

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

VERANSTALTUNGSTIPP

Advent auf Schloss Gödens

WIRTSCHAFT

Neue Kanzlei für Ender Steuerberater

EVENTS

Große Übersicht aus der Region

KINO

Roman-Klassiker neu verfilmt

REGIONALES

Ausgesuchte Weihnachtsmärkte

SPECIAL

Nordsterne 2019

KULTUR

Zirkuswelten im Landesmuseum

DER NEUE PEUGEOT 208

UNBORING THE FUTURE



INNOVATIVES PEUGEOT 3D i-Cockpit*1

ASSISTENZSYSTEME DER
NEUSTEN GENERATION

8-GANG-AUTOMATIKGETRIEBE

MOTION & e-MOTION



PEUGEOT

Beispielfoto eines Fahrzeuges der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes.

€ 15.990,00 Barpreis für den
PEUGEOT Neuer 208 Like PureTech 75

- Audioanlage
- Klimaanlage manuell
- Spurhalteassistent, mit

- Lenkeingriff
- Verkehrsschilderkennung
- incl. ÜF. u. Zul.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 4,8; außerorts 3,7; kombiniert 4,1; CO₂-Emission (kombiniert) in g/km: 94. CO₂-Effizienzklasse: A. Nach vorgeschriebenen Messverfahren in der gegenwärtig geltenden Fassung.

Verbrauch und Emissionen wurden nach WLTP ermittelt und zur Vergleichbarkeit mit den Werten nach dem bisherigen NEFZ-Prüfverfahren zurückgerechnet angegeben. Die Steuern berechnen sich von diesen Werten abweichend seit dem 01.09.2018 nach den oft höheren WLTP-Werten. Über alle Details informiert Sie Ihr PEUGEOT Vertragspartner. *3D i-Cockpit* ab Ausstattungsvariante „Allure“ inklusive.



26871 Papenburg
Am Vosseberg 47
Tel.: 0496173767
www.peugeot-papenburg.de

INHALT

LUV & LEE EMSBlick	SEITE 4	DER LUV&LEE- KINOTIPP	SEITE 17
DA WILL ICH HIN	SEITE 6	ZIRKUSWELTEN IM LANDESMUSEUM	SEITE 18
KULTUR IN PAPANBURG	SEITE 8	DAS LUV&LEE SPECIAL: NORDSTERNE 2019	SEITE 22
EMDER ENGELKEMARKT	SEITE 10	EIN FAMILIENUNTERNEHMEN FEIERT GEBURTSTAG	SEITE 54
WEIHNACHTSMÄRKTE IN PAPANBURG	SEITE 12		
ADVENT AUF SCHLOSS GÖDENS	SEITE 14		
WINTERMARKT IM MUSEUMSHAFEN	SEITE 15		

LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

willkommen in der Adventszeit. Die Weihnachtsmärkte öffnen, die Auslagen der Geschäfte sind geschmückt und laden zum Shoppen ein. Glühwein, Bratwurst und Spekulatius schmecken wieder. In LUV&LEE gibt es wieder die geballte Ladung mit vielen Terminen zu Weihnachtsmärkten in der Region, darunter einen besonderen Tipp für eine adventliche Veranstaltung mit einem ganz eigenen Flair: Die weihnachtliche Landpartie auf Schloss Gödens. In diesem LUV&LEE-Special stehen die Menschen in der Region im Mittelpunkt. Die „Nordsterne 2019“ sind unterschiedliche Persönlichkeiten, die einen besonderen Beruf oder eine besondere Leidenschaft haben – meist üben sie ihren Beruf sogar mit besonderer Leidenschaft aus. Die

Recherche für die Geschichten und die Begegnungen mit diesen Menschen hat uns noch einmal eindrucksvoll vor Augen geführt, wie facettenreich die Region ist, in der wir leben.

Ein US-Amerikaner aus der Metropole Los Angeles, der nun Emden unendlich liebt, ein Konditor, der mittlerweile Autogramme schreiben darf und mit größtem Enthusiasmus immer neue Leckereien kreiert, oder eine Frau, die seit mehr als zehn Jahren unermüdlich den Menschen hilft, denen es nicht so gut geht. Jeden Tag arbeitet sie für die Papenburger Tafel. Sie alle und andere mehr sind unsere „Nordsterne 2019“.

Zu guter Letzt bedanken wir uns mit dieser letzten Ausgabe des

Jahres 2019 ganz herzlich für das tolle Feedback zu LUV&LEE. Zu den Inhalten der einzelnen Ausgaben haben uns viele positive Zuschriften erreicht. Für 2020 gibt es schon viele Ideen, seien Sie gespannt. Wer keine Ausgabe mehr verpassen möchte, kann LUV&LEE nun auch abonnieren. Infos dazu gibt es auf Seite 42.

Viel Spaß beim Lesen, eine besinnliche Vorweihnachtszeit, schöne Weihnachten und alles Gute für 2020 wünschen

**Janina Assies
Auf Kurs Marketing, Papenburg**

**Wolfram Heidrich
Druckkontor Emden, Emden**



LUV & LEE EMSBlick

MEDITATIVES LICHT AM ABEND

Kurz vor Sonnenuntergang taucht der feurrote Ball die Natur am Holter Hammrich in Rhaderfehn in ein nahezu meditatives Licht. Die Tage werden wieder kürzer, die Temperaturen gehen langsam, aber sicher immer weiter herunter, und wer an diesem Novemberabend die zahlreichen Vögel im Sonnenuntergang beobachtete, konnte seinen Atem schon sehen. Der Holter Hammrich ist ein Entlastungspolder in

der Leda-Jümme-Niederung und erstreckt sich auf 240 Hektar zu einem Großteil in der Gemeinde Rhaderfehn. Die Marschlandschaft ist Heimat für zahlreiche Wat- und Wiesenvögel. Bei Erhebungen wurden 60 verschiedene Arten dokumentiert. Entsprechend beeindruckend ist es, das Naturschauspiel in diesem besonderen Stück Natur zu beobachten.

DA WILL ICH HIN

LUV&LEE hat die wichtigsten Termine zusammengefasst. So findet jeder Besucher im Emsland und in Ostfriesland seine individuelle Veranstaltung:

PAPENBURG

1. Dezember, kleiner Bücherbasar
Nikolausmarkt St. Josef, 10 bis 17 Uhr, Eintritt frei

6. bis 15. Dezember, Papenburger Eislaufzauber

Am Hauptkanal Höhe Meyers Mühle, 13 bis 20 Uhr, Ticket ab 1,50 Euro

7. und 8. Dezember, Bücherbasar Nikolaikirche

Nikolaikirche, 13 bis 17 Uhr (Samstag), 11 bis 17 Uhr (Sonntag)

11. Dezember, Mädelsabend „Tatsächlich... Liebe“, 5 Mädels und eine Flasche Sekt

Kino Papenburg, 19.45 Uhr, Ticket 7 Euro

21. Dezember, 77' Festival, Das Beste aus den beiden Jahrzehnten live on Stage

Kolpinghaus Papenburg, 20 Uhr, Ticket 10 Euro

27. bis 29. Dezember, Tage der Region

Besucherzentrum Meyer Werft, Tickets Zeitspeicher Papenburg

25. Januar, Aufgeräumt ins neue Jahr: Der eigene Bücherverkauf

Buchhandlung Eissing, 9 bis 16 Uhr, Anmeldung für eigenen Tisch erforderlich

26. Januar, 7 Tage - 7 Städte Tour 2020, Comedy meets Music

Arkadenhaus Papenburg, ab 20 Uhr, Tickets ab 21 Euro



EMDEN

26. November bis 24. Dezember, Weihnacht an Deck
MS Groningerland, Hafen, verschiedene Termine mit Live Musik an Bord

30. November, Der holländische Sinterklaas kommt nach Emden

Emden Hafentor, ab 14 Uhr, Überraschungen für die Kids

1. Dezember, Flohmarkt

Nordseehalle, 11 bis 17 Uhr, Eintritt frei

8. Dezember, Traditionelles Adventskonzert der „Emder Stadtstreicher“

Schweizer Kirche, 17 bis 18.30 Uhr, Eintritt frei

8. Dezember, 40 Jahre Godewind, Weihnachtstournee 2019

Neues Theater, ab 17 Uhr, Tickets kulturevents

31. Dezember, Großes Silvesterkonzert, Philharmonie Lemberg

Neues Theater Emden, 16 und 19 Uhr, Eintritt frei

16. Januar, Don't stop the music, Die größten Hits aller Zeiten

Nordseehalle, 19.30 Uhr, Ticket ab 24 Euro

UNSERE REGION

28. November bis 30. Dezember, Weihnachtsmarkt Aurich
Marktplatz, Innenstadt Aurich

28. November bis 29. Dezember (ausgenommen 25. + 26.12), Weihnachtsmarkt Leer

Innenstadt, Fußgängerzone Leer

1., 8., 15. und 22. Dezember, Weihnachtsmarkt achter d'Waag
Historische Altstadt Leer, 14 bis 19 Uhr, Eintritt frei

7., 8., 14. und 15. Dezember, Lüttje Greetmer Weihnachtsmarkt
Weihnachtsmarkt Greetsiel, Marktplatz

7., 8., 14., 15., 21. und 22. Dezember, Weihnachtsmarkt Bourtange
Festung Bourtange Niederlande, 11 bis 21/18 Uhr, Eintritt 3,50 Euro

7. und 8. Dezember, Advent auf Schloss Clemenswerth
Sögel, ab 13 Uhr, Eintritt 4 Euro

13. bis 15. Dezember, Lütetsburger Weihnacht

Vorburg Schlosspark Lütetsburg, 11 bis 20 Uhr, Eintritt vor Ort

26. Dezember bis 2. Januar, Lüttje Markt Borkum

Bouleplatz nahe Tourist Information, 11 bis 22 Uhr, Eintritt frei

27. Dezember bis 1. Januar, Winterzauber

Norderney, 11 bis 20 Uhr, Eintritt frei

MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN!

Um Euren Liebsten zu Weihnachten eine Geste der Dankbarkeit, Liebe oder Geselligkeit zukommen zu lassen, könnt Ihr bei uns bis zum 24.12.19 12:00 Uhr Kannelloni-Gutscheine in liebevoller, weihnachtlicher Geschenkverpackung erhalten.

Wir wünschen Euch und Euren Liebsten frohe Festtage.

BUON NATALE!

Industriestraße A31 Ost1 | 26892 Heede
Tel.: +49 4963 99990-40
www.KANNELLONI.de

Kannelloni



**BREWTALER
STRESS?**

**GÖNN DIR NE PAUSE
AN UNSEREM COFFEECORNER**

#WEIHNACHTSMARKTPAPENBURG

**06.12.19
-
15.12.19**

KULTUR IN PAPENBURG

Papenburg Kultur präsentiert Theater, ein Weihnachtskonzert, Kult-Schlager von Udo Jürgens und ein Theaterstück zu einem Kult-Film.

Sonntag, 1. Dezember, 15 Uhr, Stadthalle, Ballettgala

Mehr als 300 Nachwuchstänzer trainieren mit Tanzpädagogin Petra Köhler beim TV Papenburg für die alljährliche Tanzrevue zu Beginn der Weihnachtszeit. Mit Ballett, Jazztanz, Showtanz, Steptanz, Irish Dance, Riverdance und karnevalistischem Gardetanz dokumentiert die Gala die Vielfalt der Tanzkunst.

Sonntag, 5. Dezember, 19 Uhr, Alte Drostei, Leuchtmann & Korff

Hans Peter Korff, bekannt als Familienvater Siggie Drombusch („Diese Drombuschs“) und Schauspielerin Christiane Leuchtmann sind das Künstlerpaar – sie weiblich lebhaft, er norddeutsch wortkarg. Beide präsentieren humorvolle Texte von Kästner bis Tucholsky.

Samstag, 7. Dezember, 19.30 Uhr, Theater, Mausefalle

In London wird eine Frau ermordet. Der Täter ist flüchtig, die Polizei hat die Fahndung aufgenommen. Am selben Tag eröffnen Molly und Giles Ralston die kleine Pension Monkswell Manor. Erste Gäste reisen an und ein Schneesturm kündigt sich an. Was alle noch nicht ahnen, der Mörder ist unter ihnen.

Samstag, 14. Dezember, 20 Uhr, Theater, Martin Zingsheim – „Aber bitte mit ohne“

Wenn Überflusgesellschaften Verzicht üben, ist das Leben voller Widersprüche. Zweitägige Fernreisen treten viele beispielsweise nur noch in fair gehandelten Öko-Klamotten. Martin Zingsheim findet in „aber bitte mit ohne“ noch mehr Wahnsinn, auf den man sofort verzichten könnte.



Sonntag, 15. Dezember, 17 Uhr, Alte Drostei, Weihnachtskonzert mit dem aTerraQuartett

Vier junge Streicher der Musikhochschule Münster machen sich seit drei Jahren als „aTerraQuartett“ einen Namen. Jetzt spielen die jungen Musiker passend zur weihnachtlichen Stimmung u. a. Werke von Tchaikovsky und Mozart.

Samstag, 21. Dezember, 19.30 Uhr, Theater, Einfach ich

Christian Mädler widmet Udo Jürgens, dem Schlagerbarden und musikalischen Grenzgänger mit Niveau, einen unterhaltensamen Abend mit selten gehörten Chansons und seinen bekanntesten Liedern.



Freitag, 27. Dezember, 16 Uhr, Stadthalle, Der kleine Lord

Die Bühnenversion des Weihnachtsklassikers: Im New York des 19. Jahrhunderts reißt der frühe Tod seines Vaters den kleinen Cedric Errol aus seinem bescheidenen Leben heraus und katapultiert ihn in die Höhen der englischen Aristokratie. Sein hartherziger Großvater möchte aus dem Enkel einen Erben in seinem Geiste machen, den kleinen Lord Fauntleroy.

Samstag, 4. Januar, 19.30 Uhr, Stadthalle, Neujahrskonzert 2020

Erstmals seit 2005 bestreitet das Blasorchester der Realschule Aschendorf wieder das Neujahrskonzert der Stadt Papenburg. Neben bekannten Melodien der Filmmusik werden Klassiker der Pop- und Rockgeschichte zu hören sein.

Sonntag, 12. Januar, 19.30 Uhr, Stadthalle, Canadian Brass

Musikalische Spitzenleistung gepaart mit humorvollem Entertainment und das Ganze präsentiert im Maßanzug mit weißen Sneakers – das ist das Canadian Brass-Quintett. Die weltbekannte Blechbläser-Formation präsentiert einen Querschnitt durch „the best 50 years Canadian Brass“.

Freitag, 17. Januar, 19 Uhr, Heinrich-Middendorf-Oberschule, Matthias Brodowy Mit der Vorpremiere seines neuen Programms „Keine Zeit für Pessimismus“ gibt

sich der von Hans-Dieter Hüsich entdeckte und vielfach ausgezeichnete Kabarettist Matthias Brodowy positiv – getreu dem Motto: Wer lebt eigentlich besser?

Freitag, 17. Januar, 19.30 Uhr, Stadthalle, Circus on Ice

Der legendäre Circus on Ice zeigt Akrobatik und Artistik auf Schlittschuhen. Mit dem neuen Programm Triumph, treten 28 Künstler mit über 100 verschiedenen Kostümen auf. Der Circus on Ice tourt seit 20 Jahren auf allen Kontinenten mit großem Erfolg.

Samstag, 25. Januar, 19.30 Uhr, Stadthalle, Die Goldenen 20er

Die 1920er Jahre sind zurück. Mit Massenmedien, Tanzvergnügen, Ohrwürmern und Finanzkrise – alles wie heute, nur zum ersten Mal! Und mit allem, was die Musik schon damals vergoldet hat: Vielseitige Arrangements, virtuose musikalische Fernreisen und komisch bis melancholische Texte.

