

LUV & LEE

Das Lifestylmagazin für Papenburg,
Emden und den Nordwesten

KUNST

Otto feiert Ausstellung in der Kunsthalle

TOURISMUS

Neues Schiff der Meyer Werft

AUSFLUGSTIPP

Mit dem Katamaran nach Borkum

KINO

Nora Tschirner im Interview

SPECIAL

Kulinarische Reise durch die Region

WIRTSCHAFT

Sauber Gas geben in Emden

VERANSTALTUNGSTIPP

Steamfest auf Gut Altenkamp

Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?

Wir suchen für geprüfte, vorgemerkte Kaufinteressenten folgende Immobilien:

<p>Emden</p> <p>Wolthusen - Angestellter sucht über uns ein Einfamilienhaus mit mind. 120 qm Wohnfläche. Kaufpreis bis 260.000 €</p> <p>Großraum Emden - Junge Familie mit zwei Kindern sucht über uns ein Einfamilienhaus mit Garten. Kaufpreis bis 230.000 €</p> <p>Emden Zentrum - Junges Paar sucht über uns eine zentral gelegene Immobilie, auch renovierungsbedürftig. Kaufpreis bis 250.000 €</p>	<p>Emden - Familie mit einem Kind sucht über uns ein Einfamilienhaus mit mind. 100 qm Wohnfläche. Kaufpreis bis 200.000 €</p> <p>Emden - Beamter sucht über uns ein neuwertiges Einfamilienhaus oder ein Baugrundstück. Kaufpreis bis 320.000 €</p> <p>Hinte</p> <p>Hinte - Ehepaar aus Oberhausen sucht über uns ein Einfamilienhaus in zentraler Wohnlage. Kaufpreis bis 200.000 €</p>	<p>Hinte und Umgebung - Ehepaar sucht über uns ein kleines Einfamilienhaus oder einen Bungalow. Kaufpreis bis 185.000 €</p> <p>Krummhörn</p> <p>Krummhörn - Ehepaar aus NRW sucht über uns ein kleines Einfamilienhaus oder einen Bungalow. Kaufpreis bis 220.000 €</p> <p>Krummhörn / Nordseeküste - Ehepaar aus Frankfurt sucht über uns eine Ferienimmobilie. Kaufpreis bis 190.000 €</p>	<p>Landkreis Leer</p> <p>Leer - Lehrer sucht über uns ein Einfamilienhaus mit Garten. Kaufpreis bis 280.000 €</p> <p>Moormerland - Junge Familie sucht über uns ein Einfamilienhaus mit mind. 3 Zimmern und Garten. Kaufpreis bis 235.000 €</p> <p>Nortmoor, Brinkum, Hesel oder Moormerland - Handwerker sucht über uns eine renovierungsbedürftige Immobilie. Kaufpreis bis 120.000 €</p>
--	---	---	--

Sie haben eine passende Immobilie?

Dann bieten Sie uns Ihr Objekt unverbindlich & kostenlos an:

Büro Emden: 04921 - 58 66 88

emden@bs-immobilienkontor.de



Dennis Bührma
Gepr. Immobilienfachwirt IHK

E-Mail:
db@bs-immobilienkontor.de



Annette Brunsiek
Immobilienberaterin

E-Mail:
ab@bs-immobilienkontor.de



Lilia Wolf
Immobilienberaterin

E-Mail:
lw@bs-immobilienkontor.de



Vera Buschmann
Marketing

E-Mail:
vb@bs-immobilienkontor.de

Unsere neue Website bietet Ihnen umfangreiche Funktionen:

- Kostenlose Wertermittlung
- Käuferfinder mit über 6.200 aktiven Suchaufrufen von der Nordseeküste bis ins Emsland
- Kostenlose Wohnmarktanalyse
- Suchagent für Käufer
- Immobilienratgeber
- ...

www.bs-immobilienkontor.de



INHALT

LUV & LEE EMSBLICK	SEITE 4	OTTO-AUSSTELLUNG IN DER KUNSTHALLE	SEITE 16
GANZ SCHÖN WAS LOS	SEITE 6	SPECIAL: KULINARISCHE REISE	SEITE 18
NEUAUFLAGE STEAMFEST	SEITE 8	MIT HIGHSPEED ÜBER DEN DOLLART	SEITE 46
INTERVIEW MIT NORA TSCHIRNER	SEITE 10	NORWEGIAN ENCORE UND SCHIFFBAR	SEITE 48
VERANSTALTUNGEN IM NEUEN THEATER EMDEN	SEITE 12	NIEDERLÄNDISCHE KUNST IM LANDESMUSEUM	SEITE 50
CAROLIN KEBEKUS IN OSTFRIESLAND	SEITE 13	MIT DEM RAD ÜBER DIE GRENZE	SEITE 52
GRÜNSTROM MIT DEN STADTWERKEN TANKEN	SEITE 14	DIE „MS PAPANBURG“ STELLT SICH VOR	SEITE 54

LIEBE LESER ENTLANG DER EMS,

gutes Essen ist ein Lebensgefühl und kochen ist für viele eine Passion. Die Region vom Emsland bis zum Meer bietet sowohl viele einzigartige kulinarische Spezialitäten als auch originelle Gastronomiebetriebe und viele Helden, die mit Leidenschaft am Kochtopf werkeln.

In einem Special unternimmt LUV&LEE eine kulinarische Reise durch unsere Region und hat dafür unter anderem den Weg der Krabben von den Fanggründen in der Nordsee bis in die Ladentheke in Ostfriesland nachgezeichnet. Auch dem Geheimnis der Milchbuden

von Borkum sind wir auf den Grund gegangen. Woher kommen die kleinen Hütten mit den Milchreis-Spezialitäten?

Gutes Essen ist für Marcus Reschke eine Passion. Für ihn sind zufriedene Gäste, die seine Kreativität am Herd zu schätzen wissen, das größte Geschenk. Immer wieder neue Gerichte für sein Restaurant und pausenlose Inspiration holt sich der erst 26-jährige Mirco Vuzem, der sich im nördlichen Emsland den Traum vom eigenen Lokal erfüllt hat. Geschichten aus der Küche – auch das bietet unser Special. Zusätzlich gibt es beeindruckende

Fakten zum neuesten Kreuzfahrtschiff der Papenburger Meyer Werft und einige maritime Ausflugstipps durch die Region: mit dem Katamaran ab Ditzum kurz mal zur Insel oder per Rad und Schiff bis nach Groningen. Eine Menge Tipps für das Sommer-Finale 2019.

Viel Spaß beim Lesen wünschen

Janina Assies
Auf Kurs Marketing, Papenburg

Wolfram Heidrich
Druckkontor Emden, Emden

LUV & LEE

EMSBlick

Die Knock ist ein beliebter Ausflugsort für Spaziergänge am Emsdeich, stets bei einer steifen Brise. Bei gutem Wetter und besonders bei Flut lädt auch der kleine Strand zum Verweilen und Sonnenbaden ein. Hier kann der Schiffsverkehr nach Emden, Leer, Papenburg und Delfzijl beobachtet werden: große Autotransporter,

die Fähren oder auch kleine Segelboote. Auf der westlichen Landecke befinden sich neben dem Siel- und Schöpfwerk und dem Radarturm auch ein Hundestrand sowie ein Campingplatz. Naherholung am Stadtrand von Emden, vis-à-vis mit der Krummhörn und den Niederlanden!



GANZ SCHÖN WAS LOS

LUV&LEE hat die wichtigsten Termine zusammengefasst, damit jeder Besucher im Emsland und in Ostfriesland seine Veranstaltung findet:

PAPENBURG

16. August, 19 Uhr, Konzertsommer: „Dire Strats“
Alte Schule (Aschendorf), Eintritt frei

18. August, Eröffnung der Schiffbar (bis 26.08. / 05.09 - 07.10).
Meyer Werft, Eintritt frei

23. bis 28. August, 307. Augustmarkt
Marktplatz Untenende, Eintritt frei
(Montagabend Feuerwerk)

6. und 7. September, Weinfest
Alte Drostei, Eintritt frei

8. September, öffentliches Sommerfest St. Lukas Heim und Caritas - Werkstätten
Gelände der Papenburger Caritas-Werkstatt an der Werthmannstraße

13. September, 19 Uhr, Konzertsommer: „Psycho Sexy“
Michaelisplatz (Obenende), Eintritt frei

14. September, Greg Dacks Band, 20.00 Uhr
Schiffbar Meyer Werft, Eintritt frei

29. September, Bauernmarkt
Mühlenplatz, Eintritt frei

Tipp:
Das Finale des Sparkassen-Konzertsommers der Papenburg Marketing GmbH ist am Freitag, 13. September ab 19 Uhr mit der Band „PsychoSexy“ und den Songs der Red Hot Chilli Peppers auf dem Michaelisplatz am Obenende. Kostenlos und open-air!



EMDEN

9. bis 11. August, Emden á la Carte
Emder Stadtgarten, Eintritt frei

10. August, Museumsnacht
Emder Museen, 18.00 bis 01.00 Uhr

18. August, Straßenkunstfestival
Innenstadt, 11.00 bis 23.00 Uhr, Eintritt frei

1. September, Rysumer Bauernmarkt
Ortskern Rysum, Eintritt frei

7. September, Kinderfest - Ein Fest für die Kleinen
Stadtmitte Emden, Eintritt frei

13. bis 17. September, 170. Emden Schützenfest
Schützenplatz Emden, Eintritt frei

18. September, 19. Emden Börse
Emder Schiffsausrüstung AG ab 18.30 Uhr

21. September, Emden Rund, Drachenboot-Langstreckenregatta
Schützenplatz, Emden, Eintritt frei

UNSERE REGION

9. bis 10. August, 21. Weinfest
Historischer Rathaus Innenhof, Leer, Eintritt frei

9. bis 12. August, Treffen der Traditionsschiffe „Schipper Klottje“
Leer, Hafen und Innenstadt

18. bis 19. August, Flohmarkt
Leer, Veranstaltungshalle des Geflügelzüchtervereins

21. bis 26. August, Mittelaltermarkt am Meer
Varel-Dangast, Badestrand, ab 11.00 Uhr, Eintritt frei

23. August und 6. September, ab 09.30 Uhr, Bustour
Meyer-Werft und Ems-Sperrwerk
Treffpunkt: Greetsiel, Haus der Begegnung (Anmeldung im Vorfeld erforderlich)

7. September, Parkhouse „Lounge Veranstaltung“
Uplengen, Höstpark, Eintritt frei

15. und 16. September, Westerstraßenfest - Tage der Regionen, großes Familienfest
Norden, Eintritt frei



STADTWERKE
Emden

E-MOBILITÄTSTAG

31. AUGUST 2019

Martin-Faber-Straße 11, von 10 bis 16 Uhr

- ✓ Ausstellung E-Mobile und Hybridfahrzeuge
- ✓ Probefahrten E-Mobile und E-Bikes
- ✓ Wallboxen und PV-Speicher
- ✓ Segway Parcours und E-Roller
- ✓ Gewinnspiel
- ✓ Catering
- ✓ Airbrush-Tattoo-Stand
- ✓ Hüpfburg
- ✓ ... und vieles mehr

stadtwerke-emden.de

NEUAUFLAGE DES STEAMFESTES AUF GUT ALTENKAMP

Es raucht und dampft wieder und Besucher können erneut auf eine fantasievolle Zeitreise gehen: Vom 14. bis zum 15. September 2019 findet im Barockgarten von Gut Altenkamp das zweite Steamfest statt.

Die Veranstaltung ist einzigartig in unserer Region. Der barocke Garten hinter dem Gutshaus verwandelt sich in eine Steampunk-Welt: Zauberer, Feuerkünstler, Lesungen, Oldtimer und viele Überraschungen entführen die Besucher auf eine Reise in das viktorianische Zeitalter, das durch die aufkommende Industrialisierung geprägt war.

In Papenburg gibt es bereits seit vielen Jahren eine aktive Steampunk-Gruppe. „So lag es nahe, dass wir unseren Dampfzirkus mit einbeziehen und das Steamfest ein zweites Mal aufleben lassen“, erklärt Marco Köttker, Veranstaltungskaufmann von Papenburg Kultur.

Das Gut Altenkamp bietet dafür eine perfekte Kulisse, vor der das Event 2017 seine Premiere feierte. Besonders Familien aus dem Umland fanden Gefallen an diesem besonderen Ereignis.

Im Mittelpunkt des Festes steht die Dampftechnik, die im Retro-Style mit viel Individualität und Fantasie in Szene gesetzt wird.



Ein besonderes Highlight werden auch in diesem Jahr wieder die Kostümfiguren sein, die auf dem Gelände zu sehen sind: Elegant gekleidete Frauen und stolze Geschäftsmänner, aber auch die Figuren der Abenteurer, Mechaniker und Lokführer werden den Barockgarten mit Ihren Darbietungen aufleben lassen. Alle Kostüme sind individuell gefertigt und somit Unikate. Steampunk-Fans können während des Festes Accessoires wie Zahnräder, Kolben, Uhren und Brillen sowie Schmuckstücke aus Leder und Holz an den vielen Ständen erwerben.

Ein besonderes Highlight verspricht auch das Bühnenprogramm. Verschiedene Bands sorgen an den beiden Veranstaltungstagen für Stimmung auf dem Gelände. Eine davon sind die Musiker von der Rock- und Metalband „Coppelius“, die am Samstag ihren großen Auftritt haben. Mit eingängigen Melodien und Rhythmen kreieren sie eine ganz neue Art von Rockshow. Sie reisen und spielen über Genre- und Landesgrenzen hinweg und liefern eine einmalige Inszenierung. Im Steam-Style gehaltene Getränke- und Essensstände halten ein kulinarisches Angebot vor.

Für Besucher, die mit dem PKW anreisen, gibt es in der Umgebung zahlreiche ausgewiesene Parkplätze. Ein Besuch lohnt sich! Das Steamfest auf Gut Altenkamp ist ein echtes Veranstaltungshighlight.

Öffnungszeiten

Samstag: 11 - 22 Uhr

Sonntag: 11 - 19 Uhr

Kontaktdaten und Vorverkauf:

Papenburg Kultur

Hauptkanal rechts 72, 26871 Papenburg

Tel. 04961-82 307, kultur@papenburg.de

Oder online unter www.steamfest.de

find us on facebook

Preise

Samstag 15 Euro

Sonntag 10 Euro

Kombiticket 20 Euro

Kinder und Jugendliche

bis 14 Jahre haben

freien Eintritt.



Papenburg
Kultur

Find us on

GAYLE TUFTS MIT „AMERICAN WOMAN“

In ihrem Buch „American Woman“ verarbeitet Gayle Tufts, eine Amerikanerin in Deutschland, ihren Schock über die Wahl Donald Trumps zum US-Präsidenten, zeigt aber auch, dass Amerika „not only the land of Trump“ ist. In einwandfreiem „Denglish“ hinterfragt und feiert sie dabei nicht nur ihre amerikanischen Wurzeln, sondern auch ihr neues deutsches Zuhause.

