

DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND - FÜR DEN KREIS STADT

Jubiläumsausgabe

ALTLÄNDER SHANTYS

Einer für alle.
Alle für die See

DIE MATJES-STORY

Meerjungfrau
im Brötchen

AIRBUS-AUSLIEFERUNG

Millionenschwerer
Abschied mit Herz

♥
GENUSS

DEICHLUST-Menü:
ERNST RESTAURANT
Buxtehude



Cool & Trendy
Hintergründiges
Ding Dong

Leinen los, Glück an Bord



**JETZT AUCH MIT
SITZHEIZUNG**

VERLÄNGERN SIE DEN SOMMER.

Strandkörbe und Gartenmöbel,
die den Spätsommer unendlich machen.

Die zehnte DEICHLUST. Der Zauber ist geblieben.

Jedem Anfang wohnt ein Zauber inne. – In der Tat. Wir halten es mit Hermann Hesse und blicken inzwischen auf viereinhalb Jahre DEICHLUST und nunmehr zehn Ausgaben zurück.

Im Mai 2022 sind wir mit 64 Seiten gestartet. In dieser aktuellen Ausgabe mussten – oder besser gesagt: durften – wir auf 88 Seiten erweitern. Zum einen, weil wir auf keine unserer Storys und Kommentare verzichten wollten, zum anderen, weil wir uns zum Schluss noch über zahlreiche Anzeigenbuchungen freuen konnten. Die DEICHLUST finanziert sich durch die Werbung unserer Partner. Wir hoffen, dass unsere Leserschaft dieses Engagement mit Aufmerksamkeit honoriert. Vor allem aber sagen wir **DANKE** an alle Werbetreibenden, die dieses Magazin möglich machen.

Diese zehnte Ausgabe verstehen wir durchaus als eine kleine Krönung unseres bisherigen Schaffens. Denn uns ist der Mix gelungen, den wir uns für die DEICHLUST wünschen, und der unserer Philosophie entspricht: Ein Magazin für Menschen, die Lust am Leben haben.

Zum Beispiel die Familie in Assel, bei der wir zum Frühstück eingeladen waren – oder, ehrlicherweise, bei der wir uns irgendwie selbst eingeladen haben: bei den Seefrieds ganz privat.

Einen ebenso ungewöhnlichen Einblick bekamen wir im Elbe Klinikum. „Millimeterarbeit am schlagenden Herzen“ haben wir unsere Reportage aus dem Herzkatheterlabor überschrieben: zweieinhalb Stunden



Wolfgang Stephan
Herausgeber & Chefredakteur

Präzisionsarbeit hochqualifizierter Mediziner an einem 75 Jahre alten Patienten. Dazu passt unser Interview mit Klinik-Chef Siegfried Ristau, der eine Nachricht präsentiert, von der wir irgendwann alle profitieren könnten: den Neustart der Elbe Kliniken mit erwarteten 400 Millionen Euro Fördermitteln. Bisher wissen davon nur wenige.

Gleich zweimal beleuchten wir den Traum vom Fliegen. Hunderte Flugzeuge werden jährlich bei Airbus in Finkenwerder an ihre neuen Besitzer übergeben. Doch was passiert eigentlich bei einer solchen Übergabe? Sie werden überrascht sein: Es gibt tatsächlich Parallelen zum Autokauf. Bei unserer zweiten Luftfahrtgeschichte waren wir dabei, als bei der Landung eines F-16-Kampffluges das Fahrwerk brach. Keine Sorge: Verletzte gab es

nicht auf dem Modellflugplatz in Stade.

Und natürlich dürfen in der zehnten DEICHLUST die maritimen Themen nicht fehlen. „Einer für alle, alle für die See“ heißt unser Report über ehemalige Seeleute, die heute eines verbindet: die Lust am Singen im Altländer Shanty-Chor. Und hätten Sie es gewusst, wie der Matjes in die Brötchen kommt?

Deich, Elbe, Segelboote – endlich haben wir unsere Region auch einmal von der Wasserseite aus betrachtet. Mit einem Skipper auf der Elbe, der zu den erfolgreichsten Seglern im Norden gehört.

Und dann sind da natürlich wieder die Typen unserer Region. Menschen, die etwas wagen, etwas bewegen, und die vor allem eines verbindet: die Lust am Leben. Wie beispielsweise die deutsch-türkische Radiomoderatorin aus dem Kreistag, die verletzten D/A-Fußballer oder die beiden Triathleten, die beim legendären Ironman auf Hawaii starten – und die vor drei Jahren noch nicht einmal richtig kraulen konnten. Eine unglaubliche Geschichte.

Lassen Sie sich überraschen.

Und vor allem: Bleiben Sie optimistisch. So schlecht, wie viele uns glaubhaft machen wollen, ist es in diesem Land nicht.

*Herzlichst
Ihr Wolfgang Stephan*

Impressum

Verlag:

Festivitas Media und Event GmbH
Ort 11, 21720 Mittelnkirchen

Geschäftsführerin:

Gudrun Stephan

Herausgeber und Chefredakteur:

Wolfgang Stephan (verantwortlich)

Digital:

Jule Wüstenberg
Yannic Stephan

Redaktion:

Leonie Ratje
Mona Adams

Fotos:

Volker Schimkus

Anzeigen:

Udo Feindt

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 2027.**

Mediadaten:

www.deichlust.de

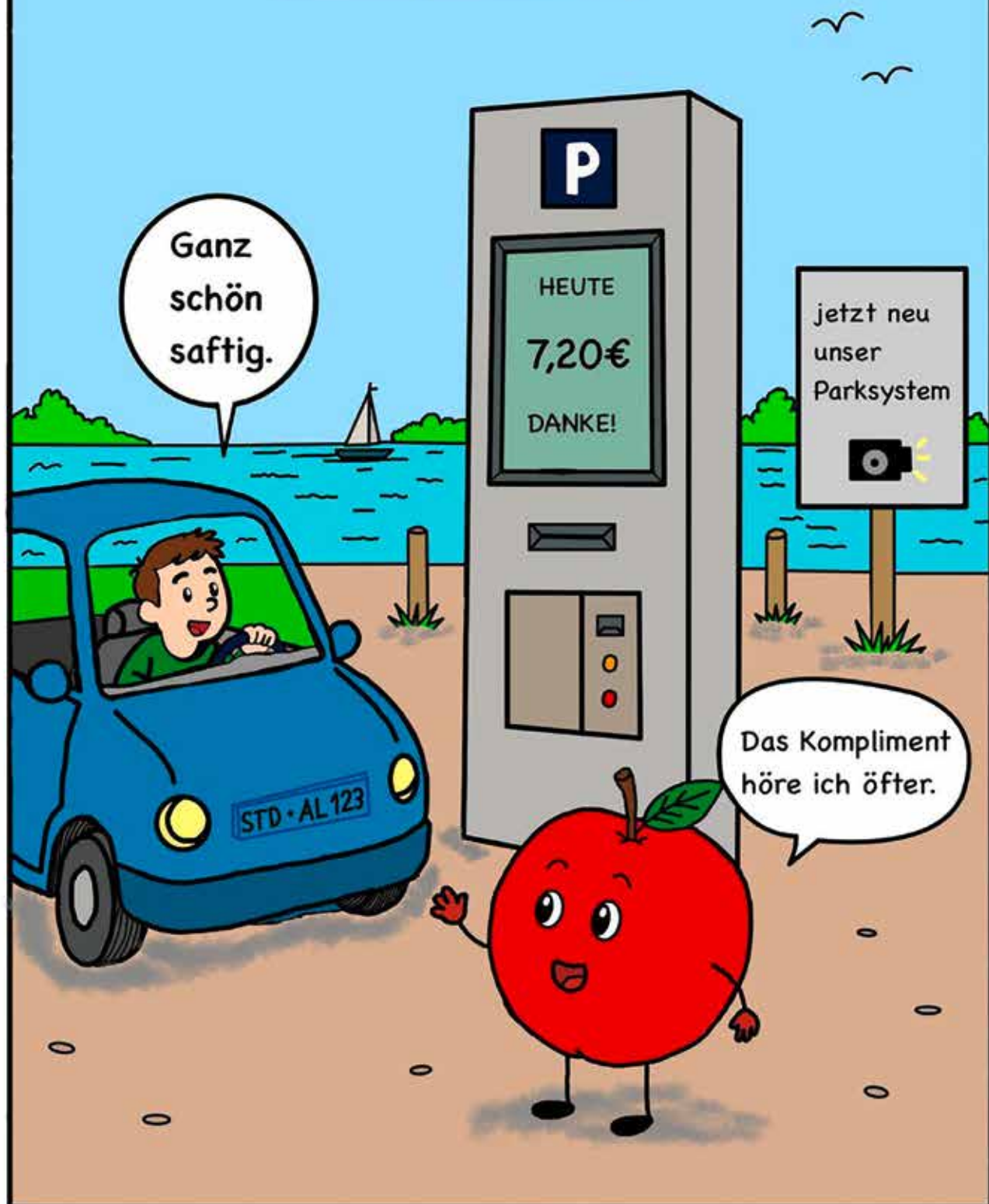


Inhalt

EDITORIAL	3	Henrik erobert den Himmel	46
Laras DEICHLUST-Welt	5	Auf der Kegelbahn tags um halb fünf	52
Meerjungfrau im Brötchen	6	LAND & LEUTE	54
Frühstück bei den Seefrieds	10	BEGEGNUNGEN: Antonia Grube	57
BEGEGNUNGEN: Tjorve Mohr und Liam Giwah	14	DING DONG DEICHLUST	58
BEGEGNUNGEN: Helin Özbek	16	Vorsicht Fundgefahr. Kram dich glücklich	60
Milimeterarbeit am schlagenden Herzen	18	BEGEGNUNGEN: Hasko Witte	64
Einer für alle. Alle für die See.	22	KOLUMNE: Hier schreibt unser Hund	66
Millionenschwerer Abschied mit Herz	26	KOLUMNE: Hier schreibt der weiße Mann	68
Wo Stadtgeschichte wieder lebendig wird	30	Gastro Lühe-Anleger	69
Zwischen Segelglück und Siegeswillen	32	DAS INTERVIEW: Siegfried Ristau	70
KOLUMNE: Hier schreibt der Banker	35	Zwei Triathleten im Paradies	74
KOLUMNE: Hier schreibt der Strategieberater	37	COOL & TRENDY	78
Das DEICHLUST-MENÜ	38	KOLUMNE: Hier schreibt der Mediziner	85
KOLUMNE: Hier schreibt die Mutter	42	HINTERGRÜNDIGES	86
Zehn Ausgaben DEICHLUST	44		

Neulich am Lühe-Anleger...

Saftige Preise



Meerjungfrau im Brötchen.

Für die einen ist Matjes eine Delikatesse.

Für die anderen ist er ein Arme-Leute-Essen.

So oder so besetzt der kleine Fisch als rustikale
Hausmannskost einen festen Platz in der
traditionell-norddeutschen Küche.

Aber wie kommt er eigentlich
ins Brötchen?

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



„Einmal Matjes im Brötchen, bitte“, sagt die Kundin und lächelt. Sie greift das Brötchen mit beiden Händen, beißt zu und schließt die Augen. Seidiges Meer und buttriger Norden auf der Zunge. Mmmh.

„Matjesbrötchen gehen immer“, sagt Kerstin Döpfens. Sie muss es wissen. Die Fischhändlerin versorgt das Alte Land, Buxtehude und Stade mit frischem Fisch, seit sie Fisch-Döpfens vor 30 Jahren noch als Auszubildende von ihren Eltern übernommen hat. Die ersten jungfräulichen Heringe werden Jahr für Jahr besonders sehnsüchtig erwartet.

Matjes sind Heringe, aber nicht jeder Hering ist ein Matjes

Ein Hering kann 25 Jahre alt werden. Ein Hering, der zu Matjes werden soll, ist im Idealfall zwischen drei und fünf Jahre alt. Er wird in den Monaten Mai bis August gefangen, bevor die Laichzeit beginnt. Entscheidend ist, dass der Hering gefischt wird, ehe er Rogen oder Samen gebildet hat und die Fortpflanzungszeit beginnt.



📍 Döpfens-Matjes wird im Nordost-Atlantik vor Norwegen gefischt.

Wenn im Frühjahr die Temperaturen steigen, wächst auch das Nahrungsangebot für den Hering. Sobald er sich mit eiweißreichem Plankton reichlich Fett angefuttert hat, kann er zum Matjes werden. Mal beginnt die Matjes-Zeit bereits im Mai, in diesem Jahr ging

es Mitte Juni los. Insgesamt dauert sie nur rund zwei Monate.

Der Begriff Matjes stammt vom niederländischen Wort Maatjessharing, was wiederum eine Abwandlung von Maagdenharing ist und so viel wie Mädchenhering oder jungfräulicher Hering bedeutet. Dabei ist der Matjeshering im biologischen Sinne oft gar keine Jungfrau. Entscheidender ist, dass der Hering sich in Vorbereitung auf die Fortpflanzung ordentlich Fett anfuttert, aber noch nicht ins kräftezehrende Laichgeschäft eingestiegen ist, denn dann verliert der Fisch schlagartig sein Fett.

Je fetter der Hering, desto zarter der Matjes

Das Deutsche Lebensmittelbuch sagt, dass gesalzene Fische, die aus tiefgefrorenen oder frischen Heringen hergestellt werden und deren Fettgehalt mindestens zwölf Prozent beträgt, als Matjesheringe bezeichnet werden dürfen. Der Bismarkhering oder der klassische Salzhering entsprechen nicht den strengen Matjes-Kriterien. „Unsere Matjes haben einen Fettgehalt von 17 Prozent“,

sagt Kerstin Döpfens. Übrigens, Matjes gehört zwar zu den fettreichsten Fischen, dabei handelt es sich jedoch im Wesentlichen um gesunde Omega-3-Fettsäuren.

Die fetten Heringe, die Kerstin Döpfens und ihr Team in Buxtehude zum Matjes veredeln, stammen aus dem Nordost-Atlantik vor Norwegen. Jährlich werden dort mehr als 500.000 Tonnen Hering gefangen, von denen etwa 25.000 Tonnen zu Matjes verarbeitet werden – mehr als 150 Millionen Heringe. Die Fischer fangen die Heringsschwärme in Freiwasser-Schleppnetzen, die das Meerwasser quasi durchsieben.

Ohne Kehlschnitt keine Reifung

Rückblick ins Mittelalter: Jahrhundertlang salzten Seeleute fangfrischen Hering direkt an Bord, um ihn haltbar zu machen. Das Ergebnis war ein harter, salziger Fisch, den die Menschen tagelang in Wasser einlegten, um ihn verzehren zu können. Seine Innereien machten ihn überdies oft bitter. Die Wende brachte der niederländische Fischer Willem Beuckelszoon, der Ende des 14.



📍 Kerstin Döpfens und ihr Team verarbeiten den tiefgekühlten Hering zu Matjes.



📸 Gute Laune trotz Hektik am frühen Morgen. Katharina Merz (links) und Kerstin Döpfens packen den Verkaufswagen – Qualitätscheck inklusive.



📸 Heike Buerfeind (links) legt die Matjesheringe in ein mildes Salzbad ein. Susanne Goersch schneidet Äpfel für die Sahnesoße.



📸 Danny Fiedler holt die Brötchen für den Fischwagen aus dem Ofen.

Jahrhunderts auf die Idee kam, die Heringe unter dem Maul (Kehlschnitt) aufzuschneiden, um Kiemen und Innereien zu entfernen. Wohl eher zufällig beließ er dabei die Bauchspeicheldrüse im Körper der Fische. Ihre Enzyme fermentierten das Heringsfleisch, und so reiften in seiner Salzlake zarte Matjes heran. Der Kehlschnitt und die Reifung mit körpereigenen Enzymen machten aus dem Hering Matjes. Diese Formel für echten holländischen Matjes ist in Holland immer noch eine gängige Methode. Kerstin Döpfens veredelt fangfrischen

Tiefkühl-Hering in Buxtehude zu Matjes nach nordischer Art.

Tiefkühlung macht Parasiten den Garaus

Das Saisongeschäft mit dem Matjes hat sich längst erledigt, weil die Tiefkühlung der Heringe auf -18 Grad Celsius in Holland seit den 1970er-Jahren, in Deutschland seit 1987 vorgeschrieben ist. Das dient dem Schutz vor Nematoden, parasitären Fadenwürmern, die in der

Regel mit den Innereien aus dem Fisch entfernt werden. Da einige auch ins Filetfleisch gelangen können, müssen sie abgetötet werden; entweder über das Einlegen in Salz wie beim Salzhering oder eben mittels Kälte. Das Eis brachte den Vorteil, dass frischer Frühsommer-Matjes rund ums Jahr gekauft werden kann.

Als Fisch-Sommelière beherrscht Kerstin Döpfens die Präzisionsarbeit am Hering; doch sie lässt sich das Rohmaterial filetiert als sogenannte Lappen liefern. „Wir fassen jeden Fisch einzeln an, um ihm die Haut abzuziehen“, sagt sie. Im tiefen Kälteschlaf reist der frische Hering zweimal im Monat über die Autobahn von Holland nach Buxtehude, wo er zum Matjes wird.

Reifebad für den Hering

Der Matjes-Rhythmus hinter den Kulissen des Fischhändlers ist immer gleich: In der Nacht von Sonntag auf Montag tauen 40 bis 60 Kilogramm der außen silbrig glänzenden und innen rosa schimmernden Heringsfilets ganz sanft im Kühlschrank auf. Am frühen Montagmorgen lässt Fischwirtin Heike Buerfeind ihren Fischen ein Bad ein: Wasser, Salz, Rote-Beete-Konzentrat und pflanzliche Enzyme. Sie verrührt alles

sorgfältig mit dem Schneebesen. Während Heringe früher in sehr viel Salz eingelegt wurden, um sie haltbar zu machen, ist heute nur so viel Salz in der Lake, wie der Matjes für seinen aromatischen Geschmack benötigt. Anders als Salzheringe mit einem Salzgehalt von 24 Prozent müssen Matjes daher auch nicht gewässert werden. Die Heringe gleiten in das milde Salzbad, den sogenannten Matjesreifer. „Ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel“, sagt Heike Buerfeind und tastet die Fische behutsam auf Grätenreste ab.

Neben ihr schneidet Susanne Goersch Äpfel für die Sahnesoße, in der Pfanne brutzeln Fischfrikadellen, und auf der Arbeitsfläche an der Rückwand füllt Bärbel Päsche Salate in Schalen um. Es riecht nach Fisch, auf die gute Weise. Katharina Merz und Kerstin Döpfens flitzen zwischen dem vor der Tür stehenden Fischwagen und der Fischküche hin und her. Es ist Dienstag und in einer Stunde muss das Auto auf dem REWE-Parkplatz in Steinkirchen stehen.

Danny Fiedler filetiert im Nebenraum Fische, im Backofen rösten goldgelbe Brötchen für den frischen Fisch. Um 9.30 Uhr rollt Katharina Merz mit dem Döpfes-Fischwagen vom Hof gen Steinkirchen.



Matjes-zart: Nach drei Tagen in der Reifung wird der für den Verkauf hergerichtet.

Nach drei Tagen sind die Matjes gereift

Während der nächsten 72 Stunden wälzt Heike Buerfeind die Fische in den Bottichen immer wieder vorsichtig um. Ganz allmählich erhält der Hering so seinen charakteristischen Geschmack und wird Matjes-zart. „Matjes schmeckt nach Meer, Strand und Norden“, schwärmt Kerstin Döpfkens.

Jeweils am Donnerstag holt sie die Matjesfilets aus dem Bad. Einige Fische gehen als Filets und für Matjesbrötchen in den Wagen, andere werden eingelegt. Es gibt Matjes in Öl, Kräutermatjes und Aalrauchmatjes. „Frühlingskräu-



termatjes sind das Highlight“, sagt Kerstin Döpfkens. Alle Fische werden geschnitten und in Öl eingelegt, um sie einige Tage später zu Salaten zu verarbeiten. Das Öl macht den Matjes haltbar und sorgt dafür, dass die verbliebenen Gräten im Fleisch weich werden.

Nicht lang schnacken...

Matjes wird grundsätzlich kalt gegessen. Im Prinzip ist Matjes Sushi. Einen Ofen oder Herd sehen die edlen Heringe jedenfalls nie. Für Kerstin Döpfkens ist der Matjes die beste Art, einen Hering zu essen. Sie mag ihn am liebsten mit Zwiebeln auf einem Schwarzbrot. Vor allem in Norddeutschland wird der Matjes gern mit Pellkartoffeln gereicht. Beliebt ist er auch nach Hausfrauenart in einer Sahnesoße mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken.

Besonders stilvoll genießt man Matjes so: Filet mit Daumen und Zeigefinger anfassen und hoch über den Kopf heben. Den Kopf in den Nacken legen und den Matjes in den Mund gleiten lassen. Guten Appetit!



Zur Person

Name: Kerstin Döpfkens

Alter: 49

Familie: vier Kinder

Führt den Betrieb seit: 1996

Liebstes Fischgericht:

gebratener Kabeljau

„Wenn ich nicht Fisch verkaufen würde, wäre ich... unglücklich.“



**BIST DU AUCH FISCH VERLIEBT?
DANN BEWIRB DICH JETZT!
WIR SUCHEN AB SOFORT**

Mein Fischgenuss
by **Fisch-Döpfkens**

VERKÄUFER (m/w/d)
in Voll- oder Teilzeit – ab sofort

Wir ...

- ... sind ein (fisch)freundliches nettes Team.
- ... sind ein traditionsreiches Familienunternehmen.
- ... bieten fünf Wochen Jahresurlaub.
- ... machen am Montag ganz gepflegt frei.
- ... machen in der Woche spätestens um 19:00 Uhr Feierabend.
- ... machen am Samstag spätestens um 15:00 Uhr Feierabend.
- ... arbeiten auch nur alle 14 Tage Samstags.

Du ...

- ... hast Spaß und Freude am Verkaufstresen.
- ... hast ein offenes Ohr für unsere Kunden.
- ... hast einen Führerschein Klasse BE.

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung (gerne auch per E-Mail).

(Ansprechpartnerin: Kerstin Döpfkens) Ferdinandstraße 12, 21614 Buxtehude, Tel.: 04161 / 54232, kd@fisch-doepekens.de

Julia, Kai und Marie Seefried
beim fröhlichen Frühstück mit dem
DEICHLUST-Reporter Wolfgang Stephan.

Frühstü



ck

BEI DEN SEEFRIEDS.

Frühstück BEIM LANDRAT.

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Volker Schimkus

Sonnabendmorgen, 8 Uhr in Assel. Es ist angerichtet bei den Seefrieds. Selbstgemachter Geflügelsalat von Ehefrau Julia, Erdbeermarmelade von seiner Mutter, Jithofer Käse aus Bargstedt, Honig hat Papa aus dem Schwarzwald besorgt, Obst und Rührei mit Eiern vom Hofladen Moje, dazu Lachs mit Dillsoße und Tomaten aus dem eigenen Garten. Brötchen vom Bäcker Richter aus dem Nachbardorf Ritsch. Julia, Marie und Kai Seefried stehen in der Küche bereit. Mal ein etwas anderer Termin. Eine Homestory für die DEICHLUST im Eigenheim in Assel.

Auch wenn es ein wenig kitschig klingen mag: Die Sonne strahlt tatsächlich mit den Seefrieds um die Wette. Ein gut gelaunter Ehemann in Jeans und weißem Hemd, eine lachende Hausherrin im farbenprächtigen Sommerkleid und mit der 13-jährigen Marie eine Tochter, die trotz der frühen Morgenstunde ebenfalls bestens gelaunt zum Familienfrühstück erschienen ist. „Ein Feiertagsfrühstück“, stellt Kai Seefried gleich klar.

Normalerweise wird bei den Seefrieds eher im Stehen in der Küche gefrühstückt. Joghurt, Obst, allenfalls ein wenig Brot mit Marmelade oder Käse. „Die

heutige Luxusvariante ist Weihnachten oder Ostern vorbehalten, auch mal im Urlaub“, sagt Julia Seefried, die gemeinsam mit ihrer Tochter die Köstlichkeiten vorbereitet hat.

„Papa haben wir zum Bäcker geschickt“, wirft Marie ein.

Unter der Woche kommt die 13-Jährige mitunter in den Genuss, von Papa im Fiat nach Stade zum Vincent-Lübeck-Gymnasium gebracht zu werden. Mama Julia arbeitet vier Tage im Homeoffice, einen Tag in der Woche sitzt die Juristin im Kultusministerium in Hannover. Auch sie kennt die

politische Welt bestens, ist auch seit 30 Jahren CDU-Mitglied, Wirtschaftsminister Grant Hendrik Tonne (SPD) kennt sie aus dem Referendariat. „Politik hört bei uns nie auf“, sagt sie. Nur im Urlaub versucht Julia Seefried, Grenzen zu ziehen. Wie zuletzt in Italien. Die vereinbarte Stunde für den Mailverkehr darf nicht überschritten werden, das Diensthandy soll ansonsten möglichst keine Rolle spielen. Lesen, schwimmen, vor allem relaxen. „Und Rommé“, wirft Marie ein. Wer gewinnt? Marie natürlich. Meistens jedenfalls.

Wir sitzen an einem sonnen durchfluteten Holztisch im offenen Wohnbereich zwischen Küche und Wohnzimmer. Den

Tisch haben die Kollegen angefertigt, wenngleich vieles im und am Haus aus Holz vom gelernten Tischlermeister selbst erarbeitet wurde. Einen Schlüssel zur ehemaligen Tischlerwerkstatt durfte Kai Seefried nach seinem Wechsel in die Politik behalten. Wenn er dort an der Werkbank stehe, sei das wie Urlaub, sagt der 48-Jährige, der von Februar 2008 bis Oktober 2021 Mitglied des Niedersächsischen Landtages und drei Jahre CDU-Generalsekretär in Niedersachsen war, bevor er im November 2021 als Landrat ins Kreishaus gewählt wurde.

Am 13. September will er wiedergewählt werden. Bis zwei Tage vor Bewerbungsschluss konnte Seefried davon ausgehen, ohne

 Gruß aus der Küche:
„Guten Morgen, wir sind die Seefrieds.“





☑ Marie mit den vom Papa gekauften Brötchen aus Risch.

Gegenkandidaten anzutreten. CDU, SPD, Grüne, Linke und FWG im Kreistag verzichteten darauf, einen eigenen Bewerber ins Rennen zu schicken. „Ich habe das als starkes Signal gewertet und natürlich erfreut zur Kenntnis genommen“, sagt der CDU-Politiker.

Dann meldete sich doch noch ein Kandidat: Werner Jacobs, 60 Jahre alt, AfD-Mitglied aus Brest und bislang ohne kommunalpolitische Erfahrung. Stört es ihn, dass er einen Gegenkandidaten der AfD hat? „Wahlen sind elementarer Bestandteil unserer Demokratie, und deshalb erübrigt sich eine Antwort auf diese Frage.“ Den Kandidaten kenne er nicht, für ihn habe sich an der Ausgangslage nichts geändert. Auch weil er glaubt zu wissen, dass die Wähler am 13. September seine Arbeit im Kreishaus honorieren.

Die war in den vergangenen fünf Jahren vor allem durch die großen Krisen geprägt: erst Coro-

na und dann Putins Angriffskrieg gegen die Ukraine. „Eine meiner ersten Amtshandlungen war das Amtshilfeersuchen an die Bundeswehr, um die Pandemie zu bewältigen.“ Ein Impfzentrum aufbauen, mobile Impfteams organisieren – all das habe in keiner Aufgabenbeschreibung eines Landrates gestanden. Die Kreisverwaltung habe diese Herausforderung dennoch gut gemeistert.

Kaum war das Ende der Pandemie absehbar, folgte die nächste Ausnahmesituation. Aus dem Corona-Krisenstab wurde praktisch



☑ Julia Seefried serviert den Jithofer Käse aus Bargstedt.

nahtlos der Ukraine-Krisenstab. Tausende Menschen mussten zusätzlich zu den Geflüchteten aus anderen Ländern untergebracht werden. In fünf Jahren fanden mehr als 6.500 Menschen im Landkreis Stade eine Unterkunft, viele von ihnen auch eine neue Heimat. „Das ist uns relativ lautlos gemeinsam mit den Städten

und Gemeinden gelungen“, sagt Seefried. Dass die Unterbringung von Geflüchteten im Landkreis nicht zum großen politischen Streitobjekt geworden ist, betrachtet er als besondere Leistung aller Beteiligten. Sich selbst sieht er dabei im Hintergrund.

Ganz vorne stand er dagegen bei einer Krise, die zwar weniger dramatisch klang, dafür aber viele Bürger unmittelbar traf. Als Seefried 2021 das Amt übernahm, war die Situation im Straßenverkehrsamt ein Desaster. Rund 18.000 Vorgänge waren unbearbeitet, Führerscheinanwärter warteten zuweilen monatelang auf ihre Dokumente. Das Amt wurde neu organisiert und bekam eine neue Führung. Operation gelungen? Seefried greift zum Handy, tippt ein paarmal auf das Display und schaut auf. „Montagmorgen wären noch Termine zu bekommen.“

Weil Politik nicht das beherrschende Thema am Frühstückstisch sein soll, reden wir lieber über den Menschen Kai Seefried. Dass er seine rund 1.000 Beschäftigten in der Kreisverwaltung schon in den ersten Tagen auf Bierdeckeln nach ihrer Meinung fragte, passt zu seiner Art der Amtsführung. Kommunikation gilt als eine seiner großen Stärken. Seefried redet viel, Seefried hört zu, Seefried ist präsent. Wie präsent, weiß zu Hause niemand besser als seine Frau. „Fünf Abendtermine in der Woche und zwei bis drei Termine am Wochenende sind die Regel“, bilanziert Julia Seefried. Vorwurfsvoll klingt das nicht. Im Gegenteil.

Sie schiebt gleich hinterher: „Er geht meist fröhlich ins Büro und kommt am Abend fröhlich zurück.“

Der so Gelobte lächelt. „Ich liebe es, vor Ort zu sein.“

Und bevor der Landrat morgens im Kreishaus erscheint, geht es erst einmal in Laufschuhen auf die Straße. Fünf Kilometer. Julia und Kai Seefried laufen sie gemeinsam, früh am Morgen. Inzwischen gehört das Joggen zum festen Start in den Tag. Tagsüber lebt Seefried eher asketisch, isst viel Obst und Gemüse. Das Ergebnis ist sichtbar: Wo andere im Amt zulegen, hat der Landrat acht Kilo verloren.

Fast zwei Stunden sitzen wir inzwischen am Eichentisch. Der Geflügelsalat ist deutlich weniger geworden, die Brötchenkörbe haben sich geleert, den Kaffee hat der Hausherr mehrmals nachgeschenkt. Politik, Familie, Alltag, fünf Jahre Landrat. Zwei Sätze nach dem zweistündigen Frühstückstalk bleiben haften: „Ich bin jeden Tag dankbar, dass ich diesen Job machen darf.“ Und zur Bilanz seiner fünf Jahre: „Ich wüsste nichts, was richtig schiefgelaufen ist.“

Das weiß aber Tochter Marie: „Papa hätte ruhig den einen oder anderen Tag im Winter mehr schulfrei anordnen können.“





WERNER

SEIT 1984

Kleine Kürbis-Erlebniswelt

2. bis 31. Oktober immer Freitag bis Sonntag

www.werner-frische.de/kleine-kuerbis-erlebniswelt



Wo?

Im Mühlenfeld 1
in 21717 Deinste

Abwehrbollwerk außer Gefecht: Tjorve Mohr und Liam Giwah

Für einen Fußballer ist es bitter, verletzt am Spielfeldrand zuschauen zu müssen. Für eine Mannschaft ist es kaum weniger schmerzhaft, wenn ein autoritärer Machtblock in der Innenverteidigung ausfällt. Besonders hart trifft es ein Team, wenn gleich beide Stammkräfte betroffen sind. Das Martyrium in Kehdingen hat zwei Namen: Tjorve Mohr und Liam Giwah, die bisher die in der Liga gefürchtete Innenverteidigung des ambitionierten Regionalligisten SV Drochtersen/Assel bildeten. Die Kehdinger haben sich vor dieser Saison so namhaft verstärkt, dass der Aufstieg in den bezahlten Fußball der 3. Liga längst kein bloßer Traum mehr ist. Doch kurz vor dem Saisonstart folgte das Trauma: Beide Innenverteidiger verletzten sich schwer und fallen für längere Zeit aus.

Für Tjorve Mohr ist die Saison nach einem Kreuzbandriss fast gelaufen. Liam Giwah hofft nach einer Fraktur an der Schulter, zumindest im Laufe der Hinrunde wieder auf den Platz zurückkehren zu können. Bis dahin bleibt beiden nur die Rolle als Zuschauer: mitfiebern, anfeuern – aber nicht eingreifen auf dem Platz.

Tjorve Mohr traf es zuerst. Vier Tage vor dem Saisonstart knickte der 29-Jährige im Training um. „Ich wusste sofort, was Sache ist“, erinnert er sich. Die Diagnose bestätigte seine Befürchtung: Kreuzbandriss – eine der schwersten Verletzungen, die einen Fußballer treffen kann. „In das berühmte Loch bin ich trotzdem nicht gefallen. Ich habe versucht, sofort den Schalter umzulegen“, sagt der Halbprofi, der neben dem Fußball als Lehrer in Rellingen (Kreis Pinneberg) arbeitet.

Nur drei Tage später folgte die nächste Hiobsbotschaft. Auch sein kongenialer Partner in der Innenverteidigung verletzte sich im Training. Liam Giwah stürzte auf die Schulter und brach sich das Tuberculum majus, einen großen knöchernen Höcker am Oberarmkopf, an dem wichtige Sehnen der Schultermuskulatur ansetzen. „Der Ausfall von Liam hat mich dann doch hart getroffen“, sagt Mohr.

Auch der in Buxtehude beheimatete Giwah benötigte einige Zeit, um das Geschehene zu verarbeiten. „Nach dem ersten Schock dauerte es schon eine Weile, bis ich die ganze Tragweite begriffen hatte“, erzählt er. Einerseits die Folgen für die Mannschaft – und andererseits die persönliche Enttäuschung. Als frisch gewählter Kapitän kann er jene Rolle, die er sich für die neue Saison ausgemalt hatte, vorerst nicht auf dem Platz ausfüllen.

Doch der 26-Jährige fand schnell einen anderen Weg, seiner Verantwortung gerecht zu werden. Schon wenige Tage nach der Operation war er wieder bei der Mannschaft. Beide Spieler wurden in Henstedt-Ulzburg erfolgreich operiert. Seitdem ist Giwah bei jedem Training und bei allen Spielen dabei – als Kapitän ohne Fußballschuhe an der Seitenlinie, als Gesprächspartner und als wichtiger mentaler und emotionaler Rückhalt.

Mitte August standen Giwah und Mohr beim Spiel gegen den Hamburger SV II erstmals gemeinsam an der Seitenlinie. Es wurde für beide ein vergleichsweise entspannter Nachmittag. Beim 4:1-Auswärtssieg schossen sich ihre Mitspieler den Frust nach zwei Niederlagen eindrucksvoll von der Seele. Die beiden verletzten Abwehrspieler fühlten sich in ihrer Einschätzung bestätigt: „Wir wussten, dass diese Mannschaft Qualität hat.“

Vor zwei Wochen erlebte die außer Gefecht gesetzte Innen-Verteidigung dann erstmals gemeinsam ein Spiel an der Seitenlinie im Kehdinger Stadion. Ein Drama. Bei der 2:4-Heimniederlage im Pokal gegen Kickers Emden offenbarte sich grausam das Fehlen der beiden Innenverteidiger. Letztlich fielen alle vier Gegentore durch Abwehrfehler – weil Mohr und Giwah schlicht nicht zu ersetzen sind und zudem auch der kopfballstarke Nico von der Reith verletzt fehlte. Eine Pleite mit Folgen, denn damit platzte auch der Traum von Liam Giwah und Tjorve Mohr, in einem Pokal-Endspiel im Mai gemeinsam zu fighten. Fußball kann grausam sein.