Freitag, 31. Januar, 19 Uhr, Theater, Classic vs. Pop

Mit dem mensch.musik.festival zeigt die Musikhochschule Münster jährlich ihre besten und talentiertesten Musikstudenten in den Bereichen Klassik und Pop. 2020 zeigt Papenburg Kultur bereits zum dritten Mal die Highlights dieses Festivals unter dem Motto „Classic vs. Pop Vol. 3“ im Theater Alte Werft.

EMDER ENGELKEMARKT ÖFFNET SICH DEM RATSDELFT

Mit neuem Konzept ist am Emder Stadtgarten ab Ende November wieder weihnachtlicher Budenzauber angesagt: Endlich wird der Blick aufs maritime Herz der Stadt frei. Ein Highlight darf dabei nicht fehlen: Silvester zum traditionellen „Elfürtje“.

Als „schwimmender Weihnachtsmarkt“ schrieb der Emder Engelkemarkt vor Jahren Schlagzeilen, als die Buden noch auf einem großen Ponton direkt auf dem Wasser zu finden waren. Auf überregionalen Plattformen im Internet zählt der Emder Engelkemarkt bis heute nicht selten zu den zehn schönsten seiner Art in Deutschland. Als klein und romantisch preist ihn „geo.de“ an.

UNTER DEN EMDERN SELBST IST DIE BELIEBTHEIT DES WEIHNACHTSMARKTES AM STADTGARTEN GEMISCHT, VIELE ERHOFFEN SICH EINIGE VERÄNDERUNGEN. IN DIESEM JAHR SOLL DIES NUN GESCHEHEN:

Mit einem neuen Konzept wollen die Veranstalter frischen Wind in die Weihnachtszeit bringen. Erstmals wird nun die Erweiterung in Richtung des Ratsdelftes getestet, nachdem der Stadtrat dies nach langen Diskussionen endlich genehmigt hat. Dafür wird die Straße



Die „Groningerland“ der Reederei AG EMS ist hingegen rechtzeitig in den Delft eingefahren. An Bord der Fähre wird erneut ein buntes Programm mit regelmäßiger Livemusik und vielem mehr geboten. Nach den Weihnachtsfeiertagen öffnet der Engelkemarkt vom 27.12. bis zum 31.12.2019 erneut und wird am Silvestertag nochmal beliebter Treffpunkt für Traditionen kurz vor dem neuen Jahr. So findet zum 41. Mal der Silvesterlauf statt, der über eine Strecke von 5 Kilometern oder 11,5 Kilometern verläuft. In der Innenstadt angekommen, werden die Läufer, angefeuert durch ein breites Publikum, ins Ziel gebracht. Zum anderen treffen sich hunderte Emden rund um den Engelkemarkt, um die letzten Stunden in 2019 gemeinsam zu feiern.

„Am Delft“ bis zur Delfttreppe gesperrt und neben dem Stadtgarten zusätzliche Fläche geschaffen. Die Veranstaltung wird so in Richtung des Wassers geöffnet und der Blick auf den maritimen Mittelpunkt der Stadt freigegeben.

Geöffnet ist der Engelkemarkt, dessen Herzstück die große Weihnachtspyramide bildet, täglich von 11 Uhr bis 20 Uhr. Ab dem 1. Dezember bis Weihnachten kommt jeden Nachmittag um 17 Uhr der Weihnachtsmann auf die Bühne im Stadtgarten und bringt viele Geschenke für die Kleinen mit. Kleiner Wermutstropfen dabei: Aufgrund der Sperrung der Eisenbahnbrücke fehlen zwei Schiffe, die eigentlich zum weihnachtlichen Emden Stadtbild gehören: So ist das Feuerschiff „Amrumbank Deutsche Bucht“ bereits seit September in Anbetracht des anstehenden Werftaufenthaltes aus dem Delft verschwunden. Außerdem hat die „Oban“ keine Möglichkeit, an den Liegeplatz im Delft zu gelangen. Der blaue niederländische Traditionsschiff mit Baujahr 1905 war in den vergangenen Jahren Stammgast.



www.engelkemarkt.info

EMDER *Engelke* MARKT



WEIHNACHTEN IN DER SEEHAFENSTADT

Info-Telefon 04921 97400

25.11. - 23.12.
27. - 31.12.2019

WEIHNACHTSMÄRKTE IN PAPENBURG

ALLE MÄRKTE AUF EINEN BLICK

NIKOLAUSMARKT AM VOSSEBERG

Am 1. Dezember, dem ersten Adventssonntag, lädt die Gemeinde St. Josef im Vosseberg zum Nikolausmarkt ein, der um 10 Uhr mit einem Gottesdienst beginnt. Im Anschluss kommt der Nikolaus und besucht die kleinen Gäste. Der Markt bietet an vielen Ständen Handarbeiten, Basteleien, Bücher und Leckereien, aber auch Köstlichkeiten vom Grill. Ein Kulturprogramm mit viel Musik und Theaterstücken rundet das Programm des Tages ab. Um 16 Uhr endet der Markt mit einem Adventssingen. Die Pfarrei hat sich in diesem Jahr das Thema „Aus den Quellen leben“ gesetzt und möchte somit eine Quelle der Begegnungen untereinander sein.



WEIHNACHTSMARKT AUF GUT ALTENKAMP

Seit bereits zwölf Jahren gibt es den malerischen Weihnachtsmarkt auf Gut Altenkamp. Der Auftakt wird traditionell mit einer After-Work-Party am Freitagabend gefeiert. Die Band „Querbeet“ sorgt mit Rock-Christmas-Songs für die richtige Stimmung und heizt auch in diesem Jahr den Besuchern mit bekannten Oldies ein. An allen Tagen wartet wieder ein buntes und vorweihnachtliches Rahmenprogramm. Mehr als 30 geschmückte Stände vor der Anlage sowie das Cafe im Gewölbekeller des Gutshauses und einige Stände im Stiefelknechtshaus laden die Gäste ein. Der Glühweinausschank und der Bratwurststand werden wieder von ortsansässigen Vereinen betrieben.

Die Öffnungszeiten des Weihnachtsmarktes: Freitag (29.11.) von 17 bis 22 Uhr, Samstag (30.11.) von 14 bis 19 Uhr und Sonntag (1.12.) von 13 bis 18 Uhr.

WEIHNACHTSMARKT AM MÜHLENPLATZ

Am zweiten und dritten Adventswochenende findet der beschauliche Weihnachtsmarkt vor Meyers Mühle statt. Der Markt bietet gemütliche Verkaufsstände und Gastronomiepavillons, die jeder Händler liebevoll individuell gestaltet. Verschiedene Aussteller wechseln an den beiden Wochenenden. Das stimmungsvolle weihnachtliche Rahmenprogramm mit vielen Papenburger Chören und Musikgruppen sorgt für die passende Stimmung. An den Freitagabenden findet ab 18 Uhr der bekannte „Feierabendtreff“ statt. Viele Heimkehrer sorgen an den Abendenden für die perfekte Stimmung. Auch der Nikolaimarkt findet in diesem Jahr wieder am zweiten Adventswochenende statt. Beide Weihnachtsmärkte können bequem zu Fuß besucht werden.

Der Weihnachtsmarkt an der Mühle ist freitags (6./13.12) von 16 bis 21 Uhr, samstags (7./14.12) von 11.30 bis 21 Uhr und sonntags (8./15.12) von 11.30 bis 18.30 Uhr geöffnet.

WEIHNACHTSMARKT IN DER VON-VELEN-ANLAGE

Im Freilichtmuseum Von-Velen-Anlage im Stadtteil Obenende gestalten die Mitglieder des Vereins „Papenbörger Hus“ den gemütlichen Weihnachtsmarkt. In den historischen Gebäuden werden kunsthandwerkliche Unikate angeboten. Weihnachtliche Dekorationsartikel werden in weihnachtlicher Atmosphäre vorgeführt, selbstgemachte Liköre, Honig und weitere regionale Köstlichkeiten zum Probieren gereicht. An verschiedenen Ständen werden Grillwaren, heiße Waffeln mit Kirschen und Glühwein, Punsch und andere Heiß- und Kaltgetränke angeboten. Das Highlight für viele Besucher ist der Auftritt der Band Sonic & Smoke, die am Samstag, 30. November, zwischen 17.30 und 22 Uhr Christmas Songs und rockige Balladen auf der Von-Velen-Bühne singen wird.

Der Weihnachtsmarkt hat samstags von 16 bis 22 Uhr und sonntags von 14 bis 18 Uhr geöffnet.



DER ADVENT BEGINNT AUF SCHLOSS GÖDENS

Die Vorweihnachtszeit startet für viele Menschen in Norddeutschland mit einem Besuch der weihnachtlichen Landpartie Schloss Gödens. Hier gibt es vom 28. November bis zum 1. Dezember in vorweihnachtlicher Stimmung einmalige Momente zu erleben und Geschenkideen zu entdecken.

Das rund 500 Jahre alte Schloss der Grafen von Wedel erstrahlt am ersten Adventswochenende zur weihnachtlichen Landpartie festlich illuminiert. Wenn die über 100 Aussteller ihre Geschenkideen liebevoll dekoriert präsentieren, beginnt für viele Gäste mit dem Besuch des prachtvoll geschmückten Anwesens die Faszination der Vorweihnachtszeit. Im imposanten Schloss, den beheizten Pagodenstädten sowie den gemütlichen Weihnachtshütten gibt es Besonderheiten aus den Bereichen Mode, Garten, Wohnen, Lebensart und Kulinarik zu entdecken.

Vorab ein köstlicher Punsch oder ein wärmender Glühwein- und dann zeigt sich die Landpartie als ein Eldorado für Gourmets.

Von traditionellen Snacks vom Grill über australische Pies bis zum britischen Klassiker „Fish and Chips“ nach einem Rezept des Delikatess-Experten Anton Andreas Graf von Faber-Castell gibt es viele lukullische Genüsse.

Mode und Wohnen sind Themen, die uns prägen und gleichzeitig unsere Persönlichkeit widerspiegeln. Auf Schloss Gödens gibt es die großen Marken neben den kleinen Manufakturen, die Individualanfertigungen neben den

VOM 28.11. BIS 1.12. PRÄSENTIEREN
SICH MEHR ALS 100 AUSSTELLER

aktuellen Trends. Wer die Landpartie besucht, der möchte inspiriert werden, sich informieren, beraten werden und in entspannter Atmosphäre einkaufen.

Das gesamte Begleitprogramm zu genießen und dabei alle Aussteller gesehen zu haben, ist kaum an einem Tag zu schaffen. Zu den Programmhöhepunkten gehören die tägliche Adventsstunde (16 Uhr), bei der Prominente der Region ihre liebsten Weihnachtsgeschichten vortragen, während sie musikalisch begleitet werden, Schlossführungen am Donnerstag und Freitag sowie Barockreiterei am Sonnabend und Sonntag und täglich um 14 Uhr klassische Konzerte im Barocksaal.

Öffnungszeiten & Eintritt

Donnerstag (28.11.) und Samstag (30.11.) 11 bis 20 Uhr, Freitag mit „Moonlight-Shopping“ von 11 bis 22 Uhr und Sonntag (1.12.) 11 bis 19 Uhr. Der Eintritt kostet von Donnerstag bis Sonntag als Online-Ticket ab 12,50 Euro / Tageskasse 15 Euro (Kinder bis 16 Jahre frei). Weitere Informationen und Eintrittskarten unter www.landpartie.com.

WINTERMARKT IM MUSEUMSHAFEN

TRADITIONELLER WINTERMARKT AB 29. NOVEMBER GEÖFFNET

Rund um den Museumshafen von Carolinensiel öffnet der traditionelle Wintermarkt vom 29. November bis zum 3. Januar 2020. Im idyllischen Hafen erwarten kleine und gemütliche Weihnachtsbuden mit kulinarischen und winterlichen Angeboten die Besucher.

Herzhafte Fischbrötchen, heißer Grog oder frisch gebackene Prüllkers locken Gäste aus der gesamten Region an. Das einmalige Flair des weihnachtlichen Museumshafens mit zahlreichen Cafés und Restaurants oberhalb des Marktes sorgt für stimmungsvolle Stunden. Der schwimmende Weihnachtsbaum wird am ersten Adventwochenende aufgestellt. Für die kleinen Besucher gibt es an

den Tagen vor Weihnachten jeden Abend ab 17 Uhr kleine Aufmerksamkeiten vom Weihnachtsmann. Der Wintermarkt öffnet zunächst donnerstags und freitags von 15 bis 20 Uhr, samstags und sonntags schon ab 12 Uhr, und ist ab dem 25. Dezember jeden Tag geöffnet. Entlang der Harle bis Harlesiel bieten die vielen Gastronomen zahlreiche Weihnachtsmarkt-buden mit leckeren Heißgetränken an.

EMDER Engelke MARKT

25. November bis
23. Dezember 2019

und 27. - 31. Dezember 2019
täglich von 11 - 20 Uhr

WEIHNACHTEN IN DER SEEHAFENSTADT

Lassen Sie sich verzaubern, wenn das maritime Emden weihnachtlich erstrahlt. Der Geruch von Glühwein, Punsch und frisch gebackenen Spezialitäten wieder zum Verweilen und Schlemmen lockt.

Dieses Jahr rückt der Engelkemarkt mit weiteren Ständen näher ans Wasser und bindet so den Ratsdelft ins Geschehen ein.

Das abwechslungsreiche Bühnenprogramm bietet Unterhaltung für Groß und Klein. Und Donnerstagabends gibt es Weihnachtsmusik der etwas anderen Art.

ERLEBE DIE MUSICAL METROPOLE HAMBURG

Die perfekte Geschenkidee
zu Weihnachten!



Musical-Wunsch-Reise nach Hamburg Sonntag 05. Januar 2020

Erleben Sie mit uns einen unvergesslichen
Tag in der Musicalhauptstadt.

Leistungen:

- Reise im First-Class-Bus
- Begrüßungspiccolo
- Eintritt in das gewünschte Musical in der gebuchten Preiskategorie

Reiseverlauf:

- 07.30 Uhr Abfahrt ab Papenburg
- 08.00 Uhr Abfahrt ab Leer
- 14.00 bzw. 14.30 Uhr Musicalvorstellung des gewünschten Musicals
- gegen 21.00 Uhr Rückkehr in Leer und gegen 21.30 Uhr in Papenburg

SONDERPREIS PRO PERSON

PRETTY WOMAN - DAS MUSICAL
Fahrpreis PK 1 € 149,-
Fahrpreis PK 2 € 139,-
Fahrpreis PK 3 € 119,-
Fahrpreis PK 4 € 109,-

DISNEYS DER KÖNIG DER LÖWEN
Fahrpreis PK 1 € 149,-
Fahrpreis PK 2 € 139,-
Fahrpreis PK 3 € 119,-
Fahrpreis PK 4 € 109,-

TINA - DAS TINA TURNER MUSICAL
Fahrpreis PK 1 € 149,-
Fahrpreis PK 2 € 129,-
Fahrpreis PK 3 € 119,-
Fahrpreis PK 4 € 99,-

CIRQUE DU SOLEIL PARAMOUR
Fahrpreis PK 1 € 149,-
Fahrpreis PK 2 € 129,-
Fahrpreis PK 3 € 119,-
Fahrpreis PK 4 € 99,-



Genießen Sie ein paar schöne
vorweihnachtliche Stunden
in der Hansestadt Lüneburg!

