

Ahoi OSTFRIESLAND



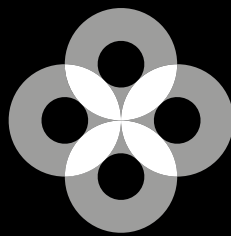
September 2026 | kostenlos

**SEPTEMBER AN
DER KÜSTE**

**FERNSEHKÖCHE
ERFAHREN OST-
FRIESLAND**

**MIT STEPHAN
LANGNER AUF
DEM EMDER WALL**





elements

BAD / HEIZUNG / ENERGIE

MEIN GUTES BAD

TAG DES BADES 2026

19.
SEPTEMBER
2026

**ZUGABE
FÜR IHREN
TERMIN***

KI GENERIERT

**ELEMENTS – DER EINFACHSTE WEG ZUM NEUEN BAD
WIR SIND DABEI! VON 10 BIS 16 UHR**

✦ ELEMENTS **EMDEN**
STEDINGER STR. 19
26723 **EMDEN**

✦ ELEMENTS **LEER**
DEICHSTR. 24
26789 **LEER**

✦ ELEMENTS **PAPENBURG**
OSTERKANAL 42
26871 **PAPENBURG**

✦ ELEMENTS **WILHELMSHAVEN**
GÜTERSTR. 31
26389 **WILHELMSHAVEN**

✦ [ELEMENTS-SHOW.DE](https://elements-show.de)

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn der Sommer langsam leiser wird, beginnt in Ostfriesland eine ganz besondere Zeit. Das Licht wird wärmer, die Luft klarer und auf den Feldern und in den Obstgärten hält die Erntezeit Einzug. Vielleicht ist der September gerade deshalb der perfekte Monat, um unsere Region noch einmal ganz bewusst zu entdecken.

In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit zu einigen dieser besonderen Orte und Menschen. Wir radeln bei der Krummhörner Kirchturm-Tour durch jahrhundertealte Geschichte, besuchen die Am-dörper Siderei und erfahren, wie viel Arbeit und Leidenschaft in einem vermeintlich einfachen Apfel stecken. Und wir schauen zwei bekannten Fernsehköchen über die Schulter, die Ostfriesland vom Hausboot aus kulinarisch erkundet haben. Sportlich wird es auf dem Emdener Wall: Dort zeigt uns Stephan Langner, warum Disc Golf weit mehr ist als nur eine Scheibe in Richtung Korb zu werfen.

Dazu warten wieder Veranstaltungen, Ausflugstipps, Traditionen und kleine Geschichten, die zeigen, wie vielseitig Ostfriesland ist.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen, Entdecken und Genießen – und einen goldenen September!

Herzlichst grüßt Sie

Susanne Rüst
Redaktion Ahoi



Vom funktionalen Raum zur Wohlfühlloase: Zum Tag des Bades am 19. September zeigen wir, was ein modernes Bad heute ausmacht. Tipps vom Experten finden Sie **auf Seite 22**.

Inhalt

4

Wenn Ostfriesland golden wird -
September an der Küste

6

Steinerne Zeugen der Zeit

8

Kirchtürme weisen den Weg

10

Wenn die alte Dreschmaschine
wieder rattert

11

Eine Zeitreise ins Leben der Moorsiedler

12

Genuss auf Kurs: Fernsehköche
auf kulinarischer Entdeckungsreise

14

Mit Schwung zum Kettenkorb
Disc Golf in Ostfriesland

16

Jetzt ist Apfelzeit - Ostfrieslands Obstgärten
zeigen ihre Schätze

18

Vom Baum bis ins Glas

20

Den Garten herbstfit machen
To-do-Liste für den Garten

22

Mehr als nur eine Nasszelle

23

Rezept des Monats:
Herzhafte Apfel-Zwiebel-Tarte mit Thymian

24

Utkiek
Was ist los in Ostfriesland?

25

Platt in't Blatt

26

Impressum

Wenn Ostfriesland golden wird

Warum der September die schönste Zeit an der Küste ist



Goldenes Licht, reife Früchte und eine wohltuende Ruhe – der September verleiht Ostfriesland seinen ganz eigenen Zauber. Die perfekte Zeit, die Region mit allen Sinnen zu erleben.

Der Sommer verabschiedet sich langsam, doch Ostfriesland zeigt sich jetzt von einer ganz besonderen Seite. Das Licht wird weicher, die Luft klarer und die Landschaft taucht in warme Gold- und Grüntöne. Der September ist eine Zeit des Durchatmens – für die Natur ebenso wie für die Menschen.

Während die Hauptreisezeit langsam ausklingt, kehrt an vielen Orten eine angenehme Ruhe ein. Die Strände werden weitläufiger, auf den Deichen begegnet man mehr Schafen als Spaziergängern und selbst an beliebten Ausflugszielen bleibt Zeit, den Moment bewusst zu genießen. Genau jetzt entfaltet die Region ihren ganz eigenen Charme.

Wer früh unterwegs ist, erlebt faszinierende Stimmungen. Über Wiesen und Kanälen liegt oft ein feiner Nebelschleier, der sich langsam in der Morgensonne auflöst. Fischerboote verlassen die Häfen, Möwen kreisen über dem Wasser und in den kleinen Hafenorten beginnt der Tag ohne Hektik. Es sind diese stillen Augenblicke, die Ostfriesland so besonders machen.





Und dann ist da dieses Licht. Gerade im September scheint die Sonne tiefer über dem flachen Land zu stehen und lässt Wiesen, Felder und das Wasser in warmen Farben leuchten. Am Abend lohnt sich ein Abstecher an die Küste ganz besonders. Wenn die Sonne langsam am Horizont verschwindet und sich der Himmel über dem Wattenmeer verfärbt, braucht es nicht viel mehr als eine Bank auf dem Deich und ein wenig Zeit. Vielleicht liegt genau darin der ostfriesische Luxus: Weite, Ruhe und ein Logenplatz für eines der schönsten Naturschauspiele überhaupt.

Auch Radfahrer kommen jetzt voll auf ihre Kosten. Angenehme Temperaturen und meist leichter Wind machen lange Touren entlang der Deiche oder durch die weite Marschlandschaft besonders reizvoll. Immer wieder laden kleine Hofläden, Cafés oder Bauernstände zu einer Pause ein. Dort warten frische Äpfel, Birnen, Kürbisse oder selbstgemachte Marmeladen – regionale Produkte, die den Geschmack der Jahreszeit einfangen.

Der September ist zugleich Erntezeit. Auf Feldern und Obstwiesen wird geerntet, in den Gärten hängen die Apfelbäume voller Früchte und auf den Wochenmärkten füllen sich die Stände mit saisonalen Köstlichkeiten. Viele Direktvermarkter öffnen ihre Türen und zeigen, wie aus regionalen Zutaten hochwertige Lebensmittel entstehen. Wer genau hinschaut, entdeckt überall die enge Verbindung zwischen Landschaft, Landwirtschaft und Genuss.

Auch die Tierwelt bereitet sich langsam auf den Jahreszeitenwechsel vor. Zugvögel sammeln sich in großen Schwärmen und machen Ostfriesland zu einem beeindruckenden Schauspiel für Naturfreunde. Besonders im Nationalpark Niedersächsisches Wattenmeer lassen sich diese Naturschauspiele aus nächster Nähe beobachten – ein Erlebnis, das viele Besucher jedes Jahr aufs Neue begeistert.



Gleichzeitig bleibt der September eine lebendige Zeit. Zahlreiche Märkte, Hoffeste und regionale Veranstaltungen laden dazu ein, die ostfriesische Kultur kennenzulernen. Es ist die perfekte Gelegenheit, mit Einheimischen ins Gespräch zu kommen, regionale Spezialitäten zu probieren und das echte Ostfriesland zu entdecken – fernab vom Trubel der Ferienzeit.

Vielleicht ist es genau diese Mischung, die den September so besonders macht: warme Sonnenstrahlen, klare Luft, regionale Genüsse und die wohltuende Ruhe nach einem lebhaften Sommer. Die Natur schaltet einen Gang zurück, ohne ihren Zauber zu verlieren. Im Gegenteil – sie zeigt sich noch einmal von ihrer schönsten Seite.

Wer Ostfriesland nur aus den Sommerferien kennt, sollte der Region im September unbedingt eine zweite Chance geben. Denn wenn die Tage langsam kürzer werden und das Licht die Küste in warme Farben taucht, beginnt für viele Einheimische die schönste Zeit des Jahres. Eine Zeit zum Entdecken, Genießen und einfach zum Ankommen.

Steinerne Zeugen der Zeit

Historische Dorfkirchen prägen seit Jahrhunderten das Bild Ostfrieslands. Sie erzählen von bewegten Zeiten, bewahren wertvolle Schätze und sind bis heute Orte voller Geschichte und besonderer Atmosphäre. Wer ihre Türen öffnet, begibt sich auf eine kleine Reise in die Vergangenheit.



Ostfrieslands Kirchen wurden aber nicht nur aus Backstein errichtet. Die Kirche Aurich-Middels (Foto) wurde im frühen 13. Jh. aus eiszeitlichen Granitfindlingen erbaut. Die älteste erhaltene Kirche Ostfrieslands, die St.-Aegidien-Kirche in Stedesdorf, besteht aus Tuff, einem vulkanischen Eruptivgestein.

