

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

SPECIAL

LUV&LEE an der Bar

GASTRONOMIE

Die neue Fischbude in Petkum

EVENTS

Das ist los in der Region

TOURISMUS

Im Wohnmobil durch Ostfriesland

HIGHLIGHT

Neuaufgabe Steamfest in Papenburg

FAMILIE

Landerlebnis Janßen in Westerstede

KULTUR

Neue Ausstellung auf Gut Altenkamp

SKODA

Happy Sale

z. B. mit dem Škoda Kamiq

Mtl. Leasingrate ab **177,- €¹**



Macht glücklich – der Škoda Kamiq jetzt schon ab 177,- € monatlicher Leasingrate¹.

Happiness inklusive: Den neuen Škoda Kamiq sollten Sie unbedingt kennenlernen. Das Crossover überzeugt mit einem starken SUV-Look und einer durchdachten Ausstattung. Trotz seiner kompakten Abmessungen bietet Ihnen der Kamiq viel Platz im Innenraum. Ebenfalls großzügig: die zahlreichen Assistenzsysteme, dank denen Sie sicher und komfortabel vorankommen. Jetzt bereits **ab 177,- €** monatlich.¹

Ein Angebot der Škoda Leasing¹:

Škoda Kamiq (Benzin) 1,0 I TSI 70 kW (95 PS)

Leasing-Sonderzahlung	0,00 €	Vertragslaufzeit	48 Monate
Jährliche Fahrleistung	10.000 km	48 monatliche Leasingraten à	177,00 €
Zzgl. Überführungskosten ²	1.190,00 €		

Kraftstoffverbrauch in l/100 km, kombiniert: 5,0-6,2; CO₂-Emissionen in g/km, kombiniert: 113-141; CO₂-Klasse: C-E.

¹ Ein Angebot der Škoda Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig. Dieses Angebot – über den vermittelnden Händler – gilt für Privatkunden und nur beim Abschluss eines Leasingvertrags für das angegebene Modell im Aktionszeitraum vom 01.03.–30.06.2024. Nicht kombinierbar mit weiteren Sonderaktionen oder Sonderkonditionen. Bonität vorausgesetzt.

² Etwaige Überführungskosten werden separat berechnet.

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

Autohaus Gebr. Schwarte Aurich GmbH
Emder Straße 31, 26607 Aurich
T 04941 15-100
aurich@autohaus-schwarte.de

Autohaus Gebr. Schwarte Emden GmbH
Teutonenstraße 11, 26723 Emden
T 04921 9780-0
emden@autohaus-schwarte.de

Autohaus Gebr. Schwarte GmbH & Co. KG
Lehrer-Köhne-Straße 9-13, 26871 Papenburg
T 04961 9297-0
papenburg@autohaus-schwarte.de

www.autohaus-schwarte.de



LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

endlich ist es wieder Frühling in der Region. Viele Veranstaltungen gehen über die Bühne, die Gastronomen richten ihre Terrassen her und der Wochenendausflug wird nun gerne weiter ausgedehnt. Diese Jahreszeit macht einfach Spaß. Wir haben für Sie in den Ankerplätzen eine große Vielfalt von Freizeittipps – von den üblichen Buch- und Filmtipps bis zu einer neuen Anlaufstelle für Fischliebhaber.

Im Special gehen wir an die Bar. „LUV&LEE an der Bar“ hat auch uns bei der Recherche und bei den Treffen mit den Protagonisten der verschiedenen Stories aus der heimischen Gastronomie wieder einmal überrascht. Macher, Idealisten, Vollprofis und Menschen, die viele Stories aus ihrem Berufsleben und zu ihren Betrieben erzählen können. Normalerweise

hat man so etwas früher an der Bar direkt erfahren. Wir haben jetzt die Erfahrung gemacht, dass dieser authentische und ursprüngliche Kommunikationskanal mehr und mehr verstummt. Wann waren Sie zuletzt an der Bar, in der Kneipe an der Ecke? Lassen Sie sich durch unser Special inspirieren und statten Sie den Gastgebern im Nordwesten mal wieder einen Besuch ab. Vielleicht haben Sie dann schon bald eine neue Stammkneipe oder ein neues Lieblingslokal. Wir haben auf jeden Fall einige neue Anlaufpunkte, die wir nicht nur für eine LUV&LEE-Story besucht haben.

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
- DIE BUCHTIPPS DER LESEZEICHEN BUCHHANDLUNGEN** SEITE 8
- NEUE AUSSTELLUNG DER SEENOTRETTER** SEITE 12
- PER APP IM EMSLAND UNTERWEGS** SEITE 16
- DIE NEUE FISCHBUDE IN PETKUM** SEITE 20

- LUV&LEE AN DER BAR** AB SEITE 22
- NEUERÖFFNUNGEN IN DER REGION** SEITE 24
- ZU GAST IN AURICHS ÄLTETER KNEIPE** SEITE 29
- DIE HAFENBAR IN EMDEN** SEITE 33
- EIN BARKEEPER IM GESPRÄCH** SEITE 36



LUV & LEE - ANKERPLÄTZE



So langsam steigen die Temperaturen und unsere lang vermisste Freundin, die Sonne, zeigt sich auch wieder öfter. Dann mal raus in die Region! In den Ankerplätzen finden Sie brandaktuelle Termine für Events, können sich einmal per App durch Ihre Heimat leiten lassen und dabei vielleicht doch das eine oder andere bisher unbekannte Terrain entdecken. Zu Gast in der eigenen Region können sich Wohnmobilisten fühlen. In LUV&LEE finden Sie und natürlich auch die Touristen, die jetzt in steigender Anzahl zu uns kommen, eine aktuelle Übersicht über besondere Wohnmobilstellplätze.

Und was wären die Ankerplätze ohne einen heißen Tipp in Sachen „Kulinarik“? Fahren Sie in Petkum über den Deich und machen Sie halt an der neuen Fischbude mit Weitblick über den Dollart, direkt am Ditzum-Fähranleger. Wir haben ein Duo besucht, das ab sofort an diesem besonderen Ort für Fischgenuss sorgt.

Genießen Sie die Vielfalt der Freizeittipps, unsere Ankerplätze.

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.



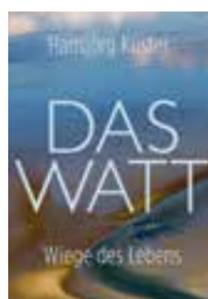
Fenna Janssen - Die kleine Insel Schule

Grundschullehrerin Katharina entflieht dem Großstadtdschungel und macht mit ihrer Tochter Mila eine Mutter-Kind-Kur auf Langeoog. Mila ist ein eher kränkliches Kind und die raue Nordseeluft soll ihr helfen, etwas zu Kräften zu kommen. Schnell finden beiden Anschluss bei den Insulanern. Während Mila glückliche Stunden mit ihren neuen Freundinnen auf dem Inselreiterhof verbringt, lernt Katharina unter anderem Barne kennen – den etwas schüchternen Lehrer der von der Schließung bedrohten Inselnschule, der sich zudem für den Schutz der Seehunde einsetzt. Die beiden mögen sich sehr und Katharina beginnt, von einem Verbleib auf der Insel zu träumen. Doch könnte sie wirklich ihr bisheriges Leben auf dem Festland zurücklassen? Und wie soll es dann mit Milas Vater Leo weitergehen? „Die kleine Inselnschule“ ist ein romantisch-witziger Sommerroman und damit die perfekte Strandkorblektüre.



Marie Merburg - Nordseesterne

Normalerweise spielen die Bücher von Marie Merburg an der Ostsee. Diesmal hat die Heilbronner Autorin sich aber von der Nordsee – genauer vom kleinen Fischerörtchen Greetsiel – inspirieren lassen. Die Leserinnen und Leser begleiten Luisa, die in der Firma ihrer Mutter arbeitet, aber dort eigentlich ausgesprochen unglücklich ist. Auch die Beziehung zu ihrer Mutter Marianne ist schwierig. Doch dann erhält diese eine schreckliche Diagnose und entschließt sich, noch einmal ihr Heimatdorf Greetsiel zu besuchen. Luisa begleitet sie, ohne zu ahnen, welche Geister der Vergangenheit ihrer Mutter dadurch geweckt werden. Marianne hat Greetsiel und auch ihre Familie damals im Streit verlassen. Daher lernt Luisa erst jetzt Teile ihrer Familie kennen. Während Marianne also versucht, ihre Vergangenheit aufzuräumen, entdeckt auch Luisa ganz neue Chancen für sich, die ihre bisherige Lebensplanung auf den Kopf stellen. Ein herrlicher Sommerroman, bei dem man stets eine Brise Nordseeluft in den Haaren zu spüren scheint.



Hansjörg Küster - Das Watt - Wiege des Lebens

Das Weltnaturerbe Wattenmeer ist für viele Menschen eine fast schon mystische Region. Aber es ist auch ziemlich besonders. Mal kann man einfach von Neßmersiel nach Baltrum laufen (natürlich nur bei einer geführten Wattwanderung) und schon ein paar Stunden später steht dort das Wasser wieder mehrere Meter hoch. Und auch, wenn es manchmal etwas streng riecht, so ist das Watt ein äußerst wertvoller Lebensraum. In einem Quadratmeter Wattboden befinden sich Millionen Kieselalgen und tausende Krebse, Muscheln und Würmer. Hansjörg Küster ist fasziniert vom Watt und hat in seinem Buch allherhand Fakten über dieses einzigartige Ökosystem zusammengetragen. Ein wichtiges Sachbuch, das auch Laien die komplexen Zusammenhänge gut erklärt.



Matthias Meusch - Zeitreise über Ostfriesland

Ein wunderbarer Bildband für alle, die sich gerne mit historischen Bildern und Fakten beschäftigen. Er dokumentiert den Wandel einer Kulturlandschaft zwischen den Jahren 1927 und 1938. Insgesamt 112 bisher unveröffentlichte Schrägluftaufnahmen laden die Betrachtenden ein, einen besonderen Blick auf vergangene Zeiten zu werfen. Kurze Texte helfen bei der örtlichen und zeitlichen Zuordnung.

ANZEIGE



LUV&LEE GIBT RECHT

BEWEISWERT EINER ARBEITSUNFÄHIGKEITSBESCHEINIGUNG NACH KÜNDIGUNG

Ein Arbeitnehmer kündigt selbst oder wird von seinem Arbeitgeber entlassen und reicht daraufhin eine Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (kurz: AUB) ein. Kann eine solche AUB ernst genommen werden?

Oder drängt sich nicht vielmehr die Vermutung auf, dass der Arbeitnehmer seine Krankheit nur vor-täuscht, um während der Kündigungsfrist nicht mehr zur Arbeit erscheinen zu müssen? Rechts-anwältin Anja Bruns von der Papenburger Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen klärt auf.

Das Bundesarbeitsgericht hatte nun genau einen solchen Fall zu entscheiden. Dort hatte die Klä-gerin ihrem Arbeitgeber gleichzeitig eine Kündigung und eine AUB vom gleichen Tag eingereicht. Die Kündigungsfrist betrug in diesem Fall 14 Tage; die bescheinigte Arbeitsunfähigkeit umfasste pass-genau diese 14 Tage.

Dies nahm der Arbeitgeber zum Anlass, für diese 14 Tage den Lohn nicht zu zahlen, da er der Auf-fassung war, der Beweiswert der AUB sei deshalb erschüttert. Die Klägerin habe ihre Arbeitsun-fähigkeit nicht ausreichend dargelegt und bewiesen. Die Klägerin klagte diesen Lohn schließlich ein. Sie war der Ansicht, für diese 14 Tage stünde ihr die Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall zu.

