

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten

SPECIAL

Das LUV&LEE Kulinarik-Special

KULTUR

Historisches Ostfriesland

EVENT-TIPP

Dorfpartie im Museumsdorf

GASTRO-TIPP

Georgische Küche in Emden

DER LUV&LEE BIO-HELD

Biohof Franzen aus Uplengen

KULTUR

Veranstaltungstipps von Papenburg Kultur

WIRTSCHAFT

Neue Flugverbindung ab Norddeich



Mehr als Meer erleben.



Finde dein Abenteuer in Ostfriesland für nur 1€ pro Strecke. Mehr Infos auf regiobus-nord.de/urlauberbus

DB Weser-Ems-Bus



LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

haben Sie schon angegrillt? Nein, noch nicht? Haben Sie sich denn mit Ihrem Lieblingsmenschen in diesem Jahr schon ein schönes Essen in einem gemütlichen Restaurant gegönnt? Auch dazu sind Sie noch nicht gekommen? Dann bieten wir Ihnen mit unserem neuen Kulinarik-Special auf jeden Fall reichlich Inspiration: von einfach bis edel, von gutbürgerlich bis georgisch. Hinter allen kulinarischen Stories stecken Menschen mit viel Leidenschaft für gutes Essen und Gastlichkeit.

Genießen Sie die Frühjahrsausgabe von LUV&LEE auch mit den perfekten Tipps für Ihre Freizeit in

den „Ankerplätzen“. Vielfältig, regional und kompakt. Jetzt beginnt die Zeit, wo wieder mehr im Freien möglich ist. Nutzen Sie das, was Ihnen der Nordwesten für Ihre Freizeit bietet.

Und denken Sie daran: Wenn Sie keine unserer Ausgaben im Jahr mehr verpassen möchten, abonnieren Sie LUV&LEE. Infos dazu gibt es auf der letzten Seite.

Viel Spaß beim Lesen wünscht Ihnen

Ihr Team von LUV&LEE

INHALT



- DIE LUV&LEE ANKERPLÄTZE AB** SEITE 5
- HIER IST ETWAS LOS IN DER REGION** SEITE 6
- GLÜCKLICHE TIERE AUS UPLENGEN** SEITE 8
- LESESTOFF AUS DER THALIA- BUCHHANDLUNG EMDEN** SEITE 12
- HISTORISCHES OSTFRIESLAND** SEITE 14
- FREIZEITPARK AM EMSDEICH IN NEUEM GLANZ** SEITE 22

- DAS LUV&LEE KULINARIK-SPECIAL** AB SEITE 24
- DER NACHWUCHSKOCH AUS PAPENBURG** SEITE 30
- DER KORN VON DER INSEL** SEITE 34
- CAFÉ UND RESTAURANT OSTERBURG IN DER KURMMHÖRN** SEITE 42
- SPEISEN WIE DIE WIKINGER IN GROSSEFEHN** SEITE 44



LUV & LEE – ANKERPLÄTZE



Endlich ist er wieder da: Der Frühling! Wir haben, wie gewohnt, eine kompakte Auswahl von Events im Nordwesten: von Papenburg bis zur Küste. Zusätzlich haben wir uns mit der Museumslandschaft in unserer Region beschäftigt und zusammengestellt, welche interessanten Museen sich wirklich für einen Besuch – auch für Einheimische – lohnen. Sie werden beeindruckt sein, welche musealen Schätze doch unmittelbar vor unserer Haustür schlummern.

Für Ihren nächsten Einkauf haben wir den Biohof Franzen in Uplengen besucht und erfahren, wie

Ackern ohne Gift funktioniert, wie artgerechte Tierhaltung aussieht und wie das Füttern auch ohne Antibiotika und Wachstumsförderer möglich ist.

Zu guter Letzt gibt es von den Expertinnen der Thalia Buchhandlung aus Emden die neuesten Buchtipps für ein paar gemütliche Lesestunden bei den ersten Sonnenstrahlen auf der heimischen Terrasse – oder wo Sie sonst noch gerne schmökern.

Genießen Sie den Frühling!



EVENTS UND MEHR



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

PAPENBURG

11. April, Oldiefete, Red River

Die Oldiefete des Jahres steht in den Startlöchern. Einlass ist ab 20 Uhr. Auf der Bühne stehen Sonic & Smoke, Queen-Rival-Show und Querbeat. Der Eintritt kostet 10 Euro.

16. April, 2. Kino Slam, Kino Papenburg

Neben Popcorn und Nachos werden erstklassige Performances geboten. Für Letzteres sorgen hochkarätige Künstler der Slamszene. Mit dabei sind Sven Hensel aus Bochum, Theresa Sperling aus Lingen und Laander Karuso aus Osnabrück. Start ab 19.30 Uhr. Tickets kosten 15 Euro und sind im Kino Papenburg erhältlich.

18. April, Rami Hattab – Der mit der Box tanzt-Tour 2026, Güterbahnhof

Mit seinem Hit „Goldener Handschuh“ gelang Rami Hattab der große Durchbruch. Nun kommt der Sänger nach Papenburg. Einlass ist ab 19.30 Uhr. Tickets im VVK ab 28 Euro. Tickets in Meyers Mühle oder an anderen VVK-Stellen.

19. April, 16. Citylauf Papenburg, Untenende

Papenburg wartet auf den Startschuss des 16. Citylaufes. Start ist um 11.45 Uhr. Der Hauptlauf findet erneut rund um Papenburgs Hauptkanal statt.

26. April, Frühlingsfest, Papenbörger Hus, Obenende

Beginn ist ab 14 Uhr auf der Von-Velen-Bühne. Programmpunkte sind u.a. die Einweihung der neuen Remise und die Schiffstaufer der „Jutta“. Nachmittags Livemusik mit stimmungsvoller Rockmusik. Ein buntes Event für Groß und Klein.

30. April, APEX Revival Party, Güterbahnhof

Eine Nacht voller Rockmusik und Erinnerungen an die legendäre Diskothek. Einlass ist ab 20 Uhr. Eintritt 10 Euro. Karten in Meyers Mühle oder anderen VVK-Stellen.

30. Mai, Malle Party, Güterbahnhof

Auch in Papenburg lässt sich Mallefeeling genießen. Die Malle Party Ballermann & Malle-Hits mit DJ ABRISS MICHA startet ab 21 Uhr. Eintritt 5 Euro. Karten in Meyers Mühle oder anderen VVK-Stellen.

DIE REGION

02. April, neue Führungen durch Greetsiel, Steinhaus Greetsiel

Eine neue Stadtführung lädt Einheimische und Gäste dazu ein, Greetsiel aus einer besonderen Perspektive zu entdecken. In einer kostümierten historischen Führung lässt Hafenmeister Quirinus das Dorfleben um das Jahr 1790 lebendig werden. Termine: 02. / 09. / 23. April und 21. Mai. Start ist um 14 Uhr. Tickets kosten 11 Euro.

05. April, Frühlingserwachen, Museumsdorf Cloppenburg

Am Ostersonntag gibt es im Museumdorf Entdecker- und Mitmachstationen für die ganze Familie. Auch der Osterhase schaut vorbei. Im Hof Awick können Kinder mit Wolle arbeiten und Bälle filzen. Der Hof Quatmann lockt mit Bastelaktionen rund um den eigenen Balkon. In der Dorfschule finden Theatergeschichten statt. Ein bunter Ostertag für die ganze Familie.

11. April, 2. Emdener Frühlingsfest, Emden

Von 10 bis 16 Uhr findet in Emdens Fußgängerzone ein buntes Fest mit regionalen Spezialitäten, handgefertigten Unikaten und einem bunten Rahmenprogramm statt.

15. April, Weinfest, Borkum

Vom 15. bis zum 20. April wird das Weinfest auf Borkum erneut zum maritimen Erlebnis mit Blick aufs Meer. Winzer aus Deutschland präsentieren ihre Weine. Musikalische Begleitung jeweils ab 18 Uhr.

17. und 18. April, Bierfest, Jever

Erstmals findet ein Bierfest in Jeverns Innenstadt statt. Am Alten Markt dreht sich dann alles ums Bier. 16 Biersorten werden auf dem Fest zu probieren sein. Start ist freitags ab 17 Uhr und samstags ab 13 Uhr.

1. Mai, Landpartie, Wiesmoor

Über 100 Ausstellende präsentieren ein bunt gemischtes Angebot aus Handwerkskunst, Pflanzen und Dekoration für Haus und Garten. Start ist um 10 Uhr.

03. Mai, Greetsieler Piratenzauber, Greetsiel

Ahoi, kleine Piraten! Zauberer, Piratenshows, musikalische Unterhaltung, Piratenspiele und vieles mehr gibt's beim 2. Piratenzauber in der Innenstadt von Greetsiel. Der Eintritt ist frei. Startschuss für leuchtende Kinderaugen ist um 11 Uhr.

14. Mai, Fehntjer Frühjahrsmarkt, Rhaderfehn

Der beliebte Fehntjer Frühjahrsmarkt in Rhaderfehn ist jedes Jahr ein Treffpunkt für Jung und Alt. Sonntag, 17. Mai, ist verkaufsoffener Sonntag.

25. bis 24. Mai, Hafenfete, Museumshafen Carolinensiel

Der idyllische Museumshafen verwandelt sich erneut in eine belebte Festmeile. Beginn ist an beiden Festtagen um 10 Uhr.

30. Mai, Tanzen auf dem Denkmalplatz, Leer

Discofox, Cha-Cha, Samba oder Jive – ein Tanzerlebnis für alle. Der Eintritt ist frei. Spaß und Freude am Tanzen stehen im Vordergrund. Beginn ist um 20 Uhr.

05. bis 07. Juni, Lekkermarkt, Leer

Jetzt vormerken: Die Leeraner Innenstadt wird zur Genussmeile. In der Altstadt gibt es zum sechsten Mal ein buntes Programm mit selbsthergestellten Produkten aus der Region, Kunsthandwerk und musikalischer Unterhaltung.

TEXTILSAUNA

Jetzt neu in der Friesentherme

Alle Termine findest du online unter friesentherme-emden.de oder scanne einfach den QR-Code für einen schnellen Überblick.



Testphase
März - Mai
**NEU ab
17. März**
jeden Dienstag



DAS EMSSPERRWERK ENTDECKEN

Erleben Sie ein beeindruckendes Werk der Ingenieurkunst



SO SCHMECKT HEIMAT

BIOHOF FRANZEN IN UPLENGEN ÜBERZEUGT DURCH HOHE FLEISCHQUALITÄT

Die Hähnchen haben es gut: Ihre Zahl ist überschaubar und sie dürfen sich über viel Auslauf freuen. Pro Jahr füttern und vermarkten Heide und Hans-Jürgen Franzen in Uplengen rund 1200 Tiere, von denen immer 150 in einer Gruppe leben. Auf ihrer Wiese haben die Hähnchen eine Schutzhütte und drumherum gibt es – wenn nicht gerade die Stallpflicht wegen Vogelgrippe-Gefahr das verhindert – jede Menge Bewegungsfreiheit.



Da können die Tiere dann nach Herzenslust frisches Gras picken und in der Erde scharren. „Einfach natürlich“, wie die Franzens das Ganze beschreiben, wird so artgerecht und ganz ohne Antibiotika oder Wachstumsförderer im Futter gutes Geflügelfleisch produziert. Seit rund 20 Jahren ist der Betrieb Mitglied bei „Naturland“ und setzt sich somit für ökologische Landwirtschaft und tiergerechte Haltung ein. Die Küken kommen nach dem Schlüpfen auf den Hof; im Vergleich mit dem Geflügel in der Massentierhaltung haben sie dann doppelt so viel Zeit zum Wachsen. Sie leben über zehn Wochen, etwa fünfmal im Jahr wird geschlachtet.