Theater im Forum Alte Werft
Freitag, 20.09.2019, 20:00 Uhr

Tickets gibt's bei Papenburg Kultur, online oder unter:
04961-82 337 | www.papenburg-kultur.de

AUF EIN WORT MIT... NORA TSCHIRNER

Zum ihrem neuen Film „Gut gegen Nordwind“ hat LUV&LEE mit Nora Tschirner ein Interview geführt. Unter anderem ging es um die Bedeutung von Handy, WhatsApp und Co. und ihre Art des Schauspielerns.

LUV&LEE: Eine ernste Erzieherin in „Keinohrhasen“, die Kommissarin im „Tatort“ und jetzt eine Romanfigur in einer Liebesgeschichte: Welche Rolle gefällt Dir am besten?

Nora Tschirner: Gute Frage – das ist ja eigentlich wie mit Beziehungen, die man im Leben führt. Man wird ja hoffentlich immer besser. Anna Koslowski war eine Traumrolle. Und dann hat es sich gefühlt eigentlich immer weiterentwickelt, weil ich natürlich auch immer besser werden möchte.

Und als nächstes kommt dann die Massenmörderin?

Nein, also das eher nicht. Es ist tatsächlich so, dass ich das nicht unbedingt brauche, weil ich einfach eher in der Sprache und in dem Humor, den ich verfolge, noch fein- und kleinteiliger werde. Ich strebe jetzt persönlich nicht unbedingt eine Karriere wie der grandiose

In „Gut gegen Nordwind“ geht es um eine Liebesgeschichte, die quasi online entsteht. Wie viel kommunizierst Du per Handy oder E-Mail mit Deinem Umfeld?

Schon viel und auch regelmäßig, aber ich versuche bewusst auch das regelmäßig wegzuhalten, weil ich merke, dass ich sonst komisch und misstrauisch werde, wenn das überhandnimmt. Ich brauche immer eher so eine satte Portion an anfassbarer materieller Welt um mich herum, da werden mir sonst zu wenige Sinne angesprochen.

Daniel Day-Lewis an, bei dem man irgendwann einfach gar nicht mehr weiß, hat der jetzt mitgespielt oder nicht, weil er so ein Chamäleon ist. Ich spüre mich nicht zwingend in der kompletten Transformation.



Geht durch Mail, WhatsApp und Sprachnachricht nicht zu viel vom Miteinander unter den Menschen verloren?

Ich glaube eher nicht, diese technischen Hilfsmittel machen menschliche Oberflächlichkeiten höchstens sichtbarer- gegeben hat es sie schon immer. Ich glaube aber, es setzt sich immer wieder auch ein warmes menschliches Miteinander durch. Und die Wahl, wieviel jeder davon in seinem Leben haben möchte, hat jeder selber.



Den Dreh von Liebesgeschichten stelle ich mir sehr intensiv vor. Wie arbeitet man als Schauspielerin mit dem Film-Partner so zusammen, dass echte Gefühle rüberkommen?

Na gut – Alex (Alexander Fehling, Anmerkung d. Redaktion) und ich haben ja in diesem Fall gar nicht so viel gemeinsam vor der Kamera gestanden, aber im Vorfeld im Studio die Texte der Emails zusammen gesprochen. Das kam der intensiven, höchst konzentrierten Erarbeitung eines Hörbuchs gleich. Aber letztendlich müssen einfach die Geschichte und die Dialoge gut geschrieben sein. Du musst dich emphatisch mit dem Charakter verbinden, den du spielst und dann folgst du einfach den Figuren, öffnest Dich einander und hörst Deinem Filmpartner zu. Alles steht und fällt mit der tollen Vorlage. Und dann beginnt die emotionale Reise beim Dreh, die in diesem Fall sehr aufwühlend war.

Ok das bedeutet, so ein Filmdreh ist absolut fordernd und auch anstrengend?

Bei solch einem emotional aufgeladenen Buch definitiv. Stell dir alleine Momente in deinem Leben vor, in denen du geweint hast und addiere sie zeitlich, dann bekommst Du eine Idee von der Anstrengung für den Körper und die Seele. Und

das ist auch der Grund, warum ich das tatsächlich auch nicht so oft mache, so einen emotionalen Bogen zu spielen. Zwei Monate in langen Drehtagen solch eine ständige emotionale Anspannung zu erzeugen, heißt das eigene Leben weitestgehend auf Pause zu schalten.

Hast Du ein Favoriten-Genre im Film? Eher leichte Kost oder doch lieber Krimi und Thriller?

Auf jeden Fall humorvolle Kost. Ich hab immer Lust auf einen Sprachwitz, auf gute Dialoge. Das reine Drama reizt mich nicht. Ich möchte mich an einem sprachlichen Feuerwerk erfreuen können. Und bei „Gut gegen Nordwind“ war es das Thema, was mir persönlich einfach sehr viel bedeutet.

Hast Du eigentlich einen Lieblingsschauspieler in Deutschland?

In Sachen kollegiale Begegnungen steht Tom Beck bei mir ganz oben. Mit Tom war alles unfassbar angenehm – sowohl was das Humorverständnis und den Sprachwitz angeht als auch die zwischenmenschliche Ebene. Das war einfach ein toller Spaziergang.

„Kino – Dafür werden Filme gemacht“, heißt ein Claim zum Kino. Wie siehst Du in Anbetracht von Pay-TV und Streaming die Rolle des Kinos?

Also ich finde Kino nach wie vor ein tolles Erlebnis, aber ich gehe jetzt ehrlicherweise auch nicht so oft, als dass ich alleine die Filmwirtschaft am Leben erhalten werde, ha. Ich hoffe einfach, dass es ähnlich ist, wie mit Vinyl und niemals seinen Reiz verliert. Und ich hoffe und glaube, dass Kino nochmal sein Comeback feiern wird.

In Kooperation mit den Kinobetrieben Muckli verlost LUV&LEE 2x2 Karten für einen Film Ihrer Wahl im Kino Papenburg. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 15.09.2019 eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Gut gegen Nordwind“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. LUV&LEE wünscht viel Spaß im Kino Papenburg.

VIEL KULTUR IM NEUEN THEATER EMDEN



Zugvogelmusik - 13.09.2019 um 19.30 Uhr

Künstler aus Ländern entlang des ostatlantischen Vogelzugwegs zeigen in einem abendfüllenden Programm, welche Musik in den Brut-, Rast- und Überwinterungsgebieten der Zugvögel gespielt und gesungen wird. Acht Ensembles aus acht Ländern präsentieren in acht Sprachen eine Kultur.



Dollart Musikfestival - 14.09.2019 um 16.00 Uhr

Die Idee zu diesem Festival mit Musikern und Ensembles der Ems-Dollart-Region entstand, nachdem das Otto Grooten-Ensemble im Februar 2019 mit dem Johann Friedrich Dirks-Preis für Musik der Stadt Emden geehrt worden war. Herausgekommen ist eine bunte Mischung guter Musik auf höchstem Niveau.



Cappella Istropolitana - 18.09.2019 um 19.30 Uhr

Klassische Musik von Joseph Haydn und Wolfgang Amadeus Mozart bietet Capella Istropolitana, interpretiert von der japanischen Geigerin Kana Ohashi. Sie wurde in Schottland geboren und wuchs in Australien auf.



Maybebop - Ziel:Los! - 21.09.2019 um 19.30 Uhr

Die Wahrheit ist: Die Jungs von Maybebop langweilen sich einfach schnell. Sie suchen ständig nach neuen Herausforderungen, um sich bei Laune zu halten und das Publikum zu überraschen. Es gibt kein Drehbuch, jeder Abend ist unverbraucht und einzigartig, jede Konzertminute feiert den Moment. Alles, nur kein Stillstand.



Der Gott des Gemetzels - 27.09.2019 um 19.30 Uhr

Yasmina Rezas Roman „Der Gott des Gemetzels“ wurde 2011 erfolgreich von Roman Polanski verfilmt und auch das Theaterstück nimmt die Gepflogenheiten und Sitten der gutbürgerlichen Bildungsschicht als tiefschwarze, bissige und humorvolle Boulevardsatire gekonnt aufs Korn.

Filament - The Circus Club - 28.09.2019 um 19.30 Uhr

Ein Hauch von Broadway und das Flair von Las Vegas – mit jugendlichem Charme und unbändiger Ausdrucksfreude wird „Filament - The Circus Club“ zu einem aufregenden, inspirierenden und sehr unterhaltsamen Theater-Zirkus-Erlebnis für Menschen jeden Alters. Diese Show lässt akrobatisches Theater in neuem und doch vertrautem Glanz erstrahlen.

Emden Kultur , Alter Markt 2a, 26721 Emden
Telefon: 04921 - 871266 Email: kulturevents@emden.de

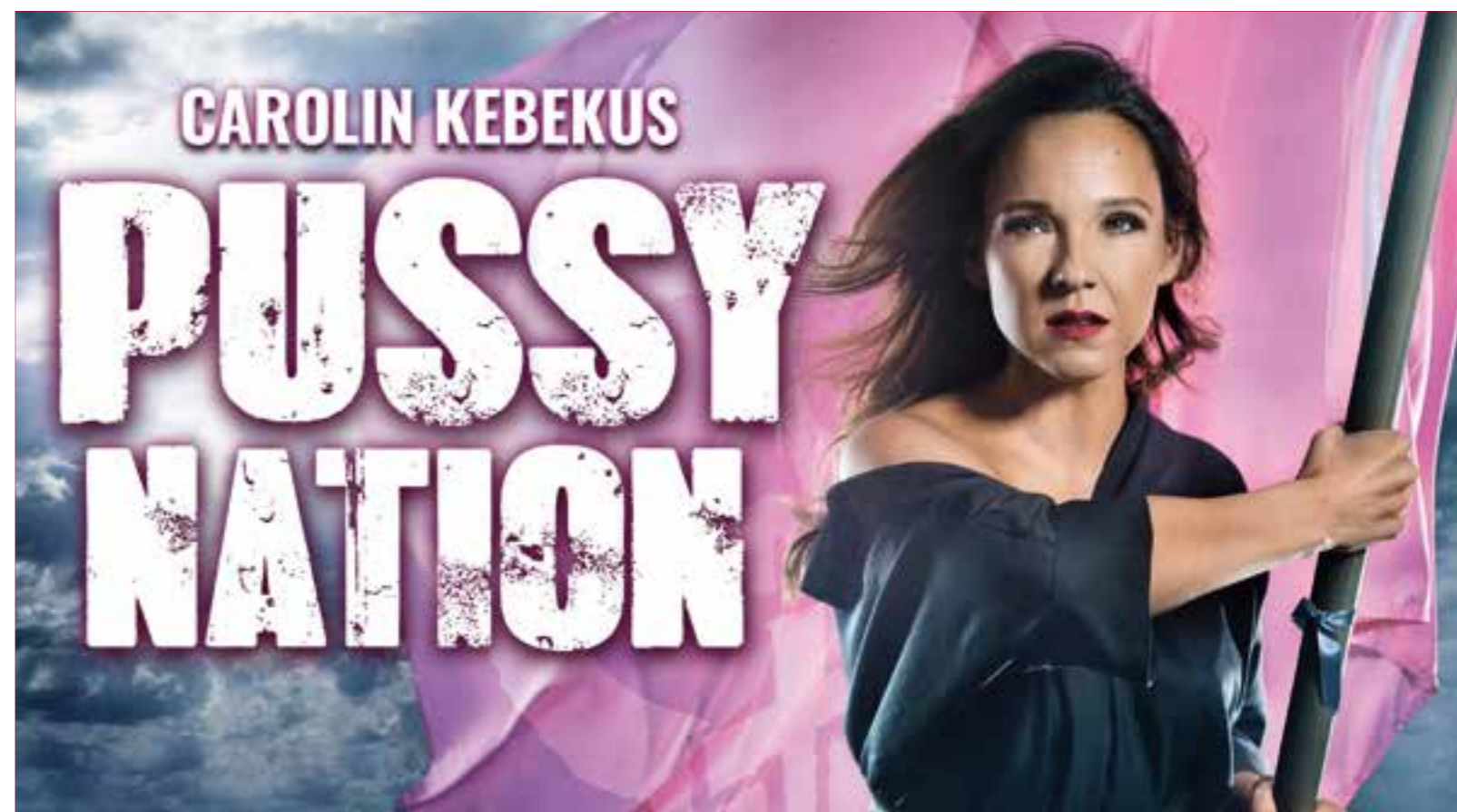


„PUSSYNATION“ LIVE IN OSTFRIESLAND

Carolin Kebekus, die 39-jährige Rheinländerin, begeistert ihre Fans seit Jahren deutschlandweit mit ihren Comedy-Shows.

Nach dem Start als Sketch-Comedian bei der „RTL Comedy Night“ und als Co-Moderatorin bei Pro 7 spielte Kebekus auch bei einigen Kinofilmen mit. Ihre Show „AlphaPussy“ begeisterte bis ins Frühjahr 2018 über 300.000 Menschen. Ihre Herkunft kann sie nicht verheimlichen – sorgt sie mit ihrer frischen, witzigen und für das Rheinland typischen Direktheit für sensationelle Auftritte. Bereits zum dritten Mal wurde sie für den deutschen Comedypreis nominiert und mittlerweile singt sie sogar. Mit ihrer Band „BeerBitches“ startete sie im vergangenen Jahr ihre erste Tour.

Und das Beste kommt zum Schluss: Mit ihrer großen Solo-Tour ist sie nun am 6. September in Ostfriesland. Ab 20 Uhr sind in der Nordseehalle Emden Lachtränen garantiert.



Fr. 06.09.19 • Emden • Nordseehalle

KOOPMANN
CONCERTS & PROMOTION

Karten an allen bekannten VVK-Stellen



SAUBER GAS GEBEN UND GRÜNSTROM TANKEN

Umweltschonend mobil sein? Elektrofahrzeuge machen das möglich. Der Umstieg auf die sauberen und leisen Flitzer lohnt sich und wird vom Staat mit bis zu 4.000 Euro gefördert. Getankt werden können die E-Autos an öffentlichen Ladesäulen, wie in Emden, oder an einer Wallbox – der Tankstelle in der heimischen Garage.

E-Fahrzeuge gehören immer häufiger zum Straßenbild. In der Seehafenstadt Emden können die klimafreundlichen Elektroautos bereits an 15 öffentlich zugänglichen Ladestationen aufgetankt werden. Zwölf weitere werden bis 2020 hinzukommen. Besonders komfortabel ist für Elektroautofahrer das Tanken zu Hause. Dafür benötigt man eine sogenannte Wallbox. Dieses kleine Gerät wird an der Wand in der Garage oder am Carport montiert.

„DAMIT DIE ENERGIEWENDE GELINGT, BRAUCHEN WIR AUCH MEHR ELEKTROMOBILITÄT“, BETONT SINA KRUSE VON DEN STADTWERKEN EMDEN. STAAT UND AUTOHERSTELLER FÖRDERN DEN KAUF VON E-FAHRZEUGEN MIT EINEM UMWELTBONUS VON 4.000 EURO FÜR REINE E-FAHRZEUGE UND MIT 3.000 EURO FÜR HYBRIDFAHRZEUGE.

