Mai 2022

DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND – FÜR DEN KREIS STADE

GENUSS
Sternekoch Jens Rittmeyer

„MORD ZUR APFELBLÜTE“:
Mit dem Krimi-Autor auf Spurensuche

STARKE FRAUEN:
Im Betriebsrat, auf dem Bau und in der Backstube

Land & Leute
Kultur
Hintergründiges
Freizeittipps

GEWAGTER SPRUNG:
EIN EX-AIRBUS-MANAGER DREHT GROßES RAD

Romantiker streitet für sein Revier

Auf der Elbe mit Fischer Lothar Buckow

stackmann

FASHION LIFESTYLE GASTRO

TOPMARKEN AUF 15.000 m² MITTEN IN DER BUXTEHUDER ALTSTADT

UNSERE PARTNER IM HAUS

Tante Trude
loseladen buxtehude

DOUGLAS

shoe city

CHRIST

TUI

INTERSPORT STACKMANN

SHOPPEN, VERWEILEN UND GENIESSEN MIT DER GANZEN FAMILIE

MEHR INFOS UNTER:
WWW.STACKMANN.DE

Bequem und komfortabel parken in unserem Parkhaus mit über 650 Stellplätzen – Einfahrt Hansestraße

Ernst Stackmann GmbH & Co. KG
Lange Straße 39 - 45 · 21614 Buxtehude
Tel. 04161 - 50 66 0

Optimismus und Mut – trotz(t) der Krise

Willkommen bei DEICHLUST. „Optimismus ist auch eine Entscheidung“, das ist der Titel einer Biografie, die mich im vergangenen Jahr beschäftigt hat. Das Porträt von Frank Albrecht, einem Unternehmer, der in seinem ganzen Leben immer mit Mut und Tatendrang vorangegangen ist.

Optimismus und Mut. Das passt zu diesem neuen Magazin.

Optimismus und Mut – und das mitten in Zeiten der Krise?

Zwei Jahre Pandemie, jetzt der Krieg in der Ukraine. Wir leben in schwierigen Zeiten. Aber gleichzeitig muss das normale Leben weitergehen dürfen, auch wenn uns das Schicksal der Menschen in der Ukraine unter die Haut geht. Helfen wir den Flüchtlingen, spenden wir für die vor Putins Bomben fliehenden Menschen. Und bitte, halten wir politisch einen klaren Kurs, der nicht zwangsläufig zu einer gigantischen Aufrüstung führen muss.

Ein Satz der Theologin Margot Käßmann aus der biblischen Ostergeschichte hat mir gefallen: „Wir dürfen Angst und Gewalt nicht die Macht über uns geben.“

Also, DEICHLUST – das Magazin aus dem Alten Land. Aus, und nicht nur über das Alte Land, das allerdings schon einen Schwerpunkt in diesem Heft einnimmt.

Weil uns das Alte Land animiert hat, ein neues journalistisches Format zu entwickeln. Ein Magazin, das letztlich auf dem Deich entstanden ist. Ich war joggen und traf auf einen alten Bekannten: „Schimmy“, alias Volker Schimkus. Ein Fotograf der besonderen Art, einer der in 40 Jahren bei der Morgenpost immer mehr gemacht hat als nur Fotos. Ein Regisseur, der bei seinen Aufträgen inszeniert. Wir freuten uns über das Wiedersehen, stellten fest, dass wir nur einen Kilometer Luftlinie entfernt im Alten Land wohnen und waren uns schnell einig, dass die Region sich unter Wert verkauft.

Wolfgang Stephan
Herausgeber & Chefredakteur

So entstand der Gedanke, ein Magazin zu entwickeln, das Freude machen soll. Vor allem den Leserinnen und Lesern mit Themen, deren journalistische Aufarbeitung mit guter Schreibe und herausragenden Fotos einen Mehrwert bieten sollen.

Aber auch uns Machern, denn wir waren uns von Anfang an einig, dass wir mit einem ganz kleinen Team arbeiten wollen. Den Besten, die wir in unserem Berufsleben kennen und schätzen gelernt haben. Leonie, Timm, Udo, Teja. Im Magazin erfahren Sie mehr über uns.

DEICHLUST. Der Name lässt viel Interpretationsspielraum. Deiche bedeuten an der Elbe ein Stück Heimat und Lust sollten wir alle immer haben. Auf das, was Spaß und Freude macht im Leben.

Keine Frage, auch Politik und Wirtschaft werden natürlich einen regelmäßigen Platz in diesem Magazin einnehmen. Natürlich lebt auch das „Hintergründige“ wieder auf. Dass wir für unsere Titelgeschichte den Elbfischer Lothar Buckow frühmorgens auf der Elbe begleitet haben, entspricht unserer journalistischen Philosophie: Schreiben, was ist.

Daten und Fakten zum Surfpark – auch die benennen wir nach einer ausführlichen Recherche, aber Leonie Ratje bezieht in ihrem bemerkenswerten Kommentar auch klar Stellung. Dafür stehen wir bei DEICHLUST.

Apropos: Freuen Sie sich auch auf drei starke Frauen in diesem Magazin.

Hoffen wir, dass Ihnen die Reportagen, Kolumnen, Interviews, Features und vor allem die genialen Fotos gefallen, und: Bleiben Sie optimistisch. Trotz alledem.

Impressum

Verlag:
Festivitas Media und Event GmbH
Ort 11, 21720 Mittelnkirchen

Geschäftsführerin:
Gudrun Stephan

Herausgeber und Chefredakteur:
Wolfgang Stephan (verantwortlich)

Redaktion:
Leonie Ratje, Franziska Felsch

Head of Digital:
Teja Adams

Bild-Chef:
Volker Schimkus

Anzeigen:
Timm Hubert, verantwortlich
Udo Feindt, Mediaberater

Layout, Satz, Reinzeichung:
Sven Ulrich, Medienzentrum Stade

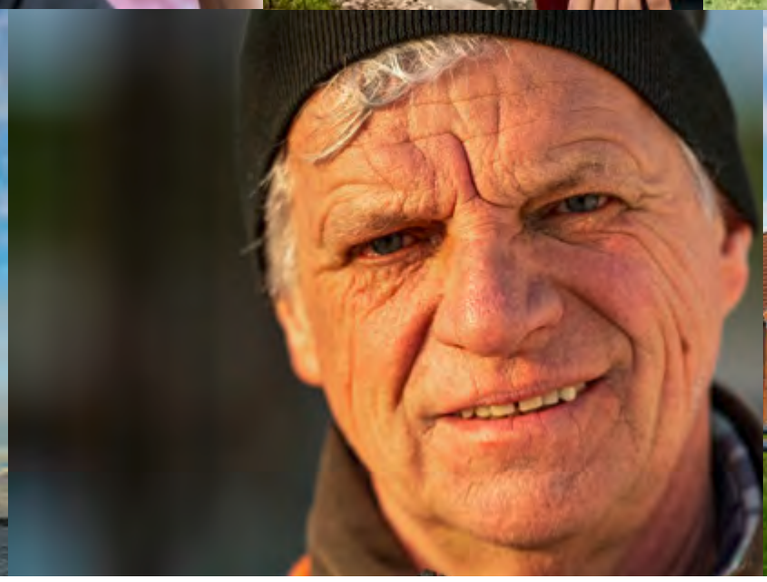
Druck:
Pusch Druck, Buxtehude

Kontakt:
Telefon: 0172-4016006
E-Mail: info@festivitas.de
www.deichlust.de

Alle Rechte vorbehalten. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos kann keine Haftung übernommen werden.

Anzeigenschluss für die Herbst-Ausgabe Mitte September ist der 22. August 2022.

Mediadaten:
www.deichlust.de



DEICHLUST

Inhalt

Editorial ... 3
»Wer vom Paradies träumt, sollte ins Alte Land ziehen« ... 6
Sechs Fragen an die Repräsentanten der Region ... 10
Mit der Kraft des Windes ... 12
Elbfischer Lothar Buckow: Der Don Quijote auf der Elbe ... 14
Wenn ein Airbus-Manager von Fahrrädern träumt ... 18
Kolumne: Hier schreibt die Psychologin Bianca Ciesinski ... 22
Land & Leute ... 24
Das Medizin-Interview: Dr. Thilo Töllner ... 29
Surfen in der Stadt ... 30
Frank Albrecht – Die Biografie ... 32
Konditorin mit Liebe in Kugeln ... 36
Das Wirtschafts-Interview: Sophia Kielhorn ... 40
Kolumne: Hier schreibt der Fotograf Dieter Klar ... 42
Das Porträt: Worte in Glasgow, Taten in Harsefeld ... 44
Kolumne: Hier schreibt der weiße Mann Heiko Tornow ... 46
Premiere für die Elbkreuzfahrt ... 48
Kolumne: Hier schreibt unser Hund Sherlock ... 49
Kolumne: Hier schreibt der Banker Christoph Brunckhorst ... 50
Krautsand – Reif für die Insel ... 51
Kolumne: Hier schreibt die Journalistin und Mutter Leonie Ratje ... 53
Das DEICHLUST-Menü von Jens Rittmeyer ... 54
Der Stader Kultur-Tempel läuft wieder im Vollmodus ... 57
Kaffeeklappe meets Yoga ... 58
Glaskasten-Gasto ... 58
Buxtehuder Altstadtlauf in bewährter Form ... 60
Hintergründiges zur Lage der Region von Wolfgang Stephan ... 61
Redaktion intern ... 62

liebe cathy, wie wohnst du?

Rivièra Maison

Exklusive Markenwelt *jetzt entdecken!*

„Ich wohne komfortabel, stilvoll und modern. Ich liebe es, wenn ein Raum zum Leben erwacht. Außerdem bin ich der Überzeugung, dass Interior die Persönlichkeit widerspiegelt."

Cathy Hummels

10% rabatt auf alle möbel.

Gültig nur bei Neukauf, gilt nicht für reduzierte Ware.

preis high-light

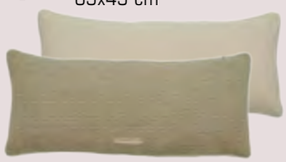
429.-

The Smith Dining Armchair, rose stain, Esszimmerstuhl aus Samt, Metallbeine in Softgold, 63x84 cm

29.95 Yorkville Planter brown S, Blumentopf aus Keramik, 17 cm, Ø 21 cm

49.98 Croco Hurricane L, Windlicht Krokodilmuster, 24,5 cm, Ø 24,5 cm

20.- Vintage Zebra Pillow Cover, Kissenbezug Zebra aus Samt, 65x45 cm



49.95 Summer Shade Pillow, robustes Kissen, 70x30 cm

1.399.-

Franklin Park Wing Chair, Stuhl aus Leinen, 88x113 cm

Besuchen Sie unsere **exklusiven Markenwelten** und entdecken Sie die Rivièra Maison Kollektion.

wohnen küche objekt 360 grad by Möbel Jähnichen

360 grad by Möbel Jähnichen
Am Steinkamp 2 · 21684 Stade
Telefon: 04141 8008-140
www.moebel-jaehnichen-360grad.de

Öffnungszeiten: Montag – Samstag 10 – 19 Uhr

Ein Haus der Möbel Jähnichen Center GmbH. Alle Preise sind Abholpreise und gelten ohne Dekorationsgegenstände. Alle Maße sind ca.-Angaben. Modellabweichungen, Irrtümer und Liefermöglichkeiten vorbehalten.

»Wer vom Paradies träumt, sollte ins Alte Land ziehen«

Text und Fotos: Dagmar Gehm & Wolfgang Stephan

Er ist einfach ein netter Typ, dieser Daniel E. Palu. Einer, der das Alte Land liebt und auf seine Weise würdigt: Als Krimi-Autor lässt er seinen Kommissar Gabriele Berlotti im Süden Hamburgs ermitteln. „Mord im Alten Land“ war sein Premieren-Roman, jetzt folgte zur ersten DEICHLUST-Ausgabe sein neuer Roman „Mord zur Apfelblüte“. Klar, dass die Premieren-Lesung im Schloss Agathenburg gefeiert wurde.

Das Schloss Agathenburg. Kein Zufall, dass der neue Krimi von Daniel E. Palu im Schloss mit Blick auf die Weite des Alten Landes vorgestellt wurde. Es war eine gemeinsame Veranstaltung der Buchhändlerin Wiebke Jensen von „Lille Lispeltute“, der Volksbank Stade-Cuxhaven und - auch eine Premiere - ein Event des neuen Magazins DEICHLUST. Das Schloss ist nämlich ein Handlungsort von Kommissar Gabriele Berlotti, der aber nur den weiblichen Vornamen mit dem Autor gemeinsam hat. „Daniele“ und „Gabriele“. Wobei der Schriftsteller Palu als Sohn italienischer Eltern (geboren in Kassel) mittlerweile seinen Vornamen leicht korrigiert hat. „Wenn sie zum fünfzigsten Mal beim Arzt im Wartezimmer als Frau Gabriele Palu aufgerufen werden und die Leute völlig merkwürdig reagieren, dann ist irgendwann der Zeitpunkt gekommen, etwas im Leben zu ändern“, bekannte er im Talk bei seiner Lesung Ende März. Aus „Daniele Palu wurde Daniel E. Palu. Aber der Kommissar heißt weiterhin Gabriele und ermittelt im neuen Fall zwischen Hamburg, dem Alten Land und in Berlin. Die Stasi spielt nämlich auch mit, soviel sei verraten.

Für Fans des Krimis „Tod im Alten Land“ mag es wenig überraschend klingen: Der Kommissar liebt die Baumblüte mit ihren feinen Nuancen der Farbpalette von schneeweiß über blasses pink bis zum kräftigen altrosa. Zitat aus dem Buch: „Blüten sprossen aus den Zweigen, reckten ihre Köpfe Richtung Sonne und verwandelten die Strecke in einen weiß schimmernden Teppich. Bald folgen auch die Millionen Apfelbäume, die schon aus der Ferne rosa leuchten und verführerisch nach Frühling duften.“

Warum diese Liebeserklärung an das Alte Land: „Als ich vor 15 Jahren zum ersten Mal ins Alte Land fuhr, war ich schockverliebt und fragte mich, warum so viele Hamburger die Idylle direkt vor den Toren der Hansestadt nicht kennen.“

Daniel E. Palu arbeitet als freiberuflicher Journalist für Medien großer Verlagshäuser.

Mit seinem Ermittler hat Palu die italienischen Wurzeln, die Lust auf Kaffee, die Liebe zum Alten Land, Eifer und Spürsinn, gemeinsam. Vom Fiat Cinquecento träumt der Autor noch.

Sein neuer Roman beginnt in Neuenfelde, nahe der St.-Pankratius-Kirche mit der berühmten Arp Schnitger Orgel. „Wenn ich das Deckengemälde im Tonnengewölbe betrachte, auf dem Jesus im Jüngsten Gericht über die Welt richtet, kommen die Gedanken zur Ruhe – wie im Auge des Orkans“, erzählt er. Auch die Mühle Jork inspiriert den Autor: „Ich liebe es, auf einer Bank vor der Mühle zu sitzen und den Blick über die Apfelplantagen schweifen zu lassen. Hier hole ich mir viele atmosphärische Details für meinen Krimi, die ich sofort ins Notizbuch eintrage.“ Auch die Mühle Venti Amica, die Freundin

des Windes, in Twielenfleth, die auch wegen ihres Namens das italienische Herz des Kommissars zum Klingen bringt, ist einer der Schauplätze von „Mord zur Apfelblüte“.

Kommissar Berlottis absoluter Lieblingsplatz aber ist die Kaffeeklappe in Hollern-Twielenfleth, wo sich auch sein geistiger Vater wahnsinnig wohlfühlt. Palu sagt: „Alles, was das Alte Land ausmacht, finde ich an diesem Fleck. Wenn ich auf dem Deich stehe, direkt neben dem schwarz-weiß gestreiften Leuchtturm, vor mir die Apfelbäume, die mal Blüten tragen und sich mal unter der Last schwerer Früchte biegen, bekomme ich Gänsehaut.“ Wer brauche schon die Ostsee, wenn er dort am Deich mit Blick auf die Elbe sitzen könne? Und wenn die Containerriesen Richtung Weltmeere vorbeiziehen, sei das besser als jeder Spielfilm.“ Pächter Ralf Exner verriet bei der Premieren-Talkshow: „Es war noch vor der zweiten Pandemiewelle, als einige Gäste in dem Krimi lasen. Als ich mit dem Kuchen runterkam, riefen sie erstaunt: Da kommt ja Fiete von der Kaffeeklappe.“ „Fiete ist Berlottis Schulfreund und im Krimi der Betreiber der Kaffeeklappe.

Schlussakkord: Gut 70 Zuhörer waren zur Premierenlesung ins Schloss Agathenburg gekommen. Eigentlich war die Lesung gegen halb zehn beendet. Dass Daniel E. Palu und die DEICHLUST-Veranstalter und Buchhändlerin Wiebke Jensen dennoch erst nach 23 Uhr das Schloss verlassen konnten, lag an der Liebe des Autors zu seinen Lesern. Jede und Jeder bekam eine besondere Widmung in sein Buch geschrieben. Mit seinen genialen Zitaten. „Wer vom Paradies träumt, sollte ins Alte Land ziehen.“ Oder noch pathetischer: „Der Frühling, die erste Liebe und das Alte Land stimmen selbst niedergeschlagene Menschen fröhlich.“ Noch Fragen?

➤ Daniel E. Palu, Mord zur Apfelblüte
Emons-Verlag, 12 Euro

»Wenn ich auf dem Deich stehe, direkt neben dem schwarz-weiß gestreiften Leuchtturm, vor mir die Apfelbäume, die mal Blüten tragen und sich mal unter der Last schwerer Früchte biegen, bekomme ich Gänsehaut.«

Der fröhliche Autor bei der Premieren-Lesung im Schloss.

Sechs Fragen an die Repräsentanten der Region

Ihre Lieblingsplätze, ihr Rat an Touristen und vor allem, was sie von dieser grandiosen Übertreibung halten, dieses STD...

Was ist Ihr Lieblingsplatz in der Region?
Ein Platz in der Sonne auf dem Elbdeich am Yachthafen Neuenschleuse mit einem Cappuccino in der Hand.

Was sollten Touristen unbedingt gesehen haben?
Die historischen Hofanlagen und Obstplantagen in unserer Kulturlandschaft - am besten bei einer Radtour.

Ist die Abkürzung „STD – Schönster Teil Deutschlands" nicht gnadenlos übertrieben? Vielleicht ein wenig, aber das ist einfach ein sympathisches Zitat, das ich auch sehr gerne nutze und verbreite.

Mein Traumjob wäre? Ich bin mit meinem Jorker Bürgermeister-Amt sehr zufrieden – die Aufgaben wechseln ständig und gehen nie aus.

Das Alte Land ist für mich... eine einmalige Obstbau- und Kulturlandschaft, auf die wir alle stolz sein können – und seit 2007 meine Heimat, in der ich mich wohlfühle.

Drei Dinge, auf die ich für ein Wochenende auf der Elbinsel Lühesand nicht verzichten möchte? Sonne, Ruhe und ein gutes Buch.

Matthias Riel, Bürgermeister der Gemeinde Jork

Was ist Ihr Lieblingsplatz in der Region? Das Estetal.

Was sollten Touristen unbedingt gesehen haben? Die Buxtehuder Innenstadt und danach noch eine romantische Barkassenfahrt auf der Este.

Ist die Abkürzung „STD – Schönster Teil Deutschlands" nicht gnadenlos übertrieben?
Das kommt immer auf den Blick des Betrachters an. Dort, wo man sich zu Hause fühlt, ist es bekanntlich immer am schönsten.

Mein Traumjob wäre? Den habe ich längst gefunden.

Das Alte Land ist für mich... ein Stück Heimat mit viel Natur, Wasser, Obstbau, Kultur und ein lebendiges Miteinander.

Drei Dinge, auf die ich für ein Wochenende auf der Elbinsel Lühesand nicht verzichten möchte? Auf jeden Fall nicht auf meinen Mann!

Katja Oldenburg-Schmidt (parteilos), Bürgermeisterin der Hansestadt Buxtehude

Was ist Ihr Lieblingsplatz in der Region?
Die Lühe und der Bassenflether Strand.

Was sollten Touristen unbedingt gesehen haben? Die Insel Lühesand.

Ist die Abkürzung „STD – Schönster Teil Deutschlands" nicht gnadenlos übertrieben? Nein, da die Samtgemeinde Lühe im Landkreis Stade liegt, stimmt diese Aussage.

Mein Traumjob wäre? Kapitän auf der Elbe.

Das Alte Land ist für mich... Jeder Tag aufs Neue, ...die schönste Region auf Erden, jeden Tag aufs Neue.

Drei Dinge, auf die ich für ein Wochenende auf der Elbinsel Lühesand nicht verzichten möchte? Meine Frau, meine Tochter, mein Sohn.

Timo Gerke (parteilos), Bürgermeister Samtgemeinde Lühe

Was ist Ihr Lieblingsplatz in der Region? Der Fischmarkt in Stade rund um den historischen Hansehafen.

Was sollten Touristen unbedingt gesehen haben?
Die wunderschöne Stader Altstadt.

Ist die Abkürzung „STD – Schönster Teil Deutschlands"nicht gnadenlos übertrieben? Ein wenig vielleicht – aber „Schöner Teil Deutschlands" unterschreibe ich sofort.

Mein Traumjob wäre? Restauranttester bei „Deichlust" ;-)

Das Alte Land ist für mich ...ein lohnendes Ziel mit dem Fahrrad.

Drei Dinge, auf die ich für ein Wochenende auf der Elbinsel Lühesand nicht verzichten möchte?
Meine Frau, unseren Mops und das legendäre Bauernfrühstück im dortigen Gasthaus.

Sönke Hartlef, Bürgermeister der Hansestadt Stade

Was ist Ihr Lieblingsplatz in der Region?
Der Krautsander Elbstrand mit den Füßen im Wasser.

Was sollten Touristen unbedingt gesehen haben? Die schönsten Seiten der Hansestadt Stade mit den historischen Gebäuden rund um den Stader Fischmarkt.

Ist die Abkürzung „STD – Schönster Teil Deutschlands" nicht gnadenlos übertrieben? Nein, wenn das „gnadenlos" durch „etwas" übersetzt wird.

Mein Traumjob wäre? Landrat im Kreis Stade auf Lebenszeit.

Das Alte Land ist für mich... ...ein Juwel in unserer Region mit Tradition, Kultur und einer einzigartigen Kulturlandschaft.

Drei Dinge, auf die ich für ein Wochenende auf der Elbinsel Lühesand nicht verzichten möchte? Ein Zelt, ein Schlafsack und meine Familie.

Kai Seefried, Landrat des Lankreises Stade

VIEBROCKHAUS

SMARTCITY

Pilotprojekt für umweltfreundliche Baulandentwicklung
Smart City – Schwamm City – Schwarm City
19 Viebrockhäuser als Effizienzhäuser 40 Plus

Smart City

CO_2-Reduzierung ist ein zentraler Bestandteil dieses ökologischen Quartiers. Recycelte Baustoffe, modernste Energiesysteme, begrünte Schrägdächer sind einige Parameter des CO_2-neutralen Bauens. Nach der Bebauung hat dieses Areal eine bessere Öko-Bilanz als bei der vorhergehenden landwirtschaftlichen Nutzung.

Schwamm City

Das anfallende Regenwasser wird in der Siedlung gespeichert und anschließend in das Grundwasser abgegeben, das sich somit regeneriert. Regenwasseranschlüsse sind dadurch nicht mehr erforderlich.

Schwarm City

Dank des Energieversorgungskonzepts von Green Planet Energy eG können die Bewohner den selbst produzierten Strom nutzen oder untereinander austauschen. Durch ein intelligentes Energiemanagementsystem wird dieser gespeichert oder auch für E-Mobilität verwendet.

Fazit: Wir bei Viebrockhaus tragen aktiv zur Energiewende und zum Klimaschutz bei. Dieses Quartiersprojekt ist ein Teil davon und überzeugt durch hohe ökologische Wertigkeit, innovative Ansätze und die bewährte Viebrockhaus-Qualität.

Besichtigung ab Mai 2023

Weitere Infos unter:

www.viebrockhaus.de/smartcity

Das Märchen unserer Smart City verzaubert die Welt – Viebrockhaus auf der UN-Weltklimakonferenz COP 26 in Glasgow.

Unsere Partner:

GIB

GREEN PLANET ENERGY

Mit der Kraft des Windes

Text: Leonie Ratje · **Fotos:** Volker Schimkus

Volkmar Dinglinger besteht darauf, dass er kein Müller ist. Im Grunde hat er damit ja recht. Erlernt hat er das Müller-Handwerk nicht. Andererseits: Die Venti Amica in Hollern-Twielenfleth bringt er auch ohne Gesellenbrief zum Laufen. Und seine Kunden rennen ihm die Mühlentür ein.

„Nee, wirklich nicht, da habe ich beim besten Willen keine Zeit für“, ruft Volkmar Dinglinger ins Telefon, als er Anfang März um ein Interview gebeten wird. Der Krieg in der Ukraine lässt Menschen Mehl hamstern. Viele erinnern sich angesichts leerer Supermarktregale an die Mühlen in der Region. Der Run aufs heimische Mehl bringt Dinglinger an seine

Kapazitätsgrenzen.

Ein paar Wochen später erklärt er sich dann doch bereit. Ausnahmsweise sind die Regale im Shop der Venti Amica an diesem Vormittag gut gefüllt. Weizen-, Roggen- und Dinkelmehle, Vollkornschrot, Müsli, Backmischungen (Fienbrodmehl, Sünndachstuten, Swattbrodmehl) und Tierfutter. „Das sieht heute Abend wieder ganz anders aus“, sagt Dinglinger. Wann immer der Wind weht an der Elbe im Alten Land, schmeißt er die Mühle an und sorgt für Nachschub. Bäcker Pfeiffer aus Steinkirchen gehört wie viele andere Bäckereien zu seinen Kunden. Gerade hat er den halben Hamburger Frühlingsdom mit Mehl versorgt. Von Montag bis Freitag öffnet der Mühlenladen von 14 bis 18 Uhr seine Türen. Außerdem gibt es einen Online-Shop. Der allerdings schließt momentan immer mal wieder, weil die Nachfrage Dinglingers Möglichkeiten übersteigt. „Es ist genug Getreide da“, sagt er, „die Lager sind voll. Aber ich komme mit dem Abpacken nicht hinterher.“

Dinglinger ist Brennmeister. Sein Vater hatte einen Betrieb in Cottbus, er selbst war als Anlagenbauer in ganz Europa, vor allem im Osten, unterwegs. „Ich war nur am Wochenende zuhause bei meiner Frau und meinen Söhnen, das hat mich genervt“, erinnert er sich. Überdies ließ ihm die Geschichte seiner Eltern keine Ruhe. Die Mutter erkrankte schwer an Krebs, kurz nachdem der Vater in den Ruhestand gegangen war. Sie verstarb wenig später. Die Reisen, auf die sie sich so gefreut hatten, haben sie nie unternommen.

2019 veränderte ein Motorradunfall das Leben von Volkmar Dinglinger. Er lag mit gebrochenem Wirbel in der Dunkelheit eines Straßengrabens, bis er gefunden und gerettet wurde.

> „Ich habe mich gefragt, was ich mit meinem Leben machen soll“, sagt er.

Der Rekonvaleszent war in dieser Zeit ähnlich kopflos wie die Mühle Venti Amica, deren Flügel und Galerie im Juni 2017 durch einen Sturm zerstört wurden. Seit Herbst 2019 sicherte ein Notdach die Mühle, die Mühlenhaube stand auf dem Boden.

Als er aus dem Krankenhaus entlassen wurde, unternahm er viele Spaziergänge und lief immer wieder an der ältesten Windmühle des Alten Landes vorbei. Er interessierte sich für die Renovierungsarbeiten, kam ins Gespräch mit Müller Hein Noodt und Mitgliedern des Mühlenvereins, der mehr als 170000 Euro aus Spenden und Fördermitteln für den Wiederaufbau eingeworben hatte. Der vorherige Pächter der Mühle hatte aufgegeben, eine Stilllegung der Mühle stand im Raum. „Und dann habe ich Hein gefragt, ob er sich vorstellen könnte, dass ich hier weitermache.“

Seit dem 1. Januar 2020 ist Volkmar Dinglinger Pächter der Venti Amica. Wenig später hob das Coronavirus die Welt aus den Angeln. Normalbetrieb kennt der Neu-Müller nicht. Learning by doing stand während der ersten Wochen auf seinem Programm – und gilt im Grunde bis heute. „Den Umgang mit Getreide kannte ich aus meiner Brennerei-Zeit“, sagt er, „da habe ich aber mit computergesteuerten Anlagen gearbeitet.“ In der Mühle ist Handarbeit gefragt. Hier geht es ums Fühlen, ums Riechen, ums Hinhören.

Über eine Schnecke gelangt das Getreide aus den Speichern in die Mühle. Nach der ersten Reinigung läuft es in eine Chronos-Waage von 1883. Ein Becherwerk (Elevator) mit Behältern an einem rollierenden Gurt fördert das Getreide nach oben, wo es an der Umkehrstation in einen Entlade-Behälter kippt.

Volkmar Dinglinger steigt die schiefe Holztreppe (Baujahr 1851) ins erste Stockwerk hinauf. „Ich mag die Geräusche“, sagt er und fasst an einen Holzbalken, der unter der Rotation der Mühlenflügel vibriert. „Das lebt.“

Bereits seit 1331 gibt es dort, wo heute die Venti Amica steht, Windmühlen. Fast 500 Jahre lang waren es Bockwindmühlen. Die letzte ist einem Sturm umgekippt und hat den Müller mit sich begraben. Daraufhin wurde an diesem Standort die erste Holländerwindmühle mit drehbarer Haube errichtet. 1848 brannte die Mühle bis auf die Grundmauern nieder. Nach ihrem Wiederaufbau kaufte Lambert Noodt aus Uetersen den Galerieholländer 1851 für seinen Sohn. Seitdem befindet sich die Twielenflether Mühle im Besitz der Familie.