Wer durch Ostfriesland reist, entdeckt sie überall: kleine Backsteinkirchen auf Warften, umgeben von alten Friedhöfen und knorrigen Bäumen. Manche stehen seit über 700 Jahren an ihrem Platz und haben Sturmfluten, Kriege und Generationen von Menschen überdauert. Sie sind weit mehr als Gotteshäuser – sie sind stille Zeitzeugen voller Geschichten. Im Mittelpunkt steht in diesem Jahr die Dorfkirche Pogum, die ihr 250-jähriges Jubiläum feiert. Sie lädt dazu ein, eines der faszinierendsten Kapitel ostfriesischer Kultur neu zu entdecken.

Wer früh am Morgen durch das Rheiderland fährt, wenn Nebelschwaden über den Wiesen liegen und nur das Läuten einer Kirchenglocke die Stille durchbricht, versteht schnell, warum Ostfriesland seit jeher als geheimnisvoll gilt. Zwischen Deichen und weiten Feldern ragen alte Dorfkirchen aus der Landschaft – oft auf künstlich angelegten Warften erbaut, damit sie Sturmfluten trotzen konnten.

Diese Kirchen waren über Jahrhunderte Mittelpunkt des Dorflebens. Hier wurde getauft, geheiratet und Abschied genommen. Gleichzeitig ranken sich um viele Gotteshäuser Geschichten über versunkene Dörfer, rätselhafte Glocken, wundersame Begebenheiten oder Spukerscheinungen. Ob wahr oder Legende – sie verleihen den alten Mauern bis heute eine ganz besondere Atmosphäre.



Ein eindrucksvolles Beispiel ist die Dorfkirche Pogum im Rheiderland. Sie wurde 1776 auf den Fundamenten eines mittelalterlichen Vorgängerbaus errichtet und feiert in diesem Jahr ihr 250-jähriges Bestehen. Auffällig ist der spätgotische Torturm, der noch vom älteren Kirchenensemble erhalten blieb. Früher führte er als einziger Zugang auf den ummauerten Kirchhof – ein Ort, der Schutz bot und zugleich die Grenze zwischen Alltag und Besinnung markierte.

**„Seit mehr als 25 Jahren
öffnet die Pogumer Kirche
ihre Pforte 365 Tage im Jahr
zwischen 10 und 18 Uhr
für die Öffentlichkeit.“**

Im Inneren überrascht die Kirche mit einer schlichten, fast meditativen Atmosphäre. Besonders bemerkenswert sind die kunstvoll geschnitzte Kanzel aus dem Jahr 1681, die bereits in der Vorgängerkirche stand, sowie die historische Berner-Orgel von 1758/59, die ebenfalls übernommen wurde und noch heute ihren warmen Klang entfaltet. Damit bewahrt die Kirche nicht nur ihre Geschichte, sondern auch wertvolle Zeugnisse ostfriesischer Handwerkskunst.



Pogum steht stellvertretend für viele Kirchen Ostfrieslands. Kaum eine Region Deutschlands besitzt eine so hohe Dichte historischer Gotteshäuser. Jede Kirche erzählt ihre eigene Geschichte – von Sturmfluten und Glaubenswechseln, von Seefahrern, Bauern und Häuptlingen. Gemeinsam bilden sie ein einzigartiges kulturelles Erbe.

Wer diese Orte besucht, entdeckt mehr als historische Architektur. Es ist die besondere Stimmung, die viele Besucher berührt: das gedämpfte Licht, jahrhundertealte Grabsteine, knarrende Holzbalken und die Stille, die nur vom Wind oder dem Ruf der Möwen unterbrochen wird. Gerade in einer hektischen Zeit wirken diese Kirchen wie kleine Inseln der Ruhe.

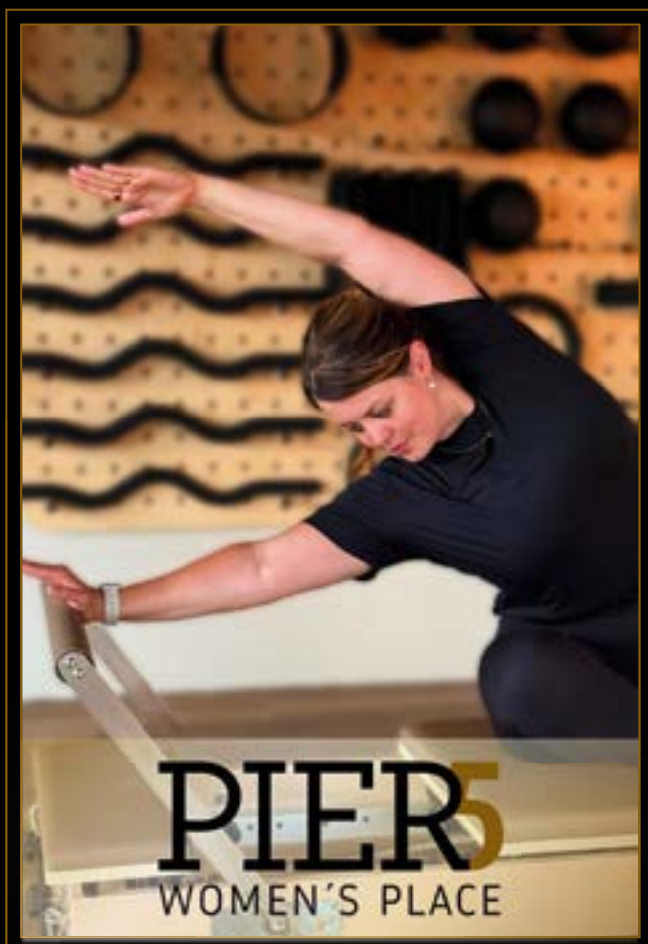
Vielleicht liegt genau darin das Geheimnis des mystischen Ostfrieslands. Nicht in spektakulären Legenden oder unheimlichen Geschichten, sondern in Orten, an denen Geschichte bis heute spürbar geblieben ist. Die Dorfkirche Pogum ist einer dieser Orte – und ihr 250-jähriges Jubiläum ein schöner Anlass, die alten Kirchen Ostfrieslands mit neuen Augen zu entdecken.

Zum Jubiläumsjahr hat die Kirchengemeinde ein abwechslungsreiches Programm vorbereitet – von Konzerten über historische Vorträge bis hin zu musikalischen Gottesdiensten. So wird die Kirche nicht nur als Denkmal gefeiert, sondern als lebendiger Treffpunkt für Menschen aus der Region und ihre Gäste.



Tipp für Entdecker:

Die Dorfkirche Pogum liegt nur wenige Minuten vom Deich entfernt. Verbinden Sie den Besuch mit einer Fahrradtour durch das Rheiderland oder einem Abstecher nach Ditzum. Besonders in den Abendstunden entfaltet die Kirche mit ihrem historischen Torturm und der weiten Landschaft eine fast magische Stimmung.



PILATES *Reformer* NEU IN EMDEN

JETZT CLASS SICHERN



HANSEFIT
Part of the *epassi* Group.



WOMENS_PLACE_EMDEN

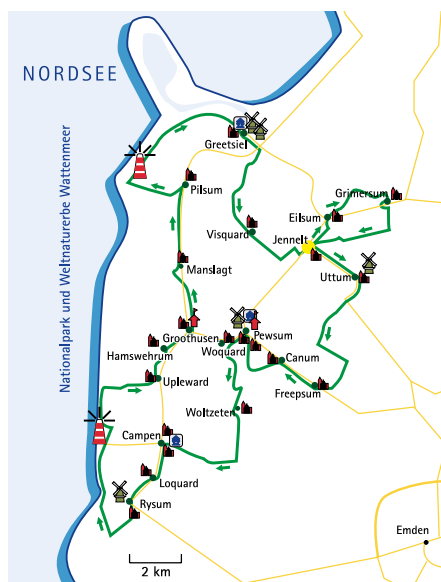


Kirchtürme weisen den Weg

Eine Radtour durch die Krummhörn zwischen Warfendörfern, weitem Land und jahrhundertealten Kirchen.



21 Kirchen, rund 70 Kilometer und jede Menge Ostfriesland: Die Krummhörner Kirchentour verbindet Bewegung, Kultur und Geschichte zu einer außergewöhnlichen Radtour durch eine der schönsten Kulturlandschaften der Region.



Wer durch die Krummhörn fährt, sieht sie schon von Weitem: Kirchtürme, die sich über kleine Dörfer und weite Felder erheben. Seit Jahrhunderten gehören sie zum Landschaftsbild – und am 5. September werden sie wieder zu Wegweisern für eine ganz besondere Entdeckungstour. Dann lädt die Krummhörner Kirchentour bereits zum zwölften Mal dazu ein, die Region mit dem Fahrrad zu erkunden.

21 Kirchen – eine Tour

Rund 70 Kilometer führt die Strecke durch die Krummhörn. Das eigentliche Ziel sind dabei nicht möglichst viele Kilometer, sondern 21 historische Kirchen, die an diesem Tag ihre Türen öffnen. Von Dorf zu Dorf geht es durch die flache ostfriesische Landschaft, vorbei an Warften, Feldern, Windmühlen und weiteren bekannten Sehenswürdigkeiten.

Startpunkt ist der Dorfplatz in Jennelt. Von dort können die Teilnehmer ab 8 Uhr aufbrechen. Die Kirchen sind bis 18.30 Uhr geöffnet. Unterwegs gibt es nicht nur alte Gemäuer zu entdecken: Musik, Führungen und verschiedene Aktionen sorgen dafür, dass sich ein Blick hinter die Kirchentüren lohnt.