Text & Foto: Wolfgang Stephan

Den Obstbau entdecken

bei täglichen Hofführungen für
Interessierte aus nah & fern

Foto: Dennis Williamson



„Lass' uns schmecken!“ 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
Mitte Oktober, verschiedene Apfelsorten je
nach Reife, Anmeldung im Hofladen

Foto: Martin Eisen



ELBSTRAND RESORT

Wellness & Spa. Sandbank. Tagungen. Weihnachtsfeiern.

Erholung. Entspannung. Genuss. Natur.

Im Herbst
und Winter



ELBSTRAND RESORT
ELBINSEL KRAUTSAND

Helin Özbek

Herausforderung. Mikro. Ein Traum.

Sprache ist der Schlüssel zur Integration – für Helin Özbek ist diese Erkenntnis ein Grundpfeiler ihres Schaffens. Als langjährige Migrationsberaterin bei der AWO im Landkreis weiß sie um die Probleme von Menschen, denen deutsche Sprachkenntnisse fehlen. Dass die im Alten Land aufgewachsene und heute in Stade lebende Deutsch-Türkin einmal selbst auf ganz neuen Wegen Sprachförderung betreiben würde, hätte sie sich noch vor wenigen Monaten nicht vorstellen können. Doch seit drei Monaten ist sie eine Stimme beim deutsch-türkischen Radiosender „Radyo Merhaba“ und begleitet ihre Hörerschaft jeden Sonnabendmorgen mit einer großen Portion Lebensfreude ins Wochenende – auf Deutsch und Türkisch.

Und das mit wachsender Begeisterung ihrer Hörer. Mit ihrer offenen Art und vor allem ihrem fröhlichen Lachen ist sie innerhalb kurzer Zeit zu einem Markenzeichen des Senders geworden, der seit mehr als zwei Jahrzehnten als eine wichtige Kulturbrücke im Norden gilt. Mit Sitz am Hamburger Steindamm sendet das Webradio an 365 Tagen im Jahr rund um die Uhr. Dank einer langjährigen Kooperation mit dem Hamburger Bürgersender TIDE.radio ist „Radyo Merhaba“ zudem fest im klassischen Äther verankert.

Helin Özbek ist seit elf Jahren als Migrationsberaterin bei der AWO tätig und engagiert sich darüber hinaus in der Politik. Noch sitzt sie für die SPD im Kreistag. Das allerdings wird sich ändern, denn für die kommende Wahl kandidiert sie nicht mehr. „Ich hatte das Gefühl, dass mich eine neue Herausforderung reizen könnte.“

Das Neue begann mit der Erinnerung an einen alten Jugendtraum. „Eigentlich wollte ich Schauspielerin werden.“ Doch nach dem Abitur rieten ihr die Eltern von einer künstlerischen Karriere ab. Sie studierte Sozialpädagogik, arbeitete zunächst in der Jugendarbeit und wechselte später – inzwischen Mutter zweier Töchter – zur AWO.

Dass sie nun ausgerechnet beim Radio landete, war das Ergebnis einer, wie sie selbst sagt, verrückten Idee. Als treue Hörerin von „Radyo Merhaba“ griff sie eines Tages zum Telefon und rief Kazim Korkmaz an, den Gründer des Senders. Ihre Frage: Ob man beim Sender eigentlich auch an einer Frau als Moderatorin interessiert sei? Seine Antwort: ein klares Ja.

„Damit hatte ich überhaupt nicht gerechnet. Ich war völlig sprachlos“, erinnert sich Helin Özbek. Nach einem Kennenlerngespräch ging es gleich zu Probeaufnahmen ins Studio. Eine halbe Stunde später stand fest: Sie war engagiert. „Das machst du, du schaffst das.“

Und so feierte der Sender Anfang Mai eine Premiere: Helin Özbek saß erstmals am Mikrofon bei „Radyo Merhaba“. Und das gleich bei einem Klassiker: der um 9 Uhr beginnenden einstündigen Morningshow „Merhaba Hamburg“. Gemeinsam mit Kerim Üstüner bildet sie das neue Moderatoren-Duo. Die Sendung ist live im Internet zu hören und per Video über Facebook und TikTok auch zu sehen.

„Helin versteht es meisterhaft, ihre positive Energie direkt durch das Mikrofon auf die Menschen zu übertragen. Ihre Fröhlichkeit wirkt ansteckend“, sagt Senderchef Kazim Korkmaz. Und offenbar soll das erst der Anfang sein: Korkmaz hat bereits angekündigt, dass Helin Özbek zusätzlich eine eigene Sendung bekommen wird.

Was das für sie bedeutet? Helin Özbek muss nicht lange überlegen: „Bir rüya“ – ein Traum.



Text: Wolfgang Stephan · Foto: privat

Goößen · Heuermann & Partner

Wirtschaftsprüfer · Steuerberater · Rechtsanwalt

STARKE WERTE.
KLARE PERSPEKTIVEN.

AB 2027
AUCH IN
BUXTEHUDE

”

Die Größe und Struktur unserer Kanzlei versetzen uns in die Lage, Mandanten aller Größenordnungen zu beraten. Wir bieten umfassende Lösungen in allen steuerlichen Fragen und betriebswirtschaftliche Beratung.

RIGO GOOßEN

“



Rigo Gooßen

Steuerberater



Hans-Ulrich Heuermann

Steuerberater und
Wirtschaftsprüfer



Jan Albers

Steuerberater



Sven Littek

Steuerberater



Thilo Gooßen

Steuerberater
und Fachberater für
Unternehmensnachfolge



Matthias Schmitz

Rechtsanwalt



Markus Eßer

Steuerberater, Wirtschafts-
prüfer und Fachberater für
Unternehmensnachfolge

”

Wir sind sehr breit aufgestellt. Diese Vielfalt ist für unsere Strukturen wichtig.

HANS-ULRICH
HEUERMANN

UNSER LEISTUNGSSPEKTRUM



Wirtschaftsprüfung
(Mittelstand &
Unternehmensgruppen)



Investitions-
und Finanzierungs-
rechnung



Steuerberatung



Unternehmens-
bewertungen



Rechnungswesen



Betriebswirt-
schaftliche Beratung

”

Die Vielfalt unserer Kanzlei schafft Mehrwert – für Mandanten und Mitarbeitende.

THILO GOOßEN

Es ist das größte Steuerberatungsbüro in der Hansestadt Stade. Mit über 70 Mitarbeitenden bieten wir ein breites Portfolio für alle Branchen.

Mit Standorten in Drochtersen, Stade, Jork und Wischhafen.



New! AB 2027 IN
BUXTEHUDE
IN EXPONIERTER LAGE AM HAFEN 1.

Goößen, Heuermann & Partner mbB
Wirtschaftsprüfer, Steuerberater und Rechtsanwalt



An der Werft 1
21680 Stade



04141 / 9540-0



www.goossen-heuermann.de



Millimeterarbeit am schlagenden Herzen.

Acht Spezialisten, zwei Clips und
104 Minuten Hochspannung
im Elbe Klinikum Stade



„Hallo Herr Postels, schön, dass Sie wieder bei uns sind.“

Ein Satz mit Tiefgang. Denn Hans-Herrmann Postels war eigentlich nie richtig weg. Trotzdem fehlen ihm gut eineinhalb Stunden seines Lebens – die Zeit, in der ein achtköpfiges OP-Team seine undichte Herzklappe repariert hat. Millimeterarbeit am offenen Herzen – ohne das Herz zu öffnen. Hochspannung im Elbe Klinikum Stade. Spannender als jeder Fernsehkrimi. Die DEICHLUST war dabei.

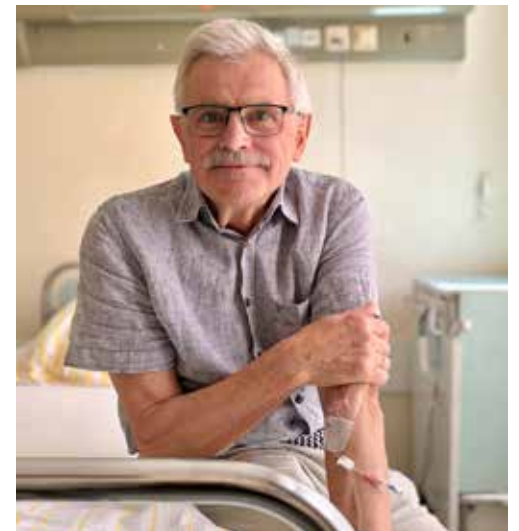
„Angespannte Routine“, beschreibt Torsten Lauf, Leitender Oberarzt der Kardiologie, die Stimmung an diesem Morgen im Vorraum des Herzkatheter-OPs. Es ist kurz vor neun Uhr. Gemeinsam mit seinem Oberarzt-Kollegen Safian Anwar studiert er ein letztes Mal die Patientenakte: Hans-Herrmann Postels, 75 Jahre alt. Ein ehemaliger Bundeswehrsoldat, drahtig, schlank und voller Optimismus. Doch seine Belastbarkeit ist stark eingeschränkt. Die Herzklappe schließt nicht mehr richtig. „Kurzatmigkeit, Müdigkeit, Erschöpfung – das ganze Programm“, beschreibt der Stader seine Beschwerden. Er hofft, dass die Ärzte des Elbe Klinikums ihm ein Stück Lebensqualität zurückgeben können. „Ich habe vor der OP keine Angst“, sagt er mir im fröhlichen Gespräch am Vortag. Schließlich hätten „die Jungs“ jede Menge Erfahrung.

Seit drei Jahren gehört die Mitralkappen-Intervention zu den anspruchsvollsten Eingriffen im Elbe Klinikum Stade. Die Mitralklappe reguliert den Blutfluss vom linken Vorhof in die linke Herzkammer. Schließt sie nicht mehr richtig, sprechen Mediziner von einer Mitralkappeninsuffizienz. Behandelt wird sie häufig minimalinvasiv: Über einen Katheter wird ein sogenannter MitraClip an den Klappensegeln befestigt und die Undichtigkeit deutlich reduziert.

Dass Hans-Herrmann Postels ein Jubiläumspatient ist, weiß an diesem Morgen nur einer: Chefarzt Dr. Sebastian Philipp. Seinen Stolz auf das Team verbirgt er nicht. „Wir haben bislang 149 Patienten mit einer undichten Mitralklappe erfolgreich behandelt. Für ein Krankenhaus unserer Größe ist das alles andere als selbstverständlich.“ Besonders hebt Philipp die Teamleistung hervor. Eine Hauptrolle gebe es nicht. „Hochtechnologie trifft auf Erfahrung.“ „Im Vergleich zu einer offenen Herzoperation verkürzt dieses Verfahren die Genesungs-

zeit erheblich und reduziert das Risiko von Komplikationen deutlich“, erklärt Philipp. Ob ein Patient für diesen Eingriff geeignet ist, entscheidet das sogenannte Heart Team gemeinsam mit Herzchirurgen des Universitären Herzzentrums des Universitätsklinikums Hamburg-Eppendorf, Anästhesisten und Kardiologen des Elbe Klinikums. Etwa 50 dieser Eingriffe werden in Stade jedes Jahr durchgeführt.

9.18 Uhr. Professor Dr. Ole Broch, Chefarzt der Klinik für Anästhesie und operative Intensivmedizin, beginnt mit der Narkose. Anästhesie-Fachpflegerin Hanne Rutz hat den ruhig auf dem OP-Tisch liegenden Patienten bereits an die Überwachungsmonitore und die Spritzenpumpen für die Narkose und die Kreislaufunterstützung ange-



📷 Patient Hans-Herrmann Postels: „Ich habe vor der OP keine Angst.“

schlossen. Nach wenigen Sekunden schläft Hans-Herrmann Postels ruhig ein.

„Wir sprechen von einer sehr gut steuerbaren Narkose, bei der man die Narkosetiefe exakt dosieren kann“, erklärt Broch. Ein kurzes Nicken genügt – das Startsignal für seine Kollegen. Der OP ist jetzt ein Maschinenraum. Monitore werfen ihr kaltes Licht auf grüne Kittel und sterile Tücher. Pumpen surren, der Herzmonitor piept im gleichmäßigen Takt, die Beatmung zischt leise. Sonst nichts. Keine Hektik, keine lauten Kommandos. Jeder Handgriff sitzt. Jeder kennt seine Aufgabe. Professor Dr. Jan-Thorben Sieweke, ebenfalls Leitender Oberarzt, ist der Taktgeber. Er führt eine Ultraschallsonde in die Speiseröhre des Patienten ein, die das Bild aus dem Herzen auf den Monitor übertragen wird. Im Herzkatheter-OP herrscht eine eigentümliche Ruhe. Gesprochen wird nur das Nötigste. Die hochauflösenden Bilder auf den Monitoren zeigen

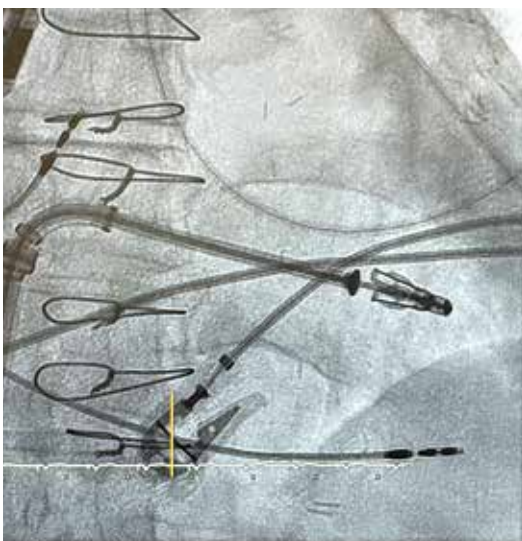
📌 Durch einen kleinen Schnitt in der Leiste wird die Katheter-Schleuse ins Herz geschoben.



📌 Das Ärzteteam schiebt den Katheter tief ins Herz des Patienten.



📌 Die Operateure Anwar und Laufs blicken gebannt auf die Bilder aus dem Herzen während sie mit den Händen Katheter und den Clip steuern.



📌 Das Bild aus dem Herzen: Durch die Katheter-Schleuse wurde der Clip am Draht bis an die Herzklappe geschoben.



📌 Der entscheidende Moment: Ein Clip sitzt bereits, der andere ist noch geöffnet und wird in einem entscheidenden Moment an der sich bewegenden Herzklappe ausgelöst.



📌 Das ist der Clip, mit dem die defekte Herzklappe repariert wird.



Die Anästhesisten: Professor Dr. Ole Broch mit Hanne Rut.

den Operateuren das Herz in Echtzeit und ermöglichen ihnen, ihre Instrumente millimetergenau zu steuern. Während der gesamten Operation bewegt Sieweke die Sonde in enger Abstimmung mit den Operateuren.

9.25 Uhr: Die OP beginnt. Durch einen kleinen Schnitt in der Leiste schiebt Safian Anwar einen Katheter vorsichtig in die Vene bis in den rechten Vorhof des Herzens. Anschließend muss er die Herzscheidewand punktieren, um den linken Vorhof zu erreichen. Über diesen Zugang wird später der MitraClip bis zur defekten Herzklappe vorgeschoben. Als der Zugang steht, reichen die OP-Pfleger Lukas Claßen und Thomas Höter den mehr als einen Meter langen Katheter mit dem Clip aus der sterilen Verpackung.

„Jetzt beginnt der schwierigste Teil“, sagt Torsten Lauf. Der Clip muss exakt an der beschädigten Stelle der Mitralklappe platziert werden – keine leichte Aufgabe, denn mit jedem Herzschlag bewegt sich die Klappe. „Wir halten den Puls bewusst niedrig, damit die Mitralklappe möglichst ruhig bleibt“, erklärt Anästhesist Broch.

Die Spannung im OP ist mit Händen zu greifen. Der lange Katheter mit dem geschlossenen Clip bewegt sich auf den Monitoren wie eine feine Linie durch das schlagende Herz. Zentimeter für Zentimeter schieben die Operateure ihn vor. Alle Augen sind auf die Bildschirme gerichtet. Es ist still. „Etwas nach links. Jetzt höher.“ Kurze Anweisungen von Lauf und Anwar an Jan-Thorben Sieweke, der die Ultraschallsonde steuert. Zu sehen ist, wie sich

der Clip wie ein winziger Anker im schlagenden Herzen öffnet. Sekunden wirken plötzlich wie Minuten. Dann das Kommando: „Jetzt.“ Für einen kurzen Augenblick löst sich die Anspannung. Niemand sagt etwas. Stattdessen wandern die Blicke sofort wieder auf die Ultraschallbilder, auf denen zu erkennen ist, ob und wie sicher der Clip sitzt – und wie stark die Undichtigkeit bereits reduziert wurde.



Professor Dr. Jan-Thorben Sieweke liefert mit der Ultraschallsonde aus der Speiseröhre des Patienten die Bilder aus dem Herzen.

10.14 Uhr. Trotz des ersten Clips ist die Herzklappe noch nicht ausreichend dicht. „Das haben wir erwartet“, sagt Torsten Lauf. Für alle im OP ist damit klar: Ein zweiter Clip muss

gesetzt werden. Wieder nur kurze Anweisungen. Richtungsänderungen. Bestätigungen. Sonst nichts. Doch plötzlich gerät der eingespielte Rhythmus ins Stocken. Nur kurze Kommandos wechseln zwischen Operateuren und Ultraschallexperten. Sekunden vergehen. Dann Minuten. Im Raum ist nur noch das rhythmische Piepen des Herzmonitors zu hören. Die Stille wirkt plötzlich lauter als das Piepen der Monitore. Selbst hinter den Masken lässt sich die höchste Konzentration erkennen. Die Katheterschleuse hat sich verschoben. „Neustart“, sagt Lauf knapp. Ein neuer Zugang muss gelegt werden.

Konzentriert arbeiten die Operateure mit den Händen und blicken auf den Bildschirm. Irgend etwas scheint nicht zu passen. Alle Augen sind auf den großen Monitor gerichtet. Lauf, Anwar und Sieweke stimmen sich nur noch mit einzelnen Worten ab. „Keine Sorge“, beruhigt Professor Broch den Reporter. Das Problem? „Sie suchen die bereits vorhandene Öffnung in der Herzscheidewand. Niemand möchte unnötig ein zweites Loch setzen.“

Nach einer gefühlt endlosen Viertelstunde ist die Öffnung wiedergefunden. Der zweite Clip kann implantiert werden. Jetzt

läuft alles wieder wie ein Uhrwerk. „Weiter rechts. Etwas tiefer. Noch ein Stück. Jetzt.“

Der Clip sitzt. Für einen Moment löst sich die Spannung. Ein kurzes Nicken. Ein Blick auf den Monitor. Ein knappes „Perfekt“. Mehr braucht es nicht. Dann beginnen bereits die nächsten routinierten Handgriffe. Der Ausnahmezustand ist vorbei.

Professor Sieweke zeigt auf den Monitor. „Hier sehen Sie deutlich, wie viel dichter die Herzklappe jetzt schließt.“ Operation gelungen. Das sagt keiner direkt, aber alle spüren es. Die Katheter werden entfernt, die Ultraschallsonde aus der Speiseröhre gezogen. Der Zugang in der Leiste wird mit wenigen Stichen verschlossen. „Wir haben ein optimales Ergebnis erzielt“, bilanziert Torsten Lauf.

11.02 Uhr. Hans-Herrmann Postels liegt noch ruhig auf dem OP-Tisch. Professor Ole Broch beugt sich über ihn. „Herr Postels, hören Sie mich?“ Nach dem dritten Ansprechen öffnet der 75-Jährige die Augen. Noch weiß er nicht, wo er ist. Doch schon am nächsten Tag verlässt Hans-Herrmann Postels das Elbe Klinikum. Zu Fuß.



Das OP-Team (v. l.) mit dem Chef: Lukas Claßen, Torsten Lauf, Dr. Safian Anwar, Professor Dr. Jan-Thorben Sieweke, Chef-Kardiologe Dr. Sebastian Philipp, Professor Dr. Ole Broch, Hanne Rut, Thomas Höter und Sinja Kandora.



Einer für alle. Alle für die See.

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

Wenn Jürgen Müller singt, kehrt er zurück in die Jahre 1973 und 1974. Vierzehn Monate verbrachte er damals als Smutje auf dem Segelschulschiff „Gorch Fock“, das um die Welt segelte. Einmal am Tag, nach der sogenannten Runde am Abend, kam die Besatzung zusammen und sang. Auch Jürgen Müller. Heute erklingen viele dieser Lieder im Altländer Shanty-Chor. Viele der Sänger verbindet dabei mehr als die Musik: Sie fuhren selbst zur See – als Kapitäne, Offiziere, Matrosen oder an der Maschine, arbeiteten für Reedereien oder sind Segler.

Es ist Dienstagabend. Ein Herr nach dem anderen kommt die Treppe hinauf. Hände werden geschüttelt, Jacken über Stühle gehängt. Manche tragen ihre Liedermappe unter dem Arm, andere einen Jutebeutel oder Rucksack. Sie kommen, um zu singen. Von Abenteuern, Kameradschaft und Sehnsüchten auf hoher See. Doch erstmal wird Döntjes erzählt.

Um kurz vor acht ergreift Jens Bersuch das Wort. 55 Männer hören ihm zu. Helfer für den nächsten Auftritt werden gesucht – und

gefunden. 50 Auftritte haben sie im Jahr. Hier macht eine Liste die Runde, dort noch eine. „Jo“ ruft einer, „hier“ ein anderer. Ho, ho, ho. Die Lautstärke steigt. Bersuch legt zwei Finger an die Lippen und pfeift. Sofort ist es still. Dass ausgerechnet er einmal erster Vorsitzender eines Shantychors werden würde, hätte der 60-Jährige selbst wohl nicht gedacht. In einen Chor wollte er nie. Shantys waren lange nicht seine Welt. Obwohl schon sein Großvater Kapitän war. „Erst wenn man es fühlt,

verknüpft man es.“ Heute liebt er es.

Jetzt wollen sie fühlen. Singen. Reiner Hettkamp schnappt sich seine Gitarre. Michael Bunge übernimmt das Kommando. Seit 35 Jahren hat der 56-Jährige das Ruder des Altländer Shanty-Chors in der Hand. Angefangen hat alles mit seinem Vater, der den damals 15-Jährigen einfach mit zur Probe genommen hatte. Nur sechs Jahre später war Bunge Chorleiter. Bis heute. Er dirigiert, singt Soli und schreibt eigene Ar-

rangements.

Der Chorleiter hebt die Hand. Günter Gröbel setzt ein. Sekunden später antworten die Bässe mit voller Wucht, dann folgen die Tenöre. Der Saal vibriert. Für einen Moment lässt sich erahnen, warum Shantys entstanden sind. Einst sang der Vorsänger auf den Großseglern eine Zeile vor, die Mannschaft antwortete im Chor und zog gleichzeitig am Tau. Heute müssen im Klugschen Saal in Steinkirchen keine Segel mehr gesetzt werden. Doch wenn mehr



Seija Giesen ist die Henne im Hahnenkorb. Sie spielt Akkordeon, darf aber nicht singen.



als 50 Männerstimmen gleichzeitig einsetzen, klingt noch etwas von jener Kraft nach.

Gesang hält jung

Bis auf zweieinhalb sind alle Männer grauhaarig, oder die Haarfarbe ist wegen der fehlenden Haarpracht nicht mehr erkennbar. Wer unter 50 ist, gehört hier schon zu den jungen Leuten. Fast die Hälfte der Sänger ist mehr als 70 Jahre alt, zwei feiern 2026 sogar ihren 90. Geburtstag. Das Alter gehört zum Chor – und damit auch der Abschied. Zwei bis drei Kameraden sterben jedes Jahr. Nachwuchssorgen haben sie dennoch nicht. Sie sind viele. Und Tobias und Nils sind schließlich erst Anfang/Mitte 40.

Huch. Eine Frau

Mitten unter all den Senioren und wenigen Junioren sitzt eine

Frau. Im Männerchor! Dabei ist die Satzung eindeutig: Mitglied werden kann jeder „sangestüchtige Mann“. Seija Giesen ist eine Frau. Und doch gehört sie heute zum Chor. Seit Jahren fährt Giesen den Chorbus zu den Auftritten. Irgendwann holte sie nach den Konzerten ihr Akkordeon aus dem Bus und spielte einfach mit. Dass sie die Lieder kannte, hatte einen Grund. Ihre Mutter war Matrosin und brachte ihr die Seemannslieder mit alten Schallplatten nahe. „Ich kannte die Texte ja alle.“ Als ein Akkordeonspieler gesucht wurde, erwies sich die Satzung als erstaunlich flexibel. Seitdem spielt sie mit und wurde sogar zweite Vorsitzende. Nur singen darf sie nicht.

Der Chor feiert in diesem November seinen 45. Geburtstag. Uwe Richters hatte im November 1981 zur Gründung eines Shanty-Chors eingeladen. Günter Gröbel

erinnert sich, seine Frau sagte: „Geh da mal hin“ – also ging er hin. Wie rund 20 weitere Männer. Es war die Geburtsstunde des Altländer Shanty-Chors. Auch das Outfit war schnell gefunden: dunkle Hose, weißes Hemd und Halstuch. „Gehen wir eben als Pfadfinder.“

„Wir waren überall“, so Günter Gröbel. In Deutschland, aber auch in New York, Norwegen, Kanada oder Irland. Unzählige Auftritte sind seit der Gründung zusammengekommen. Und stolze neun CDs.

Aus dem Chor wird eine Stammtischrunde

Pause. Immer eine halbe Stunde. Beschlossene Sache. Es geht nach nebenan. Der Clubraum gehört allein dem Altländer Shanty-Chor. Er wurde eigens für die Altländer Shantys gebaut – als Treffpunkt vor, zwischen und nach den Proben. Dunkles Holz, eine geschwungene Theke, rote Polsterbänke. Fast jeder freie Zentimeter erzählt von einer Reise, einem Festival oder einem Auftritt des Chors. Es ist ein Ort, an dem Erinnerungen griffbereit bleiben. Über der Bar hängen Schiffsmodelle, Pokale und Erinnerungsstücke. An den Wänden finden sich Wimpel, Teller, Fotos, Urkunden und maritime Bilder – Mitbringsel und Zeugnisse von Jahrzehnten auf Bühnen und Festivals. Fast alle Sänger haben eine Verbindung zur Seefahrt. Viele haben selbst erlebt, wovon die Lieder erzählen. Das verleiht dem Chor eine Authentizität, die viele andere nicht haben. Die Ölgemälde von Großseglern erinnern an die Welt, von der viele hier singen und erzählen können.

Und erzählen können sie. „Wir sind eine Clique. Die Kameradschaft ist groß“, erklärt Detlev Kaschinski. Irgendwann fällt der Name Joschka Fischer. Sofort ist die Geschichte von der „Rickmer Rickmers“ wieder da. 2004 sang der Chor dort auf Einladung des Auswärtigen Amtes beim Empfang für den russischen Präsidenten Wladimir Putin. Die Bilder



Reiner Hettkamp und Michael Bunge spielen beide Gitarre.



Von links: Hubertus Godeysen, Detlev Kaschinski und der erste Vorsitzende Jens Bersuch.

waren einst Aufmacher in den Tagesthemen. Als Fischer sich spontan ein Lied von Freddy Quinn wünschte, mussten die Altländer passen. Das hatten sie nicht im Repertoire. Stattdessen stimmten sie kurzerhand „Seemann, deine Heimat ist das Meer“ an. Der Legende nach hatte der Außenminister Tränen in den Augen. Die Runde quitiert die Anekdote mit einem tiefen, vielstimmigen Lachen.

Zurück zur Musik. Aufgereiht stehen sie wieder da. Mit „The Rose of Allandale“ weicht die Wucht jetzt der Melodie. Kein Shanty, sondern eine schottisch-irische Ballade. Genau das macht den Altländer Shanty-Chor aus. „Wir singen Shantys, klassische Arbeitslieder, aber auch irische

Folklore. Dafür steht unser Shanty-Chor“, sagt Michael Bunge. Dass der Chor heute mehr als 60 Mitglieder zählt, hat für ihn vor allem einen Grund: „Wir feiern und singen zusammen. Wir sind eine gute Gemeinschaft.“

Der Chor trägt das Gefühl des Alten Landes in die Welt

„Wir sind alles Laien. Ein vierstimmiger Männerchor ist hohe Kunst“, sagt Hubertus Godeysen. Dass der Chor dieses Niveau erreicht, spricht sich herum. Mehrmals eröffneten die Altländer das Musikprogramm des Hamburger Hafengeburtstags. „Wir sind stolz, so einen Chor zu haben“,

sagt Samtgemeindebürgermeister Timo Gerke. Landrat Kai Seefried nennt die Sänger einen „Werbeträger für unser Land“. Nicht erst seit ihrer Hymne „Hier liegt das Alte Land“. Entstanden ist der Song 2025 auf der Melodie des englischen Liedes „Cornwall My Home“ – ein in der Shanty-Tradition durchaus üblicher Weg. Gemeinsam sammelten die Chormitglieder Erinnerungen, Orte und Bilder ihrer Heimat, Chorleiter Michael Bunge brachte sie schließlich in Reimform. Entstanden ist ein musikalisches Liebesbekenntnis an das Alte Land – an Sturmfluten und Schiffe auf der Elbe, den Lüheanleger, Obstblüte, Fachwerkhäuser, Kirchen und Mühlen. Voller Inbrunst und Leidenschaft singen sie. Manche schließen die Augen, andere schunkeln im Takt.

Nach den Proben sitzen sie noch lange zusammen, trinken das ein oder andere Bier. Früher fuhr Günter Gröbel als Steueremann und Kapitän über die Weltmeere. Heute hat der 82-Jährige vor allem einen festen Kurs. Jeden Dienstag führt er ihn nach Steinkirchen. „Ich weiß, wo ich Diens- tagabend hin muss“, sagt er. „Bis ich irgendwann umfalle.“



Handwerkskunst ist ...

Zwetschkuchen
auf Quark-Hefeteig gebacken...
nach altem Hausrezept - heute wird geschlemmt!



**Bäcker
Pfeiffer**

Altländer Handwerkskunst

Alter Marktplatz 13
21720 Steinkirchen
Telefon 04142 - 22 84

*Ihr FrischBackTeam
aus Steinkirchen*

Eine Ausbildung
für heute.
Und morgen.

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

Jetzt bewerben:

s.de/itfkxd



Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Stade-Altes Land



WIR

**SIND STADES GRÖSSTE
WOHNGEMEINSCHAFT.
UND MIETPREISBREMSE.**

Mehr Infos unter www.wohnstaette.de



WOHNSTÄTTE
STADE EG



Forellenhof Wilke
Frischfisch und Räucherfischspezialitäten

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 ...

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



Millionenschwerer Abschied mit Herz.

Wie **AIRBUS** in Finkenwerder ein neues Flugzeug an Condor ausliefert – der Schluss-Akkord erinnert an die KfZ-Zulassungsstelle

Text & Fotos: Wolfgang Stephan



16.34 Uhr

an einem bewölkten Julinachmittag. Acht Menschen stehen am Rand der Startbahn in Finkenwerder und winken einem Flugzeug hinterher. Keine Touristen, keine Spotter. Sie verabschieden einen Airbus A321neo mit der Seriennummer 13425 und dem Kennzeichen D-ANLE – einen Flieger, den sie in den vergangenen Tagen fast rund um die Uhr begleitet haben, und dem sie mit Wehmut hinterherblicken. Beobachtet von DEICHLUST-Reporter Wolfgang Stephan.

Langsam rollt die Maschine auf die Startbahn. Die blau-weißen Condor-Ringe leuchten selbst

unter der grauen Wolkendecke. Wenige Sekunden später hebt der Jet ab, zieht über die Elbe nach Süden und verschwindet in den Wolken. Es ist der Schlusspunkt einer fünf Tage dauernden Reise. Nicht für Passagiere – sondern für das Flugzeug.

Während ein neues Auto innerhalb weniger Stunden übergeben wird, dauert die Auslieferung eines Airbus fast eine Arbeitswoche. Es geht um Millionenwerte, um Sicherheit, um Verträge – und überraschend auch um Emotionen. „Ob ich am Steuer eines neuen Autos sitze oder im Cockpit eines neuen Flugzeugs – die Gefühle sind gleich. Es riecht gleich,

es fühlt sich einfach großartig an“, sagt Condor-Pilot Richard Egerer. Er durfte den nagelneuen Airbus A321neo als Erster für Condor nach Frankfurt fliegen. Ein besonderer Moment. Denn bei allen Testflügen zuvor gehörte die Maschine noch Airbus.

Die Auslieferungswoche beginnt am Montagmorgen. Im Airbus Delivery Center, dem fast 450 Meter langen Flachbau am Neßdeich, beziehen sechs Condor-Mitarbeitende für vier Tage ihr provisorisches Büro. Danach geht es ohne Umwege hinaus zu den Standplätzen vor dem Delivery-Komplex. Zum ersten Kennenlernen. „Das mache ich beim

Autokauf schließlich auch“, sagt Michael Lass und lacht. Der Notensdorfer gehört zu den erfahrensten Mitarbeitern im Airbus-Auslieferungsteam. Als „Aircraft Conformity Manager & Aircraft Certifying Staff“ ist er mit der besonderen Qualifikation von der europäischen Luftfahrtbehörde EASA ausgestattet, mit der er fabrikneue Flugzeuge für die Auslieferung zertifizieren darf. Er kümmert sich in der Auslieferungswoche um die technischen Dokumentationen und stellt sicher, dass der Flieger der vereinbarten Definition entspricht – sprich mit den bestellten Komponenten auch gebaut ist. „Mit





✎ Pilot Richard Egerer: „Das Gefühl, ein neues Flugzeug zu fliegen, ist immer wieder großartig.“

meiner letzten Unterschrift wird aus einem Haufen Blech ein Flugzeug.“ Ein Satz, den wohl nur einer im Wortschatz hat, der seit Jahrzehnten Flugzeuge übergibt. Michael Lass hat bei Airbus mit die größte Erfahrung bei den Auslieferungen: 979 Flieger stehen in seiner persönlichen Bilanz, nächstes Jahr sind die 1.000 erreicht.

Insgesamt will der Konzern weltweit in diesem Jahr rund 870 Flieger ausliefern, die meisten aus der A320-Familie, dem Verkaufsschlager des Konzerns. Den größten Anteil bei den Auslieferungen dürfte das Delivery-Center in Finkenwerder haben. Detail-Zahlen zu den einzelnen Endmontage-Standorten (von Finkenwerder über Toulouse und Tianjin (China) bis nach Mobile (USA) nennt der Konzern nicht. Im Sprachgebrauch reden die heimischen Flugzeugbauer „von einem fertiggestellten Flugzeug pro Werktag aus der Endmontage“, das dann entsprechend aus Finkenwerder ausgeliefert wird.

Vier Tage dauert die Prozedur

„Das ist immer wieder spannend und je nach Nationalität der Kunden nie gleich“, sagt Jessica Marx, die Airbus-Managerin, die die Auslieferungen an Condor betreut. Als „Customer Acceptance and Delivery Manager“ zählt die deutsche Fluggesellschaft Condor zu ihren wichtigsten Kunden. Sie betreut das Airbus-Auslieferungs-

team, ist aber schon lange vorher mit dem Bau des Fliegers beschäftigt. Jessica Marx ist aus Airbus-Sicht die verantwortliche Managerin für die Condor-Flotte.



✎ „Mit meiner letzten Unterschrift wird aus einem Haufen Blech ein Flugzeug“, sagt Michael Lass, hier mit Managerin Jessica Marx.

