

AUSGABE 02|22

www.luv-und-lee.info

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

EXTRA

LUV&LEE Rezept zum Grillen

KULTUR

„Weltklassik am Klavier“

ANKERPLÄTZE

Biobote: Gesundes bis vor die Haustür

EVENTS

Veranstaltungen in der Region

TOURISMUS

Saisonstart im Marinemuseum Wilhelmshaven

SPECIAL

LUV&LEE grillt an

LUV&LEE INTERVIEW

Neue Chefin im Ostfriesischen Landesmuseum

Maritime
Freizeit-
mode



bretonische Streifenshirts, Fischerhemden, Friesennerz und Südwester



Regenbekleidung und Elbsegler, Strickmützen u. v. m.

Über 30 Mal vor Ort – Ihre modAS-Händler an der Küste

Baltrum	Stadtlander, Westdorf 115
Bensersiel	Sieler Laden, Hauptstraße 13
Bremerhaven	Der Wassermann, Fischereihafen, An der Packhalle IV Waterkant Souvenirs, Bürgermeister-Smidt-Str. 55
Borkum	Kaufhaus Henny Akkermann, Bismarckstr. 15 Seesack Borkum, Bismarckstr. 35
Carolinensiel	Carolinensiel Leuchfeuer, Kirchstr. 1 Presento, Bahnhofstr. 6
Cuxhaven	Gundy's Stöber Deel, Wehrbergsweg 4-6 Käptn's Store, Kapitän-Alexander-Str. 45 Bucht Rabauken, Schillerstr. 13
Ditzum	EDEKA-Markt Blank, Pogumer Str. 1
Emden	J. H. Schmeding, Bollwerkstr. 4 Gaby Natur- & Kindermode, Große Straße 23
Esens	tomBrook, Steinstr. 30
Greetsiel	Textilhaus Conradi, Mühlenstr. 25 Meeresbrise, Mühlenstr. 7

Helgoland	Mode Truhe, Oberland, Steanaker 357
Hooksiel	Hooksieler Lädchen, Lange Straße 37
Horumersiel	53° Nord, Goldstr. 14
Jever	Textilmanufaktur Jever, Schlachtstr. 20
Juist	Textilhaus Tiemann, Strandstr. 6
Langeoog	Modevitrine Peters, Hauptstr. 33
Leer	Alstadt Boutique de la Mer, Brunnenstr. 21
Neuharlingensiel	Fischerei-Genossenschaft, Cliner Straat 14 Deichkontor, Zum Deich 2
Norden	Björnson Store, Osterstr. 157 Ramvik, Neuer Weg 101
Norddeich	Wullhör, Dörper Weg 7a
Norderney	Shippy, Jann-Berghaus-Str. 74
Wangerooge	Celia/Neptuns, Zedeliusstr. 36
Wurster Nordseeküste	Wurster Webstube, Wremer Str. 140 Strandboutique, Sieltrift 4
WTM-Leerhafe	modAS Bekleidung, Hauptstr. 6

LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

haben Sie schon angegrillt? Nein? Dann wird es Zeit! Starten Sie mit uns in die Saison, denn unser Special „LUV&LEE grillt an“ bietet jede Menge Inspirationen für eine der liebsten Freizeitbeschäftigungen der Menschen. Das Grillen ist nicht einfach nur Essenszubereitung im Freien; es wird zelebriert und ist längst zum Lifestyle geworden. Welcher Grill ist der richtige, wie finde ich das passende Fleisch und welche guten Tropfen schmecken dazu am besten? Wir haben für Sie recherchiert – und probiert.

Einer unserer Ankerplätze ist das Ostfriesische Landesmuseum in Emden. In einer festen Rubrik informieren wir Sie Ausgabe für Ausgabe über neue Ausstellungen der Einrichtung. Jetzt hat das Museum mit Jasmin Alley eine neue Direktorin, die wir für LUV&LEE im Interview zu ihren Zielen und aktuellen Projekten hatten.

Zum Ankerplatz für Sie könnte schon bald der Biobote aus Haren (Ems) werden, denn eine junge Unternehmerin liefert auch immer weiter in den Norden mit Gemüse und Salaten gesunde Lebensmittel direkt vor die Haustür. Wie das Projekt entstanden ist und warum ihr gesunde Lebensmittel auch persönlich am Herzen liegen, hat sie uns bei einem Besuch an ihrem Unternehmenssitz im mittleren Emsland verraten.

Diese und weitere spannende Themen finden Sie auf den folgenden Seiten. Wenn Sie keine LUV&LEE mehr verpassen wollen, lassen Sie sich das Lifestylemagazin für den Nordwesten doch ab sofort direkt nach Hause liefern. Infos zum Abo gibt es auf der letzten Seite.

Viel Spaß beim Lesen!
Ihr Team von LUV&LEE



INHALT



DIE LUV&LEE ANKERPLÄTZE AB SEITE 5

ENDLICH WIEDER ETWAS LOS IN DER REGION SEITE 6

„WELTKLASSIK AM KLAVIER“ IN AURICH SEITE 20

LUV&LEE-INTERVIEW MIT JASMIN ALLEY SEITE 22

SPECIAL „LUV&LEE GRILLT AN“ SEITE 26

WAS IST DER PERFEKTE GRILL? SEITE 30

UNTERNEHMEN SETZT FÜR FLEISCH AUF REGIONALITÄT SEITE 34

MIT FANTASIE ZUM PERFEKTEN GESCHMACK SEITE 44



LUV & LEE- ANKERPLÄTZE



Die „Disney Wish“ passierte Ende März als 54. Kreuzfahrtschiff die Ems in Richtung Nordsee. Unser Foto zeigt sie bei der Passage der Jann-Berg-Brücke in Leer. Raus in die Welt, in der Erwartung, diese mit den Passagieren zu entdecken. Wir alle sind nun wohl bereit für den Frühling 2022. Die LUV&LEE-Ankerplätze bieten endlich wieder Veranstaltungsankündigungen. Nach der langen Zeit der Einschränkungen durch Corona können wir Ihnen endlich wieder zeigen, was in der Region los ist. Dazu passen auch Ausflugstipps in das Marinemuseum Wilhelmshaven und in das Emslandmuseum Schloss Clemenswerth. In beiden Einrichtungen

sind die Teams hinter den Kulissen froh, dass eine neue Saison beginnt. Darauf schaut auch Jasmin Alley, die neue Direktorin des Ostfriesischen Landesmuseum, die wir im Interview hatten.

Übrigens, was das Thema Schiffbau angeht: Auch im Besucherzentrum der Meyer Werft schaut man nach dem Abschied von der „Disney Wish“ nach vorn. In den kommenden Monaten können Gäste dort die nächsten drei Kreuzfahrtschiffe im Bau erleben.

Genießen Sie Ihre Tipps für Freizeit und Kulinarik, die Ankerplätze in LUV&LEE.



ENDLICH WIEDER ETWAS LOS IN DER REGION.

Jetzt zum Frühjahr ist es doch wieder an der Zeit, Ausflüge und Events mit der Familie zu planen. LUV&LEE hat eine kleine Auswahl zusammengestellt.



Circus Probst in Papenburg (Marktplatz) mit neuem Programm „Surprise“, 21. April bis 24. April (verschiedene Uhrzeiten)

Der Circus Probst kommt nach Papenburg. Die neue Show bietet ein spektakuläres Programm. Mutige Artisten aus der Mongolei zeigen im landestypischen Stil luftige Sprünge auf dem Schleuderbrett. Für Spaß und Klamauk sorgt der Clown Rudi Brukson. Neben einer faszinierenden Luftakrobatikshow gibt es noch spannende Höhepunkte aus der Tierwelt zu erleben. Neben edlen Pferdedressuren freuen sich auch die Kleinen auf ihren Auftritt. Der Circus Probst ist Mitglied im Berufsverband der Tierlehrer e.V. Dieser setzt sich für den Erhalt der gut geführten deutschen Tierzirkus-Unternehmen ein und sorgt für u.a. für Aufklärung beim Publikum. Eintrittskarten können im Vorverkauf unter www.circus-probst.de erworben werden oder ab dem 21. April an der Zirkuskasse zwischen 10 und 13 Uhr.

Saisonbeginn im Park der Gärten in Bad Zwischenahn, 15. April, 9.30 Uhr bis 18.30 Uhr

Mit 40 Mustergärten ist der Park der Gärten in Bad Zwischenahn ein echtes Highlight für Gartenfans. Zum Saisonbeginn stehen neue oder komplett umgestaltete Mustergärten im Mittelpunkt. Neben Tausenden von Tulpen und Narzissen stehen die Frühlingsblüher im Blumenband sowie viele Magnolien in voller Blütenpracht. Allein rund 35.000 frühlingsblühende Zwiebelgewächse sind im Park neu gesetzt worden. Weitere Infos unter www.park-der-gaerten.de.

Landpartie-Premiere in Wiesmoor, 1. Mai, 10 Uhr bis 18 Uhr

Im Gartenpark des Blumenreiches Wiesmoor findet am Maifeiertag die erste Landpartie statt. Neben kulinarischen Angeboten sind Pflanzen und Gartenartikel sowie Dekorationsartikel für die heimische grüne Lunge im Angebot. Weitere Infos unter www.wiesmoor.de

„Festival zwischen den Jahren“ Neuauflage im Mai

Ursprünglich im Dezember geplant, musste die Veranstaltung wegen Corona verschoben werden: Das Treffen der internationalen Folk-Musiker findet nun vom 13. - 15. Mai in Engerhafe im Gulfhof Ihnen statt. An den drei Tagen treten neun Formationen aus den Niederlanden und Deutschland auf. Einige Restkarten sind noch für 25 Euro pro Veranstaltungstag unter 015739397401 oder online unter www.kunstundkulturinstofriesland.de erhältlich.

Minikreuzfahrt entlang der Seehundbänke in Richtung Wangerooge, ab Harlesiel (Hafen, Westseite), mehrere Termine

Mit der „Jens Albrecht III“ geht es ab April an mehreren Terminen auf Minikreuzfahrt entlang der Seehundbänke mit Kurs auf die Insel Wangerooge. Bei günstiger Wetterlage mit geringem Seegang geht es durch das Seegatt zwischen Spiekeroog und Wangerooge auf die offene See. Vorbei an der nördlichen Küste Wangeroooges ist der Inselort mit der Promenade zu sehen. Weiter geht es entlang der unbewohnten Insel Minsener Oog. Ein besonderer Ausflug, der eindrucksvoll die Schönheit unserer Region zeigt. Weitere Infos unter www.carolinensiel.de/veranstaltungen.



Matjestage in Emden, 26. - 29. Mai

Nach mehreren Absagen durch Corona feiert Emden in diesem Jahr endlich wieder die Matjes Tage. 2022 geht die 31. Auflage der Veranstaltung über die Bühne. Viele Traditionsschiffe aus dem In- und Ausland machen im Binnenhafen und im Ratsdelft fest und bringen Seefahrerromantik in die Stadt. Abends sorgen Livebands für die richtige Unterhaltung. Am 28. Mai findet der 30. Emder Matjeslauf statt. Weitere Infos unter www.matjestage.de



BÜCHER VON DER KÜSTE

Viel zu lesen gibt es von und an der Küste. Und alle Bücher bringen Spaß, ob im Strandkorb, im gemütlichen Lesesessel oder am warmen Kamin. Alle vorgestellten Titel haben eines gemeinsam: In allen Büchern weht ein frischer Seewind.



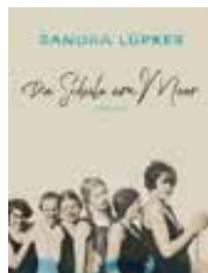
Regina Kölpin, „Der Möwenschiss-Mord“, Knauer

Manchmal wird das nichts mit der beschaulichen Ruhe hinterm Deich. Das bekommt auch Ino Tjarks zu spüren. Denn seine Haushälterin Gerda hat, zusammen mit ihrer Freundin Theda, ein ganz besonderes Hobby. Sie klären gerne Verbrechen auf. Und dazu brauchen sie immer mal wieder einen kräftigen Mann, so einen wie Ino eben. Manchmal bekommen die beiden Frauen sogar konkrete Aufträge, etwa Urlaubern und Gästen nachzuspionieren. Und manchmal passiert bei solchen Recherchen eben auch was richtig Kriminelles, ein Mord zum Beispiel. Da ist es dann nicht nur für den Toten schnell vorbei mit beschaulicher Urlaubsruhe.