Angefangen hatten Franzens vor Jahren mit der Zucht und Vermarktung von Schweinen. Insbesondere die Rasse der „Bunten Bentheimer“ hatte es Hans-Jürgen Franzen damals angetan. Noch immer ist er übrigens ehrenamtlich in der entsprechenden Züchtergemeinschaft tätig. Die Schweine lebten im Strohstall, konnten aber jederzeit nach draußen. Oder sie wurden auf die Wiesen und Weiden in der Umgebung getrieben, wo sie nach Herzenslust wühlen und leben konnten. Das mit den Schweinen wurde dem Ehepaar aber irgendwann zu viel und so kamen die Hähnchen ins Spiel. Allerdings ging es

so ganz dann doch nicht ohne die wohlgrunzenden Tiere auf dem Hof. Etwa 20 Mastschweine werden jetzt pro Jahr gefüttert. So leben, bei einer Mastzeit von einem halben Jahr, im Schnitt zehn Tiere auf dem Hof.

Im Jahr werden etwa fünf dieser Rinder geschlachtet. Die Tiere sind ganzjährig auf der Weide, als zusätzliches Futter bekommen sie Heu und ein wenig Getreideschrot. Das gewöhnt sie an die Menschen und macht sie zutraulicher. Die Kälber werden in der Herde geboren und bleiben die ersten Monate bei der Mutter. Jederzeit haben sie die Möglichkeit, in den Stall zu gehen und dort Schutz zu suchen.

Als dritte Fleischerasse im Bunde hat sich das Ehepaar für Angusrinder entschieden, die allerdings auch in einer recht überschaubaren Herdengröße gehalten werden.

Das Fleisch der Rinder, Schweine und Hähnchen wird im Hofladen direkt vermarktet. Die Stammkunden machen gern einen Einkaufstermin, um zu erfahren, wann geschlachtet wird. Dann ist das Fleisch ganz frisch und kann im Laden abgeholt werden. Sie können jedoch auch eine von mehreren Kühltruhen im Hofladen nutzen, um Hähnchen, Brustfleisch, Kotelettes, Wurst oder Steaks, tiefgefroren und in kleinen

Mengen abgepackt, einzukaufen. Wenn mal mehr Fleisch im Angebot ist, als aktuell verkauft werden kann, hat die Bauernfamilie auch Kunden, die gastronomische Betriebe führen und somit als Abnehmer in Frage kommen. Auf Langeoog gibt es seit einigen Jahren eine Genussmanufaktur, die in regelmäßigen Abständen Produkte vom Biohof für Urlauber bereithält.

DER HOFLADEN VON FAMILIE FRANZEN IST TÄGLICH ZWISCHEN 8 UND 19.00 UHR GEÖFFNET! LUV&LEE TIPP: WER AUF DER SUCHE NACH EINEM REGIONALEN BIOZÜCHTER IST, DER IST BEI FAMILIE FRANZEN GENAU RICHTIG. HEIMAT, DIE MAN SCHMECKT.





LUV&LEE GIBT RECHT

KRANKGESCHRIEBEN - UND NUN?

Kaum jemand kam in den letzten Wochen um die aktuell grassierende Grippewelle herum. Doch was ist in Bezug auf das Arbeitsverhältnis zu beachten, wenn Arbeitnehmende erkranken? In diesem Fall sind im Arbeitsverhältnis wichtige Rechte und Pflichten zu beachten. Rechtsanwältin Anja Bruns von der Papenburger Kanzlei Remmers, Molzahn & Kollegen klärt auf.

Gemäß § 5 EFZG (Gesetz über die Zahlung des Arbeitsentgelts an Feiertagen und im Krankheitsfall) muss der Arbeitnehmer dem Arbeitgeber die Arbeitsverhinderung und deren voraussichtliche Dauer unverzüglich mitteilen. Den Grund der Erkrankung muss er dabei nicht nennen. Eine ärztliche Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung (AUB) ist gesetzlich erst ab dem vierten Tag vorzulegen – arbeitsvertraglich kann dies jedoch schon ab dem ersten Tag verlangt werden. Hier empfiehlt sich ein Blick in den jeweiligen Arbeitsvertrag. Bei andauernder Arbeitsunfähigkeit über die Erstbescheinigung hinaus ist eine Folgebescheinigung erforderlich.

Der Arbeitgeber ist gesetzlich verpflichtet, für die Dauer von sechs Wochen das Entgelt im Krankheitsfall fortzuzahlen.

Die AUB schützt den Arbeitnehmer davor, trotz Krankheit arbeiten zu müssen. Fühlt er sich früher wieder arbeitsfähig, darf er jedoch trotz bestehender AUB zur Arbeit erscheinen.

Erkrankt der Arbeitnehmer im Urlaub, werden die durch AUB belegten Tage nicht auf den Jahresurlaub angerechnet und können nachgeholt werden. Dies gilt allerdings nicht beim Freizeitausgleich für Überstunden.

Der Arbeitnehmer muss alles unterlassen, was der Genesung zuwiderläuft. Eine Krankschreibung bedeutet aber nicht, dass er zu Hause bleiben muss. Erlaubt ist, was die Heilung nicht gefährdet – etwa Spaziergänge oder Einkäufe. Entscheidend ist stets der Einzelfall.

Entgegen einem verbreiteten Irrtum kann der Arbeitgeber auch während und sogar wegen einer Krankheit kündigen. Betroffene haben nur drei Wochen Zeit, Kündigungsschutzklage zu erheben. Die frühzeitige Einschaltung eines Fachanwalts für Arbeitsrecht ist daher dringend empfohlen.

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

*Amtsitz 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



www.Landerlebnis.de

Seghórner Weg 6 · 26655 Westerstede
Telefon: 04488 - 8420071 buero@landerlebnis.de



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.



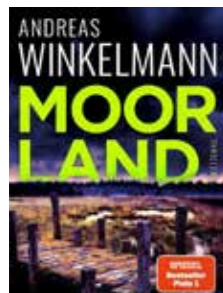
Mord zwischen Kutter und Kluntje - Sandra Bruns

Spannend, norddeutsch und mit einer guten Prise Humor: Als Jantje Janßen die Leiche ihres Exparters findet, beginnt eine turbulente Spurensuche voller Geheimnisse. Die Geschichte punktet mit lebendiger Küstenatmosphäre und sympathischen Figuren. Ein solider Ostfriesenkrimi, der sich angenehm und flott lesen lässt.



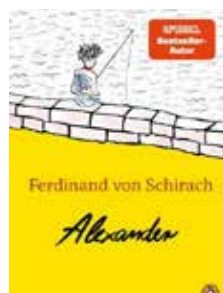
Zwischen Gut und Böse - Das neue Buch von Dora Heldt

Ein humorvoller und zugleich spannender Kriminalroman auf der Insel Sylt. Im Mittelpunkt steht der Rentner Karl Sönnigsen, der sich langweilt und überall ein mögliches Verbrechen vermutet. Als ein Schaf tot aufgefunden wird, ist Karl davon überzeugt, dass mehr dahintersteckt, auch wenn die Polizei ihm zunächst nicht glaubt. Deshalb gründet er kurzerhand seine eigene Ermittlungsgruppe, die „Soko Schaf“. Was zuerst nach einem harmlosen Vorfall aussieht, entwickelt sich nach und nach zu einer größeren und gefährlicheren Geschichte. Der Roman verbindet Krimispannung mit viel Humor und ist eine unterhaltsame Urlaubslektüre.



Moorland - Andreas Winkelmann

Der Thriller erzählt eine düstere und spannende Geschichte, die von Anfang an eine unheimliche Atmosphäre vermittelt. Im Mittelpunkt steht ein rätselhafter Fall rund um Zwillinge und um ein abgelegenes Moor, das viele Geheimnisse verbirgt. Während die Handlung voranschreitet, kommen immer neue Hinweise ans Licht, die den Leser zum Miträtseln bringen. Als dann verstörende Bilder auf Tiktok auftauchen, muss die Kommissarin Malia Gold unter Hochdruck den Sumpf aus Lügen durchschreiten, die die Gemeinde seit Jahren verbirgt. Winkelmann schafft es, durch überraschende Wendungen ständig Spannung zu erzeugen; die beklemmende Stimmung der Moorlandschaft verstärkt das Gefühl von Gefahr und Unsicherheit. Fesselnd und für alle Leser geeignet, die spannende und geheimnisvolle Geschichten mögen.



Alexander - Ferdinand von Schirach

Der Junge Alexander aus der antiken Stadt Kaliste bekommt den Auftrag, „gute Gesetze“ für seine Heimat zu finden. Ziel ist es, Regeln zu entwickeln, damit die Menschen friedlich zusammenleben können und keine Tyrannei mehr entsteht. Auf seiner Reise trifft Alexander verschiedene Menschen, von denen er wichtige Gedanken über Gerechtigkeit und Demokratie übernimmt. Schritt für Schritt versteht er so, worauf ein gutes Zusammenleben in einer Gemeinschaft basiert. Die Geschichte vermittelt auf eine ruhige und einfühlsame Weise wichtige Werte und die Grundlagen der Demokratie. Nicht nur für Kinder, sondern für alle Fans von Schirach.



Die Riesinnen - Hannah Häfner

Im Mittelpunkt stehen mehrere starke Frauenfiguren, deren Geschichten miteinander verbunden sind und die sich mit persönlichen Herausforderungen auseinandersetzen. Der Roman beschreibt Themen wie Freundschaft, Selbstfindung und gesellschaftliche Erwartungen. Dabei gelingt es der Autorin, die Figuren sehr lebendig und glaubwürdig darzustellen. Durch den ruhigen, einfühlsamen Schreibstil entsteht eine nachdenkliche und zugleich berührende Atmosphäre. Ein Roman über Stärke, Zusammenhalt und den Mut, den eigenen Weg zu gehen. Sehr bewegend.



Ein Ort, der bleibt - Sandra Lüpkes

Magdas Leben verändert sich mit einem Schlag: Ihr Mann Alfred, anerkannter Botaniker in Münster, verliert 1933 seine Professorenstelle, weil er Jude ist. Als sich die Situation in Deutschland zuspitzt, packt die Familie Heilbronn ihre Koffer, denn in Istanbul wartet ein überraschendes Angebot: Republikgründer Atatürk will die Universitäten des Landes modernisieren, und am Bosphorus soll ein prächtiger Botanischer Garten mit Pflanzen aus aller Welt entstehen. Von Münster in die Türkei und zurück nach Deutschland: Bestsellerautorin Sandra Lüpkes verwebt in ihrem neuen Roman historische Begebenheiten und reale Personen zu einer Geschichte von drei Frauen, die schicksalhaft mit dem Botanischen Garten in Istanbul verwachsen sind. Basierend auf der Flucht des jüdischen Botanikers Alfred Heilbronn 1933 und dem Leben im Exil unter Atatürk handelt diese wahre und bisher unerzählte Geschichte von der Suche nach Heimat, Wurzelschlagen in der Fremde, Emanzipation und Freiheit.

DIE SYLT-KRIMIS VON DORA HELDT

Der letzte Fall für Karl Sönnigsen



NEU



dtv www.dora-heldt.de





HISTORISCHES IN OSTFRIESLAND

MUSEEN ZUM ENTDECKEN UND ANFASSEN

An vielen Stellen gibt es bei uns Orte, Plätze und Museen, die zeigen, was in vergangenen Jahrzehnten und Jahrhunderten in der Region geschehen ist. Manchmal werden diese Orte von vielen Einheimischen und auch Touristen besucht und sind überall gut bekannt. Manchmal aber gibt es zu ihnen kaum Informationen, nur wenige Menschen kennen sie. Hier präsentieren wir die schönsten historischen Erinnerungsorte und Schätze.



Historisches Museum zeigt anschaulich Auricher Geschichte

Ort: Burgstraße 25, Aurich, 04941-123600, www.museum-aurich.de

Das Museum, mitten in der Altstadt (Fußgängerzone) gelegen, präsentiert anschaulich die ältere und jüngere Geschichte Aurichs als Residenzstadt. Verständlich wird das Erbe der „Freien Friesen“ dargestellt und der Besucher erfährt, wie die Auricher 1945 ihre Stadt vor der Zerstörung bewahrten: eine historisch bemerkenswerte Situation, die zeigt, wie engagiertes Bürgerhandeln in extremen Situationen trotz großer Gefahr für das eigene Leben den Untergang einer ganzen Stadt zu vermeiden half. Zur Ausstellung gibt es einen Audio-Guide, der auf Deutsch, Niederländisch, Französisch und Englisch durch die Museumsräume führt.

die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Moorkolonisten. In einem Rundgang durch das Gelände führt ein Bohlenweg durch das Hochmoor zu einer Aussichtsplattform. Im Moorbiotop sind typische Pflanzen wie der Sonnentau zu sehen. Die Wege führen weiter über Gras- und Heideflächen zu den einzelnen Hütten, in die man selbstverständlich auch eintreten darf. Regelmäßig finden Aktionstage statt, die die Arbeit der Moorkolonisten nachvollziehbar machen. Eine Teestube lädt zu einem Besuch ein.



