

# DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND - FÜR DEN KREIS STADE

## Gut Kirschen essen im Alten Land

BEIM TESTFLUG:

Fliegen in den roten Bereich

DER PRÄSIDENT:

Die Liebe seines Lebens heißt D/A



Land & Leute  
Hintergründiges  
Gourmet-Journal  
Kultur



GENUSS

DEICHLUST-Menü  
Tim Kappelmann

# GEH MIT UNS AN DEN START!

FÜR ALLE LAUFEXPERT:INNEN  
UND DIE, DIE ES NOCH  
WERDEN WOLLEN

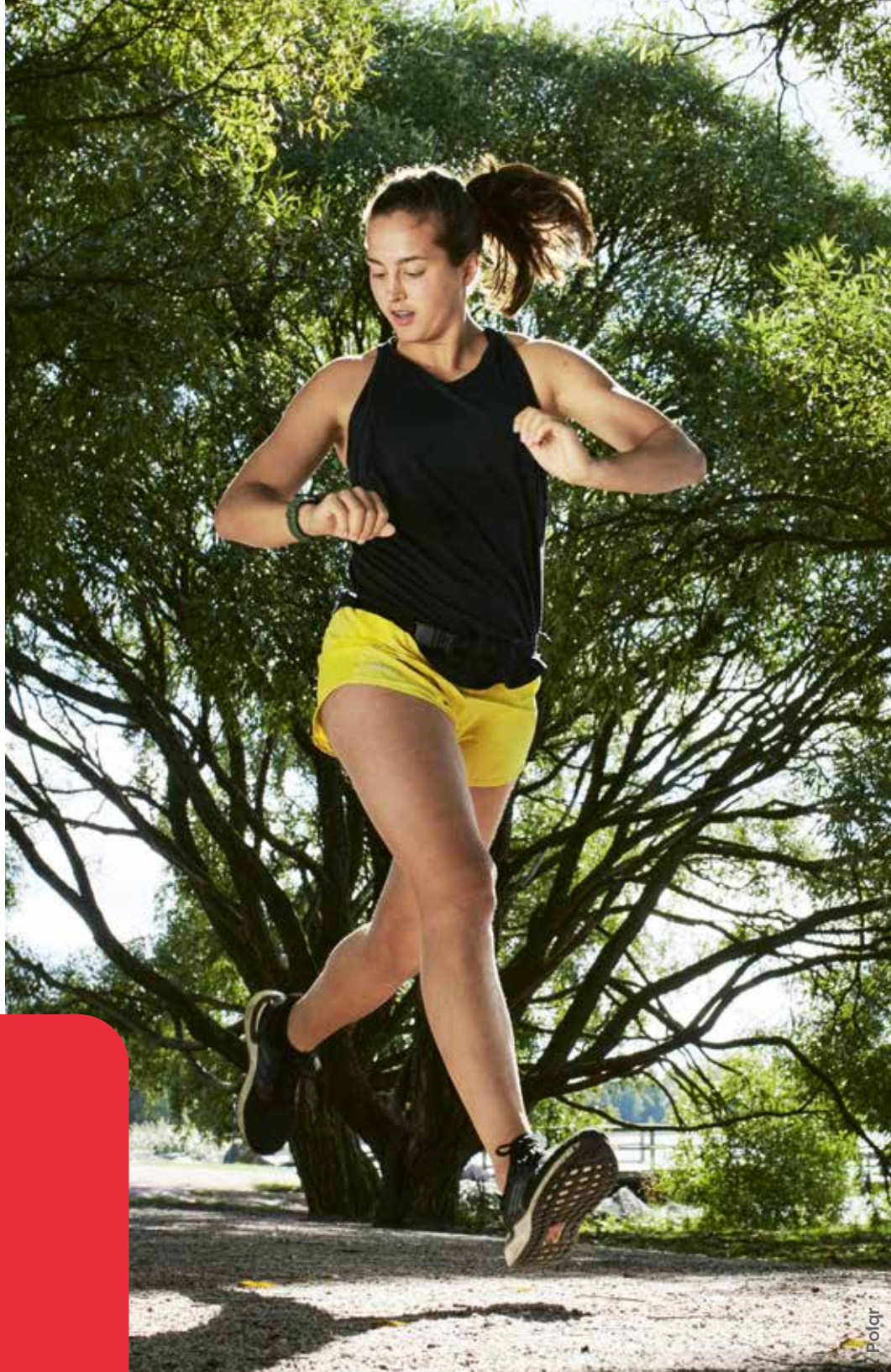
Wir sind dein Sportpartner und unterstützen  
dich beim Erreichen deiner Ziele!

Bei uns erwartet dich eine große Auswahl  
an Laufsport-, Outdoor- und Fitness-Artikeln  
sowie eine fachgerechte Beratung.

Komm vorbei! Wir freuen uns auf dich.



Mehr Infos hier!  
[stackmann.de](http://stackmann.de)



 **STACKMANN**

## KOSTENLOSES LAUFTRAINING

MACH MIT BEI UNSERER  
LAUFGRUPPE „TEAM STACKMANN“  
ZUR VORBEREITUNG AUF DEN  
BUXTEHUDER ALTADTLAUF

Zwei Laufexpert:innen bieten für jeden Lauftyp die best-  
mögliche Unterstützung - jeder ist willkommen!

**FÜR LAUFANFÄNGER:INNEN:**  
Montags ab 19 Uhr | Jahnstadion  
Ziel: Motivation | Grundkenntnisse

**FÜR AMBITIONIERTE LÄUFER:INNEN:**  
Mittwochs ab 19.15 Uhr | Stackmann Unterführung/Viverstr.  
Ziel: Technik | längere Läufe

Bei Anmeldung zum  
Buxtehuder Altstadtlauf  
erhalten alle Läufer:innen  
einen Gutschein über  
**10% Rabatt auf Laufartikel.**



**HOKA**

**BROOKS**

**GORE**  
RUNNING WEAR®

**asics**

 **INTERSPORT**  
**STACKMANN**

Ernst Stackmann GmbH & Co. KG  
Lange Str. 39 - 45 | 21614 Buxtehude | [www.stackmann.de](http://www.stackmann.de)



**adidas**

**new balance**

**PUMA**

# Noch mehr DEICHLUST im zweiten Jahr

**V**or ziemlich genau einem Jahr habe ich an dieser Stelle erstmals die „DEICHLUST“ vorgestellt. Wir sind mit dem Anspruch angetreten, ein Magazin zu entwickeln, das Freude machen soll. Mit Themen, deren journalistische Aufarbeitung mit guter Schreibe und herausragenden Fotos einen Mehrwert bieten sollen.

Wir haben die Zukunft offengelassen, weil wir nicht wussten, ob unsere Leserinnen und Leser unsere journalistische Philosophie teilen und ob unsere Anzeigen-Partner die DEICHLUST als ein vielversprechendes Werbemedium sehen.

Die Antwort lässt sich in einer Zahl geben: Wir sind im Mai vergangenen Jahres mit 62 Seiten gestartet, diesmal sind es 84 Seiten. Mehr geht nicht, denn weil die DEICHLUST auch über das TAGEBLATT verteilt wird, setzt uns die Produktionsmaschinerie im Pressehaus in Stade diese Grenze. Wobei wir durchaus mehr liefern werden, denn in diesem Jahr erscheinen drei DEICHLUST-Ausgaben, im Mai zur Blüte, im September zur Ernte und im Dezember zu Weihnachten.

Übrigens, zur Bilanz des ersten Jahres gehört der Hinweis einer Leserin, die uns geschrieben hat: „DEICHLUST ist ein Magazin für alle, die Freude am Leben haben.“ Eine Erkenntnis, die wir gerne übernehmen und in dieser Ausgabe umsetzen.

Naheliegender war zu Zeiten der Kirschblüte unsere Titelgeschichte über alles rund um die Kirsche, die Obstbauer Klaus Minners in seiner Geschichte als „launische Diva“ bezeichnet. Ich bin sicher, dass Sie nach der Lektüre einige neue Erkenntnisse haben. Beispielsweise, warum mit unserem Titel-Model Carola



Wolfgang Stephan  
Herausgeber & Chefredakteur

Matthies gut Kirschen essen ist und warum die Kirsch-Konsumenten im Juni mitunter schläfrig sind.

Ausgesprochen ausgeschlafen waren „meine“ Airbus-Testpiloten Peter Koch und Thomas Heidemann, die mich in einem nagelneuen Airbus zum Erstflug im Cockpit mitgenommen haben. Startabbruch, Landeabbruch, steiler Sinkflug und der Ausfall vieler elektronischer Systeme. Es war spannend.

Wie auch das Erlebnis von Leonie Ratje, die sich diesmal die Nacht in einer Altländer Apotheke um die Ohren geschlagen hat. Im Notdienst, in dem sich vieles um Durchfall dreht und in dem es die „Pille danach“ nicht so einfach nach jedem Vergnügen gibt. Natürlich war auch Volker „Schimmy“ Schimkus dabei, unser Top-Fotograf, der manchmal mit seiner Akribie so wunderbar nerven kann, der aber beim Betrachten der Fotos immer Beifall bekommt.

**B**isschen stylisch, cool, trendy, unterhaltsam und informativ – auch das soll die DEICHLUST sein. Die Volksbank-Chefs, die Mohr-Family, die ElbAir-Projektmanagerin, der Spiegelmann, der Ex-Museumschef und ein schon jetzt legendärer Fußball-Präsident werden Ihnen in dieser DEICHLUST begegnen. Unter anderem.

***Lassen Sie sich überraschen.  
Und bleiben Sie optimistisch.***

***Ihr Wolfgang Stephan***

## Impressum

### Verlag:

Festivitas Media und Event GmbH  
Ort 11, 21720 Mittelnkirchen

### Geschäftsführerin:

Gudrun Stephan

### Herausgeber und Chefredakteur:

Wolfgang Stephan (verantwortlich)

### Redaktion:

Leonie Ratje, Axel Tiedemann, Jule Wüstenberg, Yannic Stephan, Mona Adams

### Head of Digital:

Teja Adams

### Bild-Chef:

Volker Schimkus

### Anzeigen:

Udo Feindt, Mediaberater

### Layout, Satz, Reinzeichnung:

Sven Ulrich,  
Medienzentrum Stade

### Druck:

Schulz-Consulting, Mannheim

### Lektorat:

Ingrid Baumgarten

### Kontakt:

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

**Anzeigenschluss für die Herbst-Ausgabe Mitte August 2023.**

### Mediadaten:

www.deichlust.de



6



12



11



16



46

# DEICHLUST

## Inhalt

Editorial .....	3	Live-Schalte mit Justitia.....	56
Die launische Diva .....	6	Kolumne: Hier schreibt der Banker.....	60
Ding, Dong, DEICHLUST.....	11	Das Interview mit Volksbank-Vorstand.....	62
Der Airbus-Testflug .....	12	Kolumne: Hier schreibt die Mutter.....	64
Modelfahrt zwischen Mailand und Paris .....	16	Kolumne: Hier schreibt der Hund.....	66
Kolumne: Hier schreibt der weiße Mann.....	20	Die Udo-Feindt-Story .....	68
Ära im Museum endet.....	22	Buxtehuder Altstadtlauf.....	71
Land & Leute.....	26	DEICHLUST Cool & Trendy.....	72
Das DEICHLUST-Menü.....	34	DEICHLUST-Exklusiv: Dutschke-Rede.....	74
Der Landkreis radelt .....	36	Nachts in der Apotheke.....	76
Das Gourmet-Journal .....	38	Das Altländer Blütenfest .....	79
Wir sind HBI.....	41	30 Jahre Este-Wohnpark.....	80
Die Frau baut Airbus .....	46	HINTERGRÜNDIGES.....	82
Rigo Gooßens große Liebe.....	50		
Der Spiegelmann .....	54		



Vom Leben  
mit der  
launischen



# Druck

Obstbauer Klaus Minners ist Exot und Pionier zugleich. Seit vielen Jahren setzt er auf seinem Hof in Jork-Wisch alles auf die Kirsche. Akribie und Leidenschaft sorgen im Zusammenspiel mit Hightech und Wissenschaft für Premium-Kirschen, die zum Knubbern einladen.

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



**S**ommer 1965: Ein kleiner Junge läuft im Sonnenschein mit einer Holzklappermühle durch Baumreihen. Auf und ab, immer wieder. Der Höllenlärm vertreibt die Stare aus den Wipfeln. „Ich war sehr stolz, als ich später befördert wurde“, erzählt Klaus Minners. Vom Spreenhüter zum Pflücker. Fortan kletterte er in die zehn Meter hohen Baumkronen. Andere Kinder verbrachten die Ferien in Freibädern und an der Elbe, Klaus Minners und sein Bruder mussten als Erntehelfer ran. „Klar haben wir geflucht. Aber am Ende des Sommers wurden wir von unserem Vater bezahlt.“

Als Kind wollte Klaus Minners lieber zur See fahren. Später Arzt werden, Orthopädie findet er spannend. Doch als der Vater fragt, ob er den Betrieb übernehmen möchte, regt sich etwas in dem 14-Jährigen. Er sagt Ja. Ob er diese Entscheidung je bereut hat? Der Obstbauer blickt eine Weile in seine Hände. Dann sagt er: „Es gab Gelegenheiten. Ich hätte ein anderes Leben führen können. Aber mir hat dieser Hof alles gegeben, was ich mir hätte wünschen können.“

## Frühjahr: Start ins Kirschenjahr

Vor einigen Wochen ist Klaus Minners abgetaucht. Hinem in den Kirschen-Tunnel. Mit dem Winterschnitt beginnt das Kirschenjahr, der Termindruck steigt. Die ersten Blütenknospen schwellen bereits an, als der Obstbauer die Bewässerungsanlage reinigt, den Boden düngt, den Hof aufräumt.

Nach Ostern stellt er die Kirschkäfer auf und bessert Schäden aus. Seine Bäume sind komplett überdacht. Das schützt die Kirschen vor Regen und damit vor dem Platzen. Vor zwei Jahren hat ein Sturm viele Dächer zerstört. Mit seinem Materiallieferanten und einem Statiker der Buxte-

huder Hochschule 21 hat er ein Dach entwickelt, das Böen von bis zu 140 Stundenkilometern standhalten soll. Der Prototyp ist im Bau.

Mitte April beginnen die Kirschbäume zu blühen. Hummeln und Bienen summen in den Plantagen, die Natur erwacht zum Leben. Mit der Farbenpracht wächst Klaus Minners Nervosität. Sie begleitet ihn wie ein Grundrauschen durch die Saison. Verliert er die Kirschernte, ist sein Jahreseinkommen futsch. „Die Kirsche ist eine launische Diva“, sagt er. Mitte Mai, nach dem Ende der Blüte, schließt er die Kirschkäfer. Der Countdown läuft.

## Pionier setzt alles auf die Kirsche

Rückblick. Nach dem Abitur macht Klaus Minners an der Esteburg in Jork eine Gärtnerlehre, Fachrichtung Obstbau. Es folgen Fachschule und Meisterprüfung.

Mit 25 übernimmt er in zehnter Generation den 6,5 Hektar großen Familienbetrieb, der damals vornehmlich Äpfel anbaut. Mitte der 1990er-Jahre seien dann die ersten Elstar-Äpfel im Discounter aufgetaucht, erinnert er sich. „Ich hatte Sorge, nicht gegen die mächtigen Spieler bestehen zu können.“ Flächentechnisch hat er keine Möglichkeit, sich zu erweitern.

Der Fall des „Eisernen Vorhangs“ bringt neue Möglichkeiten. Klaus Minners freut sich über den kulturellen Austausch und die veränderte Wettbewerbssituation. Etwa zur gleichen Zeit gelingt es der Universität Gießen, eine neue Unterlage für Kirschbäume zu züchten. Unterlagen sind Wurzelsprösslinge von Bäumen, die mit der gewünschten Obstsorte veredelt werden. Die Besonderheit von Gisela 5: Sie ist schwachwüchsig. Ihre Kirschen lassen sich vom Boden aus abernten. „In Verbindung mit neuen Sorten aus dem Osten habe ich eine Chance gesehen“, sagt Minners.

Vom Esstisch aus blickt er auf seine Gisela-Pilotanlage und lächelt. „Das war eine tolle Zeit damals.“ Neue Sorten, neue Unterlage und Regenschutz dank neuer Folien-dächer. „Mein Interesse für die Kirsche explodierte.“ Aus anderthalb Hektar Kirschen macht er fünf. „Alle haben mich für verrückt gehalten. „Das geht nicht, Klaus“, haben sie gesagt.“

Klaus Minners setzt sich wissenschaftlich mit dem Anbau auseinander, legt Versuchspartzellen an, tüftelt an Pflanzabständen und Baumschnitten. Er liest Doktorarbeiten, setzt sich mit Bestäubungsfragen und Wildbienen auseinander, erforscht, welches Lichtspektrum für Insekten unter dem Kirschkäfer ideal ist. Mit Erfolg: Heute wachsen an seinen Bäumen gleichmäßig große Premium-Kirschen.

## Sommer: Der Lohn für die Mühen

Leuchtend rot und drall hängen sie am Baum. Unter dem Regenschirm reifen die Kirschen heran, werden größer und schmackhafter. In den letzten Tagen legen sie gut geschützt ordentlich an Größe zu. Geschmack, Farbe und Festigkeit entscheiden über den Erntetermin.

Geerntet wird vormittags, wenn die Hitze auf der Plantage erträglich ist. Mit beiden Händen Stiele greifen, gegen die Hängerichtung hochkippen, ziehen und in den Pflückkorb legen. Die Stiele bleiben dran. Das A und O beim Kirschenpflücken sind kurze Greif- und Abergewege. In mehreren Durchgängen ernten die Helfer die Bäume ab. Ein guter Pflücker schafft bis zu 20 Kilogramm in der Stunde. „Für mich gibt es keine schönere Tätigkeit“, schwärmt der Obstbauer. Die Erntezeit sei immer ein Triumphzug. Der Lohn für die harte Arbeit.

Sie ist auch eine wilde Zeit. 16 Stunden ist Klaus Minners täglich auf den Beinen, sieben Tage



die Woche. Vom Feld werden die frischen Kirschen schnell in die Kühlung gebracht. In der Halle geht die Arbeit weiter. Die Kirschen schwimmen im 3 Grad kalten Wasserbad.



Beschädigte Früchte sortieren die Mitarbeiter von Hand aus. Anschließend vermisst eine Kamera die Kirschen, die Anlage sortiert sie vollautomatisch in Zwei-Millimeter-Schritten. 30 bis 32 Millimeter große Kirschen tragen das Gütesiegel Royal-Premium. 12 Euro zahlen Verbraucher für ein Kilogramm. An den zehn Ausgängen der Sortieranlage rutschen die Kirschen in die Verpackung. Dann geht es auf Paletten ins Kühlager. Am Abend rollen sie vom Hof in den Handel.

Wenn alles gut läuft, erntet Klaus Minners zwölf Tonnen Kirschen von einem Hektar. Er liefert an private Betriebe in Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein und über die Elbe-Obst Vertriebsgesellschaft gelangen seine Kirschen in den Lebensmitteleinzelhandel. Etwas Direktvermarktung gehört auch dazu, allerdings nicht auf dem Hof. „So habe ich ein Ohr am Verbraucher, bekomme ein direktes Feedback.“



Gerade zu Saisonbeginn beherrschen günstige türkische Kirschen den Markt. Der Wettbewerb ist hart. Täglich verhandelt Klaus Minners mit Abnehmern. Der Obstbauer hat gelernt, den Erfolgsdruck auszuhalten. Die letzten drei, vier Tagen seien oft die entscheidenden, an denen bis zu fünf Tonnen Kirschen vom Hof gehen.

## Herbst und Winter: Nach der Ernte ist vor der Ernte

Bevor die Pflücker den Hof verlassen, rollen sie die Kirschkäfer zusammen. Ende August kehrt Ruhe ein – und der Obstbauer zurück aus dem „Kirschen-Tunnel“. Vorbei sind die Tage des Termindrucks. Klaus Minners stutzt seine Bäume im Spätsommer zu-



rück in ihre pyramidale Form. Anschließend düngt er die Blätter. Ein Fungizid schützt die Kirschbäume vor Pilzbefall, dann ist die Arbeit an der Pflanze für das Jahr abgeschlossen. Im Herbst mäht er Gras, spült Drainagen und holt seine knapp 20.000 Wildbienen nach Hause. Mitte November geht es noch einmal raus. Löcher budeln und Bäume einsetzen, rund 200 Stück am Tag.

Winterzeit ist Fortbildungszeit auf dem Obsthof. Klaus Minners besucht zudem Messen, pflegt sein Expertennetzwerk, kümmert sich um die Buchhaltung, dokumentiert die Erfahrungen des Jahres für die interne Qualitätssicherung.

„Wir erleben ein katastrophales Jahr“, sagt Klaus Minners, „alles wird teurer, dazu der Mindestlohn; unsere Abgabepreise dürfen aber nicht steigen.“ Innerhalb der Branche werde viel diskutiert, wie es weitergehen könne. „Wir sollten die jungen Leute ranlassen, die werden wissen, was zu tun ist. Ich kenne nicht mehr die richtigen Antworten auf die Fragen dieser Zeit.“

Seine Tochter will den Betrieb eines Tages übernehmen. Noch sei sie nicht so weit, erzählt Klaus Minnes. Er hat auch in diesem Frühjahr neue Kirschen angepflanzt.

Konfuzius sagt: Wer einen Baum pflanzt, wird den Himmel gewinnen.

## Wer einen Baum pflanzt, legt sich fest, heißt es auf Minners' Hof.





# Das schmeckt nach Sommer

Auf dem Obsthof Matthies in Jork-Borstel gibt es von Ende Juni bis weit in den August knackig-saftige Kirschen – frisch von den überdachten Plantagen. Carola Matthies freut sich auf den Beginn der Kirschenzeit im Alten Land.

## Carola Matthies, ist mit Ihnen gut Kirschen essen?

Auf jeden Fall (lacht)! Ich freue mich, wenn viele Leute zu uns kommen und unsere Kirscharten probieren. Die Vorfreude auf die Kirsche im Sommer erinnert an das Warten auf den Beginn der Spargelzeit im Frühjahr.

## Woher stammt die Redewendung?

Dass mit jemandem nicht gut Kirschen essen ist, sagt man, wenn man mit jemandem nicht gut auskommt. Die Redewendung stammt aus dem Mittelalter. Damals waren Kirschen sehr selten und teuer. Nur die Reichen konnten sich diesen Luxus leisten. Entdeckten sie in ihrer feinen Gesellschaft beim Kirschenessen einfache Leute oder ungebetene Gäste, wurden diese mit Kirschkernen bespuckt. Früher sagte man daher: „Mit hohen Herren ist nicht gut Kirschen essen.“



## Sommerzeit ist Kirschenzeit. Wie schmeckt Ihnen die Kirsche am besten?

Am liebsten mag ich sie frisch vom Baum. Pflücken, waschen, genießen. Auf einigen Plantagen hier im Alten Land kann man sie selbst pflücken. Dabei sollte man den Stiel unbedingt dranlassen, so halten sich die Kirschen länger. Die Kirsche ist super vielseitig. Wer sie roh nicht so gern mag, gönnt sich ein Stück Kuchen oder Torte.

## Die Knubberkirsche ist im Sommer in aller Munde. Wie viele Kirscharten gibt es eigentlich?

Man unterscheidet zwischen Süß- und Sauerkirschen. Insgesamt gibt es 500 süße Sorten und 250 Varianten der Sauerkirsche. Die Knubberkirsche ist allerdings keine Sorte. Der Begriff meint die späten dunklen Süßkirscharten wie etwa Kordia oder Regina mit ihrem festen, saftigen Fruchtfleisch. Knubberkirschen sind große und besonders knackige Kirschen.

## Wie lagert man frische Kirschen am besten?

Allzu lange halten sich Kirschen nicht. Drei Tage lang lassen sie sich aber ganz gut im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahren. Wichtig ist, sie erst direkt vor dem Verzehr zu waschen und den Stiel so lange dran zu lassen. Übrigens lässt sich die Kirsche auch wunderbar einfrieren oder einwecken und damit das ganze Jahr genießen.



Unser Titelmodell Carola Matthies.

# Rezept: Kirschtorte mit Zimt-Haube



Kirschen werden auf dem Obsthof Matthies nicht nur frisch verkauft. In der Backstube des Hofcafés backen die Konditorinnen Süßes mit der Kirsche. Besonders beliebt bei Gästen: die Kirsch-Zimt-Torte. Exklusiv für die **DEICHLUST** verrät Carola Matthies das Rezept.

Sie brauchen eine Springform (28 cm) und einen Tortenring.

## Für den Boden:

- 4 Eier
- Zucker: 185 Gramm
- Mehl: 220 Gramm
- Backpulver: zwei gehäufte Teelöffel (ca. 12 Gramm)
- Butter: 80 Gramm
- Zimt für Deko: 12,5 Gramm
- Zucker für Deko: 165 Gramm

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
- Springform einfetten.
- Eier und Zucker aufschlagen. Mehl und Backpulver langsam untermengen, nicht zu viel rühren, am besten mit der Hand unterrühren.
- Teig in die Springform geben.
- Weiche Butter aus einem Spritzbeutel (7mm Tülle) in Schneckenhaus-Form von außen nach innen auf den Teig spritzen.
- Deko-Zimt und -Zucker auf die Butter streuen.
- Mit einem Zahnstocher die Butter wie ein Spinnennetz von innen nach außen ziehen.
- Boden bei 180 Grad etwa 35 Minuten lang backen.

**Tipp:** Stechen Sie mit einem Zahnstocher gegen Ende der Backzeit immer mal wieder in den Teig. Wenn kein Teig mehr dran kleben bleibt, ist der Boden fertig.

## Für die Füllung:

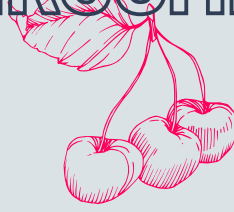
- Kirschmasse
- Gezuckerte Sauerkirschen: 600 Gramm
- Zucker: 130 Gramm
- Vanillezucker: 40 Gramm
- Wasser oder Kirschsaff: 400 Milliliter
- Puddingpulver: 60 Gramm
- Eine Prise Zimt



## Zubereitung:

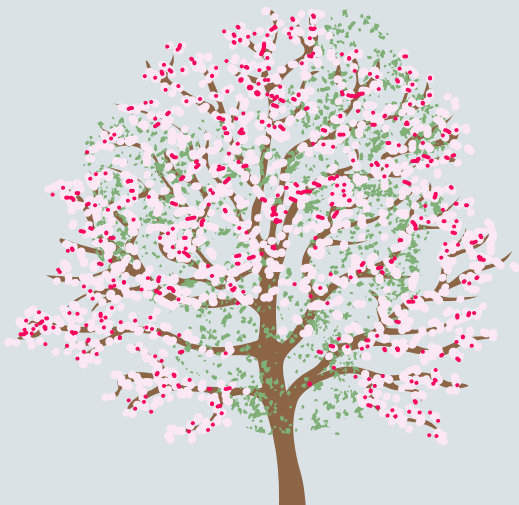
- Puddingpulver mit etwas Flüssigkeit vermengen und zur Seite stellen.
- Kirschen und Zucker mit dem restlichen Wasser im Topf erhitzen. Wenn die Masse kocht, Puddingpulver dazugeben und kochen, bis die Masse andickt.
- Zimt dazu geben.
- Sahne: 600 Gramm
- 2 x Sahnesteif
- 1 Vanillezucker
- Sahne mit Sahnesteif schlagen und mit dem Zucker verrühren
- Torte schichten
- Den abgekühlten Boden in der Mitte in Boden und Deckel durchschneiden.
- Um den unteren Boden den Tortenring spannen, die gekochte Kirschfüllung hineingeben und verstreichen. Für mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) abkühlen lassen.
- Wenn die Kirschfüllung kalt ist, Sahne darauf geben und verstreichen.
- Tortenring entfernen.
- Tortendeckel in 12 Teile schneiden und Fächerförmig auf die Sahne setzen.
- Im Sommer die Torte mit frischen Kirschen verzieren.

# ANGEBERWISSEN

## RUND UM DIE KIRSCHEN



- 1** Mon Cheri – die "Piemont-Kirschen" sind Quatsch und eine Erfindung der Werbung.
- 2**  Kirschen sind nach der Ernte nur wenige Tage haltbar. Der ideale Lagerort ist im Kühlschrank.
- 3** 20% mehr Ertrag als Freilandkirschen: Im Alten Land finden sich immer mehr Kirschen unter Dächern. Die empfindlichen Kirschen sind so vor Niederschlägen und Vögeln geschützt und können besser reifen.
- 4**  Altländer Kirschenwoche sind vom 01. Juli bis 09. Juli 2023.
- 5** Kirschen enthalten zahlreiche Mineralstoffe wie Kalzium, Magnesium, Phosphor und Eisen.  
An der Elbe werden laut Landwirtschaftskammer Niedersachsen auf rund 500 Hektar (ha) Süßkirschen angebaut. Deutschlandweit wachsen auf etwa 5.500 ha Kirschbäume in den Plantagen von 6.600 Betrieben.
- 6**  Es gibt 500 süße Sorten und 250 Varianten der Sauerkirsche.
- 7**  2020/21 betrug der Pro-Kopf-Verbrauch von Kirschen in Deutschland durchschnittlich rund 2,3 Kilogramm.
- 8** Kirschen vor dem Entkernen kurz ins Gefrierfach, dann lösen sich die Kerne leichter.
- 9**  „Cherry Cherry“ war Neil Diamonds erster großer Charthit.
- 10** Erntezeit: Süßkirsche ab Ende Mai bis Juli, Sauerkirsche Juli bis August.
- 11**  Kirschen können schläfrig machen. Der Grund: das Schlafhormon Melatonin.
- 12** Kirschbäume sind Rosengewächse.
- 13** Bestseller Knubberkirschen: Valeska, Regina, Kordia und Oktavia gehören zu unseren liebsten Sorten.
- 14**  Kirschen machen 6% der Anbaufläche im Alten Land aus.
- 15** Vor 442 Jahren herrschte Kirschenkrieg um unser Altländer Obst. Gut 30 Jahre lang dauerte der Krieg. Erst dann war wieder gut Kirschen essen.
- 16**  Mit 22,5 Metern hält der Schweizer Thomas Steinhauer den Weltrekord im Kirschkernweitspucken.



# — DiNG DONG DEICHLUST —

**WIE WOHNEN DIE ALT LÄNDER?** Oder noch konkreter: Wer wohnt da eigentlich? Gute Fragen, spannende Antworten. Aber wer öffnet seine Tür und gibt einen Einblick in seine heiligen Räume? DEICHLUST-Fotograf VOLKER „SCHIMMY“ SCHIMKUS zerstreute alle Bedenken schnell, denn schließlich hatte er für die Mopo einst eine legendäre Serie realisiert und über 200 Hamburger in ihren Wohnzimmern fotografiert. „WIR KLINGELN EINFACH“, kündigte er optimistisch an. Die Serie „Ding, Dong, Deichlust“ nahm ihren Lauf. Dass wir nicht schreiben, wo die Wohnung liegt, gehört zum Wesen der Serie.

**DIE INNENWERTE ZÄHLEN.**



## NACH 34 JAHREN SCHWEIZ: NEUES LEBEN IM ALTEN LAND

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Volker Schimkus

„Dass wir ins Alte Land wollen, war sonnenklar“, sagt Herta Kornetzky. Was vor acht Jahren alleine schon als außergewöhnlich bezeichnet werden kann, denn die gebürtige Hamburgerin lebte mit Ehemann Arnold Beuggert 34 Jahre in der Schweiz. In Zürich, wo es sich bekanntlich nicht schlecht lebt. Aber weil sie als gelernte Funkerin immer die See in ihrem Herzen getragen hatte, stand der Entschluss lange fest: Nach dem Arbeitsleben geht es zurück in den Norden. Und weil sie in früheren Jahren schon einmal zeitweise im Alten Land gelebt hatte, war das Ziel klar fixiert:

Irgendwo da, wo es nicht so weit an die Elbe ist, denn die großen Pötte zu sehen, war und ist eine ihrer Leidenschaften, die auch ihr Mann teilt. Doch der Wunsch nach einer neuen Heimat im Alten Land war mit einer großen Hypothek belastet. „Wir mussten eine Location finden, in der wir unsere Kunstwerke gut platzieren können“, sagt der Schweizer. Vor allem die großen Wandgemälde von Maria Moser mit den Ausmaßen von drei mal 1,20 Metern Breite und einer Höhe von zwei Metern. Acryl auf Leinwand, ein zeitloses Kunstwerk mit den lapidaren Titeln: Schnitte 1, Schnitte 2, Schnitte 3. Das Kunstwerk als

zentraler Hingucker in einem entsprechend großen Wohnzimmer, das ohne Schnickschnack dem Gemälde die optische Würdigung einräumt.

Die Herausforderung sei groß gewesen, viele Wohnungen wurden schon im Ansatz verworfen. Bis sie schließlich das Haus am Obstmarschenweg fanden. Mit einem großen Wohnzimmer, ganz nach ihren Vorstellungen. Weil auch alle anderen Zimmer gefielen und ein großer Keller nach ihren Bedürfnissen gestaltet werden konnte, stand der Entschluss fest. „Moin“ im Alten Land statt „Gruezi“ in Zürich.

„Wir haben hier unser Glück

gefunden“, sagt Herta Kornetzky. Dass sie sich als Vorsitzende des Vereins „Freunde des Dampfschiffs Schaarhören e.V.“ in Hamburg engagiert, passt ins neue Leben im Alten Land. Ein Leben ganz nah am Wasser. Fast täglich geht es zu Fuß oder mit dem Rad an die Elbe. „Pötte gucken“. Die Altländer Luft atmen. „Viel gesünder als in der Schweiz“, findet Arnold Beuggert, der sich schon jetzt auf die Kirschblüte freut: „Diese Wucht erlebt man nur hier“, sagt der ehemalige Skirennläufer, der sich auch sicher ist: „Ich vermisse als Schweizer hier nichts.“



Beim Airbus-Testflug im Cockpit:

# FLIEGEN IN DEN ROTEN BEREICH

Text & Fotos:  
Wolfgang Stephan





Peter Koch: „Wenn die Fingerkuppen zu sehr kribbeln, sag Bescheid, dann brechen wir ab.“

„Wir können mit einer großen Wahrscheinlichkeit davon ausgehen, dass das Flugzeug fliegen wird“ – ein Satz, den normalerweise bei Airbus niemanden in Unruhe versetzt. Es sei denn, er kommt aus dem Mund eines Testpiloten, der gerade einem Journalisten erklärt, warum in den nächsten 90 Minuten einige Manöver weit jenseits des normalen Flugprofils eines Passagierfluges anstehen. Nicht irgendwo. In 10,6 Kilometern Höhe in einem nagelneuen Airbus, der demnächst ausgeliefert werden soll – wenn die entsprechenden Phasen beim Testflug erfolgreich verlaufen. „Wir fliegen absichtlich in den roten Bereich“, sagt Pilot Peter Koch. Was für den DEICHLUST-Reporter nicht ermutigend klingt.

Es ist einer der trüben Tage an der Elbe. Normalerweise wären wir bereits in der Luft, aber der Nebel über dem Airbuswerk in Finkenwerder lässt keine Flugbewegung zu. Doch der Wetterbericht verspricht Besserung, was für die Piloten eine gute Nachricht ist.

