

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

WIRTSCHAFT

Karriere bei Weets

EVENTS

Es weihnachtet wieder so richtig

KULINARIK

Feine Kost aus Ostfriesland

FREIZEIT

Kino-Tipps für den Winter

GASTRONOMIE

Das „Castos“ in Emden

SPECIAL

LUV&LEE Adventstürchen

ANKERPLÄTZE

Neue Kunstausstellung in der Kunsthalle

PIZZA · PASTA
BURGER · AMORE

ALLES ANDERE
IST NUR PIZZA

casto's

Specialità Italiane



AM DELFT 27
26721 EMDEN

INFO@CASTOS.DE
WWW.CASTOS.DE



LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

das Jahr 2022 geht auf die Zielgerade – endlich wieder mit gemütlichen Weihnachtsmärkten, auf die wir in der Region in der gewohnten und geschätzten Form rund zwei Jahre verzichten mussten. Selbstverständlich hat LUV&LEE zum Weihnachtsmarkt-Comeback einige der schönsten und beliebtesten Märkte in unserem Verbreitungsgebiet zusammengestellt. Unser Special heißt „LUV&LEE Adventstürchen“. In diesem Rahmen haben wir hinter Türen geblickt, die sonst für den Laien verschlossen sind – unter anderem haben wir hinter die Kulissen eines großen Hotels gesehen und uns hinter den Türen des modernen Bordhospitals eines Kreuzfahrtschiffes umgeschaut. Hier hat ein Mediziner des Papenburger Krankenhauses als Schiffsarzt während der Probefahrt eines Neubaus der Meyer Werft ausgeholfen.

In LUV&LEE berichtet er von seinem ganz persönlichen Erlebnis des Jahres.

Wir freuen uns darauf, auch Ihr Jahr 2023 mit schönen Geschichten und Tipps aus unserer Region bereichern zu dürfen. Wenn Sie keine Ausgabe unserer fünf Ausgaben im Jahr 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 und alles Gute für 2023 wünscht Ihnen

das Team von LUV&LEE

INHALT



- DIE LUV&LEE ANKERPLÄTZE AB** SEITE 5
- ENDLICH WIEDER ETWAS LOS IN DER REGION** SEITE 6
- ES WEIHNACHTET WIEDER** SEITE 8
- DIE NEUE PIZZA FÜR OSTFRIESLAND** SEITE 16
- WINTERZEIT IST KINOZEIT** SEITE 21

SPECIAL: DIE LUV&LEE ADVENTSTÜRCHEN SEITE 28

NOTDIENST AUF EINEM KREUZFARTSCHIFF SEITE 34

SCHWIMMBÄDER IN DER KRISE SEITE 38

EIN JAHR FÜR DEN WEIHNACHTSMARKT SEITE 42





LUV & LEE - ANKERPLÄTZE



In den LUV&LEE-Ankerplätzen finden Sie zu jeder Zeit verlässlich Tipps für Kulinarik, Lifestyle und Events.

Und DIE Events schlechthin sind nach einer langen Durststrecke sicherlich wieder richtige Weihnachtsmärkte ohne Beschränkungen. Wir haben eine Auswahl zusammengestellt. Darüber hinaus gibt es weitere Veranstaltungshinweise bis hinein ins neue Jahr.

Die beliebten Büchertipps geben sicherlich auch Anregungen für das eine oder andere Weihnachtsgeschenk; gemeinsam mit Kinobetreiberin Astrid Muckli blicken wir auf das Kino-Jahr 2023. Welche

Highlights kommen auf die Leinwand und worauf freut sich die Kinoexpertin ganz persönlich? Wir haben nachgefragt und einige der besten Streifen des kommenden Jahres für Sie.

Hinzukommen zwei Gastronomietipps aus der Region: In Papenburg haben Mutter und Sohn im Stadtteil Obenende das Café Nova, ein stylisches, modernes Café in zentraler Lage eröffnet und in Emden gibt es mit dem Castos ein neues italienisches Restaurant von Claudio Casto direkt am Delft.

Genießen Sie Ihre Tipps für Freizeit und Kulinarik, die Ankerplätze in LUV&LEE.

ENDLICH WIEDER ETWAS LOS IN DER REGION

Zusätzlich zum Comeback der Weihnachtsmärkte in der Region gibt LUV&LEE einen Überblick über einige weitere Advents- und Winter-Events.



PAPENBURG

25. Dezember Xmas Dance Night Papenburg 2022, Kesselschmiede

Nach zwei Jahren Zwangspause verwandelt sich die historische Kesselschmiede im Forum Alte Werft wieder in einen Partytempel. Auf der Bühne stehen die DJs Mike Double U und DJ Dazz und legen einen Xmas-Mix aus Classics, House, aktuellen Hits und Clubsound auf. Das historische Gebäude wird den Veranstaltern zufolge stimmungsvoll illuminiert, eine Lounge lädt abseits der Tanzfläche zum Austausch ein. Einlass ist ab 22 Uhr für Gäste ab 18 Jahren. Karten sind für 17,20 Euro (zzgl. Gebühren) online unter www.kultur-kutter.de oder an der Abendkasse erhältlich.

27. - 29. Dezember, Tage der Region, Meyer Werft

Das Besucherzentrum der Meyer Werft und die neue Maritime Erlebniswelt veranstalten erstmals gemeinsam die „Tage der Region“. Zu vergünstigten Preisen bekommen Gäste Einblick in den modernen Hightech-Schiffbau auf der Meyer Werft, zugleich können sie die neue Maritime Erlebniswelt besuchen.

Die Einrichtung im Zeitspeicher am Forum Alte Werft erzählt interaktiv die Entstehungsgeschichte Papenburgs und die Entwicklung des Schiffbaus bis zum Einstieg in den Eisenschiffbau. Karten sind ab 9 Euro erhältlich. Weitere Infos unter www.besucherzentrum-meyerwerft.de.

31. Dezember, Silvesterball im Saalbetrieb Schulte Lind

Der familiengeführte Saalbetrieb Schulte-Lind lädt ein zum gemeinsamen Feiern des Jahreswechsels. Für 95,00 Euro pro Person erwarten die Gäste eine reichhaltige Getränkeauswahl mit einer inkludierten Getränkepauschale bis zum 1.1.23, 4 Uhr, sowie ein umfangreiches Festbuffet. Anmeldungen sind unter www.gaststaette-schulte-lind.de möglich.

Weihnachtszauber für Zuhause mit dem Kanzler Onlineshop!

Kanzler Bratwurst einfach online bestellen!



DIE REGION

01. Dezember, Signierstunde Klaus-Peter Wolf und Bettina Göschl in Aurich

Für alle Fans: Zur Neueröffnung des Combi XL Marktes in Aurich geben Wolf und Göschl eine Signierstunde von 10 bis 12 Uhr. In Aurichs alter Kaufhalle am Pferdemarkt eröffnet Ostfrieslands größter Combi-Markt.

4. Dezember, Schottischer Folk im Kulturspeicher Leer

Unter dem Motto „Schottischer Folk – Whistles, Dudelsack und schottische Balladen“ findet im gemütlichen Kulturspeicher in Leer ein einzigartiges Konzerterlebnis statt. Karten für die Veranstaltung können telefonisch unter 0171 4926236 verbindlich reserviert oder bei der Tourist-Information Leer, der Stadtbibliothek Leer sowie online über Eventim erworben werden.

11. Dezember, Der Nikolaus in Bengersiel

Der Nikolaus kommt nach Bengersiel – und zwar auf einem eigenen Segelboot in den Hafen. Er bringt für die Kleinen Weihnachtsüberraschungen mit. Zusätzlich gibt es ein umfangreiches

gastronomisches Angebot. Treffpunkt ist um 16 Uhr auf dem Karl-Rieken Platz in Bengersiel.

12. Dezember, Cartoon Christmas Party, Leer

In Leer findet eine Woche vor Weihnachten die legendäre Cartoon Christmas Party statt. DJ Frank legt zu den Hits der ehemaligen Kult-Disco Cartoon auf. Beginn ist ab 22 Uhr, Tickets gibt es an der Abendkasse für 5 Euro.

21. Dezember – 01. Januar, 1. Emdener Weihnachtszirkus in Emden

Auf dem Schützenplatz in Emden findet der erste Weihnachtszirkus „Circus Montana“ der Familie Lutzny statt. Die Vorstellungen sind im beheizten Zelt täglich um 15 Uhr (Heiligabend um 14 Uhr) zu besuchen. Mittwoch und Donnerstag sind Familientage.



EVENT-HIGHLIGHTS BEI SCHULTE-LIND IN 2022/23

31. Dezember 2022
Silvesterball mit Buffet und Tanz
Preis: 95,00 Euro (All-In bis 4 Uhr)

27. Januar 2023
Rio-Revival-Party
Mit Liveband Timeless und DJ Arnold, Einlass 19 Uhr
Tickets: 9 € (VVK)
13 € (AK)

25. Februar 2023
Après-Ski-Party mit DJ Ali
Tickets: 9 € (VVK), 13 € (AK)

11. März 2023
80er und 90er-Jahre-Party mit DJ Stefan
Tickets: 9 € (VVK), 13 € (AK)

18. März DJ Jürgen
25. März DJ Andreas
Boßel-Partys
Eintrittspreis (inkl. Buffet): 28 €
Bustransfer von der Bossel-Strecke zu uns
Um Reservierung wird gebeten!



ES WEIHNACHTET WIEDER – SO RICHTIG!

WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER REGION

Endlich wieder Weihnachtsmarkt! Nach zwei Jahren Zwangspause oder nach starken Einschränkungen, finde viele Weihnachtsmärkte in unserer Region in diesem Jahr wieder „wie früher“ statt. Freuen Sie sich auf Lichterglanz, Selbstgemachtes aus den Buden und sicherlich besonders glückliche Augen von Ihren Kindern oder Enkelkindern. LUV&LEE hat für den vollen Weihnachtsmarkt-Genuss 2022 ein paar Veranstaltungen zusammengestellt.

Papenburg - Weihnachtsmarkt am Mühlenplatz

Am zweiten und dritten Adventswochenende findet der beschauliche Weihnachtsmarkt vor Meyers Mühle statt. Der Markt bietet gemütliche Verkaufsstände und Gastronomiepavillons, die jeder Händler liebevoll individuell gestaltet. Verschiedene Aussteller wechseln an den beiden Wochenenden. Der Weihnachtsmarkt an der Mühle ist freitags (2./9.12) von 16 bis 21 Uhr, samstags (3./10.12) von 11.30 bis 21 Uhr und sonntags (4./11.12) von 11.30 bis 18.30 Uhr geöffnet.

Papenburg - Weihnachtsmarkt, Budenzauber & Lichtermeile am Hauptkanal

Erstmals findet in Papenburg auch in der Woche ein Weihnachtsmarkt statt. Vom 25. November bis zum 20. Dezember betreibt der Verein reisender Schausteller Ostfriesland e. V. in Zusammenarbeit mit der LGS gGmbH einen von 11 Uhr bis 20 Uhr geöffneten Weihnachtsmarkt entlang des Hauptkanals. Die Lichtermeile findet vom 2. Dezember bis zum 26. Dezember entlang des Hauptkanals statt.

Emden – Engelkemarkt

Einmal im Jahr verwandeln sich Ratsdelft und Stadtgarten in einen weihnachtlichen Budenzauber. Vor der malerischen Kulisse des beleuchteten Rathauses liegt das gemütlich gestaltete Weihnachtsdorf. Den Mittelpunkt bildet die große Weihnachtspyramide mit Glühwein, Punsch und vielem mehr. Ab dem 1. Dezember bis Weihnachten kommt jeden Nachmittag um 17 Uhr der Weihnachtsmann. Der Weihnachtsmarkt öffnet bis zum 23. Dezember und vom 27. Bis 31. Dezember 2022 täglich von 12.00 Uhr bis ca. 20.00 Uhr.

Carolinensiel - Wintermarkt im Museumshafen

Rund um den schwimmenden Weihnachtsbaum im Museumshafen von Carolinensiel bietet der traditionelle Wintermarkt ab dem ersten Advent wieder gemütliche Buden mit vielen kulinarischen und winterlichen Angeboten. Der Wintermarkt ist von donnerstags bis sonntags von 16.00 Uhr bis 21.00 Uhr geöffnet und schließt am 3. Januar 2023.

