

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

AUSGABE 05/25

www.luv-und-lee.info

SPECIAL

Die LUV&LEE Adventstürchen

EVENT-TIPP

Zwei besondere Weihnachtsmärkte in der Region

REGIONAL

Biolandhof Sonnenschein aus Aurich

KULINARIK

Zu Besuch in einer Traditions Konditorei

DER LUV&LEE GESCHENKTIPP

Bücher zum Fest

TOURISMUS

Online-Reisebüro für Kreuzfahrten neu gegründet

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHT

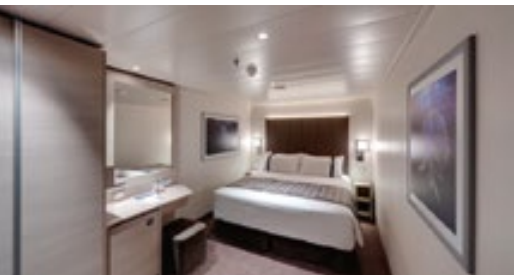
Der Papenburger Budenzauber

Norwegens schönste Seiten entdecken

Kiel - Kopenhagen - Hellesylt - Geiranger - Alesund - Flam - Kiel

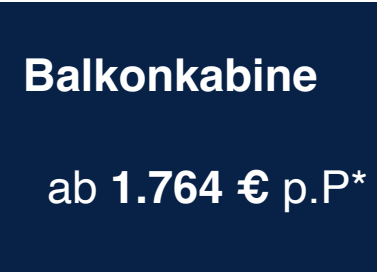


z.B. 7 Nächte vom 27.06.2026 bis 04.07.2026
mit MSC Euribia



Innenkabine

ab 1.404 € p.P*



Balkonkabine

ab 1.764 € p.P*



Im Reisepreis enthalten:

- Kreuzfahrt in der gebuchten Kabinenkategorie
- Servicegebühren & Steuern
- Vollpension (inkl. diverser Snack-Möglichkeiten außerhalb der Mahlzeiten)
- "All-Inclusive Getränkepaket Easy"
- Umfassendes Unterhaltungsangebot (Theater, Carousel Lounge mit Bigband & diverse Tagesaktivitäten an Bord)
- Nutzung des Fitnessstudio, Pools & Whirlpools an Deck

Nicht enthalten:

- An-/Abreise zum Schiff
- Persönliche Ausgaben
- Ausflüge
- Versicherung

inkl. Strandtasche
als Geschenk



Der Freier (Geiranger)



Kopenhagen - Nyhaven



Geirangerfjord



Graff & Meer Reisen - Inh. Gerd Graff
Bülowlstr. 49, 10783 Berlin

Online Termine & Informationen:
www.graff-und-meer.de

Buchung & Beratung

☎ & 📞 04962 / 6628

reisen@graff-und-meer.de

*Reiseveranstalter: MSC Cruises S.A., Avenue Eugène-Pittard 16, 1206 Genf (Schweiz) Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Das Angebot gilt für Neubuchungen bis 30.01.2026 vorbehaltlich der Verfügbarkeit. Gesamtpreis p.P. inkl. Hotelservicegebühr in Euro bei Doppelbelegung.
Die Hotelservicegebühr gilt nicht für Kinder unter zwei Jahren



LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

das war schon (fast) 2025. Nach einem November, der fast ein goldener Oktober war, merken wir nun bald auch an der Witterung, dass ein besonderer Monat naht. Egal, wie das Wetter wird, die besinnliche, gemütliche und vor allem hoffentlich für Sie auch romantische Vorweihnachtszeit beginnt.

Passend dazu gibt es, wie Sie es von uns in den Jahren zuvor auch kennen, eine Übersicht über die schönsten Weihnachtsmärkte in unserem Verbreitungsgebiet. Das Special „LUV&LEE Adventstürchen“ öffnet für Sie Türen oder Lebensbereiche, die sonst verschlossen sind, und bringt Sie mit spannenden Persönlichkeiten zusammen. So haben wir mit einem Kreuzfahrtdirektor gesprochen, der mittlerweile in Ostfriesland seinen Heimathafen gefunden hat. Er hat uns berichtet, wie es ist, Weihnachten auf einem Kreuzfahrtschiff zu verbringen. Hat die Crew überhaupt Zeit, für sich fernab der Heimat Weihnachten zu feiern? Was, wenn jemand Heimweh bekommt? Er berichtet eindrucksvoll von mehr als 30 Jahren auf See.

Beeindruckend auch die Geschichte einer Frau, die für andere Menschen aufräumt, sie aber gleichzei-

tig darin schult, wie man Ordnung schafft. Wir haben mit einem „Aufräum-Coach“ gesprochen. Hinter dem Chaos anderer Menschen steckt sozusagen ein Business.

Zum Jahresfinale ist es aber auch für die LUV&LEE-Redaktion wieder an der Zeit, zurückzuschauen auf spannende Begegnungen in unserer vielfältigen Region mit tollen Gesprächen und faszinierenden Einblicken – das macht unseren Beruf aus und das wollen wir Ihnen immer wieder neu bieten: die charakteristischen Eigenheiten eines Lebensraumes und die Persönlichkeiten der Menschen, die hier leben und wirken.

Wir danken Ihnen für Ihre Treue, bedanken uns bei Partnern und Anzeigenkunden für die Zusammenarbeit und freuen uns mit Ihnen auf 2026.

Viel Spaß beim Lesen, wunderschöne Weihnachten und alles Gute für das neue Jahr 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 THALIA BUCHHANDLUNG EMDEN	SEITE 8
VERANSTALTUNGEN IM WINTER VON PAPENBURG KULTUR	SEITE 9
DIE GLÜCKLICHEN SCHWEINE AUS AURICH	SEITE 10
WEIHNACHTEN IN LEER	SEITE 17
ZWEI TIPPS ZU BESONDEREN WEIHNACHTSMÄRKTEN	SEITE 18
DER BUDENZAUBER IN PAPENBURG	SEITE 22

DIE LUV&LEE ADVENTSTÜRCHEN	AB SEITE 24
ZU BESUCH BEI EINER TRADITIONS-KONFITOREI IN LEER	SEITE 26
LUV&LEE TRAF DEN WEIHNACHTSMANN	SEITE 34
DIE ARBEIT IN DER PALLIATIVMEDIZIN	SEITE 38
WEIHNACHTEN AUF EINEM KREUZFAHRTSCHIIF	SEITE 42



LUV & LEE - ANKERPLÄTZE



Von Papenburg bis zur Küste stellen wir Ihnen die Weihnachtsmärkte in der Region vor. Jeder von ihnen hat seinen ganz eigenen Charakter. Planen Sie doch mit unserer Inspiration Ihre ganz persönliche Adventstournee durch den Nordwesten.

Mit den Ankerplätzen, den Tipps für Kulinarik, Lifestyle und Events zeigen wir Ihnen auch, wie ein junger Emsländer seine Leidenschaft für Kreuzfahrten zu einem Business machte. Von seiner Wahlheimat Berlin aus verkauft er mit seinem Mann seit Januar 2024 Kreuzfahrten -

an Weltentdecker in seiner Heimat, aber mittlerweile auch bundesweit.

Inspiration für Weihnachtsgeschenke geben wir mit unseren aktuellen Buchtipps und zugleich zeigen wir glückliche Schweine auf dem Bioland-Hof „Sonnenschein“ in Aurich.

Diese und weitere Tipps für Ihre Freizeit in den finalen Ankerplätzen des Jahres 2025 in Ihrer LUV&LEE.



OH DU FRÖHLICHE!

LUVGLEE GIBT EINEN ÜBERBLICK ÜBER
ADVENTS- UND WINTEREVENTS

PAPENBURG EVENTS UND WEIHNACHTSMÄRKTE

29.-30. November: Weihnachtsmarkt in der Von-Velen-Anlage, Papenburg- Obenende

Den musikalischen Auftakt gibt am Samstag ab 17.30 Uhr die Band „Sonic & Smoke“. Holz-, Papier-, Ton- und Textilarbeiten sowie eine breite Auswahl an selbstgebastelten Weihnachts- und Advents-kränzen und weiteren Floristkarbeiten werden angeboten. Sonntag öffnet der Markt um 14 Uhr. Parallel spielt die Band „Indian Summer“ auf der Bühne neben dem Kapitänshaus.

29.- 30. November: Weihnachtsmarkt auf Gut Altenkamp

Um 13 Uhr ist die offizielle Eröffnung. Ob regionaler Glühwein oder handgemachte Geschenke - die liebevoll gestalteten Buden laden zum Bummeln und Genießen ein. Das Haus Altenkamp ist an beiden Tagen komplett geöffnet und es finden künstlerische Vorführungen statt.

30. November: Advent im Quartier St. Josef, Papenburg

Zwischen 10 und 17 Uhr erwartet die Gäste auf dem Kirchenvorplatz und in den Räumen des Quartiers St. Josef ein vielfältiges Programm mit vielen Mitmachaktionen und schönen Geschenkideen.



Bratwürstchen, Glühwein, Waffeln und Kaffee dürfen natürlich nicht fehlen.

6., 12. und 19. Dezember: „Santa macht Party“, Alter Güterbahnhof

Freier Eintritt, heiße Beats von bekannten DJs und weihnachtliche Drinks, um die Kälte abzuschüteln. Wer nach dem Weihnachtsmarkt noch Lust auf Party hat, ist im Güterbahnhof genau richtig. Ab 21 Uhr wird hier stimmungsvoll gefeiert.

Ab dem 27. Dezember: Brückentage im Besucher- zentrum Meyer Werft

Neben der regulären Besichtigung können Gäste in eine spannende Themenwelt eintauchen. Die Musterkabinen werden geöffnet, es gibt ein Meet&Greet mit angehenden Kapitänen und eine Ausstellung der Seenotretter. Dies und vieles mehr wartet auf kleine und große Besucher.

17. Januar: Hüttengaudi – Apres Ski & Malle-Hits, Güterbahnhof

Die perfekte Kombination aus Mallorca-Feeling und Après-Ski-Stimmung! Hüttengaudi oder Malle-Kracher - bei dieser Party bleibt niemand still stehen! Einlass ab 21 Uhr. Tickets im VVK erhältlich.

EVENTS UND WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER REGION

24. November bis 23. Dezember sowie 27. bis 31. Dezember: Engelkemarkt, Emden

Täglich geöffnet von 11 Uhr bis 20 Uhr (freitags und samstags bis 21 Uhr). Ein Programmhilighlight ist der tägliche Besuch des Weihnachtsmanns um 17 Uhr. Ein besonderer Hingucker ist die große Weihnachtspyramide mit dem Engelke und seinen goldenen Flügeln, flankiert von historischen Museumsschiffen und dem festlich beleuchteten Delft.

Ab dem 29. November: Weihnachtsmarkt Bourtange, Festung Bourtange

Ein zauberhaftes Weihnachtserlebnis in den Niederlanden an den ersten drei Adventwochenenden. Knapp 100 Stände, verteilt auf die verschiedenen Plätze, bieten ein vielfältiges Weihnachtssortiment. Tickets sollten vorab online reserviert werden.

Ab dem 24. November:

Auricher Weihnachtszauber, Aurich

Der Weihnachtszauber, der sich auf dem ganzen Marktplatz erstreckt, zählt zu den bekanntesten Weihnachtsmärkten Ostfrieslands. Besonders sehenswert sind die Kunsthandwerker, die ihre Fertigungen in hübschen Weihnachtsbuden anbieten. Täglich geöffnet ab 10 Uhr (sonntags ab 11 Uhr).

Ab dem 24. November: Weihnachtsmarkt, Jever

Der Weihnachtsmarkt ist vom 24.11. bis zum 30.12. geöffnet, täglich von 12.00 Uhr bis 20.00 Uhr, freitags und samstags bis 21.00 Uhr. Am Freitag, 05. Dezember, laden Jever's Geschäftsleute zu einer „Langen Einkaufsnacht“ bis 22 Uhr ein.

27. - 30. November & 4. - 7. Dezember 2025

Erstmals an acht Tagen: Vor der eindrucksvollen Kulisse des barocken Wasserschlosses öffnet der Dornumer Weihnachtsmarkt an zwei Wochenenden

seine Türen. Geschmückte Weihnachtsbäume und funkelnde Lichter zaubern eine nostalgisch-romantische Atmosphäre. Eintritt: Erw. 3,00 € oder 4-Tage-Ticket 7,50 €.

Ab dem 27. November, 5. Norddeicher Winter- markt, Ocean Wave, Norddeich

Ab dem 27.12.2024 verwandelt sich das Gelände vor dem Erlebnisbad Ocean Wave in ein Winterwonderland. Letzter Tag ist der 2. Januar.

4. Dezember: Christmas & Book Night, THALIA Buchhandlung, Emden

Start ist um 19 Uhr und der Eintritt kostet 5 Euro. Tickets gibt's in der Buchhandlung. Eine Nacht voller weihnachtlicher Atmosphäre.

28. Dezember, Signierstunde Klaus Peter Wolf, Krimimuseum Norden

Gemeinsame Signierstunde von Klaus-Peter Wolf und Bettina Göschl im Krimimuseum Norden von 11 bis 13 Uhr. Am Abend gibt es im ZDF um 20.15 Uhr die Erstausstrahlung von „Ostfriesennacht“.



Illustration: © Hauke Kock



Ein weiteres gemeinsames erfolgreiches Jahr liegt hinter uns. Ein Jahr in dem der Wind gelegentlich die Richtung wechselte, und wir den Kurs anpassen mussten. Manchmal waren die Gewässer ruhig oder auch stürmisch; dennoch waren wir gemeinsam stets verlässliche Partner an Bord.

Dafür möchten wir uns herzlich bedanken und grüßen von Bord der „Friederike“ aus dem Herzen von Papenburg.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Adventszeit, ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Bleiben Sie bei bester Gesundheit, damit das Schiff unter vollen Segeln weiterhin auf Erfolgskurs bleibt.

*Frohe
Weihnachten*



Assies-Pieper & Partner mbB

Steuerberatungsgesellschaft
Landwirtschaftliche Buchstelle

Weihnachtszeit
ist Jagdzeit
an der Küste

Der neue Krimi von
**KLAUS-
PETER
WOLF**



DIE LUV&LEE-LESETIPPS

PRÄSENTIERT VON DER THALIA BUCHHANDLUNG EMDEN

LUV&LEE präsentiert die Buchtipps direkt von den Experten der Thalia Buchhandlung aus Emden. Eine große Buchauswahl und dazu persönliche und kompetente Beratung gibt es in der Filiale in der Seehafenstadt.



