

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

SPECIAL

Die schönsten Ausflugsziele im Nordwesten

NEUE RUBRIK

LUV&LEE gibt Recht

KULINARIK

Gastronomie & Hotellerie mit neuen Konzepten

ANKERPLÄTZE

Regionales Einkaufsvergnügen

WIRTSCHAFT

„middenmang“ feiert Neueröffnung in Leer

TOURISMUS

Upstalsboom-Chef Bodo Janssen im Gespräch

KULTUR

Die Emdener Nacht- und Turmwächter





ERLEBNISWELT

luetetsburg.de



WILHELMSHAVEN ERLEBEN!



URBAN

Abwechslungsreiche Gastronomie
Gang durch die Kaiserzeit
Kulturzentrum Pumpwerk
Kunsthalle · Landesbühne
Parks & Gärten · Shoppingvielfalt
Südkiez · Stadthalle · StreetArt



KANTIG

Deutsches Marinemuseum
Hafenrundfahrten
Häfen · JadeWeserPort und InfoCenter
Kaiser-Wilhelm-Brücke
Küstenmuseum · Marine
Schiffsbesuche & Segeltörns



ECHT

Aquarium
Gesundes Nordseeklima
Südstrand · Schweinswaltage
UNESCO Weltnaturerbe
Wattenmeer Besucherzentrum
Zugvogeltage

LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

sehen Sie sich auch so nach dem Frühling? Wärmere, längere Tage und entspannter Feierabend im eigenen Grün - wenn der Lieblingsbiergarten noch geschlossen hat. Trotz aller Einschränkungen, die uns noch immer begleiten, muss ein Tapetenwechsel einfach sein. Im LUV&LEE-Special haben wir einige der schönsten Ausflugsziele im Nordwesten für Sie besucht - Ziele, die auch mit anhaltenden Corona-Beschränkungen anzusteuern sind. Lassen

Sie sich inspirieren und gönnen Sie sich Abwechslung im wunderschönen Nordwesten.

Einige unserer Ausflugstipps pulsieren erst so richtig, wenn der Tourismus wieder anlaufen kann. Pinguine und sogar Haie im Wilhelmshavener Aquarium haben sich bei unserem Besuch in der Stadt am Jadebusen aber auch über eine reduzierte Gästezahl gefreut.

Übrigens: Wenn Sie keine LUV&LEE

mehr verpassen wollen, abonnieren Sie einfach das Lifestylemagazin für den Nordwesten für 25 Euro jährlich. Sie erhalten jede Ausgabe pünktlich und bequem im eigenen Briefkasten. Infos unter: www.luv-und-lee.info.

Jetzt aber:

Viel Spaß beim Lesen wünscht das Team von LUV&LEE

INFO
Tourist-Information
Ebertstraße 110, 26382 Wilhelmshaven
Tel.: 0 44 21 - 91 30 00
tourist-info@wilhelmshaven-touristik.de
www.wilhelmshaven-touristik.de

Auf bald in Wilhelmshaven!

INHALT



DIE LUV&LEE ANKERPLÄTZE AB SEITE 5

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT IN RHEDE (EMS) SEITE 6

„MIDDENMANG“ ÖFFNET IN LEER SEITE 12

UPSTALSBOOM-CHEF BODO JANSSEN IM GESPRÄCH SEITE 14

DIE EMDER TURM- UND NACHTWÄCHTER SEITE 18

SPECIAL „DIE SCHÖNSTEN AUSFLUGSZIELE“ AB SEITE 20

DAS „KÄSEHAUS“ DER FAMILIENMOLKEREI RÜCKER SEITE 40



LUV & LEE - ANKERPLÄTZE

Das Top-Thema der „Ankerplätze“ ist ein Interview mit dem Emdener Unternehmer und Chef der Hotel-Gruppe Upstalsboom, Bodo Janssen. Er betreibt Hotels und Ferienwohnungen an Deutschlands Nord- und Ostseeküste und hat uns verraten, wie er die Lage des Tourismus sieht, was er von den unsicheren Planungen für eine Wiedereröffnung

hält und wo er trotz allem investiert. Zusätzlich sind für uns jetzt Wochenmärkte und regionale Hofläden wertvolle Ankerplätze, sind sie doch eine echte und sinnvolle Alternative zu überfüllten Supermärkten, wo Abstandsregelungen nur schwer einzuhalten sind. Wir haben einige Hofläden besucht und stellen ihre Angebote vor.



DER NEUE WEG EINES EMSLÄNDISCHEN LANDWIRTES

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT
AUF DEM HOF EMSAUNEN

Als ein „Produkt der Zukunft“ wird die sogenannte solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) bezeichnet. Doch was steckt eigentlich hinter dem Begriff? In Rhede (Ems) führen Kristian Lampen und Katharina Heimrath den Hof Emsauen und betreiben dort SoLaWi. LUV&LEE hat mit Kathrin Klaffke gesprochen, die Vorsitzende des Vereins SoLaWi Emsauen e.V. ist.



LUV&LEE Tipp: Das Wirtschaftsjahr der SoLaWi startet zum 1. Mai. Neue Mitglieder werden weiterhin gesucht und verpflichten sich für mindestens ein Jahr. Weitere Informationen rund um eine Mitgliedschaft gibt es im Internet unter www.hof-emsauen.de oder unter der Telefonnummer 04962- 914953. Ein Besuch ist aufgrund der anhaltenden Pandemie erst nach vorheriger Absprache möglich. Dazu stehen folgende E-Mail-Adressen zur Verfügung: solawi@hof-emsauen.de oder vorstand@hof-emsauen.de

„DIE MITGLIEDER ZAHLEN MONATLICH EINEN FESTEN BETRAG UND ERHALTEN DAFÜR EINEN ERNTEANTEIL.“

„Ernährung wird für uns immer wichtiger und die Frage nach dem, was ich esse, und woher das Produkt auf meinem Teller kommt, drängt sich auf“, erklärt Klaffke. „Oft steht dabei der Bezug zur Region im Mittelpunkt. Salat, Gemüse, Milch und Fleisch: Wo kommt das alles her, wie wird es produziert oder wie werden Tiere gehalten?“

So vielfältig wie die Produkte, die auf dem Hof Emsauen angebaut werden, so interessant ist die Entwicklung des

Hofes. „2005 wurde der Betrieb zum Bioland-Hof umgestellt und von Kristian Lampen übernommen. Bis dato wurde er lediglich zur Milchverarbeitung genutzt. 2016 starteten die beiden ein Experiment. Auf einem Bauernmarkt führten sie eine Umfrage durch, um zu erfahren, wie groß das Interesse der Bürger an SoLaWi war. Die Nachfrage war groß, sodass die beiden mit den Planungen für den ersten Gemüsegarten starteten“, berichtet Klaffke.

2017 war es dann so weit: Die SoLaWi konnte starten. Neben dem Gemüseanbau wurde die Produktion von Frischkäse und Joghurt gefördert und die Zusammenarbeit mit einem regionalen Schlachter ausgebaut. Mittlerweile umfasst das Sortiment mehr als 50 Gemüsesorten. Wer Mitglied im Verein SoLaWi ist, profitiert von den angebauten Erzeugnissen und kann zwischen zwei Mitgliedschaften wählen. Entweder gibt es nur Gemüse mit Milch oder Gemüse, Milch und Fleisch.

Bei einer SoLaWi werden die Lebensmittel nicht über den Markt vertrieben, sondern fließen in einen eigenen, durchschaubaren Wirtschaftskreislauf, der von den Mitgliedern organisiert und durch die Monatsbeiträge finanziert wird. Das bietet den Vorteil, dass die Existenz der Landwirte nicht von

Subventionen und Marktpreisen abhängig ist und ihre Existenzen sichergestellt wird.

„Das System ist ganz einfach“, erklärt Klaffke. „Die Mitglieder zahlen monatlich einen festen Betrag und erhalten dafür einen Ernteanteil. Dieser variiert in der Produktvielfalt von Woche zu Woche. Derzeit werden rund 80 Ernteanteile, bestehend aus Gemüse, Milchprodukten und Fleisch an die Mitglieder vergeben. Wenn das Gemüse freitags verteilt wird, wurde morgens erst geerntet. Einige Mitglieder nutzen die sogenannten Stützpunkte in Aschendorf, Papenburg, Ihrhove und Völlen und holen sich dort ihren Anteil ab.“ Fast alles läuft auf Vertrauensbasis. Es wird nicht kontrolliert, ob alle Mitglieder nur so viel Gemüse abholen, wie ihnen zusteht. „Damit fangen wir erst gar nicht an“, erzählt Klaffke, die selbst leidenschaftliche Hobbyköchin ist und Wert auf gesunde Zutaten legt.

Die Vorteile durch die SoLaWi sind vielfältig. „Unsere Mitglieder profitieren von einer guten Qualität. Sie bekommen frische, vielfältige, saisonale und regionale Nahrungsmittel. Zudem fördern sie die regionale Nachhaltigkeit und bekommen darüber hinaus die Möglichkeit, etwas über den Anbau und die Herstellung von Lebensmitteln und über die Pflege der Erde zu erfahren.“

Natürlich hoffen die Mitglieder des Vereins und Familie Lampen auf einen guten und nicht zu trockenen Sommer. „Wir können einen festen Anteil natürlich nie garantieren. Die Ernte hängt ganz vom Wetter ab“, erklärt Landwirt Lampen. Weitere Stützpunkte der SoLaWi sind im nördlichen Emsland und in Ostfriesland in Planung. In Leer gibt es seit dem vergangenen Jahr den Unverpackt Laden „Loses Gut“ (LUV&LEE berichtete). Auch hier ist für die Saison ein neuer Stützpunkt in Planung.



DIE VIELSEITIGKEIT DES BIOLOGISCHEN GEMÜSEANBAUS

DER BIOLANDHOF FREESE IN RHAUDERFEHN FÜHRT BIOPRODUKTE IN ZWEITER GENERATION

Der Biolandhof Freese in Rhauderfehn wird in zweiter Generation von Heiko und Hedda Freese betrieben. Kennengelernt haben sich die beiden während ihres Studiums in Oldenburg. Hedda Freese leitet den Biohofland-Laden in Leer

„Das ist einer unserer Einkaufsmärkte. Hier gibt es neben unseren eigenen Gemüse- und Obstsorten ein umfangreiches Sortiment aus dem Naturkostfachhandel mit Bio-Molkereiprodukten, Bio-Getränken und Bio-Getreideprodukten“, berichtet die 39-Jährige. Eine enge Partnerschaft mit Lieferanten ist ihr sehr wichtig, nur so könne gewährleistet werden, dass Bio auch drin ist, wo es drauf steht.

In Rhauderfehn umfasst die gesamte Betriebsfläche der Freeses mittlerweile mehr als 50 Hektar. Hier werden Angusrinder gehalten, Getreide angebaut und mittlerweile bis zu 50 Gemüsesorten angebaut. „Unsere Felder werden ohne Pestizide oder Kunstdünger bewirtschaftet. Wichtig ist uns, dass wir in einem geschlossenen Kreislauf arbeiten. So gibt es beispielsweise über 30 Hektar Dauergrünlandfläche für die Futtergewinnung, über sieben Hektar für Freilandgemüse und Kartoffelanbau und eine konsequent artgerechte Tierhaltung im ökologischen Landbau“, erklärt Heiko Freese, ein gelernter Wirtschaftswissenschaftler.

Auf dem Bauernhofgelände befinden sich mehrere Gewächshäuser, in denen die verschiedensten Kulturen vorgezogen und angebaut werden. Ständig im Wechsel werden hier Kräuter, Salate und Gemüsesorten gepflanzt. „Unsere Kulturen rotieren jedes Jahr auf unseren Feldern und bilden somit unsere Fruchtfolge, so wächst höchstens nur alle sechs Jahre die gleiche Kultur auf demselben Acker. Ein Großteil des Gemüses verkaufen wir direkt und regional in unseren Hofläden, einen anderen Teil auf den Wochenmärkten in Aurich und Rhauderfehn und einen weiteren Teil über unsere Partnergroßhändler“, erklärt der Familienvater, dem es wichtig ist, durch den Einsatz der Biolandwirtschaft eine hochwertige und geschmacklich wertvolle Qualität seiner Erzeugnisse sicherzustellen.

Der Schutz der Umwelt ist für die beiden ein wesentlicher Treiber im Wirtschaften. Selbst Mutter Hilde, die noch im Betrieb tatkräftig unterstützt, baut bereits seit 1985 Bioprodukte aus Überzeugung an. Momentan befinden sich in den Gewächshäusern in etwa 25.000 Salat- und Kohlrabipflanzen, die auf Ihre Ernte in den nächsten Wochen warten, um mal ein paar Zahlen zu nennen, erklärt Heiko Freese.



LUV&LEE Tipp: Wer Produkte aus eigenem und regionalem Anbau mag und dazu Wert auf Bioqualität legt, ist bei den Freeses genau richtig.



Die Familie kümmert sich auch um die Geschäftsleitung in Leer und um die Organisation von Hofbesichtigungen. Die Gäste können einkaufen und außerhalb von Coronazeiten eine Hofbesichtigung buchen. Dabei ist es dann möglich, in die Gewächshäuser einzusehen, auf die Felder zu schauen und einen Einblick in die Zubereitung der Biolandhofprodukte zu bekommen. „Die Möglichkeit, Kindern Perspektiven für eine nachhaltige Zukunft zu zeigen, ist uns sehr wichtig; deshalb hoffen wir auch, dass wir Hofbesichtigungen bald wieder durchführen dürfen.“

Die Pläne der Freeses sind vielseitig. Inzwischen sind 25 Mitarbeiter beschäftigt. Es gibt weitere Anbau- und Modernisierungsprojekte; das Sortiment im Hofladen soll erweitert werden und es gibt Pläne für eine Art „Grünes Klassenzimmer“ in Zusammenarbeit mit Schulen. „Das allerdings erst, wenn wir wieder dürfen“, betont Hedda Freese.