Aurich – Weihnachtszauber

Der Auricher Weihnachtszauber auf dem Marktplatz bietet mit über 25 gastronomischen Betrieben ein umfangreiches Angebot: Gegrilltes wie Bratwurst, Burger oder Steaks, Pommes Frites, Pizza, Fisch in vielen Arten und Variationen, Reibekuchen, Poffertjes, gebrannte Mandeln, kandierte Früchte, Crepes, Berliner und vieles mehr. Dazu gibts den leckeren Auricher Küstenglühwein. Kunsthandwerker aus der Region stellen ihre Werke direkt auf dem Weihnachtsmarkt aus. Hölzerne Hütten sind zentral in den Weihnachtsmarkt integriert. Für die kleinen Gäste gibt es das älteste Pferdekarsussell Deutschlands. Geöffnet hat der Weihnachtszauber bis zum 30. Dezember 2022.



Leer – „Weihnachtsmarkt achter d’Waag“

Traditionell findet in der historischen Altstadt an den vier Adventssonntagen der Weihnachtsmarkt statt. Von 14.00 Uhr bis 19.00 Uhr ist der Markt geöffnet, der sich vom Museumshafen bis zum Garelshen Garten erstreckt. Mit viel Liebe zum Detail sind 23 kleine Häuschen entstanden, die den Giebeln der Altstadt nachempfunden sind. Von Handarbeit, Gesticktes, Gefilztes und recyceltem Schmuck gibt es viele kulinarische Highlights.

Wilhelmshaven – Weihnachtszauber auf dem Valoisplatz

Bis zum 30. Dezember wird die Wilhelmshavener Innenstadt rund um den Valoisplatz weihnachtlich verzaubert, denn „Weihnachten am Meer“ ist zurück. Das winterliche Budendorf glänzt in zig Farben. Zusätzlich gibt es einiges an Live-Musik auf der Bühne, Kinderprogramm und besondere Aktionstage. Die Öffnungszeiten sind täglich von 11 bis 21 Uhr (ausgenommen Weihnachten).



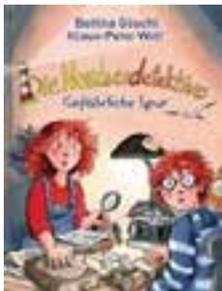
BÜCHER VON DER KÜSTE

Viel zu lesen gibt es von und an der Küste. Und alle Bücher bringen Spaß, ob im Strandkorb, im gemütlichen Lesesessel oder am warmen Kamin. Alle vorgestellten Titel haben eines gemeinsam: In allen Büchern weht ein frischer Seewind.



Felicitas Kind: „Winterzauber in den Dünen“, Piper

Hinter dem Namen der Autorin verbergen sich die beiden Erfolgsautorinnen Gitta Edelmann und Regina Kölpin. Jetzt, wo die Tage wieder deutlich kälter werden, ist sie besonders wichtig: die Sonne und damit die Wärme im Herzen. Auf Juist versucht Anja über die Weihnachtszeit, sich und ihr Leben neu zu sortieren. Das ist zunächst gar nicht so einfach. Als sie aber im Gästebuch ihres Hotels auf einen Eintrag von Thomas, ihrer ersten großen Liebe, stößt, kommt bald einiges in Bewegung. Denn so etwas kann ja wohl kein Zufall sein?! Und so holen Anja schnell und mit großer Intensität alte Erinnerungen ein. Außerdem ist eines ja sowieso klar: Zu Weihnachten können besondere Wünsche schon einmal wahr werden. Übrigens: Im Anhang hat die Autorin einige schöne Weihnachtsrezepte aus Ostfriesland angehängt.



Bettina Göschl, Klaus-Peter Wolf: „Die Nordseedetektive - Gefährliche Spur“, Jumbo

Auch die Kleinen wollen in der Weihnachtszeit beschäftigt werden. Da kommt dieses Buch/Hörbuch aus der Reihe der Nordseedetektive gerade recht. Es ist der zehnte Fall des Autorenteam. Emma und Lukas sind allein zu Hause. Papa und Mama sitzen im Schnee auf einer Nordseeinsel fest. Aber was wollen da Einbrecher in der Villa Jansen, dem Haus ihres Großonkels? Schnell beginnt für die Spürnasen wieder ein großes Detektiv-Abenteuer. Denn wie immer nehmen sie den Fall natürlich selbst in die Hand. Macht ja sonst keiner. Mit den Nordseedetektiven haben Bettina Göschl und Klaus-Peter Wolf eine tolle Detektiv-Reihe für Kinder entwickelt. Die Bücher kommen immer mit viel Humor, noch mehr Spannung und vor allem mit viel Nordseeflair daher.



Christiane Franke, Cornelia Kuhnert: „Der Fall Vera Malottke“, rororo

Martha Frisch betreibt eine kleine Heißmangel in Leer. Wir schreiben das Jahr 1958. Alles ist irgendwie im Aufbruch. Und diesen Aufbruch kriegt Martha in ihrer Heißmangelstube per Klatsch und Tratsch täglich frisch serviert. Als die junge Edelprostituierte und treue Kundin der Heißmangel, Vera Malottke, tot in ihrer Wohnung gefunden wird, zerreißen sich alle in der ostfriesischen Stadt das Maul über das frivole Frauenzimmer. Und das Engagement der Polizei lässt auch viele Wünsche offen; denn den guten Kunden von Frau Malottke, den Honoratioren der Stadt, möchte man eher nicht in die Quere kommen. Gegen diese Doppelmoral ist die Spürnase von Martha Frisch mit ihrem emanzipatorischen Sinn für Gerechtigkeit und ihren Helfern aus dem Familienkreis genau das Richtige.



LUV&LEE-Autor Christoph Assies und Oliver Asmussen: „Kreuzfahrtschiffe 2022“, NOZ/mh:n-Medien

Christoph Assies arbeitet von Papenburg aus als freier Journalist, unter anderem für LUV&LEE, aber auch für Kreuzfahrtmagazine. Entsprechend ist er hin und wieder auf den majestätischen Schiffen unterwegs. Gemeinsam mit dem Schiffsfotografen und Blogger Oliver Asmussen hat er jetzt seinen ersten Kalender herausgebracht. Die zwölf ausdrucksstarken Bilder im DIN A3-Format lassen die Vielfalt der Schiffe auf See und in den Häfen der Welt entdecken. Wunderbare Impressionen von der Karibik, über die Amalfi-Küste bis zur Kieler Förde sowie von der Ems bis zum Nord-Ostsee-Kanal sorgen für Fernweh. Erhältlich ist der Kalender für 19,99 Euro unter anderem direkt bei LUV&LEE. Schreiben Sie dafür eine Mail an kontakt@luv-und-lee.info. Der Verlag NOZ Medien liefert Ihnen den Kalender mit einer Rechnung unkompliziert direkt nach Hause.



DER WINTER WIRD VIELSEITIG BEI PAPENBURG KULTUR

Theater und Konzerte in Papenburg – ein Schauplatz feinsten Unterhaltung. Vielfältig, innovativ und spannend ist das Kulturprogramm von Papenburg Kultur im Winter 2022 / 2023!

Die Highlights von Papenburg Kultur

'77 Festival Vol. 2

Samstag, 03. Dezember 2022
Beginn: 20.00 Uhr in der Stadthalle

Vocaldente

Freitag, 13. Januar 2023
Beginn: 20.00 Uhr im Theater

Classic vs. Pop Vol. 5

Freitag, 27. Januar 2023
Beginn: 19.00 Uhr im Theater



AROUND THE WORLD – *For a better World*



Christmas around the world
London Brass und Knabenchor Hannover
Sonntag, 04. Dezember 2022
St. Antonius Kirche, 16:00 Uhr



The Original USA Gospel Singers & Band
Montag, 09. Januar 2023
Stadthalle, 19:30 Uhr



Kings of Floyd
Samstag, 04. März 2023
Stadthalle, 20:00 Uhr



Michael Schütz – Abba, Queen und Harry Potter
Freitag, 10. Februar 2023
St. Antonius Kirche, 20:00 Uhr



ABBA – The Tribute Concert
Donnerstag, 16. März 2023
Stadthalle, 19:30 Uhr



Oper „Ein Maskenball“ – Verdi
Sonntag, 19. März 2023
Stadthalle, 19:30 Uhr



Tickets für die Veranstaltungen

erhalten Sie in der Geschäftsstelle am Ölmühlenweg 7 in Papenburg, telefonisch unter 04961-82 307 oder unter www.papenburg-kultur.de

QR-CODE SCANNEN
& TICKETS SICHERN!



Papenburg
Kultur

... und deine Augen werden Ohren machen!



LUV&LEE GIBT RECHT

WANN VERFÄLLT DER URLAUB?

Mit dieser Regelung, wie sie in Deutschland besteht, musste sich vor einiger Zeit der Europäische Gerichtshof (EuGH) befassen. Hintergrund war der Fall eines Arbeitnehmers, der befristet bei der Max-Planck-Gesellschaft angestellt war und bei Beendigung seines Arbeitsverhältnisses noch Urlaubsabgeltung für 51 Resturlaubstage und damit einen Betrag von knapp 12.000 Euro einklagte. Die Max-Planck-Gesellschaft hatte ihrem Mitarbeiter zuvor per E-Mail darum gebeten, seinen noch offenen Urlaub zu nehmen, hatte aber nicht darauf hingewiesen, dass der Urlaub ansonsten verfällt und er somit keinen Anspruch auf eine Urlaubsabgeltung mehr habe.

Nach der europäischen Arbeitszeit-Richtlinie sind die EU-Mitgliedstaaten verpflichtet, sicherzustellen, dass jeder Arbeitnehmer einen bezahlten Mindesturlaub von vier Wochen im Kalenderjahr erhält.

Der EuGH entschied dazu, dass der gesetzlich vorgeschriebene Mindesturlaub von vier Wochen am Jahresende nicht allein deshalb verfallen darf, weil der Arbeitnehmer während des Kalenderjahres keinen Urlaub beantragt hat. Vor dem Verfall zum Ende des Jahres, muss der Arbeitgeber demnach den Arbeitnehmer in die Lage versetzt haben, seinen Urlaub rechtzeitig nehmen zu können und ihn darüber aufklären, dass der Urlaub ansonsten am Ende des Jahres verfällt.

Dies hat dann auch das Bundesarbeitsgericht übernommen und seine bisherige Rechtsprechung zur Übertragung des Urlaubs auf das nächste Kalenderjahr aufgegeben und geändert: Nun muss der Arbeitgeber den Arbeitnehmer konkret auffordern, den Urlaub zu

Grundsätzlich ist der Urlaub eines Arbeitnehmers auf das Kalenderjahr befristet, das heißt, der Urlaub muss im laufenden Kalenderjahr gewährt und genommen werden. Wird der Urlaub nicht genommen, verfällt dieser mit dem 31. Dezember des Jahres. 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. Anja Bruns von der Papenburger Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen fasst zusammen.

nehmen, und ihn rechtzeitig und verständlich darauf hingewiesen haben, dass der Urlaub anderenfalls mit Ablauf des Urlaubsjahres (31.12.) oder des Übertragungszeitraums (31.3.) erlischt. Dies bedeutet jedoch nicht, dass der Arbeitgeber gezwungen ist, Arbeitnehmer mit bestehendem Resturlaub quasi „zwangsweise“ in den Urlaub zu schicken. Insoweit bleibt es bei der gesetzlichen Regelung des Bundesurlaubsgesetzes, wonach der Arbeitnehmer Urlaubswünsche äußern und konkrete Urlaubstage beantragen kann. Der Arbeitgeber legt dann unter Berücksichtigung der Urlaubswünsche des Arbeitnehmers die zeitliche Lage des Urlaubs fest. Nimmt der Arbeitnehmer trotz des vollständigen Hinweises des Arbeitgebers den Urlaub nicht, verfällt dieser.

Arbeitgeber sollten also zukünftig unbedingt darauf achten, dass sie ihre Arbeitnehmer, die noch offene Resturlaubstage haben, rechtzeitig schriftlich darauf hinweisen, dass der Urlaub bis zum 31.12. bzw. 31.3. in vollem Umfang genommen werden muss, da dieser ansonsten verfällt.

