

DEICHLUST

DAS MAGAZIN AUS DEM ALTEN LAND - FÜR DEN KREIS STADE

DER HELFER:

Das Leid des Krieges
vor Augen

DER LANDRAT:

Knallharte Fragen
zur Halbzeit

DIE NACHFOLGER:

Viebrock, Mohr,
Hancken, Stackmann

STREIFE AUF DER ELBE

Umweltschützer in Uniform


Land & Leute
Hintergründiges
Cool & Trendy


GENUSS
DEICHLUST-Menü
Hof Bellmann



WOHNDIELE & MEYER WOHNIDEEN



Als unschlagbares Team haben sich Diana Schubert neben Rainer Peters und Viktor Köster mittlerweile in über einem Dutzend Projekten bewiesen. Der Mehrwert des Trios zeichnet sich durch eine ganzheitliche Beratung und Durchführung von Wohnkonzepten aus, in der die Drei eng abgestimmt auf die Wünsche der Kunden eingehen.

Die feinen und edlen Materialien von Fußbodenbelägen über Tapeten, Gardinen, Sonnenschutz bis hin zu modernen Badoberflächen wie mineralischen Beschichtungen sind bei Meyer Wohnideen auf 850 qm ausgestellt, um dort gefühlt, angefasst und ausgewählt zu werden. Vor über 20 Jahren übernahm Rainer die Führung in dem Inneneinrichtungsgeschäft in Himmelpforten. Auch eventuelle Roh- oder Umbauten werden von ihm und seinem Partner Viktor als Zimmermann umgesetzt, damit schlussendlich Diana das Finish als Interieur Designerin umsetzen kann.

Vor knapp 10 Jahren eröffnete sie die Wohndiele Altes Land. Am Ortseingang in Hollern-Twielenfleth berät und verkauft sie als zertifizierte Inneneinrichterin unter Betracht der neuesten Trends, Farben und Materialien. Dabei geht es um hochwer-

tige Markenware, die ihren Preis hat, aber gleichzeitig die Qualität bietet, die sie sich für sich selber und ihre Kunden wünscht. Namenhafte deutsche Polstermöbel-Hersteller wie Bullfrog, Signet und Tommy M, sowie angesagte hochwertige Labels wie beispielsweise Lambert, Fink, Philippi, Rohleb oder und Eicholtz. Alle zusammen bieten eine Kombination, die in unserer Region so wohl nicht zu finden ist. Das gesamte Leistungsspektrum im Baubereich sowie Inneneinrichtung und Interieur wird abgebildet.

„Gerne beraten wir Sie in Ihrem Zuhause oder bei Ihrem Bauvorhaben, geben Inspirationen und setzen Ihre Vorstellung gemeinsam um. In der kompletten Umbauphase begleiten wir Sie, koordinieren die Handwerker und sorgen für einen reibungslosen Ablauf.“

Der komplette Umbau in Kooperation mit Partnern aus einer Hand. Schlussendlich geht es um ein individuelles, exklusives und außergewöhnliches Wohngefühl, dass es gemeinsam mit dem Kunden zu realisieren gilt.

WOHNDIELE
— *Altes Land* —

Speersort 193 · 21723 Hollern-Twielenfleth
Telefon: 0 41 41 – 670 70 53 · Mobil: 0157 – 5 60 500 83
diana@wohndiele-altes-land.de · www.wohndiele-altes-land.de
montags bis freitags: 10 bis 18 Uhr, samstags bis 13 Uhr



Bei der Kirche 1
21709 Himmelpforten
Tel.: 04144 2183-0
info@ideen-wohnen.de
www.ideen-wohnen.de
montags bis freitags: 9 bis 18 Uhr,
samstags bis 12:30 Uhr

Wunder gibt es immer wieder Auch in der **DEICHLUST**.

Fangen wir im Alten Land an. Eine Campingplatz-Reportage. Kann, muss nicht spannend sein.

„Sie passieren gleichsam ein magisches Tor, das den Weg zur Parallelwelt Campingplatz und zu einem romantisch-erwünschten Ort öffnet. Einst machte selbst Rocklegende Udo Lindenberg hier die Nacht zum Tag“, schreibt unsere Reporterin Leonie Ratje und liefert gleich Beweise, die sie bei ihrer Nacht auf dem Campingplatz bekommen hat. Nicht nur Fotos von Udo, auch Fotos von Otto. Dem Otto. Mit Altländer Küsschen auf die Wange. Und natürlich hat sie mit den Verehrerinnen von einst gesprochen. Die heute noch glänzende Augen haben. Tolle Story. DEICHLUST-like.

Ja, tatsächlich, es ist die sechste DEICHLUST-Ausgabe, mit steigender Auflage und Reputation im Landkreis. Dass uns der Airbus-Chef als Hobby-maler zur Verfügung stand, wissen wir ebenso zu schätzen, wie der laute Auftritt von zehn Rockerladys, die bei Nieselregen zum Treff mit Mona Adams kamen, um sich als „Brummende Bienen“ porträtieren zu lassen. Der Name ist Programm. Lassen Sie sich überraschen.

Überraschend war für uns auch die Tour mit der Wasserschutzpolizei auf der Elbe. Was unser Fotograf Volker („Schimmy“) Schimkus auf dem Wasser mit seiner Kamera eingefangen hat, könnte jederzeit das Aufmacherfoto einer neuen Staffel von „Notruf Hafenkante“ sein, weil die beiden Hauptdarsteller Perdita Pfennig und Hannes Pfeiffer eine filmreife Szene im



Wolfgang Stephan
Herausgeber & Chefredakteur

Schlauchboot ablieferten. Klar, dass dieses Foto auf dem Titel steht.

Wenn ein Unternehmen wie Viebrock den 70. Geburtstag feiert, könnte das auch ein DEICHLUST-Thema sein. Aber bitte keinen Rückblick auf die Firmengeschichte oder eine Auflistung der zweifelsfrei interessanten Häuser dieses Unternehmens von der Geest. Unser Ansatz war ein anderer: Namen sind Nachrichten. Also ein Gespräch mit den Viebrock-Machern. Nicht über die Historie und nicht über die Produkte. Aber über die Führung eines Familienunternehmens, in dem die Söhne das Sagen haben, aber der Vater immer noch gefragt ist.

Viebrock, Hancken, Mohr, Stackmann – das sind Leuchtturm-Unternehmen in der Region, die eines gemeinsam haben: Die Nachfolge ist mit der dritten oder vierten Generation gesichert. Constantin Hancken, Fabian Stackmann und Julius Mohr im

Interview zu haben, war unser großer Wunsch. Was nicht so einfach schien, denn Journalisten war es bisher nicht vergönnt, die Protagonisten der beiden großen Modehäuser an einen Tisch zu bekommen. Doch die Anfrage bei Julius Mohr und Fabian Stackmann brachte die große Überraschung, denn beide stellten die gleiche Frage: Wann und wo?

Laut Wikipedia ist so etwas umgangssprachlich ein Ereignis, das etwas Erstaunliches und Außergewöhnliches darstellt. Für mich tatsächlich ein kleines Wunder. Und das Gespräch war wunderschön. DEICHLUST-like. Dass uns Lühes Ex-Bürgermeister Michael Gosch die Türen zu seinem Reich öffnete, verdient Dank und dass Heiko Tornow uns in seiner Kolumne belehrt, wie wir mit Fake-News umgehen sollen, passt wunderbar in die Zeit.

Übrigens, auch unsere Rubrik „Begegnungen“ steckt voller Überraschungen, unter anderem mit einer mordenden Frau und einem quälenden Mann, die beide damit noch Geld verdienen.

Völlig überrascht wurden wir von der bezaubernden Kirsten Wichern, die in ihrem Pannekoken-Hus in Stade einen DEICHLUST-Pannekoken anbietet. Mit frischen Feigen, Pflaumen, Walnüssen und Zigenfrischkäse. Mehr geht nicht.

Reicht das, um Ihnen Lust auf die DEICHLUST zu machen?

*Also, lassen Sie sich überraschen.
Und bleiben Sie optimistisch.*

Ihr Wolfgang Stephan

Impressum

Verlag:
Festivitas Media und Event GmbH
Ort 11, 21720 Mittelnkirchen

Geschäftsführerin:
Gudrun Stephan

Herausgeber und Chefredakteur:
Wolfgang Stephan (verantwortlich)

Digital:
Jule Wüstenberg,
Yannic Stephan

Redaktion:
Leonie Ratje, Mona Adams

Lektorat:
Ingrid Baumgarten

Fotos:
Volker Schimkus,

Anzeigen:
Udo Feindt, Mediaberater

Layout, Satz, Reinzeichnung:
Sven Ulrich, Medienzentrum Stade

Druck:
Silber Druck GmbH & Co. KG, Lohfelden

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

**Anzeigenschluss
für die Mai-Ausgabe
Mitte April 2025.**

Mediadaten:
www.deichlust.de



Inhalt

DEICHLUST

EDITORIAL.....	3	KOLUMNE: Hier schreibt der Hund	45
Streife auf der Elbe: Umweltschützer in Uniform.....	5	GASTRO-JOURNAL	46
Feine Schnitte	10	BEGEGNUNGEN: Sven Völker	48
BEGEGNUNGEN: Charlotte – Altänder Erscheinung	14	Wie funktioniert bei Viebrock Generationenvielfalt ..	50
Märchen, Mythen und Magisches – Die Welt des Apfels	15	Wenn der Vater mit dem Sohn... ...gemeinsam ein Unternehmen führt	54
LAND & LEUTE	16	Brummende Bienen	56
Stader Airbus-Chef schwingt den Pinsel.....	20	PODCAST: Dr. Deniz Altin	62
DING DONG DEICHLUST	24	Klinik Dr. Hancken: Technik, Kompetenz und Leidenschaft.....	63
Rocklegende, große Freiheit und Naturidylle im Paralleluniversum.....	26	Nachts im Modehaus.....	64
KOLUMNE: Hier schreibt der weiße Mann	30	KOLUMNE: Hier schreibt die Mutter	66
BEGEGNUNGEN: Svea Timm	32	Halbzeit – Kai Seefried auf den Zahn gefühlt.....	70
Das Leid des Krieges	34	DEICHLUST COOL & TRENDY.....	76
BEGEGNUNGEN: Alexandra Kuitkowski.....	38	BEGEGNUNGEN: Mandy Brockelmann.....	80
43. Minute – Die treuen Seelen von D/A	40	Laras DEICHLUST-Welt	81
Das DEICHLUST-Menü von Michael Voss	42	HINTERGRÜNDIGES.....	82



K I M S C H M I D T

Streife auf der Elbe:

Umweltschütze

Atemberaubend. Die blonde Mähne im Fahrtwind. Mit 225 PS auf der Elbe. Mit 90 Stundenkilometern durch das Wasser. Höchstgeschwindigkeit. Das Fernglas im Anschlag. Jede Welle ein Vergnügen. Kein Job wie jeder andere. Ein Traumjob. Jedenfalls für Perdita Pfennig. Ihr Nervenkitzel hält sich in Grenzen, sie weiß sich in sicheren Händen bei ihrem Chef Hannes Pfeiffer, der das Speed-Boot durch die Wellen steuert. Gerne auch bei eckigem Wetter. Auf Streife. In der Elbe.

„A ndere zahlen für so eine Tour viel Geld“, sagt Perdita Pfennig, die im Gegensatz zu den anderen für ihr Elb-Abenteuer noch Geld bekommt. „Ich weiß das zu schätzen“, sagt die 27-Jährige, die Kommissarin bei der Wasserschutzpolizei in Stade ist – in einem Revier, das an die Wasserschutzpolizeiinspektion Oldenburg angegliedert ist und das Hauptkommissar Hannes Pfeiffer leitet. Gut ein Dutzend Beamte sind im Schichtdienst im Einsatz, immer auch bedarfsorientiert nach der Einsatz- und Veranstaltungslage. Die Stader sind zuständig für die Nebenflüsse der Elbe, Schwinne, Lühe und Este und den Stader Seehafen; im Hauptfahrwasser der Elbe agieren die Hamburger Kollegen. Fluch und Segen gleichermaßen, denn die medienwirksamen Einsätze auf der Elbe fehlen, andererseits sehen sie sich besonders einer anderen Mission verpflichtet: dem Schutz der Umwelt. „Unser Hauptaufgabengebiet ist die Kontrolle der Schiffe im Stader Seehafen“, sagt Hannes Pfeiffer. Dazu kommen Kontrollen von Seeschiffen und Sportbooten.



zer in Uniform



Eine spezifische Kontrolle, denn gefahndet wird nach Umweltdelikten, oder wie der Revierleiter sagt: „Wir kontrollieren die Einhaltung umweltrechtlicher Bestimmungen nach nationalen und internationalen Vorschriften.“

Ein Job der etwas anderen Art von Polizeiarbeit, denn kontrollieren bedeutet in erster Linie: Papierkram bearbeiten. Welche Schiffe wann im Seehafen überprüft werden, ergibt sich aus der Besetzung des Reviers. Mit dem Streifenwagen geht es dann über Land zum Stader Hafen und an Bord. Unangemeldet.

„Wir werden meist freundlich empfangen“, sagt Roland Schrimpf, einer der erfahrensten Polizisten der Waschpo in Stade.

Der 57-jährige Oberkommissar arbeitet seit 25 Jahren im Revier in Stadersand, nachdem er zuvor viele Jahre auf Streife in der Hauptstadt unterwegs war. „Der Job war gut, aber ich wollte nicht, dass meine Kinder in Berlin aufwachsen“, sagt er mit Erinnerung an

 Er ist einer der erfahrensten Polizisten bei der Wasserschutzpolizei in Stade: Roland Schrimpf.



das Berliner Milieu. Dienstwaffe und Handschellen gehören auch zu seiner Dienstausrüstung bei der Wasserschutzpolizei, deren Gebrauch aber eher die Ausnahme ist. „Wir bewegen uns vor allem in trockener Theorie“, sagt Perdita Pfennig. Wenn sie mit dem Kollegen an Bord eines Schiffes geht, ist vor allem Papierkram angesagt. Respektvoll bezeichnet sie den Umgang an Bord. Im Büro des Kapitäns kontrollieren die Wasserschutzpolizisten die Zertifikate und die Tagebücher, in denen sie beispielsweise die Entsorgung von Abfällen wie Ölschlamm oder Müll vermerken. Gibt es Auffälligkeiten, schärfen die Polizisten die

Wissen, Erfahrung, Routine und Gespür – mit diesen Voraussetzungen gehen sie in die Kontrollen, die mehr als Routine seien, denn die Bestimmungen würden nicht nur immer strenger und umfangreicher, sondern auch komplizierter, weil es jede Menge Vorschriften gebe, die je nach Route wechseln, erklärt Hannes Pfeiffer. So darf beispielsweise ein Schiff, das international unterwegs ist, anders entsorgen oder Abfälle mitführen als ein Schiff, das innerhalb der EU unterwegs ist. „Es ist zwar eine trockene Materie, aber spannend“, sagt Perdita Pfennig. „Letztlich freuen wir uns, wenn alles in Ordnung ist“, fügt die Kommissarin hinzu. Umgekehrt allerdings sind sie befugt,

Bußgeldverfahren einzuleiten und dafür Gelder als Sicherheitsleistung auf dem Schiff zu verlangen. Das können auch schon mal 50.000 Euro sein. Wobei die schweren Vergehen eher die Ausnahmen seien, bilanziert Revierleiter Pfeiffer, der seine Crew als „Umweltschützer auf See“ sieht. „Weil es uns gibt, werden die Gesetze und Regeln immer penibler eingehalten.“

Bis zu vier Stunden dauert eine Kontrolle auf einem Schiff. Mit Vor- und Nachbearbeitung fast ein Arbeitstag, der damit wenig Raum für das lässt, was Perdita Pfennig als Traumjob bezeichnet: Die Streife auf dem Wasser. „Das hat schon was, in der Schwingen Stade zu gleiten und im Stader Stadthafen Sportboote zu kontrollieren“, sagt auch Roland Schrimpf, der zwar in seinen vielen Dienstjahren auch mit der ein oder anderen Wasserleiche konfrontiert war, aber insgesamt froh ist, die etwas andere Polizeiarbeit zu verrichten.

„Ich würde uns gerne noch mehr Zeit für die Streife wünschen“, sagt Revierchef Hannes Pfeiffer. Nicht weil der Spaßfaktor hoch sei, vielmehr um die Gewässer sicherer zu machen.

Von betrunkenen Bootsführern, aber auch von zu wagemuti-



 Wissen, Erfahrung, Routine und Gespür: „Damit sind wir unterwegs“, sagte der Chef, Hannes Pfeiffer.



 Die großen Pötte im Stader Seehafen stehen besonders im Fokus der Wasserschutzpolizisten.

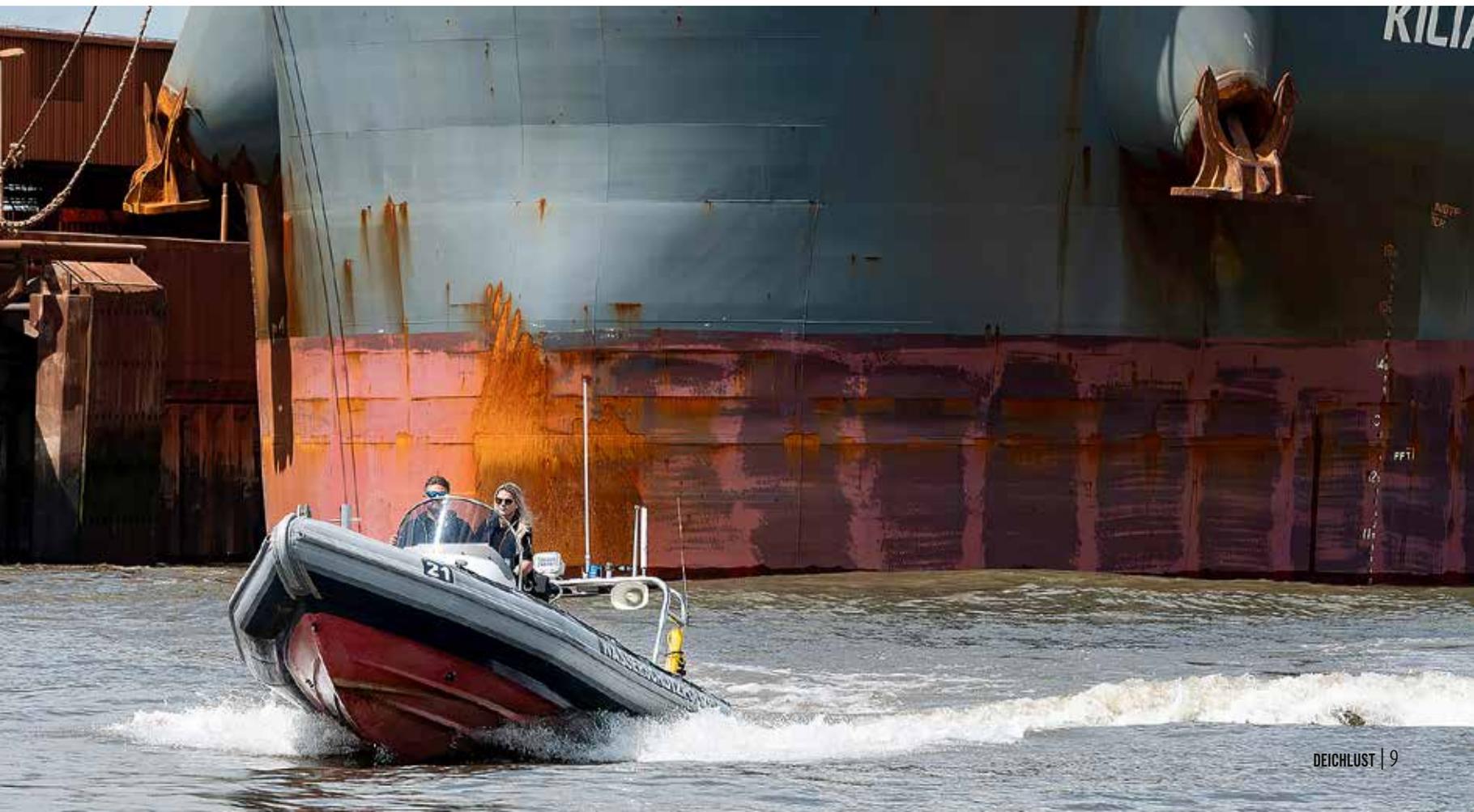
gen Surfern oder Speedboot-Fahrern. Die mussten bei unserem Fototermin freundlich ermahnt werden, dass sie im Stader Seehafen nichts zu suchen haben. Apropos: Im Jahresbericht des Stader Wasserschutz-Reviere wird in diesem Jahr auch ein besonderer Einsatz vermerkt sein: Die Suche auf der Oste nach dem verschwundenen Arian. „Ein Einsatz mit gemischten Gefühlen“, sagt Perdita, denn dass sie den Jungen lebend im Wasser finden, sei unwahrscheinlich gewesen. Die andere Variante ist ihnen erspart geblieben.

Zurück zur Routine. „Ich weiß, dass wir mitunter als Wasserschutzpolizisten von den Kollegen an Land belächelt werden“, merkt Roland Schrimpf an. Diese Erfahrung hat die Staderin Perdita Pfennig noch nicht gemacht. „Hey, wir sind erst einmal an der Polizei-

akademie gut ausgebildete Polizisten – wie alle anderen auch“, sagt sie, um dann zu ergänzen: „Um unsere vielfältigen Zusatzqualifikationen müssten wir eigentlich beneidet werden.“ Durch die Ausbildung in den Bereichen Maschinenteknik, Radar, Gefährliche Güter/ Umweltschutz werde ein fachspezifisches Wissen erreicht, mit dem die Wasserschutz-Crew eine Ausnahmestellung im Polizeidienst habe. Und ein Bootsführerschein gehört für Streifenpolizisten auch nicht zur Ausbildung.



 Gestatten: Polizeikommissarin Perdita Pfennig



Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

FEINE SCHNITTE

Vom OP-Tisch
an den Küchentisch:
Die Neurochirurgin
Annabella Hogg aus
dem Alten Land hat
ein Kochbuch
herausgebracht.



Jede Woche donnerstags schmiert Annabella Hogg stolzen 27.000 Menschen eine Stulle. Mal ein mediterranes Crostini mit Hähnchen, Tomate und Oliven, mal ein überbackenes Baguette mit Pflaumen, Brombeeren, Kräutern und Käse. Jede Woche lässt sie sich etwas Neues einfallen. Das macht sie für ihre Instagram-Community. Denn auch wenn sie das Wort nicht mag: Die 51 Jahre alte Chirurgin ist Influencerin. Sie liebt es, Menschen mit guter Küche und gesunder Ernährung zu inspirieren. Das zeigt die Altländerin auch in ihrem neuen Kochbuch „Brot & Stulle“.



Die digitale Welt ist manchmal sonderbar. Da gibt es diese Influencer, die filmen und fotografieren sich in Alltagssituationen. Sie zeigen ihre „Daily Make-up Routine“, zu deutsch: wie sie sich schminken, was sie gerade wo essen und mit wem. Sie wippen mit ihrem rechten Fuß immer nach hinten, wenn sie ihr Outfit des Tages („Get the Look“) zeigen und rennen dabei gerne über Straßen („Street Style“). Ihre Empfehlungen und Inhalte haben oftmals eine starke Wirkung auf ihre Zielgruppe, weshalb sie in Marketingstrategien zunehmend eine wichtige Rolle spielen. Ihre Währung ist die Anzahl der Menschen, die ihnen folgen – also ihre Follower.

Annabella Hogg hat etwa 26.900 Follower auf ihrem Instagram-Account @von_tisch_zu_tisch. Mit aktuell 1207 mal mehr mal weniger aufwendigen Beiträgen hat sie sich ihre Anhänger erarbeitet. Instagram ist Arbeit. Sie verdient durch Kooperationen auch mal Geld, es kostet aber vor allem viel Zeit. Warum sie das macht? Die Neurochirurgin und Mama von drei Kindern hat bei weitem keine Langeweile. „Ich möchte zu guter Küche inspirieren“, sagt sie. Denn mit Sorge sieht die Ärztin, wie schlecht und fettreich viele Menschen essen. „Wir haben heutzutage so eine gute medizinische Versorgung. Mit falscher Ernährung machen wir uns den Vorteil kaputt. Das Risiko für

Krankheiten steigt“, sagt sie. Ihre Stullen sind die Prävention. Nicht einfach mit Salami oder Käse. Lieber mit viel frischem Gemüse und auch mal Obst. Baguette mit Fenchel-Aprikosen-Salat, Weißbrot Caesar-Style, Graubrot mit gegrillten Tomaten und Baba Gannoush, Schwarzbrot mit Rote-Bete-Hummus und geröstetem Apfel. Oft sind ihre Stullen inspiriert von dem, was ihr Garten im Alten Land so hergibt.

„Sich gesund zu ernähren, ist nicht schwer.“

Sie weiß um die Probleme: wenig Zeit, keine Erfahrung. Auch sie habe sich in jungen Jahren als Vollzeit-Chirurgin schlecht ernährt. Mit der Geburt ihrer Kinder und der Halbtagsarbeit begann sie zu kochen. Vorzugsweise Lasagne. Dreimal die Woche. „Koch doch mal was anderes“, hieß es dann. Also kochte sie mal was anderes. Und begann

ihre Brote immer ausgefallener zu belegen. Viele Brote. Und dann kam Instagram dazu. Sie fotografierte ihre Kreationen und stellte sie ins Internet. Aber wie viele Stullen kann sie schon schmieren? Es war eine Wette mit einer Freundin, und irgendwie auch mit sich selbst. Jede Woche eine Stulle. Ihre schönen Fotos und Videos gefielen den Menschen. Immer mehr Menschen. Also machte sie weiter. Seit nun fast drei Jahren. Mit ihren Rezepten bekam sie eine Reichweite, die sie seither nutzt, um die Menschen zu gesunder Ernährung zu inspirieren. Doch nicht nur zum Essen. Auch zur Bewegung. Wie zum Schwimmen.

Das Freibad Hollern-Twielenfleth ist ihre Wohlfühl-ose, ihr Lieblingsort.

Wer Annabella auf Instagram folgt, sieht sie oft vor einem gelben Turm stehen. Dem Drei-Me-

Info:
www.instagram.com/von_tisch_zu_tisch

Brot & Stulle, 85 feine Rezepte von Butterbrot bis Smörgåstårta, von Annabella Hogg. 29,99 Euro



ter-Sprungturm im Freibad direkt an der Elbe in Hollern-Twielenfleth. Neben den Stullen ist das Freibad ihr zweites Markenzeichen, ihr Gewand. Hier zeigt sie sich gerne. Nicht nur einmal hat sie die Bademeister überredet, sie vor Beginn der Frühschwimmerzeit reinzulassen, um diesen magischen Moment zu erleben. Vor zwei Jahren sprang sie um 4.30 Uhr mit aufgehender Sonne – der Himmel orange und gold – und Kleid vom Drei-Meter-Brett. „Alle hielten mich für ein bisschen gaga. Aber es war einer der schönsten Sonnenaufgänge meines Lebens.“ Dokumentiert von ihrem Handy, entstand daraus ein sogenanntes Reel, ein Video, das ihre Follower besonders gerne gesehen haben.

Heute gibt es keine Sprünge. Heute bekommen sie ein Brot geschmiert. Während Annabellas Kinder mit Freunden im Wasser planschen, montiert Annabella ihr Handy-Stativ auf eine der bunten Freibadbänke am Beckenrand. Rot und grün und blau sind die Holzbretter und geben damit einen tollen Hintergrund ab. In

ihrer Schwimmbad-Tasche hat sie neben Badeanzug und Badehandtuch auch einen Brotlaib, eine Gurke, Blaubeeren, Himbeeren, Hummus, Pflücksalat, Aprikosen und Aceto Balsamico. Alles wird neben dem großen Holzbrett drapiert. Leidenschaftlich schmiert sie den Hummus auf die Stullen, dann wird belegt. Das Handy zeichnet alles auf. Annabella wird die Aufnahmen abends bearbeiten und für ihre Community hochladen.

„Die Stulle der Woche kommt heute direkt aus dem schönsten Freibad der Welt.“

So steht es jetzt bei Instagram. Im Freibad ist die Mama mit ihren Kindern auf der Nachbarbank ganz erfreut, als die Altländerin ihnen im Anschluss ein Brot nach dem anderen schenkt. Und Annabella ist ganz erfreut, als die Kinder alles verputzen. Alles. Auch den Salat. Und den Hummus. Kinder glücklich. An-

nabella glücklich. Doppelt glücklich, denn die Mama erkundigt sich nach Annabellas Kochbuch. „Brot&Stulle“ heißt es. „Probiert aus und seid kreativ“, steht da im Vorwort. Es ist kein Hexenwerk. Und die Zutaten dienen eher als Inspirationsquelle, die Mengenangaben sind variabel. Es ist keine Anleitung, eher ein Serviervorschlag. 85 Rezepte hat sie zusammengeschrieben. Allesamt mit Brot. Am Liebsten isst die 51-Jährige selbstgebackenes – oder das von Bäcker Dietz. Letzterer ist übrigens ein großer Fan von Annabella.

Wer Annabella auf Instagram folgt, sieht sie oft in ihrem Gemüsegarten und im Hühnerstall. Hier fühlt sie sich wohl. Hier bekommt sie viele Zutaten für ihre Rezepte. Zuhause werden ihre Stullen auch sehr gerne gegessen. Von ihren Kindern und ihrem Mann (der übrigens kein Instagram hat, ihr Buch aber „super und mega cool“ findet). Im Hause Hogg heißen die Stullen aber einfach Brotteller. Keiner isst alles, aber alle finden etwas, das sie mögen.

„Ich esse super gerne Brot, aber eigentlich bin ich eher der Müsli-Typ“, erzählt die Chirurgin.

Doch irgendwie wurde daraus so ein Ding. Jede Woche präsentiert sie auf Instagram ihre „Stulle der Woche“. Schön angerichtet, auf Omas vererbtem Holzbrett und schönem Porzellan. Ihre Follower bekommen auch mal eine Quiche oder einen Salat. Aber wer Annabella will, will eben originale Stullen. Und die kriegt er oder sie zuverlässig serviert. Regional, saisonal, gesund.

Annabella ist wie eine gute Freundin. Sie lacht herzlich und oft. Hat eine so liebevolle, warme Art. Sie will keinen bevormunden, vielmehr überzeugen. Sie zeigt gerne schöne Dinge. Gute Küche. Einen gesunden Lifestyle. Doch wie in wohl fast jeder Familie gibt es bei ihr das Butterbrot auch mal mit Nutella.



FÜR FREIHEIT

Auch für Gleitsicht

DREAMLENS
Nachts Sehkraft aufladen
und tagsüber ohne Sehhilfe
scharf sehen!

Bei Fragen rufen Sie an oder
buchen Sie einen Termin auf unserer
Webseite.



OPTIKER FRANZ

Lange Str. 44 - 21614 Buxtehude
04161/4543 - www.optiker-franz.de

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Charlotte Heiduczek: Altländer Erscheinung

Text: Mona Adams · Foto: Volker Schimkus

Aloha Bitches stand auf ihrem Hochzeitskleid... Aber von vorne. Charlotte Heiduczek hat sich gewünscht, dass dieser Text damit beginnt, dass ich betone, dass nicht sie diese Begegnung initiiert hat, sondern das Deichlust-Team. „Die Leute sollen ja nicht denken, dass ich Aufmerksamkeit auf mich lenken will“, sagt sie. Charlotte Heiduczek aus Steinkirchen ist eine Marke. Macht ihre Ohrringe aus Fahrradschläuchen, schraubt an Autos, geht mit Katze im Buggy spazieren und hat sich einen Barbie-Schriftzug auf den Rücken tätowieren lassen. Sie flog mal aus einer Hamburger Bar, weil sie zu laut war. Als sie zeigte, wie traurig sie das machte, schenkte ihr der Barkeeper eine Flasche Wein. Echt wahr.

Charlotte ist auffällig, auffällig in ihrem Stil. Quirlig. Redselig. „Laut und extravagant“, sagen ihre großen Schwestern Johanna und Philine. Sie sind nicht nur ihre Schwestern, sondern auch Mitbewohnerinnen und Freundinnen. Gemeinsam mit Mama und Johannas Mann und Tochter wohnen sie gemeinsam auf 200 Quadratmetern. Wobei für die bunte Charlotte nur 40 Quadratmeter im Wäscheraum übrig blieben. „Mein Zirkuswagen“, wie sie ihre liebevoll und viel zu voll gestopfte Wohnung nennt.

Seit zwölf Jahren arbeitet Charlotte bei Lille Lispeltute in Steinkirchen an der Seite ihrer Chefin – und Freundin – Wiebke Jensen. Es macht Spaß, die beiden zu erleben. Lustig, verrückt, herzlich. Eigentlich hat Charlotte eine Ausbildung zur landwirtschaftlich-technischen Assistentin gemacht. Doch das sollte es nicht sein. Drei Jahre arbeitete sie halbtags in einem Kindergarten der SAL („Bei uns gab es nur zwei Regeln: lieb sein und nicht über den Zaun klettern“). Zu mehr Regeln war sie nicht bereit. Die Ausbildung zur Kosmetikerin und Visagistin am Neuen Wall in Hamburg gefiel ihr sehr, doch als Wiebke ihr eine Vollzeitstelle anbot, willigte sie ein. Das war es. Das ist es immer noch. „Ich wohne wie ein Kind und darf bei Lille Lispeltute Verkäuferin spielen. Ich liebe mein Leben“, verkündet die 37-Jährige. Mit ihrem knallroten Porsche 944, Baujahr 89, fährt sie neuerdings zur Arbeit. Vor zwei Monaten hat sie ihn gekauft, mit Kumpel und Bruder umgebaut.

Statt einem Mann hat Charlotte eine Katze. Samy passt im Gegensatz zu den Männern („Ich steh auf große Typen“) in ihr zu kurzes Bett. Bindungsangst hat die Steinkirchenerin keine. Immerhin war sie mal zwei Jahre verheiratet, mit ihrem Ex-Mann kommt sie immer noch gut klar. Und was war jetzt mit ihrem Hochzeitskleid? Zwei Wochen war sie mit ihrem Freund zusammen, als der ihr nachreiste und in Las Vegas einen Heiratsantrag machte. Das Hochzeitskleid kam nicht rechtzeitig an. Also wurde in einem Rock mit der Aufschrift „Aloha Bitches“ geheiratet. Flexibel war Charlotte schon immer.



Märchen, Mythen und Magisches

Die Welt des Apfels

Es gibt kein Obst, um das sich so viele Bräuche und Sagen ranken, wie um den Apfel. Here we go. Unsere Top 20.



1. Isaac Newton: Der englische Physiker, Astronom und Philosoph soll das allgemeine Gesetz der Schwerkraft entdeckt haben, als ihm während eines Mittagsschlafchens unter einem Apfelbaum ein Apfel auf den Kopf fiel.

2. Wilhelm Tell: In Friedrich Schillers Drama schießt der Jäger Wilhelm Tell seinem Sohn Walter mit einer Armbrust einen Apfel vom Kopf.

3. Der Sündenfall: Im Christentum symbolisiert der Apfel die Sünde. Eva wird von einer Schlange verführt, vom Baum der Erkenntnis zu essen, und verführt daraufhin Adam. Die verbotene Frucht wird in der Bibel nicht namentlich genannt, doch spätere Interpretationen machten daraus einen Apfel. Der sogenannte Adamsapfel erinnert daran, dass Adam ein Stück der verbotenen Frucht im Hals stecken blieb.

4. Schneewittchen: In dem beliebten Märchen vergiftet die böse Stiefmutter die rote Seite eines Apfels, um Schneewittchen zu töten.

5. Der heilige Nikolaus: Nikolaus wird oft mit drei goldenen Äpfeln dargestellt, da er der Legende nach vergoldete Äpfel und Nüsse vor die Hütten der Armen legte.

6. Weihnachtsbräuche: In vielen deutschen Regionen war es Brauch, an Heiligabend einen Apfel zu essen, um im kommenden Jahr Glück zu haben. In Westfalen wurden Äpfel verschenkt, die sofort verzehrt werden mussten, um Reichtum zu erlangen.

