AUSGABE 05|25
www.luv-und-lee.info

LUV & LEE

Lifestyle im Nordwesten



SPECIAL
LUV&LEE öffnet Herzen

KULTUR
Besondere Filmstarts im Winter

REGIONAL
Die Biogänse vom Biohof Classen

LIFESTYLE
Besonderer Whisky und Rum aus Emden

DER LUV&LEE GESCHENKTIPP
Bücher zum Fest

WIRTSCHAFT
Effizientes Arbeiten in Emdens Apotheke

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHT
Weihnachtszauber in der Leeraner Altstadt

WEINZAUBER entlang DER MOSEL

7 Tage 01.05. – 08.05.2027



MS ALENA****+

Köln – Rüdesheim – Koblenz – Cochem – Trier/ Schweich/Riol – Winningen – Bonn – Köln



2-Bett Außen (Neptundeck) p. P. ab € **1.399,-**

2-Bett m. fr. Balkon (Saturndeck) p. P. ab € **1.699,-**

2-Bett m. fr. Balkon (Oriondeck) p. P. ab € **1.799,-**

Kostenloser Transfer von/nach Köln

PFINGSTURLAUB in SÜDSKANDINAVIEN

8 Tage 16.05. – 24.05.2027



MS ARTANIA****

Bremerhaven – Haugesund – Kristiansand – Aalborg – Lysekil – Oslo – Bremerhaven



2-Bett Außenkabine (Sichtbehinderung) p. P. ab € **1.599,-**

Transfer nach/von Bremerhaven 49,- € pro Person

ZAUBER DER OSTSEE

14 Tage 28.06. – 12.07.2027



MS AMADEA****+

Kiel – Riga – Tallinn – Kotka – Helsinki – Stockholm – Kopenhagen – Skagen – Bremerhaven



2-Bett Glückskabine (außen) p. P. ab € **3.699,-**

Kostenloser Transfer von/nach Bremerhaven

NORWEGENS schönste Seiten bis SPITZBERGEN

20 Tage 12.07. – 01.08.2027



MS AMADEA****+

Bremerhaven – Trondheim – Bodø – Tromsø – Alta – Honningsvåg (Nordkap) – Spitzbergen – Geiranger – Bergen – Bremerhaven



2-Bett Außenkabine (Sichtbehinderung) p. P. ab € **5.599,-**

Kostenloser Transfer von/nach Bremerhaven

SCHNUPPER-CRUISE 1

4 Tage 15.08. – 19.08.2027



MS AMADEA****+

Bremerhaven – Oslo – Aalborg – Kiel



2-Bett Glückskabine (außen) p. P. ab € **799,-**

Kostenloser Transfer von/nach Bremerhaven

SCHNUPPER-CRUISE 2

4 Tage 19.08. – 23.08.2027



MS AMADEA****+

Kiel – Bornholm – Kopenhagen – Bremerhaven



2-Bett Außenkabine (Sichtbehinderung) p. P. ab € **699,-**

Kostenloser Transfer von/nach Bremerhaven

Zzgl. Reisebüro-Servicegebühr in Höhe von € 49,- pro Buchung



RUFEN SIE UNS AN ODER KOMMEN SIE VORBEI!
Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Hapag-Lloyd Team in Emden

0 49 21 - 9 77 30

E-Mail: emden1@hapag-lloyd-reisebuero.de

Mo. - Fr. 10.00 - 18.00 Uhr und Sa. 10.00 - 13.00 Uhr

HAPAG-LLOYD REISEBÜRO

Buchung & Beratung
Hapag-Lloyd Reisebüro
TUI Deutschland GmbH
Brückstraße 7 • 26725 Emden

Reiseveranstalter: Phoenix Reisen GmbH Bonn







LIEBE LESERINNEN UND LESER IM NORDWESTEN,

das Jahr 2026 ist auf der Zielgeraden. Nach einem langen, heißen Sommer merken wir nun auch an der Witterung, dass die Weihnachtszeit anbricht. Egal, wie das Wetter wird, die besinnliche, gemütliche und vor allem hoffentlich für Sie auch romantische Vorweihnachtszeit bricht an.

Passend dazu gibt es, wie Sie es von uns aus den Jahren zuvor auch kennen, eine Übersicht über die schönsten Weihnachtsmärkte in unserem Verbreitungsgebiet. Das Special der finalen Ausgabe des Jahres 2026 rückt Menschen in den Fokus, die für ihre Mitmenschen mit besonderer Arbeit und besonderem Engagement wirken. So stellen wir einen Norder Verein vor, der sich niedrigschwellig traumatisierten Kindern und Jugendlichen, beispielsweise Opfern von häuslicher oder sexueller Gewalt widmet. Zudem haben wir hinter die Kulissen der Papenburger Wohnungslosenhilfe geblickt und erfahren, wie sich die wirtschaftliche Lage in Deutschland unmittelbar auf das Leben in einer Kleinstadt auswirkt und wie Ehrenamt dort hilft.

Zum Jahresfinale ist es aber auch für die LUV&LEE-Redaktion wieder an der Zeit, zurückzuschauen auf spannende Begegnungen in unserer vielfältigen Region. Tolle Gespräche und faszinierende Einblicke – das macht unseren Beruf aus und das wollen wir Ihnen immer wieder neu bieten: die Vielfalt einer Region und die Persönlichkeit 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 2027.

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

DER NIKOLAUSMARKT IM MUSEUMSDORF SEITE 8

BÜCHER ZUM FEST SEITE 12

WEIHNACHTSZAUBER IN LEERANER ALTSTADT SEITE 14

MEHR EFFIZIENZ IN EMDENS BEKANNTESTER APOTHEKE SEITE 16

GANS WAS BESONDERES SEITE 18

DER GUTE GESCHMACK AUS EMDEN SEITE 24

LUV&LEE ÖFFNET HERZEN AB SEITE 28

DIE BAHNHOFSMISSION EMDEN / LEER SEITE 30

IM EINSATZ FÜR WOHNUNGSLOSE SEITE 34

TRAUMHILFE OSTFRIESLAND SEITE SEITE 38

ZU GAST AUF DER KINDERSTATION IM KRANKENHAUS SEITE 42



LUV & LEE – ANKERPLÄTZE

Von Papenburg bis zur Küste stellen wir die Weihnachtsmärkte in der Region, jeder mit einem ganz eigenen Flair, mit ganz eigenem Charakter, vor. Stellen Sie sich doch mit unserer Inspiration Ihre ganz persönliche Adventstournee durch den Nordwesten zusammen! Wie wäre es beispielsweise in der Adventszeit mit einem Trip in die Leeraner Altstadt? Dort haben die Organisatoren das Konzept des Weihnachtsmarktes verändert.

Mit den Ankerplätzen, den Tipps für Kulinarik, Lifestyle und Events, zeigen wir Ihnen zudem, wie auf dem Gänsehof Claasen in Cloppenburg für perfekte Qualität gearbeitet wird, damit Ihr Festessen zu Weihnachten wirklich ein Gaumenschmaus wird.

Mit unseren aktuellen Buch-Tipps von Thalia geben wir Inspiration für Ihre Weihnachtsgeschenke und wir blicken zurück auf zehn Jahre „Biobote Emsland“. Das Unternehmen hat sich zu einem der größten Lieferdienste für Bioprodukte im Nordwesten entwickelt.

Diese und weitere Tipps und Inspirationen in den finalen Ankerplätzen des Jahres 2026 in Ihrer LUV&LEE.

OH DU FRÖHLICHE!

LUV&LEE GIBT EINEN ÜBERBLICK ÜBER ADVENTS- UND WINTEREVENTS



PAPENBURG EVENTS UND WEIHNACHTSMÄRKTE

24. November bis 20. Dezember, Budenzauber am Hauptkanal, Untenende
Am Hauptkanal wird es gemütlich. Täglich von 12 bis 20 Uhr lädt der Budenzauber zum Bummeln, Genießen und Zusammensein ein.

28.-29. November: Weihnachtsmarkt in der Von-Velen-Anlage, Papenburg- Obenende
Auftakt ist am Samstag um 16 Uhr. Textilarbeiten sowie eine breite Auswahl an selbstgebundenen Weihnachts- und Adventskränzen und weiteren Floristikarbeiten werden angeboten. Sonntag öffnet der Markt um 14 Uhr. Musikalisches Bühnenprogramm wird ebenfalls geboten

28. – 29. November, Alpaka Zauber, Koopaca Alpakazucht, Gutshofstraße
Ein gemütlicher Weihnachtsmarkt für Familien auf dem Alpakahof. Sonntags stehen Märchenerzählungen für die Kinder auf dem Programm. Beginn an beiden Tagen ist um 11 Uhr. Live-Musik, Alpakaprodukte und kulinarische Highlights warten auf viele Besucher.

29. – 30. November: Weihnachtsmarkt auf Gut Altenkamp
Festlich beleuchtet empfängt das alte herrschaftliche Gut die Gäste zu einem besonderen weihnachtlichen Event. Auftakt ist am Freitag ab 17 Uhr.

29. 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.

4./5. und 11./12. und 18./19. Dezember: „Santa macht Party", Alter Güterbahnhof
Freier Eintritt, heiße Beats von bekannten DJs und weihnachtliche Drinks, um die Kälte abzuschütteln. Wer nach dem Weihnachtmarkt noch Lust auf Party hat, ist im Güterbahnhof genau richtig. Ab 21 Uhr wird hier stimmungsvoll gefeiert.

27. Dezember, Apex Revival-Party, Alter Güterbahnhof
Eine Nacht voller Rockmusik und Erinnerungen an Papenburgs legendäre Diskothek. Der Eintritt kostet 10 Euro. Einlass ab 20 Uhr. Tickets in Meyers Mühle oder an allen anderen VVK-Stellen.

16. Januar, Candlelight-Konzert, Alter Güterbahnhof
2000 Kerzen treffen auf ein Piano. Motto des Abends: „Klassik vs. Pop" – NEUE SHOW. Einlass ab 19 Uhr. Der Eintritt kostet 39 Euro. Tickets unter www.ticketticker.de

EVENTS UND WEIHNACHTSMÄRKTE IN DER REGION

Ab dem 23. November: Auricher Weihnachtszauber, Aurich
Neu in diesem Jahr: Der fliegende Weihnachtsmann kommt nach Aurich. Jeden Tag wird jeweils um 16.30 Uhr und um 19 Uhr ein Hochseilartist in einem Rentierschlitten über den Marktplatz „fliegen". Der Weihnachtsmarkt öffnet um 10 Uhr, sonntags um 11 Uhr.

28. November, Adventsmarkt, Johanneshof, Großefehn - Fiebing
Wer einen stimmungsvollen Adventsmarkt abseits des Trubels sucht, wird in Großefehn fündig: Hier gibt es ab 12 Uhr Hofführungen, Spiele für Kinder, Punsch, Suppen, Bratwurst und vieles mehr.

02. Dezember, Feierabend-Shopping, Thalia Stadtgarten, Emden
Von 18.30 Uhr bis 20.30 Uhr kann bei Punsch und Keksen nach Feierabend entspannt nach Geschenken gestöbert werden. Das Team der Buchhandlung steht beratend zur Seite.

4. Dezember, Mirja Boes & die Honkey Donkeys, Stadthalle Aurich
„carpfe diem – Lutsche den Tag" – das neue Programm! Einlass ab 19 Uhr. Tickets gibt es unter www.ticketmaster.de

04. – 06. Dezember, Adventsmarkt „Am Alten Hafen", Weener
Entlang des festlich beleuchteten Hafens erwarten Besucher liebevoll gestaltete Buden mit Kunsthandwerk, weihnachtlichen Leckereien und warmen Getränken. Start ist jeweils 14 Uhr.

05. Dezember, Bridgerton Musik bei Kerzenschein, Festspielhaus am Wall, Emden
Traumhafte Musik, begleitet durch hunderte Kerzen, sorgen für eine besondere Atmosphäre. Tickets ab 39,90 Euro unter www.eventim.de erhältlich.

05. – 06. Dezember, Winter-Dampf-Markt, Bahnhofsplatz Emden
Ein Weihnachtsmarkt für die Familie. Auf Emdens Minibahnanlage entsteht ein Weihnachtmarkt mit kulinarischen Köstlichkeiten. Es werden auch Rundfahrten über die Anlage angeboten.

12. – 13. Dezember, Schwedischer Weihnachtsmarkt, Groningen
Mehr als 100 skandinavische Pop-up-Stores, ergänzt durch Workshops und Livemusik, sind in der „Oude Suikerfabriek" vorzufinden. Beginn an beiden Tagen ist ab 10 Uhr. Tickets gibt es pro Tag für 10 Euro online unter www.zweedsekerstmarkt.nl.

