

Ahoi EMDEN

Ausgabe 1/2023
kostenlos

New!

Das Magazin
für Emden und
Ostfriesland



**EIN HAUCH VON
HOLLYWOOD**

**PRIMA KLIMA
NACHHALTIGER
LEBEN**

**FIT IN DEN
FRÜHLING**

Der neue ID.3

Jetzt bei uns
vorbestellen!



S Autohaus
Gebr. Schwarte
Mobilität neu erleben!



Autohaus Gebr. Schwarte Emden GmbH | Teutonenstr. 11 | 26723 Emden | Tel: 04921 / 9780-0 | emden@autohaus-schwarte.de | www.autohaus-schwarte.de



WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG
// STADTMARKETING
EMDEN

EMDEN ERLEBEN ...



STADTLIBEN



HISTORIE



KULTUR

Tourist-Information Emden
Bahnhofsplatz 11 & Alter Markt 2a
26721 Emden

04921 - 9 74 00
ti@wfs-emden.de
www.emden-touristik.de



Ahoi EMDEN

und auch Ostfriesland, da unsere erste Ausgabe auch weit über die Stadtgrenzen hinaus positive Rückmeldungen erhielt.

Für dieses Heft haben wir einen Schwerpunkt zum Thema „Nachhaltig leben“ geplant. Bei den Recherchen wurde uns aber schnell klar, dass wir dieses Thema nicht mal eben in einem Heft abhandeln können. Deshalb legen wir in dieser Ausgabe den Fokus auf Ernährung und stellen unter anderem den solidarischen Hof Wybelsum in einem Interview vor und geben Ihnen Vorschläge, wie Sie klimafreundlicher einkaufen können.

Da uns so langsam das schöner werdende Wetter vor die Tür lockt, haben wir ein paar Termine für Gartenveranstaltungen in der Region gesammelt und geben Ihnen Tipps um überflüssige Winterpfunde los zu werden. Im zweiten Teil unseres Interviews erzählt uns Autor Klaus-Peter Wolf mehr über das Schreiben von Drehbüchern, die Dreharbeiten und wie er sich seinen anhaltenden Erfolg erklärt.

Schon bald steht auch das Internationale Filmfest Emden-Norderney an und Geschäftsführerin Nora Dreyer erzählt uns ein wenig über ihren Besuch auf der Berlinale und der dazugehörigen Filmmesse. Mehr zu diesem Thema gibt es dann auch in der nächsten Ausgabe. Aber jetzt wünschen wir Ihnen erst mal viel Spaß beim Lesen.

Sabrina Enderle-Kleb
Redakteurin Ahoi

Weil uns das Klima am Herzen liegt:
Dieses Heft wurde klimaneutral produziert
und unterstützt regionale Baumprojekte.



4

Lauscher aufgestellt!
Ostfriesische Osterbräuche

6

Buntes Eierlei
Deko-Trends zu Ostern

8

Raus ins Grüne!

10

Prima Klima
Nachhaltiger leben

14

Landwirtschaft mal anders gedacht

18

Fit in den Frühling

20

Rezept
Frühling auf dem Tisch

22

Ein Hauch von Hollywood
Interview mit Klaus-Peter Wolf

24

Kreuzworträtsel

25

Melanie Schulte
Ausstellung im Landesmuseum

26

Bärenstarke
Kinofilme

27

2023 in der Kunsthalle Emden
Programmübersicht

28

Utkiek -
Was ist los in Ostfriesland?

30

Vorschau
Impressum

Heftinhalt

Lauscher aufgestellt!

Der Frühling steht in den Startlöchern und schon bald ist kunterbuntes Ostereiersuchen für die Kleinen und gesellige Momente am Osterfeuer für die Großen angesagt.



Ostfriesische Osterbräuche

Eiertrüllen

An den Ostertagen ein Muss ist dieses Spiel, bei dem die bunten Ostereier um die Wette kullern und dabei möglichst unversehrt ankommen sollen. Dafür brauchen Ostfriesen auch keine Hügel, das geht auch prima von Deichen, Dünen oder anderen Erhebungen wie dem Plytenberg.

Nötenscheeten

Ein weiteres beliebtes Spiel zu Ostern, bei dem zwei Teams versuchen, aus fünf bis zehn Metern Entfernung mit einer Kugel die meisten Walnüsse aus einer kreisförmigen Markierung zu schießen. Wie „Boccia“ nur eben auf ostfriesisch.

Hicken-Bicken

Zum Ostersonntag, wenn alle Eier gefunden sind, wird es Zeit für „Hicken-Bicken“. Bei diesem Zweikampf bewaffnen sich beide Personen mit einem bunten Osterei und schlagen sie gegeneinander. Verloren hat, wessen Ei dabei beschädigt wird.

Eiersmieten

Egal ob im Strumpf oder ohne, beim Ostereiweitwurf muss das Ei so weit wie möglich fliegen, sollte aber auch möglichst unbeschadet landen. Denn je heiler das Ei am Ende ist, desto besser die Wertung.



Bald ist wieder Eier-Zweikampf angesagt.

Veranstaltungen rund um Ostern

Ostersamstag

- ab 10 Uhr Osteraktion, Lükko-Leuchtturm-Kinderhaus Greetsiel
- ab 11 Uhr Horumersieler Ostermarkt
- ab 12 Uhr 1. Baltrumer Oster-Lauf

Ostersonntag

- ab 8 Uhr Ostereiersuche, Strand Harlesiel
- ab 9 Uhr Ostereiersuche, Haus Kunterbunt Campingplatz Bensorsiel
- ab 10 Uhr Große Ostereiersuche, Moormuseum Moordorf
Osteraktion, Lükko-Leuchtturm-Kinderhaus Greetsiel
Osterhasensuche
Schlosspark Lütetsburg
- 10-12 Uhr Leuchttürmchen-Club – Ostereier suchen, Sielhof-Park Neuharlingersiel
- ab 11 Uhr Horumersieler Ostermarkt
Eierbieken und Eiertrüllen, Bockwindmühle Dornum
Ostereiersuche, Tourist-Information Werdum
- 13-17 Uhr Osterflohmarkt an der Serierner Mühle, Neuharlingersiel
- ab 14 Uhr Ostereiersuche mit den Strandpiraten, Seekurpark Dangast



Paaskefjör

Was wäre Ostern ohne Osterfeuer? Die beliebte Tradition war schon lange vor dem Christentum ein Brauchtum, um den Winter zu vertreiben und das Wiedererwachen der Natur zu begrüßen. Noch heute wird dafür alter Baum- und Strauchschnitt meterhoch aufgetürmt und am Karsamstag nach Einbruch der Dämmerung entfacht. In ganz Ostfriesland werden wieder zahlreiche Osterfeuer entzündet.

Ostermontag

- ab 10 Uhr Osterhasensuche
Schlosspark Lütetsburg
- ab 11 Uhr Horumersieler Ostermarkt
Osteraktion, Lükko-Leuchtturm-Kinderhaus Greetsiel





Buntes Eierlei

Es glitzert und funkelt im Osternest. Egal ob Gold, Glitter oder Perlmuttschimmer, dieses Jahr darf Ostern opulent ausfallen. Gerade der sanfte Schimmer von Perlmutter erinnert an den irisierenden Glanz von Perlen. Auch farblich geht es dieses Jahr etwas auffälliger zu mit kräftigen Farbtönen wie Gelb, Pink und Lila.

Diese knuffigen Häschen lassen sich ganz einfach mit einem dünnen Filzstift und etwas Draht basteln. Wer keinen Draht zur Hand hat, kann auch zwei Ohren aus Papier ausschneiden und aufkleben - fertig.

Gepaart mit Gold oder klassischen Osterfarben ist auch Lila in sämtlichen Nuancen wieder voll im Trend.



Jetzt Termin vereinbaren!

**HURRA HURRA,
Zinsen sind wieder da.**

**Morgen
kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

An alle, die Sparzinsen lieben: Wir unterstützen Sie mit individuellen Lösungen dabei, Ihr Vermögen zu strukturieren. Vereinbaren Sie gerne telefonisch oder online einen Termin für eine persönliche Beratung.

Tel.: 04921 89030
ostfriesische-volksbank.de/termin

Ostfriesische
Volksbank eG 

Auch Naturmaterialien sind nach wie vor voll im Trend. Wie wäre es zum Beispiel mit einem Nest aus Heu oder Zweigen als selbstgemachte Tischdeko? Dazu passen Servietten oder eine Tischdecke aus Leinen und moderne Vasen mit samtigen Weidenkätzchen oder einem Wildblumenstrauß. Das ist nicht nur nachhaltig sondern schafft auch Gemütlichkeit.



Garantiert für Osterstimmung sorgt dieser Servietten-Osterhase am Frühstückstisch, der als Deko oder Tischkarte verwendet werden kann.

Falten Sie dafür eine Stoffserviette zu einem Dreieck und wickeln Sie die Serviette von der langen Seite des Dreiecks bis zur Spitze auf. Legen Sie das Ei in die Mitte der Serviette, wickeln Sie die Enden um das Ei und binden Sie die Serviette kurz über dem Ei mit einem Band zusammen. Dekorieren Sie den Servietten-Osterhasen noch mit ein paar Zweigen und fertig ist die Tischdeko.





Raus ins Grüne!

Wem nach frischem Grün ist, kann sich schon bald auf einige Veranstaltungen in Ostfrieslands Parks und Gärten freuen.

Wir haben ein paar Veranstaltungshighlights für Sie zusammengestellt.

