Ausgabe 7 | Mai 2025

DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND – FÜR DEN KREIS STADE

MITTEN IM KREIS:
Das Mahnmal des Kalten Krieges

EXKLUSIV BEI AIRBUS:
Ein erster Blick ins ElbAir

ELBDEICH-SCHAU:
Auf dem grünen Catwalk

Land & Leute
Hintergründiges
Cool & Trendy

GENUSS
DEICHLUST-Menü
SeaBreeze im Navigare

Rote Äpfel und mehr:
Yoga im Apfelfeld

DEIN PLATZ
AN DER SONNE
Hochwertige Strandkörbe
von den Strandkorbprofis
STRANDKORB-MANUFAKTUR
BUXTEHUDE
ntv
DEUTSCHLANDS
BELIEBTESTE ANBIETER
Life & Living Award 2025
1. Platz
Strandkörbe
Kundenurteil · 7 Unternehmen/Marken · disq.de
DEUTSCHES INSTITUT
FÜR SERVICE-QUALITÄT
GmbH & Co. KG
Carl-Zeiss-Straße 6 | 21614 Buxtehude | Tel. 04161 - 596 680 | Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-15 Uhr
info@strandkorbprofi.de | www.strandkorbprofi.de

Es ist immer die gleiche spannende Frage:
Was ist unsere Titelgeschichte?

Die Titelstory. Üblicherweise ist das bei Magazinen dieses Formats immer die mutmaßlich stärkste Story, also die Reportage, die bei der Leserschaft das größte Interesse finden wird. Aber wer mag das beurteilen bei diesem bunten journalistischen Mix aus interessanten Menschen, Obstbau, Politik und Wirtschaft ?

Sicher, dass es ein Untergrund-Krankenhaus in Stade gibt, ist vielen Zeitgenossen nicht bekannt, andere haben es vermutlich längst vergessen. Aber es gibt es, wir waren da. In dem geheizten Bunker aus den Zeiten des Kalten Krieges. Im OP. Wir hätten da tief unter der Erde auch schlafen können, denn nagelneue Betten und noch in Folie verpackte Decken für 200 Personen sind vorhanden.

Auch medizinische Utensilien. Der mechanische Knochenbohrer hat uns aber nicht wirklich überzeugt. Weil wir wissen wollten, ob dieses Untergrund-Krankenhaus in Zeiten der unsicheren Weltlage wieder eine Rolle spielen könnte, war Landrat Kai Seefried beim DEICHLUST-Termin auch dabei, das Foto im OP ist ausdrucksstark, aber für den DEICHLUST-Titel in Zeiten der Blüte nicht unbedingt geeignet.

Dass unsere Reporterin Leonie Ratje einen Airbus geflogen und bei der Landung die Landebahn erst nicht gefunden hat, ist natürlich auch eine spannende Story, zumal der Flug im neuen ElbAir absolviert wurde, dem

Wolfgang Stephan
Herausgeber & Chefredakteur

neuen Highlight auf dem Airbusgelände. Dass wir vor der Eröffnung zum Rundgang eingeladen wurden, wissen wir mit einer guten Story zu schätzen.

Aber als wir dann die Bilder von den Yoga-Ladys in der Apfel-Plantage in Jork sahen, war die Entscheidung klar: Titelfoto. Die Geschichte dahinter hat Mona Adams wunderbar geschrieben; sie hat journalistisch den größten Anteil an dieser siebten DEICHLUST-Ausgabe, die diesmal auch eine größere Politikstory beinhaltet, denn wir wollten wissen, was Oliver Grundmann aus zwölf Jahren Bundestag gelernt hat, und womit er künftig seine Kohle verdient.

Apropos Kohle: Zwei weitere Interviews kommen aus der Wirtschaft, ebenso spannend, was Andreas Sommer zum Fusions-Jubiläum seiner Sparkasse Harburg-Buxtehude sowie Fabian Stackmann nach fünf Jahren Umbau seines Mode- oder doch Lifestyle-Hauses zu sagen haben.

Gleich vier Frauen sind mir im Magazin begegnet: Sonja Pohlmann, Esther Deppe-Becker, Mirja Pütz und Nina Weigand. Alles erfolgreiche Geschäfts-Ladys. Warum kein Mann? Gut, dass wir die Frage mit dem Hinweis auf die Story über den „Sohn von Tante Emma“ und die Kapitäne Pollmann und Brill beantworten können.

Apropos: Die DEICHLUST steht für Überraschungen. Wenn ein attraktiver Fußballer wie Liam Giwah von D/A im Alten Land auf drei attraktive Damen trifft und alle ihre Klamotten wechseln, sollte unser Fotograf Volker „Schimmy“ Schimkus dabei sein. War er auch. Freuen Sie sich auf die Fotos und mehr.

„Wer vom Paradies träumt, sollte ins Alte Land ziehen“ – diesen Rat dürfen Sie gerne gut finden – am Ende der Lektüre dieser siebten DEICHLUST, die uns schon beim Schreiben unglaublich viel Spaß gemacht hat.

Hoffentlich Ihnen auch bei der Lektüre.

Herzlichst
Ihr Wolfgang Stephan

EDITORIAL

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

Fotos:
Volker Schimkus, Wolfgang Stephan,
Mona Adams

Anzeigen:
Udo Feindt, Mediaberater

Layout, Satz, Reinzeichung:
Sven Ulrich, Medienzentrum Stade

Druck:
Silber Druck GmbH & Co. KG, Lohfelden

Kontakt:
Telefon: 0172-401 60 06
E-Mail: info@festivitas.de
www.deichlust.de

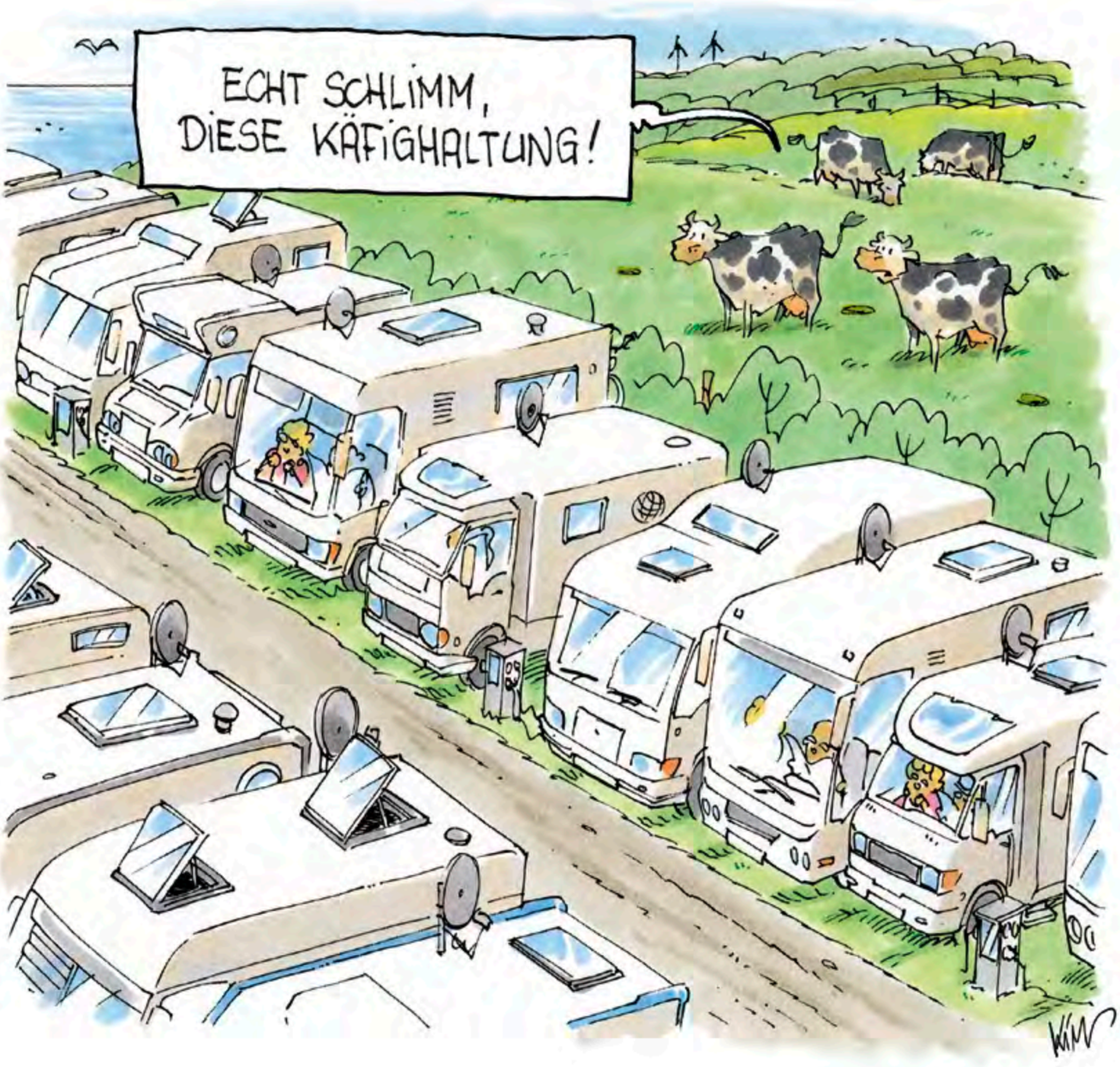
Anzeigenschluss
für die September-Ausgabe
20. August 2025.

Mediadaten:
www.deichlust.de

DEICHLUST

Inhalt

EDITORIAL 3
Auf dem grünen Catwalk – Der Deich als Lebensversicherung 6
BEGEGNUNGEN: Mirja Pütz 9
The Jork – Wo der Apfel rot ist 10
ElbAir öffnet das Tor in die Airbus-Welt 14
Überfliegerin ohne Landebahn 18
Gesund und schön älter werden 21
Vom Grünendeicher Klassenzimmer auf die Weltmeere 22
Ralf Dietz: Bäcker mit Herz und Visionen 26
LAND & LEUTE 28
BEGEGNUNGEN: Sonja Pohlmann 30
Das DEICHLUST-Menü vom SeaBreeze 32
BEGEGNUNGEN: Esther Deppe-Becker 35
Generationswechsel auf dem Obsthof 36
BEGEGNUNGEN: Nina Wiegand 40
KOLUMNE: Hier schreibt der weiße Mann 41
DING DONG DEICHLUST 42
Der Sohn von Tante Emma 44
DAS INTERVIEW: Oliver Grundmann 48
KOLUMNE: Hier schreibt der Versicherer 51
DAS INTERVIEW: Fabian Stackmann 52
KOLUMNE: Hier schreibt der Volksbank-Chef 54
Die DEICHLUST-Kollektion 56
Das Mahnmal des Kalten Krieges 58
Die hochmoderne Schaltzentrale für Krisenfälle 62
KOLUMNE: Hier schreibt der Hund 64
Klinik Hancken: Der geplante Neubau 65
21. Buxtehuder Altstadtlauf 67
Krebs heißt nicht gleich sterben 68
KOLUMNE: Hier schreibt die Mutter 70
Das Fischer-Mohr Laufteam hat Jubiläum 72
DEICHLUST COOL & TRENDY 76
DAS INTERVIEW: Andreas Sommer 79
BEGEGNUNGEN: Janina Frenzel 80
HINTERGRÜNDIGES 82



KIM SCHMIDT

AUF DEM GRÜNEN

Catwalk

Text: Mona Adams
Fotos: Volker Schimkus

DER DEICH ALS LEBENSVERSICHERUNG

Wer durch das Alte Land radelt oder spaziert, sieht ihn fast immer: den Deich. Mal als grüne Linie in der Landschaft, mal als erhöhten Weg, mal als Horizont mit Aussicht. Zweimal im Jahr gehen Fachleute zu Fuß den Deich ab. Die Deichschau ist eine regelmäßige Begehung und Kontrolle der Deiche. Weil ein Deich nur schützt, wenn er gepflegt, stabil und vollständig intakt ist. Auf einen Marsch auf dem wichtigsten Bauwerk der Region – und mit den Menschen, die ihn schützen.

Schäfer Vasile Buza, Oberdeichrichter Wilhelm Ulferts und sein Stellvertreter Hans-Jürgen Bremer und Deichgeschworener Matthias Krugmeyer.

Ein Frühlingstag im Alten Land, über 30 Leute in Gummistiefeln und Warnweste, den Blick konzentriert auf den Boden gerichtet. Die Deichschau ist auf der sogenannten II. Meile unterwegs. Los geht es mit einer kurzen Einführung am Lühesperrwerk. Dann wird marschiert. „Schlichtweg bis zum Gefängnis Hahnöfersand“, sagt Oberdeichrichter Wilhelm Ulferts. Zwölf Kilometer Elbdeich, zu Fuß abgegangen. Protokolliert vom Landkreis.

Die Deichschau ist eine Art Generalinspektion. Fachleute vom Landkreis, Vertreter der Gemeinden, Feuerwehr, Ehrenamtliche, der Deichverband selbst. Gesucht werden Wühlstellen, Setzungen, Auffälligkeiten. Aber auch Lappalien, wie Warnschilder, die nicht richtig warnen oder Deichzugänge, die den Zugang nicht gewähren, Löcher in den Bänken oder Stolperfallen. Letztere sind Aufgabe der Gemeinden. Matthias Riel, Bürgermeister von Jork, notiert solche Mängel direkt. Gerne ist er bei der Deichschau dabei, weil es wichtig sei „und die Landschaft einfach so schön ist“, schwärmt er. „Der Deichverband hat alles im Blick. Die Kompetenz liegt zunächst beim Verband – wir setzen es aber logischerweise um.“

Der Deich hat oberste Priorität. Jorks Bürgermeister erinnert an den Februar 2022: Orkan Zeynep zog über den Landkreis, schwere Sturmflut, 3,30 Meter über Normal. Das Szenario hat ihn geprägt. „Das war eine beängstigende Situation. Wir waren nachts unterwegs am Deich. Um zwei Uhr, nochmal um vier Uhr. Doch der Oberdeichrichter blieb ruhig. Und die Deiche hielten.“ Auch die Deichtore wurden zusätzlich zu den Sperrwerken geschlossen. „Am Ende war alles gut. Aber die Situation hat gezeigt, wie ernst es werden kann.“ Erst 2024 fand im gesamten Landkreis eine große Deichverteidigungsübung statt. Dabei wurden nicht nur Abläufe geprobt, sondern auch die Ausstattung auf den neuesten Stand gebracht. Die Sandsackvorräte bei den Feuerwehren wurden ergänzt, Einsatzwege überprüft und die Zusammenarbeit zwischen Verband, Landkreis und Ehrenamt gestärkt.

> „Klimaereignisse kommen immer öfter vor“, sagt Riel. „An erster Stelle steht bei uns die Deichsicherheit. Der Deich ist unsere Lebensversicherung.“

Der Deichverband der II. Meile Alten Landes ist eine Körperschaft des öffentlichen Rechts. Vertreten wird er vom Oberdeichrichter. Wer Grundbesitz im Schutzgebiet hat, ist Mitglied. Die Beiträge zur Deichunterhaltung sind gesetzlich geregelt im Niedersächsischen Deichgesetz (NDG). Die Aufsicht führt der Landkreis Stade. Wilhelm Ulferts, langjähriger Oberdeichrichter, hat über 50 Deichschauen miterlebt. Heute ist er dabei, aber nur als Fahrer. „Frisch operiert“, sagt er. Der Blick ist wach wie immer. „Dem Deich geht es besser als früher, weil die intensive Arbeit der letzten Jahre sich jetzt auszahlt.“

Seit mehreren Hundert Jahren gibt es Deiche im Alten Land. Die heutige Struktur geht auf die Sturmflut von 1962 zurück. Damals wurde das Deichgesetz reformiert. Früher war jeder Deichbürger für seinen Abschnitt selbst verantwortlich. Damals kontrollierten die Deichrichter und stellten bei Versäumnissen Strafen aus: fünf D-Mark und Spott und Ärger der Nachbarn – weil der Deich immer nur so gut ist, wie seine schwächste Stelle. Heute liegt die Verantwortung beim Deichverband. Meldungen bei Sturmflut laufen beim Oberdeichamt auf. Die Deichrichter koordinieren, die Feuerwehren schließen die Deichtore.

Es ist zwölf Uhr. Vor hohen Gittern, dem Eingang zu Hahnöfersand, bleibt die Gruppe stehen. Hahnöfersand ist ein besonderes Kapitel in der Deichgeschichte.

Lagebesprechung auf dem Deich: Ingenieur Rolf Scheibel erklärt die Situation.

Schafe halten das Gras kurz und festigen den Boden – ein wichtiger Beitrag zum Deichschutz.

Mit einem Lamm im Arm: Schäfer Vasile Buza und Bürgermeister Matthias Riel beim (Lamm-) Austausch am Deich.

Wilhelm Ulferts erklärt den Beteiligten die besondere Situation auf Hahnöfersand.

Das dortige Jugendgefängnis ist noch in Betrieb, soll aber bis spätestens 2027 geschlossen werden. Was danach mit dem Gelände geschieht, ist offen. Die Insel liegt vollständig im Bereich der II. Meile des Alten Landes und ist von ihren Deichanlagen umgeben – etwa 3,7 Kilometer Hauptdeich verlaufen dort entlang der Elbe. Die Fläche ist für den Küstenschutz strategisch wichtig: Nicht nur wegen des Deichverlaufs, sondern auch als Standort für Klei-Lager, Materialdepots oder Stallungen. Doch die Insel gehört der Stadt Hamburg, und die zeigte sich bisher zurückhaltend. Ein Verkauf der Flächen wird ausgeschlossen, eine dauerhafte Verpachtung ist jetzt jedoch einvernehmlich vertraglich geregelt.

Für die Deichschau sind die politischen Verflechtungen irrelevant. Ein Angestellter der Justizbehörde gewährt Einlass in den Sicherheitsbereich. Dahinter geht die Deichschau weiter. Kurz hinter den Gittern versammelt sich die Gruppe erneut. Oberdeichrichter Ulferts zeigt auf einen Deichabschnitt. „Hier ist der höchste Druckpunkt an der Meile.“ Der Deich bekommt hier besonders viel Natur ab: Strom, Wind und Wellendruck der Elbe. 8,60 Meter Deichhöhe soll auf elf Meter erhöht werden. Die Deicherhöhung ist beschlossene Sache. In Niedersachsen, Hamburg und Schleswig-Holstein. Doch der Ausbau hängt fest, weil sich das Land und die Deichverbände über neue Naturschutzauflagen streiten. Solange es keine Einigung gibt, darf am Deich nicht gebaut werden. Vorbereitungen werden dennoch bereits getroffen.

Zur reinen Verwaltung kommt viel Bürokratie. „Wir kämpfen an allen möglichen Fronten, auch in Hannover im Umweltministerium“, sagt Oberdeichrichter Ulferts. Denn die Herausforderungen wachsen. Die Elbe steht häufiger am Deich. Der Wasserspiegel steigt. Das Wasser drückt von vorn – und auch von hinten. „Wir brauchen Schöpfwerke zum Entleeren des Wassers im Notfall, genau wie eine gute Beherrschung der Hochwasser aus Este und Lühe“, sagt Ulferts. Der Klimawandel ist spürbar, ebenso wie die Elbvertiefung.

Die Truppe zieht weiter. Früher floß bei jeder Deichschau viel Alkohol. Trinkfestigkeit war gefragt. Heute gibt es nur noch einen Kurzen zum Anstoßen.

„Mesophiles Grünland“, wird dokumentiert. Artenreicher Rasen, der nicht sein darf. Überall Disteln. Die Wurzeln schaden dem Deich. „Mäuselöcher!“, dröhnt es fast parallel durch die Runde. Alle blicken nach unten. Das Auge sucht nach den kleinen Zeichen: Setzungen, Wühlstellen, Trittschä- den. Alles wird dokumentiert: mit Fotos, Standortangaben, Notizen.

Schafe sind fester Bestandteil des Deichschutzes

Vasile Buza ist seit 2014 Deichschäfer der II. Meile, betreut 650 Mutterschafe mit Lämmern. Sie sehen nicht nur süß aus und sind ein Touristenmagnet. Sie fressen die Grasnarbe gleichmäßig kurz und treten sie fest. Doch nicht alle Probleme lassen sich weiden: Disteln bleiben stehen. Früher halfen spezielle Schafrassen. Heute braucht es Chemie. Auch tierische Feinde werden bekämpft: Marderhund, Nutria, Fuchs, Dachs, Wühlmaus, Maulwurf. Für ihre Bekämpfung gibt es eine Ausnahmeregelung. Mit Legeflinte gegen Wühlmäuse und Maulwürfe. Der Einsatz ist streng geregelt, aber notwendig. Es geht um nichts weniger als die Stabilität des Deichs. Heute wurde die Notwendigkeit wieder deutlich.

Hans-Jürgen Lindner, zweiter stellvertretender Oberdeichrichter aus Buxtehude, sagt: „Dem Deich geht es richtig gut. Wir tun irre viel.“ Der Verband investiert allein 625.000 Euro pro Jahr in Pflege: Mähen, Bekämpfung tierischer und pflanzlicher Feinde, Stallpacht, Gehölzarbeiten, Mitarbeiter und Bürokosten.

Am Ende dieser Deichschau gibt es keine großen Überraschungen. Denn: Deichschau ist eigentlich immer. Die Deichrichter haben ihren Deich ganzjährig im Blick. Bis auf Kleinigkeiten ist der grüne Catwalk intakt. Sicher. Wehrhaft. Und kein bisschen alltäglich. Am Ende erteilt der Landkreis die Freigabe: „Der Deich ist schaufrei.“ Bis zur nächsten Deichschau im Herbst.

Sturmflut 1962:

In der Nacht vom 16. auf den 17. Februar 1962 traf eine schwere Sturmflut die deutsche Nordseeküste. Im Raum Hamburg und im Alten Land erreichte das Wasser Pegelstände bis zu 5,70 Meter über Normalnull – der höchste Stand seit Beginn der Aufzeichnungen. Die Sturmflut war ein Wendepunkt für den Küstenschutz. Damals hielten viele Deiche nicht stand – sie waren zu niedrig, schlecht gepflegt und oft in privater Verantwortung. Es fehlte an durchgängigen Hauptdeichen, an Koordination und an Frühwarnsystemen. Besonders Hamburg wurde schwer getroffen, über 300 Menschen starben. Auch im Alten Land kam es zu Überflutungen. Die Katastrophe führte zur Reform des Niedersächsischen Deichgesetzes und zur Gründung moderner Deichverbände – wie dem der II. Meile Alten Landes. Seitdem gilt: Der Schutz kommt nicht mehr dem Zufall, sondern der Organisation zu.

DEICHLUST
BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Mirja Pütz
HBI-Kauffrau

Text & Foto: Wolfgang Stephan

Sie steht für die schönen Seiten des Lebens: Mirja Pütz erfüllt Wohnträume – mit einem Hauch Urlaubsflair direkt am Wasser. Und das nicht etwa an der Nord- oder Ostsee, sondern am Rande der historischen Stader Altstadt.

Den Gasometer am Stader Hafen kennt jeder. Wer darin wohnt, kann sich doppelt glücklich schätzen, denn er residiert in einem der spannendsten Wohnprojekte der Region, aber er hat auch die Bekanntschaft mit der Immobilien-Fachwirtin gemacht, die seit 13 Jahren hochwertige HBI-Immobilien vermittelt und die Mieter betreut. In einem Segment, das derzeit zu den begehrten Produkten der Wohnungswirtschaft gehört, denn die Staderin hat knapp 185 Exklusivwohnungen im Stader Stadthafen im Angebot. Aktuell im ersten Bauabschnitt 39 Wohnungen mit Preisen um die 15 Euro pro Quadratmeter. Die 146 Neubauwohnungen im hinteren Bereich werden bis 2028 fertiggestellt, die Vermietung startet immer rund sechs Monate vor Fertigstellung.

Als Kauffrau sieht sie sich in einer glücklichen Lage: „Wir haben kein Problem, die Wohnungen im Stadthafenquartier Stade zu vermieten, denn einerseits ist die Region begehrt, andererseits ist die Nachfrage nach Wohnungen mit hochwertiger Ausstattung in einer 1A-Lage enorm."

Wir, das ist die Buxtehuder HBI Hausbau-Immobiliengesellschaft mbH, die neben ihren Aktivitäten in Neu Wulmstorf und verstärkt in Buxtehude auch rund um den Stader Stadthafen seit vielen Jahren hochwertigen Wohnraum anbietet und verwaltet. Alles Eigentumswohnungen von Kapitalanlagern. Das Unternehmen mit seinen rund 50 Beschäftigten gehört zu den großen Playern der Wohnungswirtschaft in der Region und hat in den vergangenen Jahrzehnten von Hamburg bis Stade steinerne Spuren hinterlassen.

„Wir vermitteln Lebensfreude", schwärmt die Projektmanagerin, deren visuelle Visitenkarte das modische Outfit ist, mit dem sie auch auf den Baustellen für Freude sorgt. HBI stehe nicht nur für exklusive Wohnungen, sondern auch für einen umfassenden Rundum-Service für die Mieter. Der geht inzwischen weit über die reine Vermietung hinaus: Immer mehr ältere Menschen entscheiden sich bewusst dafür, ihr Haus zu verkaufen und in eine komfortable Mietwohnung zu ziehen – ohne Garten, dafür mit mehr Freiraum für die schönen Dinge des Lebens. Also helfe HBI auch beim Verkauf der Immobilien.

Was sie am Job besonders schätzt? Kontakt zu Menschen, Kreativität und vor allem das Betriebsklima. Mirja Pütz: „Wir stehen bei HBI mit den Chefs auf Du und Du, so funktioniert gute Teamarbeit."

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

Von Berlin aufs Land. Ins Alte Land.

The Jork – Wo der Apfel rot ist

Was passiert, wenn eine Italienerin mit Marketinginstinkt und ein ehemaliger Hockey-Olympionike mit Essig-Erfahrung aufs Land ziehen? In Jork entsteht ein Hof, der nicht nur Apfelessig nach dem Aceto-Balsamico-Verfahren produziert, sondern einen ganzen Lebensentwurf erzählt – zwischen Design, Landwirtschaft, Yoga und Apfelschorle.

Zuerst war da die Idee, etwas gemeinsam zu machen. Sinnstiftend und lebenserfüllend. Etwas Echtes. Gleichberechtigt. Apfelessig? – wie einst sein Großvater in den Sechzigerjahren. Henning Fastrich war vom Fach, arbeitete er doch jahrelang bei Europas größtem Essig-Hersteller. Seine Partnerin Tiziana Kleine, gebürtige Italienerin, dachte weiter. In Konzepten, in Möglichkeiten, in Atmosphäre. Die Hauptstädter suchten im Berliner Umland einen Hof, um ihren Traum wahr werden zu lassen. Gefunden haben sie drei Grundstücke im Alten Land. „Altes Land – was ist das eigentlich?“, hatte sich Tiziana zuerst gefragt. Doch Alt-Hamburger Henning kannte und mochte die Region, und so fuhren die Berliner im Oktober 2020 nach Jork. „Urplötzlich waren wir schockverliebt“, sagen beide. Das Reetdachhaus, das Nebengebäude, der wilde Garten, 1,5 Hektar. Im Oktober 2020 standen sie dort. Seither sprudeln die Ideen.

Denn was sie vorfanden, war nicht nur ein Ort, sondern Inspiration. Die Weirouge, eine leuchtend rote Apfelsorte, wächst auf dem Grundstück. Außen rot, innen rot. Nicht nur hübsch, sondern gesund – dank Anthocyanen, den Pflanzenfarbstoffen mit antioxidativer Wirkung. Neben Weirouge auch Wellant – ein Apfel, den selbst viele Allergiker vertragen. All das und mehr fanden sie vor. Sie wussten: das ist es. Wenige Monate später kauften sie das Anwesen im Ortskern von Jork.

Fortan planten, sanierten, koordinierten sie mit dem Denkmalamt. Immer mit dem Blick für die Substanz. Immer mit der Frage: Was ist gut für das Haus? Eineinhalb Jahre lang dauerte es. Im Sommer 2022 packten sie ihre Koffer und zogen aufs Land. Ins Alte Land. Es war der richtige Zeitpunkt. Die erste Apfelernte kam, Freunde und Familie halfen, das ganze Dorf auch. Inspiriert vom Agriturismo in Italien entwickelten sie Produkte, die sie produzieren wollen. Als erstes Apfelsaft und Apfelschorlen. 60.000 kleine Flaschen ließen sie gleich im ersten Herbst abfüllen. „Wir produzieren, was Sinn ergibt“, sagt Tiziana. Der Businessplan aus Berliner Tagen wurde dabei nicht nur Grundlage, sondern wandelte sich mit.

Der Hof von The Jork liegt prominent im Zentrum von Jork.

Der Saft war erst der Anfang. Es folgten Duftkerzen – Apfelblüte und Roter Apfel. Handgemacht. Mit natürlichen Ölen und Holzdeckeln aus Esche. Dann der Honig – gemeinsam mit Imker Jan Biggemann. Der Apfelessig, Appelceto, wird noch in Italien produziert – aber soll bald auch in Jork reifen, im Fass, zum Probieren. The Jork ist „ein Hof zum Anfassen“, sagen beide. Und das stimmt. Vieles ist jetzt schon möglich. Noch mehr wird kommen.

> „Vielleicht lag’s an den Gummistiefeln, dass wir in Jork so gut aufgenommen wurden“, sagt Tiziana. „Wir sind einfach aufs Feld gegangen und haben losgelegt.“

Es war ein Wagnis, als Unbekannte das Unbekannte zu vollbringen: „Wir sind keine Landwirte. Und auch keine Altländer“, sagt Henning. Und doch: Sie wurden offen empfangen. „Wir waren überrascht, welche Unterstützung wir von den Altländern bekommen haben.“ Die Gemeinde war da. Die Nachbarn auch. Die ersten Restaurants bestellten Schorlen. Andere Höfe nahmen ihre Produkte dankend in ihr Sortiment auf.

Und da sitzen sie nun, auf der Bank vor dem Haus und berichten von ihrem Werk – Henning mit ruhiger Stimme, bedacht und fokussiert. Tiziana mit diesem Strahlen, das sofort ansteckt. Es ist eine Wärme in der Luft, die kein Konzept braucht. Echte Gastlichkeit. Ohne Einladung. Ohne Etikette. Einfach so.

Und dann ist da dieser Ort, der mehr ist. Die Yoga-Wiese war mal ein Schuttberg. Doch in liebevoller Kleinarbeit haben sich die beiden Stück für Stück ihren Hof erobert, aufgeräumt und strukturiert. An mehreren Tagen in der Woche treffen sich Yogabegeisterte, Männer oder Frauen, Kinder, In- oder Outdoor, auf der Terrasse oder der Wiese. Auch dier ersten Yoga-Retreats fanden bereits statt. Franzi und Leentje (unser Titelmodell) von Focus Your Flow verbanden im März Yoga, Meditation, Kakao-Zeremonie, Mantra-Singen und Soulfood – ein Vorgeschmack auf das, was noch kommen kann. Bald schon sollen Lesungen folgen, Ausstellungen, Theater, Kultur. Alles ist möglich.

Langeweile kennen Tiziana und Henning nicht. Jeden Tag warten neue Projekte, neue Aufgaben. Auch neben dem Hof. Henning Fastrich ist ehrenamtlicher Präsident des Deutschen Hockey-Bundes. Einmal Olympionike, immer Teamplayer. 1988 gewann der heute 62-Jährige als Nationalspieler bei den Olympischen Sommerspielen in Seoul mit der deutschen Hockey-Nationalmannschaft die Silbermedaille. Heute gibt er dem Sport etwas zurück – mit Weitblick, Erfahrung und Haltung.

Tiziana bringt ein Netzwerk aus Italien mit, ein feines Gespür für Gestaltung und ein tiefes Ver-

Tiziana Kleine und Henning Fastrich mit Hund Punto.

Svea Marquardt und ihre Gruppe zwischen den Apfelblüten.

ständnis für gutes Produktdesign. Das zeigt die 57-Jährige im Detail: in Materialien, in Sprache, in Atmosphäre. In der Verpackung. Im Zusammenspiel von Ästhetik und Inhalt. Diese Haltung spiegelt sich auch in der Marke selbst wieder: „The Jork“, zusammengesetzt aus T wie Tiziana, He wie Henning. Gemeinsam mit Familie und Freunden – einige aus dem Marketing – wurde formuliert, verworfen, gefeilt. Sie dachten sich hinein. Und irgendwann wussten sie: Das ist es.

An Kreativität fehlt es dem Paar nicht. Aber sie verlassen sich nicht nur auf Träume. Beide geben jeden Tag alles für ihren Apfelhof als Erlebnis-Manufaktur – und wissen, dass dieser Traum auch betriebswirtschaftlich tragen muss.

„Wir müssen uns und unsere Pläne immer wieder messen“, sagt Henning. Leidenschaft ja, aber mit Verantwortung. Und mit Geduld. Der Weg ist es. Die Entwicklung. So wachsen sie langsam. Von innen heraus. Es muss nicht alles perfekt sein. „Wir haben nicht den Drang, uns etwas beweisen zu müssen“. Manchmal bleibt das Unperfekte viel mehr im Gedächtnis, wissen sie. Noch heute erzählen sie mit leuchtenden Augen vom ersten gemeinsamen Weihnachten auf dem Hof – mit ihren sechs Patchwork-Kindern, improvisiert, in halbfertigen Räumen, mit Tausenden Kerzen und abgehängten Fenstern.

Seit Anfang des Jahres sind die Ferienwohnungen fertig. Ländlicher Charme, moderne Küche, gemütliche Betten. Spaziergänge durch die Obstgärten inklusive. Und auch der Concept Store wird im Sommer eröffnen. 60 Quadratmeter Jork, Italien, Apfel. Ein Ort, an dem sich Tizianas und Hennings Welten ganz bewusst überkreuzen: Norddeutschland trifft Italien. Im Regal: Schorlen, Honig, Appelceto. Im Nebenregal: Weine aus Italien, handverlesen, persönlich gekannt. Was ins Sortiment kommt, passt nicht nur geschmacklich, sondern auch in Haltung und Herkunft. Und weil die gewerbliche Küche gleich nebenan liegen soll, sind Tastings, kleine Events oder spontane Meetings Perspektive. Die Ideen sind vielfältig. Und wachsen mit. Es soll ein Laden sein, ja – aber im zweiten Schritt auch ein Treffpunkt. Für Gäste, Nachbarn, Neugierige – auch Großstädter. Für Menschen, die nicht einfach nur einkaufen wollen. „Wir sind keine Gastronomen“, sagt Tiziana.

> „Aber wir glauben an den Wert der Begegnung.“

Beide sind neugierig, offen, interessiert – und gute Zuhörer, so Tiziana. Das gefällt auch den Altländern. „The Jork“ lädt ein zum Aperitivo im Alten Land. Mit einer Apfelschorle in der Hand und einem Gefühl von: Bleib doch noch einen Moment. Hund Punto springt über den Hof. Henning tuckert auf dem Trecker vorbei, Baujahr 1967 – wie Tiziana. Denn wer Gabelstapler fahren kann, kann auch Trecker fahren, sagt er. Learning by doing – so war’s von Anfang an.

Wohnen mit HBI.
Rundum komfortabel mieten!

HBI

Das „Stadthafenquartier Stade“ überzeugt u.a. durch seine **exklusive Lage**. Aus zahlreichen Wohnungen kann der Blick auf den **Stader Stadthafen** und die **Schwinge** genossen werden, die Stader Altstadt ist nur wenige Meter entfernt. Die **barrierefrei** konzipierten Stadtvillen verfügen über **Aufzüge** und zeichnen sich durch eine hohe **Energieeffizienz** aus. Weitere Informationen erhalten Sie auf unserer Webseite.

www.hbi-wohnen.de

HBI Wohnungsverwaltung GmbH | Schwansburg 8 | 21614 Buxtehude
Tel.: 04161 86679-130 | E-Mail: stadthafenquartier@hbi-wohnen.de

DER TREFFPUNKT IM ALTEN LAND

Café | Hofladen | Tagung | Events
Bei uns wird jeder glücklich!

Save the date & Highlights!
“Trumpet meets Pop” - Weinreise und feine Klänge am 16.05.2025
“Tag des offenen Hofes”
am 13. und 14. September 2025

“Faszination Apfel”
Tagesprogramm mit Radtour, Verkostungen & Führungen, Nordik Brennerei

Verkostungen
“Apfel erleben” und “Schokolade erleben” - Genuss pur!

Hofführungen
Mit dem Obsthof-Express oder zu Fuß - Wissenswertes über unseren Obstbau!

Weitere Events:
Yoga im Obsthof, Baby-Café, Kinder-Kreativwerkstatt uvm.

MATTHIES
Obsthof Matthies I Am Elbdeich 31, 21635 Jork
www.obsthof.de I 04162-91580

airbus.com
WEGWEISEND
IN EINE
NACHHALTIGE
LUFT- UND RAUMFAHRT
FÜR EINE SICHERE
UND VEREINTE WELT
AIRBUS

ELBAIR ÖFFNET TOR IN DIE AIRBUS-

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

Airbus in Finkenwerder ist der drittgrößte Luftfahrtstandort der Welt. Wirklich sichtbar war das bislang kaum. Mit dem neuen Dienstleistungszentrum ElbAir bekommt das Unternehmen nun ein repräsentatives Eingangstor in die Airbus-Welt. „Wir öffnen uns unseren Besuchern, Kunden und Nachbarn", sagt Jutta Herfurth, die das Mammutprojekt auf Airbus-Seite gemanagt hat. Noch vor der Eröffnung am 19. Mai war die DEICHLUST vor Ort.

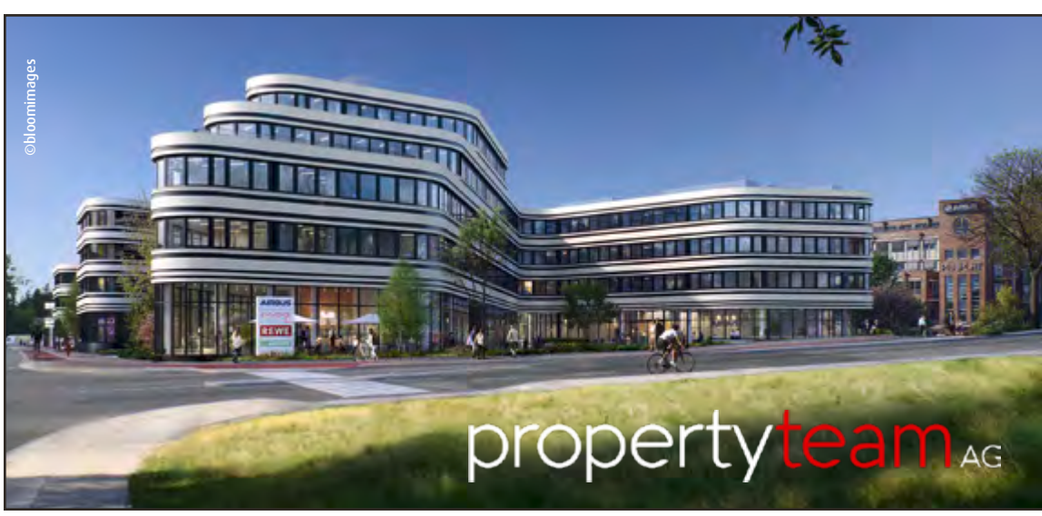
Mehr als zehn Jahre sind von der ersten Idee bis zur Eröffnung vergangen. „Die Idee eines Besucherzentrums ist uralt", sagt Jutta Herfurth. „Wir wollten sichtbar werden, einen Ort der Begegnung schaffen für Airbus, für unsere Kunden, für unsere Nachbarschaft."