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

*Amtsitz als Notar in Papenburg

Anja Bruns**
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Arbeitsrecht

Grietje Oldigs-Nannen**
Rechtsanwältin und Mediatorin -
Fachanwältin für Familienrecht, Fachanwältin
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



Film Adventsmarkt



Emslandmuseum

Schloss
Clemenswerth

Advent auf Schloss Clemenswerth

Weihnachtsmarkt vor barocker Kulisse

Sa 3. Dezember 2022 | 13 - 22 Uhr

So 4. Dezember 2022 | 11 - 19 Uhr

Erw. 5 €, ermäßigt 1 €
kostenlose Parkplätze



www.clemenswerth.de

Es gelten die Regeln der Corona-Verordnung des Landes Niedersachsen. Aktuelle Informationen: www.clemenswerth.de

DIE FEINE KOST AUS GANZ DEUTSCHLAND GIBT'S IN OSTFRIESLAND

JANNA WÖLKE LEBT FÜR DIE FEINE KOST

Regionalität war für Janna Wölke noch nie ein Fremdwort. Fast zehn Jahre ist es her, dass die junge Unternehmerin den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt hat. Damals hat die gebürtige Ostfriesin die „Regionalerie“, einen Regionalladen in Rhauderfehn, gegründet; heute ist sie Inhaberin der Unternehmensgruppe Wölke und leitet neben einem Cateringunternehmen den Feinkostladen „Feine Kost Wölke“.



„Ich habe früh festgestellt, dass man Kundenbedürfnisse nicht allein mit regionalen Produkten befriedigen kann. Regionalität war bei mir immer auf einen 30-Kilometer-Radius beschränkt. Das bedeutete allerdings für meine Kunden, dass das Einkaufserlebnis nicht das war, was ich eigentlich wollte. In mir wuchs der Wunsch, durch das regionale Angebot in einem Feinkostgeschäft zwei Konzepte unter einem Dach zu verbinden.“

„Mit viel Herzblut suche ich Produkte, Spirituosen und Weine aus. Neben einer feinen Auswahl von regionalen Lieferanten führen wir beispielsweise weitere Weine von deutschen Winzern. Zum Teil kenne ich sie persönlich“, erklärt Wölke.

Das Obst- und Gemüseangebot wird bei „Feine Kost Wölke“ ausschließlich von regionalen Anbietern geliefert. „Hier arbeiten wir mit dem Sozialen Ökohof in Papenburg zusammen.“ Ihr sei es schon immer wichtig gewesen, die kleinen Manufakturen selbst zu kennen und einen persönlichen Kontakt zu ihren Lieferanten zu haben.

SEIT NUN MEHR ALS FÜNF JAHREN FINDEN KUNDEN IM „FEINE-KOST-LADEN“ NEBEN PRODUKTEN AUS DER UMGEBUNG AUCH EINE GROSSE AUSWAHL VON KÖSTLICHKEITEN AUS DER GANZEN WELT.

„Ich liebe es, unser Sortiment zu ergänzen und erweitern“, sagt die Geschäftsfrau.





Wölke

FEINE KOST - REGIONALES - CATERING

Im Gewerbegebiet 5

Ostrhauderfehn

04952-9974720

www.feinekost-woelke.de

Kreativität und Feingefühl sei dabei wichtig. „Ich sehe, welche Bedürfnisse meine Kunden haben und was der Trend der Zeit ist- ob Senf, Essig und Öl, verschiedene Aufstriche, Marmeladen, Käse oder eine feine Schokoladenauswahl. Wir bieten unseren Gästen einzigartige und unverwechselbare Produkte aus der Heimat. Unsere Region birgt ein großes Repertoire.“

Die 33-Jährige, die in Süddeutschland ein Studium im Bereich Food Management absolviert hat, möchte bald mit einem angrenzenden Café das Angebot abrunden.

„Ich freue mich darauf, meinen Gästen vor Ort auch das in der Verarbeitung anbieten zu können, was wir verkaufen.“ Ein Öffnungstermin steht noch nicht fest.

ÖFFNUNGSZEITEN:

DI. + DO.: 10-17 Uhr

SA.: 10-13 Uhr



**FEINE KOST
WÖLKE**

**HOFLADEN . CATERING . FEINKOST
DEKORATION . GESCHENKIDEEN**

Folgt oder schreibt uns gerne! #

Facebook: @FeineKostWoeke

Instagram: feinekost.woelke

WhatsApp Kontakt:

0162-6264467

info@feinekost-woelke.de



EINE LEICHTE PIZZA-VARIANTE FÜR OSTFRIESLAND

CLAUDIO CASTO ÜBER DAS NEUE
„CASTOS“ AM EMDER DELFT

Ein Stück Italien liegt am Emden Delft – und das bereits seit vier Jahren. Damals hat Claudio Casto hier das „Da Sergio“ eröffnet. Nun soll es Anfang Dezember in kleinerer Form an der Hermann-Neemann-Straße in Emden neu eröffnet werden. Am Standort am Emden Delft hingegen öffnete bereits im Frühjahr das „Castos“. LUV&LEE hat mit Claudio Casto über das Konzept gesprochen.



Mit 32 Jahren ist Claudio Casto der jüngste der insgesamt drei Casto-Brüder, die Teil einer Gastronomie-Familie von Vater Sergio sind. Die Familie hat in den letzten Jahren „Da Sergio“-Restaurants in der Region in Aurich, Norden und Emden aufgebaut. Der Stammsitz ist auf Norderney. „Wir wollen hier das ‚Da Sergio‘ etwas kleiner, feiner, aber weiterhin bezahlbar halten und eröffnen daher an einem neuen Standort. Das ‚Castos‘ soll ein klassisches, lebendiges italienisches Restaurant sein“, sagt Claudio Casto. Er hat es nach eigenen Angaben am Emden Delft schon immer geliebt, wenn im Sommer „die Terrasse und das Restaurant voll sind“ und hier eine richtig gute Atmosphäre herrscht. „So muss es sein. Das Lokal muss Italien verkörpern“, findet Casto.

Unter dem Namen „Castos“ grenzt der Gastronom das Konzept klar vom „Da Sergio“ ab. So ist die Pizza, Pinsa oder auch Pinsa romana genannt, eine in der Region bisher einmalige Form der Pizza. „Optisch fällt zunächst auf, dass sie nicht rund, sondern oval, wolkenartig ist. Der größere Unterschied zur herkömmlichen Pizza ist jedoch die Herstellung des Teiges aus Soja und Reismehl“, erklärt Casto.

Mit einer Reifungszeit von vier Tagen werde der Teig von außen „schön knusprig und innen herzhaft luftig. So ist die Pizza leichter bekömmlich und hat am Ende 70 Prozent weniger Kalorien als die bekannte Variante.“ Für die Herstellung dieses besonderen Teiges beschäftigt er in seinem 22-köpfigen Team extra Landsleute aus Italien.





OPTISCH FÄLLT ZUNÄCHST AUF, DASS SIE NICHT RUND, SONDERN OVAL, WOLKENARTIG IST. DER GRÖßERE UNTERSCHIED ZUR HERKÖMMLICHEN PIZZA IST JEDOCH DIE HERSTELLUNG DES TEIGES AUS SOJA UND REISMEHL

Neben der Pinsa romana ist hausgemachte Pasta in den gängigen Variationen auf der Karte, aber auch Burger und natürlich eine große Auswahl verschiedener Weine. Mit den ersten Monaten im „Casto“ ist Claudio Casto zufrieden. „Natürlich merken auch wir, dass die Leute jetzt schon länger überlegen, ob sie essen gehen. Und kann man eigentlich sagen, dass der Ukraine-Krieg schlimmere Auswirkungen auf das Geschäft hat als Corona, weil die Kosten unkalkulierbar in die Höhe gehen.“ Mit dem Phänomen „Personalmangel“ hat Claudio Casto „zum Glück“ keine Probleme, wie er sagt. Er freut sich darauf, den Emdern weiterhin mit zwei Restaurantkonzepten, dem „Da Sergio“ am neuen Standort und dem Casto am Delft, schöne italienische Momente bescheren zu können.



NEUE AUSSTELLUNG IN DER KUNSTHALLE EMDEN

Unter dem Titel „Nolde/ Rohlfs. Zwei Künstlerleben“ sind noch bis zum 21. Februar 2023 in der Kunsthalle Emden über 100 Werke zu sehen, die die individuellen Entwicklungen der beiden großen Einzelgänger des Expressionismus im Kontext ihrer Zeit zeigen.



Die beiden Nordfriesen Christian Rohlfs und Emil Nolde lösten sich mit ihren Werken von akademischen Konventionen und zeigten Offenheit und Lust am Experimentieren. Sie zählten zu den bedeutendsten Vertretern des Expressionismus. Beide kannten und schätzten einander, heißt es in einer Ankündigung der Kunsthalle Emden.

Nolde und Rohlfs nebeneinanderzustellen, legt aber auch einen wesentlichen Unterschied frei: Während beide im „Dritten Reich“ als „entartet“ diffamiert werden, ist Nolde ein glühender Anhänger des Nationalsozialismus, bereinigt später seine Biografie und gilt lange Zeit als Opfer des Regimes.

WIE BRINGEN WIR PERSON UND WERK IN EIN VERHÄLTNIS? WIE KÖNNEN BETRACHTER KUNST UND KÜNSTLER AUS DEM HISTORISCHEN WISSEN HERAUS BEURTEILEN?

Die Ausstellung setzt diese Fragen an ihren Anfang. Das Künstlerpaar Lotte Lindner und Till Steinbrenner hat das Projekt begleitend mitgestaltet und sich mit den Fragen nach der verzahnten Rezeption von Biografie und Werk auseinandergesetzt.

Öffentliche Führungen durch die Ausstellung finden an jedem Sonntag um 11.30 Uhr statt. Führungen am „langen Kunstabend“ finden an jedem ersten Dienstag eines Monats um 19 Uhr statt. Infos und Buchung unter Tel. 04921-975070. Weitere Infos, Eintrittspreise und Öffnungszeiten unter www.kunsthalle-emden.de.



NEUES STYLISCHES CAFÉ IN PAPENBURG

MUTTER UND SOHN ERÖFFNEN CAFÉ
„NOVA“ IM STADTTEIL OBENENDE

Thomas Bladowski freut sich über gut besetzte Tische in seinem neuen Café am Papenburger Splitting. An der zentralen Ladenstraße des Stadtteils Obenende hat er mit seiner Mutter Anna das Café „Nova“ eröffnet.

Was früher eine Unterführung zum rückwärtigen Parkplatz des Gebäudes war, ist jetzt der geschmackvoll und modern eingerichtete Eingangsbereich des Cafés. Mit ihrem eigenen Ersparnen haben die beiden die Räumlichkeiten eingerichtet, jetzt hat das Obenende einen modernen Anlaufpunkt für ein Frühstück mit Freunden oder Familie oder zum Nachmittagskaffee nach einem Spaziergang.

Neben Kaffee, Tee und Kuchen, alles von regionalen Lieferanten, sind gesunde Frühstücksgерichte im Angebot: So können die Gäste zum Beispiel Avocado-Brot, ein Sauerteigbrot mit Frischkäse, geröstetem Knoblauch, Avocado und Tomaten, ebenso bestellen wie ein „Orient-Frühstück“ mit Sauerteigbrot, Tomaten-Frischkäse, Sucuk, zwei Spiegeleiern und Tomaten. Wer es gerne klassisch mag, der bekommt eine Auswahl von Käse- und Wurstaufschnitt, Marmelade und ein gekochtes Ei mit Brötchen und Croissant oder Brot. Für süße Frühstückser hat das „Nova“ Pancakes, den amerikanischen Klassiker, wahlweise mit Ahornsirup oder frischen Beeren im Angebot. Ebenfalls auf der Karte: trendige Smoothie Bowls mit Bananen, Beeren, Agavendicksaft oder Bananen, Mango und Mandelmilch. Der 26-jährige Thomas Bladowski kennt seine Köstlichkeiten: „Wir haben alles vorher getestet.“

LUV&LEE meint: Mit dem Angebot setzt sich das neue Café deutlich von Mitbewerbern ab und der bevölkerungsreichste Stadtteil Papenburgs bekommt eine echte Aufwertung des gastronomischen Angebots.

MIT DEM START SEIT DER ERÖFFNUNG ENDE OKTOBER IST DER JUNGE UNTERNEHMER ZUFRIEDEN. FÜR DIE ZUKUNFT PLANT ER EINEN SAALBETRIEB MIT LIVEMUSIK. DIE TERRASSE HÄTTEN BEREITS JETZT SCHON VIELE PAPENBURGER DANK DER MILDEN HERBSTTEMPERATUREN GENIESSEN KÖNNEN.



BUCHTIPP: HANNA SCHMITZ - „DER ELEFANT IST GANZ ENTSPANNT“

Es gibt Zeiten, die von Stress oder Termindruck geprägt sind. Lediglich durch bewusstes Runterschalten ist dann Entspannung möglich. Unseren Kindern geht es da nicht anders.