26. Dezember – 03. Januar, Lüttje Markt, Borkum
Täglich geöffnet von 12 bis 22 Uhr. Sehr abwechslungsreiches Programm für Kinder. Weitere Informationen unter www.borkum.de

28. Dezember bis 03. Januar, das Lichtermeer mit Wintermarkt in Carolinensiel-Harlesiel, Hafen
Der Schwimmende Weihnachtsbaum und der Wintermarkt im Museumshafen, das einzigartige Lichtermeer entlang der Harlepromenade und viele Veranstaltungen laden zum Besuch ein. Genaue Öffnungszeiten unter www.lichtermeer-carolinensiel.de

28. – 30. Dezember, Folkfestival zwischen den Jahren, Engerhafe
Erneut findet das über die Grenzen hinaus bekannte Folkfestival statt. Einlass ist an allen drei Tagen ab 18 Uhr. Der Vorverkauf läuft unter: kukostfriesland@gmail.com. Karten können über die Homepage oder unter 0157/39397401 bestellt werden. Der Preis beträgt pro Abend 28,- Euro.

28. Dezember, Signierstunde Klaus Peter Wolf und Bettina Göschl, Krimimuseum Norden
Die Signierstunde findet im Ostfriesischen Krimimuseum zwischen 16 und 18 Uhr (Gewerbestr. 26) statt.

Für alle Wünsche
die passenden Geschenke

Thalia Emden
Am Stadtgarten 11 · 26721 Emden

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9.30–18 Uhr | Sa 9.30–16 Uhr
Adventssamstage: 9.30–18 Uhr | 24.12. + 31.12: 9.30–13 Uhr

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



Thalia



Assies-Pieper & Partner mbB
Steuerberatungsgesellschaft
Landwirtschaftliche Buchstelle

Frohe Weihnachten

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.

Museumsdorf Cloppenburg
Niedersächsisches Freilichtmuseum



NIKOLAUSMARKT
28./29. November und
5./6. Dezember 2026
www.museumsdorf.de



NIKOLAUSMARKT IM MUSEUMSDORF CLOPPENBURG

Der Nikolausmarkt ist samstags von 11 bis 20 Uhr und sonntags von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Wer mit Bus oder Bahn anreist, erhält gegen Vorlage eines tagesaktuellen Tickets ermäßigten Eintritt. Parallel sind in der Münchhausenscheune zwei neue Ausstellungen zu sehen: „Schimmernde Schönheiten – Messingobjekte des Jugendstils und des Art Déco“ (bis 4. April 2027) sowie „Glanz in der guten Stube – Jugendstil und Art Déco im norddeutschen Alltag“ (8. November 2026 bis 29. August 2027).

Der Nikolausmarkt lockt ins Museumsdorf Cloppenburg: An den ersten beiden Adventswochenenden – 28./29. November und 5./6. Dezember 2026 – erstrahlen die historischen Fachwerkhäuser, Scheunen und Mühlen im Lichterglanz. In den Jahrhunderte alten geschmückten Häusern präsentieren mehr als 100 Ausstellerinnen und Aussteller duftende Köstlichkeiten und kreative Handwerkskunst. Adventsmusik sorgt für stimmungsvolle Atmosphäre. Kinder können plattdeutschen Geschichten lauschen und natürlich schaut auch der Nikolaus vorbei.



Ab dem 01. 12 – Türchen öffne dich: Um 16 Uhr öffnet sich der Sparkassen Adventskalender mit einer Verlosung

Eislaufspaß für Kinder: Die Kindereislaufbahn lädt zum Schlittschuhlaufen ein

BUDENZAUBER AM HAUPTKANAL

Vom 24. November bis zum 20. Dezember 2026 wird’s weihnachtlich am Hauptkanal! Täglich von 12 bis 20 Uhr lädt der BUDENZAUBER zum Bummeln, Genießen und Zusammensein ein. Die Papenburger Weihnachtspyramide bildet dabei wieder den leuchtenden Mittelpunkt – ein Treffpunkt für gemütliche Stunden mit Familie oder Freunden.

Öffnungszeiten: 24. November bis 20. Dezember 2026 | täglich zwischen 12-20 Uhr



Für 2 Personen!

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 Schwarzbrotscheiben 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 Emder Matjes-Team wünscht Ihnen guten Appetit!

EMDER MATJES
DER FEINE ZARTE

ANZEIGE



LUV&LEE GIBT RECHT

WENN DER RTW VON HINTEN NAHT: WELCHE PFLICHTEN HABE ICH?

Blaulicht im Rückspiegel, dazu das durchdringende Signalhorn: Wenn sich ein Rettungswagen von hinten nähert, zählt jede Sekunde. Viele Autofahrer reagieren in dieser Situation unsicher. Muss man anhalten? Darf man über eine rote Ampel fahren?

Die wichtigste Regel ist: Bei blauem Blinklicht und Einsatzhorn müssen alle übrigen Verkehrsteilnehmer sofort freie Bahn schaffen. Das schreibt § 38 Abs. 1 der Straßenverkehrs-Ordnung (StVO) vor. Dabei sind die allgemeine Sorgfalts- und Rücksichtnahmepflicht nach § 1 StVO sowie die Regeln für sicheres Ausscheren und Fahrstreifenwechsel zu beachten. Autofahrer sollten deshalb ruhig bleiben, die Spiegel kontrollieren und abrupte Brems- oder Ausweichmanöver vermeiden.

Auf einer normalen Straße bedeutet das meist, möglichst weit nach rechts zu fahren. Wenn es die Verkehrslage zulässt, kann man auch am rechten Fahrbahnrand anhalten. Auf engen oder unübersichtlichen Straßen ist besondere Vorsicht geboten. Gehwege, Radwege oder Sperrflächen dürfen nicht ohne Weiteres befahren werden. Die Pflicht, freie Bahn zu schaffen, entbindet nicht von der erforderlichen Sorgfalt und Rücksichtnahme gegenüber anderen Verkehrsteilnehmern.

Besonders anspruchsvoll ist die Situation an einer Kreuzung oder Einmündung. Wer vor einer roten Ampel wartet, darf nicht ohne Weiteres in den querenden Verkehr fahren, nur um dem Rettungswagen Platz zu machen. Ist ein vorsichtiges Vorfahren über die Haltelinie im Einzelfall erforderlich, muss dies so geschehen, dass andere Verkehrsteilnehmer nicht gefährdet werden. Wird ein Fahrzeug beim Ausweichen für einen Rettungswagen an einer roten Ampel erfasst, sollten Betroffene den Zeitpunkt, den Ort und die konkreten Umstände festhalten. Diese Angaben können den Behörden dabei helfen, den Einsatz nachzuvollziehen.

Auf Autobahnen und auf Außerortsstraßen mit mindestens zwei Fahrstreifen für eine Richtung gilt eine besondere Regel: Sobald der Verkehr mit Schrittgeschwindigkeit fährt oder zum Stillstand kommt, muss eine Rettungsgasse gebildet werden. Die Fahrzeuge auf der linken Spur fahren so weit wie möglich nach links, alle übrigen Fahrzeuge so weit wie möglich nach rechts.

Die Rettungsgasse muss nicht erst gebildet werden, wenn ein Rettungswagen im Rückspiegel auftaucht. Die Pflicht knüpft allein an die Verkehrslage an. Die Gasse soll bereits bei stockendem Verkehr offen sein, damit Polizei, Feuerwehr und Rettungsdienst ohne Verzögerung zur Unfallstelle gelangen können. Wer trotz Blaulicht und Einsatzhorn keine freie Bahn schafft, begeht eine Ordnungswidrigkeit. Je nach Verstoß kann sogar Fahrverbot drohen. Nicht jedes blaue Blinklicht verpflichtet dazu, sofort freie Bahn zu schaffen. Das gilt nach § 38 Abs. 1 StVO nur bei Blaulicht und Einsatzhorn. Blaues Blinklicht allein warnt vor möglichen Gefahren, weshalb Autofahrer aufmerksam fahren sollten.





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

Patricia Robben **
Rechtsanwältin

Anja Bruns **
Rechtsanwältin
Fachanwältin für Arbeitsrecht

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

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

*Amtssitz als Notar in Papenburg
**Angestellte Rechtsanwältin



Büro Papenburg
Hauptkanal rechts 32
26871 Papenburg
Tel. 04961.91 07-0
Fax 04961.91 07-77

Büro Leer
Am alten Handelshafen 2
26789 Leer
Tel. 0491.99 75 99-0
Fax 0491.99 75 99-77

DIE LUV&LEE-GESCHENKTIPPS ZUM FEST

Weihnachtszeit. Da macht man sich so seine Gedanken. Was schenke ich meinen Liebsten und Freunden? Nicht immer einfach! Aber wir können da einige gute Ideen beisteuern, wir kennen Geschenke zwischen Buchdeckeln. Dabei geht es auch, aber nicht nur um leckere Plätzchen. Vor allem geht es aber um Muße und Gemütlichkeit. Und ein wenig auch schon um neue Ideen für das nächste Jahr.



Beginnen wir mit schönen Texten, die das Herz erwärmen:
Selma Lagerlöf: „Die schönsten Weihnachtsgeschichten“, Insel-Verlag, 14,- €
Ein kleines Buch, anrührend und voller Magie für eine Zeit im Jahr, die uns immer wieder zum Innehalten und zum Nachdenken bringt. Mit zauberhafter Wärme und Poesie schafft es die Nobelpreisträgerin aus Schweden auch heute noch, uns zu berühren. Sie verbindet in ihrem Buch schöne und zeitlos alte Bräuche mit alltäglichen Legenden und Mythen ihrer Heimat. Ein klassischer Zauber, der berührt. Ohne Übertreibung kann man Lagerlöfs Weihnachtsgeschichten zu den Perlen der Weltliteratur zählen.



Jede Menge Ideen:
Heide Christiansen: „Christmas Classics “, Callwey, 35,- €
Hier macht sich so etwas wie Nostalgie breit. In ihrem „Weihnachtsbuch für alle Sinne“ hat sich die Autorin überall da umgeschaut, wo Weihnachten ganz besonders glänzt. Das geht von der passenden Musik über weihnachtliche Filme bis hin zu ungewöhnlichen Gestaltungsideen für die Advents- und Weihnachtszeit insgesamt. Das üppig und schön bebilderte Buch sprüht da förmlich vor Ideen. Viele davon sind im besten Sinne „zeitlos“ und immer auch ein wenig gegen die Trends in Läden und Kaufhäusern „gebürstet“. Schon wenn Sie das Buch aufschlagen, weht Ihnen gefühlt der Duft von Kerzenwachs, Orange und Zimt entgegen. Die Themen zeigen nicht nur in üppiger Form viele Ideen auf, sondern erzählen in kleinen Texten auch die Geschichten dahinter. Und die passenden Rezepte zum Fest gibt es auch.



Hausgemacht:
„Backen für Advent und Weihnachten“, LV-Buch, 19,00 €
Die Zeitschrift „Landlust“ ist eine der auflagenstärksten des Landes. In „Landlust Einfach Hausgemacht“ haben die Macher des Magazins die beliebtesten Weihnachtsrezepte aus ihrer Zeitschrift zusammengefasst. Die Ideen spannen den Bogen von schnellen Plätzchen bis zur festlichen Torte. Und auch bei der Suche nach Rezepten für Konfekt und Pralinen wird der Leser fündig. Alles in allem kommen so über 100 Rezeptideen zusammen. Von Makronen und Spritzgebäck über leckeren Lebkuchen bis hin zu aromatischen Früchtestollen reichen die Anregungen. Und für die Geschenkideen gibt es dann sogar noch Tipps zum schönen Einpacken. Praktisch und einfach köstlich.



Wenn es wieder wärmer wird:
„Erlebnis Flusskreuzfahrt“, Kunth-Verlag, 39,95 €
Wer Lust hat, kann sich schon jetzt Gedanken zur nächsten Reisesaison machen. Da kann dieses Buch durchaus als Anregung und vielleicht als „Wink mit dem Zaunpfahl“, verstanden werden. In Europa findet sich ein weitverzweigtes Netz von Flüssen und Wasserstraßen, die sich bequem erleben lassen. In einem dicken Bildband hat der Kunth-Verlag die schönsten dieser Wasserwege aufgenommen. So lassen sich die anliegenden Landschaften und Städte gut bereisen und entdecken. Ob durch Schweden, die Provence oder durch Irland: In 18 schön bebilderten Routen zeigt der Band ganz neue Perspektiven auf. Eine Art des Reisens übrigens, bei der man nicht nur vom Boot selbst, sondern auch bei den angebotenen Landgängen viel sieht und wunderbar entschleunigen kann. Denn was hinter der nächsten Flussbiegung zu entdecken ist, erschließt sich ja immer nur recht langsam.