Dass ein Journalist überhaupt beim Testflug mit im Cockpit sitzen darf, ist eher ungewöhnlich, ich weiß es zu schätzen. Ich glaube, in sicheren Händen zu sein, denn mit dem Piloten Peter Koch hatte ich bereits ein anspruchsvolles Manöver erleben dürfen. Einen Startabbruch auf der Startbahn in Finkenwerder – ein Airbus mit Vollbremsung bei Tempo 180. „Leg das Handy weg, es wird dir sonst aus der Hand geschleudert“, hatte Peter Koch gewarnt, nach nicht einmal 15 Sekunden war das Manöver beendet, das zu einem Testflugprogramm gehört, das jeder Jet vor der Auslieferung absolvieren muss.

Detailliert ist von den Zulassungsbehörden vorgeschrieben, was bei einem Startabbruch getestet werden muss. Im Flieger werden umfangreiche Daten aufgezeichnet und analysiert, in der Kabine werden die Verkleidungen und Kommunikationssysteme überprüft. Wenn alles in Ordnung ist, darf der Airbus erstmals starten und diesmal auch abheben. Nach dem Erstflug folgt ein Kundenflug mit den Piloten der Airline an Bord. „Da geht es dann darum, gemeinsam mit dem Kunden nochmal einige Manöver zu fliegen und vor allem auch die Kabine nochmal durchzuprüfen“, sagt Peter Koch. Danach wird der Flieger ausgeliefert, wenn alles funktioniert hat. „In den allermeisten Fällen sind die Flieger in Ordnung, am Rest gibt es meist nur kosmetische Operationen“, sagt Testingenieur Thomas Heidemann. Aber: Es gibt durchaus auch Fälle, wo nachgearbeitet wird. So lassen sich zum Beispiel Geräusche an den Türen nur fest-

stellen, wenn das Flugzeug mit hohem Tempo durch die Luft fliegt. Das lässt sich nicht am Boden testen. Entsprechend wird dann nach der Rückkehr vom Kundenflug nochmal nachjustiert.

Wir sitzen in einem unspektakulären Besprechungsraum in der Fliegerprobungsabteilung bei Airbus in Finkenwerder. 45 Ingenieure und Testpiloten absolvieren im Durchschnitt ein bis zwei Testflüge am Tag, am Standort ausschließlich mit den Fliegern aus dem erfolgreichen A320-Programm.

Geflogen wird im normalen Luftraum der zivilen Luftfahrt, Fluglotsen räumen den Weg für die Testflieger frei. Heute hat eine Frau aus der Kontrollzentrale in Karlsruhe das Kommando, sie legt die Route so, dass der Testflug vom Linienflugverkehr nicht gestört wird. Noch wissen wir nicht, wohin wie fliegen werden. Airbus nutzt für die Produktionsflüge die Lufträume über Nord- und Ostsee.

## „Wir fliegen ständig, aber kommen nie an“

sagt Thomas Heidemann über den Job. Gestartet wird nämlich immer in Finkenwerder und gelandet – auch immer in Finkenwerder.

Der Scherz ist schnell verflogen, denn Peter Koch erklärt die dynamischen Phasen des Flugs: Ein 30-Grad Steigflug mit anschließendem steilen Sinkflug. Der Jet wird in extreme Schräglagen bis zu 67 Grad versetzt, beschleunigt innerhalb von 15 Se-

kunden um 300 km/h, um später bei circa 100 Knoten an die Grenze zu einem Strömungsabriss zu gehen. Zum Vergleich – bei einem normalen Passagierflug beträgt der Winkel beim Steigflug rund 15 Grad und beim Kurvenflug neigt sich das Flugzeug nur um wenige Grad. Doch die maximale Schräglage ist auch ein Sicherheitsfaktor – vielleicht benötigt die Crew diese später einmal für ein Ausweichmanöver im Notfall.

„Danach gehen wir in Richtung Mount Everest“, kündigt Thomas Heidemann an, was aber nicht geografisch zu verstehen ist. Der Luftdruck im Flieger wird bewusst abgelassen und entsprechend dünn. Der Pilot sagt fast väterlich: „Wenn die Fingerkuppen zu sehr kribbeln, sag Bescheid, dann brechen wir ab.“ Normalerweise herrscht in einem Passagierflugzeug während der Reise ein Druck wie in 8.000 Fuß oder 2.700 Meter, also etwa wie auf der Zugspitze. Wird die Luft noch dünner, schlagen diverse Warnsysteme an und im weiteren Verlauf würden die Sauerstoffmasken auslösen.

Peter Koch (55 Jahre) ist einer der erfahrensten Testpiloten bei Airbus. Der gebürtige Cuxhavener hat Luft- und Raumfahrttechnik studiert, Abschluss Diplomingenieur, danach Ausbildung zum Testpiloten beim Militär in Frankreich.

„Ich kann im Prinzip alles fliegen“, sagt der in Buxtehude wohnende Pilot, der rund 4.000 Testflüge auf über 40 Flugzeugtypen absolviert hat.

Thomas Heidemann hat Elektrotechnik studiert, danach die



Die Crew vor dem 30-Grad Steigflug mit anschließendem steilen Sinkflug.

Ausbildung zum Verkehrspiloten abgeschlossen, seit 22 Jahren ist er Testpilot, aber auch Flight-Test-Ingenieur, in dieser Funktion sitzt er jetzt mit im Cockpit. Als Co-Pilot ist der Franzose Manuel Lyne an Bord und in der Kabine prüft Kai Nordbruch die Systeme.

Um 09.34 Uhr werden wir mit dem Crew-Shuttle zum A321-Flieger gebracht. Take Off soll um 10 Uhr sein. Thomas Heidemann hat zuvor die Formalitäten erledigt, die Systeme sind von Technikern geprüft, im Cockpit werden jetzt die Flugvorbereitungen abgewickelt – letztlich wie bei jedem Linienflug. Bei Flugzeugen, die bereits zugelassen und in der Serienfertigung sind, gibt es den sogenannten Production Flight Test. Das Flugzeug wird bei dem Flug außerhalb der Komfortzone bewegt - vor allem für Passagiere - aber es wird nicht an die Grenzen gebracht, wie bei einem Entwicklungstestflug (Development Flight Test). Für die erstmalige Zulassung eines Flugzeuges, das später in Serie gehen wird, wird in mehr als 2.000 Flugstunden ein Katalog abgearbeitet, in dem auch Tests bis an die Grenzen des Fliegers vorgesehen sind.

Bei unserem heutigen Production Flight Test geht es vor allem darum, zu sehen, ob die diversen Warnsysteme wie vorgesehen auslösen und die Notsysteme funktionieren.

Für Erklärungen hat die Crew jetzt keine Zeit mehr. Die Fluglotsen aus dem Tower in Finkenwerder haben die Starterlaubnis erteilt und auch die Testcontrollerin in der Radarleitstelle Karlsruhe ist an ihrem Arbeitsplatz bereit.

10.01 Uhr, der A321 ist in der Luft, die Elbe nach nur wenigen Sekunden außer Sicht, die Wolkendecke hängt tief. Nach dreißig Sekunden blendet uns die Sonne, der Flieger ist im Steigflug, 10.000 Fuß sind erreicht. Die ersten System-Checks beginnen, wir steigen weiter, denn der Härtest sind die 39.000 Fuß für unseren Probelauf mit den Systemen zur Regulierung des Kabinendrucks. Die Fingerkuppen kribbeln da oben dann tatsächlich, aber die Crew macht einen munteren Eindruck. Also schweige ich.

Die anschließende Steilkurve zum Sinkflug würde im Linienverkehr vermutlich einige Stoßgebete hervorrufen, auch Minimal-Geschwindigkeit wird nicht zum Problem. Peter Koch grinst nur, bei allen Manövern strahlt er Sicherheit und Gelassenheit gleichzeitig aus. Gut eine Stunde sind wir in Reiseflughöhe. Wir sind mittlerweile irgendwo von der Ostsee wieder zurück über der Nordsee und im Landeanflug. Ziel Fuhlsbüttel, höre ich über Funk. Fuhlsbüttel? Also doch irgendwas nicht in Ordnung?

„Hatten wir vergessen zu erwähnen“, sagt Thomas Heidemann, der meinen leicht erstaunten Blick richtig deutet. „Wir gehen in Fuhlsbüttel runter bis zum Minimum und starten dann durch“, erklärt er. Damit wird das automatische Landesystem getestet, welches bei Nebel das Flugzeug bis zur Landebahn führt. „Damit du alles erlebt hast.“ Startabbruch, Landeabbruch und den Ausfall zahlreicher elektronischer Systeme. Wie bitte? „Das kommt noch, aber keine Panik, wir testen nur die Ram Air Turbine, eine kleine ausfahrbare Turbi-

ne, die zum Einsatz kommt, wenn an Bord die gesamte Elektrik ausgefallen ist. Es ist ein kleiner ausklappbarer Propeller, der im Prinzip wie ein Fahrrad-Dynamo funktioniert - durch den Luftstrom wird Strom und Hydraulikdruck erzeugt und damit lässt sich das Flugzeug noch steuern. „Außerdem segelt so ein Flugzeug immer“, wirft Peter Koch ein.

Was spektakulär am 15. Januar 2009 in New York bewiesen wurde, als nach dem Start gleich beide Triebwerke eines Airbus A320 durch Vogelschlag ausgefallen waren und es den Piloten gelang, den Flieger aus dem Steigflug in einen Gleitflug zu bringen, mit anschließender Landung im Hudson River. Alle 155 Menschen an Bord überlebten. „Eine Meisterleistung“, kommentiert Peter Koch. Nicht nur die Landung hat ihn beeindruckt: „Diese Entscheidung zu treffen - davor ziehe ich meinen Hut.“

11.34 Uhr. Es ist ein Blindflug bei dichtem Nebel auf die Landebahn 23 - Richtung Süd-West am Helmut Schmidt Airport. Wir sinken und sehen nichts. Koch hat die linke Hand am seitlichen Steu-

erhebel und die rechte am Schub. 100, 80, 70, 60... „Go around“, und schon steigen wir wieder zum kurzen Heimflug über die Elbe. Das flau Gefühl im Magen war zu ertragen. Zehn Minuten später landen wir in Finkenwerder.

11.54 Uhr, Ende eines Dienstfluges. Dem neuen Airbus wird die Flugtauglichkeit bescheinigt. „Wir unterschreiben das Zertifikat und die Behörde stellt die Zulassung aus“, sagt Heidemann. Nach dem Abnahmeflug mit den Piloten der Airline ist dieser Flieger für die Testpiloten Geschichte. Wie die zuvor 10.821 ausgelieferten Flugzeuge auch.

**„Wie fast immer ohne besondere Vorkommnisse“, bilanziert Thomas Heidemann,**

der in 23 Jahren nach eigenen Angaben „keinen schlimmen Vorfall in der Luft“ erlebt hat. Die Heimfahrt mit dem Auto sei weitaus risikoreicher. Sagt er mit einem Grinsen im Gesicht.



**Die Freunde mit Freude: Testpilot Peter Koch und Flight-Test-Ingenieur und Pilot Thomas Heidemann.**

# Auf Modefahrt zwischen Mailand und Paris

Text: Wolfgang Stephan  
Fotos: Volker Schimkus



Generations am Steuer: Elli Mohr mit Enkel Julius, der neu in der Geschäftsführung bei Mohr in Dollern ist.



**Die Entrüstung kommt von Herzen: „Um Gotteswillen, nein, niemals“, sagt Elli Mohr mit leichter Verstimmung. Dabei wollte ich nur wissen, wann sie letztmalig ein Kleidungsstück außerhalb des eigenen Geschäftes gekauft habe. Auch Volker Mohr scheint die Frage despektierlich zu finden. Nur Julius Mohr lässt erkennen, dass er schon mal fremdgegangen ist. Was in Zukunft aber nicht mehr passieren wird, denn der 27-jährige hat seit Monatsbeginn seinen Traumjob: Als Mitglied der Geschäftsleitung bei Mohr in Dollern. Nicht nur wegen seiner Lage ein Unikat in der Branche.**

Eine DEICHLUST-Foto-Reportage mit drei Generationen – um das überhaupt zu bewerkstelligen, ist sanfte Überzeugungsarbeit gefragt, denn die Mohrs gehören zu den zurückhaltenden Menschen, die sich lieber in der zweiten Reihe sehen. Aber die gibt es nun einmal nicht in einem Unternehmen, das seit 75 Jahren den Familiennamen trägt und in dem die Familie eine immens große Rolle spielt. Dass Sohn Julius in die Fußstapfen des Ur-Großvaters getreten und neben der kaufmännischen Führung des Unternehmens auch für Marketing und Aus- und Weiterbildung zuständig ist, gehört schon jetzt zum besonderen Glück der Inhabersfamilie. „Das berührt mich sehr, ich bin glücklich und dankbar“, sagt die 88-jährige Seniorin Elli mit feuchten Augen, was Beke und Volker Mohr gerührt zur Kenntnis nehmen. „Wir können uns das besser nicht vorstellen“, sagt die Firmenchefin zur Entscheidung des Sohnes. Wobei der ganz ungerührt feststellt: „Ich wollte schon immer hier arbeiten und einmal das Unternehmen fortführen.“

Hier arbeiten: Das ist ein Arbeitsplatz, der in einem hochwertigen Branchenbildband der Textilwirtschaft von prämierten Modehäusern zwischen dem Louis Vuitton Maison Vendome in Paris und dem Armani Shop in Mailand unter dem Titel „Neue Welt im Alten Land“ vorgestellt wird. An einem Standort, den der Firmenchef so einschätzt: „Heute würde keiner hier ein solches Haus eröffnen“, sagt Volker Mohr. In Dollern. „Aber wir sind aus historischen Gründen hier und denken nicht darüber nach, wo

wir sind.“ Dieser Standort bietet viele Vorteile. „Wir sind super angebunden, sind direkt an der B73 und an der A26 gelegen und unsere Kunden können vor dem Haus kostenlos parken – ganz unkompliziert.“

**Die Historie:** „Mein späterer Ehemann Gerhard hat mir 1955 einen Versandhandel vorgestellt“, erinnert sich Elli Mohr, die aus der Lüneburger Heide der Liebe wegen in Dollern gelandet war. Die Großeltern der heutigen Inhabersfamilie kamen gebürtig aus dem Alten Land und wollten das elterliche Textilgeschäft in Steinkirchen nicht übernehmen. Sie sind nach Mecklenburg gezogen und haben dort ein Geschäft erworben. Später kam noch ein landwirtschaftlicher Betrieb dazu, vor allem Obstbau. Nach dem Krieg verließen die Großeltern wegen der russischen Willkür ihr Domizil und kamen mit den Kindern zurück in die alte Heimat. Der Großvater fuhr mit dem Rad über das Land und betrieb einen kleinen Handel, er hat vor allem Dinge getauscht, bis er von einem Landwirt die Möglichkeit bekam, ein Stück Land in Dollern zu kaufen. Die Geschäftsidee von Bodo Mohr und seiner Frau Gesine bestand aus einem Bettengeschäft. Letztlich ist aus dieser Idee dann ein Versandhandel mit einem kleinen Ladengeschäft entstanden. Mit dem Eintritt von Gerhard und Elli Mohr Mitte der 50er Jahre wurde das Sortiment um Berufs- und Sportbekleidung, Wäsche, Damen- und Herren-Oberbekleidung erweitert und der erste 42-seitige Versandkatalog erschien 1954 erstmals überregional. Bis zu 350 Beschäftigte arbeiteten damals in dem Versandhandel – der sich zu dieser Zeit in der Republik zum großen Hit entwickelte: Quelle, Otto, Schöpflin – alles große Namen der

Branche. Anfang der 70er Jahre erfolgte unter der Führung von Gerhard und Elli Mohr die erfolgreiche Umstellung vom Versandhandel zum Einzelhandel. 1989 stieg Volker Mohr, danach auch seine Frau Beke, in das Unternehmen ein, das gemeinsam mit den Eltern Mitte der Neunzigerjahre um 4.500 Quadratmeter erweitert wurde. 2004 wurden 2.000 Quadratmeter Sport im Haupthaus inszeniert und das Unternehmen permanent weiterentwickelt. Dem Trend entsprechend wurden Ambiente und Sortiment ständig modernisiert, diverse neue Mode-Stilwelten geschaffen, die Gastronomie ausgebaut und weitere Partner ins Portfolio am Standort aufgenommen.

Also, auf zum Generationen-Rundgang im Modehaus. Modehaus? Falscher Begriff, sagt Beke Mohr. „Modehaus trifft uns nicht richtig.“ Aber doch nicht „Wohlfühlhaus“, wie Mohr sich jahrelang nannte? Auch falsch. „Viel zu altbacken“, findet die Chefin, die auch mit dem „Mode- und Lifestyle-Haus“ nicht ganz glücklich ist. Sie verweist auf den Jubiläums-Slogan: „Lifestyle, Mode, Menschen, Momente“, der im Jubiläumsjahr mit Leben erfüllt werden soll.

„Unser Anspruch geht über den Verkauf hinaus, wir wollen unseren Kunden ein Erlebnis bieten“, sagt Volker Mohr. Wer zu Mohr komme, komme gezielt. Julius Mohr untermauert die Aussage mit einer Zahl: „Unsere Conversion-Rate, die Kaufabschlussquote, liegt bei 50 Prozent, in der Branche bei 20 Prozent.“ Das bedeute: Jeder zweite Mohr-Kunde kaufe, was Volker Mohr auch dem Standort zuschreibt: Am Rande



Die Mohr-Family: Elli und Beke, umrahmt von Julius und Volker.

der Großstadt, am Alten Land gelegen, zwischen den Städten Stade und Buxtehude mit einem großen Hinterland. Eine Ausgangslage,

die für Julius Mohr schlicht „Zukunft“ bedeutet. Dem stationären Einzelhandel schreibt der 27-Jährige eine Zukunft zu, trotz der

Debatten die nach der Schließung der Kaufhaus-Läden entbrannt ist. Der Junior: „Wir wollen mehr sein als ein reiner Verkaufsort, wir sind Ort für Inspiration, wollen Erlebnisse schaffen, wir sind ein Treffpunkt für die Menschen der Region.“

„Cooler machen“ nennt Julius Mohr diesen Anspruch, dem Zeitgeist auf 19.000 Quadratmetern eine weitere Spielwiese zu bereiten.



Jubiläumstorte im Jubiläumsjahr, das mit vielen Events im ganzen Jahr gefeiert wird.

Die Befürchtungen, dass der Online-Handel den stationären Handel ablösen werde, sehen die Mohrs nicht. „Es gibt eine Welt, in der beide Modelle funktionieren“, sagt Volker Mohr, der zwar einerseits einen Onlineshop eingerichtet hat, aber andererseits auf Beratungskompetenz der 240 Beschäftigten und dem sich ständig wandelnden Ambiente setzt. Und: Mohr nutzt die Daten seiner Kunden seit Jahren und wirbt viel mit den Direktansprachen über die diversen Medienkanäle. Beke Mohr: „Wir wissen, was unsere Kunden wollen.“

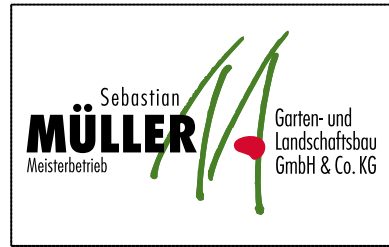
Die hatten die Mohr-Kinder (Bruder Clemens ist eineinhalb Jahre jünger und studiert Medizin) in ihrer Kindheit im Geschäft. „Mein zweites Zuhause“, erinnert sich Julius an seine Jugend im Kaufhaus mit Kinderkino und Rutsche und an seine ersten Verkaufserfolge als Ferienjobber in der Young Fashion-Abteilung, bevor er das Betriebswirtschaftsstudium in Mannheim begonnen hat, um danach bei Unternehmensberatungen und zwei Modeunternehmen in Süddeutschland als Assistent der Geschäftsführung Erfahrungen zu sammeln. „Eigentlich bin ich ein Großstadtmensch“, sagt der Juniorchef.

Bei Mohr in Dollern zu arbeiten, sieht er dennoch nicht als Widerspruch.

Gleichwohl gelte es, das Geschäft ständig mit neuen Impulsen und Ideen zu entwickeln:



**75** Wir gratulieren dem Wohlgefühlhaus **mohr.** zum Jubiläum



**IONIQ 6.**  
Awaken your world. 100% elektrisch.

**Jetzt bestellbar**



**Essenz der Einfachheit.**

Mit seinen klaren, geschwungenen Linien strahlt das stromlinienförmige Design des IONIQ 6 einzigartige Eleganz aus – und erreicht den bei Hyundai bisher niedrigsten Luftwiderstandsbeiwert.

**Richtungsweisende Flexibilität.**

Dank patentierter Technik lädt der IONIQ 6 an herkömmlichen Ladestationen und Wallboxen ohne Adapter. An geeigneten Schnellladesäulen werden in nur 15 Minuten<sup>1</sup> bis zu 351 Kilometer Reichweite geladen

Mit dem eleganten und unverwechselbaren IONIQ 6 trifft Emotion auf Elektromobilität. Sein stromlinienförmiges Design und der geräumige Innenraum vermitteln Ihnen ein Erlebnis, das das Fahren vollkommen neu definiert. Lassen Sie Ihre Welt von neuen Reisen zum Leben erwecken. Bestellen Sie den IONIQ 6 jetzt bei uns!

Hyundai hat sich das Ziel gesetzt, bis 2045 klimaneutral zu sein.



**Autohaus Werner Bröhan GmbH**  
Königreicher Str. 15-17  
21635 Jork -Königreich  
<https://broehan-jork.de>



**8 JAHRE Garantie\***

\* Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: [www.hyundai.de/garantien](http://www.hyundai.de/garantien).

<sup>1</sup> Gilt für die 77,4-kWh-Batterie, Heckantrieb, 18-Zoll-Felgen. Stromverbrauch für den Hyundai IONIQ 6, 168 kW (229 PS) Heckantrieb Elektro, 77,4-kWh-Batterie, 1-stufiges-Reduktionsgetriebe, 18-Zoll-Leichtmetallfelgen, kombiniert: 14,3 kWh/100 km; elektrische Reichweite bei voller Batterie: 614 km; CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert: 0 g/km; CO<sub>2</sub>-Effizienzklasse: A+++ . Die angegebenen Verbrauchs- und CO<sub>2</sub>-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt. Mehr zum WLTP-Verfahren unter [hyundai.de/wltp](http://hyundai.de/wltp). Entsprechende Hochleistungs-Ladepunkte vorausgesetzt, kann die Hochvoltbatterie in nur 15 Minuten Ladezeit auf eine Kapazität für bis zu 351 km Reichweite geladen werden. Die Ladezeiten können variieren – in Abhängigkeit von den örtlichen Ladebedingungen (z. B. Art und Zustand der Ladesäule, Batterietemperatur oder Umgebungstemperatur).



## KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIßE MANN UNFUG WIRD'S VON GANZ ALLEIN

von Heiko Tornow

Ich bin sehr für den Datenschutz. Wo kämen wir denn auch hin, wenn jeder hergelaufene Polizist an Hand meiner Handydaten und meines damit gewonnenem Bewegungsprofils nachweisen könnte, dass ich den Geldautomaten der Sparkasse in Jork in die Luft gesprengt habe. Das ist und bleibt Privatsache. Sollen die doch nach den guten alten Fingerabdrücken suchen.

Mein Gesundheitsdatensystem bleibt auch besser geheim. Angeblich würden die Krankenkassen ja Milliarden sparen, wenn nicht jeder Facharzt immer wieder alle Diagnoseergebnisse neu erheben müsste. Die wären ja auf der digitalen Krankenkarte gespeichert. Mal abgesehen davon, dass die Versicherten ja Geld haben wie Heu: Auch da droht überall Missbrauch – von wem auch immer.

Ich binde auch nicht jedem auf die Nase, ob ich Männlein oder Weiblein bin oder sonst was. Das ist ganz und gar meine Angelegenheit. Muss ich irgendwo auf die Toilette, nehme ich immer die

erste Tür links. Zufallsprinzip mit Überraschungsmoment. Wo ich wohne, ob ich überhaupt wohne, welches Vorzeichen auf meinem Konto vor der Summe steht, ob ich überhaupt ein Konto besitze, ob und wen ich wähle – alles Privatsache. Nichts wird in unserer Republik so konsequent und vollendet geschützt wie meine ganz persönlichen Daten.

Bislang jedenfalls. Denn damit ist es bald vorbei. Ab 2024, so hat es Robert Habeck beschlossen, kann jeder Heizungsinstallateur mein geheimstes Ich ausforschen. „Womit heizen Sie?“, wird er fragen. Und: „Doch nicht noch mit Öl? Gas? Wie uralt ist denn Ihr Kessel? Wo ist der Kaufbeleg?“ Dann wird er mir lange aufs ergraute Haar schauen und fragen: „Sind Sie schon 80 Jahre alt?“ Ich sage empört: „Nein!“ und er solle nicht so unhöflich sein. Er sagt: „Da haben Sie aber Pech gehabt. Mit 80 hätten Sie keine neue Heizung mit 60 Prozent grüner Energie einbauen müssen. So aber...“. Er wird mir dann sein Auftragsbuch reichen, ich soll unterschreiben. Aber – ich habe den Stift schon aufs Papier gesetzt ... da frage ich: „Wann bauen Sie denn die neue Wärmepumpe ein?“ Erstmal nicht. Der Installateur sagt: „Die Lieferfrist beträgt so ab vier Jahre. Und dann dauert es noch, bis wir genug Personal für den Einbau ausgebildet haben.“

Na denn. Ich verabschiede den guten Mann freundlich aber bestimmt, hocke mich vor meinen Kamin und werfe ein gutes altes Braunkohlebrikett in das qualmende Feuer.

### Soweit, so Satire. Oder etwa nicht?

Eine gute Satire denkt sich die Wirklichkeit nur ein ganz klei-

nes bisschen weiter in die bereits eingeschlagene Richtung bis hin zur Absurdität. Sie bleibt dabei aber so dicht an der Wahrheit, dass der real existierende Unfug in dieser Wirklichkeit für jeden sichtbar und der Lächerlichkeit preisgegeben wird. Wenn wir die gegenwärtige gesellschaftliche Debatte etwa zu den Themen Datenschutz, Klimawandel und sprachlich-politische Korrektheit auf ihre Alltagstauglichkeit abklopfen, kommt womöglich so etwas heraus wie der obige Text.

Tatsächlich geht mir bei diesen Themen einiges gehörig auf den Keks. Weil bei uns Daten wegen der Gefahr des Missbrauchs auf Teufel komm raus geschützt werden müssen, verzichten wir lieber auf den unbestreitbaren Nutzen. Deshalb will die deutsche Pharmafirma Biontec ihre Krebsforschung jetzt nach England auslagern, weil dort der Datenschutz möglichen Erkenntnisgewinn nicht unmöglich macht.

Unfug wird es von ganz allein. Das schrieb Astrid Lindgren in ihren Kinderbüchern über den Lausbuben Michel aus Lönneberga. Sie schrieb auch die Geschichten über Pippi Langstrumpf, deren Vater der „Negerkönig“ war und sie selbst eine „Negerprinzessin“. Weltliteratur. 1994 erhielt die schwedische Autorin den Alternativen Nobelpreis wegen ihres Engagements für „Gerechtigkeit, Gewaltlosigkeit und Verständnis gegenüber Minderheiten“. Heute gilt sie politisch besonders korrekt denkenden Menschen als Rassistin, eben wegen ihres Gebrauchs des „N-Wortes“. Es gibt Forderungen, Pippi Langstrumpf aus den Büchereien zu verbannen. Unfug, wie gesagt, wird es von ganz allein. Sprache ist lebendig. Sie verändert sich ständig, Wörter veralten, sie wechseln ihre

Bedeutung mit sich verändernden Erkenntnissen. Selbstverständlich wird heute niemand bei Verstand diskriminierende Begriffe für Persons of Colour verwenden. Aber wer bei Verstand ist, wird erkennen, dass früher Texte mit dem Erkenntnisstand von früher geschrieben wurden. An diese Texte den Maßstab heutiger politischer Korrektheit anzulegen, tut den Autoren Unrecht.

Martin Luther zum Beispiel, der große Reformator und Autor der im Jahre 1520 revolutionären Schrift „Von der Freiheit eines Christenmenschen“, hat auch diesen Satz von sich gegeben: „Zauberinnen (Hexen) sollen getötet werden“.

Unentschuldigbar, gewiss. Erklärbar nur mit Verweis auf das vorherrschende mittelalterliche Weltbild. Beschmutzt dies Luthers Übersetzung der lateinischen Bibel ins Deutsche? Müssen sich die evangelischen Christen künftig wieder ans Lateinische halten? Man darf – und sollte – rein sprachlich betrachtet, um im Bild zu bleiben, die Kirche im Dorf lassen.

PS: Dieser Tage wurde ruchbar, dass Redakteurinnen der Tagesschau in einem Text das Wort „Mütter“ durch „Gebärende Personen“ ersetzt hatten. Sie wollten damit ausschließen, dass sich die/der/das eine oder andere (Frau/Mann/Sonstwas) ausgegrenzt fühlt. Das will natürlich wirklich niemand. Schon gar nicht die Autoren satirischer Texte. Denn wie will man sich denn diese sprachliche Wirklichkeit weiter ins Absurde vorstellen?

➤ Heiko Tornow, ehemaliger Stern-Redakteur, schreibt exklusiv in der DEICHLUST.

### LUST AUF DEICH-WERBUNG?

Ihr Mediaberater  
Udo Feindt freut sich  
auf Ihren Anruf.

- 0160 325 66 63
- anzeigen@festivitas.de



## DEICHLUST

# PLANEN UND ABDECKUNGEN NACH IHREN WÜNSCHEN

INDIVIDUELL · LANGLEBIG · PASSGENAU

MEISTERBETRIEB SEIT 1999

**Wir sind Ihr Garant für qualitativ hochwertige und individuell angefertigte Planen.**

Aus einer umfangreichen Auswahl an hochwertigen Materialien in zahlreichen Farben entstehen bei uns zuverlässige, sichere und robuste Planen und Abdeckungen für Objekte und Vorrichtungen aller Art. Dank unserer langjährigen Erfahrung und unseres umfangreichen Fachwissens fertigen wir Ihre Wunschplane schnell und zuverlässig nach Maß an.



# PLANEN RINCK

HOLLERN

[www.planen-rinck.de](http://www.planen-rinck.de)



SONNENSCHUTZ · PLANEN FÜR DEN GARTEN, BOOTE, ANHÄNGER, FAHRZEUGE · WERBEBANNER

PLANEN RINCK – Meike Rinck · Siebenhöfen 6a · 21723 Hollern · Telefon: 04141 70056 ✉ [info@planen-rinck.de](mailto:info@planen-rinck.de)

# DREWES - gut für die Region.



## DREWES

TRADITIONELL GUT EINKAUFEN

DREWES | Am Buschteich 34 | 21739 Dollern

DREWES | Auedamm 3 | 21640 Horneburg

# Eine Ära ist vorbei



Noch einmal streift Dieter-Theodor Bohlmann durch das Museum Altes Land in Jork. 20.000 Stunden hat er hier seit 1989 in den Aufbau gesteckt, ist gleichsam in und mit dem Museum alt geworden. Die Sammlung umfasst gut 5.000 Exponate. Zu jedem könnte der ehemalige Museumsleiter eine Geschichte erzählen. Einige berühren sein Herz bis heute.

Im Duden heißt es, ein Tausendsassa sei „ein vielseitig begabter Mensch, dem man Bewunderung zollt“. Dieter-Theodor Bohlmann ist Lehrer, Dozent, Tischler und Museumsleiter. Außerdem Kurator, Autor und Zeichner. Er hat eine Bürgerinitiative gegründet, die Bebauung der Schwingewiesen verhindert, als Ratsherr in Stade gewirkt, das Hafnhaus am Stader Stadthafen mit dem Berufsbildungszentrum gebaut, die Greundiek und das Stader Schleusenhaus saniert, den WUMAG-Triebwagen in Harsefeld restauriert und sich in vielen Vereinen engagiert. Er trägt das Bundesverdienstkreuz am Bande und sagt: „Ich setze mich gern für das Gemeinwohl ein.“

Mehr als 650.000 Menschen besuchten das Museum in der Zeit

von Dieter-Theodor Bohlmann. Als er Ende 2022, einen Tag vor seinem 85. Geburtstag, den Posten als Museumsleiter niederlegte, kamen rund 80 Menschen zu seiner Abschiedsfeier, bei der die Pianistin Marina Savova Chopin und Schubert spielte, wie er es sich gewünscht hatte.

Drei Monate später ist es leise im Museum. Der Direktor außer Dienst lehnt an dem kleinen Tresen, der bei Veranstaltungen oft als Ausschank diente. „Tante Rosas Kolonialwarenladen“ zählt zu seinen Lieblingsstücken. Der Laden im Haus von Rosa Mehrkens bot bis 1986 in Hollern-Twielenfleth alle Waren an, die der Altländer im Alltag brauchte. Die Inhaberin hatte in ihrem Testament verfügt, dass er in das Museum

sollte. Dieter-Theodor Bohlmann baute den Laden mit seinem Sohn aus. Meisterschüler des Stader Berufsbildungszentrums restaurierten ihn und bauten alles originalgetreu im Museum wieder auf.

Vielleicht, überlegt Dieter-Theodor Bohlmann, liege seine Verbundenheit mit der Region und die Liebe zu den Schätzen der Vergangenheit darin begründet, dass er den Weltkrieg und den Bombenangriff auf Stade am 9. Februar 1945 erlebt hat. Die Schrecken der Kindheit wirken bis heute. „Wir dürfen den Wert der Demokratie nie vergessen“, sagt er. Im Bunker „Sokrates“ am Schwarzen Berg, dem er später ein viel beachtetes Buch widmen sollte, fand der Achtjährige im Frühjahr 1945 Schutz, während ein Schulfreund sein Leben ließ.

„Schwere Zeiten sorgen für eine enge Bindung an die Heimat“, sagt Bohlmann. Und: „Unsere Generation hat gelernt, zusammenzuhalten und aus dem Nichts etwas zu machen.“

## Der Hof von 1825 lag in Trümmern

Rückblick, Stadeum-Richtfest 1988. Oberkreisdirektor Dr. Karsten Ebel kommt mit den Worten „Sie sind mein Mann!“ auf Dieter-Theodor Bohlmann zu und bittet ihn, ein Konzept für ein Altländer Museum im Kohlmeierschen Haus zu erstellen. „Das Haus ist ein bedeutendes Beispiel Altländer Baukunst“, sagt Bohlmann. Nur: Der Hof von 1825 lag in Trümmern – bis die Sparkasse das



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

unter Denkmalschutz stehende Fachwerkhaus übernahm und es wieder aufbauen ließ.

Für Bohlmann ist das Museum das Einfallstor ins Alte Land. Sein Konzept sah die Ausstellung von Objekten rund um die Altländer Architektur- und Baugeschichte sowie das Leben im Alten Land vor. Mit Leihgaben aus dem Stader Technik- und Verkehrsmuseum, dessen Kurator er ebenfalls war, und vielen Stücken von Altländer Höfen richteten er und Archivarin Susanne Höft-Schorpp das Museum ein. Am 5. Juni 1990 feierte es Eröffnung. Zu später Stunde, längst war das Premierenfeiervolk in „Sievers Hotel“ umgezogen, fragte jemand, wer eigentlich am nächsten Tag öffnen würde. Noch in der Kneipe wurde Dieter-Theo-

dor Bohlmann als ehrenamtlicher Museumsleiter und Manfred Tiliß als Aufseher bestimmt.

