

DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND - FÜR DEN KREIS STADE

Illustration: ZDF und Conny Klein, [M] Dirk Lehner / Vielfein.


Cool & Trendy
Hintergründiges
Ding Dong


GENUSS
DEICHLUST-Menü:
Ollanner Buurhuus

EXKLUSIV BEI AIRBUS:

Leonie allein im neuen „Moxy“-Hotel

BESUCH IM BUNDESTAG:

Vanessa Zobel – Jung, frisch, dynamisch

PROFIS UNTER SICH:

Die Promis in den Strandkörben

Zur ZDF-Serie aus dem Alten Land:

Die Autorin im Überraschungs-Interview

**AB SOFORT GROSSER ABVERKAUF
WEGEN UMBAU - SOLANGE DER VORRAT REICHT!**



RÄUMUNGS VERKAUF

WIR BAUEN UM – UND IHR PROFITIERT!



Ab dem 28. Dezember feiern wir auf 1.000 m² die Neueröffnung unserer frisch renovierten Ausstellung – mit doppelt so viel Luxus:

Neben unserer großen Auswahl an hochwertigen Strandkörben präsentieren wir erstmals auch **exklusive Gartenmöbel** für stilvolles Entspannen im Freien.

Damit wir Platz schaffen, startet schon jetzt der Abverkauf der Strandkörbe 2025.

JETZT VORBEIKOMMEN UND SPAREN!

**Über 375
Strandkörbe
stark
reduziert!**

Die Geschichte hinter der Geschichte

Es ist unser Anspruch: Das DEICHLUST-Team ist immer auf der Suche nach der besonderen Story. Wir schreiben gerne die Geschichte hinter der Geschichte. Tagesaktuelles überlassen wir den Zeitungen der Region. Unser Blick richtet sich auf das, was tiefer liegt: Hintergründe, Tiefgang und möglichst mit einer Überraschung behaftet. In dieser achten Ausgabe haben wir davon gleich eine ganze Reihe für Sie parat.

Der besondere Blick auf die Geschichte: Über die ZDF-Serie „Neuer Wind im Alten Land“ ist bereits viel geschrieben worden, meist über die Hauptdarstellerin Felicitas Woll, die als Journalistin Beke Rieper aus New York ins Alte Land zieht – und dort allerlei Abenteuer voller Herz und Schmerz erlebt. Anspruchsvoll, na ja eher nicht. Unterhaltsam? Auf jeden Fall. Und mit ihren hohen Einschaltquoten ein Segen für die Bekanntheit der Region. Derzeit entstehen die Folgen sieben und acht. Doch was steckt hinter dieser Geschichte? Unsere Reporterin Leonie Ratje hat es herausgefunden. Sie traf die Autorin Kirsten Peters – was für eine Überraschung – im Geburtshaus ihrer Mutter in Jork-Königreich.

Und ganz nebenbei gibt es noch eine kleine lokale Buxtehuder/Altländer-Geschichte rund um diese Serie,



Wolfgang Stephan
Herausgeber & Chefredakteur

die Sie im HINTERGRÜNDIGEN lesen können und die weitgehend in Vergessenheit geraten ist. Bis heute.

Dass auch Wirtschaftsgeschichten spannend und unerwartet sein können, zeigte sich im Gespräch mit den Vorständen der Sparkasse Stade-Altes Land. Sie empfingen uns direkt auf ihrer Baustelle. Nicht ohne Grund: Für den Umbau der Hauptstelle am Pferdemarkt in Stade investiert die Sparkasse zehn Millionen Euro. Eine bislang unbekannte Nachricht. Doch noch überraschender war für uns, dass die Sparkasse mitten in einem kulturellen Wandel steckt. Unser Gespräch mit Michael Senf und Jan Schuback entpuppte sich so zur überraschenden Wirtschaftsstory dieser DEICHLUST.

Gleich fünf Ärzte spielen in dieser Ausgabe eine Rolle. Besonders berührend war das Gespräch mit Vater und Sohn Lawrenz, die als Chefärzte am Elbe Klinikum Buxtehude über ihren Beruf und ihre Berufung sprachen. Eine ganz besondere Familiengeschichte mit zwei Chefärzten in gleicher Funktion in zwei Generationen. In Stade trafen wir Professor Dr. Kai Lehmann, der seit 1. Mai Chefarzt der Chirurgie ist. Zum Gespräch kam er nicht allein. Aus gutem Grund. Auch eine Überraschung.

Schließlich die Politik. Wir haben Vanessa Zobel, die junge CDU-Bundstagsabgeordnete, in Berlin besucht. Ihre ersten sechs Monate im Bundestag lassen sich in einem Satz zusammenfassen: „Wow, was für eine taffe Frau.“

Eine Einschätzung, die durchaus über weiteren Artikeln in dieser Ausgabe stehen könnte. Aber: Wir haben auch starke Kerle im Magazin. Manche sogar im Strandkorb.

Lassen Sie sich überraschen.
Und bleiben Sie optimistisch.

*Herzlichst
Ihr Wolfgang Stephan
Chefredakteur*

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, ZDF / Boris Laewen, Conny
Klein

Anzeigen:
Udo Feindt, Mediaberater

Layout, Satz, Reinzeichnung:
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 Mai-Ausgabe
20. April 2026.**

Mediadaten:
www.deichlust.de

DEICHLUST
BRITANNIA
HINTERGRÜNDIGEN

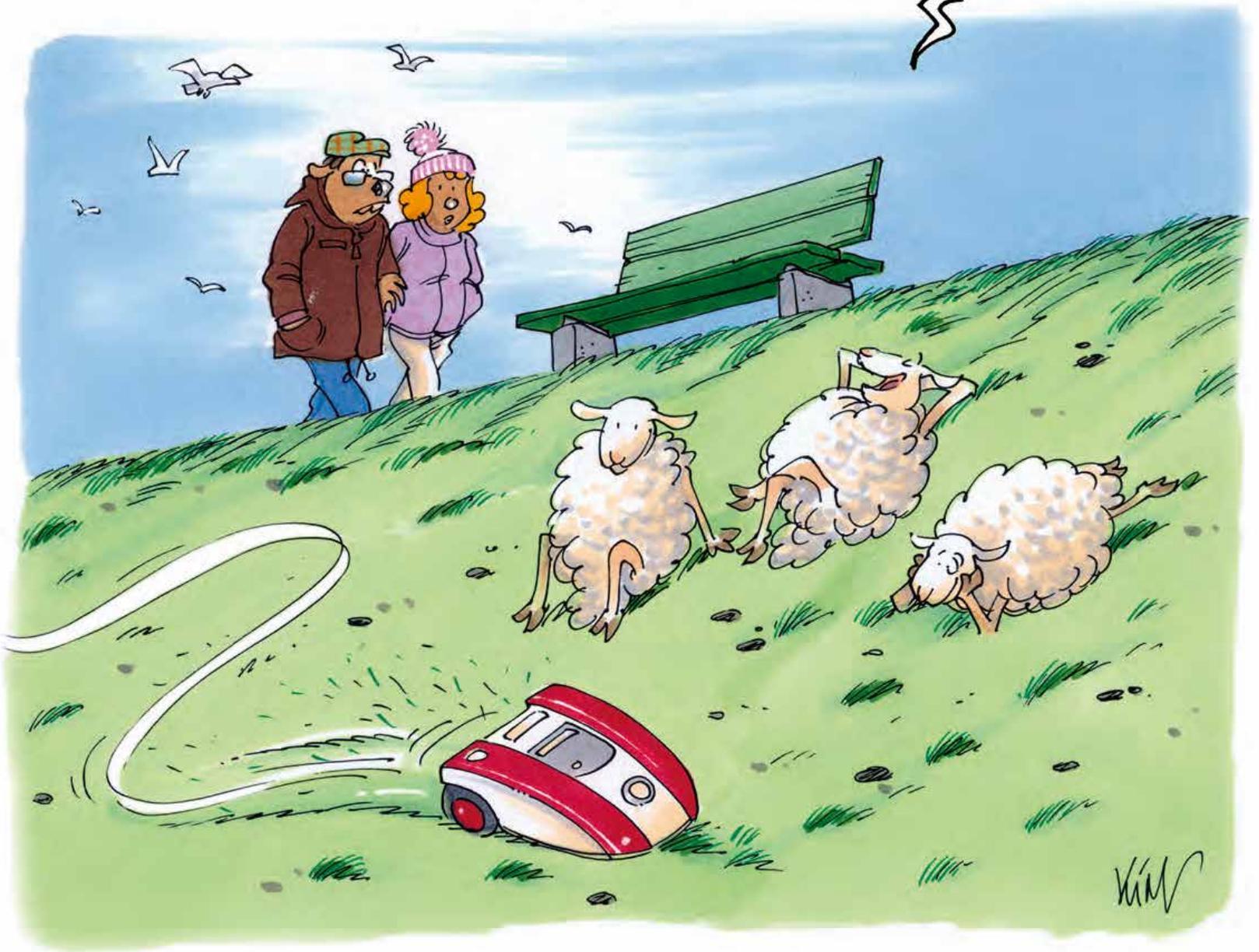


DEICHLUST

Inhalt

EDITORIAL	3	BEGEGNUNGEN: Waltraud Hoins	40
Die Promis in den Strandkörben der Profis	6	DIE WIRTSCHAFTSSTORY	42
Laras DEICHLUST-Welt	11	Die DEICHLUST-Kollektion	46
Allein im Hotel.....	12	DING DONG DEICHLUST	48
Volksbank-Chef von Stade bis zum Roten Felsen	16	Angekommen in Berlin	50
Return to Raabe	20	Am Fließband zum Krankenhausbett	56
Ferienwohnungen zwischen Deich und Obstplantagen.....	22	Buxtehuder Altstadtlauf	60
KOLUMNE: Hier schreibt der weiße Mann	24	KOLUMNE: Hier schreibt unser Hund	62
Autorin mit Altländer Wurzeln	26	Sponsorenjagd auf zwei Rädern	64
KOLUMNE: Hier schreibt die Mutter.....	30	DEICHLUST-PODCAST	70
BEGEGNUNGEN: Katharina Gantenberg	32	In den Fußstapfen des Vaters	72
Das DEICHLUST-Menü vom Hotel Altes Land	34	DEICHLUST COOL & TRENDY	76
GASTRO JOURNAL	38	Quantensprung in der Chirurgie	80
		HINTERGRÜNDIGES	82

WIR ARBEITEN HIER JETZT
MIT KÜNSTLICHER INTELLIGENZ.



K I M S C H M I D T

Made in Buxtehude:

PROMIS IN DEN STRANDKÖRBEIN DER PROFIS

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

Ein Treffen mit Kay Gosebeck ist erst einmal ein Treffen mit viel Fußball-Talk. Drochtersen/Assel, HSV, Bayern München – ein Gespräch vor der Kopie einer original Meisterschale und dem Champions-League Pokal der Münchner Bayern in der Glasvitrine in der „Exclusive Lounge“ der Strandkorb-Manufaktur in Buxtehude. Der Mann ist ein wandelndes Fußball-Lexikon, er hat Daten und Fakten vieler Größen der deutschen Kicker-Elite parat und kann über jeden Geschichten erzählen. Weil er Fußball-Fan ist. Schon immer. Aber weil er auch Strandkörbe verkauft. Schon lange. Die Galerie im Firmensitz „Die Strandkorbprofis“ in Buxtehude ist ein Kaleidoskop zufriedener lächelnder Fußball-Stars. Er hat sie alle in seinen Strandkörben, von Uwe Seeler, Frank Beckenbauer, Jürgen Klopp bis Thomas Helmer und Thomas Müller. Er kennt sie persönlich und hat erst einen Tag vor unserem Besuch fröhlich mit Karl-Heinz Rummenigge in Sylt gespeist. Felix Magath war unlängst zu Besuch in der „Exclusive Lounge“, „nur mal so“, wie Kay Gosebeck sagt. Wobei die HSV-Legende noch keinen Strandkorb „Made in Buxtehude“ im Garten stehen hat.





Die Gründer und Chefs – Nils, Gabriele und Kay Gosebeck.



📍 Karl-Heinz Rummenigge



📍 Jürgen Drews mit Familie



📍 Sepp Maier



📍 Heidi mit Kaiser Franz



📍 Jürgen Klopp



📍 Horst Hrubesch mit Nils und Kay Gosebek



📍 Micki Krause



📍 Hasan Salihamidzic

Die Strandkörbe aus Buxtehude von den Strandkorbprofis der Familie Gosebek sind Champions League reif. Herzliche Grüße aus München. J. Gosebek



📍 Kay Gosebek mit dem verstorbenen Uwe Seeler



Empfang der Familie Gosebeck in der Produktionsstätte im indonesischen Cirebon.

„Fußball ist meine Leidenschaft und Strandkörbe sind unser Produkt, mit dem wir seit 25 Jahren unser Einkommen sichern“, sagt Kay Gosebeck. Über 50.000 Strandkörbe wurden bis-

vor allem im Marketing die große Stütze ist und zumindest vormittags im Firmensitz anzutreffen ist. Weil er alle und jeden kennt.

der Firmengründer, der die Vision entwickelte, aus den Standard-Körben aus Indonesien eigene Produkte zu kreieren. Möglichst auch aus eigener Produktion.

Mit Zufall und Mut erfolgreich

Und weil er alles von der Pike auf gelernt hat, denn Kay Gosebeck hat das Unternehmen zusammen mit seiner Frau Gabriele einst gegründet. Ohne Businessplan, ohne Visionen. Aber er war zur rechten Zeit am rechten Ort und hatte den Mut aus einer Zufalls-Idee ein Geschäft zu machen.

Der gelernte Kaufmann, der zunächst Immobilien vermittelte und 13 Autowaschanlagen betrieb, bekam im Oktober vor 25 Jahren die Anfrage, ob er vier Container mit Strandkörben vermarkten könne. Die aus Indonesien gelieferte Ware war leicht beschädigt und auf dem üblichen Markt nicht zu verkaufen. Der Einkaufspreis war günstig und damit für den Kleinanzeigenmarkt im Internet mit Billigangeboten prädestiniert. Letztlich war das die Geschäftsidee des Kay Gosebeck, der die ersten 150 Strandkörbe in wenigen Tagen verkauft hatte, nach drei Wochen waren alle 1 000 Strandkörbe weg.

Fortan war das Interesse der Gosebecks geweckt und sie bestellten auf eigene Rechnung Strandkörbe in Indonesien, die zunächst in einer angemieteten Halle in Harburg gelagert wurden, um sie dann auch per Lagerverkauf in Harburg zu verkaufen.

„Uns war schnell klar, dass dieses Geschäft eine Zukunft hat, wenn wir es gut machen“, sagt

Eigene Produktion in Indonesien

Der Idee folgte die Tat. Nach einem Besuch der Fertigungsstätte in Cirebon, einer Küstenstadt in Indonesien, die als Mekka der Flechter gilt, stand fest, dass sich die Buxtehuder an der Firma beteiligen und mit 51 Prozent einsteigen, um auf Qualität und Produktion Einfluss zu haben. „Wir zahlen faire Löhne und haben einen Qualitätsstandard, um den uns viele in der Branche beneiden“, so der Unternehmer, der zum Einstand in Cirebon eine neue Schule komplett im Inventar ausgestattet hat – als Spende und um die Wertschätzung gegenüber den Werkträgern in der Produktion zu zeigen, denn: „Die besten Korbflechter der Welt sind alle in Cirebon.“

Von Anfang an sei klar gewesen, dass sich die Qualität der Gosebeck-Produkte deutlich von der in China hergestellten Massenware unterscheiden muss. Mit zertifiziertem Mahagoniholz, wetterfesten Dralonstoff und ausgebildeten Fachkräften in der Produktion in Indonesien und Buxtehude.

Per Seetransport werden die Einzelteile verschifft und in der (noch) 7 000 Quadratmeter großen Werkshalle an der B73 in Buxtehude-Ovelgönne montiert und mit den Stoffen ausgestattet, die sich die Kunden im Inter-

„Uns war schnell klar, dass dieses Geschäft eine Zukunft hat, wenn wir es gut machen“
sagt der Firmengründer
Kay Gosebeck



Uli Hoeneß

her aus Buxtehude geliefert, gefertigt in eigener Produktion. Die „Strandkorbprofis“ sind einer der größten deutschen Hersteller hochwertiger Teak- und Mahagoni-Strandkörbe – über Marktanteile will Gosebeck nicht sprechen, ohnehin ist das nicht mehr sein Geschäft, denn Sohn Nils ist seit bald zehn Jahren alleiniger Geschäftsführer des Familienunternehmens. Mit einem Vater an der Seite, der

net auswählen können. Wer will, kann sich den eigenen Strandkorb online selber konfigurieren oder aber in der Ausstellung seinen Strandkorb wählen. Wöchentlich werden zwei Container mit den Komponenten aus Indonesien angeliefert.

Zum Jahresende wird das Werk erweitert, denn das Geschäft floriert. Erstmals könne die Investition in die neue Halle durch Eigenkapital bezahlt werden.

„Wir haben fast (wieder) unsere Verkaufszahlen wie vor der Pandemie erreicht“, sagt Geschäftsführer Nils Gosebeck, der die Bilanz in drei Kategorien aufteilen kann: Vor, während und nach der Pandemie. In der Corona-Zeit seien die Umsätze gewaltig gestiegen, weil Strandkörbe im eigenen Garten plötzlich einen Boom hervorgerufen hatten, weil die Menschen ohne Urlaubsfahrten das Geld im und um das eigene Heim investiert haben. Bis zu 5 000 Strandkörbe wurden in den Corona-Jahren verkauft, jetzt sind es fast wieder 3 000 – wie 2019. „Wir können uns nicht beklagen“, sagen die Gosebecks, die die Produktion und den Vertrieb perfektioniert haben. Einfarbrige Grautöne und besonders „Cadiz Anthrazit Silber“ seien derzeit die beliebtesten Farben der Stoffe, die von den Näherinnen in Handarbeit gefertigt werden. Der fertige Strandkorb wird bundesweit ausgeliefert, vor allem nach Nordrhein-Westfalen, das sei im-

mer noch der größte Markt für die Buxtehuder Strandkorbprofis. Aber auch Sylt stehe hoch im Kurs, was besonders für das Marketing wichtig sei. Wie das funktioniere, erzählt der Unternehmer am Beispiel Jürgen Klopp: Der damalige Dortmunder Meistertrainer habe bei den Gosebecks auf Sylt den Strandkorb gesehen und sei sofort begeistert gewesen. Ob der auch in Farben von Borussia Dortmund geliefert werden könne?

Promis als Werbeträger

Wobei Kay Gosebeck aber sagt: „Der Eindruck könnte täuschen, aber Promis sind für uns nur im Marketing wichtig.“ Tatsächlich seien alle Werbeaktivitäten auf die Endverbraucher ausgelegt. Die Kunden seien meistens im Alter ab 40 Jahren und möchten sich mit dem Strandkorb „ein Stück Luxus in den Garten oder auf die Terrasse stellen, kleinere Modelle auch auf den Balkon“, so Gosebeck. Je nach Größe und Ausstattung steigt der Komfort. Während es im üblichen Strandkorb an Nord- und Ostsee für zwei Personen schon recht eng werden kann, haben die Zweieinhalbsitzer der Strandkorbmanufaktur mit 1,45 Metern eine komfortable Breite. Der klappbare Tisch kann so groß gewählt werden, sodass darauf auch ein Notebook passt.

„Der Eindruck könnte täuschen, aber Promis sind für uns nur im Marketing wichtig.“

Kay Gosebeck



☒ Vom Fußball fasziniert. Nils Gosebeck im Trikot vom TSV Elstorf, Kay Gosebeck im Trikot von D/A.

Mithilfe einer Gasdruckfeder lassen sich die Premium-Modelle zudem problemlos mit einer Hand in der Neigung verstellen. Die Preisspanne reiche von 995 Euro bis zum teuersten Modell, das für 4.995 Euro ein Luxusprodukt ist.

Die Foto-Galerie seiner illustren Kunden zeigt, dass auch ein Dieter Bohlen Gefallen am Luxus-Modell hat. Erst auf seinem Grundstück in Tötensen, um dann einen zweiten Strandkorb für seine Anwesen auf Mallorca zu ordern. Mit der Folge, dass auch der Sänger Mickie Krause sich auf der Baleareninsel im Strandkorb aus Buxtehude von seinen langen Nächten auf der Bühne erholen kann. Dass Helene Fischer und neuerdings auch Jürgen Drews zu seinen Kunden gehören, ist ebenfalls in der Galerie im Firmensitz zu sehen. Mit der Influencerin Catty Hummels haben die Strandkorbprofis jetzt einen weiteren Marketingweg eingeschlagen.

Späte Liebe zu D/A

Einen neuen Weg hat auch Kay Gosebeck in seinem Fußball-Leben eingeschlagen. Beim HSV ist er seit fast 50 Jahren Mitglied. Bisher standen die Hanseaten immer an erster Stelle seiner Leidenschaft, auch wegen der Freundschaft zum verstorbenen

Uwe Seeler. „Ich liebe diesen Verein.“ Doch seit geraumer Zeit geht der Fußballfan fremd: „Schockverliebt in die SV Drochtersen/Assel“, könnte die Beschreibung für das neue Engagement sein. „Ich freue mich riesig, dass da so tolle Leute am Werk sind“, sagt er. Mit seinem Geschäftsführer hat er auch ein Sponsoring-Engagement besprochen, was Sohn Nils nicht ganz so unverständlich war, denn als langjähriger und amtierender Sportchef vom TSV Elstorf (Bezirksliga) betreibt er das Fußball-Engagement ähnlich leidenschaftlich wie der Vater, der sich vorgenommen hat, bei allen Spielen der SV D/A dabei zu sein. Auch auswärts. Wenn es nicht anders geht, will er aus seinem Urlaubs-Domizil Mallorca einfliegen.

Doch wie das so ist im stressigen Leben jenseits der 70: Eine Kreuzfahrt im August war schon lange gebucht. „Ja, ja, er freue sich auf diesen Urlaub mit der geliebten Ehefrau“, beteuert er so eindringlich, dass Zweifel angebracht waren. Er verpasste nämlich drei D/A-Spiele.



Laras Deichlust-Welt

Neulich im Alten Land.....

Mäh



Mäh doch selber!



Seit 1750
füreinander da.

275 Jahre

WENN

DANN

VGH
fair versichert

Finanzgruppe

Die VGH Ansprechpartner in Ihrer Nähe:



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



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

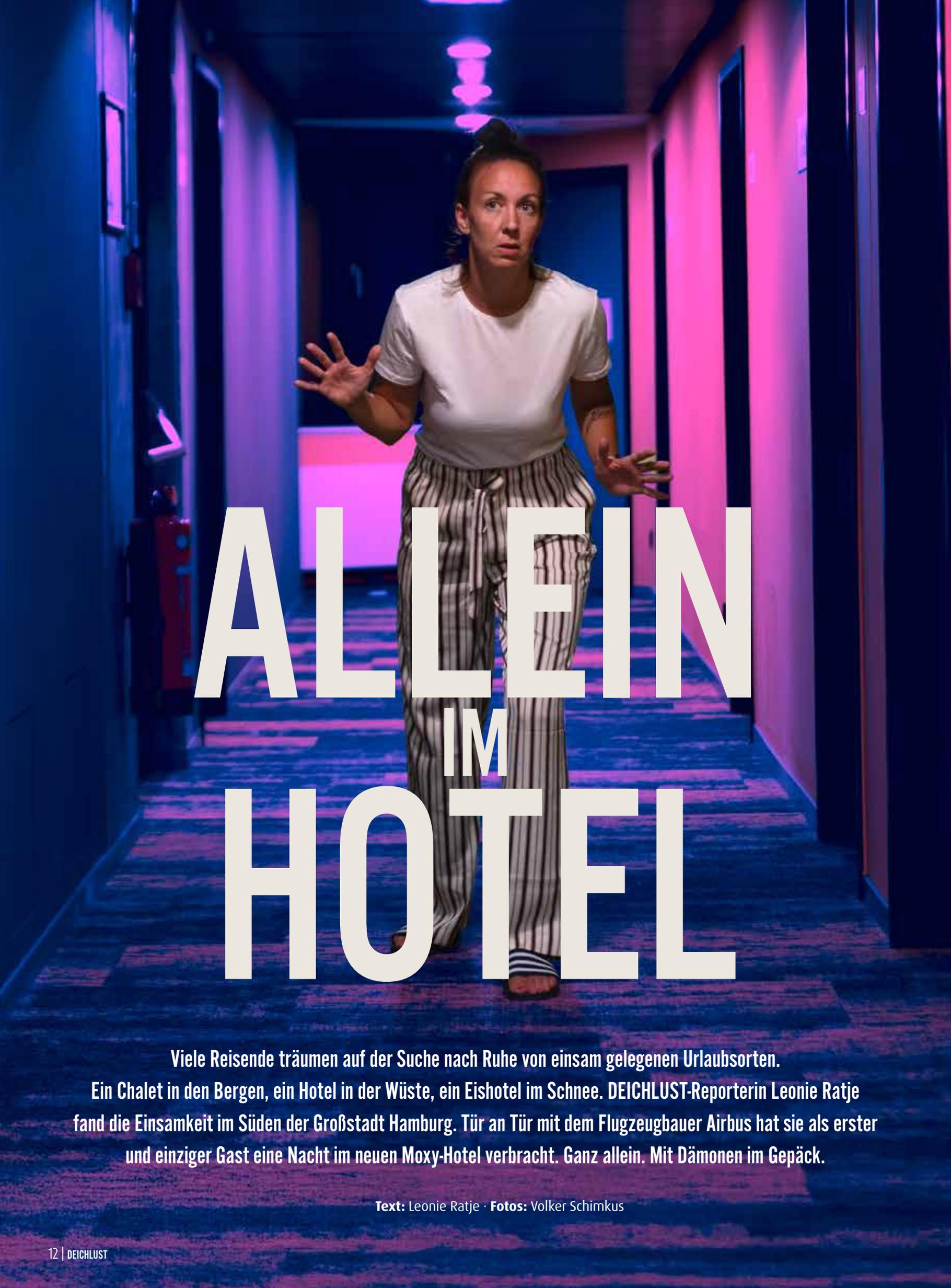
Ihr Wärmepumpen-Spezialist



BERG
HEIZUNG-KLIMA SANITÄR
UND KLEMPNEREI
GmbH

Kompetenz in Heizung · Klima · Sanitär · Klempnerei

Ostfeld 15, 21635 Jork
Tel.: 04162 7483
www.berg-shk.de
Web-Shop: berg.shk-24.de



ALLEIN IM HOTEL

Viele Reisende träumen auf der Suche nach Ruhe von einsam gelegenen Urlaubsorten. Ein Chalet in den Bergen, ein Hotel in der Wüste, ein Eishotel im Schnee. DEICHLUST-Reporterin Leonie Ratje fand die Einsamkeit im Süden der Großstadt Hamburg. Tür an Tür mit dem Flugzeugbauer Airbus hat sie als erster und einziger Gast eine Nacht im neuen Moxy-Hotel verbracht. Ganz allein. Mit Dämonen im Gepäck.

Text: Leonie Ratje · Fotos: Volker Schimkus

Wie so viele Business-Reisende erreiche ich mein Hotel an diesem Montagabend: leicht gestresst und ganz schön kaputt. Die große Drehtür dreht sich schleppend wie ich in diesen Abend. Aus der Lobby wabert mir unaufdringliche Lounge-Musik entgegen, einen Tick zu laut vielleicht. Wir sind das Moxy, sagt der Beat, wir sind cool.

An der langen Hotelbar, die zugleich die Rezeption des Drei-Sterne-Hotels ist, steht Daniel Rubow, der Hotelmanager, und grinst. „Hi“, sagt er, „schön, dass du da bist.“ Der erste Gast im neuen Hotel, welch eine Ehre. Das Check-in ist schnell erledigt. Ich nehme die Zimmerkarte, vergewissere mich noch einmal, dass ich mich im gesamten Gebäude frei bewegen darf und gehe zum Fahrstuhl.

Endlich allein

Eine Nacht allein im Hotel, das ist genau mein Ding. Seit ich vor zehn Jahren Mutter wurde, habe ich mir das schon einige Male gegönnt. Raus aus dem Familienchaos, rein in eine kleine Auszeit. Nur ich, ein gutes Buch, tolles Essen, ein gemütliches Bett, ein großer Fernseher.

