

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

TOURISMUS

Feuerschiff bekommt letzten Schliff

ANKERPLÄTZE

Kinoklassiker kommen auf die Leinwand

REGIONAL

Herbstlektüren aus Ostfriesland

KULTUR

Stürmische Zeiten in Papenburg

SPECIAL

Eine kulinarische Reise durch die Region

VERANSTALTUNGSTIPP

Auf ins Museum nach Emden

WIRTSCHAFT

Einblick in eine neue Bauwelt



**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN**



Alles echt hier!

DI-SO 10-17 UHR

**SO., 08.11.2020
EMDER
MUSEUMSTAG
10-17 UHR**



**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN
RATHAUS AM DELFT
Brückstraße 1
26725 Emden**

www.landmuseum-emden.de 

LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

so langsam biegt der Sommer 2020 auf die Zielgerade ein. Jetzt, wenn die Tage wieder kürzer werden, immer öfter der Regen gegen die Fenster prasselt, kann man es sich doch auf der Couch mit einem guten Buch schön gemütlich machen. LUV&LEE hat dafür in dieser Ausgabe eine Reihe mit Krimi-Buchtipps zusammengestellt. So hat uns Autorin Gaby Kaden verraten, wie sie sich für ihre Geschichten in ihrer Wahlheimat Carolinensiel inspirieren lässt, und Buchexperten aus Emden geben ihre ganz persönlichen Lesetipps ab.

In unserem Themenspecial begeben wir uns auf eine kulinarische Reise durch den Nordwesten, haben uns dafür im beeindruckenden Weinkeller des Leeraner Traditionshauses Wolff umgesehen und uns auf die Spuren des berühmten Ostfriesentees begeben. Wie ist der gleichbleibende Geschmack des Tees gewährleistet und welche Rolle spielen dabei die Teetester? Zudem zeigt ein Emder Fleischer, was notwendig ist, damit man sich von der Masse abhebt, und ein Emsländer, wie er authentische italienische Gerichte auf den Tisch bringt.

Die neue LUV&LEE ist also einmal mehr Ihr perfekter Begleiter zur richtigen Zeit. Machen Sie es sich bequem und lassen Sie sich inspirieren für Ihre ganz persönliche kulinarische Reise durch die Region. Wir wünschen schon jetzt guten Appetit und

**viel Spaß beim Lesen.
Das Team von LUV&LEE**

INHALT



**DIE LUV&LEE
ANKERPLÄTZE AB** SEITE 5

**WIE CORONA DAS FILM-
JAHR 2020 BEEINFLUSST** SEITE 10

**PAPENBURGER SCHIFF IN EMDER
TRADITIONSWERFT** SEITE 14

**DAS LUV&LEE KULINARIK-
SPECIAL AB** SEITE 20

**UNSERE
KULINARISCHE REISE** SEITE 22

**VON KALKUTTA
NACH NORTMOOR** SEITE 28

**DER LUV&LEE-TIPP FÜR
NACHHALTIGEN EINKAUF** SEITE 36



LUV & LEE - ANKERPLÄTZE

Es wird so langsam wieder herbstlich gemütlich. Der schönste Ankerplatz ist für viele sicherlich die heimische Couch - warum nicht mit einem guten Buch? LUV&LEE gibt Tipps für spannende Krimis. Der Herbst ist aber auch eine gute Jahreszeit für einen gemütlichen Kinoabend. Durch die Corona-Pandemie ist das Kino momentan sogar die weitgehend einzige Kultureinrichtung, die wir

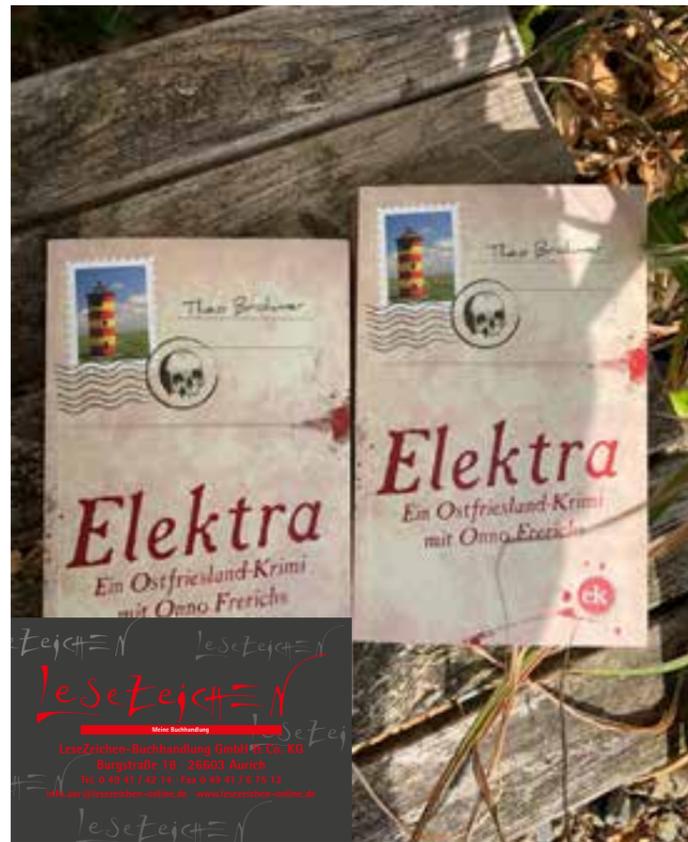
nutzen können. Wie die Kinos mit den Einschränkungen in dieser besonderen Zeit umgehen, hat Kinobetreiberin Astrid Muckli im Gespräch mit LUV&LEE veratet. Zusätzlich sind wir an Bord des Feuerschiffes „Amrumbank“ gegangen, das momentan nicht an seinem Ankerplatz am Emder Delft liegt, sondern umfassend saniert wird. Wir haben uns vom Stand der Arbeiten überzeugt.



„ELEKTRA - DER ERSTE FALL FÜR ONNO FRERICHS“

Der Dorfbriefträger Onno Frerichs aus dem ostfriesischem Ölbenfehn macht auf einer seiner Zustellertouren eine grauenvolle Entdeckung. Er findet die freundliche alte Dame Hilde Meents tot in ihrer Dusche auf.

Während die örtliche Polizei von einem Unfall ausgeht, ist für Onno sofort klar, dass es Mord war! Und für Onno ist dies auch nicht der erste Mordfall. So war er es ebenfalls, der 30 Jahre zuvor schon einmal eine Leiche gefunden hat. Damals war Onno gerade erst 12 Jahre alt, als er die schrecklich zugerichtete Leiche seines Freundes auffand. Der Mörder konnte leider nie gefunden werden. Diesmal jedoch begibt er sich mit Hilfe seiner Schwester Anna und seines Onkels selber auf Spurensuche. Dabei ist er wild entschlossen, den Mörder von Hilde hinter Gitter zu bringen und vielleicht haben der Mord von damals und der gewaltsame Tod von Hilde mehr gemeinsam, als man anfangs glaubt...



LeseZeichen Buchhandlung
Wir bieten neben einer Vielfalt von interessanter Regionalliteratur eine kompetente Beratung durch unsere Mitarbeiter. Neben den neuesten tofino Modellen gibt's auch immer das Neuste von bekannten Autoren. Wir freuen uns auf Sie!

Der Buch-Tipp von Aylin Krause-Buß vom Lesezeichen Aurich

Elektra - Ein Ostfriesland Krimi mit Onno Frerichs von Theo Brohmer
ISBN: 978-3-946734-33-8

„Für mich ein ganz besonderer Ostfriesenkrimi, der mich, gerade wegen seines etwas verschrobenem, aber total liebenswerten Ostfriesen als Hauptperson, für sich eingenommen hat. Bei dem Versuch, den Fall zu lösen, merkt der Leser schnell, dass die Uhren in Ostfriesland schon etwas anders ticken. Die hin und wieder plattdeutschen Wörter und Sätze lassen die Protagonisten noch authentischer wirken und den Leser ganz tief ins ostfriesische Ölbenfehn eintauchen, auch, wenn es diesen Ort so in Ostfriesland gar nicht gibt.“

Zum Autor:
Theo Brohmer, Botaniker und leidenschaftlicher Wanderer lebt in Bielefeld. Im Herzen ist der Mann aus Ostwestfalen Ostfrieser. Er liebt die Nordsee. Sein Krimidebüt „ELEKTRA - Der erste Fall für Onno Frerichs“ bildet den Auftakt einer Krimireihe um den kauzigen Postboten.

TOTE AUF IDYLLISCHEM BAUERNHOF IN LEER

NEUER KRIMINALROMAN DER
OSTFRIESIN HEIKE GERDES ERSCHIENEN

Ein wahrhaftiger Krimifan ist Buchhändlerin Heike Gerdes, die seit 2011 das Taraxacum in der Leeraner Altstadt betreibt. In der Buchhandlung findet sich neben einer umfangreichen Buchauswahl; ein Café und eine große Sitzecke laden zum Verweilen und Schmökern ein. Gemeinsam mit ihrem Mann Peter Gerdes organisiert sie regelmäßig Krimilesungen und andere kulturelle Veranstaltungen rund um die Geschichten mit Mord und Totschlag.



Heike Gerdes, die selbst viel liest, hat in diesem Sommer ihren zweiten Kriminalroman auf den Markt gebracht. „Ein guter Krimi ist oft mehr als nur Mord und Totschlag“, meint die 62-jährige Autorin. Für die Buchhändlerin gehört in einen gelungenen Krimi auch ein zeitgeschichtliches Thema, „das auch im Kern behandelt wird“.

„Ein guter Krimi soll nicht nur eine gute Geschichte erzählen, sondern auch eine Message überbringen. Das geht leider in vielen Kriminalromanen unter. Mir war es wichtig, im neuen Buch ein umstrittenes Thema zu thematisieren“, erklärt die Buchhändlerin. Hier geht es um Soja. In ihrem neuen Roman mit dem ungewöhnlichen Titel „Soja nun auch nicht“ geht es um den Ökobauern Noah Poppinga, der auf dem Hof seiner Großmutter alte Gemüsesorten züchtet und sich damit schon einen guten Ruf in der Szene gemacht hat. Hinter ihm stehen ein veganer Koch, eine bekannte Influencerin und die Aktivistengruppe „No Soy“. Trotzdem holt ihn Missgunst aus der eigenen Verwandtschaft ein und in den alteingesessenen Landwirten erwacht der Konkurrenzgedanke. Bald gibt es erste Tote auf dem idyllischen Bauernhof in Leer. Die Kommisare Lükka Tammling und Roman Sturm begeben sich zwischen Grünkohl und Tofu auf die Suche nach dem Täter.

„Soja nun auch nicht“ ist ein Krimi für gemütliche Herbststunden, der viele Einblicke ins Ostfriesische gewährt und die Leser in eine besondere Region der neuen digitalen Welt entführt.

LUV&LEE verlost gemeinsam mit dem Gmeiner Verlag 2 x 1 Exemplar von „Soja nun auch nicht“ von Heike Gerdes. Schreiben Sie eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Soja“ und hinterlassen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse. Einsendeschluss ist der 30. Oktober 2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. LUV&LEE wünscht schöne Schmökertunden.

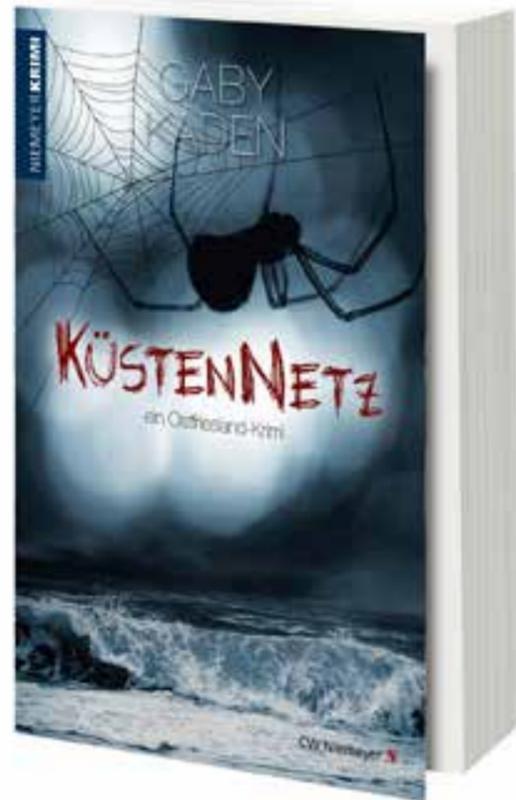


KRIMI-AUTORIN GABY KADEN LÄSST SICH IN CAROLINENSIEL FÜR NEUES BUCH INSPIRIEREN

NEUER ROMAN AUF 2021 VERSCHOBEN

Die Natur, das Meer, die Menschen und das Lebensgefühl haben die gebürtige Hessin Gaby Kaden nach Ostfriesland gezogen. Genauer gesagt, nach Carolinensiel.

Gemeinsam mit ihrem Mann hat sich die 65-Jährige vor rund zehn Jahren den Traum vom Eigenheim an der Küste verwirklicht und bietet darüber hinaus Urlaubsgästen zwei Ferienwohnungen an. Ihr größter Traum allerdings war schon immer das Schreiben. „Ich liebe Krimis. Als ich das erste Mal am Strand in Harlesiel war, kam die Idee für mein erstes Buch. Ich skizzierte ein paar Ideen und die Protagonisten bekamen Gesichter. Daraus wurde ‚Die Tote im Siel‘ und erschien 2013“, sagt die Autorin im Gespräch mit LUV&LEE.



Worum geht es in dem Buch? Ein Mann fällt von einer Brücke und baumelt an einem Strick. Selbstmord oder Mord? In „Küstennetz“ verfolgen die drei Ermittler Tomke, Hajo und Carsten einen Mörder. Zudem wird Tomke bedroht. Sie entgeht einem Anschlag, bekommt gefährliche Geschenke und hat immer mehr das Gefühl, im Netz einer Spinne zu sitzen. Der Verfolger kommt immer näher ...

Worum es im Weiteren genauer geht, möchte die Autorin noch nicht verraten. Nur so viel: „Es geht um einen ‚Schnellschuss‘, einen Mord, der sehr teuer werden kann; denn der Lieferant ist tot, doch was ist mit der Lieferung?“

Ans Aufhören denkt Gaby Kaden noch lange nicht. „Solange mir immer noch etwas einfällt, schreibe ich weiter und freue mich über immer die Begeisterung meiner Fans.“

LUV&LEE verlost gemeinsam mit dem Niemeyer Verlag 2 x 1 Buch von „Küstennetz“ von Gaby Kaden. Schreiben Sie eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Küstennetz“ und hinterlassen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse. Einsendeschluss ist der 30. Oktober 2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. LUV&LEE wünscht schon jetzt viel Spaß beim Lesen!