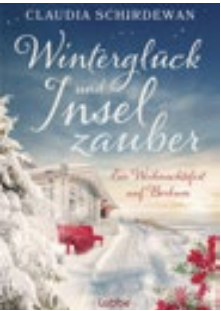
50 Fragen, die das Leben leichter machen - Karin Kuschik
50 Fragen, die uns das Leben erleichtern sollen. Selbst ohne den Mehrwert der Lebenserleichterung ist dieses Buch unterhaltsam geschrieben und macht einfach Spaß. Doch wie schon beim Vorgänger (50 Sätze, die das Leben leichter machen) benötigt es nicht einmal viel Mühe, das Gelesene in die Tat umzusetzen. Einige der Fragen nisten sich sofort in unseren Gedanken ein und helfen als Einstieg für aufschlussreiche Gespräche im Alltag. Andere funktionieren wie ein Stoppschild, wenn z.B. Angehörige oder Kollegen die eigenen Grenzen überschreiten. Doch allem voran dienen sie auch der Selbstreflexion und als Entscheidungshilfen. „50 Fragen, die das Leben leichter machen“ ist ein rundum gelungener Ratgeber, der dazu motiviert, das Beste aus sich und aus den Gesprächen mit anderen herauszuholen.



Der Weihnachtsmann-Killer - Klaus-Peter Wolf
„Der Weihnachtsmann-Killer“ ist ein packender Wolf-Krimi für alle Fans seiner bekannten Werke. In Ostfriesland werden mehrere kostümierte Weihnachtsmänner ermordet aufgefunden, doch die Mordkommission tappt im Dunkeln. Mehrere altbekannte Ermittler werden hinzugezogen, damit in der besinnlichen Weihnachtszeit nicht noch mehr Opfer beklagt werden müssen. Großartige Charaktere aus Wolfs anderen Werken kehren wieder, man trifft aber auch neue Personen, die die Handlung spannend und abwechslungsreich machen. Ein toller Krimi für die Weihnachtszeit, der in seiner straffen Form durchgehend gut unterhält. Besonders die Begegnung mit den ostfriesischen Orten ist für alle Kenner immer wieder schön. Ein Muss für Fans von Klaus-Peter Wolf.



Faircoast: Hateful Ride - Vanessa-Sophie Peks
Diese spannende Romanze, geschrieben von Vanessa-Sophie Peks, führte mich in eine absolute Gefühlsachterbahn. Schauplatz ist ein Freizeitpark, der kurz vor dem Aus steht; im Mittelpunkt stehen zwei Menschen, die ihn auf ganz unterschiedliche Weise retten wollen. Was sie nicht wissen: Hinter den Kulissen sind sie längst miteinander verbunden. Durch jahrelange Chats, in denen sie sich Halt geben, ohne zu ahnen, wer der andere wirklich ist. Im echten Leben dagegen sind sie Feinde und genau dieses Spannungsfeld zwischen Nähe und Gegensätzen macht die Geschichte so interessant. Inmitten von prickelnden Dialogen, warmherzigen Momenten und eingeflochtenen Chatnachrichten fliegt man nur so durch die Seiten. Für mich eines der schönsten New-Adult-Highlights des Jahres: emotional, mitreißend und einfach zum Verlieben.



Winterglück und Inselzauber: Ein Weihnachtsfest auf Borkum - Claudia Schirdewan
Der Fährverkehr nach Borkum wird eingestellt und mehrere Gäste sind in Julias kleiner Pension „Meereszauber“ gestrandet. Seit dem letzten Sommer führt Julia die Pension allein und sieht sich mit einer unerwarteten Gästegruppe und einer unvorhergesehenen Situation konfrontiert. Anstatt sich vom üblichen Weihnachtsstress überwältigen zu lassen, entscheidet sie sich, das Beste aus der Situation zu machen und ihren Gästen ein ganz besonderes, entspanntes Weihnachtsfest zu bereiten. Claudia Schirdewan hat mit „Winterglück und Inselzauber“ eine herzerwärmende winterliche Geschichte geschaffen, die sowohl die Magie der Weihnachtszeit als auch den Charme der Nordseeinsel Borkum in den Mittelpunkt stellt. Das Buch verspricht eine wunderbare Mischung aus Romantik, Herz und winterlicher Idylle – genau das Richtige für alle, die in der kalten Jahreszeit eine Wohlfühlgeschichte suchen.

DER WINTER MIT PAPENBURG KULTUR

Papenburg verwandelt sich in diesem Winter in einen großen Kulturtreffpunkt. Hier eine kleine Auswahl über Konzerte, Lesungen, Musicals und Theaterveranstaltungen:

30. November 2025, Let it snow! - The Christmas Show - ab 20 Uhr Stadthalle

In seiner Weihnachtsshow präsentiert Sänger Patrick Snow weihnachtliche Songs im Gewand eines der meistverkauften Alben des 21. Jahrhunderts – Christmas von Michael Bublé. Mit seiner überragenden Stimme, seinem unwiderstehlichen Charme und seiner Swing-Band bringt er den Zauber des kanadischen Superstars auch nach Papenburg.

17. Dezember, Weihnachtliche Klänge für den guten Zweck, ab 19.30 Uhr Stadthalle

Ein unvergessliches Benefizkonzert! Das Polizeiorchester Niedersachsen lädt zu einem besonderen musikalischen Ereignis ein. Zusammen mit Sängerin und Pianistin Susan Albers, bekannt aus „Deutschland sucht den Superstar“ erwartet Besucher ein Mix aus klassischer Blasmusik über Big-Band-Sound bis hin zu Jazz!



20. Dezember, Benaissa Lamroubal, ab 20 Uhr, Theater

Der Komiker bringt nicht nur seine Pointen, sondern auch das Publikum zum Beben. Zwischen Familienchaos, Alltagswahnsinn und kulturellen Missverständnissen liefert Benaissa ein Feuerwerk aus Charme, Witz und Tiefgang. Der Mann kann nicht nur Comedy, sondern auch Herzen erobern. Wer da nicht lacht, ist wahrscheinlich gerade offline!

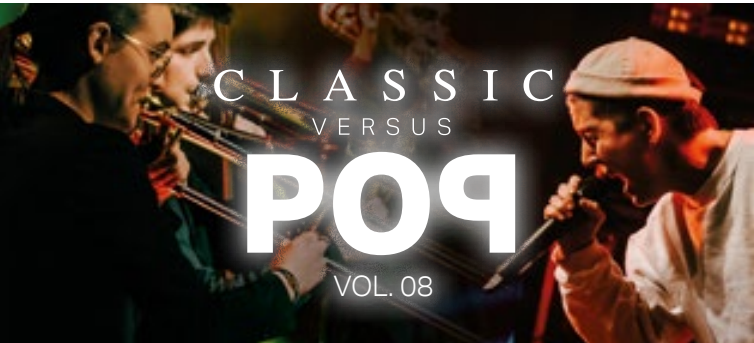


16. Januar 2026, Dschungelbuch - das Musical - ab 16 Uhr Stadthalle

Der Menschenjunge Mogli wächst in einem Wolfsrudel auf und lernt die wichtigsten Gesetze des Dschungels von Akela, dem Wolfsoberrhaupt. Immer an seiner Seite sind auch seine treuen Begleiter: der herzensgute Bär Balu und der weise Panther Baghira. Zusammen mit seinen Freunden erlebt Mogli einiges. Aber im Urwald lebt auch Tiger Shir Khan – und dieser wird für das Dschungelkind zur großen Gefahr. Eine Geschichte über Mut, Freundschaft und Zusammenhalt!

23. Januar 2026 - Tipp: Classic vs. Pop - ab 19 Uhr Stadthalle

Das Erfolgsevent geht in die achte Runde! Junge Talente verschiedener Musikhochschulen werden ein Konzert liefern, das aus klassischer und aktueller Popmusik besteht. Dazu gibt es aufwendige Illuminationen, eine spannende Moderation und eine Live-Videoproduktion, die das Ganze noch spannender machen.



Papenburg Kultur
Ölmühlenweg 7, 26871 Papenburg
Telefon: 04961 825307
E-Mail: kultur@papenburg.de
FB: /papenburgkultur
IG: @papenburgkultur



BIOLAND-HOF SONNENSCHN IN AURICH

SCHWEINEZUCHT MIT
ÖKOLOGISCHER VERANTWORTUNG

Ein engagierter Familienbetrieb, inzwischen in vierter Generation. Das ist der Bioland-Hof „Sonnenschein“ in Aurich. Nadja und Hermann Poppen setzen auf ökologische Landwirtschaft und züchten Schweine, seit 2019 in Bioqualität und nach den Richtlinien von Bioland. Besonders alte und teilweise fast ausgestorbene Rassen haben es ihnen angetan. Die haben Namen wie „Schwedisches Linderöd Schwein“, „Deutsches Sattelschwein“, „Kroatische Turpolje“ oder „Angler Sattelschwein“ und fühlen sich in den geräumigen Freilaufställen oder auf den Wiesen des Hofes sichtlich wohl. Denn dort kann man nach Herzenslust wühlen oder im Stroh spielen. Zum Hof gehören derzeit vier Mitarbeiter, rund 100 Sauen fünf verschiedener Schweinerassen, gut hundert Hektar Ackerland und etwa 10 Hektar Grünfläche.

Dem Betreiberpaar liegt nicht nur das Tierwohl am Herzen. Mit seiner Arbeit will es auch die Artenvielfalt und Biodiversität unterstützen. Regional und nachhaltig soll das Ganze sein. Natürlich gehört da der Verzicht auf chemischen Pflanzenschutz und künstlichen Dünger mit dazu, genau wie die Einhaltung einer Fruchtfolge auf den Ackerböden, um das Futter für die Tiere zu erzeugen.

**„DENN IMMER DAS GLEICHE AUF EINER ACKERFLÄCHE
GEHT SCHLECHT“, ERKLÄRT NADJA POPPEN BEI EINER
FÜHRUNG ÜBER IHREN HOF.**

Monokultur mache die Böden kaputt. Neben der Nachhaltigkeit sei ihnen auch die Regionalität ihrer Produkte unter dem Motto Da muss kein Sojaschrot



„Aus der Region für die Region“ ein wichtiges Anliegen. Das Getreide für die Fütterung der Tiere wird natürlich auf dem Hof angebaut.

von brandgerodeten Regenwaldflächen aus Südamerika eingeführt werden.

Neben den Schweinen gehören über 200 Hühner dazu. Die leben in einem mobilen Hühnerstall und können auf der Wiese nach Herzenslust scharren und picken. Natürlich wird auch für sie das Futter auf dem Hof selbst angebaut und hergestellt. Die Eier werden dann im Hofladen verkauft. Denn auch das ist den Poppens wichtig. Ihr Fleisch und viele andere Produkte sollen direkt in einem kleinen Holzhäuschen vermarktet werden. Da gibt es Spare Rips, Steaks, Koteletts, Schnitzel und Würstchen, Mettwurst, Schinken und Aufschnitt. Ergänzt wird das Angebot von weiteren Produzenten aus der Region. Die Ziegenmanufaktur aus Großefehn macht mit und liefert leckeren Ziegenkäse und Trinkjoghurt. Weitere Käsesorten kommen vom Engelnhof aus Papenburg und zum Wochenende bringt der Biohof Gellermann frisches Biogemüse vorbei. Geöffnet ist der Hofladen übrigens an sieben Tagen ab 9.00 Uhr und bis es dunkel wird. Wer gerne vorher wissen möchte, was gerade frisch im Laden angeboten wird, kann sich beim E-Mail-Newsletter anmelden.

Überhaupt die elektronischen Medien: Graf Bobby von Sonnenschein, seines Zeichens ein Anglersattelschwein mit Stammbaum, arbeitet mit „Formulierungsunterstützung“ von Nadja Poppen als Influencer auf Instagram. Dazu gibt es eine rührende Geschichte.

Als wieder einmal Tiere zur Schlachtung verladen werden sollten, war auch Bobby dafür eingeplant.





Herzlich willkommen
auf dem Biohof der
Familie Poppen

www.hof-sonnenschein.de

LUV&LEE verlost drei Gutscheine
von jeweils 50,00 € für einen
Einkauf im Hofladen in Aurich.
Wer gewinnen will, schreibt bis
zum 17. Dezember eine Email an:
kontakt@luv-und-lee.info!

Aber der witterte Ungemach und ließ
sich einfach nicht einfangen. So blieb er
am Leben und ist inzwischen so etwas
wie das in die Jahre gekommene Mas-
kottchen des Hofes. Und eben Influen-
cer.

Gerne berichten Nadja und Hermann
Poppen über ihre Arbeit. Schließlich
wollen sie zeigen, wie gut die Tiere auf
ihrem Hof leben und wie sie ihre Arbeit
erledigen. So können Kindertagesstät-
ten oder Schulen gerne Kontakt auf-
nehmen, um den Jüngsten die Arbeit
auf dem Biohof bei einer Führung näher-
zubringen. Auch Gruppen Erwachse-
ner können sich bei Interesse für eine
solche Führung melden. Und wer sich
noch weitergehender für die Arbeit auf
dem Biohof interessiert und ökologi-
sche Landwirtschaft hautnah erleben
möchte, kann ein Praktikum verabre-
den. Auch eine berufliche Ausbildung
auf dem Hof ist möglich.

Nadja und Hermann Poppen sind stän-
dig dabei, neue Ideen für ihren Hof und
ihre Angebote zu entwickeln. So ist
beispielsweise ein Hofladen mit Café
in Planung und eventuell soll es dem-
nächst Ferien auf dem Hof geben.



Emder Wintermatjesfilets mit Apfelscheibe auf Schwarzbrot



Zutaten für 2 Personen:

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

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
4 Schwarzbrotsscheiben diagonal durchschneiden, sodass Dreiecke entstehen.
Schwarzbrot mit Butter großzügig bestreichen.
Apfel waschen und parallel zum Kerngehäuse, dünne Scheiben
(ca. 2-4mm stark) abschneiden. Die Schale nicht entfernen.
Apfelscheiben eventuell halbieren und auf das ostfriesische Schwarzbrot legen.
Emder Wintermatjesfilets abtropfen lassen. Für den intensiven weihnachtlichen
Geschmack das restliche Öl nicht abtupfen. Filets in ca. 4-7 cm lange Stücke
schneiden. Die winterlichen Matjesfilets auf das mit der Apfelscheibe belegte
Schwarzbrot geben.
Kurz vor dem Servieren 2-3 Stücke Orangeat aus der Verpackung auf jedes
Matjesfilets verteilen.