Zuhause röhrt die Waschmaschine, piept der Geschirrspüler, mahnt der Staubsauger. Die Kinder wuseln und wollen, der Laptop voller Arbeit, der Kühlschrank gähmend leer. Im Alltag bin ich die Direktorin meines eigenen Hotels namens Mama, das 24/7 geöffnet hat. Ein Hotel jedoch schenkt mir Raum für mich. In dieser Nacht sind es sogar gleich 135 Räume. Eine ganze Herberge für mich allein. Drei Etagen plus Untergeschoss mit Tiefgarage, eine eigene Bar, eine Großküche, ein Fitnessraum mit pinkem Boxsack, Kurzhanteln und Cardio-Geräten.

Mit dem Dienstleistungszentrum ElbAir hat sich Airbus in Hamburg-Finkenwerder, dem drittgrößten Luftfahrtstandort der Welt, ein repräsentatives Eingangstor in die Airbus-Welt erschaffen. Die drei großzügigen Gebäudekomplexe des ElbAir



Check-in bei Moxy-Hotelmanager Daniel Rubow.

sind über eine Piazza in der Mitte miteinander verbunden und beheimaten einen vielfältigen Mietermix. Neben dem Airbus-Empfang mit modernem Showroom sind hier auch das neue Besucherzentrum und das Delivery Center des Unternehmens eingezogen. Außerdem finden Besucher einen Flugsimulator-Anbieter, ein Reisebüro, ein Fitnessstudio, eine Niederlassung der Techniker Krankenkasse, einen Supermarkt, einen Bäcker und ein italienisches Restaurant im ElbAir – und außerdem das Moxy, ein Hotel der renommierten Marriott-Gruppe, das in Kürze eröffnet wird.

Zimmer mit phänomenaler Aussicht

Dritte Etage, Zimmer 305, ganz am Ende eines langen Flures. Das Zimmer ist größer als erwartet, das Bad kleiner. Ansonsten ist ein Hotelzimmer ein Hotelzimmer. Kennst du eines, kennst du alle. Dass hier alles neu und frisch und modern ist, ist allerdings schon schön. Eine nette Nachricht am Spiegel und einige Süßigkeiten heißen mich, den Premierengast des Hauses, willkommen. Dieses Zimmer hat

keine Geschichte. Ich bin der erste Mensch, der hier schläft. Und auch meine Spuren werden schon in wenigen Stunden wieder vom Personal getilgt.

Ich trete ans Fenster, ziehe die Vorhänge zurück und blicke direkt auf die Start- und Landebahn des Airbus-Flughafens. Dahinter liegen im rotgoldenen Licht der untergehenden Sonne die Produktionshallen des Flugzeugbauers. Vor einer steht eine BelugaXL, Wahnsinn. Offenbar bin ich in der inoffiziellen Planespotter-Suite des Hauses gelandet. Ein schneller Check auf www.flight-radar24.com zeigt, dass an diesem Abend allerdings leider kein Flugzeug mehr landet oder abhebt.

Ich will ehrlich sein: Unter normalen Umständen, wenn ich privat hier wäre, in einem Hotel voller Gäste, würde jetzt gar nichts mehr passieren. Alleinsein mag verpönt sein, ich liebe es. Eine heiße Dusche und eine große Pizza auf dem Hotelbett sind für mich das Paradies. Am liebsten im Bademantel, aber den gibt es hier ohnehin nicht. Stattdessen gehe ich nun wieder runter, an die Bar. Hotelbars sind besondere Orte. Hier begegnen sich Fremde



vor dem Einschlafen. Urlauber, Geschäftsleute, Feierwütige, Singles, Paare, Gestrandet kommen für ein paar Stunden zusammen, allesamt losgelöst vom Alltag, ehe sie weiterreisen, zurück in ihre Leben. Kein Wunder, dass Hollywood die Hotelbar liebt.

Parallelen zum Horrorklassiker

Im Moxy stehen die vielen neuen Barhocker an diesem Abend ein wenig verloren an dem langen Tresen. Außer ein paar Grünpflanzen und mir ist niemand da. Elektronische Musik füllt die Stille, während ich ziellos umherstreife und mich schließlich setze. Als ich gerade überlege, ob ich mir wohl selbst einen Wein aus der Kühlung nehmen kann, taucht Daniel Rubow auf. „Hi, Lloyd“, sage ich, „little slow tonight, isn't it?“ Er versteht. „Yes, it is, Mr Torrance“, sagt er und schenkt mir ein Glas Grauburgunder ein.

Shining, der Horrorfilmklassiker von Stanley Kubrick aus dem Jahr 1980, zählt zu meinen liebsten Filmen. Er erzählt die Geschichte um ein verfluchtes Hotel. Autor Jack Torrance, gespielt von Jack Nicholson, nimmt einen Job als Hausverwalter des Overlook-Hotels an, das im Winter geschlossen ist. Seine Frau und sein Sohn, der übernatürliche Fähigkeiten besitzt und unheimliche Visionen hat, begleiten ihn. Abgeschnitten von der Außenwelt verfällt der Schriftsteller zunehmend dem Wahnsinn. Vor allem an der Bar gibt er sich den dunklen Kräften hin. Seine Dialoge mit Barkeeper Lloyd symbolisieren seinen fortschreitenden Verfall. Großartiger Gruselgenuss, den ich schon als Jugendliche liebte.

Endspurt Richtung Eröffnungstag

Daniel Rubow poliert Gläser. Sein Team und sind im Schlusspurt Richtung Hotel-Eröffnung, die für den 17. September geplant ist. Zimmer, Flure und Lobby sind längst fertig eingerichtet,

die Haustechnik installiert, alle Küchengeräte angeschlossen, der Fitnessraum ausgestattet. Aktuell führt Daniel Rubow die vorerst letzten Bewerbungsgespräche; einige neue Kolleginnen und Kollegen aus Finkenwerder konnte er bereits gewinnen. Mit zwölf Leuten will der Hotelmanager starten.

Vieles dreht sich in diesen Tagen um IT-Systeme für Check-ins und Abrechnungen, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter absolvieren Schulungen, unter anderem werden alle Snacks und Speisen, die das Moxy bietet, mehrmals probenhalber durchgekocht.

Das Drei-Sterne-Haus im Elb-Air ist das siebte Moxy der Hotelgruppe, aber das erste Hotel für Daniel Rubow. Nie zuvor hat der 40-Jährige ein Hotel eröffnet und geleitet. „Das Marriott-Konzept ist sehr umfassend, da wird wenig dem Zufall überlassen“, sagt er. Er schätzt die Struktur und Sicherheit. Anfang September kommen seine Vorgesetzten zur großen Design Review und checken, ob alle Vorgaben eingehalten sind und das Konzept stimmig umgesetzt wurde. Freiräume genieße er freilich dennoch. Das Thema Luftfahrt prägt die Lobby im Industrial Style. In einer Ecke stehen Flugzeugtüren, den Tresen zieren Original-A380-Fenster, von der hängenden Bar baumeln Sauerstoffmasken. „Komm mit“, sagt er und führt mich in einen Sitzbereich, der hinter raumtrennenden Regalen ein wenig im Verborgenen liegt. An der Wand hän-

gen Zeichnungen, Gemälde und Aquarelle des Künstlers Christian Meier, der in Finkenwerder lebte. 2020 verstarb er nach langer, schwerer Krankheit.

Moxy-Team setzt auf gute Nachbarschaft

Die Verbundenheit zur Region ist Daniel Rubow wichtig. Dazu gehört, dass es in der Moxy-Bar beispielsweise Bier aus der Hamburger Bio-Brauerei Wildwuchs geben wird. „Wir wollen eine Begegnungsstätte für die Menschen aus der Gegend werden.“ Es wird unter anderem eine besondere Nachbarschaftsrunde für Buchungen aus den umliegenden Postleitzahlenbereichen geben. (21614, 21629 und 21635 sind auch dabei.) Das Moxy-Team plant überdies Afterwork-Partys, Quiz- und Spieleabende und andere Events, Kontakte zu verschiedenen Anbietern touristischer Formate im Alten Land sind geknüpft. Natürlich erwarte er viele Buchungen aus dem Airbus-Umfeld, sagt Daniel Rubow, „aber wir sind kein reines Business-Hotel. Bei uns

haben alle Gäste eine gute Zeit.“

Darum legt der Chef in erster Linie Wert auf ein gutes Arbeitsklima. „Ich bin überzeugt, dass sich Gäste nur dann gern in einem Hotel aufhalten, wenn das Personal auch gern dort arbeitet.“

Inzwischen ist es längst dunkel. „Gute Nacht“, murmele ich und schlurfe zum Fahrstuhl. Ich widerstehe der Versuchung, in der zweiten Etage auszusteigen, um Zimmer 237 zu suchen. Im Overlook-Hotel ist dieser Raum der Schauplatz unvorstellbaren Grauens. Während ich über den langen Flur gehe, vorbei an Türen, hinter denen niemand wohnt, geht mir eine Filmszene durch den Kopf: Jack betritt Zimmer 237 und sieht eine nackte junge Frau in der Badewanne. Sie geht auf ihn zu und legt ihre Arme um seinen Hals. Er gibt sich ihrem Kuss hin. Als er die Augen wieder öffnet, sieht er im Spiegel, dass er den verwesenen Körper einer alten Frau in den Armen hält.

Der Teppich schluckt meine schneller werdenden Schritte. Ich ziehe die Zimmerkarte aus der Hosentasche; klickklack, grünes Licht, drinnen. Ich blicke in den





Spiegel und muss lachen. So ein Quatsch. Doch bei dem Gedanken daran, den Rest der Nacht allein zu sein, wird mir doch ein wenig mulmig. „Dann lieber noch eine kleine Aperol-Spritztour“, denke ich und mache mich doch noch einmal auf den Weg zurück zu Daniel in die Bar.

Unverhoffte Hotel-Bekanntschaft

Als sich die Fahrstuhlüren langsam öffnen, erwarte ich fast, dass wie im Shining-Trailer schwallartig dunkelrotes Blut herausströmt. Stattdessen sitzt ein riesengroßer knallpinker Teddybär im Lift. Das ist anders gruselig. „Guten Abend“, nicke ich ihm höflich zu und drücke die 0. Mit meinem flauschigen Begleiter im Arm kehre ich zurück in die Lounge. Keine Musik, kein Daniel, kein Drink. Auf einem der Sofas kuschele ich mich an meinen neuen Bären-Freund und starre ins Nichts. Auch mal schön. Die

Müdigkeit kriecht mir in Geist und Körper, und wie Jacks Sohn habe auch ich eine dunkle Ahnung: Wenn ich jetzt nicht ins Bett komme, wird es nichts mit dem Schreiben. Und überhaupt: Was du heute kannst besorgen, das verschiebe nicht auf morgen.

Ich schlüpfe in meinen Pyjama, werfe mich auf das herrlich gemütliche Bett und klappe den Laptop auf. Der Redaktionsschluss ist nah. Der Cursor blinkt, ich überlege. Um mich Ruhe. Gespenstische Ruhe.

War die Drehtür unten verschlossen? Wo ist eigentlich Daniel abgeblieben? Was verbirgt sich in der Tiefgarage? Wie allein bin ich hier wirklich? Irgendwo habe ich mal gelesen, dass man einen Kaffeebecher an die Türklinke hängen soll, um sicher zu gehen, dass man bemerkt, wenn jemand eindringen will, während man schläft. Öffnet jemand von außen die Tür, fällt er herunter und weckt mich auf. Mein Blick schweift durchs Zimmer Einen

Becher oder eine Tasse gibt es hier nicht. Und überhaupt: Im Ergebnis würde ich meinem Alptraum dann einfach nur wach entgegenblicken. Ich beschließe, dass es an der Zeit ist, das Fürchten zu lernen und öffne erneut meine Zimmertür.

Im Keller wartet die Erlösung

Vorsichtig blicke ich in den langen, leeren Korridor. Warum zur Hölle machen mir lange Flure und leere Räume Angst? Das Overlook-Hotel in Shining ist verwinkelt, luxuriös und etwas morbide. Das Moxy hingegen ist schick, modern, freundlich. Ich würde immer wieder hier einchecken. Nur: Möglichkeiten für Wahnsinnige, ihren Opfern aufzulauern, gibt es auch hier mehr als genug. Ich lausche angestrengt in die Stille. Nichts. Nur das Rauschen der Klimaanlage in den Rohren und des Bluts in meinen Adern. Die Einsamkeit schärft meine Sinne, Adrenalin flutet meinen Körper. Würde jetzt Jacks Sohn Danny auf seinem Dreirad um die Ecke gefahren kommen, ich wäre nicht überrascht. Mein Herz rast, der Fahrstuhl hält. Immerhin: weder ein pinker Teddy noch tote Zwillingmädchen darin. Come and play with us. Forever. And ever. And ever.

Ich fahre direkt ins Untergeschoss und öffne die Tür zum verwaisten Fitnessraum. Mein Pulsschlag passt bereits zur Umgebung, aber ich weiß: Hier finde ich die (Er-)Lösung. Rudern

gegen die Panik. 30 Minuten später hänge ich auf der Treppe alle meine Dämonen endgültig ab und renne verschwitzt vier Stockwerke hinauf. Die Zimmertür fällt schmatzend ins Schloss. Die dunkle Nacht senkt sich über Landebahn, Elbe, das Moxy und seinen einzigen Gast, der sich erschöpft, aber glücklich unter die herrlich weiche Bettdecke kuschelt.

Coffee to fly

Am nächsten Morgen schreibt Daniel Rubow: „Kaffee?“ Den ersten trinken wir gemeinsam. „Wie war die Nacht?“, fragt er. „Fantastisch“, sage ich. Den zweiten Kaffee nehme ich mit hinauf in mein Zimmer. Um 9.30 Uhr blicke ich ein letztes Mal aus dem Fenster. Ein Airbus A321neo steht auf der Start- und Landebahn. Ich trinke einen Schluck und atme tief durch. Das Flugzeug fährt los, beschleunigt, ich schultere meine Tasche. Die Nase des Flugzeugs hebt sich, jetzt lösen sich die Reifen vom Boden. Der Airbus steigt hinauf in einen strahlend blauen Himmel über der Elbe. Tschüss, Moxy. Das heißt: Auf Wiedersehen!



Kontakt & Buchungen:

Moxy Hamburg Finkenwerder
Neßdeich 188
21129 Hamburg
www.marriott.com/en-us/hotels/hamfo-moxy-hamburg-finkenwerder

**MOIN,
FINKENWERDER!**



Neu bei euch. Offen für alle!
Hier trifft man sich – an der Bar,
in der Lobby, oder einfach
mittendrin.



Neugierig?
Drink geht auf uns.
Einfach diesen Coupon mitbringen!

Moxy Hamburg Finkenwerder | Nessdeich 188 | 21129 Hamburg

Volksbank-Chef von Stade bis zum Roten Felsen

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

Gefühlt kenne ich die meisten unserer Kunden persönlich“ – diese Aussage einer Filialleiterin einer Bank klingt auf den ersten Blick gewagt. Übertrieben. Doch wer Birga Oelrichs kennenlernt, spürt schnell, dass diese Chefin eher noch untertrieben hat – die Zahlen sprechen eine deutliche Sprache. Helgoland hat offiziell 1 329 Einwohner, und die Filiale der Volksbank Stade-Cuxhaven auf der Insel betreut gut 1 000 Kunden. Das lässt Banker vor Begeisterung aufhorchen, denn wer hat schon 75 Prozent seiner Einwohner in der Kundenliste? „Das ist schon eine besondere Filiale für uns“, sagt Ulrich Sievert, Vorstand der Volksbank Stade-Cuxhaven. Beim gemeinsamen Besuch mit dem DEICHLUST-Team auf der Insel wird er auch besonders herzlich empfangen – wie ein Kollege.

„Warum soll ich ihn nicht umarmen? Ich kenne ihn doch schon seit langer Zeit“, sagt die Volksbank-Helgoland-Chefin bei der Begrüßung ihres Chefs vom Festland. „Ich war schon happy auf der Fähre“, gestand Sievert, denn diese Filiale habe einen besonderen Stellenwert: „Sie ist eine Geschäftsstelle mit hohem Symbolwert.“

Von Symbolwert mag Birga Oelrichs weniger sprechen. Für sie ist die kleine Filiale in der Fußgängerzone auf der kleinen Insel ein wesentlicher Teil ihres Lebens. Sie hat dort ihre Ausbildung zur Bankkauffrau gemacht und in diesem Jahr ihr 35. Firmenjubiläum gefeiert. „Die meisten unserer Kunden begleiten mich und ich sie schon ein halbes Leben lang“, sagt sie. Dass sie irgendwann vom ganzen Leben sprechen wird, ist zu erwarten, denn: „Ich will hier nicht weg.“

Hier, das ist die Insel, die aus der rund ein Quadratkilometer großen Hauptinsel sowie der etwa 0,7 km² großen Düne besteht und auf der Bewohner in zwei Kategorien eingeteilt werden: „Helgoländer oder Insulaner“. Insulaner könne jeder werden, Helgoländer aber nicht – die brauchen eine Geburtsurkunde. Doch alle brauchen eine Bank. Entweder die Sparkasse Süd-Holstein oder die Volksbank Stade-Cuxhaven. Dass Ulrich Sievert, mit Sitz in Stade, auch Chef der Helgoländer Bank ist, sorgt immer wieder für Gesprächsstoff bei den Banker-Treffen. Sievert „Ich muss das immer wieder erklären.“



”

Dass Ulrich Sievert, mit Sitz in Stade, auch Chef der Helgoländer Bank ist, sorgt immer wieder für Gesprächsstoff bei den Banker-Treffen.

Ich muss das immer wieder erklären.



Dabei ist die Erklärung relativ einfach: In den frühen sechziger Jahren habe eine Helgoländerin beim Zufahren nach Hannover ihrem Sitznachbarn erzählt, wie umständlich sie ihre Geldgeschäfte auf der Insel abwickeln müsse, weil es dort keine Bank gebe. Der Mann war Chef der Volksbank Cuxhaven und sorgte für Abhilfe. Nach der Fusion der Volksbanken Stade und Cuxhaven waren die Stader Banker auch auf Helgoland die Chefs.

Was macht den besonderen Wert dieser Filiale aus? Für Ulrich Sievert ist es ein Beweis für den Genossenschaftsgedanken: „Wir sind dort, wo die Menschen uns brauchen.“ Das sei der Auftrag einer Genossenschaftsbank und unterstreiche die nachhaltige Geschäftspolitik der Volksbank Stade-Cuxhaven. Deshalb stehe diese Filiale auch künftig nicht zur Disposition. Wobei Sievert auch betont: „Auch diese Filiale muss sich rechnen.“

Helgoland. Eine der Besonderheiten der Insel sei, so Birga Oelrichs, dass sie den Touristen trotz ihrer überschaubaren Größe und Einwohnerzahl eine Menge biete. Der Reiz der Insel bestehe nicht nur aus dem

attraktiven zollfreien Einkauf, Helgoland habe viel mehr zu bieten. Die Insellage, das Meer und die Natur dienen zum einen als Oase der Entspannung und Entschleunigung, zum anderen gebe es viele kulturelle Freizeitaktivitäten jeglicher Art. „Je nach Saison mit unterschiedlichen Veranstaltungen für Klein und Groß“, sagt die Filial-Chefin, die schwärmt: „Helgoland ist ein Naturparadies mit einzigartigen Erlebnissen wie dem Lummensprung im Juni, unsere Fauna und Flora sowie dem Robbenwatching im Sommer wie im Winter auf unserer Düne.“

Jeder Gast ist willkommen

Der Großteil der Besucher besteht aus Übernachtungsgästen. Hinzu kommen die Tagesgäste. Insgesamt landen rund 300 000 Besucher jährlich auf Helgoland. Während tagsüber Leben auf der Insel herrscht, wird es am Abend eher ruhiger. „Die Ruhe lädt zu einem schönen Abendspaziergang mit einem wunderschönen Sonnenuntergang ein. Die Nachtschwärmer können hier noch den schönen Sternenhimmel



📍 Volksbänker auf Helgoland: Marc Peters, Uli Sievert, Birga Oelrichs, Dilara Atsürer.



📍 Hier wohnen Flint & Basti, die Zahnpiraten der Volksbank Stade-Cuxhaven.

beobachten, da es nachts richtig dunkel ist“, erklärt Birga Oelrichs, die aber auch sagt: „So schön Helgoland auch ist, so haben auch wir eine Kehrseite. Für unsere Jugend fehlt zum Beispiel eine Disco oder ein Ort, der ausschließlich für sie bestimmt ist.“ Das sei ein Nachteil für die Insulaner: „Die meisten meiner Bekannten sind auf dem Festland“, sagt die 19-jährige Dilara Atsürer, die als Auszubildende die jüngste im Team der Volksbank Helgoland ist. Sie will irgendwann die Insel zum Studium verlassen, plant aber auch, wieder zurückzukehren: „Wie viele meiner Bekannten.“

Der Dritte im Bunde in der kleinen Filiale ist Marc Peters, der vor 18 Jahren aus Büsum zugezogen ist. Dazu kommen noch zwei besondere „Teammitglieder“: Flint & Basti, die Werbefiguren des „Zahnpirat-Sparen“ der Volksbank Stade-Cuxhaven. Sie belohnen Kinder mit einer Prämie, wenn diese ihre ausgefallenen Milchzähne in einer der Volksbank-Filialen vorzeigen. Flint & Basti wohnen laut eigenem Steckbrief „im Keller der Volksbank Helgoland“. Marc Peters führt gerne zu der Piraten-Unterkunft.

Ohnehin gehört die Kommunikation zum Geschäft. „Wer zu uns kommt, hat meist auch etwas zu klönen“, sagt Chefin Birga Oelrichs, mit dem deutlichen Hinweis, dass ihr dies keinesfalls unangenehm sei. Weil es zu Helgoland gehöre. Lokale Nachrichten werden auf einer Insel ohne Zeitung und ohne Digital-News ganz old-school verbreitet. „Wir reden noch miteinander.“

„Manchmal muss ich schon eine halbe Stunde für einen Volksbank-Besuch einräumen“, sagt „Fischerstuben“-Gastronom Angelo Bras. Aber nicht, weil er in einer Warteschlange stehen müsse. Staus kennen sie nicht auf Helgoland.





Return to Raabe: Mehr Raum, mehr Therapie, mehr Bewegung

Dr. Kai Raabe behandelt jetzt in erweiterter Praxis – und die BSV-Handballerinnen direkt am Spielfeldrand.

Schulmedizin, Sportmedizin und ärztliche Osteopathie – was nach drei Disziplinen klingt, ist für Dr. Kai Raabe Teil eines durchdachten Konzepts. Der Facharzt für Orthopädie und zertifizierte Sportosteopath betrachtet den Bewegungsapparat als Ganzes – und setzt auf konservative, manuelle und moderne Verfahren, um Beschwerden auf den Grund zu gehen.

2017 eröffnete Raabe seine eigene Privatpraxis in Buxtehude. Seit März dieses Jahres ist er nun in der Bahnhofstraße zu finden – mit mehr Möglichkeiten. Ein Physiotherapeut, ein Sportphysiotherapeut, eine medizinische Fachangestellte und eine Auszubildende ergänzen nun das Praxisteam. „Für mein Behandlungskonzept brauchte ich mehr Platz – den habe ich jetzt“, sagt Raabe. Ein neuer Therapieraum, moderne Medizintechnik wie ein hochauflösendes Ultraschallgerät und die Einführung der Magnetfeldtherapie ermöglichen präzisere Diagnostik und gezielte Behandlung.

„Wenn ich bestimmte Sportverletzungen zeitnah mit der Magnetfeldtherapie behandle, können meine Patienten – das zeigen aktuelle Erfahrungen – nach zwei Wochen wieder schmerzfrei aktiv werden. Das begeistert mich!“

In der Privatpraxis des Orthopäden werden akute und chronische Beschwerden des Bewegungsapparats – etwa Gelenkprobleme, Rückenschmerzen, Sportverletzungen oder Sehnenreizungen – aktiv behandelt. Operative Eingriffe gehören nicht zum Leistungsspektrum – stattdessen setzt Dr. Raabe auf konservative Verfahren: manualmedizinische Techniken, wirbelsäulennah injizierte Schmerztherapie, Stoßwellentherapie, Taping, Laboranalysen, sport-

osteopathische Behandlungen und individuelle Übungseinheiten für das Training zu Hause. Die fundierte Ausbildung und über 30 Jahre Berufserfahrung – Rettungssanitäter, Approbation als Arzt 1997, Promotion 2004, Facharzt-titel Orthopädie, Fortbildungen in Sportmedizin, Akupunktur (in China) und Osteopathie – spiegelt sich in seinem strukturierten, individuellen Behandlungsansatz

wider. Seit Juli dieses Jahres ist Dr.

Raabe außerdem Mannschaftsarzt der BSV-Handballerinnen – ein lang gehegter Wunsch. Handball fasziniert ihn – nicht nur wegen der Dynamik des Spiels, sondern auch wegen der Athletik der Sportlerinnen. „Die Bundesliga-Spielerinnen leisten körperlich enorm viel, oft mehr als in anderen Sportarten“, sagt er. „Das fordert mich heraus – es macht mir großen Spaß, bei jedem Heimspiel am Spielfeldrand zu stehen.“ Als betreuender Arzt ist Dr. Raabe verantwortlich für Verletzungsbeurteilung, Spieltauglichkeit und das medizinische Monitoring.

„Ich will muskuläre Schwächen und Risikomuster frühzeitig erkennen, um Verletzungen zu vermeiden und um die Spielerinnen optimal zu begleiten.“

Eine weitere Herzensangelegenheit des Mediziners ist die neu eingeführte Sport-Sprechstunde. Immer montagsvormittags bieten Dr. Raabe und Sportphysiotherapeut Jörn Schimkat schnelle Hilfe bei akuten Verletzungen, mit sofortiger Diagnostik, gezielter Akutbehandlung und individuellem Therapieplan. Das Angebot richtet sich an Sportlerinnen und Sportler, die sich am Wochenende verletzt haben und zügig wieder fit werden wollen. Ziel: ein schneller „Return to Sport“ – ohne unnötige Wartezeiten.

Bewegungsmedizin – fundiert, verständlich, menschlich. Das ist Dr. Raabes Anspruch: „Ich möchte meine Patienten generell dabei unterstützen, möglichst immer aktiv zu bleiben und so auch im hohen Alter mit guter Beweglichkeit maximale Lebensqualität zu genießen. Das ist auch meine eigene Motivation.“



Info:

Sportverletzung am Wochenende? Dr. Kai Raabe und Sportphysiotherapeut Jörn Schimkat bieten in der Sport-Sprechstunde montags schnelle Hilfe bei akuten Problemen.

Privatpraxis für Orthopädie, Bahnhofstraße 19 in Buxtehude. Termine jederzeit online unter www.orthopaede-raabe-buxtehude.de oder telefonisch unter 04161 4171.

REWE Pay: mit einem Scan zahlen, Vorteile sichern, Zeit sparen!

Neu
ab 01.07.

REWE
Sören Schmidt
Dein Markt

Jetzt in deiner
REWE App
aktivieren



REWE Pay

REWE Bonus

eBon

Treuepunkte

Samme
Euros in der
REWE App!

REWE
Bonus

Osterjork 11 • 21635 Jork Für dich geöffnet: Montag – Samstag von 6 bis 22 Uhr



**Für Sie vor Ort –
Ihr regionaler Finanzpartner.**

Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Für Sie vor Ort!

Wir sind in Steinkirchen, Jork und Umgebung für Sie da. Dabei setzen wir auf eine partnerschaftliche und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit festen und kompetenten Ansprechpartnern.



vobaeg.de

Volksbank
Stade-Cuxhaven eG



Elbnah. Modern. Persönlich.

Ferienwohnungen zwischen Deich und Obstplantagen – mit Platz für Paare, Familien und Hundefreunde



Einmalige Lage: Von der Terrasse aus lassen sich vorbeifahrende Schiffe beobachten. Viele Wohnungen bieten direkten Blick auf die Elbe.

Ein paar Schritte über den Deich – und die Elbe liegt vor einem. In der anderen Richtung beginnen Apfelreihen, so weit das Auge reicht. Genau hier, zwischen Wasser und Obstplantagen, hat in Grünendeich eine neue Ferienadresse eröffnet: die Ferienresidenz am Elbufer. Vier Häuser, 33 Wohnungen, alles barrierefrei – und so ausgestattet, dass sich Gäste vom ersten Tag an wie zu Hause fühlen.