Die bewegte Geschichte der letzten funktionsfähigen Mühle im Alten Land fasziniert den heutigen Pächter. Der Mann hat sich nach Entschleunigung gesehnt und fand sie unter den Flügeln der Mühle. „Ich wollte keinen Stress mehr, wollte was Schönes machen, etwas, das mir Spaß macht“, sagt er. „Was jetzt gerade hier abgeht, widerspricht eigentlich meiner Philosophie. Aber als Versorger trage ich Verantwortung.“

Mit Kriegsbeginn in der Ukraine stiegen die Getreidepreise und die Nachfrage nach Mehl.

Dinglinger verkauft seitdem dreimal so viel wie im Normalbetrieb. Es kommen mehr Kunden und die kaufen größere Mengen. Zahlen nennt der Mühlenbetreiber nicht. Er betont, dass es keinen Engpass gebe. Problematisch würde es, wenn die kommende Getreideernte wegen des Krieges ausfalle. Knapp 30 Prozent des weltweit gehandelten Weizens stammt aus der Schwarzmeerregion. Wenn die fehlten, würden die Preise massiv steigen. Das wiederum bedeute große Hungersnot für viele Menschen in Entwicklungsländern.

Volkmar Dinglinger steigt eine weitere Stiege hinauf. Auf der Unterseite der Treppenstufen, die durch fünf Stockwerke führen, haben sich frühere Besucher verewigt. Wetterphänomene wurden notiert – 23. Februar 1910: Schneesturm, 17. Februar 1962: Sturm mit Deichbrüchen – und Getreidepreise. Auch einige Anzüglichkeiten, die hier unerwähnt bleiben.

Volkmar Dinglinger öffnet eine Klappe. Darunter dreht sich der Mühlstein. „Wenn die Steine zu eng stehen, riecht das Mehl mineralisch“, sagt er. Ist das der Fall, justiert der Müller den Stein neu. Dinglinger öffnet ein Rohr, das vom Mahlgang zu einem Behälter führt, und greift hinein. Frisches Roggenschrot rieselt durch seine großen Hände. Er atmet ein. „Mmmmh, frisch gemähtes Gras spielt in der derselben Liga“, schwärmt er.

Eine Tür führt hinaus auf die Galerie, die einen freien Blick auf die Elbe schenkt. Leuchtturm, Kirche, Mühle, das sind die Wahrzeichen Hollern-Twielenfleths. „Der Rückhalt aus dem Dorf ist großartig“, sagt der Mühlen-Pächter. Der Mühlenverein unterstützt beim Erhalt des historischen Gebäudes. Demnächst muss das Dach erneuert werden. „So viel wirft die Mühle nicht ab. Ohne die vielen freiwilligen Helfer hier würde ich das nicht schaffen.“

Während die Mühle ihr Werk verrichtet, füllt Dinglinger Säcke. Auch dabei bekommt er Unterstützung, für die er insbesondere in diesen hektischen Tagen dankbar ist.

Seit einigen Wochen muss er an der Ladentheke darauf bestehen, dass Mehl nur in haushaltsüblichen Mengen gekauft wird. „Ich verkaufe gern auch 25 Kilogramm, aber dann in einem großen Sack. Ich fülle das nicht in kleine Gebinde, die einer allein aufkauft.“

Neben einem Mühlenfenster auf dem dritten Boden steht eine Bank. Wer dort sitzt, sieht im Augenwinkel die Flügelenden vorbeisausen. 60 Flügelenden in der Minute bedeuten 15 Flügelkreuzdrehungen und damit etwa 110 Umdrehungen des Mühlensteins – Optimalgeschwindigkeit. Weil der Wind unterschiedlich stark bläst und damit die Feinheit variiert, wandert das Roggenschrott in einen Mischer, der mit einer Rührschnecke die Bildung von Schichten verhindert. Dinglingers

Kunden wünschen ihr Vollkornschrot in gleichbleibender Körnung.

Der Müller, der keiner ist, freut sich auf den Abend, wenn er den Mühlenbetrieb mit unzähligen gefüllten Säcken, jeder Menge zufriedener Kunden und einer Tonne frischem Roggenschrot beendet.

„Ich habe hier keinen Job“, sagt er, „ich habe eine Aufgabe.“

Der Don Quijote auf der Elbe

Text: Leonie Ratje · **Fotos:** Volker Schimkus

Elbfischer Lothar Buckow: *»Die Natur stirbt, und niemand fühlt sich schuldig«*

Buckows Kutter „Elise“ liegt in der Elbe vor Anker. MItte März, als die Stintsaison endete, hat der Fischer sie abgetakelt.

Lothar Buckow gehört zu den Letzten seiner Art. Seit 40 Jahren verdient der Altländer sein Geld als Elbfischer. Fast genauso lange ärgert er sich über die Großschifffahrt. Ein paar Jahre will er noch rausfahren, auf seinen Fluss, um den er sich sorgt und für den er weiter streiten wird.

Möwen kreischen in die Stille des frühen Morgens. Die Elbe plätschert träge an die Ufermauer. Über den Hafenkränen Hamburgs kriecht die rote Sonne hoch. Lothar Buckow steigt in ein kleines Boot und zieht die Motorschnur. Einmal. Zweimal. Dreimal. Beim vierten Versuch blubbert und qualmt der Außenmotor los. Buckow steuert aus dem Hafen Neuenschleuse in Jork hinaus auf die Elbe. Zwei Austernfischer sitzen auf der Kaimauer und blicken ihm nach.

Draußen auf der Elbe, hinter der Insel Hanskalbsand, schleicht sich in der Morgendämmerung ein Schiff vorbei. Buckows Boot mit dem 25-PS-Motor tanzt über die Wellen, die das größere verdrängt. An die Fahrrinne traut sich der Fischer nicht heran. Zu stark sei der Sog, der entsteht, wenn ein 100000-Tonnen-Containerschiff Wasser verdränge, sagt er. In Ufernähe der Elbinsel markieren Bojen seine Reusen. Buckow hievt ein Netz aus dem Wasser. Aale sind sein Hauptgeschäft. Außerdem fängt er Lachsforellen, Zander, Barsch oder Butt, die seine Frau in Buckows Fischgeschäft in Jork verkauft. An diesem kalten Märzmorgen sind seine Netze leer – keine Stinte mehr.. Er fährt hinüber zu seinem Kutter, der vor Hanskalbsand vor Anker liegt, und klettert an Bord. „Rita (seine Frau, d. Red.) sagt, dass ich ein hoffnungsloser Romantiker bin“, sagt Lothar Buckow. Er hebt den Blick, blinzelt in die Morgensonne und grinst. „Ich schätze, sie hat recht.“

Der 64-Jährige hat sein ganzes Leben an der Elbe verbracht – und von dem Fluss gelebt.

Die Reusen sind nur ein Teil seiner Arbeit. Wenn im Februar das Wasser der Elbe wärmer wird, wandern Stinte von der Nordsee flussaufwärts zum Laichen. Stintsaison in Norddeutschland – und bei Buckows. Der Fischer ist dann jeden Tag auf seinem Kutter Elise. Bei Niedrigwasser lässt er die Netze in die Elbe und wartet, bis die Flut die silbrigen Fische in die Netze gespült hat. Rund sechs Stunden später, bei Hochwasser, holt er sie wieder ein und hebt die Stinte mit einem Kescher in Wasserbehälter. Dann beginnt die Plackerei von vorn. „Vor 15 Jahren habe ich in einer Saison 50 Tonnen Stint aus der Elbe geholt“, erzählt Buckow. Den gesamten Hamburger Fischmarkt hat er versorgt. In diesem Jahr waren es zweieinhalb Tonnen, bei wesentlich höherem Aufwand. An einem der letzten Tage dieser Saison zeigte die Waage 24 Kilogramm. „Das reicht kaum für unseren Laden.“ Mitte März hat er seine Elise abgetakelt, zwei Wochen früher als in den Vorjahren.

Mit einem kleinen Motorboot fährt Lothar Buckow auf die Elbe zu seinen Reusen.

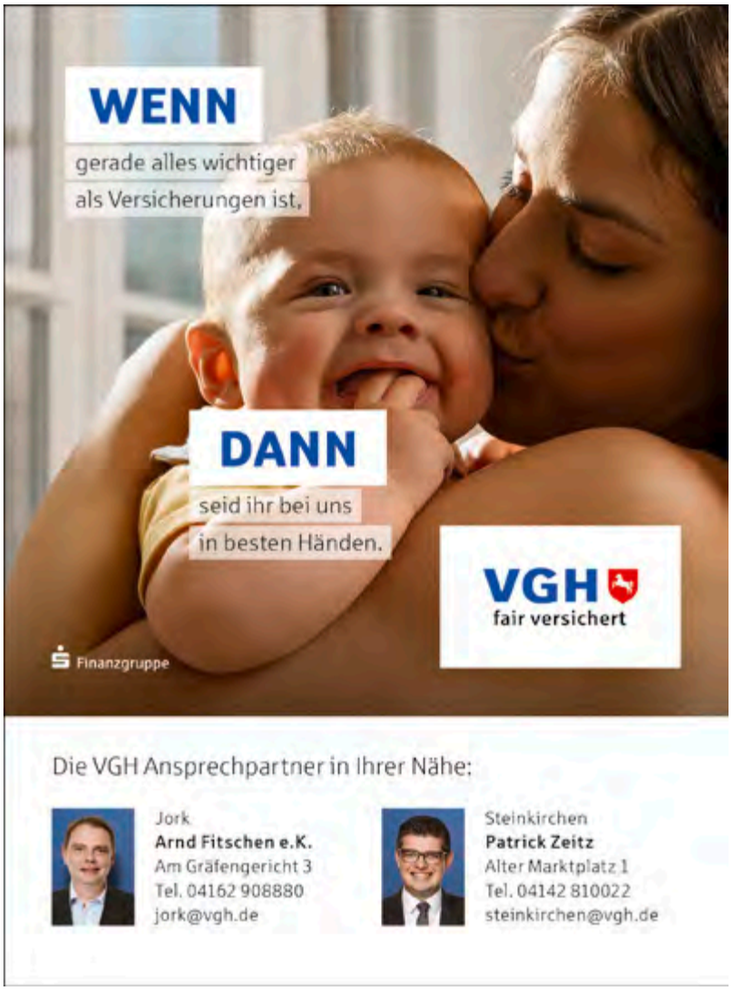
Lothar Buckow blickt den Fluss hinauf. Dorthin, wo das Herz der Stadt Hamburg schlägt. Der Hafen ist der Wirtschaftsmotor der Hansestadt, er sichert 150 000 Arbeitsplätze. Weil die Schiffe immer größer wurden, musste das Nadelöhr zum Hafen, die Elbe, angepasst werden. Auf 108 Kilometern, von der Mündung an der Nordsee bis Hamburg, wurde die Fahrrinnenanpassung vorgenommen. Millionen Tonnen Schlick kratzten die Baggerschiffe vom Grund, um eine Tiefe von 14,5 Metern herzustellen. 400 Meter lange und 60 Meter breite Containerriesen können nun in Deutschlands größten Hafen einlaufen. Anfang des Jahres hat der Hamburger Senat die Elbvertiefung offiziell für abgeschlossen erklärt.

Lothar Buckow lacht. „Die Elbvertiefung endet nie.“ Schlickbagger halten die Wassertiefe aufrecht, indem sie Fahrrinne und Hafenbecken pausenlos von Schlick befreien. „Und den verklappen sie direkt vor der Elbmündung in die Nordsee. Dreimal darfst du raten, wo er dann bald wieder landet.“ Die Flussströmung spült die Sedimente erneut die Elbe hinauf, wo die Sisyphosbagger sie wieder absaugen. Es sei Wahnsinn, den Schlick nicht aus dem System zu holen, sagt Buckow. „Die schaufeln der Elbe ihr Grab.“

Die Schlicksedimente trüben das Wasser und verhindern, dass Sonnenlicht in die Tiefe dringt. „Das erschwert die Photosynthese des pflanzlichen Planktons“, erklärt der Fischer. Hinzu komme, dass viele Uferpflanzen, wichtige Sauerstofflieferanten, dem Sog der Containerriesen nicht standhalten können. Wenn es im Sommer warm wird, entstehen Sauerstofflöcher. Die habe es immer gegeben, sagt Buckow. „Früher waren die nach ein bis zwei Tagen wieder verschwunden, heute bleiben sie vier bis sechs Wochen. Und alles, was da durchwill, stirbt.“ Die Folgen spürt der Elbfischer drei, vier Jahre später, wenn eine ganze Generation Stinte fehlt.

Wie viele andere hat Lothar Buckow jahrelang gegen die Elbvertiefung gekämpft – inklusive drei Verfahren am Bundesverwaltungsgericht in Leipzig. Rund eine Viertelmillion Euro hat ihn dieser Streit gekostet. „Geld ist nicht alles“, sagt er. Dass er wie Don Quijote gegen Windmühlen kämpfte, spiele keine Rolle. „Wenn du nichts machst, passiert nichts. Meine Hoffnung stirbt zuletzt. Es muss einfach ein Umdenken geben.“

Der Altländer ist in einem Leuchtturm geboren. Seine Fami-



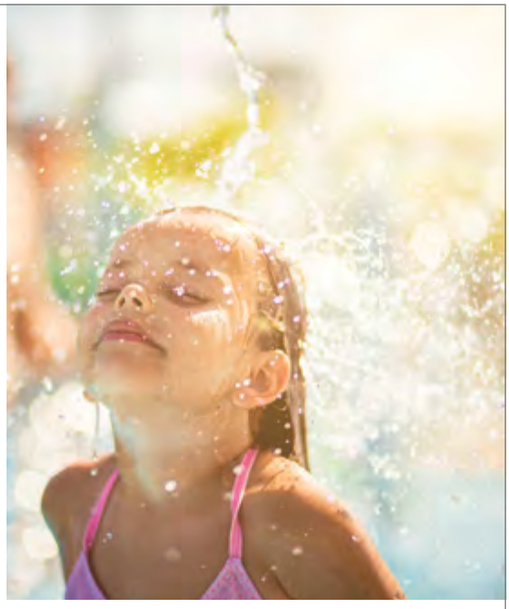
lie fischt seit Generationen, aber in den 80er-Jahren war die Elbe so verschmutzt, dass ihm der Mut fehlte, sich hauptberuflich als Fischer zu versuchen. Er hat Einzelhandelskaufmann gelernt, dann ab 1981 Software-Engineering in Lüneburg studiert. Die Angst vor dem Rollstuhl trieb ihn auf die Elbe. Lothar Buckow hat Muskelatrophie; ständiges Sitzen vor dem Bildschirm sei Gift für ihn, sagte sein Arzt damals zu ihm. Mit Elise setzte er alles auf eine Karte.

Der Blick des Fischers wandert über die Elbinsel. Auf der anderen Seite, dort, wo im Zuge der Elbvertiefung eine 385 Meter breite und acht Kilometer lange Begegnungsbox entstanden ist, sodass Megafrachter einander passieren können, befindet sich das Laichgebiet der Stinte. „Der Stint bleibt aus“, sagt Buckow. Biologen führen das neben dem Sauerstoffproblem auch darauf zurück, dass Schlicksedimente die Kiemen der gerade geschlüpften Fische verkleben. Ihr Sterben habe Folgen für andere Tiere. „Wenn es keine Stinte gibt, gibt es keine Seeschwalben“, sagt Buckow. „Der Preis für die Vertiefung ist zu hoch. Die Natur kommt zu Tode und niemand fühlt sich schuldig.“

In einem Song von Thees Uhlmann heißt es: „Wenn es eine Lektion gibt, habe ich sie gelernt: Das Leben ist wie Feuer, es brennt und es wärmt. Das Leben ist hart, aber das nehme ich in Kauf.“ Lothar Buckow lebt seit 40 Jahren im Rhythmus von Ebbe und Flut. Er hat sich oft geärgert; vor allem darüber, dass es auf der Elbe nur noch um wirtschaftliche Interessen gehe. Er streitet für sein Revier. Klagt gegen Reedereien, diskutiert mit Hafenbehörde und Umweltsenator, beschwert sich beim Wasserstraßen- und Schifffahrtsamt und besucht Niedersachsens Umweltminister in Hannover. „Die Elbe ist immer gut zu mir gewesen. Als Fischer und Vater trage ich Verantwortung, ich möchte dem Fluss etwas zurückgeben. Eine Elbe, die wieder lebendig ist, dafür kämpfe ich.“

Zum Laichen und Sterben ziehen die Lachse den Fluss hinauf, singt Thees Uhlmann weiter. Ein Elbfischer tut, was er tun muss. Bis er 70 ist, will Lothar Buckow rausfahren zum Fischen. Und eines Tages erfüllt er sich den großen Traum und schippert mit seiner Elise in den Sonnenuntergang vor Helgoland.

Auch das ist Lothar Buckow: Dressmann für das Herrenkleider-Label Ladage & Oelke. Mit der Anzeige wirbt das Unternehmen für englische Herrenmode.



Natürlich mit uns.

Erfrischend anders!

Das frisch sanierte und beheizte Freibad im Grünen bietet bis in den September viele Möglichkeiten der Freizeitgestaltung. Also, bis bald im Heidebad Buxtehude?

Estetalstraße 44 · Buxtehude · Telefon 04161 727-160
www.heidebad-buxtehude.de

HEIDEBAD BUXTEHUDE

BIEHLER
GRIX
STORCK
DT SWISS

Wenn ein Airbus-Manager von Fahrrädern träumt...

Text: Wolfgang Stephan · **Fotos:** Volker Schimkus

Wenn ein ehemaliger Airbus-Manager Fahrräder verkauft und ein Café im Alten Land betreibt, dann klingt das eher wie die Story eines Mannes, der sich am Ende seines beruflichen Lebensweges einen Traum erfüllt. Das mit dem Traum unterschreibt Martin Duscha sofort, doch vom Ende eines beruflichen Lebensweges ist bei einem 38-Jährigen nicht zu reden. Im Gegenteil. Der ehemalige Airbus-Mann startet durch: mit Fahrrädern.

Eigentlich sprach alles gegen diese Geschäftsgründung. Mitten in der Pandemie am Ende der Sommersaison mit dem Projekt „velo.“, einem Fahrradladen und Café im Hinterhof des Söhl-Motorradladens mitten in Jork, zu starten, war definitiv nicht die beste Ausgangslage für die Realisierung einer Idee, die den gebürtigen Harsefelder schon lange umgetrieben hat und deren Ursprung in Südafrika liegt. Da war Martin Duscha 2017 mit der Familie im Urlaub. Mitten im legendären Weingebiet Stellenbosch unweit von Kapstadt traf die Familie auf einen Fahrradladen mit angeschlossenem kulinarischem Treffpunkt. „Das war die Geburtsstunde meiner Idee“, erzählt Duscha, der als begeisterter Radfahrer sofort Feuer gefangen hatte. Mit dem Rennrad ist er zu dieser Zeit nahezu täglich von Eimsbüttel nach Finkenwerder gefahren. 17 Jahre lang war der Maschinenbau-Ingenieur bei Airbus beschäftigt, zuletzt als Teamleiter in der A320neo-Produktion, bevor er die Geschäftsführung einer Zulieferfirma unweit des Werkgeländes in Finkenwerder übernahm.

Die „Vartan Aviation Group“ machte gleich zu Beginn der Pandemie auf sich aufmerksam, weil sich Martin Duscha mit Kurzarbeit für seine 140 Beschäftigten nicht abfinden wollte. Statt Krisenmodus Schubumkehr. Als es noch keine Maskenpflicht in Deutschland gab, ließ der Geschäftsführer Masken produzieren. „Masken zu nähen, war nun wahrlich nicht unsere Geschäftsidee, aber eine gute“, sagt der mit Frau und zwei Kindern in Jork beheimatete Martin Duscha. Der Großauftrag für Masken mit dem Logo des FC St. Pauli brachte ihn in die Schlagzeilen.

Eigentlich hätte es keinen Grund gegeben, diesen Job zu wechseln, schon gar nicht, als es mit der Luftfahrt wieder aufwärts ging. Eigentlich.

Doch die Idee aus Südafrika war mittlerweile zu einem Gründerplan gereift. Der Business-Plan war längst geschrieben. Als dann das Fenster mit einer Räumlichkeit auf dem Söhl-Gelände im Jorker Ortskern aufging, war die Zeit reif. Werkstatt, Café, kleiner Verkaufsraum und die Aussicht, ein halbes Jahr später in den großen Verkaufsraum von Söhl-BMW zu ziehen. Jork hatte einen neuen Fahrradladen, eröffnet am 17. Juli 2021.

Aber braucht das Alte Land einen neuen Fahrradladen? „Sicher nicht“, sagt Martin Duscha. Er hat nämlich kein weiteres Fahrradgeschäft mit Leihrädern für Touristen eröffnet. Seine Neugründung sei einmalig, einmalig vor allem im Norden – und das ist das Geschäftsmodell. Ein Store für hochwertige Fahrräder. Wer in dem chic eingerichteten Verkaufsraum eines der ausgestellten Exponate erwerben will, muss schon mehr als 2000 Euro mitbringen, für herkömmliche Räder ohne Elektro-Antrieb. Wer das Rad für 9000 Euro haben möchte, geht ebenfalls nicht leer aus.

Aber ist das nicht eine verrückte Preisspanne? Wie kann so ein Geschäft existieren? Wer kauft Fahrräder in dieser Preisklasse?

„Wir hatten unsere Kunden von Anfang an“, sagt Duscha. Schließlich verkaufe er nicht Fahrräder, sondern Bikes der Premium-Marke „Storck“. Fahrräder, die bei jedem ambitionierten Radfahrer auf dem Wunschzettel stehen. Storck-Bicycle sind Mountainbikes und Rennräder für höchste Ansprüche mit Carbon als Rahmenmaterial der edlen Maschinen.

Die in Idstein im Taunus beheimatete Edel-Marke beschreibt sich als „innovationsfreudiger Trendsetter mit Traditionsverbundenheit und Premiumanspruch“.

Im „velo.“ ist das Angebot bewusst übersichtlich. Gut 20 Premium-Räder mit allem Schnickschnack, teilweise auch

> Sein Fazit nach sieben Monaten: „Die Zahlen sind besser als erwartet.“ Das ist die monetäre Bilanz. Seine persönliche beschreibt er so: „Ich erfülle mir gerade meinen Traum und bin damit noch lange nicht am Ende.“

elektronischer Gangschaltung, wie beim Fly-and-Wire-System im Airbus. Wer so ein Bike im Kopf habe, wisse auch, was er dafür ausgeben muss, sagt Duscha. Und er wisse, dass er für die Realisierung seines Traumes eine Lieferzeit von bis zu einem halben Jahr in Kauf nehmen müsse.

Die erste Erkenntnis der Duscha-Idee: Sie ist aufgegangen. „Mein Businessplan ist übererfüllt.“ Trotz der auslaufenden Sommersaison, trotz des zunächst nicht idealen Verkaufsraums.

Das Alte Land ist Programm. Wenn Selbstständigkeit, dann hier, erzählt Duscha. Für die Kunden sei die Lage nicht maßgeblich, denn die kommen aus dem ganzen Norden und seit der Schließung des Storck-Store in Berlin auch aus der Hauptstadt.

Im Angebot sind vorwiegend die „Gravel-Bikes“, Mountanbikes auf hohem technischen Niveau und Rennräder. Verliehen werden die nicht, Probefahrten sind Programm in dieser Größenordnung. Duscha: „Insofern mache ich mit diesem Angebot auch keinem der etablierten Händler in der Region Konkurrenz.“

Während im Fahrradhandel die Elektro-Bikes mittlerweile den Löwenanteil ausmachen, ist es bei „velo.“ genau umgekehrt. Übrigens, der Punkt im Firmennamen ist Programm. „velo“ heißt Fahrrad und der Punkt soll den Treffpunkt signalisieren.

Der gehört auch zum Projekt. Das Café mit heimischen Produkten, Snacks, Kuchen, kleinem Mittagstisch und Getränken aller Art, möglichst aus heimischer Produktion, denn Nachhaltigkeit gehört auch zur Philosophie des Unternehmens-Gründers. Ein Treffpunkt mitten in Jork, nicht nur für Bike-Fans, aber eben auch. Daneben die Fahrradwerkstatt für alle, die eine Reparatur brauchen, also auch Touristen oder Altländer. Die Werkstatt funktioniert, das Café schwächelt noch, was saisonbedingt sei, sagt Duscha. Auch das sei im Businessplan berücksichtigt gewesen. Dass er mitunter auch selbst Kuchen backen musste, eher nicht, aber das gehöre zum Gründer-Gedanken dazu. Normalerweise backen die Servicekräfte selbst.

Umgerechnet drei Arbeitsplätze hat Martin Duscha bisher geschaffen, er selbst steht meist selbst im Verkaufsraum oder er sitzt im Büro, um Pläne zu schmieden. Die samstägliche Ausfahrt für alle Biker, ob Kunden oder nicht, hat er schon im vergangenen Jahr etabliert, rund zweieinhalb Stunden wird mit Führung durch die Region geradelt. Jeder kann kommen, ohne Anmeldung. „Ich möchte dazu beitragen, das Radfahren populärer zu machen“, sagt Duscha, und: „Den Radfahrern auch neue Fahrtwege zeigen, die sie noch nicht kennen.“ Dazu eignen sich das Alte Land mit der angrenzenden Geest, aber auch die Harburger Berge vorzüglich.

Im Sommer wird es eine viertägige Etappenfahrt auf der alten Hanseroute über Lübeck, Wismar, Greifswald nach Stettin geben, auch Live-Events auf seiner Parkfläche inmitten des Jorker Ortskerns sind denkbar. Apropos: Von der Unterstützung aus dem Jorker Rathaus schwärmt er in höchsten Tönen: „Die haben immer an meine Idee geglaubt und mich mit viel Rat unterstützt.“

WIR SIND ZWISCHENSTOPP UND TREFFPUNKT IM ALTEN LAND….

Diese Eindrücke wollen wir dir natürlich nicht vorenthalten und laden dich herzlichst dazu ein uns in unserem Velopunkt zu besuchen.

Lass dich nach einer Tasse Cappuccino und einer leckeren Stulle zu unseren verschiedenen Bikes beraten und finde noch vor Ort durch eine Probefahrt heraus, ob wir deinen Geschmack nicht nur bei den Speisen getroffen haben.

Osterjork 23, 21635 Jork | Tel.: 04162 9133688 www.velopunkt.store

STADTNAH IM GRÜNEN WOHNEN!

Hochwertige 2-Zimmerwohnungen im Buxtehuder Neubaugebiet Gisebertstraße

JETZT MIETWOHNUNG SICHERN! DIE HBI SETZT MASSSTÄBE FÜR MODERNES WOHNEN

19 WOHNUNGEN | 2 ZIMMER

- Tiefgaragenstellplatz, Ladestationen für E-Mobilität und Fahrradstellplätze in jedem Haus
- Personenaufzüge auf allen Ebenen
- Alle Wohnungen barrierefrei

TOP-AUSSTATTUNG | ERSTBEZUG

- Großzügige Abstellflächen
- Fußbodenheizung
- Duschbad mit beleuchtetem Spiegel, Duschtüren aus Echtglas
- Moderne voll ausgestattete Einbauküche
- Design-Plankenbelag in Holzoptik
- Fenster mit elektrischen Rollläden
- Sonnenschutzverglasung
- Balkone mit Holzgräting

Jetzt Besichtigungstermin vereinbaren:

www.hbi-wohnen.de

T. 04161 / 866 79-85

HBI Wohnungsverwaltung GmbH

Energiebedarfsausweis für Wohngebäude: B: 71 kWh/(m²*a), Nahwärme, Baujahr 2021/2022, EEK B

HBI Wohnungsverwaltung GmbH

Tel. 04161 / 866 79-85 | info@hbi-immo-gmbh.de

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE PSYCHOLOGIN

CORONA, KRIEG UND DIE KINDER

von Bianca Ciesinski

Schon die Pandemie war schlimm. Jedes dritte minderjährige Kind in Deutschland im Alter zwischen sieben und zwölf Jahren leidet unter psychischen Belastungen, so eine Studie des UKE, die zwischen Mai 2020 und Spätsommer 2021 erhoben wurde, also mitten in der Pandemie. Zwei Wochen nach Veröffentlichung begann der Krieg in der Ukraine - die nächste Krise, die an vielen Kindern nicht spurlos vorbeigehen wird.

Das heißt konkret: Dauerhafte Sorgen und Ängste, Kopf- oder Bauchschmerzen können den Alltag erheblich erschweren. Viele Kinder können nicht schlafen, haben Zwänge, sind depressiv, handeln aggressiv oder selbstzerstörerisch.

Auf die Suche nach dem Glück machten sich Schülerinnen und Schüler der Grundschule Steinkirchen Ende März im Rahmen einer ganz besonderen Projektwoche. Sie schrieben sich gegenseitig Komplimente, lasen ausschließlich ihre Lieblingsbücher und durften sogar im Pyjama zur Schule kommen. Eine achtsame Auszeit vom krisenbelasteten Alltag sollte es sein, als Insel der Erholung für die jungen Kinderseelen. Im Mittelpunkt stand das Gemeinschaftsgefühl.

Die Frage, die mir immer wieder gestellt wird: Wie sollen Eltern ihren Kindern die Krisen erklären? In der Psychologie sprechen wir von einer so genannten Resilienz, einer psychischen Widerstandskraft, die es gilt zu fördern. Jüngere Kinder sind sehr auf die Erfahrungen von Erwachsenen angewiesen. Erzählen Sie kindgerecht von eigenen Erlebnissen, vom Umgang mit Krisen. Sorgen und Ängste müssen Raum bekommen und ernst genommen werden. Schaffen Sie Sicherheit durch Routinen und Rituale. Reden Sie über Zukunftspläne und bieten Sie so schöne Perspektiven.