Das 1,4 Hektar große Grundstück vor den Toren des Airbus-Werks in Finkenwerder gehörte der Stadt Hamburg. Drei Pächter lebten darauf, als Airbus das Projekt 2014 auf den Weg gebracht und mit einer Machbarkeitsstudie die Chancen und Risiken einer Realisierung ausgelotet hat. Die Projektgesellschaft property team AG erhielt 2015 den Zuschlag, kaufte das Grundstück und baute schließlich das vom Hamburger Architekturbüro Prasch entworfene Gebäude. Auf dem Weg zur ElbAir-Eröffnung mussten Bebauungspläne geändert, Senatsdrucksachen verfasst, städtebauliche Verträge geschlossen, Investoren begeistert, Unterstützer überzeugt und Handwerker bei Laune gehalten werden. Der Denkmalschutz sprach ebenso mit wie Umweltschutzverbände, Nachbarn, Vereine, Bauunternehmen, Banken und der Bezirksbürgermeister. Woche für Woche, Runde für Runde nahm das Projekt Gestalt an – und zwischendrin hat Jutta Herfurth Umzugskisten gepackt. Im Haus eines ehemaligen Pächters des Grundstücks, im Business-Kostüm und mit viel Zeit für ein ehrliches Gespräch. „Am Ende geht es immer darum, bei allen Beteiligten für Begeisterung zu sorgen, um Unterstützung zu bekommen", sagt Jutta Herfurth.

Christoph Rische, Geschäftsführer Globetrotter Erlebnis GmbH, im Besucherinformationszentrum mit Blick auf die Landebahn.

Phänomenale Aussicht für Flugzeugkäufer

Von oben erinnert der Grundriss des außergewöhnlichen Baus an einen Propeller. Er gliedert sich in drei Bumerang-förmige Komplexe, die über eine große Plaza in der Mitte miteinander verbunden sind. Den östlichen Teil, direkt neben dem bisherigen Airbus-Haupttor, bezieht Airbus. 5.000 Quadratmeter Nutzfläche für den neuen Haupteingang,



propertyteam AG – Wir entwickeln wandlungsfähige, nachhaltige Gebäudelösungen und schaffen erstklassige, zeitlose und wertbeständige Investmentlösungen für den institutionellen Kapitalmarkt.

Ein herausragendes Beispiel unserer Arbeit ist das neue Dienstleistungszentrum ELBAIR in Finkenwerder, welches am 19. Mai 2025 eröffnet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
www.elbair.de

DAS
-WELT

Airbus-Architektin Doreen Hartwig und Projektleiterin Jutta Herfurth.

einen modernen Showroom und Büros.

Airbus-Architektin Doreen Hartwig und Projektleiterin Jutta Herfurth inspizieren mit der DEICHLUST wenige Tage vor der Eröffnung am 19. Mai gemeinsam die vier Etagen. Oben befinden sich die Büros und Meetingräume des Aircraft Delivery Teams und der Kundenbetreuer. Das sind die Menschen im Unternehmen, die die Auslieferungen der Flugzeuge an die Fluggesellschaften bis zur finalen Übergabe begleiten. In der ersten Etage bekommen außerdem die Airline-Kunden selbst Büros, die sie während dieser wichtigen Tage rund um die Auslieferung beziehen. Sind dann alle Verträge unterzeichnet und haben die Millionen den Besitzer gewechselt, geht es zur Vertragsabschlussfeier hoch in die vierte Etage. Der repräsentative Saal bietet Zugang zu einer Dachterrasse mit Blick auf die Start- und Landebahn des Airbus-Airports und das dahinter liegende Werk. Jutta Herfurth tritt ans Geländer und blickt hinüber. „Herrlich, oder?“, sagt sie und lacht. „Hier kommt demnächst nur noch rauf, wer ein Flugzeug kauft.“

Deutlich günstiger gibt es den Kaffee im Erdgeschoss in der Bäckerei Schrader. Wer mag, nimmt auf der Café-Terrasse Platz und beobachtet im Sonnenschein das illustre Treiben. Die Kurzzeitparkplätze vor der Tür erlauben aber auch ein schnelles Stop-and-Go. Für Dolce Vita und ein umfangreiches gastronomisches Angebot sorgt das italienische Restaurant Ciao Bella.

„Airbus ist mit unserem Projektentwickler für das ElbAir ganz neue Wege gegangen. Rückblickend vergisst man die vielen Sorgen und Nöte und ist ganz froh und dankbar, Kollegen gehabt zu haben, die mich neben ihren Jobs unterstützt haben. Auch in Politik und Verwaltung hatte das Projekt jederzeit die nötige Aufmerksamkeit.“

Jutta Herfurth

Selten war das Warten auf den Bus schöner

Mit dem ElbAir verstärkt der Flugzeugbauer seine Außenwirkung und verleiht der Marke Airbus Auftrieb. „Es sei bekannt, dass es immer mehr Reisenden wichtig ist, mit welchem Flugzeug sie fliegen“, sagt Christoph Rische, Geschäftsführer der Globetrotter Erlebnis GmbH, die seit langem eine entscheidende Rolle für die Außenwirkung und die Bindung der Endkunden an Airbus spielt. Seit 2004 bietet Globetrotter Werksführungen in Finkenwerder. Mit dem Umzug in das ElbAir erweitert das Unternehmen sein Angebot für Hamburg-Touristen noch einmal deutlich. Insgesamt hat Globetrotter vier Geschäftsbereiche: Reisebüros, Werksführungen, Firmenevents und Gruppenreisen. Außerdem bezieht das Reisebüro ‚Reiseland Globetrotter‘ neue Räume im ElbAir. Nebenan zieht Yourcockpit ein, der Flugzeug-und Helikoptersimulatoren anbietet.

Von der Haltebucht für Reisebusse führen Schilder zum Besucherinformationszentrum, das auch einen Fanshop mit Airbus-Artikeln beheimatet. Hier finden sich in einer interaktiven Ausstellung viele Informationen rund um das Unternehmen Airbus und seine Produkte. In zwei Kinosälen laufen Filme zur Einstimmung auf die Führung. Anschließend genießen Besucher, die eine Werksführung gebucht haben, in einem gläsernen Saal den Blick auf die Start- und Landebahn, während sie auf den Bus warten, der sie ins Werk bringt. „Da wird es vermutlich keinen Ärger über Wartezeiten geben“, sagt Christoph Rische und grinst.

Torsten Martens vom Projektentwickler property team AG.

Airbus(-Flughafen) als Frequenzbringer

„Wenn die Beluga landet oder abhebt, habe ich Gänsehaut“, sagt Kaufmann Roman Krieger, der einen Rewe-Markt in Finkenwerder führt und nun einen zweiten im ElbAir eröffnet. „Die Nähe zum Flugplatz ist überragend.“ Im Eingangsbereich des Vollsortimenters mit Sushi-Bar, Backshop und heißer Theke fliegen Airbus-Flugzeuge unter der Decke, an einem Tower vorbei geht es hinein in den Markt. Für die Obst- und Gemüseabteilung hat der Kaufmann gar den Nachbau einer Beluga in Auftrag gegeben. Die Nähe zur Luftfahrt bedeutet Roman Krieger viel, er erwartet viele Touristen im ElbAir. Ebenso viel Wert legt er auf eine gute Nachbarschaft und ein regionales Angebot. Obst, Säfte und Fleisch kauft er unter anderem bei lokalen Partnern ein.

Das Projekt hat bereits Krisen durchgestanden

Büroflächen, ein Besucherzentrum, ein Fanshop, ein Supermarkt, Gastronomie, ein Reisebüro, ein Hotel und die Geschäftsstelle der Techniker Krankenkasse – der Mietermix im ElbAir könnte kaum vielseitiger sein. „Alle kommen wunderbar ohne einander aus, und doch profitieren sie voneinander. Der kleinste gemeinsame Nenner ist die Verbindung zu Airbus oder zu Finkenwerder“, sagt Torsten Martens, Vorstand der property team AG, die das Projekt als Eigentümer umgesetzt und alle Mieter unter einen Hut – oder besser: ein Dach – gebracht hat. „Der Standort als Eingangstor zu Airbus ist natürlich einmalig.“ Das Gebäude sei entsprechend sehr früh annähernd voll vermietet gewesen. Zugleich sei ein Projekt in dieser Größenordnung und mit diesem zeitlichen Horizont immer auch mit Risiken verbunden. Allein das Bebauungsplanverfahren habe Jahre gedauert, es folgten Corona und der Ukraine-Krieg, niemand wollte mehr investieren. Als alles auf den Weg gebracht war und das Gebäude Gestalt annahm, meldete zu allem Überfluss das mit dem Bau beauftragte Generalunternehmen im vergangenen Frühjahr Insolvenz an. „Das ist so ziemlich das Schlimmste, was passieren kann“, sagt Torsten Martens. Nach vier Monaten Baustopp startete der ElbAir-Bau im

Rewe-Kaufmann Roman Krieger zeigt die Flugzeug-Modelle, die in seinem Markt „fliegen“ werden.

Moxy-Manager Daniel Rubow möchte mit dem Hotel eine Begegnungsstätte für die Menschen der Region werden.

Sommer 2024 neu durch. „Entscheidend war, dass alle Mieter zu uns gehalten und den Verzug mitgetragen haben.“

Zielgerade Richtung Eröffnungsfeier

Das ElbAir sei nicht ihr wichtigstes Airbus-Projekt, sagt Jutta Herfurth, „aber das sichtbarste.“ Womöglich auch das anstrengendste. „Wenn ich nicht schon grau gewesen wäre, hätte mir das ElbAir graue Haare beschert. Ich bin schon immer der Typ Macherin gewesen“, sagt sie. „Wenn du’s nicht machst, lernst du’s nicht.“ Es sei wichtig, Erfahrungen zu sammeln – auch und insbesondere die negativen. „Das hat mir hier geholfen“, sagt Jutta Herfurth, als sie auf der Plaza in der Mitte des Dienstleistungszentrums steht. Jetzt, auf der Zielgeraden, drehe sich im Projektteam vieles um das Eröffnungs-Event am 19. Mai, es ist die Krönung ihrer Airbus-Karriere. Ende Juni wird ihr Team der Hamburger Stabstelle sie mit einer Party aus dem Berufsleben verabschieden. Dass sie in den Ruhestand geht, ist bei der Macherin Jutta Herfurth kaum vorstellbar.

„Flughafenhotel“ Moxy by Marriott

Das Drei-Sterne-Hotel Moxy nimmt mit seinen 135 Zimmern den mittleren Gebäudeflügel ein. In der Lobby mit großer Glasfront trifft Industrieloft-Schick auf Lounge-Atmosphäre. Original-Airbus-A380-Fenster zieren den Tresen im Zentrum, in einer Ecke stehen Flugzeugtüren, auf der anderen Seite laden ein Tischkicker und lange Tische zum gemeinsamen Essen, Trinken oder Arbeiten ein. Die Musik ist vielleicht ein wenig lauter als in anderen Hotels. Eine Besonderheit fällt sofort ins Auge: In eine Raumtrennwand im Eingangsbereich wurden drei große Buntglasfenster eingelassen. „Die stammen von der Frau, die an dieser Stelle früher gewohnt hat“, erzählt Jutta Herfurth. Sie habe darauf bestanden, dass die Glasfenster, die ein befreundeter Künstler als Muster für eine Kirche gestaltet und ihr geschenkt habe, im ElbAir wieder zur Geltung kommen. „Eine wunderbare Geschichte“, sagt Hotelmanager Daniel Rubow. „Das passt toll zu unserem Bestreben, eine Begegnungsstätte für die Menschen aus der Region zu werden.“ Für die Menschen in und um Finkenwerder plant das Moxy-Team Afterwork-Events und andere Veranstaltungen. Erste Kontakte zu verschiedenen Anbietern touristischer Formate im Alten Land sind überdies bereits geknüpft. „Natürlich erwarte das Moxy viele Buchungen aus dem Airbus-Umfeld“, sagt Daniel Rubow, „aber wir sind kein Business-Hotel. Bei uns haben alle Gäste eine gute Zeit. Wir wollen ein echter Mehrwert für die gesamte Region sein.“

Welche Zimmer die Kategorie „Planespotter-Premium“ verdienen, verrät der Hotelmanager nicht, aber in der dritten Etage bieten einige Räume gewiss eine gute Aussicht auf die Start- und Landebahn. „Im Grunde sind wir ein Flughafenhotel“, sagt Daniel Rubow.

Hier ist mehr für Sie drin: günstige Beiträge, exklusive Services

Die Gesundheit Ihrer Saisonarbeitskräfte und Erntehelfenden aus dem Ausland trifft bei uns auf fruchtbaren Boden. Denn unser regionales Expertenteam unterstützt Sie mit vielen Vorteilen und starken Serviceleistungen.

Einfach und unbürokratisch Bequeme, unkomplizierte Anmeldung und keine Post bei Abmeldung Ihrer Saisonarbeitskräfte

Wenn’s mal schnell gehen muss Sofortige Bescheinigung zur Vorlage bei der Ärztin bzw. beim Arzt im Krankheitsfall Ihrer Saisonarbeitskräfte

Alternative zur Gesundheitskarte Bescheinigung zur Vorlage bei der Ärztin bzw. beim Arzt auf Wunsch möglich

Davon profitieren Sie Gern betreuen wir Sie direkt vor Ort, sprechen Sie mich einfach an

Versichern auch Sie Ihre Saisonarbeitskrätfe bei der TK und profitieren Sie wie viele andere Großbetriebe von unseren Leistungen

Ausgezeichnete Leistungen und Services – unabhängig geprüft! Bereits zum 19. Mal in Folge ist die TK Deutschlands beste Krankenkasse (FOCUS-MONEY 07/2025).

Ich berate Sie gern:
Jan Klusen
Experte für Saisonarbeit
Tel. 0151-14 53 48 46

Airbus-Pilotin für eine Stunde: Reporterin Leonie Ratje

Überfliegerin ohne Landebahn

Text: Leonie Ratje · **Foto:** Wolfgang Stephan

Einmal im Leben selbst ein Flugzeug fliegen, diesen Lebenstraum vieler Menschen hat DEICHLUST-Reporterin Leonie Ratje erlebt. Am Steuerknüppel eines Airbus-Flugsimulators im neuen Dienstleistungszentrum ElbAir macht sich die Flugschülerin über den Wolken auf die Suche nach der grenzenlosen Freiheit.

Ich sitze im Cockpit eines Airbus A320, umgeben von Knöpfen, Hebeln, Schaltern und schließe den Sicherheitsgurt. Mein Co-Pilot, Dirk Effelsberg, ehemaliger Pilot und Geschäftsführer der Yourcockpit GmbH, nimmt rechts von mir Platz. Als Flugkapitänin und „Pilot flying“ fliege ich das Flugzeug heute mit links von Bremen nach Hamburg.

In meiner Tätigkeit als freie Journalistin bin ich viel in der Luftfahrt tätig. Seit vielen Jahren schreibe ich über und für das Unternehmen Airbus. Mit Flugzeugen kenne ich mich besser aus als die meisten, denke ich. Auf der anderen Seite würde ich mich nicht zwingend als Naturtalent bezeichnen, was die Fähigkeit betrifft, Fahrzeuge zu führen. Stichwort seitliches Einparken.

Seit 2013 bietet Dirk Effelsberg Flüge am Simulator an. Yourcockpit ist mit 14 Standorten und knapp 30 Simulatoren der größte Anbieter in Deutschland. Die Flüge werden von ehemaligen Piloten, Fluglehrern, Fluglosten oder Flugschülern professionell begleitet. „Ich nutze Original-Cockpits und Simulatoren, die baugleich bei Fluggesellschaften für Pilotentrainings eingesetzt werden“, sagt der erfahrene Pilot, der jahrelang im Linienverkehr geflogen ist. Mit dem Fliegen habe er sich einen Kindheitstraum erfüllt, sagt er. „Diese Faszination möchte ich möglichst vielen Menschen vermitteln.“

Nach einer kurzen Einführung geht es los. Schon das Rollen auf die Startbahn des Bremer Flughafens treibt mir den Schweiß auf die Stirn. So schnell kam mir das als Passagier hinten in der Kabine nie vor. Der Airbus schlingert um die Kurve. Dass das Flugzeug nicht wie ein Auto, sondern wie ein Schiff ein wenig zeitverzögert auf meine Lenkversuche reagieren würde, hatte Dirk Effelsberg mir erklärt. Das Wissen darum ändert allerdings nichts an meiner Unbeholfenheit. Mit Müh und Not halte ich das Flugzeug auf der gelben Linie. Wie soll das bloß in der Luft enden?

Flugspaß für jedermann im ElbAir

2015 startete Dirk Effelsberg mit seinem Unternehmen Yourcockpit eine Kooperation mit der Globetrotter Erlebnis GmbH, die Werksführungen bei Airbus in Norddeutschland anbietet. Bislang sei die Kombination aus Werksführung und Simulatorflug schwierig zu planen gewesen, weil der Simulator auf der anderen Seite der Elbe in der Hamburger Hafencity stand. Durch die direkte Nachbarschaft im neuen Dienstleistungszentrum ElbAir, vor den Toren des Airbus-Werks in Finkenwerder, ergeben sich nun bessere Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

Wir stehen auf der Startbahn und warten auf das Go des Tower. Mir raucht der Kopf, gleich soll ich abheben. Tief einatmen. Der Co-Pilot sagt, welche Knöpfe ich drücken soll. Klick hier, klack da, Turbinen hochfahren, Bremse lösen, dann geht es los. Volle Kraft voraus. Mit der rechten Hand schiebe ich die Schubhebel nach vorn auf Anschlag, linke Hand am Sidestick. 80 Knoten, 100, 120 – jetzt! Bei 140 Knoten ziehe ich den Steuerknüppel nach hinten. Mein Herz rast. 15 Grad Steigung, Fahrwerk einfahren, Beschleunigung auf 200 Knoten. Aus dem Lautsprecher dröhnt der Sound der A320, ich habe Reinhard Mey im Ohr: Bis sie abhebt und sie schwebt, der Sonne entgegen. Über den Wolken muss die Freiheit wohl grenzenlos sein.

Das Primary Flight Display direkt vor mir zeigt Geschwindigkeit, Höhe, Richtung, Flugwinkel und einiges mehr an. In der Mitte der künstliche Horizont, blau für den Himmel, braun für den Boden. Ich sehe das Display, ich erkenne nichts, aber ich fliege.

„Bei 1.500 Fuß gehen wir auf

zehn Grad Steigung und nehmen Schub raus“, sagt Dirk Effelsberg. Das ist der Moment, der sich für viele Passagiere in der Kabine anfühlt, als würde das Flugzeug in der Luft bremsen und sinken. Der Sidestick in meiner linken Hand ist schweißnass. Mir ist klar, dass wir uns auf Hamburger Boden befinden, aber blamieren möchte ich mich nicht. „Es ist schwierig, ein Flugzeug zu crashen“, sagt Dirk Effelsberg.

Diese Rechnung hat er ohne seine unerfahrene Pilotin gemacht. Noch im Steigflug soll ich eine Linkskurve fliegen. Dafür müsste ich den Sidestick behutsam nach links bewegen, die Neigung nach hinten aber beibehalten. Das ist koordinativ zu viel für mich. Die Nase des Airbus senkt sich nach unten, während ich viel zu hart nach links steuere. Hoffentlich sind genügend Spucktüten da. „Kein Problem“, sagt Dirk Effelsberg. „ein klassischer Anfängerfehler.“

Während ich noch versuche, die Werte auf meinem Display zu deuten – „Stürzen wir gerade ab?“ –, bringt er das Flugzeug im Handumdrehen wieder auf Kurs. Als wir unsere Reisehöhe von 10.000 Fuß erreicht haben, richte ich die Nase des Flugzeugs auf meinem Display auf drei Grad aus. So fliegen wir geradeaus. Jede winzige Bewegung am Sidestick lässt das Flugzeug in der Luft schwingen, aber ganz allmählich habe ich den Bogen raus. Die nächsten Kurven fliege ich geschmeidiger. Unter uns die Hansestadt Stade, am Horizont das glitzernde Band der Elbe. Schon schön. Zeit für ein wenig Flieger-Latein. „Kerosin-Gespräche nennen wir das bei Yourcockpit“, verrät Dirk Effelsberg. Er habe bei all seinen Flügen nie gravierende technische Probleme gehabt, erzählt er. Ein, zweimal habe ihn das Wetter in heikle Situationen gebracht, die er aber entsprechend der vorgeschriebenen Verfahren gut meistern konnte.
Natürlich ließen sich auch im Simulator sämtliche Wetterlagen und schwere Turbulenzen nachstellen, aber ich verzichte dankend. Mit Sidestick, Schubreglern und Primary Flight Display bin ich ausreichend beschäftigt, da brauche ich keine Schlechtwetterfront.

Ein Simulatorflug als perfektes Geschenk

Den typischen Flugsimulator-Kunden gebe es nicht, sagt Dirk Effelsberg. Von Modellbauern und Technikfreaks über Segelflieger bis hin zu erfahrenen Ex-Piloten kommen Flugbegeisterte aus ganz Deutschland, um einmal abzuheben. Die Mehrzahl der Kunden sei allerdings männlich. Kein Wunder, sind doch weltweit gerade einmal knapp sechs Prozent der Piloten weiblich. Dass kaum Frauen den Simulator besuchen, liegt laut Effelsberg aber weniger daran, dass sie nicht gern Pilotinnen sein wollten, als vielmehr daran, dass Männer in der Regel schlechter zuhören würden, wenn Frauen ihre Geschenk-Wünsche äußern.
Das Cockpit des Flugsimulators ist das Original-Cockpit eines ausgemusterten Airbus A320. Jeder Knopf kann hier gedrückt, jedes Rädchen gedreht und jeder Hebel umgelegt werden. Die Software projiziert auf Wunsch sämtliche Flugrouten und Flughäfen dieser Welt mit drei modernen Laser-Beamern auf die fünf Meter große kugelförmige Projektionsfläche. Diese Darstellung ist das Geheimnis hinter dem Gefühl, der Simulator würde sich bewegen. Wer mag, landet 20 Minuten nach dem Start in Rio de Janeiro oder Tokio. Für mich geht es nach Hamburg, klar. Irgendwo habe ich mal gelesen, dass ein guter Pilot nicht auf Sicht, sondern nach Instrumenten fliegt. Ich halte also meine Anzeige fest im Blick, der Flughafen Hamburg (Code EDDH) ist im Radar-Fadenkreuz. Jetzt auf 5.000 Fuß sinken. Mit dem Sidestick drücke ich die Nase nach unten und leite die erste Phase des Landeanflugs ein. Mein Herz schlägt schneller.
Ich sitze in einem Simulator, aber gebe mich keinen Illusionen hin. Ich kann kein Flugzeug fliegen.
Niemand kann in einer Stunde lernen, was in der Realität drei Jahre dauert. Ein Erfolgsversprechen gibt Dirk Effelsberg seinen Gästen dennoch: „Auch wer als absoluter Anfänger kommt, geht mit dem Erfolg einer selbst gemeisterten Landung nach Hause.“ Die Landung gilt als Königsdisziplin. Jeder zweite Mann glaubt, dass er im Notfall unter Anleitung ein Flugzeug landen könnte. Studien belegen, dass Männer dazu neigen, sich zu überschätzen. „Keine Chance“, sagt Dirk Effelsberg, „für einen Anfänger ist es nicht möglich, ein Passagierflugzeug sicher zu landen.“

Wo ist die Landebahn?

„Jetzt langsam das Flugzeug auf die Landebahn ausrichten“, sagt Dirk Effelsberg. Konzentriert blicke ich aus dem Cockpit-Fenster. Das Problem: Ich sehe die Piste nicht. Im Sinkflug schaue ich auf Hamburg. Die Elbe, die Alster, die Elbphilharmonie, der Michel. Wo ist der Flughafen? „Sorry, aber ich sehe die Landebahn nicht, wo ist sie?“, frage ich. Ungläubig zeigt mein Co-Pilot durch die Cockpit-Scheibe hinaus. „Da!“ Mein Blick folgt hilflos seinem Finger, während wir weiter sinken. Wo bloß? „Landeklappen ausfahren“, sagt Dirk Effelsberg. Nun wird es eng. Der Boden rückt unaufhaltsam näher. Halleluja, da ist die Landebahn.
Augenblicke später setzt der Airbus auf. Das ist stark beschönigt für: knalle ich das Flugzeug auf den Asphalt. Ich steige mit beiden Füßen voll in die Pedale, reiße den Schubhebel nach hinten in den Umkehrschub. Wir rumpeln über die Piste. Niemand klatscht. Ich stelle die Triebwerke ab und drehe mich erwartungsfroh zu meinem Co-Piloten: „Und?“
„Der Start war vielleicht etwas unkoordiniert, aber der Lerneffekt war während des Flugs zu sehen“, sagt Dirk Effelsberg und grinst. „Ich konnte jetzt nichts außergewöhnlich Schlechtes beobachten.“ Klingt in meinen Ohren wie: Überfliegerin, Glückwunsch!

Flugstunde buchen

Am 19. Mai feiert das ElbAir Eröffnung und damit auch der Flugsimulatorbetreiber Yourcockpit. Eine Stunde im Airbus A320 gibt es bereits ab 119 Euro (Zweierteam) und im Hubschrauber Airbus H135 für 159 Euro (Einzelperson). Buchungen sind online über die Homepage www.yourcockpit.de möglich. Oder telefonisch unter: 0800 55009238.

Hinter den Kulissen der Faszination Fliegen

Bereits seit 2004 bietet die Globetrotter Erlebnis GmbH Werksführungen am Standort Finkenwerder an. Einmal hinter die Kulissen eines der weltgrößten Luftfahrtunternehmen schauen – diese Gelegenheit nutzen Jahr für Jahr etwa 60.000 Besucherinnen und Besucher. Darunter auch Staatsoberhäupter oder andere VIP-Gäste, die Globetrotter im Auftrag von Airbus über das Gelände führt. „Wir gehen davon aus, dass wir Ende dieses Jahres den millionsten Gast in unserem neuen Besucherinformationszentrum begrüßen werden“, sagt Stephan Scholz, der den Bereich Airbus-Werkstouren in Hamburg bei Globetrotter leitet.

Das repräsentative Besucherzentrum im ElbAir bildet nun das Tor in die Airbus-Welt mit ganz neuen Möglichkeiten für beeindruckende Erlebnisse. In einer interaktiven Ausstellung stimmen sich die Besucher mit einem digitalen Smart Guide, der Bilder, Filme und Texte zeigt, vor dem Start der gut zweistündigen Tour schon einmal auf eigene Faust ein. „Los geht es dann mit der offiziellen Begrüßung durch unseren Tour Guide in einem der zwei Kinosäle.“ Im Anschluss startet der Tourbus direkt am gläsernen Wartebereich des Besucherinformationszentrums, der einen freien Blick auf die Start- und Landebahn des Airbus-Flughafens bietet.
Wer sich für Technik, Flugzeugbau und Flughafenbetrieb interessiert, kommt bei der Werkstour voll auf seine Kosten. Das Team arbeite derzeit überdies an neuen zielgruppengerechten Formaten, erzählt Stephan Scholz. Touren für Universitätsgruppen oder Betriebsausflüge, Führungen speziell für Familien und besondere Themenschwerpunkte sind angedacht. „Vor allem sind wir sehr daran interessiert, die Altersbegrenzung ab 14 Jahre zu senken. Wir sind mit Airbus in Gesprächen, um künftig auch Kindern die Faszination Luftfahrt nahebringen zu können.“

Darüber hinaus bietet Globetrotter auch Kombi-Pakete für Hamburg-Touristen, die mehr als den Airbus-Standort kennenlernen wollen. Insbesondere die Zusammenarbeit mit dem Flugsimulator von YourCockpit soll in Zukunft noch ausgebaut werden. „Thematisch passen wir schon immer top zusammen. Unsere direkte Nachbarschaft im ElbAir bietet unseren Gästen die Chance, vor oder nach einer Tour bei Airbus selbst einmal einen Airbus A320 oder den Hubschrauber Airbus H135 zu fliegen“, sagt Stephan Scholz. Das entsprechende Mini-Modell gibt es natürlich im Airbus-Fanshop im Besucherinformationszentrum.

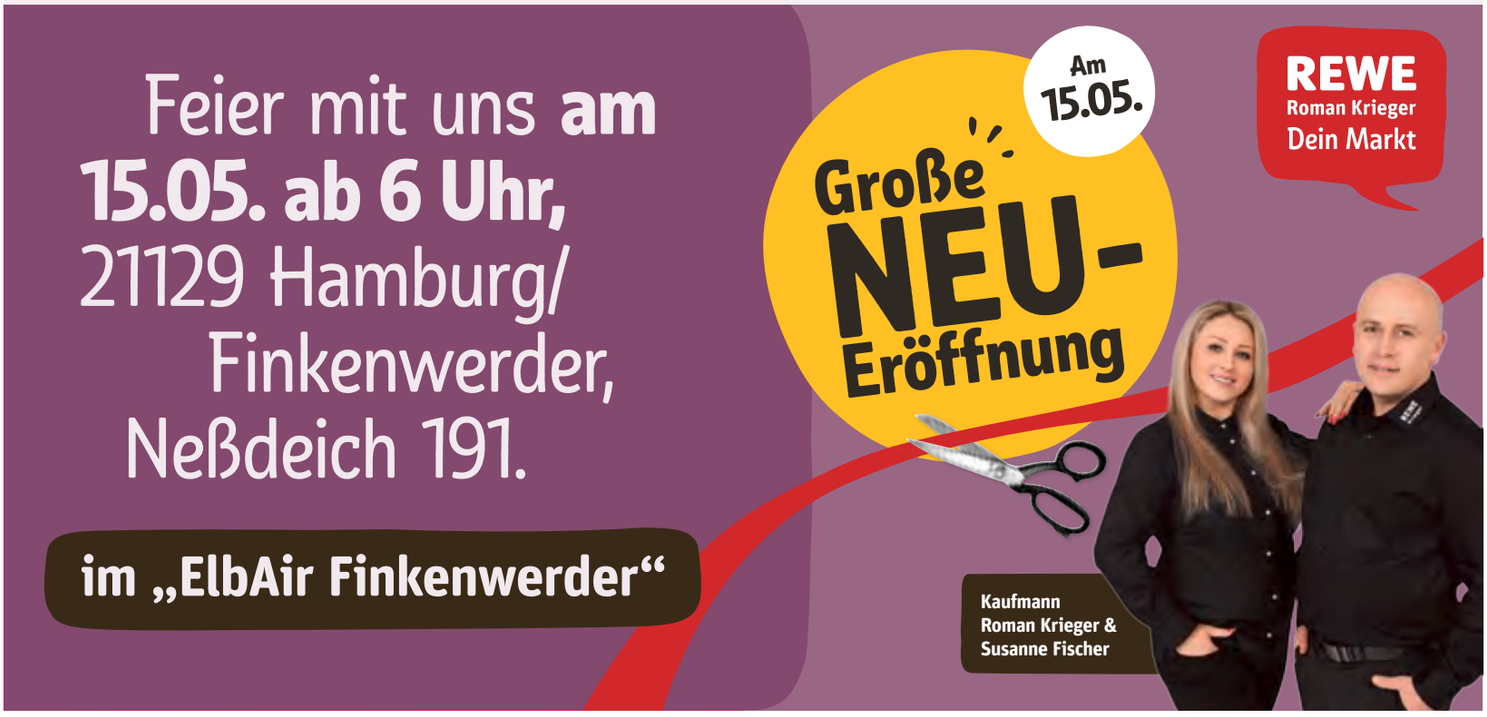
Weitere Infos und Tourbuchungen online unter www.globetrotter-erlebnis.de

Dein neuer Kaufmann im ElbAir

Anzeige

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

REWE is in the Air: Ab dem 15. Mai starte ich mit meinem REWE-Markt, Neßdeich, als selbstständiger Kaufmann in Hamburg-Finkenwerder durch. Ich freue mich sehr, mir den Traum von der Selbstständigkeit erfüllen zu dürfen – und das auch noch an einem einzigartigen Standort wie dem ElbAir! Schon seit 2009 bin ich als Marktmanager bei REWE tätig und kann es kaum erwarten, Sie gemeinsam mit meiner Crew im neuen REWE Krieger zu begrüßen. Auf 1.125 Quadratmetern bieten wir Ihnen ein vielfältiges Sortiment, das keine Wünsche offenlässt: Freuen Sie sich unter anderem auf einen Backshop, frisches Sushi, warme Leckerbissen von der Heißen Theke, Obst und Gemüse (auch fix und fertig geschnippelt to go), regionale Spezialitäten vom Obsthof Henning Fick, Obsthof John Kotulla, Hof Werner und vielen mehr. Wenn der Einkauf mal besonders schnell gehen muss, bieten wir Ihnen sowohl einen Lieferservice als auch den REWE Abholservice. Wir sind montags bis samstags von 6 bis 22 Uhr für Sie da. ***Ihr Roman Krieger***



Werkstour | Let’s visit Airbus

Tauchen Sie ein in die spannende Welt der Flugzeugproduktion und erleben Sie hautnah, wie Airbus-Flugzeuge entstehen. Bei unserer exklusiven Werksführung in Hamburg-Finkenwerder erhalten Sie faszinierende Einblicke in die Fertigung. Sichern Sie sich jetzt Ihr Ticket für eine Werkstour in Hamburg

Ab dem 02.06.2025 erwartet die Gäste der Airbus Werkstouren im Besucherzentrum des Elbair ein neues Besuchererlebnis.

Besuchen Sie auch unseren Airbus Fanshop
„Let´s Shop Airbus“ vor Ort im Elbair,
oder online: www.fanshop-werksfuehrung.de

www.visit-airbus.de
Hotline: 040 333 10 3737
info@werksfuehrung.de

Im REISELAND Globetrotter Reisebüro erhalten Sie Ihre ganz individuelle Urlaubsberatung:

- Leidenschaftliche Inspiration und Erfahrung
- Persönliche Ansprechpartner vor, während und nach Ihrer Reise
- große Zeitersparnis, die aufwendige Recherche und Planung übernehmen wir

Besuchen Sie uns im neuen REISELAND Globetrotter Reisebüro im Elbair. Wir freuen uns auf Sie!

Neßdeich 189 | 21129 Hamburg
Tel.: 040 333 10 37-90
E-Mail: airbus@reiseland-globetrotter.de
www.finkenwerder.reiseland-globetrotter.de

REISELAND GLOBETROTTER Reisebüro

Gesund und schön älter werden – Individualmedizin einmal anders

Dr. Nuschin Bahrami-Förster – Longevity als Herzensangelegenheit

Foto: Hanna Lauterjung-Basler

Nuschin Bahrami-Förster hat sich einen Wunsch erfüllt: eine eigene Praxis für Frauen, in der Ästhetik und ganzheitliche Gesundheit gleichermaßen Beachtung finden. Aus der klassischen Schulmedizin kommend und doch immer den ganzheitlich-medizinischen Ansätzen zugewandt, entstand in den letzten Jahren der Wunsch, ästhetische Expertise und ganzheitliche Medizin zu vereinen. Mit innovativer Labordiagnostik, epigenetischem Know-how und einem offenen Blick auf den Menschen unterstützt sie Frauen dabei, gesund und schön älter zu werden.

Seit Oktober 2024 bietet sie in ihrer Privatpraxis GenAesthetik in Stade ästhetische Behandlungen und spezielle Labordiagnostik im Bereich ganzheitlicher Gesundheit an. Wer möchte, bekommt die klassische Faltenbehandlung mit Botox, Hyaluron oder Polynukleotiden – und wer mehr über seinen Körper erfahren möchte, erhält auch das.

Die 53-jährige Medizinerin hört und schaut genau hin, wenn es um Themen wie Müdigkeit, Haut- oder Darmgesundheit geht. Denn in unserem Körper hängt alles zusammen.

Was fehlt dem Körper? Wo braucht er Unterstützung? Ihre Patientinnen bekommen keine Pauschalantworten, sondern Labordiagnostik, die weit über das hinausgeht, was eine Hausarztpraxis leisten kann: von der Erkennung von Nahrungsmittelunverträglichkeiten über den Vitamin- und Hormonstatus bis hin zur Fähigkeit des Körpers, zu entgiften oder mit Stress umzugehen.

> „Wenn wir unseren genetischen Bauplan kennen, lernen wir unsere Schwachstellen zu unterstützen – und unsere Lebensweise entsprechend anzupassen."

Die klassische Medizin, so sagt sie, denkt oft in Normwerten – dabei sind Körper individuell. Und genau dort setzt sie an: Jeder Mensch braucht etwas anderes, um gesund zu bleiben oder es wieder zu werden.

Dass sie Ärztin werden würde, war ihr früh klar. So war ihr Weg zunächst auch klassisch. Studium der Humanmedizin in Hamburg und Leipzig, Facharztausbildung zur HNO-Ärztin, Promotion, viele Jahre in Facharzt-Praxen. Später kam die ästhetische Medizin dazu, mit Fortbildungen im In- und Ausland, als Referentin, als Expertin für natürliche Ergebnisse. Und doch blieb der Wunsch nach eigenen Wegen: „Im Studium und im Alltag ging es immer nur darum, Symptome zu behandeln. Aber nicht darum, die Ursachen zu verstehen." Die Neugier auf den menschlichen Körper, auf medizinische Zusammenhänge, auf das, was hinter der Oberfläche liegt – all das fasziniert sie bis heute. „Schönheit ist mehr als faltenfrei zu sein", sagt sie. „Es geht darum, sich ganzheitlich wohlzufühlen – in Körper, Geist und Spiegel."

So ist GenAesthetik keine Praxis für schnelle Beauty-Behandlungen, sondern ein Ort, an dem großer Wert auf ein ästhetisch natürliches Behandlungsergebnis gelegt wird. Ein Raum für Frauen, die ihre Gesundheit selbst in die Hand nehmen möchten – und neugierig sind auf ihren Körper und auf das, was die Gene verraten. Mit viel Fingerspitzengefühl. Für das Gesicht. Für die Haut. Für den Lebensstil. Jede Frau hat ihren eigenen Weg – entscheidend ist, dass er sich gut anfühlt. Denn wer in Balance ist, fühlt sich gesund – und strahlt.

Info:
Interessierte Frauen, die mehr zum Thema Ästhetik und ganzheitliche Gesundheit erfahren möchten, lädt die Praxis am 20. Juni 2025 um 18 Uhr zu einem Info-Abend ins Havenhostel Stade ein. Um Anmeldung per E-Mail an praxis@genaesthetik.de wird bis zum 13. Juni wird gebeten.

VOM GRÜNENDEICHER KLASSENZIMMER AUF DIE WELTMEERE

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

Joachim Brill und Jörg Pollmann trinken ihren Kaffee schwarz. Ein Relikt aus der Zeit auf See, als Milch, stundenlang ungekühlt, am Ende der Nachtwache sauer und klumpig in die Tasse fiel. Wer das einmal erlebt hat, verzichtet lieber gleich darauf. Das Alte Land ist reich an Kapitänen wie Pollmann und Brill. Viele von ihnen begannen ihre Laufbahn an der Seefahrtsschule in Grünendeich. Ein Besuch in dem historischen Backsteinbau ist eine Reise in die Vergangenheit der Seefahrt – zwischen Fischerlatein, Hafengeschichten und Seemannsgarn.