Frühlingsboten im Park

07. - 10.4. 09:30 - 18:30 Uhr
Park der Gärten, Bad Zwischenahn
Der Park lädt zu einem frühlingshaften Spaziergang durch die aufblühende Gartenschau ein.

Osterhasensuche

09. - 10.04. 10:00 - 17:00 Uhr
Schlosspark Lütetsburg, Hage
Wie wäre es mit einem Osterspaziergang gepaart mit einer fröhlichen Hasensuche und der Chance auf tolle Gewinne?

Gartenlust pur zum 20. Parkjubiläum

22.04. 09:30 - 18:30 Uhr
Park der Gärten, Bad Zwischenahn
Zu Saisonbeginn stehen die Neuerungen im Vordergrund: So wurden rund 65.000 Frühblüher neu gesetzt und neue oder umgestaltete Mustergärten sind entstanden.

Baum des Jahres 2023

23.04. 11:00 - 12:00 Uhr
Park der Gärten, Bad Zwischenahn
Der Verein zur Förderung der Gartenkultur e. V. pflanzt den Baum des Jahres 2023.

Pflanzenmarkt

30.04. 11:00 - 17:00 Uhr
Ökowerk Emden
Der traditionelle Saisonauftakt im Ökowerk Emden.

2. Landpartie Wiesmoor

01.05. 10:00-18:00 Uhr
Blumenreich, Wiesmoor
Verschiedene Anbieter präsentieren sich zum Thema "Landpartie", dazu gibt es Livemusik und ein vielfältiges, gastronomisches Angebot. Eintritt frei.

PflanzenWELTEN im Park

01.05. 09:30 - 18:00 Uhr
Park der Gärten, Bad Zwischenahn
Neben dem Lustwandeln durch frisches Grün runden ein Pflanzenmarkt, kompetente Gartenberatung und der beliebte Gartenflohmarkt das vielfältige Angebot ab.

Staudenmarkt

01.05. 11:00-17:00 Uhr
Ernst-Pagels-Garten, Leer
Der traditionelle Staudenmarkt lädt zum Schlendern über das Gelände ein, während verschiedene Anbieter Pflanzen und alles rund um das Thema Garten anbieten.

Ammerländer Gartentage

06. - 07.05. 10:00 - 18:00 Uhr
Rhododendronpark Hobbie, Westerstede
Eingebettet in das unvergleichliche Blütenmeer des Parks bieten bis zu 100 Aussteller Waren rund um das Thema Haus, Hof und Garten an.

RHODO 2023

13. - 21.05.
Westerstede
Zu Ehren des 900. Jubiläums von Westerstede zieht sich die leuchtende Farbpracht durch die Straßen und Gassen der Stadt. Eintritt frei.

Saisoneröffnung

14.05. 10:00 - 16:00 Uhr
Rosarium Wilhelmshaven
Feierliche Eröffnung der Gartensaison mit bunten Frühlingsboten und Musik von A Mano. Eintritt frei.

25. Landpartie Schloss Gödens

25. - 29.05. 10:00 - 16:00 Uhr
Schloss Gödens, Sande
Rund 150 Aussteller, ein Rahmenprogramm voller Kunst, Kultur und einmaliger Erlebnisse sowie viele genussvolle Momente erwarten die Besucher.

Wir bieten Ihnen individuelle Dienstleistungen auf der Basis von Fachwissen, Können, Qualität und Erfahrung.

Wir nutzen für unsere Arbeit hochwertige Materialien, bewährte Werkzeuge und modernste Maschinen – und nicht zuletzt unsere besondere Liebe zum Detail.

Großes Leistungsspektrum:

Unser Betrieb liefert Möbel, Markisen, Terrassendächer, Sommergärten, Fenster und Türen, führt Renovierungen und Restaurierungen durch – und leistet auf individuelle Anfrage noch vieles mehr.

TERRASSENDÄCHER & SOMMERGÄRTEN



MARKISEN



MÖBEL NACH MASS



PID – Pichnik Ihr Dienstleister

Malte Pichnik / Stellmacherstr. 17 / 26506 Norden / Tel. 04931 9301776 / info@pid-norden.de / www.pid-norden.de

Offener Garten

Künstlergarten "Knospe", Hinte

07. + 10.4. 10:00 - 18:00 Uhr

Der über 40 Jahre gewachsenen Garten mit Teichen, Bachlauf, Alpinum und Trockenmauer lädt zum Spaziergang ein.

Schaugarten „Moorjuwel“, Wiesmoor

09.04. 10:00 - 18:00 Uhr

29.04. 10:00 - 18:00 Uhr

Besucher sind eingeladen, 1.350 qm voller Stauden, Gräsern, Bäumen und Sträuchern zu entdecken.

Landhausgarten "Knospe", Aurich

15. - 16.04. 10:00 - 18:00 Uhr

29. - 30.04. 10:00 - 18:00 Uhr

28. - 29.05. 10:00 - 18:00 Uhr

Entdecken Sie die Frühblüher bei einem Spaziergang.





Prima Klima – nachhaltiger leben

Überschwemmungen, Hitzewellen, Kriege oder Unfälle – immer wieder sehen wir, wie abhängig der globale Handel ist und wie vielschichtig die Auswirkungen sind, wenn nur ein kleines Rad im System ins Stocken gerät. Deshalb gewinnt das Thema Nachhaltigkeit immer mehr Bedeutung in unserer Gesellschaft.

Einen wichtigen Beitrag können wir durch ein bewussteres Einkaufsverhalten leisten. Denn was und wie viel wir kaufen steuert auch, wie viel nachproduziert wird und unter welchen Bedingungen das geschieht. So kann man in jedem Produktsegment klimafreundlichere Varianten wählen wie zum Beispiel regionale und saisonale Lebensmittel, energieeffiziente Geräte oder Fahrten mit dem öffentlichen Nahverkehr oder dem Rad.

Das erfordert in manchen Dingen ein Umdenken und auch eine Verhaltensänderung, aber schon mit kleinen Dingen kann man einen Schritt in die richtige Richtung gehen und einen Beitrag dazu leisten, dass auch zukünftige Generationen einen lebenswerten Planeten haben.

„Wenn wir alle zusammen ein bisschen was an unseren Gewohnheiten verändern, hat das in der Summe, glaube ich, eine Riesenwirkung.“

– Oliver Mommsen, Schauspieler

Klimaschutz auf dem Teller

Woher kommt's?

Woher und wie Lebensmittel transportiert werden entscheidet maßgeblich, wie viel Treibhausgas-Emissionen produziert werden. So kann der Treibhausgas-Ausstoß von Erdbeeren aus Südafrika, die per Flugzeug nach Deutschland kommen, fast 200-mal höher sein, als Erdbeeren aus der Region. Per LKW transportiert ist der Treibhausgas-Ausstoß immer noch 50-mal höher. Deutlich niedriger sind dafür Transporte mit Bahn oder Schiff. Da kann es auch vorkommen, dass ein Apfel aus Neuseeland eine bessere Bilanz hat, als ein gekühlt gelagerter Apfel aus der Region am Ende des Winters.

Als Verbraucher hat man es hier etwas schwerer, da das Transportmittel nicht angegeben werden muss. Man kann sich nur daran orientieren, dass empfindliche Obst- und Gemüsesorten wie zum Beispiel Erdbeeren oder Spargel, die außerhalb ihrer Saison im Handel angeboten werden, eingeflogen sein könnten.

Gerade regionale Produkte erfahren in den letzten Jahren ein wachsendes Interesse, wie die Universität Göttingen und die Internationale Bodenseehochschule in unabhängigen Untersuchungen feststellen konnten. Lokale Produzenten zu unterstützen heißt auch, regionale Arbeitsplätze zu erhalten, die Wertschöpfung in der Region zu sichern und durch den Erhalt von Wiesen, Feldern und Streuobstwiesen, die Biodiversität zu fördern.



Mehr Gemüse und Obst, weniger tierische Lebensmittel

CO₂



Pflanzliche Kost verursacht nur ein Zehntel an schädlichen Klimagasen verglichen mit tierischen Produkten. Das liegt auch daran, dass für die Herstellung von tierischen Produkten pflanzliche Produkte verwendet werden. So werden z.B. für ein Kilogramm Schweinefleisch drei Kilogramm Getreide benötigt. Das heißt nicht, dass man tierische Produkte komplett vom Teller verbannen muss. Ein bewusster Konsum, vorzugsweise aus der Region, sorgt für weniger schädliche Klimagase.

Nur kaufen, was man braucht

XXL-Packungen zum Schnäppchenpreis, neue Produkte oder die Obst- und Gemüse-theke verlocken viele, mehr einzukaufen als sie benötigen. Wenn die Lebensmittel dann nur auf dem Müll landen, ist das teuer fürs Klima und den eigenen Geldbeutel. Durchschnittlich werfen Konsumenten jedes Jahr Lebensmittel im Wert von 250 € pro Person weg.

Besser ist es, seine Einkäufe zu planen, kleinere Portionen zu kaufen und Produkte richtig zu lagern. Wenn doch mal zu viel übrig bleibt, kann man vieles auch einfrieren oder ein kreatives Reste-Essen zaubern.

Leckere Rezeptideen um Reste zu verwerten finden Sie auf www.zugutfuerdietonne.de



Hilft auch das nicht, kann man die Lebensmittel in sogenannten Foodsharing-Gruppen weitergeben.



