AUSGABE 02|23
www.luv-und-lee.info

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

TOURISMUS
Mini-Kreuzfahrt ab Emden

ANKERPLÄTZE
Dorfladen mit persönlicher Note

KINO
Neue Filmbar-Staffel

VERANSTALTUNGEN
Event-Übersicht für den Nordwesten

SPECIAL
Kulinarik-Hotspots in der Region

KULTUR
Die Jahreshighlights von Papenburg Kultur 23/24

WIRTSCHAFT
Vom Milchviehbetrieb zum Eisproduzenten

Über 30 Mal vor Ort – Ihre modAS-Händler an der Küste

Baltrum	**Stadtlander,** Westdorf 115
Bensersiel	**Sieler Laden,** Hauptstraße 13
Bremerhaven	**Der Wassermann,** Fischereihafen, An der Packhalle IV **Waterkant Souvenirs,** Bürgermeister-Smidt-Str. 55
Borkum	**Kaufhaus Henny Akkermann,** Bismarckstr. 15 **Seesack Borkum,** Bismarckstr. 35
Carolinensiel	**Carolinensieler Leuchtfeuer,** Kirchstr. 1 **Presento,** Bahnhofstr. 6
Cuxhaven	**Gundy's Stöber Deel,** Wehrbergsweg 4-6 **Käptn's Store,** Kapitän-Alexander-Str. 45 **Bucht Rabauken,** Schillerstr. 13
Ditzum	**EDEKA-Markt Blank,** Pogumer Str. 1
Emden	**J. H. Schmeding,** Bollwerkstr. 4 **Gaby Natur- & Kindermode,** Große Straße 23
Esens	**tomBrook,** Steinstr. 30
Greetsiel	**Textilhaus Conradi,** Mühlenstr. 25 **Meeresbrise,** Mühlenstr. 7
Helgoland	**Mode Truhe,** Oberland, Steanaker 357
Hooksiel	**Hooksieler Lädchen,** Lange Straße 37
Horumersiel	**53° Nord,** Goldstr. 14
Jever	**Textilmanufaktur Jever,** Schlachtstr. 20
Juist	**Textilhaus Tiemann,** Strandstr. 6
Langeoog	**Modevitrine Peters,** Hauptstr. 33
Leer	**Alstadt Boutique de la Mer,** Brunnenstr. 21
Neuharlingersiel	**Fischerei-Genossenschaft,** Cliner Straat 14 **Deichkontor,** Zum Deich 2
Norddeich	**Wullhörn,** Dörper Weg 7a
Norderney	**Shippy,** Jann-Berghaus-Str. 74
Wangerooge	**Celia / Neptuns,** Zedeliusstr. 36
Wurster Nordseeküste	**Wurster Webstube,** Wremer Str. 140 **Strandboutique,** Sieltrift 4
Wittmund-Leerhafe	**modAS Bekleidung,** Hauptstr. 6

Besuchen Sie auch unseren Onlineshop **modas-bekleidung.de**

04462 / 99968-0 info@modas-bekleidung.de www.modas-bekleidung.de

LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

„Gut leben ist gar nicht schlecht", lautet ein Sprichwort. Dazu gehört zweifelsohne auch ein schöner Abend mit dem oder den Lieblingsmenschen und mit einem besonderen Essen – entweder schick, gediegen oder locker in einer ausgesuchten Location. Unser Kulinarik-Special in dieser Ausgabe hat genau dafür die perfekte Inspiration: von der Sterneküche bis zur Streetfood-Bude, die Sie sogar für Ihre private Fete mieten können. Hinter allen kulinarischen Stories stecken Menschen mit viel Leidenschaft für gutes Essen und Gastlichkeit.

Genießen Sie die Frühjahrsausgabe von LUV&LEE auch mit den perfekten Tipps für Ihre Freizeit in den „Ankerplätzen". Vielfältig, regional und kompakt dann, wenn wir endlich wieder mehr Zeit an der frischen Luft im Nordwesten verbringen können.

Denken Sie daran: Wenn Sie keine unserer fünf Ausgaben im Jahr mehr verpassen möchten, abonnieren Sie LUV&LEE. Infos dazu gibt es auf Seite 46.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

das Team von LUV&LEE

INHALT

DIE LUV&LEE ANKERPLÄTZE AB SEITE 5

HIER IST ETWAS LOS IN DER REGION SEITE 6

MINI-KREUZFAHRT AB EMDEN SEITE 10

LUV&LEE-LESETIPPS SEITE 14

DAS NORDSEEHEILBAD MIT CHARME – BENSERSIEL SEITE 18

LUV&LEE KULINARIK-SPECIAL SEITE 24

WEIN KOMMT AUCH IM NORDEN GUT AN SEITE 32

SLOW FOOD OSTFRIESLAND BEGEISTERT JUNGE KÖCHE SEITE 36

WIE EIN GASTRONOM FREUND UND ENTERTAINER FÜR DIE GÄSTE IST SEITE 42

LUV & LEE – ANKERPLÄTZE

Es wird so langsam wieder wärmer, wir bereiten unsere Gärten auf den Sommer vor, brennen aber auch sicherlich darauf, die Veranstaltungen in der Region wieder besuchen zu können. LUV&LEE gibt in den „Ankerplätzen“ Inspiration für die Freizeit. Wie wäre es zum Beispiel am Maifeiertag mit einem Bummel über die Landpartie in Wiesmoor oder mit einem schönen Abend bei bester Livemusik zum Auftakt des Konzertsommers in Papenburg?

Für die ersten Sonnenstrahlen im Strandkorb haben die Expertinnen der LeseZeichen-Buchhandlungen wieder ganz persönlich Lesestoff für Sie zusammengefasst.

Gute, besondere Filme abseits des Mainstreams bietet die Reihe „Filmbar“ in den Kinos in Papenburg, Leer und Aurich. Wir haben die Übersicht über das Programm im zweiten Quartal. Und zu guter Letzt könnten Sie jetzt in die Planungen für eine Minikreuzfahrt ab Ostfriesland einsteigen. In diesem Sommer legt nämlich ab Juni die Kreuzfahrtfähre „Romantika“ der Holland Norway Lines ab Emden in Richtung Kristiansand/ Norwegen ab.

Das und noch mehr Inspiration für den Start in den Frühling auf den folgenden Seiten in den „Ankerplätzen“ von LUV&LEE.

HIER IST ETWAS LOS IN DER REGION

Jetzt zum Frühjahr ist es doch wieder an der Zeit, Ausflüge und Events mit der Familie zu planen. LUV&LEE hat eine kleine Auswahl zusammengestellt.

PAPENBURG

13. OLB-Citylauf Papenburg, 23. April, ab 13 Uhr
Der bekannte Citylauf durch Papenburgs Innenstadt steht erneut in den Startlöchern. Dabei gibt es ein buntes Rahmenprogramm mit verschiedenen Livebands. Neu in diesem Jahr: Es gibt einen Firmenstaffellauf.

Tanz in den Mai, 30. April, ab 22 Uhr
DJ Casa heizt die Kesselschmiede in Papenburg ein. Der Eintritt beträgt an der Abendkasse 10,00 Euro. Zusätzlich gibt es Tickets in Papenburg im Stahlbiegershop für 8,00 Euro, zzgl. 0,50 Cent VVK-Gebühr.

Traditionelle Maifeier, 1. Mai, bei Schulte-Lind, ab 11.30 Uhr
Der Gastronomiebetrieb Schulte-Lind öffnet am Maifeiertag seine Terrasse. Es gibt kalte Getränke, Spargel zum Sattessen (auf Vorbestellung), es wird gegrillt und für die Kleinen steht ab 14 Uhr Ponyreiten auf dem Programm.

Start des Konzertsommers, 5. Mai, Michaelisplatz, ab 19 Uhr
Auftakt der beliebten Reihe mit kostenlosen Konzerten von Coverbands im ganzen Stadtgebiet findet auf dem Michaelisplatz statt. Insgesamt gibt es wieder acht Termine. Start ist jeweils immer um 19 Uhr. Gäste können sich auf einen vielfältigen Sommer voller Livemusik freuen. Informationen, auch zu den einzelnen Acts, gibt es unter www.papenburg.jetzt

DIE REGION

Eröffnung der Püntensaison, 1. Mai, Leer und Umgebung
Seit über 450 Jahren überquert die handgezogene Fähre (Treidelpünte) am Zweistrom von Leda und Jümme in Wiltshausen die Jümme. Die Fährzeiten sind von Mittwoch bis Sonntag. Am 1. Mai gibt es eine Party zum Saisonauftakt mit kulinarischen Besonderheiten und musikalischer Unterhaltung.

Besichtigung im Emssperrwerk, Termine ab Mai, Moormerland
Eines der modernsten Sperrwerke in Europa öffnet wieder seine Türen. Ab dem 06. Mai können Besucher ohne vorherige Anmeldung das Emssperrwerk hautnah erleben. Der zweite Termin ist am 27. Mai. Danach finden Führungen immer samstags um 15 Uhr statt. Weitere Termine sind von Juni bis Oktober. Kinder bis sechs Jahren sind frei. Erwachsene zahlen 6 Euro. Weitere Informationen gibt es unter www.suedliches-ostfriesland.de

Landpartie-Premiere in Wiesmoor, 1. Mai, 10 Uhr bis 18 Uhr
Im Gartenpark des Blumenreiches Wiesmoor findet am Maifeiertag die zweite Landpartie statt. Neben kulinarischen Angeboten sind Pflanzen und Gartenartikel sowie Dekorationsartikel für die heimische grüne Lunge im Angebot. Weitere Infos unter www.wiesmoor.de

Geranienmarkt in Aurich, 7. Mai, 9 bis 18 Uhr
Rund 40 Gärtner aus der Region präsentieren auf dem Geranienmarkt in der Auricher Innenstadt ihre Waren. Der Marktplatz verwandelt sich ab 8 Uhr in ein Blütenmeer, die Geschäfte sind ab 13 Uhr geöffnet, alle Straßencafés und Restaurants locken mit regionalen Gerichten. Die vielen teils exotischen Blumen und Pflanzen, die an diesem Sonntag auf dem Marktplatz verkauft werden, geben einen schönen Vorgeschmack auf den nahenden Sommer.

14. Festival zwischen den Jahren, 12. – 14. Mai, Engerhafe
Auch wenn das beliebte Festival inzwischen nicht mehr im Dezember, sondern im Mai stattfindet, ist die Begeisterung der zahlreichen Fans aus Nah und Fern ungebrochen. Diesmal treffen sich diese Fans zum 14. Mal. Neben zahlreichen Künstlern und Gruppen aus den Niederlanden, aus Schottland und Deutschland wird mit Sally Jones und ihrer Band mal wieder eine Gruppe aus den USA dabei sein. Jones, Bluegrass-Ikone aus Tennessee, präsentiert Songs aus ihrer fast dreißigjährigen Musikgeschichte. Und natürlich wird das „Otto Groote Ensemble“ mit seiner Band dabei sein. Details zum Programm gibt es auf der Internetseite des Vereins „Kunst und Kultur in Ostfriesland“ (www.kunstundkulturinostfriesland.de)

Matjestage in Emden, 2. – 4. Juni, Emden
Anfang Juni dreht sich in Emden wieder alles um die kleinen Fische, denn die Matjestage werden zum 32. Mal in der Seehafenstadt ausgerichtet. Viele Traditionsschiffe aus dem In- und Ausland machen im Binnenhafen und im Ratsdelft fest und bringen Seefahrerromantik in die Stadt. Abends sorgen Livebands für die richtige Unterhaltung. Am 3. Juni findet der 31. Emder Matjeslauf statt. Weitere Infos unter www.matjestage.de

FRIESENTHERME EMDEN

AQUAFITNESS in der Friesentherme

Anmeldung: Für die Kurse können Sie sich am Empfang der Friesentherme oder online anmelden.
Theaterstr. 2 • 26721 Emden
Tel. 0 49 21 / 39 60 00
info@friesentherme-emden.de
www.friesentherme-emden.de

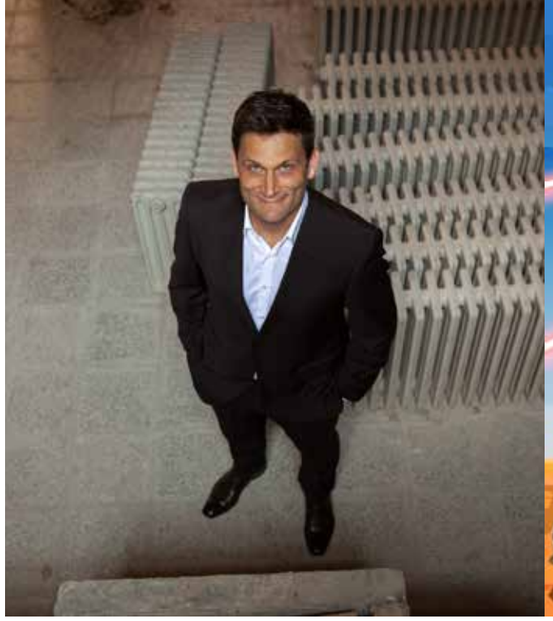
Aqua Gymnastik
Dieses Training im Wasser belastet alle Muskeln optimal, so dass Kraftfähigkeit, Beweglichkeit und Ausdauer sanft und intensiv verbessert werden, ohne dass man geschlaucht aus dem Pool steigt. Einige Krankenkassen übernehmen die Kosten für diese Präventionsleistung.
8 Termine zu je 45 Min • Montags um 14 Uhr • Kursgebühr 85 €
max. 15 Teilnehmer pro Kurs • Kursbeginn am 17. April

Aquapower
Aquapower Kurse bringen Spaß und Action im Wasser. Sie trainieren mit einem Lächeln auf den Lippen ihre gesamte Muskulatur. Außerdem werden Ihre Gelenke bei dieser Sportart stark entlastet. Einige Krankenkassen übernehmen die Kosten für diese Präventionsleistung.
8 Termine zu je 45 Min • Montags um 15 Uhr • Kursgebühr 85 €
max. 15 Teilnehmer pro Kurs • Kursbeginn am 17. April

„ALL TOGETHER“ MIT DEM NEUEN PROGRAMM VON PAPENBURG KULTUR

AKTUELLE HIGHLIGHTS FÜR DIE SAISON 23/24

„All Together“ – unter diesem Motto steht die Saison 2023/2024 von Papenburg Kultur. LUV&LEE traf Kulturreferent Ansgar Ahlers, der im Gespräch Einblicke in die neue Saison gab und sich sehr auf die ersten neuen Highlights in der Fehnstadt freut.



