

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

SPECIAL

Auf in die Saison 2025

GASTRONOMIE

Neuer kulinarischer Hotspot in Emden

VERANSTALTUNGSTIPP

Matjestage in Emden

REGIONAL

Biohofladen Schneiders

WIRTSCHAFT

Supermarkt der Zukunft

KULTUR

Die neuen Filme aus der Filmbar

TOURISMUS

Das Space Magic in Aurich

Bittner's Fischimbiss GmbH & Co. KG



**Hafentorplatz &
Auricher Straße 299**



Bittner's Fischimbiss



bittnersfischimbiss

**BESUCHEN SIE AUCH
GERNE UNSEREN
ONLINE-SHOP**

emder-heringslogger.de/shop/



*Wir freuen
uns auf
Sie!*



LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

der Frühling da, die Region blüht wieder auf – und die Touristen kommen zurück in den Nordwesten. Traditionell bildet das Osterfest den Start der touristischen Hauptsaison und wir haben uns in unserem Special genau damit befasst: Wie bereiten sich die unterschiedlichen Player, die ihr Geld mehr oder weniger mit dem Tourismus verdienen, auf die Hochsaison vor? Herausgekommen sind dabei viele verschiedene Einblicke in ganz unterschiedliche Arbeitswelten.

Jetzt gehen auch wieder viele Veranstaltungen über die Bühne, die Gastronomen richten ihre Terrassen her und der Wochenendausflug wird gerne etwas ausgedehnt. In den „Ankerplätzen“ haben wir genau dafür wieder viel Inspiration für Ihre

Freizeit – von den üblichen Buchtipps, die in dieser Ausgabe erstmals von einem Verlag direkt kommen bis zu einer neuen kulinarischen Adresse in Emden.

Übrigens: LUV&LEE gibt es mit dieser Ausgabe exakt fünf Jahre! Wir sagen DANKE für Ihre Treue und Ihr Feedback und freuen uns auf die nächsten Jahre mit spannenden Geschichten aus dem Nordwesten. Wenn Sie keine Ausgabe verpassen wollen und LUV&LEE ganz bequem nach Hause erhalten wollen, dann abonnieren Sie uns. Infos dazu auf der letzten Seite.

**Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen
Ihr Team von LUV&LEE**

Alle unsere Services:

Wir sind für Sie da!



Asthma / Inhalatoren Beratung und Infos	Blutdruckmessung jederzeit	Cholesterin-Werte messen
Diabetes Beratung und Infos	Homöopathie Empfehlungen	Kompressionsstrümpfe ausmessen
Kosmetik / Pflege exklusive Produkte	Medikationsberatung Wechselwirkungen u.v.m.	Medizinischer Cannabis auf Verordnung
Rezepturherstellung individuelle Arzneien	Vitamin D Spiegel messen	Kostenloser Botendienst in Papenburg und umzu



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



VIEL GUTES.

Inhaberin:
Dr. Annemarie Dengler e. Kfr.



INHALT



DIE LUV&LEE ANKERPLÄTZE AB SEITE 5

HIER IST ETWAS LOS IN DER REGION SEITE 6

NEUE RUBRIK: KOCHEN MIT KINDERN SEITE 8

KULINARISCHER HOTSPOT IN EMDEN SEITE 12

ERSTER WELTRAUM FREIZEITPARK IN AURICH SEITE 16

SCHNEIDERS BIOHOFADEN IN GROSSEFEHN SEITE 20

SPECIAL: TOURISTISCHER SAISONSTART 2025 AB SEITE 24

VOM ÜBERFLUTUNGSGEBIET ZUM CAMPINGPLATZ SEITE 28

ENTSCHLEUNIGUNG ALS PROGRAMM: DAS HOTEL NAKUK SEITE 32

COUNTDOWN FÜR NEUEN KÜSTEN-SUPERMARKT SEITE 36

LANDERLEBNISHOF JANSSEN: GLÜCKLICHHMACHER FÜR KINDER SEITE 38



LUV & LEE - ANKERPLÄTZE



Einfach machen!- wenn man meint, eine bestimmte Attraktion fehlt in der Region. Das haben sich Steve Schröder und Christoph Vogels bei der Konzeption des neuen Weltraum-Themenparks „Space Magic“ gedacht. Entstanden ist eine neue Freizeiteinrichtung, die auf eine Mischung aus Bewegung, Gaming und Action setzt. Wir stellen sie in der Freizeit- und Eventrubrik „Ankerplätze“ vor.

So langsam steigen die Temperaturen und unsere brandaktuellen Termine für Events im Nordwesten

versprechen viel Abwechslung zum Frühlingsbeginn. Was aber wären die Ankerplätze ohne einen heißen Tipp in Sachen „Kulinarik“? Ab nach Emden zum „Speicher“, einem Restaurant in besonderem Ambiente mit kreativer Karte für ein spezielles Gastronomie-Erlebnis in unserer Region.

Genießen Sie die Vielfalt der Freizeittipps, unsere Ankerplätze.



ENDLICH WIEDER ETWAS LOS IN DER REGION

Der Frühling ist da und die Zeit für Ausflüge ist gekommen. LUV&LEE hat eine Auswahl zusammengestellt.



PAPENBURG

27. April, 15. City-Lauf Papenburg, Untenende
Der bekannte City-Lauf durch Papenburgs Innenstadt steht erneut an. Start ist ab 11.45 Uhr. Dabei gibt es ein buntes Rahmenprogramm. Für Livemusik an der Strecke sorgt „The Right Time Band“.

30. April, Mahoin - Musik in Matrosenhosen, Güterbahnhof Papenburg
Mit dem neuen Album „Treibgut“ feiert Mahoin jetzt den neuen frischen Seewind der Band und gibt das Startsignal für neue Abenteuer an Deck und an Land. Start ist ab 19.30 Uhr. Tickets unter www.papenburg-kultur.de.

09. bis 12. Mai, Maimarkt, Papenburg, Marktplatz
Der Frühling wird gefeiert - der Maimarkt lädt zum Bummeln, Genießen und Erleben ein. Perfekt für die ganze Familie!

09. Mai, Classic vs Pop Spin Off | Looking for Ella, Forum Alte Werft
Hinter dem Projekt Looking For Ella steht die Sängerin und Songwriterin Natalie Handwerk. Mit der

DIE REGION

19. April, Hasenparty, Zollhaus, Leer
Das bunte Osterfest im Zollhaus: Mit Schokohasen, bunten Eiern und natürlich mit der Suche nach dem goldenen Ei. Start ist ab 22 Uhr, Tickets kosten 8 Euro im VVK. Infos unter www.zollhaus-leer.com

26. April, Holland Party, Gasthof zur Leda, Leer
Der König hat Geburtstag. Es wird getanzt & gefeiert. Es gibt Live-Acts aus den Niederlanden und typische niederländische Speisen. Beginn ab 19 Uhr. Der Eintritt kostet 25 Euro. Weitere Informationen unter www.zurleda.de.

29. April - 16. Mai, Ossilooop, Ostfriesland
In diesem Jahr startet die 44. Auflage des beliebten Ossilooops. In diesem Jahr heißt es für alle Hobbyläufer: „Von Leer bis ans Meer“. Die insgesamt knapp 65 Kilometer werden in 6 Etappen geteilt. Weiter Informationen unter www.ossilooop.eu.

Klarinette, einem Klavier und einer detailverliebten Produktionsweise verbindet sie handgemachte Musik mit modernen, vielschichtigen Elementen. Tickets unter www.papenburg-kultur.de

10. Mai, Start der Papenburger Meile, Papenburg
Gemeinsam mit den Muckli Kinos werden der Kinovorplatz und der Hauptkanal in ein buntes Einsatzgebiet verwandelt. Helden des Alltags wie z.B. die Feuerwehr, das THW, die Polizei, die Bundespolizei, die DLRG Papenburg und der Zoll Papenburg-Oldenburg präsentieren Ihre Angebote. Start ist ab 14 Uhr.

26. Juni, Lesung „Aschesommer“, Buchhandlung Eissing
Eine geheimnisvolle Botschaft, ein grausamer Fund, ein tödliches Rätsel. Packend, verstörend, spektakulär: ein neuer Fall für Jakob Krogh und Mila Weiss. Der zweite Teil von Benjamin Cors' neuer düsterer Thriller-Reihe - die mitreißende Fortsetzung von „Krähentage“. Preis: 17 Euro. Karten gibt es unter www.eissing.buchhandlung.de

01. Mai, Eröffnung Püntensaison, Leer Loga
Start ist ab 10 Uhr. Zur Eröffnung der Püntensaison erwartet die Gäste wieder ein buntes Programm, das vom Püntenverein liebevoll zusammengestellt wird.

4. Mai, Geranienmarkt, Aurich Innenstadt
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.

16. Mai, Fehntjer Frühjahrsmarkt, Rhaderfehn
Auf diesem traditionellen Fest gibt es neben den Fahrgeschäften eine Vielzahl an Buden und Karussells. Öffnungszeiten: Freitag von 13 bis 23 Uhr (Kinder tags), Samstag von 13 bis 23 Uhr und Sonntag von 11 bis 20 Uhr (Flohmarkt und verkaufsoffen)

29. Mai bis 01. Juni, Drachenfest am Meer, Norddeich Strand
Auf dem Drachenfest in Norddeich können nicht nur die ausgefallenen Drachen bestaunt werden, es wird auch ein buntes Rahmenprogramm mit Kinderanimation, Unterhaltungsprogramm und Verpflegung geboten.

24. bis 25. Mai, Lekkermarkt, Leer
5. Ostfriesischer Lekkermarkt in der Altstadt und in der Fußgängerzone von Leer. Auch hier stehen wieder regionale Produkte im Vordergrund. Jeweils von 10 bzw. 12 Uhr und an beiden Tagen bis 18 Uhr.

29. Mai - 01. Juni, Dorfpattie im Museumsdorf am Himmelfahrtswochenende, Cloppenburg
Vier Tage präsentieren über hundert Aussteller zwischen historischer Architektur und blühenden Gärten Kräuter und Pflanzen aller Art, Mode, Accessoires und (Kunst-) Handwerk. Das kulinarische Angebot reicht von frischem Brot aus der Museumsbäckerei über Flammkuchen, Antipasti, Wild- und Wurstspezialitäten bis zu Torte. Zahlreiche Sitzgelegenheiten laden zu einem Picknick im Grünen oder einem Glas Erdbeerbowle ein. Musik, Walking Acts und Kinderanimationen lassen die Dorfpattie zum Ausflugsziel für die ganze Familie werden.

11. Juni bis 18. Juni, 35. Filmfest Emden-Norderney
Das internationale Filmfest Emden-Norderney gehört bundesweit zu den anerkannten Filmfestivals in Deutschland. Vorverkauf der Tickets: Grand Café am Stadtgarten, Am Stadtgarten 9, Emden

Museumsdorf Cloppenburg
Niedersächsisches Freilichtmuseum

DORFPARTIE
Das Gartenfest im Museumsdorf
29. Mai - 1. Juni 2025
Himmelfahrtswochenende
www.museumsdorf.de



DAS EMSSPERRWERK ENTDECKEN

Erleben Sie ein beeindruckendes Werk der Ingenieurkunst



Touristik GmbH Südliches Ostfriesland
Ledastraße 10 · 26789 Leer | Tel. 0491 91969617 | sperrwerk@suedliches-ostfriesland.de
www.suedliches-ostfriesland.de | [Facebook](https://www.facebook.com/suedliches.ostfriesland) | [Instagram](https://www.instagram.com/suedliches.ostfriesland) | [YouTube](https://www.youtube.com/suedliches.ostfriesland)



KOCHEN MACHT SPASS!

REZEPTIDEEN FÜR KINDER

Kinder am Herd? Das gibt es viel zu selten. Viele Eltern und Großeltern sind oft zu ängstlich. Es könnte ja etwas passieren, ein Finger im Weg sein oder ein bisschen Fett aus der Pfanne spritzen. Außerdem verlieren in immer mehr Familien das Kochen und das gemeinsame Essen an Bedeutung. Wie schade! Aber wir wollen etwas dagegen tun und zeigen in dieser Rubrik, mit welchen einfachen Rezepten das geht. Wir kennen Rezepte, die auch die Kleinen begeistern und mit etwas Hilfe zu leckeren Erfolgen führen. Wer dann beim gemeinsamen und gemütlichen Essen den Stolz auf das Selbstgekochte in den Kinderaugen sieht, wird schnell darüber nachdenken, was als Nächstes gemeinsam angerichtet werden soll. Viel Spaß beim Planen, Rühren, Backen, Kochen und Aufessen.



Hähnchen- Cordon bleu (4 Portionen)

Ihr braucht dazu:

- 4 Hähnchenschnitzel oder Hähnchenbrustfilets
- Pfeffer, Salz und etwas Paprika
- 4 Scheiben gekochten Schinken
- 4 Scheiben milden Käse
- Mehl, Eier, Semmelbrösel, Butterschmalz oder Öl zum Braten

Zubereitung:

Die Hähnchenstücke flachklopfen, mit Schinken und Käse belegen und zusammenklappen. Am besten dann mit einem Holzstocher oder einer Rouladennadel feststecken. Mit Mehl bestäuben. Zwei Eier aufschlagen und mit einer Prise Salz verquirlen. Semmelbrösel auf einen Teller geben. Das Hähnchenfleisch im Ei wenden, damit im zweiten Durchgang die Semmelbrösel gut daran kleben bleiben. Das nennt man übrigens „panieren“. In einer Pfanne mit heißem Butterschmalz oder Öl von jeder Seite je fünf Minuten braten.