Dieter Katz, „Reiseführer Ostfriesland und Ostfriesische Inseln“, Michael Müller Verlag

Jetzt kann man gut blättern und planen; denn das Wetter wird wieder besser und die Tage werden länger. Was man schon immer mal in Ostfriesland und auf den Inseln anschauen wollte, lässt sich mit diesem Buch bestens erschließen und vorbereiten. Seit über 30 Jahren veröffentlicht der Michael Müller Verlag solide aufbereitete Reisehilfen. Auch die Region Ostfriesland gehört zum Programm. Die Bücher aus diesem Verlag werden von Fremdenverkehrsämtern, der internationalen Tourismusbörse und auch der Stiftung Warentest immer wieder ausgezeichnet. Das Verlagskonzept besticht durch kleine Auflagen, die nach ausführlicher Neurecherche vor Ort alle zwei Jahre eine komplette Überarbeitung und Aktualisierung ermöglichen.



Sandra Lüpkes, „Die Schule am Meer“, rororo

Ein dickes Buch, weit über 500 Seiten. Wir schreiben das Jahr 1925. Am Rande der Weimarer Republik verbinden die Planer der Schule und auch einige Menschen auf der Insel Juist mit der „Schule am Meer“ eine große Hoffnung. Aber kann dieses reformpädagogische Projekt überleben, wenn in Europa zwischen den beiden großen Kriegen gleichzeitig so vieles gerade auf einen Abgrund zusteuert? Der gut recherchierte Roman beschreibt ein historisches Schulprojekt, ein Projekt mit Zielen wie Gleichberechtigung zwischen Schülern und Lehrern, vielen praktischen Lerninhalten und einem Schulleben im Einklang mit der Natur. Als sich aber die politische Lage im ganzen Land immer mehr zuspitzt, werden auch die Menschen auf dem kleinen Eiland hinterm Deich, direkt vor unserer Haustür, nicht von den schrecklichen Entwicklungen verschont. Der spannende Gesellschaftsroman von Sandra Lüpkes, sie ist auf Juist aufgewachsen, erzählt von Leidenschaft und Missgunst, von Wagemut und vom großen Scheitern.



Petra Wochnik, „111 Dinge über das Wattenmeer, die man wissen muss“, emons

Wie und mit welchen Fußbedeckungen stapft man am besten durch das Watt oder warum ist das Meer gerade nicht da? Das sind so Fragen, deren Beantwortung einem das Leben hier bei uns an der Küste erleichtern kann. Denn die Sache mit Ebbe und Flut will man doch gerne etwas genauer wissen. Und das Meer kommt ja auch immer irgendwann wieder zurück. Das Wattenmeer, dieses einzigartige und wilde Stück Natur voller Leben vor unserer Haustür, birgt eben allerhand Geheimnisse. Denen kommt man mit diesem Buch aber schnell auf die Spur. Auch die schönen Fotos von Andreas Klesse in diesem „Wattenmeer-Buch“ machen Lust, sich schnell aufzumachen zu eigenen Erkundungen.



BUCHTIPP: LAETITIA COLOMBANI „DAS MÄDCHEN MIT DEM DRACHEN“

Laetitia Colombanis neues Buch „Das Mädchen mit dem Drachen“ ist wieder eine gefühlvolle Geschichte. Léna lässt Frankreich und ihre Erinnerungen hinter sich. Sie reist nach Indien, wo sie auf einen Ort der Ruhe hofft. Am Meer sitzend lernt sie die kleine Lalita kennen, die dort jeden Tag einen Drachen steigen lässt. Als Léna eines Tages in Not gerät, holt Lalita Hilfe. So lernt sie Preeti kennen. Durch die Bekanntschaft mit Preeti, die Anführerin einer Selbstverteidigungsgruppe für Frauen ist, schließt Léna sowohl mit ihr als auch mit Lalita Freundschaft. Hier treffen Welten aufeinander, die unterschiedlicher nicht sein können. Eine westeuropäische Frau, deren Probleme neben denen der indischen Frauen und Mädchen, die der untersten Kaste angehören und wenig Hoffnung auf eine gute Zukunft haben, so unwichtig aussehen. Nun will Léna helfen und startet das Projekt eines Schulaufbaus für die Mädchen Indiens.



Lalitas Geschichte, die bereits im Buch „Der Zopf“ begann, wird hier weiter erzählt. Eine imposante und realitätsnahe Geschichte, mit Einblicken in das tief verankerte Brauchtum Indiens.

Ein sehr bewegendes Buch, das lange im Gedächtnis bleibt! Erhältlich in den LeseZeichen-Filialen oder unter www.lesezeichen-online.de

Gertrud Manssen aus dem LeseZeichen Emden

HEIMAT

nordisch gut!

Heimat - nordisch gut!
Der neue Heimat-laden in Emden

Echt ostfriesisch – echt regional: Bei uns gibt es u. a.:

Ostfriesenbräu - nordische Deko-Artikel- Emden Matjes - Nordsee Brause u.v.m.

Wir freuen uns auf Sie! Zwischen beiden Märkten, 26721 Emden



VON DER VISION ZU EINEM BOOMENDEN GESCHÄFTSMODELL

DER BIOBOTE EMSLAND BELIEFERT MIT FRISCHEN LEBENSMITTELN BIS VOR DIE HAUSTÜR



Die Menschen in der Region mit gesunden Biolebensmitteln von regionaler Herkunft beliefern – das ist das Geschäftsmodell von Lisa und Ivan Lubas aus Haren im Emsland. Sie führen den Lieferdienst „Biobote Emsland“ seit 2016. Auch immer mehr Kunden aus dem Norden bekommen von dem Unternehmen frische Lebensmittel direkt vor die Haustür geliefert.



„Die Idee kam uns, als wir zwei Jahre für einen Work-and-Travel-Aufenthalt in Australien waren. Wir haben damals auf vielen Biohöfen geholfen und auch in der Weinlese gearbeitet“, erinnert sich Lisa Lubas im Gespräch mit LUV&LEE. „Wir haben uns gefragt, warum es bei uns in der Region so schwierig ist, wirklich an gute, gesunde Lebensmittel von regionaler Herkunft zu kommen. Man muss sich schon sehr stark damit beschäftigen, um das zu bekommen, was man wirklich will“, so die junge Unternehmerin, die eigentlich den Beruf der Schifffahrtskauffrau gelernt hat.

Das Paar packte es an und wagte 2016 zu zweit den Weg in die Selbstständigkeit, „um etwas Nachhaltiges zu machen“, sagt Lisa. Nach der ersten Idee, einen Bioladen zu eröffnen, wurde es dann, auch weil ein geeignetes Ladengeschäft nicht gefunden wurde, der Biolebensmittel-Lieferdienst. Von Anfang an dabei: regionale Lieferanten. Zu ihren Biolandwirten und Partnerbetrieben aus der Region hat das Paar ein partnerschaftliches und vertrauensvolles Verhältnis. Unter anderem gehört der Gemüsehof Wessling in Neuenkirchen bei Rheine seit 2017 zum Kooperationsnetzwerk. „Der Betrieb ist mit 50 Kulturen der größte Salatzüchter in Niedersachsen und beliefert uns mehrmals in der Woche mit tagesfrischen Biolebensmitteln“, erklärt Lisa.

Alle Produkte sind zu 100 Prozent Bio und nachhaltig angebaut. Die regionalen Lebensmittel tragen Siegel der anerkannten Bioanbauverbände wie Demeter, Bioland oder Naturland. „Industriell erzeugte Lebensmittel haben wir nicht im Angebot“, betont Lisa Lubas. Die Preise geben sie den Lieferanten nicht vor. „Vielmehr fragen wir, was sie brauchen.“ So liege das Angebot des Bioboten für den Endkunden zwar über dem Niveau in Supermärkten, dafür könne man aber sicher sein, eine hervorragende Qualität zu bekommen.

an. Papenburg ist immer donnerstags, der Landkreis Leer mittwochs und donnerstags dran. Für die Kunden in und um Haren, dem Unternehmenssitz des Bioboten, planen Lisa und Ivan eine Abholstation.

Immer montags steht eine Absprache mit den verschiedenen Lieferanten für die jeweils kommende Woche an. Können Lieferanten vielleicht frischen Spinat in einer größeren Menge liefern oder kommen alte Gemüsesorten wie Stielmus in die Kisten? „Speziell alte Gemüsesorten

DIE GESCHÄFTSIDEES KAM DIREKT VOR SECHS JAHREN AN. SCHON VIER MONATE NACH DEM START MUSSTEN LISA UND IVAN AUFGRUND DER NACHFRAGE DIE ERSTEN MITARBEITER EINSTELLEN.

Seine Anstellung als Wirtschaftsingenieur gab Ivan für den Bioboten auf. Heute beschäftigen die beiden 40 Mitarbeiter. Das Verteilgebiet geht mittlerweile über das Emsland hinaus – in den Süden bis in die Grafschaft Bentheim und in den Norden über Papenburg hinaus bis in den Landkreis Leer. Über das Internet bestellen Kunden ihre persönliche „Bio-Kiste“. Wer nicht lange suchen und zusammenstellen möchte, bekommt mit der „Wunschlos-glücklich-Kiste“ eine solide Auswahl von frischen Produkten mit Obst, Gemüse, Käse, Brot und Joghurt. „Der Inhalt der ‚Wunschlos-glücklich-Kiste‘ wechselt wöchentlich.“ Mit den gängigsten Artikeln Gurken, Tomaten und Äpfeln reiche die Menge für zwei Personen.

Neben Privathaushalten, in denen Verbraucher ab 40 Jahren Wert auf „Klasse statt Masse“ legen, beliefert der Biobote auch immer mehr Firmen und auch Schulen und Kitas mit seinen Produkten. Die Kunden erhalten die Ware an einem festen Tag in der Woche – und müssen dafür nicht unbedingt zu Hause sein. „Je nach Verteilgebiet gibt es einen festen Fahrer oder eine feste Fahrerin, die die Kiste dann auch wunschgemäß vor die Gartentür stellt oder auf der Terrasse oder auch beim Nachbarn abliefern“, sagt die Unternehmensgründerin. Aufgrund des großen Liefergebietes kommt einmal pro Woche an einem festen Tag bei den Kunden eine neue Kiste





Carmen und Lisa von den Bioboten (v.l.)



kommen bei älteren Kunden sehr gut an. Die haben wir immer wieder im Angebot“, sagt Lisa, die selbst auch gerne kocht und somit jeder Biokiste Rezeptideen passend zur Bestellung beilegt.

„Unsere Kunden sind interessiert und neugierig und darum ist eine gute Kommunikation auch das A und O für uns“, so die Harenerin. Ihre Kunden werden mit Newslettern und auf ihrer Homepage mit Videos von der Arbeit des Bioboten transparent informiert.

Um Lebensmittelverschwendung auszuschließen, bestellen Lisa und Ivan streng nach den vorliegenden Bestellungen ihrer Kunden.

„Unser Mindestbestellwert im Online-shop liegt bei 15 Euro. So können wir regulieren, dass wir von den guten, frischen Sachen nichts wegschmeißen müssen.“

LUV&LEE meint: Der Biobote ist DER Ankerplatz, wenn es darum geht, den Fokus der Ernährung auf regionale Produkte von guter Qualität zu legen. Bewusster einkaufen geht fast nicht – bequemer auch nicht.



MENSCHEN - ZEITEN - SCHIFFE

Das Deutsche Marinemuseum bietet auf seinen Museumsschiffen unmittelbaren Einblick in die deutsche Marinegeschichte.