„Der Auftakt der diesjährigen Saison findet bereits noch vor den Sommerferien am 1. Juli statt.“ Bei Papenburg Kultur freue man sich sehr auf die neue Saison, denn das neue Programm sei vielseitiger denn je. „Neben klassischen Veranstaltungen gibt es erstmals ein Theaterstück, das interaktiv wird. Mit den Partnern von Theaterlust („Die Päpstin“ und „Hildegard von Bingen“, Anmerkung der Redaktion) werden die Zuschauer selbst zu den Akteuren und entwickeln ihr eigenes, modernes Theaterstück. Eben nach dem Motto ‚All-Together‘“, verdeutlicht Ahlers. Mit großer Freude und intensiver Arbeit gehe es nun mit den Planungen zu den zwei Top-Veranstaltungen von „All-Together“ weiter.

Dazu gehört „Papenburg musiziert“ am Samstag, 1. Juli 2023. Bei der Open-Air-Veranstaltung im Stadtpark können Vereine, Chöre und Vereine aus Papenburg musizieren. Ideengeber ist laut Kulturreferent Ahlers der Lehrer Hagen Stach. Gefördert werden soll damit das musikalische Programm in der Stadt, damit kleine Vereine auch die Möglichkeit bekommen, die Bühne für sich zu nutzen. Zusammen mit dem Marinemusikkorps plant das Eventteam am Ende des Tages ein gemeinschaftliches Spiel aller beteiligten Musiker im Stadtpark. Wer noch am Event teilnehmen möchte, kann sich bei Papenburg Kultur melden.

Eine weiter Top-Veranstaltung und bereits zum fünften Mal Teil des kulturellen Programms ist „Film in Concert“, das vom 7. bis zum 10. September als Open-Air-Event im Stadtpark stattfindet. Den Auftakt bildet am Donnerstagabend ein noch streng geheimer Star-Auftritt im aufwendig illuminierten Stadtpark. Weiter geht es Ansgar Ahlers zufolge mit preisgekrönten Kinofilmen, spannenden Mitmachevents und großartigen Konzerten. Namensgebendes Event und Höhepunkt am Samstagabend ist „Film in Concert 5“ mit Salaputia Brass. Die berühmten Klänge von Indiana Jones und Co. erwachen hier zum Leben. „Der große Knall“, wie Ahlers es nennt, erwartet die Besucher am Ende des Wochenendes beim einzigen Open-Air-Auftritt der weltweit ersten Dino-Metal-Band: „Heavysaurus – Rock´n´Rarr für Kinder“

Neu in diesem Jahr ist eine Kooperation mit den „Gezeitenkonzerten“ Im Rahmen der Eventreihe tritt am Sonntag, 30. Juli, der Comedian Christian Ehring auf. Ehring ist Autor, Kabarettist und Musiker. Seit 2001 ist er mit seinem Solo-Programm auf den Bühnen Deutschlands unterwegs. Dazu gehören„Zypressen bei Sonnenaufgang“ oder sein neues Programm „Stand jetzt“. Ehring bringt hochaktuelle und sehr persönliche Kommentare zur Lage der Nation; hintergründig, schwarzhumorig und perfide politisch. Seine Entertainer-Qualitäten sind im wahrsten Wortsinne ausgezeichnet.

Zum Start in die „gemütliche Jahreszeit“ hat Ansgar Ahlers die „Orgel-Symphonie“ für Sonntag, 5. November mit den Bremer Philharmonikern verpflichtet. Sowohl Pjotr Iljitsch Tschaikowskys „Serenade“ als auch die Orgelsymphonie von Camille Saint-Saëns sind absolute Klassiker, auf die sich die Zuhörer freuen können. 70 Musiker wollen das Publikum in einen Rausch der klassischen Musik entführen. Begleitet wird das Ganze von Christian Schmidt, der an der Orgel spielt.

Ansgar Ahlers, ein enthusiastischer Kulturmacher, der im Gespräch mit LUV&LEE seine unbändige Begeisterung versprüht, möchte sein Angebot durch das bereits aus dem Vorjahr bekannte Kartenmodellsystem mit verschiedenen Rabattmöglichkeiten noch bekannter machen. „Das Kartensystem hat sich sehr bewährt. Neben Bronze-, Silber-, und Goldkarten können Kulturbegeisterte auch Platinkarten erwerben. Die Karten kosten zwischen 70 Euro und 470 Euro und können für

verschiedene Veranstaltungen eingelöst werden. Bei der Platinkarte haben unsere Gäste sogar ihren festen Sitzplatz.“

Da Ahlers den kulturellen Bereich in Papenburg noch stärker fördern möchte, hat er sich dafür eingesetzt, dass die Preise für die kommende Saison nicht erhöht werden. Weitere Details zum vollständigen Programm und zu den Karten von Papenburg Kultur gibt es unter www.papenburg-kultur.de.

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

MINI-KREUZFAHRT AB EMDEN

HOLLAND NORWAY LINES NIMMT VON OSTFRIESLAND KURS AUF NORWEGEN

Emden bekommt eine Fährverbindung nach Norwegen. Weil die bisherigen Anlegeflächen im niederländischen Eemshaven für Offshore-Umschlag benötigt werden, war die Reederei Holland Norway Lines (HNL) auf der Suche nach einer Alternative für die Verbindung ins norwegische Kristiansand – und hat sie mit Emden gefunden.

Bereits ab Juni legt die 193 Meter lange „Romantika" dreimal in der Woche vom Borkumkai in Richtung Norwegen ab. „Die Situation in Eemshaven zwang uns, nach Alternativen zu suchen. Wir sind sehr froh, dass wir eine Lösung gefunden haben", so Morten Aggvin, Chef von Holland Norway Lines in einer Pressemitteilung. Zunächst werde die „Romantika" ab April von Cuxhaven aus operieren, ehe das Schiff ab dem 1. Juni erstmals von Emden aus auf die Reise geht. Grund für die vorübergehenden Abfahrten ab Cuxhaven ist, dass dort bereits vorhandene Infrastrukturen einsatzbereit sind. In Emden wird das mit dem Hafenbetreiber NPorts und der Reederei AG Ems aktuell umgesetzt. Der neue Fährverkehr muss mit den Verbindungen nach Borkum koordiniert werden. Drei- bis vierstündige Liegezeiten der „Romantika", die Platz für 1500 Passagiere bietet, müssen reibungslos verlaufen.

„Die Mehrheit unserer Passagiere sucht nach der effizientesten Route von Nordeuropa nach Norwegen – oder umgekehrt – mit direktem Zugang zum norwegischen Fjordgebiet", so Aggvin weiter. Emden sei aufgrund seiner Nähe zum niederländischen und deutschen Markt ideal gelegen. „Wir sind sehr zufrieden damit, eine Lösung gefunden zu haben, mit der wir die Provinz Groningen als touristisches Ziel weiterentwickeln können", erklärte der Reedereichef.

Für Emden Oberbürgermeister Tim Kruithoff ist das neue Angebot eine Bereicherung für seine Stadt. Man freue sich sehr, einer innovativen Reederei wie Holland Norway Lines einen neuen Heimathafen bieten zu können, so Kruithoff.
Die Passagierzahlen sind nach Angaben der Reederei, die seit dem vergangenen Frühjahr operiert, positiv. „Wir haben im Vergleich zum Vorjahr einen enormen Anstieg unseres Buchungsniveaus gesehen, und mit einem Umzug nach Emden und der Erschließung neuer deutscher Marktchancen sind wir sicher, dass sich diese Entwicklung fortsetzen wird", glaubt Reedereichef Morten Aggvin. Nach jetzigen Planungen soll die Kreuzfahrtfähre nur in diesem Sommer ab/ bis Emden fahren und dann nach Eemshaven zurückkehren.

Wildkraut bekämpfen mit Heißwasser?
Präventiv und (Öko-)Logisch!

Jetzt Angebot anfordern!

Garten Marsmann
Ihr moderner Galabau - Meisterbetrieb
(04964) 34898-16 | info@garten-marsmann.de
www.garten-marsmann.de

DER DORFLADEN MIT PERSÖNLICHER NOTE

ENTSPANNTES EINKAUFEN AN VIER TAGEN DIE WOCHE

Ein kleiner Ort inmitten von Ostfriesland – Posthausen. Wer hier schon einmal war, weiß: So schnell, wie man im Ort ist, ist man auch wieder draußen. Vieles, was noch in den 1970er-Jahren vorhanden war, vom kleinen Postamt bis zur Kneipe, was das Leben auf dem Land lebenswert machte, gibt es in der Form nicht mehr. Heute leben im Ort knapp 500 Einwohner, aber ein Stück der „guten alten Zeit“ gibt es nun wieder.

Möglich gemacht hat das die evangelische Bildungseinrichtung. Die Einrichtung bietet Seminare zur beruflichen Fortbildung und Bildungsurlaub in Niedersachsen. Der Schwerpunkt der Seminare liegt auf den Themen Geschichte, Kultur und der Ökologie Ostfrieslands. Integriert in das Bildungszentrum sind seit April 2021 ein kleiner Lebensmittelladen und ein Café.
Stefanie Hanekamp leitet mit zwei weiteren Angestellten und viel Herzblut den gemütlichen kleinen Dorfladen. „Im Rahmen der Umgestaltung und Modernisierung des Bildungszentrums haben wir die Idee für einen Treffpunkt entwickelt, in dem wir neben der ortsnahen Versorgung auch kleine kulturelle Events anbieten können und gleichzeitig mit dem angrenzenden Café Raum für persönliche Begegnungen schaffen wollten“, erklärt Dr. Sören Petershans, Geschäftsführer des evangelischen Bildungszentrums. „Es ist quasi eine Zusammenarbeit zwischen dem ‚Lebensmittelpunkt‘, wie der Dorfladen auch genannt wird, der Kirchengemeinde und dem Bildungszentrum entstanden.“

Hanekamp, die eigentlich gelernte zahnmedizinische Fachangestellte ist, aber viele Jahre zuvor in einem Bioladen in der Region gearbeitet hat, möchte mit dem „Lebensmittelpunkt“ das Einkaufen auf dem Dorf fördern.

„Bei uns gibt es Käse, Nudeln, Eier, Soßen, Tee, Marmeladen, Getränke und frische Brötchen und Brot von einer regionalen Handwerksbäckerei, das alles überwiegend in Bio-Qualität - keine riesige Auswahl, aber eben alles, was man braucht, auf kleinstem Raum.“

Dabei achtet die gebürtige Ostfriesin auf regionale und qualitativ hochwertige Produkte. Vor allem ältere Menschen erreichen den Dorfladen zu Fuß oder auch mit dem Fahrrad. „Viele unserer Kunden kommen auch einfach nur auf einen Schnack vorbei oder besorgen eine Kleinigkeit. Insbesondere den Montag schätzen unsere Kunden, da wir hier auf Vorbestellung auch einen Mittagstisch anbieten. So haben viele Ihren Treffpunkt bei uns.“

Allerdings ist das Angebot zum Einkaufen auf vier Tage in der Woche beschränkt. „Das liegt daran, dass unsere Gäste in der Regel montags anreisen und bis freitags bleiben. Unsere Bildungsurlauber kaufen freitags vor Abreise gerne noch Mitbringsel, sodass wir dann samstags und sonntags für Gäste aus der Region geöffnet haben und montags Ansprechpartner für die anreisenden Gäste sind“, erklärt die Geschäftsfrau.

Im angrenzenden Café werden von freitags bis montags eigens gebackene Kuchen und Torten serviert – darunter auch Klassiker wie die Saterländer Apfeltorte, Ostfriesentorte und Buchweizentorte. Zusätzlich gibt es dann auch ein großes Frühstücksangebot. „Unsere Gäste schätzen die ruhige und familiäre Atmosphäre im Café und auf dem Gelände“, erklärt Petershans. „Der Nebenraum des Cafés soll in Zukunft sowohl für Bildungs- auch für Kulturangebote nutzbar gemacht werden.“

Touristen und Gäste aus der Region sind laut Hanekamp herzlich willkommen. „Ab Frühjahr eröffnen wir unsere Terrasse wieder und die drei Doppelzimmer, die sich im Haupthaus befinden, können auch ohne geplanten Bildungsurlaub seit diesem Jahr gebucht werden. Wir freuen uns auf das erste richtige Jahr ohne Einschränkungen.“

LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit dem „Lebenmittelpunkt“ drei Gutscheine im Wert von jeweils 25 Euro, die für einen Einkauf im Dorfladen, für ein Frühstück oder das Kaffee- und Kuchenangebot eingelöst werden können. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 15. Mai eine E-Mail mit dem Stichwort „Lebensmittelpunkt“ an kontakt@luv-und-lee.info. Hinterlassen Sie Ihren Namen und eine Kontaktadresse! LUV&LEE wünscht viel Glück!

PADDEL UND PEDAL
Naturerlebnis in Ostfriesland

Mit dem Kanu lautlos über das Wasser gleiten und Ostfriesland entdecken! Wer kann sich diesem besonderen Zauber entziehen? Kanufahren ist einfach und ohne besondere Vorkenntnisse leicht erlernbar und macht richtig Spaß. Kombiniere das Paddeln mit einer Radtour, nimm deine Freunde, Bekannte oder Verwandte mit und verbringe mit ihnen einen aktiven Tag in der Natur.