Dazu passen selbst gemachte Pommes frites, auch „Landkartoffeln“ genannt:

Festkochende Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und in eine große Schale geben, dazu etwas Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Wenn ihr es mögt, könnt ihr noch zwei ausgepresste Knoblauchzehen hinzufügen. Das Ganze gut vermischen, auf ein Backofenblech legen und dort gut verteilen. Etwa 40 Minuten bei 150 Grad Heißluft backen, bis die Ecken etwas braun werden.

Und wenn Ihr noch mehr über das Kochen lernen wollt: In der ostfriesischen Slow Food-Gruppe gibt es zwei Kochgruppen für Kinder und Jugendliche ab sieben Jahren. Die verabreden sich immer mal wieder für eine Kochaktion. Die Kinder dieser Gruppe nennen sich „Schneckenkinder“, weil Slow Food die Schnecke in ihrem Namen trägt.



ANZEIGE



LUV&LEE GIBT RECHT

ARBEITSZEITBETRUG IM HOME OFFICE

In der heutigen Arbeitswelt ist das Home Office nicht mehr wegzudenken. Die Arbeitnehmenden schätzen die Flexibilität und die Tatsache, dass die Fahrtzeit ins Büro entfällt, die Unternehmen müssen weniger Büroflächen vorhalten.

Das Prinzip des Home Office basiert aber vor allem auf dem Vertrauen der Unternehmen darin, dass die Arbeitnehmenden genauso arbeiten, wie sie es auch im Büro tun würden.

Für die Unternehmen ist dies jedoch schwierig zu kontrollieren. Sollten Arbeitnehmende im Home Office jedoch nur vorgeben zu arbeiten, liegt ein Arbeitszeitbetrug vor.

Arbeitszeitbetrug ist immer dann anzunehmen, wenn ein Arbeitnehmer dem Arbeitgeber wider besseres Wissen vorspiegelt, die vertraglich geschuldete Arbeitsleistung erbracht zu haben, obwohl dies tatsächlich nicht der Fall war. Ein solcher Betrug kann durch verschiedene Handlungen geschehen, wie zum Beispiel das falsche Ausstempeln oder das Vortäuschen von Arbeitszeiten, die nicht geleistet wurden.

Wird also im Home Office, in dem der Arbeitnehmer der Kontrolle des Arbeitgebers ja weitestgehend entzogen ist, während der Arbeitszeit tatsächlich nicht gearbeitet, liegt ein Arbeitszeitbetrug vor. Hierbei handelt es sich um eine schwerwiegende Pflichtverletzung des Arbeitnehmers, die den

Arbeitgeber in der Regel sogar ohne vorherige Abmahnung zum Ausspruch einer außerordentlichen Kündigung berechtigt.

Selbst wenn der Arbeitgeber nicht von der Möglichkeit einer Kündigung Gebrauch machen möchte, dürfte nach Bekanntwerden eines Arbeitszeitbetruges das Vertrauensverhältnis nachhaltig erschüttert sein.

Zudem kann der Arbeitgeber anordnen, dass die Tätigkeit fortan nicht mehr aus dem Home Office, sondern zukünftig wieder im Büro auszuüben ist. Ein Arbeitszeitbetrug kann selbstverständlich nicht nur im Home Office, sondern auch im Büro vorkommen. Dies ist etwa dann der Fall, wenn die Arbeitszeit falsch notiert wird, die Pausenzeiten überzogen werden oder bei übermäßigen privaten Telefonaten oder Internetnutzung.

Sollte ein Fall des Arbeitszeitbetrugs vorliegen, sind sowohl Arbeitgeber als auch Arbeitnehmer gut beraten, sich anwaltlichen Rat einzuholen. Arbeitgeber, um eine rechtssichere Kündigung auszusprechen; Arbeitnehmer, um gegen eine ausgesprochene Abmahnung oder gar Kündigung vorzugehen.

REMMERS, MOLZAHN & KOLLEGEN

RECHTSANWÄLTE · FACHANWÄLTE · NOTAR



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

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

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

Käthe Kröger-Malzhav**
Rechtsanwältin

Anja Bruns**
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Arbeitsrecht

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

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

*Amtssitz als Notar in Papenburg
**Angestellte Rechtsanwältin

Büro Papenburg

Hauptkanal rechts 32
26871 Papenburg

Tel. 04961.91 07-0
Fax 04961.91 07-77

Büro Leer

Am alten Handelshafen 2
26789 Leer

Tel. 0491.99 75 99-0
Fax 0491.99 75 99-77

GENUSSVOLL DURCH LEER

EIN SPAZIERGANG VOLLER HIGHLIGHTS

Leer – das Tor Ostfrieslands – lädt nicht nur mit maritimem Flair und historischer Altstadt zum Flanieren ein, sondern auch mit einem besonderen Mix aus Gastronomie und Einzelhandel. Perfekt für einen entspannten Tagesausflug voller Genuss und Inspiration.

Unsere Tour beginnt am Bahnhof, von wo aus es nur ein kurzer Spaziergang in die Einkaufswelt der Stadt ist. Ob hochwertige Modehäuser mit aktuellen Kollektionen oder inhabergeführte Fachgeschäfte – die Leerer Innenstadt bietet ein breites Spektrum an Stil, Qualität und individueller Beratung. Neben bekannten Adressen findet man hier auch kleine Buchläden, Einrichtungsgeschäfte oder kreative Boutiquen, die zum Stöbern einladen. Nach dem ersten Bummel lohnt sich eine Kaffeepause – und die Auswahl ist vielfältig: Von handwerklich geröstetem Kaffee bis hin zu modernen Cafés mit urbanem Flair findet jeder seinen Lieblingsplatz für eine kleine Auszeit.



Auch kulinarisch hat Leer einiges zu bieten. Ob kreative Barkultur, entspannte Aperitifs oder ein hochwertiges Abendessen: Die gastronomische Vielfalt reicht von modernen Bars über internationale Küche bis hin zu klassischer Pizza mit einem Twist. Ideal, um den Tag genussvoll ausklingen zu lassen.

Alle genannten Orte und viele weitere spannende Tipps gibt es auf Leer Erleben zu entdecken. Viel Spaß beim Erkunden und Genießen in Leer!

Fotonachweis: Formvermittlung | Akka Olthoff



Wer mag, genießt hausgemachte Kuchen oder kleine Snacks dazu und lässt die Seele baumeln.

Ein Abstecher in die Altstadt sollte bei keinem Spaziergang fehlen. Zwischen verwinkelten Gassen und historischen Fassaden trifft man auf besondere Läden mit liebevoll kuratierten Produkten – von Wohnaccessoires über nachhaltige Geschenke bis hin zu ausgesuchten Designstücken. Hier spürt man das Besondere auf Schritt und Tritt.



VERKAUFSOFFENER SONNTAG
AM 25.05. VON 13-18 UHR

YUMMY

BÜHNEN-PROGRAMM

OSTFRIESISCHER Lecker MARKT

24. & 25. MAI 2025
IN DER LEERANER INNEN- & ALTSTADT

OSTFRIESISCHE KULTUR UND KULINARIK | HANDWERK | STREETFOOD
KINDERSPAB | BÜHNENPROGRAMM | FUNK & SOUL DJ

KINDER-SCHMINKEN
UND BALLON-KUNST

BIMMEL-BAHN

STREET-FOOD

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON:

ORGADATA

REISEOPTIMO
Dein Reise- & Kreuzfahrt-Fuchs

Ostfriesische
Volksbank eG



06.09
stadtpark
papenburg

makko
& special guests

tickets
überall
oder bei
eventim.de

Schulte & Bruns
STADTPARK PAPER

BUNTE

Sparkasse
Emsland

LANDSTREICHER
BOOKING

PAPENBURG
MARKETPLACE

Papenburg
Kultur

NEUER KULINARISCHER HOTSPOT AN EMDENS NEUEM DELFT

DER SPEICHER

Für Damir Jelic hat im Februar dieses Jahres ein neues Kapitel begonnen. Der 36-jährige Gastronom hat in Emden das Restaurant „Speicher“ eröffnet und bietet damit in der Seehafenstadt ein neues und kreatives kulinarisches Angebot der deutsch-nordischen Küche. Jelic, der einen zweiten Gastronomiestandort auf der Insel Langeoog betreibt, ist nach eigenen Angaben der Familie wegen wieder aufs Festland gezogen. „Bislang habe ich den ‚Treffpunkt‘ auf Langeoog mit meiner Familie geführt“, berichtet Jelic. Damit sei nun Schluss, er behalte den „Treffpunkt“ zwar, aber er habe vor Ort gutes Personal gefunden, das sich nun verantwortlich kümmere, da sein Schwerpunkt nun auf der Neueröffnung des Speichers liege. Jelic, der kroatische Wurzeln hat, ist seit vielen Jahren Gastronom aus Leidenschaft, wie er betont, und hat viel Liebe und Herzblut in das neue Projekt gesteckt.

Damir Jelic betreibt den „Speicher“, der seit seiner Fertigstellung 2022 bereits eine bewegte Geschichte hinter sich hat, als Nachfolge des Restaurants „da Sergio“. Claudio Casto, der das „da Sergio“ betrieben hatte, zog sich aus privaten Gründen aus dem Restaurant zurück, um das Lokal fremd zu verpacken. Leider hatte Casto Pech mit dem neuen Pächter, der für viel Unmut sorgte und letztendlich 2024 in die Insolvenz ging“, berichtet Maik Sawatzki, der als Restaurantleiter im Speicher arbeitet.

Jelic und Sawatzki sind sich einig, dass im neuen „Speicher“ unglaublich viel Potential steckt, dieses gelte es nun mit den richtigen Events und der richtigen Ansprache am Gast umzusetzen.

„Ich bin fast rund um die Uhr im Laden“, erklärt Jelic. „Ich mache eigentlich alles. Wenn ich in der Küche gebraucht werde, helfe ich dort; wenn ich hinter die Theke muss, dann arbeite ich da.“ Wichtig ist dem zweifachen Familienvater der Umgang mit dem Gast. „Unsere Gäste sollen nicht einfach nur zum Essen kommen, sie sollen etwas erleben. Das fängt bei der Begrüßung an und endet mit einem perfekten Service.“



Zehn Mitarbeiter beschäftigt der junge Gastronom im „Speicher“.

Das Restaurant ist schon optisch ein Highlight mit einer Kombination aus stylischen Design-Elementen, hohen Decken und Panoramafenstern mit Blick auf den Neuen Delft, perfekt ergänzt durch kleine und gemütliche Sitzecken. All das ergibt eine gut gelungene Fügung aus Stil und modernen Elementen. Mit rund 100 Sitzplätzen im Innenbereich und 100 Sitzplätzen auf der Außenterrasse kein kleines Restaurant, dennoch ist sich Sawatzki sicher: „Wenn Gäste erstmal bei uns waren, werden sie wiederkommen.“

Vor allem die Qualität der Speisen mit Zutaten aus der Region soll überzeugen: „Wichtig ist mir ein saisonales und regionales Angebot. Das Fleisch kommt aus einem Radius von 50 Kilometern. Jedes Gericht auf der Karte erzählt eine kleine Geschichte – von regionalen Bauern bis hin zu Fischern an der Nordsee.“

Sawatzki, der gebürtig aus Rheinhessen kommt, ist stolz auf das neue Restaurant und bringt selbst viele Ideen mit ein. „Ich mag die Kombination aus hochwertiger Küche und stilvollen Events.“ Er hat selbst ein Highlight auf der Speisekarte: „Eine Besonderheit in unserer Auswahl ist das ‚Speicher-Beef-Stone‘-Erlebnis. Gäste können sich ihr Steak auf dem heißen Lavastein selbst braten.“

Das Preisniveau ist natürlich auch wichtig und nicht außer Acht zu lassen, so Sawatzki. „Deshalb haben wir auch einen preiswerten Mittagstisch im Angebot. Hier liegt das teuerste Gericht



nicht über 15 Euro und es gibt eine tolle Auswahl von etwa sechs Speisen. Die Karte wechselt regelmäßig.“

Jelic und Sawatzki freuen sich auf die nächsten Monate, insbesondere auf den Sommer. „Wir haben noch vieles vor. Im Sommer binden wir unsere Außenterrasse mit ein. Viele Events wie Livemusik-Abende, Wine-Tastings oder besondere kulinarische Menüs werden wir anbieten. Ab jetzt geht es mit dem alten ‚Speicher‘ aufwärts“, sind sich die beiden sicher.

LUV&LEE findet: Ein traditionsreiches Haus mit einer leckeren und abwechslungsreichen Küche und unverwechselbarem Einrichtungsdesign. Etwas, das es so in der Seehafenstadt noch nicht gibt. Ein Besuch ist auf jeden Fall lohnend!



DER EISVOGEL

EIN HÜBSCHER VOGEL AN UNSEREN GEWÄSSERN



Wer sich für Tiere und Pflanzen interessiert, kann ihn mit etwas Glück sehen: den Eisvogel. Ein kleiner und besonders hübscher Vogel, der wie ein blauer Blitz über ein Gewässer schießt und dann in einer Uferwand verschwindet. Vielleicht kann man ihn auch dabei beobachten, wie er sich kopfüber in den Gartenteich stürzt und nach wenigen Sekunden mit einem kleinen Fisch im Schnabel wieder auftaucht. Der Eisvogel wird bis zu sechs Jahre alt. Mit seinem leuchtend blau-orangefarbenen Gefieder ist er nicht etwa ein Exot auf der Durchreise, sondern ein einheimischer Vogel, der den Winter bei uns verbringt und auch seine Jungen hier aufzieht.