„Von da an packte mich das Fieber. Seit 2013 bringe ich jedes Jahr ein neues Buch heraus und bin mittlerweile bei Band sieben.“ Der aktuelle Krimi von Gaby Kaden heißt „Küstennetz“ und ist bereits im vergangenen Jahr erschienen. Eine Fortsetzung sollte eigentlich im Herbst 2020 erscheinen; wegen der Corona-Pandemie gibt es das neue Buch erst im Frühjahr 2021.

„Die Zwangspause kam mir ganz recht. Ich hatte mir in den letzten Jahren einen großen Druck auferlegt und wollte mir für das neue Buch etwas mehr Zeit genehmigen- obwohl viele Fans natürlich traurig sind, dass die zahlreichen Lesungen abgesagt wurden. Nun müssen sich die Fans also noch mit ‚Küstennetz‘ begnügen,“ schmunzelt sie.



Ihr Spezialist im Garten- und Landschaftsbau

Der eigene Garten dient nicht nur der Erholung, er ist auch gleichzeitig ein Aushängeschild für das Anwesen. Ob Erd- und Pflasterarbeiten, die Be- und Entwässerung oder die Gestaltung von einer Fläche mit Steganlagen – wer seinen Garten von uns gestalten lässt, erhält Wohlgefühl- und Lebensqualität.

Im Ems-Dollart-Zentrum in Rhede (Ems) bieten wir Ihnen ab sofort Inspirationen für Ihre Gartengestaltung!

Nils Marsmann | Garten und Landschaftsbaumeister Hogesand 4 26899 Rhede/Ems
Tel.: 04964 - 3 48 98 16 | Fax: 04964 - 3 48 98 17 | nils@garten-marsmann.de



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

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

Aktuelle Öffnungszeiten (bis 31. Oktober)
Montag bis Freitag 11 bis 18 Uhr
Samstag 11 bis 14 Uhr
Sonntag / Feiertags 10 bis 15 Uhr

EINTRITTSPREISE:

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

KONTAKT:

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



Führen gemeinsam die Kinos in Papenburg, Leer, Aurich und Meppen: Kathrin (links) und Astrid Muckli.

„GUTE FILME SIND DER GRUND, WARUM ICH KINO SO LIEBE“

WIE CORONA DAS FILMJAHR 2020 BEEINFLUSST

Die Corona-Pandemie hat das kulturelle Leben zeitweise völlig zum Erliegen gebracht. Großveranstaltungen sind noch bis mindestens Ende Dezember verboten. Das Kino allerdings ist geöffnet – wenn auch mit einigen Einschränkungen im Vergleich zu der Zeit vor Corona. LUV&LEE hat mit Kinobetreiberin Astrid Muckli über die Lage in ihren Kinos in Papenburg, Leer, Aurich und Meppen gesprochen.

LUV&LEE: Was war der erste Kinofilm, der dich nach dem Shutdown wieder so richtig begeistert hat und bei dem du den ganzen Trubel der vergangenen Monate vergessen konntest?

Astrid Muckli: In der Tat war das gerade in dieser Woche der neue Film von Christopher Nolan, ‚Tenet‘. Der war bildgewaltig und auf eine andere Art noch besser als ‚Inception‘. Die zweieinhalb Stunden Film vergehen wie im Fluge und ich habe mir nochmal gedacht, dass genau so ein Erlebnis der Grund ist, warum ich das Kino so liebe und dafür arbeite.

Wie sind denn aktuell eure Gästezahlen im Kino?

Die sind in Ordnung und solche Filme wie ‚Tenet‘ werden dazu beitragen, dass die Menschen wieder noch mehr ins Kino gehen. Die Buchungszahlen sind zufriedenstellend, obwohl wir immer noch Beschränkungen bei den Kapazitäten haben.

Wie habt ihr als Unternehmen, das insgesamt vier große Kinocenter in der Region betreibt, den Shutdown und die Schließung erlebt?

Für uns lief es eigentlich glimpflich ab, wir waren gut aufgestellt. Wir sind dankbar, dass wir Hilfen wie die Kurzarbeit in Anspruch nehmen konnten. Der Zeitpunkt der Schließung war relativ günstig; denn das Wetter war ab Ende März und im April perfekt und verleitete nicht zu Kinobesuchen. Der Filmstart von James Bond bei bestem Wetter und parallel zur Fußball-Europameisterschaft wäre beispielsweise sicher untergegangen.

Wie seht ihr eure Gäste jetzt, wenn sie wieder das Kino erleben können?

Die Leute sind hungrig danach, wieder auszugehen. Wir hatten kürzlich Klassiker im Programm und da sind alte Filme hervorragend angekommen.

Der Mädelsabend mit ‚Dirty Dancing‘ hat 170 Besucherinnen gehabt, ‚Jurassic Park‘ von 1993 haben fast 100 Menschen gesehen. Die Leute wollen raus, und wenn die Filme kommen, sind die Menschen auch da. Im Moment ist das Kino die einzige Freizeiteinrichtung, die man besuchen kann, und wir gehen davon aus, dass das auch noch eine Weile so bleiben wird. Natürlich kommen wir nicht auf das Besucherniveau, das wir brauchen, weil wir eben noch mit Personenbeschränkungen arbeiten. Das führt dann dazu, dass in Papenburg unser größtes Kino mit Platz für 240 Personen manchmal aufgrund der Abstandsvorgaben mit 60 Personen voll ist. Jede zweite Reihe muss freigehalten werden; wenn Gruppen von beispielsweise zehn Personen buchen, dürfen die nebeneinandersitzen.

In der öffentlichen Diskussion taucht immer wieder auf, dass Räume ja gut belüftet sein müssen, damit die Ausbreitung des Virus nicht begünstigt wird. Was kannst du Skeptikern zur Klimaanlage im Kino sagen?

Das Kino ist sicher. Unsere Klimaanlage wälzt die Luft perfekt um. Unter den Sesseln wird die Luft eingeleitet und direkt über die Decken abgesogen. Wir haben stündlich einen achtfachen Luftaustausch im Saal. Zudem haben wir zertifizierte Filteranlagen, sodass keine Bakterien und Viren durchkommen.

Wie schaut Du in die Zukunft?

Ich erwarte ein gutes Kinjahr 2021, weil die Präsentation vieler Filme von diesem auf das nächste Jahr verschoben wurde. ‚Top Gun‘ kommt zum Beispiel oder die ‚Minions‘ – da dürfte für jeden etwas dabei sein.

In Kooperation mit den Kinobetrieben Muckli verlost LUV&LEE 2x2 Karten für einen Film Ihrer Wahl im Kino Papenburg, Leer oder Aurich. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 16.10.2020 eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Kinobesuch“. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. LUV&LEE wünscht viel Spaß im Kino.

GEMEINSAM STARK!

TESTE UNS!
3 Wochen für
NUR 19,90 € *

HIER STEHEN
HYGIENE
UND
SICHERHEIT
AN ERSTER STELLE

INJOY
INTERNATIONAL SPORTS- & WELLNESSCLUBS

* ab 21 Jahre und für alle, die uns noch nicht kennen



VOLLES PROGRAMM BEI PAPENBURG KULTUR

Unter dem Motto „Stürmische Zeiten“ steht das Programm von Papenburg Kultur für die Saison 2020 / 2021, das Kulturreferent Ansgar Ahlers vorgestellt hat. Die ersten Wochen seit der Veröffentlichung verliefen schon vielversprechend; denn einige Veranstaltungen sind bereits ausverkauft. Ahlers bemüht sich mit seinem Team um Zusatztermine.



Bei allen Events, die zum Großteil im Forum Alte Werft stattfinden werden, gilt ein eigens entwickeltes Hygienekonzept. Die Besucher werden über spezielle Laufwege zu ihrem Platz geleitet. In der Stadthalle, die sonst Platz für 900 Zuschauer bietet, können unter Einhaltung der Abstandsregeln maximal 222 Besucher die Vorstellungen verfolgen. Reguläre Pausen gibt es während der Vorstellungen nicht mehr, die Gäste werden am Platz bedient. Jeder Gast kann seine Garderobe mit an den Platz nehmen. Bereitgestellte Bierkisten bieten dafür und auch für Getränke Stauraum und Ablagemöglichkeiten.

Ein Auszug aus dem Programm „Stürmische Zeiten“:

Pumuckl zieht das große Los **27. September um 14 Uhr**

Pumuckl überredet den Meister Eder, bei einem Preisausschreiben mitzumachen, und tatsächlich gewinnt Eder die Schiffsreise. Dabei handelt es sich jedoch um eine Falle: Der große blaue Klabauter und seine kleinen Klabautergehilfen wollen Pumuckl zurück ins Meer holen. An Deck des Urlaubsdampfers freundet sich Pumuckl mit einem der kleinen Klabauter an. Aber auf See will er nur bleiben, wenn Meister Eder mitkommt.

Mein Freund Harvey **9. Oktober um 19.30 Uhr**

Veta Simmons, eine Dame der Gesellschaft, weiß sich nicht mehr zu helfen. Ständig blamiert ihr Bruder Elwood sie, indem er aller Welt seinen besten Freund Harvey vorstellt. Das Problem: Außer Elwood ist niemand in der Lage, Harvey, einen ca. zwei Meter großen weißen Hasen mit Hut und Trenchcoat, zu sehen. Dass es da Turbulenzen gibt, können Sie sich sicherlich vorstellen. Statt Elwood landet Veta in der Psychiatrie. Elwood und sein unsichtbarer Freund verschwinden und so entsteht eine Verfolgungsjagd, die Ihre Lachmuskeln strapazieren wird. Eine hinter sinnige Komödie mit großem Ensemble von der Landesbühne.

Baumann und Clausen „Tatort Büro“ **13. November um 19.30 Uhr**

Das Credo Deutschlands lustigster Bürokraten: Wer lange im Büro sitzt, macht auch nur Fehler. Willkommen beim neuen Bühnenprogramm von Baumann & Clausen: TATORT BÜRO. Alfred Clausen und Hans-Werner Baumann liefern in ihrer neuen zweistündigen Show eine Lachsalve nach der anderen. Sie decken die Karteileichen des Büroalltags auf: Hierarchie schlägt Wissen, Vitamin B jegliche Kompetenz. Wer sich in Zeiten der Digitalisierung so querstellt wie Baumann und Clausen, weiß ganz schnell: TATORT BÜRO hat nichts mit Taten zu tun. Arbeit ist wie Salz in der Suppe – zu viel davon und du spuckst es sofort aus.

Diese und weitere Events online unter www.papenburg-kultur.de.



PUMUCKL ZIEHT DAS GROSSE LOS
27. SEPTEMBER UM 14 UHR



ZEUGIN DER ANKLAGE VON AGATHA CHRISTIE
5. DEZEMBER UM 19.30 UHR



THE SCOTTISH MUSIC PARADE
KELTISCHEN ZAUBER UND
SCHOTTISCHE LEBENSFREUDE
28. NOVEMBER UM 20 UHR



PAPENBURGER SCHIFF IN EMDER TRADITIONSWERFT

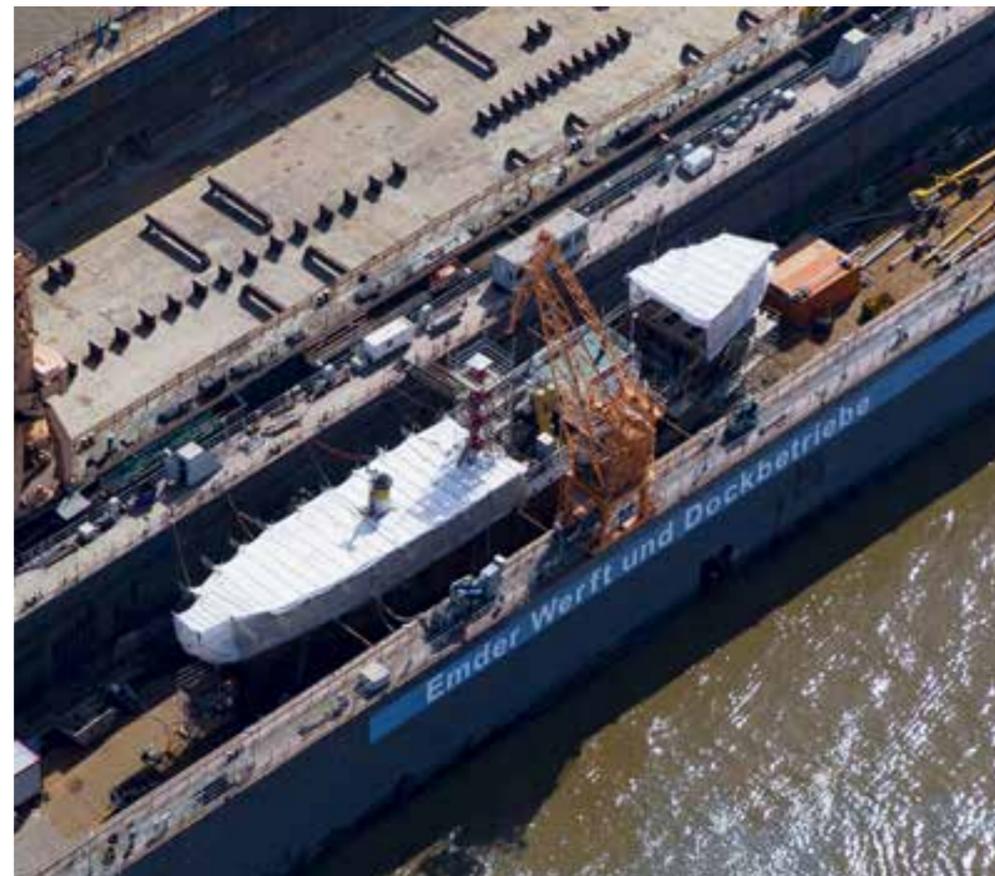
FEUERSCHIFF IN GRUNDSANIERUNG

Im Emdener Ratsdelft klafft eine Lücke: Das maritime Wahrzeichen der Seehafenstadt fehlt seit fast einem Jahr im Stadtbild. Die Emdener vermissen ihr Feuerschiff schmerzlich und freuen sich auf seine Rückkehr. „Genau vorherzusehen ist der Termin der Fertigstellung noch nicht. Wir rechnen mit Ende Oktober und sind guter Dinge,“ sagt Heinz-Günther Buß, Vorsitzender des Fördervereins optimistisch. Er träumt bereits von einem schönen Fest zum Einlaufen. Nur wenige hundert Meter von der Innenstadt entfernt riecht es aktuell noch nach frischem Holz.



Das Feuerschiff Amrumbank / Deutsche Bucht wird für die nächsten Jahrzehnte fit gemacht. Auf dem Gelände der ehemaligen Nordseewerke, wo aktuell die Emdener Werft und Dock GmbH im Instandsetzungs- und Reparaturgeschäft aufstrebt, liegt das Schiff bereits seit Anfang Januar im Dock. Eine lange Liste an Arbeiten stand auf dem Programm. Unter anderem verzögerte das Corona-Virus den Werftaufenthalt um gut zwei Monate. „Die Schiffbauarbeiten nähern sich jetzt dem Ende,“ sagt Buß. Seine „alte Lady“ schwimmt wieder und hat bereits ihren typischen knallroten Anstrich erhalten. Aktuell sei man dabei, Holz auf dem Hauptdeck zu verlegen, immerhin gute 90 Quadratmeter. „Das Team an Bord ist ausgesprochen fleißig,“ so der Vorsitzende. Ehe das Schiff wieder in altem Glanz erstrahlt, ist noch allerhand zu tun.

