

THEMA DES  
TAGESDienstag  
LESERFORUMMittwoch  
HINTERGRUNDDonnerstag  
SCHULE UND WISSENFreitag  
WIRTSCHAFTSonnabend  
STADTKULTUR

# Am Freitag hält hier der Frühling Einzug

**GARTENTAGE** Gepflegte Blütenpracht und urbanes Leben – Traditionsmesse folgt mit „Mohltied!“ Trend

Die neue Genussmesse präsentiert Essen im Freien als Outdoor-Event. Die meisten Produkte sind von Hand gemacht aus der Region.

VON OLIVER SCHULZ

**OLDENBURG** – Es ist vielleicht beim Blick nach draußen nicht der erste Gedanke, geweckt wird sie aber ganz sicher, die große Sehnsucht nach dem Leben in freier Natur. Die Oldenburger Gartentage gelten hier quasi als die Frühblüher der Messe-Saison. Von Freitag, 3. März, bis Sonntag, 5. März, werden die Besucher der Weser-Ems-Hallen wieder eine einzigartige Mischung aus Farben, Formen und Gerüchen erleben.

„Die bunte Messe für grüne Lebensart“, so der Untertitel, folgt mit der zeitgleich stattfindenden „Mohltied!“ in der benachbarten Kongresshalle dem aktuellen Trend, in den warmen Monaten des Jahres den Garten in einen urbanen Lebensraum zu verwandeln. Bei der neuen Messeform geht es nach eigenem Anspruch um Genuss, Erlebnis und Tischkultur.

## Gelungener Spagat

„Es ist für mich sehr spannend, nach vielen Jahren nun etwas ganz Neues zu erleben“, sagte Messeleiterin Sonja Hobbie. Neu ist hier der Spagat, einerseits die regionale Flagge im ländlichen Raum zu zeigen, andererseits die moderne Attitüde der Großstädte zu bedienen. Dass die Produkte und Dienstleistung glaubwürdig und echt herüberkommen, ist der große Anspruch der Organisatoren.



Haben Lust auf die Gartentage/Mohltied! (v.l.): Erich Holzer, Mike Helms, Sonja Hobbie, Christina Klug, Elena D'Allesandro, Stephan Mätzschke, Sascha Mühlenbeck, Helge Cordes, Dorothee Reinkemeyer und Annalena Ripke. BILD: MARTIN REMMERS

Sorgen, dass sich die an Obstschneiderei, Gestaltung und Naturschutz interessierte „Stammkundschaft“ nicht mehr wiederfindet, muss sich keiner machen. „Es soll immer eine Verkaufsmesse mit hohem Beratungsanteil für die Besucher bleiben“, stellt Hobbie fest.

„Gleichzeitig erleben wir, dass in der oft hektischen, unübersichtlicher gewordenen Welt der eigene Garten eine immer stärkere Rolle als Rückzug- und Genusssort erhält. Sobald es warm wird, findet bei vielen der ganze Tagesablauf im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon statt.“

Auch in Hege und Pflege ändert sich vieles. Einen schön

en Garten zu haben, bedeutet nicht zwingend, saubere Rasenkanten zu schneiden, jede Fuge von wuchernden Kräutern zu befreien und Kleinstlebewesen den Garau zu machen.

## Nachhaltiger Untergrund

„Nachhaltigkeit“ und „Naturnahes Gärtnern“ sind bei den Oldenburger Gartentagen nicht nur zeitgemäße Begriffe, die Experten gehen dem sogar auf den Grund. „Torf wird zu Unrecht verteufelt“, sagt Dorothee Reinkemeyer. Wer nicht ständig gießen möchte, braucht nun mal dessen einmalige Schwammfunktion.“ In ihrem Kleinunternehmen

„Die Torffrau“ im Landkreis Diepholz lässt sie Eichenrinden-Kompost und Torfmischungen herstellen.

Torffreie Alternativen seien häufig mit Vorsicht zu genießen, sagt Reinkemeyer. „Die Erdenindustrie komme dem Wunsch der Verbraucher nach mehr Nachhaltigkeit oft nur auf dem Etikett nach.“

So würden schwer zersetzbare Kokosfasern – hauptsächlich aus Indien und Sri Lanka – als Torfersatz genommen. „Das ist ebenso wenig eine gute Lösung wie Grünkompost mit zehn Prozent Biotonnen-Anteil“, rät die Erd-Expertin zum genauen Hinsehen und zum Nachdenken bei der Produktwahl.