Gerade diese Mischung macht den Reiz der Tour aus. Mal steht das Fahrrad im Mittelpunkt, mal die jahrhundertealte Geschichte eines Gotteshauses – und manchmal ist es einfach der Moment, wenn man auf einer Landstraße unterwegs ist und am Horizont bereits den nächsten Kirchturm entdeckt.

Ostfriesland abseits der großen Straßen

Die Route führt nicht nur von Kirche zu Kirche. Unterwegs zeigt sich die Krummhörn von vielen ihrer schönsten Seiten. Historische Windmühlen und Burgen liegen ebenso am Weg wie der Campener Leuchtturm. Auch das Fischerdorf Greetsiel gehört zu den Orten, die auf der Tour entdeckt werden können.

Damit wird die Kirchturm-Tour auch für Gäste zu einer wunderbaren Gelegenheit, die Krummhörn jenseits der klassischen Ausflugsziele kennenzulernen. Denn wer mit dem Fahrrad unterwegs ist, erlebt die Region anders: langsamer, unmittelbarer – und mit genügend Zeit für kleine Entdeckungen am Wegesrand.

Sammeln ausdrücklich erwünscht

Ein bisschen sportlicher Ehrgeiz darf natürlich auch dabei sein. An jeder der 21 Kirchen wartet ein Stempel. Wer bis 18.30 Uhr alle Stempel gesammelt hat, kann sich im Ziel in Jennelt über eine Teilnahme-Urkunde freuen. Ab 17 Uhr sorgt dort Livemusik für einen geselligen Ausklang.

Und keine Sorge: Ostfriesland ist bekanntlich flach. Die offizielle Route weist auf rund 70,5 Kilometern gerade einmal 38 Höhenmeter im Aufstieg auf. Die größere Herausforderung könnte deshalb aus einer ganz anderen Richtung kommen – dem ostfriesischen Wind. Mit dem E-Bike lässt sich ihm allerdings etwas entspannter begegnen.

Geschichte, die am Wegesrand lebt

Die Kirchturm-Tour zeigt eindrucksvoll, dass die alten Kirchen der Krummhörn keine stummen Denkmäler sind. Sie gehören bis heute zu ihren Dörfern und erzählen von Menschen, Glauben und Jahrhunderten ostfriesischer Geschichte.

Wer also nach unserer Reise in das mystische Ostfriesland und dem Besuch der alten Dorfkirchen noch nicht genug von historischen Mauern, Glockentürmen und Geschichten bekommen hat, sollte am 5. September aufs Fahrrad steigen. Denn manchmal lässt sich Geschichte am schönsten erfahren – im wahrsten Sinne des Wortes.



Krummhörner Kirchturm-Tour

Termin: Samstag, 5. September 2026

Start: ab 8.00 Uhr, Dorfplatz Jennelt

Strecke: rund 70 km

Stationen: 21 historische Kirchen

Kirchen geöffnet: 8.00 bis 18.30 Uhr

Teilnahme: 5 Euro pro Person, 10 Euro pro Familie

Besonderheit: Wer alle 21 Stempel sammelt und rechtzeitig Jennelt erreicht, erhält eine Urkunde.



Nicht einfach nur Stempel sammeln!

Wer etwas Zeit mitbringt, sollte unterwegs immer wieder vom Rad steigen und einen Blick ins Innere werfen. Hinter so mancher unscheinbaren Kirchentür verbergen sich jahrhundertealte Orgeln, Kanzeln, Taufsteine und Geschichten.

Drei Kirchen – drei besondere Geschichten



Pilsumer Kreuzkirche – mittelalterlicher Schatz

Schon ihre ungewöhnliche Form macht sie zu etwas Besonderem: Die Pilsumer Kirche wurde im 13. Jahrhundert als Kreuzkirche erbaut. Im Inneren lohnt sich vor allem der Blick auf die historische Orgel und die kunstvolle Ausstattung. Ein Ort, an dem viele Jahrhunderte Geschichte spürbar werden



Rysumer Kirche – hier klingt Geschichte

Von außen eher zurückhaltend, verbirgt die Rysumer Kirche einen echten Schatz: Ihre Orgel stammt aus dem 15. Jahrhundert und zählt zu den ältesten noch spielbaren Orgeln der Welt. Wer hier Station macht, steht vor einem Instrument, das schon erklang, als Amerika in Europa noch weitgehend unbekannt war



Upleward – der Turm steht für sich

Typisch ostfriesisch und doch immer wieder erstaunlich: In Upleward steht der Glockenturm getrennt von der Kirche. Solche freistehenden Türme begegnen einem in Ostfriesland häufiger. Einer der Gründe dafür liegt im weichen Marschboden – schwere Türme konnten für die Kirchengebäude zum Problem werden.



Wenn die alte Dreschmaschine wieder rattert

Am 20. September 2026 wird rund um die historische Mühle Wiegboldsbur wieder gearbeitet, gestaunt und gefeiert. Beim traditionellen Döschkefest erleben Besucher, wie Landwirtschaft früher funktionierte – mit ordentlich Lärm, viel Handarbeit und jeder Menge ostfriesischer Geschichte.

Im Mittelpunkt stehen die eindrucksvollen Dreschvorführungen mit der riemenbetriebenen Standdreschmaschine. Historische Maschinen zeigen, wie das Korn einst verarbeitet wurde. Dazu gibt es Vorführungen alter Handwerkskünste, Führungen durch die Mühle, Musik und frisch gebackenes Brot aus dem Steinofen. Auch ein Gottesdienst in der Mühle gehört zum Programm.



Ein Museum, das überrascht

Wer zum Döschkefest kommt, sollte unbedingt etwas Zeit für das angegliederte Heimatmuseum einplanen. Hier erzählen historische Geräte, Fotografien und zahl-

reiche Ausstellungsstücke vom früheren Leben in Ostfriesland und von der Arbeit der Müller. Eine echte Besonderheit ist die umfangreiche Schlittschuhsammlung von Albert Janssen – vermutlich eine der größten ihrer Art in Ostfriesland. Auch eine historische Schmiede- und Tischlerwerkstatt gehören zum Ensemble.

So wird das Döschkefest zu weit mehr als einem Festtag: Es ist eine kleine Zeitreise in das ländliche Ostfriesland von früher – anschaulich, lebendig und für Einheimische wie Urlauber gleichermaßen sehenswert.



Döschkefest Wiegboldsbur
20. September 2026, 10 bis 18 Uhr
Mühle Wiegboldsbur, Forlitzer Straße 125,
26624 Südbrookmerland

Eine Zeitreise ins Leben der Moorsiedler

Wie lebten die Menschen einst im Moor? Was kam auf den Tisch, warum teilten sich die Kinder ein Bett – und weshalb lebten Mensch und Tier häufig unter einem Dach? Antworten darauf gibt das Moormuseum Moordorf, das auch als „Museum der Armut“ bekannt ist.

Auf dem 3,2 Hektar großen, barrierefreien Gelände führt die Zeitreise von 1767 bis 1900. Originalgetreu nachgebaute Hütten und Häuser vermitteln eindrucksvoll, unter welch schwierigen Bedingungen die ersten Moordorfer Siedler lebten und arbeiteten. Gleichzeitig erfahren Besucher Wissenswertes über die besondere Moorlandschaft, ihre Tier- und Pflanzenwelt sowie den früheren Torfabbau. Ein Bohnenweg führt zudem über ein von Schafen beweidetes Hochmoor.



Führungen, Aktionstage und Angebote für Kinder machen Geschichte besonders anschaulich. Anschließend laden Gastronomie und Museumsshop zum Verweilen und Stöbern ein.



Am **13. September** lädt das Moormuseum zum Herbstmarkt ein – eine schöne Gelegenheit, den Museumsbesuch mit einem besonderen Veranstaltungstag zu verbinden.

Moormuseum Moordorf e. V.

Moormuseum

Victorburger Moor 7a
26624 Südbrookmerland
Telefon: 04942 2734
moormuseum.moordorf@ewetel.net
www.moormuseum-moordorf.de



Das Museum zum Anfassen und Mitmachen. Ein Freilichtmuseum mit stilecht nachgebauten Lehmhütten, einer gemütlichen Teestube und dem Museumslädchen zum Stöbern.



©WDR/Melanie Grande

Genuss auf Kurs: Fernsehköche auf kulinarischer Entdeckungsreise



Auch im Auricher Hafen wurde gekocht.

Mit dem Hausboot erkunden die Fernsehköche Björn Freitag und Frank Buchholz Ostfriesland. Entstanden sind acht Folgen voller regionaler Spezialitäten, herzlicher Begegnungen und beeindruckender Landschaften – beste Werbung für unsere Heimat.

Hausboot, Spitzenköche und jede Menge regionale Spezialitäten: In den vergangenen Wochen wurde Ostfriesland zum Schauplatz der beliebten WDR-Koch- und Reisesendung „Lecker an Bord“. Für die zehnte Staffel gingen die Fernsehköche Björn Freitag und Frank Buchholz mit einem Hausboot auf kulinarische Entdeckungstour – und machten dabei Station in Emden, Aurich und Leer. Herausgekommen sind acht Folgen, die nicht nur Lust aufs Kochen, sondern vor allem auf Ostfriesland machen.

Das Konzept der Sendung ist ebenso einfach wie erfolgreich: Mit einem Hausboot reisen die beiden Köche durch eine Region, besuchen Erzeuger, Manufakturen und Höfe, entdecken besondere Produkte und bereiten daraus am Ende ein mehrgängiges Menü für ihre Gastgeber zu. Gekocht wird direkt an Bord – mit Blick aufs Wasser und immer mit Zutaten, die sie unterwegs kennengelernt haben.