Ob der Zerstörer „Mölders“, Deutschlands größtes Museumskriegsschiff, das Unterseeboot „U10“, das Minenjagdboot „Weilheim“ oder das Schnellboot „Gepard“ – die begehbaren Exponate lassen Besucherinnen und Besucher in den Alltag und Auftrag der Marineangehörigen in verschiedenen Manövern und Einsätzen zwischen Kaltem Krieg und gegenwärtigen Konflikten eintauchen. In Kombination mit der Dauerausstellung, in der sich zahlreiche Originalexponate wie etwa die Rotor-Schlüsselmaschine Enigma sowie auch diverse Modelle von namhaften Schiffen wie die SMS „Ostfriesland“ oder das Schlachtschiff „Bismarck“ befinden, lassen sich rund 170 Jahre deutsche Marinegeschichte entdecken. Wechselnde Sonderausstellungen geben zudem Einblick in spezielle Themen. Informationen zu diesen sowie auch zu einem breiten Angebot an Besucherprogrammen lassen sich auf der Website des Deutschen Marinemuseums finden.

Öffnungszeiten
01. April - 31. Oktober
täglich 10.00 - 18.00 Uhr



**In Friesland mobil:
mit Weser-Ems-Bus bequem und
umweltfreundlich unterwegs**



Für nur 1 Euro mit dem Urlauberbus der Linien 121 und 219 den Urlaub genießen. Alle Infos unter dbregiobus-nord.de oder vej-bus.de

Weser-Ems-Bus



EMSLANDMUSEUM SCHLOSS CLEMENSWERTH

DAS BESONDERE AUSFLUGSZIEL

2022 ist ein herausstechendes Jahr für das Emslandmuseum Schloss Clemenswerth. Denn 1972, und damit genau vor 50 Jahren, öffneten sich erstmals die Türen des Museums. Entstanden daraus ist bis heute ein kulturelles Zentrum mit jährlich über 100 Veranstaltungen und eine Vielzahl an Angeboten für Gruppen.



Bald 200 Sonderausstellungen wurden in der Reihe ForumFormClemenswerth gezeigt. Und der Inventarbestand zählt mehrere 1.000 Objekte. Das erste und wichtigste Objekt ist jedoch die Hülle des Museums, das Schloss Clemenswerth, selbst.

Schloss Clemenswerth wurde von 1737 bis 1747 vom Architekten Johann Conrad Schlaun erbaut. Bauherr war der aus dem Hause Wittelsbach stammende Kurfürst und Erzbischof von Köln, Clemens August. Als Jagdstern in der Mode der Zeit errichtet, ist das Schloss heute die einzig erhaltene Alleesternanlage weltweit und verbindet Kunst und Natur in besonderer Weise. Acht Lindenalleen, jede zweite doppelreihig angelegt, führen zum Mittelpunkt des 42 Hektar großen Waldparks: dem Hauptschloss. Um dieses, gruppiert wie Planeten um ihre Sonne, befinden sich acht sogenannte Kavaliershäuser. Fünf von diesen sowie das Hauptschloss bilden den atmosphärischen Rahmen für das Emslandmuseum Schloss Clemenswerth.

Auch in seinem Jubiläumsjahr hat das Museum wieder ein umfangreiches Veranstaltungsangebot erarbeitet. Dazu zählen die Märkte Fest der Sinne (11./12.06.), der Kunstmarkt ParkArt (13./14.08.) und der Adventsmarkt (03./04.12.) sowie ein „Frühstück am Schloss“ (03.07.), die Barocktage (16./17.07.), die Traumpirsch: Masquerade (27./28.08.), der Falknertag (04.09.) und die Schlepjjagd (25.09.). Anlässlich des 50-jährigen Bestehens des Museums wird zudem die Sonderausstellung „Abenteuer Museum“ (20.08. – 31.10.) gezeigt, die Einblicke in die komplexen Aufgabenfelder der Kulturinstitution Emslandmuseum Schloss Clemenswerth gibt. Im Pavillon Clement August werden in sechs Räumen nicht nur die klassischen Kernaufgaben Sammeln, Bewahren, Forschen und Ausstellen beleuchtet, sondern auch die Entwicklung der Museumspädagogik, der Veranstaltungsangebote und der Dienstleistungen aufgezeigt. Ein gewagter Ausblick auf „Das Museum der Zukunft“ rundet die Ausstellung ab.



Geöffnet ist das Museum täglich (außer montags, Ausnahme: Feiertage) im März von 11 bis 16 Uhr und von April bis Oktober von 10 bis 18 Uhr. Der Veranstaltungskalender mit allen Terminen und Angeboten kann kostenlos angefordert werden unter Tel. 05952 / 93 23 25 oder schloss@clemenswerth.de. Weitere Informationen (u.a. zu den Corona-Regeln): www.clemenswerth.de

Wir machen AUSGEZEICHNETEN Räuchermatjes



DIE GROSSE VIELFALT VON PAPENBURG KULTUR

AKTUELLES PROGRAMM MIT NEUEM
KARTENSYSTEM FÜR SAISON 22/23

„Around the world – for a better world“ – unter diesem Motto steht die Kultursaison 2022/23 in Papenburg. Kulturreferent Ansgar Ahlers betont im Gespräch mit LUV&LEE, das Motto habe schon vor dem Ukrainekrieg festgestanden: „Es ist aber jetzt natürlich aktueller denn je.“



VOM BIO-ACKER IN DEINE KÜCHE

Immer frisch. Immer knackig. Immer Bio.
Mit uns das Beste aus der Region und vieles
mehr bequem und unkompliziert nach Hause
liefern lassen.



Jetzt
10€
Kennlern-
Rabatt sichern



Hier Schnupperkiste bestellen
und unser Angebot unverbindlich
ausprobieren!



Der Kulturreferent will das Angebot durch ein neues Kartensystem mit verschiedenen Rabattmöglichkeiten und Zusatzleistungen noch attraktiver machen. Ab sofort gelten Bronze-, Silber-, Gold- und Platinkarten. Die höchste Karte ist dabei ähnlich wie eine Dauerkarte beim Fußball zu sehen. Platinkarten-Inhaber können bis zu 50 Veranstaltungen von Papenburg Kultur besuchen und haben dabei ihren festen Wunschplatz.

Im Forum Alte Werft, dem kulturellen Zentrum Papenburgs, das in diesem Jahr 30-jähriges Jubiläum feiert (LUV&LEE berichtete), stehen unter anderem Klassiker wie „Don Camillo“ (23.4.), „In 80 Tagen um die Welt“ (1.10.) und „The Addams Family“ (29.9.) auf dem Programm.

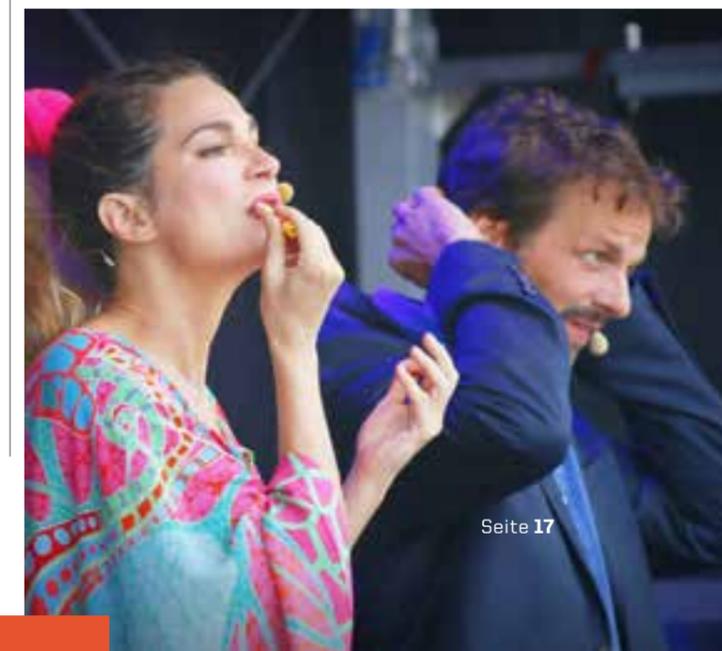
Deutsche Uraufführung in Papenburg feiert „This is a man's world – but it would be nothing without a woman or two“ (10.3.23), der feministische Burleskabend mit Schauspielerinnen Alexandra Kamp. Das Theaterstück „Feministe pour homme“ stammt im Original aus Frankreich und wird seit zwei Jahren erfolgreich in Paris aufgeführt. Alexandra Kamp, die Ahlers persönlich kennt, war bereits im vergangenen Jahr für einen Auftritt im Stadtpark in Papenburg zu Gast. „Dass wir jetzt mit ihr eine deutsche Uraufführung in Papenburg feiern können, ist schon etwas Besonderes“, so Ahlers.

Musikfans kommen mit „Tribute to Boney M. – The Show“ (18.3.23.), dem Musical „Hairspray“ (1.2.23.), der Verdi-Oper „Ein Maskenball“ (19.3.23.), einem Konzert von Heinz Rudolf Kunze (24.11.), der Pink-Floyd-Tribute-Show mit „Kings of Floyd“

(4.3.23) oder dem Irish Folk Musical (25.11.) auf ihre Kosten. „Allein im Musikbereich zeigt sich, wie vielfältig wir Programm in Papenburg machen. Für nahezu jedes Interessengebiet ist etwas dabei“, findet der Kulturreferent.

Selbstverständlich habe man auch ein schönes Kinderprogramm für Familien zusammengestellt. Unter anderem komme „Feuerwehrmann Sam“ mit der Live-Show „Der verlorene Piratenschatz“ (7.5.23) und „Pinocchio“ (11.3.23). Zusätzlich werden Klassiker wie „Bibi Blocksberg – Alles wie verhext“ (3.9.) und „Jim Knopf und Lukas, der Lokomotivführer“ (18.6.) aufgeführt.

Weitere Details und das vollständige Programm von Papenburg Kultur gibt es unter:
www.papenburg-kultur.de.





LUV&LEE GIBT RECHT

URLAUBSENTGELT - URLAUBSGELD -
URLAUBSABGELTUNG - WAS IST WAS?

Der Sommer steht vor der Tür und damit für die meisten Arbeitnehmer auch der langersehnte Sommerurlaub. Rechtsanwältin Anja Bruns von der Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen erklärt Urlaubsentgelt, Urlaubsgeld und der Urlaubsabgeltung.

Urlaubsgeld handelt es sich um eine Sonderzuwendung durch den Arbeitgeber aus Anlass der Urlaubszeit, die über das „normale“ Urlaubsentgelt hinausgeht.

Jeder Arbeitnehmer, auch ein Minijobber, hat Anspruch auf bezahlten Mindestjahresurlaub. Lassen sich in einem Arbeits- oder Tarifvertrag keine Bestimmungen über den Urlaub finden, greift das Bundesurlaubsgesetz, wonach jedem Arbeitnehmer vier Wochen Urlaub pro Jahr zustehen. Ausgehend von einer Fünf-Tage-Woche sind dies somit 20 Arbeitstage Urlaub. Für Jugendliche und Schwerbehinderte erhöht sich dieser Urlaubsanspruch.

Bezahlter Urlaub bedeutet dabei, dass der Arbeitnehmer nicht nur für die Zeit seines Urlaubs von der Arbeit freizustellen ist, sondern dass das Arbeitsentgelt seitens des Arbeitgebers für die Dauer des Jahresurlaubs weiterhin zu leisten ist. Hierbei handelt es sich dann um das Urlaubsentgelt.

Das Urlaubsentgelt bemisst sich nach dem durchschnittlichen Arbeitsverdienst, das der Arbeitnehmer in den letzten 13 Wochen vor dem Beginn des Urlaubs erhalten hat, wobei Überstunden nicht berücksichtigt werden. Provisionen hingegen sind mit in den durchschnittlichen Verdienst einzubeziehen.