Foodsharing-Gruppen finden Sie unter <https://foodsharing.de/karte>
Aktuell gibt es Gruppen in Emden und Aurich.

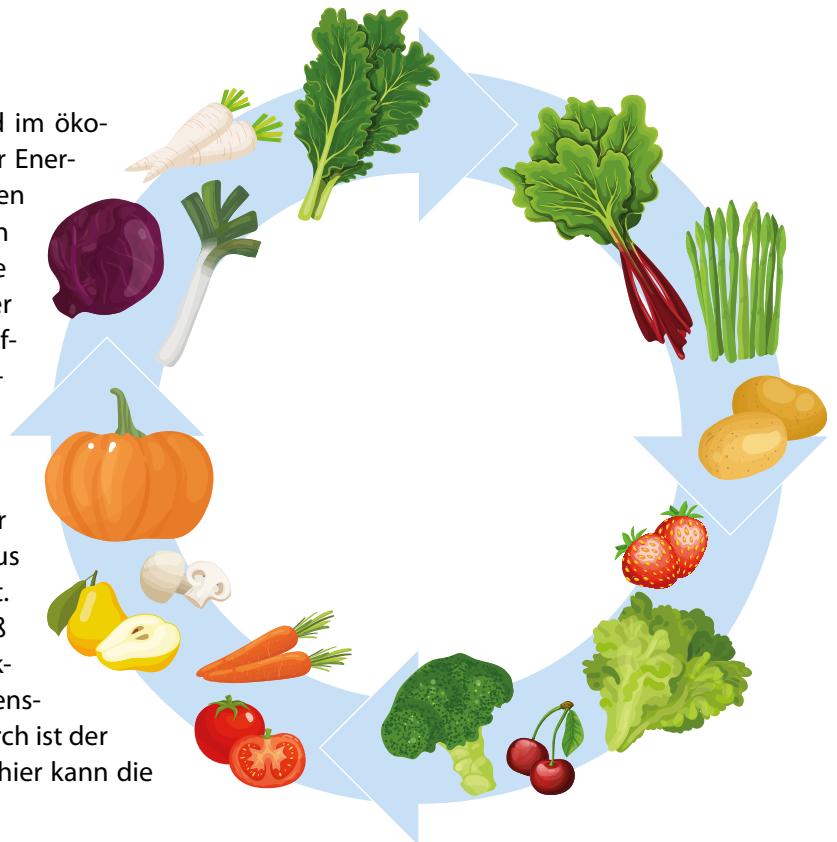
Autofrei

Auch unser Einkaufsverhalten beeinflusst die Klimabilanz eines Produktes maßgeblich. Wer zum Beispiel 5 km mit dem Auto fährt, nur um beim Biobäcker ein Brot zu holen, macht die Vorteile pflanzlicher, regionaler, saisonaler und gering verarbeiteter Lebensmittel schnell wieder zunichte.

Wann immer möglich, sollten Einkäufe zu Fuß, mit dem Rad oder öffentlichen Verkehrsmitteln erledigt werden. Denn unser Verhalten beeinflusst die Klimabilanz maßgeblich. Wer auf das Auto angewiesen ist, kann die Einkäufe bei anderen Fahrten miteinplanen oder lieber einen Großeinkauf machen, statt immer wieder kleine Mengen mit dem Auto zu holen. Kleiner Tipp: Schließen Sie sich mit Nachbarn oder Freunden zusammen.

Besser Bio

Für den Anbau von Pflanzen wird im ökologischen Anbau deutlich weniger Energie benötigt, als im konventionellen Anbau. Unter anderem werden im ökologischen Anbau keine mineralischen Stickstoffdünger verwendet, die sehr energieaufwendig hergestellt werden müssen. Darüber hinaus ist die Belastung der Lebensmittel und des Trinkwassers mit Pestiziden und Nitrat deutlich niedriger, der Bio-Landbau sorgt für mehr Humus im Boden und mehr Artenvielfalt. Bei der Tierhaltung ist der Ausstoß von Treibhausgasen von vielen Faktoren wie Futterqualität und Lebensleistung der Tiere abhängig. Dadurch ist der Vergleich schwieriger. Doch auch hier kann die



ökologische Tierhaltung klimaschonender sein, wenn alle Optimierungspotenziale genutzt werden.

Alles zu seiner Zeit.

Heutzutage sind wir es gewohnt, zu jeder Jahreszeit eine breite Auswahl an Obst und Gemüse kaufen zu können. Doch außerhalb der Saison ist oft ein hoher Aufwand nötig, der sich negativ aufs Klima auswirkt. So kann der Treibhausgas-Ausstoß beim Anbau im Gewächshaus bis zu 30-mal höher sein als im Freilandanbau und ein heimischer Apfel, der mehrere Monate gekühlt gelagert wurde, kann eine schlechtere Ökobilanz haben als ein Apfel aus Neuseeland.

Grundsätzlich ist heimisches Obst und Gemüse zur Haupterntezeit gut, da es wesentlich weniger Treibhausgase produziert, günstiger ist und vor allem auch besser schmeckt.



Einen Saisonkalender oder auch eine entsprechende App kann man auf der Webseite des Bundesministeriums für Ernährung herunterladen.

33. INTERNATIONALES FILMFEST EMDEN NORDERNEY

7.-14. JUNI 2023

SAVE THE DATE

Das Festival bedankt sich bei seinen Förderern:



Alternativen? Ja bitte.

Die Krisen der letzten Jahre haben bei landwirtschaftlichen Betrieben für viel Unsicherheit gesorgt. Vielen macht der hohe Preisdruck am Markt zu schaffen. Dabei gibt es Alternativen, die Erzeuger und Verbraucher zusammen bringen und für faire Preise, regionale Wertschätzung und nachhaltige Landwirtschaft sorgen:

Erzeuger-Verbraucher-Gemeinschaften (EVG) sind genossenschaftliche Zusammenschlüsse, durch die Erzeuger und Verarbeiter Planungssicherheit erhalten. Verbraucher profitieren von günstigen, nachhaltig produzierten Lebensmitteln.

Marktschwärmer bestellen ihre Lebensmittel online direkt beim Erzeuger aus der Region und holen diese wenige Tage später auf einem Markt ab, auf dem nur mitgebracht wird, was bestellt wurde.

Foodcoops bestellen gemeinsam große Lebensmittelmengen beim Großhändler oder Bauern und erhalten so günstigere Konditionen. Oft liegt der Fokus dabei auf regionalen Anbietern und fair gehandelten Produkten.

Solidarische Landwirtschaft (SoLawi) heißt, die Betriebskosten eines landwirtschaftlichen Betriebes werden von einer Gemeinschaft aus Verbrauchern getragen, die dafür die produzierten Lebensmittel erhalten. Viele SoLawis legen Wert auf ökologischen Anbau, biologische Vielfalt und faire Löhne.

Landwirtschaft mal anders gedacht

Guten Tag Frau Dudler und Herr Baltrusch, erzählen Sie uns etwas über Ihren Hof und was ihn so besonders macht.

Der Hof arbeitet seit den 1960er Jahren nach Demeter-Richtlinien, den strengsten Richtlinien im biologisch-dynamischen Anbau. Wir achten auf Vielfaltigkeit und einen möglichst geschlossenen Kreislauf. Das heißt, die Tiere produzieren den Dünger um die Äcker zu bewirtschaften und die Tiere bekommen das zu fressen, was darauf wächst. So weiß man auch immer, woher alles kommt. Durch die verschiedenen Sorten können wir die Fruchtfolge einhalten, damit der Boden sich regenerieren kann.

Seit 2018 ist der Hof solidarisch organisiert und wird von Mitgliedern finanziert. Dadurch sind wir finanziell abgesichert und haben Planungssicherheit, auch wenn es mal schlechter läuft. Die Mitglieder zahlen jeden Monat einen festen Beitrag und bekommen dafür wöchentlich frisches, saisonales Gemüse direkt vom Produzenten. Man kann jederzeit vorbei kommen und sich das anschauen oder auch mitmachen, wenn man möchte.

Was bauen Sie zum Beispiel an?

Verschiedene Kohlsorten, Fenchel, Sellerie, Stangensellerie, rote Beete, Kürbisse, Salate, Kartoffeln und Getreide. In den Gewächshäusern haben wir im Sommer verschiedene Tomatensorten, Gurken und Paprika. Ansonsten steht da Spinat, Kohlrabi, Postelein, Feldsalat, Rauke und Kulturampfer. Eigentlich alles, was man sich denken kann. Wir achten immer auf samenfeste Sorten, die man wieder vermehren kann. Welche Sorten angebaut werden, kann die Gemeinschaft dann mitbestimmen. So können wir zum Beispiel Tomaten anbauen, die schmecken.

Seit 2018 betreiben Rainer Baltrusch und Kathrin Dudler in Wybelsum eine solidarische Hofgemeinschaft. Die Kosten werden dabei von Mitgliedern getragen, die ihrerseits die angebauten Lebensmittel erhalten.

Beim Handel geht es nicht um den Geschmack sondern den Verdienst und da bleiben bei der Zucht Eigenschaften wie der Geschmack gerne auf der Strecke. Ein anderes Beispiel ist eine Getreidesorte mit super Backeigenschaften, die allerdings nicht die Erntemenge wie andere Sorten liefert und deshalb für den Handel unattraktiv ist.

Also kann man sich auch aktiv einbringen und beteiligen?