Joachim Brill kennt die Seefahrtsschule wie seine Westentasche. Er ist einer dieser in der Region verwurzelten Kapitäne. Er war einer dieser Schüler, die ihr Patent an der Navigationsschule bestanden. Genau wie einst schon sein Vater. Wenn Joachim Brill durch das Gebäude läuft, hat er viel zu erzählen. Und das tut er auch vor Besuchergruppen. Er weiß noch, wie das markante Gebäude mit den auffälligen Dachaufbauten 1971 um einen Pavillon mit Schulräumen an der Rückseite des Gebäudes ergänzt wurde, und auch, wie der Pavillon wieder entfernt wurde. Sechs Semester studierte er an der Navigationsschule. Er kommt aus einer Seemannsfamilie. Wie auch seine Frau, die schon als kleines Mädchen ihren Papa mir ihrer Mama auf seinen Schiffsreisen begleitete, ebenso wie dann ihren Mann mit ihren Kindern. Gang und gäbe in der Branche. Joachim Brill ist ein Familienmensch. Die Beziehung zu seiner Familie war stets eng. Sehr eng. Während des Unterrichts konnte er Blickkontakt zu seiner Schwiegerfamilie halten. Sie wohnte nebenan.

210.000 Euro zur Modernisierung

1858 wurde die Seefahrtsschule als königliche Navigationsschule gegründet. Sie prägte Generationen von Seeleuten und war eine Institution in der Region. Über 5.500 Patente wurden hier bis 2002 ausgestellt, dann wurde der Lehrbetrieb eingestellt.

Noch vor der Wiedervereinigung Deutschlands führten bundespolitische Entscheidungen zur Einführung eines zweiten Schiffsregisters. Die Schiffe fuhren weiter unter deutscher Flagge. Allerdings konnte die Schiffsmannschaft aus anderen Ländern kommen und erhielt den dort üblichen Lohn. Daher brach die Nachfrage nach geringer Qualifizierten Seeleuten aus Deutschland abrupt ein. Dies führte zu einem Rückgang der Nachfrage nach deutschen nautischen Ausbildungen und damit auch zu einem Rückgang der Zahlen der Auszubildenden in Grünendeich.

Heute ist der rote Backsteinbau mit seinem blau-weißen Vorbau ein Museum mit Planetarium und Kapitänsbrücke. Und: Es beherbergt den Tourismusverband Stade/Altes Land und die Geschäftsstelle der Arbeitsgemeinschaft Maritime Landschaft Unterelbe. Dr. Sebastian Ipach ist seit zwei Jahren mit an Bord. Er hat gleich zu Beginn seiner Amtszeit Förderanträge gestellt, um EU-Gelder zu bekommen. 210.000 Euro wurden ihm nun – von LEADER-Förderung (EU), Förderfonds der Metropolregion Hamburg und vom Landkreis Stade – genehmigt. Er will das Haus attraktiver für die Region und den Tourismus machen und als Publikumseinrichtung wieder nach vorne bringen.

Der Plan: ein frischer Anstrich, eine modernisierte Ausstellung und ein begehbares Elbmodell. Auch das Planetarium wird aufgerüstet – mit neuer Technik, Soundsystem und Lichtanlage. Im Herbst wird das Haus für einige Monate geschlossen, um schon Ende des Jahres wieder mit neuen Attraktionen zu glänzen.

Döntjes und Nautik auf der Kapitänsbrücke

Seit sechs Jahren führt Joachim Brill Interessierte durch das historische Gebäude und erläutert die verschiedenen Navigationsinstrumente auf der Kapitänsbrücke. Dabei teilt er auch sein umfangreiches Wissen über die Kunst der Navigation. „Ich will keinen Unterricht abhalten, da sind auch Döntjes dabei.“ Der gelernte Bäcker („meine Eltern wollten, dass ich einen anständigen Beruf lerne“) ist fast 40 Jahre zur See gefahren und hat wohl mehrere Weltumrundungen hinter sich. Vier Seefahrtsbücher dokumentieren, auf welchen Schiffe er gefahren ist, und dienen ihm heute als Rentennachweis.

Norddeutsch, nautisch, nah dran: Jörg Pollmann, Joachim Brill und Dr. Sebastian Ipach engagieren sich für maritime Kultur.

Nackt und geknebelt in der Kabine

In den etwa 30 Jahren als Kapitän hat er einiges erlebt. Bei Lagos in Nigeria legte er sein Schiff einst zwischen zwei russische, um sich vor Piraten zu schützen – „die Russen durften im Gegensatz zu uns schießen“. 1971, noch als Jungmann, fand seine Crew den Zweiten Ingenieur gefesselt und geknebelt in seiner Kabine – die Piraten hatten alles mitgenommen, sogar seine Kleidung. „Wir hatten nur auf unsere Ladung geachtet, da konnten sie unbeobachtet an Bord kommen.“

Auch ein schwerwiegender Maschinenschaden auf See bleibt unvergessen – besonders für seinen Sohn, der damals mit an Bord war. Die Seefahrt wurde nicht seine Karriere, aber die Branche ließ Brill Junior nicht los: Heute arbeitet er im Schiffsbau.

Joachim Brill fährt schon seit rund 15 Jahren nicht mehr als Kapitän. Seine letzte Fahrt endete auf der Intensivstation. Im Unikli-

Ein Himmel aus Lichtpunkten: Jörg Pollmann lässt mit dem ZKP II die Sterne über den Köpfen kreisen.

Kurs setzen wie früher – Joachim Brill zeigt, wie Seefahrer einst den Weg bestimmten.

nikum Eppendorf diagnostizierten sie mehrere Herzinfarkte, die dann dafür verantwortlich waren, dass der damals 59-Jährige als nicht mehr seediensttauglich galt. Abrupt war seine Karriere zu Ende. Er ging dagegen an und verlor. Verlor seine Leidenschaft. Ein harter Schlag. Einmal im Jahr strahlt sein Seefahrtsherz jedoch erneut, wenn er mit seiner Frau auf Kreuzfahrt ist. Oder wenn er auf der Kapitänsbrücke in der oberen Etage der Seefahrtsschule seine Döntjes erzählt.

Es geht in den Keller, um die Sterne zu sehen

Unter der sechs Meter hohen Kuppel des Planetariums im Keller steht aktuell noch das historische Projektionsgerät: der sogenannte Zeiss-Kleinprojektor II (ZKP II) von 1980, ein analog-optisches Präzisionsinstrument zur Darstellung des Sternenhimmels. Es sieht beeindruckend aus. Die Kugeloberflächen sind mit Hunderten feiner Linsen bestückt, durch die bis zu 5.800 Lichtpunkte auf die Kuppel projiziert werden. Mit präzisen mechanische Steuerungen kann das Gerät Himmelsbewegungen wie den Sonnenlauf, Mondphasen, die Position der Planeten oder die Präzession der Erdachse simulieren.

Jörg Pollmann als gelernter Nautiker und Dr. Georg Hetzendorf als Physiker sind die einzigen, die das Projektionsgerät bedienen. Der Projektor wird in diesem Jahr in den Ruhestand gehen und von einem digitalen Gerät ersetzt. Künftig können sie so auch Filme oder moderne Animationen des Universums in der Kuppel zeigen.

Das Gesicht des Hamburger Hafens als Gastgeber des Planetariums

Jörg Pollmann freut sich auf das neue Planetarium. Seit eineinhalb Jahren führt er Gruppen durch das Universum, die Milchstraße und das Sonnensystem, er erklärt die Funktionsweise und die Technik eines Planetariums, erläutert die Schiffsnavigation mithilfe der Sterne oder zeigt die historische Bedeutung des Nachthimmels auf. Gerne gibt der heute 66-Jährige sein Wissen weiter. In seinen Vorträgen erzählt er mit spürbarer Faszination von den uralten Methoden der Positionsbestimmung und davon, wie Seefahrer mit Sextant, Jakobsstab und anderen Instrumenten den Ozean überquerten, lange bevor GPS und elektronische Seekarten existierten. Der Ostfriese fuhr zwölf Jahre auf Stückgut- und Containerschiffen, bevor er aus familiären Gründen sesshaft wurde. Mit seiner Frau lebt er heute noch in seinem Einfamilienhaus in Jork.

Im Hamburger Hafen stieg er schnell auf, hatte leitende Funktionen in Stauerei- und Kaibetrieben inne, bevor er die Leitung des Oberhafenamtes der Hamburg Port Authority übernahm. Als Leitender nautischer Direktor und Hafenkapitän war er verantwortlich für die Gewährleistung der Sicherheit des gesamten Schiffsverkehrs im Hamburger Hafen. „Wie kriegen wir es hin, dass die großen Pötte auch bei Wind sicher den Hafen verlassen können? Es war jedes Mal eine spannende Aufgabe“, so der Hafenkapitän.

Pollmann tingelte durch Talkshows, war das Gesicht des Hamburger Hafens und begleitete jährlich große maritime Veranstaltungen wie den Hamburger Hafengeburtstag und die Cruise Days. Mit 63 Jahren kündigte er dann an, dass er zu seinem 64. Geburtstag in den Ruhestand gehen würde. Er wollte nicht „der Alte“ sein.

Nach seinem Ausscheiden zog es ihn erst einmal für dreieinhalb Wochen nach Frankreich. Ohne Termine im Nacken. Einfach so. Seitdem genießt er die Unabhängigkeit, Doppelkopf und Boule, engagiert sich im Rotary Club, und ab und an erzählt er den Altändern etwas über Wikinger, schwarze Löcher oder zeigt ihnen die Sterne.

Publikumstage im Juni 2025:

Am 15. Juni um 13.30 Uhr Kapitänsführung mit Joachim Brill (3,50 EUR) und anschließend im Planetarium „Der Kosmos und seine Bedeutung“ mit Dr. Georg Hetzendorf (4,50 EUR).
Am 21. Juni um 16.30 Uhr mit Jörg Pollmann „Seefahrt und Himmelszelt, nach Sternen navigieren“ (4,50 EUR).
Weitere Termine auf www.maritime-elbe.de oder unter 04142/889410.

Banking, leicht gemacht: dank unseren smarten Kontoservices und der ausgezeichneten App.
Jetzt eröffnen unter spkhb.de/girokonto

Weil's um mehr als Geld geht.

Sparkasse Harburg-Buxtehude

Bock auf was Großes?
Dann bewirb Dich jetzt!

www.karriere-elbekliniken.de

Bewirb Dich jetzt!

Ausbildungsangebote 2025

Standort: Stade-Buxtehude
- Pflegefachfrau/Pflegefachmann (m/w/d)

(Bei Start im März auch als Teilzeitausbildung möglich!)
- Studiengang Physiotherapie DUAL (m/w/d)
- Medizinische Technologen für Laboratoriumsanalytik (m/w/d)
- Medizinische Technologen für Radiologie (m/w/d)

Medizinische Berufsfachschulen: Telefon 04141 97-1601

- Operationstechnische Assistenten (m/w/d)
- Anästhesietechnische Assistenten (m/w/d)
- Medizinische Fachangestellte (m/w/d)
- Kaufleute im Gesundheitswesen (m/w/d)
- Kaufleute für Büromanagement (m/w/d)
- Fachinformatiker für Systemintegration (m/w/d)
- Fachkräfte für Lagerlogistik (m/w/d)

Personalservice: Telefon 04141 97-2662

Standort: Bremervörde
- Medizinische Fachangestellte (m/w/d)
- Operationstechnische Assistenten (m/w/d)

Personalservice: Telefon 04141 97-2662

- Pflegefachfrau/Pflegefachmann (m/w/d)

Anke Ritsch: Telefon 04761 980-6820

WELT DEUTSCHLANDS BESTE AUSBILDUNGS-BETRIEBE Elbe Kliniken Stade-Buxtehude SEHR HOHE ATTRAKTIVITÄT Bewertungsumfrage www.attraktive-ausbildungsbetriebe.de Servicemedia GmbH 08/2024 Verantwortlich für Modellrechnung und Auswertung ist die Servicemedia GmbH

Bist Du dabei?
www.karriere-elbeliniken.de

ELBE KLINIKEN STADE · BUXTEHUDE
OSTEMED

Unser täglich Brot gib uns heute

RALF DIETZ: BÄCKER MIT HERZ UND VISIONEN

Text: Wolfang Stephan · **Fotos:** Daniela Ponath

Was sollte einer werden, der nach eigener Erinnerung in einer Brötchenkiste groß geworden ist? Natürlich Bäcker. So steht es offensichtlich in seiner DNA, behaftet mit der Familientradition, die im Hause Dietz so gepflegt wird, dass bei der Familie Dietz die in der Branche weitverbreiteten Zukunftssorgen nie aufgekommen sind. Die Kinder Annelen und Jochen werden den Betrieb übernehmen. Irgendwann in naher Zukunft. Wobei sich Ralf Dietz gar nicht so sicher ist, ob er noch wirklich das Sagen hat. Noch glaubt er, dass alle es glauben. „Was soll ich sonst machen?"

Ralf Dietz. Ein Begriff in der Region. Für ihn ist wichtig, dass er weiter arbeiten kann. In welcher Konstellation auch immer. Hauptsache er darf das machen, was er immer gemacht hat. Backen. Aufhören? Wer Ralf Dietz diese Frage stellt, bekommt die Gegenfrage, die sein Leben treffend beschreibt: „Warum, meine Arbeit hat mir immer Spaß gebracht."

„Du musst nicht Bäcker lernen", hatte ihm der Vater einst gesagt. Vermutlich in der Backstube, denn die war schon immer der Mittelpunkt im Leben der Dietz-Familie in Hedendorf. Schon als kleiner Steppke tummelte er sich täglich zwischen Laden und Backstube. Mehl, Wasser, Salz, Sauerteig und Hefe, damit ist er aufgewachsen. Die Bäckerei wurde im Jahre 1900 von Gesche und Konrad Dietz in Hedendorf gegründet. Eine Backstube in einem großen Wohn- und Geschäftshaus. Verkauft wurden die Waren wie seinerzeit üblich von der hauseigenen Kutsche.

„Ich hatte eine glückliche Jugend", sagt Ralf Dietz, eine Jugend mit allen Vorteilen des dörflichen Lebens. Viele Discos, Fußballplatz, Feuerwehr und eine Gemeinschaft, in der sich die meisten kennen. Wer Dietz heißt, muss sich in Hedendorf nicht vorstellen.

Dass er Bäcker werden wird, habe nie infrage gestanden. Einerseits, weil er den Vater Adolf, der den Betrieb 1964 in der dritten Generation übernommen hatte, als Vorbild hatte, andererseits, weil er das Handwerk schon immer als goldenen Boden sah. Jedenfalls für die Fleißigen. Grundschule Hedendorf, Orientierungsstufe Buxtehude, Gymnasium Buxtehude. So steht es im Lebenslauf. Wobei er gerne zum Gymnasium gegangen sei, aber schnell spürte, dass die drei Jahre zum Abitur besser genutzt werden können. Er brauchte das, was die Bäcker noch heute im Blut haben müssen: „Wer Bäcker werden will, muss nachts arbeiten." Es traf sich gut, dass der junge Ralf zur Gattung der Frühaufsteher gehörte und heute noch gehört. „Aufstehen war nie mein Problem", sagt der Mann, der ge-

fühlt schon sein ganzes Leben um Viertel vor drei Uhr meist ohne Wecker und nie mit Problemen aus dem Bett kommt. Ein schneller Kaffee und runter in die gute (Back-)-Stube.

Weil es nach der Branchenerkenntnis, nie eine gute Idee sei, im elterlichen Betrieb und vor allem „vom Alten“ zu lernen, folgte erst die Bäckerlehre in Stade und dann die Konditorlehre in Hamburg. Danach standen Bundeswehr, vier Wanderjahre als Geselle und die Meisterschule in Hannover auf der Agenda. Als er dann eine Zusage auf der MS Europa hatte, die er nutzte, war dann Schluss mit lustig. „Jetzt wird es Zeit, dass du nach Hause kommst“, hatte der Vater dem damals 25-Jährigen unmissverständlich zu verstehen gegeben..

„Lieber ein kleiner Herr als ein großer Knecht“

Dem Ruf sei er gerne gefolgt, sagt Ralf Dietz, der mittlerweile auch eine wichtige Lebenserfahrung gemacht hatte: „Lieber ein kleiner Herr als ein großer Knecht.“ Kaum zu Hause, absolvierte er berufsbegleitend im Abendstudium den Betriebswirt des Handwerks. Die Doppelbelastung erforderte viel Disziplin. „Und lieber Hedendorf als eine große Stadt“, sagt der Dorfmensch Ralf, der seit 55 Jahren alle großen Fußball-Turniere im Kreis seiner Kumpels und Bekannten mit Kind und Kegel in einer Lagerhalle in Hedendorf erlebt. Und der schon vor vierzig Jahren mit zehn ganz eng befreundeten Kerlen einen Herrenclub gründete, der sich viermal im Jahr trifft und alle zwei Jahre eine Ausfahrt macht. Traditionell müssen alle beim Treffen um 23 Uhr auf die Waage. Das schreibe das Protokoll vor. Außerdem fühlt er sich seit fast 20 Jahren im Lions-Club Buxtehude sehr wohl.

Anfang der Achtzigerjahre freute sich der Vater den Sohn mit neuen Impulsen im Betrieb zu haben und mit 31 Jahren übernahm Ralf Dietz offiziell die Bäckerei vom damals 54-jährigen Vater, der dann noch 24 Jahre jeden Tag in der Backstube arbeitete. „Den Alten lässt man machen“. Den Satz hört Ralf Dietz heute gerne.

Das Jahr 1989 hat im Leben des Ralf Dietz eine besondere Bedeutung, denn der Tanz in den Mai in Ottendorf blieb nicht folgenlos, denn da trat eine 24-Jährige aus Revenahe in sein Leben. Anja, für die das frühe Aufstehen eines Bäckers kein Hinderungsgrund war, die Liebe zu erwidern. Bei der Betriebsübernahme 1995 war sie längst Teil der Dietz-Familie und die kaufmännische Chefin der Bäckerei, die damals 17 Beschäftigte im Stammbetrieb in Hedendorf und einer Filiale in der Bahnhofstraße in Buxtehude hatte, die 1984 eröffnet wurde – heute sind es 129 Beschäftigte und elf Filialen von Neu Wulmstorf bis Apensen und ins Alte Land. „In der Region verwurzelt und immer die langfristige Perspektive im Blick“ – nach dieser Maxime haben Anja und Ralf aus der kleinen Bäckerei mit einer Filiale einen ansehnlichen mittelständischen Betrieb entwickelt, in dem die üblichen Sorgen des Handwerks nicht zu hören sind. „Wir haben wenig Personalprobleme, angesichts unserer guten und treuen Leute.“ Die Fluktuation liege weit unter den Werten der Branche, was freilich auch einer Entscheidung geschuldet ist, die vor zwanzig Jahren getroffen wurde: Sonntags bleiben Backstube und die Läden von Bäcker Dietz zu.

Die Produktion wird in erster Linie von Brot und Brötchen geprägt: 375.000 Brötchen stehen in der Monatsbilanz, 40.000 davon werden für Snacks belegt. Brötchen machen 35 Prozent des Umsatzes aus. Dazu kommt das gesamte Sortiment des Bäckerhandwerks von Croissants über Kuchen, Torten, Keksen und jahreszeitlichen Köstlichkeiten, wie Stollenspezialitäten oder jetzt die Altländer Blüten. Zudem werden 2,9 Tonnen Kaffee jährlich gebrüht. Der Hit im Dietz-Imperium sind „die Landjungs“, die auch im Leben des Chefs eine große Rolle spielen: Nach der Tasse Kaffee um drei Uhr am Morgen, folgt das Frühstück um sieben Uhr, bei dem die „Landjungs“ für ihn das Objekt der Begierde sind.

„Ich bin nicht mehr der Vorreiter“

Bis dahin hat Ralf schon vier Stunden meist am Kuchenteig gearbeitet, für den er sich zuständig fühlt. „Meine Aufgabe.“ Er ist dabei, gehört zum Team, registriert die Befindlichkeiten der Mitarbeiter und beobachtet gerne in aller Stille die Abläufe, die sich längst in Richtung Digitalisierung verändert haben. „Ich bin da nicht mehr der Vorreiter. Jochen und Annelen haben modernere Systeme installiert“, sagt Ralf Dietz, der nur möglichst dann noch was sagt, wenn er gefragt wird oder wenn er glaubt, etwas sagen zu müssen. „Ich habe kein Problem damit, die Klappe zu halten.“ Noch werden die wichtigen Entscheidungen im Familienrat getroffen, wenngleich Annelen und Jochen im täglichen Tun das Sagen haben.

Annelen und Jochen. Wenn Ralf Dietz von seinen Nachfolgern spricht, schwingt immer eine Portion Stolz mit. Weil seine Kinder in die Fußstapfen der Familie treten, was keinesfalls selbstverständlich in der Branche sei, denn im Schnitt gibt in Deutschland jeden Tag mindestens ein Bäcker sein Geschäft auf – ein Teil des Handwerks befindet sich in einer tiefen Krise, die insbesondere durch teure Energie, Fachkräftemangel und den Preisverfall durch die Discounter entstanden ist. Dennoch gibt es auf der anderen Seite auch eine Vielzahl an gesunden, innovativen und attraktiven Bäckereien, mit denen man sich in zwei ERFA-Fachkreisen austauschen kann. Dass die Jungen die Tradition mit der Moderne paaren, die Mechanismen der modernen Betriebsführung weiterentwickeln und dabei bodenständig bleiben, mache ihn glücklich. Ganz im Sinne der Dietz-Philosophie: „Frühmorgens Seite an Seite, die Hände im Teig. Am Vormittag Klönschnack mit dem Landwirt, abends gemeinsam mit dem Lehrling auf dem Sportplatz. So ist das Leben hier. Bodenständig. Gut. Wie unsere Backwaren.“

„Annelen und Jochen sind ein Glücksfall für uns“, sagt Ralf, der seinen Kindern – ganz in der Familientradition – die Entscheidung zur Nachfolge selbst überlassen hat. Einerseits. Andererseits ist seine Liebe zu den Produkten au der Backstube eines Bäckers ansteckend. Wer Ralf Dietz erlebt, hat einfach Lust ein Brot vom Bäcker zu kaufen.

Ralf und Anja Dietz mit ihren Kindern Annelen und Jochen.

Dieses Porträt ist Teil des Magazins „125 Jahre Bäcker Dietz – Handwerksbäcker aus Hedendorf“. Das Jubiläumsmagazin erzählt von Generationen, gelebter Backkunst und dem, was Handwerk, Haltung und Herkunft verbindet – ein Magazin aus der Redaktion DEICHLUST. Erhältlich in allen elf Fachgeschäften von Bäcker Dietz.

Land und Leute

EIN ZUHAUSE ZUM BLEIBEN

Manchmal ist es Zeit, Wurzeln noch ein bisschen tiefer wachsen zu lassen. Birgit und Christoph Rühr leben mit ihren Kindern Louisa (7) und Vincent (4) seit zehn Jahren in Mittelnkirchen zur Miete – doch ihr Herz schlägt längst fest im Takt des Alten Landes. Schule, Kita, Freunde, Spaziergänge mit den beiden Hunden durch die Obstgärten: Hier ist ihr Leben. Jetzt fehlt nur noch eines – ein richtiges Zuhause. Gesucht wird ein Ort, an dem Platz ist für

große und kleine Träume. Ein freies Grundstück, ein Häuschen mit Potenzial oder ein altes Haus mit Geschichte – alles ist willkommen, solange es mindestens 800 Quadratmeter misst. Für Kinderfüße, Hundepfoten, Gemüsebeet und Apfelbaum. Die Wunschregion: zwischen der Dollerner Brücke und der Elbe – Mittelnkirchen, Guderhandviertel, Steinkirchen bis Grünendeich. Die Suche ist lang, manchmal frustrierend – doch die Hoffnung bleibt lebendig. Vielleicht liest ja jemand diese Zeilen und kennt diesen einen Ort: Genau dort könnten neue Kapitel einer Familiengeschichte beginnen.

Kontakt: Familie Rühr, Mittelnkirchen,
Telefon: 0160 4470838, Mail: familieruehr.mk@gmail.com

STARTKLAR FÜR DIE GARTENSAISON BEI HEITMANN & JUNGE

Wenn die ersten Sonnenstrahlen den Garten wecken, wächst die Lust aufs Gestalten, Pflanzen und Bauen. Seit 50 Jahren finden Gartenfreunde bei Heitmann & Junge in Mittelnkirchen alles, was sie dafür brauchen: ein breites Sortiment rund ums Haus und Garten, ergänzt durch eine Tischlerei, einen Bau- und Gartenmarkt, einen Getränkemarkt sowie eine Abteilung für Sortier- und Verpackungssysteme.

Ob Gartenhäuser, Carports, Zäune, Spielgeräte oder Geräte für die Gartenarbeit – die Auswahl ist groß. Neu ist die Gartenmöbelausstellung mit hochwertigen Teakholzstücken, und verschiedenen Mustern. Wer individuelle Beratung sucht, ist bei Heitmann & Junge gut aufgehoben: Vom passenden Holz für den Untergrund bis zur Montage von Gartenhäusern und Carports steht das erfahrene Team unterstützend zur Seite. So wird der Garten zum schönsten Platz des Sommers. Tipp: Am 18. Mai von 11 bis 16 Uhr ist Verkaufsoffener Sonntag mit Showgrillen, Hüpfburg, Livemusik und Familien-Aktionen.

Location: Heitmann & Junge GmbH, 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

KIEKFEIN: MACH DICH & DEIN UNTERNEHMEN SICHTBAR!

Seit über zehn Jahren steht KiekFein für authentische Geschichten, kreative Ideen und ehrliche Markenkommunikation. Dahinter steckt Nicol Stöcken – eine leidenschaftliche Filmerin und visuell denkende Kreative, die mit Herzblut daran arbeitet, Werte und Botschaften so zu zeigen, dass sie berühren und im Gedächtnis bleiben.

Was als reine Filmproduktion begann, ist heute viel mehr: Social Media Betreuung, Content Creation, Fotografie und individuelle Strategien für Unternehmen gehören inzwischen genauso zum Portfolio wie Imagefilme, Recruitingvideos oder Eventfilme. Mit viel Leidenschaft, einem klaren Blick fürs Wesentliche und einer tiefen Verbundenheit zu norddeutschen Werten hat sich KiekFein im Landkreis einen Namen gemacht und renommierte Kunden erfolgreich begleitet. Der Name ist Programm: KiekFein – "fein kieken", genau hinschauen, echt bleiben und besondere Momente sichtbar machen. KiekFeins Kunden gewinnen nicht nur an Reichweite, sondern vor allem an einer starken, authentischen Präsenz. KiekFein – sichtbar. ehrlich. besonders.

Location: KiekFein Filmproduktion, Termine nach Vereinbarung, Telefon: 0176 81191877,
Mail: info@kiekfein.de, www.kiekfein.de

THERAPIE INSEL BUXTEHUDE: GESUNDHEIT IN GUTEN HÄNDEN

Vor 21 Jahren begann alles mit einer Idee und viel Leidenschaft: Heute steht die Therapie Insel in Buxtehude für Gesundheit, Bewegung und Entspannung – geführt von zwei Generationen und getragen von echter

Familienverbundenheit. Maren-Bettina Kayser und ihr Team verbinden Fachwissen mit Herzlichkeit. Gemeinsam mit Schwiegertochter Lara bietet sie zudem unter dem Namen ALOHA MINDFULNESS ganzheitliche Beratung für Body & Soul an.

Das Angebot reicht von klassischer Physiotherapie, manueller Therapie und Bobath bis hin zu Krankengymnastik am Gerät, neu: mit innovativem Geräte-Parcours. An zwei Standorten erwartet die Patienten moderne und liebevoll gestaltete Praxisräume und persönliche Betreuung. Unterstützt wird das familiäre Team von engagierten Fachkräften – neue Gesichter mit Herz und Kompetenz sind dabei jederzeit willkommen.

Die Therapie Insel feiert am 13. Juni ab 16 Uhr im Heidestieg ihr 21-jähriges Jubiläum. Mitfeiern erwünscht!

Location: Therapie Insel im Heidestieg 16 in Buxtehude (04161 998613) und Therapie Insel Süd in der Schweriner Straße 1 in Buxtehude (04161 9979535), www.therapieinsel.de

Land und Leute

WER MALT DENN HIER?

„Geffke, guten Tag!" – Wer 0151 152 36 140 wählt, hat schnell Bernd Geffke persönlich am Apparat. Nach kurzer Terminabsprache geht es um Türen, Fenster, Decken und Wände, die frischen Schwung vertragen könnten. Auch

Heizkörper und Fußleisten bekommen, was ihnen guttut – Farbe, Glanz, neuen Charakter. Draußen geht es weiter: Dachunterstände, Fachwerk, Fassaden, Fenster und Carports geraten ins Visier. Wo Farbe blättert oder das Holz müde wirkt, sorgt Bernd Geffke für die nötige Verwandlung. Auch kleine Schäden werden dabei fachmännisch beseitigt, bevor neuer Glanz einzieht. Präzise, bodenständig und mit einem Händchen fürs Detail entstehen kleine und große Schönheitskuren. Jede Fläche erhält die Aufmerksamkeit, die sie verdient. Manchmal wird einfach aufgefrischt – manchmal wird gleich neu gedacht.

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

REISEN, WIE SIE ZU DIR PASSEN – MIT SAL TOURISTIK

Die Möglichkeiten, die Welt zu entdecken, sind heute größer denn je – und gleichzeitig wächst der Wunsch nach echten, individuell gestalteten Reisen. SAL Touristik in Steinkirchen begleitet Urlauber seit über 30 Jahren mit persönlicher Beratung, Fachwissen und Erfahrung. Tanja Strobel und ihr Team hören genau hin, wenn es darum geht, Träume in passende Reisepläne zu verwandeln – ob Pauschalreise, Städtetrip, Fernziel oder Backpacking-Abenteuer. Dabei kennen sie aktuelle Trends wie nachhaltiges Reisen, kleine Hotels mit Charakter oder flexible Umbuchungsoptionen. Wer Wert

auf Authentizität, Entschleunigung und individuelle Empfehlungen legt, ist hier gut aufgehoben. Zudem sorgt SAL Touristik mit direktem Zugriff auf die Systeme der Airlines für Sicherheit, auch wenn unterwegs mal etwas nicht nach Plan läuft. Persönliche Begleitung von der Idee bis zur Rückkehr – dafür steht SAL Touristik heute mehr denn je.

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

NACHHALTIG EINKAUFEN BEI LENYA NATÜRLICH!

Wer auf der Suche nach hochwertigen Naturtextilien und nachhaltigen Produkten ist, wird bei Lenya natürlich! in Buxtehude fündig. Seit 15 Jahren setzt das Fachgeschäft auf konsequent ökologische Materialien und faire Herstellung. Das Sortiment reicht von Wickel-

Foto: Jan Meyer

systemen, Tragehilfen und Lammfellen bis hin zu Kleidung und Zubehör rund ums Kind – fast ausschließlich produziert in Deutschland. Ergänzend bietet Lenya Damen- und Herrenmode aus nachhaltigen Fasern, darunter Sportfunktionswäsche und Jacken aus reiner Merinowolle und die dazu passenden Wasch- und Pflegemittel. Die 80 Quadratmeter große Verkaufsfläche punktet mit Spielecke, Still- und Lesesessel sowie Abhalte- und Wickeltisch. Im Mittelpunkt steht die persönliche Beratung: Geschäftsführerin Sylvia Tiedemann, seit 1993 in der Naturtextilbranche aktiv, und ihr Team bringen nicht nur fundiertes Wissen, sondern auch eigene Erfahrungen und stetige Weiterbildungen in die Beratung ein. Lenya ist die Adresse für alle, die bewusst, nachhaltig und mit Herz einkaufen möchten.

Location: Lenya natürlich!, St.-Petri-Platz 1 in Buxtehude, Öffnungszeiten: Di - Fr 10 bis 18 Uhr, Sa 10 bis 14 Uhr, Telefon: 04161 74 123, Mail: info@lenya.de, www.lenya.de

EIN DACH FÜRS LEBEN

Wenn der Sturm über das Alte Land fegt oder der Regen gegen die Scheiben peitscht, zeigt sich, was ein gutes Dach wirklich wert ist. Sicherheit, Beständigkeit, Geborgenheit – all das beginnt oben unter den Ziegeln. Die Dachdeckerei Oeltjen aus Grünendeich sorgt dafür, dass Häuser jeder Wetterlaune trotzen – mit traditioneller Handwerkskunst, modernster

Technik und einem feinen Gespür für Qualität. Unter der Leitung von Dachdeckermeister Till Oeltjen bietet das erfahrene Team individuelle Lösungen für Dächer und Fassaden: von energetischen Steildachsanierungen über Reparaturen nach Sturmschäden bis hin zur Planung und Installation von Photovoltaikanlagen. Auch Schornsteinkopfbekleidungen und Bauklempnerei gehören zum Leistungsspektrum. Nachhaltigkeit, Verlässlichkeit und höchste Ausführungsqualität stehen bei jedem Projekt im Mittelpunkt. So entstehen Dächer, die nicht nur schützen, sondern echte Geschichten erzählen – von Häusern, die Generationen überdauern.

Location: Dachdeckerei Oeltjen GmbH, Lühedeich 12a in Grünendeich, Öffnungszeiten: Mo - Fr 8 bis 17 Uhr, Telefon: 04142 811 2289, Mail: buero@dachdeckerei-oeltjen.de, www.dachdeckerei-oeltjen.de

DEICHLUST
BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Sonja Pohlmann
Contor Pohlmann Immobilien

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

Wer sie Powerfrau nennt, liegt nicht daneben: Sonja Pohlmann, die sich gerne als Kauffrau mit Herz bezeichnet. „Von Mensch zu Mensch“, das ist ihr Slogan bei Contor Pohlmann Immobilien, einem Immobilien-Unternehmen in Stade, mit dem sie vorwiegend den Markt in der Region bedient, mit besonderer Liebe zum Alten Land, wo sie jahrelang gelebt hat. Die zertifizierte Immobilien-Maklerin mit Büro am Fischmarkt/Ecke Bungenstraße in Stade betont den besonderen Ansatz in der Kundenbetreuung: „Ich möchte vor der Immobilie erst einmal die Menschen kennenlernen, sie an die Hand nehmen und keinesfalls das Tempo vorgeben.“ Für viele ihrer Kunden, ob Käufer oder Verkäufer, sei die Immobilie eines der wesentlichen Elemente ihres Lebens, und dem möchte sie die entsprechende Wichtigkeit einräumen – den Menschen und der Immobilie gleichermaßen. Die Vermittlung von kompetenten Umzugsunternehmen, Handwerkern oder die komplette Räumung einer Immobilie gehöre bei Bedarf zum selbstverständlichen Service.

Wer zu ihr komme, wisse meist, was er erwarten kann, denn so Sonja Pohlmann: „Empathie spielt bei mir eine große Rolle.“ Menschenkenntnis, die hat sich die Power-Lady nach ihrer Ausbildung zur Rechtsanwalts- und Notargehilfin vor allem als Quereinsteigerin im Vorstandssekretariat der Sparkasse Stade-Altes Land in Stade und Jork erworben, und viele kennen Sonja Pohlmann aus dem Deluxxe by Pohlmann, der Champagne & Wine Bar am Stader Fischmarkt, bekannt als Eventlocation mit herzlichem Ambiente und den legendären After-Work-Veranstaltungen am ersten Donnerstag jeden Monats.

„Ehrlich, bodenständig und miteinander auf Augenhöhe“, beschreibt sie ihren Stil. Mit der Konjunktur zeigt sie sich zufrieden, die Nachfrage sei schon im vergangenen Jahr wieder angezogen. „Es ist sicherlich keine Überraschung, dass wir vor allem Nachfragen aus Hamburg bekommen.“ Die Region, vor allem das Alte Land boome. Aber: „Es fehlen Angebote.“ Sie habe zwar aktuell etliche Immobilien im Angebot, unter anderem auch eine alte Dorfschule, aber letztlich zu wenig, um die Nachfrage zu befriedigen.

Der Schwerpunkt ihrer Tätigkeit liege mit über 90 Prozent auf dem Immobilien-Verkauf. Weil es kaum Mietwohnungen gebe, sei der Miet-Markt derzeit äußerst problematisch. „Wenn wir eine Wohnung zur Miete anbieten, stehen in kürzester Zeit unzählige Bewerber bereit.“

Sonja Pohlmann über Sonja Pohlmann: „Wenn mir jemand Kompetenz im emotionalen Bereich bescheinigt, werde ich nicht widersprechen.“

Sie möchten gründen oder haben kürzlich gegründet?

Doreen Mosert
Geschäftsstelle
Telefon 04141 8006-0
info@wf-stade.de

Torsten Kramer
Telefon 04141 401-143
torsten.kramer@stadt-stade.de

Kirsten Böhling
Telefon 04161 501-8011
wirtschaftsfoerderung@stadt.buxtehude.de

Frank Graalheer
Telefon 04141 524-138
frank.graalheer@elbeweser.ihk.de

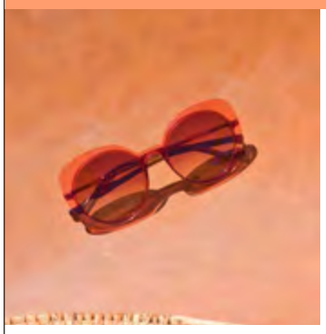
Daniel Topp
Telefon 04141 6062-47
topp@hwk-bls.de

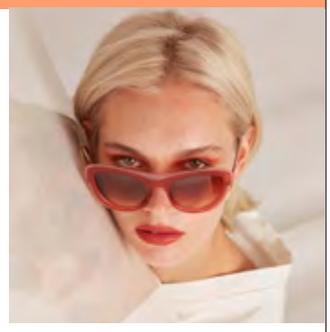
WIR BERATEN SIE GERNE!

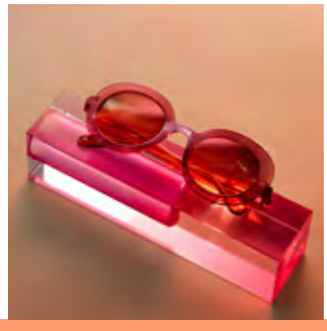
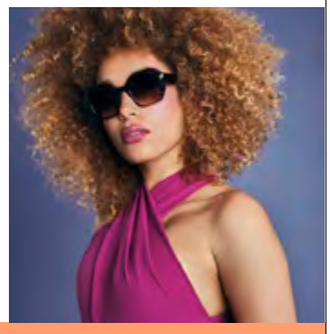
www.stader-gruendungsnetzwerk.de

Stader Gründungs-Netzwerk

DIE IKONISCHE UND UNVERZICHTBARE MODE DER 60ER-JAHRE INSPIRIERT DIE KREATIONEN VON **CAROLINE ABRAM**.





OPTIKER FRANZ

Lange Str. 44 - 21614 Buxtehude - Tel.: 04161 / 45 43 - www.optiker-franz.de

Fotos: Lilia Kyzanovski

Feiern bis zu 220 Personen | individuelle Eventplanung | 37 Hotelzimmer | moderne Küche | professionelles Team | Business-Tagungen

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

Das neue junge Team vom SeaBreeze: Die Küchenchefs Timio Elias Berisha und Pierce Warner mit Serviceleiterin Sophia Ebers (v.l)

DAS DEICHLUST MENÜ

SEABREEZE IM NAVIGARE HOTEL IN BUXTEHUDE

Jung. Neu. Miteinander.