Das Gericht schlug sich hier auf die Seite des Arbeitgebers: Die Klägerin hatte keinen Anspruch auf Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall.

Grundsätzlich hat ein Arbeitnehmer Anspruch auf Entgeltfortzahlung im Krankheitsfall durch den Arbeitge-ber für die Zeit der Arbeitsunfähigkeit bis zur Dauer von sechs Wochen, wenn er durch Arbeitsunfähigkeit in Folge Krankheit an seiner Arbeitsleistung verhin-dert ist, ohne dass ihn ein Verschulden trifft.

Dafür trägt der Arbeitnehmer die Darlegungs- und Beweislast. Er muss beweisen, dass er tatsächlich krank war und deshalb nicht arbeiten konnte.

Dieser Beweis wird in der Regel durch die Vorlage einer ärztlicher AUB geführt, der ein hoher Beweiswert zukommt.

Dieser Beweiswert kann jedoch durch den Arbeit-geber erschüttert werden. Zwar nicht durch einfaches Bestreiten, aber es ist auch nicht der Beweis des Gegenteils notwendig. Vielmehr ist erforder-lich, aber auch ausreichend, dass der Arbeitgeber konkret Umstände darlegt und diese auch bewei-sen kann, die Zweifel an der tatsächlichen Erkran-kung des Arbeitnehmers ergeben. Gelingt ihm dies, kommt der ärztlichen AUB kein Beweiswert mehr zu.

Problematisch ist natürlich, dass der Arbeitgeber in der Regel keine Kenntnis von den Krankheitsur-sachen hat. Deshalb sind auch keine überhöhten Anforderungen an den Vortrag des Arbeitgebers zu stellen.

Gelingt es ihm aber – wie hier – den Beweiswert der AUB zu erschüttern, muss wieder der Arbeit-nehmer konkrete Tatsachen dafür darlegen und beweisen, dass er tatsächlich erkrankt ist. Das heißt, er muss vortragen, welche Krankheit vor-gelegen hat, welche gesundheitlichen Einschrän-kungen bestanden haben und was ärztlicherseits verordnet wurde. Dazu kann er auch den Arzt von seiner Schweigepflicht entbinden.

ANKER SETZEN IM REISEMOBIL- LAND SÜDLICHES OSTFRIESLAND



REISEMOBILSTELLPLÄTZE IM SÜDLICHEN
OSTFRIESLAND: FÜR JEDEN IST
ETWAS DABEI

Keine lange Suche nach einem Hotel, der Hund kann auch mit und am Wochenende mal spontan los: Willkommen im Reisemobil-Land Südliches Ostfriesland! Hier erwarten Reisemobilfans 23 unterschiedliche Stellplätze mit hundert Standplätzen für einen Kurztrip oder einen längeren Urlaub.



Bei einer so großen Auswahl ist im Feriengebiet für jeden Geschmack etwas dabei. Setzen Sie doch Ihren Anker im Wohnmobilhafen in Weener, machen Sie Station mitten in der Stadt Leer oder einfach an einem hübschen Platz am Deich oder am See – das Südliche Ostfriesland bietet wirklich für jedes Reisemobilistenherz den passenden Stellplatz. Halten Sie einfach dort an, wo es für Sie am schönsten ist, und genießen Sie die Freiheit. Das ist Campingglück pur.

Dort anhalten, wo es am schönsten ist

Nicht nur Reisende, auch Filmemacher und Schriftsteller haben Ostfriesland längst mit seinen Reizen entdeckt – sei es die Weite der Landschaft, das Wasser oder der endlose Horizont. Sei es der besondere Menschenschlag oder das Klima. Urlaub in Ostfriesland heißt: durchatmen in frischer Luft, Ruhe abseits des Trubels.

Hier können Sie mit dem eigenen Zuhause herrlich in der Natur Urlaub machen. Von Badeseen und Kanälen bis hin zu malerischen Dörfern, charmanten Kleinstädten und kulturellen wie baulichen Sehenswürdigkeiten gibt es hier viel zu entdecken. Alles leicht zu erfahren, zu erwandern, zu erradeln oder zu erpaddeln. Auch bei schlechtem Wetter gibt es genügend Möglichkeiten, den Tag schön zu verbringen. Nehmen Sie zum Beispiel an einer Theaterführung im Schloss Evenburg teil, erleben Sie die große Miniaturwelt in Leer oder trinken Sie bei einer gemütlichen Zeremonie eine Tasse Tee.

Die Stellplatzbetreuer stehen Ihnen bei Ausflügen gerne mit Tipps und Ratschlägen zur Seite und bemühen sich, Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Sie sorgen nicht nur für ordentliche Reisemobilstellplätze mit guter Ausstattung, gut befestigten Plätzen und vielfältigem Komfort.



Stellplatzbetreuer – mit Leib und Seele dabei

Die Stellplatzbetreuer sind mit Leib und Seele dabei, pflegen ihre herzliche Gastfreundschaft und nicht nur die Infrastruktur der Stellplätze. Das Feriengebiet kann gleich zum Beispiel gleich mit drei TopPlätzen aufwarten: Das Gütesiegel tragen dürfen der alte, malerische Fischerort Ditzum, Detern-Stickhausen mit seinem Wasserparadies und Ostrhauderfehn, bekannt für seine Reisemobiltreffen.

Und nicht zu unterschätzen, sollte es mal ein Problem mit dem Reisemobil geben: Viele Partnerbetriebe stehen im Südlichen Ostfriesland für die vielfältigen Anliegen der Reisemobilisten mit Rat und Tat zur Seite. Hier gibt es schnelle Hilfe bei notwendigen Reparaturen, bei der Ersatzteilbeschaffung und beim Tausch von Gasflaschen.

Urlauber können sich hier also sicher sein: Hier im Reisemobil-Land wurde von A bis Z an alles gedacht. Die Vielzahl und Vielfalt an Stellplätzen im Südlichen Ostfriesland zeigt: Hier sind Reisemobilisten willkommen.

Die 23 Stellplätze in den elf Städten und Gemeinden des Südlichen Ostfriesland mit ihren Preisen, Angeboten und jeweiligen Kapazitäten findet man im Magazin für den Reisemobil- und Campingurlaub im Südlichen Ostfriesland, mit wenigen Klicks hier zu bestellen: <https://www.suedliches-ostfriesland.de/service/prospektbestellung>.



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



NEUE AUSSTELLUNG DER SEENOT- RETTER AUF DER INSEL SPIEKEROOG

NEUERÖFFNUNG IM JUNI GEPLANT

Das denkmalgeschützte historische Rettungshaus auf Spiekeroog ist ein besonderer Ort. In Alleinlage auf einer kleinen Düne wurde es im Jahr 1909 im äußersten Inselwesten errichtet und diente lange Zeit als Bootstation für die Spiekerooger Rettungskräfte, einer Vorgängergruppe der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger (DGzRS).

Es ist ein einzigartiger Ort voller Authentizität – die Weite der Natur, das „Trotzen“ gegen Sturm und Wasser, die Spiekerooger Tradition, all das ist hier sichtbar und erlebbar. Im Rahmen eines Kooperationsprojektes mit der Gemeinde Spiekeroog und dem örtlichen Museumsverein wird das historische Rettungshaus zu einem Raum für Geschichte und Kultur entwickelt und der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Ab Juni 2024 erwartet die Besucher hier eine spannende Ausstellung zur Entstehungsgeschichte der DGzRS. Neben der Dauerausstellung zum Thema wird auch ein kleines Café eröffnet.

Die Ausstellung startet mit den Schlüsselereignissen, die zur Etablierung der Seenotretter, der Gründung des ersten regionalen Vereins zur Rettung Schiffbrüchiger und der Gründung der DGzRS im Jahr 1865 führten.

Die Inhalte werden dem Besucher über eine Audiostation erzählt. Ein Ausstellungsstück ist ein hinten geöffnetes Schiff, das über Tafeln und Texte einen Überblick zu historischen Rettungseinsätzen vor Spiekeroog gibt. Auf einer Karte ist das Wrack der „Verona“ eingezeichnet. Bis heute ist die „Verona“, die im Dezember 1883 vor Spiekeroog

strandete, bei guten Wetterverhältnissen sichtbar.

Außerdem gibt es eine Auflistung von Rettungseinsätzen mit Einsatzberichten der Spiekerooger. Über Monitore erlebt man verschiedene Phasen von Rettungseinsätzen. Besucher erhalten so Informationen über die Gefahren durch verschiedene Witterungseinflüsse und anhand einer Skala die Merkmale der verschiedenen Beaufort-Windstärken. Zusätzlich wird die Ausrüstung der Retter von den Anfängen bis heute gezeigt und über die Entstehung der ersten beiden Stationen auf Spiekeroog und in Neuharlingersiel berichtet.

Weitere Informationen - auch zum genauen Eröffnungstermin - unter: www.spiekeroog.de

DIE LUV&LEE-KINOTIPPS IM FRÜHLING

MIT DABEI: ZWEI BESONDERE FILM-HIGHLIGHTS AUS DER FILMBAR

Mit den Kinos in Papenburg, Aurich und Leer präsentiert LUV&LEE die Filmhighlights für das Frühjahr 2024. Streifen für die ganze Familie, ein rasanter Actionfilm mit Ryan Gosling und die Fortsetzung des neuen Science-Fiction-Abenteuers „Planet der Affen: New Kingdom“ von Regisseur Wes Ball sind nur einige Highlights, auf die sich auch Kinobetreiberin Astrid Muckli freut.

ZWEI HIGHLIGHTS AUS DER FILMBAR

30.04. / 01.05.

Der Zopf - Drama

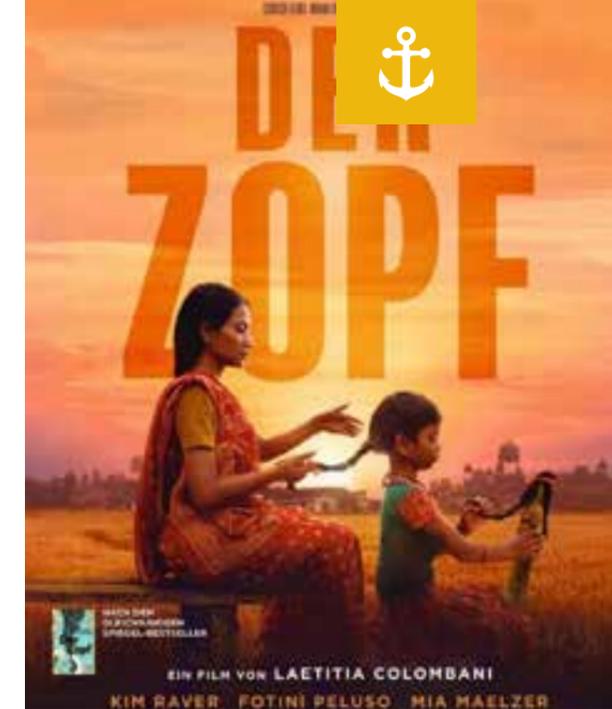
Um Frauen, die sich gegen Widerstände behaupten, geht es in der Verfilmung des Bestsellers „Der Zopf“, die die Autorin Laetitia Colombani selbst produziert hat. Drei Frauen, drei Schicksale, doch schon bald erkennen sie, dass ihre Leben durch einen einzigen Gegenstand miteinander verbunden sind – über Kulturen, Sprachen und Grenzen hinweg.