Dörpmuseum Múnkeboe - Relikte aus alter Zeit

Ort: Mühlenstraße 3a, Múnkeboe, 04942/646, www.dörpmuseum-múnkeboe.de

Hier können Besucher einen tiefen Einblick in Leben und Arbeiten der Bewohner eines kleinen Moordorfes gewinnen. Auf dem großen Museumsgelände gibt es zahlreiche Gebäude zu sehen und zu besichtigen: von einer Stellmacherei über die Dorfschmiede bis zur Dorfschule, einem Friseurladen oder einem alten Tante-Emma-Laden. Alle Plätze und Orte sind liebevoll gestaltet und eingerichtet. Da werden Erinnerungen an alte Zeiten quasi ganz von selbst wieder wach. Nach einem ausgedehnten Spaziergang durch das weitläufige Museumsgelände kommt die gemütlich eingerichtete Teestube gerade recht. Wer will, kann sich hier auch leckeren Stuten, bestrichen mit reichlich Butter, bestellen.

Aurichs Stadtgeschichte bei einer kostümierten Stadtführung

Kontakt und Treffpunkt: Historisches Museum Aurich

Lernen Sie mit zwei Stadtführerinnen auf anschauliche Weise die Stadt kennen! Dabei schlüpfen die beiden Damen, je nach Thema des Rundgangs, in sehr unterschiedliche Kostüme. Die Titel reichen von „Pracht und Prunk“, über „Vom Biedermeier zur Dancing Queen“ bis „Zum Sterben zu schön“.



Moormuseum in Moordorf bietet einen Spaziergang zum Thema der Moorkolonien

Ort: Victorburer Moor 7a, Südbrookmerland, 04942-2734, www.moormuseum-moordorf.de
Mitten in Ostfriesland befindet sich, idyllisch am Rande eines Hochmoores gelegen, das Moormuseum Moordorf. Das Freilichtmuseum zeigt in sticht nachgebauten Lehmhütten und -häusern



Landwirtschaftsmuseum in Campen glänzt mit alten Traktoren

Ort: OLMC, Krummhörner Straße, Krummhörn-Campen, Tel.: 04927-939523, www.olmc.de

Das Ostfriesische Landwirtschaftsmuseum im Warfendorf Campen bei Emden zeigt in zwei historischen Gulfhöfen über 600 Exponate aus der ostfriesischen Landwirtschaftsgeschichte. Historische Landmaschinen haben dabei ebenso ihren Platz wie eine Vielzahl alter Traktoren und alles drumherum, vom kleinen Werkzeug bis zur gigantischen Dampfmaschine.

Das Museum wurde 1986 eröffnet. Es verfügt über rund 2000 Quadratmeter Ausstellungsfläche. Die Trecker und Maschinen waren einst auf den ostfriesischen Äckern im Einsatz. Auch die Geschichte der Menschen wird gut aufbereitet vorgestellt; ein kleines Landarbeiterhaus vermittelt da beispielsweise einen guten Eindruck über das karge Leben der Arbeiter. Nach Absprache sind Führungen für Gruppen möglich.

„Historische Schmiede Striek“

Ort: Kanalstraße Nord 66, Ostgroßefehn, www.schmiede-striek.de

Im August 2010 gründeten Bürger aus der Gemeinde Großefehn den „Verein Historische Schmiede Striek“. Regelmäßig organisieren Ehrenamtliche Kaffeetafeln, hin und wieder finden Aktionstage statt: Da wird die Schmiede geöffnet, das Schmiedefeuer ist in Betrieb.



Rund um das Haus gibt es mit „Striek's Tuun“ einen schönen historischen Bauerngarten mit Kartoffeln, Gemüse, Beerenfrüchten und Obstbäumen und natürlich mit vielen Rosen und Stauden. Ein Team Ehrenamtlicher pflegt den Garten mit viel Liebe. An den Aktionstagen wird manchmal gegen eine Spende Saatgut aus dem Garten verteilt. Eine besondere Ecke ist die „Walachei“. Hinter der Bezeichnung verbirgt sich eine Wildnis, in der fast alles wächst, was in der Region vorkommt. Darüber freuen sich nicht nur Vögel und Insekten, auch eine Igelfamilie ist dort eingezogen.



EMSLANDMUSEUM SCHLOSS CLEMENSWERTH

NATUR UND KUNST ERLEBEN

Clemenswerth verbindet barocke Schlossanlage, Gärten, Denkmal, Kapuzinerkloster und seit mehr als 50 Jahren kunst- und kulturgeschichtliches Museum sowie Ausstellungsort zeitgenössischer Kunst.

in besonderer Weise auf das, was sie zeigt. Die dunklen Seiten der Region, über die man in den 1960er-Jahren lieber schweigen wollte, als sie ans Licht zu holen, wie die Emslandlager, die Zerstörung der Gemeinde Wahn durch das NS-Regime und die Errichtung eines Schießplatzes, der bis heute der größte in Europa ist. Dagegen wirken die Bilder der Ems, mit gespiegelten Wolken im Fluss oder dem Nebel über dem Börgerwald, wie eine Hommage an die Region. Kromschröder zeigt das Emsland mit seinem eigenen Charme, mal spröde und trocken und mal hell und idyllisch wie die alte Wassermühle in Brunefort.

Begleitend zur Ausstellung werden in der Reihe „Fototreffe - Auf Kromos Spuren“ einige Orte aufgesucht, die Kromschröder in den 1960er-Jahren besucht und fotografiert hat. Die Frage ist: Wie schauen wir heute auf diese Standorte, was sagen sie uns und wie würden wir sie fotografieren? Die Ausstellung ist in Zusammenarbeit mit dem Emsländischen Heimatbund entstanden und bildet den Auftakt einer losen Reihe, in der Fotografinnen und Fotografen retrospektiv vorgestellt oder zukünftig eingeladen werden, um neue Bilder von der sich noch immer im Wandel befindlichen emsländischen Landschaft zu entwickeln.

Weitere Informationen zu Programm und Terminen auf der Museums-Website unter www.clemenswerth.de.

**Emslandmuseum
Schloss
Clemenswerth
49751 Sögel**

www.clemenswerth.de

**Tel. +49 59 52 / 93
23 25**

**Öffnungszeiten:
Dienstag bis
Sonntag
11 - 17 Uhr**

© Gerhard Kromschröder



Die barocke Jagdsternanlage ließ der Kölner Kurfürst und Erzbischof Clemens August von Bayern in den Jahren 1737 bis 1747 im emsländischen Sögel errichten. Mittelpunkt der Gesamtanlage ist der Zentralpavillon, der von acht umstehenden Pavillons umgeben ist. Einer davon ist die Kapelle mit anliegendem Kapuzinerkloster und Klostergarten. Die übrigen sieben Gebäude dienen als Gästepavillons für die Jagdgesellschaften des Kurfürsten. Die besondere architektonische Komposition und das Zusammenspiel von Gebäuden und Vegetation ergeben von oben betrachtet die Form eines Sterns. Die Schlossanlage gilt daher als einzige erhaltene Alleesternanlage weltweit und zählt zu den sehenswertesten Kulturdenkmälern Norddeutschlands. Der Waldpark mit ausgedehnter Teichanlage ist für alle frei zugänglich. Bei verschiedenen Veranstaltungen bietet das Emslandmuseum Schloss Clemenswerth ein abwechslungsreiches Programm für Besucherinnen und Besucher. Zum Muttertag, am 10. Mai, lädt das Museum zum Garten- und Familienfest ein. In frühlingshaftem Ambiente verwandelt sich das Schlossgelände in eine bunte Bühne für Musik, Spiel und Kreatives.

Vom 21. März bis 7. Juni zeigt das Museum die Ausstellung „Gerhard Kromschröder: Emsland Schwarz-Weiss“. Die Fotografien entstanden zwischen 1963 und 1967 in einer sechzigteiligen Serie und markieren die DNA der Region. Der Titel der Serie, „Schwarz-Weiss“, ist nicht allein auf die verwendete Bildtechnik anzuwenden, sondern



Deutsches Sielhafenmuseum in Carolinensiel

Das Deutsche Sielhafenmuseum zeigt den Alltag an Bord mit den Gefahren, denen die Schiffer ausgesetzt waren, aber auch den Chancen, die Welt kennenzulernen. Die Wohnkultur der Kapitänsfamilien mit ihrem Ständebewusstsein und ihrem maritimen Lebensstil wird lebendig. Viele interaktive und multimediale Angebote stehen bereit. Vier historische Gebäude, ein Museumshafen mit Traditionsegeln und der Museumskutter GEBRÜDER laden ein zu einer Zeitreise in die Blütezeit der Handelsschiffahrt unter Segeln. Aktuell ist die Sonderausstellung „Wellen, Wind und Seemannsstolz – Schiffsdioramen und Kapitänsbilder des 19. Jahrhunderts“ im Kapitänshaus zu sehen. Öffnungszeiten sind Dienstag bis Sonntag von 11 bis 17 Uhr und von Juni bis August Dienstag bis Sonntag 10 bis 17 Uhr.

Ein LUV&LEE Buchtip: Neuauflage eines übersichtlichen Museumsführers der „Ostfriesischen Landschaft“ für den Nordwesten: Die Neuauflage 2025/2026 des zweisprachigen Magazins enthält auf 128 Seiten aktuelle Adressen, Hinweise und Tipps zu dem großen Museumsangebot in Ostfriesland, im Emsland, dem Oldenburger Land und dem Elbe-Weser-Dreieck, außerdem zu den drei nördlichen niederländischen Provinzen Friesland, Drenthe und Groningen. Insgesamt haben 235 Museen Eingang gefunden. Das „Museum Magazin“ ist kostenfrei in vielen Museen, öffentlichen Einrichtungen und Tourismusbüros zu erhalten. Zusätzlich ist die Publikation im PDF-Format unter ol-link.de/museummagazin bei der Ostfriesischen Landschaft abrufbar.



Zum letzten Thema erzählen die beiden Stadtführerinnen etwa unterhaltsam über (verstorbene) lokale Größen, Traditionen und Aberglauben. Die Kosten für eine Führung betragen 10,- € für Erwachsene und 5,- € für Kinder.



Heimatmuseum Varel

In einer thematisch vielfältigen, interaktiven und zeitgemäßen Ausstellung zeigt das neu gestaltete Heimatmuseum auf drei Ebenen 900 Jahre Vareler Stadtgeschichte. In einer digital animierten Präsentation werden Landschaftsformen und Ortsteile vorgestellt, eine virtuelle Rekonstruktion lässt das vor 150 Jahren abgerissene Schloss wieder lebendig werden. Großformatige Bilder und ausgewählte Objekte bieten Besuchern einen unterhaltsamen Einstieg in die spannende Entwicklung der Stadt. Die Öffnungszeiten: mittwochs von 10 bis 12 Uhr, samstags von 15 bis 17 Uhr und sonntags von 11 bis 14 Uhr.

Moormuseum Moordorf e.V.

AN ALLEN SONN- UND FEIERTAGEN GEÖFFNET

DAS MUSEUM ZUM MITMACHEN UND ANFASSEN
Ein Freilichtmuseum mit stilecht nachgebauten Lehmhütten.
Mit der gemütlichen Teestube und unserem Museumslädchen.