WEIHNACHTSSTADT LÜNEBURG Einer der schönsten Weihnachtsmärkte in der Stadt der Roten Rosen

Leistungen:

- Reise im First-Class-Bus
- Begrüßungspiccolo
- Besuch des Weihnachtsmarktes

Reiseverlauf:

- 9.00 Uhr Abfahrt ab Papenburg und 9.30 Uhr Abfahrt ab Leer
- ca. 12.30 Uhr Ankunft Lüneburg
- 18.00 Uhr Rückfahrt
- ca. 21.30 Uhr Rückkehr in Leer und 22.00 Uhr in Papenburg



SONDERPREIS
nur € **30,-**

pro Person, inkl. Busfahrt
Termin: Di. 10.12.2019

Drehort der Fernsehserie
„Rote Rosen“



Übernachtung im
4-Sterne Hotel

Sitzplätze im
Oberrang

BIATHLON AUF SCHALKE 2-Tage-Reise zum weltgrößten Biathlon- Spektakel ab Leer und Papenburg

Leistungen:

- Reise im First-Class-Bus
- Begrüßungspiccolo
- 1 x Übernachtung im 4-Sterne WELCOME HOTEL in Essen
- 1 x Frühstücksbuffet
- Eintrittskarte Biathlon WTC auf Schalke inkl. Sitzplatz im Oberrang

SONDERPREIS
nur € **149,-**

pro Person im DZ, inkl. Busfahrt
**Termin:
Sa. 28.12. - So. 29.12.19**



ALS HITLER DAS ROSA KANINCHEN STAHL

ROMANKLASSIKER VON JUDITH KERR NEU VERFILMT

Ein neuer Film von Oscar-Preisträgerin Caroline Link erobert Weihnachten die Kinos. Der Film „Als Hitler das rosa Kaninchen stahl“, eine Adaption des Jugendbuchklassikers von Judith Kerr, kommt am 26. Dezember auf die Leinwand.

Link ist seit Jahrzehnten als erfolgreiche Regisseurin, Drehbuchautorin und Schauspielerin bekannt. Ihren bislang größten Erfolg feierte die gebürtige Hessin mit dem Film „Nirgendwo in Afrika“, der in den Kategorien „Beste Regie“ und „Beste Kamera“ mit dem Deutschen Filmpreis und nicht zuletzt auch durch die Oscar-Nominierung für den besten fremdsprachigen Film ausgezeichnet wurde.

„Als Hitler das rosa Kaninchen stahl“ spielt im Jahr 1933. Hauptdarstellerin Anna ist erst neun Jahre alt, als sich ihr Leben von Grund auf ändert: Um den Nazis zu entkommen, muss ihr Vater nach Zürich fliehen; seine Familie folgt ihm kurze Zeit später. Anna lässt alles zurück, auch ihr geliebtes rosa Stoffkaninchen. Nun muss sie sich in der Fremde einem neuen Leben voller Herausforderungen stellen. Eine berührende Geschichte über Zusammenhalt, Zuversicht und darüber, was es heißt, eine Familie zu sein. „Als Hitler das rosa Kaninchen stahl“ wird ein außergewöhnlicher und emotionaler Kinofilm für die ganze Familie, der vor dem Hintergrund der aktuellen politischen Zeiten nichts an seiner Aktualität gegenüber dem vor vierzig Jahren erschienenen Roman eingebüßt hat,“ erzählt Jochen Laube, der zum Team der Sommerhaus Filmproduktion gehört.

In Kooperation mit den Kinobetrieben Muckli verlost LUV6LEE 2x2 Karten für einen Film Ihrer Wahl im Kino Papenburg. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 20.12.2019 eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Rosa Kaninchen“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. LUV6LEE wünscht viel Spaß im Kino Papenburg.



Buchungen und weitere Informationen unter:

Auto-Fischer-Reisen GmbH · Friesenstraße 13-15 · 26789 Leer

Telefon 0491 / 8001-0

eMail: info@auto-fischer.de · www.auto-fischer.de

SALTO MORTALE

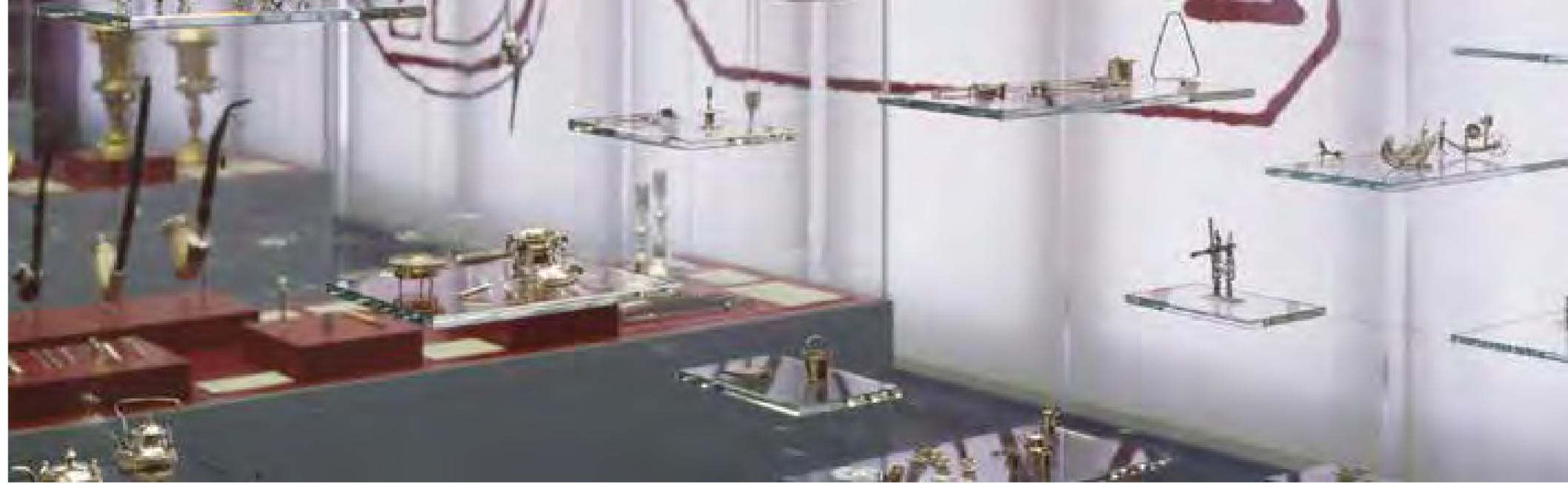
ZIRKUSWELTEN IN DER KUNST DES 20.
JAHRHUNDERTS

Das Ostfriesische Landesmuseum Emden präsentiert noch bis zum 2. Februar 2020 eine große Auswahl von Gemälden, Zeichnungen, Aquarellen, Druckgrafiken, Radierungen sowie Holz-, Linol- und Scherenschnitten aus der in den letzten 50 Jahren zusammengetragenen Sammlung des Dresdner Galeristen Wolfgang Finkbein.

Zum ersten Mal nach Öffnung der Grenze zwischen der DDR und der Bundesrepublik vor 30 Jahren wird diese Sammlung in einem westdeutschen Bundesland ausgestellt. Alle Exponate beschäftigen sich mit der mystischen Welt des Zirkus. Das Schillernde und das Spielerische, die besondere Atmosphäre der Manege, aber auch die trotz der scheinbaren Leichtigkeit aufgewendete körperliche Anstrengung der Artisten und Tiere sowie das Elend eines nomadenhaften Lebens sind bildhaft dargestellt. Vielfach ist die Figur des Clowns, des Spaßmachers, der aber

häufig der Gesellschaft einen Spiegel vorhält, thematisiert. Die Werke wurden von mehr als 90 Künstlern der klassischen Moderne geschaffen. Unter ihnen finden sich berühmte Namen wie Max Beckmann, Marc Chagall, Paul Klee oder Pablo Picasso, aber auch bis heute in Westdeutschland eher unbekanntere Künstler, die in der ehemaligen DDR tätig gewesen sind.

Der Eintritt in die Ausstellung beträgt für Erwachsene 8 Euro, Schüler und Studenten zahlen 4 Euro, Familien 14 Euro.



DAS SILBERKABINETT IM OSTFRIESISCHEN LANDESMUSEUM EMDEN

Mit der Geschichte von Gold und Silber in Ostfriesland beschäftigt sich das Silberkabinett im Ostfriesischen Landesmuseum in Emden. Schon im 15. Jahrhundert waren in Ostfriesland zahlreiche Gold- und Silberschmiede tätig, die für die reiche Oberschicht, die ihren Reichtum gern zur Schau stellte, hochwertige Gebrauchsgegenstände und prunkvollen Schmuck herstellten.

Allein in Emden arbeiteten Ende des Mittelalters bis zu 15 Meister, die sich in einer Zunft organisierten und verpflichtet waren, ihre Werke mit einem Meisterzeichen kenntlich zu machen. Die Vorsteher der Zunft übernahmen die Aufgabe, die Qualität der Erzeugnisse sowie die Reinheit des verarbeiteten Silbers zu prüfen und durch ein eingestempeltes, sogenanntes Beschauzeichen zu beglaubigen. In der Regel wurden die Objekte aus einer Legierung hergestellt, die zu 75 Prozent aus Silber und zu 25 Prozent aus anderen Metallen bestand, wodurch die Härte des Materials erhöht wurde.

Trotz des seit Mitte des 16. Jahrhunderts in einigen Teilen Ostfrieslands und vor allem in Emden vorherrschenden Calvinismus, der seinen Anhängern die Zurschaustellung von Reichtum verbot, blieben aus dem Edelmetall hergestellte Gegenstände überaus beliebt.

Im Silberkabinett werden etwa 260 von ostfriesischen Gold- und Silberschmieden gefertigte Objekte gezeigt, die beweisen, dass Silber sowohl für Prunkobjekte wie Pokale und Accessoires als auch für alltägliche Gegenstände wie Besteck, Handarbeitsutensilien oder sogar Hygieneartikel Verwendung gefunden hat.



SINCE

La Trattoria

Pizzeria Ristorante

1983

SEIT ÜBER 35 JAHREN IN EMDEN



NEUER MARKT 3 · 26721 EMDEN · TELEFON 04921 25500



Ausrüster für die Berufs- und Sportschiffahrt seit 1870

Das maritime Einkaufserlebnis in Emden

- Maritime Freizeitbekleidung
- original Seemannspullover
- aus 100% Schurwolle
- original Fischerhemden
- Ostfriesennerze
- Seekarten / Ferngläser
- Nautische Literatur
- Wassersportbekleidung
- Campingaz u. Propangasflaschen
- Reinigungs- u. Pflegeprodukte für Boote und Wohnmobile
- Flaggen
- Victorinox und Opinel Messer



VICTORINOX

EMDER MESSER

Emden



J H SCHMEDING KG Bollwerkstr 4 26725 Emden

ANZEIGE

EIN BESONDERER FILM-ABEND IN DEN MUCKLI-KINOS



Beste Freundinnen und Arbeitskolleginnen aufgepasst! Die Muckli-Kinos zeigen in ihren Kinos in Papenburg, Leer und Aurich am 11. Dezember jeweils um 19.45 Uhr den Film-Klassiker „Tatsächlich Liebe“. Es soll ein gemütlicher Mädelsabend werden. Zum Film gibt es gratis Glühwein, Kinderpunsch und Spekulatius. Weihnachtsmusik im Saal sorgt für die passende vorweihnachtliche Atmosphäre.

Mädelsabend
11.12.2019
19:45 Uhr
BRING DEINE MÄDELS MIT!
 Es gibt gratis Glühwein, Kinderpunsch und Spekulatius.



DAS REZEPT FÜR DEN PERFEKTEN START IN DEN MÄDELSABEND

- Lebkuchenlikör
 Zutaten (für ca. 800ml):
 400ml Sahne
 100ml weißer Rum
 150ml Weinbrand (hier: Asbach Uralt)
 4 EL Puderzucker
 4 EL Nutella
 2 TL Lebkuchengewürz
- Zubereitung
 Alle Zutaten vermischen. Entweder im Mixer, mit einem Mixstab oder mit einem Schneebesen. Fertig!



Und übrigens: Das perfekte Weihnachtsgeschenk für Filmfans sind die Muckli Kinogutscheine!

Kino Gutscheine online bestellen unter www.shop.kino-muckli.de

NORDSTERNE 2019

In enger Zusammenarbeit mit dem einzig wahren Weihnachtsmann ist das Special „Nordsterne 2019“ auf den folgenden Seiten entstanden. Es geht um Menschen, die hier leben und wirken. Sie alle verbindet eine besondere Leidenschaft, eine interessante berufliche Karriere, ein Ziel, das sie immer neu antreibt, oder ganz einfach eine

besondere Geschichte. Wir zeigen unter anderem, dass Berufe oft Berufung sind, wie aus einem Urlaub in ein fernes Land eine Lebensaufgabe wird oder wie ein Rentnerinnendasein mit einer wichtigen ehrenamtlichen Arbeit ausgefüllt ist. Die Nordsterne 2019 – vielfältig wie unsere Region – und gemeinsam mit dem Weihnachtsmann gekürt.



LEUCHTENDE KINDERAUGEN SIND SEIN PRIVILEG

Heiko Müller hat seit mehr als 40 Jahren ein ganz besonderes Hobby: Er ist der „echte“ Weihnachtsmann. Für LUV&LEE-Gastautor Tobias Bruns ist die Geschichte eine Reise in seine Kindheit, wobei Müller den Heiligen Abend alljährlich zu etwas ganz Besonderem machte.

Die Aufregung steigt, während der Emdener Abendhimmel langsam dunkel wird. Lange kann es nicht mehr dauern, bis der Weihnachtsmann kommt, doch zunächst gibt es Essen. Raclette - wie in jedem Jahr.

Der Abend des 24. Dezembers: Die Familie hat den traditionellen Kirchenbesuch in der Emdener Martin-Luther-Kirche hinter sich. Das große Krippenspiel war wieder ein Höhepunkt der Weihnachtsmesse. Ein kleiner Stern ganz oben an der Orgel des Gotteshauses wird gegen Ende des Gottesdienstes schließlich vom Organisten in Bewegung gesetzt. Dies tut er nur bei ganz besonderen Anlässen, der Heilige Abend gehört natürlich dazu. Für so manchen Besucher macht dieses Ritual die Magie von Weihnachten perfekt und läutet besonders für die Kleinen die spannendste Zeit ein.



Und dann heißt es warten. Auf dem Sofa, mit Blick stets zum Fenster. Warten, bis die bereits vertraute Glocke ertönt, die Glocke, die den heiß ersehnten Besuch ankündigt. Endlich ist es so weit. Ein Mann in rotem Anzug, mit schwarzen Stiefeln, weißen Handschuhen und langem weißem Bart steht vor der Tür und grüßt freundlich. Auf dem Rücken trägt er einen dicken Jutesack. Aber bevor es endlich Geschenke gibt, wird ein Weihnachtslied auf dem in der Schule gelernten Instrument zum Besten gegeben. Zusammen mit der ganzen Familie wird gesungen und dann endlich werden die Geschenke verteilt. Kurz darauf nimmt der Weihnachtsmann Abschied. Er hat noch viel zu tun.

Hinter dem weißen Rauschebart steckt der Emdener Heiko Müller. Die langen weißen Handschuhe werden sonst in der Lackiererei von Volkswagen verwendet, verrät er. Der Hersteller hätte ihm gleich ein großes Paket mit 100 Stück geschickt. Der Emdener hat am Heiligen Abend einen straffen Zeitplan. Fünf bis sechs Kinder beschenkt Müller jedes Jahr am 24. Dezember. Im Voraus wird genau abgestimmt, wann er kommt und worüber er mit den Kindern spricht. Mit dem Auto fährt er schnell von Haus zu Haus und hört dabei ganz gemütlich weihnachtliche Musik. „Das genieße ich richtig,“ sagt

er, es sei ein besonderes Erleben von Weihnachten.