07.05. / 08.05.

Es sind die kleinen Dinge - Komödie

Alice ist durch ihre Tätigkeiten als Bürgermeisterin und Lehrerin im kleinen Dorf Kerguen eine viel beschäftigte Frau. Als unerwartet ein neuer Schüler, der 60-jährige Emile, in ihrer Klasse auftaucht, droht ihr Alltag endgültig unkontrollierbar zu werden. Während sie dem älteren Mann Lesen und Schreiben beibringen möchte, muss sie zusätzlich noch ihr Dorf retten. Französischer Wohlfühlfilm über die kleinen Dinge, die das Leben am Ende ausmachen.

Alle Termine und die genauen Filmstarts unter www.kino-papenburg.de, www.kino-leer.de und www.kino-aurich.de



EINE AUSWAHL VON FILMSTARTS IM APRIL UND MAI

- 11.04.** Back To Black
- 11.04.** Sieger Sein
- 30.04.** The Fall Guy
- 01.-05.05.** Star Wars: Episode 1 (25 Jahre Wiederaufführung)
- 08.05.** Planet der Affen: New Kingdom
- 09.05.** Garfield (Preview 05.05.)
- 16.05.** IF - Imaginäre Freunde
- 23.05.** Furious: A Mad Max Saga





LandErlebnis
Zeit 2016
Janßen Westerstede

ÖFFNUNGZEITEN
Sommerzeit
27. März bis 31. Oktober 2023
10-18 Uhr
Winterzeit
01. November 2023 bis 17. März 2024
jeden Freitag, Samstag und Sonntag
und jeden Tag in den Winterferien* wiederzuschauen
10-18 Uhr
Warme Küche bis 1 Stunde vor Parkschließung

FRÜHSTÜCKSBUFFET
LECKER!
Jeden Samstag, Sonntag und an Feiertagen!
VON 10.00 BIS 11.30 UHR



www.LanderLebnis.de Seghorner Weg 6 • 26655 Westerstede
Telefon: 04486 - 8420071 buero@landerlebnis.de



Kinder können ohne Hindernisse zahlreiche Spielstationen erkunden: von der bunten Traktorbahn bis zum großen Riesenhüpfkissen. Ganz besondere Freude bieten auch der Wasserspielplatz und die umgedrehte, total verrückte Spielscheune sowie die Riesenrutsche „Wilde Hilde“, die Hoppel-Gockel-Bahn und die Achterbahn „Willi, der Wurm“.

Im sorgsam integrierten Streichelzoo mit Schafen, Eseln, Gänsen, Enten und Ziegen lernen die kleinen Besucher einiges über die Tiere eines Bauernhofes.

Wetterunabhängig kann in einer 1500 Quadratmeter umfassenden Halle auch bei norddeutschem Schietwetter gespielt werden. In „Omas Landküche“ werden nach dem Toben und Entdecken kulinarische Genüsse in gemütlichem

Ambiente angeboten: vom „Guten Morgen Frühstück“ über Mittagsmenüs bis hin zu Kuchen und Torten – alles nach Omas Originalrezepten. Samstags und sonntags gibt es von 10 Uhr bis 11.30 Uhr ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Angeschlossen ist ein Hofladen.

LUVGLEE meint: Ein Besuch auf dem familienbetriebenen Erlebnishof lässt den Alltag vergessen und bleibt als einzigartiger Eindruck eines Wochenend- oder Urlaubsausflugs im Gedächtnis.

DER TIER-SPASS-PARK BEI WESTERSTEDE

LANDERLEBNIS JANSEN

Das LandErlebnis Janßen ist ein besonderes Ausflugsziel für Familien zwischen Westerstede und Bad Zwischenahn im Ammerland. Die Anlage hat bis zum 31. Oktober ab sofort wieder zu den Sommeröffnungszeiten täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr geöffnet.

DAS LANDERLEBNIS JANSEN HAT IN DER SOMMERSAISON (27.3.-31.10.) TÄGLICH VON 10 UHR BIS 18 UHR UND IN DER WINTERSAISON (1.11.-26.3.) FREITAG BIS SONNTAG SOWIE IN DEN NIEDERSÄCHSISCHEN FERIEEN TÄGLICH GEÖFFNET.



PER SMARTPHONE GEFÜHRT DAS EMSLAND ERLEBEN

EINE APP LENKT ZU DEN LIEBLINGSORTEN

Digital und individuell – der persönliche Audioguide mit dem Smartphone ist im Trend und so beliebt, weil er maximale Flexibilität bietet. Ob das Ziel wissens- oder sehenswert, landschaftlich attraktiv oder geschichtlich spannend sein soll – das Emsland per App zu erkunden ist ein Erlebnis und wird vielerorts angeboten.

In Lingen beispielsweise ist der interaktive Stadtrundgang an das Gründungsjahr der Kivellinge angelehnt: Bei „Anno 1372“ ist das Jahr Programm. Geschichtsträchtige Standorte werden per App angesteuert, die man unter anderem über die Internetseite www.kivellinge.de herunterladen kann. Dazu gehören zum Beispiel das Kivellingshaus, das historische Rathaus und der Universitätsplatz. Die Kivellinge feiern übrigens vom 18. bis zum 20. Mai 2024 das historische Volksfest rund um den Marktplatz!

Bei den beiden von Room Fox #1 angebotenen Abenteuern sind im Gegensatz zum Escape Room in der Lingener Innenstadt (lingen.room-fox.de) draußen Teamgeist und Geschicklichkeit gefragt. Bei dem Event „Das Elixier der Macht“ gilt es für die Spieler, beim Stadtbummel mithilfe eines Outdoor-Tablets einem uralten Holzwürfel seine Geheimnisse zu entlocken und die Formel zum Stein der Weisen zu finden. Mit Deutschlands technischstem Bollerwagen ausgerüstet, geht es für die Rätselgruppe bei „Die geheime Fährte“ kreuz und quer durch die Innenstadt. Die Aufgabe besteht darin, innerhalb einer vorgegebenen Zeit alle Prüfungen erfolgreich zu bestehen.

Vom Schwester-Kunigunde-Platz in der Emsstadt Harenauserkundet man bei einem Spaziergang entlang der „Maritimen Meile“ die Geschichte der ersten Harener Schiffer, die Entwicklung des weltweiten Warenverkehrs und die besonderen Traditionen der hiesigen Schiffer- und Reederfamilien. Ins Pflaster der Gehwege sind an besonderen Orten nummerierte und beschriftete Tafeln aus Stahl eingearbeitet. In einer begleitenden Broschüre und über die Internetseite www.maritimemeile-haren.de



lassen sich die Fakten und Geschichten nachlesen.

Mit dem eigenen Smartphone begeben sich die Besucher von der Ausstellung drinnen auf eine interaktive Schnitzeljagd draußen. Sie erfahren bei den „Entdecker-Routen“ über die App (siehe www.maritime-erlebnismwelt.de) Wissenswertes über Holz- und Stahlschiffbau und können ihr eigens entworfenes Schiff zu Wasser und in den Hafen von New York oder Rio de Janeiro einlaufen lassen. Die fünf Routen in der Papenburger Innenstadt sind unabhängig von einem Besuch in der Erlebnismwelt erlebbar.

Wer einer digitalen Führung nichts abgewinnen kann und lieber oldschool analog auf Erkundungstour geht, der ist bestens aufgehoben bei der „Schatzsuche für Erwachsene“ des Schlosses Clemenswerth in Sögel (www.clemenswerth.de). Individuell oder in der Gruppe sind nach der begleiteten Besichtigung durch das Hauptschloss Aufgaben auf dem weitläufigen Areal zu lösen, die zum Schatz führen.

Die beschriebenen Touren und die klassischen Themenführungen finden Interessierte auf www.emsland.com.

So geht es auch in Papenburg weiter: Die Maritime Erlebnismwelt im ehemaligen Zeitspeicher bietet eine spannende Tour durch die bewegte Geschichte von Papenburg.

GUT ALTENKAMP

MODERNE KULTURSTÄTTE IM HISTORISCHEN AMBIENTE

Verborgten hinter hohen Lindenbäumen liegt ein besonderes Kleinod barocker Architektur und Landschaftsgestaltung in Papenburg-Aschendorf: Gut Altenkamp und sein Garten. Das Herrenhaus wurde im 18. Jahrhundert als Residenz für den emsländischen Drost im holländisch-norddeutschen Barockstil mit einem imposanten Lustgarten errichtet.

Die Eibenhecken, die Spalierlinden und die den Garten umgebende Gräfte blieben als wesentliche Elemente des alten Barockgartens erhalten und warten darauf entdeckt zu werden. Heute dient das historische Barockensemble als Ausstellungszentrum für Kunst.

Bis zum 4. August 2024 präsentiert das Ausstellungszentrum „Kunst im Emsland – Eine Zeitreise von 1866 bis 1973“. Mit über 150 Werken von 60 Künstlerinnen und Künstlern präsentiert die Schau einen facettenreichen Einblick in die Kunstlandschaft und Regionalgeschichte des Emslandes. Die Ausstellung ist das Ergebnis einer intensiven künstlerischen Spurensuche, die die Frage stellt: Wer war, wann und wie im Emsland künstlerisch tätig? Durch intensive Recherchen in Museen, Archiven und mit Hilfe engagierter Bürgerinnen und Bürger, die auf einen Aufruf in der Presse reagierten, konnte ein reichhaltiges Material über die Künstlerinnen und Künstler dieser Zeit zusammengetragen werden. Ein besonderes Anliegen der Ausstellung ist, nicht nur die Künstlerinnen und Künstler zu präsentieren, die in der Region nachhaltig bekannt geworden sind, sondern auch die vielen Talente, deren Werk aus unterschiedlichen Gründen fast in Vergessenheit geraten ist.

„Kunst im Emsland – Eine Zeitreise von 1866 bis 1973“ „lädt dazu ein, in die faszinierende Welt der regionalen Kunstgeschichte einzutauchen und die vielfältigen künstlerischen Perspektiven auf das Emsland zu entdecken.“



Während der Ausstellungszeit ist das Gut Altenkamp dienstags bis sonntags und an Feiertagen von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet für Erwachsene 5,- € und für Kinder lediglich 1,50 €. An den Wochenenden ist zusätzlich das Café von 14.00 bis 17.00 Uhr geöffnet und bietet eine große Auswahl verschiedener hausgemachter Kuchen und Kaffeespezialitäten an.

Der Barockgarten mit seinen mehr als 200 Jahren alten, mächtigen Taxushecken ist ganzjährig frei zugänglich.

Weitere Informationen zu Eintrittspreisen und Veranstaltungen gibt es unter www.gut-altenkamp.de oder auf Facebook und Instagram.





PAPENBURGER STADTPARK WIRD IM JUNI ZUR SCIENCE-FICTION-KULISSE

DAS STEAMFEST IST ZURÜCK

An zwei Tagen im Juni können Besucher im Papenburger Stadtpark im Rahmen des „Steamfest“ auf eine Reise in eine fantasievolle Zeit mit dampfgetriebenen Maschinen, viktorianischer Kleidung mit skurrilen Outfits und futuristischen Erfindungen auf Basis der Wissenschaft des 19. Jahrhunderts gehen. Marco Köttker, Eventmanager von Papenburg Kultur, organisiert die Veranstaltung bereits zum dritten Mal und freut sich auf das Event, das Besucher nicht nur aus Deutschland lockt.

