

DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND - FÜR DEN KREIS STADE

DER SCHMIED:

Feuer, Eisen,
Philosophie

DIE BEGEGNUNGEN:

Sieben Menschen
der Region

DIE D/A-LEGENDE:

Sören Behrmann
im Portrait

♥
GENUSS

DEICHLUST-Menü
Elbstrand Resort



Land & Leute
Hintergründiges
Cool & Trendy

Hochzeitsträume

zwischen Apfelblüten
und Fachwerkromantik



Wir.

GEBEN 5 JAHRE
GARANTIE.



CUPRA



JAHRE
GARANTIE



AUF JEDEN CUPRA.
WIR. LIEBEN UNSERE AUTOS.

WIR SIND CUPRA.

Autohaus Cordes GmbH & Co. KG
Harburger Str. 89/91 — 21680 Stade

Die **DEICHLUST** für Menschen mit Spaß am Leben

Wer vom Paradies träumt, sollte ins Alte Land ziehen – ich habe diesen Rat vor Jahren in einer Reportage über unsere Region gelesen und stelle immer wieder fest, wie zutreffend die Autorin das geschildert hat. Wer in diesen Tagen an der Elbe unterwegs ist, wird wenig Zweifel an der paradiesischen Würdigung hegen, denn von Krautsand bis Finkenwerder liefert uns die Blüte in den Obstplantagen viel Stoff für ein sonniges Gemüt.

Von Krautsand bis Finkenwerder – damit sind wir mittendrin in dieser DEICHLUST-Ausgabe, unserem fünften Magazin, mit dem wir Sie informieren, unterhalten und immer auch überraschen wollen. Wir sind angetreten mit der Zielsetzung, ein Magazin für alle Leserinnen und Leser zu produzieren, die Spaß am Leben haben.

Wir, das ist das angestammte kleine Redaktionsteam mit Leonie Ratje, unserem Fotografen Volker „Schimmy“ Schimkus und neu Mona Adams, die ihr Debüt gleich mit drei Reportagen liefert. „Der Duft von Kirschblüten und Aperol-Spritz liegt in der Luft. Während die Containerschiffe gemächlich auf der Elbe vorbeiziehen, schlagen die Herzen immer schneller“, was für ein Anfang für unsere Titelseite über Hochzeitsträume, die vor allem bei den Trauungen im Alten Land reifen, denn das Rathaus in Jork ist der Hotspot für die Heiratswilligen, vor allem aus Hamburg.



Wolfgang Stephan
Herausgeber & Chefredakteur

In Jork war auch Leonie Ratje unterwegs, das heißt, sie traute sich auch. Aber nicht ins Rathaus. Sie ließ sich stechen. Hunderttausendfach. Tolle Geschichte. Und weil sie schon mal vor Ort war, und an diesem Wochenende das Blütenfest gefeiert wird, schrieb sie eine typische DEICHLUST-Reportage, mit dem etwas anderen Blick auf die Protagonisten. Erinnern Sie sich noch an die allererste Blütenkönigin? Wir schon.

Überraschendes in der DEICHLUST?

Wir haben wieder einen jungen Manager porträtiert, der in die Fußstapfen des Vaters getreten ist: Constantin Hancken. Der Name lässt ahnen, wo er tätig ist. Spätestens beim Blick auf das Aufmacherfoto dieser Story werden Sie es sehen, ganz nach der Devise von „Schimmy“ Schimkus, dessen Fotos immer eine Geschichte erzählen sollen. Auf Seite 26 liefert er sein Meisterstück: „Feuer, Eisen, Philosophie: Das Schaffen des Deichkünstlers“, nochmal Mona Adams über einen Altländer, ein Mann, der nicht mehr alle Latten am Zaun hat. Im wortwörtlichen Sinne.

Neu ist unsere Serie „DEICHLUST-Begegnungen“, fünf Seiten mit sieben Menschen, die in der Region eine Rolle spielen. Dass uns auch Kirschenland-Ikone Wilhelm Stubbe eine Audienz eingeräumt hat, wissen wir zu schätzen.

Ich könnte jetzt auch Sören Behrmann nennen, eine Fußball-Ikone von D/A, in neuer Rolle, oder die Tour mit den Alpakas auf der Geest, oder das DEICHLUST-Menü – auch so eine Überraschung, denn dass ein indischer Spitzenkoch auf Krautsand gestrandet ist, wissen die wenigsten. Bis heute.

*Also, 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)

Digital:

Jule Wüstenberg,
Yannic Stephan

Redaktion:

Leonie Ratje, Mona Adams,

Lektorat:

Ingrid Baumgarten

Fotos:

Volker Schimkus, Jan-Iso Jürgens

Anzeigen:

Udo Feindt, Mediaberater

Layout, Satz, Reinzeichnung:

Sven Ulrich, Medienzentrum Stade

Druck:

Silber Druck GmbH & Co. KG, Lohfelden

Kontakt:

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

**Anzeigenschluss
für die September-Ausgabe
Mitte August 2024.**

Mediadaten:

www.deichlust.de



Inhalt

DEICHLUST

Editorial	3	Neues Kochbuch Altes Land	46
Hochzeitsträume	6	Begegnungen: Wilhelm Stubbe	48
Begegnungen: Vom Feinsten	12	Tetsche Prallvoll	50
Königin Martina I	14	Laras DEICHLUST-Welt	52
Elbe-Radwanderbus	17	Begegnungen: Catharina Bröhan	54
Ding Dong Deichlust	18	Ein neuer Strahlemann	56
Interview: Airbus-Konzernbetriebsratschef	20	Tierischer Wuchschelkurs	60
Sören Behrmann zwischen Autos und Fußball	22	Nadelkunst für die Ewigkeit	64
Fit ohne Kosten	26	Kolumne: Hier schreibt die Mutter	68
Begegnungen: Die „Unser Franz“-Erfinderinnen	27	Porträts zur Europawahl	70
Kolumne: Hier schreibt der weiße Mann	28	Podcast: Dr. Sebastian Philipp	72
Das Schaffen des Deichkünstlers	30	Herzokino aus dem Alten Land	73
Land & Leute	34	Radeln für ein gutes Klima	74
Gourmet-Journal	38	Cool & Trendy	76
Begegnungen: Meike Rinck	41	Buxtehuder Altstadtlauf	80
DEICHLUST-Menü Elbstrand Resort	42	Hintergründiges	82
Kolumne: Hier schreibt der Hund	44		



Cartoon aus dem neuen Tetsche-Buch „Pralvoll“

T E T S C H E



📷 In Hamburg hatte Melissa kein Glück.
Im Boss Wedding Store in Harsefeld will sie ihr Traumkleid finden.
Das ist es nicht.

Hochzeitsträume

zwischen Apfelblüten und Fachwerkromantik

Mareike und Patrick aus Finkenwerder haben auf der Galerie im Fährhaus Kirschenland Platz genommen. Das Brautpaar ist umrahmt von einem Traubogen mit einem Blumenstrauß aus Eukalyptus. Ihre engsten Freunde und Familienangehörigen sind gekommen: die Familie aus dem nahen Finkenwerder sowie aus dem fernen Straelen an der niederländischen Grenze, Freunde aus Hamburg und Umgebung. Stolze 139 Gäste sind anwesend. Parfüm und Aftershave erfüllt den Raum. „Wie alle großen Liebesgeschichten basiert auch eure Liebe auf einem Märchen“, beginnt Jessica Vollpott ihre Traureden. Während Jessica Vollpott und Sylvia Opschroef von der großen Liebe erzählen, beginnt im Hintergrund die Fotostrecke. Mareike und Patrick haben bereits im September 2022 standesamtlich geheiratet. Für ihre große Feier haben sie sich etwas Besonderes überlegt. Sie fragten ihre jeweiligen Schwestern, ob diese eine Zeremonie für sie organisieren können. Sie konnten. Mit liebevollen Details und Anekdoten rühren die beiden Frauen Brautpaar und Gäste zu Tränen.

Immer mehr Brautpaare entscheiden sich für eine freie Trauung, also eine Zeremonie jenseits von Standesamt und Kirche, bei der sie sich nach eigenen Vorstellungen das Ja-Wort geben können. Laut bundesweiten Umfragen traut sich bereits mehr als jedes dritte Paar auf diese Weise. Standesamtlich geheiratet wird meist

Der Duft von Kirschblüten und Aperol-Spritz liegt in der Luft. Während die Containerschiffe gemächlich auf der Elbe vorbeiziehen, schlagen die Herzen immer schneller. Irgendwo oben zieht eine Möwe ihre Runden über einem Fachwerkhaus, während unten die letzten Vorbereitungen für den einen Tag laufen. Es ist ein besonderer Tag, an einem besonderen Ort. Ein Ort, an dem alles möglich scheint, was die Liebe erst möglich macht: Willkommen im Alten Land.

Text: Mona Adams • **Fotos:** Volker Schimkus

trotzdem, aber vielen reicht das nicht aus. „Sie möchten es persönlicher“, sagt Traurednerin Alana Klein aus Hollern-Twielenfleth. Mit einer freien Trauung haben sie vollkommene Gestaltungsfreiheit. „Allein das Paar entscheidet, wie der Ablauf sein soll, welche

symbolischen Handlungen stattfinden sollen, und wie die Ringe übergeben werden“, erklärt Klein. Wer sie bucht, bekommt das alles. Sie nimmt sich im Vorfeld viel Zeit für die jeweiligen Paare, lernt ihre Liebesgeschichte kennen und beredet, worüber sie sprechen

soll, oder was gewünscht ist. „Wir können einen Baum pflanzen oder eine Zeitkapsel erstellen“, nennt sie Beispiele für die Zeremonie. Auch der Ringtausch kann anders erfolgen, beispielsweise als „Ringwarming“, bei dem die Ringe an einem Band durch die Reihen gegeben und so mit den Wünschen der Gäste beladen werden. Eine Zeremonie von Alana Klein dauert etwa 45 Minuten und kostet die Paare im Durchschnitt 1500 Euro. Alana Klein hat sich bei der IHK zur freien Rednerin ausbilden lassen. 2022 war ihre erste Trausaison. Die Nachfrage bei ihr und ihren Kollegen ist groß. „Die meisten Paare möchten sich nicht mehr den kirchlichen Regeln unterwerfen“, meint sie. „Oder haben schon lange keinen Bezug mehr zum Glauben.“ Mit der freien Trauung gibt es nun eine Alternative zur kirchlichen Trauung.

Bis 1966 wurden rund 80 Prozent aller Ehen in Deutschland auch kirchlich geschlossen. 1996 waren es noch 38 Prozent, 2011 nur noch 25 Prozent und vor den Coronajahren 2018 und 2019 etwa 18 Prozent. Diese Zahlen stammen aus den Statistischen Jahrbüchern, dem Kirchenamt der Evangelischen Kirche in Deutschland und dem Sekretariat der Deutschen Bischofskonferenz. Der Abwärtstrend ist deutlich.

Individueller, einzigartiger, besser. Dr. Marc Wischnowsky, Superintendent im Evangelisch-lutherischen Kirchenkreis Stade, ist sich dieses Trends bewusst. Auch er sieht: Die Erwartungen an das Fest steigen erheblich. „Ich



Mareike und Patrick im Glück:
Sie dürfen die Braut jetzt küssen.



Im Kirschenland in Jork lassen sich Mareike und Patrick von ihren jeweiligen Schwestern trauen. Mit einer Sandzeremonie besiegeln sie die Ehe.



denke manchmal auch, dass darin tendenziell eine Überforderung liegt – psychisch, aber auch finanziell. Da finde ich, dass es ein wesentliches Element der kirchlichen Trauung ist, daran zu erinnern, dass eben nicht alles in eigener Hand liegen muss. Und da ist die kirchliche Trauung oft genau der Ort, wo das Paar eben in der Rolle ist, etwas mit sich geschehen zu lassen“, sagt er. Im vergangenen Jahr fanden im Evangelisch-lutherischen Kirchenkreis Stade 33 solcher Trauungen statt, zehn Jahre zuvor waren es noch 46.

Zurück zu Mareike und Patrick. Vor ihnen steht ein großer Glasbehälter. Nach und nach kommen Eltern, Trauzeugen und die beiden Söhne Luke und Mats an den Trautisch. Die engsten Vertrauten symbolisieren die verschiedenen Wege und Etappen, die das Brautpaar vor der Hochzeit und auf dem Weg ins Eheleben gegangen ist. Durch das Einfüllen von verschiedenfarbigem Sand soll die Liebe des Ehepaares verbunden und besiegelt werden. Sie verschließt das Glas. Unter tosendem Applaus küsst sich das Brautpaar. Während die Trauung sich dem Ende neigt, wird im unteren Teil des Hauses Gas gegeben. Der

Saal ist festlich geschmückt. Über den Köpfen des Servicepersonals leuchtet eine dezente Lichterkette, die Tische sind mit Eukalyptus dekoriert. In den Glasvasen stecken weiße Rosen und weißes Schleierkraut, die Kerzen sind bereits angezündet. Im Eingangsbereich zeigt eine liebevoll gestaltete Wand mit Polaroidbildern den Gästen, an welchem der 14 runden Tische sie sitzen. Im Flur lädt das Gästebuch mit Eukalyptusmotiven und vielen Stickern und

Motiven zum Eintragen ein. Es sind nur noch wenige Minuten bis zum Sektempfang. Ilir Spaqaj und sein Team zeigen keine Anzeichen von Stress.

Seit über 200 Jahren werden im Fährhaus Kirschenland die ganz besonderen Momente im Leben gefeiert. Seit der neue Betreiber 2017 das Kirschenland übernommen hat, gehören Hochzeiten nun auch fest zu seinen Wochenendbeschäftigungen.

„Es ist das Schlimmste, wenn auf Hochzeiten Fehler passieren“, meint Ilir Spaqaj.



Im Hotel Altes Land können Brautpaare sich im Traupavillon das Ja-Wort geben.

hotel altes land

Modern Fairytale Fotografie, Lilia Kryzanovski



Um Fehler zu verhindern, und auch, weil Hochzeiten „jedes Mal etwas ganz Besonderes sind“. Auch in seinem Haus finden immer mehr freie Trauungen statt. Das Kirschenland gehört zu den gefragtesten Hochzeitslocations in der Region. Die Elbe liegt direkt vor der Tür. Pluspunkt: das angeschlossene Hotel mit 18 Zimmern sowie sein großer Saal. „Bei uns können Brautpaare mit bis zu 450 Gästen feiern“, erklärt Spaqaj. „Wir erhalten jetzt schon Anfragen für die nächsten drei bis vier Jahre“, erzählt er. „Man sagte, es sei einfacher, ein Mädchen zu finden, als sie dann hier zu heiraten“. Von Mai bis September lockt die traumhafte Gegend – „und auch der Preis“, weiß der Gastronom, der einst im Sterne-Hotel Louis C. Jacob an der Hamburger Elbchaussee lernte und später als Restaurantleiter im Carls neben der Elbphilharmonie sein Team führte. Rund die Hälfte seiner Brautpaare kommt aus dem Alten Land, die andere Hälfte aus Hamburg, Stade und Buxtehude. Gerade Hamburg sei in den letzten Jahren sehr hochpreisig geworden.

Auch im Hotel Altes Land in Jork hat die Hochzeitssaison begonnen. Früher haben in dem

Familienbetrieb überwiegend Altländer geheiratet, mittlerweile locken das Altländer Ambiente und der Charme der Tradition vor allem Brautpaare aus Hamburg und Schleswig-Holstein an. Viele von ihnen sind dem Alten Land verbunden. „Sie träumen von einer Hochzeit auf dem Land. Ich denke, der romantische Gedanke steht im Vordergrund“, meint Carolin Jakobi aus dem Marketingteam.

„Bei uns bekommen sie ihre Traumvorstellung von ganz dezent bis super pompös.“

Die Brautpaare seien in den vergangenen zehn Jahren anspruchsvoller geworden. „Die meisten wissen genau, was sie wollen“, sagt Lukas Manthe aus dem Bankett-Team. Die Trends kommen aus Amerika. Instagram und Pinterest dienen als Inspirationsquelle und müssen dann umgesetzt werden. Das Team arbeitet mit vielen Dienstleistern aus der Region zusammen. „Vor zehn Jahren hatten wir die erste freie Trau-



Die SILBERHOCHZEIT einmal ganz anders feiern

Silberhochzeit. 25 Jahre verheiratet. 25 Jahre Ehe. Für viele Paare ein Grund für eine Gartenparty oder eine große Reise.

Was viele nicht wissen: Es gibt die wunderbare Möglichkeit, ein Eheversprechen auch im Rahmen einer nicht-kirchlichen Zeremonie nach dieser langen Zeit noch einmal zu bekräftigen. Anja Kellersmann, Freie Rednerin, bietet dieses Erlebnis an, nach erlebnisreichen 25 Jahren das JA-Wort anlässlich der Silberhochzeit noch einmal zu erneuern. „Weil die Entscheidung füreinander damals nicht nur silber-, sondern goldrichtig war“, sagt die Staderin. „Eine solche Zeremonie gibt eine neue Sicherheit, eine andere Energie und auch der Liebe ein Sahnehäubchen – egal, ob zu zweit, mit der Familie oder im großen Kreis – ob im eigenen Garten, im Lieblings-Gasthof, auf einem Obsthof unter Kirschbäumen oder auf einem Schiff auf der Elbe.“

Silberpaare haben einiges zu erzählen, sagt Anja Kellersmann aus eigener Erfahrung, die nach den Vorgesprächen als Rednerin im Rahmen einer Zeremonie die Geschichte des Paares intensiv beleuchtet. Kellersmann: „Wenn als Höhepunkt einander der Zusammen-

halt auch für die kommenden Herausforderungen noch einmal versprochen wird, ist das die allerbewegendste Weise, ein so starkes Du & Ich zu feiern.“ Dieser Höhepunkt könne in dem erneuten Anstecken der Eheringe bestehen oder darin, das Ja noch einmal ganz bewusst auszusprechen.

Anja Kellersmann ist seit zehn Jahren Freie Rednerin und sieht sich als Expertin für Silberpaare, denn sie hat selbst bereits 21 Jahre Ehe erleben dürfen. Sie meint dazu: „Für mich ist spürbar – ganz anders als vor 20 Jahren – dass es in der Ehe in unserem Alter neue Themen gibt, die neue Herausforderungen für das Eheleben mit sich bringen. Man hat zwar im Alter von 30 Jahren eine Idee vom gemeinsamen Leben, man kann sich aber noch nicht vorstellen, was es bedeutet, älter zu werden, die 50 zu überschreiten und irgendwo zu stehen zwischen „wir wollen noch so viel vom Leben“ und dem Blick in Richtung Rentenalter oder darüber hinaus. Dafür noch einmal ganz bewusst gemeinsam Anlauf zu nehmen, das hat etwas sehr Stärkendes

Weitere Infos gibt es auf: www.silber-weiss.de.



📷 Mehrere Kleider probiert Melissa im Wedding Store an. Für welches sie sich entschieden hat, verrät sie nach ihrer großen Hochzeitssause Ende Mai auf unserer Instagram-Seite.



ung, heute sind sie nicht mehr wegzudenken“, erzählt Lukas Manthe. Dadurch entstand auch die Idee zum Traupavillon im idyllischen Innenhofgarten, der dazugebucht werden kann. Generell kann fast alles dazugebucht werden, von der Fotobox über den Lampionhimmel und die Lichterkette bis hin zu Leuchtbuchstaben oder einer Kinderspielecke. Mittlerweile gibt es nicht mehr nur die Candybar mit allerlei Süßigkeiten, sondern auch die Ginbar oder eine Donutwall für – was sonst – Donuts. Der Dekoration sind keine Grenzen gesetzt. „Früher war es wichtig, das Dorf einzuladen,

heute möchten die Brautpaare lieber eine schöne, kleine Feier mit Details und Besonderheiten“, weiß Carolin Jakobi. Das Hotel Altes Land richtet mittlerweile um die 100 Hochzeiten im Jahr aus, und die Anzahl steigt von Jahr zu Jahr. Die Gestaltung der Feiern sollen künftig digitaler und einfacher möglich sein. Ein Angebotsmanager ist gerade in der Testphase. Mit ihm sollen Brautpaare ihren Tag noch einfacher planen können.

Fußläufig vom Hotel Altes Land entfernt liegt das Zentrum von Jork mit seinem historischen

Rathaus. Das prächtige Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert beherbergt auch das Standesamt. Der rustikale Charme der traditionellen Altländer Architektur mit seiner malerischen Fassade und den markanten Fachwerkdetails lockt viele Hamburger an. Von 307 Eheschließungen im vergangenen Jahr kamen 215 Paare aus Hamburg. Lediglich 30 Paare aus Jork und 26 aus dem weiteren Landkreis Stade trauten sich dort. Die Anzahl der Trauungen ist über die Jahre kontinuierlich gestiegen, weiß Standesbeamtin Marina von Holt von der Gemeinde Jork. Der Terminkalender für dieses Jahr ist

weitgehend voll. „Die Samstage sind bis auf Oktober bereits vollständig ausgebucht, und auch viele Freitage sind in den Monaten Mai bis August bereits vergeben.“ Anders sieht es in Steinkirchen aus. Dort heiraten vorwiegend die Einheimischen, weiß Regionalmanagerin Anne Rosenfeld. Und das ist auch in einer der wunderschönen Außenstellen möglich, wie auf dem Schiff „Lühe“, im Planetarium oder auf der Kapitänsbrücke im Haus der Maritimen Landschaft. Eine Besonderheit im Landkreis bietet das Standesamt in Freiburg an. Der Alte Baljer Leuchtturm steht im Juli und

August jeweils montags und freitags für standesamtliche Trauungen zur Verfügung. Im letzten Jahr haben sich dort 15 Paare getraut. „Für dieses Jahr gibt es bereits zehn Anfragen für Trauungen auf dem Leuchtturm. Insbesondere an den Montagen sind aber noch einige Termine frei“, verrät Standesbeamtin Verena Wille.

Melissa und Till aus Hamburg-Alsterdorf haben sich vor wenigen Wochen im Standesamt in Jork das Ja-Wort gegeben. Obwohl beide gemeinsam in Hamburg wohnen, war für sie klar, dass sie gerne im Alten Land heiraten wollen. „Das traditionelle Fachwerkgelände versprüht einen eigenen Charme und strahlt eine besonde-

Hochzeitsträume

re Schönheit und Romantik aus“, schwärmen die beiden. „Zur Zeit der Apfel- und Kirschblüte ist es hier natürlich auch einfach idyllisch und romantisch.“ Mitte Mai folgt die große Feier mit einer freien Trauung. „Das ermöglicht uns mehr Individualität“, so Till. Melissa wuchs in Bargstedt auf, Till

in Harsefeld, die Gegend ist ihnen immer noch vertraut. „Das Alte Land verbindet gewissermaßen unsere Vergangenheit mit unserem aktuellen Lebensmittelpunkt in Hamburg und – mit der Hochzeit – auch unsere Zukunft.“



Was sind die Trends bei den Brautkleidern?

Katrin Dieckmann-Franke: Schlichte Brautkleider und fließende Stoffe werden auch in der nächsten Saison ganz weit vorne liegen. Der cleane Look mit etwas Platz für Individualität, wie beispielsweise abnehmbare Ärmel, ein Beinschlitz oder einer abnehmbaren Schleppe, werden sehr geliebt.

Was hat sich beim Brautkleidkaufen in den letzten Jahren verändert?

Der Kauf eines Brautkleides findet immer bewusster statt. Unsere Bräute lieben die Idee, dass nach der Hochzeit das Brautkleid nicht für immer im Schrank verschwinden muss – bei einem Zweiteiler können Teile anschließend kombiniert und weitergetragen, das Brautkleid kann nach der Hochzeit eingefärbt werden. Oder es zieht als Second-Hand-Brautkleid zurück zu der Fleth Braut.

Was ist bei der Fleth Braut anders?

Alles. Wir möchten wunderwundervolle Brautmode mit der so wichtigen Nachhaltigkeit vereinen. Wir setzen auf eine faire Herstellung und kurze Transportwege. Ganz besonders wichtig ist uns, dass sich das Brautkleid genauso schön anfühlt wie es aussieht. Jede Braut hat das gesamte Geschäft während ihrer Anprobe für sich und ihre Liebsten – exklusiv reserviert. Kein Telefon, keine Klingel.

Was kosten eure Brautkleider und Zweiteiler?

Unsere Brautkleider sowie Zweiteiler kosten im Schnitt zwischen 1.500 – 2.000 Euro.

Info: Katrin Dieckmann-Franke ist Inhaberin von Fleth Braut in Buxtehude.



HASE LIEBT IGEL
DIE HOCHZEITS-AUSSTELLUNG

Save the Date

29. SEPTEMBER 2024
13:00 - 18:00 UHR
DECK 1 - MALERSCHULE
BUXTEHUDE
EINTRITT FREI
WWW.HASELIEBTIGEL.DE

Unsere
Handwerks-
kunst:

Pfeiffer
Hochzeitstorten

Gerne extravagant,
aber auch
schlicht und
elegant!
Torten zu jedem
Anlass.



Ihr FrischBackTeam
aus Steinkirchen

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



Bäcker
Pfeiffer
Altländer Handwerkskunst

A photograph of Philip Lewitzki and Simone Theuergarten, the owners of 'Vom Feinsten', standing behind their jewelry counter. They are both smiling and holding open blue jewelry boxes filled with various pieces of jewelry. The counter has a blue front panel with the 'VOM FEINSTEN' logo. In the background, there are wooden shelves and a staircase.

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Philip Lewitzki & Simone Theuergarten

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Volker Schimkus

Weil ein gutes Gefühl Gold wert ist – so lässt sich die Philosophie von Philip Lewitzki, der in der Buxtehuder Altstadt ein Juweliergeschäft betreibt, am besten beschreiben. „Vom Feinsten“ in der Langen Straße 5 ist ein kleines, gemütliches Geschäft mit einer außergewöhnlichen, handverlesenen Auswahl von Schmuckstücken. Kunden werden hier wie gute Freunde empfangen und geduldig bedient.

Philip Lewitzki erhält dabei tatkräftige Unterstützung von seiner Kollegin Simone Theuergarten, die mehr als 30 Jahre Erfahrung mitbringt und seine Leidenschaft für besonderen Schmuck teilt.

Doch die beiden Schmuckexperten verkaufen nicht nur Schmuckstücke, sondern kaufen auch Schmuck, Gold und Silber in jeder Form an. Während gut erhaltener Goldschmuck für das eigene Sortiment aufbereitet wird, gehen die restlichen Edelmetalle zurück in den Verwertungskreislauf und werden recycelt. „Wir kaufen auch Edel-

steine und Zahngold an“, sagt Simone Theuergarten, die einige Stammkunden bereits gut aus ihrer Zeit bei einem anderen Juwelier in Buxtehude kennt.

Schon früh half Philip Lewitzki im Kunst- und Antiquitätenhandel seiner Eltern mit und wurde quasi in die Welt der von Menschenhand geschaffenen Kostbarkeiten hineingeboren. Die Kunstfertigkeit unvergänglichen Goldschmucks übte stets eine große Faszination auf ihn aus, sodass er sich schließlich für eine Karriere als Juwelier entschied. Sein erstes Geschäft für den Barankauf von Altgold und Goldschmuck eröffnete er nach der Ausbildung in der Nähe von Lüneburg. Schon wenige Jahre danach fiel die Entscheidung für Buxtehude.

„Meine Erwartungen wurden nicht enttäuscht“, sagt Philip Lewitzki, der stets großen Wert auf die individuelle Beratung der Kundinnen und Kunden legt. „Vertrauen, Zuverlässigkeit und persönlicher Kontakt zu den Kunden sind in unserem Metier im wahrsten Sinne des Wortes Gold wert“, sagt

er. Nachdem er ein älteres Kunden-Ehepaar mit freundlichen Worten an der Tür verabschiedet hat, fügt er hinzu: „Sich Zeit zu nehmen, um die emotionale Bedeutung der Ringe, Halsketten, Broschen und anderer Schätze zu verstehen, ist unsere Stärke und Grundlage für unser handverlesenes Sortiment an Vintage-Schmuck.“

„Wir setzen auf Nachhaltigkeit im Schmuckverkauf“, sagt der Eigentümer. Gold lasse sich immer wieder bearbeiten und neu schmieden. „Auf diese Weise muss weniger Gold neu gefördert werden, was gut für die Umwelt ist.“

Weil Schmuck immer auch mit Leidenschaft und Emotionen verbunden ist, sei der Kundenkontakt durch nichts zu ersetzen: „Fast jedes der Schmuckstücke, die wir aufkaufen und aufbereiten lassen, hat eine eigene Geschichte. Dass nicht nur der materielle, sondern auch der emotionale Wert dieser Schätze bewahrt bleibe, gebe allen ein gutes Gefühl. Und das sei schließlich Gold wert.“

Seit 10 Jahren in Buxtehude

VOM FEINSTEN

Ab in den Urlaub...
mein Gold hab ich
VOM FEINSTEN
verkauft.

IMMER UNSER
BESTER PREIS.

Bei uns wird Ihr Gold
sofort zu Geld!



Schmuckhandel & Goldankauf
PHILIP LEWITZKI

Barankauf von: Altgold, Goldschmuck, Brillantschmuck, Zahngold, Goldmünzen, Goldbarren, Luxusuhren,
Silber (in jeder Form), versilbertes Besteck, Zinn · Trauringberatung



Lange Straße 5 · 21614 Buxtehude
Di. - Fr. 10-18 Uhr · Sa. 10-14 Uhr

Tel. 04161-554 59 50
www.goldankauf-lewitzki.de





Gestatten: Königin Martina I.

**Bunte Blüten und blaues Blut:
Ihre Majestät Martina Brockmann begründete
das Adelsgeschlecht der Blütenköniginnen**

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

Einmal Altländer Blütenkönigin sein. Davon träumen seit mehr als vier Jahrzehnten Mädchen und junge Frauen im Alten Land. In traditioneller Altländer Festtags-tracht mit fünfzehnhöckeriger Filigrankette und beeindruckendem Flunkkranz auf dem Haupt sind die Majestätinnen bedeutsame Repräsentantinnen des Alten Landes. Danach sah es bei der Inthronisierung von Königin Martina I. vor 42 Jahren freilich gar nicht aus.

„Nee“, sagt Martina Brockmann, geborene Imlau, schüttelt den Kopf, streicht sich eine Haarsträhne aus dem Gesicht und lehnt sich auf ihrem Stuhl zurück, „die Tracht musste ich nicht tragen. Ich bin die einzige Blütenkönigin, die etwas anderes anhatte.“ Als sich die Jorker Werbegemeinschaft 1982 das Altländer Blütenfest zur Ankurbelung der hiesigen Wirtschaftswelt einfallen ließ, wollten die Männer auch eine Blütenkönigin inthronisieren. Auf eine entsprechende Anzeige bewarben sich jedoch vor allem kleine Mädchen im Grundschulalter. Friseurmeisterin Gabriele Müller hob daraufhin kurzerhand ihre Auszubildende in das Amt. Die Chefin kam eines Tages und sagte: „Du wirst Altländer Blütenkönigin“, erinnert sich Martina Brockmann. Widerstand zwecklos – ohnehin auch nicht vorhanden. „Ich habe mich geschmeichelt gefühlt“, sagt sie. Und natürlich habe sie ihrer Chefin einen Gefallen tun wollen.

Für die erste Blütenkönigin galt der royale Dress-code nicht

Das schicke Outfit suchte sie sich im Jorker Modehaus Meyns aus, ein neues Paar Schuhe fand sie im Schuhhaus Beck. Am großen Tag hat ihre Chefin ihr die Haare gemacht – Blütenkranz inklusive. Dann fuhr auch schon die königliche Kutsche vor. „Wir sind von der Friseurstube an der Borsteler Reihe ins alte Rathaus gefahren“, erzählt Martina Brock-

mann. Ehe die 18-Jährige mit Bürgermeister Cord Michelsen auf die Bühne trat und der Jorker Dorfgemeinschaft als neue Regentin präsentiert wurde, habe sie sich auf einer Tafel kurz die Historie Jorks angesehen. Schnell hat sie ein paar Fakten über Apfelsorten und Obstbau gelesen, falls jemand von der Presse fragt, und dann raus auf die Bühne. Nett aussehen, freundlich lächeln, viel mehr wurde von Martina Imlau nicht erwartet. Ohnehin seien nur ein paar Menschen da gewesen, um ihrer Krönung beizuwohnen. Aber immerhin habe es einen Ochsen am Spieß gegeben. „Ich weiß noch, dass es sehr kalt war und ich tierisch gefroren habe“, erzählt sie. Fotos zeigen die 18-Jährige mit der weißen Stola ihrer Mutter um die Schultern. Nach der Krönung ist die erste Blütenkönigin an der Seite von Bürgermeister Cord Michelsen in einer Kutsche durch den Ort gefahren. Und bis heute führen die neuen Majestäten den Blütenkorso durch das Alte Land an. „Wir waren noch schick im Herbstprinz essen, das war auf jeden Fall was ganz Besonderes“, sagt Martina Brockmann.

Die Krönung der Altländer Blütenkönigin steht seit 1982 im

Zentrum des Blütenfestes. Doch davon abgesehen hatte Königin Martina nur wenige Auftritte in der Öffentlichkeit: Ihrer Inthronisierung folgte einige Wochen später ein Werbeauftritt für den Hamburger Spirituosenhersteller Hansen Rum inklusive Meldung in der Bildzeitung und schließlich die Amtsübergabe beim zweiten Blütenfest 1983.

Kaum öffentliche Auftritte für Martina Imlau

Zur Belohnung für das Amtsjahr gab es für die Blütenkönigin einen Hubschrauberrundflug über das Alte Land an der Elbe. „Das war alles längst nicht so groß und bedeutsam wie heute“, sagt sie. Für ihre Eltern jedenfalls sei das „kein großes Ding“ gewesen.

Ihre Nachfolgerin, Andrea Hermann, eine Kollegin der ersten Königin aus dem Friseursalon, trug 1983 bei der zweiten Auflage des Blütenfestes bereits die traditionelle Festtagstracht der Altländerinnen von 1860. Diese wurde bis etwa zur Jahrhundertwende von verheirateten Altlän-

der Frauen an Sonn- und Festtagen getragen. „Ursel Zupp hat die Nachbildung genäht“, erzählt die Altländer Archivarin Dr. Kai Janofsky, die derzeit mit ihrer Kollegin Barbara Wetegrove eine Ausstellung rund um die Altländer Blütenkönigin im Museum Altes Land vorbereitet. Sie soll am 30. Juni eröffnet werden. Gemeinsam haben sie auch Aufsätze über die Geschichte der Altländer Blütenkönigin und des Altländer Blütenfestes verfasst, die in diesem Jahr im Jahrbuch des Altländer Archivs erscheinen.

Die Kosten für die Tracht der Blütenkönigin und später auch den Schmuck übernahm die damalige Altländer Sparkasse. Die Idee, die Blütenkönigin in eine traditionelle Tracht zu stecken, fand gleichwohl nicht überall Zustimmung. Altbacken nannten kritische Stimmen den Aufzug. „Ich habe mich sehr gefreut, dass ich ein moderneres Outfit getragen habe“, gesteht auch Martina Brockmann. Bis heute ist sie stolz darauf, die einzige Altländer Blütenkönigin zu sein, die anders als alle anderen aussah. Den weißen Glockenrock mit den Blüten und die weiße Bluse fand sie gleich toll. „Ich habe mich natürlich



Die erste Blütenkönigin Martina Imlau zwischen den Gästeführerinnen und Bürgermeister Cord Michelsen (Quelle: Altländer Archiv, Ordner 13)

auch sehr darüber gefreut, dass ich die Sachen hinterher behalten durfte.“

Während die Altländer das erste Blütenfest noch unter sich feierten, kamen zur zweiten Auflage bereits mehr als 10.000 Besucherinnen und Besucher. 1985 warb die Werbegemeinschaft in der Harburger Rundschau um Bewerbungen für das Amt der Blütenkönigin. „Jung, hübsch und freundlich soll sie sein, aber auch etwas Sinn für traditionelles Brauchtum mitbringen. Sie soll mindestens 17 Jahre alt und im Alten Land zu Hause sein: Die Werbegemeinschaft Jork sucht eine neue Blütenkönigin, die das Alte Land in der Öffentlichkeit repräsentieren soll.“

Mit dem Blütenfest wächst die Bedeutung der Majestät

„Ursprünglich war nicht geplant, dass die Blütenkönigin außerhalb des Festes eine Funktion übernimmt“, sagt Kai Janofsky. Die Werbegemeinschaft habe sich vor allem von dem Fest einen Nutzen für die Altländer Wirtschaft erhofft, nicht so sehr von der Königin. Doch als mit jedem Jahr mehr Gäste das Blütenfest besuchten, stieg auch die Bedeutung der Blütenkönigin. Bald trudelten die ersten Anfragen für Auftritte der Blütenkönigin bei der Werbegemeinschaft ein. Zunächst bezogen sich diese auf die Region um das Alte Land, aber mit steigendem überregionalem Interesse am Blütenfest wurde die Blütenköni-

gin zusehends zu einer Botschafterin des Alten Landes. Uta Heinrich, die 1985 gekrönt wurde, war in ihrem Regentschaftsjahr bereits zehnmal im Einsatz. Auch Martina Brockmann erinnert sich, dass das Blütenfest zum Ende der 1980er-Jahre hin immer größer geworden sei. „Ich habe damals sogar bei meiner Tante in Lübeck eine Radiowerbung für das Altländer Blütenfest gehört.“

In den 1990er-Jahren strömten Zigtausende Menschen nach Jork, um das Blütenfest im Alten Land zu feiern. Das Fernsehen berichtete über die Krönung der Altländer Blütenköniginnen. 1990 und 1991 wurde die Blütenkönigin wie bei einer Misswahl direkt auf dem Blütenfest gewählt. Die Professionalisierung des Amtes schritt in dieser Zeit rasant voran. „Carola Müller, die Blütenkönigin von 90/91, hat alles Wissenswerte für die Blütenkönigin zusammengefasst“, sagt Kai Janofsky.