7. Dionysos und Aphrodite: In der griechischen Mythologie erschuf Dionysos den Apfelbaum und schenkte Aphrodite einen Apfel.

8. Der Zankapfel: Ein Apfel mit der Aufschrift „Für die Schönste“ löste Streit unter



den Göttinnen Hera, Athene und Aphrodite aus und führte letztlich zum Trojanischen Krieg.

9. Österreichischer Brauch: Im 19. Jahrhundert testeten Frauen das Interesse ihrer Verehrer, indem sie ihnen ein Stück Apfel, das sie unter der Achsel getragen hatten, anboten. Aß der Mann es, war das Interesse erwidert.

10. Avalon: Bei den Kelten galt der Apfelbaum als Baum des Lebens. Die paradiesische Insel Avalon bedeutet „Apfelfeld“, wo Könige und Helden nach ihrem Tod hofften, hinzukommen.

11. Römische Liebesrituale: Im 1. Jahrhundert v. Chr. schnippten Liebende in Rom Apfelkerne an die Decke. Wenn die Kerne die Decke berührten, war dies ein Zeichen, dass die Liebe erwidert wurde.

12. Fruchtbarkeit: Wegen seiner vielen Kerne galt der Apfel als Symbol für weibliche Fruchtbarkeit und Liebe. Schwangere Frauen, die viele Äpfel aßen, sollten schöne Kinder bekommen.

13. Germanische Glauben: Germanen glaubten, dass Apfelbäume besonderen Schutz der Götter genossen. Deshalb pflanzten sie Apfelbäume in der Nähe ihrer Behausungen.

14. Der Reichsapfel: Als Symbol für königliche Macht gelangte der Goldene Reichsapfel von Alexander dem Großen an Melchior, der ihn dem neugeborenen Jesus reichte.

15. Andreasnacht: Mädchen legten eine Hälfte eines Apfels unter ihr Kopfkissen, um im Traum ihren zukünftigen Ehemann zu sehen.

16. Englische Liebesprognosen: Im 17. Jahrhundert warfen Engländerinnen Apfelkerne ins Feuer, um zu sehen, ob ihre Liebe erwidert würde.

17. Apfelernte und Geburten: Viele Äpfel in einem Jahr sollen laut Saga auf viele Jungen im darauffolgenden Jahr hindeuten.

18. Leichte Geburt: Frauen sollten bei einer Trauung einen Apfel an ihrem nackten Körper heruntergleiten lassen, um eine leichtere Entbindung zu sichern.

19. Jungfräuliche Bräuche: Wer einen Apfel schälen konnte, ohne dass die Schale abreißt, durfte bald heiraten.

20. Westgotische Tradition: Die Westgoten prüften die Zurechnungsfähigkeit eines Jungen, indem er zwischen einem Apfel und einem Goldstück wählen musste.



AZRA'S BARBERSHOP UM DAMENFRISUREN UND KOSMETIK ERWEITERT

Azra's Barbershop vereint Friseurhandwerk, Barbershop und Kosmetiksalon in einem modernen Ambiente. Seit Anfang Januar bietet Friseurgeselle Osman Akdag mit seinem Barbershop Herren-Haarschnitte, Bartpflege und mehr an. Es wird großer Wert auf Präzision und Stil gelegt, um jedem Kunden ein individuelles Pflegerlebnis zu bieten. Seit Mai erweitern Fachkosmetikerin Fatma Akdag und Friseurmeisterin Tatiana Bocsa das Portfolio um einen eigenen geschützten Damenbereich. Neben Damenfrisuren und



Farbtechniken sowie Balayage und Airtouch-Technik bieten die beiden auch Augenbrauenzupfen, Aquafacial, Microneedling, Abend-Make-Up und Hochsteckfrisuren an. Jede Behandlung wird mit Sorgfalt und Fachwissen durchgeführt, um die bestmöglichen Ergebnisse zu erzielen. Azra's Barbershop legt besonderen Wert auf ein angenehmes Ambiente, in dem sich sowohl Herren als auch Damen wohlfühlen können. Ob klassischer Haarschnitt oder moderne Farbtechniken, hier findet jeder die passende Pflege für sein Haar und seine Haut.

Location: Azra'm Barbershop, Friseurhandwerk und Kosmetiksalon, Obstmarschenweg 12 in Grünendeich, **Öffnungszeiten:** Mo - Fr 9 bis 18.30 Uhr, Sa 9 bis 16.30 Uhr, **Telefon:** (Damen) 0176 84456961, (Herren) 0172 9358798

BESSER HÖREN: BERATUNG AUS DEM ALTEN LAND

Nina Bastein ist stolz, die erste Hörakustikerin im Alten Land zu sein. Ob Altershörschwäche oder erhöhte Geräuschbelastung im Beruf: Mit einem Hörtest verschafft sich die gelernte Hörgeräteakustikmeisterin zunächst einen Überblick über



Hörakustiker-Trio im Alten Land:
Ulrike Ohl, Nina Bastein, Justin Mahlke (v.l.)

das Hörvermögen ihrer Kunden, um dann über mögliche Hörsysteme, assistierende Hörtechniken oder Gehörschutze beraten zu können. „Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Kunden die Hörgeräte in ihrer gewohnten Umgebung austesten können.“ Die Kunden kommen nicht nur aus dem Alten Land, sondern auch von der Geest. „Sie schätzen unsere Offenheit und Fröhlichkeit“, ist sie überzeugt, und dass sich das dreiköpfige Team „unverhältnismäßig viel Zeit“ für ihre Kunden nimmt. Seit dreieinhalb Jahren sind sie im markanten Schwedenhaus zu finden, aber bereits seit neun Jahren in Hollern-Twielenfleth.

Location: Hörgeräte Altes Land, Hinterstraße 14b in Hollern-Twielenfleth, **Öffnungszeiten:** Mo - Fr 8 bis 12 Uhr, Mo 16 bis 19 Uhr, Di 15 bis 18 Uhr, **Telefon:** 04141 787 4040, **E-Mail:** info@hoergeraete-altes-land.de, www.hoergeraete-altes-land.de

KOMPETENZ IM HOLZBAU

Seit 50 Jahren steht Heitmann und Junge für handwerkliche Präzision und maßgeschneiderte Lösungen in der Region. Neben der Tischlerei, dem Bau- und Gartenmarkt, einer Abteilung für Sortier- und Verpackungssysteme haben die Altländer auch einen Getränkemarkt und die nötige Ausstattung für jegliche Veranstaltung im Angebot. Ein junges und dynamisches Team von sieben Mitarbeitern kümmert sich allein um alle Anfragen rund um das Thema Holzbau. Die Expertise umfasst den individuellen Möbelbau wie Einbauschränke, den Innenausbau, Fenster- und Türenanfertigung mit Montage und Wartungs- und Reparaturarbeiten, Fliegengitter und Rolläden.



Auch bei der Planung und Umsetzung von Innenausbauprojekten wie Dachausbau und Kellerumwandlung beweist das Team hohe Fachkompetenz. Die Fenster- und Tür-lösungen bieten nicht nur Sicherheit, sondern auch ästhetische Vielfalt. Zudem werden qualitativ hochwertige Bodenbeläge und Zimmertürelemente geliefert, verlegt und montiert. Dabei lassen sich Ahorn, Birke, Buche oder Eiche, Esche, Fichte, Kiefer, Kirschbaum, Lärche oder Nussbaum verarbeiten und kombinieren. Das Team um Torsten und Volker Junge freut sich auf einen Anruf.

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

WER MALT DENN HIER?

Was für ein toller Tag. Sie stehen vor ihrem Haus, schauen auf Ihr Grundstück, auf Ihr Haus, in Ihren Garten, und plötzlich kommt Ihr Nachbar auf Sie zu und gratuliert Ihnen: „Also, dein Haus sieht Klasse aus.“



Wie heißt dein Malereibetrieb noch?“ www.BerndGeffke.com
Ihre Nachbarin trifft Sie im Treppenhaus und fragt Sie ganz interessiert:
„Was hat der Maler denn Schönes bei Ihnen getan?“
Wie heißt der Malereibetrieb noch?“ www.BerndGeffke.com
Sagen Sie Ihrem Nachbarn, dass er mich anrufen soll.
Wer meine Nummer wählt, hat mich sofort am Telefon.
Ich kann Ihnen auf alle Fälle helfen.
Vereinbaren Sie jetzt einen Termin bei mir. Ihr Bernd Geffke

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

Land und Leute

INDIVIDUELLE BERATUNG UND NATURTEXTILIEN BEI LENYA

Lenya natürlich! überzeugt mit erstklassiger Beratung und einem umfangreichen Sortiment an Naturtextilien und nachhaltigen Produkten. Seit über 14 Jahren gibt es das Ladengeschäft für Kleidung und Produkte aus nachhaltigen Fasern und Materialien. Das Angebot umfasst neben Wickelsystemen, Tragehilfen und Lammfellen alles rund um das Kind, vorwiegend in Deutschland produziert. Es gibt zudem eine Auswahl an Damen- und Herrenmode, wie Sportfunktionswäsche und Jacken aus Merinowolle.



Die 80 Quadratmeter große Verkaufsfläche im Herzen Buxtehudes bietet eine einladende Atmosphäre mit Spielecke, Still- und Lesesessel sowie Abhalte- und Wickeltisch. Schon immer stand die persönliche Beratung im Mittelpunkt: Geschäftsführerin Sylvia Tiedemann ist seit 1993 in der Naturtextilbranche tätig. Ihre Erfahrungen und regelmäßigen Weiterbildungen über Stoffwindeln, Tragehilfen und Babyzubehör helfen Tiedemann und ihrem Team dabei, den Kunden stets wertvolle Tipps geben zu können. Lenya ist die Anlaufstelle für alle, die Wert auf Nachhaltigkeit, faire Preise und individuelle Beratung legen.

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

WIRTSCHAFTSBERATUNG FÜR NACHHALTIGEN ERFOLG

Matthias Albers und sein Team bieten umfassende Beratungsdienstleistungen für Unternehmen und Selbstständige und Privatpersonen, und das deutschlandweit seit 2012. Der Fokus liegt auf der Beratung zu Geldanlagen und individuellen und ganzheitlichen Vorsorgelösungen und der Finanzierungsplanung.

Mit langjähriger Erfahrung unterstützt Matthias Albers seine Mandanten bei der Optimierung ihrer Geschäftsprozesse und der Erreichung ihrer wirtschaftlichen Ziele. Besonders kleine und mittelständische Unternehmen profitieren von der individuellen



und praxisnahen Beratung des diplomierten Bankbetriebswirts. Ziel ist es, langfristige und nachhaltige Erfolge für die Mandanten zu sichern. Die Beratung erfolgt stets maßgeschneidert und orientiert sich an den spezifischen Bedürfnissen und Herausforderungen des jeweiligen Kunden.

Location: Wirtschaftsberatung Matthias Albers, Eichenweg 8 in Bargstedt, **Telefon:** 04164 8758007, **E-Mail:** m.albers@wirtschaftsberatungma.de, www.wirtschaftsberatungma-info.de

MUNDT SCHAFFT WOHNFREIRÄUME

Die Firma Mundt ist ein renommierter Anbieter von hochwertigen Bauelementen in Oldendorf, der von Rudolf und Lukas Mundt geführt wird. Seit 2008 arbeitet das Unternehmen eng mit Solarlux zusammen und bietet maßgeschneiderte Lösungen wie Wintergärten, Terrassendächer und Glas-Faltwände an. Der firmeneigene Neubau, Am Kampen 10 in Oldendorf, erstreckt sich über 4400 Quadratmeter Grundstücks- und 700 Quadratmeter Gebäudefläche, die modernste Beratungs- und Ausstellungsräume beherbergen. Kunden aus dem gesamten Elbe-Weser-Dreieck schätzen die fachkundige Beratung. Die Zusammenarbeit mit führenden Herstellern wie Solarlux, markilux



und ALULUX garantiert höchste Qualität und Langlebigkeit. Dabei bedient das Team nicht nur Privatkunden, sondern auch Gewerbekunden in der Gastronomie, Hotellerie und weiteren Branchen. Mit einem starken Fokus auf Innovation und Kundenservice ist die Firma Mundt ein verlässlicher Partner für anspruchsvolle Bauprojekte.

Location: Mundt GmbH & Co. KG, Am Kampen 10 in Oldendorf, **Öffnungszeiten:** Mo - Fr 8.30 bis 12 Uhr, 14 bis 17 Uhr, Sa 10 bis 12.30 Uhr, **Telefon:** 04144 233 785, **E-Mail:** info@mundt-wohnfreiraum.de, www.mundt-wohnfreiraum.de

IN DER KÜCHEN-DIELE WERDEN KÜCHENTRÄUME WAHR

Die Küchen-Diele, geleitet von Jens Kähler, steht für hochwertige Küchenplanung und -umsetzung in Buxtehude. Unterstützt von einem erfahrenen Team, bestehend aus Swantje Heß und Ilona Meyer Rohlfing, bietet das Unternehmen individuelle



Küchenlösungen, die auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt sind. Mit umfassendem Know-how in der Online-Planung und -Beratung bieten die Küchenprofis eine Komplettbetreuung an. Die Küchen-Diele besteht bereits seit 40 Jahren. Angefangen in Neu Wulmstorf, zog Jens Kähler vor achteinhalb Jahren mit seinem 165 Quadratmeter großen Geschäft direkt ans Fleth in Buxtehude. Im Trend sind gerade klare und puristische Küchen mit matten Fronten in den Farben Sand, Beige, Grau oder Schwarz. Rund sechs bis acht Wochen Vorlaufzeit müssen Kunden für eine neue Küche einplanen. Vom ersten Beratungstermin bis zur fachgerechten Montage durch den hauseigenen Tischlermeister begleitet das Team jedes Projekt persönlich und sorgt für eine Küche, die Funktionalität und Ästhetik vereint.

Location: Küchen-Diele, Fischerstraße 8 - 10 in Buxtehude, **Öffnungszeiten:** Di - Fr 9 bis 12.30 Uhr und 13 bis 18 Uhr, **Telefon:** 04161 554 74 99, **E-Mail:** jens.kaehler@kuechen-diele.de, www.kuechen-diele.de

Land und Leute

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

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



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

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

DIE EXPERTIN FÜR DIGITALE TRANSFORMATION UND GENERATIONSÜBERGREIFENDE THEMEN

Vera Neumann ist selbstständige HR-Beraterin, HR-Interim-Managerin und HR-Business-Coach. Mit knapp 13 Jahren Erfahrung in der Personalwirtschaft bietet sie maßgeschneiderte Lösungen für Unternehmen in herausfordernden Situationen an und unterstützt ihre Kunden mit einem tiefen Verständnis für die Anforderungen moderner Unternehmen u.a. bei der Bewältigung komplexer HR-Projekte. Sie begleitet



Unternehmen bei der digitalen Transformation, optimiert Prozesse, fördert die Automatisierung durch KI und unterstützt in der Nachfolgeplanung. Mit einer fundierten Coaching-Ausbildung bringt sie psychologisches Know-how in ihre Arbeit ein. Ihr Fokus liegt auf partnerschaftlicher Zusammenarbeit, Vertrauen und Kommunikation. Im Landkreis Stade und darüber hinaus agiert Vera Neumann als verlässliche Expertin und setzt sich leidenschaftlich für den Erfolg ihrer Kunden ein.

**Location: Vera Neumann – Personalmanagement in Neuenkirchen,
Telefon: 0151 56 04 15 64, E-Mail: kontakt@veraneumann.de, www.veraneumann.de**

ELBHOLZ-UNIKATE: SCHNEIDEBRETTER AUS HOLZ MIT GESCHICHTE UND SEELE

In der Hamburger Familienmanufaktur Elbholz mit Jorker Sitz werden aus ausgesuchten Hölzern in sorgfältigem Handwerk hochwertige Stirnholzschneidebretter hergestellt. Jedes gebaut mit der Leidenschaft für gutes Design und optimale Funktionalität. Holger Maciolek verarbeitet nur Rohhölzer, deren Herkunft gesichert ist und deren Qualität vorher geprüft wurde. Aufgesägt, die einzelnen Stücke so gedreht, dass die Jahresringe zu sehen sind, zusammengelegt, verleimt, geschliffen und schließlich ge-



ölt – für ein perfektes Elbholz-Unikat. Kombiniert wird ungefärbtes Holz mit ausgeprägter Maserung. Dabei nutzt Holger Maciolek bewusst die Vorteile von Stirnholz, durch dessen senkrecht stehende Fasern die Bretter extrem schnittfest sind, gleichzeitig aber die Messer geschont werden. Wertvolle, im Holz natürlich vorkommende Terpene und Gerbsäuren wirken antibakteriell. Die 2009 gegründete Manufaktur verwendet für ihre Produkte, zu denen auch Tablett, Messergriffe oder Stöchen gehören, ausnahmslos Vollholz. Ihre Stirnholzbretter gehören deutschlandweit zu den Marktführern und sind in drei verschiedenen Standardgrößen sowie als Sonderanfertigung erhältlich.

**Location: Elbholz Holger Maciolek, Kreativhof Jork, Westerjork 101 in Jork,
Telefon: 040 317 613 99, E-Mail: www.elbholz-hamburg.de, info@elbholz-hamburg.de**

ELEKTRO THOBABEN BALD AM NEUEN STANDORT

In „Uns gibt es bald an einem neuen Standort“, kündigt Elektromeister Ralf Cordes an, der mit seinem Betrieb Elektro-Thobaben demächst ein paar Kilometer weiter zieht: Von der Hollernstraße zurück zu seinen Anfängen, ins Elternhaus am Speersort 160 A in Hollern-Twielenfleth. Da betreibt Bruder Hans-Hermann Cordes seit vielen Jahren seinen Raumausstatter Meisterbetrieb, ein Familienunternehmen seit über 130 Jahren. Als in dem großen Anwesen Räume frei wurden, griff Ralf Cordes zu: „Das passt, wir



Brüder sind bald im Handwerk vereint“. Dem Elektromeister ist diese Nachricht ganz wichtig, vereinzelt hatte es im Dorffunk Gerüchte gegeben, Elektro Thobaben schließe den Betrieb. Ralf Cordes: „Nur den Standort, alles andere geht mit hoher Motivation weiter.“ Alles andere ist die ganze Palette des Elektrohandwerks, vom Einbau der Wärmepumpen über klassische Neubau-Arbeiten bis hin zu den Elektrogeräten und Lampen im Ladengeschäft.

**Location: Elektro Thobaden, noch in der Hollernstraße und ab Jahreswechsel am
Speersort 160 A in Hollern-Twielenfleth, Öffnungszeiten: Mo – Fr 9 bis 12 Uhr,
Telefon: 04141 7138, E-Mail: info@elektro-thobaden.de, www.elektro-thobaden.de**

Werde Teil des HBI-Teams!



WIR BAUEN WEITER... UND SETZEN AUF DICH!

Unsere Wohnungsverwaltung sucht:

- Immobilienkaufmann/-frau in Vollzeit (m/w/d)
- Immobilienfachwirt/-in in Vollzeit (m/w/d)
- Gärtner/-in im Garten- und Landschaftsbau (m/w/d)
(auch Quereinsteiger willkommen)

Wir freuen uns auf Deine Kurzbewerbung.

HBI Wohnungsverwaltung GmbH
Schwansburg 8 · 21614 Buxtehude
Tel.: 04161 86679-40 · E-Mail: info@hbi-wohnen.de



hbi-wohnen.de/freie-stellen



KEINE
MAKLERCOURTAGE

www.buergerei.de



Energieausweis liegt noch nicht vor | Wärmepumpe

SeaBreeze RESTAURANT & BAR



Frische Zutaten aus der Region – für die Region

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

Individualität zeichnet uns aus.



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

7 EIGENTUMSWOHNUNGEN IN STEINKIRCHEN ZUM VERKAUF

- im Zentrum von Steinkirchen
- 7 Wohneinheiten
- 2 bis 4 Zimmer-Wohnungen, ca. 61 m² bis 114 m²
- Fertigstellung geplant: 1. Quartal / 2026
- Effizienzhaus 40
- PKW-Stellplätze und Fahrradabstellräume
- Barrierefrei mit Aufzug
- Terrassen, Balkone, Loggia



KONTAKTIEREN SIE UNS!

☎ 04141 526-0

✉ vertrieb@lindemann-gruppe.de

 **LINDEMANN**
WIR BAUEN ZUKUNFT

Stader Airbus-Chef schwingt den Pinsel



Seit gut drei Jahren leitet Dr. Jörg Schaupp das Airbus-Werk in Stade. Der erfahrene Manager ist weit gereist und hat früher für den Bosch-Konzern in der ganzen Welt gewirkt, ehe er 2020 zu Airbus kam. Ein Quereinsteiger im Flugzeugbau, aber mit reichlich Produktionsexpertise. Industrielle Prozesse und wichtige Entscheidungen bestimmen seinen Alltag. Zur Ruhe kommt der 58-Jährige mit Bleistift, Pinsel und Farbe.

Jörg Schaupp ist in Norddeutschland zur Welt gekommen, verbrachte die ersten elf Lebensjahre in Kiel. Dann ging es in den Süden, nach Karlsruhe. Vom einen auf den anderen Tag, erinnert er sich. „Mir hat das vorher keiner erzählt.“ Lange hat den Jungen das Heimweh geplagt. Vielleicht zog es ihn deshalb immer wieder zurück. Viele Jahre lang hat der Manager mit seinem Sohn das Wacken Open Air besucht. Mit Zelt und Gummistiefeln und schwarzem Hoodie. In diesem Jahr habe der Junior ihn nicht mehr begleiten wollen. „Mit 27 Jahren fühlt er sich zu alt dafür.“ Jörg Schaupp lacht. Doch das Vater-Sohn-Gespann hat bereits neue Hard-Rock-Pläne. Nächstes Jahr wollen sie an Bord eines Kreuzfahrtschiffes gehen und die Full Metal Cruise, ein Heavy-Metal-Festival auf dem Wasser, mitmachen – organisiert vom Team des Wacken Open Air. Heavy Metal auf der einen, und auf der anderen Seite Jazzmusik und Klassik, Literatur und Aquarell-Malerei. Dazwischen Zahlen.

Als Gymnasiast in Karlsruhe ist Jörg Schaupp gut in Mathe und Physik, würde aber lieber Deutsch und Geschichte studieren. „Ich hatte nur keine Lust, arbeitsloser Lehrer zu werden.“ Also Maschinenbau. Einen Karriereplan hat er nicht. Die Liebe zum Fach wächst 1990 während eines ersten Praktikums bei einem Automobil-Zulieferer in Japan. „Ich habe damals gesehen: Super, das kann man ja echt benutzen.“ Von der Berechnung über die Zeichnung und den Musterbau bis hin zum Testen des fertigen Bauteils macht der Stu-

Schwarze Hose, dunkles Poloshirt, Klapp-Campingstuhl. Von der Buxtehuder Hafenbrücke blickt er auf das Fleth. Dicht bewachsene Bäume verstellen ein wenig den Blick. Links überragt der Turm der Petrikerkirche die Szene. „Schön“, sagt er. „Das male ich.“ Er setzt sich. Hinter ihm donnern Autos über die Hafenbrücke und umrunden die Hansekogge, deren Rost im Abendlicht schimmert. Aus seinem Rucksack holt er ein Marmeladenglas mit Schraubdeckel, in dem Wasser schwappt. Außerdem einen kleinen Aquarellfarbkasten und ein braunes Lederetui, das er auseinanderwickelt. Darin stecken Bleistifte und Fasermaler. Feierabend-Utensilien für den Maler mit Airbus-Emblem auf dem Shirt.

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

dent in der Dichtungsherstellung alle wichtigen Schritte. „Das hat meine Kindheitserinnerungen an die Sendung mit der Maus geweckt, die habe ich geliebt.“ Wie aus einem Stück Holz ein Kochlöffel wird oder aus Sand ein Trinkglas, diese Herstellprozesse faszinierten ihn schon früh. Natürlich kennt er die Maus-Episode, in der Christoph Biemann erklärt, wie bei Airbus ein Flugzeug gebaut wird.

An das Diplom hängt der Maschinenbau-Ingenieur die Promotion, ehe er seine berufliche Laufbahn mit 31 Jahren bei Freudenberg in Weinheim beginnt. Vier Jahre später wechselt er zu Bosch nach Stuttgart und verantwortet als Gruppenleiter die Fertigung von Diesel-Einspritzpumpen. Kurz darauf übernimmt er ein Projekt zur Verlagerung von Produktion nach Tschechien, in die USA und nach Japan. „Eine verrückte Zeit“, erinnert er sich. Sein Hauptarbeitsort? „Im Flugzeug.“ Anschließend zieht Jörg Schaupp als Assistent des Bosch-Geschäftsführers in Japan mit seiner Familie für vier Jahre in das Heimatland seiner Frau. Dann weiter nach Tschechien, mit seiner Frau und den beiden Kindern. Er baut als Werkleiter eine Fabrik auf. Der Abschied aus Prag fällt ihm schwer. Die emotionale Verbundenheit sei nach fünf Jahren sehr groß gewesen, „gefühlte ging jede Einstellung über meinen Schreibtisch, ich kannte alle Menschen in der Fabrik“. Von München aus führt er ein Produktionssystem für weltweit knapp 50 Fabriken ein und leitet anschließend in Istanbul als technischer Geschäftsführer der gesamten Bosch-Produktion in der Türkei sieben Fabriken, ein Entwicklungszentrum und 27 Distributionslager. „Das war ein großer Schritt, erstmals konnte ich unternehmerische Entscheidungen treffen.“ Drei Jahre lang pendelt er zwischen Istanbul und dem Familienhaus in Karlsruhe, dann soll er weiterziehen im Bosch-Kosmos. Nach China. Oder Zentralasien. Doch Jörg Schaupp beendet die Weltenbummelei und wechselt im Juni 2020 zu Airbus



Ausgleich zum oft hektischen Arbeitsalltag: Jörg Schaupp beim Malen in Buxtehude.



in Finkenwerder. Trotzdem sagt er: „Ich würde das immer wieder so machen. Weil ich ein neugieriger Mensch bin. Weil es den Blick weitet. Weil du die Vorzüge in Deutschland im Ausland zu schätzen lernst.“

Jörg Schaupp malt spät abends, zum Runterkommen, oder im Urlaub. Am liebsten Städte. An einer Wand in seinem Flur hängt die Prager Karlsbrücke. In seinem Skizzenblock sind Fassaden aus Wismar und Rothenburg ob der Tauber, die Elbphilharmonie in Hamburg, die Speicherstadt, das Hamburger Wasserschloss und natürlich der Fischmarkt in Stade.

Eine Skizze ist eine flüchtig hingeworfene Zeichnung, ein Entwurf. Jörg Schaupp ist mit seinen Skizzen häufig unzufrieden.

„Ich bin Ingenieur“, sagt er. „Gerade Striche kann ich.“

Er verfügt über das technische und mathematische Verständnis, komplexe technische Probleme zu analysieren und detailgenaue Lösungen zu entwickeln. Gute Ideen? Ja. Kreativität? Auch. Mit dem Loslassen tut er sich schwer. „Gute Skizzen leben davon, dass sie nicht perfekt sind“, sagt er, da gehe es nicht um Exaktheit, um Details und Maßstäbe.

Um dennoch Skizzen, die ihm gefallen, aufs Papier zu bekommen, bedient er sich eines Tricks: Er greift den Stift sehr weit hinten, weiter noch als ein Dreijähriger am Kindergartenmaltisch. So huscht der Stift in seiner Rechten über das Papier, den Block hält er mit der linken Hand. Keine Zeit zum Denken, im Nu erwächst die Szene. Das Wasser, die Häuser, die Flethschleuse. „Eine Skizze wirkt lebendig, wenn das Bild im Kopf des Betrachters entsteht und nicht auf dem Papier“, sagt Jörg Schaupp. „Es geht um Wiedererkennung. Wer’s genau will, soll ein Foto machen.“

Beim Malen sind Airbus und die Arbeit für einen Moment

ganz weit weg. Der Flugzeugbau bestimmt seine Tage. Bei Airbus leitet Jörg Schaupp nach seinem Einstieg zunächst die Single-Aisle-Endmontage in Finkenwerder, ehe er im April 2021 die Position des Werk- und Standortleiters in Stade übernimmt. „Ein echter Top-Job. Die ideale Verbindung von Technik und administrativem Management“, schwärmt er. Plus: „Ich kann in meiner Muttersprache arbeiten. Das macht Spaß, vor allem, weil es oft um Feinheiten geht.“



📷 Mit dem Aquarellpinsel gibt der Hobbymaler Farbe auf die Skizze.

Airbus in Stade

Das Airbus-Werk in Stade zählt mit seinen rund 1700 Beschäftigten zu den größten Arbeitgebern in der Region. In hochmodernen Fertigungslinien produziert der Flugzeughersteller in Stade die Seitenleitwerke für alle Flugzeuge der A320-Familie, A330, A350 und A400M. Gefertigt werden hier ausschließlich Bauteile aus leichten Kohlefaserverbundwerkstoffen (CFK). Auch das größte CFK-Integralbauteil der Welt, die Flügeloberschale für den Airbus A350, sowie die A400M-Flügelabdeckungen stammen aus Stade. Überdies entwickelt und industrialisiert der Standort Verfahren zur Herstellung faserverstärkter Kunststoffbauteile für Gesamt-Airbus. Stade ist das weltweit führende Kompetenzzentrum für Kohlefaserverbundwerkstoffe. Im sogenannten „CFK-Valley“ arbeiten Expertinnen und Experten aus Forschung und Wirtschaft unmittelbar zusammen an der Grundlagenforschung, Technologieentwicklung und Anwendung neuer Verfahren und Materialien.

Airbus Stade fasziniert ihn wegen der spannenden Kombination aus Serienproduktion und Technologieentwicklung. Der Standort ist das Zentrum für Technologie rund um kohlenstofffaserverstärkten Kunststoff (CFK) in Deutschland und für Airbus. Und Jörg Schaupp ist sich sicher, dass der Werkstoff in seinem Potenzial und in seiner Performance noch längst nicht ausgereizt ist. Entwicklung ist eine große Säule des Standort-Erfolgs. In diesem Jahr hat Airbus in Stade ein Ent-

wicklungszentrum für innovative Wasserstofftechnologien gestartet und, ein paar Hallen weiter wurde 2023 ein weiteres eröffnet, in dem Fertigungsprozesse rund um den Werkstoff CFK entwickelt werden. Zugleich macht sich der Standort mit seinen knapp 2000 Mitarbeitenden bereit für den Ratenhochlauf. Die Zeichen stehen auf Wachstum.

Doch auch der globale Wettbewerbsdruck in einer sich immer schneller verändernden Welt wachse, sagt Jörg Schaupp. In der Automotive-Branche sei der Druck wahnsinnig hoch gewesen, „da ging es um Cents und Sekunden. Wir in Stade sollten den Wettbewerb als etwas Positives annehmen. Der Wettbewerb treibt uns an, besser und schneller zu werden.“ Als Werkleiter sei es seine Aufgabe, dies den Menschen im Werk zu vermitteln. „Wir müssen alle aktiv etwas dafür tun, unseren Lebensstandard zu halten. Wenn man ein Werk verändern möchte, wenn man eine Kultur des Immer-besser-Werdens etablieren möchte, muss man dranbleiben. Man braucht Hartnäckigkeit und Geduld, um Dinge in Bewegung zu setzen.“ Stressresilienz sei hilfreich, um den Werkleiterjob gut zu machen. Ein guter Arbeitstag sei einer, an dem er Kontakt zu vielen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern habe. „Ich will wissen, was die Sorgen in unseren Produktionslinien sind. Nicht alles, was ich höre, gefällt mir, das ist ja klar. Aber es ist unheimlich befriedigend, wenn ich ein Problem für jemanden lösen kann.“

Die Verbundenheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem Werk, der familiäre Zusammenhalt sei jederzeit spürbar, sagt Jörg Schaupp. „Ich finde es beeindruckend, wie genau alles beobachtet wird. Die Leute wissen etwa, ob mein Auto da ist oder nicht. Für mich ist das auch ein Zeichen der Wertschätzung.“ Die enge Bindung zeige sich unter anderem in der geringen personellen Fluktuation oder darin, dass die Kolleginnen und Kollegen sehr interessiert am Wohlergehen des

Unternehmens seien. „In diesem Zusammenhalt liegt eine Stärke, die wir nutzen müssen.“

Darum schaut der Werkleiter im Sommer auch schon mal bei einem Fußballturnier der Airbus Sportgemeinschaft vorbei, obgleich ihn der Sport nicht interessiert. Er bezahlt die Kaltgetränke und freut sich über die gute Stimmung.

„Schau mal“, sagt er nach einer Stunde und kippt seine Skizze im Abendlicht, „durch unser ganzes Gequassel werden die Striche immer krummer, das ist gut“. Die Flethschleuse ist gut erkennbar. Er schraubt das Marmeladenglas auf und greift nach einem Pinsel mit Verschlusskappe. Seine runde, dünne Spitze eignet sich ideal für Aquarellanwendungen. Die Haare dieses Reisepinsels entstammen dem Schwanz eines si-

birischen Eichhörnchens. Dank ihrer Struktur können sie sehr viel Farbe aufnehmen ohne zu tropfen. Jörg Schaupp taucht ihn ins Glas, dann in ein Töpfchen Rot und malt das Haus an, über den Rand hinaus.

„Das ist ja kein Malen nach Zahlen hier.“ Auf die Frage, wie er zum Malen gekommen sei, antwortet er: „Ich habe nie damit aufgehört.“ Heute genieße er den Luxus, seine Bilder zuhause stapeln zu können.

„Ich bin kein Künstler, ich bin Hobbymaler und sehr froh, dass ich bei Airbus arbeite und nicht

mit dem Malen Geld verdienen muss.“ Parallelen aber sieht er durchaus.

Im Prinzip sei Aquarellmalerei wie Produktion. Als Werkleiter habe er ein Bild in seinem Kopf. Er wisse, wie das Werk im Idealfall laufen sollte. Er skizziert gewissermaßen den Weg. Die Herausforderung bestehe darin, mit Unvorhersehbarem umzugehen. Fehlendes Material, Personalengpässe, Maschinenausfälle – das sei wie Wasser beim Aquarellmalen, „es macht, was es will“.

Das Führungsteam bei Airbus in Stade legt Bypässe, um Engstellen zu umgehen und dennoch das Ziel zu erreichen. Freilich seien die Gestaltungsspielräume im Ausland oft um einiges größer gewesen, sagt er und lacht. „Die Kunst im Management ist es, eine Lösung zu kennen, aber offen

zu bleiben für andere Wege. Am Ende des Tages ist vor allem das Zusammenspiel in unserer Mannschaft wichtig. Erfolg braucht Heterogenität der Gruppe.“

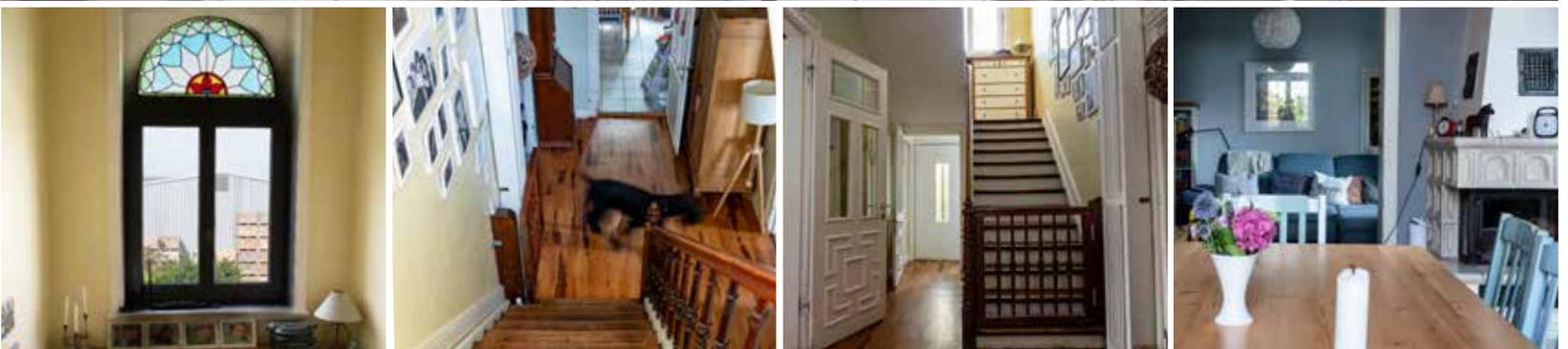
Jörg Schaupp schaut auf die Armbanduhr (keine Smartwatch) und schüttelt den Pinsel aus. Blassrote Sprengsel auf grauem Grund. Er schiebt den Block mit der Bleistiftskizze und dem kleinen Aquarell in den Rucksack. Später, irgendwann, wird er die Szene auf eine Leinwand bringen, 80 mal 60 Zentimeter. Vorerst geht es zurück an den Schreibtisch. Ein Meeting mit seinen Airbus-Kolleginnen und -Kollegen steht an.