Ja natürlich. Neben den Gemüsesorten kann die Gemeinschaft auch über grundsätzliche Dinge entscheiden, wie zum Beispiel, ob Tiere nach einer gewissen Zeit geschlachtet werden oder bis zu ihrem natürlichen Lebensende bleiben dürfen. Aktuell wird jährlich ein Tier geschlachtet und die Mitglieder können sich Fleischpakete dazukaufen.

Wir haben auch Mitglieder, die überschüssiges Gemüse in der Hauptsaison zu Tomaten-Ketchup, Sugo, Zucchini-Ketchup und so weiter verarbeiten. Das verteilen wir dann später im Jahr. Sauerkraut haben wir auch schon für die ganze Gemeinschaft fertig gemacht. Das sind dann so Gemeinschaftsaktionen, bei denen man mitmachen kann. Früher hatten wir jeden Samstag Helfertreffen, die allerdings durch Corona eingeschlafen sind. Wirklich schön war es deshalb, letztes Jahr wieder gemeinsam ein Hoffest zu feiern.

Für aufwendigere Gemüsekulturen brauchen wir dann auch Gemüse-Patenschaften. Wer schon mal Bohnen oder Zuckerschoten geerntet hat, weiß, wie lange es dauert, bis man eine essbare Menge hat. Wenn da Leute helfen, ist das schon eine Unterstützung. Bei Tomaten haben wir eine Gruppe, die sich samstags trifft und sie gemeinsam hochbindet und ausgeizt.

Wie erhält jedes Mitglied seinen Ernteanteil?

Wir stellen jeden Donnerstag zwischen 15 und 18 Uhr die Sachen bereit und schreiben an einer Tafel, wie viel sich jeder nehmen kann. So kann sich jeder seinen Anteil selbst zusammenstellen. Da kann dann jeder entscheiden, ob es zum Beispiel der große Rotkohl sein muss oder ob man lieber den kleinen nimmt. Außerdem haben wir eine Tauschkiste, in die man Sachen reinlegen kann, die man nicht braucht oder auch mitnehmen kann, was andere liegen gelassen haben. Viele haben sich in Fahr- oder Abholgemeinschaften organisiert, damit nicht jeder zum Hof fahren muss. Seit neuestem haben wir auch eine Abholstation im Kücks Biomarkt Emden.

Wie groß sind die Anteile und was bekommt man?

Ein Anteil reicht normal für zwei Personen pro Woche. Die Mengen und Sorten schwanken übers Jahr und es gibt auch Jahre, in denen bestimmte Sachen besser oder schlechter wachsen. Da wir breit aufgestellt sind, können wir Ausfälle einer Kultur ganz gut ausgleichen, aber es kann sein, dass es in dem Jahr dann nur ganz wenig von diesen Sachen gibt. Es kann im Frühjahr mal Wochen geben, in denen es nur wenig gibt, dafür kann es im Sommer in



Für Rainer Baltrusch und Kathrin Dudler liegt der Schwerpunkt auf der Landwirtschaft und weniger auf der Vermarktung.

Deshalb war für sie das Prinzip der solidarischen Landwirtschaft eine gute Lösung, um vielfältig anzubauen und nachhaltig zu wirtschaften.



der Woche auch mal zwei Kilo Tomaten geben. Wenn man selbst weiß, man isst nur ein Kilo, muss man sich überlegen, ob man seinen Anteil so mitnehmen will oder lieber einen Teil in die Tauschkiste legt. Das erfordert in manchen Dingen ein Umdenken.

Eine positive Begleiterscheinung ist, dass die Menschen sich anders mit den Lebensmitteln auseinander setzen. Manche Menschen probieren die seit Jahren verhasste Steckrübe und stellen fest, dass sie doch nicht so schlecht schmeckt und die Mitglieder tauschen sich auch untereinander aus, was sie mit den Sachen machen.

Wie wird der Beitrag festgelegt?

Wir berechnen einmal im Jahr, was es kostet, den Betrieb zu bewirtschaften. Das wird durch die Anzahl der Mitglieder geteilt, damit man einen

Richtwert hat. Der liegt aktuell bei 117€ für einen Anteil pro Monat. Die Beiträge werden dann per Gebot festgelegt. Da muss jeder für sich schauen, was er zahlen kann. Jemand, der zum Beispiel wenig verdient und unter dem Gebot bleibt, muss dann durch eine andere Person in der Gemeinschaft getragen werden, die etwas mehr bezahlt. Für uns ist im Endeffekt nur wichtig, dass unterm Strich das rauskommt, was wir brauchen.

Wie viele Mitglieder braucht man denn, um einen Hof zu finanzieren?

Mit 100 Leuten wäre der Betrieb komplett finanziert. Im Moment sind wir nur bei 60, deshalb sind wir auf die zusätzliche Vermarktung angewiesen und verkaufen ab Hof. Das ist allerdings sehr personal- und zeitintensiv. Ein Marktstand würde sich für uns zum Beispiel gar nicht lohnen. Dafür wird nur einwandfreies Gemüse geerntet und verpackt, wir müssen zum Markt fahren, aufbauen und dort stehen. Wie viel wir verkaufen hängt dabei von so vielen Faktoren ab. Jetzt im Februar hätten wir Wintergemüse, Lagergemüse und Salat aus den Gewächshäusern. Viel verkaufen könnten wir davon nicht, weil die Leute trotzdem jede Woche Tomaten, Gurken und Paprika haben wollen. Im Sommer, wenn gerade die Tomaten reif sind, sind dann alle im Urlaub und wir nehmen wieder alles mit. Ganz viele Lebensmittel treffen so gar nicht erst den Verbraucher.

Bei uns kommen eigentlich jeden Donnerstag alle oder schicken Verwandte oder Arbeitskollegen zum Abholen. Außerdem ernten wir, was da ist. Selbst wenn das mal eine kleine Stelle hat oder etwas krumm ist. Und das, was man hinstellt, ist abends weg. Besser geht es eigentlich gar nicht. Das ist das Dankbare für uns.

Wenn Sie Interesse an einer Mitgliedschaft haben, wenden Sie sich gerne an:

Solidarischer Hof Wybelsum

Kloster-Langen-Str. 19a
26723 Emden-Wybelsum
04921 - 3922850
solidarischer-hof-wybelsum.de



Frische Bohnen, Tomaten, Mangold, Zucchini und mehr - so könnte ein Ernteteil im Sommer aussehen.



Im Winter besteht der Ernteteil mehr aus Kartoffeln, Getreide sowie Kohl- und Wurzelgemüse.

Schlemmer-Frühstücks-Büffet

täglich ab
8.00 Uhr


Goldener Adler
Hotel · Restaurant

Feiern und Jubiläen
bis zu 60 Personen



Emden - Am Ratsdelft

Wir produzieren zu 100 % regional !!!



**BÜCHER · KATALOGE
SATZ · GESTALTUNG
DIPLOMARBEITEN · KALENDER**



Buchwerkstatt Hage

Negen Dimt 10 F · 26524 Hage

Tel. (0 49 31) 93 42 59 · 01 71-8 04 85 77

www.buchwerkstatt-hage.de



Fit in den Frühling

Der Frühling steht in den Startlöchern und mit den ersten Sonnenstrahlen zieht es uns raus ins Grüne. Zeit, die Pullover wieder im Schrank verschwinden zu lassen und den überflüssigen Winterspeck los zu werden und das möglichst schnell und einfach.

Lieber langfristige Ziele setzen

Die neueste Frühjahrskur, eine 2-Wochen-Diät oder FDH – der schnelle Erfolg klingt erst mal schön und anfangs purzeln die Pfunde schnell. Doch kaum fällt man wieder in alte Ernährungsmuster, sind sie rasch wieder auf der Hüfte. Noch dazu schaden sehr einseitige Diäten dem Körper, da er nicht alle Nährstoffe bekommt, die er braucht und eine starke Kalorienreduzierung den Körper unter unnötigen Stress setzt.

Auf lange Sicht bringt eine schrittweise Ernährungsumstellung deutlich mehr Erfolg, da man seine Ernährung langfristig verändert und somit weniger Kalorien zu sich nimmt. Dafür kann es auch sehr hilfreich sein, sich seiner Verhaltensweisen bewusst zu sein. Manche Menschen essen zum Beispiel unter Stress oder aus Langeweile zu viel. Wenn man sich dieser Dinge bewusst wird, kann man sich fragen, ob es wirklich nötig ist und sein Verhalten verändern.

Das heißt nicht, dass man nicht mal ein Stück Schokolade oder ein paar Chips essen darf, aber es muss nicht die ganze Tafel oder Tüte sein. Denn mit verbieten oder verkneifen er-



reicht man meist nur das Gegenteil und hat erst recht Heißhunger. Also lieber die Mengen reduzieren und dafür mehr Obst, Gemüse und Vollkornprodukte in die Ernährung einbauen. Gerade jetzt im Frühling kann es für den Körper auch hilfreich sein, lieber leichtere Mahlzeiten zu essen, da sie besser verdaulich sind und man sich weniger träge fühlt.

Den inneren Schweinehund ausnutzen

Die Tafel Schokolade ist schon wieder spurlos verschwunden? Wie wäre es, wenn Sie die Tafel in einem anderen Raum liegen lassen und sich immer nur ein Stück nehmen dürfen? Oder nehmen Sie einen kleineren Teller, wenn Sie oft zu große Portionen essen. So müssen Sie für ein Nachschlag wieder zurück in die Küche laufen - und überlegen sich doch den einen oder anderen Gang.