Das Emden Matjes-Team wünscht Ihnen guten Appetit!



DIE LUV & LEE GESCHENKTIPPS ZUM FEST

Jetzt geht es wieder darum, für Familie, Kinder und Freunde das richtige Geschenk zu finden. Wir haben da was: Denn zwischen Buchdeckeln gibt es immer wieder besonders viel zu entdecken. Und es findet sich bei der großen Auswahl in guten Buchhandlungen immer etwas! Viel Freude beim Verschenken!



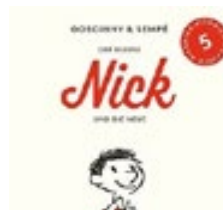
Rebecca Maly: „Der Weihnachtsfrieden“, Piper, 12,00 €

Eine beeindruckende und wahre Geschichte zu Weihnachten. Heiligabend 1914. An der Westfront haben sich Engländer und Deutsche bei bitterer Kälte in ihren Schützengräben verschanzt. Auf den 100 Metern dazwischen liegen Tote und Verwundete. In Tagträumen entfliehen die Männer in beiden Gräben ihrer erbärmlichen Situation. Als eine Waffenruhe vereinbart wird, um die Toten im Niemandsland zu bergen, entwickelt sich so etwas wie Menschlichkeit und Nähe zwischen den Feinden. Die jungen Männer auf beiden Seiten legen ihre Waffen nieder, singen zusammen Weihnachtslieder, zeigen sich gegenseitig Familienfotos und tauschen Zigaretten. Schließlich spielen sie sogar Fußball miteinander. Ein kleiner Frieden im unmenschlichen Kriegsgeschehen.



Zora Klipp: „Hej!“, Brandstätter, 34,00 €

Zora Klipp, die neue Fernsehköchin bei „DAS!“, hat schon immer ein großes Faible für Schweden. Sie verbrachte unter anderem ein Jahr als Au-Pair dort. Logisch, dass bei ihrer großen Liebe zum Land und dem Spaß an Genuss und Selbstgeköchtem ein Buch über Schweden auf der to-do-Liste stand. Herausgekommen ist ein wunderschön bebildertes Werk über das Land der Schären und der roten Holzhäuser. Zwischen Zimtschnecken, Köttbullar und Pfifferlingsuppe wird da jeder fündig. Ein pralles Buch voller saisonaler Gerichte und Zutaten, bei dem die kulinarische Leidenschaft neben der nordischen Leichtigkeit aus den Seiten tropft.



Groszinsky & Sempé: „Der kleine Nick“, Diogenes, 12,00 €

Die Geschichten vom kleinen Nick mit ihren feinen Zeichnungen sind wunderbar. Jetzt hat der Diogenes Verlag die schönsten davon in jeweils acht kleinen Heftchen neu aufgelegt. Ob es um den ersten Schnee geht, die Pflege des erkälteten Papas oder ob der kleine Nick Geschenke macht, jedes Büchlein ist schön, herzerwärmend und witzig. Die abgeschlossenen Hefte eignen sich zum Vorlesen oder auch zum Selbstlesen. Übrigens heißt eine Geschichte (Nr. 24) „Der kleine Nick an Heiligabend“.



Antje Huhs: „Zuhause ist vorübergehend geschlossen“, dtv, 13,00 €

Weihnachten, das Fest der Liebe. Kurz vor der großen Feier steht plötzlich ein alter Mann vor der Haustür. Mit Koffer. Die kommerzielle Altenpflege streikt, alle Bewohner müssen in privaten Haushalten einquartiert werden. Ausnahmezustand! Da passiert natürlich so einiges in der Familie, beim Mann, der achtjährigen Tochter und dem pubertierenden Sohn. Von wegen „besinnliche Weihnachtszeit“. Aber das Buch passt mit seinen schönen Szenen und Bildern. Es kommt voller Empathie, augenzwinkernder Gesellschaftskritik und reichlich Witz daher, sozusagen etwas Besinnliches zum besinnlichen Fest.



„Heimat Deutschland“, Kunth, 39,95 €

Der wunderschön gestaltete Bildband aus dem Kunth-Verlag bietet eine emotionale Heimatreise. Viele gut gemachte Fotos aus deutschen Regionen zeigen, wie und wo es sich zu leben lohnt. Es sind Geschichten voller Freundschaft und Besonderheiten. Die eindrucksvollen Fotos werden ergänzt durch kurze, treffsichere Textblöcke. Von der „Berliner Schnauze“ über den Münsteraner Wochenmarkt am Domplatz bis zum Bauhaus ist da einiges dabei. Der Band transportiert ein Gefühl, das mehr ist als nur einen Lebensort.



Leer erleben

Weihnachtliche Einkaufsnächte in Leer erleben

29.11. | 06.12. | 13.12. | 20.12. – jeweils bis 22 Uhr

Die schönste Zeit des Jahres in Leer beginnt! Genießen Sie den festlich geschmückten Weihnachtsmarkt ab 24. November (Eröffnung 18 Uhr, Denkmalplatz), unsere langen Einkaufsnächte an allen Adventsamtstagen mit Öffnungszeiten bis 22 Uhr in der Innenstadt und bis 18 Uhr in der Altstadt, tägliche Adventskalender-Überraschungen und den Nikolausbesuch am 6. Dezember. Ab dem 6. November startet außerdem die Weihnachtsverlosung mit Preisen im Gesamtwert von über 148.000 €. Die Leeraner Werbegemeinschaft und alle Einzelhändler freuen sich auf Sie!

Alle weiteren Infos und Zeiten unter:
weihnachten.leer-erleben.de



Der Stadtgutschein – das perfekte Weihnachtsgeschenk!
Auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Verschenken Sie mit dem Stadtgutschein ein Stück Heimat zu Weihnachten. Einfach QR-Code scannen und Gutschein sichern.
gutschein.leer-erleben.de



Kinogutscheine



**Erhältlich im Kino
oder online unter:**

www.kino-ist-das-groesste.de

LUV&LEE GIBT RECHT

WEIHNACHTSGELD IM ARBEITSRECHT:
WORAUF BESCHÄFTIGTE ACHTEN SOLLTEN

Viele Arbeitnehmer freuen sich zum Jahresende schon auf das Weihnachtsgeld, das üblicherweise mit der Novemberabrechnung ausgezahlt wird. Doch besteht darauf nicht automatisch ein Anspruch. Rechtsanwältin Anja Bruns von der Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen aus Papenburg erklärt.

Die Anspruchsgrundlage kann sich aus dem Arbeitsvertrag, einem Tarifvertrag, einer Betriebsvereinbarung oder durch betriebliche Übung ergeben. Wird das Weihnachtsgeld drei Jahre in Folge vorbehaltlos ausgezahlt, entsteht in der Regel aufgrund „betrieblicher Übung“ ein Anspruch darauf.

Arbeitgeber versuchen daher häufig, die Entstehung eines Anspruchs durch einen Freiwilligkeitsvorbehalt im Arbeitsvertrag auszuschließen. Damit dieser wirksam aber ist, muss der Vorbehalt zusätzlich vor oder spätestens mit der Auszahlung ausdrücklich und eindeutig erklärt werden. Später erklärte Vorbehalte oder missverständliche Formulierungen sind meist unwirksam. Arbeitgeber sind daher gut beraten, ihre Arbeitsverträge dahingehend prüfen zu lassen und sich in Bezug auf Weihnachtsgeldzahlungen und den zu erklärenden Freiwilligkeitsvorbehalt anwaltlich beraten zu lassen.

Beim Weihnachtsgeld gilt zudem der arbeitsrechtliche Gleichbehandlungsgrundsatz: Arbeitgeber dürfen einzelne Arbeitnehmer oder Gruppen nicht ohne sachlichen Grund von der Zahlung ausschließen oder unterschiedlich behandeln. Die Zahlung kann an Bedingungen

geknüpft sein, etwa an die Betriebszugehörigkeit zum Stichtag oder an ein ungekündigtes Arbeitsverhältnis. Ungleichbehandlungen bedürfen stets einer sachlichen Rechtfertigung. Insbesondere dürfen Teilzeitkräfte nicht ungleich behandelt werden.

Schließlich behalten sich einige Arbeitgeber die Rückforderung des Weihnachtsgeldes vor. Dies ist jedoch nur unter engen Voraussetzungen möglich. Verbleibt der Arbeitnehmer nicht bis zu einem bestimmten Stichtag im Folgejahr im Unternehmen, verlangen Arbeitgeber mitunter die Rückzahlung. Solche Rückzahlungsklauseln sind jedoch nur zulässig, wenn sie klar und transparent sind und die Rückzahlung in einem angemessenen Verhältnis zur Höhe der Zahlung steht. Zudem ist entscheidend, ob mit dem Weihnachtsgeld die Betriebstreue oder eine Leistung honoriert werden soll.

Im Falle einer Rückforderung des Weihnachtsgeldes, die meist dann auftritt, wenn das Arbeitsverhältnis kurz nach Auszahlung des Weihnachtsgeldes beendet wird, sollten sich Arbeitnehmer also dahingehend beraten lassen, ob dieses arbeitgeberseitige Vorgehen überhaupt zulässig ist.

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-Malazhavy **
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

WEIHNACHTEN IN LEER - GLANZ, GENUSS UND UNVERGESSLICHE MOMENTE

Wenn die Tage kürzer werden und die ersten Lichter erstrahlen, verwandelt sich Leer in ein festlich leuchtendes Winterwunderland. Die stimmungsvoll geschmückte Altstadt, die liebevoll beleuchteten Fassaden und die funkelnden Bäume am Hafen schaffen eine ganz besondere Atmosphäre, die Besucher von nah und fern begeistert. Besonders eindrucksvoll ist in diesem Jahr die festliche Illumination der Nessebrücke, die mit ihrem Lichterglanz den Hafen in eine zauberhafte Kulisse verwandelt und zu einem beliebten Fotomotiv wird.

Der offizielle Startschuss fällt am 24. November mit dem großen Laternenumzug vom Rathaus zum Denkmalplatz. Ab 17:00 Uhr ziehen Kinder mit ihren Laternen durch die Innenstadt – begleitet von Musik, Lichtern und dem Duft von Glühwein und gebrannten Mandeln. Am Ende des Umzugs wird der Weihnachtsmarkt feierlich eröffnet – ein Moment, der jedes Jahr aufs Neue Herzen erwärmt.



Ein absolutes Highlight ist in diesem Jahr der neue, 15 Meter breite Adventskalender auf dem Ernst-Reuter-Platz. Vom 1. bis zum 24. Dezember öffnet der Weihnachtsmann täglich um 17:30 Uhr (am Heiligabend bereits um 12:00 Uhr) ein Türchen und verteilt kleine Überraschungen an die Kinder. Das leuchtende Kalendermotiv bildet dabei die perfekte Kulisse für Fotos und sorgt jeden Abend für ein besonderes Strahlen in den Gesichtern der Besucher.

Ebenfalls neu und besonders beliebt: die Fotoaktion „Du und der Weihnachtsmann“ bei Leffers. Täglich ab dem 1. Dezember (außer am 24.12.) können Kinder und Familien im Eingangsbereich des Modehauses ein Erinnerungsfoto mit dem Weihnachtsmann machen – ein wunderschönes Souvenir für die ganze Familie.

Wer das vorweihnachtliche Flair mit einem Einkaufsbummel verbinden möchte, darf sich auf die langen Einkaufsnächte freuen. An allen vier Adventssamstagen im Advent (29.11., 6.12., 13.12. und 20.12.) sind die Geschäfte in der Innenstadt bis 22 Uhr geöffnet. Zwischen funkelnden Schaufenstern, liebevoll dekorierten Boutiquen und duftenden Leckereien wird Shopping in Leer zum echten Erlebnis.

Auch die große Weihnachtsverlosung sorgt wieder für Spannung: Mit 320.000 Losen und Gewinnen im Wert von über 148.000 Euro ist sie ein fester Bestandteil der Leerer Adventszeit. Und wer nach den Festtagen noch nicht genug vom Bummeln hat, kann sich am 28. Dezember auf einen verkaufsoffenen Sonntag freuen.

Ob Laternenumzug, leuchtender Adventskalender, glitzernde Nessebrücke oder lange Einkaufsnächte – die Weihnachtszeit in Leer steckt voller Glanz und schöner Begegnungen. Ein Besuch lohnt sich – für Groß und Klein!

LICHTERZAUBER ZUM ADVENT AUF SCHLOSS CLEMENSWERTH

In Sögel läutet der Clemenswerther Adventsmarkt mit festlicher Atmosphäre die Vorweihnachtszeit ein. Bei freiem Eintritt veranstaltet das Emslandmuseum rund um das Schlossgelände mit Lichterzauber und musikalischem Programm den traditionellen Adventsmarkt und ein. Die Lichtinszenierung wird um 17 Uhr am Samstag eröffnet.

Sie taucht den Schlossplatz der barocken Jagdsteranlage in ein besonderes Licht und lässt den Stern des Emslands erstrahlen. Auf dem Schlossgelände warten verschiedene Stände mit Glühwein, verschiedenen Leckereien und schönen Dingen – von handgemacht bis fein erlesen. An beiden Tagen treten zudem verschiedene Gesangsvereine und Kirchenchöre auf, um mit weihnachtlichen Liedern zu begeistern.

Der Sonntag steht dann insbesondere im Zeichen der Kinder. Sie dürfen sich eine Lesung des Kinderbuchautors Ingo M. Ebert und den Besuch von Nikolaus



Advent auf Schloss Clemenswerth

*Sa 06.12.2025 13 – 22 Uhr
So 07.12.2025 11 – 19 Uhr*

Eintritt frei!



LÜTETSBURGER WEIHNACHT, AUF SCHLOSS LÜTETSBURG

Am 3. Adventswochenende vom 12. Dezember bis zum 14. Dezember erwartet Gäste eine zauberhafte Weihnachtswelt auf der Vorburg von Schloss Lütetsburg.

Inmitten der festlich beleuchteten Schlosskulisse bieten zahlreiche Aussteller einzigartige und originelle Geschenkideen an – von feiner Kleidung und festlicher Dekoration über liebevolle Floristik und Papierkunst bis hin zu stimmungsvollen Wohnaccessoires. Für kulinarische Genüsse sorgen vielfältige Stände mit einem umfangreichen Weihnachtsangebot, das sowohl Groß als auch Klein erfreuen wird.