Es gibt Küchen, da herrscht ein Ton. Und es gibt Küchen, da herrscht ein Takt. Im SeaBreeze im Hotel Navigare ist es der Takt, der den Ton angibt. Das Restaurant und seine Speisekarte haben sich verändert. Nicht laut, aber spürbar. Nicht grundlegend, aber grundsätzlich. Neu sind die zwei Küchenchefs und die erfahrene Serviceleiterin, die eine gemeinsame Linie haben. Der Raum aus Ziegel, Licht und Atmosphäre ist geblieben. Unser DEICHLUST-Menü kommt dieses Mal aus Buxtehude. Aus einer Küche im Duett.

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

Das SeaBreeze im Hotel Navigare hat eine neue Leitung. Seit Anfang des Jahres führen Timio Elias Berisha und Pierce Warner die Küche – gemeinsam. Eine Doppelspitze, die nicht reibt, sondern greift. Der eine überdreht, der andere entspannt. Der eine laut, der andere leise. „Pierce ist der Ruhepol“, sagt Timio. „Ich bin der, der auch mal nervt.“ Und Sophia Ebers. Sie ist die Dritte im Bunde. Die, die den Gastraum führt. Die, die sagt: „Wir haben den schönsten Job der Welt.“

Ihr Ritual vor jeder Schicht: einmal durchschütteln, beide Füße auf dem Boden. Dann das Mantra: Wir kennen unsere Karte. In- und auswendig. Dann kann uns nichts passieren.

Die drei eint, dass sie ihre Rollen nicht als Position, sondern als Aufgabe verstehen. Sophia Ebers bringt langjährige Erfahrung mit. Nach ihrer Ausbildung im Ringhotel Paulsen in Zeven arbeitete sie in Hamburgs gehobenen Restaurants, wie dem Störtebeker in der Elbphilharmonie. Sie kennt das Haus, kennt das Handwerk, kennt die kleinen, feinen Gesten, mit denen aus Service Gastfreundschaft wird. „Ich gebe meinem Team weiter, dass wir den schönsten Job haben – weil wir Menschen etwas Gutes tun dürfen“, sagt sie. Das ist kein Spruch, sondern gelebte Haltung. Sophia ist auch verantwortlich für die Weinkarte. Jeder Tropfen ist auf die Speisekarte abgestimmt.

Auch in der Küche ist das Team längst mehr als ein Zweckbündnis. „Es war ein Jackpot, dass wir das gemeinsam machen dürfen“, sagt der 26-jährige Timio Berisha. Er ist schon seit drei Jahren im SeaBreeze. Davor arbeitete er u.a. im Ristorante Portonovo. „Pierce und ich, wir verstehen uns nicht nur beruflich – wir funktionieren auch privat.“ Pierce Warner backt Sauerteigbrote, liebt Schmorgerichte, denkt am liebsten in Linien statt in Schleifen. Timio Berisha liebt das Steak und den Fisch, die Arbeit unter Spannung mit der Open Door Policy. Beide verbindet der Wunsch, aus jedem Produkt das Maximum herauszuholen – ohne es zu überhöhen. „Wir brauchen keine zwölf Komponenten“, sagt Berisha. „Wir wollen, dass der Gast schmeckt, was er sieht – und spürt, was er schmeckt.“

VORSPEISE: Gelbe Romatomate. Wassermelone. Zitronenvinaigrette. Burattini.

Ein Gericht wie ein Sommertag. Süße trifft Säure. Cremigkeit trifft Frische. Die Tomaten in Scheiben, die Melone in Würfeln. Die Zitrone ganz da, aber nie zu viel. Ein Klecks Burattini in der Mitte. Frühlingsgefühle.

Die Küche ist saisonal, klar, auf den Punkt. Frisches Gemüse statt Effekte. Fleisch von hier. „Wir wollen unsere Region wertschätzen mit all dem, was sie hergibt“, so Timio Berisha. Service und Küche arbeiten dabei eng zusammen. Jeder darf Wünsche äußern, Kritik und Lob anbringen. Alle zwei bis drei Monate soll es eine überarbeitete Karte geben. So haben es die beiden Küchenchefs entschieden. Anschließend werden alle Gerichte von allen durchprobiert, diskutiert, angepasst. „Wir sind überhaupt nicht festgefahren“, sagt Operations Manager Tim Mertz. Nur ein paar Klassiker wurden von der alten Speisekarte übernommen. „Wir wollten Timio und Pierce Spielraum geben – sie haben uns direkt überzeugt.“ Die Gäste reagierten ebenfalls positiv. Die neue Linie ist angekommen.

HAUPTGANG: Hüfte vom Norland-Rind. Speckbohnen. Pommes fondant. Pfeffer-Cognac-Sauce.

Fleisch, so zart. Kartoffeln, die innen weich und außen gold sind. Bohnen, die knacken. Eine Sauce: Cognac, Sahne, grüner Pfeffer – alles da.

„Wir wollen nicht zwölf Komponenten auf dem Teller“, sagt Berisha. „Wir wollen aus jedem Produkt alles rausholen.“ Der Gast soll: schmecken. Spüren. Riechen. Das ist ihr Credo. Das SeaBreeze liegt im Souterrain des Hotels Navigare, unter alten Ziegeln, zwischen Rundbögen und warmem Licht. Der Blick geht durchs Fenster in die Küche, wo Bewegung herrscht, aber keine Hektik.

DESSERT: BelgischeWaffel. Holunderblüteneis. Frische Früchte.

Waffeln, außen gold, innen weich. Dazu Eis – selbstgemacht. Holunderblüte, Sahne, Milch, Sirup. Ein süßer Abschluss, der nichts aufdrängt. Und trotzdem bleibt. Es ist ein Dessert, das an Kindheit erinnert, ohne verspielt zu sein.

Sophia Ebers kennt das Navigare. Sie war schon mal hier. Jetzt ist sie zurück – als Serviceleiterin. Und sagt: „Ich hatte jetzt schon viele Gäste, die ich noch von früher kenne, die nach Jahren ebenfalls wiederkamen.“ Vielleicht wegen der Ruhe. Vielleicht wegen des Lichts. Wahrscheinlich wegen des Essens. Sicher auch: ihretwegen. Sie lebt das, was sie tut. Gibt das weiter. „Wir haben immer ein offenes Ohr. Gäste kommen mit Erwartungen. Wir wollen sie erfüllen.“ Ihr Team begleitet sie durch jeden Abend – nicht steif, sondern aufmerksam, mit echtem Interesse. Ihr Anspruch: Professionalität, Klarheit, Nähe.

Die Rollen sind klar verteilt – und trotzdem ist es ein Miteinander auf Augenhöhe. Die Serviceleitung kennt die Küche. Die Küche hört auf den Gastraum. Die Entscheidungen entstehen im Dialog. „Bei uns spielt Ego keine Rolle“, sagt Pierce. Er arbeitete zuvor u. a. im [M]Eatery in Hamburg.. „Wir stimmen uns ab. Wir hören einander zu.“ Und Timio Berisha ergänzt: „Wir sind ein junges Team mit vielen kreativen Ideen – ich denke, das merkt der Gast.“

Das alles funktioniert nur, weil Raimund Schied, als Geschäftsführer, seinen Profis freie Hand lässt. Tim Mertz: „Wir hatten keine Angst vor dieser Art, der auch für uns neuen Besetzung der Küchenleitung. Wir wussten, was sie können.“ Und: „Es macht Spaß, ihnen zuzuschauen.“ Gut, dass da dieses Fenster im Gastraum ist, durch das der Gast genau das sehen kann.

Gemütlich, edel und maritim speisen im Backsteingewölbe des SeaBreeze.

DAS DEICHLUST MENÜ

VORSPEISE:
Salat aus gelber Romatomate und Wassermelone, mit einer Zitronenvinaigrette und einem Burattini

Zutaten für 4 Personen:
4-6 gelbe Romatomaten
1/2 Wassermelone
1 Biozitrone
Salz, Pfeffer, Zucker nach Geschmack
1/2 Tl Senf
150-200 ml Olivenöl
Kräuter zum Dekorieren nach Wahl
(Vorzugsweise Basilikum und Schnittlauch)

Zubereitung:
- Den Strunk von der Tomate entfernen und in 4-6 Scheiben schneiden, je nach Größe der Tomaten.
- Die Wassermelone schälen und in kleinere Würfel schneiden.
- Die Biozitrone waschen, die Zeste abreiben und den Saft auspressen.
- Zitronensaft und - zeste, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker in eine Schüssel geben und verrühren. Das Olivenöl unter Rühren in einem dünnen Strahl dazugeben und abschmecken
- Die Tomatenscheiben leicht trocken tupfen und auf dem Teller in einem Kreis anrichten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Wassermelone darauf verteilen.
- Die Burattini trocken tupfen, mit einem Messer oben einschneiden und leicht aufbrechen, sodass man das Innere sehen kann. Mit grobem Meersalz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen, auf die Tomaten setzen, mit der Vinaigrette alles beträufeln und mit frischen Kräutern garnieren.

HAUPTGANG:
Gebratene Hüfte vom Norland Rind auf Speckbohnen mit Bohnenkraut, pommes fondant und Pfeffer-Cognac Sauce

Zutaten für 4 Personen:
4 Hüftsteaks á ca. 160 g
400 g frische grüne Bohnen, etwas Bohnenkraut
ca. 60 g Butter
ca. 80 g Speckwürfel
4 große festkochende Kartoffeln
1 Schalotte
1 l Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
Thymian, Rosmarin, Cognac, Salz, Pfeffer und Zucker nach Geschmack
1 kl. Glas grüner Pfeffer in Lake
200 ml Rotwein
ca. 100 ml Sahne
Saft einer Zitrone

Zubereitung:
- Hüftsteaks mit Salz würzen und mit einem Tuch abgedeckt beiseite stellen
- Für die Sauce die Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Die Lake von den Pfefferkörnern abgießen, aber aufbewahren. Die Pfefferkörner mit der Schalotte bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Schalotte glasig ist, mit dem Rotwein ablöschen. Ca. 250ml der Brühe hinzugeben und reduzieren lassen. Den Cognac dazugeben (und ggf. entflammen, um ein leichtes Raucharoma zu erzeugen). Mit der Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und der Lake abschmecken. Ggf. mit Speisestärke abbinden.
- Für die pommes fondant die Kartoffeln schälen und in daumendicke Scheiben schneiden. Die Scheiben in einer heißen Pfanne in etwas Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Danach in eine Auflaufform geben, Kräuter dazugeben und mit der restlichen Brühe aufgießen, bis die Kartoffeln fast, aber nicht ganz bedeckt sind. Für ca. 15-20 min bei 160°C in den Ofen geben.
- Die Bohnen waschen und von beiden Seiten ca. 0,5-1cm abschneiden. Die Bohnen bissfest kochen und mit Eiswasser abschrecken.
- Die Steaks in einer heißen Pfanne von allen Seiten scharf anbraten und in eine ofenfeste Form (oder auf ein Blech) geben.
- Wenn die Kartoffeln im Ofen fast gar sind, die Temperatur auf 140°C runterstellen. Die Steaks mit in den Ofen stellen und bis zur bevorzugten Garstufe im Ofen garen.

Zum Anrichten:
Die Bohnen mit der Butter, dem Bohnenkraut und frisch gemahlenem Pfeffer heiß ziehen lassen und in der Tellermitte anrichten. Die Steaks und Kartoffeln aus dem Ofen holen und

auf einem Tuch abtropfen lassen. Die Steaks ggf. in der Mitte halbieren, um später ein schöneres Bild auf dem Teller zu erzeugen. Die pommes fondant um die Bohnen platzieren und alles mit der Sauce nappieren. Zum Schluss die Steaks auf die Bohnen platzieren, servieren und genießen.

DESSERT:
Belgische Waffeln mit Holunderblüteneis

Zutaten für 4 Personen:
200 ml Holunderblütensirup
200 ml Sahne
200 ml Milch
1/2 Prise Salz
60 g Glukosesirup (wenn vorhanden, ansonsten 60ml Läuterzucker)

Zubereitung:
Alle Zutaten in einen Topf geben und aufkochen lassen, dabei ständig umrühren. Masse erkalten lassen und in eine Eismaschine füllen und ca. 10-20 min laufen lassen.

60 g weiche Butter
35 g Zucker
1/2 Pck. Vanillezucker (optional)
1 Ei (Gr. M)
125 g Weizenmehl
(Type 405; alt.: Dinkelmehl Type 630)
1/2 TL Backpulver
175 ml Milch
1/2 Prise Salz

- Weiche Butter mit Zucker einige Minuten cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe zugeben und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in den Teig rühren.
- Das Eiweiß mit Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig ca. 5–10 Minuten ruhen lassen. Inzwischen das Waffeleisen anheizen und einfetten.
- Den Waffelteig in das Waffeleisen geben und fertig backen. Die fertige Waffel in der Tellermitte legen, eine Kugel von dem Holunderblüteneis darauf platzieren und mit frischen Früchten garnieren und genießen.

Menschen im Kurzporträt

Esther Deppe-Becker – Robbychefin

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

Der Anteil der Nichtschwimmer der Kinder in den Grundschulen in Deutschland ist auch angesichts zuletzt wieder gestiegener Zahlen alarmierend. 20 Prozent der Kinder zwischen sechs und zehn Jahren können nicht schwimmen, vor der Pandemie waren es zehn Prozent gewesen. „Der Unterschied ist gravierend, aber angesichts der Entwicklungen in den vergangenen Jahren auch wenig überraschend“, sagt die Frau, die seit Jahren gegen diesen Trend kämpft: Esther Deppe-Becker, die zu Jahresbeginn in Apensen ihre neue Schwimmschule „Robby“ eröffnet hat. Ausgefallener Schwimmunterricht in der Pandemie, Lehrermangel an den Schulen und immer weniger Schwimmbäder – für Esther Deppe-Becker sind die Gründe vielschichtig, gleichwohl alarmierend, denn: „Schwimmen ist mehr als eine reine Vorsichtsmaßnahme zur Unfallverhütung und kann lebensrettend sein. Zudem unterstützt das Schwimmen die Unabhängigkeit und stärkt die Selbstständigkeit sowie das Selbstbewusstsein der Kinder.“ „Wer nicht schwimmen kann, riskiert ausgegrenzt zu werden,“ sagt die Frau, die nach eigenen Angaben gefühlt im Wasser groß geworden ist. Ihr Vater war Bademeister in Hollenstedt, was für die kleine Esther eine nasse Jugend bedeutete: „Mit drei Jahren konnte ich schwimmen, und mit fünf Jahren habe ich bei den Kinderkursen mitgeholfen“, sagt die gebürtige Lüneburgerin, die als Bürokauffrau und Bilanzbuchhalterin eine solide Ausbildung absolvierte, aber vom Wasser regelrecht angezogen wurde. Im Jahre 2008 gab sie im Buxtehuder Estebad-Kayser ihre ersten Schwimmkurse, zwei Jahre später wagte sie als Jung-Unternehmerin den Sprung in die Selbstständigkeit – im Wasser. „Robby“ wurde gegründet und war von 2014 bis Ende 2023 im kreiseigenen Altenheim „Waldburg“ in Buxtehude eine Institution. Tausende Kinder haben bei ihr und ihrem Team das „Seepferdchen“ absolviert, die erste Auszeichnung und Belohnung für die schwimmenden Kinder.

Weil sie in Buxtehude kein adäquates Grundstück bekommen hat, wurde ihre Schwimmschule, die für ihre Teilnehmer eine reine Wohlfühloase ist, in Apensen eröffnet. Die Abkehr von Buxtehude ist insofern interessant, denn Esther Deppe-Becker saß auch im Buxtehuder Rat. „Ich kandidierte und hätte nie damit gerechnet, dass ich gewählt werde.“ Doch mit dem Ende von „Robby“ in Buxtehude legte sie auch das Mandat nieder. Ihr Arbeitsplatz ist 15 Meter lang, sechs Meter breit und auf 32 Grad beheizt. „Ich bin jeden Tag im Wasser“, sagt die Chefin von 25 Beschäftigten, viele in Teilzeit, die an sieben Tagen der Woche von morgens bis abends Unterricht erteilen. Erwachsene, Kinder und Babys. Der älteste Teilnehmer ist derzeit 92 Jahre alt, die jüngsten, ab der sechsten Lebenswoche, kommen zum Babyschwimmen. Danach geht es über den Eltern-Kind-Kurs zum Pinguinkurs, der ohne Mama und Papa im Wasser stattfindet, bevor die Kür – in der Regel ab vier Jahren – mit dem Seepferdchen folgt. „Drei Monate, einmal die Woche Unterricht, danach können die meisten Kinder schwimmen,“ bilanziert die Chefin, die den Blick aber nicht nur auf den klassischen Schwimmunterricht legt, denn für Erwachsene werden Fitness-Kurse angeboten. Aqua Fitness, Aqua Power, Aqua Cycling, dazu gibt es besondere Events in dem Haus im Gewerbegebiet Apensen. „Wir fühlen uns hier pudelwohl“, sagt Ester Deppe-Becker in ihrem modernen Gebäude mit modernster Solartechnik, Wärme-Rückgewinnung, ausreichend Parkplätzen und einem schmucken Aufenthaltsbereich für die Angehörigen.

Der einzige Wermutstropfen im Seepferdchen-Bereich ist gleichzeitig die Bestandsgarantie für ihr Unternehmen: „Wir haben Wartelisten, die belegen, wie desolat die Situation im Schwimmunterricht an unseren Schulen ist.“

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

Blühende Zukunft: Generationenwechsel auf dem Obsthof

Während Deutschlands Babyboomer auf die Rente zusteuern, stellt sich vielerorts die Frage, wer sie ersetzen soll. So auch auf vielen Altländer Obsthöfen. Vorbei die Zeiten, in denen der Weg des ältesten Sohnes in den Obstbau vorbestimmt war. Obstbauer Gerd Stechmann aus Guderhandviertel freut sich, dass seine Töchter den Betrieb in siebter Generation weiterführen werden.

Es ist einer dieser grau-diesigen Morgen, die oft die sonnigsten Tage ankündigen. Ariane Hauschildt, 30, steuert den Lkw auf den Pferdemarkt in Stade und manövriert den Anhänger auf den gewünschten Platz. „Guten Morgen!“, ruft sie in die Runde der Frühaufsteher in roten Stechmann-Pullis. Ruckizucki ziehen sie den Anhänger auseinander: Aus acht Metern werden 14. Reichlich Platz für frisches Obst und Gemüse. Sie klappen Seitenteile hoch, ziehen Präsentiertische aus, versorgen die Kassen mit Strom und schalten das Licht ein. Ariane Hauschildt lädt mit der Ameise Paletten aus dem Lastwagen ab. Schweigend arbeiten alle vor sich hin, jeder Handgriff sitzt, zügig füllt sich der Stand.

Über Kohlrabi, Erbsen und Möhren geht es weiter zu Auberginen, Paprilka und Blattsalaten. Auf Pilze, Süßkartoffeln und Tomaten folgt Spargel, dann das Obst. Anne Rempe wischt den Tresen und stellt Preisschilder auf. Britta Stechmann, 28, packt mit schnellen Händen Äpfel. In den Wintermonaten seien vor allem Zitrusfrüchte stark gefragt, sagt sie, „jetzt beginnt der Run auf Erdbeeren und Spargel“.

Seit vier Jahren betreibt Obstbau Stechmann aus Guderhandviertel einen Stand auf dem Wochenmarkt in Stade. Genauer: die Töchter Ariane Hauschildt und Britta Stechmann. „Wir wollen beide in den Familienbetrieb einsteigen, aber meine Eltern sind ja noch voll aktiv dabei, da brauchten wir ein zweites Betätigungsfeld, um uns nicht gegenseitig auf den Füßen zu stehen“, sagt Britta Stechmann.

Offiziell öffnet der Stader Wochenmarkt mittwochs und sonnabends um acht Uhr. Doch mit der aufgehenden Sonne trudeln die ersten Kunden ein. Adelheid Balthasar, Kreis-Vorsitzende der Landfrauen, kommt sonnabends direkt nach dem Melken. „Ich hole, was ich für die Woche brauche“, sagt sie. „Dann frühstücke ich in Ruhe und starte in den Tag.“ Spitzkohl, Brokkoli, Möhren, Fenchel und Orangen wandern in ihren Einkaufskorb. „Wir Stammkunden starten rechts und arbeiten uns in Richtung Obst vor“, sagt Sonja Tiedemann und winkt Adelheid Balthasar lachend zu. „Gesunde Ernährung ist mir wichtig, und hier stimmt einfach die Qualität“, sagt Hans-Henning Nölke. Die enge Kundenbindung und der nette Plausch seien weitere Pluspunkte. Verkäufer Christian Vogel weiß genau, welche Tomaten der Stammkunde wünscht.

Das Verkaufsteam hat bald schon alle Hände voll zu tun, Ariane Hauschild putzt hinter den Kulissen Blumenkohlköpfe für die Auslage. „Wenn so viel los ist, müssen wir zusehen, dass wir Ware nachlegen.“

Obstbau seit 1962

Obst und Gemüse kommen vom Hamburger Großmarkt und natürlich vom Hof in Guderhandviertel. Der war lange Zeit ein rein landwirtschaftlicher Betrieb. 1950 erfolgte die Umstellung von Ackerbau auf Obstbau, die Viehzucht blieb bis 1992. Gerd Stechmann, 60, der den Betrieb seit 1991 mit seiner Frau Petra, 57, führt, setzte dann ausschließlich auf Obstbau. Die Produkte vermarktet er über die Erzeugergenossenschaft Elbe-Obst. Seit die Töchter in das Unternehmen eingestiegen sind, erweitert der Wochenmarkt-Verkauf das Geschäftsfeld des Obsthofs. Mittwochs und sonnabends steht der Stechmann-Wagen in Stade, donnerstags auf dem Markt in Steinkirchen, und freitags geht es nach Hamburg-Hamm.

Kinder waren früh in die Abläufe eingebunden

Ariane Hauschildt und Britta Stechmann sind in Apfelkisten groß geworden. „Wir sind stolz auf die Mädchen“, sagt Petra Stechmann. Gedrängt wurden sie aber nie. „Das würde nicht gut gehen, da würde es keinen Erfolg geben“, sagt Gerd Stechmann. Vor zehn Jahren haben die beiden in die Zukunft des Betriebs investiert und ihn um eine zweite Hofstelle erweitert. „Da stand noch gar nicht fest, dass die Mädels einsteigen, aber sie waren in der Ausbildung, und wir wollten eine Perspektive schaffen“, sagt er. Es sei etwas ganz Besonderes, dass gleich zwei ihrer vier Kinder Obstbau machen wollen. Andernorts steigen Betriebe aus, weil eine Nachfolge fehlt. 2012 gab es 645 Osbtbaubetriebe im Alten Land, 2017 noch 565.

Ariane Hauschildt hat ihre Ausbildung zur Gärtnerin Fachrichtung Obstbau in Hannover absolviert und in Obstbau-Versuchsstationen in den USA und in Neuseeland gearbeitet. Anschließend hat sie Wirtschaftsingenieurwesen im Agri- und Hortibusiness studiert. Britta Stechmann hat nach ihrem Wirtschaftsabi auf einem Altländer Obsthof gelernt und ist dann im Familienbetrieb gestartet. Später hat sie die Meisterschule absolviert. Dass die Schwestern den Betrieb übernehmen würden, war da längst klar. Einigkeit herrschte dennoch nicht immer. „Ariane kam mit neuen Ideen aus dem Studium, ich war in der Meisterschule, gleichzeitig sind wir mit den Wochenmärkten gestartet, das musste sich erst einmal alles eingrooven“, erin-

Ariane Hauschildt (links) und Britta Stechmann sind mittwochs und sonnabends von 8 bis 13.30 Uhr in Stade, donnerstags von 8 bis 13 Uhr in Steinkirchen und freitags von 12.30 bis 18 Uhr in Hamburg-Hamm auf dem Wochenmarkt.

nert sich Britta Stechmann. Die Geschwister Kai und Mareike Stechmann haben beruflich andere Wege eingeschlagen, sind aber stets zur Stelle, wenn Hilfe im Familienbetrieb benötigt wird.

Nachfolge im Familienbetrieb läuft nicht immer reibungslos

Natürlich berge das Thema Nachfolge Konflikte, sagt Petra Stechmann. „Alle wollen involviert sein in Entscheidungen, alle haben Ideen.“ Da komme es zu Reibereien. „Die eine möchte eine Sortierung abschließen, der andere aber eine Beregnungsanlage bauen.“ Dass im Obstbau vieles nicht planbar sei, erschwere die Sache zusätzlich. „Wir können einen Super-Wochenplan haben, aber dann regnet es, und wir müssen spritzen, ganz gleich, was wir eigentlich vorhatten“, sagt Britta Stechmann.

Die vier führen den Betrieb gleichberechtigt. Entscheidungen werden gemeinsam getroffen. „Wir nehmen Rücksicht aufeinander“, sagt Petra Stechmann. Und: „Ich musste lernen, auch mal was zu schlucken.“

Stammkundin Adelheid Balthasar (links) kauft sonnabends alles für die Woche bei Stechmann.

Der Wochenmarkt als zweites Standbein sorgt dafür, dass alle ausgelastet sind und sich nicht ins Gehege kommen. Es sei aber wichtig, dass alle regelmäßig auf dem Hof miteinander sprechen. „Wir arbeiten zusammen, aber wir leben auch zusammen“, sagt Gerd Stechmann. Auch die Lebenspartner der Schwestern stammen aus dem Obstbau. Hendrik Hauschildt vermarktet die Erzeugnisse seines Obstbaubetriebs ebenfalls auf Wochenmärkten. Und Britta Stechmanns Freund Jörn Meier wird eines Tages den Familienbetrieb in Neuenfelde übernehmen. „Das gegenseitige Verständnis und die Unterstützung sind groß“, sagt Ariane Hauschildt, „das erleichtert gerade in trubeligen Zeiten den Alltag.“

Baumpflege muss sein. Britta Stechmann ist im Frühjahr viel in den Obstplantagen unterwegs.

PKF: Plantagenkontrollfahrt

Auf einer gepflasterten Fläche vor der Werkstatthalle glänzen am Montagnachmittag acht kleine Trecker in der Sonne. Alle haben eine frische TÜV-Plakette, die Erntesaison kann kommen. Noch stehen die Wohnungen für die Erntehelfer leer, aber im Juni beginnt die Kirschenzeit.

In einer großen Halle läuft die Apfelsortierung auf Hochtouren. In insgesamt elf Kühllagern bleiben die Äpfel bei Temperaturen knapp über dem Gefrierpunkt und fixem CO_2- und Sauerstoffgehalt in der Luft frisch, bis sie für den Verkauf sortiert werden. Obstbauer Gerd Stechmann steht mit einem Mitarbeiter am Laufband der Sortieranlage. Voll automatisiert laufen die Äpfel hier nach Größe und Farbe sortiert in zehn Ausgänge. Petra Stechmann düst mit dem Gabelstapler umher. Kisten aus der Kühlung in die Sortierung, sortierte Äpfel ins Lager für den Handel.

Ariane Hauschildt springt in einen alten Golf und fährt hinten aus dem Hof raus. Hier, im Rücken der schönen Altländer Bauernhäuser, öffnet sich eine andere Welt. Obstbäume in Reih und Glied soweit das Auge reicht. Wer auf dem Land groß geworden ist, kennt OKF – Ortskontrollfahrten. Die Obstbäuerin unternimmt eine PKF: Plantagenkontrollfahrt.

Die Anbauflächen befinden sich in einem Radius von zwei Kilometern rund um das Familienanwesen. Hauptkultur ist der Apfel; er wächst auf etwa 70 Prozent der Felder. Weitere 20 Prozent der Fläche sind mit Kirschbäumen bepflanzt, hinzu kommen Zwetschen und Heidelbeeren. Mit der Ausrichtung auf Kirsche und Apfel sei der Betrieb gut aufgestellt, sagt Gerd Stechmann. „Diversifizierung ist wichtig; mit zwei oder drei Kulturen streue ich mein Risiko breiter. Auch der Wochenmarkt ist bei uns jetzt so ein Beispiel.“

Seit Ende März zeigten sich Knospen an den Bäumen, seit Mitte April stehen sie in Blüte. Es ist ein gutes Frühjahr für Apfel und Kirsche. Viel Sonne, wenig Frost, kaum Niederschlag. Je feuchter die Witterung, desto mehr Pflanzenschutz sei notwendig, um den Schorfpilz einzudämmen, erklärt Ariane Hauschildt. Sie bremst und betrachtet ein Feld mit jungen Bäumen.

Baumpflege ist die Basis

Weil der Boskoop-Apfel nicht mehr gut nachgefragt wurde, haben sie die Fläche im Herbst 2024 gerodet und jetzt neu bepflanzt mit den Sorten Gala und Braeburn. Leicht versetzt natürlich, „um Bodenmüdigkeit zu vermeiden“. Niemals Apfel auf Apfel, so lautet die Regel. Welche Sorten Stechmann anbaut, bestimmt der Handel. Die Hauptsorten zeichnen sich durch Stabilität aus. Sorten, die nur unzureichend erforscht seien, würden häufig mit Problemen in der Produktion überraschen, sagt Ariane Hauschildt. Die Hoffnung auf eine neue Sorte sei ein Stück weit immer ein Spekulationsgeschäft.

Tief in der Baumreihen auf der anderen Seite des Feldwegs ist Britta Stechmann mit der Baumschere unterwegs. „Pflege ist wichtig“, betont sie. Wer die vernachlässigt, brauche sich später nicht über schlechte Erträge wundern. Wegen des großen Aufwands sei es allein auch kaum möglich, Anbau und Wochenmarkt-Betrieb zu stemmen.

In der Sonne glänzt zwischen den Baumreihen ein kleiner Teich. Am Ufer steht ein rotes Gartenhäuschen. „Hier machen meine Eltern Urlaub“, sagt Ariane Hauschildt. Betriebsnotwendige Idylle. Sobald Nachtfrost droht, werden die zarten Blüten mit

Haben die Hofnachfolge geregelt: Die Schwestern Ariane Hauschildt und Britta Stechmann mit ihren Eltern Gerd und Petra Stechmann (von links).

feinen Wassertröpfchen aus dem Beregnungsteich besprüht, um sie vor Erfrierungen zu schützen. Wenn das Wasser auf den Blüten gefriert, wird Kristallationswärme freigesetzt. Das Eis legt sich wie ein Schutzpanzer um die Blüte.

Gute Erzeugerpreise 2024

In schlechteren Jahren frage man sich als Obstbauer schon, ob das alles so richtig ist, erzählt Gerd Stechmann. Angesichts der hohen Produktionskosten und des gestiegenen Mindestlohns wird mit spitzem Bleistift gerechnet. „Wir sind viel mehr Unternehmerinnen als Gärtner“, sagt Britta Stechmann. „Leider lassen sich die Preise kaum planen.“ Zwischen 20 Cent und einem Euro je Kilogramm Äpfel Tafelware bewegte er sich in der jüngeren Vergangenheit.

Im Vorjahr haben ungünstige Witterungsbedingungen in der Blütezeit für weniger Äpfel in Deutschland gesorgt, die Ernte lag deutlich unter dem Zehnjahresschnitt. Mit spätem Frost und Hagel war vor allem der Südosten betroffen. Auch die rund 500 Obstbauern im Alten Land haben weniger Äpfel gepflückt. Insgesamt sei die Region aber ganz gut durch die Wetterkapriolen gekommen, sagt Britta Stechmann. „Und unsere Äpfel hatten eine sehr gute Qualität.“ Weil es in anderen Regionen nicht so rosig ausschaute, gab es gute Preise für Altländer Früchte. Des einen Leid ist des anderen Freud.

„Ungewisse Zukunftsaussichten sind keine Herausforderung, die der Obstbau exklusiv hat“, betont Gerd Stechmann. Viele Branchen seien Veränderungen ausgesetzt. „Planbar ist, modern zu bleiben.“ Wer erfolgreich bleiben wolle, müsse in Maschinen und Technologien investieren und Rücklagen für schlechte Jahre schaffen.

Nachfolge und Erbschaft sind klar geregelt

Manchmal braucht es nur ein glückliches Händchen. 2019 entschied Ariane Hauschildt, Heidelbeeren für die Direktvermarktung zu pflanzen. Sie sind heute ein Renner auf dem Wochenmarkt.

Eines Tages werden die Schwestern die Geschäfte des Obstbaubetriebes Stechmann allein führen. Einen fixen Termin für die Übergabe gibt es nicht. Ohnehin verspüre niemand große Eile, den finalen Generationenwechsel voranzutreiben, sagt Ariane Hauschildt. „So wie es gerade ist, ist es optimal.“ Einige Vorkehrungen haben Petra und Gerd Stechmann bereits getroffen. „Das würde man ja bei anderen Erbschaftsangelegenheiten auch machen.“

Ariane Hauschildt und Britta Stechmann werden den Betrieb unter einem Dach führen, das Land aber getrennt zu gleichen Teilen besitzen. Zwei Höfe im Sinne der Höfeordnung, weil „man nie weiß, was mal kommt“, sagt Petra Stechmann. „Uns ist es wichtig, dass jede ihren Teil hat, auch wenn es mal auseinandergeht.“

Für Gerd Stechmann war sein Hobby Zeit seines Lebens Beruf. „Ich weiß nie, was mir am nächsten Tag blüht“, sagt er und lächelt. Vielleicht liege genau darin der Reiz. „Es gibt so viel Schönes zu sehen in der Natur. Trotz all der Technik und Rechenspiele: Es gibt sie noch, die Obstbau-Romantik.“ Vorerst wird er weitermachen, Seite an Seite mit den drei Frauen. „Solange wir gebraucht werden, sind wir da“, sagt Petra Stechmann. Eine weitere lange Erntesaison steht bevor. Die Familie hat ihren Rhythmus im Vierklang längst gefunden.

Obst- und Gemüsekisten

Einen eigenen Hofladen hat der Obsthof Stechmann nicht, aber Ariane Hauschildt und Britta Stechmann bieten ihren Kunden die Bestellung von individuellen Obst- und Gemüsekisten an. Einfach über Instagram (@stechmann_vonanfangan), die Homepage oder per WhatsApp Kontakt aufnehmen. Nummer: 04163 900 495.

Die gewünschte Ware kann dann in Guderhandviertel oder auf einem Wochenmarkt abgeholt werden.

DEICHLUST
BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Nina Wiegand:
„4you Design"- Unternehmerin

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

Sie gehört zu den Stillen im Lande – dabei hätte sie allen Grund, in der ersten Reihe zu stehen: Nina Wiegand, Unternehmerin aus Buxtehude, die mit kreativen Ideen und hochwertigen Produkten deutschlandweit erfolgreich ist. Sie liebt Geschenke und hat mit ihrem Mann ein kleines Imperium geschaffen. Und dennoch agiert sie lieber aus dem Hintergrund. Drei Firmen, drei starke Online-Auftritte – darunter die bundesweit bekannte Print-on-Demand-Firma „4you Design", die Plattform „4you-werbung.de" für individuelle Werbegeschenke sowie das Geschenkportal „geschenke.de". Über ihre Firmen ist im Netz alles zu finden, über die Gründer selbst kaum etwas.

Nina Wiegand. Eine Begegnung, die inspiriert: Die Frau erfüllt Wünsche. Präzise, kreativ und individuell. Ihr Spezialgebiet? Personalisierte Geschenke und Werbeartikel, gefertigt im eigenen Haus – von Geschenkboxen, Tassen, Gläsern, Windlichtern oder Grillbesteck bis hin zu Taschen, Schlüsselanhängern, Zollstöcken und Schoko-Goldkoffern. Alles individuell und auf Abruf produziert, ob Klein- oder Großauflage.

„Wir setzen gerne Trends", sagt die Neu Wulmstorferin, die 2006 auf dem Dachboden begann und nach und nach – gemeinsam mit ihrem Mann, einem Werbetechniker – ihre Unternehmen aufbaute. Ein Highlight: besondere Werbegeschenke über www.4you-werbung.de, etwa individuell zusammengestellte Onboardingboxen für neue Mitarbeitende oder Geburtstagsboxen, die im Abo ganzjährig abgerufen werden können – sogar personalisiert mit Namen und Firmendesign.

Im Vordergrund steht das Konzept „Delivery on Demand": Der Kunde bestimmt, wann geliefert wird – oft sogar innerhalb von 24 Stunden. Auch Endverbraucher, die in der Moorkoppel in Buxtehude vorbeischauen, werden herzlich bedient – ein regionales Extra.

Auf der Kundenliste stehen renommierte Namen aus Medien und Wirtschaft – RTL, Radio Antenne, Funke Mediengruppe, Siemens oder die Deutsche Bank. „Unser Ziel ist es, zu den Top drei der Branche zu gehören", sagt die Chefin, die heute ein 25-köpfiges Team führt.

Doch ihr Portfolio reicht noch weiter: Vom Firmenwagen bis zur Produktionshalle, vom Messestand bis zum Lastenfahrrad, von der Visitenkarte bis zum fertigen Katalog, alles kann beschriftet werden. Ob Firmenkleidung, Vereins-Trikots oder einfach nur ein einzelnes T-Shirt als Geburtstagsgeschenk – immer individuell bedruckt. Ein Katalog mit 522 Seiten hochwertiger Textilien steht zur Auswahl – auch hier wird schnell und individuell bedruckt. „Wenn es sein muss, auch über Nacht", sagt die kreative Unternehmerin mit einem Lachen, das man nicht nur hört – sondern spürt.

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIßE MANN

STREIT GEHÖRT ZUR DEMOKRATIE

von Heiko Tornow

Helmut Schmidt, einstmals beliebtester deutscher Politiker, sagte diesen Satz: „Eine Demokratie, in der nicht gestritten wird, ist keine.“ Kann man dem noch zustimmen nach drei Jahren nervigem Dauerzoff in der Ampelregierung?

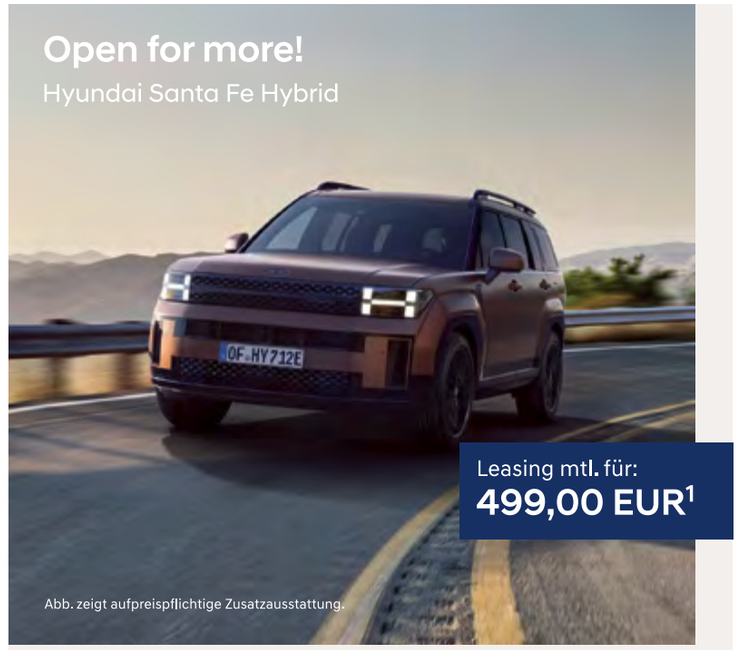
Nach deren Scheitern wuchs in der Republik die Sehnsucht nach Harmonie in der Politik. Streit, diesen Eindruck musste man nach der Bundestagswahl im Februar gewinnen, wird das Unwort der nächsten Bundesregierung. Friede, Freude, Eierkuchen für die nächsten vier Jahre. Wie schön!

