

# LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

## RESTAURANT-TIPP

Leichte mediterrane Küche

## FREIZEIT

Barbie-Ausstellung im Landesmuseum

## WIRTSCHAFT

Neuer Katamaran für Borkum

## FREIZEIT

Kino im Winter

## ANKERPLÄTZE

Lichtermeile in Papenburg

## SPECIAL

Gesichter aus dem Nordwesten

## KULINARIK

Weihnachtessen aus dem Meer

### Italienischer Grappa verfeinert mit feinstem Arabica-Kaffee

Unser GRAFFÉ entspringt der Geschichte meines Großvaters: In Apulien zur Lehre, bekam er zum täglichen Espresso nicht selten ein Glas Grappa gereicht. Diese Tradition lernte er lieben und brachte sie mit in seine Heimat. Dieses alte Rezept haben wir zusammen mit Andreas Baum von der Kaffeerösterei Baum in Leer wieder aufleben lassen.

Im Glas präsentiert sich GRAFFÉ mit einem dunklen Schokobraun. In der Nase ist er eine tolle Mischung aus frischen, fruchtigen Aromen des Grappas und dem warmen Duft eines frisch gerösteten Kaffees, der auch ein wenig an Schokolade erinnert.

Der optimale Digestiv! CHEERS!

*Jan Wolff*



**DANKE AN ALLE LESER, PARTNER  
UND ANZEIGENKUNDEN FÜR IHRE TREUE!  
LUV&LEE WÜNSCHT FROHE WEIHNACHTEN  
UND EIN GESUNDES JAHR 2022!**



## **LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,**

wir blicken zurück auf zwölf erneut bewegte und sicher auch bewegende Monate und schauen auf das, was da jetzt kommt. Wir bei LUV&LEE sind gespannt auf das neue Jahr, sehen aber auch sehr dankbar auf 2021 zurück. Auch wenn es immer noch ein Jahr im Zeichen der Corona-Pandemie war, waren uns viele Kunden und Partner treu und von Ihnen als Leser haben uns viele positive Nachrichten zu LUV&LEE erreicht. Dafür danken wir Ihnen sehr herzlich.

Die letzte Ausgabe des Jahres 2021 steht im Zeichen der Menschen aus unserer Region. In unserem Special stellen wir

Persönlichkeiten mit besonderen Leidenschaften oder neuen Geschäftsideen.

Unsere Ankerplätze zeigen ausgewählte Veranstaltungstipps aus Papenburg und auch das Kino-programm bietet ausreichend Stoff für einen schönen Abend voller Vorfreude auf Weihnachten. Viel zu lange haben wir auf diese besondere Stimmung gewartet. Auch wenn vieles vermutlich nach der 2G-Richtlinie stattfinden wird, ist es doch schön, dass wir die weihnachtliche Vorfreude gemeinsam genießen können.

Wir freuen uns darauf, Ihr Jahr 2022 mit schönen Geschichten

und Tipps aus unserer Region bereichern zu dürfen. Wenn Sie keine Ausgabe mehr verpassen möchten, abonnieren Sie LUV&LEE oder verschenken Sie ein Abo mit den schönsten Seiten des Nordwestens zu Weihnachten. Infos dazu gibt es auf Seite 46.

**Viel Spaß beim Lesen, eine besinnliche Weihnachtszeit, alles Gute für 2022 und vor allem: Bleiben Sie gesund!**

**Das Team von LUV&LEE**

# INHALT



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

**RESTAURANT-TIPP ANKERPLATZ  
RHAUDERFEHN** SEITE 8

**KINOHIGHLIGHTS  
IM DEZEMBER** SEITE 10

**NEUE AUSSTELLUNG IM OSTFR.  
LANDESMUSEUM** SEITE 17

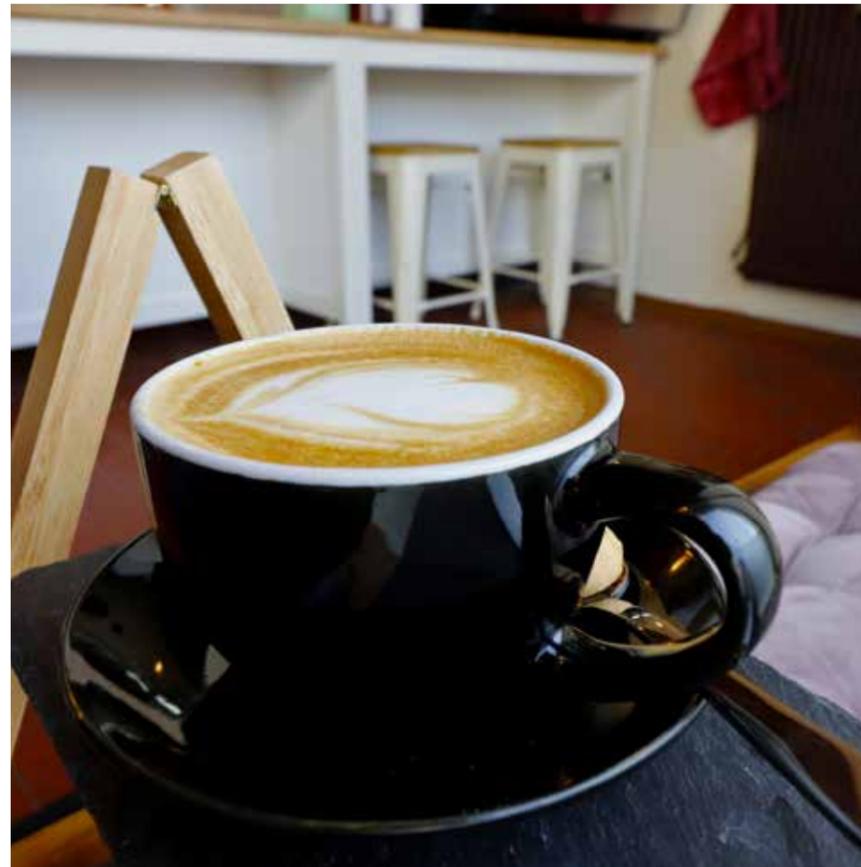
**LEICHTE MEDITERRANE  
KÜCHE IN PAPENBURG** SEITE 25

**SPECIAL - GESICHTER AUS  
DEM NORDWESTEN** SEITE 26

**DIE WEIHNACHTSBÄUME  
AUS OSTFRIESLAND** SEITE 28

**DIE KLEINE KAFFEERÖSTEREI  
AUS HOLLAND** SEITE 32

**DER LECKERE ZIEGENKÄSE  
AUS SCHORTENS** SEITE 40



## LUV & LEE - ANKERPLÄTZE



Die Vorweihnachtszeit verläuft in diesem Jahr nun doch wieder etwas anders, als wir es uns wohl alle erhofft haben. Einige Weihnachtsmärkte sind gestrichen worden, andere finden mit einem anderen Konzept statt. Wir bei LUV&LEE haben quasi in der letzten Minute eine Weihnachtsmarkt-Übersicht für diese Ausgabe gestrichen, weil viele Termine einfach nicht verlässlich waren.

So ganz müssen wir aber nicht auf Lichterketten, leckere Heißgetränke und besinnliche Atmosphäre verzichten. In Papenburg ist zum Beispiel aus dem Weihnachtsmarkt die maritime Lichtermeile im Advent geworden. Aus einigen Buden werden Leckereien und Selbstgemachtes verkauft, weihnachtliche Musik und die Illumination des Hauptkanals sorgen für eine schöne Stimmung.

nachtliche Musik und die Illumination des Hauptkanals sorgen für eine schöne Stimmung.

Die Entwicklung der Gastronomieszene in unserer Region geht glücklicherweise trotz aller spontanen Regeländerungen weiter. Unter unseren Ankerplätzen sind erneut neue gastronomische Angebote - von mediterranen Spezialitäten bis zur gutbürgerlichen Küche in historischem Ambiente. Zusätzlich bekommen Sie neue Lesetipps für gemütliche Stunden daheim und Anregungen für Ihren nächsten Kinobesuch; denn das Kino ist und bleibt der beste Ort für stille Filmgenuss. Viel Spaß mit den Ankerplätzen im Nordwesten, den Tipps für Freizeit und Kulinarik in LUV&LEE.



nautimo

## UNBESCHWERT ENTSPANNEN IM NAUTIMO

AUCH IN CORONA-ZEITEN IST DAS NAUTIMO IN WILHELMSHAVEN EIN ANZIEHUNGSPUNKT FÜR DIE GANZE FAMILIE.

Die ohnehin strengen Hygienevorgaben für Sauna- und Bäderbetriebe wurden noch einmal verstärkt, damit die persönliche Sicherheit gewährleistet ist und das Bad- und Saunavergnügen entspannt verläuft. Die großzügige Anlage bietet auf 7500 Quadratmetern viel Platz, um die öffentlichen Vorgaben und Empfehlungen zu den coronabedingten Abstandsregelungen einzuhalten.



Ein Reservierungssystem für die Sauna sorgt dafür, dass eine maximale Gästezahl nicht überschritten wird.

Wasserratten, Sportler und Ruhesuchende finden auch unter Corona-Vorgaben die perfekte Mischung aus Action und Entspannung im größten Erlebnis- und Freizeitbad und Saunaparadies an der Nordseeküste. Für viel Spaß sorgen die vier Wasserbereiche mit Sportbecken, Kinder- und Erlebnisbecken, eine Sprunganlage sowie zwei Wasserrutschen. Beim Zutritt in den Badbereich ist mit Wartezeiten zu rechnen (es gibt hierfür kein Reservierungssystem).

Die insgesamt sieben verschiedenen Saunen der Premiumklasse stehen trotz der Rahmenbedingungen immer noch zur Verfügung. Zahlreiche Spa-Angebote bieten einen hohen Relax-Faktor. Der liebevoll gestaltete weitläufige Saunagarten lädt mit vielen Liegeplätzen zum Entspannen im Innen- und Außenbereich ein. In der gemütlichen Saunalounge oder auf der großzügigen Terrasse schmecken die Köstlichkeiten der hauseigenen Gastronomie nochmal so gut.

Wellness und Erholung lässt sich auch verschenken. Im Erlebnisbad und Saunaparadies nautimo in Wilhelmshaven gibt es gleich drei perfekte Gutschein-Geschenkideen, um einem lieben Menschen eine Freude zu machen. Die Gutscheine können über einen bestimmten Betrag ausgestellt werden oder individuell aus der Fülle der nautimo Angebote ausgewählt werden. Einfach Gutschein persönlich abholen oder unkompliziert online bestellen.

Weitere Infos zu den Corona-Modalitäten finden Sie unter [www.nautimo.de](http://www.nautimo.de).



## WEIHNACHTSBESCHERUNG BEI PAPENBURG KULTUR

**A Swinging Christmas**  
9.12.2021 um 20 Uhr in der Stadthalle

Tom Gaebel, Deutschlands angesagtester Big-Band-Entertainer der alten Schule, beweist, dass es auch anders geht. Mit seiner großen Weihnachtsshow „A Swinging Christmas“ sorgt der Sänger mit der Ausnahmestimme für glühende Wangen bei Jung und Junggebliebenen. Von „White Christmas“ über „Jingle Bells“ bis „Let It Snow“ – Tom Gaebel und sein Orchester spielen die schönsten amerikanischen Weihnachts-Evergreens und moderne Klassiker wie „Driving Home For Christmas“ oder „All I Want For Christmas Is You“ im heißen Easy-Listening-Sound. Ganz in der Tradition von Showlegenden wie Frank Sinatra, Dean Martin und Co.