ANGEBOT
Kombi-Tour mit Paddel und Pedal
(Kanu u. Fahrrad/Transfer)
28,- € p.P.

BOOT
NATURERLEBNIS MIT PADDEL UND PEDAL

Kontakt und weitere Infos:
Touristik GmbH Südliches Ostfriesland
Ledastraße 10, 26789 Leer, Telefon 0491 91 96 96 30
info@paddelundpedal.de
www.paddelundpedal.de

LUV&LEE-LESETIPPS MIT DEN LESEZEICHEN-BUCHHANDLUNGEN

LUV&LEE präsentiert die neue Reihe mit Buchtipps direkt von den Experten der LeseZeichen-Buchhandlungen. In unserer Region gibt es eine große Buchauswahl und dazu persönliche und kompetente Beratung unter anderem in Aurich, Emden und Norden.

Klaas Gerdes – Lost & Dark Places Ostfriesland
„Lost & Dark Places Ostfriesland“ ist ein Reiseführer der besonderen Art. Er führt uns an Orte mit düsterer und schauriger Geschichte. Vom Urwaldkrankenhaus bei Aurich, dem Zisterzienserkloster Ihlow bis zum verwunschenen Garten in Groothusen ist hier für Jede und Jeden etwas dabei! In kurzweiligen Kapiteln erzählt der Autor Klaas Gerdes allerhand wissenswertes zur Vergangenheit dieser Orte. Tolle Bilder machen den Reiseführer dann fast schon zu einem Bildband. Lassen Sie sich überraschen, welche unheimlichen Plätze es in Ostfriesland zu entdecken gibt.

Carsten Tergast – Glücksorte auf den Ostfriesischen Inseln
„Glückorte auf den Ostfriesischen Inseln“ ist das genaue Gegenteil zum vorherigen Lese-Tipp. Carsten Tergast zeigt uns seine Wohlfühlorte auf den sieben Inseln. Insgesamt 80 Orte und Ausflugsziele gilt es zu entdecken. Selbst Einheimische werden hier sicher noch den ein oder anderen unbekannten Glücksort finden. Jedem Ort ist eine Doppelseite gewidmet und auf der Glückskarte kann man sich wunderbar orientieren, wo es welches Glück zu finden gibt. Viel Spaß bei der Suche nach dem Glück auf den Ostfriesischen Inseln!

Fenna Janssen – Die kleine Inseltöpferei
Nella ist Porzellanmalerin in Meißen und fühlt sich dort angekommen. Ihr Beruf macht sie glücklich und in ihrer Beziehung mit Florian läuft es auch gut. Als dieser überraschend eine Reise nach Langeoog vorschlägt, rechnet Nella mit einem romantischen Heiratsantrag am Strand. Doch Florian hat ganz andere Pläne. Nella soll Jack – seinem Cousin – in dessen Laden helfen. Und genau das bringt Nellas bisherigen Lebensentwurf völlig aus dem Takt! Fenna Janssens Bücher stehen vor allem für eines: romantisches Urlaubsfeeling! Und auch bei ihrem neuen Roman werden Leserinnen und Leser nicht enttäuscht!

Jens Schumacher und Klaus-Peter Wolf – Ostfriesenspiel
Viele Fans der Ostfrieslandkrimis von Klaus-Peter Wolf wollten schon immer mal in die Rolle der beliebten Ermittler schlüpfen. Nun gibt es endlich die Gelegenheit dazu. Im „Ostfriesenspiel“ ermitteln die Spielenden als Frank Weller. Dessen Tochter wurde entführt und es gilt Sabrina zu retten und den Täter dingfest zu machen. Hierzu müssen auf 50 Escapekarten knifflige Rätsel gelöst werden. Und das möglichst in der richtigen Reihenfolge. Das Spiel führt an bekannte Orte aus den Krimis und auch den ein oder anderen Protagonisten wird man treffen. Trotzdem ist es nicht notwendig, alle Fälle der Ostfriesenkrimis bereits zu kennen. Das „Ostfriesenspiel“ ist ein absoluter Geniestreich von Spielemacher Jens Schumacher und Klaus-Peter Wolf.

GUT, BESSER, TOP-RADREGION EMSLAND – UNTERWEGS MIT RAD UND BAHN

RADFAHRSPASS MIT DEM FAHRRADBUS EMSLAND RADEXPRESS

Für viele Emsländer gehört eine gemütliche Fahrradtour einfach zum Wochenende. Ob alleine, zu zweit oder mit der ganzen Familie – mit dem Emsland RADexpress wird das „Radeln nach Zahlen“ auf dem neuen emslandweiten Fahrradknotennetz abwechslungsreich und bequem.

Wohin auch immer es die Radlerherzen zieht, im Emsland ist vom 25. März bis zum 31. Oktober 2023 Fahrradbus-Saison und somit an den Wochenenden und allen Feier- und Brückentagen kein Ziel zu weit entfernt. Hin mit dem Rad, zurück mit Bus und Bahn oder umgekehrt. Zur Inspiration für die nächste Tagestour oder direkt zur individuellen Planung nutzen Radfans den Emsland-Routenplaner der Emsland Tourismus. Unter den über 50 Themenrouten, die auf www.emsland-routenplaner.de vorgeschlagen werden, sind im Naturpark Bourtanger Moor, im Naturpark Hümmling und im südlichen Emsland viele neue Rundkurse. So erreichen Radfahrer in Kombination von Bus und Rad einfach und bequem auch bei Gegenwind die landschaftlich schönen Ecken und Sehenswürdigkeiten der Region.

Die sieben Linien des Emsland RADexpress – Busse mit speziellem Fahrradanhänger – erstrecken sich ausschließlich in Ost-West-Richtung und knüpfen an die Nord-Süd-Schienenverbindung der Westfalen-Bahn an. So ergibt sich eine hohe und flexible Mobilität bei der nächsten Sonntagsradtour. Mit dem bewährten „Emsland-Touren-Ticket“ ist die Bus- und Bahn-Kombination besonders preisgünstig. Gelöst werden kann das Ticket u. a. an den Fahrscheinautomaten der emsländischen Bahnhöfe und in allen Bussen des Emsland RADexpress. Das Faltblatt mit Emsland-Karte und den Fahrplänen 2023 kann auf www.emsland-radexpress.de heruntergeladen werden und ist ab Ende März bei den Tourist-Informationen der emsländischen Städte und Gemeinden erhältlich.

FRÜHLINGSERWACHEN! GÖNNT EUCH EINE BESONDERE AUSZEIT IM EMSLAND!

Das Tinyhouse „kleines EMS-IDYLL“, die spektakuläre Glamping-Neuheit, direkt am Emsradweg in Lathen, sorgt von ganz allein für eine unbeschreibliche Atmosphäre, die Dich sofort herunterholen wird.

Einblicke, weitere Leistungen, Vergfügbarkeiten und Buchung unter 04961-9433940 oder unter www.tinyhouse-emsland.de

DEINE BESONDERE AUSZEIT BEINHALTET:

- Zwei Übernachtungen für zwei Personen
- Begrüßungsgetränk pro Person
- Endreinigung
- Wohlfühlbettwäsche und kuschelige Handtücher
- Energienebenkosten und Strom
- Parkplatz
- Emsland- Entdeckerpaket

PREIS: AB 114,00 EURO PRO PERSON

* 3. und 4. Person können hinzugebucht werden

Auch bei einem kleinen Zuhause sind wir ganz groß!

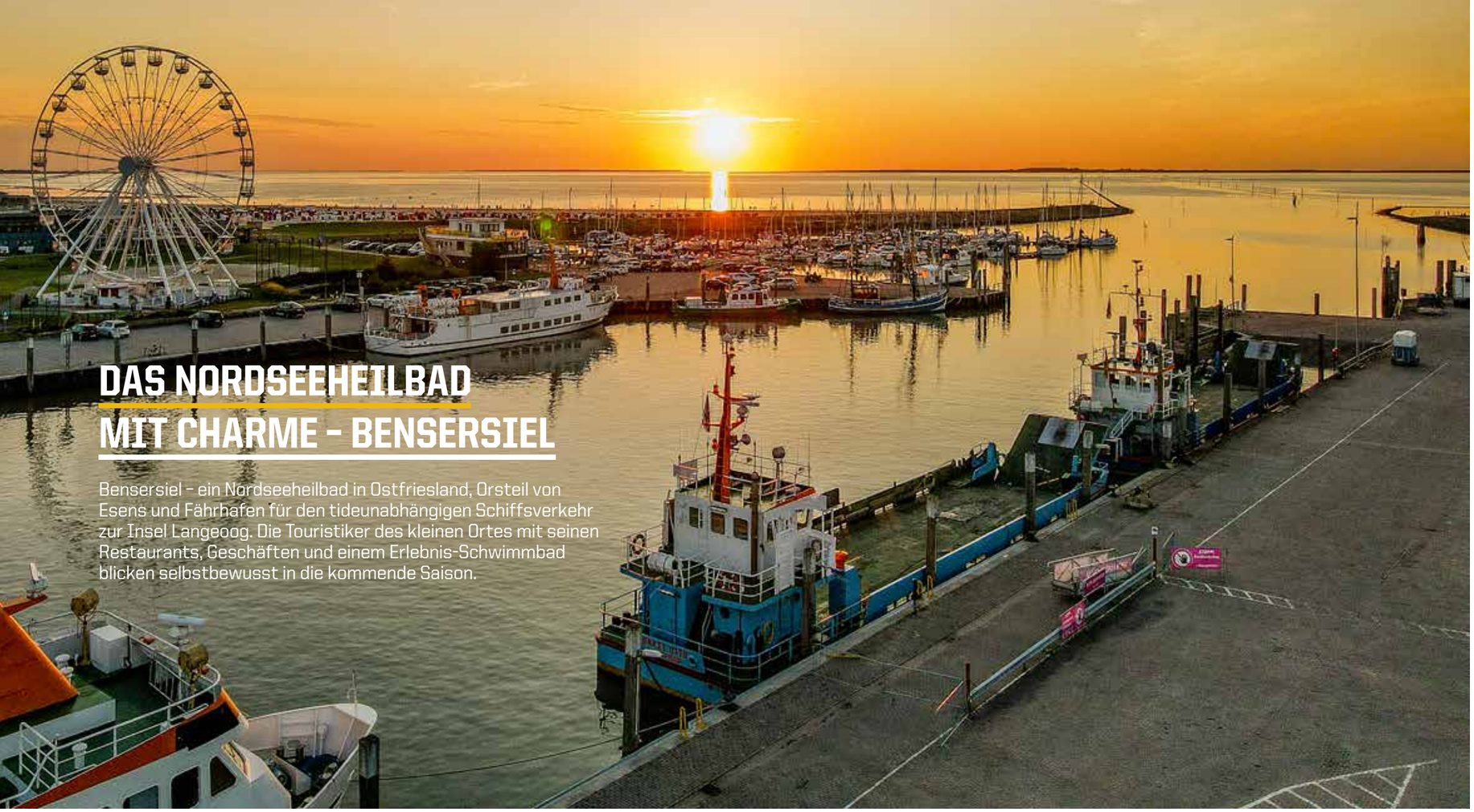
Wir gratulieren zum ersten Tinyhouse im Emsland in Lathen. Und haben das Material sehr gern geliefert!

Baustoffe, Holz, Türen, alles. Schlichter hat die gute Fachberatung! Besuchen Sie uns und unsere große Ausstellung!

SCHLICHTER
Sehr aufbauend seit 1886.

Lathen/Emsland · Bahnhofstr. 14-18 · Tel. 0 59 33 / 68-0

baustoffhandel . holzhandel . baumarkt . porzellanhaus
trockenbau . dach+fassade . türenobjektgeschäft



DAS NORDSEEHEILBAD MIT CHARME – BENSERSIEL

Bensersiel – ein Nordseeheilbad in Ostfriesland, Ortsteil von Esens und Fährhafen für den tideunabhängigen Schiffsverkehr zur Insel Langeoog. Die Touristiker des kleinen Ortes mit seinen Restaurants, Geschäften und einem Erlebnis-Schwimmbad blicken selbstbewusst in die kommende Saison.

Das Standportal, direkt an der Nordsee gelegen und quasi in „greifbarer Nähe zu unserem Hafen“, wie es Nicolai Heise, Marketingverantwortlicher der Esens-Bensersiel Tourismus GmbH nennt, sei das Kernzentrum des Ortes und der direkte Zugang zum Strand. „Hier ist nicht nur unsere Tourist-Information mit Souvenir-Shop und Eventräumen ansässig, sondern auch das ‚Nordsee-Abenteuerland‘“. Dieser große Kinder-Indoor-Sandspielplatz suche in der Form an der Nordseeküste für Familien seinesgleichen.

Im Sommer lockt Heise zufolge das Freibad, eines der größten in Ostfriesland mit seinem 50 mal 25 Meter-Becken und einer 80 Meter langen Rutsche alle Generationen an. In diesem Jahr soll es, je nach Wetterlage, bereits im kommenden Monat geöffnet werden. „Wer sich ganz authentisch in die Fluten der Nordsee stürzen will, kann das von unserem 95.000 Quadratmeter großen Sandstrand tun“, sagt Heise. Das Wasser sei ohne Barrikaden und Unterbrechungen direkt zu erreichen. „Das ist in der Form einzigartig an der Küste“, sagt der Touristiker. Für den „Sundowner“, das kühle Bier oder den Aperol-Sprizz im Sonnenuntergang, sei die „Strandlounge“ im Sommer ein ganz besonderer Ort direkt am Strand.