Das aber gelingt ihm immer seltener. Anders als Amsel, Meise und Co. braucht er eine ganz besondere Umwelt. Dazu gehören klare Gewässer wie Bäche oder Teiche, in denen es kleine Fische, Wasserinsekten oder Kaulquappen gibt. Um nach seiner Nahrung zu tauchen, braucht der Eisvogel Sträucher und Bäume am Gewässerrand, die er als Anstich nutzen kann. Zugleich aber sind auch gehölzfreie Steilwände aus festem Sand oder Lehm in Gewässernähe nötig, in die er mit dem Schnabel bis zu einem Meter lange, fast waagerechte Gänge graben kann. Am Ende eines Ganges liegt dann die Bruthöhle für die Eiablage und Aufzucht der Jungen.

Aber diese Umgebung ist nicht mehr ausreichend verfügbar. Besonders an begründeten Fluss- und Bachläufen gibt es nicht nur für den Eisvogel keinen Lebensraum mehr. Oft sind vorhandene Gewässer auch verschmutzt und es findet sich zu wenig Nahrung. Oder sie haben zu flache Ufer, sodass Beutegreifer in die Höhlen eindringen und das Gelege oder die Brut vernichten können. Manchmal wachsen die freien Uferstellen auch zu und es ist keine Einflugschneise mehr vorhanden. Die braucht der schillernde Jäger nämlich unbedingt.

Und immer öfter werden geeignete Stellen auch verbaut, Gartenteiche werden zugeschüttet und Feuchtgebiete trockengelegt.

Eisvögel sind in Deutschland eine streng geschützte Art. Aber auch im Norden ist der passende Lebensraum rar. Daher kümmern sich Mitglieder der NABU-Gruppe in der Samtgemeinde Holtriem in Zusammenarbeit mit einem Landwirt um eine Uferwand. Bis Mitte Februar, wenn der Eisvogel auf Partnersuche geht, werden nachwachsende Gehölze entfernt und die Uferböschung wird steil gehalten. Dass dieses Vorgehen erfolgreich ist, können die ehrenamtlichen Naturschützer Jahr für Jahr mit eigenen Augen sehen, wenn im Frühjahr das Brutgeschäft beginnt.

Wer nähere Informationen über den Eisvogel, aber auch zur naturnahen Gartengestaltung im Allgemeinen haben möchte, kann sich per E-Mail bei der NABU-Gruppe Holtriem melden (og.holtriem@web.de). Natur- und Artenvielfalt brauchen dringend Unterstützung und die Gruppe freut sich über neue Mitsreiter.

ANZEIGE

GUT ALTENKAMP

MODERNE KULTURSTÄTTE IM
HISTORISCHEN AMBIENTE

Verborgen 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 10. August 2025 präsentiert das Ausstellungszentrum Modern Art – Von der Pop Art zur Street Art. Die Ausstellung zeigt Werke von vier Künstlern, die mit ihrer eigenständigen Bildsprache die Urban Pop Art prägen. Ihre Arbeiten, oft aus dem urbanen Raum hervorgegangen, verbinden Popkultur, Graffiti und politische Statements zu einer kraftvollen, zeitgenössischen Kunstform.

Jim Avignon thematisiert in seinen farbintensiven, comicartigen Arbeiten die Schnelllebigkeit der digitalen Welt. Seine Bilder erzählen vom Rhythmus der Techno-Generation und vom Scheitern des Individuums in einer beschleunigten Gesellschaft. Der Bananensprayer setzt mit seiner ikonischen Banane ein spielerisches wie subversives Zeichen. In seinen Werken – von Malerei bis Skulptur – verbindet er Ironie mit Gesellschaftskritik und fordert zum Nachdenken auf. Dr. Molrok, aus der Graffiti-Szene kommend, experimentiert mit abstrakten Formen und Alltagsgegenständen. Seine großformatigen Skulpturen entfalten eine fast explosive Wirkung. Otto Schade kombiniert surrealistische Elemente mit politischer Kunst. Seine detailreichen, verschlungenen Bänder und silhouettenartigen Kompositionen hinterfragen soziale Missstände und Umweltprobleme.

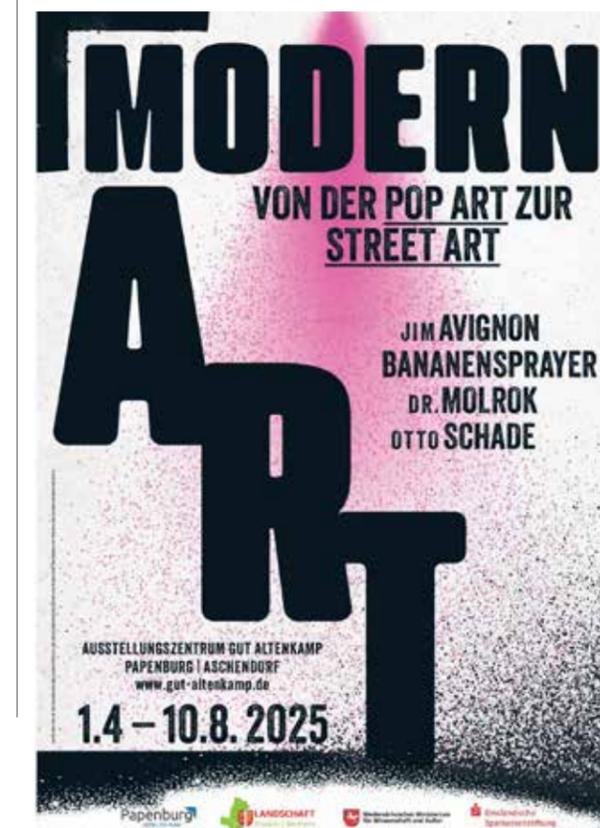
Während der Ausstellungszeit ist das Gut Altenkamp dienstags bis sonntags und an Feiertagen von 10.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet für Erwachsene 5,- € und für Kinder lediglich 1,50 €. An den Wochenenden ist zusätzlich das Café von 14.00 bis 17.00 Uhr geöffnet und bietet eine große Auswahl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

Ausstellungszentrum Gut Altenkamp

- 📍 Am Altenkamp 1
26871 Papenburg-Aschendorf
- ☎ 04962 6505
- ✉ gut-altenkamp@papenburg.de
- 🌐 www.gut-altenkamp.de





NEUERÖFFNUNG DES SPACE-MAGIC

ERSTER WELTRAUM-FREIZEITPARK DER
ZUKUNFT IN OSTFRIESLAND

Am 1. März 2025 um 10 Uhr öffnete mit „Space Magic“ Deutschlands erster Weltraum-Themenpark seine Tore in Aurich. Im zweiten Obergeschoss des Einkaufszentrums Caro in Aurich, mitten im Herzen der Stadt, erwartet Besucher ein interaktives Erlebnis, das die Grenzen zwischen Realität und digitaler Fantasie verschwimmen lässt. Ein Park, der nicht nur fasziniert, sondern in eine neue Dimension entführt und die Region Ostfriesland nachhaltig bereichert.

Laut Steve Schröder, einer von zwei Gründern des „Space Magic“, ist das „Space Magic“ eine Mischung aus Bewegung, Gaming und Action. Der Freizeitpark hat eine Gesamtfläche von rund 4.800 Quadratmetern. Sechs Millionen Euro flossen laut eigenen Angaben in das Projekt. Man erwarte nun 75.000 Besucher jährlich. „Jetzt haben wir die ersten sechs Wochen hinter uns gebracht und können sehr zufrieden sein“, berichtet Schröder im Gespräch. Er hoffe nun auf ein ebenfalls gut laufendes Ostergeschäft und gute Besucherzahlen in den Osterferien. „Natürlich machen

wir auch etwas für die Kleinen. Osteriersuchen steht auf jeden Fall mit auf dem Programm,“ so Schröder.

Die Idee für „Space Magic“ entstand aus einer ganz persönlichen Motivation: Steve Schröder und Christoph Vogels sind selbst Familienväter und erkannten den Mangel an hochwertigen Freizeitangeboten für Familien in der Region. „Wir wollten etwas schaffen, das für Kinder und Erwachsene gleichermaßen spannend ist und bei dem die ganze Familie eine unvergessliche Zeit verbringen kann“, erklärt Schröder.



„Es gab einfach kein Angebot dieser Art in Ostfriesland. Wir mussten das ändern.“ Vogels ergänzt: „Unser Wunsch war es, einen Ort zu schaffen, an dem Technologie, Bewegung und Abenteuer miteinander verschmelzen – und das ist uns mit Space Magic gelungen.“

Ein Freizeitpark auf zwei Etagen mit zahlreichen Attraktionen, der deutschlandweit einzigartig ist. „Wir wollten einen Freizeitpark erschaffen, der nicht nur unterhält, sondern begeistert und neue Standards setzt“, erklärt Schröder. „Hier erleben die Besucher interaktive Missionen, Virtual-Reality-Abenteuer und sportliche Herausforderungen, die es in dieser Form nirgendwo sonst gibt.“

Auch die Gastronomie hebt sich von herkömmlichen Freizeitparks ab. Im Weltraum-Restaurant, das sich auf 1100 Quadratmetern erstreckt, tauchen die Gäste in die fiktive Welt einer Raumstation ein. Acht digital animierte Fenster simulieren einen Blick auf die Erde, während ein „Astronaut“ die Scheiben im All putzt.

Space Magic ist nicht nur eine Attraktion, sondern auch ein wirtschaftlicher Impulsgeber für Aurich und die gesamte Region Ostfriesland. Schröder, der über 80 Mitarbeiter beschäftigt möchte Besuchern unvergessliche Erlebnisse ermöglichen. „Unser Ziel ist es, den Menschen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern“.



Hier ein paar Highlights des Space-Magic:

- Valo-Arena – Eine Mischung aus hochwertigem Videospiel- und Bewegungserlebnis für bis zu sechs Spieler ganz ohne Headsets
- Lasertag: Helium-3 Mission – Teamwork und Zielgenauigkeit sind gefragt, um wertvolles Helium-3 zu verteidigen und die Gegner in diesem actionreichen Lasertag-Spiel zu besiegen.
- Olympus Mons Jump – Ein Trampolinpark der Superlative
- Mars Kletterpark – Hoch hinaus auf unterschiedlichen Kletterwänden, durch Seilbrücken und Hindernisparcours.
- Mini Mars – Ein Erlebnisbereich für die kleinsten Astronauten mit interaktiven Kletter- und Rutschmöglichkeiten.
- Space Runner 3000 – Ein Hindernis-Parcours, der Schnelligkeit, Strategie und Beweglichkeit erfordert
- Zero G Training – Ein XXL-Kletterpark mit schwebenden Bewegungen, Balanceübungen und Kletterherausforderungen.

LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit Space Magic 2 x 2 Eintrittskarten. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 20. Mai eine E-Mail mit dem Stichwort „Space Magic“ an info@aufkurs-marketing.de. Hinterlassen Sie Ihren Namen und eine Kontaktadresse und mit etwas Glück entdecken Sie bald Ostfrieslands ersten Weltraum-Freizeitpark.



DIE LUV&LEE-KINOTIPPS DER FILMBAR

BESONDERE FILME ABSEITS
DES MAINSTREAMS

LUV&LEE empfiehlt an dieser Stelle die neuen Filme der Filmbar, die zum Frühling in den Muckli-Kinos Papenburg, Aurich und Leer gezeigt werden. Jeden Montag, Dienstag und Mittwoch gibt es ausgesuchte Filme, die interessant, liebevoll und besonders sind. Für regelmäßige Besucher gibt es mit dem Sparpass 1,50€ Rabatt pro Vorstellung. Der Sparpass ist an der Kinokasse für 15€ erhältlich und ist ein Jahr ab dem Kauf gültig.



ZWEI AUSGESUCHTE FILMHIGHLIGHTS AUS DER FILMBAR

13.05. / 14.05. (PAPENBURG) DAS LICHT - KOMÖDIE, DRAMA

Tim Engels, seine Frau Milena, die Zwillinge Frieda und Jon sowie Milenas Sohn Dio sind eine moderne Familie, die in Berlin unter einem Dach lebt und dabei einen Lebensstil pflegt, der es den einzelnen Familienmitgliedern erlaubt, ihre Leben getrennt voneinander zu führen, selbst wenn sie sich durch die Gemeinschaftsräume ihrer Wohnung bewegen. Als die geheimnisvolle Farrah, die gerade aus Syrien nach Deutschland gekommen ist, als neue Haushälterin dazukommt, gerät der Lebensstil der Familie in Bewegung. Verborgene Gefühle und viel Ungesagtes kommen zum Vorschein. Inmitten dieser handfesten Krise erkennen die Familienmitglieder, dass sie endlich reinen Tisch machen müssen und nur gemeinsam stark sein können.

03.06. / 04.06. (PAPENBURG) THE LAST SHOWGIRL - DRAMA

Pamela Anderson hat ihr glanzvolles Comeback als Tänzerin Shelly in THE LAST SHOWGIRL von Regisseurin Gia Coppola. Seit 30 Jahren steht Shelly in der „Razzle Dazzle Show“ jeden Abend in Las Vegas als Tänzerin auf der Bühne. Als das „Aus“ der Show verkündet wird, bricht für sie eine Welt zusammen. Mit ihrer besten Freundin, der Cocktail-Kellnerin Annette (Jamie Lee Curtis), versucht Shelly, die letzten Tage bis zur finalen Show mit Würde zu überstehen, und nimmt parallel wieder Kontakt zu Ihrer Tochter auf, die sie vor vielen Jahren zur Adoption freigegeben hat. Eine bewegende Geschichte zwischen Niederlage und Neuanfang.