Das Urlaubsentgelt ist nicht zu verwechseln mit dem Urlaubsgeld, das gesetzlich nicht geregelt ist. Ein Anspruch kann sich allerdings aus Tarifverträgen, Betriebsvereinbarungen, Arbeitsverträgen und der betrieblichen Übung ergeben und kann sogar mündlich vereinbart werden. Bei dem

Schließlich gibt es noch die Urlaubsabgeltung. Dabei handelt es sich um die finanzielle Abgeltung des Urlaubs. Hat der Arbeitnehmer noch Resturlaubstage, kann er diese aber auf Grund der Beendigung des Arbeitsverhältnisses nicht mehr in natura nehmen, hat der Arbeitgeber diese Urlaubstage abzugelten. Im bestehenden Arbeitsverhältnis darf eine solche finanzielle Abgeltung nicht erfolgen.

Auswirkungen hat die gezahlte Urlaubsabgeltung allerdings auf das Arbeitslosengeld. Das Arbeitslosengeld ruht in der Zeit, für die der Arbeitnehmer eine Urlaubsabgeltung erhält. Dies bedeutet, dass der Beginn der Arbeitslosengeldzahlung durch die Urlaubsabgeltung hinausgeschoben wird. Endet das Arbeitsverhältnis beispielsweise zum 30.06.2021 und erhält der Arbeitnehmer für noch 10 offene Resturlaubstage eine Urlaubsabgeltung, beginnt der Arbeitslosengeldbezug nicht bereits am 01.07.2021, sondern erst am 11.07.2021.

Gerade für langzeiterkrankte Arbeitnehmer kann eine solche Urlaubsabgeltung sehr lohnenswert sein. Der Urlaub verfällt nämlich erst nach 15 Monaten, gerechnet ab dem Ende des jeweiligen Urlaubsjahres. Wer hier einen günstigen Beendigungszeitpunkt wählt, kann für bis zu 26 Monate Urlaubsabgeltung erhalten.

30 Jahre Forum Alte Werft
11. & 12. Juni 2022
www.papenburg-kultur.de



SCHLOSS LÜTETSBURG
OSTFRIESLAND

ERLEBNISWELT

luetetsburg.de



„WELTKLASSIK AM KLAVIER“ IN DER REFORMIERTEN KIRCHE AURICH

KLAVIERKONZERTE BEGEISTERN DIE ZUHÖRER

Auch in diesem Jahr finden ab dem 10. April am zweiten Sonntag des Monats um 17 Uhr wieder Konzerte aus der Reihe „Weltklassik am Klavier“ in der reformierten Kirche in Aurich statt. Gastgeber sind Pastor Jörg Schmid und Kathrin Haarstick.

Eingeladen sind auch in diesem Jahr internationale Musiker aus Deutschland, China, Polen, Korea, Israel oder England. Meist hatten die Künstler im Rahmen ihrer Ausbildung bereits längere Aufenthalte in Deutschland.



Das Programm in diesem Jahr (jeweils sonntags, 17 Uhr):

- 10. 4.** Nikita Volov/ „Clara, Robert und Johannes – eine romantische Dreiecksbeziehung“
- 15. 5.** Andrey Denisenko/ „Beethoven 250+2“
- 12. 6.** Luiza Borac/ „Wanderschaft und Fantasien“
- 16. 10.** Johann Blanchard/ „Le Tombeau de Coupérin und Schuberts letzte Sonate“
- 13. 11.** Artem Yasynskyy/ „Bunte Schätze der Klavierliteratur – aus dem Volksleben“
- 11. 12.** Maya Ando/ „Französische Ouvertüre, polnische Walzer, japanische Haiku!“

Reservierung und weitere Infos:
0211/9365090, www.weltklassik.de
Ort: ref. e in Aurich, Kirchstraße 18

Er finde es wichtig, dass Klaviermusik nicht nur in Übungsräumen an Musikhochschulen stattfinde, so Jörg Schmid. Dazu seien Auftrittsmöglichkeiten und Programme wie „Weltklassik am Klavier“ hilfreich. Er sei froh, so Schmid, dass die Reihe durch zahlreiche Spender und Sponsoren so unterstützt werde, dass man sogar ein „wundervolles Konzertklavier“ habe anschaffen können.

Nach dem Auftakt mit einem Auftritt von Nikita Volov am 10. April steht bereits am 15.5. mit einem Konzert von Andrey Denisenko die nächste Weltklassik-Veranstaltung an.

Bevorzugt werden Werke aus dem Barock, der Klassik und der Romantik präsentiert. Dabei stehen Komponisten wie Beethoven, Bach, Mendelssohn, Schumann, Mozart und Chopin im Vordergrund. Man wolle mit diesen hochkarätigen Konzerten die Leichtigkeit, Ausgelassenheit und Schönheit von Klaviermusik nach Aurich bringen, sagt Jörg Schmid. Und manchmal seien die Aufführungen am Klavier auch durchaus melancholisch.

Manchmal komme es bei den Veranstaltungen auch bei der Instrumentenwahl zu ganz besonderen Zusammensetzungen. So erlebten die Zuhörer im Herbst

MAN WOLLE MIT DIESEN HOCHKARÄTIGEN KONZERTEN DIE LEICHTIGKEIT, AUSGELASSENHEIT UND SCHÖNHEIT VON KLAVIERMUSIK NACH AURICH BRINGEN, SAGT JÖRG SCHMID.



2019 beispielsweise beim „Duo Gegenwind“ eine recht ungewöhnliche Instrumentenkombination. Denn da „tanzte“ so erinnert sich Schmid, „das Klavier mit dem Saxophon“. Gut 100 Besucher waren zu dieser Veranstaltung gekommen; ein neuer Rekord. Denis Ivanov spielte am Klavier und Yuriy Broshel am Saxophon. Die beiden russischen Musiker, die ihr Musikstudium in Deutschland absolviert hatten, präsentierten in einem perfekten Zusammenspiel markante Interpretationen klassischer Stücke.

Das ging von Robert Schumann über Maurice Ravel bis zu Peter Tschaikowsky. Klassische Musik in einem gänzlich neuen Gewand oder, wie es im zugehörigen Programm damals hieß: „Zurück in die Zukunft.“

Im gleichen Herbst trat auch Sina Kloke auf. Die deutsche Nachwuchskünstlerin hatte zuvor bereits in der New Yorker Carnegie Hall und in der Hamburger Elbphilharmonie debütiert. Sie lebt in Köln und nahm die Zuhörer mit auf einen weitläufigen Spaziergang hinaus in die Welt. Dabei spielte sie Stücke, in denen Komponisten wie etwa Claude Debussy ganz bewusst außereuropäische Kulturkreise und deren Musiktraditionen in ihre Kompositionen eingebaut haben.

Der Preis für die Konzerte in diesem Jahr beträgt für Erwachsene 30 Euro, Studenten zahlen 15 Euro. Zu den Eintrittspreisen haben sich die Organisatoren noch etwas Besonderes ausgedacht: Kinder und Jugendliche bis zum Alter von 18 Jahren erhalten durchweg freien Eintritt. So will man auch gerade junge Menschen motivieren, sich mit klassischer Musik anzufreunden.





„ZU ERKENNEN WAS DIE MENSCHEN AM MUSEUM LIEBEN UND WAS NICHT, BESTIMMT DEN ERFOLG DES MUSEUMS“

LUV&LEE INTERVIEW MIT MUSEUMS-DIREKTORIN JASMIN ALLEY

Vor ihrer ersten vollen Saison steht die neue Museumsdirektorin Jasmin Alley. Im LUV&LEE Interview hat sich die 39-Jährige zu ihren Zielen und Visionen geäußert.



UNSER HAUS IST PER SE SICHER INTERESSANT FÜR URLAUBER WIE FÜR MENSCHEN AUS DER REGION, SCHLIESSLICH SIND HIER VIELE FACETTEN DER REGIONALGESCHICHTE NACHZUVOLLZIEHEN.

LUV&LEE: Frau Alley, von der Elbe an die Ems. Wie sind Sie in Emden und in Ostfriesland angekommen?

Jasmin Alley: Ostfriesland bzw. der ganze Nordwesten ist eine der schönsten und lebenswertesten Regionen, die ich kenne. Dabei ist Emden nicht nur eine - in mehrfacher Hinsicht und Bedeutung - Stadt der kurzen Wege, sondern auch in guter Nachbarschaft mit den Niederlanden. Beides kommt mir nach der Zeit in Hamburg sehr entgegen. Die Menschen, die ich bisher getroffen habe, sind meist sehr offen und zugänglich. Entscheidend für ein wirkliches Ankommen war aber sicher vor allem, dass meine Familie seit Ende Januar vor Ort ist.

Sie haben zuletzt für das noch in der Planung befindliche Deutsche Hafenumuseum gearbeitet. Was hat Sie an der Leitung des Ostfriesischen Landesmuseums so gereizt, dass das Projekt „Hafenumuseum“ nun von anderen zu Ende geführt wird?

In Hamburg durfte ich ein großes Projekt des Deutschen Hafenumuseums vorantreiben, nämlich die Präsentation rund um den Großsegler „Peking“. Die Arbeit dort hat mir viel Spaß gemacht. Hier in Emden habe ich ein großes Regionalmuseum mit einer vielfältigen Objektkultur und hochqualitativen Sammlungsbeständen vorgefunden, anhand derer unheimlich viele sehr unterschiedlich gelagerte spannende Geschichten erzählt werden können. Dabei habe ich als Museumsdirektorin die Möglichkeit, noch mehr zu gestalten, aber auch entsprechend verantwortlich zu agieren als bei meinen bisherigen beruflichen Tätigkeiten. Wichtige Narrative in der Historie Emdens und Ostfrieslands sind die Hafen-, Werften- und Seefahrtsgeschichte ebenso wie Deichbau und Küstenschutz, Themen, die mich auch persönlich sehr interessieren.

Wie haben Sie sich seit Dienstbeginn am 1. Dezember 2021 in die breite Themenvielfalt im Landesmuseums eingearbeitet?

Ein wichtiger Faktor war und ist die intensive Kommunikation mit den Mitarbeitern des Hauses. Mittlerweile gab es für mich zahlreiche exklusive Führungen durch die umfangreiche Dauerausstellung und im Museumsdepot.

Wie und in welchem Zeitrahmen wollen Sie dem Landesmuseum Ihren Stempel aufdrücken?

Zunächst ist es notwendig, als Museumsteam gemeinsame Ziele zu entwickeln, die in neuen Projekten mit Leben erfüllt werden können. Dabei ist es vielleicht noch stärker als bisher entscheidend, unsere Museumsgäste in den Blick zu nehmen.

Unter dem Motto „Neu erzählt“ berichten wir in der musealen Inszenierung über bestimmte Erkenntnisse zu unserer eigenen Sammlungsgeschichte, stellen aber auch Fragen zur Vergangenheit und Zukunft von Museumsobjekten. Anlässlich des 200-jährigen Bestehens der Gesellschaft für bildende Kunst und vaterländische Altertümer, kurz 1820dieKUNST, wirft das Landesmuseum also einen Blick zurück auf die eigene Sammlungsgeschichte.

Darüber hinaus versuche ich, durch Anschauung und mithilfe der Datenbank des Museums die Sammlungsbestände möglichst schnell und gut kennenzulernen. Die eigene Sammlung ist für mich das Fundament einer erfolgreichen Museumsarbeit.



Bewusst haben wir bei der neuen Darstellung in der dritten Etage des Museums eine Art Werkstattcharakter gewählt. Hier steht auch die Präsentation dieses Objekts der Sammlungsgeschichte für den Prozess des Aufbruchs, der Neuausrichtung und Aufarbeitung der Sammlung. Wir sind so bereits jetzt ein ‚museum in progress‘. 1820 die KUNST ist Begründerin und gemeinsam mit der Stadt Emden Träger des Ostfriesischen Landesmuseums Emden.

Museen müssen zunehmend interaktiv sein. Exponate in Schaukästen oder Erklärungen auf Tafeln sind nicht mehr zeitgemäß. Ist das Ostfriesische Landesmuseum schon ein „Erlebnismuseum“? Wo sehen Sie noch Potenzial?