Jörg Schaupp ist in Stade vor Anker gegangen. Wenn es nach ihm geht, lichtet er ihn nicht allzu bald.



— 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. Die Serie „Ding, Dong, Deichlust“ nahm ihren Lauf.



VON RÖNTGENRÄUMEN UND KINDERTRÄUMEN

FAMILIE GOSCH LEBT GESCHICHTE

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

Ein Bürgermeister a.D., ein Riesenschnauzer und ein Mittelschnauzer heißen uns in ihrem Anwesen willkommen. Zwei tun das, indem sie lautstark bellen. Einer schüttelt höflich die Hand. Michael, Leopold und Boje sind nur drei der acht Bewohner. Carlotta, Paul, Greta, Benedikt und Karen sind in der Schule. Letztere zum Lehren, die anderen zum Lernen. Michael Gosch steht im großzügigen Flur. Im Zentrum thront der Kamin, der die weiten Räume des Hauses im Winter beheizen kann, und die Treppe, die in die obere Etage führt. Treppenstufe um Treppenstufe läuft es sich wie in einer Galerie, die viele Kinder- und Familienportraits sowie gerahmten Kunstwerke der Kinder zeigt.

Die Anfänge: Nicht verwandt und nicht verschwägert. Es wird 1895 gewesen sein, als Dr. Wiechmann aus Stade das 250 Quadratmeter große Haus in Steinkirchen bauen ließ und wenig später mit seiner Haushälterin dort einzog. Bauunterlagen gibt es keine mehr. Es war wohl auch die Zeit, als der Efeu sich an der östlichen und der südlichen Hauswand seine Wege bahnte. Einige behaupten, dass es auch mal Rosen waren, doch Fotos gibt es aus der Zeit so gut wie keine mehr. Bewachsen war das Haus zumindest immer. Heute von wunderschönem Efeu. Einmal im Jahr stutzen und schneiden die jetzigen Hausbesitzer Karen und Michael Gosch die Rankenpflanze. Dann lassen sie eine Arbeitsbühne kommen, auf der sie Fenster für Fenster freischneiden.

Michael Goschs Großvater, der Mediziner Paul Hugo Friedrich und sein Mittelschnauzer, machten das Haus vor über hundert Jahren, es war 1912, zum Familienanwesen, das von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Wie auch der einstige Bauherr war Friedrich praktizierender Mediziner und nutzte die Räumlichkeiten zum Wohnen und Arbeiten. Eine Tradition, die blieb. Denn auch sein Sohn, der Chirurg Hans Gosch, betrieb bis zu seinem Tod in seinem Haus eine Hausarztpraxis. Zwischen spielenden Kindern gingen die Patienten ein und aus. Praxisbesucher und Familienmitglieder



teilten sich eine Toilette, Mitarbeiter und Familienmitglieder die Kaffeemaschine.

Michael Gosch erinnert sich noch an die Schularbeiten neben dem Röntgenapparat. Und an das Telefon, das die gesamte Familie nachts aus dem Schlaf holte, die schrille Glocke, die durch das gesamte Haus tönte. Oftmals begleitete Michael Gosch seinen Vater dann zu seinen Patienten. Schönere Erinnerungen hat der Jurist an die Pianomusik, die Tag für Tag durchs Haus klang. Seine Oma war eine begabte Pianistin. Jeden Nachmittag zwischen 15 und 18 Uhr spielte sie Chopin. „Ich ärgere mich, dass ich nicht die Disziplin hatte, das auch zu lernen“, so der 67-Jährige. Bis auf sechs Studienjahre in Kiel war das Altländer Haus immer sein Zuhause. Früher, als kleiner Junge, noch mit Oma, Schwester und Eltern, später mit Ehefrau Karen

und ihren Schnauzern. Heute sind vier Kinder zwischen 9 und 18 Jahren dazu gekommen. Die Kinder bewohnen die obere Etage des Einfamilienhauses.

Veränderungen: Der Röntgenraum von damals ist der großen Küche gewichen. Im Schlafzimmer von Karen und Michael Gosch fanden einst Bestrahlungen statt. Ihre Speisekammer war mal ein Labor. Einige Wände ließen die Eheleute zurückbauen, fanden Dielenböden und Stuckverzierungen versteckt unter Linoleum und Zwischendecken. Über 3,50 Meter hoch sind die Räume und machen die Besonderheit des Hauses aus. Aus den hohen Fenstern und ihren Rundbögen lässt sich auf Garten und Apfelplantagen bis nach Agathenburg blicken. Auf den 2.000 Quadratmetern Grundstück säumen sich rund um das Haus neben großen schattenspendenden Bäu-

men Spielhaus, Schaukel, Trampolin, Rutsche und ein 7,5 mal 3 Meter großer Pool. Das Ehepaar kümmert sich gemeinsam um die Instandsetzung von Haus und Garten. „Ich liebe das Haus“, schwärmt Michael Gosch. Eine sterile Lebensumgebung wäre nichts für ihn. Überall stapeln sich Bücher, teils bis zur Decke, hängen Bilder und Dokumente, am Türrahmen Matheaufgaben. „Meine Frau sagt immer, wir sind unaufgeräumt“, aber so soll es sein. So fühlen sie sich wohl. Sie wohnen zurückgezogen, Haus und Grundstück sind von keiner Seite einsehbar. Umso mehr wissen wir unseren Deichlust-Besuch zu schätzen. „Ich habe mein Amt und unsere Privatsphäre immer klar getrennt“, erzählt er, der an der Lühe bis 2021 Samtgemeinde-Bürgermeister war. Politik gehörte immer dazu. Gehört immer noch dazu, mittlerweile ist er stiller Beobachter. „Ich interessiere mich, nehme aber alles mit einer gelassenen Distanz“, so Gosch. Er ist stolz auf das, was er erreicht hat, sei es die Sanierung der Oberschule und der Turnhalle Steinkirchen oder den Neubau des Rathauses. Zu seinem Nachfolger habe er sich nicht geäußert, es gehöre zum guten Ton, dies nicht zu tun. Mit dem Auszug aus seinem gerade neu gebauten Rathaus kam für Michael Gosch der Ruhestand. Doch bei vier Kindern hat er weiterhin alle Hände voll zu tun.





Rocklegende, große Freiheit und Naturidylle im Paralleluniversum

Text: Leonie Ratje • Fotos: Privat, Volker Schimkus

Durch eine prächtige Altländer Prunkpforte gelangen Besucherinnen und Besucher auf den Campingplatz „Neßhof“ in Guderhandviertel. Sie passieren gleichsam ein magisches Tor, das den Weg zur Parallelwelt Campingplatz und zu einem romantisch-verwunschenen Ort öffnet. Einst machte selbst Rocklegende Udo Lindenberg hier die Nacht zum Tag.

D

ie Terrasse ist am Sonnabendnachmittag gut gefüllt, zur Anmeldung geht es in eine kleine Kneipe ohne Namen. An den Wänden hängen Portraits neben Fotos, alten Sätteln und Sprüchesschildern. „Klooschieters und Meckerbüddels buten blieben“, steht auf einem.

„Moin“, grüßt Campingplatz-Betreiberin Martina Hollmichel und winkt hinter dem Zapfhahn. Auf dem Fernseher in der Ecke läuft ein Fußballspiel, ein Gast blättert beim Weizenbier in einer Zeitung. Jörg Lindenschmidt kommt seit zehn Jahren aus Neustadt am Rübenberge zum Campen auf den Neßhof. „Es ist so herrlich familiär, und das Alte Land ist super zum Radfahren“, erzählt er. Dazu die Nähe zur Metropole Hamburg. Fünf Nächte verbringt er in diesem Jahr mit seinem Wohnwagen auf dem Neßhof.

Badelatschen, Klappstühle, Plastikgeschirr. Grillfleischgeruch und Mückenspray. Die Campingwelt ist eine ganz eigene. Wer campst, ist umgeben von dünnen Wänden und Natur. Der Reiz liegt in der Verheißung, mobil und unabhängig zu sein. Draußen in der Natur, ohne komplett auf Komfort zu verzichten. Camping verspricht die große Freiheit und lehrt Genügsamkeit. Und spätestens beim Entleeren der Chemietoilette sind ohnehin alle gleich.

Erster Camping-Boom in den Fünfzigerjahren

Die erste große Camping-Welle erlebte Deutschland in der Nachkriegszeit. Mit dem Wohlstand wuchs in den Fünfzigern der Wunsch nach Freizeit. Reisen mit Auto und Zelt war günstig und damit für viele Menschen die einzige Möglichkeit, in den Urlaub zu fahren. Heute ist es angesagter denn je, mit dem Wohnmobil die Welt zu erkunden. Die Übernachtungszahlen steigen seit Jahren.

2023 haben die Campingplätze in Deutschland laut Statistischem Bundesamt etwa 42,3 Millionen Übernachtungen verzeichnet. Das waren 5,2 Prozent mehr als 2022 und sogar 18,2 Prozent mehr als im Vor-Corona-Jahr 2019. Anfang 2024 waren in Deutschland knapp 908.000 Wohnmobile zugelassen, so das Kraftfahrt-Bundesamt. In Summe, mit Wohnwagen, sind rund 1,5 Millionen Freizeitfahrzeuge in Deutschland registriert.

Den Campingplatz Neßhof in Guderhandviertel gibt es seit 1972. Weil die Zeiten im Obstbau schwierig waren, schufen sich Malise und Burchard Heinbokel damals ein zweites Standbein. Inserate im Hamburger Abendblatt lockten Camper ins Alte Land. Viele Städter mieteten einen Sommerstellplatz für ihre Wohnwagen. Für den Airbus-Vorgänger MBB kamen französische Familien und lebten auf dem Campingplatz. „Für uns Kinder war das herrlich. Es war immer was los“, sagt Martina Hollmichel, die mit ihrem Bruder und ihrer Cousine Ulla Rosenbohm auf dem Campingplatz groß wurde.

In den Siebzigerjahren haben auch einige Hamburger Unternehmen ihre Firmenfeste auf dem Neßhof gefeiert. Sanitäre Anlagen waren wegen des Campingbetriebs vorhanden, Gastwirte aus der Umgegend haben Getränke ausgeschenkt, und Malise Heinbokel hat Kaffee und Butterkuchen serviert. Karussells wurden aufgebaut, Apfeltauchen war ein Renner, Neßhof-Baumpatenschaften wurden vergeben. Just in dieser Zeit steigerte nicht nur der kleine male- rische Campingplatz an der Elbe seine Bekanntheit.

Lindenberg feiert sein Goldalbum auf dem Neßhof

Auf der anderen Elbseite startete ein gewisser Udo Gerhard Lindenberg seine Karriere als Rocksänger. Er landete seine ersten Radiohits und gründete 1973



das Panikorchester. Die Platte „Ball Pompös“ erschien im August 1974, kletterte bis auf Platz drei der deutschen Album-Charts und hielt sich insgesamt zwölf Monate lang in der Hitliste. „Klar, das Panikorchester war bekannt“, sagt Martina Hollmichel. „Die haben früher auch im MicMac in Moissburg gespielt.“

Udo Lindenberg's Plattenfirma

Teldec entschied, die Verleihung seiner ersten Goldenen Schallplatte für „Ball Pompös“ im Alten Land zu feiern – auf dem Hof der Familie Heinbokel. Ein Dampfer brachte Lindenberg und Gäste am 13. Juni 1975 über die Elbe zum Lühe-Anleger. Burchard Heinbokel hat das Feiervolk mit Trecker und Anhänger auf den Apfelhof gefahren. Die Band „Truck Stop“



Christa Schwanemann bringt morgens die bestellten Brötchen für die Gäste.



Auf eine Postkarte malte Otto Waalkes einen Ottifanten für Ulla Rosenbohm, die bei der Party auch mit Udo Lindenberg posierte - siehe Aufmacherfoto.



Wangenkuss von Ulla Rosenbohm für Otto Waalkes.



Check-in nach einem langen Tag im Sattel: Annet Guns (links) und Esther Jäger bei der Anmeldung.

grammjägerin auf dem Obsthof unterwegs. Auf der Rückseite einer Postkarte mit dem Konterfei von Udo Lindenberg hat der Rockstar unterschrieben. Otto Waalkes hat einen Ottifanten darauf gemalt. Die ersten dieser im Comicstil gezeichneten Elefanten waren 1973 auf einem Plattencover von Otto zu sehen. Die Autogrammkarte hat Ulla Rosenbohm heute noch. Wie auch das Foto, das sie und Otto Waalkes zeigt. „Er hat mir ins Ohr geflüstert, dass ich ihm einen Kuss auf die Wange geben soll“, erzählt sie. Als dann der Fotograf kam, habe er laut „Jetzt! Jetzt!“ gerufen.

Ulla Rosenbohm und Martina Hollmichel blättern im Fotoalbum und schwelgen in Erinnerungen, als Martina Beythien herein kommt. Sie verbringt den Sommer mit ihrem Lebensgefährten Armin Hildenbrand auf dem Campingplatz. Zur Begrüßung gibt es eine herzliche Umarmung. „Kommt ihr später noch rum?“, fragt die Camperin. Ulla Rosenbohm nickt. In den Camping-Jahrzehnten seien einige Freundschaften entstanden, erzählt sie. Die Gemeinschaft unter Gleichgesinnten mache einen großen Teil der Faszination Camping aus.

spielte auf der großen Bühne, Otto Waalkes setzte sich auf den kleinen Obsthof-Trecker, Gerhard Böttger haute in die Piano-Tasten, und Udo Lindenberg mischte sich unter die Leute. Es gab Bier vom Fass und Wurst vom Grill. „Das ganze Dorf war auf den Beinen, auch der Bürgermeister war da“, erinnert sich Martina Hollmichel. Der trug sogar ein rotgeringeltes

T-Shirt der Plattenfirma mit „Votan Wahnwitz“-Print, einer weiteren Goldplatte von Udo Lindenberg und seinem Panikorchester, die wenige Wochen vor der Party im Alten Land erschienen war. Ulla Rosenbohm schnackte mit Udo Lindenberg. Dass er sein Jackett erst tags zuvor auf dem Flohmarkt gekauft habe, erzählte der Sänger der 18-Jährigen. Spä-

ter hat er sich ans Schlagzeug gesetzt und gemeinsam mit Truck Stop gespielt. „Gesungen hat er aber nicht“, sagt Ulla Rosenbohm. Immerhin hat sich die Rocklegende im Neßhof-Gästebuch verewigt. „Keine Panik“, steht darin. Unterschrieben mit Udo Lindenberg. Ulla Rosenbohm war an diesem besonderen Abend als Auto-

100 Plätze hat der Neßhof

Martina Hollmichel hat den Betrieb 1997 übernommen, nachdem sie eine Gärtnerinnen-Lehre und ein Biologie-Studium absolviert hatte. Ihre Kommilitoninnen und Kommilitonen forschen in aller Welt, sie aber zog es zurück in die Heimat. Schrittweise hat sie den Platz modernisiert. Neue Stromkästen, WLAN, Anschlüsse für Wasser und Abwasser, erneuerte sanitäre Anlagen. „Die Leute werden immer anspruchsvoller“, sagt sie.

Während immer mehr Campingplätze mit Pools, Gaming-Lounge, Spielplätzen und Animationsprogramm zu Ferienparks werden, liegt der Charme des Neßhofes in seiner Naturbelassenheit. Ein eigentümlich verwunschener Ort mit Gelassenheit statt strenger Ordnung. Hier ist nicht jeder Meter durchparzelliert. Wer sich morgens in der Früh aus dem Wohnwagen oder Zelt schält, sieht in den ersten Sonnenstrahlen Pferde auf der taunassen Weide grasen. Das ist so übertrieben kitschig, dass es schon wieder gut ist.

40 Plätze auf dem Neßhof sind von Dauercamper belegt, 60 weitere stehen Touristen zur Verfügung. An manchen Tagen sei das ein logistisches Puzzlespiel sagt Martina Hollmichel und lacht. Manche Gäste urlauben hier wochenlang, andere schneien nur auf der Durchreise rein. Urlauber mit Dachzelten auf ihren Autos, die ein oder zwei Nächte bleiben. Radfahrer, die auf dem Obsthof ihre Zelte aufschlagen. Sowohl der Jakobsweg als auch der Elberadwanderweg und die Hanse-route führen unmittelbar am Platz vorbei.

Als Dauercamper haben Martina Beythien und Armin Hildenbrand den Urlaub zum Alltag ernannt. Vor ihrem Wohnwagen mit Vorzelt haben sie es sich an diesem Abend mit Ulla Rosenbohm, ihrem Lebensgefährten Karl-Heinz Gründahl sowie Rosemarie und Klaus Strauch aus Nottensdorf gemütlich gemacht. Kalte Getränke, warmes Lachen. „In Norddeutschland braucht

man keine Einladung“, sagt Armin Hildenbrand. „Sobald die Stühle draußen stehen, geht’s los.“ Seit 2019 steht ihr Wohnwagen dauerhaft auf dem Neßhof. Regelmäßiger Heimaturlaub für Martina Beythien, die viele Jahre in Nottensdorf gelebt hat. Die übrige Zeit des Jahres leben die beiden im Harz – oder unternehmen weitere Touren. „Man lernt beim Campen immer jemanden kennen“, sagt sie. Vor Corona sei Campen überall schön gewesen, sagt Armin Hildenbrand, „seitdem ist es leider vielerorts überfüllt, und die Preise sind enorm gestiegen“. Den Neßhof schätzt das Paar wegen der Ruhe. Sie genießen die Spaziergänge an der Elbe, pflücken Obst in der Plantage, kochen in der Vorzeltküche – Alltagsleben auf dem Campingplatz.

Campingsaison von 0 bis 0

Von Ostern bis Oktober geht die Saison in Guderhandviertel. Die Campinggemeinde an der Elbe pflegt feste Rituale. Freitags ist Pizza-Abend, Mittwoch ist Matjes-Tag. An allen anderen Tagen grillt Martina Hollmichel abends nach Bedarf für ihre Gäste. Weil immer mehr Lokale in der unmittelbaren Nähe schlossen, hat sie ihr Angebot erweitert und 2012 die Kneipe im ehemaligen Kuhstall eröffnet. In der Regel ist sie bis 20 Uhr da, freitags auch mal länger. Dann versammeln sich nicht nur Gäste auf der Terrasse, um die Neßhof-Pizza aus dem Ofen zu genießen.

Marco und Viola Ruanova aus dem Siegerland sind zum ersten Mal da und Camping-Neulinge. 2023 haben sie sich einen Bus ausgeliehen und ein langes Wochenende an der Mosel verbracht. Das habe ihnen so gut gefallen, dass sie in diesem Jahr zwei Wochen unterwegs seien, erzählt Viola Ruanova. „Beim Camping lernt man nette Leute kennen, es ist sehr gesellig, zugleich hat man aber auch seine Ruhe.“ Nach einer Woche am Friesensee in Jever genießen sie jetzt den Urlaub an der Elbe. „Es war klar, dass wir

ins Alte Land fahren“, sagt Marco Ruanova, auf den Neßhof seien sie zufällig gestoßen. Ein Schuss ins Blaue, voll ins Schwarze getroffen. „Es ist traumhaft hier.“

Aus dem Kneipenradio dudelt Billy Joels „Piano Man“, Jörg Lindenbach lässt sich ein Kotelett schmecken, mit dem Sommerwind weht Gelächter über den Platz. Zwei Frauen auf Rädern fahren durch die malerische Prunkpforte. Late-Check-in nach 85 Kilometern auf dem Fahrradsattel. Ihre Tagesetappe hat die Niederländerinnen von Otternordorf entlang der Elbe ins Alte Land geführt. Annet Guns und Esther Jager entscheiden sich dagegen, ihr Zelt aufzubauen und mieten eines der urigen Schlaf-fässer. Die beiden sind auf dem Nordseeküsten-Radweg unterwegs. Von Leer über Emden und Wilhelmshaven ging es nach Bremerhaven, dann weiter nach

Euro, der Strom wird nach Verbrauch abgerechnet. „Wir sind schon ewig Camper. In diesem Jahr waren wir erst im Harz und haben uns dann spontan für das Alte Land entschieden“, sagt er. Gemeinsam fahren sie Rad, wandern und genießen das Leben in der Natur.

Um 7 Uhr am nächsten Morgen bringt der Frosch die Brötchen von der Bäckerei Pfeiffer aus Steinkirchen. Am Steuer des Elektrofahrzeugs: Neßhof-Mitarbeiterin Christa Schwanemann. 20 Tüten mit den Bestellungen der Campinggäste liegen kurz darauf bereit zur Abholung. Wer mag, kann sich auch ein komplettes Frühstück servieren lassen.

Annet Guns und Esther Jager sitzen mit einem Becher Kaffee vor ihrer Holztonne. „Wir haben sehr gut geschlafen“, sagt Annet Guns. Ihre Fahrradtaschen sind gepackt. An diesem Tag wollen



Cuxhaven und am südlichen Elbufer bis Guderhandviertel. „Wir wollen sehr einfach reisen, wenig Luxus, Low-budget“, sagt Annet Guns.

Brötchen bringt der Frosch

Allmählich kehrt auf dem Campingplatz Ruhe ein. Markus Neve schlurft in der Abenddämmerung über den Campingplatz. In Bademantel und Schlappen, den Kulturbeutel unter den Arm geklemmt. Seit sechs Tagen ist er mit seiner Frau Bettina auf dem Neßhof. Eine Nacht im Wohnmobil kostet für zwei Personen 26

sie die Elbe überqueren und dann über Brunsbüttel, St. Peter Ording und Husum bis nach Klanxbüll an der deutsch-dänischen Grenze fahren. Martina Hollmichel winkt, als die Frauen in die Pedale treten. Wenig später rollt Jörg Lindenbach mit seinem Wohnwagen vom Obsthof. Bis Sonntagmittag checken einige Gäste aus, nachmittags trudeln neue ein.

„Zuhause ist da, wo wir parken“, ist ein beliebter Spruch unter Campern.

Udo Lindenberg singt: „Wo ich meinen Hut hinhäng‘, da ist mein Zuhause.“





KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER WEIBE MANN MEINE HANDREICHUNG ZUM UMGANG MIT FAKE NEWS

von Heiko Tornow

„Dies Land“, sagt mein Freund, „ist durch und durch korrupt. In Politik und Wirtschaft korrupt. Überall das Gleiche.“

Worauf sich dies abgründet böse Unwerturteil über unsere Gesellschaft denn gründe, frage ich den Freund, und der erzählt – „beispielsweise“ – diese Geschichte:

Annalena Baerbock, die Bundesaußenministerin, habe acht Millionen Euro Steuergelder für eine Firma genehmigt, die ihr Geld mit diesen Flüchtlingsrettungsschiffen im Mittelmeer verdient. Und diese Firma gehört dem Mann einer grünen Parteifreundin. Der habe sich privat die Taschen mit dem Geld gefüllt. „Wenn das keine Korruption ist“ sagt der Freund zutiefst empört.

Bevor ich mich auch empöre, frage ich: „Muss ich das glauben? Aus welcher Quelle stammt diese Story?“

Das stamme aus ganz seriöse Quellen, sagt der Freund, aus Tageszeitungen und so: „Kann ich dir morgen schicken.“ Und dann schickt er ein plakatives Social-Media-Posting, ein Pamphlet ohne Absender und ohne Quelle.

Also Fakten-Check. Was ist dran an den acht Millionen Euro und den Grünen und den Rettungsschiffen? Und dem Partner der Grünen Parteifreundin.

Es ist überhaupt nicht viel Wahres dran, aber doch dies: 2022 genehmigt der Haushaltsausschuss des deutschen Bundestages auf Antrag von SPD und Grünen mit den Stimmen aller Parteien, außer der AfD, an den Verein United4Rescue acht Millionen Euro verteilt auf drei Jahre. (Quelle: Protokoll der Sitzung des Haushaltsausschusses vom 10. November 2022).

Im Vorstand dieses Vereins, der von beiden großen Kirchen unterstützt wird und der versucht, im Mittelmeer Bootsflüchtlinge vor dem Ertrinken zu bewahren, sitzt der pensionierte Pastor Thies Gundlach, der ist Lebenspartner von Katrin Göring-Eckardt, Abgeordnete der Grünen und Bundestagsvizepräsidentin.

Alles andere – und das ist das Wesentliche – ist falsch: Baerbock hat die vom Bundestag genehmigten Millionen bislang gar nicht ausgezahlt. United4Rescue ist keine Firma, sondern ein gemeinnütziger Verein.

Thies Gundlach ist ehrenamtlich im Vorstand der Seenotretter und bekommt für seinen ehrenamtlichen Job nicht einmal eine Aufwendungsentschädigung. (Jahresbericht 2022 von United4Rescue). Und was macht die „seriöse Quelle“ BILD-Zeitung daraus?: „Verhalf Grünen-Politikerin ihrem Liebsten zu Millionen?“ (Ausgabe vom 5.11.22).

Das AfD-Mitgliedermagazin fabuliert „8 Millionen für Schlepperboss Thies Gundlach“.

Die rechtsextreme Postille „Junge Freiheit“ tutet ins gleiche Horn: „Lebenspartner von Göring-Eckardt profitiert von Migrations-Subvention“ (16. November 2022). Mein Freund

hat also offensichtlich die hinterlistige Frage von BILD gleich mal für sich beantwortet und privat noch eins draufgesetzt. Aus Verein wird so eine Firma, aus Partner wird Ehemann, aus menschlichem Seenotretter wird illegaler Schleuser, aus anerkannter Gemeinnützigkeit wird anrüchlicher Profit, aus christlicher Nächstenliebe wird „Migrations-Subvention“, aus eigentlich gut und menschlich wird böse und korrupt.

Wie kann das sein? Mein Freund ist doch intelligent und gebildet, er hat es als Unternehmer zu etwas gebracht, er ist ein angenehmer und witziger Gesprächspartner. Und trotzdem fällt er auf die erstbeste plumpe Propagandalüge von ganz Rechtsaußen herein und sieht darin einen schlagenden Beweis für die üble Verderbenheit der ganzen Nation.

Ich fürchte, auch sonst wohlmeinende Menschen sind leichte Beute von Trollen, die mit verlogenen Falsch-Nachrichten das Internet verpesten. Wenn deren vermeintliche Wahrheiten kompatibel sind mit den eigenen Vorurteilen, kleben Leser und Hörer gleich am Fliegenfänger. Im Bereich der Parteipolitik führt dies rasch dazu, dass den Vertretern der Parteien, die man selbst nicht wählen mag, ohne Prüfung alles Böse unterstellt wird.

Was hilft gegen diese Schleimfalle?

Mir hilft ein (leider nicht immer gerechtfertigtes) Grundvertrauen in unsere liberale und demokratische Republik. Ich halte unsere Repräsentanten in Politik, Verwaltung und Wirtschaft für im Großen und Gan-

zen integer, für ziemlich unbestechlich und am Gemeinwohl orientiert. Ich weiß aber zugleich, dass auch in Deutschland nicht immer und überall alles mit rechten Dingen zugeht. Stolpere ich über solche Vorgänge oder Skandale, setzt bei mir ein Frage-Reflex ein: Aus welcher Quelle kommt die Information? Wer sagt was mit welcher Absicht? Gibt es unabhängige Belege? Was sagt der/die Betroffenen? Ist das Behauptete überhaupt wahrscheinlich?

Wenn also schräge Querdenker mir weismachen wollen, Angela Merkel sei in Wirklichkeit eine Echsenartige, die im Keller eines finsternen Kaffees in Washington gemeinsam mit dem Milliardär Soros Kindern das Blut aussaugt, dann glaube ich solchen Kokolores auch ohne Recherche bei Google nicht.

Wenn Lügenpropaganda jedoch ein bisschen intelligenter ist und sich ein wenig klüger tarnt, muss ich mir schon etwas mehr Mühe geben, um sie zu entlarven.

War das erfolgreich, sollte man sich ein weiteres aberverlangen: Dem Freund, der falscher Information aufgefressen ist, widersprechen. Deutlich und mit Quellenangaben. Was ich hiermit getan habe.

P.S.: Der Freund hat geantwortet: „Ich danke dir!! Das hat hundertprozentig gegessen. Ich werde zukünftig sorgsamer mit einigen Informationen umgehen.“

Geht doch!



Sie möchten gründen oder haben kürzlich gegründet?



Sven Römer
Telefon 04141 8006-14
roemer@wf-stade.de



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



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



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



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

WIR BERATEN SIE GERNE!

www.stader-gruendungsnetzwerk.de

Stader Gründungs-
Netzwerk

Den Obstbau entdecken

bei täglichen Hofführungen für
Interessierte aus nah & fern

Foto: Dennis Williamson



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



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

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



ATLÄNDER DROGERIE HUBERT

HEIMAT | LECKERES | WOHLFÜHLEN | SCHÖNES

WIR VERSTÄRKEN
UNSER TEAM!

KOSMETIKERIN
M / W / D

FÜR DEN BEREICH KOSMETIK & FUSSPFLEGE
IN TEIL/VOLLZEIT
AB SOFORT GESUCHT.

DU BIST
MOTIVIERT & TEAMORIENTIERT

DU BRINGST
BERUFSERFAHRUNG IN DER
KOSMETIK & FUSSPFLEGE MIT

DANN BEWIRB DICH JETZT BEI UNS:
TANJA@DROGERIE-HUBERT.DE

WUNDERSCHÖN SEIN-
WIR BERATEN SIE!



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

DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt
Svea Timm: Athletin

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Privat

Was für eine Kulisse: Eine Sportlerin vor dem Alpen-Panorama bei Livigno, einem Traum-Ort in den italienischen Alpen. Wobei Svea Timm im August keinerlei Urlaubsgefühle hatte, im Gegenteil: Die junge Altländerin absolvierte ein Trainingslager in 1850 Metern Höhe. Zweimal am Tag Training, mit schweren Läufen und drei bis vier Stunden Radfahren auf den Pässen der Alpen, standen auf ihrer Agenda. Alles aus eigener Tasche bezahlt und im Urlaub ihrer Werkstudententätigkeit absolviert.

Das Ziel aus medizinischer Sicht: Mit dem klassischen Höhentherapie soll die Zahl der roten Blutkörperchen erhöht werden, um noch leistungsfähiger zu werden. „Ich fühle mich fitter denn je“, erzählt die Hochleistungssportlerin beim Kurzbesuch im Alten Land, bevor es zum Studium und Job zurück nach Kiel geht.

Ihre sportliche Laufbahn begann ganz uncool auf den Straßen im Alten Land. Es sollte ein Ausgleichssport für die damals noch handballspielende Abiturientin sein, was ihr dann aber innerhalb kürzester Zeit einen Kick gab: Vom ersten kleinen Altländer Lauf bis zu den Starts im europäischen Ausland, den USA und Afrika habe sich das Laufen zu einer Lebensphilosophie entwickelt, erzählt sie mit einer Begeisterung, die keine Zweifel aufkommen lässt, dass sie auf einem neuen Level angreifen wird. Wo Svea Timm startete, war sie meist als Siegerin im Ziel, in Buxtehude beim Altstadtlauf sowieso, in Cuxhaven, in Grömitz, in Bad Wildungen, aber auch beim bekannten Sport-Scheck-15-Kilometer-Run in Hamburg. Bei den Deutschen Meisterschaften war sie auch am Start – mehr aber nicht. Und das soll sich jetzt ändern: „Die zahlreichen Siege bei regionalen Laufveranstaltungen möchte ich zunehmend auf noch hochkarätigere und renommierte Events übertragen“, sagt sie. Ein Marathon-Debüt und der Triathlon stehen mittelfristig auf der Agenda.

Wobei ihre Philosophie weiter geht: „Ich betreibe den Leistungssport mit viel Leidenschaft, stehe jedoch jeden Tag vor der Herausforderung, das Bestmögliche neben meinem Masterstudium in Umweltgeographie und -management sowie meiner Werkstudententätigkeit rauszuholen. Mit dieser Dreier-Belastung will sie Vorbild sein, um andere Menschen zu motivieren. Gerne im Zusammenspiel mit Unternehmen. Svea Timm braucht Sponsoren, denn der Kostenaufwand im Leistungssport sei für eine Studentin kaum noch zu wuppen, alleine die Reisekosten, Startgebühren und der Verschleiß an Laufschuhen habe sie an die Grenze gebracht, von den Kosten eines Rennrades ganz zu schweigen. Weil sie sicher ist, dass sie mit ihrer Geschichte und ihrer Begeisterung Menschen zum Sport bewegen kann, ist sie sich auch sicher, dass das eine gute Investition für Unternehmer sein könnte. Dass sie mit den Logos der Sponsoren auf ihrer Kleidung starten werde, sei selbstverständlich – und damit sind die Firmen-Logo auf ihrem Shirt bei den Siegerehrungen zu sehen. Svea Timm: „Eine positive Markenassoziation bedeutet nicht nur Unterstützung für den Sport, sondern auch für eine gesunde und aktive Lebensweise, was sich positiv auf das Markenimage auswirken wird.“




ELBSTRAND RESORT
ELBINSEL KRAUTSAND

Nähe gesucht. *Weite* gefunden.



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

0 41 43 / 91 20-600 | hotel@elbstrand-resort.de


ELBE KLINIKEN
STADE · BUXTEHUDE

Morgens

Abends

Verband!

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.

auf-zu-neuen-elbufern.de

Text und Fotos: Daniel Beneke*

Das Leid des Krieges immer vor Augen

Geschäftsmann Grischa Kafrowsky aus Kiew ist das Gesicht der Ukraine-Hilfe in der Region. Er pendelt immer wieder zwischen dem Kriegsgebiet und Assel. In diesem Sommer hat er wieder einen Hilfstransport aus dem Landkreis Stade in sein Heimatland begleitet.

Den 24. Februar 2022 wird Grischa Kafrowsky nie vergessen. Die russische Armee überfiel die Ukraine, in seiner Heimatstadt Kiew gab es erbitterte Straßenschlachten. Sein Sohn Sascha, ein IT-Spezialist, meldete sich freiwillig für den

Militärdienst. Seine Tochter Marjana, gelernte Kosmetikerin, hilft seither in einem Krankenhaus. Kafrowsky floh mit seiner Frau Halyna und den Enkeln in den Landkreis Stade. Seit den 1990er-Jahren ist der ehemalige Oberstleutnant der Sowjetarmee im Ost-

europa-Geschäft für Firmen aus dem Westen tätig, hat gute Kontakte in den Landkreis Stade. In Assel fand er eine Bleibe, nennt Kehdingen längst sein zweites Zuhause.

Immer wieder reist Kafrowsky aus dem sicheren Norddeutsch-

land in seine umkämpfte Heimat. Meist hat er dringend benötigte Hilfsgüter im Gepäck, liefert sie bei Rettungswachen oder in Krankenhäusern persönlich ab. Er schaut in seinem Haus bei Kiew nach dem rechten, und er besucht seinen Sohn an der Ostfront – erst in Bachmut, später in Charkiw. Der junge Mann entging mehrmals nur knapp russischem Beschuss. Das hatte Folgen, derzeit ist er in einer längeren Heilbehandlung in Lwiw im Westen des Landes.