Falls der Emdener Engelkemarkt ab Ende November stattfindet, möchte die Amrumbank auf jeden Fall ein Teil davon sein. Traditionell erfreut sich der Feuerschiff-Glühwein großer Beliebtheit. „Das wäre für uns auch von großer finanzieller Bedeutung,“ sagt Buß. Der Verein erhielt zwar die hohen Fördersummen zur Grundsaniierung, doch seit Juni 2019 gab es an Bord ansonsten keine Einnahmen. Die regulären Kosten des Vereins laufen jedoch weiter.



Das Feuerschiff wurde in den Jahren 1914 und 1915 auf der Papenburger Meyer Werft im Auftrag des preußischen Ministeriums der öffentlichen Arbeiten gebaut. Während einer 65-jährigen Dienstzeit lag es mit bis zu zwölf Mann Besatzung an unterschiedlichen Orten vor Anker – unter anderem eben auf der Station Amrumbank und zuletzt in der Deutschen Bucht. Heute liegt an der Stelle ein unbemanntes Feuerschiff.

1983 wurde die „Amrumbank“ außer Dienst gestellt. Von der Wasser- und Schifffahrtsdirektion Nordwest ging es an einen Verein über, der von engagierten Emdener Bürgern gegründet wurde. Sie holten das Schiff nach Ostfriesland und ließen es zu einem Museumsschiff umbauen. Unter Deck befindet sich ein Schifffahrtsmuseum, das die Geschichte der Seezeichentechnik, die Entwicklung des Feuerschiffes und das Leben und Arbeiten an Bord zur damaligen Zeit dokumentiert. Die „Amrumbank“ ist immer noch fahrtüchtig. Jährlich unternehmen die Mitglieder mit Partnern und Sponsoren eine Ausfahrt auf der Ems in Richtung Borkum. Diese kann im kommenden Jahr hoffentlich mit dem frisch sanierten Feuerschiff wieder stattfinden.

SEHEN, WIE DER TRAUM VOM HAUS WÄCHST

DIE NEUE BAUWELT IM
EMS-DOLLART-ZENTRUM IN RHEDE

Der bevorstehende Herbst ist für viele auch die Zeit im Jahr, sich mit Neuanschaffungen, Renovierungen oder gar einem Neubau zu beschäftigen. In Rhede ist passend dazu das Handwerkerzentrum Ems-Dollart-Zentrum (EDZ) umfassend saniert worden. Entstanden ist eine interaktive Ausstellung, mit der ein kompletter Neubau konfiguriert werden kann.

Mehr als drei Millionen Euro hat die EDZ GmbH & Co. KG in die Umgestaltung der Fassade und der Räume investiert. Teil der Neuerung ist auch der Gastronomiebereich „Die Rhederei“ (siehe Seite 40), die bereits seit Mai geöffnet hat. Herzstück des umgestalteten EDZ ist die „Bauwelt“, in der Kunden sich vom Klinker über die verschiedenen Modelle von Fenster und Türen, die Einrichtung der Bäder bis zum Garten- und Landschaftsbau viele Inspirationen holen können.

Grundgedanke von EDZ-Gründer Günter Terfehr war in den 1990er Jahren, ein Einkaufserlebnis für den Hausbau zu schaffen. „Diese Idee haben wir nun zeitgemäß weiterentwickelt und wollen Bauwillige jetzt auf eine Reise zu ihrem neuen Haus schicken“, sagt Gerrit Terfehr, Geschäftsführer des Bauunternehmens Günter Terfehr.

Wer die „Bauwelt“, so heißt die neue permanente Ausstellung im EDZ, betritt, gelangt unmittelbar



in die sehenswerte Bad- und Wellnessabteilung, wo Saunen und verschiedene Baueinrichtungen gezeigt werden. „In einem speziellen Planungs- und Beratungsbereich gehen wir alle Bestandteile noch einmal durch und planen so Stück für Stück anhand dessen, was die Kunden gesehen haben, das neue Haus“, erklärt Terfehr.

Produkte, die durch Terfehr oder die Mieter im EDZ, wie beispielsweise das Heseler Kaminstudio, nicht abgedeckt werden, werden in der Ausstellung durch weitere lokale Partner gezeigt. Dazu gehören Fenster und Türen, an denen auch gleich der Einbruchschutz demonstriert werden kann.

Statistiken zufolge steigt in Deutschland die Zahl der sogenannten „Smart-Home-Haushalte“ bis 2025 kontinuierlich an. Dahinter stecken Technologien, die die Steuerung der Temperatur, des Lichtes oder der Jalousien per Smartphone oder Tablet von überall auf der Welt möglich machen. Diesem Trend trägt auch Terfehr Rechnung und zeigt alle Produkte auf Grundlage der Smart-Home-Technologie. Ebenso wird eine zeitgemäße Haustechnik mit regenerativen Energien an einer Wand innerhalb der „Bauwelt“ mit LED-Lichtleisten dargestellt, die die Energieströme im Haus sichtbar machen sollen. Die neue Bauwelt im Ems-Dollart-Zentrum in Rhede ist ein lohnender Ankerplatz für alle, die sich inspirieren lassen wollen für die Umgestaltung der eigenen vier Wände, die sich informieren lassen wollen oder die bei der Planung eines neuen Hauses nicht nur mit Plänen und Zeichnungen auskommen möchten.

**Heseler
Kaminstudio**
Plagge-Popken GmbH
www.heseler-kaminstudio.com

**JETZT NEU!
im EDZ- Rhede**

Kaminanlagen nach Maß
Kaminöfen namhafter Hersteller
Gas- Kamine & Kaminanlagen
LED & Wasserdampf - Dekokamine

HESEL (04950) 995 990
EDZ-Rhede (04964) 604 566
über 600m² Ausstellungsfläche Kamine und Öfen!



DER WINDELZWERG AUS PAPENBURG

BESONDERES ZUM START INS LEBEN

„Für Kleine ganz groß“- das ist unser Motto für den „Windelzwerg“ in Papenburg. Ein kleiner, aber feiner, inhabergeführter Kinderladen, zu finden im Zentrum des Stadtteils Obenende. Seit über sechs Jahren steht Katrin Piepers „Windelzwerg“ für Kinder- und Babymode mit Eleganz und Qualität, angeboten in beachtlicher Markenvielfalt.



Zu zweit kümmern wir uns um die speziellen Wünsche der Mütter und Väter vor und nach der Geburt. Selbstverständlich wissen wir genau, was das Baby braucht- Mitarbeiterin Judith Pennemann ist ausgebildete Fachkraft für Babyausstattung und in diesem Bereich absolut kompetent. Inhaberin Katrin Pieper ist schon seit mehr als 25 Jahren in der Branche der Babyerausstattung tätig. Der Windelzwerg in Papenburg macht Wohlfühl-Shopping möglich. So bietet ein Raum Ruhe zum Wickeln und Stillen. Unsere Kunden lieben unseren guten Service und die perfekte Beratung.

Unsere kleinen Besucher können ihre Taufbekleidung sogar vor dem großen Tag anprobieren, damit zum Fest alles richtig sitzt.

Der Windelzwerg bietet:

- Babybekleidung ab Größe 44 (für Frühchen) bis Gr. 110 (ca. 3 Jahre)
- Schlafsäcke in allen Versionen
- Taufbekleidung, traditionell ganz in Weiß sowie auch flott und modern in Marine/Weiß
- Babydecken, Krabbeldecken, Stillkissen, Babynestchen
- Laufgitter, Betten, Hochstühle incl. Zubehör
- Wolloverall und Wolljacken- die Bekleidung für den Winter
- Holzspielzeug, Kuschtierchen namhafter deutscher Hersteller
- Kindergartenrucksäcke, Brotdosen, Trinkflaschen
- Geschenkbox zur Geburt/Taufe/ zum ersten Geburtstag
- und vieles mehr

Geschenkgutscheine gibt es selbstverständlich auch! Der Papenburger Geschenkgutschein kann bei uns eingelöst werden.

Unsere Öffnungszeiten
Montag - Freitag: 10 - 13 Uhr und 14.30 - 18 Uhr
Samstag: 10 - 13 Uhr



LUV&LEE-TIPPS FÜR KIDS IM HERBST

Das Wetter wird zwar unbeständiger, das ist aber kein Grund für Langeweile. Im Ostfriesischen Landesmuseum in Emden gibt es einige Angebote für die Jüngsten, die zeigen, dass ein Museum keineswegs langweilig ist.

KIDS IN! September (Auszug)

Freitag, 25.09.2020

Die Goldscheibe von Moordorf
Welches Geheimnis verbirgt sich dahinter?
Wir gestalten unsere eigene Goldscheibe

KIDS IN! Oktober (Auszug)

Freitag, 02.10.2020

Alle Vögel sind schon da...
Wir erkunden die Natur und bauen Vogelhäuser aus Safttüten
Freitag, 16.10.2020

Aus welchen Materialien besteht Schmuck?

Wir erkunden das Silberkabinett und stellen einen Zauberstab her

Freitag, 23.10.2020

Happy Halloween
Welche weiteren Bräuche aus anderen Ländern kennt Ihr?
Wir gestalten verschiedene Masken

KIDS IN! November (Auszug)

Freitag, 06.11.2020

Die Steinzeit entdecken
Wie lebten die Menschen in der Steinzeit? Wir bauen Steinzeitlampen und Tontöpfe

Freitag, 20.11.2020

Die Steinzeit entdecken
Wo haben die Menschen wichtige Dinge aufbewahrt? Wir stellen einen Lederbeutel her

Anmeldungen unter Tel. 04921-872050 - Die Teilnehmerzahl ist pro Veranstaltung auf 15 Kinder begrenzt.

Auch die Erwachsenen kommen nicht zu kurz...Weitere Veranstaltungshighlights

**Berthold Tuitjer singt up platt
27. September um 15:00 Uhr (Ort: Rummel)**

In einer weiteren Veranstaltung auf Platt gastiert Berthold Tuitjer mit seinem aktuellen Programm im Rahmen der Finissage der aktuellen Sonderausstellung „Aus der Schatzkammer ans Licht. 200 Jahre 1820dieKUNST“ im Rummel. Berthold Tuitjer interpretiert zu Gitarre und Cajon in seinem rund 60-minütigen Programm plattdeutsches Liedgut von Hannes Flesner, Heinz und Hans Albers, Knut Kiese-wetter, Torfrock, Otto und Heidi Kabel. Die Moderation erfolgt überwiegend auf Plattdeutsch, wobei Berthold für hochdeutsche akustische Untertitel sorgt.

Sonntag, 8. November 2020, 11.00 bis 18.00 Uhr

28. Emdener Museumstag und Eröffnung Sonderausstellung

„Komplizenschaft. Die Sammeltätigkeit von ‚Kunst‘ und Stadt Emden während der NS-Zeit im Fokus der Provenienzforschung“

LUV&LEE verlost gemeinsam mit dem Windelzwerg einen Rucksack von Affenzahn. Schreiben Sie eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Affenzahn“ und hinterlassen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse. Einsendeschluss ist der 15. Oktober 2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



WIEDERÖFFNUNG BAD

Ab dem **14. September** ist der Badbereich der Friesenthalerme Emden wieder geöffnet!
Schwimmkurse, AQUAfit Kurse und auch Kindergeburtstage sind ab sofort wieder online buchbar!

www.friesenthalerme-emden.de



EINE KULINARISCHE REISE – DURCH DIE REGION UND UM DIE WELT

Der Nordwesten hat so viel zu bieten – auch kulinarisch, ob im Glas, in der Tasse oder auf dem Teller. Die Ostfriesen trinken mehr Tee im Jahr als die Engländer und sie lieben ihre Ostfriesenmischung. LUV&LEE hat bei Bünning in Nortmoor mit den Teetestern über das Geheimnis der richtigen Mischung und ihre Arbeit für den echten Bünning-Geschmack gesprochen. Während man Tee mit Ostfriesland in Verbindung bringt, passt der Wein eher nicht dazu. Dennoch gibt

es in der Leeraner Altstadt mit dem Weinhandel Wolff ein sehr traditionsreiches Unternehmen rund um die edlen Tropfen aus Deutschland und der Welt. Woran erkennt man einen guten Wein? Warum sind Weißweine aus Deutschland so aromatisch? Geschäftsführer Jan Wolff hat es uns verraten. Hinzu kommen weitere kulinarische Tipps aus unserer Region, die zeigen, wo Sie besondere Köstlichkeiten auf den Teller bekommen.

UNSERE KULINARISCHE REISE

Gutes Essen ist eine Lebenseinstellung und Essen ist Lifestyle! Die gemeinsame Mahlzeit zu Hause, das Barbecue mit Freunden im Garten oder eben außerhalb in den Restaurants, Bars und Kneipen in der Region – wir gehen auch gerne mal aus, um uns kulinarisch verwöhnen zu lassen. Allein in Niedersachsen gibt es rund 5.650 Restaurants mit Bedienung, die den Großteil der Gastronomie bestimmen. Danach kommen Imbisse und Restaurants mit Selbstbedienung. Statistiker zählen rund 3.670 Schankwirtschaften. LUV&LEE hat eine Reise durch die kulinarische Welt in unserer Region unternommen.



FAKTEN RUND UM DIE KULINARIK

Lieblingsküche

Wir lieben Italien! Hierzulande bevorzugen wir die italienische Gastronomie mit Abstand den diversen Lieblingsküchen wie der griechischen und der chinesischen. Passend dazu berichten wir auf Seite 46 über Jan Kieseling, den Chefkoch des Kannelloni in Heede, der die italienische Küche immer wieder neu interpretiert.

Was geben wir aus?

Gutes Essen hat eigentlich seinen Preis. Ist aber jeder bereit, für bessere Qualität auch einen höheren Preis zu zahlen? Statistiken zufolge geben wir in Deutschland nur zehn Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel aus. Aufgelistet sind Daten aus fast 90 Ländern. Im internationalen Vergleich sind die Bundesbürger damit eher knauserig, was die eigene Verpflegung angeht – dabei ist es auch für die eigene Gesundheit wichtig, ruhig mal einen Euro mehr, beispielsweise für gutes Fleisch, auszugeben. Das bestätigt der Emdener Fleischer Ahlerich Stöhr auf Seite 50.