Das signalisiert Klein und Groß: Es geht weiter! Jedes Kind ist durch Anlage- und Umweltfaktoren unterschiedlich fürs Leben ausgerüstet. Eins ist aber bei allen gleich: Sie sind keine kleinen Erwachsenen. Eltern müssen Kinder mit ihren individuellen Bedürfnissen sehen. Ein Tipp an dieser Stelle: Es ist nicht ratsam, mit Kindern „Erwachsenen-Nachrichten“ zu hören oder zu sehen. Also bitte keine Tagesschau mit Kindern schauen. Besser ist, wenn die Nachrichten altersgerecht gefiltert werden.

Auch wenn die neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse besorgniserregend sind, geben sie Grund zur Hoffnung. Die Corona-Pandemie hat sensibler gemacht für das Erkennen und Behandeln psychischer Auffälligkeiten in diesen Altersgruppen. Wenn Eltern bei ihren Kindern Wesensveränderungen erkennen, sollten sie handeln. Am besten ist es, zuerst das Kindergartenpersonal oder das Lehrpersonal in den Schulen beratend hinzuzuziehen. Auch Menschen aus dem familiären Umfeld können befragt werden, ob etwas gravierend aufgefallen ist. Mit dem Kind im Gespräch bleiben, sich ihm zuwenden, ist genauso wichtig, wie sich Hilfe von außen zu holen und zu signalisieren, dass das völlig in Ordnung ist.

Wo bei manchen vielleicht ein Gespräch mit den weisen Großeltern hilft, sollte bei anderen dann am besten der Kinder- und Jugendarzt handeln. Dieser und psychologische Begleitung helfen auf dem individuellen Weg der Bewältigung und nachhaltigen Heilung, je nach Schwere der Symptomatik. Für Eltern, die sich damit überfordert fühlen, nicht weiterwissen oder in ihrer eigenen Angst-Schleife gefangen sind, gilt natürlich dasselbe.

Holen Sie sich Hilfe! Es gibt Phasen im Leben, die von mehreren Schultern getragen werden müssen. Am besten macht man sich dann gemeinsam auf die Suche nach dem Glück – wie das an der Grundschule Steinkirchen praktiziert wurde.

➤ **Bianca Ciesinski ist Psychologin mit Beratungsschwerpunkt Kinder und Jugendliche. Die Buxtehuderin hat selbst eine Tochter im Kindesalter und schreibt exklusiv diese Kolumne für die „Deichlust“. Kontakt: ciesinski@posteo.de**

hit.

Kompetenz und Leidenschaft seit 50 Jahren

Die *Hanseatische Immobilien Treuhand GmbH + Co. KG* (kurz: *hit.*) wurde 1972 in Stade gegründet und hat sich kontinuierlich zur Unternehmensgruppe mit Standorten in Hamburg, Berlin und Hannover entwickelt. Sie deckt mit ihren mittlerweile über 150 Fachkräften die komplette Wertschöpfungskette von der Grundstücksbeschaffung über die Planung, Erschließung und Vermarktung bis hin zur schlüsselfertigen Übergabe der Immobilien ab. Die *hit.-Unternehmensgruppe* begleitet ihre Kunden von der Kaufentscheidung bis hin zur Schlüsselübergabe. Sie projektierte und realisierte bisher insgesamt mehr als 10.000 Einheiten.

hit-immobilien.de

Land und Leute

FRISCHE ZUTATEN...

...und hochwertige Qualität – darauf legen die Geschwister Ferida Iwesitsch und Ferid Aslani, die sich mit ihrem Restaurant 1221 in der Schützenhofstraße 7 in Jork einen lang gehegten Traum erfüllt haben, großen Wert. „Von der Suppe bis zum Dessert, alles ist frisch, wir kaufen hauptsächlich regional ein", betont Restaurantleiterin Ferida Iwesitsch. Dafür fährt ihr Bruder, Küchenchef Aslani, schon mal nach Hamburg, um selbst gemachte Pasta aus der italienischen Manufaktur zu holen. Seine mediterrane

Küche bietet eine große Auswahl an exzellenten Delikatessen, aber auch die lokalen Speisen überzeugen. Alle zwei bis drei Wochen wechseln die Gerichte auf der Speisekarte. Burger gehören zu den Rennern und Pizzen gibt es auch außer Haus. An der Bar werden raffinierte Cocktails kredenzt, Freitag ist Happy Hour – mit Musik. Das rund 40 Plätze umfassende Restaurant kann auch für Feierlichkeiten gebucht werden.

Seit der Eröffnung im Sommer 2021 ist das Restaurant Mittwoch und Donnerstag von 12 bis 15 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr geöffnet, Freitag und Sonnabend von 12 bis 22 Uhr, Sonntag von 12 bis 21 Uhr. Kontakt: Telefon: 04162 9094805

APFELSECCO

Stolz präsentiert Marco Bartels vom Obsthof Münch sein neues Produkt: Einen Demeter-Apfelsecco mit und ohne Alkohol. Hergestellt in einer Manufaktur in Norddeutschland aus den eigenen Demeter-Äpfeln. Marco Bartels schwärmt:

Fruchtig und feinperlig, aromatischer Geschmack in der alkoholfreien Version ein Getränk für die ganze Familie und für jeden Anlass. Mit Alkohol (5,5 %) eine schöne Sekt-Alternative passend zum Alten Land. Desweiteren gibt es einen Bioland-Apfler, gebrannt aus den Äpfeln der Region. Ein Liter Apfelbrand entsteht aus 16 Kilo Äpfeln. Die Vermarktung läuft bereits deutschlandweit, im Alten Land sind die neuen Münch-Produkte bei Heitmann & Junge in Mittelnkirchen, in der Drogerie Hubert in Jork und bei Heimatleev in Hollern-Twielenfleth zu bekommen.

www.bioobstmuench.de

LUST AUF BACKEN...

...hat Sascha Schäfer. „Körniges Kaffeevollkorn, Dinkel Popeye und Eierlikör-Mascarpone-Stuten" gehören zu seinem Angebot in der „Backsau" in Buxtehude. Der Backsommelier in der Bertha-von-Suttner-Allee 2 setzt hohe Maßstäbe, verwendet ausschließlich hochwertige Rohstoffe aus der Region. Bei der Zubereitung lässt sich der Chef gern über die Schulter schauen. Mehr Transparenz als in seiner Bäckerei geht nicht. Durch eine Glasscheibe haben die Kunden einen direkten Blick auf die Zubereitung. Die Brote und Brötchen, hergestellt nach guter alter Handwerkstradition, sind beliebt bei der Kundschaft. Nach Auftritten im TV kommen die Leute sogar aus Bremen, Kiel und Buchholz. Laut einer Umfrage gehört Schäfer zu den drittbesten Bäckern in Niedersachsen. Der Bäckermeister, ausgezeichnet mit dem Gründerpreis, hat sich auf die Nachfrage eingestellt und einen größeren Ofen angeschafft. Noch in diesem Sommer wird eine Filiale im Ernst-Café im Stackmannhaus eröffnet. Auf seiner Internetseite zeigt ein wöchentlich wechselnder „Brotplan" an, was zum Verkauf steht.

Der Bäckerladen ist geöffnet: Dienstag bis Freitag von 12 bis 18 Uhr und Sonnabend von 9 bis 13 Uhr. Kontakt: www.backsau.de

RAFFINESSE TRIFFT AUF BODENSTÄNDIGKEIT

....im Restaurant „Zum Windmüller" im Kirchweg 3 in Steinkirchen, dem Hof mit Tradition, dessen Geschichte 1746 begann. Nach dem Motto „Aus Gästen werden Freunde, hier kann man nicht nur essen, sondern auch länger verweilen" sorgt das Team um Jürgen Griese und Christian Warner seit Juli 2021 für familiäre Herzlichkeit in dem romantischen Altländer Fachwerkhaus. Eine leichte und dennoch traditionelle und kreative Küche erwartet die Gäste im stilvollen Restaurant und im beschaulichen Sommergarten, der bei kühlen Temperaturen beheizt wird. Verschiedene Fisch- und

Fleischgerichte oder vegetarische Pasta – alles aus frischen und möglichst regionalen Zutaten - stehen auf der Speisekarte. „Da wir ein kinderfreundliches Restaurant sind, können unsere Kleinen ihre Gerichte selbst gestalten", sagt Warner. An Feiertagen oder auf Anfrage wird ein Brunch-Buffet angeboten. Mit Grillbüffets, Weinseminaren und Motto-Abenden mit Live-Musik wollen die Pächter ihre Gäste verwöhnen, ebenso ist geplant, ab Mitte Mai ein süßes und ein herzhaftes Frühstück ins Angebot aufzunehmen. Am Nachmittag genießen die Gäste hausgemachte Torten und eine Vielfalt an Kuchen. Warme Küche gibt es bis 20.30 Uhr, anschließend bis etwa 22 Uhr werden Kleinigkeiten wie Tapas und ausgesuchte Weine angeboten.

Kontakt: www.restaurant-zumwindmueller.de

MIT LIEBE GEBACKEN...

und nach alten Familienrezepten hergestellt sind die hausgemachten Torten und Kuchen aus dem Hause Feindt. Der alteingesessene Obsthof in Westerjork 57 lädt ein, seine Klassiker wie Altländer Apfelkuchen, Käsekuchen oder spezielle Kuchen der

Saison in seinem gemütlichen Café oder im idyllischen Garten unter den Bäumen, abseits der Straße, zu genießen. Beliebt ist auch das Frühstücksangebot, das, genau wie Kaffee und Kuchen, am Tisch serviert wird. „Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unseren Servicekräften verwöhnen", sagt Rieke Feindt, die mit ihrer Mutter Lore, ihrem Bruder Hannes und ihrem Vater Jan Hinrich für eine Rundum-Wohlfühlatmosphäre sorgt. Wer die selbst gemachten Fruchtaufstriche, den Altländer Apfelsaft sowie weitere saisonale und regionale Spezialitäten kaufen möchte, dem empfiehlt die Familie, die in achter Generation den Obsthof führt, einen Besuch in ihrem Hofladen.

Geöffnet ist das Hof-Café von April bis Oktober von 10 bis 18 Uhr, der Hofladen Montag bis Sonnabend von 8 bis 18 Uhr und Sonntag von 9 bis 18 Uhr.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN...

...in Steinkirchen. Semih Baskin und sein Geschäftspartner Muharrem Kamerij betreiben seit Herbst das Café, Bistro und die Bar „Heimatliebe" am Alten Marktplatz mitten im Zentrum von Steinkirchen. Drei Monate haben die beiden Betreiber die Räume in dem historischen Fachwerkhaus saniert, renoviert und komplett neu ausgestattet und dafür rund 150 000 Euro investiert. Das Ergebnis ist eine perfekte Kombination von

Industrielook mit Altländer Charme. Bei schönem Wetter können die Gäste auch auf der Terrasse sitzen. Die gemütliche Bar mit rund 20 Plätzen kann für besondere Anlässe auch gemietet werden. Café und Bistro der Heimatliebe sind bis auf Dienstag täglich von 11 bis 22 Uhr geöffnet.

Kontakt: 04142 8987737

UNTERHALTSAM UND KURZWEILIG...

...sind die Hof-Führungen mit dem Chef Hein Lühs. Nach dem Motto „Lass uns schnacken" vermittelt der Obstbaumeister Interessierten von April bis Oktober sein Wissen bei einem Rundgang über den Herzapfelhof, Osterjork 102, in Jork. Die Besucher

erfahren viel über Anbau und Vermarktung, Lagerung, Sortierung, Sorten und aktuelle Trends rund um den Obstbau. Auch der Besuch des Herz-Apfel-Gartens mit über 250 Apfelsorten steht mit auf dem Programm. Hein Lühs geht gern auf alle Fragen der Besucher ein, die ohne Voranmeldung an den rund einstündigen Führungen teilnehmen können. Bei der Ankunft auf dem Hof reicht es aus, sich im Hofcafé zu melden. Beliebt sind auch – besonders bei Kindern - die Apfelexpressfahrten am Sonntag. Mit dem Trecker geht es auf eine informative Erlebnistour. Jeden Montag, 10 Uhr, startet die Obsthofwanderung. Abseits der Verkehrswege erläutert Obstbaumeister Lühs viele Besonderheiten des Obstbaus, die man sonst kaum zu sehen bekommt. Sollte das Wetter zu ungemütlich sein, liegt der Schwerpunkt der Führungen im Innenbereich. Was der Bio-Obsthof noch alles zu bieten hat, und das ist einiges, darüber informiert die umfangreiche Internetseite.

Kontakt: www.herzapfelhof.de

VERSICHERUNGEN UND IMMOBILIEN SIND...

...ihr Ding. Nach dem Motto: „Wir erarbeiten passgenaue Lösungen für ihren individuellen Versicherungsbedarf" berät das Team der Salomon GmbH in Buxtehude, Harsefeld und Hamburg seit 1999 kompetent und maßgeschneidert. Egal, welche

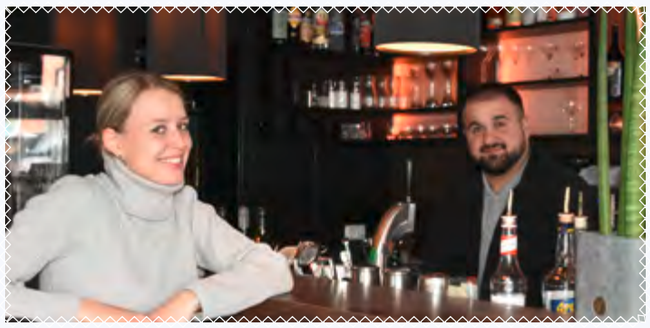
Absicherung es betrifft: Die erfahrenen Spezialisten bieten Lösungen mit Top-Leistungen für Handel, Handwerk, Dienstleistungsgewerbe und Landwirtschaft genauso an wie für private Haushalte. Ebenso stehen sie mit Rat und Tat bei Schadensregulierungen, bei Fragen zur Hausverwaltung und auch Immobilienverkäufen ihren Kunden stets zur Seite. Ihren zuverlässigen Partner für Ihre Sicherheit erreichen Sie unter:

www.salomon.versicherung · mail@salomon.versicherung

Telefon: 04161 - 994 62 0

ZU GAST BEI FREUNDEN....

...im „Ma Vie“ und im „Voi“. Hasan Celik und seine Frau Alina betreiben zwei echte Wohlfühl-Lokale mitten in der beschaulichen Altstadt von Buxtehude. Stammgäste wissen nicht nur die kulinarischen Highlights zu schätzen, sondern auch die besondere Atmosphäre. Gemütlich, aber trotzdem stylisch. Das „Ma Vie“ an der Abtstraße 2 verfügt über reichlich Plätze im Außenbereich mit Blick auf die St.-Petri-Kirche und den Marktplatz, während die Bar und das Restaurant „Voi“ in der Ritterstraße drinnen wie



draußen auf der Terrasse die perfekte Aussicht auf das Fleth gewährt. Ein besonderer Cocktail wie der selbst kreierte Altländer Mule (mit Gin aus dem Alten Land) gehört neben hochwertigem Rum und Whisky-Sorten zu den Rennern auf der Getränkekarte. Den Alltagsstress hinter sich lassen, das gelingt aber auch mit den köstlichen Kaffeespezialitäten, dem Sonnabend-Frühstück und leckeren Snacks im „Ma Vie“, während im „Voi“ eine junge, kreative Küche im Vordergrund steht. Das „Ma Vie“ ist geöffnet: Dienstag bis Donnerstag von 16 bis 23 Uhr, Freitag von 16 bis 24 Uhr, Sonnabend von 9 bis 24 Uhr und Sonntag von 16 bis 22 Uhr.

Tel.: 04161 8006277 · Das „Voi“ ist geöffnet: Mittwoch bis Sonntag ab 17 Uhr.
Kontakt: www.voi-buxtehude.de

EIN HERZ FÜR BIKER...

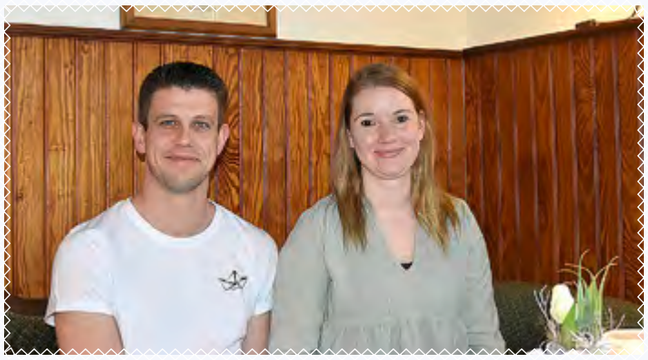
...beweist Maik Steiner mit seinem „Bike Stopp Kaffee Stopp“ in Dollern. Direkt am Bahnhof, in der Altländer Straße 19, bietet der 51-Jährige hochwertige Fahrradmodelle an, die in Deutschland produziert werden, sowie umfangreiches Zubehör wie Regenbekleidung, Fahrradhelme und Taschen, um beispielsweise den Laptop sicher zu transportieren. Mit genauso viel Leidenschaft betreibt Maik Steiner das Café neben-

an, das zurzeit über 25 Plätze verfügt, aber demnächst auf 60 erweitert wird, da die Buchungen für Konfirmationen, Geburtstage, Stammtischtreffen und Brunch-Events zunehmen. Kein Wunder, denn auch im Gastrobereich ist der Radexperte (über 30 Jahre Erfahrung, vor allem im Pedelec-Bereich) kein Neuling. Das nötige Know-how sammelte der Unternehmer in einem Hotel-Restaurant in Ovelgönne.
So entstand die Idee mit der Kombi „Bike und Kaffee“, die sich seit 2018 über den Ort hinaus großer Beliebtheit erfreut.

Geöffnet sind der Shop und das Café: Montag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr und Sonnabend von 9 bis 15 Uhr.

MARITIME GASTLICHKEIT...

...empfängt die Besucher in „Stubbes Gasthaus“ von 1839. Nur wenige Schritte von der Elbe entfernt führen Nicole und Marc Stubbe das Traditionshaus in Jork in der siebten Generation. Die beliebtesten Plätze sind nach wie vor die gemütlichen Sofas unter den Modellschiffen in der kleinen, historischen Gaststube, in der die Zeit stehen geblieben zu sein scheint. Hier und im Restaurant sowie im Sommer auf der Terrasse



werden vor allem frische Fischgerichte wie Stint oder Pannfisch mit knusprigen Bratkartoffeln serviert, aber auch Sauerfleisch, Roastbeef, Rumpsteak und saisonale Köstlichkeiten wie Spargel, Pfifferlinge oder Grünkohl. Nicht zu vergessen: Der hausgebackene Kuchen, der schon allein einen Abstecher wert ist. „Eine Reservierung ist unbedingt zu empfehlen“, sagt das Ehepaar Stubbe, da die rund 80 Plätze sehr begehrt sind. Für Übernachtungsgäste gibt es gemütliche Doppelzimmer und Apartments. Für Wohnmobilisten stehen ruhig gelegene Stellplätze zur Verfügung.

Von Mai bis September gelten folgende Küchenöffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag von 11.30 Uhr bis 20 Uhr.
Kontakt: www.stubbes-gasthaus.de

MIT LIEBE UND VON HAND GEMACHT...

...bietet Robert Seir eine bodenständige, regionale Küche im „Hollerner Hof“. Vor 30 Jahren verschlug es den gelernten Restaurantfachmann aus der Alpenrepublik ins Alte Land. 2014 übernahm der waschechte Österreicher das traditionsreiche Gasthaus in der Hollernstraße 91. Gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Ina Gützlaff – der

„Seele des Hauses“ – bringt der ehemalige Steward der „Queen Elisabeth 2“ frischen Wind und neue Ideen in das altehrwürdige Gebäude von 1844. Ein Grillerlebnis der Extraklasse bietet der mobile Smoker, der auch für Veranstaltungen gebucht werden kann. Regionale, frische Produkte zeichnen die Küche aus, mit der der 54-Jährige seine Gäste verwöhnt. Fleisch und Fisch sowie vegetarische Gerichte stehen auf der Speisekarte, die ständig um aktuelle Saisonspezialitäten ergänzt wird. Sobald die ersten Sonnenstrahlen sich blicken lassen, ist der Sommergarten ein beliebter Treffpunkt, der Saal eignet sich mit seinen 60 Plätzen für eine fröhliche Hochzeit oder Familienfeier.

Geöffnet ist der Hollerner Hof von Dienstag bis Sonnabend ab 15 Uhr, Küche ab 16.30 Uhr bis 21 Uhr. An Sonn- und gesetzlichen Feiertagen ab 10 Uhr.
Kontakt: www.hollerner-hof.de

EINE ECHTE INSTITUTION AN DER ELBE...

...ist das Fährhaus Kirschenland. 2017 übernahm Ilir Spaqaj mit seiner Frau Menika das Traditionshaus hinterm Deich. Das Gastronomenpaar renovierte behutsam die Gasträume und Fremdenzimmer, so dass der alte Charme erhalten blieb. In einem freundlichen und frischen Ambiente präsentiert sich der große Saal und das Restaurant

im Erdgeschoss, sowie auch die Räumlichkeiten im Obergeschoß, die für Feiern und Veranstaltungen gebucht werden können.
Im neuen Restaurant Pickenpack's stehen überwiegend saisonale und regionale Köstlichkeiten auf der Speisekarte, die alle sechs Wochen wechselt. „Eine Reservierung, gerade in den Sommermonaten, wird empfohlen", sagt der Chef, Illir Spagaj, der seine Ausbildung im Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Hamburger Elbchaussee machte.

Geöffnet ist das Restaurant Freitag und Sonnabend ab 17.00 Uhr. Küchenannahmeschluss ist bis 20.30 Uhr. Am Sonntag ab 11.30 bis 14 Uhr und von 17 bis 20.30 Uhr (Küchenannahmeschluss).

Kontakt: www.faerhrhaus-kirschenland.de

AUFREGENDE AUSSTELLUNGEN IM SCHLOSS...

...organisiert Kuratorin Claudia Rastzar erstmalig, nachdem sie zuvor als Kunstvermittlerin in Agathenburg tätig war. Für die zweiteilige Ausstellung MATERIAL IM RAUM (1. Mai bis 6. Juni und 19. Juni bis 14. August) diente das über 300 Jahre alte Barock-

schloss als Inspiration: Die ausgestellten Werke nehmen entweder Bezug auf die Materialien, die im Schloss zu finden sind, oder stehen im Kontrast zu dem historischen Gebäude. Spektakulär und unbedingt sehenswert ist dabei vor allem die riesige Pfütze aus farbigem Plastik, die für Teil eins im Herrschaftssaal unter de Kronleuchter ausgegossen wird.

Infos: www.schlossagathenburg.de

ES IST DIE HISTORISCHE EINKAUFSSTRASSE IN JORK: DIE BÜRGEREI.

Wer nach Jork kommt, darf die kleine Einkaufsstraße mit dem malerischen Fachwerkgebäuden im Zentrum nicht auslassen. Die Bürgerei, das sind diese Geschäfte: Berthas Tochter mit vielen tollen Deko- und Modeartikeln,

das Bücherstübchen ist für alle Bücherfans die richtige Adresse, die Drogerie Hubert bietet Souvenirs, Kosmetik- und leckere Produkte und Kathrins Genusswelt ist für alle Kuchenliebhaber und Kuliniariker ein Muss. Die vier Inhaber/innen Edith Garbers, Elke Krog, Kathrin Lühr und Timm Hubert laden Jorker und Touristen in den nächsten Monaten zu Überraschungs-Motto-Abenden ein:

Donnerstag, 12. Mai, Freitag, 24. Juni und Donnerstag, 14. Juli.
Los geht es jeweils um 18 Uhr.

SIE STEHEN FÜR DIE SCHÖNEN DINGE DES LEBENS:

Wiebke Jensen, Eigentümerin von Lille Lispeltute und ihre Mitarbeiterin Charlotte Heiduczek, die in ihrem Concept-Store in der Mitte von Steinkirchen das anbieten, was die Kunden begehren: „Weil wir unsere Kunden kennen, wissen wir, was wir bei den

Messen einkaufen müssen", sagt Wiebke Jensen. Das Sortiment ist in ihrem Store, gerne auch kleines Kaufhaus genannt, tatsächlich auf die schönen Dinge des Lebens ausgerichtet: Accessoires, Kleidung für Kinder und Frauen, Schreibwaren, Dekoartikel, Altländer Besonderheiten, Geschenke für alle Anlässe und natürlich Bücher, die entweder vorrätig sind oder innerhalb von 24 Stunden geliefert werden. „Eigentlich haben wir alles, was das Herz begehrt", sagt Wiebke Jensen, deren Herz für das Alte Land schlägt.

Öffnungszeiten: Wochentags 8.30 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr
und sonnabends von 9 bis 12 Uhr. Info: www.lispeltute.de.

LEBEN IN DER SONNE...

...Anke Borchert macht das möglich. Die deutsche Chefin der „Von Poll-Gruppe" in Marbella ist seit vielen Jahren eine Expertin im andalusischen Immobilienmarkt und vermittelt Immobilien rund um das andalusische Marbella. Zu den vielen Vorteilen Marbellas gehören die hervorragende Infrastruktur, die schnelle und bequeme Anbin-

dung an die Hauptstadt Málaga mit dem internationalen Flughafen, der nur 35 Autominuten entfernt ist und Direktflüge von und nach Hamburg bietet. Obwohl Marbella als Referenz für den internationalen Tourismus gilt, hat sich die Stadt ihren andalusisch-mediterranen Charme bewahrt. Vor allem der Residential-Tourismus ist zu einem der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren der Costa del Sol geworden. Die Zahl derjenigen, die ein Domizil unter der Sonne Marbellas erwerben, steigt stetig, auch weil viele Menschen das Homeoffice in der Pandemie als neuen Arbeitsplatz entdeckt haben. Warum nicht in Andalusien? Charakteristisch für diese Form des Tourismus ist das äußerst umfangreiche Angebot: ob klassische Ferienhäuser am ruhigen Stadtrand, moderne Appartements in direkter Strandnähe oder prunkvolle Villen. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. Das Team von Anke Borchert ist breit aufgestellt, alle sprechen mehrere Sprachen, Deutsch, Englisch und Spanisch sowieso.

Mail: marbella@von-poll.com und Telefon +34 951 122 304

FRISCHEN FISCH AUF DEN TISCH.

Seit mehr als 350 Jahren gibt es die Fischerei Buckow bereits. Auch wenn Elbfischer Lothar Buckow den Zustand seines geliebten Flusses beklagt, gibt es im familieneigenen Bistro mit angeschlossener Gastronomie direkt an der Elbe in Jork-Borstel täglich

frischen Fisch auf den Tisch und zum Verkauf am Tresen. „Leckere und regionale Fischspezialitäten – von höchster Qualität und mit Liebe zubereitet", so die Beschreibung des Angebots von Chefin Rita Buckow, die mit hanseatischem Charme die Gäste bedient. Das Tagesangebot umfasst saisonale Fisch-Delikatessen und überregionale Fischgerichte. Rita Buckows Rat: „Schauen Sie doch mal bei uns vorbei und lassen Sie sich inspirieren."

Kontakt: info@elbfischer-buckow.de

MASTERCLASS PROFESSIONAL HAIRDRESSER BY BORIS REINERT

...geprägt durch über 100 Jahre Historie auf höchstem Niveau, der älteste noch bestehende Damenfriseursalon der Stadt! Nie als Filialist positioniert, hat Boris Reinert es weiterführend geschafft, die Quelle für Friseur-Meisterinnen der Region zu sein; die bis heute seit den letzten 30 Jahren sich vielschichtig und erfolgreich entwickelt haben. Betriebsinhaberinnen, nationale Education-Trainerin, Berufsschullehrerinnen

oder Master-Stylistin bei uns, haben der Tradition & Kompetenz des Hauses vertraut und ihren Weg gefunden. Boris Reinert – Sieger nationaler & internationaler Wettbewerbe versteht sich als Werkstatt für Haare – im Fokus ist der gehobene Anspruch, die fachliche Kompetenz und die Freude am Material „Haar". Meinen Kunden stelle ich die Frage: „Wie möchtest Du nach außen reflektieren, was ist Deine Botschaft mit Deinem Look"? Beratung, Reflexion und im Team die Umsetzung konstruieren – da sehe ich unsere spannende und schöne Aufgabe.

„Die Individualität eines jeden einzelnen, egal ob Stylist (in seiner Ausbildung & Entwicklung) oder Kunde, ist die Grundlage meines Handelns, meiner Begeisterung zur Mode, gepaart mit den unendlichen Möglichkeiten der Selbstdarstellung und dem Mut zur Veränderung." Das alles ist der Bestandteil meines Wirkens!

Kontakt: www.b-reinert.de

GASTRONOMIE UND ELBE SATT AM LÜHE-ANLEGER

Der Lühe-Anleger als touristischer Anziehungspunkt in der Region: Was wäre die Kultstätte für Touristen, Ausflügler und Biker ohne die Gastronomie? In den vergangenen Jahren ist das Angebot vielfältiger geworden, dank einfallsreicher Gastronomen, wie Serdar und George von „Königlich & Köstlich", die von Waffeln über Pulled Pork oder Beef Pork bis zu Würstchen und natürlich Pommes in allen Variationen ein buntes Angebot haben. Bier vom Fass und Wein sind gerne gefragt. Übrigens dürfen alle Wirte mit Vornamen genannt werden. Agim vom „Grill An'n Diek" hat sich auf Fleischspezialitäten konzentriert, Schaschlik, Cevapcici, Hotdogs und Kartoffelpuffer sind der Renner. Bei „Rascho" vom Vierjahreszeiten-Grill schwören die Gäste auf seine Currywurst und die „besten Pommes der Welt", wie die kleine Lara als Deichlust-Testerin festgestellt hat. Auch seine „Fish und Chips" sind nicht zu verachten. Der Vierjahreszeiten-Grill ist als einziger Imbiss das ganze Jahr geöffnet. Rascho: „Am Abend schließen wir erst, wenn keine Gäste mehr da sind".