Insbesondere bei dem Ziel, historische Techniken oder beispielweise historische Materialien im wahrsten Sinne des Wortes begreifbar zu machen, hat das Museum noch viele Möglichkeiten. Dazu kommen in der heutigen Zeit interaktive mediale Vermittlungsebenen.

Wie wollen Sie das Ostfriesische Landesmuseum weiterhin für Urlauber in der Region und für Einheimische interessant machen?

Unser Haus ist per se sicher interessant für Urlauber wie für Menschen aus der Region, schließlich sind hier viele Facetten der Regionalgeschichte nachzuvollziehen. Klar ist aber auch, dass wir immer wieder neue Reizpunkte setzen wollen, sowohl im Bereich der Dauer- als auch der Sonderausstellungen. Das Historische Museum Frankfurt, wo ich ebenfalls längere Zeit tätig

war, begreift sich als einen Ort, an dem Besucher Fragen zur Stadtgeschichte stellen können, diskutieren und verhandeln. Der Ansatz, unsere Gäste nicht nur als Rezipienten, sondern auch als Akteure zu begreifen und gemeinsam das Museum weiter zu entwickeln, kann uns sehr helfen. Wichtig ist aber immer zu verstehen, was Menschen an Museen lieben - und was nicht.

Sie haben unter anderem Anthropologie, die Wissenschaft vom Menschen, und Ethnologie, Völkerkunde, studiert. Wie können Sie mit dem Wissen aus diesen spannenden Feldern das Museum nachhaltig weiterentwickeln?

Meine interdisziplinäre wissenschaftliche Ausbildung wird gebündelt und zusammengeführt durch das Studium der Museologie in Amsterdam. Museale Präsentationen mit einem möglichst genauen Blick auf die Menschen früherer Epochen und gleichzeitigem Fokus auf unsere Besucher zu realisieren, ist unsere gemeinsame Herausforderung.

Das Ostfriesische Landesmuseum ist den LUV&LEE-Lesern unter anderem durch verschiedene Sonderausstellungen bekannt. Welche Ideen haben Sie? Können Sie uns einen Appetithappen geben?

Was große Ausstellungsprojekte angeht, lassen Sie sich überraschen. Nur so viel sei verraten: Bereits in diesem Herbst wird es ein neues großes Projekt zu einem besonderen Schicksal eines Schiffes und seiner Besatzung geben.

Dabei kann mein Fachwissen in den verschiedenen Disziplinen rund um den homo sapiens hoffentlich einen Beitrag leisten.

**Für immer
sehtauglich
Exponate im
Deutschen Marinemuseum**



Aquafitness für alle (werdenden) Mamis!



Anmeldung: Für die Kurse können Sie sich am Empfang der Friesentherme oder online anmelden.
Theaterstr. 2 • 26721 Emden
Tel. 0 49 21 / 39 60 00
info@friesentherme-emden.de
www.friesentherme-emden.de



Aqua Fit in der Schwangerschaft

Durch Wassergymnastik können werdende Mütter an Beweglichkeit, Kraft und Ausdauer gewinnen. Die Übungen sind schonend und gleichzeitig effektiv und bereiten die Kursteilnehmerinnen so ideal auf die Geburtsarbeit vor.

Samstags 9:00 Uhr • 5 Termine zu je 45 Min.
Max. 15 Teilnehmer pro Kurs • Kursgebühr 65 €



Aqua Training Postnatal

Nach der Geburt ist das Wasser das ideale Medium die Bauchdecke wieder in Form zu bringen und die Beckenbodenmuskulatur gezielt zu trainieren. 6 bis 8 Wochen nach der Geburt kann mit dem Kurs begonnen werden.

Samstags 8:00 Uhr • 5 Termine zu je 45 Min.
Max. 15 Teilnehmer pro Kurs • Kursgebühr 65 €



www.marinemuseum.de

Täglich geöffnet | Südstrand 125 | 26382 Wilhelmshaven | 04421 400 840 | info@marinemuseum.de



SOMMER, SONNE - GRILLEN!

Die Tage werden endlich wieder länger: die beste Zeit, um die Abende genussvoll zu zelebrieren. Haben Sie schon angegrillt? Tun Sie es jetzt gemeinsam mit LUV&LEE. Auf den folgenden Seiten bereiten wir Sie auf die Grillsaison 2022 vor. Das fängt mit der Frage nach dem richtigen Grill an, für die wir mit einer Expertin aus Papenburg gesprochen haben. Wie viel müssen Sie in einen qualitativ hochwertigen Gasgrill investieren, wie viele Flammen brauchen Sie für die perfekte Hitze und wie angesagt sind Smoker?

Auch zu den Unterschieden in der Fleischqualität haben wir recherchiert und mit einem mehländischen

Unternehmer gesprochen, der eine eindeutige Vorstellung von Tierwohl, Tierhaltung und der damit verbundenen richtigen Schlachtung und Weiterverarbeitung hat. Qualität hat ihren Preis, den aber auch immer mehr Gastronomen aus der Region bezahlen. LUV&LEE hat sich vom Geschmack überzeugt.

Damit Sie am Ende noch mehr vom Special „LUV&LEE grillt an“ haben, liefern wir Ihnen für Ihr Barbecue einen Rezepttipp. Überzeugen Sie sich. LUV&LEE wünscht guten Appetit und viel Spaß beim Grillen in diesem Sommer!

DIE TRENDS DER GRILLSAISON 2022

Es geht längst nicht mehr darum, einfach ein Stück Fleisch auf Holzkohle zu grillen oder nach Feierabend die Bratwurst auf dem Elektrogrill zu garen. Grillen ist zum Lifestyle geworden – und ein lohnender Markt für Hersteller von Grills nebst Zubehör und für die Erzeuger dessen, was auf der Flamme zubereitet wird. Grillen ist die weltweit beliebteste soziale Freizeitbeschäftigung. Gegrillt wird in Privatgärten, auf Balkonen, aber auch auf öffentlichen oder vereinseigenen Grillplätzen. Grillen bringt die Menschen zusammen. Genuss, Entspannung, Geselligkeit und Lebensfreude: Das macht das Grillen aus. LUV&LEE hat die Trends der Saison 2022 zusammengefasst.



Der Gasgrill-Boom geht weiter

In den vergangenen Jahren haben ganze Baumarktabteilungen mit verschiedenen Gasgrill-Modellen eröffnet und einen wahren Run erlebt. Der ist ungebrochen. Nach einer Forsa-Umfrage war im vergangenen Jahr der Gasgrill das beliebteste Modell der Deutschen.

Jeder zweite Bundesbürger zwischen 18 und 29 kaufte sich einen neuen Gasgrill.

Der Trend geht weiter, denn Gasgeräte sind effizient, relativ sauber und niemand muss, wie beim Holzkohlegrill,

lange warten, bis das Fleisch auf die Flamme gelegt werden kann. Dank einer einfachen Bedienung sind diese Grills auch bei Anfängern sehr beliebt. Nicht selten werden hochwertige Geräte beim Terrassenumbau in eine moderne Außenküche integriert.

Grillen mit Rauch - im Smoker

Sie kommen aus den USA, werden aber auch hierzulande immer beliebter: die Smoker. Hier wird das Grillgut in einer

Garkammer durch indirektes Grillen zubereitet. Für viele Fans ist ein Smoker die Krönung der eigenen Grillausstattung. Langsames und schonendes Garen, oft über mehrere Stunden, sorgt für einen ganz anderen Geschmack – beispielsweise bei Spare Ribs. Einige Geräte verfügen über digitale Technik, mit der der Rauchgehalt und die Temperatur gesteuert werden können. Damit bekommen auch Anfänger im Smoker leckeres Essen auf den Teller.

Schluss mit Lauferei - Temperaturcheck per Smartphone und Tipps per App

Auch das Grillen wird zunehmend digital. So kann mit einem Bluetooth-Grillthermometer ganz bequem per Smartphone die genaue Kerntemperatur gecheckt werden. So bleibt Zeit für die Gespräche mit Freunden und das gute Glas Wein beim Sonnenuntergang auf der Terrasse, bis dann wieder am Grill eingegriffen werden muss.

Inspirationen, Tipps und Rezepte fürs Grillen gibt es auch in zahlreichen Smartphone-Apps. Unter anderem liefert „Steak Timer“, eine App von gourmetfleisch.de, Zubereitungstipps für unterschiedliche Fleischsorten. Wenn die gewählte Garstufe für Entrecôte, Roastbeef oder Filet erreicht ist, gibt sie sogar Alarm. Auch ohne Internetverbindung nutzbar ist „Grillrezepte“ von der Online-Community grillsportverein.de. Dort finden Nutzer eine große Auswahl von Grillrezepten und können sich jede Menge Fachwissen aneignen.

ZU GUTER LETZT: DIE APP „GRILLTIME“ GIBT BEI UNTERSCHIEDLICHEN FLEISCHDICKEN DIE NÖTIGE TEMPERATUR FÜR MEDIUM, RARE ODER WELL DONE VOR UND FORDERT PER ALARM ODER POP-UP-MELDUNG ZUM WENDEN DES FLEISCHES AUF.

Auf der Suche nach der Qualität

Fleisch ist nach wie vor die Nummer eins auf dem Grill und die Barbecueliebhaber hinterfragen immer mehr die Qualität dessen, was sie dort zubereiten. Aktuelle Umfragen zeigen, dass Verbraucher sich zunehmend fragen, wie die Tiere, von denen das Fleisch stammt, gehalten wurden. Produkte aus Massentierhaltung stehen bei vielen Verbrauchern auf der schwarzen Liste. Im Gegenzug sind sie bereit, mehr Geld für bessere Qualität auszugeben. Zusätzlich ist es Genießen wichtig, dass das Fleisch von regionalen Betrieben stammt. Fleisch, das mehrere hundert Kilometer auf Deutschlands Autobahnen zurücklegen muss, ist schon dadurch eine Belastung für Umwelt und Klima.

Kreativität macht den Grill bunt

Fleischalternativen werden immer beliebter. Beyond Burger, eine pflanzliche Alternative zum herkömmlichen Patty, werden immer beliebter, aber auch immer mehr Barbecuefans setzen auf gegrilltes Gemüse. Paprika, Zucchini oder Pilze – darüber hinaus ist Kreativität gefragt. Vorgekocht sind auch Möhren, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Kohlrabi oder Kürbis grilltauglich. Knackig kommen Brokkoli, Blumenkohl oder Fenchel vom Grill, wenn nicht vorgekocht wird. LUV&LEE empfiehlt: Grillgemüse vorher mit Öl, Kräuterbutter oder einer anderen Marinade bestreichen.

Die Bandbreite der Geräte ist groß. Der Fachhandel berät bei der Auswahl mit einem Vergleich der verschiedenen Eigenschaften im Detail.



WAS IST DER PERFEKTE GRILL?

LUV&LEE GIBT INSPIRATIONEN FÜR DEN KAUF

Smoker, Kugelgrill oder Gasgrill, zweiflammig oder fünfflammig? Wer in die Grillwelt eintauchen will, muss sich erst einmal zurechtfinden. Wie findet man den richtigen Grill? LUV&LEE hat mit einer Fachverkäuferin in Papenburg gesprochen.

Siglinde Haats steht in „ihrer“ Abteilung im Elektro- und Haushaltsfachgeschäft Rüter am Papenburger Hauptkanal inmitten von Grills. Seit fünf Jahren arbeitet sie hier, zunächst in der Haushaltswarenabteilung. Inzwischen wurde das Thema „Grill“ im Sortiment des Traditionsfachgeschäftes immer wichtiger und das Angebot wurde entsprechend ausgebaut.

„Immer mehr Kunden fragen einen Gasgrill nach. Der Trend ist seit Jahren ungebrochen“, sagt Haats im Gespräch mit LUV&LEE. Der Kohlegrill sei kein schlechteres Produkt. Bei der Entscheidung zum Gasgrill stehe für die Kunden Komfort und Zeitersparnis im Vordergrund: Während die Kohle ihre Zeit bis zur perfekten Glut braucht, kann es beim Gasgrill direkt zur Sache gehen.