REGIONAL EINKAUFEN, NACHHALTIG GENIESSEN

HOFLADEN ANNEKEN STARTET IN NEUE SAISON MIT SPARGEL UND VIELEN WEITEREN PRODUKTEN

Vom Salat zum Gemüse und vom Käse bis zum Wein. Das Angebot im Hofladen Anneken am Papenburger Lerchenweg umfasst Produkte mit höchster Qualität für gesunden Genuss. Der Papenburger Landwirt Jan-Bernd Anneken führt das Unternehmen in vierter Generation und baut neben Kartoffeln auf 17 Hektar auch Erdbeeren zum Selbstpflücken an. In diesem Jahr sollen im Spätsommer Heidelbeeren dazukommen.

Produkte wie Tomaten, Gurken, Kräuter und auch Paprika werden von den Papenburger Gärtnern direkt zum Hofladen gebracht und können dort von Montag bis Samstag direkt erworben werden. Neben dem vielfältigen Obst- und Gemüseangebot können Besucher auch Eier aus eigener Haltung kaufen.

„Im April startet auch bei uns die Spargelsaison. Im Hofladen gibt es dann das leckere Saisongemüse täglich frisch. Ab Juni gibt es dazu auch wieder passend unsere Frühkartoffeln“, freut sich der Unternehmer.

Für eines seiner beliebtesten Produkte hofft Anneken auf einen Sommer, der nicht so trocken ist wie in den vergangenen Jahren. „Ab Juni gibt es sie wieder: unsere Erdbeeren. Dafür haben wir verschiedene Feldabschnitte mit unterschiedlichen Erdbeersorten. Frühe Sorten, damit wir schon ab Mitte Mai mit der Ernte beginnen können, aber auch mittelfrühe Sorten und späte für eine lange Erntezeit. Wenn das Wetter mitspielt, können dann letzte Erdbeeren teilweise noch bis Anfang August geerntet werden“, erklärt Anneken, der sich auf die Direktvermarktung seiner



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag: 9:00 bis 18:00 Uhr

Samstag: 8:00 bis 13:00 Uhr

Öffnungszeiten Erdbeerfeld

(je nach Wetterlage):

Montag bis Freitag 9:00 bis 18:00 Uhr

Samstag 8:00 bis 16:00 Uhr & Sonntag

9:30 bis 13:00 Uhr

Produkte spezialisiert hat und diese immer weiter ausbaut.

Annekens Tipp: Wer sein Hochbeet im eigenen Garten selbst bepflanzen möchte, kann bei uns im Hofladen viele leckere Gemüse- und Salatpflanzen bekommen. Eine große Auswahl steht bereit. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



LUV&LEE GIBT RECHT

DAS SPIELZEUG DER AUTOFAHRER WÄHREND DER FAHRT. ODER: DAS WAR KEIN HANDY - DAS WAR EIN TASCHEMRECHNER!

Jeder Führerscheininhaber weiß es: Die Nutzung des Handys durch den Fahrzeugführer während der Fahrt ist verboten. Obwohl dies seit vielen Jahren gilt, wird diese Vorschrift – trotz Bußgeldandrohung und Punkteeintrag im Fahreignungsregister – von einer Vielzahl von Fahrzeugführern geflissentlich ignoriert. Und dies, obwohl die Bußgeldverfahren wegen des sogenannten „Handyverstoßes“ beständig zunehmen. Rechtsanwalt Ralf Molzahn von der Papenburger Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen klärt auf.



Was vielen Führerscheininhabern noch nicht so bekannt zu sein scheint, ist der Umstand, dass der Gesetzgeber die maßgebliche Regelung des § 23 Abs. 1 a der Straßenverkehrsordnung (StVO) bereits vor Jahren geändert hat. Die alte Regel besagt, dass das Verbot sich nur auf ein Mobil- oder Autotelefon bezog, wenn für die Benutzung desselben das Mobiltelefon oder der Hörer des Autotelefon aufgenommen oder gehalten werden muss. So erweitert die Neuregelung des § 23 Abs. 1 a StVO dies nun dahingehend, dass – verkürzt – derjenige, der ein Fahrzeug führt, ein elektronisches Gerät, das der Kommunikation, Information oder Organisation dient oder zu dienen bestimmt ist, nur benutzen darf, wenn er hierfür das Gerät weder aufnehmen noch halten muss und entweder nur eine Sprachsteuerung und Vorlesefunktion genutzt wird oder zur Bedienung und Nutzung des Gerätes nur eine kurze, den Straßen-, Verkehrs-, Sicht- und Wetterverhältnissen



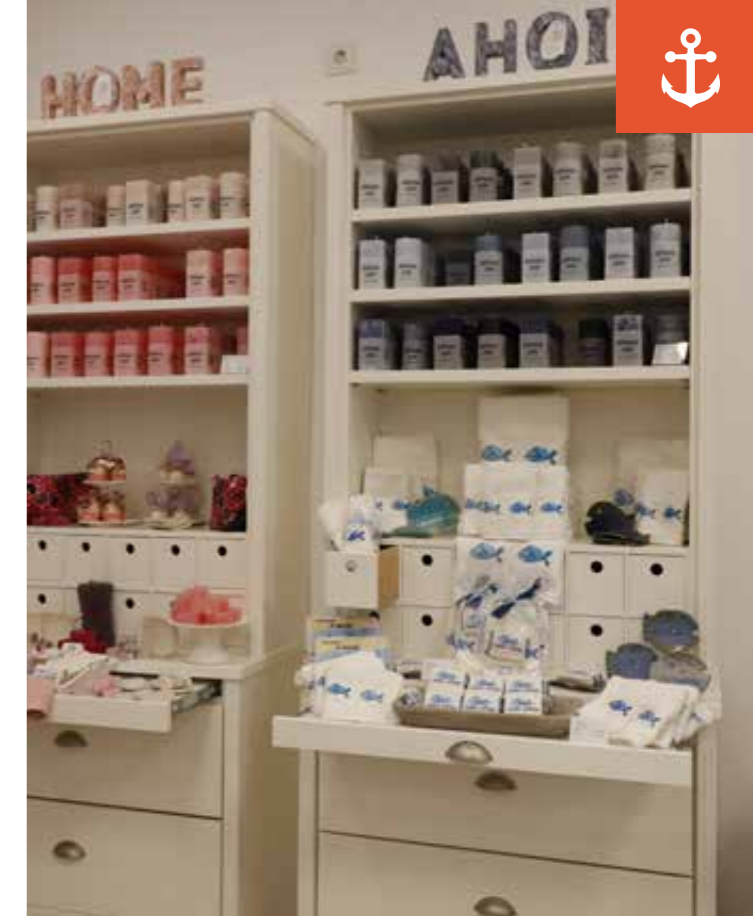
angepasste Blickzuwendung zum Gerät bei gleichzeitig entsprechender Blickanwendung vom Verkehrsgeschehen erfolgt oder erforderlich ist.

Diese etwas sperrige Klausel ist Gegenstand vielfältiger gerichtlicher Auseinandersetzungen. Ein wiederkehrender Problempunkt ist der Umstand, dass derjenige Fahrzeugführer, der „erwischt“ worden war, gegenüber der Behörde und gegebenenfalls auch weitergehend im nachfolgenden gerichtlichen Verfahren behauptete, dass das, was er in der Hand gehalten habe, gar kein Handy gewesen sei, sondern vielmehr ein Taschenrechner.

Auch zu dieser Frage hat es eine Vielzahl unterschiedlicher Gerichtsurteile gegeben, die die gesamte Bandbreite des Möglichen abdeckten, nämlich von Zurückweisung dieser Behauptung als unglaubwürdige Schutzbehauptung bis hin zur Akzeptanz, dass die Nutzung eines Handys nicht nachgewiesen werden könne und der Taschenrechner nicht unter § 23 Abs. 1 a StVO fällt, mit der Folge, dass das gegen den Betroffenen eingeleitete Verfahren eingestellt wurde.

Diesem Einwand des Betroffenen – ob es immer eine „Ausflucht“ gewesen ist, sei dahingestellt – hat der Bundesgerichtshof, nunmehr einen Riegel vorgegeben. Mit Beschluss vom 16.12.2020 (Az. 4 StR 526/19) entschied der Bundesgerichtshof, dass ein elektronischer Taschenrechner als elektronisches Gerät, das der Information dient oder zu dienen bestimmt ist, der Vorschrift des § 23 Abs. 1 a Satz 1 StVO unterfällt. Auch das Oberlandesgericht Oldenburg – das insoweit für den hiesigen Bereich zuständige Oberlandesgericht – hatte noch im Juni 2018 (Beschluss vom 25.06.2018, Az. 2 Ss (OWi) 175/18) ausdrücklich festgestellt, dass ein Taschenrechner nicht dem § 23 Abs. 1 a StVO unterfällt. Dieser „nutzerfreundlichen“ Rechtsprechung ist durch die Entscheidung des Bundesgerichtshofes vom Dezember 2020 nunmehr die Grundlage entzogen.

Fahrerführer sind also gut beraten, sich zukünftig ein anderes „Spielzeug“ während der Fahrt zuzulegen.



VOM SÜSSEN FRUCHTAUFSTRICH BIS ZUR FEINEN LEDERHANDTASCHE

DAS GESCHÄFT „MIDDENMANG“ IN LEER BIETET LIEBEVOLLE KUNSTHANDWERKPRODUKTE

Gerade mal vier Wochen hatte das Geschäft „middenmang“ in Leer geöffnet, bis es kurz vor Weihnachten aufgrund der Corona-Beschränkungen des Einzelhandels wieder schließen musste. „Am 18. November haben wir im kleinen Kreis geöffnet und freuen uns, dass wir unsere eigenen Produkte nun in der Leerer Innenstadt verkaufen dürfen“, erklärt Ulrike Sanne, die das Konzept des Geschäftes mit ins Leben gerufen hat. Das „middenmang“ gibt es bereits seit fünf Jahren und ist im letzten Jahr von Emden nach Leer gezogen.

Das Wort „middenmang“ kommt aus dem Plattdeutschen und bedeutet so viel wie „mittendrin“. Neben den zentralen Standorten gehört zum „middenmang“ auch ein Lebensgefühl – der stetige Austausch untereinander mit dem Ziel, für sich den richtigen Weg zu finden. Somit ist auch das Konzept einfach erklärt: Im „middenmang“ arbeiten neben fünf Mitarbeitern aus dem Handel auch acht Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Stefanie Janssen ist eine von ihnen. Sie ist 29 Jahre alt und arbeitet bereits seit zwei Jahren für die Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH (OBW), die Gründer der „middenmang“-Geschäfte ist. „Ich habe vorher bereits in Emden mitgewirkt und war sofort bereit, nach Leer zu gehen. Ich liebe meine Arbeit und habe seit dem Lockdown auch

verschiedene Bereiche kennengelernt, in denen ich mich jetzt verwirkliche. Dazu gehört unter anderem das Nähen.“ Normalerweise arbeitet Stefanie in der Floristik, die einen Teil des Angebotes im „middenmang“ ausmacht.

Das Besondere am Konzept von „middenmang“ ist es, Menschen mit Beeinträchtigungen in ihrer persönlichen Entwicklung zur gesellschaftlichen Teilhabe zu befähigen. Damit sollen sie für den ersten Arbeitsmarkt vorbereitet werden.

Für Ulrike Sanne, die seit fünf Jahren im Unternehmen arbeitet und bereits 2019 das Geschäft „middenmang“ in Greetsiel mitkonzipiert hat, war die Eröffnung in Leer ein wichtiger Schritt. „Wir konzen-

trieren uns hier ganz bewusst auf die Eingliederung von Menschen mit einer psychischen Beeinträchtigung. Ich bewundere die Arbeit meiner Kollegen und freue mich zu sehen, wie sie im Kundengespräch agieren und selbst ganze Prozesse von der Beratung bis zum Kassenabschluss selbstständig durchführen“, berichtet die gebürtige Bremerin, die selbst lange ein Einzelhandelsgeschäft in Bremen geführt hat. Das Ziel für alle Mitarbeiter mit Beeinträchtigung sei eine Festanstellung im Einzelhandel, um dort auch langfristig beschäftigt zu werden, betont Sanne.

Wer durch die großen Fenster ins „middenmang“ schaut, staunt nicht schlecht, wie liebevoll die Ware dekoriert ist: Viele der handgefertigten Produkte tragen eine norddeutsche Handschrift und haben einen maritimen Bezug. Wer den Laden besucht, kann neben kulinarischen Angeboten in verschiedenen Bereichen mit Lederwaren, Blumenschmuck, Dekoration, aber auch Haushaltswaren stöbern. Selbst Babyschuhe oder eigens produzierter Honig sind im Sortiment zu finden. Jeder, der dann hereinkommt, kann auch zuschauen, wie gewebt und genäht wird.

„Wir arbeiten nach dem Prinzip ‘geschlossener Kreislauf’. Konkret bedeutet das: Wir verkaufen Honig; also haben wir in Emden einen eigenen Bienenstock angelegt und stellen unseren Honig selbst her. Im Anschluss geht’s ins Glas und selbst für die Beschriftung und das Logo haben wir die passenden Ideen. Über 95 Prozent der Produkte stellen wir

in unseren verschiedenen Werkstätten selber her“, berichtet Sanne.