Im Frühjahr nutzte Grischa Kafrowsky seine internationalen Kontakte, um Stromaggregate aus China zu importieren, denn: „Die Russen greifen vor allem die Energieinfrastruktur an.“ Der Strom werde schon jetzt stark rationiert, die Angst vor dem nächsten Winter sei in der Ukraine groß. Damit die Notfallrettung aufrechterhalten werden kann, sind viele Standorte auf Notstrom angewiesen. Hundert mobile Aggregate hat Kafrowsky beschafft – und an Feuerwachen in Kiew und Lwiw verteilt. Mit einem Sattelzug lieferte er die acht Tonnen schwere Fracht selbst aus. Während seiner Reise durchs Land sah er viele Militärtransporte auf Autobahnen und Bahn-



Die Idylle täuscht:
Der Hilfskonvoi aus dem Kreis Stade ist mit Sachspenden in das Kriegsgebiet der Ukraine unterwegs.



Ein seltenes Treffen im heimischen Garten in Kiew: Grischa Kafflowsky und sein Sohn Sascha, der an der Front für die Ukraine kämpft.



Der Ukrainer Grischa Kafrowsky, Ukraine-Konsulin Olga Novytska und Landrat Kai Seefried rufen zu Spenden für die Hilfsaktionen auf.

strecken mit westlichem Material, um das die ukrainische Regierung immer wieder gebeten hatte. „Es geht voran“, sagt Kafrowsky. „Wir müssen durchhalten.“

Wichtige Unterstützer fand Kafrowsky bei den Einsatzkräften des Katastrophenschutzes im Landkreis Stade. Im August gingen sie wieder mit ihm auf Reisen. 20 Ehrenamtliche aus Feuerwehren, Deutscher Lebensrettungsgesellschaft und Deutschem Roten Kreuz haben fünf Fahrzeuge, ein großes Stromaggregat auf einem Anhänger und etliche Tonnen Hilfsgüter an die polnisch-ukrainische Grenze ge-

bracht. Elf Fahrzeuge umfasste der Blaulicht-Konvoi, der im Auftrag von Landrat Kai Seefried gestartet war. Drei Tage waren die Freiwilligen unterwegs. Während die Stader die Heimreise antraten, haben Kafrowsky und seine ukrainischen Helfer den Transport in das kriegsgebeutelte Land gebracht. 40.000 Euro kamen im Vorfeld dieses fünften Hilfstransports an Spenden zusammen. Viele Einsatzfahrzeuge und Material im Wert von mehreren Hunderttausenden Euro wurden seit dem russischen Überfall auf die Ukraine aus dem Landkreis Stade gespendet.



Im polnischen Radymno übergeben die deutschen Einsatzkräfte die gespendeten Fahrzeuge an ihre ukrainischen Partner.

„Solange dieser Krieg dauert, werden wir euch zur Seite stehen“, versprach Einsatzleiter Wilfried Sprekels, Chef der Feuerwehr- und Rettungsleitstelle des Landkreises, bei der Übergabe der Spenden.

Noch während ihrer Rückfahrt erreicht die Einsatzkräfte ein Video aus der Ukraine: Das am Vortag übergebene Feuerwehrfahrzeug hat bereits seinen neuen

Bestimmungsort erreicht. Es wird jetzt von den Feuerwehrleuten in Tschabany, einem Vorort von Kiew, genutzt. Deren Fahrzeug wurde im Frühjahr von Splintern einer russischen Rakete schwer beschädigt. Mit der Spende aus dem Kreis Stade haben sie einen sofort einsatzbereiten Ersatz bekommen. „Das ist humanitäre Hilfe, die ankommt“, sagt Sprekels. „Gemeinsam sind wir stark. Mit der Hilfe aus meinem zweiten Zuhause konnten wir schon viele Menschenleben retten“, betont Kafrowsky. Er hat den Einsatzkräften ein Versprechen gegeben: „Wenn der Krieg vorbei ist, dann

Spendenkonten

Die Hilfsaktion unter der Schirmherrschaft von Landrat Kai Seefried soll weitergehen. Spenden können unter dem Stichwort „Ukraine-Hilfe Landkreis Stade“ auf folgende Konten eingezahlt werden:

- DRK-Kreisverband Stade Flüchtlingshilfe gGmbH, IBAN: DE 91 2419 1015 1009 3346 00
- Johanniter-Unfall-Hilfe e.V. – Regionalverband Bremen-Verden, IBAN: DE 16 3702 0500 0004 3107 18

zeige ich euch meine Heimat. Die Ukraine ist ein wunderschönes Land. Wir werden nicht zulassen, dass die Russen es zerstören.“

**Daniel Beneke ist Pressesprecher des Landkreises und hat den Konvoi begleitet.*



DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt
Alexandra Kuitkowski: Buch-Autorin

Text und Foto: Wolfgang Stephan

Sie mordet mehr, als ihr lieb ist. Immer wieder. Über ihre Morde erzählt sie lächelnd. Aber sie verspricht Besserung: „Das geht echt nicht, dass ich so viele Leute um die Ecke bringe.“ Aber es mache halt gute Laune, immer und immer wieder irgendjemanden verschwinden zu lassen.

Belangt wird sie trotz eindeutiger Geständnisse und Indizien nicht, im Gegenteil: Sie könnte dafür belohnt werden, denn Alexandra Kuitkowski ist Schriftstellerin und überzeugte Buxtehuderin. Seit 1998 schreibt sie Bücher, vorwiegend Romane mit Küstenflair, ihr „Blaufeu-er“ wurde vom ZDF verfilmt. Doch jetzt wechselt sie das Genre, „Harz aber herzlich“ ist ihr erster klassischer Krimi, der auf den ersten Blick nicht in die literarische Vita von Alexandra Kui zu passen scheint. Aber in ihr Leben, denn „Harz aber herzlich“ ist eine literarische Medizin für die Autorin, die in der Pandemie in eine Schaffenskrise kam. „Ich hatte schlicht die Lust am Schreiben verloren“, sagt sie bei unserem Treffen am Lüheanleger. Eine Schreibblockade, ein psychisches Phänomen, bei dessen Auftreten ein Autor dauerhaft oder vorübergehend nicht in der Lage ist zu schreiben. Wie ein Stephen King, der seine eigenen Blockaden gleich in mehrere Romane eingebaut hat. Wie es dazu kam? Der Tod von Oma und Opa, die allgemeine Stimmung während der Pandemie im Lande. Das Destruktive hatte Oberhand. Oder mit den Worten der Autorin: „Ich hatte die Leichtigkeit in meinem Leben verloren.“ Jene Leichtigkeit, die sie gewohnt war. „Ich kann nie keine Idee haben“, sagt die Wahl-Buxtehuderin zum Entstehen ihrer Schaffenskraft. Sie sehe irgendwas und schreibe es auf. Daraus entstanden dann die alle von renommierten Verlagen verlegten Romane wie: Der Nebelfelsen, Wiedergänger, Die Welt ist eine Scheibe oder eben Blaufeu-er, der als „Der Tote im Watt“ für das Fernsehen verfilmt wurde. Ihr bisher größter Erfolg bei bisher fast einem Dutzend Werken.

Zur Heilung ihrer Schaffenskrise hat ein Strandkorbgespräch an der Nordseeküste beigetragen. Beim Krimifestival auf Juist lief ihr der Autorenkollege Peter Godazgar über den Weg. In den nassen Strandkorb. Als auch er von seiner fehlenden Schreiblust erzählte, waren sie sich schnell einig: Wir überwinden das mit Lust. Lust auf einen Gute-Laune-Krimi mit vielen Leichen. Weil Alexandra Kui im Harz als Journalistin gearbeitet hat, und Peter Godazgar in der Nähe lebt, war der Tatort schnell für eine kriminalistische Achterbahnfahrt auf 396 Seiten gefunden. Eine Wiedergeburt. Alexandra Kui lächelt wieder.



tagen

zwischen
den Apfelbäumen



Mit der Natur als Leinwand bieten wir die ideale Location für Ihre nächste Tagung, Meeting, Workshop oder Firmenevent



MODERN, GEMÜTLICH & ELEGANT

- 130 qm, teilbar in zwei Räume, für 10-80 Personen
- Kabellose Tagungstechnik, große 3x4m Leinwand

MACHEN SIE IHRE TAGUNG EINZIGARTIG

leckere regionale Verpflegung, Obsthof-Express mit Fachvortrag, Verkostung, Hofführung, Teambuilding-Spiele, Outdoor Location



Ihre Ansprechpartnerinnen:

Alica Schomacker und Carola Matthies

T: 04162 91580 | Mail: event@obsthof.de



↳ DIE DEICHLUST SUCHT:

MEDIABERATER m/w/d

Für unser Printmagazin suchen wir Unterstützung im Anzeigenverkauf auf Provisionsbasis.

Kurzbewerbung an:
info@festivitas.de



Auch 2024 ausgezeichnet!

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



Weil's um mehr als Geld geht.



Sparkasse
Stade-Altes Land

Halbzeit schon nach 43 Minuten

Die treuen Seelen auf der Tribüne von D/A

Üblicherweise dauert eine Fußball-Halbzeit 45 Minuten. Üblicherweise ist dann aber die Chance auf ein gepflegtes Halbzeitbier mit Warten in der Schlange verbunden. Wer das leidvoll erfahren hat, kann schon auf die ungewöhnliche Idee kommen, zwei Minuten früher die Halbzeit auszurufen. Und dann als verschworene Gemeinschaft „43. Minute“ zum Club-Inventar der SV Drochtersen/Assel zu werden.

Text und Fotos: Dieter Albrecht



Ein Blick von der Empore auf das Spielfeld (von links): Harry Middeke, Klaus-Dieter Brand, Christian Käsehage, Peter Zey, Sammy Badach, Hans-Wilhelm Bösch, Wolfgang Krause, Reinhard Ahrens, Wilfried Trumpa, Harald Wist.

„43. Minute“ – der Name ist tatsächlich Programm. Vor der Gründung dieser Truppe kamen die Mitglieder wegen des großen Andrangs in der Halbzeitpause oft zu spät, um genüsslich ihr Halbzeitbier genießen zu können. „Das musste sich ändern“, erzählt Gründungsmitglied Hans-Wilhelm Bösch, Ex-Bürgermeister in Drochtersen, jetzt Kassenwart der 18 Vereinsmitglieder der Gruppe „43. Minute“, die unmittelbar nach dem Viertligaaufstieg im Jahr 2015 gegründet wurde.

Im Kehdinger Stadion des Viertligisten Drochtersen/Assel haben die Fans ihre nummerierten Sitzplätze auf der vorderen Tribünenseite. An der Rückwand prangt die große Fahne mit dem Logo. Als das Symbol dient eine Tischglocke, Marke Eigenbau von

Peter Zey. Bisher führte der Weg in das alte Vereinshaus rechts herum. In das neue Vereinsheim wird jetzt nach links abgebogen. Der pünktlich zur zehnten Regionalligasaison fertig gewordene Neubau kann als wahres Schmuckkästchen bezeichnet werden. D/A-Präsident Rigo Gooßen sprach bei der Einweihung euphorisch von einer Zeitenwende in Drochtersen/Assel.

Natürlich wird die eigene Mannschaft lautstark unterstützt. Wenn der Gegner übermäßig hart in einen Zweikampf einsteigt, fallen die Unmutsäußerungen schon mal in deftiger Form aus. Davon sind auch manche Entscheidungen des Schiedsrichters nicht ausgenommen. Mit dem Abpfiff ist das Spiel nur auf dem Platz beendet. In der folgenden „3. Halbzeit“

gibt es zumeist viel Redebedarf, oft begleitet von heftigen Diskussionen. Lob und Kritik an der Mannschaft oder einzelnen Spielern gehören dazu.

Bei der Gründungsveranstaltung, am 16. August 2015, wurde die Zahl „18“ als Standardgröße festgelegt. Mehr Mitglieder sollen es nicht sein. Hans-Wilhelm Bösch: „Das haben wir gemacht, damit alles übersichtlich bleibt.“ Nur in einem Todesfall oder dem freiwilligen Ausscheiden eines Mitglieds kommt ein Nachrücker zum Zuge. Das war erst zweimal der Fall, zuletzt am Jahresende 2023, als Wolfgang Keitsch für Harald Wist Platz machte. Das Durchschnittsalter beträgt 66 Jahre. Ältestes Mitglied ist der 82 Jahre alte ehemalige Schiedsrichter Walter Mede, der die Mann-

schaft über viele Jahre im Fanbus zu den Auswärtsspielen begleitet hat. Die „43. Minute“ ist eine Männerdomäne.

Auf die Frage, warum denn keine Frauen dabei sind, antwortet Bösch süffisant: „Es haben sich noch keine gemeldet.“

Aber einer wie der Berufskraftfahrer Reinhard Ahrens, der bis 2017 den Mannschaftsbus mehr als ein Jahrzehnt quer durch Norddeutschland von Flensburg bis Göttingen, nach Wilhelmshaven, Osnabrück und Braunschweig gesteuert hat. Ahrens, der jetzt seinen Ruhestand genießt,

📷 Stets gut gelaunt: Jenny Witt belebt die Männergesellschaft im Vereinsheim.



ruft Erinnerungen wach, hat dazu die eine oder andere Anekdote parat. Beispiel: „Auf der Rückfahrt von einem Spiel haben wir nach einem Aufenthalt an der Autobahnraststätte Allertal bei der Weiterfahrt einen mitreisenden Fan vergessen. Das wurde erst bemerkt, als wir schon wieder unterwegs waren. Wir hätten eigentlich umkehren müssen“, so Ahrens. Da kam ihm das Glück zur Hilfe. Ein D/A-Spieler hatte sein privates Fahrzeug in Lüneburg geparkt. Der holte den „vergebenen Fan“ ab und brachte ihn zurück. Als eines seiner schönsten Erlebnisse schildert Ahrens die feuchtfröhliche und ausgelassene Heimreise nach dem Sieg im Niedersachsenpokal beim VfB Oldenburg. Ahrens kennt auch die andere Seite:

„Als großer D/A-Fan habe ich nach Niederrlagen mit getrübler Stimmung auf der Heimfahrt oft genug leiden müssen.“

Bei der Gründung der „43. Minute“ wurde auch die Beitragshöhe festgelegt. Zu jedem Heimspiel sind fünf Euro fällig. Ob derjenige beim Spiel anwesend ist oder nicht, spielt dabei keine Rolle. Das reichte während der Coronapandemie wegen der gestiegenen Kosten nicht mehr. „Wir haben den Betrag etwas nach oben angepasst“, sagt Kassenwart Hans-Wilhelm Bösch mit einem verschmitzten Lächeln. Angepasst bedeutete: Die Summe verdoppelte sich auf zehn Euro. Das Geld wird benötigt für verschiedene Anlässe und Feiern, wie das alljährlich vor Saisonbeginn veranstaltete Sommerfest und das vorweihnachtliche Treffen in „Andrés kleine Kneipe“ mit dem traditionellen Grünkohllessen. Die kostenlosen Getränke vor, während und nach den Heimspielen gehören ebenfalls dazu.



📷 Die Tischglocke als Symbol mit Hans-Wilhelm Bösch (links) und Peter Zey.

Beim Sommerfest im Kehdinger Stadion wird Wolfgang Krause aktiv. Der Schlachtermeister aus Drochtersen steht dann am Grill, um die Anwesenden mit den Leckerbissen und Salaten aus sei-

nem Fleischerfachgeschäft zu erwähnen und für die kommenden Stunden bei guter Laune zu halten. „Was hier entstanden ist, ist fast schon einmalig“, sagt Krause mit dem Blick auf das Vereinsheim. Für die Getränke ist Jenny

Witt zuständig. Sie wird von allen als „die treue Seele“ bezeichnet, die Dame steht hinter dem Tresen und sorgt dafür, dass immer gefüllte Gläser auf den Tischen stehen. „Ich mache das aus Leidenschaft und freue mich immer auf den Austausch mit den Fans“, sagt sie.

Nach dem Essen wird es dann noch sportlich. Die Mitglieder präsentieren ihr fußballerisches Können, absolvieren fünf Schüsse auf ein kleines Mini-Tor. Daneben können sie sich am Tischkegeln beteiligen. Die jeweiligen Sieger erhalten eine Flasche mit alkoholischem Inhalt.

„Ich fühle mich hier auch deshalb sehr wohl, weil viele meiner langjährigen Kumpels da sind“, sagt Wilfried Trumpa. Peter Zey ergänzt: „Es geht uns vor allem um die Gemeinschaft und das vernünftige Miteinander.“

Hans-Wilhelm Bösch und Peter Zey blicken hoffnungsvoll nach vorn in das zehnte Jahr. Das stetig gewachsene Zusammengehörigkeitsgefühl soll in der neuen Heimstätte fortgeführt werden. Neun Jahre Regionalliga, da gehen die Gedanken bei einigen Mitgliedern noch ein Stück weiter. „Carlo“ Wist, als beinhardter Abwehrstrategie bei Guldernstern Stade den älteren Fußballfans noch gut in Erinnerung, ist optimistisch: „Ein Aufstieg in die 3. Liga wird schwer, ist aber nicht unmöglich.“



Zweierlei vom Weideochsen aus dem Dorfgasthof von Michael Voss

Koch Michael Voss wird nachgesagt, dass er hoch stapelt. Er ist kein Hochstapler im klassischen Sinne. Er ist ein Türmebauer. Seine Kreationen müssen immer hoch hinaus, für die Optik, für den Wow-Moment. Wenn das Glückstädter Matjesfilet mit frischem Sauerrahm, Apfel und Zwiebel auf dem Kartoffelrösti übereinander gestapelt wird, kann die Rote Beete nur mit rechteckigem Auftreten auffallen. Und das tut sie. Unser DEICHLUST-Menü kommt in dieser Ausgabe aus dem Hof Bellmann in Nottensdorf. Im Schichtdienst.

Spätestens wenn die geschmolzene Vollmilchschokolade zu gebrannter Haselnusscreme und Altländer Birnensorbet in Form eines Kabelsalats auf den Tisch kommt, fragt sich der Gast, ob er wirklich in einer Dorfkneipe sitzt. Nichts anderes sind sie, das beteuern das Gastronom-Ehepaar Michael und Antje Voss ständig. „Wir sind eine Dorfkneipe mit frischem Blut“, ergänzt die gelernte Finanzbuchhalterin, die seit drei Jahren am Tresen des Hof Bellmann steht: im Traditionslokal an der Alten Dorfstraße in Nottensdorf.

Frisches Blut ist in diesem Fall ein 140-Gramm-Filet vom Black Angus Rind mit Sea Tiger Prawn, Kartoffelgratin und Trüffeljus und heißt Surf and Turf. Oder Nottensdorfer Cheese, ein Cheeseburger mit hochwertigen Zutaten aus hundertprozentigem Rindfleisch mit doppelt Cheddar.

Als Michael und Antje Voss von den Eigentümern Anja und Dierk Heins gefragt wurden, ob sie das Restaurant übernehmen

wollen, waren die beiden Altländer keine Unbekannten im Ort. Schon längst bestückten sie mit ihrem „Catering Voss“ an mehreren Wochentagen die Küche. Seit 2015 betreibt der Koch mit Unterstützung seiner Frau das Catering-Unternehmen mit authentischer saisonaler Küche. Aus 1001 Gerichten kann der Gast für Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstagen, Taufen oder Weihnachtsfeiern seine Lieblinge zusammenstellen.

Jetzt aber so richtig Restaurant: Michael und Antje Voss zögerten nicht lange. Der Pachtvertrag im Hof Bellmann wurde auf unbestimmte Zeit ausgestellt, und die Mitarbeiterinnen übernommen. Seit 2021 öffnet das zehnköpfige Team unter Leitung der neuen Pächter dienstags und donnerstags im normalen Restaurantbetrieb und an den restlichen Wochentagen weiterhin als Veranstaltungsort.

Ihr Anspruch: die Stammgäste nicht verschrecken. Die Gäste

schätzen Ambiente, Service und Essen gleichermaßen. Weiterhin stehen Currywurst Pommes, Flammkuchen oder der gebackene Camembert auf der Karte. Es gibt aber auch Saisonangebote wie aktuelle Tagesempfehlungen mit Pfifferlingen oder die Wildkarte im Herbst/Winter. Norddeutsche Hausmannskost, nennen sie ihr Repertoire. Aber alles mit Raffinesse und einer eigenen Kreativität. Und so kamen zu den Stammgästen auch neue hinzu.

Viele kennen Michael Voss aus Buxtehude, viele kennt Michael Voss aus Buxtehude.

Die Buxtehuder waren neugierig. Anfang 2000 hatte der gebürtige Buxtehuder am Ostfleth 10 das beliebte Restaurant Voss, bevor es ihn nach fünf Jahren weiter zog. Der Grünendeicher hat in seiner Karriere in vielen verschiedenen Küchen aus frischen und regionalen Zutaten optisch ansprechende und qualita-

tiv hochwertige Gerichte kreiert. Seine Ausbildung machte er im Hotel zur Mühle in Buxtehude. Er war Souschef in der Weinwirtschaft des Hotels Louis C. Jacob an der Elbe, Souschef im Hofbräu an der Alster und später nebenan Jungkoch im Hotel Vier Jahreszeiten. Auf seine Zeit als Chef de Partie im Tafelhaus bei Christian Rach blickt er besonders positiv zurück.

Voss: „Ich habe so viel von Christian Rach gelernt“

Rach war für ihn viel mehr als nur ein Chef. „Er war auch ein toller Kollege“, so der Koch. Aus all seinen Küchenstationen entwickelte er seinen eigenen Stil, den er als klassisch modern beschreibt. Damit nicht genug. Seit einem Jahr führt der Gastronom in Buxtehude im Unilever-Werk ein Betriebsrestaurant für Mitarbeiter und externe Gäste. In knapp drei Stunden servieren sie dort täglich um die 220 Ge-



Der Hof Bellmann liegt Mitten in Nottensdorf an der Alten Dorfstraße 10.



Das Deichlust-Menü gibt es im Hof Bellmann, Reservierung erwünscht (Telefon: 0176 54 29 78 11, www.catering-voss.de)



Joshua Jeske ist die rechte Hand von Michael Voss in der Küche.



Michael und Antje Voss leiten gemeinsam den Betrieb.



richte. Mit Joshua Jeske hat er in der Küche einen Partner an der Seite, mit dem er kreativ werden kann. Das aktuelle DEICHLUST-Menü gestalteten die Beiden gemeinsam aus dem Bauch heraus. Das Vosssche Bauchgefühl verrät eindeutig die Vorlieben von Voss. „Ich esse gerne Matjes.“ Ergänzt mit frischem Sauerrahm, Apfel und Zwiebel auf einem knusprigen Kartoffelrösti ergibt das die Vorspeise. Und: „Ich esse gerne Rinderfilet.“ So einfach kann es sein. Michael Voss und sein Küchen-Kumpane Joshua Jeske kombinieren im Hauptgang ge-

schmorte Bäckchen und Filet des norddeutschen Weideochsen mit getrüffeltem Rahmkraut und Kartoffel-Kürbisgratin in einem Bett aus Portweinsauce.

Alles natürlich getreu dem Motto: Hoch hinaus.

Ja, Türmchen macht er gerne“, weiß Ehefrau Antje Voss. Gemeinsam leben die beiden seit 13 Jahren in Grünendeich. Sie hat nicht nur die Teller-Türme ihres Mannes im Blick. Sondern

schaut über seinen Tellerrand. Zum Beispiel wie Gesellschaften bis 60 Personen im Hof Bellmann Platz nehmen können, und auch wie sie ein paar mehr noch unterbekommt. „Wer ein DEICHLUST-Menü will, soll das bitte vorbestellen“, will sie Stress in der Küche vorbeugen – Und Engpässe im Restaurant: Reservieren wäre sowieso gut.

Schon in der Jugend jobbte sie in der Gastronomie, bevor sie dann in die Finanzbuchhaltung wechselte. Die macht sie immer noch, für „Catering Voss“. Doch

darüber hinaus ist sie noch so viel mehr – am Tresen, im Büro, am Empfang oder im Service, Sie ist die gute Seele des Hauses, immer mit einem Lächeln, herzlich und gut aufgelegt. Sie ist es auch, die das Kneipenquiz und die Bingo-Abende ins Leben gerufen hat. Einfach, weil sie es selber so gerne mag. Gäste und Mitarbeiter buhlen darum, dabei zu sein.

Wer das Ehepaar Voss erlebt, merkt schnell, dass sie mit Leidenschaft dabei sind und vor allem das auf den Tisch kommt, was ihnen gefällt. 

DAS DEICHLUST MENÜ



Glückstädter Matjesfilet/ Kartoffelrösti/Sauerrahm/ rote Bete/Zwiebeln

2 Matjesfilets
1 rote Zwiebel
1 große rote Beete
1 Stange Frühlingslauch
2 säuerliche Äpfel
2 Gewürzgurken
4 EL Sauerrahm
2 EL Crème fraiche
1 TL Brantweinessig
1 TL Rapsöl
1 große Kartoffel
1 Ei
Salz, Pfeffer
Dill, Schnittlauch, Petersilie, Kresse,
1 dünne Scheibe Salatgurke, längs gehobelt

Zubereitung

Matjesfilets längs halbieren, spiralförmig einrollen, beiseite stellen.

Kartoffel schälen und grob reiben. Mit Ei vermischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mit Hilfe eines Servierings vier Rösti formen. In einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten und im Ofen bei 180 Grad fertig backen.

Rote Beete 40 Minuten in Salzwasser kochen, abschrecken, pellen und auskühlen lassen. In acht daumendicke Rechtecke schneiden und beiseite stellen.

Die Reste von der roten Beete in kleine Würfel schneiden.

Beide Äpfel schälen. Einen Apfel in vier dicke Scheiben schneiden, das Kerngehäuse entfernen. Den zweiten Apfel in Würfel schneiden. Die Gewürzgurken, die rote Zwiebel, die Lauchzwiebel ebenfalls klein würfeln und mit den Rote-Beete-Würfeln, den Apfelwürfeln, Sauerrahm, Crème fraiche, Essig, Öl, Salz, Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelrösti, den Apfelring und den Rote-Bete-Salat zu einem Türmchen anrichten. Die Rote-Bete-Rechtecke anlegen, das eingerollte Matjesfilet auf den Salat legen und den Teller mit Schnittlauch, Kresse, den anderen Kräutern, der eingerollten Gurkenscheibe und Crème-fraiche-Tupfen garnieren.



Zweierlei vom nord- deutschen Weideochsen/ Kartoffel-Kürbisgratin/ getruffeltes Rahmkraut/ Portweinsauce

4 Ochsenfiletsteaks à 120 g, vom Metzger zugeschnitten
500 g Ochsenbacke, geputzt
500 g Kartoffeln, geschält
1 kleiner Muskatkürbis
600 g Sauerkraut
1 Ltr. Sahne
80 g Trüffelpüree
500 ml Portwein
500 ml Fleischbrühe
1 EL Tomatenmark
20 g Butter
Rosmarin, Thymian
Salz, Pfeffer, Muskat
Mehl, Ei und Paniermehl zum Panieren
Gekochte Kürbiswürfel, gekochter wilder Broccoli

Zubereitung:

Die Ochsenbäckchen in einem Topf scharf anbraten, das geschnittene Wurzelgemüse dazugeben, weitere fünf Minuten anrösten, mit Salz würzen, Tomatenmark unterrühren und mit Portwein ablöschen. Fleischbrühe hinzugeben. Abgedeckt im Ofen bei 120 Grad für ca. drei Stunden schmoren. Dabei alle halbe Stunde nach Bedarf etwas Wasser angießen,

um das Ansetzten zu verhindern. Die Ochsenbacken aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Für die Sauce den Schmorfond durch ein Sieb geben und in einem Topf ca. 30 Minuten reduzieren. Ggf. mit etwas Maisstärke binden.

Für das Gratin die Kartoffeln und den Kürbis in dünne Scheiben hobeln. Mit 800 ml Sahne, Salz, Muskat und Pfeffer vermengen. In einer ofenfesten Form bis 120 Grad im Ofen ca. 120 Minuten backen.

Das Sauerkraut in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb anschwitzen. 200 ml Sahne, das Trüffelpüree und die Butter dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinreduzieren lassen.

Die Filetsteaks von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 140 Grad im Ofen ca. zehn Minuten medium garen. Ochsenbäckchen in fingerdicke Scheiben schneiden, in Mehl, geschlagenem Ei und Paniermehl wälzen und in heißem Fett bei 180 Grad ca. vier Minuten goldgelb ausbacken.

Saucenspiel auf den Teller geben. Filetsteaks, Bäckchen, Gratin und Kraut darauf zu einem Türmchen anrichten. Nach Belieben mit Kürbiswürfeln und wildem Broccoli anrichten.



Gebrannte Haselnuss- creme/Altländer Birnen- sorbet/geschmolzene Vollmilchschokolade

500 g Birnen
150 ml Birnensaft
100 g Zucker
Saft und Abrieb von einer Limette
1 Vanilleschote
1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Gelatine einweichen. Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen, klein schneiden. Saft und Schale von der Limette mit dem Zucker, dem Birnensaft, der Vanilleschote aufkochen, die Birnenwürfel ca. zehn Minuten darin kochen. Vanilleschote entfernen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Flüssigkeit auflösen. Birnen im heißen Sud pürieren.

Durch ein Sieb streichen und vollständig auskühlen lassen. Dann in einer Eismaschine gefrieren lassen.

250 ml Sahne
250 ml Milch
4 große Eigelb
100 g Zucker
80 g brauner Zucker
50 g gemahlene Haselnusskrokant
50 g Haselnussirup

Sahne, Milch, Eigelb verquirlen, den weißen Zucker unterrühren. Vier ofenfeste Förmchen mit Öl auspinseln, die Masse einfüllen.

Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Fettpfanne des Ofens bis zum Rand mit kochendem Wasser füllen und auf der mittleren Schiene in den Ofen schieben. Die Förmchen mit der Creme hineinstellen und 55 Minuten stocken lassen. Vollständig auskühlen lassen und mind. Zwei Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Aus den Förmchen stürzen

100 g dunkle Kuvertüre
50 g Zucker
1 Vanilleschote
100 ml Kaffeesahne

Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, Zucker, Vanillemark und Kaffeesahne unterrühren. Abkühlen lassen.

In einen tiefen Teller die Schokoladensauce gießen, darauf die gestürzte Creme geben und mit braunem Zucker mit einem Flambierbrenner abflämmen. Eine Nocke Sorbet dazulegen.

BALANCE

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 €

Funktionstraining und Reha Sport

Wird vom Hausarzt verschrieben und die Kosten trägt Ihre Krankenkasse.

T-Rena (Reha Nachsorge)

Verschreibt Ihnen der behandelnde Arzt während Ihrer Reha.

WIR FREUEN UNS AUF EUCH!

Alter Marktplatz 2
21720 Steinkirchen

04142 81 12 46

info@balance-althesland.de
www.balance-althesland.de

RV Fit

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

Deutsche Rentenversicherung
Sicherheit für Generationen

Weitere Angebote auf unserer Homepage und in unserem Shop:

balance-althesland.de/shop



KOLUMNE: HIER SCHREIBT UNSER HUND IST DAS WORT „HOT DOG“ NICHT DISKRIMINIEREND?

von Sherlock

A Iso, ähhh – als anerkannter Schnüffler mache ich mir natürlich immer so meine Gedanken über uns Hunde und die Menschen, die uns gehören. Diese Gedanken beeinflussen auch mein Frauchen, mit dem ich mich nicht nur zwischen-hundemenschlich sondern auch geistig sehr gut verstehe. Und weil mir Frauchen mitgeteilt hat, wie die Menschen so ticken, ist meiner Spürnase neulich aufgefallen, wie doch mit zweierlei Maß bei Menschen und Hunden gemessen wird.

Neulich ging unsere Gas-sirunde mal wieder Richtung Lühe-Anleger. Und weil es an dem Tag so heiß war, brachte der Napf mit frischem Wasser vor dem gelben Wagen meines Freundes Serdar eine wohltuende Erfrischung. Frauchen stand da aber schon vor einem anderen Stand und klönte mit Bekannten. Plötzlich rief da einer vom Stand: „Wer hat den Hot Dog“? Ich bin natürlich gleich zusammengezuckt, weil ich ja (dank Frauchen) auch englisch sehr gut verstehe. Als er dann ein langes Würstchen in einem langen Brötchen einem Bekannten von Frauchen reichte, verstand ich aber, dass ich wohl nicht gemeint war. Hot Dog war also Menschenfutter. Als ich dann aber den Hund von dem Bekannten mit dem Hot Dog sah, musste ich tierisch lachen (ja auch wir Hunde können das). Bei mir war der Lachanfall sooo

heftig, dass man wohl alle 42 Zähne auf einmal sehen konnte. Da stand doch dieser Mensch mit dem Würstchen im Brötchen – und sein Hund sah genauso aus. Einfach zum fiepen und jaulen.

Aber jetzt kommt's: Frauchen erklärte mir, dass Menschen nicht mehr N...küsse, M...köpfe und Z...schnittel sagen dürfen – aber Hot Dog sagen sie, ohne darüber nachzudenken ...!!!???

Erstens: Hunde isst man nicht und zweitens: Hunde sind permanent nur heiß auf richtig gutes Futter! Deshalb finde ich den Begriff „Hot Dog“ diskriminierend und einfach hundsgemein!

Aber eins muss ich euch ja noch unbedingt erzählen, weil ich das ja im letzten DEICHLUST-Magazin bereits angekündigt habe: Wir standen also bei meiner Freundin Bella und ihrem Herrchen vor der Tür und klingelten. Wir klingelten dreimal bis Frauchen dankenswerterweise endlich einfiel, dass die beiden in einen anderen Ort (genauer darf ich nicht sagen, weil Frauchen Angst vor Stalkern hat) umgezogen waren. Wir also da hin und wurden auch gleich megafreundlich empfangen. Bella und ich hatten quasi aus Spaß abgemacht, uns als Geheimcode unsere Nummer auf der Hundemarke als Begrüßung zuzubellen. Ich also 2562425 gebellt und... keine Antwort. Im Gegenteil! Sie warf ihren Kopf stolz nach hinten und zeigte mir ihre kalte Schulter.

„Das ist nicht meine Nummer, tut mir leid. Das bin ich nicht mehr“. Ich stutzte – und nachdem ich dreimal gestutzt hatte, lachte sie und kam schwanzwedelnd auf mich zu. „Herrchen hat uns im Gemeindebüro angemeldet – und jetzt habe ich eine neue Steuernummer bekommen, obwohl ich ja noch im selben Landkreis wohne. Herrchen fand's irgendwie ziemlich komisch und hatte nur den Kopf geschüttelt“. „So wird Bürokratie abgebaut“, hat er dann noch achselzuckend gesagt.

Anderes Thema: Wir waren letzte Woche mal zu viert in Guderhandviertel. Da gibt es einen ganz romantischen Campingplatz, auf dem wir gleich von zwei riiiiiesigen zotteligen Hunden empfangen wurden. Bella und ich hatten sofort unsere Ruten zwischen die Beine geklemmt. Wir hatten mächtig Schiss. Aber die waren echt lieb und gaaanz cool. Der eine von ihnen hatte wohl Gefallen an Bellas Herrchen gefunden und rieb sich mit seiner nicht so ganz sauberen Schnauze an seinem weißen Hemd. Uuuups. Kann man ja waschen.

Auf jeden Fall war es da urgemütlich. Ein großes Zelt und eine Bühne hatten die da aufgebaut, wo ein paar sympathische Leute Musik machten. „Elbsand“ hieß die Band. Ziemlich viele Leute waren gut in Stimmung und haben viel getanzt, gelacht und geklatscht. Es gab da auch viel zu trinken – und je mehr die

Leute da tranken, umso lustiger wurden sie. Hmm. Bella und ich hatten unsere Fellnasen aber in eine andere Richtung gereckt. Da roch es ganz verführerisch nach Bratwurst. Prompt fiel uns dann auch noch eine Wurst direkt vor die Füße. Duuuufte. Aber uns wurde von Frauchen und Herrchen verboten, etwas vom Boden zu fressen. Okay – aber sehr schade. Als wir dann alle nach Hause gingen, war es schon ziemlich spät und sehr dunkel. Wir also los und gleich rauf auf den Deich. Das wurde aber auch Zeit, weil es für Bella und mich schon anstrengend laut war. Wir hätten uns da am liebsten richtig dicke Schlappohren gewünscht. Bellas Herrchen und mein Frauchen hatten Taschenlampen, mit denen sie immer kurz blinkten. Wir sind dann immer nach dem Licht gesprungen. Das hat großen Spaß gemacht. Aber als die Lampen dann wieder einmal aufblinkten, stockte uns der Atem. Was wir da sahen, erzähle ich euch das nächste Mal.