**Schwanensee**  
11.12.2021 um 19:30 in der Stadthalle

Odette wird vom bösen Zauberer in die Schwanenkönigin verzaubert und kämpft gegen Odile, den schwarzen Schwan, um ihre wahre Liebe Prinz Siegfried. Das weltberühmte und legendäre Ballett von Pjotr Iljitsch Tschaikowski präsentiert Euch das Klassische Russische Ballett aus Moskau. Faszination, Eleganz und Schönheit, prachtvolle Kostüme, wunderschöne Bühnenbilder und natürlich unvergessliche Musik.

reichhaltiges Frühstück  
alle Produkte auch zum Mitnehmen  
Torten und Kuchen - auch zu  
Weihnachten auf Bestellung

Wir wünschen Ihnen  
eine schöne  
Advents- und Weihnachtszeit



Winter—Öffnungszeiten  
Di.— So. 09.00 bis 17.30  
Montags—Ruhetag

Café am Siel  
Am Siel 6a  
26817 Rhaderfehn  
Tel. 04952 — 921441

Café  
am Siel

aus eigener Herstellung

Confiserie

Torten & Gebäck

winterliche Getränke

Brotmanufaktur





## MARITIME GASTLICHKEIT IM RESTAURANT „ANKERPLATZ“ IN RHAUDERFEHN

NEUES RESTAURANT SEIT ANFANG OKTOBER GEÖFFNET

Erst für Nautiker, dann für Schüler, jetzt soll die Alte Navigationsschule in Rhauderfehn Anlaufpunkt für Gourmets und Übernachtungsgäste werden. Silke und Niels Plaisir haben das Haus vor eineinhalb Jahren gekauft und erst vor knapp acht Wochen dort das Restaurant „Ankerplatz“ eröffnet. Ein Hotel mit 30 Zimmern und Tagungsmöglichkeiten eröffnet im Frühjahr 2022.



**Unsere Öffnungszeiten**  
**Montag bis Samstag**  
**08.30 Uhr bis 11.30 Uhr und ab 17.00 Uhr**  
**Sonntags**  
**08.30 Uhr bis 11.30 Uhr**  
**12.00 Uhr bis 14.00 Uhr und ab 17:00 Uhr**

Gastgeberin Silke Plaisir führt bereits seit mittlerweile zehn Jahren das Apartmenthaus „Die Fehnferien“ direkt am Radfernweg Deutsche Fehnroute und gegenüber dem Restaurant, das auf historischem Grund liegt. Das Gebäude wurde im Jahr 1886 als „Königliche Preußische Navigationsschule“ errichtet, die der Ausbildung von jungen Seeleuten diente. Nach unterschiedlichen Folge- nutzungen, unter anderem als Schule, stand das Gebäude einige Zeit leer.

„Eigentlich kommen wir nicht aus der Gastronomie“, berichtet Plaisir. „Während unserer Zeit im Apartmenthaus wurde die Nachfrage nach Frühstück immer größer und das konnten wir nicht anbieten. Wir haben dann ein Studio umfunktioniert, um wettbewerbsfähig zu sein, und gemerkt, dass unsere Gäste einen hohen Anspruch an gutes Essen haben. So wuchs die Idee zu einem eigenen Hotel. Als der Landkreis Leer die alte Navigationsschule verkaufen wollte, haben wir zugeschlagen.“

Silke und Niels Plaisir zogen einst der Arbeit wegen vor 20 Jahren nach Ostfriesland. „Mein Mann ist Hobbyhandwerker und hat einen Großteil des Innenausbaus selbst übernommen. Im gesamten Restaurant steckt unsere persönliche Handschrift“, ist der Geschäftsfrau wichtig.

Die Karte bietet zu jeder Saison und Jahreszeit eine Auswahl an norddeutschen Spezialitäten. „Bei uns gibt es eine gesunde Mischung aus regionalen Gerichten und weiteren Menüs der gutbürgerlichen Küche mit frischen und hochwertigen Lebensmitteln.“ Bei der Weinauswahl hat sich die gelernte Fremdsprachenkorrespondentin von einem befreundeten Experten beraten lassen; das Gleiche gilt für das Bier. „Wir arbeiten hier mit einer Brauerei aus Schwäbisch Hall zusammen – wir wollten einfach mal etwas anderes als das gängige Angebot.“

Plaisir und ihr Mann führen nun ihr eigenes Lokal. „Willkommen in unserem Restaurant. Dieser Satz klingt noch etwas ungewohnt, aber richtig gut“, sagt die Chefin. Die gesamte Umbauphase habe alle Stufen der Corona-Pandemie gekreuzt. „Und oft habe ich gedacht: Was haben wir nur gemacht?“ Aufhören und eine Baustelle zurücklassen – das hätten sie auch nicht gewollt, erinnert sich Plaisir.

Das Restaurant „Ankerplatz“ bietet 120 Sitzplätze und ist in zwei Bereiche unterteilt. „Es würde sonst sehr groß wirken; das liegt an der Struktur des Gebäudes. Sichtbar ist das an dem bis heute bestehenden Bogenfenster, das Frühstücksbereich und Restaurant miteinander verbindet.

Im Nebengebäude, in dem auch die Hotelzimmer entstehen, gibt es dann auch mehrere Schulungs- und Tagungsräume“, erklärt die 48-Jährige.

Touristen und Geschäftsreisenden stehen ab Frühjahr 2022 30 Hotelzimmer zur Verfügung, davon sind vier barrierefrei. „Mit dem Angebot wollten wir in unserer Gemeinde ein attraktives Angebot für Einheimische, aber auch für Touristen schaffen. Rhauderfehn liegt sehr zentral im südlichen Ostfriesland und bietet ein gut ausgebautes Radwegenetz, kulturelle Sehenswürdigkeiten und die Nähe der Meyer Werft“, erklärt die gebürtige Münsteranerin.

Hinter dem Paar liegen „anstrengende, aber sehr gute“ erste Wochen. Das Team der Plaisirs besteht aus 15 Mitarbeitern, die in Küche und Service arbeiten. „Natürlich muss sich erst einmal alles einspielen. Bislang freuen wir uns sehr über die große Resonanz der Besucher und über das Feedback“, sagt die Wahl-Ostfriesin, die ihr Team nach eigenen Worten „machen lässt“. „Wir sind eher die Leute im Hintergrund und freuen uns, dass wir so eine gute Truppe an unserer Seite haben. Vom Service lasse ich besser die Finger; ich könnte nur zur Not in der Küche aushelfen“, schmunzelt sie.

Das moderne und gemütliche Restaurant soll nach dem Willen der Betreiber nicht nur ein Ort zum Essen sein. „Hier sollen die Menschen sich treffen, gemütlich essen und danach einfach entspannt noch etwas zum Gespräch verweilen“, sagt Silke Plaisir.





## WINTERZEIT IST KINOZEIT

LUV&LEE-FILMTIPPS

Mit den Kinos in Papenburg, Aurich und Leer präsentieren wir die Filmhighlights für den Dezember. Streifen für die ganze Familie, eine neue Komödie von Karoline Herfurth und das nächste Abenteuer von Spider-Man. Große Film-momente gibt es nur im Kino.

### Lauras Stern - Kinostart: 9. Dezember 2021

Laura ist ein aufgewecktes Mädchen; doch als sie mit ihrer Familie in eine neue Stadt zieht, vermisst sie ihr altes Zuhause und findet nur schwer neue Freunde. Als sie eines Abends einen kleinen, vom Himmel herabstürzenden Stern beobachtet und ihn daraufhin mit abgebrochener Zacke wiederfindet, tröstet und verarztet sie ihn. Die beiden werden Freunde und erleben magische Abenteuer. Doch die Wege von Laura und ihrem Stern müssen sich bald wieder trennen, denn der kleine Stern kann auf der Erde nicht überleben. Nachbarsjunge Max steht Laura in dieser schwierigen Zeit bei.

### Wunderschön - Kinostart: 16. Dezember 2021

Fünf Frauen unterschiedlichen Alters sind mit ihrem Selbstbild, ihren Ansprüchen an sich selbst und denen anderer konfrontiert: Sonja (Karoline Herfurth) ist nach zwei Schwangerschaften



nicht mehr mit ihrem Körper und ihrer Lebenssituation zufrieden. Ihre beste Freundin Vicky (Nora Tschirner) lernt einen Mann kennen, dem sie aber nicht so recht traut. Frauke (Martina Gedeck) fühlt sich von ihrem Mann nicht mehr begehrt und ihre gemeinsame Tochter Julie (Emilia Schüle) möchte gerne Model werden. Die Schülerin Leyla (Dilara Aylin Ziem) möchte hingegen ihren eigenen Weg finden, unabhängig von den Erwartungen anderer.

### Spider-Man 3: No Way Home - Kinostart 15. Dezember 2021

Peter Parker (Tom Holland) alias Spider-Man muss ab sofort damit klar-kommen, dass die ganze Welt nun seine Identität kennt. Um wieder ein Stück Normalität in sein Leben zu holen, bittet er Doctor Strange (Benedict Cumberbatch) um einen großen Gefallen: Er soll die Vergangenheit ungeschehen machen. Doch beim Versuch, Peter wieder ein entspanntes Leben hinter der Maske zu ermöglichen, kollidieren verschiedene Paralleluniversen miteinander und holen gleich mehrere Spider-Mans in die Gegenwart.



# Kinogutscheine

**Erhältlich  
im Kino oder  
bequem online  
bestellen unter:**

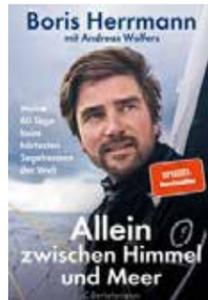
**[www.kino-ist-das-groesste.de](http://www.kino-ist-das-groesste.de)**





## BÜCHER VON DER KÜSTE

Weihnachten ist nicht mehr weit. Da setzt man sich gerne mal gemütlich ans Fenster in die warme Stube und freut sich über schöne Bücher, die hier „draußen vor der Tür“ oder auch einfach am Meer spielen. Und wenn die dann auch noch weihnachtlich daherkommen, ist das in dieser Zeit besonders schön.



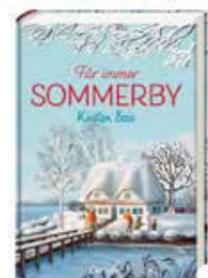
### **Boris Herrmann mit Andreas Wolfers, „Allein zwischen Himmel und Meer“**

Ein schönes Geschenk für Menschen mit der Liebe zu Wasser, Wind und Wellen. 2019 segelte der in Oldenburg geborene Boris Herrmann mit „Greta Thunberg“, seiner Rennyacht über den Atlantik zum Klimagipfel nach New York. Und Ende 2020 nahm der Profisportler und aktive Klima- und Naturschützer dann als erster Deutscher am härtesten Segelrennen der Welt, der Vendée Globe, teil. Das alle vier Jahre stattfindende Rennen führte ihn in 80 Tagen und über 24000 Seemeilen allein und nonstop um den ganzen Erdball. Nach einem dramatischen Rennen mit technischen und emotionalen Problemen, das er in seinem Buch ausführlich und vielen Fotos beschreibt, kam der Segler Anfang 2021 als Fünfter durchs Ziel. Das Buch ist nicht nur ein packender Bericht für alle, die vom Meer träumen.



### **„Winter, Weihrauch, Wasserleiche“**

Ruhe, Wärme und Besinnlichkeit. So manchem wird das in den Weihnachtstagen manchmal zu viel. Da kommt diese Zusammenstellung von kurzen und fesselnden Krimigeschichten gerade recht. 24 Krimiautoren haben ihr Bestes gegeben, um den Lesern diese Tage wohligh erschauernd zu verdüstern. Von Buchholz in der Nordheide über Wilhelmshaven, Neuharlingersiel und Amrum bis weit hinein nach Oberösterreich zeigen die Kurzgeschichten, dass es längst nicht überall beschaulich und weihnachtlich harmonisch zugeht.



### **Kirsten Boie, „Für immer Sommerby“**

Natürlich freuen sich besonders die Kinder auf Weihnachten, auf den leuchtenden Baum und die schönen Geschenke. Am alten Hafen ist der Eiskiosk längst geschlossen; denn der Sommer mit vielen Touristen ist lange vorbei. Dort hält derzeit auch kein Schiff. In der Reetdachkate ist Oma Inge dabei, das Backen der leckeren Weihnachtsplätzchen vorzubereiten. Bald kommen Martha, Mikkel und Mats mit ihren Eltern. Aber ganz so besinnlich wie gedacht wird es diesmal denn doch nicht. Kirsten Boie erzählt Geschichten und Abenteuer, wie sie Kinder lieben. Sie taucht dabei tief in die kindliche Gedankenwelt mit deren Sehnsüchten und Träumen ein. Es sind Geschichten über Zusammenhalt und Freundschaft, Geschichten voller Wärme und über den achtsamen Umgang mit der Natur.