In den vier Tagen wird das neue Flugzeug auf Herz und Nieren geprüft, ähnlich einem medizinischen Check-up. Es beginnt mit einem Testflug, bei dem der Condor-Pilot erstmals das neue Flugzeug zusammen mit einem Airbus-Testpiloten fliegen darf. „Zu dem Zeitpunkt ist das noch unser Flieger“, sagt Michael Lass, der sich nicht an irgendwelche größeren Probleme bei einem Premieren-Flug eines Kunden erinnern kann. Zuvor hatte der neue Airbus diverse Härtetests bei einem Airbus-internen Testprogramm bestanden. Dazu zählen beispielsweise ein Startabbruch, Durchstarten oder ein 30-Grad Steigflug mit anschließendem

steilen Sinkflug. Dann wird das Flugzeug auch kurzzeitig in vergleichsweise extreme Schräglagen mit bis zu 67 Grad gebracht. Rund 45 Ingenieure und Testpiloten absolvieren in Finkenwerder mehrere Test- und Kundenflüge am Tag, ausschließlich mit den Fliegern aus dem erfolgreichen A320-Programm. Bei den Tests vor der Auslieferung geht es vor allem darum, zu prüfen, ob auch alle Warnsysteme und Schutzmechanismen wie vorgesehen funktionieren.

„Das Gefühl, ein neues Flugzeug zu fliegen, ist immer wieder großartig“, sagt Kapitän Richard Egerer, der nach seinem Flug am Montag die Maschine seinen Kollegen überlässt, die vor allem die Verarbeitung und Ausstattung unter die Lupe nehmen. Jeder Sitz wird kontrolliert, jede Klappe geöffnet, jede Toilette getestet.

Wird etwas beanstandet, erfolgt an Ort und Stelle die Nacharbeit. „Üblicherweise sind das Kleinigkeiten, mal ein Fleck auf einem Sitz oder eine klemmende Toilettentür“, sagt Jessica Marx, die noch keine Auslieferungsprozedur wegen größerer Schäden verlängern musste.

Am Donnerstag wird gefeiert

Die finale Phase wird am dritten Tag eingeläutet. Wenn die technische und kosmetische Abnahme durch das Condor-Team erfolgt ist, heben Michael Lass und seine Kolleginnen und Kollegen die Daumen. Dann sind die Finanziere auf den Plan gerufen. Der Airbus A321neo gehört zunächst der Leasinggesellschaft SMBC Aviation Capital, die sie anschließend an Condor verleast. Mittlerweile sind derlei Leasinggesellschaften ein wichtiger Faktor in der Luftfahrt. Der Preis für ein neues Flugzeug hängt auch wie beim Auto von der Ausstattung ab oder auch der Größe der Bestellung. Airbus nennt keine offiziellen Listenpreise, dies ist Verhandlungssache mit den Airline-Kunden.

Sobald alle Arbeiten am Flieger abgeschlossen sind, setzt Michael Lass seine Unterschrift auf

das „Statement of Conformity“-Formular. Lass: „Das ist praktisch die Geburtsurkunde eines Flugzeugs.“. Dann folgt der so genannte „Transfer of Title“ - die offizielle Besitzübergabe des Flugzeuges. Mit diesen Dokumenten kann das Condor-Team am nächsten Tag zur Zulassung zum Luftfahrt-Bundesamt nach Braunschweig fahren.

Davor allerdings wird gefeiert. „Je nach Airline wird das unterschiedlich zelebriert“, sagt Jessica Marx mit vielsagendem Lächeln. „Wir stoßen dann gemeinsam auf den Erfolg an – und es gibt traditionell ein gemeinsames Essen.“ „Einen neuen Flieger bekommen wir schließlich nicht jeden Tag“, sagt die Condor-Pressesprecherin Johanna Tillmann.



✎ „Wie bei der Kfz-Zulassungsstelle“, Condor-Pressesprecherin Johanna Tillmann.

17 Airbus der A320-Familie hat Airbus bereits an Condor ausgeliefert. Davon sieben A320neo sowie zehn A321neo.

Nach einer kurzen Nacht fährt die Kommunikations-Managerin am frühen Morgen mit dem zuständigen Kollegen des Auslieferungsteams zur Registrierung zum Luftfahrt-Bundesamt.

„Das ist wie bei der Kfz-Zulassungsstelle, man bekommt einen Termin, fährt nach Braunschweig und ist nach zehn Minuten mit dem Stempel auf der Zulassung wieder raus“. Eine Zulassung kann entweder vor Ort mit allen notwendigen Dokumenten veranlasst oder aber per Post erfolgen, was in der Regel jedoch mehr Zeit in Anspruch nimmt. Innerhalb bestimmter Vorgaben können sich

Airlines ihr Wunschkennzeichen aussuchen. Das “D-” am Anfang steht für Deutschland als Zulassungsland. Dann folgt bei großen Verkehrsflugzeugen in der Regel ein “A”. Die weiteren drei Buchstaben schlüsseln dann Fluggesellschaft und Typ auf – hier gibt es Flexibilität für die jeweiligen Airlines.

Der Abschied ohne Schlüsselübergabe

Ab 15 Uhr am Freitagmittag setzt hektische Betriebsamkeit ein, der Flieger steht abflugbereit am Gate des Delivery-Centers, das Kurzzeitbüro wird geräumt, Richard Egerer nimmt das offizielle Bordbuch aus der Hand von Michael Lass entgegen, die letzte Formalität in dieser Auslieferungswoche. Die übliche Schlüsselabgabe entfällt – für ein Flugzeug gibt es keinen Schlüssel, die Türen sind nicht abschließbar.

Dann schließt sich die Flugzeugtür. Die Triebwerke laufen an. Gemeinsames Winken. Der Condor-Airbus mit dem schmunke blauen Ringen setzt sich in



Der Condor Airbus A321-271NX am Airbus Delivery Center – Fünf-Tage-Prüfung auf Herz und Nieten.

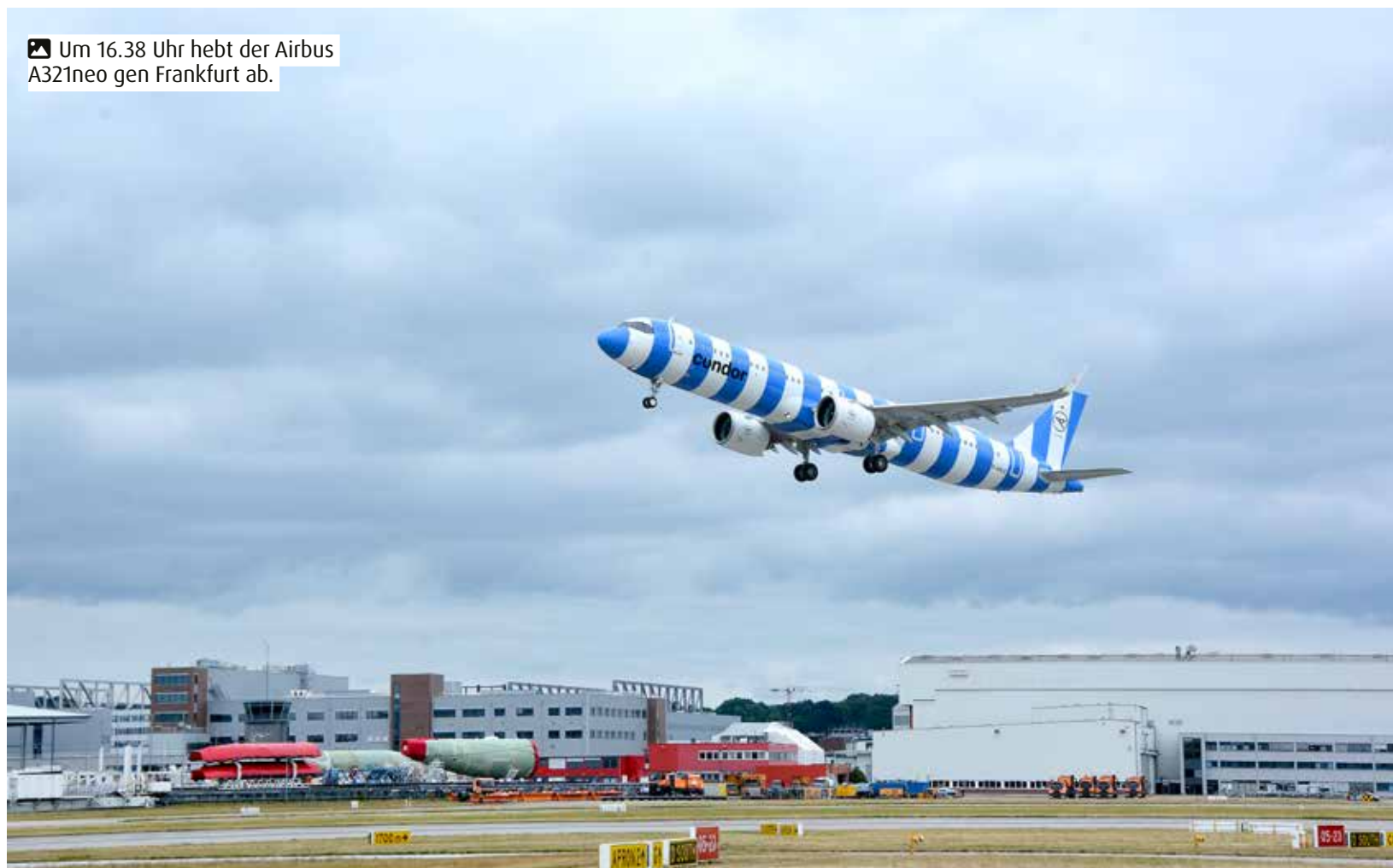
Bewegung. Um 16.38 Uhr hebt die Airbus A321neo gen Frankfurt ab. Jessica Marx lächelt. „Alles gut gelaufen.“ Am Montag steht die nächste Auslieferung an. Noch weiß sie nicht, wer sie erwartet. Die mögliche neue Crew

ist international: Azerbaijan Airlines, Indigo, TAP Portugal, Thai Airways. Auslieferungsflüge aus Finkenwerder gehen in alle Welt – die Condor ist nach 45 Minuten an ihrer Heimatbasis. Rekordhalter von der Distanz ist Air New

Zealand – hier geht es dann mit mehreren Tankstopps aus Finkenwerder nach Auckland.



Um 16.38 Uhr hebt der Airbus A321neo gen Frankfurt ab.





GUMMISCHMIDT
QUARTIER
LEBENSRAUM MIT GESCHICHTE

Wo Stadtgeschichte wieder lebendig wird

Warum das Gummischmidt Quartier in Stade für Lara Ebeling mehr als ein Vertriebsobjekt ist.



Das Gummischmidt Werke - ca. 1955



Lara Ebeling ist begeistert. Wir stehen am Burggraben in Stade und die Vertriebs-Mitarbeiterin der LINDEMANN-Gruppe gerät ins Schwärmen. Sie erzählt von Bildern in ihrem Kopf, die tatsächlich erst in zwei Jahren Realität werden. Aber nicht für Lara Ebeling. Sie beamt sich schon jetzt mittenrein ins neue Gummischmidt Quartier in Stade.

Ich sehe einen frühen Morgen in Stade. Über dem Burggraben liegt noch ein feiner Schleier, irgendwo klappern Rollläden, die hochgefahren werden, und aus den Haustüren kommen Menschen, die in ihren Tag starten. Kinder laufen über die Wege und wollen noch schnell auf den Spielplatz, bevor es in die Kita geht. Jemand schiebt sein Fahrrad in Richtung Freiburger Straße. Zwei Nachbarn treffen sich auf dem Weg zum morgendlichen To-go-Kaffee und halten einen kurzen Plausch. Dass Ruhe und Leben sowie der Mensch mit der Natur zusammenkommen, ist für mich eine tolle Vorstellung. Und das auf einem Gelände, das fast ein Jahrhundert lang von Arbeit und Industrie geprägt war. Es entsteht kein beliebiges Wohngebiet, sondern ein neues Stück Stadt, das seine Geschichte nicht vergisst, sondern weiterträgt.

Was macht die Lage für dich persönlich so besonders?

Ich selbst bin dem Charme der Stader Altstadt verfallen und wohne seit einigen Jahren dort. Ich weiß jeden Tag zu schätzen, was kurze Wege bedeuten. Ich kann zu Fuß zum Bäcker gehen, zum Einkaufen durch die Fachwerkassen schlendern oder nach einem langen Arbeitstag die Laufschuhe schnüren, um entlang des Burggrabens bis zu den Schwingewiesen den Kopf frei zu bekommen. Ob Bahnhof, Schulen, Ärzte oder der Stader Wochenmarkt – all das direkt vor der Haustür zu haben, ist für mich echter Luxus. Durch die Lage des Quartiers bekommen zukünftige Bewohner diesen Luxus automatisch dazu.

Viele Neubauprojekte werben mit Lebensqualität. Was wird hier anders?

Wir haben uns nicht nur gefragt, wie Gebäude aussehen sollen, sondern auch: Wie möchte ich im Jahr 2030 leben? Die Antwort liegt für mich zwischen Rückzug und Begegnung. Selbstverständlich sind die Wohnungen lichtdurchflutet, modern ausgestattet und verfügen über Balkone, Loggien oder Dachterrassen. Darüber hinaus ist es uns wichtig, dass wir außerhalb der individuellen Wohnräume Lebensraum schaffen. Und das sogar über die Grundstücksgrenzen hinaus. Zwischen den zwölf Häusern entstehen aufwändige Grünanlagen, barrierefreie Wege, Spielplätze und Orte für Gemeinschaft. Das Quartier bleibt oberirdisch autofrei, denn Autos und Fahrräder verschwinden nicht aus dem Alltag, sondern in eine zentrale Tiefgarage. So entsteht oben Platz für das, was im Leben oft zu kurz kommt: Sicherheit, Ruhe, ein freundlicher Blick und ein Gespräch, das nicht geplant werden musste.

Du sprichst viel von Begegnung. Warum ist dir das so wichtig?

Weil Nähe heute nicht mehr selbstverständlich ist. Wir sitzen in der Bahn, im Wartezimmer oder auf einer Bank und schauen meist auf unser Smartphone statt in fremde Gesichter. Im Gummischmidt Quartier sollen sich verschiedene Generationen und

Lebensentwürfe mischen: Singles, Paare, Familien, Studierende, Alteingesessene und Zugezogene. Unterschiedliche Grundrisse der barrierefreien Wohnungen zwischen 1-4 Zimmern schaffen die Grundlage dafür. Anonymität im Alter oder in der sich rasant entwickelnden digitalen Welt soll durch Gemeinschaft ersetzt werden. Ich unterstütze meinen netten Nachbarn und bringe gerne etwas vom Einkaufen mit – warum nicht auch in Zeiten ohne Pandemie? Die Spielplätze, die Gastronomie, der Gemeinschaftsgarten und die Wege am Wasser können zu kleinen Bühnen des Alltags werden. Gemeinschaft lässt sich nicht verordnen. Aber wir können ihr Türen öffnen.

Welche Rolle spielen Natur und Vergangenheit?

Eine sehr große. Außerhalb der Quartiersgrenzen sollen die Außenanlagen am Burggraben und an der Contrescarpe ökologisch aufgewertet werden. Hierzu konnten wir Fördermittel in Höhe von ca. 2,6 Millionen Euro akquirieren, um einen Teil der Kosten zu decken. Die restlichen Kosten übernimmt die Firma Lindemann. Ich finde die Vorstellung von Blühwiesen und dem Summen von Bienen und dem Zwitschern von Vögeln in den Bäumen wirklich wunderbar. Die nachhaltige Gestaltung soll einen Ort für Tiere, Natur und Menschen bieten.

Die Architektur des Quartiers erinnert an die frühere Fabriknutzung. Besonders der neue Turm symbolisiert den einstigen Fabrikschornstein. Die Verbindung von Alt und Neu fasziniert mich besonders. Wo früher Maschinen den Takt vorgaben, werden künftig vielleicht Fahrradklingeln, Kinderlachen und das Rascheln der Bäume zu hören sein.

Und wann wird aus einem Quartier ein Zuhause?

Das ist ein Ort, an dem ich mich zu hundert Prozent wohlfühle. Wenn ich die Angebote vor meiner Haustür nutzen kann und mich frei entfalten kann. Wenn ich Unterstützung brauche, kann ich mich an meine Nachbarn oder den Quartiersmanager wenden. Seine Aufgabe ist es, Angebote und gemeinschaftliche Aktivitäten zu begleiten. So soll nicht nur Wohnkomfort geschaffen werden, sondern ein echter Wohlfühlfaktor. Für mich wird das Gummischmidt-Quartier lebenswert sein, weil die Menschen dort nicht auf ihre Wohnungsnummer reduziert werden. Es gibt ihnen Raum für ihre eigene Geschichte und zugleich die Chance, Teil einer gemeinsamen Geschichte zu werden. Genau darin liegt für mich die Zukunft des Wohnens in Stade im Gummischmidt-Quartier.

”

Es entsteht kein beliebiges Wohngebiet, sondern ein neues Stück Stadt, das seine Geschichte weiterträgt.“

Lara Ebeling,
Vertriebs-Mitarbeiterin
LINDEMANN-Gruppe

Kontakt:

Ich berate Dich gern!

Lara Ebeling

04141 526-158

vertrieb@lindemann-gruppe.de

Jetzt scannen und weitere
Informationen sowie Exposés per
WhatsApp erhalten!



Mehr als Wohnen: Zwölf Häuser, Tiefgarage, Wohnungen 1-4 Zimmer. Grünanlagen, Spielplätze, Lage am Altstadt kern.

Mehr Infos unter:

www.gummischmidt-quartier.de



GUMMISCHMIDT
QUARTIER
LEBENSRAUM MIT GESCHICHTE

Bereits
66%
verkauft!

Lebensraum mit Geschichte Mitten in Stade

Das Gummischmidt Quartier verbindet hochwertige Architektur,
nachhaltiges Wohnen und urbanes Leben mitten in Stade.

SICHERE DIR JETZT
DEINE WOHNUNG MIT **STEUERVORTEIL** !



www.gummischmidt-quartier.de

Ein Projekt der
LINDEMANN-GRUPPE



Grüne Infrastruktur gefördert durch:



Kofinanziert von der
Europäischen Union



📸 Sein Glück liegt im Wasser:
Der Buxtehuder Jörn Otromke auf seiner
„Marlin“ bei der Einfahrt in seinen
Heimathafen Finkenwerder.



Zwischen Segelglück und Siegeswillen

Mit Regattasegler Jörn Otromke auf der Elbe

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Wolfgang Stephan, Privat

„Leinen los!“ Ganz langsam gleiten wir aus dem Yachthafen in Finkenwerder. Nur wenige Meter tuckert der Motor, dann setzt Jörn Otromke das erste Segel. Es bläht sich sofort im Wind und wird unser Boot in den kommenden vier Stunden antreiben. Nach fünf Minuten liegt die Elbe vor uns. Wir drehen ab und fahren mit einem zweiten gehissten Segel Richtung Nordsee. Begleitet vom Gluckern der Wellen am Rumpf und dem leisen Knarren der Leinen. Idylle pur. Bis das Kommando kommt: „Klar zur Wende.“ Fortan wird es ungemütlich.

„S egeln ist die teuerste Art, unbequem zu reisen.“

Es ist einer dieser Sprüche von Jörn Otromke, einem passionierten Segler, für den das Leben auf dem Wasser zwei Seiten hat: das besondere Lebensgefühl – und die Lust an der Herausforderung.

Der Buxtehuder kann nicht anders. Wenn er auf dem Wasser ist, will er gewinnen. Nicht nur bei den großen Regatten, bei denen er sich in die Siegerlisten eingetragen hat. Ihm reicht schon die einige Hundert Meter vor uns dahingleitende Yacht, ebenfalls ein Zehn-Meter-Boot, die er unbedingt überholen möchte. Mit Taktik, Erfahrung und Können.

In den nächsten drei Stunden wird nahezu pausenlos gekreuzt. Otromke erklärt das Manöver: Beim Kreuzen nähert sich ein Segelboot seinem Ziel gegen den Wind im Zickzackkurs. Weil es nicht direkt gegen die Windrichtung segeln kann, muss die Seite immer wieder gewechselt werden.

Das Kommando „Klar zur Wende“ gilt bei unserem Törn mit den ständigen Wendemanövern nicht nur Freund Torsten, der als

Steuermann mit an Bord ist, sondern auch dem DEICHLUST-Reporter. Der muss jedes Mal rechtzeitig den Kopf einziehen, um nicht vom Baum – der zum Aufspannen und Trimmen des daran befestigten Großsegels dient – getroffen zu werden, und sich gut festhalten, wenn sich das Boot bei der Wende stark zur Seite neigt.

Langsam verstehe ich, was mein Skipper mit der unbequemen Art des Reisens meint.

Die Liebe zum Wasser wurde Jörn Otromke beinahe in die Wiege gelegt. Als der Buxtehuder zwei Jahre alt war, kaufte sein Vater das erste Boot. Ein Motorboot, das fortan das Leben der Familie bestimmte: am Wochenende auf die Elbe, im Urlaub auf die Elbe. Allerdings immer mit dem Motorboot. Damit von A nach B zu fahren, vergleicht Otromke heute mit Autofahren. Langweilig.

Sein neues Leben auf dem Wasser lernte er im Alter von 13 Jahren kennen. Damals war er erstmals unter Segeln unterwegs – „und sofort angefixt“. Mit 16 Jahren erwarb er seinen Sportbootführerschein. Es war der Beginn einer Leidenschaft, die ihn später über die Weltmeere führen sollte – stets angetrieben von der Kraft

des Windes. Mit 30 wurde er Eigentümer der ersten eigenen Familienyacht. Seine beiden Töchter erlebten anschließend das, was schon die Kindheit ihres Vaters geprägt hatte: Freizeit auf dem Wasser. Und dass seine heutige Lebensgefährtin Sybille eine „Extremseglerin“ ist (Zitat: Sie segelt nur bei extrem gutem Wetter), kann kaum überraschen.

■ Faszination Segeln

Was macht für ihn die Faszination des Segelns aus? „Das komplexe Zusammenspiel der physikalischen Kräfte“, lautet seine überraschende Antwort. Sobald er die Leinen löse (Zitat: Leinen los, Sorgen los), beginne in seinem Kopf das Rechnen: wahrer Wind, Fahrtwind, scheinbarer Wind. Kräfte, Winkel und Geschwindigkeiten fügen sich zu einem Parallelogramm zusammen, das ihn während der gesamten Fahrt begleitet und ihm vorgibt, wann und in welchem Winkel er am besten kreuzen sollte.

Bei unserer Tour offenbar mit Erfolg. Auf Höhe des Yachthafens Wedel haben wir die vor uns gestartete „Amazon“ eingeholt und überholt. Die Skipper grüßen ei-

nander freundlich per Handzeichen. Jörn Otromke lächelt zufrieden. „Er kann nicht anders“, sagt sein Freund Torsten, mit dem er bereits Hunderte Stunden auf See verbracht hat.

Das gilt vor allem für das Regattasegeln – für den Buxtehuder die Krönung seiner Leidenschaft. Zuletzt gewann er an Pfingsten die „Nordseewoche“ vor Helgoland. Zwanzigmal war Otromke bereits bei Deutschlands traditionsreichster Hochseeregatta dabei. Ein vierter Platz war bis dahin sein bestes Ergebnis gewesen. Doch im Mai stand seine Dreimann-Crew nach drei Wettfahrten ganz oben auf dem Treppchen. Rund 250 Boote hatten sie hinter sich gelassen.

Zweimal hat Jörn Otromke den Atlantik überquert. Einmal auch als Mitglied einer Zehn-Mann-Crew auf der Yacht unseres DEICHLUST-Kolumnisten Heiko Tornow. Auch dieser Wettkampf zwischen New York und Hamburg endete erfolgreich: mit Silber. 21-7-36 – drei Zahlen, die Otromke jederzeit parat hat. Nach 21 Tagen, sieben Stunden und 36 Minuten erreichte die Crew Hamburg. „Den Atlantik bezwungen“, titelte anschließend eine Tages-

Die „Marlin“ vor Helgoland:
An Pfingsten gewann Jörn Otromke
mit seiner Crew Deutschlands
traditionsreichste Hochseeregatta.



Otromke an der berühmten Steilklippe am Cape Pillar
auf Tasmanien. Im Ziel feierte er seinen größten sportlichen
Erfolg als Sieger der „Rolex Sydney Hobart Yacht Race“.



zeitung. Jörn Otromke korrigiert das mit einer Seemannsweisheit: „Den Atlantik bezwingt niemand – wenn er gute Laune hat, lässt er dich rüber.“

Seinen größten Erfolg feierte er beim „Rolex Sydney Hobart Yacht Race“. Die Wettfahrt gilt als eine der härtesten Hochseeregatten der Welt. Traditionell startet sie am 26. Dezember in Sydney und führt über rund 1.163 Kilometer nach Hobart auf Tasmanien. „Gigantisch, gefährlich, glorreich“, nennt Otromke das Rennen, bei dem er mit einer Crew aus sechs

Männern und einer Frau nach drei Tagen auf See die Amateurklasse gewann. Apropos Frauen: „Mit Frauen in der Crew segle ich gern“, sagt er. Wo liegt der Unterschied? „Die seglerische Qualität ist vergleichbar, aber das Niveau der Witze ist schlagartig besser.“

Bei herrlichem Sonnenschein drehen wir vor Stadersand um. Mit auflaufendem Wasser und dem Wind im Rücken wird die Rückfahrt zum Sonntagsausflug. Endlich kann ich in Ruhe notieren, was der Segler während der vergangenen Stunden erzählt hat.

Zum Beispiel von seinem großen Traum: Im Ruhestand will er noch mehr Zeit auf dem Wasser verbringen und mit seiner „Marlin“ – einer Match 33 – weit in den Norden segeln, bis zum Ende des Bottnischen Meerbusens, dem nördlichsten Ausläufer der Ostsee zwischen Schweden und Finnland. Dort möchte er seinem zweiten großen Hobby frönen: dem Motorradfahren. Ziel: Nordkap.

Dass Segeln anstrengend sein kann, habe ich inzwischen selbst erfahren. Aber ist Segeln auch

teuer und gefährlich? „Teuer ja“, sagt Otromke. Boote seiner Klasse würden für niedrige sechsstelligen Beträge gehandelt. Dafür sei der Urlaub anschließend immer günstig. Außerdem saniere und repariere er als gelernter Maschinenschlosser alles selbst. Und gefährlich? „Wer die nötige Demut aufbringt, muss sich nicht fürchten.“

Dann folgt sein letzter Spruch dieses Tages: „Die See hat nichts gegen dich, wir sind ihr nur völlig egal.“



„Wolfgang Stephan im Gespräch mit...

GANZ AKTUELL



Frank Albrecht

Die Biografie des Grand Senior der Immobilienbranche, der mit den Großbauten seiner AVW in der Region viele Spuren hinterlassen hat. „Wenn Sie einmal anfangen zu lesen, können Sie einfach nicht mehr aufhören.“
(Rüdiger Grube)



Ralf Wünsch

Die Biografie eines Unternehmers, der mit Fitline in zwanzig Jahren zum Millionär geworden ist. Wer erfolgreich im Network-Marketing sein will, sollte die Geschichte von Ralf Wünsch lesen.



Gunter Bonz

Staatsrat, Manager, Hafenlobbyist. „Der Insider“ beleuchtet die Mechanismen hinter Hamburgs Politik und Wirtschaft. Ein spannendes Stück Stadtgeschichte.



Hans-Peter Briegel

Er gehört zu den Großen des deutschen Fußballs: Die Walz aus der Pfalz. Die Briegel-Biografie ist ein Bestseller, 328 Seiten über den Pfälzer Fußballer – einer, der trotz großer Erfolge Mensch geblieben ist.



Riccardo Grandi

Renzo Grandi, der Bar-Pianist hat in den 60-er und 70-er Jahren den Nahen Osten hautnah erlebt – sein Sohn Riccardo ordnet aus seiner Sicht die Erlebnisse des Vaters mit Bezug auf die aktuelle Lage ein. Ein vielschichtiges Panorama, mit Hintergründen zum Nahost-Konflikt.

Die Bücher sind zu bestellen unter:
www.mce-verlag.de



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER BANKER

BÖRSE: WARUM REKORDE ALLEIN KEINE STRATEGIE SIND

von Daniel Hollung

Wer in diesen Tagen auf den DAX blickt, könnte meinen, die Börse hätte die Sorgen der Welt einfach ausgeblendet. Während täglich über Konflikte, Staatsverschuldung, Handelsstreitigkeiten und wirtschaftliche Unsicherheiten berichtet wird, erreicht der deutsche Leitindex immer wieder neue Höchststände.

Tatsächlich hat der DAX in den vergangenen zehn Jahren eine bemerkenswerte Entwicklung hingelegt. Aus 10.000 Euro, die vor zehn Jahren in den deutschen Aktienmarkt investiert wurden, wären heute ca. 24.500 Euro geworden. Auch internationale Aktienmärkte haben langfristig beachtliche Renditen erzielt.

Doch die Börse hat schon immer ihre eigene Logik gehabt. Sie blickt weniger auf die Schlagzeile von heute, sondern eher auf die Chancen von morgen. Als während der Corona-Pandemie die Welt gefühlt stillstand, begannen die Aktienmärkte bereits wieder zu steigen. Auch nach der Finanzkrise 2008 zeigte sich ein ähnliches Bild. Die Börse ist damit manchmal wie ein Norddeutscher bei Schietwetter: Während andere noch den Regenschirm suchen,

plant sie bereits den nächsten Grillabend.

Ein wichtiger Treiber der vergangenen Jahre waren die Zinsen. Nach einer langen Zeit mit Null- und Negativzinsen erlebten Anleger plötzlich wieder Zinssätze von drei Prozent und mehr. Gleichzeitig stieg die Inflation zeitweise auf Werte von über acht Prozent. Viele Sparer mussten feststellen, dass ein Guthaben auf dem Konto zwar Zinsen brachte, die Kaufkraft aber dennoch sank.

Inzwischen hat sich die Lage deutlich beruhigt. Die Inflation ist zurückgegangen, und an den Märkten wird darüber diskutiert, ob die Zinsen in den kommenden Quartalen eher stabil bleiben oder wieder leicht sinken könnten. Für viele Unternehmen wäre das eine gute Nachricht, denn günstigere Finanzierungen können Investitionen fördern und damit das Wirtschaftswachstum unterstützen.

Gold bewährt sich als Krisenwährung

Neben Aktien erlebt auch Gold weiterhin große Aufmerksamkeit. Das Edelmetall gilt seit Jahrhunderten als Krisenwährung und

Wertspeicher. Gold zahlt weder Zinsen noch Dividenden, besitzt dafür aber einen besonderen Reiz: Es braucht keinen Vorstand, veröffentlicht keine Quartalszahlen und kennt keinen Insolvenzantrag. Gerade in politisch oder wirtschaftlich unsicheren Zeiten schätzen viele Anleger diesen Charakter.

Die entscheidende Frage lautet jedoch nicht: „Aktien oder Gold?“ Die wichtigere Frage ist: „Wie sollte mein Vermögen insgesamt aufgebaut sein?“

Genau hier liegt der Schlüssel zum langfristigen Erfolg. Wer ausschließlich auf dem Giro- oder Tagesgeldkonto spart, verzichtet häufig auf Renditechancen. Wer dagegen sein gesamtes Vermögen in Aktien investiert, muss erhebliche Schwankungen aushalten können. Erfolgreiche Vermögensstruktur bedeutet deshalb, verschiedene Bausteine miteinander zu kombinieren: Liquidität für kurzfristige Wünsche, Anleihen für Stabilität, Aktien für Wachstum und gegebenenfalls Gold oder Immobilien als zusätzliche Ergänzung.

Man könnte sagen: Eine gute Vermögensanlage ist wie eine Fußballmannschaft. Torwart, Ab-

wehr, Mittelfeld und Sturm haben unterschiedliche Aufgaben. Nur gemeinsam wird daraus ein erfolgreiches Team.

In der VR-PrivateBanking-Beratung der Volksbank Stade-Cuxhaven eG beschäftigen wir uns genau mit dieser Fragestellung. Gemeinsam mit unseren Kundinnen und Kunden entwickeln wir individuelle Vermögensstrukturen, die zur persönlichen Lebenssituation, zum Anlagehorizont und zur Risikobereitschaft passen.

Denn eines hat sich in den vergangenen Jahrzehnten nicht verändert: Langfristiger Vermögensaufbau entsteht selten durch den perfekten Börsenzeitpunkt. Viel wichtiger sind eine klare Strategie, eine breite Streuung und die Gelassenheit, auch in stürmischen Marktphasen Kurs zu halten.

Oder wie wir an der Küste sagen würden: Nicht jede größere Welle ist gleich eine Sturmflut.

Über den Autor

► Daniel Hollung ist seit Januar 2025 Vorstand der Volksbank Stade-Cuxhaven eG.



am 13.09.2026

Stefan Schlatter
aus der SG Horneburg

Peter Rolker
aus der Gemeinde Jork

Daniel Manzer-Wiencke
aus der SG Lühe

für den Stader Kreistag



Freie Demokraten

Niedersachsen **FDP**

V.i.S.d.P.: Peter Rolker, Osterladekop 5, 21635 Jork
FDP Gemeindeverband Geestrand-Altes Land

Deine
Ausbildung
mit Zukunft!

Bewirb Dich jetzt!



Bock auf was Großes?

Dann bewirb Dich jetzt!

www.karriere-elbekliniken.de

Ausbildungsangebote

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



Bist Du dabei?

www.karriere-elbeliniken.de


ELBE KLINIKEN
STADE · BUXTEHUDE

OSTE)MED


ELBE KLINIKEN
STADE · BUXTEHUDE

Morgens

Verband!

Abends

Altes Land!



Jetzt informieren
& bewerben!

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

karriere-elbekliniken.de



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER STRATEGIEBERATER DIE MASCHINE UND WIR

von Teja Adams

§6hh9!8hsjlnzh80 – Na, haben Sie verstanden, was dort als Einleitung stand? Nein? Ich auch nicht. Weil: Es ergibt keinen Sinn. Für uns Menschen ist Sprache eine Kombination aus Buchstaben, Wörtern, Zahlen – und am Ende vor allem eines: logisch. Logisch können Sie in einem Fremdsprachenkurs alle Sprachen lernen.

Aber was wäre, wenn es eine Sprache auf der Welt gäbe, die wir Menschen nicht mehr verstehen? Und damit meine ich jetzt nicht – bei allem Verständnis für Hundehalter, die ganz sicher sind, jedes Wau ihres Wauwau zu verstehen – eine tierische Sprache. Ich meine eine tierisch erschreckende, unverständliche, die Welt verändernde Sprache – geschaffen von einer KI. Dann würde KI nicht für Künstliche Intelligenz stehen, sondern für: Keine Idee. Dann könnten wir als Menschheit – kleiner habe ich es an dieser Stelle nicht – ziemlich aufgeschmissen sein. Denn wer kontrolliert eine Maschine, die wir nicht mehr verstehen?

Und damit willkommen zu einem Schreckensszenario, das

bei denen, die sich intensiv mit KI beschäftigen, immer mal wieder am gedanklichen Bildschirmrand aufplopt. Meistens genau dann, wenn man der Maschine den nächsten Befehl gibt.

Also, einmal Stopp. Bevor wir weiter nach vorn schauen, werfen wir zunächst einen Blick in den Rückspiegel: Künstliche Intelligenz war lange etwas für Forschungslabore. Dann kam der 30. November 2022. OpenAI veröffentlichte ChatGPT. Seitdem ging es ziemlich schnell: Texte schreiben. Bilder erzeugen. Stimmen klonen. Videos erstellen. Programmieren. Midjourney, Claude, Gemini, Copilot und gefühlt jeden Dienstag drei neue Tools. Heute ist KI längst kein einzelnes Programm mehr. Sie zieht Stück für Stück in unseren digitalen Alltag ein.