Wie zum Abschied klopft der 85-Jährige auf Tante Rosas Tresen und geht auf den „Tittengevstuhl“ zu, der aussieht wie ein Kinderstuhl. Die kurzen Stuhlbeine sorgen dafür, dass die Knie der darauf sitzenden Frau nah an der Brust sind. Das Baby trinkt auf den Beinen der Mutter liegend. Tolle Erfindung – und der plattdeutsche Name: auf den Punkt.

Bohlmann lächelt, wendet sich nach links und fährt mit der Hand über das Schnitzwerk eines dunklen Schrankes. „Hamburger Schapp aus der Zeit um 1720“ steht auf dem Schild. „Binnen eines Jahres mussten angehende Tischlermeister von Hand so ein Möbelstück bauen“, erzählt der Fachmann. Wohlhabende Bauern kauften die prunkvollen Schränke in Hamburg. Bohlmann erinnert sich an den Anruf im Museum: „Ik heff hier noch en oolt Schapp“, sagte am anderen Ende der Leitung Beke Gellert, „den köönt ji hebbben.“

Der Museumsleiter weiß alte Handwerkskunst zu schätzen. Seine Ausbildung zum Tischler hat Dieter-Theodor Bohlmann mit Auszeichnung abgeschlossen. Anschließend studierte er in Hamburg Kunstgeschichte, Deutsch und Politik. Nach dem Staatsexamen unterrichtete er Maler, Tischler, Raumausstatter, Dekorateure, Parkettleger sowie Instrumentenbauer in Hamburg. 1980, nach der Geburt seines Sohnes, stellte er einen Versetzungsantrag. Entbehren konnten ihn die Hamburger erst ab 1985. Er wechselte nach Stade, wo er bis zu seiner Pensionierung im Jahr 2001 an der Jobelmann-Schule (BBS I) unterrichtete.

### Sein Namensvetter bleibt im Museum eingespannt

Neben den historischen Exponaten sollten im Museum auch Kunst und Musik ein Gefühl für

Geschichte vermitteln. Mehr als 200 „Klassik auf dem Lande“-Konzerte hat Dieter-Theodor Bohlmann miterlebt. Zunächst kamen nur Violinisten. Der Pianist Heiner Costabél brachte 1992 seinen Flügel mit. Nur: Der passte nicht die Treppe hinauf. Mit einer Handkreissäge hat der Museumsleiter kurzerhand den Boden aufgesägt und die Veranstaltung gerettet. Drei Jahre später hat die Sparkasse den Steinway-Flügel angeschafft.

Es dämmt bereits, als Dieter-Theodor Bohlmann wieder im Eingangsbereich ankommt. Seine Frau sagt, dass das Museum in ein paar Minuten schließt. Sein Blick fällt auf ein Sandsteinrelief. Die Jorker Deckstation sorgte bis 1960 für starke Pferde. Ihr berühmtester Hengst Champion zeugte im 19. Jahrhundert stolze 1850 Fohlen. An der Stirnseite des Deckstalles erinnerte ein Relief an den geilen Hengst. Als das

Gebäude abgerissen wurde, lag der Champion in Scherben und wurde mit dem Bauschutt vergraben. 1993 stieß Johann Schuback auf die Relieftteile. „Ein Steinmetzmeister hat Champion wieder zusammengesetzt“, erzählt Bohlmann, die Fassung hat er selbst gebaut.

In seinem Rücken steht ein weiteres Pferd. Es trägt seinen Namen: Theo. Der Hengst zieht das liebste Ausstellungsstück seines Namensvetters: ein Karriol mit kostbarer Originalschnitzerei auf dem Rückenbrett. Ein Karriol ist ein einspänniges Fahrzeug mit zwei Rädern, das wohlhabende Hofbesitzer im 19. Jahrhundert für Ausfahrten genutzt haben. Gerade einmal sieben dieser rasanten Fahrzeuge sind weltweit noch erhalten. 1992 überließ Heinrich Stölken das Gefährt dem Museum als Dauerleihgabe. „Ich habe mir immer ein Pferd dafür gewünscht“, erzählt Bohl-



Charakteristisch für die Altländer Architektur: Auch eine barocke Prunkpforte steht auf dem Museumsgelände.



📷 Langweilig wurde es Irmgard Bohlmann mit ihrem Ehemann nie. Ideen habe er schon immer viele gehabt, sagt sie.

📷 Im Juni 1990 feierte das Museum Eröffnung. Mehr als 650.000 Menschen haben die Ausstellung über die Entwicklung des Alten Landes und das Leben seiner Bewohner in der Zeit von Dieter-Theodor Bohlmann besucht.



mann. Doch der Antrag hatte im Rat keinen Erfolg – obgleich das Geschirr bereits vorhanden war. Ein Ratsherr forderte gar die Überarbeitung des Konzepts, weil ein Pferd wohl kaum etwas mit „Porzellan“ zu tun habe. Darüber lacht Bohlmann noch immer. Den kostbaren Theo haben schließlich Inge und Otto Quast gestiftet.

Die Museumsleitung mag Dieter-Theodor Bohlmann abgegeben haben. Ruhe gibt er nicht. „Seit ich meinen Mann kenne, sprudelt er vor Ideen“, sagt Irmgard Bohlmann. Er schreibt, unterrichtet, vermittelt, organisiert. Sein neuestes Buchprojekt über „Stade in schwerer Zeit“ steht kurz vor der Veröffentlichung. Er unterrichtet noch immer Meisterkurse am Technologiezentrum Handwerk in Stade. Und wenn nichts anliegt, tischlert er in seiner Werkstatt. „Manchmal muss ich ihn fünfmal rufen, ehe er zum Essen kommt“, sagt seine Frau.

Mit seiner Begeisterungsfähigkeit, seiner Hartnäckigkeit und seinem Tatendrang ist der Stader dem ein oder anderen gewiss gehörig auf die Nerven gegangen.

Bohlmann sagt ironiefrei Sätze wie „Nicht verzagen, Bohlmann fragen!“ und behält recht damit.

Er schließt die Museumstür und geht über den kopfsteingepflasterten Hof in die Durchfahrtscheune von 1590. Im schummrigen Licht steht ein Modellhaus aus Holz. „Es ärgert mich, dass es

hier draußen verkommt.“ Mehr als 1.000 Arbeitsstunden haben Berufsschüler mit ihren Lehrern in das Werk gesteckt, das die Altländer Fachwerkkunst originalgetreu abbildet. Lange stand es im Museum. Bohlmann zuckt mit den Achseln. „Ich habe nichts mehr zu sagen.“

Zum Abschied reicht er die

Hand und sagt „Jetzt aber los!“ zu seiner Frau. Im Kofferraum hat er ein Werkstück aus Holz. Eine Säule oder so. Die muss er noch schnell nach Buxtehude bringen.



📷 Das Museum Altes Land in Jork befindet sich in einem prunkvollen Altländer Fachwerkhaus





*„Unsere Generation hat gelernt  
zusammenzuhalten und aus dem  
Nichts etwas zu machen.“*

Dieter-Theodor Bohlmann

## FELDFRISCHER SPARGEL...

...Erdbeeren und viele weitere regionale Leckereien.

Das zeichnet den Hofladen in Jork von Judith und Christoph Werner aus. Der Hof Werner ist ein etablierter Erzeuger von Spargel und regionalen Beerenfrüchten aus Deinste im Landkreis Stade. Seit 1984 versorgt Familie Werner nach dem Motto „Eine Idee frischer... aus der Region für die Region“ viele Kunden aus der Region mit frischen Produkten wie Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Brombeeren und Kürbissen.



Darüber hinaus werden neben ausgefallenen Accessoires auch besondere Leckerbissen angeboten: Spargelquiches, selbstgemachte Essigsorten und Fruchtsaucen sowie hausgemachte Kuchen und Torten auf Vorbestellung. Im Hofladen erhalten Sie übrigens geschälten Spargel oder einen Schälservice – und das kostenlos! Für alle, die einmal den Hof näher kennenlernen möchten, empfehlen Christoph und Judith einen Blick in den Eventkalender für dieses Jahr. Von Hoftouren über Grillseminare bis hin zu Shoppingtagen mit Live-Musik und -Cooking bietet die Familie erstmalig verschiedenste Formate an.

Location: Hofladen Jork, Am Elbdeich 5a in Jork.

Öffnungszeiten: Montag: 10-18 Uhr, Dienstag-Donnerstag: geschlossen, Freitag: 10-Uhr, Samstag bis Sonn- und Feiertag: 9-14 Uhr. Telefon 0 41 62-91 39 17. [www.werner-derspargelhof.de](http://www.werner-derspargelhof.de)

## „WIR LIEBEN, WAS WIR TUN“

...fünf Worte...

die charakterisieren, warum Mandy Brockelmann und ihr Team die perfekten Ansprechpartnerinnen für Immobilien in der Region Altes Land, Stade, Kehdingen und Bremervörde sind.



Ein Team aus unterschiedlichen Expertinnen, welche die Kombination aus Know-how und Persönlichkeit zum Trumpf machen. Mandy Brockelmann, gelernte Immobilienkauffrau und zertifizierte DEKRA-Sachverständige für Immobilienbewertung aus Kehdingen, arbeitet seit 2013, zusammen mit ihrem Team, nach eigenen Worten mit großer Leidenschaft in ihrem Beruf.

Flexibilität und ein sehr dynamisches Arbeitsumfeld im Bereich der Immobilienvermittlung sorgen dafür, dass auch Termine an Feiertagen und Wochenenden möglich sind. Frau Brockelmann ist jederzeit für ihre Kunden da und ermöglicht auch Termine außerhalb der Öffnungszeiten.

Location: Büro Stade: Immobilien-Vermittlung Mandy Brockelmann  
Schölischer Straße 5 in Stade

Büro Bremervörde: Neue Straße 25 · 27432 Bremervörde

Öffnungszeiten: Montag – Freitag 8:30-18:30 Uhr.  
Telefon 04141 410 33 00. [www.immobiliien-stade-mb.de](http://www.immobiliien-stade-mb.de)

## DIE BACKSAU...

...in der Erfolgsspur.



Brot-Sommelier. Seit 2019 hat Sascha Schäfer diesen Titel als Sommelier. Als Backsau macht er seither Furore in der Region, denn er pflegt das traditionelle Bäcker-Handwerk auf seine ganz besondere Art. Seine Philosophie: „Ich möchte Lust auf Brot machen, als Botschafter für das Handwerk dienen und somit den Stellenwert des Brotes wieder erhöhen.“ Zehn Brotsorten sind ständig im Angebot, aber immer wieder kreiert der Sommelier auch ausgefallene Kreationen wie beispielsweise Dinkel-Popeye oder das Honig-Käse-Senf-Brot. Die Kunden honorieren die Produkte des etwas anderen

Bäckers, der nachts nicht arbeitet und seinen Laden in der Bertha-von-Suttner-Allee in Buxtehude-Altkloster erst ab Mittag öffnet. Aber: Im Modehaus Stackmann gibt es in seinem Shop die Brote schon ab 10 Uhr.

Location: Backsau, Bertha-von-Suttner-Allee in Buxtehude.

Öffnungszeiten: Dienstag-Freitag 12-18 Uhr, Samstag 9-13 Uhr, im Stackmann-Shop  
Dienstag-Freitag von 10-17 Uhr und Samstag 10-16 Uhr.  
Telefon 04161 748 8315. [www.backsau.de](http://www.backsau.de)

## „WIE KANN ICH IHNEN HELFEN?“

...so freundlich werden Touristen jetzt im auch optisch aufgewerteten Tourist-Info am Lüheanleger empfangen.



Julia Cirkel ist für diesen Part der gemeinsam von der Samtgemeinde Lühe und der Gemeinde Jork eingerichteten Info-Stelle zuständig. Die Unterbringung im Holzhaus an der Fährstraße in Grünendeich war lange nicht sonderlich ansprechend, mit wenig Geld aus dem klammen Haushalt der Samtgemeinde wurde das Büro saniert. „Wir stehen damit nicht mehr im Schatten unseres großen Tourist-Info in Jork“, freut sich Samtgemeindedirektor Timo Gerke.

Location: Tourist-Info Lühe, Fährstraße 1 in Grünendeich und Tourist-Info Jork, Osterjork 10 in Jork. Telefon 04162 91 47 55.

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr.: 9-13 Uhr, Samstag und Sonntag, Feiertage 10-15 Uhr.  
[info@tourismus-altesland.de](mailto:info@tourismus-altesland.de). [www.tourismus-altesland.de](http://www.tourismus-altesland.de)

## INJEKTIONSTHERAPIE GEGEN RÜCKENSCHMERZEN...

...von Dr. Kai Raabe.

Sportliche Menschen mit Rückenschmerzen haben besondere Anforderungen an die Behandlung durch Orthopäden und Sportmediziner, da sie in der Regel trotz Beschwerden weiter trainieren. Die Injektionstherapie an der Wirbelsäule ist dabei besonders wirksam, da sie kausal und direkt am Ort des Schmerzes behandelt und oft schnell positive Ergebnisse bringt.



Sportler leiden oft unter Rückenschmerzen, die durch ein hohes Trainingsvolumen verstärkt werden können. Ausstrahlende sowie lokale Wirbelsäulensyndrome mit und ohne neurologische Ausfälle stellen die Hauptindikationen dar. Die interventionelle Injektionstherapie kann zusammen mit einer gezielten Übungstherapie die Beschwerden schneller reduzieren. Ein schmerzfreies Training ist in der Regel wieder möglich.

Diese Methode ist sicher und kann strahlenfrei per Ultraschall in der Buxtehuder Privat-Praxis von Dr. Kai Raabe erfolgen. Sie kann wiederholt werden, um die Behandlungsergebnisse zu stabilisieren.

Location: Privat-Praxis für Orthopädie von Dr. Kai Raabe in Buxtehude.  
Online-Termin unter: [www.orthopaede-raabe-buxtehude.de](http://www.orthopaede-raabe-buxtehude.de). Telefon 04161 4171.

## AUF DAS LEIHRAD UMSTEIGEN...

...im Stader Stadthafen.



Man könnte mit dem Boot kommen und direkt auf das Fahrrad umsteigen: vor der malerischen Kulisse des neuen Stadthafens hat sich seit dem letzten Sommer eine Verleihstation für Räder angesiedelt. Der maritime Bezug ist gewollt, obwohl es um die Fortbewegung an Land geht: der „Radhafen Stade“ bietet in erster Linie E-Bikes im Verleih für Gruppen bis 38 Personen an. Alle Räder sind mit einer Satteltasche zum Abnehmen und einer Handyhalterung ausgestattet und auch für etwas „ausgefallene“ Körpergrößen werden passende Bikes vorgehalten. Die Kunden können bei Bedarf mit Kinder- oder Hundeanhängern ergänzen, auch E-Trikes (Dreiräder für unsichere Fahrer) werden angeboten. Helme liegen auch bereit, das

ist dem Inhaber, Patrick Kordt, wichtig. Tourentipps gehören natürlich auch dazu, am liebsten mündlich, dann erfährt man auch noch von dem einen oder anderen Kleinod, das auf der Strecke liegt. Und noch ein Tipp: warum nicht mal ein E-Bike ausprobieren, wenn das Auto in der Werkstatt ist?

Location: Radhafen Stade, Salzstraße 29 in Stade,  
Öffnungszeiten März- Oktober: Mo-Di 12-20 Uhr, Mi-So 9.30-20 Uhr.  
Telefon 0151 52 53 51 02. [www.radhafen-stade.de](http://www.radhafen-stade.de); [radhafen@gmail.com](mailto:radhafen@gmail.com)

## KOMPETENZ UND FREUNDLICHKEIT...

...das ist das Leitmotiv des Teams der Gräfen-Apotheke im Herzen von Jork.

Inhaberin Ursula Jaenicke-Münzel gehört zu den Menschen, die Veränderungen als Herausforderung annehmen. Unser Gesundheitssystem ist in permanentem Wandel und eine umfassende Informationsmöglichkeit bei der Abgabe von Medikamenten ist immer wichtiger.



Dabei hilft das Gräfen-Team mit einer ausführlichen pharmazeutischen Beratung und gutem Service. Viele Medikamente sind vorrätig oder nach wenigen Stunden lieferbar. Besonderes Augenmerk legt Ursula Jaenicke-Münzel auf die Medikamentenanalyse als pharmazeutische Dienstleistung bzgl. möglicher Wechselwirkungen bei der Einnahme von mehreren Medikamenten. Auch die Blutdruckmessung und ausführliche Beratung bei der Anwendung von Inhalationssystemen ist ein selbstverständliches Angebot der Gräfen-Apotheke.

Location: Gräfen-Apotheke, Westerjok 31 in Jork,  
Öffnungszeiten: Montag-Freitag 8-12:30 Uhr und 14:30-18 Uhr,  
Samstag 8:30-12 Uhr. Telefon 04162 349. [www.graefenapotheke.de](http://www.graefenapotheke.de).

## OB GESCHÄFTLICH ODER PRIVAT...

...bei der „SAL Touristik“ liegt Ihre Reisevorbereitung in guten Händen.

Relaxen im Urlaub, das soll ja sein. Aber den Urlaub planen, das Internet durchforsten und Nerven verlieren bei Entscheidungsfindung, Buchung, Zahlung und Ticket-Ausdruck... das steht auf einem anderen Blatt.



Mithilfe der „SAL Touristik“ können Sie sich diese Plage ersparen, denn Flug, Hotelbuchung und Tickets bekommen Sie hier bequem aus einer Hand. Natürlich werden Sie auch bei der Wahl Ihres Urlaubsziels kompetent unterstützt. „Wir beraten bei jeder Reise, als ob es unsere eigene wäre“, versichert Tanja Strobel, Chefin des Vierer-Teams. Hoch im Kurs stehen derzeit wieder Kreuzfahrten und Städtereisen, aber auch die Türkei liegt im Trend, dabei aber eher Ziele abseits des Massentourismus, etwa an der türkischen Ägäis. Da die Damen im Team selbst erfahrene Reisende sind, wissen sie, worauf es ankommt und geben auch gerne Tipps für Orte abseits der Touristenführer weiter.

Location: SAL Touristik, Alter Marktplatz 9 in Steinkirchen;  
Öffnungszeiten: Mo-Fr. 9-17 Uhr, Sa 9-12 Uhr.  
Telefon 04142 81170. [info@sal-touristik.de](mailto:info@sal-touristik.de); [www.sal-touristik.de](http://www.sal-touristik.de)

# Land und Leute

## JETZT AUCH FAHRRÄDER IM SERVICE CENTER

Steinkirchen-Grünendeicher Service-Center – schon der Name ist vielversprechend. Tatsächlich gibt es in dem Laden an der Bürgerei 84 in Steinkirchen ganz viel, was die Altländer im Alltag benötigen, vor allem eine Filiale der Post mit bis zu 200 Kunden täglich. Dazu Backwaren, Toto-Lotto, Obst, Gemüse, Zeitschriften und neuerdings auch Fahrräder. „Ich bin zurück“, sagt Reiner Orłowski, der einst in dem Geschäft seiner Frau mit der Reparatur und dem Verkauf von Fahrrädern begonnen hat, um dann an der



Kirche in Steinkirchen einen eigenen Laden zu betreiben. Jetzt zog es ihn zurück zu seiner Kerstin, weil das gemeinsame Geschäft viele Vorteile bietet. Im Angebot hat Reiner Orłowski vom Kinderrad bis zum klassischen Fahrrad und natürlich Elektro-Bikes die ganze Palette der Zweiräder. Service wird großgeschrieben, denn die Räder werden bei Bedarf vom gelernten Zweirad-Mechaniker auch repariert. Zudem stehen 60 Leihräder für Touristen bereit.

**Location:** Steinkirchen-Grünendeicher Service-Center, Bürgerei 84 in Steinkirchen.  
Telefon 04142 898 6913, [www.sgs-orlowski.de](http://www.sgs-orlowski.de), [sga-orlowski@web.de](mailto:sga-orlowski@web.de)

## IMMOBILIEN UND BALD MEHR VON SONJA POHLMANN



Sie ist ein Tausendsassa des Lebens: Sonja Pohlmann. Zuletzt in Stade bekannt als Betreiberin der Wein und Champagner Bar am Fischmarkt und seit zehn Jahren in allen Bereichen der Immobilien unterwegs. „Sprechen Sie uns an bei Verkauf, Kauf, Vermietung und Bewertung“, sagt die geprüfte Immobilien-Maklerin, denn der Kauf einer Immobilie stellt für die meisten Menschen ein außergewöhnliches Lebensereignis dar, verbunden mit Freude, aber auch mit finanzieller Verantwortung.

Deshalb sei es ratsam und hilfreich, einen Partner an der Seite zu haben, der verantwortungsvoll im Kunden-Interesse handelt und mit Rat und Tat zur Seite steht. Übrigens, in Kürze gibt es Neues von der agilen Powerfrau, denn sie wird mit einem Café & Weinbistro DELUXE by Pohlmann in Stade ihre gastronomische Lust am Leben pflegen.

**Location:** Pohlmann-Immobilien, Bungenstraße 2/Ecke Fischmarkt in Stade.  
Telefon 0171 3268559.  
[pohlmann@contor-pohlmann.de](mailto:pohlmann@contor-pohlmann.de) [www.contor-pohlmann.de](http://www.contor-pohlmann.de)

## ES FUNKELT, GLITZERT UND ALLES IST SCHÖN...

...Adelheid ist zurück im Alten Land.

Erst war sie sieben Jahre in Steinkirchen, dann fünf in Buxtehude und nun hat sie ihre „Hyggelige Welt“ in Hollern-Twielenfleth angesiedelt. „Ich bin eben ein Altländer Mädels, das hier zu Hause ist und demnächst in diesem Paradies mit einem Hund spazieren gehen wird“, freut sich Adelheid.



„Hyggelig“ ist dänisch und bedeutet in etwa „gemütlich, behaglich“. Mit den bei Adelheid erhältlichen Wohnaccessoires kann man sich dieses Lebensgefühl einfach in die Wohnung holen: z.B. durch Porzellan „rund um den Tisch“ von der dänischen Firma „Green Gate“, das man sich im Online-Shop leicht nachbestellen kann. In dem lichtdurchfluteten Laden lachen die Kund:innen von überall her schöne Dinge an, die das Auge erfreuen und sich auch gut in der Wohnung machen würden. Kissen, Gläser, Kerzenständer, Lampen ...es ist eine wahre Wunderwelt. Und hat man mal ein Geschenk vergessen... einfach schnell zu Adelheid, Parkplätze sind genug vorhanden.

**Location:** Adelheids hyggelige Welt, Siebenhöfen 6 in Hollern-Twielenfleth.  
Öffnungszeiten Di-Fr 9-12 Uhr und 14-18 Uhr, Sa 13 Uhr.  
Telefon 04141 7968699. [mail@adelheid-schuback.de](mailto:mail@adelheid-schuback.de);  
[www.adelheids-hyggelige-welt.de](http://www.adelheids-hyggelige-welt.de) (Online-Shop)

## GUTES SEHEN



Optiker Franz sorgt in Buxtehude bereits seit über 25 Jahren für die schönsten und modernsten Brillen, die die Augenoptik zu bieten hat. Jede Brillenmarke, die es in Franz' Sortiment schafft, hat das besondere Etwas, wie beispielsweise Brillen aus Bohnen, ultrafeine und leichte Brillen aus Dänemark oder außergewöhnliche Designs aus recyceltem Metall und Acetat – die meisten davon handgefertigt in Deutschland und seinen umliegenden Ländern. Als Spezialist für Gutes Sehen erhalten Sie bei Optiker Franz jederzeit einen

kostenlosen Sehtest und optometrische Aufnahmen wie eine Netzhautkontrolle oder Augennindendruckmessung. Für ihren sympathischen und außergewöhnlichen Service bekannt, ist hier außerdem eines immer garantiert: Die freundlichste und herzlichste Beratung für alle.

**Location:** Optiker Franz, Lange Straße 44 in Buxtehude.  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 10-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr.  
Telefon 04161 4543. [www.optiker-franz.de](http://www.optiker-franz.de)



**ICH BIN  
DAS HAUS  
EURES  
LEBENS.**



BERATUNGSBÜRO HORNEBURG  
Gerd-Heinssen-Straße 2 | 21640 Horneburg  
MUSTERHAUSPARK BAD FALLINGBOSTEL  
Hartemer Weg 13 | 29683 Bad Fallingbostel  
Gebührenfreie Hotline: 0800 8991000

**VIEBROCK**HAUS

## SIE VERMITTELT GESUNDHEIT UND GESCHÄFTSERFOLG



Sie arbeitet seit sieben Jahren mit den Produkten von PM International, dem weltweit schnellstwachsenden Network Marketing Unternehmen und vermittelt Gesundheit und Geschäftserfolg gleichermaßen: Meike Busch, eine Ingenieurin, die die wichtigsten Hebel für Prävention und Gesundheit für sich entdeckt hat. Einerseits hilft sie Menschen mit den Fitline-Produkten zur Förderung und dem Erhalt der Gesundheit zu einem gesünderen Leben und gleichzeitig vermittelt sie ein Geschäftsmodell im Networkmarketing, das bei freier Zeiteinteilung und einer selbstständigen Tätigkeit ohne Risiko und Startkapital funktioniert. Ohne

Risiko, denn die Fitline-Produkte – vor allem aufbauend auf Vitaminen – kann jeder 30 Tage testen und ohne Begründung wieder zurückgeben. Interesse: Einfach Meike Busch kontaktieren. „Ich stehe als persönliche Ansprechpartnerin mit Rat und Tat zur Seite.“

Meike Busch, PM International, Telefon 01523 3760020, [www.fitline.de](http://www.fitline.de)

## „ICH BIN VON JEDER ORDNUNG FREUND GEWESEN“..

...in diesem Punkt stimmen Romina Drusch und Johann Wolfgang von Goethe ganz und gar überein.

Schon als Kind hat sie gerne aufgeräumt, sortiert, Dingen eine Struktur gegeben. Heute ist sie ein zertifizierter Coach und verhilft Ihnen zu mehr Ordnung. Denn: wer kennt es nicht, das Problem: Dachboden, Keller, Kleiderschrank, Gartenschuppen, der Vorratsschrank oder auch die Papiere sollten dringend mal ausgemistet werden. Oder, viel schmerzlicher: ein Haushalt ist aufzulösen, wohin mit den Sachen? Was kann weg, was behalte ich wegen der vielen Erinnerungen, welches schöne Stück fristet unbeachtet im Dunkeln sein Dasein?



„Sich von Sachen zu trennen, ist oft ein körperlich und emotional anstrengender Prozess. Es hilft, wenn jemand von außen mit Rat und Tat zur Seite steht“, erklärt Romina Drusch ihr Angebot. Und der Erfolg der Mühen? „Ordnung bringt Ruhe und auch mehr Freizeit, weil man nicht mehr so viel suchen muss. Das wusste bestimmt auch schon Herr Goethe.“

Romina Drusch, Telefon 0151 53907337 oder per Mail: [info@ordnungmitleichtigkeit.de](mailto:info@ordnungmitleichtigkeit.de)  
[www.ordnungmitleichtigkeit.de](http://www.ordnungmitleichtigkeit.de)

## MIT DEM KÜHLEN ANGEFANGEN, BEIM NACHHALTIGEN WÄRMEN ANGEKOMMEN...

...bei Elektro-Thobaben gibt es Kompetenz in Vielfalt.

Als der Elektromeister Fritz Thobaben 1936 seinen Betrieb gründete, spezialisierte er sich auf die Kühlung für Apfelläger – ein naheliegendes Betätigungsfeld im Alten Land. 1976 wurde Dirk Thobaben sein Nachfolger und wechselte von der Kälte zur Wärme, indem er – damals als einer der ersten – Wärmepumpen anbot und einbaute. Heute ist die lange Erfahrung in diesem Bereich ein großer Pluspunkt für den Betrieb, der daneben aber auch Aufträge im klassischen Elektro- und Sanitärbereich (Neubauten, Umbauten, Renovierungen und Reparaturen, z.B. auch von alten Lampen) ausführt.



Damit aber nicht genug: der jetzige Geschäftsführer Ralf Cordes und seine Mitarbeiterin Sandra Cordes, bieten in ihrem „Schaufenster“, dem Ladengeschäft in Hollern-Twielenfleth, Elektrogeräte aller Art an. Man findet außerdem ein ausgesuchtes Lampensortiment und – damit das Heim noch behaglicher wird – jetzt auch besondere Polstermöbel, von der Polsterei Cordes aufgearbeitet, die hier oder da erworben werden können.

Location: Elektro Thobaben, Hollernstr. 85 in Hollern-Twielenfleth.  
Öffnungszeiten: Mo -Fr 9-12 und 14-18 Uhr, Samstag geschlossen. Telefon 04141 7138.  
[www.elektro-thobaben.de](http://www.elektro-thobaben.de). [info@elektro-thobaben.de](mailto:info@elektro-thobaben.de)

## GETRÄNKE, KÜHLANHÄNGER UND BIERWAGEN FÜR IHRE FEIER...

...bei Heitmann und Junge gibt es alles aus einer Hand.

Sie möchten eine Party feiern? Wissen aber nicht genau, wie? Die Liste ist lang – aber es geht viel einfacher: die Firma Heitmann und Junge stattet Sie mit allem für Ihre Feier aus: Getränke auf Kommission, Zapfanlagen, Biertischgarnituren, Stehtische, Gläser, Bierwagen und seit Neuestem auch Kühlanhänger.



Darin sind Ihr Essen und Ihre Getränke jederzeit optimal temperiert – auch an warmen Sommerabenden. Alles nach dem Motto: Heiße Feiern, kühle Getränke. Die Firma Heitmann und Junge kann aber noch viel mehr, davon erfahren Sie in der nächsten Ausgabe.

Location: Heitmann und Junge, Hohenfelde 31 in Mittelnkirchen;  
Öffnungszeiten: Mo-Fr 7-18 Uhr, Sa 7-13 Uhr;  
Telefon 04142 889950. [www.heitmann-junge.de](http://www.heitmann-junge.de)

## SICH ABENDS VERGNÜGEN IN STEINKIRCHEN...

...die „lille lispeltute“ macht's möglich.

Zusammen anprobieren, klönen, Spaß haben: das ist die Idee, wenn man einen „Private-Shopping-Abend“ in der „lille lispeltute“ in Steinkirchen bucht. Für Gruppen ab fünf Personen öffnen die Inhaberin Wiebke Jensen und ihre Mitarbeiterinnen Charlotte Heiduczek und Kristin Nodorp sowohl ihr „kleines Kaufhaus“ für die schönen Dinge des Lebens als auch eine Flasche Prickelndes zur Begrüßung.



Ab 18.30 Uhr (Termine werden individuell abgesprochen) kann dann in aller Ruhe, nach Herzenslust und mit persönlicher Beratung das passende Outfit für die nächste Einladung ausgesucht, mögliche Geschenke in Augenschein genommen oder die passende Urlaubslektüre gefunden werden. Vielleicht kann man aber auch dieser besonderen Vase nicht widerstehen und braucht die Tochter oder Enkelin nicht unbedingt noch eine neue Leggings? Auf beispielsweise eine Kolleg:innenrunde, Freund:innen oder Familienmitglieder, die etwas zusammen erleben möchten, wartet eine vergnügliche Abendunterhaltung mit tollen Angeboten bis zum Open End.

Location: lille lispeltute, Bürgerei 6 in Steinkirchen,  
reguläre Öffnungszeiten: Mo-Fr 8.30-12 Uhr und 14-18 Uhr und Sa von 9-12 Uhr.  
Terminabsprachen unter: Telefon 04142 2419,  
Instagram: Lispeltute oder E-Mail: [info@lillelispeltute.de](mailto:info@lillelispeltute.de)

## LASSEN SIE SICH NICHT ALLES WEISS MACHEN...

...das Leben ist bunt.

Steht ein „Tapetenwechsel“ für die Wohnung an, gilt es im Vorfeld viele Fragen zu bedenken. Farbe oder Tapete, eine Wand, zwei oder alle? Was passt zum Fußboden, zu den Möbeln, wie fällt das Licht? Die Möglichkeiten sind schier unendlich, die Entscheidung kann schwerfallen. An dieser Stelle hilft Rat vom Fachmann:



Bernd Geffke unterstützt sie kompetent, eloquent und ideenreich, die bekannte Farbpalette ist dabei nur eines seiner Hilfsmittel. Sein Motto: „Erlaubt ist, was gefällt.“ Sollte auch noch Schimmel ins Spiel kommen, kann er auch hier nachhaltig Abhilfe schaffen. Bernd Geffke ist seit 16 Jahren in seinem Beruf tätig und immer noch mit Spaß bei der Sache. Ist innen alles chic, dämmt und streicht er Ihnen auch noch die Fassade oder lackiert die Haustür neu. Er ist ein wahrer Allrounder und man kann seinen Kunden versichern: langweilig wird es mit ihm nie.

Bernd Geffke  
Telefon 0151 1523 61 40 oder [www.berndgeffke.com](http://www.berndgeffke.com)

## LONDON, HAMBURG...

...und das Alte Land.

Dockland. Der Begriff steht für einen Stadtteil in London, der sich entlang der Themse zu einer exklusiven Wohnlage entwickelt hat. Ein Name als Programm. „Auch wir wollen mit Lebensräumen neue Maßstäbe setzen“, sagt Nikolai Klementz, der mit seiner Frau Sophie zwei Immobilienbüros in Hamburg und Jork betreibt. Auch das ist Programm: „Viele Hamburger zieht es seit Jahren ins Alte Land“, sagt der Diplom-Immobilienökonom.



„Wir kennen nicht nur den Markt, sondern auch die unterschiedlichen Aspekte, die für private Nutzer, Eigentümer, Bauherren, Investoren und Kreditgeber von Interesse sind“, erläutert Klementz. Das Spektrum reicht von der Vermietung über Objektbewertungen bis hin zu Marketing und Werbung für Immobilien-Projekte. Das Credo: Dockland versteht sich als Mittler zwischen Kaufinteressenten und Verkäufern von Immobilien.

Location: Dockland GmbH, Bürgerei 8 in Jork.  
Öffnungszeiten: Montag-Freitag von 9-19 Uhr, Samstag von 10-14 Uhr.  
Telefon 04162 9139150. [www.dockland-real-estate.de](http://www.dockland-real-estate.de).

## NEUE GENERATION MISCHT BEI BÄCKER DIETZ MIT

„Wir sind stolz darauf, die Geschichte unserer Handwerksbäckerei fortzuschreiben“ – Bäckermeister Ralf und Anja Dietz sind in einer glücklichen Lage: Beide Kinder haben die Liebe zum Bäcker- und Konditor-Handwerk entdeckt



und sind in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Annelen (24) ist Konditormeisterin und Barista und hat sich unter anderen in zwei Jahren in Wien in Top-Konditoreien weitergebildet. Bruder Jochen (27) ist Bäckermeister und Bachelor of Arts/KMU und hat sich in zahlreichen Betrieben Anregungen geholt. Die Dietz-Nachfolger betonen: „Gemeinsam mit dem Dietz-Team wollen wir den regionalen Charakter unseres Familienunternehmens bewahren, unsere Wurzeln sind uns dabei genauso wichtig wie neue Ideen, die wir umsetzen möchten.“ Die neue Dietz-Generation kündigt aber auch an: „Wir werden ständig hinterfragen, was unsere Vorgänger gemacht haben, denn jede Generation muss ihre eigenen Antworten auf ihre eigenen Herausforderungen finden.“

Location: Bäckerei Dietz, Harsefelder Straße 19 in Hedendorf.  
Öffnungszeiten: 5-18 Uhr, Samstag 5-12 Uhr, Telefon 04163 5205.  
[info@baecker-dietz.de](mailto:info@baecker-dietz.de), [www.baecker-dietz.de](http://www.baecker-dietz.de)

## „IHRE SICHERHEIT IST UNSER METIER...

...wir sind für Sie da – mit Sicherheit“.