Deutschlandweit boomt Camping. Für Wohnmobilisten, Camper oder Urlauber mit Zelten gibt es in Bensersiel einen vom ADAC mit fünf Sternen und Heise zufolge mehrfach prämierten Campingplatz mit 750 Stellplätzen. „Bei uns können die Gäste wirklich ganz echt und direkt am Meer campen. Näher wäre nur noch im Wasser selbst“, scherzt Heise. Zur Verfügung stehen fünf moderne Sanitärgebäude, ein Restaurant, Backshop und ein kleiner Supermarkt.

Neu in diesem Jahr: Cubes. Das sind minimalistische Häuschen für einen Kurzurlaub. Außerdem stehen die beliebten Schlafstrandkörbe direkt am Wasser. Das Freibad eröffnet je nach Wetterlage voraussichtlich im Mai.

NACHHALTIGKEIT IM TOURISMUS IST AUCH IN BENSERSIEL EIN THEMA, ERKLÄRT NICOLAI HEISE: „AUCH WIR HABEN VIEL ENERGIE REDUZIERT UND DEN VERBRAUCH DEUTLICH REDUZIERT DURCH VIELE MASSNAHMEN.

Wir arbeiten gerade an einem neuen Nachhaltigkeitskonzept für noch mehr Energieeinsparung, Natur- und Umweltschutz. Aktuell gibt eine E-Ladesäule für Elektroautos auf dem Parkplatz hinter dem Deich, weitere sind in Planung. Darüber hinaus bieten wir auch Lademöglichkeiten für E-Bikes im Strandportal an.“

Für die Saison 2023 planen die Touristiker verschiedene Veranstaltungen Heise hebt dabei das Strand- und Hafenfest vom 20. Bis zum 23. Juli, das Dorffest vom 11. Bis zum 13. August und den Kindertag am 9. Juni hervor. Weitere Termine würden regelmäßig in den Veranstaltungskalender von www.bensersiel.de aufgenommen.

DIE BENSERSIEL-HIGHLIGHTS:

NORDSEETHERME ERLEBNIS-BAD & SAUNA

- 7 verschiedene Becken, teilweise mit Effektbeleuchtung
- Solebecken
- spezielle Baby- und Kleinkinderbecken
- Kinder-Spielebecken mit Piratenschiff
- 100m Erlebnisrutsche
- 6 verschiedene Saunen
- Fitness-Center „Nordseesport“

NATIONALPARK-HAUS „WATTENHUUS“

Im Nationalpark-Haus des Unesco-Weltnaturerbes Niedersächsisches Wattenmeer lernen Besucher etwas über das Wattenmeer und den Lebensraum Nordsee. Von hier aus werden besondere Wattführungen, auch für Kinder und Jugendliche angeboten. Die Ausstellung ist teilweise interaktiv.

VON-THÜNEN-KURPARK

Im „Von-Thünen-Kurpark“ kann man sich richtig erholen und auf vielen Sitzgelegenheiten die Natur genießen. Es gibt eine Bouleplatz und Outdoor-Fitnessgeräte. Im Sommer laden Strandkörbe zum Verweilen ein.

RESTAURANT ZUR WAAGE M. E. B.

NORDDEUTSCH, NACHHALTIG & LECKER!

Ostfriesische Gastlichkeit und Geschichte wird zum kulinarischen Gesamterlebnis!

Restaurant Zur Waage M. E. B. – Neue Straße 1 – 26789 Leer – Tel. 0491/ 6 22 44
Reservierungen auch online unter www.restaurant-zur-waage.de!

NEHMEN SIE MIT IHREM WOHNMOBIL KURS AUF DEN HIGHTECH-SCHIFFBAU IN PAPENBURG

JETZT WOHNMOBIL-KREUZFAHRTEN NACH PAPENBURG BUCHEN

29. – 30. April (90 Euro p.P.)
13. – 14. Mai (90 Euro p.P.)
19. – 21. Mai (107 Euro p.P.)
27. – 29. Mai (107 Euro p.P.)
04. – 06. August (103 Euro p.P.)
11. – 13. August (103 Euro p.P.)

Für Sie inklusive:
· Privater Shuttle
· Geführte Werftbesichtigung
· Spargelessen oder BBQ-Buffet abends (an einem Abend)
· Eine oder zwei Übernachtungen auf dem Stellplatz
· Frühstücksbuffet

Anfragen und Buchungen
per Email unter
info@gaststaette-schulte-lind.de

Umländerwiek links 90
26871 Papenburg
04961 / 73489

ANZEIGE

KINO ABSEITS DES MAINSTREAMS

NEUE STAFFEL DER „FILMBAR“ IN KINOS IN PAPENBURG, LEER UND AURICH

Die „Filmbar“, die Programmreihe mit besonderen Filmen startet in eine neue Staffel. Ab Anfang April zeigt das Team um Kinobetreiberin Astrid Muckli in den Kinos in Papenburg, Leer und Aurich wieder besondere Filme.

Unter dem Namen „Filmbar“ sehe das Konzept ein abwechslungsreiches Programm besonderer Filme vor, die an festen Tagen das reguläre Kinoprogramm ergänzen. Alle Streifen sind Muckli zufolge interessant, liebevoll „und einfach etwas Besonderes“.

Regelmäßige Besucher erhalten mit einem Spar-Pass 1,50 Euro Rabatt pro Vorstellung. Der Spar-Pass ist an den Kinokassen für 15 Euro erhältlich und ist ein Jahr ab dem Kauf gültig. Infos zu den Filmen im Detail und die einzelnen Spielzeiten unter www.kino-papenburg.de, www.kino-leer.de und www.kino-aurich.de. Das Programm der „Filmbar“ für das zweite Quartal des Jahres in der Übersicht:

AURICH

03. + 04.04.	Der Geschmack der kleinen Dinge
10. + 11.04.	Mann namens Otto
17. + 18.04.	Wann wird es endlich so, wie es nie war
24. + 25.04.	Die Aussprache
01. + 02.05.	Close
08. + 09.05.	Tar
15. + 16.05.	Tagebuch einer Pariser Affäre
22. + 23.05.	Der Pfau
29. + 30.05.	Empire of Light
05. + 06.06.	Das Reinste Vergnügen
12. + 13.06.	Der vermessene Mensch
19. + 20.06.	Im Taxi mit Madeleine
26. + 27.06.	The Whale

PAPENBURG

04. + 05.04.	Der Geschmack der kleinen Dinge
11. + 12.04.	Mann namens Otto
18. + 19.04.	Wann wird es endlich so, wie es nie war
25. + 26.04.	Die Aussprache
02. + 03.05.	Close
09. + 10.05.	Tar
16. + 17.05.	Tagebuch einer Pariser Affäre
23. + 24.05.	Der Pfau
30. + 31.05.	Empire of Light
06. + 07.06.	Das Reinste Vergnügen
13. + 14.06.	Der vermessene Mensch
20. + 21.06.	Im Taxi mit Madeleine
27. + 28.06.	The Whale

LEER

04. + 05.04.	Mann namens Otto
11. + 12.04.	Der Geschmack der kleinen Dinge
18. + 19.04.	Die Aussprache
25. + 26.04.	Wann wird es endlich so, wie es nie war
02. + 03.05.	Tar
09. + 10.05.	Close
16. + 17.05.	Der Pfau
23. + 24.05.	Tagebuch einer Pariser Affäre
30. + 31.05.	Das Reinste Vergnügen
06. + 07.06.	Empire of Light
13. + 14.06.	Der vermessene Mensch
20. + 21.06.	Im Taxi mit Madeleine
27. + 28.06.	The Whale

ANZEIGE

LUV&LEE GIBT RECHT

LOHNVERZUG

In einem Arbeitsverhältnis stehen sich Leistung und Gegenleistung gegenüber. Der Arbeitnehmer bietet seine Arbeitskraft an und bekommt dafür eine Vergütung in Form von Lohn oder Gehalt. Was tun, wenn der Arbeitgeber nicht zahlt. Darüber klärt Anja Bruns von der Papenburger Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen auf.

In der Regel ist im Arbeitsvertrag geregelt, wann diese Vergütung fällig ist. Besteht kein Arbeitsvertrag oder enthält der Arbeitsvertrag keine entsprechende Regelung, ist die Vergütung nachträglich, das heißt am ersten Tag des folgenden Monats zu zahlen. Ist die Vergütung bis dahin nicht auf dem Konto des Arbeitnehmers, befindet sich der Arbeitgeber ab dem zweiten Tag des Folgemonats automatisch in Verzug.

Was aber, wenn der Arbeitgeber die Vergütung gar nicht oder nicht pünktlich zahlt? In diesem Fall steht der Arbeitnehmer oft vor großen Problemen, da er ohne seine Vergütung die laufenden Verbindlichkeiten nicht bedienen kann. Entstehen dem Arbeitnehmer dadurch Schäden, muss der Arbeitgeber diese ersetzen. Zudem ist er verpflichtet, Verzugszinsen in Höhe von fünf Prozentpunkten über dem Basiszinssatz zu zahlen.

Der Arbeitnehmer sollte den Arbeitgeber in dieser Situation zunächst schriftlich auffordern, die Vergütung zu zahlen. Dazu sollte die genaue Höhe beziffert und auch eine Frist zur Zahlung gesetzt werden. Erfolgt darauf keine Reaktion oder weigert sich der Arbeitgeber weiterhin, die Vergütung zu zahlen, sollte der Arbeitnehmer den Arbeitgeber diesbezüglich abmahnen.

Kommt der Arbeitgeber mit der Zahlung der Vergütung nämlich in Verzug, steht dem Arbeitnehmer ein außerordentliches Kündigungsrecht zu. Dazu ist jedoch erforderlich, dass der Arbeitnehmer den Arbeitgeber zuvor wegen des Zahlungsverzugs abgemahnt hat und dass der Zahlungsrückstand erheblich ist. Eine fristlose Kündigung kommt daher in Betracht, wenn der Arbeitgeber mit mindestens zwei Monatsgehältern in Verzug ist.

Eine weitere Möglichkeit des Arbeitnehmers ist, seine Arbeitsleistung vorübergehend zu verweigern. Damit wird der Arbeitnehmer davor geschützt, weiterhin mit seiner Arbeitskraft in Vorleistung zu treten, obwohl sein Arbeitgeber keine Vergütung zahlt. Der Arbeitgeber ist aber dennoch verpflichtet, weiterhin die Vergütung zu zahlen, auch wenn der Arbeitnehmer in der Zeit der Ausübung seines Zurückbehaltungsrechts berechtigterweise tatsächlich nicht arbeitet.

Bis zur Zahlung der Vergütung kann der Arbeitnehmer Arbeitslosengeld beantragen. Obwohl noch ein Arbeitsverhältnis besteht, erhält der Arbeitnehmer bei einem Vergütungsrückstand von zwei Monaten Arbeitslosengeld. Der rückständige Lohn kann schließlich vor dem Arbeitsgericht eingeklagt werden.

Wie auch ansonsten im Arbeitsrecht gilt auch beim Verzug des Arbeitgebers, dass der Arbeitnehmer möglichst schnell reagieren sollte, um nicht das Nachsehen zu haben.

LUV&LEE ZEIGT KULINARISCHE HOTSPOTS IN DER REGION

Gutes Essen zu genießen vermittelt Lebensgefühl. In gemütlichem und besonderem Ambiente ein außergewöhnliches Essen serviert zu bekommen oder einfach nur an einem besonderen Ort leckere Streetfood-Snacks zu genießen – das vermittelt doch uns allen besondere Momente abseits des Alltags. Der Nordwesten bietet jede Menge Anlaufstellen für gutes Essen und regionale Snacks.

LUV&LEE zeigt einige ausgewählte Betriebe mit teilweise besonderen Geschichten. So haben wir Mario Brüggemann im legendären Restaurant „Zur Waage“ in der Leeraner Innenstadt besucht. Er hat LUV&LEE berichtet, warum er eine so besondere Beziehung zu dem Restaurant hat und wie er beste regionale Küche Ostfrieslands immer wieder neu interpretiert.

Auf Regionalität setzt auch der Landwirt Adrian Campen aus Ihlow. Er verkauft Eier aus dem eigenen Stall, stellt Käse aus der Milch der eigenen Kühe und Nudeln aus den eigenen Eiern her und produziert mittlerweile auch sein eigenes Eis direkt vom Hof her. Mit Erfolg, denn die ersten Restaurants reichen das ostfriesische Eis vom Bauern mittlerweile schon als Dessert.

Seinen Traum von der „Arbeit an der frischen Luft“ hat sich der gelernte Koch Lutz Lehmann mit seinem ersten eigenen Streetfood-Wagen erfüllt. Mittlerweile ist „Curry on Tour“ so gefragt, dass Lehmann und sein Streetfood-Wagen auch für private Feiern im Nordwesten gemietet werden können.
Sie sehen, die Bandbreite der Kulinarik-Helden in unserer Region ist groß, und sie alle eint die Leidenschaft für gutes Essen. Lassen Sie sich inspirieren für Ihren nächsten Genießerausflug in der LUV&LEE-Region.

KÜCHE ALS WERTSCHÄTZUNG FÜR OSTFRIESLAND

WIE MARIO BRÜGGEMANN DIE „WAAGE“ IN LEER FÜHRT

Sie prägt das Erscheinungsbild der Leeraner Altstadt wie das historische Rathaus – die „Waage“ direkt am Museumshafen. Das Restaurant „Zur Waage“ ist seit Jahrzehnten eine feste Größe in der Gastronomieszene Ostfrieslands, seit Januar 2021 ist nun der 39-jährige Mario Brüggemann der Pächter des Lokals – mit einer kulinarischen Mission.