Nur leider, die Verhältnisse, die sind nicht so. Die Tinte unter dem Koalitionsvertrag zwischen Union und SPD war noch feucht, und Friedrich Merz, der derzeit ziemlich unbeliebteste deutsche Politiker, war noch lange nicht zum Kanzler gewählt, da ging es schon los. Hier eine sehr kleine Auswahl aus den einschlägigen Schlagzeilen kurz vor Ostern: „Schon droht Streit beim Mindestlohn“ (Wirtschaftswoche), „Streit über Koalitionsvertrag“ (RTL.de), „Spahn-Aussage über AfD sorgt für Streit mit der SPD“ (NTV), „Zoff um 15 Euro!“ (Die Welt), „Merz entfacht neuen Streit mit der SPD“ (Süddeutsche Zeitung).

Und auch die FAZ fragte, mutmaßlich hoffnungsfroh: „Hat der Streit bei Union und SPD schon begonnen?“.

Na, hoffentlich hat er nie aufgehört. Was ist das für ein unsinniger Vorwurf an Politiker, die würden sich ja nur streiten. Es ist doch nachgerade das Lebenselixier, ja die Voraussetzung für eine demokratische Gesellschaft, dass unterschiedliche Meinungen offen ausgetragen werden. Man kann das Debatte nennen, auch Kontroverse oder als „Streit“ denunzieren. Es ist schon wahr, was Lars Klingbeil, der erste der beiden SPD-Vorsitzenden, zum Thema sagte: „Die Menschen in diesem Land sind müde vom Streit, den es in der Politik gibt.“ Aber schaut und hört man etwas genauer hin, ist es nicht so sehr der offen ausgetragene Meinungsstreit über Sachfragen, der die Wähler nervt und an der Politik zweifeln lässt. Vielmehr sind es Rechthaberei, persönliche Verunglimpfungen, lähmende Blockaden wegen Prinzipienreiterei, die angewidert betrachtet werden. Im Kabinett von Olaf Scholz waren der Respekt voreinander und die gemeinsame Verantwortung für das Land allzu rasch abhandengekommen. Jeder mag die Schuld daran bei wem auch immer suchen. Die vormals zahlreicheren FDP-Wähler hatten dazu wohl ihre eigene Meinung.

Wenn aber nun zwei politische Lager durch das Wahlergebnis ausweglos gezwungen sind, zusammen eine Regierung zu bilden, so geben sie damit noch lange nicht ihre unterschiedlichen Positionen auf. Im Laufe der kommenden Legislaturperiode wird – hoffentlich – deutlich, dass da bisweilen miteinander unverträgliche Positionen in einer Regierung vertreten sind. Und es steht zu befürchten, wir werden dann – quer durch alle Medien – das laute Lamento hören: „Siehste, die streiten wieder!“. Dann sollten wir uns daran erinnern, dass in den Groko-Jahren der Merkel-Ära die gleichen Kritiker nicht müde wurden, die damals zumeist geräuschlose Kompromisssuche als lähmend und allzu pragmatisch zu beschreiben. Die Parteien, welche die GroKo trugen, wurden als kaum noch unterscheidbar wahrgenommen, und das wurde ihnen vorgeworfen. Und die Wähler? Die mochten diese angeblich harmoniesüchtige Kanzlerin am Ende auch nicht mehr. Es wurde wohl zu wenig gestritten. Wenn es den Koalitionären nach der Kanzlerwahl von Friedrich Merz gelänge, sich – gern auch öffentlich – zivilisiert zu streiten, um am Ende der nicht zu langen Debatte jeweils einen von beiden Seiten vertretbaren Kompromiss zu präsentieren, dann könnte es etwas werden mit dieser Regierung. Denn, auch wenn dieser Satz nicht von Helmut Schmidt stammt, so ist er gleichwohl richtig: „Eine Demokratie ohne Kompromiss ist keine.“



Ob in der Stadt oder auf dem Land: Im Hyundai SANTA FE erlebst du die Welt, wie sie dir gefällt. Das unverwechselbare Design und sein beeindruckendes Interieur mit einer Vielzahl von Sicherheitssystemen lässt dich und deine Familie das Leben in vollen Zügen genießen - egal, wohin die Reise geht.

Muster-Angebot für Ihr Hyundai Kilometerleasing: Hyundai SANTA FE 5-Sitzer Prime 1.6 T-GDI Hybrid 158 kW (215 PS) Automatik

Einmalige Leasingsonderzahlung	4.750,00 EUR
Laufzeit	48 Monate
Gesamtlaufleistung	40.000 km
Leasingrate mtl.:	**499,00 EUR[1]**

Hyundai SANTA FE 5-Sitzer Prime 1.6 T-GDI Hybrid 158 kW (215 PS) Automatik: Energieverbrauch kombiniert: 6,7 l/100 km; CO_2-Emissionen kombiniert: 152 g/km; CO_2-Klasse: E.

WERNER BRÖHAN GmbH – Das Königreich für Auto-Fahrer – Seit 1953

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

HYUNDAI

5 JAHRE Garantie ohne Kilometerlimit*

8 JAHRE Batterie Garantie*

* Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: www.hyundai.de/garantien.

[1] Ein unverbindliches Leasingbeispiel der HYUNDAI Finance, ein Geschäftsbereich der Hyundai Capital Bank Europe GmbH, Europa-Allee 22, 60327 Frankfurt am Main. Verbraucher haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Verpflichtung zum Abschluss einer Vollkaskoversicherung. Kostenpflichtige Sonderausstattung möglich. Überführungs- und Zulassungskosten in Höhe von 1049,00 EUR werden bei Lieferung des Fahrzeugs separat in Ansatz gebracht. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Angebot gültig bis 30.06.2025.

DiNG DONG DEICHLUST

WIE WOHNEN DIE ALTLÄNDER? 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.

EIN HAUS WIE EIN THEATERSTÜCK

ZU BESUCH IM FLICKENSCHILDT-HAUS IN GUDERHANDVIERTEL

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

Die Alten im Dorf wissen sofort, welches Haus gemeint ist, wenn vom Flickenschildt-Haus die Rede ist. Ein Giebel wie ein Bühnenbild. Fachwerk, das Geschichten erzählt. Ein Haus mit Auftritten, Abgängen – und einer Gegenwart, die sich nicht inszeniert, sondern gelebt wird.

Die Geschichte beginnt 1822, als das niederdeutsche Fachhallenhaus in klassischer Zweiständerbauweise errichtet wurde. Oder besser: aus vorhandenem Bestand erneuert. Knaggen, Vorkragungen, Giebelsprüche – was anderswo als Zitat durchgeht, ist hier Original. Der sogenannte Ortgang am Wohnteil ist dreifach gestuft, die Backsteine mosaikartig gesetzt. Die Inschrift über der Haustür nennt das Baujahr. Und noch heute öffnet sich hier die originale Hochzeitstür: kräftig in Mittelblau gestrichen, verziert mit weißen, hellblauen und ockerfarbenen Ornamenten – mehr Gemälde als Zugang.

154 Jahre lang blieb der Hof in Familienhand, bis ihn 1976 die große Schauspielerin Elisabeth Flickenschildt kaufte und ihm Bekanntheit weit über Guderhandviertel hinaus verlieh. Sie wollte Bäuerin sein, mit Kühen, Kälbern, Pferden – und Blick auf die Lühe. „Flicki“ hatte sich verliebt in das Anwesen, nur durch Straße und Deich vom Fluss getrennt. Doch ihr ländliches Intermezzo war kurz. Bereits 1977 starb sie. Dazwischen lagen ein Einbruch, ein Nachbarschaftsstreit, ein Gerichtstermin – und der erste Frühling unter blühenden Kirschbäumen. Die Allee steht noch.

Heute – fast ein halbes Jahrhundert später – lebt hier ein Paar, das besser kaum passen könnte: Dr. Silke Philipp-Groß, Allgemeinärztin mit Schwerpunkt auf Naturheilkunde und Palliativmedizin, und Hans-Christopher Groß, Möbel- und Bautischler. Er, gebürtiger Berliner. Sie, zuvor in Oranienburg an der Havel. Gesucht wurde etwas Gemeinsames. Gefunden wurde ein Haus, das größer ist als geplant – aber genau richtig.

Der ehemalige Stall ist geblieben – zumindest dem Namen nach. Heute ist er Diele, Abstellraum, Konzertsaal, Werkstatt, Hochzeitssaal. Tiere gibt es nicht, stattdessen Gemälde, Deko, Krams und Aufsitzmäher. Es herrscht eine beruhigende Stille. Der Raum ist imposant mit seiner Flügeltür und den hohen Decken, und gleichzeitig bescheiden mit den ehemaligen Stallungen und den winzigen Fenstern an den Seitenwänden. Durchbrochen nur von einer modernen Sauna. Hier heirateten die beiden 2019, kurz nachdem Hans eingezogen war. 2020 folgte Silke dann „so richtig“.

Vom Stall führt eine Tür in den eigentlichen Wohnbereich – und damit in ein Zuhause, das sich warm anfühlt. Die Küche ist das Herzstück: Kaminfeuer, Kerzenlicht, Landhausstil. Er kocht, sie schnippelt Salat. Der Tisch lässt sich ausziehen, wenn Gäste kommen – was oft der Fall ist. Sieben Kinder, fünf Enkel, viele Geschichten. Wenn es voll wird, wird’s nicht eng. Sie weichen dann einfach aus. Der Stall hat Platz.

Das Erdgeschoss ist ihr Lebensmittelpunkt. Oben wartet ein Dachboden, der wie aus einem Kinderbuch gefallen scheint – unausgebaut, unberührt, voller Möglichkeiten. „Brauchen wir gar nicht“, sagen sie. Mit der kleinen Ferienwohnung im Ensemble passt es.

Die Wände erzählen mit: Gemälde, Fotos, Erinnerungen. Ein gigantisches Porträt der Ururgroßmutter hängt über allem. Darunter eine Hochzeitstruhe von Familie Wesfelhöft. Eine Tür trägt noch den Namen eines früheren Besitzers. Ein Schild erinnert an Elisabeth Flickenschildt. Im Keller: ein altes Pökelbecken. Draußen: Rosen an Rankhilfen von Künstler Klaus Noormann mit Initialen von den Vorbesitzern Olaf und Kerstin, ein Teich, das Reetdach – teils erneuert –, und ein Garten, der nach Zeit duftet.

Und mittendrin zwei Menschen, die nicht restaurieren, sondern bewahren. Nicht besitzen, sondern bewohnen. Mit allem, was dazugehört. Wärmepumpe inklusive.

„Bei uns ist immer ein Bettchen frei“, hatte er zu ihr gesagt, als sie sich kennenlernten. Heute teilen sie eines – im gemeinsamen Traum vom Leben auf dem Land. Dass dieser Traum auch ausgezeichnet wurde, passt ins Bild: Am Haus hängt ein historisches Schild: 1. Preis in der Kategorie „Historisches Gebäude“.

Das Flickenschildt-Haus ist geblieben, was es immer war: ein Ort, der einlädt. Zum Wohnen. Zum Erzählen. Zum Weiterleben.

DER SOHN VON TANTE EMMA

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

„Klingelingeling, Klingelingeling. Hier kommt der Eiermann" — Die rollenden Händler sind zurück. Was einst der Eiermann mit seinem Klingelruf war, ist heute Öko-Ulli: ein mobiler Bio-Supermarkt, der seine Kunden auf vier Rädern versorgt. Mit über tausend Bio-Produkten, einem festen Kundenstamm und einem Hup-Signal als Erkennungszeichen liefert er seit Jahrzehnten Lebensmittel direkt vor die Haustür. Auf Verkaufstour durchs Alte Land.

Geschickt manövriert Ulrich Griener – oder besser: Öko-Ulli, wie er liebevoll von seinen Kunden genannt wird – seinen Verkaufswagen an den Straßenrand in einer Nebenstraße in Hollern-Twielenfleth. Bevor er drei Mal hupen kann, steht auch schon Marie Münch mit Tochter Millie (3) und jeder Menge Einkaufstaschen in seinem zwöf Quadratmeter großen Supermarkt und beginnt ihren Wocheneinkauf. Nudeln, Aufschnitt, Tomatensoße... „Mama, können wir noch...", rufen ihre beiden Söhne von hinten und drängeln sich in den Mercedes Vario von Ulli. Zielgerichtet steuern sie das Keks-Regal an: Honig-Waffeln, Cookies mit Zartbitterschokolade, Schokopralinen, Knusper-Butter-Brezeln, Doppelkeks mit Kakaocreme und – Treffer: Schoko-Waffeln. Gefunden. „Dürfen wir?". Sie dürfen. Der Schokowaffel-Abstecher endet mit einem „Tschüß Ulli", schon rennen die Jungs wieder in den Garten. Der erste Einkaufskorb ist mittlerweile voll. Das Werk von Mama Marie und Tochter Millie. „Pesto, Mama", ruft die Dreijährige. Marie Münch durchsucht das volle Regal mit den Brotaufstrichen, Pestos und Dips. Währenddessen beginnt der rollende Kaufmann die ersten Waren zu kassieren. „Ich habe auch Vollkornnudeln, oder sollen es die Hellen sein?", fragt Ulli seine Kundin, als er die Weizennudeln im Korb sieht. Sollen sie nicht.

Marie Münch und Tochter Millie (3) sind heute die ersten auf Ullis Verkaufstour durchs Alte Land

Kundenservice ist, wenn er die richtige Nudelsorte kennt

Ulli verlässt den Einquadratmeter-Kassenbereich, um neue Nudeln im hinteren Teil des Wagens zu holen. Er dreht sich seitlich, Marie hebt kurz die Arme, um Platz zu schaffen. Für einen Moment wird es eng, dann schieben sie sich mit einer fließenden Bewegung aneinander vorbei. Und retour. Mit den Dinkel-Spirellis im Gepäck.

Die Lieferung von Lebensmitteln bis vor die Haustür hat eine lange Tradition. Schon früher brachten Bäcker frische Brötchen, Milchflaschen wurden vor die Tür gestellt, Landwirte lieferten Kartoffeln, und der Getränkehändler sorgte für volle Vorratsräume. Heute erlebt das Konzept der mobilen Verkaufsstellen eine Renaissance. Bundesweit sollen rund 2.000 rollende Lebensmittelhändler unterwegs sein, die wöchentlich etwa eine Million Kundenkontakte haben. Besonders in ländlichen Gebieten und Stadtrandlagen schließen sie Versorgungslücken und bieten eine persönliche Einkaufserfahrung, die stationäre Supermärkte oft nicht mehr leisten können. Der Fachverband „Mobile Verkaufsstellen" zählt mittlerweile 350 Mitglieder – vom kleinen Ein-Personen-Betrieb bis hin zu Unternehmen mit über 60 Fahrzeugen und Millionenumsätzen. Dem Landkreis Stade liegen leider keine Zahlen für den Kreis vor.

„Haben Sie Frischkäse an Bord?", ruft eine Frau von draußen durchs Fahrerfenster. Wieder drängt sich Ulli an Marie vorbei, bis er ganz hinten vorm Kühlregal steht. Er schnappt sich zwei Frischkäsepackungen und läuft durch die Seitentür um seinen Supermarkt herum. Die ältere Dame entscheidet sich für eins der beiden Produkte, bezahlt und verstaut den Käse in ihrem Rollator. Den Rollenden Kaufmann kannte sie noch nicht. Den findet sie fortan jetzt aber super. Sie wohnt gleich schräg gegenüber. Marie Münch dagegen kennt Öko-Ulli schon fast ihr ganzes Leben. Seit 40 Jahren kommt er zu ihr nach Hause. Vor die Tür. Früher zu ihren Eltern, heute zu ihr und ihrem Mann. Es sei ein nettes Einkaufen direkt vor der Tür, meint sie. „Mit vier Kindern ist das echt praktisch". Die Vierfachmama kauft generell nur Bioprodukte.

Bei Ulli bekommt sie alles. Denn bei Öko-Ulli ist alles bio

Außer Salz und Wasser. „Bio-Salz gibt es ja gar nicht", so der Ökologe. Alle anderen Produk-

MILCH
Kaufman

te – weit über Tausend hat er in seinem rollenden Tante-Emma-Laden – tragen das Bio-Siegel, manche sogar nach Demeter-Standards. Es gibt fast nichts, was der Rollende Kaufmann nicht in seinem Sortiment hat: Obst und Gemüse, Backwaren, Molkereiprodukte, Fleisch & Wurst, Fisch und Meeresfrüchte, Getränke, Tiefkühlprodukte, Trockenwaren, Süßwaren und Snacks, Konserven und Eingemachtes, Fertiggerichte und Convenience, Gewürze und Saucen, Haushaltswaren, Drogerie und Kosmetik und sogar Tiernahrung. Obst und Gemüse kommen oft vom eigenen Hof in Oederquart, alle anderen Waren bezieht der 64-Jährige einmal in der Woche von einem Bio-Großhandel. Marie Münch legt noch Kekse auf den Klapp-Tresen. Fertig.

Zweihundert Euro kostet ihr Wocheneinkauf. Mit der Tochter an der einen und der ersten Tasche in der anderen Hand geht sie zum Haus. Ulli schnappt sich die restlichen Tüten und kommt hinterher.

Kundenservice ist, wenn er ihr die Einkäufe ins Haus bringt

Seit 1983 fährt Ulrich Griener mit seinen Produkten direkt vor die Haustür. Wer will, meldet sich und erhält einen Stopp auf seiner Route. Zehn Jahre mussten seine Kunden mal ohne ihn auskommen. Die Liebe zu einer Frau brachte ihn nach Osnabrück, die Liebe zu Bioprodukten brachten ihn dort zu einem eigenen Bioladen. Doch die Beziehung scheiterte und der Kehdinger kehrte nach Oederquart zurück. Jetzt fährt er seine Produkte wieder aus. Auch wenn er ab und an noch von seinem eigenen Laden träumt. Doch die guten Standorte seien besetzt. Und irgendwie sei das doch auch gut so, wie es ist. Seine Freundin ermahnt ihn immer, nicht zu viel zu arbeiten. „Reich bin ich nicht geworden, jetzt bin ich so alt, da werde ich es auch nicht mehr.“

Heike Eckerich aus Steinkirchen kennt den Rollenden Kaufmann seit 25 Jahren. Sie kauft, was gut aussieht – heute unter anderem Weintrauben.

Nächste Station. Ariane Frey kauft eine große Handvoll Weintrauben. Die seien so lecker. „Dass Ulli vor die Tür gerollt kommt, ist schon netter Luxus.“ Heute bleibt es bei den Weintrauben. Ulli klappt den Verkaufstresen wieder hoch und schwingt sich auf den Fahrersitz. „Wir sind in sechs Minuten da“, plaudert er in sein Mobiltelefon.

Kundenservice ist, wenn er sich per SMS ankündigt

„Ist doch super, wenn die Kunden wissen, wann ich da bin“, so der Unternehmer. Dass er drei Mal hupt, gehört trotzdem dazu. Schon steht Joana zum Felde mit ihrem Sohn in der Tür.

Sie gehört erst seit letztem Jahr zu seinen Kundinnen. Seit es keinen Biostand mehr auf dem Wochenmarkt gibt, erzählt sie. Ihr Blick durchforstet Regal für Regal. Sie hat keinen Einkaufszettel, sondern kauft, was ihr gefällt. Der Korb füllt sich. Jetzt noch „das Geheimfach.“

Ulli drückt einen Knopf und die Abdeckung vom Kühlregal fährt hoch. „Gerade Frischware geht immer sehr gut“, erzählt Ulli. Er hat alle Produkte im Blick. Weiß, was er nachkaufen oder wo er den Preis reduzieren muss, weil das Haltbarkeitsdatum bald überschritten wird.

Der Rollende Kaufmann ist ein Ein-Mann-Betrieb. Dienstags fährt er durch Oldendorf bis Himmelpforten, mittwochs in die Wingst, donnerstags durch Stade und Apensen. Freitags über Hollern-Twielenfleth und Steinkirchen bis nach Jork.

Wer nicht da ist, bekommt seine Ware vor die Tür gelegt

Ulrich Griener parkt seinen Wagen in der Einfahrt eines großen Hollerner Hofes. Auf sein Hupen reagiert keiner. „Die Heike ist gar nicht da, dabei hat die doch Brot bestellt.“ Ulli sucht das Brot heraus, noch Milch und den Lieblingsjoghurt, und drapiert alles vor der Haustür. Bezahlen kann sie nächstes Mal. Auf nach Steinkirchen. Heike Eckerich ist seit 25 Jahren Kundin bei Ulli. Chili sin Carne, Tee, Joghurt, Kartoffeln, Dinkelbrötchen, Weintrauben. Croissants bestellt sie für nächste Woche. „Ich kaufe Produkte, die ich woanders nicht so kriege“.

Am nächsten Halt öffnet wieder keiner die Tür. Sechs Joghurts, eine Gurke, zwei Paprika, zwei Kohlrabi. Ulli legt alles auf den Fenstersims. In dem Moment kommt Felix Heinrich um die Ecke. Er strahlt. „Ich find das einfach cool, dass er das macht“, schwärmt er von Öko-Ulli. „Ich erinnere mich noch, dass in meiner Kindheit ein Bäckerwagen von Dorf zu Dorf fuhr.“ Für Felix Heinrich ist der Rollende Kaufmann ein Stück Nostalgie. Heute kostet sie ihn 23 Euro.

Teuer sind Ullis Waren nicht. Aber Bioqualität hat seinen Preis. Er schätzt, dass seine Kunden rund drei bis fünf Prozent mehr zahlen müssten als marktüblich. Dafür sparen sie sich die Fahrtwege. Öko-Ulli hat andere überzeugende Argumente: „Wer guckt schon auf den Preis bei so einem netten Verkäufer.“

Felix Heinrich kauft bei Ulli – weil's praktisch ist und ein bisschen wie früher.

DIE NEUE KATALOG-
VIELFALT 2025
100 % Traumhaus. 360° Inspiration.
JETZT
VIEBROCKHAUS
KATALOG
ANFORDERN!
BERATUNGSBÜRO HORNEBURG
Gerd-Heinssen-Straße 2 | 21640 Horneburg
MUSTERHAUSPARK BAD FALLINGBOSTEL
Hartemer Weg 13 | 29683 Bad Fallingbostel
Gebührenfreie Hotline: 0800 8991000
VIEBROCKHAUS

„Ich musste auch viel Häme einstecken.“

Text: Wolfgang Stephan · **Foto: Studio Monbijou Berlin**

DAS INTERVIEW:

OLIVER GRUNDMANN

Ex-CDU MdB wird Anwalt in der internationalen Kanzlei Dentons

Oliver Grundmann, nach der letzten Bundestagssitzung sahen wir Sie beim TV-Sender Phönix in einem mehrminütigen Gespräch mit dem designierten Bundeskanzler Friedrich Merz. Hatte der keinen wichtigeren Gesprächspartner?
Das müssten Sie ihn schon selber fragen.

Worum ging es bei diesem Gespräch?
Wir haben über die notwendigen Haushaltsbeschlüsse und die laufenden Koalitionsverhandlungen gesprochen. Außerdem habe ich ihm einige Themen mitgegeben, die meines Erachtens von der neuen Regierung angepackt werden müssen, wichtige Initiativen und Reformen.

Und da hat der Friedrich Merz geduldig zugehört?
Es spricht doch für ihn, wenn er einem Fachpolitiker aus der zweiten Reihe sein Ohr schenkt.

Sorry, das reicht mir nicht als Antwort.
Ok, zur Wahrheit gehört: Wir kennen uns schon lange. Ich habe ihm auf seinem Weg zum Comeback geholfen, und umgekehrt hat er das Stader Terminal-Projekt unterstützt. Und da er weiß, wo es mich zukünftig hinzieht, hat es mich nicht überrascht, dass er sich nach der aufwühlenden Sitzung zum Sondervermögen einige Minuten mit mir ausgetauscht hat.

Sie haben seit 20 Jahren eine Rechtsanwaltszulassung und arbeiten jetzt bei Dentons,der weltweit größten international tätigen Wirtschaftskanzlei mit mehr als 12.000 Beschäftigten und über 6.000 Anwälten in 80 Ländern der Welt. Ich vermute, da reicht auch ein Oliver Grundmann keine schriftliche Bewerbung ein. Wie kam es zu diesem Engagement?
Mit der Vermutung liegen Sie richtig. Ich könnte jetzt sagen, dass Dentons auch national in energiepolitischen Fragen so exzellent verwurzelt ist, dass die wissen, wer Oliver Grundmann ist. Aber die Zeiten sind vorbei, in denen ich Werbung in eigener Sache machen musste. Vielleicht geben Sie sich mit der Antwort zufrieden, dass ich im Rahmen meiner politischen Arbeit ein breites Netzwerk geknüpft habe und Dentons auf mich zugekommen ist und mir mit dem globalen Ansatz diese spannende Perspektive geboten hat.

Bleiben wir bei Ihrer politischen Arbeit: Haben Sie nach zwölf Jahren im Parlament den Bundestag nach der letzten Sitzung auch mit einem weinenden Auge verlassen?
Nein, mit der Investitionsentscheidung für das Terminal in Stade habe ich das Kapitel Bundestag vielmehr mit einem guten Gefühl abschließen können. Für mich war immer klar, dass meine Tätigkeit im Bundestag ein Mandat auf Zeit ist. Also war es der richtige Schritt, mit diesem Erfolg auszusteigen, um in der Privatwirtschaft auf einer anderen Ebene wieder einzusteigen und dort meine Expertise einzubringen. Denn ich möchte weiter meinen Beitrag dazu leisten, große Infrastrukturprojekte insbesondere im Energiesektor schneller zum Erfolg zu führen. Das ist mein Antrieb.

Hatten Sie den Spaß an der Politik verloren, weil es im Stader Kreisverband der CDU immer wieder rumorte?
Wer mich kennt, der weiß: Politische Gremiensitzungen in Hinterzimmern waren nie meine Sache. Ich habe mein Mandat professionell wahrgenommen und meinem Land gedient.

Wer hatte die Idee mit dem Terminal in Stade?
Im Sommer 2017 bekam ich ein Anruf von meinem langjährigen politischen Weggefährten David McAllister, der mich bat, einen Manfred Schubert dabei zu unterstützen, seine Vision von einem Flüssiggasterminal in Stade zu realisieren. Der war damals mit seiner kühnen Idee ein einsamer Rufer in der Wüste. Dass ich dann die Möglichkeit hatte, dieses Projekt von Anfang an zu begleiten und mit zum Erfolg zu führen, erfüllt mich mit großer Dankbarkeit. Klar, am Ende hat der Erfolg viele Väter. Aber es amüsiert mich schon, wenn ich sehe, dass viele von denen, die das Projekt heute in den höchsten Tönen feiern, uns jahrelang als Spinner verschrien und uns teilweise offen persönlich angegangen haben...

Einschließlich des ehemalige Kanzlers Olaf Scholz, den Sie im Bundestag auf die Toilette verfolgt haben, um für den Standort Stade zu lobbyieren.
Na ja, lassen Sie mich klarstellen, dass ich ihn vor der Toilette abgefangen habe. Aber es stimmt schon, Bundeskanzler Scholz war überzeugt davon, dass in Stade kein Flüssiggas-Terminal entstehen würde. Insgesamt war das ein Kampf und ein langer und beharrlicher Weg, für den ich viel Häme einstecken musste.

Aber mal ehrlich, gegen den Strom zu schwimmen liegt doch in der DNA des Oliver Grundmann, oder?
Stimmt schon, ich kämpfe und gewinne gern. Ich verfolge konsequent und mit Ausdauer meine Ziele, die ich für richtig erachte, und häufig waren das Dinge, die eben nicht auf der Mainstream-Linie lagen, und je stärker dabei der Gegenwind, umso größer war der Reiz für mich. Vermutlich habe ich diesen Kampfgeist meinen Eltern zu verdanken, die mir einen prägenden Satz mitgegeben haben: „Wenn du die Chance auf ein besseres Leben haben willst, dann musst du dafür hart arbeiten.“ Richtig ist allerdings auch: Manches, was ich erreichen wollte, ist auf der Strecke geblieben, auch wenn es richtig und notwendig gewesen wäre.

...wie beispielsweise die Freihandelsabkommen mit den USA und Kanada?
Schön, dass Sie sich daran erinnern. Ich habe in der ersten Wahlperiode vor genau zehn Jahren für die Freihandelsabkommen TTIP und CETA gekämpft, um für Deutschland und Europa gemeinsam mit den USA und Kanada ein Freihandelsabkommen zu erreichen. Das wurde damals vom linken politischen Spektrum mit einer großangelegten emotionalisierten Lobbykampagne gestoppt. Das „Chlorhuhn“ war damals ihr Wappentier. Ich habe für meinen Einsatz seinerzeit massive und sogar hasserfüllte Schelte bekommen. Das ging echt an die Nieren. Fakt ist: Wenn wir diese Handelsabkommen heute hätten, dann würden uns die Zoll-Eskapaden von Trump nicht weiter scheren. Wir hätten ein faires Handelsabkommen, quasi einen Schutzschirm und wären fein raus.
Ein weiteres Beispiel: Ich habe mich ebenfalls dafür eingesetzt, in Niedersachsen die Gasförderung weiterzuführen, was wir jahrzehntelang verantwortungsvoll getan haben und auch weiterhin könnten. Aber auch hier war, wegen der damaligen Kampagne von Attac und Co, kein Durchkommen. Jetzt importieren wir Flüssiggas aus aller Welt, weil wir unsere eigenen Schätze aus ideologischen Gründen nicht heben. Wenigstens bekommen wir jetzt das Stader Terminal. Wie heißt es so schön: kein Vorteil ohne Nachteil und umgekehrt.

War es vielleicht ein Fehler, die örtlichen Parteigremien mitunter zu verprellen?
Glauben Sie mir, in der Welt gibt es weitaus wichtigere ungelöste Fragen, deren Beantwortung eine höhere Relevanz haben.

Zwölf Jahre Bundestag: Was war emotional für Sie der größte politische Erfolg?
Ohne Frage die Realisierung des Terminals in Stade. Aber wenn Sie nach meinem stärksten emotionalen politischen Moment fragen, dann waren die 100.000 Euro Spenden zur Unterstützung des Hospizes in Bremervörde der wohl berührendste Moment meiner politischen Laufbahn.

Sie haben auf überdimensionalen Box-Handschuhen Unterschriften von Prominenten gesammelt und bei einer Versteigerung für den guten Zweck sensationelle 100.000 Euro erzielt.
Die erste Idee wurde in einer weinseligen Unternehmerrunde in Bremervörde geboren. Ich dachte damals, dass wir mit einigen Unterschriften von Promis aus der Region und aus der Politik vielleicht einen höheren vierstelligen Betrag erzielen könnten.

Wolfgang Stephan hat mich dann aber ermuntert, größer zu denken. Kanzlerin, Bundespräsident, Bundestrainer, das waren seine Zielvorgaben. Das war dann so ein „Geht nicht, gibt's nicht!". Von diesem Moment an war ich in meinem Enthusiasmus nicht mehr zu bremsen. Die Aktion mit all ihren Fotos wurde von den heimischen Tageszeitungen befeuert, und wir waren sogar in der Tagesschau. Am Ende gab es parteiübergreifend wirklich kaum einen Spitzenpolitiker, der nicht unterschrieben hat. Selbst Udo Lindenberg war von der coolen Aktion ergriffen. In der Gesamtheit war das eine einzigartige Allianz. Bei seinem Besuch im letzten Jahr in Stade hat sich der Bundespräsident sogar noch einmal danach erkundigt. Das zeigt einmal mehr: Durchboxen lohnt sich, vor allem, wenn es um die gute Sache geht.

Warum war die Aktion so emotional für Sie?

Weil es um die Hospizarbeit ging. Im Sommer letzten Jahres habe ich beim Tod meines Vaters persönlich erfahren, wie unglaublich wertvoll ein Hospiz ist, und was die Pflegekräfte für ihre Gäste auf den letzten Metern alles leisten. Leider mussten wir dafür nach Hamburg ausweichen, denn Hospizplätze sind rar, aber in Bremervörde ist mittlerweile zum Glück eine Erweiterung gelungen – auch mithilfe vieler Spenden.

Sie erwähnen Ihren Zugang zu Spitzenpolitikern? Wer hat Sie am meisten beeindruckt?

Ganz klar Wolfgang Schäuble, der mir früh einen Rat mit auf den Weg gegeben hat, der dann auch zu meiner Leitlinie wurde: „Das Größte, was du als Abgeordneter für deinen Wahlkreis erreichen kannst, ist, dass du etwas Bleibendes hinterlässt, dass du konkret mit bestimmten Themen und Projekten verbunden wirst." Die Sache mit dem Boxhandschuh gehört klar in diese Kategorie, und was jetzt an der Elbe entsteht, ist ein industrielles Jahrhundertbauwerk und eine für Schiffe aus aller Welt weit sichtbare Landmarke. Wolfgang Schäuble wäre zufrieden.

Sie arbeiten jetzt für die globale Wirtschaftskanzlei Dentons als Of Counsel und agieren dabei vermutlich mehr im Hintergrund. Erklären Sie uns: Was macht Oliver Grundmann in Zukunft?

Als so genannter Of Counsel werde ich Dentons Mandanten bei der Umsetzung großer Infrastrukturprojekte mit meiner juristisch-regulatorischen und strategischen Expertise im Energiesektor zur Seite stehen. Meine Aufgabe ist es insbesondere, Unternehmen und Investoren dabei zu unterstützen, komplexe rechtliche und politische Rahmenbedingungen zu verstehen und sie bei der Umsetzung ihrer Vorhaben mit strategischem Rat zu begleiten.

Klingt wie Lobbyist, nur anders ausgedrückt?

Sie irren. Nein, ein Lobbyist vertritt aktiv bestimmte Interessen einer Organisation gegenüber Politik und Verwaltung, oft auch gegenüber der Öffentlichkeit. Lobbyarbeit bedeutet typischerweise, direkt auf politische Entscheidungsträger einzuwirken, um Gesetzgebung oder Regulierung im Sinne des Auftraggebers zu beeinflussen. Ich bin jedoch bei Dentons weder Interessenvertreter noch Lobbyist und übe meine Tätigkeit dort in Übereinstimmung mit den hohen Compliance- und standesrechtlichen Standards der Anwaltschaft aus. Was ich im Kern anbiete und einbringe, ist meine praktische und politische Erfahrung bei der Umsetzung von Projekten im Infrastruktur- und Energiesektor. Ich kann Mandanten sowohl rechtlich als auch strategisch kompetent und praxisnah beraten.

Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier mit dem legendären Boxhandschuh.

Vermissen Sie denn gar nicht die Bühnen und die große Öffentlichkeit?

Ich beschäftige mich weiter mit Themen, die sowohl für Medien als auch die Öffentlichkeit von großem Interesse sind, zurzeit viel mit Wasserstoff und der Reduzierung von CO_2-Immissionen. In Zusammenarbeit mit Bernd Westphal, dem ehemaligen wirtschaftspolitischen Sprecher der SPD im Bundestag, wurden wir gerade gemeinsam als Vorsitzende des politischen Fachbeirats einer überparteilichen Carbon Management Allianz berufen. Mit dieser Rolle kann ich meine Erfahrung weiter einbringen und bin dazu ein viel gebuchter Experte und Podiumsteilnehmer auf Energie- und Klima-Kongressen. Erst Ende April lief ich auf Plusminus wegen einer CO_2-Betrugsnummer in China. Dazu war ein ARD-Filmteam eigens nach Apensen im Landkreis Stade gereist.

Ein Filmteam, Betrug, China, Apensen, was steckt dahinter?

Frontal21, Plusminus, Handelsblatt, alle sprechen von einem Milliardenskandal, der den gesamten alternativen Kraftstoffmarkt hat kollabieren lassen. Das ist die Dimension. Auch viele Bio-LNG-Anlagen im Wahlkreis stehen mit dem Rücken an der Wand. Das war lange Zeit ein stark unterschätztes Nischenthema, und die zuständigen Stellen in den Ministerien wollten es oft einfach nicht wahrhaben.

Was hat Oliver Grundmann damit zu tun?

Bis 2017 war ich Berichterstatter für das Thema alternative Kraftstoffe, und wir haben in der Großen Koalition gesetzlich dafür gesorgt, fossile Kraftstoffe verstärkt durch Wasserstoff, Biokraftstoffe, E-Fuels und E-Chargermöglichkeiten zu ersetzen. Mit unserem Gesetz war dann Ende des Jahres 2022 auch der Einsatz von Palmöl strikt verboten, aber urplötzlich wurde der deutsche Markt dann aus China mit gigantischen Mengen an supergünstigem, angeblich nachhaltigem Biodiesel, mutmaßlich hergestellt aus ranzigem Frittenfett, geflutet. Das war rechnerisch unmöglich. Dazu gab es noch dubiose andere Fake-Projekte. 2023 wurde mir dann klar, dass es in der ministeriellen Umsetzung der Verordnung massive Regelungslücken gab, vor allem fanden keine wirksamen Kontrollen statt. Dadurch war Deutschland offen wie ein Scheunentor für Betrugsware und für gefälschte Zertifikate. Anstelle von nachhaltigem Biodiesel aus Altfett wurde verbotenerweise frisches Palmöl verarbeitet, das aus gerodeten Regenwäldern stammt. Anders ausgedrückt, ich habe somit aus der Opposition heraus zwei Jahre lang einen bescheidenen Beitrag zur Aufdeckung dieses Skandals geleistet.

Wie geht es weiter?

Der Fall hat die Dimension von CumEx und ist ähnlich kompliziert, aber mit noch dramatischeren Folgen. Jetzt brauchen wir Zulassungs- und Registrierungspflichten für ausländische Biokraftstoffanlagen, es braucht unverzüglich wirksame Kontrollen und dazu ein scharfes Schwert wie einen Straftatbestand gegen Zertifikate-Betrug. Im aktuellen Koalitionsvertrag finden sich dank SPD und Union klare Aussagen, die jetzt mit Leben gefüllt werden müssen – übrigens, auch das habe ich Friedrich Merz gesagt.

Was werden Sie im Vergleich zu Ihrem bisherigen politischen Leben in Zukunft vermissen?

Was mir am meisten fehlt, ist der Diplomatenpass mit US-Dauervisum. Damit hatte ich bisher überall freies Geleit.

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER VERSICHERER

WARUM EIN REGIONALER VERSICHERER DIE BESSERE WAHL IST

Arnd Fitschen

Ich schreibe das ohne Übertreibung: Die VGH ist seit 1750 ein starkes Stück Niedersachsen – auch im Alten Land. Heute sind wir der größte öffentliche Versicherer in Niedersachsen. Die VGH bietet ein lückenloses Angebot an Schaden- und Personenversicherungen für Privatkunden, Industrie und Gewerbe, Agrarbetriebe, Kommunen und Kirchen – also eigentlich für alle. Rund 4.400 Mitarbeitende sind direkt oder indirekt für uns als regionaler Marktführer tätig, darunter 440 VGH-Vertreterinnen und -Vertreter und ihre Teams. Gemeinsam mit unserem zweiten Vertriebspartner, den Sparkassen, bilden wir ein landesweit flächendeckendes Servicenetz zur Betreuung von rund 1,6 Millionen Kundinnen und Kunden mit 4,8 Millionen Verträgen.

