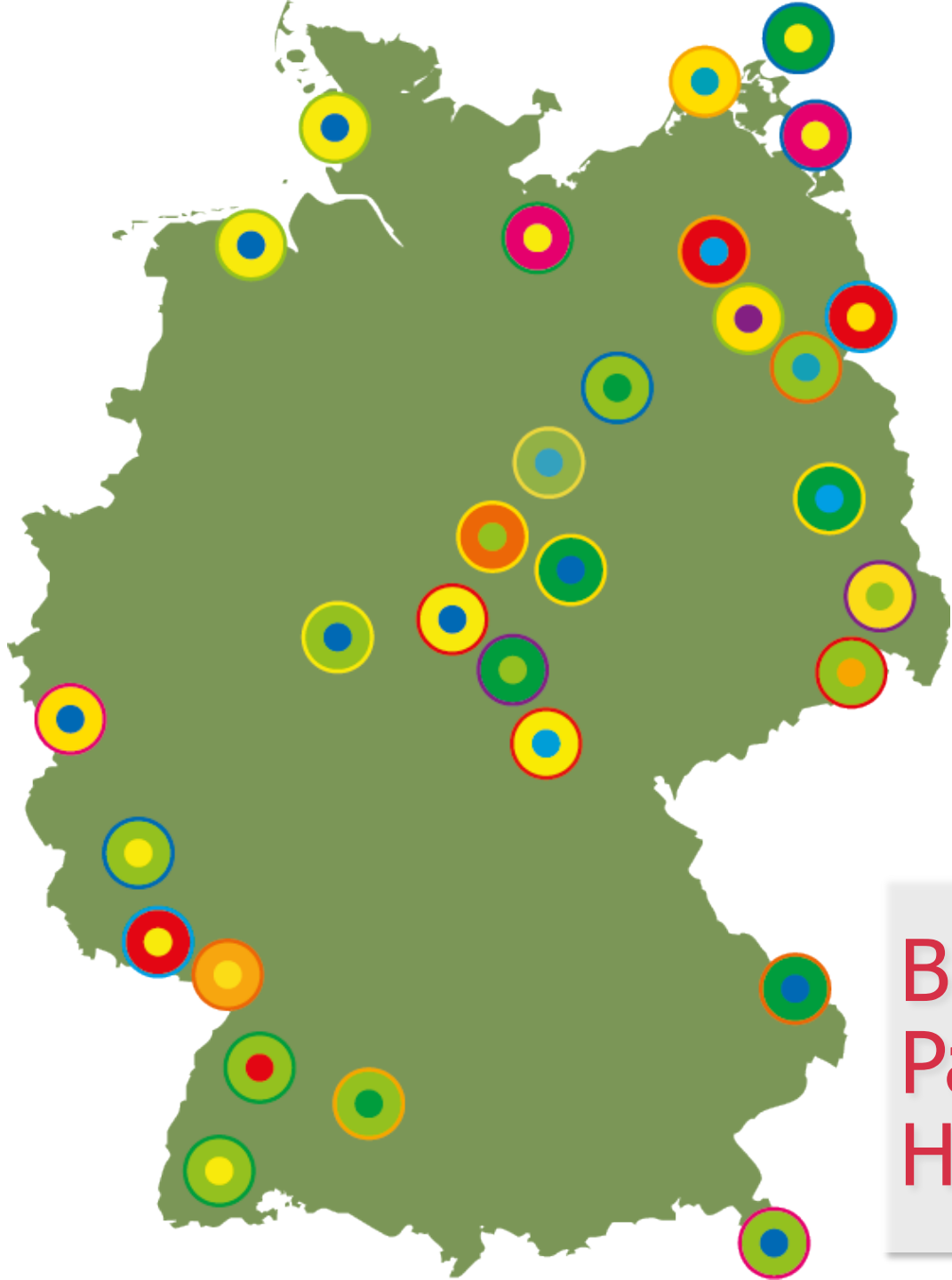
Die Zwiebel schälen, den Apfel waschen und schälen. Beides würfeln und in einem Suppenglasig dünsten. Die Pastinaken waschen, Wur-feln (nicht schälen), in Stücke schneiden, ebenfalls kurz andünsten. Die Gemüsebrühe ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen, bis sind.

Die Suppe mit dem Pürierstab pürieren und vegane Alternative) unterrühren. Den Schnittlauch fein hacken und ebenfalls dazumischen. Mit Kräutersalz, Muskat und Pfeffer, je nach Geschmack abschmecken.

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

44

22



Bundesweites Partner-Treffen im Harz





Neues CD der Nationalen Naturlandschaften

**Nationalpark
Wattenmeer**
NIEDERSACHSEN



**Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer**



Neues CD der Nationalen Naturlandschaften

Ausblick 2022



Deichlamm-Bratwurst
Aus der Biosphärenregion



Nationalpark
Wattenmeer



NIEDERSACHSEN

Nationalpark
Harz



Biosphärenreservat
Niedersächsische
Elbtalaue



Partner-Netzwerke schaffen Mehrwert
Ausstellung im niedersächsischen Umweltministerium ab dem 16. Mai 2022

Ausblick 2022



Biosphären-Konzerte
bei 9 Partner-Betrieben in der Biosphärenregion



Biosphären-Menü-Tage
10. bis 18. September 2022

Termine 2022

○ März

- PROWAD Link Forum (22. März)

○ April

- Wilhelmshavener Schweinswal-Tage (16.-23. April)

○ Mai

- Ausstellung Partner-Netzwerke in Niedersachsen im Umweltministerium (ab 16. Mai)

○ Juni

- Weltnaturerbeforum in WHV (16. Juni)
- Geburtstag Weltnaturerbe (26. Juni)
- Biosphären-Konzerte

○ Juli

- Biosphären-Konzerte

○ August

- Biosphären-Konzerte

○ September

- Biosphären-Menü-Tage (10.-18. Sep.)
- Biosphären-Konzerte

○ Oktober

- Zugvogeltage (08.-16. Oktober)
- Biosphären-Konzerte

○ November

- Trilaterale Regierungskonferenz in WHV (29.11.-01.12.)

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit

Herausgeber:

Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer

Astrid Martin

04421 911 294

astrid.martin@nlpvw.niedersachsen.de

**Biosphärenregion
Niedersächsisches
Wattenmeer**