### **Dora Heldt, „Geld oder Lebkuchen“**

Dora Heldt hat hier eine recht skurrile Weihnachts- und Krimikomödie geschrieben. Im Untertitel schreibt es die Autorin selbst: „Fast ein Krimi“. Im Advent ist es auf der Insel ohne Touristen doch recht leer. Aber schon bald ergibt sich für Ernst Mannsen, den das alles schon ein wenig langweilt, eine wichtige Aufgabe. Denn der Filialleiter der örtlichen Bank ist mitsamt der Spenden für bedürftige Kinder verschwunden. Ernst wird sich also um das Problem kümmern. Der Plot zaubert mit der warmherzigen Schreibe der Kultautorin jedem Leser ein Schmunzeln ins Gesicht, üppiges Weihnachtsflair inklusive.



## NEUER KATAMARAN FÜR FAHRT NACH BORKUM

### „NORDLICHT II“ IN EMDEN GETAUFT

Künftig gelangen Urlaubsgäste und Pendler mit einem neuen Katamaran von Emden nach Borkum. Die AG Ems hat Ende November ihren Neubau „Nordlicht II“ in Emden taufen lassen.

Rika Brons, Ehefrau von Reederei-Chef Bernhard Brons, ließ eine Sektflasche am Rumpf des 46 Meter langen und elf Meter breiten Schiffes zerschellen.

zufolge sauberer und reduziert lokale Emissionen. Die „Nordlicht II“ erreicht eine Spitzengeschwindigkeit von 34 Knoten, was etwa 62 km/h entspricht.

Künftig sollen sich die beiden AG-Ems-Katamarane „Nordlicht“ und „Nordlicht II“ gegenseitig im Borkum-Verkehr ab/ bis Emden vertreten. Zusätzlich wird der Neubau im Helgoland-Verkehr ab Cuxhaven eingesetzt, er soll die Verbindung vom Festland zur Hochseinsel auf 75 Minuten verkürzen. An Bord haben 450 Passagiere in drei Salonbereichen Platz. Hinzukommen 54 Plätze auf dem Sonnendeck.

Reederei-Chef Bernhard Brons betonte bei der Taufzeremonie, die AG Ems habe zwar mutig in die Zukunft investiert, das Passagieraufkommen liege aber immer noch 30 Prozent unter dem Niveau von 2019, dem Jahr vor der Corona-Pandemie. Die „Nordlicht II“ wurde nach einer internationalen Ausschreibung von der Penguin Werft an ihrem Standort im indonesischen Bantam gebaut und in Singapur ausgerüstet und erprobt. An Bord des Transportschiffes „Paula“ kam der Neubau am 14. November in Emden an. Durch coronabedingte Lieferschwierigkeiten verspätete sich so die ursprünglich schon für den Sommer geplante Jungfernfahrt um mehrere Monate.

Angetrieben wird die „Nordlicht II“ einer Mitteilung der Reederei zufolge mit energiesparenden und hocheffizienten Motoren der Firma MAN, die mit dem synthetischem Kraftstoff GTL betrieben werden, der aus Erdgas gewonnen wird. GTL verbrennt der AG Ems



Bistorante  
**Peperoni**



**Öffnungszeiten:**  
Täglich 12.00 - 22.00 Uhr  
Dienstag Ruhetag

Hauptkanal rechts 46 • 26871 Papenburg

Bestellhotline: **0170 588 555 0**



## LETZTE TICKETS FÜR „FESTIVAL ZWISCHEN DEN JAHREN“ ERHÄLTlich

Vom 27. bis zum 29. Dezember treffen sich wieder internationale Folkmusiker in Engerhufe für die 13. Auflage des „Festival zwischen den Jahren“ im Gulfhof Ihnen. Noch sind Tickets erhältlich.

Auftreten werden an den drei Tagen insgesamt neun Formationen aus den Niederlanden und aus Deutschland. Veranstalter ist der Verein „Kunst und Kultur in Ostfriesland“. Dessen zweiter Vorsitzender, der Bremer Musiker Otto Groote, erklärte bei einem Pressegespräch, es seien rund 80 Prozent der Karten für das Festival verkauft. Die Veranstaltung findet im Rahmen der 26-Richtlinie statt, die Tickets sind entsprechend reduziert.

An allen Festivaltagen stehen spielerisch jeweils zwischen 20 Uhr und 23 Uhr verschiedene Bands aus der Folkmusik-Szene. Während die Gruppe „AnRinn“ mit irischen und schottischen Stücken den Auftakt

bildet, beschließt Ralph Schüller mit seiner Band das Festival mit poetischen Texten, Stücken zum Erwachsenwerden, über die Liebe und das manchmal schwierige Zusammenleben der Menschen.

Otto Groote verspricht „eine schöne Mischung aus Tradition und Altbewährtem mit neuen Musikern und Ideen“.

**Die letzten Karten sind online unter [www.kunstundkulturinostfriesland.de](http://www.kunstundkulturinostfriesland.de) oder unter Tel. 0157/39397401 für 25 Euro pro Festival-Tag erhältlich.**



**Folkfestival 2021  
Zwischen den Jahren**

27./28./29. Dezember  
Gulfhof Ihnen Engerhufe  
Einlass 18:45 Beginn 19:45

[www.kunstundkulturinostfriesland.de](http://www.kunstundkulturinostfriesland.de)  
E-Mail: [kukostfriesland@gmail.com](mailto:kukostfriesland@gmail.com)  
Telefon: 0157/39 39 74 01



## PAPENBURGER GETRÄNKE- ZENTRALE IN NEUEM OUTFIT

Pünktlich zum Weihnachtsgeschäft hat Manfred Scholübbbers, Inhaber der Papenburger Getränke-Zentrale (PGZ), in eine neue Außenfassade seines Geschäftes investiert. Der traditionelle Getränkefachhandel hat nicht nur äußerlich ein frisches Erscheinungsbild bekommen, sondern bietet auch ein nochmals aktualisiertes Wein- und Spirituosenortiment.

„Wir haben für unsere Kunden wieder eine große Auswahl an individuellen, kreativen Präsenten zusammengestellt“, sagt Scholübbbers. „Viel Wert legen wir auf die Beratung und die Liebe zum Detail. Unsere Kunden können dabei auf die jahrelange, fundierte Erfahrung unseres Teams zurückgreifen. Zusammenfantasierte Expertisen, wie es sie teilweise im Online-Handel gibt, sind für den Kunden wenig

hilfreich“, sagt Scholübbbers etwas süffisant. Seine Leidenschaft gilt vor allem dem Wein.

An erster Stelle stehe, so Scholübbbers, das Miteinander in der Firma – „nur gemeinschaftlich sind wir stark“, sagt er und verweist damit auf seine Mitarbeiter, die allesamt schon lange der Firma angehören.

### Das Team der Papenburger Getränke Zentrale ist für Sie da:

- große Wein- und Spirituosenauswahl
- regionale und überregionale Bierspezialitäten
- liebevoll verpackte Präsentkörbe, nach Ihren Wünschen zusammengestellt
- Lieferservice für Privathaushalte, Gewerbe und Gastronomie – direkt vor die Haustür



[www.pgz.info](http://www.pgz.info) | Tel. 04961 - 2913

**Öffnungszeiten:**  
Montag bis Freitag: 09:00 Uhr bis 13:00 Uhr  
und 14.30 Uhr bis 18:00 Uhr  
Samstag: 09.00 Uhr bis 14:00 Uhr





# LUV&LEE GIBT RECHT



WEIHNACHTSZEIT IST URLAUBSZEIT - WELCHE GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN GIBT ES?

Neben der Weihnachtszeit ist die Urlaubszeit die wohl schönste Zeit des Jahres. Noch besser, wenn beides zusammenfällt. Welche gesetzlichen Bestimmungen es in Bezug auf den Urlaub der Arbeitnehmer gibt, erklärt Rechtsanwältin Anja Bruns von der Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen in Papenburg:

Jeder Arbeitnehmer, auch ein Minijobber, hat Anspruch auf bezahlten Urlaub. Lassen sich in einem Arbeits- oder Tarifvertrag keine Bestimmungen über den Urlaub finden, greift das Bundesurlaubsgesetz, wonach jedem Arbeitnehmer vier Wochen Urlaub pro Jahr zustehen. Ausgehend von einer 5-Tage-Woche sind dies 20 Urlaubstage. Für Jugendliche und Schwerbehinderte erhöht sich der Urlaubsanspruch. Den Urlaubsanspruch hat der Arbeitnehmer grundsätzlich auch dann, wenn er im gesamten Urlaubsjahr arbeitsunfähig erkrankt oder in Elternzeit war. Erkrankt der Arbeitnehmer während des Urlaubs, zählen die Krankheitstage nicht als Urlaubstage.

Um als Arbeitnehmer den vollen Urlaubsanspruch zu haben, ist ein Arbeitsverhältnis von mindestens sechs Monaten bei dem Arbeitgeber Voraussetzung. Vor Ablauf dieser sechs Monate kann der Arbeitnehmer keinen Urlaub verlangen. Selbstverständlich können die Parteien des Arbeitsverhältnisses hier aber Abweichendes vereinbaren. Beginnt der Arbeitnehmer das Arbeitsverhältnis erst in der zweiten Jahreshälfte und kann er die

sechsmonatige Wartezeit in dem Jahr somit nicht mehr erfüllen, erhält er nur einen Teilurlaubsanspruch in Höhe eines Zwölftel des Jahresurlaubs für jeden vollen Monat des Bestehens des Arbeitsverhältnisses. Gleiches gilt, wenn das Arbeitsverhältnis in der ersten Jahreshälfte oder schon vor Ablauf der sechs Monate beendet wird. Auch in diesen Fällen erhält der Arbeitnehmer lediglich Teilurlaub.

Bei der zeitlichen Festlegung des Urlaubs sind die Urlaubswünsche des Arbeitnehmers zu berücksichtigen, es sei denn, dass dringende betriebliche Gründe oder die Urlaubswünsche anderer Arbeitnehmer, die unter sozialen Gesichtspunkten den Vorrang verdienen, entgegenstehen.

Der Urlaubsanspruch ist grundsätzlich auf das jeweilige Kalenderjahr befristet. Ausnahmsweise ist eine Übertragung bis zum 31. März des Folgejahres möglich, wenn dringende betriebliche oder in der Person des Arbeitnehmers liegende Gründe dies rechtfertigen oder der Arbeitgeber einverstanden ist. Nach dem 31. März erlischt der Urlaub. Dies gilt jedoch nicht für Langzeiterkrankte. Kann ein Arbeitnehmer seinen Urlaub wegen Krankheit nicht bis zum 31. Dezember oder 31. März nehmen, erlischt der Urlaub erst nach 15 Monaten nach Ablauf des Urlaubsjahres.

# BUSY GIRL - BARBIE MACHT KARRIERE.

WOMEN@WORK



Das Ostfriesische Landesmuseum Emden präsentiert vom 5. Dezember 2021 an eine große Barbiepuppen- Ausstellung. Diese stammt aus der weltweit größten Sammlung von Barbiepuppen, die auch im Guinness-World-Records-Buch verzeichnet ist. Anhand einzelner Figuren, aber vor allem mithilfe ganzer Szenen, werden in der Schau Arbeitswelten von Frauen seit den 1950er Jahren gezeigt.

Das Kalenderblatt zeigt den 9. März 1959, als die erste Barbie das Licht der Welt erblickt. Barbie Millicent Roberts wurde auf der American Toy Fair - einer großen Spielzeugmesse in New York - unter ihrem Kurznamen vorgestellt. Die Modepuppe wurde in den vergangenen Jahrzehnten zum meistverkauften Spielzeug aller Zeiten. Mit keinem anderen wird der vergleichbare Jahresumsatz von 3,6 Milliarden US-Dollar erreicht. Tatsächlich wird alle zwei bis drei Sekunden irgendwo auf der Welt eine Barbiepuppe gekauft. Seit 1959, dem Jahr ihres Erscheinens auf dem Spielzeugmarkt, haben Millionen von Kindern mit Abermillionen dieser Puppen gespielt.

Spielzeugfrau jedoch nicht unbedingt voraus. Dabei ergriff Barbie bereits 1960 den Beruf der Modedesignerin. Natürlich - wie sollte es auch anders sein - im mustergültigen Designeroutfit und mit Skizzenmappe unter dem Arm. Eine erfolgreiche Profikarriere als Tennisspielerin war dann 1962 ihr Ziel. 1963 holte sie allerdings zunächst ihren Collegeabschluss nach und nutzte diesen, um ihre Karriere(n) voranzutreiben. Im Jahr 1965 schaffte sie als erste Astronautin den Sprung auf den Mond, längst bevor der Menschheit dieses gelang. Und auch danach war sie im Berufsleben wider Erwarten oftmals mehr als nur auf der Höhe der Zeit - ob als Pilotin, Feuerwehrfrau oder Fotografin.