DAS MEDIZIN-INTERVIEW: „KEIN MENSCH MÖCHTE EINEN KREBSBEFUND PER E-MAIL“

Dr. Thilo Töllner (Leiter des Brustzentrums Elbe Weser)

Vor gut zwei Jahren hatte die Klinik Dr. Hancken in Stade in einer Talkrunde die Künstliche Intelligenz (KI) als einen wesentlichen Fortschritt in der Radiologie prophezeit. Mittlerweile etabliert sich die KI im Gesundheitswesen zur Routine. Nicht nur, aber insbesondere die Radiologen setzen in ihren Untersuchungen auf die Hilfe der Künstlichen Computer-Intelligenz. Kann der Computer Arzt? Im DEICHLUST-Gesundheitsinterview sprach Wolfgang Stephan mit Dr. Thilo Töllner, Leiter des Brustzentrums Elbe Weser und leitender Radiologe der Klinik Dr. Hancken.

Herr Dr. Töllner, wie hilft Ihnen der Computer bei der Erkennung von Brustkrebs?

Wir sind verantwortlich für das Mammographie-Screening in der Region zwischen Cuxhaven und Lüneburg. Jedes Jahr beurteilt mein Team aus erfahrenen und geschulten Radiologinnen und Radiologen rund 30 000 Untersuchungen. Dabei finden sich pro 1000 Untersuchungen circa 50 Auffälligkeiten, denen wir nachgehen müssen. Bei sechs Frauen von 1000 stellen wir die Diagnose Brustkrebs.

Die Frage war, wie der Computer Ihnen bei der Befundung hilft?

Es gibt mehrere Studien die zeigen, dass Seltenes auch selten gefunden wird. Je mehr Brustkrebsfälle also enthalten sind, desto größer die Chance, hier auch kleinste Veränderungen sicher zu detektieren. Andererseits möchten wir auch keine Frau unnötig beunruhigen, das heißt, die Wahrscheinlichkeit, mit der ein auffälliger Befund auch wirklich Brustkrebs ist, soll möglichst hoch sein. Hier hilft die Künstliche Intelligenz, indem sie Befunde, die mit über 98 Prozent Wahrscheinlichkeit unauffällig sind, als normal einstuft. Andererseits werden etwa zwei Prozent der Befunde als auffällig ausgewiesen, damit diese den Radiologen auf keinen Fall entgehen. Natürlich wird jedes Bild nach wie vor von zwei Radiologen sorgsam betrachtet, aber die Verbindung mit der Künstlichen Intelligenz schafft eine höhere Präzision und geht auch schneller.

Kann der Computer Arzt oder noch konkreter: Ist der Computer in der Mammografie der bessere Radiologe?

Das Zusammenspiel der beiden bringt eine messbare Steigerung der Befundqualität. Genau so, wie niemand in seinem Tesla alleine fahren darf, muss in Deutschland sicher auch noch für längere Zeit der Arzt jedes Bild freigeben und bleibt für den Befund verantwortlich.

Wie funktioniert die Zusammenarbeit zwischen Arzt/Ärztin und der Künstlichen Intelligenz?

Menschen haben andere Stärken und Schwächen als Computer. In den Screening-Mammographien finden sich beispielsweise sechs Prozent Krebsfälle pro 1000 Untersuchungen. Das erfordert für Menschen eine hohe Konzentration, anders als wenn man wüsste, das jeder zweite Fall auffällig ist. Dem Computer ist das egal, er arbeitet immer gleich. Ein Algorithmus analysiert alle Bilder und sortiert sie entsprechend seiner Einschätzung vor. So lassen sich aktuell gut die Hälfte der Bilder als sicher unauffällig einstufen, zwei Prozent stuft der Computer als verdächtig ein, jeweils mit einer Genauigkeit von 98 Prozent. Der Radiologe kann also die als unauffällig eingestuften Bilder etwas schneller durcharbeiten. Die andere Hälfte muss er sich genauer ansehen, und wenn er einen auffälligen Befund als unauffällig einstuft, warnt der Computer.

Wird jedes Bild dem Computer vorgelegt, auch wenn die Mediziner sicher sind, dass die Patientin gesund ist?

Umgekehrt: Der Computer legt jedes Bild dem Arzt vor, auch wenn sich die Software sicher ist, dass kein Befund vorliegt.

Wie viele Fehldiagnosen der Mediziner werden vom Computer korrigiert?

Aktuell ist das ein ausgewogenes Verhältnis: Der Computer findet gut ein Karzinom zusätzlich per 1000 Untersuchungen, ein erfahrener Radiologe findet ebenfalls gut ein Karzinom, das der Computer nicht einstufen konnte.

Welche Rolle spielt die Erfahrung der Mediziner bei der Befundung in der Medizin?

Eine große Rolle, nur wer genügend auch krankhafte Befunde sieht, lernt daraus. So müssen Radiologen im Screening mindestens 5000 Fälle pro Jahr befunden. Alle auffälligen Befunde werden in der Gruppe besprochen, so erhalten die Mediziner laufend Feedback. Die Software wertet die genauen Daten, also die Sensitivität – wie viele Befunde entdeckt man – und die Spezifität, wie viele davon sind tatsächlich Brustkrebs, für jeden einzelnen Radiologen aus. Nur wer festgesetzte Anforderungen dauerhaft erfüllt, darf im Screening mitarbeiten. Das gilt dann sinngemäß auch für die KI.

Werden die Radiologen überflüssig, weil die Computer ihre Arbeit übernehmen?

Nein. Die Künstliche Intelligenz übernimmt bestimmte Aufgaben, vor allem, um die Ärzte zu entlasten und schneller zum richtigen Befund zu kommen. Aber wir sind eben nicht nur Photographen, sondern vor allem Ärzte. Wir besprechen die Befunde mit Kollegen, erklären sie den Patienten und überlegen gemeinsam, was die beste Behandlung wäre. Kein Mensch möchte einen Krebsbefund per E-Mail von Google geschickt bekommen.

Foto: URBNSURF in Melbourne / Stu Gibson

Surfen in der Stadt

Altländer Unternehmer planen Surfpark in Stade

Text: Leonie Ratje

Perfekte Wellen zu jeder Zeit, entspannte Urlaubsatmosphäre am Strand – im Süden Stades könnte schon bald ein Paradies für Surfer und alle, die es werden wollen, entstehen. Die Altländer Brüder Jan und Dirk Podbielski planen einen der ersten Surfparks Deutschlands. Umweltschützer wollen das Projekt verhindern.

Wann immer der Surfer Jan Podbielski von den Küsten dieser Welt in die Heimat an der Elbe zurückkehrt, vermisst er das Wellenreiten. Mit seinem Bruder Dirk plant er nun den ersten Surfpark Norddeutschlands. In der Mitte eines zweigeteilten Beckens sollen elektrisch angetriebene Paddel bis zu 500 Wellen in der Stunde erzeugen, die sich bis zu zwei Meter hoch auftürmen und variabel einstellen lassen. Etwa 90 Surfer könnten sich im Wasser gleichzeitig aufs Brett schwingen. Podbielskis sind sicher, dass der Surfpark sowohl erfahrene Surfer als auch Menschen, die das Wellenreiten testen wollen, begeistern werde. Sie rechnen mit 200000 Gästen im Jahr (März bis Dezember), von denen etwa die Hälfte surfen wird.

Rückblick. Ende des Jahres 2015 einigen sich bei der UN-Klimakonferenz in Paris 197 Staaten auf ein neues Klimaschutzabkommen. Die Podbielskis suchen derweil nach einer Fläche. Sie studieren Raumordnungspläne, sichten Karten, prüfen Verkehrsanbindungen, checken Bodendaten. „Wir wollen kein Klimamonster schaffen und den Bau einer teuren Betonwanne, weil der Boden nicht fest genug ist, vermeiden“, sagt Jan Podbielski. Drei Standorte im Hamburger Umland kommen in die engere Auswahl. Wegen der Nähe zur S-Bahn und dem Gefälle, das den Bodenaushub reduziert, mausert sich eine Stader Fläche zum Favoriten. Von Hamburg aus wären Gäste binnen einer Stunde dort. Die Eigentümerin der Fläche, die Raisa, ist bereit, diese zu verkaufen. Und: Die Stadt signalisiert von Anfang an großes Interesse.

> „Ohne die Unterstützung der Politik kannst du ein solches Projekt nicht umsetzen“, sagt Jan Podbielski.

Im Sommer 2018 beschließt der Stader Rat einstimmig, den erforderlichen Bebauungsplan aufzustellen. Der Surfpark sei eine hervorragende Ergänzung des maritimen Tourismus-Angebots, heißt es aus dem Rathaus. „Alle waren angetan, weil mit dem Projekt die Hoffnung einhergeht, dass Stade als Tourismus-Standort gestärkt wird“, erinnert sich Stadtbaurat Lars Kolk. Unterdessen entscheidet ein Mädchen in Stockholm, vor dem schwedischen Parlament für Klimaschutz zu demonstrieren - die Geburtsstunde von „Fridays for Future“.

Die Surfpark-Fläche an der Kreisstraße 30 ist im regionalen Raumordnungsprogramm als Vorranggebiet für Industrieansiedlungen und verarbeitendes Gewerbe vorgesehen. Vor Jahren sollte sich hier BMW mit einem Werk niederlassen, doch daraus wurde nichts. Stattdessen bewirtschaftete weiter die landwirtschaftliche Genossenschaft die Flächen.

Die Podbielskis entschieden, in die Projektentwicklung zu investieren. Die Brüder haben bislang Offshore-Windparks geplant und gebaut; Jan Podbielski als promovierter Physiker, Dirk ist Betriebswirt. Ihre Projektgesellschaft finanziert die Bauleitplanung für die Surfparkfläche, die Projektentwicklung Stade GmbH und Co. KG plant nebenan ein vier Hektar großes Gewerbegebiet – das erste in der Hansestadt ohne Erdgasanschluss. „Wir wollen den Beweis antreten, dass ein großes touristisches Infrastrukturprojekt in Verbindung mit einem Gewerbegebiet mit ausschließlich regenerativen Energien und ökologisch nachhaltig umgesetzt werden kann“, sagt Lars Kolk.

„In Sachen ökologische Nachhaltigkeit haben wir hohe Ansprüche an uns selbst“, sagt Jan Podbielski. Strom und Wärme würden zu 100 Prozent aus regenerativen Quellen bezogen, unterstützt durch eigene Photovoltaikanlagen. Dachbepflanzung und viele Grünflächen sind vorgesehen. Ein Shuttle soll Gäste von der Bahn abholen. Die 25 Millionen Liter Wasser im Becken würden in einem geschlossenen Kreislaufsystem gereinigt. „Die Verdunstung im Sommer fangen wir größtenteils durch Regenwasser auf.“

Bei der ersten Beteiligung der Öffentlichkeit gibt es fast durchweg positive Reaktionen auf das Leuchtturmprojekt. Es ist präsent in der regionalen Presse; das Interesse von Investoren, Partnerunternehmen und Surfern wächst. Surfschule, Gastronomie, Shops, Beachvolleyballfeld und Spielplatz sowie Wohnmobilstellflächen runden das 20-Millionen-Projekt ab. 75 Vollzeit-Arbeitsplätze sollen entstehen.

Als die Stadt beschließt, die Pläne zur Änderung des Flächennutzungsplans und des Bebauungsplans Anfang 2022 öffentlich auszulegen, regt sich Widerstand. Der Surfpark passe nicht in die Zeit, sagen Kritiker, insbesondere, da sich die Stadt verpflichtet habe, CO_2-Ausstoß und Flächenverbrauch zu reduzieren. Es sei Wahnsinn, eine derart große Fläche zu versiegeln. Überdies gebe es Zweifel an den Zahlen zum

Energie- und Wasserverbrauch des Surfparks.

Im November 2021 gründet sich die Bürgerinitiative „Surfpark – nein danke“. Sie will das Vorhaben stoppen. „Wir sagen an dieser Stelle deutlich: Jetzt reicht’s!“, sagt BI-Initiator Dr. Bernd Hohendorff. „Wenn wir nicht bei einem solchen Projekt, das symbolisch steht für unsere Spaßgesellschaft, anfangen, wo dann?“ Jede Kilowattstunde Strom und jeder Liter Wasser, die der Surfpark verbrauche, sei Verschwendung. „Der Surfpark ist eine Provokation für alle, die begriffen haben, wo es mit der Klimakatastrophe hingeht“, betont Horst Reinecke, von der BI.

300 Bürger haben eine oder mehrere Stellungnahmen zu den Bauleitplänen „Gewerbe- und Surfpark“ abgegeben. Davon sind ca. 17 Prozent kritisch, 83 Prozent äußern sich positiv. Entscheidend sei die Qualität der Stellungnahmen und nicht die Quantität, betont Hohendorff. „Unabhängig davon, ob es hitzige politische und gesellschaftliche Diskussionen gibt oder sich niemand regt, wägt die Verwaltung alle Stellungnahmen sorgsam ab“, sagt Lars Kolk. „Das ist ein gesetzlich vorgegebener und normierter Ablauf. Das ist hier nichts anderes als bei jedem anderen Bebauungsplan auch.“

Die BI kritisiert, dass viele Fragen nicht ausreichend beantwortet worden seien. „Es gibt Ungereimtheiten, die wir geklärt wissen wollen“, sagt Hohendorff. Beispielsweise sei unklar, wie der Projektierer die zu erwartende Menge an verdunstetem Wasser ausgleichen möchte. Die Stadt wäge Fragen des Klima-, Arten- und Ressourcenschutzes nicht ausreichend gegen die Interessen der Projektierer ab. Bereits mehr als 2000 Unterschriften hat die Bürgerinitiative gegen den Surfpark gesammelt. Die Liste soll dem Rat vor der Abstimmung über den Bebauungsplan übergeben werden. „Der Surfpark ist so außergewöhnlich spektakulär, dass die Frage, ob wir dieses Disneyland brauchen, gestattet sein muss. Wir müssen darüber nachdenken, ob wir uns alles leisten wollen, was wir uns leisten können.“ Ein solches Vorhaben müsse zudem von der Stadt viel besser öffentlich präsentiert werden. „Dass kaum jemand mitbekommt, was da geplant wird, zeigt, dass es ein Demokratiedefizit gibt“, sagt Hohendorff.

Jan Podbielski ist sicher, gute Antworten auf die Kritik zu haben, zumal seine Planung in vielen Punkten über die ökologischen Vorgaben hinausgehe. „Natürlich wollen wir Geld verdienen. Und ja, wir verbrauchen Ressourcen und Energie. Aber das machen wir in einem ganz anderen Ausmaß als beispielsweise ein konventioneller Produktionsbetrieb.“

Noch vor der Sommerpause soll der Rat final über den Bebauungsplan entscheiden.

Perfekte Wellen in englischer Landschaft.
Ein solcher Pool wie hier in Bristol soll bald auch in Stade Surfer begeistern.

Foto: The Wave Bristol

DER KOMMENTAR:
GEHÖRT VERBOTEN, WAS SPAß MACHT?

von Leonie Ratje

Ein Leuchtturmprojekt für die Region soll der Stader Surfpark sein. Mir ist der Surfpark egal. Wenn er kommt, fahre ich hin und lerne Surfen. Wenn nicht, träume ich weiter vom Besuch einer Surfschule an der portugiesischen Algarve-Küste. Da müsste ich dann mit dem Flugzeug hin, aber das ist ein anderes Thema.

Das Bewusstsein dafür, dass Klimaschutz alternativlos für alle Lebensformen unserer Erde ist, wächst. Das ist wichtig und gut. Die Gegner des Surfparks sagen, er passe nicht in die Zeit. Er sei angesichts des Flächen-, Wasser- und Energieverbrauchs überflüssiger Freizeitspaß für wenige und nicht zu vereinbaren mit Klimaschutzzielen. Ihr Engagement steht für ein Thema, das Aufmerksamkeit verdient. Sich in einer Art Stellvertreterkampf ausgerechnet am Surfpark abzuarbeiten, ist unfair.

Vor langer Zeit hat der Landkreis Stade entschieden, dass das Gebiet, auf dem der Surfpark entstehen soll, Vorranggebiet für Industrie- und Gewerbeansiedlungen wird. So ist es in der regionalen Raumordnung festgeschrieben. Gewerbeansiedlungen generieren Wohlstand. Sie bedeuten Arbeitsplätze und Steuereinnahmen. Stades Stadtbaurat sagt, dass die Fläche auch ohne den Surfpark zeitnah entwickelt worden wäre, weil es eine große Nachfrage nach Gewerbe- und Dienstleistungsgrundstücken gebe.

Meist läuft das so: Eine Stadt plant ein Gewerbegebiet, legt Rahmenbedingungen fest und vermarktet die Flächen. Dann kommt beispielsweise ein Immobilienentwickler und errichtet beispielsweise ein Lager für einen Versandriesen. Das können wir begrüßen oder blöd finden. Es ist geltendes Recht. Wer mit seinem Bauantrag den Anforderungen des Bebauungsplans entspricht, darf bauen. Für den Profit des Unternehmens. Für den Gewinn der Stadt. Für den (Konsum-)Spaß. Graue Hallen auf grauen Flächen.

Mit dem Surfpark und dem benachbarten Gewerbegebiet schlägt die Stadt in Sachen ökologischer Nachhaltigkeit und Energieeffizienz einen neuen Weg ein: kein Anschluss ans Erdgasnetz, 100 Prozent erneuerbare Energien, weniger Bodenversiegelung, mehr Grün. Ein erster Schritt, um Wachstum mit Klimazielen in Einklang zu bringen. Die Pläne zeigen, dass die Realisierung des Surfparks einen nachhaltigen Mehrwert für künftige Gewerbeansiedlungen mit sich bringen kann.

Es gehört zum Wesen der Wirtschaft, dass sie Energie verbraucht, um Gewinn zu erzielen. Ob in der Produktion, im Handwerk oder in der Gastronomie: Wir setzen Ressourcen ein, um Geld zu verdienen. Es gibt kein Verbot, künstliche Wellen zu erzeugen. Und wer es sich leisten will und kann, für sein Gewerbe ausschließlich Ökoenergie einzukaufen, handelt nicht nur verantwortungsbewusst, sondern hat offenbar ein gutes Geschäftsmodell.

1500 Megawattstunden Energie soll der Surfpark laut Podbielskis Berechnungen im Jahr verbrauchen. Die Gegner halten Zahlen eines geplanten Surfparks in Krefeld dagegen und gehen von mehr als der doppelten Menge aus. Genau wissen kann das heute niemand. Am Ende entscheiden die Besucher: Je mehr Surfer kommen, je mehr Wellen produziert werden, desto höher der Verbrauch. Zum Vergleich: Ein Supermarkt verbraucht 845, eine Bäckerei im Schnitt 3292 Megawattstunden. Betriebe des verarbeitenden Gewerbes verbrauchen im Jahr durchschnittlich mehr als 45000 Megawattstunden – mehr als das Zehnfache des Surfparks.

Aus Sicht der Kritiker ist für den Betrieb eines Surfparks jede einzelne Kilowattstunde Strom und jeder Liter Wasser zu viel. Nur: Wer darf Energie verbrauchen? Welche Vorhaben verdienen, dass Bodenfläche investiert wird? Wer darf Ressourcen zu welchem Zweck einsetzen? Wer legt fest, was wir als Gesellschaft brauchen? Klar ist: In Sachen Surfpark hat der Rat der Hansestadt Stade die Planungshoheit. Er entscheidet über den Bebauungsplan. Eine Antwort auf die Frage, wer kommt, wenn der Surfpark nicht kommt, gibt es nicht. Doch ein Automobilwerk? Ein Kunststoffproduzent, ein Maschinenbauer oder eine Textilfabrik?

Mit dem „chemcoastpark Stade“ plant die Stadt ein weiteres Gewerbegebiet. 16 Hektar entlang des Obstmarschenweges, die bislang landwirtschaftlich genutzt wurden. „Vorwiegend für Gewerbe, die im Zusammenhang stehen mit der chemischen Industrie“, sagt Stadtbaurat Lars Kolk. Die Energiebilanz Stades weist den Sektor Industrie als größten Wärme- und Stromverbraucher aus. Niemand ruft hier, dass Schluss sein muss mit dem Wachstum. Hat die Versiegelung einer Fläche, auf der Spaß produziert wird, womöglich schlimmere Auswirkungen auf die Umwelt?

Während ich schreibe, trinke ich Kaffee. Für eine Tasse habe ich 140 Liter Wasser verbraucht – zumindest, wenn ich die Pflege des Kaffeebaums, die Ernte und den Transport in den Supermarkt mit berechne. Meine Jeans hinterlässt einen virtuellen Wasserfußabdruck von 8000 Litern. Den Burger am Abend verkneife ich mir. 180 Gramm Rindfleisch bedeuten einen Verbrauch von fast 2800 Litern virtuellem Wasser – davon könnte ich vier Wochen lang täglich duschen. Oder ein paar Wellen im Surfpark reiten.

Die Albrecht-Familie,
Margitta, Frank, Nina, Christiane

Die Ex-Bahnchefs F
und Hartmut Meho

Schauspieler
und Rezitator
Konstantin Graudus

Laudator
Hartmut Mehdorn

Grube, Stephan, Mehdorn, Albrecht

Rüdiger Grube
dorn

Rüdiger Grube, Frank Albrecht

Anzeige

Live-Präsentation im TV-Studio

Biografie von Frank Albrecht:

Der Ex-AVW-Unternehmer spendet anlässlich der Präsentation eine Million Euro

„Optimismus ist auch eine Entscheidung" – jedenfalls für den Hamburger Unternehmer Frank Albrecht, der vor einem Jahr die AVW AG verlassen hat, eines der renommiertesten Immobilien-Unternehmen der Region - von ihm vor 42 Jahren ohne Eigenkapital in Buxtehude gegründet.

150 Immobilien-Projekte mit einer Investitionssumme von über 1,25 Milliarden Euro stehen in seiner Leistungsbilanz. Hotels, Einkaufszentren, Seniorenwohnanlagen, Büro- und Gewerbekomplexe, der Airbus-Technologie-Park mit dem Rilano-Hotel in Finkenwerder oder das Mediterraneo in Bremerhaven.
Der Journalist Wolfgang Stephan hat den streitbaren Unternehmer porträtiert. Für das vor Weihnachten erschienene Buch mit dem Titel „Optimismus ist auch eine Entscheidung", hat der Autor Freunde und Geschäftspartner interviewt und erfahren, was den streitbaren Unternehmer angetrieben und was er falsch gemacht hat. Der Manager Rüdiger Grube, Ex-Michel-Hauptpastor Helge Adolphsen und Professor Dr. Hermann Rauhe kommen unter anderem in Interviews zu Wort.
Die Biografie des Unternehmers Frank Albrecht reicht von seiner Jugend in der Nachkriegszeit in Hamburg bis in die Gegenwart. Die Verödung der Innenstädte war schon vor 20 Jahren sein Thema, der Erlebniseinkauf seine Vision, die angesichts der starken Konkurrenz des Handels durch die Online-Einkäufe aktueller denn je ist.

In von Wolfgang Stephan geschätzten 60 Gesprächsrunden erzählt der Unternehmer sein Leben. Stephan kennt Albrecht seit Anfang der neunziger Jahre und hat einige Bauprojekte von Albrecht durch seine Zeitungs-Berichterstattungen verhindert. „Wir haben uns ertragen", beschreibt Frank Albrecht die Zusammenarbeit mit seinem Biografen.

Die Albrecht-Biografie ist keine Glorifizierung eines Unternehmers, es ist eine realistische Beschreibung eines Mannes mit Ecken und Kanten. Es ist die Story eines Mannes, der seinen Weg immer konsequent gegangen ist. Ein Weg, der noch nicht zu Ende ist, denn noch gibt es ein Ziel: „Wer Erfolg hat, sollte auch etwas zurückgeben." Frank Albrecht sieht sich ganz im Sinne der Verfassung handeln: Eigentum verpflichtet.
Anlässlich der Buchpräsentation, die von Rüdiger Grube moderiert und vom ehemaligen Airbus- und Deutsche-Bahn-Chef-Hartmut Mehdorn als Laudator kommentiert wurde, spendete Albrecht eine Million Euro für gemeinnützige Zwecke, unter anderem für die Einrichtung einer Mutter-Kind-Einheit im Elbe Klinikum Stade. „Es ist eine spannende Lebensgeschichte eines Mannes, der viel bewegt hat, und ohne den Airbus sich nicht so entwickelt hat, wie wir es heute erleben", sagte Hartmut Mehdorn.

Das Buch: 328 Seiten, 4-C-Fotos, Schutzumschlag, MCE Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG, ISBN: 978-3-938097-55-7, 20 Euro.

Die Albrechts im Visier der Fotografen

Fotos: Volker Schimkus

Foto: Kinderzentrum Stade

MORITZ – LEBEN MIT FUSSBALL, THERAPIE UND ROLLSTUHL
Ein Gespräch mit Eltern Stefanie und Bernd Heinsohn

Voller Freude erwarten Stefanie und Bernd Heinsohn im Februar 2010 ihr Baby. Es folgte eine lange und schwierige Geburt. Moritz musste mit einer Saugglocke auf die Welt gebracht werden. Nach der Untersuchung die Nachricht, dass sie einen gesunden Jungen haben. Doch ihr Sohn hörte nicht auf zu weinen und wollte nicht trinken. Das Glück wird erschüttert: Moritz erlitt beidseitig zwei vorgeburtliche Schlaganfälle.
Die Diagnose einer Behinderung des Kindes trifft Eltern schwer. Manche berichten von einem Schockzustand: „Warum unser Kind?" Ein Gespräch mit Stefanie und Bernd Heinsohn über den plötzlichen Schmerz, stolze Momente und Menschen, die der Familie mit Herz und Hand zur Seite stehen.

Frau Heinsohn, wann haben Sie erfahren, dass mit ihrem Kind etwas nicht stimmt?
Drei Tage nach der Geburt sollte ich mit Moritz aus dem Krankenhaus entlassen werden. Es wurde noch ein Ultraschall vom Kopf meines Sohnes gemacht, eine routinemäßige Untersuchung, wenn ein Baby mit der Saugglocke geholt wird. Dann sagte mir der Arzt, dass etwas nicht in Ordnung sei, da wäre etwas im Kopf. Es folgte ein MRT und Moritz wurde sofort ins UKE Hamburg-Eppendorf verlegt und es bestätigte sich: unser Kind hat beidseitig zwei vorgeburtliche Schlaganfälle erlitten.

Herr Heinsohn, was passierte dann?
Moritz kam auf die Intensivstation. An diesem Tag mussten wir ohne unser Baby nach Hause fahren. Statt mit unserem Baby zu kuscheln, blieben wir voller Angst und Traurigkeit zurück. Immer wieder die Frage: „Warum unser Kind?" Es riss uns wortwörtlich den Boden unter den Füßen weg! Wir fuhren jeden Tag zu Moritz. Nach ein paar Tagen kam unser Sohn von der Intensivstation auf die Kinderstation. Somit konnte meine Frau dauerhaft bei ihm bleiben. Aber niemand wagte eine Prognose zu stellen. Es hieß, dass sich das Gehirn von Moritz neu vernetzt. Nach vier Wochen dann die Entlassung nach Hause.

Frau Heinsohn, wie haben Sie die erste Zeit zuhause erlebt?
Als gedankliches und emotionales Auf und Ab. Eine Zeit, in der die Sorge, die Ungewissheit und die Pflege von Moritz eine Herausforderung für uns war. Wir mussten vieles erst einmal lernen zu verstehen. Unser Sohn ist 100% schwerbehindert. Er hat eine ausgeprägte Tetraspastik, eine Lähmung der Extremitäten. Uns wurde schnell bewusst: Moritz wird nie sprechen, selbständig sitzen, laufen und alleine leben können.

Das bedeutet, Ihre Lebensplanung wurde komplett auf den Kopf gestellt. Herr Heinsohn, wie haben Sie den Weg in den Alltag gefunden?
Im Rückblick auf die durchaus chaotische Anfangszeit blieb uns keine Zeit mit dem Schicksal zu hadern. Bereits im April 2010 erlitt unser Kind einen Leistenbruch und musste operiert werden. Von da an folgten weitere Operationen und eine Kette nicht abreißender Arzt- und Therapietermine. 2018 dann die große Skoliose-Operation, bei der Moritz Wachstumsstäbe in den Rücken gesetzt wurden. Leicht auszuhalten war das alles nicht. Weder für unseren Sohn noch für uns. Da hilft es, einfach weiterzumachen.

Frau Heinsohn, wie hat Ihr Umfeld auf Moritz reagiert? Werden Sie unterstützt?
Ein schwerbehindertes Kind zu bekommen vergrößert wie mit einer Lupe die Qualität der Beziehungen. Da trennen sich auch Wege. Umso mehr schätzen wir die Menschen, die Moritz auf Augenhöhe begegnen und uns mit Herz und Hand zur Seite stehen. Zum Beispiel meine Mutter, die sich freut, wenn sie auf Moritz aufpasst und ihn mit Liebe überschüttet. Die Kinder, die jeden Tag tolerant und neugierig Moritz begrüßen. Unsere Freunde, die Moritz zum Lachen bringen. Physiotherapeuten und Berater für die Hilfsmittelversorgung, die ihr Bestes geben.

Moritz ist jetzt 10 Jahre alt. Arztbesuche, Therapien und Hilfsmittelanpassungen stehen auf der Tagesordnung. Herr Heinsohn, was ist Ihnen dabei wichtig?
Es ist entscheidend, wie Menschen auf Moritz zugehen. Ob sie auf den Rollstuhl schauen oder in seine Augen. Nicht über ihn reden, als wäre er ein Gegenstand, sondern mit ihm. Er nimmt die Umwelt mit wachen Augen und Ohren wahr. Ein Arzt hat mal im Beisein von Moritz über ihn in dritter Person gesprochen. Als wenn unser Kind nicht da wäre. Daraufhin sind wir aufgestanden und gegangen. Wir wollen, dass Moritz die Chance hat, zu verstehen, was mit ihm geschieht. Wir wünschen uns Einfühlvermögen und die bestmögliche Versorgung.