Uhrzeit: Freitag und Samstag: 11:00 – 20:00 Uhr
Sonntag: 11:00 – 19:00 Uhr
Einlass bis 19:30 Uhr (Sonntag bis 18:30 Uhr)

Eintritt: 7,00 €
Kinder bis 12 Jahre in Begleitung Erwachsener frei.
Kostenlose Parkplätze



Emslandmuseum Schloss Clemenswerth
49751 Sögel | www.clemenswerth.de



LUV&LEE verlost zwei Karten für den 29. Dezember. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 12. Dezember eine Email an kontakt@luv-und-lee.info!

16. FESTIVAL ZWISCHEN DEN JAHREN

NEUN BANDS AN DREI TAGEN IM GULFHOF IHNEN

In der Zeit vom 27. bis zum 29. Dezember steht der Gulfhof Ihnen (Kirchwyk 3) im kleinen Ort Engerhufe wieder im Zeichen der internationalen Folkmusik. An drei Abenden werden je drei Gruppen aus der Folk- und Liedermacherszene für beste Stimmung sorgen. Finanziell wird die Veranstaltung von der Ostfriesischen Landschaft, der Sparkassenstiftung Aurich/Norden und der Firma Busker unterstützt.

Neben regionalen Größen wie dem Duo „Edda & Flute“ oder dem „Otto Groote Ensemble“ treten Gruppen aus den Niederlanden und aus den USA auf. So gibt es also neben vertrauten Klängen viel Neues zu entdecken. Den ersten Abend bestreiten die beiden genannten Gruppen und das „American Folkrevival“. Diese Band überzeugt mit tollem Instrumenteneinsatz und mehrstimmigem Gesang. Die Musiker spielen eine große Vielfalt amerikanischer Folkmusik.

Allerdings, so die Band bei einem ihrer letzten Auftritte: Amerikanische Folkmusik gebe es ja eigentlich gar nicht.

BEGINN IST UM 19.00 UHR (ERSTER ABEND) BZW. UM 18.00 UHR AM ZWEITEN UND DRITTEN TAG. DER EINTRITT BETRÄGT 25,- € PRO TAG UND PERSON. WIE IN JEDEM JAHR IST MIT AUSVERKAUFTEM HAUS ZU RECHNEN. MAN SOLLTE ALSO SCHNELL SEIN. [KUKOSTFRIESLAND@GMAIL.COM](mailto:kukostfriesland@gmail.com) ODER 015739397401

DIE LUV&LEE KOCHREIHE FÜR DIE KLEINEN

GEMÜSEPUFFER MIT DIP

Wir zeigen, welche einfachen Rezepte auch die Kleinen begeistern und mit etwas Hilfe zu leckeren Erfolgen führen. Und wer dann beim gemeinsamen Essen den Stolz in ihren Augen sieht, wird mit den Kindern schnell darüber nachdenken, was als Nächstes gemeinsam gekocht oder gebacken werden soll. Viel Spaß beim Planen, Rühren, Backen, Kochen und Aufessen.

Für die Gemüsepudder:

200 Gramm Mohrrüben
300 Gramm Brokkoli
500 Gramm Kartoffeln
2 Eier, 3 Esslöffel Öl, Mehl, Salz, Pfeffer

Für den Dip:

2 Esslöffel Salatmayonnaise
150 Gramm Joghurt
1 kleiner Löffel milder Senf
je ein Esslöffel gehackte Petersilie und Schnittlauch

So geht's:

Kartoffeln schälen und etwa 20 Minuten in Salzwasser kochen. Brokkoli und Mohrrüben waschen und in kleine Stückchen schneiden.

Dann etwa fünf Minuten in Salzwasser garen (nicht zu lange, sonst zerkocht das Gemüse). Kartoffeln zerstampfen und mit Mehl, Eiern und Gemüse verkneten. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken. Jetzt werden aus dem gut durchgemischten Teig runde Taler geformt. Wenn er zu sehr klebt, gebt etwas Mehl an eure Hände.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen (Vorsicht, sehr heiß!). Die Gemüsepudder darin goldbraun braten. Regelmäßig wenden! Joghurt, Mayonnaise, Senf, Petersilie und Schnittlauch gut verrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.



VIEL LEIDENSCHAFT FÜR URLAUB AUF DEM WASSER

EMSLÄNDER GRÜNDET ONLINE-REISEBÜRO FÜR KREUZFAHRTEN



Von einer Leidenschaft, die stark mit der Heimat im Emsland verbunden ist, zum Business: Gerd und Maximilian Graff verkaufen Kreuzfahrten in ganz Deutschland – im Nebenerwerb. Mit „Graff & Meer Reisen“ haben sie ihr eigenes Online-Reisebüro an den Start gebracht.

Das Paar lebt mittlerweile in Berlin, die Wurzeln von Gerd Graff liegen jedoch im Emsland. In Papenburg geboren, ist er mit den Kreuzfahrtschiffen der Meyer Werft aufgewachsen und hat sich früh für die Ozeanriesen begeistert. „Ich stand schon seit der ‚Superstar Virgo‘, die 1999 gebaut wurde, am Deich und habe die Emsüberführungen verfolgt“, erinnert sich Gerd Graff. Auch sein Mann Maximilian hat eine besondere Verbindung zur Kreuzfahrt. Vor einigen Jahren fuhr er als Crewmitglied an Bord des Luxussschiffes „Europa 2“ von Hapag-Lloyd Cruises.

„Ich glaube, dass uns die Leidenschaft und die Erfahrung in der Kreuzfahrt nun sehr weiterhelfen, wenn es darum geht, Neulinge in der Reiseform zu beraten und sie dann zur richtigen Kreuzfahrt zu bringen“, sagt Maximilian Graff.

Bei der Planung zum Familienurlaub mit 13 Personen auf der „AIDAnova“ haben beide gemerkt, dass sie mehr aus ihrer Leidenschaft machen können. „Wir haben die komplette Reise mit allen Reservierungen und Ausflügen für alle durchgeplant und auch bei der Wahl der richtigen Kabinen beraten. Danach haben wir uns gesagt, dass wir das auch neben unseren Hauptjobs machen können“, erinnert sich Gerd Graff. Im

Januar 2024 ging „Graff & Meer Reisen“ an den Start.

„Durch meine Zeit auf der ‚Europa 2‘ kannte ich nahezu alle Häfen und konnte den Kunden sehr gute Insider-Tipps geben“, sagt Maximilian Graff. Genau das zeichnet den beiden Kreuzfahrtenthusiasten zufolge ihr kleines Reisebüro, das sie von überall führen können, aus. Beraten wird via Zoom-Call von Auge zu Auge, telefonisch oder per E-Mail. „Der Kontakt zu unseren Kunden ist uns immer sehr wichtig“, sagt Gerd Graff.

An ihre erste verkaufte Kreuzfahrt können sich die beiden noch gut erinnern. An ein Paar haben sie eine Luxuskreuzfahrt nach Asien verkauft.

Darum informieren die beiden auch auf Youtube per Video-Vlog oder sie zeigen Fotos von ihren Reisen auf Instagram. Im September haben sie sogar ihre erste Gruppenreise mit AIDA und 14 Kunden unternommen. Aus der Leidenschaft ist ein Business geworden.



Gerd (links) und Maximilian Graff (rechts) mit Teilnehmern ihrer ersten Gruppenreise.



WEIHNACHTS- PYRAMIDE THRONT ÜBER PAPENBURGER „BUDENZAUBER“

Papenburg strahlt wieder am Hauptkanal zum „Budenzauber“ zwischen dem 25. November und 21. Dezember 2025. Täglich sind dann zwischen 12 Uhr und 20 Uhr Getränkebudens, Karussell sowie verschiedene Kulinarikstände geöffnet. Neu in diesem Jahr ist eine große Weihnachtspyramide, die am Kanal ein echter Hingucker zu werden scheint.

Organisiert wird das Programm des Budenzaubers auch in diesem Jahr wieder vom Schaustellerverein Ostfriesland in Kooperation mit dem Papenburger Citymanagement „Papenburglocals“, der Kaufmannschaft sowie der Papenburg Marketing GmbH.

Highlights des vielfältigen Programms ist ab dem 1. Dezember immer um 16 Uhr das Öffnen des Adventskalenders mit Verlosung für Kinder, die täglich von 12 Uhr bis 20 Uhr geöffnete Eislaufbahn für Kinder, immer mittwochs ein spezielles Bastelprogramm für die jüngsten Besucher sowie immer donnerstags Livemusik von

verschiedenen Künstlern entlang der weihnachtlich geschmückten Meile. Ergänzt wird der Budenzauber vom Weihnachtsmarkt auf dem Platz vor Meyers Mühle am ersten und zweiten Adventswochenende.

ERÖFFNET WIRD DER BUDENZAUBER AM FREITAG, 27. NOVEMBER, UM 16.30 UHR VON PAPENBURGS BÜRGERMEISTERIN VANESSA GATTUNG.

Hier ein Programm-Auszug:

27.11. ERÖFFNUNG BUDENZAUBER

Ab 16.30 Uhr Eröffnung durch die Bürgermeisterin. Ab 17.00 Uhr Frank in Moll live.

30.11. SANTA CLAUS DIXIELAND BAND

Mit Sängerin Marike Rispens bringt die Band direkt auf dem Budenzauber Weihnachtsklassiker & Jazz- Evergreens – mit Humor, Herz & jeder Menge Stimmung! Live ab 16.00 Uhr

4.12. GERD ZIMMERMANN LIVE

Immer donnerstags Livemusik von der Weihnachtspyramide. Weihnachtskracher & Klassiker, Glühwein und gute Laune. Ab 17.00 Uhr

05.12. ZAUBER-GESCHICHTEN MIT ANTJE

Wunderbare Weihnachtsgeschichten, vorgelesen von Antje. Veranstaltungsort: Buchhandlung Eissing, Hauptkanal links 55 / Max. 15 Kinder auf Anmeldung* ab 3 Jahren mit Begleitung / 15.00 - 15.30 Uhr.

Weihnachten im AMICI

Loogweg 2 • 26810 Westoverledingen

RESERVIERUNGEN UNTER: TELEFON: 04955 9329752 ODER APP.RESMIO.COM

07.12. BALLON-FEE

Hol dir dein Ballon-Unikat beim Budenzauber! Ab 15.00 Uhr.

10.12. BASTEL-PROGRAMM MIT PAULA

Wie basteln zusammen Pompon-Elche. Veranstaltungsort: Böckmann Papenburg, Hauptkanal links 53 / Max. 15 Kinder auf Anmeldung* ab 6 Jahren mit Begleitung / 15.00 - 16.00 Uhr.

11.12. SAITENZAUBER VOM MUSIKVEREIN PAPENBURG LIVE

Immer donnerstags Livemusik von der Weihnachtspyramide. Weihnachtskracher & Klassiker, Glühwein und gute Laune. Ab 18.00 Uhr.

11.12. KREATIV-WERKSTATT:

Lebkuchenhaus 2.0 – zusammen mit der Bäckerei Dreyer machst du aus einem Klassiker dein persönliches Meisterstück. Veranstaltungsort: Kino Papenburg, Hauptkanal rechts 27, Max. 20 Kinder auf Anmeldung* ab 6 Jahren mit Begleitung, 16.00 - 17.00 Uhr.

12.12. DUO „ANY 2“ LIVE

Ab 18.00 Uhr von der Weihnachtspyramide.

13.12. EIN MEER AUS LICHT

Fackellauf ab 16.30 Uhr am Hauptkanal mit der Tauchgemeinschaft Papenburg. Ab 17.00 Uhr Live: Saxoböhnchen vom Musikverein Papenburg.

16.12. KREATIV-WERKSTATT: LEBKUCHENHAUS

Lebkuchenhaus 2.0 – zusammen mit der Bäckerei Dreyer machst du aus einem Klassiker dein persönliches Meisterstück. Veranstaltungsort: Kino

Papenburg, Hauptkanal rechts 27, Max. 20 Kinder auf Anmeldung* ab 6 Jahren mit Begleitung, 16.00 - 17.00 Uhr.

18.12. ALEX KOOP LIVE

Immer donnerstags Livemusik von der Weihnachtspyramide. Weihnachtskracher & Klassiker, Glühwein und gute Laune. Ab 18.00 Uhr.

19.12. ZAUBER-GESCHICHTEN MIT ANTJE

Wunderbare Weihnachtsgeschichten, vorgelesen von Antje. Veranstaltungsort: Buchhandlung Eissing, Hauptkanal links 55 / Max. 15 Kinder auf Anmeldung* ab 3 Jahren mit Begleitung / 15.00 - 15.30 Uhr.





LUV&LEE ADVENTSTÜRCHEN

Das Feedback von Ihnen, liebe Leser, gibt uns recht. Auch in diesem Jahr blicken wir in der letzten Ausgabe des Jahres hinter sonst verschlossene Türen. Wir stellen besondere Menschen vor, die sonst nicht in der Öffentlichkeit stehen, und Lebensbereiche, die uns vielleicht sogar unangenehm berühren. So will sich wohl niemand gern mit der Frage beschäftigen, wie es weitergeht, wenn man unheilbar krank ist. Engagierte Menschen kümmern sich jedoch Tag für Tag im Palliativstützpunkt „Die Brücke“ in Papenburg darum, den letzten Teil des Lebensweges und den Abschied von den Liebsten würdevoll zu gestalten. Ein bewegender Zeitpunkt; unsere Hochachtung gilt den Menschen, die dort arbeiten – im ständigen Kontakt mit dem Tod.

Darüber hinaus haben wir mit einem Mann gesprochen, der mehr als 30 Jahren zur See gefahren ist – als Kreuzfahrtdirektor. Jetzt feiert er daheim in seiner Wahlheimat Ostgroßefehn Weihnachten mit seiner Frau und seinen Kindern. Wie aber ist es, das Fest der Liebe fernab der Heimat irgendwo auf See oder an einem fernen Ziel ohne die Familie zu feiern? Wie hat er junge Kollegen aufgebaut, die nach getaner Arbeit in ein „Heimweh-Tief“ fielen? Er hat es uns erzählt.

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

KREATIVITÄT TRIFFT AUF SÜSSEN GENUSS

DAS ANTIK CAFÉ IN LEER - EIN CAFÉ MIT GESCHICHTE,
CHARME UND TRADITIONELLER HANDWERKSKUNST



Morgens sechs Uhr in Leer: In der großen lichtdurchfluteten Backstube des Antik Cafés in Leer geht es früh zur Sache. Es ist der Raum, in dem eine köstliche Vielfalt an Blechkuchen, Torten und Törtchen entsteht. Hier backen, mixen und verzieren vier junge Frauen nicht nur Torten, sondern jetzt zur Adventzeit auch jede Menge Stollen und Honigkuchen, um Gästen Tag für Tag süße Köstlichkeiten zu präsentieren. LUV&LEE hat einen Blick hinter die Kulissen der traditionsreichen Konditorei geworfen.