Und gerade verändert sich ihre Rolle erneut. KI beginnt, Aufgaben selbstständig zu erledigen. Stichwort: Agenten. Damit ist nicht 007 gemeint, sondern Software, die Arbeitsschritte selbst übernimmt. Und das alles passiert keine vier Jahre, nachdem ChatGPT KI wirklich massen-

tauglich gemacht hat. Was also passiert in vier weiteren Jahren? Oder in zehn?

Stehen wir vor einer Technologie, die unser Leben leichter macht, Krankheiten schneller zu erkennen hilft, langweilige Arbeit übernimmt und Wissen für fast alle verfügbar macht? Oder frisst KI unsere Jobs, lässt unsere Kinder das Denken verlernen und macht uns nebenbei zu Trainingsmaterial für Technologiekonzerne, die immer leistungsfähigere Systeme bauen? Die Wahrheit? Wie immer liegt sie irgendwo dazwischen.

Fakt ist: KI macht heute schon so vieles leichter. Wäre da nicht die Liebe zum geschriebenen Wort, hätte ich diesen Text komplett von einer KI schreiben lassen können. Theoretisch hätte sogar diese ganze DEICHLUST von einer KI produziert werden können. Wurde sie aber nicht. Warum? Weil die Redaktion Werte hat. Und weil diese Werte in Zeiten von KI immer öfter auch Grenzen bedeuten. Wo darf KI mitmachen? Wo nicht? Und vor allem: Was darf KI über mich, mein Unternehmen und mein Le-

ben wissen? Das zu beachten, ist heute so wichtig wie nie.

Was wird mit all den Informationen passieren, die Konzerne – meistens aus den USA oder China – sammeln? Und was passiert, wenn diese Konzerne irgendwann sagen: Wir schalten die Systeme ab? Dann hat vor allem eine Wirtschaftsregion ein Riesenproblem: Europa. Denn bei KI stehen wir größtenteils am Spielfeldrand. Noch gibt es die Chance, das zu ändern. Doch das Zeitfenster wird kleiner.

Puh, ganz schön düster, oder? Ja, aber es gibt auch eine andere Seite. Ich halte KI für die faszinierendste Technologie, die ich bisher erlebt habe. Ich möchte nur verstehen, was sie mit mir macht. Und was wir mit ihr machen.

Genau deshalb ist KI-Kompetenz keine Sache nur für Informatiker, Unternehmen oder Menschen, die Technologie-Podcasts hören. Sie betrifft uns alle. Egal, ob 12 oder 72. Egal, ob wir ChatGPT benutzen oder nicht. Denn KI steckt längst in Suchmaschinen, Smartphones, sozialen Netzwerken und immer mehr Produkten, die wir täglich nutzen.

Und auch wenn in Künstlicher Intelligenz momentan noch erstaunlich viel künstliche Dummheit steckt: Sie wird besser. Mit jedem Update. Mit jedem Chat. Solange §6hh9!8hsjlnzh80 für uns also noch genau das bedeutet, was es bedeutet – nämlich gar nichts –, haben wir zumindest einen kleinen Vorsprung. Nutzen wir ihn.

Über den Autor

► Teja Adams ist Strategieberater für digitale Innovation, KI und Social Media und lebt im Alten Land. Er berät europaweit Unternehmen, Medien und Institutionen – von DAX-Konzern bis zur Bundesregierung.
www.tejaadams.com

CONTOR

ZU VERKAUFEN

**WOHN- UND NEBENGEBÄUDE
und ca. 10.900 m² Grundstück**

für Investoren, Bauträger & Liebhaber

Elbdeich 9 | 21720 Grünendeich

Schönheit vergeht. Hektar besteht.

☎ 0171 3268559

✉ pohlmann@contor-pohlmann.de

POHLMANN IMMOBILIEN



KAUFHAUSKÜCHE? VON WEGEN.



Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

Kaufhausgastronomie. Das Wort allein weckt Bilder. Tablett, Buffet, All you can eat. Masse statt Klasse. Selbstbedienung und Schlangestehen. Auch im Modehaus Stackmann in Buxtehude gehörte dieses Konzept lange dazu — und es funktionierte. Doch irgendwann war die Zeit reif für etwas anderes. Für weniger Masse und mehr Qualität. Für mehr Regionalität und eine eigene Handschrift. Für eine Küche, die bodenständig bleiben und trotzdem elegant sein darf. Und für einen Küchenchef, der im Kaufhausrestaurant weit mehr sieht als einen Ort für die Mittagspause.

Christopher Leichsenring (39) serviert nicht. Er kreiert. Mit viel Leidenschaft drapiert er die gebratenen Waldpilze auf dem hauchdünnen Rinderfilet-Carpaccio, lässt den marinierten Wildkräutersalat locker darübergleiten. Hier noch ein Pilz, dort eine essbare Blüte. Karamellisierte Kerne sorgen für Crunch, filigrane rote Hippen für Farbe und Höhe. Noch ein paar gezielt gesetzte Tupfer Vinaigrette, ein letzter prüfender Blick. Das Kunstwerk ist fertig. Die Vorspeise.

Seit zweieinhalb Jahren ist Leichsenring Küchenchef im ERNST Restaurant bei Stackmann. Dass der gebürtige Helmstedter einmal ausgerechnet in der Gastronomie eines Buxtehuder Kaufhauses landen würde, war nicht unbedingt vorgezeichnet. Seit mehr als 20 Jahren steht er in professionellen Küchen, war Souschef im Wasserschloss Westerborg und bei Meliá Hotels, später Küchenchef bei den Lieblingsplatz Hotels und schließlich selbstständig. Ein Buxtehuder Koch erzählte ihm von der Position – es passte sofort. Leichsenring fand im ERNST, was in der Gastronomie nicht selbstverständlich ist: Freiheit.

„Ich habe einen genialen Chef, der alles mitmacht“, sagt er über Fabian Stackmann. Leichsenring wollte eigene Kräuter. Heute wachsen zwischen Parkhaus und Modehaus Minze, Schnittlauch, Thymian und Rosmarin. Er wollte Bienen. Inzwischen stehen sechs Bienenstöcke auf dem Dach. Er wollte ausbilden. Er zeigt auf seine Auszubildende. Seinen Job bei Stackmann nennt Leichsenring einen „absoluten Glücksfall“. Einen, der offenbar auf Gegenseitigkeit beruht. „Christopher hat eine tolle Herangehensweise. Er versteht das Ganze“, sagt Fabian Stackmann (ebenfalls 39) über seinen Küchenchef.

GANZ OBEN ANGEKOMMEN

Und dieses Ganze ist größer als das, was auf dem Teller liegt. Vor vier Jahren wurde aus dem „Panorama“ das ERNST – und aus der klassischen Kaufhausgastronomie mit Buffet und All you can eat ein Restaurant mit einem anderen Anspruch. „Das Restaurant sollte zu unserem Haus passen“, sagt Geschäftsführer Fabian Stackmann. Begeisterung, Gastlichkeit, Modernität und Genuss waren die Leitgedanken. Oder, wie er es zusammenfasst: „bodenständige Eleganz“.

Die zeigt sich nicht nur auf dem Teller. Im dritten Obergeschoss des Modehauses erinnern große Sessel, Teppiche, warme Holztöne und grüne Wände eher an eine großzügige Hotellounge als an das, was viele mit Kaufhausgastronomie verbinden. Mittendrin die große Bar. Morgens gibt es Frühstück, mittags warme Küche, nachmittags Kuchen und Torten

aus der hauseigenen Konditorei.

Bis das neue Konzept funktionierte, brauchte es allerdings Zeit. Preise mussten austariert, Gerichte ausprobiert und der richtige Punkt zwischen Anspruch und Zugänglichkeit gefunden werden. Denn zu speziell darf es nicht werden. „Jeder ist willkommen“, sagt Stackmann.

Das gilt kulinarisch genauso wie ganz praktisch: Es gibt eine Kinderkarte und eine Spielecke mit Rutsche und Holzspielzeug, einen Still- und Wickelraum und sogar eine Pflegetoilette mit höhenverstellbarer Liege.

Und „jeder“ kann in einem Kaufhaus ziemlich unterschiedlich aussehen. Genau das liebt Leichsenring an seinem Arbeitsplatz. „Hier kann man nichts kalkulieren“, sagt er über das kunterbunte Publikum, das täglich im ERNST zusammenkommt. Sein Ziel: „unsere Küche an die Menschen zu bringen“. Die soll lecker und gesund sein, manchmal verrückt, immer frisch und hochwertig. Regionales trifft auf internationale Einflüsse, vieles wird vegetarisch gedacht, Fleisch lässt sich dazu bestellen. Alle drei Monate entsteht eine neue Karte. Es soll überraschen, ohne abzuheben. Bodenständige Eleganz eben.

ERNSTHAFT GUT

Heute, sagt Stackmann, sei das ERNST angekommen. Dazu gehört auch ein Qualitätsanspruch, der weit über das Anrichten hinausgeht. „Die Küche versucht, alles selber zu machen“, sagt er. Die Burger-Buns werden selbst gebacken, Torten und Kuchen entstehen täglich in der eigenen Konditorei. Und selbst beim Kaffee bleibt das Haus seinem Anspruch treu: Stackmann betreibt eine eigene ERNST Kaffeerösterei.

Auch bei den Zutaten wird genau hingeschaut. Gemüse kommt, soweit möglich, aus der Region und wird plastikfrei angeliefert.



Geflügel stammt nicht aus Massentierhaltung, bei Fisch und Meeresfrüchten achtet das Team ebenfalls auf Herkunft und Qualität. Regionalität und Saisonalität stehen im Mittelpunkt – nicht als schmückende Begriffe auf der Karte, sondern als Anspruch an die tägliche Arbeit.

Die Ideen enden nicht am Herd. Mehrmals im Monat wird das ERNST zur Veranstaltungsfläche – für eigene Formate ebenso wie für gebuchte Veranstaltungen mit bis zu 160 Gästen. Dann stehen Lesungen, Talkshows und Konzerte auf dem Programm, aber auch Weinproben, Funk-&Jazz-Nights oder Whisky-Tastings mit darauf abgestimmten Gerichten.

Das Restaurant wird zur Bühne und zum Treffpunkt und ist damit längst mehr als die Gastronomie eines Kaufhauses – es ist selbst ein Grund, ins Modehaus zu kommen.

www.stackmann.de/ERNST-restaurant



☛ Kaufhaus-Chef Fabian Stackmann und Koch Christopher Leichsenring an den Kräutergärten.



☛ Große Sessel, Teppiche, warme Holztöne und grüne Wände verleihen dem Restaurant die Atmosphäre einer großzügigen Hotel-Lounge.

DEICHLUST 3-Gang-Menü für vier Personen

Rind · Waldpilze · Rote Bete · Süßkartoffel · Schokolade · Waldbeeren



Vorpeise:
**Rindercarpaccio
mit Waldpilzen**

Carpaccio

Rinderfilet oder sehr mageres Rindfleisch.....	500 g
Salz	1 TL
Schwarzer Pfeffer	
Olivöl	1 EL

Waldpilze

Gemischte Waldpilze	250 g
Schalotte	1
Kleine Knoblauchzehe	1
Butter	1 EL
Thymian	1 TL
Salz, Pfeffer	

Vinaigrette

Gekochte Rote Bete	120 g
Weißweinessig	30 ml
Neutrales Öl	50 ml
Sesamöl	20 ml
Honig	1 TL
Dijon-Senf	1 TL
Gerösteter Sesam	1 TL
Salz, Pfeffer	

Salat

Wildkräutersalat	100-120 g
Apfelessig	1 EL
Olivöl	3 EL
Honig	½ TL
Salz, Pfeffer	

Kerne

Kürbiskerne	50 g
Sonnenblumenkerne	30 g
Sesam	20 g
Zucker	25 g
Salz	1 Prise

Zubereitung

Das Rindfleisch parieren, straff in Folie wickeln und 30-45 Minuten leicht anfrieren. Anschließend hauchdünn schneiden.

Für die Vinaigrette Rote Bete, Essig, Honig und Senf fein mixen. Öl und Sesamöl einarbeiten; mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gerösteten Sesam unterheben.

Pilze putzen und schneiden. Schalotte und Knoblauch fein hacken. Pilze in Butter kräftig anbraten, Schalotte, Knoblauch und Thymian dazugeben und würzen.

Zucker in einer Pfanne schmelzen. Kerne einrühren, karamellisieren und auf Backpapier auskühlen lassen. Grob zerbrechen. Carpaccio auf kalten Tellern auslegen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Pilze darauf verteilen. Wildkräutersalat locker marinieren und anrichten. Vinaigrette punktuell setzen und mit karamellisierten Kernen abschließen.



Hauptgericht:
**Rinderbacke sous-vide
mit Kirschjus**

Rinderbacke

Rinderbacke	1,2-1,4 kg
Karotten	2
Zwiebel	1
Knollensellerie	100 g
Knoblauchzehen	2
Thymian, Rosmarin	
Salz, schwarzer Pfeffer	
Öl	1 EL

Kirschjus

Kräftiger Rinderfond	500 ml
Rotwein	250 ml
Kirschsaft	100 ml
Sauerkirschen	100 g
Schalotte	1
Karotte	1
Sellerie	50 g
Tomatenmark	1 TL
Lorbeerblatt	1
Wacholderbeeren	2
Thymian	
Kalte Butter	20 g
Salz, Pfeffer	

Cassisfeige

Frische Feigen	4
Cassislkör	100 ml
Rotwein	50 ml
Honig	1 EL
Sternanis	1
Kleines Stück Zimt	1

Rotkohl

Rotkohl	600 g
Apfel	1
Zwiebel	1
Rotwein	150 ml
Apfelsaft	100 ml
Balsamico	50 ml
Johannisbeergelee	1 EL
Lorbeerblatt	1
Nelken	2
Kleine Zimtstange	1
Butter	1 EL
Salz	

Drillinge

Kleine Kartoffeln	500 g
Butter	1 EL
Rosmarin	1 Zweig
Salz	

Süßkartoffelpüree

Süßkartoffeln	600 g
Sahne	80 ml
Butter	40 g
Muskat	
Salz	
Zitronensaft	Etwas

Zubereitung

Rinderbacke: Kräftig parieren, portionieren, würzen und rundum anbraten. Gemüse grob schneiden und ebenfalls anrösten. Mit Knoblauch und Kräutern vakuumieren und bei 68 °C ca. 24 Stunden sous-vide garen. Fleisch entnehmen, trocken tupfen und kurz vor dem Servieren sehr heiß rundum anbraten.

Kirschjus: Gemüse und Schalotte kräftig anrösten. Tomatenmark dunkel anrösten. Mit Rotwein ablöschen und fast vollständig reduzieren. Kirschsaft und Fond zugeben und auf etwa ein Drittel reduzieren. Passieren, Sauerkirschen kurz mitziehen lassen und vor dem Servieren mit kalter Butter montieren.

Cassisfeigen: Cassis, Rotwein, Honig, Sternanis und Zimt aufkochen und halbieren. Feigen vierteln und 2-4 Minuten in der Reduktion glasieren. Sie sollen weich, aber formstabil bleiben.

Rotkohl: Fein hobeln. Zwiebel und Apfel schneiden. Zwiebel in Butter anschwitzen, Rotkohl und Apfel dazugeben, mit Rotwein, Apfelsaft und Balsamico ablöschen. Gewürze und Johannisbeergelee zugeben und 45-60 Minuten schmoren.

Süßkartoffelpüree: Süßkartoffeln würfeln und weich kochen. Abgießen, ausdampfen lassen und durch die Presse drücken. Heiße Sahne und Butter einarbeiten; mit Salz, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Nicht mit dem Stabmixer pürieren.

Drillinge: Waschen, in Salzwasser knapp garen, abgießen und ausdampfen lassen. Kurz vor dem Servieren in Butter mit Rosmarin goldbraun braten und salzen.



Dessert:
**Schokoladenmousse,
Brownie & Käsekuchen-
Waldbeereneis**

Schokoladenmousse

Dunkle Schokolade, 60-70 %	200 g
Sahne	250 ml
Eigelb	2
Zucker	30 g
Gelatine	1 Blatt
Salz	1 Prise

Brownie

Dunkle Schokolade	120 g
Butter	100 g
Zucker	100 g
Eier	2
Mehl	60 g
Kakao	20 g
Salz	1 Prise
Gehackte Haselnüsse	50 g

Waldbeereneis

Frischkäse	250 g
Waldbeeren	200 g
Sahne	150 ml
Milch	100 ml
Zucker	80 g

Eigelb	2
Zitronensaft	1 TL
Zitronenabrieb	½ Zitrone
Vanilleextrakt	1 TL

Schokoladenmousse:

Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker über dem Wasserbad cremig aufschlagen. Schokolade schmelzen und unterarbeiten. Gelatine in der warmen Masse auflösen. Sahne halbsteif schlagen und vorsichtig unterheben. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Brownie: Schokolade und Butter schmelzen. Eier und Zucker verrühren, Schokoladenmischung zugeben. Mehl, Kakao und Salz sieben und kurz unterheben. Haselnüsse einarbeiten. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze ca. 15-18 Minuten backen. Innen leicht feucht lassen.

Käsekuchen-Waldbeereneis: Waldbeeren mit der Hälfte des Zuckers aufkochen, pürieren und passieren. Milch und Sahne erhitzen. Eigelb mit restlichem Zucker verrühren, heiße Flüssigkeit einarbeiten und unter Rühren auf 82-84 °C erhitzen. Nicht kochen. Frischkäse, Zitrone, Vanille und Waldbeerpüree einarbeiten. Durchkühlen und in der Eismaschine gefrieren.

Anrichten: Warmen Brownie platzieren, eine Nocke Käsekuchen-Waldbeereneis daneben setzen und Schokoladenmousse ergänzen. Mit Waldbeeren, Schokoladenspänen und optional karamellisierten Nüssen garnieren. Als Tellerbild eignet sich eine Dreiecksanordnung.

Vorbereitung & Serviceplan

Am Vortag

- Rinderbacke sous-vide garen
- Kirschjus herstellen
- Rotkohl kochen
- Schokoladenmousse herstellen
- Brownie backen
- Eisgrundmasse herstellen und gefrieren
- Karamellisierte Kerne vorbereiten

Am Tag des Menüs

- Carpaccio schneiden
- Waldpilze vorbereiten
- Rote-Bete-Vinaigrette herstellen
- Süßkartoffelpüree vorbereiten
- Cassisfeigen vorbereiten
- Drillinge vorkochen
- Wildkräutersalat erst kurz vor dem Anrichten marinieren

Kurz vor dem Servieren

- Carpaccio und Pilze anrichten
- Rinderbacke regenerieren und scharf anbraten
- Jus montieren
- Drillinge braten
- Püree erwärmen
- Feigen glasieren
- Dessert aus den vorbereiteten Komponenten anrichten

Hinweis zur Rinderbacke:

Die angegebene Sous-vide-Zeit ist ein guter Ausgangspunkt. Je nach Stückgröße und gewünschter Textur können Temperatur und Zeit angepasst werden. Bei Sous-vide-Zubereitung sind hygienisch einwandfreie Arbeitsweise, schnelles Herunterkühlen und korrekte Kühlkette entscheidend.

VERMÖGENSVERWALTUNG NACHHALTIG

Volksbank Stade-Cuxhaven eG

Ein Angebot der DZ PRIVATBANK S.A.

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

Darauf aufbauend gibt es für die Vermögensverwaltung nachhaltig der Volksbank Stade-Cuxhaven jedoch noch einige Besonderheiten. Die Investition des Anlagevermögens erfolgt ausschließlich in Direktinvestments der Anlageklassen Anleihen und Aktien. Für die Auswahl der Einzeltitel greift die DZ PRIVATBANK auf ein spezielles auf nachhaltige Anlagen ausgerichtetes Research zurück. Dabei werden rund um den Globus etwa 4.000 börsennotierte Unternehmen unter sozialen, ökologischen und ethischen Gesichtspunkten geprüft und bewertet

(ESG – Environmental, Social, Governance). Mit der Vermögensverwaltung nachhaltig als neue Investmentlösung bietet sich die Möglichkeit, bei der Geldanlage Verantwortung im Sinne der Nachhaltigkeit zu übernehmen.

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

vobaeg.de/vermoegensverwaltung



Thorsten Behnholz

 DZ PRIVATBANK

Deine REWE Märkte im Umland:

- Eckdahl 96-98 in 21614 Buxtehude
 - Konrad-Adenauer-Allee 3 in 21614 Buxtehude
 - Bürgerei 5-7 in 21720 Steinkirchen
 - Drochterser Str. 3 in 21706 Drochtersen
 - Sietwender Straße 64 in 21706 Drochtersen
- Für dich geöffnet von Mo. – Sa. von 7 bis 22 Uhr

- Am Poggenpohl 2 in 21640 Horneburg
 - Osterjork 11 in 21635 Jork
- Für dich geöffnet von Mo. – Sa. von 6 bis 22 Uhr

- Steile Straße 1 in 21682 Stade
- Für dich geöffnet von Mo. – Sa. 7 bis 20 Uhr


Bei uns
gibt's die
DEICHLUST!

REWE

Samme
Euros in der
REWE App!

REWE
Bonus 

REWE
Dein Markt



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN UND MUTTER VON VERLORENEN FREUNDEN UND DEM VERSUCH, STROH ZU GOLD ZU SPINNEN.

von Leonie Ratje

Mit guten Freunden vergeht die Zeit wie im Flug, heißt es. Das finde ich lustig. Meine Zeit verrinnt im Rekordtempo, ohne dass ich überhaupt jemals einen Freund sehen würde. Einige habe ich auf dieser wilden Hatz bereits verloren.

Neulich wollten meine beste Freundin und ich einen Kaffee trinken. Das ist jetzt drei Wochen her. Nun stecke ich all meine Hoffnungen in die Herbstferien. Denn bis dahin: Arbeit, Schule, Spielverabredungen, Arzttermine, Elternabende. Waschen, putzen, Unkraut zupfen und kochen muss ja auch jemand. Während Monate in sich zusammenschrumpfen, treten wir mittelalten Frauen unverdrossen das Hamsterrad der Tristesse zwischen Erwerbsarbeit und Fürsorgearbeit.

Ständig umgeben und doch allein

Mein Leben ist maximal verdichtet, ich bin permanent gestresst. Eben freute ich mich noch über den Anfang des Sommers, da ist er schon wieder vorbei. Wie viele bleiben mir? Ständig tue ich etwas, bin ununterbrochen umgeben von Menschen und fühle mich paradoxerweise doch oft allein.

Studien zeigen, dass die Altersgruppe der 43- bis 55-Jährigen sich im Schnitt einsamer fühlt als Menschen jenseits der 76. Sollte meine geliebte verwitwete Oma sich etwa mehr um mich sorgen als andersrum?

Leider bin ich so eine moderne Mutter, die alles ist, weil uns gesagt wurde, wir könnten alles sein. Das große Versprechen der Neunziger:

You can have it all, girl! Keine Kompromisse: Karriere, Mutterschaft, finanzielle Unabhängigkeit, erfüllte Partnerschaft. Was die Erfüllung dieses modernen Versprechens kosten würde, verriet uns niemand. Und wie die Müllerstochter, die im Märchen ihr Erstgeborenes opfert, um Stroh zu Gold zu spinnen, bringen wir Mütter unsere Opfer, um unmögliche Erwartungen zu erfüllen. Wir arbeiten, als hätten wir keine Kinder. Wie kümmern uns um unsere Kinder, als hätten wir keinen Job. Im Alltag bleibt kaum eine Lücke für tiefe Gespräche und echte Nähe, erst recht auf Distanz. Freundschaften pflegen ist anstrengend. Und mein Akku läuft immer auf Reserve.

Freundschaften blendeten langsam aus

Manche Freundschaften enden mit einem Knall. Ein Streit, eine Lüge, zerbrochenes Vertrauen. Meine verblassten. Im Alltag blendeten sie langsam aus, bis wir einander gar nicht mehr sahen, uns nicht mehr anriefen. Es blieben Textnachrichten und Emojis zum Geburtstag. Relationale Erosion nennt die Soziologie dieses stille Versanden. Ich verlor Herzensmenschen, obwohl sie ja noch da sind, nur nicht bei mir.

Mehr als zwei Drittel aller Menschen in Deutschland haben einen Freund oder eine Freundin fürs Leben. Ich hatte zwei. So gern denke ich an die Nächte in der Küche meines besten Freundes zurück, als wir zu viel Bier tranken und Zigaretten rauchten. Oder an die OKFs (Ortskontrollfahrten) mit meiner besten

Freundin: Deep Talk, während Cat Stevens, Destiny's Child und die Fugees im CD-Wechsler rödelten. Wir teilten so viele erste Male (Liebe, Verlust, Trauer, Angst); wir verschmolzen miteinander ineinander in den endlosen Stunden, in denen wir um uns selbst kreisten.

Ich vermisse die frühere Version von mir

Diese Menschen kennen mich in meiner Rohfassung; sie haben an den fehlerhaften Erstentwürfen mitgeschrieben. Sie waren schon da, als ich noch wuchs. In Phasen meines Lebens, die mein Mann nicht kennt, als Zeit mit Freunden keine Blocker im Kalender brauchte und Müdigkeit kein Faktor war.

Studien zeigen, dass stabile soziale Beziehungen unsere Lebenserwartung erhöhen. Mit euch an meiner Seite, dachte ich damals, bin ich unsterblich. Doch dann passierte das Leben und wir schrieben unsere Geschichten ohne einander fort. Wir zogen an verschiedene Orte, ich fand neue Freundinnen, bekam Kinder, baute ein Haus und eine Karriere – auf einem Fundament, das wir vor Jahrzehnten gemeinsam erschaffen haben.

Meine beste Freundin ist die Mutter der Freunde meiner Kinder. Wir leben im selben Rhythmus und das ist ein großes Glück. Wir trinken Kaffee, die Kiddos spielen. Win-win. Oder im Wirtschaftssprech: Synergieeffekt optimal genutzt. Für mehr bleibt keine Kraft.

Keine Energie für Freundschaftspflege

Die dauerhafte Zuständigkeit und Verfügbarkeit, das Jonglieren von Vollzeitjob, Spielverabredungen, Fußballtrainings und Elternabenden, das Falten kleiner und großer Männerunterhosen, Leberwurstbrote, Übergangsjacken und die Hausaufgaben des Drittklässlers rauben meine Energie. Alles soll in dieses Leben passen, aber die Gleichzeitigkeit sorgt dafür, dass es an allen Enden drückt und zwickt. Wenn der Tag geschafft und die Kinder im Bett sind, wenn Waschmaschine und Spülmaschine laufen, läuft bei mir gar nichts mehr.

Und im Hintergrund verblasst mit meinen Bedürfnissen das Kostbarste. Statistisch betrachtet ist der Verlust von Freunden ein normaler Vorgang. Wege trennen sich, so ist das Leben. Doch die Sehnsucht bleibt. Ich vermisse meine alten Freunde, den tiefen Austausch, das offene Teilen meiner Träume und Ängste und die gleichermaßen unbeschwerte wie verletzte Version meiner selbst, die ich in dieser Verbindung immer war. Mein Kopf ist müde, mein Herz zieht mich zu ihnen.

Vielleicht pausieren wir ja gerade nur. Weil wir dumm sind und glauben, uns bleibt Zeit.

Ich nehme mein Handy und suche die Nummer, die ich viel zu lange nicht gewählt habe. „Die hat dir der Teufel verraten!“, wütet das Rumpelstilzchen, als es klingelt.



DER NEUE BMW

X5



Abbildung zeigt Sonderausstattungen. Freude am Fahren.

DER NEUE BMW X5. JETZT LEASEN.

BMW X5 40d xDrive: 230 kW (313 PS), Alpinweiß uni, Interieurdesign BMW M Schwarz/Atlasgrau, Adaptiver LED-Scheinwerfer, BMW Digital Key Plus, Panorama Glasdach, BMW 3D Head-Up Display, Multifunktionslenkrad inkl. Lenkradheizung, BMW Symbiotic Drive, Driving Assistant Plus, Parking Assistant Plus inkl. Rückfahrkamera u.v.m.

Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH: BMW X5 40d xDrive

Anschaffungspreis:	100.250,00 EUR	Laufzeit:	36 Monate
Leasingsonderzahlung:	22.500,00 EUR	36 monatliche Leasingraten à:	600,00 EUR
Laufleistung p. a.:	10.000 km	Gesamtpreis:	44.100,00 EUR

Ein unverbindliches Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH, Lillienthalallee 26, 80939 München. Stand 08/2026. Alle Preise inkl. der gegebenenfalls gesetzlich anfallenden Umsatzsteuer. Nach den Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, für das Fahrzeug eine Vollkaskoversicherung abzuschließen. Angebot gültig bis 30.09.2026. Nur mit Kundenzulassung und Übernahme bis 31.12.2026.

Zzgl. 1.290,00 EUR für Zulassung, Transport und Überführung.

Energieverbrauch kombiniert: 7,1 l/100 km (WLTP); CO₂-Emissionen kombiniert: 187 g/km (WLTP); CO₂-Klasse(n): G

May & Olde
Der Mensch macht's!

Mehr erfahren:
www.mayundolde.de





HANSE GOLD GMBH
Edelmetalle & finanzielle Sicherheit

MIT GOLD DIE ZUKUNFT SICHERN

Sparplan schon ab
25 Euro im Monat möglich

HANSE GOLD GMBH · AN DER WERFT 5 · 21680 STADE
PERSÖNLICHE BERATUNG UNTER: 04141 8004 777 · info@hanse-gold.eu

www.hanse-gold.eu

Zehn Ausgaben: Das sagen uns

1



...der beste Werbeträger für den Landkreis Stade.

Kai Seefried,
Landrat im Landkreis Stade

2



...ein Stück Heimat. Die Themen sind mitten aus unserem Leben und so rücken wir alle ein Stück näher zusammen.

Catharina Bröhan,
Geschäftsführerin Autohaus Werner Bröhan

3



...das Trüffelschwein aus der Region: authentisch mit viel Herz – genau das in dem Magazin.

Fabian Staack,
Geschäftsführer Mo...

6



...wie eine Community aus vielen Herzen, die zwischen Elbe, Deich und Altem Land in einem Körper im gleichen Takt für unsere Region schlagen.

Amir Afshartabbar, LA-Gastronom
und Vorsitzender Aktuelles Stade

7



Die DEICHLUST zeigt, wie viel Herz, Ideen und Unternehmergeist in unserer Region stecken. Genau diese Mischung aus Tradition und frischem Wind mag ich.

Meike Rinck-Porth,
Inhaberin Planen Rinck

8



...ein interessantes und für unser Strand ein guter Werbeträger.

Kay Gossel,
Gründer Strandkörbe

ere Protagonisten. Die DEICHLUST ist...



für gute Geschichten
entisch, ehrlich und
u wie die Menschen,
zin erscheinen.

ackmann,
dehaus Stackmann



...eine Einladung, die eigene Region immer
wieder neu zu entdecken – durch die Men-
schen, die hier leben, und ihre besonderen
Geschichten.“

Ulrich Sievert,
Vorstand der Volksbank Stade-Cuxhaven eG



...ein spannendes Magazin, das lokale
Geschichten mit hohem Sympathiewert
erzählt und Einblicke in Themen gibt, die
man sonst gar nicht erfahren würde.

Julius Mohr, Geschäftsführer Modehaus Mohr



antes Medium
ndkorb-Sortiment
erbeträger.

ebeck,
orb-Manufaktur



...ist für mich wie ein Apfel
aus dem Alten Land. Nach außen strahlend
und innen knackig.

Michael Senf,
Vorstand Sparkasse Stade-Altes Land



„Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum,
möget ihr auch weiterhin mit viel Herz und
Freude die besonderen Geschichten aus der
Region erzählen.

Sören Behrmann, D/A-Sportdirektor

HENRIK

EROBERT DEN HIMMEL.

Der Traum vom Fliegen ist so alt wie die Menschheit.
Auf dem Modellflugplatz in Stade schlagen Hobbypiloten
der Schwerkraft regelmäßig ein Schnippchen.
Und auch wenn die Freiheit hier weit unter den Wolken liegt,
erscheint sie in manchen Momenten doch grenzenlos.

Text: Leonie Ratje · Fotos: Volker Schimkus

Die Aufregung steigt: Henrik Hadler
wenige Augenblicke vor dem Erstflug.



18 kleine, bunte Flugzeuge aus Holz, Kunststoff oder Schaumstoff stehen aufgereiht an dem Maschendrahtzaun, der das Flugfeld sowie die Start- und Landebahn aus Gras umgibt. Auch eine kurze Hartpiste aus Beton ist zu sehen. Hinter dem Zaun lässt gerade jemand eine Drohne fliegen. Eine Windhose flattert im sonnigen Wind, mehrere Männer umringen einen großen Tisch, auf dem Kabel und Stecker, Bücher und FERNSTeuernungen – Achtung: keinesfalls Fernbedienungen, hier schaut niemand fernsehen! – liegen, und quatschen.

Unter ihnen: Henrik Hadler, 12 Jahre alt und wahnsinnig auf-

geregt. Erstflug für die F-16 mit der leuchtend roten Nase, die er sich vor zwei Wochen gekauft und akribisch zusammengeklebt hat.

Freiflug bestanden

Der nagelneue Jet ist gewissermaßen Belohnung für eine bestandene Prüfung. Drei Wochen ist es her, dass Henrik Hadler sich freigezogen hat. So nennen Modellflieger das, wenn ein Flugschüler erstmals ganz allein ein Flugzeug fliegt. Bis dahin üben sie am Flugsimulator, der jeden Fehler verzeiht, oder mit einem Lehrer in der Luft.

Möglich macht das eine Lehrer-Schüler-Anlage. Die besteht aus zwei miteinander und mit dem



Flugzeug verbundenen FERN-Steuerungen für das Höhen- und Seitenleitwerk, das Querruder und den Motor und kostet etwa 500 Euro. Über einen Schalter kann der Lehrer die Hoheit über das Flugzeug an den Schüler abgeben – und sie sich ebenso schnell wiederholen. Etwa acht Stunden im Twin-Modus brauchen Flugschüler, ehe sie allein fliegen dürfen, sagt Timur Becker, 47, der Jugendwart des Vereins. Vorher müssen sie außerdem eine schriftliche Prüfung bestehen.

Freigeflogen hat sich Henrik Hadler mit einem Hochdecker, bei dem die Tragflächen wie ein Dach auf dem Flugzeugrumpf sitzen. Das sorgt für eine besonders hohe Flugstabilität. „Hochdecker sind gutmütig“, sagt Timur Be-

cker, „die pendeln sich fast von allein in der Luft aus.“

Pilot wagt den Erstflug im Wind

In der Luft muss der Pilot gleichzeitig mehrere Dinge kontrollieren: die Höhe, die Richtung, die Geschwindigkeit, die Motorleistung. Außerdem hat er das Wetter im Blick, um jederzeit reagieren zu können. Was sich am Boden wie eine harmlose Brise anfühlt, kann ein Modellflugzeug in der Luft ordentlich ins Schlingern bringen.

Trotz teils stärkerer Böen wagt Henrik Hadler heute das nächste Level. Sein Impeller-Jet soll das erste Mal abheben. Ein Impeller ist ein Propeller, der von einem

Fliegervielfalt vor dem Rollfeld des Modellflugvereins.



Gehäuse umschlossen ist, weshalb er auch Mantelpropeller genannt wird. Im Vergleich zu einem freiliegenden Propeller sind Strömungsverluste an den rotierenden Blättern minimiert. Sollte der Zwölfjährige das Flugzeug allein in die Luft und heil wieder runterbringen, bekommt er ein zweites Zertifikat, das ihm das Fliegen vieler weiterer Modelle erlaubt. Die Systematik ist so: Wer ein als schwierig geltendes Flugzeug freifliegt, bekommt die Erlaubnis, leichtere Flugzeuge zu steuern dazu.