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

AURICH

31.03.+01.04. Konklave
07.+08.04. Emilia Perez
14.+15.04. September 05
21.-22.04. Bolero
28.+29.04. Für immer hier
05.+06.05. Niki de Saint Phalle
12.+13.05. Das Licht
19.+20.05. Louise und die Schule der Freiheit
26.+27.05. Das große Los
02.+03.06. The Last Showgirl
09.+10.06. Voila Papa
16.+17.06. Mein Weg - 780 km zu mir
23.+24.06. Der Pinguin des Lebens

LEER

01.+02.04. Emilia Perez
08.+09.04. Konklave
15.+16.04. Bolero
22.+23.04. September 05
29.+30.04. Niki de Saint Phalle
06.+07.05. Für immer hier
13.+14.05. Louise und die Schule der Freiheit
20.+21.05. Das Licht
27.+28.05. The Last Showgirl
03.+04.06. Das große Los
10.+11.06. Voila Papa
17.+18.06. Mein Weg - 780 km zu mir
24.+25.06. Der Pinguin des Lebens

PAPENBURG

01.+02.04. Konklave
08.+09.04. Emilia Perez
15.+16.04. September 05
22.+23.04. Bolero
29.+30.04. Für immer hier
06.+07.05. Niki de Saint Phalle
13.+14.05. Das Licht
20.+21.05. Louise und die Schule der Freiheit
27.+28.05. Das große Los
03.+04.06. The Last Showgirl
10.+11.06. Mein Weg - 780 km zu mir
17.+18.06. Voila Papa
24.+25.06. Der Pinguin des Lebens

DIE LUV&LEE- LESETIPPS

SPANNENDE UND UNTERHALTSAME NORDSEELEKTÜREN
ZUM START INS FRÜHJAHR

LUV&LEE präsentiert eine Reihe mit Buchtipps um Schauplätze direkt vor der Haustür. Die LeseTipps werden in Zusammenarbeit mit dem Gmeiner-Verlag präsentiert. Viel Spaß beim Lesen.



Gabriele Boschbach - Chaos auf der Insel

Auf Norderney geht es gemächlich zu; doch als ein Angriff das Luxushotel „Promenaden-deck“ erschüttert und weitere bizarre Taten folgen, wird Inselkommissar Ole Lokeldiek in einen Strudel aus Intrigen und Missgunst gezogen. Als die Ermittlungen ins Stocken geraten und am Strand eine Leiche angespült wird, gerät Oles Welt aus den Fugen. Doch dann stößt er zufällig auf die unerwartete Wahrheit - und die hat es in sich. Plötzlich wird klar: Nichts ist so, wie es scheint.



Joost Jensen - Mit dem Dünenkutter in den Nordseeurlaub

Unerhört: Die junge Journalistin Fenna Kruskopp und ihre zahme Möwe Ziepeltrine sollen aus ihrer geliebten »Villa Kutterbunt«, einem austrangierten Kutter in den Borkumer Dünen, ausziehen. Der Schönheitschirurg Dr. Gerber plant die Eröffnung einer Beauty-klinik auf der Nordseeinsel und für dieses Bauvorhaben soll der Dünenkutter weichen. Fenna rebelliert gegen ihre Vertreibung und wenige Tage später ist der Mediziner tot - ermordet. Die Journalistin, bekannt für ihre Impulsivität, wird verhaftet. Die Familie Kruskopp ist entsetzt - und ermittelt auf eigene Faust.



Alida Leimbach - Albtraum auf Juist

Dana Weghorst, Saisonkraft in einem Juister Strandcafé, setzt einen Notruf ab. Die Studentin gibt an, Zeugin des Mordes an ihrer Chefin geworden zu sein. Sie steht unter Schock, kann sich am Telefon kaum mitteilen. Doch als die Kommissare Swantje Brandt und Henry Olsen an der Strandbar eintreffen, fehlt von Dana jede Spur. Der Verdacht fällt schnell auf Onno Dierken, der wegen Mordes eine langjährige Haftstrafe verbüßt hat und erst seit wenigen Tagen zurück auf der Insel ist. Als zwei weitere Frauen verschwinden, beginnt ein Wettlauf gegen die Zeit.



Lutz Kreutzer (Hrsg.) - Schaurig-schön - die Nordsee von ihrer gruseligen Seite

Zwölf schaurige Geschichten von zwölf Autoren über zwölf reale Orte an der Nordsee, angelehnt an Legenden und Ereignisse von der Römerzeit bis in die Gegenwart: von Chauken, Römern und dem Tod an der Wesermündung. Wie der Geist des Liededeelers in Marienhafen um sich greift. Warum ein alter Fluch auf Sylt immer noch seine Wirksamkeit zu zeigen vermag. Als Gott die Flut nach Suurhusen schickte, um die Erde von Sünden reinzuwaschen. Warum der alte Dänenkönig Frederic einen Mord auf der Hallig Hooge auslöst und viele weitere spannende Geschichten.

LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit dem Gmeiner-Verlag drei Exemplare von „Dünenkutter“, dem neuen Buch von Joost Jensen. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 20. Mai eine E-Mail mit dem Stichwort „Dünenkutter“ an info@aufkurs-marketing.de. Hinterlassen Sie Ihren Namen und eine Kontaktadresse und mit etwas Glück schmökern Sie schon bald im spannenden neuen Buch von Joost Jensen.

SCHNEIDERS BIOHOF- LADEN IN GROSSEFEHN

GROSSES SORTIMENT AN LECKEREN BIOLEBENSMITTELN - VIELES SELBST PRODUZIERT

Petra und Theo Schneider haben jahrelange Erfahrungen in der Biolandwirtschaft und in der Arbeit mit alten Haustierrassen, die oft vom Aussterben bedroht sind. Wenn solche Rassen in der Landwirtschaft gezüchtet und vermehrt werden sollen, müssen sie auch verkauft werden. Das Prinzip heißt: „Aufessen, was man schützen will“. Denn wer würde Bentheimer Schweine oder Shorthorn Rinder züchten und dafür die Wiesen unserer norddeutschen Kulturlandschaft extensiv nutzen, wenn er mit dieser Arbeit und dem Verkauf des Fleisches nicht seinen Lebensunterhalt verdienen könnte? Schon seit vielen Jahren hatten die Schneiders über eine Direktvermarktung nachgedacht. Im Juli 2023 wagten sie einen großen Schritt und eröffneten in der Kanalstraße Nord in Großefehn ihren eigenen Hofladen.

Das Sortiment des Ladens ist inzwischen recht vielfältig. Längst wird nicht nur das Fleisch der eigenen Shorthorn Rinder, die übrigens extensiv als Weiderinder gehalten werden, verkauft. „Davon“, so Theo Schneider im Gespräch mit LUV & LEE, „gibt es in Deutschland nur noch etwa 400 Exemplare.“ Das Fleisch dieser Rinder sei fein marmoriert und schmecke hervorragend. Davon können sich die Kunden regelmäßig selbst überzeugen, wenn der Hofladen einen „Burger-Abend“ oder das beliebte „Steak-Tasting“ veranstaltet. Dieses Angebot ist mit 99,- € nicht gerade preiswert. Dafür aber, so versichert Lars Hassler, werde an diesen Abenden inklusive aller Getränke und immer mit einer besonderen Überraschung „reichlich aufgefahren“. Der gelernte Koch gehört seit einigen Monaten zum Team des Hofladens. Im Durchschnitt kommen an so einem Abend – das Ganze läuft über vorhergehende Anmeldung – zwanzig Besucher.



SCHMUNZELND ERKLÄRT HASSLER, DASS ER BEIM LETZTEN LANGEN „BURGER-ABEND AM HOFLADEN“ ÜBER 80 BURGER UNTER DIE LEUTE GEBRACHT HABE.

Und an den Steak-Abenden können die Gäste zwölf verschiedene Steaksorten in sehr unterschiedlichen Cuts probieren.

Neben der Leitung des Hofladens kümmert sich Hassler auch um die selbst



produzierten Pestos, Dips, Aufstriche und Chutneys. Die Rezepte dafür stammen von Anne de Vries, die seit vielen Jahren mit ihren „Landleckereien“ eine feste Größe auf den Märkten der Region ist. So kann man also jetzt das „Glück aus dem Glas“ auch im Hofladen der Schneiders erwerben. Der bekannte „Friesenketchup“, so erklärt Theo Schneider, heißt übrigens jetzt „Fehnketchup“.

Auch Obst und Gemüse von anderen regionalen Höfen sind im Angebot. Von einem Biobäcker gibt es ein umfangreiches Sortiment an Brot, Brötchen und verschiedenen Kuchen. Und auch eine große Auswahl an Käsespezialitäten lädt an der Verkaufstheke zum Probieren ein. Säfte, Weine, Marmeladen, feine Brände und Bier aus der Region vervollständigen das Sortiment.

Die Krönung der Auswahl ist indes eine Vielzahl von Produkten aus eigener Herstellung. Dieser Bereich wird ständig erweitert und ausgebaut. Schon jetzt gehören hofeigener Ziegenkäse und selbstgemachtes Eis dazu. Denn neben den vielen Schweinen, rund 150 Rindern und Hühnern leben auch 30 Milchziegen und Kühe auf dem Hof. Die Molke aus der Käseproduktion wird übrigens an die Bentheimer Schweine verfüttert – so ergibt sich ein perfekter Kreislauf. Besonders im Frühling und Sommer bieten die Betreiber des Hofladens Eis an. Ihr Ziel: „Wir wollen in diesem Jahr das leckerste Spaghettieis Großefehns anbieten.“ Und dann gäbe es in dieser Jahreszeit auch Kaffee und Kuchen am Laden.



Der Hofladen ist am Mittwoch von 14.00 bis 18.00 Uhr und von Donnerstag bis Samstag jeweils von 9.00 bis 13.00 und von 14.00 bis 18.00 geöffnet. Fleisch, Gemüse und Backwaren können auch vorbestellt werden.

LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit Schneiders Biohofladen „3 Gutscheine für ein Steaktasting“ im Wert von jeweils 99 Euro pro Person. Die Gutscheine sind einmal für eine Person und einmal für zwei Personen einzulösen. Verschiedene Termine finden im Sommer statt. Nach Bekanntgabe des Gewinns kann telefonisch unter 04943/6919836 ein Termin abgestimmt werden. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 20. Mai eine E-Mail mit dem Stichwort „Steaktasting“ an info@aufkurs-marketing.de. Hinterlassen Sie Ihren Namen und eine Kontaktadresse und mit etwas Glück sind Sie bald zu Gast im Biohofladen Schneiders.



 **Deutsches
Marinemuseum**
WILHELMSHAVEN

**Für immer
sehtauglich**
Museumsschiffe im
Deutschen Marinemuseum

www.marinemuseum.de



Täglich geöffnet | Südstrand 125 | 26382 Wilhelmshaven | 04421 400 840 | info@marinemuseum.de

31. EMDER MATJESTAGE VOM 29. MAI. BIS 01. JUNI 2025



Das große Fischfestival der Deutschen Nordseeküste kündigt sich an: Vier Tage lang vergnügen sich die Emdener und ihre Gäste aus Nah und Fern – und zwar jeder auf seine Weise, aber erstmal gibt es reichlich Matjes!

Emder Binnenhafen: Am Donnerstag um 11 Uhr wird der Emdener Oberbürgermeister beherzt einen Matjes probieren - den Geschmack prüfen. Dieses Recht hat er, und nur er. Schließlich hat sein Amtsvorgänger bereits 1597 die Emdener Heringsordnung erlassen und den sorgfältigen Umgang mit dem Hering genauestens geregelt. Und wenn er gut und lecker ist, der Matjes, dann wird er freigegeben. Als Signal wird eine Schiffglocke geläutet, die Sirenen der Schiffe im Hafen antworten - so geht das in Emden - damit ist das Fest eröffnet. Zunächst wollen alle nur das eine: den Matjes genießen und, meistens jedenfalls, mit einem passenden Getränk begleiten.

30 Chöre reisen an - aus ganz Norddeutschland und aus den Niederlanden, insgesamt rund 1000 Sänger. Das Traditionsschiffreffen zieht zahlreiche alte Schiffe in den Binnenhafen. Viele Skipper gestatten den Zutritt an Bord, auf einigen Schiffen können sich Gäste bewirten lassen.

Sportlich geht es zu beim Emdener Matjeslauf am Samstag. An 12 Wettbewerben nehmen ca. 4000 Läufer teil. Die Kleinen haben es beim Wattje - Lauf nach 600 Metern, die Schüler nach 1.500 Metern geschafft, beim Matjes - Lauf der Großen werden 10 Kilometer gefordert.

Flohmärkte am Samstag und Sonntag sind ein schönes Revier für Schnäppchenjäger. Das Kinderfest ist der bunte Treffpunkt für die Jüngsten. Rund 100 Schausteller und Gastronomen gestalten dieses Volksfest rund um den Emdener Matjes.

Events im Weltall-Style!

Ob Geburtstag, JGA, Team-Event, Familienfeier oder Konferenz: Bei Space Magic wird jedes Event zum Weltraumabenteuer. Mit Highlights wie Lasertag, Jump Area, Escape Room und Pixel-Games erwartet dich Action, Spaß und Bewegung in einem futuristischen Setting – bei uns ist für jede Gruppe, jedes Alter und jeden Anlass das passende Highlight dabei.

Erlebe Events, wie du sie noch nie gefeiert hast – bei Deutschlands einzigem Weltraum-Entertainment-Center!