DAS LUV&LEE WEIHNACHTSREZEPT

RINDERROULADEN MIT GEBRATENER POLENTA

Zutaten für die Rouladen:
4 Rinderrouladen
50 g Rinderschinken
2 Zwiebeln
2 Scheiben Landbrot
4 saure Gurken
kleingewürfeltes Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Karotte) nach Geschmack
Senf, Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Mehl
Rindertalg zum Anbraten
1L Gemüsebrühe

Zutaten für die Polenta:
300 ml Milch oder Milch und Sahne gemischt
250 ml Gemüsebrühe
130 g Polenta
80 bis 100 g Parmesan
1-2 EL Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung Rouladen
Für die Füllung Rinderschinken, Zwiebeln, Gewürzgurken und Brot kleinschneiden und in Fett andünsten und abkühlen lassen. Die Rinderrouladen trockentupfen. Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf und Tomatenmark bestreichen, salzen und pfeffern. Auf jede Roulade Füllung geben und nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann einrollen und mit Rouladennadeln oder Klammern zusammenstecken.

Rouladen in Mehl wenden (Dadurch werden sie braun beim Anbraten). In einer Pfanne das Schmalz heiß werden lassen und die Rouladen rundherum darin anbraten. Herausnehmen und in einen Schmortopf mit Deckel umfüllen, das gewürfelte Suppengemüse zugeben und mit Brühe angießen, so dass sie 2/3 bedeckt sind. Den Topf entweder auf kleine Flamme stellen oder bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen für 1 1/2 Stunden geben. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.

Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (einfach mit Küchenmesser reinpiksen – geht dies einfach, sind sie durch – wenn nicht, noch weiterschmoren). Dann vorsichtig aus dem Topf heben und warmstellen. Die Soße pürieren und abschmecken mit Salz und Pfeffer. Sollte sie zu dünn sein, mit Mehl abbinden.

Zubereitung Polenta
Als Erstes den Parmesan fein reiben. Dann die Milch (Milch/Sahne-Mischung) zusammen mit der Gemüsebrühe aufkochen. Wenn alles kocht, die Hitze reduzieren und die Polenta unter ständigem Rühren rieselnd einfüllen. Unbedingt gut durchrühren, sonst gibt es Klümpchen! Den quellenden Brei bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren 10 bis 15 Minuten garen. Nun den geriebenen Käse sorgfältig unterrühren. Zum Schluss die Butter und etwas Pfeffer zugeben. Wer salzen möchte, sollte erst probieren; denn der Käse und die Brühe sind schon ziemlich salzig. Die Polenta auf ein Blech streichen und erkalten lassen.

Natürlich..
Stöhr die Fleischerei
Weihnachtliche Genussgarantie
Weihnachtlicher Knödelbraten, Kebap-Braten, hiesiges Kalb- & Rindfleisch, Putenrollbraten mit Frischkäsefüllung, gewickelte Rinder- oder Schweinerouladen (auf Wunsch gebraten), Schlesische Weißwurst
... und viele andere leckere Köstlichkeiten
Emden • Mühlenstr. 50 • Tel. 0 49 21 / 2 31 32 • Fax 2 31 35 • www.fleischerei-stoehr.de

WEIHNACHTSZAUBER IN DER LEERANER ALTSTADT

ZWEI „WINTERDÖRFER“ IM ADVENT



Verwinkelte Gassen, historische Fassaden, individuelle Geschäfte und gemütliche Cafés: Die Leeraner Altstadt besitzt einen ganz eigenen Charme, der gerade in der Weihnachtszeit besonders zur Geltung kommt. Genau hier setzt die Werbegemeinschaft Leer mit ihrem diesjährigen Konzept „Weihnachtszauber in der Altstadt“ an. Statt einen weiteren großen Weihnachtsmarkt zu schaffen, sollen gezielte Aktionen, stimmungsvolle Beleuchtung und besondere Orte der Begegnung den unverwechselbaren Charakter des Quartiers unterstreichen.

Kleine Winterdörfer mit überraschenden Akzenten

An den vier Adventswochenenden entstehen den Organisatoren zufolge in der Brunnenstraße zwei kleine „Winterdörfer“ mit jeweils zwei bis drei Markthütten. Samstags und sonntags von 12 bis 18 Uhr erwartet die Besucher einer Ankündigung zufolge „ein buntes, wechselndes Programm aus Kulinarik, Kleinkunst, Musik und besonderen Aktionen“.

Dabei werden bewusst auch neue Akzente gesetzt: So sorgt beispielsweise ein DJ mit weihnachtlichen Elektroklängen an zwei Tagen für eine etwas andere Adventsstimmung. Auch die evangelisch-reformierte Kirchengemeinde der Großen Kirche beteiligt sich mit eigenen Angeboten in den neu geschaffenen Weihnachtshütten. Die kleinen Winterdörfer sollen den Organisatoren zufolge vor allem Raum für unterschiedliche Ideen und Begegnungen schaffen. Statt eines festen, durchinszenierten Programms lebe das Konzept vom Engagement verschiedener Akteure, die sich mit ihren eigenen Beiträgen einbringen und so für eine abwechslungsreiche Mischung aus Tradition und neuen Impulsen sorgen, heißt es in einer Ankündigung.

Drei der Markthütten entstanden in den vergangenen Wochen in enger Zusammenarbeit mit der Architektur-AG des Ubbo-Emmius-Gymnasiums, dem Architekten Şükrü Begic und der Lebenshilfe Leer. Sie verbinden gleich zwei Funktionen: An den Wochenenden bieten sie Raum für Aussteller und Aktionen, während sie unter der Woche als Sitzgelegenheiten zum Verweilen einladen.

Ein Wünschezaun, der Menschen verbindet

Ein besonderes Herzstück des diesjährigen Weihnachtszaubers ist der neue weihnachtliche „Wünsche-Zaun“ in der Baulücke des ehemaligen holländischen Möbelhauses in der Altstadt.

Dabei fiel der Blick auf den langen, bislang eher tristen Bauzaun. Schnell war die Überlegung geboren, aus dieser wenig ansehnlichen Fläche eine farbenfrohe, weihnachtliche Attraktion zu machen.

Die Idee dazu entstand den Organisatoren zufolge „ganz spontan bei einer ersten gemeinsamen Begehung der Altstadt vor einigen Wochen.“



Aus der spontanen Idee wurde kurzerhand ein Gemeinschaftsprojekt: Gemeinsam mit der Kunst- und Kulturwerkstatt Leer wurde der großflächige Bauzaun in den vergangenen Wochen von den Akteuren in eine festliche Weihnachtskulisse verwandelt.

Dabei sollte nicht nur ein schönes Motiv entstehen, sondern ein lebendiges Gemeinschaftswerk: Zwischen den weihnachtlichen Illustrationen bleibt demnach bewusst Platz für persönliche Wünsche, Grüße und Bilder. Kinder und Erwachsene sind eingeladen, den Zaun selbst mitzugestalten und ihn im Laufe der Adventszeit immer weiter wachsen zu lassen.

Weihnachtswünsche von Kindern erfüllen

Zur Eröffnung dieses neu konzeptionierten Weihnachtsmarktes in der Altstadt startet zugleich eine besondere Aktion mit dem Kinderschutzbund Leer. Am Wünschezaun werden Weihnachtswünsche von Kindern ausgehängt, die Besucher mitnehmen und erfüllen können. Die besorgten Geschenke können anschließend bis zum dritten Adventswochenende beim Kinderschutzbund abgegeben werden.

So wird aus dem künstlerischen Gemeinschaftsprojekt zugleich ein Ort, an dem Wünsche nicht nur sichtbar werden, sondern auch in Erfüllung gehen können. Die Aktion verbindet die kreative Gestaltung des öffentlichen Raums mit einem ganz konkreten sozialen Gedanken und lädt alle dazu ein, einen kleinen Beitrag zu leisten.

Weihnachtsklänge über den Dächern der Altstadt

Ein besonderer musikalischer Moment erwartet die Besucher am Samstag, 12. Dezember. Posaunenschüler der Kreismusikschule Leer werden bei zwei kleinen Konzerten weihnachtliche Musik über den Dächern der Altstadt erklingen lassen. Geplant sind Auftritte aus dem Obergeschoss des Taraxacums und auf dem Turm der Großen Kirche. Die Spielzeiten werden aktuell noch abgestimmt.

Ergänzt wird das Programm durch den traditionellen „Wiehnachtsmarkt achter d’ Waag“, der an allen vier Adventssonntagen vor der historischen Kulisse des Museumshafens stattfindet und seit vielen Jahren fester Bestandteil der Leeraner Weihnachtszeit ist.

Weitere Informationen unter: weihnachten.leer-erleben.de





EFFIZIENZSTEIGERUNG FÜR MEHR ZEIT AM KUNDEN

ÄLTESTE APOTHEKE EMDENS SETZT AUF NEUE DIGITALISIERUNG

Tradition und Fortschritt verbinden sich in der Löwen-Apotheke am Markt in Emden. Mitten im Zentrum befindet sich die älteste Apotheke der Stadt. Gegründet 1598 von Familie Martyn, ist sie nun fast so etwas wie ein Wahrzeichen der Innenstadt. Kerstin Heitmann leitet die Apotheke seit 2023 und ist das Gesicht des 35-köpfigen Teams, das sich neben der Löwen-Apotheke auch um die Zweitfiliale, die Brücken- Apotheke kümmert. Neu ist seit diesem Sommer der sogenannte „Kommissionierautomat “, der sein Vorgängermodell abgelöst hat.

„Das alte Lagerungssystem der Medikamente in Schubschränken gibt es fast nicht mehr. Heutzutage haben wir über 8000 Medikamentenschachteln auf Lager. Diese neuen und hochwertigen Apparate sortieren Medikamentenpackungen vollautomatisch ein und befördern sie per Knopfdruck direkt in den Laden“, erklärt Heitmann. Die Kosten für solche Roboter seien sehr hoch. Man bewege sich da im sechsstelligen Finanzierungsbereich. Die Investitionen seien aber nötig, da der Beratungsbedarf in Apotheken immer mehr zunehme und Krankenkassen das System der manchmal sehr teuren Medikamente fast quartalsweise änderten. „Die Apparate sind zwar teuer, bewirken aber eine große Erleichterung im Alltag. Wir haben viel mehr Zeit für eine persönliche Beratung. Der Apotheker muss den Verkaufsraum nicht mehr verlassen, kann sich ganz auf den Kunden konzentrieren und noch mehr zum Medikament erklären“, erläutert die 37-jährige Apothekerin die Vorteile der Geräte. Wie in so vielen Branchen müsse auch hier der Dienstleitungsgedanke stets weiterentwickelt werden.

Seit diesem Sommer unterstützt nun der neue Kommissionierer die Abläufe innerhalb der Apotheke. So hilft er dem Team auch bei der Lagerpflege und kontrolliert im Hintergrund automatisch die Verfalldaten der Medikamente. Weitere Neuentwicklungen werden vollautomatisch seitens des Herstellers auf den Roboter gespielt. So werde hier in Zukunft auch die KI zum Einsatz kommen, erklärt Heitmann. „Früher kamen die Medikamente in großen Wannen an. Die Pharmazeutisch-kaufmännischen Angestellten mussten die Medikamente noch per Hand einscannen. Jetzt fällt auch dieser Schritt weg; der Apparat räumt automatisch ein und lagert die Medikamente so ein, wie sie am besten und schnellsten gebraucht werden.“

400 bis 500 Kunden kommen täglich in die Löwen-Apotheke. „Nur wer mit der Zeit geht, kann am Markt bestehen bleiben. So werden wir auch in weitere Fortschritte investieren.“ So plant Heitmann auch das Angebot der Blutentnahme, im nächsten Jahr können nach erfolgter Schulung verschiedene Impfungen angeboten werden.



GANS WAS BESONDERES

DIE GÄNSE VOM GEFLÜGELHOF CLASSEN

Wie wäre es zum Fest mit einer Weihnachts-Gans? Das ist Statistiken zufolge immer noch eines der beliebtesten Festessen. Aber statt aus Massentierhaltung kommen Gänse aus Bakum vom Geflügelhof Claßen aus ökologischer und artgerechter Haltung. LUV&LEE war zu Gast.



Die Geschichte der Geflügelzucht begann im Jahre 1976, als Michael Claßen zusammen mit seiner Frau einen alten Resthof kaufte. Schnell kamen einige Schweine und Gänse dazu. Aus dieser ersten Gänseschar wurden bald einige hundert Elterntiere. Michael Claßen kümmerte sich um Tochter Christina und Sohn Johann-Michel und nahm die Kinder gerne zur Arbeit bei den Tieren mit. Kein Wunder, dass Johann-Michel sich später für den entsprechenden Beruf entschied.

ER LERNTE LANDWIRTSCHAFT IN KLEINEN FAMILIENBETRIEBEN KENNEN UND SCHLOSS SPÄTER EIN STUDIUM DES WIRTSCHAFTSINGENIEURWESENS FÜR LEBENSMITTELPRODUKTION AN.