Bastelschuppen für den Nachwuchs

In einem Schuppen auf dem Gelände bastelt derweil Lennox Gerken, 11, an seiner Twinstar, deren Cockpithaube sich gelöst hat. Seit dem Herbst 2025 verbringt er die Wochenenden bei gutem Wetter auf dem Flugplatz und bereitet sich auf seinen Freiflug vor. Angesichts des starken Windes wird es an diesem Tag wohl eher nichts.

Henrik Hadler kommt mit seiner F-16 zu ihm in die Werkstatt. Ein Rollversuch auf dem Rasen endete unglücklich, der Zweikomponentenkleber wird es regeln. Modellfliegen sei ein tolles Hobby, weil man auch technisch und handwerklich einiges lerne, sagt Siegfried Tzorp. „Elektrik, Mechatronik, Thermik, da ist einiges dabei. Demnächst stellt der Verein einen größeren Container auf, damit der Nachwuchs mehr Platz zum Basteln hat.

Draußen auf dem Flugfeld schlägt Frank Kohn, Vorstandsmitglied des Luftsportvereins (LSV) Günther Groenhoff, den Propeller einer Goldwing Raven an. Sein Vater Dieter hat das Heck des Flugzeugs zwischen seine Waden geklemmt. Wieder und wieder haut der Pilot auf ein Rotorblatt, bis der Zweitaktmotor (50ccm) losknattert. Frank Kohn gibt Vollgas im Leerlauf, der Motor stottert, dann Stille. „Das ist zu mager“, sagt Frank Kohn und schickt seinen Vater einen langen Schlitzschraubendreher holen.

„Bei Vollgas kriegt der Motor keinen Sprit“, erklärt er und kniet sich vor den Propeller.

Kunstflugmanöver an Stades Himmel

Mit dem Schraubendreher friemelt er hinter dem Propeller im Motorraum. „Ich treffe das Küken nicht“, stöhnt er. Das Küken ist die Drosselklappe, die sich mit einer Schraube öffnen oder schließen lässt. „Er dreht sie auf, damit der Motor mehr Gas bekommt“, erklärt Dieter Kohn. Noch einmal

schlägt der Sohn den Propeller an, der Motor röhrt, Geruch von verdampfendem Benzin erfüllt die Luft. „Der Motor muss warm sein“, sagt sein Vater, als das Flugzeug auf die Piste rollt. „Ich sehe sie schon kaputt“, murmelt er.

Vollgas. Acht Kilogramm heben die Kunstflugmaschine ab. „Ist das windig, Alter“, ruft Frank Kohn, den Blick konzentriert nach oben gerichtet, während seine Finger kleine Hebel bewegen. Auf den ersten Blick fällt gar nicht auf, dass es sich am Himmel nur um ein Modell handelt. Senkrecht schießt die schwarz-rote Raven

nach oben. Plötzlich bricht das Heck aus, das Flugzeug stürzt auf derselben Linie dem Boden entgegen. Ein sauberer Turn. Wenig später fliegt die Raven quasi auf der Seite liegend geradeaus. Messerflug heißt dieses Manöver. Nach vier Minuten landet das Flugzeug sanft wieder auf der Erde. „Das hast du gut gemacht“, lobt der Vater den Sohn.

Modellflieger sind eigene Sparte im Luftsportverein

„Das Glücksgefühl stellt sich mit der Landung ein“, sagt Frank Kohn. Die Anerkennung für einen gelungenen Kunstflug, der Austausch in der Gemeinschaft machen für ihn das Vereinsleben aus. Der Luftsportverein Günther Groenhoff hat etwa 300 Mitglieder in den Sparten Segelflug, Motorflug sowie Modellflug. Unter den 68 Modellfliegern, die Frank Kohn als Fachgruppenleiter vertritt, ist auch eine Handvoll Jugendliche.

Dieter Kohns Lieblingsflugzeug, eine Challenger, ist kaputt. Der Motor des Doppeldeckers fiel vor vier Wochen während des Flugs aus, Strömungsabriss. Das Flugzeug crashte in die Bäume. Nun benötigt die Challenger eine langwierige Reparatur. „Ich baue leider nicht so gern, ich fliege lieber.“ Gut, dass der 85-Jährige noch ein Hobby hat: Paragliding. Das sei weit weniger gefährlich als Autofahren durch Hamburg, sagt er.

Ein Airbus über Airbus

Mit flacher Hand an der Stirn, die Köpfe in den Nacken gelegt, verfolgen die Männer auf dem Flugplatz ein weiteres Flugzeug am Himmel und malen mit ihren Körpern die Flugbewegungen nach. Ein Airbus fliegt über Stade-Ottenbeck, gleich neben dem Airbus-Werk. Vor vielen Jahren bestand Timur Becker den Eignungstest für die Pilotenausbildung nicht, eine Welt brach zusammen. Heute fliegt der Flug-



Lennox Gerken (vorne) bastelt mit Jugendwart Timur Becker in der kleinen Werkstatt.





BÄCKER AUS LEIDENSCHAFT.



HAUPTFILIALE

Bertha-von-Stuttner-Allee 2

DI-FR 12:00 BIS 18:00 UHR
SA 9:00 BIS 13:00 UHR

FILIALE ZENTRUM

Zwischen den Brücken 5

11:00 BIS 17:00 UHR
9:00 BIS 13:00 UHR

FOLLOW







WENN

ihr für die Familie
sorgt,

DANN

sorgen wir für euch.

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



**Anpacken.
Gestalten.
Verantworten.**



GEMEINDEVERBAND JORK

**Am 13. September CDU wählen.
Für ein starkes, lebenswertes Jork.**

MEHR DAZU AUF [CDU-JORK.DE](https://www.cdu-jork.de)






Ganz klar Jork.

📸 Kunstflieger: Vereinsvorstand Frank Kohn fliegt mit seiner Raven beeindruckende Manöver.



zeugbau-Ingenieur ganz ohne Flugschein. Er ist ein Pilot, der am Boden bleibt. Mit dem Airbus hat sich Timur Becker den Traum vom eigenen Passagierjet erfüllt.

In großen Schleifen fliegt sein Airbus über das Waldstück, saust Richtung Flugplatz und kehrt zurück über die Piste. Das Flugzeug darf den Bereich um den Modellflugplatz auch in der Luft nicht verlassen. Die Flugraumbegrenzung ist Teil der Modellflugordnung und sorgt dafür, dass die Modellflieger den benannten Flugbetrieb auf dem benachbarten Flugplatz und die Menschen in den Wohngebieten nicht gefährden. Jeder Pilot benötigt einen Kenntnissnachweis und eine Haftpflichtversicherung für Modellflugzeuge. Ebenso verpflichtend ist die Registrierung beim Luftfahrt-Bundesamt. Dort

bekommen die Hobbyflieger eine Betreiberidentifikationsnummer, die sie gut sichtbar auf jedem Modell anbringen müssen. So lässt sich ein Flugzeug im Falle eines Absturzes klar zuordnen.

Wackeliges Landemanöver im Wind

Timur Becker hat sein Flugzeug tagelang beklebt. Im Mai absolvierte er den Erstflug mit dem Scale-Modell. Scale ist das englische Wort für Maßstab; ein Scale-Modell ist also eines, das dem manntragenden Flugzeug originalgetreu und maßstabsgerecht nachgebildet ist. Bei dem Airbus über Stade stimmen nicht nur die Proportionen, sondern auch Details wie Nieten, Antennen

oder Beleuchtung. Das Flugzeug schaukelt bedenklich im Wind. „Bei Wind geht es ja erst los“, sagt Frank Kohn und grinst einen Vereinskollegen an. „Es gibt natürlich auch reine Schönwetterflieger.“ „Ich habe schon genug kaputt gemacht“, sagt Thomas Struth. „Wer hat das nicht?“, fragt Kohn. „Was habe ich für Flugzeuge kaputt gemacht!“

Timur Becker bringt das Flugzeug halbwegs heil nach unten. Ein Stück des Fahrwerks bricht bei der unsanften Landung ab. Keine große Sache, sagt er.

Stolzer Moment für den Lehrer

Henrik Hadler legt mit seinem Vater letzte Griffe an die F-16. „Am Simulator fliegt er ihn super“, sagt Florian Hadler. „Ich bin erstaunt, wie gut er das kann.“ Seit die beiden im vergangenen Jahr einen Flugtag besucht haben, hat den Sohn das Fliegerfieber gepackt. Sobald er 14 ist, möchte er den Segelflugschein machen.

Auf dem Flugfeld sind unterdessen Julian Barlag, 16, und Lennox Gerken an der Reihe. Julian hält die Lehrer-Steuerung für die Graupner Junior, Lennox fliegt den Motorsegler als Schüler zum ersten Mal. Ein Blick auf die Windhose, dann wirft der Lehrer das Flugzeug gegen den Wind in die Luft und gibt sofort Vollgas. Routiniert bringt er die Graupner in die Höhe, dann lässt er den Hebel los. Nun fliegt der Schüler. „Er soll sich mit dem Flugzeug vertraut machen“, sagt Julian Barlag. Ein besonderer Moment für die vielen „alten Hasen“ auf dem Flugplatz. Wenn die Jungs voneinander lernen, sei das absolut großartig, sagt Timur Becker. „Das macht mich wahnsinnig stolz.“

Königsklasse Jet

Als die Graupner Junior sicher gelandet ist, ist es so weit. Der Akku der F-16 ist vollständig geladen. „Hoffentlich geht das gut“, sagt Florian Hadler und trägt die Maschine auf die Startbahn. Frank Kohn setzt sich auf die Bank hin-

ter dem Zaun; den großen Moment will er nicht verpassen. „Ist leider kein Düsenjäger“, sagt er. Die F-16 simuliert den Düsenjäger optisch, aber mit Elektro-Antrieb. Ein Turbinen-Düsenjäger ist so etwas wie die Königsklasse des Modellflugs: Frank Kohns Jets haben Verbrennungstriebwerke, sie klingen (und riechen) wie die großen Originale. Um diese Höllenmaschinen in die Luft zu bringen, dürfen die Modellflieger dienstags die Piste der Kollegen nebenan nutzen.

Aller guten Dinge sind drei

Henrik Hadler gibt Gas. Die kleinen Reifen des F-16-Fahrwerks holpern über die Piste. Dann fliegt etwas, aber nicht das Flugzeug. Der Pilot sammelt die Cockpithaube ein. „Er könnte ohne fliegen, aber die Aerodynamik wäre gestört“, erklärt Frank Kohn. Timur Becker befestigt sie mit Klebeband, zweiter Versuch. Wieder fliegen Teile. Frank Kohn steht auf, geht auf die Startbahn und spricht kurz mit dem Jugendlichen. Dritter Anlauf, die F-16 schießt in den Himmel. „Guck mal, wie schön der Junge das kann“, sagt Frank Kohn und lehnt sich auf der Bank zurück. „Richtig gut macht er das.“ Die Akkus der Elektroflieger erlauben etwa 10 Minuten in der Luft.

Ein bisschen zu schnell kommt das Flugzeug wenig später zur Landung rein. Es setzt auf, wieder fliegen Teile, die Zuschauer applaudieren. Prüfung bestanden. „Neun Minuten fliegen, vier Wochen basteln“, sagt einer. Timur Becker füllt das Zertifikat aus. „Das war cool“, sagt Henrik Hadler, „viel schneller als gedacht, echt brutal. Schade, dass das Fahrwerk bei der Landung rausgebrochen ist.“ Der Tipp von Frank Kohn sei super gewesen. Bei Vollgas auf der Piste sollte er volle Höhe ziehen, um das Bugfahrwerk zu entlasten. Stolz nimmt der Junge das Zertifikat und ein besonderes Lob entgegen: „Ich würde ihn Schüler-Lehrer fliegen lassen mit meinem Eurofighter“, sagt Frank Kohn.



Wahlwerbung

V.i.S.d.P.: CDU Kreisverband Stade, Poststr. 34, 21682 Stade



CDU

**Für unsere Demokratie
und für das WIR im
Landkreis Stade**

Ihr Landrat Kai Seefried

Mein  für den Landkreis Stade



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**

**Nur noch 6 von 32 Wohnungen im Haupthaus frei –
darunter die letzte attraktive Penthouse-Wohnung mit 155 m².**

**Hanse Immobilien
GmbH & Co.KG**

Wohnen in Himmelpfortens Mitte

Exklusiv und nachhaltig Wohnen in Mehrgenerationen-Anlage Forth 18

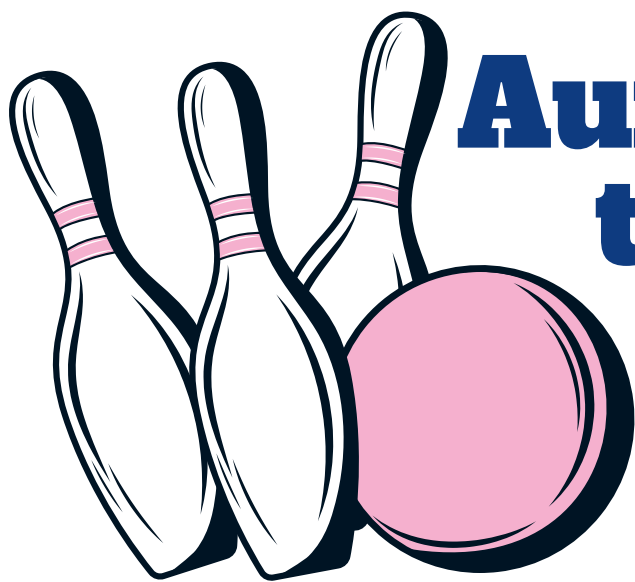


- Moderne und nachhaltige Energieversorgung (LWP + PV)
- Naturnahe Grünanlagen mit kleinem Teich (gleichzeitig Regenrückhaltebecken)
- Jede Wohnung mit Terrasse oder Balkon
- Rollläden + Sonnenschutzfester
- Alle Wohnungen sind barrierefrei
- Vorgerüstete Parkplätze für Wallboxen
- Steuervorteile durch QNG-Bauweise (Sonderabschreibung Nachhaltigkeit)
- Und günstige KfW-Kredite



Mehr unter: www.hanseimmo.gmbh oder 0162 / 34 820 34

Visualisierung: Penthouse-Wohnung



Auf der Kegelbahn tags um halb fünf

Ein Mädelsnachmittag auf der Kegelbahn? Was eher nach einem Freizeitvergnügen aus der Jugend ihrer Großeltern klingt, erlebt auf der frisch sanierten Bahn im Landhotel Zur Eiche in Hedendorf ein kleines Comeback. Denn was schon vor zwei Generationen für gesellige Nachmittage und Abende sorgte, funktioniert offenbar auch bei 12- und 13-Jährigen ziemlich gut.

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus



Marika, Lara, Maylin, Mathilda S., Charlotte, Lene und Mathilda H. haben die Kegelbahn für zwei Stunden.

Charlotte schickt die Kugel auf die Bahn. Ein kurzes Rumpeln, dann fallen die Kegel. Nur einer hält die Stellung. Lene reißt die Arme hoch, Charlotte jubelt mit. Beim Tannenbaumkegeln zählt schließlich jeder Wurf. „Gut Holz!“, sagt hier allerdings niemand. Den traditionellen Keglergruß kennen die beiden Zwölfjährigen gar nicht. Brauchen sie offenbar auch nicht.

Carsten Dammann lächelt zufrieden. Genau so hatte er sich das vorgestellt. 2025 hat er Ho-

tel und Restaurant mitsamt der Kegelbahn von seinem Vater Dierk übernommen. Die Bahn war damals bereits 50 Jahre alt – entstanden, als Kegeln voll im Trend lag. „Wir haben uns viele Gedanken gemacht, ob wir die Kegelbahn retten wollen“, sagt der Geschäftsführer. Doch am Ende überwog der Wunsch, das zu erhalten, wofür Kegeln seit jeher steht: gemeinsam Zeit zu verbringen. Für Gruppen und Vereine, für Kindergeburtstage, Familien- oder Freundetreffs und Weihnachtsfeiern. Dammann entschied sich gegen das Aus – und für einen Neuanfang. Mit Erfolg:

Die Dezember-Wochenenden sind schon sehr gut gebucht.

Eiche rustikal war gestern

Nur die alten Holztüren sind geblieben. Sie erinnern daran, dass hier schon Generationen vor Charlotte und Lene ihre Kugeln rollen ließen. Helles Holz, sanfte Wandfarben und ein neues Beleuchtungskonzept geben der Kegelbahn heute ein völlig anderes Gesicht. Ein Großteil der alten Holzvertäfelungen ist verschwunden, die übrigen wurden gestri-

chen. Im Vorraum stehen neue Tische und Stühle. Auch technisch hat Dammann die Doppelkegelbahn ins Heute geholt. Zwei Monitore zeigen Spielstände und Ergebnisse, verschiedene Spiele lassen sich auf der Bahn spielen. Zum klassischen Kegelblock greifen eigentlich nur noch die Kegelvereine. Wer die Bahn mietet, hat sie samt Vorraum für sich. Bis zu 35 Personen finden hier Platz.

Während Lara, Charlotte, Lene, Marika, Maylin und die beiden Mathildas weiter um die nächsten Kegel kämpfen, wird für die Mädels in der Küche bereits



Die sieben Mädels feuern Lara (Mitte) an.

gekocht. Auf der Karte steht gutbürgerliche deutsche Küche, ergänzt um saisonale Spezialitäten aus der Region: etwa gebratenes Zanderfilet mit Garnelenkruste, Graupen-Erbsen-Risotto, Rüben-gemüse und Krustentiersauce. Die Mädelsrunde hat sich für die Klassiker entschieden: Pommes, Chicken Nuggets und Burger.

Marika schafft als Erste alle Neune. In Erinnerung bleibt trotzdem die Mathilda-Technik

Nach dem Essen geht es noch einmal auf die Bahn. Diesmal ist das Ziel denkbar einfach: möglichst viele Einsen und Zweien werfen. Mathilda hat dafür ihre ganz eigene Technik. Die 13-Jährige nimmt kaum Anlauf und

schickt die Kugel mit erstaunlich wenig Schwung auf die Reise. Im Schneckentempo rollt sie die Bahn hinunter. Und rollt. Und rollt. Bis es hinten schließlich doch rumpelt. Vier Kegel fallen. Ziel verfehlt. Die Mathilda-Technik überzeugt trotzdem. In der nächsten Stunde schicken auch die anderen ihre Kugeln im Schneckentempo über die Bahn.

Dass an diesem Nachmittag sieben 12- und 13-Jährige die frisch sanierte Bahn ausprobieren, passt ziemlich gut zu dem Weg, den Carsten Dammann mit dem Landhotel Zur Eiche eingeschlagen hat. Unterstützt wird Dammann von seiner Frau Sophia und seinem Bruder Axel. Bewahren, was sich über Generationen bewährt hat – und trotzdem mit der Zeit gehen: Das gilt nicht nur auf der Kegelbahn. Auch das Restaurant hat längst nicht mehr viel mit klassischer Landgasthaus-Romantik gemein. Moderne Einrichtung und klare Linien prägen heu-



Anstoßen auf eine erfolgreiche Kegel-Runde.



Maylin und Charlotte bekommen einen Burger serviert.

te das Haus am Rande des Alten Landes. Hier wird geheiratet und konfirmiert, Geburtstag gefeiert und Abschied genommen, getagt und geschult. Je nach Anlass finden Gesellschaften mit 15 bis 200 Personen Platz. Dazu kommen 25 Hotelzimmer, verteilt auf vier Gästehäuser.

Auf der Kegelbahn ist unterdessen längst die letzte Runde angebrochen. Eigentlich zumindest. Vor der Tür warten bereits die ersten Eltern, um Lara, Char-

lotte, Lene, Marika, Maylin und die beiden Mathildas abzuholen. Doch drinnen ist ans Aufhören noch nicht zu denken. „Nur noch schnell!“ Noch eine Kugel. Noch ein Versuch. Der Tannenbaum ist schließlich noch nicht fertig. Lara und Mathilda fehlt nur noch die Neun.

Am Ende bleibt sie stehen. Der Tannenbaum ist nicht geschafft. Vielleicht ein guter Grund, wiederzukommen.



Betreiber Carsten Dammann freut sich über viele Buchungen.

LONGEVITY ALS HERZENSANGELEGENHEIT

Vor zwei Jahren erfüllte sich Dr. Nuschin Bahrami-Förster einen lang gehegten Wunsch: Mit GenAesthetik in Stade schuf sie eine Praxis, in der Ästhetik und ganzheitliche Medizin Hand in Hand gehen. Die 54-jährige Ärztin verbindet klassische Schulmedizin mit moderner Labor-



Foto: Hanna Lauterjung-Besler

diagnostik und epigenetischem Wissen. Statt ausschließlich Symptome zu behandeln, sucht sie nach ihren Ursachen – und entwickelt daraus individuelle Therapiekonzepte. Ihr Herzentema: Longevity. Dahinter steckt die Idee, Gesundheit möglichst lange zu erhalten und den Körper dabei zu unterstützen, gesund und zugleich natürlich schön älter zu werden. Themen wie Müdigkeit, Haut- oder Darmgesundheit betrachtet sie nie isoliert. Denn für sie beginnt Gesundheit dort, wo Medizin den Menschen als Ganzes betrachtet.

Location: GenAesthetik, Salinenstraße 5 in Stade, Telefon: 04141 6606857,
Mail: praxis@genaesthetik.de, www.genaesthetik.de

REINKOMMEN UND DRANKOMMEN

Als Hasret und Abdullah Sari vor zehn Jahren Hira's Haarstube in Jork eröffneten, gaben sie dem Salon den Namen ihrer Tochter. Im November feiert der Familienbetrieb nun Jubiläum – gemeinsam mit einem fünfköpfigen Team und vielen Stammkunden, die regelmäßig im Westerjork vorbeis-



schauen. Büroleiterin und Inhaberin des Damen- und Herrenfriseursalons ist Hasret Sari, die Studioleitung hat ihr Mann Abdullah übernommen. Das Konzept ist unkompliziert: Eine Terminvereinbarung ist nicht nötig. Neben klassischen und modernen Haarschnitten gehören Dauerwellen, Augenbrauen- und Wimpernfärben sowie Herrenpflege mit Rasur zum Angebot. Auch mit Balayage, Haarverlängerungen und Haarbotox ist das Team am Puls der Zeit. Dazu kommen eine familiäre Atmosphäre, persönliche Beratung und ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis.

Location: Hira's Haarstube, Westerjork 11 in Jork,
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9 bis 19:00 Uhr, Sa 9 bis 16:00 Uhr, Telefon: 04162 2545279

GARTENMÖBEL AUS DEM ALTEN LAND

Der Sommer neigt sich langsam dem Ende zu – und genau jetzt lohnt sich ein Besuch bei Heitmann & Junge in Mittelnkirchen besonders. Zum Saisonende gibt es bis zu 25 Prozent auf Einzelstücke, Ausstellungsstücke und vieles mehr! Ob gemütliche Loungemöbel, hochwertige Teakmöbel,



Strandkörbe, Sonnenschirme, Gartentische, Stühle oder Bänke – in der großen Gartenmöbelausstellung warten attraktive Angebote zu reduzierten Preisen. Viele Ausstellungs- und Einzelstücke sind sofort verfügbar – anschauen, aussuchen und direkt mitnehmen!

Seit über 50 Jahren steht Heitmann & Junge für persönliche Beratung, Qualität und ein vielseitiges Sortiment rund um Haus und Garten. Wer zum Saisonende nach neuen Gartenmöbeln sucht, sollte vorbeischaun. Die reduzierten Einzelstücke gibt es nur, solange der Vorrat reicht.

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

WILLKOMMEN IM APPELHUS IM ALTEN LAND

Urlaub mit der Familie, ein Wochenende mit Freunden oder gleich mit der ganzen großen Runde: Im Dat Appelhus in Grünendeich ist Platz für viele Urlaubskonstellationen. Und für echtes Altes-Land-Gefühl gleich mit: Die Elbe liegt nur wenige Gehminuten entfernt, Apfelplantagen und Deiche beginnen praktisch vor der Haustür. Zur Wahl stehen zwei großzügige Ferienwohnungen.



Im Erdgeschoss warten 100 Quadratmeter und ein eigener Garten, das 80 Quadratmeter große Penthouse bietet zwei Balkone. Beide Wohnungen verfügen über zwei Schlafzimmer, offene Küche sowie Bad mit Dusche und Badewanne. Wer mit größerer Runde anreist, kann beide gemeinsam buchen – und findet so Platz für bis zu 14 Gäste. Perfekt, um morgens aufs Rad zu steigen und später am nahen Lühe-Anleger den großen Pöten hinterherzuschauen.

Location: Dat Appelhus, Shila und Marco zum Felde, Apfelstraße in Grünendeich,
Mail: dat-appelhus@gmx.de, www.appelhus-altesland.de

URLAUB BEGINNT IM REISEBÜRO

Flüge vergleichen, Hotels durchforsten, Bewertungen lesen – das wird auch vielen jungen Reisenden inzwischen zu aufwendig. Bei SAL Touristik in Steinkirchen übernehmen Tanja Strobel und ihr Team genau das: Sie kennen Reiseziele, Veranstalter und Unterkünfte, vergleichen Möglich-



keiten und finden die Reise, die zu den persönlichen Wünschen passt. Gerade in einer Reisewelt, in der sich Rahmenbedingungen kurzfristig ändern können, ist persönliche Beratung besonders wertvoll. Das Team behält aktuelle Entwicklungen im Blick und kennt mögliche Alternativen. Zudem sorgt SAL Touristik mit direktem Zugriff auf die Systeme der Airlines für Sicherheit, auch wenn unterwegs mal etwas nicht nach Plan läuft. So begleitet das Team seine Kunden persönlich – von der ersten Urlaubsidee bis zur Rückkehr.

Location: SAL Touristik, Alter Marktplatz 9 in Steinkirchen,
Öffnungszeiten: Mo - Fr 9 bis 17 Uhr, Sa bis 12 Uhr, Telefon: 04142 81170,
Mail: info@sal-touristik.de, www.sal-touristik.de

DIE LETZTE WARNUNG

Bitte lesen Sie diesen Text nur weiter, wenn Sie mit verwitterten Fassaden, vergilbten Decken, stumpfen Türen oder Wänden aus der Raufaser-Steinzeit unzufrieden sind. Sollten Sie all das lieben, legen Sie diese Seite sofort beiseite.



Allen anderen droht Folgendes: Bernd Geffke kommt vorbei. Er schaut sich Ihr Haus an, hört zu, berät und entwickelt einen Plan. Wenig später fragen Passanten, ob frisch gebaut wurde. Nachbarn bleiben auffällig lange am Gartenzaun stehen. Besucher sagen beim Hereinkommen: „Hier ist es aber schön geworden.“ Wenn Sie diese Nebenwirkungen vermeiden möchten, rufen Sie bitte nicht an. Alle anderen wählen besser jetzt seine Nummer.

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

SONNENSCHUTZ NACH MASS

Wer in diesem Sommer gemerkt hat, dass die Terrasse ohne Schutz schnell zur Grillplatte und das Wohnzimmer zur Sauna wird, kann jetzt fürs nächste Jahr vorsorgen. Andre Wiegerts Sonnenschutz entwickelt dafür individuelle Lösungen – draußen wie drinnen. Markisen und Terrassenüberdachungen



schaffen geschützte Plätze im Freien, Rollläden und Raffstores helfen, Hitze gar nicht erst ins Haus zu lassen. Welche Lösung zu Gebäude, Ausrichtung und persönlichen Wünschen passt, plant der Fachbetrieb individuell und übernimmt auch die fachgerechte Montage. Neu können sich Kunden die Möglichkeiten nun auch vor Ort anschauen: In den Ausstellungsräumen im Herzen des Alten Landes gibt es Sonnenschutz zum Anfassen und Ausprobieren – von der klassischen Markise bis zum modernen Lamellendach.

Location: Andre Wiegerts Sonnenschutz, Siebenhöfen 6a in Hollern-Twiefelfleth, Termine nach Vereinbarung, Telefon: 04142 898 494, Mobil: 0172 450 85 41, Mail: info@awsonnenschutz.de, www.awsonnenschutz.de

DURCHBLICK BEI DER STEUER

Steuererklärung, Bescheid, Freibeträge: Für viele sind Steuerthemen vor allem eines – kompliziert. Gabriele Strube sorgt in ihrer VLH-Beratungsstelle in Grünendeich für Durchblick. Dort berät sie Mitglieder der Vereinigten Lohnsteuerhilfe ganzjährig und persönlich zu Fragen rund um die Einkommensteuer, erstellt Steuererklärungen und prüft anschließend die Bescheide des Finanzamts. Zu ihr kommen Arbeitnehmer und Beamte ebenso wie Rentner, Pensionäre, Studierende oder Auszubildende. Auch bei Einkünften



aus Vermietung und Verpachtung sowie aus Kapitalvermögen kann Gabriele Strube im Rahmen ihrer Beratungsbefugnis unterstützen. Dabei setzt die Beraterin auf den persönlichen Kontakt vor Ort: Steuerfragen verständlich erklären, steuerliche Möglichkeiten ausschöpfen und den Mitgliedern Arbeit abnehmen.

Location: VLH-Beratungsstelle, Elbdeich 48 in Grünendeich,
Öffnungszeiten: Di 9 bis 15 Uhr, Fr 8:30 bis 12 Uhr, Telefon: 04142 898471,
Mail: Gabriele.Strube@vlh.de

GARTENGESTALTUNG MIT WURZELN

Anschaun und Möglichkeiten entdecken: Im neuen Mustergarten von Sebastian Müller Garten- und Landschaftsbau in Bargstedt werden im Rahmen eines Beratungstermins Materialien und Gestaltung direkt erlebbar. Dahinter steht ein Familienunternehmen mit Ursprung im Alten Land, das sich seit 1959 stetig weiterentwickelt hat. Sebastian Müller führt



den Betrieb in dritter Generation. Gemeinsam mit Ehefrau Carmen und 26 Mitarbeitern gestaltet er private und gewerbliche Außenanlagen – von Gartenplanung und -gestaltung über Erd- und Pflasterarbeiten, Naturstein, Mauerbau und Keramik bis zu Rollrasen, Gehölzschnitt und Baumfällungen. Eine Gartenbau-Architektin plant auf Wunsch direkt beim Kunden. Der Betrieb ist Mitglied im GaLaBau-Fachverband. Seit 2001 werden zudem Landschaftsgärtner ausgebildet, aktuell sind fünf Auszubildende im Team.

Location: Sebastian Müller Garten- und Landschaftsbau GmbH & Co. KG,
Königsdamm 17 in Bargstedt-Frankenmoor, Telefon: 04164 4288,
Mail: info@sebastianmueller-galabau.de, www.sebastianmueller-galabau.de

IN GUTEN HÄNDEN

Wenn ein Mensch stirbt, gibt es vieles zu regeln – und gleichzeitig braucht es Zeit und Raum für den Abschied. Das Bestattungsinstitut Siemers & Feindt in Jork begleitet seit mehr als 120 Jahren Angehörige in dieser besonderen Situation mit Erfahrung und Einfühlungsvermögen. Von den notwendigen Formalitäten über die Wahl der Bestattungsart bis zur Gestaltung



der Trauerfeier stehen Carola Siemers und ihr Team den Familien bei allen Schritten zur Seite und richten den Abschied nach ihren persönlichen Wünschen aus. Im eigenen Trauerhaus in der Mattentwiete bietet ein heller Andachtsraum Platz für Abschiednahmen und kleine Trauerfeiern mit bis zu 25 Gästen. Auch wer frühzeitig vorsorgen und die eigenen Vorstellungen festhalten möchte, findet umfassende Beratung. Im Trauerfall ist das Institut rund um die Uhr erreichbar.

Location: Bestattungsinstitut Siemers & Feindt, Mattentwiete 26 in Jork,
Telefon: 04162 6849, Mail: info@siemers-feindt.de, www.siemers-feindt.de


























GLOBAL FRUIT POINT
A Passion for Fruit

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

Antonia Grube

Die Tochter. Die Idee. Das Möbelhaus.

Diese Karriere begann nicht mit einem Bewerbungsgespräch, denn für Antonia Grube war Möbel Jähnnichen die Kulisse ihrer Kindheit. Jetzt ist die 24-Jährige zurück. Im Unternehmen nicht als Tochter des Inhabers, sondern als Leiterin der Küchenabteilung – jenes Bereichs, den ihr Vater Arndt Grube liebevoll als das „Herz des Hauses“ bezeichnet. Immerhin mit einem Drittel des Umsatzes behaftet.

Für Arndt Grube ist das in mehrfacher Hinsicht eine Herzensangelegenheit. Dass sich seine Tochter nach einem erfolgreich abgeschlossenen Dualen Studium und ersten Erfahrungen in einer der renommiertesten Kaderschmieden des Möbelhandels bewusst für den Weg ins Familienunternehmen entschieden hat, sei keineswegs selbstverständlich. Mit Bestnoten und ausgezeichneten Perspektiven hätte ihr die Branche viele Türen geöffnet.

Antonia Grube entschied sich jedoch für die Tür, die sie am besten kannte. „Ich freue mich, unser Unternehmen gemeinsam mit meinem Papa weiter erfolgreich und vor allem in eine gute Zukunft zu führen“, sagt sie.

Schon als Schülerin verbrachte sie viel Zeit im Möbelhaus, jobbte nebenbei bei Rewe an der Kasse und entdeckte früh, was sie bis heute antreibt: den Umgang mit Menschen. „Das liegt einfach in meiner DNA“, sagt sie. Bereits während ihres Studiums entwickelte sie gemeinsam mit ihrem Vater Ideen, wie sich Möbel Jähnnichen weiterentwickeln könnte.

Aus diesen Gesprächen entstand die Idee „360Grad“ – ein ganzheitliches Lifestyle- und Ausstellungskonzept, das Wohnen neu denkt und inszeniert. Auf etwa 2.000 Quadratmetern nehmen die Küchen dabei eine Schlüsselrolle ein. Kein Zufall, denn für Antonia Grube sind sie weit mehr als Orte zum Kochen. Sie sind Treffpunkt, Lebensmittelpunkt und Bühne des Alltags. Hier beginnt der Morgen, hier endet der Tag, hier wird gekocht, diskutiert, gelacht und gefeiert. Offene Grundrisse, veränderte Rollenbilder und intelligente Technik hätten die Bedeutung der Küche grundlegend verändert, „Küchen sind Herzensangelegenheit“, sagt sie mit einer Begeisterung, die erahnen lässt, warum sie diesen Bereich mit so viel Leidenschaft führt.

Kann eine Küche Luxus sein? „Ja, der Trend ist eindeutig“, sagt sie. Dass jüngst eine Küche im Wert von 120.000 Euro geplant, entworfen und verkauft wurde, sieht sie als Highlight, aber auch als Trend. Küchen in dieser Größenordnung seien inzwischen keine Seltenheit mehr. Aber sie relativiert auch: „Im Normalfall bewegen wir uns zwischen 5.000 und 35.000 Euro.“

Dass sie als junge Führungskraft im Unternehmen des Vaters genauer beobachtet wird, ist ihr bewusst. Umso wichtiger ist ihr, auf das reduziert zu werden, was sie mitbringt – nicht auf ihren Nachnamen. In ihrem Lebenslauf stehe schließlich nicht „Beruf: Tochter.“ „Akzeptanz durch Kompetenz“, das sei ihr Leitmotiv.

„Sie beherrscht die Kunst des Miteinanders hervorragend“, wirft Arndt Grube ein, der keinen Hehl daraus macht, wie emotional ihn das Engagement der Tochter im eigenen Haus berührt. Würde er das Wort „Stolz“ in seinem Sprachgebrauch führen, würde es an dieser Stelle stehen.