„Als Stadtwerke machen wir uns für den Ausbau der Ladeinfrastruktur stark: sowohl im öffentlichen Raum als auch für den privaten oder gewerblichen Bereich beim Thema Wallboxen“,



ergänzt Kruse gegenüber LUVGLEE. Die kompakten Wallboxen sind auf die elektrotechnischen Anforderungen während des Ladevorgang ausgelegt und verfügen über eine digitale Schnittstelle. Dadurch gilt die Wallbox als sogenannter steuerbarer Verbraucher. Das hat gleich zwei Vorteile. Erstens kann der Netzbetreiber Lastspitzen im Netz ausgleichen und eine sichere Stromversorgung bieten. Zweites können Autofahrer in Kombination mit einem separaten Stromzähler eigene Stromtarife zum Tanken nutzen. Die Stadtwerke Emden bieten ihren Kunden zum Beispiel einen E-Mobilitätstarif mit 100 Prozent Grünstrom.

Und unterwegs? Da tankt man im Nordwesten zum Flatrate-Tarif: Zum WAYDO-Verbundnetz zählen bereits 450

TO DO

Antrag für die Wallbox beim Netzbetreiber stellen.

BOXENSTOPP

Mit dem Netzbetreiber und dem Elektroinstallateur über die Wallbox sprechen.

GENEHMIGT

E-Auto kaufen und Wallbox installieren lassen.

GRÜNSTROM TANKEN

Zu Hause mit einem E-Mobilitätstarif und unterwegs mit der Flatrate von 180 Euro/Jahr.

ZIEL

ZIEL ERREICHT

Entspannt und umweltfreundlich elektrisch mobil sein!

Ladesäulen, darunter auch die in Emden. Für eine Jahresgebühr von 180 Euro erhalten E-Mobilisten eine Tankkarte, mit der sie das ganze Jahr ohne weitere Kosten ihr Fahrzeug an diesen Ladesäulen mit Grünstrom tanken können.

E-Mobilitätstag Stadtwerke Emden - Informieren und ausprobieren

E-Autos sind nicht nur klimafreundlich – sie bieten auch jede Menge Fahrspaß. Wer zum ersten Mal probeweise ein E-Auto fährt, ist begeistert vom spritzigen und leisen Fahrerlebnis. Auf dem E-Mobilitätstag der Stadtwerke Emden bietet sich die Gelegenheit zur Probefahrt mit E-Autos und E-Bikes. Am Samstag, 31. August, wird von 10 bis 16 Uhr auf dem Gelände der Stadtwerke eine Vielzahl von Elektro- und Hybridfahrzeugen verschiedener Hersteller gezeigt. An Infoständen können sich Interessierte zu Wallboxen, Finanzierung und Förderung beraten lassen. Für ein buntes Drumherum sorgen Hüpfburg, Kinderschminken, Essensstände und ein Segway-Parcours.



OTTO ÜBER SEINE HEIMAT: „DIESE LIEBE WÄHRT EWIG“

KUNSTHALLE EMDEN ZEIGT SEINE KREATIVITÄT

Die Ausstellung „Otto is coming home – He kumt na Huus“ über das künstlerische Schaffen des Emders Comedians Otto Waalkes in der Kunsthalle Emden läuft noch bis zum 23. September.

LUVSLEE: Bei der Eröffnung deiner Ausstellung „Otto is coming home – He kumt na Huus“ schien es, als seist Du persönlich überrascht von der Vielfalt und Menge deiner Kunstwerke. Bist Du selbst beeindruckt von Deinem Werk?

Otto: Es ist wohl der Anblick so vieler Bilder auf engem Raum, der mir Eindruck macht: „Und die sind alle von mir!“ Der Gedanke macht mich kurzzeitig stolz. Dann schaue ich mir die Bilder im Einzelnen an und sehe, was ich alles hätte besser machen können.

Hast Du ein Lieblingsbild und warum?

Nein, ein einziges hervorzuheben fällt mir schwer. Eins erinnert einen an die Mühe, die man sich mit der Handhaltung gegeben hat, bei einem anderen freut

man sich über die Leichtigkeit des Hintergrunds – auf jedem Bild gibt es eben bestimmte Lieblingsstellen.

In welcher Atmosphäre, mit welcher Inspiration entstehen Deine Werke?

Die Inspiration sieht man ja vielen Bildern an: Die Meister der abendländischen Malerei haben da eindeutig die Vorbilder geliefert. Und die Atmosphäre ist genau wie in den meisten Malerateliers: Konzentration bis zur Bewusstlosigkeit. Angeblich pfeife ich beim Malen, aber bewusst ist mir das nicht.

Es geht in der Kunsthalle jetzt nicht nur um Deine Kunst, sondern es ist quasi auch ein Otto-Museum entstanden. Dieser große Rückblick ist aber nicht der Anfang vom langsamen

Abschied aus dem Showgeschäft, oder?

An Abschied denke ich noch nicht, tut mir leid für alle, die das vermutet haben. Ich fand's nur passend, dass man auch den Maler kennenlernt und nicht bloß seine Bilder.

Emden und die Region haben Dir schon immer viel bedeutet, Du hast Ostfriesland und speziell Emden in der Republik bekannt gemacht. Wie wichtig ist Dir Deine Heimat?

Das Spezielle an einer Heimat ist ja, dass man sie sich nicht selbst aussuchen kann. Also ist das wie mit der Familie: Man sieht vielleicht kleine Schwächen, doch das schadet der Verbundenheit nicht. Im Gegenteil: Diese Liebe währt ewig.

Du hast nahezu ganz Deutschland gesehen, in Hamburg nun deinen Wohnort, aber was ist an Emden und Ostfriesland aus Deiner Sicht das Besondere?

Abgesehen davon, dass ich diese Gegend besser kenne als jede andere, weil so viele Erinnerungen daran hängen, ist es wohl eine gewisse Übersichtlichkeit – das gilt für das Land genau wie für die Leute. Abgründe findet man hier selten.

Nach der Otto-Ausstellung hat Deine Heimat nun auch die Otto-Ampel. Was gefällt Dir besser?

NATÜRLICH DIE AMPEL! SO VIEL BESCHIEDENHEIT VERSTEHT SICH DOCH VON SELBST. UND DIE AMPEL BLEIBT AUCH HIER STEHEN – HOFFE ICH JEDENFALLS.

Wie sehen Deine nächsten Projekte aus, wo und wann können Otto-Fans ihr Idol treffen oder erleben?

Im Moment wird gerade ein Film vorbereitet: „Catweazle“, die Geschichte eines Magiers, der tausend Jahre durch die Zeit bis in unsere Gegenwart gereist ist und hier einen Jungen trifft, der ihm helfen möchte zurückzureisen. Für die Rolle des Jungen bin ich wohl etwas zu alt, deswegen werde ich Catweazle spielen.

DRUCKKONTOR
EMDEN
Vorsprung durch Qualität

Frischer Wind für Ihre Drucksachen!

Druckkontor Emden | Normannenstr. 1a | 26723 Emden | Tel. +49 (0) 4921 58918-0 | www.druckkontor-emden.de



KULINARISCHE VERFÜHRUNGEN

REGIONALE SPEZIALITÄTEN UND HAUS- MANNSKOST VON NEBENAN

Krabben in Ditzum, Milchreis auf Borkum oder Geschmacksexplosionen mit regionalen Kräutern: LUV & LEE macht eine kulinarische Reise durch unsere Region und präsentiert in einem Special auf den folgenden Seiten vielfältige gastronomische Köstlichkeiten. Ein Koch aus Leidenschaft gewährt Einblicke in den Küchenalltag und spricht darüber, wie

das Saisongeschäft in unserer Region zu meistern ist. Wie landen die Nordseekrabben in der Ladentheke? Wir haben den Weg nachgezeichnet. Woher kommt die Tradition der Borkumer Milchbuden? Diese und weitere Fragen beantworten wir in der vorliegenden Ausgabe. Guten Appetit!



VON DER NORDSEE IN DIE LADENTHEKE

DER WEG DER KRABBE

Gemächlich tuckert „Jan“ in den Hafen von Ditzum. Der grüne Kutter war drei Tage auf der Nordsee und kommt mit einer Lieferung Granat zurück in das malerische Fischerdorf direkt am Dollart. Granat oder auch einfach „Krabben“ ist eine norddeutsche Delikatesse.

Auf dem Brötchen, auf der Scheibe Schwarzbrot oder einfach nur so: Krabben gehören zu Norddeutschland genauso wie der Wind und die Deiche. LUV&LEE hat in Ditzum den Weg einer echten norddeutschen Spezialität nachgezeichnet.

FISCHER HARALD BRUHNS HAT DEN LADERAUM SEINES KUTTERS VOLL.

Ein Lkw eines Großhandels wartet schon an der Pier und auch lokale Gastronomen, wie Dieter Jessen, der Krabben, Matjes und anderen Fisch direkt am Hafen aus seinem Imbisswagen verkauft, erwarten ihre Lieferung.

„Wir sind Sonntagnacht losgefahren und fischen vor der ostfriesischen, teilweise bis zur niederländischen Küste. Der nördlichste Punkt ist Esberg in Dänemark“, erklärt Bruhns, der in einer Fischerfamilie groß geworden ist und in der dritten Generation mit seinem Kutter auf die Nordsee hinaus fährt. Er müsse immer genau orten, wo sich die Krabben gerade aufhielten. „Da ganz oben ist vor allem viel Winterfischerei“, erzählt der Ostfrieser. Allein die Anfahrt bis nach Esberg dauere schon

14 Stunden. „Dann starten wir aber auch von Hooksiel oder Norddeich aus.“ Die Devise sei aber eigentlich, so schnell wie möglich den Fang nach Ditzum zu bringen und Kosten zu sparen. Einen großen Verdienst bringe die Krabbenfischerei dann, wenn die Bestände knapp seien. „Die Masse macht es nicht einfacher“, sagt der Ditzumer.

Die Krabbenschwärme lokalisiert Bruhns aus seiner jahrelangen Erfahrung, aber auch „per Telefon“, sagt der 50-Jährige und schmunzelt. Gemeint ist der Austausch der Fischer untereinander. „Wir sind zwar auch irgendwie Konkurrenten, aber nicht nur.“



An diesem Tag hat er zwei Tonnen Granat in seinem Laderaum. „Das ist für diese Jahreszeit in Ordnung.“ In der Hauptfangzeit im vergangenen August und September war Bruhns mit seinem Kutter die ganze Woche über auf der Nordsee. „Da hatten wir bis zur vier Tonnen in der Woche.“

Die Fischer von Ditzum müssen ihrer Arbeit mit Beschränkungen nachgehen. In den Niederlanden beispielsweise sind die Lager noch voll. „Im vergangenen Sommer wurde zu viel gefangen und in Marokko, wo die Krabben gepult werden, sind Arbeitskräfte zwischenzeitlich entlassen worden. Jetzt fehlen uns diese Helfer. Von 2015 bis 2017 waren schwache Fangjahre und entsprechend ist Personal abgebaut worden, das nicht wieder nachgekommen ist. Die Nachfrage nach Krabbenfleisch ist da, aber es kommt nicht schnell genug aus der Schale“, erklärt Bruhns.

Ditzum war früher das Zentrum des Krabbenfangs. Direkt am Hafen wurden die Krabben gesiebt und gekocht. All das geschieht heute vollautomatisch an Bord der Kutter. Sind sie nach Größe sortiert, geht es dann für die Tiere aus Norddeutschland zum Pulen nach Marokko – aus Kostengründen. „Natürlich wird der Granat hier vor Ort in den Imbissen und Fischhandlungen ungepult angeboten“, sagt Bruhns, der



schon mit 16 Jahren seine Fischereiausbildung absolviert hat.

Profitierten die Fischer noch im vergangenen Jahr von Rekordpreisen, als ein Krabbenbrötchen in Ditzum, Greet-siel oder auf den Inseln nicht selten mehr als 10 Euro kostete, so sind die Erzeugerpreise in diesem Jahr deutlich gesunken: von einstmalig neun auf drei Euro je Kilogramm.

Am einstigen HotSpot der Ditzumer Krabbenfischerei, wo früher der Fang gesiebt, gewaschen und gekocht wurde, betreibt heute Stefan Burlager „Das Fischhaus“. Der 34-Jährige hat den Gastronomiebetrieb vor eineinhalb Jahren von einer Ditzumer Fischerfamilie übernommen und gehört zu den regelmäßigen Abnehmern des Granats von den Ditzumer Fischern. „Wir haben zwischen 150 und 300 Kilogramm im Verkauf, ich mache meine Bestellungen aber auch wetterabhängig. Bei warmen Temperaturen ist die Ware nämlich sehr anfällig und da bestelle ich dann weniger“, erklärt Burlager, der Betriebswirtschaft und Marketing studiert hat, aber mittlerweile alles über die Fischerei und die Fischzubereitung weiß. „Ich hatte durch den Vorbesitzer einen sehr guten Mentor, den ich immer fragen konnte und auch immer noch fragen kann und habe außerdem tolles Personal übernommen“, sagt der Familienvater, der mittlerweile 20 Angestellte hat und auch selbst Lachs, Aal oder Forelle räuchert. In der Woche werden im Schnitt 1,5 Tonnen frischer Fisch im Fischhaus

„Das wird dann ganz schnell zum Plus/Minus-Null-Geschäft. Wir können dann gerade mal unsere Kosten decken, passieren darf eigentlich nichts“, sagt Bruhns.



SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Alt Borkum

Wieso uns unsere Gäste lieben:

- Fleisch & Fisch - Frisch & von bester Qualität (z.B. Dry Aged Beef)
- Weinauswahl für Genießer
- Modernes Ambiente
- Herzlicher Familiärer Service

*Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!*



Roelof-Gerritz-Meyer-Str. 10 | 26757 Nordseeinsel Borkum | Direkt neben dem Heimatmuseum



Bitte Scannen

Öffnungszeiten:

Täglich 17:00 - 22:00 Uhr

Unsere Lieferanten von Qualitäts-Produkten:



Weitere Informationen und Tischreservierung unter Tel. 04922 / 2005 oder unter www.restaurant-altborkum.de

verarbeitet, zum Verkauf angeboten oder direkt in der Küche zubereitet.

Die Krabben sind für Touristen und Einheimische gleichermaßen ein kulinarischer Leckerbissen. „Die Preise sind wieder besser geworden“, sagt Burlager.

Vor einem Jahr lag das Kilo noch bei 15 Euro, heute bei 8 Euro. Der Grund ist eine Erholung der Bestände in der Nordsee. „Eine Ursache ist der warme Sommer 2018, in dem es weniger Wittlinge gab, die sich von jungen Krabben ernähren. Dadurch ist der Krabbenbestand gewachsen und die Fischer hatten gute Fänge“, erklärt Burlager. Die Auswirkungen für Erzeuger und Verkäufer könnten unterschiedlicher nicht sein; Feinschmecker zieht es jedoch irgendwie bei jedem Preis an die Fischtheke für die kleinen Tierchen, die doch so schmackhaft und typisch für eine kulinarische Reise durch die Region sind.