Viele Blütenköniginnen trugen im Laufe der Jahre Trachten, die zum Teil aus alten Familienerbstücken bestanden und noch von den Ur-Ur-Großmüttern der Regentinnen getragen wurden.

Königinmutter oder Hofdame hilft beim Ankleiden

Weil es so kompliziert ist, die rund vier Kilogramm schwere Tracht anzuziehen, hat es sich schon bald ergeben, dass die Blütenkönigin eine Vertraute an ihrer Seite hat. Häufig ist es die Königinmutter oder eine befreundete

Hofdame. Die Königinmutter hilft ihrer Majestät beim Ankleiden und begleitet sie zu offiziellen Terminen. Die ersten geheimen Anproben finden bereits rund vier Wochen vor dem Blütenfest statt.

Gekrönt wird die Majestät streng genommen freilich nicht. Die Blütenkönigin trägt keine Krone. Stattdessen wird ihr eine Kette umgelegt. Dieser Festakt ist ihre Inthronisation. Die fünfreihige Filigrankette ist das Zeichen ihrer königlichen Macht. Es ist aber in erster Linie der Flunkkranz mit den 500 Seidenblüten und den Brokat-Windmühlenflügeln (Flunk: Flügel) in symbolischer Freudenstellung, der die Altländer Majestät deutlich von anderen Produktköniginnen in Deutschland unterscheidet. „Wenn die Blütenkönigin ihren Flunkkranz angelegt hat, kann sie wegen der Flügelhöhe nicht mehr normal im Auto sitzen“, sagt Kai Janofsky, „sie wird halb liegend gefahren.“

Heute ist die Blütenkönigin längst ein Tourismusmultiplikator. „Sie ist eine Produktkönigin, die nicht nur eine Produktgruppe oder eine Marke repräsentiert, sondern für eine ganze Region wirbt“, so die Archivarin und Museumsleiterin. In den wenigen Tagen bis zu ihrer Krönung macht sich die frisch auserwählte Blütenkönigin fit in Sachen Obstbau und Altes Land. „Als oberste Repräsentantin muss sie Bescheid wissen und auch mal eine Frage beantworten können.“

Ob Veranstaltungen in der Region, der Besuch des Kanzleramtes und der Grünen Woche in Berlin, Einladungen von anderen

Majestätinnen des Verbandes der Deutschen Königinnen oder ein Weinfest an der Mosel: Die Altländer Blütenkönigin ist während ihres Amtsjahres quasi nonstop unterwegs. „Sie absolviert um die 30 bis 40 Termine im Jahr“, sagt Kai Janofsky. Ist sie einmal verhindert, wird sie von ihrer Vorgängerin vertreten.

Martina Brockmann hat die Aufnahmen aus ihrer Zeit als Blütenkönigin in einem Fotoalbum gesammelt. Eine Autogrammkarte wie viele ihrer Thronfolgerinnen hatte sie nicht. In einem Kartensammelspiel hätte die Karte mit Königin Martina I. als Begründerin des Altländer Adelsgeschlechts der Blütenköniginnen aber vermutlich einen besonderen Wert. Allein schon wegen des einzigartigen königlichen Gewands.



Fakten zur Blütenkönigin

Zwei Amtszeiten:

Carolina Sofia Wolf wurde 2013 und 2022 zur Altländer Blütenkönigin gekürt

Längste Regentschaft:

Marina Tajger saß von 2019 bis 2022 auf dem Thron der Altländer Blütenkönigin. Wegen der Corona-Pandemie fielen das Blütenfest und die Wahl der Blütenkönigin in den Jahren 2020 und 2021 aus.



HEIRATEN IM ALTEN LAND

DIREKT AM ELBDEICH
ZWISCHEN TRADITION & MODERNE

FÄHRHAUS KIRSCHENLAND
Wisch 9, 21635 Jork
www.faeherhaus-kirschenland.de



DAS FÄHRHAUS KIRSCHENLAND

- Sechs verschiedene Räumlichkeiten
- Kapazität für 10-300 Gäste
- Terrasse für Empfänge unter freiem Himmel
- Eigenes Catering
- Große Auswahl an Menüs & Buffets
- Hotelzimmer & Ferienwohnungen
- Herzliche & leidenschaftliche Gastgeber



Foto: Knut Hauschildt

Den Saisonstart läuteten Landrat Kai Seefried, Vertreter der Kommunen, der Kraftverkehrsgesellschaft (KVG) und der Verkehrsgesellschaft Nord-Ost-Niedersachsen (VON) gemeinsam mit Touristikern sowie den Sponsoren Kreissparkasse Stade und Sparkasse Stade-Altes Land am Lühe-Anleger ein.

Elbe-Radwanderbus: Touren sind in den HVV integriert

Seit Anfang Mai ist es wieder soweit: Der Elbe-Radwanderbus bringt an Wochenenden und Feiertagen Ausflügler und Touristen samt Fahrrädern von Mai bis Ende September durchs Alte Land – von Finkenwerder im Süden bis nach Balje im Norden.

Auf zwei Linien geht es durch das Alte Land, in die Hansestädte Stade und Buxtehude, bis in die Naturwelten des Kehdinger Landes oder nach Hamburg-Finkenwerder. „Die Partner begleiten das Projekt Elbe-Radwanderbus von Anfang an, und ich danke ihnen, dass sie den Betrieb in diesem Jahr erneut ermöglichen“, sagt Kai Seefried bei der Eröffnung Mitte April. „Wir freuen uns, dass er ab diesem Jahr in den HVV integriert ist und damit den Fahrgästen eine noch größere Flexibilität bietet.“ Besonders attraktiv seien außerdem die Konditionen des Deutschlandtickets, die auch in diesem Jahr wieder für den Elbe-Radwanderbus gelten.

Neuerungen gibt es beim Routenverlauf. Der Fahrabschnitt in die Samtgemeinden Horneburg und Harsefeld fällt weg. Wegen der Sperrung der Klappbrücke am Oste-Sperrwerk in Balje bringt ein Rufbus Ausflügler ab der Haltestelle Geversdorf/Oste, Itzwörden, auf den letzten Kilometern zum Natureum. Auf der Internetseite www.elbe-radwanderbus.de

de sind die Fahrzeiten hinterlegt. Eine Anmeldung mindestens 45 Minuten vor Abfahrt unter der Telefonnummer 04161-644670 ist notwendig.

„Es freut uns ganz besonders, dass wir die Saison des Elbe-Radwanderbusses dank des Engagements aller beteiligten Partner ohne Unterbrechung bis Ende September ausdehnen konnten“, sagt die Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Landkreis Stade/Elbe e.V., Ines Utecht. „So nehmen wir nicht nur die Zeit der Sommerferien mit, sondern auch den touristisch wichtigen Monat September.“ Der Bus transportiert bis zu 15 Fahrräder, auch E-Bikes, freundliche Busfahrer helfen beim Auf- und Abladen. Reservierungen sind nicht möglich. Die Haltestellen des Elbe-Radwanderbusses sind an den entsprechenden Haltestellen mit dem Bus-Logo gekennzeichnet.

Knapp neun Millionen Tagesgäste und rund eine Million Übernachtungsgäste kommen pro Jahr in die Urlaubsregion Altes Land am Elbstrom. Besonders beliebt sind Ausflüge im Frühjahr, wenn die Obstbäume in voller Pracht blühen. Am ersten Mai-Wochenende, während des Altländer Blütenfestes in Jork, werden wieder Zehntausende Gäste erwartet. Viele kommen mit dem Rad, denn es gibt mehr als 1.000 Kilometer einheitlich ausgeschilderter Rad-

wege mit zwölf Themenrouten wie der Obstroute, die in zwei Schleifen zu 37 beziehungsweise 41 Kilometern durchs Zentrum des Alten Landes mit seinen Apfel- und Kirschplantagen vorbei an Obsthöfen und Hofcafés führt.

Außerdem führen sieben Fernradwege wie der Elberadweg, der Nordseeküsten-Radweg und der Mönchsweg durch das Alte Land.



Ines Utecht ist seit Februar neue Geschäftsführerin des Tourismusverbandes Landkreis Stade/Elbe e.V., der touristischen Dachorganisation für den Landkreis Stade. Er ist unter der Dachmarke Altes Land am Elbstrom – Natürlich vor Hamburg aktiv. Utecht hatte im Juni vergangenen Jahres im Bereich Pressearbeit und Marketing im Verband angefangen und wurde nach dem Ausscheiden der bisherigen Leiterin mit viel Vorzuschusslörbeeren als neue Chefin installiert. Die gebürtige Berlinerin studierte Kulturwissenschaft in Lüneburg und ist seit 1998 in der Tourismusbranche tätig.

Ihr Shuttle

durchs Alte Land am Elbstrom!





ALTES LAND
am Elbstrom

Vom **1. Mai bis 29. September**
an Wochenenden und Feiertagen

Linie 1 (2620): Balje – Freiburg (Elbe) – Drochtersen – Stade
Linie 2 (2650): Stade – Grünendeich – Jork – Buxtehude bzw. HH-Finkenwerder



www.elbe-radwanderbus.de



— 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.



AUS DEM DORN RÖSCHENSCHLAF GERISSEN

DAS HAUS AM LÜHEDEICH

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

Es war einmal ein kleines muckeliges Haus am Lühe-
deich. Ein giebelständiger Backsteinbau,
unter ziegelgedecktem Satteldach,
umrahmt von weiteren kleinen
eingeschossigen, bescheidenen
Schiffer- und Handwerkerhäu-
sern. Vor zehn Jahren verließen
die ehemaligen Eigentümer ihr
kleines muckeliges Haus am Lü-
he-
deich und kehrten nie wieder
zurück. Die neuen Hausherren:
Schimmel und Efeu, besitzergrei-
fend und vermehrungsfreudig.
Sie teilten sich auf, nahmen sich
jeder einen Bereich und lebten
glücklich und zufrieden bis an
ihr Lebensende. Ende? Bei wei-
tem nicht. Denn die Erzählung
hat einen zweiten Teil. Im fernen
Hamburg lebte ein **wunderschö-
nes Paar** selig und fröhlich im
Patchwork mit ihren drei Kindern.
Eines Tages sehnten sich die Ehe-
leute nach einem Feriendomizil.
Sie besuchten das kleine mu-
ckelige Haus am Lühe-
deich und

nahmen sich seiner an. Von da an
war es um sie geschehen. All ihr
Geld und ihre Mühen opferten sie
für das kleine Haus. Doch was
sie fanden, war viel schöner und
größer, als sie es sich je vorgestellt
hatten. Es war ihr neuer Lebens-
mittelpunkt.

Jenny sitzt auf einem ge-
blümten Polster vor dem neu er-
bauten Wintergarten. Der kleine
Abschnitt soll mal die Terrasse
werden. Sie lässt ihre Beine über
die Mauer baumeln. Vor ihr er-
streckt sich der Garten, oder das,
was es mal werden soll. Gerade
erst haben sie und ihr Mann Jan
Erik einen Staketenzaun aufge-

baut, ansonsten ist um das Haus
herum noch nicht viel passiert.
Der Kirschbaum blüht. Doch der
Blick der neuen Besitzerin geht
über die Lühe hinweg, nach Mit-
telkirchen, und weiter, über die
Apfelplantagen und Reetdach-
häuser auf die andere Wassersei-
te, Richtung Elbe. „Wenn ich hier
bin, schlägt mein Herz doppelt“,
sagt die 43-Jährige. Vollkommen
nachvollziehbar. Das, was sich
Jenny und Jan Erik aufgebaut
haben, im wahrsten Sinne des
Wortes, ist etwas ganz Beson-
deres. Ein Schmuckstück voller
Liebe und Details. Highlight ist,
ja, was eigentlich? So vieles. Das

Mobiliar im Neubau, dem hellen
Wintergarten: der alte Esszimme-
r-
tisch von Jennys verstorbenem
Papa Frank mit seinen Stühlen
und zwei weiteren aus der stu-
dentischen Wohngemeinschaft
von Jan Erik in Rostock, sowie
dem alten Stuhl seines Papas Jo-
chen, der früher in dessen Werk-
statt stand. Der Familientisch von
heute vereint die Vergangenheit
der Familie. Die große Treppe als
Zentrum des Hauses, oder die auf
alt gemachten Lichtschalter, der
große Sekretär oder die Kochinsel
mit Elb- und Lüheausblick. Da
wären die schicken Badezimmer
in Harmonie aus Alt und Neu.
Und da wäre auch das Schlafzim-
mer im Obergeschoss. Das Ehe-
paar schläft mit selbigem Blick,
den Jenny noch immer vor ihrem
Haus genießt. Dass nicht nur sie
beim morgendlichen Kaffee im
Bett ganz Mittelkirchen zu Ge-
sicht bekommt, sondern ganz
Mittelkirchen auch sie und ihren

Mann zu Gesicht bekommt, stört vor allem Jan Erik nicht. „Während ich ein Stück tiefer unter die Bettdecke rutsche, winkt Jan Erik schon mal“, erzählt die Neu-Altländerin. Die anfänglich lediglich weißen Gardinen ergänzten die beiden um eine weitere Schicht, so dass sie nachts blickdicht sind.

Als die Visionsingenieurin und der Zahnarzt das Haus vor vier Jahren kauften, dachten sie zunächst, sie müssten nur ein wenig renovieren. Doch aus rechts und links ein bisschen Farbe wurde ein Teilabriss. Anschließend wurde die Hülle komplett entkernt, hinzu kamen ein neues Dach und ein Wintergarten, der viel Licht in die kleine Immobilie bringt. Die Kosten stiegen um das Dreifache. Als Teil der Deichweg-Siedlung steht das Haus wegen seiner geschichtlichen und städtebaulichen Bedeutung unter Denkmalschutz. Die Absprachen mit dem Amt ergaben sich als durchaus herausfordernd und kräftezerrend. Doch Jan Erik und Jenny gaben nicht auf. Als sie die wunderschönen rosafarbenen Badfliesen einer Manufaktur aus Sachsen-Anhalt bestellten, wuchs die Vorfreude auf die Fertigstellung so sehr, dass ihnen klar wurde: Dies kann nicht nur ein Ferien-domizil werden, hier wollen sie leben. Mit Wildgulasch und Weihnachtsgeschenken im Gepäck – ein Schokoweihnachtsmann im Eichenbalken erinnert an dieses besondere Ereignis – zog das Paar im Dezember ein. Eine Woche später aber schon wieder aus. Im Wochenwechsel sind sie im neuen Haus im Alten Land hier, und eine Woche mit ihren Patchwork-Kindern im alten Haus in Rissen. So wird es erst einmal bleiben, bis die Kinder (13, 15, 16) groß sind. Doch eins hat ihnen ihr Herz schon verraten. Im Alten Land wollen sie alt werden.



Info

Lohnt sich ein Blick in Ihr Wohnzimmer? Haben Sie eine spannende Geschichte zu erzählen? Schicken Sie uns ihre Bewerbung an adams@deichlust.de und schon bald klingeln wir bei Ihnen. Ding-Dong



„Wir im Norden sind Luftfahrt“

Airbus-Konzernbetriebsratschef Holger Junge im Interview

Text: Wolfgang Stephan

Er ist eher ein Mann der leisen Töne. Dabei ist Holger Junge einer der weltweit mächtigsten Arbeitnehmervertreter, denn der 58-Jährige vertritt als Vorsitzender des Airbus-Konzernbetriebsrates 61.000 Beschäftigte in Deutschland und er ist Co-Vorsitzender des europäischen Betriebsrates. Seit sieben Jahren ist er Chef des Konzern-Betriebsrates, seit 40 Jahren im Flugzeugbau in Finkenwerder tätig. Holger Junge ist auch Mitglied des Airbus-Aufsichtsrates, und in seiner Funktion faktischer Gegenspieler der Konzernspitze um Guillaume Faury, dem er nach eigenen Worten professionell begegnet. Jeder wisse zu jeder Zeit, auf welcher Seite er stehe.

Herr Junge, die Auftragsbücher bei Airbus sind prallvoll, überall in der Welt werden Mitarbeitende gesucht, zudem ist der Aktienkurs auf höchstem Niveau. Haben Sie als Betriebsrat jemals eine so komfortable Situation erlebt?

Im zivilen Flugzeugbau sind wir extrem gut aufgestellt, wir stehen am Markt sehr gut

da. Dies gilt auch für den Bereich Helicopters, da sind wir auch Weltmarktführer im zivilen Hubschrauberbau. Im Bereich Defence und Space ist die Situation nicht so eindeutig. Der militärische Bereich läuft gut, nicht ganz so gut ist die Lage in der Raumfahrt. Da haben wir viele Konkurrenten im Kampf um Aufträge.

Bleiben wir im zivilen Flugzeugbau, weil das für uns in der Region die große Rolle spielt. Die Produktion wird hochgefahren und überall in der Welt werden Mitarbeitende gesucht. Nochmals die Nachfrage: Haben Sie schon einmal so eine komfortable Situation erlebt?

Uns geht es im Moment extrem gut, und wir haben eher das Luxusproblem, die Wünsche der Airlines zu erfüllen. So eine gute Lage hatten wir bei Airbus noch nie. Wir haben viele gute Bestellungen und die Auftragsbücher sind voll. Uns ist schon bewusst, dass das für unsere Kolleginnen und Kollegen in dieser Hinsicht eine komfortable Situation ist. Aber daraus resultieren auch viele Probleme, und wir müssen versuchen, die Belastungen der Beschäftigten in Grenzen zu halten.

Wenn Sie hören, dass Korean Air 33 Flieger bestellt, davon 27 Großraumflieger, was überwiegt da bei Ihnen: Die Freude über den Auftrag oder die Befürchtung, dass das die Beschäftigten gar nicht schaffen können?

Ich würde das anders bewerten und von einer Herausforderung sprechen, denn unsere Produktionskette und auch die Lieferketten waren in der Pandemie heruntergefahren und mussten ganz schnell wieder aufgebaut und stabilisiert werden. In einem Tempo, dass uns alle überrascht hat. Wenn mir vor drei Jahren jemand prophezeit hätte, dass

wir uns Anfang 2024 in so einem Hochlauf befinden, dann hätte ich viel dagegen gewettet. Dass sich der Markt so schnell erholt, und die Airlines so

viel Geld investieren, hätte ich nie erwartet. Aber jetzt geht es darum, die Produktion zu steigern und die daraus resultierenden Probleme zu lösen.

Sie sprechen den Hochlauf an, 75 Flieger der wichtigen A320-Baureihe sollen bis 2026 monatlich produziert werden, eigentlich eine unfassbare Zahl, vor Corona waren das 40 im Monat.

Das ist so, wir produzieren derzeit in den Endlinien in Hamburg, Toulouse, Tianjin und Mobile schon ca. 60 Maschinen im Monat und fahren parallel die Produktion für die A330 und die A350 hoch. Das ist eine gewaltige Kraftanstrengung in der Produktion bei uns, aber auch bei allen Zulieferern, denn die Lieferketten sind angesichts dieser hohen Anforderungen auch nicht immer ganz stabil. Wir müssen schon darauf achten, dass wir die Belastungen für alle Beteiligten des Hochlaufs nicht auch hochfahren. Der Hochlauf muss sich auf die Produktion beziehen und nicht auf die Arbeit unserer Beschäftigten. Wir haben unser Produktionsziel von 734 produzierten Fliegern im vergangenen Jahr mit einer immensen Kraftanstrengung zum Jahresende erreicht. Das ging schon an unsere Grenzen. Doch am Ende des Hochlaufs steht die Zahl 75. Das wird gewaltig werden.

Nach den Angaben des Managements gab es im vergangenen Jahr 1.750 Neueinstellungen in den Nordwerken und auch in diesem Jahr werden weitere Stellen geschaffen. Gibt es eine Zahl für die Neueinstellungen in diesem Jahr?

Eine Kennziffer gibt es vom Management nicht, nur die Aussage, dass es weitere Festeinstellungen geben wird. Airbus sucht aber auch weitere Leiharbeitskräfte an allen Standorten, wobei der Aufbau aber nicht das Niveau von 2023 haben wird.





Holger Junge beim Staatsbesuch mit den Ehepaaren Macron und Scholz.

Warum Leiharbeitskräfte, wenn doch so viel Arbeit vorhanden ist?

Die Frage stellen wir auch, aber der Arbeitgeber möchte eine gewisse Flexibilität behalten. Aber die ist nicht mehr grenzenlos, denn wir haben einen Tarifvertrag abgeschlossen, in dem das Verhältnis von Stammebelegschaft zu Leiharbeitskräften geregelt ist. Die maximale Leiharbeitsquote ist in diesem Jahr auf 11,5 Prozent der Beschäftigten begrenzt und wird bis 2028 auf zehn Prozent reduziert. Ganz wichtig dabei: Die Leiharbeitskräfte werden wie die Stammebelegschaft entlohnt und können nur 36 Monate im Unternehmen bleiben. Wenn ein Arbeitsplatz vorhanden ist, müssen sie nach diesen drei Jahren fest angestellt werden.

Auch wenn das schon fast Geschichte ist: Noch vor zwei Jahren haben die Betriebsräte gegen die Gründung der Tochtergesellschaft Aerostructure gekämpft, aus heutiger Sicht war das aber doch eine gute Entscheidung, die Produktion zentral zu steuern?

Moment, wir haben nie die Vereinheitlichung der Produktion der Strukturbauteile infrage gestellt. Den gesamten Produktionsprozess von einem Management steuern zu lassen, ist mit Sicherheit der richtige Weg – aber ob man dafür eine neue Firma gründen muss, wage ich nach wie vor zu bezweifeln. Das ganzheitliche Denken und Arbeiten im Produktionsprozess war aber unbedingt notwendig, um die Anforderungen zu bewältigen. Das haben wir auch nie infrage gestellt. Die bis-

herigen Erfahrungen zeigen, dass die Aerostructure einen sehr guten Job macht, und wir jetzt sehr schnell die Werke Varel und Augsburg von der Premium Aerotec Industrie in Aerostructure integrieren müssen. Dies ist für Mitte 2025 geplant.

Stichwort Management. Mit Christian Scherer ist jetzt ein Deutscher zum Chef der zivilen Flugzeugsparte im Konzern aufgestiegen. Er hat damit den Bereich übernommen, den bislang der französische CEO Guillaume Faury in Personalunion führte. Ist Airbus damit wieder ein Stück weit mehr deutsch geworden?

Ich finde es sehr gut, dass Christian Scherer die neue Rolle im Konzern als Verantwortlicher für die gesamte zivile Flugzeugsparte, die übrigens 70 Prozent des Umsatzes erwirtschaftet, übernimmt. Dass er Deutscher ist, mag für das politisch immer hochsensibel gehandelte Thema der Deutschen in der Airbus-Führung interessant sein, ändert aber nichts daran, dass Airbus ein französisches Unternehmen ist. Wie in allen großen Konzernen fallen auch bei Airbus alle wichtigen Entscheidungen in der Zentrale, und die ist in Toulouse. Das war aber schon immer so, wird aber immer wieder Mal gerne diskutiert. Es ist eine Mär, dass es einmal anders gewesen sein soll. In allen großen Konzernen spielt in der Zentrale die Musik.

Apropos Konkurrenz. Der größte Airbus-Mitbewerber hat seit Monaten schwere Turbulenzen, Boeing scheint

die Sicherheitsprobleme nicht in den Griff zu bekommen. Wie blicken Airbus-Verantwortliche auf die Krise des Mitbewerbers?

Wir sollten nicht mit Hochmut auf deren Situation blicken, sondern stattdessen alle Anstrengungen darauflegen, nie in so eine Situation zu kommen. Wir müssen unser Qualitätsmanagement weiterhin ganz hochhalten. Die Situation bei Boeing sollten wir als Mahnung für unser eigenes Handeln sehen. Qualität ist der Schlüssel für die gesamte Luftfahrt. Die Menschen müssen mit einem sicheren Gefühl in ein Flugzeug steigen. Das muss unser aller Ziel sein.

Bei Airbus wird seit Jahren geforscht, um 2035 einen ganz neuen Flieger in der Luft zu haben. Stehen die Betriebsräte schon jetzt in den Startlöchern, um die Arbeitspakete dieser neuen Flieger für die deutschen Standorte zuzusichern?

Natürlich. Wobei es beim Blick in die Zukunft zwei Ebenen gibt. Wir haben zunächst die Neo-Flugzeuge in der A320/A330- und A350-Baureihe, die schon jetzt den herkömmlichen Spritverbrauch um 30 Prozent gesenkt haben. Es ist durchaus möglich, dass wir diese Flieger weiter entwickeln und sie mit weiteren Sprit-Einsparungen und besserer Aerodynamik, Gewichtseinsparung oder Optimierung der Triebwerke noch klimafreundlicher werden. Der nächste Sprung wird dann gewaltiger sein, denn wir müssen den CO₂-Ausstoß weiter senken und ein emissionsfreies Flugzeug entwickeln, das dann in den Dreißigerjahren

ähnlich erfolgreich sein wird wie die A320-Baureihe. Die entscheidende Frage wird sein, welche Lösungen wir zusammen mit den Triebwerksherstellern über die Antriebe der Zukunft finden. Es kann sein, dass wir über synthetische Kraftstoffe eine Lösung finden, es kann aber auch sein, dass wir über Wasserstoff reden. In ersten Studien hat Airbus schon vor drei Jahren drei Wasserstoff-Flugzeuge unter der Bezeichnung ZEROe vorgestellt, die hybrid-elektrisch angetrieben werden, also teils über Brennstoffzellen, teils über Verbrennungstriebwerke. Wo Brennstoffzellen oder Verbrennungstriebwerke mit Wasserstoff zum Einsatz kommt werden, ist noch offen. Airbus forscht in alle Richtungen, wie beispielsweise Materialeinsatz, Aerodynamik und Flugsteuerung, um für die nächsten Flugzeuggenerationen vorbereitet zu sein.

Und wie sieht es mit den Arbeitspaketen der Zukunft in den deutschen Werken aus?

Das Management tut sich in diesen Fragen schwer, Garantien für die Zukunft auszusprechen. Aber ich bin mir aus den Erfahrungen der vergangenen Jahrzehnte sicher, dass wir es als Betriebsräte schaffen, dass auch in Zukunft in Finkenwerder, Stade, Buxtehude, Nordenham, Bremen, Varel und Augsburg der Flugzeugbau eine große Rolle spielen wird. Wir im Norden können schon aus großer Überzeugung sagen: Wir sind im Norden Luftfahrt.





Mut, Entschlossenheit, Individualismus und Dynamik

Das Leben des Sören Behrmann zwischen Autos und Fußball

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Volker Schimkus

„Ich bin rundum glücklich“ – wenn das ein Fußballer drei Jahre nach dem Ende der aktiven Karriere sagt, klingt das ein wenig nach Wunschdenken. Vor allem, wenn das einer sagt, der den Fußball mit jeder Faser seines Körpers lebte, und der für den Fußball gelebt hat. Dem sie beim Abschied einen Legendenstatus angeheftet haben. Doch kann ein Fußballer glücklich sein ohne Ball am Fuß? Sören Behrmann sieht sich im Glück. Trotz 50-60-Stunden-Woche, trotz wenig Urlaub, trotz vieler Stunden auf den Straßen im Norden. Weil er immer noch einen Traum lebt. Seinen Traum. Auch mit Fußball.

„Mut, Entschlossenheit, Individualismus und Dynamik“. Tugenden, mit denen sich Sören Behrmann in seinen 17.440 Minuten auf dem Platz im Trikot des heutigen Regionalligisten SV Drochtersen/Assel in die Herzen der Zuschauer gespielt hat. Natürlich würde er sich so nicht beschreiben. Bescheidenheit ist eine Zier, und bescheiden war der jetzt 34-Jährige im Fußball-Leben schon immer. Aber es gibt für Sören Behrmann auch noch ein zweites Leben.

Und da muss er über diese Tugenden reden: „Mut, Entschlossenheit, Individualismus und Dynamik“ – Kernwerte die dem Cupra Formentor zugeschrieben werden. Es trifft sich gut, dass die spanische Automarke der erste offizielle Mobilitätspartner des FC Barcelona ist. Fußball und Autos. Das Leben des Sören Behrmann. So schließt sich der Kreis des gebürtigen Staders, der jetzt Sportdirektor in seinem Heimatverein ist und im Hauptberuf Autos verkauft.

Die Cupras im Autohaus Cordes in Stade. Dass sein Chef Bodo Cordes auch immer einer seiner größten Fans war, gehört zu den besonderen Merkmalen des umtriebigen Fußball-Managers, der auch den mächtigen D/A-Präsidenten Rigo Gooßen als seinen Freund bezeichnet. Obwohl oder gerade, weil der auch sein Chef ist.



220 Spiele absolvierte Sören Behrmann in zuletzt elf Jahren für D/A, bevor er im Sommer 2021 seinen Abschied verkündete.

Als 31-Jähriger eigentlich viel zu früh für einen ambitionierten Fußballer, aber der Körper stand seinen Ambitionen schon immer etwas im Weg. Eine Verletzung dürfte im Rückblick auch eine aktive Profikarriere verhindert haben, denn als junger Fußballer stand der Name Behrmann in vielen Notizen der Scouts von Proficlubs.

Fast hatte es der Drochtersener schon geschafft, der schon mit vier Jahren in der G-Jugend von D/A kickte. Als 16-Jähriger spielte er bereits mit Ausnahmegenehmigung des DFB in der Oberliga, wo er von Thorsten Lieberknecht entdeckt wurde, damals Coach bei Eintracht Braunschweig, heute Bundesligatrainer in Darmstadt. „Ihm hat wohl meine Einstellung gefallen“, glaubt Behrmann heute zu wissen. Doch noch bevor er in die Sphären des richtigen Profifußballs eintauchen konnte, stoppte ein Mittelfußbruch seine großen Pläne von Ruhm, Ehre und Kohle im Profigeschäft. „Damals ist für mich eine Welt zusammengebrochen“, erinnert sich Behrmann. Aus der Traum, für den er als Jugendlicher gelebt und trainiert hatte. Wenn andere sich im Musikladen Heinbockel oder im Ta-Töff in Bremervörde amüsierten, blieb er meist zu Hause. Entweder war er kaputt vom Training, oder er musste sich auf ein Spiel vorbereiten.

Doch die Tränen in Braunschweig hatten auch einen Lerneffekt. „Ich musste mich auf andere Werte besinnen“, sagt er. Den Wert von Familie und Freunden besser zu schätzen. Insbesondere seine Brüder Lars und Kai standen und stehen bis heute eng an seiner Seite, auch seine Eltern Karin und Reiner spielen eine Hauptrolle in seinem Leben, weil sie ihn zu jeder Zeit gefördert, gestützt und gelegentlich aufgefangen haben. Dass er auch in Zeiten



des Sieges immer geerdet geblieben ist, verdankt er seinen Eltern. Das Mutter Karin den Fanshop in Drochtersen betreibt, zeigt auch, welche Rolle der Fußball bei den Behrmanns spielt.

Zwei Männer, die sein Leben seither begleiten, nahmen damals auch eine wichtige Rolle ein: Autohaus-Besitzer Bodo Cordes, der ihm eine Ausbildung in seinem Autohaus ermöglichte, und Rigo Gooßen, der dem verletzten Fußballer wieder eine neue fußballerische Heimat gab. Wie Lieberknecht punktete der junge Behrmann auch mit seiner Einstellung bei ihnen. „Mut, Entschlossenheit, Individualismus und Dynamik“. „Leistungssportler sind es gewohnt, sich ehrgeizige Ziele zu setzen“, sagt Bodo Cordes.

Syndemosebandriss, doppelter Nasenbeinbruch und Muskelfaserrisse bremsten ihn zwar als Fußballer, aber nicht als Berater im Autohaus. Einerseits, weil er für sich den Begriff Leistung nie einseitig definiert hat, und andererseits, weil er seinen Förderern beweisen wollte, dass sie auf den Richtigen gesetzt hatten. In der Reha war er einer der Fleißigsten, und mit Krücken saß er oft im

Verkaufsraum im Autohaus Cordes. „Ich bin Bodo sehr dankbar, dass er mir damals die Chance für eine Ausbildung gegeben hat, und bin auch ein wenig stolz, dass ich heute so gute Produkte verkaufen kann und darf. Der Cupra Formentor ist derzeit in Europa das meistverkaufte Auto seiner Klasse. Bodo Cordes lobt: „Sören und Cupra passen bestens, für uns ist Sören eine Art Markenbotschafter.“

Dass dies so ist, hängt mit der Entwicklung des Fußballers Behrmann zusammen, dem D/A-Präsident Rigo Gooßen beim Abschied einen „Legendenstatus“ ans Trikot heftete. „Einer, der immer ehrliche Arbeit abgeliefert hat“, so Gooßen. Wobei die Vergangenheitsform nicht mehr richtig ist, denn nach dem Karriereende auf dem Rasen begann die zweite Karriere des Sören Behrmann abseits des Rasens.

Schon als Spieler hatte er seinen Präsidenten fachlich beraten, soweit sich ein Rigo Gooßen fachlich beraten lässt. Folgerichtig bekam er das Angebot, als sportlicher Leiter bei D/A zu wirken, nach drei Jahren hat er sich den Titel als Sportdirektor erarbeitet.

Ganz im Stil des Sören Behr-

mann, der zwar als Spieler erfahren hat, wie das Geschäft auf der Fußballerseite funktioniert, aber nicht sehr viel vom Management wusste.

Das ließ sich ändern. Nach neun Monaten mit 18 Präsenzsamstagen hatte er die sechs Module eines Intensiv-Lehrgangs eines Online-Studiums abgeschlossen. Bei einem der Experten, der weiß, was heute im Sport-Management gebraucht wird: Bernhard Peters, ehemaligen Hockey-Bundestrainer, Hofenheim- und HSV-Manager und jetzt Mitbegründer einer Akademie, die das „High Performance Sports Zertifikat“ ausstellt, ein Zeugnis und eine Eintrittskarte für alle, die im Sportmanagement tätig sein wollen.

Wie Sören Behrmann, der sich mit seinem Förderer Rigo Gooßen einig ist, dass D/A eine Identität leben und eine DNA für seine Sportler, Mitglieder, Fans und Sponsoren verkörpern muss. Behrmann: „Wofür wollen wir als Verein oder Verband stehen? – auf diese Frage müssen wir die richtige Antwort geben.“

Wofür steht D/A? „Wir wollen ehrliche Arbeit abliefern, Mentalität auf den Platz bringen, und bei D/A das sagen, was wir auch meinen“, ist eine Antwort des Managers Behrmann.

Deswegen werden auch nur Spieler oder Trainer verpflichtet oder gehalten, die die DNA von D/A verkörpern. Mut, Entschlossenheit, Individualismus und Dynamik. Sein letzter Coup als Sportdirektor zusammen mit Rigo Gooßen war die Verpflichtung seines ehemaligen Mannschaftskollegen Oliver Ioannou, mit dem er sieben Jahre lang kickte, und den er im Oktober als Nachfolger des zuletzt glücklosen, wenngleich weiter geschätzten Frithjof Hansen verpflichtete. Innerhalb einer Nacht lotsten die beiden den 35-Jährigen, der gerade mal eine Trainerstation in der Victoria Gesmold hatte, zurück nach Drochtersen. Ein Glücksgriff.

Ein Coup, der erfolgreich war, denn mit Ioannou startete die Mannschaft eine Erfolgsserie. Ende März wurde Tabellenführer Hannover 96 im Kehdinger

Stadion mit 2:1 geschlagen. Ein Sieg auch für die Herzen. D/A gewann in letzter Sekunde. Weil die Mannschaft gewinnen wollte. Im strömenden Regen auf matschigem Boden wurde bis zuletzt gefightet. Behrmann: „Das ist unser Fußball in Kehdingen.“

Einen 34-Jährigen nach dem größten Erfolg zu fragen, mag ungewöhnlich klingen, bei einem Sportler ist es üblich. Zumal Sören Behrmann mit einem Datum antwortet. „18. August 2018“, der Tag, an dem seine Idole nach Drochtersen kamen. Nicht irgendwer und irgendwohin, sondern als Gegenspieler auf dem Rasen. Im DFB-Pokal mussten die Bayern im Kehdinger Stadion spielen. „Wir waren alle schon Tage vorher völlig geflasht“, erinnert sich der Spieler Behrmann, der nie davon geträumt hatte, einmal gegen Robert Lewandowski, Thomas Müller, Frank Ribery oder Manuel Neuer zu spielen. „Vor dem Spiel fühlten wir uns alle wie kleine Kinder“, sagt er, „danach aber waren wir fast auf Augenhöhe.“

Erst zehn Minuten vor Schluss schoss Robert Lewandowski mit einem ganz krummen Ding das goldene Tor. Und weil die Bayern lange zittern mussten, hatte sich D/A viele Sympathien und Respekt erspielt. Dass Weltmeister Mats Hummels nach dem Spiel lange umherirrte, um Sören Behrmann sein Trikot zu schenken, ist eine der Geschichten, die in die Annalen der SV Drochtersen/Assel ihren Platz gefunden hat. „Der schönste Tag meines Lebens“, sagt Sören Behrmann. Ach ja, dass Torjäger Robert Lewandowski direkt neben dem Behrmann-Aufkleber in der Kabine seine Unterschrift mit schwarzem Eding hinterlassen hat, kann heute noch als Anerkennung verbucht werden. Noch.

Denn demnächst wird die Kabine ganz verschwunden sei, denn bei D/A wird kräftig investiert. In die Trainingsbedingungen, die sportmedizinischen Rahmenbedingungen und in ein neues Vereinshaus. Ein neuer Mannschaftsbus mit Schriftzug



Umjubelt: Fans feiern Sören Behrmann nach dem Pokalknaller gegen die Bayern.

ist schon jetzt Ausdruck der Entwicklung, deren Ende nicht absehbar ist. Vielleicht doch 3. Liga. „Wenn der Unfall eines Aufstiegs passiert, müssen wir vorbereitet sein“, sagt er. Er könnte es auch

anders sagen: „Setzte dir Ziele. Keine Grenzen.“ Auch ein Slogan aus der Cupra-Werbung.