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 7. Juni 2026 zeigt Gut Altenkamp die Sonderausstellung „75 Jahre Emslandplan durch die Linse“. Historische Fotografien dokumentieren eindrucksvoll den tiefgreifenden Wandel der Region: Aus einer von Moor, kargen Böden und fehlender Infrastruktur geprägten Landschaft entwickelte sich im Laufe weniger Jahrzehnte eine moderne Kulturlandschaft. Die Ausstellung macht diese Veränderungen anhand eindrucksvoller Bilddokumente erlebbar. Sie dokumentieren das Trockenlegen der Moore, neue landwirtschaftliche Strukturen, industrielle Großprojekte und technische Visionen wie den Transrapid. Sie zeigen Aufbruch, Fortschrittsglauben und Tatkraft und machen zugleich die tiefgreifenden Eingriffe in Natur und Landschaft sichtbar. Kaum eine andere Region Deutschlands hat im 20. Jahrhundert einen so tiefgreifenden Wandel erlebt!

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



75 Jahre Emslandplan durch die Linse

24.03.2026 · 07.06.2026
AUSSTELLUNGSZENTRUM GUT ALTENKAMP
Papenburg-Aschendorf
www.gut-altenkamp.de

Papenburg
Offen für mehr

VERANSTALTUNGS HIGHLIGHTS 26/27

POLITISCHER DISKURS



KLAUS PRÖMPERS
Theater Forum Alte Werft
Mittwoch, 13.05.2026 | 20.00 Uhr

KONZERT



**MERCI MAMA
CHRISTIAN MÄDLER**
Theater Forum Alte Werft
Freitag, 29.05.26 | 20:00 Uhr

BLÄSERKLASSENTAG



**12. NIEDERSÄCHSISCHER
BLÄSERKLASSENTAG**
Stadtpark
Samstag, 20.06.2026 | 10:00 – 17:00 Uhr

KONZERT



**LUCY LANDYMORE
& DAS DT. KAMMERORCHESTER BERLIN**
Stadthalle
Donnerstag, 25.06.26 | 19:00 Uhr

KONZERT



**TSCHAIKOWSKY PUR
DIE DEUTSCHE KAMMER-
PHILHARMONIE BREMEN**
Stadthalle
Donnerstag, 20.08.26 | 19:30 Uhr

COMEDY



STANDUP4WHAT?!
Güterbahnhof
Freitag, 09.10.2026 | 20:00 Uhr

Hier geht's zum
Veranstaltungskalender



TICKETS FÜR DIE VERANSTALTUNGEN

erhalten Sie in der Geschäftsstelle am Ölmühlenweg 7 in Papenburg, telefonisch unter 04961 825 307 oder unter www.papenburg-kultur.de

Papenburg
Kultur

DORFPARTIE IM MUSEUMSDORF AM HIMMELFAHRTSWOCHENENDE!

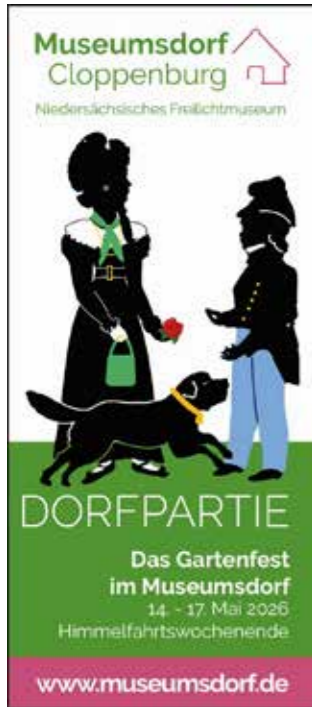
VOM 14. BIS 17. MAI 2026

Die Dorfpattie – ein viertägiges Gartenfest mit Ausstellern, Gastronomen, Künstlern und Musikern – das Garten-Highlight in der Region!

Von Donnerstag bis Sonntag dreht sich alles um das Thema Garten. Über hundert renommierte Aussteller warten mit einer bunten Mischung von Kräutern und Stauden, Pflanzen aller Art, Mode, Accessoires und (Kunst-) Handwerk auf. Das kulinarische Angebot reicht von frischem Brot aus der Museumsbäckerei über Flammkuchen, Antipasti, Käse- und Wurstspezialitäten bis zu Torte. Zahlreiche Sitzgelegenheiten laden zu einem Picknick im Grünen oder einem Glas Erdbeerbowle ein. Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Musik,

Walking Acts und Kinderanimationen lassen die Dorfpattie zum Ausflugsziel für die ganze Familie werden. Öffnungszeiten sind täglich von 10 bis 18 Uhr.

Bei Vorlage eines tagesaktuellen Bus- oder Bahntickets zahlt der/die Inhaber*in den ermäßigten Eintrittspreis. Informationen zur Anreise und den Tickets auf: www.streifzuege-nordwestbahn.de



**MEIN GUTSCHEIN.
MEINE STADT.**

Ein Gutschein. Viele gute Gründe.
Mit dem Leerer Stadtgutschein entscheide ich mich für mehr als nur einen Betrag. Ich nutze ihn für Lebensmittel, Tanken, Kleidung, Gastronomie, Kultur und vieles mehr. So unterstütze ich den lokalen Handel und stärke, was Leer ausmacht.

→ gutschein.leer-erleben.de



 **Deutsches Marinemuseum**
WILHELMSHAVEN

**Für immer
sehtauglich**
Museumsschiffe im
Deutschen Marinemuseum

 www.marinemuseum.de

NEU in 2026:
Private Spa &
Indoorspielewelt
"Kinnerkram" direkt
am Badesee

Westoverledingen
Urlaub in Ostfriesland
Freizeitpark am Emsdeich
Camping | Glamping | Naturbadesee |
Mehrgenerationenspielplatz | Disc-Golf
wol-tourismus.de | ostfriesland-camping.de

AUFGEWERTET UND SAISONTAUGLICH

DER FREIZEITPARK AM EMSDEICH STARTET MIT NEUEM GLANZ



Zum Saisonauftakt präsentiert sich der Freizeitpark Westoverledingen mit gleich zwei bedeutenden Neuerungen – und setzt damit neue Maßstäbe für Erholung und Freizeitvergnügen direkt am Badesee.

Die Ostfriesische Fehnkulturlandschaft rund um Westoverledingen zählt zu den reizvollsten Ausflugsdestinationen Niedersachsens – und der Freizeitpark am Emsdeich ist dabei das grüne Herzstück. Zum Saisonstart bekommt das beliebte Ausflugsziel gleich zwei attraktive Ergänzungen, die Familien, Erholungssuchende und Aktivtouristen gleichermaßen ansprechen dürften.

Neu im Angebot ist ein exklusives Private-Spa, das Besucherinnen und Besuchern eine ruhige Auszeit vom Alltag ermöglicht. Abseits des Badebetriebs können Gäste hier in einer entspannten, privaten Atmosphäre regenerieren – ein Angebot, das besonders für Paare und Wellnessgäste eine willkommene Bereicherung darstellt. Wer lieber aktiv entspannen möchte, ist im Badeseebereich des Parks bestens aufgehoben, wo sich das Wasser in den Sommermonaten zum Schwimmen, Abkühlen, Stand-up-Paddling und Tretbootfahren einlädt.

Direkt am Badesee hat außerdem die Indoorspielwelt Kinnerkram eröffnet – ein niederdeutscher Begriff, der schon im Namen Herzlichkeit und Heimatverbundenheit ausstrahlt. Die neue Spielwelt richtet sich an Kinder und bietet ihnen auch bei schlechtem Wetter eine sichere, lebendige Umgebung zum Toben, Entdecken und Spielen. Für Eltern

bedeutet das: Sorglosigkeit, während der Nachwuchs in bester Unterhaltung aufgehoben ist. Und auch für den kleinen Hunger zwischendurch ist gesorgt – im Kinnerkram selbst können sich Familien mit Snacks und Getränken stärken.

Doch der Freizeitpark am Emsdeich hat schon länger mehr zu bieten als nur den Badesee. Das Herzstück des Parks ist ein weitläufiger Campingplatz, der Kurzurlaubern und Feriengästen eine naturnahe Unterkunft direkt in der Parklandschaft bietet. Reisemobilfahrer finden im modernen Reisemobilhafen einen komfortablen Anlaufpunkt mit zeitgemäßer Infrastruktur – ideal für Tourer, die die ostfriesische Tiefebene auf eigene Faust erkunden möchten.

Familien mit Kindern, Großeltern und Teenagern finden auf dem Mehrgenerationenspielplatz einen Ort, der alle Altersgruppen gemeinsam ins Spiel bringt. Sportlich Ambitionierte hingegen schätzen die 13-Bahnen Disc-Golf-Anlage, die sich harmonisch in die Parklandschaft einfügt und Anfängern wie Erfahrenen gleichermaßen kurzweilige Runden inmitten der Natur bietet.

Wer nach all dem Freizeitvergnügen hungrig wird, muss nicht weit suchen: Das Gasthuus Ulenhoff und das Bistro am Emsdeich sorgen mit regionaler Küche und gemütlicher Atmosphäre dafür, dass kein Gast mit leerem Magen nach Hause fährt. Zusammen mit dem gastronomischen Angebot im Kinnerkram ist das leibliche Wohl im Freizeitpark damit an gleich drei Stellen bestens aufgehoben. Mit dem Private-Spa und der Spielwelt Kinnerkram unterstreicht der Freizeitpark am Emsdeich seinen Anspruch als ganzheitliche Freizeit- und Urlaubsdestination – eine, die Entspannung, Abenteuer, Gemeinschaft und Naturerlebnis vereint. Der Besuch lohnt sich für alle, die das Besondere abseits der großen Tourismusströme suchen.



NEUE FLUG-VERBINDUNG NACH JUIST UND CHANCE FÜR RUNDFLÜGE

SCANDINAVIAN AIR CHARTER HEBT MEHRFACH TÄGLICH AB

In die Luft gehen ab Norddeich: Das ist seit Mitte März zwischen Norddeich und der Ostfriesischen Insel Juist möglich. Die Scandinavian Air Charter AS Juist hat ihren regulären Flugbetrieb zwischen der Insel und dem Festland aufgenommen.



Ergänzend dazu bietet das Unternehmen deutschlandweit Charterflüge sowie Rundflüge über die Ostfriesischen Inseln und der Küstenregion an.

Bereits im vergangenen Jahr war Scandinavian Air im Rahmen einer Probephase auf der Strecke Juist-Norddeich aktiv. Jetzt wird die Verbindung mehrmals täglich pro Richtung bedient. Darüber hinaus sind individuelle Flüge ab Leer, Emden, Hamburg oder Nordrhein-Westfalen möglich. Angebotene Rundflüge richten sich sowohl an Urlaubsgäste als auch an Einheimische und bieten einen besonderen Blick auf die Inseln, das Wattenmeer und die Küstenlandschaft.

Tickets für Flüge und Rundflüge sind online unter: www.scanaircharter.com/juist

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, Bouleplatz

Service und Kontakt:

Tourist-Information Wittmund
Kurt-Schwitters-Platz 1 · 26409 Wittmund · Telefon: 044 62 / 98 30
wittmund-tourismus.de · info@stadt.wittmund.de





LUV&LEE SCHLEMMT – DAS KULINARIK-SPECIAL

Wann waren Sie zuletzt essen? War es italienisch, griechisch oder chinesisches? Dann kennen Sie jedenfalls die beliebtesten Landesküchen der Deutschen. Für unser Kulinarik-Special haben wir ein italienisches Restaurant in Papenburg besucht, aber im wahrsten Sinne des Wortes auch über den Tellerrand geschaut.

So waren wir zu Gast im ersten und einzigen georgischen Spezialitätenrestaurant Ostfrieslands und sind abgetaucht in eine sehr vielfältige Nationalküche, die von Haus aus mit ihren vielen veganen und vegetarischen Gerichten heute ganz im Trend liegt.

Im Restaurant „Walhalla“ in Großefehn können Gäste in die Welt der Wikinger abtauchen. Zwar kommt auf den Tisch die gute und bekannte deutsche Küche, doch das Interior des Restaurants, das die Betreiber mit viel Liebe zum Detail kreiert

haben, führt die Gäste in eine ganz andere Welt. Eine besondere Location und eine besondere Geschichte der Entstehung dieses Restaurants.