Sich in Sicherheit fühlen und das rund um die Uhr, dafür sorgt die Firma ASF. Angst vor Einbrechern? Vor unerwünschten Eindringlingen bietet die Firma ASF Sicherheitstechnik in Steinkirchen optimale Lösungen. Schon seit über 25 Jahren schützt die ASF private und gewerbliche Objekte in den Bereichen Einbruchmelde-technik, Brandmeldetechnik, Videotechnik und Zutrittskontrollsystemen.



Bei einem Vor-Ort-Termin mit Privat- oder auch Geschäftskunden werden die passenden Maßnahmen jeweils individuell geplant und später installiert. Auch Speziallösungen sind hier keine Seltenheit. Selbstverständlich sind die Mitarbeiter der Firma ASF an 7 Tagen die Woche rund um die Uhr für ihre Kunden erreichbar. Apropos: falls Sie Interesse haben, in dem Team mitzuwirken, melden Sie sich gerne!

**Location:** ASF Sicherheitstechnik, Johann-Ropers-Trift 12 in Steinkirchen.  
**Telefon** 04142 810538, [mail@asf-alarm.de](mailto:mail@asf-alarm.de); [www.asf-alarm.de](http://www.asf-alarm.de).  
**Kontaktaufnahme** telefonisch oder per Mail.

## HIER FALLEN KAUM NOCH SPÄNE...

...die Tischlerei Gilhaus ist ein High-Tec-Betrieb.

„Ich wollte auch mal Tischler werden...“ Diesem Traum liegt eine romantische Vorstellung zugrunde: hobeln, schleifen, sägen. Betritt man die Werkstatt von Gilhaus, wird schlagartig klar, dass dieser Tischlereibetrieb anders funktioniert: Herzstück des Ganzen ist zwar immer noch das Handwerk, aber u.a. die CNC-Maschine erlaubt, Werkstücke mit höchster Präzision zu bearbeiten.



Da hier Möbelstücke in High-End-Quality geplant und hergestellt werden, ist diese Technik unabdingbar. „Die Seele unseres Betriebes aber ist unser Team“, sagt Geschäftsführerin Susann Witte. Die Hierarchien sind flach, die Zusammenarbeit erfolgt auf Augenhöhe, bis 2024 wird komplett nachhaltig produziert werden, 5 der 17 Mitarbeiter sind Frauen, was ungewöhnlich in diesem Berufsfeld ist. Wenn Sie von solch einem Arbeits- oder Ausbildungsplatz träumen, und ihr Herz jetzt ein bisschen höher schlägt: im Team von „Gilhaus“ sind Sie willkommen.

**Location:** Tischlerei Gilhaus, Ostfeld 8 in Jork.  
**Öffnungszeiten:** Mo-Do 7-17 Uhr, Fr 7-14 Uhr;  
**Telefon** 04162 600480; [info@tischlerei-gilhaus.de](mailto:info@tischlerei-gilhaus.de); [www.tischlerei-gilhaus.de](http://www.tischlerei-gilhaus.de)

## HOCH OBEN AUF DEM DEICH...

...Aussicht, Kaffee, Kuchen, Urlaubsfeeling.

Sie sind seit 30 Jahren ziemlich beste Freunde und das ist ihr gemeinsames Projekt: Antje und Sven Röthling sowie Iris und Kai-Uwe Gosch sind seit März Inhaber des Cafés „MöwenNest“. Ihre Kernkompetenz sind Kaffee und selbstgebackene Kuchen, zudem eine schöne Frühstücksauswahl- wenn Sie diese genießen wollen, bitte unbedingt reservieren – sowie verschiedene kleinere Gerichte, wie z.B. Flammkuchen.



„An sonnigen Wochenenden werden wir schon mal überrannt“, berichtet Kai Uwe Gosch, aber: „Wenn man hierher geht, fühlt es sich nicht so an, als ob man zur Arbeit geht“, da sind sich die Vier und ihre Mitarbeiterinnen einig. Die Lage mit Blick auf die Elbe und die Insel Hanskalbsand ist traumhaft, kein Wunder, dass das „MöwenNest“ sowohl für Stammgäste als auch Besucher ein Magnet ist. Manchmal werden Träume auch einfach wahr...

**Location:** Café MöwenNest-Altes Land, Yachthafenstraße in Jork.  
**Telefon** 04162 254646.  
**Öffnungszeiten:** März-Oktober: Mo und Di geschlossen, Mi-So 9-18 Uhr  
[info@cafe-altesland.de](mailto:info@cafe-altesland.de), [www.cafe-altesland.de](http://www.cafe-altesland.de)

## ANDALUSIEN IST IM TREND...

...sagt die Immobilienmaklerin Anke Borchert, die da arbeitet, wo andere Urlaub machen. 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 Anbindung 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.

**Location:** Von Poll-Gruppe, San Pedro, Marbella. **Öffnungszeiten:** 11-21 Uhr.  
**Telefon** +34 951 122 304. [www.immobilien-marbella-villas.de](http://www.immobilien-marbella-villas.de)





**WENN**

man sich gut  
abgesichert fühlt,

**DANN**

kann man auch  
gut schlafen.



Finanzgruppe

Die VGH Ansprechpartner in Ihrer Nähe:



Jork  
**Arnd Fitschen e.K.**  
Am Gräfengericht 3  
Tel. 04162 908880  
jork@vgh.de



Steinkirchen  
**Patrick Zeitz**  
Alter Marktplatz 1  
Tel. 04142 810022  
steinkirchen@vgh.de



Foto: Martin Eisen

Foto: Dennis Williamson

Den Obstbau  
entdecken

*Lass uns schnacken!*

...bei täglichen, öffentlichen Hofführungen mit Obstbaumeister **Hein Lühs** ohne Voranmeldung, Tickets vor Ort erhältlich (Apr.-Okt.):  
**Obsthofwanderung (MO, 10<sup>00</sup> Uhr), Hofführung (DI, MI, DO, SA, SO, 16<sup>30</sup> Uhr), Freitags-Führung (FR, 18<sup>00</sup>), Hofführung mit Apfelexpressfahrt (SO, 10<sup>30</sup> Uhr) oder für Gruppen ganzjährig nach indiv. Terminvereinbarung.**



Herzapfelhof Lühs · Telefon: 04162 254820-0  
Osterjork 102 · 21635 Jork · [www.herzapfelhof.de](http://www.herzapfelhof.de)  
**Hofladen & Hofcafé täglich geöffnet** · [f](#) [i](#)



**ELBSTRAND RESORT**  
ELBINSEL KRAUTSAND

Nähe gesucht. *Weite* gefunden.



Hotel | Ferienappartements | Restaurant | Spa & Wellness | Tagungen | Veranstaltungen

0 41 43 / 91 20-600 | [hotel@elbstrand-resort.de](mailto:hotel@elbstrand-resort.de)



# Das DEICHLUST-Menü von Tim Kappelmann

Die Insel, Stade

Text: Wolfgang Stephan · Rezept: Tim Kappelmann · Fotos: Volker Schimkus

„Das machen wir doch gerne“, sagte Tim Kappelmann zur DEICHLUST-Anfrage. Ein Menü für die DEICHLUST-Leserschaft, das zum Stil seines Hauses, zur Jahreszeit und in die Region passt. Fjord-Forelle, Spargel, Lammrücken und pochierter Pfirsich, angereichert mit allerlei raffinierten Beilagen. „Wir haben das Menü so konzipiert, dass es auch gut nachgekocht werden kann“, sagt der Inhaber und Küchenchef gleichermaßen.

Der 32-jährige Tim Kappelmann ist ein Kind der Region, aufgewachsen in Assel, um dann die Ausbildung bei Christian Schmidt im „Knechthausen“ zu absolvieren, einem der legendären Köche in der Region. Danach ging es

nach Wien, wo er unter anderem mit Österreichs Koch des Jahres, Joachim Gradwohl, zusammenarbeiten. 2013 kam er zurück in die Heimat, um als Mit-Inhaber das „Knechthausen“ wieder zu beleben. Danach eröffnete er „Das Eysten“, am Golfclub in Deinste neu. 2018 wurde er für das Konzept mit dem Gründerpreis der IHK ausgezeichnet. Als das Angebot vom Stader Geschichts- und Heimatverein zur Übernahme „Der Insel“ kam, hat er zugegriffen. „So ein Traditions-Restaurant führen zu dürfen, ist grandios, wenngleich wir uns über die Herausforderungen jeden Tag bewusst sind“. Wir, das ist seine Partnerin Rieke, die den Service managt und Inga Susan Vollbrecht, seine Chef-Pâtissière, zuständig für alles,

was süß die Küche verlässt. Traditionelles Essen mit Raffinessen bei den Vorspeisen und Desserts umschreibt Tim Kappelmann seine Koch-Philosophie. Dass der Chef selbst in der Küche steht, ist einerseits gewollt, andererseits aber auch dem Fehlen eines Kochs geschuldet. Gute Köche sind rar. Umso schöner, dass sein alter Chef ihm beisteht: Christian Schmidt hilft regelmäßig in der Küche aus, was den jungen Chef besonders freut und motiviert. „Mit ihm gemeinsam am Herd zu stehen, macht mich richtig stolz.“

**Die Insel ist geöffnet:** Mittwoch - Freitag: 17.30 - 22.00 Uhr, Samstag: 17.00 - 22.00 Uhr, Sonntag: 12.00 - 15.00 Uhr | 17.00 - 22.00 Uhr, Telefon 04141 203, [www.insel.restaurant](http://www.insel.restaurant)



## Fjordforelle · Spargel · Eingelegtes Gemüse · Gurke

### Zutaten (Rezept für vier Personen)

#### Gebeizte Fjordforelle

500 g Fjordforellen-Filet, ohne Gräten und Haut  
80 g grobes Meersalz  
50 g brauner Zucker  
2 cl Birnenbrand  
Abrieb von 2 Limetten & Orangen

Fjordforellen-Filet mit allen Zutaten mischen. 6 Stunden gekühlt in der Beize liegen lassen, anschließend mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Bis zum Anrichten kalt stellen.

#### Schnittlauch-Spargel-Öl

1 halbes Bund Schnittlauch  
50 g Spargelabschnitte  
70 g neutrales Pflanzenöl  
1 Prise Salz  
1/2 Chilischote entkernt

Alle Zutaten in einen Mixer geben. Schnell mixen und langsam durch ein feines Sieb (inklusive Küchentuch) passieren. Das grüne Öl bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen!

#### Eingelegtes Gemüse

1/2 Bund Radieschen, gewaschen, ohne Grün  
1 gelbe Bete, in feinen Scheiben  
1/8 Daikon-Rettich (asiatischer Rettich), in feine Scheiben gehobelt  
1 TL Fenchelsamen  
1 TL Koriandersaat  
100 ml Wasser  
100 ml weißer Balsamico-Essig  
12 g Salz  
15 g Zucker

Alle Gemüsesorten in separate Schüsseln geben. Fenchel- und Koriandersaat trocken anrösten, um den Geschmack zu intensivieren. Mit Wasser, Balsamico, Salz und Zucker ablöschen und zum Sieden bringen. Anschließend die heiße Flüssigkeit auf die vorbereiteten Gemüsesorten gießen und möglichst über Nacht durchziehen lassen, damit diese den süß-säuerlichen Geschmack annehmen.

### Karamellierter Spargel

1/2 Bund weißer Spargel  
Etwas Salz, Zucker  
10 g Butter

Spargel schälen, das untere Ende (den holzigen Teil) entfernen, in kleine Stücke schneiden. Butter in einer heißen Pfanne aufschäumen und den Spargel in die Pfanne legen. Mit Salz und Zucker bestreuen und bis zum gewünschten Garpunkt (gerne bissfest) langsam anbraten.

### Gurkenfond

1/2 Salatgurke  
1/2 TL Wasabi-Paste  
1 Spritzer weißer Balsamico-Essig  
1 TL Schmand  
1 Prise Salz und Zucker

Die Salatgurke mit Schale und allen weiteren Zutaten mixen, durch ein feines Sieb passieren.

### Weitere Zutaten (optional)

Forellenkaviar, Kresse  
Limetten-Mayonnaise, Sepia-Chips



## Lammrücken · Selleriecreme · Portweinreduktion · Spargel-Gemüse

### Lammrücken, geputzt 0,8 kg (ca. 4 Stk.)

1 TL Ducca  
80 g Lamm-Jus (alternativ reduzierter Fleischfond mit Tomatenmark)  
100 ml Portwein, rot  
Sternanis 1 Stk., Zimtstange 1 Stk., Pfefferkörner 1 TL, Wacholder 3 Stk.

Den Ofen auf 125° Heißluft vorheizen. Eine Pfanne aufstellen und Pflanzenöl hineingeben. Sobald das Öl heiß genug ist, das Lamm darin scharf anbraten. Anschließend mit Ducca bestreuen und rasch in den Ofen geben. Die optimale Kerntemperatur beträgt ca. 55° C. Nach ungefähr 20 Minuten den Garvorgang beenden, die Ofentür öffnen und dem Fleisch Zeit zum Ruhen lassen.

Nebenbei den Portwein aufstellen und auf die Hälfte einkochen. Die Gewürze

kurz trocken anrösten und hinzufügen. Abschließend mit dem reduzierten Fleischfond (bestenfalls Lamm-Jus vom Koch Ihres Vertrauens) ablöschen und einkochen, bis die gewünschte Bindung entsteht. Alles durch ein Sieb passieren, und warmstellen.

### Sellerie-Creme

Knollensellerie, 1 Stk  
Butter 150 g  
Zitrone 1 Stk  
Weißwein 50 ml

Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Topf aufstellen, 50 g von der Butter zum schäumen bringen und den Sellerie hinzufügen. Bei niedriger Hitze im eigenen Saft garen lassen und mit 50 ml Weißwein ablöschen. Leicht salzen. Nach ca. 20 Minuten den weichgekochten Sellerie fein pürieren. Zur Bindungsgabe die restliche Butter kalt gewürfelt ebenfalls einmischen, anschließend mit dem Saft einer Zitrone abschmecken.

### Buntes Spargel-Gemüse

500 g Deinster Spargel, weiß, geschält, (vorgegart mit Puderzucker, Salz und Butter: 180°C, 21 min.)  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
80 g Shiitake-Pilze und Champignons, rosé  
50 g Schmorkarotte, gewürfelt (Karotten im Ofen mit Gewürzen, Apfelsaft & Honig gegart: 185°, 25 min.)  
50 g gegarter Sellerie, gewürfelt  
1 TL Butter  
1 TL Orangen-Pfeffer  
1 Spritzer Zitronensaft/ Knoblauch-Öl

Die Shiitake-Pilze und Rosé Champignons scharf anbraten, anschließend die Zwiebelwürfel, Karotte, Sellerie sowie den Spargel hinzufügen. Danach mit etwas Salz, Orangen-Pfeffer, Knoblauch-Öl und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie verfeinern.

### Weitere Zutaten (optional)

Lila Kartoffelchips, Petersilien-Pesto, Erbsengrün

Das Lamm anschneiden, ggf. den Kern mit etwas Meersalz und nochmals mit Ducca bestreuen. Die Selleriecreme auf dem Teller anrichten, das Gemüse darauf akkurat anrichten, der Lammrücken darauf platzieren und mit Sauce nappieren. Ausgarnieren!



## Pochierter Pfirsich · Thymian-Eis & Crumble

### Pochierter Pfirsich

3 Plattpfirsiche halbieren, nach Belieben häuten  
250 ml Apfelsaft  
250 ml Wasser  
Saft von 3 Zitronen  
10 Himbeeren  
200 g Zucker

Apfelsaft, Wasser, Himbeeren und Zucker aufkochen und durch ein Sieb passieren. Pfirsichhälften im Fond bis zur gewünschten Konsistenz kochen (ca. 5-10 Minuten je nach Reife), aus dem Sud nehmen und kühlstellen. Den Zitronensaft zum Fond geben, kühlen, die halbierten Pfirsiche darin einlegen. Bestenfalls eine Nacht ziehen lassen

### Thymian-Eis

150 g Sahne  
150 g Milch  
1 Prise Salz  
6 Zweige Thymian  
60 g Eigelb  
60 g Zucker  
Abrieb von einer Zitrone

Sahne, Milch und eine Prise Salz aufkochen. Vom Herd nehmen und den Thymian hinzugügen und 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen. Alles durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Eigelb und Zucker etwas schaumig schlagen, mit ein wenig vom heißen Ansatz ausgleichen, danach alles gut verquirlen und über dem Wasserbad unter ständigem Rühren auf 82° C („zur Rose“) abziehen. Die Eismasse durch ein feines Sieb passieren und Zitronenabrieb hinzufügen, anschließend über Nacht kaltstellen sowie am nächsten Tag in der Eismaschine frieren.

### Thymian-Crumble

125 g Butter  
3 große Zweige Thymian  
85 g Butter  
1 Prise Salz  
125 g Mandelgrieß  
50 g Maisstärke  
150 g Mehl  
35 g Puderzucker

Die Butter mit dem Thymian erhitzen (nicht kochen). Alles ca. eine Stunde ziehen lassen, durch ein Sieb passieren und die aromatisierte Butter auf Zimmertemperatur kühlen. Alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten und bei 160° C Umluft 17 Minuten backen.

### Weitere Zutaten (optional)

Himbeeren  
Mandelkrokant



# Der Landkreis Stade radelt für ein gutes Klima

Einfach mal das Auto stehen lassen und sich aufs Fahrrad schwingen. Egal, ob für kleine Besorgungen, auf dem Weg zur Arbeit, als Sport oder bei Radtouren durch unseren schönen Landkreis Stade. Landrat Kai Seefried ist motiviert: „Ich freue mich bereits heute auf das Frühjahr und mehr Gelegenheiten, mit dem Fahrrad etwas für die eigene Gesundheit und mit dem STADTRADELN gemeinsam etwas für den Klimaschutz zu tun. Machen Sie auch mit!“



## Worum geht es beim STADTRADELN?

Möglichst viele Menschen sollen sich am STADTRADELN beteiligen und in den 21 Tagen des Aktionszeitraums vom **5. bis 25. Mai 2023** so viele Kilometer wie möglich mit dem Fahrrad fahren, eintragen und „sammeln“. Mit

dem kurzen Auftakt in Stade im STADEUM geht's am Freitag, 5. Mai, los. Insbesondere Schulklassen sind aufgerufen, zahlreich am STADTRADELN-Auftakt teilzunehmen. Direkt danach starten die Teilnehmenden in einzelnen

Gruppen oder einzeln ihre Radtouren. Neu ist in diesem Jahr, dass interessante Thementouren, z.B. zu Naturschutz oder Archäologie, angeboten werden. Informationen dazu und zu weiteren Veranstaltungen im STADTRADELN-Zeitraum werden kurz vorher veröffentlicht.

Im letzten Jahr waren 3.173 Radelnde beim STADTRADELN im Landkreis Stade für das Klima unterwegs, das waren 625 Menschen mehr als in 2021. Sie radelten zusammen 599.881 km und haben damit symbolisch fast 15 Mal die Erde umrundet. Verglichen mit dem Verbrauch eines Autos auf dieser Strecke, vermieden sie damit Emissionen in Höhe von 92 Tonnen CO<sub>2</sub>. „Die Leistung aus dem Jahr 2021 konnte im letzten Jahr sogar um einen beachtlichen Rekordwert von mehr als 107.000 km übertroffen werden. Jetzt muss es das Ziel sein, diese guten Ergebnisse noch weiter zu steigern! Jeder einzelne klimafreundliche Fahrradkilometer zählt dabei“, wirbt Kai Seefried und fordert zur aktiven Hilfe und Teilnahme auf.

Teilnehmen können alle, die im Landkreis Stade wohnen, arbeiten, eine (Hoch-)Schule besuchen oder einem Verein angehören: Die Teilnahme ist kostenlos. Ein Tipp der Initiatorinnen und Initiatoren: „Bilden Sie ein Team

oder treten Sie einem Team bei.“ Den „offenen Teams“ können alle beitreten. Es können sich z. B. auch wieder Schulklassen, Vereinsgruppen, Firmen, Kollegen oder Freunde als Team anmelden. Einfach losradeln und die Radkilometer über die Internetseite [www.stadtradeln.de/landkreis-stade](http://www.stadtradeln.de/landkreis-stade) oder über die STADTRADELN-App eintragen.

Zur Online-Registrierung einfach [www.stadtradeln.de](http://www.stadtradeln.de) eingeben und unter „Mitmachen“ auf „Registrierung Radelnde“ klicken.

Die Ergebnisse des Wettbewerbs werden zeigen, wie viele Menschen mit dem Fahrrad unterwegs sind und dadurch vor Ort einen Beitrag zum Klimaschutz leisten. Die erfolgreichsten Teilnehmenden und Schulen werden mit Preisen und Pokalen belohnt. Im Rahmen der „Europäischen Mobilitätswoche“ soll voraussichtlich am Sonnabend, 16. September 2023, am Nachmittag die kreisweite Prämierung auf dem „Allesamt-Gemeindefest“ in Himmlerforten stattfinden.

### Weitere Informationen:

[www.landkreis-stade.de/STADTRADELN](http://www.landkreis-stade.de/STADTRADELN) u. [www.stadtradeln.de/landkreis-stade](http://www.stadtradeln.de/landkreis-stade) oder direkt bei der Leitstelle Klimaschutz des Landkreises Stade, Tel. 04141-12 6142, E-Mail: [klima@landkreis-stade.de](mailto:klima@landkreis-stade.de).

EINE KAMPAGNE DES **KLIMA BÜNDNIS**

**LANDKREIS STADE**  
*Stärke · Vielfalt · Zukunft*

**STADTRADELN**  
Radeln für ein gutes Klima

**ES GEHT WIEDER LOS!**

**STADTRADELN**

**VOM 5. BIS 25. MAI 2023**

**Tritt einem bereits bestehenden Team bei oder gründe ein eigenes.**  
Die geradelten Kilometer online unter [STADTRADELN.de/landkreis-stade](http://STADTRADELN.de/landkreis-stade) oder in die STADTRADELN-App eintragen.

**STADTRADELN . . .**  
... ist eine Aktion des Klima-Bündnis im LANDKREIS STADE, die alle Kommunen als gemeinsamen Beitrag zum Klimaschutz durchführen.  
... ist ein Wettbewerb, bei dem wir mit Spaß und Begeisterung das Fahrrad als Alltagsverkehrsmittel voranbringen wollen.

Weitere Informationen



STALA GmbH Steuerberatungsgesellschaft

„Wer die Pflicht hat, Steuern zu zahlen,  
hat das Recht, Steuern zu sparen!“



Ergebnisorientiert und nah  
an den Mandanten stehen wir  
Ihnen zur Seite.

STALA GmbH Steuerberatungsgesellschaft  
Bleichergang 12 · 21680 Stade · Tel.: 04141 5191-400  
www.stalagmbh.de · info@stala-gmbh.de



-Module -Speicher -Energiekonzept -Wallbox -App

Ihr regionaler Fachpartner im Landkreis Stade

*Die Ressourcen von heute  
für ein strahlendes Morgen.*

EK24, der Stader Fachbetrieb für Photovoltaik und Stromspeichersysteme, mit Zweitsitz in Hamburg, bietet höchste Kompetenz rund um die Sonnenenergie. Als Elite-Fachpartner von sonnen, einer der weltweit führenden Hersteller für intelligente Stromspeicher setzt EK24 bei den Photovoltaik-Modulen auf hochwertige 420 kWp High Performance Glas/Glas Module mit hohem Wirkungsgrad.

**EK24 ist Ihr optimaler Partner, um gemeinsam  
eine saubere und bezahlbare Energie zu gestalten:**

- Individuelle Beratung
- Best-Preis-Garantie
- Schlüsselfertiges Produkt
- 20 Jahre rund-um-sorglos-paket
- Showroom im Standort Stade
- Alles aus einer Hand mit regionalen Fachpartnern
- Ausführliche & transparente Angebotserstellung inkl. Wirtschaftlichkeitsberechnung

Erfüllen Sie sich Ihren Traum von Unabhängigkeit und sichern sich noch heute Ihren individuellen Rabatt (bis zu 20% Nachlass auf den Nettogesamtpreis). Solange der Vorrat reicht.

*Eine nachhaltige und verlässliche Energiezukunft  
beginnt bei jedem Einzelnen von uns – setzen auch  
Sie ein Zeichen!*



**EK24 Marketing und Vertriebs UG**

Am Steinkamp 7 , 21684 Stade  
Telefon: 04141-988304  
Mobil: 0151-12442670

Internet: www.energiekonzept24.com  
E-Mail: info@energiekonzept24.com  
E-Mail: office@energiekonzept24.com



Ihre neue Event-Location  
im Alten Land



- mit 130 qm für bis zu 80 Personen (teilbar in zwei Räume)
- wahlweise Frühstück, Mittag & Kaffee aus regionalen & selbstgemachten Produkten
- flexibel & auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten: von Familientreffen bis zu Workshops & Teambuilding

Mehr Infos:  
www.obsthof.de



Tagen  
& Feiern

Kontakt:  
Mo – So: 09:00 bis 18:00 Uhr  
E-Mail: event@obsthof.de  
Tel.: 04162-91580



## Königlich & Köstlich Elb-Frisch

Lüheanlager

www.elb-frisch.de  
und www.koeniglich-koestlich.de

## Zwei Palmen und ein Olivenbaum Mittelmeer-Flair am Lüheanleger

Geschaffen von Serdar und George. Serdar ist seit 2018 die Institution am Stand von „Königlich & Köstlich“, sein bisheriger Kompagnon George hat jetzt eine eigene Location: „Elb-Frisch“ – Streetfood – versteht sich als Ergänzung zum bisherigen Angebot der Königlichen. Serdar punktet weiterhin mit seinen Hits wie Spanferkel, Pulled Beef oder Pork und der legendären Chorizo, während George am Stand mit dem Olivenbaum 90 Prozent vegetarische Kost auf den Tisch bringt, unter anderem Bowls, Sushi und Falafel, gepaart mit diversen Salaten, aber auch Huhn und Steaks. Beide Stände kredenzen diverse Weine aus Portugal und Spanien (im Glas ausgeschenkt) und mixen leckere Cocktails wie „Gin des Lebens“ oder Gin-Secco-Berry. Dazu gibt es Kaffee-Spezialitäten und diverse einfallsreiche Anti-Alkoholische Getränke.



## Velero Brasserie & Backwerk

Hansestraße 7  
in Stade

Telefon: 04141 939 77 66  
www.velero-cafe.de

## Was ist im Velero besonders gut?

Das La Na Na-Frühstück, die Brasserie und das Backwerk, die Tapas, gerne auch vegan, der gute Wein, die Cocktails, die Mama-Mia Brunch-Box oder halt doch die einzigartige Atmosphäre im Liegestuhl am Stader Stadthafen? Sagen wir es so: Die Velero-Aussichten sind für alle Gäste vielversprechend, natürlich ganz besonders in der Sonne im Liegestuhl am Wasser. Amir Afschartabar hat mit seinen Veleroianern einen Ort der Gemütlichkeit geschaffen, der auch bei schlechtem Wetter funktioniert, denn die Lokalität ist Gemütlichkeit pur und das Essen außergewöhnlich, ein wenig Orient (Sultan Mahlzeit), ein wenig Frankreich (Quiche), ein wenig Spanien (Serrano mit Zwiebeln) und natürlich auch ein wenig Altes Land und Stade (Pulled Beef). Alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen, die Velero-Boxen gelten als Hit in Stade.



## Ron's Pfannkuchen-Hus

Wasser West 1  
in Stade

Telefon: 04141 44602  
www.pannekokenhus.de

## Nicht nur Pfannkuchen im Pannekokenhus

Der Name ist Programm in Ron's Pannekoken-Hus: Gut 60 Pfannkuchen-Variationen stehen bei Chefin Kirsten Wichern auf der Karte. Sie hat das Lokal vor neun Jahren von Ron Martens übernommen. Vom Klassiker mit Zimt und Zucker bis zur ausgefallenen Kreation mit Schinken, Speck, Banane, Rosinen und dazu holländischen Sirup. „Es gibt kaum etwas, was es nicht gibt“, sagt die Chefin. Auch ausgefallene Wünsche werden erfüllt, wenn die Zutaten vorhanden sind. Dazu kreiert sie saisonale Gerichte. Pfannkuchen mit Speck und Altländer Pflaume sind im Herbst der Hit, im Mai stehen Spargel-Variationen auf der Extra-Karte. Alles mit Pfannkuchen dreht sich um die zehn Euro. Aber: „Wir haben auch eine norddeutsche Küche“, sagt Kirsten Wichern, also auch Bratkartoffeln, Matjes oder Nordseekrabben – nicht zu vergessen die hausgemachten Suppen nach Laune der Chefin.



# Sandbank

RESTAURANT

## Restaurant Sandbank im Elbstrand Resort

Elbstraße 1  
Krautsand

Telefon: 04143 9120600  
www.elbstrand-resort.de

## „Seien Sie willkommen im Restaurant Sandbank, mit Ankerplatz und Elbblick- Galerie“

Tatsächlich ist das Restaurant im Elbblick Resort auf Krautsand eine der wenigen Locations in der Region mit direktem Blick auf die Elbe. Dem Ambiente angemessen finden sich in der Speisekarte Gerichte mit bevorzugt regionalem Charakter und der Saison entsprechend. Krautsander Pannfisch, Kutterscholle Finkenwerder Art sind Klassiker. Eines der Highlights und typisch für die Philosophie des Hauses ist das Steak vom Krautsander Naturrind. Die leben artgerecht auf einer Naturweide an der Elbe. „Wir servieren norddeutsches Essen und gute Weine auf hohem Niveau“, sagt Restaurant-Manager Michael Reinhardt. Apropos: Die Haifischbar der Sandbank ist auch nicht nur bei den Hotelgästen ein beliebter Treff für den Ausklang des Abends.





## ERNST Café im Modehaus Stackmann

Lange Straße 39-45  
in Buxtehude

Telefon: 04161 50 66 187  
www.stackmann.de

### Eigener Kaffee im ERNST Café

The place to be – im gemütlichen, skandinavisch inspirierten Ambiente lädt das „ERNST Café“ im Modehaus Stackmann zum Genießen ein. Auf der neuen Karte stehen unter anderem vielfältige, kreative Variationen von Franzbrötchen, belegten Broten, Eintöpfen und Porridge. Verarbeitet werden größtenteils regionale Produkte – ein großer Wert wird auf vegetarische und vegane Alternativen gelegt. Das Café ist ausgezeichnet unter: „Die schönsten Restaurants & Bars 2022“. Der Clou und die Einzigartigkeit: Der „ERNST Kaffee“ wird im Buxtehuder Modehaus handgeröstet und mit Liebe für ein besonderes Geschmackserlebnis verpackt. Die Rohkaffeebohnen werden sorgfältig nach Bohnenqualität, Geschmacksprofil und Herkunftsland ausgewählt. Jede Kaffeebohne wird sortenrein geröstet, um den speziellen „ERNST Kaffee“ herzustellen. Erst danach werden die Bohnensorten gemischt und ergeben die verschiedenen Kaffeeblends Espresso und Café Crème sowie den besonderen Single Pure Origin.



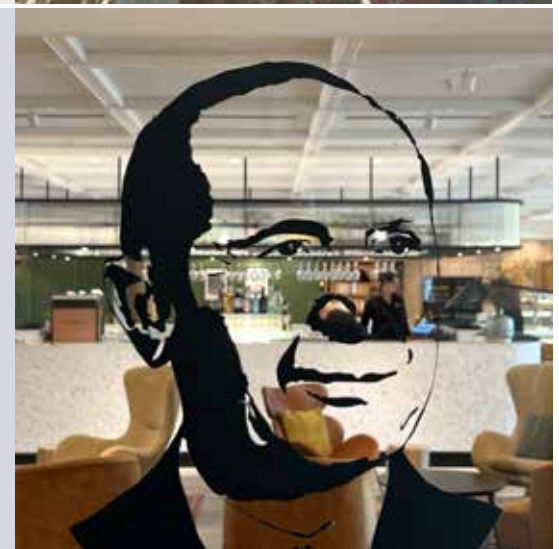
## ERNST Restaurant im Modehaus Stackmann

Lange Straße 39-45  
in Buxtehude

Telefon: 04161 50 66 878  
www.stackmann.de

### Überraschungen im ERNST Restaurant

Weil Stackmann Buxtehude mehr ist als ein Modehaus, wurde im März das neue ERNST Restaurant mit einem neuen Konzept im neuen Stil eröffnet. Alles ist neu. Vor allem die Philosophie: Gute Gastronomie im modernen Ambiente mit bodenständiger Eleganz. Das war der Anspruch für die neue Location. Schon beim Frühstück gibt es eine Besonderheit, denn das ist den ganzen Tag zu genießen. Der Mittagstisch ist eine Mischung zwischen Tradition und Moderne und reicht vom Kalbsschnitzel bis zum Hamburger Matjes Teller und dem „Grünen Ernst“, eine Bowl mit einer Farbe und verschiedenen Aromen. Die Gerichte werden ausschließlich aus frischen und saisonalen Zutaten zubereitet und bieten eine breite Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen. Ein besonderes Augenmerk liegt beim Wein, der seinen eigenen Platz im ERNST Restaurant hat: Mit Weinen aus ganz Europa.



## Stubbe's Gasthaus im Alten Land

Lühe 46  
in Jork

Telefon: 04142 2535  
www.stubbes-gasthaus.de

### Gastronomie am Lühedeich

Wer sich gerne von traditioneller, saisonaler und regionaler Küche verwöhnen lässt, ist in „Stubbe's Gasthaus“ – auch liebevoll Sofa-Stubbe genannt – genau an der richtigen Adresse. Die angebotenen Gerichte sind bodenständig und norddeutsch geprägt, der ultimative Renner bei Einheimischen und den vielen Touristen, die im Sommer den schönen Garten bevölkern, ist der „Hamburger Pannfisch“. Aber der kulinarische Blick geht auch über die Deichkrone hinaus, denn das Angebot wird durch spezielle Themenabende ergänzt, in diesem Jahr z.B. „Paella“ oder „Mittelmeerbuffet“. In den Anfängen eine Schiffswerft, ist der Familienbetrieb – jetzt in der 7. Generation – ein Restaurant. Seit 2019 hat die gelernte Köchin Nicole Stubbe „das Sagen“, unterstützt von ihrem Team in Küche und Service. Zuletzt eine dringende Bitte der Inhaberin: besonders im Sommer unbedingt einen Tisch reservieren.



## Der Primus

Abtstraße 8  
in Buxtehude

Telefon: 04161 558 281  
www.der-primus.de

### Mehr als nur ein Weinlokal

Der Primus, die Buxtehuder Weinwirtschaft – im August feiert Matthias Schönfeld das zehnjährige Jubiläum in einer Restauration, die längst mehr als nur eine Weinkneipe ist, mit der der Gastronom 2013 gestartet war. Das Essen spielt mittlerweile eine der Hauptrollen, gepaart mit gutem Wein und Bier. „Wir sind stetig im Wandel“, sagt der Wirt. Sein neuer Gedanke: „Wir kochen, was die Gäste wünschen.“ Vier bis acht Personen können sich nach Voranmeldung ein Gericht ordern, das dann wunschgemäß serviert wird. Die Klassiker sind seit Jahren die Flammkuchen, Steaks und Burger, Stammgäste wissen auch den Käse zu schätzen, besonders den Service und das Ambiente, denn Matthias und sein Team stehen für gute Laune. „Echt“, sagt er, „unsere Gäste gehen meist besser gelaunt, als sie gekommen sind“. Mit mehr Musik-Events soll dieser Zustand seiner Gäste noch gesteigert werden.