Auf dem Gelände des ehemaligen Hotels Cohrs starteten 2023 die Bauarbeiten – am 15. Juli 2025 begrüßte Meike Thomas die ersten Gäste aus Nordrhein-Westfalen. „Die waren so begeistert, dass sie gleich für 2026 gebucht haben“, erzählt sie. Zusammen mit ihren Kollegen kümmert sie

sich um den reibungslosen Ablauf. „Wir wollen dem Ganzen eine persönliche Note geben, weg von der Anonymität. Ich frage oft: Was wünscht ihr euch? Elbblick? Ruhe? Besondere Ausflugstipps? Wir hören zu.“

Die Anlage besteht aus den Häusern Apfelhof, Birnengold, Kirschblüte und Pflaumenbaum.

Insgesamt 33 Ferienwohnungen für zwei bis vier Personen, zwischen 43 und 70 Quadratmeter groß, alle barrierefrei und mit moderner Ausstattung: Smart-Home-Technik, Wlan, Balko-

ne oder Terrassen mit Blick auf Obstplantagen oder die Elbe. Jede Wohnung verfügt über einen Pkw-Stellplatz – teils in der Tiefgarage mit direktem Aufzug in die Etage. Für Fahrräder und E-Bikes gibt es gesicherte Abstellplätze und Ladestationen. Das Interieur stammt von Möbel Jähnichen – Grau, Beige und gedeckte Grüntöne schaffen eine ruhige, wohnliche Atmosphäre. Große Fenster lassen viel Tageslicht hinein, die Küchen sind voll ausgestattet, die Bäder modern gefliest. Alles ist darauf ausgerichtet, dass sich Gäste schnell zurechtfinden und wohlfühlen.

„Uns war wichtig, auch Hundebesitzern passende Unterkünfte zu bieten“, betont Geschäftsführer Timo Engelbrecht. Eins der

vier Häuser erlauben ausdrücklich das Mitbringen von Vierbeinern. „Gerade im Alten Land, mit den vielen Wegen entlang der Deiche und durch die Obstplantagen, sind Hunde willkommene Begleiter. Da lag es für uns auf der Hand, ihnen und ihren Besitzern eine passende Unterkunft zu bieten.“ Genauso willkommen sind Familien mit Kindern. Die Wohnungen sind so geschnitten, dass auch kleine Gäste genug Platz haben. Direkt auf dem Gelände gibt es einen Spielplatz – gut einsehbar, nah an den Wohnungen und ein beliebter Treffpunkt für Familien.

Gäste loben schon jetzt die Lage – nur wenige Minuten zu Fuß bis zur Elbe, mitten im größten Obstanbaugebiet Europas und



📍 Schön am Wasser gelegen: Zur Anlage gehören insgesamt 33 Ferienwohnungen in vier Häusern.

mit guter Nahversorgung. Der Lüheanleger ist nur wenige Minuten entfernt – ein Ausgangspunkt für Ausflüge nach Hamburg. Mit der Fähre geht es nach Wedel, von dort weiter Richtung Innenstadt oder mit dem Fahrrad elb-aufwärts. „Unser Tipp: Mit dem Rad nach Hamburg fahren und

mit dem Schiff zurückkommen – so erlebt man die Elbe von ihrer schönsten Seite“, so Engelbrecht.

Wer im Urlaub aktiv bleiben möchte, nutzt den Fitnessbereich oder startet direkt vor der Haustür zu einer Joggingrunde auf dem Deich. Für Entspannung sorgt der

Wellnessbereich im Haus Kirschblüte mit Sauna und Ruheraum.

sand setzt. „Es gibt noch Wohnungen zum Kauf“, sagt Andreas Schulz von Engel & Völkers.

„Gerade nach einer Radtour durch die Obstplantagen ist das für viele Gäste ein Highlight“, sagt Meike Thomas.

Neben der Vermietung an Urlaubsgäste ist die Ferienresidenz auch als Kapitalanlage gefragt. Mit kompletter Möblierung und einem Vermietungskonzept, das auf die Erfahrung aus über zehn Jahren im Elbstrandresort Kraut-

Abends kehrt Ruhe ein. Auf den Balkonen sitzen Gäste mit Blick ins Grüne oder Richtung Elbe. Wer möchte, spaziert noch einmal über den Deich, sieht die untergehende Sonne hinter den Containerschiffen und ist in wenigen Minuten wieder zurück in seiner Wohnung. Oft trifft man sich noch im Hof der Anlage, kommt ins Gespräch und tauscht Tipps aus – eine kleine Gemeinschaft, die für die Zeit des Aufenthalts zum Urlaub dazugehört.



📍 Meike Thomas und Petra Lötzen von der Ferienresidenz freuen sich auf zahlreiche Gäste.



www.ferienresidenz-am-elbufer.de



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIßE MANN GUT DING WILL WEILE HABEN

von Heiko Tornow

Es ist ja wahr: Die Bahn ist nach 100 Tagen schwarz-roter Regierung noch immer unpünktlich.

Der von der Ampel versprochene Bau von 400.000 bezahlbaren Wohnungen wurde vom Merz-Kabinett keineswegs umgehend nachgeholt. Der Bundeswehr fehlen nach wie vor Männer, Frauen und nicht nur Munition und Drohnen. Die Energie ist teuer geblieben, der Mindestlohn wurde nur auf 13,90 Euro statt auf die von der SPD angestrebten 15 Euro angehoben. Die Infrastruktur in Deutschland – also der bauliche Zustand von Straßen, Brücken, Schienen, Schulen, Kitas, Krankenhäusern und dergleichen – lässt vier Monate nach der rumpeligen Kanzlerwahl sehr zu wünschen übrig. Und die Zahl der Asylbewerber sinkt zwar deutlich, aber längst nicht so radikal wie von der radikalen AfD gefordert.

Kein Wunder, dass die Stimmung der Deutschen in diesem Sommer mau ist, wie der CDU-Generalsekretär Linnemann einmal wieder beklagt.

Um wieviel mehr Grund zur Freude haben da doch die Amerikaner. Deren Präsident hat in

seinen ersten drei Amtstagen Dutzende Dekrete mit dicken Filzstiften unterzeichnet (nach 100 Tagen waren es an die 160) mit deren Hilfe er sein Land völlig umgekrempelt hat. Tausenden Beamten, die er für überflüssig hielt, hat sein Helfer Elon Musk den Stuhl vor die Tür gesetzt. Zehntausende illegale Erntehelfer wurden ruppig vom Acker weg verhaftet und rabiat abgeschoben.

Trump füllt mit von ihm willkürlich festgesetzten Zöllen seine leere Staatskasse. Ganz besonders schnell wurden von ihm der Klimawandel, der Hunger in der Welt und sowohl gegenwärtige wie auch künftige Pandemien abgeschafft. Die USA traten aus allen für solche Themen zuständigen UN-Organisationen aus. Erdwärmung? Gibt's nicht. Unterernährung? Nicht unser Problem. Malaria, AIDS, Masern? Impfen hilft ohnehin nicht, und die USA geben dafür kein Geld mehr aus.

Auch das optisch unerträgliche Problem der riesigen Obdachlosigkeit in der US-Hauptstadt Washington ist vom Tisch. Die Wohnungslosen werden nach sonstwohin verjagt. Aus den Augen aus dem Sinn. Die ehemals unabhängige Justiz tanzt inzwischen

nach Trumps Pfeife, die traditionell kritischen Medien kuschen und jubeln dem Präsidenten zu. Dabei ist überschwängliches Lob von dritter Seite komplett überflüssig. Niemand überschüttet Trump so ausdauernd mit Lob und Hudel wie Trump selbst.

Auch außenpolitisch hat der US-Präsident nur gigantische Erfolge zu vermelden. Grönland, Kanada und der Panamakanal sind schon fast US-Staatsgebiet. Der Golf von Mexiko war es schon wenige Stunden nach seinem Amtsantritt – jedenfalls dem Namen nach: Der Golf von Amerika.

So geht moderne Politik! Weg mit Debatte und Demokratie. Das kostet nur Zeit. Experten, Wissenschaftler, Opposition, Zivilgesellschaft, Kulturschaffende – allesamt lästige Bedenkenträger. Wenn Merz noch in diesem Sommer die Laune in Deutschland auf ein höheres Niveau bringen will: Er müsste sich nur Trump als Vorbild nehmen. Sein Volk, also wir, die deutschen Wähler, will es doch so. Nur noch 37 Prozent sind zufrieden mit der Arbeit der Regierung. Wenn nicht sämtliche Probleme unserer Gesellschaft in höchstens 100 Tagen abgeräumt

sind, werden wir muksch. Also heißt es für die Regierenden: Schalter umlegen. Ab sofort wird entschieden.

Hier ein praktischer Vorschlag für das rasche Abräumen eines dringlichen Problems: Das Asylrecht wird morgen, nein heute abgeschafft, alle Menschen ohne Visum werden morgen, nein heute, abgeschoben. Wohin auch immer.

Noch so eine Idee: Merz ruft den noch amtierenden und auf dem Abstellgleis stehenden Bahnchef an und befiehlt ihm: „Ab sofort sind alle Züge pünktlich.“ Der Bahnchef sagt: „Machen wir.“ Und am nächsten Tag erfüllt die Bahn alle ihre Ziel.

Geht doch! Und dann leben wir alle in einer besseren Welt, und die Bundesbürger fühlen sich mit großer Mehrheit gut regiert.

(Henry Nannen, mein alter journalistischer Lehrmeister, hat mehr als einmal gesagt: Die Leser verstehen Ironie nicht. Man muss es dransprechen. Daran will ich mich hier gern halten: Dieser Text ist - bis auf den letzten Absatz und die Überschrift - ironisch gemeint.)





BALANCE
SPORT ALTES LAND

ENDLICH FIT DURCH DEN ALLTAG.

Fitness Abo	ab 39,90 € pro Monat	Funktionstraining und Reha Sport	Wird vom Hausarzt verschrieben und die Kosten trägt Ihre Krankenkasse.
EMS Abo	ab 64,00 € pro Monat	T-Rena (Reha Nachsorge)	Verschreibt Ihnen der behandelnde Arzt während Ihrer Reha.
10er Karten			
Kurse	125,00 €		
Geräte inkl. Check-Up	149,00 €		

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

**Alter Marktplatz 2
21720 Steinkirchen**

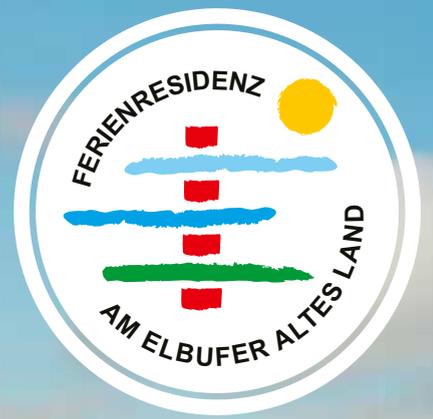
04142 81 12 46
info@balance-althesland.de
www.balance-althesland.de

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

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



33 WOHNUNGEN | 4 HÄUSER | NUR VOM DEICH VON DER ELBE GETRENNT

Elbdeich 29 a-c | 21720 Grünendeich | 04142-182300 | 0151-64014153 | ferienresidenz@elbufer-altesland.de

TAG DER OFFENEN TÜR

VORBEISCHAUEN, ENTDECKEN, WOHLFÜHLEN

Am **Sonntag, den 07. September 2025**, laden wir von 11.00 bis 17.00 Uhr herzlich zum Tag der offenen Tür in der Ferienresidenz am Elbufer ein. Schlendern Sie durch unsere modernen Ferienwohnungen, die an diesem Tag für Sie geöffnet sind, und entdecken Sie den besonderen Charme unseres Hauses – nur wenige Schritte von der Elbe entfernt.

Auch an die kleinen Gäste ist gedacht:

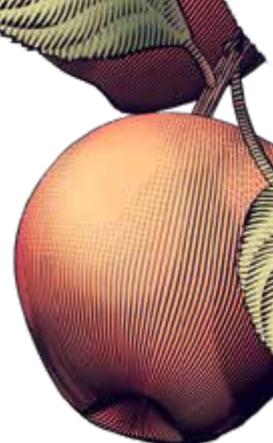
Der Spielplatz lädt zum Toben ein, und auf der Hüpfburg geht's hoch hinaus. Für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es Bratwurst und Getränke zum kleinen Preis – der Erlös wird komplett gespendet.



ferienresidenz-am-elbufer.de



📌 Die Autorin Kirsten Peters hat sich mit den Drehbüchern zur ZDF-Herzokino-Reihe „Neuer Wind im Alten Land“ ihren lang gehegten Wunsch erfüllt, eine Geschichte fürs Fernsehen zu schreiben, die im Alten Land spielt.



Aus New York nach Jork

Autorin mit Altländer Wurzeln erschafft märchenhaftes Wohlfühlfernsehen

Das Alte Land fährt im TV Top-Quoten ein. „Neuer Wind im Alten Land“ heißt die ZDF-Herzokino-Reihe um die Journalistin Beke Rieper, die für einen Neuanfang zurück aufs Land zu ihren Eltern zieht. Im Interview mit DEICHLUST-Reporterin Leonie Ratje erzählen die Drehbuchautorinnen Kirsten Peters und Gerlind Becker, warum das Alte Land ein Glücksgriff für die Serie ist, und woher ihre Liebe für die Region rührt. Die Ausstrahlung der nächsten vier Episoden ist aktuell geplant für das Frühjahr 2026.



Text: Leonie Ratje · **Fotos:** Volker Schimkus, ZDF / Boris Laewen, Conny Klein

Warum wählten Sie das Alte Land als Kulisse für Ihre Geschichte?

Kirsten Peters: Ich wollte schon immer eine Geschichte schreiben, die dort spielt. Meine Mutter stammt aus dem Alten Land. Ich bin in den USA aufgewachsen, habe als Kind aber jeden Sommer bei meinen Großeltern auf dem Obsthof in Esteburg verbracht.

Und dann haben Sie eines Tages einfach losgeschrieben?

Peters: Nein, ich hatte zuvor schon ein Projekt mit der Produktionsfirma. Das ZDF war auf der Suche nach neuen Formaten für den Herzkino-Sendeplatz und da habe ich meine Idee vorgeschlagen.

Gerlind Becker: Kirsten ist die Headautorin. Das sind ihre Figuren und ihr Konzept. Ich unterstütze Kirsten im Schreibprozess.

Wie kamen Sie auf die Idee, eine Journalistin zur Hauptfigur zu machen?

Peters: Bei Formaten mit wiederkehrenden Hauptfiguren und Orten ist es entscheidend, dass ein Fall oder ein Problem innerhalb einer in sich abgeschlossenen Episode gelöst wird. Daher sind die Protagonisten dieser Procedurals häufig Polizisten oder Anwälte. Eine Journalistin gab es noch nicht so oft auf einem festen Sendeplatz im deutschen Fernsehen.

Becker: Die eignet sich aber super, weil eben alles geht. Von Crime über politische Skandale bis hin zur großen Liebesgeschichte.

Wie viel Beke Rieper steckt in Ihnen?

Peters: Die Redakteurin sagt immer: Du bist doch Beke. Ich kann das ein Stück weit erkennen, zumindest in der Biografie. Von New York nach Jork. Wobei ich ja in Berlin lebe.

Becker: Beke ist ja wieder bei ihren Eltern eingezogen und so

„Es ist uns klar, dass wir weit weg sind von der Realität, es ist ein Märchen.“

Kirsten Peters

ein bisschen wie ein Teenager. Sie ist zwar selbst Mutter und Anfang 40, aber sie verhält sich ein bisschen so, das finde ich charmant und amüsant.

Warum kommt das Format so gut an?

Peters: Wir hatten Riesen-Glück, dass wir Felicitas Woll für die Hauptrolle gewonnen haben, die das wirklich, wirklich ausfüllt. Sie ist zu 120 Prozent Beke geworden, ein echter Sonnenschein und gibt dem Format eine große Wärme. Die ersten zwei Filme liefen mit wahnsinnigen Einschaltquoten, das war tatsächlich ein großer Erfolg.

Becker: Hinzu kommt, dass die für uns relevante Presse, nicht das große Feuilleton, aber Publikationen wie TV Spielfilm oder Bild der Frau, die das Zielpublikum erreichen, die ersten Folgen sehr gut besprochen haben.

Ist das Alte Land ein Erfolgsfaktor?

Peters: Berge und alles, was nordisch wirkt, kommen im Fernsehen gut an. Sobald ein Berg oder ein Deich zu sehen ist, steigen die Erfolgchancen. Das Alte Land ist eine Region, die noch nicht so viel bespielt worden ist, das hat man nicht schon 1000-mal gesehen.

Woher kommt die Faszination für landschaftliche Idylle?

Peters: Es ist zutiefst beruhigend, auf schöne Sachen zu starren. Man muss nichts denken, man darf nur sitzen und gucken. Es transportiert einen so schön woanders hin, man kann reisen, ohne dass es anstrengend ist.

Becker: Man merkt ja bei einem Spaziergang in die Natur, dass man sich gleich viel besser fühlt.

Die Natur hat einfach eine beruhigende Wirkung.

Was lieben Sie persönlich an der Region?

Peters: Was das Alte Land so einzigartig macht, ist, dass es ländlich ist und vom Obstbau geprägt, aber die große weite Welt direkt davorsteht. Viele landwirtschaftliche Gegenden sind komplett isoliert, das Alte Land nicht. Ich kenne das von meinem Opa, der Äpfel und Kirschen in Hamburg auf dem Markt verkauft hat. Als Bauer über die Elbe und plötzlich mitten in der großen Welt.

Ist das Alte Land in Berlin bekannt?

Peters: Ich war erstaunt, wie viele das nicht kannten. In Zeitungen zum Beispiel wird es manchmal nicht großgeschrieben, sondern mit einem kleinen Adjektiv: Das alte Land. Aber wenn, dann ist es für Äpfel bekannt. Jeder Supermarkt hier hat Apfeltüten mit einem Altländer Fachwerkhaus drauf.

Wie gehen Sie mit der Kritik um, dass die Episoden manches zu klischeehaft zeichnen?

Peters: Ich kriege das mit, wenn ich meine Mutter besuche. Ein Nachbar ist Obstbauer, und der sagt: Was habt ihr euch da nur ausgedacht! (lacht) Es ist uns klar, dass wir weit weg sind von der Realität, es ist ein Märchen. Wir nehmen uns Freiheiten in der Gestaltung. Wir sind ja keine Dokumentare, das ist kein Journalismus-Format.

Becker: Ärzte und Polizisten sagen, sie können keinen Tatort gucken, weil das alles Mumpitz ist. Die meisten Menschen sehen ihre Berufe allerdings nicht ständig im Fernsehen porträtiert, das heißt,



Co-Autorin Gerlind Becker stammt aus Schleswig-Holstein, lebt in Berlin und liebt am Alten Land insbesondere die Apfelbaumplantagen und Elbdeiche.

📍 **Wurzeln in Jork-Königreich:** Kirsten Peters (rechts) ist in den USA aufgewachsen und lebt in Berlin. Weil ihre Mutter Annegret Peters vor einiger Zeit aus Amerika in ihre Altländer Heimat zurückgekehrt ist, kommt die Autorin regelmäßig ins Alte Land.



sie haben kein Gespür dafür, wie viel da überall erstunken und erlogen ist. Das gilt auch für den Lokaljournalismus.

Die A26, Erntezeit, Elblotsinnen, der Wolf – wie wichtig ist es, Themen aufzugreifen, die die Region bewegen?

Peters: Gut sind Geschichten, die berühren oder amüsieren und zugleich relevant für die Gegend sind. Ich schaue regelmäßig in die Lokalzeitung bei meiner Mutter. Der Wolf war ein Riesenthema, ich wollte selbst nachts nicht mehr mit dem Hund raus. Wir suchen alles, was typisch für die Region ist und optisch was hergibt. Elbe, Schiffe, Obstbau, Reetdächer, Fachwerkhäuser. Außerdem muss es zum Herzkino am Sonntagabend passen. Es soll märchenhaftes Wohlfühlfernsehen sein, in dem das Liebesleben von Beke ein wenig mehr im Vordergrund steht als vielleicht in einem anderen Format.

Becker: Wichtig ist auch, dass Beke die Geschichte hinter einer Geschichte aufdecken kann. Es darf nicht mit einem Anruf alles gelöst sein. Wir brauchen Hinder-

nisse, Wendungen, Facetten, die ermöglichen, dass Beke mehrere Schritte geht.

Haben Sie eine Lieblingsfigur, außer Beke?

Peters: Ich liebe natürlich alle unsere Figuren, aber die Mutter Renate Rieper ist super gelungen. Sowohl die Figur an sich, aber auch die Schauspielerin in der Rolle. Weil sie eine natürliche Komik mitbringt, die die Rolle bereichert.

Becker: Ja, Renate. Und Paul Harms mag ich auch sehr.

Und Ihr Lieblingsdrehort?

Peters: Außer mir kommt niemand im Team aus dem Alten Land. Ich versuche heimlich alle Orte, die ich da kenne, unterzubringen. Im dritten Teil „Erntezeit“ wird zum Beispiel in meiner Sparkassenfiliale in Estebüggel der Bankautomat gesprengt. Da freue ich mich einen Keks. Jetzt versuche ich den Friedhof, wo mein Vater und mein Großvater liegen, einzubauen. Toll finde ich auch das Rathaus, das ja das echte in Jork ist.

Becker: Ich sehe die Obstplanta-

gen gern. Das sieht man ja sonst nicht so, und diese Apfelbaumpflanzungen sind was ganz Besonderes. Deiche finde ich auch toll.

Peters: Wenn man über den Elbdeich kommt, ist man gefühlt weit weg von der Welt. Wir hoffen immer, dass große Containerschiffe vorbeifahren, wenn wir da drehen.

Beke Rieper ist durch ihr Scheitern bestimmt. Inwiefern kann die Figur ein Vorbild sein?

Peters: Mich fasziniert die Frage, wo man seine Würde nach dem Scheitern wiederfindet. Beke trägt das Scheitern in sich, das erdet sie, das macht sie demütig. Leute, die sowas durchleben, sind irgendwie sympathischer, da ist so ein Bruch, den sie in sich tragen. Meine Hoffnung ist, dass ihre Geschichte Mut macht.

Begleiten Sie die Dreharbeiten?

Peters: Nee, wir dürften, aber die Wahrheit ist, als Autorin steht man am Set ohne Funktion im Weg. Ich werde aber immer wieder panisch angerufen, um Szenen ad hoc umzuschreiben. Weil

einer krank ist oder eine Kulisse nicht zur Verfügung steht. Wir sind also jederzeit involviert.

Zurzeit werden die Folgen 7 und 8 im Alten Land gedreht. Worum es geht?

Peters: Dazu dürfen wir leider nichts sagen.



Zur Person

Headautorin Kirsten Peters ist in New York geboren und in den USA aufgewachsen, ehe sie 1994 nach Deutschland zog. Ihre Mutter stammt aus dem Alten Land und wohnt heute in dem Geburtshaus ihrer Mutter in Jork-Königreich. Kirsten Peters schreibt seit mehr als 20 Jahren fürs Fernsehen und hat die Geschichte rund um Starreporterin Beke Rieper entwickelt. Gerlind Becker kommt aus einem kleinen Dorf in Schleswig-Holstein, schreibt seit vier Jahren fürs Fernsehen und unterstützt Kirsten Peters als Co-Autorin beim Schreiben der Drehbücher.



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN UND MUTTER LASST UNS ÜBER EIN TABU-THEMA SPRECHEN

von Leonie Ratje

Eine Frau zu sein, kann schmerzhaft sein. Mädchen lernen das früh. Ich bekam meine Tage, als ich 14 war. Meine Binden hatten Flügel, ich war niederschlagen. Zyklustag zwei verbrachte ich in der Regel im Bett. Ein Waschlappen auf der Stirn, eine Wärmflasche auf dem Krampfbauch. Später halfen Tabletten. Meine Freundinnen und ich erlangten die Fähigkeit, einander unbemerkt Tampons zu reichen, die Werbung zeigte blaues Menstruationsblut, und bis heute sehen wir die Menstruation so: am liebsten gar nicht. Frauen funktionieren, egal, was ist.

Meinen Söhnen, 10 und 7, bleibt dieses Thema erspart. Weder war die Periode ihrer Mutter bislang Thema am Familientisch, noch werden sie selbst davon betroffen sein. Aber ich wäre froh, wenn sie sich später einmal gut um ihre Mädchen kümmern, wenn die ihre Periode haben. Spanien hat 2023 als erstes europäisches Land ein Gesetz eingeführt, das bei starken Menstruationsbeschwerden bis zu fünf Tage bezahlten Urlaub vorsieht. Und während sich einige Leserinnen und Leser gewiss fragen, ob das

wirklich sein muss, wünsche ich mir, dass wir anfangen, offen und ehrlich über den weiblichen Zyklus zu sprechen.

Hormone spielen eine entscheidende Rolle im Leben einer Frau. Sie beeinflussen unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden. Allein 500-mal bekommen wir unsere Tage. Von weiteren einschneidenden hormonellen Phasen – Schwangerschaft, Geburt, Wochenbett, Stillzeit – und dem Cocktail aus synthetisierten Hormonen, den ich mir mit der Antibabypille einwarf, will ich gar nicht anfangen.

Ich steuere auf einen Wendepunkt zu. Mein halbes Leben ist vorbei. Bald schon werde ich, 42, keine Kinder mehr bekommen können. Dieser Abschied schmerzt stärker als erwartet.

Für die Welt werde ich derweil unsichtbar, wie alle alten Frauen. So will es das Patriarchat. Da nützen all das Hanteltraining, die Proteine und die Haarfarbe nichts. Mein Körper spürt den Wandel, ehe ich ihn begreife. Er verändert sich, wird weicher, die Falten tiefer. Mein Zyklus länger, die Blutungen stärker. Als würde

alles in mir brüllen: Da, ein Eisprung! Ergreife die Chance, es könnte die letzte sein.

Im Durchschnitt sind Frauen bei ihrer letzten Regelblutung 51 Jahre alt. Doch der Rückgang der Hormonproduktion in den Eierstöcken geschieht nicht plötzlich, er kündigt sich an. Zaghaft klopft sie an: Hallo, ruft sie, nicht erschrecken! Ich bin's, die Prämenopause. Das Östrogen schleicht sich wie ein Dieb davon und nimmt das pralle Gewebe mit sich. Und nachts liege ich plötzlich wach.

Ich bin gespannt auf die heiße Phase. Hitzewallungen, Stimmungsschwankungen, Gelenkschmerzen, depressive Verstimmungen, Konzentrationsstörungen, trockene (Schleim-)haut. Alles kann, nichts muss. Studien zeigen: 30 Prozent der Frauen leiden unter leichten, 50 Prozent unter stärkeren Problemen in den Wechseljahren. Oh, du schöner Hormonabbau. Und obwohl so viele Menschen betroffen sind – in Deutschland aktuell rund neun Millionen Frauen – haftet die Scham auch an diesem Thema wie Konrads Spezialkleber an Pippis Fußsohlen.

Was ich mir wünsche für meine Wechseljahre? Liebe, Gelassenheit, Verständnis.

Was mir Mut macht? Das Wissen um die vielen Frauen, die diesen Weg bereits gegangen sind, und die, die ihn mit mir gehen werden. Die Hoffnung, dass wir das Thema privat und am Arbeitsplatz endlich ernst nehmen. Die unbändige Freude am Leben, auch im Alter.

Die meisten weiblichen Tiere sterben, sobald ihre Fruchtbarkeit endet. Menschen, Blattläuse und Orcas nicht. Wenn es gut läuft, liegt nach der Menopause noch ein Drittel Leben vor mir.

Meine Mutter sagt, dass sie im nächsten Leben lieber ein Mann wäre. Ich bin unsicher. „Eine Frau, die seit Wochen schlecht schläft und jede Nacht ihr T-Shirt durchschwitzt, die Brain Fog hat, wird in einem neuropsychologischen Gedächtnistest immer noch besser abschneiden als ein Mann gleichen Alters“, sagt die Neurowissenschaftlerin und Nuklearmedizinerin Dr. Lisa Mosconi. Vielleicht ist all der Schmerz, eine Frau zu sein, es ja doch wert.



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



**Volksbank
Stade-Cuxhaven eG**

Werde Zahnpiratsparer!

auf natürlichem Wege! :)

Für jeden ausgefallenen Milchzahn überweist dir unser Zahnpirat Flint einen kleinen Teil seines Schatzes auf dein persönliches und kostenloses VR-Meinkonto.

Hol dir jetzt deine Zahnkarte in einer unserer 11 Geschäftsstellen ab und werde Zahnpiratsparer!



vobaeg.de/flint



Yourcockpit, Deutschlands größter Anbieter für Simulatorflüge für Jedermann!

Nehmen Sie in Finkenwerder Platz auf einem echten Pilotensitz eines A320 Airliners oder eines EC135 Hubschraubers.

