

AUSGABE 05|20

www.luv-und-lee.info

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

REGIONAL

Bildband setzt Küste in Szene

ANKERPLÄTZE

Gastronomie und Einzelhandel in der Region

BILDUNG

VHS geht online

KINO

Neue Freunde für kleine Filmfans

KULINARIK

Gänsebraten „to go“

SPECIAL

Nordsterne 2020

WIRTSCHAFT

Citymanagerinnen im Interview

NEU: IHRE SERVICEWERKSTATT IN PAPENBURG.

Hermann Bunte GmbH & Co. KG

Servicepartner der MAN Truck & Bus Deutschland GmbH
Bahnhofstraße 40, 26871 Papenburg
Tel. (04961) 892-93, info@hermann-bunte.de



Mein Vertrauen.
Mein Service mit Stern.

Für besondere Qualität haben uns unsere Kunden das Prädikat „Service mit Stern“ verliehen. Vielen Dank für Ihr Vertrauen.



Mercedes-Benz
Trucks you can trust.



Anbieter: Daimler Truck AG, Mercedesstraße 120, 70372 Stuttgart
Partner vor Ort: Hermann Bunte GmbH & Co. KG
Autorisierter Mercedes-Benz Service und Vermittlung
Bahnhofstraße 40 · 26871 Papenburg
E-Mail: info@hermann-bunte.de · Tel.: 04961-892-93 · www.hermann-bunte.de

LUV&LEE WÜNSCHT
FROHE WEIHNACHTEN
UND EIN GESUNDES
JAHR 2021!



LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

2020 geht auf die Zielgerade. Was war es für ein Jahr für uns alle!! Viele Menschen haben Außergewöhnliches geleistet, hatten mit Herausforderungen durch die Corona-Pandemie zu kämpfen und einige wissen auch noch nicht so recht, was das neue Jahr für sie bringt. In unserem Special „Nordsterne 2020“ stellen wir unterschiedliche Persönlichkeiten vor, die einen besonderen Beruf oder eine besondere Leidenschaft haben und die in den zurückliegenden Monaten auch mit besonderen Rahmenbedingungen arbeiten und leben mussten. Die Recherche für die Geschichten und die Begegnungen haben uns teilweise tief bewegt, uns aber auch vor Augen

geführt, dass hier im Nordwesten Menschen leben, die kreativ sind, nicht aufgeben und sozial sind.

Der Schausteller, der Menschen in diesem Jahr auf keinem Volksfest eine Freude machen konnte, die Frau, deren ehrenamtliches Engagement für das Soziale Kaufhaus auch Corona nicht aufhalten konnte oder die Mitarbeiter im Kinderheim Leer, die den jungen Bewohnern Jahr für Jahr ein schönes Weihnachtsfest beschenken. Sie alle und mehr sind die „Nordsterne 2020“.

Auch für das LUV&LEE-Team war 2020 eine Herausforderung. Umso mehr bedanken wir uns bei allen Anzeigenkunden,

Geschäftspartnern und Lesern für ihre Treue. Zu den Inhalten haben uns viele positive Zuschriften erreicht. Wir freuen uns auf das kommende Jahr! Wenn Sie keine Ausgabe mehr verpassen möchten, können Sie LUV&LEE abonnieren. Oder verschenken Sie ein Abo mit den schönsten Seiten des Nordwestens zu Weihnachten. Infos dazu gibt es auf Seite 50.

Viel Spaß beim Lesen, eine besinnliche Weihnachtszeit, alles Gute für 2021 und vor allem:

Bleiben Sie gesund!
Das Team von LUV&LEE

INHALT



**DIE LUV&LEE
ANKERPLÄTZE AB**

SEITE 5

**INNENSTÄDTE OHNE
WEIHNACHTSZAUBER**

SEITE 6

**GÄNSEBRATEN
„TO GO“**

SEITE 10

**DIE LUV&LEE
NORDSTERNE 2020 AB**

SEITE 20

**ARBEIT AUF
EINER INTENSIVSTATION**

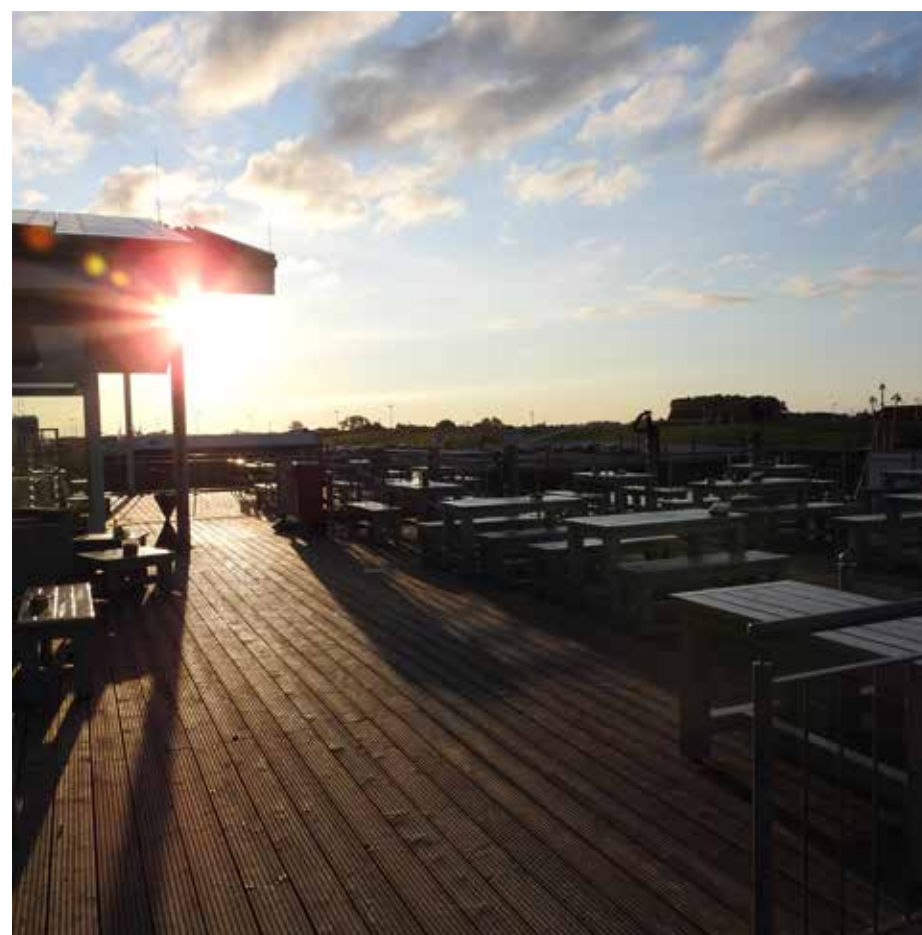
SEITE 28

**WIE EIN GASTRONOM DURCH
DAS JAHR 2020 KOMMT**

SEITE 36

**WEIHNACHTEN
IM KINDERHEIM**

SEITE 42



LUV & LEE - ANKERPLÄTZE



Zugegeben – es war schwierig mit den Ankerplätzen für diese Ausgabe, aber am Ende war für die LUV&LEE-Redaktion klar, dass lediglich Handel und Gastronomie in diesen herausfordernden Zeiten die Ankerplätze sein können. Angesichts des zweiten Corona-Lockdowns haben sich viele Gastronomen in den vergangenen Wochen kreative Konzepte überlegt, um uns alle mit ihren Produkten zu verwöhnen. Wir haben besondere und vor allem unterstützenswerte

Angebote zusammengefasst. Was zwei Städte, Papenburg und Emden, im Nordwesten unternehmen, um den lokalen Handel ohne die klassischen Weihnachtsmärkte anzukurbeln, verraten uns die beiden zuständigen Citymanagerinnen im Interview. LUV&LEE wirbt dafür, sowohl den lokalen Handel als auch die Gastronomie mit ihren kreativen Angeboten in diesen Zeiten zu unterstützen!



INNENSTÄDTE OHNE WEIHNACHTS- ZAUBER?

LUV&LEE-INTERVIEW
MIT CITYMANAGERINNEN

Die Corona-Pandemie hat den Einzelhandel vor große Herausforderungen gestellt. Zunächst mussten sich Kaufleute und Gastronomen auf die Hygienevorschriften einstellen, dann kamen durch den Lockdown Umsatzeinbußen.



Martje Merten

Jetzt dürfte der Verlauf des Weihnachtsgeschäftes mehr als ungewiss sein. Welche Unterstützung kommt in diesen Zeiten von den Kommunen, gibt es Alternativen zum klassischen Weihnachtsmarkt in der Innenstadt? LUV&LEE hat mit den Citymanagerinnen aus Papenburg und Emden gesprochen.

Sowohl in der Fehnstadt Papenburg als auch in der Seehafenstadt Emden sind die Citymanagerinnen noch recht frisch im Amt. Sabine Pinkernell hat in Papenburg im April ihre Arbeit aufgenommen, Martje Merten ist seit Februar vergangenen Jahres in ihrer Aufgabe tätig. Beide Frauen wollen den Einzelhandel und die Innenstädte stärken.

LUV&LEE hat beiden Frauen die gleichen Fragen gestellt:

LUV&LEE: Wie kann das Citymanagement in diesen besonderen Zeiten den Handel ankurbeln?

Sabine Pinkernell: Aktuell ist es wichtig, dass der Handel online und offline sichtbar und attraktiv bleibt und vor allem flexibel auf die pandemiebedingten Situationen reagiert, zum Beispiel durch Onlinepräsenz und Lieferdienste.

Martje Merten: Wir versuchen z. B., über die Aktion „Emders shoppen to huus“ Aufmerksamkeit für den Handel zu generieren und die Kunden gezielt auf die Angebote des Einzelhandels aufmerksam zu machen. Es ist wichtig, den Kunden zu vermitteln: „Wir sind weiterhin für euch da“ und „Bei uns könnt ihr sicher einkaufen“. Zudem

wollen wir in der Vorweihnachtszeit noch über das Instrument unseres Stadtgutscheins gezielt den Konsum fördern, da sind wir im Moment in der Vorbereitung.

Inwiefern unterstützt das Citymanagement den Einzelhandel bei der Entwicklung von verkaufsfördernden Maßnahmen?

Sabine Pinkernell: Allgemein in der Koordination und Förderung von Austausch und Zusammenarbeit der verschiedenen Akteure, aktuell insbesondere mit den Werbegruppen und Weihnachtsmarktvereinen. Im Detail durch Initiierung und/oder Unterstützung verschiedener Aktionen vor Ort und online wie die Lichtermeile am Hauptkanal, eine Stiefelaktion mit Kindergärten oder gemeinsame Motto-wochen in der Vorweihnachtszeit auf den Social-Media-Kanälen „Papenburg. jetzt“ auf Instagram und Facebook.

Martje Merten: Ich begleite den Prozess von der Idee bis zur Umsetzung. Dabei koordinieren wir die Ansprache, Abstimmung und Verteilung vor Ort. Die Aktionen werden natürlich immer mit dem lokalen Handel entwickelt; das sind unsere Experten, die stehen jeden Tag im Laden. Die Händler kennen ihre Kunden am besten und wissen, was sie anspricht. Aber wer von morgens bis abends im Verkauf steht, der kann nicht noch zeitgleich alle Aktionen organisieren. Deshalb bauen wir zur Zeit Strukturen auf, die eine Unterstützung noch besser leisten und die Stadt als Ganzes vermarkten können.

Wird in der Papenburger Innenstadt zur Vorweihnachtszeit eine weihnachtliche Atmosphäre herrschen? Gibt es Alternativen zur Lichtermeile, wie vereinzelte Verkaufsbuden oder verlängerte Öffnungszeiten und besondere Verkaufsaktionen?

Sabine Pinkernell: Aktuell planen wir innerhalb der Projektgruppe die Lichtermeile am Hauptkanal zwischen dem 3. und dem 13. Dezember mit der Illumination von Brücken, Schiffen und Fassaden sowie weihnachtlicher Musik. In diesem Zeitraum werden die Geschäfte ihre Öffnungszeiten donnerstags bis samstags voraussichtlich auf 20 Uhr erweitern, um ein entspanntes Weihnachtsshoppen zu ermöglichen. Aktuell (zum Redaktionsschluss 25. 11.) scheint es sehr unwahrscheinlich, dass die etwa 35 Buden der Hobbykünstler und Vereine im Dezember entlang des Hauptkanals aufgestellt werden dürfen. Zum jetzigen Zeitpunkt ist es seitens des Landkreises Emsland nicht erlaubt. Wir warten noch anhand der Entwicklungen der nächsten Woche ab, ob sich die Lage ggf. ändert. Parallel bereiten wir jedoch auf den Social-Media-Kanälen Möglichkeiten vor, wie sich die Aussteller und Vereine online präsentieren können.

Gibt es Alternativen zum abgesagten Emden Engelkemarkt, die von der Stadt beziehungsweise vom Citymanagement mit initiiert werden? Gibt es in Emden vereinzelte Verkaufsbuden in der Innenstadt oder verlängerte Öffnungszeiten in der Vorweihnachtszeit?

Martje Merten: Wir arbeiten zurzeit intensiv an Alternativen für den Engelkemarkt und sind dort in der Abstimmung mit der Stadt, den Organisatoren und Geschäftsleuten. Wir werden in diesem Jahr vieles anders machen müssen und planen mit einer sehr ungewissen Situation. Für den Fall, dass wir dürfen, haben wir ein Konzept und werden auch Buden in der Innenstadt platzieren und so versuchen, ein bisschen Atmosphäre zu schaffen. Dazu kommen dann natürlich auch kleinere Aktionen im Handel und auch die erweiterten Öffnungszeiten an den Adventssamstagen. Für mehr Atmosphäre haben wir in diesem Jahr auch in Teilen mehr Dekoration und Beleuchtung geplant. Darüber hinaus arbeiten wir dort im Moment noch an einem richtigen Highlight, welches ganz bestimmt für ein wenig Aufhellung in diesen Zeiten sorgen wird.

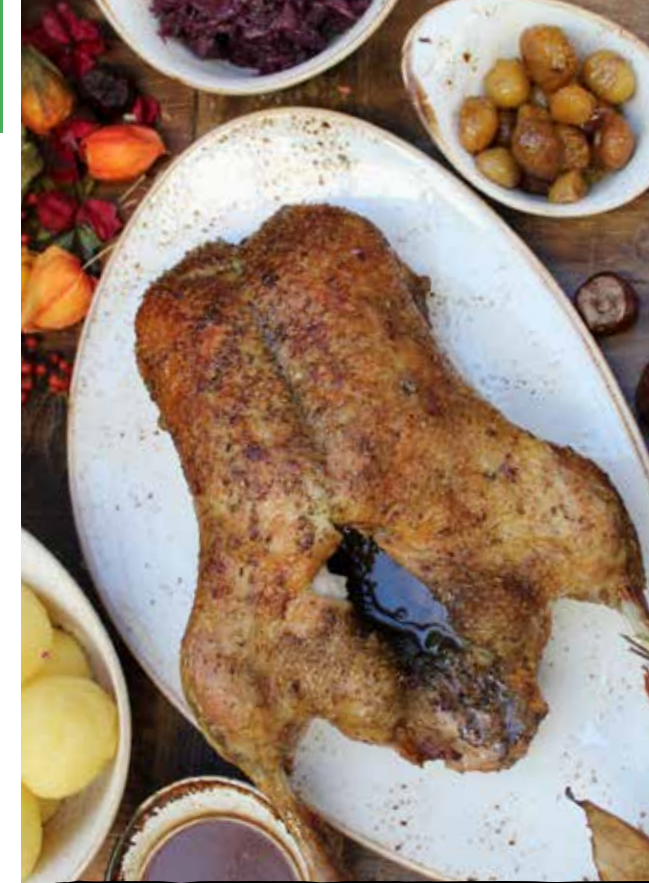
Sabine Pinkernell



NICHT NUR DIE GUTE KÜCHE LIEGT IN SEINER VERANTWORTUNG

DENIS KABAJ KREIERT HOCHWERTIGE GERICHTE „TO GO“

In Zeiten der Corona-Pandemie verkaufen Großhändler durch die anhaltende Schließung der Gastronomiebetriebe bei Weitem nicht mehr so viele hochwertige Lebensmittel an Wirte und Köche. Der Chef des Henris's, Denis Kabaj, nutzt dies und bietet derzeit in dem Café und Restaurant Spezialitäten wie Rib Eye Steak und Lachsfilet zu besonderen Preisen an. Zubereitet wird all das von Menschen mit Beeinträchtigung. Das Henris's ist ein inklusiver Betrieb. LUV&LEE war zu Gast.