**WIRTSCHAFTSPRÜFER
STEUERBERATER
LANDWIRTSCHAFTLICHE
BUCHSTELLE**

EMDEN

Nesslerander Straße 1 (Handelshof)
26721 Emden
Telefon: 04921 91849-10
Telefax: 04921 91849-19

info@poppinga-stomberg.de

PEWSUM

Jannes-Ohling-Straße 8
26736 Krummhörn-Pewsum
Telefon: 04923 9190-0
Telefax: 04923 9190-90

www.poppinga-stomberg.de

HANNOVER | EMDEN

Unser Kooperationspartner:



www.wp-sp.de

Ohne Bewegung geht's nicht

Natürlich kann man auch ohne Sport und Bewegung abnehmen, allerdings baut der Körper beim Abnehmen nicht nur Speicherfett ab, sondern auch Muskelgewebe. Dabei sind es gerade die Muskeln, die letztendlich die Energie verbrauchen und dafür sorgen, dass die Fettpölsterchen schmelzen. Also macht es durchaus Sinn, zusätzlich zu einer Ernährungsumstellung auch mehr Bewegung in sein Leben einzubauen. Manchmal reicht es schon, statt dem Aufzug die Treppe zu nehmen oder kurze Strecken mit dem Rad statt mit dem Auto zu fahren.

Wer die Winterpfunde schneller loswerden will und lieber auf Fitnesstraining setzt, sollte sich ein paar Fragen stellen, um gezielter trainieren zu können. Zuerst empfiehlt es sich, ein konkretes Ziel vor Augen zu haben, damit man seinen Erfolg auch messen kann. Als nächsten Punkt sollte man sich überlegen, wie viel Zeit man pro Woche dafür frei machen kann und welche Er-

fahrungen und Vorlieben man hat. Gerade Einsteiger sollten es am Anfang nicht übertreiben und lieber mehrere kleine Trainingseinheiten pro Woche planen, statt einer Großen und den Körper langsam an die Belastung gewöhnen. Auch das Aufwärmen sollte man nicht vergessen. Wenn die Muskulatur langsam auf die Belastung vorbereitet wird, etwa durch dynamisches Dehnen, senkt das die Verletzungsgefahr.

Und dann heißt es vor allem dran bleiben – auch wenn man nicht sofort Erfolge sieht. Denn erst mit der Zeit wird die Muskulatur auf- und das Fettgewebe abgebaut. Aber wer regelmäßig trainiert, wird auf Dauer dann einen netten Nebeneffekt bemerken: Da Muskeln auch im Ruhezustand Energie verbrauchen, benötigt der Körper mehr Energie und es spricht nichts dagegen, sich auch mal ein Stück Kuchen zu gönnen. Ganz ohne schlechtes Gewissen.



Frühling auf dem Tisch

Passend zur Jahreszeit sorgen Bärlauch und Rhabarber wieder für eine leckere und gesunde Abwechslung auf dem Teller. Bärlauch fördert die Verdauung, verhindert Arteriosklerose und senkt den Blutdruck. Rhabarber punktet mit Vitaminen, Mineralstoffen und ist dazu noch kalorienarm. Perfekt, für einen gesunden Start in den Frühling.



Bärlauch-Erbсен-Quiche

Zutaten:

- | Für den Teig | Für die Füllung |
|---------------------------------|----------------------|
| • 225 g Weizenmehl (Type 405) | • 50 g Bärlauch |
| • 1 TI Salz | • 50 g Spinat |
| • 1 TI Zucker | • 250 g TK-Erbсен |
| • 185 g kalte Butter | • 1 Frühlingszwiebel |
| • 4 El Eiswasser | • 1 Bio-Zitrone |
| • Butter zum Einfetten | • 100 g Parmesan |
| • Backerbsen (fürs Blindbacken) | • 4 Eier |
| | • 200 g Schlag-sahne |
| | • 1 Prise Muskat |
| | • Salz, Pfeffer |

Zubereitung:

1. Weizenmehl, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen und nach und nach die kalte Butter in Flocken und das Eiswasser zugeben und zu einem glatten Teig

verarbeiten. Den Teig flach ausbreiten und mit Frischhaltefolie mind. 30 min in den Kühlschrank legen.

2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick auswellen. Die Tartform einfetten, den Teig in die Form legen und mit den Fingern andrücken. Überschüssigen Teig am Rand der Form mit einem Messer entfernen.
3. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Backpapier über dem Boden ausbreiten, mit Backerbsen beschweren und für ca. 20 min backen.
4. In der Zwischenzeit Bärlauch und Erbsen eine Minute in Salzwasser

blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Den Parmesan reiben, die Frühlingszwiebeln grob hacken, die Zitronenschale abreiben und eine Zitronenhälfte auspressen. Alle Zutaten in einen Mixer geben und zu einer homogenen Masse mixen.

5. Nach 20 min das Backpapier mit den Backerbsen entfernen und den Boden kurz auskühlen lassen. Die Füllung auf dem Boden verteilen und ca. 25 min im Ofen backen. Sollte die Oberfläche nach der Hälfte der Zeit schon sehr dunkel sein, kann man die Quiche mit Backpapier abdecken.
6. Bärlauch-Quiche etwas auskühlen lassen und lauwarm servieren.



Rhabarber-Sirup

Zutaten:

- 1 kg Rhabarber
- 500 ml Wasser
- 500 g Zucker
- Saft einer Zitrone

Zubereitung:

1. Rhabarber waschen, in kleine Stücke schneiden, aber nicht schälen.
2. Mit Wasser und Zucker aufkochen und unter gelegentlichem Rühren weitere 15 min köcheln lassen. Lassen Sie den Sud danach 2 Stunden ziehen.
3. Gießen Sie die Masse durch ein Sieb ab und drücken Sie das Rhabarbermus gut aus. Den Sirup nochmal durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Zitronensaft abschmecken.
4. Kochen Sie den Sirup nochmal auf und füllen Sie ihn noch heiß in sterile Flaschen. Nach dem Abkühlen können Sie den Rhabarber-Sirup im Kühlschrank lagern.
5. Servieren Sie den Sirup mit sprudelndem Mineralwasser, Minze und Eiswürfeln für eine erfrischende Limonade.

SINCE **La Trattoria** 1983
Pizzeria Ristorante

SEIT ÜBER 35 JAHREN IN EMDEN

Italienische Spezialitäten · Gemütliches Ambiente · Di-Fr wechselndes Mittagmenü

NEUER MARKT 3 · 26721 EMDEN · TELEFON 04921 25500

Ein Hauch von Hollywood



Von links: Autor Klaus-Peter Wolf, Picco von Groote (Ann Kathrin Klaasen) und Regisseur Johannes Fabrick, © ZDF/Sandra Hoever

Teil 2 unseres Interviews mit Klaus-Peter Wolf über die Dreharbeiten zu den Ostfriesenkrimis, seine Erlebnisse beim Film und wie er es zum 16. Mal in Folge auf Platz 1 der Bestseller-Liste schaffte.

Mit welchem Regisseur würden Sie gerne mal zusammenarbeiten?

Das wäre jetzt schwierig, Namen zu nennen. Ich habe natürlich meine Lieblingsregisseure, die mir näher sind. Bis jetzt bin ich mit allen aber immer gut einig geworden, weil ich mich mit ihnen ja wirklich auseinandersetze.

Und das Spannende für mich ist, dass ja jeder Regisseur oder auch Regisseurin einen anderen Blick auf meine Figuren hat. Es kurbelt also nicht einer die ganze Reihe schnell runter und es entsteht das Gefühl „Das kennen wir alles“. Jeder Film ist im Grunde anders, weil ja ein anderer Kameramann oder eine andere Kamerafrau mit einer anderen Regie einen ganz neuen Blick auf meine Figuren hat. Ist doch spannend, der Prozess. Das will ich doch nicht unterbrechen, indem ich einen alten Hasen, mit dem ich mich gut verstehe, nehme und sage „Komm, du machst das alles.“ Nee, das will ich so nicht.

Wie unterscheidet sich für Sie das Schreiben von Drehbüchern vom Schreiben eines Romans?

Ich habe viele Originaldrehbücher geschrieben. Da bin ich ganz im Dialog der Figuren und bin begrenzt durch 90 Minuten, die das deutsche Fernsehen uns nun mal vorgibt.

Wenn ich meine Romane schreibe, bin ich durch nichts begrenzt. Mir sagt niemand „Klaus-Peter, das ist zu teuer und zu lang“. Der neue Roman „Ostfriesengier“ hat zum Beispiel über 600 Seiten. Mein Filmproduzent schlägt jetzt schon die Hände über dem Kopf zusammen, weil er nicht weiß, wie er das in 90 Minuten unterkriegen soll. Aber das ist sein Problem beziehungsweise das des Drehbuchautors. Aus „Ostfriesensünde“ haben wir zum Beispiel zwei Filme gemacht. Da liefen zwei Geschichten parallel, die man auch getrennt voneinander erzählen konnte. So mussten beide Geschichten nicht zu stark verkürzt werden.

Werden denn für die nächsten Verfilmungen noch Statisten gesucht?