Seinen ersten Auftritt hatte er schon vor über 40 Jahren. Ein Freund erkannte sein schauspielerisches Talent und fragte ihn für eine Weihnachtsfeier an. Und so nahm die Karriere ihren Lauf: „Wenn du das einmal machst, machst du es immer.“

Jedes Jahr hat er die letzten zwei Wochen im Dezember frei, tritt auf Weihnachtsfeiern und vielen anderen Events auf. Es gebe dafür einen besonderen „Ehrenkodex“: Turnschuhe oder eine zu erkennende Armbanduhr seien zum Beispiel verboten, ebenso wie der Ausruf „Ho, Ho, Ho“.

Aus der Zeit als Weihnachtsmann kann er stundenlang Anekdoten erzählen. So wie die Geschichte vom langen, weißen, brennenden Bart. Bei einer Feier in der Kirche sollte das Geschenk für den Pastor eine Weihnachtspyramide sein, die Kerzen darauf sollten bei der Übergabe brennen. Eine ungeschickte Bewegung und schon fing der Weihnachtsmann Feuer, konnte dieses zum Glück aber schnell löschen. Amüsant auch die Geschichte von Müller auf einem Pferd, mit dem er zu einer Veranstaltung reiten sollte: Sobald er seine Glocke betätigte, begann das Tier, schneller und

SEINEN ERSTEN AUFTRITT HATTE ER SCHON VOR ÜBER 40 JAHREN. EIN FREUND ERKANNT SEIN SCHAUSPIELERISCHES TALENT UND FRAGTE IHN FÜR EINE WEIHNACHTSFEIER AN.

schneller zu traben, und der Weihnachtsmann hatte Schwierigkeiten, sich zu halten.

Wenn er im Ruhestand ist, möchte er die Erinnerungen in einem Buch verewigen. Ans Aufhören denkt er aber noch nicht. Das Privileg, in leuchtende Kinderaugen zu sehen, sei jedes Mal wieder ein besonderes Erlebnis.



MEHR ALS NUR BEIWERK ZUM KAFFEEKLATSCH

JOSHUA GNOTH SPRICHT ÜBER
DEN BERUF DES KAFFEERÖSTERS

Wer den Unterschied zwischen einem morgens schnell aufgebrühten Kaffee und einem professionell vom Barista hergestellten Kaffee kennt, weiß: Kaffee ist nicht gleich Kaffee.

Der 28-jährige Papenburger Joshua Gnoth hat sein Hobby zum Beruf gemacht und arbeitet seit rund drei Jahren als Kaffeeröster für die Kanne Rösterei in Heede im Emsland. Der Kaffeeröster ist kein klassischer Ausbildungsberuf mehr, so wie es früher einmal war. „Nach meiner Ausbildung zum Elektroniker für Geräte und Systeme habe ich überlegt, wie es weitergehen sollte. Noch ein Studium oder schlage ich doch eine andere Richtung ein? Zu Hause haben meine Familie und ich immer gerne und viel Kaffee getrunken. Mein Vater und ich probierten gerne unterschiedliche Bohnen aus und wir haben unsere eigenen Mischungen gezaubert“, erinnert er sich.

DEN WEG ZUM KAFFEERÖSTER EBNETEN ZUNÄCHST VIELE GESPRÄCHE MIT HERMANN UND HENRIK KANNE, DIE IN HEEDE 2015 DIE KANNE RÖSTEREI GEGRÜNDET HABEN.

Sie ist im gleichen Gebäude untergebracht wie das Restaurant „Kannelloni“, direkt an der Autobahn, wo die italienische Küche im Mittelpunkt steht. 2017 fing Joshua in der Rösterei an. „Das war Zufall. Wir haben einen neuen Röstmeister gesucht und Joshua war zur richtigen Zeit am richtigen Ort“, schmunzelt Henrik Kanne.

Seine Umschulung begann im Januar 2017 und dauerte rund sechs Monate. Während dieser Zeit baute sich der 28-Jährige ein großes Netzwerk auf. „Ich habe in dieser Zeit als Röster viel gesehen. Ich habe eine Kaffeeschule in Hannover besucht und bei Rohkaffeehändlern in Hamburg gearbeitet. Während meiner Umschulung habe ich



alles Wissenswerte über die Bohne und ihre Geschichte gelernt. Welche Faktoren spielen bis zur Ernte eine Rolle, welche Auswirkungen haben Mahlgrad und Wasserqualität und was braucht die Pflanze zum Wachsen? Durch meine Reisen, unter anderem nach Tansania, habe ich gelernt, welche Anbauländer geeignet sind und was entscheidend für die Qualität der Bohne und den richtigen Röstprozess ist.“

Mittlerweile ist Kaffee nicht mehr einfach nur Kaffee, bestätigt Joshua. Mit rund 160 Liter jährlichem Pro-Kopf-Konsum ist Kaffee eindeutig das Lieblingsgetränk der Deutschen, sogar noch vor Bier mit 102 Litern und Wasser mit rund 145 Litern. Der Kaffeeanbau wächst rund um den Globus. Im letzten Jahr haben alle Anbauländer weltweit zusammen rund 148.995.800 60-Kilogramm-Säcke Rohkaffee produziert. „Das sind schon eindeutige Zahlen, die für einen absoluten Aufwärtstrend stehen“, sagt der Papenburger. „Wir selbst sind im Laufe des Jahres oft unterwegs und überprüfen unsere Anbaugelände. Wir sprechen mit den Menschen vor

Ort, schauen uns die Gegebenheiten an, überprüfen und arbeiten an einem ständigen Optimierungsprozess.“

Die Kaffeepflanze bevorzugt ein feucht-mildes Klima und wächst am besten bei Temperaturen zwischen 15 und 28 Grad Celsius. Alle Pflanzen benötigen viel Sonne und Niederschlag. Daher lohnen sich am ehesten Anbaugelände ab einer tropischen Höhenlage von 200 Metern. Entscheidend sind Klima und Nährboden.

Die Entstehung einer guten Kaffeebohne ist komplizierter als man glaubt. Wenn man die Kaffeekirsche vom Baum entfernt, muss man vor allem die Schale vor dem Trocknen schützen. Die Zeit der Trocknung ist dem jeweiligen Produzenten selbst überlassen. „Ich selbst kann also großen Einfluss auf jede einzelne Mischung nehmen und das ist das, was ich an meinem Job so liebe. Wichtig sind der richtige Röstgrad und das Zusammenspiel aus Farbe und Geruch. Ich probiere die einzelnen Bohnen und entsprechend wird der Röstgrad angepasst. Unsere Bohnen unterscheiden

sich sehr im Geschmack. Für mich ist Kaffee ein Genussmittel. Ich trinke ihn nicht, weil ich ihn brauche“, stellt der junge Emsländer klar.

Joshuas Arbeitsalltag ist vielfältig. „Ich starte morgens mit Qualitätskontrol-





Nase. Die sensorischen Fähigkeiten, allen voran der Geruchssinn, seien sehr wichtig, erklärt er. „Ich muss die Bohne riechen, sie fühlen und schmecken. Es bestehen zwischen einzelnen Sorten extrem große Unterschiede, die man nur mit viel Feingefühl erspüren kann.“ Der Unterschied zum industriell gefertigten Kaffee ist für Joshua sehr groß. „Bei uns haben die Bohnen eine längere Röstzeit und sie werden schonender zubereitet. Restbestände von Acrylamit gehen bei zum Großteil verloren.“ Entscheidend für guten Kaffee sei nämlich auch die Verträglichkeit.

Kaffee ist für Joshua Gnoth Beruf und Berufung zugleich. „Meine Lieblingsbohne kommt aus Afrika. Ich liebe den fruchtigen Geschmack.“

Wer den Röstmeister in Heede einmal selbst erleben und mehr über Kaffee erfahren möchte, kann sich unter www.kanne-roesterei.de über verschiedene Kaffee-Seminare informieren und direkt online den eigenen Einblick in die Welt des Kaffees buchen.

len der einzelnen Sorten, überprüfe die Maschinen und bespreche mit dem Personal im Restaurant, ob es Neuigkeiten zu den einzelnen Mischungen gibt. Je nach Buchungslage gebe ich Seminare und führe Gruppen durch die Rösterei.“ Man brauche nicht unbedingt ein handwerkliches Geschick, aber eine gute

DER OSTFRIESISCHE ITALIENER AM DELFT

EIN JAHR „DA SERGIO“ IN EMDEN

Seit einem Jahr betreibt Claudio Casto mit seinem 26-köpfigen Team direkt am Emden Delft das „Da Sergio“. LUV&LEE war für eine Zwischenbilanz auf ein paar Espresso und eine Antipasti-Auswahl zu Gast beim Italiener.

Claudio ist mit seinen 29 Jahren der jüngste der insgesamt drei Casto-Brüder, die die Gastronomie-Leidenschaft von ihrem Vater Sergio mitbekommen haben. Die Italiener aus Apulien haben „Da Sergio“-Restaurants in Aurich, Norden und zuletzt eben in Emden aufgebaut. Neu ist jetzt auch ein „Da Sergio“ in Vechta. Der Stammsitz ist auf Norderney, wo Vater Sergio ein Kultrestaurant geschaffen hat. Im Mittelpunkt aller Häuser steht die Leidenschaft für die italienische Küche.



CLAUDIO HAT ZUNÄCHST AUTOMOBILKAUFMANN GELERNT. „WIR SIND DREI BRÜDER UND EIGENTLICH WOLLTEN WIR ALLE NICHT IN DIE GASTRONOMIE“, SAGT ER SCHMUNZELND. MIT 25 JAHREN HAT ER DAS „DA SERGIO“ IN AURICH ÜBERNOMMEN UND SAGT HEUTE VON SICH:

„Ich habe im positiven Sinne einen an der Waffel, liebe diesen Job und mache ihn mit Leidenschaft.“

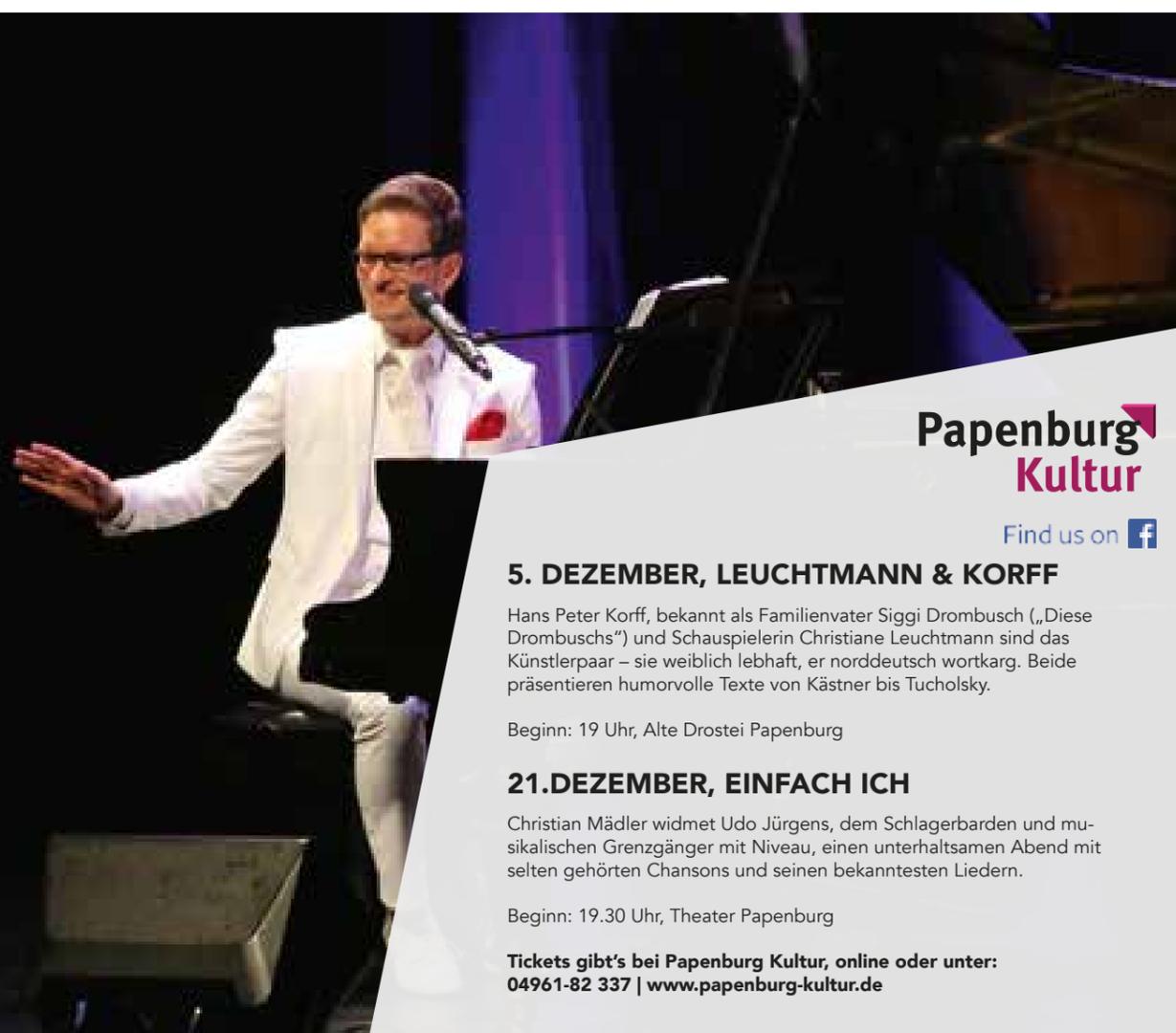
Das Emden „Da Sergio“ ist Claudios Laden durch und durch. Er hat sich bei der Einrichtung beispielsweise durch Lokale in Düsseldorf inspirieren lassen und ein Restaurant im modernen italienischen Stil mit 150 Sitzplätzen geschaffen.

Mit dem ersten Jahr in Emden ist Claudio „mehr als zufrieden: Es läuft sehr gut, aber auch, weil ich ein sehr gutes Team habe.“ Claudio liebt es, wenn das „Da Sergio“ voll ist, die Gäste sich laut unterhalten und „wir am Abend rund 150 Essen herausbringen“. Dann arbeitet er auch selbst im Service, sorgt für gute Laune unter den Gästen und für typisch italienisches Flair.

Auf der Speisekarte steht viel Gutes, das sich im Laufe der Jahre auch im Stammhaus auf Norderney etabliert hat. Allem voran die leckeren Rezepte von Claudios Oma, aber auch der Emden Matjes, italienisch inspiriert. Claudio selbst hat eine Leidenschaft für Antipasti, die italienischen Vorspeisen. Wohl deshalb ist

ihre Auswahl auf der Karte sehr groß: Es gibt weitaus mehr als Tomatensuppe oder Bruschetta. Und serviert werden echte „Ostfriesenportionen“, wie Claudio sie nennt. „Der Deutsche geht natürlich essen, um satt zu werden, und deshalb gibt es bei uns vernünftige Portionen. Auch ein Nachschlag ist kein Problem.“ Mit seinem Vater Sergio tauscht sich Claudio täglich aus; dabei kann er von dessen Gastronomieerfahrung aus mehr als 30 Jahren profitieren.

Für die weitere Zukunft des „Da Sergio“ in Emden sieht Claudio Casto eine klare Marschrichtung: „Wir müssen unseren hohen Standard halten. Das ist immer unsere Herausforderung.“ An seiner Seite hat Claudio dafür ein starkes und zugleich junges Team. Sein Stellvertreter ist sein guter Freund Michele Ramadani. Die beiden können sich aufeinander verlassen und arbeiten gemeinsam mit den anderen Mitarbeitern für ihre gemeinsame Leidenschaft: Gutes Essen aus Italien direkt am Emden Delft.