## Pickenpack's

Wisch 9  
in Jork

Telefon: 04162-7487  
www.faehrhaus-kirschenland.de

## Klassiker im Kirschenland

Landauf, landab ist das „Fährhaus Kirschenland“ von unzähligen Feiern bekannt, eine Heerschar von Gästen haben bei Hochzeiten, Jubiläen, Schulabschlussbällen auf dem Saal getanzt oder waren beim „Suppenmarsch“ dabei. Neu hinzugekommen ist seit einem Jahr das „Pickenpack's“, das Restaurant im Kirschenland. Der Name ist als Rückbesinnung auf die Anfänge gedacht – der Gründer hieß Pickenpack – damals war das Kirschenland vor allem ein Ausflugslokal für Touristen, die mit der Fähre kamen. Im heutigen Restaurant wird saisonal orientierte, gehobene Landhausküche angeboten. Auf der alle 6 Wochen wechselnden Karte findet der Gast Klassiker wie etwa ein Wiener Schnitzel, aber auch eine Lammhaxe oder Miesmuscheln werden serviert. Wie wäre es, in gepflegtem Ambiente mit Ihren Liebsten ein Drei-Gang-Menü zu genießen? Aus eigener Erfahrung: auch der Service ist super.



## Die Insel

Auf der Insel  
in Stade

Telefon 04141 2031  
www.insel.restaurant

## „Darf es ein bisschen Meer sein“?

Das Wortspiel passt als Slogan wunderbar, denn „Die Insel“ in Stade bietet vieles, was der Gast erwartet, aber auch einiges, was überrascht. „Wir servieren das, was auch ich im Restaurant gerne essen würde“, sagt Inhaber Tim Kappelmann, der auch als Koch in der Küche steht und einst im Knechtshausen ausgebildet wurde. „Unsere Hauptspeisen sind eher klassisch, vom Wiener Schnitzel bis zum Wolfsbarsch oder dem rosa gegarten US-Flank-Steak, aber bei den Vorspeisen und Desserts toben wir uns aus“, sagt Kappelmann, der das Traditions-Restaurant im Juni vergangenen Jahres übernommen hat und voll des Lobes über den Zuspruch der Gäste ist. Das betrifft das Tagesgeschäft und die geschlossenen Gesellschaften wie Hochzeiten, Geburtstage oder Konfirmationen gleichermaßen. Schon für den Sommer nächsten Jahres liegen viele Buchungen vor.



## Heimatliebe Steinkirchen

Alter Marktplatz 12  
in Steinkirchen

Telefon: 04142-8997737  
heimatliebesteinkirchen@gmail.com  
www.heimatliebesteinkirchen.de

## Heimatliebe mit Zuwachs

Die „Heimatliebe“ ist mittlerweile fest verankert und nicht mehr aus dem Alten Land wegzudenken. Nun hat die „Heimatliebe“ hat Zuwachs bekommen, einen weiteren Raum mit Platz für ca. 50 Personen. „Ich habe alles selbst entworfen, mich um jedes Detail gekümmert“, berichtet Semih Baskin, einer der beiden Geschäftsführer. Das Ergebnis kann sich sehen lassen, das Ambiente ist stylish, elegant und behaglich zugleich, ideal für Feiern jeder Art, für die man den Raum mieten kann. Weil man dort ungestört ist, kann hierher auch zum Beerdigungskaffee eingeladen werden, klassisch mit Schnittchen, Hochzeitssuppe und Butterkuchen, so wie wir im Alten Land es mögen. Auch ohne besonderen Anlass lohnt es sich, die vielfältigen und bodenständigen Speisen zu probieren, alle gewürzt mit einer Prise „Heimatliebe“, die eben den besonderen Unterschied ausmacht.



## Hof Bellmann

Alte Dorfstraße 10  
in Nottensdorf

Telefon: 0176 54297811  
info@catering-voss.de  
www.catering-voss.de

## „Hof Bellmann“ als Dorfmittelpunkt

Eigentlich ist eine Art „Drei-in-Eins“: Restaurant, Location und Catering. Seit Juli 2021 betreiben Michael und Antje Voss die Gastronomie im „Hof Bellmann“. „Es war immer der Dorfmittelpunkt und das soll es auch bleiben“, so das Motto der Inhaber. Nur dienstags und donnerstags ab 18.00 Uhr ist geöffnet, doch die gute Nachricht: An allen anderen Tagen können Sie die Location für Ihre Feier buchen, die Gestaltung des Events wird individuell mit Ihnen abgesprochen. Dabei können Sie aus dem Fundus des Partyservice „Catering Voss“ schöpfen, der eine Vielfalt von Buffets anbietet, die Sie sich auch nach Hause liefern lassen können. Genießen Sie zum Kennenlernen doch einfach einmal einen Burger mit der Handschrift des Küchenchefs, der lange mit Christian Rach gekocht hat, auf der schönen, überdachten Terrasse.





# WIR SIND HBI

## ...in Buxtehude



## HBI – Eine Erfolgsgeschichte feiert ihr 25-jähriges Jubiläum

Viel Wasser ist die Este heruntergeflossen, seitdem sich die Hausbau-Immobilien-gesellschaft (kurz HBI) im Jahre 1997 durch Sven Geertz und Dierk Heins gründete. Sven Geertz ist Diplom-Betriebswirt und stammt aus dem Bankenwesen, Dierk Heins ist Diplom-Bauingenieur und stammt aus dem Zimmermannshandwerk. Trotz äußerst unterschiedlicher Lebensläufe fassten die beiden den Entschluss, sich gemeinsam selbstständig zu machen. Kaufmännisches und handwerklich-technisches Knowhow wurden miteinander verknüpft. Das Geschäftsmodell: Ein Rundum-sorglos-Paket für Menschen, die ihr Kapital nachhaltig in Immobilien anlegen möchten.

In der Bevölkerung wird häufig angenommen, dass die HBI die Immobilien für den eigenen Bestand

errichtet – fälschlicherweise. Die HBI beplant und bebaut Grundstücke mit Mehrfamilien- und / oder Geschäftshäusern für Klein- sowie Großinvestoren. „Ob einzelne Wohneinheit oder ein ganzes Mehrfamilienhaus – alle Investoren erhalten eine hochwertige, schlüsselfertige Immobilie“, so Geschäftsführer Sven Geertz. Bei der Bebauung der Grundstücke setzt die HBI überwiegend auf die Arbeit regionaler Handwerksbetriebe, welche einen Großteil der Gewerke

# WIR SIND HBI

ausmachen. Die jahrzehntelange Zusammenarbeit mit den Handwerksbetrieben zahlt sich aus, selbst während der Pandemie konnten die Bauvorhaben fristgerecht fertiggestellt werden – trotz Personal- und Lieferengpässen. Während des Fertigstellungsprozesses übernimmt die HBI Wohnungsverwaltung GmbH die Neuvermietung und Verwaltung. Die technische Gebäudepflege der Bestandsobjekte und die Gartenpflege werden ebenfalls hausintern organisiert. Besonders schätzen die Investoren, dass Planung, Bebauung, Vermietung und Verwal-

tung aus einer Hand kommen. Bis heute hat die HBI über 2.200 Wohneinheiten in Buxtehude, Stade, Hamburg und dem Landkreis Harburg errichtet. In diesem Jahr stellt das Buxtehuder Unternehmen insgesamt 150 Wohneinheiten in Neu Wulmstorf (Wohnquartier Rosshof – Wulmstorfer Höfe) und Buxtehude (Wohnquartier Giselbertstraße, Bauabschnitt 3) fertig. Auch zukünftige Bauvorhaben, wie das innovative Orchideenquartier im Buxtehuder Westmoor, sind gesichert. Hier werden 250 moderne Wohneinheiten entstehen – die

Besonderheit: Einschließlich des Mieterstroms wird das Wohnquartier im Betrieb klimaneutral sein. Der verbrauchte Strom wird durch eine große Anzahl an Photovoltaikanlagen gewonnen werden. Es handelt sich um das erste Wohnquartier dieser Art in ganz Niedersachsen. Das Projekt steht

kurz vor dem Satzungsbeschluss im Bebauungsplanverfahren der Hansestadt Buxtehude. In aller Voraussicht kann Ende des Jahres 2023 mit den Erschließungsarbeiten begonnen werden. Die inzwischen 38 Mitarbeiter:innen sorgen mit viel Erfahrung, Kompetenz und Engagement für einen

# 25

„Unsere Kunden sind keine Nummern. Sondern Menschen mit individuellen Wünschen – wir hören zu und kümmern uns. Persönlich!“



reibungslosen Planungs-, Bau-, Vermietungs- und Verwaltungsprozess.

Flache Hierarchien, ein familiäres Miteinander, Firmenevents und gemeinsame Teamlunches führen zu einer außergewöhnlich hohen Mitarbeiterzufriedenheit. Nicht zu vergessen ist der Mitarbeiter-

Loungebereich mit Billardtisch und Dartautomat im neuen, zentrumsnah gelegenen Bürogebäude entlang der Hansestraße in Buxtehude. Auch nach 25 Jahren ist die HBI mit Sven Geertz als Geschäftsführer inhabergeführt. Dierk Heins ist im vergangenen Jahr ausgeschieden, er hat sich in

den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Die HBI hat in den vergangenen 25 Jahren zahlreiche Erfolgsprojekte wie die Kattaumühle in Buxtehude, den Gasometer in Stade, das Elbdeck in Hamburg-Neumühlen und viele mehr umgesetzt und damit ganze Stadtbilder ge-

prägt. „Wir haben bereits viele weitere Projekte in der Pipeline und sind zuversichtlich, dass die kommenden 25 Jahre trotz vieler Herausforderungen ähnlich gut verlaufen – dank unseres starken Teams!“, so Geschäftsführer Sven Geertz.



# WOHNEN MIT DER HBI

Unsere Verpflichtung ist es, hochwertige Wohnanlagen zu schaffen, die auf Nachhaltigkeit ausgerichtet sind, weil jedes Wohnobjekt so konzipiert und langfristig betreut wird, dass auch für die Nutzer der Immobilie das Wohnbehagen groß ist.

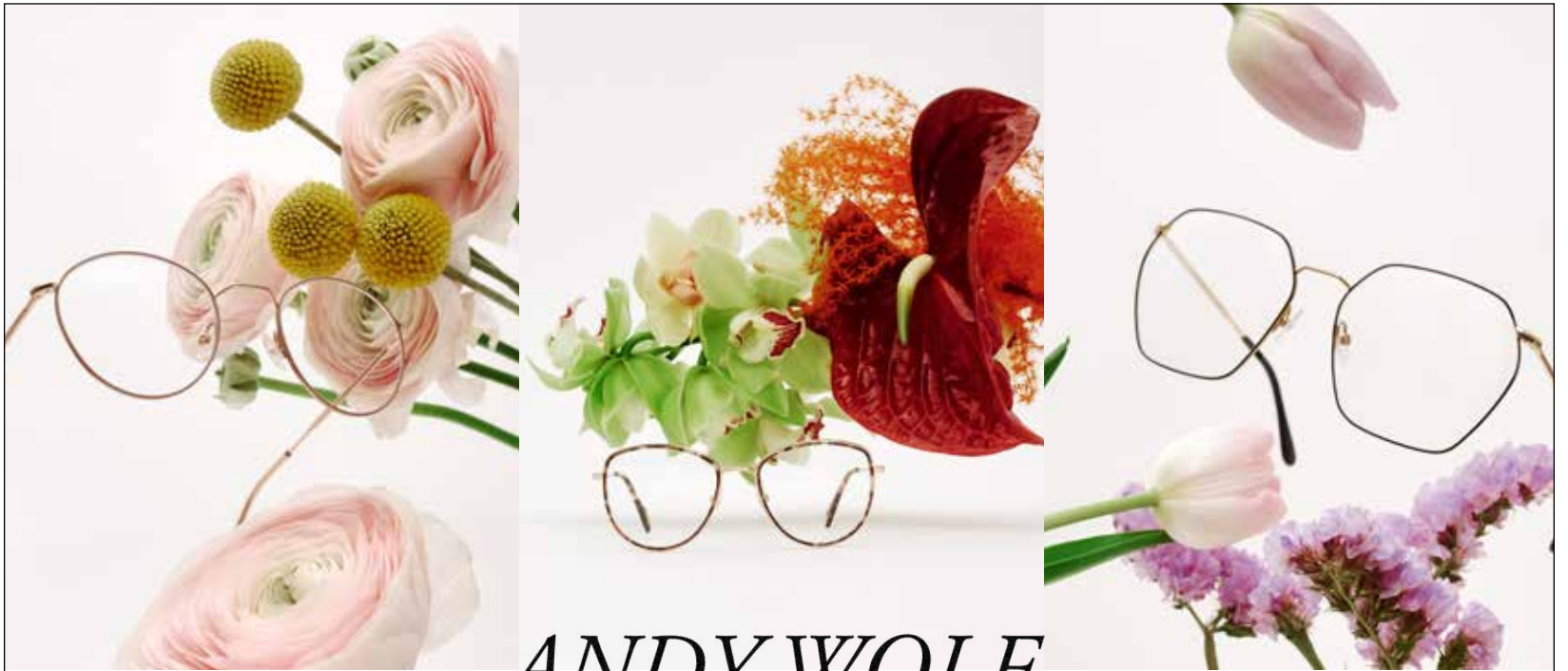
# 25



**HBI Wohnungsverwaltung GmbH**  
Schwansburg 8 · 21614 Buxtehude  
Tel.: 04161 / 866 79 0  
info@hbi-immo-gmbh.de  
[www.hbi-wohnen.de](http://www.hbi-wohnen.de)



**HBI Hausbau-Immobilien-Gesellschaft mbH**  
[www.hbi-immo-gmbh.de](http://www.hbi-immo-gmbh.de)



**ANDY WOLF**

NEU BEI

# OPTIKER FRANZ

Die schönsten Brillen. Handgefertigt in Österreich und Frankreich. Nachhaltiger Umgang mit Mensch und Natur.

**OPTIKER FRANZ** Lange Straße 44 21614 Buxtehude 04161 4543 [www.optiker-franz.de](http://www.optiker-franz.de)

## 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 ausgesuchte Sortiment!

BÜRGEREI 3 | JORK | T 04162/8105 | [WWW.DROGERIE-HUBERT.DE](http://WWW.DROGERIE-HUBERT.DE)



# Die Frau baut Airbus

## ElbAir wird das Aushängeschild der Luftfahrt in der Region

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Airbus

**Die Ingenieurin bei Airbus.** Aber ausnahmsweise baut Sie keine Flugzeuge. Jutta Herfurth ist Projektleiterin bei Airbus für das ElbAir. Direkt neben dem Werksgelände wird ein neues „Tor zur Welt“ gebaut. Im Stil einer Flugzeugturbine wird das ElbAir das neue Aushängeschild der Luftfahrt in der Metropolregion. Damit erlangt der Flugzeugbauer in der Region eine neue Sichtbarkeit. Für Jutta Herfurth ist es die Krönung ihrer Karriere als Airbus-Managerin.



*Zitat Jutta Herfurt: Ich habe schon viele Projekte bei Airbus für unterschiedliche Funktionen bearbeiten dürfen, aber das ElbAir ist wohl das längste in der Bearbeitungszeit, das mit den meisten Stakeholdern, das Projekt mit den meisten kleinen oder manchmal großen Krisen. Es ist aber auch das Projekt mit tollen Menschen und Kollegen, die mich begleiten und mir die Kraft geben, so eine Aufgabe zu meistern.*

Der Standort für das ElbAir ist gut gewählt. Airbus in Finkenwerder ist weltweit der drittgrößte Luftfahrtstandort der Welt, nach Seattle und Toulouse. Das Werk mit dem Sitz der Geschäftsführungen der Airbus Operations GmbH und Airbus Aerostructures GmbH zeichnet sich durch vier Endmontagelinien der A320-Familie, ein Auslieferungszentrum der A320-Familie, durch das Kompetenzzentrum für Design, Entwicklung und Systemen der

Flugzeugkabine aus. Direkt neben dem derzeitigen Eingang („Osttor“) zum Werk in Finkenwerder mit seinen 15.000 Beschäftigten, entsteht das neue Dienstleistungszentrum, das im Sommer nächsten Jahres fertig sein soll. Die 1,4 Hektar große Fläche wurde von der Hansestadt an die Projektgesellschaft PropertyteamAG verkauft, die das Gebäude mit rund 14.500 Quadratmetern Nutzfläche baut. Insgesamt beträgt die Investitionssumme mehr

als 60 Millionen Euro. Einer der Hauptmieter wird Airbus sein. Das Gebäude wird auch architektonisch einen Bezug zur Luftfahrt haben. Für den Entwurf zeichnet der Hamburger Architekt Alf Prasch verantwortlich. Wer beim Anflug auf Finkenwerder auf das Gebäude schaut, kann die wie Triebwerksschaufeln angeordneten Gebäudeteile erkennen.

Airbus wird gut 200 Büroarbeitsplätze selbst nutzen, gut 20 Arbeitsplätze werden am neuen



Die Fotos sind Animationen von dem fertigen ElbAir-Komplex. Im großen Foto sind die wie Triebwerksschaufeln angeordneten Gebäudeteile zu sehen.

Besuchereingang entstehen, der vom Osttor in den neuen Gebäudekomplex verlegt wird. Aber das ist nur ein Randaspekt, denn die Bedeutung von ElbAir liegt tiefer. Jutta Herfurth sieht in dem neuen Groß-Gebäude auch ein Bindeglied zwischen den Airbus-Beschäftigten und dem Stadtteil Hamburg-Finkenwerder, der von den Angeboten, Luftfahrt-Ausstellungen und nicht zuletzt durch den neuen Einkaufsmarkt profitieren wird.

*Zitat Jutta Herfurth: „Die Außenwirkungen des ElbAirs werden gewaltig sein, denn wir verzahnen einerseits Airbus mit den Menschen in Finkenwerder, andererseits aber den Luftfahrt-Standort mit vielen Menschen aus der ganzen Welt, denn unser Werk ist schon ein Tourismusmagnet südlich der Elbe. Wir wollen die Zahl von gut 65.000 Airbus-Besuchern jährlich verdoppeln, denn wir schaffen mit einem neuen Besucherzentrum professionelle Voraussetzungen für die Airbus-Touristen. Dazu kommen das Drei Sterne-Hotel Moxy by Marriott mit 135 Zimmern und Restauration, sowie unter anderem mit REWE ein Nahversorger für die Menschen auf*

*Finkenwerder. Ich bin fest davon überzeugt, dass das ElbAir auch für das Alte Land eine große Bedeutung bekommen kann, wenn es die Verantwortlichen in der Region schaffen, den 130.000 Besuchern des Airbus-Werkes auch einen Besuch im Alten Land und den Städten Stade und Buxtehude schmackhaft zu machen.“*

Der Rohbau ist fertig, das Richtfest wurde vor gut zwei Wochen gefeiert. Im Sommer nächsten Jahres soll das Gebäude als neuer Blickfang am Airbuswerk fertig sein. „Normalerweise wird schneller gebaut“, sagt Matthias Beck, Projektleiter von Ronge Industriebau. Aber weil der Bau direkt neben der Start- und Landebahn liegt, dürfen am Bau nicht die üblichen Kräne eingesetzt werden. Apropos: Das vielleicht wichtigste Gerät auf der Baustelle trägt Polier Rolf Lohhöfer immer bei sich. Sobald es in seiner Tasche klingelt, muss es schnell gehen. Auf der anderen Seite der exklusiven Leitung meldet sich dann ein Fluglotse aus dem Airbus-Tower und kündigt Flugbewegungen auf der Start- und Landebahn an. Es bleiben zehn Minuten, um die Ausleger der mobilen Kräne auf dem Baugrundstück einzufahren,

um den unmittelbaren Luftraum neben der Start- und Landebahn freizumachen.

*Zitat Jutta Herfurth: Die Zusammenarbeit zwischen den am Bau beteiligten Unternehmen und uns bei Airbus war und ist top. Alle geforderten Sicherheitsanforderungen wurden umgesetzt, es gab in der fast einjährigen Bauzeit überhaupt keinen kritischen Zwischenfall. Wobei wir auch schon im Vorfeld alles getan haben, um dieses Mammut-Projekt ohne Probleme auf die Schiene zu bekommen. Wir haben unsere Pläne darum sehr früh persönlich in allen politischen Gremien, Vereinen, Verbänden und Institutionen vorgestellt und die Menschen auf Finkenwerder in jeder Phase über den Fortgang auf dem Laufenden gehalten. Für mich ist das ElbAir ein Paradebeispiel, wie ein solches Großprojekt ohne Einwände und Klagen umgesetzt werden kann.*

Jutta Herfurth ist als Projektmanagerin eine der Frauen, die sich in der Männerwelt des Flugzeugbaus behaupten. Airbus hat derzeit einen Frauenanteil von 20 Prozent. Im aktuellen Einstel-

lungsprogramm ist vorgesehen, den Frauenanteil auf zukünftig 33 Prozent weltweit zu erhöhen. „Wer zu uns kommt, wird Pionierarbeit leisten“, sagt Arbeitsdirektor Marco Wagner. Im Airbus-Management sind Frauen deutlich unterrepräsentiert, aber auch daran wird gearbeitet.

*Zitat Jutta Herfurth: Für mich hat das Thema Mann oder Frau nie eine Rolle gespielt. Nach meiner Definition sollte es nur gut oder schlecht geben. Ich glaube, dass sich diese Erkenntnis auch konzernweit immer mehr durchsetzt, wir haben schließlich auch in den Führungsebenen mittlerweile richtig gute Frauen, die ihre Frau stehen. Ich sage das bewusst so. Dass ich als Frau auf dem Bau besonders bäugt werde, ist mir bewusst, aber bei allen meinen Projekten hatte ich nie Probleme, weil meine Ansprache immer klar und direkt ist. Genau das ist auch mein Rat an alle Frauen bei Airbus: Versteckt Euch nicht, ihr seid genauso gut wie Eure männlichen Kollegen.*





# DEICHLUST AUCH ONLINE DER NEUE ACCOUNT IM ALTEN LAND

## WOW-LAND

Impressionen  
und Drohnen-Shots  
von @punchfpv

## ALTLÄNDER AUSFLUG

Was ist los im  
Alten Land?

## LAND & LEUTE

Lernt das Alte  
Land kennen

## #MEINEDEICHLUST

Schickt uns eure  
Fotos aus der Region

DEICHLUST als  
E-Paper und die  
Veranstaltungen  
der Region auf  
**DEICHLUST.DE**

DEICH  
LUST

365 TAGE IM JAHR

**FOLGT UNS**  
**@DEICHLUST**



**Text:** Dieter Albrecht und Wolfgang Stephan

**Fotos:** Jan-Iso Jürgens

**Rigo Gooßen:**

# **Die Liebe seines Lebens heißt D/A**



„Wir haben erbärmlich gespielt.“ Erbärmlich. Ein Wort, das im Fußball seine Wirkung nicht verfehlt, schon gar nicht, wenn es aus dem Mund des Präsidenten kommt. Der ist bekannt für klare Worte, vor allem, wenn er in den rotblauen Klamotten steckt. Darin erinnert er wenig an den Unternehmer Rigo Gooßen, der als Steuerberater und Investor an der Entwicklung im Landkreis nicht unerheblich beteiligt ist. Aber eben auch als Macher des Fußballclubs D/A. Der Club ist sein Leben. Und wenn da etwas in Unordnung gerät, teilt er aus. Nach innen und nach außen.

Es war ein trüber Märzabend, als D/A gegen den SV Rehden mit 0:2 verloren hatte, nach einem zuvor glanzvollen Auswärtsauftritt in Hannover. Beim 3:0-Sieg war der Präsident auf Wolke sieben, eine Woche später schlicht deprimiert. Er hat sich noch im Stadion bei den Zuschauern für den Auftritt entschuldigt. In seiner klaren Sprache, ruhig, aber deutlich. Und so, dass jeder erkennen konnte, wie der Präsident leidet.

Seit vier Jahrzehnten steht Rigo Gooßen an der Spitze des Fußball-Regionalligisten Spielvereinigung Drochtersen/Assel und ein Ende ist noch lange nicht in Sicht. Bei seiner Wahl 1982 war er gerade 22 Jahre alt. Erst fünf Jahre zuvor, im Jahr 1977, war die SV Drochtersen/Assel aus den Fußballsparten der Vereinigten Turnvereine (VTV) Assel und dem Turnverein (TV) Germania Drochtersen gebildet worden. Assel war gerade in die Bezirksklasse Stade Mitte aufgestiegen, während Drochtersen in den Niederungen der 2. Kreisklasse dümpelte.

Rigo Gooßen hat im Gegensatz zu seinen Söhnen Thilo und Jasper nie Fußball gespielt. Er wurde 1982 Vorsitzender, weil die wahlberechtigten Jugendlichen geschlossen hinter ihm standen. Bis dahin war er Betreuer, Jugendobmann und Schiedsrichter.

Unter dem neuen Chef steigt D/A zweimal auf, spielt 1987 erstmals in der Bezirksoberliga. Rückschläge blieben nicht aus. 1997 ging es zurück in die Bezirksliga, nach vier Jahren war die

Bezirksoberliga wieder erreicht.

Doch seine Ziele waren höher ausgerichtet. Rigo Gooßen hatte von Anfang an die Vision, D/A zur besten Mannschaft im Kreis zu machen. Vor allem erfolgreicher zu werden als die damaligen Vorzeigevereine in Stade und Buxtehude. Ein Dorfverein als Vorzeigeklub. So etwas kann schon belächelt werden. Mittlerweile ist das Lächeln längst verstummt.

Bereits 2005 spielt D/A in der noch zweigeteilten Niedersachsenliga. In kluger Vorausschau entsteht eine Tribüne für 500 Sitzplätze.

### Als „kleiner Betriebsunfall“ wird der Abstieg aus der inzwischen eingleisigen Oberliga Niedersachsen in der Saison 2010/11 gewertet.

Die sofortige Rückkehr ist ein absolutes Muss, mittelfristig aber nur eine Zwischenstation. Personell wird aufgerüstet, ehe der Verein 2015 am Ziel seiner Wünsche ist. Als Niedersachsenmeister steigt D/A in die Regionalliga Nord auf und ist seitdem mit zumeist vorderen Platzierungen zu einer festen Größe in der höchsten norddeutschen Spielklasse geworden. Dass sein ehemaliger Trainer Enrico Maaßen, den er einst als Spieler verpflichtet hatte, heute den FC Augsburg in der Bundesliga trainiert, ist mehr als eine Randnotiz. Junge Trainer



**Fast eine Familiendylle auf dem Rasen: Rigo Gooßen herzt seinen Sohn Jasper.**

– die in der Branche völlig unbekannt sind – zu verpflichten, ist ein Markenzeichen des Präsidenten.

Gooßen ist auch bei seinem Spielkader stets seinem Grundsatz treu geblieben, nicht nur namhafte Verstärkungen von außen zu verpflichten. Dem Macher geht es um den Wiedererkennungswert. Sein Credo: Mit eigenen Nachwuchsspielern und Talenten aus der Region eine schlagkräftige Mannschaft zu formen. „Ich führe meinen Verein mit viel Herzblut und werde niemals zulassen, dass irgendjemand daran kratzen wird“, sagt Gooßen. Auch das erinnert an Ulli Hoeneß in München.

In den zurückliegenden 40 Jahren hat Rigo Gooßen höchstens eine Handvoll Pflichtspiele seiner Mannschaft verpasst.

Als sein Flieger einmal verspätet von den Kanaren in Hamburg ankommt, wird das Spiel nach Rücksprache mit der Spielinstanz kurzerhand um eine Stunde nach hinten verlegt. Auf der Tribüne im Kehdinger Stadion sitzt er immer in Fußball-Klamotten, nie im Anzug. Bei Auswärtsspielen ist sein legendärer Klappstuhl – ein Geschenk der Mitarbeiter aus seiner Stader Steuerberaterkanzlei – seit 20 Jahren immer mit dabei. Aufschrift „D/A-Boss“.

Gooßen ist der Verein und der Verein ist Gooßen. „Ich teile manchmal hart aus und muss auch einstecken“, gibt er zu. Bei der von der Stader Staatsanwältin mit viel Brimborium behafteten Anklage wegen einer vermeintlichen Unkorrektheit beim Bau seines Hotel-Imperiums auf Kraut- sand, hatte er drei Jahre lang fast



**So kennen ihn die Fußballfans im Norden sowieso, aber auch in der Republik. Der Präsident schrieb mit seinem Club im DFB-Pokal Geschichte.**



gehört zur Philosophie des Machers Gooßen. D/A stellt sechs Herren-Mannschaften für den Spielbetrieb - eine absolute Ausnahme in der niedersächsischen Fußball-Vereinslandschaft. Die große Fußballfamilie D/A, das ist sein Leben. In Kehdingen. Das ist Programm.

Natürlich hätte D/A im Sommer 2018 das DFB-Pokalspiel ans Millerntor in Hamburg verlegen können, das mit seinen 29.000 Besuchern ausverkauft gewesen wäre. Viel Geld für D/A. Doch das kam für Gooßen überhaupt nicht in Frage. Und so spielte D/A an diesem 18. August 2018 gegen die Bayern im Kehdinger Stadion, live und in Farbe im TV, aber halt nur vor 8.000 Zuschauern. Dass die Kehdinger nur 0:1 verloren haben, hat ihnen in der ganzen Republik Achtung verschafft. Seither ist der Club eine Marke im deutschen Fußball. Schon zwei Jahre zuvor ging es im Pokal gegen Borussia Mönchengladbach (0:1) und 2019 gegen Schalke 04 (0:5) jeweils im rappendvollen und mit Zusatztribünen erweiterten Kehdinger Stadion. „Das waren wir unseren treuen Fans einfach schuldig“, sagt Gooßen, der mit seinem Vorstand stets weiter an der Verbesserung der Infrastruktur arbeitet. In der Planung befindet sich aktuell der Neubau des Vereinshauses, gleichzeitig verbunden mit einer Geschäftsstelle.

Wohin der Weg gehen wird? Die 3. Liga ist immer wieder mal ein Thema, das von außen kommt. „So etwas ist nicht planbar, sollten wir das aber sportlich irgendwann schaffen, nehmen wir die Herausforderung natürlich an und werden die Lizenz beantragen“, sagt der Chef, was dann aber den Einstieg in eine neue Welt des Fußballs bedeuten würde. Dritte Liga ist Profi-Fußball.

Schwierig zu bewerkstelligen, aber mit einem Visionär an der Spitze nicht unvorstellbar.



demütig die Berichterstattung ertragen, ohne mit dem Reporter zu brechen, den er allerdings offen einmal so vorgestellt hat: „Mein Sargnagel.“ Am Ende fiel die Anklage wie ein Kartenhaus zusammen.

Krautsand ist seine zweite Liebe. Mit Investoren hat er die Halbinsel aus dem Dornröschenschlaf wachgeküsst. Im Sommer wird erstmals das renommierte Internationale IMF-Musikfestival auf Krautsand Station machen. Eingefädelt von Rigo Gooßen.

Wobei Gooßen dann eher am Rande stehen wird. Er muss sich nicht in den Mittelpunkt stellen, weil alle ohnehin wissen, dass er der Mittelpunkt ist.

Freilich: Dass der Chef auch bei den Spielen der unterklassigen D/A-Mannschaften und bei den Jugendspielen gerne dabei ist,



# Wir sind ausgezeichnet!



„Die Welt“ sagt:

**Beste Bank in Niedersachsen  
für Beratung Firmenkunden  
– Silber –**

**Raimund Gerdes**  
Abteilungsleiter Firmenkunden  
Tel: 04141 490-259  
Mobil: 0175 4473942

**Wiebke Link**  
Abteilungsleiterin Gewerbekunden  
Tel: 04141 490-180  
Mobil: 0171 5417172

**Weil's um mehr als Geld geht.**



**Sparkasse  
Stade-Altes Land**



# Der Spiegelmann

Wie Oliver Rödder aus einem Hotelumbau eine Geschäftsidee kreierte - und aus dem Misserfolg im Fernsehen ein Erfolg wurde

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: EasyMirror GmbH

„Er erschafft virtuelle Offenheit und Weite“ – das ist eine der Beschreibungen, die Outdoor-Spiegelflächen in eine Sphäre hieven, die zwar seiner Geschäftsidee eines erfolgreichen Start Ups gerecht wird, die Oliver Rödder aber eigentlich eine Spur zu intellektuell klingt. Denn seine Idee mit einer neuen Verwendung von Spiegeln entstand nicht in einer Tüftlerwerkstatt – sondern schlicht im

Garten seines Wohnhauses in Buxtehudes Süden.

Im Nachhinein war es ein magischer Moment, als Oliver Rödder im heimischen Garten die Spiegel aufstellte, die er aus einem Hotel in Kiel mitgenommen hatte. Der Interior-Designer betreute 2015 die Hotel-Sanierung, bei der 25 große und schwere Spiegel entsorgt werden mussten. 25 große Spiegel. Wenn die im Garten vor dem Zaun stehen...

Schon der erste Blick sei faszinierend gewesen, denn der keineswegs große Garten wurde in zwei Himmelsrichtungen visuell verdoppelt, ohne dass der Betrachter dies auf den ersten Blick erkennen konnte. „Die Resonanz war überwältigend, alle Freunde und Nachbarn waren begeistert von diesem Spiegelzaun“, dem seine Abstammung vom Badspiegel nicht mehr anzusehen war. Die Spiegelflächen sorgten

dafür, dass das Grundstück mehr als doppelt so groß wahrgenommen wurde als es wirklich war. Gleichzeitig entstanden hinter dem Spiegelzaun unsichtbare Abstellflächen für Schubkarre, Leiter und mehr. Als langjähriger Inhaber eines Planungsbüros war er es gewohnt, Lösungen für kreative Ideen zu entwickeln. Spiegelzäune ja, aber keine herkömmlichen Spiegel, die nicht einmal den Fußball des Sohnes aushalten.



📷 Aus einer Betonwand im Garten wird mit dem Spiegel ein Schmuckstück.



📷 Das ist der klassische Spiegelzaun im Garten, mit dem Oliver Rödder seine Geschäftsidee startete.



## „Jetzt war die Ingenieurskunst gefragt“, bilanziert Oliver Rödder die zweite Phase seiner Entdeckung.

Da die handelsüblichen Spiegel aus Glas nicht sonderlich wetter- und bruchfest sind, hat er lange getüftelt, mit vielen Materialien experimentiert und schließlich Spiegelplatten entwickelt, als Basisprodukt der EasyMirror GmbH, seiner neuen Firma, die er gemeinsam mit seinem Sohn Simon 2021 gründete.

Der Clou: Die Spiegelplatten von EasyMirror sind im Gegensatz zu herkömmlichen Spiegeln sehr stabil, absolut wetterfest und weisen im Verhältnis ein geringes Gewicht auf. Die Platten lassen sich sowohl zuschneiden als auch bohren und sogar auf Wunsch fugenlos „um die Ecke biegen“. Oli-

ver Rödder: „Uns war schnell klar, dass wir damit nicht nur Spiegelzäune entwickelt haben.“ Die neuen Spiegelplatten wären überall verwendbar, wo herkömmliche Spiegel zu schwer und zu gefährlich sind. „Scherben bringen Glück“ - aber halt nicht in Reithallen, Hallenbädern, Messeständen oder Sportstudios. Aber wie die Idee in die Welt bringen?