„Ursprünglich war geplant, das Steamfest alle zwei Jahre durchzuführen. Durch die Pandemie wurde dieser Turnus leider gestoppt. Dennoch wurde das Event aus 2019 nie vergessen. Damals kamen über 5.500 Besucher aus ganz Deutschland und den Nachbarländern. Uns erreichten im Anschluss viele positive Social-Media-Kommentare, Rezensionen in Foren und Dankschreiben per Mail. Darunter war die Zuschrift eines Besuchers, der eine Anfahrt von über 400 Kilometern hatte und jederzeit wiederkommen wollte. Solche Nachrichten haben uns als Organisatoren noch einmal in unserem Vorhaben bestärkt, das Steamfest neu aufzulegen“, berichtet der Eventmanager.

Steampunks kommen aus ganz Deutschland, den Niederlanden, Polen und sogar aus Italien. Sie flanieren in viktorianischer Kleidung über das



Gelände und stellen sich und ihre futuristischen Gerätschaften zur Schau. Sie befassen sich mit der Idee, wie sich die Menschen im frühen industriellen Zeitalter, in der die Dampfmaschine als Vorreiter der Technik galt, ihre Zukunft vorgestellt haben könnten.

Daran wolle man anknüpfen, so die Organisatoren. „Erstmals findet das Steamfest im Papenburger Stadtpark statt. Die Besucher erwartet ein rundes Programm. Top-Acts wie Off Limits, Coppelius und Linc van Johnson begeistern Besucher mit ihren Programmen auf der Bühne. Ebenfalls mit an Bord ist die Dino-Metal-Band ‚Heavysaurus‘. Das Besondere an Heavysaurus ist neben den bunten Kostümen, dass die Band vor allem Musik für Kinder macht“, erklärt Köttker. Der 34-Jährige freut sich auf das Event. „Weitere Aussteller und Sponsoren sind herzlich willkommen. Voraussetzung bei den Akteuren ist, dass das Thema ‚Steampunk‘ perfekt umgesetzt wird. Wir wollen nicht möglichst viele Stände haben, sondern den Besuchern eine optisch und thematisch stimmige Welt präsentieren.“

Tickets gibt es auf www.steamfest.de. Besucher können Tagestickets erwerben oder Kombitickets für beide Tage.



„ERSTMALS FINDET DAS STEAMFEST IM PAPENBURGER STADTPARK STATT. DIE BESUCHER ERWARTET EIN RUNDDES PROGRAMM.“





DIE NEUE FISCHBUDE HINTERM DEICH

NEUES ANGEBOT AM FÄHRANLEGER PETKUM



Wer in Petkum über den Deich in Richtung Ditzum-Fähre fährt, der hat neben dem freien Blick auf die Emsmündung und den Dollart jetzt auch eine Fischbude im Fokus. Wie, ob und wann sie besonders gut läuft, haben Mike Gumprecht und Jens Jeck LUVGLEE verraten.

Ihre Chefs hätten im vergangenen Herbst den Imbisswagen versuchsweise für rund vier Wochen am Petkumer Hafen aufgestellt, verraten die Männer. Das Angebot wurde dann gut angenommen und so gibt es nun den Fischimbiss mit Emders Matjes der Firma Fokken und Müller in verschiedenen Variationen, mit Backfisch, Kibbelingen oder fangfrischen Krabben.

Die Bude ist während der Fährsaison zwischen Ditzum und Petkum täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr geöffnet. Langweilig wird es für Gumprecht und seinen Kollegen Jeck nach eigenen Angaben nicht. „Wir hatten direkt von Anfang an ordentlich zu tun“, berichtet der 36-jährige Gumprecht, der aus dem Emders Stadtteil Borssum stammt. „Wenn das Wetter gut ist und auch viele Radfahrer unterwegs sind, dann sind wir hier schnell am Limit“, sagt Jens Jeck. Der 51-Jährige wohnt seit rund zehn Jahren in Ostfriesland. Ursprünglich stammt er aus Wopswede, einer Gemeinde im Landkreis Osterholz, nordöstlich von Bremen. „Der Arbeit wegen“ kam er einst nach Ostfriesland, saß viele Jahre auf dem Gabelstapler und bereitet nun Fischbrötchen zu. „Ich schätze diesen Kontakt mit den Menschen sehr, ich bin gerne draußen und mag die Menschen hier bei uns in der Region“, sagt Jeck.

Jeck und Gumprecht merken bereits jetzt nach wenigen Wochen, dass sich das Angebot mit der Fischbude hinter dem Petkumer Deich etabliert hat. „Zu uns kommen nicht nur Touristen, die mit der Fähre übersetzen,

sondern auch viele Einheimische, die schon direkt mit dem Auto bis vor die Stehtische fahren“, schmunzelt Gumprecht. Die klassischen Fischbrötchen werden immer frisch zubereitet. Den Matjes legen sie kurz zum Abtropfen ab, ehe er auf das Brötchen kommt. „Sonst weicht das zu sehr auf“, erklärt Jeck. Dafür habe bis jetzt noch jeder Zeit gehabt. „Die Leute wissen, dass wir die Sachen hier frisch zubereiten“, sagt der Wahl-Petkumer.

Die zwei von der Fischbude sehen der kommenden Saison locker entgegen, wie sie selbst sagen. „In Hoch-Zeiten sind wir hier zu dritt, das klappt schon“, sagt Gumprecht und bereitet schon das nächste frische Matjesbrötchen zu.



Wir machen AUSGEZEICHNETEN Räucher matjes



sitte Elektrotechnik

Für Ostfriesland und Emsland:
**Elektroniker* aller
Fachrichtungen gesucht (*m/w/d)**



Andreas Walker
Niederlassung Leer



Udo Heeren
Niederlassung Papenburg

www.sitte.de/jobs

LUV&LEE **AN DER BAR**

Der Nordwesten ist nicht nur lebens- und liebenswerter Lebensmittelpunkt und Heimat, sondern auch ein heiß begehrtes Urlaubsziel. Entsprechend vielfältig ist die Gastronomielandschaft zwischen Papenburg und der Küste. In unserem Special „LUV&LEE an der Bar“ haben wir besondere Kneipen, Bars und vor allem besondere Menschen getroffen, die mit Kreativität und Leidenschaft in der Gastronomie arbeiten.

Wir waren in der ältesten Kneipe Aurichs, wo sich unter dem heutigen Gastraum einst ein Kerker befand, ebenso wie im neuesten Laden Emdens, der „Hafenbar“. Dort haben wir vom Inhaber

erfahren, mit wie viel Herzblut er das Konzept entwickelt und sogar die gesamte Einrichtung für das neue Lokal entworfen hat.

Auf der Suche nach einem echten Barkeeper, der uns etwas über die Ausbildung, die tägliche Arbeit, Begegnungen an der Theke und besondere Trends verraten sollte, haben wir von Bernd Behrends erfahren, wie sich das Leben hinter dem Tresen verändert hat.

Spannende und vielseitige Geschichten von Gastgebern aus unserer Region. Wann treffen wir Sie an der Bar?

NEUANFANG UND NEUERÖFFNUNG 2024

SECHS NEUE LUV&LEE-LIEBLINGSPLÄTZE



Die Vielfalt der Bars, Restaurants und Cafés im Nordwesten ist groß und jeder Gast findet garantiert seinen Lieblingsplatz. LUV&LEE präsentiert sechs ausgewählte neue Angebote.

The Blueberry, Papenburg

Ein neues Highlight wartet auf Gäste am Papenburger Hauptkanal. Mit viel Engagement und Liebe haben Nicole und Michael de Vries „The Blueberry“ eröffnet. Der neue Laden ist eine Mischung aus Café, Bar und kleinem Imbiss, die Gestaltung erinnert an ein buntgemischtes Wohnzimmer. Eine edle Theke mit Blick auf den Hauptkanal, gemütliche Sitzecken, aber auch Tische für einen Spieleabend finden sich hier. Ein Ort zum Wohlfühlen. Auch verschiedene Weine sowie Milchshakes stehen zur Auswahl.

Highlights auf der Karte sind die bekannten und noch immer angesagten Bubble Teas, Kaffeespezialitäten und eine Auswahl an kleinen Köstlichkeiten wie italienische Streetfood-Klassiker.

Hafenliebe, Papenburg

Das bekannte ehemalige „Wirtshaus am Zeitspeicher“ auf dem Gelände der Alten Werft in Papenburg wird in diesem Frühjahr zur „Hafenliebe“. Die Betreiber Lokman und Margarita Aksoy ziehen vom Alten Güterbahnhof in die neue Hafenliebe. Angeboten wird laut den Eigentümern eine internationale Küche mit einem „mediterranen Touch“. Einige Gerichte vom „Alten Güterbahnhof“ werden in der „Hafenliebe“ übernommen. Ebenfalls soll es weiterhin einen Mittagstisch sowie sonntags einen Brunch geben. Die Eröffnung wird auf den Social-Media-Kanälen sowie auf der Webseite bekanntgegeben.

BESONDERS DIE LADIES NIGHT UND DIE AFTER-WORK-PARTYS SIND BELIEBTE EVENTS. AUCH WEIN- UND RUM-TASTINGS KÖNNEN GEBUCHT WERDEN.

für ihre Gäste bereithält. Die „Fuchshöhle“ liegt im Erholungsgebiet „Surwolds Wald“ und wurde mit ihrem Ambiente auf moderne, aber lauschige Art auf den Wald abgestimmt.

PillePalle, Heede

Origineller Biergarten mit Chill-Out-Bereich. Inhaberin Bärbel Eggert aus Gelsenkirchen hat bereits im vergangenen Jahr das „PillePalle“ auf einem ehemaligen Bauernhof an der Neurheder Straße eröffnet und startet in die zweite Saison. Neu in diesem Jahr ist ein umfangreicher Eventkalender mit vielen Themenabenden. Die Familie aus dem Ruhrgebiet betreibt den Biergarten im kleinen Familienkreis und hat an ausgewählten Terminen, meist an Wochenenden, geöffnet. Das Highlight auf der Speisekarte ist die original Ruhrpott-Currywurst nach altem Familienrezept.

Kinder können auf dem Gelände die zum Hausgehörenden Alpakas streicheln. Bei schlechtem Wetter lockt die urig eingerichtete Scheune mit angrenzender Theke.

Strandräuber Ditzum

Der „Der Fliegende Holländer“ war die Kultkneipe im kleinen Fischerdorf Ditzum. Nach zehn erfolgreichen Jahren stand jedoch jetzt ein Pächterwechsel an. Der neue Pächter hat den Gastraum liebevoll urig-maritim umgestaltet und freut sich auf die kommende Saison. Ein- bis zweimal im Monat soll es jeweils samstags Live-Musik geben. Dafür war „Der Fliegende Holländer“ in all den Jahren immer bekannt. Angeboten werden neben einer Getränkeauswahl Suppen und kleine Snacks. Im Sommer ein begehrter Platz: die kleine Außenterrasse mit bestem Blick auf das Leben in Ditzum.