Kinder werden in ihrem Alltag ständig mit neuen Eindrücken konfrontiert. Es gibt viel zu lernen und Neues zu entdecken. Das kann aber auch anstrengend und belastend sein. Daher ist es wichtig, im Alltag einen Moment der Entspannung zu schaffen.

Mit ein wenig Unterstützung ist ein gezieltes Abschalten und zur Ruhe kommen bereits für kleine Kinder erlernbar. Das Buch „Der Elefant ist ganz entspannt“ bietet dazu 15 einfache, „zucker-süß“ bebilderte und leicht nachzumachende Übungen.

So streckt sich die kleine Maus auf dem Rücken des zusammengekauerten Nashorns für die Übung „Mäuschengroß und Nashornklein“ und der große Tiger reißt für die Übung „Eine kleine Zungenreise“ sein Maul auf, um mit seiner Zunge alle seine Zähne abzutasten. Diese Entspannungsübungen helfen, Stress abzubauen und Ruhe in sich selber zu finden. Wenn dann der Papa, die Mama oder die Oma auch mal eine der Aufgaben mitmacht, wird es sicher um so lustiger. Schließlich können wir doch alle hin und wieder eine Portion Entspannung gut gebrauchen!

Erhältlich in den LeseZeichen-Filialen oder unter www.lesezeichen-online.de

Aylin Krause-Buß aus dem LeseZeichen Aurich

LeseZeichen

Meine Buchhandlung



Bücher
und noch vieles Mee(h)r



Individuelle Beratung
durch unsere
Teams vor Ort



Gratis-Express
über Nacht
in die Buchhandlung



Online bestellen
bequem liefern lassen

UNSERE STANDORTE

2x Norden · 2x Emden · Aurich
Meppen · Vechta · Delmenhorst

www.lesezeichen-online.de



WINTERZEIT IST KINOZEIT

LUV&LEE-FILMTIPPS

Mit den Kinos in Papenburg, Aurich und Leer präsentiert LUV&LEE die Filmhighlights für den Dezember/Januar und gibt einen Ausblick auf das Film-Jahr 2023. Streifen für die ganze Familie, Action mit Tom Cruise im nächsten „Mission: Impossible“ und eine Neuauflage von James Camerons „Avatar“ sind nur einige Highlights auf die sich auch Kinobetreiberin Astrid Muckli freut.

AUSZUG aus 2023

- Ant Man and the Wasp: Quantumania,
- Guardians of the Galaxy 3
- Die Fablemans,
- Super Mario Bros Der Film
- Fast & Furious 10
- Oppenheimer
- Dune Part Two
- Transformers: Aufstieg der Bestien
- Mission: impossible Dead Reckoning
- Arielle die Meerjungfrau
- Indiana Jones

Astrid Muckli, Chefin der Kinos in Papenburg, Aurich und Leer freut sich „als Nintento-Kind“ über „Super Mario Bros“. „Der Trailer sieht ja schon gigantisch aus. Aber auch als Fan von Christopher Nolan bin ich gespannt auf ‚Oppenheimer‘“, so Muckli.



DEZEMBER-Highlights

Kinoprogramm für die Schulen

In der Vorweihnachtszeit können Lehrer und Schüler das Weihnachtskino im Kino Papenburg besuchen. In der Zeit vom 28. November bis 22. Dezember 2022 kann zu einem vergünstigten Eintritt von 6 Euro pro Schüler ein Film nach Wahl geschaut werden. Die Begleitpersonen haben freien Eintritt. Die Vorstellungen laufen nach Vereinbarung. Eine Anmeldung ist erforderlich. Kontaktdaten unter www.kino-papenburg.de/weihnachtskino

„Avatar2“ – Kinostart am 15. Dezember 2022

Im zweiten Teil des erfolgreichen Science-Fiction-Abenteuer „Avatar“ dreht sich in Teil 2 wieder alles um die junge Familie des Söldners Jake Sully (Sam Worthington) und der außerirdischen Kriegerin Neytiri (Zoe Saldana). Zudem soll eine alte Bedrohung zurückkehren, sodass die kleine Familie gezwungen ist, ihr Zuhause zu verlassen. Auf ihrer Flucht finden sie Zuflucht in der exotischen Meereswelt von Pandora.

„Oscars Kleid“ – Kinostart am 22. Dezember 2022

Ben (Florian David Fitz) ist Familienvater, lebt von seiner Frau Mira (Marie Burchard) getrennt und muss vorübergehend wieder zuhause einziehen, als Mira ins Krankenhaus muss. Ben freut sich auf die neue Rolle und möchte seiner Familie zeigen, dass er der perfekte Vater sein kann- doch sein Kind Oskar (Lauri), hält noch eine Überraschung für ihn bereit: Es will kein Junge mehr sein, trägt fortan ein Kleid, das es nicht mehr ausziehen will und nennt sich nun Lili. Für Ben und seine kleine Familie ist Lilis Entscheidung der Beginn einer abenteuerlichen Reise und die Chance auf einen Neuanfang.

**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

HOTEL-JUWELEN IM HERZEN OSTFRIESLANDS

Im Herzen Ostfrieslands gelegen begrüßen Sie das Hotel & Restaurant Landhaus sowie das Hotel & Restaurant Bootshaus mit ostfriesischer Gastfreundlichkeit.



Das Landhaus, direkt am Großen Meer, dem größten Binnensee Ostfrieslands gelegen, verbirgt unter seinem reetdachgedeckten Haus 26 gemütlich eingerichtete Zimmer, ein barrierefreies Familienappartement sowie 2 neu errichtete Strandbuden. Das besondere Schlafenerlebnis bieten die 4 Holz-Schlaffässer mit direktem Blick aufs Wasser. Nach einem entspannten Tag in Ostfriesland genießen Sie ostfriesische Spezialitäten und saisonale Köstlichkeiten im rustikal schicken Restaurant oder bei schönem Wetter auf der Sonnenterrasse, von wo aus Sie den einmalig schönen Blick auf den See haben.

Ca. 20 Gehminuten entfernt liegt das Schwesternhotel Bootshaus, in idyllischer Lage direkt am Kanal. Ob für ein Getränk und ein Stück hausgebackenen Kuchen zwischendurch oder ein leckeres Abendessen, hier ist für jeden etwas dabei. Wem es so gut gefällt, dass er länger bleiben möchte, kann eines der modern gemütlichen Zimmer buchen und den Tag mit einem reichhaltigen Frühstücksbüffet starten.

In beiden Häusern kann ein separater Raum gemietet werden, Tagungsequipment geliehen und nach Ihren Vorstellungen aufgebaut und dekoriert werden. Die Teams stehen Ihnen zur Seite um sowohl die Firmenveranstaltungen professionell durchzuführen wie auch die schönsten Tage des Lebens unvergesslich werden zu lassen.

Geheimtipp für die Wintermonate: Starten Sie Ihre BoBeltour an einem der Häuser – Equipment & Bollerwagen inkl. Bestückung kann geliehen werden – und kehren Sie nach der Runde im Restaurant ein. Dort genießen Sie typisch Grünkohl & Snirtje Braa. Neben den traditionellen Gerichten gibt es weitere tolle kulinarische Aktionen im Winter, die man nicht verpassen sollte und optimal kombinieren kann.

Das besondere Extra der beiden Häuser ist die Möglichkeit der Veranstaltungen, Tagungen und Incentives zur Teamstärkung. Ob im kleinen Kreis mit 10 Personen oder große Veranstaltungen mit bis zu 80 Personen, hier kann alles individuell gestaltet werden.

Wir machen...



Emder
Wintermatjesfilets



Unsere Events



FISCHBUFFET BOOTSHAUS

Januar bis März: jeden ersten Mittwoch im Monat
ab 18:00 Uhr | Preis pro Person € 33,90

SCHNITZELBUFFET LANDHAUS

Januar bis März: jeden Sonntag Abend
ab 18:00 Uhr | Preis pro Person € 18,90

SILVESTER 2022/2023

Für nähere Informationen und Tischreservierungen rufen
Sie gern in den jeweiligen Restaurants an.

OSTFRIESENBUFFET BOOTSHAUS

Januar bis März: Jeden Freitag Abend
ab 18:00 Uhr | Preis pro Person € 25,80

GRÜNKOHL- & SNIRTJEBUFFET LANDHAUS

Dezember bis März: Jeden Freitag Abend
ab 18:00 Uhr | Preis pro Person € 17,90

DEINE KARRIERE BEI WEETS

Die Spedition Weets GmbH ist ein mittelständisches Logistikunternehmen mit Hauptsitz in Emden. Als Ein-Mann Unternehmen gestartet, hat sich das Unternehmen zu einem mittelständischen Transportdienstleister mit Tochterunternehmen in den Bereichen Maschinenbau und Logistik entwickelt. Die Weets-Gruppe beschäftigt ungefähr 500 Mitarbeitende und bietet heute ein breites Dienstleistungsangebot sowie einen umfangreichen Service.



Der Geschäftsführer Jakob Weets, welcher selbst jahrelang LKW gefahren ist, legt großen Wert auf einen persönlichen und kollegialen Umgang mit seinen Mitarbeitenden. Weets baut auf eine durchweg direkte Beschäftigung seiner Mitarbeitenden, die sich täglich für das Unternehmen einsetzen und das wichtigste Kapital des Unternehmens sind. Die Ausbildung von jungen Menschen ist ebenfalls ein großes Anliegen des Unternehmens.

Folgende Ausbildungsberufe werden bei der Spedition Weets ausgebildet:

- Fachkraft für Lagerlogistik (m/w/d)
- Berufskraftfahrer (m/w/d)
- Kaufleute für Spedition und Logistikdienstleistung (m/w/d)
- Fachinformatiker mit Schwerpunkt Systemintegration oder Anwendungsentwicklung (m/w/d)

DEINE KARRIERE BEI WEETS

Wir sind stetig auf der Suche nach neuen Mitarbeitenden!

MEHR
INFOS



www.weets.de/karriere



- ✓ unbefristetes Arbeitsverhältnis
- ✓ faire Bezahlung
- ✓ Social-Benefits



FREU DICH AUF DAS NEUE TINYHOUSE-ERLEBNIS IM EMSLAND



Einfach mal raus, die Natur im Emsland und im benachbarten Ostfriesland genießen und entspannen. Das Tinyhouse KLEINES EMS-IDYLL, die spektakuläre Glamping-Neuheit, liegt direkt am Emsradweg in Lathen, im mittleren Emsland, unweit von Meppen, Lingen und Papenburg. Touristische Highlights wie die Papenburger Meyer Werft oder das Schloss Clemenswerth in Sögel sind nicht weit entfernt. Buche jetzt dein Glamping-Erlebnis auf dem Campingplatz Lathener Marsch.

Die gemütliche, heimelige Atmosphäre inmitten der Natur sorgt für eine unbeschreibliche Atmosphäre, die Dich sofort herunterholen wird. Mails, Meeting und der nächste Montag sind bei uns in der EMS-IDYLL weit weg. Lasst Dich anstecken von der besonderen Tinyhouse-Atmosphäre! Unser Tinyhouse ist kinderfreundlich, komfortabel auch für Gäste mit körperlichen Beeinträchtigungen und bietet sich für 4er-Gruppen an:

- Voll ausgestattete Küche
- idyllische Terrasse im Grünen
- moderne Ausstattung
- Fußbodenheizung
- Loft mit großzügigem Bett und freiem Blick in die Sterne
- Schlafsofa für zwei Erwachsene
- Großzügiges Bad mit Dusche
- Föhn
- Gemütliche Ausstattung
- Tiny-Urlaubsbibliothek

Frühstücks- oder Grillpakete kannst Du zusätzlich buchen. Mehr über weitere buchbare Leistungen findest Du in unserer Buchungsmaske.