Frühstück am Strand

ONLINE
GEWINNSPIEL
2x Frühstück für 2 Personen



www.elbstrand-resort.de/gewinnspiel



Ab dem 04. Mai jeden
Samstag und Sonntag
von 8:30 bis 11:00 Uhr -
Buffet im Zelt am Strand.

23,50 € p.P.

Wir bitten um Reservierung
per Telefon oder E-Mail

04143 9120-620

04143 9120-625

restaurant@elbstrand-resort.de


ELBSTRAND RESORT
ELBINSEL KRAUTSAND

Fit ohne Kosten: Wenn die Rentenversicherung das Fitnessstudio bezahlt

Kristina Rüffer ist seit November im Balance in Steinkirchen angemeldet. Doch bezahlen muss sie nichts für ihr regelmäßiges Training. Das übernimmt die Deutsche Rentenversicherung. Dabei ist die Jorkerin erst 53 Jahre alt und ihre Rente noch einige Jahre hin. Möglich macht das das Präventionsprogramm RV Fit.

Ein paar Kilos weniger, eine stärkere Rückenmuskulatur und den Durst auf Sport: Kristina Rüffer wollte das, was wohl die meisten sich als Ziel setzen, die sich im Fitnessstudio anmelden. Aber ihr fehlte der Anreiz und vor allem die Anleitung. Früher gehörte der Sport zu ihrem Leben. Doch mit der Zeit und den beruflichen, wie privaten Verpflichtungen rutschte ihr Engagement nach hinten. Die Wehwehchen wurden größer. Bis ihr der Flyer von RV Fit genau dies versprach: ein kos-

tenloses Trainingsprogramm für Bewegung, Ernährung und Stressbewältigung, von Ärzten entwickelt, speziell für Berufstätige. Mitmachen kann jeder, der erste Zipperlein verspürt, seit mindestens sechs Monaten berufstätig ist und in die Rentenkasse einzahlt. Für die Start- und Auffrischungsphase im Rehazentrum werden die Teilnehmer vom Arbeitgeber freigestellt. Die Kosten trägt die Rentenversicherung.

Sieben Tage fuhr die Altländerin Kristina Rüffer im Oktober vergangenen Jahres ins idyllische Bad Eilsen ins Weserbergland und durchlief dort in der Rehaklinik ein Programm aus Informationen und Vorträgen, sowie Aktivitäten rund um Bewegung, gesunde Ernährung und Umgang mit Stress. Sie und 13 weitere Teilnehmer schnupperten im Laufe der Woche in Koordination-, Ergometer- und Heimtraining sowie Yoga, Zumba, Wassergymnastik und Qi Gong hinein und kochten gemeinsame Mahlzeiten. Kristina Rüffer war begeistert. „Das Programm ist Hilfe zur Selbsthilfe“, erklärt sie. „Wir entscheiden, was wir für uns daraus mitnehmen und umsetzen.“

Seit vier Jahren bietet das Rehazentrum Bad Eilsen RV Fit an. Mittlerweile wird die Einrichtung von Anträgen überrollt. Denn die Rehaklinik bietet eine Besonderheit im Gegensatz zum bundesweiten Programm an.



Trainerin Eva Städtler vom Balance zeigt Patientin Kristina Rüffer, wie sie ihre Haltung verbessern kann.

„Wir konnten RV Fit so anpassen, dass das Programm in Phase 2 und 3 bei einem heimatnahen Anbieter absolviert werden kann“, so Uwe Dreyer vom Rehazentrum.

In speziell für das Programm zugelassenen Einrichtungen findet regelmäßig ein- oder zweimal wöchentlich das Training statt.

Seit vergangenen Herbst ist das Balance in Steinkirchen Partner des Rehazentrums. Inhaber Sven Völker ist stolz Teil des RV Fit Programms zu sein. Das Fitness- und Gesundheitsstudio bietet seit 2007 Rehasport, Personal Training, Kurse und EMS-Training an. Kristina Rüffer war daraufhin die erste, die im November ihre zwölfwöchige Trainingsphase bei Sportwissenschaftlerin Eva Städtler beginnen durfte. An zwei Tagen in der Woche trainiert Rüffer an den Geräten. Seit Februar befindet sie sich in der Eigenaktivitätsphase, die nach Pfingsten in einer dreitägigen stationären Phase in Bad Eilsen endet. Dann werden persönliche Erfolge oder auch Probleme gemeinsam reflektiert.

„Wir bestärken die Teilnehmer darin, mehr auf sich zu achten“, so Eva Städtler vom Balance. „Der ideale Einstieg in eine gesunde Lebensführung und Bewegung“, erklärt sie das Präventionsprogramm. Prävention heißt, Krankheiten und Behinderungen vorzubeugen, um gesund zu leben und gesund zu arbeiten. Das Angebot setzt früher ein als eine Rehabilitation. Davon profitieren sowohl Arbeitnehmer als auch Arbeitgeber gleichermaßen. Schon jetzt sieht Teilnehmerin Kristina Rüffer erste Erfolge. „Mir hat dieses Programm geholfen, mich wieder mehr zu bewegen und auf meine Ernährung zu achten.“ Die 53-Jährige möchte auf jeden Fall auch nach Abschluss dranbleiben. „Ich kann es jedem empfehlen, da mitzumachen.“ Und das hat sie auch. Ihr Bruder und auch ihr Ehemann sind mittlerweile ebenfalls Teilnehmer des RV Fit Programms.



Mehr Infos über das Programm:

Balance

Alter Marktplatz 2
in Steinkirchen,
Telefon: 04142 81 12 46,
Mail: www.balance-altesland.de



Was passiert, wenn eine Konditorin und eine Destillateurin gemeinsam frühstücken und Franzbrötchen auf dem Tisch liegen? Es entsteht eine Idee, die ein halbes Jahr später umgesetzt wird. Nicht nur, aber auch, damit Franzbrötchen getrunken werden können. Freundinnen waren die Destillateurin Lea Weßel aus dem Hause der NORDIK Edelbrennerei in Horneburg und die Konditormeisterin Annelen Dietz aus Hedendorf vor zwei Jahren noch nicht, aber Töchter von Vätern, die zuvor schon einen „Brotbrand“ kreiert hatten, eine absolute Rarität, stammend aus zwei ehrenwerten Handwerksbetrieben. Backen und brennen. Der Bäcker Ralf Dietz lieferte das am Vortag nicht verkaufte Brot und der Destillateur Arndt Weßel veredelte es zu einem vollendeten Genuss für Kenner, jedenfalls für alle, die eine Spirituose mit 35 Prozent Alkoholgehalt schätzen. „Wir wollten etwas Neues machen, was zu uns passt, jugendlich und modern“, erinnert sich Annelen Dietz. Die Idee der Väter war im Kopf, das Franzbrötchen auf dem Tisch. „Irgendwie war die Idee schnell geboren“, sagt Lea

Weßel. Aber kein Franzbrötchen-Brand, sondern ein Franzbrötchen-Likör. Weil das einfach besser zum Franzbrötchen passe, so die Konditormeisterin. „Die Umsetzung war kein Hexenwerk“, sagt die Destillateurin, die den Brotbrand der Väter als Grundlage nahm, um dann mit diversen Zutaten das typische Franzbrötchen-Aroma zu zaubern, rein natürlich, die Vanillenoten entstehen durch die Lagerung in den Rotweinfässern aus Holz. Annelen Dietz war bei den zahlreichen Tastings immer dabei. Am Ende war nicht nur das Franzbrötchen-Aroma im Likör gefunden, auch die beiden Handwerkstöchter hatten sich angefreundet, auch weil sie sich so wunderbar austauschen

– oder auch darüber lästern – konnten, wie das so sei, wenn Töchter mit dem Vater als Chef arbeiten. „Seither sind wir befreundet“, bemerkt Annelen Dietz, die mit 25 Jahren zwei Jahre älter ist. Die Marke „Unser FRANZ“ mit goldener Schrift passt auch zur Exklusivität. Der Verkauf läuft

gut, Touristen seien begeistert und zur Weihnachtszeit steige der Umsatz kräftig. 200 Milliliter für 10,50 Euro seien gut angelegtes Geld, finden die beiden kreativen Handwerkerinnen, die schon an einem neuen Produkt testen. Aber das sollen die Väter noch nicht wissen. 

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt
Lea Weßel & Annelen Dietz
Text & Foto: Wolfgang Stephan





KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIßE MANN DER ELEFANT IM NADELÖHR

von Heiko Tornow

Unser Land hatte zuletzt reichlich Gelegenheit, vielen Reden von Bäuerinnen und Handwerkerinnen, Medizinerinnen, Pädagogen, auch Transportunternehmerinnen zuzuhören. Die einen beklagten, dass ihre Dieselpriilegien abgeschafft werden sollen und die Milch zu billig sei, die anderen, dass sie nun doch nicht so viele Wärmepumpen wie erhofft montieren dürften, die Ärzte wiesen beredt darauf hin, dass sie am Rande des Existenzminimums schuften müssten, und die Lehrerinnen, dass sie jedenfalls nicht schuld seien an den katastrophalen Ergebnissen der jüngsten Pisa-Studie. Ach ja, die Lkw-Branche rügte heftig die höhere Maut und die noch höhere CO₂-Abgabe. Den Klimaklebern ging zwar zuletzt die Klebe aus, nicht aber ihr Anspruch, alles habe sich sofort, eigentlich schon gestern, zum Besseren zu wenden.

Wer trug sich noch ein ins Meckerbuch der Nation? Der Lokführer Weselsky von der GDL natürlich, („35 Stunden oder Tod“), die Rentner- und Sozialverbände („zu hohe Inflation, zu niedriges Bürgergeld“), die Gewerkschaften („zu niedriger Mindestlohn“), die Arbeitgeberverbände („zu hoher Mindestlohn, überbordende Bürokratie, zu hohe Steuern, zu hohe Energiekosten“), die Unternehmerverbände („überbordende Bürokratie, zu hohe Steuern, zu hohe Energiekosten“), die Gastronomen („zu hohe Steuern, überbordende Bürokratie“), die Kulturschaffenden („zu geringe Subventionen“), die Baubranche („zu hohe Zinsen, zu geringe Aufträge, zu viele Vorschriften“), die Mieter („zu hohe Mieten, zu wenig Wohnungen“), Mütter, und ja, auch Väter („zu wenige Kitas, zu wenige und zu wenig gute Lehrer, zu wenig Kindergeld“), die Putin-Versteher („zu viele Waffen und zu wenige weiße Fahnen“), Marie-Agnes Strack-Zimmermann („zu wenige Taurus-Marschkörper und zu viele weiße Fahnen“).

Ich höre hier mal auf („es hört einfach nicht auf“). Nun hat die Nation also zugehört, und zu all diesen Forderungen, Wünschen, Erwartungen haben wir mal zustimmend genickt, mal skeptisch gezweifelt. Aber mit sehr großer Mehrheit hat die ganze Nation gemeint: Die Ampel ist schuld!

Genau. Warum hat sie nicht längst die Steuern gesenkt, die Renten erhöht, die Wohnungen gebaut oder wenigstens in Bayern Windräder aufgestellt? Wer hindert denn den Herrn Scholz daran, den Landwirten mehr Subventionen zu überweisen oder die Zinsen zu senken oder die vielen arbeitslosen Lehrer einzustellen, die Maut abzuschaffen und den Gaspreis zu senken? Und den

Ukrainekrieg zu beenden. Er und seine Minister hatten doch schon gut zwei Jahre Zeit für so'n Klacks!

Hier nun die Gegenrede, in aller gebotenen Kürze:

Sollten wir, das maulende Volk, nicht einmal überlegen, ob wirklich jeder im Land jeden Tag jeden Wunsch sofort und vollständig erfüllt bekommen kann? Eher passt doch ein Elefant durchs Nadelöhr, als dass das klappen kann.

Wie es anders geht, wird uns im kommenden Januar Herr Trump zeigen, wenn die Amis ihn denn wählen sollten: Er will ja, wie er sagt, als „Diktator für einen Tag“ in nur 24 Stunden im Amt den Ukrainekrieg beenden und das weltweite Flüchtlingsproblem nebst Gaza-Konflikt wohl gleich mit lösen, und ganz sicher die vielen Anklagen gegen sich vom Tisch fegen. Um den Klimawandel muss er sich nicht kümmern. Den gibt es ja für ihn nicht. Wie gesagt: ein Tag!

Und was können wir tun, derweil? Wir könnten uns zum

Beispiel aus seriösen Quellen informieren und dann halbwegs qualifiziert unsere Meinungen äußern. Wir könnten weniger Energie verplempern, freundlich auch zu unseren Mitmenschen mit anderer Herkunft sein und Netzhetze unterlassen. Jeder für sich könnte seine Steuern ehrlich zahlen, Schwarzarbeit aktiv und passiv ablehnen, statt Dschungelcamp mal ne ordentliche Doku schauen, die Tempolimits im Verkehr einhalten, unsere Partner nicht betrügen und schon gar nicht schlagen. Wir könnten bei der Europawahl wählen gehen, aber nicht die rechtsradikale AfD und auch nicht die linksradikale Marxistisch-Leninistische Partei Deutschlands (letzteres schreibe ich nur hin, um meine Ausgewogenheit unter Beweis zu stellen, nicht weil die Marxisten irgendwie relevant wären).

Ich möchte nicht missverstanden werden: Jedermann darf und sollte Kritik an der Politik äußern, und diese Kritik muss nicht immer ausgewogen sein. Und die Kritiker dürfen selbstverständlich auch meckern, wenn sie selber Fehler machen – wie wir alle. Die Republik wäre aber wohl besser aufgestellt, wenn nicht jeder seine eigenen Vorstellungen absolut und immer an die erste Stelle setzen würde.



DEICHLUST LAGERRAUM ZUR MIETE GESUCHT

- im „Großraum“ Steinkirchen
- ca. 25 qm
- trocken
- frostfrei
- abschließbar
- unabhängig zugänglich

Festivitas Media & Event GmbH, Gudrun Stephan, info@festivitas.de

Den Obstbau entdecken

bei täglichen Hofführungen für
Interessierte aus nah & fern

Foto: Dennis Williamson



Tip: Tag des offenen Hofes
in Niedersachsen am
Sonntag, 09.06.2024

**Wir
machen
mit!**

Veranstalter: Landvolk
Niedersachsen und
NDR1 Niedersachsen

Foto: Martin Elsen



Führungstermine mit Obstbaumeister Hein Lühs:
Obsthofwanderung (MO, 10⁰⁰ Uhr), **Hofführung** (DI,
MI, DO, SA, SO, 16³⁰ Uhr), **Freitags-Führung** (FR, 18⁰⁰),
Hofführung mit Apfelexpressfahrt (SO, 10³⁰ Uhr), Apr. -
Okt., ohne Voranmeldung, Tickets vor Ort erhältlich. Führun-
gen auch ganzjährig nach indiv. Terminvereinbarung möglich.

Täglich geöffnet: Bio-Obsthof mit
Hofladen, Hofcafé & Herz-Apfel-Garten
Osterjork 102 · 21635 Jork / Altes Land
Tel.: 04162 254820-0 · info@herzapfelhof.de
Hof-Infos & Onlineshop:
www.herzapfelhof.de · ·



ATLÄNDER DROGERIE HUBERT

HEIMAT | LECKERES | WOHLFÜHLEN | SCHÖNES



WIR SUCHEN VERSTÄRKUNG: KOSMETIKERIN / FUßPFLEGERIN (M/W/D)

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



Feuer, Eisen, Philosophie: Das Schaffen des Deichkünstlers

Er ist der Mann, der nicht mehr alle Latten am Zaun hat. Obacht: Nur wortwörtlich. Denn als die Latten am Gartenzaun morsch waren, hat Klaus Noormann diese einfach abmontiert, und stattdessen den Zaun mit seiner eisernen Kunst bestückt. Dabei ist der gelernte Ingenieur gewiss kein Pragmatiker. Vielmehr ist der philosophierende Schmied ein schmiedender Philosoph. Ein Kunstwerk ist nicht einfach ein Kunstwerk. Es hat eine Geschichte und eine Botschaft. Und die präsentiert der 77-Jährige auf dem Deich in Mittelnkirchen mit Ideologie und Geistesstärke.

Text: Mona Adams · Foto: Volker Schimkus



smithers

W

er auf dem Deich die Hogen-diekbrücke Richtung Mittelnkirchen überquert, kommt an dem Haus von Dorle und Klaus Noormann (nicht) vorbei. Nicht vorbei, ohne zu glotzen. Hier eine gebogene Stahlstange, die in einem Stein verankert wurde, da zwei per Schneidbrenner ausgebrannte Bleche. Eine solide Kette, die durch die Löcher von einem schwarzen Stück Treibholz gezogen wurde, ein breiter Flachstahl zum Unendlichkeitssymbol umgeschmiedet. Auf einem langen, hohen schlanken Eisenstab schwankt oben im Wind ein aufgesteckter, schwerer Stein. Daneben noch einmal. Kunstwerk über Kunstwerk auf dem ganzen Grundstück, in jeder Ecke, an jedem Platz. Der Zaun ist das Highlight. Er heißt schon lange nicht mehr Zaun, sondern „Über der Spurkante“ – die Pfosten sind über eine Feldbahnschiene verbunden –, an ihm reihen sich „Der doppelte Achsenbruch“, „Verhülltes“, „Bifurkation“ und „Unendliches“. Es ist noch Platz für Weiteres. Fortsetzung folgt.

Das alles, gepaart mit einem wunderbar unkonventionellen Schöpfer, lockt an. Die Spaziergänger bleiben stehen und gucken, staunen, hinterfragen, lächeln. „Letztens habe ich gerade erst wieder einen Mann mit seinem Enkelkind animiert hereinzukommen“, so Noormann. Keine Seltenheit. Klaus Noormann ist herzlich und höflich. Hereinkommen bedeutet, auf sein Lühgrundstück eingeladen zu werden. In seine Deichschmiede. „Ich will die Menschen einbeziehen.“ Auch Karl Schweizer war einer dieser Spaziergänger, der an einem gewöhnlichen Tag an Noormanns Haus auf dem Deich vorbei spazierte und stehen blieb. Der rhythmische Klang von Hammerschlägen weckte die Aufmerksamkeit des Schwarzwälders. Die Neugier trieb ihn näher. Ihn, den erfahrenen Schmied aus dem Schwarzwald. Und schon bald fand auch er sich im Garten des Deichschmieds wieder. Die bei-



 Niemals würde er den Schmiedehammer so halten. Fürs Foto hat Klaus Noormann es trotzdem getan.

den Männer tauschten sich aus und entdeckten eine gemeinsame Leidenschaft für die Erschaffung von Kunstwerken aus Stahl. „Karl besitzt einen großen Museumsbestand und konnte mich mit allerhand Werkzeug ausstatten“, so der Altländer. Er ist ihm heute noch sehr dankbar dafür.

Inmitten von Funkenflug und metallischem Widerhall entstehen unter Noormanns Händen nicht nur Skulpturen, sondern auch eine Verbindung zu der Generation vor ihm. Denn Klaus Noormann schöpft aus der Tradition seines Großvaters Fritz Cordes. Als kleiner Junge stand er schon gebannt neben Esse und Amboss, beobachtete aufmerksam die heiße Arbeit seines Großvaters und der Gesellen und wagte sich selbst erstmals an die Kunst von Feuer und Eisen. „Beiten goot warm moken“, sagte sein Opa immer. „Wenn mein Großvater vor einer starken Verformung eines schweren Werkstücks einen Gesellen mit diesen Worten aufforderte, dann meinte er damit nicht, dass er das Eisen nur ein „bisschen gut warm“, sondern extrem, bis kurz vorm Brennen

im Schmiedefeuer erhitzen sollte. Die Faszination für das Schmiedehandwerk in ihm war geweckt. Beruflich schlug Noormann zunächst einen anderen Weg ein. Ursprünglich als Ingenieur in der Seeschifffahrt, fand er später seinen Weg in die Chemische Industrie, wo er seine Fachkenntnisse vertiefen konnte. Doch seine fest verwurzelte Leidenschaft für das Schmiedehandwerk blieb. Und als der Mittelnkirchener 2010 in den Vorruhestand ging, war der lang gehegte Traum zum Schmieden nah.

Er schmiedete einen Plan: „Ich werde schmieden“ – Und so schmiedete er.

Das erste Objekt, das Klaus Noormann gestaltete, war das „Seelenseil Nr. 1“, das er seiner Tochter Sibylle und ihrem Mann André schenkte. So was wie einen Gartenstecker. Auf dem alten Amboss seines Großvaters entstanden fortan unter seinem Hammer

neue Formen. Vier Jahrzehnte hatte der massive Block aus Stahl in der Gärtnerei in Grünendeich gestanden und auf seinen Einsatz gewartet. Mit dem Umzug des Ambosses in Noormanns Lühewesen entstand vor 14 Jahren die Deichschmiede. Seine Esse – die große Feuerstelle – hat Noormann selbstgebaut. Er wälzte Kataloge, bis er eine gefunden hatte, die ihm zusagte und baute sie nach. Er hat sie so ausgeführt, dass sie zerlegbar ist. Um sie jederzeit abbauen zu können. Getan hat er es nie. „So lange man mich lässt, schmiede ich“. Man ist in diesem Falle sie, seine Frau Dorle, ebenfalls Künstlerin. Manchmal lässt sie aber nicht, dann kocht er Mittagessen, macht den Haushalt oder unterstützt sie, seine Dorle, in der Familiengärtnerei von Sohn Axel in Grünendeich. Oder er liest. „Im letzten Winter saß ich oft auch einfach auf meinem Sessel und habe gelesen“. Nietzsche, Platon, Aristoteles, Kant, Heidegger, Sartre, Sloterdijk.

Noormanns Kunst ist nicht nur handwerklich meisterhaft, sondern vor allem geprägt von einer intensiven Auseinandersetzung mit abendländischer Philosophie. Erst liest er, dann versucht er zu materialisieren. Nicht nur im Kopf entsteht die Idee, auch auf Papier, manchmal auch mit Fettkreide aufgerissen auf dem Klinkerboden. Wenn das Eisen im Kohlefeuer hellgelb glüht (1250 Grad Celsius), weiß Klaus Noormann, was er vorhat. „Ich habe es ziemlich genau vor Augen, aber es gibt ein paar Objekte, da steckt auch eine gewisse Freiheit drin“.

In zerschlissener Lederschürze und schwarzer Mütze, mit Lederhandschuhen und Schutzbrille, zwingt er mit kraftvollen Schlägen das Eisen in die gewollte Form. Dong, dong, dong. So nennt er seinen Lieblingsschmiedehammer auch schon mal Meinungsverstärker. Der Schrotmeißel spaltet den Stahl. Nach einer halben Minute und Dutzenden von harten, gezielten Schlägen ist es wieder ruhig.

Schmiede das Eisen, so lange es heiß ist. Es ist nicht mehr heiß. Mit seiner Schmiedezange gibt er das Objekt wieder in die Glut und

öffnet die Gebläseluftklappe. Im Hintergrund säumen Schmiedezange an Schmiedezange den angrenzenden Schuppen. „Alles nur Deko“, sagt der Schmied. Was gebraucht wird, hängt an der Esse.

Klaus Noormann ist nicht nur ein physischer Künstler, er ist Wort-Erfinder. Und die sind großartig. Seelen(k)lüfte oder NOO(rmanns)SPHÄRE, Ko(s)-misches Wesen, Schalk-EL. Seit vielen Jahren taucht er ein in die Gedankenwelt großer Denker; und seine Skulpturen werden zu visuellen Manifestationen dieser philosophischen Reflexionen. Klaus Noormann will nicht die Schmiedekunst der Alten nachahmen, sondern ist stets auf der Suche nach der eigenen Form. Und seiner eigenen Sprache. Jedes Objekt bekommt einen sogenannten Beipackzettel mit den „Risiken und Nebenwirkungen“, wie er sagt. Ein Spruch, eine abgewandelte Definition, Wortphrasen. Es gibt nichts, was es bei ihm nicht gibt. „Nichts passt mehr zusammen“ oder „Nichts passt *mehr* zusammen“. Noormann liebt die Doppeldeutigkeit. Drei Jahre Latein sind das Gerüst, für das, was

der Wortjongleur heute sprachlich schafft. Zusammen mit seinem altgriechischen Wörterbuch im Regal rechts oben.

Manchmal sind die Worte zuerst, manchmal das Material. Manchmal muss die Idee das Material finden. Oder auch andersherum.

Ästhetisch sollen seine Objekte sein. Aber sind sie immer auch schön? „Nicht zwangsläufig schön“. Sie sollen vorrangig zum Nachdenken anregen. Die Idee ist das, was zählt. Und die muss raus. „Ich kann nicht ganz abstreiten, dass ich das Bedürfnis habe, wahrgenommen zu werden.“ Die Skulpturen, die er schafft, sind nicht nur Ausdruck seiner Kreativität, sondern auch ein Ruf nach Verständnis und Anerkennung. In jedem Werk steckt ein Stück seiner Seele, ein Versuch, sich selbst und seine Kunst der Welt zu prä-

sentieren. Präsentiert wird viel. Gesichert kaum. Doch geklaut wurde nie. „Auf eine komische Art wäre ich stolz darauf, wenn jemand etwas mitnehmen würde.“

Material hat der 77-Jährige genug. „Die Leute denken an mich“, bringen Steine oder Holz vorbei. Mit den Worten „Mach was draus“ bekam er von Bürgermeisterin Sonja Zinke einen von ihr aus dem Steinkirchener Hafen gezogenen Weideknüppel auf den Hof geschmissen. Ein Jahr lang lagerte er ihn, bevor er zum Einsatz kam. Seit 2020 heißt er Inkommensurabilitätsschizophrenie, wurde verschraubt mit einem brutalen, roten „Prügel“ von Stahlstange und steht in Steinkirchen.

Neulich saß Klaus Noormann am Lüheanleger auf einem Stein, bevor er kurze Zeit später in seiner Werkstatt eine Eisenschleife drauf setzte. Der Stein ist jetzt Kunst.

Als im August 2014 die nachbarschaftliche Hogendiekbrücke erneuert wurde, zögerte Klaus Noormann nicht lange. „Kann ich das haben?“ schielte er mit Blick auf das 40-jährige morsche Holz der Hogendiekbrücke. Er konnte.



🖼️ Eines seiner typischen Kunstwerke: Da passt was nicht..

Abends durfte er die Kettensäge ansetzen.

Steinreich, nennt er seine Steinsammlung. Steine sind ein wesentlicher Bestandteil seiner Kunst, aber auch nicht immer. Konsequenz passt nicht zu Klaus Noormann. Gerade fühlt er, dass wieder etwas Neues in ihm entsteht. Noch brodeln es nicht, versetzt ihn nicht in Unruhe. Aber es hält ihn ab, an altbewährtem festzuhalten. Er kann es aber auch sein lassen. Der Winter war für ihn keine Durststrecke, vielmehr war es die Chance, hinterm Kachelofen zu sitzen und die abendländische Philosophie und Belletristik zu lesen. „Man könnte aber auch sagen, dass ich einfach faul war.“ 🖼️



🖼️ Klaus Noormann vor seinem Gartenzaun „Über der Spurkante“ auf dem Lühedeich in Mittelnkirchen.

EINE BACKSAU AUF VIER RÄDERN

Wenn der Prophet nicht zum Berg kommt, muss der Berg zum Propheten kommen.

So oder so ähnlich wird es sich die Backsau Sascha Schäfer gedacht haben. Dabei rennen ihm die Kunden schon die Bude ein. Los ging alles vor gut drei Jahren, als der Brotsommelier sein erstes Ladengeschäft mit offener Backstube im Buxtehuder Süden eröffnete. Während andere Bäcker mit zentraler Lage punkten, überzeugt Schäfer mit qualitativ hochwertigen Broten nach alter Handwerkstradition. Jeden Monat gibt es neue Brote. Kaffeevollkorn, Honig-Käse-Senf, Dinkel-Cashew-Cranberry oder Hanfbrot.



Es gibt fast keine Zutat, mit der das Team noch nicht experimentiert hat. Mit dem Erfolg kam 2022 eine weitere Filiale dazu, und die ist im Modehaus Stackmann nun mehr als zentral. Und es geht weiter: Neben einer neuen Homepage und Events wie Backkursen gehört in diesem Jahr nun ein Verkaufswagen zum Inventar. Frei nach dem Motto: „Mal was ausprobieren“ stehen die Bäcker beim Blütenfest in Jork und beim Bratwurstfestival in Deinste. Fortsetzung folgt.

Location: Backsau, Bertha-von-Suttner-Alle 2 in Buxtehude,
Öffnungszeiten: Di – Fr 12 bis 18 Uhr, Sa 9 bis 13 Uhr sowie im Stackmann-Haus
Di - Sa 10 bis 17 Uhr, **Telefon:** 04161 748 831 5, **Mail:** brotsommelier@backsau.de,
www.backsau.de

MEHR ALS NUR EIN BAUMARKT

Seit der Gründung im Jahr 1974 ist in der Firma Heitmann & Junge viel passiert. Neben dem Bau- und Gartenmarkt mit der Tischlerei und einer Abteilung für Sortier- und Verpackungssystemen haben die Altländer auch einen Getränkemarkt und die nötige Ausstattung für jegliche Veranstaltungen im Angebot. Von Getränken auf Kommission bis hin zu Zapfanlagen, Bierwagen, Kühlanhängern, Gläsern, Eistruhen, Biertischgarnituren und Stehtischen – das Unternehmen aus Mittelnkirchen stellt alles bereit, was für eine gelungene Feier benötigt wird. Dabei wird die Ware auf Wunsch direkt zum Kunden nach Hause oder zur Partylocation geliefert. Mit den Heitmann & Junge-Kühlanhängern



sind Essen und Getränke stets optimal temperiert, selbst an warmen Sommerabenden. Die Kunden profitieren zudem von individueller Beratung hinsichtlich der benötigten Getränkemenge. Und wenn es doch einmal zu viel war, bietet Heitmann & Junge an, die überschüssigen Getränke zurückzunehmen.

Entspannter geht es nicht.

Location: Heitmann und Junge, Hohenfelde 31 in Mittelnkirchen,
Öffnungszeiten: Mo - Fr 7 bis 18 Uhr, Sa 7 bis 13 Uhr, **Telefon:** 04142 889950,
Mail: info@heitmann-junge.de; www.heitmann-junge.de

IMMOBILIEN – VON MENSCH ZU MENSCH... ...UND IMMER RESPEKTVOLL AUF AUGENHÖHE!

Sich für die Menschen Zeit nehmen, zuhören und immer nach zukunftsweisenden Lösungen suchen – das ist das Credo von Sonja Pohlmann, der langjährigen Wahl-Altländerin. Ihre Erfahrung in einem Anwaltsbüro und der Sparkasse in Jork kommen der zertifizierten Immobilienmaklerin dabei zugute. „Unsere Aufgabe besteht nicht in der Selbstdarstellung, sondern im Wahrnehmen der Bedürfnisse unserer Kunden“, betont



sie. „Der Kauf und vor allem der Verkauf einer Immobilie ist mit emotionalen und oft auch ganz praktischen Herausforderungen verbunden. Unsere Arbeit beginnt lange vor der eigentlichen Vermarktung einer Immobilie, wenn es um Räumung oder die Vorbereitung eines Objektes für Besichtigungen geht. Dies ist gerade für ältere Kunden eine Herausforderung, bei der wir ihnen zur Seite stehen“. Dass das aus dem Niederdeutschen entlehnte Wort ‚Makler‘ vom Verb maken = machen abgeleitet ist, dafür ist Sonja Pohlmann der lebende Beweis. Ein unverbindlicher Beratungstermin in ihren Geschäftsräumen am Fischmarkt/Ecke Bungenstraße in Stade ist immer ein Gespräch von Mensch zu Mensch und leider viel zu selten geworden!

Büro: Contor Pohlmann Immobilien, Bungenstr. 2 / Ecke Fischmarkt in Stade
Telefon 0171 3268559, pohlmann@contor-pohlmann.de, www.contor-pohlmann.de

LASSEN SIE SICH NICHT ALLES WEISS MACHEN...

Wer im Alten Land unterwegs ist, kommt an seinen Schildern nicht vorbei. Kleine Holztafeln, die verraten: Hier arbeitet Bernd Geffke. Renovieren, tapezieren, reinigen, beschichten und streichen: Bernd Geffke ist seit 16 Jahren Experte für Malerarbeiten aller Art. Oft sind Fassadenanstriche verwittert, ausgebleichen, Risse zeichnen sich ab. Bernd Geffkes Empfehlung: Durchklügeln und Termin vereinbaren. Nach Begutachtung und persönlichem Gespräch über Wünsche und Vorstellungen, erstellt er ein



individuelles und kostenloses Angebot. Neben Fassadenanstrichen gehören Fassaden-dämmung, Innenanstriche, Lackier- und Tapezierarbeiten, sowie Bodenbeschichtungen und -beläge zum Portfolio des Handwerksbetriebs. Bernd Geffke ist vom Alten Land bis in den Süden Hamburgs unterwegs: mit frischen Ideen und Tatendrang.

Location: Bernd Geffke Malereibetrieb, Altes Land, Termine nach Vereinbarung,
Telefon: 0151 15236140, **Mail:** bernd.geffke@gmx.de, www.berndgeffke.com

Land und Leute

AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, LAUF LOS!

In den vergangenen vier Jahren hat sich Svenja Garlof mit den Elbrunners eine große Lauf-Gemeinschaft aufgebaut. Das Credo: Spaß statt Drill. Gemeinsam mit ihrem verköpfigen Team bietet sie Lauftraining und Outdoorsport im Hamburger Süden, Buxtehude und im Landkreis Stade an. Das professionelle Lauftraining richtet sich an Anfänger und Profis gleichermaßen und gibt Tipps zur Verbesserung der Technik und Motivation. Besonders beliebt ist der Laufstart für die „Absoluten Beginner“; für Lauf-



Erfahrene gibt es Aufbaukurse, Lauftechnikseminare, Tempotraining, lange Läufe oder Workout-Kurse. Als Mutter zweier Kinder sowie ausgebildeter Postpartaltrainerin hat sich Initiatorin Svenja Garlof außerdem auf das Training mit jungen Mamas, Outdoor-fitness mit Kind und den Lauf(wieder)einstieg nach der Geburt spezialisiert. Darüber hinaus bieten die Elbrunner Personaltraining und vor allem auch Trainingspläne für diejenigen an, die lieber alleine laufen.

Location: elbrunners by Svenja Garlof in Buxtehude, Telefon: 04161 8655328,
Mail: svenja@elbrunners.de, www.elbrunners.de

KANZLEI ALTES LAND AUS JORK JETZT AUCH IN NEU WULMSTORF



Seit inzwischen mehr als 113 Jahren hat die Kanzlei Altes Land ihren Sitz in Jork und steht seither den Rechtsuchenden in notariellen und anwaltlichen Belangen mit Rat und Tat zur Seite. Der Schwerpunkt der Kanzlei liegt dabei traditionell auf der notariellen Tätigkeit und der gesamten Spannbreite notarieller Dienstleistungen. Die Kanzleieinhaber, Rechtsanwälte und Notare Olaf Kruse und Micha-M. Zachej, sind seit jeher Anlaufstelle für die rechtlichen Anliegen der Altländer, aber auch über die Region hinaus. Mit der im April 2024 eröffneten Zweigstelle in Neu Wulmstorf steht die Kanzlei nun erstmals auch außerhalb Jorks ihren Mandanten für Beratungstermine in anwaltlichen Fragen

zur Verfügung und hat in zentraler Lage in der Bahnhofstraße 40 ihre Pforten geöffnet.

Als Ansprechpartner steht Benedikt Schoppe, der auch Fachanwalt für Verkehrsrecht und Versicherungsrecht ist, den Mandanten insbesondere als Rechtsanwalt zur Seite. Die Schwerpunkte der Tätigkeit liegen hierbei im Wesentlichen im Verkehrs-, Versicherungs- und Erbrecht. Gleich, ob bei der Geltendmachung von Pflichtteilsansprüchen, der Abwicklung eines Verkehrsunfalles oder der Abwehr eines Bußgeldbescheides – die Kanzlei Altes Land setzt sich mit Kompetenz und Erfahrung für die Anliegen ihrer Mandanten ein.

Location: Kanzlei Altes Land Kruse und Zachej, Westerjork 9 in Jork, sowie neu: Bahnhofstraße 40 in Neu Wulmstorf, Termine nach Vereinbarung, Telefon 04162 394 und 8583,
Mail: info@kanzlei-altesland.de, www.kanzlei-altesland.de

FOTO-KOMPETENZ FÜR INDIVIDUELLE KOMPLETTLÖSUNGEN VOR ORT

Nach einem entspannten Spaziergang an der Elbe das Lieblingsmotiv einfach mal ausdrucken? Das geht bei Foto Köpcke in Buxtehude. Doch: „Wir können noch so viel mehr“, meint Inhaberin Antje Kröger. Sie und ihre Mitarbeiter stehen jedem mit ihrem Knowhow zuverlässig zur Seite. Ob Miniformat oder großformatiges Wandbild. „Wir zaubern das Schönste aus den Fotos unserer Kunden.“ Foto Köpcke steht für die best-



mögliche Lösung rund um bildhafte Momente. Auch von Motiven, die mit dem Smartphone aufgenommen wurden, lassen sich tolle Geschenke machen. Dabei bietet das erfahrene Team rund um Antje Kröger individuelle Komplettlösungen an. Für Spontane oder Tagesbesucher gibt es viele Fotoprodukte auch zum Mitnehmen, auf Wunsch für einen besonderen Anlass oder als Mitbringsel als Geschenk verpackt. Fast alles ist möglich, einfach nachfragen, die kreative Umsetzung ist sicher.