Lieblingsgerichte im Norden

In Ostfriesland kommen Leckereien mit Suchtpotenzial auf den Tisch. Die traditionelle Küche hat schon so manchen Urlauber verzückt; dabei sind die Zutaten meist einfach und günstig. Was bei der Zubereitung herauskommt, sind leckere, deftige, aber gehaltvolle Gerichte. Durch die Nähe zur Küste sind Fischgerichte selbstverständlich fest auf den Speisekarten verankert. Scholle, Makrele und Butt sind beliebte Speisefische. Bei den Fleischgerichten ist der Snirtjebraten ein Highlight. Die Hauptzutat ist Schweinefleisch, meist aus der Schulter oder dem Nacken. Lecker gegart und mit Kartoffeln und saftigem Rotkohl serviert, ist er auch im Restaurant „Goldener Adler“ in Emden (Seite 32) im Angebot.

Trends

Die Corona-Pandemie hat die Gastronomie und die Hotellerie schwer getroffen. Das wurde bei den Recherchen zu allen Geschichten im LUV&LEE-Kulinarik-Special deutlich. Maskenpflicht, Abstandsregeln, höhere Hygieneauflagen und eben erhebliche Umsatzaufälle bestimmen bisher das Jahr 2020.

Die Gastronomie bleibt aber dennoch ein Ort der Begegnung und der Geselligkeit – nur eben mit neuen Rahmenbedingungen. In der Krise, speziell während des Lockdowns, gewonnen haben Lieferservices und Abholangebote. Dass hier keineswegs eine schlechtere Qualität angeboten wird, beweist Ali Hussein in Papenburg, der sich in diesem Jahr mit einem neuen Kebab- und Grill-Haus in Papenburg selbstständig gemacht hat (Seite 48).



„EIN GUTES GLAS WEIN MUSS ETWAS BESONDERES BLEIBEN“

MEHR ALS 1000 VERSCHIEDENE WEINE WERDEN AUS LEER VERKAUFT

Seit mehr als 200 Jahren kommt Wein aus Ostfriesland. Die Firma Wolff, im Jahr 1800 gegründet, wird mittlerweile in der siebten Generation von Jan Wolff geführt. In mehreren Filialen im Nordwesten und deutschlandweit über das Internet werden mehr als 1000 verschiedene Weine verkauft. LUV&LEE hat das Stammhaus in der Leerer Altstadt besucht.

Die edlen Tropfen stammen sowohl aus deutschen als auch aus internationalen Anbaugebieten. Hinzu kommen ostfriesische Spezialitäten und Spirituosen aus eigener Herstellung. „Wir setzen speziell bei unseren deutschen Weinen auf langjährige Zusammenarbeit mit kleinen Lieferanten, die teilweise schon bis zu 50 Jahre bestehen. Unseren Fokus legen wir auf Winzer in der Pfalz und in Baden“, erklärt Jan Wolff. Die deutschen Weinanbaugebiete seien von hervorragender Qualität. Speziell beim Weißwein gebe es keine besseren Anbaugebiete als die in Deutschland. „Wir haben ein relativ kühles Klima mit ausgedehnteren Vegetationsperioden. Das führt dazu, dass eine vergleichsweise längere Reifezeit der Trauben für ein gutes und vollmundiges Aroma sorgt.“

In unserer Region, die Wolff selbst eigentlich eher mit Bierliebhabern in Verbindung bringt, erfreut sich der Wein immer größerer Beliebtheit. „Vor 100 Jahren handelten meine Vorfahren mit dem Wein eher um den Kirchturm herum; doch seit den 1970er Jahren sind wir großer Lieferant für viele Hotels und Gastronomiebetriebe bis auf die Ostfriesischen Inseln. Mit dem Tourismus ist die Nachfrage dann auch immer weiter gewachsen.“ Produkte von Wein Wolff gibt es mittlerweile in 17 Filialen bis Bremen und Osnabrück und zusätzlich im Onlineshop.

Gegründet wurde das Unternehmen vom Schweizer Friedrich Groß, der 1815



in der Schlacht bei Ligny fiel. 1800 kam er nach Emden, ehe er seine Frau aus Leer kennenlernte und in der Ledastadt eine Weingroßhandlung eröffnete. Nach seinem Tod heiratete seine Tochter Cornelia Wilhelmina Groß den Weinhändler Johann Daniel Wolff; damit war der Name des heutigen Unternehmens geboren. Die Familiengeschichte haben die Vorfahren von Jan Wolff akribisch in einer Chronik zusammengefasst. Das Stammhaus unweit des Leerer Rathauses beherbergt neben Gemälden der Vorfahren auch ein einzigartiges Museum der Wohnkultur Ostfrieslands in den ehemaligen Speicherböden des Gebäudes. In den 1950er Jahren sammelte Claas Wolff mit großer Leidenschaft Antiquitäten aus der Region und schuf so nach und nach eine besondere

Sammlung, die heute die Wohn- und Lebenskultur der Ostfriesen zeigt. „Touristen besuchen gerne das Museum, aber ich merke immer wieder, dass viele Einheimische unsere besondere Sammlung noch nicht kennen“, erzählt Jan Wolff, der seit 2003 im Unternehmen arbeitet und 2005 die Geschäftsführung von seinem Onkel übernommen hat.

Das Kerngeschäft des Traditionshauses bleibt der Wein. Was in den geschichtsträchtigen Lagern von Wolff lagert, wird vom Chef auch selbst probiert. „Wir treffen eine Vorauswahl und fragen uns immer wieder neu, was der Kunde mag“, sagt Wolff, der selbst eine Ausbildung zum Sommelier absolviert hat. Regelmäßig testet er zwischen 10

und 20 Weine, trinkt privat in der Woche allerdings keinen Tropfen, denn: „Ein gutes Glas Wein muss etwas Besonderes bleiben.“

Für die Qualität des Weines ist dem Experten zufolge der Preis nur ein erster Anhaltspunkt. „Er muss einen guten Geschmack haben. Bei der Auswahl befassen wir uns auch sehr stark mit seiner Entstehung und sind deshalb mit den Winzern in stetigem Kontakt“, erklärt der 42-Jährige. In diesem Jahr liegt grundsätzlich mehr Weißwein als Rotwein im Trend. „Beim Weißwein ist im Moment der Grauburgunder gefragt. Früher war es der Pinot Grigio, der nun kaum noch auf den Karten in der Gastronomie landet.“ Beim Rotwein ist der Primitivo aus der italienischen Provinz



Apulien bei Wolff der Kassenschlager „und im Rotwein-Segment grundsätzlich Weine aus Italien, danach folgt Spanien. Weine aus Übersee laufen eher schleppend.“

Die mehr als 1500 Quadratmeter großen Keller in der Altstadt von Leer bestehen zum Teil aus 400 Jahre alten Gewölben und sind optimal für die Lagerung der Flaschen. „Es ist nicht zu warm und nicht zu kalt. Große Temperaturschwankungen sind nicht gut für den Wein. Hier haben wir ein nahezu gleichbleibendes Klima und so ist auch über einen langen Zeitraum eine gleichbleibend gute Qualität gewährleistet.“

Der persönliche Lieblingswein des Familienvaters ist ein Rosé aus der Provence. „Der Roséwein hat in den vergangenen Jahren ohnehin einen Schub in der Nachfrage bekommen, weil die Qualität viel besser geworden ist. Während der Rosé früher

eher ein Abfallprodukt aus Trauben war, die sich für den Rotwein nicht mehr eigneten, entscheiden sich heute immer mehr Winzer ganz bewusst für einen Rosé“, weiß der Experte.

Für Jan Wolff ist seine Arbeit immer mit großer Leidenschaft verbunden. „Beim Einstieg in das Unternehmen bin ich Stück für Stück in die Materie eingewachsen; man kann nicht sagen, dass mir die Leidenschaft zum Wein in die Wiege gelegt wurde.“ Der Erfolg gibt dem Ostfriesen aber recht. Nach 2003 und 2008 ist das Unternehmen auch 2014 zum „Weinhändler des Jahres“ eines Branchenmagazin ausgezeichnet worden, im vergangenen Jahr bekam Wolff den Fachhandelspreis des Deutschen Weininstitutes. Das und die große Nachfrage der Kunden aus der Region und aus dem ganzen Bundesgebiet beweisen: Ostfriesland hat in Sachen Wein ein Wörtchen mitzureden.

**Auf Ihren Wunsch:
Ohne Verpackung - direkt in die Dose!**

Natürlich ...

Stöhr die Fleischerei

1929

Seite 26

Mühlenstr. 50 • 26725 Emden

www.fleischerei-stoehr.de • Tel. 0 49 21 / 2 31 32

**LEIDENSCHAFT IM HERZEN,
ITALIENISCH IM TOPF!**

Let's go!!

Kannelloni

- Alle Burger auch veggie möglich
- Viele vegetarische Gerichte
- Selbstgemachter Kuchen
- Hausgerösteter Kaffee
- Familienfreundlich

04963 9999040 - www.kannelloni.de
Direkt an der Autobahn A31 - Abfahrt Heede/Dörpen/Bourtange

Auricher Süssmost

GESICHTE NACHHALTIGKEIT
PRÜFUNGSEL 2000
KULINARISCHER BOTSCHAFTER
NIEDERSACHSEN 2019

Auricher FRUCHTSÄFTE
jetzt auch online erhältlich!

www.auricher-suessmost.de

Auricher Süssmost GmbH - Kreihüttenmoorweg 11 - 26607 Aurich - Öffnungszeiten Saftladen: Mo-Fr 9-13 Uhr und 14-17 Uhr



VON KALKUTTA NACH NORTMOOR

LUV&LEE AUF DEN SPUREN DES
OSTFRIESENTees

Ostfriesland ist bekannt für seine unendliche Weite, für seine steife Brise, das Meer, aber auch für den Tee. 300 Liter pro Kopf trinken die Ostfriesen im Jahr. Damit sind sie Weltmeister; denn kein Volk auf der Welt trinkt mehr Tee - die Engländer kommen auf „nur“ 187 Liter pro Kopf im Jahr. In unserer Region ist mit dem Ostfriesentee der Name Bünning verbunden. LUV&LEE hat sich mit den Teetestern Ralf Töpfer, Matthias Alsmeier und Egbert Kolthoff in dem Produktionsstandort in Nortmoor bei Leer über das Geheimnis des richtigen Tees unterhalten - natürlich bei einer Tasse Tee mit Kluntje und „Wulkje“.

Die drei Ostfriesen sind Teil des Qualitätsmanagements und bewerten den Geschmack des Tees immer wieder neu. Egbert Kolthoff ist zugleich Prokurist im Unternehmen und seit 43 Jahren bei Bünning. Er hat genauso wie Ralf Töpfer noch vom langjährigen geschäftsführenden Gesellschafter der Firma Bünning, Wilhelm Klopp, die Tugenden des Teetestens vermittelt bekommen. Jetzt geben die beiden ihre Erfahrungen an Matthias Alsmeier weiter. „Das Ganze ist ‚learning by doing‘. Es dauert bis zu fünf Jahre, bis man zum Teetester ausgebildet ist“, erklärt Alsmeier. Er hat schon bei Bünning die Ausbildung absolviert, ist gelernter Groß- und Außenhandelskaufmann. „Irgendwann kam die

Frage, ob ich Teetester werden wollte, und da habe ich natürlich zugesagt. Ich bin mit Bünning-Tee aufgewachsen, bin echter Ostfrieser und nun einfach stolz, dass ich dieses Produkt mitentwickeln darf“, sagt Alsmeier.

Die drei Männer sind für die gleichbleibende Teemischung zuständig und testen im Rahmen ihrer Arbeit bis zu 300 Tassen Tee am Tag. Sie sind für den Einkauf der richtigen Tee-Partien zuständig, mit denen sie später das richtige Mischungsverhältnis festlegen. „Unser Produkt, Grünpack, gibt es bereits seit 85 Jahren nach der gleichen Rezeptur und die Mischung besteht aus mindestens 20 verschiedenen Sorten“,

erklärt Kolthoff. Nach Ende der Erntezeit des Tees, beispielsweise im indischen Assam, dem größten zusammenhängenden Teeanbaugebiet der Welt, beginnt immer im Herbst bei Bünning die Zusammenstellung der Mischungen. Auf Basis von 100 Gramm werden sie von Kolthoff und seinen Kollegen von Hand zusammengestellt. „Die Vielfalt der Tees aus verschiedenen Teegärten und der direkte Kontakt mit den Teeproduzenten ist für mich immer wieder faszinierend“, sagt Ralf Töpfer.

Wichtig für die Arbeit der Teetester ist immer eine gute Nase und eine neutrale Zunge, denn „der Tee muss sich richtig entfalten können und man muss ihn

perfekt wahrnehmen können. „Wenn am kommenden Tag Teeproben anstehen, kann ich also nicht am Abend vorher Zaziki essen gehen“, sagt Matthias Alsmeier schmunzelnd. Der Geschmack des Tees wird wesentlich von der Qualität des Wassers beeinflusst. Besonders weich, möglichst wenig kalkhaltig muss es sein. „Wir haben ideales Wasser hier in Ostfriesland, auch im Emsland, eigentlich bis knapp nach Bremen. Da schmeckt der Ostfriesentee so, wie er schmecken muss“, sagt Kolthoff, der privat schon morgens mit einer großen Kanne Tee in den Tag startet. Ist das Wasser zu hart, reagieren die Gerbstoffe im Tee mit dem Kalk im Wasser und es entsteht ein unschöner Film auf dem Tee und in der

LUV&LEE LESEN &
TEE TRINKEN -
IHRE KOSTPROBE
VON BÜNTING

Tasse. „Entweder man brüht den Tee mit stillem Wasser aus der Flasche auf oder man gibt bis zu 3 Tropfen Zitrone zum fertigen Tee; dann wird die Reaktion mit dem Lösen der Gerbstoffe wieder umgekehrt, dafür hat man dann aber die leichte Zitronennote auf der Zunge.“

Neben der Tatsache, dass sich Kunden aufgrund der Qualitäten des Trinkwassers und der dadurch unterschiedlich ausfallenden Ergebnisse in der Teetasse melden, kommt es bei Ralf Töpfer im Qualitätsmanagement des Unternehmens auch immer wieder zu anderen kuriosen Anfragen von Kunden. „Wir hatten eine Rücksendung eines Grünpacks mit der Mitteilung eines Kunden, dass der Tee einen fremdartigen Geschmack aufweist. Wir haben ihn verkostet, hatten aber schon nach einer Geruchsprobe eine Idee, warum das so sein könnte. Tee nimmt recht schnell den Geschmack von anderen in unmittelbarer Nähe gelagerten Stoffen an. Wenn also neben dem Tee im Schrank z. B. stark riechende Brühwürfel stehen, kann sich der Geschmack eben verändern“, sagt der Experte. So war es auch in diesem Fall.



DIE TEETESTER AUS LEER VERKOSTEN NEBEN ASSAM- UND DARJEELING-TEE AUCH DIE ÜBRIGEN MISCHUNGEN DES BÜNTING-SORTIMENTS.