**Papenburg
Kultur**

Find us on 

5. DEZEMBER, LEUCHTMANN & KORFF

Hans Peter Korff, bekannt als Familienvater Siggie Drombusch („Diese Drombuschs“) und Schauspielerin Christiane Leuchtmann sind das Künstlerpaar – sie weiblich lebhaft, er norddeutsch wortkarg. Beide präsentieren humorvolle Texte von Kästner bis Tucholsky.

Beginn: 19 Uhr, Alte Drostei Papenburg

21. DEZEMBER, EINFACH ICH

Christian Mädler widmet Udo Jürgens, dem Schlagerbarden und musikalischen Grenzgänger mit Niveau, einen unterhaltsamen Abend mit selten gehörten Chansons und seinen bekanntesten Liedern.

Beginn: 19.30 Uhr, Theater Papenburg

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

„DER LEBKUCHENTEIG WIRD SCHON IM AUGUST ANGESETZT“

WAS WEIHNACHTEN FÜR EINEN BÄCKER BEDEUTET

Lebkuchen, Spekulatius oder Stutenkerle: Die Auswahl bei speziellen Backwaren zur Vorweihnachtszeit und auch zum Fest ist groß, entsprechend hoch her geht es in den Bäckereien in der Region. LUV&LEE hat mit Bäckermeister Jörg Ripken aus Apen über das Arbeitspensum vor dem Fest gesprochen.

Ripken ist seit 1906 ein Begriff. Seit 2006 konzentriert sich das Unternehmen vorwiegend auf die Wochenmärkte in der Region – darunter auch in Papenburg und Emden. Jetzt in der Vorweihnachtszeit ist der Arbeitsrhythmus schon anders; denn neben Brot, Brötchen und Teigteilchen verlangen die Kunden auch nach den typischen kulinarischen Begleitern der Adventszeit. „Jede Jahreszeit hat natürlich ihre Besonderheit, aber wenn in den Supermärkten bereits Ende August die ersten Lebkuchen und Spekulatius angeboten werden, sind wir im November schon vergleichsweise spät dran, wenn wir unser Weihnachtsgebäck herstellen“, sagt Ripken. Produkte wie Lebkuchen verlangen dem Bäcker zufolge einen anderen Rhythmus. Der Teig wird



bereits Ende August angesetzt, muss dann aber noch eine gewisse Zeit gelagert werden, damit die Enzyme aus Honig und Mehl den Geschmack so verwandeln, dass das typische Aroma entsteht. Ab Mitte Oktober ist der erste Lebkuchen dann erhältlich.

„Grundsätzlich haben wir im Dezember drei Schwerpunkte, die von uns in relativ kurzer Zeit bestimmte Produkte verlangen: zum Nikolaus Stutenkerle, zu Weihnachten und in der Vorweihnachtszeit Stollen und Kekse und zu Silvester schließlich die Berliner“, erklärt Ripken. Kuchen werde vergleichsweise weniger stark nachgefragt, „weil entweder eine Torte bestellt wird oder weil die Menschen vor Weihnachten einfach auch mal selbst backen.“ Ab November konzentriert sich das Familienunternehmen, das Jörg Ripken mit seiner Frau Marion im Jahr 2000 von seinen Eltern übernommen hat, auf das Weihnachtsgebäck. Produziert wird am Standort in Apen ab 2 Uhr morgens. „Für einen Bäcker ist eigentlich ein ganz normaler Arbeitstag, beispielsweise im September, am besten, zumal wir im Sommer unsere umsatzstärksten

Monate haben“, erklärt der Apener, der insgesamt 200 Mitarbeiter, darunter 35 Bäcker, beschäftigt.

Nicht nur bei Weihnachtsgebäck, sondern bei all seinen Waren ist es Ripken wichtig, „etwas Besonderes“ zu kreieren. „Backwaren bekommt man heute an jeder Ecke; aber ich finde, dass unser Handwerk unendlich viele Möglichkeiten bietet. Deswegen bin ich selbst auch permanent auf der Suche nach neuen Rezepturen“, erklärt Ripken. Das Unternehmen legt Wert darauf, keine Zusatzstoffe bei den Produkten zu verwenden. „Für die Umstellung haben wir zwei Jahre gebraucht, aber ich finde sie richtig. Wir haben uns damit auseinandergesetzt, als wir Eltern wurden und uns mit der Ernährung unseres Kindes beschäftigten“, erinnert sich Ripken. Somit wird nur Biomilch von regionalen Bauern und auch Bioblütenhonig für die Herstellung der verschiedenen Produkte verwendet.

Ripken hat 1986 seine Ausbildung absolviert. Er ist auch gelernter

Konditormeister und hat in verschiedenen Betrieben, unter anderem in Pewsum, Wildeshausen und sogar in Australien gearbeitet, ehe er in das Familienunternehmen einstieg. Von seinen Eltern übernahm er damals auch einen Verkaufswagen, der den Grundstein für die zahlreichen Ripken-Wochenmarktstände bildete. „Der Verkaufswagen passte aber überhaupt nicht zu mir. Ich gehe gerne auf Wochenmärkte, finde es aber nicht gut, wenn man nicht mit dem Kunden auf Augenhöhe steht. Darum haben wir unsere Stände, die alle mit einem Holzbackofen ausgestattet sind, so konzipiert, dass die Mitarbeiter den Kunden gegenüberstehen.“

Der Ostfrieser liebt seinen Beruf und entwickelt sich permanent weiter. Wer weiß, vielleicht hat auch das Weihnachtsangebot in diesem Jahr etwas Neues zu bieten, das Ripken auf den Wochenmärkten in der Region anbietet?

ANZEIGE



HOLEN SIE SICH DEN WEIHNACHTSGESCHMACK NACH HAUSE: JETZT RIPKEN'S HOLZOFEN STOLLEN BESTELLEN!

Holzofenbäckerei Ripken
Tiegelstr. 1, 26689 Apen
Telefon: 0 44 89 - 40 56 90
E-Mail: info@baeckerei-ripken.de

Ripken
HOLZOFENBÄCKEREI



SEIT ÜBER ZEHN JAHREN FÜR BEDÜRFTIGE IM EINSATZ

ROSEMARIE HEIDELBERG HILFT EHRENAMTLICH
BEI DER PAPANBURGER TAFEL

Es herrscht ein wenig Gedränge in dem kleinen Raum, der von einer Ladentheke durchzogen wird. Es ist ein Novembernachmittag und die Papenburger Tafel ist geöffnet. Am Vormittag wurden die Lebensmittel von den ehrenamtlichen Helfern des Sozialverbandes katholischer Frauen und Männer (SKFM) zusammengestellt, jetzt sind die Kunden da. Eine der Ehrenamtlichen, die die Ware ausgeben, ist die Papenburgerin Rosemarie Heidelberg.

Von ihren Kollegen wird sie einfach nur „Rosi“ genannt. Sie engagiert sich seit zwölf Jahren freiwillig beim SKFM und hilft jeden Tag den Menschen, denen es nicht so gut geht.

„Mir macht die Arbeit sehr viel Spaß und ich habe immer das Gefühl, dass ich etwas zurückgeben kann; denn uns geht es ja gut“,

sagt die 69-Jährige. Vor zwölf Jahren, als ihre Kinder aus dem Haus waren, hat sich die Rentnerin beim SKFM gemeldet und ihre Hilfe angeboten. Die wurde dankend angenommen; denn nach Angaben von Annegret Brüggemann, der Koordinatorin für das Ehrenamt beim SKFM, braucht die Einrichtung „immer helfende Hände“. Heidelberg ist geblieben und seither jeden Nachmittag in der

Woche von 13 Uhr bis 17 Uhr im Einsatz. „Manchmal helfe ich auch vormittags mit, wenn die Lebensmittel gepackt werden und das Obst und Gemüse sortiert werden muss“, sagt sie.

Allein in Papenburg kommen regelmäßig mehr als 3000 Bedürftige, die mit Lebensmitteln versorgt werden. Bundesweit gibt es 940 Tafeln mit mehr als 2000 sogenannten Tafel-Läden und Ausgabestellen, die nach Angaben des Dachverbandes Tafel Deutschland regelmäßig mehr als 1,6 Millionen Bedürftige versorgen. Im Laufe der Jahre hat Rosemarie Heidelberg in Papenburg eine



Steigerung bei der Zahl der Bedürftigen festgestellt. „Ich weiß nicht, woran es liegt. Vielleicht an der Politik?“, fragt sie sich. „Ich finde es jedenfalls sehr schlimm, wie groß die Zahl der Rentner ist, die von ihrer Altersversorgung nicht mehr leben können und deshalb auf die Tafeln angewiesen sind.“ Anfangs habe sie auch angesichts der vielen persönlichen Schicksale der Bedürftigen viel Mitleid gehabt und diese Gedanken mit nach Hause genommen. „Mittlerweile komme ich damit aber gut klar, weil ich ja weiß, dass wir hier gemeinsam helfen können.“ So hört Rosemarie Heidelberg ihren Kunden auch gerne zu, nimmt sich Zeit für ein Gespräch und gibt auch mal den einen oder anderen Rat.

Wenn Heidelberg nachmittags hinter der Theke der Papenburger Tafel steht, arbeitet sie dort meist mit drei weiteren Kollegen. Insgesamt sind bei der Tafel und im Sozialen Kaufhaus bis zu zwölf Mitarbeiter beschäftigt. Die meisten sind ehrenamtlich dabei. Das Soziale Kaufhaus steht für jedermann offen, während die Tafel Menschen mit geringem Einkommen versorgt. Je nach Anzahl der Personen in einer Bedarfsgemeinschaft werden Kisten von den Ehrenamtlichen vorgepackt; die Menschen können sich dann das aussuchen, was sie brauchen. „Die Stimmung bei uns ist immer gut, wir sind eine tolle Gemeinschaft, freuen uns aber über jeden, der uns noch unterstützt“, betont Heidelberg. Nach Angaben von Ehrenamtskoordinatorin Annegret Brüggemann helfen vor allem viele Rentner ehrenamtlich beim SKFM mit, aber auch Mütter in Elternzeit oder Jugendliche in den Schulferien. „Rosi ist aber immer dabei und das ist schon außergewöhnlich“, sagt Brüggemann.

Ans Aufhören denkt Rosemarie Heidelberg auch keineswegs. „Ich mache weiter, weil es mir einfach sehr viel Spaß macht, den Menschen zu helfen.“

Wer auch ehrenamtlich beim SKFM, zum Beispiel bei der Tafel, mitarbeiten möchte, kann sich bei Annegret Brüggemann unter Tel. 04961-66078163 oder per E-Mail an brueggemann@skfm-papenburg.de melden.

DAS FEST FÜR SEEMÄNNER

Die Kirchen der Stadt sind am Nachmittag des Heiligabend mit Besuchern gefüllt, der Hafen dagegen ist nahezu menschenleer. Denn gegen Ende des Jahres wird es hier ruhiger und an den Piers liegen kaum große Schiffe. Nur im Seemannsheim brennt Licht. Meenke Sandersfeld schnürt nicht nur tolle Pakete für die Seeleute, sondern bietet auch einen tollen Weihnachtsgottesdienst an.

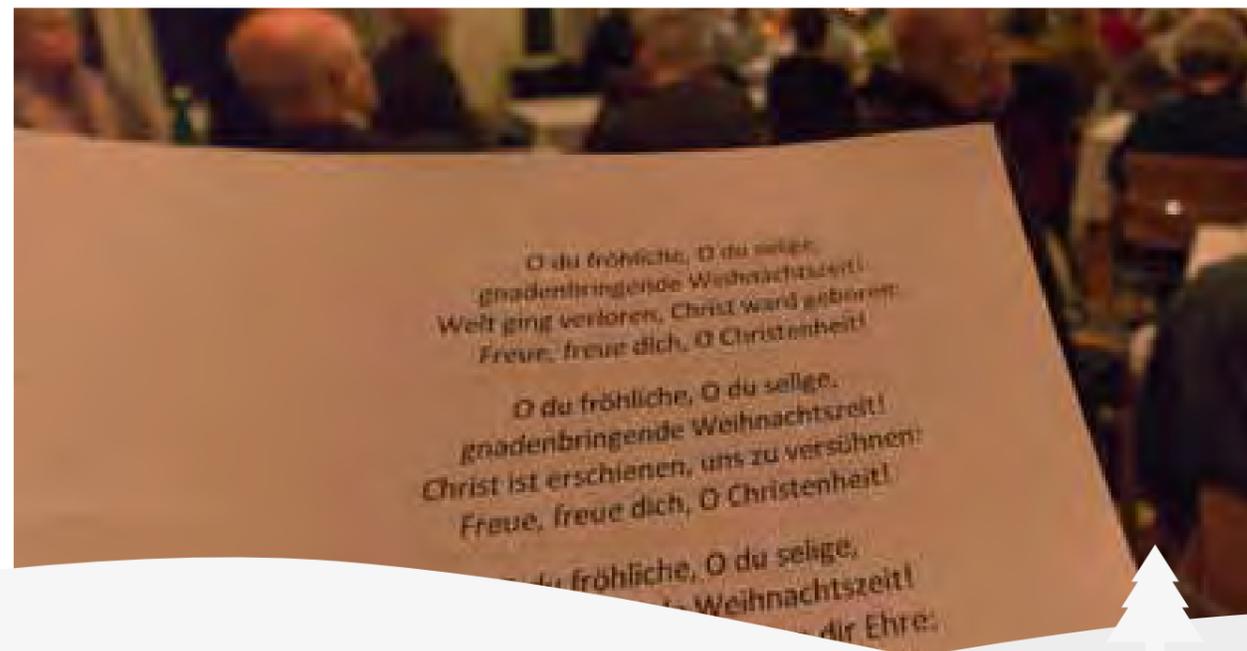
Das Emders Seemannsheim ist ein von der ostfriesischen evangelischen Seemannsmission geführtes Haus. Im Jahr 1904 wurde es offiziell eingeweiht und dient seitdem als Stätte der Begegnung mit Menschen von Bord. Seit 2003 wird es von Meenke Sandersfeld geführt, der mit seinem Team für Nächstenliebe in der maritimen Welt sorgt. Der lutherische Pastor und seine Leute helfen den Seemännern, den Kontakt nach Hause zu halten, oder sie unterstützen bei Unfällen.

Ganz besonders ist Sandersfelds Einsatz an Weihnachten gefordert; denn er macht den Seeleuten dann eine ganz besondere Freude. „In der Adventszeit stellen wir wieder Geschenkpakete zu Weihnachten mit zahlreichen nützlichen Dingen zusammen“, sagt er. Und auch an Heiligabend ist er im Einsatz: Dann findet der traditionelle, gut besuchte Weihnachtsgottesdienst statt. Über 50 Emders finden sich im Speisesaal zu einer gemütlichen gemeinsamen Weihnachtsfeier ein. „Es ist eine kleine, feine Gemeinde, die wir hier haben. Es ist immer schön“, sagt Meenke Sandersfeld, der die Feier nun schon zum 14. Mal selbst ausrichtet.

Die Gäste kommen aus unterschiedlichen Altersgruppen und Gesellschaftsschichten. Einige haben keine Angehörigen und müssten das Fest der Liebe und der Familie sonst alleine verbringen. Andere wollen Weihnachten einmal in einer anderen Atmosphäre feiern. Viele der Besucher waren auch schon öfter hier und kennen sich bereits, ein Großteil ist der Seefahrt und besonders dem Seemannsheim auch unter dem Jahr verbunden. Früher, als noch eine englische

Predigt geboten wurde, besuchten auch aktive Seeleute den Gottesdienst, heute nicht mehr. Gegen 18 Uhr beginnt der weihnachtliche Gottesdienst mit Sandersfeld. Die typischen Weihnachtslieder finden Anklang, sie werden am Klavier begleitet. „O du fröhliche“ bildet traditionell den Abschluss.