SIGLINDE HAATS' KUNDEN KOMMEN AUS ALLEN ALTERSSCHICHTEN, ES LASSEN SICH AUCH IMMER MEHR JÜNGERE KUNDEN „SO AB 25 JAHREN VOR DEM EINZUG INS EIGENHEIM“ BERATEN, SO DIE VERKÄUFERIN.

Bei vielen Marken, Modellen und Spezifikationen ist die Auswahl des richtigen Grills nicht einfach. „Am Anfang frage ich meine Kunden, wofür sie das Gerät haben wollen“, erläutert die Fachfrau.

So banal die Frage klingt, es geht hier um die Menge des Grillgutes „und darum, ob ich für zwei Personen oder die große Familie grillen möchte“. Geht es um die größere Runde, empfiehlt Siglinde Haats beispielsweise schon ein Gerät mit mindestens fünf Flammen für mehr Leistung bei größerer Grillfläche.



Siglinde Haats berät Kunden im Papenburger Fachgeschäft Rüter.

„Bei einem größeren Grill mit verschiedenen Hitzezonen lassen sich dann auch die unterschiedlichsten Zutaten, beispielsweise Gemüse und Fleisch, gleichzeitig zubereiten.“

Was den Preis angeht, so ist ein kleiner Kugelgasgrill schon für rund 200 Euro zu haben, große Grillstationen mit vielen Spezifikationen können aber auch das Zehnfache kosten. „Grundsätzlich empfehle ich, in ein Qualitätsgerät zu investieren, weil wir dann beispielsweise auch kleine Ersatzteile nachbestellen können und nicht der nachträgliche Kauf ganzer Bauteile nötig ist“, sagt die Verkäuferin. Bei der konkreten Empfehlung legt sie sich nicht auf eine bestimmte Marke fest. Angesprochen auf das Image der Marke Weber als „die“ Gasgrillmarke, meint sie: „Letztendlich hat das Unternehmen einfach die beste Werbung, das beste Marketing gemacht, sodass viele Menschen bei einem Gasgrill direkt an Weber denken. Weber hat den Gasgrill berühmt gemacht.“

Neben dem klassischen Gasgrill sind in den vergangenen Jahren noch viele verschiedene Geräte auf den Markt gekommen, um Fleisch, Fisch oder Gemüse zuzubereiten. „Ein Smoker ist zum Beispiel super geeignet, um Fisch oder geräuchertes Fleisch zuzubereiten“, sagt Haats. Gegrillt wird beim Smoker mit Rauch. Aber hier liegen die Speisen nicht direkt auf der Glut oder über dem Feuer. Das Grillgut wird über mehrere Stunden bei niedrigen Temperaturen zubereitet. „Wer sich nicht entscheiden will, kann für einen Gasgrill heute auch eine spezielle Pfeife zum Smoken kaufen“, erklärt die Papenburgerin.

Ebenfalls ein immer beliebteres Zubehör „oder bei einem entsprechenden Gasgrillmodell serienmäßig dabei“ ist ein Infrarotbrenner. „Während ein Gasgrill bis zu 300 Grad Celsius erreicht, kommt dieser Brenner auf mehr als 800 Grad Celsius und eignet sich daher zum scharfen Anbraten beziehungsweise Anbraten von Fleisch.“ Das Gas strömt in diesem Bereich des Grills durch einen

keramischen Block mit vielen hunderten Kanälen, sodass der Block sich entsprechend aufheizt. Keramik nimmt ohnehin viel Wärme auf und strahlt sie ab. So entstehen die besonders hohen Temperaturen.

Wer vielfältige und ausgefallene Speisen zubereiten möchte, kann sich auch einen Drehspieß installieren lassen. Damit lässt sich vom Rollbraten bis zur Weihnachtsgans so einiges garen. Bei hochwertigen Modellen gehöre der Spieß meist zum Lieferumfang, sei aber bei vielen Grills optional nachrüstbar, so die Expertin.

„In den vergangenen Jahren ist so viel auf den Markt gekommen, bei dem ich mich manchmal persönlich auch gefragt habe, ob man das alles braucht“, sagt Verkäuferin Siglinde Haats, die regelmäßig Grill- und Produktschulungen der Grill-Hersteller besucht. „Wenn es dann aber vorgestellt ist, frage ich mich, warum es das nicht schon eher gab.“



LUV&LEE-Tipp: Das Team des Fachgeschäftes Rüther bietet regelmäßig Grill-Seminare an, in diesem Jahr an zehn Terminen zu verschiedenen Schwerpunktthemen mit Profi-Grillern. Preis: ab 160 EUR pro Person, inklusive Essen und Getränke.

Bei der Fülle von Spezifikationen und Zubehörartikeln für die verschiedenen Grillmodelle zahlt sich für den Kunden der Vorteil der guten und persönlichen Beratung in einem Fachgeschäft wie Rüther aus. „Die am häufigsten gestellte Frage geht natürlich dahin, wie ich das Grillgut richtig zubereite. Da kann ich schon den einen oder anderen Tipp geben“, so die Papenburgerin, die auch privat gerne an ihrem eigenen Gasgrill steht.

Auch für Rüther-Geschäftsführer Oliver Dassinger liegt der Vorteil des Grillkaufs im Fachgeschäft auf der Hand: „Es ist schon ein sehr emotionales Produkt, das die Kunden hier bei uns direkt erleben können. Sie werden fundiert beraten, während im Onlinehandel nur die technischen Daten ihre ganz eigene Sprache sprechen. Hier werden die Hintergründe erklärt und der Kunde hat nach dem Kauf einen Ansprechpartner, wenn es darum geht, Zubehör zu kaufen oder Ersatzteile zu bestellen.“

Die Frage nach dem richtigen Grill kann pauschal nicht beantwortet werden, weil Anspruch, Budget und Rahmenbedingungen individuell sind. LUV&LEE meint: Im lokalen Fachgeschäft wird

das Barbecue mit einer persönlichen Beratung schon zum Erlebnis, bevor das erste Fleisch überhaupt auf dem Rost liegt.



FORTBILDUNG IN DER ZAHNWERFT



Jetzt Seminarraum buchen!



Zahnwerft | An der Alten Werft 5 | 26871 Papenburg
T. 04961 7791000 | F. 04961 7791019
info@nee-zahntechnik.de | www.nee-zahntechnik.de

RIBS & WINGS

— ALL YOU CAN EAT —

Wir sagen euch die drei schönen Worte: „GRILL IST AN!“
Unser „Ribs & Wings - All you can eat“ könnt ihr euch nun jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr bei uns im Charlie Drys gönnen.

Neben würzigen BBQ Spare Ribs, Big Rips, mariniertes Lachssteak & Chicken Wings erwartet euch eine große Auswahl an leckeren Beilagen. Abgerundet wird das Ganze mit einem karamelierten Maisbrot, vielen verschiedenen Salaten & Dips.

Kosten pro Person:
25,90 € ab 12 Jahren | 12,50 € 5-11 Jahre | 4,50 € unter 5 Jahren

Tischreservierungen: <https://kannelloni.de/reservierung> | 04963 99 99 040

CHARLIE DRY'S

GRILL HOUSE

„EINMAL MEHR AUF FLEISCH VERZICHTEN, DAFÜR ABER AUF QUALITÄT SETZEN“

UNTERNEHMER ANDRÉ SANDMANN SETZT AUF REGIONALE ERZEUGERKETTE

Statistiken zufolge wächst das Bewusstsein der Verbraucher, wenn es um für gesunde und gute Ernährung geht – auch wenn gegrillt wird. Der Unternehmer André Sandmann, selbst gelernter Metzger, ist gemeinsam mit Bernd und Rolf Meemken mit der Marke Bauer & Metzger seit 2018 am Markt. Das Label steht für besseres Fleisch aus regionaler, artgerechter Tierhaltung und enger Zusammenarbeit mit Landwirten und Metzgern.

„Der Name ist bewusst gewählt, weil gute Produkte nur gemeinsam an den Markt gebracht werden können. Wir möchten, klar gesagt, kein gutes Stück eines Tieres für das sprichwörtliche Duo ‚Apfel und Ei‘ verkaufen“, sagt Sandmann im Gespräch mit LUV&LEE. Er weiß, dass sich die Grillszene extrem gewandelt hat, und betont: „Ein Großteil legt mittlerweile Wert auf die Qualität dessen, was auf den Rost kommt. Dann muss es doch auch so sein, dass ein Steak aus unserer Region genauso gut schmeckt wie ein argentinisches Rind.“ Die Erzeuger, mit denen das Unternehmen zusammenarbeitet, kommen allesamt aus der Region: Rinderzüchter Christoph Geil aus Butjadingen, wenige Minuten von der Nordsee entfernt, der

Schweinebetrieb von Kerstin und Torsten Deye aus Hasenbrok in der Gemeinde Großenkneten und Hans-Josef Schülke aus Surwold im Emsland mit seinen Landgänsen, Flugenten und Landhähnchen.

Die Tiere erhalten bei allen Erzeugern natürliches Futter und werden großzügig gehalten: Die Schweine im Offenstall, die Rinder in Weide- und das Geflügel in Freilandhaltung.

„Wir setzen auf Rassen, die zwar nicht so schnell wachsen, dafür aber mit ihrem Geschmack und der besonderen Fleischstruktur überzeugen. Die Tiere werden bei unserem Stammunternehmen Meemken & Sandmann in Gehlenberg bei Friesoythe zerlegt und weiterverarbeitet“, erklärt Sandmann. Es gehe dabei um eine schonende Produktionskette von Anfang an. „Wenn ich ein Tier mit dem Masentransport zum Schlachthof schon stressse, steigt der Adrenalinspiegel.

Das wiederum ist für den Reifeprozess des Fleisches nicht gut und schlägt sich am Ende in der Qualität nieder“, so der Experte.

Die Fleischauswahl des Unternehmens beinhaltet neben konventionellen Cuts, wie dem Tomahawk- oder Rib-Eye-Steak, auch einige Teilstücke, die in der Standardschnittführung nicht vorgesehen sind. „Damit vermeiden wir die Verschwendung von Fleisch und verzichten gezielt darauf, nur die vermeintlichen Edelstücke wie das Filet zu verwenden“, erklärt der gebürtige Esterweger und empfiehlt für das Grillen, keine Marinade aufzutragen. „Das Fleisch hat einen hervorragenden Eigengeschmack und muss eigentlich nur mit Pfeffer und Salz gewürzt werden.“

Für André Sandmann, den Fleischkenner und Unternehmer, ist die Marke Bauer & Metzger eine Herzensangelegenheit:

„UNSER SYSTEM MUSS SICH ÄNDERN. WIR SOLLTEN DOCH BESSER ALLE EINMAL MEHR AUF FLEISCH VERZICHTEN, DAFÜR ABER DANN AUF GUTE QUALITÄT SETZEN UND EINEN EURO MEHR AUSGEBEN. DAVON PROFITIERT UNSERE GESUNDHEIT UND DIE TIERE HABEN VORTEILE AUF IHREM WEG IN DIE NAHRUNGSKETTE.“



Darauf setzen bereits jetzt einige Gastronomen in der Region, wenn sie das Fleisch für ihre Speisekarten ausschließlich von Bauer & Metzger beziehen. „Unter anderem bekommen das Arkadenhaus in Papenburg, das „Alte Zollhaus“ in Horumersiel und und die Fleischerei Deckena auf Norderney das Fleisch von uns.“

Außer in einem Online-Shop und in der Werksfleischerei in Friesoythe ist die Marke seit drei Jahren in der Oldenburger Innenstadt in unmittelbarer Nähe zur Lambertikirche mit dem bisher einzigen Ladengeschäft präsent. „Wir haben uns bewusst für Oldenburg als Standort entschieden, weil hier viele Gesellschaftsschichten präsent sind.“



DER LUV&LEE-SELBSTTEST HAT GEZEIGT: DIE PRODUKTE KOMMEN OHNE SAUCEN, MARINADEN UND VIELE GEWÜRZE AUS. DER EIGENGESCHMACK IST INTENSIV, DAS FLEISCH ZART UND MIT EINER FEINEN MASERUNG. DAS ETWA DREI ZENTIMETER DICKE RUMPSTEAK AUS DEM ROASTBEEF WAR BEISPIELSWEISE MAGER UND SCHMACKHAFT ZUGLEICH. DEN FETTDECKEL HABEN WIR BEIM GAREN AM STÜCK BELASSEN UND SO EIN SAFTIGES HIGHLIGHT AUF DEM GRILL ZUBEREITET.