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

Euer Sherlock 

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



Zukunftorientiert aus Tradition

PETER RIEPER



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

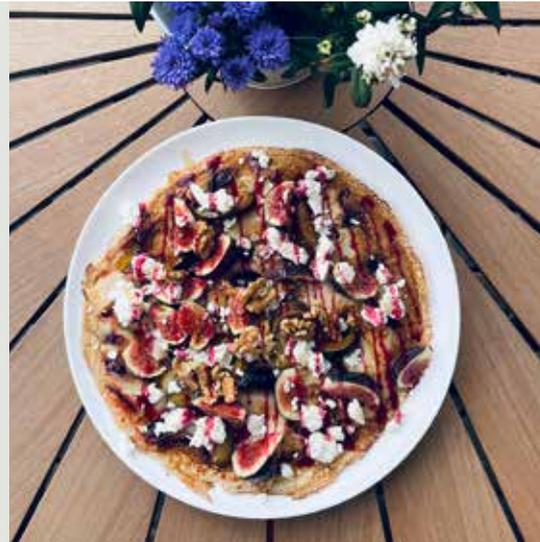


Ron's Pannekoken-Hus

Wasser West 1
in Stade

Telefon: 04141 44602
www.pannekokenhus.de

Das Pannekoken-Hus bietet mit Blick auf den Alten Holzkran am Fischmarkt in Stade ein besonderes kulinarisches Erlebnis: Kirsten Wichern zaubert und serviert mit ihrem Team neben wechselnden Tagessuppen und Bratkartoffelgerichten vor allem herzhaft und süße Pfannkuchen nach original holländischem Geheimrezept – mit Schokokuss oder Apfelmus, Chili con Carne oder Curryhuhn mit Ananas und Champignons. Im Sommer lädt die Terrasse mit Strandkorb zum Verweilen ein, während im Winter die heimelige Atmosphäre und die Jukebox für Stimmung sorgen. Vor zehn Jahren übernahm Kirsten das Restaurant von Namensgeber Ron. Zwei Bilderrahmen und zwei Blechschilder kamen an die Wand und jede Menge neue Pfannkuchen-Kreationen auf die Speisekarte. Alle zwei bis drei Monate wird diese erneuert, immer saisonal und regional. Für unsere Herbst-Ausgabe hat Kirsten Wichern den DEICHLUST-Pannekoken kreiert: mit frischen Feigen und Pflaumen, Walnüssen und Ziegenfrischkäse. Ein absolutes Highlight.



Vierjahreszeiten Grill

Elbdeich 63
in Grünendeich

Telefon: 0176 62606811

Der Vierjahreszeiten Grill am Lühe-Anleger in Grünendeich ist eine feste Institution in der Gemeinde und bei Motorradfahrern besonders beliebt – und das seit schon 40 Jahren. Egal ob Sommer oder Winter, der Grillwagen bleibt das ganze Jahr über geöffnet – nur bei Hochwasser bleiben die Türen geschlossen. Die Lage am Wasser bietet Besuchern einen malerischen Blick auf die Elbe und den regen Schiffsverkehr.

Der Imbiss mit Sitzbänken und Tischen ist ein beliebter Treffpunkt für Ausflügler, die die frische Elbluft genießen möchten. Raschi, Apo und Juan stehen täglich hinter der Fritteuse und sorgen für eine schnelle und frische Zubereitung der Speisen sowie eine freundliche und sehr familiäre Atmosphäre. Das Angebot umfasst Klassiker wie Currywurst & Pommes, Bratwurst und Fish & Chips. Die Atmosphäre ist ungezwungen und einladend, ideal für eine kleine Pause am Wasser.



Königlich & Köstlich Elb-Frisch Streetfood Zeit für Glück

Lüheanleger
www.koeniglich-koestlich.de

Zwischen Palmen und Olivenbäumen Gastronomie am Lühe-Anleger erleben: Der Eis-Wagen war im Frühjahr die neue Errungenschaft aus der gastronomischen Ideenschmiede von Amir Afschartabbar, der mit Königlich & Köstlich schon seit Jahren eine Institution mit Mittelmeer-Flair am Lühe-Anleger geschaffen hat. Schon im vergangenen Jahr gab es Zuwachs, denn der Gastronom hatte mit „Elb-Frisch Streetfood“ einen zweiten Standwagen als Ergänzung seines kulinarischen Angebots installiert. Im „K&K“ punktet Serdar weiterhin mit seinen Hits wie Spanferkel, Pullet Beef oder Pork und seinen guten Pommes, während George am Stand 80 Prozent vegetarische Kost auf den Tisch bringt, angesagt sind Bowls, Antipasti, Falafel, gepaart mit diversen Salaten, aber auch ein wenig Fleisch von Huhn und Rind. An beiden Ständen wird Wein aus Portugal und Spanien serviert – im Glas, dazu Bier vom Fass – von den Gästen selbst gezapft. Daneben steht der neue Eis-Laden „Zeit im Glück“. Neben Softis gibt es allerlei Leckereien, meist kreiert und kombiniert mit Pancakes.



Amadeus – Restaurant im Bürgerhaus

Lange Strasse 25
in Buxtehude

Telefon: 04161 54961
www.amadeus-buxtehude.de

Im Herzen der Buxtehuder Innenstadt liegt das Restaurant Amadeus, das sich im ältesten Steinhaus der Stadt befindet. Dieses historische Gebäude, das durch sein gotisches Spitzbogenportal beeindruckt, hat eine fast 500-jährige Geschichte. Seit der Wiedereröffnung des Bürgerhauses im Jahr 1992 beherbergt es das beliebte italienische Restaurant unter der Leitung von Mojtaba Abadi. Durchgehend servieren sie warme Speisen zu angemessenen Preisen.

Das Amadeus bietet guten und schnellen Service und eine umfangreiche Speisekarte mit Pizza, Fisch-, Fleisch- und vegetarischen Gerichten, die im traditionellen Steinbackofen zubereitet werden. Ein täglich wechselnder Mittagstisch, ein spezielles Wochenendmenü sowie zahlreiche Cocktails ergänzen das Angebot. Das freundliche Personal sorgt in der besonderen Atmosphäre des Bürgerhauses dafür, dass jeder Besuch zu einem Genuss wird.





Eyra Döner

Schulstraße 3
in Harsefeld

Telefon: 04164 9094582
www.eyradöner.de

Eyra Döner in Harsefeld ist der perfekte Anlaufpunkt für alle, die auf der Suche nach einem authentischen Döner-Erlebnis sind. Der Imbiss steht für frische, qualitativ hochwertige Zutaten und eine liebevolle Zubereitung. Neben dem klassischen Döner Kebab oder der Türkischen Pizza Lahmacun gibt es auch vegetarische Alternativen, Nudelgerichte, knackige Salate und eine Auswahl an würzigen Saucen. Spezialitäten, wie den Hawaii-Döner, den Sumerei Döner oder den Spezial Eyra Döner sind außergewöhnlich. Seit zehn Jahren führen Sultan und Nihat Türkes den Imbiss an der Schulstraße. Das Team legt großen Wert auf Kundenzufriedenheit, weshalb die Gerichte stets frisch und nach den Wünschen der Gäste zubereitet werden. Die freundliche Atmosphäre und der schnelle, zuvorkommende Service machen Eyra Döner zu einem beliebten Treffpunkt: egal ob für den kleinen Hunger zwischendurch oder ein entspanntes Abendessen.



Ratskeller

Breite Straße 2
in Buxtehude

Telefon: 04161 7529967
www.ratskeller-buxtehude.de

Gelegen im historischen Gewölbe des alten Rathauses von Buxtehude ist der Ratskeller ein Restaurant, das Tradition und Moderne auf harmonische Weise vereint. Mit Platz für 85 Gäste und separatem Clubraum bietet der Ratskeller Raum für kulinarische Erlebnisse in gemütlichem Ambiente. Die Speisekarte überzeugt mit einer Mischung aus neu interpretierten Klassikern und innovativen Gerichten, die sowohl Fleischliebhaber als auch vegetarische und vegane Genießer ansprechen. Ob zartes Rinderfilet mit Pesto-Kartoffelstampf, rustikaler Zwiebelrostbraten oder der kreative Veggie-Waldpilzstrudel – im Ratskeller findet jeder Gaumen etwas. Darüber hinaus sorgt der Catering-Service dafür, dass die kulinarischen Köstlichkeiten auch außerhalb des Restaurants genossen werden können. Familie Lindenau hat einen Ort geschaffen, der für seine gesellige Atmosphäre und vielseitige Küche bekannt ist.



Hafenkante

Hansestraße
im Stader Stadthafen

Telefon: 0171 3859838

Seit bald sieben Jahren ist sie die Anlaufstelle am Stader Stadthafen für Liebhaber frischer Fischspezialitäten: Dörte Brockelmann und ihre Hafenkante. Ob Fischbrötchen, Garnelen mit hausgemachter Knoblauchsoße oder ein heißer Kaffee – hier findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Was einst als saisonaler Verkauf aus einem Fischwagen begann, hat sich mittlerweile zu einem ganzjährigen Treffpunkt für Genießer in einem stilvollen Pavillon entwickelt: Bei norddeutschem Wetter sorgen flexible Dach- und Wandflächen auf der Sitzterrasse für muckelige Atmosphäre, während bei Sonnenschein alles geöffnet wird.

Die Hafenkante ist weit mehr als nur ein Ort für knusprigen Backfisch mit Muttis Kartoffelsalat – sie ist ein Platz der Geselligkeit. Eine weitere Besonderheit ist der eigene Winzer-Weißburgunder mit dem begehrten Etikett „Ein Leben ohne Fischbrötchen ist möglich, aber sinnlos“.



Heimatliebe Steinkirchen

Alter Marktplatz 12
in Steinkirchen

Telefon: 04142-8997737
www.heimatliebesteinkirchen.de

Das Restaurant Heimatliebe befindet sich im Herzen von Steinkirchen, direkt am Alten Marktplatz. Mit seiner einladenden Sonnenterrasse bietet es bei warmen Temperaturen den perfekten Ort, um bei einer hausgemachten Waffel und Latte Macchiato die charmante Atmosphäre des Ortes zu genießen. Den ganzen Tag über gibt es eine Vielzahl süßer Leckereien wie Eis und Waffeln sowie herzhaften Köstlichkeiten wie Pide, Döner oder Pizza.

Bei schlechtem Wetter sind die stilvoll eingerichteten Innenräume eine ebenso gute Alternative für die kurze Mittagspause, zum Klönschnack am Nachmittag oder am Abend in gemütlicher Runde.

Insgesamt drei Räume bieten ausreichend Platz, auch für Hochzeiten, Trauerfeiern oder Geburtstage. Seit über drei Jahren sorgen Semih Baskin und Muharrem Kameraj und ihr Team dafür, dass sich jeder Gast willkommen fühlt.



DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Sven Völker: Athletik-Trainer

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Volker Schimkus

Und noch eine Krafeinheit, Hip Thrust, Bulgarian Squat, Sumo Walk, Nordics. Das volle Athletikprogramm. Den Begriff „Quälix“ hat er angeblich noch nicht gehört, aber er wäre durchaus angebracht, denn seit gut einem Jahr quält Sven Völker die Regionalliga-Spieler der SV Drochtersen/Assel. „Mit Technik und Taktik gewinnst du keine Spiele“, sagt der zertifizierte Athletiktrainer, der in Steinkirchen seit 17 Jahren das Gesundheits- und Fitnessstudio Balance betreibt, was auch gleichzeitig ein offizielles Reha Nachsorge Studio der Deutschen Rentenversicherung ist. Wir treffen uns auf dem Fußballplatz in Assel zwischen zwei Trainingseinheiten. 20 Minuten hatte er die Kicker im Griff. Was für die Profi-Fußballer längst zum Standard gehört, ist im Amateur-Fußball eher noch unterentwickelt: Das Athletiktraining vor Beginn des eigentlichen Trainings. „Ausdauerleistungen optimieren und Verletzungen vermeiden“, so skizziert Sven Völker seinen Auftrag. „Mit ihm sind wir drei bis fünf Prozent besser geworden“, wirft Mannschaftskapitän Nico von Reith im Vorbeigehen ein. Besser auch, weil die Mannschaft in der vergangenen Saison von Muskelverletzungen verschont blieb.

„Ausfälle hatten wir echt nur durch gegnerische Fouls“, bilanziert Völker, der sich nur bedingt für seine Arbeit loben lässt. „Francisco hat die Basis gelegt“, sagt er. Francisco Ares Sanjurjo, ein Spanier, der bei D/A als Physiotherapeut eine Belastungssteuerung in Profimanier eingeführt hat und zusammen mit Sven Völker und Trainer Oliver Ioannou die Trainingsprogramme erarbeitet und die Spieler pflegt.

Bei unserem Treffen hatte D/A in den nächsten sechs Tagen kein Spiel, entsprechend härter war das Trainingsprogramm, was die Spieler ohne offensichtliches Murren absolvierten, manche bedanken sich gar artig nach den Übungen. „Der macht das echt gut“, lobt der Mannschaftsführer.

Die „Lizenz zum Quälen“ bekam Sven Völker wegen seiner Kontakte zu Sportchef Sören Behrmann, der ihn zu dem Engagement bei D/A aber nicht groß überreden musste. „Wenn ich hier den Trainingsrasen betrete, vergesse ich alles“, sagt der Trainer. „Ich bin überglücklich, für mich gibt es nichts Schöneres.“ Sören Behrmann und auch Oliver

Iannou lobt er in höchsten Tönen für ihre fußballerische Expertise, aber auch als tolle Typen. Kumpels vom Fußball.

Zum Glück des Sven Völker gehören auch die Auswärtsfahrten im Mannschaftsbus, denn für das Aufwärmtraining der Spieler vor dem Spiel ist er ebenso zuständig wie für das Einsatztraining der Auswechselspieler, meist am Spielfeldrand. Mit ernster Miene, klaren Kommandos. Wie bei den Profis? „Unsere

Rahmenbedingungen gehen so langsam aber sicher in Richtung Drittliga-Niveau“, lobt der Fitnessmanager, der im heimischen Studio in Steinkirchen seine Abwechslung findet. Beim EMS-Individualtraining mit langjährigen Klienten, aber vor allem beim Pilates-Kurs mit seinen 80-jährigen Mädels. Die lieben ihn mehr als die D/A-Spieler.



Fotos: Lilia Krzanovski



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

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



WERNER

SEIT 1984

Mehr als Spargel

Seit über 40 Jahren für Dich da

www.werner-frische.de




WENN
doch mal was daneben geht,

DANN
helfen wir gezielt.

VGH
fair versichert

 Finanzgruppe



Aus Liebe zum Heimtier

Aus Liebe zum Obstbau

Raiffeisen-Markt

Wir leben Nähe!

Aus Liebe zum Garten

Aus Liebe zu Textilien

Interesse an einem Ausbildungsplatz?
Einfach abschnappen und bewerben.



Die VGH Ansprechpartner in Ihrer Nähe:



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



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

Ihr  Raiffeisen-Markt

Altländer Obst eG, Firmensitz:
21635 Jork, Osterminnerweg 20



21635 Jork
Osterminnerweg 20
Tel. 04162 / 7046
Fax 04162 / 5675

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

© TERRES Marketing + Consulting GmbH - 126599

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

VIEBROCK



 Von links nach rechts:
Dirk, Andreas, Lars Viebrock

VK

Es

ist eine typische Nachkriegsgeschichte mit nachhaltigen Folgen: Im Jahre 1954 gründete der Maurermeister Gustav Viebrock in Harsefeld ein kleines Bauunternehmen mit einem Gesellen, zwei Lehrlingen und einem Handlanger. Zehn Jahre später wurde das erste Typenhaus gebaut – damals ein erst belächeltes, aber schon bald ein in der Branche viel beachtetes Projekt, mit dem der Grundstein für das heutige Unternehmen Viebrockhaus AG mit seinen 1100 Beschäftigten gelegt wurde. Vor wenigen Tagen feierten sie den 70. Geburtstag. Mit allen Beschäftigten, stilvoll, aber nicht prunkvoll. Ganz im Sinne der Philosophie des Firmengründers Gustav Viebrock, der stets darauf geachtet hat, geerdet zu bleiben. Die DNA des Opas war und ist auch bei Andreas Viebrock zu spüren, der 1984 den

mittelständischen Handwerksbetrieb als Chef übernommen hat, und der bis heute die Viebrockhaus AG inspiriert. In seiner un-nachahmlichen Art. Ein Andreas Viebrock sagt weniger als er macht, aber was er sagt, ist meist unverblümt und gehaltvoll.

Unter seiner Führung wurde die Viebrockhaus AG zu einer der namhaftesten Adressen im Einfamilienhausbau, im Reithallenbau ist es eine der besten Adressen, was kein Wunder ist, denn Andreas Viebrock hat als Amateur 2006 beim Deutschen Springderby teilgenommen. Seinen größten Coup landete er im November 2021 in Glasgow: Bei der 21. UN-Klimakonferenz stellte die Viebrockhaus AG die Vision einer revolutionären Wohnbausiedlung vor, ganz nach der Philosophie des Chefs: Über Klimaschutz und Nachhaltigkeit nicht nur reden, sondern sie auch praktizieren. Die Smart-City ist das Vorzeigeprojekt, „noch Zukunftsmusik für die Branche“, urteilte Wirtschafts-Staatssekretär Stefan Wenzel (Grüne), und Bundesbauministerin Klara Geywitz (SPD) lobte: „Wir brauchen viele solcher Ideen.“ Dass Andreas Viebrock bereits vor zehn Jahren die Verantwortung der Viebrockhaus AG an seine Söhne Dirk und Lars übergeben hat, gehört zu den Besonderheiten des Unternehmens, das von den Söhnen

verantwortlich geführt wird. Der älteste Sohn Jan führt als alleiniger Geschäftsführer die Gustav Viebrock GmbH, die den Geschosswohnungsbau managt.

Kann das funktionieren? Die Söhne als Geschäftsführer und ein Vater mit seiner beunruhigenden Genialität mit im Boot? „Es funktioniert“, sagen die Viebrocks im Interview.

Wer führt die Viebrockhaus AG?

Dirk Viebrock: Das sind die Söhne. Ich habe das Unternehmen als Geschäftsführer 2014 übernommen, Lars ist seit 2017 in der Geschäftsführung. Ab 2018 haben wir beide das Unternehmen dann vollumfänglich übernommen. Unser Bruder Jan ist alleiniger Chef der Gustav Viebrock GmbH.

Damit ist Andreas Viebrock seit 2014 nicht mehr in der Verantwortung?

Andreas Viebrock: Das ist so. Im Jahre 2014 waren die 30 Jahre meines Schaffens an verantwortlicher Stelle vorbei. Die 4 in der Jahreszahl ist dabei bemerkenswert, denn mein Vater Gustav hat das Unternehmen 1954 gegründet, ich übernahm das Ruder 30

Jahre später im Jahre 1984, und dann 30 Jahre später kamen die Söhne – also 30 Jahre für jede Generation.

Aber Andreas Viebrock ist doch noch immer nicht raus?

Dirk Viebrock: Auch das ist Familientradition, denn auch Gustav Viebrock war bis ins hohe Alter von 90 Jahren immer noch dabei, um Aufgaben zu erledigen. Weil er das Unternehmen lebte. Wir haben das Glück, dass unser Vater das auch so lebt und entsprechend noch dabei ist. Es wäre auch unsinnig, auf seine Expertise zu verzichten.

Mitunter drängt sich von außen der Eindruck auf, dass Andreas Viebrock noch eine beherrschende Rolle spielt, ist das so?

Andreas Viebrock: Der Eindruck ist insofern falsch, weil ich im Einfamilien-Hausbau so gut wie überhaupt nicht mehr tätig bin. Und der Einfamilien-Hausbau ist mit rund 70 Prozent unser größter Umsatzträger, zehn Prozent entfallen auf die Reithallen und 20 Prozent auf Projekte, in denen ich tatsächlich mitmischen darf. Das ist formell der Geschosswohnungsbau, und daraus haben sich die Projekte entwickelt, die zuletzt in der Öffentlichkeit eine Rolle spielten, die SmartCity und das Powertown-House.

Text: Wolfgang Stephan • Foto: Volker Schimkus

„Titel und Funktionen haben bei uns keine Bedeutung.“

Wie funktioniert bei Viebrock die Generationenvielfalt?

Erwähnt wird jetzt nicht, dass Andreas Viebrock Mitglied des Aufsichtsrates ist und derzeit sogar Aufsichtsratsvorsitzender.

Lars Viebrock: Da sehen Sie mal, dass bei uns in diesem Trio Funktionen und Titel überhaupt keine Bedeutung haben. Aber ja, unser Vater ist Aufsichtsratsvorsitzender, was sich zum Jahresanfang aber ändern wird.

Andreas Viebrock: Dann bin ich endgültig abgeschrieben (lacht).

Dirk Viebrock: Das wirst du nie. Das wäre doch auch widersinnig, wenn wir jungen Unternehmer die Erfahrung eines erfahrenen Unternehmers mit über 40 Jahren in der Bauwirtschaft nicht nutzen würden. Außerdem sind wir ein Familienbetrieb, eine Familie, die hier gemeinsam lebt und sich jeden Tag begegnet.

War das auch der Grund, warum Gustav Viebrock so lange mit am Bord war?

Andreas Viebrock: Der hat sich um viele Dinge gekümmert, die er einfach gut konnte, wobei ich auch zugeben muss: Der hat Dinge gemacht, zu denen ich keine Lust hatte, auch weil er vieles besser konnte. Das fängt bei Repräsentationsterminen an und hört bei Jubiläen und Beerdigungen nicht auf. Es gibt weiterhin Termine, da muss und da will ich erscheinen. Oder in den Verhandlungen mit den Kommunen, da schadet es nie, wenn von unserer Seite mehr Erfahrung mit am Tisch sitzt.

Gibt es auch noch die Tradition von Gustav Viebrock, dass sich die Führung morgens um sechs Uhr getroffen hat, um alles Wichtige zu besprechen?

Lars Viebrock: Das hat die junge Generation abgeschafft. Unser Vater sitzt da zwar schon um diese Uhrzeit, aber ohne uns. Das Unternehmen tickt mittlerweile anders. Wir sind anders aufgestellt. Wir sind nicht mehr so zentralisiert, dass alle Entscheidungen hier in Harsefeld fallen. Wir starten morgens dezentral an unseren Baubetriebsstandorten in Schleswig-Holstein, in NRW bei Kerpen, in Braunschweig und im Süden in Hirschberg bei Heidelberg. Diese Baubetriebe werden selbstständig von Baubetriebsleitern geführt, und das sind die, die tatsächlich morgens um sechs Uhr vor Ort sind.

Das Unternehmen tickt anders – tickt es jetzt auch mit einer neuen Philosophie?

Dirk Viebrock: Im Herzen nicht. Einerseits gibt es neue Strukturen mit neuen Verantwortlichkeiten und einer fähigen Management-Ebene, auf die wir uns verlassen können. Denen müssen wir eine Selbstständigkeit überlassen, um ihnen nicht die Autorität zu nehmen. Das hat sich zu früher geändert. Aber nicht geändert hat sich die Philosophie des Unternehmens.

Lars Viebrock: Wer den Namen Viebrockhaus hört, denkt an Innovationen, Klimaschutz, Nachhaltigkeit. Aber der Kern unserer Marke liegt noch viel tiefer. Wir setzen das fort, was Gustav Viebrock verkörpert hat: Wir kümmern uns um unsere Kunden. Wir machen das Bauen für unsere Kunden angenehm und einfach. Es gibt keine Unsicherheit wegen der Kosten, denn wir haben Festpreise. Wir kümmern uns um solche nervigen Dinge wie Bauanträge und Baugenehmigungen. Der Kunde soll sich um die schönen Dinge des Bauens kümmern: planen, bemustern, ausstatten. Der Kunde bekommt ein Produkt, für das wir garantieren und das unseren Namen trägt. Verlässlichkeit, Transparenz, Ehrlichkeit, das ist unser Markenkern. Wir lassen den Kunden nie im Stich – das ist auch das Wichtigste, was wir jedem unserer neuen Mitarbeiter mitgeben. Ein Haus bauen – das ist für die meisten unserer Kunden die größte finanzielle Entscheidung ihres Lebens. Mit dieser Ernsthaftigkeit gehen wir jedes Projekt an, so wie das Gustav Viebrock auch immer getan hat.

Wie lässt sich die Rolle von Andreas Viebrock beschreiben? Ist er der Berater der jungen Geschäftsführer?

Dirk Viebrock: Berater wäre ein Begriff, der seinen Aufgaben und Tätigkeiten nicht angemessen wäre. Natürlich berät er uns auch, aber wir leben auch gerne von seinen Ideen und Vorschlägen, die...

Andreas Viebrock: ...die er ungefragt einbringt, weil er sich auch ungefragt gerne äußert.

Wie kommunizieren Sie untereinander?

Dirk Viebrock: Wir verständigen uns auf dem kurzen Weg. Wir se-

hen uns ja regelmäßig, oft beim Mittagessen. Wenn unser Vater mal wieder unterwegs ist, telefonieren wir oder schreiben eine Mail. Das macht ein Familienunternehmen aus. Die Familie lebt im Unternehmen.

Wenn die Geschäftsführer Dirk und Lars eine wichtige Entscheidung fällen müssen, wird die dann vorher mit Andreas Viebrock besprochen?

Lars Viebrock: Klar, wir holen seine Meinung ein, aber das heißt nicht, dass wir ihn um Erlaubnis fragen. Aber es gibt sicher auch Entscheidungen, in die er nicht involviert ist. Wenn wir beispielsweise unser Softwareprogramm erneuern, werden wir ihn sicher nicht fragen, da hat er nicht so viel Ahnung, um das mal vorsichtig zu sagen. Operativ führen die Söhne das Unternehmen. Intern weiß das jeder, nach außen sieht es mitunter anders aus, aber damit können alle gut leben.

Andreas Viebrock, wie hat sich das Verhältnis zu ihren Kindern verändert durch deren Rolle als Chefs?

Andreas Viebrock: Das sind einerseits meine Söhne, andererseits die Chefs in der Sache. Die haben das Sagen und die Verantwortung. Aus meiner Sicht machen die das verdammt gut. Der Laden läuft, das Unternehmen steht auf gesunden Beinen, so gesund wie noch nie. Die Firma war noch nie so stark aufgestellt.

Dirk Viebrock: Ich sehe das als großes Glück, die Möglichkeit zu bekommen, so ein Unternehmen führen zu dürfen. Da empfinden wir beide auch Dankbarkeit. Das gilt natürlich auch für unseren Bruder Jan, der die Gustav Viebrock GmbH führt, das eigentliche Gründungsunternehmen, das jetzt seinen 70. Geburtstag feiert. Er managt die Regie im Geschosswohnungsbau. Insofern sind wir vier Viebrock-Männer, die an einem Strang ziehen.

Was passiert, wenn Sie unterschiedlicher Meinung sind?

Dirk Viebrock: Das bleibt nicht aus, das gehört dazu. Aber wir bemühen uns immer, uns gegenseitig mitzunehmen. Wenn wir unterschiedliche Gedanken haben, dann diskutieren wir das. Letztlich ist es ein Luxus, dass wir auf der Führungsebene keine Entscheidung alleine treffen müssen.

Ist es richtig, dass die Söhne dem Vater so ein Projekt wie die SmartCity überlassen haben und dann vom Ergebnis überrascht wurden?

Dirk Viebrock: Ich war vom Ergebnis definitiv und natürlich positiv überrascht. Dass wir ihm eine Spielwiese überlassen haben, ist aber eine Mär. Der ist irgendwann morgens mit dieser Idee aufgestanden und hat das einfach gemacht.

Lars Viebrock: Aber natürlich nicht alleine. Wir haben ein superstarkes Team in der Entwicklung, auf das wir setzen können, und das dann auch mal wirre Gedanken in die Tat umsetzt.

Aus den wirren Gedanken ist mit der SmartCity ein Vorzeigeprojekt entstanden, das bei der Welt-Klimakonferenz vorgestellt wurde und in Bezug auf Nachhaltigkeit eine Vorreiterrolle hat. Viele Ideen aus der SmartCity fließen in ihre Häuser ein und werden auch in der Branche umgesetzt. Warum ist die Viebrockhaus AG zum Vorreiter der ganzen Branche geworden?

Dirk Viebrock: Weil die Mitbewerber keinen Andreas Viebrock haben. Unser Vater hat vor neuen Dingen keine Angst. Wenn das erste Elektroauto auf den Markt kommt, hat mein Vater das erste Elektroauto, auch weil er schnell die Zeichen der Zeit erkennt. Wenn etwas funktioniert, überträgt er das auch ganz schnell auf unsere Produkte. Dass er innovativ ist, hat er seit dreißig Jahren bewiesen, er hat unsere Häuser schon in den Neunzigerjahren mit Wärmepumpen ausgestattet, die damals kaum einer wollte und die an bestimmten Orten noch verboten waren. Wenn Andreas Viebrock sich eine Idee in den Kopf gesetzt hat, muss schon ganz viel passieren, um die nicht umzusetzen. Mit einem Nein gibt er sich nicht zufrieden. Die SmartCity hat er gegen viele Widerstände so gebaut, wie sie steht – als Beispiel für Nachhaltigkeit und Innovationen am Bau, die in der ganzen Branche für Aufsehen gesorgt haben.

Lars Viebrock: Wobei es seinen Leistungen nicht gerecht werden würden, ihn nur als innovativ zu bezeichnen. Unser Vater ist kompromisslos innovativ.





N 52°51' 18.7"
E 9°42' 2.1"



70

JAHRE
VIEBROCK
HAUS

Viebrockhaus AG | Grashofweg 11b | 21698 Harsefeld

Text: Wolfgang Stephan • Foto: Volker Schimkus

Wenn der Vater mit dem Sohn... ...gemeinsam ein Unternehmen führt.

Es sind neben Viebrock die klangvollen Namen mit Strahlkraft in der Region: Hancken, Mohr, Stackmann. Vier Leuchtturm-Unternehmen, die im Norden eine Rolle spielen. Vier Familienunternehmen, die eine geräuschlose Unternehmensnachfolge geregelt haben. Bei Viebrock, wie in dem Interview auf den Seiten 50 und 51 zu lesen ist, längst mit dem großen Schnitt, bei den drei anderen Unternehmen etwas differenzierter. Aber mit einer klaren Perspektive. Grund genug für die DEICHLUST, die jungen Manager an einen Tisch zu bringen.





A

Alle drei Jungunternehmer haben etwas gemeinsam: Sie sind die Söhne des Gesellschafters und sind jeweils zu dem Vater als weiterer Gesellschafter und Geschäftsführer ins Unternehmen eingetreten. Der 33-Jährige Constantin Hancken vor gut einem Jahr in die Klinik Dr. Hancken in Stade, Julius Mohr als damals 27-Jähriger im Frühjahr 2023 ins Modehaus Mohr in Dollern, wie auch der jetzt 37-Jährige Fabian Stackmann bereits 2019 ins Modehauses Stackmann in Buxtehude. Zum Interview im Konferenzraum der Klinik Hancken begrüßte Constantin Hancken mit Julius Mohr einen Bekannten aus Schulzeiten, beide trennten drei Jahre am Athenaeum in Stade, während er Fabian Stackmann nur nach dem Familiennamen kannte. Nach einer Stunde mit DEICHLUST-Chefredakteur Wolfgang Stephan luden sie sich gegenseitig zum Kaffee in ihr Unternehmen ein.

So eine Unternehmensnachfolge ist laut Institut für Mittelstandsforschung wie eine Operation am offenen Herzen, fangen wir doch mit dem Klinikchef an. Trifft diese Metapher?

Constantin Hancken: Eher nicht, so viel Spannung oder Adrenalin habe ich in dem einem Jahr mit meinem Vater noch nicht empfunden. Wobei es vielleicht eine Parallele gibt, auch wir sind im Zusammenspiel sehr gut im Flow, das läuft bei uns sehr präzise ab, wie bei einer Herz-OP, wenngleich ich so eine Wortwahl nicht wählen würde.

Julius Mohr: Also mit einer Herz-OP würde ich das nicht vergleichen, das klingt doch sehr dramatisch. Aber wenn Sie schon einen medizinischen Begriff verwenden, dann würde ich das eher mit einem Minimal-Invasiven-Eingriff vergleichen. Total normal.

Fabian Stackmann: Die Unternehmensnachfolge ist ein sehr wichtiger Schritt für alle Beteiligten im Unternehmen und die

Familie, schwierig war es bei uns aber nicht. Ich glaube, dass die langfristige Vorbereitung für so eine große Entscheidung sehr wichtig ist, damit der Stress einer Herz-Operation nicht entstehen kann. Es braucht eine klare Regelung der Kompetenzen, Erwartungen und die Festlegung der Verantwortungsbereiche.

Constantin Hancken: Ich bin für Kommunikation, Personal, Strategie, Controlling und Marketing zuständig, das habe ich auch studiert, während mein Vater für die medizinischen Arbeitsbereiche zuständig ist und auch unseren Neubau managt, wofür ich ihm sehr dankbar bin.

Julius Mohr: Grundsätzlich arbeite ich eng mit meinen Eltern zusammen, neben dem Vater ist auch meine Mutter im Haus operativ tätig. Ich bin für den kaufmännischen Bereich, die Verwaltung, die Aus- und Weiterbildung und das Marketing zuständig, habe aber auch mit der Herrenabteilung einen Einkaufs- und Verkaufsbereich auf Unternehmensleitungsebene übernommen, weil es mir wichtig war, auch in unserem Kerngeschäft der Mode und den anderen schönen Dingen die operativen Abläufe zu kennen.

Fabian Stackmann: Bei mir war es etwas anders, ich bin tatsächlich gleich mit der Verantwortung für das gesamte Unternehmen gestartet. Mein Vater hat diesen Übergang fast radikal vollzogen und ist nach meinem Eintritt gleich am ersten Tag für acht Wochen in den Urlaub geflogen. Das war auch symbolisch für das gesamte Team wichtig.

War Dieter Stackmann dann raus aus dem operativen Geschäft?

Fabian Stackmann: Nein, er ist immer noch dabei und hat auch Warenbereiche, die er weiterhin betreut. Er ist auch für mich weiterhin mein wichtigster Berater und entsprechend regelmäßig im Büro.

Und wenn ich bei Stackmann frage, wer hier die Chef ist, müsste ich demnach seit knapp fünf Jahren den Namen Fabian Stackmann hören?

Fabian Stackmann: Davon gehe ich aus.



Fabian Stackmann, Jahrgang 1986, Abitur am Halepaghengymnasium, BWL-Studium in Göttingen, Auslandssemester Business Management & Marketing, Hawai'i Pacific University, Studium Fashion Management Texoversum LDT, diverse Praktikas, Account und Key-Account Manager bei Hugo Boss in Metzingen, Assistent der Geschäftsführung im Modehaus L & T in Osnabrück, seit 2019 geschäftsführender Gesellschafter im Modehaus Stackmann.

Wie wird mir diese Frage in der Klinik Hancken beantwortet?

Constantin Hancken: Da werden beide Namen fallen. Wobei mein Vater natürlich eine Institution im Haus und in der Region ist. Dementsprechend hat er die herausragende Rolle, aber bei den Beschäftigten ist das schon angekommen, dass wir beide die Klinik führen. Gerade jetzt, wo er im Urlaub ist, bin ich der Ansprechpartner für alle. Für die Mitarbeiter ist viel wichtiger, dass der Generationswechsel eingeleitet ist und die Klinik weiter ein familiengeführtes Unternehmen bleibt.