Jetzt hatte Sohn Simon die zündende Idee, sich mit der Geschäftsidee in der TV-Sendung „Die Höhle der Löwen“ zu bewerben, um Gründungskapital zu bekommen. In der auf Vox ausgestrahlten Sendung stellen Start Up-Unternehmer ihre Geschäftsideen den potenziellen Investoren vor, die sich dann an den Unternehmen beteiligen können. Doch den Deal mit den Investoren der Show gab es nicht. Die Enttäuschung bei Vater und Sohn hielt sich in Grenzen, denn nach der Sendung gab es Anfragen aus dem ganzen Land und dem benachbarten deutschsprachigen Ausland. „Die Sendung hat uns den Kick gebracht, den wir zum Start brauchten“, erzählte Oliver Rödder zu Jahresbeginn in der Talkrunde „Menschen des Jahres“ im Modehaus Stackmann. Die Strahlkraft der Sendung sei „wirklich enorm“, sagte Rödder.

Mittlerweile floriert das Unternehmen prächtig. Das operative Geschäft teilen sich Vater und Sohn auf, Vater Oliver kümmert sich um den Bereich Produktentwicklung, Produktion und Projektplanung. Sein Sohn fungiert mit einem Abschluss im Studiengang International Management als kaufmännischer Leiter.

EasyMirror liefert aus Buxtehude in die Welt. Längst nicht mehr nur Spiegelzäune, derzeit sind die Spiegelwände für Reithallen und Reitplätze besonders gefragt. Längst entwickelt EasyMirror auch Spiegel für den Innenbereich. Für überall dort, wo es nicht splintern darf. Wo ist das nicht?

[www.easymirror.de](http://www.easymirror.de)



# Wir sind ausgezeichnet!



Zum wiederholten Mal:

## Sieger im Bankentest für Beratung im Private Banking.

**Ralf Peyke**

Abteilungsleiter Private Banking

Tel: 04141 490-342

Mobil: 0151 40268284

**Weil's um mehr als Geld geht.**



**Sparkasse  
Stade-Altes Land**

# Live-Schalte mit Justitia



Wenn ein Richter den Gerichtssaal betritt, stehen die Anwesenden auf. Rechtsanwalt Titus Wolf erhebt sich immer häufiger an seinem Schreibtisch vor einem Bildschirm, um dem Richteramt virtuell seinen Respekt zu erweisen. Gerichtsverhandlungen per Videokonferenz gehören längst zum Anwaltsalltag wie Mandantengespräche oder Vertragsverhandlungen.

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

**D**ie Leitung steht. Die schwarze Anwaltsrobe liegt zusammengefaltet auf dem großen Konferenztisch – neben der Tastatur, der Maus und der Prozessakte. Üblicherweise würde rund 15 Minuten vor Verhandlungsbeginn das Live-Bild aus dem Gerichtssaal übertragen, erzählt Titus Wolf, als er die schwarze Amtstracht über seinen Anzug streift. „Wenn der Senat mit dem Vorsitzenden Richter in den Saal kommt, stehe ich vor dem Bildschirm auf“, sagt der Rechtsanwalt und Partner in der Stader Kanzlei von Allwörden.

Der Experte für Steuer- und Gesellschaftsrecht hat sich nach Studium und Referendariat 2021 in Hamburg selbstständig gemacht. Mitten in der Corona-Zeit, als Online-Verfahren enorm an Bedeutung gewannen. Gleich seine zweite oder dritte Verhandlung sei virtuell geführt worden, erinnert er sich.

Bereits seit 2002 ermöglicht die Zivilprozessordnung (ZPO) Online-Verhandlungen für Zivilverfahren. Seitdem kann das Gericht eine Verhandlung im Wege der Bild- und Tonübertragung, wie diese Online-Verfahren offiziell heißen, auf Antrag eines Prozessbeteiligten gestatten, sie aber nicht selbst anordnen. Die Teilnehmenden können sich dann mit einem Computer, Tablet oder Handy zuzuschalten. Nur die Richterinnen und Richter müssen sich im Gerichtssaal aufhalten.

## Digitalisierung erwacht aus dem Dornröschenschlaf.

„Wir haben auch vor Corona Verhandlungen in Videokonferenzen geführt, aber nicht in dem Ausmaß“, sagt Petra Linzer, Richterin und Pressesprecherin am Landgericht Stade. Die Corona-Pandemie hat die Digitalisierung in der Justiz gewissermaßen aus dem Dornröschenschlaf geholt. Im Jahr 2021 wurden mehr als 50.000 Gerichtsverhandlungen in Deutschland per Videokonferenz geführt.

„Hallo? Können Sie mich hören und sehen?“, knarzt es zwei Minuten vor Verhandlungsbeginn aus dem Lautsprecher des Flachbildschirms an der Wand des Besprechungsraums. „Ich höre Sie, sehe aber nichts“, antwortet Titus Wolf. Der Bildschirm flackert, im nächsten Moment ist der Sprechende zu sehen. Über Kopf allerdings. Richter Dr. Manfred Hake dreht die Kamera und grüßt noch einmal. Dann schwenkt er nach links und rechts, um die Senatskollegin und den Senatskollegen zu zeigen. Der Vertreter der Gegenseite werde sich verspäten, sagt er. Seine Stimme scheppert ein wenig. „Ich stelle mal ordnungsgemäße Amtstracht her“, sagt der Richter und schlüpft in seine Robe. Die Kamera postiert er zuvor auf der Richtertheke. Titus Wolf sieht ihn nun im leich-

ten Anschnitt von schräg unten. Nicht besonders vorteilhaft, aber zweckmäßig. Im Sitzungssaal des Oberlandesgerichts Köln befinden sich zwei Bildschirme. Einer steht am Richtertisch, ein größerer überträgt das Bild in den Sitzungssaal.

„Die Möglichkeit zur Video-Verhandlung erleichtert uns die Arbeit“, sagt Dr. Manfred Hake, „ich nutze das gern und viel.“ Online-Verfahren würden für weniger Schriftverkehr sorgen und überdies die Fahrerei reduzieren.

Mit wenigen Minuten Verspätung eröffnet der Richter das Berufungsverfahren. Senat und Rechtsanwalt der zweiten Partei sind in Köln vor Ort, Titus Wolf aus Stade zugeschaltet. Es geht um Maklerprovisionsansprüche. Eine Maklerin hatte gegen einen Projektentwickler eines Seniorenwohn-parks in Cloppenburg geklagt, weil sie 2019 Seniorenwohnungen dieses Projekts vermittelt habe, aber nicht alle Rechnungen gezahlt worden seien. Das Landgericht hatte der Klage im März 2022 stattgegeben. Dieses Urteil möchte der Mandant von Titus Wolf nun durch das übergeordnete Oberlandesgericht überprüft haben.

„Auch wir sind der Ansicht, dass der Anspruch der Klägerin berechtigt ist“, sagt Richter Dr. Hake und führt aus, warum der Senat zu diesem Votum komme. In Kürze: Für die Vermittlung anderer Wohnungen des gleichen

Objekts sei gezahlt worden. Überdies belege der WhatsApp-Verlauf eine Maklervereinbarung zwischen Klägerin und Beklagtem. Eventuell biete die heutige Video-verhandlung aber die Möglichkeit auf einen Vergleich.

## Unterschiede bei der technischen Ausstattung.

In Köln meldet sich der Anwalt der Gegenseite zu Wort. In Stade ist er nicht zu verstehen. Tonprobleme. Offenbar haben nicht alle Beteiligten vor Ort ein eigenes Mikro. „Ich habe dem Kollegen leider nicht folgen können“, sagt Titus Wolf. Der Richter wiederholt, dass es keine Vergleichsbereitschaft gebe. Das Gericht gewährt Titus Wolf eine Frist von einer Woche, um die Berufungsklage zurückzuziehen. Ansonsten gehe das Urteil des Berufungsgerichts zu den Akten.

Um 10.53 Uhr schließt der Richter die Sitzung. „Dauer der Sitzung: bis 30 Minuten“, gibt er zu Protokoll. Das ist wichtig, weil bei Online-Verfahren für jede halbe Stunde eine Technik-Gebühr fällig wird, die auf die Prozesskosten draufgeschlagen wird. „Dann schalte ich Sie jetzt hier weg“, sagt Dr. Manfred Hake. Ein Flimmern, Ende. Titus Wolf sitzt wieder allein im Besprechungsraum

*Fortsetzung auf Seite 58*





Bereit für  
Breitband?

Natürlich mit uns.

Jetzt für Glasfaser entscheiden und zukünftig den Gigabit-schnellen und stabilen Anschluss der Stadtwerke genießen!



Telefon 04161 727-111  
Email [info@breitband-buxtehude.de](mailto:info@breitband-buxtehude.de)  
[www.breitband-buxtehude.de](http://www.breitband-buxtehude.de)

Wertsteigerung Ihrer Immobilie?  
Auf unserer Webseite erfahren Sie alles über die vielen Vorteile eines Glasfaseranschlusses!



BREITBAND  
BUXTEHUDE



**Ann-Sophie Mante, LL.M.**  
Rechtsanwältin

**Titus Wolf, B.Sc**  
Rechtsanwalt

**Lennard D. Westphal**  
Rechtsanwalt

**Eva-Lotta Lühning, LL.M.**  
Rechtsanwältin und Mediatorin

**Dr. Sebastian von Allwörden**  
Rechtsanwalt und Notar \*


**Benjamin von Allwörden**  
Rechtsanwalt und Notar \*


VON ALLWÖRDEN  
Rechtsanwälte PartG mbB  
\*Amtssitz Stade



[www.va-ra.com](http://www.va-ra.com)

 Carl-Goerdeler-Weg 1  
21684 Stade  
Tel.: 04141 80299 20

 Hohe Bleichen 8  
20354 Hamburg  
Tel.: 040 52473 2210

 Agnesstraße 45  
22301 Hamburg  
Tel.: 040 52473 2210

VON ALLWÖRDEN

RECHTSANWÄLTE

IHRE KANZLEI FÜR  
WIRTSCHAFTS- UND  
PRIVATRECHT MIT SITZ IN  
HAMBURG UND STADE



**Bereit für die Video-Verhandlung: Rechtsanwalt Titus Wolf wählt sich aus der Kanzlei in Stade in das Online-Verfahren ein.**

der Kanzlei. Er schließt die Akte, steht auf und streift die Robe ab.

„Das war technisch jetzt eher rudimentär“, sagt er. Die Kanzlei von Allwörden ist besser ausgestattet als der Online-Sitzungssaal des Oberlandesgerichts Köln. Kamera und Mikrofone fokussieren hier beispielsweise immer vollautomatisch auf den Sprechenden. Justiz ist Ländersache. Somit unterscheidet sich auch die technische Ausstattung der Gerichte von Bundesland zu Bundesland und von Gericht zu Gericht teils erheblich. Überall aber leisteten Online-Verfahren während der Corona-Pandemie ihren Beitrag, um die Ausbreitung des COVID-19-Virus einzudämmen.

„Zugegeben, anfangs waren viele skeptisch“, sagt Petra Linzer. Inzwischen sei das Videoforum etabliert und akzeptiert. Es biete die Möglichkeit, kurzfristiger zu terminieren oder Sachverständige schneller ins Boot zu holen. Rund 30 Verfahren finden im Durchschnitt am Landgericht Stade jeden Monat online statt. Drei Sitzungssäle bieten die ent-

sprechenden Voraussetzungen für eine Übertragung. Wer sich von einem anderen Ort aus zuschaltet, erhält einen Einladungslink per Mail und schon kann es losgehen – eine stabile Internetverbindung und ein Endgerät mit Kamera und Mikrofon vorausgesetzt. Die Software erlaubt es zudem, digitale Grafiken, Tabellen oder Fotos auf den Bildschirmen einzublenden. Aufgezeichnet wird die Übertragung nicht.

Durch Online-Verhandlungen entfallen lange Anfahrtswege und Abwesenheiten in den Anwaltskanzleien. Im Anschluss an die Berufungsverhandlung kehrt Titus Wolf direkt an seinen Schreibtisch zurück und arbeitet weiter. „Auch viele Mandanten finden es super, wenn sie im Unternehmen bleiben können und nicht persönlich anreisen müssen“, sagt Titus Wolf.

Wann eine Gerichtsverhandlung mit Video-Schalte sinnvoll ist, liegt im Ermessen des Gerichts. Grundsätzlich erscheint es weniger sinnvoll, je mehr persönliche Konflikte im Mittelpunkt

stehen. Wenn es auf den persönlichen Eindruck der Beteiligten ankommt, kann eine Online-Gerichtsverhandlung problematisch sein. „Zeugen vernehme ich lieber von Angesicht zu Angesicht, ganz klar“, sagt Titus Wolf.

„Als Richterin muss ich Ent-

scheidungen treffen aufgrund des Eindrucks, den ich gewinne“, sagt Petra Linzer. Das falle ihr per Video schwer, sei aber vielleicht auch eine Frage der Gewohnheit. „Das mag sich in der nächsten Generation ändern.“



## Geszentwurf: Mehr Digitalisierung bei Gericht

Geht es nach dem Willen des Bundesministeriums der Justiz soll künftig noch mehr Videotechnik in Gerichtsverhandlungen zum Einsatz kommen. Es hat Ende 2022 einen entsprechenden Referentenentwurf vorgelegt. „Videokonferenzen sollen ein selbstverständlicher Teil des Gerichtsalltags werden“, sagte Bundesjustizminister Marco Buschmann (FDP) im November. „Ihren Einsatz heben wir mit unserem Entwurf auf eine neue Stufe. Wer nicht mehr von Hamburg nach München zu einer Gerichtsverhandlung fahren muss, spart Zeit und Ressourcen.“

Die Änderungen der Zivilprozessordnung sollen für Zivil-, Arbeits-, Verwaltungs-, Sozial- und Arbeitsgerichte gelten. Für Strafverfahren sind die Digitalpläne nicht vorgesehen. Künftig sollen Gerichte Videoverhandlungen anordnen und umgekehrt auch die Parteien selbst das Gericht dazu anhalten können. Zudem sollen Verhandlungen komplett virtuell durchgeführt werden können. Auch die Richterinnen und Richter müssten dann nicht mehr im Gerichtssaal anwesend sein. Um den Grundsatz der Öffentlichkeit zu wahren, würde die Videoverhandlung dann in Bild und Ton an einen öffentlich zugänglichen Raum im Gericht übertragen werden. Außerdem soll die bislang erhobene Auslagenpauschale für die Nutzung von Videokonferenztechnik entfallen.



Klinik Dr. Hancken

www.hancken.de

Der Eingang der Strahlentherapie der Klinik Dr. Hancken

# Fortschritt hat bei uns Tradition

Die Klinik Dr. Hancken ist seit mehr als 100 Jahren und über drei Generationen als ständig wachsendes, familiengeführtes Unternehmen Wegbereiter für die moderne Radiologie in Norddeutschland. Aktuelle Entwicklungen auf dem Gebiet der radiologischen Diagnostik, Strahlentherapie und der Nuklearmedizin werden oft zuerst bei uns in der Klinik Dr. Hancken installiert.

## An sieben Standorten zwischen Elbe und Weser

Zur Klinik Dr. Hancken GmbH gehören neben einer Fachklinik mit 50 Betten für Tumorthérapien und Schilddrüsenerkrankungen in Stade auch zwei MVZ für Hämatookologie, Strahlentherapie und Palliativmedizin sowie für Radiologie und Nuklearmedizin. Durch Kooperationen mit regionalen Krankenhäusern und eigenen Praxen ist das MVZ für Radiologie und Nuklearmedizin für die radiologische Versorgung in der Elbe-Weser-Region verantwortlich. An sieben Standorten werden über 500 Mitarbeitende beschäftigt.

## Gemeinsam für die Menschen in der Region

Großen Wert legen wir nicht nur auf eine moderne Medizintechnik für präzise und schonende Diagnostik und Therapien, sondern auch auf einen fürsorglichen Umgang mit unseren Patient:innen und Mitarbeitenden. Attraktive Arbeitsplätze und umfassende Fort- und Weiterbildung sind bei uns selbstverständlich.



## Kommen Sie in unser Team!

Ob im medizinischen Bereich, im Service, in der Technik oder Verwaltung: Blicken Sie mit uns in die Zukunft!

Wir freuen uns über Ihre tatkräftige Unterstützung.

**Klinik Dr. Hancken GmbH**  
Harsefelder Straße 8  
21680 Stade  
Tel.: 04141/6040  
www.hancken.de



Karte: shutterstock.com/brichuas

Das Team der onkologischen und palliativmedizinischen Stationen

Die Geschäftsführung: Daniela Aevermann und Dr. Christoph Hancken

Moderne Technik im Einsatz – hier in der Mammographie

Auf der Ausbildungsmesse im Stadeum





## KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER BAUSPEZIALIST

# BAUSPAREN - DER CLEVERE ALLROUNDER GEGEN HOHE BAUZINSEN

von Dirk Daues

**B**Die Bauzinsen stagnieren auf einem unverändert hohen Niveau. Eine Rückkehr in Richtung der Ein-Prozent-Marke ist derzeit nicht in Sicht. Daher bleibt die Sorge vieler Menschen in unserer Region und in ganz Deutschland, ob ihr Traum vom Eigenheim überhaupt noch realisierbar ist. Smarte Lösungen sind gefragt. Dazu gehört definitiv das vielseitige Bausparen. Alle Vorteile dieses Allrounders erfahren Sie hier!

## Das Prinzip des Bausparens

Um Bausparerin oder Bausparer zu werden, ist ein Bausparvertrag mit einer festgelegten Bausparsumme nötig. Dieser Vertrag kann monatlich flexibel bespart werden – abhängig von Ihrem persönlichen finanziellen Spielraum. Dabei lassen sich verschiedene Tarife auswählen. Ist der benötigte Anteil an Eigenkapital durch die monatliche Sparrate erreicht, ist der Bausparvertrag zuteilungsreif. Danach besteht die Möglichkeit, dass die Restsumme als äußerst zinsgünstiges Darlehen von der Bausparkasse Schwäbisch Hall ausgezahlt

wird. Der Klassiker ist dabei eine 50:50-Aufteilung. Allerdings sind auch andere Varianten möglich.

## Vielseitige Mehrwerte

Die Vorteile des Bausparens sind vielfältig – ein echter Allrounder. In der aktuellen Situation der markant angestiegenen Zinsen ist einer der größten Mehrwerte sicherlich die Zinssicherheit in Verbindung mit langfristig kalkulierbaren Zins- und Tilgungsraten. Als Bausparerin oder Bausparer wissen Sie heute schon, was Sie morgen zahlen müssen! Denn eine Kreditrate muss langfristig darstellbar sein. Da ist das momentan deutlich geringere Zinsniveau von zum Beispiel 1,44 Prozent\* effektivem Jahreszins (ab 0,95 Prozent Sollzins) bei einem Bausparvertrag sehr vorteilhaft. Dieses liegt deutlich unter dem aktuellen Wert der herkömmlichen Bauzinsen. Die vorteilhaften Zinsen gelten über die gesamte Laufzeit. Sie sichern sich den günstigen Zins von heute. Es herrscht Planungssicherheit, die vielerorts momentan fehlt und Sorgen bereitet. Die zukünftige Entwicklung der Zinsen ist für Sie irrelevant.

Das Bauspardarlehen kann jederzeit und kostenlos in beliebiger Höhe zurückgezahlt werden. Insgesamt kann die Tilgung, dank verschiedenster Optionen, sehr flexibel gestaltet werden. Gleichzeitig ist die Inanspruchnahme des Darlehens kein Muss. Ein Bausparvertrag kann auch ein smarter und cleverer Weg sein, um sicher und systematisch Eigenkapital aufzubauen. Dadurch sinken spätere Finanzierungskosten und es wird bereits an die Vorsorge für mögliche Modernisierungsmaßnahmen gedacht. Für Ihr Eigenheim empfiehlt es sich als Faustregel beispielsweise, monatlich einen Euro pro Quadratmeter zur Seite zu legen – bei 150 Quadratmetern also eine Summe von 1.800 Euro im Jahr.

## Für wen ist Bausparen interessant?

Aufgrund der vielseitigen Vorteile ist die Zielgruppe beachtlich. Denn wie bereits erwähnt, lohnt sich Bausparen als schlaue Lösung für Ihren Traum vom Eigenheim – egal, ob Neubau oder Kaufwunsch. Gleichzeitig bieten sich Mehrwerte im Rahmen einer Anschlussfinanzierung oder

einer energieeffizienten Modernisierung. Deswegen sollten auch Menschen, die bereits eine Immobilie besitzen, ernsthaft über einen Bausparvertrag nachdenken. Denn Bausparen ist nicht nur im Rahmen einer Baufinanzierung attraktiv, sondern auch als „Krankenversicherung“ für das Haus geeignet. Es dient als Absicherung für Renovierungen und Reparaturen angesichts der ebenfalls gestiegenen Preise für Rohstoffe und Handwerker.

Wenn nun verständlicherweise Ihr Interesse an einem Bausparvertrag geweckt ist, können Sie einfach unter [www.vobaeg.de/](http://www.vobaeg.de/) termin bequem, online und zeitnah einen Beratungstermin bei der Volksbank Stade-Cuxhaven vereinbaren. Das ist auch telefonisch unter 04141-9390 möglich. Meine Kollegen und ich freuen uns auf das Gespräch mit Ihnen!

➤ **Dirk Daues, ist Bauspezialist bei der Volksbank Stade-Cuxhaven eG.**

\*Repräsentatives Beispiel nach § 6a Abs. 4 PangV: Tarif XS 05 (Standardzuteilung); Bausparsumme 40.000; angespartes Guthaben ca. 18.000 €; Netto-Darlehensbetrag von ca. 22.000 €; 80 monatliche Zins- und Tilgungsraten für das Bauspardarlehen zu je 284 €; Tilgungsdauer 6 Jahre

u.8 Monate; jährlicher Sollzinssatz (gebunden) 0,95 %; effektiver Jahreszins (ab Zuteilung des Bausparvertrages) 1,44 %; zu zahlender Gesamtbetrag 23.065 €, davon 1.065 € Gesamtkosten (inkl. anteiliger Abschlussgebühr einmalig 640 € und die Sollzinsen für das Bauspardarlehen); Jahresentgelt in der Sparphase 15 € pro Jahr. Die Sicherung durch eine Grundschuld setzen wir voraus, dafür anfallende Kosten sind nicht bekannt und hier nicht berücksichtigt. Stand: 01.07.2021. Im Angebot der Bausparkasse Schwäbisch Hall, Crailsheimer Straße 52, 74523 Schwäbisch Hall



## Zukunftorientiert aus Tradition

# PETER RIEPER



OSTFELD 7, 21635 JORK - WWW.PETER-RIEPER.DE - ALTER POSTWEG 12, 21614 BUXTEHUDE



Jetzt  
beraten  
lassen!

Smart und nachhaltig -  
Eigenheim zukunftsfähig  
machen!

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Sprechen wir über Ihre Immobilie.

Gemeinsam machen wir den Zukunftstest, um Ihr Eigenheim fit für die Energiewende und die Zinsentwicklung zu machen.  
Jetzt Termin anfragen unter [vobaeg.de/termin](https://vobaeg.de/termin).



[vobaeg.de/zukunft](https://vobaeg.de/zukunft)

**Volksbank  
Stade-Cuxhaven eG**



# „Wir leben in einer bevorzugten Region. Wasserstoff, Windkraft, LNG, Airbus das sind Wachstumsmärkte der Zukunft in der Metropolregion“

Text & Foto: Wolfgang Stephan

Bauen. Trotz gestiegener Zinsen? Ja, sagen Henning Porth und Ulrich Sievert. Sie führen die Volksbank Stade-Cuxhaven mit einem Geschäftsgebiet zwischen Helgoland und Buxtehude. Der Bank geht es gut, weil es auch der Wirtschaft in der Region gut geht. Und nach diesem alten Banker-Grundsatz wird es der Volksbank-Stade-Cuxhaven auch in Zukunft gut gehen, denn der Süden Hamburgs ist weiter im Aufschwung. In drei Jahren sogar mit mächtigem Aufwind.

**Herr Porth, einerseits sind die Bauzinsen gestiegen, andererseits scheint der Anstieg der Immobilienpreise gestoppt. Wenn ich als potenzieller Bauherr zu Ihnen komme, was raten Sie mir?**

Henning Porth: Wenn Sie genug Eigenkapital mitbringen, rate ich Ihnen zu bauen. Dieser Rat ist aber zeitlos, denn wenn Sie auf den passenden Moment warten, warten sie immer Klar, die Zinsen sind gestiegen, aber ich glaube nicht, dass wir mittelfristig wieder niedrigere Zinsen bekommen werden. Auch die Materialkosten werden eher weiter steigen.

**Verstehe ich Sie richtig: Jetzt bauen, denn in Zukunft wird es immer noch teurer?**

Porth: Es wird mit Sicherheit nicht billiger. Die Löhne steigen, die Energiekosten bleiben auf einem hohen Niveau, die Material-

kosten werden sicher auch nicht fallen. Insofern ist der Zeitpunkt immer dann richtig, wenn das nötige Eigenkapital vorhanden ist.

**Wieviel Eigenkapital sollten potenzielle Bauherren mitbringen?**

Ulrich Sievert: Mindestens 20 bis 30 Prozent der Gesamtkosten für den Erwerb Ihrer Immobilie sollten durch eigenes Kapital abgedeckt werden, mehr ist immer besser.

**Wie ist Ihre Zinsprognose?**

Sievert: Bei den kurzfristigen Zinsen ist mit einer weiteren Erhöhung unter einem Prozent zu rechnen, langfristige Zinsen werden moderat weiter steigen und sich bei vier Prozent einpendeln.

**Was raten Sie in Bezug auf die Zinsbindung?**

Sievert: Da würde ich dritteln: einen Teil variabel, einen Teil mittelfristig für fünf Jahre und einen Teil langfristig über zehn Jahre abschließen. So eine Laufzeitenstruktur bei den Darlehen ergibt Sinn.

**2022 gab es einen Einbruch auf dem Bausektor. Die angestiegenen Zinsen, die erhöhten Energiepreise und vielleicht auch die Unsicherheit eines Krieges haben die Bauwirtschaft getroffen. Merken Sie schon wieder das Anziehen des Marktes?**

Porth: Nein. Momentan werden hauptsächlich gebrauchte Im-

mobilien verkauft, der Neubausektor ist fast zum Erliegen gekommen. Viele können sich das Bauen nicht mehr leisten, wir dürfen nicht vergessen, dass es auch keine Wohnbauförderung mehr gibt. Die Programme, die die Regierung auflegt, sind nicht geeignet, um die Bautätigkeit wieder zu forcieren.

**Wann rechnen Sie mit einem Anstieg?**

Porth: Der ist politisch nicht gewollt, jedenfalls nicht mehr der klassische Einfamilienhausbau. Das politische Ziel ist, den Geschosswohnungsbau zu forcieren. Aber auch da stockt es, viele Investoren beantragen die Baugenehmigung, setzen sie aber nicht um, weil die Mieter die Mieten nicht mehr bezahlen können, was sich dann für die Investoren nicht rechnet. Die Katze beißt sich in den Schwanz.

**Was heißt das für die Volksbank Stade-Cuxhaven?**

Porth: Wir haben etwas weniger Baufinanzierungsgeschäft, aber wir sind in allen anderen Wirtschaftszweigen gut unterwegs. Außerdem werden gebrauchte Immobilien nach wie vor ge- und verkauft. Wir werden vielleicht nicht mehr ganz so ein stürmisches Wachstum haben wie in den vergangenen Jahren, aber auch mit fünf Prozent Wachstum können wir gut leben. Wir kommen mit der Situation gut klar.

**Noch vor zwei Jahren sprachen wir an dieser Stelle über Negativzinsen, jetzt sind die Zinsen gestiegen, also für die Banken eine gute Entwicklung. Betriebswirtschaftlich sind steigende Zinsen auch für die Volksbank gute Zinsen, oder?**

Sievert: Das lässt sich so sagen. Mittelfristig werden wir davon profitieren, kurzfristig tut es eher weh, weil wir auf der Aktivseite Zinsbindungen zu niedrigeren Sätzen haben. Wobei wir in der Rückschau festhalten sollten, dass wir für Privatkunden nie Negativzinsen berechnet haben und bei Geschäftskunden erst ab einer Anlage von 250.000 Euro. Außerdem haben wir unsere Kunden die Einlagenpalette erhalten.

**Geht es der mittelständischen Wirtschaft in der Region gut?**

Sievert: Unseren Kunden aus dem Mittelstand geht es gut. Das Handwerk hat viel zu tun und wird durch die eingeleiteten Klimaschutz-Maßnahmen neue Geschäftsfelder erschließen können. Viele Altbauten müssen energetisch nachgerüstet werden. Das wird neue Aufträge bringen.



**Gibt es unter Ihren Kunden Problemfälle aus dem Mittelstand?**

Sievert: Nein. Viele Mittelständler sind flexibel, die können sich schneller umorientieren, wenn es neue Situationen gibt. Aber: Viele Mittelständler leiden unter dem Fachkräftemangel. Das ist schon ein Problem.

**Wenn es den Kunden gut geht, geht es auch den Banken gut. Widerspruch?**

Porth: Nein, natürlich nicht. Die Risikolage hat sich überhaupt nicht signifikant verändert. Wobei wir nicht vergessen dürfen, dass wir in einer bevorzugten Region leben. Wasserstoff, Windkraft, LNG, Airbus das sind Wachstumsmärkte der Zukunft in der Metropolregion.

**In der Aufzählung fehlt der A26-Anschluss an die A7?**

Porth: Da sehen Sie mal, wie wir den schon als gegeben verbucht haben. Ganz klar, der Anschluss – wenn er hoffentlich in drei Jahren fertig ist – wird unserer Region einen weiteren Schub bringen. Übrigens nicht nur auf dem Immobilienmarkt, auch der Arbeitsmarkt wird davon profitieren. Auch im Süden Hamburgs gibt es für Hamburger attraktive Arbeitgeber.

**Herr Porth, Herr Sievert, Hand aufs Herz: Geht es der Volksbank Stade-Cuxhaven richtig gut?**

Porth: Wir sind ganz gut aufgestellt.

**Das ist die Zustandsbeschreibung eines vorsichtigen Bankers. Sagen Sie es doch für die DEICHLUST-Leserschaft ein wenig deutlicher.**

Porth: Wir und unsere Kunden sind gut durch die Krisen gekommen, wir haben Corona geschafft und die Wirtschaft hat sich mit dem Krieg arrangiert. Auch wenn viele über die Politik schimpfen, dürfen wir doch festhalten, dass die Regierung die Corona-Krise gut gemanagt hat und auch die Energiekrise hat nicht die befürchteten Auswirkungen gehabt. Die Wohnungen sind warm geblieben.

**Und bitteschön, wie fällt das Fazit der Volksbank aus?**

Porth: Also, wenn Sie es wollen, sage ich es deutlich: Wir sind sehr zufrieden.

**Das ist die Volksbank Stade-Cuxhaven:**

- Unter den 735 Genossenschaftsbanken in Deutschland liegt die Volksbank Stade-Cuxhaven gemessen nach der Bilanzsumme auf Platz 170.
- Die Bilanzsumme stieg 2022 um 8,9 Prozent auf 1,912 Milliarden Euro.
- Bei den Krediten und Kundeneinlagen konnte die Volksbank deutlich zulegen. So stiegen die bilanziellen Kredite um 11,5 Prozent auf 1,507 Milliarden Euro, die Kundeneinlagen um 11,8 Prozent auf 1,377 Milliarden Euro.
- Der Gewinn nach Steuern ist um fünf Prozent auf 10,5 Millionen Euro gestiegen.
- Die Zahl der Beschäftigten ist um zwölf auf 253 gestiegen.



## KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN UND MUTTER VOM ALTWERDEN UND DER QUADRATUR DES KREISES

von Leonie Ratje

In ein paar Wochen werde ich 40 Jahre alt. Keine große Sache, nur eine Zahl. Gibt ja ohnehin keine Alternative zum Altwerden. Ich bin eben so alt, dass ich meine Gürteltasche tatsächlich um die Hüfte schnalle.

Und doch habe ich verloren. Eine Wette auf mich selbst. In der Schublade meines Schreibtischs liegt kein Romanmanuskript. Dafür eine zerknickte alte Postkarte. Träume nicht dein Leben... Brechreiz.

Ist das schon diese Midlifecrisis?

Vermutlich sollte ich milder mit mir sein. Ich weiß, dass Geschichten in mir sind. Nur sind da zu viele Jobs, zu viele Kinder, zu viel Leben.

Wie soll ich ausdrucksstark sein, wortreich und berührend, während ein fieberndes Kind an mir klebt und das andere mich als fiese Mama beschimpft? Ich bin müde. Ich gehe arbeiten, obwohl kein Licht mehr in meinem Kopf brennt. Immerhin werde ich bezahlt dafür und meine Kunden sind zufrieden.

Im Leben mit Kindern wird aus gleich ständig nie. Das Leben hastet vorbei und ich mittendrin. Zu viele Wenss, denen doch kein Dann folgt. Zu viel Erschöpfung. Sie killt jede Kreativität.

Ich mache, was hierzulande

von Frauen verlangt wird: Ich bin sehr gut ausgebildet, erledige meine Lohnarbeit, habe zwei Kinder geboren, bediene Kreditraten, führe eine gute Ehe.

Beruflich liefen die vergangenen Jahre prima, trotz Corona. Das ging selbstverfreilich nur, weil ich mir ein unterstützendes Netzwerk aufgebaut habe, das – Surprise! Surprise! – aus Frauen besteht. Meine Mutter, meine beste Freundin, meine Schwägerin. Ich habe außerdem Arbeit ausgelagert an Babysitterin und Reinigungskraft. Es braucht ein ganzes Dorf, um ein Kind großzuziehen, heißt es. Meine kleine Siedlung habe ich selbst aufgebaut. Dazu habe ich Glück mit meiner Hauptauftraggeberin, die ordentlich bezahlt und mich flexibel arbeiten lässt.

Dennoch renne ich wie so viele andere berufstätige Mütter tagein, tagaus gegen die Uhr. Immer im Bereitschaftsdienst. Da machen sich die Atemtechniken aus den Geburtsvorbereitungskursen bezahlt. Terminchaos, Mamataxitouren, Einschlafbegleitung. Waschmaschine anstellen, Spülmaschine ausräumen. Zwischendrin noch ein Kind gebären und den Babysitter buchen. Brote schmieren, Lesen üben, Schuhe putzen, Jacken kaufen. Wäre geil, wenn mal jemand die ganzen offe-

nen Tabs in meinem Hirn schließen würde. Das ist nicht Mental Load, das ist Mental Overload.

Freilich, weil ich mir das selbst ausgesucht habe, darf ich mich nicht beklagen. Unsere Gesellschaft nimmt die Überlastung der Mütter achselzuckend zur Kenntnis, während mein Augenlid stresszuckt.

Meine Kinder, 4 und 7 Jahre alt, lassen sich im Übrigen gar nicht mal so gern vereinbaren. Ich wiederum bin nicht bereit, auf finanzielle Unabhängigkeit und Rente zu verzichten. Weil ich noch weniger Bock auf Altersarmut als auf Spielplatznachmittage habe. Also lese ich Harry Potter vor und schwinge selbst den Zauberstab. Ich arbeite, als hätte ich keine Kinder. Ich ziehe meine Kinder groß, als würde ich nicht arbeiten. Ich verfluche die Quadratur des Kreises.

Im Koalitionsvertrag heißt es, dass die Gleichberechtigung von Frauen und Männern in diesem Jahrzehnt erreicht werden müsse. Na dann, lass sehen, Herr Bundeskanzler! Höchste Zeit, liebe Männer, dass Ihr Euch für eine familiengerechte Gesellschaft verändert. Weil, mal ehrlich, es sind doch wohl kaum die Kinder selbst, die verhindern, dass ihre Eltern Lohnarbeit und Care-Arbeit gleichberechtigt aufteilen.