Location: Foto Köpcke, Lange Straße 11 in Buxtehude,
Öffnungszeiten: Mo - Fr 10 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 14 Uhr, Telefon: 04161 2516,
Mail: buxtehude@fotokoepcke.de, www.fotokoepcke.de

MUTTER UND TOCHTER BERATEN ZU GANZHEITLICHER GESUNDHEIT

Der Markt für Nahrungsergänzungsmittel boomt: Aber wie sinnvoll sind die Kapseln und Konzentrate überhaupt und wer braucht sie? Auf diese Frage gehen Elisabeth und Christina Betzler aus der Has und Igel Apotheke in Buxtehude und der Engel Apotheke in Hedendorf gerne individuell ein. Als Mutter und Tochter arbeiten sie tagtäglich zusammen und ergänzen sich dabei ausgesprochen gut. Die beiden Apothekerinnen bieten nun auch vor Ort einen Bluttest an, mit dem direkt durch ein paar Tropfen Kapillarblut der Vitamin D Wert und der Omega 3 Index bestimmt werden kann. Doch nicht nur das. Beide haben sich auf



eine ganzheitliche Pharmazie spezialisiert. Während in Buxtehude die Aromatherapie sowie die Dermokosmetik, also pharmazeutische Hautpflegeprodukte, im Fokus stehen, liegt der Schwerpunkt in Hedendorf auf Homöopathie und Spagyrik, den natürlichen Heilpflanzenmischungen. Andere Themen, wie die Beratung zu Biochemie oder Mikronährstoffversorgung werden in beiden Apotheken durch fachlich gut geschultes Personal abgedeckt. „Wir wollen, dass sich unsere Kunden im Umgang mit ihrem Medikament oder Produkt sicher und vertraut fühlen“, so die Frauen. „Wir sind auf beiden Ebenen, egal ob der klassischen Medizin als auch in vielen alternativen Heilmethoden umfassend ausgebildet.“

Location: Has und Igel Apotheke, Bahnhofstr. 46 in Buxtehude, Telefon: 04161 54516,
Mail: info@has-und-igel-apotheke.de, www.has-und-igel-apotheke.de und
Engel Apotheke, Cuxhavener Str. 163 in Buxtehude, Telefon: 04163 8264888,
Mail: engel@apobux.de, www.engel-apotheke-buxtehude.de

ZU BESUCH BEI FREUNDEN

Wer die Autowerkstatt von Torben Franke in Westerladekop betritt, befindet sich im Wohnzimmer von Freunden. Familiär, freundschaftlich und freundlich lässt sich die siebenköpfige Truppe beschreiben. Wobei streng genommen sind sie zu Acht. Hund und Maskottchen Hermann gehört fest zum Inventar dazu. Vor 36 Jahren hatte Claus Lefers den Betrieb gegründet, den Torben Franke nun seit gut einem Jahr als Inhaber führt. Die Philosophie ist geblieben: Helfen, wo es möglich ist, unkompliziert und direkt.



Bei einem Notfall stehen die Kfz-Mechatroniker umgehend zur Seite: schleppen ab, führen eine umfassende Fehleranalyse durch und beginnen, wenn möglich, umgehend mit der Reparatur. Eine Kfz-Reparaturwerkstatt mit Sofortservice zu erschwinglichen Preisen mit einem kompetenten Rundum-Service für alle Marken. Achsvermesser, Scheibenservice, Inspektion und Unfallschäden, Fahrzeugaufbereitung, Klima- und Reifenservice. Alles machbar. Jeden letzten Sonntag im Monat veranstaltet Claus Lefers einen Oldtimer-Treff für Jedermann, um vorzuführen und sich auszutauschen. Der Kontakt zu den Kunden ist eng. Dazu passt auch, dass das Team jeden Freitag die Woche bei einem gemeinsam Mittagessen ausklingen lässt.

Location: Lefers Automobile Inh. Torben Franke, Westerladekop 70 in Jork,
Öffnungszeiten: Mo - Fr 8 bis 12 und 13 bis 17 Uhr, Fr bis 15 Uhr, Telefon: 04162 6499,
Mail: info@lefers-automobile.de, www.lefers-automobile.de

DIE GANZE WELT IN STEINKIRCHEN

Seit genau 30 Jahren steht das Reisebüro SAL in Steinkirchen für Expertise und Erfahrung, wenn es darum geht, die Traumreise der Kunden zu gestalten. „Wenn unsere Kunden wollen, gehen wir mit ihnen die ganze Welt durch“, so Tanja Strobel von SAL Touristik. Worauf hat der Kunde Lust, was gefällt ihm oder was auch nicht. Ob Städtereisen oder Fernreisen, Pauschal oder Backpacker: Durch die persönliche Beratung erhalten Reisende maßgeschneiderte Empfehlungen, die ihren Bedürfnissen und Vorlieben entsprechen. Das SAL-Touristik-Team weiß um spezielle Angebote oder Pakete, mit denen sich individuell Geld einsparen lässt. Damit haben sie schon den ein oder anderen Internetbucher überzeu-



Katja Brill und Tanja Strobel
mit Büro-Hund Phoebe,
nicht im Bild: Rieke Jahnke

gen können. Sie sorgen dafür, dass jede Reise reibungslos verläuft und sich der Kunde entspannt auf seinen Urlaub freuen kann. Und wenn doch mal ein Streik in die Quere kommt, können die Reiseverkehrskaufrauen schnell eingreifen, denn mit dem direkten Zugriff auf die Systeme der Airlines kann sofort reagiert werden. „Reisen ist unser Hobby“ – Als Reisende, beruflich wie privat, wissen sie, wovon sie sprechen und was sie empfehlen können. Wie wäre es zum Beispiel mit der türkischen Ägäis, Izmir oder Abu Dhabi? Davon können sie bald berichten – in diese Regionen gehen die diesjährigen Weiterbildungen.

Location: SAL Touristik, Alter Marktplatz 9 in Steinkirchen,
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9 bis 17 Uhr, Sa bis 12 Uhr, Telefon: 04142 81 17 0,
Mail: info@sal-touristik.de, www.sal-touristik.de

GASTLICHKEIT MIT EINER PRISE PERSIEN



Baham heißt Miteinander. Dazu passt, dass sich der Name des Buxtehuder Cafés aus den Vornamen der beiden Inhaberrinnen ergibt. Und auch, dass die beiden Perserinnen jahrelange Freundinnen sind. Bahareh Markert und Hamta Kuhzarani haben nicht nur in ihrem Gastraum ein wunderbares und familiäres Miteinander geschaffen, auch hinter den Kulissen, in der Küche, geht es um eine Philosophie der Wertschätzung und Sichtbarkeit. Sie wollen Frauen stärken. So geben sie ihren Mitarbeiterinnen – teils Flüchtlingen – eine Plattform für deren hervorragende Kochkünste, die sonst oftmals nur der Familie zugutekommen würden. Zereschk Polo (ein aromatisches persisches Reisgericht mit Hähnchen, Berberitzen, Mandeln

und Pistazien) oder Alu Esfenaj (aromatisches Rinderragout mit einer Sauce aus Spinat und Pflaumen, dazu Safranreis, Salat und Joghurt) heißt das dann und kommt mit wunderbar frischen und regionalen Zutaten aus. Immer mit einer Prise Persien und den Düften der nahöstlichen Küche. Neben herzhaften Gerichten ist vor allem das spannende Frühstück zu erwähnen, mit Humus und Falafel, Rosenmarmelade oder Sesam-Pistazien-Nougat. Zu guter Letzt darf auch der Kuchen nicht unerwähnt bleiben: Von Butterkuchen über französischen Schokokuchen bis hin zu syrischen Keksen, Safran Lemon Curd und persischem Liebeskuchen reicht hier das Backwerk. Bei gutem Wetter kann all das im Außenbereich auf dem St.-Petri-Platz verzehrt werden..

Location: Baham Café, St.-Petri-Platz 11 in Buxtehude, Öffnungszeiten Di - Sa 10 bis 17 Uhr, Telefon: 04161 7528028, Mail: kontakt@bahamcafe.de, www.bahamcafe.de

SUPERHELDEN GESUCHT

Kann es einen besseren Arbeitsplatz geben? Einen Ort mit mehr Schätzen als in einem Piratennest: von bunten Bauklötzen über kuschelige Plüschtiere bis hin zu einem endlosen Vorrat an Knete und Buntstiften. Jeder Tag bei den Lühezwergen steckt voller Überraschungen, Herausforderungen und natürlich ganz viel Spaß. Die Kita Lühezwerge in Steinkirchen sucht Erzieherinnen oder Heilerziehungspflegerinnen, die Lust haben, kleine Rennfahrer, Meerjungfrauen, Puppenmamas oder Löwen beim Großwerden zu unterstützen. Wer einen Arbeitsplatz mit Raum für kreative Ideen sucht, ist hier genau richtig. Die pädagogischen Superhelden freuen sich auf Unterstüt-



zung, Inspiration, Austausch und Spaß. Das Team sucht ebenfalls Verstärkung von motivierten Küchenfeen oder Sauberkeitszauberer. Und für all diejenigen, die schon über den Superhelden-Status hinaus sind: Unseren kleinen Piraten fehlt der Goldschatz, um das Piratenschiff auf dem Spielplatz wieder fit zu machen – Spenden erwünscht.

Location: Ev.-luth. Kindertagesstätte Steinkirchen Lühezwerge,
Gartenstraße 2 in Steinkirchen, 04142 28 60, Mail: kts.luehekirchen@evlka.de,
www.kita-steinkirchen.de, Spenden für den Förderverein an
IBAN DE11241510051210144299 bei der Sparkasse Stade-Altes Land.

STEIN UND SAND: WO BAUSTOFFE AUF GARTENLUST TREFFEN

Mutterboden, Rindenmulch, Hackschnitzel, Sand, Kiesel und Splitt: Als Großhandel mit Baustoffen und Bauelementen aus mineralischen Stoffen ist Nodorp auch über das Alte Land hinaus bekannt. Nodorp bietet Materialien für den Obstanbau und Gärten an, auch für den privaten Bedarf. „Wir haben viele Kunden, die mit dem Anhänger vorfahren“, erzählt Uta von Kroge. Zusätzlich zum Baustoff-Großhandel betreiben sie ein Transportunternehmen und befördern häufig Äpfel in der Region für Erzeuger und



Händler. Seit über 30 Jahren führen Uta und ihr Mann Jan von Kroge als gleichberechtigte Geschäftsführer erfolgreich den Baustoffhandel in Mittelnkirchen. Ende des Jahres wird Sohn Finn in den Betrieb mit einsteigen. Derzeit studiert er in Bremen Wirtschaftsingenieurwesen mit Schwerpunkt Logistik im Master. Doch wenn Not am Mann ist, packt er auch jetzt schon an.

Location: Nodorp Baustoffhandel, Hohenfelde 26A in Mittelnkirchen, Telefon: 04142 2430

⌵ DIE DEICHLUST SUCHT:

MEDIABERATER m/w/d

Für unser Printmagazin suchen wir für den südlichen Kreis Stade per sofort Unterstützung im Anzeigenverkauf auf Provisionsbasis.

Kurzbewerbung an:
info@festivitas.de

WENN
man sich gut
abgesichert fühlt,

DANN
kann man auch
gut schlafen.

VGH
fair versichert

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

Aus Liebe zum Heimtier

Aus Liebe zum Obstbau

Raiffeisen-Markt

Aus Liebe zum Garten

Aus Liebe zu Textilien

Wir leben Nähe!

Interesse an einem Ausbildungsplatz?
Einfach abschnappen und bewerben.

Ihr **Raiffeisen-Markt**

Altländer Obst eG

21635 Jork
Osterminnerweg 20
Tel. 04162 / 7046
Fax 04162 / 5875

21723 Hollern-Twielandfleth
Wöhrden 1a
Tel. 04141 / 7054 4
Fax 04141 / 7056 7

Altländer Obst eG, Firmensitz:
21635 Jork, Osterminnerweg 20

Wir sind für Sie da: Mo.-Fr. 7.30-18.00, Sa. 8.00-13.00 Uhr

© TERRES Marketing + Consulting GmbH - 126599



Auszeit Altes Land

Feriedorf Altes Land 15
in Hollern-Twielenfleth

Telefon: 04141 8077078
www.auszeit-altesland.de

Traditionelle Küche mit modernem Touch in Hollern-Twielenfleth

Wo ließe sich besser eine Auszeit vom Alltag nehmen als in der Auszeit in Hollern-Twielenfleth? Direkt am Feriedorf ist das Restaurant mit der Sommerterrasse. Trotz der Lage betont Gastronom Paul Teagle: „Wir sind für alle da“ – von Mittwoch bis Sonntag für Touristen und Altländer. Vor zwei Jahren übernahmen er und seine Frau Yvonne den Betrieb. Der Plan, die familiäre Tradition der Auszeit mit frischen Ideen und einem modernen Umfeld zu verbinden, ging auf. Gerade haben sie die Speisekarte zur Saison überarbeitet: Hamburger Pannfisch mit Bratkartoffeln, Labskaus mit Rollmops und Spiegelei und Schweinefilet mit Apfel und Ziegenkäse gratiniert. Die Klassiker der Norddeutschen Küche sowie die saisonalen Spezialitäten sind Dauerbrenner unter den Gästen. „Egal ob im Sommer oder im Winter – jeder hat sich eine kleine Auszeit verdient.“



Ma Vie

Abtstraße 2
in Buxtehude

Telefon: 04161 600 59 56
www.mavie.bar

Frischer Wind im Ma Vie

Seit März befindet sich das Ma Vie in der Buxtehuder Altstadt unter neuer Leitung von Nevroz und Bedran Süleyman. Künftig kommt das beliebte Restaurant ohne Ruhetag aus und öffnet täglich ab 10 Uhr für seine Gäste. Die Frühstücksplatte für zwei Personen bietet Leckereien wie frische Brötchen, Räucherlachs, Käse- und Wurstaufschnitt sowie eine kleine Joghurtbowl mit hausgemachtem Granola. Neben weiteren Frühstücksversionen gibt es auch den ganzen Tag über Stullen und Bagels sowie köstliche Bowls, wie die mit Hähnchen oder Falafel. Wenn der Abend hereinbricht, locken die Betreiber mit einer Auswahl an Abendgerichten, beispielsweise der beliebten Vorspeisenplatte mit Brot, Käse- und Wurst-Aufschnitt, Aioli, Oliven, Antipasti-Spieß, Lachs-Fetaröllchen, Bruschetta und Datteln im Speckmantel; außerdem werden zahlreiche leckere Cocktails angeboten. Prost.



Königlich & Köstlich Elb-Frisch Streetfood Zeit für Glück

Lüheanleger

www.elb-frisch.de
www.koeniglich-koestlich.de
www.zeit-fuer-glueck.de

Jetzt auch Eis-Leckereien mit Mittelmeer-Flair am L.A.

Mal wieder was Neues in L.A. Ein neuer Eis-Wagen aus der gastronomischen Ideenschmiede von Amir Afschartabbar, der mit Königlich & Köstlich schon seit Jahren eine Institution mit Mittelmeer-Flair am Lüheanleger geschaffen hat. Schon im vergangenen Jahr gab es Zuwachs, denn der Gastronom hatte mit Elb-Frisch Streetfood einen zweiten Standwagen als Ergänzung seines kulinarischen Angebots installiert. Im „K&K“ punktet Serdar weiterhin mit seinen Hits wie Spanferkel, Pulled Beef oder Pork und seinen guten Pommes, während George am Stand mit dem Olivenbaum 80 Prozent vegetarische Kost auf den Tisch bringt, angesagt sind Bowls, Antipasti, Falafel, gepaart mit diversen Salaten, aber auch ein wenig Fleisch von Huhn und Rind. An beiden Ständen gibt es gute Weine aus Portugal und Spanien, die im Glas serviert werden. Die Cocktail-Spezialitäten wie „Gin-Secco-Berry“ oder „Gin des Lebens“ werden von den Stammgästen auch nicht verachtet, der Aperol-Spritz ohnehin nicht. Der neue Eis-Laden „Zeit für Glück“ hatte in den Ostertagen Premiere und erwies sich auch als Hit: Neben Softeis gibt es allerlei Leckereien, meist kreiert und kombiniert mit Pancakes.





Velero Brasserie & Backwerk

Hansestraße 7
in Stade

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

Das Velero im neuen Stil

Das Velero mit bewährter Gastronomie im neuen Stil: Suzan Balaban-Demir hat mit ihrem Team das Angebot in dem gemütlichen Lokal am Stader Stadthafen behutsam weiter verfeinert, nachdem sie im Sommer vergangenen Jahres das Zepter übernommen hat. Die neue Wirtin war von Anfang an mit Bord und verantwortlich für die Köstlichkeiten aus der Küche. Die Velero-Frühstücke sind weiterhin der Hit. Die Speise- und Getränkekarte hat sie um Cocktails und Warmspeisen erweitert, das Essen ist außergewöhnlich, ein wenig Orient (Orient-Kiss), ein wenig Frankreich (Baquette), ein wenig Spanien (Serrano mit Manchego-Käse), ein wenig Italien (Pasta) und natürlich ein wenig Altes Land (Pulled Beef). Nicht zu vergessen die La-Na-Na-Frühstücks-Box, alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen.



Ratskeller

Breite Straße 2
in Buxtehude

Telefon: 04161 7529967
www.ratskeller-buxtehude.de

Mehr als nur eine Roulade

Im historischen Gewölbe des alten Buxtehuder Rathauses hat Familie Lindenau mit dem Ratskeller einen Ort erschaffen, der für Geselligkeit, Kulinarik und ein entspanntes Ambiente bekannt ist. Der Ratskeller bietet eine breite Palette an Gerichten, von neu interpretierten Klassikern bis hin zu vegetarischen und veganen Spezialitäten. Bekannt ist das Restaurant für seine legendäre Rindsroulade, die vom TV-Koch Mike Süsser höchstpersönlich gelobt wurde und seither Gourmets aus der ganzen Republik anlockt. Doch das Team des Ratskellers strebt nach mehr als nur dem klassischen Ratskeller- oder Rouladen-Image. Ein Veggie-Waldpilzstrudel mit Walnüssen, Hummus und Feigen oder ein Biergulasch vom Rind mit Butterspätzle, Pilzen und Tomatensalat: Mit spannenden Gerichten möchten Kim und Nicole ein breites Publikum jeden Alters ansprechen.



Hafenkante

Hansestraße
im Stader Stadthafen

Telefon: 0171 3859838

Gib dir die Hafenkante!

Fischbrötchen, Garnelen mit hausgemachter Knobisoße oder einen heißen Kaffee gibt es seit sechs Jahren am Stader Stadthafen. Was mit einem Saisonverkauf aus dem Fischwagen heraus anfang, hat sich inzwischen zu einem Treffpunkt für Genießer in einem ganzjährigen Fischpavillon entwickelt. Gegen das norddeutsche Wetter lassen sich auf der Sitzterrasse die flexiblen Dach- und Wandflächen schließen – und bei Sonne wieder öffnen. Dörte Brockelmann ist die Seele der Hafenkante. Sie hat einen Ort geschaffen, an dem es knusprigen Backfisch mit Muttis Kartoffelsalat gibt, genau wie Wärme und Geselligkeit. Sogar einen eigenen Wein kann die Blonde von der Waterkant präsentieren: Einen Winzer-Weißburgunder mit Sammler-Etikett „Ein Leben ohne Fischbrötchen ist möglich, aber sinnlos“ – ein einzigartiges Souvenir vom Stader Hafen.



Heimatliebe Steinkirchen

Alter Marktplatz 12
in Steinkirchen

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

Ein Stück Heimat am Alten Marktplatz in Steinkirchen

Als fester Bestandteil von Steinkirchen hat sich die Heimatliebe längst einen Platz im Herzen gleichermaßen von Touristen und Einheimischen gesichert. Sobald die ersten Sonnenstrahlen den Alten Marktplatz kitzeln, wird es voll auf der Terrasse des Restaurants. Während die Trecker vorbeiknattern, verwöhnen Semih Baskin und Muharrem Kameraj ihre Gäste mit einer Vielzahl süßer Leckereien wie Eis und Waffeln sowie herzhaften Köstlichkeiten wie Pide, Döner oder Pizza. Immer häufiger heißt es hier: geschlossene Gesellschaft. Familie und Freunde versammeln sich gerne, um Hochzeiten, Trauerfeiern oder Geburtstage zu feiern und gut zu essen. Gemietet werden können einzelne Räume – wie der Große Saal in der 1. Etage, der Platz für bis zu 85 Gäste bietet, oder der neue Nebenraum für bis zu 45 Personen – oder die gesamte Location.





VOI Buxtehude

Ritterstraße 16
in Buxtehude

Telefon: 04161 800 2908
www.voi.bar

Genuss am Fleth

Heimelig, stylisch, einladend. In der Altstadt von Buxtehude, direkt am Fleth gelegen, befindet sich das Voi, das mit einer kleinen, vielseitigen Speisekarte auftrumpft. Das Herzstück des Restaurants bildet der Gastraum, der mit stilvoller Einrichtung eine behagliche Atmosphäre schafft und auch für private Feiern gemietet werden kann. Im Sommer lädt die Terrasse direkt am Fleth zum Verweilen ein. Wie wäre es mit der Trüffeltagiatelle mit frischem Trüffel und vorweg der in Gin gebeizte Lachs? Gut sind auch die Burger-Variationen, aktuell der Brioche Beef Burger mit Peperoni, Cheddar, marinierten Zwiebeln, Tomaten-Wedges und Aioli. Das Menü bietet eine Auswahl an saisonalen Gerichten mit einer modernen Note, darunter auch immer vegane und vegetarische Gerichte. Und wer nicht speisen will: es gibt auch eine Auswahl an Cocktails.



Landhotel Zur Eiche

Familie Dammann
Harsefelder Straße 64
in Buxtehude-Hedendorf

Telefon: 04163 80760
www.hotel-zur-eiche.de

Frischer Wind in der Eiche

„Landhotel Zur Eiche“ in Hedendorf – Ein traditionsreiches Hotel mit familiärer Atmosphäre, einem ausgezeichneten Restaurant und mehreren Veranstaltungsräumen, die von vielen Gruppen und Gesellschaften gerne genutzt werden. Für viele Gäste unvergesslich ist sicher der Festsaal für große und kleine Hochzeiten – wobei die Lokalität natürlich für alle Familienfeierlichkeiten für 15 bis 200 Personen gebucht werden kann, selbstverständlich auch mit Übernachtungen. Ein Empfang auf der sommerlichen Gartenterrasse ist immer dann möglich, wenn das Wetter mitspielt. Apropos spielen: Die Kegelbahn gehört auch zu den Raritäten im Sportangebot Buxtehudes. Neu in der „Eiche“ ist ein frischer Wind im Küchenteam und das neugestaltete À-la-Carte-Restaurant. Der Hit im Mai: Spargel aus der Region, gerne mit Schnitzel oder Rumpsteak.



Dietz
BÄCKER SEIT 1900



NORDIK

APARTMENTS FÜR SENIOREN



MEA FORTUNA

Service Wohnen

Unser betreutes Wohnen, Ihr neues Zuhause, in dem Sie nicht nur komfortable, seniorengerechte Apartments finden, sondern auch ein breites Spektrum an Dienstleistungen und Aktivitäten, die das Leben im Alter bereichern.

Wir laden Sie herzlich ein, unser Service Wohnen zu entdecken und zu erleben, warum es die perfekte Lösung ist, um Ihre Liebsten näher bei sich zu haben und gleichzeitig die Unterstützung, Gemeinschaft und Sicherheit eines betreuten Wohnens zu genießen.

Service Wohnen I & II - Triftweg 45 / 47 - 21706 Drochtersen
0151 / 433 090 19 - servicewohnen@wh-drochtersen.de

1,5 bis 3 Zimmer
Apartments

40 bis 75m²

Jetzt
unverbindlich
besichtigen!



DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt
Meike Rinck

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Volker Schimkus

Was habe ich für einen tollen Beruf“ – sagt die Frau, die seit vier Jahren einen traditionsreichen Handwerksbetrieb führt, der in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen feiert. Wie überhaupt auch Frauen im Handwerk, sind Segelmacherinnen eine seltene Spezies, insbesondere als Chefin. In Deutschland wird nur jeder vierte Handwerksbetrieb von einer weiblichen Chefin geführt. Frauenquoten gibt es im Handwerk nicht. Eine solche hatten sie bei Planen Rinck im Alten Land auch nicht nötig, denn dass Tochter Meike einmal den Betrieb in Hollern-Twielenfleth übernehmen wird, stand lange fest. Nach dem Abitur ist sie mit 18 Jahren in den Betrieb

des Vaters eingestiegen, beendete ihre Segelmacherlehre nach zwei Jahren als Bundessiegerin und startete anschließend mit der Meisterschule. Anfang 2019 hielt sie dann mit 23 Jahren den Meisterbrief in den Händen, sodass die Unternehmensnachfolge gesichert war. Als der Generationenwechsel dann vor vier Jahren vollzogen wurde, trat Vater Klaus freudig in die zweite Reihe zurück. „Papa und ich sind ein richtig gutes Team – sowohl beruflich, als auch privat.“ Seit Jahren ist der gemeinsame Vater-Tochter-Urlaub auf Mauritius fester Teil der Jahresplanung.

Zum Planen-Rinck-Team gehören ebenfalls drei Gesellen und eine Bürokraft – alle geführt von der 28-Jährigen, die

keinen Hehl daraus macht, dass sie ihr großes Glück im Handwerk gefunden hat. Wie viele Frauen. Nach einer Studie der Georg-August-Universität Göttingen sehen 86,6 Prozent der befragten Frauen in ihrem Beruf ihre Leidenschaft. Eine davon ist Meike Rinck. „Ich kann, muss, und vor allem, ich darf hier alles machen.“ Dies ist mit einer hohen Disziplin behaftet: Um 6.30 Uhr am Morgen ist sie im Büro. Zwei Stunden Büroarbeit mit Planen, Kalkulieren, Bilanzieren, Angeboten schreiben, um anschließend mit ihren Jungs in der Werkstatt zu arbeiten.

Sonnensegel, Terrassenplanen, Anhängerplanen, Abdeckungen aller Art, Pavillondächer – das sind die gefragtesten Produkte der Privatkunden,

dazu kommen vielseitige Aufträge der Industrie. „Bei uns wird es nie langweilig“, sagt Meike Rinck, die eine eigene Philosophie kreiert hat: „Wenn unsere Kunden eine schwierige und komplizierte Lösung erwarten, dann kriegen wir das hin.“ Der Kontakt mit den Kunden gehöre dabei zu den schönsten Erlebnissen bei der täglichen Arbeit.

Vermutlich auch für die Kunden, denn die empathische Meike Rinck zu treffen, ist auch ein Erlebnis. Wer bei Meike bestellt, wird von Meike beliefert. „Wir sind gut, kreativ, zuverlässig und ein starkes Team“, sagt sie. Im „Wir“ reiht sie sich in das Team „Planen Rinck“ ein. Sie sei zwar die Chefin, aber auch die Kollegin.



Liebe geht durch die Küche

Regionales mit internationalem Flair im Elbstrand Resort

Raffiniert – das ist der Begriff, mit dem die indische Küche am meisten beschrieben wird. Weil in kaum einer anderen Küche ein solches Geschmacksfeuerwerk gezaubert wird.

Raffiniert, das könnte auch die Beschreibung für das Restaurant Sandbank im Elbstrand Resort auf Krautsand stehen, denn seit 1. August vergangenen Jahres ist die Küche unter einer neuen Führung.

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Volker Schimkus



Chefkoch ist Lavio Rebello, ein Inder, der 14 Jahre lang auf der Aida über die Weltmeere geschippert ist. Von morgens früh bis abends spät hat er mit 200 anderen Köchen für die Passagiere gearbeitet.

Unter einer deutschen Chefin, was für das Krautsander Top-Restaurant von großer Bedeutung ist. Denn Lavio Rebello hat vorwiegend international mit deutscher Ausrichtung gekocht – und irgendwann seine Chefin geheiratet. Aus Drochtersen. Irgendwie raffiniert. Wie auch das DEICHLUST-Menü.

„Wenn wir für die DEICHLUST ein Menü kreieren, muss das auch für uns etwas Besonderes sein“,

sagt Michael Reinhardt, der für das Management zuständig ist und sich über den auf der Halbinsel gelandeten Lavio Rebello mächtig freut. Vor allem, weil auch die Ehefrau mit an Bord ist. Lavio ist Chefkoch und seine Frau Kirsten zuständig für das Management der Küche – und des Zuhauses im erworbenen eigenen Haus für die einjährige Tochter. Ein indischer Chefkoch auf Krautsand. „Wir sind kein Experiment“, sagt Kirsten Rebello. Im ersten halben Jahr kochten sie das, was es bisher in der Sandbank gab. Rustikal hanseatisch, modern und trendig, sehr gerne mit Fleisch-Variationen vom Krautsander Naturrind, auch Matjes durften nie fehlen. Das soll so bleiben, wird aber um eine Raffinesse angereichert: Wer einmal in Indien essen war, soll dem nicht nachtrauern müssen, denn ab sofort wird es in der Sandbank auch Köstlichkeiten aus der indischen Küche geben.

Das DEICHLUST-Menü ist der Start: Gerichte, die in Indien zu den Klassikern gehören: Linsensuppe mit Ingwerschaum, Butter-Chicken mit Reis und Kulfi zum Dessert.

Allerdings um eine Variante gekürzt: „So scharf, wie wir das

in Indien essen, kann ich das hier nicht anbieten“, sagt der Chefkoch. Für das deutsch-indische Geschmackstasting ist Ehefrau Kirsten zuständig, die einst in der Ausbildung im Hamburger Site-Hotel bei dem asiatisch angehauchten Olaf Niemeier gelernt hat, bevor sie auf Gran Canaria, in Australien und später auf der „Aida“ arbeitete, wo sie gleich in den ersten Wochen der sechsjährigen Tätigkeit Lavio Rebello kennenlernte. Und weil Liebe nicht nur durch den Magen, sondern anscheinend auch durch die Küche geht, waren sie schnell ein Paar. Sie: nicht nur seine Chefin, auch gut 200 andere Köche hörten auf der „Aida Perla“ auf ihr Kommando. Vorwiegend Asiaten. „Mir macht keiner mehr was vor“, sagt die in Drochtersen geborene Küchen- und Asien-Expertin.

Weil sich so etwas in Kehdingen herrumspricht, erreichte sie genau zur richtigen Zeit der Ruf aus dem Elbstrand Resort. Das passte, denn nach der Geburt schipperte der Ehemann noch weiter auf der „Aida“, was für die junge Familie mit Kind nicht wünschenswert war. Jetzt sehen sich die Rebellos angekommen. Alles stimme in der Sandbank. Vor allem: Wer auf der „Aida“ von morgens bis abends in der Küche stand, werde in der Sandbank-Küche nie Stress bekommen, was den Spaßfaktor in der Sandbank deutlich erhöhe.

Apropos Spaß: Der kann für die Restaurantgäste nach dem Essen hochgehalten werden, denn die Haifischbar im Obergeschoss gehört zu den gastronomischen Highlights der Region. Vom klassischen Cocktail bis zum guten Wein ist alles im Angebot. Genuss und Entspannung gleichermaßen beim Blick auf die Elbe.

Regional und heimatverbunden, aber auch mit internationalen Elementen garniert – traumhaft, findet Lavio Rebello, und: „Ich bin einfach nur glücklich, auf so einer Sandbank gestrandet zu sein.“ Wobei er zum perfekten Glück in Kehdingen auch sein Lieblingsgericht zählt: Entenkeule, Klöße und Rotkohl.



Der indische Chefkoch Lavio Rebello mit Ehefrau Kirsten, auf deren Kommando er einst hören musste.

DAS DEICHLUST MENÜ

Die Rezepte sind auf unserer Homepage, www.deichlust.de zu finden.



Vorspeise: Linsensuppe mit Ingwerschaum

Hauptgang: Butterchicken



Dessert: Kulfi



Das Lokal: www.elbstrand-resort.de



KOLUMNE: HIER SCHREIBT UNSER HUND ICH PLÄDIERE FÜR EINE HUNDE-DEMO

von Sherlock

Ich hab die Schnauze gestrichen voll – aber soooowas von...!!! Wisst Ihr Menschen eigentlich, was es heißt, permanent eine Leine am Hals zu haben, wenn man seine täglichen Gassi-Runden dreht? Wie es ist, nicht mal eben schnell da herum-schnüffeln zu dürfen, wo es gerade so verführerisch riecht, oder was es mit einer Hundeseele macht, nicht mal eben mit anderen Fellnasen über Wiesen und vorbei an Hecken und Büschen toben zu dürfen? Das ist Freiheitsberaubung. Ich hätte nicht schlecht Lust darauf, eine Hunde-Demo zu organisieren. Dann treffen wir uns alle und setzen uns einfach zusammen auf die Straße. Da stören wir ja keine Vögel, Hasen, Rehe und andere Tiere. Auf die nehmt Ihr Rücksicht – aber auf uns...?

Ja, ich weiß, hat mir Frauchen erklärt (bin ja nicht blöd). Jetzt bekommen viele Tiere gerade Kinder und brauchen ihre Ruhe. Aber das wissen ja die meisten von uns und tun denen auch gar nichts. Wir wollen doch nur spielen. Okay – ein paar schwarze Schafe – ähhh Hunde gibt es ja schon unter uns. Zum Beispiel kürzlich dieser Rambo-Beißer, der einen Kollegen von mir in Bassenfleth so schlimm gebissen hat. Meine Mei-

nung dazu: Das wahre schwarze Schaf ist das verantwortungslose Frauchen, das bestimmt wusste, dass ihr Hund so aggressiv ist und ihn da trotzdem frei rumlaufen ließ. Ja, diese ungehobelten Kollegen von mir müssen von den Menschen schon an die Leine genommen werden – aber weshalb müssen wir gut erzogenen Hunde darunter leiden? Da sträubt sich mir doch gleich wieder das Fell.

Aber was soll's – Frauchen sagt, die Leine muss vom 1. April bis zum 15. Juli in der freien Landschaft und im Wald immer an mein schönes Halsband gebunden sein. Dann ist hier Brut- und Setzzeit. Ja – und setzen müssten wir gut erzogenen Hunde uns eigentlich auch, nämlich einfach auf die Straße. Aber leider müssen wir da alle wohl oder übel ohne Proteste durch, sonst bekommen unsere „Ernährer vielleicht Probleme, hat mir mein Frauchen irgendwie signalisiert. Ich find's trotzdem hundsgemein. Zwei Dingen verdanke ich aber doch, dass mein Leben gerade sooo lebenswert ist: Zum einen ist das mein Job als Schnüffler, in dem ich als Sherlock im Namen des Herrn – ähhh des Frauchens – hier im Landkreis unterwegs bin. Und bei diesen vielen blühenden Bäumen

war das gerade für einen coolen Schnüffler wie mich eine wirklich duftende Sache. Für die Nase und die Augen. Dabei lässt mich Frauchen zurzeit meistens vertrauensvoll an der langen Leine laufen.

Apropos lange Leine. In dem Zusammenhang hat Bellas Herrchen beim letzten Besuch der beiden wohl einen Witz gemacht, über den sich Frauchen richtig kaputtgelacht hat. Er sagte: „Wir könnten ja mal nach Hannover fahren. Da lassen wir die Leinen im Auto und die Hunde können trotzdem an der Leine laufen.“ Hääh – ich versteh es nicht. Versteht Ihr das? Soll irgendwas mit Geographie zu tun haben.

Naja – aber der Hauptgrund dafür, dass mein Leben gerade so schön ist, ist selbstverständlich meine große Liebe Bella. Als sie uns neulich besucht hat, filmte ihr Herrchen uns alle mit solch einem kleinen Ding. Das konnte man dann an ein Fernsehgerät anschließen und alles wieder und wieder ansehen. Das heißt: Bella hat nichts gesehen, ich aber schon. Komisch. Ich habe ihr erzählt, was dort zu sehen war – da hat sie mich so richtig bewundernd angesehen. Da ist sofort mein Widerist um einige Zentimeter gewachsen. Ende gut, alles gut. Gestern

haben wir Bella und Herrchen besucht, natürlich zu Fuß an der Elbe entlang, und ich schnüffeln an der langen Leine. Und als es dann immer lauter brummte und immer mehr nach leckeren Grill-sachen duftete, wusste ich, dass wir ganz in der Nähe des Lühe-anlegers waren. Das hat mich echt gefreut, weil da mein Freund Serdar für mich und meine Freunde immer frisches Wasser stehen hat. Ich wollte gerade zu ihm in seinem gelben Wagen laufen... aber die Leine. Keine Chance. Frauchen war spät dran und hatte es eilig. So blieb mir nur, kurz zu Serdar rüber zu bellen. Der hatte uns schon gesehen und winkte fröhlich. Und zack, standen wir bei Bella und Herrchen vor der Tür. Was da dann Unglaubliches passierte, erzähle ich euch das nächste Mal.

So, das war's schon wieder für heute, liebe Freunde – und dass Ihr mir ja nicht auf den Hund kommt! Bis zum nächsten Mal, Euer Sherlock

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



Zukunftorientiert aus Tradition

PETER RIEPER



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



Styntje Joel
Social-Media-Managerin



Azzam Najjar
Finanzberater

Mach mehr aus deiner Karriere.

Mit einem vielfach ausgezeichneten Arbeitgeber. Mehr Entwicklungsmöglichkeiten, mehr Abwechslung, mehr Förderung: dein Job vielleicht bei uns?
Bewirb dich jetzt unter spknb.de/karriere



Jan Phillip Hagen
Mitarbeiter Bereich Immobilien



Elaine Baura
Auszubildende



**Sparkasse
Harburg-Buxtehude**



ELBE KLINIKEN
STADE · BUXTEHUDE

Morgens

sturmfest!

Abends

Wirbelwind!



**Jetzt informieren
& bewerben!**

Mit ca. 4.000 Mitarbeitenden ist der Elbe Kliniken-Verbund der größte Arbeitgeber in der Region. Wir suchen engagierte **Fach- und Assistenzärzte (m/w/d)** für die Elbe Kliniken in Stade und Buxtehude.

auf-zu-neuen-elbufern.de



EET, WAT GOR IS. DRINK, WAT KLOR IS. SECH, WAT WOHR IS.