Startpunkt der Reise war die Seehafenstadt Emden.

Für die Dreharbeiten führte die Route zunächst nach Emden, anschließend über den Ems-Jade-Kanal nach Aurich und schließlich weiter nach Leer. Die Wasserwege spielten dabei eine Hauptrolle. Immer wieder musste die mobile Bordküche sogar umgebaut werden, damit das Hausboot unter den niedrigen Kanalbrücken hindurchpasste – ein kleiner Blick hinter die Kulissen, der zeigt, wie aufwendig die Produktion einer solchen Sendung tatsächlich ist.

Doch im Mittelpunkt standen nicht spektakuläre Kamerafahrten oder aufwendige Inszenierungen, sondern die Menschen der Region. Auf verschiedenen Höfen lernten Björn Freitag und Frank Buchholz Produzenten kennen, die mit viel Leidenschaft hochwertige Lebensmittel herstellen. Aus den gesammelten Zutaten entstanden anschließend an Bord kreative Menüs, zu denen die Gastgeber eingeladen wurden – ein Markenzeichen der Sendung.

Dabei wurde schnell deutlich: Ostfriesland hat kulinarisch weit mehr zu bieten als Fischbrötchen und Tee. Natürlich gehören Matjes, frischer Fisch und die berühmte Teekultur dazu. Doch die Fernsehköche entdeckten ebenso hochwertige Fleischprodukte, Gemüse aus regionalem Anbau, außergewöhnliche Wurstkreationen, Sidre aus ostfriesischen Äpfeln und viele weitere Spezialitäten. Gerade diese Vielfalt überraschte das Team. Sie zeige, dass hinter den Produkten Menschen stehen, die mit großem handwerklichem Können und viel Leidenschaft arbeiten.

Besonders beeindruckt zeigte sich das Filmteam aber von der Atmosphäre der Region. Die weite Landschaft, das wechselhafte Wetter und die Ruhe auf den Kanälen hätten sofort fasziniert. Ebenso nachhaltig in Erinnerung geblieben seien die Begegnungen mit den Ostfriesinnen und Ostfriesen. Anfangs vielleicht etwas zurückhaltend, beschrieben die Köche die Menschen später als herzlich, offen und authentisch. Gerade diese Mischung aus norddeutscher Gelassenheit, trockenem Humor und großer Verbundenheit zur Heimat habe die Dreharbeiten zu etwas Besonderem gemacht.

Für Björn Freitag hatte die Reise sogar eine persönliche Note. Bereits als Kind verbrachte er Urlaube in Ostfriesland und verbindet bis heute viele Erinnerungen mit der Region. Kein Wunder also, dass er sich besonders darauf freute, bekannte Klassiker wie Matjes wiederzuentdecken – und sich sogar an einer eigenen Interpretation der Ostfriesentorte zu versuchen. Sein Kollege Frank Buchholz

ließ sich dagegen ganz bewusst überraschen und genoss es, Ostfriesland ohne feste Erwartungen kennenzulernen.

Auch touristisch dürfte die Sendung ein Gewinn sein. Gerade Nordrhein-Westfalen zählt seit Jahren zu den wichtigsten Herkunfts-

regionen der Urlaubsgäste an der Nordsee. Wenn Millionen Zuschauer die Kanäle, Häfen und Höfe Ostfrieslands zur besten Sendezeit erleben, ist das Werbung, die authentischer kaum sein könnte. Die Produzenten lobten zudem ausdrücklich die Gastfreundschaft und Offenheit der Menschen vor Ort – Eigenschaften, die sich in jeder Szene widerspiegeln.

Wer die kulinarische Reise selbst miterleben möchte, muss nicht mehr lange warten: **Ab dem 21. September 2026 stehen die neuen Folgen wöchentlich in der ARD-Mediathek bereit. Ab 28. September läuft „Lecker an Bord“ montags um 20.15 Uhr im WDR-Fernsehen.**

Und weil Ostfriesland das Team so begeistert hat, steht bereits fest: 2027 kehren Björn Freitag und Frank Buchholz für eine Jubiläumsstaffel an die ostfriesische Nordseeküste zurück. Ein schöneres Kompliment kann man der Region wohl kaum machen.

„Es gibt hier eine angenehme Mischung aus norddeutscher Gelassenheit und einem feinen, trockenen Humor.“

Björn Freitag, Koch & Fernsehmoderator





Mit Schwung zum Kettenkorb

Disc Golf in Ostfriesland – mit Stephan Langner auf dem Emden Wall



Mit Konzentration und dem richtigen Schwung: Stephan Langner zeigt, worauf es beim Disc Golf ankommt.

Disc Golf verbindet Bewegung, Präzision und Naturerlebnis. Stephan Langner erzählt, wie ihn der Flug einer Scheibe begeisterte, warum Technik wichtiger ist als Kraft und wie sich der ungewöhnliche Sport in Ostfriesland immer stärker etabliert.

Manchmal beginnt eine große Leidenschaft mit nur wenigen Sekunden. Bei Stephan Langner war es ein kurzer Ausschnitt auf YouTube. Zu sehen war der deutsche Disc-Golf-Spieler Simon Lizotte – und eine Scheibe, die scheinbar mühelos durch die Luft glitt.

„Ich habe nur diesen Scheibenflug gesehen und war so fasziniert davon, wie so eine Scheibe fliegen kann“, erinnert sich Stephan. Zwei Wochen später stand er selbst auf einem Disc-Golf-Parcours, lieh sich zwei Scheiben aus und verbrachte dort gleich den ganzen Tag. Wenig später folgten die ersten eigenen Scheiben, selbst gebaute Ziele und schließlich ein mobiler Korb. Seitdem hat ihn der Sport nicht mehr losgelassen.

Beim Disc Golf wird eine spezielle Wurfscheibe mit möglichst wenigen Versuchen in einen Metallkorb befördert. Dabei zählen nicht nur Weite und Kraft, sondern vor allem Technik, Präzision und Körpergefühl. „Viele denken, man müsse richtig Power mitbringen“, erzählt Stephan. Tatsächlich entstehe die Bewegung jedoch vor allem aus der Rotation des Körpers.

Den Ablauf vergleicht er ein wenig mit dem Tanzen: Die Bewegung beginnt unten und setzt sich durch den gesamten Körper fort.



Was ihn besonders begeistert, ist die Verbindung aus Bewegung, Natur und der Ästhetik des Scheibenflugs. Disc Golf kann allein, zu zweit oder in einer Gruppe gespielt werden. Es eignet sich als eigenständige Sportart, aber auch als Ausgleich zu anderen Aktivitäten. Stephan selbst konnte durch die regelmäßige Bewegung sogar einige seiner Rückenbeschwerden lindern. Besonders Rücken, Schultern und Nacken würden durch die Rotationsbewegungen stabilisiert.



Auch in Ostfriesland ist der Sport inzwischen deutlich bekannter als noch vor einigen Jahren. Als Stephan begann, traf er auf den regionalen Anlagen nur selten andere Spieler. Mittlerweile zählt der ostfriesische Verein nach seiner Aussage rund 22 feste Mitglieder. Hinzu kommen zahlreiche Hobbyspieler. Besonders auf dem Emden Wall beobachtet er regelmäßig Familien, die gemeinsam ihre Runden drehen.

Dass es in Emden heute einen Parcours mit sechs Bahnen gibt, ist auch Stephans Ausdauer zu verdanken. Über Jahre setzte er sich für die Anlage ein. Unterstützung erhielt er dabei vom Stadtsportbund, der wichtige Kontakte zur Politik und Verwaltung herstellen konnte. Die kurzen Bahnen auf dem Wall sind besonders einsteiger- und familienfreundlich. Scheiben können bei der Tourist-Information ausgeliehen werden.

Sportlich war für Stephan zuletzt die Ostfriesische Discgolf-Open Anfang August in Westoverledingen ein wichtiger Termin. In seiner Altersklasse erreichte er den zweiten Platz – zufrieden war er dennoch nicht. „Ich bin da schon mit mehr Anspruch reingegangen“, sagt er ehrlich. Beim Disc Golf können bereits kleinste Abweichungen große Folgen haben. „Wenn ich die Scheibe nur fünf Grad anders rauslasse als normal, macht sie eine ganz andere Kurvenbewegung.“

Noch werden die Ostfriesischen Discgolf Open als sogenanntes No-Tier-Turnier ausgetragen. Für die sportliche Rangliste und die Qualifikation zu größeren Meisterschaften zählen die Ergebnisse daher bislang nicht. Das soll sich ändern. Der Verein arbeitet daran, künftig die organisatorischen und sportlichen Anforderungen für eine höhere Turnierwertung zu erfüllen.

Trotz aller Erfahrung landet auch Stephans Scheibe nicht immer dort, wo sie soll. Auf die Frage, wie häufig ihm das passiert, antwortet er lachend: „Oft. Richtig oft.“ Besonders der ostfriesische Wind bleibt eine Herausforderung: „Ich wohne jetzt seit ewigen Jahren in Ostfriesland – ich verstehe Wind nicht.“

„Ich habe nur diesen Scheibenflug gesehen und war so fasziniert davon ...“

Gerade das macht Disc Golf so sympathisch. Man muss nicht perfekt sein, um Spaß daran zu haben. Eine Schei-

be, bequeme Kleidung und ein wenig Neugier reichen für den Anfang völlig aus. Und wer Stephan oder seine Mitspieler auf dem Emden Wall trifft, darf sie ruhig ansprechen. „Wir haben immer eine ganze Tasche voll dabei“, sagt er. „Wir teilen gerne.“

DIE BOBEL-SAISON

STEHT VOR DER TÜR!