— DiNG DONG DEICHLUST —

WIE WOHNEN DIE ATLÄNDER? 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.

Ein Stück Kiez unterm Reetdach

Die Geschichte eines Paares,
das sein Leben auf St. Pauli
nie aufgeben wollte – und trotzdem
im Alten Land sein Zuhause fand

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus



Streng genommen wäre das Klingeln überflüssig – die Tür steht offen. Havaneser-Mischlingshündin Frieda liegt im Schatten des Eingangs. Eine Verletzung hat die sonst so quirlige Hündin ausgebremst. Friedrich Gilhaus – kurz Fritz – begrüßt den Besuch mit einem Lächeln. Kurz darauf kommt Susann die Treppe herunter. Herzlich, voller Energie, mit einer ansteckenden Offenheit. Die beiden lieben Gesellschaft, gute Gespräche und ein Haus voller Leben. Dass sie sich ausgerechnet für dieses Haus in Bilderbuchkulisse entschieden haben – dort, wo alles nach Entschleunigung aussieht –, überrascht zunächst. Und passt am Ende doch erstaunlich gut.

So ganz hatten sie sich dieses Bullerbü-Leben nie herbeigesehnt. In ihren Zwanzigern lebten Susann und Fritz glücklich mitten auf

St. Pauli in Hamburg. Doch mit zwei kleinen Kindern und Fritz' Tischlerei in Neuenfelde wurde die Stadt irgendwann unpraktisch. Sie brauchten mehr Platz, einen Garten und kürzere Wege. Zumindest so lange die Kinder klein waren. Die Anzeige für ein „renoviertes Reetdachhaus am Lühedeich“ lockte sie schließlich ins Alte Land. Das Haus gefiel ihnen sofort. Nur mit dem Wort renoviert nahm es die Anzeige nicht ganz so genau. „Das Reet war schrott“, sagt Fritz und lacht. Und nicht nur das. Rückblickend hätte der Beschreibung ein kleines Nicht gutgetan.

Trotzdem zogen sie direkt ein. Heute wissen beide nicht mehr, wie sie diese Zeit gemeistert haben. Zwei kleine Kinder, ein Haus, das von Grund auf saniert werden musste, Fritz' Tischlerei und Kita-Betreuungszeiten, die, wie Susann augenzwinkernd sagt, eigentlich nur die Arbeiten einer klassischen Haus-

frau – „Bügeln, Putzen und Einkaufen“ – abdeckten. Susann aber arbeitete in Hamburg, studierte und renovierte. Als Fritz' Tischlerei dann 2000 in die neuen Werkstatthallen im Gewerbegebiet Ostfeld in Jork umzog, gab sie ihren Job in Hamburg auf und stieg in den örtlichen Betrieb ein. Als Betriebswirtin übernahm sie die Geschäftsführung. Stillsitzen ist nichts für die gebürtige Hamburgerin.

Tanz auf dem Parkett

Die Kinder wurden erwachsen. Auch ihr Haus entwickelte sich weiter. Die Ferienwohnung musste weichen. Hinzu kamen eine Sauna, die sie viel zu wenig nutzen, und ein großzügiger Tanzraum – inspiriert von Räumen, die sie aus ihrer Zeit auf St. Pauli kennen. Warme Terracottatöne treffen hier auf mintgrüne Wände, dunkle Holzbalken auf nostal-



gische Fransenlampen. Viel Parkett. Viel Platz. Seit zehn Jahren tanzen die beiden gemeinsam Tango Argentino. „Das ist nicht einfach nur Tanzen, das ist Leidenschaft und Vergnügen. Ein Spiel“, so Susann.

Gemeinsam sammeln, entwerfen und bauen Susann und Fritz. Kunst spielt eine große Rolle. Statt beliebiger Dekoration hängen an den Wänden ausdrucksstarke Gemälde, die die beiden im Laufe der Jahre zusammengetragen haben. Jedes mit seiner eigenen Geschichte. Bunt, eigenwillig und genauso voller Charakter wie ihre Bewohner. Das Wohnzimmer wurde kurzerhand zum Atelier mit Platz für die Kunst und zum Malen.

Gelebt wird in der Küche

Die massive Kochinsel ist kein Möbelstück von der Stange, sondern Fritz' Meisterstück

aus dem Jahr 2000. Bis heute bildet sie das Herz des Hauses. Kräftige Farben, Kunst an den Wänden, eine pinke Sitzecke und offene Regale mit Geschirr und Gläsern machen den Raum zum Lebensmittelpunkt der Familie. Hier wird gekocht, gelacht, geplant und gefeiert. Zum Tanzen gehen sie nach nebenan. Oder gleich nach Hamburg. Vor zehn Jahren stillten sie ihre Sehnsucht nach der Großstadt mit einer Wohnung auf St. Pauli. Mehrmals in der Woche pendeln sie dorthin – mal gemeinsam, mal allein, mal über Nacht, mal nur für ein paar Stunden. „Das ist unser großer Luxus“, sagt der 63-Jährige. Kultur, Konzerte und Trubel finden sie dort. Die Ruhe wartet am Lühedeich.

Eigentlich wollten sie längst wieder ganz in Hamburg leben. Doch irgendwie ist dieses Bullerbü am Lühedeich inzwischen zu sehr

Heimat geworden. An der Wand gegenüber dem Schlafzimmer hängt ein Plakat mit der Aufschrift: Take the risk or lose the chance. Lange stand es für die Rückkehr in die Stadt. Heute erinnert es an die Entscheidung zu bleiben. Der Kiez ist geblieben. Das Reetdach auch.





VORSICHT FUNDGEFAHR KRAM DICH GLÜCKLICH.

 Gesucht und gefunden:
Kerstin Seemann mit einem Engel aus Porzellan.



✎ Alexander Krüger und seine Eltern Cornelia und Holger Ebel bezahlen die Fundstücke.

Zwischen Murano-Glas, Benjamin-Blümchen-Kassetten und Mid-Century-Möbeln: Warum Menschen aus ganz Norddeutschland nach Stade fahren.

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

„Wir haben alles, was Sie brauchen. Was wir nicht haben, brauchen Sie auch nicht.“ steht auf dem Schild an der pinkfarbenen Kassenwand der Flohmarkthalle Stade. Doch so ganz stimmt das nicht. Denn Dirk und Marina Hitzke haben auf 3.800 Quadratmetern wirklich alles. Sei es die Benjamin-Blümchen-Kassette von 1988, die orange-braune Streifen-Krawatte, das 35-teilige Blümchen-Kaffeesservice von Hutschenreuther, die 25 Jahre alten Oktoberfest-Bären aus Überraschungseiern, eine Pandora-Uhr oder ein Porzellan-Tiger von Royal Dux. Aber auch stapelweise Stühle und Tische, Porzellan und Geschirr aller Art, Alltagsbedarf, Klamotten, Elektrogeräte, Spielzeug, Bücher, Schallplatten, CDs, Kochtöpfe, Plüschtiere, ... ALLES. Kellerleichen. Ladenhüter. Staubfänger. Was des einen Müll ist, ist des anderen Schatz.

Anfangen hat alles in einer Garage. Im Silicon Valley steht die Garage bis heute für den Mut, mit wenig Platz und großen Ideen loszulegen. Auch Dirk und Marina Hitzke starteten auf gerade einmal 30 Quadratmetern in einer Garage an der Freiburger Straße in Stade. Der Betrieb wuchs schnell. Aus der Garage wurden acht Hallen mit etwa 1.000 Quadratmetern. Als 2015 viele Menschen aus Syrien nach Stade kamen und ihren Alltag neu aufbauen mussten, stieg die Nachfrage nach günstigen Möbeln, Hausrat und Klei-

dung deutlich. Die Hitzkes bauten ihr Sortiment weiter aus. Heute ist die Flohmarkthalle gut sichtbar an der B73 im Gewerbegebiet Ottenbeck. Dort füllen Möbel, Geschirr, Kleidung und Kuriositäten inzwischen 3.800 Quadratmeter.

Ein Familienunternehmen ist sie bis heute geblieben. Vier der 19 Beschäftigten sind Kinder des Ehepaars. Einer von ihnen ist Patrick Hitzke. Einen festen Arbeitsplatz hat der 37-Jährige nicht. Heute Kasse, morgen Lkw, übermorgen Haushaltsauflösung.

Drei bis vier Haushaltsauf-

lösungen übernehmen die Hitzkes jede Woche. Verwerten statt entsorgen lautet ihr Prinzip. Was noch gebraucht werden kann, wird mitgenommen und mit den Auftraggebern verrechnet. Pro Haushalt kommen dabei oft mehr als 120 Säcke zusammen. „Reich wird man damit nicht“, sagt Dirk Hitzke. „Aber es läuft gut.“ Unter der Woche richten viele Kunden mit den Fundstücken ihre Wohnung ein. Am Wochenende übernehmen die Schnäppchenjäger die Halle.

Auf Schatzsuche

Wer die Flohmarkthalle betritt, weiß nicht, wohin er zuerst schauen soll. Über den Köpfen hängen Dutzende Lampen und Kronleuchter wie ein zweiter Himmel. Rechts und links ziehen sich meterlange Metallregale bis tief in die Halle. Es ist kein chaotischer Wühltisch, sondern ein System. Glas bei Glas. Geschirr bei Geschirr. Bücher neben Schallplatten. Dazwischen sorgen Kuriositäten immer wieder für kleine Stopps: ein Indianer aus Gips,

Die Flohmarkthalle als Familienunternehmen: Dirk Hitzke mit Sohn Patrick.



Die Flohmarkthalle ist seit zehn Jahren am Klarenstrecker Damm in Stade.



Gebrauchte Klamotten sind in der Flohmarkthalle sehr gefragt.

ein Schwein im Kochoutfit, eine weiße Porzellankatze, ein Weihnachtsmann mitten im Hochsommer oder Puppenwagen aus den Fünfzigern. Kaum hat das Auge ein Detail erfasst, wartet schon das nächste. Alles auf einmal wahrzunehmen, ist unmöglich.

Waren Sie schon im Keller? Da geht es weiter

Allein 560 Kartons Weihnachtsdekoration wurden Jahr für Jahr im Herbst eingeräumt und im Frühling wieder verstaut. Mitt-

lerweile bleiben Weihnachtsmann und Schneekugeln im Verkaufsraum. Kerstin Seemann aus Stade sucht hier gerade einen Engel für ein Grab. Sie schätzt die Ordnung der Flohmarkthalle, kommt regelmäßig her. „Woanders gibt es so etwas wie uns auch – aber nicht so sortiert“, erklärt Hitzke den Erfolg der Flohmarkthalle. Tatsächlich ist hier nicht nur jede Warengruppe, sondern sogar jede Farbe fein säuberlich geordnet. Blaue Glasvasen stehen neben blauen Glaskaraffen, rote Blumentöpfe neben rosaroten Blumentöpfen. Eine Idee von Marina Hitzke, die sie von Anfang an konsequent

umgesetzt hat – und die der Halle ihren unverwechselbaren Charakter verleiht.

Alles. Mit einer Ausnahme: Eiche-Rustikal

Gefragt sind derzeit vor allem Möbel im Mid-Century-Stil. „Alles außer Eiche-Rustikal“, betont Dirk Hitzke. Auch Kleidung aus den 50er-, 60er- und 70er-Jahren ist beliebt, inzwischen erleben selbst die 80er ein Comeback. Die Auswahl ist riesig – Sammler kommen hier ebenso auf ihre Kosten wie Vintage-Fans. „Klamotten

laufen sowieso am besten“, sagt Hitzke. Gleich danach kommt der Kleinkram. „Die Ein-Euro-Artikel machen am Ende des Tages den Umsatz.“

„Nee, da fehlt das Kabel“, mischt sich Dirk Hitzke in ein Gespräch eines Pärchens ein. „Das kannst du aber im Internet ganz einfach nachkaufen. Sonst nimm die andere Musikbox, die hat eins“, ruft er den Hamburgern zu. Drei Monate Garantie gibt es auf alles mit Stecker. Die beiden Hamburger laufen zurück zum Regal. „Wir sind das erste Mal hier und total begeistert“, so Selina Gurny.

Beide hatten die Flohmarkthalle von Freunden empfohlen bekommen. Zwei Stunden später stehen sie zufrieden an der Kasse. „Die waren hier sehr hilfsbereit“, meint Claas Voges. In Hamburg hätten sie so eine Goldgrube nicht. Vergleichbare Hallen seien viel kleiner und die Schätze viel teurer.

Haben ist besser als brauchen

„Ich schätze mal 80 Prozent unserer Kunden finden das, was sie wollen“, sagt der 55-Jährige. „Naja, oder etwas anderes.“ Das Ehepaar Cornelia und Holger Ebel hat die letzten zwei Stunden mit Sohn Alexander Krüger gestöbert. „Das hat sich gelohnt“, resümieren die Lüneburger, die durch einen Fernsehbericht im ZDF auf die Halle aufmerksam geworden sind. Sie wollen auf jeden Fall wiederkommen. Weihnachtsschmuck, Tafelbesteck und Salatbesteck, ein großer Stein, Holzdeko. Macht 32 Euro. Die Preise stehen an jedem einzelnen Stück. Den Marktwert ihrer Fundstücke recherchieren die Hitzkes im Internet, anschließend setzen sie ihre Preise bewusst darunter an. „Wir gehen 20 bis 30 Prozent runter“, erklärt Dirk Hitzke seine Preispolitik. Davon profitieren nicht nur Schnäppchenjäger, sondern auch Händler und

Wiederverkäufer aus Hamburg und Berlin, die regelmäßig in der Flohmarkthalle stöbern. Doch trotz aller Kalkulation steht für die Hitzkes der Mensch im Mittelpunkt. „Handeln ist erlaubt“, sagt der Stader. „Wir wollen menschlich bleiben. Und wenn jemand wirklich gar kein Geld hat, verschenken wir auch mal etwas.“ Manchmal sogar unbewusst. Erst kürzlich fand ein ehrlicher Kunde einen 100-Euro-Schein in einer Jackentasche. „Den durfte er natürlich behalten. Sein Glück.“

3 Euro oder doch 2.000 Euro?

Gefragt ist in der Flohmarkthalle nicht nur Muskelkraft beim Räumen, sondern vor allem ein geschultes Auge. Zwischen Alltagsgegenständen können sich echte Raritäten verbergen – etwa eine Murano-Vase, die mehrere Tausend Euro wert ist oder das Thomas-Service für 280 Euro. Trotz aller Erfahrung liegt das Ehepaar Hitzke aber auch einmal daneben. So wechselte eine Figur, die später auf rund 2.000 Euro geschätzt wurde, für gerade einmal drei Euro den Besitzer. Dirk Hitzke nimmt es gelassen: „Dann ist das so.“

Für Aufmerksamkeit sorgten in den vergangenen Jahren viele Fernsehberichte: ProSieben-Ma-



Emily, Livia und Lisa sind Stammkunden. Klamotten, die nicht passen, nähen sie um.

gazin taff, Hallo Deutschland im ZDF, Sat.1-Frühstücksfernsehen, die NDR Nordtour. Sie haben alle schon über die Flohmarkthalle berichtet. Einen regelrechten Boom brachten jedoch die Sozialen Medien. „Der Hype kam durch einige Influencer, die ihren Besuch auf TikTok und Instagram gezeigt haben“, sagt Dirk Hitzke. Seitdem reisen vor allem junge

Menschen aus Hamburg gezielt für verborgene Schätze und den Flohmarktzauber nach Stade. „Wir hatten sogar schon Kunden aus Kalifornien hier“, erzählt Patrick Hitzke. Und: „Es sind auch schon Reisebusse mit Touristen vorgefahren.“

Wer sucht, der findet

Goldrausch an der pinken Kasse. Der Einkaufswagen von Emily, Livia und Lisa ist bis oben hin gefüllt. Schals, Jeans, Blazer, Kleider – Fundstück über Fundstück. „Wir waren bestimmt schon tausendundein Mal hier“, sagt Livia. Die drei verbringen ganze Nachmittage zwischen den Kleiderständen. Das eigentliche Vergnügen ist das Suchen. „Die Hälfte fliegt wieder raus“, sagt sie. Der Rest wird gekauft – und später umgenäht. „Hier gibt es mehr, als man will“, sagt Lisa. Vielleicht hatte das Schild an der Kasse doch recht. Was die Hitzkes nicht haben, braucht vermutlich niemand.



Selina Gurny und Claas Voges aus Hamburg sind zum ersten Mal in der Flohmarkthalle.

Hasko Witte Der Kultur-Kieker

Kulturmanager“ – wer eine anschauliche Definition dieses Begriffs sucht, sollte Hasko Witte kennenlernen. Der Wahl-Buxtehuder belebt seit gut vier Jahren die heimische Kulturszene neu: zum einen mit seiner eigenen Kleinen Fleth-Philharmonie, einem Konzertsaal mit gerade einmal 36 Plätzen, in dem namhafte Klassikvirtuosen am Steinway-Flügel musizieren, zum anderen mit dem „Kultur-Kieker“, den er gemeinsam mit Kulturschaffenden aus Buxtehude initiiert hat. Ein gemeinsamer Auftritt aller Kulturinstitutionen auf einer Internetplattform war lange Zeit undenkbar, denn das Konkurrenzdenken in der Hansestadt war weit verbreitet.

Doch schon nach einem Jahr ist der „Kultur-Kieker“ als gemeinsamer Veranstaltungskalender selbst zu einer Institution geworden. Die Statistik wirft ein beeindruckendes Licht auf die Buxtehuder Kulturszene: 680 Veranstaltungen wurden bislang in dem Kulturkalender angekündigt, den es seit September vergangenen Jahres gibt. „Uns ist da ein wirklich großer Coup gelungen“, sagt Hasko Witte.

Zurück zum Anfang: 15 Jahre lang lebte der gebürtige Berliner mit seiner Frau und seiner Tochter in Buxtehude und pendelte täglich ins Büro nach Hamburg. Als selbstständiger Kulturmanager betreut er seit vielen Jahren Hochkaräter der Klassikszene, darunter das Mozarteumorchester Salzburg und Solisten der Wiener Philharmoniker. Weil ihn das tägliche Pendeln zwischen den beiden Hansestädten zunehmend nervte, hielt er Ausschau nach geeigneten Räumen in Buxtehude – und wurde schnell fündig.

„Westfleth 37“ ist seither ein Begriff in der Kulturszene. Im vorderen Bereich seiner Büroräume stehen ein Steinway-Flügel und 36 Stühle. „Die Idee kam mir spontan, und seither nutzen viele meiner Künstler diesen Raum, um vor ihrem großen Auftritt in der Elbphilharmonie das Programm noch einmal vor kleinem Publikum zu testen.“ Seitdem bereichern die Konzerte in der „Kleinen Fleth-Philharmonie“ die Buxtehuder Kulturszene.

Als neues Mitglied dieser Szene unterlag Hasko Witte zunächst einem Irrtum: „Ich dachte, die kennen sich alle.“ Das war jedoch keineswegs der Fall. Also lud er zusammen mit Tanja Drecke von der Buchhandlung „Schwarz auf Weiss“ kurzerhand sämtliche Kulturschaffenden zum Kennenlernen ein. Gut 30 Veranstalter kamen, und das Ergebnis des Treffens war die Idee für den „Kultur-Kieker“ – eine Veranstaltungsplattform, auf der alle kulturellen Termine angekündigt werden können.

Voraussetzung dafür ist die Mitgliedschaft im neu gegründeten Verein „Kunst & Kultur Buxtehude e. V.“, in dem mittlerweile 36 Kulturschaffende vereint sind. Vorsitzender ist Hasko Witte, der nach wie vor begeistert ist: „Wir haben es vor allem geschafft, dass sich die Beteiligten untereinander austauschen und sogar gemeinsame Sachen machen.“

Möglich wurde der „Kultur-Kieker“ auch durch die Unterstützung der Sparkasse Harburg-Buxtehude und der Stadt Buxtehude. Finanziell abgesichert war das Projekt schließlich, als Dr. Walter Weber von der Else und Heinrich Klindtworth-Stiftung einen jährlichen Zuschuss zusagte.

Doch Hasko Witte wäre nicht Hasko Witte, wenn er nicht bereits eine weitere Idee im Sinn hätte: „Es ist gut vorstellbar, dass wir den ‚Kultur-Kieker‘ irgendwann erweitern und auch Veranstaltungen aus dem Umland aufnehmen.“ Denn er weiß, dass die vielfältige Kulturlandschaft längst zu einem Wirtschaftsfaktor geworden ist und viele Unternehmen bei ihrer Standortsuche auch die kulturelle Infrastruktur berücksichtigen. Sein selbstbewusstes Fazit als erfahrener Kulturmanager: „Wir in Buxtehude brauchen uns nicht zu verstecken.“

www.kultur-kieker.de

 Text & Foto: Wolfgang Stephan



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



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

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



Karte: shutterstock.com/brichuas



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER HUND HILFEEE - DIE HABEN MEINEN NAMEN GEKLAUT

von Sherlock

Ich glaub's ja nicht. Ich glaube, die haben meinen Namen geklaut. Wahrscheinlich denken irgendwelche Menschen, ich merke das nicht, weil ich ja „nur“ ein Hund bin. Aber die scheinen nicht zu wissen, dass ich fernsehen kann. Und als Frauchen neulich mit Bellas Herrchen bei uns dieses flimmernde Gerät eingeschaltet hatte, auf dem manchmal Tiere von einer Seite zur anderen laufen, ohne komischerweise dann auch da herauszukommen, dachte ich, ich hör' nicht richtig. Ich hatte gerade keine Lust aufs Fernsehen und chillte mit Bella gemütlich in meinem großen Wohnkörbchen. Da hörte ich plötzlich ganz deutlich meinen Namen, ohne aber die Stimme jemals zuvor gehört zu haben. Nachdem Bella und ich uns kurz fragend angesehen hatten, bin ich direkt dorthin gelaufen, woher die Stimme kam. Es war – das Fernsehgerät!

Da stand ich nun vor dieser Flimmerkiste, auf der zwei Männer mit komischen Hüten sich geheimnisvoll und fragend ansahen. Der eine von ihnen hatte so ein Ding im Mund, aus dem er Rauch einsog, um ihn dann wieder auszustoßen. Ehe ich das in meinem kleinen Gehirn hinter dem großen Riechkolben einordnen konnte, wurde meine Konzentration durch einen großen Lachanfall von Frauchen unterbrochen. „Ach, Sherlock“, sagte sie mit lustigen, verweinten Augen. „Das ist ein Detektiv, der so heißt wie du. Von dem hast du quasi deinen Namen.“ Alsooo – das soll

ich glauben? Ich weiß nicht, weshalb Frauchen mir das weismachen will. Ich weiß, dass ich schon ewig so heiße und mir dieser Typ aus dem Fernsehgerät meinen Namen geklaut hat. Aber Hunde haben ja scheinbar bei den Menschen keine Rechte – die sollen wohl nur gehorchen.

Tut mir leid, dass ich meinen persönlichen Ärger hier loswerden musste und noch nichts Neues aus meinem Revier berichtet habe – aber das tue ich jetzt. Neuerdings fahren Frauchen und ich nicht mehr mit dem Auto zum Lühe-Anleger. Die haben da jetzt ein neues System, bei dem die Autos beim Parken mit Kameras genau überwacht werden, meint Frauchen. Und das ist teuer, sagt sie. Davon können wir gaaanz viele Leckerlis für mich kaufen. Natürlich ist das ein tolles Argument, das ich sofort verstanden und für gut befunden habe. Auf jeden Fall gehen wir jetzt nur noch zu Fuß dorthin – ich natürlich zu Pfötchen –, was meiner Fitness sehr zugutekommt. Das hat Bella so ganz am Rande angemerkt.

Was uns Hunden allerdings schon sehr zu schaffen macht, ist diese enorme Hitze in diesem Jahr. Da kommt man kaum noch mit dem Hecheln hinterher. Zum Glück passt Frauchen gut auf mich auf und geht mit mir nur ganz kurz Gassi, wenn die Sonne zu stark auf meine Fellnase brennt. Puuh – da ist es immer eine tolle Abwechslung, wenn man sich mal kurz abkühlen kann oder unterwegs etwas zu trinken angeboten bekommt. Ein

Geschäft in Steinkirchen ist dafür immer eine gute Anlaufstelle. Wenn Frauchen dort leckeres Brot kauft, steht für mich draußen immer eine Schale mit frischem Wasser bereit, an der ich mich nach Hundeherzenslust bedienen kann. Ahhh – so lecker und gut!

Etwas ganz Lustiges muss ich euch aber unbedingt noch erzählen.

Wir haben neulich mit Bella und ihrem Herrchen eine richtig große Runde auf dem Deich gedreht. Das Wetter war so richtig toll, und es waren viele Hunde unterwegs, die ihre Menschen mitgenommen hatten. Allein schon wegen dieser schönen weißen Brücke ist dort oft viel Betrieb. Na ja – jedenfalls gingen wir auf dem Deich weiter, und dann war da plötzlich ein Kollege von mir, der völlig grundlos – scheinbar aus Spaß – jeden anbellte, der in seine Nähe kam. Sein Frauchen rief daraufhin immer: „Hör auf, hör auf!“ Ich weiß nicht, ob sie wirklich weiß, dass das in der Hundesprache „Braves Hundchen“ heißt. Jedenfalls fühlte sich mein Hundekollege richtig großartig.

Ein ganz komisches, unheimliches Erlebnis hatte ich übrigens auch gerade. Auf unserer letzten Gassirunde war Frauchen ganz ungewöhnlich unruhig. Irgendwie wurde es draußen etwas dunkler, obwohl es für die

Dunkelheit der Nacht noch etwas zu früh war. Das hatte mich schon nervös gemacht, aber was da gerade vor sich ging, konnte ich mir nicht erklären. Jedenfalls ging ich ganz nah an Frauchen heran, weil ich mich dort irgendwie sicherer fühlte. Bald wurde es immer dunkler, und Frauchen holte etwas aus der Tasche, das sie sich vor die Augen setzte. Dann sah sie nach oben in den Himmel und sagte: „Ohhh!“ Ich weiß bis heute nicht genau, was sie dort gesehen hat, denn mich interessieren nur Dinge, die um mich herum passieren – Dinge, die ich sehen und erschnüffeln kann. Zwar wollte mir mein Frauchen noch erklären, was ihr „Ohhh“ zu bedeuten hatte, aber ich wusste beim besten Willen nicht, was sie mir tatsächlich sagen wollte. Ich sah sie einfach nur ganz freundlich an und wedelte ein wenig mit meinem Schwanz, was ihr scheinbar völlig genügte. Das Einzige, was mich wirklich wunderte, war die Tatsache, dass es gleich wieder hell wurde, nachdem es dunkel geworden war, bevor es dann aber richtig dunkel wurde.

In diesem Sinne war's das schon wieder für heute, liebe Freunde – und dass ihr mir ja nicht auf den Hund kommt!

Bis zum nächsten Mal Euer Sherlock

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



DU MÖCHTEST GRÜNDEN ODER HAST KÜRZLICH GEGRÜNDET?

w:f Wirtschaftsförderung
Landkreis Stade GmbH

Geschäftsstelle Stader Gründungsnetzwerk
Doreen Mosert
Tel. 04141 8006-0
info@wf-stade.de

Lea Ohrenberg
Tel. 04141 8006-13
ohrenberg@wf-stade.de



Handwerkskammer
Braunschweig-Lüneburg-Stade

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

HANSESTADT
BUXTEHUDE

Kirsten Böhlting
Tel. 04161 501-8011
wirtschaftsfoerderung@stadt.buxtehude.de

Hansestadt
Stade

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

IHK ELBE-WESER

Peter Al Yaakoub
Tel. 04141 524-291
peter.alyaakoub@elbeweser.ihk.de

WIR BERATEN DICH GERNE!

www.stader-gruendungsnetzwerk.de

VIEBROCK HAUS

EINMAL FÜR IMMER



EINMAL FÜR IMMER ANKOMMEN

Seit über 70 Jahren bauen wir als familiengeführtes Unternehmen individuelle Massivhäuser – Stein auf Stein. Ein garantierter Festpreis, eine kurze Bauzeit und 10 Jahre Garantie geben Ihnen dabei echte Planungssicherheit. Unsere Massivhäuser erfüllen höchste Effizienzstandards und verbinden Wohnkomfort, Energieeffizienz und Wertbeständigkeit. Von der ersten Idee bis zur Hausübergabe – bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand.

Beratungsbüro Horneburg | Gerd-Heinssen-Straße 2 | 21640 Horneburg
ViebrockhausWelt Bad Fallingbostal | Hartemer Weg 13 | 29683 Bad Fallingbostal (direkt an der A7)
Gebührenfreie Hotline: 0800 8991000





KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIßE MANN ZWEI MENSCHEN. ZWEI WIRKLICHKEITEN!

von Heiko Tornow

Eben erreicht mich eine Einladung des Nachrichtenmagazins Spiegel. Die Redaktion will Menschen mit sehr unterschiedlichen Überzeugungen miteinander ins Gespräch bringen. Der Termin passt mir leider nicht. Also habe ich mich auch ohne journalistische Begleitung ganz privat auf ein solches Abenteuer eingelassen.

Mein Gesprächspartner ist – mal wieder – mein erzreaktionärer Bekannter, ein glühender Anhänger der Kernkraft und ein mindestens ebenso aggressiver Verächter des öffentlich-rechtlichen Rundfunks sowie aller demokratischen Parteien außer der AfD.

Immer mal wieder versuche ich, mit Leuten von Rechtsaußen ins Gespräch zu kommen. Ich will verstehen, warum AfD-Anhänger so oft ein Weltbild haben, in dem alle Probleme sehr einfach zu beschreiben und noch einfacher zu lösen sind.

Zum Beispiel:

Ukrainekrieg: Weiße Flagge hissen und Putin einen guten Mann sein lassen.

Menschengemachte Erderwärmung: Gibt es nicht. Schlechtes Wetter hatten wir schon immer.

Flüchtlingskrise: Ausländer raus! Grenzen dicht. Lasst sie doch absaufen.

Energiekrise: Russisches Billigas kaufen und „Atomkraft? Ja bitte“.

Womit wir beim Thema wären: Energiekrise. Mein Bekannter erklärt mir die Lage aus der Welt-sicht eines promovierten Ingenieurs: „Ist doch alles ganz einfach.“

Es folgt ein längerer Vortrag, in dem vor allem Angela Merkel energiepolitisch nur Mist gebaut habe. Die nachfolgenden Regierungen hätten diesen Unsinn fortgesetzt und verschlimmert. „Vor allem der Habeck!“

Dann erklärt er mir die angeblich planvolle Absicht des damaligen Wirtschaftsministers, der deutschen Wirtschaft mit dem Energiesicherungsgesetz schweren Schaden zufügen zu wollen.

Dieses Gesetz erlaubt es der Regierung tatsächlich, in einem absoluten Notfall Großverbraucher in der Industrie den Strom abzuschalten, damit etwa Krankenhäuser und Privathaushalte weiter versorgt werden können.

„Glaubst du, in Deutschland wird noch ein einziger Betrieb investieren, wenn er damit rechnen muss, ohne Strom dazustehen?“, fragt mein Bekannter. „Das ist Habecks Morgenthau-plan.“ Henry Morgenthau, 1944 Finanzminister der USA, hatte den – schon damals absurden – Vorschlag gemacht, Deutschland nach dem Sieg über Hitler zu de-

industrialisieren. Sein Ziel war ein Agrarstaat mitten in Europa. Ein schlimmeres Szenario für Deutschlands Wirtschaft war und ist kaum denkbar.

„Genau das ist das Ziel dieser Regierung. Das ist deren Absicht“, sagt der Ingenieur.

Auch auf mehrfaches Nachfragen, ob er wirklich glaube, die Regierung wolle mit dem Energiesicherungsgesetz bewusst die deutsche Wirtschaft ruinieren, bleibt er dabei: „Was denn sonst?“

Da fällt mir nichts mehr ein. Ich bin sprachlos.

Robert Habeck ist längst nicht mehr Wirtschaftsminister. Die inzwischen erneuerte Verordnung mit dem Strom-Notfallplan trägt die Unterschrift von Katharina Reiche, einer wirtschaftsfreundlichen CDU-Wirtschaftsministerin. Zudem gibt es in allen EU-Staaten ähnliche oder sogar nahezu wortgleiche Notfallpläne für Katastrophen oder den Kriegsfall.

Selbst in den USA müssen Unternehmen damit rechnen, dass ihnen in einer schweren Energiekrise zeitweise der Strom abgeschaltet wird. Dort kommt das in einigen Bundesstaaten sogar regelmäßig vor – mal wegen eines Hurrikans, mal wegen eines Blizzards, mal wegen technischer Defekte. Dass Elon Musk deshalb nicht mehr in den USA investiert, wäre mir neu.

Aber Einwände will mein Gesprächspartner nicht hören. In seiner Welt bin ich auf dem falschen Dampfer und vor allem falsch informiert.

„Du solltest mal NIUS schauen statt der Tagesthemen in der ARD.“ NIUS ist ein rechtspopulistisches TV-Portal, dessen Gesicht der ehemalige Bild-Chefredakteur Julian Reichelt ist. Ausgerechnet von ihm stammt die Verschwörungserzählung vom angeblichen Morgenthauplan Habecks. „Sehr unterhaltsam“, nennt mein Gesprächspartner dieses Geschwurbel.

Na dann.

Warum reden wir so oft aneinander vorbei?

Warum ist es so schwer, sich auf überprüfbare Fakten zu verständigen und auf dieser Grundlage differenziert zu argumentieren? Vielleicht ist das die entscheidende Frage unserer Zeit. Deshalb gebe ich die Hoffnung nicht auf, dass wir uns wenigstens auf die Wirklichkeit einigen können. Die Alternative wäre, gar nicht mehr miteinander zu reden. Das wäre das Ende meiner Demokratie.

Über den Autor

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



BALVNC E

SPORT ALTES LAND

ENDLICH FIT DURCH DEN ALLTAG.

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

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

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

**Alter Marktplatz 2
21720 Steinkirchen**

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



Fisch & Mehr
Lühe-Anleger
Grünendeich

Serdar mit Fisch am Lühe-Anleger

Die einen nennen es Start-up, die anderen den Sprung in die Selbstständigkeit. Für Serdar Hasan ist es schlicht die Erfüllung eines Traums. „Jetzt bin ich Fischer“, sagte er zum Start seines Standes am Lühe-Anleger. An den Erfolg seiner Idee hat er nie gezweifelt. Dass er aber schon nach kurzer Zeit von mittags bis in den späten Abend so viele Gäste begrüßen würde, hat selbst ihn überrascht.

„Fisch & Mehr“ hat sich inzwischen zu einer festen Adresse am Lühe-Anleger entwickelt. Der moderne Stand mit seinen zahlreichen Sitzgelegenheiten fügt sich wunderbar in das neue Ambiente am Anleger in Grünendeich ein. „Mein Konzept ist aufgegangen“, sagt Serdar. „Einfache Küche mit hoher Qualität, ehrlich und ohne Schnickschnack“ – so beschreibt er seinen Stil. Im Mittelpunkt steht norddeutsche Fischküche, allen voran der Klassiker Matjes in zahlreichen Variationen. Serviert wird er im warmen Brötchen – darauf legt Serdar besonderen Wert. Dazu gibt es die beliebten Klassiker vom Backfisch bis zu Fish & Chips. Nicht immer auf der Karte, aber regelmäßig als besonderes Angebot: Langustinos.

Dazu sind „Hohenfelder“ frisch vom Fass im Angebot und Weine aus Spanien und der Pfalz. Doch „Fisch & Mehr“ lebt nicht allein von Fisch, Wein und Bier, sondern auch vom Gastgeber selbst. „Ich kenne hier gefühlt jeden Gast“, sagt Serdar, der sich trotz des oft großen Andrangs immer wieder Zeit für ein Gespräch mit seinen Kunden nimmt.