Space Magic auf TikTok – intergalaktisch nice!

space
magic

Space Magic GmbH
Fischteichweg 15-19 · 26603 Aurich
moin@spacemagic.fun
www.spacemagic.fun

*Wir freuen
uns...*

...mit Ihnen auf die
leckeren Emdener
Matjestage.



fm EMDER
MATJES
DER FEINE ZARTE

SPEICHER
RESTAURANT & EVENTS

NEUERÖFFNUNG

UNSERE EVENTHIGHLIGHTS

Jeden Sonntag ab 17 Uhr „Garnelen-Time“ mit einem Kilo Garnelen, Aioli, frischem Baguette und einer Flasche Wein für 39,90 Euro pro Person

Zweimal im Monat, jeden zweiten Freitag oder Samstag, Live-Musik mit silechter guter Musik

Jeden letzten Donnerstag im Monat: „Taste your Senses“: Exklusives 7-Gänge-Menü. Dabei sind zwei Gänge eine absolute Überraschung. Preis: 99 Euro pro Person. Um Anmeldung wird gebeten.

UNSERE LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT
SCHMECKEN SIE IN JEDEM BISSEN.



RESERVIEREN SIE JETZT IHREN TISCH FÜR
EINEN UNVERGESSLICHEN ABEND IM SPEICHER!

SPEICHER EMDEN
Hermann-Neemann-Straße 60, 26275 Emden
Tel. 04921 – 8204320 | Email: info@speicher-emden.de



DER COUNTDOWN LÄUFT FÜR DEN TOURISTISCHEN SAISONSTART

Der Nordwesten ist eine der beliebtesten Urlaubsregionen Deutschlands. Die Nachfrage nach Urlaub im eigenen Land ist ungebrochen. In den vergangenen Wochen haben sich die verschiedenen Player für das Geschäft mit Urlaub und Erholung auf den Saisonstart vorbereitet; denn traditionell bildet das Osterfest den Auftakt und ab dann kommen sie wieder: Gäste – unter anderem aus den Metropolregionen Nordrhein-Westfalens, die hier in unserer Gegend die Weite und die gute Luft schätzen.

Seit einigen Jahren boomt vor allem der Camping-Sektor immer mehr: Eine Anlaufstelle für die Camper ist der Campingplatz Carolinensiel-Harlesiel. Im Sommer ein Eldorado direkt am Meer, im Winter Überflutungsgebiet. Was nötig ist, um vor Saisonbeginn aus der Wiese wieder einen Campingplatz

zu machen und wie sich Carolinensiel-Harlesiel im Wettbewerb zu anderen Destinationen sieht, hat uns Marcus Harazim verraten. Er ist für den Platz und für den Strand zuständig.

Urlaub muss schmecken, und wer von weit her kommt, der will in unserer Region Fisch essen. In Emden direkt am Hafentor ist „Bittner's Fischimbiss“ eine feste Adresse für Einheimische und Gäste der Region. Entsprechend stellt man sich auch hier auf mehr Kundschaft ein und organisiert die Abläufe. Wir haben hinter die Kulissen geschaut.

Diese und weitere Einblicke zu den unterschiedlichsten Vorbereitungen auf die Urlaubssaison lesen Sie auf den kommenden Seiten.

WIE SICH EINE REGION FÜR DIE GÄSTE BEREIT MACHT

GUTE BUCHUNGSZAHLEN ZU DEN OSTERFERIEN

Die Osterferien haben begonnen – und mit ihnen die erste große Reisewelle des Jahres. In Ostfriesland blickt die Tourismusbranche optimistisch auf die bevorstehenden Feiertage. Wie eine gemeinsame Stimmungsumfrage der Tourismus-Agentur Nordsee GmbH (TANO) und der Ostfriesland Tourismus GmbH (OTG) zeigt, ist die Buchungslage zufriedenstellend, bewegt sich insgesamt auf dem Niveau des Vorjahres und liegt derzeit überwiegend bei etwa 70 bis 90 Prozent.



„DIE NACHFRAGE GESTALTET SICH REGIONAL SEHR UNTERSCHIEDLICH – EINIGE ORTE MELDEN BEREITS EINE SEHR GUTE AUSLASTUNG, ANDERE RECHNEN NOCH MIT EINEM KRÄFTIGEN LAST-MINUTE-GESCHÄFT“,

erklärt Imke Wemken, Geschäftsführerin der OTG. Viele Urlaubsgäste warteten mit ihrer Buchung noch auf eine stabile Wetterprognose, weshalb in den kommenden Tagen mit weiteren kurzfristigen Reservierungen gerechnet wird.

Auch der Rückblick auf das vergangene Jahr macht Hoffnung für 2025: „2024 war das erfolgreichste Tourismusjahr seit dem letzten Normaljahr vor der Pandemie.“

Nur 2019 lagen die Zahlen noch etwas höher – das stimmt uns zuversichtlich für die kommende Saison“, so Wemken weiter.

Die Stimmung im Emsland ist ebenfalls gut. „Das Emsland ist zu den Osterfeiertagen bereits gut gebucht“, erklärt Martina Alferts von der Emsland Tourismus GmbH. „Für Kurzentschlossene gibt es natürlich noch freie Kapazitäten, aber man sollte sich vorher erkundigen.“ Außerdem können sich Gäste auf viele Freiluftveranstaltungen freuen. Dazu zählen traditionelle Osterfeuer, Frühlingmärkte sowie Konzerte und Führungen unter freiem Himmel.

„Wenn das Wetter mitspielt, ist auch eine Tour über den Ems-Radweg eine passende Alternative für einen Kurzurlaub.“ Weitere Informationen unter www.emsradweg.de.

Gäste können sich im Übrigen auch auf viel Neues in beiden Regionen freuen. Das Emsland Moormuseum plant zum 75-jährigen Jubiläum einen Obstbaumwipfeldpfad auf dem Außengelände und es wird eine Reihe spannender Kinder- und Familienaktionen stattfinden. Informationen dazu gibt es unter www.moormuseum.de.

In Ostfriesland wird fleißig gebaut. Im Wangerland Resort entstehen 230 neue Hotel- und Familienzimmer, drei neu gestaltete Party-Areas und vieles mehr. Die Eröffnung ist für Ende Mai geplant. In Aurich hat seit einem Monat der größte Weltraum-Freizeitpark geöffnet (Seite 20), das Badewerk in Neuharlingersiel ist um eine Eventsauna reicher. Hier kommen seit Februar 60 Personen auf mehreren Ebenen im Stil einer alten Handelskogge ins Schwitzen. Gestalterische Besonderheiten in der Event-Aufgussauna bilden Lasertechnik, Lautsprecher und Bullaugen mit hinterlegter LED-Technik, bislang einzigartig in Deutschland.

Lust auf Nordsee?



Strand in Harlesiel



Lichtermeer im Nordseeheilbad 29.11.2025 - 03.01.2026

Veranstaltungshighlights

Alle Veranstaltungen finden Sie unter carolinensiel.de

- 19.-21.06: Drachenfest
- 20.06: Legenden Cup mit der Traditionsmannschaft Werder Bremen
- 22.07: Kindertag
- 27.-29.07: Open Air Kino
- 01.-03.08: Straßenfest
- 08.-10.08: WattenSail
- 23.08: Motorradtreffen 1000 Wikinger & Meer
- 29.-31.08: Kunst- u. Kunsthandwerkermarkt
- 29.11: Aufstellen schwimmender Weihnachtsbaum

Wir verlängern die Saison und lassen den November leuchten! Hier geht's zum Programm.



ClinerQuelle

vielfältig belebend

Kompetenzzentrum für Bewegung, Gesundheit und Wohlbefinden

Erleben Sie unsere moderne Bade- und Saunalandschaft und genießen Sie erholsame Momente in unserem Wellness- und Kosmetikzentrum. Für Ihre ganzheitliche Gesundheit bieten wir zudem Physiotherapie, verschiedene Gesundheitskurse und exklusive Yoga-Retreats an. **Yoga-Retreat-Termine 2025: 05.-07.09., 10.-12.10., 14.-16.11, 12.-14.12.**

Nutzen Sie unser vielseitiges Angebot für mehr Wohlbefinden und innere Balance.



INFOS HIER

„DIESER ORT LÖST EINE SEHNSUCHT AUS“

VOM ÜBERFLUTUNGS-
GEBIET
ZUM CAMPINGPLATZ

Etwa zwei Millionen Deutsche lieben Camping – Tendenz von Jahr zu Jahr steigend. Der Nordwesten ist ohnehin eine der beliebtesten Urlaubsdestinationen – selbstverständlich auch für Camper. Nach Schillig, Neuharlingersiel, Norddeich oder Benseniel ist der Campingplatz Carolinensiel-Harlesiel seit Jahren ein fester Anlaufpunkt für Camper. Da das Areal jedoch im Überflutungsgebiet liegt, fängt man hier zum Saisonstart Jahr für Jahr nahezu bei null an.



Marcus Harazim ist Bereichsleiter „Campingplatz und Strand“ bei der Nordseebad Carolinensiel-Harlesiel GmbH. In diesen Tagen klingelt das Telefon noch häufiger als sonst in seinem Büro mit Blick hinaus auf das Wattenmeer und die Insel Wangerooge. „Wir haben hier auf dem Platz rund 200 Dauercamper und die werden jetzt im positiven Sinne unruhig, sie wollen aufbauen und fragen dann, ob sie nicht vielleicht doch schon mal den Wohnwagen hinstellen können.“

Das ist aber klar geregelt. Am 12. April war das offizielle Aufcampen. „Natürlich kann vorher der Platz schon mal gemäht werden, aber die Wohnwagen kommen alle erst ab dem Stichtag auf den Platz“, erklärt Harazim. Im vergangenen Jahr zählte der Campingplatz rund 45.000 Gäste und 180.000 Übernachtungen. „Das ist für viele hier die zweite, wenn nicht sogar die erste Heimat. Einige Dauercamper kommen schon seit 30 Jahren zu uns“, sagt der gebürtige Braunschweiger.

Die Wiesenflächen rund um das sturmflutsichere Haus, in dem Harazim sein

Büro hat, werden kurz vor dem Aufcampen von Minibaggern mit Drainagegräben durchzogen, damit Wasser ablaufen kann. „In diesem Jahr haben wir Glück mit dem Wetter und die Wohnwagen kommen auf eine einigermaßen trockene Fläche. Es gab aber auch schon Jahre, wo sie von Traktoren an ihre Plätze gebracht werden mussten. Die Zugfahrzeuge, normale Pkw, sanken in den aufgeweichten Schlickboden direkt ein.“ Etwa 20 Mitarbeiter sind im Einsatz, um aus dem Überflutungsgebiet einen Campingplatz zu machen. Die Waschcontainer werden platziert, in diesem Jahr ganz neue Modelle, darunter ein barrierefreier Container.

2025 klappt also ein reibungsloses Beziehen der Plätze. Auf dem Areal, das immer Ende September zu Beginn der Sturmflutsaison komplett verlassen werden muss, sind auf einigen Parzellen die mit Pflastersteinen hergerichteten Terrassen oder Untergründe für die Wohnwagen zu sehen. „Die dürfen logischerweise auch liegen bleiben. Wenn die Wohnwagen dann kommen, richten sich die Dauercamper hier mit



umlaufenden Windschutzzäunen, Vorzelten oder auch Geräteschuppen häuslich ein. Dann vergisst man den Anblick der kargen Wiese sehr schnell“ sagt Harazim.

Eine der Herausforderungen für die Zukunft ist es, angesichts der wachsenden Menge an technischen Geräten auf den einzelnen Parzellen die Stromversorgung für alle Plätze auch in Zukunft zu gewährleisten. „Wenn wir dann noch perspektivisch immer mehr E-Autos bekommen, die ja auch geladen werden müssen, wird es schon sehr herausfordernd“, sagt Harazim.

Schon jetzt, als LUVGLEE vor dem eigentlichen Startschuss den Campingplatz besucht, fallen unzählige Wohnmobile auf. „Die können das ganze Jahr über hierherkommen und das tun sie auch. Der Boom beim Wohnmobilurlaub ist ungebrochen, wir stellen auch fest, dass immer mehr Jüngere unterwegs sind“, so Harazim, der selber Wohnmobilist ist.

Was macht aber den Reiz des Campingplatzes Harlesiel aus? „Ich glaube,

dieser Ort hat eine gewisse Magie. Es ist die Faszination der zwei Kilometer Spaziergang von der Wasserkante bis in den Museumshafen. Das hat hier alles schon etwas Einmaliges und dieser Ort löst bei den Menschen eine Begeisterung und eine Sehnsucht aus, die wir, die das jeden Tag haben, gar nicht so recht erklären können. Wir merken es bei unseren Gästen aber immer wieder.“ Mittlerweile hat die Magie des Ortes auch Harazim erreicht und er kann sich keinen anderen Ort mehr zum Leben vorstellen.

Er freut sich auf die kommende Saison – auch deshalb, weil mit einigen Campern über die Jahre Freundschaften entstanden sind. „Na klar, da gibt es schon freundschaftliche Beziehungen; man sieht sich ja die Saison über eigentlich ständig und da gibt es dann schon auch persönliche Verbindungen.“

Gerade erst haben die Männer vom Campingplatzteam den Rezeptions-Container aufgestellt. In den nächsten Tagen muss dort dann das Büro mit der entsprechenden EDV eingerichtet

werden, damit hier in wenigen Wochen die Gäste einchecken können.

Die können sich dann für ihre Urlaubssaison auch auf verschiedene Events freuen, die über den ganzen Sommer verteilt sind. Von einem Kunsthandwerkermarkt am Strand über das Drachenfest und das Open-Air-Kino bis zu einem exklusiven Konzert einer noch geheimen Popsängerin am Strand reicht das Angebot in 2025.

„Wir können natürlich nicht stehenbleiben, müssen unseren Gästen etwas bieten. Riskant wird es doch, wenn man bei gutem Lauf nichts mehr tut. Bei uns läuft das Marketing immer weiter“, sagt Marcus Harazim. Den Campingplatz Harlesiel sieht er in einem „sportlich geprägten Wettbewerb“ mit den übrigen an der Küste.