Text: Mona Adams · Foto: Ralf Niemzig

Auf dem Titelbild ein malerisches Fachwerkhaus, die Kirschblüte und eine Schale Gurken-Dill-Salat. „Altes Land – die norddeutsche Heimatküche.“ Wo Altes Land drauf steht, ist auch Altes Land drin. Das Buch von Fotojournalist Ralf Niemzig ist wie eine reich gedeckte Tafel in einem gemütlichen Gasthaus. Da wäre die Altländer Hochzeitsuppe vom Hotel Altes Land in Jork oder das Zanderfilet gebraten auf Roter Bete vom Hollerner Hof in Hollern-Twielenfleth. Oder der heiß begehrte Butterkuchen der Bäckerei Pfeiffer aus Steinkirchen. Nicole Stubbe präsentiert ihren Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat, und Thomas Kupfer vom Hotel Navigare verrät sein Rezept für den Altländer Schweinebraten mit Sauerkraut, Pommerschen Kartoffelnocken und Apfel-Calvados-Sauce.



Autor Ralf Niemzig hat sie alle vor die Linse bekommen. Es gelang ihm, den Köchen jedes noch so gute Rezept zu entlocken. Daraus hat er dieses Buch gemacht. Seit gut einem Monat ist es auf dem Markt. Die Rezepte sind sorgfältig ausgewählt und reichen von rustikalen Klassikern wie dem Kartoffel-Apfel-Quark-Auflauf bis hin zu raffinierten Gerichten wie dem Reh-



gout mit Semmelknödeln und Zwetschgen-Chutney.

Dabei sind auch wenig überraschende Rezepturen wie Apfelmus (aus Äpfeln, Zitronen, Rohrzucker und Zimt) oder Fischbrötchen von Elbfisch-Ikone Buckow.

„Brötchen aufschneiden, nach Wunsch mit Remoulade oder Mayonnaise bestreichen und mit einem Salatblatt, Gurkenscheiben, Zwiebelringen und Eischeiben

belegen. Mit Fisch nach Wahl belegen. Für Norddeutsche ist dabei weniger mehr.“

Ralf Niemzig ist kein Altländer. Und auch kein Altes-Land-Dauerstammgast. Stattdessen ist der Hamburger auf Stippvisite gegangen. Immer dabei: der Blick von außen und eine Portion Vergangenheit. Als ehemaliges Obstanbaugebiets-Kind – er wuchs in einem Dorf in der Nähe von Grafschaft im Rheinland auf – verglich Ralf Niemzig alte Erinnerungen an seine Jugend mit den Begebenheiten im Alten Land.

„Schnell lernte ich, wie man den Zweig des Baumes, voll mit Kirschen, mit nur einem Handgriff aberntet. Dazu hebt man mit der Linken den Zweig an, sodass die Kirschen herunterhängen, setzt die rechte Hand wie eine Greifzange oben an den Stielen an und rasiert mit einem Handgriff den ganzen Ast entlang.“

Es sind Geschichten, wie sie auch im Alten Land hätten passieren können. Sind sie aber nicht. Und das ist schade. Ralf Niemzig erzählt aber auch Wahres aus dem Alten Land. Von den Holländern oder der Sturmflut von 1962. Von plattdeutschen Redensarten bis hin zu Einblicken in die traditionelle Schiffsbaukunst und dem Wandel der Familienbetriebe im Laufe der Zeit.

„Vor dem alten Wohnhaus, direkt an der Lühe gelegen, stand früher ein Schlit-

ten für die Kiellegung. Zahlreiche Stapelläufe der Altländer Plattbodenschiffe nahmen von hier aus ihren Anfang. Mit ihnen befuhren die Bauern die Wasserwege des Alten Landes, um ihre Produkte zu den Märkten der umliegenden Hansestädte zu bringen.“



Der Fotojournalist nimmt den Leser mit auf eine Reise durch das Alte Land, wo jedes Gericht eine Geschichte erzählt und jede Zutat eine Hommage an die regionale Vielfalt ist.

Dieses Buch ist eine Bereicherung für alle, die die Schönheit und den Reichtum des Alten Landes entdecken möchten oder schon längst zu schätzen wissen.



Info:
Altes Land, Die norddeutsche Heimatküche. 50 Rezepte. Porträts & Geschichten, von Ralf Niemzig. 29,99 Euro, ISBN 978-3-95961-852-6



Der Autor: RALF NIEMZIG studierte Fotografie in Köln, Essen und Havanna und arbeitet seit 1995 als freier Fotojournalist. Heute lebt er in Hamburg. Mit seiner Faszination für kulinarische Themen hat er bereits mehrere Kochbücher veröffentlicht und visualisiert.

Das Alte Land hat mich... in vielerlei Hinsicht an meine Jugendjahre in einem rheinischen Dorf unter Obstbauern erinnert. Der Obstbau mit seinen verschiedenen Jahreszeiten gehörte für mich viele Jahre zum Alltag, ebenso wie die Arbeit als Erntehelfer in den Obstplantagen.

Auf meiner Reise ins Alte Land... erlebte ich die Freude an den einfachen Dingen des Alltags und erfuhr, wie Altländer über Generationen hinweg aus einem unbrauchbaren Fleckchen Erde ein kleines Paradies direkt an der Elbe geschaffen zu haben. Wie wir Hamburger den Kirschenkrieg von 1581 bis 1611 und den Verlust dieses Paradieses überstanden haben, bleibt mir ein Rätsel.

Altländer sind... typisch norddeutsch zurückhaltend. Es ist wohl die Gelassenheit in den Gezeiten und die Gewissheit, dass nach dem Sturm auch immer vor dem Sturm ist. Nachdem das Eis gebrochen war, erwarteten mich im Alten Land herzliche Begegnungen.

Altländer kochen... wohl gerne bodenständig und schnörkellos. „Eet, wat gor is, drink, wat klor is, sech, wat wohr is“ spiegelt für mich auch die Zubereitung wider. Der wahre Genießer zeigt sich dann im Erkennen der verarbeiteten Grünkohlsorte oder auch der Apfelsorte. Vor Ort habe ich auch interessante neue Kreationen gefunden.

Labkskaus... ist ein wunderbares regionales Gericht. Es darf nicht breiig sein, sondern muss für mich eine leicht feste Konsistenz haben, mit gepökeltem Rindfleisch statt Corned Beef und einem Bismarkhering frisch zubereitet werden. Es ist kulinarischer Genuss und Ausdruck der Verbundenheit mit Tradition und Geschichte Norddeutschlands.

Kochen kann ich... wäre respektlos gegenüber denen, die es

professionell machen. Zu Hause wurde ich immer sehr verwöhnt, so dass ich schon früh meiner Mutter beim Kochen zusah. Der Klassiker Ravioli aus der Dose hatte in meiner Studentenbude schnell seinen Reiz verloren, und ich liebte es, meine Kommilitonen alternativ zur Mensa bei mir zu Hause kulinarisch zu überraschen. Nach einem Auslandsaufenthalt in Havanna waren das gerne auch nur einmal Bohnen, Reis, Tostones und Yuca. Einfach kann so lecker sein, und so war mein erstes Kochbuch auch den Rezepten meiner kubanischen Schwiegermutter gewidmet. Heute verwöhne ich meine Frau jeden Tag. Wir beide lieben es, Länder und Regionen immer auch kulinarisch zu entdecken.

Am liebsten esse ich... frisch und naturbelassen zubereitet. Gewürze verwende ich nur sparsam. Sie dürfen für mich den natürlichen Geschmack nicht überdecken. Gerne lasse ich mich von der leichten mediterranen Küche inspirieren

Heimat ist für mich... immer dort, wo ich gerade lebe, also seit nunmehr über zwanzig Jahren in Hamburg und damit in Norddeutschland.

Fisch oder Fleisch? Natürlich Fisch. Das norddeutsche Fischsushi, umhüllt von gebackenem Weizenteig, auch Fischbrötchen genannt, ist für mich ein fast tägliches Muss ebenso wie selbst zubereitete Fischgerichte. Dass Stint, in Roggenmehl gewendet und in Butterschmalz gebraten, so lecker sein kann, habe ich zum erste Mal im Alten Land erlebt. Meine Liebe zur norddeutschen Fischküche war die Motivation für mein Buch „Butter bei die Fische.“

Kirschen oder Äpfel? Für mich beginnt fast jeder Tag mit einem warmen Haferbrei, Naturjogurt und einem frischen Apfel aus der Region. Einfach lecker!

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce, Bratkartoffeln und Gurkensalat

3-4 Portionen

Senfsauce und Pannfisch

Zutaten

100g Butter
2,5 EL Mehl
1l Milch
250ml Sahne
3 EL Senf mittelscharf
1TL Salz
1EL Zucker
Seelachs, Buntbarsch, Seehecht
(150-200g pro Person)

Zubereitung

1. Butter schmelzen und mit Mehl verrühren zu einer Mehlschwitze. Anschließend mit Milch und Sahne auffüllen und aufkochen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Senf und Zucker.
2. Erst die Filets in die gewünschte Größe schneiden, dann salzen und in Mehl wenden. In heißem Fett goldgelb braten. (Wir verwenden Rapsöl)

Bratkartoffeln und Gurkensalat

Zutaten

Schweineschmalz
1 Zwiebel
100g ausgelassenen Speck
500g Kartoffeln der Sorte Belana
2 Gurken
1 EL TK Dill
Prise Salz, Pfeffer, Zucker
Essig
2 EL Rapsöl

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und kochen (einen Tag kaltstellen). Am nächsten Tag Kartoffeln in Scheiben schneiden und die Zwiebel würfeln. In einer beschichteten Pfanne das Schweineschmalz erhitzen, Bratkartoffeln hinzufügen, und wenn sie goldgelb sind, Zwiebeln und Speck hinzufügen.
2. Gurken waschen und die Schale in Streifen schälen. Anschließend dünn reiben. Dill und Rapsöl hinzufügen und dann mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig süß-sauer abschmecken. Über Nacht ziehen lassen, damit sie den Geschmack entwickeln.

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt
Wilhelm Stubbe

Text: Mona Adams · Foto: Volker Schimkus



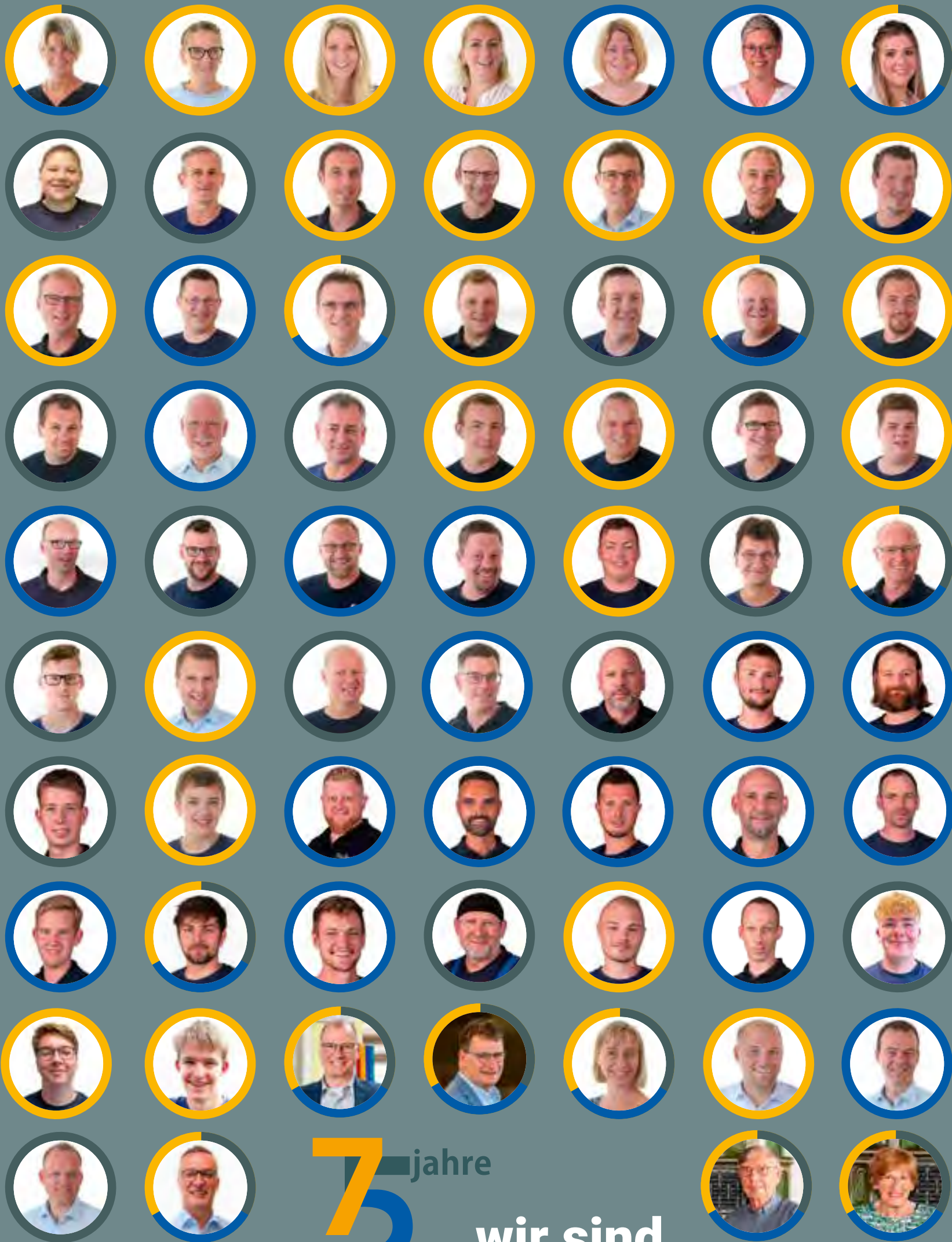
Wilhelm Stubbe ist nicht gleich Wilhelm Stubbe. Gerade nicht in Jork. Wilhelm Stubbe ist in Westerjork groß geworden. Sein Vater hieß Wilhelm Stubbe. Sein Großvater hieß Wilhelm Stubbe. Sein Sohn – der dann auch. Heute ist Wilhelm Stubbe 87 Jahre, vierfacher Vater, achtfacher Großvater, fünffacher Urgroßvater, Witwer, und doch nicht alt zu kriegen. Er ist reich an Erinnerungen und ein Geschichtenerzähler bis ins Detail. Sein Motto „Wer rastet, der rostet“ hat ihn fit gehalten. Er hat einen ordentlichen Ehrgeiz, das sagt er selber. Dieser sorgte dafür, dass er in der Grundschule als einziger Junge vor der Klasse alleine vorsang, weil er wusste, dass er sonst wie all seine männlichen Klassenkameraden eine Vier kassieren würde. Das hätte zwischen den Einsen nicht gut ausgesehen. Während er die Schularbeiten auf dem Bierwagen machte, zwischen Kuhmelken

und Äpfelpflücken, blieb das Klavierüben – jeden Mittwoch hatte er Unterricht – auf der Strecke. Seine Grundkenntnisse reichten dennoch aus, und so wechselte er als Jugendlicher zum Akkordeon. Heute ist das Schifferklavier sein Markenzeichen. Mit einer Besonderheit: „Ich singe nicht, ich spiele nur“. Und das tut er rege. Er ist schließlich Mitglied in 22 Vereinen der Region und in denen mit beeindruckenden Laufzeiten von bis über 70 Jahren. Sein Terminkalender ist voll. Generalversammlung der Shantys, Kegelabend im Hollerner Hof oder Clubtreffen der Lions Altes Land. Letzteres ist seine Herzensangelegenheit. Seinen Löwen ist er als letztes aktives Gründungsmitglied immer treu geblieben – sie nennen ihn „den letzten Mohikaner“ – und er kommt zu jedem Treffen.

Der Clubabend am Montag fand wie immer in „seinem“ Fährhaus Kirschenland

statt. Den Gastronomiebetrieb in Wisch an der Elbe kaufte Wilhelm Stubbe 1970 in desolatem Zustand und machte ihn zu einer der erfolgreichsten Veranstaltungslocations der Region, bevor er ihn nach fast 50 gemeinsamen Jahren 2017 verkaufte. Mehr als 4.000 Hochzeiten sind während seiner Ära über die Bühne gegangen. Wilhelm Stubbe ist dort noch ab und an. Zu Gast. Viele Vereine feiern ihre Jahresbälle; Kirche und Landfrauenverein laden zu ihren Veranstaltungen. Es heißt, nahezu jede Altländerin und jeder Altländer, ob alteingesessen oder neu hinzugezogen, haben sich hier schon einmal tüchtig amüsiert, gegessen und getrunken, getanzt und gesungen, kurz unvergessliche Stunden und Nächte zugebracht. Und mit Sicherheit saß das ein oder andere Mal Wilhelm Stubbe an ihrer Seite. Mit Akkordeon und Anekdoten. Ein wahrer Genuss, ihm zu lauschen.





7 jahre

wir sind
fischer



www.dieheizung.de | www.dersolarstrom.de | www.derstahlbau.de

TETSCHKE LIEFERT PRALLVOLL!



*„Tetsche gehört zu den größten Humoristen unserer Zeit“ – wer an dieser Aussage seines Kollegen Til Mette noch letzte Zweifel hat, könnte die mit wenigen Blicken in das neueste Buch des Altländer Cartoonisten beseitigen.
Ein echter Tetsche.*

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Volker Schimkus

„PRALLVOLL“ – Mehr geht nicht rein“ nennt er sein neues Werk. Mit von ihm so genannten mystischen Bildern und einigen ganz besonderen Entdeckungen. So ist zum Beispiel bei der allseits bekannten Himmelsscheibe von Nebra ein entscheidendes Detail bisher völlig übersehen worden..., und endlich erkennen wir auf Caspar David Friedrichs berühmtem Bild „Wanderer über dem Nebelmeer“ den Wanderer von vorn! Das Buch bietet 160 Seiten voller brillanter Bilder mit dem Neuesten und Besten aus den letzten Jahren.

„Begeisterung auf allen Kanälen, Lob und Hudel im Überfluss“, würdigt ihn der Kabarettist Piet Klocke als einer der Laudatoren im Buch. Und der Autor Hasnain Kazim schreibt: „Er schafft die nötige Leichtigkeit, wo sonst nur Schwere wäre“ – weil sich die Welt bisweilen nur mit Humor ertragen lasse. Tetsche, der Zeichner aus dem Alten Land, wohnt seit vielen Jahren in Steinkirchen. In der alten Dorfschule, die immer noch von Touristenbussen angefahren wird, eben weil da Tetsche wohnt.

Das Foto vom Pümpel als Giebelschmuck ist dann der Beweis, dass der Bus-Guide nicht geschwindelt hat. Der Pümpel ist sein Markenzeichen, weil er nach eigener Aussage mit einer Saugglocke geboren wurde. Aber ob das wirklich stimmt? „Mein Vater war Klempner, da war das naheliegend – man hat damals alles selber gemacht“, sagt er mit seinem schelmischen Grinsen im Gesicht. Tetsche gilt als einer der kreativsten Paradiesvögel des Nordens. Nach einer Schriftsetzerlehre, einer Zeit als Pflastermaler und Straßenmusiker, dann als Grafiker und Creative Director in einer Hamburger Werbeagentur, schaffte er seinen künstlerischen Durchbruch als Cartoonist

beim Magazin Stern. 44 Jahre lang gehörte seine Seite „Neues aus Kalau“ zu den Markenzeichen im Stern.

Tetsche betreibe eine Art anti-autoritärer Verweigerung von wichtig-tuerischer Ernsthaftigkeit, heißt es. Im Gegensatz zu vielen seiner Kollegen, die mit einer Message aufrütteln und moralisch den Zeigefinger schwingen wollen, sei Tetsche eine ganz andere Schublade, meint Stern-Kollege Til Mette:

„Die zeichnerisch brillanten Cartoons bilden eine geniale Fallhöhe für einen durchgeknallten Wortwitz.“

Und: „Tetsches Cartoons sind schon sehr beeindruckend wegen der handwerklichen Meisterschaft und der sehr-sehr komischen Pointen.“ Bis 2018 war Tetsche jede Woche mit seiner eigenen Seite im Stern. Inzwischen kann man seine Werke, Cartoons und Objekte in zahlreichen Ausstellungen besichtigen. Zuletzt in der Burg zu Hagen im Bremischen, in der bis zum 7. April seine Wanderausstellung „Tetsche – saukomisch“ mit 100 Werken zu sehen war. Die wandert jetzt in den Süden.

Wer sie versäumt hat, sollte „Prallvoll – Mehr geht nicht rein“ erwerben. Voller Cartoons, Objekte, Ölschinken in Barockrahmen, Rebussen und mystischen Bildern – mit seinem speziellen Humor und unverwechselbarem Strich, mal schräg, mal absurd, mal gesellschaftskritisch – aber garantiert immer saukomisch.

Info:
Tetsche „Prallvoll!“, 20 Euro



**Lob-Hudelei
von Hasnain Kazim**

Tetsche kenne ich seit meiner Kindheit. Meine Eltern hatten den Stern abonniert. Meist holte ich das Magazin donnerstags aus dem Briefkasten, schlug als Erstes die Seite von Tetsche auf und suchte Pümpel, Spiegelei, Zahn, Kondom. Zweck des letztgenannten Gegenstandes war mir damals noch unbekannt, auch verstand ich die Komik nicht immer, ich war noch zu klein, aber mir gefiel die Seite. Bunt, immer lustig, viel zu schauen. Etwas auszusetzen hatte ich nur dann, wenn einer der Gegenstände fehlte – oder wenn nirgends an einer Wand BARUM? DORUM! Zu lesen war. Mir gefiel diese Beständigkeit. Wir lebten im Kalten Krieg, erlebten den Mauerfall und die Wiedervereinigung, später 9/11, die Flüchtlinge, die Wahl Trumps... Tetsche war immer da. Der „Meister des gehobenen Blödsinns“.

Und wie wir diesen Blödsinn brauchen! Die Zeiten sind nicht besser geworden. Der Schriftsteller Joachim Ringelnatz hat einmal geschrieben: „Humor ist der Kopf, der verhindert, dass uns der Kragen platzt.“ In Zeiten wie diesen muss der Kopf immer wieder mal gedrückt werden. Wenn jemand also behauptet, man sollte jetzt keine Witze machen, das sei doch alles nicht zum Lachen, lautet die Antwort: Doch!!!! Wann, wenn nicht jetzt???

Bisweilen lässt sich die Welt nur mit Humor ertragen. Er schafft die nötige Leichtigkeit, wo sonst nur Schwere wäre. Lässt ertragen und durchstehen, wo man sonst nur heulen und erdrückt werden würde. Humor ist Medizin! BARUM? DORUM! Das heißt natürlich nicht, dass die ganze Welt wäre wie Kalau. Mitnichten. Meinungsfreiheit hat Grenzen – und somit auch Humor. Aber wo genau diese Grenzen liegen, das unterliegt immer wieder neuen gesellschaftlichen Auseinandersetzungen, der Debatte, dem Streit. Manches, was in der Welt passiert, ist so furchtbar, dass einem jeder Witz im Halse stecken bleibt. Nur sollte das nie das Ende des Humors sein. Was wollen wir in einer humorbefreiten Welt, in der es nichts mehr zu lachen gibt? Es sind vor allem Diktatoren, Ideologen und Extremisten, die keinen Humor verstehen. Oder ihn als etwas Subversives, ja Gefährliches ansehen oder sogar Verbote fordern. Und die permanent beleidigt sind. Wahrscheinlich gehört das auch zur Debatte, wo die Grenzen des Humors verlaufen. Zum Glück hat Tetsche sich nie beirren lassen. Er produziert weiter zuverlässig die Knöpfe, die man drücken muss, damit einem nicht der Kragen platzt.



Das einzigartige **beheizte** Freibad mit Panoramablick auf die Elbe.

Freibad

Hollern-Twielenfleth

webffht.de *#Lieblingsort*

Save the dates:

21. Juni Late-Night-Schwimmen
zum Mittsommer mit Live-Musik

3.&4. Aug 50 Jahre Freibad
Pool-Party, DJ, Tauf-Gottesdienst,
Live-Musik, ...

Freibad Hollern-Twielenfleth • Am Deich 41
21723 Hollern-Twielenfleth • Tel.: 04141 8029996
IBAN: DE10 2415 1005 1200 1128 68

Werden auch Sie Mitglied im Förderverein.
Zum Erhalt des Freibads freuen wir uns über jegliche Unterstützung.

Ein guter Tag beginnt mit einem Frühstück im Alten Land

Täglich bieten wir Ihnen ein leckeres Frühstücksbuffet mit frischen Produkten aus eigener Herstellung & mit regionalen Spezialitäten

- jeden Montag bis Samstag: Frühstücksbuffet*, 8:30-11:30 Uhr
- jeden Sonn- & Feiertag: Frühstücksbrunch*, 9:00-13:00 Uhr

* inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Apfelsaft & Wasser

Nicht vergessen! →
Unsere Veranstaltungen:
Fahrradtour Faszination Apfel
Hoffest | Kinderevents
Führungen | Verkostungen

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Obsthof Matthias
Am Elbdeich 31
21635 Jork / Borstel
E-Mail: event@obsthof.de
Tel.: 04162-91580

DAS POWER TOWNHOUSE

Bezahlbares Wohnen,
ökologisch gestaltet.



Grundsteinlegung zum ersten
Viebrockhaus Power Townhouse in Hollenstedt
mit Maurermeister Rainer Schmidt (Viebrockhaus AG),
Klara Geywitz (Bundesministerin für Wohnen, Stadtentwicklung
und Bauwesen) sowie Dirk und Lars Viebrock (CEOs der Viebrockhaus AG), v.l.n.r.

www.viebrockhaus.de/powertownhouse

VIEBROCKHAUS

VIEBROCKHAUS AG | Grashofweg 11b | 21698 Harsefeld

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt
Catharina Bröhan

Text: Mona Adams · Foto: Volker Schimkus

Arbeit und Karriere auf der einen Seite, Familienleben und Kinderbetreuung auf der anderen: Die Theorie über diese Herausforderung hatte Catharina Bröhan in ihrer Abschlussarbeit im General-Management-Studium beleuchtet. Die Praxis erlebt sie nun in ihrem täglichen Leben. Sie vereint ihr Familienleben mit Ehemann Michael und ihren zwei Kindern Paul (6) und Lene (4) in Mittelnkirchen mit ihrer Position als Geschäftsführerin des Autohauses Werner Bröhan in Jork-Königreich. Die 35-jährige leitet rund 60 Mitarbeiter und zwei Standorte. Konkret heißt das: Strukturen und Pläne schaffen, um diese dann wieder über den Haufen zu werfen, weil doch alles anders kommt, als geplant. Fast zeitgleich mit der Geburt ihres Ältesten übernahm die Altländerin die Position der Geschäftsführung des Familienunternehmens zusammen mit Papa Gerd. Und das in dritter Generation. Das Autohaus wurde 1953 von ihrem Opa Werner als Kfz-Werkstatt gegründet, damals noch in einer Kellergarage. Papa Gerd und Mama Marlene haben das Unternehmen zu dem gemacht, was es heute ist: ein renommiertes Autohaus als Hyundai- und Volvo-Vertragshändler sowohl für Neu- als auch Gebrauchtfahrzeuge. Als ihr Papa sie fragte, ob sie mit einsteigen würde, war sie gerade bei einem Luxus-Autohändler in Bremen tätig. Sie willigte ein. „Wir versuchen das gemeinsam“, sagte die damals 25-Jährige. Seither jongliert Catharina Bröhan zwischen Kindern und Autos. „Ich komme mit sehr wenig Schlaf aus“, sagt sie. Eigentlich habe sie sich das nur antrainiert, weiß sie aber. Die Unternehmerin spricht offen an, dass es für Familien nicht einfach sei, alle Bereiche unter einen Hut zu bekommen. Auf der einen Seite räumt sie all ihren Mitarbeitern – ob Frau oder Mann – gerne Elternzeitmonate ein, auf der anderen Seite muss sie mit ihrem Team die Lücken ausbalancieren. Wenige Tage nach den Geburten ihrer Kinder stand sie wieder im Autohaus. Sie hat den Anspruch, so viel Zeit wie möglich mit ihren Kindern zu verbringen, jedoch ebenso, ihrem Team rund um die Uhr zur Seite zu stehen. Eine wahre Herausforderung.



wf-stade.de

w:f



UNSER BERATUNGSSERVICE

STANDORTSUCHE
FÖRDERUNG UND FINANZIERUNG
GRÜNDUNG UND NACHFOLGE
FACHKRÄFTESICHERUNG
TECHNOLOGIE UND INNOVATION

Newsletter
direkt
anfordern!



w:f Wirtschaftsförderung
Landkreis Stade GmbH

Große Schmiedestr. 6 · 21682 Stade · T 04141 8006-0 · info@wf-stade.de



David McAllister

Für den Landkreis Stade in Europa.

Unsere starke Stimme in Brüssel und
Straßburg



Am 9. Juni
ist ☒
Europawahl!

Intelligent heizen – Energie und Kosten sparen



StadeWärmePumpenContracting – klimafreundlich und nachhaltig

- ✓ Effizientes, maßgeschneidertes Heizsystem
- ✓ Keine Investitionskosten
- ✓ Planung, Installation und Wartung aus einer Hand

Weitere Informationen
finden Sie auf unserer
Website.



Telefon: (04141) 404 - 445
WhatsApp: (04141) 404 - 444
vertrieb@stadtwerke-stade.de
www.stadtwerke-stade.de



Stadtwerke Stade
Ihr Energiebündel vor Ort

SeaBreeze

RESTAURANT & BAR



Frische Zutaten aus der Region – für die Region

Wir **verwöhnen** Sie und Ihre Gäste in unserem **Restaurant**
gern zu jedem Anlass.
Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Schulanfang, Trauerfeier, Jubiläum uvm.
Ganz gleich, ob **Fisch**, **Fleisch** oder **vegan**.

Individualität zeichnet uns aus.



Hotel Navigare | Harburger Straße 4 | 21614 Buxtehude
Tel. 04161 74900 | info@hotel-navigare.com | www.hotel-navigare.com



📷 Constantin Hancken mit Durchblick.
Der Sohn vertritt die dritte Generation in der
Stader Klinik.

Ein neuer

STRAHL EMAN

Wenn der Vater mit dem Sohne...

Es gibt vieles, was Väter und Söhne gemeinsam machen können. Wenn sie es überhaupt wollen, denn weniger als zehn Prozent der Männer sind mit ihrem Vater wirklich befreundet und betrachten die Beziehung als eng und befriedigend, schreibt der Psychologe Alexander Rubenbauer im „Psychologie Journal“. Unter den zehn Prozent finden sich zwei Stader, die ihre Gemeinsamkeit gefunden haben und sich seit über einem halben Jahr jeden Tag begegnen. Wie in alten Zeiten. Sohn Constantin und Vater Christoph führen ein Unternehmen mit 500 Beschäftigten: Die Klinik Dr. Hancken, in der jetzt Sohn Constantin in der vierten Generation mit an der Spitze steht. In einer spannenden Zeit, denn in der Radiologie und Onkologie werden einerseits die größten medizinischen Fortschritte verzeichnet, gleichzeitig wird die Krankenhausreform des Gesundheitsministers die medizinische Versorgung vor Ort verändern.

Auf den ersten Blick ist das eine naheliegende Entscheidung. Die Großeltern und Eltern führen eine erfolgreiche Klinik und die Kinder steigen irgendwann mit ein. „Ich wollte nie Arzt werden“, sagt Constantin Hancken, der sich auch nie von den Eltern gedrängt fühlte, die Familienbande weiter zu knüpfen. Zumal es noch die Schwester Caroline gibt, die gerade ihre Facharztausbildung abschließt und in zwei Jahren als Radiologin in der Klinik in Stade mitmischen wird.

Wegen fehlender amtlicher Statistiken schätzt das Institut für Mittelstandsforschung (IfM) in Bonn die Anzahl der Unternehmen in Deutschland, die vor der Übergabe stehen, auf etwa 150.000 mit rund 2,4 Millionen Beschäftigten. Aber nur etwa die Hälfte der Unterneh-

men findet die Nachfolger in der Familie.

„Ich war völlig frei in meinen Entscheidungen“, sagt Constantin Hancken,

der in Stade aufgewachsen ist und am Athenaeum die Hochschulreife erlangte. Der bekannte Name Hancken habe in seiner Jugend keine besondere Rolle gespielt. Dass er jetzt mit 33 Jahren den Weg zurück eingeschlagen habe, sei aber ein folgerichtiger Prozess gewesen, denn letztlich lief das Studium genau in diese Richtung. Ein klassisches Betriebswirtschaftsstudium mit Abschluss Master und dann eine weitere Spezialisierung als Gesundheitsökonom - die Grundlage für Manager im Gesundheitswesen. Weiteres Rüstzeug erarbeitete sich Constantin Hancken in einer auf das Gesundheitswesen spezialisierten Unternehmensberatung, in der er in vielen Kliniken in der ganzen Republik verschiedene Prozesse begleitet hat, von Sanierungsprogrammen über Personalentwicklung bis zu Businessplänen.

Nach fünfeinhalb Jahren glaubte er, genug Erfahrung gesammelt zu haben, um den dann doch naheliegenden Weg einzuschlagen: ins Familien-Unternehmen nach Stade. Dass er gleich im Management als Mit-Geschäftsführer benannt wurde, sei angesichts seiner Ausbildung keine Bevorzugung als Sohn gewesen. „Wenn die einen Experten gesucht hätten, wäre einer wie ich gekommen“, sagt er zu dieser Komponente. Kompetenz von außen ins Unternehmen bringen, das sei angesichts der Komplexität der Probleme im Gesundheitsbereich ein wichtiger Faktor. Dass er sich als kompetent sieht,

sagt er nicht ausdrücklich. So etwas sagen die Hanckens nicht. Aber jeder kann es spüren.

Wobei der 33-Jährige keinen Hehl daraus macht, dass er in der angenehmen Lage ist, den Vater als Mentor zu sehen, auch weil der ihm im Management auf Augenhöhe und nicht im Vater-Sohn-Verhältnis begegnet. Für den Psychologieprofessor Arist von Schlippe, der an der Hochschule Witten-Herdecke forscht und lehrt, ist das die wichtigste Voraussetzung für eine erfolgreiche Unternehmensnachfolge: „Die Trennung der unternehmerischen von der familiären Ebene ist das Hauptproblem.“ „Wir können das tatsächlich gut trennen“, sagen Vater und Sohn gleichermaßen. Wobei Sohn Constantin aber unumwunden zugibt: „Ich frage meinen Vater gerne und oft um Rat, denn seine Erfahrung ist ein unschätzbarer Wert in unserer Klinik.“ Umgekehrt musste er dem Vater bisher noch keine fachliche Antwort geben. Wenngleich er sicher ist, dass dieser Tag kommen werde.

In der Geschäftsführung ist der Jung-Manager für die strategische Ausrichtung zuständig, wie auch für den IT-Bereich, das Controlling und die Kommunikation. Viele Faktoren habe er im Studium erlernt und in den diversen Stationen als Unternehmensberater erfahren, nur eines nicht: „Wir dürfen nie den Spirit in einem Familienunternehmen vergessen, denn das ist neben allem medizinischen und technischen Know-how unser größtes Kapital.“ Er ist sich sicher: „Die Klinik hat in unserer Familie immer eine Hauptrolle gespielt und das wird auch in Zukunft so bleiben.“ Übrigens: Beim Umgang mit den Beschäftigten fährt der Gesundheitsökonom einen professionellen Kurs: „Klar, verbindlich, freundlich.“ Wer mit ihm aus frühe-



Die drei Generationen der Hanckens: Constantin, Dr. Christoph und Dr. Gerd Hancken.

ren Jahren per Du war, ist es weiterhin.

Beim Blick in die Zukunft spielt nicht nur die medizinisch-technische Entwicklung eine Rolle, auch die Politik wird die Krankenhauslandschaft verändern. Gesundheitsminister Karl Lauterbach will mit seiner Reform weniger und dafür bessere Kliniken. „Kleine Kliniken ohne Spezialisierung werden langfristig nicht überleben“, sagt Constantin Hancken. Deswegen wird in seinem Unternehmen auch in den stationären Bereich investiert, für rund 1,5 Millionen Euro hat das Land Niedersachsen das bisher von der Polizei genutzte ehemalige Schwesternwohnheim gegenüber der Klinik gekauft. Der Neubau – ein Bettenhaus mit 50 Plätzen – soll in gut drei Jahren fertig sein. Dass der Vater den Bau noch managen werde, um erst dann aus dem operativen Geschäft auszuweichen, sei besonders angenehm. Bauen gehöre nicht zum Erfahrungsschatz des jungen Managers.

„Dieser Neubau ist auch eine Investition in die Zukunft“, sagt Constantin Hancken, denn die Klinik müsse sich vergrößern, um die gestiegenen Patientenzah-

len zu bewältigen und den hohen Standard der ambulanten und stationären Versorgung von Krebspatienten in Stade weiterhin zu gewährleisten. Gerade in der Onkologie seien die Entwicklungssprünge gewaltig. Patienten mit einer Tumorerkrankung, sogar in fortgeschrittenen Stadien, könnten heute deutlich länger leben als vor zehn oder zwanzig Jahren, außerdem seien viele Krebsarten inzwischen heilbar, wenn sie rechtzeitig erkannt würden. Aus diesem Betrachtungswinkel bekomme der Ruf einer Krebsklinik eine ganz neue Bedeutung. Der Begriff stimme ohnehin nicht mehr, denn über 80 Prozent der Patienten in der Radiologie hätten keinerlei Tumorerkrankungen.