Dein Wohlfühlarrangement beinhaltet:

zwei Übernachtungen für zwei Personen*, Emsland- Entdeckerpaket, Begrüßungsgetränk, Endreinigung, Wohlfühlbettwäsche und kuschelige Handtücher (Betten sind bei Anreise bezogen), W-LAN, alle Energieebenkosten und Strom, Parkplatz

Preis: ab 228 Euro | *3. und 4. Person können hinzugebucht werden

Infos, Einblicke und Buchungen
ab sofort unter www.tinyhouse-emsland.de
Tel. mobil 0173 4999957 oder 04961 - 9433940
Email: info@tinyhouse-emsland.de



MELANIE SCHULTE - SCHIFF, UNGLÜCK, MYTHOS

Sonderausstellung des Ostfriesischen Landesmuseums Emden vom 22. Dezember 2022 bis 28. Januar 2024

Anfang und Ende der „Melanie Schulte“ jähren sich 2022 zum 70. Mal. Am 21.12.1952 gab es eine letzte Funkmeldung etwa 90 Seemeilen westlich der Hebriden über eine Wetterverschlechterung. Seitdem ist das Schiff mit seiner 35-köpfigen Mannschaft verschollen. Das spurlose Verschwinden der „Melanie Schulte“ ist für die Angehörigen ein Schicksalsschlag und ist auch heute noch mit vielen unbeantworteten Fragen verbunden. Das Unglück, dessen Ablauf niemand kennt, erschütterte aber auch Emdener Werft- und Hafendarbeiter inmitten der Aufbruchzeit nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Geschichte der „Melanie Schulte“, gebaut von den Emdener Nordseewerken, beginnt mit einem missglückten Stapellauf und wurde vor allem nach ihrem spurlosen Verschwinden zu einem Mythos. Das Ostfriesische Landesmuseum hat sich auf die Spuren dieses Mythos begeben und Akten durchforstet, Angehörige befragt und unterschiedliche Expert*innen eingebunden, um die bisher weniger bekannten Spuren unter die Lupe zu nehmen.





MIT DER
FACHKOMPETENZ
VON RÜTHER

**JETZT NEU:
MIELE, SIEMENS & SAMSUNG.
QUALITÄT & EDLES DESIGN
FÜR IHRE KÜCHE.**



Gottfried Rüter GmbH & Co. KG
Hauptkanal rechts 39 - 41, 26871 Papenburg · www.ruether.com

Rüter

Kinogutscheine

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

www.kino-ist-das-groesste.de





LUV&LEE

ADVENTSTÜRCHEN

Die letzte Ausgabe des Jahres 2022 bringt besondere Einblicke. Hinter den LUV&LEE-Adventstürchen verbergen sich Geschichten aus unserem Verbreitungsgebiet über Berufe oder Aufgaben von Menschen, die der Öffentlichkeit sonst verborgen sind. So haben wir unter anderem einen Hobby-Drechsler in seiner Werkstatt besucht, der das ganze Jahr über auf einen der schönsten Weihnachtsmärkte in der Region hinarbeitet. Was treibt ihn an, wo holt er sich seine Inspiration und wie funktioniert ein zeitintensives Hobby mit der Familie?

Zudem haben wir mit Mitarbeitern eines Luxushotels über ihre meist unsichtbare harte Arbeit für unbeschwerte Urlaubstage oder eine reibungslose Dienstreise gesprochen. Was läuft hinter den Kulissen eines großen Hotels ab, wie wichtig ist ein guter Check-in und wo sind die kritischen Stellen, wenn es um die Sauberkeit in einem Hotelzimmer geht?

Genießen Sie vielfältige, spannende Geschichten und faszinierende Einblicke mit den LUV&LEE-Adventstürchen.

EIN BLICK HINTER DIE KULISSEN ...

EINES 4-STERNE-SUPERIOR-HOTELS

Es herrscht ein ständiges Kommen und Gehen. Im Atlantic Hotel in Wilhelmshaven, einem imposanten Bau, dessen Silhouette an die eines Kreuzfahrtschiffes erinnern soll, arbeiten insgesamt 100 Mitarbeiter. Geräuschlos, auf den Punkt und in Stresssituationen souverän ohne Aufsehen.

Ein reibungsloser Ablauf im Betrieb muss dafür gewährleistet sein. Was Hausdame, Empfangschefin und Küchenchef wirklich zu tun haben, erzählen sie LUV&LEE bei einem Blick hinter die Kulissen. Insgesamt verfügt das moderne Hotel über 145 Zimmer und Suiten im edel-maritimen Stil. Zum Haus gehören ein Restaurant, eine Bar und ein großer Wellnessbereich und Veranstaltungsbereich.

**Marina Merten
sorgt dafür, dass
nicht nur die De-
koration stimmt,
sondern auch
dafür, dass das
Zimmer in einem
Top-Zustand ist
. Die 22-Jährige
ist seit dem
01. August die
Hausdame im
Hotel und leitet
ein Team von 28
Mitarbeitern.**

Im Gespräch mit LUV&LEE berichtet Merten, wie es dazu kam, dass sie ihr Herz an die Hotellerie verlor. Die junge Hausdame hat ihre Abteilung „im Griff“, wie sie selbst sagt, denn das sei das A und O im Housekeeping. „Ich bin zwar die Chefin, habe ich stets ein offenes Ohr für die Sorgen meiner Mitarbeiter.“ Sie hat auf der Insel Norderney eine klassische Ausbildung zur Hotelfachfrau genossen und dort, wie sie sagt, „unter einem strengen“ gelernt.

Der Begriff „Housekeeping“ stammt eigentlich aus dem Englischen und bedeutet „Haushalt (machen)“. In der Hotellerie ist die Housekeeping-Abteilung zuständig für das Arbeiten auf der Etage und sorgt für saubere Zimmer, eine tadellose Hotelhalle und einen perfekten Empfangsbereich. Nicht zuletzt ist das Housekeeping dafür verantwortlich, dass das Hotel einen makellosen Eindruck hinterlässt.

Dabei muss sich die Abteilung auch an gewisse Vorgaben halten. „Ein Schild von außen an der Tür bedeutet, dass der Gast in keinem Fall gestört werden darf. Wenn sich meine Mitarbeiter nicht sicher sind, ob Gäste im Zimmer sind, müssen sie drei Mal klopfen und dazwi-



schen 20 Sekunden warten; erst dann dürfen sie das Zimmer betreten.“

Merten, die bereits ein größeres Team auf Norderney geführt hat, liebt die Herausforderung in der gehobenen Hotellerie. „Jeder Tag ist pures Adrenalin. Kein Tag ist wie der andere. Obwohl meine Haupttätigkeit darin besteht, Dienstpläne zu erstellen, Mitarbeiter zu akquirieren, Bestellungen aufzugeben und den ‚letzten Check‘ zu machen, kann es auch schon mal vorkommen, dass ich selbst mit einspringe.“ Sie selbst sei auch pin-





gelig und schaue gerne im Urlaub sehr genau, wie die Konkurrenz putzt. „Dabei hebe ich auch mal die Couch etwas oder sehe mir die Toilette von allen Seiten an.“ Ein sauberes und korrekt geputztes Zimmer erkenne sie sofort.

„Ein wichtiges Kennzeichen sind Gläser oder Armaturen“, erklärt die gelernte Hotelfachfrau. „Selbst Fingerabdrücke oder das kleinste Anzeichen von Staub geht bei mir nicht durch.“ So auch an diesem Vormittag, als sie eine Suite ein letztes Mal checkt, bevor sie für Gäste



freigegeben wird. Auf dem Knauf der verglasten Dusche prangen noch Fingerabdrücke. Merten wischt nach, bis es glänzt. Sie liebt die Herausforderung an stressigen Tagen. „Das Zusammenspiel zwischen Housekeeping, Technik und Rezeption ist dabei ein wichtiges Kriterium.“

In der Regel hat die Housekeeping-Abteilung 15 Minuten Zeit, um ein Zimmer zu putzen.

„HIER IM HOTEL IST ES ETWAS ANDERS. WIR HABEN GENÜGEN MITARBEITER, UM NICHT SO EINEM GROSSEN DRUCK AUSGESETZT ZU SEIN; DENN ES KANN AUCH SCHON MAL VORKOMMEN, DASS MAN DIE EINE ODER ANDERE ÜBERRASCHUNG ERLEBT, WENN DER GAST AUSGEHECKT HAT“, BERICHTET SIE SCHMUNZELND.

Wenn die Gäste ein Hotel jedoch betreten, haben sie zunächst Kontakt mit der Rezeption. Im Atlantic Hotel in Wilhelmshaven ist Stefanie Gladis die Empfangsleiterin und Chefin von fünf Rezeptionisten, einem Nachtportier, einem Sicherheitsmitarbeiter und Ansprechpartnerin für bis zu drei Auszubildende. Ein guter Check-in ist für Gladis schon mit dem eigentlich selbstverständlichen „Herzlich willkommen“ verbunden. „Das ist wichtig und auch, dass ich nicht einfach einen Text aufsage, sondern den Gast mit einer gewissen Lockerheit freundlich empfangen und ihm das Haus näherbringe“, sagt die 43-Jährige. Selbstverständlich sei zudem, die Buchung noch einmal zu wiederholen und zu erwähnen, dass im Vorfeld angegebene Sonderwünsche wie etwa der nach einer Allergiker-Bettwäsche erfüllt worden seien. „Stammgäste kann die Rezeption dann auch schon einmal direkt bei der Ankunft mit einem Upgrade in eine höherwertigere Zimmerkategorie überraschen.“

Stefanie Gladis hat in einem kleinen Hotel an der Küste vor 25 Jahren das Hotelfach gelernt und über die Jahre auch in Hamburg gearbeitet. Sie ist so



schrittweise bis in die fünf-Sterne-Hotellerie gekommen. „Ich mag meinen Job total gerne und liebe es, dass jeder Tag anders ist.“ Zum Alltag gehöre dabei vor allem Improvisation. „Mal eben ein Taxi zu bestellen oder für den Kunden in einem auswärtigen Restaurant einen Tisch zu reservieren, wird derzeit schwieriger, weil viele Branchen mit Personalengpässen zu kämpfen haben. Wir arbeiten immer daran, unsere Gäste hier glücklich zu machen“, sagt Gladis.

Der besondere Reiz, den die Hotelbranche für sie habe, liege in den internationalen Arbeitsmöglichkeiten. Gladis selbst hat zweieinhalb Jahre in Schottland und danach in Wien in Hotels gearbeitet. „Diesen großen Vorteil gebe ich immer unseren Auszubildenden als Empfehlung mit auf den Weg.“

In Zeiten immer neuer digitaler Möglichkeiten sieht Gladis dennoch für die klassische Rezeption eine Zukunft. „Gerade in Hotels, in denen die Gäste einen höheren Preis zahlen, braucht es Persönlichkeit und damit auch eine individuelle Ansprache an der Rezeption.“

Gladis gibt zu: „Bei uns ist der Check-in schon sehr ausführlich, weil wir detailliert auf die einzelnen Möglichkeiten des Hauses eingehen, die Bedienung des Fahrstuhles mit der Zimmerkarte erklären und auch in einer Art lockerem Verkaufsgespräch auf Leistungen unseres Spas oder auf extra zu bezahlende Getränkespezialitäten in unserer Bar hinweisen.“

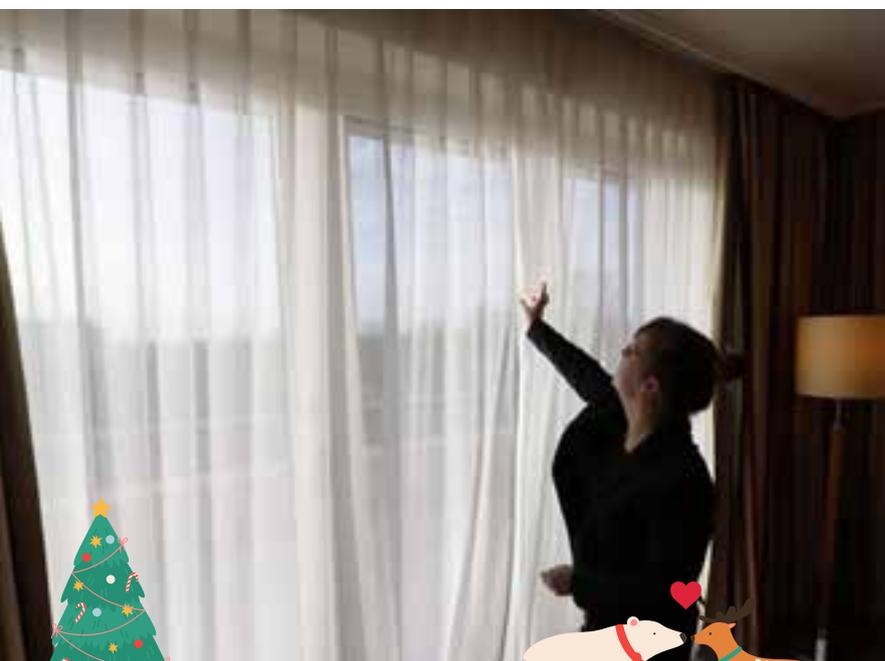
Natürlich wird gleich beim Eintreffen der Gäste auch das kulinarische Angebot des Wilhelmshavener Spitzenhotels erwähnt. Dafür ist seit dem 1. November der 26-jährige Küchenchef Nils Nass verantwortlich. Nach vielen Stationen, unter anderem in Münster, Osnabrück und in der Schweiz, ist der gebürtige



Rheiner nun zurück im Nordwesten. „Ich habe immer darauf hingearbeitet, früh Küchenchef zu werden, und freue mich jetzt darauf, das kulinarische Angebot des Atlantic Hotels, das für Frische und Regionalität steht, weiterzuentwickeln“, sagt Nass, der an der Spitze eines Teams von insgesamt 15 Köchen steht. Darunter sind sechs Auszubildende.