JAKO TRAININGSANZUG

INKLUSIVE PRINT

OSTFRIESLAND wirft denn!

FÜR UNFASSBARE

69€

INKL. PRINT!

- ✓ JAKO QUALITÄT
- ✓ INKL. PRINT - WAPPEN AUF DER HERSEITE, VEREINSNAME AUF DEM RÜCKEN
- ✓ TOP PREIS!

VIELE FARBEN & GRÖSSEN ERWACHSENE & KINDER

sport-non-stop.com

Dein Partner

Koppelweg 17
26624 Südbrookmerland

JETZT EINFACH BESTELLEN! PER WHATSAPP BUSINESS

* Druckkosten inklusive. Mindestmenge 10 Stück. Anzüge verfügbar bis mind. 31.08.2031
Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

Jetzt ist Apfelzeit – Ostfrieslands Obstgärten zeigen ihre Schätze



Wenn die Apfelbäume ihre Früchte tragen, beginnt in Ostfriesland eine Zeit voller Genuss und Tradition. Zwischen Obstgärten, Hofläden und regionalen Manufakturen zeigt sich der Herbst von seiner geschmackvollsten Seite.

Mit dem September beginnt in Ostfriesland eine der schönsten Zeiten des Jahres. Die Tage werden milder, das Licht wärmer und auf Streuobstwiesen, in Gärten und auf Bauernhöfen reifen unzählige Äpfel heran. Jetzt ist Erntezeit – und mit ihr kehren viele alte Traditionen zurück, die eng mit der Region verbunden sind.

Der Apfel gehört seit Jahrhunderten zum ostfriesischen Landschaftsbild. Ob auf dem Dorf, am Gulfhof oder im heimischen Garten – fast überall stehen Apfelbäume, die Jahr für Jahr ihre Früchte tragen. Viele der alten Sorten wachsen noch heute auf Streuobstwiesen und zeichnen sich durch ihren ganz eigenen Geschmack aus. Während einige besonders süß sind, eignen sich andere hervorragend zum Backen oder zur Herstellung von Saft und Cider.

Die Ernte beginnt meist Ende August und erreicht im September ihren Höhepunkt. Dann werden Leitern aufgestellt, Körbe gefüllt und die Früchte sorgfältig gesammelt. Mancherorts ist das Apfelpflücken noch immer ein kleines Familienereignis. Großeltern, Eltern und Kinder helfen gemeinsam mit, bevor aus der Ernte köstliche Kuchen, Mus, Marmeladen oder frischer Saft entstehen.

Dabei geht es längst nicht nur um den Ertrag. Obstbäume prägen das Landschaftsbild, bieten Lebensraum für zahlreiche Tiere und tragen zur Artenvielfalt bei. Besonders alte Streuobstwiesen zählen zu den wertvollsten Kulturlandschaften Deutschlands. Sie verbinden Naturschutz mit regionaler Landwirtschaft und erinnern daran, wie nachhaltig früher gewirtschaftet wurde.



Auch kulinarisch zeigt sich der Herbst von seiner besten Seite. Neben klassischen Apfelkuchen finden sich heute immer häufiger kreative Rezepte mit regionalen Zutaten. Apfel-Chutneys, herzhafte Gerichte mit Äpfeln oder prickelnder Cider erleben seit einigen Jahren eine echte Renaissance. Immer mehr kleine Manufakturen und Direktvermarkter setzen auf handwerkliche Herstellung und hochwertige Produkte aus heimischem Obst.

Wer in diesen Wochen durch Ostfriesland fährt, entdeckt zahlreiche Hofläden und kleine Verkaufsstände am Straßenrand. Hier gibt es frisch geerntete Äpfel, Birnen, Kürbisse, Kartoffeln und viele weitere Produkte direkt vom Erzeuger. Der Einkauf vor Ort unterstützt die regionale Landwirtschaft und bringt gleichzeitig besonders frische Lebensmittel auf den Tisch.

Die Apfelzeit lädt aber auch dazu ein, selbst aktiv zu werden. Ein Spaziergang durch einen Obstgarten, eine Fahrradtour über die herbstlichen Deiche oder ein Besuch bei einem regionalen Obstverarbeiter zeigen, wie viel Leidenschaft hinter den heimischen Produkten steckt. Gerade für Urlauber eröffnet sich so eine ganz neue Seite Ostfrieslands – abseits der Küste und doch mitten im regionalen Leben.

Ein besonderes Beispiel dafür ist die Amdörper Side-ree. Hier wird aus sorgfältig ausgewählten Äpfeln hochwertiger Cider hergestellt – mit viel handwerklichem Können und dem Anspruch, regionale Produkte auf moderne Weise neu zu interpretieren. Wie aus einer einfachen Frucht ein charaktvoller Cider entsteht, welche Apfelsorten verwendet werden und warum Regionalität dabei eine so große Rolle spielt, erzählt das Team im Interview auf der folgenden Seite.

Vielleicht ist genau das das Besondere am Herbst in Ostfriesland: Er zeigt, dass Genuss oft ganz nah liegt. In einem Apfel, der frisch vom Baum gepflückt wird. In einem Stück warmen Apfelkuchen. Oder in einem Glas Cider, das den Geschmack der Region einfängt. Die Erntezeit erinnert uns daran, wie wertvoll regionale Produkte sind – und wie viel Herzblut in ihrer Herstellung steckt.

Schon gewusst?

Apfelbäume sind sehr ertragreich. Ein ausgewachsener Apfelbaum kann – je nach Sorte und Alter – mehrere hundert Kilogramm Äpfel pro Jahr tragen.

Äpfel schwimmen. Sie bestehen zu etwa 25 Prozent aus Luft – deshalb gehen sie im Wasser nicht unter.

Der Apfel ist gar keine „echte“ Frucht. Botanisch betrachtet ist er eine Scheinfrucht: Ein großer Teil des Fruchtfleisches entsteht aus dem Blütenboden und nicht allein aus dem Fruchtknoten.

Aus einem Apfelkern wächst nicht einfach dieselbe Sorte nach. Wer den Kern eines Boskoop einpflanzt, bekommt nicht automatisch einen neuen Boskoop. Sortenechte Apfelbäume werden deshalb in der Regel veredelt.

Ein Apfelbaum kann erstaunlich alt werden. Hochstämmige Bäume alter Sorten können bei guten Bedingungen deutlich über 100 Jahre alt werden.



Buchtipp

Dat Appel-Bookje

24 alte ostfriesische Apfelsorten, spannende Geschichten und jede Menge Wissenswertes: „Äpfel in Ostfriesland – Dat Appel-Bookje“ lädt auf 128 liebevoll gestalteten Seiten zum Entdecken, Schmökern und Nachschlagen ein.



Vom Baum bis ins Glas

Wie viel Arbeit, Zeit und Leidenschaft stecken eigentlich in einer Flasche „Side“? Wir haben die Amdörper Siderei besucht und mit den Inhabern Eva Dengler und Dr. Lothar Müller über alte Apfelsorten, ihre ungewöhnlichen Kreationen und die Geschichte hinter Ostfrieslands erster Siderei gesprochen.

Wie aus einer Idee „Side“ wurde

Was kann man aus Äpfeln eigentlich noch machen – außer Kuchen, Saft und Mus? Eine Frage, die Eva Dengler und Dr. Lothar Müller schon vor mehr als zwölf Jahren beschäftigte. Dahinter stand vor allem ein Wunsch: alte Apfelsorten und ihre Bäume zu erhalten. Aus dieser Idee entstand schließlich die erste Siderei Ostfrieslands.

Der Weg dorthin war lang. Auflagen, Hindernisse und jede Menge Arbeit verlangten den beiden einiges ab. Doch es hat sich gelohnt. Heute entstehen in der Amdörper Siderei mit moderner Keltertechnik, viel Erfahrung und handwerklichem Feingefühl außergewöhnliche Spezialitäten rund um den Apfel.

Ein Ort zum Ankommen

Unser Besuch beginnt im gemütlichen Café mit angeschlossenem Hofladen. Die Siderei liegt ganz in der Nähe der Deutschen Fehnroute und ist damit auch für Radfahrer ein schöner Zwischenstopp für eine kleine Pause. Doch längst kommen nicht nur Gäste von außerhalb: Das Café hat sich ebenso zu einem beliebten Dorftreffpunkt entwickelt. Hier begegnen sich Einheimische und Urlauber, Jung und Alt – und genau das macht den besonderen Charme des Ortes aus.

Im Hofladen stehen natürlich die eigenen Produkte im Mittelpunkt. Ergänzt werden sie durch ausgewählte Spezialitäten kleiner regionaler Manufakturen. Vieles dreht sich um den Apfel, vor allem aber um Qualität und Produkte, bei denen man merkt, dass jemand mit Leidenschaft dahintersteht.



Direkt nebenan liegt das gemütliche Ofenzimmer mit Brennofen, das für kleinere Feiern genutzt werden kann. Auch Verkostungen der hauseigenen Spezialitäten sind möglich. Überall treffen unterschiedliche Materialien, Altes und Neues aufeinander. Es ist ein Ort, der ganz automatisch ein wenig entschleunigt.