Warum ein junger Mann den Berufswunsch „Koch“ schon sehr früh hatte und warum es für ihn so früh klar war, dass er den elterlichen Betrieb weiterführen wollte, berichtet Koch-Azubi Clemens Kuhr aus Papenburg. Wie ist die Arbeit mit dem eigenen Vater als Ausbilder und wie schätzt er die Entwicklung von traditioneller Küche ein?

Gutes Essen zu genießen, vermittelt Lebensgefühl. In gemütlichem und besonderem Ambiente ein gutes Essen serviert zu bekommen oder einfach nur an einem besonderen Orts Snacks zu genießen – das sind sie doch, die besonderen Momente im Alltag. Das LUV&LEE-Kulinarik-Special zeigt die Vielfalt im Nordwesten. Lassen Sie sich inspirieren für Ihren nächsten Genießerausflug!

DAS (KULINARISCHE) FENSTER NACH GEORGIEN

ZU GAST IM SPEZIALITÄTENRESTAURANT
„DAVITI“ IN EMDEN

Die drei beliebtesten Landesküchen der Deutschen sind die italienische, die griechische und die chinesische. Georgische Spezialitäten finden sich in Statistiken zu den Lieblingsküchen der Deutschen nicht, dennoch ist das georgische Restaurant „Daviti“ in Emden mittlerweile längst kein Geheimtipp mehr. Ohne Reservierung geht hier gar nichts.



Das Lokal führt Inga Busse mit ihrem Sohn David Datuashvili seit dem vergangenen Sommer. Seit schon 25 Jahren lebt die gebürtige Georgierin in Emden. „Die Stadt ist längst zu meiner Heimat geworden, aber dennoch hatte ich Heimweh nach Georgien und versuche, mit dem Restaurant die Kulinarik meiner Heimat mit Emden zu verbinden“, sagt Busse im Gespräch mit LUV&LEE.

Vor dem Einstieg in die Gastronomie hat Busse, die aus der georgischen Hauptstadt Tiflis stammt, in der Pflege gearbeitet. „Ich hatte da auch eine Leitungposition, also das, was einst mein Ziel war. Aber mich hat der Gedanke an ein georgisches Restaurant nicht losgelassen und mein Sohn war es, der mich ermutigt hat, den Schritt zu machen.“ In dem modern gestylten Restaurant am Emdener Marktplatz kommen authentische georgische Spezialitäten wie Chatschapuri, ein mit Käse gefülltes Brot, Chinkali, Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen wie Hackfleisch, Käse oder Schmand und Schaschlik auf den Tisch. „Teilweise handelt es sich bei den Rezepten um Familienrezepte“, erklärt Busse. In der Küche arbeitet sie selbst, aber auch ein georgischer Koch, um den sie in puncto Einreise lange gekämpft hat. Wirklich charakterisieren könne sie die Küche ihrer Heimat nicht, sagt sie. „Es

ist alles vertreten, man kann auch nicht sagen, ob die Küche eher vegetarisch oder sehr fleischlastig ist; es schmeckt einfach nach Georgien.“ Viele Gerichte aus ihrer Kindheit und ihrer Großeltern, „die gerne und viel gekocht haben“, finden sich auf der Speisekarte wieder.

Verwendet werden selbstverständlich frische Zutaten, aber dazu Gewürze und Kräuter, die Inga Busse speziell aus Georgien anliefern lässt. „Nur so bekommt das Essen den authentischen Geschmack“, sagt die Restaurantchefin. Voll im Trend ist ihre Landesküche aus Georgien, da sie - von ihrem Ursprung her - viele vegane und vegetarische Gerichte im Portfolio hat. „Nichts ist veganisiert oder gezielt vegetarisch zubereitet; unsere Küche beinhaltet das einfach“, sagt Busse.

Zu Zeiten der Sowjetunion galt die georgische Küche als „Haute Cuisine“, da sie sich vor allem durch ihre Qualität und ihre regionale Abwechslung auszeichnet. Trotz vieler veganer und vegetarischer Gerichte und fleischloser Eintöpfe spielt Fleisch allgemein dennoch eine große Rolle. Dabei bevorzugt jede Region ihre eigene Sorte. Gerichte aus Schwein, Rind oder Hammel sind dabei besonders beliebt. Hinzu kommen Hirsch, Bergziege, Hase, Kaninchen, Wachtel und Fasan.



DIE GESCHMACKLICHEN UNTERSCHIEDE INNERHALB GEORGIENS WERDEN AUCH BEI DEN IM LAND ANGEBAUTEN GETREIDESORTEN DEUTLICH.

So dominiert in Westgeorgien der Mais, in Ostgeorgien wird vor allem Weizen angebaut und verzehrt. Ein besonderes Merkmal der georgischen Küche ist die Verwendung von Walnüssen als festem Bestandteil vieler Gerichte.

Inga Busse liebt es, ihren Gästen in dem kleinen Restaurant die Gastlichkeit und Atmosphäre ihrer Heimat näherzubringen. „Das Essen wie bei uns in Georgien zelebriert; es herrscht eine besondere Atmosphäre, man kommt zusammen und genießt. Das sollen unsere Gäste hier auch.“ Dazu empfiehlt sie auch ausdrücklich, die georgischen Weine zu probieren, die sie im Portfolio hat. „Sie können sich damit gerne auseinandersetzen, aber man sagt, der Wein wurde einst in Georgien geboren. Wir haben eine sehr schöne und lange Tradition im Weinbau.“ Sie reicht über 8000 Jahre zurück - und tatsächlich: Recherchen zufolge ist Georgien damit eines der Ursprungsländer des Weinbaus und der kultivierten Weinrebe. Neben einer großen Vielfalt traditioneller einheimischer Rebsorten werden heute auch einige internationale

Standardsorten angebaut. Wein ist damit auch der zweitwichtigste Exportartikel Georgiens.

„Wir haben einige georgische Weine im Angebot, die wir selbst vorher getestet haben“, sagt Busse. Dabei handelt es sich vorwiegend um sogenannte Quevri-Weine, die in speziellen Tongefäßen unter der Erde zum Reifen eingelagert werden. Es werden vor allem trockene Weine bereitet.





Gerade in der Nachbarschaft des „Daviti“ sind viele andere Restaurants, etwa aus Italien, Griechenland und Asien, angesiedelt. Ein Problem, die Gäste anzulocken, hatte Busse mit ihrem Team jedoch nicht. „Ich hatte es mir wirklich schwieriger vorgestellt. Die Leute kamen doch sehr schnell und wollten probieren. Natürlich gibt es Fragen, aber Ostfriesland ist in keiner Weise ablehnend, was Neues angeht.“

Inga Busse liebt ihre Arbeit in der Gastronomie und hat es geschafft, ihr Heimweh nach ihrer Heimat damit zu stillen. „Zudem habe ich gehofft, für die Ostfriesland ein kleines Fenster nach Georgien zu öffnen, und ich glaube, das ist uns bisher tatsächlich gelungen. Die Gäste kommen mit sehr großem Interesse. Das macht sehr viel Freude.“

Altes Gasthaus Kuhr



Hotel-Restaurant „Altes Gasthaus Kuhr“ – Ihre Gastgeber direkt am Hauptkanal, im Herzen Papenburgs! Im Restaurant und auf der Terrasse mit Blick auf den Hauptkanal genießen Sie emsländische und ostfriesische Spezialitäten sowie norddeutsche Fischgerichte.

Das Hotel-Restaurant liegt zentral am Hauptkanal und bietet eine direkte Anbindung an eine Vielzahl von Fahrradrouten.

FOLGT UNS:  

Seit 175 Jahren – authentisch, traditionell, gemütlich – lecker!

Altes Gasthaus Kuhr
Hauptkanal rechts 62, 26871 Papenburg
Tel. 04961 – 66430 | www.kuhr-hotel.de

DIE „GUTE STUBE“ IN LEER

DAS WOHNZIMMER-CAFÉ
MIT PERSÖNLICHER NOTE

Mitten in der Innenstadt, in der Mühlenstraße, hat das Café „Gute Stube“ nun seit knapp vier Monaten geöffnet. Ein Ort, der bewusst auf Qualität, Herkunft und Atmosphäre setzt. Frisch gebackener Kuchen, Kaffee aus kleinbäuerlichem Anbau, regional produzierte Limonaden und Eistees sowie ein sorgfältig kuratiertes Wein- und Sektsortiment prägen das Angebot.



Chef der „Guten Stube“ ist Stephan Löschinger. Der gebürtige Sachse ist das Gesicht des Cafés. „Mit mir sind wir zu dritt im Service. Silke und Robert sorgen ebenfalls dafür, dass es unseren Gästen an nichts fehlt.“ Besonders die Weine erzählen eine persönliche Geschichte von Freundschaft und Handwerk: Sie stammen von einem Winzer aus Baden-Württemberg, der seine Tropfen mit viel Zeit, Erfahrung und Liebe zum Detail anbaut. „Ich habe einige Zeit in Baden-Württemberg gelebt und so den Kontakt herstellen können. Mir war es wichtig, Weine auf die Karte zu nehmen, die ich persönlich kenne und auch am besten bei einer Beratung beschreiben kann.“

Seit März können Gäste nun auch Frühstück und kleine Snacks in der „Guten Stube“ bestellen. „Unser Hauptfokus liegt auf der Gemütlichkeit der Stube und auf unserer Getränkeauswahl, aber kleine Speisen dürfen da natürlich trotzdem nicht fehlen“, berichtet der 41-Jährige, dem es nach eigenen Angaben einfach wichtig ist, dass es den Menschen um ihn herum gut geht. „Deshalb arbeite ich gern in der Gastronomie, ich liebe es einfach, Gastgeber zu sein.“ Rückblickend auf die ersten vier Monate kann Löschinger eine positive Bilanz ziehen. „Wir sind zufrieden mit der Resonanz. Nicht nur Leeraner, sondern auch viele Touristen besuchen uns. Natürlich auch verliebte Pärchen, die sich dann in unsere Kuschecke zurückziehen können“, schmunzelt er.

Das Café „Gute Stube“ ist Café und Bar zugleich – ein Platz für den ersten Kaffee am Vormittag ebenso wie für ein Glas Wein oder einen Cocktail am Abend. Gemütlich, unaufgeregt und mit dem schönen Nebeneffekt, dass viele der Einrichtungsstücke auch gekauft werden können. „Und seit Neuestem auch mit einer kleinen Außenterrasse, die für einen Plausch zu zweit einlädt.“



„BEI UNS WIRD ES NIEMALS EIN VEGANES HACKSTEAK GEBEN“

AM HERD EINES NACHWUCHSKOCHS
MIT KLAREN ZIELEN

Ein Gasthaus in Papenburg, das schon seit Generationen in Familienhand ist. Bei Kuhr direkt am Hauptkanal liegt Gastronomie in der DNA der Betreiber. Da scheint es kaum verwunderlich, dass auch der Nachwuchs schon im Rahmen der Ausbildung am Herd steht. LUV&LEE hat mit einem jungen Koch über Leidenschaft für den Beruf gesprochen.



Clemens Kuhr ist 19 Jahre jung. Seit zwei Jahren absolviert er im elterlichen Betrieb seine Ausbildung zum Koch. Am Herd steht er somit tagtäglich mit Papa Bernhard. Der leitet den Betrieb mit seiner Schwester Dagmar in der vierten Generation. Seit mehr als 175 Jahren steht das Alte Gasthaus Kuhr direkt am Hauptkanal für Papenburger Gastfreundschaft.

Kulinarisch stehen lokale Spezialitäten mit moderner Interpretation auf den Speisekarten: von vielen norddeutschen Fischspezialitäten wie Matjesfilets, Scholle oder Meeresfrüchtesuppe bis zu einer großen Auswahl an Wildgerichten. Es fehlt jedoch auch nicht das klassische Schnitzel „Wiener Art“. Bernhard Kuhr ergänzt das Angebot immer wieder mit Menüs des Monats, die zur jeweiligen Jahreszeit passen - und da mischt sich auch mehr und mehr Sohn Clemens ein. Erst vor wenigen Wochen war er für einen Teil des Menüs bei der Kulinarik-Veranstaltung „Papenburg á la carte“ verantwortlich. „Mir hat es immer schon Spaß gemacht, in der Küche mitzuhelfen. Angefangen habe ich mit dem Schneiden von Champignons“, erinnert er sich. „Da war er vier Jahre alt und mit einem Kindermesser zugange“, ergänzt Bernhard Kuhr.