Ein Master in Unternehmensführung in der Agrarwirtschaft folgte. Gute Voraussetzungen für die Hofübernahme vom Vater, die im Jahre 2015 erfolgte. Vater und Sohn hegen, das wird im Gespräch mit den beiden schnell klar, große Sympathie füreinander, auch wenn sie sich nicht immer gleich einig sind. Gerade hier liegt eine Chance, so sehen sie das, damit neue Ideen gemeinsam wachsen können.

Große Nachfrage nach den Gänsen

Die Nachfrage nach den Gänsen stieg beständig, so dass auch die Herde wuchs.

Derzeit sind es über 10.000 Weidegänse, die die Claßens pro Jahr aufziehen, schlachten und vermarkten.

Sie gehören zu den besten, die in Deutschland im Angebot sind. Kunden sind Feinkosthändler und die gehobene Gastronomie. An jedem Tag beweisen die Züchter, dass artgerechte Tierhaltung auch bei großen Zahlen möglich ist. Statt, wie sonst zumeist üblich, nur 16 Wochen leben die Claßen-Gänse bis zu 26 Wochen. Bis auf die „Stoppelgans“, die schon nach rund neun Wochen, vor dem ersten Umfedern, geschlachtet wird. Diese Gans wiegt nur rund 3 Kilo und ist besonders fettarm, zart und leicht bekömmlich, kein schweres Essen und von Ende August bis Ende September zu bekommen. Kombiniert mit leichten Beilagen ist sie ein besonderer, fast vergessener Leckerbissen für die Herbstzeit. Stoppelgänse haben ihren Namen, weil Anfang des vorigen Jahrhunderts einige Tiere aus der Gänseherde nach der Getreideernte auf den Bauernhöfen auf die Stoppelfelder getrieben wurden. Dort sollten sie die Körnerreste fressen.

Die Saison für die Gänse beginnt in jedem Frühjahr. Zwischen Februar und Juli legen etwa 500 Elterntiere ihre Eier, etwa 40 bis 50 pro Muttertier. Das Ausbrüten übernimmt ein Betrieb in der Nachbarschaft. Nach dem Schlüpfen kommen die Gänseküken zurück in einen beheizten Aufzuchtstall. Schon bald ziehen die Tiere dann aber in einen halboffenen Stall mit Auslauf ins Freie um. Dort können die Gänse selbst entscheiden, ob sie sich, besonders im heißen Sommer, tagsüber lieber im dank begrünter Dächer kühleren Stall oder im Grünauslauf aufhalten wollen. Die Gründächer halten den Regen zurück und speichern ihn, ein einfaches System zur Kühlung und außerdem eine tolle Blütenpracht für Bienen und andere Insekten. Auch Steinkäuze und Schleiereulen leben auf dem Hofgelände.

Sie besteht weitgehend aus regional angebauten Komponenten, das meiste produzieren die Züchter auf ihren Feldern selbst. Es wird kein Soja für eine schnelle Mast eingesetzt, Gentechnik ist tabu. Stattdessen enthält das Futter Maissilage mit einem Mix aus Weizen, Hafer, Maiskörnern und Sonnenblumenschrot und einem Mineralfutter. Kalk aus Austernschalen sorgt für den Aufbau starker Knochen bei den Tieren. Das Futter steht den Gänsen den ganzen Tag über zur Verfügung. Und die Tiere können sich in den großzügigen Außenflächen (etwa 15 Quadratmeter pro Tier) den einen oder anderen Leckerbissen holen. Denn hier wachsen Mais und verschiedene Untersaaten wie Erbsen, Klee, Sonnenblumen und Gras. Da finden die Gänse immer was. Oft legen die kräftigen Tiere auch ganze Maisstängel um, um an die begehrten Körner zu kommen.

Auch die Streuobstwiese, die schon vor Jahren in die Auslaufflächen der Gänse integriert wurde, wird gern besucht. Wenn ein Apfel herunterfällt, laufen sie schnell dorthin, um ihn zu fressen. Das sind Geschichten, die Vater und Sohn mit fast spitzbübischer Freude bei der Führung über ihren Hof erzählen.





Schlachten gehört dazu

Anfang Herbst wird mehrmals pro Woche direkt auf dem Hof geschlachtet. Die Tiere müssen für die Schlachtung nicht verladen werden. Die Auslieferung der fertigen Braten übernehmen Kühlspeditionen. So kommen die Gänse schon 48 Stunden später bei den Kunden an.

Rund sechs Tonnen Futter der hofeigenen Mischung fressen die Tiere pro Tag.

Und dann ist da noch die Sache mit den Federn: Die Gänse werden nach der Tötung nicht mit Wasser abgebrüht, sondern schonend mit Wasserdampf erwärmt und dann von Hand gerupft. Das hat den Vorteil, dass die Federn und Daunen nicht, wie oft bei der maschinellen Rupfung, beschädigt und gebrochen werden. Familie Claßen produziert so etwa zwei Tonnen Rohfedern im Jahr, pro Gans ungefähr 200 Gramm, davon 22 Prozent Daunen.

Seit über 30 Jahren arbeiten die Züchter mit dem Bettenhaus und der zugehörigen Daunenmanufaktur von Uwe Heinzen zusammen. Der verkauft dann in seinen Läden und auch im Onlineshop Bettdecken für einen wohligen Schlaf.

Immer neue Ideen

2012 gründet Johann-Michel Claßen zusammen mit dem Fleischermeister und Betriebswirt Raimund Winter, einem Freund aus Jugendtagen, die Wurstwarenmanufaktur „Goosies“. Schon mit 18 hatten sich die beiden vorgenommen, irgendwann mal etwas ganz Besonderes auf die Beine zu stellen. Die Idee: Gänsebratwurst, hergestellt auf dem eigenen Hof. Aus handwerklicher Produktion und ohne Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker, Aromen oder Farbstoffe. Das Angebot an leckeren Produkten, inzwischen haben sie auch andere Geflügelsorten in ihr Programm aufgenommen, wird ständig weiterentwickelt. Durch die Herstellung von Wurst- und Fleischwaren kann das ganze Tier gut verarbeitet werden. ImJahr2022kamdannnochmit„mrs.tüt“, wie Johann-Michel auch seine Frau liebevoll tituliert, eine kleine Ölmanufaktur dazu. Da werden aus ausgewählten Ölsaaten der Landwirte aus der Umgebung hochwertige Speiseöle. Die Ursprungsidee dabei war, mehr Vielfalt auf die umliegenden Felder zu bringen. Die Öle, von Sonnenblumen über Mohn und Hanf bis Leindotter, werden kalt gepresst. Und die Gänse gehen auch dabei nicht leer aus. Der anfallende Presskuchen ergänzt als eiweißreiche Komponente die Futtermischung.



DAS LUV&LEE WEIHNACHTSREZEPT

REZEPT FÜR EINEN LECKEREN GÄNSEBRATEN

Für 6 Personen
eine frische Gans
Salz
weißer Pfeffer
1 Teelöffel Majoran
2 kräftige Äpfel (z. B. Boskoop)
120 g Backpflaumen ohne Stein
60 g Rosinen

Die Gans gründlich waschen und abtrocknen. Innen würzen, außen nur salzen. Apfelstücke (geschält und geviertelt), Rosinen und Backpflaumen in die Gans füllen und die Öffnung mit Rouladennadeln oder Backfäden verschließen. Die Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen, gut zwei Tassen Wasser dazugießen und zudecken (Gas Stufe 3, E-Herd 180 Grad). Nach knapp 2 Stunden Garzeit auf den Rücken drehen. Nach Bedarf weiteres Wasser zugeben. Insgesamt rund 4 Stunden garen, davon die letzten 20 Minuten bei 150 Grad offen weitergaren und mit Honig-Salzwasser bepinseln, damit die Haut schön kross wird. Der Braten ist gar, wenn beim Einstechen an den Keulen klarer Saft austritt. Jetzt die Gans herausnehmen und zerteilen.

Beilagen: Füllung, Bratensoße (evtl. etwas Fett abschöpfen), Kartoffelklöße und Rotkohl

DIE LUV&LEE WEIHNACHTSVERLOSUNG

Die Gänsezucht Claßen stellt „Luv & Lee“ zwei Weihnachtsgänse für die Weihnachtsverlosung zur Verfügung. Diese wiegen jeweils gut 4 Kilogramm und kosten im Verkauf über 100,- Euro.

Wer einen der Braten gewinnen will, meldet sich bis zum 13. Dezember unter kontakt@luv-und-lee.info. Unter den Einsendungen werden dann die beiden Gewinner verlost. Die Adressen werden an den Gänsehof weitergegeben. Die Tiere werden frisch verpackt und perfekt gekühlt an die beiden Gewinner verschickt. Die Lieferung erfolgt bis zum 19. Dezember 2026.

LUV&LEE-KINOTIPPS FÜR DEN WINTER

Astrid Muckli aus Papenburg: Ihr Name steht für Kinos in der Region. Diesen Winter bietet sie Kinofans eine volle Bandbreite an spektakulären Filmneustarts. Muckli, die in die Fußstapfen ihrer Eltern getreten ist und mittlerweile zwei Kinos im Emsland und drei in Ostfriesland betreibt, ist sich sicher, dass der Besuch im Kino immer ein spektakuläres Erlebnis bietet. „Man hat dort immer eine besondere Atmosphäre“, schwärmt sie. „Zu Hause konsumiert man Filme, im Kino erlebt man sie.“ Der Winter verspricht ein großes Kinovergnügen für Jung und Alt zu werden.





„Einer meiner Lieblingsfilme ist Avangers: Doomsday. Hier prallen nicht nur die zwei neuen Avengers-Teams der MCU-Haupterde aufeinander. Durch das Zusammenstoßen alternativer Realitäten kreuzen sie auch die Wege der alten X-Men-Garde um Professor X (Patrick Stewart) und der von Reed Richards (Pedro Pascal) angeführten Fantastic Four. Ich freue mich sehr auf diesen Film“, beschreibt Muckli.

Auch für Fans von Komödien bietet die kommende Filmauswahl einiges. „Mit ‚Meine Frau, unsere Schwiegertochter und ich‘ kehren die wunderbaren Schauspieler Ben Stiller und Robert de Niro zurück auf die Bühne. Ich persönlich freue mich auch sehr auf ‚Asterix und das Königreich Nubien‘ - die Helden meiner Kindheit“, schmunzelt Muckli.

EINE AUSWAHL VON FILMSTARTS IM WINTER UND ZU WEIHNACHTEN

19.11. Die Tribute von Panem: Sunrise on the Reaping, Action, Drama, Science-Fiction
26.11. Meine Frau, meine Schwiegertochter und ich, Komödie
03.12. Asterix und das Königreich Nubien, Abenteuer, Komödie, Familie
15.12. Dune: Part Three – Abenteuer, Action, Science-Fiction
16.12. Avangers: Doomsday – Abenteuer, Science-Fiction
24.12. Jumanji 3 – Abenteuer, Action, Fantasy
24.12. The Angry Birds 3 – Abenteuer, Animation, Familie

WIE DER „BIOBOTE“ EINE REGION MIT BESTEN LEBENSMITTELN VERSORGT

HARENER UNTERNEHMEN BESTEHT SEIT 10 JAHREN

Das Harener Unternehmen „Biobote“ feiert zehnjähriges Bestehen. Im Laufe der Jahre ist er einer der größten Bio-Lieferdienste in der Region geworden.



Nach einer Reise durch Australien und Südostasien reifte bei Gründerin Lisa Lubas und ihrem Mann Ivan die Idee, regionale Bio-Lebensmittel für alle verfügbar zu machen und direkt in die Haushalte zu liefern. Die Anfangszeit verlangte den beiden dabei einiges ab. „Wir konnten uns im ersten Jahr eigentlich keine Krankheit erlauben und hatten keinen einzigen Tag frei. Wenn ich heute daran zurückdenke, frage ich mich manchmal: Wahnsinn, wie haben wir das eigentlich geschafft?“, erinnert sich Lisa an die ersten Monate nach dem Start im Januar 2016 zurück.



Hinzu kamen skeptische Stimmen. „Bio im Emsland? Das kann nichts werden“, hätten viele damals gesagt, heißt es in einer Presseinformation des Unternehmens zum Rückblick auf die vergangenen zehn Jahre. Doch statt sich entmutigen zu lassen, baute Lisa den Bioboten Schritt für Schritt auf. Heute ist aus der Idee ein mittelständisches Unternehmen mit mehr als 50 Mitarbeitenden geworden, das täglich zwölf Touren durch das Emsland, die Grafschaft Bentheim, Ostfriesland und Friesland sowie Teile von Nordrhein-Westfalen steuert.