Das gilt auch für das Alte Land. Mit meinem Kollegen Patrick Zeitz, mit Sitz in Steinkirchen gehöre ich zu unserem großen Team. Im Landkreis Stade gewährleisten wir, dass Kundinnen und Kunden sich vor Ort und auf kurzem Wege in allen Versicherungsangelegenheiten persönlich beraten lassen können – und im Schadenfall verlässlich unterstützt werden.

Was macht öffentliche Versicherer wie die VGH so besonders? Wir sind nicht bundesweit oder gar international tätig, sondern spezialisiert auf ein oder mehrere Bundesländer. Die VGH ist in Niedersachsen und – unter der Marke ÖVB – in Bremen aktiv.

Am Gemeinwohl orientiert

Der Fokus auf die Region bezieht sich jedoch nicht nur auf die Abgrenzung der jeweiligen Geschäftsgebiete, sondern auch auf das Wirken als verantwortungsbewusstes Unternehmen. Als Versicherer und Arbeitgeber, aber auch als Sponsor und Förderer von Projekten und Programmen im sozialen, sportlichen, kulturellen und Bildungsbereich engagieren wir uns traditionell für unsere Region. Die Verbundenheit zur „heimischen Scholle“ zeigt sich in detaillierter Kenntnis des lokalen Marktes und der spezifischen Bedürfnisse unserer Versicherten. Wir wissen, wie unsere heimischen Märkte und Menschen ‚ticken‘, und sind dadurch in der Lage, maßgeschneiderte Versicherungslösungen anzubieten.

Mehr als Versicherungsschutz

Ein Großteil der öffentlichen Versicherer wurde im 18. Jahrhundert als zunächst reine Feuerversicherer gegründet. Inzwischen bietet die VGH das breite Leistungsspektrum eines Vollversicherers an – von Schaden- und Unfallversicherungen über finanzielle Alters- und Risikovorsorge bis hin zu Kranken- und Pflegepolicen und das für Privatkunden, Firmen, Landwirte, Kommunen und Kirchen. Darüber hinaus stehen öffentliche Regionalversicherer als Servicepartner für umfassende Zusatzleistungen, darunter gründliche Risikoanalysen und Tipps zur Schadenverhütung für jede Kundengruppe und jeden Bedarf.

Übrigens: Die Vereine im Alten Land vergessen wir nicht: Von den Schützenvereinen über die Sportvereine wie die SG Lühe oder die ASC Tennisabteilung bis hin zu den Feuerwehren sind wir mit unserem VGH-Sponsoring präsent. Für uns ein Herzensanliegen, das wir gerne pflegen und leben.

Und ganz wichtig: Am Sonnabend, 24. Mai feiern wir 275 Jahre VGH-Versicherung auf dem Platz am Sande in Stade. Zwischen 11 und 17 Uhr bieten wir ein buntes Fest für Kinder und Erwachsene. Ich weiß, was da passiert und kann Sie alle mit bestem Gewissen einladen. Auch verhungern oder verdursten wird niemand. Und: Wer noch nicht VGH-Kunde ist, darf natürlich auch kommen und uns kennenlernen. Wir alle sind echt coole Typen.

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

Fantastische Inhalte, verdienen exzellenten Druck!

Viel Spaß beim Lesen, wünscht Ihnen Silber Druck, der Broschürendrucker.

SILBER DRUCK
Silber Druck GmbH & Co. KG
Otto-Hahn-Straße 25
34253 Lohfelden
www.silberdruck.de
www.printnow.de

FABIAN STACKMANN:

»Erst e
alle Ru

Text: Wolfgang Stephan
Foto: Stackmann

einmal haben
ihe verdient«

Fabian Stackmann, Glückwunsch zum Jubiläum. Sie sind jetzt fünf Jahre Chef im Hause Stackmann, das seit fünf Jahren gefühlt ständig umgebaut wird. Täuscht der Eindruck?

Fabian Stackmann: Der Eindruck täuscht nicht, wir haben uns ständig weiterentwickelt, weil wir uns entwickeln wollen und müssen. Wir sind immer auf der Suche nach neuen Ideen, unser Kernwert ist Inspiration, und das leben wir durch unser Sortiment, aber auch über Veränderungen auf der Fläche.

Was war Ihre beste Idee?

Der Genussmarkt war vermutlich unsere beste Idee, weil wir uns damit neu aufgestellt haben, mit Lebensmitteln, Feinkost, Delikatessen und allem, was in der Küche Spaß machen kann. Das begeistert alle, die in unser Haus kommen.

War dieser Schritt nicht auch umstritten, denn damit besteht doch die Gefahr, dass das Modehaus Stackmann seine Kernkompetenz verlieren könnte?

Das wurde durchaus kontrovers diskutiert. Als Modehaus mit Gastronomie sind wir abe rauch als Lifestyle-Treffpunkt unterwegs. Lifestyle heißt für unsere Kunden aber nicht nur gute Mode, sondern auch gutes Essen, guter Wein, also die schönen Dinge des Lebens. Ja, wir haben Flächen geopfert, auf denen wir bisher unsere Kernkompetenz Mode präsentiert haben. Aber, bevor Sie weiter fragen, die Entscheidung war absolut richtig, unsere Kundenhaben es uns bestätigt.

Wäre es dann aber nicht konsequent, aus dem Modehaus Stackmann ein Lifestylehaus Stackmann zu machen?

Zugegeben, auch das wird intern immer wieder diskutiert. Aber ich glaube, dass unsere Kunden nicht sagen, sie gehen ins Modehaus Stackmann. Sie gehen zu Stackmann, und das ist auch unser Claim seit zwei Jahren: Mehr als ein Modehaus – Mode, Lifestyle und Gastronomie unter einem Dach im Herzen von Buxtehude. Wir dürfen dabei auch nicht vergessen, dass wir mit Spielwaren, Sport, Stoffen, Bettwäsche, Gardinen, Teppichen, Hüten und Deko seit Jahren mehr als Mode angeboten haben. Insofern sind wir schon immer ein Lifestylehaus, auch wenn wir uns so nicht bezeichnen.

Üblicherweise ist der Eingangsbereich eines Kaufhauses mit Sonderangeboten, um nicht zu sagen mit Billigware, bestückt. Sie haben jetzt in einer neuen Fashion-Abteilung hochwertige Marken im Eintrittsbereich der Fußgängerzone platziert. Könnte das die Kunden nicht irritieren?

Sie sagen das schon richtig, üblicherweise ist das bei Kaufhäusern so. Wir sind aber kein Kaufhaus. Mode ist nach wie vor unsere Kernkompetenz, bis zu 70 Prozent unseres Umsatzes erzielen wir mit Mode, 60 Prozent davon mit Damenmode, und die zeigen wir jetzt auch in einem wunderbaren Umfeld zwischen Douglas und Christ. Das hat uns begeistert. Mit dieser neuen Abteilung sprechen wir Frauen an, die modisch modern sein wollen, die sich auch für neue Styles begeistern können.

Wo geht der Umbau weiter?

Gute Frage, für die es noch keine Antwort gibt. Noch nicht. Wir haben schon in einigen Köpfen neue Pläne, aber wir wollen das Haus und alle Beschäftigten erst einmal konsolidieren. Vielleich müssen wir an einigen Stellen justieren, aber erst einmal haben alle Ruhe verdient – auch unsere Kundschaft.

Ist das die Überlegungsstrategie für Häuser dieser Größenordnung, sich ständig zu entwickeln und neue Wege zu gehen?

Das ist so. Wir bieten durch unser vielfältiges Angebot immer mehr Anlässe, uns zu besuchen und zu erleben. Wir stehen eben nicht nur für Mode, wir stehen jetzt auch für Genuss, für Spielwaren und Kinder sowieso, was uns von anderen unterscheidet. In allen Bereichen gibt es Lifestyle-Sortimente, viele Kleinigkeiten, die Freude machen. Letztlich geht es darum, wie die Menschen ihre Freizeit verbringen. Gerne im stationären Handel. Wer den gut findet, soll bitte zu uns kommen und sich in unserem Haus wohlfühlen. Mit dem, was wir ihm in allen Bereichen bieten.

Können Sie mit Zahlen die Besucherzahlen belegen?

Wir hatten im vergangenen Jahr 2,4 Millionen Besucher. Das bedeutet nicht, dass wir auch 2,4 Millionen Kunden hatten, denn wir sind auch ein Durchlaufhaus, alleine wegen unseres Parkhauses. Mit der Zahl brauchen wir uns aber nicht zu verstecken.

Hand aufs Herz, wie viele Kunden hatten Sie im vergangenen Jahr?

50.000 aktive Kunden stehen in der Statistik, plus diejenigen, die ohne Kundenkarte gekauft haben. Damit sind wir sehr zufrieden.

Sie sprachen die Gastronomie an, sind Sie mit der Entwicklung im neuen ERNST-Restaurant zufrieden? Wenn ich mich nicht täusche, wollten Sie das Restaurant auch außerhalb der Geschäftszeiten öffnen?

Zumindest der Gedanke war da, aber der lässt sich derzeit nicht realisieren, wir bräuchten eine doppelte Schicht mit unserem Personal und das ist im Moment nicht machbar. Mit Events und Vermietungen für private Veranstaltungen sind wir aber schon auf einem guten Weg, wenngleich wir auch wissen, dass wir in der Gastronomie noch Potenzial nach oben haben. Aber wir lieben Herausforderungen und entwickeln uns auch hier ständig weiter.

Wenn Sie die fünf Jahre bilanzieren, gab es auch Entscheidungen, die nicht gegriffen haben?

Tatsächlich, die gab es. Wir haben in der Damenabteilung einen ERNST-Lieblingsplatz geschaffen, ein Gastro-Konzept in der Modeabteilung, dass wir an stark frequentierten Tagen hätten nutzen können. Aber das hat nicht so funktioniert, wir haben gelernt, dass es wichtig ist, sich auf ein Thema zu konzentrieren. Unsere Kunden haben diese Idee nicht angenommen.

Lieber eine gute Idee kopieren, als keine eigene zu haben – schauen Sie viel in andere Häuser, um sich Anregungen zu holen?

Unbedingt. Inspiration ist in unserer Branche unglaublich wichtig. Wenn es irgendwie geht, versuche ich viele Häuser zu sehen, um Ideen und Anregungen zu bekommen. Es ist ein Glücksfall für mich, dass meine Frau Carolin für die Unternehmensentwicklung bei Stackmann zuständig ist, und wir uns beide auf dem gleichen Weg bewegen. Wir versuchen möglichst viel Input ins Unternehmen zu bekommen, um gemeinsam im Team zu diskutieren und zu entscheiden, ob das für unser Haus passen könnte.

Wenn irgendwo auf der Welt jemand Fabian Stackmann trifft und fragt, was er beruflich macht, was sagen Sie ihm?

An der Antwort habe ich lange gearbeitet, weil es wirklich nicht leicht ist, das zu beschreiben. Meine Antwort ist: Ich bin Unternehmer und Händler in Buxtehude.

Da ist dann aber viel Understatement dabei. Unternehmer und Händler hätte auch ihr Großvater schon sagen können.

Stimmt, aber im Kern hat sich an unserer Tätigkeit nichts geändert. Aber es trifft den Kern meines Handelns. In diesem Fall im wahrsten Sinne des Wortes.

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER VOLKSBANK-CHEF

„ICH BIN ULI“

Ulrich Sievert

Es ist ein Problem, mit dem viele Unternehmen zu kämpfen haben. Der Fachkräftemangel beschäftigt die deutsche Wirtschaft nachhaltig, auch natürlich den Bankensektor, einst begehrter Arbeitsplatz. Wir bei der Volksbank Stade-Cuxhaven spüren seit Jahren den Trend schon in den Bewerbungsverfahren. Eine Ausbildung bei der Bank. Wer die hatte, konnte sich glücklich schätzen. Vor 15 Jahren hatten wir im Schnitt 250 Bewerbungen für unsere Ausbildungsplätze. In den letzten Jahren liegen wir konstant nur noch bei etwa 160. Zudem ist spürbar, dass die Qualität schwächer wird.

Woran liegt's?

Über die Gründe ist sich die Branche einig. Die Babyboomer verabschieden sich in Rente, und die nächste Generation kann die Lücken nicht füllen. Zudem hat sich das Anforderungsprofil im Bankensektor gewandelt. Gefragt sind nicht mehr nur freundliche Beraterinnen und Berater am Schalter, sondern vor allem IT- und Cybersecurity-Experten, Datenanalysten, Betriebswirte. Also Spezialisten, die auch in der gesamten Wirtschaft gefragt sind und die oft die Wahl haben, zwischen innovativen Jobs bei großen Unternehmen – denken wir nur an Airbus – und dem doch noch immer mit einem eher traditionellen Image behafteten Kreditgewerbe – was aber längst nicht mehr berechtigt ist.

Was also tun?

Wir müssen umdenken. Nicht darüber grübeln, warum wir so wenig Bewerber für unsere Stellen finden, sondern die Perspektive verändern und das Problem aus der Sicht der Bewerber betrachten: „Warum soll ich bei diesem Unternehmen anfangen?“

Das Gehalt ist weiter wichtig, keine Frage, eine vernünftige Bezahlung kann als selbstverständlich vorausgesetzt werden. Nicht aber das Betriebsklima.

Das ist ein Faktor, mit dem wir bei der Volksbank Stade-Cuxhaven punkten können. Wertschätzung, Mitsprache, Teamarbeit, Flexibilität der Arbeitszeiten, der kollegiale Umgang – das gehört mittlerweile zur DNA unseres Unternehmens. Weil wir mit Zahlen gut umgehen können: Die Zugehörigkeit im Unternehmen liegt derzeit bei einem Durchschnittsalter von 42 Jahren bei 17,4 Jahren.

So viele Unternehmen gibt es in der Region auch nicht, in denen die Beschäftigten von den Azubis bis zum Vorstand per Du sind. Wir haben das vor einem halben Jahr eingeführt und kommen damit ohne Respektverlust wunderbar klar.

Das „Du“ ist mehr als nur eine sprachliche Komponente, denn damit signalisieren wir flache Hierarchien und eine offene Kommunikation. Das „Du“ passt zu unserer neuen Arbeitswelt der Volksbank, in der starre Strukturen keinen Platz mehr haben. Unser „Du“ zeigt eine Haltung.

Übrigens: Auch mit unserem Lebensarbeitszeitkonto dürften wir ein Alleinstellungsmerkmal haben. Unsere Beschäftigten haben die Möglichkeit, auf die Auszahlung laufender Bezüge – Monatsgehalt, vermögenswirksame Leistungen und Sonderzahlungen – zu verzichten, um damit ein Guthaben aufzubauen, das für den Vorruhestand, Elternzeit, Pflegezeit von Angehörigen oder befristete Teilzeit eingesetzt werden kann. Auch Überstunden können eingebracht werden.

Warum ich das an dieser Stelle schreibe? Weil Werbung in eigener Sache längst nicht mehr verpönt ist. Was Großunternehmen mit ausgetüftelten PR-Strategien machen, sollte auch für die Volksbank Stade-Cuxhaven gelten. Nach einer aktuellen Forsa-Umfrage plant fast jeder zweite Arbeitnehmer der Generation Z, noch in diesem Jahr den Arbeitgeber zu wechseln. Also, ich freue mich auf Euch. Ich bin Uli.

RV Fit

RV-Fit ist ein für Sie kostenfreies Trainingsprogramm mit Elementen zu Bewegung, Ernährung und Stressbewältigung für ein ganzheitlich verbessertes Lebensgefühl.

Deutsche Rentenversicherung
Sicherheit für Generationen

ENDLICH FIT DURCH DEN ALLTAG.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

Fitness Abo	ab 39,90 €	pro Monat
EMS Abo	ab 64,00 €	pro Monat
10er Karten		
Kurse	125,00 €	
Geräte inkl. Check-Up	149,00 €	

Funktionstraining und Reha Sport
Wird vom Hausarzt verschrieben und die Kosten trägt Ihre Krankenkasse.

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

Alter Marktplatz 2
21720 Steinkirchen

04142 81 12 46
info@balance-altesland.de
www.balance-altesland.de

Weitere Angebote auf unserer Homepage und in unserem Shop:
balance-altes-land.de/shop

VERMÖGENSVERWALTUNG NACHHALTIG

Volksbank Stade-Cuxhaven eG

Volksbank Stade-Cuxhaven eG
Ein Angebot der DZ PRIVATBANK S.A.

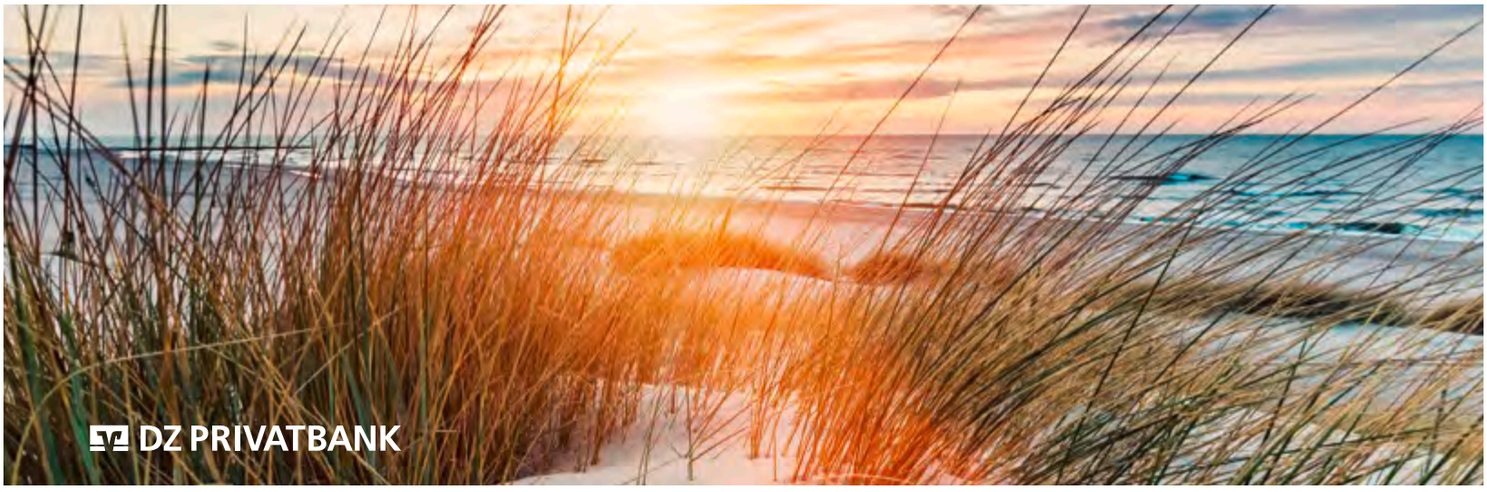
Um den immer schneller wechselnden Zyklen an den Kapitalmärkten gerecht zu werden, orientiert sich die DZ PRIVATBANK in ihrem Investmentansatz nicht an Vergleichsindizes, sondern agiert ganz bewusst in weiten Investitionsbandbreiten: Aktiv, flexibel und risikokontrolliert.

Darauf aufbauend gibt es für die Vermögensverwaltung nachhaltig der Volksbank Stade-Cuxhaven jedoch noch einige Besonderheiten. Die Investition des Anlagevermögens erfolgt ausschließlich in Direktinvestments der Anlageklassen Anleihen und Aktien. Für die Auswahl der Einzeltitel greift die DZ PRIVATBANK auf ein spezielles auf nachhaltige Anlagen ausgerichtetes Research zurück. Dabei werden rund um den Globus etwa 4.000 börsennotierte Unternehmen unter sozialen, ökologischen und ethischen Gesichtspunkten geprüft und bewertet (ESG – Environmental, Social, Governance). Mit der Vermögensverwaltung nachhaltig als neue Investmentlösung bietet sich die Möglichkeit, bei der Geldanlage Verantwortung im Sinne der Nachhaltigkeit zu übernehmen.

→ **Mehr Informationen beim Private Banking-Team der Volksbank Stade-Cuxhaven**

vobaeg.de/vermoegensverwaltung

Christian Meyer



DIE DEICHLUST-KO

Ab sofort exklusiv bei lille lispeltute in Steinkirche
und im Online-Shop:

www.geschenke.de/deichlust

LLEKTION

en, Bürgerei 6

Hoodie
für Damen,
alle Größen,
Schwarz und Grau
69,-

Hoodie
für Herren,
alle Größen,
Schwarz und Grau
69,-

Cap
17,-

Trinkflasche
Edelstahl
26,-

Becher
Emaille
16,-

Kristin Nodorp, Liam Giwah, Liva und Wiebke Jensen.

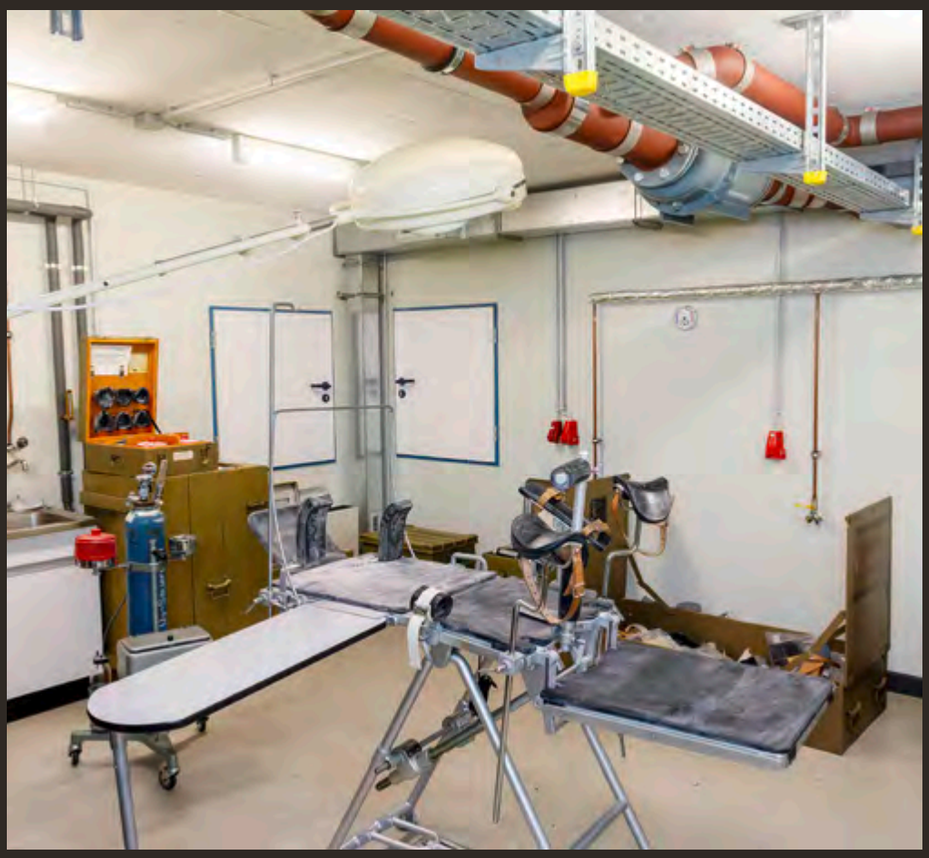
Text: Wolfgang Stephan · **Fotos:** Volker Schimkus

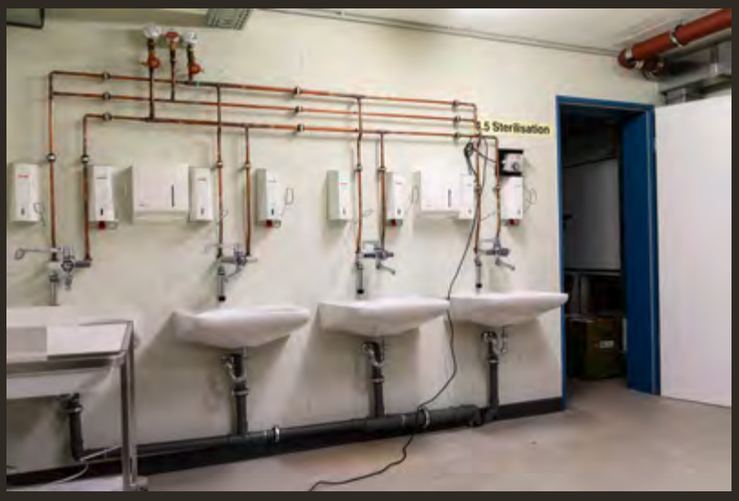
DAS MAHNMAL DES KALTEN KRIEGES

Spurensuche im Untergrund-Krankenhaus in Stade – die unsichere Weltlage wirft Fragen auf

Wie ein verborgener Tempel des Überlebens liegt sie da, zwei Meter unter meterdickem Stahlbeton: eine unterirdische Klinik, verborgen mitten im Kreis Stade, geschaffen für den Krisenfall. Für über 200 Menschen eine medizinische Versorgung unter der Erde, abgeschirmt von der Außenwelt. Ein Monument der Vorsorge, ein Mahnmal politischer Unsicherheit. Kein Lost Place, denn das ehemalige Untergrundkrankenhaus wird instand gehalten. Für alle Fälle?

Landrat Kai Seefried im OP des Untergrundkrankenhauses mit dem FTZ-Mitarbeiter Frank Speer, der die DEICHLUST durch den Bunker geführt hat.





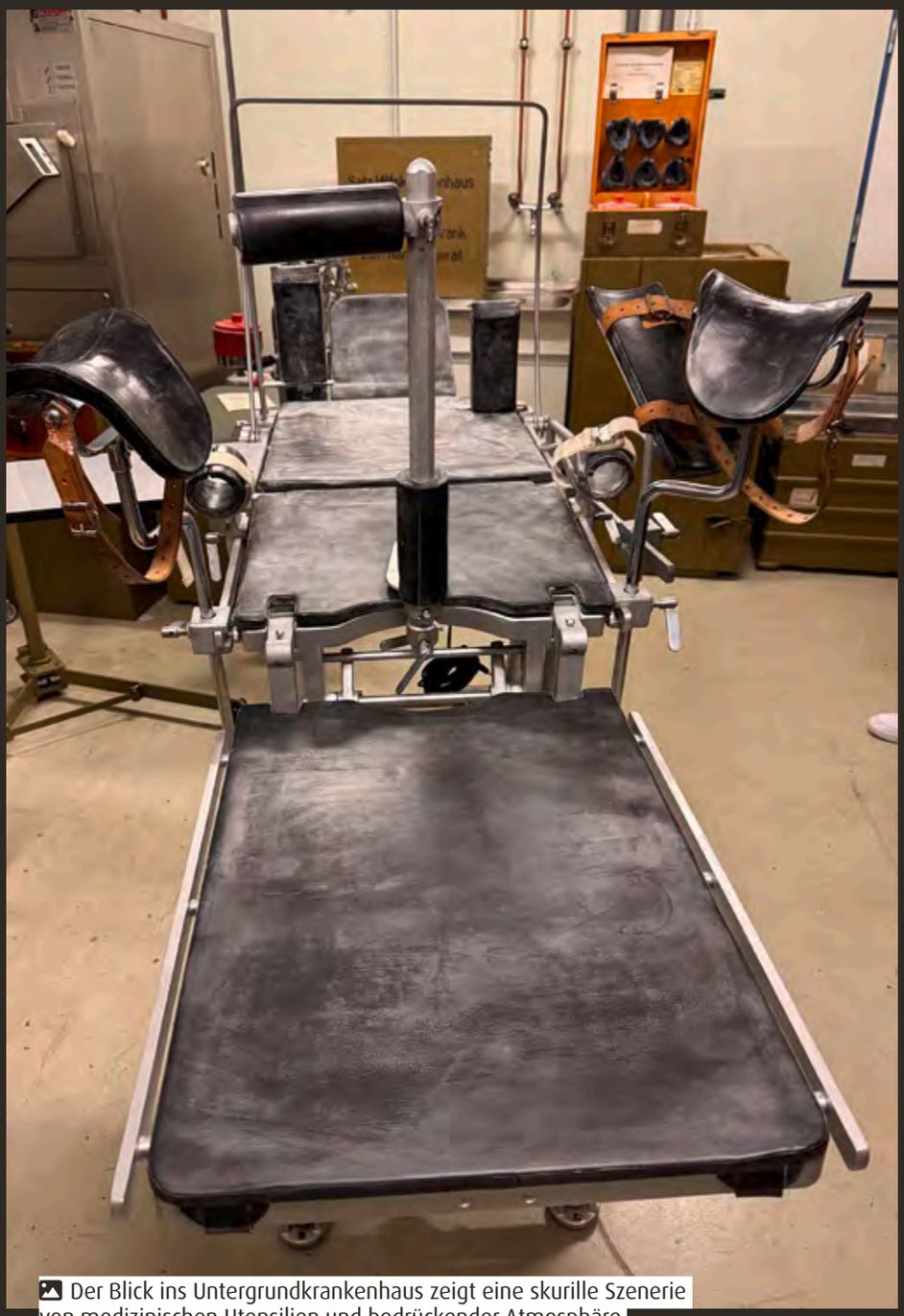
Die Luft ist kühl und riecht nach Metall und altem Beton. Mitten auf dem Gelände der Rettungsleitstelle im Stader Stadtteil Wiepenkathen führt eine zehn Meter lange Rampe zu einer hohen massiven Stahltür, die nicht erahnen lässt, was sich dahinter verbirgt. In den moderat beheizten Gängen herrscht steriles, künstliches Licht, das auf versiegelte Versorgungsräume fällt. Fünf Operationssäle, Schlafsäle mit über 200 Betten, bedeckt mit kratzigen Bundeswehr-Wolldecken aus den Schzigerjahren, stehen im Halbdunkel. In den Lagerräumen medizinische Geräte, versiegelt in Folie, als hätten sie nie die Zeit berührt. In den düster anmutenden Räumen stehen OP-Tische, gynäkologische Stühle und Beatmungsgeräte, mit einem schlichten, beklemmenden Vermerk: handbedient – für den schlimmsten aller Fälle.

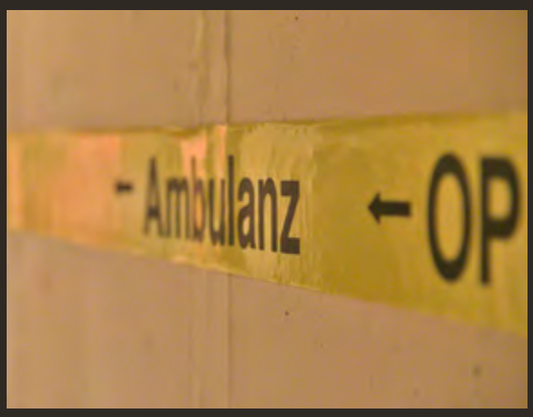
Schmutz- und Keimschleusen trennen die Außenwelt von diesem Ort, an dessen Mauern die Schatten der Vergangenheit haften. Großküche, Toiletten, Duschräume und in Metallkisten verpacktes medizinisches Gerät, alles noch da. Ein Knochenbohrgerät mit Handkurbel, OP-Besteck, Spritzen, Verbandsmaterial. Im Notfall hätten Abwasser und Fäkalien per Handkurbel in die Kanalisation gepumpt werden können. Die Wasserversorgung ist aus einem 38 Meter tiefen Brunnen gesichert.

7,6 Millionen D-Mark kostete dieses Bollwerk im Untergrund, Baubeginn war im Jahre 1984 - in einer Zeit, in der die Menschen sich noch nicht in einem vereinten Europa sicher glaubten, in dem Deutschland noch geteilt war. Doch bereits bei der Fertigstellung im Jahre 1990 hatte sich die Welt verändert, der Kalte Krieg zwischen Ost und West schien vorbei. Deutschland lag im Wiedervereinigungs-Freudentaumel, im Untergrund-Bunker musste nie ein Patient behandelt werden.

Doch heute ist die Weltlage wieder eine andere, die Beziehungen zwischen West und Ost sind fragil, zwei Despoten sind an der Macht. War es deshalb vorausschauend gut, dass dieses Untergrund-Krankenhaus nie ganz aufgegeben wurde?

„Ja und Nein“, sagt Landrat Kai Seefried. Als Notfall-Klinik





Der Blick ins Untergrundkrankenhaus zeigt eine skurille Szenerie von medizinischen Utensilien und bedrückender Atmosphäre.

seien die Bunker-Räume alleine schon wegen der mangelnden technischen Ausstattung längst nicht mehr zu nutzen. Auch nicht im schlimmsten Notfall. Die noch eingelagerten alten medizinischen Geräte seien nicht mehr als museumsreife Zeitzeugen, sagt Seefried.

Gleichwohl sei es richtig gewesen, dass der Landkreis 2009 das mittlerweile zu einem Schutzraum umgewidmete Krankenhaus übernahm, damals ohne langfristiges Nutzungskonzept. Weil der hochwertige Keller als Lagerraum gut zu nutzen sei, vermietete der Kreis Räumlichkeiten für das Akten-Archiv der Elbe-Kliniken, von den Mieteinnahmen können die Unterhaltungskosten beglichen werden.

Kai Seefried betont: „Wir sind froh, dass wir diese Räume haben.“ Nicht nur, weil sie immer wieder für Übungen beim Katastrophenschutz geeignet seien, sondern auch, weil sich die Sicherheitslage seit dem Angriff Russlands auf die Ukraine in Europa verändert habe. Das hat unter anderem dazu geführt, dass es einen „Operationsplan Deutschland“ gibt, den die Bundesregierung vor einem Jahr aufgelegt hat und der Teil eines Nato-Konzeptes für die schnelle Verlegung von Truppen nach Osteuropa ist. Deutschland hat dafür die Rolle einer logistischen Drehscheibe übernommen. Der geheime Plan soll regeln, wenn der Bündnis- oder Verteidigungsfall eintritt, für den Deutschland nicht ausreichend vorbereitet ist. Von beispielsweise ursprünglich 2.000 öffentlichen Schutzräumen sind derzeit nur noch 579 nutzbar. Stade gehört nicht dazu. Noch nicht?

Kai Seefried: „Konkrete Planungen gibt es nicht, und ich hoffe auch, dass wir niemals über eine Notfall-Nutzung für die Bevölkerung nachdenken müssen.“ Dass die Räume aber im Krisenfall jedweder Art für ein Lagezentrum genutzt werden können, sei zumindest eine Überlegung.

Wäre eine Verwendung als Schutzraum möglich? „Nicht vorstellbar“, sagt der Landrat, der die unlösbare Gegenfrage stellt: „Wer sollte die rund 300 Personen aus den über 210.000 Einwohnern des Landkreises auswählen, die dort im Krisenfall untergebracht werden könnten?“

INDIVIDUELL · LANGLEBIG · PASSGENAU

PLANEN RINCK HOLLERN
www.planen-rinck.de
SONNENSEGEL
PAVILLONDÄCHER
TERRASSENPLANEN
STRANDKORBHAUBEN
GARTENMÖBEL-ABDECKUNGEN
POOLABDECKUNGEN
PLANENWAGEN
MEISTERBETRIEB SEIT 1999
PLANEN RINCK – Meike Rinck · Siebenhöfen 6a · 21723 Hollern
Telefon: 04141 70056 · Info@planen-rinck.de

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

Die hochmoderne Schaltzentrale für Krisenfälle

Ein beißender Geruch liegt in der Luft, während ein gelblicher Dunst über dem Industriegebiet wabert. Sirenen heulen auf, Lautsprecherdurchsagen fordern die Menschen auf, Türen und Fenster geschlossen zu halten. Es ist nur ein Szenario, doch der Landkreis ist genau für solche Fälle vorbereitet. Alle Helfer wissen genau, was zu tun ist. Im Katastrophenschutzzentrum am Julius-Leber-Weg in Stade.

Pressesprecher Daniel Beneke zeigt das neue Katastrophenschutzzentrum

Im ersten Büro des Katastrophenschutzzentrums, Erdgeschoss, Tür links, warten Ordner an Ordner auf ihre Einsätze: Katastrophenschutzsonderpläne und Gefahrenabwehrpläne für alle möglichen chemischen Unternehmen des Landkreises. Es gibt Fahrtroutenbeschreibungen, eine Karte mit den Symbolen der Gefahrstoffe, amtliche Karten für die Einsatzleitungen. Im Krisenfall gewappnet sein. Auch mit Blöcken, Stiften und Kunststoff-Heftstreifen. Rund 40 Arbeitsplätze sind ad hoc nutzbar. Alles ist eingerichtet.

Vor einem Jahr wurde das Katastrophenschutzzentrum am Julius-Leber-Weg in Stade feierlich eingeweiht. Mit einem Investitionsvolumen von zwölf Millionen Euro gehört es zu den größten Bauprojekten des Landkreises und soll die Region im Katastrophenfall besser absichern. Landrat Kai Seefried sprach bei der Eröffnung von einem wichtigen Schritt für die Sicherheit der Bevölkerung. „Mit dem Angriffskrieg auf die Ukraine hat sich unser Leben in Europa und in Deutschland verändert. Noch nie seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges haben so viele Menschen Schutz und Sicherheit bei uns gesucht“, sagte Seefried. „Gleichzeitig haben die Aufgaben im Zivil- und Katastrophenschutz eine ganz

Der Arbeitsplatz von Sabine Brodersen, Dezernentin für Ordnung und Recht beim Landkreis Stade, ist komplett ausgestattet und wäre jederzeit einsatzbereit.

Waschmaschinen für den Ernstfall: Das Katastrophenschutzzentrum ist mit allem Nötigen ausgestattet.

neue Bedeutung, wie wir sie mindestens seit dem Ende des Kalten Krieges nicht mehr kennen.“ Der Bau war notwendig geworden, um auf wachsende Herausforderungen wie Naturkatastrophen, Flüchtlingsbewegungen und Energiemangellagen vorbereitet zu sein. Das Land Niedersachsen hatte deshalb die Landkreise und kreisfreien Städte verpflichtet, die zivile Alarmplanung als Bestandteil des Bevölkerungsschutzes vorzuziehen und beschleunigt umzusetzen. Mit dem Neubau ist der Landkreis führend im Krisenmanagement. Innerhalb von nur neun Monaten wurde das Zentrum realisiert – ein Beispiel für effiziente Zusammenarbeit zwischen Verwaltung und Wirtschaft.

In der ersten Etage des Katastrophenschutzzentrums ist Platz für den Stab. Der WLAN-Router blinkt grün, die Computer surren. Auch die Technik ist einsatzbereit. Namensschilder zeigen die Sitzordnung und jedem sofort seinen Platz. Im Bürotrakt befinden sich die Räume des Katastrophenschutzstabs, der Technischen Einsatzleitung und der Fernmeldezentrale. Diese stehen rund um die Uhr bereit und dienen sowohl der Koordination im Ernstfall als auch der Ausbildung und Schulung von Einsatzkräften. Zusätzlich sind Bedarfsarbeitsplätze für die Feuerwehr- und Rettungsleitstelle eingerichtet worden, um im Krisenfall einen reibungslosen Betrieb sicherzustellen.

Ein Bahnunglück, ein Flugzeugabsturz, ein Chemieunfall, ein Großfeuer, eine Überschwemmung, ein Cyberangriff oder ein Blackout. Die Liste von möglichen Gefahren ist lang. Wenn eine Situation vorliegt, die eine normale Einsatzlage übersteigt, übernimmt der Landkreis. „Der Landrat würde dann eine Katastrophe oder ein besonderes Ereignis melden“, und schon würden genaue Einsatzpläne greifen, so Pressesprecher Daniel Beneke. Treffpunkt aller Beteiligten: das Katastrophenschutzzentrum. Sabine Brodersen, Dezernentin für Ordnung und Recht beim Landkreis Stade, hätte dann gemeinsam mit Landrat Kai Seefried den Vorsitz. Würde der Stab im Schichtbetrieb rund um die Uhr arbeiten müssen, dann würde sie sich die Leitung mit Kreisbaurätin Madeleine Pönitz im Wechsel teilen. Mit einem Einsatztagebuch wäre die Krise darüber hinaus rechtssicher dokumentiert.