Die Traditions-konditorei in der Brunnenstraße in Leer ist nicht nur bekannt für die Qualität und Vielfalt ihrer Backwaren, sondern zur langjährigen Konvention gehört auch die Herstellung der legendären „Ostfriesentorte“, die das eingespielte Team in der Backstube fast täglich zubereitet.

Nina Grönewald ist eine von vier Konditorinnen und befindet sich aktuell in der Meisterausbildung. Die junge Frau backt aus Leidenschaft. „Unser Tag startet morgens um sechs Uhr. Bei uns macht jeder alles; das ist wichtig, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Die Produktion einer Torte ist ein mehrtägiger Prozess und wird nicht an einem Tag abgeschlossen. Wir backen in der Woche für die Woche.“

„Bei der Zubereitung der perfekten Ostfriesentorte kommt es vor allem auf die Rosinen an. Sie sollten im Vorfeld eine Woche in Rum gelegen haben. Der Biskuitteig ist ebenfalls von großer Bedeutung“, verrät Mandy Meyer, während sie mit dem Spritzbeutel die Schlagsahne auf die Ostfriesentorte gibt. „Ich arbeite bereits seit zehn Jahren im Antik Café,“ berichtet die junge Frau. Für die Konditorin ist das Kreieren



von Torten nicht nur ein Job, sondern eine Leidenschaft. „Ich mag es, wenn wir auf den Punkt abliefern. Ich liebe die präzise Arbeit an einer Torte. Ich kann mich frei entfalten, wenn ich backe und meine Vorstellungen mit einbringen darf.“

Für Familie Baur, die das Café seit 2019 betreibt, ist das Einbringen eigener Ideen der Konditorinnen eine Selbstverständlichkeit. „Wir sind damals eher durch einen Zufall an das Café gekommen. Ich bin von Haus aus gelernter Wirtschaftsingenieur und wurde vom Vorbesitzer angesprochen, ob ich nicht Lust hätte, das Café zu übernehmen. Es ging alles schnell, sodass meine Frau und ich innerhalb kürzester Zeit alle Abläufe eines Gastronomiebetriebes kennenlernen und verinnerlichen mussten“, verrät Mathias Baur. Mittlerweile kann sich der 45-jährige Geschäftsmann allerdings keinen anderen Job mehr vorstellen. „Wir lernen im Team viel voneinander und entwickeln vieles zusammen. Natürlich sind die Zeiten herausfordernd. Als wir das Café übernahmen, konnten wir ein Stück Torte noch für 2,90 Euro anbieten. Mittlerweile verkaufen wir ein Stück für 4,40 Euro.“



DAS LUV & LEE SPECIAL

Das störe die meisten Gäste aber nicht. „Wir teilen unsere Torten sehr großzügig“, verrät Lisa Eckmeier, die seit Mai mit im Team ist. Aktuell wird in der Konditorei zu dritt gearbeitet. Konditormeisterin Jane Peters befindet sich gerade in Elternzeit. „Da kann es manchmal schon stressig zugehen; zumal wir an manchen Tagen in der Vorweihnachtszeit im Café bis zu 15 Torten verkaufen“, berichtet Eckmeier weiter.

„Aus einem Kuchen schneiden wir 14 Stücke. Das bedeutet: Unsere Gäste werden satt“, lacht die junge Frau.

Doch nicht nur im Kuchensortiment finden sich immer wieder Neuheiten, auch bei den Torten gibt es stets neue Kreationen. „Dabei kombinieren wir unser handwerkliches Können mit eigener Kreativität. Die Ergebnisse sind nicht nur appetitlich anzusehen, sondern auch ziemlich lecker. Neulich haben wir eine Oreo-Torte gebacken. Mit dem Ergebnis waren wir sehr zufrieden“, schmunzelt sie. Außerdem wolle das Team möglichst ohne Geschmacksverstärker und Aromastoffe auskommen und Lebensmittelfarben vermeiden. Für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Jubiläen wird der Kreativität der vier Konditorinnen keine Grenzen gesetzt. „Wir möchten unser Sortiment auch stetig erweitern. Hier geht es nicht nur um neue



In der gesamten Produktion der Konditorei wird bei der Herstellung mit Dinkelmehl gearbeitet.

Geschmacksrichtungen, sondern auch um anhaltende Trends wie das Backen von veganen Kuchen oder Torten oder vielleicht mal den Verzicht auf Zucker.“

„Eine weitere Spezialität des Hauses sind unsere Waffeln aus feinem Dinkelmehl, die wahlweise mit frischen Früchten der Saison oder mit heißen Kirschen serviert werden“, erklärt Baur. „Neben meiner Frau arbeiten noch 15 Mitarbeiter für uns. An manchen Tagen, gerade am Wochenende, kann es schon mal ziemlich voll werden. Wir öffnen morgens um 10 Uhr mit einem großen Frühstücksbuffet. Unsere Gäste sind häufig Einheimische, aber auch viele Touristen und Gruppen kommen zu uns. Mit über 100 Sitzplätzen können wir auch größere Gruppen empfangen.“ Mathias Baur freut sich auf die Weihnachtszeit. „Wenn draußen alles funktelt, unsere Fenster beschlagen und die Gäste zufrieden am Tisch sitzen, dann habe ich das Gefühl, den schönsten Job der Welt zu haben.“

LUV&LEE MEINT: EIN GEMÜTLICHES CAFÉ, KOMBINIERT MIT ANSPRECHENDER WOHNZIMMERATMOSPHÄRE. EIN STÜCK FRISCH GEBACKENER KUCHEN ODER EIN STÜCK TORTE UND EINE TASSE KAFFEE - UND SCHON STELLT SICH DIESES BESONDERE GEFÜHL VON URLAUB EIN, SELBST WENN MAN NUR EINEN KURZEN ABSTECHER NACH LEER MACHT.

DAS LUV & LEE SPECIAL



Unsere Öffnungszeiten:
Täglich von 09.30 Uhr bis 18 Uhr
Samstags bis 14 Uhr
Sonntags geschlossen

SPIRITUOSEN

Klus

TABAKWAREN

In Emden startet Ihre Weltreise durch die Aromen von hochwertigem Whisky, Rum, Gin, Wein, edlem Brand und Zigarren!

Persönlicher Service ist unsere Leidenschaft, darum: Starten Sie Ihre kulinarische Weltreise und probieren Sie unsere besonderen Schätze.

Genusswelt Klus • Große Straße 14, 26721 Emden

25 JAHRE
SÜRKEN
AM HAUPTKANAL IN PAPENBURG

20% AUF UHREN, SCHMUCK
& BRILLENGLÄSER
20. – 29.11.25

AUCH IN ASCHENDORF, DÖRPEN & WEENER

25 JAHRE SÜRKEN AM HAUPTKANAL –
EIN VIERTELJAHRHUNDERT VOLLER LEIDENSCHAFT
FÜR UHREN, SCHMUCK, AUGENOPTIK UND HÖRAKUSTIK.

WIR SAGEN DANKE!

www.suerken.de



AUF DER SUCHE NACH WEIHNACHTSGESCHENKEN?

Dann schenke deinen Lieblingsmenschen oder auch dir selber eine Auszeit und Entspannung mit dem Gutschein der Friesentherme Emden. Die Gutscheine sind vor Ort und jederzeit - auch last minute in unserem Onlineshop erhältlich unter: **www.friesentherme-emden.de**



ADVENT IM PARK

Die Premiere war im letzten Jahr. Damals hatten die Jugendlichen, jungen Erwachsenen und Mitarbeiter der Jugendhilfeeinrichtung Leinerstift in Großefehn den schönen „Kulturpark“ an der Bundesstraße 72 in Großefehn zum ersten Mal dafür genutzt, weihnachtliche Stimmung zu verbreiten. Und das ist ihnen perfekt gelungen. Kein Wunder, dass in der zweiten Auflage von „Advent im Park“ jetzt gleich zwei Tage für dieses Fest eingeplant werden. Am Wochenende des 6. und 7. Dezember ist es so weit; Beginn ist am Samstag um 16.00 Uhr. Stimmungsvoll kann man dann durch den weihnachtlich geschmückten, verwunschenen Park bummeln und sich dabei von Bratapfel- und Waffelduft, von Glühwein, Kakao, Feuerzangenbowle, Bratwurst und anderen kulinarischen Versuchungen anregen lassen.

ZWEI TAGE, ANGEFÜLLT MIT WEIHNACHTLICHEN ANREGUNGEN

Der „Kulturpark“ gehört mit dem vielbesuchten „Café im Park“ zum „Jugend- und Berufsatelier“ der diakonischen Einrichtung Leinerstift. Dort werden Jugendliche und junge Erwachsene mit schulischen und Entwicklungsproblemen im Bereich „Bildung, Beruf, Leben“ in verschiedenen Aufgabengebieten dabei unterstützt, ihren Lebensweg zu finden. Arbeits- und Entwicklungsmöglichkeiten gibt es etwa in den Bereichen Gärtnerei, Holzwerkstatt, Gastronomie oder Verkauf im gegenüberliegenden Backshop. Auch in der Produktion von leckeren Chutneys, Marmeladen und Gewürzmischungen unter dem Produktnamen „Feiner Leiner“ machen die jungen Menschen konkrete Arbeits- und Produktionserfahrungen. Und: Sie erfahren dabei, dass sie „etwas können“.

Mario Buss vom „Café im Park“ betreut einen Teil dieser jungen Menschen. Er erzählt von Nancy, einem autistischen Mädchen. Sie saß lange Zeit still in einer Ecke des Cafés und beschäftigte sich mit Handarbeiten. Dabei beobachtete die junge Frau alles, was im Café und um sie herum passierte. Aber sie brauchte offensichtlich einfach Zeit, um sich auf die neue Situation einlassen zu können. Irgendwann wollte sie in der Küche mithelfen. Buss: „Ich habe ihr vorgeschlagen, sie könnte Hackfleischbällchen formen.“ Die sollten dann am nächsten Tag beim umfangreichen Frühstücksbuffet angeboten werden. „Das Mädchen blühte bei dieser sinnvollen praktischen Arbeit richtig auf. Das Blech mit den kleinen Frikadellen war so schnell voll, da konnte man gar nicht gegen gucken“, erzählt Buss begeistert. Über so etwas freue er sich immer sehr.

MAN BRAUCHE HALT EINE GEWISSE GELASSENHEIT IM UMGANG MIT VERHALTENSANFFÄLLIGEN SCHÜLERN. FÜR IHN SEI ES JEDENFALLS IMMER WIEDER FASZINIEREND, WIE AUCH MENSCHEN MIT EINEM DEFIZIT PLÖTZLICH TOLLE TALENTE ZEIGTEN UND MIT VIEL FREUDE AUFGABEN ERLEDIGTEN.

Wenn diese Jugendlichen ihre Arbeit gut bewältigen und stolz auf das Geleistete seien, stärke das ihr Selbstvertrauen und das wichtige Gefühl, etwas zu leisten und so natürlich auch positive Rückmeldungen zu erhalten. Erste wichtige Schritte und ein optimales Lernfeld für ein selbstbestimmtes Leben.

Die Produkte, die bei „Bildung, Beruf, Leben“ hergestellt werden und die im „Café im Park“, im gegenüberliegenden Backshop, in mehreren Hofläden oder etwa im „Nah & Gut“-Markt in Loga verkauft werden, sind natürlich auch beim „Advent im Park“ zu bekommen. An vielen Ständen zeigen die Betreuten so, was sie können. Wer mag, kann neben all diesen Angeboten auch einen frisch geschlagenen Weihnachtsbaum kaufen

oder sich am Stand der „Tafel“, von „Sea Watch“ oder dem „Bündnis für Demokratie“ über deren Arbeit informieren. Auch die Fehntjer Kirchengemeinde und die örtliche Feuerwehr sind dabei, wenn es um das Schaffen weihnachtlicher Stimmung geht.

Das Auricher Puppentheater „Lazarett“ wird sich mit geführten Puppen unter das Publikum mischen. Alles in allem zeigt das Leinerstift wie im ganzen Jahreslauf auch mit der Veranstaltung „Advent im Park“, wie stark Kinder, Jugendliche und Mitarbeiter in der Gemeinde eingebunden und verwurzelt sind. Und natürlich ist das eine oder andere ungewöhnliche Weihnachtsschnäppchen beim Bummel durch den schönen Park für die Bescherung am 24. Dezember zu erstehen.

DAS LUV & LEE SPECIAL



LUV&LEE verlost in Zusammenarbeit mit dem Leinerstift zwei Gutscheine zu je 50,00 €. Diese können vor Ort z.B. für das Frühstücksbuffet eingesetzt werden. Weiterhin werden zwei Geschenkekisten von den hauseigenen Produkten der Jugendwerkstatt zu je 70,00 € verlost. Wer gewinnen will, schreibt bis zum 17. Dezember eine Email an kontakt@luv-und-lee.info!

Für alle, die von Herzen schenken.

Auch in Ihrer Nähe:
Thalia in Aurich, Wittmund,
Borkum, 2x in Leer

**Jetzt
Geschenke
entdecken**

Thalia Emden
Am Stadtgarten 11
26721 Emden

Öffnungszeiten:
Mo - Sa 9:30 – 18 Uhr

Thalia



„DEN EINZELHANDEL WIRD ES AUCH NOCH IN 25 JAHREN GEBEN“

SCHMUCK-EINZELHÄNDLER ZUM
GESCHÄFT IM ONLINE-WETTBEWERB

Sind Sie schon fündig geworden auf der Suche nach Weihnachtsgeschenken? Wie wäre es für die Liebste oder den Liebsten mit einer schönen Kette oder einer neuen Uhr? Wie läuft der Handel mit Schmuck in Zeiten gestiegener Lebenshaltungskosten? LUV&LEE war mit vielen Fragen zu Gast bei Petra und Karl-Heinz Sürken, die fünf Geschäfte in Papenburg, Aschendorf, Weener, Lathen und Dörpen betreiben.



In diesem Jahr feiert das Familienunternehmen 25-jähriges Bestehen. Der Vater von Karl-Heinz Sürken gründete einst in Aschendorf als selbstständiger Uhrmachermeister das Unternehmen, 1984 wurde der Betrieb um den Bereich der Augenoptik erweitert. Seit den 1990er-Jahren wurden unter der Führung von Karl-Heinz und Petra Sürken Filialgeschäfte mit Uhren, Schmuck und dem Bereich der Hörakustik eröffnet.