UNSER KULINARISCHES WEIHNACHTSGEDICHT

Ob Gänse- oder Entenbraten,
wir verschicken kulinarische Granaten.
Frisch zubereitet ist jedes Gericht,
im Mund dann ein echtes Gedicht.

Kurz nachdem die Bestellung wurde verschickt,
hat man auch schon den Postboten erblickt.
Alles sicher in einem Paket verstaut,
Vorfreude ist bereits jetzt erlaubt!

Die Gerichte noch schnell erwärmen
und Sie geraten direkt ins Schwärmen.
Regionale Zutaten sind überall dabei,
sparen Sie sich im Supermarkt die Sucherei.

Eine Weihnachtszeit ganz ohne Trubel,
mehr Zeit mit der Familie - welch ein Jubel!
Genießen Sie unsere Kulinarik daheim,
einfach zubereitet und geschmacklich fein.



FEINE KULINARIK FÜR ZUHAUSE
WWW.GÄNSEBRATEN.COM

Gin, Gutscheine & mehr - in unserem
Online-Shop haben wir auch
das passende Weihnachtsgeschenk!

SHOP.REICHSHOF-NORDEN.DE

Benannt wurde das Lokal nach dem Verleger und Publizisten Henri Nannen, der die Emdener Kunsthalle 1986 eröffnete. Das Henris's liegt in direkter Nachbarschaft. Die Menschen mit Beeinträchtigung, die in Küche und Service arbeiten, werden von weiteren Angestellten unterstützt - auch jetzt, wo die Speisen zum Mitnehmen zubereitet werden. „Der Erfolg zeigt, dass die Kombination von Inklusion und Gastronomie funktioniert“, sagt Küchen- und Betriebsleiter Denis Kabaj. Der gebürtige Kölner lebt seit mehr als acht Jahren in Ostfriesland. Nach Stationen in der Hafenbar in Leer und im Emdener Hafenhaus ist er nun Chef im Henris's.

„Ich bin gelernter Koch und liebe eine abwechslungsreiche, spannende Arbeit. Als ich im Juli 2018 im Henris's anfang, hatte die Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH, kurz obw, gerade den Betrieb übernommen. Mir blieb genau ein Monat Zeit, um mich um die Eröffnung zu kümmern“, blickt der 32-jährige Kölner zurück. Die Zeit hat er genutzt und „völlig frei in seinen Entscheidungen“ das Speiseangebot zusammengestellt. „Bei uns gibt's vielfältige und regionale Spezialitäten ohne Pommes, Kroketten oder andere Dinge aus der Fritteuse.“

Der Träger des Henris's, die obw, wurde 1964 gegründet und ist seit 1975 als anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen in Emden tätig. „Was viele unserer Gäste nicht wissen, ist, dass von den 20 Mitarbeitern, die wir beschäftigen, elf eine geistige Beeinträchtigung oder psychische Erkrankung haben. Sie arbeiten bei uns als Teil- oder Vollzeitkräfte. Darüber hinaus werde ich von pädagogischen Fachkräften unterstützt.“

Eine große Verantwortung, die der Familienvater jeden Tag trägt. „In meinen früheren Jobs hatte ich keine Berührung mit Menschen mit einer Behinderung oder Beeinträchtigung. In der Küche herrscht in der Regel ein rauer Ton, auch bei uns. Das war am Anfang schon eine Umgewöhnung für ein paar der Mitarbeiter. Umso stolzer bin ich, dass wir den guten Sommer perfekt im Team gemeistert haben.“

Kabaj wurde sich seiner besonderen Verantwortung bewusst, als der erste Corona-Shutdown kam. „Leider kommt es immer noch vor, dass Menschen mit Behinderung nicht überall anerkannt werden. Bei uns sind sie wer, sie werden gebraucht, respektiert und können sich in ihrer Aufgabe verwirklichen. Damit keiner von ihnen in ein Loch fiel, habe ich immer wieder den Kontakt gesucht, motiviert und Hoffnung gemacht, dass es bald weitergeht.“

Er nutzte niedrige Preise bei Großhändlern für einen günstigen Einkauf sonst wesentlich teurerer Waren, hielt den gewohnten täglichen Mittagstisch unter anderem für Menschen aufrecht, die nicht im Homeoffice, sondern in der Innenstadt arbeiten. Damit sorgte Kabaj gleichzeitig für die Beschäftigung und einen geregelten Tagesablauf seiner besonderen Mitarbeiter.

„Unseren Mittagstisch gibt es jeden Tag zwischen 12 Uhr und 14.30 Uhr. Ich wähle zwischen Fisch, Fleisch und vegetarischen Gerichten. Überhaupt ist mir auf unserer regulären Mittagskarte wichtig, dass es da ein Gleichgewicht gibt“, betont der Gastronom. Jetzt kann er ohne Probleme „ein ordentliches Steak mit Beilagen“ für 7,50 Euro anbieten.





GÄNSEBRATEN AB SOFORT ONLINE BESTELLEN

DER REICHSHOF NORDEN MIT
COOLER WEIHNACHTSAKTION

In diesem Jahr verläuft die Gänsezeit jedoch anders als in den Vorjahren, vor allem, weil wegen der Corona-Pandemie die Restaurants seit Anfang November wieder geschlossen sind. Ob und in welchem Umfang der obligatorische Restaurantbesuch mit der Familie an den Weihnachtsfeiertagen in diesem Jahr stattfinden kann, steht ebenfalls noch nicht fest.

Um seinen Gästen dennoch die Chance zu bieten, auch in diesem Jahr in den Genuss eines Gänse- oder Entenbratens zu kommen, hat das Romantik Hotel Reichshof aus Norden einen eigenen Online-shop ins Leben gerufen. Unter dem Namen „Gänsebraten.com“ bietet das Team klassische Weihnachtsgerichte an, die in der Küche des eigenen Restaurants „Heimisch“ frisch zubereitet werden und dann samt Beilagen den Weg zu den Gästen finden. Ganz gleich, ob es ein Gänsebraten für vier Personen, eine Ente für zwei sein darf oder ob doch lieber Rouladen mit Serviettenknödeln serviert werden sollen – das Sortiment umfasst derzeit die bei den Gästen des Restaurants beliebtesten Gerichte zu den Festtagen.

„Wir bereiten alle Produkte in unserer Küche frisch zu. Die einzelnen Komponenten werden dann

„Ab Martin gibt es Gans“ – dieses Sprichwort dient vielen Kulinarik-Liebhabern als Eselsbrücke, um sich den Beginn der in Deutschland beliebten Gänsesaison zu merken. Ab diesem Datum hält der klassische Gänsebraten mit traditionellen Beilagen wie Rotkohl und Klößen Einzug in viele Küchen. Auch in den Restaurants wandern dann zahlreiche Gänse- und auch Entengerichte auf die Speisekarte.

eingeschweißt, da so der Geschmack erhalten bleibt. Die Kunden können im Rahmen der Bestellung entscheiden, ob die Gerichte abgeholt oder verschickt werden sollen. Wir setzen bei dem Versand natürlich auf spezielle Lebensmittelverpackungen, sodass die Speisen gekühlt und sicher ankommen“, beschreibt Küchenchef Markus Koidek den Weg, den die Gerichte nehmen. Zu Hause angekommen, müssen die Gerichte dann nur noch kurz erwärmt werden. Eine genaue Anleitung, die dem Paket beiliegt, beschreibt die einzelnen Schritte, damit das Gericht auch in der eigenen Küche gelingt.

„Gans- und Entengerichte sind bei uns im Restaurant wirklich sehr beliebt. Wir haben viele Stammgäste, die während ihres Aufenthaltes in unserem Haus den klassischen Gänsebraten bestellen – es ist für viele fast schon ein Ritual geworden“, erklärt Björn Haver, Geschäftsführer des Romantik Hotels. „Wir wollten unseren Gästen auch in diesem Jahr eine Lösung anbieten und sind froh, dass unser Shop seit Beginn gut angenommen wird. Denn als Gastronomen sind wir der Meinung, dass feine Kulinarik zur Vorweihnachtszeit und natürlich zum Weihnachtsfest dazugehört. Wenn die Gäste nicht zu uns kommen dürfen, dann kommt die Gans halt zum Gast.“

Auricher Süßmost

Schon
probiert?
Die Auricher
Winterkreationen



www.auricher-suessmost.de



**Löwenstark
für Ihre
Gesundheit!**

LÖWEN-APOTHEKE
EMDEN



Zwischen beiden Sielen 36 > Emden > Tel. 04921-97360 > www.loewen-apo.de
Inh. Dr. Florian Penner e. K. > Fax 04921-973699 > info@loewen-apo.de



Freuen sich auf das neue VHS-Programm (von links): Eva-Maria Samsen, Natascha Hartleif, Lisa Wallesch, Franziska Hähnlein, und Andreas Garrelts.

Weihnachtsgeschenke in Form von Gutscheinen sind in der VHS erhältlich

VHS GOES ONLINE



PROGRAMMHEFT DER PAPENBURGER VOLKSHOCHSCHULE IN DIESEM SEMESTER DIGITAL!

Das Team der Volkshochschule (VHS) in Papenburg hat mit Hochdruck am neuen Kursprogramm für das erste Semester 2021 gearbeitet. Erstmals wird es das umfangreiche Programmheft ausschließlich online geben. Die Macher*innen setzen auf den Download aus dem Internet. Online „blättern“ können Interessierte ab Dezember unter www.vhs-papenburg.de.

„Das ist eine Entwicklung, die wir seit den letzten ein bis zwei Semestern in der VHS-Landschaft beobachten und der wir uns nicht verschließen möchten“, erklärt VHS Leiterin Natascha Hartleif. „Auch wenn uns die Papiervariante unseres Programmheftes sehr am Herzen liegt und uns die Entscheidung zur Online-Variante nicht leicht fiel, wollen wir der digitalen Version eine Chance geben. Allein aus ökologischen und ökonomischen Gründen starten wir im Semester 2021/1 diesen Testballon und warten die Rückmeldungen unserer Kundinnen und Kunden ab. Alle Kursteilnehmer*innen der letzten Semester werden via E-Mail und Brief über diese Änderungen informiert“, ergänzt Hartleif.

Für all diejenigen, die sich nicht vom Papierkatalog trennen könnten, gebe es eine kleine Printauflage in der Villa Dieckhaus. Und auch im VHS-Team selbst hat es Veränderungen gegeben:

Seit letztem Semester wird die Programmbereichsleitung von Lisa Wallesch, die den Bereich „Sprachen und das Projekt INVEST“ verantwortet, sowie von Andreas Garrelts, der sich um die EDV-Angebote und das Projekt VHS FÜR ALLE kümmert, ergänzt: so wird die Arbeit auf weitere kreative Köpfe verteilt. Die neuen, abwechslungsreichen Bildungsangebote starten ab Februar 2021 und können zu großen Teilen in Präsenz stattfinden.

Dies liegt insbesondere daran, dass die Bundespolitik Anfang November die VHSen als elementaren Bestandteil des Bildungssystems definiert hat und dass die Erwachsenenbildung neben der frühkindlichen, der Schul- und Hochschulbildung als vierte Bildungssäule unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen ihren Betrieb während der Pandemie möglichst lange aufrecht erhalten soll.



Kontakt Daten:
Bildungs- und Kulturzentrum
Villa Dieckhaus
Geschäftsstelle und Unterrichts-räume
Hauptkanal rechts 72
26871 Papenburg

Telefon und Anmeldung:
04961 9223-16 und 9223-17
E-Mail:
kontakt@vhs-papenburg.de



Ab 65 Euro

Ab 99 Euro

Ab 129 Euro

EMDER WAHRZEICHEN AM HANDGELENK

JUWELIER KALVELAGE FERTIGT INDIVIDUELLEN SCHMUCK UND SPENDET ERLÖSE FÜR HOSPIZ

Individuellen Schmuck für Emden-Lokalpatrioten oder Liebhaber der Seehafenstadt fertigt der Emdener Juwelier Jens Kalvelage mit seiner Frau Astrid. Aus den Verkäufen von speziellen Uhren mit der Emden Skyline auf dem Ziffernblatt und verschiedenen Ringen stiftet das Paar, das in der Emden Innenstadt ein Juweliergeschäft führt, jeweils fünf Euro an das Hospiz.

Den „Emder Ring“ hat Kalvelage schon vor zehn Jahren in sein Sortiment aufgenommen. In Zusammenarbeit mit einer befreundeten Goldschmiedin sind drei verschiedene Modelle kreiert worden. „Der Ring hat eine große Nachfrage – bei Einheimischen und Gästen als Urlaubserinnerung gleichermaßen“, sagt Kalvelage. Ein Ring wird aus 925 Sterling Silber gegossen, in einem weiteren wird heller Sand eingearbeitet, der „Nachtring“ enthält dunklen Lava-Sand und ein drittes Modell kommt mit den Koordinaten der Seehafenstadt und einem drehbarem Innenteil daher.

Neu ist eine Armbanduhr mit der Skyline Emdens, die für Aufmerksamkeit sorgt. Gut zu erkennen sind Museumsschiffe, der Kran der Nordseewerke, der Wasserturm, die Fassade der Johannes a Lasco-Bibliothek, das Hafentor, das Rathaus und die Kunsthalle. Erhältlich

sind zu der Uhr, die es mit weißem oder schwarzem Ziffernblatt gibt, drei verschiedene Armbänder.

„In diesem Jahr haben wir durch die Corona-Pandemie wohl alle erlebt, wie wichtig es ist, dass man in Krisen zusammenhält und einander hilft. Wir wollen mit dem Verkauf unseres Schmucks dem Emden Hospiz helfen und spenden fünf Euro aus jedem Verkauf“.

Auch der gelernte Uhrmacher und Goldschmied verzeichnet durch Corona Umsatzeinbußen, hat in diesem Jahr als zusätzliches Angebot einen Online-Shop eingerichtet, setzt aber speziell zur Weihnachtszeit auf die persönliche Beratung. „Dafür steht der lokale Einzelhandel“, sagt Kalvelage. Er will sein Geschäft in der Emden Innenstadt Zwischen beiden Sielen so lange es die Corona-Regeln zulassen zu den normalen Zeiten öffnen.



26721 Emden
 Zwischen beiden Sielen 25
 Tel.: 0 49 21/ 2 85 76 info@atelier-kalvelage.de

Mit dem Verkauf der Emden-Collektion wollen Jens und Astrid Kalvelage nicht nur kreativen Schmuck für Liebhaber der Stadt anbieten, sondern auch Gutes tun.



LUV&LEE KULINARISCH: DER EMDER WINTERMATJES

Wenn zum Herbstausklang die Temperaturen sinken und es nach winterlichen Gewürzen duftet, ist es Zeit für den Emden Wintermatjes von Fokken & Müller.

Neben Zimt veredeln wir unsere Matjesfilets mit Piment, Orangenabrieb und Rotwein. Mit diesen ausgesuchten Zutaten reifen die Filets zu unseren köstlichen Emden Wintermatjes. Genießen Sie ihn als Vorspeise, Hauptgericht oder einfach zwischendurch.

Emden Wintermatjesfilets mit Apfelscheibe auf Schwarzbrot. Schnell, einfach und dabei garantiert etwas ganz Besonderes.

Zutaten

Wintermatjes auf Schwarzbrot

1 Schale (ca. 5 Stk.) Wintermatjesfilets von Fokken & Müller
1 rotschaliger Apfel
4 Scheiben ostfriesisches Schwarzbrot, Butter



Zubereitung

1. Schwarzbrotsscheiben diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen und großzügig mit Butter bestreichen.
2. Apfel waschen und parallel zum Kerngehäuse, dünne Scheiben (ca. 2-4mm stark) abschneiden. Die Schale nicht entfernen. Apfelscheiben eventuell halbieren und auf das Schwarzbrot legen.
3. Emden Wintermatjesfilets abtropfen lassen. Für den intensiven weihnachtlichen Geschmack das restliche Öl nicht abtupfen. Filets in ca. 4-7 cm lange Stücke schneiden. Die winterlichen Matjesfilets auf das mit der Apfelscheibe belegte Schwarzbrot geben.
4. Kurz vor dem Servieren 2-3 Stücke Orangeat aus der Verpackung auf jedes Matjesfilets verteilen.