Dazu gehört neben der ersten vollständig nach Bio-Kriterien hergestellten Rezeptur für den Artikel „Original-Ostfriesen-tee“ auch eine große Auswahl an Kräuter- und Früchtetees, wobei Kolthoff allerdings anmerkt: „Eigentlich ist das kein Tee, sondern ein teeähnliches Erzeugnis oder ein zusammengesetztes Lebensmittel, wie beispielsweise der Artikel ‚Roter-Apfel‘, der zusätzlich aromatisiert ist.“ Der gesamte Markt teilt sich auf zwischen ca. 30 Prozent Schwarztee-Sorten und 70 Prozent Kräuter-/Früchtetee-Sorten.

Bei der Kreation der verschiedenen Geschmackssorten schauen sich die Bünting-Verantwortlichen stets das Zeitgeschehen an. „Wir schauen auf aktuelle Themen, die die Verbraucher beschäftigen. Aus denen leiten wir neue Trends ab und versuchen so neue Rezepturen zu entwickeln. So entstehen z. B. spezielle Wintersorten, fruchtige Sommermischungen oder Entspannungstees“, erklärt Kolthoff.

Die Spuren der Tees, die z. B. aus Indien über Kalkutta und Hamburg bis nach Nortmoor in Ostfriesland kommen, sind vielseitig. Bei Bünting sorgen Ralf Töpfer, Matthis Alsmeier und Egbert Kolthoff aber dafür, dass die berühmten Ostfriesentee-Mischungen „Grünpack“ und „Grün-Gold“ immer gleichbleibend aromatisch, kräftig und malzig schmecken – so wie es die Ostfriesen und viele Teeliebhaber in ganz Deutschland schätzen.



Goldener Adler
Hotel · Restaurant



Seit mehr als 150 Jahren ein kulinarischer Treffpunkt mit maritimer Gastlichkeit im Herzen der ostfriesischen Seehafenstadt Emden

Hotel Restaurant Goldener Adler Neutorstraße 5, 26721 Emden

Öffnungszeiten: Montag: Ruhetag (Hotel geöffnet) | Dienstag – Sonntag: 12.00 Uhr - 14.00 Uhr & 17.30 Uhr - 21.30 Uhr
Telefon 04921 / 9273-0 | Fax 04921 7 9273-99 | info@goldener-adler-emden.de | www.goldener-adler-emden.de



einfach.ehrlich.essen.

Topf sucht Deckel!



DU LIEBST ESSEN & HAST BOCK

auf unser kleines, familiäres und tolles Team? Verlierst in stressigen Situationen weder Nerven noch Dein charmantes Lächeln? Bist sehr zuverlässig, nett, schnell und fleißig? Frühstücks- und Snackzubereitung liegen Dir auch?

BAAAM!!! Dann suchen wir **DICH** als **SERVICEKRAFT** oder **KÜCHENHILFE!**

DIE RHEDEREI
Industriestraße 2 // 26899 Rhede (Ems) // Tel. 049 64 6042 50

www.rhederei.de



LOKALE SPEZIALITÄTEN FRISCH AUS DER NORDSEE

DER „GOLDENE ADLER“ IN EMDEN

Gut bürgerliche Küche, bodenständig, aber hochwertig, kreativ angerichtet und immer schmackhaft: So können vor allem in Emden Viele die Küche des Restaurants „Goldener Adler“ beschreiben. Direkt neben dem alten Rathaus am Ratsdelft mit seinen Museumsschiffen führen Rainer und Elke Ahlers das Familienunternehmen in der zweiten Generation. Das Haus hat Tradition, denn schon seit 1810 ist der „Goldene Adler“ Restaurant und Hotel.



Rainer Ahlers steht höchstpersönlich mit viel Herzblut hinter dem Herd und sorgt für lokale gut bürgerliche Küche. Regionalität wird im „Goldenen Adler“ großgeschrieben – vom Frühstück bis zum Abendessen. „Beliebt sind unsere tollen Fisch- und Fleischgerichte gleichermaßen“, sagt Elke Ahlers. Der Fisch ist fangfrisch, egal ob Krabben, Zander oder Seezungen.

Der Fischverbrauch war früher auf dem Land in Ostfriesland übrigens immer nur sehr gering. Man aß außerhalb der Siel- und Hafenerorte meist weniger Fisch als in den meisten Binnenländern. Die ostfriesische Landbevölkerung hielt ihn einfach für nicht nahrhaft. Erst in den letzten Jahrzehnen ist der Fischverbrauch auch im ostfriesischen Binnenland angestiegen.

Zu den beliebtesten Fischarten gehören Scholle, Butt, Hering und Makrele. Matjes wird bis heute in vielerlei Variationen quasi vor der Haustür des Betriebes



von Elke und Rainer Ahlers in Emden hergestellt. Heute sind Fischgerichte, wie auch im „Goldenen Adler“, von den Speisekarten der Restaurants von der Küste bis ins ostfriesische Binnenland nicht wegzudenken. Von regionalen Erzeugern bezieht das Inhaberpaar das Fleisch. Schon viele Köche, Service- und Hotelfachkräfte in der Region lernten im Restaurant und Hotel von Elke und Rainer Ahlers ihren Beruf.

Das Restaurant, das rund 100 Gästen Platz bietet, ist erst kürzlich umfassend renoviert worden. Viele maritime Details und Fotos zeugen von der Verbundenheit des Hauses zu Emden und der Region. Bei den Emdern ist der „Goldene Adler“ vor allem als Location für Familienfeiern gefragt. Dafür bietet sich die „Delft Lounge“ an. Mit einem schönen Blick über die Innenstadt können hier bis zu 22 Personen feiern. Die Corona-Pandemie ist auch an Elke und Rainer Ahlers nicht spurlos vorbeigegangen. Die Emdener wurden jedoch

kreativ und kreierte mit dem „Kleinen Adler“ einen Imbisswagen, der nun regelmäßig auf dem Emdener Wochenmarkt und auf dem Stadtteilmarkt in Borssum steht. Mit wechselnder kleiner Menükarte werden dort die beliebten Gerichte aus dem Haupthaus im Vakuumbbeutel verschweißt verkauft. Sie können einfach und schnell im heißen Wasser erhitzt und zu Hause genossen werden.

„Jetzt läuft es wieder richtig gut“, bilanziert Elke Ahlers. Nach dem Shutdown und den ersten Lockerungen habe man merken können, wie die Menschen wieder vor die Tür wollen. Sie habe sogar mehr Touristen als in den Vorjahren in Emden und Ostfriesland wahrgenommen. Die Attraktivität des Urlaubes im eigenen Land zeige sich hier deutlich, denn auch das Hotel mit 18 Zimmern sei „aktuell ausgebucht“, so Ahlers.

**Bittner's
Fischspezialitäten**

DER EMDER HERINGSLOGGER

GENAUSO BERÜHMT WIE GOSCH AUF SYLT

Als einen kulinarischen Botschafter Emdens könnte man den „Emder Heringslogger“ bezeichnen. Die Spezialitäten aus dem Meer im markanten Fischwagen am Hafentor schätzen Einheimische und Touristen gleichermaßen. Einige Gerichte und Rezepte haben bereits Kultstatus erreicht.



Hinter der Idee steht der mittlerweile verstorbene Firmengründer Emil Bittner, der 1995 in Emden einen Fischimbisswagen aufstellen wollte. Acht Jahre lang fuhr Bittner mit den Loggern selbst hinaus auf die Nordsee, um frische Heringe zu fangen. Danach arbeitete er 15 Jahre für das Emdener Unternehmen Fokken & Müller, das deutschlandweit für die einzigartigen Rezepte zum Verfeinern des Matjes bekannt ist.

Am 21. Juni 1997 öffnete dann schließlich der Emdener Heringslogger für die Gäste; angeboten wurden zunächst ausschließlich Fischbrötchen. Heute gehören auch Granat, Räucherfisch und frittierte Fischspezialitäten zum Sortiment. Mittlerweile beschäftigt der Familienbetrieb neun Mitarbeiter. Der Standort der Heringslogger-Fischbude am 1635 erbauten Hafentor ist zum Kult geworden und bei Bittner ist man selbstbewusst und davon überzeugt, dass es der Logger in puncto Bekanntheitsgrad mittlerweile durchaus mit der nördlichsten Fischbude von Jürgen Gosch auf Sylt aufnehmen kann.

Nach dem plötzlichen Tod von Firmengründer und Ideengeber Emil Bittner ist es heute für die Familie und das Team des Heringsloggers die Aufgabe, das Lebenswerk von Emil Bittner weiterzuführen.

Besten Fisch vom „Heringslogger“ gibt es hier:

Fischimbiss am Hafentor „Am Delft“

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 10 bis 18 Uhr

Fischimbiss bei Carglass, Auricher Str. 297

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 10 bis 18 Uhr

Samstag und Sonntag: 9 bis 18 Uhr

Emder Heringslogger

Am Ratsdelft, 26721 Emden

Tel. 0171 - 4869013

Email: info@emder-heringslogger.de

Gut zu wissen:

Die Loggerfischerei oder auch „Große Heringsfischerei“ war eine Hochseefischerei auf Heringe, die in Westdeutschland zwischen 1860 und 1976 betrieben wurde. Sie bestand zum einen aus den Fischereifahrzeugen, den Heringsloggern, zum anderen aus den Landbetrieben, den Loggereien, in denen der auf See geschlachtete und gesalzene Hering verkaufsfertig weiterverarbeitet wurde und die Logger versorgt und ausgerüstet wurden. Im Emdener Museumshafen liegt mit der „Stadt Emden“ ein hölzerner deutscher Segellogger, der 1908 in den Niederlanden gebaut wurde und bis 1931 als Segellogger zum Fischfang mit Treibnetzen im Einsatz war.



VOLLES PROGRAMM IM SAALBETRIEB SCHULTE-LIND IN PAPENBURG!

NEUE TERMINE FÜR 2020 JETZT RESERVIEREN

Der Saalbetrieb Schulte-Lind im Papenburger Stadtteil Obenende wird in der sechsten Generation geführt, ist seit 1837 im Familienbesitz und die exklusive Eventlocation mit familiärem Flair. Anke und Heinz-Werner Lind haben für den Herbst viele neue Termine für kulinarische Events zusammengestellt. Zudem gibt's Essen außer Haus.

Wir bereiten Ihnen mit viel Freude unvergessliche Stunden in unseren komfortablen Sälen!

Die gemütliche Gartenterrasse wird bei schönem Wetter geöffnet (bei kalten Temperaturen auch mit Heizpilzen); hier gibt's leckere Snacks mit Burgern, Currywurst und vielem mehr. Alternativ können Gäste auch im kleinen Saal sitzen. Sonntags gibt's ein schönes Frühstück oder Mittagsbuffet (mittags auch zum Mitnehmen).

Kontaktdaten

Heinz-Werner und Anke Schulte

Tel: 04961/73489 | info@gaststaette-schulte-lind.de
www.gaststaette-schulte-lind.de

Buchen Sie jetzt Ihren Genuss- Abend bei Schulte-Lind!

Spare Rips „satt“

jeden Mittwoch ab 19 Uhr

Preis: 17,50 Euro

Steakabend (mit Steaks vom Rind, Schwein, Lamm, Hähnchen und knackigen Gemüse und Kartoffel- beilagen)

30. Oktober und 7. November ab 19 Uhr

Preis: 29,50 Euro

Bayerischer Abend mit DJ Orti oder Andreas Belle (inklusive Buffet)

3. und 24. Oktober ab 19 Uhr

Preis: 22,50 Euro

Oldie-Abend mit der Band QuerBeat (inklusive Schlemmerbuffet)

25. September

Preis: 24,50 Euro

Schnitzelbuffet (mit leckeren Schnitzelvariationen, Saucen und Beilagen)

9. Oktober

Preis: 19,50 Euro

Schlagerabend

10. Oktober mit DJ Jan Groen inkl.

Schlemmerbuffet

Preis: 22,50 Euro

Grünkohl-Snirtje-Bufferet - auch zum Abholen!

13., 14., 20., 21. November ab 19.00 Uhr

15. November ab 12.00 Uhr

Preis: 17,50 Euro

Weihnachtliches Buffet mit Musik und Silvester Gala mit Buffet und Musik

28. November, 5., 12. und 19. Dezember
ab 19 Uhr

Preis: bald auf der Webseite

Unsere Schlemmerbuffets beinhalten: Spezialitäten vom Schwein, Rind, Geflügel und Fisch mit Gemüse-, Salat- und Kartoffelbeilagen und Dessert. Die bayerischen Abende bieten zünftige Spezialitäten mit Haxen, Backschinken, Weißwurst und herzhaften Beilagen.

Weitere Termine finden Sie auf unserer Webseite! Wir bitten um eine vorherige Anmeldung!



LOSES GUT - DER LUV&LEE TIPP FÜR DEN NACHHALTIGEN WOCHENEINKAUF

DER ERSTE UNVERPACKT-LADEN
ERÖFFNET MITTE OKTOBER SEINE
TÜREN IN LEER

Endlich kommt er – der erste Unverpackt-Laden in Leer. Mitte Oktober soll es soweit sein. Melissa Behrens und Martin Warning, zwei 23-Jährige gehen den Schritt in die Selbstständigkeit und verwirklichen sich damit einen langen Traum. „Unser Studium in Kiel haben wir abgebrochen. Ich komme gebürtig aus Niedersachsen, deshalb lag die Eröffnung von uns in Leer nahe. Leer hat uns von Anfang an als Stadt begeistert, die Menschen waren sehr offen und wir haben schnell die richtige Location gefunden“, erzählt Martin im Gespräch mit LUV&LEE.

In größeren Städten gibt es häufig bereits mehrere Unverpackt-Läden. Aber auch in kleineren Städten finden Kunden ein wachsendes Angebot aus unverpackten Lebensmitteln und Non-Food-Produkten. Oldenburg und Osnabrück sind bislang die nächsten Anlaufstellen für uns, wenn es um verpackungslosen Einkauf geht, der Müll und/ oder Plastik vollständig vermeidet.

„Bei uns haben Plastik und Verpackungen ‚Hausverbot‘. Unser Laden wird ‚Loses Gut‘ heißen“, erzählt Melissa. „Bei uns kann man ab Oktober Lebensmittel, Haushalts- und Hygieneartikel des täglichen Lebens unverpackt und plastikfrei einkaufen, um so viel Verpackungsmüll wie möglich einzusparen. Die Reinigungsmittel gibt's zum Beispiel auch direkt zum Abfüllen. Wichtig ist uns auch, dass bei uns eingekauft wird, was auch verzehrt sind. Wir Deutsche schmeißen immerhin rund ein Drittel unserer Lebensmittel in den Müll“, weiß die 23-Jährige.