Ein weiterer Mitarbeiter, der die Eröffnung in Leer mitbegleitet hat, ist Sascha Pape. „Unsere Werkstätten in Emden sind in verschiedene Bereiche eingeteilt. Es gibt beispielsweise eine Keramikabteilung, die für unsere Geschäfte Teller, Tassen, Seifenunterlagen und vieles mehr entwirft, oder eine eigene Kerzenabteilung, in der unsere vier verschiedenen Kerzentypen selbst produziert werden“, erklärt der 30-Jährige. „Ich bin sehr kreativ und liebe es, an der Gestaltung der Etiketten mitzuwirken.“ So habe er den „middenmang-Fisch“, der eine ganze Produktlinie ziert, mitentworfen.

Ein Konzept des Ladens geht auf. Im „middenmang“ finden Kundinnen und Kunden keine Einheitsware, sondern für jeden Geschmack das perfekte Lieblingsstück. LUV&LEE findet: In jedem Verkaufsartikel steckt eine Menge „middenmang“.

**Die obw
Hinter der obw verbirgt sich die gemeinnützige „Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH“. Die obw wurde 1964 als Einrichtung der Eingliederungshilfe gegründet und ist seit 1975 anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen.**



„DAS WECHSELBAD DER GEFÜHLE ZERMÜRBT DIE MENSCHEN“

UPSTALSBOOM-CHEF
BODO JANSSEN IM INTERVIEW



Der Nordwesten gehört zu den beliebtesten Tourismus-Destinationen in Deutschland. Durch die Corona-Pandemie sind auch in unserer Region Hoteliere und Pensionsbetreiber zum Warten verdammt. Entsprechend groß ist bei vielen die Unzufriedenheit. Bodo Janssen, Chef der Hotelkette Upstalsboom aus Emden, sieht die Corona-Krise als Chance. Im Interview mit LUV&LEE bezieht Janssen klar Stellung, nimmt seine Berufskollegen in die Pflicht und erklärt seine Pläne für Urlaub im Norden – auch im Umgang mit einem Virus.

LUV&LEE: Sie haben Ihr Unternehmen in den vergangenen Jahren regelrecht umgekrempelt. Haben Sie ein Bild, wie die Konkurrenz Sie wahrnimmt?

Bodo Janssen: Es ist schwierig, das flächendeckend zu beschreiben. Ich bekomme immer nur Einzelaussagen mit. Die reichen von Unterstützung und Anerkennung bis hin zu Ablehnung. Darüber hinaus gibt es auch Kollegen, die sich darüber lustig machen. Zumindest bis zum Zeitpunkt vor der Pandemie war das so. Mittlerweile sind wohl auch die letzten Kritiker verstummt, die gesagt

haben, dass wir Schönwetterpiloten sind. Jetzt ist es unsere Unternehmenskultur, die uns besonders gut durch diese herausfordernde Zeit bringt.

Sie werden belächelt? Das klingt skurril.

Na ja, es hat etwas mit Vorstellungskraft zu tun. In dem Moment, wo die Menschen sich näher mit uns befassen, und in dem Moment, wo Menschen die Gelegenheit wahrnehmen, unsere Kultur zu spüren, dreht sich das Blatt dann schon. Ich glaube, dass diese Meinungen aus einer etwas oberflächlichen Sichtweise entstehen. Für uns ist das vollkommen in Ordnung und auch verständlich.

Wenn ich schreiben würde, dass Bodo Janssen der Vater des Erfolgs von Upstalsboom ist, würden Sie das unterschreiben? Spielt Ihre persönliche Vergangenheit eine Rolle beim Erfolg?

Zu einem geringen Teil. Ich würde mich eher mit der Aussage wohlfühlen, dass es nicht mein Verdienst ist. Ich bin für Entscheidungen verantwortlich. Das ist ein verhältnismäßig geringer Teil im Verhältnis zu den Einflüssen, die dafür verantwortlich sind, wie wir uns entwickelt haben. Die Zeichen der Zeit

haben uns in die Karten gespielt. Wir sind Baumeister unseres Erfolges, aber das Baumaterial liegt nicht in unserer Hand. Ich konnte nur Entscheidungen treffen, die in die Rahmenbedingungen passen. Der Erfolg ist nicht nur mein Verdienst. Ich habe Impulse gesetzt und ich bin dankbar, dass diese Impulse auf fruchtbaren Boden gefallen sind.

Für einen Neuanfang in Ihrem Unternehmen haben Sie sich im Kloster mit sehr viel Ruhe Inspirationen geholt. Jetzt gibt es mit dem Hotel „Upleven“ in Wremen ein neues Konzept, das auf Ruhe und Entschleunigung setzt. Hängt die Entstehung des Konzeptes mit Ihren persönlichen Erfahrungen von Kraft durch Ruhe zusammen?

Wachstum und Entwicklung entstehen in der Stille. Das ist unabhängig von einer Erfahrung im Kloster. Wer Sport macht, weiß, dass der Muskel nicht wächst, wenn man trainiert, sondern nachts, wenn man schläft. Die Raupe wird nicht zum Schmetterling, während sie durch die Gegend krabbelt. Sie wird still und dann findet die Transformation statt. Wir müssen ruhen, um Dinge in uns umzuwandeln, die zur eigenen Entwicklung führen. Wandel setzt Stille voraus.

Wir haben als Unternehmenszweck für uns formuliert, Menschen zu stärken. Wir wollen erreichen, dass sich Menschen psychisch und physisch wohlfühlen – ohne unnötige Einflüsse von außen. In unserem Hotel Upleven sind quasi all unsere Unternehmenswerte sichtbar, greifbar und erlebbar, sodass unsere Gäste davon profitieren. Hier sollen Menschen psychisch, physisch und sozial wachsen.

Wachstum ist ein gutes Stichwort. In 40 Jahren Upstalsboom ging es nach oben, Ihr Unternehmen ist gewachsen. 2020 kam Corona und wir haben aktuell noch nicht wirklich greifbare Perspektiven für den Tourismus. Geben Sie uns doch einmal einen Einblick in Ihr persönliches Coronajahr.

Ich habe mir neulich bei einem Vortrag unter Berufskollegen sicherlich keine Freunde gemacht. Ich habe gesagt: Die Hoteliere sollen aufhören zu jammern und sich über das zu beschweren, was sie ohnehin nicht beeinflussen können. Stattdessen sollen sie schauen, wo sie Möglichkeiten haben, etwas zu beeinflussen. Wenn ich an das Coronajahr 2020 zurückdenke, dann macht mich diese Krankheit in allererster Linie betroffen. Ich sehe die Einschränkungen bei unseren Mitarbeitern, die mich auch bedrücken. Wir haben allerdings sehr viel dafür getan, den Schmerz so gering wie möglich zu halten und sie beispielsweise bei Gesprächen mit Banken unterstützt; wir haben Sorgentelefone eingerichtet. Zudem haben wir die Coronaprämie gezahlt und so viel dafür getan, dass die Sorgen

so gering wie möglich bleiben. Wir haben aber auch die Gelegenheit erkannt, die der Weiterentwicklung dient. Das letzte Jahr war zwar sehr un bequem, aber in der Entwicklung das mit Abstand wertvollste in den vergangenen zehn Jahren. Wir konnten wirtschaftlich betrachtet mit einem sehr guten Umsatz-Kostenverhältnis abschließen, weil jeder Verantwortung übernommen hat und wusste, was er zu tun hatte. Unterm Strich konnten wir das Jahr 2020 für die Hotels mit höheren Ergebnissen verabschieden als das Jahr davor.

Im März 2020 waren wir darauf eingestellt, dass der zweite Lockdown kommen würde, und haben die Zeit genutzt. Wir entwickeln uns weiter, haben Start-up-Unternehmen in Form von Reiseveranstaltern gegründet, bauen unsere Konzern- und Markenkommunikation neu auf und investieren in die Hotels. In der Summe konnten wir die Krise durch die Pandemie als Chance im kulturellen und qualitativen Bereich nutzen.

Sehen Sie Corona als Chance für den Tourismus? Wie positioniert sich Upstalsboom innerhalb eines möglicherweise weiter steigenden Deutschland-Tourismus?

Ich glaube, dass der zunehmende Deutschland-Tourismus ein zeitlich begrenztes Phänomen sein wird – so lange, wie es in der Welt Unsicherheiten beim Reiseverkehr gibt. Ich bin sicher, dass die Nachfrage bei uns daher in den nächsten zwei, drei Jahren steigen wird. Wenn die Schwellen für den internationalen Tourismus wieder gesenkt werden, kann es auch eine Gegenbewegung geben.

Wir haben dafür etwas vorbereitet. Aktuell gründen wir einen Reiseveranstalter, den es in dieser Form in Norddeutschland noch nicht gibt. Bei einer Fernreise buche ich beispielsweise 19 Tage Rundreise durch Nordamerika oder durch Afrika. Nach gleichem Vorbild bietet unser neuer Reiseveranstalter Norddeutschland-Rundreisen an der Nord- und Ostsee im Zusammenspiel mit allen anderen touristischen Leistungsträgern in Form von Paketen an. Die großen Mitbewerber versuchen das schon länger, haben aber nicht den Zugriff auf die anderen Leistungsträger wie die Fährreederei zu den Ostfriesischen Inseln, zu kleinen Fluggesellschaften oder zum regionalen Käsehof. Der neue Reiseveranstalter wird unterschiedliche Angebote von der niederländischen über die dänische bis zur polnischen Grenze schnüren und damit erweitern wir unser Zielpublikum bis in den internationalen Bereich. Der neue Veranstalter ist unsere Antwort auf die Entwicklung in zwei bis drei Jahren, wenn möglicherweise internationale Gäste eine Rundreise entlang Deutschlands Nord- und Ostseeküste buchen wollen. Wir gehen davon aus, dass wir bereits im September an den Markt gehen.

Das klingt sehr spannend. Ein neuer Reiseveranstalter zusätzlich zu einer neuen Apartmantanlage in Großenbrode und dann halten sich in Carolinensiel hartnäckig Gerüchte, dass es dort bald auch ein neues Upstalsboom-Hotel geben wird.

Obwohl wir ein Hotel in Berlin verloren haben, sind wir 2020 bei den Kapazitäten um 30 Prozent gewachsen. Dazu gehört unter anderem die Anlage in Großenbrode. Bei dem Projekt in Carolinensiel sind wir mit dem Investor nicht zusammengekommen.

Kommen wir noch einmal zurück zum Thema Corona: Was sagen Sie zu den aktuellen Verordnungen und zum Umgang mit dem Reisen? Sie leben ja schließlich von der Mobilität der Menschen.

Ich glaube, dass alles differenziert betrachtet werden muss. Wir hatten uns Ende 2020 schon darauf eingestellt, dass wir zu Beginn dieses Jahres einen Verlauf haben würden wie im zweiten Quartal 2020. Das heißt, dass wir davon ausgehen, dass die Hotels an Pfingsten wieder öffnen dürfen. Bis dahin sind wir vollkommen entspannt. Wir haben keinen Druck. Künftig wird die Reise an sich die Herausforderung im Umgang mit Viren sein. Es ist nachgewiesen, dass Hotels durch bewährte Hygienekonzepte keine Infektionsherde sind. Die Virusmutation mit einer deutlich höheren Ansteckungsgefahr führt dazu, dass Hygienekonzepte weiter angepasst werden müssen. Wir erarbeiten daher aktuell erweiterte Hygienekonzepte, die das Leben mit der Mutation möglich machen.

Wir werden uns auch erst dann wieder an den Markt begeben, wenn wir einigermaßen Sicherheit haben, dass wir kontinuierlich und nachhaltig öffnen können. Im Zweifel lassen wir die Hotels besser zwei, drei Wochen länger geschlossen.



Ich kann den Schrei nach Öffnungsperspektiven und verbindlichen Aussagen nicht so recht nachvollziehen und finde auch Aussagen von Politikern, wie von Wirtschaftsminister Bernd Althusmann, sehr unreif, die Öffnungen zu Ostern in Aussicht gestellt haben. Das Wechselbad der Gefühle von Hoffnung und Enttäuschung zermüht die Menschen. Das finde ich unverantwortlich. Dann bin ich eher dazu geneigt, die Fristen länger zu lassen.

Eine persönliche Frage zum Schluss: Sie haben im Laufe der Jahre eine Mark im Deutschland-Tourismus aufgebaut und Ihren ganz eigenen Weg zur Führung gefunden. Haben Sie Vorbilder in der Hotellerie oder in der Gesellschaft?

Ich bin kein Freund von Vorbildern; denn Vorbilder entfernen mich von dem, was wir sind. Wegweiser sind für mich wertvoller als Vorbilder. Wir wollen ja mehr werden, als wir sind, und nicht andere kopieren. Man muss seinen eigenen Weg gehen.

NEU

ERÖFFNUNG

Wir freuen uns auf euch!

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
6.30 Uhr bis 18 Uhr

Samstag
8 Uhr bis 18 Uhr

Sonntag
8 Uhr bis 11 Uhr



Neuigkeiten und Angebote!

Biolandhof Freese

Hofladen
Batzenweg 30
26817 Rhauderfehn
Tel.: 0 49 52 / 79 70

Biolandhof-Laden
Friesenstraße 37
26789 Leer
Tel.: 0491 / 6 76 06

www.biolandhof-freese.de

Unser Angebot: Eier • Naturkost • Brot • Naturkosmetik u.a.: Dr. Hauschka®

**Frisches Gemüse, Kartoffeln und Fleisch
direkt vom eigenen Hof**



begegnen genießen erleben

BACKBORD

Ringstraße 14 | 26721 Emden
Telefon 04921 99966999

E-Mail: backbord@obw-emden.de | Web: www.backbord-emden.de

Türmer und Nachtwächter

TOWER GUARDS AND NIGHT WATCHMEN

Am 26. Juni 1884 beschloss der Emdener Magistrat, die alten, meist organisierten und dichten Wachposten in der Stadt abzuschaffen. Das Nachtwächtercorps bestand aus 171 Männern und hatte seinen Sitz in der Alten Waack an der Ecke zum Rathaus. Die Wachen bewegten sich auf dem Wall und in den Straßen.