Zudem verteilt der Pastor kleine Präsente mit christlichen Botschaften. Anschließend gibt es, nicht zu vergessen, ein großes, reichhaltiges, festliches und natürlich kostenloses Büffet. „Für einige ist dies ein besonderes Festmahl“, so ein Gottesdienstbesucher. Auch einige aktive Seeleute finden sich in der Lounge des Seemannsheims ein. Hier zieht sich der Heilige Abend über den ganzen Tag; denn zum Beispiel auf den Philippinen, der Heimat vieler Seefahrer, feiert man aufgrund der verschiedenen Zeitzonen acht Stunden früher.



In der Lounge sitzt nun ein Teil der Crew der „Vos Prime“. Das Schiff versorgt aktuell den im Bau befindlichen Offshore-Windpark „Veja Mate“, 98 Kilometer nordwestlich vor Borkum. An diesem besonderen Tag ist das Heimweh häufig groß. Vom Offizier über den Bootsmann bis zum Koch versuchen die Männer, die zum Teil von den Philippinen und aus Rumänien kommen, ihre Familien zu erreichen. So ist es auch bei Kapitän Anatolij Markulets aus der Ukraine. Für ihn gebe es keine andere Möglichkeit, Weihnachten zu feiern, aber es gefalle ihm und den anderen Männern gut im Emders Seemannsheim, sagt er. Es gebe gute Computer und eine schnelle Internetverbindung sowie leckere Verpflegung in einer netten, freundlichen Umgebung. So sei es für ihn kein trauriges Fest, aber ohne seine Liebsten, auf deren Rückruf er gerade wartet, auch kein fröhliches - das „normale Leben als Seemann“.



**DIE KOMFORTABLE
ALTERNATIVE
GASKAMINE
ELEKTROKAMINE**

 **OFEN
Stübchen**

Thüringer Str. 16
26723 Emden
www.das-ofenstuebchen.de



DER MANN MIT DER „DEICHGRAFEN-KUGEL“

JÖRG TAPPER IST KONDITORMEISTER
DES CAFÉ TEN CATE IN NORDEN

Baumkuchen, Printen und Pralinen glitzern „schokoladig“ in der Auslage. Das ist das Reich von Konditormeister Jörg Tapper, einem Konditor, der mittlerweile sogar Autogramme geben darf. Grund dafür sind die berühmten Ostfriesenkrimis von Kult-Autor Klaus-Peter Wolf, der in Norden lebt und arbeitet.

„Er hat hier anfangs bei Tee und Apfelkuchen seine ersten Ostfriesenkrimis geschrieben“, erinnert sich Tapper, der mittlerweile zu den Freunden des Erfolgsautors zählt. In den Romanen tauchen darum auch die berühmten Marzipan-Seehunde aus dem ten Cate auf. Er verkauft sie heute oft gemeinsam mit den Büchern von Klaus-Peter

Wer eine Schwäche für Süßes hat, dem läuft schon vor dem Schaufenster des Cafés ten Cate in der Innenstadt von Norden das Wasser im Munde zusammen. Kaum hat man den gemütlichen Laden betreten, strömt der Duft von Schokolade und Marzipan in die Nase.

Wolf und darf hin und wieder auch ein Autogramm geben. „Wenn mir das jemand früher gesagt hätte...“, schmunzelt der 49-Jährige.

Tapper stammt aus einer Konditorenfamilie. Das ten Cate gibt es seit 1878, früher auch mit bis zu 15 Filialen. „Die gibt es nicht mehr, weil das damit verbundene Konzept nicht in meine Lebensphilosophie passt. Ich kann nicht überall sein. Für mich gibt es aber nichts Schöneres, als beispielsweise an einem Samstag im Laden zu stehen und mich mit den Menschen über unsere Schokolade zu unterhalten, Dinge zum Probieren anzubieten und in glückliche Gesichter zu schauen“, sagt Tapper.

Er wollte schon früh Konditormeister werden. „Das wusste ich wirklich schon als Kind.“ Ein Grund dafür könnte sein, dass sein Vater schon früh immer Marzipan mit nach Hause brachte, um Torten zu verzieren. „Andere Kinder hatten Knete, ich hatte Marzipan und habe daraus schon sehr früh Figuren und andere Dinge modelliert“, erinnert sich der gebürtige Norder. Nach der Ausbildung zum Konditor im elterlichen Betrieb hat Tapper seine Erfahrungen aber auch in anderen Städten Deutschlands gemacht. Sein Vater habe ihn „auf Wanderschaft“ geschickt und damit seine ständige Weiterentwicklung gefördert. Seine Leidenschaft sind Marzipan, Nougat und gute Schokolade. Wer mit dem Ostfriesen über seine Produkte spricht, merkt das schnell, und es wird keine Sekunde langweilig. Es ist nicht zu übersehen, dass hier jemand vollständig in seinem Beruf aufgeht. Tapper feilt immer wieder an neuen Produkten, wie derzeit an einer Deichgräfin-Kugel. „Vor einigen Jahren habe ich die Deichgräfen-Kugel entwickelt. Sie ist angelehnt an die Mozartkugel, weil ich fand, dass

Ostfriesland auch so eine besondere Praline verdient hat. Die Kugel musste so sein, wie ich bin, also enthält sie Marzipan und zusätzlich Arrak, weil mein Opa früher immer Grog mit Arrak getrunken hat. Hinzu kommen Sahnenougat, Edel-Vollmilch-Kuvertüre, Haselnusscrisp und Edeltrüffel.“ Die Entwicklung der Deichgräfen-Kugel habe zwei Jahre gedauert, erinnert sich Tapper. Wegen der Schichtung der einzelnen Zutaten nimmt die Produktion einer Kugel rund drei Tage in Anspruch. Nun entwickelt er das Rezept für die „Deichgräfin-Kugel“, ein weiteres von vielen eigenen Produkten.

„Das ‚Mmmh‘ von Kunden, wenn sie die Produkte probieren, ist für mich das größte Kompliment und das beste Feedback.“

Tapper selbst isst am Tag bis zu zwei Tafeln Schokolade – um die Qualität zu testen und die Rezepturen abzuschmecken. Die Kunden von Tapper kommen aus ganz Deutschland, aber auch aus dem Ausland. „Die Schweizer haben beispielsweise in den letzten Jahren Ostfriesland für sich entdeckt und kommen auch vermehrt zu uns ins Geschäft.“ Die Bücher von Klaus-Peter Wolf haben mit dazu beigetragen, dass das ten Cate in Norden zum Kult geworden ist. Die Produkte werden ab dem kommenden Jahr zusätzlich über einen neuen Onlineshop vertrieben.

Tapper sitzt ehrenamtlich, zusätzlich zu seiner Arbeit, in der Prüfungskommission für angehende Konditoren, ist Obermeister der Konditoren in Ostfriesland und ist überzeugt, dass das ein Beruf mit Zukunft ist. „Wir verzeichnen jetzt schon steigende Ausbildungs- und Meisterprüfungszahlen und ich bin davon überzeugt, dass der Beruf im handwerklichen Sektor weiter im Kommen ist. Es ist ein schöner Beruf und mit der Arbeit werden alle Sinne des Menschen angesprochen“, sagt Tapper, der stolz darauf ist, dass mit seinem ältesten Sohn bereits die sechste Generation für das ten Cate in Norden in den Startlöchern steht. Zum Glück, denn wer einmal diesen Duft der glänzenden Pralinen in der Nase gehabt hat, kommt wieder.

Für eine neue Kreation wählt er aus zehn bis zwölf verschiedenen Schokoladensorten aus, die er von kleinen Herstellern bekommt. „Gute Schokolade ist besser als guter Wein“, findet Tapper. Richtig gut sei sie, wenn sie lang conchiert, fein umgerührt, knackig und cremig sei, sagt der Konditor.

HILFE AUS DEM EMSLAND FÜR LEPRAKRANKE

VEREIN AUS ASCHENDORF VERKAUFT AUF
WEIHNACHTSMÄRKTEN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Seit 30 Jahren setzt sich die Aschendorferin Thea Muckli für Leprakranke in Indien ein. Alljährlich verkauft sie mit ihren Mitstreiterinnen auf dem Stadtfest und auch jetzt in der Vorweihnachtszeit auf Weihnachtsmärkten Tücher, Tischdecken, Bettüberwürfe und vieles mehr.

All diese Produkte sind in Indien hergestellt worden – unter anderem in Webfabriken, die mithilfe des Vereins aus dem Emsland errichtet wurden. Mit den Verkaufserlösen kann kranken und armen Menschen geholfen werden.

Regelmäßig reist Thea Muckli nach Indien und sieht dabei, was mit den zahlreichen Spenden aus dem Emsland möglich ist. Und das ist eine ganze Menge! Die Aschendorferin hat im Laufe der Jahre die Lebenssituation der Ärmsten in Indien entscheidend verbessert. Ihre Leidenschaft für das Land begann mit 1959 mit dem Film „Der Tiger von Eschnapur“. Die Kinobetreiberin hatte den Film in ihrem eigenen Kino in Aschendorf gesehen und war von dem Land fasziniert. Als Touristin reiste sie schließlich 1989 mit ihrer Cousine nach Indien und sah unter anderem das Taj Mahal mit eigenen Augen. „Wir haben aber damals bereits durch unseren Reiseleiter Kontakt mit Leprakranken gehabt“, erinnert sich Muckli.

Die chronische Infektionskrankheit Lepra ist in Indien weit verbreitet. Nach Einschätzungen von Experten der Deutschen Lepra- und Tuberkulosehilfe erkranken in dem südasiatischen Land jedes Jahr 130.000 Menschen an Lepra. Das ist mehr als die Hälfte der Neuerkrankungen weltweit. Vor mehr als 30 Jahren, kurz vor der Gründung des Aschendorfer Vereins, wurde eine Behandlungsmethode gefunden.

Der Urlaub in Indien war für Thea Muckli der Auslöser: Sie wollte den Leprakranken helfen. Sie gründete den Verein „Leben ohne Lepra“. 25.000 Mark

kamen damals insgesamt an Spendengeldern zusammen. Heute ist die ganze Familie im Verein der Mutter engagiert und arbeitet in Jaipur im Norden Indiens mit einer Organisation zusammen, die sich um die Behandlung der Erkrankten kümmert.

Die Infizierten werden stationär behandelt; parallel führen die Helfer ein Vorsorgeprogramm durch und suchen in den Dörfern und Slums nach möglichen Patienten. „Die Menschen bekommen die passenden Medikamente und werden über Hygiene- und Vorsorgemaßnahmen informiert. So wird die Krankheit im Anfangsstadium bekämpft und die Menschen werden vor Folgeschäden bewahrt. Umgerechnet kann mit nur 50 Euro ein Leprakranker geheilt werden“, erklärt Muckli.



Mit Spendengeldern des Aschendorfer Vereins sind in den vergangenen Jahren in einer der ärmsten Regionen der Welt medizinische Versorgungszentren entstanden und Ausbildungsprogramme zur Aufklärung und Bekämpfung der Krankheit entstanden. Zudem konnten unsaubere Slums zu hygienischen Vierteln mit sicheren Hütten umgebaut werden.

Im Jahr 2009 hat der Verein seine Hilfe auf die Region um Patna, etwa drei Flugstunden von Jaipur entfernt, ausgedehnt. Auch dort konnten bereits eine

neue Schule und eine Krankenstation errichtet werden.

Thea Muckli kämpft auch 30 Jahre nach der Gründung des Vereins weiter für Leprakranke. Sie ist mit vielen Mitstreitern auf dem Weihnachtsmarkt auf Gut Altenkamp in Aschendorf (29. November bis 1. Dezember) und auf dem Weihnachtsmarkt an Meyers Mühle in Papenburg (zweites und drittes Adventswochenende) zu finden. Dort verkauft sie die in Indien gefertigten Decken, Teelichter und andere schöne Dinge.

LUV&LEE weist gerne auf die Möglichkeit der Spendenleistung für den Verein „Leben ohne Lepra e. V.“ hin. Möglich sind Zahlungen mit dem Stichwort „LUV&LEE“ auf das Konto mit der IBAN DE23 2665 0001 0001 0080 02 bei der Sparkasse Emsland (BIC: NOLADE21EMS).

DIE GANZE FRISCHE VON DER INSEL

TRADITION SEIT FAST 60 JAHREN

Fleisch, Wurst, Schinken und vieles mehr. Wer heute nach Feierabend eben schnell den Supermarkt aufsucht, ist meist geblendet von den vielen Angeboten rund ums Fleisch oder Gemüse. Bewusstes Einkaufen ist für viele Menschen aufwändig und lästig. Feste Mahlzeiten haben heutzutage oftmals keinen Platz mehr im Tagesablauf.

Trends gehen eindeutig in Richtung außer-Haus-Verzehr und Convenience-Food. Und dennoch gibt es sie – die Geheimtipps für unsere Ernährung. Einer davon findet sich auf der Nordseeinsel Norderney. Dort gibt es seit 1960 die Metzgerei Deckena, die auf der Insel mehrere Standorte betreibt.

Harald und Birgit Deckena betreiben



das Unternehmen in zweiter Generation. Der familiengeführte Betrieb kombiniert traditionelles Fleischerhandwerk, klassische Wurstmacher-Kunst anhand vieler klassischer Familienrezepte und eine große Portion persönliche Leidenschaft für beste Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten. Doch nicht nur die Fleischerei hat sich einen Namen gemacht; das Unternehmen steht auch für leckere Speisen, die frisch zubereitet werden. Birgit Deckena betreibt seit ein paar Jahren die „Kochinsel“ auf Norderney. „Die Kochinsel ist mit den Jahren gewachsen“, erklärt sie. „Für mich ist die Küche eine Herzensangelegenheit geworden. Für das allgemeine Wohlbefinden spielt die richtige Ernährung eine wichtige Rolle. Weil sie im Alltag aber oft genug zu kurz kommt, versuche ich mit meinen Gerichten, Menschen mit guten Zutaten ein leckeres Essen zu bereiten. Natürlich fordert unsere Präsenz in den Geschäften eine optimale Kombination zwischen gutem Essen und einer perfekten Produktauswahl, zum anderen möchte ich meinen Gästen meine Leidenschaft für gutes Essen und für die besten Produkte ans Herz legen.“

Das Unternehmen betreibt insgesamt sechs Standorte auf der Insel und beschäftigt 25 Mitarbeiter. „Wir sehen an den Verkaufszahlen an unserer Salatbar, dass das Bewusstsein für gesunde Ernährung wächst. Wir achten darauf, dass wir alle Zulieferer und die Höfe persönlich kennen. Denn Vertrauenswürdigkeit gehört für uns zu einem erstklassigen Produkt dazu. Ob es die Salzwiesenkälber vom Adrianenhof sind

oder ostfriesische Deichlämmer: Diese persönliche Beziehung zu den Landwirten ist uns wichtig.“

Jeden Tag werkelt die 53-Jährige in ihrer Küche und kreiert neue Rezepte. Der Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Aber gesund muss das Essen sein. „Die steigenden Zahlen für Erkrankungen durch schlechte Ernährung sind erschreckend. Das zeigt, dass wir handeln müssen. Konservierungsstoffe, die überall zu finden sind, töten unsere gesunde Darmflora, aber das ist den meisten von uns nicht bewusst. Unser Trend dagegen geht hin zum ‚free from‘: komplett ohne Konservierungsstoffe und E-Produkte. Unsere Brühen setzen wir beispielsweise bereits einen Abend vorher an. Dadurch entwickeln die Produkte einen guten Geschmack und kommen ohne Zusatzstoffe aus. Ich liebe es, neue Gerichte zu entwickeln. Von mir aus jeden Tag im Jahr“, erklärt die Norderneyerin und betont zugleich: „Dafür haben wir aber auch ein sehr gutes Team, dass nach der gleichen Philosophie arbeitet und mit uns an einem Strang zieht.“

Die Kochinsel bietet jeden Mittag verschiedene Tagesgerichte an: Tafelspitz vom Küsterhünd, Käse-Lauchsuppe oder ofenfrischen Krustenbraten. „Meine Leidenschaft sind Suppen und leckere Low-Carb-Gerichte. Ich selbst liebe Suppen, von der Tomatensuppe bis zur leckeren Möhren-Ingwersuppe.“

Viele Urlauber gönnen sich in ihrer kurzen freien Zeit etwas. Viel frische Luft und Bewegung regen den Appetit an; so

darf auch das Essen nicht zu kurz kommen. „Mittlerweile kennt man uns. Viele unserer Gäste kommen aus NRW, insbesondere aus dem Ruhrgebiet. Wir sehen, dass Menschen bereit sind, einen Euro mehr für gutes Fleisch und höherwertige Lebensmittel auszugeben. Wer bei uns einkauft, kann sicher sein: Er bekommt natürliche, leckere und frische Lebensmittel aus unserer Region.“

Im Sortiment sind mittlerweile viele Dauerbrenner und sozusagen kulinarische Botschafter der Region. „Das Geheimnis unseres Schinkens ist beispielsweise einfach: Ein gutes Stück Schweineschinken, mit Meersalz behandelt und an guter Luft getrocknet“, schmunkt die Hobbyköchin. „Unser Topseller ist mittlerweile allerdings unsere Nordseesalami, ein Produkt mit einer gewissen Einzigartigkeit. Die gibt's nature, mit Walnüssen oder auch mit Fenchel. Unsere Gäste lieben sie.“

Sohn Finn, 25 Jahre, ebenfalls gelernter Fleischermeister, arbeitet bereits mit. Mit ihm ist die dritte Generation im Unternehmen. Deckena zufolge bringt er viele neue Ideen in den Betrieb. „Zum Beispiel haben wir seit neuestem Brennstoffwerttabellen, die bei unseren Kunden für noch mehr Transparenz sorgen.“ Die Zusammenarbeit mit ihrem Sohn im Unternehmen klappe „ganz hervorragend und wir sind sehr stolz.“ Birgit Deckena, ihr Mann und ihr Sohn arbeiten auf Norderney weiter mit ihrem Team im Sinne einer bewussten Ernährung. „Wir sollten es uns wert sein, uns gesund zu ernähren“, betont sie abschließend.