Henri's
Café & Restaurant

HENRI'S MITTAGSTISCH ZUM MITNEHMEN



Trotz Corona sind wir für Sie da!
Die aktuelle Mittagskarte finden Sie wie gewohnt auf unsere Website unter:
www.henri-s.com

oder Sie folgen uns einfach auf facebook
unter: @CafeHenris.

Jedes Gericht 7,50 €

Lieferung:
Im Stadtgebiet von Emden
Ab 10 Essen gratis –
sonst 10 € Lieferpauschale

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 12:00 bis 14:30 Uhr



KÜSTENBLICK – DAS PERFEKTE GESCHENK ZU WEIHNACHTEN

GABY KADEN BRINGT BILDBAND AUS OSTFRIESLAND HERAUS

Seit Mitte November gibt es ihn – „Küstenblick“, den etwas anderen Bildband auf 256 Seiten. Gaby Kaden, gebürtige Hessin, lebt seit einiger Zeit in Ostfriesland und hatte schon vor Jahren die Idee zum einem kreativen Bildband, der nicht nur Historisches bieten sollte, sondern auch mit spannenden Anekdoten von Menschen aus der Region aufwartet. Dazu schwebten ihr Fotos vor, mit denen die kleinen malerischen Orte perfekt in Szene gesetzt werden. Gemeinsam mit Sabine Stenzel hat die erfolgreiche Krimiautorin, die mittlerweile 7 Kriminalromane auf den Markt gebracht hat, Mitte November ihren ersten Bildband veröffentlicht.

„Vor gut drei Jahren entstand die Idee zum Bildband. Bevor ich einen Verlag fand, mussten organisatorische Dinge geklärt werden. Ich habe schon viele Bildbände aus Ostfriesland in den Händen gehalten, aber nie war für mich das dabei, was mich neugierig machte, weiter zu lesen, oder die Region zu besuchen. Im Sommer 2019 haben wir uns also zu zweit auf eine spannende Reise durch die Region begeben“, erinnert sich Kaden.

Ihr Ziel sei es gewesen, ihre Liebe zu Ostfriesland in Wort und Bild wiederzugeben. „Ich wollte etwas anderes: Humorvolles, Spannendes und nicht zu viel Geschichtliches“, sagt die Autorin,



Hier die 5 aktuellen Krimis von Gaby Kaden.
Das neue Buch erscheint im März 2021.

die für die Texte im Buch verantwortlich zeichnet, während Sabine Stenzel für die Fotos zuständig war.

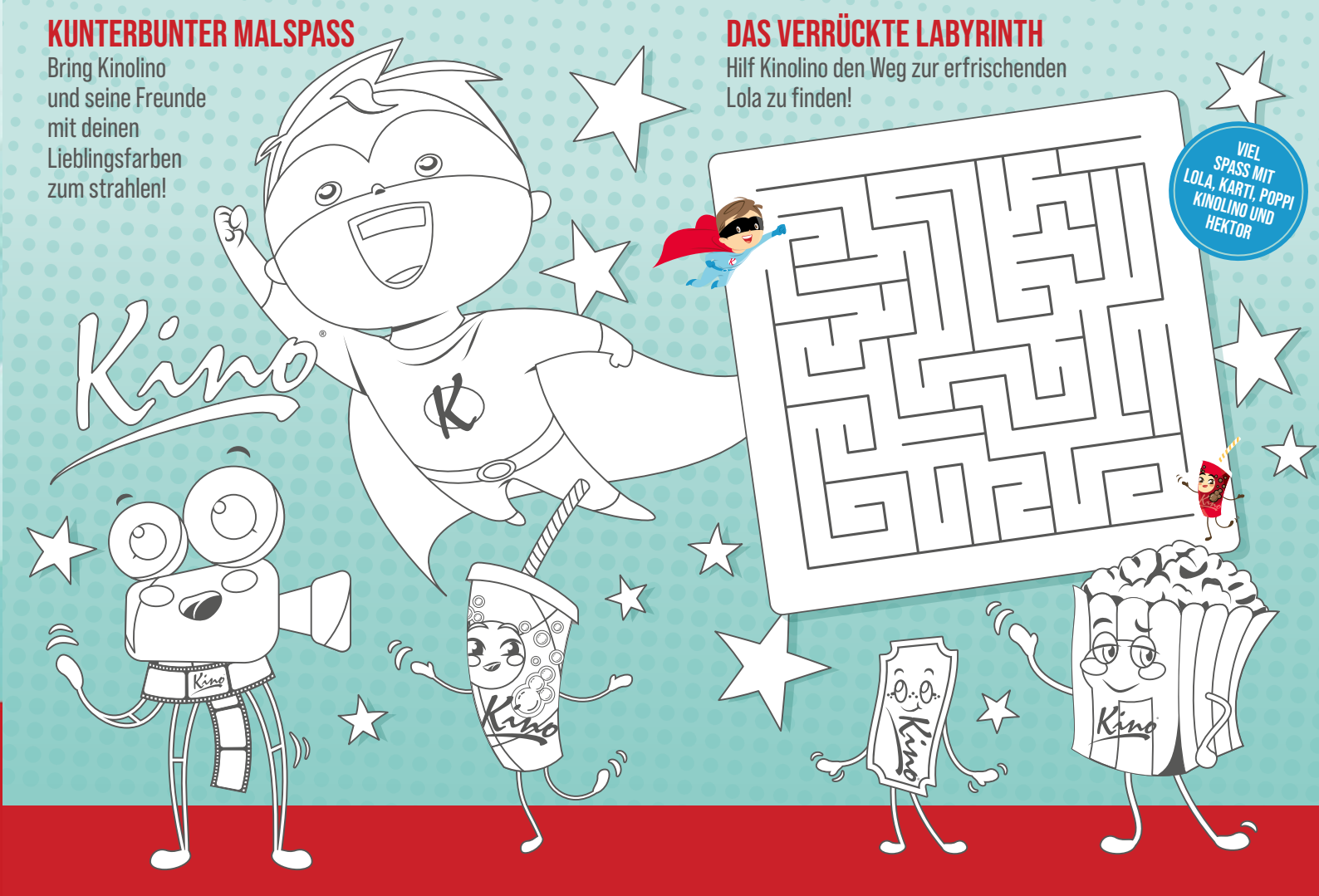
Der Bildband zeigt die verschiedenen Facetten Ostfrieslands. Geografisch ist alles zwischen Weener, Rysum und Campen und bis Carolinensiel dabei. Es gibt sogar einen kleinen Einblick ins Inselleben.

„Der ursprüngliche Plan, im Frühjahr zu erscheinen, musste wegen der Pandemie verschoben werden. So kam ‚Küstenblick‘ nun rechtzeitig zu Weihnachten auf den Markt“. Eigentlich wollten wir dann um ein ganzes Jahr verschieben, aber aufgrund des gut besuchten Sommers haben wir uns dazu entschieden, den Bildband noch vor Weihnachten auf den Markt zu bringen“, verrät Kaden.

LUV&LEE meint: „Küstenblick“ ist ein Bildband, der nicht nur für Ostfriesland-Liebhaber das perfekte Buch für zwischendurch ist, sondern auch für diejenigen, die die Region noch kennen und lieben lernen möchten! In seiner Vielseitigkeit bietet „Küstenblick“ Einblicke in die Schönheit unserer Region. Dazu gehören skurrile, echte und erfundene Geschichten, vor allem solche zum Lachen und zum Schmökern.

Erhältlich ist „Küstenblick“ in allen Buchhandlungen deutschlandweit sowie in vielen Souvenirshops entlang der ostfriesischen Küste und in hiesigen Kurverwaltungen. Eine direkte Bestellung beim CW Niemeyer Verlag ist ebenfalls möglich. Wer einen signierten Bildband haben möchte, schreibt eine E-Mail mit der Bestellung an gaby-kaden@online.de.
19,95 Euro
ISBN: 978-3-8271-9587-6





NEUE FREUNDE FÜR KLEINE FILMFANS

Die Kinobetriebe Muckli, die Filmhäuser in Papenburg, Leer, Aurich und Meppen betreiben, haben Verstärkung im Team bekommen: Kinolino ist das neueste Mitglied der Kinofamilie und wird vor allem die jüngsten Zuschauer demnächst bei allen Aktionen rund um das Thema „Kinder und Kino“ begleiten. „Dazu zählen ausgewählte Filme, Kino für die Kleinen, Rabattaktionen, Kindergeburtstag, besondere Events und ein ganz neuer Kids-Club“, erklärt Unternehmenschefin Astrid Muckli.

Bereits im Oktober wurde Kinolino vorgestellt. Ende Oktober, vor der coronabedingten zweiten und noch immer anhaltenden Schließzeit der Kinos, wurde noch „Kinolinos Halloweenparty“ veranstaltet. Zu Halloween gab es einen Rabatt auf ausgewählte Kinderfilme, ein süße Überraschung für die Kleinen und für jedes Kind im Kostüm eine kleine Tüte Popcorn gratis.

Zu Kinolinos Freunden zählen Lola die Cola, Karti, die Karte, Poppi das Popcorn und Hektor der Projektor.

LUVGLEE stellt die Truppe für die Kinder vor:

Kinolino, der kleine Held deiner Filmwelt. Er ist klein, abenteuerlustig, und liebt das Kino genauso wie Du. Gemeinsam könnt ihr in verschiedene Rollen schlüpfen und die Filmwelt erkunden. Zusammen mit seinen Freunden hast Du garantiert eine tolle Zeit im Kino.

Lola, die Cola - Sie bewahrt immer einen kühlen Kopf, egal wie spannend der Film ist. Mit ihr zusammen wird jeder Film zu einem erfrischenden Erlebnis.

Karti, die Karte - Sie macht es sich in deiner Tasche bequem und wartet dort auf ihren ganz großen Auftritt. Mit ihr ist das Filme gucken möglich!

Poppi, das Popcorn - Ihm sieht man es vielleicht nicht an, aber er ist eigentlich ein ziemlich süßer Kerl. Mit ihm schmeckt Kino erst so richtig gut!

Hektor, der Projektor - Er sitzt immer ganz hinten im Kinosaal und fängt an zu strahlen, wenn er dir seine Filme zeigt. Unser Star der Leinwand.



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

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

ORGANISIERTE MASSENBERAUBUNG IM OSTFRIESLAND DER NAZI-ZEIT

Die aus Porzellan gefertigte Figur eines chinesischen Mandarins, der die Hände fehlen, einige Weingläser, Möbelstücke und ein beschädigter Messingleuchter. Diese und viele andere Objekte sind während der nationalsozialistischen Diktatur als geraubtes Kulturgut in die Sammlungen des Ostfriesischen Landesmuseums Emden übernommen worden. Ihre Herkunft ist inzwischen einwandfrei geklärt.



In den Jahren 1933 bis 1945 haben sich Vorstandsmitglieder der Gesellschaft für bildende Kunst und vaterländische Altertümer sowie Verwaltungsmitarbeiter der Stadt Emden gemeinsam an der Beraubung jüdischer Menschen in Ostfriesland und den Niederlanden beteiligt. Diese Konstellation gab einer aktuellen Sonderausstellung im Rathaus am Delft ihren Namen: „Komplizenschaft. Die Sammeltätigkeit von ‚Kunst‘ und Stadt Emden während der NS-Zeit im Fokus der Provenienzforschung“. In der Sonderausstellung werden sowohl das rassistische System des nationalsozialistischen Unrechtsstaates als auch die wirtschaftlichen Hintergründe für den massenhaften Diebstahl in dieser Zeit beleuchtet und konkrete Beispiele gezeigt.

Die Provenienzforschung, also die Herkunftsforschung, ist längst ein etabliertes Fach der Kulturwissenschaften und beschäftigt sich mit der Vergangenheit von Objekten, die sich heute in musealen Sammlungen befinden. Das Wissen um die vorherigen Eigentumsverhältnisse und die Umstände ihres Zugangs ist unerlässlich für den sorgfältigen Umgang mit historischen Objekten. Im Mittelpunkt der am Landesmuseum betriebenen und vom Deutschen Zentrum Kulturgutverluste finanzierten Provenienzforschung stehen sogenannte verfolgungsbedingt entzogene Kulturgüter, also Objekte, die von ihren ursprünglichen Eigentümern nicht freiwillig in die Obhut des

Museums übergeben wurden. Die Forschungsergebnisse bilden Entscheidungshilfen über den weiteren Umgang mit den Objekten und können auch dazu führen, dass diese an die Eigentümer oder Erben zurückgegeben werden.

Auch in Emden wurde durch den radikal antisemitischen Oberbürgermeister Carl Renken und den nationalsozialistischen Multifunktionär Johann Menso Folkerts sowie von Privatpersonen bedenkenlos Eigentum von Verfolgten, darunter eben auch Kunst- und Kulturgegenstände, auf sogenannten Juden- und Hollandauktionen günstig erworben und unrechtmäßig in Besitz genommen. Verklärt wurde diese Sammlungstätigkeit mit dem Begriff „Kulturgutschutz“.

Heute sind sich die Verantwortlichen der beiden Träger des Ostfriesischen Landesmuseums, nämlich die Gesellschaft für bildende Kunst und vaterländische Altertümer seit 1820 sowie die Stadt Emden, ihrer historischen Verantwortung bewusst und unterstützen die Provenienzforschung in vollem Umfang.

Die Sonderausstellung „Komplizenschaft“ ist noch bis zum 11. April 2021 zu sehen. Weitere Informationen unter:
www.landesmuseum-emden.de

KOMPLIZENSCHAFT MEDEPLICHTIGHEID

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

De verzamelactiviteiten van de „Kunst“ en de stad Emden tijdens het nazi-tijdperk vanuit het perspectief van het herkomstonderzoek



**08 | 11 | 2020
bis
27 | 01 | 2021**

**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM EMDEN**

**ÖFFNUNGSZEITEN: DI-SO 10-17 UHR
MONTAGS, AM ERSTEN WEIHNACHTSTAG
UND NEUJAHR GESCHLOSSEN**

Stadt  EMDEN

200 JAHRE 1820 die KUNST
GESELLSCHAFT FÜR BILDENDE KUNST UND
VATERLÄNDISCHE ALTERTÜMER SEIT 1820

 Deutsches Zentrum
Kulturgutverluste

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



NORDSTERNE 2020



In enger Zusammenarbeit mit dem einzig wahren Weihnachtsmann ist das Special „Nordsterne 2020“ entstanden. Die zurückliegenden Monate waren Herausforderungen für Menschen mit besonderen Leidenschaften, außergewöhnlichen Berufen oder einer Berufung. So hat eine ehrenamtliche Helferin des Sozialverbandes katholischer Frauen und Männer bereits zum zweiten Mal einen Umzug des „Sozialen Kaufhauses“ gestemmt, ein Musiker aus

Leidenschaft ist durch mangelnde Auftrittsmöglichkeiten bei Veranstaltungen zum Straßenmusiker geworden und Intensivpflegekräfte haben uns von ihrer Arbeit und den damit verbundenen Belastungen durch die Corona-Pandemie berichtet. Auf den folgenden Seiten: die Nordsterne 2020 – menschlich und vielfältig wie unsere Region – und gemeinsam mit dem Weihnachtsmann gekürt.



DIE VIELFALT DES NORDWESTENS

Die zurückliegenden Monate waren außergewöhnlich. Vokabeln wie „Hygienekonzept“, „coronabedingt“, „Abstandsregel“ oder auch „Absage“ bleiben sicher in Erinnerung, wenn wir von 2020, dem Jahr der Pandemie sprechen. Im Nordwesten leben aber Menschen, die sich von einem Virus, der die Welt beherrscht, nicht einschüchtern lassen. Die LUV&LEE-Nordsterne 2020 sind entweder ehrenamtlich tätig, haben ein Hobby zum Beruf gemacht, arbeiten in der Gastronomie, gehen einer besonderen Leidenschaft nach oder haben 2020 in einem Bereich gearbeitet, der besonders gefragt oder gefordert war. Die Vielfalt ist groß...

Fakten zu den Nordsternen 2020 Ehrenamt

In Deutschland engagieren sich Statistiken zufolge rund 31 Millionen Menschen ehrenamtlich. Das Ehrenamt bereichert das Zusammenleben in der Gesellschaft und bietet für Menschen in ganz unterschiedlichen Lebenssituationen Hilfe und Unterstützung. Angela Klein-Wantjes ist eine von 31 Millionen Ehrenamtlichen in unserem Land. Sie hilft mit großem Engagement im „Sozialen Kaufhaus“ (Seite 46).