Kompetente Beratung ist das Stichwort: Erika Brunken und Mechthild Ahlers von der Niedersächsischen Gartenakademie sprechen über „Blütenwunder Hortensien“ und „ABC der Rosenpflege“. Harald Zesch von den Gartenfreunden Oldenburg-Ammerland referiert zu „bedrohten Flugesellschaften“ – also Bienen und Hummeln. Planer Bernd Hestermeyer verrät, wie man den Garten zum gemütlichen Ort macht und Gartenarchitektin Karin Schelcher übergibt den „Schlüssel zum Gartenglück.“

Ob's stürmt, ob's schneit am Wochenende, ganz egal – in Oldenburg hält am Freitag der Frühling Einzug.

## VORTRAGSTHEMEN

### Oldenbg. Gartentage Freitag, 3. März

Vortragsbereich I, 11 Uhr: Blütenwunder Hortensien – so vielfältig und schön, Referentin Erika Brunken (Nds. Gartenakademie); 15 Uhr: Wie Sie aus Ihrem Garten einen gemütlichen Ort machen, Bernd Hestermeyer; 16 Uhr: Gartenlust im Frühling – Impressionen aus privaten Frühlingsgärten, Bettina Grönweg (Nds. Gartenakademie)

Vortragsbereich II, 12 Uhr: Veredeln von Obstbäumen leicht gemacht, Siegfried Schmidt (Gartenfreunde OL-Ammerland); 14 Uhr: Der Schlüssel zum persönlichen Gartenglück, Karin Schelcher (Gartenarchitektin); 15 Uhr: Eine Bilderreise zu den schönsten Gärten Großbritanniens, Marlies Ackermann

### Samstag, 4. März:

Vortragsbereich I, 12 Uhr: Auf die Mischung kommt es an, Erden-Expertin Do-



Selbermachen! BILD: WEH

rothee Reinkemeyer; 15 Uhr: Wie Sie aus Ihrem Garten einen gemütlichen Ort machen, Bernd Hestermeyer

Vortragsbereich II, 12 Uhr: Ist mein Garten bienenfreundlich?, Miriam Soboll (Landesfachberaterin LNG); 14 Uhr: Der Schlüssel zum persönlichen Gartenglück, Karin Schelcher (Gartenarchitektin); 15 Uhr: Eine Bilderreise zu den schönsten Gärten Großbritanniens, Marlies Ackermann

### Sonntag, 5. März:

Vortragsbereich I, 11 Uhr: Säulen- und Spalierobstbäume – Vielfalt auf engstem Raum, Heinrich Beltz (Nds. Gartenakademie); 12 Uhr: Auf die Mischung kommt es an, Erden-Expertin Dorothee Reinkemeyer; 13 Uhr: Rosenpraxis heute – ABC der Rosenpflege, Mechthild Ahlers; 15 Uhr: Wie Sie aus Ihrem Garten einen gemütlichen Ort machen, Bernd Hestermeyer

Vortragsbereich II, 12 Uhr: Ist mein Garten bienenfreundlich?, Miriam Soboll (LNG); 14 Uhr: Der Schlüssel zum persönlichen Gartenglück, Karin Schelcher; 15 Uhr: Eine Bilderreise zu den schönsten Gärten Großbritanniens, Marlies Ackermann

## PROGRAMM

### Mohltied!

Freitag bis Sonntag (Foyer 3)

11 Uhr: Streetfood: Fischwrap; Das Seefischkochstudio Bremerhaven

12 Uhr: Besonderes aus der Pfanne – vom gereiften Rind & Schwein; OVS Veranstaltungsservice

13 Uhr: Fisch einfach und schnell mit Auflagen zubereitet; Das Seefischkochstudio Bremerhaven



Ein Experte am Grill: Erich Holzer BILD: MARTIN REMMERS

14 Uhr: Besonderes aus der Pfanne – vom gereiften Rind & Schwein; OVS

15 - 15.30 Uhr: Craftbeer – das etwas andere Bier; Heimathaven/Ratsherrn

16 Uhr: Fischburger; Seefischkochstudio BHV

# Essen im Freien kennt keine Grenzen mehr

**MOHLTIED!** Unabhängige Hersteller präsentieren Produkte – Genuss im Vordergrund

VON OLIVER SCHULZ

**OLDENBURG** – Der Verbraucher ist lästig geworden – jedenfalls den Herstellern, die hinter hohen Mauern und in grell beleuchteten Laboren Plastiktischplatten zusammenschichten und anschließend unter großem Marketinggeschrei an Mann, Frau und Kind bringen. Bei der „Mohltied!“ würden sich die Konzerne nicht wohlfühlen, weil die Besucher zu viele Fragen nach dem Wieso, Weshalb, Warum stellen.