Die Zukunft: Dem technisch-medizinischen Fortschritt in der Klinik Dr. Hancken den notwendigen Rahmen geben, die Patienten im Mittelpunkt sehen und dennoch wirtschaftlich arbeiten, um die medizinische Versorgung und die Arbeitsplätze der Beschäftigten langfristig zu sichern – das könnte die Arbeitsplatzbeschreibung des jungen Klinikmanagers sein, der auch ganz im Sinne der Familientradition keinen

Hehl daraus macht, dass er sich der Bedeutung dieser Aufgabe – gleichermaßen mit Demut und Willensstärke – bewusst ist. Die Hürde hat sein Vater Christoph

hoch gelegt: „Wir werden weiter in der Champions League spielen.“

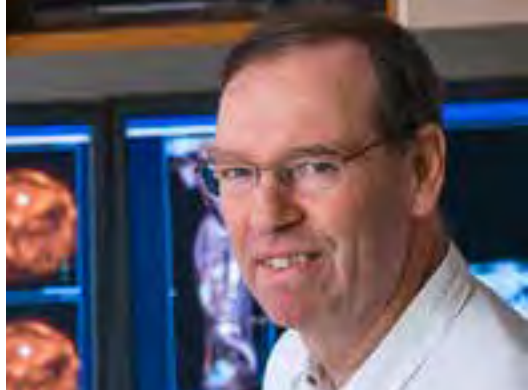


Die Geschichte der Klinik Hancken

Die Klinik Dr. Hancken hatte ihre Geburtsstunde 1919, als Dr. Wilhelm Hancken in Stade als Landarzt begann. Seine Praxisausstattung bestand zuerst nur aus einem Arztkoffer, Geburtszange und Fahrrad. Sieben Jahre später gründete er in der Harsfelder Straße 8 ein Röntgen- und Lichtinstitut mit einem ersten Kombigerät für Röntgen-Diagnostik und Strahlentherapie. Gleich nach dem Krieg bekam er eine Konzession für den Betrieb einer Acht-Betten-Klinik und führte 1954 als erster Arzt in Niedersachsen die Diagnostik und Behandlung von Schilddrüsenerkrankungen mit Isotopen ein. Nach seinem Tod übernahm Dr. Gerd Hancken 1957 die Klinik, seine Ehefrau Lore wurde erste kaufmännische Leiterin und nach der GmbH-Gründung auch Geschäftsführerin. Der erste Computertomograph der Elbe-Weser-Region wurde 1976 in der Klinik Dr. Hancken installiert, und 1982 wurden zum ersten Mal Strahlentherapien mit einem Linearbeschleuniger durchgeführt. Als eine von zwei Kliniken in Norddeutschland wurde in der Hancken-Klinik 1988 ein Magnetresonanztomograph (MRT) in Betrieb genommen.

1993 trat Dr. Christoph Hancken als Radiologe in das Unternehmen ein, am 1. April 1994 übernahm er als geschäftsführender Gesellschafter die Leitung. Christoph Hancken setzte Mitte der Neunzigerjahre eine Vision fort, die sein Vater 1957 in Stade mit dem städtischen Krankenhaus begann: Eine Kooperation von privatwirtschaftlichen und kommunalen Instituten sowie ambulanten und stationären Sektoren. Von 1995 bis 2005 eröffnete die Klinik Dr. Hancken radiologische Abteilungen in den Krankenhäusern in Buxtehude, Cuxhaven, Bremervörde, Lilienthal und Stade für die Versorgung von ambulanten und stationären Patienten, später folgte noch Rotenburg als ambulanter Standort. 2006 gab es einen weiteren Meilenstein: Den Start des Mammographie-Screening-Programms für Frauen von 50 bis 69 Jahren in der Elbe-Weser-Region. Das Hancken-Mämmobil für die Vorsorgeuntersuchungen ist ein wichtiger Faktor bei der Brustkrebs-Früherkennung in dieser Gegend.

2011-2013 folgte ein Neubau des Zentrums für Strahlentherapie und Hämato-Onkologie mit dem Einsatz von zwei neuen Linearbeschleunigern. Heute hat die Klinik Dr. Hancken gut 500 Beschäftigte, davon rund 100 Mediziner. Tendenz steigend.



Mit neuen Therapien gegen Metastasen



Klinik Dr. Hancken

Dr. Thomas Molwitz ist Facharzt für Nuklearmedizin und Radiologie. Er leitet die nuklearmedizinische Abteilung im MVZ Radiologie und Nuklearmedizin Klinik Dr. Hancken sowie die nuklearmedizinische Station der Fachklinik für Tumorthapien und Schilddrüsenerkrankungen in Stade.

Die Klinik Dr. Hancken bietet in Stade bereits seit rund 70 Jahren umfassende nuklearmedizinische Untersuchungen und Behandlungen von Schilddrüsen- und mittlerweile auch Tumorerkrankungen an.

Im Interview berichtet Dr. med. Thomas Molwitz über die neuesten Therapieformen bei fortgeschrittenen Prostata Tumoren und neuroendokrinen Tumoren.

Es gibt eine Reihe neuer Medikamente zur Behandlung von Tumorerkrankungen. Was sind das für Arzneien und welche Vorteile bringen sie den Patienten?

Dr. Thomas Molwitz: Bei diesen neuen Präparaten handelt es sich um Pharmazeutika, die sowohl zur Diagnostik als auch zur Therapie eingesetzt werden können. In der Nuklearmedizin können wir mit Hilfe dieser radioaktiven Substanzen die Aktivität beispielsweise von Tumorzellen feststellen und mit dem gleichen oder einem sehr ähnlichen Pharmakon auch die Behandlung einleiten. Die enge Verzahnung von Diagnostik und Therapie ermöglicht eine individuelle Therapie auf molekularer Ebene und wird als Theranostik bezeichnet. Das Prinzip der Theranostik ist etwa 75 Jahre alt und wurde zuerst bei Schilddrüsenerkrankungen durchgeführt. Dabei wird radioaktives Jod eingesetzt, das nur von Schilddrüsenzellen aufgenommen wird. Die Jodanreicherung bringt diese Zellen im Szintigramm zum Leuchten. Durch die Szintigraphie wird eine individuelle und zielgerichtete Therapie mit radioaktivem Jod ermöglicht. Die Radio-Jod-Therapie hat sich als eine gut verträgliche und schmerzfreie Methode erwiesen, um Schilddrüsenkrankheiten ohne Operation zu behandeln. Der zu erwartende Therapieerfolg lässt sich mittels der Szintigraphie vor Therapie bestimmen, sodass eine individualisierte und gezielte Behandlung ermöglicht wird. In der Klinik Dr. Hancken wird sie seit rund 70 Jahren erfolgreich praktiziert.

Welche Tumorerkrankungen können heute mit theranostischen Verfahren therapiert werden?

Dr. Molwitz: Zurzeit werden radioaktive Substanzen bei metastasierten Prostatakreberkrankungen und bei bestimmten neuroendokrinen Tumoren eingesetzt. Zur Behandlung von Kno-

chenmetastasen bei fortgeschrittenem, kastrationsresistentem Prostata-Karzinom steht bereits seit einigen Jahren das Medikament Xofigo zur Verfügung. Dabei handelt es sich um das Radionuklid Radium-223, das sich aufgrund von physiologischen Gemeinsamkeiten mit Calcium in den Knochen und dort vor allem in den besonders stoffwechselaktiven Knochenmetastasen anreichert. Durch die Alphastrahlung des Pharmakons wird die Tumorzelle zerstört. Allerdings wirkt Xofigo nur bei Knochenmetastasen. Und seit einigen Monaten haben wir in der Klinik Dr. Hancken sehr erfolgreich ein weiteres sehr wirksames Verfahren, die Radio-Liganden-Therapie (RLT), für die Behandlung von Patienten mit fortgeschrittenem, metastasierendem, kastrationsresistentem Prostatakrebs etabliert, damit auch Metastasen in Lymphknoten und Organen behandelt werden können.

Was sind Radioliganden?

Dr. Molwitz: Radioliganden sind radioaktive Teilchen, die sich an die Tumorzelle, in diesem Fall an das Prostataspezifische Membranantigen (PSMA) binden und durch die freiwerdende Betastrahlung diese Zellen zerstören. Dieses Radionuklid (Handelsname: Pluvicto) wird per Injektion oder Infusion den Patienten verabreicht und hat sich als sehr wirksam bei Metastasen des Prostata-Karzinoms erwiesen.

Welche Patienten können mit der RLT behandelt werden?

Dr. Molwitz: Bisher ist das Radiopharmakon nur für die Patienten zugelassen, bei denen der Krebs sich weiter ausbreitet, obwohl bei ihnen bereits Therapien wie Hormonentzugsbehandlungen, Bestrahlung, Chemotherapie sowie die Entfernung der Prostata durchgeführt wurden. Wenn also nach diesen Behandlungen der PSA-Wert weiterhin hoch ist oder wieder ansteigt, kann anhand eines PSMA-PET-CT festgestellt werden, wo sich Metastasen gebildet haben und ob diese auf die PSMA-Therapie ansprechen. Die schwach-radioaktive Substanz für die PET-CT Diagnostik dockt an die Tumorzellen an, die sich im Bild als leuchtende Flächen zeigen. Bei einer intensiven PSMA-Anreicherung in den Metastasen kann eine Radio-Liganden-Therapie mit Lutetium-177 PMSA erwogen werden.

Wie läuft diese Behandlung ab? Kann sie ambulant durchgeführt werden?

Dr. Molwitz: Eine ambulante Behandlung ist aus Strahlenschutzgründen nicht möglich. Der Patient wird bei uns in der Klinik Dr. Hancken aufgenommen. Wir gehören zu den wenigen Fachkliniken in Norddeutschland, die noch über eine nuklearmedizinische Therapiestation verfügen, die – wie unsere Patienten berichten – sogar sehr komfortabel ist. Nach der Injektion müssen die Patienten mindestens 48 Stunden bei uns bleiben. Danach werden sie wieder nach Hause entlassen und müssen sich noch ein paar Tage an einige Vorsichtsmaßnahmen halten. Insgesamt wird diese Behandlung vier bis sechs Mal jeweils im Abstand von sechs Wochen durchgeführt. Danach sollten sich die Tumorbefunde zurückgebildet haben oder in ihrem Wachstum deutlich gebremst worden sein.

Wie sieht eine Behandlung mit Radionuklid bei neuroendokrinen Tumoren (NET) aus? Was sind NET überhaupt?

Dr. Molwitz: Neuroendokrine Tumoren entstehen aus hormonbildenden Zellen und produzieren meist selbst Hormone, Überträger- oder Botenstoffe. Sie zählen mit zwei bis vier Fällen pro 100 000 Einwohner zu den seltenen Erkrankungen und sind oft schwierig zu behandeln. NET treten vor allem in Bauchspeicheldrüse, Magen, Dünndarm, Dickdarm sowie auch in der Lunge auf. Nachdem sich die Therapie mit radioaktiv markierten Analoga des Peptidhormons Somatostatin in einer Studie als wirksam erwiesen hat, wurde das Präparat Lu-177-DOTA-TATE (Handelsname: Lutathera) auch in Europa zugelassen. Ob fortgeschrittene NET im Einzelfall auf dieses Radiopharmakon ansprechen, muss vor Therapiebeginn in der bildgebenden Diagnostik im PET-CT nachgewiesen werden.

In den vergangenen Jahren hat sich gezeigt, dass bei metastasierten NET mit einer Peptid-Radio-Rezeptor-Therapie (PRRT) auch langfristig gute Erfolge erzielt werden können. Auch bei dieser Behandlung werden die Patienten stationär aufgenommen. Die Therapie mit Lutathera ist meist gut verträglich. Die stationäre Aufnahme für zwei bis drei Tage ist auch in diesen Fällen aus Strahlenschutzgründen erforderlich.



Dr. Molwitz mit dem Ärzte- und Pflegeteam der Stationen.

Fachklinik für Tumorthapien und Radiojod-Therapien

MVZ Radiologie und Nuklearmedizin

Mit Praxen in Stade, Buxtehude, Cuxhaven, Lienthal, Bremervörde und Rotenburg (Wümme)

MVZ Hämatookologie, Strahlentherapie/Radioonkologie und Palliativmedizin

Harsefelder Straße 8
21680 Stade
Tel. 04141 / 6040
info@hancken.de
www.hancken.de





Große runde Kulleraugen, flauschig-weiches Fell, ein freundliches Lächeln in der Schnute und eine der lustigsten Frisuren im Tierreich: Kein Wunder, dass die niedlichen Alpakas echte Trendtiere sind. Wer ihnen einmal ganz nah sein möchte, muss nicht bis nach Südamerika reisen. Auf dem Hof Waldersdi in Wohlerst gehen Besucher auf Wuschelkurs.

Alpaka- und Lama-wanderungen liegen seit ein paar Jahren voll im Trend. Mehrere Höfe in Norddeutschland haben diese Naturausflüge im Programm. Darunter auch der Hof Waldersdi in Wohlerst auf der Stader Geest. Die Touren dauern eine Stunde. So ganz genau weiß das niemand im Vorfeld. Ein Stück weit liegt darin der Reiz des Abenteuers.

Jörg Nischak hat seiner Lebensgefährtin Ellen Yesilyurt die Alpakawanderung zum Geburtstag geschenkt. „Ich finde die einfach soooo süß und kuschelig“, schwärmt Ellen Yesilyurt. Marlen Göbel und Jonas Herrmann wohnen im Nachbarort Ahlerstedt und hatten sich schon seit längerer Zeit eine Alpaka-Runde vorgenommen. Franziska Arp und Christina Straatmann komplettieren die Gruppe. Alle Teilnehmer eint, dass sie an diesem Nachmittag das erste Mal auf Tuchfühlung mit Alpakas gehen.

Hanna Brinkmann bietet die geführten Wanderungen mit den sanftmütigen Tieren und andere Alpaka-und-Lama-Abenteuer seit September 2021 an. Die Sozialarbeiterin hat im Sommer 2020 ihre ersten Tiere, die Lamas Cu-

sco und Calle sowie die Alpakas Dobby und Sven, gekauft und eine Weiterbildung zur Fachkraft für tiergestützte Intervention und Therapie mit dem Schwerpunkt Lamas und Alpakas absolviert. Sie nimmt sich viel Zeit, ihre Tiere kennenzulernen und auszubilden, absolviert selbst weitere Kurse, um mit den Lamas und Alpakas gewerblich arbeiten zu dürfen. Das Veterinäramt nimmt die entsprechenden Prüfungen in Sachkunde, Umgang und Haltung ab. Ob Wanderungen, Tipi-Abende, Kindergeburtstage oder Team-Events für Firmen, Schulklassen und Vereine: Das Angebot ist vielseitig und findet viele Interessenten.

Reine Männergesellschaft auf der Weide

Die Lamas Cusco, Calle, Otto und Kurt sowie die Alpakas Dobby, Sven, Luke und Siggí grasen auf der Weide, als die Wandergruppe eintrudelt. Eine reine Männergesellschaft, an die Hanna Brinkmann ihr Herz verloren hat. Bevor es zu Verwechslungen kommen kann, klärt sie die Besucher auch schon über die Unterschiede von Lamas und Alpakas auf.

Lamas sind größer und deutlich schwerer als Alpakas; rund 160 Kilogramm im Vergleich zu 60 bis 80 Kilogramm. Die langen Lama-Ohren kommen Bananenförmig daher, und Lamas haben keinen lustigen Wollwuschel auf dem Kopf.

Ursprünglich stammen Lamas und Alpakas aus Südamerika und gehören zur Familie der Kamele. Die sogenannten Neuweltkameliden sind im Gegensatz zu Trampeltieren und Dromedaren, die vor allem in Asien und Afrika leben, aber kleiner und höckerlos. Sie sind klimatisch perfekt an die

Tierischer Wuschelkurs

Text: Leonie Ratje • Fotos: Wolfgang Stephan



 Nach der Wanderung darf im Stall endlich gestreichelt werden: Franziska Arp mit Lama Cusco.



 Bummeliger Spaziergang mit Flauschbegleitung: Jonas Herrmann und Marlen Göbel geleiten Alpaka-Wallach Dobby durch die Feldmark.

enormen Temperaturschwankungen in den Höhenlagen der Anden angepasst. Ihre Wolle schützt die Tiere vor Kälte, aber auch vor großer Hitze. Alpakas und Lamas sind soziale Tiere, die ausschließlich in Herden leben. Und: beide spucken. Untereinander dient es ihrer Kommunikation. „Ich habe ihnen aber abgewöhnt, in Menschennähe zu spucken“, gibt Hanna Brinkmann Entwarnung.

Vor dem Start bekommen die Gäste eine Einweisung in den Umgang mit den sensiblen Tieren. Ein Holzlama auf der Koppel dient als Schulungsobjekt. Die wichtigsten Regeln: kein ruckartiges Reißen an der Leine, keine wilden Bewegungen, keine schrillen Geräusche. „Es ist wichtig, dass Ihr sehr behutsam mit den Tieren umgeht“, sagt Hanna Brinkmann. „Sie sind sehr zutraulich, aber es bleiben Fluchttiere.“

Die Leine soll locker in beiden Händen liegen. Jeweils zwei Menschen führen ein Tier. Oder besser: überlassen ihrem Tier die Führung. Schnell zeigt sich nämlich, dass die ihren ganz eigenen Kopf haben.

Alle zusammen zur Pipi-Pause

Hanna Brinkmann legt die Halfter an und schickt ihre tierische Bande auf die Toilette. Wie eine Mutter, die ihre Kinder anmahnt: „Geht alle nochmal aufs Klo, und dann starten wir.“ Und tatsächlich: Calle setzt sich in Gang, die Herde folgt. Alpakas seien sehr reinliche Tiere, die ihr Geschäft immer an derselben Stelle verrichten, erklärt Hanna Brinkmann. Und sie machen alles gemeinsam – auch pinkeln. Die hinteren X-Beine ein bisschen auseinander, den flauschigen Popo abgesenkt und los. Als alle fertig sind, legt Hanna Brinkmann den ersten drei Tieren jeweils zwei Leinen an. „Heute machen wir zwei kleine Runden, sodass ihr alle einmal mit einem Alpaka und einmal mit einem Lama gehen könnt“, sagt sie.

Cusco soll die Gruppe anführen. Am Zügel von Franziska Arp und Christina Straatman verlässt das Lama als Erster die Koppel. „Bleibt auf Schulterhöhe neben ihm“, ruft Hanna Brinkmann. Marlen Göbel und Jonas Herr-



Auch 2024 ausgezeichnet!

**„Die Welt“-beste Beratung:
Firmenkunden – Gold
Private Banking – Silber**



Weil's um mehr als Geld geht.



**Sparkasse
Stade-Altes Land**



Seit Herbst 2021 bietet Hanna Brinkmann (ganz rechts) die geführten Wanderungen und andere Events mit ihren Alpakas und Lamas an.

mann folgen mit Alpaka-Wallach Dobby. Ellen Yesilyurt und Alpaka Luke schauen einander verliebt in die Augen. Da entwischt Siggie durch das Gatter. „Siggielein, komm bitte“, lockt die Besitzerin mit sanfter Stimme. Vergeblich. Siggie lässt sich nicht zur Rückkehr bewegen. Also müssen alle wieder rein. Der zweite Anlauf gelingt. Im Gänsemarsch geht es in die Feldmark. Dobby bleibt eng an Luke. Den Tieren ist es wichtig, dass sie ganz nah hintereinander gehen können. „Das gibt ihnen Sicherheit“, sagt Hanna Brinkmann.

„Ich muss mich hart zusammenreißen, um Dobby nicht zu streicheln“, sagt Marlen Göbel. Darin liegt wohl für alle Teilnehmer die größte Herausforderung. Streicheln ist vorerst verboten. Ein Alpaka ist kein Kuscheltier. Die scheuen Tiere halten Distanz, auch zu ihren Artgenossen. Direkten Körperkontakt gibt es in der Herde nur beim Sex oder im Streit um die Rangordnung in der Herde. Berührung bedeutet für Alpakas Stress. Darum sollen sich die Tiere zunächst in aller Ruhe an ihre Begleiter gewöhnen. Nebeneinander herlaufen, Vertrauen aufbauen. Gekuschelt werden darf dann später.

Alpakas sind keine Schmusetiere

Eine Wanderung ist die Tour tatsächlich eher nicht. Vielmehr

ein bummeliger Spaziergang mit chilliger Flauschbegleitung. Höher? Schneller? Weiter? Nicht mit einem Alpaka an der Leine. Alpakas sind von Natur aus keine großen Läufer und eher trödelig unterwegs. Gemütlich zuckelt die Gruppe durch die Natur. Entschleunigung ist das Stichwort. Die Tiere summen und brummen vor sich hin. Mit diesen leicht quietschigen Lauten versichern sie einander, dass alles in Ordnung ist. „Die strahlen richtig viel Ruhe aus“, sagt Jörg Nischak. „Ich finde es schön“, seufzt am zweiten Luke-Zügel Ellen Yesilyurt. Hinter ihnen planen Jonas Herrmann und Marlen Göbel bereits, häufiger nach Wohlerst zu kommen, um Dobby zu besuchen.

„Mich interessiert, ob wir die Tiere therapeutisch einsetzen könnten“, sagt Franziska Arp, die in ihrem heilpädagogischen Berufsalltag bereits auf Hippotherapie (therapeutisches Reiten) setzt. Mit ihrem friedlichen Charakter könnten sich Alpakas gut zu Therapiezwecken eignen und womöglich eine beruhigende Wirkung auf Menschen mit körperlicher oder geistiger Behinderung haben. „Aber sie sind schon deutlich sensibler als Pferde, da ist viel Achtsamkeit gefragt“, sagt Franziska Arp.

Lamas und Alpakas gelten in Deutschland als landwirtschaftliche Nutztiere. Schätzungen zufolge leben hier rund 25.000 Alpakas, eine valide Zahl gibt es trotz

Registrierungspflicht für Kameliden nicht. Viele Tiere sind nicht beim Veterinäramt gemeldet. Einmal im Jahr werden sie geschoren. Die gut isolierende und feuchtigkeitsabweisende Alpaka-Wolle ist insbesondere gut für Allergiker geeignet.

Obwohl ihre Alpaka- und Lama-Abenteuer gut gebucht werden, kann Hanna Brinkmann nicht davon leben. Ihren Hauptjob verrichtet sie auf dem landwirtschaftlichen Hof der Eltern in Wohlerst, außerdem arbeitet sie als Sozialarbeiterin auf Honorarbasis. Für Alpaka-Abenteuer bleibt an den Wochenenden Zeit. Gerade hat sie ihr Angebot mit einer Kooperation mit dem ABC Bildungs- und Tagungszentrum in Hüll noch einmal erweitert.

Selfies mit Alpaka

Nach einer guten halben Stunde biegt die Wandergruppe auf den Weg in Richtung Stall ein. „Komm, Schatzi, wir müssen hier entlang“, ruft Marlen Göbel. „Ja, ich komme ja“, antwortet Jonas Herrmann. „Du doch nicht! Ich meinte Dobby.“

Im Stall dürfen die Tiere endlich gestreichelt werden. Jedoch nicht am Kopf und nicht an den Beinen. Seitlich am langen Hals entlang, das sei die beste Stelle für Streicheleinheiten, sagt Hanna Brinkmann. Schnell noch ein paar Erinnerungselfies mit den flauschigen Gesellen, dann geht es

mit Kurt, Calle und Siggie auf die zweite Runde. „Ich merke richtig, wie ich runterfahre“, sagt Christina Straatmann. „Das werde ich jetzt öfter machen.“

Einige Tiere wollen immer vorn laufen, andere nie. Die Reihenfolge spielt in der Herde eine große Rolle. Wenn ein Tier stehenbleibt, stoppen auch die anderen. Trennen will sich niemand von seinen Genossen. Calle tritt auf keinen Fall in Wasserpfützen. Und Siggie muss mal, das verrät sein Getrippel.

Ein Spaziergang mit den Tieren ist nicht besonders anstrengend und verlangt keine umfangreiche Gebrauchsanleitung. Ob es nun ihr niedliches Aussehen ist, die witzigen Geräusche oder die neugierige Art, wie Lamas und Alpakas ihre Umwelt erkunden, in jedem Fall sorgen die Tiere für entspannte Fröhlichkeit bei ihren Begleitern. Als schließlich alle Tiere im Stall sind, kehrt die Gruppe ins Tipi ein. Bei Kaltgetränk und Lagerfeuer filzen sich die Gäste aus Alpaka-Wolle eine Erinnerung. Gebraucht wird sie nicht. Alle wollen schon ganz bald wiederkommen.

www.hof-waldersdi.de





**PLANEN
RINCK**
HOLLERN



www.planen-rinck.de

SONNENSEGEL
PAVILLIONDÄCHER
TERASSENPLANEN
GARTENMÖBELABDECKUNGEN
GROSSKISTENPLANEN

MEISTERBETRIEB SEIT 1999

PLANEN RINCK - Meike Rinck · Siebenhöfen 6a · 21723 Hollern
Telefon: 04141 70056 · info@planen-rinck.de



📌 **Wichtige Entscheidungen:** Bevor es ernst wird, wird die Zitronen-Schablone platziert.



📌 **Frische Frucht:** Mit Tausenden Nadelstichen bringt die Tätowiermaschine die gelbe Zitrone unter die Haut.

NADELKUNST

– FÜR DIE – EWIGKEIT

Ötzi hatte welche, auch Kaiserin Elisabeth von Österreich (Sisi) schmückte eines und über die Plätze der Fußball-Bundesliga dribbelt heute kaum ein Fußballprofi ohne: Die Körperkunst reicht mehrere Tausend Jahre zurück und liegt heute mehr im Trend denn je. Fast jeder fünfte Mensch in Deutschland trägt eine Tätowierung; 17 Prozent der Bevölkerung, laut Datenbank Statista.

Der Begriff Tattoo geht auf das tahitanische Wort Tatau zurück, was so viel heißt wie „kunstvoll hämmern“. Die Körperverzierungen haben sich in verschiedenen Kulturen unabhängig voneinander entwickelt. Sie waren Stammesrituale und zeigten die Zusammengehörigkeit einer Gruppe. Die Griechen markierten mit ihnen ihre Sklaven, die Römer nutzen sie, um Legionäre zu kennzeichnen. Manchmal hatten Tattoos auch einen medizinischen Zweck und sollten helfen, Krankheiten zu besiegen. Im Mittelalter verbot die Kirche Tätowierungen,

Ich war noch nie im Gefängnis. Ich fahre nicht zur See und auch kein Motorrad. Mein Mann und meine zwei Söhne sind meine Gang. Ich mag Tattoos. Schon immer. An anderen. Mit 40 Jahren traue ich mich endlich. Mit hochgekrempeltem Hosenbein liege ich im Tattoostübchen Altes Land. Eine fremde Frau wird mir gleich Hundertausendfach in die Haut stechen. Worauf habe ich mich da eingelassen?

Text: Leonie Ratje • **Fotos:** Jan Iso Jürgens

und im 18. Jahrhundert machten Seeleute sie in Europa gesellschaftsfähig.

Angst vor der Unumkehrbarkeit

Ich finde Tattoos schlicht schön. Eigentlich schon immer. Dennoch habe ich den Weg ins Studio bislang nicht gewagt. Weil ich die Unumkehrbarkeit fürchtete.

Weil ich kein passendes Motiv für mich fand. Weil ich nicht wusste, wo auf meinem Körper. Mit 40 Jahren habe ich mich einfach entschieden. Ich investiere in eine Portion Tinte unter der Haut. Wer billig kauft, kauft zweimal, sagt meine Mama oft. Klar, sie meint damit sowas wie Schuhe. Für ein schlechtes Tattoo gibt es keine zweite Chance.

Auf Empfehlung einer Bekannten lande ich beim Tattoostüb-

chen Altes Land, das die beiden selbstständigen Tätowiererinnen (und engen Freundinnen) Tina Lutterkort-Rasenberger und Lisa Bredehöft gemeinsam führen. Per E-Mail nehme ich Kontakt auf. Motivwünsche habe ich eher lose im Kopf. Einen Tiger vielleicht. Oder eine Zitrone. Den Super-Mario-Stern oder schöne Blumen.

Im Vorgespräch mit Tina und Lisa einigen wir uns auf eine Zitrone. Lisa wird sie zeichnen und mich tätowieren. Auf dem Unterarm oder der Wade, die Positionierung lassen wir vorerst offen. „Nicht zu groß auf jeden Fall“, sage ich noch. Im Anschluss schicke ich der Künstlerin vorfreudig einige Bilder von Zitronen-Tattoos, die mir gefallen. Ich trage keinen Schmuck. Selbst mein Ehering bleibt in den meisten Tagen im Badezimmerschrank liegen. Wie praktisch, den Schmuck künftig direkt auf der Haut – oder besser: unter meiner Haut – zu tragen.

Eine Skizze bekomme ich im Vorfeld nicht zu sehen. Das fer-



📸 Frauenrunde: Lisa Bredehöft (vorne rechts) tätowiert die Wade, Tina Lutterkort-Rasenberger verschönert Julia Cirkels Arm.

tige Motiv zeigt mir Lisa, als ich am Morgen des großen Tags im Tattoostübchen ankomme. Die Zeichnung gefällt mir, das Studio auch. Ein gemütliches Sofa im Empfangsbereich, tolle Kunst an den Wänden (allesamt von Lisa und Tina), Klassikrock aus den Studio-Lautsprechern, zwei entspannte Inhaberinnen. Von mir aus kann's losgehen.

Die Tattoo-Schablone (Stencil) wird auf der Wade positioniert

Doch ehe Lisa ihre Tattoomaschine, die wie ein dicker Stift aussieht, anschmeißt, muss sie ihre Zeichnung als Schablone auf meine Haut bringen. Das funktioniert mit Tattoo-Übertragungspapier. So ähnlich wie die Klebetattoos meiner Kinder – nur eben jetzt mit einer Zitrone statt T-Rex. Lisa reinigt meine Wade. Den Rasierer legt sie beiseite, das habe ich bereits selbst erledigt.

Mit feinen blauen Umrissen einer Zitrone auf der rechten Wade trete ich kurz darauf vor den Spiegel. Ein sensibler Moment für mich als People Pleaser.

Ich will es anderen Menschen möglichst recht machen, ihnen gefallen. Selbst der Tätowiererin, auch wenn ich die Zitrone für den Rest meines Lebens mit mir trage. „Hmm“, mache ich und drehe mein Bein im Spiegel hin und her. Lisa durchschaut mich sofort. „Wir können es anders positionieren, kein Problem“, sagt sie. „Ja, also, ein Stück weiter zur Seite wäre schön“, sage ich. Lisa wischt den Aufdruck ab und bringt ihn neu auf. Gleiches Spiel. Im dritten Anlauf passt es.

Tina und Lisa sind Künstlerinnen und Handwerkerinnen. Statt mit Holz oder Metall hantieren sie mit Haut. Die Farbe wird durch die oberste Hautschicht, die Epidermis, hindurch bis in die Lederhaut gestochen, wo sich die Farbpigmente ablagern. Deshalb bleiben sie ein Leben lang sichtbar.

Während Lisa ihre Werkbank vorbereitet, fülle ich die Einverständniserklärung aus. Die Tätowiererin desinfiziert die Ablagefläche ihres Schubladenschanks, stellt kleine Töpfchen für die Farbe und einen Seifenspender bereit, holt Farbtuben aus dem Schrank und die passenden Nadeln aus der Schublade. Das medizinische Setup erinnert irgendwie an einen Zahnarztbesuch. Ich versichere derweil, dass ich nicht betrun-

ken bin, keine Drogen oder Blutverdünner genommen habe und auch ansonsten topfit bin. Kein Herzleiden, kein Infekt, keine Allergien. Ein gesetzliches Mindestalter für Tätowierungen gilt in Deutschland übrigens nicht. Lisa und Tina aber haben eine eiserne Regel: keine Tattoos für Minderjährige. Eine Tätowierung ist de facto Körperverletzung, die aber, weil sie im Einvernehmen geschieht, nicht strafbar ist.

Das Bein ist eine gute Wahl für Tattoo-Neulinge

Metallica singen „Nothing else matters“, am benachbarten Tattoostuhl rattert bereits Tinas elektrische Tätowiermaschine. Der Aufsatz erinnert an die Spitze eines Füllers. Catridge (englisch für Patrone) heißt das Nadelmodul in der Fachsprache, in dem sich wie in einer Kartusche oder Pipette die Farbe befindet, die die Nadeln an der Spitze unter die Haut bringen. „Ach, das ist gar keine einzelne Nadel?“, frage ich. Lisa erklärt, dass es unzählige unterschiedliche Nadelmodule gibt. Auf der Nachbarliege wirkt die Altänderin Julia Cirkel ganz entspannt und scrollt auf ihrem

Handy, während die Nadeln, tack, tack, tack, in ihren Oberarm stechen. Nach Höllenqualen sieht das nicht aus. Prinzipiell sei jede Stelle des Körpers geeignet für ein Tattoo, sagt Tina. Schmerzhaft sei es vor allem auf dem Fußrücken, am Knie und nahe am Kopf. „Das Bein ist eine ganz gute Wahl für ein erstes Tattoo.“

Ich darf es mir jetzt auf der frisch desinfizierten zweiten Liege bequem machen. Meine Tätowiererin schaltet das Ringlicht ein, desinfiziert ihre Hände, streift schwarze Gummihandschuhe über und greift zur Maschine. Ich halte ihr seitlich liegend meine rechte Wade hin. Axl Rose jault „Don't cry“ in den Raum, und ich atme tief ein. Die Maschine schnarrt. Lisa zieht mit Daumen und Zeigefinger meine Haut straff und beugt sich hinab. Ein Moment für die Ewigkeit. Sie setzt die Nadel an. Autsch. Ich atme aus. Ach so ist das, denke ich und sage: „Ok, das geht voll.“ Wer schön sein will, muss eben leiden.

Tutto bene! Der Schmerz lässt sich aushalten.

Für die Umriss meiner Zitrone verwendet Lisa einen Round Liner mit fünf Nadeln, die kreisförmig angeordnet sind und jeweils eine Stärke von 0,25 Millimeter haben. Zum Ausfüllen nutzt sie dann später ein Modul mit sieben Nadeln in zwei Reihen übereinander.

Die Nadeln schieben sich unter meine Haut, immer wieder. Mit bis zu 10.000 Stichen pro Minute bringt die Tätowiermaschine die Farbtröpfchen an die gewünschte Stelle. Ein bisschen wie die Nähmaschine meiner Mutter; so schnell, dass die Nadelbewegungen unsichtbar für mich sind. „Alles gut?“, fragt Lisa. Ich lehne mich zurück. „Ja, alles feini.“ Tutto bene, denke ich. Das könnte man eigentlich gut neben die Zitrone schreiben...

Die Haut ist unser größtes Sinnesorgan. In allen drei Hautschichten befinden sich unzählige

Rezeptoren und feine Nervenenden, mit denen sie Berührungs- und Schmerzreize registriert und an das Gehirn weiterleitet. Tätowiert zu werden, fühlt sich an, als würde jemand mit einem scharfen Gegenstand über meine Haut kratzen. Manchmal zieht es oder es wird heiß. Unangenehm, aber weit entfernt von furchtbaren Schmerzen. Lisa arbeitet hochkonzentriert. Zuerst zieht sie alle Umrisslinien auf meiner Wade nach. Wenn sie absetzt, wischt sie die Melange aus überschüssiger Farbe, Blut und Wundwasser mit einem Tuch weg. Klare Sichtverhältnisse schaffen. Auf dem Stuhl nebenan sitzt Julia Cirkel und lässt sich von Tina Lutterkort-Rasenberger tätowieren. Während das Mixtape auf ihrem Oberarm Gestalt annimmt, plaudern wir. Ich fühle mich wohl und bestens aufgehoben in dieser gemütlichen Frauenrunde. Nach einer guten halben Stunde sind die schwarzen Linien der Zitrone fertig. Weiter geht es mit den Farben. Lisa wechselt das Nadelmodul.

Für Lisa ist der Umgang mit der Nadel Routine. Ihre ersten Motive hat sie auf sich selbst gestochen. „Das machen eigentlich alle so“, sagt sie und lacht. Tätowierer tragen große Verantwortung, doch eine geregelte Ausbildung gibt es nicht. Es gibt keine Berufsschule, kein Zeugnis, keine Abschlussprüfung. Wer Tätowierer sein will, ist es. Lisa übte an ihrer Wade. Den schwarzen Schmetterling mag sie bis heute.

Im Laufe der Jahre ist sie sicherer geworden – und schneller. Für den ersten zahlenden Kunden habe sie ewig gebraucht, erzählt sie. „Das war ein Anker, und ich habe unglaublich geschwitzt.“

Tattoostübchen: Wie alles begann

Dass sie Geld mit dem Tätowieren verdienen könnte, sei lange undenkbar gewesen, sagt sie. Auf Fachabi und Auslandsjahr folgt daher eine Ausbildung zur Gestalterin für visuelles Marketing. Zehn Jahre arbeitet sie in dem Beruf. „Dann habe ich nicht mehr dafür gebrannt.“ Ihr Bruder schenkt ihr einen Ausbildungskoffer mit Maschine und Kunsthaut. Ihr Papa sei gar nicht begeistert gewesen, ihre Mutter ist heute ihr größter Fan auf Instagram. Sie lernt von verschiedenen Tätowierern und trifft in einem Studio auf Tina. Die beiden verstehen sich auf Anhieb, werden schnell sehr gute Freundinnen. Als sich Tina 2021 mit einem Studio in Guderhandviertel selbstständig macht, tätowiert Lisa gelegentlich bei ihr. Ende 2022 steigt sie als gleichberechtigte Partnerin ein. Weil der Laden zu klein ist, zieht das Tattoostübchen Altes Land im Mai 2023 um nach Jork. Die Nachfrage ist groß. Männer und Frauen von 18 bis 75 Jahren lassen sich von Tina und Lisa tätowieren, die

meisten seien zwischen 30 und 40 Jahre alt. Für viele haben ihre Tätowierungen eine tiefe Bedeutung.