Kinder wachsen. Moritz braucht wie jedes Kind neue Schuhe. Aber auch die Hilfsmittel müssen seinem Wachstum angepasst werden. Frau Heinsohn, was denken Sie über die Versorgung?
Ich denke, unsere Großeltern wären dankbar gewesen, hätte es damals Hilfsmittel und Reha-Technik wie heute gegeben. Für Moritz bedeuten die Hilfsmittel mehr Teilhabe und für uns Entlastung. Es klingt so banal, aber Hilfsmittel müssen helfen. Vor ein paar Jahren haben wir das Team vom „Innovativen Zentrum für Orthopädie und Reha-Technik INCORT" für uns entdeckt. Die erfahrende Beratung, modernste Technik und individuelles Denken haben uns überzeugt, immer die optimale Lösung für Moritz zu finden. Mit viel Geduld und Einfühlvermögen wird unserem Kind erklärt, was und warum etwas gemacht wird – bevor es gemacht wird. Moritz bei der Auswahl der Hilfsmittel mit einzubeziehen ist unabdingbar für uns. Dabei ist uns bewusst, wie anspruchsvoll diese Aufgabe ist. Wir sind froh, mit INCORT einen vertrauensvollen Partner gefunden zu haben, der so viele Einblicke in unser Familienleben hat und für uns da ist. Vertrauen ist ein Geschenk.

Herr Heinsohn, inmitten der alltäglichen Herausforderung, woran hat Moritz Freude?
Moritz rastet aus vor Begeisterung, wenn er Kinder Fußball spielen sieht oder Spiele im Fernsehen schaut. Manchmal müssen wir unsere Tränen zurückhalten, denn wir würden wirklich alles dafür tun, dass unser Sohn über den Platz rennt und ein Tor schießt. Auch pubertierend, manchmal wütend – wenn Moritz lacht, hat er das schönste Lächeln auf der Welt und einen eisernen Willen, Freude zu erleben. Das spürt auch seine beste Freundin Hündin Frieda, die immer bei Moritz ist. Unser Elternsein macht manchmal demütig. Aber wir durften Menschen kennenlernen, denen wir ohne Moritz nie begegnet wären. Frei nach dem Motto „Carpe Diem" können wir schöne Momente und unsere Familie genießen. Nur Toleranz gegenüber allem, was anders ist, das wünschen wir uns.

INCORT

Innovative Lösungen für die Bereiche Sanitätshaus, Schuh-Technik, Orthopädie- und Reha-Technik.

INCORT GmbH & Co. KG
Salztorscontrescarpe 7
21680 Stade
Telefon: 04141 4119 0
www.incort.de

ES GEHT WIEDER LOS!

Eine Kampagne des Klima-Bündnis

LANDKREIS STADE
Stärke · Vielfalt · Zukunft

STADTRADELN
VOM 7. BIS 27. MAI 2022

Tritt einem bereits bestehenden Team bei oder gründe ein eigenes.

Die geradelten Kilometer online unter stadtradeln.de/landkreis-stade oder in die STADTRADELN-App eintragen.

Niedersächsisches Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Verkehr und Digitalisierung

Hansestadt Stade

Weitere Informationen findest Du auf www.landkreis-stade.de/STADTRADELN

Eine Idee frischer...

feldfrischer Spargel *und* frische Erdbeeren

im Hofladen und der Verkaufserdbeere Jork

Am Elbdeich 5a, 21635 Jork

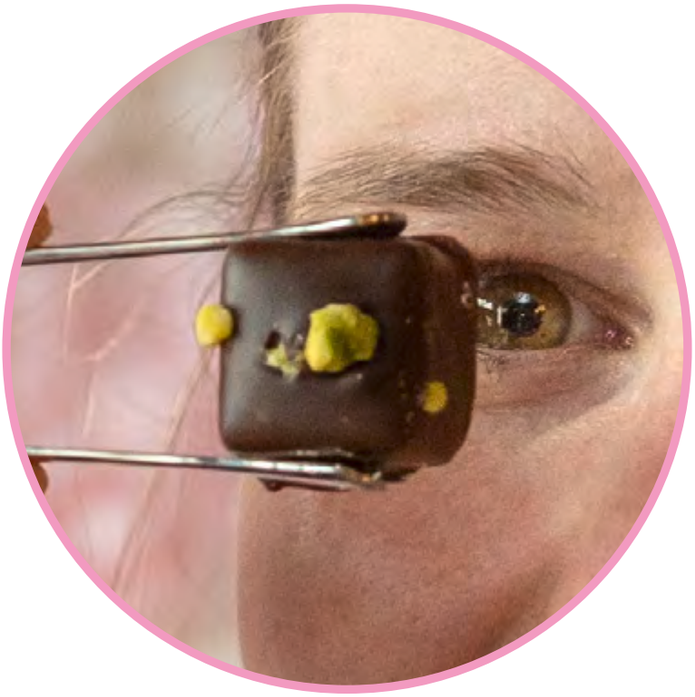
Am Fleet 2, 21635 Jork

Werner
DER SPARGELHOF

Kartoffeln · Schinken & Sauce · Heidelbeeren · Himbeeren · Brombeeren

Hofladen Samstag+Sonntag geöffnet!

werner-spargel.de | Telefon 04149 - 93 48 4-0
Find us on *Spargelhof Werner*



Text: Leonie Ratje · **Fotos:** Volker Schimkus

Konditorin mit

Im Topf sprudelt eine gelb-orange Flüssigkeit, die nach Sonne und Urlaub duftet. Die junge Frau in weißer Bäckerjacke und karierter Hose nimmt ihn von der Platte und gießt das Mango-Limetten-Fruchtmark in warme weiße Schokolade. Gegenüber bereiten Kollegen Teigteilchen mit frischem Obst, Sahne, Streuseln oder Konfitüre zu. Bäckereialltag meets Patisserie.

Anna-Lena Pfeiffer rührt und rührt und rührt. Durch die Hitze verbinden sich Kuvertüre und Fruchtmark. Immer wieder wirft sie kleine weiße Schoko-Tropfen (natürlich schabt hier niemand mit unbeholfener Klinge an viel zu harten Kuvertüreblöcken) in den Topf. „Um die Flüssigkeit zu kühlen“, erklärt sie. Dann versenkt sie den Kopf eines Stabmixers in der Masse. Ihre Bewegungen sind langsam, fast zärtlich, der Blick durch die Brillengläser konzentriert. „Es ist wichtig, nicht zu viel Luft drunter zu mixen.“ Lufteinschlüsse reduzieren die Lebensdauer der Pralinen, die

Liebe in Kugeln

frei von Konservierungsstoffen sind. Sechs bis acht Wochen sind sie haltbar – als ob irgendjemand sie so lang im Süßigkeiteneckschrank oder in der Naschischublade liegen lassen könnte.

Seit halb drei in der Nacht steht die 29-Jährige in der Backstube von Bäcker Pfeiffer in Steinkirchen, belegt Törtchen, backt Schokocroissants und Franzbrötchen, garniert Kuchen, füllt Biskuitböden oder taucht Mandelhörnchen in Schokolade. Um sechs Uhr sind die Transporter mit den Waren für die vier Pfeiffer-Filialen und die Verkaufswagen vom Hof gerollt. Nun laufen die Vorbereitungen für den nächsten Tag. Die Chefin widmet sich ihren Pralinen; dem Pflichtprogramm folgt die Kür.

Mit einem Thermometer checkt Anna-Lena Pfeiffer die Temperatur der Füllmasse. 40 Grad, zu heiß. Ungerührt rührt sie weiter und denkt zurück. An die Zeit, als sie ihren Vater in die Backstube begleitet und seine kunstvollen Hochzeitstoren bewundert hat.

...die Frage „Süß oder salzig?“

Nach dem Schulabschluss zog es die damals 16-Jährige in den Süden Deutschlands. In der Nähe von Baden-Baden wurde sie zur Konditorin. Anschließend arbeitete sie in der Patisserie und Konditorei eines Frankfurter Hotels und schrieb sich dann an der Fachschule in Köln für den Lehrgang zur Konditormeisterin ein. Dem Abschluss folgte ein weiteres Jahr in Köln. 2016 kehrte sie zurück in die heimische Backstube. Im Gepäck der Meisterin: süße Ideen. Die Konditorei ist seitdem ihr Revier.

In zwei Jahren übernehmen Anna-Lena und ihr Bruder Maximilian Pfeiffer, der die Backstube leitet, die Bäckerei, die der Vater von seinem Vater übernommen hat. Bis dahin arbeiten zwei Generationen Seite an Seite. Ihrem Vater falle das Loslassen schwer, sagt die Süßwarenhandwerkerin, „aber er unterstützt alles, was wir machen und vorhaben.“

Das Thermometer zeigt 35 Grad. Anna-Lena Pfeiffer gibt die Butter, die als Bindemittel dient, in die Masse. Sie rührt und denkt über die Frage, was eine gute Praline ausmache, nach. „Das ausgewogene Zusammenspiel aus Frucht und Süße“, sagt sie. Und: „Die Kuvertüre muss glänzen, die Praline im Mund den richtigen Knack haben, der Schmelz stimmen. Die Konsistenz ist wichtig.“ Ihre liebste Praline? „Maracuja. Wegen der Säure.“ Die Kunden sehen das ähnlich: keine einzige Maracuja-Praline liegt an diesem Tag in der Auslage.

Die ersten Pralinen hat sich im 17. Jahrhundert der französische König Ludwig XIV. schmecken lassen. Heute wird nirgendwo auf der Welt mehr Schokolade gegessen als in Deutschland und in der Schweiz. Neun Kilogramm pro

Kopf und Jahr. Die Corona-Pandemie hat das Geschäft beflügelt. Die Menschen blieben zuhause, ließen weniger Geld in der Gastronomie, wollten sich was gönnen. 2021 sei der Konsum höher gewesen als im Jahr 2019, sagen Marktforscher. Nervennahrung Schokolade. Schnaps-Pralinen gegen die Krise.

Einmal im Monat stellt Anna-Lena Pfeiffer rund 1000 frische Pralinen her. Die Trüffelhohlkugeln aus weißer, dunkler oder Vollmilchschokolade kauft sie ein. Alles andere ist Handarbeit. Jede einzelne Praline ein Unikat. Hochwertige Zutaten bilden die Basis. Richtung Weihnachten läuft das Geschäft auf Hochtouren. Auch zum Valentinstag und vor Ostern steigt die Nachfrage. Wie die berühmte Industriepraline Mon Chérie verabschieden sich Pfeiffers Pralinen im Sommer in eine Pause. Hitze und Pralinen vertragen sich nicht.

Anna-Lena Pfeiffers Schnee-

besen dreht weiter seine Kreise. Immer wieder checkt sie die Temperatur. Regalwagen mit Franzbrötchen, Croissants und anderen Leckereien rollen durch die Pralinenkulisse in die Kühlkammer. Ist die Füllung zu heiß, schmilzt die Schokokugel und die Praline ist ruiniert. Als das Thermometer die gewünschte Zahl zeigt, kippt sie die Mangomasse in einen Edelstahltrichter. Sie hebt ihn mit der rechten Hand, stützt ihn mit der linken, die Ellenbogen eng am Körper. So hält sie die Spannung, vermeidet Wackler. Sie führt das Gefäß über eine kleine Kugelöffnung und drückt mit dem Daumen der rechten Hand den Hebel des Portioniertrichters. Goldigwarmes Mangoglück träufelt in die Praline. 100-mal wiederholt sie den Vorgang. Professionalität ist, Schwieriges einfach aussehen zu lassen. Bei Raumtemperatur kühlt die Füllung ab. Sie muss „anhärten“, um die Praline Stunden später verschließen zu können.

Die Eierlikörpralinen hat die Konditormeisterin am Vortag gefüllt. Sie stellt die Bleche mit den weißen Kugeln vor sich auf die Arbeitsfläche. Als die flüssige Schokolade auf der Herdplatte den perfekten Schmelz erreicht, formt Anna-Lena Pfeiffer aus Backpapier eine Tüte und füllt die Kuvertüre mit einer Kelle hinein. Die Spitze schneidet sie ab. Aus einem winzigen Loch fließen Schokohauben auf 120 Eierlikörpralinen und verschließen sie.

So wie Journalisten in der Fremde Lokalzeitungen und Magazine kaufen, besucht die Altländerin auf Reisen Cafés und Konditoreien, um sich inspirieren zu lassen. An neuen Kreationen tüftelt sie allein. Nachmittags, wenn die Backstube leer ist. Das Pfeiffer-Team kostet zuerst, dann Familie und Freunde.

„Was ich hier mache, muss sich lohnen“, sagt sie. Ich stecke viel Zeit und Energie hinein, das ergibt keinen Sinn, wenn die Kunden die Produkte nicht kaufen.“

Seit Kurzem gibt es neben Pralinen auch Macarons – süßes Baisergebäck mit cremiger Füllung zwischen zwei bunten Deckeln – bei Pfeiffer.

Um halb zehn fegt im Nebenraum eine Kollegin Krümel von den Fliesen, ein Geselle füllt plätschernd Sahne in den Bläser, irgendwo spült jemand scheppernd Töpfe und Bleche, ein Telefon klingelt und Kühlraumtüren rumsen. Um Anna-Lena Pfeiffer wird es ruhig. Sie legt sich vier Pralinen in die linke Hand, greift mit den Fingern der rechten in den Topf mit der Kuvertüre und streichelt sie über die kleinen Kugeln. Vorsichtig rolliert sie die Pralinen in ihren Händen, bis sie rundum mit weißer Schokolade überzogen sind. So entsteht ihre unebene Struktur. Sachte drehen, vorsichtig ablegen. Pralinenmachen hat was Meditatives. Die Arbeit mit schönen Produkten sei ein großes Glück, sagt die Patissière. „Menschen glücklich zu machen, erfüllt

mich und über tolles Feedback freue ich mich riesig.“

Zum Schluss der Feinschliff. Dunkle Schokipunkte aus einer Backpapierspritztüte für die weißen Eierlikörpralinen. Die Garnitur sieht schön aus, dient aber vor allem dazu, die Pralinen auseinanderzuhalten. Feine Schokoladenfäden zieren die weißen Mangopralinen. Die Williams-Christ-Praline trägt einen dunklen Zartbittermantel, Champagner, Baileys und Weinberg Birne hüllen sich in Vollmilchschokolade und Garnitur. Außerdem gibt es Schnittpralinen bei Pfeiffer.

Eine Pralinenharfe, die ein bisschen wie ein großer Eierschneider aussieht, zerteilt die Mandel-Nougat-Masse in kleine Quadrate, die zum Abschluss des Arbeitstages bereit für ihren Tauchgang sind. Anna-Lena Pfeiffer legt jedes in den Topf mit dunkler Schokolade, dreht es mit der Pralinengabel einmal um die eigene Achse, hebt es nach dem Unterschokosalto heraus, streicht die Gabel am Topfrand ab und ruckelt die Praline von der Gabel herunter. Glatt und glänzend liegen sie auf dem Blech, zum Anbeißen.

Forrest Gump sagt, das Leben sei wie eine Schachtel Pralinen. Wer sie bei Anna-Lena Pfeiffer kauft, bekommt Liebe in Kugeln.

100 Gramm kosten 6,95 Euro. In Pralinenboxen oder Beuteln.

DAS WIRTSCHAFTS-INTERVIEW: „DEN ZAHN VOM KLEINEN LIEBCHEN HAB ICH SCHNELL GEZOGEN“

Sophia Kielhorn (Betriebsratsvorsitzende Airbus Operation Finkenwerder)

Sophia Kielhorn ist seit Mai 2015 Betriebsratsvorsitzende bei Airbus Operations in Finkenwerder, schon seit 2012 war sie stellvertretende Vorsitzende. Die 38-Jährige vertritt 17000 Beschäftigte und ist innerhalb der IG Metall eine der wenigen Frauen, die an der Spitze einer so großen Belegschaft stehen. Die Betriebsratschefin hat in ihrer Amtszeit zwei Kinder bekommen – auch das ist Thema beim Gespräch mit Wolfgang Stephan im exklusiven DEICHLUST-Interview.

Frau Kielhorn: Was sind derzeit die dringenden Probleme in Finkenwerder? Immer noch die Ausgliederung der Strukturmontage in eine neue Firma?

Es sieht im Moment so aus, dass wir die größten Herausforderungen bei der Ausgliederung der Strukturmontage gelöst haben, jedenfalls auf dem Papier. Jetzt kommt es darauf an, die Einigung auch in die Praxis umzusetzen. Das sind aber keine spezifischen Herausforderungen von Finkenwerder, denn wir standen schon immer in einer Abhängigkeit von anderen Werken und Zulieferern. Hier am Standort müssen wir derzeit viele Herausforderungen durch den Single-Aisle-Hochlauf bewältigen. Bekanntlich soll die monatliche Produktionsrate von 42 in der Corona-Krise auf 65 im Sommer 2023 hochgefahren werden, was mit Blick auf das Personal nicht einfach ist.

Weil zu viele Beschäftigte in der Pandemie abgebaut wurden?

Genau, das ist unser Problem. In der Corona-Krise wurde die Produktionsrate gesenkt und gegen den Rat der Betriebsräte wurden massiv Stellen abgebaut. In Finkenwerder waren das 1000 Beschäftigte, die überwiegend freiwillig mit Abfindungsregelungen ausgeschieden sind. Die fehlen uns heute massiv.

War dieses Abbauprogramm Odyssee ein Fehler?

Aus unserer Sicht ganz klar. Unser gegenwärtiges Problem besteht darin, qualifiziertes Personal zu finden. Wenn wir alle Leiharbeitnehmer einbeziehen, haben wir mittlerweile mehr als 1000 Stellen wieder aufgebaut. Insofern erübrigt sich die Antwort auf die Frage, ob Odyssee ein Fehler war. Am Ende sind wir nach eineinhalb Jahren wieder genau da, wo wir vorher waren. Nur, dass viele hochqualifizierte Kolleginnen und Kollegen nicht mehr da sind. Das war total sinnbefreit, was da gelaufen ist.

Sind wieder alle Beschäftigten bei Airbus in Finkenwerder täglich an Bord oder weiterhin größtenteils im Homeoffice?

Das ist eines der großen Probleme, das wir derzeit lösen müssen. Nachdem die gesetzliche Grundlage für das Arbeiten im Homeoffice ausgelaufen ist, müssen wir jetzt unsere betrieblichen Lösungen modernisieren. Unsere Intention ist, die Bedürfnisse der Kolleginnen und Kollegen aufzunehmen und in Vereinbarungen zu packen. Gleichzeitig gibt es einige Problemlagen, wenn Beschäftigte überhaupt nicht mehr ins Unternehmen kommen. Diesen Spagat gilt es zu lösen.

Was ist die Linie des Betriebsrates?

Wir wollen erreichen, dass die Frage von Homeoffice nicht vom Vorgesetzten abhängig ist. Außerdem gilt es, auch im Homeoffice gesunde Arbeitsplätze zu schaffen. Wir können nicht im Büro auf Ergonomie pochen und zu Hause müssen oder dürfen die Leute am Küchentisch sitzen. Die Frage ist, inwieweit sich der Arbeitgeber daran beteiligt, dass auch im Homeoffice der Arbeitsplatz den gesetzlichen Bestimmungen entspricht. Übrigens glauben viele unserer Beschäftigten, dass wir als Betriebsräte die Möglichkeit, im Homeoffice zu arbeiten, unterbinden wollen. Das ist völlig falsch. Wir wollen die bestehenden Möglichkeiten dazu verbessern.

Sehen Sie die Arbeit im Homeoffice völlig losgelöst von der Pandemie?

Absolut. Die Pandemie hat uns doch gelehrt, dass dies möglich ist, mit Vorteilen für beide Seiten. Homeoffice ist ein Modell der Zukunft. Ein grundsätzliches Nein vom Arbeitgeber funktioniert nicht mehr.

Arbeiten Sie selbst auch im Homeoffice?

Kaum, sehr selten. Erstens

habe ich zwei kleine Kinder und zweitens ergibt sich schon aus dem Wort BETRIEBsrat, dass meine Tätigkeit im Betrieb stattfinden sollte.

Sie sind jetzt zehn Jahre an vorderster Front im Betriebsrat tätig. Würden Sie rückblickend zustimmen, dass sich die Hierarchien bei Airbus Deutschland geändert haben und alle wichtigen Entscheidungen in Toulouse fallen?

Das Gefühl, dass Hamburg stark aus Toulouse gesteuert wird, war schon immer da. Aber es stimmt schon, die zentrale Steuerung aus Toulouse hat sich noch verstärkt. Ich habe schon das Gefühl, dass nichts mehr geht, wenn Toulouse nicht zustimmt.

Hat sich in der Zusammenarbeit bei den handelnden Personen etwas verändert?

Ich würde das so sagen: Wir haben mit den handelnden Personen am Standort Glück gehabt.

Apropos Glück: Sie haben in Ihrer Amtszeit als Betriebsratsvorsitzende zwei Kinder bekommen und waren in Mutterschutz und Elternzeit. Wie lange waren Sie jeweils raus?

Mein Sohn war sieben Monate und meine Tochter acht Monate alt, als ich wieder angefangen habe zu arbeiten.

War das schwierig für Sie, sich jeweils wieder zu integrieren? Gerade bei der letzten Elternzeit haben sich doch im Betrieb mit dem Gerangel um die Ausgliederung der Strukturmontage ganz neue Probleme ergeben?

Also, erste Antwort: Das war überhaupt nicht schwierig. Nach der ersten Elternzeit bin ich sehr schnell wieder reingekommen, weil Airbus ein schwerfälliges Unternehmen ist, in dem sich so schnell nicht die Welt verändert. Bei meinem Sohn hatte ich tatsächlich eine Auszeit und kaum Kontakt zum Betriebsrat. Ich habe aber festgestellt, dass das keine gute Idee war. Bei meiner Tochter hatte ich dann sporadisch den Kontakt gehalten. Das war auch deswegen wichtig, da sich während meiner Elternzeit gravierende Dinge getan hatten: zum einen das Ende von Odyssee und dann die Problematik der Auslagerung der Strukturmontage.

Sie sind mit Daniela Cavallo von VW eine der wenigen Frauen an der Spitze eines Betriebsrates und vertreten 17 000 Beschäftigte am Standort Finkenwerder. Welche Rolle spielt das Geschlecht? Haben Sie es als Frau leichter oder schwerer?

Das ist insofern schwierig zu beurteilen, weil ich die Erfahrung als Mann nicht gemacht habe. Ich versuche einfach, wie meine männlichen Kollegen, meinen Job gut zu machen. Im Betriebsrat hat „Frau sein“ für mich keine besondere Bedeutung, auch nicht bei der Belegschaft.

Gilt das Urteil auch in Bezug auf Frauen mit Kindern in Führungspositionen?

Gut, den Klassiker gibt es auch bei uns. Als ich jeweils aus der Elternzeit zurückgekommen bin, habe ich mehrfach die Frage gehört: Wer passt denn jetzt auf das Kind auf? Die Frage wurde meinem Mann, der auch Elternzeit wahrgenommen hat, nicht gestellt. Übrigens fanden es auch immer alle ganz toll, dass mein Mann in Elternzeit gegangen ist. Bei mir hat das niemand toll gefunden. Dass ich als Mutter zu Hause geblieben war, war halt normal.

Gab es mit dem Management Probleme, dass da plötzlich eine Frau an der Spitze der Belegschaft steht? 2015 waren Sie mit 31 Jahren sehr jung für diesen Job.

Ich habe das nie so empfunden. Sicher gab es in der Anfangszeit einige Male das Gefühl, dass meine Gegenüber am Verhandlungstisch, das waren ja fast immer Männer, schon ab und an mit dem Gedanken aufgetreten sind, ach, das kleine Liebchen haben wir schnell im Griff. Den Zahn habe ich dem Management aber schnell gezogen.

➤ Die Top-Drei im Stader Airbus-Betriebsrat: Tamer Yüksel, Andreas Hülsenberg und Nicola Grube.

IHRE ALLIANZ
VOR ORT
IM ALTEN LAND

Versichern, vorsorgen, Vermögen bilden. Dafür bin ich als Ihr Allianz Fachmann der richtige Partner. Ich berate Sie umfassend und ausführlich. Überzeugen Sie sich selbst.

Besuchen Sie unsere Homepage

Stefan Winterling
Allianz Generalvertretung
Am Fleet 10
21635 Jork
stefan.winterling-lange@allianz.de
www.allianz-winterling.de
Telefon 0 41 62.9 08 00 70
Mobil 01 74.1 94 43 01

Allianz

INCORT

Gemeinsam in Bewegung bleiben.

Ihre Experten für kindgerechte Orthopädie & Reha-Technik

Wir bieten Ihnen innovative Lösungen für die Bereiche Sanitätshaus, Schuh-Technik, Orthopädie- und Reha-Technik:

- individuelle Einlagen
- orthopädische Maßschuhe
- Bandagen
- Kompressionsversorgungen
- Orthetik & Prothetik
- neurologische Versorgungen
- Kinder-Orthopädie
- Reha-Hilfsmittel & Sitzsonderbau

INCORT GmbH & Co. KG • Salztorscontrescarpe 7 • 21680 Stade
Tel.: 04141 41 19-0 • Fax: 04141 41 19-25 • www.incort.de

wf-stade.de
w:f
UNSER BERATUNGSSERVICE
STANDORTSUCHE
FÖRDERUNG UND FINANZIERUNG
GRÜNDUNG UND NACHFOLGE
FACHKRÄFTESICHERUNG
TECHNOLOGIE UND INNOVATION
Newsletter direkt anfordern!
w:f Wirtschaftsförderung Landkreis Stade GmbH
Große Schmiedestr. 6 · 21682 Stade · T 04141 8006-0 · info@wf-stade.de

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER FOTOGRAF MIT UDO LINDEN BERG IN OSTBERLIN

von Dieter Klar

Freitagnacht 1977. Hamburg Winterhude, Rondeel 29, „Villa Kunterbunt". Otto Waalkes blödelte, Lonzo Westphal fiedelte, Gottfried Böttger klimperte, Marius Müller-Westernhagen putzte sein Fahrrad, der dicke Willem und ich planten einen USA-Trip, nur Udo Lindenberg wollte nach Ost-Berlin

Irgendwann sagte ich: „Okay, Donnerstag Treffen in Berlin. Wir fahren mit der S-Bahn über den Bahnhof Friedrichstraße (Tränenpalast) nach Ost-Berlin."

140 Videokameras der Stasi sicherten den Bahnhof. Udo und ich kauften uns am Bahnhof Zoo normale Tickets und fuhren los. Wir durchquerten den Irrgarten und das Labyrinth von Kontrollen im Bahnhof Friedrichsstraße. Plötzlich waren wir in Ost-Berlin.

Auf Schleichwegen gingen wir zum Alex, machten Fotos, anschließend an die neue Wache, um dann rotzfrech unter den Linden zu flanieren zum Brandenburger Tor. Die Ossis, die uns natürlich begegneten, hielten Udo für einen Fake. Nachdem wir wieder mit der S-Bahn in West-Berlin angekommen waren, veröffentlichte die Nachrichtenagentur dpa die Fotos. Was für ein Hype!

Da ich damals als dpa-Fotograf auch sehr viel in der DDR arbeitete, bekam ich vom Internationalen Pressezentrum der DDR und vom Außenministerium bei meinem nächsten offiziellen DDR-Besuch einen ...Hinweis: „Lieber Herr Klar, so geht das doch nicht." Recht hatten sie. Am 25. Oktober 1983 fuhr ich wieder mit Udo nach Ost-Berlin, diesmal waren wir offiziell Gäste der DDR . Udo hatte seinen großen Auftritt im Palast der Republik („Honeys Lampenladen"). Bei einem Friedenskonzert

➤ **Dieter Klar, Autor, Fotograf, IMF-Intendant, hat 18 Jahre als Fotograf für die Nachrichtenagentur dpa gearbeitet. Sein Archiv ist voll von Schätzen, alles fotografische Dokumente der Zeitgeschichte. Exklusiv für Deichlust schildert der Buxtehuder in jeder Ausgabe eines seiner Erlebnisse mit Prominenten.**

LUST AUF DEICH-WERBUNG?
Ihr Mediaberater
Udo Feindt freut sich auf Ihren Anruf.
➤ 0160 325 66 63
➤ anzeigen@festivitas.de
DEICHLUST

ENDLICH FIT DURCH DEN ALLTAG.
Fitness Abo ab 39,90 € pro Monat
Kurs Abo ab 32,90 € pro Monat
EMS Abo ab 64,00 € pro Monat
10 er Karten
Kurse inkl. Sauna 99,00 €
Geräte inkl. Check-Up 149,00 €
Sauna 120,00 €
Funktionstraining und Reha Sport
Wird vom Hausarzt verschrieben und die Kosten trägt Ihre Krankenkasse.
T-Rena (Reha Nachsorge)
Verschreibt Ihnen der behandelnde Arzt während Ihrer Reha.
WIR FREUEN UNS AUF EUCH!
Alter Marktplatz 2
21720 Steinkirchen
04142 81 12 46
info@balance-altesland.de
www.balance-altesland.de
Weitere Angebote auf unserer Homepage und in unserem Shop: balance-altesland.de/shop

International Music Festival

Buxtehude
Altes Land
Harburg
Stade

25.08. – 11.09.2022

www.imf-buxtehude.de

Donnerstag | 25.08.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 27,00
Hollenstedter Hof, Hollenstedt
IMF-Opening
Reinhold Beckmann Duo

Freitag | 26.08.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 25,00
Empore, Buchholz
Philharmonisches Streichquartett der Berliner Philharmoniker | Haiou Zhang, Klavier
Einführung: Reinhold Beckmann

Samstag | 27.08.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 25,00
St.-Paulus-Kirche, Buxtehude
Philharmonisches Streichquartett der Berliner Philharmoniker | Haiou Zhang, Klavier

Sonntag | 28.08.2022 | 17:00 Uhr | Eintritt € 22,00
Deck 1, Buxtehude
Henning Lucius, Klavier
und das Duo Rezital (Christiane Oelze, Sopran und Thilo Dahlmann, Bassbariton)

„Make Music, no War“

Freitag | 02.08.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 22,00
„Schumann Kaleidoskop“
Johanna Summer (Jazz Pianistin)

ALTES LAND WOCHENENDE

Samstag | 03.09.2022 | 17:00 Uhr | Eintritt € 15,00
IMF für junge Ohren - Musik für Jugendliche
Estonian Percussion Quartet

Sonntag | 04.09.2022 | 16:00 Uhr | Eintritt € 25,00
Spark - die klassische Band

Samstag | 03.09.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 25,00
Königsmarcksaal im Alten Rathaus, Stade
Klavierabend „Meisterstücke“
Haiou Zhang, Klavier

Donnerstag | 08.09.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 6,00
Kulturforum am Hafen, Buxtehude
Das KIK präsentiert
„Diva“
(F 1981, 113 Minuten, Regie: Jean-Jacques Beineix)

Donnerstag | 08.09.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 22,00
Deck 1, Buxtehude
Klavierabend – Stern von morgen
Eva Gevorgyan, Klavier

Freitag | 09.09.2022 | 19:00 Uhr | Eintritt € 25,00
Yu Garden, Hamburg
50 Jahre Diplomatische Beziehungen China und Deutschland
Tianwa Yang, Violine | Haiou Zhang, Klavier

Samstag | 10.09.2022 | 20:00 Uhr | Eintritt € 25,00
Ev.-Luth. Kirche zu Apensen, Apensen
50 Jahre Diplomatische Beziehungen China und Deutschland
Tianwa Yang, Violine | Haiou Zhang, Klavier

Samstag | 10.09.2022 | 16:00 Uhr | Eintritt frei
St.-Petri-Platz, Buxtehude
Platzkonzert
Appeltown Washboard Worms

Kulturforum am Hafen e.V. Buxtehude

Kartenvorverkauf:
www.kulturforum-hafen.de/tickets

www.kontur-graphik.de

Worte in Glasgow, Taten in Harsefeld

Text: Wolfgang Stephan · **Fotos:** Volker Schimkus, Stephan

Promovierte Ingenieurin, Projektleiterin einer Wohnhaussiedlung und dann noch Referentin bei der UN-Klimakonferenz in Glasgow – das junge Leben der Dr. Elena Paul ist schon ziemlich reichhaltig an Erfahrungen. Vor allem, weil es sich um eine Wissenschaftlerin handelt, die erst vor zehn Jahren aus Russland, ohne Kenntnis der Sprache, nach Deutschland gekommen ist. Und jetzt in einer Männerwelt am Bau den Ton angibt – allerdings mit leisen Tönen. Auch dafür wird sie in höchsten Tönen gelobt.