Steuern Sie selbst das Fluggerät Ihrer Wahl mit Hilfestellung durch einen erfahrenen Piloten. In Finkenwerder befindet sich der neue Standort von Yourcockpit direkt im ElbAir vor den Toren von Airbus. Yourcockpit bietet aber auch professionelle Schulungen wie: „Überleben See“.

Teamtrainings, Crew-Resource - und Managementschulungen werden hier von erfahrenen Verkehrs- und Militärpiloten durchgeführt.

Buchen können Sie Ihr Erlebnis unter der kostenfreien Hotline: 0800-55009238 oder per Mail unter booking@yourcockpit.de

| 14 Standorte | 28 Simulatoren | 32 Instruktoren | 100 % Leidenschaft |

www.yourcockpit.de

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Katharina Gantenberg

Text: Leonie Ratje · Foto: Volker Schimkus

Coaching, Content Creation, Workshops – das berufliche Profil von Katharina Gantenberg ist vielseitig und kreist doch immer um denselben Kern: ausgewogene Ernährung mit Genuss. Wer sich mit der zertifizierten Ernährungsberaterin über Essen unterhält, bekommt Appetit. Auf gutes Essen, klar, aber auch auf das Leben. Auf gute Gesellschaft, auf entspannte Abende mit Familie und Freunden an einer großen Tafel. Weil Essen nicht einfach nur Nahrung ist, sondern Freude schenkt. „Gesunde Ernährung hat nichts mit Verboten und Diäten zu tun“, sagt sie, „mir geht es vielmehr darum, zu schauen, wo ich etwas Gutes hinzufügen kann.“

Als junge Frau hat sie zunächst einen anderen Weg eingeschlagen. Nach dem Studium der Textil- und Bekleidungstechnik hat sie am Aufbau eines Online-Mode-Start-ups mitgewirkt und jahrelang im Online-Modehandel gearbeitet, ehe sie vor gut zehn Jahren entschieden hat, ihrer Leidenschaft für Kochen und gesunde Ernährung zu folgen.

Ein Fernstudium zum Holistic Nutrition Coach am Institute for Integrative Nutrition in New York legte die Basis. Sie startete als Ernährungscoach, um insbesondere Frauen in der Lebensmitte und Familien ganz praxisnah dabei zu unterstützen, eine ausgewogene Ernährung in ihren (Koch-)Alltag zu integrieren.

In der Theorie wüssten die meisten aus Büchern und dem Internet, worauf es ankomme, sagt sie. „Aber es hilft dann doch, gemeinsam ins Tun zu kommen, um neue Routinen zu etablieren. Mein Fokus liegt ganz klar auf der Umsetzung.“ Dabei nimmt sie immer die persönliche Situation in den Blick. Eine Lösung, die für alle passt, gebe es nicht. Genauso wichtig: „Nur was schmeckt, behalten wir langfristig bei.“

Neben dem Coaching bietet die 42-Jährige, die mit ihrem Mann und den beiden Kindern in Nottensdorf lebt, Koch- und Ernährungsworkshops für Unternehmen und private Gruppen an. Daneben entwickelt sie viele Rezepte für ihren Familienalltag, die sie fotografiert oder filmt und auf Instagram oder ihrer Website veröffentlicht. Ihre Küche ist frisch, regional, saisonal, vegetarisch, bunt und unkompliziert. Wärmendes Soulfood, fruchtige Snackideen, frische Salate, simple Familienküche – schnell zubereitet, vollgepackt mit Nährstoffen, einfach gut. Das blieb in der Branche nicht unbemerkt. So kreierte Katharina Gantenberg längst auch Food-Content in Form von Foto- und Video-Rezepten für Unternehmen, deren Philosophie und Werte sie teilt, wie Landgarten Biosnacks, Chewsomfoods oder Dr. Johanna Budwig.

Ihre Partner profitieren von ihrer Erfahrung im E-Commerce und im Marketing in gleicher Weise wie von ihrer Expertise im Bereich Food. „Das gibt mir die Möglichkeit, meine Kunden ganzheitlich zu begleiten“, sagt sie. Konzeptentwicklung, Themenplanung, Content-Erstellung für Social Media oder Website, bei ihr gibt es alle Dienstleistungen aus einer Hand. „Ich liebe es, die Menschen hinter den Produkten und Manufakturen kennenzulernen, zu erfahren, was sie antreibt, und was ihnen wichtig ist.“

Ihre jüngste Idee: Mit Tiziana Kleine von der THE JORK Landhaus GmbH bietet sie ab September Workshops in Jork an. Die Themen dieser Koch-Retreats reichen von der gesunden Alltagsküche über Sauerteigbrot und Meal Prep bis hin zur Ernährung für Frauen über 35. „Uns geht es darum, eine gute Zeit zu haben, gemeinsam zu kochen und gutes Essen zu genießen“, sagt Katharina Gantenberg. Alle Infos dazu gibt es online unter: www.katharinagantenberg.de und auf ihrem Instagram-Profil [katharinagantenberg](https://www.instagram.com/katharinagantenberg)



ATLÄNDER DROGERIE HUBERT

HEIMAT | LECKERES | WOHLFÜHLEN | SCHÖNES

BAHDE BACKWARE

JEDEN SAMSTAG FRISCH!



**BESTELLEN SIE
GERNE BEI UNS VOR!**

NEU:E-PASSBILDER

SCHNELL & PROFESSIONELL

**OHNE
TERMIN!**



Ab sofort erhalten Sie bei uns Ihr Passbild für Ihr Ausweisdokument nach den neuen gesetzlichen Vorschriften als E-Passbild – ganz unkompliziert und sicher übermitteln wir Ihr Bild direkt an die zuständige Behörde. Zudem erhalten Sie für Ihre eigenen Zwecke vier Bilder.

Kommen Sie einfach ohne Termin zu uns!

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



*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
immobilien@contor-pohlmann.de
www.contor-pohlmann.de

Hotel
Altes Land

RESTAURANT

DAS
DEICHLUST
MENÜ

Das Ollanner Buurhuus im Hotel Altes Land:
**Klassik in der Küche,
Kontrast auf dem Teller**

Es gibt Küchen, in denen liegt der Duft von heute über den Rezepten von gestern. Im Hotel Altes Land in Jork ist das genau so. In der Küche dampft die Hochzeitssuppe, wie damals aus Rindfleisch, Sellerie, Lauch, Petersilienwurzel, Muskat, Ingwer, Ei und Butter, mit Weißbrot und warmen Rosinen. Damals, als die Gäste aus der Nachbarschaft noch ihren eigenen Löffel mitbrachten. Es schmort der Teebraten, den es schon gab, als noch der Großvater des heutigen Geschäftsführers Chef war. Und der Grünkohl? Modern. Acht Sorten, klassisch, vegetarisch oder vegan. In der Küche steht ein junges Team, das genau weiß, wie man Tradition lebendig hält – ohne sie festzunageln.

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

Viele Wege führen ins Hotel Altes Land, einem Traditionsbetrieb mit Hotel und Gastronomie, mitten in Jork. 1640 erstmals erwähnt, ging der Hof 1831 mit der Heirat von Anna-Charlotte (geb. Sackmann) und Jacob Wehrt in Familienbesitz über. Zuvor hatte ihn Carolin Sackmanns Großvater von Nicolaus Schuback erworben – dem in Jork geborenen Anwalt und Hamburger Bürgermeister, der die Hansestadt von 1754 bis 1782 regierte. Ein Haus zum Zusammenkommen – für jeden Anlass der passende Raum: von den Altländer Stuben über den Hochtiedssool und den Tiffany Saal bis zum Restaurant. Letzteres nordisch-gemütlich, mit Holzmöbeln auf Terracotta-Fliesen, Stoffen in Blau und Weiß, die Servietten spitz gefaltet. Messinglampen am Fenster werfen warmes Licht in den Raum. An den Wänden reihen sich blau schimmernde Teller, auf den Bänken Ornamente wie Altländer Prunkportalen. Ein Haus mit Wurzeln im Gestern und offenem Blick für Morgen.



„Das ist unser Hausgericht“, sagt Koch Oliver Wendt, während er mit ruhiger Hand Hagebuttensauce über den Teebraten gießt. Gemeinsam mit Küchenchef Dennis Korczanowski und Bastian Jacobs teilt er sich die Küche mit fünf Auszubildenden, zwei Spülkräften und mehreren Aushilfen. Schwarze Kappe, konzentrierter Blick: Mit 13 kam Oliver Wendt zum ersten Schulpraktikum ins Haus, mit 14 zum zweiten – direkt darauf unterschrieb der gebürtige Buxtehuder seinen Ausbildungsvertrag. Seit sieben Jahren kocht er sowohl für das Pärchen am gedeckten Tisch im Restaurant als auch für die Hochzeitsgesellschaft mit 170 Personen im großen Saal. „Ich liebe die Eventküche“, sagt er. „Wenn draußen die Hochzeitsge-

sellschaft wartet und wir drinnen das Buffet füllen.“ Der Stress, die Anspannung, die Perfektion – und dann dieser Moment, wenn er durch die Tür spickt und das glückliche Paar am Buffet sieht.

Bühne aus Edelstahl

Es riecht nach angebratenem Apfel und frischen Kräutern. Die Küche des Hotel Altes Land ist kein enger Arbeitsplatz: viel Raum, breite Durchgänge, Arbeitsinseln aus Edelstahl, die blitzen wie frisch poliert. In einem Teil die kalte Küche, in dem anderen die warme, dahinter der Buffetbereich. Dazu Trockenlager, Kühllager und das kleine Küchenbüro – Herz und Kopf unter einem Dach. Hier kann das Team nebeneinander arbeiten, ohne sich auf die Füße zu treten, und sich trotzdem über jeden Handgriff hinweg zuzurufen.

Oliver Wendts Lieblingsbereich: die Saucen-Bain-Marie, ein Warmhaltebecken für bis zu 15 Saucen, die morgens angesetzt werden. Dunkel und glänzend, hell und cremig, fruchtig, würzig, sämig – jeder Topf ein eigener Ton in der Komposition. „Ich liebe es, Saucen zu kochen“, sagt Oliver. Für ihn sind sie das verbindende Element auf dem Teller. In dieser Küche haben sie Platz, sich auszubreiten – und Zeit, Geschmack zu entfalten.

Karte mit Geschichte und Ernte

Früher gab es hier nur bodenständige Hausmannskost. Es gibt sie noch heute: Steakteller mit Bratkartoffeln, Schnitzel mit Champignoncremesauce, Finkenwerder Fischteller, Matjes Hausfrauenart: Gerichte, die Touristen erwarten – und hier in Bestform bekommen.

Doch hinter der traditionellen Fassade steckt Bewegung. „Früher war die Karte viel größer. Jetzt bieten wir eine feinere Aus-



Im Restaurant Ollanner Buurhuus im Hotel Altes Land trifft nordische Gemütlichkeit auf ein Ambiente mit Geschichte.

wahl und bessere Qualität“, sagt Yannick Stopp, Personal- und Betriebskoordinator, oder einfach: Mann für alles. Die saisonale Empfehlungskarte folgt dem Kalender: Äpfel vom Obsthof Feindt und Herzapfelhof, Kartoffeln vom Hof Bartels, Gemüse von langjährigen Partnern. Daraus wird: Altländer Apfelkuchen, Apfelrisotto mit Kürbissalat, Kräutersteak vom Schwein, überbacken mit Apfel und Schafkäse, Tagliatelle mit Pfifferlingen und Birne.

„Was die Touristen auf den Obsthöfen sehen, kriegen sie bei uns auf den Teller.“

Und: seit ein paar Jahren wächst das Angebot in eine Richtung, die im Alten Land noch nicht selbstverständlich ist: vegan und vegetarisch. „Während die Altländer Ernährungsform überwiegend klassisch ist, fragen Gäste von außerhalb vermehrt nach veganen und vegetarischen Gerichten. Eine Nachfrage, der wir gerne nachkommen. Beides hat bei uns seinen Platz“, so der Mann für alles. So wird hier heute nebeneinander serviert, was schon immer auf den Tisch gehörte – und was vor kurzem kaum jemand bestellt hätte.

Küche der Begegnung – Tradition mit Spielraum

An Ideen mangelt es nicht. „Unsere Köche und Azubis können eigene Ideen einbringen“, erzählt Yannick Stopp. Solange

es betriebswirtschaftlich rentabel bleibt. Oliver Wendt: „Als Koch habe ich nie ausgelernt. Ich freue mich, dass wir in diesem Jahr eine chinesische Auszubildende neu im Team haben. Sie bringt neue Einflüsse mit.“ Frischer Wind auch durch Azubis.

Eine davon ist auch Naouel Boukerrouche, gebürtige Algerierin, seit einem Jahr im Hotel Altes Land. In Jork – beruflich wie privat – zu Hause. „Grünkohl, Spargel oder Pfifferlinge kannte ich vorher nicht“, sagt sie. Jetzt weiß sie, wie man Grünkohl zubereitet. Im Hotel Altes Land hat sie ihre Leidenschaft für die Pâtisserie entdeckt. Im Herbst geht es für sie zur Fortbildung nach Frankreich. Mit dem Wissen will sie die Desserts im Restaurant noch besser machen.

Das Team serviert ein Deichlust-Hauptgericht, das in diesem Haus beliebt ist: zartes Fleisch im dunkel glänzenden Saucenspiegel, karamellisierte Fingermöhren, goldbraunes Kartoffelgratin – innen weich, außen knusprig. „Der Teebraten steht für unser Haus.“ Er ist gefragt.

Tradition hier ist kein Klotz am Bein. Sie ist Fundament. „Man muss sich öffnen und kleine Dinge bewahren“, so Yannick. Das Hotel Altes Land trägt seine Gastlichkeit in eine Zeit, die sich weiterrückt – ohne die Wurzeln zu verlieren.





Ringel-Bete-Carpaccio (für 4 Portionen)

- 1 große Ringel-Bete
- 2 Esslöffel Sesamöl
- grobes Meersalz
- Pfeffer

Die rohe Ringel-Bete schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

Danach kreisförmig auf einem Teller anrichten und mit etwas Sesamöl einpinseln. Vor dem Servieren mit Meersalz, Pfeffer und geriebenem Parmesan bestreuen und nach Belieben mit Blattsalat, Cherrytomaten und frischen Kräutern ausgarnieren.



Altländer Teebraten mit Hagebuttensauce (250g), Möhren & Kartoffelgratin (für 4 Portionen)

Für den Braten & die Sauce

- 1 kg Tafelspitz ohne Fett und Sehnen
- ½ l Rotwein
- 2 Beutel schwarzer Tee
- 2 Beutel Hagebuttentee
- 2 Lorbeerblätter
- 3 Gewürznelken
- 1 Zimtstange

- 1 Teelöffel schwarze Pfefferkörner
- 1 Knoblauchzehe
- 180g Zwiebeln
- 180g Möhren
- 100g Sellerie
- 100g Porree
- 2 Esslöffel Hagebuttenmarmelade
- 30g Butterschmalz
- 1/2 Apfel, beliebige Sorte

Für das Kartoffelgratin

- 800g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 200g Sahne
- Salz
- Pfeffer
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Teelöffel Butter für die Form

Für die Möhren

- 1 kg Fingermöhren
- 1 Zitrone
- 50g Zucker
- etwas Butter
- Salz

Zubereitung

Rotwein mit ¼ Wasser, schwarzem Tee, Hagebuttentee, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Zimt, Pfefferkörnern, Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Porree aufkochen und abkühlen lassen.

Einen großen Gefrierbeutel in eine Schüssel stellen, das Fleisch hineinlegen und mit der Marinade, dem Gemüse und Gewürzen, aber ohne Teebeutel übergießen und den Beutel verschließen. Das Fleisch 2 Tage im Kühlschrank marinieren.

Das Fleisch und die Marinade in ein Sieb gießen. Die Marinade dabei auffangen. Das Fleisch trockentupfen und großzügig salzen.

Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und das Fleisch von allen Seiten anbraten. Das Gemüse aus der Marinade mit den Gewürzen dazugeben und kurz mit anbraten. Die Marinade zugießen. Das Fleisch zugedeckt bei 170 Grad etwa 2,5 Stunden im Backofen schmoren.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie schlagen und im Backofen bei 100 Grad warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse dabei gut durch das Sieb drücken. Die Sauce um ca. 1/3 einkochen lassen und mit Hagebuttenmarmelade und Salz abschmecken. Zwei Apfelscheiben in Butter für 2 Minuten von jeder Seite anbraten.

Für das Gratin eine Auflaufform (ca. 24 Ø oder 26x20 cm) mit Butter einfetten. Kartoffeln schälen, in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Kartoffelscheiben fächerförmig in die Form schichten.

Sahne, Salz, Pfeffer sowie Muskat mit einem Schneebesen verquirlen. Kartoffelscheiben mit der Sahne übergießen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 45 Minuten goldgelb backen. Damit es nicht zu dunkel wird, ggf. mit Alufolie oder Backpapier abdecken. Kartoffelgratin aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen.

Die Fingermöhren putzen und waschen. Dabei etwas Grün stehen lassen. Dickere Möhren halbieren und in Salzwasser ca. 8 Minuten kochen. Anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Eine Zitrone auspressen und den Saft auffangen. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen.

Karamell mit der Hälfte an Zitronensaft und 50 ml Wasser ablöschen und weiterkochen.

Möhren in die Karamellsoße geben, eine Flocke Butter hinzugeben und schwenken. Mit Salz abschmecken.

Anrichten

Den Teebraten in Scheiben schneiden und mit der Hagebuttensauce, den Möhren, den Apfelscheiben und dem Kartoffelgratin servieren.



Macadamiablondie & Pflaumenbrownie mit Fruchtspiegel, Vanille Eis und Sahne (für 4 Portionen)

Für den Macadamiablondie

- 38g weiße Schokolade
- 38g Butter
- 1 Ei
- 38g Mehl
- 15g Zucker
- 1/4 Teelöffel Backpulver
- 38g Macadamianüsse

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine flache, quadratische Springform (24cm x 24cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.

Die zerkleinerte Schokolade mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen und verrühren. Kurz abkühlen lassen und das Ei dazugeben. In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver und Zucker vermischen und unter die Schokoladen-Buttermasse rühren. Zum Schluss die Macadamianüsse zugeben und in die vorbereitete Form füllen.

Für 20 - 25 Minuten im Ofen backen. Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und in Würfel schneiden.

Für den Pflaumenbrownie

- 100g Pflaumen/Zwetschgen
- 63g etwas Butter
- 75g Zartbitterschokolade
- 1 Ei (Gr. M)
- 63g Zucker
- 50g Mehl

Zubereitung

Während der Backofen auf 175 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizt, werden die Pflaumen gewaschen, halbiert und entsteint. Eine Springform 24 x 24cm oder 26cm Ø gut einfetten.

Die Schokolade in Stücke brechen und mit 250g Butter im Topf unter Rühren, bei schwacher Hitze, schmelzen.

Das Eiklar vom Eigelb trennen. Eiklar steif schlagen und das Eigelb mit dem Zucker cremig rühren.

Die heiße Schokoladen-Buttermasse nach und nach in die Eigelb-Zuckergemisch einrühren. Anschließend das Mehl dazugeben und zuletzt den Eischnee unterheben

Die Masse in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und die Pflaumen gleichmäßig darauf verteilen. Für 30-35 Minuten im Ofen backen.

Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen und zugedeckt kaltstellen.

Für den Fruchtspiegel

- 200g Beerenfrüchte (frisch oder tiefgefroren)
- 30g Zucker
- etwas Zitronensaft

Die Beerenfrüchte pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Nach Belieben mit etwas Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Anrichten

Mit dem Beerenpüree einen kleinen Fruchtspiegel auf einen Teller ziehen und je einen Brownie und Blondie-Würfel darauf anrichten und mit geschlagener Sahne und einer Kugel Vanilleeis garnieren.



DAS DEICHLUST MENÜ

Ab sofort wird
dieses Menü im
Ollanner Buurhuus
im Hotel Altes Land
in Jork serviert.



ERLEBE COSTA DEL SOL



#ErlebeCostadelSol
#CostadelSol



COSTA DEL SOL
MÁLAGA



Catering Voss im Hof Bellmann

Alte Dorfstraße 10
in Nottensdorf

Telefon: 0176 54 29 78 11
www.catering-voss.de

Feiern sind ihre Leidenschaft – und zwar die Feiern ihrer Gäste!

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Weihnachtsfeier: Antje und Michael Voss machen aus jedem Anlass ein Fest, das in Erinnerung bleibt. Michael Voss überzeugt kulinarisch – mit Kreationen wie Sherry-Matjes auf Preiselbeer-Meerrettichsahne, Avocado mit Flusskrebs oder Couscous-Salat mit Lammfilet und Minze. Auf dem Buffet locken Entenbrust, Lachs auf Fenchelgemüse oder Apple Crumble mit Vanillesauce. Genauso gekonnt serviert er Grünkohl „mit allem Drum und Dran“ wie Filetsteak mit Kartoffelgratin und Trüffeljus.

Antje Voss organisiert, berät individuell und sorgt dafür, dass sich Gäste wie Freunde fühlen. Catering Voss liefert nach Hause, in die Firma oder jede andere Location – und wer noch keinen Raum für seine Feier hat, dem steht das gemütliche Restaurant Hof Bellmann offen.



Restaurant SeaBreeze im Hotel Navigare

Harburger Straße 4
in Buxtehude

Telefon: 04161 74900
www.hotel-navigare.com

Die Adventsmenüs machen Lust auf Weihnachten

Dorade auf geröstetem Blumenkohlpuree und Petersilienwurzel, veganer Nussbraten auf Kürbispuree oder Kürbis-Birnen-Bruschetta – zur Vorweihnachtszeit verbinden die SeaBreeze-Küchenchefs Timio Elias Berisha und Pierce Warner mit ihrem Team frische Produkte, regionale Herkunft und eine klare Linie. Die Gerichte sind saisonal, reduziert und präzise im Geschmack, oft mit feinen Akzenten. Serviceleiterin Sophia Ebers und ihre Crew ergänzen die Menüs um perfekt abgestimmte Weine und herzliche Gastlichkeit. Im historischen Backsteingewölbe des Hotels Navigare entsteht eine Atmosphäre, in der Genuss, Entspannung und Service Hand in Hand gehen. Wer festlich feiern möchte, kann schon jetzt die Weihnachtsfeier mit dem Verein oder der Firma, das Weihnachtsbuffet am 25. oder 26. Dezember oder das Silvesterbuffet buchen.



Ratskeller

Breite Straße 2
in Buxtehude

Telefon: 04161 7529967
www.ratskeller-buxtehude.de

Im historischen Gewölbe des alten Rathauses

Im Ratskeller trifft gemütliche Tradition auf moderne Küche. Die Karte reicht von Klassikern wie Cordon Bleu oder Schnitzel „Schlemmer Art“ über Jambalaja mit Curry-Kokosnote bis zu Fischgerichten wie Sylter Pannfisch oder Finkenwerder Kutterscholle. Ein Highlight ist die Pasta aus dem Parmesanlaib, die direkt am Tisch zubereitet wird – wahlweise mit Gnocchi oder frischer Pasta, Weißwein-Sahnesauce, Parmesan, Trüffel und Toppings nach Wahl. Fleischliebhaber entdecken mit „La Filiberta“ feine Cuts vom Wasserbüffel, serviert mit Ratatouille, Brokkoli oder Ofenkartoffel. Wer zu Hause oder im Büro feiert, kann den Catering-Service nutzen und die Spezialitäten auch außerhalb genießen. Familie Lindenau hat mit dem Ratskeller einen Ort geschaffen, der für gesellige Atmosphäre, abwechslungsreiche Küche und besondere Momente bekannt ist.



Ristorante Piccolo

Viverstraße 16
in Buxtehude

Telefon: 04161 596878
www.piccolo-restaurant.de

Im Herzen von Buxtehude

Das Ristorante Piccolo ist seit fast 20 Jahren eine feste Adresse für italienische Küche mit Anspruch. Inhaber Ali Arab und sein Team setzen auf frische Zutaten, sorgfältige Zubereitung und eine Karte, die Fisch- und Fleischliebhaber gleichermaßen anspricht. Im Mittelpunkt stehen Gerichte wie Dorade vom Grill, Kabeljaufilet auf Rote-Bete-Avocado-Carpaccio oder Zander auf Trüffel-Kartoffelpuree. Fleischliebhaber wählen Lammfilet in Feta-Creme-Sauce, Kalbsleber in Salbei-Butter oder Rinderfilet vom Grill. Antipasti wie Vitello Tonnato, gegrillte Austernpilze oder Mozzarella mit Parmaschinken runden das Angebot ab.

Ali Arab und sein Team empfangen ihre Gäste in warmem, stilvollem Ambiente; auch im Spätsommer lädt die ruhige Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Ein wechselnder Mittagstisch sorgt für zusätzliche Abwechslung.



Den Obstbau entdecken

bei täglichen Hofführungen für Interessierte aus nah & fern

Foto: Dennis Williamson



„Lass' uns schnacken!“ bei einer Führung mit Bauer Hein über den Hof: täglich (Apr.-Okt.) 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, ohne Voranmeldung, Tickets vor Ort erhältlich, (Nov.-Mrz. SA & SO, 13:30 Uhr). 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 ·  · 

Ausflugstipp:

Bio-Äpfel selbst pflücken
Abtauchen ins Grüne und dabei leckere Äpfel für zu Hause ernten: täglich bis Anfang Oktober, verschiedene Apfelsorten je nach Reife, Anmeldung im Hofladen

Foto: Martin Eisen



Qualitätsfrüchte aus der südlichen Hemisphäre – nachhaltig angebaut, effizient transportiert, zuverlässig kontrolliert. Über die norddeutschen Häfen und Rotterdam in Ihren Supermarkt – täglich ein Genuss. Das ist unser Versprechen. Das ist unsere Passion.

Global Fruit Point GmbH | D-21614 Buxtehude | frupo.de | info@frupo.de

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Waltraud Hoins

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Volker Schimkus

Wenn sie über Kultur spricht, ist in jeder Silbe zu hören, dass das für sie eine Herzensangelegenheit ist – Kultur prägt ihr Leben und ihr Leben ist Kultur. Vor 22 Jahren wurde der Förderkreis Stadeum ins Leben gerufen – zur Stärkung von Kunst und Kultur in Stade. Schon damals war sie mittendrin: Waltraud Hoins – Ideengeberin, Gestalterin, mit einer Tatkraft, die nicht nach Applaus verlangt. Sie drängte sich nicht in den Vordergrund und doch war sie über all die Jahre eine tragende Säule des Vereins. Nun ist sie zurück an ihren ersten Platz: als Beisitzerin im Vorstand unter der Leitung der Juristin Dr. Katja Otter.

„Sie war meine Favoritin für diese Aufgabe und es hat sich bereits sehr bewährt“, sagt Waltraud Hoins, ohne daraus einen Führungsanspruch abzuleiten. Aber dass sie an entscheidender Stelle dazu beigetragen hat, in 22 Jahren eine stattliche sechsstelligen Spenden-Summe zu generieren, kann sie nicht leugnen, wenngleich sie das selbst nicht nennen würde. Bescheidenheit als Zier.

Ohne den Förderkreis gäbe es im Stadeum keinen Steinway-Flügel und kein Steinway-Klavier, keine Vielzahl jener Veranstaltungen, die Kinder und Jugendliche behutsam an Kunst und Musik heranführen. In der Satzung festgeschrieben, im Alltag gelebt: Kultur für alle – zugänglich, erfahrbar, inspirierend. Matineen, eigene Formate, das charmante „Diner en blanc“, das seit 2013 Menschen zusammenbringt – stets getragen von dem Wunsch, Räume für Begegnung zu schaffen.

Doch Waltraud Hoins' kulturelles Engagement reicht weit über das Stadeum hinaus. Ihre Wurzeln liegen in Schneverdingen, auf einem Bauernhof – ein Ort, wo sich Natur und Kultur nicht ausschließen, sondern durchdringen. Schon in jungen Jahren – Ende der 1960er – gründete sich aus ihrem Freundeskreis der Heimatgemeinde ein Kulturkreis. Ihr Ziel damals wie heute: kulturelle Begegnung im ländlichen Raum.

Und nun, Jahrzehnte später, erlebt sie, wie ein Traum Wirklichkeit wird: Die „Alte Schlachtereier“ – ein Kulturhaus für Schneverdingen – wurde eröffnet. „Für mich ist das die Bestätigung, dass wir damals auf dem richtigen Weg waren“, sagt sie. Fast scheint es, als schlosse sich hier ein Kreis – von den Anfängen in der Heide über die Lehrtätigkeit an der Fachschule für Sozialpädagogik in Stade bis zu ihrem Wirken im Stadeum.