Grundsätzlich suchen wir immer Statisten. Manchmal haben wir bis zu 700 gebraucht. Am Anfang haben wir richtig Probeaufnahmen gemacht und haben so einen Pool, aus dem wir

Teil 1 verpasst? Kein Problem! Einfach Code scannen und die letzte Ausgabe online nachlesen:



aussuchen können. Aber es geht immer weiter. Wobei dafür auch wichtig zu wissen ist, was sie können. Also zum Beispiel wäre jemand, der schon mal einen Golfschläger in der Hand hatte, nicht ganz verkehrt, wenn wir auf dem Golfplatz drehen. Reiter brauchen wir manchmal. Und dann brauchen wir auch einfach Publikum, was rumstehen und, wie ich es ja auch gemacht habe, doof guckt. Oder Touristen. Sie glauben gar nicht, wie schwer es ist, einen Touristen zu spielen. Wenn Sie zum 20. Mal am Schaufenster entlang bummeln und erstaunt oder erfreut gucken sollen, denken Sie sich irgendwann „Ich werde nie wieder Tourist und gehe nie wieder einkaufen.“ Das muss ja immer in der gleichen Frische gemacht werden.

Was war das Interessanteste oder Witzigste, das Ihnen bei Dreharbeiten je passiert ist?

Wir sind mit einem Auto losgefahren, um einen Drehort zu suchen. Das sollte eine Tankstelle sein. Wir fahren also zu Tankstellen, steigen aus, gucken uns die an, machen Fotos und gehen auch rein. Da sagt der Kameramann „Nee, das geht nicht. Hier habe ich keinen Schutz nach draußen.“ Das ist für einen Kameramann ein klares Wort. „Wenn da Leute draußen am Fenster stehen und singen, habe ich die hier drin und mit dem Scheiß Gitter und so...“ Also sind wir wieder weggefahren.

Am Ende unserer Suche haben wir dann immer einen Termin bei der Polizei, mit denen wir natürlich über alles reden, was wir vorhaben. Was wir nicht wussten: Ein Tankstellenbesitzer sieht fünf Männer vorfahren, die nicht tanken, nichts kaufen, alles fotografieren und sich die Gegend ganz genau ansehen. Und dann diese Worte „ich hab kein Schutz nach da“ und „dieses scheiß Gitter“ - der hat sich natürlich die Nummer aufgeschrieben und die Polizei informiert. Die erreichen den Besitzer natürlich nicht, also gehen sie erst mal davon aus, dass das Auto vermutlich geklaut wurde und suchen es.

Dann sitzt da ein Polizeibeamter am Computer und sieht, dass ein Fahrzeug gesucht wird, sieht aus dem Fenster und es fährt exakt dieses Auto auf dem Polizeiparkplatz vor. Da habe ich ihn gefragt: „Sag mal, an was hast du gedacht,

als du das gesehen hast?“ Da sagte er: „Ich habe gedacht: „Die werden auch immer dreister.“ Das hat natürlich Gelächter ausgelöst. Aber das war eine köstliche Situation, wo sich Kriminalfilm, Realität und Fiktion so vermischt haben.

Seit Jahren landen Ihre Bücher jedes Mal auf Platz 1 der Bestseller-Liste - jüngst Ihr neuester Roman „Ostfriesengier“. Wie erklären Sie sich diesen anhaltenden Erfolg?

Ich schreibe mit großer Leidenschaft. Klar, sonst würde ich es nicht tun. Ich glaube, die Menschen merken das einfach. Ich sehe es ja auch jetzt hier auf der Tournee - jeden Abend ausverkaufte Häuser. Immer stehen Leute vor der Tür „Ach ich habe keine Karte gekriegt, ich hätte so gern...“ Das ist eine verrückte Situation.

Wenn Sie mir am Anfang gesagt hätten, dass das in 24 Sprachen übersetzt wird und sich 15 Millionen Mal verkauft, hätte ich Sie gefragt, ob alles, was Sie rauchen, legal ist. Das hat man ja nicht in der Hand. Ich weiß auch nicht, woher das kommt. Das ist auch nicht planbar. Aber irgendwann kommt so eine Art Flüsterpropaganda. Wenn Sie jetzt Ihrer Freundin erzählen „Ich habe ein Buch gelesen, das fand ich total klasse“ und Sie sprechen darüber ein paar Minuten, dann ist das für Ihre Freundin doch vielleicht ein Argument, sich das auch zu kaufen oder es zu verschenken. Und so hat sich das verbreitet.

Dann wünschen wir Ihnen weiterhin viel Erfolg und bedanken uns für das ausführliche Interview.

Die Ausstellung „Klaus-Peter Wolf und die Welt der Ostfriesenkrimis“ wurde bis Ende März verlängert. Im Dörper Weg 8 in Norden können Interessierte mehr über den Schriftsteller erfahren und Original-Filmrequisiten besichtigen.

Ich hätte Sie gefragt, ob alles, was Sie rauchen, legal ist.

Kreuzwort- rätsel

Die Lösung finden Sie auf der letzten Seite.

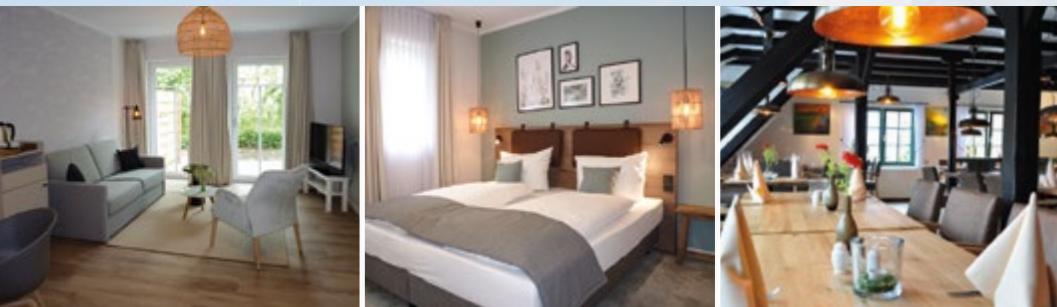
ugs. Löwenzahn	1	netto (Abk.)	Während der Arbeitswoche	deutsches Gebirge deutscher Sportler	1	positive Antwort dich (franz.)	5	isländ. Vulkan Stadt in Portugal	1	Schmuckstein genau gleich	1
in der Nähe Brauch zu Ostern	3					Männername		Schülergrad rund (Abk.)			
									an dieser Stelle Musiknote		
Gebäck						Sternbild					
Initialen Einsteins						Frauenname			9		
	7	deutscher Philosoph (1932-2010)	1					deutscher Fluss Kennzeichen Leer			
gälischer Name Schottlands		Einheit in Rezepten braun (franz.)		immergrüne Kletterpflanze		holl. Stadt					Kamera-bezeichnung (Abk.)
				Autor von „Im Namen der Rose“		blassgrün		chem. Zeichen Mangan		Kennnummer schneller Zug	
				Erinnerungsverlust (ugs.) Abk. Sankt			4			2	
Schloss leichtes Gewebe								römische Zahl: 250			
Initialen des Malers Nolde			Kfz-Prüfstiftung (Abk.)					Stauanlage in Gewässern			

Lösungswort: Ein Freizeitvergnügen

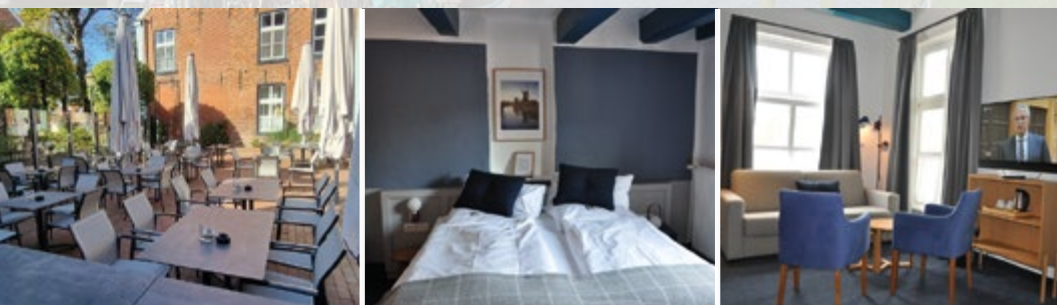
1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Wir haben für Sie renoviert!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt und freuen Sie sich auf ein modernes Ambiente gepaart mit ostfriesischem Charme.



Unsere liebevoll geführten Hotels, im Herzen des malerischen Fischerdorfs Greetsiel, laden Sie mit stilvoll eingerichteten Zimmern zum Entspannen und Wohlfühlen ein. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Witthus

Katrepel 7-9 · 26736 Greetsiel
Tel. (0 49 26) 9 20 00 · info@witthus.de



HOHES HAUS

Hohe Straße 1 · 26736 Greetsiel
Tel. (0 49 26) 181-0 · info@hoheshaus.de



Melanie Schulte

Schiff, Unglück, Mythos

Ein dramatisches Stück norddeutscher Schifffahrtsgeschichte - erstmals wird das Schicksal der MELANIE SCHULTE in einer Sonderausstellung im Ostfriesischen Landesmuseum Emden thematisiert. Seit dem 21. Dezember 1952 verschollen, wirft das Schiff mit seiner Geschichte bis heute zahlreiche Fragen auf.

Rund 70 Jahre sind seit dem Untergang des Frachtschiffes vergangen, der zu jener Zeit zu den schlimmsten Unglücken in der zivilen Schifffahrt zählte. Aus Ostfriesland stammen 15 der 35 Opfer dieses Unglücks. Der zeitgeschichtliche Horizont wird in der Sonderausstellung anhand der Nachkriegssituation in Stadt und Hafen ebenso skizziert wie die Geschichte der Reederei Schulte & Bruns, in deren Auftrag die Emdener Nordseewerke die MELANIE SCHULTE gebaut haben.