Uhrmachermeister, Hörakustik- und Optikermeister Karl-Heinz Sürken führt das Unternehmen mit seiner Frau Petra mit großer Leidenschaft und Hingabe, stellt aber im Gespräch mit LUV&LEE schnell klar:

„DAS GESCHÄFT HAT SICH IN DEN VERGANGENEN ZEHN, FÜNFZEHN JAHREN SEHR STARK GEWANDelt. BERATUNGSKLAU IN KONKURRENZ MIT DEM INTERNET GIBT ES AUF BEIDEN SEITEN.“

Damit meint er in erster Linie das altbekannte Phänomen, dass Kunden sich zunächst im lokalen Handel persönlich beraten lassen, um dann doch zu möglicherweise günstigeren Preisen online zu shoppen. „Es kommt aber tatsächlich auch noch vor, dass Kunden sich

zunächst im Internet informieren, um dann lokal zu kaufen, was natürlich für uns die bessere Variante ist“, sagt Sürken.

Als Händler von Uhren und Schmuck namhafter Marken befindet sich der Einzelhändler jedoch mittlerweile auch in Konkurrenz mit den Herstellern der Produkte. Seine Frau Petra, gelernte Sparkassenkauffrau, die sich in alle Produktbereiche über die Jahre mit großer Hingabe eingearbeitet hat und so seit mehr als 30 Jahren in der Branche arbeitet, erklärt: „Einige Hersteller gestalten ihre Preise in ihren eigenen Onlineshops auch so, dass wir als Einzelhändler bei den Geschäften außen vor bleiben und der Kunde eben gewisse Produkte, beispielsweise ein spezielles Uhrenmodell, nur direkt beim Hersteller kaufen kann.“ Die Kunden des Paares und ihrer rund 40 Mitarbeiter in den verschiedenen Filialen schätzen Sürken zufolge vor allem die persönliche Beratung und das durch regelmäßige Schulungen fundierte Fachwissen in den einzelnen Bereichen. „So hebt man sich heutzutage vom Onlinehandel ab“, sagt Karl-Heinz Sürken.

Durch den stark gestiegenen Goldpreis – in den vergangenen Jahren stieg der

Wert pro Unze um mehr als 100 Prozent – sehen die Einzelhändler in ihren Geschäften einen deutlichen Umsatz beim Verkauf von Modeschmuck, „der aber nahezu komplett durch die Umsätze beim Verkauf von höherwertigem Schmuck aufgefangen wird“, wie Karl-Heinz Sürken beschreibt. Petra Sürken ergänzt: „Wer sich etwas leisten möchte, auch wegen der Wertstabilität von Goldschmuck, der leistet sich eher ein vergleichbar teures Stück als den Modeschmuck.“

Wie sich das Weihnachtsgeschäft 2025 entwickelt, müssen die Geschäftsleute noch abwarten, blicken aber zufrieden auf das 25-jährige Bestehen ihres Unternehmens zurück und positiv in die Zukunft. „Wir sind breit aufgestellt mit unseren verschiedenen Geschäftsfeldern und können somit vom Säugling bis zum Greis alle Generationen mit unseren Produkten bedienen. Häufig kauft eben derjenige, der von uns eine Brille bekommt, hier aufgrund seiner privaten Leidenschaft auch eine Uhr oder später die Trauringe. Das ist ein gesunder Mix“, sagt Karl-Heinz Sürken. Gemeinsam mit seiner Frau hat er eine „große Leidenschaft für das Bedienen von Menschen.“ Hochzeitspaare schicken nach dem Kauf der Trauringe in ihrem Geschäft im

Anschluss an den großen Tag eine Dankeskarte.

Ihr Mann blickt optimistisch in die Zukunft – trotz Onlinehandel: „Ich glaube, dass es den Einzelhandel auch noch in den nächsten 25 Jahren geben wird, aber er wird sich weiter verändern. So, wie die Kneipe an der Ecke verschwindet, wird auch der Einzelhandel vor der Haustür ausgedünnt. Wenn aber die Liebe zum Produkt bleibt, wir vor allem an unsere Kunden, aber auch an unsere Mitarbeiter und an uns selbst denken und noch ein Schuss Glück mit im Spiel ist, dann wird es auch weitergehen“, sagt Karl-Heinz Sürken.

„Das sind für mich sehr schöne Momente, wobei ich genau weiß, warum ich das liebe, was ich mache“, sagt Petra Sürken.





„DER JOB IST DER SCHÖNSTE AUF DER WELT“

LUV&LEE TRAF DEN WEIHNACHTSMANN

Er bringt Kinderaugen zum Leuchten, er sorgt bei Passanten in der Fußgängerzone für ein Lächeln und er ist begehrtes „Fotomodell“ in einem Modehaus: der Weihnachtsmann. LUV&LEE hat den Leeraner Weihnachtsmann Heinz Fürup getroffen, der seit 25 Jahren in die Rolle schlüpft. Was treibt ihn an und was ist für ihn das Besondere daran, als Weihnachtsmann aufzutreten?



und machte es auf die Probleme des Zuckerkonsums aufmerksam. „Im Februar rief mich die Mutter an und wollte wissen, was ich mit ihrer Tochter besprochen hätte; denn die Kleine äße jetzt weniger Süßes und sie käme beim Kauf von Zahnpasta nicht mehr hinterher.“

DER JOB ALS WEIHNACHTSMANN IN LEER IST FÜR DEN RENTNER BEI ALL DEN SCHÖNEN MOMENTEN IN JEDEM FALL ZEITINTENSIV.

Vom 1. bis zum 24. Dezember ist Fürup jeden Tag im Einsatz, an Nikolaus sogar im doppelten Sinn, denn dann tauscht er das Weihnachtsmannkostüm gegen Mitra und Bischofsstab und wird zum Nikolaus. „Dann werde ich sogar von

Für unseren Fototermin schlüpft der 68-Jährige in den dicken roten Mantel mit dem weißen Kragen und den goldenen Knöpfen. „Das Kostüm habe ich mir aus Amerika bestellt“, sagt Fürup. In den USA wurde „Santa Claus“ vor allem in der Mitte des 19. Jahrhunderts als Werbefigur etabliert. Für große Popularität sorgte die Coca-Cola Company ab 1931 durch eine Weihnachtsmann-Darstellung in einer Werbekampagne.

In Leer verkörpert der Sedelsberger Heinz Fürup den Weihnachtsmann nun schon im dritten Jahr. Zwischen dem 1. und dem 24. Dezember ist er in der Innenstadt unterwegs, macht unzählige Fotos mit Kindern und Erwachsenen, sogar eine „Fotosession“ im Modehaus Leffers gibt es bis zum 23. Dezember jeden Nachmittag ab 16.30 Uhr. „Der Höhepunkt ist aber jeden Abend um 17 Uhr das Öffnen der Türchen des großen Adventskalenders. Dann werden auch gemeinsam Lieder gesungen oder Kinder können ein Gedicht vortragen“, erklärt der Rentner.

Angefangen hat er vor einigen Jahren in seiner Heimatgemeinde als Nikolaus. „Ich bin am Nikolaustag im Oldenburger Raum, im Ammerland und in Ostfriesland von Haus zu Haus gegangen und habe die Kinder besucht“, erinnert er sich.

Es sei ganz banal gewesen, irgendwann habe es geheißen: „Mach doch auch den Weihnachtsmann!“ So kam Heinz Fürup zu diesem ganz besonderen „Rentnerjob“.

Wer mit ihm über diese weihnachtliche Aufgabe spricht, merkt schnell, wie viel Herzblut und Leidenschaft für den legendären Mann mit weißem Bart, roter Kluft und Gabensack in ihm stecken. „Das ist für mich die schönste Zeit des Jahres. Ich zehre noch lange danach davon, dass ich in diesen Wochen Menschen glücklich machen kann. Das ist einfach Friede und eine heile Welt, auch wenn es auch für mich viele emotionale Momente gibt; denn die Kinder erzählen viel.“ Näher ins Detail gehen möchte Fürup dazu nicht. Der Weihnachtsmann ist eben diskret.

Er erinnert sich an eine Begebenheit aus der Zeit, als er Heiligabend als gebuchter Weihnachtsmann zu den Familien gefahren ist. „Eine Mutter von zwei Kindern sagte mir, ich müsste mit ihrer Tochter schimpfen, weil sie immer so viel Süßes isst. Ich habe ihr direkt deutlich gemacht, dass ich nicht mit den Kindern schimpfe, und ihr gesagt, sie solle sich mal auf mich verlassen.“ Fürup sprach mit dem kleinen Mädchen



Die Gespräche mit den Kindern sind für ihn entscheidend. „Man muss freundlich und empathisch sein und auf die Kinder zugehen können“, sagt Fürup.

einem kleinen Engel begleitet. Das schöne Gefühl, den Kindern eine Freude zu machen, bleibt aber auch als Nikolaus“, berichtet Fürup, dem die Kinder in beiden Rollen von ihren Wünschen zum Fest erzählen. Die Vorstellungen hätten sich sehr gewandelt. Während vor 25 Jahren bei den Mädchen noch Puppen und bei den Jungen ferngesteuerte Autos gefragt waren, sind heute mehr und mehr elektronische Geräte zum

Spielen auf den Wunschzetteln. Heinz Fürup will weitermachen, solange es seine Gesundheit zulässt. Bei unserem Fototermin in der Leeraner Innenstadt wurde er bereits im November um Selfies gebeten und sorgte für ein Lächeln im Alltag. „Der Job ist der schönste, den es gibt auf der Welt“, sagt Fürup aus voller Überzeugung. LUV&LEE meint: Im Advent nach Leer fahren und einen leidenschaftlichen Weihnachtsmann erleben!





„ORDNUNG MUSS EINFACH SEIN“

SVENJA KASTE AUS SCHORTENS IST AUFRÄUMEXPERTIN UND ORDNUNGSCOACH

Svenja Kaste weiß, warum sich das Ausmisten gut anfühlt – die 44-Jährige arbeitet seit 2021 als Ordnungskoach und bringt Struktur ins häusliche Chaos. Volle Schränke, bunte Wäscheberge und überquellende Schubladen in Wohnzimmer und Küche – so sieht der Berufsalltag von Svenja Kaste aus.



Seit 2021 bringt die gelernte Immobilienkauffrau und zweifache Mama Ordnung und Ästhetik in die Wohnungen ihrer Kundinnen und Kunden – seit November 2024 ist Kaste sogar TÜV-zertifizierte Ordnungsexpertin. Ihr Unternehmen SHE (Svenjas Home Edit) läuft mittlerweile so gut, dass sie zwei weitere Mitarbeiter einstellen konnte.

Die Idee zum Ordnungskoach entstand Kaste zufolge im Lockdown. „Ich langweilte mich und begann, aufzuräumen und neue Strukturen bei uns zu Hause aufzubauen. Nach und nach habe ich jeden Raum angefasst und war völlig aus dem Häuschen, als ich sah, wie gut sich das machte“, lacht die 44-Jährige. Ein Freund habe sie schließlich auf die Idee gebracht, ihre Ideen in die Tat umzusetzen und beruflich als Coach zu arbeiten. „Mein Ziel war es, jeden Monat einen Schrank aufzuräumen. Dass sich das Unternehmen so gut entwickelt, hätte ich niemals für möglich gehalten.“

Kastes Credo „Ordnung muss einfach sein“ wird jeden Tag gelebt. „Grundsätzlich bin ich ein fauler Mensch. Ich habe keine Lust, meine Sachen zu suchen oder den Überblick zu verlieren, deshalb muss Ordnung einfach sein. Selbst meine Kinder sind gut strukturiert.“ Im Urlaub hat sich die gebürtige Friesin

allerdings schon einmal dabei ertappt, wie sie die Küche in ihrer Ferienimmobilie umräumen wollte. „Schnell wollte ich alles umstellen, habe dann aber selbst gemerkt, wie verrückt das ist“, lacht sie.

„DAS ZEIGT ABER AUCH, WIE SEHR ICH MICH MIT MEINEM JOB IDENTIFIZIERE. MAN BENÖTIGT FÜR DIESE AUFGABE EINE ORDENTLICHE PORTION FEINGEFÜHL, MUSS SEHR SENSIBEL SEIN, ABER AUCH EIN GESPÜR DAFÜR MITBRINGEN, WIE WEIT MAN GEHEN KANN, WENN BEISPIELSGEWEISE NOCH TRAUMATISCHE EREIGNISSE NICHT WEIT ZURÜCKLIEGEN.“



„Den Spruch ‚Ordnung ist das halbe Leben‘ kennen so gut wie alle.“

Svenja Kaste zufolge hilft Ordnung dabei, Strukturen zu schaffen. „Ich sortiere fremde Unterlagen, räume Kleiderschränke und Vorratskammern aus- und wieder ein, verstaue Nutzloses in Tüten und bringe es durch die Haustür in den Müll oder am Ende viele Sachen zu sozialen Einrichtungen. Ich spüre dabei oft viel Erleichterung bei meinen Kunden, aber manchmal sind auch Tränen dabei, wenn zum Beispiel das Kochbuch der Mama, die kürzlich verstorben ist, weg soll.“

In der Region Friesland ist Svenja Kaste die Einzige, die diese außergewöhnliche Dienstleistung anbietet. „Meine Kunden sind in der Regel gut situierte Leute, die vor allem Unterstützung im Papierkram benötigen oder eben mal alles ‚chic‘ haben wollen. Oft bekomme ich die Unterlagen für die Steuererklärung in einem Umzugskarton.“ Die Aufräumexpertin weiß außerdem, dass es wichtig ist, Grenzen zu kennen. „Es gibt Krankheitsbilder wie das der sogenannten Messies- da bringe ich mich nicht ein; hier müssen Profis wie Psychiater weiterhelfen.“

Ich helfe meinen Kunden, an der richtigen Stelle anzufangen, und teile die Aufgaben in machbare Häppchen auf, um das Projekt Schritt für Schritt

abzuschließen.“ Man sollte sein Ordnungsprojekt laut Kaste vor allem nicht für andere, sondern für sich selbst durchführen. Viele ihrer Kunden kommen aus der Region. „Ich bin aber auch flexibel, was den Arbeitsort angeht. Es kommt halt darauf an, was Kunden gewillt sind zu bezahlen. Im Januar fahre ich zu einem Kunden nach Magdeburg und online arbeite ich für eine Kundin aus Nürnberg.“

Für Svenja Kaste ist das Aufräumen nicht nur ein Job, sondern eine absolute Herzensangelegenheit. „Wenn ich mit meinen Kunden ein gemeinsames Ziel erarbeitet habe und sehe, wie glücklich sie mit dem Ergebnis sind, könnte ich platzen vor Stolz. Ich bin froh, meine Idee zu einem erfüllten Beruf umgewandelt zu haben.“

Weitere Informationen über die Arbeit von Svenja Kaste gibt es auf ihrer Webseite (Svenjas Home Edit) oder auf Instagram. Zusätzlich können Interessierte einmal im Jahr anlässlich des „World Organizing Day“ eine Pro-Bono-Aktion (professionelle Arbeit ohne Bezahlung) gewinnen. Dafür gibt es im nächsten Jahr eine Bewerbungsmöglichkeit, die im Frühjahr startet.