Dr. Elena Paul. Wenn der eigene Name auf der Referentenliste der UN-Klimakonferenz steht, ist das üblicherweise ein Ritterschlag für eine Wissenschaftlerin. Weil ihr derlei Beurteilungen aber eher fremd sind, drückt sie es etwas profaner aus: „Es war einfach großartig“, so das Fazit der 35-Jährigen, die als Projektleiterin der Viebrockhaus AG bei der Weltklimakonferenz in Glasgow das Viebrockhaus-Projekt Smart City in zwei Vorträgen vorgestellt hat: 19 Einfamilienhäuser in Harsefeld, die CO_2-neutral gebaut werden und schon jetzt als Revolution auf dem Bausektor gesehen werden.

Über zwei Wochen hinweg hatten gut 30000 Delegierte aus fast 200 Ländern in Schottland Experten-Vorträge gehört und über die Klimaziele verhandelt. Trotz aller Kritik an den Ergebnissen der Konferenz, bilanzierte Alok Sharma, der Vorsitzende der Klimakonferenz, das Ergebnis so: „Das 1,5-Grad-Ziel wurde am Leben gehalten.“ Das sagt auch Dr. Elena Paul: „Wenn es uns gelingt, den CO_2-Ausstoß drastisch zu reduzieren, können wir die Erderwärmung aufhalten“, wohlwissend, dass dies keine neue Erkenntnis ist. „Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Klimaneutralität“, das seien die Begriffe, die in Glasgow nahezu inflationär zu hören waren. Im Vortrag von Elena Paul aber mit konkreten Inhalten gefüllt. „In Glasgow wurde über Nachhaltigkeit geredet, in Harsefeld wird das realisiert“, sagt die promovierte Ingenieurin zu ihrem „Baby“ im Neubaugebiet „Am Rellerbach“ in Harsefeld. Gemeinsam mit Green Planet Energy (vormals Greenpeace Energy) wurden 19 Einfamilienhäuser entworfen, die das Thema Nachhaltigkeit und Energieeffizienz auf ein ganz neues Level setzen. Die energetische Betrachtung gelte dabei schon als Standard der Projekte im Hause Viebrock, sagt Elena Paul. Dies betreffe den Bau als energiesparende KfW-Effizienzhäuser, die mit Wärmepumpensystemen beheizt sowie mit vor Ort produzierter Sonnenenergie versorgt werden. Noch nachhaltiger in dem Projekt Smart City sei das ökologische Bauen: Von recycelten Baustoffen bis hin zu begrünten Schrägdächern sei vieles berücksichtigt, was nachhaltiges und klimaneutrales Bauen heute leisten könne. Und der Prozess sei längst nicht abgeschlossen.

Elena Pauls Standard-Beispiele: Für die Fensterrahmen kam zu 100 Prozent recycelter Kunststoff zum Einsatz, der eine Haltbarkeit von bis zu 400 Jahren aufweist und dementsprechend in weiter Zukunft erneut verbaut werden kann.

Alle Häuser verfügen über begrünte Satteldächer, die für ein gu-

tes Mikroklima sowie einen merkbaren Schall- und Hitzeschutz neu entwickelt wurden. Dass der Greenkeeper des HSV als Experte für den Rasen auf dem Dach im Boot ist, wird am Rande vermerkt. Mit einer Photovoltaikanlage auf dem Dach wird der eigene Strom produziert. Wenn durch mehr Sonnenschein mehr Strom als der aktuell zu verbrauchende Strom entsteht, wird dieser Überschuss im Sommer als Wasserstoff in der Heizperiode nutzbar.

Das Regenwasser kann durch die großzügigen Freiflächen, Gründächer und Bodenbeläge der Siedlung versickern und so das Grundwasser regenerieren. Die Verblendersteine wurden aus alten Abriss-Steinen recycelt und die CO_2-Emmisionen des verwendeten Betons durch eine Kombination verschiedener Maßnahmen um die Hälfte verringert. Ein wichtiger Satz ihrer Beschreibung ist die Grundsatzaussage: „Bislang liegt der durchschnittliche Anteil der versiegelten Einzelhaus-Flächen bei 50 Prozent der Grundstücksfläche, in unserer Smart City wurde der versiegelte Flächenanteil auf elf Prozent gesenkt."

Wenn Elena Paul über ihr innovatives Projekt redet, klingt das wie ein wissenschaftlicher Vortrag. Ob sie stolz auf ihr Projekt ist? „Mit Wertungen kann ich wenig anfangen", sagt die Wissenschaftlerin, die die Architektur schon früh als Passion für sich entdeckt und in Wolgograd auch folgerichtig studiert hatte. Drei Jahre hatte sie danach als Architektin in Russland gearbeitet, eher im konventionellen Bereich Häuser entworfen.

Aber Elena Paul wollte mehr, die Themen Umwelt und Energien interessierten sie zunehmend. In Moskau oder St. Petersburg hätte sie weiter studieren können, aber durch einen Cousin der Mutter hatte sie Kontakte nach Deutschland.

Die ersten Erfahrungen mit dem Westen waren allerdings negativ, ihre auf Englisch geschriebenen Bewerbungen um Promotionsstellen an diversen deutschen Universitäten blieben ohne Erfolg. Also erstmal die deutsche Sprache lernen. Und so entschied sich die 25-Jährige zum Neustart im Westen. Der Verwandte half ihr zunächst beim Start und so lernte sie im westfälischen Siegen in einem halben Jahr die deutsche Sprache so gut, dass sie sich für ein Studium bewerben konnte.

Nach vier Semestern Masterstudiengang in Hannover bekam sie eine Festanstellung als wissenschaftliche Mitarbeiterin, verbunden mit der Promotion.

Nach sechs Jahren war sie promovierte Ingenieurin, was an sich schon nicht üblich ist, schon gar nicht für eine Frau, die ohne deutsche Sprachkenntnisse sechs Jahre zuvor in den Westen gekommen war. Aber wer den Ehrgeiz hat, neben dem Sprachunterricht auch Theaterkurse zu besuchen, gezielt ein deutsches Umfeld zu pflegen und für die Aussprache auch bei einem Logopäden Unterricht zu nehmen, kann in diese Sphären kommen.

Auch danach ging die Karriere fix weiter: Eine Freundin hatte ihr die Stellenausschreibung der Viebrockhaus AG schmackhaft gemacht. Als Expertin für Gebäudetechnik bekam sie vor zwei Jahren die Festanstellung. Nachhaltiges Bauen, das sei ihr Ding gewesen und dafür sei Viebrock in der Branche bekannt. Umgekehrt wurde Seniorchef Andreas Viebrock schnell auf die smarte Expertin aufmerksam. Als er eine Projektleiterin für die von ihm entwickelte Smart-City suchte, war Dr. Elena Paul im Boot.

Andreas denkt, Elena lenkt – das würden sie beide zwar so nicht sagen, aber es trifft den Kern. Die Innovationen der Smart City entstammen der Ideenschmiede des Seniorchefs, der sich dieses Projekt in der von seinen Söhnen geführten AG als Spielwiese gesichert hat. Zwar eingebunden in viele Abläufe, aber eben als eigenständiges Projekt unter der Leitung von Dr. Elena Paul. Ob es schwierig ist, dem Chef eine Idee auszureden? „Ausreden geht gar nicht", sagt die Projektleiterin. „Mit guten Argumenten Alternativen aufzeigen", das sei ihr Weg, um Probleme zu lösen. „Mich zu überzeugen ist schwierig, aber es ist möglich, wenn die Argumente stimmen", sagt Andreas Viebrock, der hoch anerkennt, wenn er spürt, dass sich seine Mitarbeitenden auf derlei Argumentations-Debatten richtig vorbereiten. Er gibt offen zu: „Ich mache das schließlich auch."

Wichtig sei es jetzt, darüber ist sich der Chef mit Elena Paul einig, die Smart City nicht als Bauprojekt zu begreifen: „Wir müssen gemeinsam die Sinne schärfen, dass wir ein Forschungs-und Entwicklungsprojekt haben, das die Bauwirtschaft der Zukunft prägen wird", sagt die Doktorin, die sich derzeit zusammen mit der Hochschule 21 darum bemüht, die Smart City als Forschungsprojekt in diversen Ministerien zu installieren. Dr. Paul: „Alles, was wir hier zur Nachhaltigkeit, Energieeffizienz und Klimaneutralität schaffen, muss auf Alltags-Tauglichkeit für die Bauwirtschaft erprobt werden, natürlich auch für die künftigen Viebrock-Häuser, die weiter Maßstäbe setzen werden". Die ersten Häuser werden in den nächsten Wochen bezugsfertig sein, allerdings werden die Mieter erst in gut einem Jahr einziehen, wenn alle Häuser fertig sind. Erst nach zehn Jahren werden die Häuser der Smart City verkauft.

Die Frage muss gestellt werden: Wie funktioniert das Arbeiten einer jungen Projektleiterin in der Männerwelt auf dem Bau? Für ihre Antwort lässt sie sich Zeit, dann sagt sie: „Menschlichkeit und Freundlichkeit dürfen nicht mit Schwäche verwechselt werden."

Flurbesprechung:
Dr. Elena Paul und Andreas Viebrock.

Genossenschaftliche FinanzGruppe
Volksbanken Raiffeisenbanken

ERFOLG & VERANTWORTUNG

Ihre Ansprechpartner bei der Volksbank Stade-Cuxhaven eG:

Stade

Christoph Brunckhorst
Telefon: 04141 939-331
E-Mail:
christoph.brunckhorst@vobaeg.de

Buxtehude

Andreas Kröger
Telefon: 04161 5559-31
E-Mail:
andreas.kroeger@vobaeg.de

Altes Land

Dennis Marschewski
Telefon: 04162 9435-23 (Jork)
Telefon: 04142 8118-20 (Steinkirchen)
E-Mail:
dennis.marschewski@vobaeg.de

swiss gold plus – Stabilität für Ihr Depot

In Zeiten volatiler Aktienmärkte und negativer Zinsen ist das Bedürfnis nach Verlässlichkeit hoch. Das gilt auch, wenn Sie Ihre Abhängigkeit von der Eurozone reduzieren möchten. Unsere Antwort darauf ist swiss gold plus, das Substanzwertportfolio der DZ PRIVATBANK mit goldenem Kern. Die Vermögensverwaltung investiert zu etwa einem Drittel in Gold (physisch), zu etwa einem Drittel in Anleihen öffentlicher Schweizer Emittenten (Bund, Kantone und Gemeinden) und indirekte Anlagen in Schweizer Immobilien sowie zu etwa einem Drittel in Schweizer Aktien. Bereits mit einer Anlage von 20 Prozent Ihres Vermögens sind Sie gut diversifiziert. Und das Beste daran: Ihr Vermögen wird tatsächlich in der Schweiz gebucht und verwaltet, Ihre persönliche Betreuung findet aber weiter vor Ort in der Volksbank Stade-Cuxhaven eG statt. Das ist einmalig.
Mehr Informationen beim Private Banking-Team der Volksbank Stade-Cuxhaven eG oder unter vobaeg.de

Volksbank Stade-Cuxhaven eG

DZ PRIVATBANK

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIßE MANN

VON VIREN, WAFFEN UND ÄPFELN UND WAS UNS DAS ANGEHT

von Heiko Tornow

Seit der „Zeitenwende“ vom 24. Februar diesen Jahres debattiert diese Republik, ob es denn richtig sei, zum einen die Ukraine lieber mit Helmen als mit schweren Waffen auszurüsten und zum anderen der nur sehr bedingt abwehrbereiten Bundeswehr mit 100 Milliarden Euro unter die Arme zu greifen und zum dritten Putin den Gashahn zuzudrehen und seine Ölpipelines zu kappen. Vor dieser Zeitenwende gab es die Debatte über die abgesagte Impfpflicht, die ausgelaufenen Corona-Regeln und die drohende fünfte Welle im Herbst. Dazwischen hatten wir eine ausgewachsene Flut-Katastrophe im Ahrtal, in deren Folge viele Menschen ihr Leben und zwei Ministerinnen ihren Job verloren. Und seit Neuestem bedroht eine galoppierende Inflation unseren Wohlstand. Fast hätte ich es vergessen: Da ist ja auch noch der Klimawandel, der womöglich in der Lage ist, alle menschengemachten Apokalypsen in den Schatten zu stellen.

Früher, als uns die Schreckensscenarien nacheinander und nicht gleichzeitig verstörten, hatten wir Zeit und Muße, jedes für sich einzeln abzuarbeiten. Da war etwa die Elbeflut vor 20 Jahren, die Gerhard Schröder, den tatkräftigen Macher in Gummistiefeln, die Kanzlerschaft rettete.

Seine Nachfolgerin Angela Merkel versprach 2008 den deutschen Sparern: „Eure Einlagen sind sicher!“ und entschärfte so die Folgen der weltweiten Finanzkrise.

In der Eurokrise half sie den Griechen mit einem Hilfspaket über den Berg und sicherte die Zukunft des Euro. Als in Fukushima 2011 gleich vier Reaktorblöcke in die Luft flogen erfand sie den deutschen Atomausstieg. Und 2015 sagte sie angesichts der Flüchtlingskrise: „Wir schaffen das!“ Haben wir auch geschafft, irgendwie. Sogar aus dem Mega-Event „Deutsche Einheit“, obwohl für viele gar keine Krise, für alle aber sehr teuer, wurde nach und nach eine Erfolgsstory.

Aber jetzt: Vier – fünf Katastrophen auf einmal. Die Zeitungen räumen ihre Feuilletons beiseite und schaffen Platz für Kriegsbilder und traurige Berichte ihrer betroffenen Reporter. Die Tagesschau kann all die vielen schlechten Nachrichten nicht mehr in ihre 15 Minuten pressen. So gibt es an jedem zweiten Tag im Anschluss an den Wetterbericht ein zusätzliches Erklärstück, mal von der blutigen Ukrainefront, mal aus dem verschlammten Ahrtal oder direkt aus einer coronaverseuchten Intensivstation. „Hart aber fair“ sendet im Dauermodus und Markus Lanz kommt auch gar nicht mehr damit hinterher, seinen jeweiligen Gesprächspartnern vorzuhalten, sie seien sämtlich unfähig all die Krisen so zu managen, jedenfalls nicht wie er meint, dass es richtig sei.

Was macht all das mit uns? Wieviel Unglück gleichzeitig können wir aushalten?

Ob Ukrainekrieg und Flüchtlingselend, ob Sturzregen an der Ahr und Brände in klimadürren Wäldern, ob Inflationsschübe und Konjunktureinbrüche, das alles sind halt keine Krisen, die irgendwo weit weg von uns wirksam sind. Die Pandemie hat unsere Nachbarn und Freunde getroffen, die Folgen des Überfall Putins auf die Ukraine spüren wir täglich und unmittelbar beim Einkauf, beim Tanken und – weit schlimmer – wenn die Furcht in uns hochsteigt, der Kremelfürst könnte in seinem Atomwaffenarsenal etwas handliches finden.

Viel Trost gibt es wenig. Vielleicht diesen: Alle Krisen haben ihre Zeit und alle haben ein Ende (mal abgesehen von der Klimakrise). Als zum Beispiel 2014 Putin die westlichen Sanktionen gegen seinen Überfall auf die Krim unter anderem mit einem Importverbot westlicher Äpfel beantwortete, war die Sorge im Alten Land groß. Brüssel schnürte bereits ein Hilfspaket für die heimischen Obstbauern. Die EU musste am Ende aber doch nicht zahlen. Der befürchtete Preisverfall für das Altländer Obst fand nicht statt. Heute kosten diese Früchte im Schnitt 35 Prozent mehr als vor der Krimkrise. Wohlgemerkt: das war der Apfel-Preis vor der gegenwärtigen Inflation.

➤ **Heiko Tornow ist Journalist aus Buxtehude und war jahrelang für das TAGEBLATT und den STERN tätig.**

Zeit für Wunder
Zeit für große Stimmen
26. August
bis 24. September
STADEUM
HOLK KULTUR FESTIVAL
Ulrich Tukur
28. August
© Elena Zaucke
Lotte
2. September
© Linda Ambrosius
Sasha
18. September
© Olaf Heine
Ute Lemper
24. September
© Eric Richmann
Bodo Wartke
21. September
© Sven A. Haggiani
www.holkkulturfestival.de

Kalter historischer Moment: Premiere für die Elbkreuzfahrt

Die „Liinsand“ trifft auf die Lühe-Schulau-Fähre, die ehrfürchtig Platz macht für die Premierenfahrt der Direktverbindung zwischen dem Kreis Stade und den Landungsbrücken. Foto: Stephan

Von wegen glitzernde Sonnenstrahlen im seichten Wasser der Elbe am Lühe-Anleger. Es war richtig kalt bei diesem kleinen historischen Moment einer besonderen Premiere am 1. April um 9.52 Uhr: Es war die erste Fahrt der „Liinsand“, die von Stade aus gestartet am Lühe-Anleger festmachte und erstmals seit langer Zeit wieder eine Verbindung aus dem Alten Land nach Hamburg ermöglicht. Bei Temperaturen um den Gefrierpunkt und eisigem Wind fand sich kein Fahrgast, der dieses neue Angebot auf der Elbe in Anspruch nehmen wollte.

Mittlerweile sind fünf Wochen vergangen und die „Liinsand“ gehört zum gewohnten Angebot für alle, die vom Kreis Stade aus (fast) direkt bis zu den Landungsbrücken fahren wollen. Insbesondere der Halt am Lühe-Anleger, dem „Heimathafen“ der Lühe-Schulau-Fähre, soll das touristische Angebot in der Region bereichern. Beide Schiffe ermöglichen eine kleine Elbkreuzfahrt und diverse Kombinationsmöglichkeiten zwischen nördlichem und südlichem Elbufer; sie eröffnen abwechslungsreiche Radtouren zwischen den Hansestädten Stade und Hamburg. „vom gemeinsamen Halt am Lühe-Anleger können beide Fährlinien und die Fahrradfahrer in der Region nur profitieren“, sagt Landrat Kai Seefried.

Elblinien

Die Elblinien der Watten Fährlinien GmbH verkehren mit ihrem Katamaran „Liinsand“ montags bis sonntags sowie feiertags vom 1. April bis zum 31. Oktober zwischen Stadersand und Hamburg-Altona (Fischmarkt). Die „Liinsand“ kann 50 Passagiere und bis zu 15 Fahrräder mit an Bord nehmen. Drei Fahrten werden jeweils angeboten – ab Stadersand jeweils um 9.30, 13.30 und 17.50 Uhr beziehungsweise ab Hamburg-Fischmarkt jeweils um 11.25, 15.30 und 19.55 Uhr. Die „Liinsand“ wird bei der Hin- und der Rückfahrt immer Wedel/Schulau und Grünendeich (Lühe-Anleger) anlaufen. Der Anleger Twielenfleth wird donnerstags angesteuert.

Lühe-Schulau-Fähre

Für die Lühe-Schulau-Fähre startete der Sommerfahrplan zwischen dem Lühe-Anleger im Alten Land und Wedel auch Anfang April, gefahren wird bis Ende Oktober. An Wochenenden können Gäste ab 9 Uhr aus dem Alten Land auf die andere Elbseite pendeln, ab 10 Uhr dann alle zwei Stunden bis 18 Uhr – also sechs Fahrten täglich – für Wedel ins Alte Land ab 9.30 Uhr und dann ab 10:40 Uhr zweistündlich ins Alte Land. Unter der Woche geht es sogar schon ab 6 Uhr los mit neun Fahrten täglich bis 18 Uhr. Die letzte Fähre ab Wedel / Schulau startet täglich um 18:40 Uhr gen Altes Land. Sie hat Platz für 250 Gäste und 70 Fahrräder.

Viele Kombinationsmöglichkeiten beim Fähr-Hopping mit dem Fahrrad

Die Kombination aus Fahrradtour und „Fähr-Hopping“ eröffnet viele Streckenalternativen auf beiden Seiten der Elbe für unterschiedliche Wetterlagen und verschiedenste Tourlängen. Beispielsweise kann man für einen Tagesausflug per Rad in Stade starten und mit der Lühe-Schulau-Fähre von Lühe gen Wedel übersetzen. Nach einer Radtour am nördlichen Elbufer gen Metropole Hamburg bringt die Liinsand die Radler ab Hamburg-Fischmarkt um 15:30 Uhr oder 19:55 Uhr zurück gen Wedel, Altes Land oder Stade. Gäste aus der Metropole Hamburg können umgekehrt ab Hamburg-Fischmarkt um 11:25 Uhr mit dem Katamaran Liinsand über Wedel bis ins Alte Land oder Stade aufbrechen, die Hansestadt und das Obstanbaugebiet südlich der Elbe erkunden und mit der Lühe-Schulau-Fähre um 18 Uhr ab Lühe wieder gen Wedel übersetzen. Wer in Wedel startet, nimmt die Lühe-Schulau-Fähre bis Lühe, radelt durchs Alte Land gen Stade, lässt die Elbe auf der Überfahrt ab Stadersand oder Lühe auf der Liinsand Richtung Hamburg auf sich wirken und radelt ab Hamburg Fischmarkt dem Sonnenuntergang nach Wedel entgegen.

An Stadersand gibt es für jede Fährankunft und Abfahrt stets einen Zubringerbus in die Stader Innenstadt beziehungsweise von der Stader Innenstadt zur Fähre. In Lühe besteht an den Wochenenden eine Umsteigemöglichkeit in den Elbe-Radwanderbus.

Details zu den Fahrzeiten der Elblinien auf www.elblinien.de, zur Lühe-Schulau-Fähre auf www.luehe-schulau-faehre.de sowie zu den Aktivitäten und Attraktionen in der Hansestadt Stade sowie zu den Details zur Ausflugsplanung: www.stade-tourismus.de. Tickets für die Elblinien gibt es in der Tourist-Information am Hafen in Stade oder online. Tickets für die Lühe-Schulau-Fähre sind an Bord erhältlich. Weitere Informationen zur Region auch unter www.urlaubsregion-altesland.de.

Landrat Kai Seefried an Bord der Lühe-Schulau-Fähre im Gespräch mit dem Lüher Samtgemeindebürgermeister Timo Gerke. Foto: Landkreis Stade / Daniel Beneke

KOLUMNE: HIER SCHREIBT UNSER HUND

„WUFF “ (DAS HEISST „MOIN“)

von Sherlock

Zunächst möchte ich mich Ihnen einmal vorstellen. Ich heiße „Sherlock“ und liiiiebe es, gassi zu gehen. Am liebsten auf dem Deich. Dazu habe ich immer große Lust. Deshalb wollte mich mein Frauchen eigentlich auch „Deichlust “ nennen – aber irgendwie waren die Namensrechte schon vergeben, meinte sie. Naja, Sherlock passt ja auch viel besser zu meiner Spürnase... Das fand auch Frauchen, als sie mich damals zum ersten Mal sah, weil ich sie so neugierig beschnüffelt hatte und dabei wohl auch soooo einen intelligenten Gesichtsausdruck machte.

Während der ersten Zeit in meinem neuen Zuhause hatte ich damals noch ziemlich viel Heimweh nach meiner Mutter und meinen Geschwistern (seufz). Aber das Alte Land gefiel mir sofort ganz toll und Frauchen war so lieb zu mir, dass ich sie ganz schnell in mein kleines Hundeherz geschlossen hatte. Sie zeigte mir gleich die schönen Deiche, wo man viele andere Fellnasen trifft und vom Deich am großen Fluss aus viele schwimmende Ungetüme im Wasser sehen kann (bei denen ich mich immer wieder frage, weshalb diese Schiffe bei dem Gewicht überhaupt schwimmen können). Aber sie hatte es ganz eilig, nach LA zu kommen. LA nennen die Leute hier ihren Lühe-Anleger. Da war allerhand los. Viele große Fahrräder waren da – so mit Motoren und ganz dicken Reifen, in die man gerne mal reinbeißen würde. Aber die sind so schnell, dass man sie gar nicht kriegt und außerdem sehen die Typen darauf manchmal finster aus, wie mein Herrchen nach dem Skatabend. Meine Spürnase zog mich allerdings auch sofort in eine andere Richtung. Mensch roch das gut nach frischem Fresschen! Da konnte man wirklich nicht knurren. Und dort stellte mich Frauchen auch gleich vielen Menschen vor und gab mit mir richtig doll an: „Ach was ist der süüüß – und kuck doch mal – diese Naaase...“. Und dann streichelt mich doch so ein Typ mit fetten Wurstfingern. Die hätte ich ihm vorher aber lieber abgeschleckt – so kriege ich den Geruch nicht so schnell aus meinem schönen Fell wieder raus. Aber jetzt bin ich ja vorgewarnt. Beim nächsten Mal gibt‘s eine richtig laute Re-Bellion.

Wenn wir gerade mal nicht auf dem Deich unterwegs sind, entdecken wir immer neue, schöne Flecken im Alten Land. Wie Steinkirchen. Frauchen liebt ja diesen schönen Ort, wo es für mich zwar viel zu schnüffeln, aber wenig unbeschwerten Auslauf gibt. Neulich war das Wetter so schön, dass Frauchen sich unbedingt ausruhen wollte. Da fand sie ein ziemlich gemütliches Plätzchen. „Heimatliebe“ heißt das. Die Menschen waren da sehr nett. Sie brachten mir frisches Wasser und Frauchen auch sowas ähnliches – das prickelte so lustig. Da saßen wir dann ziemlich lange und faul und blinzelten in die Sonne. Doch irgendwann blinzelten wir nicht nur in die Sonne. Der Grund dafür war ein Herrchen mit einer megasüßen Hundelady, die sich uns gegenüber an einen Tisch setzten. Whow – ähh wau, die hatte was. Und auch Frauchen schien vergessen zu haben, mit wem sie eigentlich hier war. Ich glaube, da geht noch was! Ich bleib auf jeden Fall dran. Tja, das war’s für’s erste, liebe Freunde – und dass Ihr mir ja nicht auf den Hund kommt!

➤ **Unser Hundereporter „Sherlock“ ist mit Peter Held als Schnüffler unterwegs. Hier erklärt er seine Sicht der Dinge aus seinem Revier.**

ALTLÄNDER DROGERIE HUBERT

HEIMAT | LECKERES | WOHLFÜHLEN | SCHÖNES

HEIMAT
MARITIME DEKO
ANSICHTSKARTEN
SOUVENIRS &
ANDENKEN

LECKERES
BIO-BROT
KAFFEE, SKIN GIN
LAKRIDS BY BÜLOW
EINFACH SENF
APFELSECCO

WOHLFÜHLEN
PFLEGEPRODUKTE
VON HILDEGARD
BRAUKMANN
SANS SOUCIS &
AYER

SCHÖNES
SAISON-DEKO
FÜR ZUHAUSE &
GARTEN
GRUSSKARTEN

Entdecken Sie unsere Vielfalt und das mit Liebe ausgesuche Sortiment!

BÜRGEREI 3 | JORK | T 04162/8105 | WWW.DROGERIE-HUBERT.DE

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER BANKER

GOLDENE ANZIEHUNGSKRAFT

von Christoph Brunckhorst

Für viele Menschen hat Gold eine ganz besondere, fast magische Wirkung. Für Sportler beispielsweise bedeutet der Gewinn einer Goldmedaille bei Olympischen Spielen den größten Erfolg der Karriere. Das Edelmetall symbolisiert Reichtum, suggeriert Sicherheit in Krisenzeiten und kann auf eine beachtliche Geschichte zurückblicken. Wissenschaftler gehen davon aus, dass Krösus, König der Lyder, bereits 560 v. Chr. die glorreiche Idee besaß, aus Gold Geld zu machen. Damit ist Gold das Zahlungsmittel mit der längsten Vergangenheit. Die besonderen Vorteile wurden schon damals erkannt: Gold lässt sich nicht beliebig oft vermehren und ist beständig. Das war die Voraussetzung für weltweite Akzeptanz als Zahlungsmittel. Reichtum und Macht von Staaten oder Herrschern wurden durch Gold definiert.