Auf der neuen Genussmesse in Oldenburg dürfen rohe und verarbeitete Lebensmittel und Speisen dagegen gerochen, erlebt, gekostet, angefasst und natürlich gekauft werden. „Die Mohltied! soll sich zum wiederkehrenden Marktstand in der Region entwickeln“, stellt Messeleiterin Sonja Hobbie fest, als Gegenkonzept zur Anonymität des Einkaufens im Supermarkt quasi. „Gerade im Genussbereich wachsen viele tolle Geschäftsideen in der Gegenbewegung zur Globalisierung, Regionalität, Nachhaltigkeit, Kreativität – das wollen wir unterstützen.“

In der Kongresshalle am Start sind zum Beispiel die Betreiber des „Heimathavens“. Sascha Mühlenbeck und Nadine Niebank betreiben seit

## GARTENTAGE/MOHLTIED! - DATEN UND FAKTEN

**Öffnungszeiten:** Freitag, 3. März bis Sonntag, 5. März – jeweils von 10 bis 17 Uhr

**Eintrittspreis:** Tagesticket für Erwachsene 6,50 Euro; NWZ-Card Inhaber erhalten 0,50 Euro Rabatt pro Ticket (beschränkt auf 2 Besucher pro Karte); Kinder in Begleitung Erwachsener haben freien Eintritt. Das Tagesticket berechtigt zum Besuch beider Messen.

**Ort:** Messehalle (Gartentage) und Kongresshalle (Mohltied!), Eingang Foyer, Weser-Ems-Halle, Messestraße, 26123 Oldenburg.



Blütenpracht – so weit, das Auge reicht. BILD: WESER-EMS HALLE

**Ausstellungen:** Oldenburger Gartentage in Halle 3; Mohltied! in Halle 1, Showbereich in Halle 1.

August 2015 nach eigenen Worten erfolgreich ihren „Concept-Store“ in der Burgstraße. Auf der „Mohltied!“ bieten sie an allen drei Tagen Craft-Beer einer Hamburger Brauerei an – natürlich nur an Erwachsene und erst ab 15 Uhr. „Es geht uns hier ja um Genuss, nicht um Wirkungstreffer“, sagt Mühlenbeck lachend.

Liebhaber der feinen Kochkunst werden ihr blaues Wun-

der erleben, wie das Seefischkochstudio Bremerhaven live in der Oldenburger Kongresshalle „Streetfood“ präsentiert. Vom leckeren Fischburger bis zu innovativen Fisch-Tapas präsentieren Show-Köche während der gesamten Messezeit ausgefallene Rezeptideen und Zubereitungsarten. „Zudem informieren wir über wichtige Themen wie Überfischung und nachhaltigen Einkauf“, versichert die Kauf-

männische Leiterin Christina Klug.

Natürlich werden die Seefische für das Kochstudio genauso wenig mit der Handreife gefangen wie das Lamm für die Königsberger Klopse zu Tode gestreichelt wurde oder sich Galloway-Rinder freiwillig in die Salami begeben. Dem Fleischverzehr geht immer das Töten voraus. Aber keine Angst: Gezeigt wird so was auf der Messe nicht.

## Outdoor-Kochen ist in

Dafür spielt die archaische Zubereitung in Form des Grillens vor allem für den Ernährer und Herrn des Hauses eine wichtige Rolle. Grund genug, die Partnerin zur Messe zu begleiten, ist auch der sogenannte Ofyr, den die Firma DQ Garden von Friedrichsfehn aus vertreibt. Dieser neue Trend beim Outdoor-Kochen bietet viele Einsatzmöglichkeiten. Die kegelförmige Feuerschale hat einen breiten, flachen Rand als Bratfläche – und kostet knapp 2000 Euro.

Das Erlebnis beim Essen macht nicht mehr an Türschwellen und Gartenzäunen Halt. Die Macher der Oldenburger Gartentage haben den Trend erkannt und sprechen nun neue Zielgruppen an. Na dann, Mohltied!