Für den jungen Papenburger stand der Berufswunsch „Koch“ schon früh fest: „Ich kann mir auch sehr gut vorstellen, den Betrieb eines Tages zu übernehmen, vielleicht mit meinem älteren Bruder.“ Der hat ebenfalls Koch gelernt und studiert nun noch Betriebswirtschaft. Clemens selbst kommt gerade erst aus Österreich zurück. Im Rahmen eines Projektes hat er vier Wochen in der Küche des 4-Sterne-Hotels Gut Brandlhof gearbeitet.

„Das war ein toller Perspektivwechsel; denn ich konnte ja bisher nur den Familienbetrieb.“

Nach seiner Ausbildung will er „auf jeden Fall noch raus“, möchte andere Betriebe kennenlernen und sich Inspirationen holen.



Wer mit dem jungen Emsländer über seine Arbeit spricht, merkt schnell, dass hier niemand zu dem getrieben oder gar gedrängt wurde, was er macht. Der junge Gastronom weiß wie sein Vater und seine Tante, dass sich die Karte eines traditionellen Betriebes weiterentwickeln muss. „Natürlich haben wir daher schon seit einiger Zeit auch vegane Gerichte, vegetarische Alternativen ohnehin. Bei uns wird es aber niemals ein veganes Hacksteak oder Gerichte mit unnötigen Zusatzstoffen geben. Kreativ sein kann man auch so“, findet Kuhr, der sich auch im Rahmen seiner Ausbildung permanent mit neuen Speisetrends beschäftigt.

Vater Bernhard ist offen für alle neuen Vorschläge seines Sohnes, wie auch für die der anderen Auszubildenden. Er und Schwester Dagmar haben direkt mit der Übernahme des Betriebes auch ausgebildet. „Wenn in der Küche ein neues Gericht entsteht, testen wir es zuerst bei einem Personalesen; dann kommt es auf die Mittagskarte, und wenn das funktioniert, kommt es auf die große Speisekarte“, verrät Bernhard Kuhr. Bei allen neuen Kreationen, so Dagmar Kuhr, komme die Kundenklientel trotz moderner Einflüsse immer wieder und oft auf die klassischen Gerichte der

norddeutschen Küche zurück. „Wenn es beispielsweise für eine Familienfeier darum geht, das Essen zusammenzustellen, bieten wir natürlich besondere Dinge wie eine Hirschkeule oder die Entenbrust an; vielfach wünschen die Kunden dann aber doch wieder Schnitzel oder Roulade.“

DAS ZIEL VON CLEMENS KUHR IST, NACH SEINER AUSBILDUNG „ESSEN ZU KREIEREN, DAS ALLE GENERATIONEN ANSPRICHT“.

Das unmittelbare Feedback zu seiner Arbeit stärkt die leidenschaftliche Liebe des jungen angehenden Koches zu seinem Beruf.



TRENDS IN DER KÜCHE 2026

Die Gastronomie ist in Bewegung: Neue Technologien, veränderte Essgewohnheiten und ein steigendes Bedürfnis nach Erlebnis, Nachhaltigkeit und Effizienz beeinflussen die Branche mehr denn je. LUV&LEE hat eine Zusammenfassung:

Funktionale Küche: gesund genießen

Sie sollen schmecken und gut tun – derartige Gerichte wünschen sich immer mehr Gäste im Jahr 2026. Besonders die Darmgesundheit rückt dabei in den Fokus: In den sozialen Medien ist das Thema allgegenwärtig, und auch im Konsumverhalten zeigt sich ein klarer Trend. Fermentierte Produkte, Pro- und Präbiotika sowie sogenannte Adaptogene oder funktionale Pilze wie Reishi und Shiitake gelten nicht mehr als Nische, sondern als zukunftsfähige Ergänzung auf der Speisekarte.

Plant-Based: Vielfalt statt Verzicht

Pflanzliche Gerichte gehören heute selbstverständlich auf die Karte – und wer sie nicht anbietet, fällt zunehmend aus dem Rahmen. Der Fleischkonsum sinkt zwar, doch das bedeutet nicht automatisch Verzicht: Neue Ansätze wie Cultured Meat, echtes Fleisch, gezüchtet aus Muskelstammzellen, zeigen, wie sich Genuss, Nachhaltigkeit und Innovation in Zukunft verbinden lassen. Dabei geht es nicht um ein Entweder-oder, sondern um mehr Auswahl für die Gäste. Pflanzliche Gerichte rücken zunehmend aus der Nebenrolle heraus – sie müssen mehr können als nur Beilage sein. Vielfalt mit Geschmack ist gefragt: vollwertige, pflanzenbasierte Gerichte mit guter Textur, kreativen Ideen und kulinarischem Anspruch.

Gastronomie als Bühne

Mehr denn je geht es um den Erlebnis-Charakter bei Restaurantbesuchen. Das Essen wird inszeniert, Storytelling wird unter Gastronomen zu einem Wettbewerbsvorteil. Das klassische Essen wird ergänzt durch Atmosphäre, Interaktion und Überraschungsmomente. Konzepte, die Speisen und Lifestyle verbinden – etwa Restaurant-Boutiquen, in denen die Gäste auch Gewürze, Kochbücher oder Interior erwerben können – liegen voll im Trend.



Cheers ohne Promille:

Alkoholfrei wird zum Genussfaktor

Der Konsum von alkoholfreien und alkoholreduzierten Getränken wächst weiterhin rasant. In diesem Jahr zeichnet sich darüber hinaus jedoch eine bemerkenswerte Entwicklung ab: Die Vielfalt an alkoholfreien Getränken ist so groß wie nie zuvor, und die Qualität überzeugt zunehmend. Alkoholfrei bedeutet heute nicht mehr Verzicht auf Geschmack – im Gegenteil, viele Produkte bieten ein intensives und raffiniertes Geschmackserlebnis.

Bio immer noch im Aufwind

Der Markt für Bio-Lebensmittel wächst weiter – und das trotz Preisbewusstseins der Verbraucher. Bio erreicht heute eine breite Käuferschaft. Während einige Verbraucher Bio aus Überzeugung kaufen, sehen andere darin vor allem ein Qualitätsmerkmal oder Teil eines modernen Lebensstils. Für Anbieter von Snacks und kleinen Mahlzeiten eröffnet das neue Chancen, Gäste gezielt anzusprechen.



Das sehen aber offenbar nicht alle Nachwuchsköche so. Die Ausbildung zum Koch gilt als ein stark vom Fachkräftemangel geprägter Beruf. Statistiken zufolge sind mehr als 7500 Stellen im Gastgewerbe unbesetzt. „Das sieht man auch in unserer Berufsschule. Im ersten Lehrjahr waren wir 24 Schüler, jetzt sind wir nur noch elf“, berichtet Kuhr. Den Anforderungen und der Arbeitsbelastung halten viele junge Leute nicht stand und brechen die Ausbildung ab.

Clemens Kuhr liebt hingegen den „positiven Stress“, wenn die Bons mit den Bestellungen nur so hineinflattern“ und er im Team und mit seinem Vater das tun kann, was er so liebt: kochen.

Bellini 
ITALIENISCHES RESTAURANT

Ristorante Bellini

Echtes „dolce vita“ in Papenburg mit bester Pizza und sizilianischen Spezialitäten!

Genießen Sie mediterrane Gastfreundschaft am Canale Grande, dem Hauptkanal! Spitzenweine, italienische Klassiker, neue Interpretationen im romantischen Ambiente und auf der Sonnenterrasse genießen.

Hauptkanal rechts 29, 26871 Papenburg | Tel. 04961 - 6647993

Öffnungszeiten
Täglich 11.10 Uhr – bis 14 Uhr
17.30 Uhr – bis 22 Uhr
Montags Ruhetag

DER KORN MIT DER PERSÖNLICHEN INSELNOTE

GASTGEBER VON DER INSEL LÄSST
KORN AUF LEUCHTTURM REIFEN

Ein alter Leuchtturm mit Geschichte, raue Nordseeluft und Doppelkorn: Wie erwächst aus der Kombination ein interessantes Projekt? Tim Lehrke, Gastgeber auf der Insel Borkum, lässt auf dem alten Leuchtturm seit knapp eineinhalb Jahren, seit dem 14. September 2024, zwei Fässer Korn reifen. Das außergewöhnliche Spirituosenprojekt ist ein einmaliges Experiment des 35-Jährigen. „Der Korn soll hier nicht nur im Holzfass reifen, sondern gleichzeitig an einem traditionsreichen Ort lagern.“

Bei der Entwicklung geholfen haben Lehrke der Heimatverein der Insel und sein ehemaliger Arbeitgeber NORK mit Sitz in Bremen, wo Lehrke lange Zeit als Vertriebsmitarbeiter beschäftigt war. Nun führt er das Hotel „Hubertus“ auf der Nordseeinsel. „Die Idee schlummerte schon lange in mir, denn Korn hat unglaublich viel Potenzial- nur längst nicht so ein gutes Image wie Whisky, Gin oder Rum. Dabei kann man aus Korn genauso viel herausholen, wenn man ihn richtig brennt“, erklärt der junge Unternehmer. Die Basis des Klaren bildet nach seinen Angaben ein Doppelkorn aus 100 Prozent deutschem Weizenkorn, der bei der Feinbrennerei Sasse gebrannt wurde.

Die Idee zur eigenwilligen Lagerung des Kornes bestehe schon seit einigen Jahren, so Lehrke. „Gemeinsam mit dem Heimatverein wurde geprüft, ob der Alte Leuchtturm dazu geeignet war. Bei einer Lagerung ‚leben‘ die Fässer. Wenn die Temperaturen steigen, öffnet sich das Holz, wenn es kälter wird, zieht es sich wieder zusammen. Genau diese Kombination von traditionellem Handwerk und einem traditionellen Ort hat dafür gesorgt, dass wir uns für den Alten Leuchtturm als Lagerort entschieden haben“, berichtet Lehrke.



DURCH DEN MASSIVEN BACKSTEINBAU KÖNNEN TEMPERATURSCHWANKUNGEN ABGEMILDERT WERDEN, GLEICHZEITIG NIMMT DIE SALZHALTIGE, RAUE NORDSEELUFT EINFLUSS AUF DIE REIFUNG.

Insgesamt lagern in den beiden Holzfässern rund 200 Liter Korn. „Im ersten Fass, einem ehemaligen American-Oak-Bourbonfass, reift der milde NORK-Original-Korn. Diese Abfüllung wird den Namen ‚Leuchtfeuer‘ tragen. Das zweite Fass ist ein ehemaliges Jamaika-Panama-Rumfass. Darin liegt ‚NORK-Derbe‘ der später ‚Walfänger‘ heißen wird“, erklärt der Hobbygastronom. Pro Fass entstehen voraussichtlich 500 Flaschen - insgesamt dann also knapp 1000 Flaschen. Bei der Produktion des Jubiläumskorns handelt es sich laut Lehrke ausdrücklich um eine einmalige und limitierte Abfüllung, die in Zusammenhang mit dem Jubiläumsjahr des Alten Leuchtturms auf Borkum stehe. „Ich bin sehr auf beide Sorten gespannt. ‚Leuchtfeuer‘ soll einen runden und harmonischen Charakter mit einer Holznote bilden, wohingegen der

‚Walfänger‘ kraftvoller mit dunklen und würzigen Aromen punkten soll“, verrät Lehrke. Vor der Lagerung auf Borkum lagerte der Korn übrigens schon seit über einem Jahr in den Fässern.