Was treibt sie an? „Kunst und Kultur schaffen Verbindungen, fördern Verbindlichkeit und Inspiration.“ Und sie zitiert Jürgen Habermas: Kultur ermögliche auch demokratische Auseinandersetzung – ein Plädoyer für die Kraft des Dialogs, die Vielfalt und des Mitgestaltens.

Ein Wunsch liegt ihr besonders am Herzen: „Ich würde mir – ganz im Sinne unseres früheren Intendanten Egon Ahrens – wünschen, dass sich Politik und Verwaltung auch künftig klar zum Stadeum bekennen.“ Der eingeschlagene Weg der Erneuerung im laufenden Betrieb sei richtig. Doch nicht jede Entscheidung trifft auf Zustimmung: „Die Absage des Opernballs in diesem Jahr war für mich ein Rückschritt“, sagt sie mit Bedacht.

Trotzdem bleibt sie zuversichtlich. Ihr Blick richtet sich nach vorn, auf das Miteinander, das Gemeinsame: „Wir müssen aufpassen, dass sich unsere Mitmenschen nicht in depressiver Stimmung auf ihrer Couch einrichten und nicht nur vorrangig digital kommunizieren.“

Denn Kultur, das weiß Waltraud Hoins, ist mehr als Unterhaltung – sie ist ein Licht, das Menschen verbindet. Und sie wird nicht müde, dieses Licht weiterzureichen.





ELBSTRAND RESORT

ELBINSEL KRAUTSAND



Abstand vom Alltag. Hautnah fühlen. Glücklich gestrandet auf Krautsand.



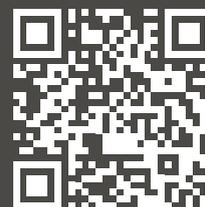
ELBSTRAND RESORT KRAUTSAND GMBH & CO. KG

Elbstraße 1, 21706 Drochtersen

0 41 43 / 91 20-600 Hotel · 620 Restaurant · 660 Fitness & Wellness

www.elbstrand-resort.de | hotel@elbstrand-resort.de

Instagram: [@elbstrand_resort_krautsand](https://www.instagram.com/elbstrand_resort_krautsand) | Facebook: [@elbstrandresort](https://www.facebook.com/elbstrandresort)



Hotel · Ferienwohnungen · Restaurant · Fitness · Wellness · Strandbistro

DIE WIRTSCHAFTSSTORY:

MICHAEL SENF & JAN SCHUBACK

Vorstände der Sparkasse Stade-Altes Land

Die Baustellen der Banker

Wer zehn Millionen Euro in eine Sanierung investiert, muss damit leben, dass auch das eigene Vorstandsbüro zeitweise zur Baustelle wird – so wie das gesamte Obergeschoss der Sparkasse Stade-Altes Land am Pferdemarkt in Stade. „Willkommen auf dem Bau“, sagt der Vorstandsvorsitzende Michael Senf, der das DEICHLUST-Team zwischen Kabeln, Werkzeugen und offenen Wänden empfängt. Eigentlich wollten wir mit ihm und seinem neuen Vorstandskollegen Jan Schuback über die wirtschaftliche Lage der Region sprechen. Tatsächlich ging es vor allem um die Baustelle – und zwar nicht nur im wörtlichen, sondern auch im übertragenen Sinne. Denn der Umbau der Sparkasse findet auch in den Köpfen statt. Ein spannender Prozess.

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Volker Schimkus







Das neue Leitmotiv der Sparkasse lautet:

**„Wir verbinden Fortschritt
und Menschlichkeit.
Leidenschaftlich für
Generationsen.“**

Michael Senf

Operation am offenen Herzen

Die Sanierung des in die Jahre gekommenen Sparkassengebäudes läuft im laufenden Betrieb. Der Bau stammt aus einer Zeit, in der Architektur noch den Anspruch hatte, die Seriosität eines Finanzinstituts zu verkörpern. Heute ist er schlicht nicht mehr zeitgemäß – baulich wie inhaltlich. „Wir sind im Wandel und haben viele Baustellen“, sagt Michael Senf, der das Kreditinstitut seit drei Jahren als Vorstandschef führt – und es bereits acht Jahre zuvor als Vorstandsmitglied gut kannte.

Eine Baustelle ist sichtbar: der Umbau. Nötig vor allem wegen veränderter Rahmenbedingungen, unter denen die rund 350 Beschäftigten heute arbeiten. Ein Beispiel: „Das Bargeldgeschäft hat sich um gut 30 Prozent reduziert“, sagt Jan Schuback, seit dem 1. April offiziell zweiter Mann im Vorstand. Ein Eigengewächs der Sparkasse – und ein Altländer, der seine Karriere 1995 bei der damaligen Altländer Sparkasse begann.

Wandel der Arbeitswelt

Online-Banking ist nur ein Ausdruck des Wandels. Die Kundenfrequenz in Filialen ist rapide gesunken. Die einst repräsentative Schalterhalle – früher Statussymbol – wird schlicht nicht mehr gebraucht. Hinzu kommen neue technische Anforderungen sowie veränderte Arbeitsbedingungen. Homeoffice ist seit der Pandemie keine Ausnahme mehr. Die Folge: Nicht jeder Mitarbeitende benötigt einen festen Arbeitsplatz – weniger Raum wird gebraucht.

„Das sind die pragmatischen Gründe“, so Senf. Doch es geht um mehr. „Wir befinden uns mitten in einem Kulturwandel. Wir alle in der Sparkasse müssen neu denken.“ Das Schlagwort: New Work – eine Philosophie, die Arbeit

flexibler, selbstbestimmter und sinnstiftender gestalten will. Inspiriert vom Philosophen Frithjof Bergmann, der bereits im vergangenen Jahrhundert die Lohnarbeit hinterfragte, setzt sich diese Haltung zunehmend durch: Arbeit soll nicht nur Broterwerb sein, sondern dem Menschen dienen.

„Wir befinden uns in einem Transformationsprozess mit alternativen Arbeitsformen – weg von der Fremdbestimmung, hin zu mehr Selbstverantwortung“, erklärt Schuback. Oder wie er es pragmatisch ausdrückt: „Wir müssen raus aus der Behördenwelt.“

Neue Führungskultur, neue Regeln

„Wenn wir als Arbeitgeber attraktiv sein wollen, müssen wir auch attraktive Arbeitsplätze bieten“, sagt Senf. Künftig wird es für die meisten Beschäftigten keine eigenen Schreibtische mehr geben. Wer kommt, loggt sich digital ein – und kann den Platz bis zu einer Woche nutzen. Persönliche Gegenstände wie Plüschtiere oder Blumen auf dem Tisch? Bald Geschichte. Senf geht mit gutem Beispiel voran: „Das ist mein Arbeitsplatz“, sagt er und schwenkt sein iPad. Ein eigener Raum mit Namensschild? Nicht mehr vorgesehen. Auch Standortwechsel gehören künftig zum Alltag – etwa in eine der neun Filialen.

Zum Kulturwandel gehört auch ein neues Miteinander. Das „Du“ ist inzwischen Standard. In einer Umfrage sprachen sich über 80 Prozent der Belegschaft für die Abschaffung des förmlichen „Sie“ aus. Wer dennoch lieber gesiezt wird, darf das in Anspruch nehmen – doch das nutzen nur wenige. Auch der Dresscode ist gelockert: Krawatte und dunkler Anzug sind passé. Zum Journalistengespräch erschien Michael Senf in weißen Sneakers. Schuback ergänzt: „Reputation kommt nicht von Sternen auf den Schultern.“ Auch klassische Hierarchien werden abgebaut.

Der Umbau in Zahlen

Die Sanierung des Sparkassen-Headquarters am Pferdemarkt in Stade ist mit rund zehn Millionen Euro veranschlagt. „Aber es wäre falsch zu glauben, wir bauen hier einen Palast“, betont Michael Senf. Der Großteil der Investitionen fließt in die unsichtbare Technik – etwa Strom, Wasser, Klima, Heizung, Brandschutz und Elektronik. Ein Highlight: Die Berater werden künftig in bis zu 36 Sprachen mit Kunden kommunizieren können. Derzeit sind vor allem die oberen Etagen vom Umbau betroffen. Die neuen Räume werden bald bezogen. Mitte nächsten Jahres folgt dann der Umbau von Erd- und Kellergeschoss – diesmal spürbar für die Kundschaft. Während dieser Phase wird das benachbarte Zeughaus (ebenfalls im Besitz der Sparkasse) in den Betrieb integriert.

Die Bauzeit wird mit bis zu 18 Monaten kalkuliert, Baustart im 2. Quartal 2026, Fertigstellung voraussichtlich im 2. Halbjahr 2027.

Das neue Leitmotiv der Sparkasse lautet: „Wir verbinden Fortschritt und Menschlichkeit. Leidenschaftlich für Generationen.“

Mit dieser Haltung sieht sich der Vorstand gut aufgestellt. „Unsere Sparkasse steht wirtschaftlich stabil da“, so Senf. Die Mitarbeiterzahl sei konstant – auch wenn es zunehmend schwerfalle, geeignetes Personal zu finden. Der Fachkräftemangel sei ein weiterer Treiber des Kulturwandels, ergänzt Schuback: „Ein attraktiver Arbeitgeber muss – gerade im Umfeld Hamburg – auch attraktive Bedingungen bieten.“ Die Produkte im Bankensektor seien austauschbar – die Mitarbeitenden nicht. Michael Senf bringt es auf den Punkt: „Wir wollen eine coole Sparkasse sein.“





Wir machen den Job wahr, den du dir vorstellst.

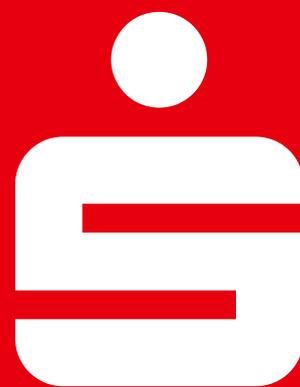
**Der Job, der dich und
andere weiterbringt.**

Finde mit uns im Team die Unterstützung
und den Erfolg für deine berufliche Zukunft.

Jetzt bewerben:
s.de/2w7w



Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Stade-Altes Land



DIE DEICHLUST-KOLLEKTION

Exklusiv bei lille lispeltute in Steinkirchen, Bürgerei 6
und im Online-Shop:

www.geschenke.de/deichlust

Wer vom
Paradies
träumt, sollte ins
Alte Land
ziehen!

Paradies
träumt, sollte ins
Alte Land
ziehen!

Wer vom
Paradies
träumt, sollte ins
Alte Land
ziehen!

ALLEKTION



Hoodie

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



Hoodie

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



Cap 18,-



Trinkflasche

Edelstahl
26,-



Becher

Emaille
16,-



— 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.

Komposition in Grün und Rosenrot

Ein Garten als Gemälde

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

Das Häuserensemble ist ein Traum. Doch im Fokus liegt der versteckte Garten, der weder vom Deich noch von der Straße einsehbar ist. Hinter Backsteinfachwerk und Reet breitet er sich aus wie ein geheimes Bild – nur für jene sichtbar, die eine der schmalen Pforten passieren. Buchs-



hecken rahmen den Weg, Rosen setzen Farbflecken in Pink und Weiß. Es ist ein Garten, der nicht einfach wächst, sondern komponiert ist. „Ich kreierte meinen Garten“, sagt Sigrid Johannsen – die gerade 84 geworden ist – und jeder Strauch, jede Blüte bestätigt es.

Vor der klaren Geometrie von Fachwerk und himmelblauen Fenstern steigern sich die Farben ins Üppige: Hortensien, Sommerblumen, Hecken wie gezogene Linien. Hier leuchtet kein Beet zufällig, hier wächst alles mit Absicht. Versteckte Sitzplätze warten zwischen Lavendel und Kletterrosen, Staudenbänder

verbinden Rasenflächen mit Pflasterwegen, die wie Pinselstriche wirken. Wer hier sitzt, spürt, dass dieser Garten nicht nur gepflegt, sondern mit Liebe gestaltet ist.

Zum Ensemble gehört ein Haupthaus, im Garten ein Teehaus und ein Nebenhaus von 1779, das einst ein Stall war. Über die frühere Geschichte des Haupthauses ist kaum etwas bekannt – nur, dass hier vor langer Zeit eine Stellmacher-Familie lebte und arbeitete. Das es heute so strahlt, liegt an der unermüdlichen Fürsorge seiner jetzigen Besitzerin. „Es wur-





de kaum etwas vom Ursprung weggenommen oder zerstört“, so Sigrid Johanssen. Der Terrazzo-Boden im Flur ist immer noch im Originalzustand. Eine Seltenheit. Alles andere brauchte nur ein wenig Pflege und Farbe. Alle Balken sind heute in Graublau gestrichen, regelmäßig kommt der Maler, damit kein Strich verblasst. „Ich möchte alles vollkommen haben. Das ist meine Freude und Leidenschaft“, sagt sie und meint damit nicht nur das Holz, sondern das ganze Anwesen.

Drinne hat jedes Ding seinen Platz – und diesen Platz seit Jahren. Porzellanschälchen, Bilderrahmen, Blumenvase, alles steht oder hängt exakt, wie es stehen oder hängen soll. Für ein Reetdachhaus ungewöhnlich: die Helligkeit. Licht fällt in sanften Kegeln auf Sessel und Sofas, im Wohnzimmer: Rosen in Vasen, goldbraune Glaskugeln auf der Fensterbank, ein Kronleuchter aus Draht und Eisen wie ein Kranz, der Jahreszeiten sammelt.

Geboren wurde Sigrid Johanssen 1941 in Hamburg. Als eine Fliegerbombe das Familienhaus zerstörte, bauten die Eltern in Rissen eine neue Existenz auf. Eine Kindheit mit zwei älteren Schwestern, an der Elbe, geprägt von Dorfleben und Idylle. Goldschmiedin sollte

sie werden, Balletttänzerin wollte sie werden. „Es wäre meine Erfüllung gewesen.“ Stattdessen ging sie ins Ausland, studierte dann Grafik und Design, gestaltete eine Laufbahn in der Werbebranche, die von Erfolg geprägt war. Ein Wechsel in die Feinkostbranche machte sie zur Vielfliegerin. Auf einem Flug lernte sie ihren Mann Jim kennen. „Über den Wolken habe ich mein großes Glück gefunden“, sagt sie, und wenn sie von ihm erzählt, strahlt sie. „Ab da fühlte ich mich aufgefangen.“

Anfang der 90er: Ihr Wohnglück an der Alster hielt nicht lange, dann waren sie auf Immobiliensuche in den Elbvororten. Völlig ungeplant landeten die beiden eines Tages im ihnen bekannten Alten Land. Hauptsache alt, Hauptsache Reetdach, hatte sie gesagt. Und doch. Sigrid war nicht bereit, Hamburg zu verlassen. Jim war voller Euphorie, überzeugte sie sich ein Altländer Haus anzuschauen. „Das Haus hat mich nicht interessiert“, so Sigrid Johanssen – bis sie den verwilderten Garten sah, in desolatem Zustand, mit Tannen und Kiefern überwuchert, aber mit Deichzugang und Lühe. „Hier machst du einen Garten draus“, dachte sie, und der Widerstand war gebrochen.

Heute erzählt dieser Garten, wie das ganze Anwesen, ihre Geschichte, in jedem Winkel Liebe und Sorgfalt. Die 84-Jährige ist stolz auf das, was sie geschaffen hat. Sie ist ein Stehaufmännchen und Glücksmensch – auch nach schweren Jahren. Vor sechs Jahren starb ihr Mann. Heute lebt sie mit ihrem fünfjährigen Hund Toffee zusammen. „Ich habe noch nie so einen tollen Hund gehabt“, sagt sie und lächelt. Er weicht ihr nicht von der Seite. Hier sind sie angekommen, hier hat sie liebe Freunde und Nachbarn gefunden. „Hier bin ich zu Hause.“

Ihr Lieblingsplatz ist im Teehaus, das von einem guten Freund an derselben Stelle wie das alte, neu gebaut wurde. Mit Blick nach oben. Wenn sie auf der Bank liegt, kann sie durch das große Eckfenster direkt in den Himmel sehen. Hier kommt sie mittags zur Ruhe, so wie es Jim ihr geraten hat: sich Zeit nehmen, Pause machen, die Stille genießen. Bevor sie sich wieder an die Gartenarbeit macht. Den Winter mag sie nicht, aber die Gemütlichkeit, die er mit sich bringt: nur der obere Teil der Klönschnack-Tür geöffnet, das Prasseln des Regens, der Wind in den Bäumen – ihre Oase.



VANESSA ZOBEL:

Jung, frisch, dynamisch – angekommen in Berlin

Text & Fotos: Wolfgang Stephan

„Mein Mann fährt in die Kaserne und ich nach Berlin, damit die Soldaten gut ausgestattet werden.“ Was zu Jahresbeginn noch wie eine Wunschvorstellung klang, ist inzwischen Realität: Nach fast einem halben Jahr im Bundestag arbeitet Vanessa Zobel mitten an den Hebeln der Macht, unter anderem am Gesetz zur beschleunigten Planung und Beschaffung für die Bundeswehr.

Wir treffen die CDU-Bundestagsabgeordnete in ihrem Büro 6246 im Paul-Löbe-Haus, gegenüber dem Kanzleramt. „Ich bin angekommen“, sagt Zobel, die bei der Bundestagswahl am 24. Februar mit deutlichem Vorsprung im Wahlkreis Stade I - Rotenburg II als Direktkandidatin gewählt wurde. „Ich verlaufe mich nicht mehr in den Fluren des Bundestags“, fügt die gelernte Bankkauffrau aus Bremervörde

lachend hinzu. Seit dem 14. März ist sie offiziell Mitglied des Deutschen Bundestages – eine von 25 Neuen in der CDU/CSU-Fraktion und mit 37 Jahren eine der jüngeren Abgeordneten. Besonders positiv überrascht habe sie das Miteinander: „Ich dachte, der Bundestag wäre eine Ellenbogengesellschaft. Stattdessen habe ich erlebt, dass selbst ein Alexander Dobrindt als Innenminister uns Neuen seine volle Unterstützung zusichert.“



16-Stunden-Tage in Berlin

Für Vanessa Zobel bedeutete der Schritt nach Berlin eine komplette Neuorientierung. Ihr Lebensrhythmus folgt nun der Faustregel: eine Woche Hauptstadt, eine Woche Heimat, mit Abweichungen, wie etwa im September, wenn drei Sitzungswochen am Stück anstehen. „Mein Berliner Appartement ist im Grunde nur eine Schlafstätte. Von 7 Uhr morgens bis 23 Uhr abends bin ich unterwegs.“

Montags reist sie mit der Bahn nach Berlin, freitags geht es zurück. Ein festes Ritual: „Am Freitagabend sitze ich beim Abendbrot mit meiner Familie.“ Am Wochenende folgen meist Termine im Wahlkreis, bei Festivitäten nicht selten gemeinsam mit einem ihrer beiden Kinder, die sechs und acht Jahre alt sind. „So sehen sie, was Mama macht.“

Wochentags besucht sie Kasernen, Altenheime, Sozialverbände oder Unternehmen, um sich ein Bild von den Problemen vor Ort zu machen. Ende Juli etwa sprach sie mit Bauunternehmer Dirk Viebrock aus Harsefeld, der Zweifel äußerte, ob der geplante Bau Turbo wirklich Wirkung vor Ort zeige. Zobel hörte zu, machte No-



📍 Angekommen im Bundestag: Vanessa Zobel in ihrem Büro mit Kleiderständer.

tizen und versprach: „Ich nehme Ihre Anregungen mit nach Berlin.“

Arbeit zwischen Ausschuss, Fraktion und Öffentlichkeit

In Berlin ist ihr Kalender prall gefüllt: Sitzungen der niedersächsischen Landesgruppe, Arbeitskreise, Ausschüsse, Gespräche mit Lobbyverbänden und Kollegen, dazu intensive Öffentlichkeitsarbeit. Auf Social Media gehört Vanessa Zobel inzwischen zu den aktivsten Abgeordneten ihrer Fraktion.

Auch ihre Kinder hat sie auf

ihrer Reise schon mitgenommen: Anfang August besuchten sie das Berliner Appartement und das Abgeordnetenbüro. Dort dominiert Pragmatismus, schlicht eingerichtet, aber mit einem großen Kleiderständer, an dem Blazer in allen Farben hängen. Unterstützt wird sie von sechs Mitarbeitern: vier in Berlin, zwei im Wahlkreisbüro in Stade. Mit Christopher Lawniczak, dem erfahrenen Büroleiter ihres Vorgängers Oliver Grundmann, hat sie einen wichtigen Kenner des politischen Betriebs an ihrer Seite.

Politik zwischen Anspruch und Realität

Schon in den ersten Monaten machte Vanessa Zobel Erfahrungen, wie Politik auch nicht laufen sollte: die gescheiterte Wahl Friedrich Merz' zum Kanzler im ersten Wahlgang oder die gescheiterte Wahl der Verfassungsrichterin Frauke Brosius-Gersdorf. „Genau das war für mich ein Grund, mich politisch einzumischen“, sagt sie, denn auch in der neuen CDU/CSU/SPD-Koalition sei Uneinigkeit spürbar gewesen. „Obwohl ich die SPD-Kandidatin nicht gut fand, hätte ich sie gewählt, einfach, damit wir deutlich machen, dass wir einen anderen Weg eingeschlagen haben.“

Überraschend war für sie zudem, dass Abgeordnete viele aktuelle Entscheidungen aus den Medien erfahren, etwa den vom Kanzler verfügten Stopp bestimmter Rüstungsexporte nach Israel. „Ich finde das richtig, hätte mir

aber gewünscht, dass wir es nicht zuerst aus der Zeitung erfahren.“

Thematische Schwerpunkte

Vanessa Zobel hat sich klare Arbeitsfelder gesucht. Besonders am Herzen liegen ihr die Themen Energie und Wirtschaft. Im Ausschuss für Wirtschaft und Energie ist sie Berichterstatterin ihrer Fraktion für Biogas, Biomethan, Maritime Wirtschaft, Mittelstandsförderung, Start-up-Finanzierung, Games-Branche, Bidirektionales Laden und Maschinenbau & Elektroindustrie sowie Verteidigungswirtschaft. „Biogas, Biomethan und bidirektionales Laden sind keine Schlagworte, sondern Schlüssel für regionale Versorgungssicherheit. Ich will unsere Landwirte mit verlässlichen Rahmenbedingungen unterstützen.“

Als Ehefrau eines Soldaten ist für sie auch das neue Bundeswehrbeschaffungsgesetz ein Herzensanliegen: „Mein Wahlversprechen war, dass unsere Truppe die Ausrüstung bekommt, die sie braucht, um uns zu schützen.“

Darüber hinaus arbeitet Zobel als stellvertretendes Mitglied im Ausschuss für Bauen und Wohnen. „Als Ortsbürgermeisterin weiß ich, wie Bürokratie und Förderwirrwarr die Arbeit in Kommunen lähmen. Ich möchte, dass Gemeinden wieder gestalten können.“

Fazit nach sechs Monaten

Wie sie ihr Fazit nach einem halben Jahr Bundestag in einem Satz beschreiben würde: „Ich bin dankbar und froh und freue mich jeden Tag, dass ich auf diese Reise geschickt wurde.“ Ganz Politikerin fordert sie aber einen Nachschlag im DEICHLUST-Gespräch: „Ich bin davon überzeugt, dass wir mit unserer Regierung auf dem richtigen Weg sind und stolz auf unser Land sein können.“



📍 Die Bundestagsabgeordnete im Gespräch mit Viebrockhaus-Chef Dirk Viebrock.

Morgens
Verband!

Abends
Altes Land!



Jetzt informieren
 & bewerben!

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

auf-zu-neuen-elbufern.de

Deine
 Ausbildung
 mit Zukunft!

Bewirb Dich jetzt!

**Bock auf was Großes?
 Dann bewirb Dich jetzt!**

www.karriere-elbekliniken.de



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




ELBE KLINIKEN
 STADE · BUXTEHUDE

OSTE)MED

Bist Du dabei?

www.karriere-elbeliniken.de



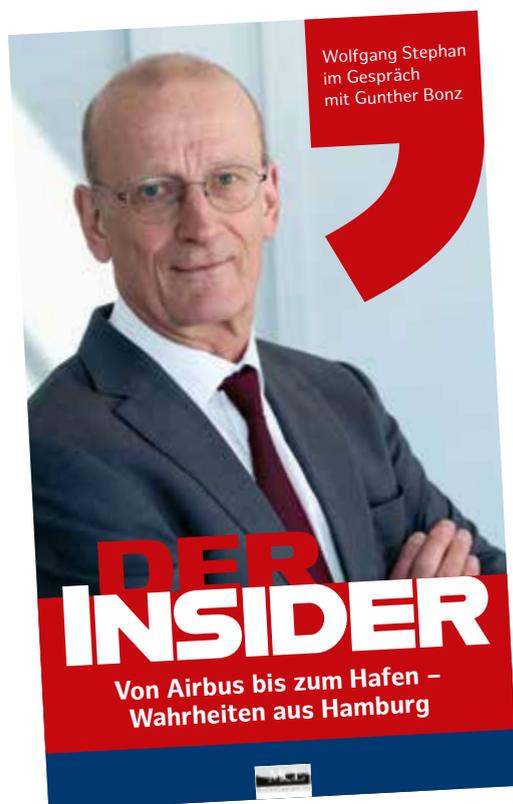
Forellenhof Wilke
Frischfisch und Räucherfischspezialitäten

Unsere Wochenangebote jetzt auch als Online-Newsletter.
 Einfach anmelden unter www.forellenhof-wilke.de

Forellenhof Wilke GmbH • Wilhelmstr. 41 • 21640 Horneburg • Telefon: 0 41 63 / 24 55
 Öffnungszeiten: Mo 8-12 Uhr, Di-Fr 8-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr

Forellen • Karpfen • Lachsforellen • Saiblinge • Lachsfilet • Räucherforellen • Räucheraale •
 Seelachsfilet • Muscheln • Hummer • Riesengarnelen ...

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



Gunther Bonz – Verwaltungsjurist, Staatsrat, Manager und „gnadenloser Lobbyist“. Ein Mann, der Hamburg mitgeprägt hat wie kaum ein anderer. Der Ausbau des Airbus-Werks, Hamburgs Aufstieg zum globalen Luftfahrtstandort und seine Rolle in der umstrittenen Elbvertiefung machten ihn zur prägenden Figur – und zum Reizthema. Der Journalist und Autor Wolfgang Stephan zeichnet auf 400 Seiten das Porträt eines Insiders, der hinter verschlossenen Türen politische Geschichte schrieb – es ist der Werdegang eines Managers und Beamten, der Hamburgs Entwicklung in den vergangenen vier Jahrzehnten maßgeblich mitge-

prägt hat – und dabei stets zwischen Anerkennung und Kontroverse stand.

Bonz war mittendrin in politischen Entscheidungsprozessen, die Hamburg zur internationalen Wirtschaftsmetropole machten. Wolfgang Stephan porträtiert den „gnadenlosen Lobbyisten“ (Zitat: Ex-Wirtschaftssenator Frank Horch) mit einem journalistischen Blick auf Hintergründe, bisher unveröffentlichten Dokumenten und exklusiven Gesprächen mit Zeitzeugen, wie Ole von Beust, Thomas Eckelmann und Frank Horch. Die Biografie zeigt, wie Politik tatsächlich funktioniert – abseits von Scheinwerfern und Schlagzeilen. Sie bietet seltene Einblicke in die Verwaltungs- und Machtstrukturen der Hansestadt und liefert zugleich ein Zeitdokument über die Entwicklung Hamburgs seit den 1980er Jahren. Ein Stück lebendige Hamburger Zeitgeschichte – spannend, aufschlussreich und überraschend.

**Der Insider: MCE-Verlag,
 Hardcover, 400 Seiten, 25 Euro
 ISBN: SBN 978-3-938097-64-9**



WERNER
 SEIT 1984

Wo?
**Im Mühlenfeld 1
 in 21717 Deinste**

Kleine Kürbis-Erlebniswelt

3. bis 31. Oktober immer Freitag bis Sonntag
www.werner-frische.de/kleine-kuerbis-erlebniswelt

Der Kia Picanto.

Ein Mehr an Flexibilität.