Sie alle haben geregelte Arbeitszeiten von insgesamt acht Stunden. Sein Team teilt sich auf zwei Küchen auf, dies ist eine Besonderheit im Hotel, denn das Hotel hat eine Restaurantküche und eine rein für den Veranstaltungsbereich. Es wird darauf geachtet, dass die geregelten Arbeitszeiten von 8 Stunden eingehalten werden. Während der Vormittag für ihn meist mit Meetings und Büroarbeit gefüllt ist, steht Nass meist ab dem Nachmittag in der Küche.

Die Karte des Hotel-Restaurants „Har-





bour View“ bezeichnet der junge Koch als „klassisch“. Das Team koche modern mit leichten französischen Einschlägen. Geplant ist in Zusammenhang mit der Mitgliedschaft des Hotels im Nationalpark Wattenmeer ein „Wattenmeer-Menü“. Nass will ein vielfältiges Menü kreieren und betont: „Aufgrund der Nähe zum Meer liegt ein solches Angebot einfach nahe und ich sehe hier viel Potenzial, das wir nutzen können. Im Alltag liebt der Koch „die Action in der Küche, wenn wir alle als Team super funktionieren und auf den Punkt abliefern“. Zudem biete ein großes Hotel für einen Koch viel Abwechslung durch das Frühstücksangebot, die Mittagskarte, das Abendessen und das Veranstaltungsgeschäft.

Wenn er mit seinem Team „auf den Punkt“ abliefern muss, bringen auch Sonderwünsche der Gäste die Küchencrew nicht aus der Ruhe. „Heutzutage

muss man direkt Menüs zusammenstellen, die vegane und vegetarische Alternativen beinhalten, und das Reagieren, beispielsweise auf Lebensmittelunverträglichkeiten, gehört zum ganz normalen Arbeitsalltag. Darauf sind wir vorbereitet.“ Nass stellt nach seinen zehn Jahren Berufserfahrung fest, dass sich die Ansprüche der Gäste gewandelt haben. „Die Gäste sind mittlerweile viel eher dazu bereit, für gutes, hochwertiges Essen auch einen Euro mehr zu bezahlen.“

Nils Nass ist ein leidenschaftlicher Koch. Das wird direkt spürbar, wenn er über seine Arbeit spricht. Wie auch seine Kollegen, die Hausdame Marina Merten und die Empfangsleitung Stefanie Gladis, sorgt er dafür, dass Gäste des Hotels in Wilhelmshaven eine unbeschwertere Zeit mit gutem Service haben – und viele Dinge davon nehmen Hotelgäste meist als selbstverständlich wahr.



NOTDIENST IM SCHWIMMENDEN HOSPITAL

EINBLICKE IN DIE ARBEIT ALS SCHIFFSARZT

Das Jahr 2022 ist für den Papenburger Arzt Dr. Ludger Kämmerling mit einem besonderen Erlebnis verbunden. Auf einem neuen Kreuzfahrtschiff der Meyer Werft war der Mediziner als Schiffsarzt an Bord – während der Probefahrt. Er hat LUV&LEE von seinen Erfahrungen berichtet und Einblicke in ein modernes Schiffshospital gegeben.



2016 hat es den Mediziner aus Nordrhein-Westfalen nach Papenburg verschlagen. Hier leitet er die Intensivmedizin und Anästhesie im Marien Hospital. Er ist Facharzt für Anästhesiologie mit den Zusatzbezeichnungen Notfallmedizin, Spezielle Schmerztherapie und Intensivmedizin. Seit März übernimmt der gebürtige Paderborner zusätzlich die Tätigkeit des Ärztlichen Direktors im Marien Hospital.

Weil im Sommer eine Kollegin kurzfristig nicht zur Verfügung stand, wurde Kämmerling als Schiffsarzt für ein neues Kreuzfahrtschiff der Meyer Werft angefragt.

„Ich hatte ein paar Tage Urlaub und von daher passte es für mich zeitlich. Das Schiff war noch ein Arbeitsschiff, an Bord waren etwa 1500 Arbeiter der Werft und 600 Mitglieder der späteren Crew, die das Kreuzfahrtschiff auf die Ablieferung vorbereiteten.“ Es sei somit keine richtige Kreuzfahrt gewesen, „aber alles war absolut faszinierend“, schwärmt Kämmerling. Für ihn war es das erste Mal überhaupt auf einem Schiff „und dann auch gleich auf einem Kreuzfahrtschiff“. Während seiner Zeit an Bord habe er Gelegenheit gehabt, sich den Neubau von „ganz unten bis zur Schornsteinspitze“ anzusehen.

Besonders beeindruckt war der Mediziner von der Geschwindigkeit der Innenausbauarbeiten. „Als ich an Bord kam, habe ich teilweise noch nackte Stahlgerippe im Bereich der Aufzüge gesehen. Innerhalb kürzester Zeit haben

die Arbeiter einzelne Bereiche fertiggestellt. Ich hätte nie gedacht, was auf so einem neuen Schiff innerhalb kürzester Zeit alles fertig wird“, blickt Kämmerling zurück.

Für gewöhnlich bedient sich die Meyer Werft aus einem „Pool“ von Medizinern, die gemeinsam mit den unternehmens-eigenen Sanitätern für die medizinische Versorgung während der Probefahrten an Bord zuständig sind. Er sei mit dem Schiff immer in Küstennähe unterwegs gewesen und habe einen Eindruck von





den vielen Erprobungen bekommen. „An einem Tag wurde das Schiff auf Seetauglichkeit getestet und aufgeschaukelt. Da lag man im Bett wie in einer Kinderwiege und wurde hin- und hergeschaukelt.“

Kämmerlings Arbeitsplatz war gemeinsam mit Pflegern und Krankenschwestern das Bordhospital auf einem der unteren Decks. „Das ist wirklich ein schönes Hospital mit einem sogenannten ‚Trauma-Raum‘ zur Erstversorgung, einer eigenen kleinen Intensivstation,

Sprechzimmer, einem Labor und drei Corona-PCR-Testautomaten, von denen manches Krankenhaus an Land träumt“, so der Papenburger Arzt. Allein auf der Intensivstation sei im Falle eines Falles problemlos eine mehrtägige Behandlung möglich.

Im Rahmen der fünftägigen Probefahrt hatte Ludger Kämmerling vor allem mit seekranken Arbeitern zu tun, denen er spezielle Präparate verabreichte. „Ich hatte mit Seekrankheit keine Probleme, aber es ist schon verständlich, dass einem schlecht wird, wenn man im Innenbereich ohne richtige Orientierung nach draußen auf einer Leiter arbeitet.“ Durch die vielfältigen Innenausbauarbeiten traten auch an jedem Tag kleinere Arbeitsunfälle auf, die Kämmerling versorgte. „Zudem hatten wir ein paar weibliche Crewmitglieder, bei denen eine Harnwegsinfektion behandelt wurde“, so der 55-Jährige.

Wenn ein Kreuzfahrtschiff der Meyer Werft von der jeweiligen Reederei übernommen wird, wird auch die Besetzung des Bordhospitals von den Kreuzfahrtanbietern geregelt. Bei der deutschen Reederei TUI Cruises werden beispielsweise meist deutsche Fachärzte aus den Bereichen Allgemeinmedizin, Innere Medizin, Chirurgie und Anästhesie mit langjähriger Berufserfahrung und

Dr. Ludger Kämmerling leitet im Papenburger Marien Hospital die Intensivmedizin und Anästhesie.





regelmäßigen Weiterbildungen in Rettungsmedizin, Strahlenschutz und Sicherheitstrainings auf See eingesetzt. Alle Gesundheits- und Krankenpfleger, die den Schiffsärzten zur Seite stehen, bringen mehrjährige Berufserfahrung und darüber hinaus ausgiebige intensivmedizinische Kenntnisse und Fähigkeiten mit.

Ludger Kämmerling kann sich nach seinem kurzen Gastspiel als Schiffsarzt „auf jeden Fall“ einen erneuten Einsatz während einer Probefahrt eines Papenburger Schiffsneubaus vorstellen. „Wenn ich eines Tages hier im Krankenhaus meinen Kittel an den Nagel hänge, würde mich das auch im regulären Gästebetrieb sehr interessieren. Das wird ja noch einmal ganz anders sein als jetzt auf einem Arbeitsschiff“, glaubt der Mediziner.

WENN ICH EINES TAGES HIER IM KRANKENHAUS MEINEN KITTEL AN DEN NAGEL HÄNGE, WÜRD MICH DAS AUCH IM REGULÄREN GÄSTEBETRIEB SEHR INTERESSIEREN.

Bis es soweit ist, will Kämmerling mit seiner Frau und seinen drei Töchtern aber erst noch als Kreuzfahrtpassagier Seeluft schnuppern. „Mir hat das unheimlich gut auf dem Schiff gefallen und ich kann mir gut vorstellen, dass das eine tolle Art des Reisens ist.“ Wichtig ist ihm aber dabei, dass die persönliche Jungfernfahrt auf einem Schiff mit überschaubarer Größe stattfindet. „Mehr als 3000 Passagiere sollten da nicht an Bord sein.“





Das Käsehaus RÜCKER

HIER IST KÄSEGENUSS ZUHAUSE

Erleben Sie einen besonderen Ort für Genuss, Kultur und Geschichte. Im Käsehaus bekommen Sie die ganze Palette der RÜCKER-Spezialitäten sowie unsere tagesfrische Küstenbauernbutter und -sahne, Gewürze und Delikatessen. Und das alles auch unverpackt.

Di./Sa. 9:00 – 13:00 Uhr | Do./Fr. 9:00 – 18:00 Uhr

Das Käsehaus, Egelser Straße 117, 26605 Aurich, www.ruecker-kaese-shop.de



JEWELLS SONNTAG – 27. NOVEMBER / 11. DEZEMBER / 18. DEZEMBER 2022 / 8. JANUAR 2023

Bitte reservieren
Sie direkt unter
Tel. 04421 77338-0
oder online:



11.30 –
14.00 Uhr

Moin!

DAS FRÜHSTÜCK FÜR LANGSCHLÄFER
€ 32,00 PRO PERSON

SCHWIMMBÄDER IN DER KRISE?

LUV&LEE fragt nach: Wie wirken sich steigende Energiekosten auf die Friesentherme in Emden aus?

Kälteres Wasser, erhöhter Eintritt und Teilschließungen: Gäste von Hallenbädern müssen sich in unserer Region auf gravierende Änderungen für den Winter einstellen. Mark Börgers, Geschäftsführer der Friesentherme Emden und Prokurist der Stadtwerke Emden GmbH, hat im Interview mit LUV&LEE zur aktuellen Lage klar Stellung bezogen.

LUV&LEE: Wird die Friesentherme bei weiter steigenden Kosten geschlossen?

Gibt es einen Zeitpunkt, an dem das Bad nicht mehr wirtschaftlich zu betreiben ist?

Mark Börgers: Nein, die Friesentherme wird nicht bei steigenden Kosten geschlossen. Eine Schließung oder eingeschränkte Öffnungszeiten wäre aktuell, im Fall eines akuten Gasmangels, eher denkbar. Verschärft sich die Energiekrise greift der Notfallplan und die Bundesnetzagentur legt dann fest, wer wie viel Gas bekommt.

Entspannt durch die Weihnachtszeit

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





Freizeiteinrichtungen wie beispielsweise Schwimm- und Spaßbäder müssten sich dann als erste auf Abschaltungen einstellen. Darüber hinaus war die Situation im Bäderbetrieb bereits vor der Energiekrise angespannt. Monatelang hatte die Friesentherme wegen der Corona-Pandemie geschlossen. Jetzt haben wir wieder geöffnet, aber ein Problem ist geblieben: der massive Personal- und Fachkräftemangel, der nicht nur in Emden sondern bundesweit beklagt wird. Ein Dilemma und im Extremfall müsse der Bäderbetrieb auf Zeit schließen.