Nachdem dieses System nach und nach verfiel, wurde die Stadt nach und nach über die Wachen verlassen. Nach der Emdener Wachenreform waren alle Bürger verpflichtet, im Wechsel aus Nacht- und Tagwachen und Holzklappen die Stadtbewohner zu warnen. Eine Holzklappe „Rateln“ gaben immer die Anwesenheit an. 1702 wurde das Bürgerwach aufgelöst und 14 separate „Wachen“ durch neue den Dienst. Die Wachen teilten sich in fünf verschiedenen Bereichen. Diese Wachen wurden 1905 aufgelöst.

Auf dem Rathaus wurden aber insbesondere die Wachen der „Türme“, der Hauptkirche und die städtische Feuerwache. Zur Kontrolle und dieser Holzklappen wurden die Wachen durch die Wachen ersetzt. Im Jahr 1896 wurde der Wachen durch die Wachen ersetzt. Im Jahr 1896 wurde der Wachen durch die Wachen ersetzt.

On June 26, 1884, the Emden municipal authorities decided to abolish the old, mostly organized and dense night guard system in the city. The night guard consisted of 171 men and was based in the Old Waack at the corner of the city hall. The watchmen were deployed on the wall and in the streets.

In addition to this organized service, citizens were also made to make their own watch, alternating in rotation between night and day. Citizens were obliged to give signals to warn the citizens of the city. A wooden clapper "Rateln" was used to give the alarm. The night guard was abolished in 1702 and replaced by 14 separate "watches". These watches were divided into five different areas. These watches were abolished in 1905.

The "towers" guarded the city hall and were the most important. They were the main fire watch and the main night watch. In 1896, the watches were replaced by the watches of the towers, the main church and the city fire watch. The effect of the new guard was to make the city safer.



ALS ÜBER DEN DÄCHERN DER STADT GEWACHT WURDE

DIE EMDER NACHT- UND TURMWÄCHTER

Als 1896 der letzte Emdener Turmwächter beim Verlassen seines Arbeitsplatzes den Blick noch einmal schweifen ließ, konnte er nicht nur die gesamte Stadt überblicken, sondern – wie heute auch die Besucher des Ostfriesischen Landesmuseums Emden – im Süden die niederländische Küste erkennen.



Die unter dem Motto „Slaept niet die daer waeckt“ – schläft nicht, die Ihr wachen sollt – stehende Ausstellungseinheit im Aufgang zur Aussichtsplattform des Rathauses wurde bereits 2001 – vier Jahre vor der Wiedereröffnung des Ostfriesischen Landesmuseums Emden nach zweijährigem Umbau – fertiggestellt und wurde unverändert übernommen. Neben den in der Sammlung der Emdener Rüstkammer erhalten gebliebenen Signalhörnern, Holzklappen (Rateln) und weiteren Turm- und Nachtwächterutensilien werden auch verschiedene Dokumente aus dem Stadtarchiv Emden gezeigt.

Jahrhundertlang wachten die Türmer vom Turm des 1574 bis 1576 erbauten Emdener Rathauses aus über die Sicherheit der Stadt und ihrer Einwohner. Nachdem nicht mehr mit Angriffen aus benachbarten Kommunen gerechnet werden musste, bestand die Hauptaufgabe darin, Brandherde möglichst frühzeitig zu entdecken. Nachts gaben die Türmer stündlich ein Signal, um den Emdern deutlich zu machen, dass sie während des Dienstes nicht schliefen. Aufgrund der schlechten Bezahlung mussten viele

Turmwächter jedoch einen zweiten Beruf ausüben, um ihre Familien versorgen zu können. Das wiederum führte aber häufig dazu, dass sie aufgrund der Doppelbelastung während der Wache doch einschliefen. Ende des 17. Jahrhunderts wurden die nächtlichen Signale in der Stadt sogar durch das Abspielen geistlicher Psalmen auf Blasinstrumenten begleitet.

Neben den Turmwächtern existierte von 1684 bis 1905 ein aus besoldeten Männern bestehendes Nachtwächtercorps, das die Angehörigen der Bürgerwehr unterstützen sollte. Diese „freiwilligen“ Wachgänger waren in Wirklichkeit verpflichtet, den Dienst auszuüben, und vernachlässigten trotz des Zwangs häufig ihre Aufgabe. Die professionellen Nachtwächter hatten ihre Zentrale in der in unmittelbarer Nähe zum Rathaus stehenden Alten Wache. Eingesetzt wurden die Nachtwächter auf dem Emdener Wall und – bis zu deren Abbruch in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts – an den Stadttoren.



AUSFLUGSZIELE, DIE SCHNELL LIEBLINGSPLÄTZE WERDEN KÖNNEN

Wie verbringen Sie aktuell Ihre Freizeit? Bemerkten Sie schon eine gewisse Eintönigkeit? Das muss nicht sein. Im LUV&LEE-Special stellen wir Ihnen einige der schönsten Ausflugsziele im Nordwesten vor. Zum Teil sind sie auch jetzt ohne Einschränkungen zu besuchen und zu erleben, bei anderen wollen wir Anregungen für die neue Freiheit geben, die kommen wird – ganz sicher.

Der auf dieser Seite abgebildete „Kiekkaaste“ ist zum Beispiel das perfekte Ziel für einen romantischen Sonnenuntergang zu zweit – jetzt – wenn der Frühling die Sonnenstrahlen wieder etwas wärmer macht. Der Beobachtungsturm steht in Bunde genau auf der deutsch-niederländischen Grenze am Dollart. Von hier lassen sich wunderbar die Tiere im und am Watt beobachten.

Für einen Tagesausflug, den wir definitiv bei geöffneten Attraktionen und Gastronomiebetrieben noch einmal unternehmen, haben wir Wilhelmshaven erkundet. Die Stadt am Jadebusen ist ein echtes Juwel in unserer Region. Hier trifft Großstadtflair auf Strandfeeling. Wenn sie wieder für Besucher geöffnet hat, ist die Seehundstation Norddeich ein Muss für jeden, der hier lebt. Wir haben mit einem Tierpfleger über seine Arbeit mit den niedlichen Meeresbewohnern gesprochen.

Einige Kilometer weiter hatten wir eine Audienz bei Graf Tido zu Inn- und Knyphausen. Er ist Schlossherr auf Schloss Lütetsburg, einer Anlage mit einem einmaligen englischen Garten – quasi hinter dem Deich.



DIE GASTGEBER DER REGION WARTEN AUF UNS!

LUV&LEE stellt immer wieder neue und besondere gastronomische Angebote in der Region vor. Viel zu lange sind die Restaurants, Bars, Cafés und Kneipen im Nordwesten schon geschlossen. Dennoch gibt es viele Gastgeber mit Leidenschaft, die es auch jetzt zur Corona-Pandemie an den Markt geschafft haben. Wir haben die Menschen getroffen, die mit viel Enthusiasmus und Feuereifer weiterhin für Vielfalt in der

Gastronomie in unserer Region sorgen wollen: von regionalen Angeboten in einem Melkhuus in Friedeburg und Ditzum bis zum mediterranen Flair in einem neuen griechischen Restaurant zwischen Papenburg und Leer.

LUV&LEE meint: Unbedingt merken und schon jetzt die Gastronomen in der Region durch das vielfältige to-go-Angebot unterstützen!



GRIECHISCHES LEBENSGEFÜHL IN OSTFRIESLAND

„GREEK TAVERNE“ IN
WESTOVERLEDINGEN ERÖFFNET

Mediterrane Gemütlichkeit und Unbeschwertheit, leichte Speisen und typisch griechische Atmosphäre wollen die Brüder Stefanos und Theofanis Mokas nach Ostfriesland bringen. Ende März wurde das Restaurant „Greek Taverne“ in Westoverledingen eröffnet, bisher natürlich nur mit einem „to-go-Angebot“.



DAS LUV & LEE SPECIAL

DIE FAMILIENMOLKEREI RÜCKER PRÄSENTIERT

Norddeutsche Genussmomente

MIT KÄSESPEZIALITÄTEN VON DER KÜSTE



RÜCKER

WWW.MOLKEREI-RÜCKER.DE

Stefanos, der bereits als Betriebsleiter im Handel tätig war und auch einen Online-Shop gegründet hat, hatte bereits seit langem die Idee zum eigenen Restaurant, verrät er im Gespräch mit LUV&LEE. Sein Bruder Theofanis ist gelernter Koch. Der 35-Jährige kann auf Erfahrungen in gastronomischen Betrieben in ganz Deutschland zurückblicken.

Das Restaurant befindet sich im früheren Café „Loog“ zwischen Papenburg und Leer. Für ihre „Greek Taverne“ haben die Brüder im Innenbereich des Restaurants viel verändert. Moderne Farben und Akzente sollen die griechische Lebensart sichtbar machen. Die Gäste finden in gemütlichen Sitzcken Platz.

Die Brüder möchten sich mit ihrem kulinarischen Angebot abheben. Es soll nicht die typische griechische Fleischplatte geben, vielmehr sollen die Gäste alles separat zusammenstellen können. Ursprünglich griechisch ist das Menü „Parea“. „Das Wort bedeutet ‚Geselligkeit‘“, erklärt Stefanos Mokas. Wer „Parea“ bestellt, bekommt drei Gänge serviert, die in die Mitte des Tisches gestellt werden. Gemischte Vorspeisen, als Hauptgang gibt es kleine Portionen, wahlweise mit Fleisch oder vegetarisch, auf einer großen Platte serviert. Zum Abschluss gibt es noch einen typisch griechischen Nachtisch. „Es geht um das Zelebrieren des Essens. So wie man eben in Griechenland isst“, betont der 35-Jährige.

„Parea“ ist im Griechenland-Urlaub längst obligatorisch, hierzulande nach Angaben der Mokas-Brüder noch eher unbekannt. Stefanos, der seine Heimat liebt, weiß schon jetzt „Am Anfang werden wir sicher viel Zeit mit dem Gast verbringen, um unser Konzept zu erklären; denn wir bieten ja eine Neuheit für die Region.“ Mit dem „Griechen an der Ecke“ habe das Konzept ihres Restaurants wenig gemeinsam. Das Angebot habe traditionelle Rezepturen und damit die ursprüngliche mediterrane Lebensart im Fokus, so Koch Theofanis Mokas, der zuletzt Frankfurt am Main gelebt und gearbeitet hat.

Bis es so weit ist, bieten die Gastronomen ihre Speisen als „to-go-Angebot“ an. LUV&LEE meint: Testen und wiederkommen!

Die „Greek Taverne“ ist ein reizvolles Ausflugsziel für Radfahrer, aber auch Anlaufstelle für gemütliche Sommerabende mit Freunden auf der Außenterrasse mit viel griechischem Flair.





DAS MELKHUUS - DIE OSTFRIESEN-EISDIELE

DAS LECKERE EIS AUS DITZUM UND FRIEDEBURG
IST NEU, NORDISCH - UND ANDERS



Das Melkhuus sucht noch freundliche Aushilfen und
Teilzeitkräfte für den Eisverkauf in Ditzum und Friede-
burg. Bewerbung an: info@melkuus.de

Melkhuus Ditzum
Kirchstraße 2, 26844 Ditzum
Die Öffnungszeiten werden bekannt-
gegeben, sobald ein Besuch wieder
möglich ist. Alle News unter
[Facebook.com/ MelkHuus](https://www.facebook.com/MelkHuus)

Wer das malerische Fischerdorf Ditzum für einen Spaziergang oder nach einer Radtour ansteuert, kann schon seit dem vergangenen Jahr im Melkhuus direkt im Ortskern ein leckeres Eis genießen – garantiert „made in Ostfriesland“.

Ab diesem Frühjahr gibt es ein zweites Standbein der traditionellen Eismanufaktur – in Friedeburg eröffnet das zweite Melkhuus von Familie Ostermann.

Die Idee entstand bei einer Fahrradtour entlang des Dortmund-Ems-Kanals, die Celine Ostermann 2019 mit ihrem Mann unternahm. Die rund 200 Kilometer lange Tour endete in Ditzum, wo sie die beiden zum Verkauf stehenden Fischerhäuser am Ditzumer Hafen entdeckte. Nach dem Kauf bauten die Ostermanns eines der Häuser so um, dass jetzt Gäste in sechs Ferienwohnungen im ostfriesischen Stil übernachten können. „Wir leben jetzt unser großes Abenteuer.“

Im Frühsommer folgte die Einrichtung des Ladenlokals und im August 2020 wurde Eröffnung gefeiert. Das Melkhuus bietet neben handgemachtem Eis auch Spezialitäten aus eigener Produktion wie Gebäck, eigenen Kaffee einer speziellen Melkhuus-Röstmischung und das süffige Ostermann Bier.

Im Mai soll jetzt das Hofcafé in Friedeburg eröffnet werden. Hier wurde zwei Jahre lang gewerkelt, bis nun das ehe-

malige Forsthaus Bohnens im neuen Glanz erstrahlt. Ab dem Frühjahr erwartet die Besucher unter anderem selbstgemachtes Eis in einem wunderschönen Café mit Außenbereich, das alle Generationen begeistern soll.

Das gewisse Etwas des Melkhuus-Eis: Die verschiedenen Eissorten, darunter neben den Klassikern Erdbeere oder Vanille auch moderne Kreationen wie Käsekuchen oder Keks, werden aus frischer Milch produziert, die direkt von einem Bauernhof in Friedeburg geliefert wird – dies natürlich bei artgerechter Haltung der Tiere. Hier werden die Tiere noch beim Namen genannt, bekommen leckeres und saftiges Futter und können frei auf den Wiesen grasen – eben ganz typisch ostfriesisch. Ist die süße Versuchung dann im Becher, sorgen verschiedene Toppings von Saucen bis zu einer Streuselwahl dafür, dass jedes Eis individuell und einzigartig lecker wird.