Jetzt für:
€ 16.990,-
Kia Picanto 1.0 DPI MT
Edition 7

Jeder Moment schafft neue Möglichkeiten. Und um diese ideal zu nutzen, bedarf es maximaler Flexibilität. Genau diese findest du im Kia Picanto. Denn trotz seiner kompakten Maße bietet er eine überraschende Geräumigkeit, ein Höchstmaß an Komfort sowie einen großen, variablen Kofferraum. Lass dich vom Kia Picanto bei einer Probefahrt bewegen.

Kia Picanto 1.0 DPI MT Edition 7 (Super/5-Gang-Schaltgetriebe);
46 kW (63 PS): Kraftstoffverbrauch kombiniert 4,9 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert 110 g/km. CO₂-Klasse D.

Autohaus Holsten GmbH

Gottlieb-Daimler-Straße 11 | 21684 Stade
Tel.: 04141 / 777733 | verkauf@autohaus-holsten.de
www.kia-holsten-stade.de

Abbildung zeigt kostenpflichtige Sonderausstattung.

Bereit für
Breitband?

Natürlich mit uns.

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



Telefon 04161 727-111
Email info@breitband-buxtehude.de
www.breitband-buxtehude.de

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



BREITBAND
BUXTEHUDE



ELBE KL

AM FLIESSBAND ZUM KRANKEN- HAUSBETT

Wo der Kochlöffel so groß ist wie ein Ruder und täglich 1 300 Mahlzeiten über ein Fließband Richtung Krankenhausbett rollen, beginnt der Tag früh – und mit System. In der Klinikküche des Elbe Klinikums Stade geht es um Präzision, Planung und Pasta in XXL. Was hier zählt, ist nicht nur Geschmack, sondern Genauigkeit.

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



7:00 Uhr. Vier Sekunden pro Patient. Noch ist der Arbeitstag erst eine Stunde alt, aber in der Großküche des Klinikums läuft die erste Hochphase bereits auf Hochtouren. Die Diätassistenten, Köche und Küchenmitarbeiter bestücken die Frühstücksteller der Patienten. Am Fließband. Knapp vierhundert Tablett. Die Auswahl ist groß. Milch, Zucker, Süßstoff, Brot oder Brötchen, Marmelade oder Kaffeesahne, Butter oder Margarine, Obst, Joghurt oder Quark, dazu Saft, Teller, Deckel, Kaffeebecher. Die Komponenten kommen nach Plan und Wunsch auf das richtige Tablett. Frühstück auf Bestellung. Frühstück mit System. Die Brötchen stammen vom lokalen Bäcker. 700 Stück. Täglich. Wurstsorten? Allein 25 verschiedene.

In der Großküche des Elbe Klinikums Stade ist der Arbeitstag ein Uhrwerk. Maximal 32 Menschen bewegen sich auf 1400



☒ Koch Marco Banko schwingt den großen Schneebeesen.

Quadratmetern durch ein feintaktetes System aus Spülküche, Kühlhäusern und Kesselreihen. Ein bisschen wie ein Ballett – nur mit Haarnetz und Hygieneschleuse – und einem Küchenchef, der mit Witz, Volumen und Wortspiel durchs Programm führt.

Er ist der König des Kühlhauses

Lars Kirstein, seit Juni 2023 Küchenchef, ist keiner, der nur delegiert. Er ist mittendrin. Zu-

vor war er 17 Jahre Betriebsleiter bei einem Caterer für ein Seniorenheim – jetzt hat er seinen Traumjob endgültig gefunden. Seine Krone trägt er höchstens beim Schützenfest, als zweiter Begleiter des Königs. In der Küche ist er der Erste. Nicht brüllend, nicht herrisch – eher witzig und ironisch. „Ich passe mich an“, sagt er, „mal doller flapsig, mal weniger.“ Hauptsache: kein mies gelaunter Küchenchef. Den gibt's hier nämlich nicht. Nie. „Wenn ich schlecht drauf bin, rede ich einfach nicht.“

Kirsteins Kompositionen

Der Speiseplan? Eine sechswöchige Komposition aus 26 abwechslungsreichen Gerichten pro Woche. Dazu kommen noch wechselnde Tagesdesserts. Erst nach sechs Wochen beginnt der Menüplan von Neuem. In vielen Kliniken undenkbar. In Stade: seit jeher Standard. Kirstein entscheidet, was gekocht wird. Saisonal, vielfältig – mit Spielraum. Wenn Spargel – dann eben mehr Milchreis, um das Budget auszubalancieren. Ein Drittel sind Personalkosten, der Rest ist eine Kalkulation aus teuren und günstigen Zutaten.

Heute stehen vier Gerichte auf dem Menüplan. Gemüse-Curry-Fischpfanne mit Gemüsereis, Königsberger Klopse mit Rote Bete Salat und Salzkartoffeln, Rinderbraten mit Karotten und Salzkar-



☒ Morgens, mittags, abends: Dreimal am Tag versammelt sich die Belegschaft am Fließband.

toffeln und Rigatoni mit Tomaten, Blattspinat und Käsesauce. Doch letztendlich kann jeder Patient jede Komponente bei der Bestellung anpassen, wie im Baukastensystem. Hinzu kommen weitere für die Wahlleistungen der Privatpatienten.

Die Küche bestellt täglich ihre Produkte -- Brot wird an sechs Tagen geliefert, Brötchen täglich. Mehrmals pro Woche rollen LKW-Ladungen mit Milch, Fleisch und Gemüse an. Gelagert wird in neun Kühlhäusern und zwei Tiefkühlhäusern. Und weil das Elbe Klinikum ein sogenanntes „kritisches Haus“ ist, muss der Vorrat für drei Tage reichen – für den Fall, dass draußen nichts mehr geht.

8:00 Uhr. Bratzeit

Während auf den Stationen das Frühstück serviert wird, brät Koch Rainer Windt Schweinenauckensteaks für den kommenden Tag an. Dreißig Stück auf einmal, auf einer Grillplatte, die mehr Fläche hat als mancher Küchentisch. Die Kochkessel? Reichen für 250 Liter. Die Werkzeuge dazu: Kochlöffel so groß wie Schaufeln, Schneebesen bis zu einem Meter. Die Küche denkt in Litern, nicht in Löffeln. Die Mengen: 3 325 Liter Kaffee pro Woche, 1 000 Kisten Wasser, 9 000 gespülte Teile

am Tag – Teller, Besteck, Tassen, Tablett. XXL ist hier Alltag.

Alles wird frisch zubereitet, auch wenn TK und Dose mitkochen. Die Köche haben ihre Rezepte im Kopf. Drei bis vier Köche arbeiten parallel am Tagesmenü. Nebenan dampfen die Kartoffeln, daneben gart der Gemüseries, mittendrin läuft der Rinderbraten heiß. „Das ist wie in einer kleinen Küche – nur eben größer“, sagt Koch Rainer Windt. Er liebt die Mengen. Und die Arbeitszeiten. Spätschichten? Gibt's nicht. Schichtende ist um 14:30 Uhr. Familienfreundlichkeit in Weiß und Edelstahl.

Die mit dem Fax kamen

Auch das Personal isst mit. Rund 50 bis 80 frühstücken, 100 bis 200 essen mittags in der Kantine. Lieblingsgericht? Currywurst mit Pommes. Neben drei Hauptgerichten, eins davon vegetarisch, gibt es eine Suppe und ein Dessert zur Auswahl. Der Menüplan der Kantine hat auch Specials im Repertoire, wie Currywurst/Pommes, Burrito, Burger und Pizza. Heute gibt es Pizza Salami und Pizza Margarita. 150 Stück belegen die Köche im Akkord.

Die OP-Mitarbeitenden bekommen ihr Essen geliefert. Per



☒ Sven Beckmann, Andreas Schoormann, Rainer Windt und Marco Banko belegen die Pizzen für den Mittagstisch in der Kantine.



☒ Kochen in Sondergröße: in 250-Liter-Kesseln und mit XXL-Kochlöffeln.

Fax – anders geht's ja nicht. „Die können ja nicht einfach raus“, sagt Kirstein. Und schickt täglich rund 40 Essen direkt vor die OP-Tür. Auch die Palliativstation wird besonders bedacht. Wunschen, wenn möglich. Menschlichkeit in Menüform.

es die Linie entlang, wird ergänzt, ergänzt, ergänzt. Mit Fleisch oder Fisch, Gemüse, Beilage – und feiner Saucenauswahl: Hollandaise, Entensauce, Kapernsauce, Fischsauce, glutenfrei, laktosefrei, natriumarm. Wer zögert, bringt den Takt aus dem Gleichgewicht. Wer sich vertut, riskiert falsches Essen an falschem Bett. Wieder sechs Handgriffe. Vier Sekunden. Heute müssen 466 Mittags-Tabletts gefüllt werden. Alles muss heiß raus. Alles muss stimmen. Alles läuft. Die Diätassistentinnen prüfen am Ende jedes einzelne Tablett – stimmt die Auswahl, passt die Kostform, fehlt was? Dann übernehmen die Kollegen vom Transportdienst und schieben die Wagen aus der Küche, zwanzig an der Zahl à maximal 40 Einschüben – für 21 Stationen.

Beratung am Bett

Die Küche jongliert mit Allergien, Unverträglichkeiten, Sonderwünschen. Ein Gericht pro Tag ist immer „Leichte Kost“ – wenig Fett, wenig Würze, viel Rücksicht. Vier Diätassistentinnen sprechen mit den Patienten, planen, bestellen, beraten. Was darf gegessen werden? Was nicht? Was schmeckt – und was vielleicht bald wieder schmecken könnte? Das Ergebnis wird in die Essensauswahl überführt.

Mittagszeit ist dann wieder Tablettzeit: die Kollegen versammeln sich alle in der Mitte des Raumes am Fließband, jeder ist einem Platz zugewiesen. Der erste legt die Karte aufs Tablett – Name, Station, Diätform. Dann ruckt das Tablett los. Stück für Stück wandert

Nach dem Mittagessen ist vor dem Abendessen. Bereits um 13:15 Uhr versammeln sich die Kollegen erneut am Fließband. Dann fürs Abendessen. 1300 Mahlzeiten kommen so an einem Tag zusammen. Gekocht. Gepackt. Verteilt.



☒ Küchenchef Lars Kirstein präsentiert das Mittagessen. Dank der Glocke bleibt es schön warm.

Am Sonntag sollen alle wieder gut laufen

Der Countdown läuft – am Sonntag, 7. September, steigt die 21. Auflage des Buxtehuder Altstadtlaufs am Rathaus. Es dürfte erneut eine große Sport-Show werden. Mit bis zu 2 000 Aktiven wird gerechnet. Für Spätstarter wichtig: Anmeldungen sind bis eine Stunde vor den jeweiligen Starts möglich.



Gleich zu Beginn startet das Highlight: Um 13 Uhr gehen die Kinder auf die 2-Kilometer-Strecke – traditionell der Lauf mit der größten Beteiligung in der Buxtehuder Innenstadt. Erwartet werden bis zu 800 Kinder, integriert ist dabei der „Lauf der Grundschulen“. „Für viele Sponsoren und auch für uns als Veranstalter sind die Kinder der wichtigste Part. So ein Wettkampf soll Lust auf mehr Bewegung machen“, sagt Lauf-Organisator Wolfgang Stephan von der Firma Festivitas Media & Event GmbH, die den Lauf gemeinsam mit dem BSV ausrichtet. Rotary Buxtehude übernimmt wie schon in den Vorjahren die Organisation des „Laufs der Grundschulen“.

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr bietet die Sparkasse Harburg-Buxtehude erneut einen Firmen-Halbmarathon an: Die Staffeln starten mit jeweils vier Aktiven über fünf Kilometer. Dieser Wettbewerb ist integriert in den „Duschdas“-Halbmarathon. Erstmals gehört Unilever zu den Top-Sponsoren

des Altstadtlaufs, der wie gewohnt vom TAGEBLATT präsentiert wird. „Fünf Kilometer sind auch für Anfänger zu schaffen“, sagt Wolfgang Stephan, der darin einen zusätzlichen Anreiz sieht, Menschen fürs Laufen zu begeistern, die bislang noch keinen Zugang zu dieser Sportart gefunden haben.

Geplant ist am Sonntag ein großes Lauf-Event mit bis zu 2 000 Aktiven sowie zahlreichen Zuschauern und Begleitpersonen in der Buxtehuder Altstadt. Neben dem sportlichen Erlebnis erwartet alle auf dem Petriplatz auch ein buntes Rahmenprogramm – mit Attraktionen für Kinder, einer Laufmesse und Unterhaltung rund um die Siegerehrungen. Neben Pokalen erhalten die Sieger auch Orchideen, überreicht von HBI, die demnächst mit der Vermietung ihres neuen Orchideenquartiers in Buxtehude starten.

Weitere Informationen unter:
www.altstadtlauf-buxtehude.de





ICH BIN
DAS HAUS
EURES
LEBENS.



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

VIEBROCKHAUS



KOLUMNE: HIER SCHREIBT UNSER HUND SELTSAMES IN STEINKIRCHEN

von Sherlock

Ich mag Menschen! Ich hab ja auch selber einen – und mit seiner Wahl hab ich richtig Glück gehabt. Mein Frauchen liest mir jeden Wunsch aus meinen treuen Hundeaugen ab. Ich hab ein wirklich großes, komfortables Bett (Frauchen nennt es ganz bescheiden immer Bettchen), ein paar schöne Spielsachen und vor allem zwei Näpfe, die immer gut gefüllt sind. Eins ist für Getränke da (manchmal mischt Frauchen leckere Smoothies in mein Wasser), und in das andere kommt zweimal am Tag etwas zu schnabulieren. Und wenn ich Frauchen gaaanz lieb in die Augen sehe, gibt's meistens noch hin und wieder ein Leckerli. Wenn ich jetzt so darüber nachdenke, kann ich nicht genau sagen, wen ich lieber habe, Frauchen oder meine schöne Freundin Bella, in die ich mich richtig verknallt habe.

Apropos Bella – neulich bin ich wieder mit ihr spazieren gegangen. Und weil Bellas Herrchen und mein Frauchen anscheinend auch nichts Besseres vorhatten, sind sie einfach mit uns gekommen. Das Wetter war so schön, dass unsere Gassirunde extrem lange dauerte. Zuerst ging es wieder an den schönen, feinen Hundestrand in Bassenfleth. Der ist so breit, dass wir Hunde beschlossen haben, ihn auch für Menschen freizugeben. Das ist ganz praktisch, weil so mein Frauchen und das Herrchen von Bella mit uns zusammen viel Spaß haben konnten. Bellas Herrchen kann für

uns die Stöckchen unheimlich weit werfen. Dann geht für uns die Stöckchenjagd los – bis ins tiefere Wasser. Eigentlich bin ich ja schneller, aber ich tue meistens so, als ob ich Bella nicht überholen könnte – dann schaut sie mich immer so glücklich an.

Puuuh – das war nicht nur ganz toll, sondern auch richtig anstrengend. Klar, dass es uns alle auf dem Rückweg als erstes direkt zum Lühe-Anleger zog. Da haben Bella und ich uns gleich auf meine silberne Wasserschale bei meinem Freund Serdar gestürzt, während mein Frauchen und Bellas Herrchen gegenüber zu George gingen, der sich in seiner Bude hinter einer Palme versteckt hatte. Ich glaube, die haben da auch Wasser getrunken, jedenfalls sah das so aus. Aber komischerweise wurden sie immer lustiger, je mehr sie davon getrunken haben. Naja – jedenfalls hatten Bella und ich gerade unseren Durst gelöscht, als eine unbekannte Frau auf uns zukam, die eine süßlich riechende Duftwolke hinter sich herzog. „Oh, ist die süüüß“, säuselte sie und tätschelte Bella ungefragt über ihren schönen Kopf. Bella ist ja gut erzogen und hat sich das gefallen lassen – aber in Ordnung ist das nicht. Wir Hunde mögen weder lautes Schimpfen noch aufdringliches Streicheln über den Kopf – und aufdringliche Gerüche sind Gift für unsere empfindlichen Nasen. Und wenn ein fremder Mensch einen von uns bedrängt, und der sich wehrt, bekommt er oft auch noch die

Schuld. Das hab ich selbst erlebt, als Frauchen mit ihrer Freundin zum Shopping-Abend zu Lille Lispeltute in Steinkirchen ging. Da sind Kinder laut grölend auf einen kleinen Kollegen von mir zugelaufen und haben ihn gleich angetatscht. Da hat der sich erschrocken und kurz zugeschnappt – nicht doll, aber es hat wohl gezwickt. Da war das Geschrei groß. Erst das Kind und dann das Frauchen, das den Hund anschrie, mit dem sie da war, und richtig doll an der Leine zerrte. Jaja – immer auf die Kleinen.

Apropos Steinkirchen – da hab ich neulich was ganz Seltsames erlebt. Kann mir das bitte mal einer erklären? Ich mit Frauchen wieder mal bei der Gassirunde. Wir kommen gerade aus Steinkirchen und gehen über eine schöne, weiße Brücke (Frauchen erzählte mir mal, das sei die Hogendieckbrücke, ein Wahrzeichen vom dem Alten Land) die über das Flüsschen Lühe nach Mittelnkirchen führt. Da fängt es urplötzlich an, ganz laut zu werden. Es trommelt und pfeift, und immer mehr Menschen strömen auf die Straße. Einige von ihnen pusteten in solch goldene Blechdinger, die ziemlich viel Lärm machen. Einer haut immer ganz kräftig auf ein großes weißes Ding, das er vor seinem Bauch trägt. Andere hauen mit kleinen Stöckchen (aber leider hat keiner mal einen geworfen) auf kleinere weiße Dinger vor ihren Bäuchen. Und ganz vorne geht einer, der immer ein ganz großes Stöckchen abwech-

selnd nach oben und unten streckt. Und hinter all denen gehen ganz viele Menschen dicht hintereinander, alle ziemlich genau im gleichen Takt. Und komisch ist auch, dass alle zufällig fast gleich gekleidet sind. Hmmh – versteh einer die Menschen.

Okay – jetzt hab ich nur noch eine Frage an euch Menschen, die mich schon lange bewegt. Erst neulich ist es wieder passiert. Da waren Frauchen und ich bei Bellas Herrchen, der Geburtstag hatte. Es klingelte, jemand an der Haustür. Bella und ihr Herrchen gingen zur Tür und ließen eine ältere Frau herein. Die ging ganz freundlich auf Bella zu und wedelte vor ihren Augen mit einem schönen Leckerli. „Kannst du denn auch ein Männchen machen?“, säuselte sie Bella strahlend entgegen, wobei sie nicht aufhörte, zu lächeln und mit dem Leckerli zu wedeln. Häääh – wie soll denn eine Hündin ein Männchen machen? Das bin doch ich! Fehlt nur noch, dass von mir verlangt wird, ein Weibchen zu machen.

So, das war's schon wieder mal 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.**



Zukunft orientiert aus Tradition

PETER RIEPER



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



Klinik Dr. Hancken

www.hancken.de

Spitzenmedizin – Spitzenjobs

**Jetzt
bewerben!**
www.hancken.de/
stellenangebote

Arbeiten Sie mit uns gemeinsam für die Menschen in der Region. Wenn Sie Wert auf fachliche Weiterentwicklung, ein wertschätzendes Umfeld und moderne Arbeitsbedingungen legen, sind Sie bei uns genau richtig.

Wir suchen (m/w/d)

- Fachärzte für Radiologie, Innere Medizin, Hämatologie und Onkologie
- Medizinische Fachangestellte (MFA) mit einem Herz für Patienten und Organisation
- Medizinische Technologen für Radiologie (MTR), die mit modernster Technik arbeiten möchten
- Pflegekräfte, die unseren Patienten einfühlsam und professionell zur Seite stehen



Das sagen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

„Ich freue mich, hier arbeiten zu dürfen. Sehr gutes Betriebsklima, kollegiales und konstruktives Miteinander, interessante Arbeit.“

„Super toller Arbeitgeber! Ich wurde sehr herzlich aufgenommen. Meine Aufgaben sind sehr abwechslungsreich und die Kolleginnen und Kollegen sind sehr freundlich und zuvorkommend.“

Quellen: Kununu



Klinik Dr. Hancken – an sieben Standorten zwischen Elbe und Weser

Wir bieten Ihnen

- Eine wertschätzende Arbeitskultur, flache Hierarchien und ein familiäres Betriebsklima
- Einen unbefristeten Arbeitsvertrag und 30 Tage Urlaub
- Eine attraktive Vergütung mit Zulagen- und Zuschlagsystem
- Gezielte Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- Flexible Arbeitsmodelle für eine gute Work-Life-Balance
- Viele Angebote für Mitarbeitende, zum Beispiel Firmenfitness über Wellpass, Fahrradleasing, Zuschuss zum ÖPNV sowie exklusive Rabatte bei vielen Unternehmen
- Mitarbeiter-werben-Mitarbeiter-Programm



Karte: shutterstock.com/brichuas

Text: Mona Adams, Fotos: Volker Schimkus

AADREI

im BMX

Sponsorenjagd auf zwei Rädern

Die Geschichte beginnt mit einem Fahrrad. Genauer gesagt: mit einem, das fliegt. 1982, auf der Kinoleinwand. Ein Junge namens Elliot tritt in die Pedale, im Lenkerkorb ein Außerirdischer – und plötzlich hebt das Rad ab, steigt über Dächer, Silhouetten, den Mond. E.T. sehen damals Millionen Kinder. Einige steigen danach auf den Sattel. Kinder wie Mario Gröning. Über vierzig Jahre später steht seine Tochter Mia (16) im BMX-Park, Helm auf, Rad unter sich, Blick nach vorn. Kein Kino, kein Alien, keine Spezialeffekte – aber echtes Tempo, echter Mut. Ihr Papa ist wegen E.T. als Jugendlicher gefahren. Und Mia wegen Papa. Und mittlerweile fährt Papa wieder wegen Mia. Jetzt verbindet beide der extreme Sport.

MANIA

Over



Handwritten text in a cursive script, including the word 'Over' and other illegible words.

Drei schnelle Tritte in die Pedale, dann hebt das Rad ab. Landung, Beschleunigung – und direkt in den nächsten Sprung. Mia Gröning ist hochkonzentriert. Starten, wheelen, pushen, springen – so heißen im BMX Race die Grundtechniken, bei denen die Schwerkraft kurz Pause macht. Schon als Kind kurvte die 16-jährige Grünendeicherin mit dem Lauf- rad über die Bahn – damals bei einem Tag der offenen Tür. Vor drei Jahren stand die leidenschaftliche Reiterin wieder auf einem BMX-Feld, diesmal beim Schnuppertag. Und plötzlich war es um sie geschehen: Adrenalin im Blut. Das Zaumzeug hängte sie an den Nagel und wechselte den Sattel. Vom Pferd aufs BMX-Rad.

Nische mit Sprungkraft

BMX ist kein Ausdauersport. Es ist eine Disziplin für Sekunden. Schnell, explosiv, technisch. 20-Zoll-Räder, Rampen, Hügel, Gelände – wer hier fährt, braucht Mut, Kontrolle und Timing. In Deutschland fristet BMX ein Schattendasein. Vor allem im Norden. In Belgien, Frankreich und den Niederlanden ist es längst fester Teil der Jugendkultur. Ein Sport, wie hier Fußball. „Da werden BMX-Fahrer ganz anders gefördert“, erklärt Mama Steffi (46). Mia? Schreckt das nicht ab. Trainiert trotzdem. Drei Mal pro Woche in Zeven. Hin und zurück mit Mama oder Papa. Zehn, elf Stunden Training pro Woche sind Standard. Obendrauf: Zusatz-Einheiten in Hamburg. Krafttraining im Fitnessstudio in Stade. Eine BMX-Bahn in der Nähe gibt es nicht. Auch keinen Verein. Dafür einen Deich. „Papa sagt, ich soll da meine Starts üben“, erzählt Mia. Also steht sie an der Elbe und übt.

Viele ihrer Gegnerinnen fahren, seit sie laufen können. Mia

ging erst mit 13 an. Und trotzdem: Platz vier bei der Deutschen Meisterschaft. Ihr größter Erfolg bisher. „Es kommt nicht nur aufs Alter an“, sagt sie. Erfahrung lässt sich aufholen – mit Biss. Und mit Tipps vom Papa. Vor 30 Jahren hörte Mario Gröning (57) auf. „Die erste Freundin war wichtiger“, sagt er. Doch das BMX-Fahren steckt in seiner DNA. Immer da. Als Mia anfing, konnte er nicht nur am Rand stehen. Schon war er wieder mittendrin.

„Ich war mal ziemlich bekannt“, sagt Papa Mario – mit einem Hauch Stolz.

„Dass das jetzt wieder so ausartet, konnte ja keiner ahnen.“

Eat. Sleep. BMX. steht auf Marios T-Shirt. Der Stoff: ausgewaschen. Die Buchstaben: fast weg. Aber das Motto gilt. Bis heute.

„Ich suche Sponsoren“, sagt Mia. „Um weiterhin zu allen Rennen fahren zu können, brauche ich Unterstützung – für Fahrtkosten, Unterkünfte, Startgelder“, erklärt sie. Bisher stemmen ihre Eltern alles privat. Manchmal muss auch Mia mal etwas dazulegen. Es ist ein teures Hobby. 12.000 Euro kostet es der Familie Minimum jährlich für Unterkünfte, Benzin, Verschleiß am BMX, Startgelder und ein paar Klamotten. „Und da ist noch kein Essen dabei. Flüge auch nicht. Also wenn sie mal die weiteren internationalen Rennen fahren möchte, kämen da sicherlich noch weitere 10.000 bis 15.000 Euro hinzu“, so Steffi. Doch es geht nicht nur ums Geld: Mia will BMX in Deutschland sichtbarer machen

„Ich suche Sponsoren“
sagt Mia.



📍 Mia Gröning (16) aus Grünendeich wünscht sich mehr Aufmerksamkeit für den BMX-Sport in Deutschland.

Der neue Hyundai IONIQ 9

Raum für Komfort.
Platz für Ihr Leben.

Leasing mtl. für:
599,00 EUR⁴



Abbildung zeigt aufpreispflichtige Zusatzausstattung.

Der neue vollelektrische Hyundai IONIQ 9 verbindet großzügigen Komfort und zukunftsweisende Technologie. Mit bis zu 620 km Reichweite¹ und einer beeindruckenden Ladezeit² von nur ca. 24 Minuten von 10 % auf 80 % zeigt er, was heute schon möglich ist. Bis zu sieben Personen reisen in drei Sitzreihen mit herausragendem Komfort, Bewegungsfreiheit und viel Stauraum. Hochwertige Relax-Sitze³ in den ersten zwei Reihen sorgen für echtes Lounge-Gefühl auf allen Strecken. Jetzt bei uns bestellbar.

Muster-Angebot für Ihr Hyundai Kilometerleasing: Hyundai IONIQ 9 160 kW (218 PS) Heckantrieb Reduktionsgetriebe

Einmalige Leasingsonderzahlung	1.490,00 EUR
Laufzeit	48 Monate
Gesamtleistung	40.000 km
Leasingrate mtl.:	599,00 EUR⁴

Hyundai IONIQ 9 160 kW (218 PS) Heckantrieb Reduktionsgetriebe: Energieverbrauch kombiniert: 19,9 kWh/100km; CO₂-Emissionen kombiniert: 0 g/km; CO₂-Klasse: A.

Elektrische Reichweite bei voller Batterie nach WLTP: 620 km.

Maximale Reichweite nach WLTP. Die tatsächliche Reichweite wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst z.B. von Verkehrsbedingungen, Fahrzeugausstattungen und Fahrweise. Im realen Fahrbetrieb kommt es zu einer geringeren Reichweite.

WERNER
BROHÄN
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 Maximale Reichweite nach WLTP. Die tatsächliche Reichweite wird von verschiedenen Faktoren beeinflusst z. B. von Verkehrsbedingungen, Fahrzeugausstattungen und Fahrweise. Im realen Fahrbetrieb kommt es zu einer geringeren Reichweite.

² Entsprechende Hochleistungs-Ladepunkte vorausgesetzt, kann die Hochvolt-Batterie in nur ca. 24 Minuten von 10 % auf 80 % geladen werden. Die Ladezeiten können variieren – in Abhängigkeit von den örtlichen Ladebedingungen (z. B. Art und Zustand der Ladesäule, Batterietemperatur oder Umgebungstemperatur).

³ Optional, aufpreispflichtige Zusatzausstattung.

⁴ 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 Zusatzausstattung möglich. Überführungs- und Zulassungskosten in Höhe von 1150,00 EUR werden bei Lieferung des Fahrzeugs separat in Ansatz gebracht. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Angebot gültig bis 30.09.2025.

📷 Papa Mario Gröning hat ein paar Aufnahmen von Mia gemacht, die sie sich sofort anschaut.