ANZEIGE

VOM NORDEN AUS IN DIE WELT

Kreuzfahrten & Mehr, ein Familienbetrieb in Heek & Ottenbüttel. Zwei Schwestern ein gemeinsames Ziel. Mit den Kunden die schönsten Ziele dieser Welt entdecken. Die begleiteten Gruppenreisen vom Reisebüro „Kreuzfahrten & mehr“ sind ein kleines Highlight. Denn neben den besonderen Routen oder den ausgewählten Schiffen legen die Schwestern auch Wert auf gute Hotels und ausreichend Zeit vor Ort.

Eine Reise, die die beiden Schwestern empfehlen können, ist „Das Beste des Pazifiks“ vom 25. September bis zum 20. Oktober. Nach der Ankunft in Honolulu haben die Reisenden drei Tage Zeit, die Schönheit der Insel O’ahu zu entdecken, bevor es abends auf die „Celebrity Edge“ geht.

Das Kreuzfahrtschiff zeichnet sich unter anderem durch 29 Bars, Restaurants und Lounges. Mit der „Celebrity Edge“ geht es von Honolulu über Polynesien, Tahiti und Neuseeland nach Australien. Nach einigen erholsamen Seetagen erreicht die Reisegruppe zunächst Französisch-Polynesien, wo die malerischen Inseln Moorea und Raiatea erkundet werden können. Von dort geht es weiter nach Tahiti mit zwei Tagen Zeit in der Hauptstadt Papeete. Es folgen weitere Seetage, bevor die „Celebrity Edge“ in Neuseeland anlegt.



DAS LUV & LEE SPECIAL

Hier gibt es ausreichend Zeit, die Hafendstadt Tauranga und die Bay of Islands zu erkunden.

Wen es zur Kirschblüte nach Asien zieht, wir auf der Gruppenreise „Das Beste von Japan“ im März/April 2027 fündig. Nach der gemeinsamen Anreise haben die Gäste die Möglichkeit 5 Tage Tokio kennen zu lernen. Selbstverständlich wird auch diese Reise begleitet. Danach geht es auf die Celebrity Millennium. Ein overnight in Osaka, sowie die Häfen Busan und Nagasaki stehen unter anderem auf dem Programm. Highlight wird neben den Kirschblüten auch die Möglichkeit sein, den Mount Fuji zu bestaunen. Weitere Informationen zu dem kleinen Kreuzfahrtbüro mit Seewasser im Herzen und an deren Reisen zum Beispiel in den Norden Europas, ins Mittelmeer oder die Karibik findet man online (www.kreuzfahrten-mehr.de)

Die Reise endet im australischen Sydney, wo nach ein mal drei Tage im Hotel zur Verfügung stehen, um die Stadt kennenzulernen.

WITTMUND – ostfriesisch, küstennah

Sehenswürdigkeiten:

St. Nicolai Kirche, Peldemühle, Jan-Schüpp-Brunnen, Hands of Fame – die berühmten Hände von Wittmund, Robert von Zeppelin- und Fliegermuseum, Schlosspark, Schlosswall, Kreishaus

Aktivitäten:

Original Ostfriesen-Abitur, Freizeit- und Erlebnisbad Isums, Fahrradtouren, Kunstausstellungen, Lesungen, Konzerte, Theateraufführungen



Service und Kontakt:
Tourist-Information Wittmund
Kurt-Schwitters-Platz 1 · 26409 Wittmund · Telefon: 04462 / 9831 50
wittmund-tourismus.de · info@stadt.wittmund.de

KREUZFAHRTEN & MEHR
REISEN & MEE(H)R
www.kreuzfahrten-mehr.de

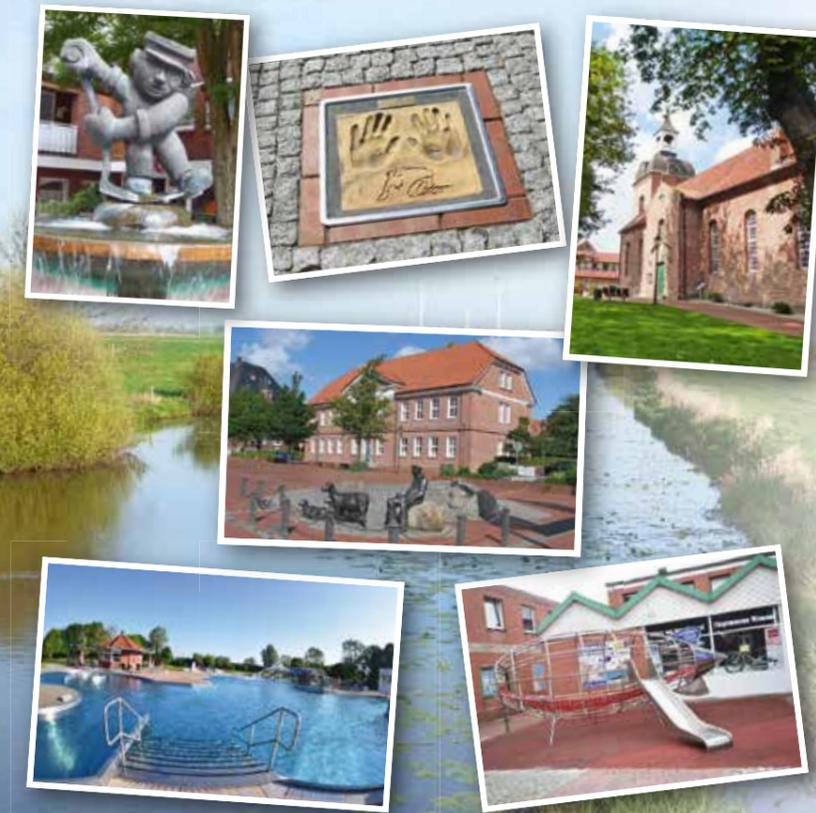
Freuen Sie sich auf unsere neuen Events

Schiffsbesichtigung der Celebrity Eclipse
in Warnemünde | Sonntag, 06.07.2025

Diese Schiffsbesichtigung ist eine tolle Gelegenheit das luxuriöse Kreuzfahrtschiff zu erkunden. Bus-An-/Abreise von Heek, Hamburg oder Itzehoe nach Warnemünde, Besichtigung und Mittagessen an Bord der Celebrity Eclipse.

*Betrag wird bei Neubuchung einer Kreuzfahrt über unser Büro verrechnet. **Informationen und Buchungen unter: Telefon: 04893 - 4288535 | Email: kontakt@kreuzfahrten-mehr.de**

nur 99 €*
pro Person



ENTSCHLEUNIGUNG ALS PROGRAMM

LANDHOTEL NAKUK BEIM
NORDSEEHEILBAD HORUMERSIEL

Gemütlich eingebettet in das Grün des Wangerlandes liegt das Landhotel „Nakuk“. Constanze und Christian Fuchs betreiben das Haus mit 16 Zimmern und 32 Betten und bereiten sich jetzt auf die Hochsaison vor. LUV&LEE hat sie besucht.



WIR ACHTEN ZWAR DARAUF, DASS ALLE MITARBEITER AUCH SÄMTLICHE HOTELFUNKTIONEN SELBSTSTÄNDIG ERLEDIGEN KÖNNEN,

Das Paar führt das „Nakuk“ seit 2020. Schon jetzt im Frühjahr ist es „recht gut gebucht“, wie Inhaber Christian Fuchs im Gespräch erzählt. Auch das gemütliche kleine Restaurant erfreut sich bei Hotelgästen, nach und nach aber auch bei Besuchern aus der Umgebung zunehmender Beliebtheit.

Fuchs ist gebürtiger Schwabe und zweifacher Familienvater. Während des Studiums in Heidelberg lernte der studierte Hotelbetriebswirt seine Frau Constanze kennen. Sie stammt aus Sachsen und hat sich auf den Fachbereich „Restaurant“ spezialisiert. Gemeinsame Arbeitsaufenthalte auf Juist und Norderney führten schließlich zur Hochzeit auf der Insel. Ende 2017 stand der Wechsel ins „Nakuk“ an, wo das Ehepaar 2020 das Haus vom Vorbesitzer, der in den Ruhestand ging, übernahm.

Ein 1,6 Hektar großes Grundstück gehört dazu. Dort finden die Gäste immer eine ruhige Ecke, eine gemütliche Liege oder einen Platz auf einer Wiese zum „Entschleunigen“. Denn genau sie, die Entschleunigung, ist ein besonderes Anliegen der Hotelbetreiber.

Im Frühjahr und Sommer könne man, so beschreibt Fuchs die Idylle, auf den Wiesen und dem ganzen Gelände eine „naturnahe Üppigkeit“ voller Blüten, Vogelgezwitscher und Farben bieten. Im Namen „Nakuk“ verstecken sich die Anfänge von „Natur“, „Kultur“ und „Küche“. Wichtig seien ihm und seiner Frau ein entspanntes Ambiente für Körper und Geist.

Das Hotel ist ein Ort, an dem Stress, Hektik und ständige Erreichbarkeit keine Rolle spielen sollen. So hat das Inhaberehepaar aus der Abgeschiedenheit und dem bewussten Verzicht auf WLAN ein Alleinstellungsmerkmal

geschaffen, das es in seinen Veröffentlichungen und Prospekten aktiv bewirbt. „Einen klassischen Saisonstart gibt es bei uns nicht“, so Fuchs. „Unser Hotel ist durch die verschiedenen Angebote wie beispielsweise das ‚Basenfasten‘ ganzjährig geöffnet. Wir schließen nur im Dezember und über Weihnachten. Das ist mir als Familienvater sehr wichtig.“

Die Zahlen im „Nakuk“ sprechen für sich. Mittlerweile können sich die Betreiber über eine durchschnittliche Jahresauslastung von rund 75 Prozent freuen. „Aber das ist harte Arbeit. Unsere Urlaube verbringen meine Frau und ich oft getrennt.“

Die persönliche Ansprache des Gastes ist den Betreibern wichtig. „Wenn man in Hotellerie und Gastronomie mit schwimmen möchte, muss man entweder ein Alleinstellungsmerkmal in Form guter Angebote haben oder einen professionellen und ehrlichen Kontakt zu seinen Gästen führen“, sagt Fuchs. „Derzeit werden fünf Mitarbeiter bei uns ausgebildet, dazu gehört auch Personal aus dem Ausland – insbesondere aus Indonesien.“ Fuchs ist da in seiner Beschreibung sehr klar: „Es macht Spaß, mit unterschiedlichen Kulturen zusammenzuarbeiten. Die jungen Leute sind sehr motiviert und wollen hier ihre Ausbildung machen.“

Eingesetzt wird der Nachwuchs unter anderem im Restaurant, das seit einigen Wochen den neuen Namen „Grod“ trägt. Das ist der Begriff für das Marschvorland. Mit dem Namenswechsel will das Ehepaar Fuchs deutlich machen, dass im „Nakuk“ nicht nur Hotelgäste leben und essen dürfen. Denn diese Meinung habe sich in der Nachbarschaft seit langer Zeit eingeschlichen.





„Wir freuen uns, wenn auch die Nachbarn aus der nahen und weiteren Umgebung einfach mal zum Essen zu uns kommen.“

In der Küche wird Nachhaltigkeit großgeschrieben. Das gilt sowohl in ökologischer wie auch in sozialer und wirtschaftlicher Hinsicht. Nachhaltiger Einkauf bei regionalen Partnern ist dabei selbstverständlich. Denn ob es um Rindfleisch von den Herden auf den nahen Salzwiesen oder Lammfleisch direkt von einem Deichschäfer geht, überall in der Umgebung gibt es sehr gute Qualität für die „Nakuk“-Küche. Für den Küchenchef ist dabei klar: „Wir leben mit, in und von der Region.“ Obst und Gemüse kommt übrigens zumeist aus dem eigenen Garten. 14 alte Apfelsorten gibt es dort. Manchmal kommen auch Gruppen aus dem Kindergarten der Fuchs-Kinder vorbei, um dort zu staunen, zu helfen und zu probieren.

Eine Fritteuse oder eine Mikrowelle werde man in seiner Küche nicht finden, erklärt Christian Fuchs stolz. Auch wolle man dem Gast klar machen, dass nicht alles jederzeit und in jeder Menge auf den Tisch gebracht werden könne. Denn die Natur liefere nun einmal begrenzte Ressourcen. „Nicht alles ist immer und unbegrenzt verfügbar.“ Fuchs, seine Frau und sein Team halten sich streng an ihre selbstgewählten Prinzipien und hoffen auch für die kommende Saison auf möglichst viele Gäste, die in der Natur und mit ihr im „Nakuk“ abschalten wollen.



FREIZEITPARK AM EMSDEICH

URLAUBS- UND AUSFLUGSZIEL IM SÜDLICHEN OSTFRIESLAND

Der Freizeitpark am Emsdeich in Westoverledingen ist ein Paradies für Familien und Abenteurer gleichermaßen. Eingebettet in die idyllische und malerische Landschaft des südlichen Ostfrieslands, direkt zwischen den maritimen Städten Leer und Papenburg, bietet er eine Fülle von Aktivitäten und Annehmlichkeiten, die einen Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.



Für Naturliebhaber als auch Camping- und Glamping-Enthusiasten ist der komfortable 4-Sterne Campingplatz mit parkähnlichem Charakter ideal für einen Familienurlaub in der freien Natur geeignet. Er bietet neben allen notwendigen Einrichtungen, einen Wohnmobilhafen, Schlaffässer, Woodlodge, Zeltlodge sowie zahlreiche Stellplätze und ist der perfekte Ausgangspunkt, um die umliegende Gegend mit dem Fahrrad zu erkunden. Erholung verspricht die neue Fasssauna mit Blick auf den idyllischen See. Die Nähe zur Natur wird hier großgeschrieben und ermöglicht es den Gästen, dem hektischen Alltag zu entfliehen und die Ruhe und Schönheit der Umgebung zu genießen.