Schuhcafe, Leer

Das Schuhcafé in Leer ist ein Ort zum Ankommen und Genießen und liegt direkt am alten Hafen. Das Konzept vereint auf besondere Weise eine Schuhboutique mit einem portugiesisch angehauchten Café. Im gemütlichen Vollholzzinterieur und bei leichter portugiesischer Musik genießen Gäste die hausgebackenen Tartes, köstliche Pasteis de nata und leckere herzhaftere Spezialitäten. Die Lebensmittel werden biologisch hergestellt und möglichst regional bezogen. Kaffee trinken und Schuhe bestaunen – ein einzigartiges Café im Herzen Ostfrieslands.

Fuchshöhle, Surwold

Eine chillige Bar mit Biergarten inmitten eines Waldgebietes: Das ist die „Fuchshöhle“, die seit diesem Frühjahr mit neuer Küche und neuen Gerichten Besonderes



STRANDBAR ODER SONNENDECK?

DIE LUV&LEE LIEBLINGSPLÄTZE FÜR DEN SOMMER

Ob dem Einheimischen oder dem Touristen, zahlreiche Beach-Adressen im Nordwesten sind durchaus wohlbekannt. Von der coolen Strandbar direkt am Wasser bis zum brandneuen Sonnendeck haben wir einige Tipps zusammengestellt.

Watt'n Blick Bar Norddeich

Watt'n Blick beweist eins: Gastronomie und Weltnaturerbe können im Einklang stehen. Mitten auf dem DECK in Norddeich am Strand steht eine neue Container-Bar. Wer nach Norddeich kommt, sollte Watt'n Blick nicht verpassen und dort auf jeden Fall einen Stopp einlegen. Kühle Getränke zum Sonnenuntergang, leckere Sundowner, eine Top-Auswahl an Weinen und ein Angebot an Ginsorten bietet diese großartige Location.

Windloop Strandbar in Neuharlingsiel

Liegestühle, Sonne, Sand und Meer – das sind die Zutaten der Windloop-Strandbar. Eine große Auswahl an kalten und heißen Getränken erwartet dort die Gäste. Ausgefallene Cocktails nach eigenen Rezepten und natürlich auch Klassiker wie Caipirinha und Mojito stehen auf der Karte. Als Snacks werden Bratwurst, Currywurst, Pommes Frites, Fischbrötchen und Brezeln angeboten. Für die Kleinen steht ein eigener Kinderspielplatz zur Verfügung.

Delftstrand in Emden

Der Delftstrand am Emdener Hafentor sorgt ab Anfang Mai für Urlaubsfeeling mitten in der Stadt. Täglich können Emdener und Gäste unter dem Motto „Life is better at the delft“ das maritime Angebot genießen. Das Konzept mit dem Strandfeeling à la Karibik, Cocktails unter Palmen und einer



KÜHLE GETRÄNKE ZUM SONNENUNTERGANG, LECKERE SUNDOWNER, EINE TOP-AUSWAHL AN WEINEN UND EIN ANGEBOT AN GINSORTEN BIETET DIESE GROSSARTIGE LOCATION.

Chill-Out-Atmosphäre hat sich nach Angaben der Initiatoren der Reederei AG Ems in den letzten Jahren als voller Erfolg gezeigt. Für Snacks sorgt der benachbarte Fischimbiss Bittner mit verlängerten Öffnungszeiten. Die Kinderrecke am Strand rundet auch weiterhin das Angebot für die kleinsten Gäste ab. Neu hinzugekommen sind zusätzliche Boote für das Angebot auf dem Wasser. Die Elektroboote, die führerscheinfrei gefahren werden können, waren schon im letzten Jahr Spaß für Groß und Klein!

North Bound Aurich Beach & Wake Strandbar

Für eine entspannte Atmosphäre und echtes „Strandfeeling“ sorgen eine Chillout Area mit holländischen Holzmöbeln, Strohschirmen und Liegestühlen sowie ein Badestrand mit kostenlosem WLAN, Strandliegen, großem Spielplatz, Volleyballfeld und Piratenschiff mit Goldschürfanlage. Das Angebot der Beach & Wake Strandbar bietet in entspannter Ambiente kühle Getränke oder leckere Cocktails, Pommes und Burger oder Eis, Kaffee und Kuchen. Die Verleihstation direkt am Badesees hat Tretboote, Stand-Up-Paddle Boards, Kanus und

Fahrräder zu günstigen Konditionen im Angebot.

Weststrand-Bar Norderney

Die Weststrandbar auf Norderney bietet nicht nur einen atemberaubenden Blick auf den Strand und das Meer, sondern natürlich auch auf den Sonnenuntergang. Besucher können hier einen Blick auf die untergehende Sonne genießen. Die Weststrandbar ist ein weiterer Ort des bekannten Norderneyer Brauhauses, hier gibt es das original auf der Insel gebraute Bier. Die perfekte

Kombination aus Strandatmosphäre und Bierkultur!

Strandbar Benersiel

Sommer, Sonne, Strand und Urlaub pur – das ist das Motto der beliebten Bar in Benersiel. Nur einen Katzensprung vom Meer entfernt liegt die hippe Bar. Neben den allseits beliebten Strandkörben stehen Gästen komfortable Loungemöbel zur Verfügung, in denen man ganz entspannt leckere Cocktails oder Longdrinks, ein kühles Bier oder auch Softdrinks genießen kann. Einer der schönsten Orte Ostfrieslands, um einen entspannten Abend bei Sonnenuntergang zu erleben.

Chillig 8 Grad Ost

Direkt am Strand von Schillig gelegen, begrüßt das 8 Grad Ost seine Urlaubsgäste mit leckeren Gerichten und Getränken. Gäste können direkt am Strand im 8 Grad Ost ein erfrischendes Getränk zu sich nehmen und dabei die Gezeiten des Meeres genießen. Das vielfältige Angebot der Speisekarte umfasst neben Fleischgerichten auch vegetarische sowie vegane und glutenfreie Gerichte. Darüber hinaus werden auch traditionelle Fischgerichte zubereitet und zum Teil gegrillt. In den Sommermonaten gibt es regelmäßig Live-Musikabende.





Scheidemann

DAS LUV & LEE SPECIAL

Erfrischend wie die Küste.



Worauf wartest Du noch?

Werde Teil des Teams.
Wir bilden aus.



Weitere Infos zum Thema Ausbildung bei EDEKA Scheidemann: www.edeka-scheidemann.de



ÜBER 600 JAHRE „ZUR EWIGEN LAMPE“

ZU GAST IN AURICHS ÄLTESTER KNEIPE

In der Hafestraße 1, einer Parallele zu Aurichs Haupteinkaufsstraße, liegt Aurichs älteste Kneipe. Dort, wo im Jahr 1391 schon Richter über Wahrheit oder Straftat urteilten und wo diese bereits Bier ausschenkten, ist bis heute vieles beim Alten geblieben: Die Kneipe „Zur ewigen Lampe“ versprüht schon von weitem historischen Charme. Der extreme Kontrast ist eine junge Frau. Mit 19 Jahren führt die junge Ostfriesin Juleen Focken mit ihrer Mutter den Laden. Sie ist hier aufgewachsen und stand das erste Mal mit zehn Jahren neben ihrer Mutter hinter der Theke.



Im Gespräch mit LUV&LEE erinnert sich die junge Frau gerne an ihre Anfangszeit in der „Ewigen Lampe“ zurück. „Meine Mama hat vor neun Jahren den Laden übernommen. Ich selbst war damals zehn Jahre und habe ihr gerne über die Schulter geschaut. So bin ich im Kneipenleben groß geworden und es hat mir schon immer gefallen.“ Schon seit 1803 beherbergt das Gebäude in der Hafensstraße ein Wirtshaus und ist damit die älteste Gaststätte Aurichs.

Das „Zur ewigen Lampe“ dient als Anlaufpunkt für Stammgäste und Neuankömmlinge gleichermaßen.

„Wir sind Traditionskneipe und Stammlokal für viele Stammtischgruppen, darunter die Knobler und Skatspieler. Sie setzen sich zusammen, diskutieren oder tauschen sich bei einem kalten Bier aus“, erzählt die 19-Jährige. Juleen Focken ist es nach eigenen Angaben ein großes Anliegen, diese Kneipenkultur zu pflegen: „Es ist einfach schön, jemandem bei einem Bier gegenüberzusitzen und sich mit ihm auszutauschen.“

Verändern wird sie auch als junge Chefin an der historischen Einrichtung mit vielen Accessoires aus Ostfriesland und aus der Seefahrt nichts. „Das kann man einfach nicht machen“, sagt sie. Die heutige Kneipe gilt zudem als das älteste Haus

Aurichs. Prachtstück und beliebter Sitzplatz ist noch heute die kleine Bank im hinteren Teil der Kneipe, wo damals die Richter saßen und ihr Urteil fällten.

1880 wurde erstmalig eine „Schankwirtschaft“ in Zusammenhang mit dem alten Haus erwähnt. „Früher saßen die Richter auf der kleinen Bank und entschieden über die Straftaten der Bürger. Damals,

gab es noch kein Geld als Bezahlung, deshalb bewirteten die Richter die Leute, um Einnahmen zu generieren. Unter der ‚Upkamer‘, in diesem Teil der Kneipe, befand sich damals das Gefängnis, das leider in den 90er Jahren weitestgehend zurückgebaut wurde“, berichtet die Gastronomin.

Das Geheimrezept des geschichtsträchtigen Lokals ist einfach, so Focken. „Wir haben faire Preise, wir sind immer offen für ein Pläuschchen und bei uns ist es einfach gemütlich.“ Auch in Stresszeiten hat die junge Gastronomin immer Zeit für ihre Gäste, dabei aber stets den Laden im Blick. Für Juleen Focken steht fest, dass sie das Zepter immer mehr in die Hand nehmen und die Kultkneipe in den nächsten Jahren vollständig von ihrer Mutter übernehmen wird. Für die junge Frau gibt es „keine schönere Aufgabe“, sie fühlt sich wohl, auch wenn sie bis spät abends hinter der Theke stehen muss.

„Ich kann mir keinen anderen Job in meinem Leben vorstellen. Ich komme jeden Tag mit neuen Leuten ins Gespräch,



„FRÜHER SASSEN DIE RICHTER AUF DER KLEINEN BANK UND ENTSCIEDEN ÜBER DIE STRAFTATEN DER BÜRGER. DAMALS GAB ES NOCH KEIN GELD ALS BEZAHLUNG, DESHALB BEWIRTETEN DIE RICHTER DIE LEUTE, UM EINNAHMEN ZU GENERIEREN. UNTER DER ‚UPKAMER‘, IN DIESEM TEIL DER KNEIPE, BEFAND SICH DAMALS DAS GEFÄNGNIS, DAS LEIDER IN DEN 90ER JAHREN WEITESTGEHEND ZURÜCKGEBAUT WURDE“

gerade jetzt, wo die Saison wieder so richtig startet.“ Und ein Geheimnis verrät die junge Frau noch: „Die Lampe, die im hinteren Teil der Theke leuchtet, ist ein beliebtes Fotomotiv, weil sie immer brennt. Auch wenn die Sicherungen mal rausfliegen, sie brennt immer, schon seit Jahren; daher stammt vermutlich auch der Name unserer Kneipe.“

LUV&LEE meint: Die „Ewige Lampe“ in Aurich ist einen Besuch und eine Reise in eine andere Zeit wert.

Willkommen im grünen Herzen Ostfrieslands. Direkt am großen Meer bieten wir Ihnen eine bunte Vielfalt an Möglichkeiten für Ihre Auszeit vom Alltag.