Durch die viele Laufkundschaft und den regen Zuspruch entwickle sie neue Ideen für neue Rezepte, so Deckena. „Das spornt an und gibt Motivation für neue Innovationen.“

DER RETTUNGSSCHWIMMER DER FRIESENHERME

AMERIKANISCHER RETTUNGSSCHWIMMER
SCHWIMMT SICH INS OSTFRIESENHERZ

Jermaine Crenshaw, geboren in der kalifornischen Mega-Metropole Los Angeles, hat in Ostfriesland vor mehr als zehn Jahren seine große Liebe gefunden. Seit rund fünf Jahren arbeitet er nun als Rettungsschwimmer in der Friesenherme in Emden.

Der Amerikaner kam 2009 nach Deutschland, um für die United States Army zu arbeiten. Nach Stationen in Afghanistan und in der Schweiz kehrte er 2010 zunächst wieder nach Amerika zurück. „Eigentlich wollte ich in Deutschland bleiben, weil mir das Leben dort gefiel. Durch Zufall stieß ich im Internet auf eine Datingseite und sah dort ein Mädchen, dem ich sofort schrieb“, erinnert er sich.

Nach einigen Nachrichten zwischen Jermaine und Stefanie, die aus Hinte stammt, kam es 2010 dann zum ersten Treffen in Emden. „Ich war ziemlich nervös. Ich konnte kaum Deutsch und wusste nicht, was auf mich zukam. Wir trafen uns am Bahnhof und verstanden uns auf Anhieb super. Nach einem schönen Wochenende stand dann allerdings auch schon wieder der Heimweg an und wir beide wussten nicht, wie es mit uns weitergehen und ob wir uns wiedersehen würden“, berichtet der US-Amerikaner.

„ALS STEFANIE DANN ALLERDINGS EINIGE ZEIT SPÄTER IN DIE USA REISTE, UM MICH ZU BESUCHEN, WUSSTEN WIR: WIR GEHÖREN ZUSAMMEN. ICH HATTE DAMALS KAUM GELD, ABER ICH HABE VERSUCHT, IHR ALLES ZU ZEIGEN UND ZU ERMÖGLICHEN, WAS ICH KONNTE.“

Es funkte zwischen den beiden, die aus so unterschiedlichen Welten kommen: sie vom platten Land, aus Ostfriesland, er aus einem Stadtteil von Los Angeles, wo er schon als Kind Augenzeuge von Schießereien wurde. Jermaine und Stefanie wussten aber seit ihrem Besuch in seiner Heimat, dass sie zusammengehörten, und entschieden sich für ein gemeinsames Leben. Nicht etwa im



Sonnenstaat Kalifornien am Strand von Malibu, sondern in Ostfriesland. „Ich wurde von Anfang sehr gut in Ostfriesland und in der Familie meiner jetzigen Frau aufgenommen. 2010 haben wir in Ostfriesland geheiratet.“

Der 44-Jährige musste, um den Job zum Rettungsschwimmer in der Friesenherme zu bekommen, einen Deutschkurs belegen. „Deutsch ist für uns Amerikaner sehr schwierig zu lernen, aber meine Frau und ich haben privat nur noch deutsch gesprochen. Platt versee ich aber nach wie vor nicht“, schmunzelt er.

Der Beruf des Rettungsschwimmers bringt sehr viel Verantwortung mit sich. Die wichtigste Voraussetzung ist ein Rettungsschwimmabzeichen der Deutschen Lebens-Rettungs-Gesellschaft (DLRG). Dieses gibt es in den Abstufungen Bronze, Silber und Gold. Für die Arbeit als Rettungsschwimmer wird mindestens ein silbernes Abzeichen benötigt. Zusätzlich ist eine Erste-Hilfe-Ausbildung erforderlich. Zu den Hauptaufgaben von Rettungsschwimmern

gehört es, den Badebetrieb in Schwimmbädern zu beobachten, um Gefahren erkennen zu können und im Falle von Rettungsmaßnahmen Erste-Hilfe- oder Wiederbelebungsmaßnahmen durchzuführen.

Jermaine liebt seine Arbeit als Rettungsschwimmer. „Sie ist vielseitig, aber auch anspruchsvoll. Das ist mit Abstand der beste und schönste Job, den ich je gemacht habe“, sagt er. Er sei aber auch froh, seine Frau an seiner Seite zu haben, „die mir bei fehlenden Deutschvokabeln immer zur Seite steht.“ Zu seinen Aufgaben im Bad gehört auch die Aufsicht in der Saunalandschaft. „Wir schauen nach dem Rechten, kontrollieren das Saunen und machen selbst auch die Aufgüsse.“

Die körperliche Arbeit liebt der 44-jährige durchtrainierte Mann. Ein Hobby, mitgebracht aus seiner amerikanischen Heimat, ist der American Football. Er trainiert eine Mannschaft der „Emden Tigers“.

„Das Leben in Ostfriesland ist einfacher und besser. Ich erlebe hier keine Polizisten mit Waffen im Anschlag und im Vergleich zu L.A. gibt es kaum Kriminalität. Ich komme aus einer Gegend, in der Gewalt zur Tagesordnung gehört, und wo man auch mit ansehen muss, wie Menschen in unmittelbarer Nähe erschossen werden.“

Zurück in die USA möchte Jermaine nicht mehr. Er hat sein Herz in und an Ostfriesland verloren. „Das Einzige, was ich manchmal wirklich vermisse, ist das viele Essen und die Auswahl an Restaurants. In Ostfriesland isst man entweder Fisch oder Grünkohl, nicht so viel Fleisch wie in Amerika. Und das Frühstück ist für mich kein Frühstück. Was ich aber über alles liebe, ist Schaschlik“, lacht Jermaine, der Rettungsschwimmer der Friesenherme.



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.



DIE „GUTE FEE“ FÜR EIN GUTES FRÜHSTÜCK

HERTA JANSSEN LIEBT DAS VOLLE HAUS IM „WATTKIEKER“

Ein Sonntagmorgen in Harlesiel. Im „Wattkieker“, dem Restaurant direkt am UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer, strömen die Gäste zum Frühstücks-Buffer, das aus verschiedenen Fischspezialitäten und veganen Speisen besteht. Eine Frau hat maßgeblich dazu beigetragen, dass alles appetitlich aussieht und vor allem dafür, dass alles rechtzeitig vorbereitet ist: Herta Janßen. Die Ostfriesin ist die „gute Fee“ im „Wattkieker“.

„Ich fühle mich im Betrieb rundum wohl, weil man hier in nahezu jeder Position sehr kreativ sein kann“, sagt die 53-Jährige.

Seit mehr als fünf Jahren gehört sie zum Team des „Wattkickers“ und beeinflusst auch immer mit Eigenkreationen das Angebot der Speisen. Sie war schon mit an Bord, als das Restaurant noch gebaut wurde. „Damals habe ich mitgeholfen, dass die Baustelle immer sauber und aufgeräumt war“, erinnert sie sich. Jetzt ist sie zuständig für die vielen verschiedenen Torten, die angeboten werden – und letztlich für das reichhaltige Frühstücksbuffer, das nicht nur viele Ostfriesen aus der Umgebung anzieht, sondern auch ein Dauerbrenner bei den zahlreichen Touristen in Carolinensiel und Harlesiel ist.

Der Gastronomiebetrieb der Firma Albrecht ist bekannt, weil dort schon vor einigen Jahren, noch vor den aktuellen Trends, vegane Speisen angeboten wurden. Viele davon bereitet Herta Janßen zu und ergänzt das Angebot immer wieder neu durch ihre Eigeninitiative. „Ich habe immer schon gerne in der Küche experimentiert und mache das auch hier immer wieder.“ Herta kreierte nach ihren eigenen Rezepturen verschiedene vegetarische und vegane Speisen, Desserts, Cremes, Aufstriche, und Brote, wie „Hertas Kraftbrot“, das teils vegan und ohne Kohlenhydrate hergestellt wird. Auf der Basis von Tofu und verschiedenen Nussorten kommen ständig neue vegane Produkte dazu. Für



das Mittagsgeschäft auch täglich bis zu vier Torten, darunter besonders ihre Ostfriesen-Sahne-Torte.

Für viele neue Mitarbeiter in Service und Küche ist sie dabei stets eine wertvolle Ratgeberin. Kollegen bescheinigen ihr immer eine herzliche Art im Umgang mit Kollegen und Gästen. „Ich helfe immer sehr gerne, wenn neue Kollegen ins Team kommen, und gebe gerne Hilfestellung bei den Abläufen. Oft heißt es: ‚Frag Herta mal‘ oder ‚Geh damit am besten zu Herta‘“, sagt sie schmunzelnd. Ihr sei es wichtig, dass die Gäste zufrieden seien und wolle Stammgästen immer wieder etwas Neues bieten.

Ihr Arbeitstag beginnt an einem Sonntag, wenn viele Familien sich auf ein reichhaltiges Frühstück freuen, um 4.30 Uhr. Dann bereitet Herta Janßen die Platten mit verschiedenen Matjessorten, Makrelen- oder Forellenfilets und Matjesdips vor. In der Saison sind etwa 150 Frühstücke am Tag normal, entsprechend zügig müssen die Abläufe in der Küche sein. „Mich bringt aber eigentlich nichts aus der Ruhe. Im Gegenteil, ich mag das, wenn es richtig

voll ist und gut zu tun ist. Wenn man gut vorbereitet ist, dann macht das alles nichts“, sagt sie. So bleibt dann Herta auch genug Zeit für den Kontakt mit den Gästen. „Oft sind Stammgäste da und da nehme ich mir immer gerne Zeit für einen kurzen Schnack.“

Ab Ende November bereitet sich Herta Janßen schon auf die Vorweihnachtszeit vor, entsprechend fällt dann auch das kulinarische Angebot im „Wattkieker“ aus: „Dann gibt es wieder Nussecken und Marzipan- und Bratapfeltorte.“ Herta Janßen, die „gute Fee“ aus dem „Wattkieker“, denkt noch lange nicht ans Aufhören. „Ich liebe meine Arbeit und bin noch lange nicht müde.“

EINFACH GESUND ERNÄHREN

MIT BIRGIT DECKENAS SUPPENKÜCHE
DEM ALLTAG EIN
SCHNIPPCHEN SCHLAGEN

VEGGIE SOUP

LOW CARB CUISINE

POWER BRÜHE

Deckena GmbH Norderney info@inselmanufaktur.de

HIER IST DER GUTE GESCHMACK ZU HAUSE ONLINESHOP AUF WWW.INSELMANUFAKTUR.DE



AUS ÖSTERREICH MIT ZWETSCHGENWEIN NACH NORDERNEY

Vom 27. Dezember bis zum 1. Januar findet auf dem Kurplatz der Insel der Norderneyer Winterzauber statt. Auch nach dem eigentlichen Fest herrscht bis zum Beginn des neuen Jahres auf dem zentralen Platz Norderneys diese ganz besondere Atmosphäre getreu dem Motto „Die Tage zwischen den Jahren genießen“.

Einer von zahlreichen Ausstellern aus der Region, zugleich aber auch einer, der schon beim ersten Norderneyer Winterzauber im Jahr 2009 dabei war, ist der Österreicher Michael vom Hof Klein Burhufe in Südbrookmerland. Sein voller Name spiele keine Rolle, sagt er. Im Vordergrund stünden seine Produkte und die kommen nach Angaben des gelernten Gastronomen in Ostfriesland gut an. Michael ist vor 40 Jahren in die Region gekommen und hat hier nun seine Heimat gefunden. 1999 fing er in Emden mit seiner ersten Weihnachtsmarktbude an. Eine Emderin, die es nach Norderney verschlagen hatte, habe ihm damals vorgeschlagen, seine Produkte auch auf dem Winterzauber anzubieten, erinnert sich Michael. Mittlerweile bezeichnet er sich schon selbst als Urgestein auf dem Inselmarkt. Die Rückmeldung der Menschen sei über die Jahre stets positiv gewesen.

„Die Leute mögen vor allem unseren österreichischen Zwetschggenwein. Deswegen kommen auch ganz viele nach Norderney, wenn wir dort sind.“ Heiß getrunken ist er eine echte Alternative zum klassischen Glühwein. Zusätzlich kredenzt Michael auf dem Markt Traubensäfte, österreichische Spirituosen wie Obstler und alkoholfreien Punsch. „Die Menschen kommen, weil sie wissen, dass es bei mir Qualität zu fairen Preisen gibt“, sagt Michael. Er kenne alle Erzeuger persönlich und habe zudem in seinem Geburtsland eine

eigene kleine Weinanbaufläche. Die edlen Tropfen von dort können Weinliebhaber direkt in der HofSpezerei in der Emden Innenstadt kaufen.

Neben dem Österreicher präsentieren sich auf dem Norderneyer Winterzauber noch viele weitere Händler, die die Veranstaltung zu einem kulinarischen Geheimtipp in der Region machen. Angeboten werden unter anderem erlesene Käsespezialitäten aus verschiedenen Ländern, edle Champagner- und Sektsorten, mediterrane Salami- und Schinkenspezialitäten sowie weitere hochkarätige Delikatessen.

Der Norderneyer Winterzauber auf dem Kurplatz der Insel ist vom 27. Dezember bis zum 1. Januar täglich von 11 Uhr bis 20 Uhr geöffnet und kostet keinen Eintritt. Er wird am 27. Dezember um 17 Uhr eröffnet. LUV&LEE findet: Ein kulinarischer Leckerbissen nach dem Fest.