Weitere spannende Kapitel in der Ausstellung sind die Taufe des Schiffes und sein missglückter Stapellauf. Zeitzeugen berichten ihre Eindrücke und Erinnerungen an dieses einschneidende Erlebnis.

Das plötzliche Verschwinden des Schiffes mit samt der Besatzung und die vergebliche Suche bestimmen die Dramaturgie der Ausstellung. Hinterbliebene schildern die Folgen für sich und ihre Familien. Letztlich stellen sich auch für Besucherinnen und Besucher der Ausstellung Fragen nach möglichen Ursachen des Unglücks und zu seiner Bedeutung für die Menschen einst und jetzt.

Als Ausstellung für die ganze Familie gibt die Schau ein wichtiges Stück regionaler Kultur und ein bedeutendes Kapitel deutscher Seefahrtsgeschichte



In den Tagen um Weihnachten und Neujahr 1952/53 setzte eine fieberhafte Suche im Nordatlantik ein. Ein Rettungsring und ein paar Wrackteile sind bis heute die einzigen Überreste vom Schiff.



Am 21. Dezember übermittelte das Schiff seine letzte Position rund 90 Seemeilen nordwestlich der Äußeren Hebriden und meldete sich vorschriftsmäßig um 23:00 Uhr bei der Norddeicher Küstenfunkstelle ab. Das war das letzte Lebenszeichen von Schiff und Besatzung.

Bärenstarke Kinofilme

Die Vorbereitungen für das 33. Internationale Filmfest Emden-Norderney sind bereits in vollem Gange. Im Februar war das Team in Berlin, um neue Filme zu sichten. Wir sprechen mit Geschäftsführerin Nora Dreyer über den Besuch.

Guten Tag Frau Dreyer. Was waren Ihre Highlights auf der Berlinale und dem EFM?

Der Berlinale ist jedes Jahr der European Film Market als zweitgrößte Fachmesse der Welt zugeordnet, der für viele Festivals sehr profitabel ist. Auch in diesem Jahr hat sich der Besuch wieder voll gelohnt! Trotz Corona-Pandemie ist der Output an hochqualitativen Filmen erstaunlich groß, und wir werden für unser Programm aus dem Vollen schöpfen können.

Besonders berührt hat mich das Angebot der Weltpremiere eines Kurzfilms zum Thema Organspende, der unser Team emotional sehr ergriffen hat und den wir unserem Publikum nicht vorenthalten wollen. Den Filmtitel können wir jetzt natürlich noch nicht nennen.

Wie schade. Aber Sie haben Inspirationen für das IFF gefunden?

Ja, und wie! Während des European Film Market sichten wir tagtäglich von morgens bis abends Filme und suchen daraus die Besten für unser Filmprogramm im Juni aus. Und wir können sagen, dass wir wirklich großartiges Kino gesehen haben! Ob man alle Wunsch-Filme dann auch wirklich nach Emden bekommt, hängt von den Verhandlungen mit Produzenten, Weltvertrieben und Verleihern ab. Aber darin sind wir gut!



Dann können wir uns also schon auf ein spannendes Programm im Juni freuen. Wie lief Ihr Empfang und wen haben Sie dort getroffen?

Unser Empfang zielt darauf ab, Kontakte zu pflegen und unser Netzwerk auszubauen. Dabei treffen wir auf VertreterInnen aus der Branche und Filmschaffende. Es geht darum, ins Gespräch zu kommen und sich über neue Projekte auszutauschen, die interessant für das Filmfest Emden-Norderney werden könnten.

Mittlerweile ist unser Get Together in Berlin schon zur Tradition geworden – mit leckerem Matjes, Ottifanten und vielen bekannten Gesichtern, die mit unserem Filmfest verbunden sind. Einige PreisträgerInnen aus den vergangenen Jahren waren auch in diesem Jahr mit dabei und haben uns ihre neusten Filmprojekte ans Herz gelegt.

Gefreut habe ich mich auch über den Besuch von KollegInnen anderer Festivals, die so begeistert von der Stimmung auf unserem Empfang waren, dass sie sich vorgenommen haben, das diesjährige Filmfest Emden-Norderney im Juni zu besuchen.

Das hört sich doch großartig an. Dann freuen wir uns schon darauf und sagen vielen Dank für das Interview.



**WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG
// STADTMARKETING
EMDEN**

Bei Fragen zum Thema Stadtmarketing, Gründung und Start-up, Förderung, Fachkräfte und Nachfolge, Technologie und Innovation sowie Ansiedlungs- und Bestandskundenmanagement ist das Team der Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing der Stadt Emden GmbH Ihr richtiger Ansprechpartner!

KONTAKT: 04921/59138-80 // info@wfs-emden.de // www.wfs-emden.de



verlängert bis 23.04.

NOLDE / ROHLFS. Zwei Künstlerleben

Die Schau präsentiert die beiden großen Einzelgänger des Expressionismus und befragt kritisch Noldes belastetes Erbe.

2023 in der Kunsthalle Emden

Eine junge zeitgenössische Künstlerin, deren Karriere in den sozialen Medien begann, stellt sich vor. Jan Pleitner präsentiert das größte Gemälde, das je in der Kunsthalle ausgestellt wurde. Künstlerinnenselbstporträts und eine Ausstellung zum Material Stoff runden das Angebot ab.



04.02. - 23.04.



06.05. - 17.09.



06.05. - 03.09.

HIER BIN ICH! Künstlerinnenselbstporträt

Wie wollen Künstlerinnen und Künstler sich sehen oder gesehen werden? Die Ausstellung richtet den Fokus auf weibliche Darstellungsformen im 20. und 21. Jahrhundert.

JENNY BROSINSKI. There were no birds to fly

Die großformatigen abstrakten Gemälde der in Berlin lebenden und arbeitenden Künstlerin (*1984) legen auf direkte Weise den kreativen Entstehungsprozess offen.

JAN PLEITNER. Jenseits der Leere

Der Künstler entwickelt im Atrium ein Raumkonzept im Sinne der »begehbaren Malerei«, das sich auch bis in den Außenraum der Kunsthalle fortziehen wird.

16.09. - 28.01.24

KUNST-STOFF. Textil als künstlerisches Material

Die Ausstellung greift die unterschiedlichen Ausprägungen und Konnotationen um den Stoff in der Kunst auf, der immer wieder auch Gegenstand feministischer Auseinandersetzung war.



In Kooperation mit den Städtischen Museen Heilbronn.



März 2023

- Di, 21.03. **Zeugin der Anklage**
19:30 Uhr Theater an der Blinke, Leer
- 22.03.- **Willumina - Abendliche Lichtkunst**
26.03. Innenstadt Wilhelmshaven
- Fr, 24.03. **Immer wieder Schlagler**
19:30 Uhr Stadthalle Aurich
- Fr, 24.03. **Plattdeutsches Theater: "Besöök is as Fisk"**
20:00 Uhr Dörphuus Möhlenwarf, Weener
weitere Termine 25.-29.03.
- Fr, 24.03. **Epitaph, Jane und Fargo**
20:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Sa, 25.03. **Weltklassik am Klavier: Xin Ye Miao**
17:00 Uhr Rysumer Fuhrmannshof
- Sa, 25.03. **Jahreskonzert des Akkordeon-Orchesters**
19:00 Uhr Bürgerhaus Schortens
- Sa, 25.03. **"Een Huusslachter in de Kniep"**
19:30 Uhr Hoog Foor Theater Südbrookmerland
Weitere Termine 26.03.-01.04.
- So, 26.03. **Hobby & Freizeit**
10:00 Uhr Stadthalle Aurich
- So, 26.03. **Kreativmarkt**
11:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Mi, 29.03. **Zeugin der Anklage**
19:30 Uhr Stadthalle Aurich
- Do, 30.03. **Angelika Niescier Trio**
20:00 Uhr Güterschuppen Westerstede
- Do, 30.03. **Max Giesinger - Irgendwann ist jetzt 2023**
20:00 Uhr Sparkassen-Arena Aurich
- Fr, 31.03. **Phillip Boa and the Voodooclub**
20:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven

April 2023

- 01.04.- **Bad Zwischenahn "Blüht auf"**
02.04. Freilichtbühne im Kurpark Bad Zwischenahn
- So, 02.04. **Inga Rumpf**
20:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Mo, 03.04. **NIEDECKEN liest & singt BOB DYLAN**
20:00 Uhr Stadthalle Aurich
- Di, 04.04. **Shantychor Likedeeler - Konzert**
19:00 Uhr Haus des Gastes, Horumersiel
- Do, 06.04. **TS Projekt - Konzert**
19:00 Uhr Gästehaus Hooksiel
- Do, 06.04. **Jakob Heymann "Volle Akkus, leere Herzen"**
20:00 Uhr Güterschuppen Westerstede
- Fr, 07.04. **Sonderöffnung: Frühlingsboten im Park**
09:30 Uhr Park der Gärten, Bad Zwischenahn