Als Rollenspielzeug spiegelt Barbie die Entwicklung und die Veränderungen weiblicher Lebensbilder seit der Nachkriegszeit perfekt wider. Bekannt ist die Puppe mit der Wespentaille wohl in erster Linie für ihre ausgefallene und grelle Kleidung und ihre besonderen Proportionen. Zahllose Accessoires lieben und lassen Kinder- und Sammlerherzen zusätzlich höherschlagen. Ein Ruf als emanzipierte Karrierefrau eilt der

Mit Barbies beruflichen Tätigkeiten wird in der Ausstellung der Wandel des Frauenbildes in Bezug auf die Arbeitswelt nachgezeichnet. Anhand ausgewählter Themenschwerpunkte und Fotografien, unter anderem aus dem Bestand des Ostfriesischen Landesmuseums Emden, wird darüber hinaus der Veränderung der Arbeitswelt von Frauen in Ostfriesland seit den 1950er Jahren nachgespürt.

## REMMERS, MOLZAHN & KOLLEGEN

RECHTSANWÄLTE · FACHANWÄLTE · NOTAR



**Dr. h.c. Walter Remmers** (bis 2018)  
Rechtsanwalt und Notar a.D.

**Dr. Burkhard Remmers**  
Rechtsanwalt - Fachanwalt  
für Bau- und Architektenrecht,  
Fachanwalt für Medizinrecht

**Dr. Ralf Molzahn**  
Rechtsanwalt und Notar\* - Fachanwalt für  
Verkehrsrecht, Fachanwalt für Versicherungsrecht

\*Amtssitz als Notar in Papenburg

**Anja Bruns\*\***  
Rechtsanwältin  
Fachwältin für Arbeitsrecht

**Grietje Oldigs-Nannen\*\***  
Rechtsanwältin und Mediatorin -  
Fachwältin für Familienrecht, Fachwältin  
für Miet- und Wohnungseigentumsrecht

**www.kanzlei-remmers.de**  
**info@kanzlei-remmers.de**

\*\*Angestellte Rechtsanwältin



**Büro Papenburg**  
Hauptkanal rechts 32  
26871 Papenburg  
Tel. 04961.91 07-0  
Fax 04961.91 07-77



**Büro Leer**  
Am alten Handelshafen 2  
26789 Leer  
Tel. 0491.99 75 99-0  
Fax 0491.99 75 99-77



## EIN WEIHNACHTSESSEN AUS DEM MEER

EXPERTIN AUS DITZUM GIBT  
ANREGUNGEN IN LUV&LEE

Es muss doch zu Weihnachten nicht immer Kartoffelsalat mit Würstchen oder Gänsebraten sein. In LUV&LEE geben Annegret Penning und Monika Erhardts aus der Filiale vom Fischhaus Ditzum in Weener Tipps für ein maritimes Festtagsessen.

Gerade erst ist das Fischhaus Ditzum im Tichelmarkt an der Boenster Straße in Tichelwarf eröffnet worden. Wie am Stammsitz im idyllischen Hafen von Ditzum werden auch in der Filiale tagesfrischer Fisch, Räucherfisch aus eigener Herstellung und hausgemachte Feinkostprodukte sowie Fischbrötchen angeboten. Mit dem neuen Standort will Inhaber Stefan Burlager Kunden rund um Weener und Bunde, aber auch aus dem Bereich um Papenburg erreichen. Zudem setzte er für den Sommer durch die direkte Lage an der Dollardroute auch auf Fahrradtouristen.

Annegret Penning weiß genau, was bei ihr an Weihnachten auf den Tisch kommt: „An Heiligabend setzen wir traditionell auf Kartoffelsalat mit Bockwürstchen, aber am ersten Weihnachtstag gönnen wir uns ein leckeres Fischgericht.“ Auf den Tisch kommt Seezunge. Das ist einer der begehrtesten und teuersten Speisefische. Die Seezunge gehört wie auch die Scholle oder der Heilbutt zu der Familie der Plattfische und lebt in der Nähe der Küsten in einer Tiefe von zehn bis 60 Metern auf sandigen Meeresböden.

„Natürlich ist Seezunge etwas teurer, aber es ist auch nur einmal im Jahr Weihnachten. Ein Kilogramm Seezunge mit Kopf kosten 24,90 Euro. Auf einen Kilo kommen bei uns etwa drei bis vier Seezungen - das ist auch etwa das, was man pro Person rechnet. Die Seezungen werden von uns bratfertig vorbereitet“, erklärt Penning. Sie serviert sie mit Kartoffeln, Speckbohnen und eingekochtem Kürbis.

Eine günstigere Alternative sind Scharntjes, auch Kliesche oder in den Niederlanden Scharbe genannt. Ein Plattfisch,



der vor allem vor den ostfriesischen Inseln verbreitet ist. Das Fleisch der Fische ist heller und im Geschmack sehr mild. „Scharntjes kosten pro Stück 1,50 Euro - bei einem Kilopreis von 5,40 Euro als Ganze oder 12,90 Euro für bratfertige Scharntjes. Sie sind sehr gut mit Salzkartoffeln, einem Gurkensalat oder auch mit Speckbohnen zu servieren“, findet Penning.

Die Ditzumerin empfiehlt als Vorspeise entweder eine cremige Krabbensuppe, die fertig im Fischhaus erhältlich ist, oder einen Krabbencocktail. Etwas ganz besonderes sind die kalten Fischplatten mit vielerlei Räucherfisch- und Feinkostspezialitäten aus eigener Produktion. „Gerade zu Weihnachten ist das eine tolle Abrundung zu anderen festlichen Speisen.“

Fisch und Fischplatten können bis eine Woche vor Weihnachten bestellt und bis Heiligabend am Hauptsitz in Ditzum oder in der Filiale in Tichelwarf abgeholt werden. Auch ein besonderer Lieferservice ist zu Weihnachten wieder geplant - Infos hierzu gibt es online unter [www.Fischhaus-Ditzum.de](http://www.Fischhaus-Ditzum.de) oder auf Facebook und Instagram.

### Das LUV&LEE-Weihnachtsessen

#### Vorspeise:

Ditzumer Krabbensuppe, Fix und Fertig aus dem Fischhaus Ditzum für 6,90€ pro Portion inkl. frischer Krabben - Auf dem Herd erwärmen, frische Krabben dazu geben - fertig

#### Hauptgang

##### Ditzumer Seezunge

- Bratfertige Seezunge waschen und trocken tupfen
- Ganzen Fisch leicht salzen und pfeffern sowie in Mehl wenden und gut abklopfen
- Schonend in Rapsöl von beiden Seiten ca. 4 min braten (je nach Geschmack und je nach Dicke der Fische) Das Öl sollte den Pfannenboden komplett bedecken
- Fertige Seezungen im Backofen bei 60 Grad warm halten
- Seezunge nach Belieben mit Kartoffeln, Gemüse und Eingemachtem z.B. Kürbis servieren

## PERSÖNLICHES BANKING LEICHT GEMACHT

DIE OSTFRIESISCHE VOLKSBANK ERWEITERT  
IHR TELEFONISCHES ANGEBOT

Digital, telefonisch und vor Ort: Die Ostfriesische Volksbank ist auf allen Kanälen erreichbar – unabhängig von Zeit und Ort. Kunden der Genossenschaftsbank können sich nun über noch mehr Leistungen und Service im Telefon-Banking freuen.



Mit einer Bilanzsumme von 2,5 Mrd. Euro und über 320 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hat sich die Ostfriesische Volksbank in den letzten Jahren zum größten Kreditinstitut der genossenschaftlichen Finanzgruppe in Nordwestdeutschland entwickelt. Trotz ihrer Größe hat die Genossenschaftsbank eines nicht aus dem Blick verloren: die Nähe und den persönlichen Kontakt zu den Kunden.

### Der Mensch steht im Fokus.

„Uns ist es wichtig, alle Kundenbedürfnisse gleichermaßen zu erfüllen“, betont Vertriebsleiter Björn Nauschütt. Aus diesem Grund bietet die Ostfriesische Volksbank bewusst verschiedenste Kontaktmöglichkeiten, aus denen Kunden frei wählen können. Dabei ist in allen Bereichen ein zeitgemäßes Angebot gewährleistet. „Wir haben in den letzten Jahren stark in unsere digitalen Leistungen und in die Modernisierung unserer Geschäftsstellen investiert – nun folgt das Telefon-Banking“, erläutert Björn Nauschütt.

### Der direkte Draht.

Seit 2007 können Kunden der Ostfriesischen Volksbank ihre Bankgeschäfte mit nur einem Anruf von zu Hause oder unterwegs erledigen. Mittlerweile ist aus der reinen Telefonzentrale ein KundenDialogCenter (KDC) geworden. 11 Mitarbeiterinnen und

Mitarbeiter sind montags bis freitags auch außerhalb der gewöhnlichen Geschäftszeiten für Kundenanfragen erreichbar. Egal ob Überweisungen, Online-Banking oder eine Terminvereinbarung: Das Team beantwortet Fragen zu unterschiedlichsten Themen und erledigt auf Wunsch direkt gängige Bankgeschäfte. Das Angebot wird sowohl von Privat- als auch Firmenkunden gerne genutzt, weiß Stefanie Heinrichsdorff-Bakker, Teamleiterin des KDC: „Wir bekommen inzwischen jährlich knapp 150.000 Anrufe – Tendenz steigend.“

### #schnell #sicher #bequem

Wer das Telefon-Banking nutzt, kann sich auf eine schnelle und einfache Umsetzung verlassen. Auch eine hohe Sicherheit ist gewährleistet. So erhalten alle Kunden, die den telefonischen Service nutzen möchten, ab sofort eine persönliche PIN, den VR-NetKey. „Dadurch können wir unser Angebot im KDC deutlich erweitern und schaffen die Basis für zukünftige Neuerungen“, erklärt Stefanie Heinrichsdorff-Bakker. Eines wird dabei auch in Zukunft erhalten bleiben: der direkte, persönliche Draht.



### Das KundenDialogCenter

**Kontakt:** Telefon: 0491 9272-0 | Mo – Fr von 8 bis 18 Uhr

#### Leistungen im Überblick Allgemeine Serviceleistungen

- Terminvereinbarungen
- Bescheinigungen
- Freistellungsauftrag einrichten/löschen/ändern

#### Konto

- Kontostand
- Überweisungen/Umbuchungen
- Lastschriftrückgaben
- Daueraufträge einrichten/löschen/ändern

#### Karten

- Karte löschen/sperrern
- Kartenlimite ändern
- PIN entsperren/bestellen
- Kreditkarte aufladen

#### Online-Banking

- Allgemeine Auskünfte
- Elektronisches Postfach
- Online-Banking-Zugang sperren/entsperren
- Betreuung bei der VR-BankingApp

Für 2 Personen!

# Emder Wintermatjesfilets

mit Apfelscheibe auf Schwarzbrot



## Zutaten für 2 Personen:

- 1 Schale (ca. 5 Stk.) Wintermatjesfilets von Fokken & Müller
- 1 rotschaliger Apfel
- 2 Scheiben Ostfriesisches Schwarzbrot
- 20 g Butter

**Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten**

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

Das Emders Matjes-Team wünscht Ihnen guten Appetit!

**fm** EMDER MATJES  
DER FEINE ZARTE



ANZEIGE

## GESCHENKT: ZUSCHUSS FÜR DEN SOMMERLICHEN WÄRMESCHUTZ

Sommerlicher Wärmeschutz ist wichtig, um Wohnräume ohne Klimatisierung kühl zu halten. Das ist nachhaltig, spart Energie und erhöht den Wohnkomfort. Deshalb ist in der Bundesförderung für effiziente Gebäude (BEG) auch eine Förderung für sommerlichen Wärmeschutz enthalten: Für außen liegenden Sonnenschutz (z.B. Rollläden) gibt es Zuschüsse vom Bundesamt für Wirtschaft und Ausfuhrkontrolle (BAFA) und Förderkredite der KfW.