Geöffnet ist täglich ab 11.30 Uhr. Und wann ist Feierabend? Dafür gibt es keine feste Uhrzeit. Geschlossen wird erst, wenn am Abend die letzten Gäste gegangen sind.



Einmal Lieblingsgericht, bitte!

Drei persönliche Empfehlungen für den perfekten Genussmoment am Lühe-Anleger.



Sohrab von Elb-Frisch

Sohrab · Elb-Frisch

Mein Lieblingsgericht: Vegane Prinzessin Bowl

Mein persönlicher Favorit bei Elb-Frisch ist unsere Vegane Prinzessin Bowl – frisch, bunt und perfekt für den Sommer. Unsere Falafel bereiten wir täglich frisch nach eigenem Hausrezept zu. Dazu kommen knackiger Salat und frische Tomaten, verfeinert mit Granatapfelkernen und in Masala marinierten Kichererbsen. Abgerundet wird die Bowl mit unserem cremigen Hummus und hausgemachter Aioli. Für mich das perfekte Gericht an warmen Sommertagen!

Meine Getränkeempfehlung dazu: unser „Gin des Lebens“ mit frischer Limette und Rosmarin oder alkoholfrei unsere erfrischende „Küstenwache“.

Sommer, Frische und Elb-Frisch in einer Bowl.



Georg · Königlich und Köstlich

Mein königliches Lieblingsgericht: Pulled Pork Box

Mein persönlicher Favorit bei Königlich & Köstlich ist unsere Pulled Pork Box. Das Pulled Pork wird von der Fleischerei Bömelsburg seit Jahren exklusiv für uns produziert – herzhaft, saftig und einfach richtig gutes Foodtruck-Food. Dazu gibt's knusprige Fritten, unsere Aioli und BBQ-Sauce, etwas Krautsalat und rote Zwiebeln. Ehrliches Imbiss- und Foodtruck-Feeling, wie es sein soll.

Dazu ein frisch gezapftes Carlsberg, die alkoholfreie Variante oder einer unserer Drinks aus der Cocktailkarte – und einem perfekten Sommerabend am Lühe-Anleger steht nichts mehr im Wege. Königlich genießen.

Köstlich essen. Sommer am Lühe-Anleger.



Georg von Königlich & Köstlich

Raed · Zeit für Glück

Mein persönlicher Favorit bei Zeit für Glück ist unser „Strawberry Kiss Crêpe“.

Eine sommerliche Kombination aus frischen Erdbeeren aus dem Alten Land, unserem herrlich cremigen Vanille-Softis und fruchtiger Erdbeersauce on top. Das Zusammenspiel aus warmem Crêpe und kühlem Eis, abgerundet durch die feine Süße der Erdbeeren, macht ihn für mich zu einem echten Sommergenuss. Dazu gehört für mich ein handgemachter Cappuccino mit Kaffee aus einer Privatrösterei und feinem italienischem Aroma.

Ob als gelungener Abschluss, kleine Auszeit oder süße Snackpause an einem Sommertag am Lühe-Anleger – manchmal braucht es gar nicht mehr.

Und genau das ist der Moment, in dem man sich Zeit für Glück nimmt.



Raed von Zeit für Glück



DAS INTERVIEW

Text: Wolfgang Stephan · Fotos: Elbe Kliniken

SIEGFRIED RISTAU

Neustart für die Elbe Kliniken

Elbe-Kliniken-Geschäftsführer
Siegfried Ristau über ein
Investitionsprogramm von
400 Millionen Euro für den
Standort Stade und die Folgen
für Buxtehude und Bremervörde

Herr Ristau, über die Gesundheitsreform wird seit Jahren diskutiert. Nun liegen neue Vorschläge der schwarz-roten Koalition auf dem

Tisch. Wenn Sie Gesundheitsminister wären: An welcher Stellschraube würden Sie zuerst drehen?

Zunächst müssten wir definieren, was wir überhaupt unter Gesundheitsreform verstehen. Die aktuellen Entwürfe der Regierungskoalition sind aus meiner Sicht keine Reform, sondern ein Kostendämpfungsgesetz. Die von Karl Lauterbach angestoßene Krankenhausreform halte ich dagegen vom Grundgedanken her für richtig – sie ist allerdings handwerklich nicht gut umgesetzt worden. Die vorgesehenen Veränderungen sind grundsätzlich sinnvoll und müssen jetzt konsequent weiterentwickelt werden. Entscheidend ist, dass sie gemeinsam mit den Krankenkassen und der Krankenhausgesellschaft abgestimmt und praxistauglich ausgestaltet werden. Vor allem die Konzentration und Spezialisierung hochwertiger medizinischer Leistungen ist aus meiner Sicht alternativlos. Genau diesen Weg würde ich konsequent weitergehen.

Sie plädieren also für mehr Qualität statt Quantität?

Nein. Das würde ja bedeuten, dass insgesamt weniger Leistungen erbracht werden. Darum geht es nicht. Der medizinische Bedarf bleibt bestehen. Das Angebot muss aber dort, wo es sinnvoll ist, gebündelt werden. Anders gesagt: Nicht jedes Krankenhaus sollte alles anbieten. Bestimmte komplexe Leistungen gehören in spezialisierte Zentren. Das ist der richtige Weg.

Mit der Konsequenz, dass kleinere Krankenhäuser keine Zukunft mehr haben?

So pauschal würde ich das nicht sagen. Aber angesichts der Herausforderungen im Gesundheitswesen lässt sich eine hochwertige medizinische Versorgung mit weniger Krankenhäusern und weniger Fachabteilungen besser sicherstellen. Dafür müssen allerdings die Strukturen angepasst

werden. Kliniken, die künftig Schwerpunkte übernehmen sollen, müssen auch infrastrukturell in die Lage versetzt werden, diese Aufgaben zu erfüllen.

Wie weit ist die Lauterbach-Reform inzwischen umgesetzt?

Derzeit bearbeiten die Länder die Anträge der Krankenhäuser. Eine zentrale Rolle spielt dabei der Transformationsfonds des Bundes, der Teil der Krankenhausreform ist. Die Transformation der Krankenhausstrukturen wird mit bis zu 50 Milliarden Euro gefördert. Der Bund stellt dafür 29 Milliarden Euro aus dem Sondervermögen Infrastruktur und Klimaneutralität bereit. Gefördert werden Umstrukturierungen, Spezialisierungen und der Abbau von Überkapazitäten. Voraussetzung ist, dass sich die Länder gemeinsam mit den Krankenhausträgern mit mindestens 30 Prozent der förderfähigen Kosten beteiligen.

Bis wann wird in Niedersachsen feststehen, wie sich die Krankenhauslandschaft künftig aufstellt?

Sozialminister Andreas Philippi hat angekündigt, bis September kommenden Jahres eine Entscheidung zu treffen. Erst dann werden wir wissen, welche Versorgungsaufträge die einzelnen Krankenhäuser künftig erhalten.

Reden wir über die Elbe Kliniken. Sie haben sicherlich Anträge auf Fördermittel aus dem Transformationsfonds gestellt. Stade soll sicher das Schwerpunktkrankenhaus der Region werden?

Unsere Anträge befinden sich aktuell in der Bearbeitung. Wir haben ein Konzept entwickelt, wie wir unsere drei Standorte in Bremervörde, Buxtehude und Stade zukunftsfähig aufstellen können. Klar ist, dass die komplexeren medizinischen Leistungen künftig am Standort Stade erbracht werden. Dafür benötigen wir allerdings auch die entsprechende Infrastruktur.

In Stade wird doch seit Jahren gebaut. Das neue Bettenhaus steht kurz vor der Fertigstellung.

Das stimmt. Die Pläne für das

neue Bettenhaus sind bereits vor der Reform entstanden, ausschlaggebend waren Mängel beim Brandschutz. Dementsprechend wird es auch nicht über den Transformationsfonds finanziert.

Wann wird das Bettenhaus fertig?

Es ist nahezu fertig. Allerdings muss noch ein Verbindungsgang zum Altbau errichtet werden. Das wird voraussichtlich bis zum Frühjahr 2027 dauern. Danach wird der neue Versorgungstrakt mit Labor, Apotheke Pathologie, Küche und Zentralsterilisation gebaut und diese bestehenden Einrichtungen abgerissen, um einen neuen modernen Funktionstrack mit OP, Notaufnahme, Intensivstation, Kardiologie, Gastroenterologie und Radiologie zu bauen. Unsere Pläne für den Transformationsfonds haben wir entsprechend angepasst. Wichtig ist: Unser Konzept wird sowohl vom Ministerium als auch von den Krankenkassen unterstützt.

Über welche Investitionssumme sprechen wir?

Insgesamt geht es um rund 400 Millionen Euro, um den Standort Stade zukunftsfähig aufzustellen. Der große Vorteil des Transformationsfonds besteht darin, dass die Mittel deutlich schneller fließen können als über die reguläre Krankenhausförderung des Landes. Für das neue Versorgungsgebäude hoffen wir noch in diesem Jahr auf eine Finanzierungszusage. Allein dieses Projekt hat ein Volumen von rund 100 Millionen Euro. Insgesamt rechnen wir mit einer Bauzeit von acht bis zehn Jahren.

Weil der Umbau einer Operation am offenen Herzen gleicht?

Genau. Wir erneuern den Standort Stade praktisch im laufenden Betrieb. Nach heutigem Stand fehlen uns rund 10.000 Quadratmeter Nettonutzfläche.

Was bedeutet diese Konzentration für die Patienten? Werden Leistungen aus Bremervörde und Buxtehude nach Stade verlagert?

Das lässt sich erst sagen, wenn eine Entscheidung über die Versorgungsschwerpunkte, konkret die Leistungsgruppen der Krankenhäuser, vorliegt. Wichtig ist

mir aber: Es darf bei dieser Frage nicht um Standorte gehen, sondern um die bestmögliche medizinische Versorgung. Für schwer erkrankte Patienten ist die Versorgung in einem Schwerpunktkrankenhaus besser. Neben der Qualität spielt auch der zunehmende Fachkräftemangel eine Rolle. Hoch spezialisierte Teams können wir künftig nicht mehr überall rund um die Uhr vorhalten. Deshalb sprechen wir nicht über eine Schwächung einzelner Standorte, sondern über eine Verbesserung der medizinischen Versorgung.

Das könnte im Umkehrschluss bedeuten, dass weniger komplexe Eingriffe künftig von Stade nach Bremervörde oder Buxtehude verlagert werden.

Das könnte so sein. Wie genau die Versorgungsstrukturen letztendlich aussehen, wissen wir aber erst mit der Entscheidung über die Fördermittel. Nach den bisherigen Gesprächen bin ich allerdings optimistisch, dass wir ein zukunftsfähiges Konzept für alle Standorte erzielen werden.

Mit Ihren Plänen wäre Stade künftig einer der bedeutendsten Krankenhausstandorte Niedersachsens?

Davon bin ich überzeugt. Diese Einschätzung teilen auch das Ministerium und die Krankenkassen. Gleichzeitig sage ich aber deutlich: Die Standorte Buxtehude und Bremervörde sind in ihrer Existenz nicht gefährdet.

Noch einmal zurück zu dem geplanten Kostendämpfungsgesetz, wie Sie es nennen. Wo liegt das Problem?

Was derzeit diskutiert wird, ist keine intelligente Lösung, weil es keine strukturellen Veränderungen beinhaltet. Ein Beispiel: Schon heute werden unsere steigenden Personalkosten nicht vollständig von den Krankenkassen refinanziert. Wenn künftig auch noch ein geringerer Anteil der Tarifsteigerungen übernommen werden soll, wir aber selbstverständlich Gehälter auf Tarifniveau zahlen, kann das auf Dauer nicht funktionieren.

Wären die Elbe Kliniken ohne Zuschüsse des Landkreises längst insolvent?

Nein. Wir haben vom Landkreis

Das Areal des Elbe Klinikums in Stade.
Rechts (weiß umkreist) das neue Bettenhaus.



noch nie einen Verlustausgleich erhalten. Was wir bekommen, sind Zuschüsse für Investitionen, die wir aus eigener Kraft nicht finanzieren können. Das Land übernimmt rund 80 Prozent der Investitionskosten. Den verbleibenden Eigenanteil könnten wir aus dem laufenden Betrieb nicht erwirtschaften. Diesen übernimmt der Landkreis als Krankenhausträger im Rahmen seiner Möglichkeiten.

Die Elbe Kliniken schreiben also derzeit keine roten Zahlen?

Zurzeit nicht. Aber sollte das geplante Kostendämpfungsgesetz umgesetzt werden, könnte sich das ändern.

Sie haben den Fachkräftemangel angesprochen. Bei rund 4.000 Beschäftigten – wie viele Stellen sind derzeit unbesetzt?

Wir haben etwa 96 Prozent un-

serer Stellen besetzt. Das ist im Vergleich ein sehr guter Wert. Die eigentliche Herausforderung besteht allerdings darin, gezielt Schlüsselpositionen mit hoch qualifizierten Fachkräften zu besetzen sowie vakante Stellen in einzelnen Berufsgruppen, etwa für den OP-Betrieb.

Kann man sagen, dass ein Krankenhaus dieser Größe ohne ausländische Fachkräfte heute nicht mehr funktionieren würde?

Ja, das ist so. Das gilt allerdings nicht nur für uns, sondern für nahezu alle Krankenhäuser in Deutschland – einschließlich der Universitätskliniken.

Nach meinem Eindruck gelingt es den Elbe Kliniken immer wieder, renommierte Chefarzte zu gewinnen.

Diesen Eindruck teile ich. Offenbar genießen die Elbe Kliniken einen guten Ruf. Möglicherwei-

se liegt das auch daran, dass wir frühzeitig begonnen haben, unsere Strukturen weiterzuentwickeln und dadurch für hoch qualifizierte Mediziner attraktiv geworden sind. Wir haben sicherlich nicht immer alles richtig gemacht, aber wir haben vieles umgesetzt, was gute Zukunftsperspektiven bietet.

Professor Lehmann kündigte bei seiner Vorstellung an, künftig mit einem Da-Vinci-Operationssystem arbeiten zu wollen. Noch steht der Roboter nicht in Stade?

Noch nicht. Ich bin aber überzeugt, dass wir ihn innerhalb der nächsten zehn Monate in Betrieb nehmen werden. Eingesetzt wird er nicht nur in der Allgemein- und Viszeralchirurgie, sondern vor allem in der Urologie, der Gynäkologie und der HNO. Unabhängig davon arbeiten wir bereits heute mit robotergestützten Operationssystemen. Buxtehude verfügt

bereits über ein neues hochmodernes System für die Gelenkchirurgie. Auch in Bremervörde operieren wir robotergestützt am Knie. Und noch in diesem Jahr wird auch in Stade Robotik für die Kniechirurgie zum Einsatz kommen.

Der Da Vinci hat allerdings den klangvolleren Namen – und kostet rund drei Millionen Euro.

Das reicht nicht. Aber bevor Sie fragen: Die Finanzierung ist eine große Aufgabe, an der wir gerade arbeiten. Ich bin mir sicher, dass der Da Vinci kommen wird – und zwar bald.





90 JAHREN FÜR EUCH VOR ORT!
TRADITION DIE UNS VERBINDET!

ATLÄNDER DROGERIE HUBERT
seit 1936 in Jork

WIR HABEN FREIE FUSSPFLEGE-TERMINE

Wir haben unser Team verstärkt und können
jetzt wieder Termine vergeben!

Verwöhnung & Pflege
für deine Füße!

JETZT TERMIN SICHERN!

WIR SAGEN DANKE!

Für die vielen Glückwünsche, Blumen
und lieben Worte!

Wir haben uns sehr gefreut, unser
Jubiläum mit euch zu feiern!

Und wir feiern weiter:

Informiert euch jetzt auf unserer Webseite
über unsere Monatsaktionen in 2026!

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

Bürgerei 3 | Jork | Tel. 04162 / 8105 | www.drogerie-hubert.de



Zwei Experten,
ein Ziel:
Ihr neues Zuhause.

Für Ihre Immobilie haben wir die beste Lösung.

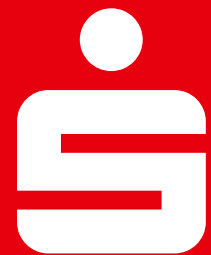
Baufinanzierung, Immobilienverkauf und
Modernisierung. Unsere Experten beraten Sie
umfassend und unabhängig: persönlich vor Ort,
telefonisch oder digital. Sie entscheiden.

Ihre Ansprechpartner in Buxtehude:

Eric Höchel, Immobilienmakler
Tel.: 040 76691-5505,
E-Mail: eric.hoechel@spkhhb.de

Oliver Viets, Finanzierungsexperte
Tel.: 040 76691-5301
E-Mail: oliver.viets@spkhhb.de

spkhhb.de/immobilien



Sparkasse
Harburg-Buxtehude

Zwei Triathleten

Louisa Pranger und Nils Hübenbecker starten am 10. Oktober

Text & Fotos: Wolfgang Stephan

Die Morgensonne taucht den Pazifik vor Hawaii in goldenes Licht. Das Meer ist ruhig, doch am Strand von Kailua-Kona knistert die Luft vor Anspannung. 4.500 der besten Triathletinnen und Triathleten der Welt richten ein letztes Mal ihre Schwimmbrillen, atmen tief durch, blicken hinaus auf den Ozean. Dann fällt der Startschuss zum berühmtesten Ausdauerwettkampf der Welt. Der Ironman auf Hawaii ist weit mehr als ein Rennen. Er ist eine Legende. Mitten unter den Weltbesten werden Anfang Oktober auch zwei Sportler

aus dem Landkreis Stade stehen: Louisa Pranger aus Buxtehude und Nils Hübenbecker aus Harsefeld. Eine Geschichte, wie sie nur der Sport schreiben kann. Denn noch vor drei Jahren besaß keiner von beiden ein Rennrad. Beide mussten das Kraulschwimmen erst lernen. Heute gehören sie zu den wenigen, die sich ihren Traum von Hawaii erfüllt haben.

„Du also auch.“ Drei Worte, die beim ersten Treffen der beiden am Buxtehuder Petriplatz alles sagen. Louisa Pranger und Nils Hübenbecker kannten sich vor dem Treffen mit dem DEICHLUST-Reporter nicht. Doch schon nach wenigen Minuten verbindet sie mehr als die Vorfreude auf das größte Abenteuer ihres sportlichen Lebens. Beide haben einen nahezu identischen Weg hinter sich – und beide stehen nun vor dem Wettkampf, von dem Triathleten in aller Welt träumen.

Wer in Kailua-Kona an der Startlinie steht, gehört zur Weltelite des Ausdauersports. 3,86 Kilometer schwimmen im Pazifik, 180,2 Kilometer Rad fahren über den heißen Queen Ka'ahumanu-Highway und anschließend ein Marathon über 42,195 Kilometer – oft bei Temperaturen von mehr als 30 Grad und hoher Luftfeuchtigkeit. Härter geht es im Triathlon nicht.

Das kleine Wunder beim ersten Triathlon

Dass am 10. Oktober auch **Louisa Pranger** starten wird, grenzt beinahe an ein kleines Wunder. Denn vor gerade einmal zwei Jahren besaß die 28-Jährige weder ein Rennrad noch beherrschte sie das Kraulschwimmen. Tiefes Wasser machte ihr sogar Angst. Heute bereitet sie sich auf das größte Rennen ihres Lebens vor.

An Hawaii verschwendete die Intensivkrankenschwester des Elbe Klinikums Buxtehude nie einen Gedanken. Dass auf der bekannten Insel im Pazifik der berühmteste Triathlon der Welt ausgetragen wird, wusste sie, mehr

aber nicht. Erst im Juni dieses Jahres änderte sich alles. Dann gelang ihr das Außergewöhnliche. Bei ihrem ersten Ironman überhaupt qualifizierte sie sich Anfang Juni in Hamburg völlig überraschend für die Weltmeisterschaft in Kailua-Kona. „Ich dachte zuerst, das ist ein Scherz.“ Doch ihre Zeit von 10:27:15 Stunden und Rang vier in der Altersklasse der 25- bis 29-Jährigen reichten tatsächlich für einen der begehrten Startplätze.

Dabei begann ihre sportliche Reise ausgesprochen unspektakulär. Vor drei Jahren lief Louisa Pranger regelmäßig, um nach den oft belastenden Schichten auf der Intensivstation und dem Fernstudium Wirtschaftspsychologie den Kopf freizubekommen. Einfach Lust am Laufen, mehr nicht. Freundinnen überredeten sie schließlich zu einem Halbmarathon. Gemeinsam erreichten sie nach gut zwei Stunden das Ziel. Keine Spitzenzeit, aber ein Erlebnis, das etwas in ihr auslöste. „Es hat mich angefixt.“

Ein Jahr später folgte der erste Marathon. 42,195 Kilometer in 4:26 Stunden – solide, aber weit entfernt von einer Leistung, die auf eine spätere Ironman-Qualifikation hätte schließen lassen. Doch genau in dieser Zeit erinnerte sie sich an die Erzählungen eines Onkels, der selbst einen Ironman absolviert hatte. Ende 2024 fasste sie einen Entschluss. „Warum nicht einmal einen Triathlon?“ Die Antwort auf die Frage nach dem Warum fällt ihr leicht: „Mich reizte einfach die Herausforderung.“

Nur gab es ein Problem. Eigentlich sogar zwei. Sie besaß kein geeignetes Rennrad und konnte ausschließlich Brust schwimmen. Im Triathlon wird jedoch gekrault – und zwar fast vier Kilometer lang. Zum Wendepunkt wurde die Begegnung mit Peter Uhl, Trainer der Triathleten beim BSV. Er erkannte das Potenzial der ehrgeizigen Läuferin und überzeugte sie, den Schritt zu wagen. Louisa Pranger lernte das Kraulschwimmen von Grund auf, und sie kaufte ihr erstes gebrauchtes Rennrad und begann, systematisch zu trainieren.

Den ersten Wettkampf absolvierte sie eher aus Neugier beim Stackmann-Volks-Triathlon im Alten Land über die kleine Distanz: 500

en im Paradies.

ber beim Ironman auf Hawaii

Meter schwimmen, 20 Kilometer Rad fahren und fünf Kilometer laufen – eine lockere Standortbestimmung. „Einfach nur zum Spaß“, sagt sie. Und genau den hatte sie.

Nur wenige Monate später wartete in Hamburg eine völlig andere Dimension: 3,86 Kilometer schwimmen, 180,2 Kilometer Rad fahren und anschließend der Marathon. Ausgerechnet bei dieser Premiere gelang ihr die Sensation. In der Vergabe der 60 WM-Startplätze für Hawaii belegte sie Rang 41. Bis heute kann sie kaum erklären, wie das gelungen ist. Allenfalls so: „Mich fasziniert es, an meine Grenzen zu gehen.“

Dass sie den Startplatz in Hawaii tatsächlich annehmen würde, war dagegen schnell entschieden. Mit den Elbe Kliniken und dem Buxtehuder Unternehmen „buxtrade“ fand sie zwei Sponsoren, die die Reise möglich machen. Seitdem bestimmen Trainingseinheiten den Alltag. Zwischen 16 und 18 Stunden investiert sie Woche für Woche in ihr großes Ziel. Bleibt noch die Frage nach der Nervosität. Ein Wettkampf unter tropischer Sonne mit den besten Triathletinnen der Welt und Millionen Zuschauern vor den Bildschirmen. Hat sie Bammel? Louisa Pranger lächelt. Das Wort kennt sie nicht.

Triathlon stand nie auf der Agenda

Dafür jetzt **Nils Hübenbecker**. Auch bei ihm deutete lange nichts auf eine sportliche Karriere hin. Drei Jahrzehnte lang schon gar nicht auf einen Start beim Ironman auf Hawaii. Der heute 33-Jährige, in Harsefeld aufgewachsen und viele Jahre Bankkaufmann bei der Kreissparkasse, war zwar immer sportlich

aktiv: Fußball, Judo, Basketball, Badminton, Squash – kaum eine Sportart ließ er aus. Doch meist war nach zwei Jahren wieder Schluss. Es fehlte die Leidenschaft. Laufen, Radfahren und Schwimmen gehörten nie zu seinen sportlichen Disziplinen.

Das änderte sich erst vor zweieinhalb Jahren. Kumpel Malte hatte die Idee, mit einigen Freunden einen Halben-Ironman in Horn in den Niederlanden zu absolvieren. Die halbe Distanz: 1,9 Kilometer schwimmen, 90 Kilometer Rad fahren und ein Halbmarathon. „Ich musste mir erst einmal ein Fahrrad besorgen und Kraulen lernen“, erinnert sich Nils. „Mehr als eine Bahn habe ich damals nicht geschafft.“ Was als gemeinsame Herausforderung unter Freunden begann, entwickelte sich schneller als gedacht zu einer sportlichen Erfolgsgeschichte.

...Fortsetzung auf der nächsten Seite



Eigentlich wollten sich die zehn Hobbyathleten beim Ironman in Hamburg nur anschauen, wie so ein Wettkampf überhaupt abläuft. Doch dann traf Nils auf einer Geburtstagsfeier den Buxtehuder Triathleten Dirk Uhlmansiek. Dessen Rat war ebenso einfach wie folgenreich:

„Ihr müsst gleich an einem Wettkampf teilnehmen.“ Die Freunde meldeten sich für den Triathlon in Uelzen über die Olympische Distanz an: 1,5 Kilometer schwimmen, 40 Kilometer Rad fahren und zehn Kilometer laufen. Obwohl er auf einem alten Fahrrad unterwegs war und das Kraulschwimmen seine größte Baustelle blieb, war er angefixt. „Das war so geil, dass ich sofort Blut geleckt habe“, sagt Nils.

Weil halbe Sachen nicht sein Ding sind, setzte er sich schon bald ein neues Ziel: den Ironman in Barcelona. Nach gerade einmal zehn Monaten Training stand er dort an der Startlinie – und sorg-

te selbst für ungläubiges Staunen. Nach 3,86 Kilometern schwimmen, 180,2 Kilometern auf dem Rad und dem abschließenden Marathon stoppte die Uhr bei 10:18 Stunden. Eine Zeit, von der viele erfahrene Triathleten nur träumen. Nils: „Da wurde mir klar: Anscheinend bin ich ganz gut.“ Was hat ihn motiviert? „Ich wollte spüren und erfahren, was ich aus meinem Körper herausholen kann.“

Acht Monate später wollte er beim Ironman in Frankfurt nachlegen. Der Wettkampf entwickelte sich jedoch zum unvorhergesehenen Härtetest. Wegen 38 Grad waren Neoprenanzüge beim Schwimmen untersagt – ein Nachteil für alle, die eine Zielzeit als Vorgabe hatten. „Ich kam 22 Minuten später aus dem Wasser als geplant.“ Nach 180 Kilometern auf dem Rad war der Fuß geschwollen. Der Marathon schien kaum noch zu schaffen. Aufge-



📍 Louisa Pranger: „Ich dachte zuerst, das Qualifikations-Ticket ist ein Scherz.“

ben? Keine Option. „Nach einem Jahr Training steigst du nicht einfach aus.“ Also biss er sich durch und erreichte das Ziel in starken 10:20 Stunden. Trotzdem überwog die Enttäuschung, er hatte auf eine bessere Zeit gehofft.

Qualifikation schien utopisch

In dieser Phase entstand zum ersten Mal ein Gedanke, den bis dahin kaum jemand ernst genommen hätte: Hawaii. Dafür musste er sich beim Ironman Hamburg um rund 80 Minuten steigern – eine Verbesserung, die für einen Triathleten ohne jahrelanges Training nahezu utopisch ist. „Mein Schlüssel zum Glück war das Engagement eines Trainers.“ Bis dahin hatte Nils fast ausschließlich allein oder mit seinen Freunden trainiert. Dann lernte er Coach Holger kennen, der ihm strukturierte Trainingspläne schrieb und ihn seitdem auch mental begleitet. Immer online. Von da an ordnete Nils sein Leben dem großen Ziel unter. Seit Jahresbeginn trainiert er zwischen 15 und 20 Stunden pro Woche. Arbeitgeber Haspa und seine Partnerin unterstützten ihn dabei ohne Vorbehalte. Den

inneren Schweinehund, sagt er, habe er nie bekämpfen müssen. „Der gehört einfach nicht zu mir.“

Dann kam der 7. Juni 2026. Ironman Hamburg. 80 Minuten schneller als jemals zuvor. Das war das Ziel. Und an diesem Tag passte alles. Rund 80 Freunde, Familienmitglieder, Kollegen und Nachbarn feuerten ihn entlang der Strecke an. „Die haben mir den Arsch gerettet.“ Nach 8:57 Stunden lief Nils Hübenbecker ins Ziel. 80 Minuten schneller. Gesamtplatz 50 unter rund 3.000 Startern. Sechster seiner Altersklasse. Das Ticket nach Hawaii war gelöst.

Nach einer Stunde bei Rhabarberschorle auf dem Buxtehuder Petriplatz verabschieden sich die beiden Triathleten, als würden sie sich schon seit Jahren kennen. Louisa muss noch zum Lauftraining, Nils aufs Rad zurück nach Hamburg. „Wir sehen uns“, sagt Louisa zum Abschied und läuft los. „Im Ziel auf Hawaii“, ruft Nils. Louisa dreht sich noch einmal um, hebt den Daumen – und läuft los.



📍 Nils Hübenbecker: „Mich fasziniert es, an meine Grenzen zu gehen.“

TRENDS UND GENUSS UNTER EINEM DACH

MITTEN IN BUXTEHUDE

 STACKMANN



— DEICHLUST COOL & TRENDY —



Mit Herz, Händen und Sportsalbe

Er ist wieder da – wenngleich er nie ganz weg war. Sportphysiotherapeut Jörn Schimkat hatte vor zwei Jahren seinen großen Abschied. Zum Ende seiner Laufbahn mit eigener Praxis in Hamburg-Neugraben organisierte er in Moisburg ein Benefizspiel mit zahlreichen ehemaligen Fußballprofis des HSV und des FC St. Pauli. Marcell Jansen, Andreas Reinke, Michael Oenning, Bernd Wehmeyer und auch „Kugelblitz“ Ailton gaben sich die Ehre. Als Physiotherapeut galt Schimkat in der Region als Mann mit den Wunderhänden. Mannschaften des HSV (auf dem Foto mit Guy Demel), des BSV und des Großflottbeker THGC sowie Tennislegenden wie Björn Borg und John McEnroe vertrauten auf seine Behandlung. Den Erlös seines Abschiedsspiels in Höhe von 35.000 Euro spendete er dem Jugendhospizdienst Kids Anker in Hamburg sowie der Kinderkrebsinitiative Buchholz.

Danach wurde es ruhiger um „Schimmi“ – doch zur Ruhe gesetzt hat er sich nie. Im Mai betreute er die Elbe-Kliniken-Ärztin Dr. Julia Kopf, die gemeinsam mit ihrer Partnerin Romy Richter bei der Beachvolleyball-Europameisterschaft in Prag die Goldmedaille in ihrer Altersklasse gewann. Demnächst greift das Duo mit Betreuer Schimkat in Spanien nach dem Weltmeistertitel.

„Was soll ich sonst machen?“, fragt der Sportphysiotherapeut mit einem Lächeln. Und tatsächlich gilt das nicht nur für den Sport. Seine langjährigen Patienten behandelt er weiterhin – einmal pro Woche ist er in Buxtehude im Einsatz. Hinzu kommt die Neuvermarktung seiner selbst entwickelten Sportsalbe FIT2GO SPORT, die jetzt vom Buxtehuder Unternehmen buxtrade vertrieben wird. „Eine ideale Sportsalbe für aktive Menschen und alle, die sich nach körperlicher Belastung eine wohltuende Pflege wünschen“, beschreibt Schimkat sein Produkt.

| www.buxtrade.de · Telefon Schimkat 0178 796 56 27



Ein echtes Unikat

Seit 100 Jahren gibt es die Tankstelle Wahlen in Steinkirchen-Huttfleth. Was 1926 mit einer Genehmigung für eine Tankanlage und einer Handpumpe begann, ist heute ein Familienbetrieb in vierter Generation – und für viele Menschen im Alten Land weit mehr als nur eine Tankstelle.

Aus einem Fahrradhandel entwickelte sich über die Jahrzehnte ein vielseitiger Betrieb. Neben der Esso-Tankstelle gehören heute eine Werkstatt für Pkw, Landmaschinen und Gartengeräte, Reifendienst, TÜV sowie eine Poststation zum Angebot. Doch geblieben ist, was den Betrieb seit jeher auszeichnet: die Nähe zu den Menschen. Wer hier hält, kommt nicht nur zum Tanken, sondern oft auch auf einen kurzen Klönschnack. Dass sich Fahrzeuge und Mobilität in einem Jahrhundert grundlegend verändert haben, erlebt die Familie Wahlen jeden Tag. Geblieben ist vor allem eines: die Verbundenheit mit der Region und der Anspruch, die Menschen zuverlässig mobil zu halten.

Und deshalb wurde das Jubiläum am 1. August 2026 mit einem bunten Programm groß gefeiert – und hat einmal mehr die Menschen zusammengebracht.

Balthasar Wahlen möchte sich im Namen seiner Familie und des gesamten Teams ganz herzlich bedanken:



... für die vielen netten Worte und Glückwünsche,
... für die vielen tollen Geschenke,
... für die großzügigen Spenden für die Jugendfeuerwehr und den neuen Abi-Jahrgang 2028,
... für die tolle Hilfe der Feuerwehr, des Abi-Jahrgangs und vieler Einzelpersonen,
... für die literarische Unterhaltung durch Melanie Brozeit und
... für die geplante und spontane Ausstellung der Oldtimer!

Vor allem aber: **DANKE** für Ihre Treue, Ihr Vertrauen und die vielen Begegnungen in den vergangenen Jahrzehnten!

DANKE an alle, die dieses Jubiläum zu einem besonderen Ereignis gemacht haben!

Die Esso-Station Wahlen freut sich auf die Zukunft mit Ihnen allen!

| www.autowerkstatt-wahlen.de

Einfach schöner wohnen – im Orchideenquartier Buxtehude



Modern, klimafreundlich und komfortabel: Mit dem Orchideenquartier entsteht inmitten der Hansestadt Buxtehude ein neues Zuhause für Menschen in ganz unterschiedlichen Lebensphasen. Im September startet die Vermietung des dritten Bauabschnitts „Hof Lühe“ – mit fünf Stadtvillen und 45 neuen Wohnungen.

Wie sich das Leben verändert, verändern sich auch die Ansprüche an das eigene Zuhause. Ingrid und Hartmut Schmidt haben diesen Schritt ganz bewusst gemacht. Viele Jahre lebten sie in einem Mittelreihenhaus in Hornburg. Als Haus und Garten zunehmend mehr Arbeit bedeuteten, entschieden sie sich für einen Neuanfang – und für Buxtehude, wo unter anderem ihr Sohn mit seiner Familie und die Enkel leben.

Bei einer Besichtigung des ersten Bauabschnitts „Hof Elbe“ war für die beiden schnell klar: Das Orchideenquartier wird unser neues Zuhause. Heute leben sie in einer rund 89 Quadratmeter großen 3-Zimmer-Wohnung und genießen vor allem den Komfort des Neubaus: hochwertige Ausstattung, moderne Grundrisse und konsequente Barrierefreiheit mit Aufzug und bodengleicher Dusche.