„Die Gründung war vermutlich die Entscheidung mit dem größten Risiko - gleichzeitig aber auch die Grundlage für alles, was danach gekommen ist“, sagt Geschäftsführer Sebastian Bosse, der den Bioboten seit 2020 begleitet. Heute zählt das Unternehmen rund 13.000 Kunden, liefert in Spitzenzeiten etwa 2.200 Aufträge pro Woche aus und setzt dabei auf ein enges Netzwerk regionaler Bio-Erzeuger.

Neu im Jubiläumsjahr sind beim Bioboten speziell für Weihnachten fertige „Rezept-Kochboxen“. Damit komme alles „passend portioniert“ inklusive des Rezeptes nach Hause. „Du packst aus, legst los und kannst die gewonnene Zeit für Gäste, Deko oder einfach das Sofa nutzen“, heißt es dazu auf der Homepage des Bioboten.

In den Boxen enthalten sind saisonales Bio-Gemüse, gute Grundzutaten und spezielle Komponenten für ein Festtagsgericht: ob Braten, vegetarisch oder vegan. Dazu bekommen Interessenten eine klare Schritt-für-Schritt-Anleitung, mit der ohne Grübeln durch den Kochablauf geführt wird. Infos zu den neuen Kochboxen unter www.biobote.de.



DAS GESCHÄFT MIT DEM GUTEN GESCHMACK

EMDER UNTERNEHMER GIBT TIPPS ZU EDLEN WHISKYS UND RUMSORTEN ZUM FEST

Haben Sie schon alle Weihnachtsgeschenke? Wenn nicht, dann gibt es jetzt für Liebhaber von Whisky und Rum einen Tipp: Stefan und Heike Klus von „Genusswelt Klus“ in der Emder Innenstadt haben sich auf besonders edle Tropfen spezialisiert.

Seit 2018 betreibt das Paar, das über das Ruhrgebiet zunächst nach Norden in die Region kam, das Fachgeschäft für Weine, Spirituosen und Tabakwaren. Im Sommer 2025 eröffnete es darin den größten Humidor Ostfrieslands. LUV&LEE berichtete damals darüber.

„Wir haben prinzipiell all das, was nicht ‚von der Stange‘ kommt“, berichtet Stefan Klus im Gespräch mit LUV&LEE. Er bezeichnet sich selbst als Genießer, hat eine Leidenschaft für Whisky und stellt klar: „Den bekommt man natürlich heute grundsätzlich auch im Supermarkt, wir haben aber die Sorten, die man dort nicht findet.“ Eine Auswahl an Whiskys von kleinen deutschen Destillen, die Klus nach eigenen Angaben vorher selbst besucht, ehe er die Produkte in sein Sortiment aufnimmt, steht in den Regalen im hinteren Teil seines Ladens.

Der Scotch, also der Whisky aus Schottland, sei zwar „zweifelsohne super“, aber Klus liebt die Geschichten zum Whisky aus kleinen Destillen. So die aus der „Märkischen Destille“ aus Hagen: „Der Whisky wird in Fässern in einer nassen Höhle gelagert. Die Fässer werden so nass, dass ein Teil des Quellwassers einzieht und der Whisky dadurch im Geschmack sehr weich wird. Man schmeckt den Alkohol überhaupt nicht“, sagt der Fachmann.

Die Produktauswahl ist Klus zufolge nicht repräsentativ für seinen persönlichen Geschmack. Er liebt es, mit Kunden über den Geschmack edler Spirituosen ins Gespräch zu kommen. Der Kaufmann stellt seit der Coronazeit fest, dass die Menschen sich immer mehr für Genussprodukte interessieren. „Wir haben schon während der Pandemie eine gesteigerte Nachfrage bemerkt. Jetzt können wir uns weiterhin nicht beschweren, merken aber auch, dass die wirtschaftliche Lage angespannt ist und die Leute mit dem Fuß auf der Bremse stehen, was den Konsum angeht.“

Neben besonderen Whiskys haben Stefan und Heike Klus auch spezielle Rumsorten im Sortiment. „Rum ist gerade sehr gefragt. Der Gin-Trend, der vor einigen Jahren noch in aller Munde war, ist dagegen abgeebbt“, sagt Klus und führt das auf die Barszene zurück. Auch Geschäftspartner bestätigen dem Wahl-Emder, dass aus der Barszene keine neuen Trends gesetzt werden. „Rum und Whisky sind bei Liebhabern hochwertiger Spirituosen schon immer fest etabliert.“

Beim Rum eines gebürtigen Emders stellt Klus eine neue Fangemeinde fest: Jens Löffler produziert in Hamburg Rums unter dem Label „Bidde“. Für Klus, der übrigens selbst keinen Rum trinkt, passt die Marke „perfekt in unser Sortiment, denn es ist nicht Massenware.“

Hochwertige, fassgereifte Rums werden mehr und mehr wie edler Whisky pur oder auf Eis genossen.

„VIELE ACHTEN AUCH GEZIELT DARAUF, DASS DIE ABFÜLLUNGEN UNGESÜSST SIND.“

Besonders beliebt bei Kennern sind „Rhum Agricole“ aus frischem Zuckerrohrsaft oder schwere Pot-Still-Rums aus einer einzelnen Destillerie, wie in Klus´ Sortiment aus Jamaika oder Barbados. In Klus Geschäft finden diejenigen, die etwas Besonderes suchen, auf jeden Fall ein „Genießer-Weihnachtsgeschenk“, findet LUV&LEE.





BOCK AUF KOCHBOXEN, ABER NICHT AUF DEN GANZEN REST?

Dann sind die bunch Kochboxen vom Bioboten genau das Richtige für dich. Online bestellt und persönlich in deiner Region geliefert. Alle Zutaten für leckere, alltagstaugliche Gerichte in einer Kiste. Mit einfacher Schritt-für-Schritt-Anleitung.

Ohne Abo, ohne Postversand und ohne Stress.

10 JAHRE BIOBOTE

BIOBOTE.DE

DE-ÖKO-006



Leer erleben

Weihnachtliche Einkaufsnächte in Leer erleben

28.11. | 05.12. | 12.12. | 19.12. – jeweils bis 22 Uhr

Die schönste Zeit des Jahres in Leer beginnt! Genießen Sie den festlich geschmückten Weihnachtsmarkt ab 23. November (Eröffnung 18 Uhr, Denkmalplatz), unsere langen Einkaufsnächte an allen Adventssamstagen 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 151.000 €. 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

DIE LUV&LEE-LESETIPPS FÜR EINEN KUSCHELIGEN WINTER

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.



Ein ganz normales Wunder - Woody Brown
Ein wunderschön geschriebenes Buch mit authentischen Charakteren und einer berührenden Botschaft: „Wir alle möchten gesehen und verstanden werden." Das möchten wir, auch wenn wir uns nicht auf die Weise mitteilen können, die unsere Gesellschaft erwartet. Es zeigt, wie wichtig Empathie, Menschlichkeit und ein echtes Miteinander sind. Eine ganz große Empfehlung!



Der Zauber zwischen Zimt und Inselwind - Anne Barns
Schon das Setting klingt einfach wunderbar: Amrum, die Nordsee und eine Geschichte, die sich um ein lange gehütetes Familiengeheimnis dreht. Anne Barns schafft mit diesem Roman eine vielversprechende Mischung aus familiären Verstrickungen, emotionalen Momenten und der Suche nach Antworten. Besonders die verschiedenen Generationen und ihre miteinander verwobenen Geschichten machen neugierig; die Verbindung aus Vergangenheit und Gegenwart, gepaart mit der Kulisse Amrums, macht diesen warmen Roman zu einer vielversprechenden Wohlfühllektüre. Für alle, die Familiengeschichten und solche über Neuanfänge lieben!



Onkel Warfsmann und das Meer - Klaus-Peter Wolf
Ostfriesland, Seefahrergeschichten und ein ganz besonderer Mensch- das klingt nach einer herrlich norddeutschen Lektüre! Schon die Beschreibung macht neugierig auf die Erzählungen von Onkel Warfsmann und sein außergewöhnliches Leben. Besonders schön ist die Verbindung aus persönlichen Erinnerungen, Lebensweisheiten und einer ordentlichen Portion norddeutschem Charme. Ein Buch, das perfekt zu einer gemütlichen Tasse Tee passt!



Sick Boys - Clarissa Wild
Penelope geht nach dem Tod ihrer Schwester Eve an die Spine Ridge University- nicht zum Studieren, sondern um Rache zu nehmen. Sie will herausfinden, wer für Eves Tod verantwortlich ist. Dann trifft sie auf Felix, Dylan und Allister. Was als Racheplan startet, wird zu einem kranken, toxischen Machtspiel aus Obsession und Anziehung. Das ist kein Titel aus dem Genre Soft-Dark-Romance. Er ist richtig dark, brutal, toxisch und sehr spicy. Leseempfehlung ausdrücklich ab 18 Jahren!



Nordseeknistern im kleinen Buchcafé - Marit Bernson
Ein Wohlfühlroman, wie er im Buche steht! Ist man erst einmal mit Joris ins winterliche Nordwiek gereist, möchte man nicht wieder fort. Das Buch ist gemütlich, bescheiden an Drama und mit Happy-End-Garantie. Perfekt für den ultimativen Wohlfühl-Leseabend.

TAMMENSHOF
HISTORISCH GUT AUSGEHEN

Weihnachten im Tammenshof

Wenn draußen die Tage kürzer werden, wird es im Tammenshof besonders gemütlich. Genießen Sie eine festliche Weihnachtsfeier im historischen Ambiente oder lassen Sie sich an den Feiertagen von unserer festlichen Küche verwöhnen.

Mit saisonalen Köstlichkeiten, erlesenen Weinen und herzlicher Gastlichkeit schenken wir Ihnen und Ihren Liebsten unvergessliche Momente. Ob gemeinsames Festessen, ein gemütlicher Abend mit Kolleginnen und Kollegen oder ein besonderer Anlass im Kreis der Familie: Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für die schönste Zeit des Jahres.

Der Tammenshof –
historisch gut feiern,
besinnlich gut genießen.

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

Jetzt reservieren

LUV&LEE ÖFFNET HERZEN

Die Adventszeit ist die Zeit im Jahr, zu der wir ganz besonders auf unsere Mitmenschen schauen sollten. Wie viel ehrenamtliches Engagement nehmen Sie in Ihrem Umfeld wahr? Sind Sie wohlmöglich selbst im Dienst der Nächstenliebe? In dieser finalen LUV&LEE-Ausgabe des Jahres nehmen wir genau diese Engagements in den Fokus – und zwar völlig gleich, ob ehrenamtlich oder hauptberuflich. Wir stellen Personen vor, die sich in besonderer Weise für ihre Mitmenschen engagieren.

So waren wir zu Gast bei der Wohnungslosenhilfe in Papenburg. Dort arbeitet Erich Boortz bereits seit den 1980er-Jahren hauptamtlich, hat sogar die Papenburger Tafel mit aufgebaut und stellt heute fest, dass gerade junge Menschen immer mehr Hilfe benötigen. Hildegard Kuhr hat sich nach dem Eintritt in die Rente dort angeschlossen und bereitet wöchentlich eine warme Mahlzeit für wohnungslose oder einsame Menschen zu.

Einige Kilometer weiter nördlich leitet Heike Lieke seit fünf Jahren die Bahnhofsmissionen in Leer und Emden und erlebt Tag für Tag, wie immer häufiger Menschen kommen, die am Rande der Gesellschaft stehen. Das sind Gäste, die Brote, Kaffee, Tee oder ein Glas Wasser bekommen oder einfach nur zum Gespräch vorbeischauen. Heike Lieke ist das Gesicht des 15-köpfigen Teams mit Ehrenamtlichen, Praktikanten, Studenten und Bundesfreiwilligendienstleistenden. Wir haben mit ihr über ihre Arbeit und ihre Aufgaben gesprochen.

Erleben Sie die vielfältigen und weitere spannenden Geschichten und persönliche Einblicke im Special der LUV&LEE zur Adventszeit.

„WIR LASSEN NIEMANDEN ALLEIN“

SO BEDEUTEND IST DIE ARBEIT DER BAHNHOFSMISSION IN EMDEN UND IN LEER



Bahnhofsmissionen sind längst nicht mehr die Orte, an denen nur Reisende Hilfe suchen. Immer häufiger kommen Menschen, die am Rande der Gesellschaft stehen. Derzeit gibt es über 100 Bahnhofsmissionen in ganz Deutschland. In unserer Region können Hilfsbedürftige zwei Anlaufstellen in Emden und in Leer aufsuchen.





In Emden öffnen sich die Türen jeden Tag um 8.30 Uhr. Dann können Gäste Brote, Kaffee, Tee oder ein Glas Wasser bekommen.