Gefördert wird der „Ersatz oder erstmalige Einbau von außenliegenden Sonnenschutzeinrichtungen mit optimierter Tageslichtversorgung zum Beispiel über Lichtlenksysteme oder strahlungsabhängige Steuerung“. Die Zuschüsse gibt es also für Rollläden, Markisen und Wintergarten-Beschattungen sowie Steuerungen. Wichtig für die Förderung ist eine automatische Steuerung, die die Versorgung mit Tageslicht und den Sonnenschutz optimiert. Solche cleveren Steuerungssysteme ermöglichen eine zentrale Bedienung. So muss nicht jeder Rollladen von Hand in Position gebracht werden und auch wenn die Bewohner tagsüber nicht zu Hause sind, wird der Sonnenschutz perfekt in Position gebracht. Das hilft besonders während längerer Hitzeperioden gegen das Aufheizen der Wohnräume.

Energieberater mindestens ein Nachweis geführt werden, und zwar für den Raum, für den sich die höchsten Anforderungen bezüglich des sommerlichen Wärmeschutzes ergeben.

Die Kosten für die Sanierung müssen sich auf mindestens 2.000 Euro belaufen. Der maximale Zuschuss beträgt 12.000 Euro.

Sowohl die Förderung des BAFA als auch die KfW-Förderung muss immer vor Beauftragung des Handwerksunternehmens beantragt werden! Grundlage für den Förderantrag ist ein ausführlicher Kostenvoranschlag. Die Einbindung eines Energieberaters ist Pflicht. Für die dabei entstehenden Kosten gibt es einen Zuschuss in Höhe von 50 Prozent.

Der BAFA-Zuschuss für Maßnahmen zum sommerlichen Wärmeschutz beträgt 20 Prozent der förderfähigen Kosten. Voraussetzung ist die Einhaltung der Vorgaben der DIN4108-2:2013-02 zum sommerlichen Wärmeschutz. Dazu muss von einem

Über den Sonnenschutz hinaus tragen auch neue Fenster zum sommerlichen Wärmeschutz bei. Auch diese Maßnahmen werden vom BAFA über Zuschüsse gefördert.



JETZT BERATEN LASSEN UND FÖRDERUNG SICHERN

## TERRASSENWELTEN

FRANK MERZ

Flachsmeerstraße 51, 26871 Papenburg - Telefon: 04961 / 71058  
www.terrassenwelten-merz.de

**Beispiel:**  
 Rollläden zum Nachrüsten, mit Fernbedienung  
 inkl. Montage und MwSt. 899,- €  
 Jalousierbare Lamelle: Aufpreis 399,- €  
 Zeitschaltuhr 111,- €

Solar

7

JAHRE GARANTIE AUF ALLE BAUTEILE



## MEDITERRANE GERICHTE ZU GÜNSTIGEN PREISEN

NEUES BISTRORANTE „PEPERONI“  
AM HAUPTKANAL IN PAPENBURG



## ADVENTLICHE LICHTERMEILE AM HAUPTKANAL IN PAPENBURG

ILLUMINATION UND VERKAUFSSTÄNDE

Eigentlich sollte sich der Papenburger Weihnachtsmarkt in diesem Jahr am zweiten und dritten Adventswochenende erstmals entlang des Hauptkanals erstrecken. Wegen der Corona-Pandemie einigten sich die Organisatoren des Citymanagements jetzt auf die „Lichtermeile im Advent“ mit einer besonderen Illumination entlang des Hauptkanals und mit einigen kleineren Verkaufsständen.

Zwischen dem 2. und dem 12. Dezember findet die Lichtermeile statt. Sie wird von weihnachtlicher Musik begleitet, die von den Schiffen auf dem Kanal zu hören ist. Um die Sicherheit der Besucher möglichst hoch zu halten, wird es rund um den Hauptkanal eine Einbahnstraßenregelung geben. Damit soll Begegnungsverkehr zwischen den Besuchern vermieden werden. Zusätzlich wird empfohlen, auch draußen eine Maske zu tragen, sofern Abstände nicht eingehalten werden können.

Das tagesaktuelle Programm auf der Lichtermeile, insbesondere was zusätzliche Verkaufsstände betrifft, wird den Organisatoren zufolge regelmäßig in den sozialen Medien unter @papenburglocals auf Facebook und Instagram beworben.



In Papenburg hat ein neuer Gastronomiebetrieb geöffnet. Sehmus Cetin betreibt das Bistorante „Peperoni“. Der 48-Jährige arbeitet seit mehr als 20 Jahren in der Gastronomie und hat zuletzt verschiedene Pizzerien und ein Steakhaus im bayerischen Ingolstadt aufgebaut.

Mit dem „Peperoni“ möchte er einen gesunden und günstigen Mittagstisch in der Stadt bieten. „Wir haben mediterrane Gerichte zu günstigen Preisen auf unserer Speisekarte. Mit einer schnellen Zubereitung richten wir uns damit an alle, die am Hauptkanal unterwegs sind: an Touristen, Einheimische und die Menschen, die in den Geschäften und Betrieben in der Innenstadt arbeiten“, sagt der gebürtige Kurde.

Cetin legt den Fokus auf gesunde und frische Zutaten. „Unsere Pizza stellen wir beispielsweise aus Dinkelmehl her. Dinkel ist gesünder und leichter bekömmlich.“ Zubereitet werden alle Gerichte in einer offenen Küche im 120 Quadratmeter großen Laden. Für Gäste stehen innen 24 Sitzplätze, im kommenden Sommer weitere 24 Plätze im Außenbereich zur Verfügung.

Im Angebot des „Peperoni“ sind neben Pizzen, Nudel- und Pfannengerichten und Salaten auch klassische Fastfood-Menus mit Pommes und Currywurst, panierte Hähnchenfiletstücke mit Pommes in Boxen unterschiedlicher Größe zum Mitnehmen.





## **GESICHTER AUS DEM NORDWESTEN**

Haben Sie schon einen Weihnachtsbaum? In Ostfriesland arbeitet ein Mann mit seiner Familie das ganze Jahr über daran, dass Sie einen Tannenbaum wie aus dem Bilderbuch schmücken können. LUVBLEE hat Einblicke in die Zucht von Weihnachtsbäumen bekommen – faszinierende Einblicke in aufwendige und sorgfältige Arbeit für den perfekten Baum zum Fest. Auch wenn wir seit

mittlerweile eineinhalb Jahren durch die Pandemie in wirtschaftlich herausfordernden Zeiten leben, hat ein Leeraner Unternehmer mutig in eine Zertifizierung zur Nachhaltigkeit investiert. Warum genau und was er anderen Firmeneinhabern rät, lesen Sie ebenfalls auf den folgenden Seiten. Geschichten zu Gesichtern aus dem Nordwesten – menschlich und vielfältig, wie unsere Region.

## AUS DEM KAVKASUS ZUM WEIHNACHTSFEST IN DIE GUTE STUBE

STEFAN WEERS ZÜCHTET WEIHNACHTSBÄUME

Er ist so wichtig wie das Festtagsessen, er gehört zu Weihnachten wie die Geschenke: der Weihnachtsbaum. Wie wird aus der Nordmantanne ein Weihnachtsbaum? Wie viel Arbeit braucht es, um einen perfekten Weihnachtsbaum zu züchten? LUV&LEE hat einen wahren Weihnachtsbaumexperten getroffen.

Stefan Weers betreibt in Uplengen in Ostfriesland einen landwirtschaftlichen Betrieb und züchtet wie sein Großvater und sein Vater im Nebenerwerb Weihnachtsbäume. „Ich bin damit groß geworden“, erzählt der 33-Jährige. Bereits in den 1970er Jahren hat seine Familie damit begonnen, Weihnachtsbäume heranzuzüchten. Mittlerweile ist der Hof an der Uplenger Straße alljährlich eine Anlaufstelle für viele Kunden aus der Region. „Wir beliefern auch Großhändler im Umkreis von bis zu 100 Kilometern“, berichtet Weers, der 2013 den elterlichen landwirtschaftlichen Betrieb mit seinem Bruder übernommen hat.

### WEERS VERRÄT NICHT, WIE GROSS SEINE FLÄCHE FÜR WEIHNACHTSBÄUME IST. NUR SO VIEL: „ES LOHNT SICH IMMER NOCH.“

In Deutschland ist der Weihnachtsbaumverkauf mit einem jährlichen Umsatz von 630 bis 650 Millionen Euro verbunden. Mit den passenden Lichterketten und Kugeln wird der Umsatz auf bis zu 800 Millionen Euro erhöht.

**Wie viel Anbaufläche in Deutschland für Weihnachtsbäume genutzt wird, ist nicht klar. Das Statistische Bundesamt erfasste in einer Agrarerhebung eine Fläche von mehr als 16.300 Hektar.**

Das größte Anbaugelände in Deutschland liegt im Sauerland in Nordrhein-Westfalen, es folgen Niedersachsen, Bayern und Schleswig-Holstein.

In Uplengen stehen die Weihnachtsbäume der nächsten Jahre direkt gegenüber dem Wohnhaus von Weers auf einem Acker. Die Samen kommen aus Georgien oder dem Kaukasus, wo die Zapfen der Nordmantannen in luftiger Höhe von Hand gepflückt und anschließend

bearbeitet, ausgesiebt und gewaschen werden, bis sie in Säcken verpackt zu Baumschulen gelangen. Weers erhält aus Schleswig-Holstein kleine Bäumchen, die nach zwei Jahren von dort nach Ostfriesland kommen. „Dann sind sie zwischen sieben und zehn Zentimetern groß und werden bei uns relativ eng gepflanzt“, erklärt Weers. An ihrem ersten Standort im ostfriesischen Boden bleiben die kleinen Tannen für drei Jahre.

„Die Pflege ist relativ unspektakulär, der große Feind der Bäume im frühen Wachstum ist aber der Frost. Wenn es recht spät im neuen Jahr noch einmal friert, kann in einer kalten Nacht schon einmal ein großer finanzieller Schaden entstehen.“ Dass der Klimawandel bei uns mittlerweile allgegenwärtig ist, zeigt die Tatsache, dass Weers die jungen Bäume in den vergangenen Jahren wegen anhaltender Trockenheit immer wieder wäs-

sern musste. „2021 war ein sehr feuchtes Jahr, aber die Jahre davor waren ungemessen trocken. Mein Vater ist über 80. Er hat zu seiner Zeit nie wässern müssen, der normale Niederschlag reichte aus“, verdeutlicht der junge Landwirt.

Wenn die künftigen grünen Stars des Weihnachtsfestes etwa 25 Zentimeter groß sind, werden sie, wie Weers erläutert, „meist im September auf einem größeren Abstand zueinander auf einer neuen Fläche gepflanzt“. Exakt 1,25 Meter liegen zwischen den Bäumen, die im Dreieck zueinander auf einem Feld stehen. „Wir nutzen für das Pflanzen GPS-Technik, damit die Tannen sich mit ihren Zweigen wie gewünscht entwickeln können“, erklärt Weers. Das ist wichtig, denn diese letzte Umpflanzung ist der finale Schritt für die Entwicklung zum Weihnachtsbaum. Je nach Größe sind die

Tannen zwischen sieben und zwölf Jahre alt, wenn sie für den Weihnachtsbaumverkauf geschlagen werden. Die Kunden seien in den letzten Jahren immer anspruchsvoller geworden, was den perfekten Baum für das Fest angehe, erklärt Weers. „Die Lichterkette muss perfekt in den Zweigen hängen.“ Weers nennt sie „Etagen“, die in einem Abstand von 35 Zentimetern übereinander liegen sollten. „Dafür greifen wir dann auch in das Wachstum der Bäume ein.“

Für den perfekten Weihnachtsbaum ist der Preis seit Jahren stabil. Pro Meter rechnen die Händler auch in diesem Jahr für eine Nordmantanne mit 13 Euro. Sie macht etwa 80 Prozent aller rund 30 Millionen Christbäume aus, die die Deutschen Schätzungen zufolge jedes Jahr kaufen. Sie hat feste Nadeln, die aber so weich sind, dass sie nicht beim Schmücken die Hände zerstechen.