Bei uns läuft das jetzt so: Mein Mann hat seine Wochenarbeitszeit auf 30 Stunden reduziert. Und während mir, die ebenso viele Stunden in der Woche arbeitet, hin und wieder vorgeworfen wird, meinen Kindern damit aber ganz schön viel zuzumuten, erntet mein Mann anerkennendes Kopfnicken. Krasser Typ, toller Vater! Das nervt, aber ist nicht wichtig. Zusammen kriegen wir das nämlich ganz gut hin. Liebe regelt.

Der beste Moment meines Lebens hat es für immer verändert. Ich bin als Leonie in den Kreißsaal hinein und als die Mama von hinaus. Seither denke ich an den meisten Tagen, dass mich meine Kinder so glücklich machen, dass es für ein ganzes Leben reicht. An anderen ist mir schmerzlich bewusst, wie viel mehr ich für ein erfülltes Leben brauche.

In ein paar Wochen werde ich 40. Zum Geburtstag wünsche mir, dass ich lerne, mich im Großen und im Kleinen für mich zu entscheiden. Den Fuß vom Gas nehmen, ohne meine Träume und Ziele aus dem Blick zu verlieren, das wäre schön.

Und damit zurück zu dem Roman, den ich nicht schreibe. Ich will ehrlich sein, vielleicht fehlt mir schlicht der Mut. Womöglich halten mich gar nicht die Umstände meiner Mutterschaft ab, sondern die Angst vor dem Scheitern.

Auf jeden Fall entbinde ich mein Schreibvorhaben hiermit von weiteren merkwürdigen Fristen (Vor der Menopause! Bevor ich Oma werde!) und schiebe den Leonie-Roman rüber auf meine Löffelliste. Irgendwie, irgendwo, irgendwann.

Falls hier jemand ein Schreib-Stipendium zu vergeben hat, darf sie oder er sich natürlich trotzdem gern melden.

➤ Leonie Ratje ist Journalistin, Mutter zweier Kinder und schreibt für die DEICHLUST.

**BALANCE**  
SPORT ALTES LAND

**ENDLICH FIT DURCH DEN ALLTAG.**

<b>Fitness Abo</b>	ab 39,90 € pro Monat	<b>Funktionstraining und Reha Sport</b>	Wird vom Hausarzt verschrieben und die Kosten trägt Ihre Krankenkasse.
<b>Kurs Abo</b>	ab 32,90 € pro Monat		
<b>EMS Abo</b>	ab 64,00 € pro Monat		

**10 er Karten**

Kurse inkl. Sauna	99,00 €
Geräte inkl. Check-Up	149,00 €
Sauna	120,00 €

**T-Rena (Reha Nachsorge)**  
Verschreibt Ihnen der behandelnde Arzt während Ihrer Reha.

**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](http://balance-altesland.de/shop)**





**JÖRG WITWITY**  
Ärztlicher Direktor/  
Chefarzt

## Oberarzt gesucht

Orthopädie, Chirurgie, Endoprothetik  
(keine Nacht- und Wochenendarbeit)

Bewerbungen an:

[info@chirurgische-ambulanz-stade.de](mailto:info@chirurgische-ambulanz-stade.de)

# Ihre Lebensqualität und Mobilität ist unser Ziel

Weniger Schmerz mehr Lebensqualität

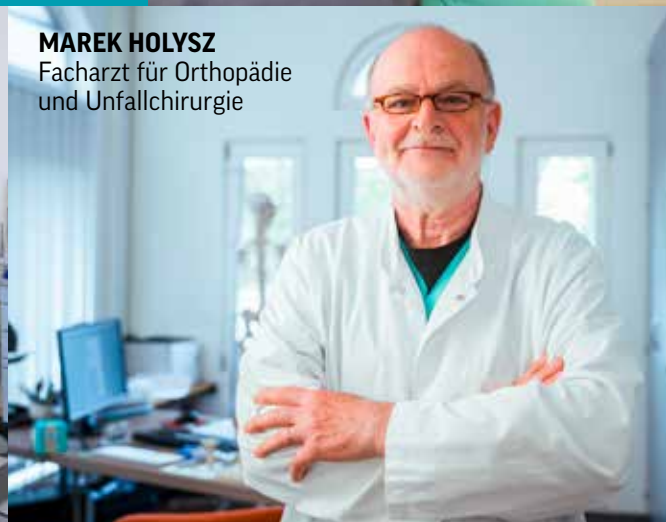
### DR. MED. MATTHIAS BERG

Facharzt für Chirurgie,  
Orthopädie und  
Sportmedizin



### MAREK HOLYSZ

Facharzt für Orthopädie  
und Unfallchirurgie



## Ihre Versorgung aus einer Hand

Die Klinik Witwity ist international für das Verfahren der Bioprothese bekannt und hat dieses Verfahren mitentwickelt und erfolgreich seit 1985 in weit mehr als 70.000 Fällen angewandt.

Die Klinik behandelt Patienten aller Kassen und verfügt über ein Team, das fachgerecht die Patienten aus dem Inland und Ausland betreut



Neubourgstraße 4, 21682 Stade  
Tel: 04141 9590 Fax: 04141 959159  
[info@arthroclinic-witwity.de](mailto:info@arthroclinic-witwity.de)  
[www.arthrose-klinik-witwity.de](http://www.arthrose-klinik-witwity.de)

### PRAXIS JÖRG WITWITY

Neubourgstraße 4, 21682 Stade  
Telefon: 04141 7891191  
Telefax: 04141 7891192  
[info@chirurgische-ambulanz-stade.de](mailto:info@chirurgische-ambulanz-stade.de)  
[www.chirurgische-ambulanz-stade.de](http://www.chirurgische-ambulanz-stade.de)



## KOLUMNE: HIER SCHREIBT UNSER HUND SHERLOCK GEHT GASSI

von Sherlock

**O**hh Mensch, wenn Du wüsstest...

Neulich hatte Frauchen Besuch von ein paar Leuten – und als ich die zur Begrüßung ein wenig beschnüffelte, waren sie ganz neidisch darauf, dass ich sie so gut riechen konnte (was im übertragenen Sinne allerdings nicht auf alle zutraf). Einer meinte: „Solch eine feine Nase hätte ich auch gerne“, und alle nickten zustimmend. Oookaaaay – aber Ihr habt ja keine Ahnung, was dieses „Riechvermögen“ für eine feine Fellnase, wie meine, tatsächlich bedeutet.

Zum einen riecht ja nicht alles so angenehm, zum Beispiel das, was da unter'm Tisch kurz mal aus der Richtung eines Besuchers strömte (obwohl ich das in Wahrheit liebe). Aber Frauchen findet das gar nicht toll, wenn ich in einer solchen Situation genussvoll die Nase hebe. Also psst – bitte verrätet mich nicht.

Zum anderen können aber auch angenehme Gerüche für mich ziemlich stressig sein. Das empfinde ich gerade jetzt wieder ganz extrem. Weil in dieser Zeit irre viel Obstbäume und jede Menge Blumen im Alten Land

blühen, versprühen die Blüten sooo viel verschiedene Gerüche, dass ich oft gar nicht mehr weiß, wohin ich gerade schnüffeln soll. Frauchen sagt, am liebsten mag sie Flieder und Magnolien riechen. Gestern hatte ich beim Schnüffeln schon ziemlich viel Glück, als ich meine Nase in eine Blüte stecken wollte, in der schon so ein Insekt saß, das mich ziemlich giftig angesummt hat. Puhh – das war knapp.

Aber auch Frauchen stinkt hier einiges ganz gewaltig. Weil es in meiner Heimat, dem schönen Alten Land, jetzt zur Blütezeit besonders malerisch ist, kommen endlos viele Menschen hierher, um die Baumblüten zu beglätzen. Viele von ihnen mit leisen Fahrrädern – aber auch viele davon laut brummend und eklig stinkend, mit ganz dicken Reifen. Und noch mehr kommen in diesen kleinen und großen Blechkisten, die manchmal ganz eng hintereinander auf den Straßen stehen und vor sich hin stinken – und dabei kaum vorwärtskommen. Gaaanz übel, sag ich euch, zumal die Gestankswolken aus Rohren kommen, die genau in der Höhe meiner Nase ausströmen.

### Frauchen und ich haben davon im wahrsten Sinn die Nase gestrichen voll.

Wir gehen deshalb direkt dahin, wo es nicht stinkt, sondern angenehm duftet und wunderschön ist – dahin, wo die Bäume blühen. Aber diese Idee hatten wir nicht allein. In Mittelnkirchen zeigte mir Frauchen die weiße Hogendiekbrücke. Sie sagte mir, das sei eines der schönsten Wahrzeichen im Alten Land. Aber dafür hatte ich überhaupt keine Augen, denn ich hatte mein schönstes „Wahrzeichen“ längst entdeckt: meine megasüße Hundelady aus Steinkirchen. Und wen hatte sie an ihrer Leine? Natürlich ihr Herrchen, das Frauchen auch endlich entdeckte, nachdem ich an meiner Leine so heftig gezogen hatte, dass ich sie fast nicht mehr an der Leine halten konnte.

Die Begrüßung war natürlich für uns alle richtig stürmisch. Blöd war nur, dass meine süße Freundin und ich nicht richtig toben durften, weil Frauchen und Herrchen an unseren Leinen bleiben mussten. Das Herrchen

erklärte uns, dass müsse so sein, weil jetzt viele Tiere in der Natur gerade Kinder bekommen und nicht gestört werden dürfen. Die sollten dabei möglichst unbeobachtet bleiben. Hmmm – und was ist mit meiner Freundin und mir? Gelten da etwa andere Regeln und Gesetze? Ich glaube, sie hatte da gerade die gleichen Gedanken, denn aus den Augenwinkeln sah ich, wie sie mich so seltsam ansah, dass mir gleich ziemlich heiß wurde – und ich glaube, meine schwarze Nase wurde ein bisschen rot. Sie heißt übrigens Bella. Frauchen erklärte mir, dass „Bella“ auf lateinisch „die Schöne“ heißt. Ich weiß zwar nicht, was lateinisch ist, aber die haben schon recht.

*So, liebe Freunde, das war's mal wieder – 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.

## Zeit für Wunder

Zeit für große Stimmen

26. August  
bis 24. September



**Ulrich Tukur**  
28. August



**Lotte**  
2. September



**Sasha**  
18. September



**Ute Lemper**  
24. September



**Bodo Wartke**  
21. September

[www.holkkulturfestival.de](http://www.holkkulturfestival.de)




# ELBE KLINIKEN

STADE · BUXTEHUDE



## ELBE KLINIKEN: IHR MODERNER GESUNDHEITSDIENSTLEISTER IM ELBE-WESER-DREIECK

Die Elbe Kliniken mit Standorten in Stade und Buxtehude sind Ihr moderner Gesundheitsdienstleister im Elbe-Weser-Dreieck. Über 2.800 Beschäftigte versorgen mit medizinischer Kompetenz und hochwertiger Pflege jedes Jahr rund 45.000 stationäre und über 85.000 ambulante Patienten. Jährlich werden in den Elbe Kliniken über 20.000 Operationen durchgeführt.

Mit ca. 400 Schul- und Ausbildungsplätzen sind die Elbe Kliniken einer der größten Ausbildungsbetriebe der Region. Die Elbe Kliniken sind darüber hinaus Akademisches Lehrkrankenhaus der Universitätsklinik Hamburg-Eppendorf (UKE) und verfügen über medizinische Fachschulen am Standort Stade.



### ★ UNSERE TEAMLEISTUNGEN ★



A portrait of Udo Feindt, a middle-aged man with short brown hair, smiling. He is wearing a blue zip-up jacket with several logos. The jacket features the 'mohr SPORTS' logo in white, the 'fischer' logo in white, and three circular logos below it: 'wärme' (yellow), 'solar' (blue), and 'metall' (grey).

Teamchef  
Udo Feindt

# Mit dem Laufteam in der Erfolgsspur

## Wie Udo Feindt Spendengelder erläuft

30.000 Euro. Udo Feindt könnte angesichts dieser Zahl mächtig stolz sein, denn das ist der Betrag, den sein Laufteam im vergangenen Jahr im wahrsten Sinne des Wortes erlaufen hat. Aber stolz zu sein wäre nicht die richtige Zustandsbeschreibung des 49-jährigen, denn: „Es geht immer noch mehr.“ Außerdem hält sich Feindt eher im Hintergrund, ein klassischer Macher in der zweiten Reihe.

Die Bühne gehört seinen Läuferinnen und Läufern, die er 2015 erstmals um sich versammelt hat. Weil er für die Firma Fischer in Bargstedt im Vertrieb tätig ist, kam er als engagierter Läufer auf die Marketing-Idee, das „Fischer Dream-Team“ zu gründen. Einerseits, um junge Läuferinnen und Läufer zu fördern, andererseits, um mit diesem Team soziale Projekte zu unterstützen. Das Wohlfühlhaus Mohr war so begeistert von diesem Team, dass es ab 2016 die benötigte Laufkleidung stellte. So wurde aus dem „Fischer Dream-Team“ das „Fischer-Mohr-Laufteam“. Siegfrieden für die Sieger gibt es allerdings nicht. Feindt: „Wichtig ist immer die Feststellung, dass wir kein Verein sind, sondern eine Laufgemeinschaft.“ Eine Gruppe ambitionierter Sportler, die Spaß am gemeinsamen Training und ebenso Spaß an Wettkämpfen hat.

Bis zu 32 Sportler gehören zum Fischer-Mohr-Laufteam, allerdings wird die Gruppe immer wieder durch Verletzungen dezimiert, sagt Udo Feindt, der in diesem Jahr mit 24 Teammitgliedern an den Start geht – und meist gewinnt, jedenfalls bei den Läufen in der Region. Beim Spargellauf in Deinste gehört das Fischer-Mohr-Laufteam zu den Seriensiegern, auch beim Altstadtlauf in Buxtehude betreut Udo Feindt meist mehrere Sieger auf den Medaillenplätzen. Das wiederum hängt mit einer Entwicklung des Teams

zusammen: „Wir können bei den großen Events nicht nur mit unseren regionalen Kräften punkten“, sagt er. Deshalb schaut er sich regelmäßig nach Gastläufern um, wie dem Ehepaar Natalie Jachmann und Pascal Dethlefs aus Flensburg, die in Buxtehude seit Jahren in den Siegerlisten stehen, auch wenn sie zuletzt für das kfp-Team gestartet sind.

Feindt konnte mit seinen Sportlern in den vergangenen Jahren viele Streckenrekorde, Einzel- und Staffelsiege erringen.

**„Wir sind längst keine Gelegenheitsläufer mehr, das ist schon etwas mehr, was wir hier machen.“**

Umso wichtiger ist die Unterstützung durch Sponsoren, sei es mit Kleidung, medizinischer Hilfe oder auch der Übernahme der Startgebühren oder bei der Bezuschussung von Trainingslagern. Neben den Hauptsponsoren Fischer in Bargstedt und Mohr in Dollern sind das die Sponsoren Global Fruit Point aus Buxtehude, ISM aus Hammah, Sebastian Müller Galabau aus Bargstedt, Autohaus Wiebusch aus Heden-dorf und Dr. Kai Raabe aus Buxtehude.

Auf dem Kalender des Jahres 2023 stehen 13 Laufveranstal-

# fischer

wärme

solar

metall

**dieHeizung.de**

**derSolarstrom.de**

**derStahlbau.de**



## Global Fruit Point (GFP)

mit Sitz in Buxtehude ist spezialisiert auf den Direktimport von frischen Früchten aus Übersee.

Frisches Obst macht Spaß und hält fit. Wir importieren Früchte aus aller Welt, auch in Bio-Qualität. Zu unseren Hauptprodukten gehören Trauben, Blaubeeren, Zitrus, Avocados, Bananen, Kernobst, Melonen, Mangos.

Von den Empfangshäfen Rotterdam und Hamburg aus organisieren wir europaweit eine reibungslose Logistik und sorgen mit unserem eigenen Qualitätskontrollteam für die Einhaltung höchster Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards.

  
**GLOBAL FRUIT POINT**  
 BUXTEHUDE  
*A Passion for Fruit*

**Global Fruit Point GmbH**  
 Bahnhofstr. 45 | 21614 Buxtehude  
 Tel.: 04161 - 74 888-0  
 E-Mail: info@frupo.de  
[www.frupo.de](http://www.frupo.de)



v.l.: Max Schröter, Svea Timm und Udo Feindt vom Fischer-Mohr-Laufteam.

tungen innerhalb des Landkreises Stade, was den Bekanntheitsgrad weiter steigern soll, um mehr Gelder zu erlaufen. 30.000 Euro waren es im vergangenen Jahr, Gelder, die auch von den Sponsoren für Siege ausgelobt werden und die an soziale Einrichtungen in der Region fließen, beispielsweise von der Jugendfeuerwehr in Buxtehude über Flügelchen-Nester e.V. bis zur Krebsberatung in Stade.

Natürlich läuft Udo Feindt auch mit, allerdings nicht mehr, wenn es gilt, irgendwo einen Streckenrekord aufzustellen. „Top-Läufer sind andere, aber für mein Alter laufe ich noch ganz gut.“



#### Die Läufe in der Region:

- 14.05. Altländer Blütenlauf
- 02.06. Deinster Spargellauf
- 24.06. Harsefelder Lauffestival
- 27.08. Blaulicht- u. Volkslauf Horneburg
- 03.09. 19. Buxtehuder Altstadtlauf
- 24.09. Buschteichlauf Dollern
- 15.10. Jorker Butterkuchenlauf
- 31.12. Silvesterlauf Drochtersen

BALL



☒ von links, stehend: Svea Timm, Sascha Scharnewski, Lennart Quast, Svenja Garlof, Tobias Middendorf, Stefan Gerstenkorn (ISM), Max Schröter, Jürgen Steeneck (Mohr), Heiko Fischer (Fischer), Gerhard Wiebusch (Autohaus Wiebusch), Teamchef Udo Feindt, Anna Wulf, Julian Hasse, Emily Haase, Daniel Hahn und Justyna Kwiatkowska.

von links, kniend: Daniel Fütterer (Mohr), Dr. Kai Raabe (Raabe Orthopädie), Gernot Koch (Global Fruit Point), Bibiana Beck und Sebastian Müller (Galabau).

Sebastian  
**MÜLLER**  
Meisterbetrieb

Garten- und  
Landschaftsbau  
GmbH & Co. KG

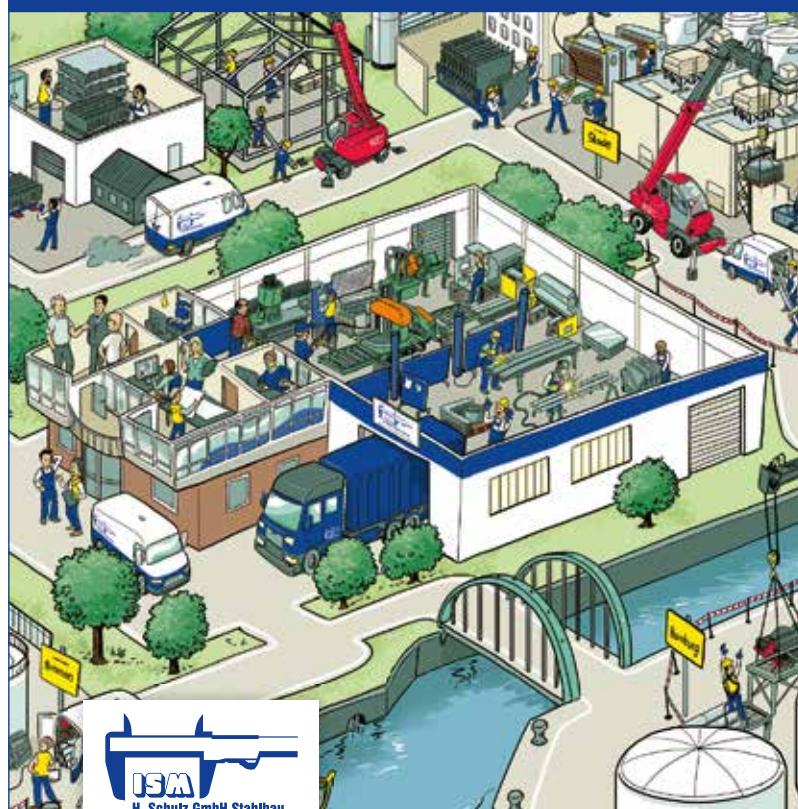
- Gartengestaltung
- Pflasterarbeiten
- Natursteinarbeiten
- Baumfällarbeiten
- Gehölzschnitt
- Rollrasenverlegung

Königsdamm 17 · 21698 Bargstedt  
Tel. 04164-4288 · Fax 04164-4726



[www.sebastianmueller-galabau.de](http://www.sebastianmueller-galabau.de)

## Erfolg ist Teamsache!



ISM H. Schulz GmbH – Stahlbau | Am Brerehmen 3 | 21714 Hammah  
Telefon: 04144 69810-0 | E-Mail: [info@schulz-stahlbau.de](mailto:info@schulz-stahlbau.de) | [www.schulz-stahlbau.de](http://www.schulz-stahlbau.de)

# Der Buxtehuder Altstadtlauf startet am 3. September

Schon jetzt kann für die Läufe trainiert werden – Anmeldeportal freigeschaltet

Es geht wieder los. Der diesjährige Buxtehuder Altstadtlauf wird am Sonntag, 3. September 2023, gestartet. Avisiert ist ein großes Lauf-Event mit bis zu 2 000 Teilnehmern und vielen Zuschauern in der Buxtehuder Altstadt.

Der Neustart nach der Pandemie war im vergangenen Jahr ein schöner Erfolg. Wunderbares Wetter, tolle Wettkämpfe und am Ende die Bilanz: Alles gut gelaufen.

Der Buxtehuder Altstadtlauf ist in erster Linie eine Veranstaltung für die vielen Breitensportler – allerdings garniert mit Top-Aktiven, wie beispielsweise dem Seriensieger des 10-Kilometer-Laufes Pascal Dethlefs, der bei der Siegerehrung gestand: „Es ist immer wieder großartig bei dieser Atmo-



der wichtigste Part, denn so ein Wettkampf soll Lust auf mehr Bewegung machen“, sagt Lauf-Organisator Wolfgang Stephan, der sich besonders bei den Rotariern bedankt, die den Lauf der Grund-

Start gezahlt werden.

Eine Besonderheit in diesem Jahr: Wer sich für den 19. Buxtehuder Altstadtlauf gemeldet hat und eine Stackmann-Bonuscard besitzt, bekommt bei Sport

Stackmann eine Ermäßigung von zehn Prozent auf alle Laufartikel, auf Schuhe, Kleidung und Accessoires.

Stackmann bietet auch ein kostenloses Lauftraining im „Team Stackmann“ an. Für Laufanfänger montags ab 19 Uhr im Jahnstadion und für ambitionierte Läufer mittwochs ab 19.15 Uhr, Treffpunkt bei Stackmann, Viverstraße an der Unterführung.

Wie in jedem Jahr werden die Buxtehuder Triathleten im August wieder ein Kinder-Lauftraining anbieten.

Alle Infos zum Lauf unter:  
[www.altstadtlauf-buxtehude.de](http://www.altstadtlauf-buxtehude.de)



Sport Abteilungsleiter Andreas Böhling und seine Kollegin Eleonora Cherny sind die Experten für den perfekten Laufschuh.

sphäre durchs Ziel zu laufen, ein unbeschreibliches Gefühl, wenn die Endorphine da sind.“

Wunderbar war der Kinderlauf mit über 500 Kindern über die zwei Kilometer. Emy Ebeling und Mats Finger waren vorne. „Für viele Sponsoren und für uns als Veranstalter sind die Kinder

schulen organisiert hatten. Auch in diesem Jahr managt Rotary Buxtehude wieder den Kinderlauf. Also, das Anmeldeportal ist ab sofort freigeschaltet. Bis zum 13. August 2023 ist die Anmeldegebühr reduziert, danach muss eine Nachmeldegebühr in zwei Staffeln bis 60 Minuten vor dem



Oooo, wie lecker!

...komm, wir gehen frühstücken.

Ihr FrischBackTeam  
aus Steinkirchen

Alter Marktplatz 13  
21720 Steinkirchen  
Tel. 041 42 - 22 84



**Bäcker  
Pfeiffer**

Altländer Handwerkskunst



## Der Rouladen-Star aus Buxtehude

Eine Rindsroulade macht Furore. Seit ihm TV-Koch Mike Süßer den Ritterschlag erteilt hat, ist der Ratskeller in Buxtehude Ziel von Gourmets aus der ganzen Republik. „Das ist eine brutal gute Rindsroulade“ – mit dieser Wertung hatte Mike Süßer den Buxtehuder Gastronomen über den Küchentisch gelobt. Vize-Sieger in der TV-Show „Mein Lokal, dein Lokal“ bei Kabel 1. Das war zum Jahresbeginn, Anfang April lief die Wiederholung. Mit einem Marktanteil von 7,3 Prozent war das die Krönung für den Buxtehuder Koch, der seither in der Woche bis zu 80 Rouladen-Bestellungen bekommt. Mit einem Gericht, das er traditionell auf der Speisekarte hat, aber mit dem er eigentlich keine Furore machen wollte. Ein Klassiker, der zum Image des Ratskellers passt, was aber der Philosophie von Nicole und Kim Lindenau nur bedingt entspricht. „Eigentlich wollen wir raus von diesem klassischen Ratskeller-Image.“ Die Lindenaus möchten mit ihrem Team nicht nur Ü-50-Publikum bedienen, sondern mit Bowls, veganen Gerichten und mediterranem Touch auch jüngeres Publikum anziehen. Die Fernsehpräsenz im NDR und RTL hat geholfen. „Der Laden boomt“, sagt Lindenau, der nach sechs Jahren den Traum eines jeden Gastronomen erlebt: Ohne Reservierungen geht nichts mehr. Dank Omas Rinderroulade mit gebratenen Pilzen/Kartoffelstampf/Krossem Speck/Dunkler Sauce.

| [www.ratskeller-buxtehude.de](http://www.ratskeller-buxtehude.de)

## Chillen mit Joouls

„Das kann ein Sommerhit werden“, sagt Arndt Grube, Inhaber vom Möbelhaus Jähnichen, der in seinem stylischen „360 Grad“-Shop „The JOOULY“ neu im Sortiment hat. „The JOOULY“ ist eine coole Lampe (in den Größen S, M und L) mit neun verschiedenen warmen Lichtfarben, einem integrierten Bluetooth-Lautsprecher sowie einem Behälter für Eiswürfel zum Kühlen von Getränken (auch als Vase nutzbar). Der Clou: Durch die neu entwickelte Bluetooth-SYNC-Technologie lassen sich mehrere JOOULYS auf eine Distanz von 20 Metern miteinander verbinden. Sie spielen dann alle dieselbe Musik und strahlen in denselben schönen, warmen Lichtfarben und sorgen für ein besonderes Klangerlebnis für unvergessliche Momente auf der Terrasse, auf dem Balkon, am Strand, im Garten – an allen Ihren Lieblingsorten.

| [www.moebel-jaehnichen-360grad.de](http://www.moebel-jaehnichen-360grad.de)



## Das Haus mit der Energie aus dem Auto versorgen

Das ist wirklich cool: Das Wohnhaus mit der Autobatterie versorgen. Der Parlamentarische Staatssekretär im Bundesministerium für Wirtschaft, Stefan Wenzel, gab im März den symbolischen Startschuss für das „Bidirektionale Laden“ – eine Lösung, um einen mobilen Stromspeicher aus dem E-Auto in die Elektroanlage des Hauses einzubinden. Die zusätzlichen Energieumwandlungskomponenten ermöglichen es, die Energie aus dem mobilen Stromspeicher dem Haus zur Verfügung zu stellen – und umgekehrt. Mit dieser Technik können die Hausbesitzer nicht nur Ihr E-Auto aufladen, sondern die im E-Auto gespeicherte Energie auch wieder dem Wohnhaus zur Verfügung stellen. Dies bedeutet mehr Speicherkapazität für den sauberen Strom aus der eigenen Photovoltaikanlage und eine Senkung der Stromkosten bis zu 65 Prozent. „Was Sie hier machen, ist für die Branche noch Zukunftsmusik“, lobte der Politiker der Grünen bei einem Besuch der SmartCity in Harsefeld, bei der er sich von Andreas Viebrock ausführlich über das Projekt informieren ließ und den Slogan des Senior-Firmenchefs erfuhr: „Alle sagten, das geht nicht, dann kam einer, der das nicht wusste und hat es einfach gemacht.“

| [www.viebrockhaus.de](http://www.viebrockhaus.de)







© Julian Felix Lorenz

## Mode trifft auf Schokolade

Ein Modehaus mit eigener Pralinen-Kollektion: Stackmann Buxtehude greift die alte Handelsgeschichte des Hauses wieder auf und lädt – wie schon im Gründungsjahr 1919 – wieder ein, Schokolade und Cacao zu entdecken. Die Tradition der Confiserie Walter aus Berlin seit 1915 trifft auf die Geschichte von Stackmann in Buxtehude im ERNST Lieblingsplatz im Herzen der Damen-Abteilung. Die eigenen Pralinenkreationen „Espresso-Kaffeetrüffel“ und die „Franzbrötchen-Praline“ erweitern die umfangreiche Pralinen-Auswahl des Sortiments der Walter Confiserie. Die Verpackungen sind mit originalen Zeichnungen aus dem Archiv der 20er und 30er Jahre gestaltet. Die perfekte Geschenkidee, nach der Philosophie des Hauses: Bei Stackmann steckt Glück im jeden Moment, so klein er auch sein mag.

| [www.stackmann.de](http://www.stackmann.de)

Anzeige



**BORIS REINERT**  
HAIR

**Mayte**

Master-Stylisten seit 2007 im Haus

Friseur-Meisterin  
mehrfach Master of Color  
nationale & internationale fachl. Aktivitäten

Wenn Du eine Typveränderung möchtest oder nach einer Haarfarbe suchst, die Deine Natürlichkeit unterstreicht, dann ist Mayte die richtige Expertin – sie kreiert den perfekten Haarton, der zu deiner Haut und deinem Style passt. Im Salon arbeitet sie mit über 10 Jahren Erfahrung als Farbprofi und Friseurin, Ihr handwerkliches Geschick und Kreativität übersetzt sie in unterschiedliche Zielgruppen, inspiriert von den aktuellsten Looks der Laufstege, Magazine und Influencer. Unzählige Weiterbildungen setzen bei der Verwirklichung individueller Haarschnitte und Haarfarben beste Voraussetzungen für höchste Qualität.

| [www.b-reinert.de](http://www.b-reinert.de)





© Russ Rowland

## Keine Diva, ein Weltstar

Wow. Ein Rendezvous mit Ute Lemper. Deutschlands erfolgreichster Musical-Export lebt seit Jahren mit ihrer Familie in New York. **Die Lemper** ist als Musicaldarstellerin und Schauspielerin ein Weltstar und sie kommt im Rahmen des 22. Holk-Festivals am **Sonnabend, 16. September**, ins Stadeum. Das Programm der nächsten Monate zeigt, dass der Stader Kultur-Tempel mit seinem Programm ein Leuchtturm in der kulturellen Landschaft des Elbe-Weser Dreiecks ist, in dem auch Weltstars zu Gast sind. Wie einst Ute Lemper, die jetzt ein Wiedersehen mit den Menschen an der Elbe feiert.

Das Programm: Am **Sonntag, 7. Mai**, ist die **Compagnia Nuova** zu Gast mit ihrer Neufassung von Verdis berühmtester Oper „La Traviata“. Begleitet von einem virtuoseren Pianisten bringen fünf internationale Opernstars das Werk in einer schlichten wie ergreifenden Inszenierung berührend auf die Bühne. **Freitag, 9. Juni**, rät Jugend-Experte **Matthias Jung** allen gestressten Eltern „Chill mal – am Ende der Geduld ist noch viel Pubertät übrig!“ Unterhaltsam führt er durch alle Phasen des Abnabelungsprozesses und hat jede Menge nützliche Tipps in der Tasche. Am **Sonntag, 2. Juli**, ist mit **Chris de Burgh** ein weiterer

Weltstar mit seiner Summer-Solo-Tour zu Gast im Stadeum und am **Donnerstag, 6. Juli**, steht Stade nach 15 Jahren endlich wieder auf der Landkarte des Schleswig-Holstein Musik Festivals.

Jazzlegende **Nils Landgren** und Geiger **Daniel Hope** präsentieren mit dem **Zürcher Kammerorchester** Werke von Bernstein, Sting und natürlich Landgren. Beide Juli-Veranstaltungen sind bereits ausverkauft. Im August startet dann das **22. Holk Kulturfestival** mit großen Namen wie Ute Lemper, Culcha Candela und Rufus Beck. Das **Philharmonische Orchester Bremerhaven** wird am **Sonnabend, 19. August**, das Festival mit einem Stummfilmkonzert zu Charlie Chaplins „The Circus“ eröffnen. **Rufus Beck**, die Stimme von Harry Potter, liest am **Freitag, 25. August**, aus Mark Twains Reisetagebüchern „Bummel durch Europa“ und als Open-air-Highlight lässt am **Sonnabend, 2. September**, Selig-Frontmann **Jan Plewka** in der stimmungsvollen Atmosphäre der Festung Grauerort in Bützfleth die Songs von Simon & Garfunkel lebendig werden.

**Das komplette Programm & alle Tickets: 04141 4091 40 und**

| [www.stadeum.de](http://www.stadeum.de)

## *Ein Zeitdokument: Dutschke- Rede in Buxtehude*

1968 kam der führende Kopf der Studentenbewegung, Rudi Dutschke, nach Buxtehude. Auf Einladung der SMV (Schülermitverantwortung) und des Halepaghen-Oberstudiendirektors Güthling hielt er am 6. März 1968 – fünf Wochen, bevor er in Berlin niedergeschossen wurde – in der vollbesetzten Halepaghen-Aula eine flammende Rede. Er entwarf das Ziel einer antiautoritären Gesellschaft, kritisierte Springer-Presse und „Konsumfaschismus“, rief gegen den Vietnamkrieg und zur Kriegsdienstverweigerung auf. Die Rede löste eine heftige öffentliche Debatte aus. In der Folge veranstalteten Halepaghen-Schüler eine Demonstration gegen den Vietnamkrieg und eine Anti-Springer-Demonstration. Der Buxtehuder Journalist und ehemalige Halepaghen-Schüler Stefan Dammann wird in der nächsten DEICHLUST-Ausgabe über die Hintergründe und die damalige Schüler- und Lehrer-Revolution an der Halepaghenschule berichten, die das Gymnasium zur Vorzeige-Schule der 68-er machten. Die Dutschke-Rede gilt als historisches Zeitdokument und überrascht durch die Rhetorik des Studentenführers. Ganz anders als erwartet.

(Mehr über die wilden 60er, 70er, 80er Jahre in Buxtehude im Bildband von Dieter Klar und Bernd Utermöhlen, 2. Auflage im Buchhandel)

Der QR-Code leitet Sie direkt in die Atmosphäre der Halepaghen-Aula zur Rede von Rudi Dutschke am 6. März 1968.