FÜR DIE KLEINE, ABER FEINE AUSZEIT IM HERZEN OSTFRIESLANDS

DAS ALTE DICHTERHAUS IN TIMMEL

Ein Geheimtipp ist das Naherholungsgebiet in Timmel sicher nicht mehr, doch es bleibt ein kleines Paradies mitten in Ostfriesland. Timmel ist einer von 14 Ortsteilen der Gemeinde Großefehn im Landkreis Aurich. Das Timmeler Meer und die dazugehörigen Freizeitangebote mit Campingplatz und Wassersportangeboten bieten speziell für Familien ein hervorragendes Urlaubspätzchen. Für die, die gerne abseits des Trubels Erholung inmitten der Natur suchen, hat LUV&LEE einen kleinen, aber feinen Geheimtipp: das Alte Dichterhaus.



Das denkmalgeschützte Haus verfügt über fünf individuell eingerichtete Zimmer mit sehr hohem Wohlfühlfaktor. Stefanie und Jens Hartmann haben vor sieben Jahren den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt und sich den Traum vom eigenen kleinen Hotel erfüllt. Die gebürtige Rheinländerin kam der Liebe wegen nach Ostfriesland und war mit ihrem Partner Jens auf der Suche nach dem „perfekten“ Grundstück. „Jens kommt gebürtig aus Leer und ich habe mich schon immer in Ostfriesland wohlfühlt. Es hätte auch ein anderer Ort werden können, aber als wir das erste Mal über die Schwelle des damaligen Landarzthauses traten, waren wir verzaubert. Das sollte es werden und kein anderes“, erinnert sich die gelernte Reiseverkehrskauffrau.

Das Haus, in dem das kleine Hotel untergebracht ist, blickt auf eine fast 180-jährige Geschichte zurück. Wo früher praktiziert und behandelt wurde, stehen Urlaubern nun fünf Zimmer für ihren individuellen Urlaub zur Verfügung. Die beiden Hoteliers, die privat eine Leidenschaft für außergewöhnlichen Urlaub hegen, haben das denkmalgeschützte Gebäude ganz nach ihren Vorstellungen umgebaut, aber den ursprünglichen Grundriss des Hauses belassen. „Wir hatten schon immer eine Leidenschaft für individuelle Bed & Breakfast Hotels oder außergewöhnliche Lodges. Das hat uns inspiriert, wir wollten etwas Kleines und Persönliches“, erklärt der gebürtige Ostfrieser Jens Hartmann.

2013 startete der große Umbau des ehemaligen Ärzteshauses zum jetzigen „Alten Dichterhaus“. Der Name stammt aus der Geschichte des Gebäudes. Antonie Wübbens, Tochter des damals praktizierenden Arztes, entdeckte ihre Leidenschaft



für Gedichte und gab den Gedichtband „Ut min Dörp“ heraus, der nun zur Einsicht im Hotel ausliegt.

Das Hotel wird von dem Paar allein und persönlich geführt. Mitarbeiter kommen nur zu Stoßzeiten hinzu. Neben den fünf Zimmern erwarten die Gäste ein 2000 Quadratmeter großer Garten mit zwei Terrassen, ein gemütlicher Wintergarten mit Kamin und eine Lounge mit eigener Bar. Das Frühstück wird morgens persönlich serviert und bietet alles, was Urlauber für den Start in den Tag benötigen. Vom Müsli nach den eigenen Wünschen bis zur reichhaltigen Käse- und Aufschnittauswahl. Die Reiseleidenschaft der Betreiber ist in jedem Winkel des liebevoll eingerichteten Dichterhaus allgegenwärtig. So enthalten die Zimmer „Asien“ und „Afrika“ beispielsweise einige exotische Mitbringsel von den Reisen der Hartmanns auf diese Kontinente.

LUV&LEE meint: Das Alte Dichterhaus in Timmel ist ein absoluter Geheimtipp – ein persönlich und familiär geführtes Hotel, umgeben von typisch ostfriesischer Landschaft, das sich für Urlaub nahe der Heimat perfekt eignet.

Das Alte Dichterhaus ist derzeit noch geschlossen und öffnet, sobald es die Regeln zulassen. Touristische Buchungen können per Telefon, Email oder die Webseite www.altesdichterhaus.de gestellt werden. Preis pro Zimmer und Nacht ab 95,00 Euro inkl. Frühstück.

DER VERWUNSCHENE ENGLISCHE GARTEN AM WATTENMEER

LUV&LEE ZU GAST
AUF SCHLOSS LÜTETSBURG

„Ein uraltes Schloss am Meeresstrand; Ein herrlicher Park am baumlosen Land.“ So beschrieb Theodor Fontane im August 1882 das Schloss Lütetsburg in der Nähe von Norddeich. LUV&LEE hat mit dem Hausherrn Graf Tido zu Inn- und Knyphausen über die Magie des größten privaten Landschaftsgartens in Norddeutschland gesprochen und zugleich über die vielfältige Vermarktung des Anwesens.



Das heutige Wasserschloss Lütetsburg ist ein Neubau, der auf den Grundmauern des einst abgebrannten, 1517 errichteten Schlosses entstanden ist. Der Bau geht auf den ostfriesischen Häuptling Lütet Manninga zurück – es gibt sogar Gerüchte, die eine Verbindung zum legendären Piraten Klaus Störtebeker herstellen. Graf Tido zu Inn- und Knyphausen schmunzelt, wenn er davon hört. „Belegbare Nachweise zu Störtebeker und anderen Piraten gibt es in unserer Familienchronik nicht“, sagt der Graf im Gespräch mit LUV&LEE. Das Familienbuch über „alle wesentlichen Belange“ wird immerhin seit 1560 geführt. Auch Graf Tido muss seinen Teil noch schreiben.

Der 47-Jährige hat im Jahr 2004 nach dem Tod seines Vaters die Belange von Lütetsburg übernommen. Dahinter verbirgt sich in erster Linie ein traditioneller Land- und Forstwirtschaftsbetrieb. 45 Mitarbeiter bewirtschaften rund 3000 Hektar. „Das betrachte ich als ein großes Geschenk meiner Vorfahren; es ist allerdings auch mit einer riesigen Verantwortung verbunden“, sagt der vierfache Familienvater. Rund um Schloss Lütetsburg sei „eine Menge alter Denkmalssubstanz“ mit der 30 Hektar umfassenden Gartenanlage zu unterhalten.

Als Graf Tido die Regie über Lütetsburg übernahm, „war die Gartenanlage einfach da, sie wurde aber nicht beworben“, erinnert er sich. Es sei ein defizitärer Betrieb gewesen und

viele Menschen hätten nicht gewusst, dass „hier unweit der Nordsee die größte private englische Gartenanlage in Nordwestdeutschland liegt.“

Seitdem ist viel passiert und der Graf kümmert sich mit großer Leidenschaft um die touristische Vermarktung seines Schlosses, das er selbst im Westflügel mit seiner Familie bewohnt. Aus diesem Grund ist der vierflügelige Bau auch nicht zu besichtigen. Im Inneren erinnert ein imposanter Ahnensaal an die Familiengeschichte der Schlossbesitzer. Dorthin lädt der Graf bei privaten Feiern. Auch wenn das Schloss nicht zu besichtigen ist, können Besucher sich ansonsten nahezu frei auf dem Gelände mit dem malerischen Park bewegen. Graf Knyphausen ist sich sicher: „Eine solche kunsthistorische Anlage kann man auch nicht einfach für sich behalten.“ Er selbst spaziert oft durch den Park mit seinen mehr als 150 Baum- und Straucharten, hat seiner Frau an seiner eigenen Lieblingsstelle, die er LUV&LEE nicht näher beschreibt, sogar den Heiratsantrag gemacht.

„Mir tat es besonders weh, den Weihnachtsmarkt absagen zu müssen“, sagt Graf Knyphausen. Für 2021 hangelt er sich mit seinem Team in der Veranstaltungsplanung voran. Das Lichtkunstfestival „Illumina“ soll im Herbst auf jeden Fall stattfinden. Verschiedene Licht- und Klanginszenierungen sollen den Park mit seinen teils exotischen Bäumen dann noch faszinierender machen. Weitere beliebte Formate sind ein Wild-Dinner, das die Verbindung zur Jagd deutlich machen soll. Im Mai steht ein großes Wildgrillen auf dem Plan. Ob es stattfinden kann, ist aktuell noch nicht klar.

Im ersten Jahr der touristischen Vermarktung wurden 20.000 Besucher gezählt, mittlerweile sind es rund 60.000 Menschen jährlich. Hinzu kommen noch Gäste der vielfältigen Veranstaltungen, die hier normalerweise stattfinden. Die Corona-Pandemie hat auch Lütetsburg getroffen.



Alle Veranstaltungen, für die Schloss Lütetsburg als Kulisse dient, entspringen nach eigenen Angaben auch Graf Tido zu Inn- und Knyphausens Gedanken. „Zu 90 Prozent sind diese Formate irgendwie aus meinen Gedanken entstanden. Damit lebe ich ein wenig mein inneres Kind aus“, sagt der Graf. Für die Kernbereiche Forst- und Landwirtschaft hat er Verwalter eingesetzt, er selbst kümmert sich schwerpunktmäßig um die Weiterentwicklung der Anlage. „Vor einigen Jahren haben wir mit dem Bau eines Golfplatzes bereits den Trend ‚Golf‘ ausgenutzt. Unser Ziel ist es, die Gäste möglichst lange hierzubehalten. Wir wollen uns vom Rest abheben“, so der Graf und betont zugleich: „Das hat nichts mit Arroganz zu tun; vielmehr wollen wir dieses besondere Flair quasi hinter dem Nordseestrand in den Mittelpunkt rücken.“

Darum geht es auch weiter: In der Planungsphase befindet sich aktuell ein neues Hotel, das mit rund 50 Zimmern in etwa drei Jahren in unmittelbarer Nähe zum Golfplatz eröffnet werden soll. Derzeit entstehen innerhalb der Schlossanlage in der Vorburg weitere Ferienwohnungen. Eine alte Pförtnerwohnung ist bereits im Angebot. Mit antiken Möbeln und viel Liebe zum Detail eingerichtet, ist sie für bis zu drei Gäste ein besonderer Ort für Nordseeurlaub. Seit dem vergangenen Jahr sind drei in der Region bisher einmalige Baumhäuser in der Vermarktung, die Lütetsburg Lodges. „Wir wollen für jede Übernachtungsform eine Bleibe bieten“, sagt Graf Knyphausen. Darum entsteht demnächst auch noch ein naturnaher Wohnmobilstellplatz. „Hier werden Wohnmobile nicht einfach auf einem Parkplatz stehen. Es



wird gemütlich und inmitten der Natur möglich sein, unmittelbar an Schloss Lütetsburg zu campen“, verspricht der Schlossherr.

Graf Tido zu Inn- und Knyphausen will sein Schloss und die einzigartige verwunschene Parkanlage weiter für die Menschen öffnen und erlebbar machen. Der Nachfahre des Reichsfreiherrn Edzard Mauritz zu Inn- und Knyphausen lässt sich ständig neu inspirieren und hat die Angebote rund um das Schloss und den Park für alle Generationen im Blick. „Erzählen Sie einem Kind, mit dem Sie an der Nordsee Urlaub machen, dass Sie einen Nachmittag durch einen Park spazieren wollen. Die Begeisterung wird sich in Grenzen halten. Dafür haben wir jetzt für Kinder von sechs bis zwölf Jahren Mini-Landrover im Angebot, mit denen sie motorisiert den Park auf ihre Weise erkunden können.“

Der Schlossherr ist nach eigenen Angaben „nicht stolz darauf, einen besonders langen Namen zu haben.“ Vielmehr sei er stolz auf das, was seine Vorfahren geschaffen hätten. „Für uns nachfolgende Generationen geht es eigentlich nur darum, diesen Nachlass sinnvoll zu verwalten. Wir nutzen dafür den Tourismus und den Schatz mit prächtigen Alleen und den vielen kleinen versteckten Schätzen um Schloss Lütetsburg aus.“

LUV&LEE meint: Nur acht Kilometer südlich von der Wattenmeerküste ist diese grüne Oase ein wahrer Schatz – das wusste schließlich schon Theodor Fontane 1882 zu schätzen. Und vielleicht spüren Sie bei Ihrem Besuch dann die ganz besondere Atmosphäre, wie Fontane sie in seinem Gedicht weiter beschreibt: „Wer jemals hier Gastfreundschaft genoß, des Geist spukt um das alte Schloß.“



NACHHALTIG
schenken

www.luetetsburg.de/klima



VON EMS BIS ELBE IM STÄNDIGEN EINSATZ

DIE ARBEIT IN DER SEEHUNDSTATION NORDDEICH

Sie sind ein tierisches Wahrzeichen der Küstenregion und haben einen hohen Niedlichkeitsfaktor: Robben und Seehunde. In Norddeich zieht die Seehundstation im Nationalpark-Haus jährlich 270.000 Besucher an. Sie beobachten die Tiere, die meist wegen menschlichen Fehlverhaltens hier gelandet sind. Die Einrichtung informiert dabei auch über das richtige Verhalten und den Umgang mit den tierischen Bewohnern an der Nord- und Ostsee.