- 08.04.- **7. Wilhelmshavener Schweinswal-Tage**
15.04. UNESCO-Weltnaturerbe Wattenmeer
Besucherzentrum, Wilhelmshaven
- Sa, 08.04. **Sinfoniekonzert mit dem Landesjugendorchester Bremen**
17:00 Uhr Kulturkirche Martin-Luther Emden
- So, 09.04. **Classic Rock & Pop Disco**
21:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Mo, 10.04. **Lachbustour ohne Bus**
17:00 Uhr Auf der Warf 1, Pilsum
- Mi, 12.04. **Gjora Feidmann - Friendship Worldtour**
20:00 Uhr Wanderhalle, Bad Zwischenahn
- Fr, 14.04. **Schimmelreiter**
19:00 Uhr Fehn- und Schiffahrtsmuseum
Westrauderfehn
- Sa, 15.04. **Bricks am Meer - Die LEGO®-Ausstellung**
10:00 Uhr Wanderhalle, Bad Zwischenahn
- Mi, 19.04. **Iphigenie auf Tauris**
19:30 Uhr Stadthalle Aurich
- Do, 20.04. **Iphigenie auf Tauris**
19:30 Uhr Aula KGS Wittmund
- 21.04.- **Frühlingsfest Varel**
24.04. Varelener Innenstadt
- Fr, 21.04. **Bagbänder Markt**
07:00 Uhr Bagband Ortsmitte
- Fr, 21.04. **Gitte Haenning**
20:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Sa, 22.04. **Dominik Bloh liest aus "Unter Palmen aus Stahl"**
20:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Sa, 22.04. **Jazando Guitar Duo | Jazz meets classic**
20:00 Uhr Fehntjer Forum, Rhauderfehn
- So, 23.04. **Fiete Anders**
15:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Do, 27.04. **Jan Brandt & Sylvie Gühmann - 2 Exil-Ostfriesen auf Heimatbesuch**
20:00 Uhr Zollhaus Leer
- 28.04.- **Maimarkt**
01.05. Emdener Stadtgarten
- 28.04.- **Johannimarkt**
01.05. Vogelsangplatz, Weener
- Fr, 28.04. **Michy Reincke**
20:00 Uhr Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Fr, 28.04. **Die Gsus-Brothers**
20:00 Uhr Mühle Neermoor
- 29.04.- **Drachenfest Dornumersiel**
01.05. Drachenwiese Am Seedeich, Dornumersiel

- Sa, 29.04. **Konzert an der Gotischen Orgel Rysum**
Evangelisch-reformierte Kirche Rysum
- Sa, 29.04. **Weltklassik am Klavier: Kaan Baysal**
Rysumer Fuhrmannshof
- Sa, 29.04. **26. A-cappella-Festival: ANDERS**
Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Sa, 29.04. **Surrogate performs - Pink Floyd's The Wall**
Stadthalle Aurich
- So, 30.04. **Oldtimertreffen**
Alter Markt Westerstede

Mai 2023

- Do, 04.05. **Kurkonzert auf der Freilichtbühne**
Freilichtbühne im Kurpark Bad Zwischenahn
- Do, 04.05. **Zeugin der Anklage**
Aula KGS Wittmund
- Do, 04.05. **26. A-cappella-Festival: MAYBEBOP**
Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- 05.05.-
09.05. **Frühjahrsmarkt Westerstede**
Innenstadt Westerstede
- Fr, 05.05. **Literarisch-musikalischer Krimiabend
mit Klaus-Peter Wolf und Bettina Göschl**
Evangelisch-reformierte Kirche Greetsiel
- Fr, 05.05. **28. Festival der Kleinkunst: Mia Pittroff**
Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Fr, 05.05. **Patrick Salmen - Im Regenbogen
der guten Laune bin ich das Beige**
Zollhaus Leer
- Sa, 06.05. **Int. ADAC Flutlichtrennen
„Master of Speedway“ Moorwinkelsdamm**
Msc Moorwinkelsdamm e.V., Bockhorn
- Sa, 06.05. **Jürgen von der Lippe - Voll fett**
Stadthalle Aurich
- So, 07.05. **Bogdan Dragus und Ensemble**
Aula KGS Wittmund
- Do, 11.05. **Kurkonzert auf der Freilichtbühne**
Freilichtbühne im Kurpark Bad Zwischenahn
- Do, 11.05. **Wolf Maahn & Band**
Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Fr, 12.05. **Geführte Erlebnisradtouren - Tatort Moor**
Busparkplatz Mühle (P1) Ecke Unter den Eichen/
Am Hogen Hagen, Bad Zwischenahn
- Fr, 12.05. **4. Firreler Schlagerabend**
Heinz de Buhr, Hesel

- 13.05.-
21.05. **RHODO 2023 -
Europas größte Rhododendronausstellung**
Alter Marktplatz, Westerstede
- Sa, 13.05. **28. Festival der Kleinkunst: Sven Ratzke**
Kulturzentrum Pumpwerk, Wilhelmshaven
- Sa, 13.05. **Open-Air Konzert mit Nico Santos**
Albert-Post-Platz, Westerstede
- So, 14.05. **Tag der Westersteder Chöre**
Bühne zum Stadtpark, Westerstede
- So, 14.05. **Marc Weide – Kann man davon leben**
Park der Gärten, Bad Zwischenahn
- Mi, 17.05. **Nachhaltiger Feierabend-Markt**
Hochschule Emden/Leer, Campus Emden



Mit einem kleinen Ausblick auf regionale Veranstaltungen im Sommer.

IMPRESSUM

Herausgeber, Redaktion, Werbeverkauf,

Gestaltung & Konzeption, Druck:

Druckkontor Emden, Wolthuser Str. 1,
26725 Emden

Email: ahoi@druckkontor-emden.de, Tel.
+49 (0) 4921 58918-0

Fotonachweis:

Sabrina Enderle-Kleb (Titelfoto), Wolfgang
Weßling (S. 1 Klaus-Peter Wolf), Freepik (S.
4, S. 6 oben, S. 7, S. 10-12, S. 18), [®]www.ost-
friesland.travel (S. 5 oben), pixabay.com (S.
5 unten, S. 29), unsplash.com (S. 6 u. links, S.
8-9, S. 21), pexels.com (S. 6 u. rechts), Anna

Ehrentraut (S. 15), Kathrin Dudler (S. 16),
Susanne Rüst (S. 20), Bildstelle der Nord-
seewerke (S. 25 oben), privat (S. 25 Mitte),
Museum Norddeich Radio (S. 25 unten),
Kunsthalle Emden (S. 27 NOLDE / ROHLFS.
Christian Rohlf), Joos Jossen (S. 27 JENNY
BROSINKSI), Neven Allgeier 2022 © Achen-
bach Hagemeier (S. 27 "JAN PLEITNER"),
Städtische Galerie Dresden, Franz Zadnicěk
(S. 27, HIER BIN ICH! Erika Streit © Erika
Streit-Stiftung, Kilchberg), Daniela Kohl (S.
27, KUNST-STOFF. Nevin Aladağ, Berlin © VG
Bild-Kunst)

Lösung von Seite 24:
Kinoabend

	P			E		J	A		O		Q		
	U	N	W	E	I	T		V		K	I	U	
O	S	T	E	R	F	E	U	E	R		D	A	
	T	O	R	T	E		W	I	D	D	E	R	
A	E		K	E	L	L	E	R		E	N	Z	
	B		T	L		U		O	L	S	T		
A	L	B	A		E	C	O		E		I	D	
	B	U	R	G		F	I	L	M	R	I	S	S
	M	U	S	S	E	L	I	N		C	C	L	
	E	N		T	U	E	V		W	E	H	R	



Team Müller aus Hinte ist für Sie da!

Als Ihre kompetenten Berater vor Ort bieten wir
Ihnen das komplette Vorsorge-Angebot aus
einer Hand. Nutzen Sie unsere Erfahrung.

Wir beraten Sie individuell und fair.

Guter Service und schnelle Hilfe im Schadenfall
sind für uns selbstverständlich.

Generalagentur

Hartmut Müller und Nicolai Müller

Bahnhofstraße 5, 26759 Hinte

Tel. 04925 990800

hartmut.mueller@wuerttembergische.de

nicolai.mueller@wuerttembergische.de

wuerttembergische.de/hartmut.mueller



wuerttembergische

Ihr Fels in der Brandung.

Wir machen AUSGEZEICHNETEN Räuchermatjes



**EMDER
MATJES**
DER FEINE ZARTE

AUTOHAUS IMMOOR GMBH

Landstr. 86 · 26524 Lütetsburg · Tel.: 0 49 31/28 46 · Fax: 0 49 31/36 35 · E-Mail: nor@auto-immoor.de · www.auto-immoor.de



CITROËN

Neu- und Gebrauchtwagen
Leasing · Finanzierung



EURO REPAR

CAR SERVICE

KFZ Service Alle Marken

Inspektion · Klimaanlage · Mechanik · Ölwechsel
Reifen · Technikcheck · Zahnriemen

DREEMS amalfi Elektro-Roller

Retrodesign gepaart mit modernem Fahrspaß:
Der elegante E-Roller überzeugt mit einer
Reichweite von bis zu 90 km und ist in
verschiedenen Trendfarben erhältlich.



100%
elektrisch



DREEMS



OSTFRIESISCHES
LANDESMUSEUM
EMDEN

MELANIE SCHULTE

Schiff Unglück Mythos

22.12.2022 – 28.1.2024

Gefördert
durch

EWE | STIFTUNG



Sparkasse
EMDEN



Niedersächsische
Sparkassenstiftung

1820 DIE KUNST
GESELLSCHAFT FÜR BILDENDE KUNST UND
VATERLÄNDISCHE ALTERTUMSERBE 1820



OSTFRIESISCHE
LANDSCHAFT

SEAPORT
EMDEN

Mit freundlicher Unterstützung durch den Freundes- und Förderkreis Ostfriesisches Landesmuseum Emden

Ostfriesisches Landesmuseum Emden – Brückstraße 1, 26725 Emden – www.landesmuseum-emden.de