Hinter der großen Schiebetür

Von außen lässt sich kaum erahnen, was sich im hinteren Teil des Gebäudes verbirgt. Eine große Schiebetür öffnet sich – und wir stehen mitten in der modernen Produktion.

Hier werden die angelieferten Äpfel zunächst grob gereinigt und anschließend vier bis sechs Wochen gelagert. Das hat einen guten Grund: Früchte mit zunächst unsichtbaren Druckstellen oder Schäden zeigen diese während der Lagerung und können aussortiert werden. Erst danach werden die übrigen Äpfel gründlich gereinigt und gepresst.

Der Saft gelangt in große Stahltanks, in denen er weiterverarbeitet und veredelt wird. Überraschend ist die Atmosphäre: hell, sauber und mit einer beeindruckenden Akustik. Tatsächlich finden in der Halle gelegentlich sogar Gottesdienste statt.



Apfel ist nicht gleich Apfel

Spätestens bei der Verkostung wird klar, wie unterschiedlich ein vermeintlich simples Produkt schmecken kann. Wir probieren einen sortenreinen Boskoop, eine Streuobstmischung und eine Komposition aus Apfel, Birne und Quitte. Drei Proben – drei völlig unterschiedliche Charaktere.

Danach geht es weiter in die „Schatzkammer“. Hier stehen die klassischen Holzfässer, in denen einige der Spezialitäten viel Zeit bekommen. Mindestens drei Jahre kann es dauern, bis der richtige Zeitpunkt zum Abfüllen gekommen ist. Wann es so weit ist, entscheiden Erfahrung und Fingerspitzengefühl.

Ein besonderes Fass braucht sogar noch deutlich mehr Geduld: Ein 2024 angesetzter Brand mit hoher Fassstärke soll bis 2031 lagern. Und damit nicht genug – bevor er verkauft wird, ist anschließend noch eine Schiffsreise zum Äquator vorgesehen. Ein ungewöhnliches Kapitel einer ohnehin ungewöhnlichen Geschichte.

Wo alles begann

Zum Abschluss unserer Führung sitzen wir draußen auf der Terrasse. Gegenüber liegt der Obstgarten – und dort steht er noch immer: ein mehr als 100 Jahre alter Apfelbaum, mit dem die Geschichte der Siderei gewissermaßen ihren Anfang nahm.

Daneben gibt es weitere kleine Entdeckungen. Eine von einer Freundin geschnittene Klotzbeute bietet Bienen eine wetterfeste Behausung. Und wer einfach nur in den Himmel schauen möchte, kann es sich in der „Seelenwiege“, einer hängenden Liegeschaukel, bequem machen.

Nach unserem Besuch bleibt vor allem eine Erkenntnis: Einer Flasche im Regal sieht man nicht an, wie viel Arbeit, Geduld und Herzblut in ihr stecken. Und plötzlich betrachtet man auch einen einfachen Apfel mit anderen Augen.



Die Führungen durch die Siderei sind deshalb nicht nur etwas für Genießer. Auch ohne Verkostung gibt es viel zu entdecken, sodass ein Besuch ebenso für Familien oder Gruppen interessant sein kann. Es geht um alte Obstsorten, handwerkliche Verarbeitung und darum, regionale Schätze zu bewahren.

Die Amdörper Siderei zeigt dabei, dass Tradition und neue Ideen wunderbar zusammenpassen können. Wenn dadurch alte Apfelbäume erhalten bleiben und gleichzeitig ein

Ort entsteht, an dem Menschen zusammenkommen, ist das tatsächlich eine Win-win-Situation in gleich mehrfacher Hinsicht.

Und selbst wer gar nichts über Äpfel lernen möchte: Ein Besuch lohnt sich trotzdem.



**Amdörper
Siderei**

Äpfel übrig? Ab zur Siderei!

Bei den **Amdörper Apfel- und Sidetagen** können Garten- und Streuobstwiesenbesitzer ihre überschüssigen Äpfel und ihr Fallobst abgeben. So landen die Früchte nicht auf dem Kompost, sondern werden hochwertig zu regionalem „Side“ verarbeitet.

Termine 2026:

11./12.09., 18./19.09., 25./26.09., 2./3.10., 9./10.10. und 16./17.10.

Freitags: 8–18 Uhr, Samstags: 8–14 Uhr sowie nach Absprache



Amdörper Siderei
Trappenweg 1 · 26847 Deteren

Auch kleinere Mengen aus dem eigenen Garten sind willkommen. Und wer nicht weiß, welche Apfelsorte im eigenen Garten wächst, kann sich an das Team wenden: Eine Sortenbestimmung durch einen Pomologen kann ebenfalls organisiert werden.

Aus Äpfeln, die sonst vielleicht liegen bleiben würden, entsteht so ein echtes Stück Ostfriesland im Glas.

Den Garten herbstfit machen

To-do-Liste für den Garten

Mit den richtigen Handgriffen im Herbst legen Sie den Grundstein für ein gesundes Gartenjahr. Ob Aussaat, Rückschnitt oder Frostschutz – schon kleine Maßnahmen sorgen dafür, dass Pflanzen gut durch den Winter kommen und im Frühjahr wieder kräftig austreiben.



SEPTEMBER – Die Weichen für das nächste Gartenjahr stellen



Aussaat

Auch wenn die Tage kürzer werden, können noch zahlreiche Gemüsesorten und Kräuter ausgesät werden. Dill, Liebstöckel, Mangold, Petersilie, Radieschen, Schnittlauch und Spinat gedeihen jetzt noch gut und sorgen für eine späte oder frühe Ernte.

Frühjahrsblüher pflanzen

Wer sich im nächsten Frühjahr über ein buntes Blütenmeer freuen möchte, sollte jetzt Blumenzwiebeln in die Erde setzen. Hyazinthen, Narzissen, Tulpen, Krokusse und Schneeglöckchen entwickeln über den Winter kräftige Wurzeln und starten im Frühjahr voller Energie.

Empfindliches Gemüse schützen

Gurken, Tomaten und Paprika reagieren empfindlich auf kühle Nächte. Ein leichtes Gartenvlies schützt die Pflanzen vor niedrigen Temperaturen. Neue Blüten sollten jetzt entfernt werden, damit die Pflanze ihre Kraft in die Reifung der bereits vorhandenen Früchte investiert.

Gründüngung aussäen

Leere Beete bleiben selten lange unkrautfrei. Eine Gründüngung mit Senf, Lupinen, Winterweizen oder einer speziellen Saatmischung unterdrückt unerwünschte Wildkräuter, lockert den Boden und versorgt ihn gleichzeitig mit wertvollen Nährstoffen.

OKTOBER – Ernten, pflanzen und zurückschneiden



Rückschnitt

Jetzt ist ein guter Zeitpunkt, Beerensträucher, Hecken sowie viele Ziergehölze in Form zu bringen. Auch Apfel- und Birnbäume können nach dem Laubfall zurückgeschnitten werden.

Pflanzzeit für Gehölze

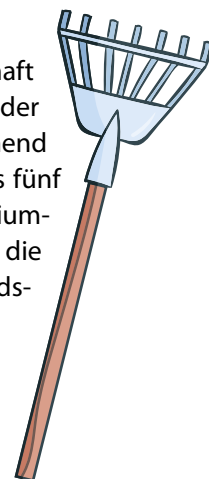
Der Herbst bietet ideale Bedingungen, um Rosen, Ziersträucher und Gehölze zu pflanzen. Der Boden ist meist noch warm und frostfrei, sodass die Pflanzen bis zum Winter gut anwurzeln können.

Ernte sichern

Empfindliches Obst und Gemüse sollte vor den ersten Frostnächten geerntet werden. Äpfel, Birnen, Sommergemüse und Spätkartoffeln gehören jetzt ins Lager. Grüne Tomaten reifen problemlos im Haus nach – am besten in Papier eingewickelt.

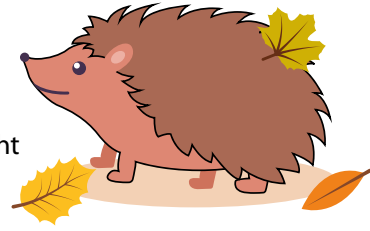
Rasen pflegen

Sinken die Temperaturen dauerhaft unter neun Grad Celsius, stellt der Rasen sein Wachstum weitgehend ein. Deshalb jetzt nicht kürzer als fünf Zentimeter mähen. Eine kaliumbetonte Herbstdüngung stärkt die Gräser und macht sie widerstandsfähiger gegen Frost.



Ein Zuhause für Igel schaffen

Mit wenigen Handgriffen lässt sich ein geschütztes Winterquartier bauen. Dafür an einer schattigen Stelle einige Holzscheite locker aufschichten und die Konstruktion großzügig mit Reisig und Laub bedecken. So entsteht ein sicherer Unterschlupf, den Igel bis zum Frühjahr nutzen können.



Obstbäume pflanzen

November ist die ideale Pflanzzeit für viele Obstgehölze wie Apfel-, Birnen-, Kirsch- oder Pflaumenbäume sowie Haselnüsse. Wer etwas Besonderes ausprobieren möchte, kann auch eine Kiwi an einer Pergola pflanzen. Die robuste Kletterpflanze kommt mit unserem Klima gut zurecht.