ANTIK CAFÉ

HAUSGEMACHTE KUCHEN- & TORTENSPEZIALITÄTEN

In der Adventszeit verwandelt sich unser Café in kleines Weihnachtswunderland. Dann erwarten Sie viele saisonale Leckereien von unserer Bratapfeltorte, Zimtstern-Torte, Winterpflaumen-Torte, Spekulatius-Torte u.v.m. bis hin zu einer Auswahl hausgemachter Weihnachtsplätzchen und Stollen. Natürlich servieren wir auch unseren beliebten und hausgemachten Eierpunsch!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Baur

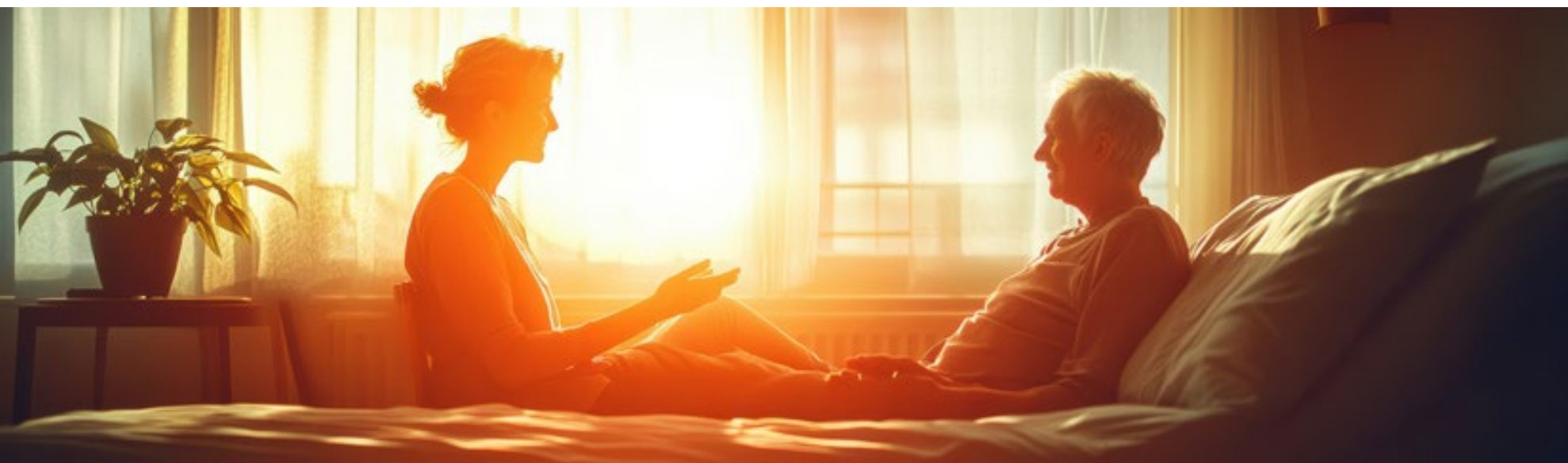
ANTIK CAFÉ LEER, BRUNNENSTRASSE 27, 26789 LEER | TELEFON: 0491 - 3616
INFO@ANTIKCAFE-LEER.DE | WWW.ANTIKCAFE-LEER.DE





„DIE DANKBARKEIT GLEICHT DIE BELASTUNGEN AUS“

DIE ARBEIT IN DER PALLIATIVMEDIZIN



Der Papenburger Mediziner Dr. Volker Eissing, Bea Sancak und Melanie Backmeyer arbeiten Tag für Tag mit sterbenskranken Menschen für den Palliativstützpunkt „Die Brücke“. LUV&LEE hat hinter die Kulissen ihrer Arbeit geschaut und beeindruckende Menschen kennengelernt, die für einen würdevollen letzten Gang „ins Licht“ arbeiten.

Eissing ist seit 33 Jahren als Mediziner in Papenburg tätig und hat über die Jahrzehnte ein großes hausärztliches medizinisches Versorgungszentrum im Stadtteil Obenende aufgebaut. Für ihn sei die palliativmedizinische Versorgung schon immer Teil seiner Arbeitsauffassung gewesen, sagt Eissing im Gespräch mit LUV&LEE. Auch über die Weihnachtstage ist das Team der „Brücke“ in Bereitschaft und für seine Patienten da.

Ein insgesamt zehnköpfiges Team versorgt von Papenburg aus unheilbar Kranke. Koordinatorin für das Team ist Bea Sancak. Sie und ihre Kolleginnen, darunter Melanie Backmeyer, betreuen Patienten bis in den Landkreis Cloppenburg. Die Menschen, um die sich das Team der „Brücke“ kümmert, haben maximal noch ein Jahr Lebenszeit vor sich.

„Oftmals betreuen wir Krebspatienten, Menschen, die an der Lungenkrankheit COPD leiden oder an ALS, einer Krankheit, die das zentrale Nervensystem betrifft“, erklärt Sancak.

Den Unterschied zu einem herkömmlichen Pflegedienst, bei dem die Pflegefachkräfte die Patienten in einem zeitlich genau definierten Rahmen versorgen müssen, beschreibt die Papenburgerin, deren Eltern aus der Türkei stammen, ganz pragmatisch: „Wir haben den Menschen voll im Blick und achten niemals auf die Zeit.“

Auch für ihre Kollegin Melanie Backmeyer, die früher als Pflegedienstleitung „Pflegepersonal gegen die Uhr eingeteilt“ hat, wie sie es selbst beschreibt, ist die Palliativarbeit eine Herzensangelegenheit.

„Ich wollte nicht vom Schreibtisch aus irgendwen einteilen, sondern etwas bewirken. Das kann ich hier, auch wenn die Zeit mit den Patienten von Anfang an sehr begrenzt ist. Wir erfüllen aber unseren Auftrag, den Menschen einen Abschied in Würde zu ermöglichen und jeden Tag, den sie haben, noch besser als den vorherigen zu gestalten“, sagt die 53-jährige Esterwegerin.

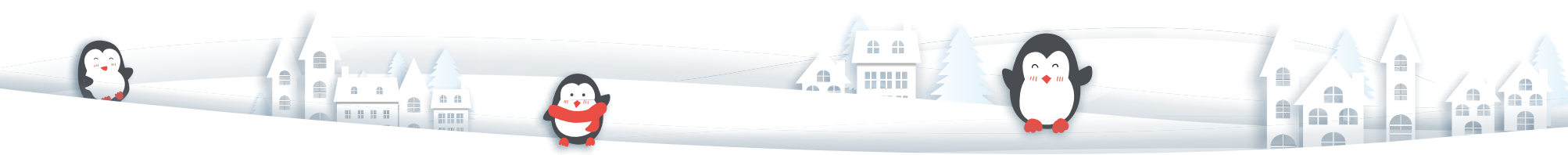
Volker Eissing betont, es sei in der Arbeit mit Palliativpatienten wichtig, „gründlich“ zu sein. Das gelte vor allem für den Umgang mit der medizinischen Diagnose, den Therapieformen und den Heilungschancen der Menschen. „Wir sprechen offen und ehrlich mit Betroffenen und Angehörigen und signalisieren den Patienten von Beginn an, dass wir rund um die Uhr – auch an Weihnachten und sonstigen Feiertagen – für sie da sind. Wir wollen den Schwerkranken die Botschaft mitgeben, dass es nach dem Tod nicht vorbei ist. Daher beten wir auch mit den Patienten, wenn sie es wollen“, so der Mediziner, der selbst, wie er sagt, im Glauben die Kraft für seine Arbeit findet.

Bea Sancak ist gläubige Muslimin, betet aber auch das „Vater unser“ mit ihren Patienten. „Es geht aber gar nicht um die Religion oder primär um den Glauben, es geht einfach darum, den Menschen Halt zu geben. Wir sind für sie nach der Diagnose der unheilbaren Krankheit der Kompass auf den letzten Metern des Lebens“, sagt sie.

Die Arbeit mit Palliativpatienten beginnt mit einer Übersicht über alle medizinischen Daten, den Pflegegrad und in

Abstimmung mit dem behandelnden Arzt über die Therapiemethoden. „Wir besprechen aber ebenso bürokratische Aspekte, wie die Frage nach einer Patientenverfügung – auch mit den nächsten Angehörigen“, berichtet Sancak. „Relativ schnell“ müsse es dann aber auch einfach nur darum gehen, für den Menschen da zu sein und ihm einen Tod im vertrauten Umfeld zu ermöglichen. „Der Patient muss einfach von Anfang wissen, dass es einzig und allein um ihn geht“, verdeutlicht sie. Viele hätten in den letzten Wochen und Monaten ihres Lebens große Angst davor, im Krankenhaus sterben zu müssen, weil für vermeintlich dringende Behandlungen eine stationäre Aufnahme notwendig wäre. Hier kann das Team der „Brücke“ helfen. „Wenn beispielsweise bei Wasser in der Lunge punktiert werden muss oder aufgrund einer Chemotherapie Blutarmut auftritt, dann können wir die Patienten zu Hause punktieren oder eben auch zu Hause die Blutkonserve anlegen. Das wissen nur recht wenige und somit hören wir oft, dass einige Familien von Schwerstkranken bereuen, nicht eher den Kontakt zu uns gesucht zu haben“, sagt Sancak, die vor ihrer palliativen Arbeit lange als Altenpflegerin im Papenburger Alten- und Pflegeheim „Johannesstift“ tätig war.

Auf „den letzten Metern des Lebens“ geht es Eissing zufolge auch immer darum, Wünsche zu erfüllen. „Sterben ist nicht einfach, wenn die Menschen das Gefühl haben, dass noch so vieles unerledigt und unausgesprochen ist. Wir entlocken ihnen das in Gesprächen,



DAS LUV & LEE SPECIAL



AOK 

Jetzt bis zu
2.000 €
extra für
Mehrleistungen*
bei 4 Familien-
mitgliedern!

Familiengesundheit neu gestalten.

Mit starken Mehrleistungen* und Services.

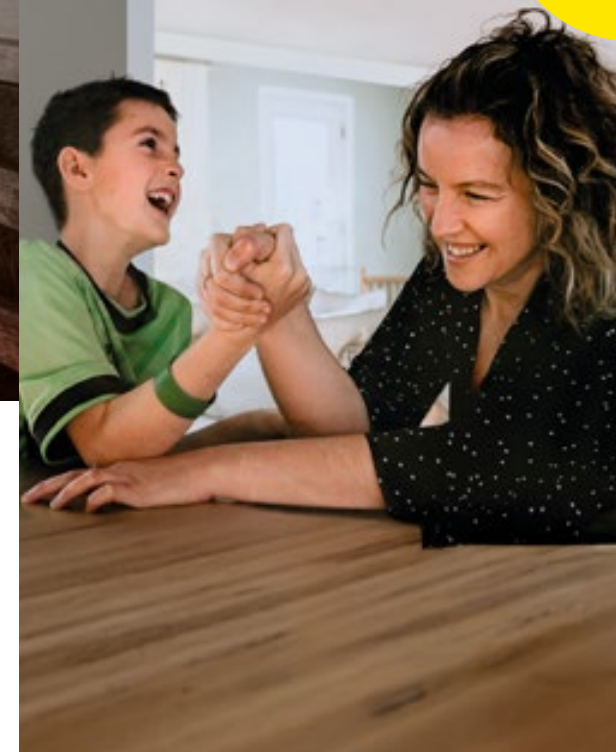
Profitieren Sie von vielen Extras für Ihre Familiengesundheit wie z. B. von zwei professionellen Zahnreinigungen pro Jahr und Osteopathie, individuellen Wahlтарifen und einem attraktiven Bonussystem.

* So funktioniert's: Wir erstatten die Kosten für Rechnungen zu 80%, bis zu 500 Euro im Jahr pro Versicherten für alle Mehrleistungen zusammen.



Jetzt scannen,
mehr über unsere
Leistungen erfahren
und wechseln.

AOK Niedersachsen
Die Gesundheitskasse.

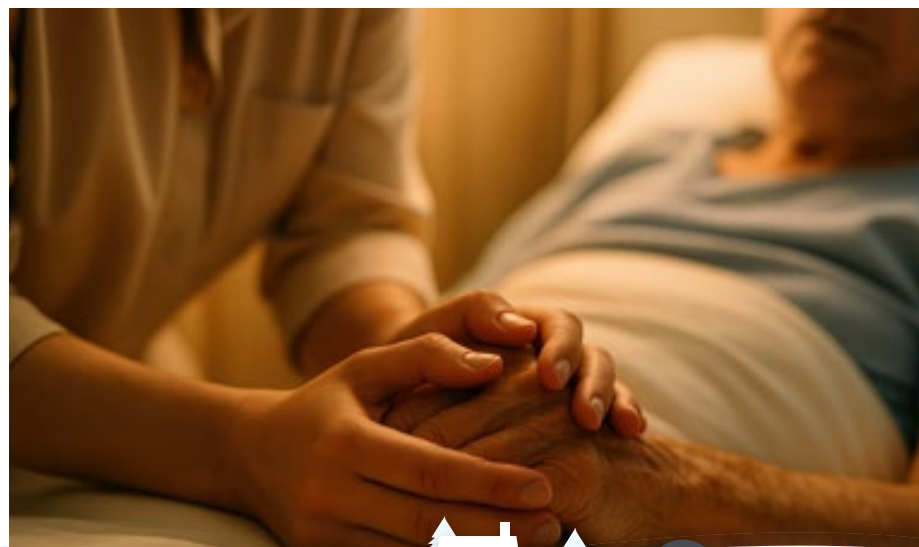


sodass sie sich von der Last befreien können“, sagt Eissing und erinnert sich zugleich an eine schwerstkranke Frau, die mit allergrößter körperlicher Anstrengung an der Hochzeitsmesse einer guten Freundin teilnehmen wollte. „Ich habe in der Kirche das Mikrofon übernommen und der Hochzeitsgemeinde gesagt, dass sie sicher alle für das Brautpaar tolle Geschenke hätten, jedoch ein sehr wichtiges Geschenk in der ersten Reihe sitzt. Es sind viele Tränen geflossen, aber die Patientin und das Hochzeitspaar waren sehr glücklich. Am Tag nach der Hochzeit ist die Patientin gestorben.“ Er habe mit seinem Team auch schon nach unehelichen Kindern von Schwerkranken gesucht und sie mit Vater oder Mutter, zu denen jahrelang kein Kontakt herrschte, zusammengebracht. „Einige Menschen sind daraufhin leichter gestorben. Wir finden diese Schlüssel, die dafür sorgen, dass die Patienten, bildlich gesprochen, auf die andere Seite des Flusses, über die Brücke ins Licht gehen können“, verdeutlicht der 64-Jährige.

den Patienten, aber das muss auch sein. Wir müssen und dürfen unsere Gefühle nicht verstecken“, betont der Arzt.