Meine Zitrone hat die nicht. „Die haben Piercings, Haarfarben oder Schmuck in der Regel ja auch nicht“, sage ich. „Ich finde Zitronen einfach schön, ich mag den Sommer, Italien ist mein Sehnsuchtsland.“ Und überhaupt: Gäbe es eine tiefere persönliche Bedeutung, würde ich sie vermutlich nicht mit jedem teilen wollen, der danach fragt. „Lustig wird es



manchmal bei Motiven, deren Bedeutung dem Kunden nicht klar ist“, sagt Lisa. Ich denke an die Emoji-Aubergine und frage vorsichtig: „Wofür steht denn die Zitrone?“ Julia Cirkel auf dem Nachbarstuhl googelt und gibt Entwarnung: „Die Zitrone ist ein Symbol für Glück, Wohlstand und Reinheit. Sie steht für Frische und Lebensfreude.“

Glücklich mit der wunden Zitronen- wade im Spiegel

„Fertig“, sagt Lisa, schaltet die Maschine aus und richtet sich auf. Im Tätowiertunnel vergisst sie regelmäßig den Rat ihres Chiropraktikers, sich alle 20 Minuten zu strecken. Ich eile zum Spiegel und strahle: „Mega gut!“

Meine Zitronenwade fühlt sich an, als hätte sie einen Sonnenbrand. Die Haut ist gereizt und geschwollen. Ein bisschen wie eine Schürfwunde nach einer Fußballgrätsche. Nur in bunt. Lisa reinigt das frische Tattoo noch einmal

gründlich und klebt dann ein transparentes Wundpflaster drauf, das ich nach fünf Tagen entfernen soll. Etwa vier Wochen dauert es, bis das Tattoo vollständig abgeheilt sein wird. Ich bekomme noch eine Creme, die ich zweibis dreimal am Tag auftragen soll. „Saubere halten und regelmäßig eincremen, mehr musst du nicht tun“, sagt Tina.

Es gibt Menschen, die behaupten, Tätowierungen würden süchtig machen. Ich spiele tatsächlich schon weitere Ideen durch. Und freue mich darauf, meine Zitrone im Sommer in Shorts oder Kleid stolz zu präsentieren. Bis dahin überlege ich mir passende Antworten auf die Fragen, die allen Tätowierten gestellt werden:

Hat das nicht wahnsinnig weh getan?

Was machst du, wenn es dir irgendwann nicht mehr gefällt?

Hast du nicht Angst, dass es im Alter nicht mehr schön aussieht?



Tattoostübchen hinter den Kulissen



Die besten Einblicke in die Arbeit von Tina (@buntelura) und Lisa (@lissy_b_tattoo) gibt es bei Instagram: @tattoostuebchen_altesland. Dort oder auf der Webseite www.tattoostuebchenaltesland.de gibt es auch alle Informationen rund um die Terminbuchung.

Die beiden veranstalten regelmäßig freitags ihren „Tüddelkram-Tag“. Zu diesem dürfen Kundinnen und Kunden ohne Voranmeldung kommen, um sich ein kleines Motiv stechen zu lassen. Es empfiehlt sich, rechtzeitig aufzubrechen, um sich in die Schlange vor der Studiotür einzureihen.

Ebenfalls einmal im Monat laden Tina und Lisa montagabends zum „Stübchen-Geplauder“. Gäste haben dann die Möglichkeit, sich im Studio umzusehen, sich über Termine und Abläufe zu informieren und Gutscheine, Schmuck oder Illustrationen der beiden Künstlerinnen zu kaufen. Die Termine gibt das Tattoostübchen Altes Land rechtzeitig auf der Homepage und bei Instagram bekannt.



Die Freundinnen und Tätowiererinnen Tina Lutterkort-Rasenberger (links) und Lisa Bredehöft führen das Tattoostübchen Altes Land in Jork.

Ihre Expertinnen für Immobilien in Stade & Umgebung



**Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen?
Melden Sie sich gerne!**

0177-941 57 78
www.immobilien-stade-mb.de



Hier wird gefeiert!

HOTEL | RESTAURANT | FESTE | TAGUNGEN | EVENTS

Mit unseren verschiedenen Räumlichkeiten im Altländer Stil, 37 Zimmern, einer modernen und vielfältigen Küche sowie der umfassenden Begleitung durch unser professionelles Team, bieten wir kleinen und großen Gesellschaften den passenden Rahmen für ein unvergessliches Erlebnis. Wir beraten Sie gerne!

Ihr Team vom Hotel Altes Land

Freuen Sie sich auf unsere kommenden Haus Events:

Himmelfahrtsbrunch | 09. Mai 2024 | 34,50 €

Pfingstbuffet mit Spargel | 20. Mai 2024 | 39,00 €

Mittsommernachtsabend mit Spanferkel vom Grill | 21. Juni 2024 | 39,00 €

Sommerabschluss mit Grillbuffet | 27. Sept. 2024 | 39,00 €

Wir bitten um Reservierung.

Weitere Buffets und Angebote finden Sie auf unserer Website.

Hotel Altes Land · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork
Tel. 04162 91460 · www.hotel-altes-land.de · info@hotel-altes-land.de  



A passion for fresh fruit

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 GmbH
Bahnhofstr. 45 | 21614 Buxtehude
Tel.: 04161 - 74 888-0
E-Mail: info@frupo.de
www.frupo.de



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN UND MUTTER OHNE OMA GEHT ES NICHT

von Leonie Ratje

Dienstag ist Oma-Tag. Oma-Tag ist mein Lieblingstag. Weil, ganz ehrlich: Ohne Oma würde ich viel zu oft richtig doof aus der Wäsche gucken – dieselbe Wäsche übrigens, die sie regelmäßig dienstags bei uns faltet. Sie übt Lesen und Rechnen mit dem Großen und holt den Kleinen aus der Kita ab. Sie kocht Mittag für alle und bringt die Jungs zum Fußballtraining. Sie putzt Zähne, liest Gute-Nacht-Geschichten und übernimmt die Einschlafbegleitung. Sie ist unsere Antwort auf die Vereinbarkeitslüge, unsere Lösung des Betreuungsdilemmas, in dem so viele erwerbsarbeitende Eltern in diesem Land stecken. Am Oma-Tag schaffen mein Mann und ich bei der Arbeit richtig was weg. Und abends essen wir leckerstes Kartoffelgratin und freuen uns über stapelweise frische Wäsche. Der Oma-Tag ist wie eine Bremse für mein Hamsterrad. Ein fetter grüner Haken auf meiner unendlich langen To-do-Liste.

Gang aus Lieblingsmenschen

Als mein Großer ungefähr zweieinhalb Jahre alt und ich wieder richtig doll schwanger war, hat meine Mutter zu mir gesagt: „Mama zu sein, das ist und war großartig, aber Oma zu sein, das setzt allem die Krone auf, das ist das Allertollste.“ Heute hüpfte mein Herz jedes Mal vor Freude, wenn mein Lockenduo ihr lachend in die Arme rennt, die Jungs mit ihr wie wilde Löwen raufen oder sie zum hundertsten Mal das lahme Igel-Buch vorliest. An manchen Tagen darf nur Oma die Fingernägel schneiden, und an anderen feuere ich die drei beim Fußballspielen in unserem

Garten an (ratet, mit wem meine Mama nie gekickt hat). Diese drei Lieblingsmenschen sind eine ganz eigene Gang, und mein Tochter-Herz versteht. Ohne Oma geht es nicht.

In diesem Sommer feiern wir die Einschulung des Kleinen, 5, ein neuer Übergang steht bevor. Wir nehmen Abschied, erneut. Von all den unsäglichen Kita-Viren, aber auch von Luftküssen an der Kita-Tür. Ein wunderschönes Kapitel endet, ein neues Abenteuer beginnt. Ich bin dann Mama von zwei Schulkindern. Die Geschwindigkeit, in der die Zeit verrinnt, ist erbarmungslos.

Seine Geburt war auch meine

Früh am Morgen, wenn die Nacht mal wieder wild und ruhelos war, blicke ich auf die Räuber zwischen mir und meinem Mann. Kleine Leben, die wir geschaffen haben. Das ist ein Wunder. Wo sind die Tage hin? Die, die sich endlos lang anfühlten, wie zähes Kaugummi, und die glücksglitzernden, die mir wie Pudersand durch die Finger glitten.

Noch darf ich abends im Bett des Großen, 8, liegen. Wir hören Bibi und Tina, ich wuschele durch seine wilden Locken, er kuschelt sich ganz eng an mich. In diesen leisen Momenten tauche ich auf aus dem lauten Alltags-Funktionieren und halte inne, spüre Wehmut. Vor bald neun Jahren habe ich ihn geboren und mich zugleich. Eine Mutter, die zuvor keine gewesen ist. Sein Geburtstag ist meine Verwandlung. Sie war so tiefgreifend. Ich löste mich auf und setzte mich neu zusammen. Die Kontrolle, die ich über mein Leben habe, ist natürlich

fiktiv. Heute tunkt dieses Wesen, das fast zehn Monate in mir gelebt hat, sonntags zum Frühstück Fleischwurst in Nutella. Meine Jungs haben mein Leben komplett über den Haufen geballert.

Dinge, die ich ohne Kinder niemals getan hätte

Seit es sie gibt, tue ich Dinge, die eine Mutter eben tut. Ich stehe am Waschbecken und würge, während ich mit dem Küchenmesser Hundekacke aus Turnschuhsohlenrillen kratze. Ich sauge Sandkastensandberge aus dem Sofa, spiele morgens um halb sieben Dinosaurierquartett und warte darauf, dass der Trockner die nächste Ladung Wäsche ausspuckt, darauf, dass mein Leben wieder leichter wird. Es gibt so viele Dinge, die ich niemals getan, niemals gesagt hätte, wenn ich keine Kinder hätte. Es wäre gelogen, wenn ich behauptete, dass ich nichts davon missen möchte.

In unserem Flur steht seit Wochen der nagelneue Ranzen des kleinen großen Kindes. Wie ein Denkmal des Aufbruchs und der Vergänglichkeit. Mich umweht eine Traurigkeit, die ich nicht greifen kann. Es gab Phasen, da habe ich ihr Wachsen herbeigesehnt. Jetzt möchte ich am liebsten laut „Stopp!“ rufen. Ich komme nicht mit. Taumle wie ein abgehalfterter Jahrmarktboxer aus diesen ersten Jahren meiner Mutterschaft. Ich hänge in der Luft und in mir die Müdigkeit, my good old friend.

Ich bin meinen Kindern ein sicherer Heimathafen, für immer, und vertraue darauf, dass sie ihren Weg in die Welt finden. Ihr seid genug, Jungs. Es spielt keine Rolle, wen Ihr liebt und wie Ihr lebt, und an was Ihr glauben wer-

det. Ihr seid genug. Vergesst das nicht.

Inneres Glimmen führt zu neuen Abenteuern

Unsicher mache ich mich nun auch selbst wieder auf den Weg. Da ist ein Glimmen in mir. Keine Ahnung, wohin es mich führt. Ich habe gelernt, Verantwortung für andere zu übernehmen. Und nun fällt es mir schwer, wieder an mich zu denken, die neu gewonnene Freiheit ohne schlechtes Gewissen zu genießen.

David Bowie hat gesagt, Altern sei ein besonderer Prozess, bei dem du der Mensch wirst, der du schon immer hättest sein sollen. Es kann sich glücklich schätzen, wer alt werden darf. Noch interessieren mich die Vögel vor meinem Küchenfenster nicht, Schaukelstühle lassen mich kalt. Ich bin über 40, chronisch unterschlafen und hoffe auf mehr. Ich bin bereit für ein neues Abenteuer.

Der Moment wird kommen, da ich den Mut fasse, mich einfach treiben zu lassen von meinen Wünschen und Träumen. Ich bin genug und vor mir der Sommer. Kaffee in der Morgensonne, barfuß in die Sneaker schlüpfen. Eiskalte Limo aus dem Kiosk-Kühlschrank schlürfen, kicken, bis es nicht mehr schockt. Und das Glück greifen, wenn es nah ist.

Uns allen rinnt die Zeit davon. Tag für Tag, Jahr um Jahr. Und manchmal tröstet nur die Gewissheit, dass alles Gewesene für immer bleibt.

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

Morgens
Verband!

Abends
Altes Land!



Jetzt informieren
& bewerben!

Mit ca. 4.000 Mitarbeitenden ist der Elbe Kliniken-Verbund der größte Arbeitgeber in der Region. Wir suchen engagierte **Pflegefachkräfte (m/w/d)** für die Elbe Kliniken in Stade und Buxtehude.

auf-zu-neuen-elbufern.de



Projekt in »Hollern-Twielenfleth«



Projekt in »Hollern-Twielenfleth«



Projekt in »Steinkirchen«

 **LINDEMANN**
WIR BAUEN ZUKUNFT

ERWERBER AUFGEPASST!

**Drei Projekte im
Alten Land:
Jetzt Wohnung
reservieren.**

Nehmen Sie gerne Kontakt auf.

 vertrieb@lindemann-gruppe.de  04141 526-0

*Änderungen in den Abbildungen vorbehalten

Sie könnten kaum unterschiedlicher sein: Kirsti Elle, Spitzenkandidatin der SPD im Bezirk Nord-Niedersachsen Niedersachsen. Beide kandidieren am 9. Juni für das Europaparlament. Theoretisch haben beide eine Chance wie der 53-jährige Polit-Profi der CDU. Doch während David McAllister das Mandat praktisch sicher hat, muss begleitete die beiden Polit-Akteure zu Beginn des Wahlkampfes in der Region.

Text & Fotos: Wolfgang Stephan

„Wir freuen uns wahnsinnig, dass sie heute unser Gastredner sind“ – wer beim 75. Geburtstag des Arbeitgeberverbandes in Stade vor 250 Unternehmern so angekündigt wird, muss nicht um seine Reputation ringen. **David McAllister** hat sie. Noch immer wird seine Zeit als Ministerpräsident in Niedersachsen irgendwie beiläufig erwähnt. Es wäre aber gar nicht notwendig, denn bei seinen Auftritten verkörpert er seit Jahren vor allem eines: politische Kompetenz. McAllister spricht meist frei, lässt beiläufig immer ein paar Anekdoten einfließen, teils auch Selbstironie, die dann signalisieren soll: Hier steht einer aus Bad Bederkesa, der nicht abgehoben ist, obwohl er im Europäischen Parlament als Vorsitzender des Auswärtigen Ausschusses eine wichtige Rolle spielt, hochgeachtet ist und im Gegensatz zu seinen Politikerkollegen in Berlin das Fairplay im Umgang mit den politisch Andersdenkenden pflegt.

Dazu passt: Der 53-jährige Jurist, der seit 2014 für die CDU im Europaparlament sitzt, schafft es auch in Wahlkampfzeiten 40 Minuten zu reden, ohne auch nur einmal die CDU zu erwähnen. Deshalb haben seine Auftritte immer auch das Flair eines Staatsmannes. McAllister ist diese Rolle bewusst, er kann sie gut pflegen, weil in Brüssel Politik anders gestaltet wird. Ohne klassische Opposition. Christdemokraten, Sozialdemokraten, Grüne und Liberale ringen meist um einen gemeinsamen Kompromiss gegen die Nationalisten aus allen möglichen Ländern. Als Vizepräsident der Europäischen Volkspartei und der Internationalen Demokratischen Union ist er automatisch im Bundesvorstand der CDU dabei, doch auf der politischen Bühne in Berlin will er keine Hauptrolle spielen – obwohl er einst in sei-



Sein Glück liegt zwischen Helmste und Brüssel

ner Zeit als Ministerpräsident von 2010 bis 2013 innerhalb der CDU hoch gehandelt wurde. „Alles hat seine Zeit“, sagt er.

Ist eine Rückkehr in die Berliner Politblase denkbar? „Nein“, sagt McAllister, und: „Ich bin meinem Gott sehr dankbar, dass er mir das alles so möglich gemacht hat.“

Das alles. Ein Tag im Leben des David McAllister: Am Vormittag Parlamentsarbeit in Brüssel, dann Flug nach Hamburg, S-Bahn bis Neu Wulmstorf und Fahrt mit dem eigenen Wagen nach Helmste zu einem Treffen der ehemaligen Politakteure der Region mit Butterkuchen und Kaffee. Von Gunter Armonat, dem Landrat, bis Hein Augustin, dem Ex-Landtagsabgeordneten. Danach mit dem Wagen zum Jubiläumsempfang des Arbeitgeberverbandes, staatsmän-

nische Rede vor 250 Gästen, und anschließend gemeinsame Fahrt mit dem DEICHLUST-Reporter nach Bremervörde zum „Knackwurst-Essen“ des Gewerbeverbandes mit 120 Gästen im Autohaus, denen er zehn Minuten die Lage in Europa erklären wollte, was dann mit Fragerunde eine Stunde dauerte. Wer ihn beobachtet, kann seine Passion nachvollziehen: „Ich fühle mich sauwohl in der Elbe-Weser-Region“, sagt er. Bei den Ex-Kollegen in Helmste („Ich kenne die doch alle, das macht doch Spaß“) bis zum späten Abend im Autohaus. „Schreibt mir, notfalls eine Postkarte an McAllister, Bad Bederkesa, das kommt an“, sagt er den Gewerbetreibenden. Er sieht sich als Interessenvertreter der Niedersachsen in Brüssel, wobei seine Welt größer ist: Als Vorsitzender des Aus-

wärtigen Ausschusses ist er Kraft Amtes in der Welt unterwegs, er lässt das immer dezent in seinen Reden einfließen. Brasilien, Argentinien, Kanada, da ging es um Handelsabkommen, die er dringend paraphiert haben möchte, was in der zähen Bürokratie der EU trotz jahrelanger Verhandlungen noch nicht realisiert wurde. „Das ärgert mich.“

Bei solchen Themen sagt er unumwunden: „In der EU ist keinesfalls alles perfekt.“ Dann aber kommt der Nachsatz: „Die Idee vom Vereinten Europa ist die beste Idee, die es je gab.“ Weil nur ein Vereintes Europa Frieden, Freiheit und Demokratie verteidigen könne, und weil nur in dem Staatenbund der Wohlstand gesichert werden könne.“ Die EU definiert er gerne so: Europa sei wie WLAN. Solange alles laufe, sei die Welt in Ordnung. „Doch wehe der Router fällt aus.“

Noch ist er mehr Staatsmann, ab Mai geht es für ihn in den Wahlkampf. Er steht auf Platz eins der Landesliste Niedersachsen und hat damit das Mandat sicher. Sein Schwerpunkt ist inhaltlich klar: Europa gegen die Feinde der Demokratie verteidigen. „Wir dürfen uns von Nationalisten und Demagogen unser Europa nicht kaputt machen lassen.“ McAllister sagt das mit deutlichen Worten, ohne Demagogie. Früher als CDU-Fraktionsvorsitzender im Landtag konnte er auch anders: „Auf Knopfdruck könnte ich immer noch ruppig werden, aber ich glaube, dass ich mein Soll erfüllt habe“, sagt der Politiker, der sich auch wegen seiner schottischen Wurzeln vor allem als Europäer sieht, aber keinen Hehl daraus macht, dass er sich in Bad Bederkesa wohl fühlt. Ein Sonntag mit Familie (eine Tochter studiert in Hamburg, die andere wohnt noch zuhause), Tennis spielen, ausgiebig Sonntagszeitungen auf Papier lesen und am Abend auf der

und David McAllister, Spitzenkandidat der CDU in
auf das Mandat, die 21-jährige Newcomerin der SPD
Kirsti Elle auf ein Wunder hoffen. Die DEICHLUST

Coach mit Ehefrau und Tatort und
Caren Miosga im TV – so sehe
sein idealer Tag aus. Montag bis
Donnerstag ist Brüssel und Straß-
burg angesagt, Donnerstag geht es
zurück, noch am Abend, freitags

und sonntags absolviert er sei-
ne Auftritte in der Region. Also
schon ein Polit-Junkie. Aber einer,
der sagt: „Ich bin rundum glück-
lich.“ In Helmstedt und Brüssel.



Die SPD-Newcomerin auf dem Weg nach oben

„Ich plane mein Leben
ab Sommer nicht mit
einem Sitz im Europa-
parlament“, sagt **Kirsti Elle**, bevor
sie auf dem Stader Wochenmarkt
rote Rosen verteilt. „Liebe ist rot“,
steht auf einem der Flyer und das
könnte auch der Slogan der Kan-
didatin sein, die schon in ganz
jungen Jahren ihre Liebe zur SPD
entdeckte. Jetzt wird die Karriere
gekrönt, denn Kirsti Elle steht auf
Platz 33 und ist damit die mit Ab-
stand jüngste Kandidatin auf der
Bundesliste der SPD. Die Rosen
verteilt sie routiniert, dass die Sta-
der Wochenmarktbesucher erst
irritiert reagieren, liegt nicht nur
an ihrem Alter. Frauen, die rote
Rosen verteilen, sind eher selten
im Lande.

Mit 21 Jahren Kandidatin für
die Europawahl. Kirsti Elle weiß,
dass mit dieser Feststellung meist
eine Fragestellung verbunden ist.
„Weil ich mich engagieren will
und weil ich schon immer den
Drang hatte, etwas zu verändern“,
sagt sie, ohne auf die Frage zu
warten. Aufgewachsen ist sie im
beschaulichen Wremen im Kreis
Cuxhaven, in einem Elternhaus,
in dem Politik immer eine Rolle
gespielt hat. Schon auf dem Weg
zum Abitur absolvierte sie mit
16 Jahren politische Praktikas,
erst bei den Grünen in Bremen
und dann bei einem bayerischen
SPD-Bundestagsabgeordneten in
Berlin. „Danach war es um mich
geschehen“, sagt sie. Die rote Lie-

be zur Partei war entflammt. Mit
16 war sie Juso-Mitglied, nicht
lange danach Genossin der SPD
und nach kurzer Zeit auch in Par-
teifunktionen gewählt: Juso-Vor-
sitzende im Bezirk, stellvertreten-
de Vorsitzende der SPD im Kreis
Cuxhaven, Mitglied im SPD-Be-
zirksvorstand und gewählt bei der
Kommunalwahl 2021 in den Orts-
rat in Wremen und den Gemein-
derat „Wurster Nordseeküste“. Überall die Jüngste. Ihr deutsch-
französisches Studium der Politik-
wissenschaft absolviert sie derzeit
noch in Lüneburg, gleich nach der
Europawahl schreibt sie ihre Ba-
chelor-Arbeit. Nebenbei arbeitet
sie noch im Wahlkreisbüro der
Niedersächsischen Innenministe-
rin Daniela Behrens in Loxstedt
– alles mit 21 Jahren. Ach ja, bun-
desweit engagiert sie sich noch in
der Evangelisch-Methodistischen
Kirche, der Vater ist Pastor.

Ob sie sich schon als Polit-Pro-
fi fühlt? „Auf keinen Fall“, sagt
sie vehement, Profi auf keinen
Fall, wenngleich die Politik schon
ihren Alltag bestimme. Auch ohne
Europa-Wahlkampf absolviere sie
viele Sitzungen und Online-Mee-
tings. Jetzt, ab Anfang Mai gehe es
voll in den Wahlkampf, freie Ter-
mine habe sie da kaum noch.

Ihre Botschaft ist klar: „Die
Probleme unserer Zeit sind zu
groß für die einzelnen National-
staaten.“ Deswegen müssten die
Staaten ihre egoistischen Inter-
essen nach hinten stellen, um ge-



meinsame Lösungen zu finden.
Migration, Klima, Soziales, das
sieht sie als ihre Schwerpunkte,
gepaart mit dem Kampf gegen die
Rechten. Dass die im Europa-Par-
lament nicht die Mehrheit bekom-
men, um Europa abzulehnen, sei
ihr Antrieb. Gerade vielen jungen
Wähler sei nicht klar, was sie ver-
lieren würden, wenn es Europa
nicht in diesem Staatenbund ge-
ben würde. „Wir dürfen Europa
nicht den Rechten überlassen“,
ist eine der Kernbotschaften der
Kirsti Elle, die das ganz im Stil ei-
nes Polit-Profis sagt. Auch solche
Sätze wie: Auch wenn die Proble-
me der Zeit uns durchaus Angst
machen können, wir dürfen uns
von der Angst nicht ohnmächtig
machen lassen.“

Die Zukunft in einem vereinten
Europa, auch das sei ein Grund
gewesen, die Hand zu heben und
Interesse an einer Kandidatur für
das Europäische Parlament zu

zeigen. Der Bezirksvorstand hat-
te aufgerufen und mit Kirsti Elle
schnell eine Kandidatin gefunden.
Ohne persönliche Förderer. Den
oder die gebe es nicht, sagt die
junge Genossin. Sie werde viel-
fach unterstützt, habe aber nie das
Gefühl, unter einer besonderen
Förderung zu stehen.

Dass sie später auf der Bun-
desliste so weit oben platziert
wurde, war dann aber doch eine
Überraschung. Platz 33 von 96
Genossinnen und Genossen.

Nach der Arithmetik der bis-
herigen Europa-Wahlen rechnen
die Genossen mit dieser For-
mel: Ein Prozent für ein Mandat.
Also 33 Prozent für die SPD und
Kirsti Elle wäre im Parlament.
Utopisch? Bei der letzten Land-
tagswahl erreichte die SPD 2022
in Niedersachsen 33,4 Prozent.
Doch an Wunder glaubt Kirsti
Elle nicht.



Der neue DEICHLUST-PODCAST:



Top-Mediziner im Gespräch
mit Wolfgang Stephan

**Dr. Sebastian Philipp,
Chefarzt der Kardiologie,
im Gespräch über
Herzerkrankungen**

Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind in Deutschland die Todesursache Nummer 1, weit vor Krebs oder Verkehrsunfällen. Unter idealen Vorsorge-Bedingungen ließen sich fast 90 Prozent aller Herz-Kreislauf-Erkrankungen vermeiden, sagt Gesundheitsminister Dr. Karl Lauterbach. Das Ziel

müsse eine bessere Vorsorge sein, eine gesündere Ernährung und ein von den Kassen finanzierter regelmäßiger Herz-Check. Nach

den Zahlen der Deutschen Herzstiftung hat sich die Behandlung herzkranker Menschen dank vieler neuer Untersuchungs- und Therapieverfahren in den vergangenen Jahren deutlich verbessert. Telemedizin sei schon jetzt ein wichtiges Instrument bei der Behandlung von Betroffenen mit Herzschwäche oder von Patienten, die bereits einen Herzschrittmacher oder Defibrillator implantiert bekommen haben.

Mit dem neuen Zentrum für Telemedizin hat das Elbe-Klinikum bundesweit für Aufsehen gesorgt, denn selbst in der Tageschau war die dauerhafte Überwachung für Patienten mit Herzschwächen in Stade ein Thema. „Wir spielen damit nicht in der Champions League, aber auch längst nicht mehr in der Regionalliga“, sagt Dr. Sebastian Philipp, Chefarzt der Kardiologie und Ärztlicher Direktor des Klinikums in Stade. Sein Traum wäre eine Herz-Chirurgie, doch die ist auch wegen der Nähe zum UKE in Hamburg kein Thema in Stade. Wobei die Nähe zum Herzzentrum dem Elbe-Klinikum umgekehrt auch neue Chancen eröffnet.

Seit einem Jahr gibt es die neue Operationsmethode für Patienten mit einer undichten Herzklappe. Ein minimalinvasiver Eingriff, für Nicht-Mediziner kaum vorstellbar, denn mitten im Herzen wird mit einem Clip die defekte Herzklappe repariert.

„Das ist schon hohe Kunst, die meine Kollegen hier praktizieren“, sagt Chef-Kardiologe Sebastian Philipp, der in den vergangenen zehn Jahren die Kardiologie stetig weiterentwickelt hat – auch in den Standorten Buxtehude und Bremervörde, für die er Verantwortung trägt.

Wie mit dem neuen Zentrum für Telemedizin, in dem Patienten mit Herzschwächen ständig kontrolliert werden, um zu verhindern, dass sie zu Notfallpatienten werden. Zwei Möglichkeiten der Überwachung gibt es: Erstens das Einsetzen eines Defibrillators, der einmal pro Nacht ein Funksignal



Ein OP-Team der Kardiologie im Elbe-Klinikum.

sendet. Über ein Empfangsgerät werden die Daten an das Telemedizinzentrum übertragen. Sollten schwere Herzrhythmus-Störungen auftreten, setzen sich die Ärzte mit dem Patienten in Verbindung, sagt Dr. Philipp. Die zweite Patientengruppe werde trainiert, sich selbst zu überwachen, unter anderem mit einem Blutdruck- und einem EKG-Messgerät. Auch ihre Daten werden regelmäßig ausgewertet.

Die am häufigsten auftretenden Herz-Kreislauf-Erkrankungen sind die koronare Herzkrankung, Bluthochdruck, Herzmuskelentzündungen und Herzrhythmusstörungen, zählt Kardiologe Philipp auf. Aber auch die Herzklappen machen besonders mit zunehmendem Alter Probleme. Philipp:

**„Etwa 13 von 100
Menschen ab 75 Jahren
haben Probleme mit
der Herzklappe.“**

Längst nicht alle müssten chirurgisch behandelt werden – doch wenn eine „Reparatur“ erforderlich ist, kann die seit einem Jahr auch im Elbe-Klinikum in Stade erfolgen. Herzklappen sind eine Art Gewebesegel, die durch ihr Öffnen und Schließen dazu beitragen, dass das Blut in die richtige Richtung strömt. Ist der Blutfluss gestört, sprechen Mediziner von einer Insuffizienz. Während einige Patienten ihre Erkrankung zunächst gar nicht bemerken, so Philipp, klagen andere über Kurzatmigkeit, Schwächegefühl und Erschöpfung. Aber auch Husten, ein flatternder Herzschlag oder starke Wasseransammlungen im Gewebe könnten Anzeichen für eine so genannte Mitralklappeninsuffizienz sein, die behandelt werden müsse. „Wenn Medikamente nicht helfen, muss es einen chirurgischen Eingriff geben“, so der Kardiologe. Die häufigste Methode ist eine Operation am offenen Herzen, bei der die Herzklap-

pe von einer biologischen Klappe aus Rinder- oder Schweineherzbeutelgewebe ersetzt wird. Weil diese Operation aber eine gewisse Fitness der Patienten voraussetze, könne auch ein schonender, minimalinvasiver Eingriff erfolgen: die Reparatur der Herzklappe mit einem Clip, der an der Herzklappe befestigt wird. Er sorgt dafür, dass die Klappe wieder vollständig schließt und der normale Blutfluss im Herzen wiederhergestellt wird. Der Clip wird mit Hilfe eines Katheters über die Vene in der Leiste bis ins Herz geschoben. Mithilfe dieses Katheters positioniert der behandelnde Operateur den Clip an der Mitralklappe und tackert ihn fest.

Der Eingriff dauert rund eine Stunde, der Patient muss dann noch einige Tage zur Beobachtung im Klinikum bleiben. Aber: Der Clip hat funktionelle Nachteile in der Wirksamkeit und wird deshalb meist nur bei Patienten eingesetzt, die einem erhöhten Operationsrisiko unterliegen, wegen des zu hohen Alters oder anderer Erkrankungen. Philipp: „Mit dem Clip geht es den Patienten besser, aber halt nicht so gut wie den Patienten mit einer neuen Mitralklappe.“

Die Bilanz im Elbe-Klinikum: „Wir haben bisher 31 Patienten erfolgreich behandelt“, sagt Sebastian Philipp. Weil das Ärzteteam immer routinierter arbeite, werde es in diesem Jahr noch mehr Operationen geben. Die Nähe zu Hamburg ist in diesem Fall ein Vorteil, denn bei dem Eingriff ergänzt ein Herzchirurg aus dem UKE das Stader Team.

**➤ Dr. Sebastian Philipp
ist seit 2009 Chefarzt der Klinik
für Innere Medizin, Kardiologie
und Intensivmedizin und Ärztlicher
Direktor im Elbe-Klinikum Stade
und als Chefarzt auch für die
Kliniken in Buxtehude und Stade
verantwortlich.**

Der Podcast ist zu hören unter:
www.medizin-hautnah.de



Herzkino-Harmonie im Alten Land

Prime-Time für das Alte Land. An den vergangenen zwei Sonntagen zeigte das ZDF in Spielfilmlänge seine Romantikserie „Neuer Wind im Alten Land“ mit Felicitas Woll. Es ist eine Liebeserklärung an unsere Region. Wir verraten, warum sich ein Blick in die Mediathek lohnt.

Text: Mona Adams · Foto: ZDF/Conny Klein

Elbstrand. Die Möwen schweben elegant über den glitzernden Wasserspritzern der Elbe, ihre Schreie durchdringen die luftige Stille, während das majestätische Containerschiff „Esperance“ geräuschlos vorbeigeleitet, gefolgt von einem anmutigen Segelschiff, das sich sanft auf den Wellen wiegt. Felicitas Woll schaut sich gedankenverloren das Spektakel an. Hach, was für ein Glück sie doch hat.

Hat sie nicht. Ihre Rolle Beke Rieper zumindest ist gerade gescheitert. Ihre Ehe. Ihr Job auch. Also sucht die ehemalige Star-Journalistin Zuflucht in ihrer Heimat, dem Alten Land. Ihre vielen Möbel aus der Stadt werden in die alte Scheune zu Papas Trecker gestellt, und sie darf wieder in ihrem alten Kinderbett schlafen. Einen Job findet sie prompt beim Lokalblatt, der Altländer Zeitung. Wie früher mahnt Mama, bloß nicht zu spät am ersten Tag zu erscheinen. Natürlich kommt sie zu spät.

Ein Trecker eben. Typisch Altes Land. Und natürlich muss sie erst einmal über Kühe, neue Sporttrikots und eine Delle in der Leitplanke der A26 berichten. Das hat Priorität, sagt ihr Chefredakteur. Für die Star-Journalistin gibt es wichtigeres. Was ist eigentlich mit der A26? Warum wird die nicht weitergebaut? Beke Rieper beginnt zu recherchieren und stößt auf einen alten Eigenbrötler, der anscheinend blindwütig die Gemeinde mit sinnlosen Klagewellen überzieht, um den Bau der Autobahn aufzuhalten. Da steckt doch mehr dahinter... Die Verzögerungen beim Bau der A26 stammen aus dem echten Leben.

Der Film strotzt vor Klischees und Stereotypen. Da wäre der Chefredakteur, der alles ablehnt. Und der miesepettrige Kollege hinterm Schreibtisch. Der Polizist, der sich und seine Themen für sehr wichtig hält. Mama, die ständig in der Küche steht, Kohlrouladen und Königsberger Klop-

se macht. Und dann ist da noch er... Der junge Bauer von nebenan (gespielt vom Schönling Steve Windolf), der natürlich ihre einstige Jugendliebe ist, und so weiter und sofort. Herzkino eben.

Liebe ist, wenn er ihr einen Apfel schenkt. Zumindest im Alten Land.

Klar, dass sich die schöne Redakteurin und der schöne Bauer ständig über den Weg laufen, immer tiefe Gespräche und auch Blicke austauschen. Zwischen Apfelbäumen und Fachwerkromantik. Das Alte Land ist eben ein Dorf. Fachwerkhaus an Fachwerkhaus, ein Leuchtturm am Deich, Apfelbäume über Apfelbäume und natürlich Trecker. Im Herzkino vom ZDF ist das Alte Land einfach nur schön. Im offenen Mini Cabrio durchs Apfel-Eden. Und das ist wunderbar anzusehen.

Esther Gronenborn inszenierte „Neuer Wind im Alten Land“ nach den Drehbüchern von Kirsten Peters und Gerlind Becker. Gedreht wurde im vergangenen Herbst unter anderem am Bassenflether Strand, bei der Kaffeeklappe, auf einem Obsthof in Moorborg und vorm Rathaus in Jork. Herausgekommen sind die Filme „Beke wirbelt auf“ und „Gestrandet“. Zwei Folgen in Spielfilmlänge, denen das ZDF jeweils die Primetime am Sonntagabend einräumt. Wir kriegen nette Unterhaltung, Liebe und schöne Bilder zum Durchatmen, Träumen und Aufregen. Kein Vergleich zum tiefgründigen Zweiteiler „Altes Land“ von Dörte Hansen. Einfach Herzkino. Was will man mehr (erwarten).

Info: Neuer Wind im Alten Land, Folge 1 und 2, im ZDF, in der Mediathek, verfügbar bis April 2025, www.zdf.de/serien/neuer-wind-im-alten-land

GRUNDSTÜCKE

in Hollern-Twiefelfleth, im Alten Land

Keine fünf Minuten Fußweg und Sie stehen auf dem Deich und schauen auf die Elbe.

Von dort können Sie ausgedehnte Spaziergänge oder Fahrradtouren auf dem Elberadweg unternehmen, Sie können die großen Pötte und die Kreuzfahrtschiffe beobachten und in den Obsthöfen die traumhafte Blütenpracht bewundern. Außerdem gibt es so viele Möglichkeiten der Freizeitbeschäftigung direkt vor Ort, wie z.B. ein Freibad und einen Spielplatz direkt an der Elbe, ebenso einen Mehrgenerationenpark und einen Elbstrand, einen kleinen Imbiss auf einem Anleger, Minigolf im Feriendorf, eine Mühle, die noch richtiges Korn mahlt, Leuchttürme und nicht zuletzt die kleine Insel Lühesand. Die Wege nach Stade und nach Hamburg sind nicht weit, es gibt einen Kindergarten und eine Schule um die Ecke und, das Schönste an diesem Wohngebiet ist die Ruhe.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Schreiben Sie uns unter:
wohnen-im-alten-land@gmx.de

Der Landkreis Stade radelt für ein gutes Klima



Worum geht es beim STADTRADELN?

Möglichst viele Menschen sollen sich am STADTRADELN beteiligen und in den 21 Tagen des Aktionszeitraums vom **1. bis 21. Mai 2024** so viele Kilometer wie möglich mit dem Fahrrad fahren, eintragen und sammeln.