Kübelpflanzen schützen

Damit die Wurzeln nicht durchfrieren, sollten Kübel auf Holzklötze oder Styropor gestellt werden. Ein Schutz aus Noppenfolie, Sackleinen oder einer Bast- beziehungsweise Weidenmatte hält die Kälte zusätzlich ab. Der Zwischenraum kann mit trockenem Laub oder Stroh gefüllt werden.

Rosen winterfest machen

Die Veredelungsstelle sollte etwa 20 Zentimeter hoch mit Erde angehäufelt und anschließend mit Nadelreisig abgedeckt werden. Bei Kletterrosen empfiehlt es sich, zusätzlich die unteren Triebe mit einer Weidenmatte zu schützen und längere Ranken mit Vlies oder Sackleinen einzuwickeln.



Wer unsicher ist, welche Pflanzen, Blumenzwiebeln oder Dünger am besten zum eigenen Garten passen, sollte sich in einem der regionalen Gartencenter oder einer Baumschule beraten lassen. Dort gibt es nicht nur fachkundige Tipps für die herbstliche Gartenpflege, sondern oft auch robuste, standortgerechte Pflanzen, die mit dem norddeutschen Klima bestens zurechtkommen. So unterstützen Sie gleichzeitig den regionalen Fachhandel und starten bestens vorbereitet in das nächste Gartenjahr.



EDELMETALLBERATUNG TAPPER

PERSÖNLICH ● EHRlich ● UNABHÄNGIG

In einer verrückten Zeit, ist **Sicherheit das höchste Gut**.

Wir begleiten Familien dabei, ihre **finanzielle Zukunft** mit einem sicheren Gefühl zu gestalten.

Wir nehmen uns **Zeit** für Ihre Fragen und entwickeln gemeinsam den **passenden Weg** für Ihre persönliche Situation.

Nadja & Ingo Tapper

Wacholderweg 10 | 26624 Südbrookmerland

Mobil: 0152 - 01803031 (Ingo)
0176 - 24697937 (Nadja)

Mail: ingo@edelmetallberatung-tapper.com
nadja@edelmetallberatung-tapper.com



Buchen Sie jetzt
telefonisch
oder per Mail
einen Termin.

Mehr als nur eine Nasszelle

Am 19. September rückt der „Tag des Bades“ einen Raum in den Mittelpunkt, der sich in den vergangenen Jahren deutlich verändert hat: Das Badezimmer wird immer mehr zum persönlichen Rückzugs- und Wohlfühlort.

Wo früher vor allem Funktionalität gefragt war, spielen heute Atmosphäre, Komfort und individuelles Design eine wichtige Rolle. Wohnliche Materialien, angenehme Farben und eine durchdachte Beleuchtung lassen das Bad zunehmend wie einen ganz normalen Wohnraum wirken.

Gleichzeitig zählt, was man auf den ersten Blick vielleicht gar nicht sieht: ausreichend Bewegungsfläche, Stauraum, eine komfortable Dusche und eine Planung, die auch an morgen denkt. Moderne Technik kann zudem dabei helfen, Wasser und Energie zu sparen, ohne auf Komfort verzichten zu müssen.

Der Tag des Bades ist damit ein guter Anlass, das eigene Badezimmer einmal genauer anzuschauen. Denn manchmal braucht es keine komplette Sanierung: Schon kleine Veränderungen bei Licht, Textilien oder Accessoires können für eine ganz neue Atmosphäre sorgen.

Kurz nachgefragt bei Badexperte Michael Zimmer, Zimmer GmbH Emden

Was wünschen sich Kunden heute von einem modernen Bad?

Deutlich mehr als nur eine funktionale Nasszelle. Das Bad wird zunehmend als Wohn- und Wohlfühlraum verstanden. Früher standen Dusche, Waschbecken und WC im Vordergrund, heute darf es wesentlich individueller sein.

Ist das klassische weiße Bad noch gefragt?

Ja, klassisches Weiß ist weiterhin beliebt. Die Wünsche haben sich aber deutlich erweitert und Bäder dürfen heute viel individueller gestaltet werden.

Welche Fehler werden bei der Badplanung häufig gemacht?

Zu wenig Stauraum und Bewegungsfläche, eine zu kleine Dusche, zu wenige Steckdosen oder eine schlechte Lichtplanung. Häufig wird auch die Optik über die Funktion gestellt.

Wie wichtig ist eine altersgerechte Planung?

Sehr wichtig – nicht nur für ältere Menschen. Vorausschauende Planung bedeutet mehr Komfort und Sicherheit und trägt zum Werterhalt bei.

Wie lassen sich Wasser und Energie sparen?

Zum Beispiel mit wassersparenden oder thermostatischen Armaturen, gut geplanten Warmwasserleitungen und Zwei-Mengen-WC-Spülungen.

Und wie sieht das Bad eines Badexperten aus?

Weniger wie ein Showroom, sondern eher wie ein durchdachter Rückzugsort, in dem jedes Detail praktisch geplant ist.

Meisterbetrieb

Zimmer



– Heizung – Lüftung – Sanitär – Rohrleitungsbau –
– Wärmepumpen – Klimaanlage –

Rezept des Monats:

Herzhafte Apfel-Zwiebel-Tarte mit Thymian



Äpfel gehören zu den vielseitigsten Früchten der Saison. Sie schmecken nicht nur süß, sondern harmonisieren auch wunderbar mit herzhaften Zutaten. Diese Tarte bringt beides zusammen und ist ein echtes Spätsommergericht – einfach, regional und voller Geschmack.

Süß trifft herzhaft – und das auf die leckerste Art. Wenn die ersten Äpfel reif sind, müssen sie nicht immer im Kuchen landen. Zusammen mit roten Zwiebeln, würzigem Käse und frischem Thymian entsteht eine knusprige Tarte, die den Geschmack des Spätsommers auf den Teller bringt. Perfekt als leichtes Abendessen, zum Brunch oder als Begleiter zu einem Glas regionalem Apfelsaft oder Cider.



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 Rolle Blätterteig oder Mürbeteig
- 2–3 säuerliche Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 150 g Crème fraîche
- 150 g geriebener Bergkäse oder würziger Gouda
- 2 EL Honig
- 2 EL Butter
- einige Zweige frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- etwas Olivenöl

Welcher Apfel passt?

Nicht jeder Apfel eignet sich für jedes Gericht. Für herz hafte Rezepte sind leicht säuerliche Sorten ideal, denn sie behalten beim Backen ihre Form und sorgen für eine angenehme Frische. Boskoop überzeugt mit seinem kräftigen Aroma, Elstar bringt eine ausgewogene Süße und Säure mit und Holsteiner Cox punktet mit seinem würzig-fruchtigen Geschmack. Wer regional einkauft, entdeckt im Spätsommer viele frische Sorten direkt vom Hof oder auf dem Wochenmarkt – ein Genuss, der den Unterschied schmecken lässt.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in eine Tarteform legen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
2. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in Butter bei mittlerer Hitze langsam glasig dünsten. Anschließend den Honig hinzufügen und die Zwiebeln leicht karamellisieren lassen.
3. Die Äpfel waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden.
4. Crème fraîche auf dem Teig verstreichen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Die karamellisierten Zwiebeln darauf verteilen, anschließend die Apfelspalten dekorativ auflegen. Den Käse darüberstreuen und einige Thymianblättchen hinzufügen.
5. Die Tarte etwa 30 bis 35 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren mit etwas frischem Thymian und einem kleinen Schuss Olivenöl verfeinern.



