

**PRESSEMITTEILUNG
092-2026**

Ihr Ansprechpartner
Heiko Poppen
Pressesprecher
Tel. 0160 99548813
poppen@oowv.de

17. September 2026

„eat local“ am 26. September in Oldenburg

Ein Nachmittag, der schmeckt

Wesermarsch/Oldenburg. Regionale Lebensmittel entdecken, probieren und mit den Menschen dahinter ins Gespräch kommen: Dazu lädt „eat local – Hof trifft Küche. Essen und Trinken von hier.“ am Samstag, 26. September, ab 15 Uhr in die Hallig Hanken in Oldenburg ein. Die Veranstaltung ist eine gemeinsame Initiative des Oldenburgisch-Ostfriesischen Wasserverbands (OOWV) und des Verbundprojekts „eat – gemeinsam regional genießen“.

Die Besucherinnen und Besucher erwartet ein abwechslungsreicher Nachmittag rund um gutes Essen aus der Region. Regionale Erzeugerinnen und Erzeuger stellen sich und ihre Produkte vor. In der Kocharena zeigt Koch und Algenexperte Michael Hofmann, wie das „Gemüse aus dem Meer“ mit regionalen Zutaten kombiniert werden kann. Ergänzt wird das Programm durch Workshops und Impulse rund um nachhaltige Ernährung.

Ab 17 Uhr sprechen Daniel Anthes, Nachhaltigkeitsexperte und Autor, sowie Thore Hildebrandt, Koch und Experte für nachhaltige Küche, über die Zukunft unserer Ernährung und einen bewussten Umgang mit Lebensmitteln. Anschließend besteht Gelegenheit zur Diskussion. Für Kinder gibt es ein eigenes Begleitprogramm.

Ab 19.30 Uhr klingt der Tag bei Live-Musik, Getränken und Essen aus regionalen Zutaten gemütlich aus. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung für die Veranstaltung ist nicht erforderlich. Für die Workshops sind die Plätze begrenzt. Hier ist eine vorherige Anmeldung notwendig. Veranstaltungsort ist die Hallig Hanken, August-Hanken-Straße 24 in Oldenburg. Weitere Informationen, das vollständige Programm und die Möglichkeit, sich für einen Workshop anzumelden, gibt es unter www.eat-ow.de.

Über das Projekt:

Das Verbundprojekt „eat – gemeinsam regional genießen“ setzt sich in den Regionen Oldenburg und Wesermarsch für eine nachhaltige, gesunde und regionale Ernährung ein. Als Teil des Modellregionenwettbewerbs „Besser essen in der Region“ wird eat vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) gefördert. Gemeinsam mit Küchen, Erzeugerbetrieben, Bildungseinrichtungen und weiteren Partnern arbeitet das Projekt daran, regionale Wertschöpfungsketten zu stärken und mehr regionale Lebensmittel in die Außer-Haus-Verpflegung zu

Der OOWV versorgt täglich mehr als eine Million Menschen mit Trinkwasser und entsorgt umweltgerecht Abwasser in 43 Gemeinden und Städten sowie für einen Zweckverband. Das Verbandsgebiet erstreckt sich vom Dollart bis zum Dümmer und auf vier der sieben Ostfriesischen Inseln. Gemessen an der Fläche ist der OOWV Deutschlands größter Wasserversorger. Der OOWV beschäftigt rund 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zählt damit zu den wichtigen Arbeitgebern im Nordwesten. Vorsitzender der Verbandsversammlung ist Sven Ambrosy, Geschäftsführer ist Karsten Specht.

bringen. Umgesetzt wird eat von den Landkreisen Wesermarsch und Oldenburg, der Stadt Oldenburg, der Regionalwert AG Bremen & Weser-Ems sowie dem Ernährungsrat Oldenburg. Weitere Informationen unter <https://eat-ow.de/iss-echt-machbar/#hoftrifftkueche>.

Foto:

092-2026 PM OOWV Eat local_1
Daniel Anthes

Bildunterschrift:

Nachhaltigkeitsexperte und Autor: Daniel Anthes.

Foto:

092-2026 PM OOWV Eat local_2
Thore Hildebrandt

Bildunterschrift:

Koch und Experte für nachhaltige Küche: Thore Hildebrandt

Der OOWV versorgt täglich mehr als eine Million Menschen mit Trinkwasser und entsorgt umweltgerecht Abwasser in 43 Gemeinden und Städten sowie für einen Zweckverband. Das Verbandsgebiet erstreckt sich vom Dollart bis zum Dümmer und auf vier der sieben Ostfriesischen Inseln. Gemessen an der Fläche ist der OOWV Deutschlands größter Wasserversorger. Der OOWV beschäftigt rund 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und zählt damit zu den wichtigen Arbeitgebern im Nordwesten. Vorsitzender der Verbandsversammlung ist Sven Ambrosy, Geschäftsführer ist Karsten Specht.