Das Personal dort vor Ort ist fit. Jeder hinter der Theke kann etwas zum Weg der Tiere erzählen und die Fleischherzeugung ist von vorne bis hinten transparent“, sagt Sandmann. Der Laden in den Räumen einer früheren Apotheke ist mehr als nur eine Fleischerei, die von Gudrun und Werner Dormann geführt wird. Von einem Partnerunternehmen werden Teile des Sortiments in einem Gastronomiebereich frisch zubereitet. Kunden finden eine große wechselnde Auswahl des hochwertigen Fleisches zum Beispiel für den Mittagstisch.



Auch ein Tomahawk-Steak wird mit nur wenigen Zutaten zum Star des Grillabends. André Sandmann empfiehlt den Grill für direktes Grillen auf mittlere bis hohe Temperatur zwischen 180 und 200 Grad vorzuheizen. „Thymian fein hacken und mit Pfeffer aus der Mühle mischen. Das Steak gründlich trocken tupfen, mit Öl einreiben und mit dem Thymian-Pfefergemisch bestreuen und einmassieren. Dann wird das Fleisch auf dem heißen Grill etwa zehn Minuten von beiden Seiten angegrillt, anschließend muss es etwa 20 Minuten ruhen.“ Am Ende müsse es noch einmal zehn Minuten von beiden Seiten auf den heißen Grill gelegt werden, um es rare zu garen.

LUV&LEE meint: Mit hochwertigen Produkten macht das Grillen noch mehr Spaß. Der Einkauf bei dem Unternehmen war schon ein Erlebnis, und wer mit Geschäftsführer André Sandmann gesprochen hat, versteht, dass Fleisch nicht nur ein Geschäft, sondern eine Passion ist.



KÜCHENCREW DES „CHARLIE DRYs“ WILL MIT KREATIVER KÜCHE UND NEUEN CUTS MASSSTÄBE SETZEN

LUV&LEE VORAB ZU GAST IN NEUEM GRILLHAUS

Fans von Steaks und Burgern bekommen ab dem 1. Mai im Restaurant „Charlie Drys“ in Heede Gegrilltes serviert. LUV&LEE hat mit Chefkoch Jan Kieselring schon vorab den Grill angeheizt und probiert.



„Die Verbindung zur ländlich geprägten Umgebung ist uns ganz wichtig und so kommt die Ware von regionalen Erzeugern.“

Das Konzept des neuen Restaurants, das am Stammsitz der Kanne Gruppe im Green Energy Park an der A 31 in Heede entstanden ist, hat das Unternehmen selbst entwickelt. Angeboten werden verschiedene Gerichte mit hochwertigem Fleisch aus der Region. Die Tiere werden auf Weiden in Detern, im Ammerland und in Friesland gehalten und bekommen so bestes Gras von den Wiesen. Wir wollen gute Qualität auf den Teller bringen. Das Essen soll unserem Anspruch gerecht werden und zum Konzept des Hauses passen. Aus Massentierhaltung kommt hier nichts“, erklärt Kieselring, der schon mehr als vier Jahre selbst ein Restaurant in Lingen geführt hat und für seine Arbeit bereits ausgezeichnet wurde.

Das Restaurant, das sich im gleichen Gebäudekomplex wie das seit mehreren Jahren erfolgreich etablierte „Kannelloni“ mit italienischer Küche befindet, bietet künftig etwa 110 Gästen Platz. „Kannelloni“ und ‚Charlie Drys‘ gehen aber ineinander über, wir können also somit von beiden Karten insgesamt mehr als 200 Gäste im Innenbereich bedienen“, erklärt der Koch.

Für LUV&LEE hat er den Elektro-Lava-Steingrill in der Küche des neuen Steakhouses bereits angeheizt. Neben Klassikern wie dem Rumpsteak bietet er auch neue Cuts an, wie zum Beispiel ein Flank Steak vom Rind. „Das stammt aus dem Bauchlappen, hat vergleichsweise lange

Fasern und ist deshalb besonders gut zum Schmoren. Es schmeckt aber auch hervorragend vom Grill oder kurz angebraten und ist sehr mager“, erklärt der Koch, der seine Arbeitserfahrung unter anderem in mehreren Hotels in Aselage, Celle, Osnabrück und auch in Mexiko gesammelt hat.

ZU EINEM 250-GRAMM RUMPSTEAK, DAS AUF DER FETTKANTE GEBRATEN WIRD, SERVIERT DER KOCH KÄSEMAKKARONI. „EIN TOLLER GESCHMACK ZUM FLEISCH“, FINDET KIESELING. WER DIE FETTKANTE NICHT MAG, KANN TROTZDEM DARAUF VERTRAUEN, DASS ER EIN VIERTELPFUND FLEISCH AUF DEM TELLER HAT.

„Das Stück hat mit der Fettkante locker über 300 Gramm. Die braucht es aber auch für den Geschmack“, sagt der Experte. Marinaden seien hingegen nicht unbedingt notwendig. „Fleisch dieser Qualität kommt mit einer leichten Würze aus Pfeffer, Salz und Chili aus und wird dann noch einmal in Butter mit Rosmarin kurz gewendet.“

Auch wenn die Karte viele Saucen von Rote-Bete-Ketchup über Barbecue-sauce bis zur Black-Mayo, eine Trüffel-mayonnaise, beinhaltet, gibt Kieselring zu: „Die schmecken alle, das Fleisch kommt mit seinem hervorragenden Eigengeschmack aber völlig ohne Sauce aus.“

Der Lingener kocht auch privat gerne „und viel“, wie er selbst sagt. „Auch in meiner Freizeit liebe ich es, am Herd zu stehen, und koche gerne für die ganze Familie.“ Beim Grillen legt er sich auf die Art und Weise nicht fest. „Mit Kumpels gerne mit Holzkohle. Dann mache ich sogar die Kohle selber, ansonsten natürlich auch gerne auf dem Gasgrill.“

Die Inhalte der Speisekarte für das „Charlie Drys“, das die Macher in der Region zu einem der besten Grillhäuser im Umkreis etablieren wollen, hat Kieselring mit einem Team der Kanne Gruppe entwickelt. „Dafür haben wir unter anderem Grillhäuser in London besucht, weil man dort mit so ziemlich allen Trends zwei Jahre voraus ist.“ Zwar würden hierzulande nicht alle Dinge funktionieren, „aber uns wird es gelingen, neue Cuts an den Gast zu bringen“.





Zusätzlich zu den Steaks sind Burgerkreationen im Angebot: vom Hähnchenbrustfilet über Pulled Pork, Double Cheese bis zum „Green Peas“. „Das ist ein veganer Burger mit einem Erbsenpatty, Gurkenrelish, Rote Bete-Ketchup und Rotkrautsalat“, erklärt Jan Kieseling. Man habe im Team mehrere vegetarische und vegane Pattys probiert, aber: „Am Ende haben wir es aus Erbsen, Kichererbsenmehl, Minze und verschiedenen Kräutern kreiert. Hinter dem Geschmack stehen wir. Vieles, was wir probiert hatten, schmeckte künstlich und sogar chemisch“, erinnert sich der Koch.

LUV&LEE konnte auch das vegane Patty im Vorfeld probieren: außen knusprig, appetitlich braun, innen die weiche, zarte Füllung, die das Minzaroma deutlich, aber nicht zu aufdringlich transportiert. Das macht Lust auf die komplette Burgerkreation.

Die fleischlosen Angebote werden ergänzt durch Salate und Bowls, die zum Beispiel mit Quinoa, Kichererbsen, Kokosnusssreis und mariniertem Räuchertofu zubereitet werden.

Mit dem „Charlie Drys“ bekommt die Region ein neues gastronomisches Highlight mit ganz besonderem Ambiente. Nahezu jeder Winkel des Restaurants könnte speziell für ein Instagram-Selfie vom Abendessen mit Freunden gestaltet worden sein.

Bereits jetzt können sich Gäste durch Jan Kieseling und seine Küchencrew jeden Donnerstag ab 17.30 Uhr am Grillbuffet von den Kreationen überzeugen lassen. Unter anderem werden BBQ Spare Ribs, Chicken Wings und Big Rips mit Wedges, Süßkartoffeln oder grünen Bohnen angeboten.



VEGGIE BURGER TRIPLE CHEESE

DAS LUV&LEE REZEPT STEHT IM ZEICHEN DER VEGETARISCHEN GRILLALTERNATIVE

Burger aus Halloumi und Kidneybohnen, dazu jede Menge Frisches, Vegetarisches und so lecker!

Für die Soße

Cheddar reiben, mit den anderen Zutaten in eine Metallschüssel füllen und im heißen Wasserbad erhitzen, mit dem Schneebesen glatt rühren

Pattys

Den Grillkäse reiben, Kidneybohnen in ein Sieb geben, gut abspülen und abtropfen lassen. Anschließend in eine Schüssel füllen und mit der Gabel fein zerdrücken. Grillkäse und restliche Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 4 Burger-Pattys formen.

Den Grill auf 180 Grad C direkte Hitze vorbereiten.

Salat verlesen, waschen und trocken schleudern. Paprika achteln, entkernen und Trennwände entfernen, waschen und leicht flach drücken. Austernpilze putzen und nach Bedarf klein schneiden. Paprika und Pilze mit etwas Rapsöl marinieren, salzen und pfeffern und in einer Grillschale einige Minuten grillen.

Die Burger-Pattys je 4-5 Minuten von beiden Seiten mitgrillen, in der letzten Minute den Schmelzkäse auf die Pattys legen, die halbierten Burgerbrötchen ebenfalls mit anrösten.

Die Cheddarsoße auf den Brötchenhälften verteilen, mit Grillgemüse, Salat und den Pattys aufschichten.

Temperatur

180 Grad °C direkt / mit offenem Deckel I Kontaktgrill
Zutaten (4 Personen)

Soße

200 g Cheddar
2 EL Mayonnaise
50 ml Milch
1 TL Ahornsirup
½ TL edelsüßer Paprika

Pattys

200 g Grillkäse, z.B. Halloumi
200 g Kidneybohnen (aus der Dose)
4 EL Panko oder Paniermehl
1 TL geräuchertes Paprikapulver
1 Ei
Salz und Pfeffer

100 g Pflücksalat
2 große rote Paprika
100 g Austernpilze (oder Alternative)
etwas Rapsöl
Salz und Pfeffer
4 Scheiben Schmelzkäse
4 helle Burger Buns (Brötchen)

Jetzt bist du dran!

UNSERE ÜBERZEUG-DICH-SELBST-ANGEBOTE ...

...für die Gastronomie

B&M LIVE

Wir zeigen dir persönlich die artgerechte, regionale Tierhaltung und unsere haus-eigene Zerlegung. Natürlich inklusive kostenloser Bemusterung und einem abschließenden Snack.

Jetzt einfach anrufen oder eine E-Mail schicken, um deinen persönlichen Wunschtermin zu vereinbaren:
Tel. 04493 91281-0
info@bauerundmetzger.de

...und für zuhause

BURGER GRATIS

Bei einem Einkauf ab 100 € Gesamtwert schenken wir dir gegen Vorlage dieser Original-Anzeige einen Karton der leckersten B&M-Beefburger! Das sind 6 saftige Patties à 180 g – eine wahre Wonne für deinen Grill oder auch die Pfanne.