Auswirkungen des Virus

Vor allem Kultur und Gastronomie leiden in Zeiten der Corona-Pandemie. Wie ein Musiker aus Leidenschaft das

Jahr ohne Auftritte gemeistert hat und wie er in die Zukunft blickt, erzählt Oliver Jüchems in LUV&LEE (Seite 38). Ohne Kirmestrubel, wo sie Menschen eine unbeschwerte Zeit, Leckereien und ein bisschen Nervenkitzel bieten, sind die Schausteller in der Region. Die Perspektiven sind ungewiss. Ralf Langenscheidt kommt aus einer Schaustellerfamilie mit langer Tradition. Er berichtet, wie er weiterkämpft (Seite 24).

Ein Lokal mit Kultstatus für Einheimische und Küstenurlauber gleichermaßen ist der „Wattkieker“ in Carolinensiel-Harlesiel. Über das Auf und Ab in der Gastronomie,

große Emotionen und schwere Entscheidungen berichtet Jochen Werner im exklusiven Gespräch mit LUV&LEE (Seite 36).

Stark gefragt, aber auch den Gefahren des Coronavirus ausgesetzt sind Beschäftigte in den Apotheken in der Region. Wie sie den Betrieb aufrechterhalten und sich schützen, verrät Apotheker Dr. Florian Penner aus Emden (30). Sozusagen an der „Front“ im Kampf gegen Corona sind die Beschäftigten im Krankenhaus. Auf der Intensivstation des Papenburger Marien-Hospitals bekommt das Virus plötzlich ein Gesicht, wenn Intensivpatienten mit Covid-19 beatmet werden müssen.

Wir haben mit drei Gesundheitskrankenpflegern gesprochen (Seite 28).

Weihnachten

Das Leben geht weiter – auch mit Corona. Die Menschen in der Region haben in diesem Jahr gelernt, mit außergewöhnlichen Situationen klarzukommen. Das Weihnachtsfest steht vor der Tür, aber nicht für alle Menschen verläuft das schönste Fest des Jahres so, wie es die meisten von uns kennen. LUV&LEE war in einem Leeraner Kinderheim zu Gast und hat sich umgehört, wie Kinder und Jugendliche ohne ihre Eltern Weihnachten verbringen (Seite 42).

„OHNE UNSERE BERUFUNG HÄTTEN WIR DAS JAHR NICHT GESCHAFFT“

EIN SCHAUSTELLER BLICKT ZURÜCK

Wer durch die Leerer Innenstadt schlen-
dert, findet sie: Die Crêpes-, Bratwurst-,
oder Brezelbude und ein Kinderkarussell –
Schausteller versuchen alles, um ihr Unter-
nehmen zu retten. In Ostfriesland gibt es
rund 100 Schausteller, deutschlandweit
sogar mehr als 8000 Schaustellerfamilien.
Ralf Langenscheidt macht den Job in vier-
ter Generation in Ostfriesland und ist von
Mai bis Dezember auf vielen Veranstaltungen,
Märkten und Festen mit seiner Familie
unterwegs – normalerweise, denn 2020 ist
alles anders.



LUV6LEE hat den Schausteller an seinem Imbiss-
wagen in der Leerer Innenstadt getroffen. „Das
hier ist unsere Alternative. Wir hätten an diesem
Wochenende eigentlich auf dem Markt in Zetel
sein sollen. Der Imbisswagen, mit dem wir hier
jeden Tag stehen, ist jetzt unser Hauptgeschäft,
um unsere Kosten zumindest in Ansätzen zahlen
zu können.“ Der Kalender, den Ralf Langenscheidt
dabei in der Hand hält, zeigt mehr als 100 Ver-
anstaltungen und Märkte aus diesem Jahr. Alle sind
abgesagt worden.

Auch er als Schausteller hat das Ausmaß der Pan-
demie nicht kommen sehen. „Ende Februar, Anfang
März haben wir mit unseren normalen Vorberei-
tungen zum Saisonstart begonnen. Unser Auftakt
in ein Schaustellerjahr startet immer mit dem
Maimarkt im Papenburger Stadtteil Untenende“,
berichtet der Familienvater.

„Als abzusehen war, dass wir vom ersten Lockdown
in eine Zeit übergehen, in der gar keine Veranstal-
tungen stattfinden, haben wir den Ernst der Lage
erkannt. Wir haben wie alle unsere Kreditanträge
gestellt, Hygienekonzepte für kommende Ver-
anstaltungen geplant und darauf gewartet, dass Nie-
dersachsen die Richtlinien für uns entschärft.“

Alles habe sehr lange gedauert. „Irgendwann
kam das Go, dass wir mit den Planungen zum
Bliede-Park in Papenburg starten konnten.“

Das Problem war, dass Niedersachsen im Vergleich
zu anderen Bundesländern die sogenannten ‚Pop-
Up-Parks‘ erst sehr spät genehmigt hat. So ist uns
ein ganzer Sommer verloren gegangen.“

Schausteller sein bedeutet Langenscheidt zufolge
harte Arbeit und das zu Hauptzeiten „rund um die
Uhr“. „Für uns war es seelischer Balsam, unseren
ersten Stand im Bliede-Park zu eröffnen. Die fünf
Wochen haben uns so gut getan und der Zuspruch
der Gäste war sensationell“, erzählt er.



„Wir als Schausteller haben Kosten von bis zu
35.000 Euro für die Errichtung eines Pop-up-
Parks zu tragen. Darunter fallen Werbungskosten,
Kosten für Hygienestandards und Kosten für ein
Sicherheitskonzept“. Im Bliede-Park in Papenburg
und in Emden gab es pro Veranstaltung rund 40
Hygienespender. „Mehr als in einem Krankenhaus“,
betont Langenscheidt. Der Besuch dort sei sicher
gewesen.

In der Schaustellerbranche sind nun die Existen-
zängste groß. Kredite können zwar weitestge-
hend zinsfrei zurückgezahlt werden, aber die gro-
ßen Auswirkungen der Pandemie sind sicher noch
ungewiss. „Es ist nicht nur die Angst vor einem
langen Winter, sondern ein Großteil unseres Per-
sonals, das aus Rumänien kommt, hat sich zwis-
chenzeitlich eine andere Beschäftigung gesucht.
Wir hatten bereits Probleme, gute Mitarbeiter zu
bekommen; im nächsten Jahr wird sich das noch
verschärfen.“

Langenscheidt weiß, dass sich viele Branchen,
speziell im gastronomischen Sektor, von der Poli-
tik allein gelassen fühlen. „Man darf nämlich auch
nicht vergessen, dass sich das Ausgeverhalten
der Menschen in den letzten Jahren sowieso geän-
dert hat. Ich gehe davon aus, dass es mindestens
10 bis 15 Prozent unserer Schausteller treffen
wird; sie sind in den kommenden Jahren nicht mehr
dabei. Erste Einnahmen sind erst ab April oder Mai

zu erwarten. Bis dahin haben wir Kosten – ange-
fangen bei persönlichen Lebenskosten über Lage-
rungskosten bis hin zu den Kosten für den TÜV für
unsere Fahrzeuge und die Karussells.“

Ralf Langenscheidt ist froh, dass er im letzten
Jahr keine große Investition getätigt hat. „Mit-
bewerber haben im vergangenen Jahr neue Buden
oder Karussells gekauft. Hier reden wir von einem
Investitionsvolumen zwischen 350.000 und 1 Mil-
lionen Euro.“

Aktuell bewirtschaftet der Schausteller einen
Imbiss auf dem Leerer Denkmalsplatz vor dem
Sparkassengebäude. Angeboten werden Brat-
wurst, Currywurst, Pommes oder saftige Steaks.
Wenn es die Regularien hergeben, wird es auch
einen Stand im Dezember geben. Er ist auf jeden
Fall bereit. „Wir sind in der Lage, innerhalb von
24 Stunden einen kleinen Weihnachtsmarkt mit
Glühwein, heißen Getränken oder sonstigen Ange-
boten zu eröffnen.“

Ralf Langenscheidt hat mit seiner Frau die Zeit
genutzt, um Pläne für die kommende Zeit zu schaf-
fen. „Wir schließen nichts aus. Wenn es mit den
Märkten im kommenden Jahr nicht weitergeht,
können wir uns auch vorstellen, eine eigene Gas-
tronomie zu betreiben. Ideen haben wir genug.
Aber zunächst kämpfen wir weiter.“

DIE SPEZIALISTEN FÜR WOHNMOBILE & WOHNWAGEN IM EMSLAND

VERKAUF UND VERMIETUNG VON

- ADRIA Wohnmobilen, Vans und Wohnwagen
- SUN LIVING Wohnmobilen

HANDELSPARTNER VON

- REIMO und MOVERA
- BUSBIKER Fahrradträgern
- THITRONIK Sicherheitssystemen

MEISTER-WERKSTATT FÜR

- Service und Wartung
- Angeschlossener FIAT Professional Partner
- Ersatzteile und Zubehör inkl. Montage und Nachrüstung
- Reinigung, Desinfektion und Dichtheitsprüfung
- Sämtliche Karosserie- und Reparaturarbeiten
- TÜV-Abnahme
- ...und vieles mehr!



REISEMOBILWELT
EMSLAND



Freiheit
erleben!

Reisemobilwelt Emsland GmbH & Co. KG

Industriestraße 8 · D-26892 Dörpen

Telefon +49 (0) 49 63 - 90 55 640

Alle Informationen und Buchungskalender
unter www.reisemobilwelt-emslan.de

DER HESSISCHE OSTFRIESE MIT DER LEIDENSCHAFT FÜR SENF

ULI STEDE KREIERT SPEZIALITÄTEN MIT
ZUTATEN AUS DER NATUR

Einst arbeitete er in einem Sterne-Restaurant in Hessen, jetzt ist Uli Stede in Moorweg in der Samtgemeinde Esens zu Hause und Chef seiner eigenen kleinen Senfmanufaktur. Ein Hesse aus Butzbach, der im Norden seine neue Heimat gefunden hat, berichtet über seine Leidenschaft, die ihn zu einem Nordstern 2020 macht.

Seit acht Jahren lebt Stede, gelernter Küchenmeister, mit seiner Frau in der Region. „Wir haben hier früher immer viel Urlaub gemacht, mögen einfach die Gegend und letztlich hat der Umzug von Freunden hierher den Ausschlag dafür gegeben, dass auch wir aus Hessen hierhergezogen sind“, erzählt der 69-Jährige im Gespräch mit LUV&LEE. Seine Leidenschaft zum Senf ist durch Zufall entstanden und hängt „mit der offenen Art der Menschen zusammen, die hier leben“. Ein „Berg Feigen“, den Nachbarn eines Tages brachten, habe dazu geführt, dass er seinen ersten eigenen Feigensenf abfüllte. „Dann kam ein Knoblauchsens dazu und heute bieten wir insgesamt 16 verschiedene Sorten an“, sagt Stede, der 2015 „Uli's kleine Senfmanufaktur“ auf den Markt gebracht hat.

Normalerweise würde der Hesse mit seiner Frau Birgit zu dieser Jahreszeit auf dem Weihnachtsmarkt in Dornum seinen Senf und auch andere Spezialitäten wie selbst gebrauten Holunderblütenschnaps verkaufen. Die Corona-Pandemie hat dem Paar jedoch einen Strich durch die Pläne gemacht. Stede ist aber dennoch nicht unglücklich: „Wir waren in diesem Jahr nur auf zwei Märkten, nämlich in Bensersiel und in Carolinensiel, und waren mit den Umsätzen sehr zufrieden.“ Nach dem Lockdown seien die Menschen im Sommer offenbar erleichtert gewesen, wieder herauszufahren. „Der Jahresanfang ist traditionell



LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit Uli's Senfmanufaktur 3 x 1 Weihnachtspaket mit jeweils zwei verschiedenen Senfsorten, einem Likör und einer Salz-mischung. Wenn Sie gewinnen möchten, schreiben Sie eine E-Mail mit dem Betreff „Senf“ an info@aufkurs-marketing.de und hinterlassen Sie Ihren Namen und Ihre vollständige Adresse. Einsendeschluss ist der 15.01.2021.

immer etwas ruhiger; als die Pandemie so richtig Fahrt aufnahm, habe ich nur auf Zuruf Senf produziert. Sonst produziere ich schon mal 120 Gläser, da habe ich nur bis zu 30 gemacht.“

Seine Senfsorten haben als Basis den mittelscharfen Senf aus Thüringen. Neue Rezepturen dafür oder für Gewürzmischungen, Brotaufstriche, Essig- oder Ölsorten oder Liköre, „überkommen“ Uli Stede „so zwischendurch und plötzlich“. Manchmal klappe es sofort, sonst müsse im privaten Umfeld zunächst erst noch probiert werden, schmunzelt der Mann aus Butzbach. Verfeinert werden die Senfmischungen in einer ehemaligen Bäckerei in Neuschoo. Im Raum einer Scheune direkt an seinem Wohnhaus in Moorweg betreiben die Stedes ihren kleinen Hofladen, der von vielen Touristen gezielt angesteuert wird.

Uli Stede hat seine Leidenschaft in diesem besonderen Jahr nicht verloren, ein eigener Onlineshop sorgt für Verkäufe innerhalb ganz Deutschlands. Für Uli Stede ist der Schutz der

Natur im Nationalpark Wattenmeer „ein Herzensanliegen“. Darum ist er offizielles Nationalparkmitglied und liefert so seine Produkte auch an Partnerunternehmen entlang der Küste; zudem nutzt er die einzigartige Vielfalt der Natur an der Nordsee für seine Kreationen.

Stede hat den Queller, eine Pflanze aus dem Wattenmeer, für seine Produkte entdeckt. „Die Pflanze ersetzt das Salz und sie kommt direkt von hier.“ Aus einer Gärtnerei bezieht er den Queller, der dort kultiviert wird, weil er als Wattenmeerpflanze unter Naturschutz steht und nicht einfach gepflückt werden darf.

Vom Salz gibt es in der Nordsee jedoch genug. Das nutzt Stede für verschiedene Mischungen mit Lavendel, Sanddorn, Lemon oder Bärlauch. Das Salz aus den Fluten der Nordsee wird mehrfach gefiltert, schonend erhitzt und grob gemahlen. Uli Stede betont nicht ohne Stolz, dass seine Salze vom Biosphärenreservat Niedersächsisches Wattenmeer zertifiziert sind.

Uli Stede denkt auch jetzt im Rentenalter noch nicht ans Aufhören. „Es macht einfach einen Heidenspaß. Ich finde, jetzt geht es erst richtig los. Es ist einfach wunderbar, mit den Produkten der Natur zu arbeiten und gleichzeitig das Bewusstsein der Menschen für die Natur zu steigern.“

Weitere Infos und Rezepte mit den Spezialitäten von Uli Stede gibt es online unter www.ulis-kleine-senfmanufaktur.de.



**DIE KOMFORTABLE
ALTERNATIVE
GASKAMINE
ELEKTROKAMINE**

**OFEN
Stübchen**

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



„WEIHNACHTEN IST NEBENSÄCHLICH“

DIE ARBEIT MIT CORONA AUF
EINER INTENSIVSTATION



Hier ist der „Patient“ nur eine Puppe: Wilhelm Tallen, Katrin Lager und Maximiliane Orfgen (von links) kümmern sich um Intensivpatienten.

Die Corona-Pandemie beeinflusst das Leben der Menschen auf der ganzen Welt, bei Katrin Lager, Maximiliane Orfgen und Wilhelm Tallen zusätzlich den Arbeitsalltag. Die drei Papenburger arbeiten auf der Intensivstation des Papenburger Marien Hospitals und behandeln auch Corona -Patienten.

„Wir haben Gesichter zu Corona und bekommen hautnah mit, was das Virus mit den Menschen anrichtet, wenn sie auf der Intensivstation beatmet werden müssen, weil die Lunge stark angegriffen ist“, sagt Maximiliane Orfgen. Die 28-Jährige weiß nicht nur wegen ihrer Arbeit als Gesundheitskrankenpflegerin, wie wichtig es in diesen Zeiten ist, die Kontakte zu anderen Menschen zu reduzieren. „Das ist nicht schön, aber es ist nötig.“ Wie auch ihre Kollegen ist die junge Frau bei der Arbeit auf der Intensivstation, auf der zu dem Zeitpunkt, als dieser Artikel produziert wurde, zwei Covid-

Patienten behandelt wurden, bestmöglich geschützt.