– und mehr Mädchen für den Sport gewinnen. „Viele wissen gar nicht, was BMX überhaupt ist. Dabei ist das ein toller, fordernder Sport. Ich wünsche mir mehr Aufmerksamkeit – und auch mehr Förderung.“

Beim BMX geht es um Sekunden – 30 bis 40 Sekunden dauert ein Rennen, doch die Vorbereitung braucht Wochen. Kraft, Konzentration, Körpergefühl. BMX ist ein Extremsport. Stürze gehören dazu, besonders im Freestyle mit Sprüngen und Tricks. Schürfwunden, Prellungen, Knochenbrüche sind keine Seltenheit. Und bei Rennen steigt das Risiko: Kollisionen mit anderen Fahrern sind keine Ausnahme. „Am Anfang konnte ich nicht hinschauen, so sehr hatte ich Angst um sie“, sagt Mama Steffi. „Aber auf der anderen Seite bin ich so stolz, wie sie sich behauptet.“ Auch Mario hat Angst – um Mia und um sich selbst. „Ich muss sie ja immer sicher nach Hause bringen. Also darf ich mir nichts tun.“ Einmal stürzte er selbst, die Schulter war ausgekugelt. Nach der Erstversorgung setzte er sich trotzdem

ans Steuer – und fuhr Mia heim. „Nicht ideal“, sagt er. „Aber so ist es halt.“ Der Sport hat ihn geprägt. Er habe durch BMX gelernt, mit Aufregung umzugehen. Und er liebt es, mit Mia etwas zu teilen, das beide erfüllt. Heute durchleben sie das Gleiche: Anspannung, Aufregung – und manchmal auch Enttäuschung. „Ich hätte nie gedacht, dass ich ausgerechnet mit Mia zusammen BMX fahre.“ Der 17-jährige Sohn? Spielt erfolgreich Fußball.

Wann immer Mario kann, fährt er mit Mia zum Training, zu Turnieren, zu Wettkämpfen. Vor ein paar Wochen wollten die Eltern mal ein Wochenende Pause haben. Dabei stand der 3-Nation-Cup in Belgien an. Das konnte Mia nicht zulassen. Sie bettelte und argumentierte. Schließlich ist „Papas Papa auch immer mit ihm so weit gefahren“, sagt sie. 1:0 für Mia. Ihre Prämie: Premiumbegleitung statt Pause. Ihre Mama begleitet sie das erste Mal. „Mario fährt bei Wettkämpfen oft selbst, kann nicht immer am Rand stehen. Ich schon“, so Steffi Gröning. Beide genossen es sehr. Fortsetzung folgt.

Die Saison hat es in sich. Elf Bundes- und Landesläufe, Norddeutsche und Deutsche Meisterschaft, drei internationale Cups, zwei Euroläufe – und die Weltmeisterschaft in Kopenhagen. Von Bispingen bis Schweden, von Bremen bis Belgien. Im Mai Leopoldshöhe und Weiterstadt, im Juni Geestland, im September Hamburg, Vechta und Valkenswaard, im Oktober Ingersheim und Esselbach. Und die Erfahrung: Wer einmal in Kopenhagen gegen die Weltspitze startet, für den ist Deutschland ein Ponyhof.

Rampe. Startgatter. Stille.

Mia Gröning rollt an. „Wenn du willst, kann ich auch springen“, ruft sie zu ihrem Vater rüber. „Ja, mach mal! Dein Hinterrad war ja eben fast schon





in der Luft.“ Sie klickt die Schuhe in die Pedale, dreht eine Runde im Leerlauf, hält das Gleichgewicht. Die Beine zittern. Mario drückt den Knopf. Signalton. Schranke fällt. Mia zieht an. Der Starthügel, der erste Sprung – alles in Sekunden. Angst? Fehlanzeige. „Ich hab nur Angst davor, nicht gut zu sein“, sagt sie. „Mia wollte schon immer überall die Beste sein“, sagt Steffi Gröning. Verletzt? Bisher kaum. Schürfwunden ja, Knochenbruch nein.

Elf Stunden Training pro Woche, Wettkämpfe quer durch Europa, Sprünge, Starts, Stürze. Alles für die paar Sekunden, in denen das

sogenannte Gate fällt und der Puls steigt. Ihre Vorbilder: Die Australierin Saya Sakakibara und die Engländerin Bethany Shriever – Olympiafahrerinnen, denen sie auf Instagram folgt. Zeit für alles andere hat sie nicht wirklich. Ihre Freunde haben Verständnis, wissen, wie wichtig ihr der Sport ist. BMX ist Priorität. Ehrgeizig, ambitioniert, willensstark – so beschreiben ihre Eltern Mia. Sie geht in die zehnte Klasse des Vincent-Lübeck-Gymnasiums in Stade. Gelernt wird im Auto, auf dem Weg zum Training. Schule ist nicht ihr Schwerpunkt – doch das Abitur will sie trotzdem schaffen. Eine Ausbildung wäre im Moment nicht machbar. Mia: „Dafür hab ich ja gar keine Zeit.“



Oooo, wie lecker!

Unsere Pflaumenschnitte wird mit besten Pflaumen aus dem Alten Land und der Region gebacken – fruchtig, saftig und genau das Richtige zum Genießen.

Ihr FrischBackTeam aus Steinkirchen

Bäcker Pfeiffer
Altländer Handwerkskunst

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

**TAGUNG
SEMINAR
TEAMBUILDING
FIRMENFEIER**

Mit der Natur als Leinwand bieten wir die ideale Location für Sie und Ihre Kolleg*innen!

für bis zu 70 Personen
130qm, moderne Technik
regionale Verpflegung
buntes Rahmenprogramm
vor den Toren Hamburgs

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage:
Obsthof Matthies, Am Elbdeich 31, 21635 Jork
Tel. 04162-91580 | Email: event@obsthof.de

Der DEICHLUST-PODCAST:



Top-Mediziner im Gespräch
mit Wolfgang Stephan

Der neue DEICHLUST-Podcast mit einer Neuerung in der Klinik Dr. Hancken in Stade: Nicht revolutionär, aber für die Patienten wohltuend, denn mit einem neuen Orthovoltgerät kann eine Röntgenreiztherapie bei sehr viel mehr Patienten angewandt werden als bisher. Wer unter Arthroseschmerzen leidet, kann diese Therapie in Anspruch nehmen, die von den Krankenkassen bezahlt wird, sagt Dr. Benjamin Ndawula, der seit neun Jahren in der Strahlentherapie der Klinik Dr. Hancken in Stade arbeitet. Der Facharzt für Innere Medizin und für Strahlentherapie war vor seinem Wechsel nach Stade Oberarzt am Universitätsklinikum Schleswig-Holstein in Lübeck. Der gebürtige Pfälzer weiß, was Arthroseschmerzen bewirken können, denn als passionierter Marathonläufer kennt er viele Lauf-Aktivisten. „Marathonläufer gehören schon zu den gefährdeten Personen für eine Arthrose im Knie“, sagt der Doktor, der in diesen Tagen mit der Arbeit am neuen Gerät mit einer schonenden Therapie bei Gelenkerkrankungen beginnt. Bisher gab es diese Therapie in der Klinik Dr. Hancken bereits auch, aber nur in dosierter Zahl, denn die Bestrahlung erfolgte über ein Gerät für Tumorpatienten, die bei der Terminvergabe immer Vorrang hatten. Jetzt steht das neue Orthovoltgerät hauptsächlich für die Röntgenreiztherapie zur Verfügung. Wöchentlich geht Dr. Benjamin Ndawula von gut 50 Patienten aus, die diese Therapie bekommen können. Im DEICHLUST-Podcast beleuchtet der Facharzt



Dr. Benjamin Ndawula mit Anja Pauly vor dem neuen Orthovoltgerät.

Dr. Benjamin Ndawula:

Wie niedrig dosierte Strahlen Arthroseschmerzen lindern können

für Strahlentherapie die Problematik.

Die wichtigsten Fragen und Antworten:

Was ist Arthrose? In Deutschland haben etwa fünf Millionen Menschen Arthrose. Arthrose ist Gelenkverschleiß. Der schützende Knorpel wird dünner und rauer. Irgendwann reiben die Knochen aufeinander – das verursacht Schmerzen und Entzündungen. Die Hauptrisikofaktoren sind neben dem Alter auch Übergewicht, Genetik und Überlastung. Frauen sind häufiger von Arthrose betroffen. Die Krankheit tritt oft ab dem 40. oder 50. Lebensjahr auf. Ab 80 hat so gut wie jeder die typischen Gelenkveränderungen. Trotzdem können

auch 30-jährige Arthrose haben, z. B. nach Sportverletzungen oder bei körperlich anstrengenden Berufen. Auch Übergewicht belastet das Kniegelenk enorm.

Was ist Röntgenreiztherapie/Orthovolttherapie, und warum helfen Strahlen gegen Arthrose? Bei der Röntgenreiztherapie nutzen wir sehr niedrig dosierte Röntgenstrahlen. Die Strahlung beeinflusst die Entzündungsreaktion im Gewebe. Sie sorgt dafür, dass weniger Entzündungszellen in das Gewebe einwandern. Gleichzeitig aktiviert die Strahlung bestimmte Immunzellen (Makrophagen), die durch die niedrigen Strahlendosen in einen heilungsfördernden Zustand übergehen können. Diese Zellen setzen entzündungshemmende Botenstoffe frei. Die Strahlung

wirkt also wie eine Art Bremse für die Entzündung und aktiviert gleichzeitig körpereigene Reparaturmechanismen. Wichtig: Es ist eine völlig andere Strahlendosis als bei der Krebstherapie – die Zellen werden nicht zerstört, sondern sanft gereizt, sodass eine Reaktion im Gewebe ausgelöst wird.

Wie läuft die Behandlung ab? Die Behandlung ist schmerzfrei und dauert nur wenige Minuten. Sie liegen dabei entspannt auf einer Liege. Das Röntgengerät wird präzise über das betroffene Gelenk positioniert. Pro Sitzung werden Sie nur wenige Sekunden bestrahlt. Insgesamt brauchen Sie meistens um die sechs Termine über 2-3 Wochen verteilt, also meist zwei- bis dreimal pro Woche. Als Nebenwirkung können sich die Schmerzen vorüber-

gehend verstärken. Das ist aber als gutes Zeichen zu werten: Die Behandlung schlägt an.

Wann tritt Besserung ein? Die Wirkung setzt nicht sofort ein. Viele Patientinnen und Patienten spüren nach wenigen Wochen erste Verbesserungen, die volle Wirkung entfaltet sich nach ein paar Monaten. Das bedeutet: weniger Schmerzen beim Treppensteigen, längere schmerzfreie Gehstrecken, besserer Schlaf. Studien belegen, dass die Mehrheit der Patienten durch die Therapie deutlich weniger Schmerzen spüren beziehungsweise sogar völlig schmerzfrei sind. Arthrose vollständig heilen kann die Röntgenreiztherapie allerdings nicht – das kann aber auch keine andere Therapieform.

Ist die Strahlung gefährlich?

Nein, die Strahlung ist sehr schwach und wird gezielt angewendet. Sie wirkt nur oberflächlich und soll Entzündungen in Gelenken lindern. Langzeitschäden sind nicht bekannt. Es gibt trotzdem Vorsichtsmaßnahmen: Schwangere behandeln wir nicht. Für Kinder und junge Erwachsene, die sich noch im Wachstum befinden, ist die Behandlung nicht empfohlen.

Für wen ist die Behandlung geeignet und für wen nicht?

Ideal ist die Therapie bei leichter bis mittelschwerer Arthrose - wenn noch Knorpel vorhanden ist, aber bereits Beschwerden auftreten. Besonders gut wirkt sie bei Knie-, Hüft- und Schulterarthrose. Sie eignet sich oft auch für Pa-

tienten, die nicht operiert werden können/wollen oder bei denen andere Therapien nicht zum gewünschten Erfolg geführt haben. Auch bei Fersensporn oder Tennisellbogen können wir die Röntgenreiztherapie einsetzen. Nicht sinnvoll ist sie bei komplett zerstörten Gelenken. Und auch bei akuten Infektionen oder bestimmten Krebserkrankungen ist sie tabu.

Zahlt die Kasse? Für Patientinnen und Patienten entstehen keine Zusatzkosten. Die Röntgenreizbestrahlung wird in der Regel von gesetzlichen und privaten Krankenkassen übernommen – sofern eine ärztliche Indikation vorliegt. Sie brauchen also eine Überweisung vom Hausarzt oder vom Orthopäden.

Was können Patienten selbst tun, um den Erfolg zu unterstützen?

Die Röntgenreiztherapie ist kein Wundermittel. Sie funktioniert am besten in Kombination mit einem gesunden Lebensstil. Regelmäßige Bewegung ist wichtig: schwimmen, Rad fahren, spazieren gehen – alles, was die Gelenke nicht überlastet.

Gewichtsreduktion entlastet die Gelenke enorm. Physiotherapie stärkt die Muskulatur und stabilisiert das Gelenk. Vielen Patienten hilft auch Wärme- oder Kältetherapie.



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



Hotel | Restaurant | Hochzeiten | Feiern | Tagungen | Haus-Events

Ihre Firmen-, Weihnachts- oder Winterfeier

Buffet oder Menü inkl. Getränkepauschale ab 59,50€/Person

Housevents

Schnitzelbuffet

29. Aug. | 18:30 Uhr | 26. Okt. | 23. Nov. | 12:00 Uhr | 30,00€ pro Person

Martinsgans-Essen

11. Nov. | 14.-16. Nov. | 17:30 bis 20:00 Uhr
15.+ 16. Nov. 2025 | 12:00 bis 14:30 Uhr | 45,00 € pro Person

Grünkohlbuffet

09. Nov. | 07. Dez. 2025 | 11. Jan. | 01. Feb. | 22. Feb. 2026
12:00 bis 14:30 Uhr | 33,00 € pro Person

Weihnachtsbuffet

25. + 26. Dez. 2025 | 11:30 bis 14:30 Uhr | 47,50 € / Person

Silvester

31. Dez. 2025 | Buffet, Getränke & Tanz | 17:30 Uhr | 125,00€ / Person
Weitere Termine unter: www.hotel-altes-land.de/events  

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

DEICHLUST LAGERRAUM ZUR MIETE GESUCHT

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

Festivitas Media & Event GmbH, Gudrun Stephan
Telefon: 0170 5707570
info@festivitas.de



IMMOBILIEN-VERMITTLUNG
MANDY BROCKELMANN
Vermietung & Verkauf

- persönliche & kompetente **Beratung**
- maßgeschneiderte **Vermarktungsstrategien**
- auch am **Wochenende** für Sie Unterwegs
- **Immobilienbewertung**
- hochwertige **Exposés**
- **starkes Netzwerk** mit lokalen Firmen

Telefon: 0177 - 94 15 778

Ihr Zuhause verdient Käufer, die es lieben – wir finden sie!



In den Fußstapfen des Vaters

Dr. Sebastian Lawrenz
ist Chefarzt in der Chirurgie
am Elbe Klinikum – genau
wie einst sein Vater
Dr. Bodo Lawrenz

„*Du*

musst das nicht machen“ – das sind meist die Worte eines Vaters, wenn der Sohn gedenkt in seine Fußstapfen zu treten. Jurist wird Jurist, Journalist wird Journalist und noch häufiger: Arzt wird Arzt – natürlich alles auch in der weiblichen Form. „Du musst das nicht machen“, sagte auch einst Dr. Bodo Lawrenz zu seinem Sohn Sebastian. Dr. Bodo Lawrenz war viele Jahre Chefarzt der Chirurgie am Buxtehuder Elbe Klinikum. Sohn Sebastian ignorierte die Worte des Herrn und ist heute: Chefarzt der Chirurgie am Buxtehuder Elbe Klinikum.





Eine Familie, zwei Chefarzte in gleicher Funktion: Dr. Bodo Lawrenz möchte das am liebsten nicht besonders hoch hängen, wenngleich er weiß, dass es hochgehängt wird, wenn der Sohn auf den Spuren des Vaters wandelt. Dabei schwört er Stein und Bein, dass er an dieser ungewöhnlichen Entwicklung seines Sohnes weniger beteiligt war als viele andere. Erst einmal habe die Medizin am heimischen Familientisch keine große Rolle gespielt. „Ich habe meine Arbeit gedanklich nicht mit nach Hause genommen“, sagt Bodo Lawrenz, der 1983 vom Bremer Krankenhaus „Links der Weser“ nach Buxtehude kam, um mit seinem Freund Dr. Gert Junker die damals nach vielen Eskapaden des Vorgängers am Boden liegende Chirurgie wieder in ruhiges Fahrwasser zu führen. Spätestens nach fünf Jahren war der Ruf wieder hergestellt, die Zahl der Operationen wurde verdreifacht. Beim Abschied vor knapp 20 Jahren wurde den beiden Chefarzten medizinischer Legendenstatus zugesprochen.

Schon damals mit an Bord ein junger Arzt aus dem Alten Land: Dr. Sebastian Lawrenz, der die Medizin nicht im Blut hatte, aber während seiner Bundeswehrzeit Gefallen an der Idee des Medizinstudiums bekam, was der Vater Bodo erst einmal gut fand.

Sebastian Lawrenz, der im Elternhaus im Alten Land aufgewachsen ist, startete sein Studium an der Georg-August-Universität Göttingen, das er 2003 erfolgreich beendete, inklusive eines Auslandsstudienjahres in Spanien mit Stationen in Alicante, Granada und Cordoba. Spätestens danach war klar: „Operateur ist mein Ding“, sagt der 49-Jährige, der mit einer in Hamburg arbeitenden Ärztin und drei Kindern in Buxtehude lebt.

Faszinierend an der Chirurgie sei das Zusammenspiel von medizi-

nischem Wissen, Erfahrung und den eigenen handwerklichen Fähigkeiten. Lawrenz. „Wenn man einem Menschen mit den eigenen Händen helfen oder ihn gar heilen kann, ist das ein besonderes und schönes Gefühl.“

Buxtehude war auch seine erste Station als angestellter Arzt. Ermuntert von Gert Junker, dem väterlichen Freund und Patenonkel, startete er als Assistenzarzt, mit dem Ziel, nach einem Jahr zu wechseln. „Das dachten wir alle“, sagt Bodo Lawrenz. Was dann wie und warum den Ausschlag für die Planänderung war, lässt sich nicht genau definieren. Sebastian Lawrenz: „Es passte offensichtlich alles, ich fand die Arbeit am Elbe Klinikum mit dem Team gut, und offensichtlich waren die umgekehrt auch mit mir zufrieden.“ „Der Familienname habe dabei die geringste Rolle gespielt“, sagt Vater Lawrenz, der auch mit seinem Sohn drei Jahre bis zu seinem Ruhestand 2006 gemeinsam am Operationstisch arbeitete. „Professionell“ beschreiben beide die Zusammenarbeit. Wie oft er vom Sohn um Rat gefragt wurde? „Nicht mehr und nicht weniger als von allen Assistenz- oder Oberärzten“, sagt Bodo Lawrenz, der nach eigenem Bekunden peinlich darauf geachtet habe, den Sohn in keiner Weise zu bevorteilen. Aber als eine harte Schule würde er seine Lehrjahre im Elbe Klinikum nicht bezeichnen, die familiäre Atmosphäre in der Chirurgie sei herausragend gewesen.

Von Buxtehude nach Afrika

2008 legte Sebastian Lawrenz die Prüfung zum Notfallmediziner ab und promovierte mit einer Arbeit am dermatologischen Forschungslabor der Elbe Kliniken. Danach verließ er die Elbe Kliniken, um im Südsudan ein halbes Jahr für die Organisation „Ärzte ohne Grenzen“ zu arbeiten. Vater Lawrenz: „Ich fand das gut.“ Das war nämlich auch eine Parallele zum Vater, der als junger Arzt ein Jahr auf einem Hospitalschiff in Vietnam und ein weiteres Jahr in einem Krankenhaus in Nigeria gearbeitet hatte.

Nach seiner Rückkehr war die Buxtehuder Klinik gedanklich weit weg, Sebastian Lawrenz heuerte im AK Altona an und

wurde Facharzt für Viszeralchirurgie (Bauch-Organen), Proktologie (Enddarm) und allgemeine Chirurgie.

Räumlich nicht ganz so weit weg vom Elternhaus im Alten Land und der Klinik des Vaters. Dessen Nachfolger Dr. Homajun Massoun bot dem Altonaer Facharzt 2014 eine Stelle als Oberarzt im Elbe Klinikum an. „Ich habe das nur am Rande mitbekommen“, wirft Vater Lawrenz ein. Aber natürlich fand er das auch wieder gut, dass sein Sohn zurück in die Heimat kam. Der hatte nicht unbedingt mit diesem Engagement gerechnet: „Eigentlich war ich auf dem Absprung in die Welt.“

Seit 1. Juli Chefarzt der Chirurgie

Doch fortan lag seine Welt wieder in Buxtehude. Nach neun Jahren Oberarzt folgte 2023 die Beförderung zum leitenden Oberarzt. Offenbar eine strategische Beförderung, denn die Stelle des scheidenden Chefs Homajun Massoun wurde nicht ausgeschrieben. Klinikchef Siegfried Ristau habe ihn zu Jahresbeginn gefragt, ob er die Nachfolge von Chefarzt Massoun antreten möchte, und er habe sofort zugestimmt.

Seit 1. Juli ist Dr. Sebastian Lawrenz neuer Chefarzt der Chirurgie (neben dem in der orthopädischen Chirurgie wirkenden Chefarzt Dr. Wolfram Körner). „Mit Glücksgefühl“, schiebt der neue Chefarzt nach, der seine Vorstellungen im DEICHLUST-Gespräch so skizziert: Besonders wichtig sei für die Bevölkerung eine kompetente Notfallversorgung rund um die Uhr. Darüber hinaus möchte die Chirurgie sowohl den Patienten als auch den niedergelassenen Ärzten als Ansprechpartner in allen chirurgischen Fragen zur Verfügung stehen. Die Zusammenarbeit mit den niedergelassenen Medizinerinnen möchte er forcieren.

Besondere Schwerpunkte in seiner Klinik sind die Erkrankungen des Darmes und des Enddarmes (Proktologie) sowie die Chirurgie der Gallenblasen. Auf der Top-3 der meisten Operationen in der Buxtehuder Chirurgie stehen neben Gallenblasen, die Leistenbrüche und Blinddärme. Dr. Sebastian Lawrenz befragt nach seinem Gemütszustand nach acht Wochen als Chef: „Ich bin rundum glücklich.“ Das strahlende Lächeln und die funkelnden Augen des Vaters lassen einen ähnlichen Glückszustand erahnen.



RENOVIERUNG OHNE BAUSTELLE UND MIT GROSSEM WOW-EFFEKT



MIT EINER NEUEN DECKE ERHALTEN RÄUME EINEN GANZ NEUEN LOOK

Nils Meyer hat mit seinen Spanndecken schon unzähligen Räumen zu einem völlig anderen Charakter verholfen – und das ganz unkompliziert und zu einem attraktiven Preis-Leistungsverhältnis.

Moderner Look für jeden Raum

- Eine neue Optik schafft eine moderne Atmosphäre

Schnelle und saubere Installation

- Kein Staub, kein Ausräumen des Zimmers
- In wenigen Stunden fertig – unkompliziert und effizient

Maximale Gestaltungsfreiheit

- Über 110 Farben zur Auswahl- Individuelle Oberflächen und integrierte Beleuchtungssysteme für die perfekte Atmosphäre
- Beleuchtung kann auch hinter der Folie verborgen werden – für ein Ambiente mit indirektem Licht

Kaum Raumverlust

- Nur 7 cm mit Beleuchtungssystem, ohne sogar nur 3 cm
- Eine dünne, reißfeste Folie wird in ein unsichtbares Profilsystem gespannt

Kosteneffizient und langlebig

- Tausende zufriedene Kunden – begeistert von der schnellen Umsetzung und unserem sehr guten Service.
- Transparent: Gestaltungsbeispiele und Kosten finden Sie auf unserer Website.



Lassen Sie sich inspirieren!

Erleben Sie die Vorteile selbst und gestalten Sie Ihren Raum neu – ohne großen Aufwand. Besuchen Sie www.die-decke.de für Ideen, Beispiele und Kostenübersicht.

**Nils Meyer Spanndecken – Stilvolle Räume.
Einfach umgesetzt.**

„Die Montage ist eine schnelle und saubere Sache, da wir nur ein paar Löcher bohren.“

Nils Meyer



— DEICHLUST COOL & TRENDY —

Die Alternative zu Mallorca

„Wir kennen die Bedürfnisse, aber auch die Vorbehalte unserer Kunden aus dem deutschsprachigen Raum“, sagt Stephan Alberti, der gemeinsam mit seiner Ehefrau Peggy Kessler einen besonderen Immobilienservice in und um Marbella anbietet – **HOMEMADE ESTATE MARBELLA**. „Wir bieten einen maßgeschneiderten Service, der weit über reine Verkaufsgespräche hinausgeht“, ergänzt die Schweizerin mit deutschen Wurzeln.

Die Costa del Sol zwischen Málaga und Tarifa erlebt derzeit einen Höhenflug und zählt international zu den begehrtesten Zielen im Ferienimmobilienmarkt – mit Zuwachsraten im fast zweistelligen Bereich. „Weil wir die bessere Alternative zu Mallorca bieten“, sagt Stephan Alberti. Besonders das milde Mikroklima zwischen Oktober und April gilt als großer Pluspunkt Andalusiens. Hinzu kommen die gute Erreichbarkeit – auch mit dem Pkw –, das vielfältige Kulturangebot in Städten wie Granada und Sevilla sowie eine außergewöhnlich hohe Dichte an Golfplätzen. Gepaart wird dies mit einem Immobilienmarkt, der alles bietet: von günstigen Appartements bis hin zu luxuriösen Villen – in allen Lagen, mit oder ohne Meerblick, am Strand, am Golfplatz oder in den Bergen. Besonders gefragt sind derzeit Immobilien rund um Marbella.

Zum besonderen Service der beiden Schweizer gehört, dass sie ihre Kunden schon beim Erstkontakt am Flughafen Málaga persönlich empfangen. Sie geben Tipps für Mietwagen und Hotels und liefern umfassende Hintergrundinformationen für potenzielle Immobilienkäufer. „Vor allem die gute medizinische Versorgung mit zahlreichen deutschsprachigen Ärzten ist für unsere Kunden ein wichtiges Thema“, betont Peggy Kessler. Und weiter: „Wir sind stets bestrebt, ein tiefes Verständnis für die Situation und die Bedürfnisse unserer Kunden zu gewinnen. Denn wir glauben an langfristige Beziehungen, die nur erfolgreich sind, wenn gegenseitiges Vertrauen besteht.“ Ein weiterer Pluspunkt: Die beiden Schweizer sind Mitglieder im deutschsprachigen Lions Club Marbella.

| www.homemadeestatemarbella.com



The Jork – Apfel, Aperitivo & Atmosphäre

Der Wohlfühlort THE JORK von Tiziana Kleine und Henning Fastrich ist seit Neuestem um einen Hofladen reicher. Auf 50 Quadratmetern trifft norddeutscher Apfel auf italienisches Lebensgefühl. Im Regal stehen eigene Produkte wie Weirouge-Schorle, Apfelschorle, Honig vom Hof und handgemachte Duftkerzen. Ergänzt wird das Sortiment um sorgfältig ausgewählte Spezialitäten, vor allem Weine aus Tizianas Heimat Italien. Doch der Laden will mehr sein als Einkauf: Er lädt ein, zu probieren, ins Gespräch zu kommen, beim Aperitivo gemeinsam den Moment zu teilen.