Im letzten Jahr waren 3.774 Radelnde beim STADTRADELN im Landkreis Stade für ein gutes Klima unterwegs, das waren über 600 Menschen mehr als in 2022. Sie radelten zusammen 576.439 Kilometer und haben damit symbolisch fast 14,5 Mal die Erde umrundet. Verglichen mit dem Verbrauch eines Autos auf dieser Strecke, vermieden sie damit Emissionen von ca. 93 Tonnen Kohlendioxid. „Diese guten Ergebnisse gilt es nun zu übertreffen! Jeder einzelne klimafreundliche Fahrradkilometer zählt dabei“, wirbt Kai Seefried und fordert zur

aktiven Hilfe und Teilnahme auf. Teilnehmen können alle, die im Landkreis wohnen, arbeiten, eine (Hoch-)Schule besuchen oder einem Verein angehören. Die Teilnahme ist kostenlos. Als Teams können sich beispielsweise Schulklassen, Vereine, Nachbarn, Freunde oder Firmen anmelden, losradeln und ihre Radkilometer auf www.stadtradeln.de/landkreis-stade oder per STADTRADELN-App melden. Zur Online-Registrierung einfach www.stadtradeln.de eingeben und unter „Mitmachen“ auf „Registrierung Radelnde“ klicken. Leisten Sie mit dieser Fahrrad-Aktion einen Beitrag zum Klimaschutz. Die erfolgreichsten Teilnehmenden und Schulen werden mit Preisen und Pokalen belohnt.

Aktuelles und Veranstaltungen gibt es unter www.landkreis-stade.de/STADTRADELN und www.stadtradeln.de/landkreis-stade

Klimafreundlich mit dem Fahrrad losradeln und das Auto stehen lassen: Der Mai beginnt mit dem STADTRADELN und lädt zu vielen Alltags-Radtouren ein. Ob für kleine Besorgungen, auf dem Weg zur Schule oder zur Arbeit oder für Radtouren, Landrat Kai Seefried motiviert alle zum Mitmachen: „Klimaschutz betrifft uns alle. Beim STADTRADELN können wir gemeinsam etwas dafür be-

wirken und dabei den Frühling an frischer Luft erleben. Wir radeln nicht nur für ein gutes Klima, sondern tun zugleich Gutes für unsere Gesundheit und Fitness. Ich freue mich, wenn sich viele Bürgerinnen und Bürger wieder so erfolgreich beteiligen wie im letzten Jahr. Und da geht bestimmt auch noch mehr! Unser Team der Kreisverwaltung ist wieder dabei. Machen auch Sie mit!“



Evangelisch-lutherischer
Kindertagesstätten-
verband Stade

Für unsere Kita Lühezwerge in
Steinkirchen suchen wir eine/n

- **Erzieher/in** (w,m,d)
- **Heilerziehungspfleger/in** (w,m,d)

Du liebst deinen Job und suchst nach einem neuen tollen Team, einer engagierten Elternschaft und großartigen Kindern?
Du bist Menschen gegenüber empathisch, partizipativ und teamfähig?
Du hast Lust Kinder in ihrer Entwicklung zu begleiten, Projekte zu planen und unser QM-System macht dich neugierig?
Dann bist du bei uns genau richtig!

Informationen, Voraussetzungen und Vorzüge findest Du auf unserer Homepage:

www.kitaverband-stade.de

Wir freuen uns schon auf Dich!

Kontakt@Kitaverband-stade.de

Kita Lühezwerge:

kita-steinkirchen.de



LANDKREIS STADE
Stärke · Vielfalt · Zukunft



STADTRADELN
Radeln für ein gutes Klima

**ES
WIRD
WIEDER
GERADELT!**

STADTRADELN

VOM 1. BIS 21. MAI 2024

Tritt einem bereits bestehenden Team bei oder gründe ein eigenes.

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

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.



LEITSTELLE
KLIMA

Landkreis Stade



Weitere Informationen



Hansestadt
Stade

V O L V O



Einfach. Elektrisch. Erleben.

Der neue Volvo EX30. Jetzt bis zu 24 Stunden vollelektrisch Probe fahren.

Zukunftsweisende Technologie, vielseitiger Stauraum und begeisternde Innenraumdesigns aus recycelten Materialien – entdecken Sie selbst, wie viel in unserem bisher kleinsten SUV steckt.



Deutschland fährt EX30.
Einfach. Elektrisch. Erleben.

Autohaus Werner Bröhan GmbH

21635 Jork-Königreich
Königreicher Straße 15-17, Tel. 041629430-0
volvocars-haendler.de/broehan/jork

21684 Stade-Wiepenkathen

Gravenhorst-Weg 4, Tel. 04141/9911-0
www.autohaus-broehan.de

vobaeg.de/foerdertermin

Jetzt beraten lassen!

Überblick im Förderdschungel verloren?

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Wir sind zertifiziert.
Unsere Spezialisten für **Modernisierung*** und **Fördermittel** schaffen Durchblick!

*Zertifiziert nach Bundesverband Gebäudemodernisierung e. V.

Volksbank Stade-Cuxhaven eG



OPTIKER FRANZ: Brillen aus der Bohne

Die Welt ein bisschen nachhaltiger machen, das ist Ziel von Optiker Franz. Aus diesem Grund gibt es auch die Brillen von V'Eye neu im Sortiment. Das besondere daran? Die Brillenfronten bestehen aus Bohnen, genauer aus den Rizinussamen. Diese werden gepresst und so zu einem 100 Prozent nachhaltigen Kunststoff verarbeitet. Anschließend werden die Fronten im 3D-Drucker in einem Guss gefertigt. Dadurch erhält jede Brille ihre ganz eigene, individuelle Farbgebung. Die Herstellung erfolgt CO₂-neutral, durch Solarstrom, Windkraft und geschlossene Wasserkreisläufe, mit Produktion im Stuttgarter Umland – richtig „Made in Germany“ also. Wer Lust auf diese oder weitere nachhaltige Brillenkollektionen hat, ist jederzeit willkommen bei Optiker Franz in der Langen Straße in Buxtehude.

| Mail: info@optikerfranz.de; www.optiker-franz.de und
| www.instagram.com/optiker_franz



„Cross-Over“-Gerichte im Modehaus Stackmann

Auf hohem Niveau kochen, nachhaltige Gerichte präsentieren, die regionalen Produkte bevorzugen und dann noch Events organisieren – Christopher Leichsenring hat sich viel vorgenommen in seinem neuen Wirkungsbereich, den er als Traum-Location bezeichnet: Neue Küche, neues Ambiente und vielfältige Stationen, auf denen er seine Ideen präsentieren kann. Der 38-Jährige ist seit 15. März Abteilungsleiter der Gastronomie im Modehaus Stackmann. Dazu gehören das ERNST Restaurant, das ERNST Café und der ERNST Lieblingsplatz in der Damen Modewelt auf der Verkaufsfläche. „Cross-Over-Küche“ nennt der gelernte Koch sein Programm, das er aber behutsam umsetzen will, um die Gäste in der Stackmann-Gastronomie nicht zu sehr zu überraschen. Warme Küche wird im ERNST Restaurant täglich von 9 bis 14.30 Uhr angeboten, danach sind Kaffee mit Kuchenspezialitäten angesagt. „Der Umbruch wird schleichend sein“, sagt der Gastro-Chef, der in Wolfenbüttel geboren ist. „Cross-Over“ bedeute regionale und internationale Küche gleichermaßen, sein Ziel sei es, irgendwann ein Gericht aus jedem Erdteil auf der Menü-Karte zu haben.

In Kochbücher müsse er dabei nicht blicken, seine Erfahrungen hat er als Koch international erfahren, unter anderem in Fünf-Sterne-Hotels in der Küche mit Top-Köchen, von denen er viel gelernt habe, was er später selbst als Küchenchef umsetzen konnte. Das Engagement bei Stackmann bezeichnet er als „absoluten Glücksfall“, denn hier könne er mehr als „nur“ kochen. Auf der Stackmann-Agenda stehen nämlich auch Events, die das Angebot in der Gastronomie krönen sollen: Whisky-Tastings, Lesungen mit abgestimmter Gastronomie, Weinproben, aber auch eine White-Party steht auf seiner Ideenliste. Seine Philosophie in der Küche beschreibt er so: „Klassiker neu interpretieren.“

| www.stackmann.de

Diana Schubert schafft Wohlfühl-Atmosphäre

Diana Schubert erzählt davon, dass ein Gefühl von Zuhause-Sein ausstrahlen muss, damit man sich in ihm wohl fühlen kann. Am Ortseingang in Hollern-Twielenfleth berät und verkauft sie als zertifizierte Inneneinrichterin unter Betracht der neuesten Trends, Farben und Materialien an ihre Kunden. Um in einem Raum eine individuelle Atmosphäre zu schaffen, arbeitet sie mit namenhaften deutschen Polsterfirmen wie Bullfrog, Tommy M und Signet zusammen. Bekannte und hochwertige Möbel- und Accessoire-Label wie Eichholtz, Lambert und Rohleder sind im breiten Sortiment ebenfalls vertreten. Bei ausgewählten Projekten wird sie von Handwerkern aus ihrem Netzwerk unterstützt. Im Laufe der Zeit verändern sich Wohnkultur und Einrichtungsstile, in der die Betriebe mit ihr eine kompetente Beraterin an der Seite haben. Diana Schubert sagt: „Man muss nicht gleich Wände versetzen.“

| www.wohndiele-altes-land.de



NO DRESS FOR JUST ONE DAY

Bei der Fleth Braut im Herzen von Buxtehude dreht sich alles um die Erfüllung von Brautträumen. Im zauberhaften Geschäft von Katrin Dieckmann-Franke tauchen Kundinnen in eine Traumwelt ohne Glitzer und massenhaft Tüll ein. Ob ein wunderschöner Einteiler, schlicht und elegant im Vintage- oder Boho-Stil oder ein angesagter Zweiteiler – die Inhaberin nimmt sich viel Zeit, um gemeinsam das perfekte Braut-Outfit für das Standesamt, die freie Trauung oder die Kirche zu finden. Das gesamte Geschäft gehört für zwei Stunden exklusiv der Braut und ihren Liebsten, denn eine besondere Atmosphäre zu schaffen, offen und ehrlich zu beraten, das ist Katrin besonders wichtig. Bei der Fleth Braut können sich Kundinnen auf eine wundervolle Auswahl an Brautkleidern, Oberteilen, Röcken und Hosen freuen, die nicht nur stilvoll sind, sondern auch ressourcenschonend hergestellt werden, denn Katrin ist Nachhaltigkeit in der Brautmode eine Herzensangelegenheit. Sie setzt auf eine faire Herstellung durch die Brautmoden-Designerinnen, Individualität und kurze Transportwege (Herstellung in Deutschland).

„Unsere Brautkleider liegen im Schnitt zwischen 1.500-2.000 Euro, wir sind somit nicht teuer als die konventionelle Brautmode, zudem kann ein schlichtes Brautkleid wunderbar nach der Hochzeit eingefärbt und weitergetragen werden, oder ein Zweiteiler weiter kombiniert werden. Wir lassen unsere Brautkleider als Second-Hand-Kleider auf Kommissionsbasis auch nach der Hochzeit gerne wieder bei uns einziehen“, so die Inhaberin. Bei Fleth Braut gibt es tolle Stoffe und Schnitte, die sich wunderbar auf der Haut anfühlen und dafür sorgen, dass die Braut mit ihrem Bräutigam den gesamten Tag durch ihre Hochzeit tanzen wird. ♥

| www.flethbraut.de

Die schönen Dinge bei Lille LISPeltute

Sie stehen für die schönen Dinge des Lebens. Das Lille-Lispeltute-Team von Wiebke Jensen, die in ihrem „kleinen Kaufhaus“ im Herzen von Steinkirchen vieles anbietet, was viele Herzen erfreut. Damenmode, Bücher, Accessoires, Schreibwaren, Geschenkartikel, Schmuck, die Liste ist lang, und für besondere Wünsche stehen auch Charlotte und Kristin immer gerne zur Verfügung. Außerhalb der Öffnungszeiten werden immer wieder Shopping-Abende für Mädels veranstaltet. Zusammen anprobieren, klönen, Spaß haben und dazu einen leckeren Drink genießen. Wer den „Männer“ mitbringen will, werde bei diesem „Beste-Freundinnen-Abend“ aber auch nicht abgewiesen. Die Termine sind bei den Ladys zu erfragen. Aber: Diese Shopping-Abende können auch privat gebucht werden, also mit Freundinnen bei Lille LISPeltute nette Stunden verbringen. Wäre auch ein Tipp für eine Geburtstagsfeier.

| Instagram: [lillelispeltute](https://www.instagram.com/lillelispeltute)



StrandZeit auf Krautsand

„Frühstück am Strand“ – wer das erleben will, muss nicht in den Süden fliegen. Es reicht eine Fahrt nach Krautsand, denn ab Sonnabend, 4. Mai, gibt es neben dem üblichen Angebot in der „StrandZeit“ jeden Samstag und Sonntag ein Frühstücks-Buffet im Zelt am Strand. Die „StrandZeit“ hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Hotspot an der Elbe entwickelt, denn die Außengastronomie des Elbstrand Resorts bietet alles, was einen Tag an der Elbe so angenehm macht, von fangfrischen Fischspezialitäten und spektakulären Burgern bis zu leckeren Kuchen und natürlich Eis für die Kleinen und Großen – alles im gemütlichen Ambiente an der Elbe. Wer den Abend mit einem Cocktail beschließen möchte, kann dies im Sonnenuntergang an der StrandZeit machen oder ins Elbstrand Resort wechseln – die Haifischbar bietet zu den Drinks einen atemberaubenden Blick auf die Elbe.

| www.elbstrand-resort.de



— DEICHLUST COOL & TRENDY —



BORIS REINERT
HAIR

Jill

Senior Top-Stylist seit 1997 im Haus

HIERBEI GILT: FRISEUR IST NICHT GLEICH FRISEUR.

„...eine außergewöhnliche Stylistin !
Ein Mix aus Niveau und kreativer Innovation.“

Aktiv die einzige Stylistin, welche europaweit mit Boris Reinert auf Veranstaltungen (Seminaren, Workshops, Messen, etc.) auf der Bühne und als Co-Trainerin bei In-Salon-coachings und bei Foto-Sessions gearbeitet hat.

Zum einen das handwerkliche Know-how, Feingefühl und die sprichwörtliche Liebe zum Detail, die bei jedem Kunden den individuellen Typ sieht und herausarbeitet.

| www.b-reinert.de



Mehr von Glas und Meer

Über die Region hinaus bekannt wurden Gundula Menking und ihre Galerie „Glas und Meer“ mit einer Seite im Buch „111 Orte im Alten Land, die man gesehen haben muss“ von Jochen Reiss. Im Alten Land sorgte insbesondere das Kunstobjekt einer Nixe für Aufmerksamkeit, das aus Mosaik, bunten Scherben, einem Glasgesicht und Muschelfragmenten gestaltet und eineinhalb Jahre lang an wechselnden Orten im Landkreis zu sehen war.

Nach einer fast dreijährigen Pause öffnet die Grünendeicher Künstlerin Gundula Menking nun wieder ihre Glasgalerie am Lühedeich, diesmal mit einem neuen Konzept. An drei ausgewählten Tagen im Mai präsentiert sie viele neue Kunstwerke und erstmals eine Werkschau der Bilder, die Quelle und Inspiration für ihre Glaskunstwerke sind.

| **Gundula Menking, Glas und Meer, Lühedeich 21 in Grünendeich, Öffnungszeiten: 14., 20. und 21. Mai von 14-19 Uhr**



Willkommen im Wohlfühlbüro – dank Ishikawa

Seit der Corona-Pandemie ist das Arbeiten im Homeoffice Alltag geworden. In den letzten Jahren hat sich in vielen Bereichen auch eine Mischform etabliert: An einigen Tagen wird im Homeoffice gearbeitet, an anderen zusammen vor Ort im Betrieb. Die unkomplizierte und direkte Kommunikation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter untereinander ist einer der Hauptgründe, warum es viele aus dem Hausbüro zurück ins Office zieht. Denn der Arbeitsplatz von heute und morgen lebt von der Balance zwischen Kommunikation und Konzentration. Eine individuelle Arbeitsplatzgestaltung sowohl in physischer, als auch in organisatorischer Sicht fördert die Motivation und die Leistungslust. Belastungsfaktoren, wie zum Beispiel ein nicht körpergerechtes Arbeitsumfeld, Lärm, visuelle Unruhe oder schlechte Lichtverhältnisse, gilt es bewusst zu machen und die Auswirkungen auf die Qualität der Arbeitsergebnisse zu verdeutlichen. Um ein optimales Arbeiten zu ermöglichen, gilt es zunächst, den Ist-Zustand zu analysieren und zu bewerten. Dieses Ursache-Wirkungs-Prinzip wurde bereits vor etwa 80 Jahren von Kaoru Ishikawa, einem japanischen Wissenschaftler, entwickelt und hilft heute in vielen Bereichen, Betriebsabläufe und -ausstattungen zu optimieren. Auf dieser Grundlage arbeiten die Büroeinrichter Jan Reher, Ingo Kurkofka und Kai Bürger der Bürospezialisten Schulze Bürowelt aus Buxtehude und Hamelberg Bürosysteme aus Rotenburg/Wümme, die im gesamten Elbe-Weser-Raum und in Hamburg Büros zum Leben und Wohlfühlen einrichten. Werden nach der Analyse systematisch akustische, visuelle und klimatische Störfaktoren minimiert, kommt es zu Leistungssteigerungen von oftmals über zwanzig Prozent. Wichtig ist auch, da sind sich die Einrichtungsexperten einig, ein ergonomischer Stuhl, der sich individuell auf die Bedürfnisse der Benutzer einstellen lässt. An beiden Standorten gibt es daher die Möglichkeit, zahlreiche unterschiedliche Stühle zu testen – und auch für eine Woche direkt am Einsatzort im Rahmen einer Probestellung. Gut zu wissen, denn ein guter Stuhl ist auch ein wirksames Instrument gegen die Volkskrankheit Rückenschmerzen.

| www.schulze-buerowelt.de und www.hamelberg.de



La Cantina Italiana: Ladengeschäft und Online-Shop

Wer 30 Jahre lang Weine importiert, verkauft und kredenzt, weiß, was die Menschen gerne trinken – zumal er ausgebildeter Sommelier ist und selbst Winzererfahrung in Italien hat. Der Gastronom Claudio Spinsanti hat 1994 das La Cantina Italiana in Buxtehude gegründet, um zunächst im großen Stil italienische Weine für die heimische Gastronomie zu liefern. Sechs Jahre später wurde das Ladengeschäft gegründet, das längst seine Heimstätte in der Buxtehuder Rudolf-Diesel-Straße 10a gefunden und viele Top-Weine vorrätig hat. Längst wird auch über den Online-Shop, mit einer jetzt neuen Homepage, guter Umsatz gemacht. Mit einer Auswahl an Weinen aus Italien, Frankreich und anderen Top-Anbaugebieten. Spinsanti: „Unsere italienischen Wurzeln und die Verbundenheit mit den Winzern Italiens, wie den Topweingütern Siziliens Tasca d'Amerita, Planeta oder im Lugana-Gebiet mit unseren Freunden von Ca dei Frati und Pratello sowie mit Spitzenherstellern aus dem Friaul Silvio Jermann und Venica, zeichnen uns aus.“

| www.la-cantina-italiana.de

Brillen Lifestyle bei Optik Am Sande

Cool & Trendy, das ist nicht nur die Rubrik in der DEICHLUST, auch unsere neuen Sportbrillen lassen sich so beschreiben. Cool & Trendy, das ist die Sportsewewear-Kollektion von Nika, einem deutschen Unternehmen, das wir bei Optik Am Sande als Lifestyle-Produkt im Angebot haben. Dabei geht es nicht nur um das Design. In unserer heutige Lifestyle-Welt müssen Sonnen- und Sportbrillen einerseits modisch und stylisch sein, andererseits aber gutes Sehen in Ferne und Nähe für alle Aktivitäten bieten. Unsere neuen Kontrast-Sport-Brillengläser bieten kontrastreiches Sehen beim Sport und in der Freizeit. Diese lassen sich in allen Stärken auch mit Gleitsicht individuell verglasen. Die Glasrückseite ist superentspiegelt, und die Vorderseite ist verspiegelt in zwölf verschiedenen Farben wählbar, auch Kontrastfilter sind möglich. Ganz wichtig: Ein 100-Prozent-UV-Schutz in aktuellen Trendfarben, modisch verspiegelte Oberflächen mit einem zusätzlichem Schutz der Netzhaut durch optionale Blaufilter.

Überzeugt? Optik Am Sande in der Stader Fußgängerzone (Holzstraße 25) steht für Qualität.

| www.optikamsande.de



Reporter-Legende verabschiedet

Ein Fußball-Urgestein ist abgetreten: Dieter Albrecht, seit Jahrzehnten Fußball-Reporter auf allen Sportplätzen der Region und besonders im Bremer Weserstadion, hat bei seinem letzten Einsatz für den Sportinformationsdienst (sid) eine besondere Ehrung erfahren: „Dieter“ bekam von den Werder-Verantwortlichen als Dank für seine Einsätze ein Werder-Trikot mit der Nummer 26 – weil er 26 Jahre für den sid aus dem Weserstadion berichtet hatte. 160 Bundesligaspiele, dazu Pokal-, Champions League- und UEFA-Pokalspiele stehen in seiner Bilanz als Fieldreporter in der Mixedzone und bei Pressekonferenzen. Das einzige kleine Manko dabei: Das Trikot ist Dieter Albrecht einige Nummern zu klein, es hängt jetzt als wunderbare Erinnerung im heimischen Arbeitszimmer.



Neue Philosophie bei WERNER

„Wir sind mehr als nur ein Hof – wir sind Haltung und wir müssen Landwirtschaft neu denken.“ Das ist die neue Philosophie bei den Werners in Deinste. Aus dem bisher bekannten Spargelhof Werner ist jetzt die Marke „WERNER“ geworden. Inhaltlich neu aufgestellt und optisch verändert. Anders, auffallend. Neon. Die Unternehmensfarbe ist neben einem dunklen Anthrazit ein Neongrün. Auch das hat seinen Grund: „Wir gehen neue sinnvolle Wege und bekennen Farbe“, sagen Judith und Christoph Werner, die das neue Image kreiert haben. Erstmals zu sehen im neuen Hofladen in der Sachsenstraße 46 in Stade (Öffnungszeiten Mo-Fr, 9-17 Uhr, Sa/So/Feiertag 8 - 14 Uhr), in dessen Innenraum eine Wand in dem neuen Neon-Ton gestrichen ist. Der tiefere Sinn der neuen Marke ergibt sich aus einer neuen Ausrichtung: „Für unsere Umwelt, die Menschen, Tiere und Pflanzen müssen wir in der Landwirtschaft neu denken“, sagen die Werners. Kulturen müssten im Einklang mit der Natur geschaffen werden. Geradlinig und mit feldfrischer Qualität. WERNER sei eine Haltung, mit Werten, die dem Betrieb Wurzeln geben und eine Identität und Motivation für Mitarbeiter, Kunden und Partner gleichermaßen schaffen. Das Unternehmen stehe für bewussten, saisonalen, regionalen und feldfrischen Genuss und biete neben Spargel auch Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Kirschen und Kürbisse. Dazu kommen die Produkten der WERNER Genusskultur: Frischeprodukte sowie hausgemachte Aufstriche, Essige und Saucen aus den eigenen Früchten sowie viele regionale und hochwertige Produkte wie Schinken, Kartoffeln, Kaffee, Eier, Honig, Eis und Nudeln.

| www.werner-frische.de/hofladen-standorte/hofladen-stade-sachsenstrasse/

Das Jubiläum: Buxtehuder Altstadtlauf startet am 1. September



Es begann vor zwanzig Jahren in den Abendstunden eines Freitags in der Buxtehuder Altstadt. Ein Lauf-Event feierte Premiere: der 1. Buxtehuder Abendlauf. Ein zartes Pflänzchen mit gut 400 Aktiven, die bis in die Dunkelheit durch die Altstadt und die Brunckhorst-schen Wiesen rannten. Das THW sorgte für Licht, und am Ende des Abends waren sich alle Beteiligten einig: Das muss wiederholt werden, mit geänderten Bedingungen. Schon ein Jahr später starteten die Läuferinnen und Läufer an einem Sonntag auf einer neuen Strecke – einem Rundkurs durch die Altstadt und dem Westmoor.

STADT BUXTEHUDER ALTSTADT
TAGEBLATT präsentiert
besser in den Tag

ALTSTADTLAUF 20. BUXTEHUDE

01. SEPTEMBER 2024

„Der Lauf mit dem besonderen Flair!“

2 km Schüler	Start 13:00 Uhr
5 km Jugend	Start 13:30 Uhr
5 km Erwachsene	Start 13:40 Uhr
5 km Walker	Start 13:45 Uhr
Halbmarathon	Start 14:30 Uhr
Staffel-Halbmarathon	Start 14:30 Uhr
Firmen-Staffel-Halbmarathon	Start 14:30 Uhr
10 km Erwachsene	Start 15:30 Uhr

Top Sponsoren:

20

Jahre
Jubiläums-
lauf

Ab 01. Mai 2024:
Anmeldung und Infos unter
www.altstadtlauf-buxtehude.de

Veranstalter: Festivitas Media & Event GmbH

In diesem Jahr feiert der Buxtehuder Altstadtlauf das zwanzigjährige Bestehen. Im üblichen Rahmen, zu den üblichen Startzeiten, aber mit einer Neuerung: Ein Firmen-Halbmarathon, gesponsert von der Sparkasse Harburg-Buxtehude, mit attraktiven Preisen für die besten Firmenteams.

Der diesjährige Buxtehuder Altstadtlauf startet am Sonntag, 1. September 2024. Avisiert ist ein großes Lauf-Event mit bis zu 2.000 Teilnehmern und vielen Zuschauern in der Buxtehuder Altstadt.

Wie immer soll der Altstadtlauf in erster Linie eine Veranstaltung für die vielen Breitensportler und Kinder sein, die seit Jahren eine Hauptrolle spielen. Wunderbar war der Kinderlauf im vergangenen Jahr mit über 700 Kindern über die zwei Kilometer, die meisten Kinder liefen im Rahmen des von Rotary organisierten „Laufs der Grundschulen“. „Für viele Sponsoren und für uns als Veranstalter sind die Kinder der wichtigste Part, denn so ein Wettkampf soll Lust auf mehr Bewegung machen“, sagt Lauf-Organisator Wolfgang Stephan. Auch in die-

sem Jahr managt Rotary Buxtehude wieder den Kinderlauf.

Weil die Lust auf Bewegung auch für die Erwachsenen immer wichtiger wird, haben die Veranstalter einen Firmenlauf mit ins Programm genommen. Ein Halbmarathon über die 21,1 Kilometer. Vier Läufer gehen jeweils für ein Unternehmen auf den Fünf-Kilometer-Rundkurs. „Fünf Kilometer sind auch für Anfänger zu schaffen“, sagt Wolfgang Stephan, der hofft, mit diesem Angebot Menschen zum Laufen zu bringen, die sich bisher mit dieser Art der Bewegung noch nicht angefreundet haben.

Info

Das Anmeldeportal ist ab sofort freigeschaltet. Bis zum 13. August 2024 ist die Anmeldegebühr reduziert, danach muss eine Nachmeldegebühr in zwei Staffeln bis 60 Minuten vor dem Start gezahlt werden.

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

Alle Infos zum Lauf unter:
www.altstadtlauf-buxtehude.de

Küchen

Küchen zum Wohlfühlen
& Genießen

FÜR MEIN LEBEN



Abbildung ähnlich



nobilia[®]



Abbildung
ähnlich

Beim Kauf einer frei geplanten Küche erhalten
die ersten 10 Kunden eine HOCHWERTIGE

**JURA KAFFEE-
MASCHINE**

IM WERT VON 699,- €¹

**GRATIS²
DAZU**

4.990 €
Inklusive Lieferung

Elegantes Küchenambiente Nobilia Laser, Maße: 180 + 240 + 240 cm,
Front: Alpinweiß Dekor; Arbeitsplatte: Beton Terragrau Nachbildung.
Mit Edelstahl-Einbauspüle RODI (Okio Line 85 Deep).

Inklusive: Einbau-Backofen EEK* A, Amica (EBX947 600SM),
Glaskeramik-Kochfeld 77 cm breit, Amica (KMC745100E) und
vollintegr. Kühlschrank Vollraum 197 Liter Kühlen, EEK* E, Amica
(EVKSS352220)

¹ Gilt nur für Neuaufträge. ² Gültig ab 6.000,- Euro Kücheneinkaufswert, ohne Montagekosten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. / * EEK = Energieeffizienzklasse. Spektren: Geschirrspüler, Kühl-/Gefrierschränke A - G, Backöfen und Herde sowie Dunstabzüge A+++ - D.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. Unverbindliche Preisempfehlung. Ohne Deko. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar.

wohnen
küche
objekt

360grad
by Möbel Jähnich

360 grad by Möbel Jähnich 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



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

von Wolfgang Stephan

Ein wahrer Quantensprung soll die neue Sporthalle Nord für Buxtehude werden: Mit dem 20-Millionen-Projekt setze die Stadt Buxtehude ein klares Zeichen für den Schul-, den Vereins- und den Leistungssport, sagte Bürgermeisterin **Katja Oldenburg-Schmidt** bei der Grundsteinlegung vor einem Jahr. Die Reihenfolge dieser Aufzählung ist nicht uninteressant, denn Schule und Verein stehen vor dem Leistungssport, also dem BSV-Handball. Für die Bundesliga-Handballerinnen ist die neue Halle existenziell, denn die alte Halle Nord entspricht nicht mehr den Anforderungen der Deutschen Handball-Liga. Ohne neue Halle wäre Bundesliga-Handball in Buxtehude nicht mehr zu sehen. Eigentlich müsste die Freude über die im Sommer nächsten Jahres fertige Sporthalle beim BSV groß sein. Von wegen. Hinter den Kulissen gibt es einen herben Streit zwischen den BSV-Marketing-Verantwortlichen und der Stadt Buxtehude. Marketing-Chef **Peter Prior** macht hinter dem Rücken der Bürgermeisterin bei den Fraktionsvorsitzenden Stimmung gegen die Bürgermeisterin. Es geht um Linien. Um die Linien, die auf dem Boden der Sporthalle das Spielfeld als Handballfeld markieren. Das Problem dabei: Es gibt auch Linien für die Volleyballer oder die Basketballer. In Schulsporthallen sind die alle mit unterschiedlichen Farben versehen. Ein bunter Mix, der für Bundesliga-Handball aber Murks ist. Deshalb muss die Handball-Marketing schon in der alten Halle Nord vor jedem Bundesliga-Spiel jeweils einen eigenen Boden mit den Handballmarkierungen installieren lassen. Das funktioniert derzeit gut, könnte aber in Zukunft vermieden werden, wenn in der neuen Halle nur das Handballfeld markiert wäre. Klar, dass die BSV-Manager das so wollen. Aber könnte damit nicht die Vermutung manifestiert werden, dass das dann doch in erster Linie eine Bundesliga-Handballhalle wäre,

was die Bürgermeisterin immer verneint hat? „Schul-, Vereins- und Leistungssport“, das sind ihre Prioritäten, zum Ärger von Prior, der aus dem Rathaus eine klare Absage bekommen hat und weiter bekommt, denn die Bürgermeisterin bleibt hart: Weil das eine Schulsporthalle sei, könne und werde es nicht nur Handball-Markierungen geben. Das sieht auch die IGS-Schulleitung so. Dass Peter Prior bei allen Fraktionsvorsitzenden Stimmung gegen die harte Haltung der Rathaus-Führung macht, ficht Oldenburg-Schmidt nicht an. Außerdem, so argumentiert sie, bekomme die Stadt Buxtehude Zuschüsse vom Landkreis – ausdrücklich für eine Schulsporthalle und nicht für eine Handballhalle. Wobei Landrat **Kai Seefried** das Thema nicht so hoch hängen möchte: Wenn die Buxtehuder sich einigen, werde der Kreis einer Lösung nicht im Wege stehen. Doch danach sieht es nicht aus. Die Planung sei fünf Jahre alt, und vor fünf Jahren habe der BSV keine Einwände gegen die Markierungen gehabt, sagt Katja Oldenburg-Schmidt. Basta...

Die Stader Polizei hat ihre neuen Räume bezogen. Möglich wurde der Neubau, weil die Polizei einen Teil ihres Geländes an die benachbarte Klinik Hancken verkauft hat, die erweitert werden soll. Bei etlichen Landesregierungen war die Stader Polizeiführung mit ihrem Wunsch nach modernen Räumen auf taube Ohren gestoßen. Vor fünf Jahren gab es dann eine schicksalshafte Begegnung an einem Sommerabend in luftiger Höhe. Der heutige Landrat Kai Seefried, damals CDU-Landtagsabgeordneter, hatte seinen Finanzminister **Reinhold Hilbers** (CDU) nach Stade geladen und – ganz findig – auf den Turm der St.-Cosmae-Kirche gelotst, um ihm in luftiger Höhe die Grundstücke von Polizei und Klinikum zu zeigen und die Möglichkeiten

zu skizzieren, die sich für Hancken und die Polizei gleichermaßen bieten könnten: Die Klinik kauft das alte marode Schwesternwohnheim vom Land Niedersachsen und kann einen Neubau errichten, und mit den 1,5 Millionen Euro kann das Land Niedersachsen den Standort der Polizei erweitern. Dass der Klinikchef Dr. Christoph Hancken mit auf dem Kirchturm war, traf sich gut. Der Minister und der Mediziner kamen sofort ins Gespräch. Nach zwei Tagen rief Hilbers persönlich bei **Christoph Hancken** an, und die Verhandlungen wurden konkret. Mittlerweile ist der Erweiterungsbau der Polizei fertig und das neue Hancken-Bettenhaus in der konkreten Planung. Dass Christoph Hancken damals zur rechten Zeit am rechten Ort auftauchte, war rein zufällig. Beteuert Kai Seefried. Mit verschmitztem Lächeln...

Zur rechten Zeit am rechten Ort – es ist gut zwei Jahre her, dass Bundeskanzler **Olaf Scholz** (SPD) im Bundestag seine historische Zeitenwende-Rede gehalten hat. Mit Antworten auf die Fragen, die sich nach dem Putin-Einmarsch in die Ukraine gestellt haben. In dieser Rede fiel auch dieser Satz: „Schließlich haben wir die Entscheidung getroffen, zwei LNG-Terminals in Brunsbüttel und Wilhelmshaven schnell zu bauen.“ Zwei? Wieso nicht drei? Stade war doch auch in der Planung. Im Bundestags-Plenum blickten viele Abgeordnete auf **Oliver Grundmann**, der in Berlin vehement für das LNG-Terminal in Stade geworben hatte. Der schäumte innerlich, sah sein Lebenswerk am Boden zerstört. Als der Kanzler Richtung Toilette marschierte, heftete er sich an dessen Fersen. Vor der Toilette gratulierte er dem Kanzler zur historischen Rede. Dann das „aber“: Wieso er Stade nicht erwähnt habe. Die hätten keine Chance, war sich der Kanzler sicher. Dann

musste er sich Grundmanns Argumente anhören, um am Ende immerhin zu beteuern, dass er sich doch gar nicht endgültig festgelegt habe. Mit dieser Aussage vor der Toilette konnte Grundmann wenigstens etwas Boden bei den Stader Investoren gutmachen. Dass der Kanzler demnächst bei der Grundsteinlegung des Terminals in Stade seinen Fehler einräumen wird, ist nicht zu erwarten. Ein Olaf Scholz macht keine Fehler...

Im Kreis Stade gibt es viel, aber längst nicht alles. Aktuelle regionale Podcasts mit dem hintergründigen Blick auf das Geschehen in der Region sind bisher nicht zu hören. Klar, dass irgendwer einmal auf diese Idee kommen musste. Das Ankerplatz-Team in Stade hat jetzt dieses Format gemeinsam mit dem Digital-Strategen **Teja Adams** entwickelt. Ausführlich, kritisch und hintergründig wollen die Macher auf das Geschehen im Landkreis blicken und weltweit senden. Im Juni soll es losgehen, zu hören unter www.lagederregion.de. Konstruktiver Lokaljournalismus, ohne Draufhauen, ohne reißerische Schlagzeilen, aber mit kreativen Ideen gepaart, so die interne Aufgabenstellung. Ein hehrer Anspruch, der eigentlich nur von einem ausgewiesenen Journalisten erfüllt werden kann. Einem wie **Carsten Schmiester**, Wahl-Buxtehuder und seit 1988 beim NDR-Hörfunk aktiv, mit dem Deutschen Radiopreis ausgezeichnet und Korrespondent in London, Washington und Stockholm. Und jetzt Stade. Besser geht es nicht...

Freuen wir uns auf dieses neue journalistische Format und vor allem auf einen schönen Sommer.

Ihr Wolfgang Stephan





Hier geht's zur Speisekarte.
stackmann.de/speisekarte



ERNST
restaurant

MIT ALLEN SINNEN
GENUSS ERLEBEN

Restaurant Öffnungszeiten: Mo - Sa 9.00 - 17.30 Uhr

erlebe mohr. around the world.

Urlaub ist hier!



In dieser Saison reisen wir mit Ihnen durch die Metropolen der Welt und holen Ihnen den Urlaub zu uns ins Haus. Reisen Sie mit uns. Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und genießen Sie einen entspannten Shoppingtag. Lassen Sie sich inspirieren von wunderschöner, internationaler Mode. Fühlen Sie sich wohl im frühlingshaften Ambiente unseres Hauses. Probieren Sie die frisch zubereiteten Speisen in unserem Restaurant sinneswandel. Freuen Sie sich auf unser fröhliches und temperamentvolles Eventprogramm ...



MODE | SPORT | KÜCHEN | SCHLAFEN | CAFÉ/RESTAURANT | FRISEURE | GÖRTZ | DEPOT | BUDNI | AT CYCLES | ZOO&CO.
Am Buschteich 26 | 21739 Dollern | Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9:30–18:30 Uhr, Sa. 9:30–18:00 Uhr



www.erlebe-mohr.de | info@erlebe-mohr.de | [@erlebe.mohr](https://www.instagram.com/erlebe.mohr)

ERLEBE
mohr.
LIFESTYLE.MODE.MENSCHEN.MOMENTE.