Was macht Gold so besonders?

Gold gehört zu den Schwermetallen und besticht durch seine leuchtend-gelbe Farbgebung. Es ist kaum angreifbar: Säuren können es nur schwer auflösen, dazu kommt die hohe Korrosionsbeständigkeit. Als Material ist Gold sehr dehnbar und weich. Nur so ist es möglich, das extrem dünne Blattgold herzustellen. Ein bekanntes Beispiel für die praktische Verwendung von Gold ist der Einsatz als Füll- und Ersatzmaterial für Zähne. Dabei kommen allerdings Legierungen zum Einsatz, da Gold als Material allein zu weich wäre. Weiterhin ist die Elektronikindustrie ein Profiteur, weil Gold gut zu verarbeiten ist und zu den elektrisch hervorragend leitfähigen Metallen gehört.

Selbst in kleinen Mengen hat Gold ein relativ hohes Gewicht. Die Standardeinheit ist eine Unze, was 31,1 Gramm entspricht. Der aktuelle Wert einer Unze beträgt knapp 1900 Euro. Die begrenzte Verfügbarkeit von Gold macht es so außergewöhnlich wertvoll. Gold kann nicht unendlich reproduziert werden. Würde man das weltweite Vorkommen zu einem Würfel formen, hätte dieser eine Kantenlänge von etwas mehr als 20 Metern. Zum Vergleich: Der Glockenturm des Steinkirchener Gotteshauses ist mit 47 Metern mehr als doppelt so hoch!

Die Wertigkeit von Gold macht es gleichzeitig zu einer Krisenwährung. Menschen greifen in Krisen, wie aktuell durch den Ukraine-Krieg, vermehrt auf Gold zurück. Das Vertrauen der Menschen in dieses Edelmetall begründet seinen Wert zusätzlich. Ein Gefühl von Schutz vor Inflation herrscht bei den Menschen. De facto schützt Gold allerdings eher vor einem Währungsverlust.

Schmuck, Münzen oder Barren – so kennen viele Menschen Gold als Wertanlage. Doch es existieren noch weitere Wege: Bei einer Vermögensanlage kann Gold in begrenzter Menge von fünf bis zehn Prozent beigemischt werden. Als Gegengewicht sollten andere Währungen wie der Schweizer Franken, Aktien, Immobilien, verzinsliche Anlagen und dosierte Reserven fungieren. Gold ist jedoch auch als reines Wertpapier zu erwerben. Dabei handelt es sich um börsengehandelte Anlagen, die sich am Goldpreis orientieren. Der Wert wird als physisches Gold in Tresoren verwahrt. Allerdings besteht auch die Möglichkeit auf Wertpapiere, bei denen es nicht physisch hinterlegt wird. Das alles zeigt, was für ein vielseitiges Wesen Gold besitzt – sicherlich ein Faktor für seine außerordentliche Anziehungskraft.

➤ **Christoph Brunckhorst ist stellvertretender Leiter VR-Private Banking der Volksbank Stade-Cuxhaven**

Reif für die Insel

Text und Foto: Leonie Ratje

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nah ist? Perfekt, um dem Alltagsstress zu entfliehen, ist ein Ausflug auf die Elbinsel Krautsand. Wer den Sommer im Alten Land verbringt, darf sich einen wolkenlosen Sonnentag am traumhaften Krautsander Elbstrand nicht entgehen lassen.

Die Halbinsel Krautsand liegt in der Nähe der Elbfähre Wischhafen/Glückstadt im Kehdinger Land und ist durch zwei Brücken mit dem Festland verbunden. Vom Parkplatz hinter dem grünen Deich sind es nur wenige Schritte bis zum wunderschönen weißen Strand, der sich kilometerlang ans blaue Band der Elbe schmiegt. Sand so weit das Auge reicht. Karibikfeeling ohne Palmen. Dafür mit vielen Weiden und Bäumen, die Schatten spenden, vor Wind und Wetter und Blicken schützen.

Rechts rum genießen Familien, Freunde, Paare die Sonne auf Picknickdecken und Handtüchern, links, Richtung Norden, geht es zum Hundestrand, der zu langen Spaziergängen einlädt. Die Kinder stürmen los mit ihren Eimern und Schaufeln. Buddelspaß am flachen Elbufer. Mit dem Geruch der nahen Nordsee in der Nase, Ebbe und Flut und dem Blick auf die hier drei Kilometer breite Elbe fühlt es sich fast an wie am Meer. Kurtaxe verlangt hier übrigens niemand. In den Sommermonaten wird der Badestrand bewacht, die Strömung der Elbe ist allerdings nicht zu unterschätzen.

Von der Picknickdecke im Sand scheinen die vorbeifahrenden Schiffe zum Anfassen nah. Ob Containerriese oder Kreuzfahrtschiff: Auf dem Weg nach Hamburg müssen alle dicken Pötte hier vorbei. Das sanfte Plätschern der Wellen, die ans Ufer schlagen, begleitet schönste Tagträume. Im nahen Strandbistro läuft leise Musik, ab und zu kreischt eine Möwe. Sonst ist nicht viel los hier, aber darum fährt man ja hin. Ein Barfußtag am Strand auf Krautsand schenkt sofort Urlaubsgefühle.

Und für alle, die ein paar Tage mehr Zeit haben, bieten Campingplatz, viele Ferienwohnungen oder Vier-Sterne-Wellnesshotel direkt am Elbdeich passende Unterkünfte für jeden Geschmack. Wer eine Pause vom Badestrand braucht, schnappt sich ein Fahrrad und lässt sich auf dem Deich vorbei an grünen Wiesen, Pferden, Kühen und Höfen den Wind um die Nase wehen. Oder wandert landeinwärts durch idyllische Naturlandschaften. Angeln geht auch. Oder eine Exkursionsfahrt mit dem Elbschiff „Tidenkieker“, das direkt auf Krautsand anlegt. Und wem die Insel zu klein wird, der düst schnell nach Stade oder Buxtehude und bummelt durch die Altstadtgassen oder besucht das Erlebnismuseum „Natureum“ in Balje.

Sandburg und Graben sind fertig. „Mamaaaaaa, wir wollen ein Eis“, ruft der Sechsjährige, der kleine Bruder tobt hinter ihm her. Damit kann der Picknickkorb natürlich nicht dienen. Für den lütten Hunger zwischendurch gibt es zum Glück das Strandbistro „StrandZeit“ direkt am Wasser. Kugeleis für die Kinder, Cappuccino für die Mama. Der Papa holt sich an der Bude nebenan ein Fischbrötchen. Später dann noch fruchtige Cocktails und kalte Fanta mit Pommes auf der Sonnenterrasse mit Blick auf den Fluss. Die tief stehende Sonne lässt das Wasser glitzern. Fast zu viel Kitsch für einen einzigen Tag. Nur der Sand überall im Auto, der nervt.

Herzlich Willkommen in …

Stefan Bergeest,
Radiologe mit Schwerpunkt Brustdiagnostik, vor dem neuen Mammographie-Gerät

Klinik Dr. Hancken

Dr. Jörg Strache,
Leitender Arzt des MVZ, freut sich über die neuen Räume

Warteraum mit Hafenblick

… der neuen Radiologie in Buxtehude

Seit mehr als 25 Jahren werden im MVZ Radiologie und Nuklearmedizin Klinik Dr. Hancken Buxtehude alle gängigen radiologischen und nuklearmedizinischen Untersuchungen angeboten – seit Sommer 2021 endlich in den neuen Räumen im Anbau des Krankenhauses.

Dr. Christoph Hancken, der geschäftsführende Gesellschafter der Klinik-Dr.-Hancken-Gruppe in Stade, legte größten Wert darauf, dass die Praxis mit modernster Technik ausgestattet wurde, vor allem aber die bestens ausgebildeten und engagierten Mitarbeiter:innen und kompetenten Ärzt:innen die Patient:innen in angenehmer Atmosphäre untersuchen und betreuen können.

Der Leitende Arzt des Buxtehuder MVZ, Dr. Jörg Strache, freut sich über die modernen Arbeitsplätze in entspannter Umgebung für seine 50 Mitarbeiter:innen und Kolleg:innen. „Die neuen Räume schaffen eine beruhigende Atmosphäre, die moderne radiologische Technik bringt bessere Ergebnisse der Aufnahmen bei kürzeren Untersuchungszeiten und oft auch deutlich reduzierter Strahlendosis“, erklärt der Radiologe mit Zusatzausbildung Nuklearmedizin, der das Team seit Beginn der Kooperation zwischen Elbe Klinikum Buxtehude und Klinik Dr. Hancken leitet.
Davon profitieren nicht nur die Patient:innen, sondern auch die Mitarbeiter:innen, die die Geräte bedienen.

www.hancken.de/klinik/radiologische-praxis-buxtehude

Der Messplatz für die Schilddrüsendiagnostik

Ärzt:innen und Mitarbeiter:innen des Teams mit Leitender MTRA Jeanette Vogler (r.)

Blick in die CT-Röhre: Dr. Strache leitet seit 27 Jahren das MVZ

MRT-Untersuchungen mit Aussicht auf Altes Land und Elbe

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN & MUTTER

ALPTRAUM IN ZEITSCHLEIFE

von Leonie Ratje

Die Woche endet übel. Nach zweieinhalb Jahren ist Covid in da house. Yippieh-ya-yeah, Schweinebacke!

Inzwischen weiß ich, wie sich eine Zeitschleife anfühlt. Das erste Quartal ist seit drei Jahren zuverlässig ein Albtraum. Krise, so weit das Auge reicht. Die unendliche Seuche holt just zum nächsten Tiefschlag aus, als ich dachte, wir ließen sie für immer hinter uns. Die Klimakatastrophe. Russische Panzer und Bomben in der Ukraine. Reichlich viele Dramen für die kurzen Leben meiner Jungs, 6 und 3. Womöglich steht uns ein weiterer Corona-Winter bevor. Wenn der Junge wieder mutiert... Ach, auch schon egal. In der Rückschau verschwimmen die Wellen zu einem Coronameer. Abends stehe ich unter der Dusche und verschwinde im Wasserdampf.

Wenn-dann-Sätze sind in der Erziehung verpönt. Ich sage sie, weil sie funktionieren. Wenn du dich jetzt nicht anziehst, dann gibt es später kein Fernsehen. Wenn du dein Zimmer aufgeräumt hast, dann spiele ich mit dir. Die Pandemie beeindruckt dieses Wenn-dann-Ding gar nicht. Wenn ich Maske trage und Abstand halte und mich impfen lasse, dann ist das alles bald vorbei. Nur was, wenn das dann nie passiert?

Der Frühling bringt Hoffnung. Die Welt weint. Wir spüren die Vergänglichkeit des Glücks, die Fragilität unseres Wohlstands. Muss es immer noch schlimmer werden, bevor es besser wird? Ich weiß nicht, wie ich mit meinen Kindern über den Krieg reden soll, ohne ihnen Angst zu machen.

Mama, sagt der Große, greift der böse Boss uns auch an? Ich nehme ihn in den Arm und sage, dass er sich keine Sorgen machen muss, dass wir in Sicherheit sind. Mit seinem Kita-Kumpel schmiedet er den ultimativen Plan. Wenn der böse Boss kommt, Mama, hauen wir ihm auf die Nase und sperren ihn ein. Es gibt keinen Grund, kleine Kinder mit grauenhaften Themen zu konfrontieren, wenn sie nicht danach fragen. Ich versuche, das Gleichgewicht zu halten zwischen Freude und Schmerzen an der Welt. Alles ist okay, obwohl nichts okay ist.

Ich will eine Belohnung für die Strapazen. Aber Corona verschwindet nicht in Kürze, der Klimawandel gar nicht. Niemand weiß, wann der Krieg in der Ukraine endet.

Meinen Söhnen sage ich, dass ihre Gefühle immer wichtig und richtig sind. Unter Müttern ist es en vogue, Gefühle zu unterdrücken. Bloß nicht jammern. Bisschen am Mindset kurbeln, dann passt das schon. Insta-Kacheln mit optimistischen Kalendersprüchen. Think happy, be happy. Der Kühlschrank spendet Trost. Wenn der Schmerz zu groß wird, will ich fluchen und weinen. Habe aber keine Zeit, muss meine Performance optimieren. Geld verdienen, dünn sein, Kinder erziehen, lächeln. Glück ist, was du draus machst.

Der Krieg schärft den Blick für das Wesentliche. Ich sehe die Sicherheit meines Zuhauses, nicht die Enge der Wände. Menschen sterben, andere fliehen. Familien harren in U-Bahn-Schächten aus. Ich kann nicht nicht an den Krieg denken. Mein Handy liefert pausenlos Informationen. Was ist eine weitere Quarantänewoche gegen den Überlebenskampf im Granatenhagel?

Das Wohnmobil haben wir trotzdem gekauft. Urlaub von der Wirklichkeit. Für jedes Jahr Corona ein Jahr frei für alle, das wärs. Was die Pandemie-Jahre mit uns gemacht haben werden, können wir erst in ein paar Jahren beurteilen. Diese sechs Wochen Urlaub mit der Familie sind mein Corona-Bonus. Barfuß Eis schlecken und ganz viel Amore.

Alles ist jetzt. Und jetzt muss es gut sein. Nicht erst, wenn alles irgendwann ist, wie ich es haben möchte.

Der Mitsubishi
Eclipse Cross Plug-in Hybrid BASIS 4WD[1]
ab 39.990 EUR[2] Unverbindl. Preisempfehlung
- 4.500 EUR[3] Mitsubishi Elektromobilitätsbonus
- 4.500 EUR[4] Staatl. Innovationsprämie
- 2.000 EUR[5] Empfohl. Aktions-Rabatt, nur für BASIS

= 28.990 EUR

Rechnerischer Wert, es besteht kein Rechtsanspruch auf Gewährung des Umweltbonus

- Gemäß Umrechnung von WLTP auf NEFZ können Sie bis 61 km** rein elektrisch und bis zu 750 km** insgesamt fahren[6]
- Schnellladefähig
- Serienmäßiger Allradantrieb „Super All Wheel Control" u.v.m.

5 JAHRE HERSTELLER GARANTIE*

8 JAHRE FAHRBATTERIE GARANTIE*

*5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km bzw. 8 Jahre Herstellergarantie auf die Fahrbatterie bis 160.000 km, Details unter www.mitsubishi-motors.de/herstellergarantie

NEFZ (Neuer Europäischer Fahrzyklus) Messverfahren ECE R 101 Eclipse Cross Plug-in Hybrid Gesamtverbrauch: Stromverbrauch (kWh/100 km) kombiniert 19,3. Kraftstoffverbrauch (l/100 km) kombiniert 1,7. CO_2-Emission (g/km) kombiniert 39. Effizienzklasse A+++.

1 | Antrieb: 4WD 2.4 Benziner 72 kW (98 PS), Elektromotoren vorn 60 kW (82 PS) / hinten 70 kW (95 PS), Systemleistung 138 kW (188 PS) **2 |** Unverbindliche Preisempfehlung der MMD Automobile GmbH, ab Importlager, zzgl. Überführungskosten, Metallic-, Perleffekt- und Premium-Metallic- Lackierung gegen Aufpreis. **3 |** Hierin ist bereits der vom Automobilhersteller zu tragende Anteil am Umweltbonus enthalten. Genaue Bedingungen auf **www.elektro-bestseller.de** **4 |** Voraussetzung ist die Genehmigung des Förderantrags durch das BAFA. **5 |** Empfohl. Aktions-Rabatt Eclipse Cross Plug-in Hybrid BASIS[1] der MMD Automobile GmbH, Aktion gültig bis 30.04.2022. **6 |** Mit einer Tankfüllung und voller Ladung der Batterie.
Veröffentlichung der MMD Automobile GmbH, Emil-Frey-Straße 2, 61169 Friedberg

**Die tatsächlichen Werte zum Verbrauch elektrischer Energie / Kraftstoff bzw. zur Reichweite hängen ab von individueller Fahrweise, Straßen- und Verkehrsbedingungen, Außentemperatur, Klimaanlageneinsatz etc., dadurch kann sich die Reichweite reduzieren. Die Werte wurden entsprechend neuem WLTP-Testzyklus ermittelt und auf das bisherige Messverfahren NEFZ umgerechnet

- Nähere Informationen erhalten Sie bei dem folgenden Mitsubishi Handelspartner:

AUTOHAUS WIEBUSCH
...wo Produkt und Service stimmen

Autohaus Wiebusch GmbH
21614 Buxtehude
Cuxhavener Str. 182+191
Telefon 04163/8185-0
21684 Stade
Heidbecker Damm 3
Telefon 04141/7777-0

Exklusiv vom Sternekoch Jens Rittmeyer: Das DEICHLUST-Menü

Was macht eigentlich Jens Rittmeyer? – Wer die Antwort auf diese Frage vom Sternekoch selbst hören will, muss viel Zeit mitbringen. Nicht, weil der Sternekoch viel Zeit hätte. Gerade die hat er nicht. Aber er ist vielseitig mit vier Standbeinen unterwegs. Weil es unproduktiv wäre, sich mit ihm am Telefon zu unterhalten, lud der Küchenvirtuose das Deichlust-Team in sein Heiligtum ein.

Ob der Mann Stress hat, ist ihm nicht anzusehen: Jens Rittmeyer gehört zur freundlichen Gattung der Menschheit. Ihn bei der Arbeit zu beobachten, war für viele Feinschmecker ein Motiv, seine Farm-to-Table-Abende bei „Ottilie“ in Mittelnkirchen zu buchen. Rittmeyer macht keine Geheimnisse aus seiner Kunst: „Die Suppe habe ich in Portugal kreiert“, sagt er zum Auftakt bei der Zubereitung des Deichlust-Menüs zur Blüte im Alten Land. Das ist erst mal keine Überraschung. Aber dass die kalte Erbsensuppe mit Kopfsalat den besonderen Pfiff durch Joghurt und Mandelöl erhält, gehört dann schon zu den Raffinessen des Spitzenkochs, der nur noch zweimal in der Woche sein kleines Restaurant No.4 in Buxtehude öffnet.

Weil er einerseits mehr Zeit nicht habe und sich andererseits die Lust am Herd nicht durch den täglichen Stress in der Küche nehmen wolle. Kleines Publikum, kleine Menü-Karte und die persönliche Note mit dem Plausch am Tisch, das sind die Zutaten am Freitag- und Samstagabend im No. 4. Gekocht wird mit heimischen Produkten, viel Gemüse ist immer im Spiel der kulinarischen Sinne. Dazu gehören Spitzenweine und Digestifs. Seine Philosophie sieht er hier verwirklicht: „Der Chef soll nicht nur Koch, sondern auch Gastgeber sein.“

Dass Rittmeyer aber auch an anderen Werktagen in der Küche steht, liegt an seiner zweiten Leidenschaft: der liebevollen und detaillierten Zubereitung von Saucen. Das ist die Königs-Disziplin von Jens Rittmeyer, in deren Genuss nicht nur seine Restaurantgäste kommen: Rittmeyer verkauft die Saucen in seinem Online-Shop in der ganzen Republik. Und weil Saucen sehr viel, aber nicht alles sind, liefert er über sein drittes Standbein Menüs aus – auch online buchbar.

Eigentlich würde das Gesamtpaket für eine ausgefüllte Tätigkeit reichen, aber es gibt noch eine andere Leidenschaft von Jens Rittmeyer: Dem Wunsch seiner Gäste nachkommend, will er im Jahresverlauf wieder Kochkurse anbieten – quer durch die Republik, immer sonntags, also so datiert, dass sein Restaurant nicht darunter leiden wird. Muss das sein? „Ja“, sagt er. Wer für gutes und gesundes Essen werbe, müsse den Menschen auch zeigen, wie es geht – weil er keine Geheimnisse aus seiner Kunst macht.

Das Gewinnspiel:

Ein Essen im Restaurant für zwei Personen im Wert von 390 Euro.

Ein Überraschungspaket aus dem Rittmeyer-Shop im Wert von 100 Euro.

Einfach eine Mail bis 20. Mai 2022 an:
deichlust@festivitas.de
Kennwort: Rittmeyer

Text: Wolfgang Stephan · **Fotos:** Volker Schimkus · **Rezept:** Jens Rittmeyer

DEICHLUST-Menü

Gekühlte Kopfsalat-Erbsensuppe mit Lachsforellentatar

Knusprige Weidehuhnbrust mit gebratenem Spargel und Kartoffel-Bärlauchstampf, Sauce von gerösteten Champignons

Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu mit Mandelcrumble und Erdbeersorbet

Alle Rezepte für zwei Personen

Hinweise: Bitte lesen Sie sich das Rezept genau durch, weil es Vorbereitungsschritte gibt, welche zuerst getan werden müssen. Es empfiehlt sich zum Beispiel, das Dessert zuerst vorzubereiten. Jeder Kochherd funktioniert ein wenig anders. Darum sind die Zubereitungsschritte Richtwerte. Für ein gutes Gelingen kann das Rezept leicht abwandelt werden oder mit dem eigenen Herd in „Einklang" gebracht werden. Vielen Dank.

Suppe

Zutaten für die Suppe
- 250-300g TK-Erbsen (bitte Zuckererbsen)
- ½ Kopf Kopfsalat
- 1,2 Liter Wurzelgemüsefond (wichtig ungewürzt!)
- 100g Naturjoghurt
- 60-70 ml Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Gegebenenfalls Rohrohrzucker (falls die Erbsen bitter sein sollten)

Zutaten für das Tatar
- 150g Lachsforellenfilet ohne Haut (alternativ Lachsfilet)
- 1 EL Olivenöl
- 1 Schalotte
- 1 Dillzweig (oder Fenchelgrün oder Estragon)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Auf Wunsch etwas Limettenabrieb

Weitere Zutaten
- Blüten
- Postelein

Zubereitung: Den Gemüsefond um die Hälfte reduzieren. Danach den Fond kochendheiß in der Küchenmaschine mit den anderen Zutaten auf höchster Leistungsstufe mixen. Die Erbsen sollen dabei bitte gefroren sein, da diese beim Mixen den Fond abkühlen und zeitgleich durch die noch vorhandene Wärme die tolle grüne Farbe freigeben. Danach nur noch abschmecken und richtig gut kalt stellen. Die Suppe soll schön kalt serviert werden, da sie so ihren besonderen Reiz entfaltet.
Für das Tatar das Lachsforellenfleisch fein würfeln und mit dem Öl vermengen. Die Schalotten fein schneiden und frisch dazu geben. (Wer mag, könnte die Schalottenwürfel schon am Vortag würfeln, blanchiert dann aber bitte die Würfel, weil diese sonst einen unangenehmen Geruch entwickeln.) Nun mit frisch geschnittenem Dill und Salz und Pfeffer abschmecken. Danach das Tatar im tiefen Teller anrichten und mit der Suppe umgießen. Das Tatar nun noch mit Blüten oder Ähnlichem dekorieren und sofort servieren.

Hauptgang

Saucen-Rezeptur separat

Zutaten
- 2 Weidehuhnbrüste
- 250-300g Spargel
- 2-3 vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Bund Bärlauch
- 50g Butter
- 40 ml Olivenöl
- 60 ml Speiseöl zum Braten
- 1 Zitrone
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Muskat

Zubereitung: Die Kartoffeln waschen und mit Schale in gut gesalzenem Wasser kochen.
Währenddessen die Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne vorsichtig knusprig braten. Dazu die Hühnerbrüste zuerst mit der Fleischseite nach unten in die Pfanne legen und nach etwa einer Minute auf die Hautseite drehen und danach nur noch auf dieser Seite knusprig braten. Bitte dafür Zeit nehmen und nicht zu schnell braten. In der Ruhe liegt hier der Geschmack! Wer mag, gibt beim Braten ein paar Aromaten (Knoblauch, Rosmarin) dazu. (Wer ein Vakuumgerät zuhause hat, vakuumiert die Hühnerbrüste und gart diese dann im Wasserbad für ca. 12-14 Minuten bei 65 °C. Danach wird das Huhn gewürzt und auf der Fleischseite knusprig gebraten)
Den Spargel putzen und schälen. Danach in der Pfanne vom Huhn mitbraten, dabei direkt am Anfang mit Salz würzen, weil dies die Garung begünstigt. Die Kartoffeln nach dem Kochen schälen und mit dem Olivenöl und der Butter in einem Topf mittels einer Gabel nicht zu fein „zerdrücken". Den Bärlauch in feine Streifen schneiden und in den Stampf geben. Nun mit Salz, Pfeffer, Muskat und evtl. einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.
Die Hühnerbrüste sollte man nun aus der Pfanne nehmen können. Den Spargel nun mit einem Hauch Butter weiter braten und abschmecken. Den Stampf und den Spargel auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Hühnerbrust würzen und evtl. der Länge nach halbieren sowie ebenso anrichten.
Mit der Sauce sofort servieren.

Dessert

Zutaten für das Tiramisu
- 6-8 Löffelbisquits
- 8 frische Erdbeeren
- 350g Erdbeerpüree (einfach Erdbeeren selbst frisch pürieren oder fertig kaufen)
- 1 Stange Rhabarber
- 200 g Mascarpone
- 80g Naturjoghurt
- 20 g Rohrohrzucker
- Abrieb von 1 Limette

Zutaten für den Mandelcrumble
- 120 g geschälte, gemahlene Mandeln
- 70 g Mehl
- 70g Zucker
- 70g Butter
- 1 Prise Salz

Zutaten für das Erdbeersorbet
(es empfiehlt sich, für die Küchenmaschinen das Rezept zu verdoppeln)
- 250 g TK Erdbeeren
- 100g Erdbeerpüree (vom Tiramisu)
- Etwas Limettensaft

Zubereitung: Für den Crumble alles vermengen und auf ein einem Blech mit Backpapier ausbreiten und kurz im Kühlschrank lagern. Danach im vorgeheizten Backofen für ca 12-15 Minuten bei 175 °C backen. Den Rhabarber schälen, würfeln und zuckern und mit etwas Erdbeerpüree sanft weich köcheln. Für das Tiramisu die Mascarpone mit dem Joghurt, etwas Limettenabrieb und 80g Erdbeerpüree verrühren. Nur im Notfall leicht nachsüßen. Die Löffelbisquits mit ca. 150g Erdbeerpüree tränken. In das Glas zuerst frisch gewürfelte Erdbeeren mit etwas Erdbeerpüree geben. Danach den getränkten Bisquit aufsetzen. Nun mit Mascarponecreme aufschichten, danach wieder eine Schicht mit Bisquit einsetzen. Danach kommt wieder Mascarpone, danach der Rhabarber und abschließend die restliche Mascarponecreme. Nun das Tiramisu für ca. 2 Stunden im Kühlschrank kühlen, damit sich das Tiramisu stabilisiert. Für das Erdbeersorbet die gefrorenen Erdbeeren mit dem restlichen Erdbeerpüree und etwas Limettensaft in die Küchenmaschine geben und auf höchster Leistungsstufe mixen. Dabei öfters umrühren. Danach das Sorbet in den Froster stellen. Das Sorbet muss frisch gemixt werden, weil es sehr schnell zum „Block" gefriert. (Hintergrund ist der geringe Zuckeranteil)
Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit reichlich Crumble bestreuen und das Sorbet obenauf setzen. Evtl. mit etwas Minze oder Basilikum dekorieren.

Sauce von gerösteten Champignons

Zutaten:
- 1 kg Champignons
- 100 g Butter
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 100 ml Weinbrand
- 0,4l Weißwein
- 2 l Geflügelfond
- 0,4l Sahne
- 0,1l Champagner oder Sekt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung: Die Champignons mit einem Eierschneider zügig in Scheiben schneiden und die Scheiben in einem vorgeheizten, möglichst breiten Topf in dem Öl anbraten.
Wenn die Pilze ihr Wasser absetzen, weiter auf dem Herd bleiben bis die Champignons wieder beginnen zu braten und dann auch Farbe annehmen.

Sobald die Pilze genug gebraten sind und Farbe bekommen haben, die Butter dazugeben, etwas würzen und weiter rösten. Danach mit dem Weinbrand ablöschen, einkochen und dann mit dem Weißwein ablöschen.

Nun wird wiederum eingekocht, dann mit dem Geflügelfond aufgefüllt und wieder um mindestens die Hälfte reduziert. Nachdem es bis zur Hälfte runter reduziert ist, wird nun die Sahne zugegeben und ebenfalls wieder um die Hälfte reduziert. Anschließend lässt man die Sauce im besten Falle über Nacht reifen. Am nächsten Tag wird die Sauce noch einmal aufgekocht und dann sofort durch zunächst ein grobes, danach ein sehr feines Sieb passiert. Nun die Sauce noch einmal aufkochen, würzen und mit dem Perlwein „veredeln" und dann noch einmal aufkochen lassen und dann wiederholt passieren.

Haben Sie sich schon mal tief in die Augen gesehen?

Um für Sie immer das Optimale aus Ihrer Brille herauszuholen, finden Sie bei uns eine Kombination aus traditioneller Augenoptik und modernster Optometrie.

Mit Hilfe der optischen-Kohärenztomographie werden die Netzhautschichten Ihrer Augen sichtbar und Veränderungen wie Grüner Star oder Makuladegeneration können frühzeitig erkannt werden.
Zusätzlich messen wir Ihren Augeninnendruck und die Pigmentdichte der Makula.

Denn je früher im Bedarfsfall an einen Augenarzt verwiesen wird, desto wahrscheinlicher bleibt das gute Sehen erhalten.