„Die Waage ist Leer, sie ist einzigartig und das soll so bleiben“, sagt Brüggemann im Gespräch mit LUV&LEE. Er hat eine besondere Beziehung zu dem Restaurant; denn erlernte hier einst im Alter von 16 Jahren den Beruf des Kochs. Seine Mutter gab den Anstoß für die Lehre am Herd. „Die Zeit war nicht immer einfach und es gab Momente, wo ich nicht mehr wollte“, erinnert sich der Koch. Sein alter Herr habe ihm vermittelt:

„WENN MAN EINMAL ETWAS ABBRICHT, GIBT MAN IMMER SCHNELL AUF. DAS HABE ICH FÜR MEIN GANZES LEBEN VERINNERLICHT.“

Ende 2003 begann Brüggemanns Reise durch verschiedene Sterneküchen in Deutschland – zuletzt hatte er von 2012 bis 2020 sein eigenes Restaurant in Kiel, das zu den 15 besten Restaurants in Schleswig-Holstein gehörte. Dort an der Kieler Förde bekam Brüggemann auch den erstmals vergebenen grünen Stern des Guides Michelin, der nachhaltiges und umweltschonendes Arbeiten auszeichnet. Genau diese Philosophie verfolgt Brüggemann nun auch in der „Waage“.

„Es geht um eine ganz besondere Produktküche“, bringt es Brüggemann auf den Punkt. Bereits 2017 stellte der Koch bei seiner Arbeit auf Nachhaltigkeit und Regionalität um. Konkret bedeutet das nun für das Leeraner Restaurant, dass Brüggemann seine Produkte und Zutaten von Erzeugern aus der Region bekommt. So baut der Biolandhof Freese in Rhauderfehn (bekannt aus LUV&LEE 2/21) Salate speziell für die „Waage“ an, Adrian Campen von „Addis Hofkiste“ aus Ihlow (siehe Seite 40) beliefert die „Waage“ als eines der ersten Restaurants in der Region mit seinem Eis und von Fleischermeister und Fleischsommelier Markus Leggedör aus Weener bekommt Mario Brüggemann ganze Tiere für die Verarbeitung zu seinen verschiedenen Gerichten.

„Ich bestelle beispielsweise nur ganze Lämmer, um alle Teile des Tieres zu verarbeiten. Daraus entsteht dann etwa eine Deichlamm-Bratwurst mit Queller als Würzung“, erklärt der Koch. Er arbeitet sich durch das gesamte Tier und bekommt so nach eigenen Angaben „eine ganz andere Beziehung dazu“.

Damit auch das Serviceteam dem Gast fundiert Auskunft über die angebotenen Gerichte geben kann, unternimmt Brüggemann regelmäßig mit allen Mitarbeitern der „Waage“ Exkursionen zu seinen Erzeugern. „Es geht um das grundsätzliche Verständnis von dem, was wir hier tun, darum lernen alle Mitarbeiter alle Produzenten und Bauern kennen, mit denen ich zusammenarbeite“, erklärt Brüggemann. Das gehöre für ihn zu einer nachhaltigen Betriebsführung „einfach dazu“.

Die Corona-Pandemie verhinderte für den jungen Koch vor drei Jahren, dass er seinen ersten ersten grünen Michelin-Stern auf der Preisverleihung persönlich entgegennehmen konnte; für Brüggemann hat sich aber in der Gastronomie dadurch noch mehr verändert.

Auf Seite der Gastronomen sei es nun umso wichtiger, ein „vernünftiges Gehalt“ für gute Mitarbeiter zu zahlen. „Auch das gehört für mich seit Jahren zur Philosophie. Ich kenne sowohl die Arbeitsperspektive aus der Küche als auch die aus dem Service. Ich selbst habe früher einen durchschnittlichen Stundenlohn von 4,20 Euro gehabt. Dazu kamen Arbeitszeiten, die einen manchmal wirklich körperlich an die Grenzen brachten.“ Darum achte er nun penibel genau auf die Arbeitsbedingungen seines Teams.

„Ich bin der Überzeugung, dass viele Menschen es jetzt viel mehr zu schätzen wissen, wenn sie ein gutes gastronomisches Angebot vor Ort haben und wenn sie sich Qualität leisten.“

Dass gestiegene Kosten und wirtschaftliche Sorgen verhindern, dass Menschen essen gehen, glaubt der Chef der „Waage“ nicht, dafür sieht er aber schon eine „Spaltung in der Gastronomie“. Es werde „sicherlich eine Entwicklung dahingehend geben, dass viele Läden Servicepersonal einsparen und Gäste mehr und mehr per Tablet bestellen“.

Für sein Restaurant will der der Gastronom die Preise so wenig wie möglich anheben und begründet das auch mit seiner Arbeitsphilosophie: „Die Menschen müssen es sich weiterhin leisten können und ich möchte, dass es ihnen möglich ist, die Großartigkeit der

regionalen Produkte zu genießen. Die ‚Waage' soll eine Wertschätzung für Ostfriesland ausstrahlen, und damit die Arbeit wirtschaftlich ist, muss ich mich als Koch einfach umstellen. Dazu gehört dann unter anderem die sinnvolle Verarbeitung ganzer Tiere."

Mario Brüggemann ist nach den verschiedenen Stationen seiner Karriere – unter anderem im früheren Sterne-Restaurant „La Vie" in Osnabrück oder im 3-Michelin-Sterne-Restaurant „Aqua" in Wolfsburg nun in „seiner" „Waage" angekommen. „Ich gehe hier nicht mehr weg und bin unendlich froh und dankbar, dass ich nach einem Treffen mit der Waage-Stiftung den Zuschlag bekommen habe." Den Hinweis auf die Pächtersuche für die „Waage" gab ihm 2020 seine Mutter. „Sie hat mir den Zeitungsartikel geschickt, worin über die Suche nach einem neuen Betreiber berichtet wurde." Seine Station in der Hauptstadt Schleswig-Holsteins sei nach dem Weggang aus Leer „eine Art Flucht gewesen", blickt er heute zurück. Schon in seiner Lehrzeit habe er sich sofort in das Restaurant verliebt.

„ICH HABE FÜR DAS RESTAURANT IN KIEL EINEN NEUEN BETREIBER GESUCHT UND KONNTE DADURCH FRÜHZEITIG AUS DEM PACHTVERTRAG, UM ZURÜCK NACH OSTFRIESLAND ZU GEHEN".

Jetzt ist er wieder zu Hause und bringt gemeinsam mit Erzeugern aus der Region Ostfriesland auf den Teller – und das in diesem besonderen, unverwechselbaren Ambiente der „Waage", die einfach zu Leer gehört wie der „Kluntje" in den Tee.

FACHHANDELSPREIS 2021

WEINKONTOR NORDSEE
Ihr Weinhändler

Prost!

Jücherstraße 1-3 · 26427 Esens · **Tel.** 04971/9499635

Öffnungszeiten: Dienstag-Freitag: 10.00-13.00 Uhr und 15.00-18.00 Uhr, **Samstag:** 10.00-13.00 Uhr

Lieferservice (innerhalb der SG Esens kostenlos) oder einfach online bestellen!

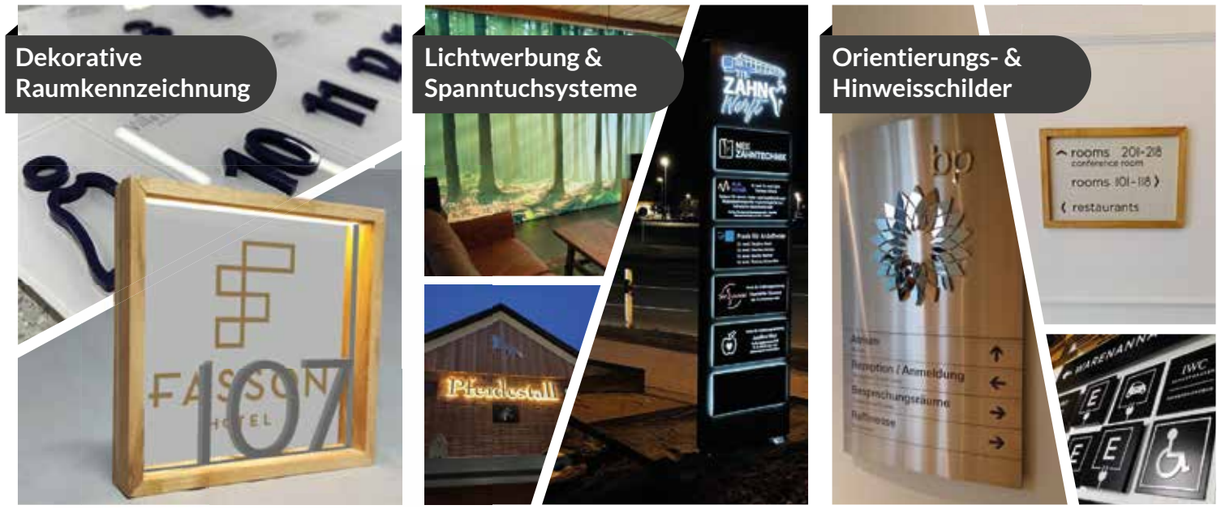
Besuchen Sie am Herdetor 22 auch unser WEINKONTOR genießen und einkaufen.

Öffnungszeiten: Mittwoch: 10.00-18.00 Uhr, **Donnerstag-Freitag:** 10.00-21.00 Uhr, **Samstag:** 10.00-21.00 Uhr

www.weinkontor-nordsee.de

KW

WIR MACHEN SCHILDER.
GASTRONOMIE & HOTELLERIE



BERATUNG. DESIGN. PRODUKTION. INSTALLATION.

Lehrer-Köhne-Str. 17 | 26871 Papenburg 0 49 61 / 99 22 44 info@kw-labeling.de

STREETFOOD – DER TREND DER FAHRENDEN IMBISSBUDEN

LUTZ LEHMANN ÜBER SEINEN ERFOLG MIT DER STRASSENKÜCHE

Die Engländer lebten das Konzept von Streetfood lange vor uns: Fish&Chips, eingewickelt in die Tageszeitung von gestern. Auch in Deutschland findet man immer mehr Streetfood-Wagen vor Supermärkten und angesagte Streetfood-Festivals gehören zu den Veranstaltungshighlights vieler Städte. Der Begriff „Streetfood“ steht für frisch zubereitete Speisen, international und authentisch, mit der Tendenz zu einfachen Gerichten.

Der schnelle Happen auf der Straße ist abwechslungsreich, gegessen wird locker an der frischen Luft. Die war es auch, die Lutz Lehmann aus Dangast brauchte. Lehmann ist seit 2021 Geschäftsführer von „Curry on Tour“ und besitzt mittlerweile seinen dritten Streetfood-Wagen.

„Ich bin gelernter Koch, komme gebürtig aus Dangast und war eigentlich sehr zufrieden mit meinem Leben und meinem Job“, erzählt der Friese. „Eigentlich wollte ich schon als kleiner Junge mein eigenes Restaurant eröffnen. Als ich im Sommer 2021 während meiner Pause zufällig bei ebay einen kleinen Streetfood-Wagen sah, dachte ich nur: Den kaufe ich.“

Zwei Monate später konnte der 32-Jährige dann das erste Mal die Fensterläden öffnen und seine erste Currywurst als Streetfood-Anbieter braten. Angefangen auf einem Standplatz in Dangast, ging es für den Koch schnell weiter. „Die Nachfrage war sofort da. Ich wollte etwas Besonderes anbieten. Currywurst geht immer, aber sie muss auch gut sein. Deshalb habe ich einen regionalen Schlachter gesucht. Die Pommes und die Soßen mache ich selber und alles ist frisch.“

Die Corona-Lockdown-Phasen konnte Lehmann nach eigenen Angaben gut überstehen; denn sein „Curry on Tour“-Wagen stand zu jeder Zeit im Freien. „Viele Stammgäste fragten nach gewisser Zeit, ob sie mein Angebot auch zu ihrem Geburtstag buchen könnten und ob ich meinen kleinen Wagen vielleicht in ihrem Garten aufstellen würde. So kam mir erst die Idee zum fahrenden Street-Food-Wagen“, erinnert sich Lehmann. Für einen Mindestbetrag von 380 Euro können Interessierte den rollenden Stand buchen. Eine Anfahrtspauschale im Radius von 30 Kilometern gibt es nicht. „Wir sind aber auch im ganzen Land unterwegs, dafür gibt es dann unterschiedliche Tarife.“

Der trendige Imbisskult ist mittlerweile nicht mehr wegzudenken. „Meinen Gästen geht es nicht nur um das Essen selbst, sondern auch um das Event an sich. Streetfood ist kein Essens-, sondern ein Lifestyle-Trend. Das ist das, was ich liebe: Alle Gäste kommen mit einem Lächeln zu mir, ich bin draußen und kann in den direkten Austausch gehen. Gäste nennen unseren Wagen schon jetzt ‚das kultige Bratwurstmobil´“. Der Erfolg gibt dem Jungunternehmer Recht. Mittlerweile besteht „Curry on Tour“ aus drei Street-Food-Fahrzeugen und einem zusätzlichen Getränkewagen. „Ich habe 20 Mitarbeiter, bin unendlich dankbar für das tolle Team und freue mich schon jetzt auf die Saison 2023.“

„WIR SIND ABER AUCH IM GANZEN LAND UNTERWEGS, DAFÜR GIBT ES DANN UNTERSCHIEDLICHE TARIFE.“

Wer „Curry on Tour“ für sein eigenes Grillevent buchen möchte, muss schnell sein. Es gibt nicht mehr viele freie Termine für eine private Buchung, dafür aber das erste Sommerevent. „Wir planen vom 18. bis zum 20. August das erste Beach-Food-Festival in Hooksiel und auch mein erstes Restaurant in Wilhelmshaven soll im kommenden Jahr eröffnet werden“, stellt Lehmann in Aussicht.

LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit „Curry on Tour“ 3 x 2 VIP-Tickets für das Beach Food Festival am Hooksieler Strand vom 18. – 20.02.2023. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 15. Mai eine E-Mail mit dem Stichwort „VIP-Karten“ an kontakt@luv-und-lee.info. Hinterlassen Sie Ihren Namen und eine Kontaktadresse! LUV&LEE wünscht viel Glück!