Martin ergänzt: „Wir werden Lebensmittel verschiedenster Sorten anbieten. Neben diversen Getreidesorten und Mehlen wird es auch Reis, Nudeln, Nüsse, Saaten, Kerne, Öle, Tee, Kaffee und Gewürze geben. Darüber hinaus bieten wir dem Kunden eine Auswahl an Konfitüren, Nussmus, Säften, Limonaden und Eistees in Glasverpackungen an. Kunden können Ihre eigenen Gläser oder Dosen mitbringen oder sich diese bei uns leihen oder auch direkt kaufen.“

Die beiden freuen sich auf das Abenteuer und möchten Nachhaltigkeit gerne leben. Sie selbst kaufen regional ein und bevorzugen Bio-Produkte. Die Arbeit im eigenen Schrebergarten in Kiel, ihrem bisherigen Wohnort, hat beide für das Thema Nachhaltigkeit und umweltbewusstes Handeln geprägt. „Bei uns gab es den ersten Unverpackt-Laden aus ganz Deutschland; da haben wir natürlich auch eingekauft. Jetzt hoffen wir, möglichst viele Menschen mit unserem eigenen Laden zu begeistern.“

LUV&LEE findet: Eine tolle Idee im Sinne der Nachhaltigkeit und ein mutiger Schritt der beiden jungen Geschäftsleute. Wir wünschen viel Erfolg!



Warum unser Gin einen Platz in deiner Hausbar verdient hat?

Weiterlesen & herausfinden!

WATER
Nörder Dry Gin

www.gin-water.de

Alte Puppen und historisches Spielzeug verleihen unserem Café eine ganz besondere Atmosphäre.



Genießen Sie ostfriesische Spezialitäten aus eigener Herstellung. Wir backen mit viel Liebe und nach alten Rezepten Kuchen, Torten, Windbeutel und servieren natürlich auch den guten ostfriesischen Tee!

Puppen-Café

direkt am Museumshafen in Carolinensiel

Wir freuen uns auf Sie täglich von 12 Uhr bis 17.30 Uhr (Mittwochs: Ruhetag)
Am Hafen West 12 | Telefon 04464 - 429

Ist noch ein Platz
in deiner Hausbar frei?
Bestelle unseren
Gin bequem online!



DER ECHE GIN VON DER KÜSTE

HOTEL AUS NORDEN KREIERT
ERSTEN EIGENEN GIN

Gin – die einen lieben ihn, die anderen gewinnen ihm nichts ab. Dennoch ist er derzeit in aller Munde. Auch in unserer Region sind viele bereits auf den Wacholdergenuss gekommen. Fast kann man sagen, dass Gin ein echtes Modegetränk geworden ist, denn die Angebote in unseren Supermärkten werden immer vielfältiger; Restaurants werben mit Gin-Tastings und die Getränkekarte an der Bar zeigt mehr Ginsorten als Weinangebote auf. Woher der Hype zur In-Spirituose kommt und warum das Romantik Hotel Reichshof in Norden einen eigenen Gin auf den Markt gebracht hat, verrät Barchef Thomas Eden, der seit einem halben Jahr die Bar „Wolbergs“ im Hotel leitet.



„Mitte 2019 hatten unser Geschäftsführer Björn Haver und unser damaliger Barchef Ludwig Elstner die Idee, einen eigenen Gin auf den Markt zu bringen. In den Folgemonaten wurden dann verschiedene Testansätze zusammengestellt und probiert. Gin kann nämlich ziemlich vielfältig sein. Für die perfekte Mischung sollte man in jedem Fall viel Feingefühl für unterschiedlichste Kräuter und eine gute Nase haben“, verrät der gebürtige Ostfrieser. „Nach etwa einem halben Jahr waren wir mit unserer Mischung zufrieden und brachten sie zum Destillieren nach Leer zu unserem Partnerunternehmen Wein Wolff“, berichtet Marius Siebelmann, der das Marketing im Hotel Reichshof leitet. „Ein Dry Gin muss mindestens zweimal destilliert werden, bevor er sich Dry Gin nennen darf. Manche Ginsorten werden sogar dreimal destilliert.“

Gin ist ein echtes Lifestyleprodukt. „Es gibt mittlerweile so viele verschiedene Ginsorten. Wir haben bei uns an der Bar mehr als 60 Varianten, die auch alle im Preissegment schwanken. Im Alkoholgehalt liegen sie zwischen 40 und 57 Prozent. Ausgefallene Sorten mit Heu oder Kaffee gibt's bei uns auch“, betont der 27-Jährige, der selbst gerne probiert.

„Die Qualität schmeckt man heraus; denn ein schlechter Gin kann den Genuss schnell zunichtemachen. Schmeckt man den Wacholder zu intensiv, sollte man auf eine andere Sorte umschwenken“, erklärt der Barchef. „Der Name Water Gin ist in Zusammenarbeit mit dem Team entstanden. Wir wollten mit unserem Gin einen regionalen Bezug herstellen und haben uns daher für den Namen Water, plattdeutsch für Wasser, entschieden. Water steht auf der einen Seite für das Zusammenspiel der Gezeiten, auf der anderen Seite spiegelt dies auch genau das Zusammenspiel der insgesamt 16 Botanicals wider. An unserem

Gin ist alles handmade - von dem Bearbeiten der Zutaten bis hin zum eigenen Flaschenetikett“, sagt Siebelmann.

„Wir bieten Neulingen eine sogenannte Ginreise an“, verrät Eden. „Dazu servieren wir vier verschiedene Ginsorten und zwei verschiedene Tonics. Viele wissen nicht, dass nicht jedes Tonic zum Gin passt. Der fruchtige Gin passt zum Beispiel nicht zum mediterranen Tonic.“ Ein guter Gin sei eben „mehr als nur der Longdrink für zwischendurch.“

Wer die Bar „Wolbergs“ besuchen möchte, kann dies ab sofort wieder tun – aber mit

Übernachtung im Hotel, denn wegen der Coronabeschränkungen ist die Bar zunächst nur für Hotelgäste geöffnet. Tagesgäste müssen sich noch etwas gedulden.

Gut zu wissen:

Das Romantik Hotel Reichshof Norden gehört seit 2008 zur Marketingkooperation „Romantik Hotels“. Hinter den „Romantik Hotels“ verbirgt sich eine europaweite Hotelkooperation, die persönlich und meist inhabergeführte Hotels mit Geschichte, guter gastronomischer Küche und ein vielfältiges Freizeitangebot präsentieren. Die Hotelkooperation erstreckt sich über ganz Europa, alleine in Deutschland gibt es knapp 100 Romantik Hotels. In Norden betreibt Familie Haver das Haus seit 1956 in dritter Generation. Das romantische und teils verwinkelte Hotel bietet neben 55 Zimmern und Lofts einen großen Wellnessbereich mit hauseigenem Schwimmbad und diversen Saunen. Abschalten und faulenzen kann man im Ruheraum mit echtem Sand. Kulinarische Vielfalt gibt's im Restaurant „Heimisch“. Die Bar „Wolbergs“ bietet neben einer Terrasse einen gemütlichen Innenbereich mit umfangreichem Getränkeangebot.

LUV&LEE verlost gemeinsam mit dem Hotel Reichshof eine Flasche „Water“ Gin. Schreiben Sie eine E-Mail an info@aufkurs-marketing.de mit dem Stichwort „Gin“ und hinterlassen Sie Ihren Namen und Ihre Adresse. Einsendeschluss ist der 30. Oktober 2020. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



EINFACH UND BODENSTÄNDIG, ABER IMMER KREATIV

DIE RHEDEREI IN RHEDE (EMS) IST
SEIT MAI GEÖFFNET

„Ostfriesenspieß“ wird sie im Volksmund genannt - die 241 Kilometer lange Autobahn (A) 31, die von Bottrop bis nach Emden führt. Die meisten der Urlaubsgäste, die sie nutzen, spüren lediglich in den Sommermonaten ein höheres Reiseaufkommen. Entlang der Trasse gibt es wenige Raststätten. Reisenden bleibt daher nicht viel Auswahl, wenn der Magen knurrt.



Seit diesem Sommer gibt es einen neuen „Geheimtipp an der Autobahn“. In Rhede (Ems) lohnt sich nun in der „Rhederei“ direkt an der A31 im Ems-Dollart-Zentrum (EDZ) ein kulinarischer Zwischenstopp. Ob für einen Kaffee, ein Mittagessen, die Waffel zwischendurch oder doch für ein schnelles Abendessen. Im Mai feierte die Rhederei Eröffnung - anders als geplant in Zeiten von Corona. „Die Rhederei ist für mich eine Herzensangelegenheit“, erklärt Geschäftsführer Günter Terfehr im Gespräch mit LUV&LEE. „Bislang führten wir den Treffpunkt EDZ, der das Herzstück des früheren EDZ war. Im Rahmen unseres Neubaus wollte ich auch ein neues Konzept für die Gastronomie. Wichtig dabei war mir ein frischeres, moderneres und vor allem familienfreundlicheres Angebot.“

Eröffnet wurde die Rhederei still und leise. „Ursprünglich wollten wir das Frühstück in Form von Buffet anbieten. Jetzt, in der Corona-Zeit, gibt es das Frühstück auf Etageren und damit erfüllen wir auch so jeden Wunsch unserer Gäste“, erklärt Terfehr.

Theda Müntinga, die für die Unternehmensgruppe das Marketing leitet, führte mit Günter Terfehr die Planungen vom ersten Schritt bis zur finalen Umsetzung durch. „Als wir mit den Entwürfen starteten, haben wir überlegt, was die Bedürfnisse und Wünsche unserer Gäste sind. Deshalb haben wir einen starken Fokus auf das Frühstück und eine durchgängig warme Küche gelegt. Bei uns können

Gäste bis 12 Uhr frühstücken, im Anschluss gibt es unsere wechselnde Mittagskarte für den Business-Lunch und eine Tageskarte, die von 12 bis 20 Uhr gilt. Gerne können Gäste auch einfach auf ein Glas Wein vorbeikommen oder aus unserer großen Gin-Auswahl wählen - es müssen keine Speisen verzehrt werden.

Wir sind durchgängig für unsere Gäste da. Viele Restaurants bieten mittags keine Küche an - bei uns schlemmt man den ganzen Tag. Viele Gäste, die auf der Durchreise oder auf dem Weg zu den Inseln sind, besuchen uns bereits seit Jahren. Von der Autobahnabfahrt Rhede (Ems) sind es nur zwei Minuten bis auf unseren Parkplatz - einfacher geht es nicht“, meint die 28-Jährige.

Die Rhederei bietet neben 100 Sitzplätzen eine große Außenterrasse und einen hübschen Kinderspielbereich, der unmittelbar an das Restaurant grenzt. Die Einrichtung ist modern und stylisch, vereinzelt können Gäste in kleinen, gemütlichen Nischen sitzen. Zudem gibt es im Eingangsbereich einen Shop, wo Besucher regionale Produkte erwerben oder Geschenkpakete zusammenstellen können.

„Unsere Speisekarte bietet eine abwechslungsreiche Mischung aus Klassikern mit und ohne Fleisch und bunten Gerichten aus der Heimatküche. Die Speisen auf unserer Karte haben wir alle selbst kreiert. Vom Rheder Krüstchen bis hin zu Pommes Truthahn ist für den großen und kleinen Hunger

alles dabei. Bei den Salaten, zum Beispiel bei der ‚Kräuterliesel‘, haben wir uns besonders viel Mühe gegeben; denn wir wollen einfach etwas anderes anbieten als die bunte Mischung aus der Tüte. Zudem besuchen uns viele Niederländer. Deshalb sind die süßen Snacks auf jeden Fall immer im Programm“, schwärmt Müntinga. Softeis, Waffeln mit Kirschen und Eis, süße oder herzhaft Pfannkuchen ergänzen das Angebot der Rhederei.

Die neue Gastronomie in Rhede (Ems) spiegelt für Günter Terfehr ein Stück Heimat wider. „Die Rhederei ist nicht nur Café oder Restaurant, sondern vor allem Treffpunkt für Menschen, die die einfache und bodenständige Küche lieben oder einfach nur zum Klönen kommen wollen.“



LIEBES RHEDEREI-TEAM,
die Firmen des Ems-Dollart-Zentrums
danken euch für die täglichen Köstlichkeiten.

TORTEN, WINDBEUTEL UND JEDE MENGE FRAUENPOWER

DAS PUPPEN-CAFÉ IN CAROLINENSIEL

Cafés, Restaurants und Traditionsschiffe reihen sich wie Teile einer Kette entlang der Harle. Eines dieser Gebäude in unmittelbarer Nähe zum Hafen von Carolinensiel ist das Traditionshaus von Familie Hinrichs – das Puppencafé. Etwas abseits vom Weg und von einem grünen und malerischen Garten umrandet, lädt das Café nun seit 30 Jahren seine Gäste ein. Das Puppencafé wird in zweiter Generation von Renate und Ulrike Hinrichs geführt.

„Als meine Tante damals in den Ruhestand ging, hat meine Mutter Rieta Hinrichs-Topp nicht lange gezögert und das Café 2011 übernommen. Ich selbst arbeite bereits seit 2001 im Puppencafé und habe mich auf den Neustart 2011 gefreut“, verrät Ulrike Hinrichs.

„Ich selbst arbeite seit 2011 in dem Café. Als meine Tante damals in den Ruhestand ging und ich sowieso einen Jobwechsel anstrebte, haben meine Mutter und ich nicht lange gezögert und die Geschäftsführung des Cafés übernommen.“

Mittlerweile beschäftigen die beiden Frauen, die sich die Arbeit gut aufteilen, mehr als zehn Mitarbeiter. „Wir sind ein eingespieltes Team. Ich arbeite vorwiegend im Service, meine Mutter in der Küche. Selbst meine Tante arbeitet hin und wieder mit. Jeder von uns hat seinen festen Part. Nach Feierabend testen wir oft neue Kuchen- und Tortenkreationen; denn alles trägt unsere eigene Handschrift. Backen ist unsere Leidenschaft und das ist auch das Besondere an unserem Angebot. Unsere Kuchen und Torten gibt es kein zweites Mal.“

Im Café von Renate und Ulrike Hinrichs darf ein Käsekuchen auch mal Spekulatiusstücke enthalten „oder wir geben eine Mozartfüllung in einen Kuchen. Wir lieben das Experimentieren. Einer unserer Renner ist die Haustorte ‚Puppenstube‘ mit Zimt, Sahne, Biskuit, Rum und Pflaumenmus.“ Diese Torte backen die Frauen jeden Tag frisch und werken auch gern mit regionalen und saison-typischen Produkten.



„WEITERE KLASSIKER SIND UNSERE ERDBEERWINDBEUTEL UND UNSER FRIESENKRAUZ MIT BIRNEN ODER ÄPFELN.“

Das Puppencafé, das an sechs Tagen in der Woche geöffnet hat, bietet neben einem großen Garten mit rund 60 Sitzplätzen auch einen gemütlichen Innenbereich, der mit seinen 38 Sitzplätzen etwas kleiner ist. Selbstgebackene Torten, Kuchen und Windbeutel werden vom typischen Ostfriesentee oder Kaffeespezialitäten begleitet. Mittlerweile verkaufen die Inhaberinnen auch Accessoires für den Garten. Viele Schmuckstücke für die heimische grüne Lunge eignen sich als willkommenes Mitbringsel von der Küste.