Oder einfach nur zum Gespräch vorbeischauen. Heike Lieke leitet seit fünf Jahren die Bahnhofsmissionen in Emden und in Leer und ist das Gesicht des 15-köpfigen Teams mit Ehrenamtlichen, Praktikanten, Studenten und Bundesfreiwilligendienstleistenden. „Manchmal warten unsere Gäste auch schon vor der Öffnungszeit auf uns. Manche kommen jeden Tag, manche jede Woche. Kein Tag ist wie der andere“, berichtet die gelernte Sportwissenschaftlerin.

Lieke, gebürtige Ostfriesin, hat in Hannover, Hamburg und Stockholm gelebt und zuvor als Sporttherapeutin gearbeitet. „2018 bin ich mit meiner Familie zurück nach Emden gezogen. Ich wollte aus meinem alten Job raus und mehr mit Menschen arbeiten, Verantwortung übernehmen und gleichzeitig sehen, dass ich mit meiner Arbeit Veränderung bewirken kann.“ Zufällig habe sie dann die Stellenausschreibung für die „Leitung Bahnhofsmission“ entdeckt und sich dann mit dem Thema auseinandergesetzt. „Egal ob Obdachloser, Wohnungssuchender, Gestrandeter oder einfach nur einsamer Mensch – unser Angebot ist für jeden Menschen gleichermaßen eine wichtige Angelegenheit. Bei uns bekommt man unbürokratisch und schnelle Hilfe.“

So war auch die Idee von Bahnhofsmissionsgründer Johannes Burkhardt. Der evangelische Pastor gründete 1894 unter dem Ansatz „schnelle Hilfe und Gastfreundschaft an einem Ort“ die erste Bahnhofsmission in Berlin. Weitere Großstädte wie Hamburg, München und Köln zogen schnell nach. „In Ostfriesland entstanden erste Anlaufstellen Mitte der 50er Jahre“, so Lieke. „Früher galten Bahnhöfe als Treffpunkte. Menschen strandeten, fanden zueinander und stützten sich in der Not. Essen wurde herausgegeben und es fanden sich sogar Stellenausschreibungen an schwarzen Brettern.“

Zur Bahnhofsmission kommen nicht nur arme Menschen, sondern auch jene, die allein sind und andere zum Reden suchen. Und noch heute gilt die Bahnhofsmission nicht nur als Treffpunkt, sondern auch als Ort für einen sicheren Bahnsteig. „Wir helfen Menschen beim Umsteigen oder begleiten sie zum nächsten Verkehrsmittel. Man kann im Vorfeld bei der Mobilitätszentrale anrufen und eine Zeit vereinbaren. Es kommt auch jemand aus dem Team, wenn wir längst geschlossen haben.“ In Leer und in Emden sei halt viel zu tun, so Lieke. „Oft sind wir auch die letzte Anlaufstelle unserer Gäste. Tag für Tag haben wir es mit Menschen in existenziellen Krisen zu tun und gefühlt leben heutzutage auch mehr Frauen auf der Straße als noch vor ein paar Jahren.“ Von Geschichten, die das Leben schreibt, kann Heike Lieke einiges berichten. „Manchmal schlafen Leute einfach nur im Zug ein und landen in Emden oder Leer. Manch andere aus dem Ruhrgebiet steigen aber einfach in den Zug in der Hoffnung auf ein besseres, einfacheres oder günstigeres Leben in Ostfriesland.“



Bei der Bahnhofsmission werde niemand allein gelassen. Auch im Dezember sei viel zu tun.

„WEIHNACHTEN STEHT BALD VOR DER TÜR – DAFÜR WERDEN NOCH BAUM UND GESCHENKE BENÖTIGT. WIR ÖFFNEN NACHMITTAGS FÜR UNSERE STAMMGÄSTE MIT KAFFEE, TEE, GEBÄCK, KUCHEN UND VOR ALLEM VIEL ZUWENDUNG. EINE SEELISCHE RETTUNGSINSEL INMITTEN EINER FÜR VIELE HOFFNUNGSLOSEN WELT.“

Zugleich würde die 52-Jährige gerne die Öffnungszeiten erweitern. „Das funktioniert nur, wenn ich personell aufstocken kann. Wir suchen noch Ehrenamtliche, die unser Team unterstützen. Empathie sollte man für den Job mitbringen, denn der Einsatz bei der Bahnhofsmission erfordert schon, dass man mit ganzem Herzen dabei ist.“ Wer Interesse an einem Job hat oder einfach nur spenden möchte, schreibt eine E-Mail an emden@bahnhofsmission.de oder leer@bahnhofsmission.de.

DER GLÜHWEIN AUS PAPENBURG KOMMT HILFSPROJEKT AUF DEN PHILIPPINEN ZUGUTE

THOMAS MROSK ÜBER DAS PAG-ASA SOCIAL CENTER





DIE ARBEIT FÜR PAG-ASA, DAS WORT BEDEUTET „HOFFNUNG AUF NEUES LEBEN“, IST FÜR THOMAS MROSK MITTLERWEILE EIN ABSOLUTES HERZENSPROJEKT.

Wenn die Holzbuden auf dem Weihnachtsmarkt an Meyers Mühle in Papenburg geöffnet werden, steht auch wieder ein Team des Rotary Clubs Papenburg hinter einem Tresen und verkauft Glühwein. Die Erlöse aus diesem Verkauf, aber auch vielerlei Spenden kommen seit einigen Jahren einem Hilfsprojekt auf den Philippinen zugute. Dafür setzt sich der Kieferchirurg Thomas Mrosk seit 2007 mit Mitstreitern ein.

Bereits seit 20 Jahren unterstützt der Papenburger Serviceclub das Pag-asa Social Center in Tagatay, einer 60.000-Einwohner-Stadt rund 60 Kilometer südlich der Hauptstadt Manila. Über dieses Sozialzentrum bietet Pag-asa aktuell 300 Kindern aus 200 bedürftigen Familien verschiedener Ortsteile Bildungsangebote, medizinische und zahnmedizinische Grundversorgung sowie andere Unterstützung an. „Entstanden ist das nach dem freiwilligen sozialen Jahr des Sohnes eines Papenburger Arztkollegen“, erläutert Mrosk im Gespräch mit LUV&LEE.

Einmal pro Jahr reist er selbst auf die Philippinen und bietet zahnmedizinische Behandlungen an, „die sich die Menschen dort nicht leisten können und für die sie dann zutiefst dankbar sind.“

Vor rund 15 Jahren habe man für das Projekt die zahnmedizinische Behandlung aufgenommen. „Die besteht dort aufgrund der hygienischen und medizinischen Bedingungen meist aus dem Ziehen von Zähnen“, weiß Mrosk. Durch Spenden ist für die Behandlung in seinem medizinischen Arbeitsfeld vor Ort eine Zahnarztpraxis entstanden. Für umgerechnet nur 8000 Euro konnte dafür dann auch ein zweiter Zahnarztstuhl angeschafft werden. „In Deutschland kostet der rund 30.000 Euro. Daran sieht man sehr gut, wie viel man dort mit Spenden bewirken kann“, sagt Mrosk, der bei seiner Behandlung auf den Philippinen auch von einem pensionierten Papenburger Zahnarztehepaar unterstützt wird. „Zusätzlich beteiligt sich künftig eine weitere Zahnarztkollegin aus Papenburg an der Unterstützung für Pag-asa, indem Zahngold eingeschmolzen wird und die Erlöse Pag-asa zugutekommen.“

Aber nicht nur durch finanzielle Spenden kann man den Kindern auf den Philippinen helfen – auch durch persönlichen Kontakt in Form von Patenschaften. Im Pag-asa-Sozialzentrum werden Mädchen und Jungen ab zwei Jahren bis zum Ende der High-School-Zeit betreut. Patenfamilien sind in die Unterstützung der Kinder – ob schulisch oder medizinisch – laufend eingebunden. Allein durch den Papenburger Serviceclub bestehen rund 50 dieser Patenschaften; Mrosk hat auf seiner privaten Geburtstagsfeier nach eigenen Angaben dafür geworben und konnte Patenschaften vermitteln.

Die Papenburger Unterstützer um Mrosk, die somit viel mehr tun, als Glühwein für den guten Zweck auszuschenken, freuen sich immer über diverse Hilfen – „ob direkt finanziell oder durch die persönliche Patenschaft: Jeder, auch Nichtmitglieder von Serviceclubs wie Rotary, kann helfen und wird durch regelmäßigen Austausch mit den Menschen dort vor Ort auch über das informiert, was mit der Unterstützung aus Deutschland bei diesen wirklich liebenswerten und herzlichen Menschen möglich ist“, sagt Mrosk.

„Für einen Euro pro Tag im Jahr, also für 365 Euro, die eine solche Patenschaft für einen jungen Menschen auf den Philippinen kostet, kann sehr viel bewegt werden“, sagt Mrosk, der sich Ende Februar mit einer Papenburger Gruppe vom Fortgang diverser Hilfsprojekte in dem asiatischen Inselstaat überzeugt.



Wer das Pag-asa Social Center auf den Philippinen unterstützen will, kann sich unter www.pagasasocialcenter.org informieren und unter IBAN: DE04 2665 0001 1001 0016 17 bei der Sparkasse Emsland (BIC: NOLADE21EMS) spenden oder sich per Mail an mrosk@dr.mrosk.de über eine Patenschaft informieren.

IM EINSATZ FÜR WOHNUNGSLOSE

ZU GAST IM „HAUS ARCHE“ DES SKFM IN PAPENBURG



Die Auswirkungen der Wirtschaftslage in Deutschland, die angespannte Mietwohnungssituation in Papenburg, Verlust, Alkohol- und Drogenabhängigkeit, Ausweglosigkeit: Die Gründe, weshalb Menschen wohnungslos werden, sind vielfältig. In Papenburg betreibt der Sozialdienst Katholischer Frauen und Männer (SKFM) mit dem „Haus Arche“ eine Einrichtung für Wohnungslose. LUV&LEE war zu Gast und sprach mit Ehrenamtlichen.

Hildegard Kuhr ist eine von vielen Ehrenamtlichen, die im Haus Arche mithelfen. Ihr Arbeitsplatz ist die Küche. An diesem Tag hat sie eine deftige Gemüsesuppe gekocht; denn im Rahmen des sogenannten „Tagesaufenthaltes“ ist von montags bis donnerstags ein Mittagessen für einen Euro ein Teil des Angebots.

Grundsätzlich kann jeder dieses Angebot in Anspruch nehmen. „Für Nicht-Wohnungslose kostet das Mittagessen dann aber zwei Euro“, erklärt Kuhr, während sie einem älteren Mann noch einen Nachschlag gibt. Das Angebot nehmen beispielsweise speziell ältere Menschen an, die oftmals verwitwet sind, allein nicht mehr kochen oder nicht allein essen möchten. „Das Thema ‚Einsamkeit‘ steht häufig im Vordergrund“, sagt Kuhr. Sie arbeitet seit 2020 ehrenamtlich im Haus Arche, wollte nach dem Beginn ihrer Rente „etwas Sinnvolles“ tun.

Erich Boortz arbeitet für die Wohnungslosenhilfe im Haus Arche, ist seit den 1980er-Jahren beim SKFM und hat sowohl die Wohnungslosenhilfe als auch die „Tafel“ mit aufgebaut. „Viele Menschen, die hierherkommen, sind zunächst unsicher und schüchtern. Das lösen wir meist durch viele Gespräche“, erklärt Boortz. Er erlebt nach eigenen Erfahrungen über die Jahrzehnte eine Veränderung der Klientel, die das Angebot der Wohnungslosenhilfe in Anspruch nimmt. „Bedenklich finde ich, dass wir immer mehr junge Menschen haben, die in die Wohnungslosigkeit hineingeraten“, sagt Boortz, der selbst Familienvater ist.

Auch immer mehr Frauen hilft das Team des SKFM. „Frauen flüchten vor häuslicherGewaltundwissendannnicht,wohin sie gehen sollen. Beim sogenannten ‚Sofahopping‘ bei vermeintlichen Freunden oder guten Bekannten kann es dann auch schon mal zu sexuellen Übergriffen kommen, weil gewisse Gegenleistungen für das Übernachten erwartet werden“, erklärt Christian Stell, der Fachbereichsleiter der Wohnungslosenhilfe.