Ob eine Übernachtung in einem unserer gemütlich eingerichteten Zimmern oder unseren nordischen Strandbuden, ein Familienurlaub in unserem barrierefreien Appartement oder den besonderen Schlaferlebnissen in unseren Schlaffässern oder den ganz neuen Tiny Häusern.

Unsere Küche verwöhnt Sie täglich mit frischen, regionalen Gerichten. Gern richten wir auch Ihre Feierlichkeiten und Tagungen aus, die wir speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt organisieren.



Am Meer 1 - 26624 Südbrookmerland
04942/627 - info@hlgm.de
Whatsapp: 0151/61689230

Idyllisch an einer der schönen Wasserstraßen Ostfrieslands gelegen, finden Sie unser schönes Hotel Bootshaus in der Bedekaspeler Marsch.

Bei uns entfliehen Sie der Hektik des Alltags und lassen Ihre Seele baumeln. Genießen Sie Ihren Aufenthalt in einem unserer modernen Zimmer und schlemmen Sie nach Herzenslust im Restaurant. Unsere Küche verzaubert Sie jeden Tag aufs Neue mit leckeren Köstlichkeiten.

Gern richten wir auch Ihre Familienfeiern für Sie und Ihre Liebsten aus und für Ihr Teamevent sind wir, neben Tagungen, auch der perfekte Ort für verschiedenste Incentives.



Marscher Weg 18 - 26624 Südbrookmerland
04942/656770
info@hotel-bootshaus.com

WEIN, WHISKEY UND GIN MIT BAYERISCHEM EINSCHLAG

DIE NEUE HAFENBAR IN EMDEN

Modern, stylisch und mit Liebe zum Detail ist der Laden von Patrick Jetses und Jan Flörcken in Emden eingerichtet. Seit Februar betreiben die beiden in Emden die „Hafenbar“. LUV&LEE hat sich mit Flörcken über die Idee zur „Hafenbar“, das Konzept und die Lage in der Gastronomie unterhalten.

Jan Flörcken sitzt an einem Bartisch direkt zwischen Eingangstür und Theke, hinter der Patrick Jetses Bier zapft und Weingläser für die Gäste füllt. „Mich sieht man nicht hinter der Bar, ich bin immer im Hintergrund“, sagt Flörcken. In den vergangenen sieben Monaten haben Flörcken und Wieferig die ehemalige „Haifischbar“ umgebaut. Zuletzt war eine Kaffeerösterei in dem Ladenlokal ansässig. Die Einrichtung mit Möbeln, Lampen und Wandgestaltung ist hochwertig, farblich in ruhigen Tönen gehalten. Von Zweiertischen bis zu einer großen Tafel mit Bänken sind insgesamt bis zu 60 Sitzplätze in der „Hafenbar“.

„Die Ausstattung trägt sehr stark meine Handschrift, von der Stange kommt hier nichts in der Einrichtung“, sagt Flörcken,



der neben der „Hafenbar“ eine Veranstaltungsagentur und Gastronomiebetriebe in Bayern am Schliersee, zwischen München und Innsbruck, betreibt.

Nicht nur optisch, sondern auch inhaltlich will der gebürtige Bremer mit seinem Geschäftspartner in der Emdener Gastronomie eine Lücke besetzen. „Ich denke, wir treffen diese Nische bereits mit ausgesuchten Weinen, 18 verschiedenen, sehr spannenden Ginsorten und elf

„ICH DENKE, WIR TREFFEN DIESE NICHE BEREITS MIT AUSGESUCHTEN WEINEN, 18 VERSCHIEDENEN, SEHR SPANNENDEN GINSORTEN UND ELF VERSCHIEDENEN WHISKEYS. DAZU GIBT ES COCKTAILS UND ALS GEMÜTLICHE VIERTELKNEIPE HABEN WIR EIN VERNÜNFTIGES BIER, DIE GUTE TASSE TEE UND EINEN ORDENTLICHEN KAFFEE“, SO FLÖRCKEN.



verschiedenen Whiskeys. Dazu gibt es Cocktails und als gemütliche Viertelkneipe haben wir ein vernünftiges Bier, die gute Tasse Tee und einen ordentlichen Kaffee“, so Flörcken.

Die „Hafenbar“ liegt in einem typischen Kopfhaus am markanten Schweckendieckplatz in exponierter Lage zwischen der Innenstadt und dem Emdener Delft. Den kleinen Platz vor dem Lokal wollen die beiden Gastronomen jetzt zum Frühjahr und im Sommer „ordentlich bespielen“. 80 Sitzplätze gibt es dort. In einem Teil mit etwa 60 Plätzen wird ganz klassisch bedient, in einem anderen Teil haben sich die Betreiber an einer Selbstverständlichkeit bayerischer Biergärten orientiert: „Dort können Speisen mitgebracht werden, Getränke müssen bezahlt werden. Das sorgt für eine schöne kommunikative Atmosphäre“, findet Flörcken, der „der Liebe wegen“ nach Emden gezogen ist und für seine beruflichen Projekte regelmäßig nach Bayern pendelt.

Gleichwohl betont der Unternehmer in einer nur ansatzweise aufkommenden Diskussion zum verbreiteten Personal-mangel und steigenden Kosten in der Gastronomie: „Wenn man im Einheitsbrei versinkt, wird es schwierig.“ Darum



„Emden ist eine tolle Stadt, ich habe sie schätzen und lieben gelernt- und die Gastronomieszene in dieser Stadt ist unglaublich vielfältig“, sagt der 49-Jährige.

wollen Patrick Jetses und Jan Flörcken, die bereits zwei feste Mitarbeiter und sechs Aushilfen beschäftigen, die „Hafenbar“ konstant bespielen. Geplant sind perspektivisch Wein- und Whiskey-Tastings ebenso wie Barbecues und Livemusik.

Die Wochen seit der Eröffnung sind vergangen und kurz vor Ostern schreibt das Team der „Hafenbar“ auf Facebook: „Vielen Dank für überwältigende erste Wochen. Toll, dass ihr Euch so zahlreich bei uns wohl fühlt. Wir freuen uns auf schöne gemeinsame Zeiten, Ausflüge vom Alltag und buntes Miteinander“.

LUV&LEE meint: Die neue „Hafenbar“ in Emden ist eine tolle und moderne neue Adresse in der Gastronomieszene. Gin und Whiskey mit einer besonderen Vielfalt oder auch eine kreative Weinauswahl machen die „Hafenbar“ zu einem Anlaufpunkt für die Männerrunde nach Feierabend ebenso wie für einen gemütlichen Abend zu zweit.

AB INS WASSER BEIM SPIELETAG!

Sonntags von
11:00 bis 17:00 Uhr

Theaterstr. 2 • 26721 Emden
Tel. 0 49 21 / 39 60 00
info@friesenthaler-emden.de
www.friesenthaler-emden.de



FRIESENTHERME
EMDEN



AUF DER SUCHE NACH DER KLASSISCHEN BAR

AUF DER SUCHE NACH DER KLASSISCHEN BAR

Wir wollten zu Gast an der Bar sein, haben uns für das Gespräch aber doch auf das gemütliche Sofa verzogen. LUV&LEE im Gespräch mit einem Barkeeper, der gar nicht mehr wirklich als solcher arbeitet. Eine Bestandsaufnahme nach der Veränderung.

Wir treffen Bernd Behrends im „Bootshaus Ostfriesland“ in Südbrookmerland. Ein moderner, gemütlicher Laden mit viel Holz, gestylt in warmen Farben und zu jeder Jahreszeit ein beliebtes Ziel für Einheimische und Urlauber. Hin und wieder schaut auch Otto Waalkes vorbei, wenn der gebürtige Emdener Kultkomiker auf Heimatbesuch ist. „Hier kommt man nicht vorbei; man muss wissen, dass es das Bootshaus gibt“, sagt Behrends, der seit der Eröffnung des Lokals im Jahr 2012 Teil des Teams ist.

Für das Special war LUV&LEE auf der Suche nach einem echten Barkeeper, der mehr über seine Ausbildung, seine Arbeit, die Nachfrage nach Drinks, die perfekte Zubereitung und zu Trends an der Bar erzählt. Schon die Suche nach Protagonisten für die Geschichte gestaltete sich schwieriger als sonst; wir wurden skeptisch, wurden aber schließlich im „Bootshaus“ offen empfangen. Bernd Behrends, 62, arbeitet seit seinem 16. Lebensjahr in der Gastronomie. „Das, was ihr sucht, gibt es so nicht mehr“, klärt er schnell auf. Die Branche und in erster Linie Gewohnheiten und Nachfragen der Gäste hätten sich verändert.



„Das ‚Bootshaus‘ war eher als Café und Bar mit kleinen Snacks geplant. Nach und nach rückte das Essen immer mehr in den Fokus und wir haben uns darauf eingestellt. Die Bar spielt heute quasi keine Rolle mehr. Sie ist nur noch ein Arbeitsplatz und eine Ausgabestelle für Getränke. So ist es in vielen Läden“, sagt Behrends. Gut zu sehen sei das an der Zahl der Barhocker. „Als wir 2012 eröffneten, war die Bar umringt von Barhockern, die auch genutzt wurden. Heute haben wir noch vier Barhocker“, verdeutlicht der gebürtige Emdener. Angeboten werden in dem gemütlichen Lokal Fischspezialitäten, Pastagerichte, aber auch ostfriesische Küche, so der Snirtjebraten oder deftiger Grünkohl.

Bernd Behrends ist, wie er selbst sagt, „ein bisschen Mädchen für alles“. Wenn in den angeschlossenen Hotelzimmern ein Fernseher kaputt ist, kümmert er sich ebenso darum, wie am Abend im Restaurant die Übersicht zu haben, Gäste zum Platz zu begleiten – oder eben an der Bar Getränke für die Kellner bereitzustellen.

Klassische Bardrinks wie Cocktails werden dabei nur selten nachgefragt.

„SOBALD DIE SONNE RAUSKOMMT, GEHEN NATÜRLICH APEROL SPRITZ, HUGO UND LILLET, ABER SO EINE KLASSISCHE COCKTAILBAR GIBT ES HEUTZUTAGE HÖCHSTENS NOCH IN DEN GROSSEN STÄDTEN“, NIMMT UNS BEHREND S EIN WEITERES MAL DEN WIND AUS DEN SEGELN.

„Wir reden hier von den 1980er und 1990er-Jahren und da war ich, obwohl ich es nie gelernt habe, als Barkeeper hinter der Theke und die Gäste standen in Zweierreihen davor. Man war damals Entertainer, Alleinunterhalter und die Theke war ein Kommunikationsort. In kleinen Läden war die Theke das, was heute Facebook ist. Man erfuhr, was es Neues gab, was die neuesten Gerüche waren“, erinnert sich Behrends. Manchmal vermisst er diese Zeiten. „Wenn man in der Gastronomie arbeitet, dann mag man eigentlich die Menschen, und damals an der Bar hat man wirklich mehr über die Menschen in einer Stadt erfahren und sie näher kennengelernt.“

Speziell in Hotels versucht man heute noch, den Bar-Charakter zu vermitteln. Aber es gibt nur noch wenige Gäste, die genau das in Reinkultur wollen. Bestes Beispiel sind eben unsere nur noch vier Barhocker“, so Behrends.