Stefan Weers arbeitet „immer mal im Jahr“ neben seiner regulären Arbeit als Landwirt für die Weihnachtsbäume. „Das ist ein Zweig in unserem Betrieb und wie andere Bereiche der Landwirtschaft haben auch die Weihnachtsbäume ihre Zeit im Jahr.“ Der 33-Jährige ist stolz auf seine Bäume; das merkt jeder, der mit ihm zwischen den Tannen für das Fest 2021 herumstreift. „Viele wissen nicht, wie viel Arbeit dahintersteckt, wenn sie sich vor Weihnachten ihren Baum aussuchen“, sagt Weers und betont: „Wichtig zu wissen ist aber doch eigentlich nur, dass nicht wahllos irgendwo Tannen für Weihnachten geschlagen werden, sondern dass sie von uns speziell für diesen Zweck großgezogen werden.“ Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald berichtet, dass ein Hektar Weihnachtsbaumkultur in zehn Jahren 145 Tonnen Kohlendioxid bindet und 100 Tonnen Sauerstoff produziert. Zudem kann ein junger Baum mehr CO2 aufnehmen und Sauerstoff abgeben als ein alter. Weihnachtsbäume sind somit CO2-neutral. Stefan Weers will die Tradition seiner Familie fortführen und Jahr für Jahr in Ostfriesland für Ostfriesland und die Region den wichtigsten Bestandteil des Festes großziehen.



Der Weihnachtsbaum hat seinen Ursprung in der heidnischen Tradition. Zur Wintersonnenwende holten sich die Menschen sogenannte Wintermaien ins Haus. Diese grünen Zweige waren ein Zeichen des Lebens, sollten Wintergeister vertreiben und Schutz und Fruchtbarkeit bieten. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Weihnachtsbaum Bestandteil des Weihnachtsfestes. 1891 stand erstmals ein „Christmas Tree“ vor dem Weißen Haus in Washington.

## Ändern sich Ihre Wohnwünsche?

Ob Finanzieren, Bausparen oder Immobilien – es kommt immer auf die optimale Beratung an. Und da sind Sie bei uns an der besten Adresse.

### Wir sind Ihre Spezialisten rund um die Immobilie vor Ort

- Ermittlung des aktuellen Marktwertes Ihrer Immobilie
- Interessante Gebrauchtimmobilien und Neubauprojekte
- Günstige Finanzierungen mit unseren Kreditsonderprogrammen
- Informationen zu den neuen KfW-Förderprogrammen
- Informationen zu der neuen Wohnungsbauprämienförderung
- Verkaufen Sie Ihre Immobilie über das LBS-Bieterportal



**Udo Belling**  
LBS-Bezirksleiter  
Papenburg | Leer



**Klemens Walker**  
LBS-Bezirksleiter und  
Immobilienberater  
Papenburg



**Silke Siegmeier**  
LBS-Bezirksleiterin  
Leer



**Jens Dieker**  
LBS-Bezirksleiter  
Aurich



**Christiane Monnerjahn**  
LBS-Immobilienberaterin  
Aurich | Hesel

➤ **Gutschein für eine kostenlose  
Marktpreiseinschätzung Ihrer Immobilie** ◀



**Jannik Redelfs**  
LBS-Immobilienberater  
Aurich | Esens



**Agnes Fecht**  
LBS-Bezirksleiterin  
Hesel



**Sabrina Fuhrmann**  
LBS Bezirksleiterin  
Norden | Emden



**Hendrik Sinning**  
LBS-Immobilienberater  
Emden



**Volkmar Großmann**  
LBS-Immobilienberater  
Norden

### LBS-Beratungszentren

26603 Aurich | Norderstraße 12 | Telefon 04941 97380  
26871 Papenburg | Hauptkanal rechts 33 | Telefon 04961 942430  
26789 Leer | Mühlenstraße 93 | Telefon 0491 20486270  
26506 Norden | Neuer Weg 87 | Telefon 04931 93740  
26721 Emden | Große Straße 42 | Telefon 04921 90330  
26835 Hesel | Im Brink 17 | Telefon 04950 4899976  
26427 Esens | Auricher Straße 17 B | Telefon 04971 9278660

[www.lbs-nord.de](http://www.lbs-nord.de)

**Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.**

**FISCHHAUS DITZUM**  
Regionale Vielfalt



### Unser Sortiment

Frischfisch, Räucherfisch, Hausgemachtes, leckere Feinkostspezialitäten sowie immer frisch belegte Fischbrötchen.

### Unseren Fisch ganz einfach nach Hause bestellen

Freitags liefern wir kostenfrei im Landkreis Leer unseren Frischfisch, sowie Speisen aus unserem Restaurant in Ditzum zum Aufwärmen bis vor die Haustür. Einfach bis Mittwochabend online oder per Telefon vorbestellen.

Die ganze frische Vielfalt aus dem Fischhaus Ditzum findet ihr ab sofort auch im Tichelmarkt Weener!

Ihr findet uns nur drei Minuten von der Autobahnabfahrt Weener entfernt, an der Boenster Straße 25  
Wir freuen uns auf euren Besuch!

Öffnungszeiten Weener: Dienstag - Freitag 9:00 - 18:00 Uhr, Samstag 9:00-13:00 Uhr | [www.fischhaus-ditzum.de](http://www.fischhaus-ditzum.de) | Weener: 04953-9217050 | Ditzum: 04902-912091

## **DIE KLEINSTE KAFFEE- RÖSTEREI KOMMT AUS OSTFRIESLAND**

WIE RUSTY ROOSTER KAFFEE IN HOLTLANDS  
EHMALIGE DORFBÄCKEREI EINZOG

Fünf Jahre stand die alte Dorfbäckerei in Holtland im Herzen Ostfrieslands leer. Unter dem Motto „Zurück aufs Land“ haben zwei junge Gastronomen während der Corona-Pandemie den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt und einen eigenen Kaffeeladen im gemütlichen nordischen Stil geöffnet.



Aktuell produzieren Eyla und Dave Kuykendall ihren eigenen Kaffee aber noch zuhause - und das auf rund 10 Quadratmetern. Damit betreiben sie die kleinste Kaffeerösterei Deutschlands. „Dave ist der Röster und ich kümmere mich um alles, was rund um unseren Laden anliegt“, berichtet die 33-Jährige, die bereits seit über 15 Jahren in der Gastronomie arbeitet. „Die Idee zum eigenen Laden ist eher zufällig entstanden. 2020 waren wir im Lockdown, ich war schwanger und wollte irgendetwas machen. Dave hatte schon lange die Idee gehabt, eigenen Kaffee zu rösten; also haben wir bei uns zuhause angefangen und auf den Social-Media-Kanälen unseren ersten Kaffee mit einer selbstgestalteten Kaffeedose promotet.“

**DIE BEIDEN HATTEN NICHT MIT DEM ZULAUF DER LEUTE GERECHNET. „UNSERE KLINGEL STAND NICHT STILL. MORGENS, MITTAGS, ABENDS HABEN WIR ZUHAUSE KUNDEN BEGRÜSST, DIE UNSEREN KAFFEE TESTEN WOLLTEN.**

Wir haben daraufhin eine kleine Abholstation eingerichtet, die aber auch relativ schnell leergekauft wurde“, erinnert sich der 52-jährige gebürtige Texaner.

Als sich die Gelegenheit ergab, den Laden der alten Dorfbäckerei zu

pachten und die Räumlichkeiten für den eigenen kleinen Kaffeeladen zu nutzen, schlugen die beiden zu. „Unser Laden liegt nicht zentral und das wollten wir auch bewusst so. Zu uns soll man rausfahren, sich Zeit nehmen und während eines kleinen Schnacks unseren Kaffee und die Ruhe Ostfrieslands genießen“, schmunzelt die Gastronomin.

Dave Kuykendall lebt seit 2002 in Deutschland. „Meine Leidenschaft für das Rösten hat sich schon vor vielen Jahren entwickelt. Ich habe schon als Kind meinem Onkel über die Schulter geschaut und war begeistert, was man mit Kaffeebohnen alles machen kann.“ Die beiden Kaffeeliebhaber achten beim Einkauf des Kaffees darauf, dass alle Bohnen Fair-Trade zertifiziert sind. „Bei der Röstung spielt die eigene Eitelkeit schon eine wichtige Rolle“, erklärt der Familienvater. „Die Nase ist das A und O bei der Röstung, alles andere kann man sich selbst beibringen.“

Eyla und Dave leben als Patchworkfamilie und haben zusammen sechs Kinder. „Unser Alltag ist spannend. Dave ist eigentlich gelernter Programmierer und röstet zwei- bis dreimal abends nach Feierabend“, berichtet die junge Mutter. Der Name „Rusty Rooster“ stammt übrigens von einem kleinen Hahn, der als Dekoration bei den beiden auf der haus-



eigenen Küche stand und heute seinen Platz im kleinen Geschäft des Paares hat.

Der kleine Kaffeeladen hat von montags bis samstags geöffnet und bietet neben Kaffeespezialitäten eine große Auswahl an Kuchen, Torten und Gebäck sowie Sauerteigbrote und spezielle Kaffeebrote. „Unsere Backwaren sind mit Bio-mehlen aus der Mühle Bohlen aus Moor-merland hergestellt. Die Brote sind ohne künstliche Backtriebmittel hergestellt. Kunden können sie hier direkt kaufen oder telefonisch vorbestellen“, berichtet Eyla, die sich sehr über den großen Zuspruch der Kunden freut.

Zur Weihnachtszeit wollen die beiden eine eigene Weihnachtsröstung anbieten und haben sich zusätzlich eine kleine Aktion überlegt. Nach jetzigem Stand (Redaktionsschluss 26.11., Anmerkung d. Redaktion) wollen Eyla und Dave ihren Laden am dritten Adventssonntag, am 19. Dezember, öffnen. „Dann gibt's Punsch für die Kleinen und um 15.30 Uhr kommt der Weihnachtsmann vorbei. Wir freuen uns, wenn viele Besucher dabei sind und unsere neue Mischung 'Wiehnachtskoffje' probieren und natürlich auch kaufen“, sagt Eyla Kuykendall.

## „IM HERZEN BIN ICH DER LÄNDLICHE TYP“

EHEMALIGER NDR-MODERATOR LUDGER ABELN  
ÜBER HEIMAT, MEDIEN UND DAS FERNSEHEN

Aus dem Emsland ging es in die Landeshauptstadt Hannover, wo er für den Radiosender Antenne Niedersachsen und allein 15 Jahre für das NDR Fernsehen arbeitete. Die Rede ist von Ludger Abeln. Privat zog es ihn zwischenzeitlich nach Wiesmoor. Dort schrieb er ein Buch mit weihnachtlichen Kurzgeschichten und brachte einen Bildband zu seiner Wahlheimat heraus. Mit LUV&LEE sprach der ehemalige NDR-Moderator über seine jetzige Arbeit, die Liebe zur Region und das Fernsehen.

30 Jahre hat Abeln in Ostfriesland, in Leer und in Wiesmoor gelebt, jetzt hat es ihn mit seiner Frau nach Osnabrück verschlagen. Seit 2015 arbeitet der gebürtige Emsländer für die Caritas in Osnabrück und ist Leiter der Stabsstelle für Netzwerkarbeit und Vorstandsvorsitzender der Caritas-Gemeinschaftsstiftung Osnabrück.

**„Ich bin sehr glücklich in Osnabrück; auch deshalb, weil ich nicht mehr pendeln muss. Und nebenbei gesagt, ist es auch so viel besser für den ökologischen Fußabdruck, wenn man nicht ständig auf der Autobahn ist“, sagt Abeln.**

Mit dem Emsland und mit Ostfriesland ist der 57-Jährige dennoch eng verbunden. „Die Familie lebt unter anderem in Meppen, Leer und Aurich und ist somit nicht weit weg. Mein Zuhause ist immer dort, wo ich gerade lebe, aber meine Heimat ist und bleibt das Emsland.“ Auf lange Sicht ziehe es ihn „auf jeden Fall“ immer wieder in den Norden. Durch seine beruflichen Stationen in Hannover oder Hamburg habe er festgestellt, dass er in der Großstadt leben könne, „aber im Herzen bin ich doch eher der ländliche Typ. Ich brauche Natur und irgendwie auch Wasser um mich herum“, meint Abeln. In Ostfriesland habe er diese Mischung immer genossen.