Bea Sancak, Melanie Backmeyer, Volker Eissing und das Team des Palliativstützpunktes „Die Brücke“ arbeiten weiter mit viel Hingabe, Leidenschaft und Liebe daran, Menschen auf ihrem Weg zum Tod zu begleiten. „Die Belastung durch den Tod findet bei mir immer einen Ausgleich durch die Dankbarkeit der Patienten“, sagt Bea Sancak. Ihre Kollegin Melanie Backmeyer schaltet bei langen Spaziergängen mit ihrem Hund ab; Schicksale und die „besonderen Momente zwischen Himmel und Erde“ nehmen aber alle vom Palliativstützpunkt mit in ihr Leben – und sind dennoch bereit und für die Menschen da, „die bald hinaus ins Licht gehen werden“.

Die „Brücke“-Mitarbeiter erleben aber auch tragische Momente in ihrer täglichen Arbeit. „Eine schwangere Frau war mit 36 Jahren sterbenskrank, sie wollte unbedingt ihr Kind zur Welt bringen, hat es aber nicht mehr geschafft und ist in der 20. Schwangerschaftswoche verstorben; mit ihr das ungeborene Kind“, berichtet Mediziner Volker Eissing und ist dabei noch immer sichtlich ergriffen. „Wir weinen alle viel, wir weinen auch mit



Unser Medikamenten-Lieferservice! Bequem und einfach Medikamente erhalten.

AVIE

Apotheken in Papenburg

Unser Service für Ihre Gesundheit:



Bestellen Sie heute und erhalten Sie Ihre Medikamente **am selben Tag.**



Wir liefern kostenlos in Papenburg, Aschendorf und Westoverledingen.



Wir sind jederzeit gerne **mit fachlicher Kompetenz für Sie da:** ob vor Ort, telefonisch oder digital.



VIEL GUTES.

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

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

Inhaberin:
Dr. Annemarie Dengler e. Kfr.



WENN AUCH EIN KAPITÄN FEUCHTE AUGEN BEKOMMT

EIN CREWMITGLIED ERLEBT WEIHNACHTEN
AUF EINEM KREUZFAHRTSCHIFF



Weihnachten weg von zu Hause – warum nicht? Mit den Liebsten in den Skiurlaub oder in ein schönes Hotel irgendwo, mit tollem Service und gutem Essen...Oder über die Festtage auf einem Kreuzfahrtschiff. Alles klingt reizvoll. Wie es aber ist, Weihnachten als Crewmitglied auf einem Kreuzfahrtschiff weit weg von der eigenen Familie zu verbringen, hat der Wahlostfriese Thomas Gleiß mehrfach erlebt.

Der gebürtige Frankfurter kam vor 15 Jahren nach Ostgroßefehn im Landkreis Aurich und hat dort mit seiner Frau und seinen beiden Söhnen mittlerweile seinen ganz persönlichen Heimat-hafen gefunden.

Hin und wieder muss er als „Corporate Cruise Director“ auf die Schiffe des Bonner Veranstalters Phoenix Reisen – bekannt durch das ZDF- „Traumschiff“, die MS Amadea oder die MS Artania aus der Doku-Soap „Verrückt nach Meer“.

Thomas Gleiß hat jetzt deutlich mehr Freizeit und damit mehr Zeit für die Familie. Er ist nun für die Kreuzfahrtdirektoren der Flotte zuständig und nicht mehr fast sechs Monate am Stück an Bord eines Schiffes. „Die Fahrtzeit war irgendwann zu viel. Wenn dein Sohn dich fragt, wie lange du jetzt weg bist, und

du sagen musst, dass es fast ein halbes Jahr ist, musst du dich entscheiden“, sagt Thomas Gleiß rückblickend. Seefahrt auf Kreuzfahrtschiffen kennt er seit Ende der 1980er-Jahre.

Aufgewachsen als Sohn eines Entwicklungshelfers in Kairo, kam er im Alter von 16 Jahren nach Deutschland zurück und hatte „das Ziel, die Welt zu sehen“. Thomas Gleiß kann sich noch gut an sein erstes Weihnachten als Crewmitglied auf einem Kreuzfahrtschiff erinnern. „Das war zu einer Zeit, als mein Vater noch lebte, und als wir uns verabschiedete,

wussten wir, dass wir uns zu Weihnachten nicht sehen würden. Das war schon ein aufregendes Gefühl.“

Gegen Ende eines Jahres seien die Schiffe regelmäßig für Wartungsarbeiten in die Werft gegangen. „Wir kamen dann auf der Werft wieder an Bord und mussten erst alles wieder herrichten und ein kaltes Schiff weihnachtlich dekorieren“, erinnert sich Gleiß. Damals sei die Gästeklientel bei Weihnachtsreisen ganz anders als heute gewesen. „Wir hatten Menschen an Bord, vielfach Alleinreisende, die auf das Schiff gingen, um der Einsamkeit zu Hause zu entfliehen. Das hat sich im Laufe der Jahre gewandelt. Heute gehen Paare, vereinzelt natürlich weiterhin Alleinreisende, zu Weihnachten aufs Schiff, um sich bewusst bedienen und verwöhnen zu lassen.“

Für die Besatzung eines Schiffes war und ist es „Gala-Dauerstress“, wie Thomas Gleiß die Arbeit zu den besonderen Tagen im Jahr bezeichnet. „Heute bieten wir rund



Crewmitglieder neben dir auftauchen und du in den Reihen der Zuschauer beispielsweise einen älteren Menschen siehst, der vor einem halben Jahr noch mit seinem jetzt verstorbenen Partner an Bord war und nun allein dort sitzt, dann kann sich dem eigentlich niemand entziehen und auch ein Kapitän kann dann schon mal feuchte Augen bekommen“, sagt Gleiß.

IHM SEI ES IMMER WICHTIG GEWESEN, SEIN JUNGES TEAM AUF DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE VORZUBEREITEN: „JEDEM MUSS KLAR SEIN, DASS DANN AUCH KEIN TELEFONAT MIT DER FAMILIE MÖGLICH IST, GESCHWEIGE DENN ZEIT FÜR SICH SELBST. WIR FEIERN WEIHNACHTEN AN BORD IMMER MIT VERZÖGERUNG.“

So auch vor einigen Jahren an Bord der legendären MS Albatros, ebenfalls bekannt aus der TV-Doku-Soap „Verrückt nach Meer“: „Ich hatte damals eine schöne große Kabine und wir haben dort für mich und mein zwölköpfiges Team einen großen Tisch für ein gutes gemeinsames Essen aufgestellt. Auch einen kleinen, ganz kleinen Weihnachtsbaum gab es.



Untereinander wurde gewichtet, wir haben uns so eine kleine Freude zu Weihnachten gemacht und ein, zwei Stunden gemütlich zusammengesessen.“ So habe man als Team auch neue Kollegen, die das erste Mal weit weg von zu Hause Weihnachten erlebten, „gut aufgefangen“.

Thomas Gleiß kann so auf „viele schöne Weihnachtsreisen“ zurückblicken. Es sei selten etwas schiefgegangen und mit Kollegen, mit denen Gleiß bis zu 20 Jahre gemeinsam an Bord war, verbindet ihn teilweise bis heute eine Freundschaft.

IN DIESEM JAHR IST DER SEEFAHRER IN SEINEM GANZ EIGENEN HEIMATHAFEN ZUM FEST. MIT SEINEN SÖHNEN UND SEINER FRAU KATRIN WIRD DER WEIHNACHTSBAUM, „DER FÜR UNSER FRIESENHAUS BIS ZU DREIEINHALB METER HOCH SEIN KANN“, SELBST GESCHLAGEN UND AM 24. DEZEMBER GESCHMÜCKT.



„Durch die Kinder hat sich mein Weihnachtsfest natürlich stark verändert, wir genießen die Tage sehr“, sagt Gleiß. Am Weihnachtsabend wird gemeinsam gesungen. Ehefrau Katrin ist Sängerin, die Kinder spielen Schlagzeug und Gitarre und so gibt es zum Fest manches Mal auch ein Onlinekonzert via WhatsApp-Anruf für Gleiß' Schwager im fernen Los Angeles.

Auf die Zeit an Bord zu Weihnachten, die er heute „hin und wieder mit der Familie“ in seiner neuen Rolle als verantwortlicher Kreuzfahrtdirektor für die Phoenix-Schiffe erlebt, blickt Thomas Gleiß zufrieden zurück. „Weihnachten an Bord ist einfach wunderschön.“

DER LUV&LEE REZEPTTIPP: SCHWEINEROLL- BRATEN „ADVENTSZAUBER“

SCHNELL, EINFACH UND DABEI GARANTIERT ETWAS GANZ BESONDERES

Saftiges, zartes Fleisch und dazu schmackhafte Klöße, feine Bohnen mit Speck oder weihnachtlicher Rotkohl und dazu eine sämige, dunkle Sauce: Der Schweinerollbraten gehört zu den klassischen Weihnachtessen. Der Emder Metzger Ahlerich Stöhr verrät in LUV&LEE sein besonderes Rezept für die festliche Interpretation eines klassischen Gerichtes der deutschen Küche.

Zutaten::

1 Kilo Schweinerollbraten
„Adventszauber“
Gewürze
Suppengrün
Zwiebeln
Rotwein
Tomatenmark
Beilagen nach Bedarf: Kartoffeln,
Klöße oder Kroketten, Rotkohl,
Speckbohnen oder Feldsalat

Rezepttipp für vier Personen:

1. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Paprika einreiben. Das Suppengrün und die Zwiebeln putzen und in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch kräftig rundherum anbraten, herausnehmen und in dem Topf das Tomatenmark einrühren und mit dem Gemüse anschmoren.
2. Mit dem Rotwein ablöschen, das Fleisch dazugeben und im geschlossenen Topf ca. 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Öfter die Flüssigkeit kontrollieren und eventuell auffüllen. Beilagen parallel vorbereiten.
3. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen. Mit einem Pürierstab den Kochsud pürieren, andicken, eventuell nochmals abschmecken und über das in Scheiben geschnittene Fleisch geben.

DAS LUV & LEE SPECIAL



Natürlich..

Stöhr die Fleischerei

Himmlische Genußgarantie

Schweinerollbraten "Adventszauber" mit Kaisergemüse, Emmentaler, Schmand & Kochschinken gefüllt.
Gefüllter Schweinerücken "Italiano" mit Spinat, Mozzarella, Parmesan & eingel. Tomaten

... und viele andere leckere Köstlichkeiten



Emden • Mühlenstr. 50 • Tel. 0 49 21 / 2 31 32 • Fax 2 31 35 • www.fleischerei-stoehr.de



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 6. FEBRUAR. DANN IM HEFT: DAS GROSSE LUV&LEE KREUZFAHRTSPECIAL. WIR ZEIGEN URLAUBSTRENDS FÜR 2026 UND HABEN MENSCHEN AN BORD GETROFFEN. AHOI 2026!

KEINE LUV&LEE MEHR VERPASSEN!

Das Lifestylmagazin 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.

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 25.11.2025
Redaktionsschluss: 20.11.2025

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,
Mitarbeiter der Thalia Buchhandlung Emden

Gestaltung & Konzeption

Jan Wittke | Kommunikationsdesign
jan@janwittke.de

Druck

Rautenberg Druck GmbH
Blinke 8, 26789 Leer

Fotonachweis

Akka Fotografie - Akka Olthoff, Adobe Photos, Antik-Café Leer, Brandstätter Verlag, Biolandhof Sonnenschein, Christoph Assies, Diogenes, Janina Assies, Papenburg Kultur, Fischer Verlage, Graff und Mehr Reisen, Kunst und Kultur in Ostfriesland e. V., Lübbe Verlag, Knuth Verlag, dtv Verlag, Joachim Mittelstädt, Leinerstift, Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing der Stadt Emden GmbH, Papenburglocals GmbH, Tobias Bruns, ostfriesland.travel, Optik Sürken GmbH, Sandra Meinen, Sascha Perrone und Nina Stiller Photography, Phoenix Reisen GmbH, Schloss Clemenswerth Sögel, Piper Verlag, SHE Svenjas Home Edit, Tielko de Groot, Ullstein Taschenbuchverlag, NOVA MD.

Personalisierte Geschenke für jeden Anlass!

- ✓ Geburtstagsbanner
- ✓ Kindermesslatten
- ✓ Event-Banner

QR-Code scannen und Freude schenken!



Geburtstagsbanner **24**.de

SKODA



Škoda Superb Combi
ab **239,- € mtl.¹**

Abbildung zeigt Sonderausstattung gegen Mehrpreis.

Clever fahren. Clever rechnen. Mit Škoda Business-Leasing.

Niedrig laufende Kosten, clevere Ausstattungspakete und höchster Komfort kombiniert mit Flexibilität und Schonung der Liquidität – es gibt viele gute Gründe für Škoda Business-Leasing. Einer davon heißt Superb Combi Selection ab 239,- € mtl.¹ – perfekt abgestimmt auf die Anforderungen des Geschäftsalltags.

Wir wünschen frohe Weihnachten und ein paar zauberhafte Feiertage!

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 gewerbliche Einzelabnehmer bei Erwerb bis zum 31.12.2025. Škoda Superb Combi Selection 2,0 TDI 110 kW (150 PS) 7-Gang-DSG Kraftstoffverbrauch: kombiniert 4,9 l/100 km, CO₂-Emission gewichtet: kombiniert 130 g/km, CO₂-Klasse: D, Laufzeit 24 Monate, jährliche Fahrleistung 10.000 km, Fahrzeugpreis: 44.823,54 €, 24. mtl. Raten à 239,- €.

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

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



**Autohaus
Gebr. Schwarte**
wir sind nowag.com