Getragen werden ein Schutzkittel, eine Haube, eine sogenannte FFP-3-Mund-Nasen-Maske, Schutzbrille und Visier. Einmal wöchentlich unterziehen sich die Fachkräfte einem Corona-Schnelltest. „Die Sicherheit aller Mitarbeiter hat oberste Priorität“, sagt Wilhelm Tallen. Er leitet die Intensivstation.

Die Schutzkleidung hat für die Pfleger aber auch unangenehme Folgen. „Einige klagen schon über Kopfschmerzen,

schnellere Ermüdung und auch über allergische Reaktionen durch das Tragen der Masken“, sagt Tallen. Seine Kollegin Katrin Lager hat „Respekt, keine Angst“ vor Corona und bedauert alle Patienten, die durch die Besuchseinschränkungen im Krankenhaus von ihren Angehörigen getrennt sind. „Bei Corona-Patienten ist es allerdings noch schlimmer. Sie sind mit der Ungewissheit, was das Virus mit ihnen macht, allein“, sagt die dreifache Mutter. Im privaten Umfeld wird Lager auch hin und wieder von Bekannten angesprochen, „die sich vorsichtig nach den Auswirkungen von Corona erkundigen, weil sie Vorerkrankungen haben.“

Sie selbst sei noch vorsichtiger und achte speziell bei ihren Kindern verstärkt auf Hygiene. Bei ihrer Arbeit fühlt sie sich durch die Schutzkleidung gut geschützt, freut sich aber auf besondere Weise auf den Feierabend: „Dann ist es das Schönste, draußen ohne Maske tief durchatmen zu können.“

Die drei Papenburger bekommen im privaten Umfeld viel Zuspruch für ihre Arbeit in der Ausnahmesituation, aber Katrin Lager stellt klar: „Auch wenn wir natürlich jetzt unter besonderen Umständen arbeiten, so liebe ich meine Arbeit, würde den Job immer wieder tun. Es ist für mich eine Berufung, den Menschen zu helfen.“ Gerade in diesen besonderen Zeiten nimmt Maximiliane Orfgen auch immer die Gelegenheit wahr, sich nach dem seelischen Befinden der Patienten zu erkundigen. „Wir müssen uns jetzt, wo kein Besuch von Angehörigen möglich ist, auch einmal ans Bett setzen und ein paar persönliche Worte wechseln. Es ist jetzt nun mal so, dass wir als Pflegepersonal viel auffangen müssen; aber das ist auch wichtig.“

Auch untereinander reden die Teammitglieder der Intensivstation viel miteinander. „Das ist wichtig, denn jedem ist klar, wie sehr jeder Einzelne von uns gebraucht wird.“ Die mediale Aufmerksamkeit rund um Corona verstehen Tallen, Lager und Orfgen nur bedingt. „Das ist schon manchmal anstrengend. Es gibt nicht nur beruflich für uns kein anderes Thema, Corona bestimmt das Jahr“, sagt Wilhelm Tallen.

Das Jahr 2020 war durch die Pandemie anstrengend und herausfordernd für die Gesundheitspflegefachkräfte, ruhiger wird es jetzt zur Weihnachtszeit aber nicht. „Der Dienstplan steht, Weihnachten ist da nebensächlich. Wichtig ist eine gute Versorgung für unsere Patienten“, sagt Tallen. Das Thema „Corona“ werde weiter den Alltag bestimmen und viel Raum einnehmen, wenn es nicht innerhalb des nächsten halben Jahres mehr neue Erkenntnisse zur Bekämpfung des Virus gebe. „Das Tückische ist, dass es einfach kein klares Szenario gibt, wie sich der Zustand der Patienten verändert. Es gibt auch ältere Patienten, die keinerlei Symptome haben und topfit sind.“ Deswegen müssten er und seine Kollegen wachsam sein und mit größtmöglichem Schutz weiter Tag und Nacht für die Patienten da sein.



KÖTTERKOSMETIK BETONT IHRE NATÜRLICHE SCHÖNHEIT!

Genießen Sie professionelle Anwendungen in exklusivem Ambiente speziell für die Bedürfnisse Ihrer Haut!

Ein Auszug unseres Angebotes:

- Wimpernlifting **NEW**
- Kosmetische Hautsprechstunde mit Termin (mittwochs) **NEW**
- Kosmetische Behandlung (Anti-Aging, Lifting, Ampullen, Vlies, Tuch)
- Waxing/Spezialbehandlung
- Teenager-/Herren-Relax-Behandlung
- Maniküre und Pediküre plus Shellac
- Make-up/ Braut-Make-up und Coaching

Sichern Sie sich jetzt Gutscheine für Weihnachten!

rita simone kötter
staatl. geprüfte kosmetikerin & visagistin

ludeweg 18, 26871 papenburg
04961/6647933 • 015117435308
lifestylecosmetic@gmx.de
www.koetterkosmetik.de



DAS A UND O SIND DIE HYGIENEREGELN

WIE 2020 DIE ARBEIT IN APOTHEKEN
VERÄNDERT HAT

Die Corona-Pandemie hat die Menschen im Nordwesten in den zurückliegenden Monaten hart gefordert; ein Ende und damit die Rückkehr zum Leben wie vor dem Virus ist aktuell noch nicht greifbar. Apotheken sind der Zugang zu Medikamenten in unserem Gesundheitssystem. Aktuell fällt die anhaltende Corona-Pandemie mit der Erkältungswelle zusammen, die Arbeitsbelastung in den Apotheken ist entsprechend hoch. LUV&LEE mit einem Stimmungsbild aus Emden.



Dr. Florian Penner führt die traditionsreiche Löwen Apotheke in der Emden Innenstadt seit 2014. Seit 1598 gibt es die Apotheke bereit, sie hat beide Kriege erlebt. In diesem Jahr beobachten die insgesamt 25 Mitarbeiter bei ihren Kunden die Unsicherheit, die vom Coronavirus erzeugt wird. „Wir hatten speziell zu Beginn der Pandemie viele verängstigte Kunden; ältere Menschen gingen nicht mehr selbst in die Apotheke und waren und sind noch immer auf unseren Lieferdienst angewiesen. Durch die große Nachfrage haben wir speziell für die Innenstadtbeförderung ein Botenfahrzeug angeschafft“, erklärt Penner. Heute selbstverständlich im Kundenverkehr, seien die Plexiglasschutzscheiben in seiner Apotheke von Beginn an gut von den Menschen aufgenommen worden. „Man muss auch jetzt, wo wir schon viele Monate mit Corona leben, sagen, dass die Akzeptanz der Mund- und Nasenmaske in Emden sehr hoch ist. Die Menschen halten sich an die Vorgaben“, sagt der Apotheker. Für Florian Penner sind alle seine 25 Mitarbeiter Nordsterne 2020, „weil sie speziell zu Beginn der Pandemie mit der Ungewissheit um die Gefahr des Virus gearbeitet haben und in Schichten ohne richtigen Kontakt untereinander ihre Aufgaben erledigt haben. Jeder Einzelne hat mit hohem Engagement den Betrieb der Apotheke aufrechterhalten.“ Wurde die Apotheke im Frühjahr während der ersten Corona-Infektionswelle im Schichtbetrieb betrieben, ist dies nun im Winter nach Angaben des 57-Jährigen wegen des höheren Kundenaufkommens zur Grippezeit „nicht leistbar“. Umso wichtiger ist ein hoher Hygienestandard – das

Gespräch für diesen Artikel wurde außerhalb der Löwen Apotheke und mit Maske geführt. Eine Entspannung des Arbeitsaufkommens in der Löwen Apotheke, aber auch in anderen Apotheken im Nordwesten, ist noch nicht in Sicht.

So findet Thorsten von Knorring, der seit 1991 zum Team der Emden Apotheke gehört, dass man zwar mehr über das Virus wisse, eine gewisse Angst vor der Ansteckung aber zum Alltag dazugehöre. „Wir können uns immer noch glücklich schätzen, dass wir im Verhältnis zu der Zahl der Infizierten immer noch recht wenig Intensivfälle in Deutschland haben. Das A und O ist aber für alle, dass die Hygieneregeln ernst genommen werden“, bekräftigt der 54-Jährige.

Apotheker Florian Penner geht positiv in das Jahr 2021. „Wir kriegen das mit Corona hin“, sagt er klar und zuversichtlich, meint



aber auch: „Das Virus wird uns alle noch eine Weile, sicher bis in das späte Frühjahr begleiten.“ Von Knorring hofft auf den auf der ganzen Welt ersehnten Impfstoff gegen Corona und bestärkt die Menschen, auch in Zeiten der Pandemie im Bedarfsfall weiter in die Apotheke zu gehen. „Wer Medikamente wünscht, kauft keine Artikel wie Bücher oder Spielzeug. Hier kommt es auf gute Beratung an. Ein Medikament muss zu mir passen und nur in einer Apotheke mit der richtigen Beratung bekommen die Menschen das Präparat, das für sie am besten geeignet ist. Das ist nur im persönlichen Kontakt zu leisten.“

Aus diesem Grund arbeitet das Team der Emden Löwen Apotheke weiter mit hohen Hygienemaßnahmen und jederzeit mit vollem Einsatz. LUV&LEE meint: In diesen Zeiten sind alle Apotheken im Nordwesten wahre Nordsterne!

Seit über 200 Jahren in der Löwen-Apotheke
hergestellt – nie war er so nötig wie heute:
Unser Magenbitter



Der neue Emden Fotokalender.



Inklusive 40 Seiten
Magazin zur Grundsanierung
des Feuerschiffes.

10 % der Erlöse werden
an das Seemannsheim
gespendet.

Jetzt in der Emden Innenstadt und auf SEEHAFENSTADT.de erhältlich!

WENN DIE NACHT ZUM TAGE WIRD - EINE EXPERTIN HILFT

DER KINDERSCHUTZBUND EMDEN BIETET
BERATUNGSSTUNDEN FÜR FAMILIEN

Wenn sie doch nur endlich schlafen würden – viele junge Eltern sehnen sich abends danach, dass ihre Kinder schlafen. Nicht nur, damit die Kleinen ihre Ruhephase bekommen, sondern nicht selten auch, damit die Eltern selbst Zeit für sich haben. Wenn die Sprösslinge aber keine Ruhe finden, ist für viele gestresste Eltern Verena Nittmann ein Nordstern 2020.

Die zweifache Mutter aus Emden ist gelernte Bankkauffrau; seit 2019 gibt sie an jedem letzten Freitag im Monat eine kostenlose Beratungsstunde als Schlafcoach beim Kinderschutzbund der Seehafenstadt. „Ich bin durch einen guten Kontakt mit der Vorsitzenden des Vereins auf diese Sache aufmerksam geworden. Ich war selber in der Situation, dass ich mit einem Kind und einem Baby durch Schlafprobleme an meine persönliche Belastungsgrenze kam“, berichtet die 39-Jährige im Gespräch mit LUV&LEE.

Nittmann ist der erste Schlafcoach in Ostfriesland und musste dafür eine dreimonatige Ausbildung in Hessen absolvieren. „Das Konzept der Sprechstunde ist super. Familien müssen sich nicht anmelden. Der Kinderschutzbund verfügt über einen großen Raum und wir sitzen mit genügend Abstand zueinander. Eltern werden eingeladen, gemeinsam zu kommen oder auch ihre Kinder mitzubringen. Familien, die vielleicht erstmal nur eine Beratung benötigen oder nicht über das entsprechende Geld verfügen, können zu uns kommen und ich berate sie zunächst unverbindlich. Sollte die Sprechstunde beim KSB nicht ausreichen, können Familien individuell zu mir kommen und bei mir ein Coaching buchen.

Verena Nittmann hat ihr eigenes Unternehmen vor zwei Jahren gegründet. „Zu mir kommen Eltern, die Probleme mit ihren Kindern haben und Hilfestellung zum Thema ‚Schlafen‘ benötigen. Normalerweise benötige ich dafür zwei Termine. Im ersten wird eine Analyse gemacht und im zweiten Gespräch besprechen wir, welche Lösungsansätze es gibt.“

Vor dem ersten Termin führen die Eltern ein Schlafprotokoll ihrer Kinder, das die Expertin zur Auswertung bekommt. „Alle Kinder können schlafen, aber bei dem ‚Wie‘ brauchen manche einfach ein bisschen mehr Unterstützung. Ich betreue Familien mit Kindern zwischen sechs Monaten und drei Jahren. In Ausnahmefällen auch jüngere oder ältere Kids. Wir reden hier schon von einer maximalen Belastung, wenn Eltern nachts bis zu acht Mal aufstehen müssen. Oft ist es so, dass die Schwangerschaft oder die Geburt stressbehaftet und das kann ein Auslöser sein. Es gibt allerdings auch viele weitere Ursachen.“

Verena Nittmann ist selbst Mitglied im Kinderschutzbund und auch von den übrigen Angeboten der Organisation angetan.



DAS LUV & LEE SPECIAL

„Im Vorfeld war mir gar nicht bewusst, was dort Großes geleistet wird. Frauen, die plötzlich ihre Familien verlassen müssen, wird auch abends noch geholfen oder auch am Wochenende ist jemand da. Hilfsbedürftige werden eingekleidet und bekommen fürs Erste das Nötigste mit.“

Auch im Jahr 2021 wird es die Beratungsstunden für Eltern von Kindern mit Schlafproblemen geben, die abermals kostenlos sind: an jedem letzten Freitag zwischen 9 Uhr und 10.30 Uhr.

Gut zu wissen:

Der Kinderschutzbund (Ortsverein) wurde 1979 in Emden gegründet, unterstützt Familien mit Betreuungsangeboten in der Kinderkrippe und steht für Beratungen zur Seite. Verschiedene Angebote für Kinder und Erwachsene sorgen für ein umfassendes Angebot. Zusätzlich gibt es Besuche von Kindern im Krankenhaus. Der Kinderschutzbund freut sich immer über Spenden und über Mitglieder, die den Verein unterstützen möchten.

Kontakt Daten

Deutscher Kinderschutzbund
(DKSB)
Ortsverband Emden e. V.
Regenbogenhaus
Friedrich-Ebert-Strasse 88
26725 Emden

Spendenkonto

Sparkasse Emden
IBAN:
DE 7528 4500 0000 0003 6111
BIC-Code: BRLADE21EMD

fm EMDER
MATJES
DER FEINE ZARTE

DER „GRÜNKOHL-PAPST“ AUS RHAUDERFEHN

REINHARD LÜHRING: VIELFALT
FÄNGT IM GARTEN AN

Die Vielfalt an Samen, die unsere Ernährung ermöglichen und sichern, nimmt immer mehr ab. Massenhaft verkauft wird nur, was agrarindustriell eingesetzt werden kann. So verschwinden nach und nach immer mehr Sorten und Arten. Das ergibt nicht nur einen großen Verlust an Geschmacksvielfalt, sondern erschwert weltweit die Möglichkeiten unserer Ernährung. Denn: Verschwundene Sorten sind unwiederbringlich.

Seit gut zwanzig Jahren stellt Reinhard Lühring in Rhauderfehn Gemüsesaatgut nach Naturland-Kriterien her. Er vertreibt das Saatgut über den Versand „Dreschflegel“, eine Gruppe von Menschen, die auf 17 Gärtnerhöfen in vielen Bundesländern biologische Saatgutvermehrung und -züchtung von alten Gemüsesorten betreiben. Ein Ziel dabei ist, den immer stärker werdenden Einschränkungen beim Angebot von Gemüse und Kräutern etwas entgegenzusetzen. Denn durch die zunehmende Industrialisierung der Landwirtschaft und den damit verbundenen Anbau von immer weniger Sorten entsteht auf der ganzen Welt ein Verlust, der kaum noch aufzuhalten ist. Verkauft und angebaut wird das, was multinationale Konzerne oft gentechnisch verändert auf den landwirtschaftlichen Markt bringen. Patentierungen, die die Kartelle für „ihre“ Produkte eintragen lassen, nehmen Bauern und Gärtnern in allen Erdteilen die Verfügung über den Saatgut-schatz der Welt aus den Händen.