„Unsere Gäste kommen nicht nur wegen des großen Kuchenangebotes, sondern auch wegen unseres Tees. Jedes Jahr werden wir vom Teemuseum Norden mit dem ‚Teezertifikat‘ ausgezeichnet, denn bei uns bekommen Gäste den Tee noch so, wie es oft nicht mehr üblich ist. Das Geschirr ist verziert mit der Ostfriesenrose,

dazu gibt es ein Messingstövchen und Kandis und Sahne. Darüber hinaus erklären wir jedem Gast das Prozedere mit dem Tee korrekt – das machen nicht viele“, verrät die 36-Jährige.

Das Konzept kommt gleichermaßen gut bei Gästen und Einheimischen an. „Wir hätten nicht gedacht, dass wir nach diesem Start ins Jahr so einen Zulauf bekommen. Wir sind generell positiv gestimmte Menschen, die auch in einer Krise eine Chance sehen. Unsere Region lebt vom Tourismus, deshalb freuen wir uns sehr über die vielen Gäste und die stets aufmunternden Kommentare. Vielleicht haben wir durch die Pandemie eine längere Saison, aber das ist uns egal. Wir lieben die lebhaften Tage und freuen uns über jeden Gast, der zufrieden unser Puppen-Café verlässt.“



DIE VIELFALT DER FRUCHTSÄFTE AUS AURICH

FAMILIENUNTERNEHMEN KREIERT IM TEAM NEUE PRODUKTE

Fruchtsäfte aus Aurich werden von der Firma Auricher Süssmost bis nach Berlin vertrieben. Hinter der Marke mit dem leuchtend roten Apfel steht seit 1941 ein Familienunternehmen, das heute von Markus Meenen in zweiter Generation geführt wird. Klassiker sind Apfel- und Orangensaft, wobei letzterer übrigens der beliebteste Fruchtsaft der Deutschen ist. Darüber hinaus produziert Meenen mit seinem Team auch neue Trendgetränke und bietet eine Plattform für Start-up-Unternehmen.



DAS LUV & LEE SPECIAL

Gut zu wissen:

Lohnmost

Auricher Süssmost nutzt das Lohnmost-System. Wer selbst Obst anbaut und es zu einem Saftersteller gibt, erhält dafür Saft zurück. An den insgesamt 20 Annahmestellen im Nordwesten wird das Obst gewogen und dann wird ein entsprechender Saftgutschein ausgestellt. Mit diesem können Erzeuger aus den mehr als 40 Sorten Auricher Säften wählen und diese zu einem vergünstigten Preis kaufen. Annahmestellen gibt es neben dem Firmensitz in Aurich unter anderem hier: Papenburg, Markthalle, Moorstraße 20-22, Aschendorf, Kiebitzmarkt, Hüntestraße 16, Bunde, Kiebitzmarkt, Mühlenstraße 5, Hollen, Landhandel Folkerts, Deterner Straße 4.

Am Standort in Aurich-Sandhorst sind 13 Mitarbeiter beschäftigt. Über die Jahre ist das Unternehmen gewachsen, das einst als Teil der Ostfriesischen Gartenbaugenossenschaft gegründet wurde. Diese übernahm seinerzeit die Herstellung und den Vertrieb der Säfte. 1984 erwarb Harald Meenen, Vater des jetzigen Firmenchefs, die Saftsparte. „Damals gab es auch die glückliche Fügung, dass die Firma Edeka einen regionalen Saft ins Sortiment nehmen wollte, und so kann man sagen, dass Edeka uns damals den nötigen Schub gegeben hat“, erinnert sich Markus Meenen.

Heute erstreckt sich der Firmensitz auf 15.000 Quadratmeter. Die Produktion wurde stetig weiterentwickelt und modernisiert und so werden pro Stunde etwa 10.000 Flaschen Saft abgefüllt. Produziert werden neben Apfel- und Orangensaft auch Saftmixgetränke und Schorlen. Bei allem ist Meenen die Qualität der Zutaten besonders wichtig. „Ich kenne eigentlich jeden unserer Lieferanten persönlich“, sagt der Chef. Das ging sogar schon so weit, dass der Auricher für den Bezug exotischer Früchte wie Orangen und Ananas nach Brasilien reiste, um sich die Plantagen anzusehen und mit den Geschäftspartnern persönlich ins Gespräch zu kommen. „Wir haben damals einen neuen Lieferanten gesucht und ich bin dafür in

einer Woche 2500 Kilometer durch das Land gereist.“

Der Bezug durch Lieferanten macht etwa 30 bis 40 Prozent aus, der Rest des Obstes kommt als sogenannter Lohnmost ins Unternehmen. „Der stammt aus unseren 20 Sammelstellen, die es in der Region bis nach Nordhorn und in die Wesermarsch gibt. Dort kann jeder, der Obstbäume hat, sein Obst abgeben und bekommt beispielsweise bei 100 Kilogramm abgegebenem Obst von uns einen Gutschein über 80 Flaschen Saft, mit denen er rund 50 Prozent spart“, erklärt Meenen. Insgesamt verarbeitet Auricher Süssmost allein bis zu 4000 Tonnen Äpfel im Jahr.

Entwickelt werden die verschiedenen Getränke von Meenen und seinem Team, in dem auch sechs Familienmitglieder arbeiten, gemeinsam. „Wir schauen uns an, welche Früchte gerade im Trend sind, prüfen, ob die Preise erschwinglich sind, und dann probieren wir.“ Bei der jüngeren Generation seien beispielsweise Schorlen gefragt, aber auch Saftmixturen kommen an. „Aktuell befindet sich ein Apfel-Aronia-Saft in der Entwicklung. Aronia ist eine Beere aus Osteuropa, die aber auch bei uns in Aurich wächst“, klärt Meenen auf. Er selbst trinkt am liebsten den klassischen naturtrüben Apfelsaft, weil er „vollmundig im Geschmack ist und darin die meisten Vitamine enthalten sind.“

Neben den eigenen Produkten bietet Auricher Süssmost seit einigen Jahren auch Start-up-Unternehmen eine Plattform. „Irgendwo in Deutschland wacht jeden Morgen jemand auf, der eine Getränkeidee hat, und so bekommen nahezu täglich Anfragen.“ Einige Produkte gelangen dann

vom jeweiligen Ideengeber nach Aurich und werden dort für das jeweilige Unternehmen abgefüllt. „Mit unseren eigenen Lifestyleprodukten ist das eine gute Kombination und wir unterstützen damit junge Unternehmen“, bekräftigt der Firmenchef.

Cliner  uelle
vielfältig belebend



2 für 1
in der
Saunalandschaft*

Eine Person bezahlt und die zweite Person erhält freien Eintritt

*Gültig bis zum 31.03.2021
nach Vorlage dieser Anzeige.
Nicht mit anderen Rabatten
und Aktionen kombinierbar.

DER EMSLÄNDER, DER DIE ITALIENISCHE KÜCHE LEBT

JAN KIESELING IST CHEFKOCH IM KANNELLONI IN HEEDE

Bella Italia – eines der Top-Reiseziele und Sehnsuchtsland für viele Deutsche. Um das „dolce vita“, das süße Leben, um ihre Gelassenheit und Genussfreude beneiden wir sicherlich die Italiener – und das hängt auch mit ihrer wunderbaren Küche zusammen. Schon lange hat sie sich auch in der Region etabliert. Im „Kannelloni“ in Heede kreiert Chefkoch Jan Kieseling seit viereinhalb Jahren eine der besten Pizzen in weitem Umkreis.



Chefkoch Jan Kieseling ist der Kopf hinter den meist italienischen Spezialitäten im „Kannelloni“. Zuvor führte der 34-Jährige mehr als vier Jahre selbst ein Restaurant in Lingen, wurde bereits für seine Arbeit ausgezeichnet und hat zuvor Arbeitserfahrung in mehreren Hotels in Aselage, Celle, Osnabrück, sogar in Mexiko gesammelt. Jetzt also Heede. Jan Kieseling sagt im Gespräch mit LUV&LEE: „Die Kanne Gruppe ist auf die Expansion fokussiert und hier kann ich mich einbringen, mitgestalten und entwickeln. Allein unsere Küche haben wir in den vergangenen Jahren dreimal umgebaut und immer weiter optimiert.“

Wir hinterfragen uns kontinuierlich, werden gemeinsam immer besser.“

Auf der Karte des „Kannelloni“, das an einem Wochenende rund 900 Gäste hat, stehen italienische Klassiker, aber auch neue Burger-Kreationen, die Kieseling zufolge „derzeit sehr angesagt sind und schon auf das kommende Gastronomiekonzept der Kanne Gruppe, das Grill House Charly Brice, Lust machen sollen.“

Kern des „Kannelloni“ und damit auch der Arbeit von Chefkoch Jan Kieseling bleibt jedoch die italienische Küche. Für seine Arbeit in dem Heeder Restaurant hat der Emsländer einst mit Unternehmenschef Hermann Kanne sogar Pizabäckern in Italien über die Schulter geschaut. „Wir haben regelrechte Teigstudien unternommen“, erinnert er sich. „Der gute Teig ist nämlich am Ende das Geheimnis einer leckeren und qualitativ hochwertigen Pizza.“ Der Pizza-Experte und Inhaber einer „Pizza-Schule“, Umberto Napolitano, hat Rezepte für das „Kannelloni“ geschrieben und heute kreiert Kieseling gemeinsam mit seinem ganzen Team und der Inhabersfamilie Kanne immer wieder neue Rezepte. Einflüsse aus der ganzen Welt landen

bei Kieseling. „Wir probieren viel aus, feilen an den Mischungen und probieren am Ende im Team. Ich bin überzeugt, dass wir bei uns eine der besten Pizzen in der ganzen Region anbieten“, sagt der Koch. In der Teigmischung werde nicht mal ein Würfel Hefe für 25 Kilogramm Teig verwendet. „Die lange Teigführung macht die Pizza dann viel bekömmlicher. Sie hängt einem nicht so lange nach und liegt nicht schwer im Magen.“

Bei seinen kulinarischen Reisen nach Italien hat Kieseling vor allem erlebt, dass die Italiener dankbar und glücklich seien, „wenn jemand die liebevolle Kunst, eine gute Pizza zu machen, aufnimmt und mitnehmen will.“

Das Kannelloni-Restaurantkonzept der Kanne Gruppe aus dem Emsland befindet sich deutschlandweit in der Expansion; Jan Kieseling ist daran mit der Kreation immer neuer Rezepte der italienischen Küche beteiligt. „Das ist auch der Reiz an meiner Arbeit. Wir entwickeln uns gemeinsam weiter, entdecken immer neue Dinge und schaffen dabei neue, unverwechselbare Gerichte. In der typischen Systemgastronomie ist das so nicht möglich.“ Dies Konzept macht das „Kannelloni“ mit Jan Kieseling in der Küche zu einer guten Adresse im Nordwesten, wenn es um kulinarische Genüsse aus dem Sehnsuchtsland „bella Italia“ geht.



ORIENTALISCHE KLASSIKER AUS DEM LIBANON

ALI HUSSEIN ERÖFFNET SEIN
GRILL- UND KEBAB-HAUS „BEI ALI“

Knuspriges Fladenbrot, knackiger Salat und saftiges Fleisch – wir hoffen, dass auch Ihnen dabei das Wasser im Mund zusammenläuft und dass Sie an einen leckeren Döner denken. Im Jahr 1969 wurde in Reutlingen/ Baden-Württemberg der erste Döner in Deutschland verkauft – nicht in Berlin, wie viele denken. Mittlerweile gibt es Statistiken zufolge etwa 16.000 Dönerbuden in Deutschland.



Für Inhaber Ali Hussein ist sein Grill- und Kebab-Haus „Bei Ali“ in Papenburg mehr als nur eine Dönerbude. Der gebürtige Libanese hat seinen Betrieb vor rund drei Monaten am Hauptkanal rechts 96 eröffnet – neben dem Döner gibt es auch Spezialitäten aus seiner Heimat. „Ich mache den Job seit fast 30 Jahren“, sagt Hussein. Zuvor hat er in Läden in Nordhorn und Flachsmeer gearbeitet. „Aber jetzt möchte ich mein eigenes Ding machen.“ Dabei ist ihm eine gute Qualität besonders wichtig. Das sehen Dönerkenner beim Fleisch; denn am Drehspieß hinter Ali Hussein's Theke hängt reines Kalb- und Hähnchenfleisch „ohne Hackfleischbestandteile“, wie er hervorhebt. Die Konsequenz: Das Fleisch ist aromatischer und enthält weniger Fett. Ein Unterschied, den man schmeckt und auch sieht, wenn Ali Hussein einem den appetitlich angerichteten Döner überreicht.

Neben den Klassikern wie Döner oder Sucuk Kebab bietet Ali Hussein in seinem Geschäft auch Pizzen vom Steinofen an – hier gibt es die einzige Steinofen-Pizza in ganz Papenburg. Bei allen Pizzen werden frische Zutaten verwendet, „die jeder Gast einzeln schmecken soll. Zu viel Käse gibt es bei mir nicht“, sagt Ali Hussein.

Zusätzlich hat der Libanese orientalische Gerichte aus seinem Heimatland im Angebot. Wer sich für die orientalische Küche begeistern lassen möchte, dem rät Hussein zum Probieren von libanesischer Fajita, Hähnchenfleisch mit Paprika, Zwiebeln, Mais und Pilzen, oder traditionellen libanesischen Spinattaschen. Grundbestandteile der Gerichte aus dem Libanon sind Gemüse, Obst, getrocknete Hülsenfrüchte, Bulgur, Reis und Fleisch. Viele Speisen sind vegetarisch, Fett wird traditionell nur sparsam verwendet.

Das Grill- und Kebab-Haus „Bei Ali“, Hauptkanal rechts 96, in Papenburg ist außer dienstags an allen Tagen der Woche geöffnet. Ab einem Mindestbestellwert von 12 Euro bietet Ali Hussein auch einen Lieferservice an.

Hauptkanal rechts 96, 26871 Papenburg
Tel. 04961 - 940 7776
Öffnungszeiten:
Mo., Mi., Do. 12 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 23 Uhr
Fr. u. Sa. 12 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 0 Uhr
So. 12 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 22 Uhr



Nr.1
im Immobilien-
Teilverkauf

» Endlich im besten Alter für finanzielle Freiheit.

Mit Immobilien-Teilverkauf jetzt Geld aufs Konto.

Wandeln Sie einen Teil Ihrer Immobilie einfach in Geld um. Dabei bleiben Sie Eigentümer, entscheiden weiterhin wie gewohnt über Ihre Immobilie und können sich endlich Ihre Wünsche erfüllen.

Jetzt Angebot anfordern unter **040/696 391 826** oder auf **wertfaktor.de/angebot**.

wertfaktor
Ihre Immobilie zahlt sich aus.