„Wir parken das Auto in der Parkgarage, laden die Einkäufe aus und fahren mit dem Aufzug hoch in das Wohngeschoss“, erzählen die Schmidts. Mindestens genauso wichtig ist ihnen das Rundum-sorglos-Paket: keine Gartenar-

beit, keine Treppenhausreinigung und keine Verpflichtungen, die ein eigenes Haus mit sich bringt. „Wir können sorgenfrei die Tür schließen und in den Urlaub fahren. Das war mit unserem Mittelreihenhaus nicht ohne Weiteres möglich.“

Genau dieses zeitgemäße Wohngefühl wächst weiter. Bis 2028 entstehen im zentrumsnah gelegenen Orchideenquartier insgesamt 25 Stadtvillen mit über 250 Wohnungen. Dank des vielfältigen Wohnungsmixes bietet das Quartier dabei für jede Lebensphase das passende Zuhause – von Wohnungen für Singles und Paare bis hin zu großzügigen Wohnungen für Familien mit Kindern.

Dass sich hier auch junge Familien wohlfühlen, zeigt Jule Wagner. Die 24-jährige hat gemeinsam mit ihrer zweijährigen Tochter eine rund 61 Quadratmeter große 2-Zimmer-Wohnung im Orchideenquartier angemietet. Besonders die zentrale Lage und die kurzen Wege haben sie überzeugt: „Für mich als junge Mutter ist es ideal, dass wir vieles direkt vor der Haustür haben. REWE, ALDI und ROSSMANN liegen quasi schräg gegenüber, mehrere Kindertagesstätten befinden sich in der Umgebung und auch die Buxtehuder Innenstadt ist schnell erreicht. Das macht den Alltag mit Kind einfach unkompliziert.“



Die ersten beiden Bauabschnitte „Hof Elbe“ und „Hof Este“ mit insgesamt 114 Wohnungen sind bereits vollständig vermietet. Im September geht es mit „Hof Lühe“ in die nächste Runde: Dann startet die Vermietung von 45 Wohnungen in fünf weiteren Stadtvillen. Interessierte können sich direkt an das Vermietungs-Team der HBI Wohnungsverwaltung GmbH wenden:

| Telefon: 04161 86679-130

E-Mail: orchideenquartier@hbi-wohnen.de

Frauenpower trifft Immobilienkompetenz

Frischer Wind auf dem Immobilienmarkt in Stade: Die Immoladys stehen für eine moderne, persönliche und zugleich professionelle Art der Immobilienvermittlung. Hinter dem Konzept steht die Immobilien-Vermittlung von Mandy Brockelmann – gelernte Immobilienkauffrau und zertifizierte DEKRA-Sachverständige für Immobilienbewertung – gemeinsam mit einem eingespielten Team. Was sie auszeichnet, ist die Verbindung aus fundierter Marktkennntnis und einem feinen Gespür für Menschen. Jede Immobilie bringt ihre eigene Geschichte mit – und genau die rückt das Team in den Fokus. Mit klarer Strategie, kreativen Ansätzen und gezielter Vermarktung, auch über Social Media, erreichen die Immoladys die passenden Käufer.

Die Zusammenarbeit ist persönlich, flexibel und nah dran: Termine sind auch abends oder am Wochenende möglich. Diese Dynamik prägt nicht nur die Arbeitsweise, sondern auch die Ergebnisse.

Ob Eigenheim, Wohnung oder Kapitalanlage – die Immoladys begleiten den gesamten Prozess strukturiert, transparent und auf Augenhöhe.

Denn hier gilt: Immobilien sind mehr als nur vier Wände.

| www.immobilien-stade-mb.de



— DEICHLUST COOL & TRENDY —

Genuss, der nach Zuhause schmeckt

Frühstücken mitten im Alten Land – und dort, wo vieles, was auf den Tisch kommt, direkt vor der Tür wächst. Auf dem Obsthof Matthies in Jork-Borstel startet der Tag mit einem Frühstücksbuffet voller frischer und regionaler Köstlichkeiten. Montags bis samstags wird von 8.30 bis 11.30 Uhr gefrühstückt, an Sonn- und Feiertagen von 9 bis 13 Uhr ausgiebig gebruncht. Kinder von drei bis elf Jahren zahlen dabei – ebenso wie beim Frühstück – einfach einen Euro pro Lebensjahr.



Mindestens genauso verlockend wird es am Nachmittag. Die große Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten ist längst ein Markenzeichen des Glashaus-Cafés. Alles wird frisch und selbst gebacken, viele der fruchtigen Kreationen natürlich mit Obst aus eigenem Anbau. Da fällt die Entscheidung zwischen fruchtig, cremig und klassisch schon mal schwer. Bei gutem Wetter lockt dazu die Außenterrasse, während sich die kleinen Gäste auf dem Spielplatz austoben können.

Zum Besuch gehört auch ein Abstecher in den Hofladen. Dort gibt es Produkte vom eigenen Obsthof und viele weitere regionale Köstlichkeiten zu entdecken. So lässt sich ein kleines Stück Altes Land mit nach Hause nehmen.

| Obsthof Matthies, Am Elbdeich 31 in Jork-Borstel, www.obsthof.de

SMEG.

SO SIEHT GUTER GESCHMACK AUS.

Ein Toaster, der Gespräche startet.
Ein Kühlschrank, der Farbe bekannt.
Eine Espressomaschine, die jeden Morgen ein bisschen Italien in die Küche zaubert.

SMEG ist mehr als ein Gerätehersteller. SMEG ist Lifestyle. Seit über 70 Jahren steht die italienische Marke für kultiges Design, starke Technik und diese besondere Mischung aus Retro-Charme und modernem Zeitgeist. Kurzum: für Dinge, die man gerne zeigt – und jeden Tag benutzt.

DESIGN, DAS TRENDS SETZT. UND KEINEN HINTERHERLÄUFT.

Ob 50s Retro, Dolce & Gabbana, Porsche Design oder die neuen matten Naturtöne – SMEG macht aus Alltagsgeräten echte Designstücke. Für Minimalisten, Farbverliebte und alle dazwischen. Passt in jede Küche. Und in jedes Leben.

TECHNIK,
DIE BEGEISTERT.
DESIGN, DAS
BLEIBT.



KAFFEE FÜR
KENNER UND
GENIESSER.



FARBEN, DIE
STATEMENT
SETZEN.



DOLCE & GABBANA –
ITALIENISCHE KUNST
TRIFFT TECHNIK.

WARUM SMEG?



IKONISCHES DESIGN

Ausgezeichnet
mit dem Good
Design Award.



HOCHWERTIGE
QUALITÄT

Langlebige Materialien,
präzise Verarbeitung,
zuverlässige Technik.



PERFECTE
PERFORMANCE

Innovative Funktionen
für mehr Komfort
im Alltag.



ITALIENISCHE
LEIDENSCHAFT

Mit Liebe zum Detail
in Italien entwickelt
und designed.

STÜTZPUNKTFACHHÄNDLER – DEIN PLUS VOR ORT.

- ✓ Viele SMEG-Modelle sofort abholbereit
- ✓ Schnelle Lieferung, wenn's mal eilig ist
- ✓ Fachkundige Beratung mit Herz und Verstand
- ✓ Service & Garantie direkt bei uns
- ✓ Kein Online-Risiko – wir sind für dich da!

ECHT. ITALIENISCH. ECHT. ANDERS.

SMEG Geräte sind für Menschen, die Wert auf das Besondere legen. Für Designliebhaber, Hobbyköche, Kaffeerituale, Familien, Singles, Ästheten – für alle, die ihre Küche nicht nur nutzen, sondern leben. Jung oder alt? Egal. Hauptsache: mit Stil.



GUTE ZEITEN. GUTES DESIGN. SMEG.

LIEBLINGSTEILE FÜR DEIN ZUHAUSE.

- Küchenmaschinen
- Kaffeefüllautomaten & Siebträger
- Wasserkocher & Toaster
- Kühl- & Gefriergeräte
- Backöfen, Kochfelder & Dunstabzüge
- Kleingeräte für jeden Tag



GUTEN
MORGEN,
LIEBLING!

Mehr erleben.
Besser wohnen.



Wir freuen uns
auf deinen Besuch! ♥

360 grad by Möbel Jähnichen Center GmbH
Am Steinkamp 2 | 21684 Stade | Tel. 04141 / 80 06 40
info@moebel-jaehnichen.de | www.moebel-jaehnichen.de

PETER RIEPER



Zukunftsorientiert aus Tradition – mehr als nur ein schöner Spruch.

Seit 1856 steht das Familienunternehmen Rieper für Zuverlässigkeit, Tradition und den stetigen Ausbau seiner Geschäftsfelder – vom ursprünglichen Fuhrunternehmen bis hin zum Reifen- und Autoservice sowie Handel.

Mit Standorten in Jork, Buxtehude und Hamburg bietet Rieper heute ein breites Leistungsspektrum und bleibt dabei seinen Wurzeln treu.

UNSER ANGEBOT

- Markenunabhängiger Kfz-Meisterbetrieb für PKW und LKW
- Achsvermessungen
- Autoteile & Zubehör
- Reifenservice für Fahrzeuge aller Art
- Batterien
- Spedition
- Tankstellen mit Bistro
- PKW Waschanlage
- Lagerraum- & Stellplatzvermietung

Benefits:

- Familiäre Atmosphäre
- Vielzahl von Weiterbildungen
- Urlaubs- und Weihnachtsgeld
- Mitarbeiterabbate
- Betriebliche Altersvorsorge
- Vermögenswirksame Leistungen

Bewerbung

direkt online über
www.peter-rieper.de
oder per Email an
arieper@peter-rieper.de

ANSPRECHPARTNERIN

Andrea Rieper
Tel. 04162/ 60 14 34



AUSBILDUNG:

- Kaufmann für Büromanagement (m/w/d)
- Kfz Mechatroniker für Personenwagentechnik (m/w/d)
- Mechaniker für Reifen- und Vulkanisationstechnik (m/w/d)

OFFENE STELLE:

- Kraftfahrer Klasse C/CE (m/w/d)
- Kfz Mechatroniker für Personenwagentechnik (m/w/d)
- Reifenmonteur/ Vulkaniseur (m/w/d)
- Kfz Serviceberater (m/w/d)
- Nfz Mechatroniker (m/w/d)



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

Weihnachts- oder Winterfeier für Ihr Unternehmen

Buffet oder Menü inkl. Getränkepauschale | ab 59,50€ p.P.

Haus-Events

Altländer Hochzeitssuppe satt | 04. Okt. | 17,00€ p.P.

Sonntagsbuffet mit Braten | 18. Okt. | 29,50€ p.P.

Umbuddeln für den guten Zweck | 30. Okt. | 12. Dez.

Schnitzelbuffet | 01. Nov. | 30,00€ p.P.

Grünkohlbuffet | 08. Nov. | 06. Dez. | 33,00€ p.P.

Martinsgans-Essen | 11.-15. Nov. | 45,00€ p.P.

Entenschmaus zum 1. Advent | 29. Nov. | 31,50€ p.P.

Weihnachtsbuffet | 25. und 26. Dez. | 47,50€ p.P.

Silvesterball | 31. Dez. | 129,00€ p.P.

Weitere Termine und Reservierungen unter:
www.hotel-altes-land.de/events
www.kus-altesland.de



Hotel Altes Land GmbH & Co. KG | Schützenhofstraße 16 | 21635 Jork

Tel. 04162 91460 | www.hotel-altes-land.de | info@hotel-altes-land.de



www.peter-rieper.de

MITTWOCHS BEI MOHR

KAFFEEKLATSCH

1 Tasse Kaffee & 1 Stück
Apfelkuchen mit Sahne

nur **2,99 €**

Wir treffen uns bei mohl.

mohl.

Ihr Shoppingerlebnis auf 19.000 m²



Lust auf eine kleine Auszeit mitten in der Woche?

Dann laden wir Sie herzlich zu unserem Kaffeeklatsch bei mohl ein! Jeden Mittwoch genießen Sie bei uns eine frisch gebrühte Tasse Kaffee und ein Stück unseres köstlichen Apfelkuchens mit Sahne – und das alles zum absoluten Vorteilspreis von nur 2,99 €.

Ob zum Plaudern mit Freunden, zum Entspannen zwischen Shoppingrunden oder einfach für einen süßen Moment für sich selbst – unser Kaffeeklatsch ist die perfekte Gelegenheit, den Alltag kurz hinter sich zu lassen. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich verwöhnen.

Übrigens, Sie können nun Personal Shopping Termine oder Restaurant Reservierungen auch ganz unkompliziert digital über unsere Website buchen!

Gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag.

www.erlebe-mohl.de

— DEICHLUST COOL & TRENDY —



It's the little things that matter

Es sind oft die kleinen Dinge, die einen Ort besonders machen. Ein Geschäft, in dem mit Bedacht ausgewählt wird. Eine persönliche Empfehlung, ein kurzer Schnack – und Dinge, die nicht überall zu finden sind. Genau dafür steht Lille Lispeltute in Steinkirchen. In ihrem „kleinen Kaufhaus“ bietet Wiebke Jensen mit ihrem Team, Charlotte Heiduczek und Kristin Nodorp, Damen- und Kindermode, Bücher, Schmuck, Accessoires, Schreibwaren, Deko, Geschenke.

Dass so viele Menschen Lille Lispeltute seit Jahren begleiten und dem kleinen Laden die Treue halten, bedeutet Wiebke und ihrem Team viel. Denn jeder Einkauf vor Ort trägt dazu bei, dass kleine, inhabergeführte Läden wie ihrer eine Zukunft haben.

Und weil ein solcher Laden auch von Begegnungen lebt, darf es gern mal länger gehen: **Am 5. November ab 18.30 Uhr** lädt Lille Lispeltute wieder zum offenen Late Night Shopping ein – mit besonderen Angeboten und einigen Überraschungen. Einfach vorbei kommen! Wiebke Jensen, Charlotte Heiduczek und Kristin Nodorp freuen sich auf viele bekannte und neue Gesichter!

| Lille Lispeltute, Bürgerei 6 in Steinkirchen

Zaunteam: Der Name ist Programm

Dogan Baskin und sein Cousin Serhat Cayir sehen sich als ein starkes Team für Zäune und Tore in der Region. Sie vertreten das Schweizer Zaunbauunternehmen Zaunteam, das mit 125 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz präsent ist. „Ein Zaun oder Tor vom Zaunbauer vor Ort schafft Sicherheit und ist zugleich die Visitenkarte eines Grundstücks“, sagt Dogan Baskin, der gemeinsam mit seinem Cousin seit drei Jahren auf dem regionalen Markt zwischen Buxtehude und Cuxhaven aktiv ist. Gestartet ist das Unternehmen in Fredenbeck. Inzwischen hat das Zaunteam ein größeres Anwesen am Schützenweg 5 in Horneburg bezogen. Dort steht auch eine Ausstellungsfläche zur Verfügung, auf der sich Interessierte einen Eindruck vom vielfältigen Angebot verschaffen können. „Wir haben Zäune und Tore für verschiedene Einsatzbereiche aus verschiedenen Materialien wie Holz, Metall, Glas und vielen mehr und immer auch eine Lösung für individuell anpassbare Zäune und Tore“, erklärt Dogan Baskin. Das zweiköpfige Team blickt optimistisch in die Zukunft: „Bisher läuft es sehr gut – aber besser geht natürlich immer.“

| Kontakt: www.zaunteam.de/stade-geestland
und Telefon 04163 867 68 46



Mit Eis gegen den Dreck

Manchmal muss erst einiges runter, damit sichtbar wird, was wirklich daruntersteckt. Genau das passiert derzeit bei einem VW T1 in der Werkstatt der Christian Völksen KG. Alter, nachträglich aufgebrachter Unterbodenschutz wird dort mit Trockeneis entfernt – einer Technik, die der Kfz-Meisterbetrieb seit Kurzem bei der Restaurierung von Oldtimern einsetzt und auch als eigenständige Dienstleistung anbietet.

Beim Trockeneisstrahlen treffen kleine CO₂-Pellets mit Druckluft auf die Oberfläche und lösen Öl, Fett, Schmutz und alte Beschichtungen. Wasser oder zusätzliche Strahlmittel braucht es nicht, Rückstände bleiben keine. Das macht das Verfahren gerade für schwer zugängliche Stellen, Motorräume und empfindlichere Bauteile interessant.

Beim T1 zeigt sich anschließend, wie es tatsächlich um den Unterboden steht. Roststellen können gezielt beseitigt, die Flächen geschützt und abschließend etwa mit Wachs konserviert werden. Bei Völksen gibt es das komplette Paket aus Reinigung, Instandsetzung und Konservierung aus einer Hand.

Dass Trockeneis nicht nur etwas für Restaurierungsfälle ist, zeigte zuletzt ein Chrysler von 1960: Vor der Motorinstandsetzung wurden Motorraum und Anbauteile von jahrzehntealtem Schmutz befreit – möglichst schonend für originale Bauteile und Oberflächen.

Und Oldtimer sind längst nicht das einzige Einsatzgebiet: Auch Maschinen, technische Anlagen oder Bereiche bei Sanierungen lassen sich mit Trockeneis reinigen.

| www.tankstellen-voelksen.de

Küchen TRAUM



INKLUSIVE
Falt-Lifttüren!

JETZT ERFÜLLEN

**Individuell vergrößern
und verkleinern!**

**A
↑
G E**

Einbau-Kühlschrank
Amica EVKSS352221,
(EEK E**)

INKLUSIVE
Hochbau-Backofen von
BOSCH
Technik fürs Leben



INKLUSIVE
extragroße Auszüge!



LIEFERUNG
bei allen frei geplanten Küchen
GRATIS

Gilt nur für Neukäufe. Küchen-
Lieferpreise nur gültig im
Umkreis von 50 km.

2 FRONTEN
PREISGLEICH
ZUR AUSWAHL

INKLUSIVE ELEKTROGERÄTE

Hochbau-Backofen,
BOSCH HBF133BR0 (EEK A*)

Induktions-Kochfeld
mit Kochfeldabzug
Elica NikolaTesla
ALPHA PRF0183127 (EEK A*)

Einbau-Kühlschrank
Amica EVKSS352221, (EEK E**)

Ohne Nischenrückwände, Beleuchtung,
Einbauspüle/Einhebelmischer, Geschirrspüler

EINBAUKÜCHE

7.999,-

sand/Sierra Eiche-Nachbildung,
inklusive Elektrogeräte
und Einbauspüle, ca. 300 + 210 cm breit.

Küche ist erweiterungsfähig und beliebig änderbar. Alle Maße sind ca.-Angaben. Modellabweichungen, Irrtümer, Lieferung sowie Preis- und Druckfehler sind vorbehalten. Abholpreise in Euro. Alle Küchen Ohne Deko.

*EEK = Energieeffizienzklasse, Spektrum: von A+++ bis D. **EEK = Energieeffizienzklasse, Spektrum: von A bis G.

**wohnen
küche
objekt**

360 grad
by Möbel Jähnich

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

Autowäsche für PKW und Transporter

jetzt neu eröffnet

in Jork-Königreich

Waschprogramm	Nr. 1 Perfect	Nr. 2 Quality	Nr. 3 Easy	Nr. 4 Trapo
Aktivschaum	•	•	–	•
Hochdruck- vorwäsche 16 bar	•	•	•	•
Räderwäsche	•	•	•	•
Fahrzeugwäsche	•	•	•	•
Trocknungshilfe*	–	•	•	•
Sonderwachs mit Polierfunktion	•	–	–	–
Gebläsetrocknung	•	•	•	•
Preis	12,90 €	9,90 €	7,90 €	35,00 €

Sie benötigen eine individuelle Lackaufbereitung oder eine Innenpflege? Sprechen Sie uns gern an.

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

Mehr Infos & Öffnungszeiten:
autohaus-broehan.de/fahrzeugpflege

*Einfach
machen!*

**Timo
Gerke**

Ihr Samtgemeindebürgermeister

**Parteilos.
Unabhängig.
Authentisch.**

**PLANEN
RINCK**
HOLLERN

Maßarbeit mit Herz & Hand
Seit 1999 Ihr Meisterbetrieb in Hollern

Weil der **Sommer draußen** am schönsten ist.

„Eine Terrassenplane oder ein maßgefertigtes Sonnensegel ist für mich nicht einfach nur ein Produkt – beides verwandelt Ihre Terrasse in einen **neuen Lieblingsplatz**.“

Perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt, erweitern wir ganz einfach Ihr Zuhause. An heißen Tagen spendet ein Sonnensegel wohlthuenden Schatten und eine Terrassenplane schenkt Ihnen ungestörte Privatsphäre. So entsteht ein rundum gemütliches Ambiente, um die Sommerzeit und laue Abende draußen in vollen Zügen zu genießen.“

Meike Rinck-Porth

PLANEN RINCK
Inhaberin: Meike Rinck-Porth
Siebenhöfen 6a | 21723 Hollern
Telefon: 04141 70056
E-Mail: info@planen-rinck.de www.planen-rinck.de



Für mehr Inspiration
[@planen.rinck](https://www.instagram.com/planen.rinck)



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER MEDIZINER ÄRZTLICHE ZWEITMEINUNG IN DER ORTHOPÄDIE

von Dr. med. Kai Raabe

„Sie müssen operiert werden.“ Ein Satz, der viele Menschen zunächst verunsichert. Ist eine Operation wirklich der einzige Ausweg? Sind alle konservativen Behandlungsmöglichkeiten ausgeschöpft? Und sollte man vor einem solchen Eingriff nicht noch eine zweite ärztliche Meinung einholen?

Im Zuge der aktuellen Gesundheitsreformen rückt die ärztliche Zweitmeinung zunehmend in den Fokus. Geplant ist, dass bei bestimmten planbaren Operationen – etwa an Knie, Hüfte, Schulter oder Wirbelsäule – eine unabhängige Zweitmeinung künftig Voraussetzung für die Abrechnung bei gesetzlich Versicherten werden könnte. Ziel ist es, unnötige Operationen zu vermeiden und die Behandlungsqualität weiter zu verbessern.

Ein Blick auf die Zahlen zeigt, warum dieses Thema so wichtig ist. Deutschland gehört im internationalen Vergleich zu den Ländern mit den höchsten Operationszahlen. Nach Auswertungen der OECD liegt Deutschland bei Hüftgelenkoperationen an der Spitze und bei Kniegelenkoperationen auf einem der vorderen Plätze. Gleichzeitig berichten Krankenkassen über einen deutlichen Anstieg von Wirbelsäulen- und Bandscheibenoperationen in den vergangenen Jahren.

Diese Entwicklung ist jedoch nicht ausschließlich kritisch zu

bewerten. Deutschland hat eine ausgezeichnete medizinische Infrastruktur mit einer hohen Dichte an spezialisierten Kliniken und Behandlungszentren. Gleichzeitig lässt sich jedoch nicht übersehen, dass das deutsche Vergütungssystem operative und stationäre Leistungen häufig stärker honoriert als konservative Behandlungsmethoden. Dieses Spannungsfeld trägt verständlicherweise zur Verunsicherung vieler Patientinnen und Patienten bei. Kann eine Zweitmeinung hier helfen?

Meine Antwort: Ja.

Dabei geht es keineswegs darum, die Empfehlung einer Kollegin oder eines Kollegen infrage zu stellen. Moderne Medizin lebt vom fachlichen Austausch. Eine qualifizierte Zweitmeinung ist vielmehr eine zusätzliche, evidenzbasierte Entscheidungshilfe – insbesondere bei planbaren Eingriffen an Knie, Schulter, Hüfte oder Wirbelsäule.

Internationale Studien zeigen, dass nicht jede Auffälligkeit im MRT automatisch eine Operation erforderlich macht. Bildgebende Befunde und die tatsächlichen Beschwerden stimmen häufig nur teilweise überein. Umgekehrt können funktionelle Einschränkungen oder Instabilitäten in der Bildgebung unterschätzt werden. Deshalb beginnt eine fundierte Zweitmeinung nicht am Computerbildschirm, sondern mit einer

ausführlichen Anamnese und einer sorgfältigen klinischen Untersuchung.

Erst das Zusammenspiel aus Beschwerden, körperlicher Untersuchung, vorhandener Bildgebung und – insbesondere bei Erkrankungen von Sehnen, Muskeln und Gelenken – einer hochauflösenden Ultraschalldiagnostik ermöglicht eine belastbare Beurteilung.

Ebenso wichtig sind die persönlichen Lebensumstände der Patientinnen und Patienten. Alter, Beruf, sportliche Aktivität und individuelle Ziele fließen ebenso in die Entscheidung ein wie die medizinischen Befunde. Die entscheidende Frage lautet daher nicht: „Kann man operieren?“, sondern: „Verbessert eine Operation die Lebensqualität dieses Patienten tatsächlich – und ist sie einer konsequenten konservativen Behandlung überlegen?“

Gerade sportlich aktive Menschen profitieren von dieser differenzierten Betrachtung. Nicht jede Meniskusverletzung, jeder Sehnenriss in der Schulter oder jede altersbedingte Veränderung der Wirbelsäule erfordert sofort einen operativen Eingriff. Andererseits gibt es Situationen, in denen eine frühzeitige Operation Folgeschäden verhindern und eine schnellere Rückkehr in Beruf, Alltag oder Sport ermöglichen kann.

Eine hochwertige Zweitmeinung beantwortet daher weit

mehr als die Frage nach einem Ja oder Nein zur Operation. Sie klärt insbesondere vier Punkte:

Ist die Diagnose vollständig und nachvollziehbar?

Sind alle konservativen Behandlungsmöglichkeiten ausgeschöpft?

Ist der vorgeschlagene Eingriff zum jetzigen Zeitpunkt medizinisch sinnvoll?

Welche realistischen Erfolgsaussichten und Alternativen gibt es?

Damit wird die Zweitmeinung zu einem wichtigen Instrument der gemeinsamen Entscheidungsfindung zwischen Arzt und Patient – einem Grundprinzip moderner Medizin. Sie schafft Transparenz und Sicherheit, unterstützt eine individuelle Therapieplanung und trägt dazu bei, dass operative Eingriffe dort erfolgen, wo sie tatsächlich den größten Nutzen versprechen.

Deshalb sage ich deutlich: Die beste Operation ist nicht die, die technisch möglich ist, sondern die, die dem einzelnen Patienten nach sorgfältiger Abwägung den größten langfristigen Nutzen bringt.

Über den Autor

➤ Dr. Kai Raabe ist Facharzt für Orthopäde und Sportmediziner mit einer Praxis für Privatpatienten in Buxtehude.

www.orthopaede-raabe-buxtehude.de





DIE LÜHE-SCHULAU-FAHRE

WWW.LUEHE-SCHULAU-FAEHRE.DE



SEEMANNSGARN & DICKE PÖTTE!
Die große kleine Kreuzfahrt über die Elbe!



**FÄHRLIEBT IN DIE ELBREGION...
FÄHRADELN ENTLANG DER ELBE:**

Am schnellsten mit der LSF in 25 Minuten über die Elbe und das Alte Land genießen oder das Hamburger Umland erkunden.
Mit Anbindung an den Busfahrplan und den Elbe-Radwanderbus!





© 2026, www.d-lb.com



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

von Wolfgang Stephan

Eigentlich war alles auf einem guten Weg. Der Lühe-Anleger hat sich in den letzten Jahren zu einem Hotspot an der Elbe entwickelt. Die Gastronomie hat das Niveau erheblich gesteigert, das Ambiente vermittelt südländisches Flair, und der Bikertreff war das beliebte Ziel für alle Motorradfahrer der Region. War. Ein neues Parksystem hat in der Szene für erhebliche Verärgerung gesorgt. Viele Biker, aber auch Autofahrer beschwerten sich massiv beim Samtgemeindebürgermeister Timo Gerke, wie auch einige Mails an die DEICHLUST zeigen: „Eine Katastrophe“, schimpft ein Neu Wulmstorfer. „Erschreckend!!!“, kommentiert ein Leser das Foto von einem beliebigen Sonntagmittag mit gerade mal fünf Motorrädern auf dem Platz. Für Timo Gerke eine missliche Angelegenheit: „Es ist nie schön, wenn ein Behördenchef sich als nicht zuständig erklärt, aber ich habe mit diesen Parkgebühren wirklich nichts zu tun“, sagt der parteilose Samtgemeindebürgermeister, der am 13. September zur Wiederwahl steht. Er verweist auf die Zuständigkeit der Gemeinde Grünendeich. Deren Bürgermeister Nicolai Müller (CDU) ist ebenfalls schwer genervt, denn er ist auch Zielscheibe der Kritik, die er als unfair bezeichnet. Dass er am 13. September nicht mehr zur Wahl antreten wird, hat auch mit dem Tonfall vieler Beschwerde-Bürger zu tun. Nicht nur in Sachen Lühe-Anleger. Dabei hat Müller ein gutes Argument parat: „Die Parkgebühren gibt es schon lange, alle, die sich jetzt beklagen, hätten schon früher auch bezahlen müssen.“ Hätten. Haben aber viele Parker nicht, denn es gab kaum Kontrollen, schon gar nicht an den Wochenenden. Die Gemeinde hat im Frühjahr ein Unternehmen mit der Parkregelung beauftragt und die kontrollieren per Videokamera ganz penibel. Jedes Bike und jeder Pkw wird elektronisch erfasst, wer nicht zahlt, bekommt den Tagessatz von 56 Euro in Rechnung gestellt. Happig, zwei-

felsfrei. Auf der anderen Seite ist das Geld für einen guten Zweck, denn Grünendeich ist – wie viele Gemeinden – klamm. „Die Parkgebühren sind für uns eine wichtige Einnahmequelle, mit der wir freiwillige Leistungen abdecken können“, sagt Nicolai Müller. Was er nicht sagt, sind die Vertragsbedingungen mit der Servicegesellschaft, die seien vertraulich. Wenn er sie preisgeben würde, wäre bekannt, dass die Gemeinde die Einnahmen aus den Parkgebühren und die Servicegesellschaft die Einnahmen aus den Straßengebühren kassiert.

Also, wer am Lühe-Anleger parken will, sollte bezahlen – es geht für gute Zwecke in die Gemeindekasse. Und wer am Lühe-Anleger ein dringendes Bedürfnis verspürt, kann dies auf einer öffentlichen Toilette neben dem benachbarten Tourist-Info erledigen. Eigentlich. Doch nach 20 Uhr ist Schluss mit lustig. Last Order: Pinkeln bis Acht. Dann wird von der Gemeinde der Riegel vorgeschoben. Zu späterer Zeit steht kein Personal zur Verfügung. Das führt zwangsläufig zur guten Natur-Düngung hinter dem Touristikbüro, könnte aber auch zu einem kleinen juristischen Problem werden, denn nach der Arbeitsstättenverordnung müssen Arbeitgeber ihren Angestellten jederzeit eine Toilettennutzung ermöglichen. Ab einer bestimmten Größe des Gastraums (meist ab 50 Quadratmetern oder ab 50 Sitzplätzen) sind zudem Gästetoiletten vorgeschrieben. Ohne Toilette müssten die Gastronomie-Betriebe demnach am Abend schließen. Droht aber nicht, denn die Gemeinde wäre für die Kontrolle nach 20 Uhr zuständig. Um das Problem grundsätzlich zu lösen, wurde von der Gemeinde Grünendeich eine automatische Schließanlage für die öffentliche Toilette zum Anfang der Saison bestellt. Nach vier Monaten wurde sie vor zwei Wochen zum Ende der Saison eingebaut. Jetzt

können alle Geschäfte bis 22 Uhr erledigt werden. Der alte Toilettenspruch gilt: Ende gut, alles gut.

Jahrelang war das Buxtehuder Unternehmen Global Fruit Point Sponsor beim HSV. Nichts Ungewöhnliches für Unternehmen in der Metropolregion. Ungewöhnlich aber, wenn das Sponsoring nicht nur die Kohle betrifft. Global Fruit Point, Spezialist für den Direktimport von Früchten aus aller Welt, ließ regelmäßig frisches Obst und Gemüse zum Jugend-Campus des HSV liefern. „Frisches Obst für frische Energie“, nennt Gründer und Mit-Inhaber Sven Heinsohn diese Art des Sponsorings, an dem die HSV-Verantwortlichen aber irgendwann nicht mehr interessiert waren. Was sich aber mittlerweile geändert hat, denn Global Fruit Point ist wieder Partner beim HSV. „Neben unseren Aktivitäten im Breitensport möchten wir auch einen Beitrag im Spitzensport leisten.“ Der HSV bestellt und Global Fruit lässt direkt vom Großmarkt liefern. Dass die Jungs von Merlin Polzin die erste Saison so gut überstanden haben, liegt aber nicht am Obst und Gemüse von Global Fruit. Global Fruit sponsert nämlich die HSV-Frauen. Aber auch die spielen jetzt ihre zweite Saison in der höchsten Liga. Mit Power vom ungewöhnlichen Sponsoring aus Buxtehude.

Nichts aus der Politik im HINTERGRÜNDIGEN? Keine Sorge. Wir blicken nach Stade. Ins Altländer Viertel. Da hatte es Anfang Juli mal wieder einen großen Polizeieinsatz gegeben. Nach einem „Fall von häuslicher Gewalt“, so der Polizeibericht, in dessen Verlauf sich 150 Personen aus der Nachbarschaft und dem Verwandtenkreis der Beteiligten auf der Straße versammelten und die Rettungskräfte und Polizisten mit Gewalt bedrohten. Um eine weitere mög-

liche Auseinandersetzung am Elbe Klinikum zu verhindern, wurden Einsatzkräfte der Polizei ans Klinikum verlagert und die Eingänge sowie die akute Versorgung einer verletzten jungen Frau abgesichert. Als Landrat Kai Seefried das während seines Urlaubs erfuhr, platze ihm der Kragen, denn die Gefährdung der öffentlichen Sicherheit im Altländer Viertel hatte er schon lange auf der Agenda, wenngleich er als Landrat dafür nicht zuständig ist. Das liegt in den Händen der Stadt Stade, die aber seit mehr als einem Jahr wegen der schweren Erkrankung ihres Bürgermeisters an der Spitze führerlos ist. Das Wegducken der zweiten Reihe ist auch ein Mittel des Handelns. Weil das Elbe Klinikum und damit eine kreiseigene Einrichtung auch im Spiel war, nutzte Seefried seinen direkten Draht zu Kathrin Schuol, der Chefin der Polizeidirektion Lüneburg, der er wenige Tage zuvor das Kreishaus für ihre Pressekonferenz nach den tödlichen Schüssen in der Jugendhilfeeinrichtung in Stade zur Verfügung gestellt hatte. Nach der offiziellen Version im Kreishaus war das natürlich kein Hilfersuchen des Landrates, das ihm auch nicht zustehe. Aber ein Informationsgespräch mit dem Ergebnis, dass die Polizei-Präsidentin schnell eine Abordnung ihrer Bereitschaftspolizei nach Stade schickte. Sie kennt so eine Lage, denn zuvor leitete sie in der Hamburger Innenbehörde die Abteilung für öffentliche Sicherheit. Wie groß die Freude über diese Seefried/Schuol-Initiative bei der Polizei-Inspektion in Stade war, lässt sich nur erahnen...

Hoffen wir auf friedliche Zeiten in Stade und freuen wir uns auf einen schönen Spätsommer mit Sonne – auch im Herzen.

Ihr Wolfgang Stephan





Welcome to
**Planet.
Fashion**

Welcome to Planet Fashion. Wir laden Sie herzlich zur Saisoneroöffnung Herbst/Winter 2026 ein. Entdecken Sie die neuesten Highlights aus Fashion, Home, Food sowie Sport & Lifestyle und erleben Sie faszinierende Modegalaxien voller Inspiration.

Wir freuen uns darauf, Sie auf Planet Fashion willkommen zu heißen!



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.



Natürlich snacken. Bewusst genießen.

Unsere Leidenschaft sind naturbelassene Lebensmittel mit einer großen Auswahl an aromatischen gefriergetrockneten Früchten und knackigen Nüssen und Kernen in Premiumqualität - direkt vom Deich in deine Küche. Entdecke pure Vielfalt.

10 % Gutschein

Exklusiv für Leserinnen und Leser der Deichlust auf deine erste Bestellung.

Code: **DEICHLUST10**

Jetzt entdecken auf buxtrade.de
Scannen und online einlösen