Grundsätzlich ist das Angebot in drei Säulen aufgeteilt: die Basishilfe, der Tagesaufenthalt im Haus Arche und die ambulante Hilfe. Die Basishilfe ist der Erstkontakt für Menschen, die wohnungslos oder von Wohnungslosigkeit bedroht sind und sich dadurch in einer sozialen Notlage befinden. „Auch das kommt angesichts des in Papenburg aus unserer Sicht sehr angespannten Mietwohnungsmarktes immer häufiger vor. Die Menschen können sich die Mieten bei niedrigem Gehalt einfach nicht leisten oder dann nicht mehr leisten, wenn sie erhöht werden“, sagt Boortz. In diesen Fällen klärt das SKFM-Team den Hilfebedarf und bietet zum Übergang auch vier moderne Apartments mit je zwei Betten, Bad und eigener Küche an. Sie stehen pro Bedürftigem für maximal drei Tage im Monat kostenlos zur Verfügung. Im Schnitt übernachten pro Jahr so bis zu 60 Personen in einem der Apartments. Das Angebot der Wohnungslosenhilfe nehmen Erich Boortz zufolge mehr als 150 Personen pro Jahr in Anspruch – die Tendenz ist steigend.

An diesem Tag ist das Haus Arche zur Mittagszeit gut besucht. Männer und Frauen jeden Alters essen die Gemüsesuppe von Hildegard Kuhr. Mit ihr in der Küche arbeitet an diesem Tag unter anderem Natascha. Sie möchte ihren Nachnamen nicht in LUV&LEE lesen; wir erfahren jedoch, dass sie aus der Ukraine vor dem Krieg geflüchtet ist.



Für Erich Boortz ist das auch ein Beispiel dafür, dass „wir irgendwie alle zusammenbringen und auffangen – sowohl die Bedürftigen als aber manchmal auch die Ehrenamtlichen“.

Insgesamt engagieren sich rund 25 Ehrenamtliche in der Wohnungslosenhilfe. Die älteste Helferin ist bereits seit 25 Jahren dabei und mittlerweile 88 Jahre alt. „Wir können auf jeden Fall noch weitere helfende Hände gebrauchen“, sagt Erich Boortz. So habe es bis vor einiger Zeit noch einen Friseur gegeben, der den Bedürftigen an einem festen Tag in der Woche ehrenamtlich die Haare geschnitten habe. „Das können wir aktuell nicht mehr anbieten“, sagt Boortz. Nach seinen Worten ist eine Verlässlichkeit die wichtigste

Weil Natascha Deutschland „etwas zurückgeben“ möchte, sei sie ehrenamtlich im Haus Arche und helfe den Menschen, denen es nicht gut gehe, erfahren wir.



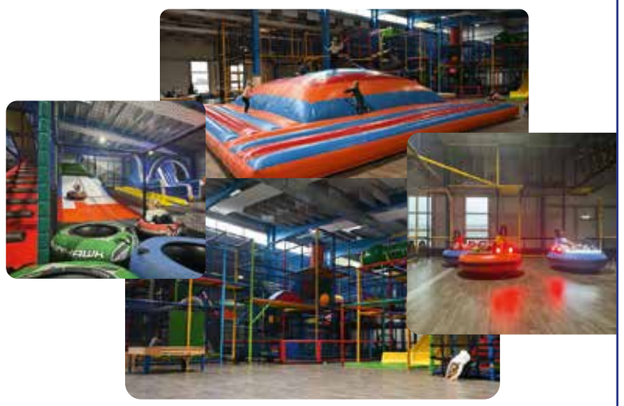
Voraussetzung bei allen, die in der Einrichtung mitarbeiten wollen. „Auf der anderen Seite können wir die Einsätze flexibel einteilen.“ Auf Urlaub und Zeit mit Enkelkindern habe das Engagement keinerlei Auswirkungen. Das bestätigt auch Hildegard Kuhr, die sich weiter engagieren möchte. „Es ist eine tolle Aufgabe, ich bin an zwei Tagen in der Woche hier“, sagt sie.

WER SICH EHRENAMTLICH IM TEAM DER WOHNUNGSLOSENHILFE ENGAGIEREN MÖCHTE, WENDET SICH AN ERICH BOORTZ UNTER TEL. 04961-66078-151. WER FÜR DIE ANGEBOTE DES SKFM SPENDEN MÖCHTE, BENÖTIGT FOLGENDE BANKVERBINDUNG: DE47 2665 0001 0000 015842 BEI DER SPARKASSE EMSLAND

Das große Kinderparadies in Papenburg

Tollen und Spielen im Familien-Hallenspielplatz Sternenland, unserer großen aktionreichen Kinderwelt in Papenburg! Alles was Kindern Freude macht auf über 3.000 m² Spielfläche.

Der Familien-Hallenspielplatz ist eine Spielwelt für Kinder jeden Alters, die ihre Freizeit aktiv gestalten wollen und Spaß an Bewegung und Geselligkeit haben.



Der Familien-Hallenspielplatz
Sternenland

Boschstraße 30 • 26871 Papenburg
INFO: 04961-982626

www.kinder-sternenland.eu

EDEKA Scheidemann
Erfrischend wie die Küste.

Carolinensiel
Neuharlingersiel
Horumersiel
Hooksiel

SEIT 100 JAHREN
PERSÖNLICH & NAH.

2X

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



WIR FREUEN UNS AUF
IHREN BESUCH.

WWW.EDEKA-SCHEIDEMANN.DE

EHRENAMTLICHE HILFE FÜR TRAUMATISIERTE KINDER UND JUGENDLICHE

WIE EIN NORDER VEREIN MITTLERWEILE NIEDERSACHSENWEIT HILFT

Häusliche oder sexuelle Gewalt, Mobbing, Verlust, Tod, Krankheit – die Liste der Ursachen für ein Trauma bei Kindern und Jugendlichen ist lang und vielseitig. Ein Verein aus Norden hat sich zum Ziel gesetzt, Kindern und Jugendlichen dabei zu helfen, Traumata zu bewältigen. Die Nachfrage ist mittlerweile längst nicht nur in Ostfriesland da, sondern in ganz Niedersachsen.



Gegründet wurde der Verein „Traumahilfe Ostfriesland“ 2021 von der Psychologin Nadine Lüderitz-Heute und ihrem Mann Oliver Heute. „Vor allem meine Frau war es, die den Verein zum Leben gebracht hat“, berichtet Oliver Heute im Gespräch mit LUV&LEE. Das Paar hat einen Sohn, „der bei der Geburt leider nicht sehr viel Glück gehabt hat“. Viele medizinische Behandlungen und Arztbesuche waren die Folge der Geburt. Nadine Lüderitz-Heute und ihr Mann haben erfahren, wie aufwühlend die Koordination der richtigen Behandlung oder die Korrespondenz mit Ärzten oder Hilfeeinrichtungen für Familien ist.

In solchen Fällen hilft der Verein mit rund zehn Honorarkräften aus dem traumapädagogischen Bereich niederschwellig. Die Fachkräfte sind in der Traumaarbeit ausgebildet, wie etwa Traumapädagogen, Traumafachberater oder Sozialpädagogen. „Wir brauchen keine langen Anträge, keine Genehmigungen und auch nicht zwingend eine Diagnose. Gerade wenn Kinder beispielsweise sexuelle oder häusliche Gewalt erfahren haben, muss das nicht erst juristisch festgestellt werden. Es ist wichtig, dass diesen Kindern und Jugendlichen schnell und unbürokratisch geholfen wird“, stellt Heute das unkomplizierte Vorgehen vor.

Die Betroffenen werden von den geschulten und ausgebildeten Kräften des Vereins, der sich vollständig durch Spenden finanziert, ganz individuell betreut. „Wir schauen, welche Therapie für das Kind die beste ist, es gibt da keinen pauschalen Weg“, erläutert Heute. So werde mit kreativen, musischen und tierbegleiteten Therapieangeboten gearbeitet. „Unser Angebot ist wie eine große Familienpizza für die Kinder und Jugendlichen zu sehen. Wir suchen uns gemeinsam das Stück heraus, das den Betroffenen am besten schmeckt.“ Der Bedarf ist immens. „Speziell körperliche Gewalt erfahren leider immer mehr Kinder und Jugendliche. Hier sind wir auch auf die Aufmerksamkeit von Erziehern oder Lehrern angewiesen, die an uns herantreten, wenn sie den Verdacht haben, dass Kinder und Jugendliche entweder im häuslichen Umfeld oder anderswo regelmäßig Gewalt erfahren“, sagt Heute.

Auch einen Schwesterverein in Nordrhein-Westfalen haben Heute und seine Frau, die als Notfallpsychologin bundesweit unterwegs ist, bereits gegründet. Für die tägliche Arbeit ist derzeit die aktuelle Suche nach geeigneten Räumlichkeiten für Beratungs- oder Therapiegespräche in Ostfriesland eine Herausforderung.



Anfragen erreichen den Verein aus ganz Ostfriesland, mittlerweile sogar aus ganz Niedersachsen.





„DA SUCHEN WIR AUF JEDEN FALL NOCH NACH KAPAZITÄTEN“, BERICHTET HEUTE.

Auch Spenden für die Bezahlung der Honorarkräfte seien immer willkommen. „Wir sind ein gemeinnütziger Verein, entsprechend anerkannt, und wollen mit unserer Arbeit kein Geld verdienen. Es geht uns allen um die Vision, Betroffenen und ihren Familien einen sicheren Hafen zu bieten und nach einem Traum eine nachhaltige Veränderung zu bewirken.“

Wer den Verein Traumahilfe Ostfriesland/ Niedersachsen e. V. mit Spenden gegen eine Spendenbescheinigung unterstützen möchte, kann folgende Bankverbindung nutzen:
IBAN: DE75 8306 5408 0004 2764 93.

PAPENBURGER HELFEN DEM „FRIEDENSDORF“ IN OBERHAUSEN

EINE EINRICHTUNG, DIE KINDER HEILT

Die incoming DG, Gertrud Assies-Pieper, vom LC EvD unterstützt in Ihrem kommenden Amtsjahr das „Friedensdorf International“ und damit eine Initiative, die Kindern aus Krisengebieten der Welt hilft.



Im kommenden Jahr besteht die 1967 in Oberhausen gegründete Hilfeeinrichtung bereits seit 75 Jahren. Die Idee war es seinerzeit anlässlich des sogenannten „Sechs-Tage-Krieges“ zwischen Israel und den arabischen Staaten Ägypten, Jordanien und Syrien, den unschuldigsten Opfern der Kriege und Krisen schnelle, unbürokratische Hilfe zu leisten. Nach dem Sechs-Tage-Krieg nahm man sich der Opfer des Vietnamkrieges an. Dafür entstanden zu der Zeit Unterkünfte, das heutige „Friedensdorf“, für Kinder, die nach der Behandlung eine Rehabilitation benötigten. Neben der Hilfe für vietnamesische Kinder in Deutschland entstanden dem Verein zufolge damals auch elf dieser Friedensdörfer in verschiedenen vietnamesischen Provinzen.

Heute gibt es drei Aufgabenschwerpunkte des Vereins: die medizinische Hilfe für verletzte und kranke Kinder, deren Versorgung in den Heimatländern nicht möglich ist, die Planung und Organisation von Hilfsprojekten und Kriegs- und Krisengebieten auf der Welt sowie friedenspolitische Arbeit.

Regelmäßig fliegen die Mitarbeiter von „Friedensdorf International“ in die Krisengebiete dieser Welt. Dort nehmen sie Kinder mit, die so krank oder verletzt sind, dass sie in ihren Heimatländern sterben würden. Dort hatten die Kinder aufgrund ihrer schweren Verletzungen keine Überlebenschance.

SIE KOMMEN DANN INS FRIEDENSDORF INS RUHRGEBIET UND WERDEN HIER VERSORGT. IN DEUTSCHLAND WERDEN SIE KOSTENLOS IN KRANKENHÄUSERN OPERIERT UND ANSCHLIESSEND IM FRIEDENSDORF OBERHAUSEN VON ÄRZTEN WEITERVERSORGT UND PÄDAGOGISCH BETREUT.



Wenn die Behandlung beendet ist, fahren sie zu ihren Eltern zurück. Aktuell werden 187 Kinder aus Angola, Afghanistan, Usbekistan und Tadschikistan im Friedensdorf betreut. Im November wurde ein weiterer Einsatz erfolgreich abgeschlossen.

Anlässlich des bevorstehenden 75-jährigen Bestehens im kommenden Jahr unterstützen nun die Lions die Einrichtung. „Wir rufen zu Spenden für diese beeindruckende Einrichtung auf und freuen uns über jede Unterstützung“, sagt GAP, DGE, vom LC Emmy von Dincklage im Gespräch mit LUV&LEE. Der Papenburger Lions Club wurde 2014 gegründet und unterstützt unter dem Motto „We serve“ (Wir dienen) ehrenamtlich gemeinnützige Projekte in der Region und darüber hinaus.

Wer für das „Friedensdorf“ spenden möchte, kann direkt die angegebene Bankverbindung nutzen. Die Spendengelder werden im nächsten Jahr übergeben. „Manchmal muss die Hilfe ganz schnell und unbürokratisch sein, dann können wir mit diesen Geldern viel bewirken“, erklärt Assies-Pieper. So soll nun konkret ein neues, eigenes kleines Krankenhaus im Friedensdorf entstehen. Spenden an:
Förderverein Emmy von Dinklage
Papenburg, Sparkasse Emsland,
IBAN: DE37 2665 0001 1091 0887 06.