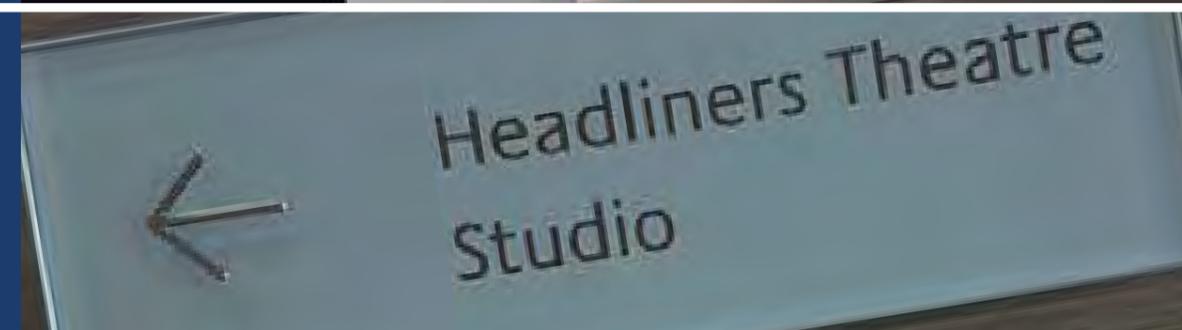


S I G N A G E | G M B H

Cabin
Signage



Way-
finding



Illuminated
ship names



Decorative
Signs



Siemensstraße 17 • 26871 Papenburg • Tel.: 04961/992244
Klausheider Weg 55 • 48531 Nordhorn • Tel.: 05921/8191485

www.kw-signage.de



FIT INS NEUE JAHR GEHT ES MIT DER NÄCHSTEN LUV&LEE, DIE AB DEM 8. FEBRUAR ERHÄLTlich IST. WIE GEHT ES DEN FEIERTAGSPFUNDEN SO RICHTIG AN DEN KRAGEN? SPORTEXPERTEN GEBEN TIPPS UND ATHLETEN AUS DER REGION SPRECHEN ÜBER IHRE STETIGE MOTIVATION. DAS UND VIEL MEHR IN DER ERSTEN LUV&LEE 2020!



AB SOFORT KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

Abonnieren Sie jetzt das Lifestylemagazin für den Nordwesten und erleben Sie in sechs Ausgaben im Jahr spannende Geschichten aus der Region, verpassen Sie keine Veranstaltungen mehr und entdecken Sie mit uns die Vielfalt der Region.

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

Abonnement: 6 Hefte im Jahr für 25 EUR
(inkl. MwSt. und inkl. Porto innerhalb Deutschlands)

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: 20.000
Veröffentlichung: 28.11.2019

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

Christoph Assies, Tobias Bruns, Roland Halbe, Klein Burhufe, Küche 3000 Kramer, Meerconcepte-Pages, Astrid Muckli, Papenburg Kultur, pixabay.com, Schloss Gödens Entertainment GmbH, Shutterstock.com, Ann-Priscilla Siebert, Staatsbad Norderney GmbH, Warner Bros. International, Michael Wessels



Jan-Behrends Egberts
Steuerberater
Rechtsanwalt
Fachanwalt für Steuerrecht
Vereidigter Buchprüfer

Magnus Flatken
Steuerberater
Dipl.-Oec.

Ringstraße 7 | 26721 Emden

Tel.: 0 49 21 - 92 72-0

info@egberts-flatken.de

EGBERTS + FLATKEN

Ihre Steuerkanzlei im alten Hauptzollamt



*Wir begrüßen Sie
in unseren
neuen Räumen
und freuen
uns auf die
weiterhin gute
Zusammenarbeit.*

EGBERTS + FLATKEN

Ihre Steuerkanzlei im alten Hauptzollamt

Kompetent, persönlich, zuverlässig.

Neues Leben in altem Gebäude:

Seit Mitte diesen Jahres ist die Steuerkanzlei Egberts + Flatken in das ehemalige Hauptzollamt mitten in Emden umgezogen.



Ein großer Aufwand, der sich gelohnt hat: Eindrücke während der Umbauphase.

Die Kanzlei, die seit über 65 Jahren mit ihrer Kombination aus fachlicher Beratung und persönlichem Kontakt erfolgreich ist, begrüßt ihre Mandanten nun in modernen Räumen in dem denkmalgeschützten Gebäude in der Ringstraße 7. Die Inhaber Jan-Behrends Egberts und Magnus Flatken freuen sich über den

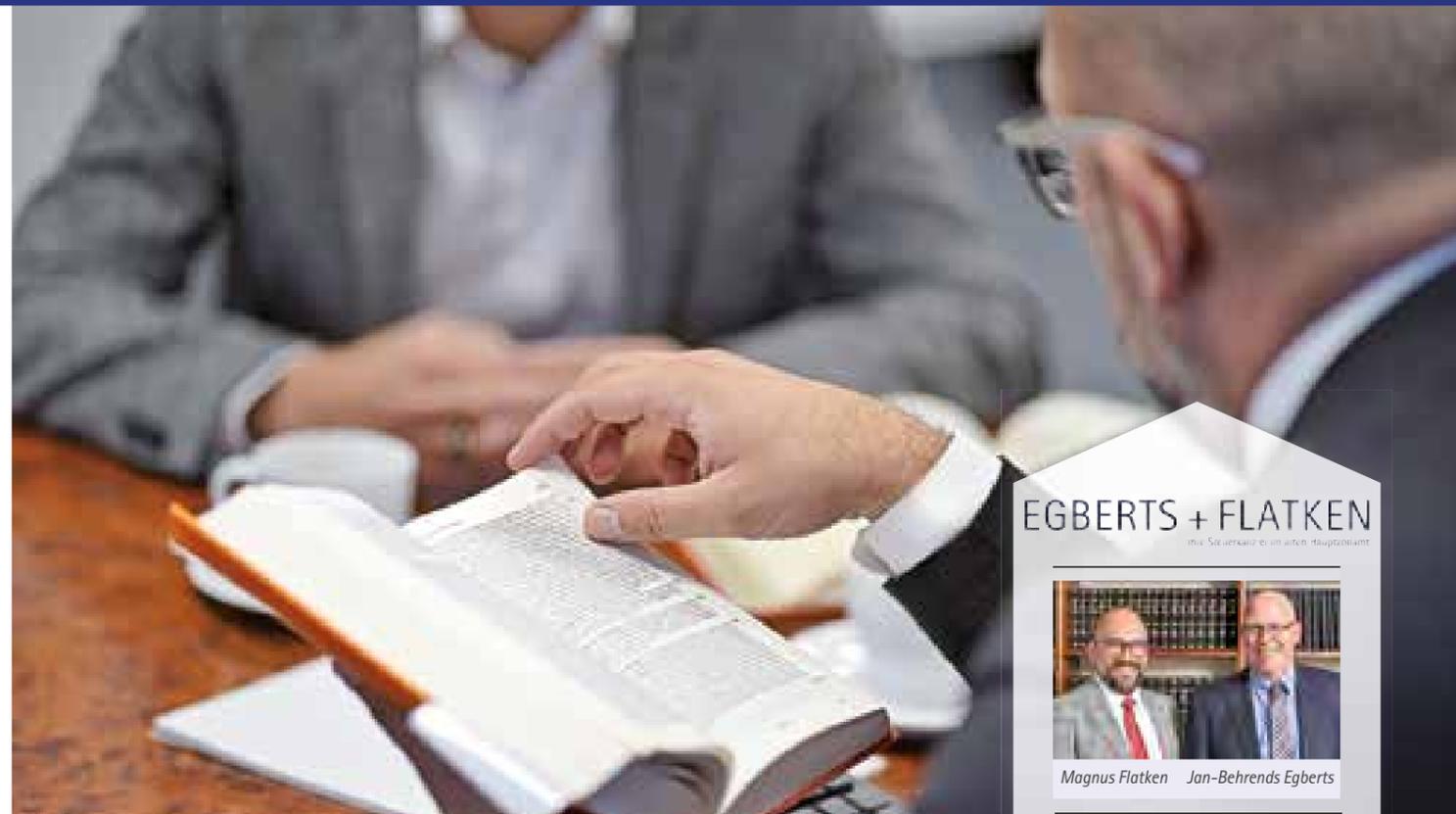
Umzug in die Ringstraße im Emdener „Behördenviertel“. Flatken: „Wir haben hier nicht nur mehr Platz für den Arbeitsalltag, sondern vor allem auch technisch nun die optimalen Voraussetzungen.“ Auch für die Mandanten – vom Einzelunternehmer bis zu Firmen mit über 500 Mitarbeitern – sei der Standort

mit ausreichend Parkplätzen am Haus leicht zu erreichen. Zu dem Leistungsportfolio der Kanzlei gehören neben den klassischen Themen wie Buchhaltung, Jahresabschluss, Steuererklärungen und Steuerberatung, beispielsweise auch die ganzheitliche Beratung bei Existenzgründungen oder

Auf einen Blick

Gegründet: 1952
Sitz: Emden
Inhaber: Dipl.-Oec. und Steuerberater Magnus Flatken, Rechtsanwalt und Steuerberater Jan-Behrends Egberts
Mitarbeiter: 35

Leistungen: Steuerberatung, Lohn- und Finanzbuchhaltung, Jahresabschlüsse, Steuererklärungen für Unternehmen und Privatpersonen, Existenzgründungs- und Unternehmensnachfolgeberatung, wirtschaftliche Beratung und Finanzierungsberatung



Optimale Beratung in allen Bereichen.

EGBERTS + FLATKEN
im Steuerkanzlei im alten Hauptzollamt



Magnus Flatken Jan-Behrends Egberts

Juli 2019

Umzug in das sanierte ehemalige Hauptzollamt Emden in der Ringstraße

2014

Eintritt des Gesellschafters Dipl.-Oec. und Steuerberater Magnus Flatken, spätere Umbenennung in den jetzigen Namen **EGBERTS + FLATKEN**

1987

Ergänzung des Angebots durch eine qualifizierte Rechtsberatung mit einem Schwerpunkt auf steuer- und unternehmensrechtliche Fragen

1970

Umzug in die Neutorstraße, Gründung der Sozietät Egberts + Berends

1952

Gründung der Kanzlei durch Steuerberater Eckard Egberts, Vater des heutigen Seniorpartners Jan-Behrends Egberts

bei Fragen der Unternehmensnachfolge. Ein Sonderstellungsmerkmal ist die Vernetzung in den juristischen Bereich. Inhaber Magnus Flatken: „Mein Partner Jan-Behrends Egberts ist Rechtsanwalt. Eine unserer Stärken ist, dass wir steuerliche Überlegungen für unsere Mandanten auch gleich in vertragliche Regelungen umsetzen können.“ Ein Partner in Rechtsfragen ist dabei die Kanzlei Dr. Brüggemann – Miermeister – Kunz. Die Sozietät ist als Mieter mit in das rundum sanierte Hauptzollamt eingezogen.

Kennzeichnend für **EGBERTS + FLATKEN** ist seit der Kanzleigründung die kontinuierliche Weiterentwicklung. Mit den neuen Räumlichkeiten sind nach Worten von Inhaber Jan-Behrends Egberts die Voraussetzungen ideal. „Wir wollen weiterwachsen und investieren wie bisher in die Verbesserung unserer fachlichen Expertise.“ Die Qualität und stets aktuelles Wissen der 35 Kanzleimitarbeiter seien der wichtigste Erfolgsgarant.

Für die nächsten Jahre geht es aus Sicht von **EGBERTS + FLATKEN** darum, sich nach der Digitalisierung dem Trend der weiteren Automatisierung von Abläufen zu stel-

len. Flatken: „Schon heute werden Bankkontoauszüge automatisch verbucht. Das ist grundsätzlich auch schon für andere Arten von Belegen möglich.“ Die automatisierte Abarbeitung von Geschäftsvorfällen werde in Zukunft noch stärker in den Fokus rücken. Egberts: „Das gilt sowohl für unsere als auch die Arbeitsweisen unserer Mandanten und hier sehen wir in einem funktionierenden Zusammenspiel viele Vorteile.“ Die Kanzlei sei für diese Entwicklung nicht zuletzt durch die räumliche Verbesserung sehr gut vorbereitet. ■

Die Geschichte der Kanzlei (eine kleine Zeitleiste)



Eckard Egberts

FAMILIENUNTERNEHMEN AUS KRUMMHÖRN FEIERT 30. GEBURTSTAG

Seit 30 Jahren plant und realisiert die Familie Kramer in Krummhörn für ihren Kunden Traumküchen. Richard Kramer, der heute noch Inhaber sowie Gesellschafter und Geschäftsführer ist, gründete das Geschäft am 15. Dezember 1989.

Die Küchenspezialisten aus der Region legen nach eigenen Angaben großen Wert auf die intensive Beratung der Kunden, denn jede Küche müsse individuelle Ansprüche erfüllen. „Die Küche muss zum Menschen und zum Raumkonzept in seinem Haus oder seiner Wohnung passen. Alles sollte idealerweise aus einem Guss sein“, sagt Richard Kramer. „Bei uns dreht sich alles um einen umfassenden Komplettservice, von der individuellen Beratung, Planung über die Koordination aller Arbeiten mit anderen Handwerkern bis hin zur Montage. Es versteht sich von selbst, dass auch nach dem Küchenkauf unser Kunde noch bestens betreut wird“, so Richard Kramer.

Die Küchenspezialisten präsentieren auf 500 Quadratmeter Ausstellungsfläche die neuesten Küchentrends und Innovationen, eine Vielfalt von Einrichtungsvorschlägen, Farben und Ideen. Hier findet der Kunden seinen Wohnstil von klassisch über Landhaus bis modern. Sie haben einen hohen Anspruch an sich selbst, von dem auch die Kunden vollumfänglich profitieren sollen. Aus diesem Grund arbeiten die Spezialisten mit verlässlichen Partnern zusammen. Dazu gehören unter anderem so bekannte Marken wie Ballerina, Leicht, Nobilia, Häcker, Miele, Neff, Bosch, Siemens, Bauknecht, Berbel und Bora.



Nicht nur in Pewsum und Umgebung sind die Küchen von KÜCHE 3000 Kramer gefragt: Richard Kramer liefert maßgerechte Traumküchen deutschlandweit und sogar ins benachbarte Ausland. „Unser Geschäft liegt in einer der beliebtesten Urlaubsregionen, daher bekommen wir immer wieder Aufträge von Kunden, die eine Küche für ihr Feriendomizil suchen“, sagt Richard Kramer. Mit maßgefertigten Traumküchen setzen Kramer und seine Mitarbeiter nicht nur neue Standards, sondern haben sich in 30 Jahren Firmengeschichte auch einen Namen gemacht.

Wer sich selbst von der Qualität und Professionalität der Spezialisten überzeugen möchte, sollte auf jeden Fall das Küchenstudio in Pewsum in der Raiffeisenstraße 6 besuchen und sich beraten lassen. Vom 9. Dezember bis 14. Dezember lädt das Unternehmen zu einer Aktionswoche in die neugestaltete Ausstellung ein.



OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN

02 | 11 | 2019 – 02 | 02 | 2020

SALTO MORTALE

Zirkuswelten in der Kunst
des 20. Jahrhunderts

© VG Bild-Kunst | Harald Metzkes, „Auf dem Schlappseil“, 1992 (Ausschnitt)

SONDERAUSSTELLUNG

OSTFRIESISCHES LANDESMUSEUM EMDEN

Brückstraße 1, 26725 Emden

www.landmuseum-emden.de



Di. – So. 10 – 17 Uhr



KÜCHE[®]
3000

KRAMER PEWSUM

Unsere neue Küche...

EINE WIE KEINE!



Raiffeisenstraße 6a
26736 Krummhörn-Pewsum
Tel.: 04923/91160-0

Maßgeschneiderte Küchen vom Spezialisten

www.kueche3000-kramer.de