Mitte März wurden beide Fässer bereits aus dem Turm geholt, um in Norddeutschland professionell abgefüllt zu werden. Der Verkaufsstart ist für Mitte Juni vorgesehen. Der Vertrieb auf der Insel läuft direkt über Lehrke und sein Hotel Hubertus. Interessierte können sich bereits zu einer Vorbestellung auf der Internetseite melden. Darüber hinaus soll der Korn bei ausgewählten Verkaufsstellen auf der Insel erhältlich sein. „Ich freue mich sehr auf das Ergebnis. Fest steht auf jeden Fall: In jeder Flasche wird ein Stück Borkumer Geschichte zu schmecken sein.“



NINO BELLINIS VERMÄCHTNIS LEBT WEITER

„DOLCE VITA“ MITTEN IN PAPENBURG
IM RESTAURANT BELLINI

Fast 15.000 italienische Restaurants gibt es in Deutschland; die italienische Küche ist nicht nur seit dem vergangenen Jahr UNESCO-Weltkulturerbe, sie gehört auch zu den kulinarischen Favoriten der Deutschen. In Papenburg zelebriert das Team des Restaurants „Bellini“ Pizza, Pasta und „dolce vita“ – und das seit diesem Jahr ohne Restaurantmitgründer Antonino „Nino“ Bellini.



Barbara Bellini ist zurück in ihrem Restaurant am Papenburger Hauptkanal. Sechs Monate war das Lokal geschlossen – ein Wasserschaden hatte die Innenräume stark in Mitleidenschaft gezogen. Nahezu zeitgleich starb ihr Mann Antonino, von Familie, Freunden und Stammgästen „Nino“ genannt. Jetzt führt sie mit ihrer Familie das Erbe ihres Mannes weiter – mit italienischen Klassikern und Spezialitäten aus seiner Heimat: Sizilien.

Nino, mit dem die gebürtige Polin das italienische Restaurant am Hauptkanal über 14 Jahre führte, starb im vergangenen Herbst nach schwerer Krankheit. Ein Schicksalsschlag für Barbara Bellini und ihre Familie; und dann folgte ein großer Wasserschaden in der jahrhundertalten Villa am Papenburger Hauptkanal.

Glück im Unglück: „Die Versicherungen haben einen großen Teil der Kosten übernommen und auch das Personal ist die ganze Zeit über weiterbezahlt worden“,

so Barbara Bellini, die mit ihrem Mann seit 32 Jahren zusammen war. Sie hatte ihn auf Norderney in der Gastronomie kennengelernt.

An vielen Stationen, auch in der Papenburger Restaurantszene, arbeiteten die Bellinis zusammen und eröffneten 2008 ihr gemeinsames Restaurant im Hotel „Graf Luckner“ am Hümmlinger Weg. Nur wenige Jahre später, 2011, zog das Restaurant in die historische Villa am Hauptkanal.

Über die Jahre wurde das „Bellini“ ein Anlaufpunkt für die Liebhaber der italienischen Küche. „Wir arbeiten mit einem Großhändler für italienische Produkte zusammen und bekommen unsere Zutaten frisch geliefert“, berichtet Barbara Bellini. Sie ist über die Jahre quasi zur Italienerin geworden, spricht die Muttersprache ihres Nino fließend.

Neben den sizilianischen Spezialitäten wie Pasta alla norma- Nudeln mit Tomatensauce, Auberginen und Ricotta



Das Team des Restaurant Bellini um Inhaberin Barbara Bellini (Mitte) mit einem Foto ihres verstorbenen Ehemannes Antonino „Nino“ Bellini.

steht natürlich Pizza als Klassiker wie bei nahezu jedem Italiener ganz oben in der Gunst der Gäste. Die nur mit Olivenöl beträufelte, mit Tomatenscheiben und Oregano oder Basilikum belegte Pizza ist seit dem 18. Jahrhundert nachgewiesen – und stammt ebenfalls aus Süditalien. Im „Bellini“ gibt es eine große Auswahl verschiedener Pizzen: von der klassischen „Margherita“ über „Hawaii“ und „Spinaci“ bis zur „Nelio“ – benannt nach Barbara Bellinis Enkel. Der Teig ist so, wie er sein muss, knusprig, kross und nicht zu dick.

Hausgemachtes Tiramisu, das italienische Dessert aus Venetien, und selbstredend italienische Weine runden das Angebot ab, mit dem Barbara Bellini auch nach dem Verlust ihres Nino weiter das „dolce vita“ Italiens nach Papenburg bringt.

MELANIE FEHNDERS WILL MEHR BIETEN ALS ROULADEN, ROT- KOHL UND KLÖSSE

LEIDENSCHAFTLICH, OSTFRIESISCH, FRISCH

Was passiert, wenn eine ehemalige Floristin und ein passionierter Hotelbetriebswirt einen Cateringservice eröffnen? Es entsteht ein Geschmackserlebnis für jede Veranstaltung.



Seit der Gründung von „Hausgemacht“ vor rund fünf Jahren ist bei Jungunternehmerin Melanie Fehnders viel passiert. „2016 habe ich das erste Mal Gastroluft bei meinem Partner in dessen Restaurant geschnuppert. Ich bin eine Quereinsteigerin in der Szene“, erinnert sich Fehnders zurück. „Ich war auf der Suche nach einem anderen Job. Ich bin gelernte Floristin, wollte mich aber auf etwas Neues konzentrieren. Da kam die Möglichkeit, bei Galt mitzuarbeiten, genau zur richtigen Zeit.“

Fünf Jahre arbeitete Fehnders an der Seite ihres Partners Galt Burkhardt, bis sie 2020 während der Pandemie einen Foodtruck kaufte und ihr eigenes Business „Hausgemacht“ gründete. „2021 bin ich gestartet. Die Idee war zunächst, meinen Foodtruck auf EDEKA-Parkplätze in der Region zu stellen und verschiedene Gerichte anzubieten. Mein Angebot war sehr vielfältig. Gekocht habe ich fast alles: griechisch, spanisch, italienisch und weitere mediterrane Spezialitäten, aber auch mexikanisch – ich wollte so ziemlich alles anbieten, aber niemals als Betreiberin einer rollenden Pommestube wahrgenommen werden.“ Fehnders, die ihr Unternehmen als „One-Man Business“ bezeichnet, kocht selbst leidenschaftlich gerne und möchte mit ihrem Geschäftsmodell „frische und regionale Küche an den Mann bringen“.

Die 42-jährige Geschäftsfrau plant, organisiert, kocht und ist dabei auch noch Ansprechpartnerin bei der Veranstaltung vor Ort. „Wenn wir am Wochenende mehrere Events bestücken oder die Hochzeitsgäste ein umfangreiches Buffet bestellen, ist mein Partner an meiner Seite. Ansonsten wuppe ich das Event allein“, erklärt sie. Die Vorbereitungen zu den Events werden in Fehnders

Foodtruck am Firmenstandort in Wilmsfeld in der Nähe von Wittmund getroffen. Dort wird dann geschneidert, gebrutzelt und gekocht. „Für mich ist eine persönliche Beratung der Veranstaltung das



A und O. Meine Kunden wollen nicht nur das klassische Buffetangebot mit Snirtjebraten, Rouladen und Rotkohl, sondern auch kleine, feine, gesunde, schmackhafte und zum Teil ausgefallene Dinge auf ihrem Buffet sehen“, berichtet die Eventfachfrau.

Dass der Trend zur klassischen Feier im Saal oder Landgasthof verschwindet, kann auch Fehnders bestätigen. „Vor allem die jüngeren Hochzeits-

paare wollen Gastgeber mit entsprechendem Glamour sein. Dabei wird gerne im eigenen Garten gefeiert. Man setzt sich und die Feier in Szene, sodass es auf jeden Fall auch ‚instagrammable‘ wirkt“, schmunzelt sie. „Es findet auch ein bewusster Umgang mit Essen statt.“

„Zeitlich schaffen wir keine Touren mehr durch die Region. Unser Unternehmen ist 365 Tage im Jahr buchbar. Selbst am Heiligen Abend kochen wir mittags in der Begegnungsstätte in Aurich.“ Das ist Fehnders zufolge wichtig; denn als Catering-Dienstleister müsse man sich von seinen Mitbewerbern abheben. „Unsere Kunden kaufen die Emotionen mit. Es ist nicht nur das klassische Essen, das gebucht wird, sondern das ganze Drumherum ist mittlerweile genauso wichtig.“

Was „Hausgemacht“ von Mitbewerbern abhebt, liegt für Fehnders auf der Hand. „Mein Unternehmen heißt nicht nur ‚Hausgemacht‘: Es steckt in jedem Gericht ein Stück eigenes Handwerk. Mir ist es wichtig, ehrliche Küche rüberzubringen. Wir verwenden keine künstlichen Zusatzstoffe und nutzen keine Soßenpulver. Richtiges Handwerk zeigt sich beispielsweise bei der richtigen Soße.“

Die Kunst dabei sei, die Soße so zu binden, dass sie einen ganzen Abend halte und dabei auch noch gut aussehe. „Das können nicht viele“, weiß die 42-Jährige.

Kochen ist für Fehnders ihr Leben. Sie freut sich auf die bevorstehende Saison und viele glückliche Gäste. „Ich weiß erst am nächsten Tag, ob mein Catering gut ankam. Wenn ich dann in die leuchtenden Augen der Gastgeber schaue, gibt es für mich keinen schöneren Glücksmoment.“

MITTELWEILE IST DIE NACHFRAGE NACH CATERING SO GROSS, DASS DER FOODTRUCK NUR NOCH BEI GESONDERTEN EVENTS MITGENOMMEN WIRD, DENN DIE JUNGUNTERNEHMERIN BIETET IHREN CATERINGSERVICE IN EINEM RADIUS VON UMGEFÄHR 100 KILOMETERN RUND UM WITTMUND AN.





Der Tammenshof Historisch gut ausgehen

Hier wird Ausgehen zum Erlebnis



Das Gebäude des Tammenshofs ist ein historischer Bauernhof, der durch seine traditionelle Bauweise und den ländlichen Charme geprägt ist. Mit seiner ruhigen Lage und den gepflegten Außenanlagen bietet es eine authentische und einladende Atmosphäre für Besucher.

Der Tammenshof ist ein Ort, an dem Ruhe, Natur und ländlicher Charme auf eine ganz besondere Weise zusammenkommen. Eingebettet in eine idyllische Umgebung, vermittelt der Hof schon beim Ankommen ein Gefühl von Entschleunigung. Die klare Luft, die weiten Flächen und das harmonische Zusammenspiel aus Natur und Architektur schaffen eine Atmosphäre, in der man sofort zur Ruhe kommt.

Das Gebäude selbst strahlt mit seiner traditionellen Bauweise eine warme, authentische Ausstrahlung aus. Es verbindet den Charakter eines klassischen Bauernhofs mit einem gepflegten, einladenden Erscheinungsbild. Natürliche Materialien, klare Formen und eine liebevolle Instandhaltung sorgen dafür, dass sich Gäste hier vom ersten Moment an willkommen fühlen. Gleichzeitig bleibt der ursprüngliche Charme erhalten, was dem Tammenshof eine besondere Identität verleiht.

Rund um den Hof prägt die Natur das Erlebnis. Weite Felder, sanfte Landschaften und ein offener Himmel geben Raum zum Durchatmen. Hier kann man den Alltag hinter sich lassen und sich ganz auf die einfachen, aber wertvollen Dinge konzentrieren. Ob ein Spaziergang in der Umgebung, ein ruhiger Moment im Grünen oder das bewusste Wahrnehmen der Stille – der Tammenshof bietet den idealen Rahmen dafür. Was den Tammenshof besonders macht, ist die Kombination aus Ursprünglichkeit und Sorgfalt. Alles wirkt durchdacht, ohne dabei an Natürlichkeit zu verlieren. Der Hof ist kein inszenierter Ort, sondern ein lebendiger Raum, der gewachsen ist und seine Geschichte spüren lässt. Genau das macht seinen Reiz aus: Er ist ehrlich, bodenständig und zugleich besonders.

Der Tammenshof steht für eine Auszeit, die nicht laut oder spektakulär sein muss, um nachhaltig zu wirken. Vielmehr sind es die leisen Eindrücke, die bleiben – das Licht auf den Feldern, die Ruhe der Umgebung und das Gefühl, angekommen zu sein. Wer diesen Ort besucht, nimmt mehr mit als nur Erinnerungen: ein Stück Gelassenheit, das noch lange nachwirkt.