Die Aktion gilt bis zum 30.4.22, solange der Vorrat reicht und nur in unserem Ladengeschäft in Gehlenberg, Im Alten Haferland 1.

Wir freuen uns auf deinen Besuch!

Junge Talente gesucht!

Ausbildungsplätze 2022:

- Fachverkäufer/in im Lebensmittelhandwerk
- Fleischer/in

meemken.de > Jobs

AUF DER SUCHE NACH DEM RICHTIGEN TROPFEN

LUV&LEE RECHERCHIERTE ZUM RICHTIGEN WEIN ZUM GRILLEN

Jedes gute Essen wird durch die Getränkeauswahl abgerundet. Das gilt auch bei Gegrilltem. LUV&LEE hat sich zur Auswahl des richtigen Weines auf Spurensuche begeben und festgestellt – es gibt zumindest eine entscheidende Orientierungshilfe bei der Wahl des passenden Tropfens.

Als Faustregel für die richtige Wahl kann man sich merken: Die Getränke sucht man nach dem extremsten Geschmack des Essens aus. Das gilt nicht nur für Wein, sondern beispielsweise auch bei der Begleitung eines Menüs mit Craft-Bieren. Bei Steaks und Schnitzel kommt es so zum Beispiel auf die Marinaden oder Dips an. Je herzhafter diese sind, desto ausdrucksvoller sollte der Wein dazu sein.

Experten des Deutschen Weininstitutes betonen, dass der Geschmack von Grillgut durch die Röst- und Raucharomen oftmals intensiver werde als in der Pfanne.

Dann passe auch einmal ein Rotwein zum gegrillten Fisch oder zu hellem Fleisch.

So verträgt sich viel Knoblauch in erster Linie mit Rotweinen, die aber bei sommerlichen Temperaturen nicht zu schwer sein sollten. Ein Geheimtipp von Experten: Rotwein darf ausdrücklich auch gekühlt getrunken werden. Er sollte bei Zimmertemperatur getrunken werden – wenn sie bei 16 bis 18 Grad Celsius liegt. Dem Deutschen Weininstitut zufolge liegt beim Rotwein in diesem



Bereich die ideale Trinktemperatur. Da es in den meisten Wohn- und Esszimmern um einiges wärmer ist, ist es den Experten zufolge kein Problem, Rotwein herunterzukühlen. Allgemein können leichtere, eher fruchtige Rotweine einige Grad kühler getrunken werden, als solche mit besonders vielen Tanninen.

Wenn Rotweine im Barrique-Fass gereift sind, haben sie eine komplexe Struktur und angenehme Röstaromen. Sie passen dann zum gegrillten Rindersteak oder mediterran gewürztem Lammkotelet.



Welcher Wein es am Ende zum Grillabend wird, liegt letztlich am Geschmack und auch am Budget. LUV&LEE meint: Bringen Sie einen Grillabend in eine neue Dimension und probieren Sie verschiedene Weine aus. Es gibt kein Richtig oder Falsch.

EIN ECHTER ALLROUNDER IM GLAS IST DER ROSÉ, SAGTE SCHON DER LEERANER WEINEXPERTE JAN WOLF, CHEF VON WEIN WOLF, IM GESPRÄCH MIT LUV&LEE.

Weißweine, wie kalter Chardonnay oder Weißburgunder runden Hähnchen, Putenbrust, Meeresfrüchte, Fisch oder die klassische Schweine-Grillwurst ab. Wer es scharf mag, balanciert mit einem Riesling oder Grauburgunder die Hitze auf der Zunge gut aus.

Ein echter Allrounder im Glas ist der Rosé, sagte schon der Leeraner Wein-Experte Jan Wolf, Chef von Wein Wolf, im Gespräch mit LUV&LEE. Sowohl Fleisch und Fisch, als auch Gemüse und vegetarisches Grillgut wie Tofu harmonisieren mit dem Aroma eines fruchtigen Roséweines.

Wer auf intensive Röstaromen setzt, sollte intensive Rotweine wählen. Zu leichtem Gegrilltem passen Weißweine, wie Chardonnay, Riesling und Silvaner zum Grillgemüse oder zum Fisch.

RÜTHER.

DIE GUTEN.



WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG.

Wir suchen die Guten. Wir bieten ein tolles Team, faires Gehalt und geregelte Arbeitszeiten. Sie sind Elektroniker oder Kundendienst-Techniker und auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

ALLE INFOS UNTER [ELEKTRO-RUETHER.DE/JOBS](https://www.elektro-ruether.de/jobs)

KOMM INS TEAM!



Rüter

MIT FANTASIE ZUM PERFEKTEN GESCHMACK

WALTRAUD IHMELS FÜHRT EINEN DER
GRÖSSTEN GEWÜRZHANDEL OSTFRIESLANDS

In einer unscheinbaren Halle in Remels verbirgt sich ein wahrer „Gewürztempel“. Waltraud Ihmels führt hier ihren Handel „Waltrauds Gewürze“. LUV&LEE hat hinter die Kulissen geschaut und nach der richtigen Würze fürs Grillen gesucht.

Was mit Wochenmarktständen in der Region begann, ist heute ein Gewürzhandel: online für Kunden aus ganz Deutschland und ein Ladengeschäft mit einer beeindruckenden Auswahl von Würzmischungen. „Die Ideen für viele der hier angebotenen Würzmischungen kommen von mir, ich probiere viel aus, habe immer schon gerne gekocht und insofern haben auch schon immer Gewürze eine große Rolle für mich gespielt“, erklärt Waltraud Ihmels. 2012 hat sie sich mit „Waltrauds Gewürze“ selbstständig gemacht, nachdem ein ostfriesischer Händler, bei dem sie einst arbeitete, seinen Betrieb aufgegeben hatte. „Ich habe es kurzerhand übernommen und den Schritt bis heute nicht bereut.“

Selbstverständlich hat Waltraud Ihmels, die ihr Geschäft mit ihrem Mann Hermann führt, auch allerhand Würzmischungen zum Grillen im Angebot. Die Tütchen mit den Mischungen werden übrigens allesamt von Hand befüllt und etikettiert.

Hinter den Kulissen des Gewürzladens werden ausgeklügelte Logistik und ein organisiertes System sichtbar. Bis Mischungen wie „Americosteak“, Gyrosgewürz oder das Virginia-Steakgewürz im Angebot landen, probiert die Ostfriesin nach eigenen Angaben aber erst einmal selbst viel aus. „Ich habe sechs Kinder, koche gerne und jongliere immer gerne mit Gewürzen. So entstehen dann auch immer neue Mischungen.“ Entstanden sind im Laufe der Zeit mehr als 100 eigene Gewürzzusammensetzungen, die Waltraud Ihmels kreiert hat. „Kochen ist Fantasie“, meint sie. Und mit Fantasie ergeben sich eben immer neue Rezepturen und immer neue Geschmacksrichtungen.

Wie viele Experten rät auch sie bei einem hochwertigen Stück Fleisch von zu viel Würze ab. „Hier kann man hervorragend mit verschiedenen Salz- und Pfeffersorten arbeiten.“ Wo mehr Aroma nötig ist, bietet sich „Pulled Pork“, eine klassische



Geschmackszutat beim Barbecue an, aber auch „Americosteak“, ein pfeffriges Steakgewürz für Kurzgebratenes und besonders für Rindfleisch.

Beliefert wird Waltraud Ihmels unter anderem über das „Gewürzdrehkreuz“ Hamburg. Dort werden die Gewürze einer engmaschigen Qualitätskontrolle unterzogen, ehe sie nach Ostfriesland kommen. Wie in den Lagerhäusern der Speicherstadt sieht es in den Räumen hinter dem Ladengeschäft in der Halle in Remels zwar nicht aus, dennoch ist der besondere Duft der verschiedenen Gewürze allgegenwärtig. „Nicht nur hier bei uns, sondern auch bei jedem zu Hause sollten Gewürze dunkel gelagert werden“, erklärt Waltraud Ihmels beim Gang durch ihr Lager, wo große Säcke mit Gewürzen stehen. „Dank der Kontrollen können wir immer frische, hochwertige Ware und volles Aroma garantieren“, sagt Ihmels.

Das Unternehmen der Ostfriesin beliefert neben Endkunden auch zahlreiche Hofläden in der Region. Speziell durch die Corona-Pandemie seien die Menschen wieder vermehrt an den heimischen Herd zurückgekehrt. „Ich habe festgestellt, dass die Menschen offenbar mehr experimentiert und sich so mit Gewürzen auseinandergesetzt haben.“ Die Leidenschaft für Gewürze geht so weit, dass sie manchmal auch nach Kundenwünschen Mischungen kreiert. „Das ist Teil unserer persönlichen Beratung. Wenn jemand irgendwo einen Geschmack, ein Gewürz probiert hat, dabei aber vielleicht die entscheidende Idee zur Kombination mit anderen Gewürzen für ein bestimmtes Gericht fehlt, werde ich kreativ und dann landet die Mischung meistens auch im Sortiment“, sagt Ihmels. Keines der Produkte aus dem Fachgeschäft beinhaltet Geschmacksverstärker, künstliche Zusatzstoffe oder Farb- und künstliche Aromastoffe. „Das passt nicht zu unserer Philosophie. Wir verwenden nur reine Naturprodukte.“

Sie liebt ihre Arbeit im Reich des Geschmacks und das merkt jeder, der sich von ihr Tipps für das gewisse kulinarische Etwas holen will.

In Kooperation mit „Waltrauds Gewürzen“ verlost LUV&LEE fünf Gutscheine à 20 Euro. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 15.05.2022 eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Gewürze“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. LUV&LEE wünscht viel Erfolg!



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 11. JUNI 2021 ALS XL-SOMMERAUSGABE FÜR IHRE URLAUBSLEKTÜRE MIT SPANNENDEN REPORTAGEN AUS DER REGION. VIELE GESCHICHTEN ÜBER MENSCHEN UND LEIDENSCHAFTEN AUS DEM NORDWESTEN. SPANNEND UND LEBENDIG WIE DIE REGION.

KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

Das Lifestylomagazin 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.

BUSY BARBIE GIRL MACHT KARRIERE



**WOMEN
@WORK**

**05 | 12 | 2021
bis
28 | 08 | 2022**

**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN**

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 8. April 2022
Redaktionsschluss dieser Ausgabe:
4. April 2022

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, Diethelm Kranz,
Joachim Mittelstädt, Gertrud Manssen

Gestaltung & Konzeption

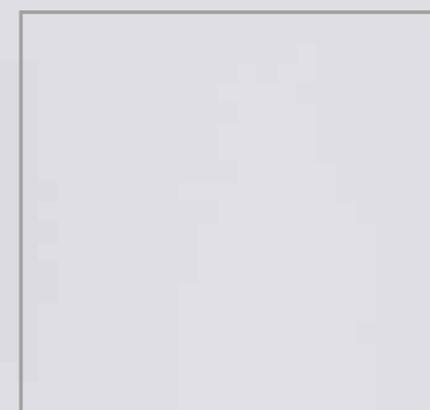
Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Adobe Stock, Biobote Emsland GmbH & Co. KG, Christoph Assies, Circus Probst, Deutsches Marinemuseum, Diethelm Kranz, emons Verlag GmbH, Emslandmuseum Schloss Clemenswerth, Janina Assies, Joachim Mittelstädt, Joern Pollex - www.joernpollex.de, Knaur Verlag, Kunst und Kultur in Ostfriesland e. V., LeseZeichen - Buchhandlung GmbH & Co. KG, Michael Müller Verlag, Ostfriesisches Landesmuseum Emden, Papenburg Kultur, Rowohlt Verlag, Shutterstock, S. Fischer Verlage, Schöning Fotodesign, www.ostfriesland.travel,



WWW.LANDESMUSEUM-EMDEN.DE
ÖFFNUNGSZEITEN: DI-SO 10-17 UHR

WIR SIND UMGEZOGEN!

AB SOFORT FINDEN SIE UNS IN DER LEHRER-KÖHNE-STRASSE 17