Wird es weitere Temperatursenkungen geben oder gibt es gar Änderungen für das Saunaangebot?

Weitere Temperaturabsenkungen wird es nicht geben und das Saunaangebot bleibt unverändert.

In der Friesentherme stehen sechs unterschiedlich temperierte Saunen unseren Gästen zur Verfügung. Bei einer Regulierung, etwa auf durchgehend 60 Grad, um Energie zu sparen, würde das „breite Angebot wegfallen“.

Welche Temperatursenkung ist aus Ihrer Sicht zumutbar?

Die vorgenommene Absenkung der Wassertemperatur um zwei Grad war und ist in einem ersten Schritt das beste Mittel, um Energie und Kosten im Bäderbetrieb zu sparen und aus unserer Sicht absolut zumutbar. Da die Verdunstung von der Wasseroberfläche der größte

Wärmefresser ist, können so ca. 25-30 Prozent des Gesamtenergieverbrauchs eines Hallenbades eingespart werden.

Wie schauen Sie für das Schwimmbad und auch auf für die Schwimmbildung auf die nächsten Monate?

Erfreulicherweise konnten wir aufgrund der gelockerten Corona-Maßnahmen und der abgeschlossenen Revisionsarbeiten alle Bereiche der Friesentherme wieder öffnen. Schwimmkurse und Aqua-Fitness Kurse, die coronabedingt nicht stattfinden konnten, werden wieder angeboten. Außerhalb des nicht-öffentlichen Schwimmens ist die Friesentherme bereits gut ausgelastet. Beispiele sind Schulen und Vereine die bereits eine Vielzahl an Schwimmzeiten außerhalb der normalen Badezeit haben. Des Weiteren unterstützen wir unsere Nachbargemeinden aufgrund von Revisionsschließungen und bieten entsprechende Schwimmzeiten auf Nachfrage an.

Welche Art von Krisenpläne haben Sie in der Schublade?

Die Stadt Emden hat einen Krisenstab zum Thema Energieversorgung eingerichtet. Im engen Schulterschluss mit den Stadtwerken kommen Mitarbeiter*innen aus verschiedenen Bereichen der Stadtverwaltung regelmäßig zusammen, um Einsparmaßnahmen zu erarbeiten und Versorgungssicherheit zu erreichen.

NEU IN FRIESOYTHE KINDERERLEBNISWELT



Thüler Straße 28a · 26169 Friesoythe · ☎ 0 44 91 / 7 84 78-0



DER BLICK IN DEN KÄSELAIB

ISABELL VAN DIEDENHOVEN IST
KÄSE-SOMMELIÈRE BEI RÜCKER IN AURICH

Weinsommelier – davon haben Sie sicher schon einmal gehört, vielleicht auch von einem Biersommelier, aber auch von einem Käsesommelier? LUV&LEE hat im Interview mit Isabell van Dienenhoven von der Auricher Molkerei Rücker gesprochen. Die 33-jährige Gelsenkirchenerin ist gelernte Fleischfachverkäuferin, beschäftigt sich seit 2009 aber schwerpunktmäßig mit Käse. Zunächst an der Verkaufstheke einer Supermarktkette beschäftigt, ist sie heute die erste Käse-Sommelière des Familienunternehmens Rücker, für das sie auch im Außendienst tätig ist.



LUV&LEE: Wir kennen in erster Linie Wein-Sommelière, neu auch Bier- oder Brot-Sommelière. Wie ist die Zunft des Käsesommeliers generell entstanden?

Isabell von Dienenhoven: In Österreich gibt es den Käsesommelier schon länger. Ich habe in Hannover im „Cheese Center“, einem Schulungszentrum für Käsefachverkäufer, meine Ausbildung absolviert. Die Dozenten für die Schulung kommen aus Österreich und der Schweiz. Zwei Wochen lang ging der Unterricht, der aus Lernen und Essen besteht, von morgens bis abends. In dem Rahmen habe ich täglich so zwischen 16 und 18 Käsesorten probiert. Die Prüfung bestand aus zwei Teilen: Nach dem schriftlichen Test kam der mündliche Teil: Hier musste ein Teller mit fünf Käsesorten probiert werden und wir mussten bestimmen, wie der Käse hergestellt wurde, wie die Rindbildung aussieht, ob er mild oder kräftig ist. Am Ende muss der Käse beschrieben werden. Wie und wonach riecht er? Ist er blumig, sind Heunoten enthalten? Die verschiedenen Aromen entstehen je nachdem, wie die Kühe grasen.

In Südtirol stehen die Tiere beispielsweise vielfach in Lavendelfeldern und somit ist später im Käse auch diese Note wiederzufinden.

Wie sind Sie zur Sommelière geworden?

Die Idee entstand, als ich mit Insa Rücker (Teilhaberin der Molkerei Rücker, Anmerkung d. Redaktion) ein Foto-Shooting für die Bewerbung vom „Käsehaus“ hatte. Ich habe dafür eine Torte mit Hirtenkäse hergestellt und dabei schon gemerkt, welche Vielfalt im Käse steckt. Nach dem Shooting saßen wir zusammen und dabei kam die Idee zur Weiterbildung als Käse-Sommelière, denn ich hatte schon vorher den Wunsch, mich weiterzubilden.

Sie sind gleichzeitig auch für Rücker im Außendienst. Inwiefern spielt bei Ihrem Tagesgeschäft Ihre Ausbildung als Käse-Sommelière eine Rolle?

Mit diesem Hintergrund kann ich ganz anders auf Vertriebspartner und Kunden zugehen. Man redet auf einer ganz anderen Ebene miteinander und taucht gemeinsam ab in diese Käsewelt.





Was macht denn, abgesehen von Ihrem Produktportfolio, generell einen guten Käse aus?

Das ist immer Geschmackssache. Ich persönlich mag kräftige Sorten und gerne Käse vom Laib, denn der schmeckt mir einfach besser. Ich weiß auch gerne, dass der Käse in echter Handwerkskunst entstanden ist. Ich liebe die Geschichten hinter den Sorten. Bergkäse entsteht zum Beispiel nur einmal im Jahr in einem Kupferkessel über Rauch.

Woran erkenne ich als Laie beim Blick in die Käsetheke eine gute Qualität?

Eine gute Käsetheke zeichnet zunächst die gute Beratung aus; denn Sie als Kunde wissen meist gar nicht, wo Sie hinschauen sollen, weil die Auswahl so groß ist. Es kommt dann auch auf die Gestaltung der Theke an; denn wo das Auge des Kunden nicht stehen bleibt, bleibt auch der Kunde nicht stehen. Die Wohlfühlatmosphäre ist so wichtig! Eine Käsetheke muss so ausgestaltet sein, dass Sie im Gespräch mit dem Partner beim Einkauf dort stehen bleiben. Die Frische muss man sehen.

Ich kann die Vertriebspartner fundiert über unsere Produkte aufklären, zugleich aber eben auch im Gespräch mit Endverbrauchern die Produkte so nahebringen, dass sie transparent und verständlich mehr über den Käse erfahren.

Welcher Käse liegt im Trend? Das Käsehaus von Rücker zeigt den Besuchern, wie vielfältig die Produkte sind.

Die Leute reisen mehr und interessieren sich mehr für andere Kulturen und damit auch für andere Käsesorten. Man kann sagen, dass der Ziegenkäse im Aufmarsch ist. Die Loire ist zum Beispiel eine Ziegenkäseregion, während Spanienurlauber mit dem Geschmack von Schafskäse nach Hause zurückkehren. Bei Rücker ist aktuell mit dem Ostsee Cheddar ein neues Produkt auf dem Vormarsch. Jedes Kind isst doch gerne Sandwiches, dafür haben wir einen naturgereiften Cheddar kreiert. Nur die Naturreife gibt dem Cheddar eine ganz neue Note. Er ist fantastisch auf einem Burger oder auf einem Sandwich. Mit dieser neuen Produktvariation sprechen wir ein junges Publikum an.



EIN JAHR FÜR DEN WEIHNACHTSMARKT

ZU GAST BEI EINEM HOBBY-DRECHSLER

Artur Kuhn steht in seiner Werkstatt im emsländischen Lathen – wie fast an jedem Tag nach Feierabend zieht er sich in den Raum zurück und arbeitet mit Holz. In den vergangenen Monaten sind hier kleine Kunstwerke, Dekofiguren und auch nützliche Haushaltsartikel wie Obst-Etagere oder Kerzenhalter aus Holz entstanden. Nur ein paar Meter weiter im heimischen Wohnzimmer ist auch seine Frau Birgit kreativ. Das Paar arbeitet auf den Weihnachtsmarkt auf Schloss Clemenswerth hin.



Das Event am zweiten Adventswochenende musste in den vergangenen beiden Jahren wegen der Corona-Pandemie ausfallen. Im vergangenen Jahr war die Vorfreude groß, doch schon kurz nach der Ankündigung, dass der Weihnachtsmarkt nach der 2G-Regel doch durchgeführt werden könne, mussten die Veranstalter die Reißleine ziehen und erneut absagen. „Wir haben somit für dieses Jahr viele Artikel auf Lager, die schon für 2021 vorgesehen waren“, erzählt Kuhn im Gespräch mit LUV&LEE. Mit „Lager“ meint er den Dachboden seines erst in diesem Jahr bezogenen Wohnhauses am Lathener Ortsrand. Das Paar hat den Neubau unter anderem auch nach den Wünschen des Hobby-Drechsers gestaltet. „Mir war schon wichtig, dass meine Holzwerkstatt perfekt ins Haus

integriert wird“, sagt der 57-Jährige. Die Arbeit mit Holz ist seit vielen Jahren seine Leidenschaft. „Als die Kinder klein waren, habe ich mein Hobby zurückgestellt, aber jetzt bin ich so seit etwa fünf Jahren wieder sehr aktiv.“ Am liebsten arbeitet Kuhn mit Obstholz, „wegen der besonderen Maserung und der schönen Farbe“, wie er sagt. Das wird beim Blick auf einige handgefertigte Obstschalen, Teller und Schüsseln auch deutlich.

In der der Werkstatt angrenzenden Garage stehen schon jetzt einige gepackte Kartons mit den verschiedenen Holzartikeln für den Weihnachtsmarkt bereit. „Auf dem Dachboden sind viele Dinge, die für das letzte Jahr schon fertig waren“, sagt Kuhn. Inspiration für die verschiedenen Dinge hat sich





der Emsländer unter anderem im Erzgebirge geholt. Die Region in Sachsen ist bekannt für seine charakteristischen Weihnachtsartikel aus Holz. Gemeinsam mit seiner Frau hat Kuhn in diesem Sommer eine Woche lang hinter die Kulissen verschiedener Werkstätten geschaut.

Dabei herausgekommen sind unter anderem Kuhns winterliche Schneemänner, für die Ehefrau Birgit die Schals gehäkelt hat. Ebenfalls passend zur Vorweihnachtszeit sind kleine Engel im Angebot, die eine kleine Kerze „tragen“, oder Teelichter aus verschiedenen Holz-

„Das war sehr interessant. Ich schaue mir immer aus Holz gefertigte Dinge ganz genau an und überlege dann, wie ich die eine oder andere Idee umsetzen kann.“



BEI DER PREISKALKULATION VERTRAUEN DIE BEIDEN IHREM GEFÜHL. ERHÄLTlich SIND SO ZUM BEISPIEL HOLZSCHALEN IN VERSCHIEDENEN GRÖSSEN ZWISCHEN FÜNF UND 20 EURO, EIN GROSSER DEKO-BÄR HINGEGEN KOSTET 50 EURO. INSGESAMT BIETET ARTUR KUHN MIT SEINER FRAU BIS ZU 150 ARTIKEL AUF CLEMENSWERTH AN.

sorten und in verschiedenen Größen. „Wenn ich nach Feierabend in meine Werkstatt gehe, dann tauche ich hier für drei bis vier Stunden völlig ab“, sagt der Emsländer. Im Wohnzimmer arbeitet seine Frau dann oft an kleinen gehäkelten Tierchen, die sich für Kinderwagen oder als Kuscheltiere für Babys eignen. Für das Paar ist all das keine Arbeit, sondern ein Hobby, „das sich irgendwann verselbstständigt hat“, erinnert sich Artur Kuhn.