Julius Mohr: Wir sind zu dritt. Ich wüsste jetzt nicht, warum die Frage gestellt werden sollte, aber wenn, dann käme als Antwort: die Familie Mohr.

Wie war und ist das mit der Anrede: Da kommt plötzlich ein neuer Chef, den einige der Beschäftigten schon als Kind kannten. Weil sie mit den Eltern und Großeltern im Betrieb waren oder sogar, wie bei Stackmann und Mohr, in den Ferien in den Modehäusern gejobbt hatten. Dürfen die weiter Du sagen?

Fabian Stackmann: Ich habe neben der Schule einige Jahre bei uns im Haus gearbeitet und kannte bei meinem Eintritt viele, denen ich es selbst überlassen habe, wie sie mich ansprechen. Mit den Führungskräften und einigen anderen, die ich schon

aus Kindertagen kenne, duze ich mich. Im Unternehmen haben wir uns noch nicht für das generelle Du entschieden, und ich spüre den Drang dazu noch nicht im ganzen Team. Manchmal ist sogar eine gewisse Distanz gewünscht, und mich sprechen einige mit denen ich per Du war, jetzt mit Herr Stackmann an. Ich möchte nichts erzwingen und die Freiheit geben.

Julius Mohr: Auch ich kenne unser Haus seit früher Kindheit. Für viele unserer Beschäftigten war ich „der Julius“, das Du war ganz selbstverständlich. Als ich dann gestartet bin, war das natürlich ein Thema für mich. Da es mir aber auch völlig fremd wäre, wenn ich jemanden in meinem Alter sieze – das würde ich gar nicht über die Lippen bringen – habe ich mich für eine generelle Anrede per Du entschieden und allen Beschäftigten gleich am ersten Tag pauschal das Du angeboten, was grundlegend angenommen wurde. Bis auf wenige Ausnahmen werde ich geduzt. Ich bin happy, dass ich mich so entschieden habe.

Constantin Hancken: Im Gesundheitswesen ist die Situation etwas anders. Ich weiß aus meiner Beratungstätigkeit, dass in den Kliniken meist noch die Sie-Form die gängige Anrede ist, was auch durch die medizinischen Hierarchien begründet sein dürfte. Insofern werde ich im Haus vom allergrößten Teil gesiezt, zumal es für mich – im Gegensatz zu Fabian und Julius – im heimischen Unternehmen keine Arbeit für Schüler gab. Mit einigen wenigen, die mich als Kind kannten, duze ich mich natürlich weiter. Auch bei uns im Haus spüre ich nicht unbedingt den Drang zur allgemeinen Duz-Kultur.

Vätern und Söhnen wird allgemein nicht immer das beste Verhältnis bescheinigt. Nur zehn Prozent der Söhne betrachten nach einer Expertise im „Psychologie Journal“ die Beziehung zu ihren Vätern als eng und befriedigend. Vermutlich gehören Sie zu den zehn Prozent, denn sonst hätten Sie sich nicht für die Nachfolge entschieden. War das schon immer klar, dass Sie die Nachfolge eintreten?

Fabian Stackmann: Bei mir lange Zeit nicht, und so ist glücklicherweise auch kein Druck entstanden. Gut, ich habe BWL studiert, insofern war das nicht hinderlich, aber bis ins höhere Semester war der Einstieg ins Unternehmen völlig offen. Emotional hatte mich ein Gespräch mit meinem Opa kurz vor seinem Tod sehr berührt, als er mich fragte, ob ich mir die Nachfolge vorstellen könne. Ich habe dann gemeinsam mit meinen Eltern einen Plan entworfen, aber immer noch unter dem Vorbehalt, dass ich auch Nein sagen könnte, ohne unser Verhältnis zu belasten. Ohne Zwang war das für mich der richtige Weg, und dafür bin ich sehr dankbar.

Julius Mohr: Das war bei mir ganz ähnlich, es gab nie einen Zwang. Meine Eltern haben mir auch nie irgendwie förmlich die Nachfolge angeboten. Also gab es nie einen Druck. Aber weil ich in diesem Familienunternehmen aufgewachsen bin, war ich immer kaufmännisch interessiert, deshalb war es auch naheliegend, mich für ein Betriebswirtschaftsstudium zu entscheiden. Während mein Bruder sich für Medizin entschieden hat, war mir schon lange klar, dass ich dieses Unternehmen einmal führen möchte. Der Gedanke hatte schon in Schulzeiten lange in mir geschlummert, was ich aber nicht unbedingt meinen Eltern gesagt hatte.

Constantin Hancken: Ich sehe da viele Parallelitäten, auch mir wurde die Entscheidung völlig offen gelassen. Auch ich habe BWL studiert, meine Schwester Medizin. Spätestens als ich nach dem Master-Studiengang noch ein Jahr Gesundheitsökonomie angeschlossen habe, war mir klar, dass ich in diese Richtung gehen werde. Fünf Jahre war ich bei einer Beratungsfirma, die sich auf Kliniken spezialisiert hatte, dann kam irgendwann der Punkt, um zu entscheiden, wohin mein Weg führt. Wobei mir während meiner Beratungstätigkeit immer klarer wurde, dass ich gerne selbst operativ tätig sein möchte, und da war der Schritt ins Familienunternehmen nicht mehr groß.



Constantin Hancken, Jahrgang 1990, Abitur Gymnasium Athenaeum, Praktikum Siemens Healthcare, BWL Studium in Berlin (Bachelor) und Hamburg (Master), Gesundheitsökonomie (EBS in Oestrich Winkel), Sommersemester Yale University, fünf Jahre Unternehmensberater bei Lohfert & Lohfert AG (renommierte Krankenhausberatung in Hamburg), seit Oktober 2023 in der Geschäftsführung der Klinik Dr. Hancken GmbH.

Das war dann aber schon eine Familien-Party, als Ihr den Eltern die Entscheidung verkündet hattet?

Fabian Stackmann: Definitiv. Da wurde eine Flasche Champagner geöffnet. Das war ein sehr emotionaler Moment für uns.

Julius Mohr: So war es bei mir auch, auch bei uns wurde auf die Entscheidung angestoßen.

Constantin Hancken: Eigentlich haben wir nicht groß gefeiert. Das war ein ganz natürlicher Prozess, wobei sich auch meine Großeltern natürlich sehr gefreut haben.

Ganz praktisch: Bei einem neuen Job muss es Gehaltsverhandlungen geben. Wie laufen die zwischen Vater und Sohn ab?

Fabian Stackmann: Mein Vater hatte mir einen Vorschlag gemacht, und ich habe akzeptiert. Es gab keine Verhandlungen für den gemeinsamen Weg.

Constantin Hancken: Bei mir war das auch kein großes Thema, wichtiger war für mich erst einmal, in unserem Familienunternehmen anzukommen und meinen Beitrag für den Weiterbestand zu leisten.

Julius Mohr: Na ja, wenn man ein Unternehmen übernimmt, beschäftigt man sich natürlich mit der finanziellen Situation. Das

war für mich relevanter als das Gehalt. Wenn das Unternehmen gute Geschäfte macht, profitierte ich als Mitinhaber, insofern ist die Bilanz wichtiger als das Gehalt.

Wie läuft die Kommunikation mit dem Vater, gibt es da feste Meetings?

Fabian Stackmann: Klar, wir blocken die im Terminkalender jede Woche, sonst wäre das nicht möglich. Wir treffen uns in der Geschäftsführung mindestens für 90 Minuten, es kann aber auch länger gehen. Das ist eine Mischung zwischen Update, Austausch und Entscheidungsfindung. Im Unterschied zu Julius und Constantin ist mein Vater nicht mehr täglich im Haus.

Constantin Hancken: Wir haben auch einen fixen Termin in der Woche, sehen uns aber natürlich öfter und diskutieren dann auch anstehende Probleme.

Julius Mohr: Bei uns gibt es einen regelmäßigen Jourfixe mit meinen Eltern, aber weil wir die Büros Tür an Tür haben, wird vieles zwischen den Türen besprochen und geregelt.

Wer trifft die letzte Entscheidung bei einem strittigen Thema?

Fabian Stackmann: Die Patt-Situation gibt es nicht, weil wir alles gemeinsam diskutieren. Das letzte Wort liegt in meiner Verantwortung.

Julius Mohr, Jahrgang 1995, Abitur am Athenaeum Stade (Auslandssemester in Kanada), BWL Studium Bachelor und Master in Mannheim (Auslandssemester Australien und Bangkok, Thailand), diverse Praktika in Unternehmensberatungen, Wirtschaftsprüfung, Steuerberatung und Start-Ups. Trainee in der Geschäftsführung bei Reischmann in Ravensburg, Assistent der Unternehmensleitung bei Engelhorn in Mannheim, seit 2023 Geschäftsführer im eigenen Unternehmen



Constantin Hancken: Auch bei uns ist der Austausch groß, auch wir diskutieren viel. Nach meiner Schätzung sind wir bei 80 Prozent aller Themen einer Meinung. Beim Rest versuchen wir auf einen Nenner zu kommen, den wir beide akzeptieren, was bisher immer geklappt hat.

Julius Mohr: Wir haben häufig eine ähnliche Auffassung. Wenn nicht, dann probieren wir verschiedene Lösungen aus. Wir haben schließlich den Luxus, dass wir niemanden haben, der uns sagt, was wir tun müssen. Bisher gab es keine strittigen Fälle, sollte es die geben, wären wir bei der Entscheidung zu dritt, was dann gut wäre, um eine Mehrheit zu bekommen.

Das Unternehmen zu übernehmen ist eine Entscheidung, die andere ist, von der Großstadt zurück in die Region zu gehen. Buxtehude, Stade, Dollern sind ja jeweils nicht gerade der Nabel der Welt. Wie schwer ist Ihnen das gefallen?

Constantin Hancken: Na ja, ich habe in Berlin und Hamburg studiert, aber ich bin in Stade aufgewachsen und kenne und schätze aus dieser Erfahrung die schönen Seiten unserer Stadt. Aber ja, es ist schon gut, dass Stade in der Metropolregion und damit in der Nähe einer Großstadt wie Hamburg liegt.

Julius Mohr: Wir leben in einer schönen Region, und durch die Nähe zu Hamburg fühlt sich das nie provinziell an. Für mich war das kein Thema.

Fabian Stackmann: Das war definitiv ein wichtiges Thema, bei dem meine damalige Freundin und spätere Frau auch betroffen war. Es ging bei dieser Entscheidung also nicht nur um mich. Letztlich eine Entscheidung fürs Leben, und beides war miteinander eng verknüpft. Nach Hamburg zu ziehen war eine Überlegung, aber wir sind heute sehr glücklich, im Alten Land zu wohnen.





Brummend

Brumm, Brumm, Brumm – Bikerin saust herum. Dass im Alten Land nichts ohne Bienen geht, ist klar. Dass seit zwei Jahren Biker Bienen durchs Alte Land flitzen, die auch noch Landfrauen sind, mag dagegen manchen überraschen. Aber genau das sind die inzwischen 39 brausenden Motorradladys, die alle eines eint: Ihre Liebe zu vielen PS und Pausen am Lühe-Anleger.

Die Idee und den Wunsch, eine Motorradgruppe zu bilden, hatte die eine oder andere schon länger. Petra König vom Landfrauenverein Großenwörden, Bettina Köpcke und Bettina Froböse vom Landfrauenverein Altes Land und Bärbel Lefers vom Landfrauenverein Harsefeld waren dann diejenigen, die das Projekt



e Bienen

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus

auf die Tagesordnung brachten. „Wir Landfrauen sind extrem gut vernetzt“, so Bärbel Lefers. Die Frauen schwärmten aus, berichteten von ihren Plänen und kamen – fleißig, wie Bienen eben sind – mit immer mehr Frauen samt Motorrad zurück. Beim ersten Biker-Bienen-Treffen Anfang Juli 2022 im Eiscafé Köpcke in Stade

waren sie zu acht. Heute zählen sie knapp 40 Mitglieder. Zwischen 40 und 70 Jahre alt sind die Frauen, und bunt gemischt: Finanzbuchhalterin, Logopädin, Bürokauffrau. Landfrauen sind schon lange nicht nur Bäuerinnen. Und so sind es auch die Biker Bienen nicht. Es geht um den Austausch und die Gemeinschaft. „Motorradfahren

macht den Kopf frei“, schwärmt Bettina Froböse aus Jork. Einmal im Monat treffen sie sich. Statt in einem Vereinshaus treffen sie sich irgendwo im Landkreis Stade – von Oederquart bis Sauensiek: mal am Lühe-Anleger, mal auf einem Obsthof, mal in einer Gaststätte oder zum Sicherheitstraining. Bärbel Lefers aus Harsefeld

koordiniert die Gruppe. Der Weg ist das Ziel. Dazu kommen spontane Treffen und Ausfahrten.

Die Biker Bienen haben sogar schon Nachahmer. Ein neuer Schwarm bildete sich Anfang 2023 in Lüneburg, und ein weiterer ist in Verden geplant. Die Bienen sind auf dem Vormarsch.



ANNETTE EVERS

aus Bliedersdorf



Beruf	Büroangestellte
Maschine	BMW R 1250 RS, seit 2021
Seit wann?	Motorrad-Führerschein seit 1988
Wie kam ich zum Biken?	Es war ein Kindheitstraum.
Lieblingstour	Kurvenreiche Strecken – z.B. Weserbergland
Wunschtour	Sardinien-Tour
längste Tour	4000 km quer durch Europa (Deutschland – Tschechien – Österreich – Ungarn – Kroatien – Bosnien und Herzegowina – Kroatien – Slowenien – Österreich – Deutschland)
immer dabei und sonst noch?	Airbag-Westen und Flasche Wasser Ich mag es sportlich.

BÄRBEL LEFERS

aus Harsefeld



Beruf	Medizinische Technologin für Radiologie
Maschine	Yamaha MT 07
Seit wann?	Mokik 1982, Motorrad 1994
Wie kam ich zum Biken?	Meine Eltern haben mir ein Mokik gekauft.
Lieblingstour	Hoopte an der Elbe
Wunschtour	Rundtour um die Ostsee
längste Tour	Norwegen/Lofoten
immer dabei	ein kühles Getränk, Aufkleber mit Landfrauen-Logo
und sonst noch?	Mein Sozjus fährt immer mit: GUTE LAUNE.

GITTA MEYBOHM

aus Dollern



Beruf	Bürokauffrau
Maschine	Harley-Davidson Iron Sportster
Seit wann?	Harley seit 8 Jahren, FS seit über 40 Jahren
Wie kam ich zum Biken?	durch Freunde
Lieblingstour	Richtung Nordsee und zu meinen Eltern nach Brest.
Wunschtour	St. Peter Ording
längste Tour	St. Tropez
immer dabei	Sonnenbrille, Labello und Geld
und sonst noch?	Ich bin eine gemütliche FahrerIn.

MARTINA GUHS

aus Stade



Beruf	Finanzbuchhalterin
Maschine	BMW F900R
Seit wann?	1998
Wie kam ich zum Biken?	durch meinen Mann
Lieblingstour	Rundtour Harz
Wunschtour	wieder durch Deutschland
längste Tour	bis zur Zugspitze
immer dabei	Komplettkleidung und Kaugummi
und sonst noch?	Habe immer gute Laune.

BETTINA FROBÖSE

aus Jork



Beruf	Industriekauffrau
Maschine	Harley Davidson Dyna Low Rider
Seit wann?	Motorradführerschein seit 1981
Wie kam ich zum Biken?	durch meinen Mann
Lieblingstour	Andalusien
Wunschtour	Toskana
längste Tour	Faak am See
immer dabei	Handy und eine Flasche Wasser
und sonst noch?	Motorrad fahren macht den Kopf frei.

BETTINA KÖPCKE

aus Jork



Beruf	Hausfrau, Obsthof
Maschine	BMW F900 XR
Seit wann?	4 Jahre
Wie kam ich zum Biken?	durch meinen Mann
Lieblingstour	Cuxhaven, Dorum
Wunschtour	Irland
längste Tour	zum Gardasee
immer dabei	Wasser und Müsliriegel
und sonst noch?	Ich fahre gern in der Gruppe.

ULRIKE ODENWALD

aus Jork



Beruf	Logopädin
Maschine	1100 Honda Rebel
Seit wann?	Motorradführerschein seit 2014, Honda Rebel seit 2021
Wie kam ich zum Biken?	Wollte eine Wette gewinnen.
Lieblingstour	Hauptsache im Sattel
Wunschtour	Ostseeumrundung und Korsika
längste Tour	Mallorca, Andorra, Südfrankreich
immer dabei	gute Laune
und sonst noch?	Ich möchte so lange es geht irgendwie Motorradfahren.

ULI MEHRKENS

aus Wiegelsen



Beruf	Bankkauffrau
Maschine	Triumph Tiger XR
Seit wann?	2016
Wie kam ich zum Biken?	Wegen der schlechten Bus- und Bahn- verbindungen Anfang der 80er Jahre irgendwo ans Wasser
Lieblingstour	Sardinien
Wunschtour	Thüringen und Bayern
längste Tour	meine Airbag-Weste
immer dabei	meine Airbag-Weste
und sonst noch?	Das Leben ist schön und auf dem Motorrad noch schöner.

Der DEICHLUST-PODCAST:



Top-Mediziner im Gespräch
mit Wolfgang Stephan

Dr. Deniz Altin, leitende Ärztin der Kardiologie im Elbe-Klinikum Buxtehude über Herzrhythmusstörungen

Etwa 400.000 Menschen müssen jährlich wegen Herzrhythmusstörungen in deutschen Kliniken behandelt werden. „Wir können schon von einer Volkskrankheit reden“, sagt Dr. Deniz Altin, die Oberärztin der Kardiologie im Elbe-Klinikum Buxtehude, die unter anderem mit einem neuen Cardio-System mit modernster Technik zum Zentrum für elektrophysiologische Untersuchungen und Katheterablationen am Herzen aufgerüstet wurde.

„Salopp gesagt, geht es um Maßnahmen, die wir einleiten, wenn das Herz spinnt“, sagt der Chef-Kardiologe Dr. Sebastian Philipp, der in den Elbe-Kliniken



Die Kardiologin Dr. Deniz Altin mit Dr. Sebastian Philipp, dem Chef der Kardiologie aller Elbe-Kliniken.

in Stade, Buxtehude und Bremerförde die Kardiologie leitet, und der in höchsten Tönen seine Abteilung in Buxtehude lobt. „Wir müssen uns mit der Expertise von Medizin und Technik in Buxtehude im Vergleich zu größeren Kliniken nicht verstecken.“ Insbesondere mit dem neuen 3D-Bildgebungsverfahren lasse sich eine dreidimensionale Landkarte des Herzens darstellen, die den Kardiologen eine präzisere Technik ermögliche.

„Die Ursachen von Herzrhythmusstörungen sind vielfältig und können in jedem Alter unerwartet auftreten“, sagt Kardiologin Deniz Altin im DEICHLUST-Podcast „Medizin hautnah.“ In vielen Fällen liege eine Herz-Kreislauf-Erkrankung vor, aber auch Störungen des Hormonhaushalts,

Alkohol, Drogen oder Stress können dazu beitragen, dass das Herz aus dem Takt gerate. Das könne sich durch einen zu langsamen, zu schnellen oder unregelmäßigen Herzschlag bemerkbar machen.

„Ob Herzrhythmusstörungen harmlos sind oder behandelt werden müssen, kann nur eine Kardiologin oder ein Kardiologe nach ausführlicher Untersuchung entscheiden“, sagt Deniz Altin.

Weit verbreitet sei das Vorhofflimmern, das meist gut behandelbar sein. Höchste Alarmstufe herrsche beim Kammerflimmern, das lebensbedrohlich sei.

Je nach Art der Rhythmusstörung kommen verschiedene Therapieformen infrage: meist eine medikamentöse-konservative Behandlung oder eine elektrophysiologische Untersuchung per Katheterablation, das Spezialgebiet in der Buxtehuder Kardiologie. Deniz Altin beschreibt den Eingriff so: „Wir schieben einen dünnen Katheter durch eine Vene von der Leiste bis zum Herzen. Durch diesen Katheter lassen sich winzige Geräte einführen, mit denen

sich zunächst der Entstehungsort der Herzrhythmusstörung finden lässt. Anschließend können wir die Stelle am Herzen – bei Vorhofflimmern oft die Lungenveneneinmündungen – durch Kälte oder Radiofrequenzstrom veröden.“ Insbesondere bei gelegentlich auftretendem Vorhofflimmern habe dieses Therapieverfahren eine hohe Erfolgsquote, so die Ärztin. Gut eine Stunde dauere der Eingriff. Weil eine anschließende Überwachung des Herzschlags mittels EKG notwendig ist, müssen die Patienten mindestens 24 Stunden in der Klinik bleiben.

Ogleich es ein Eingriff am Herzen ist, spricht die Kardiologin von Routine. Bei mittlerweile über 800 dieser Ablationen im Buxtehuder Klinikum gebe es nur wenige Komplikationen. Letztlich hänge das auch mit dem Alter der Patienten zusammen.

Warum mitunter auch kleine Defibrillatoren oder Herzschrittmacher eingesetzt werden müssen, ist ein weiteres Thema in dem Podcast mit Dr. Deniz Altin, der in der Tendenz ein Fazit hat: Herzrhythmusstörungen sind meist heilbar – aber sie müssen medizinisch abgeklärt werden.



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



Von links nach rechts: Jana Gust, Deniz Altin, Ute Klick, Anica Groetzner, Christina Hummel

Technik, Kompetenz und Leidenschaft

Die Klinik Dr. Hancken bietet radiologische und onkologische Spitzenmedizin im gesamten Elbe-Weser-Dreieck

Vor einer wirksamen Behandlung kommt eine möglichst präzise Diagnose. Dazu gehören bei vielen Krankheiten und Beschwerden fast immer bildliche Darstellungen des betroffenen Körperbereichs. In der Elbe-Weser-Region kümmern sich an sieben Standorten 550 engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Klinik-Dr. Hancken-Gruppe um die Betreuung und Versorgung der Patientinnen und Patienten.

Dank der bestens ausgebildeten MTRA und MFA, der engagierten Pflegefachkräfte der Stationen und der hochkompetenten Fachärztinnen und Fachärzte der MVZ Klinik Dr. Hancken kann ein breites Leistungsspektrum angeboten werden.

Kompetente Mitarbeitende und modernste Technik



Die Klinik-Chefs: Constantin und Dr. Christoph Hancken

„Uns ist wichtig, dass auch die Menschen in unserer Region Zugang zu den aktuellen medizinischen Errungenschaften haben“, erklärt der Geschäftsführende Gesellschafter, Dr. Christoph Hancken, die Philosophie des Familienunternehmens. In allen Praxen gehören digitale Röntgengeräte, moderne MRT, hochauflösende 128-Schichten-CT zur Standardausrüstung. In Stade, Buxtehude, Cuxhaven, Bremervörde und Rotenburg sind auch Niedrigdosis-Mammographie-Geräte für die Brustdiagnostik von Patientinnen

und die Teilnehmerinnen des Mammographie-Screening-Programms installiert worden. Im Stammhaus in Stade werden im 3 Tesla-MRT beispielsweise spezielle Prostata-Untersuchungen ausgeführt. Die nuklearmedizinische Abteilung im MVZ Klinik Dr. Hancken in Stade ist für die Diagnostik und Therapie von Schilddrüsenerkrankungen, den Betrieb des PET-CT und die hochspezialisierte Behandlung von schweren Tumorerkrankungen wie Bauchspeicheldrüsenkrebs und metastasiertem Prostata-Karzinomen mit radioaktiven Substanzen zuständig.

Spitzenmedizin für alle Patienten und Patientinnen

In den meisten Fällen geht es um Verletzungen und gutartige Erkrankungen, nur bei etwa 10 Prozent der Patientinnen und Patienten lautet die Diagnose: Krebs. Doch auch auf diesem Bereich kann die Klinik Dr. Hancken jahrzehntelange Erfahrung und hochprofessionelle Infrastruktur vorweisen. So gibt es für die Strahlentherapie zwei baugleiche Linearbeschleuniger mit SGRT und 3D-Oberflächenscan, mit denen auch atembewegliche Tumoren wirksam bestrahlt werden können bei größtmöglicher Schonung der umliegenden Organe. Von der Kompetenz der Strahlentherapeuten profitieren aber auch Patienten und Patientinnen, die unter Tennisarm, Golfellenbogen oder Fersensporn leiden.

In der Abteilung für Hämatonkologie werden alle aktuellen Substanzen – Zytostatika, antihormonelle Wirkstoffe, Immuntherapien mit Antikörpern sowie spezifische Target-Therapien – eingesetzt, auch in Kombination mit einer Strahlentherapie. Die Studienzentrale des MVZ sorgt dafür, dass die Patientinnen und Patienten an Studien teilnehmen können, um an den neuesten Entwicklungen in der Tumorthherapie zu partizipieren. Die meisten Behandlungen



Zentrum für Strahlentherapie



Ärzt:innen und Pflegefachkräfte des Stationsteams der Klinik Dr. Hancken

werden ambulant durchgeführt, aber die Patientinnen und Patienten können jederzeit stationär in der onkologischen Station der Klinik Dr. Hancken aufgenommen werden.

Jahrzehntelange Erfahrung in der Palliativpflege

Dank der großen Fortschritte in der onkologischen Medizin können oft sogar Tumorerkrankungen, für die es keine Heilung gibt, in ein chronisches Stadium überführt werden und den Betroffenen über einen langen Zeitraum gute Lebensqualität gewähren. Auf der Palliativstation der Klinik Dr. Hancken, die 1991 in Zusammenarbeit mit dem Bundesministerium für

Gesundheit eingerichtet wurde, werden Patienten mit fortgeschrittenen Krebserkrankungen von in der Palliativmedizin ausgebildeten Ärzten, Pflegekräften und Psychologen so behandelt, dass sie trotz der Krankheit noch ein hohes Maß an Lebensqualität halten können. Nach der Entlassung übernimmt das ambulante Palliativteam der Klinik, die SAPV, die Betreuung der Patienten in enger Zusammenarbeit mit den niedergelassenen Ärzten und Pflegediensten.

Sie sind MTRA, MFA oder Pflegefachkraft und suchen neue Aufgaben? Dann kommen Sie doch zu uns.

Infos gibt es hier: www.hancken.de und auf Facebook und Instagram



Nachts im Modehaus

Keiner ist mehr da. Keiner will Hemden und Hosen anprobieren. Das Modehaus Stackmann ist geschlossen. Doch dann, plötzlich Unruhe. Der Lastenaufzug öffnet sich und 16 kreischende Kinder stürmen mit ihren Taschenlampen die Herrenabteilung. Es ist der Beginn einer unvergesslichen Nacht voller Abenteuer und magischer Momente für die Tigerklasse der Grundschule Horneburg.

Text: Mona Adams · Fotos: Volker Schimkus



Unge­stört stöbern. Verborgene Ecken entdecken. Die unzähligen Regale und Abteilungen in einem neuen, geheimnisvollen Licht sehen. Nach Ladenschluss durch die dunklen Gänge schleichen. In gemütlichen Schlafsäcken übernachten und die magische Stille der verlassen­en Ladenflächen genießen. Es ist der Traum von vielen: eine Nacht im Kaufhaus verbringen. Doch den meisten bleibt dieses Abenteuer verwehrt. Für die 4. Klasse der Grundschule Horneburg wurde dieser Traum jetzt aber zur Wirklichkeit. Fabian Stackmann hatte die Idee zur ungewöhnlichen Übernachtungsaktion. Der Kaufhauschef trifft immer wieder mal Freunde, Bekannte und auch ältere Kunden, die ihm berichten, dass sie sich noch an die „Voliere von damals“, die Eisenbahn in der Spielzeugabteilung, das Kekse backen zu Weihnachten oder das Kinderfenster erinnern. Stackmann: „Ich

finde es großartig, dass durch unser Kaufhaus diese emotionalen Verbindungen und Erinnerungen entstehen können, die dann ein Leben lang bleiben.“ Aus dieser Begeisterung heraus ist die Idee zur „Nacht im Modehaus“ geboren. Das Team war gleich an Bord.

19 Uhr. Als die großen gläsernen Eingangstüren verschlossen werden, sind die Kinder schon längst beim Abendessen: Nudeln mit Tomatensoße. Na klar – das schmeckt allen. Fabian Stackmann richtet noch ein paar Worte an die Viertklässler.

Dann verlässt auch er sein Kaufhaus. Jetzt sind sie alleine.

Fast. Die Stackmann-Mitarbeiterinnen Dörte Ropers und Elgin Minners sind die Aufpasser in der Runde. Doch es gibt keine Regeln, keine Verbote, keine Instruktionen.

Nichts.

Es herrscht blindes Vertrauen. Mein Haus ist dein Haus. Kaputt gegangen ist bisher nichts und „das bisschen Unordnung“ ist schnell wieder behoben, so Fabian Stackmann. Zwischen eleganten Anzügen, unzähligen Gürteln und endlosen Reihen von Sakkos und Pullundern können sich die Kinder frei bewegen, als sei die zweite Etage ihr persönlicher Abenteuerspielplatz. Die Polizei Buxtehude weiß Bescheid: Heute Nacht könnten aufmerksame Nachbarn oder Passanten Menschen im Inneren des Kaufhauses sehen. Heute Nacht gehört das so.

Auf Anweisungen ihrer Lehrerinnen – sie sagen du und nennen sie Frau Poggi und Frau Kruppa – sind die Luftmatratzen und Isomatten im Nu ausgebaut: mehr Zeit zum Spielen. Verstecken spielen. Wieder blitzen die Lichter der Taschenlampen durch die Dunkel-

heit. Die Kinder huschen von Versteck zu Versteck, ihre Lichter mal hell und klar, mal gedämpft und schummrig, je nachdem, wie gut sie sich verbergen wollen. Ein Lichtstrahl erhellt plötzlich einen der zahlreichen Winkel der Herrenabteilung, gefolgt von einem überraschten Aufschrei und Lachen, als ein Versteckter entdeckt wird. Dann: ein lauter Pfiff ertönt.

Die Trillerpfeife der Klassenlehrerinnen soll es richten.

Die Kinder sollen zusammenkommen. Nach einer Auflistung von Vornamen der Kinder, die nicht direkt hören, versammeln sich schließlich alle Schulkin-



der um ihre Betreuerinnen. Das erste Highlight des Abends steht schließlich an: eine Tour mit den Taschenlampen durch die verschiedenen Abteilungen des Kaufhauses. Die Kinder haben sich in zwei Gruppen aufgeteilt. START steht auf dem Boden in großen Buchstaben. Und schon folgen die Taschenlampen den aufgeklebten roten Pfeilen. Schneller als der Wind rennen sie durch das verlassene Kaufhaus. „Vorsicht an der Rolltreppe“, ruft Carolin Poggi noch. Dann sind sie weg. Gar nicht so einfach, die Stufen der stillgelegten Rolltreppe herunterzulaufen. Dann sind auch Dörte Ropers und Carolin Poggi da. Bei den Kindern im Kinder-Paradies.

In der Spielwarenabteilung scheint die Spannung ihren Höhepunkt zu erreichen. Hier ist es stockduster. Die Lichter flitzen aufgeregt von Regal zu Regal, beleuchten kurz die bunten Ver-

packungen und die strahlenden Gesichter der Kinder. Ein Mädchen entdeckt eine Puppe, deren Augen im Licht der Taschenlampe gespenstisch aufleuchten. Immer wieder finden die Kinder rote Kreuze und Luftballons, an denen sie sich versammeln und Fragen beantworten müssen. Wie viele Marken gibt es bei Stackmann? Wie viele Mitarbeiter arbeiten bei Stackmann? Wie heißen die Chefs? Antworten wie „Spongebob“ oder „3“ machen es den Kids einfach, im Ausschlussverfahren zur Lösung zu kommen. „Wie cool ist das denn“, ruft ein Mädchen in die Dunkelheit. Was ihr gefallen hat, bleibt im Dunklen verborgen.

Es ist 21 Uhr. In der Schuhabteilung ist es hell. Die Abendsonne scheint durch die imposanten Schaufenster. Ein paar Mädchen richten ihre Blicke auf ein besonders schickes Paar Sneaker und flüstern begeistert über die

leuchtenden Details. Jetzt geht es die Stufen der stillgelegten Rolltreppe empor durch die Damenabteilung zum Lastenaufzug. Kurze Stilberatung. Lehrerinnen und Stackmann-Mitarbeiterinnen versammeln sich um das Objekt der Begierde. Ein Kleidungsstück. Dann hechten sie den Viertklässlern hinterher. „Verwaltung“, steht an der nächsten Tür. „Voll krass“, ruft einer. Auf einmal stehen sie mitten im Figurenlager. Die Strahlen der Taschenlampen tanzen über aneinandergereihte Schaufensterpuppen. Allesamt nackt und kahlköpfig. Für einen Moment scheint es, als würden die Puppen im Licht der Taschenlampen lebendig werden. „Ihhhhh“, schreit ein Mädchen, und alle stimmen ein. Tür zu. „Hier gehen wir heute Nacht ganz bestimmt nicht nochmal rein.“ Rückzug. Das Büro vom Chef ist abgeschlossen. Im eleganten „Roten Salon“,

dem Besprechungsraum, nehmen alle Kinder kurz Platz. Das Tageslicht blendet. Sie sind jetzt ganz oben im hell durchfluteten Dachgeschoss. Weiter geht's. Mit dem Fahrstuhl erreicht auch die zweite Gruppe wieder die Herrenabteilung. Der Fahrstuhl öffnet sich und plötzlich schreit eine Horde Jungs laut auf, springt den Mädchen mit den Taschenlampen entgegen. „Wollt ihr den Schatz suchen?“, fragt Elgin Minners. „Jaaaaa.“

Versteckspielen 2.0

Mit den Taschenlampen wirkt jedes Fleckchen der Herrenabteilung abgesucht. Die Kinder der 4. Klasse der Grundschule Horneburg huschen mit ihren Taschenlampen durch die Reihen von Anzügen und Hemden. Ihre Lichtstrahlen tanzen über die glän-

zenden Knöpfe und hängenden Krawatten, werfen lange, geheimnisvolle Schatten auf die Wände. „Da vorne könnte etwas sein!“ Die Kinder drängen sich zusammen, ihre Lichtkegel überlappen sich und durchdringen die Dunkelheit. Es herrscht ein riesiges Durcheinander, alle reden durcheinander. Überall wird gesucht. Plötzlich reflektiert ein metallischer Glanz das Licht der Taschenlampen. Der Schatz: ein silberner Koffer. Es hat sich schnell herumgesprochen. Alle Kinder eilen aufgeregt auf den Koffer zu. Acht Hände tragen ihn schließlich in die Mitte des Ganges. Ein Zahlenschloss versperrt das Innere. Die Kinder bilden einen engen Kreis, ihre Taschenlampen fest auf den Schatz gerichtet. Ein letztes Mal müssen sie eine Frage beantworten. Das Ergebnis geben sie als Zahlencode ein. Mit einem leisen Klicken öffnet sich der Koffer, und gespannt beugen sich die Kinder vor, um einen Blick auf den Inhalt zu werfen. Sie entdecken Schokolade, Leuchtstäbe und Luftballons. Die Lehrerinnen helfen beim fairen Aufteilen. Gleich wird alles ausprobiert und ausgepackt.

Nach der Erkundungstour finden sich die Kinder auf ihren Matratzen auf dem großen Platz an der Rolltreppe ein, der für diesen besonderen Anlass in ein kleines Kino verwandelt wurde. Drumherum liegen Rucksäcke, Wasserflaschen und geöffnete Koffer. Socken, Jacken, Schuhe. Das normale Chaos eines Kinderzimmers. Nur dass sie sich nicht zuhause befinden, sondern auf 15.000 Quadratmetern Verkaufsfläche mit Bekleidung, Mode, Schuhen, Accessoires, Uhren und auch Schmuck.



Schnuti und Flauschi liegen auf den Decken, die Tigerente und Prinzessin Lillifee, alle sind dabei.