Im Gespräch mit LUV&LEE beschreibt Reinhard Lühring die Ausgangssituation in Ostfriesland. Hier hat es, wie er weiß, immer viele Menschen in den Dörfern gegeben, die sich selbst über ihren Hausgarten mit Grünkohl, Bohnen, Erbsen oder Zwiebeln versorgen und über viele Generationen auch ihr eigenes Saatgut herstellten. Die Sorten hätten sich dabei über lange Zeiträume gut an die Region mit ihren spezifischen Bedingungen angepasst. Leider sei aber auch hier die Zahl der eigenen Gärten mit dem Wegsterben älterer Gartenbesitzer in den letzten Jahrzehnten zurückgegangen.



Erhaltung ostfriesischer Kulturpflanzen

Damit das Wissen um die alten Sorten nicht verloren geht, hat der Gärtner und Landwirt im Jahr 2000 damit begonnen, über die Dörfer zu ziehen. Überall konnte man im Frühling beispielsweise üppige Grünkohlsamenträger finden. Und oft, so erzählt Lühring, bekam die Tochter hier das Saatgut als Teil ihrer Aussteuer mit. So kamen die Pflanzen weiter von Dorf zu Dorf und manchmal durch Auswanderung auch auf andere Kontinente.

Das Ziel von Lührings Sammelleidenschaft: den lebendigen Pflanzenschatz und das Wissen um ihn zu retten. Auch in den einschlägigen Genbanken fänden sich kaum ostfriesische Sorten. Es gehe also darum, diese Kulturen am Leben zu erhalten. So heißt das Projekt, für das sich die Ostfriesen um Lühring unter anderem auf Gartentagen mit Naturschutzorganisationen stark machen: „Lebendige Erhaltung ostfriesischer Kulturpflanzen“. Inzwischen hat der Gärtner etwa 220 Herkünfte von Gemüsesorten in 75 Orten gefunden.

Der verschollen geglaubte Blaukohl oder die „Ostfriesische Palme“, eine Hochstamm-Grünkohlsorte, die es bis auf eine Höhe von 180 Zentimeter schafft, wurden wiederentdeckt. Nun geht es ihm und seinen Mitstreitern darum, Menschen zu finden, die diese „neuen“ alten Sorten vermehren und wieder anbauen. Über 100 Hausgärtner sind schon dabei. Säen, ernten, kochen, essen und vermehren heißt das Konzept, das auch bei Saatgutseminaren unter die Menschen gebracht wird.

In einem kleinen Arbeitsgebäude neben seinem Wohnhaus verfügt Lühring über einen begehbaren Tank. Dort lagert der Schatz aller geernteten Samen. Der Raum wird über ein Klimaaggregat trocken gehalten. Inzwischen, so Lühring hoffnungsfroh, „wird das mit den Gemüseärten auch wieder etwas mehr“. So könne man auch den Kindern den besonderen Geschmack von alten Sorten wieder näherbringen.

Der Grünkohl-Papst

Das Wissen um den Grünkohl hat Reinhard Lühring in der Region längst den Namen „Grünkohl-Papst“ eingebracht. Auf einem Acker an seinem Wohnhaus stehen 30 Sorten davon. Auch die hat er in alten Hausgärten gefunden. „Und alle schmecken unterschiedlich.“ Allerdings würden nur wenige dieser Sorten über „Dreschflegel“ verkauft. Das meiste komme hauptsächlich in Ostfriesland unter die Leute.

„OHNE UNSER TEAM HÄTTEN WIR ES NICHT GESCHAFFT“

GASTRONOM DR. JOCHEN WERNER IM RÜCKBLICK AUF EIN TURBULENTES JAHR

Ruhig ist es in Harlesiel. Noch vor wenigen Monaten kämpften Urlauber um jeden freien Tisch im beliebten Restaurant Wattkieker; jetzt steht das Team mitten im zweiten Lockdown des Jahres, ohne zu wissen, wann es weitergeht. Dr. Jochen Werner, Teil des Geschäftsführerteams des Wattkieker, berichtet über ein emotionales Jahr mit vielen Höhen und Tiefen und zeigt, wie der Zusammenhalt im Team ein Unternehmen durch turbulente Zeiten bringen kann.

„Unser Saisonstart ist normalerweise zu Karneval und dann geht's im März so langsam los. Die Vorbereitungen liefen und wir hatten etwa drei Wochen geöffnet, als uns der Lockdown mit voller Wucht traf. Unsere Crew war bereits da, als wir schließen mussten.“

Nach schneller Überlegung habe er betriebswirtschaftlich keine Wahl gehabt und musste vorübergehend Kündigungen aussprechen, „die uns sehr zu schaffen machten“, sagt Werner. Das Gefühl dabei werde er niemals vergessen. „Wir sind ein Team, das den Wattkieker zu dem gemacht hat, war er jetzt ist. Wir haben zwar jedem Einzelnen gesagt, dass es sofort weitergeht; aber wer wusste im März schon wie, wann und wo? Glücklicherweise ging es mit dem Kurzarbeitergeld sehr schnell, was bei unserem Geschäftsmodell nicht selbstverständlich ist, da wir ja ein saisonal ausgerichteter Betrieb sind.“

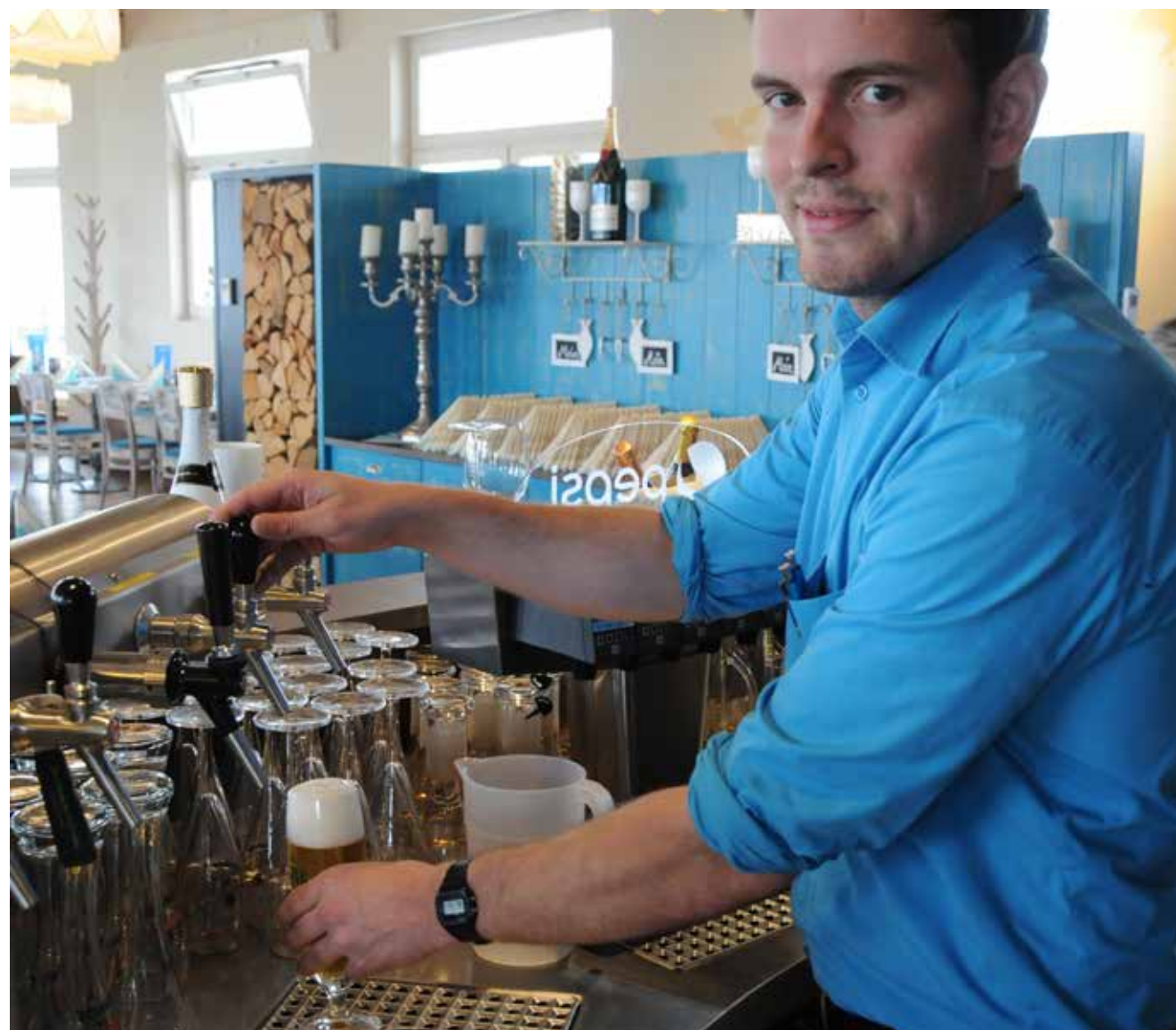
Die Zeit bis zur Eröffnung im Mai wurden umfangreich genutzt. „Die Wochen vor nach der Wiederöffnung waren die anstrengendsten Arbeitswochen meines Lebens. Samstags haben wir erfahren, unter welchen Bedingungen wir montags öffnen durften. Wir haben alle Bedingungen und Hygienestandards erfüllt, aber wir waren in der Hauptsaison von 0 auf 100- eine turbulente und herausfordernde Zeit. Direkt um Pfingsten haben wir festgestellt, dass wir mit dem neuen Konzept an unsere Grenzen stießen. Deshalb haben wir buchstäblich in einer Nacht- und Nebelaktion die vordere Küche samt Fritteusen an die

hintere Küche angeschlossen, haben die Abholstation in den hinteren Teil des Restaurant verlegt und das Personal, das sonst im Service arbeitet, mehr auf den Verkauf geschult.“

Ein Kraftakt eines Teams, der sich gelohnt hat. „Es war wie ein Blindflug in ein unbekanntes Gebiet. Die Woche nach der Ankündigung, dass wir wieder öffnen dürften, und die Zeit mit unseren Umstellungen waren so stressig wie der Aufbau eines ganz neuen Restaurants.“ Vom Buffetangebot zum Selfservice - einiges hat sich im Wattkieker verändert. Nicht nur neue Speisen kamen auf die Karte, sondern auch die Aufteilung der einzelnen Sitzbereiche wurde variiert. „Wir haben unsere Prozesse ständig erweitert. Unsere Gäste wurden gebeten, ein Feedback zu geben und uns mitzuteilen, ob wir das Angebot anpassen sollten. So kam es, dass sich Gäste mehr Fischangebote wünschten.“ Das war die Geburtsstunde der Wattkieker-Fischparade: Sechs neue Fischangebote runden das Angebot ab.

Zusätzlich ergänzen veganer Flammkuchen und veganer Burger das Angebot. „Grundsätzlich gesehen ist es nicht schlecht, dass wir im gesamten Wattkieker zum Selfservice-Angebot umgeschwenkt sind. Wir verfolgen sehr streng unser Nachhaltigkeitskonzept. Wenn man beobachtet, was beim Buffet alles weggeworfen wird, ist die Entscheidung sicher auch gut für uns.“

Im Laufe des Sommers war der Kraftakt für eine täglich neue Motivation groß.



Ein Foto aus besseren Zeiten. Für das Team des Wattkiekers gab es in diesem Jahr keine Betriebsfahrt wie 2019.

„Wenn man seinen Job und den Betrieb, für den man arbeitet, liebt, schafft man mehr als man glaubt. Ende Juli hatten wir allerdings einen ‚Tiefpunkt‘ im gesamten Team. Wir waren mitten in der Hauptsaison, hatten extrem lange Arbeitszeiten, es war heiß, wir mussten die Gäste jeden Tag aufs Neue auf die Hygienestandards und die neuen Abläufe aufmerksam machen, wobei nicht jeder die neue Ausrichtung verstand. Zudem arbeitete ein Kellner, der immer mit Gästen kommunizieren durfte, im Verkauf. Das geht an die Substanz und der Hochdruck, unter dem wir arbeiten mussten, war eine enorme Belastung des gesamten Teams“, berichtet der 32-Jährige.

Hinzu kam Ende Mai ein Großbrand in der Küstenrucherei Albrecht, dem Mutterbetrieb des Wattkiekers. „Wir hatten

auf einmal nicht nur die Verantwortung für unsere knapp 40 Mitarbeiter, sondern für weitere 35 Menschen, die von jetzt auf gleich keinen Job mehr hatten. Sie mussten eine Beschäftigung bekommen.“ Eine herausfordernde Zeit für den Gastronom, auf die er dankbar zurückblickt: „Jeder Einzelne im Team hätte gehen können. Jeder hätte sich eine neue Beschäftigung suchen können - keiner wusste, wie es bei uns weitergeht. Aber kaum einer ist gegangen und das Stammteam hat fest zusammengehalten. Wenn ich sage, dass wir stolz auf unser Team sind, reicht der Dank nicht aus. Ohne unser Team hätten wir es nicht geschafft.“

Statistiker schätzen, dass durch Corona jedem sechsten gastronomischen Betrieb in Deutschland die Pleite droht. „Wir sind in diesem Jahr mit einem blauen Auge davongekommen. Ostfriesland wurde überdurchschnittlich gut besucht. Viele neue Gäste, auch aus Süddeutschland, kamen zu uns. Den anderen Betrieben, direkt an der Küste oder auf den Inseln, wird es ähnlich ergangen sein. Schaut man aber 20 bis 40 Kilometer ins Inland, sieht die Sache schon anders aus.“

Jochen Werner selbst hat für sich als Abwechslung das Rennrad entdeckt. „Ich bin früher durchaus auch geradelt, aber in diesem Jahr habe ich mir ein Rennrad gekauft und bin sehr oft die 15 Kilometer damit zur Arbeit gefahren.“ Und wie geht's gastronomisch weiter? Man werde das neu erarbeitete Konzept mit Blick auf die Abläufe und das Speisenangebot weiter verfeinern. Eine Rückkehr zu Buffetangeboten wird nach aktuellem Stand für Jochen Werner und sein Team nicht geben. „Das sind allerdings Zukunftsvisionen. Ich bin glücklich, wenn wir im kommenden Jahr im März gestärkt öffnen können und eine einheitliche Regelung in der Gastronomie vorfinden. Aber auch das geht nur im Team - und nichts haben wir dieses Jahr mehr schätzen gelernt.“

„EIN GUTER KÜNSTLER IST DAS SPRACHROHR SEINES PUBLIKUMS“

GITARRIST OLIVER JÜCHEMS IM GESPRÄCH MIT LUV&LEE

Was passiert bei einem Milliardenverlust bei einer Airline? Es fließen Gelder und Kredite stehen zur Verfügung. Aber was passiert, wenn Künstler und Kulturschaffende aufgrund einer Pandemie ihre Engagements verlieren und Veranstalter ihre Events absagen müssen? Was passiert, wenn die Auftragsbücher leer bleiben und der Staat eine Branche völlig unterschätzt? LUV&LEE hat den Musiker Oliver Jüchems gesprochen. Er gibt Einblicke in das Jahr eines Künstlers und zeigt, welche Auswirkungen die Pandemie auf eine ganze Branche hat.

LUV&LEE: Oliver, stell Dich doch einmal kurz vor und erzähle uns, wie Du zur Musik gekommen bist.

Oliver Jüchems: Ich komme gebürtig aus Norden. Mit elf Jahren habe ich für mich die Gitarre entdeckt. Darüber hinaus bin ich als Solokünstler in die Musikszene gekommen und darin eingetaucht. Ich habe eigentlich schon immer Musik gemacht. Trotzdem habe ich erst in Münster mein Architekturstudium beendet, bevor ich mich dann doch für die Musik entschied. Mein Debüt habe

ich in einem Pub in Aurich gegeben. Dadurch kamen Folgeaufträge und ich konnte mir mit der Zeit einen Namen aufbauen. Mittlerweile lebe ich von der Musik.

Was zeichnet Deine Musik aus und was ist das Besondere an Dir?

Ich beziehe mein Publikum mit ein und gehe auf meine Hörer ein – wir erleben während eines meiner Konzerte einen Austausch miteinander. Ein guter Musiker ist man, wenn man es schafft,

Sprachrohr seines Publikums zu werden. Ich nenne es auch gerne „Communication Business“ und ich möchte mit meiner Musik Brücken schlagen. Ursprünglich komme ich vom Blues und greife diese Richtung in vielen meiner Songs auf. Mittlerweile spiele ich im In- und Ausland – beispielsweise in Berlin und London. Ich liebe aber auch meine Heimat und spiele gerne in Ostfriesland.