Die Krabbe und der Krabbenfang

Krabben, auch Kurzschwanzkrebse genannt, werden bis zu vier Jahre alt und erreichen maximal zehn Zentimeter. Bereits nach neun Monaten sind sie 45 Millimeter groß und können sich fortpflanzen. In dieser Zeit werden sie meist gefischt. Der Krabbenfang entlang der Nordsee hat eine lange Tradition. Etwa seit dem Jahr 1900 werden Krabben mit dem Kutter gefischt. Zuvor wateten die Menschen mit Netzen durch das flache Wasser des Wattenmeeres. Die gewerbliche Krabbenfischerei wird nach Angaben des Nationalparks Wattenmeer von rund 100 hiesigen, relativ kleinen Kuttern durchgeführt. Auf jeder Seite des Schiffes ziehen auf Kufen laufende Baumkurren ein weit geöffnetes Netz über den Meeresboden.



Das Fischhaus Ditzum steht für erstklassigen Fisch aus der Region. Mit dem Blick über den Hafen und die Ems genießen unsere Gäste leckere Fischspezialitäten - direkt bei uns im Restaurant, zum Mitnehmen auf die Hand oder zum selbst Zubereiten für zu Hause.

Wir lieben das Meer und unsere Heimat Ostfriesland.



UNSER ANGEBOT

- Original Stonner's Krabbensuppe
- Täglich wechselnde Eintöpfe + Suppen
- Borkumer Milchspezialitäten
- Täglich frischer Kuchen
- Kalte + heiße Getränke Softis
- Fasanenbräuse aus Bio-Sanddornsaft

Weitere Informationen zu Stonner's Krabbensuppe im Internet unter www.stonners-borkum.de



SEIT 16 JAHREN AUF DER INSEL BORKUM

Besuchen Sie Stonners Strandbude
Dieses Jahr sind wir hier: Am Nordstrand bei Steg 8

Mobil: 0171 / 85 70 185 | Web: www.stonners-borkum.de

FISCHHAUS DITZUM
AM HAFEN 3, 26844 DITZUM
04902 912091 | WWW.FISCHHAUS-DITZUM.DE

ÖFFNUNGSZEITEN
KÜCHE: DI.-SO.: 11:00 - 19:30 UHR
VERKAUF: DI.-SA.: 9 - 17:30 UHR

VOM EINFACHEN ZUM BESTEN

OSTFRIESISCHE SPEZIALITÄTEN IM LECKERPOTT EMDEN

Neben dem Emdener Ratsdelft und nur wenige Minuten von der Innenstadt entfernt, hat im Frühsommer das gemütliche Restaurant „Leckerpott“ eröffnet. Es ist ein Inklusionsbetrieb, in dem vier Menschen mit einer Schwerbehinderung beschäftigt sind.

An sieben Tagen in der Woche gibt es hier ostfriesische Spezialitäten - vom „Frühstück“ bis zum „Avendbrood“. Gäste können morgens mit einem leckeren Frühstücksbuffet starten. Mittags bietet das Küchenteam, mit Edda Rotermund an der Spitze, eine wechselnde Mittagskarte (darunter den ‚Leckerpott‘, einem Eintopf- oder Schöpfergericht) und eine ostfriesische Speisekarte.

Das Restaurant bietet auf zwei Etagen große, mit vielen maritimen Accessoires gestaltete Räume und hat rund 80 Sitzplätze.

An warmen Tagen können die bodentiefe Fenster vollständig geöffnet werden, sodass Besucher mit dem direkten Blick auf den Delft eine spektakuläre Aussicht genießen können. Im oberen Stockwerk gibt es weitere Räumlichkeiten, die für Veranstaltungen genutzt werden können.

Maike Klingenberg, Qualitätsbeauftragte der agilio gGmbH, erklärt im Gespräch mit LUV&LEE: „Wir sind stolz, dass wir nach einer zweijährigen Planungs- und Bauphase den Inklusionsbetrieb Leckerpott eröffnen konnten. Derzeit arbeiten vier Menschen mit einer Schwerbehinderung und sechs Menschen ohne Handicap bei uns. Unser Ziel ist es, weitere sechs Stellen zu schaffen und insgesamt 50 Prozent, also acht Mitarbeiter mit einer Schwerbehinderung, zu beschäftigen.“

Im „Leckerpott“ wird mit Leidenschaft Hand in Hand gearbeitet. „Wir haben eine Sozialpädagogin, die bei der Pla-



nung von Arbeitsabläufen unterstützt und bei den verschiedenen Fragestellungen als Ansprechpartnerin zur Verfügung steht“. Bis jetzt klappt alles ganz gut und wir sind stolz, dass sich der ‚Leckerpott‘ zu einem Treff von Einheimischen und Touristen entwickelt,“ erklärt die 36-Jährige.

Das Zusammenspiel läuft gut. „Unser Koch, der auch an einer Schwerbehinderung leidet, bringt sich gerne mit eigenen Ideen ein.“ Das sei wichtig; denn der Betrieb biete immer neue und ausgefallene Gerichte.

Genau das dürfen auch die Gäste des Restaurants immer wieder aufs Neue erleben und spüren. Kreativste Gerichte, bodenständig, klassisch-ostfriesisch oder ostfriesisch inspiriert, warten darauf, entdeckt zu werden. Die Zutaten werden möglichst von regionalen Anbietern erworben, beispielsweise im Rahmen der Kooperation mit dem Ökowerk Emden und dem Nabu Woldenhof. Daher auch das Motto: „Vom Einfachen zum Besten“. Aus wenigen einfachen, aber dafür ausgewählten Grundlagen werden die besten Klassiker.

DAS LUV & LEE SPECIAL

Die Leckerpott gGmbH ist eine gemeinnützige Schwestergesellschaft der agilio gGmbH. Die agilio bietet Unterstützungsleistungen für Menschen mit Behinderung an und beschäftigt rund 240 Mitarbeiter, darunter auch Menschen mit einer Behinderung, die im normalen Arbeitsleben keine Beschäftigung finden. Mögliche Einsatzorte sind z. B. die verschiedenen Gastronomiebetriebe oder auch das Arbeitsfeld des Einzelhandels.

„Unser klassisches Abendbrot, das wir ab 17 Uhr anbieten, wird noch etwas zögerlich angenommen“, schmunzelt Klingenberg. „Vermutlich müssen Einheimische erst noch von unserem Angebot überzeugt werden; denn das klassische Abendbrot mit hausbackenem Brot wird ja leider nur noch sehr selten angeboten.“

In regelmäßigen Abständen sollen auch Themenabende stattfinden. Alle zwei Monate, immer freitags, bietet der „Leckerpott“ regionale Speisen zu bestimmten Themen für seine Gäste an.

FLEISCHERFACHGESCHÄFT • EIGENE SCHLACHTUNG



Wertvoll und höchster Genuss: Fünf-Sterne-Qualität von Eckhoff

Eigene Schlachtung

Prämierte Qualität

Perfekter Zuschnitt

Kompetente Beratung

Die besten Steaks

Wöchentliche Angebote



Westerwieke 134 • Moormerland- • Jheringsfehn • Tel. 04954/4178 • www.fleischerei-d-eckhoff.de

FISCH UND MEERESFRÜCHTE MIT VEGANEN BEGLEITERN

Seit Ende der 1970er Jahre sind in den Ausflugs- und Urlaubsorten Carolinensiel und Harlesiel Fisch- und Feinkost mit dem Namen Albrecht verbunden. Seit rund fünf Jahren vereint der „Wattkieker“ das Lebensgefühl Ostfrieslands, die Atmosphäre am Wattenmeer und eben die kulinarischen Spezialitäten aus dem Meer – dabei geht das Unternehmen seit der Eröffnung auch auf den Trend zur veganen Küche ein.



„Neben unserem Fischangebot wollten wir eine bewusste Alternative zur fleischlastigen Ernährung schaffen, deshalb haben wir uns für die vegetarische und vegane Kost entschieden“, sagt Jochen Werner, der seit 2018 Teil der sechsköpfigen Geschäftsführung ist, die den Wattkieker und den Mutterbetrieb „Küsten-Räucherein Albrecht“ leitet.

Vegetarische Ernährung gehöre inzwischen zum Alltag und man wolle sich mit dem Angebot absetzen, erklärt der 30-Jährige, der zunächst in Oldenburg ein Studium der Erziehungswissenschaften abgeschlossen hat und nun mit großer Leidenschaft in der Gastronomie tätig ist. Viele der angebotenen Brote, Saucen und Dressings auf der Speisekarte kommen ohne Nahrungsmittel tierischen Ursprungs aus.

Die kulinarische Ausrichtung im „Wattkieker“ ist besonders. Neben den beliebten Fischbuffets gibt es jeden Abend verschiedene À-la-carte Gerichte. Die Auswahl reicht von Gemüse über verschiedene Kartoffelprodukte bis hin zu veganen Bällchen, die aussehen wie normale Frikadellen. Natürlich steht der

Fisch aus der Nordsee im Vordergrund: Von Scholle über Krabben, Matjes in verschiedenen Geschmacksrichtungen bis zum Knurrhahn gibt es viele regionale Fischarten. Viele der Beilagen, wie Kartoffeln und Eier, kommen vom Bauern um die Ecke.

Ein einfacher und beliebter Snack ist der Backfisch aus dem Wattkieker. Auch Werner selbst isst ihn regelmäßig gern. „Unsere Gäste, die in großer Anzahl aus Nordrhein-Westfalen, aber sogar aus der Schweiz kommen, schwören auf die Panade. Selbstverständlich stellen wir alles selbst her. Unser komplettes Saucenangebot kommt aus der eigenen Küche und ist vegan. Wir nutzen keine Geschmacksverstärker – das gilt übrigens für beide Betriebe.“

Jochen Werner, Teil des jungen Führungsteams um Timo Rüter, Vanessa und Alexander Groot, ist Quereinsteiger in der Branche und hat sein Hobby zum Beruf gemacht. „Angefangen habe ich an der Theke in unserer Schirmbar. Dabei habe ich die Liebe zur Gastronomie entdeckt.“ Mittlerweile kümmert sich der gebürtige Ostfrieser um die komplette Abwicklung im Hintergrund.

Das ist auch nötig, denn der „Wattkieker“ beschäftigt in der Hochsaison mehr als 60 Mitarbeiter. „Personelle Probleme haben wir glücklicherweise noch nicht. Wohnraum ist noch verfügbar“, sagt der Betriebsleiter und ist dankbar für ein tolles Team, das auch beim größten Ansturm zuverlässig arbeitet. „Ich liebe die Arbeitsatmosphäre und das Engagement jedes einzelnen Mitarbeiters im Unternehmen.“

In den Weihnachtsferien wird es in Carolinensiel und Harlesiel noch einmal richtig voll – im Jahr verzeichnet der Ort rund 180.000 Übernachtungen. Durchschnaufen kann das Team im Januar und Februar. Dann ist aber auch die Zeit, zu der Werner und seine Kollegen neue Gerichte erarbeiten und das Konzept des „Wattkickers“ weiterentwickeln. Dazu gehört unter anderem auch die Vermeidung von Plastik. „Wir haben das Weltkulturerbe Wattenmeer direkt vor unserer Haustür. Da müssen wir im Sinne der Natur und mit ihr arbeiten“, ist Werner überzeugt. Für ihn ist der charakteristische Bau am Hafen von Harlesiel mehr als nur ein Gastronomiebetrieb: „Der Besuch bei uns soll das Lebensgefühl deutlich machen.“

Die Hauptsaison in dem modern gestylten Restaurant startet an Ostern und geht mittlerweile bis in den November.

DICKMILCH UND MILCHREIS VON BORKUM

RALF STONNER ARBEITET LEIDENSCHAFTLICH GERN AM STRAND

Jährlich reisen Tausende Touristen auf die Nordseeinsel Borkum. Nicht zuletzt auch, weil die Insel viele kulinarische Geheimtipps zu bieten hat. Entlang der Promenade reihen sich vor der Kulisse des Meeres die auf Stelzen gebauten Holzbuden wie auf einer Kette aufgereiht aneinander.

Es sind nicht einfach „nur“ Holzhütten, sondern komfortabel ausgestattete Gastronomiecontainer, in denen von Milchreis über Bockwurst oder Frikadellen mit Kartoffelsalat bis zum Fischbrötchen viele leckere Snacks angeboten werden. Eine von insgesamt zehn Milchbuden auf Borkum betreibt Ralf Stonner mit einem sechsköpfigen Team. LUV&LEE hat ihn getroffen und war dem Geheimnis des Milchreises von Borkum auf der Spur.

Stonner erinnert sich, wie er zu der Idee kam, eine Milchbude zu führen: „Mein damaliger Arbeitgeber musste mich betriebsbedingt entlassen. Eine befreundete Familie wollte sich zur Ruhe setzen und ihre Milchbude verkaufen. Einen solchen traditionsreichen Betrieb wollte ich immer schon haben und man wurde sich schnell handelseinig. Gesagt, getan – ich übernahm die Milchbude im Jahr 2003 und bin seitdem mit meiner Frau stolzer Milchbudenbesitzer.“

Der Begriff „Milchbude“ stammt aus der Kaiserzeit. Damals kamen die ersten gut betuchten Gäste nach Borkum in den Urlaub. Für sie entstanden kleine Buden, von denen aus Wasser und Milch angeboten wurden. Die ersten Speisen, die das Angebot bereicherten, waren der Einfachheit halber Milchspeisen wie Dickmilch und Milchreis. Diese Tradition lebt bis heute auf Borkum weiter und so werden bis heute die klassischen Milchspeisen angeboten.

Mittlerweile können Hoteliers, Pensionsbesitzer und die Gastronomen der Insel nicht mehr von einer Neben- oder Hochsaison sprechen. „Die Saison startet eigentlich mit den Osterferien. Danach wird es wieder ein bisschen ruhiger, bis dann die Maifeiertage und im Anschluss die Ferien von Nordrhein-Westfalen und Niedersachsen kommen. In der Zeit arbeite ich mit meinem Team im Akkord. Ruhezeiten gibt es nicht. Je nach Wetter dauert diese Phase dann sogar bis in den Herbst und endet mit Abschluss der Ferien“, erklärt der gebürtige Leeraner, der bereits seit über 50 Jahren auf Borkum lebt.

Stonners Gäste finden täglich ein frisches und regionales Angebot vor. „Aufgrund der hohen Nachfrage können wir unsere Suppenangebote und wechselnden Eintöpfe nicht komplett selbst produzieren. Wir haben uns dazu eine große Suppenmanufaktur gesucht, die unsere Suppen in Hausmacherqualität herstellt. Unsere Krabbensuppe, den Fischeintopf und unsere ‚Fasanenbrause‘, den inseltypischen Sanddornlikör, stellen wir aber noch selber her“, verrät er.

Die Qualität seiner Produkte ist dem Unternehmer sehr wichtig und wird regelmäßig überprüft. Die Borkumer Krabbensuppe wird sogar mittlerweile an verschiedene Zielorte der Welt verkauft – unter anderem nach Österreich, Schweden, in die USA bis hin nach Brasilien.