22 Uhr. Eigentlich soll jetzt Ruhe einkehren. Doch die Kinder verteilen sich schon wieder über die gesamte Herrenabteilung. Plötz-

lich erstarren sie. Tuttuttut. Ein Alarmsignal ertönt. Stackmann-Mitarbeiterin Elgin Minners hebt entschuldigend den Arm. Sie sucht den Stecker, um auch das restliche Licht des Rolltreppenschachts erlöschen zu lassen, und ist mit einem Kleiderständer an eine Sicherung gekommen.

Nach der kurzen Aufregung liegt das Modehaus Stackmann wieder still und verlassen da, die

Regale und Kleiderständer sind in Dunkelheit gehüllt. Die Taschenlampen liegen neben den Matratzen, als der Film beginnt und die Abteilung in das warme Licht des Bildschirms getaucht wird. Im Hintergrund jagen ein paar wenige Kinder durch die Reihen. Fernsehgucken können sie auch zu Hause. Später, nach einer Gute-Nacht-Geschichte, kehrt dann komplette Ruhe ein.

1 Uhr. Alle schlafen. Auch die Lehrerinnen. Auch die Stackmann-Mitarbeiterinnen.

Viertel vor 6 Uhr. Die Nacht ist vorbei. Nach einer Frühsport-Einheit mit Frau Poggi wartet ein reichhaltiges Frühstück. Und dann die gespannten Eltern am Ausgang. Wenig später öffnet das Kaufhaus. Und alles ist wieder so wie immer.





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

Ann-Sophie Mante, LL.M.
Rechtsanwältin

Dr. Sebastian von Allwörden
Rechtsanwalt und Notar *
Fachanwalt für Bank- und Kapitalmarktrecht
Fachanwalt für Handels- und Gesellschaftsrecht

Titus Wolf, B.Sc
Rechtsanwalt

Benjamin von Allwörden
Rechtsanwalt und Notar *
Fachanwalt für Arbeitsrecht
Fachanwalt für Urheber- und Medienrecht

Rieke Jobmann
Rechtsanwältin

VON ALLWÖRDEN

RECHTSANWÄLTE

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

VON ALLWÖRDEN
Rechtsanwälte PartG mbB
* Amtssitz Stade

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

📍 Poststraße 14-16
20354 Hamburg
Tel.: 040 52473 2210

📍 Agnesstraße 45
22301 Hamburg
Tel.: 040 52473 2210

www.va-ra.com



DREWES - gut für die Region.



DREWES
TRADITIONELL GUT EINKAUFEN

DREWES | Am Buschteich 34 | 21739 Dollern

DREWES | Auedamm 3 | 21640 Horneburg



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DIE JOURNALISTIN UND MUTTER AUGENÖFFNER ELTERNABEND

von Leonie Ratje

Meine Kinder habe ich spontan geboren, sagt mein Mutterpass. Selten war ein Adjektiv weniger treffend. Ich mag im Kreißaal zwar einem plötzlichen inneren Antrieb gefolgt sein – wenn man qualvolle Schmerzen so nennen mag – aus freien Stücken oder im Überschwang ist da allerdings wenig geschehen. Wie gern hätte ich den Geburtsvorgang spontan gestoppt! Spätestens als ich unten ein Baby aus mir herauspresste und mich oben schwallartig übergab. Aber ich schweife ab.

Bevor ich meine Kinder gebären konnte, haben wir sie gezeugt. Spontan war das auch nicht, aber deutlich freudvoller. Die wichtigste Frage nach Verkündung der frohen Botschaft lautete jeweils: Wird es ein Mädchen oder ein Junge?

Ich habe zwei Söhne. Der jüngere wurde soeben eingeschult. Stolz zeigt er mir seinen Platz im Klassenraum. Ich blicke mich um. Sehe die vielen kleinen Stühle. Wo sitzen die Kinder, die sexuell missbraucht werden?

Tränen in der Grundschule

Bei einem Elternabend früher im Jahr wurde ein Präventionsprojekt gegen sexualisierte Gewalt an Kindern vorgestellt. Im Anschluss sprach eine Mitarbeiterin der Buxtehuder Beratungsstelle gegen sexuelle Gewalt, „Lichtblick“ zu uns. Ich habe geweint und gelernt. Wie ich mich im Falle des undenkbaren Falles zum Wohle meines Kindes verhalten sollte. Dass es leider ganz normal ist, dass sich unsere Kinder uns nicht anvertrauen. Weil sie die, die sie am meisten lieben, schützen wollen. Weil sie Angst vor Bestrafung haben.

Die Weltgesundheitsorganisation geht davon aus, dass bis zu eine Million Kinder und Jugendliche in Deutschland sexuelle Gewalt durch Erwachsene erfahren mussten oder erfahren. Statistisch gesehen gibt es in jeder Schulklasse ein oder zwei betroffene Kinder. Ich kenne ein ganz zauberhaftes Mädchen, das vor drei Jahren von dem Vater einer Schulfreundin missbraucht wurde. Eine kleine Seele, zerstört von einem pädophilen Gewaltverbrecher.

Täter sind männlich, Opfer sind weiblich

Der Albtraum endet nicht mit dem Schulabschluss. Die polizeiliche Kriminalstatistik aus dem Jahr 2023 listet 39.029 angezeigte Fälle von sexueller Nötigung und Vergewaltigung. Niemand fragt nach dem Geschlecht. Weil wir die Antwort kennen. 97,8 Prozent der Tatverdächtigen sind männlich, 91,9 Prozent der Opfer weiblich. Bei Straftaten gegen das Leben sieht es ähnlich aus. An nahezu jedem Tag versucht in diesem Land ein Mann, eine Frau umzubringen. An jedem zweiten gelingt es einem.

Mädchen werden in der Annahme groß, dass von Männern Gefahr ausgeht. Sie lernen, sich anzupassen, sich in der Rolle des „schwachen Geschlechts“ zurechtzufinden. Opfer sexueller Gewalt suchen die Schuld bei sich, weil ihr Rock zu kurz, ihre Drinks zu stark oder ihr Tanz zu aufreizend war.

Wann ist der richtige Zeitpunkt für ein Handy?

Mein Großer ist gerade neun Jahre alt geworden. Über ein Handy hätte er sich gefreut. Wir haben den Deal, dass es zum 14. Geburtstag eines gibt. Ich vermute, das Thema wird uns deutlich früher wieder begegnen. Laut Statistischem Bundesamt besitzen 21 Prozent der Sechs- bis Neunjährigen ein Smartphone. Bei den Zehn- bis Zwölfjährigen sind es 82 Prozent.

Bei dem Elternabend damals in der Grundschule ging es auch um Medienkonsum. Mit dem Smartphone würden wir unseren Kindern das Tor zu einer Parallelwelt öffnen, sagte die Expertin. Eine Welt, zu der ich keinen Zutritt habe. Ich habe Angst vor Pädophilen in Game-Chats. Vor Videos in sozialen Netzwerken, die (sexualisierte) Gewalt zeigen, männliches Dominanzgebaren und Mädchen, die alles tun, um Jungs zu gefallen. Weil das, was mein Sohn dort sehen könnte, nicht im Digitalen bleibt. Studien belegen, dass Menschen, die viele Pornos schauen, Frauen häufiger zu Objekten degradieren und sexuelle Gewalt an ihnen eher akzeptieren. Online kommt jedes vierte Kind unter zehn Jahren bereits mit pornografischen Inhalten in Kontakt. Mein Sohn kann keine Schleife binden, aber womöglich sieht er Hardcore-Pornos. Weder sein Geist noch seine Seele ist bereit für den Umgang damit.

Überall toxische Männlichkeit. Alles hat mit allem zu tun. Bei einem Fußballspiel ermuntert ein Vater seinen Sohn zu einem Dribbling mit dem Worten: „Geh vorbei, das ist nur ein Mädchen!“ Eine Frau begeht mit einem Schwangerschaftsabbruch eine Straftat. Mein Sohn wird beim Füllerkauf darauf hingewiesen, dass Rosa eine Mädchenfarbe sei. In der medizinischen Forschung

sind Frauen unterrepräsentiert, mit lebensgefährlichen Folgen. Zwölfjährige Mädchen wetteifern bei TikTok-Challenges darum, wer als erstes ein Dickpic zugeschickt bekommt. Eine Untersuchung der Dublin City University zeigt, dass es 23 Minuten dauert, bis ein Teenagerjunge, der sich bei TikTok anmeldet, misogynen Inhalte angezeigt bekommt. Frauen verdienen weniger Geld als Männer. Ich könnte ewig so weitermachen.

Zurück zu den Spontangeburt

Dass ich – gegen jedes Gesetz der Schwerkraft – in Rückenlage entbunden habe, verdanke ich vermutlich Ludwig XIV. Der fand es Ende des 17. Jahrhunderts nämlich obergel, seiner Geliebten bei der Entbindung zuzusehen. Weil er freie Sicht auf das Geschehen haben wollte, verfügte er, dass sich die Frauen auf den Rücken legten, statt stehend oder sitzend zu gebären wie zuvor üblich. Patriarchat in Reinkultur. Immer wenn ich denke, dass Männer sich unmöglich noch mehr Tyrannei und Schwachsinn einfallen lassen können, um ihre Macht über Frauen(-körper) zu demonstrieren, um ihre Deutungshoheit zu festigen, beweist irgend so ein Sonnenkönig das Gegenteil.

Heute kommt die Geschlechter-Ungerechtigkeit freilich viel besser getarnt daher. Häufig erkennen wir die patriarchalen Strukturen, die uns im Alltag umgeben, kaum. Ich möchte meinen Söhnen helfen, sie zu sehen. Weil in Erkenntnis der erste Schritt zur Besserung liegt. Weil ich glaube, dass große Dinge im Kleinen ihren Ursprung haben.



Deine
Ausbildung
mit Zukunft!

Bewirb Dich jetzt!

Bock auf was Großes?

Dann bewirb Dich jetzt!

www.karriere-elbekliniken.de



Ausbildungsangebote 2025

Standort: Stade-Buxtehude

- Pflegefachfrau/Pflegefachmann (m/w/d)
- Studiengang Physiotherapie DUAL (m/w/d)
- Medizinische Technologen für Laboratoriumsanalytik (m/w/d)
- Medizinische Technologen für Radiologie (m/w/d)

Medizinische Fachschulen: 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)

Swantje Trapp: Telefon 04141 97-1799

Standort: Bremervörde

- Medizinische Fachangestellte (m/w/d)
- Operationstechnische Assistenten (m/w/d)

Swantje Trapp: Telefon 04141 97-1799

- Pflegefachfrau/Pflegefachmann (m/w/d)

Anke Rietsch: Telefon 04761 980-6820

Bist Du dabei? 
www.karriere-elbeliniken.de


ELBE KLINIKEN
STADE · BUXTEHUDE


OSTE MED

**A passion
for fresh fruit**

Global Fruit Point (GFP)

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

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

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


GLOBAL FRUIT POINT
BUXTEHUDE
A Passion for Fruit

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



Halbzeit im Kai Seefried auf den

Text: Wolfgang Stephan · Foto: Landkreis Stade, Daniel Beneke

Herr Landrat, es gibt im Landkreis viele Beobachter, die glauben, dass Kai Seefried sich in seinen jetzt 1039 Tagen im Kreishaus ziemlich viel Gewicht verschafft hat. Wir würden da gerne widersprechen, denn nach unserer Beobachtung hat Kai Seefried Gewicht verloren?

Was für eine Frage zum Einstieg in das Interview. Es ging aber tatsächlich mit einem Charity-Lauf für die Jugendfeuerwehr im vorigen Jahr los. Ich hatte etwas freigiebig angekündigt, selbst mit meiner Familie mitzulaufen. Mit meiner damaligen Kondition hätte ich die fünf Kilometer aber nicht geschafft. Also ging es mit dem Training los, und seitdem gehört das Laufen, auch als Ausgleich zur Arbeit, für mich dazu.

Das hat ein paar Kilo gebracht, und die fünf Kilometer sind gar kein Problem mehr.

Es mag ein altes Beamten-Klischee sein, aber etwas mehr Bewegung könnte sicherlich auch in die Arbeitsabläufe mancher Behörde kommen. Was tun Sie gegen ausufernden Büroschlaf im Kreishaus?

Bei den Themen, die uns in der Kreisverwaltung beschäftigen, ist keine Zeit für Büroschlaf. Echte Bewegung gehört aber auch immer wieder dazu, sei es bei Aktionen wie dem Stadtradeln oder den vielfältigen Gesundheitsangeboten. Auch ein Jobbike gibt es beim Landkreis.

„Schlaflos in Assel“ – diese Schlagzeile drängt sich beim Blick auf Ihre Morgenroutine geradezu auf: Um 5.30 Uhr gibt es erste Mails vom Landrat an seine Mitarbeitenden, um 6 Uhr wird er mit Ehefrau Julia joggend in Assel gesehen und um 7.30 Uhr sitzt er im Büro im

Kreishaus. Raubt Ihnen der Job tatsächlich den Schlaf?

Nein! Aber der Terminkalender ist gut gefüllt, und da ist es in der Tat wirklich schön, zum Sonnenaufgang einmal um den Asseler-sand zu laufen und dabei tief durchzuatmen.

Ihre erste Amtshandlung war in der Hochzeit der Pandemie das Hilfeersuchen an die Bundeswehr für Unterstützung in den Altenheimen. Drei Monate später marschierten die Russen in der Ukraine ein. Als Krisenmanager mussten Sie sich in der Politik und in der Bevölkerung bewähren. Es gibt Beobachter, die sagen: Der Seefried hat das überraschend gut gemacht. Haben die Recht?

Wenn das so gesehen wird, dann freut mich das, denn ich finde auch, dass alle Kolleginnen und Kollegen bei der Bewältigung der Krisen einen guten Job gemacht haben. Aber warum war das für Sie überraschend?

Punkt für Sie, dann frage ich ganz ernsthaft: Wie haben Sie das gemacht?

Mit einer starken Gemeinschaftsleistung und enorm viel persönlichem Einsatz aller Beteiligten. Ohne die engagierten Kolleginnen und Kollegen im Kreishaus, in den Rathäusern und ohne die große Unterstützung aus dem Katastrophenschutz und von der Bundeswehr hätten wir das so nicht gepackt.

Stader Kreishaus

Zahn gefühlt

Seit Beginn des Ukraine-Krieges sind rund 5000 Asylbewerber und Vertriebene in den Landkreis Stade gekommen – deutlich mehr als im Flüchtlingsjahr 2015. Doch im Gegensatz zu 2015 wird die Unterbringung und die Versorgung ziemlich lautlos gemanagt, im Gegensatz zu anderen Kreisen, wo das Flüchtlingsproblem das beherrschende Thema ist. Was machen Sie anders?

Einerseits habe ich das große Glück, dass ich von den Erfahrungen aus 2015 profitieren kann, als auf diesem Gebiet viel Grundlagenarbeit geleistet wurde. Die von Anfang an enge Zusammenarbeit der Kolleginnen und Kollegen der beteiligten Ämter der Kreisverwaltung, aber auch in den Rathäusern und beim Jobcenter, hat es ermöglicht, dass wir gemeinsam dieser Herausforderung begegnen können. Auch wenn so etwas wie Normalität eingekehrt zu sein scheint: Die Belastung allerorten ist nach wie vor enorm hoch, das dürfen wir nicht unterschätzen und nicht kleinreden. Noch nie seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges haben wir im Landkreis Stade eine solche Situation erlebt.

Ziemlich lautlos hat der Landkreis als Träger der Elbe-Kliniken auch eine Partnerschaft mit der Riga Stradiņš University in Lettland vereinbart. Studenten aus Lettland sollen helfen, den Ärztemangel zu beheben. Wie kam es zu dieser ungewöhnlichen Lösung?

Weil wir es einfach tun müssen. Es gibt nach wie vor nicht ausreichend Studienplätze in Niedersachsen für Medizin. Hinzu kommt, dass wir von den niedersächsischen Studienstandorten weit weg sind, weil wir uns in

einer Randlage und damit in Konkurrenz zu Hamburg befinden. Also dürfen wir nicht warten bis andere etwas tun, sondern müssen selbst anfangen. Das war das Motto. Professor Holger Schmidt von den Elbe-Kliniken hat seit einigen Jahren hervorragende Kontakte nach Riga, auf denen wir diese Kooperation aufbauen konnten.

Wir fragen nicht danach, weil wir es wissen: Der Wolf am Elbdeich ist derzeit Ihr größtes Ärgernis. Was bringt Sie mehr auf die Palme, der Wolf oder die Juristen, die die von Ihnen verordnete Abschussgenehmigung verhindern?

Mehr noch die Ignoranz auf der landes- und bundespolitischen Ebene! Wir benötigen endlich einen rechtlichen Rahmen zum Abschuss von Problemwölfen und wolfsfreie Zonen an den Deichen, um den Küstenschutz zu gewährleisten. Im Ergebnis brauchen wir ein wirkliches Bestandsmanagement und damit eine Regulierung der Wolfspopulation. Ankündigungen gab es auf Bundes- und Landesebene viele, passiert ist aber gar nichts. Aus meiner Sicht trägt gerade dieses Thema dazu bei, dass Vertrauen und Akzeptanz in die Politik verloren gehen.

Bleiben wir bei den Problemen: In der juristischen Auseinandersetzung um den Autobahnzubringer Buxtehude hat der Landkreis vor dem Oberlandesgericht eine empfindliche Niederlage erlitten. Kratzt das am Image des Landrats Kai Seefried?

Dieses Urteil hat im Kreishaus niemanden gefreut, war aber leider ein Stück weit erwartbar. Das juristische Tauziehen hat schon

viele Jahre vor meinem Amtsantritt begonnen. Ich habe diesen Prozess gewissermaßen geerbt, das Thema war mir durch meine langjährige Zugehörigkeit zum Kreistag aber natürlich nicht neu.

Aber der Umgang damit ist neu.

Das ist so. Das habe ich im Wahlkampf versprochen, und daran lasse ich mich messen: Bei allen zukünftigen Schritten in diesem Verfahren ist mir ganz wichtig, dass wir einen neuen, einen transparenten Umgang mit den betroffenen Anwohnern der Rübker Straße in Buxtehude finden. Ich weiß, dass es sehr schwierig wird, ich setze aber darauf, dass wir so neues Vertrauen gewinnen können.

Es ist keine Überraschung, dass Sie in Ihrer Halbzeitbilanz auf Ihrer Homepage eine überwiegend positive Bilanz Ihrer bisherigen Amtszeit gezogen haben. Weil nie alles gut ist, würde uns interessieren, was Sie negativ überrascht hat. Fangen wir bei den Zuständen in der Führerscheinstelle an...

In meinen ersten Wochen im neuen Amt habe ich noch beinahe täglich Beschwerden zur Situation im Amt Straßenverkehr bekommen, inzwischen konnten wir glücklicherweise alle Altlasten abarbeiten und den Bereich komplett neu strukturieren. Wir haben dort nicht nur einen neuen Amtsleiter eingesetzt, sondern auch alle Abläufe auf den Prüfstand gestellt und sind auch weiterhin dabei, den Service konsequent zu verbessern.

Nach wenigen Wochen im Amt scheiterte eine Corona-Sitzung des Kreis-

tages als Videokonferenz krachend an einer schlechten Internetverbindung. Inzwischen ist der Landkreis auch bei Social Media stark präsent. Kann der Landkreis jetzt endlich Digitalisierung?

Das war damals wirklich unangenehm. Es war alles gut vorbereitet, und es gab sogar einen Testlauf mit den Kreistagsabgeordneten. Alles funktionierte. Als dann die eigentliche Sitzung beginnen sollte, reichte aber einfach die Bandbreite der Internetverbindung nicht aus. Aber daraus lernen wir, und wer nicht probiert, kommt nicht voran.

Wie sieht das konkret aus?

Heute übertragen wir problemlos alle Sitzungen des Kreistages ins Internet und bieten sogar eine Mediathek an. Wir haben unsere Kommunikation mit den Bürgerinnen und Bürgern mit Präsenzen bei Instagram und Facebook und einem Newsletter stark ausgebaut. Außerdem bieten wir im gemeinsamen Serviceportal mit den Städten und Gemeinden sukzessive immer mehr Dienstleistungen online an, sodass vielfach ein Besuch im Kreishaus oder im Rathaus gar nicht mehr nötig sein wird.

Sie regieren seit drei Jahren ziemlich lautlos, die Kritik am Landrat aus den Kreistagsfraktionen hält sich in Grenzen, und auch bei den Bürgermeistern steht der Landkreis hoch im Kurs. Ist das eine Konsequenz aus Ihrem Führungsstil?

Ich bin mir sicher, dass es den Kreistagsabgeordneten genauso wie den Bürgermeisterinnen und Bürgermeistern darum geht,

unseren Landkreis nach vorne zu bringen. Mir ist es wichtig, alle möglichst eng einzubinden und mitzunehmen. Vertrauensvoll und transparent. Gerade vor Ort auf der kommunalen Ebene geht es darum, gemeinsam etwas zu bewegen und nicht um Parteipolitik.

Bei Ihrem Einzug ins Kreishaus hatten Sie versprochen, keine CDU-Politik zu machen, obwohl Sie als CDU-Generalsekretär in Niedersachsen jahrelang CDU-Politik vorangetrieben haben. Ist Ihre Personalpolitik ein Beweis für dieses Versprechen? Die CDU propagiert landesweit eher einen Stellenabbau im öffentlichen Dienst, und der Landrat Seefried schafft in drei Jahren gut 200 zusätzliche Arbeitsplätze. „Wir verwalten uns zu Tode“ – wissen Sie, wer das gesagt hat?

Das war ich – beim Neujahrsempfang der IHK im Stadeum zu Jahresbeginn 2023. Dazu stehe ich weiterhin uneingeschränkt und könnte Ihnen eine ganze DEICHLUST-Ausgabe mit Beispielen für absurde Überregulierung und ausufernde Bürokratie füllen. Ebenso stehe ich aber auch uneingeschränkt zu jeder einzelnen Stelle, die wir neu geschaffen haben, um den Service für unsere Bürgerinnen und Bürger zu verbessern. In den vergangenen Jahren hat der Landkreis immer mehr Aufgaben aufgebürdet bekommen, doch neues Personal gab es kaum. Das führte zu einer großen Überlastung in einigen Bereichen, unter denen dann wiederum die Kundinnen und Kunden, aber auch die überlasteten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu leiden hatten.

Sie haben engagiert dafür geworben, doch die Politik hat die Einführung der Gelben Tonne noch einmal um mehrere Jahre hinausgezögert. Wie war nach dieser Entscheidung des Kreistags die Stimmung am Abendbrottisch bei Familie Seefried?

Tatsächlich gibt es bei Seefrieds am Abendbrottisch dazu auch unterschiedliche Positionen mit einem Für und Wider zur Einführung der Tonne. Wir wohnen aber selbst in einer Sackgasse, die von den Müll-Lkw nicht befahren werden kann und müssen die Gelben Säcke zu einer Sammelstelle bringen. Es nervt mich unheimlich, wenn ein Sack reißt und al-

les wieder aufgesammelt werden muss. Oder Sturm den Müll über Nacht verteilt. Ich bin mir nach wie vor sicher, dass die Tonne Verbesserungen bringt und wir dann hoffentlich 2028 im Landkreis auch umstellen können.

Die Pandemie hatte für Ihre über 1000 Beschäftigten im Kreishaus eine nachhaltige Konsequenz: Sie dürfen bis zu drei Tage in der Woche im Homeoffice arbeiten. Konzerne wie SAP haben das Homeoffice eingeschränkt. Was sind aus Arbeitgebersicht für Sie die Vorteile vom Homeoffice?

Zunächst einmal hören wir von vielen Bewerberinnen und Bewerbern, dass ihnen Homeoffice wichtig ist. Immer mehr Kolleginnen und Kollegen nehmen es in Anspruch. Als moderner und attraktiver Arbeitgeber müssen wir uns den Veränderungen in der Arbeitswelt stellen – erst recht vor dem Hintergrund einer wichtiger werdenden Vereinbarkeit von Beruf und Familie und dem Stichwort Work-Life-Balance. Unsere Erfahrungen der Flexibilisierung, unter anderem durch Homeoffice, sind insgesamt positiv, so dass wir diesen Bereich hin zu einem echten mobilen Arbeiten weiterentwickeln werden.

Nutzen Sie selbst das Homeoffice auch?

Ich mache tatsächlich noch etwas mehr als nur Homeoffice. Es ist für mich ganz normal, morgens früh im Homeoffice zu starten und dann zwischen den Terminen auch unterwegs im Auto am Laptop zu arbeiten.

Gibt es außer Ihrer Frau Julia, einer Juristin in Diensten des Landes, noch weitere Menschen, die Sie mitunter um Rat fragen und die Sie auch kritisieren dürfen?

Meine Frau ist für mich eine wichtige Ratgeberin, bei der ich weiß, dass ich eine ehrliche Meinung und auch mal eine andere Perspektive bekomme. Meine Tochter gehört mittlerweile auch dazu. Ich bin ganz sicher kritikfähig. Aus meiner Sicht ist das auch extrem wichtig. Engstirnig den falschen Weg zu verfolgen bringt nichts. Daher bin ich froh

über ein Umfeld in der Behördenleitung, in dem wir uns offen und durchaus kontrovers zu Themen austauschen.

Hellblaue Anzüge mit T-Shirt: Mit Ihrem Kleidungsstil ist ein wenig italienisches Flair ins Kreishaus gekommen. Ist die Vermutung richtig, dass sich das demnächst auch in Ihrer Garage niederschlagen wird?

Die DEICHLUST ist wie immer gut informiert. Unser Zweitwagen, ein VW Up, wird demnächst einem Fiat 500 weichen. Ich wollte gerne ein kleines Auto nur für den Weg zur Arbeit mit voll elektrischem Antrieb. Da werden wir jetzt mal einen Italiener ausprobieren.

Darf Ihnen Ihre Sekretärin auch mal sagen, wenn Ihr legerer Kleidungsstil mal nicht zum bevorstehenden Anlass passt?

Meine Sekretärin darf mir alles sagen und tut das auch, hatte aber bislang an meinem Outfit nichts auszusetzen.

Nachbarn in Assel erzählen, dass der Landrat hin und wieder mit dem Fahrrad ins Kreishaus fährt. Natürlich ein E-Bike, allerdings mit extrem breiten Reifen. Sind die notwendig, um auf den maroden Straßen im Kreisgebiet sicher mit dem Rad zu fahren?

Morgens im Sonnenaufgang auf dem Fahrrad gen Kreishaus zu starten, das ist einfach herrlich. Aber ich weiß schon, dass das nicht die Antwort ist, auf die Ihre Frage abzielt. Sie können mir glauben: Spätestens seit meinem Wahlkampf mit dem Lastenrad unterwegs im gesamten Landkreis weiß ich, wie schlecht es um unsere Straßen und Radwege bestellt ist. Deshalb setzen wir auch wirklich alles in Bewegung, damit wir den Sanierungsstau endlich aufholen.

Voriges Jahr ging es nach Sansibar. Ihre Frau hatte das gebucht, weil da die mobile Erreichbarkeit des Landrates nicht ganz so gut war. Jetzt waren Sie gerade auf Malta und damit innerhalb der EU unterwegs. Ein Rückfall zugunsten der Erreichbarkeit? Ob Sie es mir glauben oder nicht:

Auch dieses Reiseziel haben meine Frau und meine Tochter ausgesucht, und ich bin ohne Laptop in den Urlaub gereist. Ich merke auch, dass es notwendig ist, im Urlaub mal abzuschalten. Natürlich behalte ich die Entwicklungen in der Heimat im Blick, bin aber gut erholt aus dem Urlaub zurückgekehrt. Ich weiß, dass beim Ersten Kreisrat die Leitung der Behörde in guten Händen ist und ich mich auf ihn verlassen kann.

Ihr Vorgänger pries den Landkreis Stade in Anlehnung an das Kfz-Kennzeichen als „Schönsten Teil Deutschlands“. Sie fanden das damals ziemlich übertrieben. Warum ist Ihr Landkreis nicht der Schönste Teil Deutschlands“?

Hier widerspreche ich energisch! Ich fand die Aussage nie übertrieben oder falsch, sondern zitiere sie bis heute gerne.

Na gut, dann frage ich anders: Was fehlt dem Landkreis Stade im Tourismus?

Im Bereich „Wandern und Radfahren“ haben wir noch große ungenutzte Potenziale, da ist uns etwa der Nachbarlandkreis Rotenburg mit seinen „Nordpfaden“ einen großen Schritt voraus. Ich bin froh, dass unser Tourismusverband mit Hochdruck an diesem Thema arbeitet.

Sie sind jetzt 1039 Tage als Landrat im Amt. Nach Schätzungen Ihrer Vertrauten werden Sie wöchentlich viermal pro Woche bei Veranstaltungen verköstigt, das wären 539 Essen von der Schwarzwälder Kirschtorte über die Erbsensuppe bis zum feinen Menü. Womit lässt sich der Landrat begeistern?

Sie überschätzen das kulinarische Angebot bei meinen Terminen maßlos. Ich freue mich immer über hausgemachte Gerichte mit regionalen Zutaten. Egal, wie oft: Grünkohl im Winter ist immer gut.

Und natürlich: Was hängt Kai Seefried zum Hals raus?

Königsberger Klopse mit Kapern

sind für mich jetzt nicht der Hit, weil ich einfach keine Kapern mag.

Apropos: Ihre Frau Julia ist begeisterte Jägerin, angeblich helfen Sie ihr mitunter frühmorgens dabei, das erlegte Wild zu transportieren. Ein Liebesbeweis?

Bei passender Gelegenheit begleite ich Julia auch auf den Hochsitz. Es ist einfach schön inmitten der Natur. Ob dann auch hin und wieder das Bergen eines Tieres ein Liebesbeweis ist, weiß ich nicht.

Zur Grünen Woche und zum Sommerfest der Landesvertretung geht's nach Berlin, in Plenarwochen sind Sie regelmäßig zu Gesprächen im Landtag und in den Landesministerien in Hannover zu Gast. Gehört das zum Job des Landrates oder zum Ego des Kai Seefried?

Repräsentative Anlässe gehören zum Job, sind aber kein Selbstzweck: Gute Kontakte nach Hannover und Berlin sind wichtig, um die Interessen des Landkreises Stade wirkungsvoll vertreten zu können. Wenn Sie darauf anspielen wollen, dass ich aus meiner landespolitischen Laufbahn vielleicht in das eine oder andere Haus besonders enge Kontakte habe, dann ist das sicher richtig und für unsere Region nicht zum Nachteil. Ich sage schon gerne, dass ich mindestens so oft im Landtag sein muss, dass der Sicherheitsdienst mich so durchgehen lässt. Noch ist das der Fall.

Weil wir wissen, dass Sie uns sagen würden, dass Sie sich als Landrat pudelwohl fühlen, stellen wir die Frage zu Ihrem möglichen Karriereweg auch nicht. Aber wir fragen so: Welches politische Amt in Land oder Bund müsste Ihnen angetragen werden, um Sie ins Grübeln zu bringen?

Guter Versuch, aber keine Chance! Mein Platz ist in Stade. Ich möchte auch in der nächsten Wahlperiode als Landrat agieren. Und das am besten mit einem guten Wahlergebnis, um

in Hannover und Berlin als starke Stimme wahrgenommen zu werden.

In der Kreisverwaltung spielen Bierdeckel eine große Rolle, jetzt haben Sie sogar einen digitalen Bierdeckel eingeführt. Können Sie der DEICHLUST-Leserschaft erklären, wie sich ein Bier auf einen digitalen Bierdeckel stellen lässt?

Seien Sie unbesorgt, fürs Bierglas haben wir die Bierdeckel auch in analoger Form vorrätig. Aber egal, ob analog oder digital: Der Bierdeckel, den ich zu meinem Amtsantritt eingeführt habe, ist eine unbürokratische Möglichkeit für die Kolleginnen und Kollegen, dem Landrat mal ganz direkt die Meinung zu sagen. Fragen, Anregungen, Lob, Kritik – das alles kommt per Bierdeckel bei mir an. Wer seinen Namen draufschreibt, dem antworte ich auch.

Wenn Sie bei der berühmten Fee drei Wünsche frei hätten, was würden Sie sich für den Kreis Stade wünschen?

Erstens eine auskömmliche Finanzierung unseres Gesundheitswesens gerade im Hinblick auf unsere Kliniken. Zweitens die längst überfällige Realisierung der A 26 und A 20 mit dem Elbtunnel und dem parallel verlaufenden Industriegleis nach Bützflethersand. Und drittens natürlich Gesundheit und Glück für die Bewohnerinnen und Bewohner unseres Landkreises – das

mag pathetisch und abgedroschen klingen, ist aber ehrlich und kommt von Herzen.

Welche nicht ganz so banale Frage, die nicht gestellt wurde, hätten Sie in diesem Interview erwartet?

Was treibt Sie an?

Und wie hätten Sie die beantwortet?

Die Liebe zu meiner Heimatregion, deren Zukunft ich mitgestalten und die ich nach vorne bringen möchte. Und das Verantwortungsgefühl für unseren unter Druck geratenen demokratischen Rechtsstaat, der ganz stark bei uns an der Basis in den kommunalen Verwaltungen und Parlamenten verteidigt wird.



PLANEN

RINCK

HOLLERN

Wir verlängern *Ihren* Sommer!



Wir beraten *Sie* gerne!



Planen Rinck - Meike Rinck
Siebenhöfen 6a | 21723 Hollern-Twielenfleth

☎ 04141 70056 🌐 www.planen-rinck.de

Offen fürs Leben.
Der neue Hyundai SANTA FE



Leasing mtl. für:
389,00 EUR²

Abbildung zeigt ggf. aufpreispflichtige Zusatzstattung.

Ob in der Stadt oder auf dem Land – der neue Hyundai SANTA FE ist für jedes Abenteuer zu haben. Sein flexibles und großzügiges Raumangebot mit bis zu sieben Sitzen macht ihn zum perfekten Begleiter für Ausflüge mit der ganzen Familie. Mit an Bord: zwei 12,3-Zoll-Panorama-Curved Displays, praktische Over-the-Air-Updates, ein digitaler Fahrzeugschlüssel¹ und vieles mehr. Erfahren Sie den neuen Hyundai SANTA FE jetzt bei uns.

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

Einmalige Leasingsonderzahlung	3.900,00 EUR
Laufzeit	48 Monate
Gesamtlauflistung	40.000 km
Leasingrate mtl.:	389,00 EUR²

Hyundai SANTA FE 5-Sitzer Prime 1.6 T-GDI Hybrid 158 kW (215 PS) Automatik: Energieverbrauch kombiniert: 6,9 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 157 g/km; CO₂-Klasse: E.

WERNER BRÖHAN
Das Königreich für Auto-Fahrer
GmbH seit 1953

Autohaus Werner Bröhan GmbH

Königreicher Str. 15-17
21635 Jork -Königreich
<https://broehan-jork.de>



5 JAHRE **Garantie**
ohne Kilometerlimit*

8 JAHRE **Batterie**
Garantie*

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

¹ Optional gegen Aufpreis. Kompatibles Smartphone vorausgesetzt.

² Ein unverbindliches Leasingbeispiel der HYUNDAI Finance, ein Geschäftsbereich der Hyundai Capital Bank Europe GmbH, Friedrich-Ebert-Anlage 35-37, 60327 Frankfurt am Main. Verbraucher haben ein gesetzliches Widerrufsrecht. Verpflichtung zum Abschluss einer Vollkaskoversicherung. Kostenpflichtige Sonderausstattung möglich. Überführungskosten in Höhe von 950,00 EUR enthalten. Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. Angebot gültig bis 30.09.2024.

*„Meine Aufgabe ist es, zuzuhören
und Sportlern neue Wege
zum Ziel aufzuzeigen.“*

Anett Szigeti | Sportpsychologin
und Mental Coach

Kompetenz zahlt sich aus. Auch beim Fondssparen

Wie im Spitzensport ist es auch beim Sparen wichtig, neue Wege zum Ziel aufgezeigt zu bekommen. Union Investment kann Ihnen durch genaue Beobachtung der globalen Märkte, durch exakte Analysen und langjährige Erfahrung helfen, Ihre finanziellen Ziele zu erreichen. Zum Beispiel mit einem Fondssparplan, mit dem Sie Schritt für Schritt ein Vermögen aufbauen können. Lassen Sie sich in Ihrer Bank beraten.