**Dietz**  
BÄCKER SEIT 1900

ALLTIED IN HEENDÖRP



VON HAND,  
VON HERZEN,  
VON HIER!

www.baecker-dietz.de @dietzbaecker @baeckerdietz

STADE  
Marketing und Tourismus

Veranstaltungen

Altstadtfest

16. bis 17. Juni

Lange Nacht

Freitag, 7. Juli

Winzerfest

13. – 16. Juli

MAMF – Das Festival in Stade

Samstag, 26. August

Shantychor-Festival

14. – 15. Oktober

Stader Weihnachtsmarkt

27. November bis 23. Dezember

erfrischend vertraut  
www.stade-tourismus.de

STADE 2023

# Weit mehr als wohnen

## Im neuen Buxtehuder Wohngebiet Gieselbertstraße

Im Projekt „Appelhoff“ entstehen einige ganz besondere Penthouse-Wohnungen: Großzügig und modern geschnitten und jede mit einer großen begrünten Dachterrasse.

Die Vermietung hat begonnen.



Zum Beispiel die Penthouse Wohnung Nr. 66 mit 104m<sup>2</sup>

- Energetischer Goldstandard KFW40
- Gestalterische Extraklasse
- Wohnkomfort vom Feinsten
- Gemütliche Penthäuser mit großzügigen Terrassen



Hier geht es direkt zu den Anzeigen

Nähere Informationen unter [appelhoff@beltz.Immobilien](mailto:appelhoff@beltz.Immobilien)

# Nachts in der Apotheke

Text: Leonie Ratje  
Fotos: Volker Schimkus



**Ein fieberndes Kind, ein pochender Zahn, ein geplatzttes Kondom: Leben ist das, was passiert, während du eifrig dabei bist, andere Pläne zu machen, sagte schon John Lennon. Und weil sich die kleinen und großen Katastrophen nicht an Öffnungszeiten halten, gibt es den Apotheken-Notdienst. Die Deichlust hat Apothekerin Ursula Jaenicke-Münzel eine Nacht lang begleitet.**

**A**potheken sind verpflichtet, die Bevölkerung jederzeit mit Arzneimitteln zu versorgen. Darum hat immer eine Apotheke in der Nähe geöffnet – 365 Tage im Jahr, rund um die Uhr. In Niedersachsen stehen täglich rund 130 Apotheken außerhalb ihrer Öffnungszeiten zur Verfügung. Ausgeklügelte Pläne regeln den Notdienstbetrieb; die Apothekerkammer bestimmt den Turnus.

Um 18 Uhr schließt Ursula Jaenicke-Münzel die Eingangstür der Gräfen-Apotheke. Wer jetzt etwas braucht, drückt den Notdienstklingelknopf und spricht

durch die Notdienstklappe mit der Apothekerin. Viele kommen direkt von der Notfallversorgung im Krankenhaus oder lösen Rezepte der mobilen ärztlichen Versorgung ein. Auch akute Beschwerden führen dazu, für eine Selbstmedikation mit Schmerzmitteln oder anderen Arzneien die Notdienst-Apotheke aufzusuchen.

Ursula Jaenicke-Münzel hat alle 14 Tage Notdienst. Rund 1.400 Notdienste hat sie seit 1985 zusätzlich zum normalen Tagesdienst geleistet. An Feiertagen, Sonnabenden und Sonntagen oder eben in der Nacht. Manch-



sorgung, sondern auch um kompetente Beratung gehe. Die achtlose kombinierte Einnahme von verschiedenen Medikamenten könne zu schwerwiegenden Komplikationen führen, auch bei nicht verschreibungspflichtigen Präparaten. Darum fragt sie gründlich nach, informiert über die korrekte Einnahme. „Das kann eine Online-Apotheke nicht leisten.“

## Früher seien auch mal Drogensüchtige gekommen, um Spritzen zu kaufen, erzählt die Apothekerin. Hin und wieder gebe es anzügliche Anrufe.

Eine Sortimentsbeschränkung außerhalb der Ladenöffnungszeiten gilt in niedersächsischen Apotheken nicht. Wer also nachts dringend Gesichtscrème, Lakritze oder Kondome kaufen möchte, kann das in einer Notdienstapotheke tun. Ursula Jaenicke-Münzel

mal sei das gemütlich, sagt sie, aber auch anstrengend oder herausfordernd. Nie weiß sie, ob sie etwas Schlaf bekommt.

Die Apothekerin setzt sich nach hinten ins Notdienstzimmer, das jede Apotheke haben muss. Zeit für Buchhaltung, Rezeptabrechnung, Fachliteratur oder Schaufensterdekoration. Als die Kinder noch klein waren, haben sie sie gelegentlich begleitet. Notdienst am Heiligabend, an Silvester oder den Osterfeiertagen – das war mehrfach ein Fest für die ganze Familie. „Die pharmazeutischen Berufe sind sehr familienfreundlich“, sagt die Apothekerin, „ein wohnortnaher Arbeitsplatz, mögliche Teilzeitarbeit und flexible Arbeitszeiten.“

20.30 Uhr. Allmählich legt sich Dunkelheit über das Alte Land. Eine junge Frau klingelt und bittet um ein Mittel gegen Durchfall. Ein Notdienst-Klassiker. Rund 20.000 Menschen nutzen in Deutschland Nacht für Nacht den Apotheken-Notdienst. Ursula Jaenicke-Münzel betont, dass es nicht nur um lückenlose Ver-

gekauft werden? Ist eine verstopfte Nase ein Notfall? Warum wird das drei Tage alte Rezept um 4 Uhr in der Früh eingelöst? Fragen, die sich die erfahrene Apothekerin längst nicht mehr stellt.

1985 hat sie die Apotheke am Estedeich in Estebüggje gegründet. 2004 kam die Gräfen-Apotheke in Jork als Filialapotheke dazu. 2012 hat sie die Estebügger Apotheke geschlossen und die Buxtehuder Altstadt-Apotheke in der Breiten Straße eröffnet. Nach acht Jahren bleibt die Gräfen-Apotheke im Alten Land. Und obschon sie das Renteneintrittsalter erreicht hat, denkt Ursula Jaenicke-Münzel nicht an Ruhestand.

## „Ich genieße meine Arbeit, brauche den Austausch, die geistige Anregung.“

Bald wird ihre älteste Tochter als Apothekerin in den Betrieb einsteigen und sie unterstützen.

23 Uhr, in der Apotheke brennt noch Licht. Es klingelt.

aus dem Regal und reicht es ihm. „Nehmen Sie Medikamente?“, fragt sie. „Nicht häufiger als dreimal am Tag und nicht länger als eine Woche benutzen.“ Zusätzlich zum Verkaufspreis wird eine Notdienstgebühr in Höhe von 2,50 Euro erhoben. Die wird pauschal zwischen 20 Uhr und 6 Uhr fällig – unabhängig von der Menge oder dem Wert der gekauften Medikamente. Außerdem bekommen die Apotheken für jeden geleisteten Notdienst eine von der gesamten Apothekerschaft finanzierte Notdienstpauschale vom Deutschen Apothekerverband. Über die Legende von der Apotheke als Goldgrube lächelt Ursula Jaenicke-Münzel müde. Die finanzielle Situation in den Apotheken habe sich infolge der Gesundheitsreformen dramatisch verändert, sagt sie. „Immer mehr Apotheken schließen, gerade ländliche Regionen sind zunehmend unterversorgt und der Personalmangel macht uns ebenfalls zu schaffen.“

Die Einnahmen einer Apotheke sind im Wesentlichen unabhängig vom Preis einer Arznei. Die Arzneimittelpreisverordnung



Im Notdienstzimmer liest die Apothekerin spät am Abend etwas Fachliteratur.

zel wird an der Notdienstklappe mit allen möglichen Wünschen konfrontiert. Muss ein Schwangerschaftstest mitten in der Nacht

Ursula Jaenicke-Münzel eilt nach vorn, öffnet die Klappe. Ein Mann fragt nach einem Nasenspray. Die Apothekerin greift das Spray

legt fest, dass eine Apotheke für die Abgabe eines verschreibungspflichtigen Medikaments einen pauschalen Festbetrag in Höhe



📷 1.400 Notdienste hat Ursula Jaenicke-Münzel seit 1985 geleistet. In ruhigeren Nächten kümmert sie sich um die Buchhaltung.

von 8,35 Euro erhält und zwar unabhängig davon, ob das Präparat 30 Euro oder 10.000 Euro kostet. Zusätzlich gibt es einen Festzuschlag in Höhe von drei Prozent des Grundpreises des Arzneimittels. Sehr teure Medikamente bedeuten also keineswegs immense Gewinne. Tatsächlich können sie eine Apotheke aber schwer belasten. In dem Moment, wenn die Apotheke das Medikament abgibt, hat sie ihren Großhandel oft bereits bezahlt. Sie geht finanziell also in Vorleistung. Das

Rezept, das Ursula Jaenicke-Münzel im Gegenzug über die Verrechnungsstelle mit den Krankenkassen abrechnet, wird oft erst später erstattet.

Kurz nach Mitternacht klingelt das Telefon. Viele Patienten rufen an, bevor sie sich auf den Weg machen. „Nein, da muss ihre Freundin selbst herkommen“, sagt die Apothekerin. Ein kaum zu verstehender Mann, womöglich alkoholisiert, möchte die „Pille danach“ für seine Partnerin haben.

## Es vergehe kaum ein Notdienst ohne die „Pille danach“, sagt die Apothekerin.

Diese ist aus der Verschreibungspflicht herausgenommen, also frei verkäuflich, aber beratungsintensiv. Nicht in jedem Fall macht eine Einnahme Sinn. Nach dem Eisprung ist das Medikament, das den Eisprung verzögert, nicht mehr wirksam. Darum fragt die Apothekerin die Frauen in der persönlichen Beratung immer nach dem ersten Tag der letzten Menstruationsblutung. Nachtschicht in der Apotheke – Aufklärung an der Notdienstklappe inklusive. Die Freundin des Anrufers kommt in dieser Nacht nicht mehr vorbei. Dafür aber kurz darauf der Vater eines zweieinhalbjährigen Kindes mit Brechdurchfall. Die meisten Patienten sind dankbar, wenn ihnen im Notfall geholfen wird. Vor kurzem erst hat eine junge Mutter erleichtert geweint, als Ursula Jaenicke-Münzel ihr Paracetamol Zäpfchen für ihr hochfieberndes Neugeborenes verkaufen konnte. „Sie hatte schon alle Apotheken in der Gegend angerufen und war so froh, als sie Hilfe bekam, dass ich fast

mitweinen musste“, erinnert sich die Apothekerin. Nicht nur bei Fiebersäften für Kinder und Penicillin gibt es seit längerer Zeit Versorgungsengpässe. Monatelang hatten Patienten mit Durchfall oder Erbrechen das Nachsehen, weil die in diesen Fällen wirksamen Elektrolyte als Wundermittel gegen Kater nach reichlichem Alkoholkonsum gefeiert wurden.

Spät in der Nacht rumpelt es vorn in der Apotheke. Der Großhändler schiebt die Kiste mit bestellten Medikamenten durch die Schleuse. Binnen 24 Stunden wird die Gräfen-Apotheke sechsmal beliefert. So kann sie die Patienten innerhalb von vier Stunden mit Medikamenten versorgen.

Gegen 1 Uhr legt sich die Apothekerin auf das Bett im Notdienstzimmer, den Kittel griffbereit. Manchmal hat sie Glück und es kommt niemand mehr. Auf dem Land seien die Nachtdienste deutlich ruhiger als in der Stadt, sagt sie. Richtig schlafen könne sie aber nicht. Um 8 Uhr kommen die Kolleginnen und bringen Kaffee und Brötchen zur Stärkung mit. Auf die lange Nacht folgt ein langer Tag.



📷 Die erfahrene Apothekerin legt viel Wert auf kompetente Beratung und genießt ihre Arbeit.



# Am Wochenende geht's zum Blütenfest

...jedenfalls für alle, die gerne im Alten Land feiern. Am diesem Wochenende, **6. und 7. Mai, ist Blütenfest in Jork**. In diesem Jahr wird das Konzept verfeinert, das im vergangenen Jahr dem Blütenfest einen neuen Touch gab. Weg vom Jahrmarkt und hin zu einem lokalen **Kunsthändlermarkt, Sonnabend ab 10.30 Uhr und Sonntag ab 10 Uhr**. Die Gäste sollen sich etwas aus dem Alten Land mitnehmen können. In diesem Jahr werden über 80 Stände die Gäste begrüßen und wunderschönes Kunsthandwerk und leckere Gaumenfreuden anbieten.

Wobei die Tradition insofern erhalten bleibt: Das Bühnenprogramm mit der **Krönung der neuen Blütenkönigin (13 Uhr)** und Auftritten vom Altländer Shanty Chor (16 Uhr) und lokalen Tanzgruppen darf natürlich nicht fehlen. Und auch den Blütenkorso wird es in diesem Jahr wieder geben.

Auch wieder zwei Bühnen. Auf dem REWE-Getränkemarkt-Parkplatz steht die große und im Gemeindegarten die kleine Bühne. Im Unterschied zu früher werden jetzt auch am Abend beide Bühnen bespielt. Auf der großen Bühne wird am Sonnabend ab 19.30 Uhr mit der Band „Hitfield“ gefeiert, während es im Gemeindegarten mit „Mikel Onetwo“ eher etwas ruhiger zugeht. Neu in diesem Jahr ist die Straße „Am Fleet“. Diese war im letzten Jahr eine Art Pufferzone, sollten an den Einlässen Warteschlangen entstehen. Da in diesem Jahr keine Corona-Maßnahmen mehr nötig sind, stehen auch dort Kunsthandwerker.

Neu ist auch das **Kinder-Entertainment** des TUS Jork. Neben dem Gemeindegarten hat sich der lokale Sportverein TUS Jork einen tollen Parcours für Kinder überlegt: Von Gummistiefel-Weit-



wurf über **Wasser-Taxi** bis hin zu **Apfeltauchen**. Alles ehrenamtlich und kostenlos. Der Sonntag beginnt um 10 Uhr mit dem Open Air-Gottesdienst, danach gibt es Programm auf beiden Bühnen, unter anderem ab 6 Uhr mit der Appletown Washboard Worms.

Der **Lions Club Das Alte Land** ist auch in diesem Jahr mit zwei Ständen an beiden Tagen auf dem Blütenfest vertreten. Am ersten Stand, direkt an der Hauptbühne auf dem REWE-Getränkemarkt-Parkplatz, schenken die Lions

kühlen Wein aus. An dem zweiten Stand am Gemeindehaus bieten die Lions Tombola-Gewinne für Klein und Groß an. Der Erlös von beiden Ständen ist, wie bei den anderen Aktivitäten der Lions, für soziale Projekte im Alten Land vorgesehen.

Auch das **DEICHLUST-Team** ist in diesem Jahr beim Blütenfest dabei: Am Stand der Drogerie Hubert können Sie mit den **DEICHLUST-Machern** reden, kritisieren, anregen oder auch gerne loben.

## Bequem im Elbe-Radwanderbus

Verkehrssenator Dr. Anjes Tjarks und Landrat Kai Seefried eröffnen die Saison in Hamburg-Finkenwerder

**Z**ur Blüte im Alten Land ist es für Tagestouristen jetzt auch möglich, mit Fähre, Bus und Fahrrad das Schauspiel zu genießen. In Finkenwerder können Fahrgäste des HVV an Sonn- und Feiertagen in wenigen Gehminuten vom Fähranleger der HADAG-Linien 62 und 64 auf den Elbe-Radwanderbus umsteigen. Fahrräder können unkompliziert hinten auf den Anhänger aufgeladen werden. Über Neuenfelde und Königreich geht es bis nach Jork, von dort weiter nach Buxtehude oder mit einem Umstieg auf die zweite Linie weiter entlang der Elbe über Stade und Drochtersen bis zur Elbmündung. Anjes Tjarks, Hamburger Senator für Verkehr und Mobilitätswende, sagte bei der Eröffnung der neuen Verbindung: „Mit der Freizeitbuslinie Elbe-Radwanderbus stärken wir den Umweltverbund über Landesgrenzen hinweg und schaffen eine klimafreundliche Alternative für alle Menschen aus Hamburg und der Metropolregion.“ Die neue Haltestelle Hamburg-Finkenwerder eröffne vielen Fähr-Gästen eine bequeme und unkomplizierte Weiterreise mit dem Radwanderbus. Besonders attraktiv seien die günstigen und flexiblen Konditionen des Deutschlandtickets, die ab dem 1. Mai auch für den Elbe-Radwanderbus gelten. So können viele Besucher des Alten Landes von dem Mobilitätsangebot profitieren und in der Frühjahrssaison die üppige Obstbaumblüte von über 20 Millionen Kirsch- und Apfelbäumen genießen. Der Elbe-Radwanderbus startete am 29. April zur Obstblüte und fährt bis zum 3. September. „Die Anreise zu Wanderungen und Radtouren durch das bezaubernde Blütenmeer oder über die grünen Deiche mit herrlichen Aussichten auf dicke Pötte auf der Elbe ist dadurch viel entspannter als mit dem Pkw durch den Elbtunnel“, sagt Landrat Kai Seefried.



## Ihr Shuttle

durchs Alte Land am Elbstrom!



**Vom 29. April bis 3. September**  
an Wochenenden und Feiertagen

**Linie 1:** Harsefeld – Jork – Stade – Natureum

**Linie 2:** Buxtehude – Jork – HH-Finkenwerder



[www.elbe-radwanderbus.de](http://www.elbe-radwanderbus.de)



# Im Este-Wohnpark wurde vor 30 Jahren Geschichte geschrieben

## „Eine Sternstunde der Senioren-Kulturarbeit“



Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Volker Schimkus, Maren Martens

30 Jahre Este-Wohnpark. Es ist ein Jubiläum der besonderen Art, denn 1993 war dieser Wohnpark in Buxtehude ein Novum in Deutschland. Ein Haus für Senioren, das ganz anders war als ein Altenheim. Kein Warteraum zum Sterben, sondern ein Haus zum Leben. Der Wohnpark galt lange als Revolution in der Gerontologie.

Es waren 29 Pioniere, die am 14. Mai 1993 im Este-Wohnpark die Eröffnung mitfeiern konnten. Damit war nur knapp ein Drittel der Räumlichkeiten besetzt, aber das wurde bei der stilvollen Eröffnung nicht als Negativum gewertet. „Unser Konzept war neu und exklusiv“, so Frank Albrecht, der als Ideengeber und Investor den Wohnpark realisiert hat. „Wir wussten von Anfang an, dass wir Überzeugungsarbeit leisten müssen“, erinnert sich Frank Albrecht, der an diesem Maitag nach eigenen Worten auch ein wenig stolz war, denn wenn die Bewohner von ihrem neuen Heim bei der Eröffnung

schwärmten, traf das auch die Seele des Machers. Die 29 Bewohner waren schon zum Jahresbeginn eingezogen. Neu war zur damaligen Zeit auch das Finanzierungsmodell, denn wer sich für den Este-Wohnpark entschieden hatte, musste mit einem Betrag zwischen 20.000 und 25.000 D-Mark einsteigen. Ein 43 Quadratmeter großes Appartement kostete monatlich 2.840 D-Mark. Aber die Menschen zogen nicht in ein klassisches Altenheim. Das Konzept sah vor, dass die Bewohner ihr gewohntes Ambiente mitnehmen konnten. Wie Ursula G. eine Lehrerin, die zu den Bewohnern der ersten Stunde gehörte. „Es ist

fast schöner als ich es mir vorgestellt habe“, schwärmte sie bei der Eröffnung. Weil sie einen Großteil ihrer Möbel mitbringen konnte, fühlte sie sich sofort heimisch: „Mein Wohnzimmer ist fast so geblieben, wie es früher war“, diktierte sie den Journalisten bei der Eröffnungsfeier in den Block. Und: „Ich bin jetzt 89 und habe neue Freunde gefunden, mit denen ich mich auf kurzen Wegen verständigen und treffen kann“, sagte sie. Sie führe ein selbstbestimmtes und erfülltes Leben und habe ein ausgesprochen gutes Verhältnis zu den Kindern. „Ich wollte ihnen nie zur Last fallen“ – ein Satz, der schon damals im

Seniorenalter weit verbreitet war. Auch das war interessant: Weil die Bewohnerin in der Bewegung eingeschränkt war, verzichtete sie auf die angebotenen Ausflüge. „Ich besuche lieber einen Gedächtniskurs, außerdem habe ich das Malen angefangen“, sagte sie den leicht verblüfften Gästen am 14. Mai.

Die Kultur- und Freizeitangebote waren für die Bewohner kostenlos. Und das war neu in der Szene der Altenheime: Es gab keine Alibi-Buchlesungen einmal im Monat oder ein Streichkonzert mit mittelmäßigen Künstlern zur Adventszeit: Kultur spielte die





© Maren Martens

englischer Konversation und Gymnastik. „Eine Sternstunde in der Geschichte der Senioren-Kulturarbeit“, nennt Hermann Rauhe das Konzept von damals. Weil die Kultur im musikalischen, kulinarischen und menschlichen Sinne im Mittelpunkt gestanden habe. Aber verbunden mit der Idee: Nicht nur konsumieren, auch agieren. Alleine der hauseigene Konzertflügel – in einem aufwendig gestalteten Musikzimmer – schien für viele Beobachter überzogen. „Es war aber ein wichtiger Bestandteil unseres kulturellen Lebens im Haus“, sagt Ohnimus. Zu den Konzertabenden erschienen die Bewohner gestylt, wie bei einem Besuch der Staatsoper.

Wobei das Angebot nicht nur für die Bewohner zur Verfügung stand. Viele Konzerte wurden als öffentliche Veranstaltungen für Kulturfreunde in der Region angeboten. Hermann Rauhe: „Wir wollten mit der Kultur Leben ins Haus bringen.“ Leben bedeutete auch Kontakte nach außen – und auch das war ein Baustein im Konzept dieses neuen Lebens. Auch die Gastronomie entsprach der Idee vom schönen Leben im Alter: Drei Vier-Gänge-Menüs standen jeden Mittag zur Auswahl. Nicht nur für die Bewohner, auch Gäste von außerhalb waren willkommen.

zentrale Rolle im Este-Wohnpark, gemanagt von Professor Dr. Hermann Rauhe, dem damaligen Präsidenten der Hochschule für Musik und Theater in Hamburg und seinem Studenten der Fachrichtung Kulturmanagement, Michael Ohnimus, heute Geschäftsführer von „New Generation“ in Hamburg. Einmal im Monat erschien der „Esteklang“, eine eigene kleine Zeitschrift mit allen Angeboten, die von hauseigenen Konzerten und Musiknachmittagen über Diavorträge bis hin zur Aquarellmalerei reichten. Darüber hinaus gab es als Besonderheit ein eigenes Radioprogramm mit aktuellen Nachrichten und Informationen, natürlich mit viel Musik unterlegt – wohlgernekt Mitte der neunziger Jahre. Das Angebot für die Bewohner wurde ergänzt von Kursen zum Gedächtnistraining,

## Alles gut im Este-Wohnpark?

„Dass es eine Erfolgsgeschichte wurde, lag auch an unserer Bereitschaft, auf Veränderungen zu reagieren“, sagt Frank Albrecht heute. Kein Investor dürfe einerseits sein Ziel aus den Augen lassen, aber andererseits auch nicht stur dieses Ziel verfolgen, wenn sich die Rahmenbedingungen ändern. „Wir schrieben in den ersten Jahren tiefrote Zahlen“, sagt Albrecht. Er habe Geld verloren und damit Erfahrungen gesammelt. Auch diese Erkenntnis sei wichtig für den Erfolg.

Für das Projekt Este-Wohnpark bedeutete das relativ schnell die Abkehr von der Idee, dass sich



© Maren Martens

Menschen schon vor ihrer Rente vom eigenen Heim trennen, um in ein „Heim“ zu ziehen, auch wenn dies anders titulierte war. „Eine Fehleinschätzung“, sagt Albrecht, die aber leicht zu korrigieren war. Betreutes Wohnen und Pflegeplätze waren im ursprünglichen Konzept nur für Notfälle vorgesehen. Mit einem gestiegenen

sind von Frank Albrecht weitere Einrichtungen in Hamburg, Lüneburg, Stade und Peine gebaut worden.

Der Este-Wohnpark gehört bis heute der Familie Albrecht und verfügt über insgesamt 74 Pflegeplätze sowie 66 Apartments als Komfort-Einzelzimmer oder -Doppelzimmer. Mittlerweile heißt die Betreibergesellschaft Dorea, die zur französischen Groupe Maisons de Famille (GMdF) gehört und in vier Ländern (neben Deutschland auch in Frankreich, Italien und Spanien) inzwischen über 160 Einrichtungen betreibt. Mit der Albrecht-Familie wurde vor 4,5 Jahren ein zwanzigjähriger Mietvertrag für den Este-Wohnpark abgeschlossen.



© Volker Schimkus

Frank Albrecht

Lebensalter der neuen Bewohner musste das Konzept auch baulich angepasst werden. Nicht zuletzt wegen des Pflegeversicherungsgesetzes, das 1995 in Kraft trat, veränderte sich das Eintrittsalter nach oben. Deshalb wurde der Pflegebereich relativ schnell erweitert und das Haus umgebaut: 24 Apartments im Pflegebereich wurden neu geschaffen. Der Bereich „Betreutes Wohnen“ spielte letztlich von Anfang an eine entscheidende Rolle – was so nicht vorgesehen war. Nach dem Este-Wohnpark als Pilotprojekt

## Was ist der Este-Wohnpark heute für Frank Albrecht?

„Eine Einrichtung, auf die ich stolz bin, weil wir hier etwas verwirklicht haben, was es so noch nicht gab – der Ruf des Este-Wohnparks ist auch nach fast 30 Jahren noch tadellos – wer so etwas geschaffen hat, hat nicht so viel falsch gemacht.“





## KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

von Wolfgang Stephan

Lühes Samtgemeindebürgermeister **Timo Gerke** ist in einer Beziehungskrise. Olga ist weg. Gut sechs Wochen lang waren er und Olga zwar nicht unbedingt ein Herz und eine Seele, aber irgendwie doch herzlich verbunden, wenngleich die Beziehung einseitig war. Aber die tägliche Begrüßung im Büro mit „Moin Olga“ sei schon ein schönes Ritual gewesen, erinnert sich Gerke. „Als sie weg war, hat mir etwas gefehlt“, gibt der Rathauschef offen zu, wenngleich er den Verlust verschmerzen könne, denn schließlich habe es ein „Happy End“ gegeben. Timo Gerkes Beziehung zu Olga begann unerwartet: Ende Februar war sie einfach da. In seinem Büro im Rathaus in Steinkirchen. Liebe auf den ersten Blick? Sagen wir es so: er hat sich an sie gewöhnt. Musste er irgendwie auch, denn sie war ihm schließlich zugeweiht worden. „Eines Tages kam ich ins Büro und da stand sie“, erinnert er sich an die schicksalhafte Begegnung. Olga war verschlossen, von Anfang an. Im wahrsten Sinne des Wortes...

Freilich: Ob Olga wirklich Olga hieß, lässt Timo Gerke offen. Er nannte sie so. Datenschutz. Also bleiben wir bei „Olga“, die vor Jahresfrist mit Tochter und Enkelin als Flüchtling aus der Ukraine in die Samtgemeinde kam. Das Schicksal meinte es aber nicht gut mit ihr, denn im Alter von 60 Jahren ist sie im Februar im Alten Land verstorben. Die Trauer war groß. Dass sie in der ukrainischen Heimat beerdigt werden sollte, war der einhellige Wunsch der Familie. Weil eine Leiche nicht ins Kriegsgebiet transportiert werden kann, wurde Olga im Stader Krematorium verbrannt. Ein von Timo Gerke, der die Familie kannte, beauftragter Bestatter sollte für die Überstellung der Urne in die

Ukraine sorgen. Doch alle Paketdienste lehnten freundlich ab. Ein Urnentransport per Post ins Kriegsgebiet ist nicht möglich. Weil der Bestatter keinen anderen Ansprechpartner hatte, stellte er die Urne kurzerhand dem Samtgemeinde-Bürgermeister auf den Schreibtisch, der fortan versuchte, eine Lösung für die Überstellung zu finden. Bei der wöchentlichen Online-Video-Konferenz der Hauptverwaltungsbeamten stellte er Olga ganz offiziell bei den Kolleginnen und Kollegen vor. Um die Pietät zu wahren, soll an dieser Stelle auf die Reaktion der Rathauschefs nicht näher eingegangen werden. Laut Wetterbericht war es ein heiterer Tag. Und ein Tag mit einer bitteren Folge für den Samtgemeinde-Bürgermeister, denn einer der Hauptverwaltungsbeamten wusste Rat. Das Ende der Beziehung war vorgezeichnet, denn nach sechs Wochen übergab Timo Gerke seine Olga an einen bekannten Ukraine-Hilfstransport-Organisator, der die Urne per PKW in die Ukraine brachte. Olga ist mittlerweile beerdigt. Ende gut, alles gut? Fast. Alle Beteiligten bitten um Stillschweigen. Die Kreishaus-Juristen hatten nämlich den dezenten Hinweis gegeben, dass es diverse Paragraphen geben könnte, die so einen Urnentransport in Deutschland verbieten. Anders gesagt: Legal war diese Urnen-Tour in die Ukraine nicht. Aber was ist schon legal in den Zeiten des Krieges in der Ukraine?

Die jüngste Kreistagssitzung war etwas Besonderes. Nicht nur, weil die Politiker zum ersten Mal seit Beginn der Corona-Pandemie nach drei Jahren erstmals wieder im großen Sitzungssaal des Kreis-

hauses tagen konnten. Sie haben ihre Beschlüsse unter verschärften Sicherheitsvorkehrungen gefasst. Ein Antrag der AfD zur Migrationspolitik war der Stein des Anstoßes. Per Postwurfsendung hatten die Rechtspopulisten um Publikum bei der Sitzung geworben. Das wiederum rief auch den Staatsschutz der Stader Polizei auf den Plan, Polizisten in Zivil waren während der Sitzung rund um das Kreishaus präsent. Auf den Fluren des Kreistages patrouillierten Kräfte eines Sicherheitsdienstes. Am Ende erwies sich die aufrührerische Kampagne der AfD als Rohrkrepiere: Gerade eine Handvoll Unterstützer waren erschienen, darunter zwei Parteifunktionäre. Die polizeiliche Präsenz war insofern bemerkenswert, weil das niemand von den Politikern im Kreistag bemerkt hat. So war das früher auch, wenn der Verfassungsschutz in Berufsverbotszeiten die Linken beobachtet hat...

Gastro-Krieg in feinsten Kreisen - die Hamburger Zeitungen hatten im März süffisant über eine Auseinandersetzung berichtet, an der einerseits der in Buxtehude allseits bekannte Gastronom und Wein-Sommelier **Claudio Spinsanti** beteiligt und andererseits **Skenny Musta**, der als „Kenny“ in der italienischen Gastro-Szene ebenfalls nicht unbekannt ist. Claudio Spinsanti hatte seit 2008 das „Portonovo“ an der Alster geführt, ein Promilokal auf höchstem gastronomischem Niveau. Betriebsleiter und Vertrauter war „Kenny“ Musta, der einst seine Karriere als Tellerwäscher im legendären „Marco Polo“ in Buxtehude begann - unter Claudio Spinsanti. Beiden drohte an der Alster das Aus, denn der Pachtvertrag war

ausgelaufen und sollte mit einer Mieterhöhung um 50 Prozent neu abgeschlossen werden. Bei 21.000 Euro Pacht eine beachtliche Steigerung. Spinsanti hätte das Restaurant gerne weitergeführt, aber nicht zu diesem Preis. Letztlich verliefen die Verhandlungen im Sand. Damit war klar, dass das „Portonovo“ am 1. April schließen wird. Das war auch so, aber überraschend anders, denn das Restaurant bleibt fast in bewährten Händen, denn „Kenny“ Musta übernimmt, was für seinen Ex-Freund Spinsanti völlig überraschend war. Vorsichtig ausgedrückt. „Kenny“ spricht von einem guten Angebot der Eigentümer, das er dankend angenommen habe, weil das „Portonovo“ sein Leben sei. Aber ein neues Leben, nicht nur weil er Chef ist. Ein Teil des Personals ist nämlich mit Claudio Spinsanti in sein neues Lokal gezogen. Er hat Anfang der Woche das „Anna Sgroi“ von Starköchin Anna Sgroi im feinen Pöseldorf übernommen, die ihren mit einem Stern gekrönten Italo-Feinschmecker-Tempel freiwillig auf- und an Claudio Spinsanti übergeben hat, weil sie künftig da leben möchte, wo das Wetter besser ist. Und „Kenny“ Musta? Der hat am 1. April an der Alster das „Portolino“ eröffnet. Zwangsweise unter diesem neuen Namen, denn die Namensrechte vom „Portonovo“ liegen bei Claudio Spinsanti. Und wie heißt sein neues Lokal in Pöseldorf? Natürlich „Portonovo“.

Hoffen wir, dass die beiden Gastronomen Erfolg haben und freuen wir uns auf eine wunderschöne Blüte und gutes Essen. Egal wo.

*Ihr Wolfgang Stephan*





Teetasse  
**CLASSIC  
CAPPUCCINO** 9,95



Kaffeetasse  
**CLASSIC  
CAFFÈ LATTE** 10,99



Kuchenständer  
**CLASSIC BLOW** 59,95



Teetasse  
**CLASSIC  
ESPRESSO** 8,95



Teetasse  
**CLASSIC CUP** 11,99

# TRENDIGE WOHN-UTENSILIEN FÜR IHR ZUHAUSE

# 10%

## AKTIONS-RABATT



AUF DAS GESAMTE RIVIERA MAISON SORTIMENT  
– DEKO UND HAUSHALTS-ARTIKEL – **BIS ZUM 31.07.2023**



Eierbecher  
**RM MONOGRAM** 7,95



Frühstücksteller  
**RM  
MONOGRAM** 13,95



Schale  
**BEST BITES PARTY**  
39,95



Essigflasche  
**LANCASTER**  
schwarz,  
Porzellan,  
H 18 cm  
19,95



Weißweinglas  
**LA DOLCE VITA**  
11,99



Rotweinglas  
**LA DOLCE VITA**  
12,99



Champagnerglas  
**WITH LOVE**  
13,95



Gin & Tonic Glas  
**FINEST  
SELECTION**  
16,95



Ölflasche  
**LANCASTER**  
weiß, Porzellan,  
H 18 cm  
19,95



Besteckhalter  
**RUSTIK RATTAN** 49,95



4-tlg.

Besteck  
**RM LOFT**  
Satz von 4 Stück 39,95



Thermoskanne  
**REFILL SERVICE** 39,95



Thermosbecher  
**I'M ON TOUR** 29,95



Küchen-  
rollenhalter  
**RM**  
39,95

Alle angegebenen Preise sind Abholpreise inkl. gesetzlich geltender MwSt, ohne Beleuchtung, Zubehör und Dekoration. Alle Maße sind ca. Maße. Maß-, Farb- Modellabweichungen, Druckfehler, Preisirrtümer und Liefermöglichkeiten vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

wohnen  
küche  
objekt

# 360 grad

by Möbel Jähnichen

360 grad by Möbel Jähnichen Center GmbH  
Am Steinkamp 2 | 21684 Stade | Tel.: 041 41 / 80 08-140  
www.moebel-jaehnichen-360grad.de  
E-mail: 360Grad@moebel-jaehnichen.de

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 10.00 - 18.00 Uhr

# 75 mehr.

*Lifestyle & Mode  
Menschen & Momente*



#erlebemohr



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

Am Buschteich 26 | 21739 Dollern | Telefon: 04163-806 0  
www.erlebe-mohr.de | info@erlebe-mohr.de

ERLEBE  
**mohr.**  
IHR SHOPPINGERLEBNIS AUF 19.000m<sup>2</sup>