WEIN KOMMT AUCH IM NORDEN GUT AN

WEINKONTOR NORDSEE VERBINDET GENUSS MIT BERATUNG

Genuss, Gemütlichkeit und gute Beratung. Das ist das Konzept von Monika und Hero Janßen mit ihrem Weincafé und dem angeschlossenen Weinhandel in Esens. Das ganze Projekt begann im März 2015 in derInnenstadt des Ortes und hat seitdem mehrere Vergrößerungen, Umbauten und Erweiterungen erlebt.

Monika Janßen stammt aus der Pfalz, wo ihre Großeltern ein Weingut betrieben. Im Jahr 2010 lernte sie ihren jetzigen Ehemann Hero Janßen kennen und die beiden entwickelten gemeinsam ihre Liebe zum Wein weiter. Da war Monika Janßen längst professionell ausgebildete Sommelière. Den Anfang machte das Ehepaar mit einem kleinen, zunächst recht überschaubaren Weinladen. Schon bald sprach es sich über die Stadtgrenzen Esens' hinaus herum, dass hier guter Wein zu vernünftigen Preisen zu finden war, das Ganze aber vor allem mit einer tollen Beratung verbunden.

Der erste Umzug war fällig. Am Herdetor fanden die Janßens perfekte Räume für ein inzwischen liebevoll eingerichtetes Weincafé.

Dort gibt es neben einer großen Auswahl zumeist deutscher Weine auch Leckeres aus der Küche. Frisch gebackene Flammkuchen, ob herzhaft oder süß, sind dabei der Renner. Ergänzt wird dieses Angebot durch selbstgemachte Limonade und Kaffeespezialitäten aus der Kaffeerösterei in Aurich.

Immer mehr Gäste wollten „ihren" Wein mitnehmen. In Form von ganzen Kisten kann das nach einem fröhlichen Abend im Weincafé aber durchaus ein anspruchsvolles Unterfangen sein. Da lag es recht nahe, dass die beiden einen Onlineshop aufbauten, - und das Geschäft lief erfolgreich. Der nächste Schritt: die Eröffnung eines Weinfachhandels in der Jücherstrasse, eine Aufgabe, der sich besonders Hero Janßen liebevoll widmet. Auch hier werden Beratung und die Liebe zum Wein großgeschrieben. Weit über 500 Artikel, neben Weinen auch ausgewählte Spirituosen und Delikatessen, sind im Sortiment. Rund 60 Prozent der angebotenen Weine stammen aus Deutschland, aber auch die internationale Auswahl kann sich sehen lassen.

Bald wurde es allerdings auch hier etwas eng; also ging ein Umbau inklusive Erweiterung in die Planung, der jetzt, im Frühjahr 2023, abgeschlossen ist. Auf 250 Quadratmetern können nun Weine, Spirituosen und so manche weitere Leckerei probiert und gekauft werden. „Wir haben mit dem neuen Laden", erzählt Hero Janßen im Gespräch mit LUV&LEE, „jetzt auch eine tolle ‚Event Location' für unsere Gäste." Manchmal würden ganze Firmen eine Veranstaltung für Genuss und ausführliche Informationen buchen. Für 60 Personen reicht der Platz. Wichtig dabei: „Im Vordergrund steht immer das Thema ‚Wein'."

Auch wenn das Onlinegeschäft inzwischen eine Bedeutung für den Umsatz hat, ist Janßen die Direktvermarktung besonders wichtig. Er bringt das in einem kurzen Satz auf den Punkt: „Wein ist auch immer ein nettes Gespräch."

Längst hat sich das Weinkontor mit Weinhändlern aus ganz Deutschland einem Netzwerk von rund 40 Firmen angeschlossen. Das erleichtere nicht nur den Einkauf, sondern bringe auch günstigere Einkaufspreise. Auch bei diesem Thema wird der Stolz von Hero Janßen mit „seinem" Weinkontor hier ganz im Norden wieder deutlich:

„BEI UNSEREM NETZWERK LIEGT NUR NOCH EIN HÄNDLER WEITER NÖRDLICH, EIN KOLLEGE AUS FLENSBURG."

Inzwischen zählt der Betrieb viele Stammgäste und regelmäßigen Kunden, aber auch die Wein-Fachwelt bekam im letzten Jahr Wind vom Weinkontor Nordsee. Das „Deutsche Weininstitut" wurde aufmerksam und stellte Auswahl und Beratung im Weinkontor auf die Probe. Zwei Tester ließen sich beraten, baten um Weinempfehlungen und löcherten Hero Janßen mit vielen Fragen. Bald darauf kam das Ergebnis: erster Platz beim Fachhandelspreis. Davon berichtet Hero Janßen im Gespräch mit LUV&LEE voller Freude. Insbesondere auch deshalb, weil die beiden nächsten Plätze von sehr großen Händlern aus Ingolstadt und Hamburg belegt wurden. Die hätten Umsätze im Millionenbereich. Janßen: „Die spielen aus unserer Sicht in einer ganz anderen Liga." In jedem Fall hat die Auszeichnung auch über den Nordwesten hinaus deutliche Wellen geschlagen. Viele Kunden kommen jetzt im Rahmen eines Ferienaufenthalts nach Esens. Und die deutsche Weinkönigin, das gehörte zum ersten Preis dazu, war auch schon da. So hat sich das Weinkontor Nordsee also mit seiner Gastronomie und dem Weinhandel langsam, aber stetig zu einem Unternehmen entwickelt, das längst über einen treuen Gäste- und Kundenkreis verfügt. Schön dabei ist, dass man beiden Eheleuten deutlich anmerkt, mit welcher Liebe und Freude zum Wein sie ihren Job betreiben. Da ist, so scheint es, für beide ein echter Lebenstraum in Erfüllung gegangen.

LUV&LEE KULINARIK-SPOTS

RESTAURANT-TIPPS DER REDAKTION – EXKLUSIV ZUM KULINARIK-SPECIAL

RISTORANTE ANTONIO LAVA IN BAD ZWISCHENAHN

Küche: Italienisch

Direkt im Stadtzentrum von Bad Zwischenahn bringt das Team des Restaurants „Antonio Lava“ das Dolce Vita Italiens auf den Teller. 2018 wurde das Restaurant nach 23 Jahren komplett neu konzipiert. Die Bar ist der Platz für einen entspannten Drink zum Feierabend wie auch für einen guten Wein oder kreative Cocktailkreationen. Auf den Teller kommen italienische Spezialitäten nach traditioneller Rezeptur. Fisch, Fleisch und Geflügel stammt von regionalen Händlern.
In d. Horst 1, 26160 Bad Zwischenahn

RESTAURANT, CAFÉ, KNEIPE SNACK DO MAN IN CAROLINENSIEL

Küche: Gut bürgerlich

Esther und Thomas Tjarks betreiben in Carolinensiel, direkt an der Harle, das „Snack do Man“. Der Name stammt aus dem Plattdeutschen und bedeutet „Red` du nur“. Gut reden kann man bei jedem Wetter im gemütlichen Ambiente des Innenbereichs, im Sommer aber auch auf der Terrasse mit direktem Blick auf Carolinensiels „Flaniermeile“. Auf den Tisch kommen regionale Gerichte von Fisch über Fleisch bis zu vegetarischen Gerichten. Wer nur ein kühles Bier trinken möchte, ist bei dem Paar auch herzlich willkommen.
Pumphusen 7, 26409 Wittmund-Carolinensiel

MANGAL IN LEER

Küche: Türkisch, orientalisch

Türkische Küche ist mehr als Döner, das beweist das Team des „Mangal“, einem Holzkohlegrill-Restaurant in der Leeraner Innenstadt. In modernem Ambiente werden orientalische Vorspeisen, moderne Salatkreationen, unter anderem mit Minze, Granatapfel und Walnüssen, und vor allem „Izgara“, Grillgerichte von der Holzkohle, angeboten. Ein kulinarischer Ausflug, der sich lohnt.
Mühlenstraße 49, 26789 Leer

RESTAURANT KANNELLONI UND CHARLIE DRYS GRILLHOUSE IN HEEDE

Küche: Italienisch – Grillhouse

Das Kannelloni besticht durch eine gute Pizza nach italienischer Art, leckere Antipasti-Auswahl und gute Weine. Das vor Kurzem erst angeschlossene Charlie Drys Grillhouse ist nicht nur wegen seiner kreativen Burger- und Fleischkreationen einen Besuch wert, sondern auch wegen des Innendesigns: echt „instagrammable“!
Industriestraße A 31 Ost 1, 26892 Heede

BISTRORANTE PEPERONI IN PAPENBURG

Küche: Italienisch, mediterran

Seit Ende 2021 ist das Peperoni am Papenburger Hauptkanal eine tolle Anlaufstelle für eine Mittagspause abseits der belegten Brötchen und Tütensuppen. Hier gibt es eine gut gemacht Dinkelpizza, die leicht verträglich ist, mediterrane Snacks, Pasta- und Pfannengerichte, aber auch klassisches Fast Food wie Pommes und Currywurst, wenn´s dann wirklich schnell gehen muss. Alles kann auch mitgenommen werden.
Hauptkanal rechts 46, 26871 Papenburg

LA BOTTEGA DI SANTINO IN EMDEN

Küche: Mediterran – Weinbar

Eine Atmosphäre wie in Italien! Gute Weine, erlesener Prosecco und im Sommer am Weinfass vor der Tür ein erfrischender Aperol Spritz. La Bottega di Santino serviert zudem leichte italienische Snacks, Antipasti, aber auch die perfekte Pizza vom „Mutterbetrieb“ La Cucina di Santino.
Neuer Markt 1, 26721 Emden

GREEK TAVERNE IN WESTOVERLEDINGEN

Küche: Griechisch

Ein Grieche kann so viel mehr als Grillteller und Gyros. Hier gibt es neben den Klassikern Gyros oder Souflaki die griechische Version der Tapas, die Mesedes, landestypische Appetithappen, die im Sommer auf der großzügigen Terrasse mit einem guten Wein, griechischem Bier und natürlich auch Ouzo genossen werden können. Die Küche der Greek Taverne hat durchgehend geöffnet und für die kleinen Gäste gibt´s eine Spielecke.
Loogweg 2, 26810 Westoverledingen

STRANDHAUS 3 IN HOOKSIEL

Küche: Imbiss

Nach einem Strandtag in Hooksiel oder als „Boxenstopp“ während der Radtour am Deich bekommt man hier ein kaltes Bier, selbst gebackenen Kuchen und neben Pommes und Currywurst hausgemachte Frikadellen der Inhaberin. So kann Imbiss auch gehen!
Staat över Diek, 26434 Wangerland

ALTES HAUS AM SIEL IN DITZUM

Küche: Fisch

Die Spezialität des Hauses ist der Fisch, der in der Pfanne gebraten und serviert wird – und das bereits seit 1989. Das Ambiente in dem Lokal im malerischen Fischerort Ditzum ist urgemütlich und echt norddeutsch. Die Bandbreite des regional bezogenen Fisches reicht von Aal über Scholle und Kabeljau bis zum Rotbarsch.
Sielstraße 23, 26844 Ditzum

BOOTSHUUS LUV UP IN JEMGUM

Küche: Gehoben gut bürgerlich

Regionale Spezialitäten, Fisch, aber auch Speisen mit mediterranen Einflüssen gibt es im wundervollen Ambiente des 2021 neu gebauten Bootshuus Luv up in Jemgum. Einen beeindruckenden Blick von der Terrasse oder aus dem Lokal auf die Ems gibt es gratis dazu.
Fährpad 5, 26844 Jemgum

SLOW FOOD OSTFRIESLAND BEGEISTERT JUNGE KÖCHE

ACHT MAL IM JAHR VERABREDEN SICH DIE MITGLIEDER ZWEIER VERSCHIEDENER KOCHGRUPPEN VON SLOW-FOOD OSTFRIESLAND ZUM GEMEINSAMEN SCHNIPPELN, KOCHEN UND GENIESSEN.

Die „Ostfriesischen Schneckenkinder“ im Alter zwischen 7 und 11 Jahren treffen sich in Großefehn im ehemaligen Imbiss an der B72, direkt gegenüber dem Kulturpark. Die Nutzung der gut ausgestatteten Küche ist das Ergebnis einer engen Zusammenarbeit mit den Mitarbeitern der Jugendhilfeeinrichtung Leinerstift in Großefehn. Mitmachen können jeweils zehn junge Köche.

Die „Schneckenkinder“ sind zwischen 7 und etwa 11 Jahre alt, die „Ostfriesischen Wilden“ ab 12 Jahre. Kinder, die Interesse haben, können sich unter ostfriesland@slow-food.de informieren und anmelden. Regina Fette, Leiterin von Slow Food Ostfriesland, ist unter 04942/4561 für Anmeldungen zu erreichen. Der nächste Kochtermin der „Ostfriesischen Schneckenkinder“ findet in Großefehn am Samstag, 10. Juni, um 14.30 Uhr statt. „Die Ostfriesischen Wilden“ kochen am 8. April um 15.00 Uhr und am 10. Juni, ebenfalls ab 15.00 Uhr.

Und die kochen dann sehr unterschiedliche Gerichte, natürlich gehört auch immer ein leckerer Nachtisch dazu. Vor allem aber wird viel Gemüse verarbeitet. Für die Vorbereitung, das Kochen und Würzen, das Tischdecken und Aufräumen werden viele helfende Hände gebraucht, jeder hat gut zu tun. Es muss geschnippelt, gewaschen, gekocht und abgeschmeckt werden. Nach getaner Arbeit geht es in gemütlicher Runde ans Aufessen. Und es schmeckt immer allen.