Zwei Jäger hatten in den 1960er Jahren die Idee zur heutigen Seehundstation. Sie wollten sich mit ihrer Arbeit für verwaiste Seehunde einsetzen, sie hier aufpäppeln und dann wieder auswildern. Heute arbeiten 25 Mitarbeiter in der Einrichtung. Einer von ihnen ist Tierpfleger Tim Fetting. Seit 20 Jahren ist er für die kleinen Wildtiere im Einsatz. Der gelernte Tischler ist gleichzeitig Jäger und absolvierte als Erster in der Seehundstation die Ausbildung zum Tierpfleger. LUV&LEE hat den 41-Jährigen vor Ort getroffen und mit ihm über seine Tätigkeit und den Einsatz an 365 Tagen im Jahr gesprochen.

„Normalerweise verzeichnen wir rund 270.000 Besucher, die die Seehundstation im Jahr besuchen. Hinzu kommen weitere 50.000, die das Waloseum besuchen. In diesem Jahr hätten wir eigentlich unser 50-jähriges Jubiläum gefeiert, aber daraus wird vermutlich nichts. Seit letztem Jahr ist auch bei uns alles anders“, berichtet Fetting.

„Die Tiere kommen natürlich trotzdem zu uns, aber unsere Kegelrobben und Seehunde interessieren sich nicht wirklich für die Besucher und dafür, ob sie kommen oder ausbleiben. Wir sprechen hier von Wildtieren und sie kommen nur aus einem Grund zu uns: Die Tiere, die sogenannten ‚Heuler‘, sind verwaist und können ohne unsere Hilfe nicht überleben. Aktuell leben bei uns sechs Kegelrobben und neun Seehunde“, berichtet Fetting.

Den Prozess vom „Einzug“ der Tiere in die Seehundstation über die Aufzucht

bis zur Auswilderung können Besucher in der Seehundstation miterleben. In der Ausstellung wird zudem der Lebensraum „Wattenmeer“ erklärt. Neben Seehunden und Kegelrobben leben hier auch verschiedene Vogelarten und Kleinstlebewesen. Im Watt bringen Seehunde und Robben ihre Jungen zur Welt. Oft kommt es vor, dass die Tiere durch Menschen gestört werden; Muttertiere lassen ihre Jungen im Stich oder die Jungtiere werden auf andere Weise von ihrer Mutter getrennt. Kleine Robben wären auf sich allein gestellt und hätten in der rauen Umgebung der See keine Chance, allein zu überleben. Werden sie von ehrenamtlichen Helfern entdeckt und als hilfebedürftig identifiziert, finden sie in Norddeich übergangsweise ein Zuhause. „Unsere mehr als 70 ehrenamtlichen Helfer sind zwischen Ems und Elbe im Einsatz. Die meisten Heuler gibt es von Mitte bis Ende Juni. An vielen Orten haben wir Helfer im Einsatz, die nach Benachrichtigung





tigung durch Passanten als Erstes den Fundort ansteuern und sich dann das verwaiste Tier anschauen. Wenn sie der Ansicht sind, dass es zu uns muss, werden wir benachrichtigt und nehmen es auf“, erklärt der 41-Jährige.

Tim Fetting stellt aber auch klar: „So niedrig wie sie auch aussehen, die Robben sollten in Ruhe gelassen werden. Es handelt sich um Wildtiere, die nicht vom Menschen angefasst werden möchten. Das Schlafzimmer der Robben ist und bleibt der Strand und oft sind es die Menschen, die eine Mitschuld daran tragen, dass wir überhaupt so viel zu tun haben.“ Er macht deutlich: „Unser Ziel muss es sein, dass wir irgendwann diese Arbeit nicht mehr machen müssen, dann haben die Menschen gelernt und die Tiere können in Ruhe leben.“

Seehunde und Kegelrobben verbringen einen Großteil ihrer Zeit im Wasser. Zum Ruhen kommen sie jedoch an Land und nutzen dafür nicht nur Sandbänke, sondern auch die Strände der Inseln oder einsame Küstenabschnitte am Festland. Es kann also durchaus vorkommen, dass man einer Robbe bei einem Strandspaziergang begegnet; denn Kegelrobben können, anders als Seehunde, als Heuler nicht sofort schwimmen.

„Seehunde und Kegelrobben sind sehr wählerisch, wenn es um ihren ‚Liegeplatz‘ geht. Die Sandbänke müssen genügend

Platz bieten, der Einstieg ins Meer darf nicht zu steil sein und genügend Platz zum Ufer bieten. Die Wildtiere sind nämlich keine besonders sozialen Tiere. Sie benötigen ihren Freiraum und jagen gern allein. Dennoch kommen sie gelegentlich in Gruppen an Land“, berichtet Fetting.

Wenn ein Heuler am Ufer ruht, bedeutet dies nicht unbedingt, dass sich ein Tier in einer Notsituation befindet. Nur in seltenen Fällen ist es hilfsbedürftig. „Das ist für den Menschen oft nicht erkennbar“, sagt Fetting. Robben kommen entweder durch die Witterungsverhältnisse, zum Beispiel durch einen stürmischen Sommer, in eine Notsituation, wenn sie von der

Mutter getrennt werden. Oder sie werden von der Mutter zu früh ausgesetzt und sind davon geschwächt.

Über 100 Tiere können in einem Sommer gleichzeitig in der Seehundstation betreut werden. Von der Einlieferung bis zur Auswilderung dauert es meist 63 Tage. Zunächst erfolgt eine Quarantänezeit von 14 Tagen, danach kommen sie in ein separates Aufzuchtbecken und im Anschluss in das große Gemeinschaftsbassin. „Nach der Zeit bei uns werden sie an einem guten Platz wieder ausgesetzt und sind danach auf sich alleine gestellt“, erklärt Fetting.

LUV&LEE informiert: Wie verhalte ich mich, wenn ich eine Robbe sehe?

- **Mindestabstand von 100 Metern einhalten**
- **Vermeidung von Lärm und hektischen Bewegungen**
- **Hunde sollten angeleint werden**
- **Den Weg ins Wasser nicht versperren**



Die Tiere werden mit einem Chip gekennzeichnet und können so von den Experten der Norddeicher Einrichtung verfolgt werden. Dann bekommt das Team auch mit, welche Strecken die Tiere im Meer zurücklegen. Von den Ostfriesischen Inseln, an Helgoland vorbei bis nach Norddänemark oder an die englische Küste: für die Tiere kein Problem.

Auch wenn jedes Tier nur kurzfristig Gast ist, geben Fetting und seine Kollegen den Tieren Namen: Frodo, Wolfgang, Jan oder Flocke zählen zu den Tieren, die erfolgreich ausgewildert wurden. Zwei Dauergäste gibt es allerdings in der Seehundstation. Flossi und Wuwu leben hier seit mehreren Jahren. Während Wuwu mit einer zu kurzen Schwanzflosse zur Welt kam und in Freiheit nur schwer eine Überlebenschance hätte, wurde Flossi von den Pflegern schon handzahn aufgelesen. Ein Leben als Wildtier ist für ihn jetzt gar nicht mehr möglich und so zieht er seine Runden im Becken der Seehundstation.

In Zukunft soll die Ausstellungsfläche in der Seehundstation weiter ausgebaut werden. „Wir arbeiten darauf hin, dass die Robben ohne unsere Hilfe in freier Wildbahn überleben können und die Menschen ein größeres Gespür für das bekommen, was die Robben wollen und was nicht – und das ist vor allem eins: in Ruhe gelassen werden, auch wenn sie einen noch so einen niedlichen Eindruck machen. Für den Lebensraum der Tiere wollen wir die Besucher hier sensibilisieren.“, sagt Fetting.

Wann die Seehundstation für einen Besuch wieder öffnet, ist derzeit ungewiss. „Sobald der Übernachtungstourismus in Ostfriesland wieder anläuft, öffnen auch wir wieder unsere Türen.“

Die Seehundstation finanziert sich zu 25 Prozent über Spendengelder. LUV&LEE meint: Gerade jetzt ist es wichtig, die Arbeit der Einrichtung zu unterstützen, da keine Einnahmen durch Eintrittsgelder generiert werden. Unter www.seehundstation-norddeich.de/ unterstuetzung erfahren Interessierte, wie sie die Einrichtung unterstützen können.

EIN KAISERLICHES AUSFLUGSZIEL: WILHELMSHAVEN - ZWISCHEN STRAND UND SHOPPING

Der frische Seewind, Südstrand, maritimes Flair und Großstadtfeeling: All das macht Wilhelmshaven aus. Die Stadt mit 76.600 Einwohnern ist ein lohnendes Ausflugsziel und bietet viel Abwechslung. LUV&LEE hat Wilhelmshaven erkundet und findet, dass die Stadt auch in der momentanen Situation ein durchaus lohnendes Ziel für einen Tagesausflug ist und darüber hinaus viel Vorfreude auf zukünftige Besuche weckt.

Wir beginnen unseren maritimen Spaziergang am Banter See, der eigentlich zum Hafen der Stadt gehört. Von viel Grün umgeben, sind hier Kanu- und Stand-up-Paddling-Touren möglich, Ziele für warme Sommertage sind das Freibad „Klein Wangerooge“ und das Strandcafé „Fährhaus“ direkt am Wasser. Vom Banter See zieht es uns an den Deich, der Wilhelmshaven vom Jadebusen trennt.

Hier kommt Meeresfeeling auf; denn der Wind bläst uns die frische Nordseeluft ins Gesicht, Möwen kreischen über unseren Köpfen und segeln über dem Watt. Schier endlose Weite liegt vor uns, am Horizont kommt bald der Signalmast des Zerstörers „Mölders“ ins Blickfeld, früher ein Kriegsschiff



der Bundesmarine. Es ist das Flaggschiff des Wilhelmshavener Marinemuseums. Die Stadt ist noch heute eng mit der Marine verbunden, schließlich ist Wilhelmshaven noch heute größter Marinestandort in Deutschland und war in der Vergangenheit ein strategisch wichtiger Hafen der Republik.

Die Marine prägte Wilhelmshaven; die Armee zu Wasser war lange wichtigster direkter und indirekter Arbeitgeber für die Menschen. Dadurch erlebte Wilhelmshaven Hochzeiten während der Weltkriege und gleichermaßen große Zerstörung. Heutzutage sind noch vereinzelt Spuren aus der Zeit des Kaiserreiches zu finden, dem Wilhelmshaven seinen Namen verdankt.

Der Südstrand ist touristisches Zentrum und beliebtes Ausflugsziel für Einheimische und Gäste. Wir freuen uns beim Spaziergang schon jetzt auf den Sommer. In der Nordsee schwimmen, den Tag im Strandkorb genießen oder bei einem der zahlreichen Cafés und Restaurants auf der Promenade einkehren, sobald wieder geöffnet werden darf. Hier bieten zahlreiche Cafés und Restaurants spätestens dann wieder ihre Spezialitäten an. Das Angebot reicht von gehobener Küche im Restaurant „Le Patron am Meer“ bis zur einfachen „Strandbude“ für den kleinen Snack zwischendurch. Mit Blick auf die Kaiser-Wilhelm-Brücke genießen wir an diesem Tag eine Pause mit Bier und Fischbrötchen und dem Blick über den Jadebusen. Auch wenn Seenebel in die

Bucht zieht, ist das Licht magisch: Das ist der echte Norden.

Die Südstrandpromenade hat ihren Ursprung in der zweiten Hälfte der 1920er Jahre. Sie wurde nach Vorbildern in den Niederlanden und in England gebaut, um den Tourismus in Wilhelmshaven anzukurbeln, und erstreckt sich zwischen der Kaiser-Wilhelm-Brücke und dem Helgoland-Kai.

Am Kopf der Promenade gelegen ist das Aquarium Wilhelmshaven, das faszinierende Einblicke in die Unterwasser-Tier- und Pflanzenwelt bietet. Von den Bewohnern der Nordsee und des Wattenmeeres bis zu den Haien des tropischen Meeres und den Pinguinen der Antarktis können Besucher hier viele verschiedene Bewohner der See kennenlernen. Ein Tipp für die Zeit nach den Corona-Einschränkungen: die verschiedenen geführten Touren durch das Aquarium. So zeigt die „Expedition Nordsee“ die Tierarten vor unserer Haustür: von der Strandkrabbe bis zur Scholle. Höhepunkt ist die Fütterung der Seehunde Paul, Piet und Ole.

Im Marinemuseum wird die Geschichte der deutschen Marine erzählt und die Bedingungen, unter denen Matrosen auf See sowie auch ihre Angehörigen lebten, werden erlebbar. Wie eng und beklemmend es tatsächlich an Bord eines U-Bootes ist, können die Besucher hautnah erleben; denn das U-Boot U-10 kann komplett erkundet werden. Der Faszination des Lebens und Arbeitens der 22-köpfigen Besatzung an Bord kann man sich nicht entziehen. Der 495 Tonnen schwere Koloss ist eines von mehreren Museumsschiffen, darunter ein Schnellboot und der Lenkwaffenzerstörer „Mölders“.

Direkt am Großen Hafen, unterhalb des Südstrandes, finden wir eine urige Fischbude. Hier wird frisch geräuchert und beim unvergleichlichen Duft ist klar, dass wir uns den Geschmack des Wilhelmshavener Räucherfisches mit nach Hause nehmen. Bevor es in die City geht, verstauben wir den Fisch im Auto. Das kann übrigens ganz bequem direkt am Südstrand abgestellt werden. Gleich mehrere kostenpflichtige Parkplätze machen einen kurzen Weg ans Wasser möglich.

In direkter Nachbarschaft zum Aquarium befindet sich mit dem Deutschen Marinemuseum ein weiteres Highlight, das bei einem Wilhelmshaven-Trip unbedingt angesteuert werden sollte - sobald es außerhalb des Corona-Lockdowns wieder geöffnet ist.