September/Oktober 2026

Di., 01.09. 13:00 Uhr	Spiekerooger Dorffest 2026 Spiekeroog	11.-13.09.	48. Ellernfest Rastede
Di., 01.09. 15:00 Uhr	Seemannsbräute - Bewegtes Juist	11.-13.09.	4. Street Food Festival Greetsiel
Mi., 02.09. 19:30 Uhr	Schlossmusik auf Gödens - Musikfest Bremen Sande	11.-13.09.	Weinfest am Meer Bad Zwischenahn
Do., 03.09. 11:00 Uhr	Kinderfest Aurich	Fr., 11.09. 18:00 Uhr	2. Zeteler Weinfest
Do., 03.09. 18:00 Uhr	Varel live !!	Fr., 11.09. 19:45:00 Uhr	Rock-Hafenfahrt mit MS Atlantis Emden
03.-07.09.	74. Blütenfest Wiesmoor	Fr., 11.09. 20:00 Uhr	Mellow Melange auf Juist
Do., 03.09. 19:00 Uhr	Comedy Night Papenburg	12.-15.09.	Bockhorner Markt
Do., 03.09. 19:00 Uhr	The Music of Ludovico Emden	12.-13.09.	84. Ruderregatta Leer
Do., 03.09. 20:00 Uhr	Les Papillons - PRISMA Norderney	Sa., 12.09. 13:00 Uhr	Erntefest Halsbek Westerstede
04.-06.09.	100. Schützen-& Volksfest in Leer	Sa., 12.09. 15:00 Uhr	JAZZWIND Festival 2026 Norden
Fr., 04.09. 19:00 Uhr	Alte Post hits Hahnsche Insel Emden	Sa., 12.09. 15:00 Uhr	Sound of Legends - Tribute Festival Rhauderfehn
Fr., 04.09. 19:00 Uhr	BAUSA & SPECIAL GUESTS Papenburg	Sa., 12.09. 15:00 Uhr	Weinfest Schortens
Fr., 04.09. 19:00 Uhr	Kneipenabend im Naturbad Riepe Ihlow	Sa., 12.09. 16:00 Uhr	Scheunenfete Schweindorf Utarp
Fr., 04.09. 19:00 Uhr	Openair-Konzert mit Adenalin Bensersiel	Sa., 12.09. 18:00 Uhr	Erste Carolinensieler Museumsnacht
Fr., 04.09. 19:30 Uhr	Konzertabend: Gospelchor Celebration Pogum	Sa., 12.09. 19:00 Uhr	Jubiläumskonzert: 250 Jahre ev.-luth. Dorf- kirche Pogum
Fr., 04.09. 20:00 Uhr	Gentlemens Rockabilly: Summer Jump 2026 Leer	Sa., 12.09. 20:00 Uhr	Räuber-Konzert Aurich
Sa., 05.09. 08:00 Uhr	Krummhörner Kirchturm-Tour	So., 13.09. 10:00 Uhr	Altes Packhaus - Tag des Offenen Denkmals Leer
05.-06.09.	Drachenfest Dangast	So., 13.09. 10:00 Uhr	Kreativmarkt Wangerland Horumersiel
Fr., 05.09. 19:00 Uhr	Local Matador 4 Leer	So., 13.09. 12:00 Uhr	Häuptlingsfest Werdum
Fr., 05.09. 19:30 Uhr	Trio Elderland Dornum	Do., 17.09. 10:00 Uhr	Erntefest Aurich
So., 06.09. 10:00 Uhr	Kreativmarkt Wangerland Horumersiel	18.-23.09.	Emder Schützenfest
So., 06.09. 11:00 Uhr	25. Fest der Kulturen Leer	18.-20.09.	Flammen im Oldersumer Park Moormerland
So., 06.09. 15:00 Uhr	Heavysaurus - Metal Tour 2026 Papenburg	18.-21.09.	Vareler Kramermarkt
So., 06.09. 16:00 Uhr	The Airlettes: „Swing & Fly“ Aurich	Fr., 18.09. 18:00 Uhr	Amigos & Daniela Alfinito Aurich
Mi., 09.09. 14:30 Uhr	Spätsommerfest im Museum Altes Zollhaus Baltrum	Fr., 18.09. 18:00 Uhr	Vortrag: Geschichte der Dorfkirche Pogum
So., 09.09. 19:00 Uhr	Leseabend im Heitens Huus Moormerland	Fr., 18.09. 19:00 Uhr	Internationales Fest Emden
11.-14.09.	Weinfest Jever	Sa., 19.09. 10:00 Uhr	Tag der Schiene 2026 Emden



Sa., 19.09. **MSC Jever-Heidmühle 50 Jahr-Feier**
11:00 Uhr Schortens

Sa., 19.09. **Lichterabend im Maislabyrinth**
17:00 Uhr Rhauderfehn

So., 20.09. **Döschkefest an der Mühle**
10:00 Uhr Südbrookmerland Wiegboldsbur

So., 20.09. **32. Citylauf**
11:00 Uhr Leer

So., 20.09. **Herbstmarkt der GSU**
11:00 Uhr Uplengen

So., 20.09. **Hobby- und Kreativmarkt**
11:00 Uhr Weener

So., 20.09. **Hollandmarkt an der Rhauderfehrer Erlebniswelt**
11:00 Uhr

So., 20.09. **Pflanzen- und Bauernmarkt**
11:00 Uhr Wiesmoor

25.-27.09. **Fehntjer Herbstmarkt Rhauderfehn**

Fr., 25.09. **BOAT BEATS Party - Bayern Edition**
18:30 Uhr Emden

Fr., 25.09. **Maite Itoiz & John Kelly - Best of 20 years**
20:00 Uhr Emden

Sa., 26.09. **Erntedankfest**
10:00 Uhr Emden

Sa., 26.09. **Planet Future Festival**
17:00 Uhr Wiesmoor

So., 27.09. **Kunst- und Hobbymarkt**
10:00 Uhr Wangerland Horumersiel

So., 27.09. **Appeldag up't Fehn**
11:00 Uhr Neukamperfehn

So., 27.09. **Fruchtefest im Ökowerk**
11:00 Uhr Emden

So., 27.09. **TRAUMKONZERT - Reise zu den Sternen**
19:00 Uhr Emden

Fr., 02.10. **15. Oktobergaudi**
20:00 Uhr Aurich

03.-04.10. **Pferde- und Fohlenmarkt Varel**

Sa., 03.10. **Herbstmarkt im Park**
09:30 Uhr Bad Zwischenahn

Sa., 03.10. **AntikMarkt & Design**
10:00 Uhr Leer

03.-04.10. **Kürbisfest 2026**
Wiesmoor

Sa., 03.10. **Apfeltag in Nenndorf**
11:00 Uhr

Sa., 03.10. **Blaulichttag Zetel**
11:00 Uhr

Sa., 03.10. **Handwerkermarkt**
11:00 Uhr Westerstede

Sa., 03.10. **Herbstfest im Haustierpark**
14:00 Uhr Werdum

0Sa., 3.10. **Schlossfest mit Mittelalter-Flair**
16:00 Uhr Westerstede

Sa., 03.10. **15. Oktobergaudi**
20:00 Uhr Aurich

So., 04.10. **Heidemarkt**
09:00 Uhr Aurich

So., 04.10. **Erntedankfest an der Jemgumer Mühle**
11:00 Uhr

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

Platt in't Blatt



Omas Platt – Woorden, de nich verloren gahn schullen.
Wat is dat?

SCHÖTTELDOOK

- A) Schürze
- B) Geschirrtuch
- C) Tischdecke

KINNERKRAAM

- A) Kinderspielzeug
- B) Familienfeier
- C) Süßigkeiten für Kinder

ACHTERSIED

- A) Rückseite
- B) Werkzeug
- C) Abend

GELAAT

- A) Alter Küchenschrank
- B) Kleiner Stall
- C) Aufbewahrungsraum

Jeden Monat bringen wir ein Stück plattdeutsche Sprache ins Magazin – mit typischen Wörtern, kleinen Rätseln, Redensarten und Geschichten aus unserer Region. Moin un veel Spaaß bi't Lesen!

Raten Sie mal. Was könnten diese plattdeutschen Wörter bedeuten. Die Auflösung finden Sie auf Seite 26.

Oktober 2026

IMPRESSUM

Herausgeber, Redaktion, Werbeverkauf,

Gestaltung & Konzeption, Druck:

Druckkontor Emden

Wolthuser Str. 1, 26725 Emden

redaktion@ahoi-ostfriesland.de

Tel. +49 (0) 4921 58918-17

Fotonachweis:

WA PepperBee (Titelfoto, S.4 u., Karte S.8, S.9 o., S.14, S.15), Freepik (S.4 o., S.16, S.17 o.), Anna Meurer (S.5 o.), Ostfriesland.travel (S.5 u.), fehntjer (S.6 li., re.o.), Ludger Kalkhoff (S.8, S.9 mi.), Losch (S.9 u.), Ottmar Heinze (S. 10 o.), WDR/Melanie Grande (S.12 o.), Verkehrsverein Aurich/Ostfriesland e. V. (S.12 u.), Wirtschaftsförderung und Stadtmarketing der Stadt Emden GmbH (S.13), Carmen Einnolf-Gronewold (S.18 mi., S.19 u.), ChatGPT (S.23), Wenn nicht anders angegeben, liegt das Copyright für Veranstaltungs-/Unternehmensbilder beim jeweiligen Veranstalter/Inhaber.



Sind Sie begeistert von "Ahoi Ostfriesland"? Ihre Unterstützung ist unser Antrieb!

Folgen Sie uns auf Instagram:
@ahoiostfriesland

Was bewegt unsere Region?

Unsere besten Geschichten kommen oft direkt von unseren Leserinnen und Lesern. Kennen Sie Menschen, die Besonderes leisten? Vereine, die Großartiges bewegen? Oder Veranstaltungen, die mehr Aufmerksamkeit verdienen?

Teilen Sie Ihre Tipps mit uns per E-Mail an:

redaktion@ahoi-ostfriesland.de

Wir freuen uns auf Ihre Vorschläge und gehen interessanten Geschichten gerne nach.

Auflösung von Seite 25

SCHÖTTELDOKK B) Ein Schötteldook ist ein Geschirr- oder Spültuch. „Schöttel“ bedeutet Schüssel bzw. Geschirr, „Dook“ steht für Tuch – also ganz einfach: das Tuch fürs Geschirr.

KINNERKRAAM A) Kinnerkraam bezeichnet Dinge oder Kram, mit denen sich Kinder beschäftigen – etwa Spielzeug.

ACHTERSIED A) Achtersied bedeutet Rückseite bzw. die hintere Seite.

GELAAT C) Mit „Gelaat“ bezeichnete man einen Raum, in dem Gegenstände aufbewahrt wurden.

DRUCKkontor
EMDEN

WIR GESTALTEN,
DRUCKEN UND
VEREDELN MIT
HÖCHSTER SORGFALT!

rundum kreativ
DESIGN & PRINT

Wolthuser Straße 1 | 26725 Emden
Tel. +49 (0) 4921 58918-0 | info@druckkontor-emden.de
www.druckkontor-emden.de



Hans Jürgen Osterkamp

Hans Jürgen Osterkamp GmbH

Auricher Straße 210
26721 Emden
Tel.: 0 49 21 - 9 44 10

E-Mail: info@osterkamp.vapn.de
www.osterkamp-emden.de

Wir kümmern uns um Ihr Auto!



**TANKEN. SHOPPEN.
SNACKEN. WASCHEN.**
WIR SIND JEDEN TAG FÜR EUCH DA!