Die beiden hoffen, dass sie auf dem Weihnachtsmarkt auf Schloss Clemenswerth einige ihrer Arbeiten verkaufen können, und sind sich der aktuellen Situation mit gestiegenen Kosten schon bewusst. „Natürlich hat man das im Hinterkopf, aber wir glauben zu Weih-

nachten an eine generelle Kauflaune der Menschen, wenn sie Weihnachtsmärkte besuchen. Dieses Fest ist den Menschen immer noch heilig“, meint Birgit Kuhn.

Das Paar betreibt am 3. und 4. Dezember einen von mehr als 80 Ständen auf dem Clemenswerther Adventsmarkt und hofft gemeinsam mit den Veranstaltern nach der Pandemiepause wieder auf eine große überregionale Resonanz. Die Kuhns sind jedenfalls bereit, die Kisten mit individuellen Holzartikel und Handarbeiten füllen sich bis dahin noch weiter.

Der Eintrittspreis für „Advent auf Schloss Clemenswerth“ beträgt fünf Euro. Der Weihnachtsmarkt ist am 3. Dezember von 13 Uhr bis 22 Uhr und am 4. Dezember von 11 Uhr bis 19 Uhr geöffnet.



MARA BOSSERT AUS NORDEN ARBEITET FÜR WELTWEITE GERECHTIGKEIT

MITTE DER NEUNZIGER JAHRE ÜBERNAHM SIE
IHRE ERSTE PARTNERSCHAFT

Es war ihr immer wichtig, direkten Kontakt zu ‚ihren‘ Kindern zu haben, was allerdings nur mit großen Reisen und langen Besuchen ging. Mara Bossert, gebürtige Bielefelderin, lebt seit 2020 am Rande von Norden, direkt hinterm Deich. Dort vermietet sie Ferienappartements. Sie und ihr Mann wollten hier einfach etwas mehr Ruhe finden. Überhaupt hätten sie in der Region schon viele Jahrzehnte Urlaub gemacht. „Für uns“, so Bossert, „kam eigentlich nur Norden in Frage.“ Nach den inzwischen gut zwei Jahren in Ostfriesland bedauert Mara Bossert nun nur, „dass wir das nicht schon viel eher so gemacht haben.“



Mitte der neunziger Jahre sah Mara Bossert eine Information des Kinderhilfswerks „Plan International“. Schnell war ihr Interesse geweckt, sie übernahm eine Patenschaft für ein Mädchen in Tansania und später eine weitere Patenschaft in Kolumbien. Schnell kamen regelmäßige Informationen der Hilfsorganisation, die ihr Wissen über Entwicklungszusammenarbeit und das Leben von Mädchen in armen Ländern vertieften. Mara Bossert: „Da wurde mir erstmals wirklich bewusst, wie benachteiligt gerade Mädchen vor allem in Entwicklungsländern sind.“ So würden besonders Mädchen weitgehend von schulischer Bildung abgeschnitten.

Das Wissen um diese Zusammenhänge ließ Mara Bossert nicht mehr los. Sie begann, sich ehrenamtlich für das Kinderhilfswerk „Plan International“ zu engagieren.

Auf eigene Kosten besuchte sie verschiedene Projekte in Malawi, Tansania, Kenia und Uganda. In Uganda wurde Bossert mit dem Thema AIDS konfrontiert. Sie besuchte Dörfer, in denen es kaum noch eine mittlere Generation gab. Die meisten Eltern waren an AIDS, Tuberkulose oder anderen vermeidbaren Krankheiten gestorben. Es gab nur ganz alte Menschen und Kinder. Uganda sei das Land der Kinder, rund die Hälfte der Bevölkerung sei jünger als 14 Jahre.

Bossert: „Wir besuchten viele Kinderhaushalte. In einem musste ein 12-jähriger Junge seine kleinen Geschwister

versorgen, ohne Hilfe eines Erwachsenen.“ All diese Erlebnisse veranlassten Mara Bossert, weitere Hilfen zu organisieren. Zunächst übernahm sie eine weitere Patenschaft. Das Mädchen, diesmal aus Uganda, heißt Gorrett und lebte zu dieser Zeit in einem Heim für Waisen. Bossert entschloss sich, ihren 50. Geburtstag in diesem Heim zu feiern, ein ganz besonderes Erlebnis.

Bossert erzählt: „Ein paar Tage später bin ich zusammen mit meinem Patenkind Gorrett und ihrer Freundin Pauline auf den Markt gegangen. Ich hatte jedem Mädchen umgerechnet 20 Euro gegeben, über die sie frei verfügen konnten. Einzige Bedingung war, dass sich jede ein Paar feste Schulschuhe kaufen sollte. Als sie damit fertig waren, dachte ich, dass sie sich nun Hautcremes und schöne Shirts oder Röcke kaufen würden. Nein – weit gefehlt. Sie gingen geradewegs auf einen Stand zu und kauften jede einen ganzen Arm voll der Ware, die dort angeboten wurde. Ich konnte gar nicht glauben, was ich sah. Beide Mädchen hatten sich mit ganz vielen Paketen mit Damenbinden eingedeckt. So erfuhr ich, dass Mädchen nicht zur Schule gehen können beziehungsweise dürfen, wenn sie menstruieren, da hierfür in der Regel keine Hygieneartikel finanziert werden können.“





ZWISCHENZEITLICH HATTE MARA BOSSERT IM JAHR 2013 IN DEUTSCHLAND EINEN EIGENEN VEREIN GEGRÜNDET, UM IM OSTEN UGANDAS EINE SCHULE ZU BAUEN UND DORT INSBESONDERE MÄDCHEN ZU UNTERSTÜTZEN. HEUTE GEHEN ÜBER 200 KINDER IN DIESE SCHULE.

Bosserts Patenkind Gorrett besuchte mit ihrer finanziellen Unterstützung eine weiterführende Schule und studierte später Sozialarbeit, um danach Mädchen und Frauen in einem Krankenhaus zu betreuen.

Zwischenzeitlich hatte Mara Bossert im Jahr 2013 in Deutschland einen eigenen Verein gegründet, um im Osten Ugandas eine Schule zu bauen und dort insbesondere Mädchen zu unterstützen. Heute gehen über 200 Kinder in diese Schule.

Ende 2019 gab Mara Bossert den Vereinsvorsitz ab. Sie wollte sich damit endlich mal ausschließlich um ihr Privatleben kümmern, erklärt sie LUV&LEE im Gespräch. Das aber gelang zunächst nicht. Wegen der Corona-Pandemie verlor Gorrett ihre Arbeit im Krankenhaus, viele Abteilungen mussten schließen. Bossert: „Nach langen Überlegungen haben Gorrett und ich eine kleine Selbsthilfegruppe gegründet.“ Zusammen wollten die beiden Frauen ein kleines Bildungszentrum aufbauen. Mit Unterstützung ihres Mannes und zahlreicher Freunde sammelte Mara Bossert Geld für die Anschubfinanzierung des Projekts, das jetzt von ihrem ehemaligen Patenkind geleitet wird. Aktuell haben sechs Mädchen dort eine Ausbildung zur Schneiderin abgeschlossen, weitere Mädchen werden folgen. Daneben lernen jeweils sechs Mädchen, Backwaren herzustellen und auf dem Markt zu verkaufen. Parallel werden die jungen Frauen an zwei Tagen schulisch unterrichtet. „Mittlerweile“, so Bossert, „trägt sich das kleine Projekt im Großen und Ganzen selbst.“ Und natürlich hat die Wahl-Norderin auch hier an der Küste wieder ein neues, das fünfte, Patenkind angenommen. Diesmal aus Kolumbien.





DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 11. FEBRUAR 2023. DANN IM HEFT: EIN ÜBERBLICK ÜBER MODERNE MOBILITÄT, ANGEBOTE, REISETRENDS UND MOBILES REISEN. DAZU TIPPS UND HINTERGRÜNDE VON EXPERTEN.

KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

Das Lifestylmagazin im Nordwesten beziehen 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: 28. November 2022
Redaktionsschluss dieser Ausgabe:
22. November 2022

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

Christoph Assies, Joachim Mittelstädt, Diethelm Kranz, Aylin Krause-Buß

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Adobe Stock, ATLANTIC Hotel Wilhelmshaven, Christoph Assies, Dr. Ludger Kämmerling, Janina Assies, Hannes Burlager, Emil Nolde, Junges Paar, 1913, Farblithografie. Kunsthalle Emden (c) Nolde Stiftung Seebüll, Emil Nolde, Mohn, Dahlien, Ritter-sporn, um 1930/1940, Aquarell auf Japanpapier. Kunsthalle Emden © Nolde Stiftung Seebüll, Lese-Zeichen - Buchhandlung GmbH & Co. KG, Freepik, Ludwig Schumacher, Joachim Mittelstädt, Jumbo Verlag, Michael Wessels www.miwe-fotos.de, Ostfriesland.travel, Papenburg Marketing GmbH, rororo Verlag, Ostfriesisches Landesmuseum Emden, Papenburg Kultur, Piper Verlag, Tobias Bruns, Rücker GmbH, Wolfgang Weißling, Weets





OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN

MELANIE SCHULTE

Schiff Unglück Mythos

22.12.2022 – 28.1.2024

Gefördert
durch

EWE | STIFTUNG

 Sparkasse
EMDEN

 Niedersächsische
Sparkassenstiftung

 1820
DIE KUNST
GESELLSCHAFT FÜR BILDENDE KUNST UND
WIEN-ÄNDISCHE ALTEKUNST SEIT 1820

 OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT

 SEAPORT
EMDEN

Mit freundlicher Unterstützung durch den Freundes- und Förderkreis Ostfriesisches Landesmuseum Emden

Ostfriesisches Landesmuseum Emden – Brückstraße 1, 26725 Emden – www.landmuseum-emden.de

SANTAS LIEBLINGSFAHRZEUG.

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



JETZT MTL. AB
199,- €¹

Abbildung zeigt Sonderausstattungen gegen Mehrpreis.

www.autohaus-schwarte.de

Wir wünschen Ihnen eine schöne 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 2023 mit einer Probefahrt mit dem **ŠKODA KAMIQ ACTIVE**. Auf unseren City-SUV können Sie sich immer verlassen. Da macht das Einsteigen besonders viel Spaß. Jetzt bereits **ab 199,00 €** monatlich¹.

EIN ANGEBOT DER ŠKODA LEASING¹:

ŠKODA KAMIQ ACTIVE (Benzin) 1,0 TSI 70 KW (95 PS) 5-GANG MECH.

Leasing-Sonderzahlung (inkl. Überführung)	899,00 €	Vertragslaufzeit	48 Monate
Jährliche Fahrleistung	10.000 km	36 mtl. Leasingraten	199,00 €

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, kombiniert: 5,4; innerstädtisch: 6,6; Stadtrand: 5,1; Landstraße: 4,7; Autobahn: 5,8. CO₂-Emission in g/km, kombiniert 123 g/km. Effizienzklasse B (WLTP-Werte)².

¹Ein Angebot der ŠKODA Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig. Inkl. Überführungskosten. Dieses Angebot gilt für Privatkunden und nur bei Abschluss eines Leasingvertrags für das angegebene Modell im Aktionszeitraum vom 01.10.-31.12.2022. Wird der Vertrag im Fernabsatz geschlossen, besteht ein Widerrufsrecht für Verbraucher. Nicht kombinierbar mit weiteren Sonderaktionen. Bonität vorausgesetzt. ²Die angegebenen Verbrauchs- und Emissionswerte wurden nach dem gesetzlich vorgeschriebenen WLTP-Verfahren (Worldwide Harmonized Light Vehicles Test Procedure) ermittelt, das ab dem 1. September 2018 schrittweise das frühere NEFZ-Verfahren (neuer europäischer Fahrzyklus) ersetzt. Der Gesetzgeber arbeitet an einer Novellierung der Pkw-EnVKV und empfiehlt in der Zwischenzeit für Fahrzeuge, die nicht mehr auf Grundlage des NEFZ-Verfahrens homologiert werden können, die Angabe der WLTP-Werte, welche wegen der realistischeren Prüfbedingungen in vielen Fällen höher sind als die nach dem früheren NEFZ-Verfahren. Informationen zu den Unterschieden zwischen WLTP und NEFZ finden Sie unter <http://www.skoda-auto.de/wltp>.

**AUTOHAUS GEBR. SCHWARTE
AURICH GmbH**
Emder Str. 31, 26607 Aurich
T 04941 15-100
aurich@autohaus-schwarte.de

**AUTOHAUS GEBR. SCHWARTE
EMDEN GmbH**
Teutonenstr. 11, 26723 Emden
T 04921 9780-0
emden@autohaus-schwarte.de

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