Das „Bootshaus Ostfriesland“ ist so mit der Zeit gegangen und hat sich so entwickelt, wie sich wohl eine ganze Branche und das Verhalten und die Nachfrage der Gäste entwickelt haben. Bernd Behrends liebt die Arbeit mit den Gästen. Sein Chef lasse ihn und die Kollegen „schalten und walten“. „Alles hat seine Zeit. Speziell hier im ‚Bootshaus‘ haben wir viele Stammgäste, aber auch immer wieder Urlauber, die uns hier entdecken und sich direkt in der wohnlichen Atmosphäre wohlfühlen. Dafür machen wir den Job und das ist schön.“

Er muss es wissen, denn er hat Erfahrung in der Branche: Mit 19 Jahren machte sich der gelernte Versicherungskaufmann in der Gastronomie selbstständig, führte die „Brasserie“ in Emden acht Jahre neben seinem Job in der Versicherungsbranche, ehe er diesen an den Nagel hängt und voll auf die Gastronomie setzte. Zwischenzeitlich führte Behrends fünf Läden, darunter eine Diskothek.

„BEI CASSI“ WIRD'S GEMÜTLICH

THORSTEN DUPRÉE FÜHRT DEN GASTHOF AN DER EMS IN SECHSTER GENERATION

Er steht in der sechsten Generation hinter der Theke, zapft Bier und bietet einen Ort nicht nur mit uriger Kneipenatmosphäre, sondern auch für Familienfeiern und Firmenfeste. Thorsten Duprée ist der Inhaber und das Gesicht des Traditionsgasthofes „Bei Cassi“ in Rorichum. Das Traditionshaus nahe der Ems bietet für viele Veranstaltungen den passenden Rahmen. Bis zu 350 Gäste können bewirtet werden.

„Früher gab es hier noch den ‚Tante-Emma-Laden‘ mit Kolonialwaren, eigener Teeherstellung und einer Bäckerei. Im Laufe der Jahrzehnte hat sich jedoch vieles geändert, sodass wir nach und nach immer weiter auf die Gastronomie gesetzt haben und die Räumlichkeiten für verschiedene Gesellschaften umgebaut, angepasst und eingerichtet haben“, berichtet der Gastronom.

Unmittelbar am Emsradweg gelegen, ist der Gasthof mit angrenzendem Biergarten ein idealer Stopp auch für Ausflügler. Hier wird Gastlichkeit großgeschrieben. Das rustikale Haus mit angrenzender Kneipe, in der auch noch geraucht werden kann, sorgt mit holzvertäfelten Wänden für Gemütlichkeit.

„Für kleinere Gesellschaften haben wir das Clubzimmer mit passender Theke, für große Feste den Saal – da haben bis zu 240 Gäste Platz und es ist trotzdem gemütlich“, berichtet der Wirt bei unserem Gespräch an der Theke. Der Ostfrieser merkt wie so viele Gastronomen auf dem Land, dass das klassische Kneipengeschäft stark zurückgegangen ist. Umso wichtiger sei es gewesen, sich breit aufzustellen.

„Bei uns wird oft und lange gefeiert. Wer hier nicht mehr nach Hause fahren will, findet auf dem Gelände ein Apartment oder einen angrenzenden Wohnmobilstellplatz mit Strom und Entsorgung. Essen, feiern, schlafen und am nächsten Morgen gut frühstücken. Das geht bei uns alles.“ Personalprobleme habe er keine, denn „Bei Cassi“ herrsche ein freundschaftliches

und kollegiales Miteinander: „Ich habe 35 Mitarbeiter und wir sind wie eine große Familie.“

„Unsere Gäste sollen sich wohlfühlen und dafür machen wir alles, was möglich ist.“ So ist Duprée ein aufmerksamer und schneller Wirt, der sich bei Familienfeiern um Gäste ebenso gut kümmert wie um den Urlaubsgast, der auf der Durchreise ein schnelles Getränk zu sich nimmt. „Natürlich kommt uns die jahrzehntelange Erfahrung zur Hilfe. Auch 300 hungrige Gäste bringen uns nicht so schnell aus der Ruhe. Schnell, aber nicht hektisch muss der Service sein; dann fühlen sich unsere Gäste wohl.“



„NATÜRLICH KOMMT UNS DIE JAHRZEHNTELANGE ERFAHRUNG ZUR HILFE. AUCH 300 HUNGRIGE GÄSTE BRINGEN UNS NICHT SO SCHNELL AUS DER RUHE. SCHNELL, ABER NICHT HEKTISCH MUSS DER SERVICE SEIN; DANN FÜHLEN SICH UNSERE GÄSTE WOHL.“

Und dass der Unternehmer und Gastgeber mit diesem Grundsatz richtig liegt, zeigt ihm das Lob einer seiner Stammgäste, das er beim Besuch von LUV&LEE bekommt: „Wir kommen regelmäßig hierher“, erklärt Wolfgang Stahlball, der mit seiner Familie vor anderthalb Jahren aus dem Rheinland nach Ostfriesland gezogen ist. „Wir lieben den Biergarten, die gemütliche Gaststätte und den herzlichen Service. Hier ist es einfach unkompliziert und man bekommt zu fairen Preisen noch leckere Hausmannskost.“

Unser Angebotsflyer für Sie

Jeden Monat neue attraktive Angebote

AVIE
Apotheken in Papenburg



Und so finden Sie unsere Angebotsflyer:



Auf unserer Homepage



In der Ems-Zeitung (auch online)



oder besuchen Sie uns auf Social Media



VIEL GUTES.

Carré Apotheke
Hauptkanal links 79
26871 Papenburg
Tel 04961.92790
Mo. - Fr. 8 - 18 Uhr

Dever-Park Apotheke
Dever Weg 39-45
26871 Papenburg
Tel 04961.982233
Mo. - Sa. 9 - 19 Uhr

Inhaberin:
Dr. Annemarie Dengler e. Kfr.
info@viel-gutes-apotheken.de
viel-gutes-apotheken.de

DIE LUV&LEE- COCKTAILBAR

DREI REZEPTE ZUM ANSTOSSEN

2024 wird ein fruchtiges Jahr – wenn es nach der Ansicht von Trendforschern zu den Drinks des Jahres geht. LUV&LEE stellt ausgewählte Rezepte für Ihre private Cocktailparty vor.

Zitronen- und Orangensaft sind oft die Hauptdarsteller, aber auch Cranberry Sirup soll einem Cocktail in diesem Jahr zum Erfolg verhelfen. Das sind Trenddrinks der Saison:



Cranberry Aperol Spritz

Diese Variante des Sommerklassikers macht Lust auf die warme Jahreszeit!
Zutaten für 2 Drinks:

- 90 ml Aperol
- 90 ml Prosecco
- 15 ml Cranberrysirup
- Soda- oder Mineralwasser mit Kohlensäure
- Eiswürfel
- 1 Bio-Orange
- 1 Schuss Cranberrysaft

So entsteht der Cranberry Aperol Spritz: Zwei Cocktailgläser mit Eiswürfeln füllen. In beide Gläser Aperol, Prosecco und Cranberrysirup füllen, dann mit Sodawasser auffüllen. Vorsichtig verrühren. Die Zutaten sollen sich vermischen, ohne dass die Kohlensäure entweicht.

Für das Topping die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Zum Schluss in jeden der beiden Drinks noch einen Schuss Cranberrysaft geben.

Cucumber Ginger Smash

Gurke und Limette sorgen für eine besondere Note beim Cucumber Ginger Smash.
Zutaten für 2 Drinks:

- 1 Bio-Salatgurke
- 150 ml Mineralwasser mit Kohlensäure
- 1 Bio-Limette
- 1 EL Honig
- Eiswürfel
- 4 cl Gin
- Ginger Beer nach Belieben

So entsteht der Cucumber Ginger Smash: Die Salatgurke dünn schälen, anschließend der Länge nach halbieren. Die Kerne mit einem kleinen Löffel auskratzen, die Hälfte der Gurke in den Mixer geben. Mit Wasser, Limettensaft und Honig auffüllen und mixen. Die Flüssigkeit in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Cocktailgläser geben. Pro Glas 2 cl Gin einfüllen und nach Belieben Ginger Beer hinzufügen. Vorsichtig umrühren, damit das Ginger Beer keine Kohlensäure verliert. Der Drink kann abschließend noch mit Gurken- und Limettenscheiben garniert werden.

Blood Orange Mimosa

Bloody Mary war gestern; wer seine Gäste jetzt beeindrucken will, serviert Blood Orange Mimosa. Blutorangensaft und Grenadinesirup sorgen für einen geschmacklichen Kick. Zutaten für 2 Drinks

- 2 Bio-Blutorangen
- 2 Zweige Rosmarin
- 4 EL Grenadinesirup
- 300 ml Crémant
- Crushed Ice

So entsteht Blood Orange Mimosa: Die Blutorangen unter heißem Wasser gründlich waschen, danach zwei dünne Scheiben für die Deko abschneiden und die übrigen Orangen auspressen. Der Saft wird mit dem Grenadinesaft vermischt. Die Rosmarinzwige waschen und mit einem breiten Küchenmesser andrücken, bis sie aromatisch duften. Zwei Cocktailgläser zur Hälfte mit Crushed Ice füllen. Saft in gleichen Teilen hineingeben, mit Sekt auffüllen, vorsichtig umrühren und die Gläser mit den Orangenscheiben und den Rosmarinzwigen dekorieren.

Switchel -alkoholfrei-

Dieser Drink mit Honig ist alkoholfrei und somit zu jeder Tageszeit eine Erfrischung. Zutaten für 2 Drinks

- 65 g Ingwer
- 30 ml Apfelessig
- 45 ml Honig
- 15 ml Zitronensaft
- 375 ml Wasser

So entsteht der Switchel: Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, anschließend in einen Topf geben und mit dem Wasser aufkochen lassen. Der Sud muss nun 20 Minuten ziehen. Dabei kühlt er aus. Jetzt die restlichen Zutaten hinzugeben, kräftig umrühren und den Drink durch ein Sieb in zwei mit Eiswürfeln gefüllte Cocktailgläser gießen.





„FRÜHER WAREN AFTER-WORK-PARTYS KEIN GROSSES DING“

ZU GAST IN PAPANBURGS KULTKNEIPE „WHY NOT“

Für einige ist es der Abschluss eines gelungenen Kneipenabends, wie man ihn heutzutage leider nur selten erlebt, für die anderen Anlaufpunkt für den Schnack mit Freunden und Kollegen, manchmal einfach nur der letzte Laden, in dem noch Licht brennt: das „Why Not“ in Papenburg. LUV&LEE hat mit Wirt Thorsten Lott gesprochen.

Seit 2002 betreibt er die Kneipe in Sichtweite der Alten Werft, die es seit den 70er-Jahren gibt. Durch Zufall wurde er zum Wirt im „Why Not“, erinnert sich Lott, der hauptberuflich auf der Meyer Werft arbeitet und die Kultkneipe immer von donnerstags bis samstags öffnet. Die vorherigen Betreiber, ein Ehepaar, stellten einst schlichtweg die Mietzahlungen ein und ein Makler, den Lott kannte, war im Auftrag des Eigentümers auf der Suche nach einer Nachfolgenutzung für das Lokal.

Mit seiner Freundin Thea reifte schließlich der Entschluss, das Ruder im „Why Not“ zu übernehmen. Von Anfang an war für ihn klar, dass er seinen Hauptjob nicht aufgeben würde. „Erst mal war das ein Plus-Minus-Null-Geschäft“, sagt Lott, der sein eigenes Bier ungekühlt Woche für Woche

in einem Stoffbeutel mitbringt. Für die Gäste gibt's einschlägige norddeutsche Biere aus dem Kühlschrank – und aus der Flasche. Das „Plopp“ von Bierflaschen, die geöffnet werden, ist in relativ kurzen Abständen zu hören, während Thorsten Lott sich weiter an die Anfänge im „Why Not“ erinnert.