Erst ist es nur ein dumpfes Grollen, dann bricht die Wassermauer durch – unaufhaltsam. Binnen Minuten stehen Straßen unter Wasser, Keller laufen voll, Apfelplantagen versinken in den Fluten. Deichbruch im Alten Land. Noch ein Szenario. Im Katastrophenschutzzentrum wäre Platz für viele viele aus-

wärtige Feuerwehrkräfte oder gegebenenfalls auch für die Menschen, die ihre Bleibe verloren hätten. „Wir können per sofort 150 Menschen unterbringen“, so Daniel Beneke. Mit ein wenig Vorlauf ließen sich doppelt so viele Personen aufnehmen.

Das Herzstück des Geländes ist die 11.000 Quadratmeter große Multifunktionshalle mit zwei flexibel nutzbaren Bereichen von je 1.800 Quadratmetern. Die energetische Ausstattung des Gebäudes entspricht den neuesten Standards. Eine Photovoltaikanlage sorgt für nachhaltige Stromerzeugung, und das Heizsystem ermöglicht eine Beheizung der Halle ohne zusätzliche Technik. Damit erfüllt das Zentrum nicht nur sicherheitsrelevante, sondern auch ökologische Anforderungen.

Hier werden wichtige Ausrüstungen für den Katastrophenschutz gelagert, darunter Notstromaggregate und mobile Tanklager sowie sanitäre Einrichtungen für bis zu 500 Personen, getrennt in Dusch- und Toilettenbereiche, bereit für den Ernstfall. Und eben Unterbringungs- und Versorgungsmöglichkeiten für 150 Personen. Dicht an dicht stehen weiße Zelte im Zentrum der rechten Halle, jedes ausgestattet mit drei Etagendoppelbetten. Auf den noch in Plastik eingeschweißten Matratzen liegen sorgfältig verpackte Erstausstattungssets mit Matratzenschoner, Laken, Kopfkissen, Decke und Bezug.

Bislang blieb das Katastrophenschutzzentrum ungenutzt – ein Ernstfall ist zum Glück noch nicht eingetreten. Stabsleiterin Sabine Brodersen sieht das jedoch keineswegs als Mangel, sondern als Grund zur Erleichterung. Derzeit dient das Gebäude vor allem Schulungen und Übungen für verschiedene Einsatz-Szenarien. Einmal im Jahr wird der Katastrophenschutz mit allen Stabsmitgliedern durchgespielt – und wenn es dabei bleibt, wäre das wohl das beste Szenario.

KOLUMNE: HIER SCHREIBT UNSER HUND

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

von Sherlock

Ach, wie schön ist jetzt diese Zeit, in der es draußen immer molliger wird und so unendlich viele Düfte alle 300 Millionen Riechzellen meiner Fellnase in Verzückung bringen. Das ist Schwerstarbeit für meinen Riechkolben – aber seeehr angenehm! Hinzu kommt noch dieses frische Blau, Gelb und Grau der Bäume, Sträucher und Blumen. Frauchen verunsichert mich zwar immer und versucht mir zu erklären, dass die Blätter grün und viele schöne Blüten rot sind. Hääähh – ich und alle meine Hundekollegen sehen das aber nicht so. Muss wohl daran liegen, dass Hunde und Menschen tatsächlich eine ziemlich unterschiedliche Sichtweise haben. Ich tue aber immer so, als würde ich alles verstehen, was Frauchen mir erklärt – und dann gibt es meistens zur Belohnung ein Leckerli. Yesss – schön, wie leicht Menschen zu manipulieren sind.

Jetzt aber zu etwas sehr Traurigem.

Das Letzte, was Ihr von mir gelesen habt, war dieses schreckhafte Erlebnis, das ich mit meiner Freundin Bella und unseren Lieblingsmenschen nachts auf dem Lühedeich hatte. Da sahen wir plötzlich im Schein der Taschenlampe ein Frauchen mit einer Hündin, die wir vom Sehen her kannten. Bella und ich waren sehr erschrocken, denn wir konnten förmlich riechen, dass es unserer Hundekollegin nicht gut ging. Sie hatte gaaanz traurige Augen, aus denen sie uns verzweifelt ansah. Wir haben mit ihr ganz kurz zum Trost gekuschelt und mussten dann aber weiter. Ein paar Gassirunden später haben wir dann ihr Frauchen getroffen – ohne unsere kranke Kollegin. Sie hat uns mit Tränen in den Augen angesehen und dann zum Hunde-Himmel hochgesehen. Wir haben das verstanden.

Puuuh – jetzt aber zu etwas Angenehmeren.

Gestern liege ich abends schon kuschelig eingerollt in meinem Körbchen und träume so richtig schön. Von wem oder was ich geträumt habe? Macht euch doch selbst eure Gedanken. Meine große Liebe Bella geht euch gar nichts an – nur wenn ich freiwillig von ihr berichte. Jedenfalls – gerade als wir uns mit unseren Nasen zärtlich beschnüffelten, wachte ich auf. So ein Mist! Hab dann versucht, noch mal wegzudämmern, aber irgendein instinktives Gefühl machte mich schlagartig wach.

Ich raus aus dem Korb und gleich nach Frauchen im Schlafzimmer gekuckt. Bett leer, Frauchen nicht im Schlafzimmer. Ich weiter ins Wohnzimmer – nichts. Dann war mein Riechkolben wieder auf Betriebstemperatur und lenkte mich geradewegs in die Küche. Da war Frauchen – und der Geruch von einer Duftwolke aus unzähligen, leckeren Aromen, die aus einem großen Topf strömte. Lecker! Meine Fellnase zum Herd gereckt stand ich mit verdrehten Augen und erhobener Pfote da, als mich Frauchen mit „Aus“ anherrschte und gleich hektisch hinzufügte: „Wir müssen noch mal zu Rewe, bevor die da schließen. Morgen ist Feiertag – und wir bekommen Gäste.“ So schnell hatte ich sie noch nie an meiner Leine.

Wir also los, zu Rewe in Steinkirchen. Da haben die draußen vor der Tür extra für mich und meine Kollegen zwei Ringe angebracht, an die Frauchen meine Leine festmachen kann. Dann geht sie einkaufen, und ich kann noch etwas chillen. Nur manchmal ist sie etwas sauer, wenn Menschen ihre Fahrräder quasi direkt vor meine Nase stellen. Neulich ist sogar eins umgekippt und hätte mich fast erwischt. Das macht uns Angst. Lasst uns doch bitte ein bisschen Platz! Auf jeden Fall hatte Frauchen wieder gute Laune, weil sie so spät noch alles bekommen hatte, was sie für morgen benötigte.

Die gute Laune reichte bis zum nächsten Nachmittag. Ich lag mit meiner Lieblingsbeschäftigung, dem Träumen von meiner geliebten Bella, in meinem Körbchen und grinste (ja das können wir auch). Da klingelte Frauchens Telefon, was mich aber nur dazu veranlasste, ein Augenlid gelangweilt aufzuklappen. Als dann aber fast gleichzeitig die Türklingel schellte, riss es mich aus meinen schönsten Träumen, und ich sprang bellend aus meinem Körbchen, um meinen Job zu machen. Frauchen hatte noch das Telefon am Ohr, als sie mich hektisch ausbremste und nach draußen ging, um mit jemandem zu reden, dessen Stimme ich flüchtig kannte. Ich hörte, wie draußen ein Motor lief. Dann klappten Türen, und ein Auto fuhr mit quietschenden Reifen weg.

Okay – ich war allein, wieder mit diesem verführerischen Duft von gestern, der aus der Küche strömte. Aber irgendwie stand der zunehmend auf Kriegsfuß mit meiner verwöhnten Nase – bis er irgendwie in einer dunklen Wolke unerträglich wurde. Hat Frauchen das etwa auch gerochen? Auf jeden Fall kam sie bald darauf fluchend zurück, machte den Herd aus und riss das Küchenfenster auf. „So ein Mist! Da hilft man seinen Nachbarn – und nun?“, hörte ich sie traurig sagen. Ich ging sofort mit ihr auf Kuschelkurs, und wir rückten ganz eng zusammen. „Shit happens“, sagte sie noch und ihr schönes Gesicht hellte sich wieder etwas auf.

Dann klingelte es wieder, und Bella stand mit ihrem Herrchen vor der Tür. Frauchen sagte nur: „Kommt gar nicht erst rein. Liebe geht durch den Magen. Deshalb gehen wir vier jetzt in die Heimatliebe.“ Es war toll!

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.

DEICHLUST
LAGERRAUM
ZUR MIETE GESUCHT

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

Festivitas Media & Event GmbH, Gudrun Stephan, Tel.0170 – 570 7 570 info@festivitas.de

Der geplante Neubau der Klinik Dr. Hancken in Stade vereint Hightech und Menschlichkeit unter einem Dach.

Ein Blick hinter die Pläne des Projekts.

Der erste Spatenstich ist noch Monate entfernt, doch in den Büros der Klinik Dr. Hancken in Stade wird die Zukunft bereits greifbar. Computeranimationen zeigen die beeindruckende Außenfassade des geplanten Neubaus, während ausgebreitete Grundrisse einen ersten Eindruck vom Innenleben vermitteln. Wo heute noch abstrakte Linien verlaufen, entstehen bald kurze Verbindungswege, funktionale Behandlungsräume und eine Atmosphäre, die Heilung unterstützt. Der Neubau bringt zentrale Bereiche der Klinik – insbesondere die bildgebende Diagnostik mittels CT, MRT, sowie die stationäre Versorgung in Onkologie und Palliativmedizin – unter ein gemeinsames Dach. Kurze Wege, integrierte Prozesse und eine moderne, vernetzte Infrastruktur sorgen für reibungslosere Abläufe und eine stärkere interdisziplinäre Zusammenarbeit. Herzstück des Erweiterungsbaus: die modern ausgestatteten Patientenzimmer mit 54 Betten, überwiegend Einzelzimmer. Sie sollen besonders für onkologische und palliativmedizinische Patienten optimale Bedingungen schaffen. Denn gerade in schwierigen Krankheitsphasen sind Privatsphäre und eine ruhige Atmosphäre enorm wichtig.

© Rosner + Partner

Ein Meilenstein in der Klinikgeschichte: das geplante Gebäude im Architekturmodell.

Klarer Fahrplan

Insgesamt wird der Neubau etwa 45 Millionen Euro kosten, die größte Investition in der Firmengeschichte. Bereits im Januar überreichte der niedersächsische Gesundheitsminister Dr. Andreas Philippi einen ersten Förderbescheid über zehn Millionen Euro für das Bauprojekt. Weitere 25 Millionen Euro sind zugesagt – für das Land ist es eine Investition in die Zukunft der regionalen Gesundheitsversorgung. Der Bauantrag ist gestellt, der Baubeginn ist für Ende des Jahres geplant. Nach Abschluss einer voraussichtlich vierjährigen Bauphase soll das Gebäude vollständig in den Klinikbetrieb integriert sein.

© Martin Elsen

„Wir bauen nicht nur für heute, sondern auch für morgen. Für die Patientinnen und Patienten, die uns brauchen – und für die Menschen, die mit uns arbeiten. Dieses Projekt ist ein Versprechen an die Zukunft.“
Constantin Hancken

Seit über einem Jahrhundert steht die Klinik Dr. Hancken für medizinische Versorgung auf höchstem Niveau – stets verbunden mit einem starken regionalen Bezug und dem Anspruch, Menschlichkeit und Fortschritt zu vereinen. Der geplante Neubau ist Ausdruck genau dieses Selbstverständnisses. Für die Klinik Dr. Hancken ist das Bauprojekt auch ein strategischer Schritt in Richtung Zukunft. Die Anforderungen an Kliniken wachsen stetig: steigende Fallzahlen, komplexere Krankheitsbilder, mehr Dokumentation, höhere Erwartungen. Das neue Gebäude schafft die räumlichen und technischen Voraussetzungen, um diesen Herausforderungen zu begegnen. Die kommenden Jahre werden geprägt sein von Baufortschritt, Planung und Veränderung, aber vor allem von einem klaren Ziel: den Menschen in der Region auch in Zukunft hochwertige medizinische Versorgung anbieten zu können.

„Es geht nicht nur um ein neues Gebäude, es geht um eine neue Qualität von Versorgung. Wir möchten Räume schaffen, die Heilung ermöglichen und Rückzug bieten. Einen Ort, der modernste Medizin und Menschlichkeit verbindet – so wie es schon immer unser Anspruch war.“
Dr. med. Christoph Hancken

© Martin Elsen

©: Klinik Dr.Hancken

Millionenförderung aus Hannover: Gesundheitsminister Dr. Andreas Philippi (3. vl.) überreicht der Hancken-Geschäftsführung den ersten Förderbescheid über 10 Millionen Euro, begleitet von Landtagsabgeordneten, Landrat und Bürgermeister.

ALTLÄNDER DROGERIE HUBERT

HEIMAT I LECKERES I WOHLFÜHLEN I SCHÖNES

UNSER TEAM FREUT SICH AUF SIE!

ENTDECKEN SIE UNSER ANGEBOT!

FUSSPFLEGE
Ihre schön gepflegten Füße bringen sie überall hin.

CLASSIC I 35€
Ein wohltuendes Fußbad ist der Start für ihre fachgerechte Fußpflege, abgerundet mit der Pflege ihrer Nägel und Füße

MIT FUSS- & BEINMASSAGE I 45€

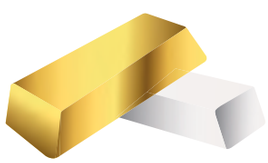
FUSSREFLEXZONENMASSAGE I 40€
inklusive Fußbad und Ruhephase (45 Minuten)

KOSMETIK
Gönnen Sie sich und Ihrem Gesicht ein bisschen Luxus.

PREMIUM I 75€
Sans Soucis Verwöhnprogramm de luxe Behandlung. Mit einer Ampulle und einer entspannenden Gesichts-, Decollete und Nackenmassage. (90 Minuten)

JETZT TERMIN BUCHEN!

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



HANSE GOLD GMBH

Spezialist für Edelmetalle

NEU IN STADE

Edelmetalle sicher kaufen und verwahren
Edelmetalle wie Gold, Silber, Platin und Palladium eignen sich perfekt als inflationssichere Wertanlage. Profitieren Sie von einer sicheren und flexiblen Möglichkeit, Edelmetalle zu erwerben und diese wahlweise in unabhängigen Lagerstätten oder sicher in den eigenen vier Wänden zu verwahren.

Edelmetallshop
In unserem Shop finden Sie eine breite Auswahl an hochwertigen Edelmetallen.

Edelmetalldepot (Sparplan ab 25 € mtl.)
Das Depot ermöglicht den kostengünstigen Erwerb und die sichere Lagerung von Edelmetallen. Der ideale Sparplan für Kinder oder Enkelkinder.

Ihr persönlicher Ansprechpartner in Stade: **Benjamin Zielke** 0 41 41 / 80 04 - 777

Lassen Sie sich individuell beraten und finden Sie gemeinsam mit uns die passende Anlagelösung, die Ihren Zielen entspricht. Wir nehmen uns Zeit für Ihr Anliegen und unterstützen Sie dabei, die richtige Entscheidung für Ihre Investition zu treffen.

Jetzt direkt zum Shop oder zu den Infos über Edelmetall-Depots.

Hanse Gold GmbH · An der Werft 5 · 21680 Stade
0 41 41 / 80 04 - 777 · info@hanse-gold.eu · www.hanse-gold.eu

Neu: „Der Insider – Von Airbus bis zum Hafen: Wahrheiten aus Hamburg“

Gunther Bonz – Staatsrat, Manager, Hafenlobbyist. In einer Biografie über den einflussreichen Verwaltungsjuristen und Hafen-Manager zeichnet der Autor und Journalist Wolfgang Stephan das Porträt eines Insiders, der Hamburgs Entwicklung seit den 1980er-Jahren entscheidend mitgestaltet hat.

Der Ausbau des Airbus-Werks, die Elbvertiefung, sein Einfluss im Hafen – Bonz stand und steht im Zentrum großer politischer Weichenstellungen. Mit bislang unveröffentlichten Dokumenten und exklusiven Zeitzeugen-Interviews beleuchtet „Der Insider“ die Mechanismen hinter Hamburgs Politik und Wirtschaft.

Ein spannendes Stück Stadtgeschichte – kontrovers, informativ, authentisch – von einem Insider geschrieben.

Das Buch erscheint im MCE-Verlag und ist ab 20. Mai im Buchhandel erhältlich.
Hardcover, 400 Seiten, 25 Euro. ISBN: 978-3-938097-64-9

Das Buxtehuder Lauf-Spektakel am 7. September

Es geht los: 21. Altstadtlauf

„Der Start ist das Ziel“ – unter diesem Motto steht der 21. Buxtehuder Altstadtlauf, der am Sonntag, 7. September 2025, in der Buxtehuder Altstadt gestartet wird. Mit insgesamt sieben Läufen für Kinder und Erwachsene und erneut einem Halbmarathon als Firmen-Staffel-Wettbewerb. Mit unverändertem Prozedere.

Beim 20. Altstadtlauf waren im September 2024 knapp 900 Mädchen und Jungen beim Zwei Kilometer-Lauf am Start, alle kamen unbeschadet ins Ziel. Bei den Erwachsenen hatte der Fünf Kilometer-Lauf mit 436 Teilnehmern die größte Resonanz. Mit 2.012 gemeldeten Aktiven wurde ein neuer Teilnehmer-Rekord erreicht.

Die Rahmenbedingungen bleiben unverändert: Start des Lauf-Spektakels am Buxtehuder Rathaus ist am Sonntag, 7. September, 13 Uhr, mit dem Kinderlauf, bei dem Mädchen und Jungs wegen der großen Teilnehmerzahl getrennt starten. Die meisten Kinder kommen über den Lauf der Grundschulen, der seit Jahren vom Rotary-Club Buxtehude aufgelegt und gemanagt wird.

Danach geht es Schlag auf Schlag bis zum Zehn-Kilometer-Lauf, der um 15.30 Uhr in den dann schon laufenden Halbmarathon hinein gestartet wird.

Die Läuferparty mit Animationen für Kinder und der Gastronomie ist das Stelldichein für alle Aktiven mit Freunden und Angehörigen auf dem St.-Petri-Platz.

Das Anmeldeportal ist freigeschaltet. Ganz wichtig: Es gibt drei Anmeldeperioden, zwei mit unveränderten Preisen. Nur wer sich in der letzten Woche noch kurzfristig anmeldet, muss wegen des erhöhten Meldeaufwandes mit leicht erhöhten Gebühren rechnen.

Anmeldung und Infos:
www.altstadtlauf-buxtehude.de

„Die Welt“ sagt: Unsere Beratung gehört wieder zu den Besten.

Firmenkunden – Gold

Abteilungsleiterin Gewerbekunden
Wiebke Link
+49 4141 490-180

Abteilungsleiter Firmenkunden
Raimund Gerdes
+49 4141 490-259

WELT
Januar 2025
BESTE BANK IN NIEDERSACHSEN
– Beratung Firmenkunden - Gold –
Sparkasse Stade-Altes Land
Im Test: mehr als 1.000 Bankfilialen in Deutschland in 2024
Testung und Auszeichnung durch Deutsches Institut für Bankentests GmbH

Weil’s um mehr als Geld geht.

Sparkasse
Stade-Altes Land

Text & Foto: Wolfgang Stephan

Patientenvertreterin Christiane Steffens und Silvia Nieber, die Chefin der Krebsberatung Stade e.V.

„Krebs heißt nicht gleich Sterben“

Diese Zahl ist alarmierend: Die Zahl der Krebserkrankungen weltweit wird nach einer Prognose der Weltgesundheitsorganisation um bis zu 77 Prozent steigen. Hauptursache: Rauchen, Alkohol, Fettleibigkeit und Luftverschmutzung. Die Schlussfolgerung: Jeder fünfte Mensch erkranke im Leben an Krebs.

Eine davon ist Christiane Steffens. Sie hat die gute Nachricht am eigenen Leib erfahren: „Krebs heißt nicht gleich sterben.“ Gleichwohl weiß sie auch: „Das Leben nach so einer Diagnose ist ein anderes.“ Und in diesem anderen Leben gibt es in der Region eine segensreiche Einrichtung. Bei der Krebsberatung Stade erhalten die Krebserkrankten und ihre Familien kostenfreie Beratung und Unterstützung. Ein onkologisch qualifiziertes Team mit den Schwerpunkten der psychoonkologischen und psychosozialen Beratung steht ihnen in jeder Phase der Erkrankung und in der Nachsorge zur Verfügung. An der Spitze steht die ehemalige Stader Bürgermeisterin Silvia Nieber, die ein Team mit zehn Beschäftigten in Teilzeitarbeit ehrenamtlich führt. Derzeit noch mit einem Beratungszentrum in Stade, demnächst ab Juni aber auch wieder mit neuen Räumen in der Straße Zwischen den Brücken in Buxtehude.

„Die Arbeit der Beratungsfachkräfte beginnt nach der Diagnose Krebs, denn die Konfrontation und die Auseinandersetzung mit einer Krebsdiagnose bedeuten für die Betroffenen als auch für die Angehörigen häufig eine große Herausforderung“, sagt Silvia Nieber, die vor knapp fünf Jahren dieses Engagement übernommen hat. „Im ersten Schritt geht es darum, den meist tief in ihrem Inneren getroffenen Menschen wieder zu einer seelischen Balance zu verhelfen,“ so die Vorsitzende.

Hierbei leiste der psychoonkologische Schwerpunkt Hilfestellungen, um solche Phasen durchzustehen. Die Beratung erfolge bedarfsgerecht in Einzel-, Paar- oder Familiengesprächen. Bei den psychosozialen Gesprächen werden Ratsuchenden Informationen bereitgestellt und ihnen Hilfestellung bei der Bewältigung der sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen ihrer Erkrankung gewährt. Als unabhängige Anlaufstelle bietet die Krebsberatungsstelle neben Einzel-, Paar-, Eltern- und Familienberatung auch Trauergespräche für Angehörige an. Das Angebot wird durch

psychoonkologisch geleitete Gesprächs- und Selbsthilfegruppen, eine Angehörigengruppe, Seminare und Projekte für von Krebs betroffenen Menschen wie z. B. eine Singgruppe, Jumping-Gruppe und Atemtherapiegruppe abgerundet. Jeden ersten Montag im Monat findet das Begegnungscafé „Schöne Weile“ in den Räumen der Markusgemeinde in Stade statt. „Mir hat das sehr geholfen“, sagt Christiane Steffens, bei der Brustkrebs diagnostiziert worden war und die schnelle Hilfe bei der Krebsberatung gesucht hatte.

> „Alleine mit so einer Diagnose zu leben ist schwer.“

Mittlerweile gilt ihre Erkrankung als medizinisch geheilt. Im Verein der Krebsberatung Stade Buxtehude e.V. ist sie weiterhin aktiv, aber auf der anderen Seite als Patientenvertreterin im Vorstand, außerdem leitet sie auch die Selbsthilfegruppe in Otterndorf. Ihre Erfahrung nach der überstandenen Erkrankung: „Ich lebe bewusster.“ Und nach dem Rat ihres Mannes: „Nichts mehr wird geschoben, was wir machen wollen, machen wir sofort.“

Gefördert wird der eingetragene Verein vom GKV, dem Spitzenverband der gesetzlichen Kranken- und Pflegekassen in Deutschland und von den Städten Stade, Buxtehude und dem Landkreis Stade. Kooperationspartner sind das Brustzentrum Stade-Buxtehude, das Darmzentrum Elber/Weser, das Pankreaskarzinomzentrum Elbe/Weser, Prostatazentrum Elbe/Weser, die Klinik Dr. Hancken und das MVZ der Klinik Dr. Hancken (Onkologie mit Chemo- und Strahlenambulanzen und der Mammografie).

„Die offiziellen Fördergelder reichen aber nicht, um unsere Kosten zu decken“, sagt Silvia Nieber. Deshalb sei die Krebsberatung auf Spenden angewiesen. Im Durchschnitt bilanzieren sich die Spenden im Jahr auf 20.000 Euro. Aber manchmal geht auch mehr, 13.000 Euro wurden nach der Beerdigung von Lore Hancken gespendet – eine Mitgründerin der Krebsberatung Stade e.V. „Dass wir auch mal als Erbe eingesetzt werden, wenn das Vermögen eines Gestorbenen verteilt wird, ist übrigens eine gute Idee“, sagt Silvia Nieber augenzwinkernd.

Info:

Die Krebserkrankungen in der Bundesrepublik Deutschland nehmen mit mehr als 230.000 Todesfällen pro Jahr nach den Herz-Kreislaufkrankheiten den zweiten Platz in der Rangfolge der Todesursachen ein. Die Zahl der jährlich neu auftretenden Krebserkrankungen ist insbesondere infolge des Überalterungsprozesses der deutschen Bevölkerung gestiegen. Derzeit ist die häufigste Krebserkrankung bei Männern der Prostatakrebs, gefolgt vom Lungen- und Darmkrebs, bei Frauen der Brustkrebs, gefolgt vom Darm- und Lungenkrebs. Das Überleben hängt vielfach vom Zeitpunkt der Entdeckung einer Krebserkrankung ab. Je früher Krebs erkannt und die oder der Betroffene einer qualifizierten Behandlung zugeführt wird, desto größer ist die Aussicht auf einen Heilerfolg .

Zahlen:

Insgesamt gibt es (Stand 2022) 150 Krebsberatungen in ganz Deutschland. Hiervon werden 104 durch die GKV gefördert. In Niedersachsen gibt es zehn geförderte Krebsberatungsstellen. Im Durchschnitt arbeiteten 2,3 Vollzeit-Beratungskräfte in den Beratungsstellen, in Stade drei Vollzeit-Beratungskräfte und eine Vollzeit Organisationskraft in der Verwaltung.

Öffnungszeiten und Konto für Spenden:

Die Hauptberatungsstelle in Stade ist täglich besetzt und unter 04141/67744 telefonisch zu erreichen. Für weitere Informationen steht die Homepage der Krebsberatungsstelle unter www.krebsberatung-stade-buxtehude.de zur Verfügung

Konto: Sparkasse Stade-Altes Land, IBAN DE86 2415 1005 0000 0143 08

„Die Welt“ sagt:
Unsere Beratung gehört wieder zu den Besten.

Private Banking – Silber

Abteilungsleiter
Private Banking
Ralf Peyke
Tel.: +49 4141 490-342
Mobil: +49 151 40268284

WELT
Januar 2025
BESTE BANK IN NIEDERSACHSEN
– Beratung Private Banking - Silber –
Sparkasse Stade-Altes Land
Im Test: mehr als 1.000 Bankfilialen in Deutschland in 2024
Testung und Auszeichnung durch Deutsches Institut für Bankentests GmbH

Weil’s um mehr als Geld geht.

Sparkasse
Stade-Altes Land

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN UND MUTTER

AUF STOLLENSCHUHEN INS RESERVAT TOXISCHER MÄNNLICHKEIT

von Leonie Ratje

Es gab eine Zeit, in der Männer glaubten, sie könnten Frauen das Fußballspielen verbieten. 1955 befand der Deutsche Fußballbund, dass die weibliche Anmut im Kampf um den Ball verschwinde, „Körper und Seele erleiden unweigerlich Schaden (...)“, hieß es da.

70 Jahre später, Volksparkstadion: HSV-Spielerin Sarah Stöckmann köpft den Ball ins Tor. 1:1 im DFB-Pokalhalbfinale zwischen dem HSV und Werder Bremen. 57.000 Fans in Ekstase. Die Kapitänin springt, schreit, lacht. Ein historischer Augenblick, ein Moment voller Anmut.

Erst 1970 wurde Frauen in Deutschland die Freiheit zugestanden, Fußball zu spielen. Noch bis 1977 durfte eine Frau nur berufstätig sein, wenn das mit ihren Pflichten in Ehe und Familie vereinbar war. Die Geschichte des Frauenfußballs ist immer auch eine Geschichte darüber, wie Frauen um ihre Gleichberechtigung streiten. Das beginnt schon mit dem das Geschlecht überbetonenden Begriff. Wer Fußball sagt, meint Männerfußball. Frauenfußball ist die Abweichung von der Regel. Dass ich als Mädchen Fußball spielte, bedeutete, dass ich etwas Unmädchenhaftes tat.

> 1989 wurde die deutsche Fußballnationalmannschaft der Frauen erstmals Europameister. Die Siegprämie: ein Kaffeeservice.

Heute wächst kaum eine Sportart so schnell wie der Frauenfußball. Das EM-Finale 2022 (England-Deutschland) haben in Deutschland 18 Millionen im TV verfolgt. Im Januar ist mit Naomi Girma die erste Spielerin der Welt für eine Million Euro transferiert worden. Die 57.000 im Volkspark waren die größte Kulisse, die es auf Vereinsebene je in Deutschland gab.

Die Frauen-Bundesliga verändert sich, weil Lizenzvereine des Männerfußballs, allen voran der VfL Wolfsburg und Bayern München, in Frauenteams investieren. Eine Folge dieses Investorenmodells ist, dass kaum mehr reine Frauenvereine in der Bundesliga spielen. Mit Turbine Potsdam ist 2024 der Traditionsclub schlechthin abgestiegen. Zur Wahrheit gehört auch, dass die Rekordspiele nicht den Ligaalltag spiegeln. Im Schnitt besuchen etwa 2.900 Fans ein Spiel.

Rund um die Fußball-EM der Frauen im Sommer wird sich wieder vieles um das Thema Equal Pay drehen. Die Gleichbezahlung der Geschlechter ist hierzulande nicht nur im Fußballgeschäft in weiter Ferne: Über alle Berufsgruppen hinweg beträgt die Einkommenslücke etwa 18 Prozent. Im Fußball ist der Unterschied noch viel größer. Eine Erstliga-Spielerin verdient durchschnittlich 4.000 Euro im Monat; nur die Spitzenclubs beschäftigen Vollprofis.

Es gibt Fußballverbände, die ihre Auswahlen gleich bezahlen. Nicht aber der DFB. Während die Männer bei der WM 2022 400.000 Euro pro Kopf für den Titel erhalten hätten, waren den Frauen ein Jahr später 252.000 Euro zugesagt. Erfolglosigkeit verhinderte hier wie da den Prämiensegen – Equal Non-Pay.

Die Frage ist, ob es überhaupt das wichtigste Ziel von Feminismus im Fußball sein sollte, dass alle gleichermaßen überbezahlt gegen den Ball treten. Frauen sind auf Stollenschuhen in ein Reservat toxischer Männlichkeit gedrungen. Hätte ich jedes Mal einen Euro bekommen, wenn ein Mann mich gefragt hat, ob wir nach dem Spiel die Trikots tauschen, hehehe, oder der Trainer zu uns in die Dusche kommt, höhöhö, müsste ich diese Kolumne nicht schreiben. Sexismus, Frauen-, Homo- und Transfeindlichkeit gehören leider bis heute zum Stadionbier. Gerade erst wurde Schiedsrichterin Fabienne Michel bei einem Drittliga-Spiel der Männer sexistisch beleidigt.

Bei der Frauen-WM 2023 jubelten die Spanierinnen, bis ein Macho die Party crashte. Luis Rubiales, damals Präsident des spanischen Fußballverbandes, küsste Jennifer Hermoso bei der Siegerehrung. Wobei Kuss das falsche Wort ist. Der Mann missbrauchte seine Macht. Er griff das Gesicht der Weltmeisterin grob mit beiden Händen und drückte seine Lippen auf ihre. Der Frauenfußball feierte, das Patriarchat zeigte seine hässliche Fratze. Es ist das Paradox meines Lebens, dass ich mein Herz an die chauvinistischste aller Sportarten verloren habe.

Den Obstbau entdecken

bei täglichen Hofführungen für Interessierte aus nah & fern

Foto: Dennis Williamson

Picknick im Herz-Apfel-Garten
Schlemmen inmitten der Apfelbäume mit einem Picknick im Schaugarten: Brötchenmahlzeit mit Hofladen-Leckereien (nur auf Vorbestellung). Oder einfach Lust auf Kaffee und Kuchen zwischen Apfelbäumen? Das Hofcafé ist täglich geöffnet.

Foto: Martin Elsen

„Lass' uns schnacken!" **bei einer Führung mit Bauer Hein über den Herzapfelhof: täglich um 16:30 Uhr und zusätzlich sonntags um 10:30 Uhr inkl. Treckerrundfahrt mit dem Apfelexpress.** Gehen Sie mit Bauer Hein auf Entdeckungstour und erleben Sie, was das Alte Land, der Obstanbau und unseren Bio-Obsthof auszeichnet. Täglich von April bis Oktober, ohne Voranmeldung, Tickets vor Ort erhältlich. Führungen können auch ganzjährig nach individueller Terminvereinbarung gebucht werden.

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 ·

BIO Herzapfelhof ALTES LAND

ELBE KLINIKEN
STADE · BUXTEHUDE

Morgens **Verband!**

Abends **Altes Land!**

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.

Jetzt informieren & bewerben!

auf-zu-neuen-elbufern.de

Das Fischer-Mohr-Laufteam

Es ist eine Erfolgsgeschichte: Das Fischer-Mohr-Laufteam feiert ein kleines Jubiläum, der zehnte Geburtstag soll gebührend gefeiert werden, mit vielen Siegen, aber auch mit einer Jubiläums-Fete im August. Den ersten großen Erfolg gab es im April beim Hamburg-Marathon, das Fischer-Mohr-Team gewann die Männer-Staffel und die Frauen belegten Platz 13.

Das 2015 von der Firma Fischer gegründete Laufteam zählt aktuell 24 hochmotivierte Läuferinnen und Läufer, die sich durch außergewöhnliche Disziplin, Teamgeist und unermüdlichen Ehrgeiz auszeichnen, so Teamchef und Gründer Udo Feindt. In den vergangenen zehn Jahren erzielte das Team regional zahlreiche Streckenrekorde, Einzel- und Staffelsiege. Feindt: „Ein Beweis für die kontinuierliche Weiterentwicklung und die hohe Leistungsfähigkeit der Aktiven."

„Unser Ziel ist es, als starkes Team an die Spitze zu gelangen und viele Wettkämpfe in unserer Region zu gewinnen", sagt der Lauf-Manager. Und das in neuer Kleidung, die von den Sponsoren zu Jahresbeginn gespendet wurde. Von Mohr in Dollern und Fischer in Bargstedt, sowie von Global Fruit Point aus Buxtehude, Con-

hat Jubiläum

tor Pohlmann Immobilien aus Stade, Sebastian Möller Galabau aus Bargstedt, STALA GmbH aus Stade und VGH Arnd Fitschen e.K. aus Jork.

Leidenschaft, Teamgeist und vor allem Spaß stehen im Mittelpunkt, denn nur so könnten gemeinsam Grenzen überwunden werden. Mindestens ebenso wichtig: Der soziale Auftrag des Teams. „Mit unseren sportlichen Leistungen möchten wir auch in Zukunft soziale Projekte im Landkreis Stade und Umgebung unterstützen, wie das in der Vergangenheit immer der Fall war.

Für das Jahr 2025 stehen nach dem Hamburg-Marathon viele hochkarätige Laufveranstaltungen auf dem Programm, die, so Feindt, als Plattform dienen, die Stärke und den Zusammenhalt des Teams unter Wettkampfbedingungen zu demonstrieren. Ein besonderes Highlight werde

fischer
wärme solar metall
dieHeizung.de
derSolarstrom.de
derStahlbau.de

Sebastian MÜLLER
Meisterbetrieb
Garten- und Landschaftsbau GmbH & Co. KG
- Gartengestaltung
- Pflasterarbeiten
- Natursteinarbeiten
- Baumfällarbeiten
- Gehölzschnitt
- Rollrasenverlegung

Königsdamm 17 · 21698 Bargstedt
Tel. 04164-4288 · Fax 04164-4726
www.sebastianmueller-galabau.de

die große Zehn-Jahre-Jubiläumsfeier im August, bei der vergangene Erfolge und der Zusammenhalt gefeiert werden und der Blick auf zukünftige Herausforderungen gerichtet werde.

> „Uns geht es darum, ambitionierte Läuferinnen und Läufer in ihrer Entwicklung zu unterstützen und zu fördern," sagt Julius Mohr.

Er ist Geschäftsführer des gleichnamigen Erlebnishauses Mohr in Dollern. „Das Fischer-Mohr-Laufteam ist über die Jahre ein fester Bestandteil des Unternehmens geworden. Es trage mit seiner positiven Ausstrahlung dazu bei, viele Menschen zu motivieren und Aufmerksamkeit für den Laufsport zu erreichen.

Das war eine der typischen Aktionen des Laufteams: Nach dem Spargellauf 2024 wurden 5.000 Euro an Susanne Rabenschlag für die Krebshilfe Stade e.v. gespendet. In einer Gemeinschaftsaktion sammelte Teamchef Udo Feindt (2. v.l.) das Geld von den Sponsoren: Julius Mohr vom Modehaus Mohr, Sven Heinsohn von Global Fruit Point und Sven Brinkmann von Brinkmann Bauausführungen GmbH (v. l). Nicht auf dem Foto: Heiko Fischer von der Rolf Fischer GmbH, Sebastian Müller Garten- und Landschaftsbau und Hans-Jürgen Werner vom Spargelhof Werner.

STALA

STALA GmbH Steuerberatungsgesellschaft

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

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

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

VCMC
VENTURE CAPITAL & MANAGEMENT CONSULT

Fachkompetenz für den Mittelstand

BERATUNG | BETEILIGUNGSKAPITAL | CONTROLLING | (RE-) STRUKTURIERUNG | ORGANISATIONSENTWICKLUNG | EXISTENZGRÜNDUNG | NACHFOLGE-REGELUNG | FINANZIERUNG | COACHING

VC – MC GmbH
Bahnhofstr. 7 · 27383 Scheeßel
Telefon: +49 (0) 4263 - 30 288 0
E-Mail: office@vc-mc.de

Weitere Informationen:
www.vc-mc.de

CONTOR POHLMANN IMMOBILIEN

Von Mensch zu Mensch!

Der Kauf einer Immobilie stellt für die meisten von uns ein außergewöhnliches Lebensereignis dar, verbunden mit Freude, aber auch mit finanzieller Verantwortung.

Der Verkauf einer selbst genutzten Immobilie hingegen, wirft viele emotionale Fragen auf.

- Was geschieht mit dem Haus, das über Jahrzehnte unser Heim war?
- Wer wird hier zukünftig leben?
- Finde ich einen Käufer, der das Haus gegebenenfalls erhalten wird?
- Wie finde ich überhaupt einen seriösen Käufer?

In beiden Situationen ist der Wunsch groß, eine Lösung von Mensch zu Mensch zu finden, die für alle Beteiligten transparent, fair und zukunftsweisend ist. – Oft ist es sehr hilfreich, hierbei einen Partner an der Seite zu haben, der verantwortungsvoll in Ihrem Interesse handelt und mit Rat und Tat zur Seite steht.

Sprechen Sie uns an bei Verkauf, Kauf, Vermietung und Bewertung!

Selbstverständlich stehen wir auch jederzeit zu einem persönlichen und unverbindlichen Beratungsgespräch zu Ihrer Verfügung – bei Ihnen zu Hause oder bei uns in Stade am Fischmarkt.