Im Widerspruch zur guten Nachfrage steht für Stonner, wie für viele andere Insel-Gastronomen, der Fachkräftemangel: „Das liegt aber hauptsächlich an den fehlenden Personalwohnungen. Sicher, ein Job in der Gastronomie ist nie leicht, aber es gibt auch ruhige Tage. Die Quereinsteiger brauchen manchmal ein wenig länger, aber auch sie finden zu ihrem Rhythmus



und gemeinsam im Team macht die Arbeit am Strand auch viel Spaß. Allerdings müssen unbedingt mehr Personalwohnungen geschaffen werden, damit wir weiterhin vernünftig arbeiten können.“

Die Arbeit gibt ihm viel:

„BEI UNS STEHT DER GAST IM MITTELPUNKT UND WIR LERNEN WÄHREND EINER SAISON SEHR VIELE NETTE MENSCHEN KENNEN.“

Ich möchte niemals wieder einen anderen Job haben.“ Der Winter sei lang genug, um dann mit einsamen Strandspaziergängen den Akku wieder aufzuladen.



GESCHMACK FÜHRT ZU FANTASIE AM HERD

26-JÄHRIGER FÜHRT „MO'S IDYLLE“
IN SURWOLD

Seinen Traum vom eigenen Restaurant hat Mirco Vuzem im Januar in Surwold verwirklicht. Er ist neuer Pächter der „Idylle“ und führt den Betrieb nun unter dem Namen „Mo's Idylle“. Als er das erste Mal hergekommen sei, habe er sofort gewusst:

**„DAS KANN ICH MIR VORSTELLEN.“
IM GRÜNEN GELEGEN, ETWAS AUSSER-
HALB, STRAHLT DAS RESTAURANT
VIEL WÄRME AUS.**



Dafür sorgt ein Zusammenspiel aus Holz und verschiedenen Naturtönen.

Für staunende Gesichter sorgt der erst 26-jährige Chef des Restaurants mit einigen kreativen Speisen, die immer die Regionalität im Fokus haben. „Wir haben sehr viele gute Produkte direkt vor Ort wie etwa den Spargel. Er kommt aus der Nachbarschaft vom Spargelhof Kampen. Unsere Eier stammen vom Hof Jansen aus Surwold“, sagt Vuzem. Das Fleisch beziehe er aus Rhauderfehn. Natürlich müsse er einige Produkte aus der Ferne liefern lassen, wenn beispielsweise exotische Früchte für ein Dessert gefragt seien. „Mir ist es aber besonders wichtig, dass unsere Gäste merken, dass wir selbst tolle und gute Produkte in der Region haben. Warum sollte man Fleisch aus anderen, weit entfernten Ländern beziehen und der Umwelt schaden? Ich finde es wertvoll, die Region auch wirtschaftlich zu unterschützen, damit die Produktion aufrecht erhalten wird.“

Mirco Vuzem, der in Ganderkesee aufgewachsen ist, hat nach eigenen Angaben schon früh, nämlich im Alter von neun Jahren, gemerkt, dass Kochen

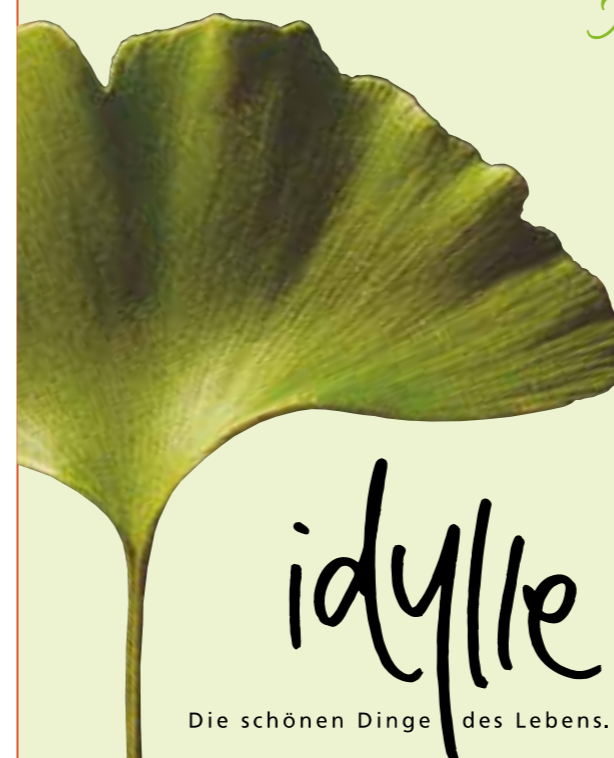
„sein Ding“ ist. Seine Ausbildung hat er 2010 im früheren Papenburger Restaurant „Emsblick“ absolviert und dann unter anderem auf Borkum, in Visbek, wieder in Papenburg und zuletzt in Heede gearbeitet.

Inspirationen für die Weiterentwicklung seines noch jungen Betriebes, der zuvor knapp 13 Jahre lang von der Surwolder Familie Borchers geführt wurde, holt sich der junge Koch unter anderem online. „Ich bin viel im Internet unterwegs, lasse mich durch Fotos und Berichte inspirieren.“ Er lese aber auch „ganz old-school“ Kochbücher. „Sehr wichtig für mich ist auch, selber essen zu gehen. Je mehr man schmeckt, desto besser kann man auch seine Fantasie am Herd ausleben“, ist er überzeugt.

Und jetzt können Sie essen gehen: Gemeinsam mit Mo's Idylle verlost LUV&LEE ein Abendessen für zwei Personen im Gesamtwert von 50 Euro an einem Termin Ihrer Wahl nach Absprache mit dem Restaurant. Schreiben Sie dafür eine E-Mail mit dem Stichwort „Mo's Dinner“ an info@aufkurs-marketing.de. Einsendeschluss ist der 13. September 2019. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

GARTEN & INSPIRATION · KUNST & KULTUR · ESSEN & TRINKEN · EVENTS

Herzlich willkommen!



Pflanzenverkauf und Garten

Bei frostfreiem Wetter ab dem 1. März - 20. Dezember

Montag bis Freitag 9.30 - 18.00 Uhr

Samstag 9.00 - 14.00 Uhr

Idylle Borchers

Im Eichengrund 2a · 26903 Surwold | www.borchers-idylle.de Außerhalb dieser Zeiten nach Absprache unter 0173 9873615

VON DEN PAMUKKALEN AUF DIE HOCHSEEINSEL

WOHLFÜHLKONZEPT IM ÄLTESTEN
GASTHAUS BORKUMS

Im gemütlichen historischen Viertel der Insel Borkum liegt das Restaurant „Alt Borkum“ mit direktem Blick auf den ursprünglich im Jahr 1576 errichteten Alten Leuchtturm. Der Familienbetrieb wurde vor rund 13 Jahren eröffnet. Osman Kalkinc, gebürtiger Türke, kam früh auf die Insel.



„Zunächst habe ich in der Kneipe meines Vaters und im Fischimbiss gearbeitet“, schmunzelt der Restaurantbesitzer. „Nach einiger Zeit habe ich meine Frau auf der Insel kennengelernt, eine Familie gegründet und mich mit der Idee befasst, mich selbstständig zu machen.“

Mittlerweile ist die Insel seine Heimat, seine Familie lebt hier.

Er liebt seine Arbeit, sagt der 53-Jährige, der gebürtig von den Pamukkalen, dem Landstrich mit den berühmten türkischen Kalkterrassen stammt. „2006 habe ich das Restaurant ‚Alt Borkum‘ gepachtet, 2008 gekauft. Das Spezialitätenrestaurant ist die älteste Gaststätte in der Inselgeschichte. Seit 1825 ist das Haus ein Anlaufpunkt für Gäste. Mittlerweile verfügt es über 140 Sitzplätze im Inneren und bietet rund 80 Plätze auf der großen

und einladenden Terrasse. „Das Gebäude hat eine sehr spannende Geschichte“, verrät der Inhaber. „Zunächst haben wir nur den vorderen Gebäudeteil gepachtet und bewirtschaftet. Im hinteren Teil gab es seit 1925 ein Café und eine Konditorei. Als die Vorbesitzer allerdings schließen mussten, drohte dieser Teil des Gebäudes zu verfallen. Viele Besucher sprachen uns auf den Schandfleck an. So kam es dann, dass wir das historische Gebäude im Jahr 2012 gekauft und umfassend saniert haben,“ erklärt Kalkinc.

Und das kann sich sehen lassen – heute ist es wohl die Verbindung zwischen dem traditionellen Teil und dem Hauptgebäude mit der elegant-modernen Innenausstattung, die das Restaurant so besonders macht.

„Der Anbau war auch nötig. Mittlerweile haben wir auf der Insel rund neun Monate volle Saison. Wir beschäftigen zu Stoßzeiten rund 20 Mitarbeiter, öffnen allerdings auch erst um 17.00 Uhr.“ Mit dem guten Betriebsklima sei der Ansturm immer sehr gut zu bewältigen, erklärt der Insulaner. „Ich selbst kümmere mich um die Organisation im Hintergrund und mische mich nicht allzu viel in das Tagesgeschehen ein. Ich bin zwar jeden Tag im Restaurant, aber ich schenke meinen Mitarbeitern Vertrauen und kontrolliere nicht



jeden Arbeitsschritt. Meine Mitarbeiter sollen sich selbst entfalten und eigene Ideen mit einbringen. Das ist mir sehr wichtig“, erklärt er.

Das Besondere am „Alt Borkum“ sind die kreativen Gerichte. Regionalität spielt für Kalkinc eine große Rolle. Dafür hat er im vergangenen Jahr auch den Preis des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes DEHOGA in der Kategorie „Regionale Küche“ gewonnen. Ein Kriterium dafür ist, dass auf der Speisekarte die Herkunft der Waren genau ausgezeichnet wird. Von welchem Bauernhof beispielsweise das Kalb stammt, das am Ende zum Wiener Schnitzel wurde, ist auf Kalkinc´ Karte genau zu erfahren. Einige Spezialitäten werden auch direkt im „Alt Borkum“ vorbereitet, so reift das Dry-Aged-Fleisch direkt im Restaurant.

Kalkinc legt viel Wert auf eine Wohlfühlatmosphäre im Gastraum. „Ich reserviere nicht pauschal alle Tische am Abend, wie es vielfach gemacht wird. Hier soll es immer noch viel Platz für Kurzentlassene geben, die ganz entspannt, ohne Zeitdruck genießen können. Essen ist für mich ein Erlebnis, das Spaß machen soll.“



IHR KÄSE-HOF-LADEN IN PILSUM

Seit 1985 Das unvergessene ostfriesische Erlebnis

Leckere Produkte aus eigener Herstellung – wir bieten:

- Pilsmer Kuhkäse (Kräuter, Natur, Gewürze, Ziehkuh, Laktosefrei)
- Pilsmer Ziegenkäse
- Käsezubehör
- Honig, Senf, Säfte
- Landleckereien

Noch bis zum 12. September unsere Käseerei-Führung buchen (immer donnerstags um 15.00 Uhr / Anmeldung erforderlich)

Wir freuen uns auf Sie!

Unsere Sommer – Öffnungszeiten
Montag – Freitag: 10:00 – 12:00 und 14:30 – 18:00 Uhr
Samstag: 10:00 – 12:00 und 14:30 – 17:00 Uhr
Sonntag von 15:00 – 17:00 Uhr

Kontakt Daten
Familie Berkhout
Käse-Hof-Laden 1
26736 Pilsum / Krummhörn
Telefon: 04926 – 307
Email: info@kaesehofladen.de
Onlineshop: www.kaesehofladen.de



DOLCE VITA IN PAPENBURG SEIT MEHR ALS ZEHN JAHREN

Spezialitäten der italienischen, vor allem der sizilianischen Küche stehen auf der neu überarbeiteten Speisekarte des Restaurants Bellini am Hauptkanal in Papenburg. Barbara und Nino Bellini führen das Haus seit mehr als zehn Jahren und legen Wert auf die typische Küche eines der beliebtesten Urlaubsländer der Deutschen. Nino Bellini stammt aus Corleone auf Sizilien und hat unter anderem eine Pizza mit der berühmten sizilianischen Salsiccia-Wurst kreiert.



beträufelte, mit Tomatenscheiben und Oregano oder Basilikum belegte Pizza ist seit dem 18. Jahrhundert nachgewiesen und stammt aus Süditalien. Im Bellini gibt es eine große Auswahl verschiedener Pizzen: von der klassischen Margherita über Pizza mit Truthahnsalami bis zu den Klassikern „Hawaii“ und „Spinaci“. Der Teig ist so, wie es sich für eine gute italienische Pizza gehört. Knusprig, kross und nicht zu dick.

Gute und hochwertige Fleischgerichte und natürlich ein gutes Dolce, ein süßer Nachtisch wie Eis oder hausgemachtes Tiramisu, dem Dessert, das ursprünglich aus der Region Venetien stammt, runden die Speisekarte des Ristorante Bellini ab. Ein guter Hauswein zu den Speisen und ein lauschiges Plätzchen, entweder im gemütlichen Wintergarten oder bei bestem Wetter auf der weitläufigen Terrasse direkt am Hauptkanal, bringen das Dolce Vita aus Italien nach Papenburg.

Bellini Restaurant
Hauptkanal Rechts 29
26871 Papenburg
Telefon: 04961 - 6647993



Die pikant gewürzte Wurst ähnelt ein wenig der deutschen groben Bratwurst und ist eine typische Spezialität aus Sizilien. Je nach Region wird die Salsiccia aus unterschiedlichen Fleischsorten hergestellt und mit Kräutern, Gewürzen und Aromen angereichert.

„Wir arbeiten mit einem Großhändler für italienische Produkte zusammen und

bekommen unsere Zutaten zweimal wöchentlich frisch geliefert“, erklärt Barbara Bellini. Die gebürtige Polin mit viel Temperament und Freude ist mittlerweile quasi zur Italienerin geworden. Sie spricht die Muttersprache ihres Mannes fließend und in dem Restaurant am Kanal wird das Essen ähnlich zelebriert wie in Italien. Isst man in Italien üblicherweise gegen 20.30 Uhr oder 21 Uhr zu Abend, sind im Bellini schon meist ab 18 Uhr die Tische besetzt. „Wir empfehlen eigentlich eine Reservierung“, sagt die Chefin deshalb auch.

Als weitere Spezialität gibt es im Bellini seit Kurzem viele mediterrane Fische im Angebot. „Wir möchten unseren Gästen mit Doraden, Seeteufel, Seezunge und Miesmuscheln Meeresfrüchte nach italienischen Rezepten näherbringen.“ Dazu wird vielfach ein Sud mit Tagliatelle, der klassischen Pasta aus der Emilia-Romagna, serviert. „Das kommt gut an“, verrät Bellini.