Mit seiner Frau, der früheren Fernsehredakteurin und jetzigen Inhaberin einer Buchhandlung in Wiesmoor, Susanne Schoon, hat Ludger Abeln 2018 einen eigenen Verlag gegründet. Die Bezeichnung „Nach oben offen“ bezieht auf den Titel des Literaturfestivals „Nach oben offen“, das im Sommer 2020, zehn Jahre nach seiner Premiere, auf Schloss Gödens stattfinden sollte. Die Corona-Pandemie machte die Pläne

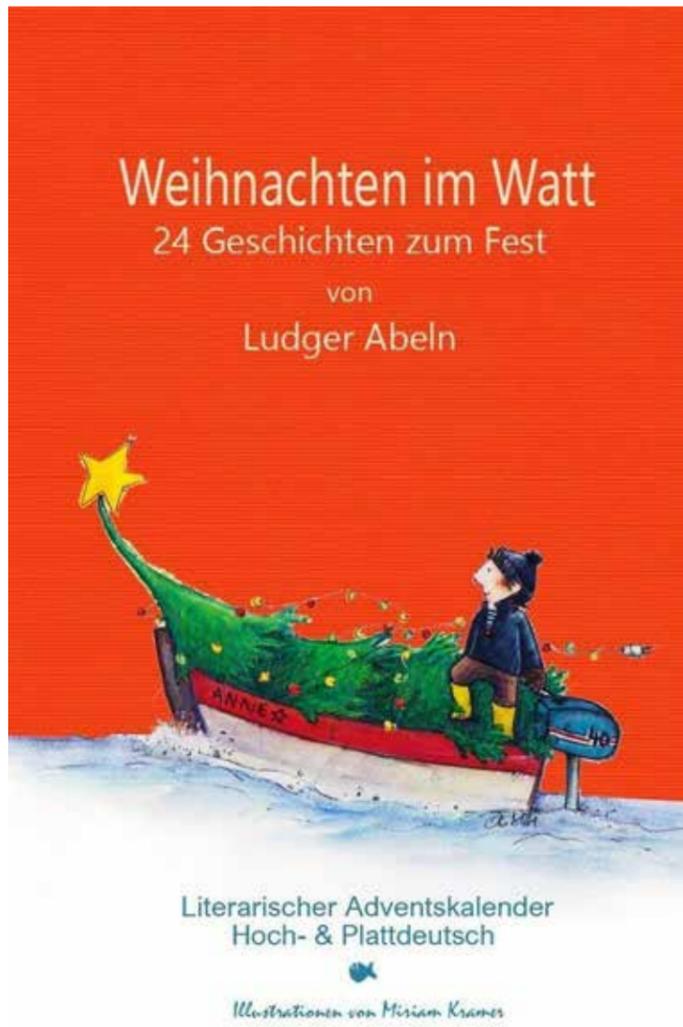


zunichte, jetzt ist die Veranstaltung, eine Mischung aus Show, Theater, Literaturlesung, Musik und kulinarischer Vielfalt, für den Sommer 2022 geplant.

„Entstanden ist der Verlag aus der Nachfrage nach einem Buch über die Stadt Wiesmoor, also haben wir es produziert und selbst verlegt“, erklärt Abeln. Mit der Kamera haben sie sich über ein halbes Jahr „auf die Pirsch begeben“, um Impressionen der ostfriesischen Stadt einzufangen. „Gleichzeitig sagte mir Susanne, sie könne auch noch ein Buch mit 24 weihnachtlichen Kurzgeschichten, am besten auf Plattdeutsch, gebrauchen. Also habe ich im heißen Sommer besinnliche Weihnachtsgeschichten auf Hochdeutsch und Plattdeutsch geschrieben“, erinnert sich Abeln. Entstanden sind die Geschichten des Buches „Weihnachten im Watt – 24 Geschichten zum Fest“, die in Ostfriesland und im Emsland spielen, zunächst auf Hochdeutsch, „danach habe ich sie ins ostfriesische Platt übersetzt.“

Seit der Veröffentlichung im Oktober 2018 war und ist Abeln immer wieder mit seinem Buch für Lesungen in der Region unterwegs. Mittlerweile ist die zweite Auflage im Handel erhältlich. „2020 war natürlich mau und es lief so gut wie gar nichts. Jetzt geht es langsam wieder los, wobei mit wieder ansteigenden Corona-Inzidenzen nicht klar ist, ob alle Veranstaltungen so durchführbar sind.“ Ludger Abeln, der sich immer auf Lesungen vor Publikum freut, arbeitet zusätzlich als Mediencoach, Moderator und Sprecher und bemerkt nach vielen Monaten der Abstinenz einen großen Drang der Menschen nach Abwechslung und Kultur. „Ob es eine Podiumsdiskussion zur Oberbürgermeisterwahl in Osnabrück oder eine Talkrunde zum Thema ‚Meeresforschung‘ ist, die ich vor kurzen moderiert habe, ich registriere ein großes Interesse der Menschen an vielen Themen, nicht zuletzt auch deswegen, weil sie einfach satt von Corona sind und endlich wieder etwas anderes hören wollen.“

Dass sein Gesicht im Nordwesten immer noch bei den Fernsehzuschauern präsent ist, beweisen immer wieder Begegnungen, bei denen Abeln angesprochen und gefragt wird, wann



denn seine nächste NDR-Sendung zu sehen sei. „Es laufen des öfteren mal Wiederholungen und ich werde immer noch angesprochen. Das freut mich sehr.“ Abeln gibt zu: „Ich vermisse meine Arbeit beim NDR schon, speziell in den ersten zwei Jahren hatte ich erhebliche Entzugerscheinungen. Es war schon toll, für ein Landesmagazin wie ‚Hallo Niedersachsen‘ zu arbeiten und im Land unterwegs zu sein, aber irgendwann musste ich mich entscheiden, ob es eine freie Mitarbeit beim NDR bleibt oder ich auf Nummer sicher mit einer Festanstellung schwenke.“ Gleichwohl habe er jetzt im Dienst der Caritas und mit freier Arbeit sehr viel Abwechslung und könne weiterhin auf gute Kontakte bauen, die ihm auch für die Caritas nützlich seien.

Das moderne Fernsehen, wo in diesen Zeiten große TV-Shows wie „Wetten, dass..?“ oder „TV total“ ihr Comeback feiern, liefert für Abeln nach wie vor ein sehr gutes Angebot. „Öffentlich-rechtliche Sender sind wichtig und informativ. Viele beklagen sich über die Rundfunkgebühren, aber man ist 24 Stunden am Tag, sieben Tage in der Woche rundherum versorgt und kann im Prinzip zu jeder Zeit alles schauen und hören.“ Gleichwohl vermisst Abeln in der jetzigen „schnellen Zeit“ eine vorherige gute Recherche bei Schlagzeilen, ehe sie veröffentlicht werden.

Ludger Abeln hofft, dass 2022 in Sachen Corona ein ruhigeres Jahr wird und er für Lesungen vor Publikum wieder im Norden unterwegs sein kann. „Ich bin grundsätzlich positiv gestimmt und hoffe das man Corona in den Griff bekommt, sich die Menschen impfen lassen und wir uns somit dann auch wieder ganz normal bewegen und so endlich die Freiheit genießen können, die bis vor eineinhalb Jahren ganz selbstverständlich war.“

[www.middenmang-online.de](http://www.middenmang-online.de)

WIR SIND  
**ONLINE**





## WIE EIN UNTERNEHMER IM CORONA-JAHR BEWUSST IN DIE NACHHALTIGKEIT INVESTIERTE

WEIN WOLFF ZERTIFIZIERT

Seit mehr als 200 Jahren handelt die Firma Wolff in Leer mit Wein. Jetzt ist das Traditionsunternehmen, das Jan Wolff in der siebten Generation führt, in Sachen Nachhaltigkeit zertifiziert worden. Obwohl es der Kunde nicht unmittelbar bemerkt, hat Wolff bewusst in das Zertifikat investiert – und das mitten im Corona-Jahr 2020.



„Für mich ist es nicht nachhaltig, einfach nur Bio-Weine im Sortiment zu haben. Wir wollten mehr, arbeiten seit 222 Jahren aus dem gleichen Gebäude und haben somit schon Nachhaltigkeit in unserer DNA“, sagt Wolff im Gespräch mit LUV&LEE. Wein Wolff ist als eines der ersten Weinhandelsunternehmen Deutschlands mit dem Siegel „Fair ´n Green“ zertifiziert. „Echte Nachhaltigkeit muss bei uns selbst anfangen. Es reicht nicht, nur ‚gute‘ Produkte anzubieten. Wir müssen in allen Bereichen nachhaltig agieren“, sagt Wolff. „Fair ´n Green“ stammt eigentlich aus der Weinanbaubranche. „Aber nur Weinbauern und Weingüter zu zertifizieren greift doch eigentlich zu kurz, wir müssen die ganze Lieferkette in den Blick nehmen“, meint Wolff.

Der Unternehmer ist damit Statistiken zufolge noch eine Ausnahme. Mehr als 1000 Entscheidungsträger in Firmen in ganz Deutschland wurden befragt. Dabei gaben 56 Prozent an, Schwierigkeiten dabei zu haben, in umweltfreundliche Maßnahmen zu investieren, weil andere Geschäftsbelange als dringlicher angesehen werden. 67 Prozent der Unternehmen waren sich jedoch darüber im Klaren, dass ihre Firmen eine Verantwortung hätten, proaktiv auf globale Herausforderungen wie den Klimawandel zu reagieren.

„Natürlich hatten wir durch die Pandemie auch Einbußen, aber auf der anderen Seite mussten wir für die Zertifizierung im ersten Schritt auch nicht viel umstellen. Wir beziehen beispielsweise unseren Strom schon seit zehn Jahren aus nachhaltigen Quellen und recyceln, wo wir nur können.“ Es gehöre aber noch mehr dazu: „Der Zertifizierungsprozess läuft kontinuierlich, wir investieren dafür pro Jahr rund 5000 Euro“, sagt Wolff, der in mehreren Filialen im Nordwesten und deutschlandweit über das Internet mehr als 1000 verschiedene Weine verkauft. Im nächsten Schritt will der Leerer auch mehr und mehr mit Weinproduzenten zusammenarbeiten, die nach Nachhaltigkeitskriterien arbeiten.

Seine edlen Tropfen stammen sowohl aus deutschen als auch aus internationalen Anbaugebieten. Hinzu kommen ostfriesische Spezialitäten und Spirituosen aus eigener Herstellung. „Hierbei sind auch unsere Mitarbeiter durch den Zertifizierungsprozess noch mehr sensibilisiert. Warum benötigen wir beispielsweise für das Weihnachtsgeschäft spezielles Weihnachtspapier, das ohnehin eine kurze Lebensdauer hat? Zeitlos eingepackt haben unsere Präsente auch ihre gewünschte Wirkung“, sagt Jan Wolff.

Er überprüfe und hinterfrage weiter regelmäßig, in welche Richtung sein Unternehmen sich entwickle, damit auch kommende Generationen Wein Wolff in einer gesunden Umwelt und Gesellschaft fortführen könnten. „Der Zertifizierungsprozess ist eine gut angelegte Investition. Wenn man sich nie in einem Wettrennen beweisen musste, kann man immer behaupten, der Beste zu sein.“ Mit „Fair ´n Green“ sei ein lohnender Prozess der kontinuierlichen Verbesserung in Gang gesetzt worden, so Wolff. Er fordert andere Firmen zur Nachahmung auf. „Junge Unternehmen haben das Thema ‚Nachhaltigkeit‘ auf dem Zettel, aber gerade bei vielen alteingesessenen Betrieben ist in dieser Hinsicht noch Luft nach oben.“

## VON DER SCHULKLASSE ZU DEN ZIEGEN

AUSSTEIGERIN CORNELIA HOEPFNER BETREIBT  
ZIEGENHOF „MECKERLAND“ AM RANDE VON SCHORTENS

Den „Ziegenhof Meckerland“ in Schortens-Schoost gibt es seit 13 Jahren. Cornelia Hoepfner ist Aussteigerin und betreibt ihn. Vorher war die gelernte Erzieherin, Sozialpädagogin und Heilpädagogin unter anderem an der Berufsbildenden Schule in Wilhelmshaven tätig, insgesamt 20 Jahre lang. Aber irgendwann war es dann genug damit.

Sie hatte einfach keine Lust mehr auf Schule und Fremdbestimmung. Und auch das Wohnen in einem Reihenhaus in Wilhelmshaven war nicht mehr das, was sie sich als Lebensmittelpunkt vorstellte. Ein neues Zukunftskonzept musste her. Und da kam das Angebot, den alten Hof am Rande von Schortens zu übernehmen, für sie gerade recht. Er hatte genau die richtige Größe für ihr Vorhaben. Direkt am Hof gab es das nötige Weideland und das Ganze war für sie finanzierbar.