Der Naturbadesee im Park ist ein weiteres Highlight, das sowohl Erholungssuchende als auch Wassersportler anzieht. Ob beim Schwimmen, Sonnenbaden oder einfach nur beim Entspannen am Ufer – der See bietet etwas für jeden Geschmack. Die Wasserqualität wird regelmäßig überprüft, sodass einem unbeschwertem Badevergnügen nichts im Wege steht.

Für Familien mit Kindern ist der barrierefreie Mehrgenerationenspielplatz ein wahres Paradies. Hier können sich die Kleinen nach Herzenslust austoben, während die Eltern sich entspannt zurücklehnen und die frische ostfriesische Luft genießen. Der Spielplatz wurde so konzipiert, dass er für Jung und Alt mit und ohne Behinderungen gleichermaßen zugänglich ist, wodurch Inklusion aktiv gelebt wird.

Sportbegeisterte kommen in der Disc-Golf-Anlage voll auf ihre Kosten. Diese Trendsportart, die eine Mischung aus Golf und Frisbee darstellt, erfreut sich immer größerer Beliebtheit und bietet sowohl Anfängern als auch Fortgeschrittenen eine spannende Herausforderung. Die Anlage ist harmonisch in die Landschaft integriert und bietet verschiedene Bahnen mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden. Ob kleiner Snack, erfrischendes Softeis oder eine vollwertige Mahlzeit: das „Bistro am Emsdeich“ bietet ein umfangreiches Angebot.

Aktuell entsteht im Bereich des Spielplatzes die neue Indoorspielwelt „Kinnerkram“ und wird ab 2026 ein ganzjähriges Spieleabenteuer ermöglichen.

Hinweis: im Bereich des Badesees und Spielplatzes sind das Mitführen von Hunden und das Grillen nicht gestattet. Weitere Informationen unter www.wol-tourismus.de



Genieße deine Auszeit bei einem Saunagang in unserer Saunalandschaft!

FRIESENTHERME EMDEN

Wolfgang-Petersen-Str. 4
26721 Emden
Tel. 0 49 21 / 39 60 00
info@friesentherme-emden.de
www.friesentherme-emden.de

managed by **GMP**

SCHEIDEMANN- STAMMHAUS ERÖFFNET BALD IN NEUEM GEWAND

COUNTDOWN FÜR NEUEN
KÜSTEN-SUPERMARKT

Er ist einer der am stärksten frequentierten Supermärkte an der Nordseeküste und erhält jetzt ein modernes Erscheinungsbild: der Edeka-Supermarkt im Ortskern von Carolinensiel. Die Familie von Carl Scheidemann betreibt mittlerweile seit mehr als 100 Jahren in der vierten Generation Lebensmittelmärkte. Das Stammhaus befindet sich unweit des jetzigen Supermarktes im historischen Hafen von Carolinensiel.



Der sogenannte „Marktplatz“ bekommt derzeit ein zeitgemäßes, moderneres Erscheinungsbild, zusätzlich entstehen Mietwohnungen sowie Flächen für ein neues Schuhfachgeschäft. Eröffnet werden soll der umgestaltete „Marktplatz“ in dem mehr als 100 Jahre alten Bauernhaus demnächst in der noch frischen Tourismussaison. Christian Künken ist Prokurist der Lebensmittelbetriebe Scheidemann GmbH und erklärt im Gespräch mit LUV&LEE: „Wir wollen auch künftig die Nahversorgung im Ort langfristig sicherstellen können. Dafür entsteht eine neue 500 Quadratmeter umfassende Ladefläche mit moderner Logistik. Auch wenn das echte Stammhaus im alten Hafen liegt, ist der ‚Marktplatz‘ eigentlich das wahre Scheidemann-Stammhaus.“

Speziell in der Hochsaison, im Sommer, sind die Märkte von Scheidemann – ein weiterer in Carolinensiel und dazu Märkte in Neuharlingersiel, Horumersiel und Hooksiel – „eigentlich noch zu klein“, so Künken. Grund dafür ist eben die starke Frequentierung durch Urlauber, die sich in den Ferienwohnungen und auf den Campingplätzen selbst versorgen. Die erste Füllung für den Kühlschrank in der Ferienwohnung, das Grillfleisch für den Campingplatz oder die kalten Getränke für die Radtour am Deich – die Parkplätze von Scheidemanns Supermärkten in den Küstenorten sind nie wirklich leer. Entsprechend gefüllt müssen

nahezu zu jeder Zeit die Regale, Bedientheken und Kühltruhen sein.

„WIR MACHEN ZUR URLAUBSZEIT MEHR UMSATZ UND WERDEN AN EINEM ZUSÄTZLICHEN TAG MIT WARE BELIEFERT - NORMAL SIND ZWEI LIEFERUNGEN IN DER WOCHE, FRISCHE WARE ERHALTEN WIR TÄGLICH“,

erklärt Künken. Bei den angebotenen Waren laufen in einem Urlaubsort wie Carolinensiel dem Prokuristen zufolge Getränke am besten. „Dabei haben wir einen sehr hohen Anteil an alkoholfreien Getränken, die nachgefragt werden.“

In dem neuen Markt, der in puncto Fläche der kleinste Scheidemann-Supermarkt bleiben wird, werden Bestandteile der modernsten Marktgestaltung einfließen. „Wir werden eine SB-Kasse für das eigenständige Bezahlen einrichten“, erklärt Künken. Eine komplette Umstellung auf SB-Kassen funktioniere aber nur in einer Stadt. „Das Personal hat weiterhin einen sehr hohen Stellenwert bei den Kunden.“ Insgesamt beschäftigt Scheidemann 140 Mitarbeiter in den Supermärkten an der Küste. Das Team des „Marktplatzes“ wurde während der Bauphase auf die übrigen Märkte verteilt. „Wir beschäftigen unser Team das ganze Jahr über fest. Zusätzlich greifen wir dann in der

Hochsaison auf Schüler und Studenten als Aushilfen zurück“, erklärt Künken.

Die Urlaubssaison sei die stressigste Zeit des Jahres, „da müssen dann auch überall alle ran“. So richtig Ruhe gibt es für die Teams der Küsten-Supermärkte erst im November wieder. „Wenn wir eine harte, aber erfolgreiche Saison hinter uns haben, dann feiern wir im November immer unser

Betriebsfest“, sagt Künken. Das liegt jetzt noch in weiter Ferne; in diesem Jahr muss sich mit dem neuen „Marktplatz“ erst noch die Keimzelle der Scheidemann-Supermärkte im modernen Erscheinungsbild entwickeln – und dann ist das Team an den Kassen und zwischen den Verkaufsregalen längst mittendrin in der Hochsaison für die Supermärkte der Küstenurlauber.



DER „GLÜCKLICHMACHER“ FÜR FAMILIEN MIT KINDERN

THILO UND STEFANIE JANßEN BETREIBEN
DAS „LANDERLEBNIS“ IN WESTERSTEDE

Thilo Janßen bereitet sich auf die neue Saison im „Landerlebnis Janßen“ in Westerstede vor. Der Schausteller betreibt den kleinen Freizeitpark zwischen Westerstede und Bad Zwischenahn im Ammerland seit 2016 und investiert stetig. Auch für dieses Jahr ist eine neue Attraktion angekündigt. Im hinteren Teil des ehemaligen Vogelparks wird die Achterbahn erweitert.



Die Saison fängt nun auch für ihn so richtig an. „Wir haben ein Einzugsgebiet von etwa 70 Kilometern rund um Westerstede. Speziell die Wochenenden und natürlich die Ferienzeiten sind bei uns die absoluten Höhepunkte beim Besucheraufkommen.“

„LandErlebnis“ ist ein echter Anlaufpunkt für Familien – nicht zu unübersichtlich, in der richtigen Größe und überall mit viel Liebe zum Detail gestaltet.

Seit dem vergangenen Jahr betreibt Thilo Janßen darüber hinaus den Spielpark „Moin Moin“ in Wiesmoor. Auch hier können sich Kinder auf 2700 Quadratmetern so richtig austoben. Hier ist das Highlight ein Klettergerüst über viel Etagen – das größte in Ostfriesland. Auch in Wiesmoor plant Janßen bereits Neuerungen und Erweiterungen. Details dazu verrät er aber noch nicht. LUV&LEE meint jedoch:

„WIR HABEN DAS AREAL VOR EINIGEN JAHREN ÜBERNOMMEN UND ES STÜCK FÜR STÜCK ZU DEM AUSGEBAUT, WAS ES HEUTE IST“, ERKLÄRT DER 38-JÄHRIGE IM GESPRÄCH MIT LUV&LEE.

Heute ist es ein absolut lohnendes Ausflugsziel für Familien mit Kindern. Die Anlage hat mittlerweile wieder nach den Sommeröffnungszeiten – täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr – geöffnet.

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 Hoppe-Gockel-Bahn und eben die Achterbahn „Willi, der Wurm“. Janßen zufolge wird die Bahn im Laufe des Sommers um 30 Meter verlängert „und sie bietet bei der rasanten Fahrt mehr Komfort“, verspricht er. Ebenfalls in Planung: eine Wildwasserbahn.

Janßen stammt aus Rastede, ist Schausteller und reist somit auch mit Fahrgeschäften, unter anderem mit mehreren Riesenrädern, durch das Land. „Dieses Areal war zu verkaufen und wir hatten die Idee zu einer Mischung aus



einem Indoorspielplatz für Kinder und einem kleinen Freizeitpark. Über die Jahre haben wir alles Stück für Stück entwickelt“, sagt der vierfache Vater. Was Janßen gemeinsam mit seiner Frau Stefanie entwickelt hat, ist ein wahres Highlight für kleine Besucher. Im sorgsam in den Park integrierten Streichelzoo mit Schafen, Eseln, Gänsen, Enten und Ziegen lernen Kinder etwas über die Tiere eines Bauernhofes.

In „Omas Landküche“ werden nach dem Toben und Entdecken kulinarische Genüsse in gemütlichem



In einer 1500 Quadratmeter umfassenden Halle kann auch bei norddeutschem Schietwetter gespielt werden.

Ambiente angeboten: vom Frühstück über Mittagessen bis hin zu Kuchen und Torten – alles nach Originalrezepten. Angeschlossen ist zudem noch ein Hofladen, wo unter anderem vor Ort gepresster Apfelsaft angeboten wird. „Wir investieren jedes Jahr ein bisschen in die Anlage“, berichtet Janßen.

Wer das „LandErlebnis“ kennt, wird sich auch auf die nächsten Veränderungen in Wiesmoor freuen können.

Das „LandErlebnis Janßen“ hat in der Sommersaison (27.3. bis 31.10.) täglich von 10 Uhr bis 18 Uhr und in der Wintersaison (1.11. bis 26.3.) Freitag bis Sonntag sowie täglich in den niedersächsischen Ferien geöffnet.



300 FISCHBRÖTCHEN AM TAG - FRISCH ZUBEREITET

DAS TEAM IM „EMDER HERINGSLOGGER“ STEHT IN DEN STARTLÖCHERN

Er ist Kult in Emden – und längst über die Grenzen der Seehafenstadt hinaus: der „Emder Heringslogger“. Der Name, der eigentlich ein kleines Schiff zum Heringsfang bezeichnet, steht für einen Fischimbisswagen am Emden Hafentor. Das Team bereitet sich auch hier auf den Ansturm der Urlaubsgäste vor.



Hinter dem Heringslogger steht Sonja Bittner, die die „Bittner's Fischimbiss GmbH & Co. KG“ gemeinsam mit ihrem Bruder Thomas führt. „Wie für viele Einrichtungen in unserer Region geht es auch bei uns mit dem Osterfest so richtig los“, erklärt Sonja Bittner im Gespräch mit LUV&LEE – bei frühlingshaften Temperaturen am Stehtisch vor dem mit zwei Mitarbeiterinnen besetzten Imbisswagen. „Unsere Teams sind sehr gut eingespielt und wir bekommen auch viel Unterstützung von Schülern und Studenten“, berichtet die Unternehmerin.

Die Idee zu dem Imbiss am markanten Emden Hafentor

stammt von Bittners Vater Emil, der Mitte der 1990er Jahre der Meinung war, dass Emden als Seehafenstadt auch einen Fischimbiss im Hafen benötigte. „Bis die Genehmigung vorlag, dauerte es zwei weitere Jahre“, erinnert sich Bittner. Ihr Vater war es, der früher selbst mit den Loggern hinaus auf die Nordsee fuhr, um Heringe zu fangen. Viele Jahre danach arbeitete er bei Fokken & Müller, dem Unternehmen, das bis heute den Emden Matjes in die gesamte Republik vertreibt.

„Anfangs wurden nur Fischbrötchen verkauft, im Laufe der Jahre kamen dann die frittierten Speisen wie Kibbelinge oder Backfisch hinzu.“ Sonja Bittner ist mit dem Fisch groß geworden, hat selbst acht Jahre regelmäßig im Fischwagen gearbeitet. Daher weiß sie auch, worauf es für ihre Teams von bis zu fünf Voll- und Teilzeitkräften jetzt zum Saisonstart ankommt. „Das Wichtigste ist wirklich, immer Ruhe zu bewahren und sich nicht provozieren zu lassen“, sagt sie. Fischbrötchen oder Backfisch werden bei Bittner immer jeweils frisch zubereitet. Das wird auch

so bleiben. „Dementsprechend kann es aber auch schon einmal zu Wartezeiten kommen“, sagt die Chefin. An einem gut besuchten Sommertag in der Hochsaison werden in der Bude am Hafentor rund 300 Fischbrötchen verkauft. Zu den nun anstehenden Emden Matjestagen, wenn der Fischimbiss quasi fester Bestandteil der Haupt-Eventmeile ist, sind es weit mehr.