Ein Klassiker bei jedem Italiener ist natürlich die Pizza – und sie kommt aus der Heimat von Nino Bellini. Die nur mit Olivenöl

Auricher Süssmost

**Fruchtig-frisches
Trinkvergnügen.**

Besuche
deinen
SAFTLADEN
vom 21.-22.09.2019
bei uns in Aurich.

www.auricher-suessmost.de

www.designstuu.de

„GUTES ESSEN IST ZUM LIFESTYLE GEWORDEN“

PLÄDOYER EINES KOCHS FÜR GUTE KÜCHE

Mit vielen Produkten aus dem Kräutergarten Papenburgs vor seiner Haustür arbeitet der Koch Marcus Reschke, der seit 2005 das Restaurant Gutshof am Papenburger Golfplatz betreibt. Dem 47-Jährigen können Gourmetfreunde stundenlang zuhören, wenn er über seine Arbeit spricht. LUV&LEE hat mit dem passionierten Koch auf der Terrasse direkt am Golfplatz über seine Arbeit gesprochen.



Ausgebildet wurde der gebürtige Memminger 1988 im Alten Gasthaus Kuhr in Papenburg, seitdem hat er in Süddeutschland, auf Borkum sowie in Cuxhaven und Bremerhaven gearbeitet, ehe er die Gastronomie am Papenburger Golfplatz übernahm. „Ich koche eigentlich immer nach Lust und Laune, aber natürlich immer frisch mit regionalen Produkten“, sagt Reschke.

Seine Küche beschreibt er als „individuell und bodenständig“. Die Kräuter Papenburgs, die unweit seines Restaurants von der Gartenbauzentrale aus in ganz Deutschland ausgeliefert werden, nutzt Reschke nach eigenen Angaben vollkommen aus. Dabei experimentiert er auch immer wieder mit interessanten neuen Variationen, wie beispielsweise mit einer neuen Ananassalbei-Mischung. „Die Gerichte tragen alle meine Handschrift. Die Art, das Fleisch anzurichten, ist meine Art, so bin ich.“ Vieles gibt er auch an seine Nachwuchskräfte weiter, betont aber gleichzeitig: „Wenn ich exakt vorgebe, wie ein Teller auszusehen hat, ist die Garnitur nicht mehr authentisch.“

Seine Speisekarte bestückt er regelmäßig neu. „Der Deutsche ist allgemein schon sehr verwöhnt. Wenn er ‚Filet‘ liest, erwartet er automatisch das beste Fleisch; aber ich beweise immer mit einem guten Schmor- oder Dörrobstbraten, dass es auch anders geht.“

In Spitzenzeiten verlassen die kleine Küche von Reschke bis zu 200 Essen in Top-Qualität. Ihm zur Seite steht ein Team aus insgesamt vier Mitarbeitern mit drei Auszubildenden. „Ich weiß manchmal sel-

ber nicht, wie wir das immer schaffen, aber die Arbeit macht mir unwahrscheinlich viel Spaß. Und wenn der Gast das spürt, ist das Gefühl für mich unbezahlbar.“

Reschkes Liebe zu seiner Arbeit geht so weit, dass der 47-Jährige auch aus dem Urlaub immer neue Gerichte für den Gutshof mitbringt. „Zuletzt waren es die Kässpätzle aus dem Skiurlaub in Österreich, die ich für mich interpretiert und auf die Karte gebracht habe.“ Gleichwohl sind für ihn auch die ganz banalen Dinge wie „einfach richtig gute Bratkartoffeln“ eine Herzensangelegenheit. Der Koch bemerkt, dass sich die Ansprüche seiner Gäste verändern. „Gutes Essen ist absolut zum Lifestyle geworden und Kochen allein ist schon Erlebnisgastronomie.“ Gleichwohl gebe es immer noch Gäste, die nicht verstanden hätten, dass gutes Essen auch etwas koste.

Bei den verführerischen Düften aus der Küche des Gutshofes könnte man meinen, dass Reschke selbst auch gerne und viel isst, aber das Gegenteil scheint der Fall. „Wenn ich den ganzen Tag koche, brauche ich nicht mehr all zu viel. Ich rieche mich

quasi satt.“ Marcus Reschke ist ein wahrer Koch aus Leidenschaft und erfindet sich als Koch und die Menükarte des Restaurants Gutshof immer wieder neu.



da Sergio^{*}
cucina italiana Emden

MOIN,
MOINISSIMO!

Am Delft 27 • 26721 Emden • Telefon 04921/68 89 313
info@dasergio-emden.de • www.dasergio-emden.de • facebook.com/dasergio.emden

Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag: 12:00 Uhr bis open end

Ein perfektes
Zusammenspiel
aus Restaurant
und Bar –
direkt am Delft.



FLEISCHGENUSS ÜBER DAS INTERNET

EMSLÄNDER VERFEINERT FLEISCH AUF BESONDERE WEISE

Fleisch von bester Qualität mit Anregungen für besondere Burger oder ganz spezielle Steaks: Das ist die Mission von David Schrand aus dem emsländischen Werlte. 2011 hat er die Eatventure GmbH gegründet und beschäftigt sich mit speziellem Steak-Reifeverfahren. Seit 2016 versendet er spezielle Genusspakete seines Unternehmens in die ganze Republik.

Die 2500 Quadratmeter große Halle in der Hümmlingstadt Werlte ist mittlerweile auch ein direkter Anlaufpunkt für Gourmets. Das Besondere an dem Betrieb ist die große Auswahl an Fleisch aus einer Vielzahl von Rinder- und Schweinerassen, das dann in verschiedenen Reifemethoden verfeinert wird.

Der 30-jährige Jungunternehmer hat Fleischtechnologie studiert und sich schon früh mit den Geschmackserlebnissen von Fleisch beschäftigt. Anfangs belächelt, hat er heute mehr als 1000 Kunden. „Wir bieten Fleisch an, das wochenlang auf unterschiedliche Weise veredelt wurde. Hier führen wir mehr als fünf verschiedene Veredelungsmethoden – vom Dry Aging mit einer Reifezeit von sechs Wochen über das Extrem Dry Aging über 19 Wochen bis zum Smoke Aging mit Kaltrauch“, erklärt Schrand. Für das Shio-Mizu-Aging hat der Unternehmer mittlerweile ein Patent angemeldet. Dabei wird das Fleisch nicht einer konstanten Temperatur und Luftfeuchtigkeit ausgesetzt, sondern diese Parameter werden im Laufe der Reifezeit geändert und das Fleisch wird mit einer Salzsole besprüht. Dadurch wird es Schrand zufolge noch saftiger und bekommt einen intensiveren Geschmack.

Diese und weitere Fleischsorten können Kunden online bestellen. Die Ware wird nicht importiert, denn Schrand ist davon überzeugt, „dass wir vor Ort nicht nur eine bessere Qualität erzeugen können, sondern damit auch nachhaltiger arbeiten. Von hier haben wir einen besseren Draht zu den Landwirten.“ Seine Ware bezieht er aus Niedersachsen, aber auch aus Nordrhein-Westfalen. Kurze Transportwege vom Landwirt zum Schlachthof sind Schrand dabei auch wichtig. „Das vermeidet unnötigen Stress und kurze Wege sind für mich auch ein wichtiger Aspekt bei Regionalität.“

Der Kaufvorteil für seine Ware liegt für den Eatventure-Gründer auf der Hand: „Der Unterschied zum Supermarkt-Fleisch ist, dass man ja bei der Discounterware nicht weiß, woher genau das



DAS LUV & LEE SPECIAL

eatventure.[®]
Fleischgenuss aus Deutschland.

HUNGER?



Fleisch stammt, wie die Tiere gehalten und geschlachtet wurden. Auch die Reifung ist ausschlaggebend für den Geschmack des Fleisches. Bei uns liegt der Fokus neben Haltung und Fütterung vor allem auf der Veredelung, der Reifung des Fleisches, wodurch sich der Fleischgeschmack verbessert.“

Gestartet als Online-Shop, wird der Eatventure-Sitz in Werlte mittlerweile zum Anlaufpunkt von Kunden aus dem gesamten Emsland, dem Cloppenburg Raum und auch aus Ostfriesland. „Wir hatten auch schon Besuch aus Süddeutschland“, sagt Schrand. Neben einem Werksverkauf bietet das noch junge Unternehmen im Sommer auch Grillseminare und Vorträge über Steakkunde an. Online sind die Tickets für Gruppen bis zu 15 Personen buchbar.

Der Emsländer arbeitet weiter im Sinne eines besonderen Fleischgenusses und gibt sein Wissen gerne weiter. „Es macht unglaublich viel Spaß, Interessierten persönlich das Wissen um Fleisch, Reifung und Anatomie der Rinder näherzubringen.“

Öffnungszeiten
eatventure-Werksverkauf:
Di -Fr 11 -18 Uhr
SA 10-15 Uhr

Burger-Coupon

8er Burger-Paket für
28,50€!*
Statt 50,19€

Inhalt:
8x Dry Aged Red Heifer Burger Patties,
8x Curry Burger Buns, 1x 75g BBQ Flakes
& 1x BBQ-Sauce nach Wahl

Aktion gilt vom 01.08. - 15.10.19

Wir bieten auch Steakseminare an! Schauen Sie unter
www.eatventure.de/grillseminare

  Folgen Sie uns!

eatventure GmbH
Auf dem Sattel 4
Industriegebiet
49757 Werlte

Geschlossene Samstage:
03.08. & 14.09.
www.eatventure.de
05951 89 49 230

ZUM MITTAGESSEN IN DIE LEERANER ALTSTADT

ABWECHSLUNGSREICHE REGIONALE
KÜCHE IN „MEIN GENUSSREICH“

Der Arbeitstag ist hektisch. Das Telefon steht nicht still, man hetzt von Meeting zu Meeting und dann ist plötzlich schon Mittagszeit. Und jetzt?



Das schnell belegte Brötchen vom Bäcker an der Ecke oder der Mikrowellen-Snack? In Leer bietet „Mein Genussreich“ mittlerweile für viele Stammgäste eine ausgewogene Ernährung in der Mittagszeit. Inhaberin Michaela Cherkezishvili und ihr Mann Spartak kochen jeden Tag frisch für die Gäste – und das in einem Ambiente, als wenn der Gast zur Mittagspause nach Hause käme.

Cherkezishvili hat, bevor sie „Mein Genussreich“ übernahm, zwölf Jahre die

Gastronomie am Flugplatz Leer-Nüttelmoor geführt. „Das war ein Fulltime-Job und wir kannten quasi keinen Feierabend“, erinnert sie sich. Darunter habe hin und wieder auch das Familienleben mit den zwei Kindern gelitten.

Eines Tages habe ihre Tochter von der Vorbesitzerin ausgerichtet, dass eine Nachfolge für das kleine Restaurant gesucht wurde. „Ich wollte das hier erst gar nicht, weil ich dachte, dass es zu viel würde“, sagt die Leeranerin. Seit Mai 2018 ist sie nun Inhaberin von „Mein Genussreich“.

Seither kauft Cherkezishvili jeden Morgen mit ihrem Ehemann frische regionale Produkte für die Mittagskarte ein. Im Angebot sind jeden Tag in der Woche fünf Gerichte, bestehend aus drei Hauptgerichten und zwei verschiedenen Suppen. Sie hat ein gutes Gespür für die Mengen, sodass so gut wie nie etwas vom Essen übrig bleibt. Die Gerichte auf der wöchentlich wechselnden Karte wählt Cherkezishvili „nach Lust, aber auch nach dem Wetter aus“. Sie habe bisher keine Karte wiederholt.

8 Euro kostet im Schnitt ein Mittagsgesamtgericht – Spinat mit Stampfkartoffeln, Lasagne oder Hähnchen-Paprika-Geschneitztes mit Reis. „Das ist vielleicht nicht ganz billig, aber die Leute, die hierherkommen, wissen die Qualität zu schätzen. Mir sind regionale Produkte bei allen Gerichten sehr wichtig“, sagt Cherkezishvili.

„Bei mir ist alles sehr persönlich. Früher war ich viel mit telefonischen Absprachen zu Caterings beschäftigt, hier habe ich viel mehr Kontakt zu meinen Gästen im Laden und kann so von Woche zu Woche auch Essenswünsche erfüllen.“

„Mein Genussreich“ ist ein Familienbetrieb geworden. Neben Michaela und Spartak Cherkezishvili arbeitet auch der Schwiegersohn mit. Zusätzlich helfen noch zwei weitere Angestellte im Service hinter dem Tresen mit, um für viele Leeraner, aber auch für Touristen ein leckeres, regionales und abwechslungsreiches Mittagessen zu kreieren.

ANZEIGE



KULINARISCHE VERFÜHRUNG IM HOHEN HAUS GREETSIEL

Direkt am malerischen Kutterhafen in Greetsiel gelegen, liegt das Hohe Haus mit einer langen geschichtlichen Tradition. Im Jahr 1696 erhielt das Haus seine heutige Dimension. Der besondere Charme des aufwendig restaurierten historischen Gebäudes lockt jährlich Gäste in das gemütliche Hotel und Restaurant – es kann auch für Tagungen und private Feiern gebucht werden.

Die ideale Lage und die Ausstattung des Hohen Hauses locken besonders in der Urlaubszeit viele Gäste.

Das gesamte Gebäude trägt die ursprüngliche Anmutung des Hauses und zeigt somit die traditionsreiche Verbindung zum Fischerdorf Greetsiel. So individuell wie das Haus selbst, sind auch die Gästezimmer gehalten – mit Liebe zum Detail.

Im Hotel befindet sich das gemütliche Restaurant „Upkammer“ und bietet für jeden Geschmack das richtige Angebot. Die norddeutsche Küche des Hauses bietet viele kulinarische Gaumenfreuden und dazu eine besondere Auswahl aus frischen Fisch, Krabben und Matjes. Der Erfolg des Hauses beruht auf dem Einkauf frischer Ware und der sorgfältigen Auswahl der Zutaten, zum großen Teil von Lieferanten aus der Region. Wöchentlich wechselnde Gerichte der Saison ergänzen das Angebot der Speisekarte.

„Zusätzlich bieten wir unseren Gästen saisonenspezifische Angebote. Im Spätsommer – vom 1. bis 15. September – starten



wir wieder in die Pfifferling-Saison. Im Anschluss daran verwöhnen wir unsere Gäste mit leckeren Skantje-Gerichten. Der Skantje zählt in unserer Region zu einer besonderen Spezialität. Zwischen August und Oktober ist er besonders lecker, da der Fisch dann dickfleischiger ist“, verrät Geschäftsführer Karsten Eilers.



Hohes Haus
Hohe Straße 1 | 26736 Greetsiel
Tel. 04926 - 1810 | info@hoheshaus.de

BIER: DAS GESUNDE „GRUNDNAHRUNGSMITTEL“

RENE KRISCHER ÜBER SEIN
„OSTFRIESENBRÄU“

Seit 20 Jahren braut der gebürtige Leverkusener Rene Krischer in Bagband das Ostfriesenbräu. Die familiengeführte Privatbrauerei produziert aktuell drei verschiedene Biersorten. Neben den Klassikern „Hell“ und „Dunkel“ gibt es seit kurzer Zeit auch ein erfrischendes Weizen. Krischer verfügt mittlerweile auch über eine neue 2000-Liter-Sudanlage.

„Ich hoffe, dass wir damit unsere Sortenvielfalt weiter ausbauen können“, sagt der 46-Jährige. Er erinnert sich noch gut an die Anfänge mit dem dunklen Ostfriesenbräu, das speziell die Stammkunden noch immer bevorzugen.