Ursprünglich kommt Hoepfner aus der Nähe von Göttingen. Dort gab es ebenfalls einen Ziegenhof- eine gute Gelegenheit, ins Landleben und in die Arbeit mit den gehörnten Tieren hineinzuschnuppern. Es folgte ein längerer Aufenthalt in einem Biolandbetrieb. Dort lernte die Quereinsteigerin alles, was sie für ihre eigenen Ziegen später so brauchte. Zäune setzen, Lämmer auf die Welt bringen, richtiges Melken, alles war dabei.

Der Start auf ihrem eigenen Hof begann mit vier Ziegen und einem Lamm. Bald kamen dann noch einige Hühner dazu. Und auch die Nachbarn in Schoost, so sieht es Cornelia Hoepfner, wurden bald mit der „Neuen“ warm. Dabei half sicher auch der leckere frische Ziegenkäse, den die Menschen aus der Umgebung sich gern schmecken ließen. So sprach sich bald auch in



der weiteren Umgebung herum, dass es im „Meckerland“ vorzüglichen Weichkäse, Frischkäse oder auch Feta zu kaufen gab.

Zurzeit leben auf dem Hof etwa 20 Ziegen, einige Schafe, viele Hühner der unterschiedlichsten Rassen, Katzen und ein alter Hund, eine schöne und überaus idyllische Gemeinschaft. Die Ziegen geben im Schnitt rund zehn Liter Milch am Tag. Und Hoepfner macht daraus in ihrer kleinen Käserei tolle Käseprodukte. Besucher werden von all den Tieren immer neugierig beobachtet.

**NATÜRLICH BIETET HOEPFNER AUCH SALAMI, FILET ODER KEULE VON DER ZIEGE AN UND SELBSTVERSTÄNDLICH AUCH EIER VON IHREN FREI HERUMLAUFENDEN HÜHNERN.**

Cornelia Hoepfner vermarktet ihre Produkte im Hofladen, aber gerne auch auf Veranstaltungen, Dorffesten und Märkten in der Region. Urlauber und Alteingesessene haben den kleinen Hof längst als Insidertipp entdeckt. Gerne bringen sie dabei auch ihre Kinder mit. Denn für die ist die Entdeckung dieser heilen Welt besonders interessant. Kein Wunder, dass auch immer mal wieder Kindergartengruppen aus der Umgebung auf dem Hof zu Besuch sind. Die Kinder dürfen dann auch gerne mithelfen, beim Heuwenden etwa oder beim Eiersammeln.

**NAUTIMO-ZEIT ZUM ENTSPANNEN UND WOHLFÜHLEN  
MIT ALLEN SINNEN GENIEßEN - SAUNA UND SPA**



Über die  
Einschränkungen  
durch die Corona-  
Pandemie informieren  
Sie sich bitte auf un-  
serer Homepage  
[www.nautimo.de](http://www.nautimo.de)

**nautimo**

Stadtwerke Wilhelmshaven GmbH

[www.nautimo.de](http://www.nautimo.de)

Friedenstraße 99, 26386 Wilhelmshaven

# AUF JUIST FEUER FÜR DEN TOURISMUS GEFANGEN

UTE TERVEER AUS EMDEN VERKAUFT URLAUBSMOMENTE

Der Tourismus stand in den zurückliegenden Jahren stark im Zeichen der Pandemie. Immer wieder Reisewarnungen, Absagen und bei den Kunden der Reisebüros große Unsicherheit. Insbesondere Kreuzfahrten erlebten nach dem Boom der letzten Jahre durch Corona eine bisher nie dagewesene Krise. Mittlerweile fahren 80 Prozent aller Kreuzfahrtschiffe weltweit wieder und auch die Nachfrage nimmt wieder zu. Gut so, denn so kann Ute Terveer wieder das tun, was sie an ihrem Beruf im Emdener Hapag-Lloyd Reisebüro so liebt: Menschen glücklich machen.

Sie ist gelernte Bürokauffrau. „Ich habe auch als Zimmermädchen auf Juist gearbeitet und zwischenzeitlich schon mal den Wunsch gehabt, auf einem Kreuzfahrtschiff zu arbeiten. Meine Arbeit auf der Insel hat bei mir die große Lust auf den Tourismus ausgelöst“, erinnert sie sich im Gespräch mit LUV&LEE. Was folgte, war eine Ausbildung zur Reiseverkehrskauffrau in dem Büro, in dem sie jetzt als Büroleiterin arbeitet. „Das war 1986 und zwei Jahre später haben wir die ersten Ostfriesen auf das Kreuzfahrtschiff ‚Maxim Gorkiy‘ von Phoenix Reisen gebracht“, sagt Terveer. Mit dem Bonner Reiseveranstalter, der unter anderem das ZDF-Traumschiff „Amadea“ und die „Artania“ aus der ARD-Doku-Soap „Verrückt nach Meer“ betreibt, hat das Emdener Reisebüro eine lange Beziehung. „Seit 1989 sind wir Partner von Phoenix und kennen eigentlich alle Schiffe. Wir waren eines der ersten Kreuzfahrt-Reisebüros in Ostfriesland“, so die Touristikerin.

Durch die Nähe zur Meyer Werft und die Tatsache, dass einige der Luxusliner in Emden ausgerüstet wurden, stieg auch das Verlangen der Ostfriesen nach Kreuzfahrten. Mitte der 1990er Jahre lagen Kreuzfahrtschiffe der Meyer Werft für die US-Reederei Celebrity Cruises in Emden. „Kurz danach haben wir 200 Ostfriesen auf diese Schiffe in die Karibik gebracht“, erinnert sich Terveer. Die Nachfrage nach Urlaub auf dem Wasser sei auch in unserer Region durch die Rostocker Reederei AIDA Cruises noch einmal stark gestiegen. „Ab 2007 sind dann Jahr für Jahr die AIDA-Schiffe der Meyer Werft in Emden ausgerüstet worden. Am Liegeplatz der ‚AIDAdiva‘ am



Omya-Kai haben wir sieben Wochen mit einem mobilen Reisebüro in einem Doppeldeckerbus gestanden und Kreuzfahrten verkauft“, blickt die Ostfriesin zurück.

Für einen gelungenen Urlaub auf See komme vor allem auf das richtige Schiff an. Nicht zu klein oder groß, die richtige Bordsprache, Service am Platz, leger essen mit Buffet und freier Tischwahl oder viele Spezialitätenrestaurants und

Gala-Abende? „Diese Fragen beantworten wir ausführlich bei Kreuzfahrt-Neulingen, stellen aber auch immer mehr fest, dass die Gäste schon sehr gut informiert sind, wenn sie ins Reisebüro kommen“, so die Expertin. Oftmals müssten sie und ihre Kolleginnen lediglich rund um die An- und Abreise oder bei Landausflügen beraten.

Ute Terveer ist Touristikerin aus Leidenschaft und ist froh, dass sie Tag



für Tag für schöne und unvergessliche Momente ihrer Kunden arbeitet. Ihre letzte Kreuzfahrt ist nach eigenen Angaben schon etwas her, „aber ich freue mich auch, wenn ich endlich einmal wieder an Bord bin, am liebsten auf einem Schiff von Phoenix Reisen. Wir arbeiten schon so lange so erfolgreich zusammen. Das ist immer wieder nach Hause zu kommen“, sagt sie.

## WEIHNACHTSWERKSTATT DER OBW ZAUBERT SELBSTGEMACHTE PRODUKTE

MIT DER WEIHNACHTS-WERKSTATT IN  
DIE WEIHNACHTSZEIT IN EMDEN

Der große Adventsbasar der Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH (obw) hat in diesem Jahr coronabedingt zum zweiten Mal nicht stattfinden können. Dafür hat sich das Team der obw aber etwas Neues einfallen lassen, um die Vorfreude auf die Weihnachtszeit zu wecken - die „Weihnachts-Werkstatt“. An mehreren Tagen öffnete die „Weihnachts-Werkstatt“ ihre Türen.



**INSGESAMT HABEN ÜBER 1200 MENSCHEN AN  
INSGESAMT NEUN TAGEN IM NOVEMBER DIE  
WEIHNACHTS-WERKSTATT DER OBW BESUCHT.**

Auch wenn die Weihnachtswerkstatt in diesem Jahr keine Neuauflage bekommt, erhalten Besucher der Floristik middenmang in Emden weiterhin wertvolle Tipps von den Floristinnen vor Ort. Das Geschäft in der Herderstraße in der Emdener Innenstadt hat auch außerhalb der Aktionstage zu den regulären Zeiten geöffnet. Wie zu jeder Jahreszeit, ist es in der Vorweihnachtszeit ein Erlebnis, in die Atmosphäre der Floristik-Werkstatt einzutauchen und die vielen tollen Dekorationen für Haus und Garten sowie die hochwertigen Produkte aus der Ledermanufaktur oder die interessanten und selbst kreierten Köstlichkeiten aus der Food-Manufaktur zu entdecken. Weitere „middenmang“ Geschäfte gibt es in Leer und Greetsiel, die ebenfalls über ein großes Sortiment an selbstgemachten Produkten verfügen.

### Die obw

Hinter der obw verbirgt sich die gemeinnützige „Ostfriesische Beschäftigungs- und Wohnstätten GmbH“. Die obw wurde 1964 als Einrichtung der Eingliederungshilfe gegründet und ist seit 1975 anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen.

In der „Floristik middenmang“ wurden jede Woche tolle Produkte aus einzelnen Werkstätten und Manufakturen sowie den Tagesstätten der obw gezeigt. Außerdem konnten sich Gäste über tolle Aktionen freuen. Insgesamt haben über 1200 Menschen an insgesamt neun Tagen im November die Weihnachts-Werkstatt der obw besucht. „Ein voller Erfolg“, freut sich Miriam Schmidt, Assistentin der Geschäftsführung. „An den verschiedenen Aktionsterminen war jeweils eine obw-Werkstatt, Manufaktur oder Tagesstätte in der Floristik middenmang zu Gast und präsentierte eine Auswahl kreativer Geschenkideen. Ob traditionelle Weihnachtskränze, Köstlichkeiten aus der hauseigenen Food-Manufaktur, Weihnachtsdekorationen oder handgemachte Kerzen,

die Menschen waren dankbar, dass die obw-Floristik eine Möglichkeit gefunden hat, etwas Weihnachtsstimmung zu verbreiten.“

Die Weihnachts-Werkstatt startete mit dem ersten Aktionstermin Anfang November. Gäste konnten in der „Schau-Werkstatt“ die professionelle Arbeit des Floristik-Teams live erleben und erfahren, wie kreativer Adventsschmuck, Gestecke und Kränze entstehen. „Wir haben uns sehr gefreut, dass wir unseren Besuchern ein wenig Weihnachtsatmosphäre vermitteln konnten. Im kommenden Jahr planen wir dann aber wieder unseren traditionellen Basar“, berichtet Silke Löbber-Funk, Geschäftsbereichsleitung Arbeit bei der obw.





# TRÄUME WAHR WERDEN LASSEN.



**ŠKODA**  
SIMPLYCLEVER



Abbildung zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis.

[www.autohaus-schwarte.de](http://www.autohaus-schwarte.de)

>>> AUCH 2022 - WIEDER FÜR SIE DA <<<

## Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Das Jahr neigt sich dem Ende entgegen. Eine gute Gelegenheit, sich auf das zurückzubedenken, was wirklich zählt – Familie und Freude. Wir, vom **Autohaus Gebr. Schwarte** wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit, ganz besonders Gesundheit und natürlich allzeit gute Fahrt für das neue Jahr.

**Apropos Fahrt:** Kommen Sie doch einfach mal vorbei und starten Sie das Jahr 2022 mit einer Probefahrt mit dem neuen **ŠKODA FABIA**.

**AUTOHAUS GEBR. SCHWARTE AURICH GmbH**  
Emder Straße 31, 26607 Aurich  
T 04941 15-100

**AUTOHAUS GEBR. SCHWARTE EMDEN GmbH**  
Teutonenstraße 11, 26723 Emden  
T 04921 9780-0

**AUTOHAUS GEBR. SCHWARTE GmbH & Co. KG**  
Lehrer-Köhne-Str. 9-13, 26871 Papenburg  
T 04961 9297-0

[autohaus-schwarte.de](http://autohaus-schwarte.de)