Auch vom Nachtisch bleibt in der Regel kaum etwas übrig. Und wenn das doch einmal der Fall ist, freuen sich die Eltern beim Abholen immer sehr auf kleine Kostproben ihrer stolzen Kinder. Renke brachte die Sache einst perfekt auf den Punkt: „Nachtisch geht immer!“

Nach Informationen der ostfriesischen Slow-Food Gruppe haben die Kinder sich vor fünfzehn Jahren erstmals getroffen, damals noch in Norden. Der Name „Die ostfriesischen Schneckenkinder“ war Programm: Ruhig und genussvoll sollte es zugehen, Neues sollte (aus)probiert werden, vor allem aber sollte der Spaß unbedingt im Vordergrund stehen. Schon bald stieg die Zahl der kochbegeisterten Kids an und irgendwann war die Runde dann sehr groß. Die Kinder wurden älter und so beschlossen die Erwachsenen, dass man die Gruppe auslaufen lassen wollte, um mit jüngeren Teilnehmern neu zu starten. „Aber“, so Slow-Food Ostfriesland im Gespräch mit Luv & Lee, „das ging gar nicht! Eindeutig und selbstbewusst forderten die älter gewordenen Kids: Wir wollen weiterkochen. Unbedingt!“ So entstand schließlich eine zweite Gruppe für das Alter ab 12 Jahren: „Die ostfriesischen Wilden“, die sich jetzt regelmäßig in Münkeboe treffen. Diese Gruppe besteht längst aus alten Hasen mit viel Kocherfahrung. So haben sie beispielsweise seit Jahren viel Spaß daran, in der Adventszeit für ihre Eltern und eine große Gruppe von Slow Food-Mitgliedern zu kochen. Oder sie haben sich in der Vergangenheit mit Profiköchen in einem Restaurant auf Langeoog verabredet, um dort deren Tricks am Herd zu erlernen. Erwähnenswert auch die Einladung eines Kochs aus dem Weserbergland, der mit der Gruppe in Münkeboe ein fulminantes Menü kochte. Da hatten die „Wilden“ ihre Eltern zum Essen eingeladen.

Wichtig ist allen Kindern und Jugendlichen immer, die Rezepte der gekochten Gerichte mit nach Hause zu nehmen. Und viele, besonders die Jungen, kochen dann in ihren Familien oder bei Oma und Opa nach. Da bringen die Eltern dann beim Abholen manchmal nette Anekdoten mit:

„UNSER IHNO HAT DEN PIZZATEIG SO LANGE UND MIT SO VIEL BEGEISTERUNG GEKNETET, DASS WIR IHN SCHLIESSLICH DARAN ERINNERN MUSSTEN, DOCH LANGSAM MIT DEM AUSROLLEN UND BELEGEN ANZUFANGEN, DAMIT WIR IRGENDWANN AUCH MAL ZUM ESSEN KÄMEN.“

RESTAURANT „BREMERS BAUERNDIELE“

GASTHAUS SEIT DEM 16. JAHRHUNDERT

Hinter dicken alten Eichen versteckt liegt das Restaurant „Bremers Bauerndiele“ in Neuenkruge. In diesem Gasthaus in Wiefelstede im Ammerland geht es deftig und urig zu. Das Menüangebot ist saisonal, Spargel oder Erdbeeren, eingeflogen aus fremden Ländern, sind hier im Herbst und Winter nicht zu finden. Es wird fast ausschließlich mit den Produkten regionaler Lieferanten gekocht. Die Eier oder Kartoffeln etwa kommen direkt vom Nachbarn, das Fleisch liefert ein örtlicher Metzger. Und wenn Wild auf der Karte steht, kann der Gast sicher sein, dass es aus heimischen Revieren stammt. Das bringen die Jäger aus der Nachbarschaft, genauso wie einige Geflügelproduzenten ihre Hähnchen oder Gänse, gerne selbst vorbei.

Ende des 16. Jahrhunderts wurde das Stammhaus errichtet. Die erste urkundliche Erwähnung fand das Anwesen, damals noch unter dem Namen „Neuer Krug“, im Jahr 1617. Hier fanden Reisende einen schönen Platz für eine ausgedehnte Pause. Denn die schlechten Sandwege dieser Zeit waren für Kutschfahrten recht beschwerlich. Etwas später wurde im Gasthaus die Pferdewechselstation der Postlinie von Hamburg nach Amsterdam eingerichtet. Johann Hennings, der erste Wirt, braute sein Bier noch selbst. Das war in dieser Zeit durchaus üblich. Heute liefert die kleine Bagbander Brauerei einen Teil der Biere, die hier ausgeschenkt werden.

Mitte des 17. Jahrhunderts übernahm die Familie Bremer das Anwesen. Auch sie war schon mit dem ersten Gastwirt Johann Hennings verwandt.

Die Bremers und ihre Nachkommen betreiben den „Gasthof mit Geschichte“ inzwischen seit fast 400 Jahren. Bald kamen immer mehr Gäste, besonders an den Wochenenden. Die damals angebotene selbst gemachte Wurst hatte es ihnen angetan. Um mehr Platz zu schaffen, wurde die Gaststätte schließlich umgebaut und am 1. Oktober 1969 im heutigen Stil eröffnet. Im Jahr darauf entschlossen sich die Eigentümer, auch Gästezimmer in einem vorhandenen Nebengebäude anzubieten. Schließlich wurde das Zimmerangebot vergrößert, für die Eigentümerfamilie wurde ein Wohntrakt gebaut. Im Jahre 2005 übernahm mit der Hotelfachfrau Natascha Hofmann und ihrem Mann Mario die nächste Generation am Herd und im Service das Zepter. Mario Hofmann: „Wir sind sehr stolz auf unsere lange Tradition mit diesem Haus.“

Das rustikale Kaminzimmer bietet Platz für bis zu 65 Personen, für laue Abende lädt der Sommergarten mit rund 40 Plätzen ein. Der Gasthof hat viele Stammgäste, einen Tisch sollte man also besser vorbestellen. Vom leckeren Matjes mit Bratkartoffeln über dicke Bohnen mit Kassler bis zum Rumpsteak, natürlich mit selbst gemachter Kräuterbutter, reicht die Auswahl. Im Herbst ist Wild auf der Karte, manchmal auch in Form eines vielseitigen Wildbuffets.

„Die Spargelzeit“, so Mario Hofmann im Gespräch mit LUV & LEE, „eröffnen wir an drei Tagen mit einem Spargelbuffet (20. – 22. April).“ Zum Ende der Spargelsaison (15. – 17. Juni) wird das Ganze dann noch einmal angeboten.

Wer will, kann mit den Wirten auch eine üppige Grillparty am offenen Kamin oder – im Sommer – auf der Gartenterrasse verabreden.

Im März fand zum ersten Mal ein 7-Gänge-Menü Eingang in das Restaurantprogramm. Das habe seine Frau mit einem befreundeten Koch entwickelt, erklärt Hofmann. „Unser Plan ist es nun, dies auch in Zukunft als besonderes Jahreshighlight für unsere Gäste anzubieten.“

Gerne lassen sich die Wirtsleute auch auf eine ausführliche Beratung ein. Denn wer Freunde oder Verwandte zu einer besonderen Feier in „Bremers Bauerndiele“ einlädt, kann sein Wunschmenü auch selbst zusammenstellen. Dafür haben Natascha und Mario Hofmann mehr als genug Anregungen.

Wer also eine deftige Küche, in der mit viel Liebe zum Detail gekocht wird, zu schätzen weiß, ist hier genau richtig. Rustikales Ambiente, lange Familientradition mit einer jahrhundertalten Geschichte und viel historisches Flair inklusive.

VOM MILCHVIELBETRIEB ZUM EISPRODUZENTEN

WIE EIN LANDWIRT SEINE ERZEUGNISSE KREATIV DIREKT VERMARKTET

Ein schönes Bild: auf satten grünen Wiesen die glücklichen Kühe Norddeutschlands. Doch der Schein friedlicher Harmonie trügt. Hielten sich die Preise für Milch und Milchprodukte über Monate auf hohem Niveau, haben aktuellen Berichten zufolge nun viele Supermärkte die Preise gesenkt – und das wird zum Problem für Milchbauern: Kreativität ist gefragt.

In Simonswalde, einem kleinen Ort zwischen Ihlow und dem Großen Meer, setzt die Familie des jungen Landwirtes Adrian Campen bereits seit einigen Jahren auf die Direktvermarktung – mit Erfolg, denn das Angebot mit Produkten direkt vom Bauern wächst. Neu ist ein eigenes Eis, das Restaurants bereits zum Dessert reichen.

Der 24-Jährige führt den Milchviehbetrieb der Familie, einen von rund 7600 Betrieben in Niedersachsen, in dritter Generation. 120 Kühe haben hier ihr Zuhause.

Campen hatte schon früh die Idee für die eigene kleine „Hofkiste“, einen eigenen Hofladen. Bereits der Lehrbetrieb des Jungunternehmers hatte seinen Fokus auf die Direktvermarktung gelegt.

„Los ging es aber zunächst mit einem kleinen Blockhaus, das zur Raststation umgebaut wurde“, blickt Campen auf die Anfänge zurück. Weil in der Nähe des Hofes zahlreiche Radwege und Radrouten verlaufen, schuf Campen einen Ort zum kurzen Stopp für Radler. Seither werden in der Raststation neben Kaffee und Tee unter anderem Ostfriesen Eistee oder Milchmischgetränke einer Tochtergesellschaft der Molkerei Ammerland angeboten.

Die Bezahlung erfolgt, wie auch im Hofladen Campens, auf Vertrauensbasis. Etwa drei Jahre lang schaute sich Campen nach eigenen Angaben Hofläden in der Region und ihre Produkte an. „Ich habe in meiner Ausbildung mitbekommen, wie gutes Fleisch direkt an Hotels und Restaurants geliefert wird. Dabei wird der Landwirt fair bezahlt und die Endkunden erhalten ein gutes Produkt“, betont er.

Im April vergangenen Jahres eröffnete er daraufhin die zweite „Hofkiste“, den Hofladen. Hier finden Kunden nun unter anderem die Eier aus dem markanten, mit einem Graffiti verzierten Campen-Hühnermobil. Von dort aus haben die Hühner freien Auslauf. „Es gibt nichts Besseres für die Tiere, denn sie sind so den ganzen Tag an der frischen Luft und ernähren sich von Gras“, ist der Landwirt überzeugt.

Neben den Eiern hat der Hofladen, der an sieben Tagen in der Woche von frühmorgens bis 22 Uhr geöffnet hat, Kartoffeln, Honig, Marmelade, Nudeln, Fleisch, Zwiebeln, Saucen und vieles mehr im Angebot. Alle Produkte stammen ausnahmslos von regionalen Produzenten. Campen hat sogar Verträge mit einem Käser aus der Region, der Käse aus Campens Milch macht. Ein weiterer Partnerbetrieb stellt aus den Eiern des Hofes Nudeln her. Verkauft werden sie als „Addi´s Hof Nudeln“ in der „Hofkiste“.

Mit einem Investitionsvolumen von 100.000 Euro wurden Teile des Hofes zur Eisproduktion umgebaut. Jetzt entstehen hier auf der Basis von Milch, Sahne und Joghurt verschiedene Milcheissorten, aber auch Eissorbets ohne Milch. Verkauft werden sie in der Raststation des Hofes im kompakten 100-Milliliter-Becher mit Löffel, aber im 500-Milliliter-Becher für zu Hause.

Neu ist ein eigenes Eis unter dem Label „Addi´s Eisliebe“. „Am Anfang stand unsere Überlegung, wie wir unsere eigene Milch angesichts der Milchpreise noch besser verkaufen und veredeln können“, erinnert sich Campen.

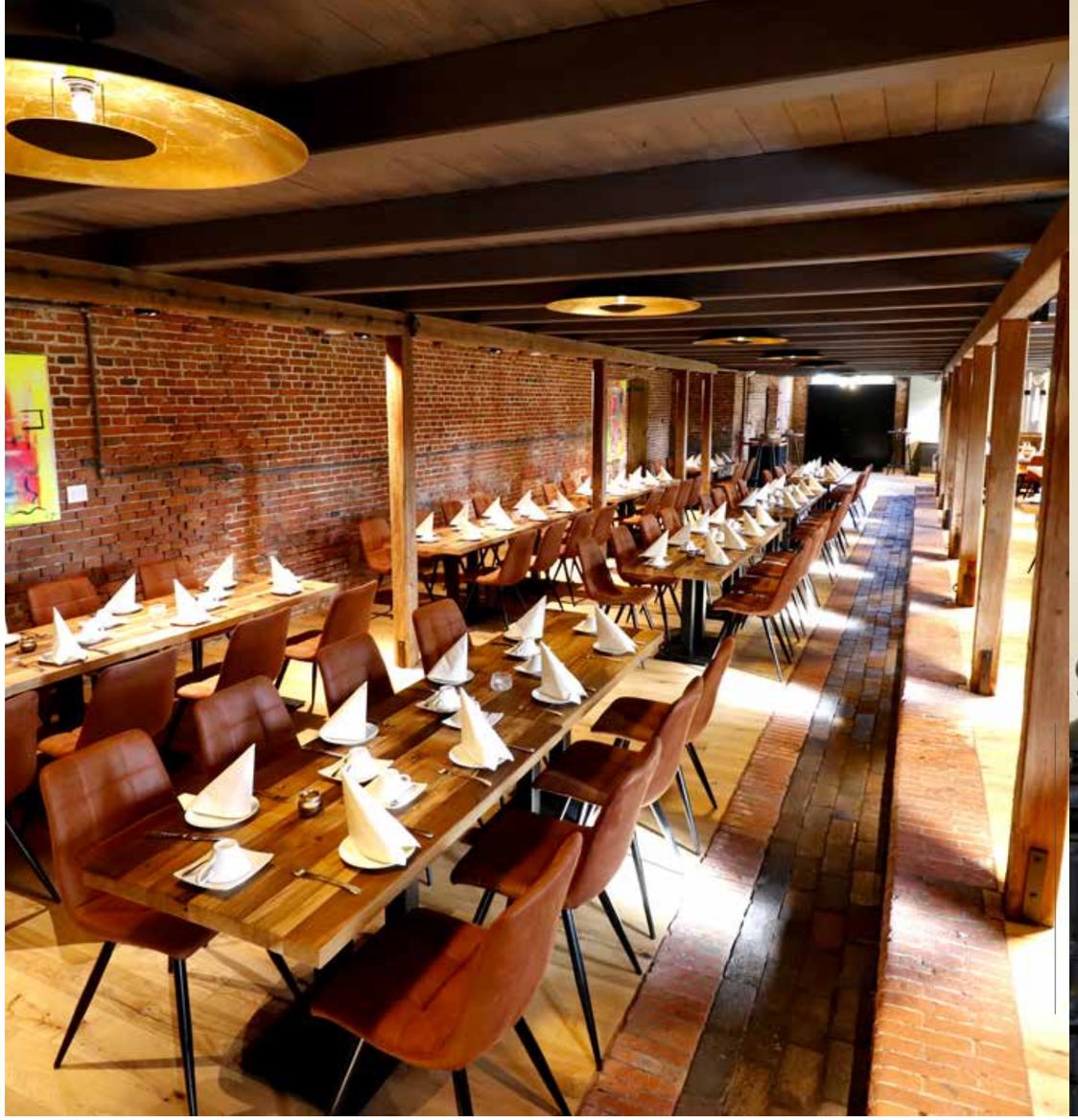
Die Campens setzen bei ihrem Eis auf überwiegend nachhaltige Verpackungen aus Pappe. „Auch der kleine Löffel im Deckel der 100-Milliliter-Packung ist aus Holz“, betont Adrian Campen. Mittlerweile wird das Eis auch in anderen Hofläden, Cafés und Restaurants in der Region, darunter in der „Waage“ in Leer, angeboten.