Herzlichst, Ihre Sonja Pohlmann

CONTOR POHLMANN

Bungenstraße 2 · 21682 Stade · Mobil: 0171 3 26 85 59
pohlmann@contor-pohlmann.de
www.contor-pohlmann.de

Auf Spurensuche im Alten Land: Stromlinien von Rebekka Frank

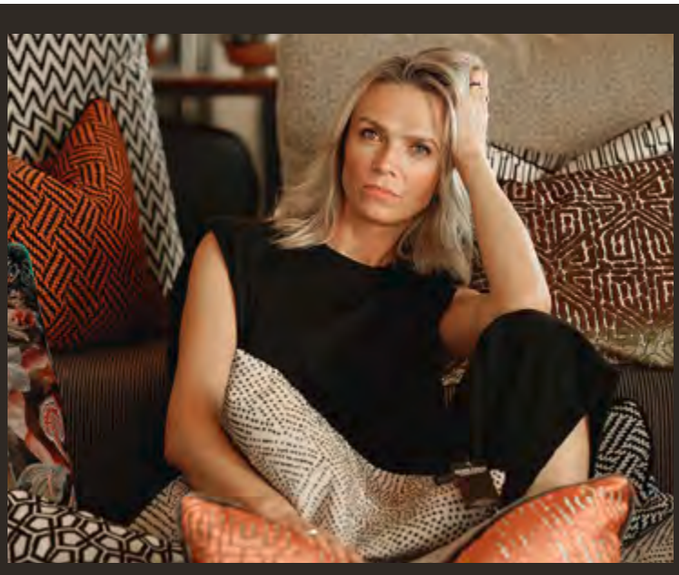
„Ich atmete tief durch und schloss die Augen. Hörte das Gluckern der Elbe. Das Rascheln des Windes in den Apfelbäumen. Und das Schreien der Vögel." – Mit Bildern wie diesen öffnet Rebekka Frank die Tür zu einer Geschichte über Schuld, Verlust und das Suchen – angesiedelt zwischen 1923 und 2023 im Alten Land.

Die Idee zu ihrem Buch „Stromlinien" kam der Autorin bei einem Spaziergang am Elbstrand. Für die Recherche kehrte sie zurück ins Alte Land, radelte durch die Landschaft, übernachtete bei einer befreundeten Autorin. Der Roman verankert sich an echten Orten: die Bäckerei Pfeiffer, das Tageblatt, die kleinen Wege entlang der Lühe verleihen der Geschichte spürbare Echtheit.

Rebekka Frank erzählt ruhig, manchmal rau, immer dicht an ihren Figuren. Dabei gelingt ihr eine besondere Mischung: „Stromlinien" ist Familiengeschichte, Naturerlebnis und Krimi zugleich. Sie verwebt die Lebenslinien von Enna, Jale, Alea und Gunnar und zeigt, wie Entscheidungen Menschen trennen oder verbinden können. Die Natur spielt dabei keine Nebenrolle, sondern spiegelt die Bewegungen der Seele: der Wind, die Flut, das Rascheln der Weiden.

„Stromlinien" ist ein spannendes Puzzle aus Schicksalen und Entscheidungen – ein Roman, der mit jeder Seite mehr fesselt.

Rebekka Frank: Stromlinien. Roman. S. Fischer Verlag, 24 Euro.



Feiern Sie mit uns: 10 Jahre Einrichtungskompetenz!

Seit einem Jahrzehnt gestalten wir mit Leidenschaft und Kreativität Innen- und Außenbereiche. Als zertifizierte Inneneinrichterin sorgt Diana Schubert persönlich für eine individuelle und stilvolle Einrichtung – direkt bei Ihnen vor Ort! Ob im privaten Bereich oder Gewerbe und Objektgestaltung, Dekoration oder Interior Design – wir machen Ihre Räume zu etwas Besonderem. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in den letzten 10 Jahren! Wir freuen uns auf viele weitere kreative Jahre mit Ihnen.

Diana Schubert, Inhaberin

| www.wohndiele-altes-land.de

Neuer Newsletter in der Region

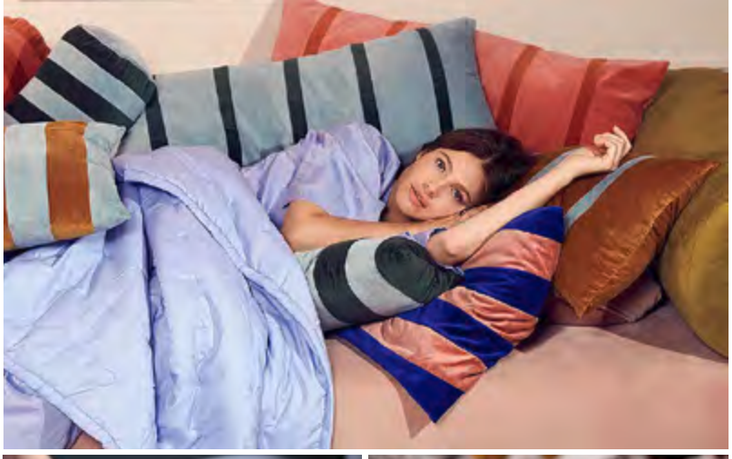
Ein Newsletter zeigt, wie Mitmach-Journalismus aussehen kann – nah dran am Leben vor Ort. zwoeins Wir! berichtet über das, was in Buxtehude und Stade zählt. Nicht laut, sondern präzise und mit Blick fürs Wesentliche. Dahinter stehen die Journalisten Alexander Schulz und Sven Husung. Beide haben Familie und leben fest verwurzelt in der Region. Sie betreiben ihr Projekt im Feierabend – mit viel Einsatz, journalistischem Können und Herz für die Nachbarschaft. Die Themen entstehen im Leben: an der Kita, am Gleis, im Laden. zwoeins Wir! greift sie direkt auf und ordnet sie transparent. Der Newsletter erscheint montags, klar, verständlich, fair und offen. Viermal im Monat, kostenlos, gut recherchiert und leicht lesbar. Besonders: Die Community wirkt mit, schlägt Themen selbst vor und wird Teil der Redaktion dabei. So wächst ein Projekt, das zuhört, verbindet und Menschen bewegt.

| www.zwoeinswir.de

Handgemacht. Hofgemacht. THE JORK im Alten Land

Die Produktlinie von The Jork setzt auf Reduktion: Apfelsaftschorlen aus eigenem Anbau, Apfelssig nach dem Aceto-Balsamico-Verfahren, Honig vom Hof – alles mit klarer Herkunft und schönem Design. Besonders im Fokus: die beiden hauseigenen Apfelsaftschorlen. Die The Jork Landhaus Weirouge Apfelsaftschorle basiert auf der seltenen Apfelsorte Weirouge. Ihre auffallend rote Farbe – innen wie außen – und der frisch säuerlich-süße Geschmack machen sie zu einer besonderen Spezialität. Ebenfalls erhältlich ist die The Jork Landhaus Wellant Apfelsaftschorle, hergestellt aus der beliebten Apfelsorte Wellant, die für ihr intensives Aroma und ihren natürlichen Zuckergehalt bekannt ist. Auch hier liegt der Fruchtanteil bei 65 Prozent.
Ein weiteres Hauptprodukt ist der The Jork Appelceto Apfelessig – ein aromatischer Apfelessig, produziert in Italien aus vollreifen, biologisch angebauten Altländer Äpfeln. Der Apfelessig eignet sich ideal zum Verfeinern von Salaten und Soßen. Er ist ungefiltert und nicht pasteurisiert und wird mit der Zugabe von Apfelsaft veredelt, was ihm seine charakteristische Süße und eine angenehm dickflüssige Konsistenz verleiht. Die Zutaten: Bio-Apfelsaft und Bio-Apfelessig, ohne Zusatzstoffe.
Tiziana Kleine und Henning Fastrich wollten von Anfang an rund um den Apfel gute Produkte kreieren, die so natürlich wie möglich hergestellt werden. So sind auch die Duftkerzen „Roter Apfel" und „Apfelblüte" entstanden. „Mit ätherischen Ölen haben wir den Duft der Apfelblüte sowie der roten Äpfel nachkreiert." Seit vergangenem Jahr neu im Sortiment: Honig aus dem Alten Land – produziert von fünf Bienenvölkern auf dem Hof, in Zusammenarbeit mit Jan Biggemann von „Königreicher Blütenhonig". Alles unter der Marke THE JORK – erhältlich am Osterjork 45a.

| www.thejork.de



mohr living – kochen. schlafen. wohnen. schenken.

Willkommen bei mohr living. Auf 2.000m² Fläche eröffnet mohr eine neue Welt mit schönen Sortimenten rund um Kochen, Schlafen, Wohnen und Schenken.

Kochen. Freuen Sie sich auf eine große Auswahl an Töpfen, Pfannen, Küchenhelfern, Backformen, Geschirr, Schalen und Trinkgläsern von Marken wie Kuhn Rikon, Steffen Henssler, Birkmann, Asa oder Zwiesel Glas.

Schenken. Die neue mohr living Welt lädt zum Stöbern ein. Finden Sie ein Geschenk für Ihre Lieben oder beschenken Sie sich selbst mit Kleinigkeiten von Räder, Gift Company, Deluxe Homeart, Sompex, Höfats, und vielen weiteren angesagten Brands.

Wohnen. Sie suche eine neue Couchgarnitur oder ein Schlafsofa? Ob klassisch oder cool & trendy - bei mohr living finden Sie bestimmt Ihre neue Lieblingscouch!

Schlafen. Entdecken Sie die Welt des gesunden Schlafs in unserem Schlafstudio mit Qualitäts-Marken wie Tempur, Lattoflex, Hasena und Brinkhaus. Oder haben Sie Ihr Traumbett schon gefunden und möchten Ihrem Schlafzimmer mit neuer Bettwäsche einen neuen Look verpassen?

Lassen Sie sich inspirieren. Das mohr Team freut sich auf Sie!

I www.erlebe-mohr.de

Lüheanleger: Drei Wagen, ein Lebensgefühl

Wer am Lüheanleger unterwegs ist, kommt an Amir Afschartabbars Genusswelt nicht vorbei. Zwischen Palmen, Olivenbäumen und dem Blick auf die dicken Pötte hat sich hier eine kleine Food-Oase etabliert – lässig, lecker und voller Leben.

Bei Königlich & Köstlich wird deftige Streetfood-Küche neu gedacht: Pulled Beef mit Pommes, Pulled Pork auf knackigem Salat, Currywurst mit Röstzwiebeln, dazu Pommes oder Süßkartoffelpommes mit veganer Avocado-Mayo. Dazu ein frisch gezapftes Bier oder ein Glas Wein aus Spanien – unkompliziert, auf die Hand, direkt am Wasser.

Nur ein paar Schritte weiter lockt Elb-Frisch Streetfood mit Bowls, Antipasti, Steak und Falafel – frisch, leicht und kreativ. Hummus, Couscous, frische Kräuter, gegrilltes Gemüse, dazu ein Spritzer oder ein Gin-Secco-Berry – perfekt für alle, die den Sommer schmecken wollen.

Wer es süß liebt, schlendert rüber zu Zeit für Glück: Softeis mit bunten Toppings, frisch gebackene Pancakes, Crêpes und kühle Drinks sorgen für das perfekte Finish. Lieblingsplatz? Direkt an den Stehtischen im Sand, Sonnenbrille auf, Softeis in der Hand, den nächsten Frachter im Blick.

Amir Afschartabbar bringt mit seinen drei Wagen ein Stück lässiges Mittelmeerflair an die Elbe – und macht den Lüheanleger zu einem der entspanntesten Treffpunkte der Region.

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

Hightech trifft Familienalltag: der Hyundai Santa Fe bei Bröhan

„Der Santa Fe ist für uns das fortschrittlichste Auto auf dem Hof – ein echtes Familienfahrzeug mit modernster Technik", sagt Catharina Bröhan. Und tatsächlich: Der SUV überzeugt mit digitalem Cockpit, cleveren Assistenzsystemen, optionaler dritter Sitzreihe und einem Design, das Komfort und Funktion verbindet. Ob Stadtverkehr, Urlaubsreise oder Kindertransport – der Santa Fe bringt Alltag und Abenteuer unter ein Dach. Auch in Sachen Antrieb ist er zukunftsorientiert: Als Hybrid oder Plug-in-Hybrid verbindet er Effizienz mit Fahrspaß. Eine Probefahrt? Jederzeit möglich – einfach vorbeikommen.

Hinter dem starken Modell steht ein ebenso solides Unternehmen: Das Autohaus Werner Bröhan wurde 1953 als kleine Werkstatt gegründet – in einer Kellergarage. Heute ist daraus ein regional verwurzelter Hyundai- und Volvo-Vertragshändler mit zwei Standorten geworden: in Stade-Wiepenkathen und Jork-Königreich. Rund 60 Mitarbeitende kümmern sich hier um Beratung, Verkauf und Service. Ob Neuwagen oder gepflegte Gebrauchte – bei Bröhan trifft Erfahrung auf ehrliche Handschlagqualität. Der Santa Fe ist dabei nicht nur ein Highlight im Fuhrpark, sondern auch ein Symbol für die Verbindung aus Technik, Komfort und Zukunft.

| www.autohaus-broehan.de

Handwerkskunst ist ...

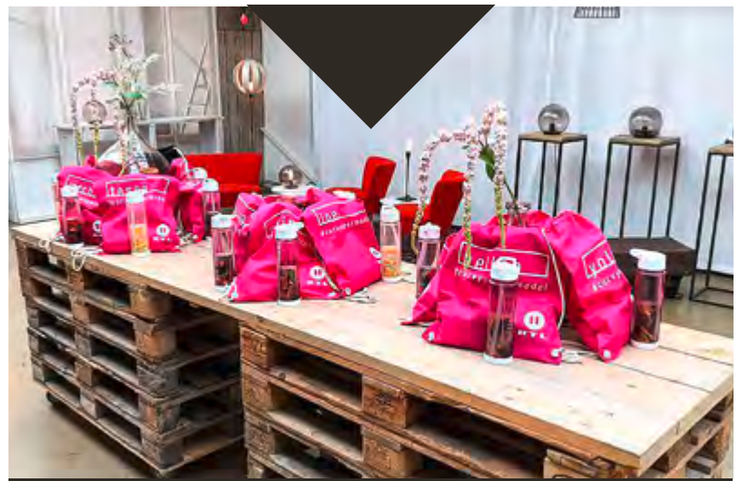
Zum Start der Grillsaison empfehlen wir unser pikantes Pfefferbaguette mit schwarzem Pfeffer und unseren Rucolaring mit getrockneten Tomaten und frischem Rucola.

Ihr FrischBackTeam aus Steinkirchen

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

Bäcker Pfeiffer

Altländer Handwerkskunst



Merch made in Buxtehude. Stylisch. Persönlich. Direkt aus der Region.

Individuelles Merchandising – direkt aus Buxtehude: 4you Design produziert stylische Artikel für Vereine, Firmen, Influencer und TV-Formate. Vom bedruckten T-Shirt bis zur gravierten Trinkflasche entstehen hier kreative Produkte in kleinen und großen Auflagen.

Für die RTL2-Show Curvy Supermodel hat 4you Design exklusive Goodiebags umgesetzt – mit personalisierten Bürsten, Schminkspiegeln und hochwertigen Trinkflaschen. Jedes Stück ein Unikat, gebrandet mit dem RTL2-Logo und den Namen der Kandidatinnen.

Auch in der Region ist das Unternehmen bestens vernetzt: In Kooperation mit dem BSV Buxtehude, dem TSV Elstorf und weiteren Vereinen entstehen maßgeschneiderte Merchartikel – direkt vor Ort und komplett im eigenen Haus gefertigt.

„Gutes Merch soll nicht nur praktisch sein – es darf auffallen, Spaß machen und Menschen verbinden."
Nina Wiegand, Geschäftsführerin von 4you Design

Sie planen eigene Merchartikel?

4you Design freut sich auf Ihre Anfrage – kleine und große Wünsche willkommen.

| www.4you-design.de

Ein Hauch Italien in der Viverstraße Ristorante Piccolo in Buxtehude

Wenn in der Viverstraße 16 gegrillte Austernpilze duften, Gorgonzolasauce auf zartes Fleisch trifft und Carpaccio hauchdünn auf dem Teller liegt, beginnt ein italienischer Abend im Piccolo – dem Restaurant von Ali Arab im Herzen Buxtehudes.

Seit der Renovierung vor fünf Jahren zeigt sich das Piccolo mit warmen Farben und freigelegten Steinwänden – schlicht, stilvoll, einladend. Die Küche: italienisch mit Anspruch. Der Fokus liegt auf Gerichten mit frischem Fisch. Auf der Karte: Antipasti wie Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rinderfilet oder gegrillte Pilze. Pasta in vielen Varianten – etwa Spaghetti mit Riesengarnelen oder Tagliatelle mit Entenbrust und Balsamico-Creme. Dazu Fisch wie Zander auf Trüffel-Kartoffelpüree oder Lachs in Wodka-Krabben-Sauce, serviert auf Spinat. Wer Fleisch bevorzugt, wählt Rinderfilet vom Grill oder Lamm in Rotweinsauce. Ergänzt wird das Angebot von einem wöchentlich wechselnden Mittagstisch, auch da immer mit viel Fisch.

Bei gutem Wetter lässt sich all das auch auf der ruhigen Sonnenterrasse genießen – geschützt, grün und stimmungsvoll. Gute Küche, ein aufmerksamer Service und das richtige Maß an Ruhe – das Piccolo ist ein Ort für alle, die italienisches Essen schätzen. Und das bereits seit fast 20 Jahren.

| Location: Piccolo, Viverstraße 16 in Buxtehude, Öffnungszeiten: Di – So 12 bis 14.30 Uhr, 18 bis 22.30 Uhr, Mo Ruhetag, Telefon: 04161 596878, www.piccolo-restaurant.de

DAS INTERVIEW:

ANDREAS SOMMER

Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Harburg-Buxtehude

Andreas Sommer ist seit sieben Jahren Vorstandsvorsitzender der Sparkasse Harburg-Buxtehude. Die Fusion der Kreissparkasse Harburg mit der Stadtsparkasse Buxtehude im Jahre 2000 hat er knapp verfehlt, denn der Diplom-Sparkassenbetriebswirt kam erst drei Jahre danach in den Hamburger Süden und wurde 2011 erstmals in den Vorstand berufen. Der 25. Geburtstag der Fusion wurde zum Jahresbeginn gebührend gefeiert. „Eine Erfolgsgeschichte“, bilanziert Andreas Sommer, der im DEICHLUST-Interview auch zwei gescheiterte Fusionen Revue passieren lässt.

Andreas Sommer, vor 25 Jahren haben die Kreissparkasse Harburg und die Stadtsparkasse Buxtehude fusioniert. Hypothetische Frage: Was wäre die Kreissparkasse heute ohne die Buxtehuder Sparkasse?

Wichtig ist zunächst die Feststellung, dass beide Häuser damals ohne Not fusioniert haben. Es war gleichwohl eine sehr weitsichtige Entscheidung der Vorstände, vor allem aus Buxtehude, denn die hatten den ersten Impuls gesetzt. Also beide Sparkassen mussten aus wirtschaftlichen Gründen nicht fusionieren. Die Ausgangslage war unterschiedlich: Für Buxtehude, die kleinere Sparkasse, war die Fusion wichtig, um das Leistungsspektrum zu auf ein neues Niveau zu bringen, und für die Kreissparkasse war es wichtig, das Geschäftsgebiet im Süden Hamburgs zu erweitern. Insofern war das eine Win-Win-Situation mit vielen Vorteilen für die Kunden. Denken wir alleine an das gehobene Firmenkundengeschäft mit unseren Top-Spezialisten oder die Kreditvergabe, da haben wir mit unserer Größenordnung sehr viel größere Möglichkeiten, die eine kleinere Sparkasse nicht hat.

Hätten beide Sparkassen auch ohne Fusion überlebt?

Die Kreissparkasse Harburg ganz sicherlich, die Buxtehuder Stadtsparkasse womöglich nicht. Was nicht heißt, dass eine kleine Sparkasse nicht erfolgreich sein kann. Betriebswirtschaftlich sind auch kleine Sparkassen erfolgreich. Aber der Druck des Aufsichtsrechts mit ganz vielen Anforderungen, Administrationen und Regularien ist so groß, dass kleinere Häuser geradezu gezwungen waren, eine Fusion einzugehen.

Vor der HASPA hätte niemand Angst haben müssen, denn die dürfen als freie Sparkasse nicht mit einer öffentlich-rechtlichen Sparkasse fusionieren. Hat sich daran etwas geändert?

Nein. Angst ist aber ohnehin der falsche Begriff. Eine HASPA ist keinesfalls erfolgreicher als eine Sparkasse Harburg-Buxtehude, jedenfalls was die betriebswirtschaftlichen Kennziffern angeht, da sind wir in den letzten Jahren deutlich besser gewesen als eine HASPA.

Trotz der guten Ausgangslage hatten Sie mit ihrer Sparkasse zwei weitere Fusionen auf der Agenda, erst Lüneburg, dann die Sparkasse Stade-Altes Land, die beide gescheitert sind. Tat das weh?

Das waren im Kern vergleichbare Ausgangslagen, Lüneburg wäre für uns interessant gewesen, um unser Geschäftsgebiet im Landkreis Harburg auszuweiten, und Stade hätte Sinn gemacht, um über Buxtehude vor allem im Alten Land und bis Stade zu agieren. Zuerst scheiterte die Fusion in Lüneburg im Jahre 2009, obwohl mit den Verwaltungsräten und den Vorständen die Fusion schon beschlossen war. Aber im Lüneburger Stadtrat fehlte am Ende eine Stimme für die Fusion. In Stade dagegen waren wir vor zehn Jahren noch am Anfang der Planungen, für uns war es erstaunlich, dass der Vorstand und der Verwaltungsrat zuerst die Initiative für eine Fusion mit uns gestartet hatten, um uns dann ziemlich überraschend vom Verwaltungsrat eine Absage zu bekommen. Aber das ist alles Schnee von gestern.

Inwiefern haben Sie die gescheiterten Fusionen tangiert?

Insofern, dass wir viel Arbeit in diese Projekte gesteckt hatten. Aber inhaltlich hat uns das nicht tangiert, denn unsere Geschäftsstrategie war immer, dass wir wirtschaftlich so erfolgreich sein müssen, um immer selbstständig zu bleiben – also nie in die Lage kommen, fusionieren zu müssen. Aber gleichzeitig waren und sind wir immer offen, wenn wir in Richtung einer Fusion angesprochen werden. Die Sparkasse Harburg-Buxtehude war schon vor zehn Jahren erfolgreich, und heute sind wir noch erfolgreicher.

Gehen Sie davon aus, dass Sie als Vorstandsvorsitzender in den nächsten Jahren noch Fusionsgespräche führen müssen?

Müssen sowieso nicht. Aber ich gehe nicht davon aus, denn der wirtschaftliche Druck, der durch die Niedrigzinsphase in den vergangenen zehn Jahren die Sparkassen unter Druck gesetzt hat, ist nach der Zinswende vorbei. Alle Sparkassen in der Süderelbe-Region sind wirtschaftlich gesund. Andererseits ist der Fachkräftemangel ein großes Thema, dass auch wir im Bankensektor deutlich spüren. Noch bkönnen wir alle Stellen besetzen, aber das könnte sich in den nächsten Jahren ändern. Der Markt ist umkämpfter, das ist deutlich zu spüren. Alle Banken und Sparkassen müssen in den nächsten Jahren Lösungen finden. Wir müssen untersuchen, wie uns Künstliche Intelligenz helfen kann, wie Automatisierungen, aber auch, wie uns weitere Synergien helfen können, um dem Fachkräftemangel zu begegnen. Dies könnte ein neuer Fusionstreiber in den nächsten Jahren sein. Im Moment allerdings gibt es bei allen Sparkassen in der Region kein Interesse an Fusionsgesprächen.

Sie nennen die Automatisierungen, das könnte eine Umschreibung sein, für die Schließung von Zweigstellen und der Installierung von Selbstbedienungs-Pavillons, der erste wurde im April in Altkloster in Betrieb genommen. Ist das der Trend?

Das ist ein bundesweiter Trend, der nicht zu stoppen ist. Noch haben wir 17 Geschäftsstellen in unserem Verbreitungsgebiet, aber ich glaube nicht, dass wir die in zehn Jahren alle noch haben werden. Wir müssen zwangsläufig dem veränderten Kundenverhalten Rechnung tragen. Es kommen immer weniger Kunden in die Geschäftsstellen, und deshalb müssen wir aus wirtschaftlichen Gründen zwangsläufig Konsequenzen ziehen. Im Durchschnitt kommt jeder Kunde einmal im Jahr in eine Geschäftsstelle. Das sagt viel. Es wird weiterhin bei bestimmten spezifischen Bankgeschäften den Wunsch nach einer persönlichen Beratung geben, den wir individuell erfüllen können, aber das Brot-und-Butter-Geschäft in den Geschäftsstellen ist vorbei.

Deutschland hat eine neue Regierung. Was wünscht sich der Sparkassen-Vorstand Andreas Sommer?

Wir brauchen sehr schnell eine stabile Regierung, die den Mut hat, Entscheidungen zu treffen, die gut für das Land sind und keine Regierung, die Entscheidungen trifft, um die eigene Klientel zu befriedigen. Und wir brauchen eine Regierung mit einer klaren Strategie gegen rechts. Das würde ich mir wünschen, denn dann geht es auch in diesem Land wieder voran.

DEICHLUST
BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Janina Frenzel – Mode-Lady

Text : Wolfgang Stephan · **Foto :** Julian Felix Lorenz

Janina Frenzel kennt die Modewelt wie kaum eine andere. Sie weiß nicht nur, was aktuell angesagt ist – sie setzt auch Trends, die morgen alle tragen wollen. Beobachten? Ja. Mitgestalten? Unbedingt. Auf ihrer Visitenkarte steht dennoch schlicht „Abteilungsleiterin“. Bodenständigkeit gehört im Modehaus Stackmann eben zum Stil – trotz aller Einzigartigkeit.

Ihr Revier: die Young Fashion und die Modewelt im Erdgeschoss. Oder anders gesagt: Mode für alle, die sich entdecken und immer wieder neu erfinden wollen. Alter? Spielt keine Rolle. Zwar liegt die Kernzielgruppe bei 14 bis 40 Jahren – angesprochen fühlen dürfen sich aber alle, die Spaß an Mode haben. Janina Frenzel bringt es auf den Punkt: „Mode ist heute Ausdruck von Individualität, Persönlichkeit und Emanzipation.“ Regeln? Gibt es nicht. Erlaubt ist, was gefällt.

2025 bricht endgültig mit den engen Looks der letzten Jahre. Frenzel: „Je weiter die Hose, desto besser!“ Weite Hosen in XXL sind das große Thema – kombiniert mit Sneakern, Oversize-Shirts und lässigen Jacken im maskulinen Stil. Boyfriend-Cuts, die klassische Geschlechtergrenzen spielerisch aufweichen, prägen die Looks. „Modische Vielfalt ist heute selbstverständlich. Weiblich, burschikos oder klassisch – alles existiert nebeneinander“, sagt sie.

Auch bei den Schuhen zeigt sich der Wandel: Ballerinas erleben ein starkes Comeback, während hohe Absätze im Alltag immer seltener werden. Bequemlichkeit und Coolness gehen Hand in Hand. Und wer figurbetonte Outfits liebt? Keine Sorge: 2026 kündigt sich bereits der nächste Trendwechsel an. Engere Hosen, taillierte Kleider und klare, feminine Linien feiern ihr Comeback. Mode bleibt eben immer in Bewegung.

Janina Frenzel reist regelmäßig zu den internationalen Hotspots der Modewelt. Ihr aktueller Favorit: Kopenhagen. „Skandinavische Mode ist tonangebend – sie ist hochwertig, urban und gleichzeitig entspannt reduziert“, schwärmt sie. Labels wie MSCH Copenhagen oder MANGO stehen für diesen modernen Stil.

Internationalität ist für Stackmann ein echtes Markenzeichen. Ergänzt wird das Sortiment von Neo Noir aus Frankreich – Mode mit einem Hauch Mystik –, Yaya aus den Niederlanden oder LeGer von Model Lena Gercke, das mit eleganter Lässigkeit überzeugt. Besonders angesagt: ARMEDANGELS aus Köln – nachhaltig, cool und absolut im Zeitgeist.

Für Janina Frenzel ist klar: „Mode ist ein Lebensgefühl. Dieses Gefühl mit einem Team zu teilen und an unsere Kundinnen weiterzugeben – das ist genau mein Ding.“

„Es muss sich immer etwas ändern,
damit alles so bleibt, wie es ist.“

– Giuseppe Tomasi di Lampedusa, Der Leopard

MEHR ALS EIN MODEHAUS
SEIT ÜBER 100 JAHREN

Ernst Stackmann GmbH & Co. KG | Lange Straße 39 – 45 | 21614 Buxtehude | www.stackmann.de

KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR

HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

von Wolfgang Stephan

Die hauptamtlichen Bürgermeister im Landkreis treffen sich regelmäßig in einer informellen Arbeitsgemeinschaft mit dem Landrat, um über gemeinsame Projekte zu beraten. Jährlich wechselt der Vorsitz. 2024 führte Stades Bürgermeister Sönke Hartlef die Runde, in diesem Jahr ist Apensens Bürgermeisterin Petra Beckmann-Frelock an der Reihe. Was erst einmal nicht weiter spektakulär klingt. Doch die als Quereinsteigerin gestartete Beckmann-Frelock sorgte in Apensen für manche Kontroverse, einen wahren Exodus im Rathaus und tiefe Gräben zwischen Verwaltung und Rat. Dass sie auch in der Riege der Hauptverwaltungsbeamten weithin als isoliert gilt, würde kein Beteiligter offen zugeben. Doch einige Bürgermeister stellten kürzlich stolz ein Gruppenfoto von einer Zusammenkunft ins Internet. Freudestrahlend grinst die komplette Truppe von Behördenchefs in die Kamera – doch eine fehlt: Petra Beckmann-Frelock. Dass das Foto just in dem Moment aufgenommen wurde, als ausgerechnet die Apenser Bürgermeisterin auf der Toilette war, ist sicherlich nur ein unglücklicher Zufall...

Eine Quereinsteigerin als Bürgermeisterin. In Apensen gilt das längst nicht mehr als gute Idee, aber auch in Stade gibt es mittlerweile nicht mehr nur unter der Hand Kritik an der Amtsführung von Sönke Hartlef, auch einem Quereinsteiger ohne große Führungserfahrung. Als ehemaliger kaufmännischer Angestellter eine Behörde mit 800 Beschäftigten zu führen, ist eine ziemlich schwierige Aufgabe für einen Chef ohne jegliche Verwaltungserfahrung. Dass der sympathische Sönke Hartlef sich deshalb sehr gerne mit Repräsentationsaufgaben beschäftigt, ist verständlich, müsste aber nicht unbedingt die Hauptbeschäftigung eines Bürgermeisters sein. Also sollte den Job einer machen, der Verwaltung kann. Einer wie Arne Kramer, der die desolate Straßenverkehrsbehörde des Landkreises wieder auf Kurs gebracht hat und innerhalb der Kreisverwaltung in höchsten Tönen gelobt wird. Ein 37-jähriger Jurist, für höhere Aufgaben berufen, munkeln sie schon lange im Kreishaus. Mit CDU-Parteibuch ausgestattet ist es naheliegend, ihn als Bürgermeisterkandidaten der Stader CDU zu küren. Sein Kontrahent wird Kai Koeser sein, ein renommierter Sozialdemokrat, aber auch ein Quereinsteiger ohne nachhaltige Behördenerfahrung. Was wäre das ein gefundenes Fressen für jeden CDU-Wahlkampf-Manager: Nach den Erfahrungen der vergangenen Jahre endlich wieder für einen ausgewiesenen Verwaltungs-Fachmann an der Spitze der Stadtverwaltung zu werben. Endlich wieder einer, der es kann. Doch das werden sie nicht sagen. Denn die Stader CDU hat ein Problem. Sönke Hartlef ist einer von ihnen. Jedes Argument gegen den Quereinsteiger Kai Koeser wäre eine Beschädigung des Rufes des Christdemokraten Sönke Hartlef...

Hakenkreuze im Alten Land – die Aufregung ist immer groß, wenn Touristen diese unliebsame Entdeckung an alten Bauten in Osterladekop, Moorende oder Guderhandviertel machen. Wie kann das sein, wo doch Hakenkreuze, die die Ideologie, Gewaltherrschaft und Verbrechen des Nationalsozialismus repräsentieren, seit 1945 in Deutschland verboten sind? Der Landkreis ist involviert, unternimmt aber nichts. Warum? „Weil es keine Hakenkreuze im Sinne des Nationalsozialismus sind“, sagt Landkreis-Sprecher Daniel Beneke. Die meist an den Giebel der alten Bauten wie Hakenkreuze aussehenden Zeichen stünden eindeutig nicht im Kontext zum Nationalsozialismus und seien lange vor der NS-Zeit als Symbole von Mühlen und Glücksrädern entstanden, so die Recherchen seiner Experten im Kreishaus. Weil die Zeichen meist an denkmalgeschützten Bauten aus dem vorigen Jahrhundert stehen, dürften sie nicht verändert werden. Das sei die offizielle Rechtslage. Aber wer weiß das schon?

Es ist ein Wechsel ohne öffentliche Beachtung: Nach viereinhalb Jahren ist Dr. Sebastian Philipp nicht mehr Ärztlicher Direktor im Elbe Klinikum Stade. Der umtriebige Kardiologe hat den Staffelstab an Prof. Dr. Ole Broch weitergegeben, Chefarzt der Klinik für Anästhesie und operative Intensivmedizin. Kein Aderlass wie der Abgang von Professor Dr. Benno Stinner, der seit 1. Mai im Ruhestand ist. Ein sympathischer Zeitgenosse, ein Marathonläufer des Lebens, im wahrsten Sinne des Wortes, mit der Finisher-Urkunde aus New York ausgezeichnet. Ein ähnlichen Aderlass wird es in Buxtehude geben, denn die Institution Dr. Wolfram Körner steht ebenso vor dem Ruhestand. Auch ein leidenschaftlicher Chirurg, der die Klinik geprägt hat und bis Jahresende weiter prägen wird. Tausende hat er an Knien und Hüften operiert und Generationen von BSV-Spielerinnen als Mannschaftsarzt versorgt. Ein genialer Operateur und Teamplayer, ein feiner Kerl, der einst vom legendären Chirurgen-Duo Dr. Gerd Junker und Dr. Bodo Lawrenz seinen letzten Schliff bekommen hat. Jetzt wird ein Nachfolger per Headhunter gesucht. Dass auch sein Mit-Chefarzt Dr. Homajun Massoun demnächst verabschiedet wird, macht die Zäsur nicht kleiner. Immerhin steht dessen Nachfolger schon fest. Es schließt sich der Bogen: Dr. Sebastian Lawrenz wird in die Fußstapfen seines Vaters treten. Glückwunsch.

Als er Ende April das Foto von der Unterredung des ukrainischen Präsidenten Wolodymyr Selenskyj mit US-Präsident Donald Trump am Tag der Beerdigung von Papst Franziskus im Vatikan sah, war er angefasst. Weil ihm ein möglicher Frieden in der Ukraine die Frage beantworten könnte, ob er ein Wohltäter oder grenzenlos naiv ist? Auf diese Frage hat der Buxtehuder Ex-BSV-Präsident und amtierende FDP-Ratsherr Wolfgang Watzulik selbst keine Antwort. Noch nicht. Er hofft auf die Weltpolitik. Es war an einem kalten Frühlingsabend, als er auf der B73 einen Audi A8 mit Warnblinkanlage am Straßenrand sah. Als er langsam und mit neugierigem Blick den Wagen passierte, winkte ein freundlicher Zeitgenosse ziemlich heftig. Watzulik hielt an und stieg aus. Was er im Nachhinein als ziemlich gewagten Vorgang einstuft. „Ich habe fast kein Benzin“, sagte der Herr in gebrochenem Deutsch. Warum er nicht rechtzeitig getankt habe? „Geld an Tankstelle geht nicht“, so die Antwort. Wieso? Der Herr kramte ein Bündel Geldscheine aus seiner Tasche. Rubel aus Belarus. Ob er ihm die in Euro tauschen würde? Kurs 4:1. Watzulik überlegte, sah das ehrlich wirkende Gesicht des Fremden und zückte seine Brieftasche. 500 Belarus-Rubel für 125 Euro. Der Fremde sackte auf die Knie und sagte mit gefalteten Händen: „Du ein Geschenk Allahs.“ Watzulik war gerührt. So ein Lob hatte er in seiner 32-jährigen Amtszeit als BSV-Präsident nie gehört. Dann ging es weiter: Allah werde ihn erhören, Allah werde ihn beschützen, was für ein guter Mann er doch sei. Am Ende der Litanei waren es 250 Euro, die der gute Mann dem Fremden im Tausch für 1.000 Belarus-Rubel gegeben hatte. Eine innige Umarmung war ihm sicher. Eine gute Tat. Am nächsten Morgen werde er die 1.000 Rubel bei seiner Volksbank tauschen. Alles gut. Bis zum nächsten Morgen. Das Geld war echt. Auch der Kurs stimmte. Pech für ihn nur, dass die Belarus-Rubel unter die Sanktionen gegen Russland fallen, weil Belarus-Präsident Aljaksandr Lukaschenko als Verbündeter Putins gilt. Deswegen funktionierte auch die Kreditkarte des Fremden nicht, und deswegen hat Wolfgang Watzulik jetzt 1.000 Belarus-Rubel in einem Rahmen mit Gold-Einfassung an der Wand hängen und die Frage im Kopf: Bin ich Wohltäter oder naiv?

Hoffen wir, dass bei ihm irgendwann der Rubel rollt und freuen wir uns auf sonnige Tage.

Ihr Wolfgang Stephan

Wir feiern Jubiläum

FEIERN SIE MIT UNS!

5 Jahre wohnen küche objekt 360grad by Möbel Jähnichen

Mit einem Scan zum aktuellen Katalog!

SCHÖNER WOHNEN KOLLEKTION

Exklusiv in Stade nur bei Möbel Jähnichen

EXKLUSIVER **10%**[1] EXTRA-RABATT auf die Kollektion von SCHÖNER WOHNEN KOLLEKTION

Grandiose Jubiläums-Angebote in allen Abteilungen

POLSTERGARNITUR PEARL
Stoff PG 6, Metallfüße schwarz matt, best aus **SOFA,** B/H/T: 190/85/91 cm, **inkl. 2 Rückenkissen, SOFA,** B/H/T: 170/85/91 cm **inkl. 2 Rückenkissen** und **SESSEL,** B/H/T: 86/85/91 cm cm. Ohne Deko

KOMPLETT ~~3.221 €~~
2.899 €

1) Gültig nur für Neuaufträge. Ausgenommen bereits reduzierte oder als Aktionspreis gekennzeichnete Artikel. Nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar. Barauszahlungen nicht möglich. / Alle angegebenen Preise sind Abholpreise inkl. gesetzlich geltender MwSt, ohne Beleuchtung, Zubehör und Dekoration. Alle Maße sind ca. Maße. Maß-, Farb- Modellabweichungen, Druckfehler, Preisirrtümer und Liefermöglichkeiten vorbehalten. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.

wohnen küche objekt 360grad by Möbel Jähnichen

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

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 10.00 - 18.00 Uhr

NEU
NEU
NEU

mohr.
LIVING
kochen. schlafen. wohnen. schenken.

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

ERLEBE mohr.
LIFESTYLE.MODE.MENSCHEN.MOMENTE.