Aus Geld Zukunft machen

Hört sich gut an: Fondssparen und Prämie sichern



Bis 31.12.2024 den ersten Sparplan abschließen und In-Ear-Kopfhörer von Teufel erhalten.
Teilnahmebedingungen unter:
www.fondssparen-mit-plan.de/b/fsjlf



— DEICHLUST COOL & TRENDY —



BORIS REINERT
HAIR

BORIS REINERT

Sieger nationaler & intern. Wettbewerbe
5 x Finalist German Hairdresser of the Year

„...die Idee, ein Friseur zu sein.“

Betriebsphilosophie

Boris Reinert + Stylisten ist geprägt durch von mehr als 100 Jahren Historie. Der älteste, noch bestehende Damenfriseursalon der Stadt!

Nie als Filialbetrieb, aber dauerhaft die Quelle der bekanntesten Meisterbetriebe der Region; diese sind bis heute erfolgreich und seit den letzten 30 Jahren ausschließlich von weiblicher Hand geführt.

Wir verstehen uns als eine Werkstatt für Haare – im Fokus ist der gehobene Anspruch, die fachliche Kompetenz und die Freude am Material „Haar“.

Neugierig auf das, was geht... und geht es nicht doch etwas besser?

Die Individualität eines jeden einzelnen, egal ob Stylist oder Kunde, ist die Grundlage von Boris Reinert + Stylisten. Meine Begeisterung zur Mode, gepaart mit den unendlichen Möglichkeiten der Selbstdarstellung und dem Mut zur Veränderung, sind der Bestandteil meines Wirkens.

| www.b-reinert.de



Stackmann präsentiert: Die Alleskönner-Tasche!

Ursprünglich als praktische Lösung für den Mode-Einkauf gedacht, entwickelte sich die neue Stackmann Einkaufstasche im Designprozess schnell zu einem vielseitigen Begleiter für nahezu alle Lebenslagen. „Gewöhnliche Mehrwegbeutel gibt es mittlerweile genug“, so Marketingleiterin Ines Schmidt. „Wir wollten eine Tasche, die mehr kann und unsere Kunden begeistern wird.“ In einem kreativen Brainstorming des Marketing-Teams, bei dem die persönlichen Bedürfnisse jedes Teammitglieds berücksichtigt wurden, entstand die Idee einer flexiblen Tasche, die sich den unterschiedlichen Anforderungen des Alltags anpasst – und dabei auch noch cool aussieht. Mit kurzen und langen Henkeln ausgestattet, lässt sich die Tasche im Handumdrehen von einem geräumigen Shopper in einen Rucksack verwandeln. Gleichzeitig ist sie kompakt zusammenfaltbar und somit immer griffbereit zu verstauen. Diese Flexibilität macht sie zum idealen Begleiter für den Wochenmarkt, für sportliche Aktivitäten oder den täglichen Weg zur Arbeit... und natürlich auch für den nächsten Stackmann-Einkauf.

| www.stackmann.de

The Jork im Alten Land

Eine neue Definition vom Alten Land liefert ein kreatives Unternehmerpaar aus Berlin und Mailand: „Für uns ist das Alte Land der Garten Eden“, sagen Tiziana Kleine und Henning Fastrich, die sich seit 2021 mitten im Jorker Ortskern einen Traum erfüllen. „The Jork“ heißt das Projekt. In zwei Bauernhäusern in Osterjork werden sie in naher Zukunft vieles anbieten, was im Garten Eden wünschenswert ist: Von Künstler-Auftritten über Yoga, Ferienwohnungen bis hin zu neuen Genuss-Produkten. Zwei sind jetzt schon im Online-Shop zu bekommen: Eine Apfelschorle Weirouge, benannt nach der seltenen und unverwechselbaren Apfelsorte Weirouge, die auf dem seit Generationen existierenden Apfelfeld hinter ihrem Anwesen wächst. Ein Apfel mit knallroter Frucht, eine Rarität. Das soll auch für den Appelcetto gelten, ein fruchtiger Apfelessig, der nach Balsamico-Tradition noch in Italien für die beiden Neu-Altländer produziert wird, was sich aber ändern soll: „Wir werden in Zukunft unseren Appelcetto bei uns im The Jork selbst produzieren“, sagt Henning Fastrich, ein erfolgreicher Olympionike (siehe HINTERGRÜNDIGES). Was macht Appelcetto so besonders? Er ist ungefiltert und nicht pasteurisiert und wird durch die Zugabe von Apfelsaft veredelt, was ihm seine charakteristische Süße und eine angenehm dickflüssige Konsistenz verleiht, so die Werbung. Außerdem reife der Appelcetto über Jahre hinweg in Batteriefässern aus verschiedenen Hölzern, wodurch er ein unverwechselbares Aroma entwickelt.

generationen existierenden Apfelfeld hinter ihrem Anwesen wächst. Ein Apfel mit knallroter Frucht, eine Rarität. Das soll auch für den Appelcetto gelten, ein fruchtiger Apfelessig, der nach Balsamico-Tradition noch in Italien für die beiden Neu-Altländer produziert wird, was sich aber ändern soll: „Wir werden in Zukunft unseren Appelcetto bei uns im The Jork selbst produzieren“, sagt Henning Fastrich, ein erfolgreicher Olympionike (siehe HINTERGRÜNDIGES). Was macht Appelcetto so besonders? Er ist ungefiltert und nicht pasteurisiert und wird durch die Zugabe von Apfelsaft veredelt, was ihm seine charakteristische Süße und eine angenehm dickflüssige Konsistenz verleiht, so die Werbung. Außerdem reife der Appelcetto über Jahre hinweg in Batteriefässern aus verschiedenen Hölzern, wodurch er ein unverwechselbares Aroma entwickelt.

| www.thejork.de



Der Mann für alle SLK-Fans

Es ist für viele ein Traumauto schlechthin: Der Mercedes SLK, ein Roadster, der bei seinen Fans gerne mit der Abkürzung zitiert wird: S(sportlich), L(leicht), K(kompakt). Doch 2004 endete die Baureihe des Mercedes-Zweisitzers. Nicht so bei Torsten Kaden, der als der am besten sortierte SLK-Ersatzteilhändler in der Metropolregion gilt. In Drestedt hat er sich zum SLK-Spezialisten gemausert und nahezu alles an Bord, was einmal in einem SLK ersetzt werden muss. „Wobei der SLK ein ganz robuster Mercedes ist, solide gebaut und mit einer Haltbarkeit ausgestattet, von der wir heute nur träumen können“, sagt der Fachmann, der sich auf Mercedes-Teile spezialisiert hat und in seinem Handel auch CLK-Teile im Angebot hat. Aber weil Torsten Kaden den SLK liebt, hat er mitunter auch ein Prachtstück im Angebot: Saniert, modernisiert und poliert.

| Kontakt: www.tk-teile.de



Die DEICHLUST in Afrika

Es gibt Geschichten, die schreibt nur das Leben. Es war eine der ersten Werbemaßnahmen der DEICHLUST, als uns das Team vom „Vierjahreszeiten Grill“ am Lühe-Anleger eine Werbefläche auf ihrem Kühlwagen zur Verfügung gestellt hat. Gut sichtbar, gleich am Eingang zum LA. Doch nach gut einem Jahr kam das Aus. Ein neuer Kühlwagen sollte es sein, das gute Stück hatte seinen Dienst offensichtlich getan. Genug gekühlt. Schön, dass die DEICHLUST-Werbung jetzt auch auf dem neuen Wagen stehen darf. Werbung ist wichtig. „Aber warum wirbt die DEICHLUST auch in Afrika?“, fragte uns ein netter Leser aus Buxtehude. Bitte? Wir expandieren zwar, aber doch nicht in Afrika? „Doch, beharrte der Leser“, er habe es schließlich mit eigenen Augen gesehen. Und fotografiert. In Kenia, an irgendeinem Hafen der Ostküste ging tatsächlich ein Wagen mit der DEICHLUST-Werbung von Bord. Unglaublich. Nicht für Hassan Bro, dem Chef des „Vierjahreszeiten Grill“. Der erzählt von einem afrikanischen Stammkunden aus Hamburg, der zufällig mitbekommen hatte, als der Kühlwagen ausgetauscht wurde. Ob er den für seine Heimat haben könne? Konnte er. Das gute Stück mit einer intakten Kühlanlage steht jetzt irgendwo in Kenia und wirbt für die DEICHLUST, denn zur Bratwurst mit Pommes gab es für den Stammkunden den Kühlwagen. Einmalig. Wie diese Story.

| www.deichlust.de

Humor in dieser Zeit: Bühnengespräch mit Tetsche und Hasnain Kazim

Worüber darf man eigentlich noch lachen? Wie ist das mit Witzen und Humor und Karikaturen und auch mal einem Kalauer in Zeiten, in denen es einerseits wichtig ist, über Sprache und Sensibilität gegenüber Minderheiten nachzudenken, aber in denen, andererseits, Leute ständig beleidigt, getriggert, ja traumatisiert durchs Leben laufen wegen jeder Kleinigkeit? Die Antworten geben zwei Künstler, die wissen, wie Humor in diesen Zeiten funktioniert: Tetsche und Hasnain Kazim bei einem Bühnengespräch am 25. September auf Einladung von Lille Lispeltute-Inhaberin Wiebke Jensen.

Es sind zwei Künstler mit Bezug zum Alten Land: der Karikaturist Tetsche, der in Steinkirchen lebt und viele Jahre für den „Stern“ gezeichnet hat, und jetzt als freier Künstler arbeitet, berühmt durch Pümpel und Spiegelei, sowie Autor und Schriftsteller Hasnain Kazim, aufgewachsen in Hollern-Twielenfleth, viele Jahre Auslandskorrespondent beim „Spiegel“, heute freier Autor in Wien.

Beide haben mit Humor und der Frage nach dem Sagbaren beziehungsweise nach dem Zeichenbaren zu tun und hatten schon die eine oder andere Auseinandersetzung mit Leuten, die ihnen sagen: „So geht das aber nicht!“

Was hat es also mit dem Humor auf sich? Was geht noch, was nicht? Und wie handhaben die beiden das? Das Bühnengespräch findet statt am Mittwoch, 25. September 2024, um 19 Uhr im Klugschen Saal in Steinkirchen. Karten gibt es bei Lille Lispeltute in Steinkirchen und können telefonsich bestellt werden.

| Telefon: 04142 2419 | www.instagram.de/lillelispeltute



Zwei Bands, ein Kinderfest



Die Fete steigt am Sonnabend, 9. November, im Dorfgemeinschaftshaus Steinkirchen. Mit irischer Musik und Rock vom Feinsten. Geliefert von „Irish meets Rock“ und der Steinkirchener Band RockAvenue, in der einige altbekannte Oldie-Musiker um Arnold Stechmann, Sebastian Zinke und Stephan Renner rocken. Zur Musik gibt es stilrecht Guinness vom Fass. Mit dem Gewinn aus dem Konzert wird ein Kinderfest für die Gemeinde Steinkirchen organisiert. Eintritt zehn Euro an der Abendkasse.

Einlass ab 19 Uhr.

— DEICHLUST COOL & TRENDY —



Die Weinliebhaber aus Dollern lieben das Besondere

Wenn er an Wein denkt, kommt er schnell ins Schwärmen: „So ein Sauvignon Blanc vom Weingut Hensel aus der Pfalz ist schon ein guter Tropfen“, sagt Claus Drewes, der ohne Mühe die bekanntesten Weingüter des Landes aufzählen kann. Er kennt viele, er hat viele schon besucht, und vor allem verkauft er ihre Weine. Claus Drewes führt zusammen mit seinen Söhnen die EDEKA-Läden in Dollern und Horneburg, deren Philosophie sich auch im Wein niederschlägt: „Wir wollen uns nach oben absetzen“, sagt der Kaufmann aus Leidenschaft, der schon vor zwanzig Jahren die bekannten und keineswegs preiswerten Schneider-Weine im Angebot hatte. „Das waren damals Ladenhüter“, sagt Drewes, der aber schon immer der Qualität im Angebot großen Raum eingeräumt hat, beim Wein sowieso: „Ich weiß guten Wein zu schätzen.“ Eine Eigenschaft, die er vererbt hat: „Ein Chardonnay/Pinot Noir vom Weingut Haute Cabrière aus Südafrika“, antwortet Sohn Christian spontan auf die Frage nach seinem Lieblingswein. Während der Vater vorwiegend deutsche Weine liebt, was sich auch im Weinsortiment seiner Läden niederschlägt, steht der Sohn eher auf internationale Weine, was auch im Sortiment zu spüren ist: Der spanische „El Picaro“ beispielsweise aus der neuen Weinschmiede Matsu aus dem Anbaugebiet Castilla y Leon steht für das Besondere, ein Wein in drei Kategorien mit dem Etiketten-Foto eines baskischen Winzers. Je nach Alters des Weinbauern auf den Flaschen verändert sich auch der Preis des Weines, von unter zehn Euro auf bis zu 36 Euro. Halt so, wie der Winzer immer älter wird, so eben auch der Vino Tinto.

Das Besonders ist dabei auch der Handel. „Grundsätzlich möchten wir in unserem Sortiment regionale Produkte verkaufen, die wir direkt auch bei den Erzeugern kaufen.“ Bei Obst und Gemüse ist das einfacher, beim Wein aber auch möglich: Die Drewes-Läden werden auch von den Winzern direkt beliefert – ob aus der Pfalz, Italien, Spanien, Frankreich oder Portugal. „Wir pflegen unsere Steckenpferde.“ Zum Ausnahmekonzept gehört auch der Rabatt: Wer zwölf Flaschen Wein (außer Aktionsware) kauft, bekommt die 13. gratis, egal aus welcher Kategorie. Die Auswahl ist groß: Mit gut 350 Weinen im Verkauf gehört die Drewes-Family zu einem der größten Anbieter in der Region.

| www.edeka-drewes.de

Nachts die Sehkraft aufladen

Den ganzen Tag lang scharf sehen – ohne Brille, Kontaktlinsen oder gar eine Lasik-Operation. Für die meisten Menschen mit Sehschwäche hört sich das wie ein Traum an. Optiker Franz verspricht eine Lösung.

Scharfe Sicht ohne Sehhilfen – das ist möglich, sagt Martin Franz, Inhaber von Optiker Franz in Buxtehude, der die sogenannte orthokeratologische Kontaktlinse „DreamLens“ empfiehlt. „Die lädt jede Nacht im Schlaf die Sehkraft wieder auf“, sagt der Optiker. Und der nächsten Tag lasse sich ganz ohne Brille oder Kontaktlinsen genießen. „Unsere maßgeschneiderten DreamLens können nicht nur Kurzsichtigkeit und Hornhautverkrümmungen korrigieren, sondern auch Alterssichtigkeit.“ Wird die Linse nicht mehr angewandt, kehrt die Form der Hornhaut in ihren ursprünglichen Zustand zurück.

Damit DreamLens im Schlaf die Sehschärfe voll aufladen kann, untersuchen die Spezialisten für gutes Sehen von Optiker Franz in einem ersten Schritt die Augen. Dabei vermessen sie unter anderem die Hornhaut der Augen mit 20.000 Messpunkten. Anschließend lässt Optiker Franz die DreamLens individuell anfertigen, damit sie perfekt zum jeweiligen Auge passen. Während des Schlafs modellieren DreamLens dann die Hornhaut und somit die Sehschärfe der Augen sanft so, dass der Träger am nächsten Tag wieder scharf sehen kann. Ganz ohne Sehhilfe.

DreamLens hat laut Franz aber noch weitere Vorteile: „DreamLens eignen sich gerade auch für Menschen, die tagsüber nicht so gut Kontaktlinsen tragen können, beispielsweise wegen trockener Augen, Heuschnupfen oder langer Arbeit am PC.“ Der Optikermeister: „Tagsüber weder Brille noch Kontaktlinsen tragen zu müssen, empfinden viele Menschen als echte Befreiung“.

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



Hochzeitsauto gesucht?

Timeless Cars, geleitet von Mojtaba Abadi, ist seit 28 Jahren ein Spezialist im Verkauf und der Aufbereitung von Oldtimern. Mit großer Leidenschaft für klassische Automobile bietet Mojtaba Abadi neben dem Handel auch einen umfassenden Service zur Wiederherstellung historischer Fahrzeuge an. Ein besonderes Highlight im Serviceportfolio ist die Vermietung eines weißen Cadillac Fleetwood, ideal als Hochzeitsauto oder für besondere Anlässe und Ausfahrten. Dieser Klassiker verleiht jedem Event einen Hauch von Luxus und Nostalgie. Timeless Cars verbindet Expertise, Tradition und einen hohen Qualitätsanspruch, um Liebhabern historischer Fahrzeuge ein besonderes Erlebnis zu bieten. Die langjährige Erfahrung von Mojtaba Abadi garantiert eine professionelle Betreuung und Beratung rund um den Traum vom Oldtimer.

| www.timelesscars-buxtehude.de



Von Leder bis Lifestyle – Hermann: Schönes Leben im stetigen Wandel

Ursprünglich 1837 von Johann Peter Hermann am Buxtehuder Westfleth als Schuhmacherwerkstatt gegründet, hat sich Hermann: Schönes Leben über die Jahre zu einem liebevoll geführten Conceptstore entwickelt, der seine Wurzeln in der Lederwarenbranche bewahrt hat. Mittlerweile in der sechsten Generation führt Eva von Siebert, gemeinsam mit ihrer Mutter Karin Hermann, und einem tollen Team das traditionsreichste Geschäft in der Buxtehuder Altstadt. Ihr Motto: Immer am Puls der Zeit zu sein und immer wieder etwas Neues zu schaffen, um auch die vielen treuen Stammkunden zu begeistern und mitzureißen.

Noch heute findet sich im Sortiment eine breite Auswahl an hochwertigen Handtaschen, praktischen Rucksäcken und stilvollen Business-taschen für Damen und Herren, ergänzt von Kleinlederwaren wie Geldbörsen, Schlüsseletuis, Gürteln und Handschuhe.

In der Nähe der Kirche und des Buxtehuder Hafens, am Beginn der Langen Straße, lädt Hermann: Schönes Leben zum Entdecken und Stöbern ein. Das Sortiment umfasst nicht nur exklusive Lederwaren, sondern auch handverlesene Wohnaccessoires, darunter farbenfrohe Kissen, Vasen, Lampen, und Geschirr von ASA und Lambert. Besonders hervorzuheben ist die Vielfalt an Geschenkideen für jeden Anlass und in allen Preislagen, die das Angebot abrunden. Ein besonderes Augenmerk liegt auf Produkten, die nicht an jeder Ecke zu finden sind. Marken wie Aunts & Uncles, abro, Mandarina Duck und ZWEI oder neu VeeCollective, prägen das hochwertige Sortiment an Taschen und Rucksäcken. Ergänzt wird das Angebot durch stilvollen Wohnaccessoires von renommierten Marken wie Pad Concept, Räder und Gift Company, und SOMPEX.

Mit dem Eintritt von Eva von Siebert vor zwölf Jahren folgte ein eigener Onlineshop, der Launch der neuen Homepage und der Einstieg in Social Media mit Instagram und Facebook. Trotz der Herausforderungen des modernen Einzelhandels bleibt Leder Hermann ein fester Bestandteil der Buxtehuder Einkaufswelt, wo der Ledergeruch nach über 180 Jahren noch immer durch die Räume weht, und die Tradition spürbar bleibt.

| www.hermann-schoenes-leben.de

Zeitlose Hochzeitsaufnahmen



Volker Schimkus ist ein erfahrener Fotograf, der seit vielen Jahren unvergessliche Momente in authentischen Bildern festhält. Fast 30 Jahre arbeitete der Grünen-deicher bei der Hamburger Morgenpost, heimste Preise ein und dokumentierte hanseatische Zeitgeschichte. Seit dem Start der DEICHLUST vor zweieinhalb Jahren fängt er Menschen und Motive in der Region ein. Als Hochzeits-

fotograf will er die individuelle Geschichte jedes Brautpaares in zeitlosen Bildern erzählen: Von der stillen Vorfreude bei den Vorbereitungen bis zum ausgelassenen Tanz auf der Feier – Volker Schimkus versteht es, jeden Aspekt der Hochzeit mit Feingefühl und Professionalität zu dokumentieren. Seine charmante Arbeitsweise sorgt dafür, dass sich Paar und Gäste mit Sicherheit wohlfühlen und authentische, ungestellte Bilder entstehen. Volker Schimkus bietet verschiedene Pakete an, die vom kurzen Fotoshooting bis zur ganztägigen Hochzeitsreportage reichen.

| V-Schimkus@gmx.de | Tel. 0160 7067875

Schlemmerfrühstück oder Kaffee mit Torte bei Pfeiffer

Café mit Wohlgefühlcharakter – Bäcker Pfeiffer hat sich bereits seit vielen Jahren auch als gemütlicher und beliebter Treffpunkt mit Freunden, Familie, alleine oder zu zweit einen Namen gemacht. In dem Café im Herzen von Steinkirchen gibt es täglich frische Kuchen, Sahnestücke und Torten zum Mitnehmen oder zum Genießen in einer freundlichen Umgebung und modern gestalteten Räumlichkeiten. Alle Backwaren, Kuchen und Torten werden stets in Handwerks-Qualität hergestellt, möglichst ohne Zusätze und immer nur aus natürlichen Rohstoffen. Im Angebot sind Schwarzwälder-Kirschtorte, die berühmte Pfeiffer-Mandarinensahne, die gemischte Früchtetorte mit Zitronensahne, gerne auch eine Apfel-Calvados-Torte oder die Lübecker-Nusstorte mit Marzipan. Die Vielseitigkeit und das wechselnde Angebot an hausgemachten Kuchen, Sahnestückchen und Torten sind eines der Markenzeichen aus der Pfeiffer-Backstube.

Zur Kaffeestunde gibt es die Kaffeespezialitäten von Daniel Moser. Der Wiener Kaffee ist ein hundertprozentiger Arabica-Kaffee, der aus Mittelamerika kommt und handverlesen wird. Zu einem guten Kaffee kann auch immer ein ausgewogenes Frühstück bestellt werden. Das Pfeiffer-Team bietet ein Schlemmerfrühstück mit allem was das Herz begehrt.

| www.bäckereialtesland.de



DEICHLUST BEGEGNUNGEN

Menschen im Kurzporträt

Mandy Brockelmann: Immobilien-Maklerin

Text: Wolfgang Stephan

Mandy Brockelmann. Sie zu treffen, ist ein Erlebnis. Vermutlich war es das schon immer, denn schon in frühester Jugend war es ihre Passion, den Menschen Freude zu vermitteln.

Jetzt, nach zehn Jahren als Unternehmerin, kann sie nachhaltig erklären, warum Erfolg in der Immobilienbranche weiblich ist. Wenn eine wie sie davon spricht, die Menschen in der Region zu kennen, dann ist das mehr als eine Floskel, denn in ihrem ersten Leben hat sie an der Basis der Lebensfreude gearbeitet – als Tochter in dem traditionsreichen Schaustellerbetrieb Brockelmann, auf Jahrmärkten, Volksfesten oder Weihnachtsmärkten, mit Schießbuden, im Crepes-Stand oder im Wintercafé. „Ich kenne Land und Leute“, sagt Mandy Brockelmann, die längst nicht mehr als Schaustellerin unterwegs ist, aber immer noch Freude vermitteln

will. Vor zehn Jahren hat sie ihr Leben neu geordnet und eine Ausbildung als zertifizierte Immobilienmaklerin absolviert, um sodann mit einem eigenen Immobilien-Büro im kalten Wasser zu schwimmen. Mit einem Super-Einstieg, denn zwei Objekte wurden in kürzester Zeit vermittelt. Doch der schnelle Erfolg täuschte, denn danach spürte sie den rauen Wind in der Branche. Aber auch diese Erfahrung habe sie geprägt: „Wir wissen, dass wir für den Erfolg hart arbeiten müssen“, sagt die Unternehmerin. „Wir“, das ist ihre Crew, die der „Immobilien-Vermittlung Mandy Brockelmann“ das besondere Flair gibt: alles Frauen. „Immoldys“, der Name sei Programm, erklärt die Chefin, die auf ihre Frauenpower schwört. „Bei uns gibt es keinen Zickenkrieg“, sagt sie. Wobei ein Mann im Team durchaus vorstellbar sei, aber das habe sich noch nicht ergeben. Bewerber seien durchaus willkommen.

„Empathie und Einfühlungsvermögen, gepaart mit der Liebe zur Region“, das seien die Tugenden ihres erfolgreichen Teams, erklärt Mandy Brockelmann, die das auch vorleben möchte: „Ich bin ein sehr emphatischer Mensch“, sagt sie. Glücklich mit Mann und zwei Jungs in der Familie und mit den neun Ladys im Büro. „Ich freue mich jeden Morgen, hier im Büro arbeiten zu dürfen“, sagt die Powerfrau, der beim Blick auf die Marktlage ein zusätzliches Lächeln im Gesicht steht. „Wir können uns nicht beklagen“, bilanziert sie das Geschäft. Als Spezialistin beim Verkauf von Resthöfen habe sie sich bundesweit einen Namen gemacht, als Immobilienmaklerin in Stade und Umgebung habe sie alles im Portfolio, was der Markt hergebe. „Wir mischen schon vorne mit“, sagt sie. Lediglich das Vermietungsgeschäft könnte besser sein: „Wenn eine Wohnung auf den Markt kommt, ist sie ganz schnell wieder weg.“

Wie würde sich Mandy Brockelmann selbst beschreiben? „Ich bin schon ein nordischer Typ.“ Interpretiert heißt das: Gerne ein frecher Spruch, eine liebevolle Umarmung und ein herzliches Lächeln.



Laras DEICHLUST-Welt



Lara Adams · 10 Jahre



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

Weil's um mehr als Geld geht.

**Das Konto, mit
dem man einfach
richtigliegt.**



Sparkasse
Harburg-Buxtehude



KOLUMNE: HIER SCHREIBT DER CHEFREDAKTEUR HINTERGRÜNDIGES ZUR LAGE DER REGION

von Wolfgang Stephan

Ein Altländer bei Olympia. Im Finale der Olympischen Spiele in Paris hat die deutsche Hockey-Nationalmannschaft in einem dramatischen Penalty-schießen gegen die Niederlande verloren. Statt erneut Gold, gab es Silber. Doch enttäuscht war der Chef de Mission trotzdem nicht: Henning Fastrich, Präsident des Deutschen Hockeybundes, weiß, wie sich das anfühlt, denn 1988 hat er bei den Olympischen Spielen in Südkorea selbst Silber gewonnen. Was das mit dem Alten Land zu tun hat? Henning Fastrich lebt seit drei Jahren in Jork und betreibt mit seiner Partnerin Tiziana ein Startup der besonderen Art (siehe Seite 77). Dass ein Altländer Präsident eines Verbandes der erfolgreichsten olympischen Sportart in Deutschland ist, weiß bisher kaum jemand. Logischerweise auch nicht, dass der 61-Jährige selbst ein erfolgreicher Hockeyspieler war und mit dem Gladbacher HTC 1981 und 1988 Deutscher Meister wurde. Nach seiner spielerischen Karriere blieb er dem Sport treu und wurde 2020 Präsident des Deutschen Hockeybundes. Vor Olympia erfüllte sich sein Männerteam 2023 bei der Weltmeisterschaft in Indien den lang ersehnten Gold-Traum. Auch in seiner beruflichen Karriere startete Fastrich als Manager durch – vom Volkswagenkonzern zur Carl Kühne KG bis hin zur Selbstständigkeit im Alten Land. „Unfassbar“, bilanziert der Jorker seine Eindrücke der fast unwirklichen heiteren Sommerspiele in Paris. Schon die Eröffnungsfeier sei gigantisch und sehr emotional gewesen, das Finale dramatisch. Dass er im Spiel seiner Frauen gegen China Außenministerin Annalena Baerbock und im Finale Kanzler Olaf Scholz auf der Tribüne die Faszination seines Sports nahebringen konnte, erwähnt der Neu-Altländer nur nebenbei. Mehr wird er Ende des Jahres erzählen: Für meine traditionelle „Menschen des Jahres“-Talkshow im Modehaus Stackmann wurde er von mir als erster Gast verpflichtet.

Viele wissen es: Im Sommer ist der Lühe-Anleger ein Hotspot im Landkreis. Hier treffen sich Land und Leute. Mit meinem ehemaligen Kollegen und Landkreis-Pressesprecher Daniel Benecke war das ein folgenreiches Treffen. Ob wir nicht die Halbbilanz des Landrates zum Thema machen könnten? Langweilig, abgelehnt. Aber der Landrat würde auch freche Fragen beantworten, mutmaßte der Pressesprecher. Freche Fragen? Können wir. 34 sind es geworden, die Antworten waren alles andere als langweilig. Also typisch Kai Seefried.

Etwas ließ allerdings aufhorchen: Ganz zum Schluss, gefragt nach seinem Antrieb, bemühte der meist gut gelaunte und schlagfertige Behördenchef betont staatstragende Worte. Er nannte „das Verantwortungsgefühl für unseren unter Druck geratenen demokratischen Rechtsstaat, der ganz stark bei uns an der Basis in den kommunalen Verwaltungen und Parlamenten verteidigt wird“. Dass Kai Seefried sich ernsthafte Sorgen um unsere Demokratie macht, zeigte sich nicht nur bei einem von ihm und den Bürgermeister*innen initiierten Festakt zum 75. Geburtstag des Grundgesetzes im Mai in Stade. Was bisher noch nicht bekannt ist: Für Herbst plant der Landrat eine Diskussionsveranstaltung im Kreishaus, für die er einen hochkarätigen Gast gewinnen konnte: Bei der „Zukunftswerkstatt“ Ende Oktober wird Bundespräsident a.D. Christian Wulff als Hauptredner auftreten. Erstmals wieder im Landkreis seit seinem Rücktritt als Bundespräsident.

Apropos Wulff. Wenn am 19. September die CDU-Mitglieder aus dem Wahlkreis Stade/Rotenburg entscheiden, wer für sie für den Bundestag kandidieren wird, geht es nicht nur um die parlamentarische Vertretung in Berlin. Auch Hannover steht auf dem Spiel, denn wenn Birgit Butter nominiert und 2025 für den Bundestag gewählt werden sollte, geht ihr Landtagsmandat flöten. Der Kreis Stade wäre dann bis 2027

ohne CDU-Vertretung in Hannover. Die Christdemokraten erlebten so eine Situation schon einmal, wenn auch in anderer Form. Martina Krogmann, einst der Star der CDU vor Ort, gewann 2009 den Bundestagswahlkreis Stade/Rotenburg erstmals direkt, ein großer persönlicher Triumph für sie. Doch ein Jahr später folgte sie dem Ruf von Ministerpräsident Christian Wulff und wurde Staatssekretärin in der niedersächsischen Landesvertretung in Berlin. Dafür musste sie ihr Bundestagsmandat abgeben. Der Wahlkreis 31 hatte plötzlich keine parlamentarische Vertretung mehr in Berlin. Doch im Frühjahr 2013 wurde die damalige CDU/FDP-Landesregierung in Niedersachsen abgewählt. Es war wenig später das Ende der politischen Karriere von Martina Krogmann, die seither in Berlin als Unternehmensberaterin arbeitet. Im Landkreis hinterließ sie verbrannte Erde.

Sicher, mit den Großveranstaltungen wie in Hamburg kann der Christopher Street Day in Stade nicht mithalten. Doch er war in diesem Sommer wieder ein wichtiges Zeichen für die Sichtbarkeit der queeren Community. Das Event etabliert sich zusehends: Der Landrat hatte die Schirmherrschaft, auch der Stader Bürgermeister schaute vorbei – und kam dann mächtig ins Schwitzen. Während am Kreishaus und an den Nebengebäuden des Landkreises die Regenbogen-Fahnen wehten, blieb der Fahnenmast am historischen Stader Rathaus in diesem Jahr zunächst leer. In den Vorjahren wehte dort auch schon mal die Regenbogen-Fahne – wie passend, schließlich marschiert die queere Community beim CSD alljährlich durch die Altstadt. Kritisch bis erobert waren die Reaktionen von Teilnehmern, als sie Sönke Hartlef in der Menge auf dem Platz Am Sande erspähten. Erst wiegelte er ab, doch dann griff er zum Telefon und lief schließlich selbst los. Und siehe da: Nach wenigen Minuten hing auch am Rathaus die Regenbogen-Fahne

Wenn ein Chefarzt feuchte Augen bekommt, muss schon etwas Besonderes passiert sein. „Ich war echt gerührt, als ich die ersten Patienten sah“, sagt Dr. Markus Krüger, Chef der Kinderklinik im Elbe-Klinikum Stade. Jahrelang hat er für eine neue Mutter-Kind-Einheit gekämpft, damit Neugeborene, die intensivmedizinisch betreut werden müssen, nicht mehr von der Mutter getrennt sind. Ein Leuchtturmprojekt. Im doppelten Sinne, denn auch die Finanzierung ist nicht alltäglich. Weil die Gelder im Klinikum knapp sind, und weder das Land noch die Krankenkassen diesen Umbau bezahlen, haben sich Management und Chefarzt auf die ungewöhnliche Finanzierung geeinigt: Die Klinik zahlt 140.000 Euro, der Chefarzt muss 120.000 Euro über Spenden generieren. Das war der Plan, der sich allerdings geändert hat, denn die Baukosten sind um gut das Dreifache gestiegen. Auf der anderen Seite hat auch der Doktor zugelegt und 180.000 Euro von Firmen, Serviceclubs und Einzelpersonen bekommen, darunter eine Großspende von 50.000 Euro aus der Immobilienbranche. Derzeit wird an den letzten Feinheiten der neuen Einrichtung noch gebaut, gleichzeitig werden die ersten Patienten schon versorgt, gemeinsam mit dem Team von Dr. Thorsten Kokott aus der Frauenklinik. Zehn Kinder mit ihren Müttern können in der neuen Mutter-Kind-Einheit betreut werden. Die offizielle Eröffnung ist für Oktober geplant. „Traum in Erfüllung gegangen“, sagt Chefarzt Markus Krüger. Bei einer solchen Gefühlslage können dann schon mal feuchte Augen entstehen.

Freuen wir uns über diese positive Nachricht und hoffen wir auf noch sonnige Tage.

bleiben Sie optimistisch.

Ihr Wolfgang Stephan



SCHÖNER WOHNEN

KOLLEKTION

NEU
IM
SORTIMENT

15%¹⁾

NEUERÖFFNUNGS-RABATT
auf Möbel und Accessoires

GUTSCHEIN

FÜR EINEN KOSTENLOSEN JAHRES-
KATALOG „SCHÖNER WOHNEN-
KOLLEKTION 2024“

Ausschneiden
& mitbringen!

wohnen
küche
objekt

360grad
by Möbel Jähnichen

wohnen
küche
objekt

360grad
by Möbel Jähnichen

360 grad by Möbel Jähnichen Center GmbH

Am Steinkamp 2 | 21684 Stade | Tel.: 041 41 / 80 08-140

www.moebel-jaehnichen-360grad.de

E-mail: 360Grad@moebel-jaehnichen.de

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 10.00 - 18.00 Uhr

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

ANKUNFT/ARRIVAL

DESTINATION SHOPPING PARADISE.
ERLEBE MOHR.
READY FOR LANDING.



Wir heben ab und landen stilsicher im Modeherbst 2024! Entdecken Sie wunderschöne Mode nationaler und internationaler Lieblingsmarken in unseren Shoppingwelten. Besuchen Sie mit Ihren Kids unsere neu gebaute Kindermode-Welt und freuen Sie sich auf Schuhe von „Zumnorde“ ebenfalls auf komplett neuer Fläche! Lassen Sie sich von uns verwöhnen und individuell beraten. Probieren Sie die frisch zubereiteten Speisen oder den köstlichen Kuchen in unserem Restaurant. Gönnen Sie sich bei uns Ihre verdiente Auszeit! Unser fröhliches und temperamentvolles Eventprogramm rundet Ihr Einkaufserlebnis perfekt ab!



MODE | SPORT | KÜCHEN | SCHLAFEN | CAFÉ/RESTAURANT | FRISEURE | DEPOT | 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.