Beim Besuch von LUV&LEE wurde deutlich: Bei schönem Wetter eignet sich der Hof auch für einen Besuch mit der gesamten Familie. Kinder können hier den Hühnern, den Kühen mit ihren Kälbern und auch den Hofkatzen sehr nah kommen. Die Nachfrage nach seinem Angebot gibt Campen recht, denn schon jetzt plant er eine weitere Hütte, um auch Gemüse und Obst in großer Auswahl anbieten zu können. Bei der Bezahlung der Ware, die durch die großzügigen Öffnungszeiten sogar für Berufstätige bequem verfügbar ist, bietet der Landwirt auch EC-Karten und Paypal-Zahlung an. „Wir müssen mit der Zeit gehen und so sind meine Produkte einfach fast immer für viele Kunden greifbar“, sagt Campen.

„ICH BIN FREUND UND ENTERTAINER FÜR DIE GÄSTE“

VOLLBLUTGASTRONOM TOBIAS REESE LEITET DEN TAMMENSHOF IN BUNDERHEE

Herrschaftlich thront das Gebäude des Tammenshofs inmitten des Parkgartens „Slingertuin“ in Bunderhee, einem Ortsteil von Bunde, nahe der niederländischen Grenze. Das vollkommen restaurierte Bauernhaus ist der Arbeitsplatz von Tobias Reese, Vollblutgastronom seit dem Teenageralter.



Seit Oktober 2022 will das Team des Tammenshofs den Menschen in der Region mit gehobener Küche „in familiärer Atmosphäre“, wie sie Reese beschreibt, eine neue kulinarische Anlaufstelle sein. LUV&LEE hat den Tammenshof besucht und einen leidenschaftlichen Gastgeber getroffen.
Mit dem „Sozialen Tag“ in der Schule fing sie an bei Tobias Reese – seine Passion für die Gastronomie. „Ja, ich war früher faul und habe mich 24 Stunden vor dem „Sozialen Tag‘, an dem man als Schüler irgendwo für den guten Zweck arbeitet, bemüht, eine Stelle zu finden“, erinnert sich der heute 33-Jährige. „Ich bin in Norden aufgewachsen und habe damals in einem kleinen Bistro nachgefragt, ob ich nicht am ‚Sozialen Tag‘ dort arbeiten könnte. Ich bin dann da einfach hängengeblieben, habe dort neben der Schule gejobbt, an jedem Wochenende. Später habe ich dann meine Ausbildung im Hotelfach gemacht.“

Reese hat nach mehreren Stationen, die letzte befand sich in Papenburg, im Februar als Betriebsleiter in dem Restaurant begonnen. Damit ist der gebürtige Hannoveraner nun der Chef in einem ganz besonderen Ambiente. „Der Gulfhof war komplett heruntergekommen, als Helmut Brümmer, der Chef der Enova Unternehmensgruppe, das Gebäude kaufte. Man konnte damals im oberen Geschoss nur auf den Stützplanken laufen, fünf Jahre dauerte die aufwendige Sanierung“, berichtet Reese, der im Tammenshof nun nach eigenen Angaben viele Möglichkeiten hat, das Konzept mitzugestalten.

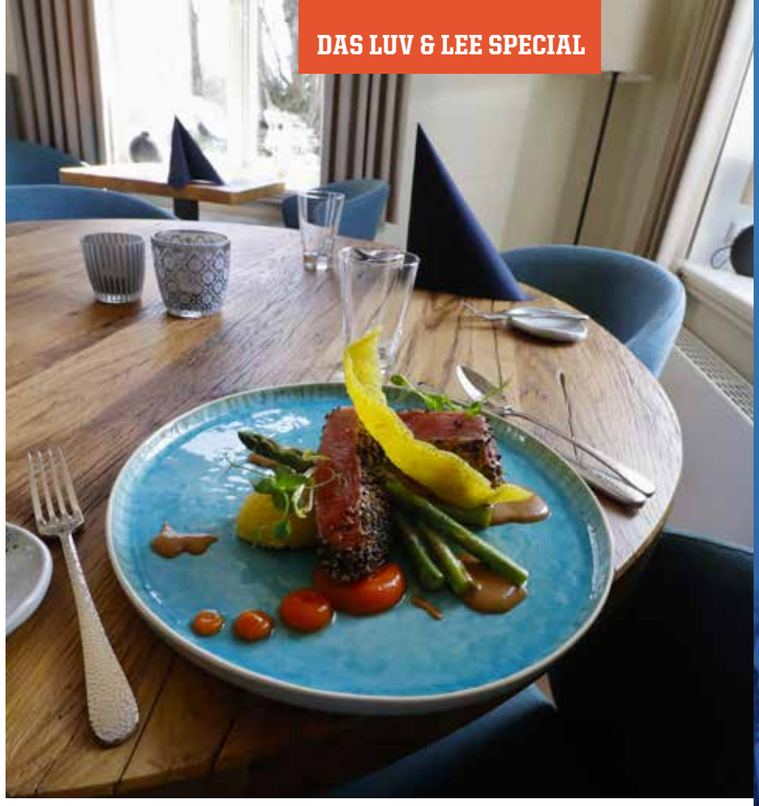
Der zweifache Familienvater geht voll in seiner Arbeit auf. „Ich liebe das, was ich tue. Jeder, der mich kennt, weiß, dass man mich mit meinem Beruf teilen muss.“ Seiner Frau muss er deswegen auch nicht mehr erklären, warum er nahezu rund um die Uhr für das Team und die Reservierungsanfragen per E-Mail zu erreichen ist. „Meine Arbeit hier auf dem Tammenshof machen zu dürfen, ist schon etwas ganz Besonderes“, schwärmt Reese beim Gang durch den früheren Kuhstall.

Hier, wo das durch die ehemaligen Stallfenster einfallende Licht eine ganz besondere Atmosphäre schafft, finden große Gesellschaften einen ausgesuchten Platz. Die Geschichte des alten Bauernhofes ist überall spürbar. Die verschiedenen Bereiche sind mit viel Liebe zum Detail in modernem Design gestaltet und halten dabei dennoch die Vergangenheit der einzelnen Räume wach.

Wer durch die Tür eintritt, steht auf den ursprünglichen Fliesen des Vorderhauses, das zu dem vor 130 Jahren erbauten und heute unter Denkmalschutz stehenden Gebäude gehört.

CHEFKOCH RENE BENJAMINS, EIN GEBÜRTIGER NIEDERLÄNDER, KREIERT IN DER DURCH EINE GLASWAND VON DEN ÖFFENTLICHEN BEREICHEN GETRENNTEN KÜCHE WECHSELNDE GERICHTE.

„Frisch, regional, saisonal und nachhaltig“, beschreibt es Benjamins. Ihm sei es wichtig, „nicht zu abgehobene Dinge“ zuzubereiten. „Wir halten natürlich ein gewisses Niveau, aber es kommt einfach auch auf die Zubereitung und die Anrichtung an“, sagt der Koch. So gehört die Groninger Senfsuppe ebenso zur Auswahl wie die Krabbensuppe, aber auch das Thunfischsteak in Sesam-



kruste oder geschmorte Ochsenbäckchen mit Selleriecreme. Die Speisekarte variiert, je nach Saison werden unterschiedliche Spezialitäten angeboten. Gegessen wird im Restaurantbereich, in der ehemaligen Melkkammer, im Kuhstall, im Kaminzimmer oder unter den mächtigen Dachbalken des Bauernhauses. Tobias Reese liebt diese Arbeitsatmosphäre. Der Tammenshof bietet für ihn „und in erster Linie für die Gäste“ vielfältige Möglichkeiten. „Ob das gemütliche Abendessen zu zweit oder mit Freunden, der kleine Empfang für Firmen oder die große Hochzeit: Durch die unterschiedlichen Raumgrößen mit Platz für eine Kleingruppe mit 16 Personen oder für 30 Personen im Kaminzimmer, für die Erstkommunion oder die große Hochzeit im Kuhstall, wo die Futtertröge der Tiere Teil des Designs sind, ist hier alles möglich.“

Bei Veranstaltungen in den verschiedenen Räumlichkeiten setzt Reese vor allem auf die persönliche Beratung. „Wir bieten zum Beispiel bei Hochzeiten nicht die Auswahl zwischen verschiedenen Pauschalen, sondern gehen individuell auf die Bedürfnisse des Paares ein“, sagt der Gastronom.

Er verstehe sich als Freund und Entertainer für seine Gäste. „Ich arbeite aus der Sicht der Gäste und möchte den Abend, den sie hier verbringen, zum Erlebnis machen. Das fängt bei der persönlichen Empfehlung für den passenden Wein an und endet beim besonderen Tropfen nach dem Essen“, sagt Reese.
Für den Sommer plant er aktuell den Außenbereich, der Anlaufstelle für Radtouristen sein soll. „Zum Kaffee und Kuchen, aber auch für den deftigen Snack“, sagt Reese. Für Kinder soll ein kleiner Spielplatz entstehen.

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 VATERLÄNDISCHE ALTERTÜMER 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.landesmuseum-emden.de

DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 08. JUNI 2023 ALS XL-SOMMER-AUSGABE MIT DEN URLAUBS-LEKTÜREN. IN UNSEREM SPECIAL GIBT´S DANN VIELFÄLTIGE UND INTERESSANTE REPORTAGEN UND PORTRÄTS AUS UNSEREM VERBREITUNGSGEBIET. DIE PERFEKTE LEKTÜRE FÜR DEN STRANDKORB!

KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

Das Lifestylemagazin 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: 06. April 2023
Redaktionsschluss: 03. April 2023

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,
Die LeseZeichen Buchhandlungen

Gestaltung & Konzeption
Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck
Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis
Adobe Stock, Adrian Campen, atb Verlag, arsedition, A. Meurer, Bruckmann Verlag, Christoph Assies, Curry on Tour by Lutz Lehmann, Droste Verlag, Emsland Tourismus GmbH, Evangelisches Bildungszentrum Ostfriesland-Potshausen e. V., Holland Norway Lines, Janina Assies, Joachim Mittelstädt, LeseZeichen - Buchhandlung GmbH & Co. KG, Nicolai Heise - Marketing Esens-Bensersiel Tourismus GmbH, Muckli Kinos, Restaurant Zur Waage M. E. B., Sandra Langenbach, Touristik GmbH Südliches Ostfriesland

PLANTOURS
Kreuzfahrten

30.04. – 05.05.2023 | 6 Tage
Ab Kiel / bis Hamburg

Frühlingsflair vor der friesischen Küste

TOP-Preise

2-Bettkabine innen pro Person ab 959 €*

07.07. – 13.07.2023 | 7 Tage
Ab / bis Hamburg

Ahoi Nordsee-Inseln und Friesland

TOP-Preise

2-Bettkabine innen pro Person ab 1.199 €*

* Die Deckslage und die Kabinennummer erhalten Sie mit den Reiseunterlagen (limitiertes Kontigent).

PLANTOURS Kreuzfahrten, eine Marke der plantours & Partner GmbH
Martinistraße 50 – 52 • 28195 Bremen • Tel.: 0421 17369 0 • info@plantours-kreuzfahrten.de • www.plantours-kreuzfahrten.de

Der Neue ŠKODA ENYAQ COUPÉ iV.

ŠKODA ENYAQ COUPÉ iV 80: Stromverbrauch (kombiniert): 15,4 kWh/100 km; CO_2-Emissionen (kombiniert): 0 g/km. Für das Fahrzeug liegen nur noch Verbrauchs- und Emissionswerte nach WLTP und nicht nach NEFZ vor.

Das Neue **ŠKODA ENYAQ COUPÉ iV** verbindet ein sportlich-elegantes Design mit zu 100 % elektrischer Antriebstechnologie. Bereits serienmäßig an Bord: das zentral positionierte 13“-Touchdisplay und die Zwei-Zonen-Klimaanlage Climatronic. Als Highlight ist das **ENYAQ COUPÉ iV** mit einem Panoramaglasdach ausgestattet. Wer seinem **ENYAQ COUPÉ iV** einen besonders prägnanten Ausdruck verleihen möchte, entscheidet sich für das optionale Crystal Face. Sichern Sie sich jetzt ein attraktives Angebot. **ŠKODA. Simply Clever.**

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis. Stand 04/23. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

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