Wir gehen zu Fuß weiter und betreten ein historisches Bauwerk von unvergleichlicher Schönheit: Die Kaiser-Wilhelm-Brücke ist nicht umsonst das Wahrzeichen der Stadt am Jadebusen. Warum können Brücken nicht auch heute so schön sein? Sie wurde von 1905 bis 1907 gebaut und ist eine zweiflügelige Straßendrehbrücke, die den Strand mit der Innenstadt verbindet. Das charakteristische Bauwerk ist 159 Meter lang, 8 Meter breit und etwa 20 Meter hoch. Kaiser Wilhelm höchstpersönlich ließ es errichten, als im dritten Hafenbauabschnitt ab 1900 zwischen Verbindungshafen und Großem Hafen eine Überbrückung notwendig wurde. 1907 war es auch der Kaiser, der „seine“ Brücke als erster Fußgänger überquerte.

BEI STEIFER BRISE TUN WIR ES IHM NACH UND GENIEßEN DAS PANORAMA: AUF DER EINEN SEITE DER GROSSE HAFEN MIT DEN LIEGEPLÄTZEN FÜR SPORTBOOTE UND MIT DEM IMPOSANTEN ATLANTIC HOTEL AN DER SPITZE,

das in der Bauweise einem Kreuzfahrtschiff nachempfunden sein soll, und auf der anderen Seite das Marinemuseum. Über die markante Brücke geht es vorbei an imposanten, gut erhaltenen, weil aufwendig sanierten Fassaden von Bürgerhäusern aus der Kaiserzeit in Richtung der Wilhelmshavener Innenstadt.



Bevor wir uns ein Bild vom Angebot in der Innenstadt machen, schlendern wir durch einen Park. Auf dem Friedrich-Wilhelm-Platz zwischen Markt- und Ebertstraße gegenüber dem Zentralen Omnibusbahnhofes erinnert ein

imposantes Denkmal an Kaiser Wilhelm. Es handelt sich hierbei um einen Nachguss der historischen Statue; denn das Original aus dem Jahr 1896 wurde im Zweiten Weltkrieg eingeschmolzen.

Vom Park aus spazieren wir in Richtung der NordseePassage in unmittelbarer Nähe zum Wilhelmshavener Bahnhof. Das Einkaufszentrum bietet alles, was wir von anderen großen Einkaufszentren kennen: Boutiquen der gängigen Ketten, Gastronomie, Buchhandlung und einen Lebensmittelmarkt. Spannender und attraktiver für einen Bummel finden wir die Marktstraße in unmittelbarer Nähe der Passage. Hier finden sich ebenfalls viele Filialen namhafter Ketten, aber auch so manche inhabergeführten Geschäfte und urige, gemütliche Kneipen, Cafés und Restaurants mit verschiedensten kulinarischen Angeboten.

Wilhelmshaven hat ein ganz besonderes, unverwechselbares Flair. Diese Stadt am Jadebusen, die Geschichte und urbanes Leben ausstrahlt, ist attraktiv für jede Zielgruppe: Familien mit Kindern können etwas erleben, Aktive können kilometerweit wandern, Wassersport betreiben oder Rad fahren und den Strand am Jadebusen genießen.

LUV&LEE meint: Mit oder ohne Coronabeschränkungen lohnt sich ein Trip nach Wilhelmshaven auf jeden Fall.



Mobile Freiheit erleben!



Huntestraße 1 · 26452 Sande · 0 44 22 – 50 68 70 · www.freizeitmobile-sande.de



Besuchen Sie uns bei YouTube





DEN NORDEN GENIESSEN!

Lasse Lübben, waschechter Wilhelmshaver, legt mit internationalen Erfahrungen im Gepäck wieder in seinem Heimathafen an. Im Frühjahr 2020 hat Lübben als Küchenchef im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven „eingescheckt“. Als offizieller Partner des Nationalparks und UNESCO-Biosphärenreservats Niedersächsisches Wattenmeer gilt für das ATLANTIC Hotel die Verpflichtung, umweltfreundliches Handeln in allen Bereichen des 4-Sterne-Superior-Hauses konsequent voranzutreiben. Diesem Grundsatz folgt auch Lasse Lübben, der als Küchenchef im Restaurant HARBOUR VIEW zukünftig neue Impulse setzt.

„Ich freue mich, anspruchsvolle kulinarische Events und Menüs zu entwickeln, die sich an den Leitlinien des Nationalpark-Partnerprogramms orientieren. Wir tragen gemeinsam Verantwortung für unsere Umwelt und kommende Generationen.“ Die Region um Wilhelmshaven ist landwirtschaftlich geprägt, auf den Feldern wachsen kostbare und zum Teil sehr alte Gemüse- oder Obstsorten. Gesundes Vieh grasst auf saftigen Weiden und kleine Manufakturen stellen Wurst- und Käsespezialitäten her. Für Lasse Lübben sind in dem Kontext auch Weiterentwicklungen in der regionalen Wertschöpfungskette von Bedeutung, wie beispielsweise die anstehende Verpachtung von Salzwiesen des Nationalparks an nachhaltig geführte bäuerliche Betriebe. „Hier in der salzigen Nordseeluft wachsen Lämmer oder Rinder heran, die ein ganz besonders schmackhaftes Fleisch für bewussten Genuss liefern.“

Mit dem Küchenteam hat Lübben das „Watt'n Menü“ kreiert. Hotelgäste und Restaurantbesucher durften sich im letzten Jahr unter anderem auf Variationen von der Bete mit Ziegenkäse vom Backensholzer Hof, Paprikaschaumsuppe mit Praline vom Stadlander Angusrind oder Filet vom Strohstall-Schwein mit Spitzkohlroulade freuen. Zum Dessert wurde Heidelbeertorte mit Weidemilch-Vanillecrème und Haferflocken-Eis serviert. Auch in 2021 werden regionale und saisonale Komponenten im neuen „Watt'n Menü“ von Lasse Lübben berücksichtigt. Durch nachhaltig ausgerichtete Zutaten und Rezepte wird auch das eigene Restaurant bekennender Wattenmeer-Botschafter. Wer ein Reiseziel mit Wohlfühlfaktor, einzigartigen Naturerlebnissen und anspruchsvoller Kulinarik sucht, wird im ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven nachhaltig begeistert

MENSCHEN - ZEITEN - SCHIFFE

Unter dem Motto „Menschen-Zeiten-Schiffe“ bietet das Deutsche Marinemuseum auf seinen Museumsschiffen unmittelbaren Einblick in die deutsche Marinegeschichte und vereint wissenschaftliche Grundlage mit hautnaher Vermittlung.

Eine ganze Flotte von Museumsschiffen ist zur Besichtigung freigegeben und lässt Besucherinnen und Besucher in den Alltag und Auftrag der Marineangehörigen in verschiedenen Manövern und Einsätzen zwischen Kaltem Krieg und gegenwärtigen Konflikten eintauchen. In den Epochenräumen der Dauerausstellung vermitteln historische Originalzeugnisse mehr über die Geschichte der deutschen Marinen von den Anfängen in der Nationalbewegung des 19. Jahrhunderts bis zur Gegenwart.

Ergänzend bietet das Museum ein vielfältiges Angebot an Veranstaltungen und Ausstellungen in analoger und digitaler Form an. So widmet sich die diesjährige Sonderausstellung einem Schiff, das fast jeder kennt: der »Gorch Fock«, dem Traditionsschiff der Marine. Ende Mai nimmt sie nach langer und teils umstrittener Werftliegezeit wieder den Ausbildungsbetrieb auf. Grund genug für uns, sich einmal eingehender mit dem Segelschiff zu beschäftigen. Ist die Ausbildung des Offiziersnachwuchses auf einem Segelschiff eigentlich noch zeitgemäß? Wie sieht diese Ausbildung überhaupt aus und was sagen die Kadettinnen und Kadetten seit der Indienstellung des Schiffes 1958 dazu? Diese und weitere Fragen werden in der Ausstellung beantwortet, die zugleich eine Plattform für den faktenbasierten Austausch rund um die »Gorch Fock« bieten soll.

Zusätzlich kann von April bis Oktober mit der Museumsbarkasse »Friedrich A. Meyer« in einer einstündigen Hafenrundfahrt die marinehistorische Seite Wilhelmshavens entdeckt werden. Ergänzend bietet das Museumscafé zur Abrundung des Museumsbesuches



einen Mittagstisch sowie Kaffee und Kuchen an.

Aufgrund der aktuellen Corona-Pandemie kann es zu Einschränkungen beim Museumsbesuch kommen, bitte informieren Sie sich vorab auf unserer Homepage oder telefonisch über die aktuellen Bestimmungen!

Kontakt

Deutsches Marinemuseum
Südstrand 125
26382 Wilhelmshaven
Tel.: (0 4421) 400 84 0
Fax: (0 44 21) 400 84 99
E-Mail: info@marinemuseum.de

www.marinemuseum.de
www.facebook.com/Marinemuseum
www.instagram.com/deutschesmarinemuseum/
www.twitter.com/DMarinemuseum
www.youtube.com/Marinemuseum

Öffnungszeiten

01. April - 31. Oktober täglich 10.00 - 18.00 Uhr
01. November - 31. März täglich 10.00 - 17.00 Uhr

Eintritt

Erwachsene € 12,50 EUR
Kinder von 6 bis 14 Jahren € 7,00 EUR
Familienkarte € 30,00 EUR

DEN Norden GENIESSEN.

ATLANTIC
HOTEL Wilhelmshaven

Regionale
Speisen

EIN HAUS FÜR DIE GANZE VIELFALT DES KÄSES

„DAS KÄSEHAUS“ DER FAMILIENMOLKEREI RÜCKER

Kulinarik und Kultur treffen seit dem vergangenen Dezember im Käsehaus in Aurich auf die Erlebniswelt eines Familienunternehmens. Das Haus wird von der Familienmolkerei Rücker betrieben und ist ein Ort nicht nur für Käseliebhaber, es geht um weit mehr: Das Käsehaus, einst Wohnhaus der Familie Rücker, ist Käseladen, Ausstellungsraum für die Unternehmensgeschichte, Kochstudio und Treffpunkt zum Klönen & Schnacken für Einheimische und Touristen. Das Konzept stammt von den Inhabern Insa und Klaus Rücker und wurde mit regionalen Handwerkern und Künstlern in den vergangenen Monaten umgesetzt.

Insa Rücker sagt im Gespräch mit LUVGLEE: „Käse ist für mich ein Kulturgut: Seit Jahrtausenden essen die Menschen in vielen Regionen Käse in den unterschiedlichsten Varianten. Das fasziniert mich. Auch wir stellen bereits seit 1890 in vier Generationen Käse her. Alle unsere Firmenlenker haben das Handwerk von der Pike auf gelernt. Mit Käse kann man so viele verschiedene leckere und gesunde Rezepte machen – auch das begeistert mich.“



Bisher verkaufte die familiengeführte Molkerei ihre Käsespezialitäten ab dem Werk im dortigen Auricher Käseladen. Die Idee hinter dem Konzept für das neue Käsehaus, das auch über ein kleines Kochstudio verfügt, hatte sich bei der Unternehmerin in den letzten Jahren entwickelt. Das klassische friesische Stadthaus aus dem Jahr 1927, in dem bis vor einigen Jahren Insa und Klaus Rücker mit ihren drei Kindern wohnten, stand leer, Insa Rücker trauerte schnell ihrer alten Küche nach und hatte den Wunsch, das alte Familienhaus wiederzubeleben. „Die Kochwelt ‚Insas Köken‘ ist tatsächlich meine alte Küche, die ‚Gute Stube‘ unser ehemaliges Wohnzimmer. So laden wir die Menschen zu uns nach Hause ein. Wir möchten sie persönlich für unsere Unternehmenskultur und unsere Produkte begeistern. Das kann ein externer Betreiber vermutlich nicht ganz so authentisch abbilden wie meine Kolleginnen und Kollegen und vor allem nicht, wie wir als Familie es können.“

Besucher des Käsehauses erfahren eine Menge über die Geschichte und die Produktion der verschiedenen Käsespezialitäten. Wichtig ist den Unternehmern seit der Gründung im Jahr 1890, dass Milch von Höfen in Deutschlands Küstenregionen verarbeitet wird. Die Partnerbetriebe sind maximal 80 Kilometer von der Küste entfernt angesiedelt. „Viele der Landwirte, die ihre Milch an



uns liefern, arbeiten bereits seit Jahrzehnten gemeinsam mit uns. Deshalb sprechen wir von unseren Küstenbauern und loben den regionalen Produktvorteil auch mit dem Siegel ‚Küstenbauernmilch – garantierte Herkunft‘ auf den Verpackungen im Kühlregal und in der Käsetheke aus“, erklärt Insa Rücker. Mit dem eigenen Produktsiegel und mit den Angeboten im Käsehaus will das Unternehmen auch seinen Beitrag dazu leisten, Menschen über Landwirtschaft aufzuklären und für mehr Wertschätzung zu werben.

Das Käsehaus ist mit großer Liebe zum Detail eingerichtet und zeigt an vielen Stellen lebendige Geschichte des Familienunternehmens. So wurden die Möbel aus Reifebrettern gefertigt, die viele Jahre im Rücker-Werk in Wismar in den Reifekellern lagen. „Die Bretter sind echte Unikate mit Geschichte“, sagt Insa Rücker. Die naturgereiften Käsesorten liegen nach alter Tradition mehrere Wochen auf unbehandelten Fichtenholzbrettern und entwickeln so ihren individuellen Geschmack.

Auch wenn der Tourismus in der Region noch nicht wieder angelaufen ist, hat das Käsehaus auch aktuell für den Werksverkauf geöffnet. Im ehemaligen Esszimmer der Rückers werden die verschiedenen Produkte verkauft. Dazu zählt auch Küstenbauern-Butter, Sahne,



Hirtenkäse-Produkte und ausgewählte Exportprodukte wie besonders cremige Weißkäsesorten und klassischer Schnittkäse, etwa Gouda, Edamer oder Butterkäse. Zusätzlich sind weitere zum Käse passende regionale Lebensmittel im Angebot. Neu ist, dass es künftig alle Produkte aus der Käsetheke im Sinne der Umwelt auch unverpackt geben wird.