Wie erlebst Du aktuell die Situation?

Tja, die aktuelle Situation erlebe ich wie alle Künstler, denke ich, als etwas total Ungewohntes und Neues. Anfang Februar hatte ich über das Jahr verteilt ungefähr 100 Termine in meinem Auftragsbuch stehen. Davon haben sich rund 10 Prozent realisiert. Der Rest ist auf 2021 verschoben. Nach und nach wurde mir das Ausmaß der Pandemie bewusst. Ich bin ein Künstler, der von seiner Musik lebt. Deshalb musste auch ich mir etwas einfallen lassen. Ich habe während der Sommermonate Straßenmusik in der Norder Innenstadt gemacht. Die Eisdielen haben sich zusammengeschlossen, mir eine kleine Gage bezahlt und ich hatte meinen Hut. Das Empfinden nach diesen Auftritten war unbeschreiblich. Die Menschen haben mit Abstand getanzt und für wenige Minuten vergessen, was ist und was kommt.

Fühlst Du Dich aktuell „gehört“ von Regierungsverantwortlichen?

Definitiv nein! Ich gehöre auch zu den sogenannten „Soloselbstständigen“ und habe nicht allzu viele Betriebsausgaben. Bislang sind die Hilfen für unsere Branche definitiv zu kurz gekommen und ich hoffe, dass sich schnellstmöglich etwas ändert. In unserer Branche sind es ja nicht nur die fehlenden Gelder oder Hilfen, sondern es gibt viele Künstler, die den Auftritt brauchen, um sich als Menschen zu erleben. Ein Kollege von mir muss jeden Tag spielen, um zu überleben. Das hat im Sommer in den Sielorten im Hafen ganz gut geklappt und die Menschen waren spendabel. Wir stehen aber vor einem langen Winter und wir brauchen die Musik für unsere Seelen.

Was hast Du dieses Jahr neben den Auftritten in der Norder Innenstadt sonst so gemacht?

Ich habe angefangen zu malen. Die Malerei ist mein Ruhepol. Deshalb verkaufe ich nebenbei in einer kleinen Galerie meine Bilder. Ich habe auch Konzerte auf Sportplätzen mit einer großen Bühne gegeben, wo die entsprechenden Abstandsregelungen eingehalten werden konnten. Wenn mir danach ist, kann ich mich auch auf die Straße stellen und spielen. Da gibt es Künstler, die haben es durchaus schwerer- Puppenspieler zum Beispiel. Menschen müssen stehen bleiben, um die Handlung zu verfolgen, und das geht momentan nicht. Deshalb habe ich an einem Tag „Die Rumpelkiste“, ein Kinderpuppentheater aus Norden, das seit mehr als 35 Jahren aktiv ist, unterstützt. Im Hinterhof des Theaters habe ich ein kleines Konzert gegeben und die Gage dann gespendet. Schade wäre es, wenn es solch großartige Events aufgrund fehlender politischer Maßnahmen in Zukunft nicht mehr gäbe.

Werden Künstler deiner Meinung nach alleine gelassen?

Wir sind eine Berufssparte, die nicht unbedingt klar zu definieren ist. Ich werde oft gefragt: „Davon kann man leben?“ Deshalb sind wir nicht wirklich präsent und der Job ist nicht wirklich „greifbar“. Wir Soloselbstständigen erwirtschaften für das Land rund 120 Milliarden Euro im Jahr. Als Unterstützung wurde bislang eine Milliarde gezahlt. Auch wenn weitere Hilfspakete gestellt werden, wird es einen beachtlichen volkswirtschaftlichen Schaden in unserer Branche geben. Meiner Meinung nach verschließt die Politik davor die Augen.

Gibt es in diesem Jahr noch Auftritte von Dir?

Ja, mit meiner Band „Söhne des Nordens“ planen wir eine Konzertreise durch Ostfrieslands Kirchen. Aber auch hier müssen wir genaue Abstandsregularien verfolgen und wir prüfen gerade, ob dann an einem Tag mehrere Konzerte durchgeführt werden können. Auf unserer Webseite kann man alles über unsere zukünftigen Events und Konzerte sehen. Aktuell bin ich für Silvester noch gebucht, aber ich rechne nicht damit, dass dieser Auftritt stattfinden wird.




Nur
aufgießen
... fertig!

Wenn't buten koller word ... dür't binnen warmer worden!

Köstlich und behaglich
nach einer Mütze voller Wind.

I.W. Wolff, Leer/Ostfriesland
www.wein-wolff.de

I.W. Wolff

Wie ist Dein Blick in die Zukunft?

Große Sorgen mache ich mir im Moment nicht. Es geht irgendwie immer weiter. Ich hatte als junger Mann ein Erlebnis, das mich geprägt hat: Nach einem Auftritt bei Regen hatte ich gerade noch genug Geld, um mir ein Zugticket nach Ostfriesland, Chips und Cola zu kaufen. Als ich zu Hause angekommen war, war ich der glücklichste Mensch. Und so denke ich jetzt auch: Ich arbeite in einer Branche, in der man durch die Pandemie zusammenrückt. Wir sehen und helfen einander und schauen nicht weg. Das gibt mir ein gutes Gefühl und ich freue mich schon wahnsinnig auf das nächste Jahr.

Genießen Sie eine große Vielfalt an Spezialitäten: Winterliche Braten, gereifte Steaks, frisches Wildfleisch, Patés und Käsesorten – das alles und vieles mehr im Dezember!

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

Natürlich ...

Stöhr die Fleischerei

1929

Mühlenstr. 50 • 26725 Emden

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

Unser
Weihnachtsflyer
liegt für Sie
bereit



» 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.

Nr.1
im Immobilien-
Teilverkauf

wertfaktor
Ihre Immobilie zahlt sich aus.

„HIER HABE ICH WEIHNACHTEN SCHÄTZEN GELERNT“

DAS FEST IM KINDERHEIM

Weihnachten, das ist das Fest der Familie. Wer liebt nicht die Gemütlichkeit am Heiligabend und an den Feiertagen mit der Familie? Mit Eltern, Großeltern und Kindern etwas Schönes essen, gemeinsam Zeit verbringen und sich eine Freude machen! In Deutschland leben mehr als 95.000 Kinder in Kinderheimen. Wie wird dort das Weihnachtsfest gefeiert? Wer sind die Menschen, die hier für leuchtende Kinderaugen sorgen? LUV&LEE hat in Leer nachgefragt.



DAS LUV & LEE SPECIAL

Seit 2006 gibt es das Kinderheim der Initiative für Intensivpädagogik. Die Einrichtung ist ein anerkannter Träger der freien Jugendhilfe im Großraum Ostfriesland. Insgesamt 67 Personen, Kinder, Jugendliche, junge Erwachsene und Mütter mit ihren Kindern, leben in der Einrichtung. Zwei von ihnen sind Jana und Joanna.

Jana wird von Geschäftsführerin Renate Harms-Tapken als „Phänomen“ bezeichnet. „Nach dem Besuch einer Förderschule holte sie noch ihren Hauptschulabschluss nach, „dann erreichte sie ihren Realschulabschluss und jetzt macht sie eine Ausbildung zur Heilerziehungspflegerin“, erklärt Harms-Tapken stolz. Die 47-Jährige hat Jana vor zwölf Jahren selbst betreut, als sie mit ihrem damals fünfjährigen Bruder ins Kinderheim kam. Heute lebt Jana in einer eigenen Wohnung, wird aber noch von Kräften des Kinderheims betreut. An die Weihnachtsfeste im Kinderheim hat Jana nur gute Erinnerungen. „Es ist zwar manchmal auch anstrengend, wenn einige Kinder oder Jugendliche nicht das richtige Geschenk bekommen, aber irgendwie immer schön. Für mich ist das hier mein Elternhaus“, sagt die 19-Jährige. In der Vorweihnachtszeit stehen normalerweise auch immer Fahrten zu verschiedenen Weihnachtsmärkten auf dem Programm. Sie wird es in diesem Jahr in Zeiten der Corona-Pandemie aber nicht geben.

Insgesamt sind die Kinder der Leerer Einrichtung in neun Wohngruppen mit bis zu neun Kindern untergebracht. Jede Wohngruppe bekommt zum Fest einen Weihnachtsbaum, der gemeinsam geschmückt wird. „Das erste Weihnachtsfest hier war viel schöner als früher zuhause“, sagt Joanna.

Die 16-Jährige ist vor einigen Jahren ins Kinderheim gezogen, weil sie sich selbst beim Jugendamt gemeldet hatte. Mit ihren Eltern sei es immer wieder zu Streitigkeiten gekommen, sie habe es zu Hause nicht mehr ausgehalten, sagt sie. „Das Schönste am Weihnachtsabend und der größte Unterschied zu früheren Weihnachten ist das Essen. Es gibt nicht jedes Jahr nur Raclette, sondern ein richtig schönes Buffet mit einem gemeinsamen Essen“, sagt Joanna.

Im Vorfeld können sich die Kinder und Jugendlichen Geschenke im Wert von 50 Euro wünschen. Durch Spenden ist es manchmal möglich, dass auch zusätzliche Wünsche erfüllt werden. „Irgendjemand macht immer den Weihnachtsmann und legt die Geschenke hinter den verschlossenen Tür unter den Weihnachtsbaum. Wir haben lange gedacht, dass Renate das macht, aber die saß immer gemeinsam mit uns beim Essen“, erinnert sich Jana.

Kinderheim-Geschäftsführerin Renate Harms-Tapken ist seit fünf Jahren die Chefin der Einrichtung und arbeitet seit 23 Jahren in der Jugendhilfe. Durch ihre Position muss sie nicht mehr am Heiligabend arbeiten, würde es aber gerne. „Ich habe es früher immer geliebt, das Weihnachtsfest mit den Kindern hier zu verbringen, und habe sehr gerne am Heiligabend gearbeitet“, sagt die Moormerländerin. In den Abendstunden nach der Bescherung sei dann oft ihr Mann dazugekommen und habe für die Kinder das geschenkte Spielzeug zusammengebaut. „Jetzt weiß ich gar nicht so recht, wie ich Weihnachten nur mit meinem Mann planen soll“, sagt die Geschäftsführerin lachend.

Natürlich sei es an Weihnachten auch emotional, sie habe oft Kinder getröstet, die sich zum Fest an ihre Familie erinnerten. „Wir tun aber alles, dass es für die Kinder das schönste Fest des Jahres wird. So wie es auch sein sollte“, sagt Harms-Tapken.

Joanna hat nach eigenen Worten erst im Kinderheim das Weihnachtsfest „so richtig schätzen gelernt, weil man viel mehr Zeit miteinander verbringt und gemütlich zusammensitzt.“ Dafür, dass Weihnachten für die Kinder im Leerer Kinderheim gemütlich, friedlich und schön ist, sorgt das Team von Erzieherinnen wie Renate Harms-Tapken. Sie kann für alle ihre Mitarbeiter sagen: „Für den, der diesen Job macht, ist es eine Berufung und glückliche Kinder sind der größte Lohn.“



Renate Harms-Tapken leitet das Kinderheim.

Wer die Arbeit des Kinderheims Leer unterstützen möchte oder zu Weihnachten noch eine Freude bereiten will, kann unter dem Stichwort LUV&LEE auf nachfolgendes Konto überweisen!

IBAN: DE68 2512 0510 0007 4977 02
Bank für Sozialwirtschaft Hannover



NEUER
ONLINE-SHOP UNTER
CAFE-TEN-CATE.DE



Café ten Cate

Schokoladenmanufaktur

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG – SAMSTAG
8 BIS 18 UHR
SONN- UND FEIERTAGE
9 BIS 18 UHR

Café TEN CATE
INHABER: JÖRG TAPPER
Osterstraße 153, 26506 Norden
Tel.: 04931 – 2420 | Mail: info@cafe-ten-cate.de



„WAS KOMMT, GEHT AUCH WIEDER“

WIE ENTERTAINERIN KIONA IHMELS AUS GRABSTEDER DIE KREUZFABRTKRISE ERLEBT

Sie liebt die Bühne und sie liebt es, Menschen zu unterhalten – am liebsten auf einem Kreuzfahrtschiff. Kiona Ihmels aus Grabstede bei Varel fährt seit fast 30 Jahren zur See. Die Schiffe des Bonner Reiseveranstalters Phoenix Reisen sind normalerweise einen Großteil des Jahres das Zuhause von Kiona. In diesem Sommer jedoch war alles anders.



Die „Albatros“ von Phoenix Reisen

Die Corona-Pandemie stürzte die Kreuzfahrt in eine bisher beispiellose Krise, die zwischenzeitlich sogar dazu führte, dass „ihr Schiff“ die Flotte verließ. Die übrigen Schiffe liegen immer noch auf, Kiona Ihmels war mitten in der Saison in ihrer Heimat. LUV&LEE hat mit ihr über dieses besondere Jahr gesprochen.

Seit über 25 Jahren arbeitet Kiona Ihmels auf Kreuzfahrtschiffen. Begonnen hat alles auf der „Calypso“, einem Schiff, das früher zur Reederei Transocean gehörte. Zuvor hatte Kiona, wie sie einfach nur genannt werden möchte, ein halbes Jahr als Animateurin in einem Ferienclub auf Kreta gearbeitet. „Nach Feierabend habe ich vom Strand aus am Horizont die Kreuzfahrtschiffe gesehen und hatte irgendwann dieses Gefühl der Sehnsucht nach der Arbeit auf einem Schiff“, erinnert sie sich.

Nach dem Einstieg 1995 auf der „Calypso“ von Transocean arbeitet Kiona nun für Phoenix Reisen – unter anderem auf den Schiffen „Albatros“ und „Artania“. Durch die TV-Doku-Soap „Verrückt nach Meer“ ist sie sogar immer wieder bundesweit im Fernsehen zu sehen.

Die gelernte Krankenschwester und Wirtschaftskorrespondentin hat den Schritt auf das Schiff nie bereut. „Die Kombination macht es allerdings auch aus“, sagt Kiona. Seit 2011 ist sie selbstständig, hat ihre eigene Event- und Coaching-Agentur. Seitdem fährt sie nur ein paar Reisen im Jahr. Im Winter ist sie nie unterwegs, arbeitet in der Heimat als Entertainerin und als Entspannungstrainerin. „Ich war damals nur etwa bis zu drei Wochen im Jahr zu Hause und habe mir irgendwann gedacht, dass ich das, was ich an Bord mache, auch an Land machen kann“, sagt Kiona. Sie hat eigene Shows und Programme entwickelt und ist damit deutschlandweit unterwegs.



Kiona Ihmels (vorne links, knieend) auf ihrem ersten Kreuzfahrtschiff, der „Calypso“ und (Foto unten) auf der „Albatros“ im Sommer 2019.



Seit März steht die weltweite Kreuzfahrt wegen der Corona-Pandemie nahezu still, auch Veranstaltungen gibt es nicht. Wegen der internationalen Reisebeschränkungen liegen die Kreuzfahrtschiffe beschäftigungslos auf – auch die Schiffe von Phoenix Reisen. Kiona Ihmels wäre für mehrere Kreuzfahrten an Bord der „Albatros“ gewesen. Nun hat sie das Jahr zu Hause in Grabstede verbracht. Sie lebt bei ihrer Familie und sehnt sich noch immer nach dem Schiff. „Ihr Schiff“ gibt es aber mittlerweile nicht mehr: Phoenix Reisen musste wegen der langen Zeit ohne Buchungen reagieren und hat zwischenzeitlich aus wirtschaftlichen Gründen die „Albatros“, das älteste Schiff der Flotte, verkauft. Mitte Oktober legte die „Albatros“ für immer in Bremerhaven ab. In Ägypten wird sie ein Hotelschiff. Viele Mitarbeiter von Phoenix Reisen, aber auch langjährige Passagiere waren in Bremerhaven dabei, um das Kultschiff zu verabschieden – Kiona nicht. „Ich hätte das emotional nicht ausgehalten. Ich habe das Schiff 2004, als es zu Phoenix kam, sogar mit in Dienst gestellt und habe es geliebt – und liebe es noch immer. Mir tut es sehr weh“, sagt sie.