Die Brücke
Palliativstützpunkt
Aschendorf - Hümmling
Brikenallee 24 | 26871 Papenburg 04961 - 94 21 222 sapv@birkenallee.net

WENN KINDER IM KRANKENHAUS WEIHNACHTEN FEIERN (MÜSSEN)

SO GESTALTEN PFLEGER UND MEDIZINER DAS FEST



Während draußen Lichterketten leuchten, die Menschen erst auf Weihnachtsmärkten und später am Heiligabend mit der ganzen Familie zusammenkommen, gibt es kleine Patienten der Kinderklinik, die das Fest leider im Krankenhaus verbringen müssen. Ute Gunia leitet die Kinderstation in der Zentralklinik Ostfriesische Meere am Standort Aurich. LUV&LEE hat mit ihr darüber gesprochen, wie der Alltag auf der Station aussieht und wie das Fest für die kleinen Patienten gestaltet wird.

Ute Gunia ist Wahl-Ostfriesin. Ihre Wurzeln liegen im Ruhrgebiet. Mittlerweile arbeitet sie bereits seit einigen Jahren in der Auricher Klinik als Stationsleiterin. „Ich hatte früh Interesse an der Arbeit im medizinischen Bereich, wollte aber keine Ärztin werden und schnell mit Kindern arbeiten. Die Kombination aus dem medizinischen Bereich und der Arbeit mit Kindern ist für mich optimal. Besser kann man es nicht haben“, findet sie.

Zunächst war ihr Arbeitsplatz eine reine Kleinkinderstation, seit 2004 werden hier Kinder und Jugendliche von null Jahren, also Neugeborene, bis zu 18 Jahren behandelt. In ihrer täglichen Arbeit geht es für die medizinische Fachangestellte vor allem, speziell bei kleinen Kindern, um das Beobachten, „weil die Kleinen uns ja noch nicht präzise sagen können, was ihnen fehlt“. Meist klagen kleine Patienten „nur über Bauchschmerzen, egal, wo es wehtut“.

Im Vergleich zur Arbeit mit erwachsenen Patienten stellt Ute Gunia vor allem immer wieder fest, dass Kinder widerstandfähiger sind. „Während Erwachsene nach einer Leistenbruchoperation drei Wochen lang nach vorn übergebeugt gehen, strampeln die Kleinen schon recht schnell nach irgendeinem Eingriff wieder.“

Ute Gunia und ihr Team müssen aber nicht nur für die Kinder da sein, sondern auch für die Eltern. Mama und Papa sind die ersten Ansprechpartner für Pfleger und Ärzte. Ihnen muss erklärt werden, warum und wie genau eine medizinische Behandlung erfolgt. „Die Eltern sind natürlich oftmals in Sorge und in einem emotionalen Ausnahmezustand. Sie sind dann froh, wenn sie irgendwo ankommen, wo ihnen alles vernünftig erklärt wird und wo sie sich und ihr Kinder dann gut aufgehoben wissen.“

Eine Herausforderung in der täglichen Arbeit sind für Ute Gunia Erziehungsberechtigte, die gegen das medizinische Fachpersonal arbeiten, weil sie für sich nicht den Sinn der jeweiligen Behandlung sehen.

Jetzt zur Weihnachtszeit arbeitet das Team der Kinderstation daran, dass die kleinen Patienten möglichst zum Heiligabend und zum Weihnachtsfest das Krankenhaus verlassen können. Für Chefarzt Dr. Gerhard Däublin, der nach eigenen Angaben „die Arbeit mit kleinen Patienten und in diesem besonderen Umfeld einer Kinderstation“ besonders mag, ist das Jahr für Jahr das oberste Ziel. Die Zeit einer stationären Behandlung in der Kinderheilkunde wurde im Laufe der Jahre ohnehin stark verkürzt – auf zwischen zwei und drei Tage. „Es gibt auch die Möglichkeit, dass wir die Patienten vom Krankenhausaufenthalt bei entsprechender Medikamenteneinnahme zu Weihnachten beurlauben können, aber manchmal macht es das Krankheitsbild eben auch notwendig, dass die Kinder über Weihnachten hierbleiben müssen“, sagt der Mediziner. Für diese Fälle wird die Station bereits in der Adventszeit weihnachtlich geschmückt. „Wir wissen, wie herausfordernd es ist, wenn ein Kind mit einem Elternteil hier im Krankenhaus zu Weihnachten ist und die Geschwisterkinder mit dem Rest zu Hause sind. Die ganze Familie ist dann einfach betroffen“, sagt Ute Gunia.

Empathie sei ohnehin in der täglichen Arbeit sehr gefragt, aber zu Weihnachten noch einmal mehr. Ein Höhepunkt ist zur Adventszeit ein Trecker-Korso. Die geschmückten Fahrzeuge fahren vor den Fenstern der Kinderstation entlang und die Emder Feuerwehr bringt mit einem Leiterwagen den Nikolaus zu den Kindern.

Viele Geschenkespenden oder Süßigkeiten für die kleinen Patienten treffen dann ein; zudem engagiert sich Jahr für Jahr ein Förderverein mit dem Backen von Keksen zugunsten der Kinderstation in der Auricher Klinik. Mit den Erlösen werde dann unter anderem neues Spielzeug für die Spielzimmer angeschafft, berichtet die Stationsleiterin, die hin und wieder auch selbst an den Weihnachtstagen im Einsatz ist. „Ich genieße Weihnachten zwar auch sehr gerne mit dem Gottesdienstbesuch und allem, was dazugehört. Aber jeder muss hier dann schon mal ran – und dann machen wir es uns im Team auch nett“, sagt Gunia. Auch ein Weihnachtsbaum erstrahlt dann in der Kinderstation der Zentralklinik Ostfriesische Meere. Das Team um Chefarzt Gerhard Däublin und Stationsleiterin Ute Gunia wird auch in diesem Jahr wieder alles dafür tun, dass die Kinder, die zu Weihnachten im Krankenhaus bleiben müssen, dennoch ein schönes Fest erleben – besonders ist es ohnehin und in jedem Fall.



DER LEERANER ADVENTSKALENDER

EINS DER GRÖSSTEN WEIHNACHTSEREIGNISSE IN OSTFRIESLAND



Jeden Tag ein neues Fenster, dazu große und kleine Geschenke auf mehreren Etagen: Der festlich geschmückte Adventskalender in Leer lässt Kinderherzen höherschlagen. Die traditionelle Eröffnung wurde am 23.November am Rathaus von einem Laternenumzug begleitet.

14 Meter lang ist er und damit der größte Adventskalender in der Region, zu sehen auf dem Ernst-Reuter-Platz in Leer. Hier öffnet der Weihnachtsmann ab dem 1. Dezember täglich um 17.30 Uhr (am 24.12. um 12 Uhr) ein Türchen und verteilt Süßigkeiten. Das Ganze wird abwechselnd von drei Moderatoren begleitet. Zudem erstrahlt die Weihnachtspyramide auf dem Mühlenplatz mit 50.000 LED-Leuchtkörpern und ein 38 Meter hohes Riesenrad erfreut Jung und Alt. Der Weihnachtsmarkt lädt mit insgesamt mehr als 50 Buden und Ständen zum Bummeln und Verweilen ein.

Aber zur Weihnachtszeit gibt es für große und kleine Besucher aus nah und fern noch viele weitere Besonderheiten: Auf dem Liesel-Aussen-Platz leuchtet ein großer geschmückter Weihnachtsbaum; der Nikolaus besucht den Markt am 6. Dezember zwischen 14 und 16 Uhr. Auf dem Ernst-Reuter-Platz gibt es an Samstagen und Sonntagen jeweils um 14h und um 16h Kasperletheater- Vorführungen. Hier wird in rund 20 Hütten traditionelles Kunsthandwerk und Kulinarisches angeboten. An den Adventssonnabenden kann bis 22 Uhr eingekauft werden.

Wer gern eine bleibende Erinnerung an die Adventszeit 2026 hätte, lässt die Kinder mit dem Weihnachtsmann in der Fotobox des Fotostudios Nael in der Brunnenstraße ablichten (täglich ab 16.30 Uhr). Stimmungsvoll beleuchtete Gebäude in der Altstadt, die festlich illuminierte Hafenpromenade und die von strahlenden Weihnachtsbäumen gesäumte Rathausbrücke runden das festliche Bild wundervoll ab.

Vielen Besuchern ist er noch aus der Zeit vor vielen Jahren bekannt, als er seinen Platz vor dem Kinderfachgeschäft Harms in Leer hatte.

„ZWISCHENZEITLICH GAB ES EINEN KLEINEREN ADVENTSKALENDER, DER EINE KURZE ÜBERGANGSLÖSUNG NACH CORONA WAR. SO ODER SO STECKT VIEL ENGAGEMENT UND HERZBLUT VON VIELEN HELFERN IN DIESEM PROJEKT. UND DIESE WOLLEN VOR ALLEM NUR EINES: EIN WEIHNACHTSEREIGNIS SCHAFFEN, DAS MAN SO SCHNELL NICHT VERGISST.“

Der Adventskalender ist der Hingucker auf dem Weihnachtsmarkt. „Er steht nun im zweiten Jahr auf dem Platz. Die Organisatoren der Werbegruppe haben ihn 2025 in Kiel gekauft, seitdem hat er seine Heimat in Leer gefunden“, erklärt Henning Kruse, Mitwirkender der Werbegemeinschaft Leer.







DIE NÄCHSTE LUV&LEE ERSCHEINT AM 5. FEBRUAR. DANN IM HEFT: DAS GROSSE LUV&LEE KREUZFAHRTSPECIAL. WIR ZEIGEN URLAUBSTRENDS FÜR 2027 UND HABEN MENSCHEN AN BORD GETROFFEN. AHOI 2027!

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: 24.11.2026
Redaktionsschluss: 20.11.2026

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 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, Christoph Assies, Pag-asa Social Center, Sammlung Thomas Mrosk, Traumahilfe Ostfriesland / Niedersachsen e. V., Meinhard Siemens, Joachim Mittelstaedt, Papenburglocals, Janina Assies, Eckhard Albrecht, Knuth-Verlag, Callwey-Verlag, Landwirtschaftsverlag GmbH, Insel-Verlag, Henning Kruse, Werbegemeinschaft Leer e.V., Raimund Winter, Fleischermeister, Johann Michel und Michael Claßen, Muckli Kinobetriebs GmbH, Biobote GmbH & Co. KG, Verlag Kiepenheuer & Witsch, Rowohlt Verlag, Fischer-Verlage, Dp Verlag, Nova MD, Friedensdorf International e.V., Bahnhofsmission Deutschland e.V.

Kreuzfahrten mit MS Hamburg



Best of Schottland – Whisky, Dudelsack & Nessie

Von Aberdeen über Glasgow bis Edinburgh

13 Tage – ab Kiel / bis Hamburg
19.05. – 31.05.2027

TOP-Preise*:

ab 2.999 € p. P. 2-Bett-Innenkabine
ab 4.099 € p. P. 2-Bett-Außenkabine
Reise-Nr: **HAM1027**



Kanalinseln im Sommerlicht

Südengland, Guernsey, Jersey, Alderney und die Bretagne

je 12 Tage – ab / bis Hamburg
29.06. – 10.07.2027[1]
10.07. – 21.07.2027[2]

TOP-Preise*:

ab 2.699 € p. P. 2-Bett-Innenkabine
ab 3.799 € p. P. 2-Bett-Außenkabine

Reise-Nr: **HAM1327[1], HAM1427[2]**



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

plan tours
Der Welt so nah

plantours | Eine Marke der plantours & Partner GmbH
Holzdamm 28 - 32, 20099 Hamburg
T + 49 (0)40 – 2393680-0
info@plantours-kreuzfahrten.de | plantours.de



Stromverbrauch: kombiniert 13,7 kWh/100 km, CO_2-Emission kombiniert: 0 g/km, CO_2-Klasse: A, Elektrische Reichweite kombiniert: 325 km

Dieses Jahr hängt Fahrfreude am Baum.

Zum Jahresausklang ist es Zeit, innezuhalten und sich auf das zu besinnen, was wirklich zählt: Familie, gemeinsame Momente und die Freude am Leben. Wir vom Autohaus Gebr. Schwarte wünschen Ihnen eine besinnliche Weihnachtszeit, viel Gesundheit und allzeit gute Fahrt im neuen Jahr.

Apropos gute Fahrt: Starten Sie 2027 mit neuen Eindrücken, bei einer Probefahrt in Ihrem neuen Škoda. Wir freuen uns auf Sie!

Autohaus Gebr. Schwarte Aurich GmbH, Emder 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