Die Betreiber planen schon über den reinen Einkauf der Rücker-Produkte im Stammhaus des Unternehmens hinaus. Dennoch: „Coronabedingt wird vermutlich zunächst noch nicht viel darüber hinaus passieren“, sagt Insa Rücker. Ab dem Frühsommer will sie die Menschen jedoch hinter das Käsehaus in ihren norddeutschen Kräutergarten locken. „An unserer Käsekarre wird es dann Leckereien und Getränke geben. Nebenbei können E-Bike-Fahrer sogar noch ihre Akkus laden. Und alle anderen im übertragenen Sinne auch. Wir hoffen aber, Richtung Weihnachten Abende mit Käse und Weinproben anbieten zu können.“

LUVGLEE meint: Ein lohnender Freizeittipp, der den Einkauf regionaler

Produkte mit einer Exkursion in Unternehmensgeschichte und verantwortungsvolle Herstellung verbindet.

Das Käsehaus in Aurich ist dienstags von 9 Uhr bis 13 Uhr, donnerstags und freitags von 9 Uhr bis 18 Uhr und samstags von 9 Uhr bis 13 Uhr geöffnet. Auch außerhalb dieser Zeiten ist ein Einkauf möglich: An einem Verkaufsautomaten hinter dem Haus versorgt die Familienmolkerei die Menschen rund um die Uhr mit den Produkten, denen ihre Leidenschaft gilt: Käse.




DAT
OTTO HUUS
IN EMDEN

Otto, dem berühmtesten Komiker Deutschland, dem erfolgreichsten Komödianten südlich der Waterkant, dem größten Sohn der Stadt, ist in Emden ein eigenes Haus gewidmet. Es ist eine Rarität: Ein Museum, in dem man lachen kann! Viele Millionen Menschen haben Otto auf der Bühne, im Fernsehen oder im Kino gesehen.

Sie haben seine Bücher gelesen und seine Platten oder CD's gehört. Oder sich in seine Ottifanten verliebt. Im Otto Huus ist das alles und vieles noch einmal zu bestaunen. Im Otto-Kino werden Sketche aus seinen Bühnen-Shows, Ausschnitte aus TV-Sendungen und Ottos Filme gezeigt – von „Otto der Film“, dem ersten, bis zum Kino-Hit, die „Z Zwerge“.

ÖFFNUNGSZEITEN 2021:

Montag bis Freitag: 9.30 bis 18 Uhr
Samstag: 9.30 bis 14 Uhr
Zusätzlich: So. u. Feiertags bis 31.10.2021
10 bis 16 Uhr

Änderungen sind möglich

EINTRITTSPREISE:

Erwachsene: 2,00 Euro
Kinder: 1,00 Euro

KONTAKT:

Dat Otto Huus
Große Straße 1
26721 Emden
Telefon: 04921 - 22121

REMMERS, MOLZAHN & KOLLEGEN

RECHTSANWÄLTE · FACHANWÄLTE · NOTAR



Dr. h.c. Walter Remmers (bis 2018)
Rechtsanwalt und Notar a.D.

Dr. Burkhard Remmers
Rechtsanwalt - Fachanwalt
für Bau- und Architektenrecht,
Fachanwalt für Medizinrecht

Dr. Ralf Molzahn
Rechtsanwalt und Notar* - Fachanwalt für
Verkehrsrecht, Fachanwalt für Versicherungsrecht

*Amtssitz als Notar in Papenburg

Anja Bruns**
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Arbeitsrecht

Grietje Oldigs-Nannen**
Rechtsanwältin und Mediatorin -
Fachanwältin für Familienrecht, Fachanwältin
für Miet- und Wohnungseigentumsrecht

www.kanzlei-remmers.de
info@kanzlei-remmers.de

**Angestellte Rechtsanwältin



Büro Papenburg
Hauptkanal rechts 32
26871 Papenburg
Tel. 04961.91 07-0
Fax 04961.91 07-77



Büro Leer
Am alten Handelshafen 2
26789 Leer
Tel. 0491.99 75 99-0
Fax 0491.99 75 99-77

GRÜNE OASE IN GROSSEFEHN

LUV&LEE IM „KULTURPARK MITTE“

Vor rund zehn Jahren übernahm die Jugendhilfeeinrichtung Leinerstift in Großefehn das etwa zwei Hektar große Gelände von der ehemaligen „Parkgärtnerei Jürgens“ im Ort. Der Park liegt direkt an der Bundesstraße 72. Inzwischen wurde am hinteren Ende des Areals ein Gebäude für eine Heimgruppe der Einrichtung gebaut und bezogen. Aber auch sonst hat sich seit der Übernahme auf dem Gelände viel getan. Nach dem Abriss des alten Gewächshauses wurde dort ein modernes Gebäude errichtet.

Es wird seither als „Café im Park“ genutzt und ist ein vom Verein unabhängiger Gastronomiebetrieb. Das Café wurde vor Corona von der örtlichen Bevölkerung wie auch von Touristen sehr gut angenommen. Besonders beim Frühstücksbuffet am Wochenende war ohne frühzeitige Anmeldung kaum ein Tisch zu bekommen. Der Innenraum bietet Platz für 45 Gäste, bei schönem Wetter können auf der Terrasse weitere Besucher Platz finden. Der Betreiber des Cafés achtet besonders darauf, dass fast nur regionale Produkte Verwendung finden. Direkt gegenüber wurde ein massiver Holzpavillon aufgestellt. Eine große Rundbogenhalle, sie liegt etwas versteckt hinter Büschen und Bäumen, wird vom Leinerstift schon seit einiger Zeit als Betreuungs- und Ausbildungswerkstatt für Jugendliche benutzt.

Gerne wird der verwunschene Park von Nachbarn und Einwohnern des Fehns für einen kleinen Rundgang in dieser grünen Oase genutzt. Gerade jetzt im Frühjahr gibt es dabei viel zu entdecken. Denn nicht nur der alte Baumbestand der ehemaligen Gärtnerei blieb weitgehend erhalten. Hinter jeder Ecke finden die Besucher schöne floristische Überraschungen und schon jetzt blüht es an vielen Stellen.

Träger des Parkgeländes ist der „Kulturpark Mitte e. V.“. Der Verein wurde im März 2013 gegründet. Ziel ist es, interessierten Bürgern, Schulen, Kindergärten und Vereinen ein Forum zu bieten, um eigene Ideen in der Natur und Natu-



rerhaltung umzusetzen. „Wir wollen damit“, so Wolfgang Friedrich vom Kulturparkverein, „die biologische Vielfalt fördern und Raum für soziale und kulturelle Aktivitäten schaffen“. So arbeitet etwa Focke Focken, Vorsitzender im Verein „Blühende Landschaften Großefehn“, mit seiner Gruppe längst mit im Park. Geplant sei etwa, so Focken, „auf einer großen Probefläche verschiedene Mischungen mit Blumensaat auszubringen.“ Dann könnten sich die Besucher ‚ihre‘ Mischung in Natura ansehen und im Café das Saatgut dazu für den eigenen Garten erwerben. Eine schöne Idee. Eine weitere Gruppe von Frauen und Männern bemüht sich mit immer neuen Ideen und viel Pflegeeinsatz regelmäßig, Pflanzen und schöne Ecken perfekt zur Geltung zu bringen. Insgesamt bietet das Parkgelände also eine bunte Vielfalt und ist ein sehr schöner Ort für Begegnungen zwischen Jung und Alt, an dem sich ein kleiner Bummel immer lohnt.

Und der Park bietet viele weitere Möglichkeiten: Das Konzept besteht darin, immer mehr Bewohner und Nachbarn zur Nutzung des Geländes und der Gebäude einzuladen. Im Gespräch erklärt Fried-

rich, Ziel könnte sein, neben der naturnahen Gestaltung des Parks selbst beispielsweise Matineen, Konzerte oder Lesungen zu veranstalten. Mit mehreren inzwischen regelmäßig stattfindenden Veranstaltungen wie Floh- und Gartenmärkten, einem Staudentag im Frühjahr oder dem „Kulinarischen Lichterfest Parkgeflüster“ im Spätherbst haben sich längst einige kleine und feine Angebote etabliert. Dann präsentiert sich der Park immer besonders bunt und ein wenig verträumt. Der Förderverein putzt das Gelände an der Auricher Landstraße dann immer besonders schön heraus. Fackeln und Lichter illuminieren Büsche und Bäume. Wie Wolfgang Friedrich mitteilt, geht es gerade auch beim „Parkgeflüster“ darum, Nachbarn und Freunde anzusprechen: „Denn der Kulturpark ist ihr Park.“ Und so wird auch das musikalische Rahmenprogramm von lokalen Künstlern zwischen Jung und Alt gestaltet.

Alle hoffen nun, dass auch im Herbst in diesem Jahr das Parkgeflüster wieder stattfinden kann. Bevor es aber so weit ist, haben sich die Aktiven im Park schon jetzt etwas Neues einfallen lassen: Unter dem Titel „Parkerlebnisse“ wird

es ab Mai in jedem Sommermonat eine besondere Veranstaltung geben. Den Anfang macht am 2. Mai Silke Roeseler von der Gärtnerei Klever aus Augustfehn. Sie wird an diesem Tag ab 11 Uhr im Außengelände „Tischdekorationen für Haus und Garten“ präsentieren. Außerdem mit dabei sind das „Ölkontor“ mit frischen Ölprodukten aus Griechenland und das Jugendatelier des Leinerstifts mit einem hübschen Stand.

**Kontakt: Kulturpark Mitte e. V., Auricher Landstraße 33, 26629 Großefehn, Tel. 0173-6278020
info@kulturpark-mitte.de**





**DIE NÄCHSTE LUV&LEE
ERSCHEINT AM 19. JUNI 2021.
IN DER NÄCHSTEN AUSGABE
GEHEN WIR AUF REISEN,
ZEIGEN SCHÖNE ZIELE UND
GEBEN GLEICHZEITIG TIPPS
ZU VERSCHIEDENEN URLAUBS-
FORMEN. LUV&LEE LESEN UND
AUF DEN NÄCHSTEN URLAUB
HOFFEN!**

**KEINE LUV&LEE
MEHR VERPASSEN!**

Das Lifestylemagazin im Nordwesten beziehen schon einige Leser im Abo! Wenn auch Sie keine der sechs Ausgaben im Jahr mehr verpassen wollen, buchen Sie Ihr Abo und Sie erhalten sechs Hefte jährlich für 25,00 EUR direkt in den Briefkasten. Infos unter info@aufkurs-marketing.de.

IMPRESSUM

Herausgeber

Auf Kurs Marketing
Freerkingweg 33
26871 Papenburg
Tel. +49 (0) 4961 9433940
info@aufkurs-marketing.de
www.aufkurs-marketing.de

Veröffentlichung: 19. April 2021
Redaktionsschluss dieser Ausgabe:
12. April 2021

Anzeigenverkauf

Auf Kurs Marketing
Freerkingweg 33, 26871 Papenburg

Redaktion

Janina Assies
LUV & LEE, Freerkingweg 33, 26871 Papenburg
Email: info@aufkurs-marketing.de
Telefon: 04961 - 9433940

Gastautoren in dieser Ausgabe

Christoph Assies, Aiko Schmidt,
Joachim Mittelstädt

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Atlantic Hotel, Adobe Stock, Christoph Assies,
Deff Westerkamp, Deutsches Marinemuseum,
Friederike Hegner, Joachim Mittelstädt, Gwendolin
Schwarz, Hilde und Heiko Freese GbR, Jan Bernd
Anneken, Janina Assies, Kanzlei Remmers - Molzahn
und Kollegen, Kathrin Klaffke-SoLaWi Emsauen e.V.,
Melkhuus-Celine Ostermann, Molkerei Rücker, Mar-
tin Stöver, Ostfriesisches Landesmuseum Emden,
Pixabay, Roland Halbe, Tim Rost, Rainer Ganske,
Stephanie Hartmann, Upstalsboom Hotel + Freizeit
GmbH & Co. KG, Shutterstock



**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN**



**Nutzen Sie unser
Online-Angebot!**



www.landeseuseum-emden.de

OSTFRIESISCHES LANDESMUSEUM EMDEN
RATHAUS AM DELFT
Brückstraße 1, 26725 Emden





Tagesticket

EMSLAND 
TOUREN-TICKET



2 Personen + 2 Fahrräder	19,- €
je weitere Person + Fahrrad	5,- €
max. 5 Personen + Fahrräder	34,- €

Ein Tag, eine Region, ein **Emsland-Touren-Ticket**
Schon **ab 19 Euro** mobil mit Bahn, Bus und Rad

- Gültig für beliebig viele Fahrten an jeweils einem Tag an allen Wochenenden, Brücken- und Feiertagen von **April bis November**
- Mit dem günstigen Kombiticket (für Bahn, Bus und Rad) können die Regional-Express-Züge der WestfalenBahn zwischen Emden Außenhafen und Rheine (**RE 15**) sowie die Fahrradbusse (RADexpress) im Landkreis Emsland und die Fietsenbusse der Grafschaft Bentheim zwischen Lingen und Nordhorn genutzt werden.
- Tickets sind erhältlich in allen WestfalenBahn-Verkaufsstellen, Reisezentren und Fahrkartenautomaten entlang der Bahnhöfe sowie in den RADexpress-Bussen.

www.westfalenbahn.de | WestfalenBahn Infotelefon 0521 557777-55


WestfalenBahn
Ein abellio Unternehmen