Restaurant Tammenshof GmbH
Steinhausstraße 72, 26831 Bunderhee
+49 (0) 4953 3189980m, info@tammenshof.de
www.tammenshof.de

„Der Tammenshof ist für uns mehr als ein Ort – er ist ein Stück gelebte Ruhe und Bodenständigkeit, das wir mit unseren Gästen teilen möchten. Unser Anspruch ist es, einen Raum zu schaffen, in dem man abschalten, durchatmen und sich einfach wohlfühlen kann.“

Tobias Reese



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.



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

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH.

„MEIN HERZ SCHLÄGT FÜR DEN SERVICE“

DENNIS JANSSEN IST CHEF IM BURGCAFÉ OSTERBURG

Seit knapp zwei Jahren leitet der gelernte Hotelfachmann Dennis Janssen das Restaurant und Café an der denkmalgeschützten Osterburg in Groothusen: ein Café am östlichen Ende des Warftendorfes Groothusen in der Gemeinde Krummhörn-Greetsiel. Etwas abseits liegt es, eingebettet in die malerische Landschaft Ostfrieslands.

Janssen verfolgt ein Konzept für alle Generationen – bei ihm sollen sich alle Gäste wohlfühlen, Touristen wie auch Einheimische. Das Restaurant und Café verfügt über zwei Gasträume und eine große Außenterrasse mit über 100 Plätzen. Einer der Gasträume ist die sogenannte „Upkamer“, ein erhöhtes Zimmer im ehemaligen Bauernhaus. „Man muss hier natürlich hinwollen“, schmunzelt Janssen. „Wir liegen schon etwas abseits, zwar an einem Radweg, aber dennoch noch einige Minuten entfernt von den Tourismushochburgen Pilsund Greetsiel. Mit meinem Angebot möchte ich eine gastronomische Lücke in der Krummhörn schließen.“



Janssen, der bereits Stationen im Hotel Falderport und im Restaurant „Goldener Adler“ in Emden durchlaufen hat, kam 2020 zum Restaurant und Café Osterburg. Es stand damals noch unter anderer Leitung, die sich aber mehr und mehr aus dem operativen Geschäft zurückziehen wollte. Demnach ergab sich für den Vollblutgastronomen vor zwei Jahren die Möglichkeit, das Café komplett zu übernehmen. „Ich bin sehr eigenwillig und kreativ, was meine Arbeit angeht, manchmal sogar ein regelrechter Dickkopf. Ich möchte am liebsten bei allem selbst mit anpacken und habe festgestellt, dass ich mich in der Selbstständigkeit eigentlich am wohlsten fühle. Mein Team hat mich bei der Entscheidung für den Sprung in die Selbstständigkeit sehr unterstützt, da ich erst unsicher war und die Befürchtung hatte, mich nur in verwaltungs- und administrativen Tätigkeiten wiederzufinden“, schmunzelt der 40-Jährige. „Dem ist glücklicherweise allerdings nicht so.“

Das Team um Janssen setzt sich aus Köchen, Festangestellten, Auszubildenden und Aushilfen zusammen, die so gut wie alles können müssen. So wird im Café und Restaurant Osterburg noch selbst gebacken. „Nachmittags gibt es Kaffee und Tee mit selbstgebackenen Torten und Kuchen, aber eine warme Küche fast rund um die Uhr.“ Der Familienvater, der im täglichen Geschäft auch von seiner Frau unterstützt wird, liebt die tägliche

Herausforderung im Betrieb. „Wir möchten und müssen uns im Dorf und in der Region integrieren und beweisen. Das funktioniert nur, wenn ich mich mit meinem Angebot abhebe und attraktive Angebote für Einheimische anbiete. Wir müssen mehr machen, als nur darauf zu hoffen, dass man über uns spricht. Wir wohnen in Ostfriesland und dazu gehört eine bodenständige Küche zu fairen Preisen.“ So laufe Janssen zufolge der Sommer von selbst, beweisen müsse man sich im Winter. Ein Blick in die Karte zeigt viele ostfriesische Gerichte mit einem kreativen Touch von mediterraner Küche.

Neben dem klassischen á-la-carte-Geschäft setzt Janssen auch auf Events und Hochzeiten. Diese konnten Gäste in den vergangenen Jahren bereits unter Pagoden oder Zelten vor der Burg im großen Garten feiern. Caterings werden in Zusammenarbeit mit einer regionalen Eventfirma ebenfalls angeboten. „Unser Eventkalender ist in diesem Jahr voll mit spannenden Terminen. Sonntags gibt es den großen Ostfriesenbrunch, an Muttertag planen wir ein Grillbuffet mit Livemusik und auch zur Fußball-WM gibt es ein paar Überraschungen für unsere Gäste.“ Seine in mehr als 20 Jahren erworbene Berufserfahrung zeigt dem jungen Geschäftsmann, dass er mit seinem Konzept vieles richtig macht.

„Die feine Küche funktioniert bei uns nicht. Wir bleiben unserer ostfriesischen

Linie treu. So gibt es bei uns beispielsweise kein Steak auf der Karte, wir arbeiten lieber mit der Rinderhüfte. Als Hauptgericht, aber auch auf unseren Burgern. Selbst die Kartoffeln werden auch noch von uns geschält und die Soßen im Vorfeld ausgekocht.“ Nun hofft der 40-jährige Vollblutgastronom auf einen Sommer, „der es in sich hat, damit ich kleine und große Gäste glücklich machen kann.“



EINE REISE IN DIE WIKINGERZEIT

WIE EIN PAAR MIT LIEBE ZUM DETAIL DAS WIKINGER-RESTAURANT „WALHALLA“ SCHUF

Es ist wie eine andere Welt. An diesem Tag fällt das Sonnenlicht spärlich in den großen Raum, sofort nach dem Betreten fällt der Blick auf ein originalgetreues Wikingerschiff und beeindruckende Wandmalereien mit Szenen aus dem Leben der Wikinger. LUV&LEE ist zu Gast im Restaurant „Walhalla“ im Großefehner Ortsteil Spetzerfehn.



der Küche. „Da ist sie als Profi ganz klar der Chef“, sagt Klaßen.

Das „Walhalla“ ist thematisch im 9. Jahrhundert angesiedelt. „Das sieht der Kenner unter anderem an den sogenannten Steckstühlen, die damals gebaut wurden“, sagt Friedel Klaßen, die sich selbst als echte Wikingerfrau bezeichnet. Das

wird auch deutlich, wenn das Restaurant geöffnet hat, denn dann schlüpft das Paar in echte Wikingerkleidung und bedient stilecht.

Maximal 80 Gäste haben im „Walhalla“ Platz und bekommen Gerichte der deutschen Küche. Hinzu kommt Flammflachs, der stilecht am offenen Feuer zubereitet



Das ungewöhnliche Lokal von Friedel und Gerold Klaßen feiert in diesem Jahr bereits das fünfjährige Bestehen. Seit bereits mehr als 15 Jahren ist das Paar in der Mittelalterszene aktiv, interessiert sich für das Leben der Wikinger. „Ich schaue heute noch immer jede Dokumentation im Fernsehen, die ich entdecke“, verrät Friedel Klaßen. Jahrelang hat sie mit ihrem Mann eine mobile Fleischbraterei und einen Flammflachsstand auf Mittelaltermärkten betrieben – im Nebengewerbe, während ihr Mann Gerold bei einem großen Autobauer in der Region arbeitete. „Das war ein ganz schönes Pensum mit Auf- und Abbauen und der Fahrerei von Markt zu Markt. Wochenenden gab es eigentlich gar nicht und wir haben uns überlegt, ob wir nicht den Schritt hin zu einer festen Gastronomie wagen sollten“, erinnert sich die gelernte Restaurantfachfrau und Köchin.

Mehr aus einer Laune heraus habe sie an einem regnerischen Abend mit der Familie ein Wikinger-Restaurant gezeichnet: mit uralten Sitznischen,

stilecht dekoriert, mit einem Wikingerboot im Zentrum und mit vielen kleinen Accessoires, die es heute so tatsächlich im „Walhalla“ gibt. „Die Zeichnung landete zunächst irgendwo im Schrank und dann stießen wir irgendwann auf dieses Objekt hier. Ab da wurde es konkret und ich gab die Zeichnung, unsere Laien-Zeichnung, zu einem Architekten geben und sagte: ‚Zeichne mal, so will ich das haben‘“, blickt die 67-Jährige zurück.

Was folgte, waren drei Jahre Bauzeit in dem Gebäude, das in der Vergangenheit schon einen Supermarkt beherbergte. Verbaut wurden im Inneren ein Dachstuhl mit 200 Jahre altem Holz aus Castrop-Rauxel, Ständerbalken aus Schwanewede, Eichenbretter aus dem Ruhrgebiet und „viele weitere Dinge, die wir über drei Jahre gesammelt haben“, sagt Gerold Klaßen, der seine Festanstellung beim Autobauer gegen die Selbstständigkeit in der Gastronomie tauschte „und das bis heute nicht bereut“. Mittlerweile steht der 54-Jährige sogar gemeinsam mit seiner Frau in

wird, oder Fisch, der auf traditionelle (Wikinger-)Art gegart wird. Zusätzlich veranstaltet das Paar Themenabende mit länder- und kulturspezifischen Speisen am Buffet.

„Hier gibt es keine Pommes oder Schnitzel, sondern eher Steaks und dazu unsere Torfecken aus Kartoffeln“, sagt Köchin Friedel Klaßen. Gerichte aus der Wikingerzeit, wie beispielsweise eine Suppe aus Brennnessel und Sauerampfer mit Ei, habe sie zwar selbst schon probiert, „aber das war nicht mein Ding und würde hier auch nicht ankommen.“ Dafür gehört Met, der Honigwein der Wikinger, fest zum Angebot.



LUV&LEE-Leser haben die Chance, das besondere Ambiente im „Walhalla“ zu erleben. LUV&LEE verlost gemeinsam mit dem Wikinger Restaurant 2x2 Gutscheine für einen Event-Abend mit Buffet nach Wahl (einzusehen unter www.walhalla-wikingerrestaurant.de/veranstaltungen) innerhalb des Jahres 2026.

Wer mitmachen möchte, schreibt bis zum 30. April 2026 eine E-Mail mit dem Kennwort „Walhalla“ an kontakt@luv-und-lee.info. Hinterlassen Sie Ihren Namen, Ihre Anschrift und eine Kontakt-Telefonnummer zur Benachrichtigung bei Gewinn. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 19. 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.

IMPRESSUM

Herausgeber

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

Veröffentlichung: 30. März 2026
Redaktionsschluss: 26. März 2026

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 Mittelstaedt,
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, Biohof Franzen, dtv Verlag, Dennis Janssen, Daviti GmbH, hristoph Assies, Droemer Knauer, Janina Assies, Friedel Klaaßen, Gut Altenkamp, Gemeinde Westoverledingen, Penguin Verlag, Papenburg Kultur, Ostfriesische Landschaft, Mario Dirks, Melanie Fehnders, Joachim Mittelstaedt, Museumsdorf Cloppenburg, Michael Tietz - Stadt Varel, ostfriesland.travel, Photography, , Schloss Clemenswerth Sögel, Reinhold Kempen, Rohwohlt Verlag, Tee & Tied Bruns Verlag, Thomas Haberland, Stephan Löschinger, Tim Lehrke, Katja Druivenga, Reenste Cornelis




aquaferrum
für die ganze familie



📍 Thüler Straße 28a, 26169 Friesoythe
☎ 04491 784780 🌐 www.aquaferrum.de
📷 aquaferrum 🎵 aquaferrumfriesoythe 📘 aquaferrum

SKODA

Ooooh that's Epiq!



Der neue Škoda Epiq

Groß in der Ausstattung, klein im Preis: Der Škoda Epiq ist ein voll-elektrisches City-SUV-Crossover, das Premium-Mobilität für alle zugänglich macht. Mit seinem mutigen Modern-Solid-Design, einem geräumigen Innenraum und smarterer Technologie ist er der perfekte Begleiter für Abenteuer in der Stadt und darüber hinaus.

Die offiziellen Verbrauchs- und Emissionswerte liegen erst mit Abschluss des Typgenehmigungsverfahrens vor.

Autohaus Gebr. Schwarte Aurich GmbH, Emden Str. 31, 26607 Aurich

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

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

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