Aushilfen habe er nicht, sein Platz sei an der Theke, sagt Lott. Geschlossen ist die Kneipe lediglich parallel zu den Betriebsferien der Meyer Werft im Sommer und nach Silvester. Hochkonjunktur herrscht traditionell an den Wochenenden „und jetzt, wo es mit dem Weihnachtsmarkt in Papenburg auch etwas mehr wird, im Dezember an den Adventswochenenden nach Schließen des Weihnachtsmarktes, und wenn der letzte Zug aus Leer kommt“, erklärt der Wirt.

Früher war Thorsten Lott unter den vorherigen Betreibern selbst oft Gast im „Why Not“. Damals war der Laden noch an sechs Tagen in der Woche geöffnet. „In den 80er-Jahren ging es hier teilweise um 15 Uhr nachmittags los. Während heute extra ‚After-Work-Partys‘ angekündigt werden, war das damals kein großes Ding, sondern selbstverständlich, dass man

nach der Arbeit in die Kneipe ging.“ Der 54-jährige Gastronom schaut gelassen in die Zukunft. Auf der Meyer Werft, in seinem Hauptjob, hat er seine Arbeitsstunden reduziert. „Wir müssen hiervon aber nicht leben“, sagt Lott. „Etwas Jüngerer“ käme nach, so der Papenburger, ohne genau zu präzisieren, ob die nächste „Why Not“-Generation möglicherweise schon in den Startlöchern steht.

Die Tür öffnet sich, eine weitere Männergruppe kommt hinein und nimmt offenbar auf Stammplätzen an der Theke Platz. Es dauert nicht lange und der Dunst aus Zigarettenqualm wird etwas dichter. Auch das gehört zum „Why Not“. Thorsten Lott weiß genau, wer was trinkt, und reicht selbstverständlich den Neuankömmlingen ihr Wunschbier und wahlweise den Schnaps. Man kennt sich. Die Gastklientel sei „von – bis“, so Lott. Von Ärzten über Lehrer, Anwälte bis zu Schülern und Arbeitslosen sei nahezu jede Generation im „Why Not“ zu Hause.

DASS DER LADEN FÜR THORSTEN LOTT EIN HOBBY IST, DAVON WILL DER WIRT NICHTS WISSEN. „MIT EINEM HOBBY BESCHÄFTIGE ICH MICH, WENN ICH LUST DARAUF HABE; HIER MUSS ICH AM WOCHENENDE HER, WEIL ICH ES MIR AUSGESUCHT HABE. ABER ES SOLL NICHT SO WEIT KOMMEN, DASS DIE GÄSTE ERST HIER ANRUFEN MÜSSEN, OB DER LADEN GEÖFFNET IST, DAMIT SIE SICH DEN WEG SPAREN, WENN NIEMAND ANS TELEFON GEHT. DAVON BIN ICH WEIT ENTFERNT UND DA MÖCHTE ICH AUCH NICHT HINKOMMEN.“

Er sei aber ruhiger geworden und peile nun schon regelmäßig den Feierabend zwischen drei und vier Uhr morgens an. „Vor zehn Jahren war es auch fünf, sechs Uhr“, so Lott.



LUV & LEE AN DER BAR

„53GRADNORD“ IM HOTEL
ACHTERDIEK AUF JUIST

„53GradNord“. Viel mehr geht rein „richtungstechnisch“ nicht in unserer Region. Die gemütliche Hotelbar im Hotel Achterdiek auf Juist hat noch einen zweiten Namen: „Juster Heimat“. Gerne treffen sich die Gäste dort vor dem Essen im Restaurant zu einem Aperitif. Oder danach auf einen „Absacker“ oder zum Gespräch mit guten Freunden.

Chef über die Flaschen und Gläser ist Christoph Kormann. Der Barkeeper arbeitet seit gut acht Jahren hier. Vorher war er hauptamtlich auf einem Ferienhof in der Lüneburger Heide für Kinder zuständig. Reiten und Bewegung waren da angesagt. „Da hatten wir“, berichtet Kormann im Gespräch mit LUV & LEE, „sogar einen niedlichen Esel zum Reiten.“ Die Freude und das glückliche Lachen der kleinen Gäste hatten es ihm schon da angetan. So war es auch für ihn nicht ganz leicht, sich hauptsächlich aus gesundheitlichen Gründen, mit seiner Frau nach einer anderen Region, einer Region mit Wind und Wellen, umzusehen. Juist lag da nahe. Schnell lebte er sich mit seiner offenen und gewinnenden Art auf der Insel und auch im Team vom „Achterdiek“ ein. Erfahrungsgemäß braucht es etwas, bis man auf einer solchen Insel aufgenommen wird: „Man darf da gegenüber den Bewohnern nicht zu verschlossen sein“, ist sein Tipp dazu.



Schon bald war die Arbeit als Barkeeper sein Job im Hotel, natürlich nach einer entsprechenden Ausbildung. Dazu gehört nicht nur das Zapfen frischer Biere, sondern auch das Entwickeln und Erfinden von neuen Cocktails. Zum täglichen Menü liefert er immer die Empfehlung zum Aperitif und auch der Digestif wird jeweils von ihm ausgesucht. Das müsse einfach immer gut zum Menü passen, findet er. Bald habe er sich mit einem Freund ein Boot gekauft, um nicht nur mit seinem inzwischen einjährigen Sohn „auf dem großen ‚Sandspielplatz Insel‘ toll zu spielen“, sondern auch, um das Wasser für Ausflüge zu nutzen. Oder er schiebt, wie er begeistert erzählt, einen großen Kescher durch das Wattwasser, um Krabben für den eigenen Gebrauch zu fangen.

Bei seinen Cocktailempfehlungen an der Bar gehen wir gern ins Fruchtlige. Dabei nutzt Christoph Kormann die Säfte von Auricher Süßmost. Kaum hat er dies ausgesprochen, macht er sich mit dem Shaker



daran, eine leckere Mischung aus Orange, Maracuja, Ananas, Zitronen- und Limettensaft und Grenadine zusammenzustellen. Denn es muss ja nicht immer Alkohol dabei sein. „Dieser Drink kommt bei unseren Gästen besonders im Sommer sehr gut an“, weiß der Mann an der Bar zu berichten. Überhaupt sind Null-Promille-Drinks oder Low-Alcohol-Drinks in vielen Bars immer stärker im Kommen. Dabei gilt: Je höher die Außentemperatur, desto leichter der Cocktail. Und gesünder ist es so außerdem. Ein weiterer Vorteil: Alkoholfreie Getränke sind auch für Kinder geeignet. Und wenn die fruchtige Mischung wie auf dem Foto schön präsentiert wird, geht für große und kleine Gäste „die Sonne auf“.

Auf Grund der Kontakte mit den vielen Stammgästen im Hotel, seiner langen Amtszeit beim Job an der Theke und wegen der großen Liebe zu dieser Arbeit weiß Kormann meist recht genau, wo die Vorlieben der Gäste liegen. Da ist manchmal das passende Getränk schon in Arbeit, wenn der entsprechende Gast gerade eintritt. Und wenn jemand unsicher ist, was er genau trinken möchte, muss man sich nicht mühsam durch die umfangreiche Bar- und Gin-Karte arbeiten: Einfach im lockeren Gespräch die Vorlieben beschreiben und der Mann an den Flaschen wird ein passendes Getränk zusammenstellen. Die Gäste, so war beim Ortstermin mehrfach zu sehen, sind dann fast immer zufrieden. In der dunklen und kalten Jahreszeit ist es manchmal auch besonders angenehm, sich seinen Drink direkt an einem Sitzplatz am offenen Kamin in der gemütlichen Hotelhalle servieren zu lassen.

In den warmen Sommermonaten dagegen lässt sich Christoph Kormann gerne vom Hotelchef des Achterdiek zu Aktivitäten für die Kleinen einplanen. „Schließlich“, so der Barmann, „habe ich das ja vor vielen Jahren auch gelernt.“ Das kann dann ein Schwimmevent im Becken des Hauses, eine fröhliche Disco oder Stockbrotbacken am offenen Lagerfeuer sein. Die kleinen Gäste jedenfalls seien dann immer rundum begeistert. Und dass dann am Ende auch ein leckerer Cocktail mit einer kindgerechten Dekoration dazugehört, liegt natürlich auf der Hand.



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 12. JUNI ALS XXL-URLAUBS-LEKTÜRE MIT VIELEN SPANNENDEN GESCHICHTEN AUS UNSERER VIELFÄLTIGEN REGION. DER PERFEKTE LESESTOFF FÜR DEN URLAUB.

KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

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



Echt scharf!

Öffnungszeiten:
Di.–So. und feiertags
10:00 – 17:00 Uhr

Brückstraße 1, 26725 Emden
www.landesmuseum-emen.de

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 15. April 2024
Redaktionsschluss: 11. April 2024

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,
Malika Wolf, Maike Kuch

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Adobe Photos, Aufbau Verlage, Christoph Assies, desenrasco GmbH, Emsland Tourismus GmbH, Museumsdorf Cloppenburg - Niedersächsisches Freilichtmuseum, Patricia Bakker, Gaasterland Verlag, Papenburg Kultur, Landerlebnis JanBen, Joachim Mittelstädt, Lübbe Verlag, Jansen Waldhotel GmbH & Co. KG, Muckli Kinobetriebs GmbH, Mara GmbH & Co. Boothaus Betriebs KG, Nordseebad Spiekeroog GmbH, rowohlt Verlage, Touristik GmbH „Südliches Ostfriesland“, Wirtschaftsbetriebe der Stadt Norden GmbH, www.ostfriesland.travel



**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN**

TRAUMZIELE ENTDECKEN MIT DER VASCO DA GAMA

time to discover



Entdecken Sie norwegische Fjorde oder den Zauber der schottischen Highlands. Dabei genießen Sie an Bord unserer beliebten VASCO DA GAMA Kreuzfahrt-Feeling pur – ganz entspannt mit rund 1.000 Passagieren.

• **Nordkap ab 2.735€ p.P.**

16 Tage | 26.06. - 11.07.25 | 11.07. - 26.07.25 | 21.08. - 05.09.25

Kiel • Bergen • Geiranger • Lofoten • Nordkap • Tromsø • Trondheim • Stavanger • Kiel

• **Großbritannien ab 2.186€ p.P.**

13 Tage | 09.08. - 21.08.25

Kiel • Kopenhagen • Kristiansand • Edinburgh • Dundee • Newcastle upon Tyne • Hull • Tilbury • Southampton • Kiel

**10% ULTRA-
FRÜHBUCHER-
ERMÄSSIGUNG**
bis zum 31.05.
sichern!

**Buchen Sie jetzt direkt bei uns unter 0711 - 24 89 80 10 oder in Ihrem Reisebüro.
Weitere Routen: www.nicko-cruises.de/kreuzfahrten-ab-deutschland**

Nur für Neubuchungen, begrenztes Kontingent. Reisebedingungen unter: www.nicko-cruises.de/agb.
nicko cruises Schiffsreisen GmbH | Mittlerer Pfad 2 | 70499 Stuttgart | info@nicko-cruises.de