„Ich war Ende der 1990er Jahre deutschlandweit auf der Suche nach einem Gebäude, in dem ich mich mit einer Brauerei selbstständig machen konnte“, erklärt der gelernte Brauer und Mälzer, der im elterlichen Gastronomiebetrieb aufgewachsen ist. Fündig geworden ist er in der ehemaligen Molkerei in Bagband. „Das gefiel mir direkt sehr gut, weil wir hier auch eine gute touristische Anbindung durch die Küstenurlauber haben.“ Zudem habe er bis heute eine Alleinlage und noch viel Potenzial zum Ausbau der Brauerei.

Die Leidenschaft für Bier kommt bei Krischer aus frühester Kindheit. „Meine Mutter hatte eine Kneipe und somit kam ich dann schon recht früh mit dem Endprodukt in Kontakt“, verrät er schmunzelnd. Auch der Kontakt mit verschiedenen Brauereien kam später hinzu und er sei sich früh sicher gewesen, nicht zu studieren und lieber etwas Handwerkliches machen zu wollen.

1999 hat Krischer zunächst nur zum Verkauf in der Gaststätte das Bier gebraut. Von Kennern sei damals so eine kleine Brauerei eher skeptisch beäugt worden, zumal das Bier auch nur acht Wochen haltbar ist. „Wir filtern und pasteurisieren

bis heute unser Bier nicht“, erklärt der Braumeister. Durch die Naturbelassenheit sind dadurch auch viele Nährstoffe von Vitamin B im Bier, die beispielsweise sogar gut für Haut, Haare und Nägel sind. „Jetzt sollte jedem klar sein, dass Bier auch gesund ist“, sagt der Wahl-Ostfriesen. Die Nährstoffe sorgen für einen kräftigen, vollmundigen Geschmack, waren aber durch die kurze Haltbarkeitszeit zunächst auch ein k.o.-Kriterium für den Einkauf durch große Supermarktketten.

„Als der Craft-Beer-Trend aufkam und die Nachfrage nach regionalen Produkten vor einiger Zeit stieg, bekam ich auch wieder mehr Anfragen von Supermarktketten, die mich vorher nicht wollten“, sagt Krischer. Mittlerweile ist das Ostfriesenbräu rund 70 Kilometer um den Schornstein der Brauerei erhältlich. In Papenburg beispielsweise werden die charakteristischen dunklen Bügelflaschen mit dem blauen Etikett bei der Getränke Zentrale und in Emden im Zischmarkt und im Multi-Markt verkauft.



Der Familienbetrieb beschäftigt jetzt insgesamt 30 Mitarbeiter und entwickelt sich permanent weiter – wie in dieser Saison mit einem erfrischenden Weizenbier. Möglich ist das auch durch die regelmäßige Qualitätskontrolle – und die geht über die Zunge: „Wir verkosten regelmäßig unser Bier, ich trinke aber auch mit meinen Mitarbeitern nach Feierabend, speziell freitags, auch das eine oder andere Bier mehr“, sagt Krischer. Interessant: Die Verkostung von Bier ist für Brauer tariflich festgelegt. Während einem Brauer in Nordrhein-Westfalen beispielsweise 2,5 Liter Bier am Tag zustehen, sind es in Bayern sogar vier Liter pro Arbeitstag.

Für Rene Krischer ist Bier ein Grundnahrungsmittel, „das ins Volk gehört und zum Weitertrinken animieren soll. Klar braucht man auch besondere Sorten, die sind aber meiner Meinung nach so speziell, dass man nicht mehr als eins trinken kann.“ Krischer geht davon aus, dass der aktuelle Craft-Beer-Trend abebben wird. „Einige besonders gute Spezialsorten wird es sicher weiterhin geben, aber am Ende kommt es auf ein solides, gutes, leckeres und frisches Bier an.“ Das will er in der kleinen Brauerei in Bagband in Ostfriesland weiter brauen und so als Bier aus der Region weiter bekannter machen.

LUV&LEE-Tipp: Wer sich einmal selbst ein Bild von der Brauerei Ostfriesenbräu machen möchte, kann an Führungen teilnehmen und im Winter samstags mit einem gelernten Brauer Braukurse absolvieren.

Wir machen
AUSGEZEICHNETE
Rauchmatjesfilets.



NIEDER-
SACHSEN
2018



fm EMDER
MATJES
DER FEINE ZARTE



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 12. OKTOBER 2019. DANN IM HEFT: ZUM PERFEKTEN START IN DIE KUSCHELIGE JAHRESZEIT GIBT ES IM HERBST EIN SPECIAL MIT VIELEN TIPPS RUND UM DAS THEMA WELLNESS: EGAL OB DIE BESONDERS WOHLTUEENDE MASSAGE, BESONDERE WELLNESSHOTELS UND NEUE TRENDS ZUM AUSSPANNEN. DAZU GIBT ES NATÜRLICH WIEDER VIELE KULTURELLE HIGHLIGHTS ENTLANG DER EMS BIS ZUR NORDSEE. DAS UND VIELES MEHR IN DER NÄCHSTEN LUV&LEE.

IMPRESSUM

Herausgeber

Druckkontor Emden DE GmbH & Co. KG
Normannenstr. 1a, 26723 Emden
Tel. +49 (0) 4921 58918-0
Fax +49 (0) 4921 58918-20
info@druckkontor-emden.de

Auflage: 18.000
Veröffentlichung: 10.08.2019

Redaktion

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

Gastautoren in dieser Ausgabe:
Tobias Bruns
Aiko Schmidt
Christoph Assies

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Anzeigenverkauf

Druckkontor Emden
LUV & LEE, Normannenstraße 1A, 26723 Emden
Email: info@druckkontor-emden.de

Fotonachweis

agilio GmbH, Burkana Media Gbr., Christoph Assies, Coppelius, eatventure GmbH, Familotel AG, Internationale Dollard Route e.V., Karsten Eilers (Hotel Hohes Haus), Koopmann Concerts, kultureventsemden, KS Concerts, Küstenräucher-Albrecht, Papenburg Kultur, Michael Wessels, Meyer Werft, Martinus Ekkenga, Ostfriesenbräu, Papenburg Marketing GmbH, Sony Pictures Entertainment Deutschland GmbH, Shutterstock, Stadtwerke Emden, Stella und Uwe Fotografie, Roland Halbe, Tobias Bruns

#wissen:schaft ostfriesland

Von Fabricius
bis zur Solarenergie



23|06|2019
bis
13|10|2019

OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM EMDEN

ÖFFNUNGSZEITEN
DI – SO 10 – 17 UHR



RATHAUS AM DELFT
BRÜCKSTRASSE 1
26725 EMDEN
WWW.LANDESMUSEUM-EMDEN.DE



MIT HIGH SPEED ÜBER DEN DOLLART

Seit 30 Jahren verkehrt der Katamaran „Nordlicht“ in diesem Jahr für die Reederei AG Ems zwischen Emden und der Nordseeinsel Borkum. Zwischen Mitte Mai und September sind auch Abfahrten von Ditzum mit dem 38,4 Meter langen und 9,40 Meter breiten Schiff möglich.

Jeden Sonntagmorgen geht es um halb neun von Ditzum mit Zwischenstopp über den Emdener Außenhafen nach Borkum. LUV&LEE findet: Ein schöner Tagesausflug auf die westlichste der Ostfriesischen Inseln.

Für den Rückweg besteht die Möglichkeit, um 17.40 Uhr ab Borkum-Bahnhof auf dem Schnellschiff und mit Zwischenstopp in Emden nach Ditzum zu fahren. AG „EMS“-Vorstand Bernhard Brons sagt: „Damit wollen wir ergänzend ein attraktives Angebot aus dem Rheiderland schaffen.“ In der Tat sind die Abfahrten ab Ditzum für Gäste aus dem nördlichen Emsland, dem Rheiderland und dem süd-



lichen Ostfriesland mit einer geringen Fahrzeit zum Schiff verbunden. Das Auto kann beispielsweise in Ditzum sogar ohne anfallende Parkgebühren abgestellt werden. Da sitzt ein Fischbrötchen mehr drin.

Wer möchte, kann seinem Tag auf Borkum einen maritimen Touch geben: Auch eine etwas längere Rückfahrt von Borkum durch den Dollart hat ihren Reiz; denn die gewohnte Umgebung sieht von der Wasserseite her doch ganz anders aus. Das Schnellschiff „Nordlicht“ und die Fähre können kombiniert werden. Sonntags um 16.30 Uhr legt die neue, umweltfreundliche, mit Flüssigerdgas betriebene Fähre MS „Ostfriesland“ von Borkum in Richtung

Emden ab. Hier steigt man dann direkt um 19.30 Uhr auf die MS „Nordlicht“ zur Weiterfahrt um.

Eine schöne Kombination, denn an Bord der „Nordlicht“ ist alles auf die Geschwindigkeit von maximal 70 km/h ausgelegt. Großzügige Außendecks gibt es hier nicht, die Passagiere sitzen dafür in bequemen Sesseln. Das in Norwegen gebaute Schiff, das 1983 in Dienst gestellt wurde, ist sehr gut in Schuss. Ihr Alter sieht man der „Nordlicht“ nicht an und der Törn, den man auch als Flug über die Nordsee bezeichnen könnte, ist ein Erlebnis für Jung und Alt.

Nach dem Aufenthalt auf Borkum ist aber auch die Fahrt mit der im Jahr 2014 renovierten „Ostfriesland“ entspannend. Die weitläufigen Deckflächen der komfortablen Fähre, die als erste in der Flotte der AG Ems auf Flüssigerdgas-Antrieb umgerüstet wurde, sind perfekt, um sich mit einem guten Buch an die Reling zu setzen oder einfach nur den Schiffsverkehr zwischen dem Festland und den Inseln zu beobachten. Touren mit der MS „Nordlicht“ sind unter www.ag-ems.de buchbar.



KARTRENNEN UND DIE SUCHE NACH ATLANTIS AUF HOHER SEE:

DIE „NORWEGIAN ENCORE“

Vor mehr als 20 Jahren begann die Zusammenarbeit der US-Reederei Norwegian Cruise Line (NCL) mit den Schiffbauern der Meyer Werft aus Papenburg. Nun endet das Kapitel der partnerschaftlichen Zusammenarbeit vorerst. Die „Norwegian Encore“ wird das insgesamt vierzehnte Schiff sein, das NCL von der Meyer Werft erhält.



Im Oktober wird das 324 Meter lange und 41 Meter breite Schiff an den Auftraggeber übergeben. An Bord gibt es als Attraktion eine Steigerung der Kartbahnen, die schon auf den Schwester-

schiffen „Norwegian Joy“ und „Norwegian Bliss“ für Aufsehen sorgten. Auf zwei Decks erstreckt sich die Rennstrecke auf einer Länge von 350 Metern. Elektrokarts rasen durch zehn Kurven

in vier Streckenabschnitten, die sogar bis zu vier Meter über die Reling hinausragen.

Highlight im „Galaxy Pavilion“, einem mehr als 900 Quadratmeter großen Virtual-Reality-Komplex, ist ein Escape Room, von dem aus sich die Gäste in ein Labyrinth der Abenteuer begeben können. Auf dem obersten Deck der „Norwegian Encore“ sind spannende Duelle in einer Laser-Tag-Arena, die im Stil der verlorenen Stadt Atlantis gestaltet wird, unter freiem Himmel möglich. Wie schon auf den Schwesterschiffen der „Breakaway“- und „Breakaway-Plus“-Baureihe gibt es auch auf der „Norwegian Encore“ einen großen Aqua Park mit mehreren Wasserrutschen. Darunter sind jetzt zwei mehrstöckige Rutschen, von denen eine sich mehr als drei Meter über die Reling des Kreuzfahrtschiffes erstreckt und bis zum darunter liegenden Deck führt.

In Sachen Entertainment setzt der Kreuzfahrtkonzern auf das Tony Award®-prämierte Broadway-Musical „Kinky Boots“ auf See. Das Ensemble gab schon bei der Kiellegung des Schiffes im November auf der Meyer Werft einen Vorgeschmack auf die Show mit Originalsongs von Cyndi Lauper mit einem Auftritt in der Baudockhalle der Werft.



Vor 22 Jahren begann die Zusammenarbeit der Meyer Werft mit Norwegian Cruise Line. Im Oktober 1996 wurde mit dem Bau der „Norwegian Spirit“, damals unter dem Namen „Superstar Leo“, begonnen. Vor einem Jahr wurde mit der „Norwegian Bliss“ das nach Angaben von Reedereichef Andy Stuart „bisher erfolgreichste Schiff des Unternehmens“ von der Meyer Werft abgeliefert. Auch wenn ab 2022 mit der „Leonardo“-Klasse neue Schiffe für NCL in Italien entstehen, schließt Reederei-Boss Andy Stuart eine Rückkehr nach Papenburg nicht aus und sagt: „Sag niemals nie. Das Team der Meyer Werft macht einen fantastischen Job und uns verbindet eine langjährige erfolgreiche Partnerschaft.“

Die „Norwegian Encore“ wird ab November 2019 für siebentägige Kreuzfahrten ab Miami in die östliche Karibik eingesetzt.



Brauhaus Biergarten Brauereimuseum

Heel wat
Besünners!

Das bierige Erlebnis



Im Brauereimuseum werden Sie in die interessante Welt des Brauens eingeführt. Anhand einer kompletten 100 Jahre alten Brauerei mit Abfüllung werden Ihnen die Bierbereitung und Abfüllung anschaulich dargelegt. Besichtigungen für Gruppen und Einzelpersonen sind täglich während der Öffnungszeiten bis 19:00 Uhr möglich. Führungen vorab bitte reservieren.

Verweilen Sie in unserem urigen Brauhaus bei unserem prämierten, einmalig guten Landbier dunkel und leckeren Brauhaus-Gerichten. Lassen Sie sich in unserem großen Biergarten von der Sonne verwöhnen und genießen Sie den Blick ins Grüne. Ein Spielplatz und eine Spielecke sorgen dafür, dass sich auch unsere Malzbiertrinker wohlfühlen.

Unser Flaschenbiervertriebsnetz und unsere Öffnungszeiten erfragen Sie bitte im Internet oder per Telefon.

Das Brauhausteam freut sich auf Ihren Besuch.

Köpfen und Malz, Gott erhalt's



NIEDERLÄNDISCHE UND ITALIENISCHE KUNST IN OSTFRIESLAND

Zeugnisse bildender Kunst verspricht das Ostfriesische Landesmuseum Emden in der Gemäldegalerie.

Den Schwerpunkt bilden hier die Werke der niederländischen Schule des späten 16. bis zum frühen 18. Jahrhundert. Durch die Einwanderung niederländischer Meister, die vor den kriegerischen Auseinandersetzungen in ihrer Heimat flüchteten, wurde deren Malweise stilbildend für das Schaffen Emders und ostfriesischer Künstler. Diese enge Verbundenheit mit der niederländischen Malerei blieb auch erhalten, als der Achtzigjährige Krieg (1568 - 1648) längst beendet worden war.