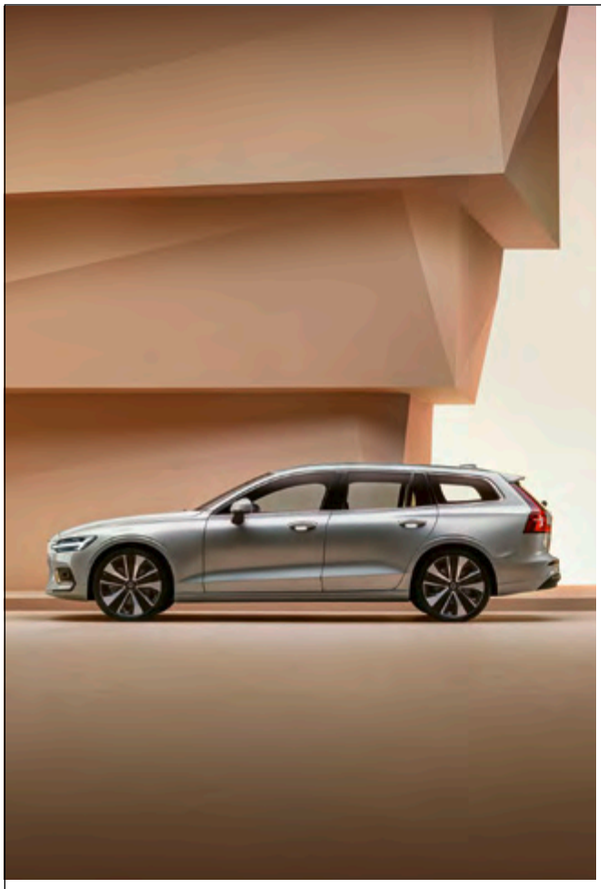
Aber auch ohne Beschwerden können Netzhautuntersuchungen sehr interessant sein. Haben Sie Ihr Auge schon mal von innen gesehen? Sie werden erstaunt sein, wie beeindruckend und kunstvoll strukturiert die Netzhaut ausschauen kann.

Optiker Franz

Lange Str. 44
21614 Buxtehude
Tel.: 04161 4543

Besuchen Sie uns gerne für einen kostenlosen Sehtest oder vereinbaren Sie einen Termin.
Wir freuen uns auf Sie! Ihr Team von Optiker Franz

Für noch mehr Informationen besuchen Sie auch gerne unsere Webseite: www.optiker-franz.de



VOLVO

Platz für das Leben und seine Abenteuer.

Der Volvo V60.

Der dynamische skandinavische Kombi mit integrierten Google Services[1]. Bereit für alles, was das Leben zu bieten hat.

Besuchen Sie uns für eine Probefahrt.

[1] Google ist eine Marke von Google LLC.

Autohaus Werner Bröhan GmbH | Königreicher Straße 15-17, 21635 Jork-Königreich | Tel. 04162 94300, www.volvocars-haendler.de/broehan/jork

Der Stader Kultur-Tempel läuft wieder im Vollmodus

Ulrich Tukur & Die Rhythmus Boys · © Elena Zaucke

Im STADEUM gibt es Kultur vom Feinsten. Das Haus an der Schiffertorsstraße hat sich zum Publikumsmagneten zwischen Elbe und Weser entwickelt. Hier ist alles vertreten, was auf den Brettern, die die Welt bedeuten, Rang und Namen hat. Am **13. Mai** kommt Kabarettist **Hagen Rether** mit seinem ständig mutierende Programm **LIEBE** ins STADEUM und verursacht nachhaltige Unzufriedenheit mit einfachen Erklärungen und stiftet zum Selberdenken und -handeln an. Einen Feuerwehrnachmittag der besonderen Art können Kinder ab 4 Jahren am Sonntag, **15. Mai** erleben. Die Freiwillige Feuerwehr Stade lädt am Schiffertorsparkplatz zu bunten Aktionen ein, bevor um

Max Raabe · © Gregor Hohenberg.

15 Uhr Publikumsliebling **Feuerwehrmann Sam live** im STADEUM sein großes Campingabenteuer erzählt. Ein Vergnügen für die ganze Familie. Für Literaturbegeisterte steht am **19. Mai** die Bühnenadaption von **Robert Seethalers** packendem zeitgeschichtlichen Roman **„Der Trafikant“** über eine besondere Freundschaft in schwierigen Zeiten auf dem Spielplan. Am **20. Juni** werden **Max Raabe & sein Palast Orchester** mit **„Guten Tag, liebes Glück“** den unverwechselbaren Sound der 1920er Jahre stilecht

LOTTE · © Linda Ambrosius

zurück auf die Bühne bringen. Im August startet dann mit dem **21. Holk Kulturfestival** die neue Spielsaison im STADEUM. Unter dem Motto **Zeit für Wunder.** Zeit für große Stimmen werden am **28. August Ulrich Tukur & Die Rhythmus Boys** mit musikalischer Klasse, vollendeter Ironie und schräger Theatralik ihr Programm **„Rhythmus in Dosen“** präsentieren – vorneweg Schauspielstar Ulrich Tukur, der sich im Rampenlicht als wahres Zirkuspferd zeigt. Am **1. & 2. September** wird die Festung Grauerort in Stade Bützfleth einmal mehr zur stimmungsvollen open air Konzertkulisse. Zwischen den altehrwürdigen Mauern wird Tribute-Band **Echoes die Musik von Pink Floyd** performen – eindrucksvolle Laser-Show inklusive – und die junge, aufstrebende Popsängerin **LOTTE** präsentiert ihre gefühlvollen Songs auf ihrer Live-Tour. Das komplette Programm und alle Tickets unter www.stadeum.de und 04141 4091 40.

KAFFEEKLAPPE MEETS YOGA

Ob das wirklich ein mystischer Ort ist? „Aber klar“, sagt Jessika Burmeister, „es kommt nur auf die Tageszeit und die innere Einstellung an.“ Und deswegen verlegt sie ihren Teilzeit-Arbeitsplatz in die Morgen- und Abendstunden. Auf die Elbe. Dahin, wo andere gerne kulinarisch unterwegs sind: auf die Kaffeeklappe in Hollern-Twielenfleth. Jessica Burmeister ist diplomierte Yoga-Lehrerin und hat irgendwann am frühen Morgen die Eingebung bekommen, die jetzt im zweiten Jahr umgesetzt wird. Sie bietet Yoga-Kurse auf der Kaffeeklappe an. Yoga ist ein sehr altes, ganzheitliches Übungssystem aus Indien, es hilft, Körper, Geist und Seele ins Gleichgewicht zu bringen, was allerdings auf der Kaffeeklappe manchmal schwierig ist, denn der Schiffsverkehr auf der Elbe, sorgt für Bewegung auf dem Ponton. Aber das ist gewollt. „Ein unglaublicher Ort“, schwärmt die Personal Trainerin und lizensierte Trainerin für Gruppen- und Fitnesstraining, die üblicherweise im „Balance“ inmitten von Steinkirchen tätig ist. Aber manchmal eben auch auf der Elbe. „Kaffeeklappe meets Yoga“ sei ein Angebot mit dem gewissen Etwas. Ein Kurzurlaub für die Seele, mit Sonnenuntergang inklusive, im Spätsommer mit Sternenflair und morgens auch mit Nebel über der Elbe. Daher die Mystik. „Ausprobieren“, sagt die Yoga-Lehrerin. Yoga-Neulinge sind genauso herzlich willkommen wie die erfahrenen Yoginis und Yogis, die auf der Suche nach einem einzigartigen Yoga-Erlebnis sind. An folgenden Tagen gibt es die Möglichkeit, bei schönem Wetter, Yoga auf der Kaffeeklappe zu erleben: Montags: 19.30 – 20.30 Uhr und samstags: 9.00 – 10.00 Uhr. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt, daher ist eine Anmeldung unbedingt erforderlich.

➤ **Alle Informationen und Anmeldung: www.stay-in-motion.de**

GLASKASTEN-GASTRO

Gastronomie im Gewächshaus – die findige Idee kommt aus Amsterdam.

Sie wurde von Gastronomen geboren, die in der Pandemie ihre Gäste weiter bewirten wollten, im optimalen Schutz vor Covid-19.

Der Altstadtverein Buxtehude hat die Idee aufgegriffen, drei Gastronomen rund um den Petriplatz machen mit und sind damit Teil des neuen Konzeptes zur Belebung des wunderschönen Platzes vor der Kirche im Herzen der Altstadt – und ein wichtiger Pfeiler im Buxtehuder Kultursommer. Bis zum Herbst sollen die Glashäuser gastronomisch betrieben werden. Eröffnet wird das Programm des Altstadtvereins auf dem Petri-Platz am Sonntag, **22. Mai mit Straßenkunst**. Danach wird an jedem Donnerstag ein Kultur-Programm angeboten. Am 26. Mai (Christi Himmelfahrt) gibt es ein großes **Kinderfest**, bevor am Freitag, **10. Juni** das dreitägige Buxtehuder Stadtfest in der Altstadt startet.

Vorzumerken ist auch der 19. August: Dann startet das dreitägige Buxtehuder Weinfest mit dem Weindorf rund um den Petri-Platz.

STADER BUXTEHUDER ALTLÄNDER TAGEBLATT

besser in den Tag

Altes Land

Im Namen der Gemeinde Jork und der Samtgemeinde Lühe begrüßen wir gemeinsam das neue Magazin aus dem Alten Land für den Kreis Stade.

Wir wünschen der DEICHLUST einen guten Start und viel Erfolg mit vielen interessierten Leserinnen und Lesern.

Matthias Riel
Bürgermeister
Gemeinde Jork

Timo Gerke
Samtgemeinde-
bürgermeister
Samtgemeinde Lühe

Du willst hoch hinaus?

Wir stellen ein:
Metallbauer m/w/d

Wir bieten:

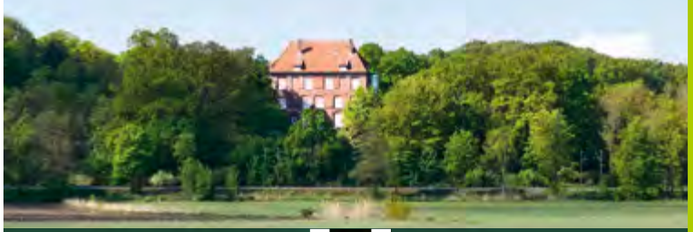
- Krisensicheren Arbeitsplatz
- Abwechslungsreiche Tätigkeiten
- Aufgeschlossenes und zielstrebiges Team
- Moderne Maschinen und digitaler Workflow
- Übertarifliche Bezahlung
- 30 Tage Urlaub und Urlaubsgeld
- Kostenlose Getränke und täglich frisches Obst

ISM
H. Schulz GmbH Stahlbau

ism.stahlbau

ISM H. Schulz GmbH · Am Brerehmen 3 · 21714 Hammah
Tel.: 04144 69810-0 · www.schulz-stahlbau.de

KULTURERLEBNIS
UND LANDPARTIE



schloss a agathenburg

OPEN AIR KONZERTE
Jazz und Klassik
am 8. und 9. Juli 2022
20 Uhr, Ehrenhof

Museum und Schlosscafé
Di - Fr: 14 - 18 Uhr
Sa, So, Feiertage: 11 - 18 Uhr

www.schlossagathenburg.de

Hauptstraße | 21684 Agathenburg | Tel.: 0 41 41.54 220 | info@schlossagathenburg.de

DIE WELT
September 2021
SIEGER BANKENTEST
– Beratung Private Banking –
Sparkasse
Stade-Altes Land
6 Banken in Stade
Testung und Auszeichnung durch
Deutsches Institut für
Bankentests GmbH

Private Banking
Abteilungsleiter Ralf Peyke
+ 49 151 402 68284

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse
Stade-Altes Land

Buxtehuder Altstadtlauf in bewährter Form

Laufevent in der Buxtehuder Altstadt am 4. September

BUXTEHUDE. „Wir laufen wieder" – das ist das Motto beim 18. Buxtehuder Altstadtlauf, der am Sonntag, 4. September, in Buxtehude veranstaltet wird. In Zeiten der Normalität werden auch die Kinder wieder in großer Zahl an den Start gehen – die Rotarier organisieren wieder den Lauf der Schulen.

Normalität:

Der 17. Buxtehuder Altstadtlauf soll eine Neuauflage des Laufs von 2019 erfahren, also vor der Pandemie. 2020 wurde der Lauf wegen Corona über eine Woche gestreckt und im vergangenen Jahr das Teilnehmerfeld reduziert, 800 Kinder fehlten, weil auf den Lauf der Grundschulen verzichtet werden musste. „Diesmal sind wir wieder am Start", sagt Nils Schütte, der für die Buxtehuder Rotarier den Schul-Lauf organisiert.

Ob es Anfang September wieder Pandemie-Einschränkungen geben wird, ist noch nicht absehbar, wenn, dann werde für die Einhaltung aller Regeln gesorgt, sagen die Veranstalter von Festivitas Media & Event GmbH zu dem vom TAGEBLATT und dem Magazin DEICHLUST präsentierten Lauf.

Die Strecke:

An der bisherigen Organisation wird wenig geändert. Start und Ziel ist jeweils am Buxtehuder Rathaus in der Altstadt. Danach geht es über den Rundkurs durch die Innenstadt ins Wohngebiet Gieselbertstraße und zurück über das Fleth zum Zielbereich am Rathaus. Die Strecke ist fünf Kilometer lang, die Halb-Marathonis laufen zusätzlich eine Einführungsrunde.

Die Unterstützung aus den Unternehmen in der Region ist weiterhin groß: Als Premium-Sponsoren sind die Sparkasse Harburg Buxtehude, Mercedes Sternpartner Tesmer, das Modehaus Stackmann, Implantcast, die Viebrockhaus AG und die VGH mit an Bord. Auch deswegen bleibt das bekannte Preisniveau bestehen. Aus organisatorischen Gründen gibt es drei Preiskategorien, wer sich schnell anmeldet, zahlt den niedrigsten Teilnehmer-Beitrag.

➤ Das Anmeldeportal ist ab Mitte Mai freigeschaltet. Alle Infos und die Anmeldung: www.altstadtlauf-buxtehude.de.

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR

HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

Der Schock sitzt immer noch tief und die Nachbeben sind noch nicht zu Ende: **André Grotes** großer Traum von einer Politiker-Karriere ist Ende März bekanntlich jäh gescheitert: Obwohl der Buxtehuder Liberale mit seinem Kampf gegen die Straßenausbaubeitragssatzungen landesweit bekannt geworden war und dem FDP-Bezirk Elbe Weser eigentlich ein sicherer Listenplatz zustehen sollte, wollten ihn die Granden der Landespartei nur auf Listenplatz 15 platzieren, aussichtslos für ein Landtagsmandat. Der Bezirk Elbe-Weser bleibt damit wieder ohne Stimme im Landtag, so seine bittere Erkenntnis. Grote reagierte mehr als verschnupft, sprach von Intrigen innerhalb der Partei und legte sofort alle Ämter in der Bezirks- und auf Landesebene nieder. Alle? Nein, Landtagskandidat für den Wahlkreis Buxtehude/Geest/Altes Land blieb er noch. Jedenfalls bis Ende April. Doch dann legte er auch diese Kandidatur nieder. Weil er es für unverantwortlich angesehen hätte, als Direktkandidat vor den Wählen so zu tun als ob er eine Chance auf ein Mandat habe. Sein Ratsmandat in Buxtehude wird er weiter ausüben, auch für die FDP. Ob er auch in Zukunft bei den Liberalen bleiben werde? „Vorbehaltlich ja“, sagt er. Zwei Anfragen von anderen Parteien liegen vor...

André Grotes Abgang wird zumindest innerhalb der CDU mit Wohlwollen registriert, denn die Direktkandidatin **Birgit Butter** muss den Wahlkreis direkt gewinnen, um das Landtagsmandat am 9. Oktober zu bekommen. Einen sicheren Listenplatz wird es für die Orts-Bürgermeisterin von Hedendorf nicht geben, obwohl der Kreis Stade mit großer Wahrscheinlichkeit einen sicheren Listenplatz bekommen wird. Der aber soll an die Stader Direktkandidatin **Melanie Rost** gehen. Hinter den Kulissen der Union wird das delikate Thema auf Sparflamme diskutiert, von den Betroffenen und ihrem Umfeld gibt es keine Aussagen. Aber: Einer der einflussreichsten Christdemokraten in der Region hat die Richtung intern bereits angedeutet: **Enek Ferlemann**, Bundestagsabgeordneter im Wahlkreis Cuxhaven/Stade und Bezirksvorsitzender der CDU. Er wolle sich zwar nicht einmischen in die Stader Angelegenheiten, aber wenn er gefragt werden würde, wäre seine Leitlinie klar: Sicherer Listenplatz für Melanie Rost – was durchaus pikant ist, denn Birgit Butter ist seine engste Mitarbeiterin als Bezirksgeschäftsführerin. Einerseits sei Melanie Rost Kreisvorsitzende, da wäre es unklug sie politisch zu beschädigen und andererseits habe Birgit Butter einen für die CDU weitaus aussichtsreicheren Wahlkreis, so Ferlemann. Ihr Vorgänger **Helmut Dammann-Tamke** hatte den Wahlkreis Buxtehude mit 44 zu 31 Prozent gegen seinen Herausforderer **Alexander Paatsch** gewonnen. Im Wahlkreis Stade siegte **Kai Seefried** gegen **Petra Tiemann** mit 43 zu 34 Prozent. Alle vier treten nicht mehr an. In Stade muss sich Melanie Rost mit **Corinna Lange** messen und Birgit Butter im Wahlkreis Buxtehude mit **Matthias Mittlmejer**, auch die Sozialdemokraten haben Neulinge nominiert. Einen Vorgeschmack auf die Entschlossenheit der Christdemokratin Butter gab es am Ostersonntag in Stade zu bewundern: Beim Spendenlauf zugunsten des Fördervereins Flügelchen-Nester e.V. war sie als stellvertretende Landrätin Schirmherrin. Und natürlich wurde gefeixt, dass es doch auch schön wäre, wenn sie eine Runde mitlaufen würde. Was angesichts ihrer Pumps mit hohen Absätzen aber nicht möglich schien. Denkste. Birgit Butter lief mit. Auf den hohen Hacken. 1160 Meter. Nicht wenige trauen der Juristin – unabhängig vom Ausgang der Landtagswahl – einen noch größeren Lauf zu: In vier Jahren wird in Buxtehude die Nachfolgerin von **Katja Oldenburg-Schmidt** gewählt...

Dass sich ein grüner Bundestagsabgeordneter vehement gegen die Verklappung von Schlick aus dem Hamburger Hafen in der Nordsee einsetzt, gehört zu den verfassungsmäßigen Grundregeln eines grünen Politikers. Die Region läuft ökologisch aus dem Ruder, sagt **Stefan Wenzel**, der im Wahlkreis Cuxhaven/Stade kandidiert hatte und über die Landesliste in den Bundestag kam. Den gefundenen politischen Kompromiss, dass der Schlick westlich von Helgoland gebracht werden soll, sei nur eine Übergangslösung. Sinnvoll sei, den Schlick zu bergen und zwischenzulagern um ihn als Baumaterial für die Erhöhung der Deiche an der Elbe zu nutzen. Die Bergung und Lagerung sei aufwendig, hierfür seien „Pilotprojekte nötig“. Und jetzt kommt der politische Clou: „Der Stader Landrat Kai Seefried, der hier schon vorbildlich agiere, müsse unterstützt werden“, sagte Wenzel dem „Rundblick“ in Hannover. Ein Grüner lobt den CDU-Mann. Alle Achtung. Übrigens, den Elbschlick für die Deicherhöhung zu nutzen, ist der Vorschlag von Elbfischer **Lothar Buckow**, der mit Wenzel eng kooperiert und den Wenzel im Gegenzug gerne auf einem sicheren Listenplatz auf der Landesliste der Grünen gesehen hätte. Heimlich, still und leise wurde der Coup vorbereitet. Aber Buckows Kandidatur fand bei den Grünen vor Ort keine Gnade. So schließt sich der Kreis. Kein FDP-Mann, kein Elbfischer – die Region hat in der Landespolitik keine Lobby.

Es ist ein Novum: Im Elbe Klinikum Stade soll eine neue Mutter-Kind-Einheit eingerichtet werden, damit Neugeborene, die intensivmedizinisch betreut werden müssen, nicht mehr von der Mutter getrennt sind. Ein Leuchturmprojekt in der Krankenhauslandschaft soll es werden. Neu ist allerdings nicht nur diese Einrichtung, sondern auch die Finanzierung: Chefarzt **Dr. Markus Krüger** sollte 120000 Euro über Spenden eintreiben. Weil die Gelder im Klinikum knapp sind und weder das Land noch die Krankenkassen diesen Umbau bezahlen, haben sich Management und Chefarzt auf diese ungewöhnliche Finanzierung geeinigt: Die Klinik zahlt 140000 Euro, der Chefarzt muss 120000 Euro Eigenmittel über Spenden sammeln. Sobald die erste namhafte Spende auf dem Konto ist, sollte mit dem Umbau begonnen werden. Doch das ist jetzt längst Geschichte: Die 120000 Euro sind nahezu komplett auf dem Spendenkonto, die erste Großspende war bereits im November geleistet. „Wir hatten eine überragende Unterstützung aus der Bevölkerung“, sagt der Chefarzt. Großspenden von Gönnern, Unternehmen, den Serviceklubs, aber auch kleine Spenden, selbst 5-Euro-Beträge wurden auf das Spendenkonto überwiesen. Das ist die gute Nachricht. Dass viele Spender aber auf die zweite gute Nachricht warten, ist auch Realität, denn mit dem Umbau wurde noch nicht begonnen. Im Juni/Juli geht es los, verspricht Kliniken-Chef **Siegfried Ristau** auf DEICHLUST-Nachfrage...

Hoffen wir, dass das eine gute Nachricht wird und freuen wir uns auf eine schöne Blüte im Alten Land

Ihr Wolfgang Stephan

Redaktion intern...

Wie seid Ihr eigentlich auf den Namen DEICHLUST gekommen? Die Frage wird uns oft gestellt, denn der Name unseres Magazins hat uns in der Tat lange beschäftigt. Wir, das waren im ersten Törn der Fotograf Volker „Schimmy“ Schimkus und ich. Als wir uns im Herbst vergangenen Jahres zufällig auf dem Deich trafen, waren wir gleichermaßen erstaunt, vor allem, dass wir Ex-Buxtehuder nun beide im Alten Land wohnen, nicht einmal 1000 Meter Luftlinie entfernt. Die Idee, ein journalistisches Format gemeinsam zu entwickeln, war schnell geboren. Schimmy hatte Zeit und mein Vertrag als Chefredakteur beim TAGEBLATT lief im Januar aus. Nach fünf Minuten war die Idee geboren: ein Magazin in einem außergewöhnlichen Format mit anspruchsvollen Geschichten und herausragenden Fotos. Unser Arbeitstitel „Moin:Moin“.

Weil wir Journalisten auch wirtschaftlichen Sachverstand an Bord holen mussten, war schnell Timm Hubert im Boot, ein ehemaliger TAGEBLATT-Kollege, ein Medien-Berater per excellence und Kenner des Alten Landes. Sein Job als Marketing-Chef der BSV-Marketing war kein Problem, ihn als Berater ins Boot zu holen. Und endlich konnte ich auch mein Leonie Ratje vor Jahren gegebenes Versprechen realisieren, etwas mit ihr gemeinsam journalistisch zu machen. Sie ist eine der besten Schreiberinnen, die mir in meinem Berufsleben begegnet ist.

Aber was wäre ein Magazin ohne das Design? Also auch einen der Besten animieren: Sven Ulrich vom Stader Medienzentrum, den ich seit vielen Jahren als genialen Designer kenne.

Eine erste Titelseite von Sven, eine erste Reportage – damit sollte „Moin:Moin“ ins Leben gerufen werden. Aber schnell kam die Ernüchterung von Timm: Titel ist geschützt, geht nicht.

Aufruf an alle: Bitte Vorschläge! „Kiekmol“, „Moin:Altes Land“, „Elbboje“, „Elbe-Report“, „Heimat“, „Heimat-Leben“, „de Tiedschrift“, „dat Magazin“. Alles irgendwie gut, aber nicht gut genug.

Was machen Medienleute in so einer Situation?

Ein vorzügliches Essen, guter Wein und die Übereinkunft, erst den Tisch wieder zu verlassen, wenn ein genialer Titel gefunden ist. Zugegeben, Gin-Tonic stand auch auf dem Tisch, als wir uns Mitte Dezember im Bauernhaus im Alten Land trafen. Timm hatte mit dem Laptop alle Vorschläge gleich geprüft und spielte meist den Spielverderber: „Titel gibt es schon, Titel ist geschützt.“

Das Problem war: Es sollte kein Name mit dem Begriff Elbe sein, denn damit wäre Buxtehude etwas außen vor. Was macht die Region aus? Wasser. Hanseaten. Heimat. Luftfahrt. Schiffe. Gibt es etwas Gemeinsames in dieser Region?

Deiche!!!

Wer den Begriff in die Runde warf, lässt sich nicht mehr erkunden, aber sofort sprudelten die Ideen: „Deich-Typ“, „Deich-Blogg“, „Deich-Land“, „Deich-Leben“, „Deich-Life“. Das war alles gut, aber noch nicht gut genug. Timm blieb mit Laptop auf Kurs: „Das geht alles.“ Und dann kam es von irgendwoher: „Deich-Lust.“ Wow.

Kurze Stille am Tisch. Alle waren sofort begeistert. Deiche, Heimat, Lust, Leben, Freude. Ein wunderbarer Gin aus der Produktion unseres Freundes Martin Birk Jensen besiegelte diese Geburtsstunde unserer „Deich-Lust“. Nach zwei Wochen hatten wir auch die amtliche Bestätigung und den Titel geschützt.

Aus unserem Gründer-Quartett wurde schnell ein Sextett, denn wir brauchten Sachverstand: Teja Adams als Online-Experte für unseren Auftritt im Netz und einen Anzeigen-Berater, der Land und Leute kennt, zuverlässig arbeitet, umtriebig ist und ins Team passt. Einen wie Udo Feindt, der uns als Organisator vieler Laufveranstaltungen und Manager eines erfolgreichen Lauf-Teams bekannt war. Nach einem Tag Bedenkzeit war auch er im Boot. Dass wir ihn am Ende kaum stoppen konnten, weil der journalistische Anspruch unseres Magazins mit 64 Seiten keine weiteren Anzeigen zuließ, gehört auch zu den Wahrheiten dieser wunderbaren Geburtsgeschichte unserer ersten Ausgabe. 48 Seiten waren geplant, 64 Seiten sind es.

Weil wir einerseits viel mehr Anzeigen bekommen haben, als wir es jemals gedacht hatten. Was wichtig war, denn die Papierpreise sind um das Dreifache gestiegen. Danke an alle, die an uns glauben.

Im Herbst legen wir nach, wenn wir am 9. September mit der zweiten Ausgabe erscheinen. Danach könnte es im nächsten Jahr die DEICHLUST alle drei Monate geben. Wenn unsere Euphorie anhält und Sie alle unsere Begeisterung teilen.

➤ Schreiben Sie uns gerne, wie Ihnen DEICHLUST gefällt. deichlust@festivitas.de

WWW.DEICHLUST.DE

Schietwetter-Button... die vielen Dinge, die bei Schietwetter das Leben angenehmer machen.

DER NEUE ACCOUNT IM ALTEN LAND

und DEICHLUST

➤ Reportagen
➤ Veranstaltungskalender
➤ Wichtige Informationen für Touristen
➤ Das Magazin als E-Paper

ERLEBEN SIE FRUCHTIG-FRISCHE GENUSS-MOMENTE MIT ALLEN SINNEN –

mit dem exotischen Skin Gin Tea Kiss!

Skin Gin ist anders. Das sehen, fühlen, riechen und schmecken Sie! Bereits beim Öffnen der besonderen Flasche berühren feine Aromen handverlesener Botanicals die Sinne und entfalten beim Probieren Schluck für Schluck einen einzigartigen Geschmack. Pur und gemixt ein außergewöhnlicher Genuss!

Dieser einzigartig fruchtig-exotische Gin vereint den minzig-frischen Original-Geschmack von Skin Gin aus Marokkanischer Minze, Wacholder, Koriander, Fruchtschalen von Orange, Pink Grapefruit, Limette und Zitrone mit feinen Noten aus exotischem Früchtetee wie Apfel, Hagebutte, Hibiskus und Pfirsich. Die handverlesenen Botanicals destillieren wir einzeln von Meisterhand und in traditionellem Verfahren vor den Toren Hamburgs. So gewinnen wir nahezu 100% ihrer ätherischen Öle von bester Qualität und vereinen sie in unserem Gin.

Jede einzelne Flasche lassen wir in einer Familienmanufaktur in Bayern aufwändig in Handarbeit mit der besonderen Lederoptik und den Prägungen fertigen. In unserer Gin-Manufaktur in Buxtehude füllen wir die handgefertigten Flaschen einzeln per Hand ab und senden diese von hier aus an Skin Gin-Fans weltweit.

Kreieren Sie mit uns auch Ihre ganz individuelle, exklusive Gin-Edition im Original Skin Gin Geschmack bereits ab 100 Flaschen!

SKIN GIN GMBH | Rudolf-Diesel-Straße 2b | 21614 Buxtehude | E-Mail: info@skin-gin.com | Telefon: 04161 60 23 1 10 | Website: www.skin-gin.com | @skin_gin | SKIN GIN

BUNTE VIELFALT *erleben...*

Auf 19.000 m² erwartet Sie ein Shopping-Paradies zum Wohlfühlen und ein kompetentes Team, das Sie individuell berät. In stilvollem Ambiente erleben Sie Mode und Sport für die ganze Familie und lassen sich in unserer Küchenwelt inspirieren. Für eine entspannte Auszeit lädt unser Restaurant-Café „Sinneswandel" mit der großzügigen Dachterrasse „Deck 1" zum Verweilen ein.

MODE | SPORT | KÜCHEN | SCHLAFEN | CAFÉ/RESTAURANT
FRISEURE | GÖRTZ | DEPOT | BUDNI | AT CYCLES | ZOO & CO.

Am Buschteich 26 | 21739 Dollern | Telefon: 04163-806 0 | Öffnungszeiten: Montag–Samstag 10–18 Uhr

www.erlebe-mohr.de | info@erlebe-mohr.de **#erlebemohr**

ERLEBE **mohr.**
IHR SHOPPINGERLEBNIS AUF 19.000m²