WIR PRODUZIEREN MIT VERANTWORTUNG

Seit vielen Jahren ist das Thema Nachhaltigkeit fester Bestandteil unseres Selbstverständnisses. Bereits 2011 wurde Rautenberg Druck FSC®-zertifiziert. Mit unserer Arbeit beweisen wir täglich, dass nachhaltige Produktionstechniken nicht zwangsläufig auf Kosten der Qualität oder des Preises gehen müssen.



Wir meistern außergewöhnliche Herausforderungen bei hoher Qualität und sind Ihre Spezialisten für die Aufwertung oder Veredelung hochwertiger Drucksachen.

Rautenberg Druck
Blinke 8 • 26789 Leer • Tel. 04 91 / 92 97 01 • info@rautenberg-druck.de • www.rautenberg-druck.de

DIE EIGENE HANDSCHRIFT FÜR DAS „PERFEKTE“ STÜCK FLEISCH

AHLERICH STÖHR AUS EMDEN
SETZT AUF SPEZIELLE REZEPTUREN

Den Fleischer an der Ecke zu haben, ist auch in unserer Region nicht mehr selbstverständlich. Meterlange Verkaufstheken im Supermarkt oder die Tiefkühltruhe mit abgepacktem Fleisch finden Verbraucher hingegen immer sehr schnell. In der Emdener Altstadt führt Ahlerich Stöhr seit 2005 bereits in der dritten Generation die Fleischerei Stöhr. Im Gespräch mit LUV&LEE erläutert er, wo Qualitätsunterschiede beim Fleisch liegen.



Bekannt ist Stöhr vor allem für die eigene Wurstproduktion – und Wiener Würstchen aus Ostfriesland. „Jeden Morgen um sechs Uhr nehme ich das frisch angelieferte Fleisch von Erzeugern aus der Region entgegen und dann geht es in die Produktion“, erklärt Stöhr. Hergestellt werden dann unter anderem Wiener Würstchen. „Unsere Kunden wissen mittlerweile schon, wann wir was produzieren, damit sie es dann pünktlich ganz frisch kaufen können.“ Die frische Räucherware sei direkt nach der Herstellung besonders schmackhaft. „Wir produzieren die Wiener jede Woche,

damit sie ihren vollmundigen, aromatischen Geschmack haben“, erklärt der Fleischermeister, der nach verschiedenen beruflichen Stationen, unter anderem in Aschaffenburg, 2001 in seine Heimat zurückkehrte.

Stöhr bezeichnet Fleisch nicht nur als Lebens-, sondern ausdrücklich auch als Genussmittel. „Es kommt, wie bei allen Dingen, immer auf die Menge an. Früher haben die Menschen nach harter körperlicher Arbeit Fleisch gegessen, um Energie zu bekommen; heute jedoch können viele die Energie aus dem Fleisch beispielsweise durch einen Bürojob gar nicht mehr verbrennen.“ Deswegen sei bewusstes und gutes Essen wichtig und das Fleisch solle mehr als Genuss- statt nur als Grundnahrungsmittel gesehen werden, meint der Fleischer.

Dem Emdener geht es bei seiner täglichen Arbeit auch darum, sich von der Masse nicht nur durch die Qualität, sondern auch mit verschiedenen Rezepturen abzuheben. „Dabei haben mir sicher auch meine unterschiedlichen beruflichen Stationen geholfen“, vermutet er. Im Angebot der Fleischerei befindet sich somit immer eine vielseitige Auswahl an besonders marinierten oder speziell gewürzten Fleischspezialitäten. Ebenfalls im Sortiment ist eine eigene kreierte „Ostfriesen-Bratwurst“ mit einer speziellen Kräutermischung und eine Leberwurst, die Stöhr mit Honig verfeinert hat.

Einen traditionsreichen Schinken der Fleischerei, den Faldernkieker, hat Stöhr, für den nach eigenen Worten schon früh klar war, dass er in die beruflichen Fußstapfen seines Vaters treten wollte, nochmals verfeinert. „Seit wir den Faldernkieker neu aufgelegt haben, läuft dieser Schinken nochmal besser im Verkauf.“



Auch eine fettreduzierte Produktschiene erfreut sich bei den Kunden großer Beliebtheit. Der Experte betont aber: „Beim Fett in der Wurst kommt es auf die Menge an. Ein bisschen Fett ist überhaupt nicht schlimm für die Gesundheit und letztlich braucht die Wurst auch einen gewissen Fettanteil.“ Ahlerich Stöhr will seine Arbeit transparent machen, „weil viele Verbraucher gar keine Ahnung davon haben, was sich hinter dem Verkaufstresen abspielt.“ Deswegen hat er bis zu Beginn der Coronapandemie auch spezielle Führungen durch seine Fleischerei angeboten und da auch recht schnell mit einem weit verbreiteten Irrtum aufgeräumt. „Wir sind eine Fleischerei, keine Schlachtereier, die Tiere werden also nicht hier geschlachtet.“ Stöhr hofft, dass er seine Kunden bald wieder hinter die Kulissen seines Betriebes führen kann, um aufzuklären und eben einer breiten Masse deutlich zu machen, woher die Produkte kommen und wie sie entstehen.

Der Familienvater lebt für seinen Beruf, entwickelt viele Dinge auch noch gemeinsam mit seinem Vater, „der auch immer noch irgendwie mitmischt.“ In seiner Fleischerei beschäftigt er mittlerweile zehn Mitarbeiter, davon arbeiten drei in der Produktion. „Mittlerweile haben wir auch einen gelernten Koch im Team, weil auch die Cateringaufträge immer mehr werden.“ Dies ist sicher ein Zeichen dafür, dass sich immer mehr Menschen fragen, was auf ihren Teller kommt und was eine Wurst nach spezieller Rezeptur von der Masse unterscheidet.

KLEINE MUSCHEL, GROSSER GESCHMACK

WARUM DIE MIESMUSCHELN IN UNSERER REGION IMMER BELIEBTER WERDEN

Aufgrund der schwierigen Kühlsituation wird sie vorzugsweise nur in den Monaten, in denen ein „r“ vorkommt, gegessen. Die kleinen Weichtiere sind nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund. Sie enthalten mehr Jod, als viele Fischarten, mehr Eisen als Rindfleisch, mehr Folsäure als viele Gemüsesorten und sie haben den höchsten Vitamin-A-Gehalt unter den tierischen Produkten.



ZWEI REZEPTVORSCHLÄGE FÜR DEN EIGENEN „MUSCHEL-GENUSS-ABEND“

Muscheln „Portugiesische Art“ – Für 6 Personen

- 4 kg Miesmuscheln
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 400 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- Rapsöl
- 1,5 l Weißwein
- 3 kleine Lorbeerblätter
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver edelsüß
- Pfeffer

So wird's gemacht

Zwiebeln schälen und fein würfeln und den Knoblauch abziehen. Petersilie waschen, trocken schüteln und hacken. Etwa 5 Esslöffel Öl in einem großen Topf erhitzen. Dann die Zwiebelwürfel zugeben und alles kräftig anbraten. Den Wein angießen, Tomatenstücke, Petersilie und Lorbeerblätter zufügen und den Knoblauch hinein pressen. Den Sud mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Pfeffer würzen und so lange einkochen, bis fast keine Flüssigkeit mehr feststellbar ist. In der Zwischenzeit die Muscheln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten und die geöffneten Muscheln sofort entsorgen. Muscheln in den Topf geben und mit Deckel so lange garen, bis sie sich öffnen. Zwischendurch kräftig umrühren.

Muscheln „Rheinische Art“ – Für 4 Personen

- 2 Kilo Miesmuscheln
- 2 Bund Suppengrün
- 1 EL Rapsöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 750 ml trockener Weißwein
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Prise(n) Zucker
- Salz und Pfeffer
- 1 Bund Petersilie

So wird's gemacht

Miesmuscheln unter kaltem Wasser abbürsten und die bereits geöffneten Muscheln wegwerfen. In einem hohen Topf die Butter zerlassen. Die Zwiebelwürfel und das in feine Streifen geschnittene Suppengrün anschwitzen und Knoblauch und Petersilie hinzugeben. Kräftig würzen und den Wein hinzugeben, bis der Boden des Topfes mit reichlich Flüssigkeit bedeckt ist. Sud aufkochen und Miesmuscheln hinzugeben. Die Muscheln mindestens 4 Minuten im geschlossenen Topf dämpfen. Zwischendurch kräftig umrühren. Muscheln in einem tiefen Teller anrichten und mit etwas Sud übergießen. Die geschlossenen Muscheln aussortieren. Schwarzbrot dick mit Butter bestreichen und zu den Muscheln servieren.



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 27. NOVEMBER 2020. IN DER NÄCHSTEN LUV&LEE PRÄSENTIEREN WIR IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM EINZIG WAHREN WEIHNACHTSMANN DIE „NORDSTERNE 2020“, MENSCHEN AUS DEM NORDWESTEN, DIE IN DEN ZURÜCKLIEGENDEN MONATEN BESONDERES BEWIRKT HABEN, EINE BESONDERE GESCHICHTE ZU ERZÄHLEN HABEN ODER EINE BESONDERE LEIDENSCHAFT HABEN, DIE SIE IMMER NEU ANTREIBT.

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 18. September
Redaktionsschluss dieser Ausgabe:
14. September 2020

Anzeigenverkauf

Auf Kurs Marketing
Freerkingweg 33, 26871 Papenburg

Redaktion

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

Gastautoren in dieser Ausgabe

Tobias Bruns, Christoph Assies, Aiko Schmidt

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Adobe Stock, Auricher Süßmost GmbH, Buchhandlung LeseZeichen, Bünting Unternehmensgruppe, CW Niemeyer Buchverlage GmbH, Christoph Assies, Emden Heringslogger, Ems-Dollart-Zentrum GmbH & Co. KG, Fleischerei Stöhr, Gaststätte und Saalbetrieb Schulte-Lind, Gmeiner-Verlag, Hotel Reichshof GmbH, Grill & Kebap House Bei Ali, Gwendolyn Schwarz, Heike Gerdes, Gaby Kaden, Günter Terfehr Bautechniker GmbH & Co. KG, Loses Gut (Melissa Behrens und Martin Warning), Kanne Group, Papenburg Kultur, Tobias Bruns (tobiasbruns-photo.com), Roland Halbe, Ostfriesisches Landesmuseum Emden, Puppencafé Carolinensiel, Pixabay, Shutterstock, Sabine Stenzel, Michael Wessels (www.miweffotos.de), Windelzweg

AUSFLUG IN DIE GESCHICHTE DES EMDER HAFENS

AUSSTELLUNG IM OSTFRIESISCHEN
LANDESMUSEUM EMDEN

Unsere Region lebt seit jeher von der Schifffahrt und von den Häfen an Ems, Dollart und Nordsee. Im zweiten Obergeschoss des Ostfriesischen Landesmuseum in Emden geht es in der Abteilung „Handel & Hafen“ um die Geschichte der bedeutendsten Hafenstadt Ostfrieslands: Emden.

Obwohl schon im 19. Jahrhundert viele Mitglieder der Gesellschaft für bildende Kunst und vaterländische Altertümer seit 1820, einem der beiden Träger des Museums, direkten Kontakt zur Schifffahrt hatten, war bis zur Umgestaltung des Hauses 2005 zu diesem Themenkomplex die Anzahl an Objekten in den Beständen überschaubar. Erst in den letzten Jahren wurden dem Museum in größerem Umfang vor allem im 20. Jahrhundert aufgenommene Fotografien geschenkt, die das einstige Wirken der Emdener Werften und Reedereien dokumentieren.

Emden erhielt 1494 das Privileg des sogenannten Stapelrechts. Alle Schiffe, die auf der Ems an Emden vorbeifuhren – egal, ob aus dem Landesinneren oder von der See kommend –, mussten den Hafen anlaufen. Die Kapitäne hatten nicht nur die vorgeschriebenen Abgaben in die Stadtkasse zu zahlen, sondern mussten auch drei Tage lang den Emdener Kaufleuten die an Bord befindlichen Waren anbieten. Häufig konnten so ausländische Waren günstig und teuer weiterverkauft werden. Das Stapelrecht verhinderte zumindest in der Frühen Neuzeit, dass die anderen an der Ems gelegenen Ortschaften eine größere wirtschaftliche Bedeutung erlangen konnten. Zwar wurden die Vorschriften schon im 17. Jahrhundert, beispielsweise für Leer, gelockert, dennoch sicherte das Privileg bis 1810 einen großen Teil der Einkünfte Emdens.

Im 16. Jahrhundert nahm Emdens Bedeutung als Handelsstadt stetig zu, als vor allem aus den Niederlanden zahlreiche Glaubensflüchtlinge, die ihre Handelshäuser hierher verlegten, in die Stadt strömten. Um 1600 war Emden einer der größten Reedereistandorte Europas. Die Emdener Schiffe fuhren von der Ostseeküste bis zur östlichen



Atlantikküste die Häfen an und belieferten alle Küstenländer zwischen Russland und Portugal. So wurde in Ostpreußen, Polen, dem Baltikum und Russland Getreide geladen. Aus den skandinavischen Ländern transportierten die Emdener Holz und die Rohstoffe Pech, Teer und Pottasche. In den französischen und iberischen Atlantikhäfen kamen neben Wein und Südfrüchten auch Metall- und Ledererzeugnisse an Bord. Außerdem wurden hier Gewürze, Kaffee, Tee und Kakao aus Amerika und Asien übernommen, die dann zum Teil im 18. Jahrhundert direkt importiert wurden. In den niederländischen Städten und in England wurden Tuch, Luxusgegenstände und Schiffe gekauft.

Von 1683 bis 1711 betrieb die Brandenburgisch-Afrikanische Handelskompanie von Emden aus Dreieckshandel mit der westafrikanischen Küste und der Karibik. Etwa 23.500 Schwarzafrikaner wurden von den Brandenburgern als Sklaven über den Atlantik gebracht. Fast ein Fünftel verstarb schon während der Überfahrt. Zwischen 1751 und 1756 unternahm die Königlich-Preussische Asiatische Kompanie in Emden nach Kanton und China insgesamt sechs Fahrten nach Ostasien und brachte Seide, Tee, Porzellan und Gewürze mit zurück. Außerdem wurden in den 1750er und 1760er Jahren eine Bengalische und eine Levantinische Handelskompanie gegründet. Emden war damit der einzige preussische Handelshafen an der Nordsee mit Verbindungen nach Übersee. Doch aufgrund zahlreicher kriegerischer Auseinandersetzungen auf dem europäischen Kontinent sollte diesen Unternehmen keine lange Existenz beschieden sein.





Jetzt entdecken!

Bester Fruchtlikör Deutschlands*

I.W. Wolff • Leer

So schmecken echte **#wolffdrinks**  
Mehr der FREESIA-Familie auf www.freesia-wolff.de

*Meiningers International Spirits Award ISW 2019

I.W. Wolff • 26789 Leer • www.wein-wolff.de