Vermögende Adelige und Bürgerliche statteten ihre Privatgemächer gern mit diesen Schmuckstücken aus, die sich



heute teilweise im Besitz des Museums befinden. Ein Teil der Stillleben, Porträts, Landschaften, Marinestücke, biblische und mythologische Historienbilder sowie Alltagsszenen sind heute in der Gemäldegalerie zu finden.

Zu den herausragenden Malern seiner Zeit zählte Ludolf Backhuysen, der 1630 in Emden geboren wurde, nach seiner Ausbildung aber nach Amsterdam übersiedelte und dort vor allem als Marinemaler seinen Ruf erwarb. Backhuysen verstarb 1708 in der holländischen Metropole.

Neben der niederländischen Malerei lernten Emders Künstler wie Martin Faber auch die italienische kennen; beide Richtungen beeinflussten zeitweise seine Arbeiten. Faber widmete sich vor allem der Darstellung antiker und biblischer Themen. Seine und Werke weiterer Künstler sind in der Gemäldegalerie des Ostfriesischen Landesmuseums ein Anlaufpunkt für Kunstinteressierte.



FORSCHER- GESCHICHTEN UND GESCHICHTE VOR DER HAUSTÜR

Die Forschung vor der Haustür wird im Ostfriesischen Landesmuseum anschaulich gemacht. Im großen Sonderausstellungsraum findet noch bis zum 13. Oktober die Schau „#wissen:schaft ostfriesland. Von Fabricius bis zur Solarenergie“ statt.



Zu den bekanntesten der vorgestellten Projekte zählen der HyperPodX, ein Hochgeschwindigkeitstransportsystem, und die Solarboote, die in den letzten Jahren immer wieder erfolgreich an der „Solar & Energy Boat Challenge“ in Monaco teilgenommen haben.

Von Professoren und Studierenden der Hochschule Emden/Leer werden die virtuelle Realität, der Flettnerrotor oder das Aufspüren von Geräuschquellen mit einer Schallkamera weiterentwickelt. Die Hochschule Emden/Leer bildet gegenwärtig mehr als 4600 Studierende in den Fachbereichen „Seefahrt und Maritime Wissenschaften“, „Soziale Arbeit und Gesundheit“, „Technik“ sowie „Wirtschaft“ aus.

Dass aber schon in den Jahrhunderten zuvor im Nordwesten Deutschlands über die Region hinaus bedeutende Wissenschaftler tätig waren, beweisen die zahlreichen Biografien und Objekte, die in einem weiteren Sonderausstellungsraum vorgestellt werden.

Der in Osteel tätige Prediger David Fabricius und sein Sohn Johann entdeckten 1611 als erste gemeinsam die Sonnenflecken. Diese auf der Oberfläche des Gestirns befindlichen, veränderlichen Stellen mit einem Durchmesser von bis zu 50.000 Kilometern sind zumeist in Gruppen auftretende Pole kräftiger Magnetfelder und haben eine Lebensdauer von zwischen überwiegend wenigen und höchstens 100 Tagen.

Die beiden Entdecker kommunizierten über das Phänomen mit den bedeutsamsten Astronomen ihrer Zeit. Bereits wenige Jahrzehnte nach ihrem Tod wurde ein Ringgebirge auf der südlichen Hälfte des Mondes nach ihnen benannt.

Weitere berühmte Wissenschaftler aus unserer Region sind beispielsweise der Historiker Ubbo Emmius aus Greetsiel, der die Universität in Groningen mitbegründete, das Universalgenie Hermann Conring aus Norden als Vater der deutschen Rechtsgeschichte oder die erste niedergelassene deutsche Frauenärztin Hermine Heusler-Edenhuizen aus Pewsum.

Der Eintrittspreis für die Dauer- und Sonderausstellung beträgt für Erwachsene 8 Euro, Schüler und Studenten zahlen 4 Euro, Familien 14 Euro.

MIT DEM RAD ÜBER DIE GRENZE, DURCH DIE NATUR UND ÜBER DEN DOLLART

Wer mit dem Rad in Ostfriesland in das malerische Fischerdorf Ditzum gelangen möchte, kann seine Strecke seit fast zehn Jahren mit einer Schiffstour über den Dollart kombinieren.



Bereits seit 2010 verbindet das Fahrgastschiff „Dollard“ von Mai bis Anfang Oktober mehrmals wöchentlich die Orte Ditzum, Emden und Delfzijl. Die Fährverbindung ist fester Bestandteil des ca. 300 km langen Radwander- und Radkurs Internationale Dollard Route. Radtouristen nutzen die Fähre für eine Abkürzung und als maritimes Highlight der Tour, um den Dollart hautnah zu erleben.

Doch auch für Tagesausflügler bietet das Fahrgastschiff vielfältige Möglichkeiten. Ein beliebter Ausflug ist zum Beispiel die Umrundung des Dollarts mit dem Fahrrad. Von Ditzum aus fährt man nach Delfzijl, um die Fähre am Nachmittag für die Rückfahrt zu nutzen. Entlang der rund 50 Kilometer langen Strecke bieten sich der Kieekaaaste bei Bunde und der Punt van Reide als Pausenstopp an. Von dort können an manchen Tagen



mehr als 100 Seehunde beobachtet werden. Von Termunterzijl führt die finale Etappe nach Delfzijl.

Seit dem Jahr 2018 ist mit einem kombinierten Schiff- und Bahnticket auch die niederländische Provinzhauptstadt Groningen zu erreichen. Dann geht es mit der MS „Dollard“ von Ditzum oder Emden wie gewohnt nach Delfzijl. Auf der Fähre bekommen die Gäste ein Ticket für die Bahn nach Groningen, das für die Hin- und Rückfahrt gilt. In nur 25 Minuten ist von Delfzijl aus Groningen zu erreichen.

Ebenfalls seit dem vergangenen Jahr wird zwischen Mai und Oktober einmal im Monat eine sogenannte Minikreuzfahrt von Ditzum nach Leer und zurück angeboten. Auf der rund 2,5- stündigen Fahrt stromaufwärts wird das eindrucksvolle Emssperrwerk durchquert und die Ziegelei in Midlum passiert. Danach wird die Jann-Berghaus-Brücke durchfahren - dafür muss die längste Klappbrücke Europas sogar geöffnet werden. Zum Abschluss wird das Schiff in den Leerner Hafen geschleust. Nach einer kurzen Mittagspause fährt es auf dem gleichen Weg wieder zurück nach Ditzum.

POPPINGA, STOMBERG & KOLLEGEN
STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT MBH

**WIRTSCHAFTSPRÜFER
STEUERBERATER
LANDWIRTSCHAFTLICHE
BUCHSTELLE**



EMDEN

Nesserlander Straße 1 (Handelshof)
26721 Emden
Telefon: 04921 91849-10
Telefax: 04921 91849-19

info@poppinga-stomberg.de

PEWSUM

Jannes-Ohling-Straße 8
26736 Krummhörn-Pewsum
Telefon: 04923 9190-0
Telefax: 04923 9190-90

www.poppinga-stomberg.de

HANNOVER | EMDEN

Unser Kooperationspartner:

WP DR. STIEVE & POPPINGA GMBH
WIRTSCHAFTSPRÜFUNGSGESELLSCHAFT

www.wp-sp.de

SEIT 25 JAHREN UNTERWEGS IM PAPENBURGER HAFEN



Jetzt im Sommer, wenn wie jedes Jahr zahlreiche Touristen nach Papenburg kommen, ist er mit seinem kleinen weißen Schiff wieder im Dauereinsatz – und das mittlerweile seit über 25 Jahren: Franz Bruns, der Mann, der mit seiner MS „Papenburg“ Hafenrundfahrten in der Fehnstadt anbietet, ist mit seinem Rauschebart schon längst ein Stadt-Original.

„Ich habe zwischen 1974 und 1977 auf der Meyer Werft gearbeitet, davon auch zwei Jahre am jetzigen Standort. Damals stand noch keine der beiden Schiffbauhallen“, erzählt Bruns. Sein Vater war Chef der Instandhaltung in dem Schiffbauunternehmen und so war Franz Bruns schon früh fasziniert von allem, was sich auf dem Werftgelände drehte, bewegte und letztlich den Werfthafen verließ: die Schiffe einer der ältesten familiengeführten Werften Deutschlands. Bruns weiß: „Ohne die Meyer Werft bräuhete ich keine Hafenrundfahrten in Papenburg anzubieten. Große Haufen mit Kies oder altes Holz kann man sich auch woanders anschauen.“

Mit dem Ruderboot paddelte er schon als Kind zwischen den Schiffen hindurch. Seine „MS Papenburg“ hat er am Möneseesee gekauft. Die 20 Meter lange und 3,68 Meter breite „alte Lady“ hält Bruns selbst in Schuss.

Der Höhepunkt für die meisten seiner Gäste war und ist gegen Ende einer jeden Rundfahrt die Meyer Werft. „Hier zücken die meisten die Kameras“, sagt Bruns. Bis zur Jahrtausendwende konnte er mit der „Papenburg“ ganz nah an die Ozeanriesen der Meyer Werft

heranfahen. Das geht heute nicht mehr. Der Werfthafen, in dem die Kreuzfahrtschiffe zwischen dem Ausdocken und der Emsüberführung liegen, ist durch eine Barriere vom übrigen Hafen getrennt, um zu verhindern, dass sich hier zu viel Schlick absetzt.

DENNOCH IST BRUNS ÜBERZEUGT: „EINE HAFEN- RUNDFAHRT IST FÜR JEDEN TOURISTEN EINE GUTE UND SINNVOLLE ERGÄNZUNG ZU DEN FÜHRUNGEN IM BESUCHERZENTRUM.“

Die Anfänge des Kreuzfahrtschiffbaus werden erklärt und die Dimensionen der Hallen sind vom Wasser aus nochmal eindrucksvoller.“

Die Gäste würden sich oftmals wundern, wie groß der Hafen Papenburgs ist und welche Dinge im Hafen im- und exportiert werden. Bruns wird nicht müde, weiter über die Entwicklungen in der Stadt von der Wasserseite aus zu berichten. „Solange mein Schiff und ich gesund bleiben, geht's weiter.“

Die MS „Papenburg“ legt für Hafenrundfahrten immer von mittwochs bis montags um 11.15 Uhr, 14.15 Uhr und 16.15 Uhr an der Alten Werft ab. Fahrkarten gibt's ausschließlich bei Franz Bruns an Bord.



**ERLEBEN SIE DIESEN SOMMER UNSER
NEUESTES SCHIFF NORWEGIAN ENCORE
DIREKT AN DER MEYER WERFT.**

Fernweh? Infos und Buchung der schönsten Kreuzfahrten mit der Norwegian Encore in die östliche Karibik unter www.ncl.com


NORWEGIAN
CRUISE LINE®

GRUPPENREISE 2020

geiranger fjord



Britische Inseln | Norwegen und Irland Norwegian Jade

16.05. – 30.05.2020
14 NÄCHTE AN BORD

Hoch aufragende Burgen zwischen rauen, zerklüfteten Küsten setzen dieser atemberaubenden Reise an Bord der Norwegian Jade die Krone auf. Fahren Sie mit der Seilbahn auf die Spitze des Berges Fløyen und freuen Sie sich auf eine Panoramansicht über Bergen – eine Stadt zwischen Bergen und Fjorden, die zum Weltkulturerbe ernannt wurde. Von Straßenmärkten bis hin zu erstklassigen Restaurants – Belfast ist eine angesagte Stadt und ein Traum für Feinschmecker. Besichtigen Sie die Burg von Dublin, die im 13. Jahrhundert auf einer alten Wikingerstätte erbaut wurde, und gönnen Sie sich anschließend ein Pint in der Guinness-Brauerei.



1. Tag Busanreise zum Cruise Terminal nach Amsterdam, Niederlande
Einchecken | Abfahrt 18.00 Uhr
2. Tag Erholung auf See
3. Tag Edinburgh (Newhaven), Schottland
Ankunft 7.00 Uhr | Abfahrt 19.00 Uhr
4. Tag Inverness (Invergordon), Schottland
Ankunft 7.00 Uhr | Abfahrt 16.00 Uhr
5. Tag Bergen, Norwegen
Ankunft 13.00 Uhr | Abfahrt 21.00 Uhr
6. Tag Ålesund, Norwegen
Ankunft 9.00 Uhr | Abfahrt 18.00 Uhr
7. Tag Hellsylt, Norwegen
Ankunft 8.00 Uhr | Abfahrt 9.00 Uhr
Geiranger, Norwegen
Ankunft 11.00 Uhr | Abfahrt 17.00 Uhr
8. Tag Erholung auf See
9. Tag Belfast, Nordirland
Ankunft 10.00 Uhr | Abfahrt 20.00 Uhr
10. Tag Dublin, Irland | Ankunft 8.00 Uhr
11. Tag Dublin, Irland | Abfahrt 4.00 Uhr
12. Tag Le Havre (Paris), Frankreich
Ankunft 7.00 Uhr | Abfahrt 19.00 Uhr
13. Tag Tilbury (London), England
Ankunft 8.00 Uhr | Abfahrt 20.00 Uhr
14. Tag Brüssel/Brügge (Zeebrugge), Belgien
Ankunft 8.00 Uhr | Abfahrt 18.00 Uhr
15. Tag Amsterdam, Niederlande
Ankunft 7.00 Uhr, nach dem Frühstück auschecken, Rücktransfer in die Heimatorte

PREISE p.P.

pro Person ab
2.399,- €

Kabine	Doppelkabine	Einzelkabine
Innenkabine	€ 2.399,-	€ 4.199,-
Außenkabine	€ 2.999,-	€ 5.399,-
Balkonkabine	€ 3.699,-	€ 6.699,-

Nicht eingeschlossen:
Servicegelder, Reiseschutz, Ausflüge, persönliche Ausgaben

LEISTUNGEN


- ★ Bustransfer zum Cruise Terminal in Amsterdam und zurück
- ★ 14 Übernachtungen mit Vollpension an Bord
- ★ **FREE AT SEA:**
inkl. Markengeränkepaket
inkl. Spezialitätenrestaurantpaket
- ★ Reiseleitung und Betreuung ab Abfahrtort (ab 32 Personen)
- ★ Informationsabend kurz vor der Reise
- ★ Versicherungsschein



edinburgh

Buchen Sie beim Spezialisten!

3 x in Ostfriesland

Folgen Sie uns auf 

Kreuzfahrten Sinning | ÖFFNUNGSZEITEN ALLER BÜROS: Mo. bis Fr. 9.30 – 18.00 Uhr & Sa. 9.30 – 13.00 Uhr

CruiseCenter LEER

26789 Leer
Am alten Handelshafen 2a
T 04 91 – 45 45 060
F 04 91 – 45 45 06 26
kontakt@kreuzfahrten-sinning.de

CruiseCenter NORDEN

26506 Norden
Neuer Weg 33
T 0 49 31 – 91 88 300
F 0 49 31 – 91 88 305
norden@kreuzfahrten-sinning.de

CruiseCenter AURICH

26603 Aurich
Norderstraße 5
T 0 49 41 – 69 85 550
F 0 49 41 – 69 85 554
aurich@kreuzfahrten-sinning.de