Zum Konzept gehört der ganze Hof: Ferienwohnungen mit ländlichem Charme, eine Yogawiese für Retreats, Feuerstelle, Concept Store. Henning Fastrich, ehemaliger Hockey-Olympionike mit Erfahrung in der Lebensmittelbranche, und Tiziana Kleine, Marketing-Expertin mit italienischen Wurzeln, haben gemeinsam einen Ort geschaffen, an dem Genuss, Design und Geselligkeit zusammenfinden. THE JORK ist Manufaktur, Begegnung und Auszeit zugleich – ein Stück Italien im Alten Land, jetzt auch mit Hofgeschäft.

| www.thejork.de



DEICHLUST jetzt auch bei REWE

Diese Kooperation hat Zukunft: Die DEICHLUST wird mit dieser September-Ausgabe erstmals auch in REWE-Märkten verteilt: Im Alten Land in Jork und Steinkirchen und in Horneburg und Stade am Pferdemarkt. Marco Kähler (links) und Sören Schmidt werden in ihren Märkten erstmals die DEICHLUST an prominenter Stelle im Eingangsbereich präsentieren. „Die Wünsche und Bedürfnisse der Verbraucherinnen und Verbraucher zu erkennen und zu verstehen, ist eine Grundlage für die Arbeit unserer Unternehmensgruppe in allen Geschäftsfeldern“, sagt Sören Schmidt, der drei Märkte führt. Die DEICHLUST sei ein begehrtes Produkt in der Region und insofern sei es naheliegend, das Magazin auch in den REWE-Märkten kostenlos zu verteilen. Für DEICHLUST-Geschäftsführerin Gudrun Stephan soll dieser Vertrieb wegweisend sein: „Wir möchten künftig die DEICHLUST noch näher an unsere Leserschaft bringen, mit REWE ist ein weiterer wichtiger Schritt gemacht.“





Heimisch. Süß. Authentisch.

„Honig zu essen ist wunderbar – aber der Augenblick kurz davor ist noch schöner.“ Dieser Gedanke aus den Winnie-the-Pooh-Geschichten von A. A. Milne passt perfekt zu einer besonderen Neuheit im Stackmann Genussmarkt: Honig aus Buxtehude, gesammelt von Bienen, die ihr Zuhause mitten in der Stadt haben – auf dem Grundstück der Familie Stackmann. Hier summt und brummt es vom Frühjahr bis in den Herbst hinein, wenn die fleißigen Sammlerinnen Blütennektar aus den Gärten, Parks und Obstbäumen der Umgebung eintragen. Das Ergebnis: ein goldgelber Honig mit feiner, fruchtiger Note und einer dezenten Süße, die an den Duft eines warmen Sommertages erinnert.

Geerntet wird behutsam und in kleinen Mengen, um die Natürlichkeit und das volle Aroma zu bewahren. Der Honig ist weder erhitzt noch gefiltert – so bleiben wertvolle Inhaltsstoffe, Enzyme und der ursprüngliche Geschmack erhalten. Abgefüllt wird er direkt vor Ort in Buxtehude, in Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail.

„Wer diesen Honig probiert, genießt ein kleines, besonderes Stück Buxtehude – direkt aus unserem eigenen Garten.“, sagt Küchenchef Christopher Leichsenring.

Erhältlich ist der Buxtehuder Honig exklusiv im Stackmann Genussmarkt – ein kleines Glas voller Natur, Geschichte und Heimatliebe.

| www.stackmann.de



MISSION: ANSTRICH

Achtung, hier kommt Agent Bernd Geffke – im Einsatz für Schönheit, Schutz und Stil. Ausgestattet mit Pinselholster, Farbpatronen und der Lizenz zum Lackieren. Sein Auftrag: Häuser retten, die dringend ein Tarnnetz aus frischer Farbe brauchen. Fassaden mit Falten, Türen mit Kampfspuren oder Wände, die seit den 90ern kein Tageslicht gesehen haben – er findet sie alle. Und macht kurzen Prozess.

Ob tapezieren, lackieren, beschichten oder ganze Fassaden wieder auf Hochglanz bringen – Bernd Geffke operiert präzise, sauber und ohne unnötige Kollateralschäden. Vor Ort nimmt er Maß, hört zu, plant mit Auge fürs Detail und Sinn für Farbe. Sein Einsatzgebiet reicht vom Alten Land bis in den Süden Hamburgs. Der Feind? Abblätternder Lack, ausgebleichene Töne, Risse im Mauerwerk. Das Ergebnis? So überzeugend, dass selbst der Nachbar ins Grübeln kommt, ob er nicht auch Verstärkung braucht.

Seit über 16 Jahren ist der Farb-Agent im Dienst – mit Ideen, die so frisch sind wie seine Anstriche. Wer ihn ruft, bekommt keine Lösung von der Stange, sondern eine Maßanfertigung: passgenau geplant, fachgerecht ausgeführt, mit klarer Mission. Auftrag sichern, bevor er zum nächsten Einsatz verschwindet.

| 0151 15236140 | www.berndgeffke.com

Stylisch wohnen, nachhaltig leben

Die Damen mit den Orchideen: Laura Rieck (Objektbetreuerin) und Mirja Pütz (Vermietungs-Team) präsentieren symbolisch ihr innovatives Neubauvorhaben mit Vorzeigecharakter: das Orchideenquartier Buxtehude. In unmittelbarer Nähe zur Altstadt entsteht bis 2028 ein Quartier, das Buxtehude ein Stück grüner, moderner und lebenswerter machen soll: das Orchideenquartier der Hausbau-Immobilien-gesellschaft mbH (HBI).

Mit 25 Stadtvillen und insgesamt 250 barrierefreien Wohnungen (unter anderem mit Aufzug, bodengleicher Dusche, voll ausgestatteten Einbauküchen), wächst ein komplett neuer Stadtteil – in fußläufiger Entfernung zum Bahnhof sowie zu vielfältigen Einkaufsmöglichkeiten.

Das Besondere: Das Orchideenquartier wird im Betrieb – einschließlich des Mieterstroms – bilanziell klimaneutral sein. Aktuell gehört es zu den bundesweit ersten drei Projekten dieser Art, die sich bereits in der Umsetzung befinden – und damit handelt es sich um ein Neubauvorhaben mit überregionaler Strahlkraft. Auch wegen eines Mobilitätskonzeptes, welches PKW-Stellplätze mit E-Ladesäulen, große Fahrradstellräume, Aufladesysteme für E-Bikes und perspektivisch auch ein Carsharing-Angebot berücksichtigt.

Der erste Bauabschnitt – der Hof „Elbe“ mit fünf Stadtvillen und 65 Wohnungen – wird ab April 2026 bezugsfertig. Der Vermietungsstart für den Hof „Elbe“ beginnt demnächst. Aktuelle Infos gibt es auf der Orchideenquartier-Infoseite unter:

| www.hbi-wohnen.de/orchideenquartier



— DEICHLUST COOL & TRENDY —

Schon gehört? Hörgeräte Altes Land feiert 10-jähriges Jubiläum



Zehn Jahre Hörkompetenz im Schwedenhaus: Am 1. Oktober lädt das Fachgeschäft Hörgeräte Altes Land in Hollern-Twielenfleth gemeinsam mit der Arztpraxis Erste Meile zum Tag der offenen Tür ein – mit Hüpfburg, Snacks und spannenden Einblicken in die moderne Hörakustik.

Ob altersbedingter Hörverlust oder laute Arbeitsumgebung – Hörakustikmeisterin Nina Bastein beginnt immer mit einem professionellen Hörtest. Auf dieser Basis berät sie individuell zu aktuellen Hörsystemen, technischen Helfern oder Gehörschutzlösungen. Unterstützt wird sie von **Ulrike Ohl**, **Justin Mahlke** und der neuen Hörakustikmeisterin **Marianna Manthey**. Das Team überzeugt mit Erfahrung, Einfühlungsvermögen und viel Zeit für persönliche Anliegen.

Neu im Angebot ist das Sentibo-Hörtraining – ein innovatives Programm, das die Hörfitness misst und gezielt das Gehör trainiert. Wer neugierig ist, kann moderne Technik beim kostenlosen Erlebnishören direkt im Alltag testen. Besonders beliebt: die neuen, wiederaufladbaren Mini-Im-Ohr-Hörsysteme – kaum sichtbar, leicht zu bedienen und ideal fürs Richtungshören.

Kiek mol in – wir freuen uns auf euch!

| www.hoergeraete-altes-land.de



Dolce Vita am Lüheanleger

Ein lauer Wind vom Wasser, das Kreischen der Möwen, der Blick auf die großen Pötte – und dazu Palmen, bunte Wagen und der Duft von Kräutern und Gegrilltem. Wer am Lüheanleger einkehrt, spürt sofort: Hier mischt sich Elbpanorama mit einer Brise Mittelmeer.

Bei **Königlich & Köstlich** bekommt Streetfood eine mediterrane Note: Pulled Beef oder Pulled Pork, verfeinert mit frischen Kräutern, knackigem Salat und Röstaromen – dazu Pommes, Süßkartoffelfritten und ein Glas spanischer Rotwein oder ein kühles Bier.

Leicht und sommerlich geht es bei **Elb-Frisch Streetfood** weiter: Bowls mit Couscous, Hummus und gegrilltem Gemüse, Antipasti-Platten wie in Italien, Falafel und Steakvarianten – dazu ein Spritzer oder ein fruchtiger Gin-Seco-Berry. Perfekt für alle, die den Süden auf der Zunge spüren wollen.

Und zum süßen Finale: **Zeit für Glück** serviert Softeis mit bunten Toppings, Crêpes und Pancakes – so leicht, dass man sie fast am Strand von Nizza vermuten könnte. Lieblingsplatz? Ein Stehtisch mit Elbblick, Sonnenbrille auf, Softeis in der Hand, den nächsten Frachter im Blick.

Mit seinen drei Wagen bringt Amir Afschartabbar entspanntes Mittelmeerflair an die Elbe – und macht den Lüheanleger zu einem der lässigsten Treffpunkte der Region.

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



mohr living – kochen. schlafen. wohnen. schenken.

Willkommen bei mohr living. Auf 2 000 m² Fläche präsentiert mohr eine neue Welt mit schönen Sortimenten rund um Kochen, Schlafen, Wohnen und Schenken.

Kochen. 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. Ein Geschenk für die Lieben gerne auch mit Kleinigkeiten von Räder, Gift Company, Deluxe Homeart, Sompex, Höfats, und vielen weiteren angesagten Brands. Und für die vorausschauenden Leserinnen und Leser der DEICHLUST: mohr living bietet auch eine Auswahl an schönen Geschenkideen und Dekoration für die Weihnachtszeit.

Wohnen. Wer eine neue Couchgarnitur oder ein Schlafsofa sucht? Ob klassisch oder cool & trendy - bei mohr living steht die neue Lieblingscouch. Schlafen. Die Welt des gesunden Schlafs ist in in unserem Schlafstudio mit Qualitäts-Marken wie Tempur, Lattoflex, Hasena und Brinkhaus zu entdecken. Wer sein Traumbett schon gefunden hat, kann seinem Schlafzimmer mit neuer Bettwäsche einen neuen Look verpassen. Das mohr Team freut sich, und: Lassen Sie sich inspirieren.

| www.erlebe-mohr.de

125 JAHRE BROTKOMPETENZ

Eines haben alle Dietz-Brote gemeinsam:
Sie sind handgemacht in Hedendorf.
Und das seit 1900.



Dietz
BACKER SEIT 1900

Concordia



**Lieber vor Ort
als world weit weg.**

Der persönliche Kundenkontakt ist
uns wichtig.

Generalagentur Silke von Magnus

Neuenschleuse 1 · 21635 Jork
Tel. 04162 911540 · silke.vonmagnus@concordia.de

Hauptagentur Heiko Baumgarten

Alter Marktplatz 12 · 21720 Steinkirchen
Tel. 04142 889035 · heiko.baumgarten@concordia.de

REDAKTION
TAGEBLATT
besser an dem Tag präsentiert:

ALTSTADTLAUF 21. BUXTEHUDE 07. SEPTEMBER 2025

„Der Start ist das Ziel.“

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

Top Sponsoren:



Wir danken unseren Partnern:



Anmeldung und Infos unter
www.altstadtlauf-buxtehude.de

Veranstalter: Festivitas Media & Event GmbH
in Kooperation mit dem BSV

Nils Sumfleth
Direktor Firmenkunden



Miteinander.

**Wichtig für Mensch
und Wirtschaft.**

Als verlässlicher Partner in der Region
stehen wir als Kreissparkasse Stade an
der Seite unserer Kunden. Gemeinsam
entwickeln wir Lösungen – für heute und
morgen. Mehr Informationen auf
ksk-stade.de/firmenkunden

Weil's um mehr als Geld geht.



**Kreissparkasse
Stade**

Quantensprung in der Chirurgie

Seit dem 1. Mai ist Professor Dr. Kai Lehmann neuer Chefarzt der Chirurgie am Elbe Klinikum Stade

„Ich möchte Medizin so anbieten, wie sie sein sollte“ – ein Satz mit viel Tiefgang. Professor Dr. Kai Lehmann weiß, dass diese Aussage im heutigen Gesundheitswesen keine Selbstverständlichkeit ist. Der 54-jährige Chirurg war viele Jahre an der renommierten Charité in Berlin tätig, einer Universitätsklinik, die stark vom Wettbewerb geprägt ist.



Dr. Kai Lehmann und Dr. Claudia Lehmann – die neuen Chirurgen am Elbe-Klinikum in Stade und Buxtehude.

Als er die Ausschreibung für die Chefarztposition der Klinik für Allgemein-, Viszeral-, Minimalinvasive und Onkologische Chirurgie am Elbe Klinikum Stade sah, wusste er schnell: „Das könnte es sein.“ Seit dem 1. Mai ist aus dem Konjunktiv Realität geworden. Dr. Kai Lehmann ist Nachfolger von Dr. Benno Stinner, der die Chirurgie am Elbe Klinikum über viele Jahre maßgeblich geprägt hat.

„Der Norden liegt mir“, sagt Dr. Lehmann. Kein Wunder: Er wurde in Hannover geboren und studierte in Kiel. 2007 erlangte er die Facharztanerkennung für Chi-

irurgie, 2014 folgte die Habilitation an der Charité. Mit über zwei Jahrzehnten Erfahrung bringt Lehmann, nach eigener Aussage, eine umfassende Expertise und große Innovationsfreude mit nach Stade.

Ganz bewusst habe er sich bei einer Klinik in kommunaler Trägerschaft beworben, einerseits wegen der sehr guten personellen und technischen Ausstattung, andererseits, weil dort ein anderer Ansatz gelebt werde als in konzerngeführten Kliniken: „Wir können Patienten so behandeln, wie es medizinisch notwendig ist und müssen nicht Dinge tun, die

nicht erforderlich sind.“

Auch privat passt der Schritt nach Stade: Kai Lehmann ist mit seiner Familie in die Region gezogen. Seine Ehefrau Claudia, ebenfalls Chirurgin und ebenfalls an der Charité tätig und auch Privatdozentin, übernimmt demnächst eine leitende Position am Elbe Klinikum Buxtehude. Nach der Beförderung von Dr. Sebastian Lawrenz zum Chefarzt wurde dort eine neue Leitende Oberärztin gesucht und mit Dr. Claudia Lehmann gefunden. Sie wird künftig als Stellvertreterin von Dr. Lawrenz arbeiten. „Ich bin sicher, dass das eine wunder-

bare Lösung für alle Beteiligten ist“, so Kai Lehmann.

In seinem neuen Büro, dem ehemaligen Arbeitszimmer von Dr. Stinner, ist der Blick nach draußen versperrt: Direkt neben seinem Arbeitsplatz am Schreibtisch wird ein Neubau mit seinem neuen Arbeitsplatz in einem hochmodernen OP errichtet. Lehmann hofft, dass er im Frühjahr 2026 mit Hilfe eines OP-Roboters operieren kann.

Die Roboterchirurgie, auch roboterassistierte Chirurgie genannt, ist ein modernes Verfahren, bei dem unter Anleitung eines Chirurgen minimalinvasive Eingriffe durch einen Operationsroboter durchgeführt werden. Diese Technologie erlaubt präzisere und sicherere Operationen als herkömmliche Methoden, insbesondere bei komplexen Eingriffen. Dr. Lehmann erklärt: „Mit der Präzisionschirurgie werden wir beispielsweise bei Dickdarm- und Enddarmkrebs oder in der Leberchirurgie noch besser arbeiten können.“ Der Roboterarm ermögliche feinere Bewegungen, was zu weniger Gewebeschäden und höherer Genauigkeit führe. Anders gesagt: „Der Roboterarm zittert nicht.“

Zusätzlich bietet das System dem Operateur eine dreidimensionale, hochauflösende Sicht auf den Operationsbereich, was die Visualisierung und Navigation weiter verbessert. Für viele Patientinnen und Patienten erhöhe das die Chance auf Heilung, selbst in schwierigen Situationen. Lehmann ist überzeugt: „Diese neue Technik wird für uns in Stade ein echter Quantensprung in der Chirurgie sein.“



Wir feiern Jubiläum

5 Jahre

wohnen
küche
objekt

360 grad
by Möbel Jähnicke

FEIERN SIE MIT UNS!

Stoßen Sie
mit uns an!



SCHÖNER WOHNEN

KOLLEKTION

Exklusiv in Stade
nur bei
Möbel Jähnicke

EXKLUSIVER

10%

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 ~~3.227 €~~

2.904 €

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

360 grad
by Möbel Jähnicke

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

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 10.00 - 18.00 Uhr



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

von Wolfgang Stephan

Es steht viel in dieser DEICHLUST über das Herzkino der ZDF-Erfolgsserie „Neuer Wind im Alten Land“ mit der Schauspielerin Felicitas Woll in der Hauptrolle, die als Starreporterin in New York gescheitert ist und in der erfolgreichen ZDF-Serie als Reporterin im Alten Land ihre Geschichten erlebt. Angestellt bei der „Altländer Zeitung“. „Alle Geschichten sind frei erfunden,“ sagt die Autorin Kirsten Peters im DEICHLUST-Interview: „Es ist uns klar, dass wir weit weg sind von der Realität, es ist ein Märchen“. Auch der Name der Zeitung. Aus dem täglich erscheinenden Altländer Tageblatt wurde bei den Fernsehmachern die „Altländer Zeitung“. Ein Märchentitel. Denkste. Wer die Gnade der frühen Geburt erlebt hat, weiß, dass es diese Zeitung wirklich gab. Ganz so lange ist das nicht einmal her, denn von 1871 bis 1995 nannte sich das Altländer Tageblatt im Alten Land „Altländer Zeitung“. Doch zum 125. Geburtstag des Blattes, Mitte der neunziger Jahre, änderte der damalige Verleger Harald Gillen auf Bitten der Redaktion den Titel von „Zeitung“ auf TAGEBLATT. Aus einem einfachen Grund: Die Tageblatt-Redakteure hatten bei der Berichterstattung immer das Problem, dass sie nie schreiben konnten „... wie das TAGEBLATT berichtete“..., denn ihre Storys erschienen immer auch in der „Altländer Zeitung“. Und die Altländer legten immer Wert darauf, dass sie mit ihrem Zeitungsnamen auch richtig zitiert wurden – nämlich als „Altländer Zeitung“. Bis zum 125. Jubiläum. Der Aufschrei bei der Titeleränderung damals im Alten Land war durchaus zu ertragen, ich weiß das persönlich, denn ich war verantwortlicher Redaktionsleiter für die beiden Zeitungen. Mit Sitz in der Redaktion in der „Mühle am Fleth“ in Buxtehude.

Und damit sind wir wieder beim angeblich fiktiven Geschehen im ZDF-Film, denn auch Beke Rieper arbeitet in der Redaktion in der „Mühle am Fleth“, im historischen Flair der „Altländer Zeitung“. Was die Filmemacher bisher nicht wussten.

Ein Märchen verbreitete jüngst die Niedersächsische Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte (Grüne) zur Windpark-Debatte im Alten Land. Politisch sollen laut der Rot-Grünen Landesregierung mehr Windpark-Flächen ausgewiesen werden, was für Gemeinden und Flächenbesitzer ein Geldsegen bedeutet. Ein Bereich war bisher von den Windkraftplanungen ausgenommen: das Alte Land, das aufgrund seiner kulturhistorischen Bedeutung vom Land einen besonderen Schutzstatus erhalten hat und sich immer noch auf dem Weg zum Weltkulturerbe sieht. Obstbauern, die Flächen verpachten wollen, sind natürlich Feuer und Flamme, im Rathaus in Lühe wäre so ein Geldsegen angesichts der klammen Kasse auch willkommen. Die Grünen unterstützen dieses Ansinnen aus ideologischen Gründen natürlich auch. Doch die Planer in Hannover und im Kreishaus waren sich lange einig: Windkraft im Alten Land ist ein Tabu. Bis die Altländer die märchenhafte Nachricht von der niedersächsischen Landwirtschaftsministerin Miriam Staudte (Grüne) erhielten. Sie zeigte überraschend Wege auf, wie zumindest im Bereich der A 26 doch noch Windräder gebaut werden könnten. Eine von Landrat Kai Seefried eilig einberufene Sitzung mit den kommunalen Spitzen von der Lühe und den Fachleuten aus dem Landesministerium brachte dann schnell Klarheit: Aus dem Traum wird nichts. Die Ministerien

haben ihre Chefin falsch beraten, denn sie waren von einem ganz anderen und nie realisierten Verlauf der A 26 ausgegangen. Die Beamten hatten schlicht eine falsche A26-Trasse zur Grundlage ihrer Planungen verwendet. Peinlicher lässt sich eine Ministerin nicht in die Irre führen.

Fast wie im Märchen lässt sich die Geschichte von zwei dicken Freunden erzählen, die im Alten Land jahrelang nicht nur kameradschaftlich, sondern auch politisch verbunden waren. Kai Schulz war Angestellter der Samtgemeinde Lühe und gleichzeitig Gemeindedirektor von Hollern-Twielenfleth. Sein Freund Timo Gerke war dort ehrenamtlicher Bürgermeister. Beide parteilos. Vor der letzten Kommunalwahl 2021 bearbeitete Schulz seinen Freund und machte ihm eine Kandidatur für den Job als Samtgemeindebürgermeister Lühe schmackhaft. Timo Gerke trat an und wurde mit großer Mehrheit gewählt, sein Förderer war mittlerweile in der Karriereleiter eine Stufe höher geklettert und bei der Verwaltung in Zeven tätig. Der Dank an den Freund war groß: „Kai Schulz ist verantwortlich, dass ich im Rathaus sitze“, sagte Timo Gerke nach seiner Wahl. Doch vier Jahre später hielt sich die Dankbarkeit in Grenzen, denn aus den Medien musste Gerke im Frühjahr erfahren, dass sein alter Kumpel bei der Kommunalwahl im nächsten Jahr gegen ihn antreten will: als Kandidat der CDU für den Samtgemeindebürgermeister. „Menschlich war das für mich schwer zu verkraften“, so Gerke, die Freundschaft war natürlich zerbrochen. Doch wie das so ist im Märchen, die meisten enden positiv. Vor knapp drei Wochen zog Schulz seine Kandidatur als CDU-Kandidat zurück, er

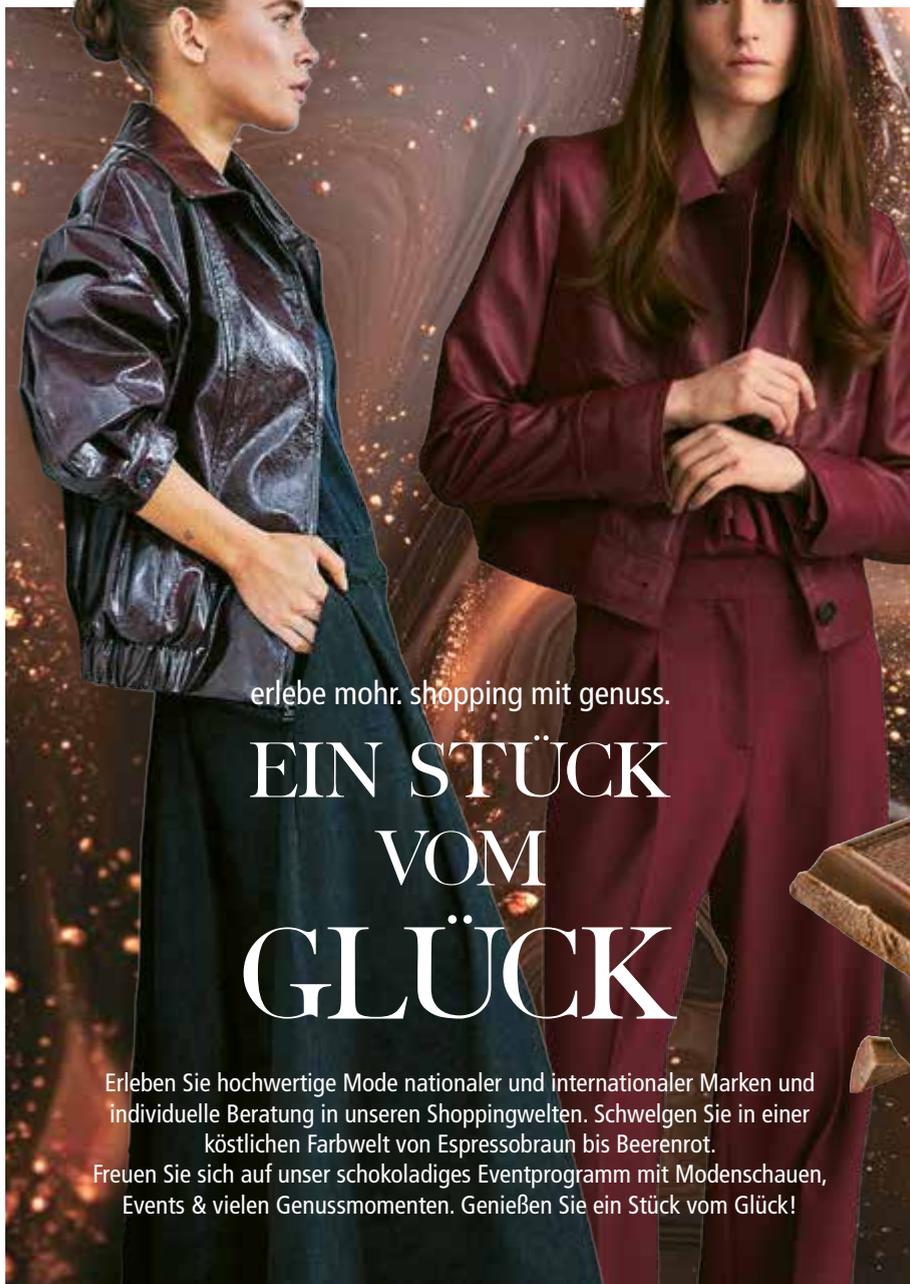
wird im nächsten Jahr Geschäftsführer des DRK-Kreisverbandes. Der erste, dem er seinen Rückzug verkündete: Ex-Kumpel Timo Gerke. Für den war das eine gute Nachricht, denn ein Gegenkandidat Kai Schulz hätte für ihn eine große Herausforderung bedeutet. Also Happy End – zumindest für die Freundschaft.

Übrigens: Die drei Bürgermeister Timo Gerke, Matthias Riel (Jork) und Knut Willenbockel (Horneburg) wollten mit gutem Beispiel vorangehen und Ende Juni beim Triathlon im Alten Land starten – als Staffelteam „Bürgermeister Altes Land und Horneburg“. Auf der offiziellen „Race-Result“-Liste erreichten sie Platz 35 von 39 registrierten Teams. Doch das ist ebenfalls ein Märchen: Alle drei Politik-Athleten hatten mit Verletzungen zu kämpfen – einer mit Bandscheibenvorfall, einer mit Bänderriss, der andere mit Kreuzbandriss. Aufgeben wollten sie nicht. Gerke und Willenbockel starteten trotz Verletzung, nur Riel musste passen; er war fürs Schwimmen eingeteilt. Doch Hilfe kam aus dem Freibad Hollern-Twielenfleth: Eine Mitarbeiterin sprang kurzfristig als Ersatz ein – unter falschem Namen. Gerke und Willenbockel erreichten akzeptable Zeiten, während die Riel-Ersatz-Dame vor allem eines zeigte: Wer als Reinigungskraft in einem Freibad arbeitet, muss nicht unbedingt gut schwimmen können...

Hoffen wir, dass die Herren Bürgermeister ihr das nicht übel genommen haben, und freuen wir uns auf einen schönen Spätsommer.

Ihr Wolfgang Stephan





erlebe mhr. shopping mit genuss.

EIN STÜCK VOM GLÜCK

Erleben Sie hochwertige Mode nationaler und internationaler Marken und individuelle Beratung in unseren Shoppingwelten. Schwelgen Sie in einer köstlichen Farbwelt von Espresso Braun bis Beerenrot. Freuen Sie sich auf unser schokoladiges Eventprogramm mit Modenschauen, Events & vielen Genussmomenten. Genießen Sie ein Stück vom Glück!



MODE | SPORT | KÜCHEN | SCHLAFEN | LIVING | 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](https://www.instagram.com/erlebe.mohr)



ERLEBE
mohr.
LIFESTYLE.MODE.MENSCHEN.MOMENTE.



„HIER WAR
ICH SCHON
MIT MEINEN
GROSSELTERN.“

FAMILIENUNTERNEHMEN SEIT 1919

 STACKMANN

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