„DAS ZEIGT, WIE SEHR DAS FISCHBRÖTCHEN HIER FÜR EINHEIMISCHE UND GÄSTE DER REGION GLEICHERMASSEN FEST DAZUGEHÖRT; GERADE IN DEN LETZTEN JAHREN HABEN WIR NOCH EINMAL MEHR EINE STÄRKERE NACHFRAGE NACH DEM GUT GEMACHTEN FISCHBRÖTCHEN FESTGESTELLT. FRÜHER DAGEGEN KONNTEN DIE LEUTE GAR NICHT GENUG FRITTIERTES BEKOMMEN“, ERINNERT SICH BITTNER.

„Von dort kommt unser Fisch und gemeinsam überlegen wir uns auch immer mal neue Variationen für unsere Kunden.“ Bittners Spezialitäten sind längst Kult. Unter den Kunden am Fischwagen am Hafentor, aber auch an einem zweiten Wagen an der Landesstraße Auricher Straße 299 bei Hinte, wo viele Touristen auf ihrem Weg von oder zur Norderney-Fähre vorbeikommen, sind längst sehr viele Stammkunden.

Durch die Corona-Pandemie ist zudem ein Onlineshop entstanden. Ihren Fisch verschickt Sonja Bittner mit ihrem Team mittlerweile in die ganze Republik, hinzukommen Caterings für private Feiern oder Firmenevents.

Sonja Bittner ist dankbar für ihr Geschäft mit dem kulinarischen Botschafter Emdens, dem Matjes. Die 36-Jährige freut sich auf die kommende Hochsaison und lebt das unternehmerische Erbe ihres Vaters mit einem engagierten Team weiter. Die Fischbrötchen werden in der kleinen Bude am Hafentor auch weiterhin in aller Ruhe mit viel Sorgfalt frisch zubereitet und der Teig für Bittners Backfisch wird wie immer nach einem Familienrezept hergestellt. LUV&LEE meint: echter kulinarischer Kult aus der Region.

Mit Fokken & Müller, dem einstigen Arbeitgeber ihres 2001 verstorbenen Vaters, des Unternehmensgründers Emil, arbeitet Sonja Bittner weiterhin partnerschaftlich zusammen.



TAGESAUSFLÜGE MIT DEM FAHRGASTSCHIFF „DOLLARD“

EIN SCHIFF, VIELFÄLTIGE MÖGLICHKEITEN!

Bereits seit 2010 verkehrt das Fahrgastschiff „Dollard“ über die gleichnamige Meeresbucht. Es verbindet von Mai bis Oktober mehrmals wöchentlich die Orte Ditzum, Emden und Delfzijl. „Das Besondere an der Route der MS Dollard sind die vielfältigen Ausflugsmöglichkeiten, die durch die Verbindung der drei Orte Ditzum, Emden und Delfzijl möglich sind. Zudem ist sie fester Bestandteil unserer 354 km langen Radroute und maritimes Highlight der Tour“, sagt Kurt Radtke, Geschäftsführer der Internationalen Dollard Route.

Ein beliebter Ausflug ist zum Beispiel die Umrundung des Dollarts mit dem Fahrrad. So kann man mit dem Rad vom Ditzum nach Delfzijl fahren, um am Nachmittag die Fähre für die Rückfahrt zu nutzen. Entlang der ca. 50 km langen Strecke gibt es einige Plätze für schöne Pausen, etwa den „Kiekkaaste“ am Grenzübergang Nieuwe Stantenzijl oder den „Punt van Reide“ in den Niederlanden. Hier sind an manchen Tagen über 100 Seevögel zu beobachten. In Termunterzijl kann man sich in einem der zahlreichen Restaurants stärken, bevor es dann auf die finale Etappe nach Delfzijl geht.

Die Strecke lässt sich natürlich auch in umgekehrter Richtung abfahren.

Kombiniert man die Schiffstour mit einer anschließenden Zugfahrt, kann man sogar die Provinzhauptstadt Groningen von Delfzijl aus erreichen: Fahren Sie dafür mit der MS Dollard von Ditzum oder Emden nach Delfzijl. Anschließend erreichen Sie in nur 25 Minuten von Delfzijl aus Groningen mit dem Zug und haben dann noch ca. 4,5 Stunden Aufenthalt in der Stadt, bis Sie wieder mit der Bahn zurück in Richtung Delfzijl fahren, um anschließend mit dem Fahrgastschiff „Dollard“ wieder zurück nach Deutschland zu kommen.

In diesem Jahr werden auch wieder sechs sogenannte Minikreuzfahrten



von Ditzum nach Leer und zurück angeboten. Auf der ca. 2,5-stündigen Fahrt stromaufwärts wird das eindrucksvolle Emssperrwerk durchquert und die Ziegelei in Midlum passiert. Danach wird die Jann-Berghaus-Brücke durchfahren - dafür muss die längste Klappbrücke Europas sogar geöffnet werden. Zum Abschluss wird das Schiff in den Leeraner Hafen geschleust. Nach einer kurzen Mittagspause fährt es auf dem gleichen Weg wieder zurück nach Ditzum.

Ein weiteres beliebtes Angebot in Verbindung mit einer Tour auf dem Fahrgastschiff „Dollard“ ist ein Besuch des Markttags in Delfzijl, immer mittwochs. Der Markt bietet eine große Vielfalt an Produkten, ergänzt wird das Angebot durch die umliegenden Geschäfte der Fußgängerzone. Darüber hinaus hat die Stadt noch mehr zu bieten! So kann man das neu gestaltete MuzeeAquarium besichtigen, hier gibt es verschiedene Fische, Muscheln, Schiffsmodelle, Mineralien und vieles mehr zu entdecken. Auch die neugestaltete Promenade mit Badestrand sowie das markante Eemshotel, das auf Stelzen im Wasser steht, sind sehenswert. In der Mühle „Adam“ in der Fußgängerzone werden regelmäßig wechselnde Kunstausstellungen gezeigt, der Eintritt ist kostenlos!

Unbedingt empfehlenswert ist auch ein Abstecher in die Nachbarstadt Appingedam. Hierfür benötigen Sie ein Fahrrad oder Sie können auch mit dem Zug von Delfzijl dorthin fahren, nur eine Haltestelle entfernt. In der mittelalterlich geprägten Stadt kann man z.B. die



„Hängenden Küchen“ bestaunen, die aus Platzmangel in die ehemaligen Lagerhäuser der Stadt eingebaut wurden.

„TICKETS SOLLTEN GRUNDSÄTZLICH VOR DER TOUR GEKAUFT WERDEN. INSBESONDERE WÄHREND DER MONATE JULI UND AUGUST IST DIE FÄHRE HÄUFIG AUSGEBUCHT“, SAGT ULRICH SCHMUNKAMP, KOORDINATOR DER INTERNATIONALEN DOLLARD ROUTE.

„Am besten geht das über unser Online-Buchungsprogramm, das man über unsere Website www.dollard-route.de erreichen kann.“ Darüber hinaus können Tickets in den Tourist-Informationen in Ditzum, Emden, Weener, Bunde, Leer, Moormerland, Rhaderfehn, Uplengen, Detern und Aurich sowie im Hotel de Boegschroef in Delfzijl (direkt am Fähranleger) gekauft werden.

„Die Besetzung der MS Dollard für die diesjährige Saison steht fest, sie freut sich auf viele Gäste bei hoffentlich gutem Wetter“, sagt Frau Ulrichs, Geschäftsführerin der Reederei Baltrum-Linie.

Infos zu allen Angeboten rund um das Fahrgastschiff „Dollard“ findet man unter www.dollard-route.de



Scheidemann
Erfrischend wie die Küste.

Carolinensiel
Neuharlingersiel
Horumersiel
Hooksiel

SEIT 100 JAHREN PERSÖNLICH & NAH.

Seit über 100 Jahren sind wir fest in der Region verwurzelt und haben uns zum Ziel gesetzt, unseren Kunden nicht nur hochwertige Produkte anzubieten, sondern auch ein Einkaufserlebnis zu schaffen, das von lokaler Verbundenheit geprägt ist.



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.

**AUCH
SONN- &
FEIERTAGS
GEÖFFNET!**
(APRIL - OKTOBER)

WWW.EDEKA-SCHEIDEMANN.DE

Landerlebnis

Zeit  2016

Landsen
Westerstede



ÖFFNUNGZEITEN

Sommersaison.
27. März bis 31. Oktober 2023
10-18 Uhr

Wintersaison.
01. November 2023 bis 17. März 2024
jeden Freitag, Samstag und Sonntag
und jeden Tag in den Winterferien* Niedersachsen
10-18 Uhr
Warme Küche bis 1 Stunde vor Parkschließung

*24., 25., 26. & 27. Dez
und Neujahr
geschlossen

SPIELSCHUPPEN INNEN-DRIN

BEI JEDEM
WETTER!

SPIEL UND SPASS
auf 1500m²



www.LanderLebnis.de

Seghörner Weg 6 • 26655 Westerstede

Telefon: 04488 - 8420071

buer@landerlebnis.de



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 18. JUNI ALS XXL-SOMMERAUSGABE MIT DEN „URLAUBSLEKTÜREN“. SPANNENDE GESCHICHTEN, EINBLICKE UND REPORTAGEN AUS DEM NORDWESTEN SORGEN FÜR BESTEN „SCHMÖKER-STOFF“ FÜR IHREN SOMMERURLAUB!

KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

Das Lifestylemagazin 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.



Fotos: VHS-Fotokurs & Erhard Bühler



IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 16. April 2025
Redaktionsschluss: 11. April 2025

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,
Uli Schmunkamp

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Adobe Stock, Akka Olthoff, Bebold Werbeagentur, DESIGNSTUU Werbeagentur, Nordseeheilbad Carolinensiel-Harlesiel GmbH, Ina Pollmann, Frank Nowak – EVG Emden, Gmeiner-Verlag, Oliver Asmussen, Muckli Kinobetriebs GmbH, Lebensmittelbetriebe Scheidemann GmbH, NAKUK GmbH, Christoph Assies, Janina Assies, Speicher Emden, Schneiders Biohofladen, Joachim Mittelstädt, www.ostfriesland.travel, Ulrich Schmunkamp – Dollard Route, Wilfried Martin – NABU, Thilo JanBen



**OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN**

Brückstraße 1
26725 Emden
Tel. (04921) 872058

Öffnungszeiten:
Di.-So. 10.00-17.00 Uhr
www.landmuseum-empden.de

SKODA



mtl. ab

119,- €¹

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

Ganz schön selbstbewusst! Der Škoda Kamiq Selection 1,0 TSI 70 kW (95 PS) schon ab 119,- €.

Unser erster Crossover. Und das nimmt er wörtlich: Sein Look vereint Robustheit mit formvollendeter Dynamik. Den Škoda Kamiq Selection 1,0 TSI 70 kW (95 PS) z.B. schon ab 119,- €. Kommen Sie vorbei und sichern Sie sich Ihr Angebot.

Škoda Kamiq Selection 1,0 TSI 70 kW (95 PS): Kraftstoffverbrauch in l/100 km, kombiniert: 5,5 l/100km. CO₂-Emissionen in g/km, kombiniert: 124 g/km, CO₂-Klasse: D.

¹Ein Angebot der Škoda Leasing, Zweigniederlassung der Volkswagen Leasing GmbH, Gifhorner Straße 57, 38112 Braunschweig. Bonität vorausgesetzt. Es besteht ein gesetzliches Widerrufsrecht für Verbraucher. Das Angebot ist exkl. Überführung (1095,- €) und Zulassung und gültig für Privatkunden bis zum 15.06.2025. Laufzeit 24 Monate, jährliche Fahrleistung 10.000 km, 24. mtl. Raten à 119,- €. Der Neukundenbonus setzt sich aus einem Hersteller- und Händlernachlass zusammen und gilt für Privatkunden und gewerbliche Einzelabnehmer (ausgenommen Sonderabnehmer) bei Abschluss eines Kauf-, Leasing- oder Finanzierungsvertrages für ausgewählte noch nicht zugelassene Neufahrzeuge im Zeitraum vom 16.03. bis 15.06.2025 (es gilt das Datum des Vertragsschlusses) beim teilnehmenden Škoda Partner. Die Höhe des Neukundenbonus bestimmt sich nach dem gewählten Modell (mindestens 2.000,- € brutto für Fabia, Scala, Kamiq und Karoq oder mindestens 3.000,- € brutto für Octavia, Superb, Kodiaq und Enyaq). Dem Škoda Partner steht es frei, einen höheren Nachlass zu gewähren. Nur gültig bei Nachweis des Vorbesitzes eines Fremdfabrikat-Fahrzeugs (Modelle aus dem VW-Konzern ausgeschlossen), das bei Abschluss des Vertrages mindestens sechs Monate auf den Kunden zugelassen gewesen sein muss. Gilt nicht für Škoda Elroq. Nicht kombinierbar mit weiteren ausgewählten Sonderaktionen oder Sonderkonditionen.

**Autohaus Gebr. Schwarte
GmbH & Co. K**
Lehrer-Köhne-Straße 9-13
26871 Papenburg

**Autohaus Gebr. Schwarte
Aurich GmbH**
Emder Str. 31
26607 Aurich

**Autohaus Gebr. Schwarte
Emden GmbH**
Teutonenstr. 11
26723 Emden

**Autohaus Gebr. Schwarte
Cloppenburg GmbH**
Emsteker Str. 75
49661 Cloppenburg