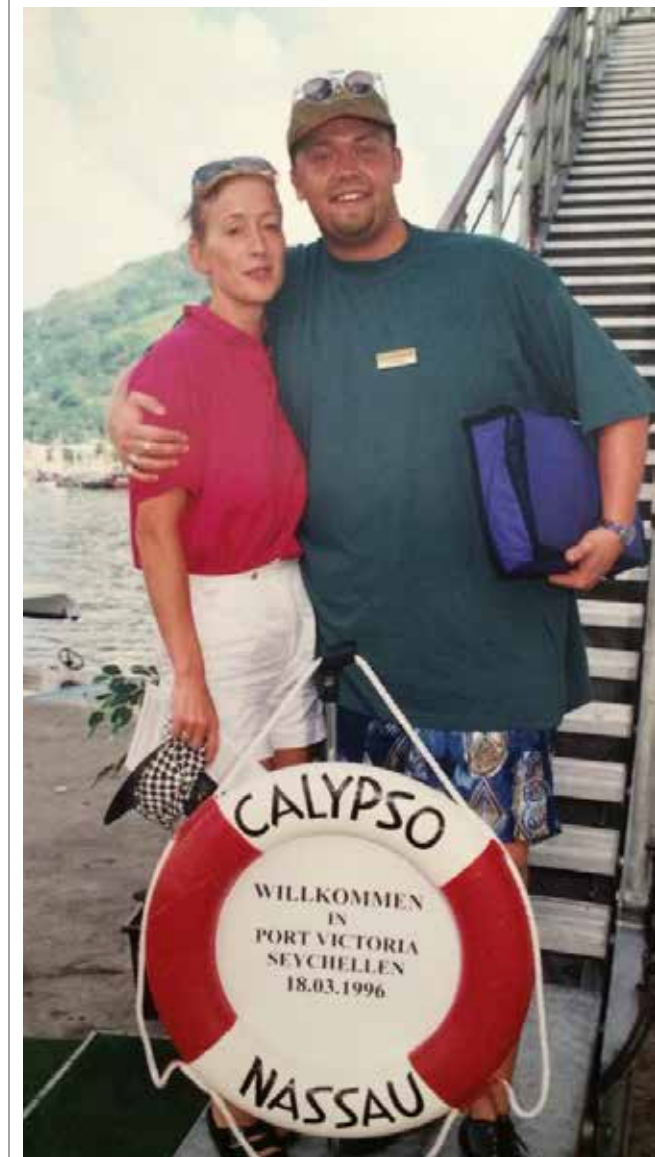
Beschäftigungslos war die Kreuzfahrt-Entertainerin aber 2020 nicht. Kiona war gerade dabei, ein neues Buch über Kreuzfahrten, mittlerweile ihr achttes, zu schreiben, als die Nachrichten über die geschlossenen Häfen für Kreuzfahrtschiffe im Frühjahr durch die Medien gingen. „Das Buchprojekt habe ich dann erstmal unterbrochen, weil das Thema einfach unpassend war und niemanden so richtig interessierte. Das Buch wird aber kommen.“ Plötzlich stand die Kreuzfahrt still. Ein bisher beispielloses Phänomen, das sich teilweise immer noch hält. Wie lange noch, ist bisher unklar.

„Es ist einfach ein einziger Albtraum“, sagt Kiona. Den Shutdown im Frühjahr hat sie in Grabstede verbracht, einem kleinen Dorf in der Gemeinde Bockhorn mit 1000 Einwohnern, etwa 13 Kilometer von Varel entfernt. „In Grabstede zu sitzen und über die Medien und von Freunden mitzubekommen, was da draußen in der Welt gerade abläuft, war unfassbar und unwirklich.“

Wie geht die lebenslustige Entertainerin mit dieser Krise, die sie beruflich selber getroffen hat, um? „Ich habe mich vor 25 Jahren auch zum Personal Coach und zur Yogatrainerin ausbilden lassen und nehme mir nun das, was ich selbst sonst vermittele, zu Herzen“, sagt Kiona Ihmels. Sie hat ein neues Entspannungsprogramm entwickelt.

Wirtschaftlich kann sich Kiona nach eigenen Angaben „über Wasser halten“. Durch viele Aufenthalte an Bord habe sie wenig ausgegeben und verfüge so über ein Polster. Mit Kollegen und der Reederei ist sie regelmäßig in Kontakt und hofft, dass sie bald wieder an Bord gehen kann.

Mehr Infos zu Projekten und Büchern von Kiona Ihmels unter:
www.kiona-net.de



EHRENAMTLICH SEIT DER ERSTEN STUNDE

EINE PAPENBURGERIN ÜBER IHRE ARBEIT IM SOZIALEN KAUFHAUS

Der Sozialdienst katholischer Frauen und Männer (SKFM) in Papenburg bestreitet viele seiner Aufgaben mit Ehrenamtlichen. Im Sozialen Kaufhaus in Papenburg ist Angela Klein-Wantjes nahezu seit den Anfängen dabei. Erst vor wenigen Wochen hat sie mit den übrigen Ehrenamtlichen innerhalb von sieben Tagen den kompletten Umzug der Einrichtung gestemmt.



Urgestein im Ehrenamt: Angela Klein-Wantjes.

Maike Bruns ist die Chefin im Sozialen Kaufhaus, koordiniert den Einsatz der Ehrenamtlichen und führt auch immer wieder Vorstellungsgespräche mit neuen Kräften. „Wir sind eigentlich eine große Familie, verstehen uns untereinander super, können aber auch immer helfende Hände brauchen“, sagt Bruns im Gespräch mit LUV&LEE.

Angela Klein-Wantjes ist in der Truppe der rund 50 Ehrenamtlichen ein Urgestein „und schon herausragend. Sie hat sich von Anfang an mit ganz viel Herzblut und Eigeninitiative eingebracht“, sagt Maike Bruns. Für sie ist die Papenburgerin ein echter Nordstern. „Auch in diesem Jahr, in dem wir die Arbeit auf möglichst viele Helfer zu unterschiedlichen Zeiten verteilen mussten: den Umzug des Kaufhauses und die besonderen Aufgaben, die sich durch die coronabedingten Einschränkungen ergaben.“

Nach der Kernsanierung des früheren Gemeindehauses der benachbarten Kirchengemeinde St. Josef war das Team

des Sozialen Kaufhauses quasi „auf Abruf“. Während der Bauarbeiten im künftigen Domizil habe man das Sortiment, das aus gut erhaltener Kleidung, Schuhen für Kinder und Erwachsene, Dekorationsartikeln für die Wohnung, Kinderspielzeug, Büchern, Hausrat und Kleinmöbeln besteht, zusammengepackt, dann innerhalb einer Arbeitswoche in das neue Kaufhaus gebracht und dort alles eingerichtet.

Mit dabei: Angela Klein-Wantjes. Sie arbeitet im Regelbetrieb zweimal wöchentlich nachmittags im Sozialen Kaufhaus, hat die Sortierung von gespendetem Spielzeug in ihrer heimischen Gartenhütte zu ihrer festen Aufgabe gemacht. „Wenn Angela das viele verschiedene Spielzeug sortiert hat, ist es fertig mit Preisen ausgezeichnet und wir können es so verkaufen“, sagt Maike Bruns. Das sei eine unheimliche Erleichterung im Tagesgeschäft.

„Ich hatte den SKFM schon lange im Auge, habe immer interessiert die

Wer im Team des SKFM wie Angela Klein-Wantjes mithelfen möchte, kann sich unter Tel. 04961-660780 melden. LUV&LEE meint: Der SKFM ist ein toller Ort, um Gutes zu tun. Hier steckt noch mehr Nordstern-Potenzial.

Zeitungsberichte zur Arbeit der verschiedenen sozialen Einrichtungen verfolgt und habe mich dann, als meine Kinder aus dem Haus waren, sofort hier gemeldet. Durch die Arbeit hier kann ich Gutes tun und bin gleichzeitig gut beschäftigt. Was soll ich denn den ganzen Tag zu Hause? So viel kann man ja gar nicht putzen“, sagt die 66-Jährige verschmitzt.

Sie sei mit offenen Armen empfangen worden und genießt die Arbeit in dem Team aus Ehrenamtlichen zwischen 35 und 80 Jahren. „Ich mache hier auf jeden Fall so lange weiter, wie ich es gesundheitlich kann. Es macht einfach Spaß“, sagt Angela Klein-Wantjes, die Ehrenamtliche der ersten Stunde im Sozialen Kaufhaus Papenburg.

Grundsätzlich kann jeder dort einkaufen. „Es ist immer noch ein Irrglaube, dass nur Bedürftige Zugriff auf unser Angebot haben“, betont Maike Bruns. Die Einnahmen dienen dem SKFM, andere Projekte wie die Tafel oder das Haus „Arche“ für Wohnungslose zu finanzieren.



Ausbildung im Krankenhaus - Vielfalt im Alltag erleben!

Das Marien Hospital Papenburg Aschendorf ist ein innovatives Krankenhaus mit elf Fachabteilungen. Mit unseren über 850 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern versorgen wir in familiärer Atmosphäre jährlich ca. 12.000 Patienten stationär und 55.000 Patienten ambulant. Wir sind immer auf der Suche nach motivierten und engagierten Mitarbeitenden, die sich mit unserem Leitbild „den Menschen verbunden“ identifizieren können.



Alle Informationen zur Bewerbung finden Sie unter: www.marien-hospital-papenburg.de/beruf-und-karriere

Wir bilden aus:

Pflegefachfrau/-mann
Medizinische/r Fachangestellte/r
Operationstechnische/r Assistent/in
Kauffrau/-mann im Gesundheitswesen
Kauffrau/-mann für Büromanagement

Jetzt bewerben für 2021!

Marien Hospital
Papenburg Aschendorf
den Menschen verbunden



DIE MAGIE DER ALPAKAS

FAMILIE HÖKE AUS HESSEN HAT SICH
EINEN TRAUM VERWIRKLICHT

2014 haben Heike und Thomas Höke ihrer Heimat in Hessen den Rücken gekehrt und sich einen jahrelangen Traum im Wangerland nahe der Nordseeküste erfüllt. „In Hessen hatten wir auch bereits Alpakas und Lamas. Wir lieben diese Tiere und wollten mehr Zeit und Platz für uns alle“, sagt Heike Höke im Gespräch mit LUV&LEE.



Vor sechs Jahren war es dann soweit. Die Hessen haben den Lamahof, wie sie ihn liebevoll nennen, gekauft und vermarkten ihn seitdem als Lama- und Alpakahof am Sommerdeich. „Beide haben wir hier unseren festen Job und führen den Hof nebenbei“, berichtet Heike Höke, die sich im Norden mittlerweile zu „100 Prozent“ heimisch fühlt. Mit dem Paar leben auf dem Hof Alpakas, Lamas, Ziegen, zwei ältere Miniponys und zwei Hunde. Darüber hinaus vermieten die Hökes auch drei Ferienwohnungen. „Unseren Gästen ist es gestattet, die Tiere während ihres Aufenthaltes mit zu versorgen. Kinder können bei der Pflege und beim Säubern des Stalls helfen. In den Ferienzeiten bieten wir normalerweise Wanderungen mit den Alpakas an.“

Alpakas haben ihren Ursprung in Südamerika. Die Tiere werden auch aus pädagogischen Gründen genutzt - beispielsweise in Altenheimen. „Ich halte davon nicht viel, weil Alpakas sehr scheue und zurückhaltende Tiere sind“, erklärt Heike Höke. Sie vereint hingegen mit ihrem Mann die artgerechte Haltung der Tiere in der Herde mit dem positiven Nebeneffekt für viele ihrer Gäste: „Wir beobachten oft, wie Gäste nach wenigen

Tagen komplett herunterfahren. Von einer unserer Ferienwohnungen kann man, wenn man möchte, den ganzen Tag auf der Liege die Alpakas und Lamas auf der Weide beobachten.“

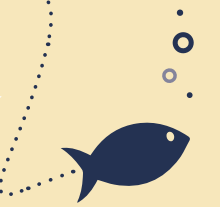
Aufgrund der Corona-Pandemie ist es derzeit selbstredend nicht möglich, eine Übernachtung im Lamahof zu buchen. Ein Besuch im Stall ist ebenfalls nicht erlaubt. Die Hökes stehen aber für 2021 in den Startlöchern, um gestressten Nordseeurlaubern durch die ruhige Atmosphäre mit den Vierbeinern wieder eine unbeschwerte Zeit zu bieten.

„Wir lieben unseren Job mit den Tieren. Wir freuen uns jedes Mal, wenn Städter bei uns die nötige Erholung finden, und wir sehen, dass die Kraft, die von unseren Tieren ausgestrahlt wird, auf unsere Gäste übertragen wird“, sagt Heike Höke zufrieden.



Wattkieker

Genuss mit Weitblick



Wir vermissen euch!

Bleibt gesund und hoffentlich sehen wir uns bald wieder.

Sobald es neue Informationen gibt, werden wir euch auf unserer Homepage www.wattkieker.de oder unseren Social-Media-Kanälen informieren.

Euer Wattkieker-Team



Am Harlesiel 20 · 26409 Harlesiel · Tel. 04464 - 9459200 · www.wattkieker.de

ENTSPANNT DURCH DIE WEIHNACHTSZEIT



Gutscheine für die Friesentherme

Mit einem Wohlfühlgutschein für die Friesentherme Emden wird dieses Weihnachtsfest garantiert entspannt! Die Gutscheine erhalten Sie ganz unkompliziert und auch noch „Last-Minute“ im Onlineshop der Friesentherme auf www.friesentherme-emden.de

managed by
GMF





**DIE NÄCHSTE LUV&LEE
ERSCHEINT AM 08.02.2021.
DANN IM HEFT: ENTSPANNTE
UND ENTSPANNENDE ANGE-
BOTE ZUM START INS NEUE
JAHR. WELLNESSTIPPS AUS
DER REGION, ABER AUCH
RATSCHLÄGE VON GESUND-
HEITSEXPERTEN, WIE WIR
GEMEINSAM KRAFTVOLL INS
NEUE JAHR STARTEN KÖNNEN.**

**KEINE LUV&LEE
MEHR VERPASSEN!**

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

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 03. Dezember 2020
Redaktionsschluss dieser Ausgabe:
30. November 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,
Joachim Mittelstädt

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Adobe Stock, Atelier Kalvelage, CW Niemeyer
Buchverlage GmbH, Christoph Assies, Gaby Kaden,
Georg Kö, Fokken & Müller GmbH & Co., Kiona
Ihmels, Joachim Mittelstädt, Lama- und Alpakahof
am Sommerdeich, Löwen Apotheke Emden, Muckli
Kinobetriebs GmbH, Oliver Jüchems, OBW Emden
(Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten
GmbH), Tobias Rentsch, Tobias Bruns (tobiasbruns-photo.com), Ostfriesisches Landesmuseum
Emden, Pixabay, Romantik Hotel Reichshof, Sandra
Reines, Stadt Papenburg, Stadt Emden, VHS
Papenburg, Sabine Stenzel, Michael Wessels (www.miweifotos.de), Verena Nittmann (Schlafcoach für
Babys & Kleinkinder), Wattkieker



Neu ab 2021:
10 % staatl. WoP-Prämie*.
Jetzt mehr rausholen!

* Es gelten Fördervoraussetzungen.

Auch in 2021 gut beraten.

Ob Baufinanzierung oder Immobilienvermittlung: Profitieren Sie von
unserer Fachkompetenz.

Lassen Sie sich gut beraten:

LBS-Beratungszentrum
Hauptkanal rechts 33
26871 Papenburg
Telefon: 04961 942430



Bezirksleiter
Udo Belling



Bezirksleiter | Immobilienberater
Klemens Walker

www.lbs-nord.de

Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.

Größe XXL
3000x1500mm

*113⁰⁰ €

Größe XL
2000x1500mm

*80⁰⁰ €

Größe L
2000x1300mm

*65⁰⁰ €

Größe M
1500x900mm

*39⁵⁰ €

Größe S
1300x700mm

*31⁰⁰ €

**Umsäumung und Metallösen
INKLUSIVE!**

☒ Shop besuchen  **NEU!**

☒ Daten hochladen

☒ Wir gestalten
(innerhalb von 24h)

☒ Entwurf freigeben

☒ Banner fertig!
(24h nach Freigabe)

✉ daten@geburtstagsbanner24.de

☎ 0 15 23 / 70 93 422

 **dpd** Versand/Verpackung zzgl. 8,00 €*

 **PayPal** Zahlung an: zahlung@geburtstagsbanner24.de

*inkl. MwSt. • Layout & Satz inklusive einer Korrektur (jede weitere Korrektur +5,00 €)

Schnell & einfach:
**ONLINE
SHOP**
