

# \*1786

Wissenswerte  
Seiten unserer  
**HEIMAT**

**Kochen  
in der kalten  
Jahreszeit**

*Platt ist  
nicht Platt*

Kiek an!

**RUNTER VOM SOFA,  
REIN INS RAUS!**

Familientipps für die kalten Tage

*Der Winter  
bittet zu Tisch*

Saisonales Gemüse unserer Region

# *Nähe hat viele schöne Seiten*

Entdecken Sie mit uns die Vielfalt der Region.



# **Liebe Leserinnen, liebe Leser,**

**Sie halten die erste Ausgabe unseres  
Magazins \*1786 in den Händen.**

Warum \*1786? In diesem Jahr gründete Herzog Peter Friedrich Ludwig die „Ersparungscasse für das Herzogthum Oldenburg“ – die heutige LzO. Mit mehr als 230 Jahren ist sie die älteste durchgehend geschäftstätige Sparkasse der Welt.

Seit damals ist natürlich eine ganze Menge passiert. Nur eines hat sich nie geändert: Wir fühlen uns den Menschen im Oldenburger Land besonders nah. Und wir wollen, dass diese Nähe Sie weiterbringt. Deshalb laden wir Sie herzlich ein, mit uns die vielen schönen Seiten der Region zu entdecken – in Form unseres neuen Magazins \*1786, in den sozialen Medien, auf unserer Website und überall dort, wo man einander begegnen kann.

In dieser Ausgabe nehmen wir Sie mit zum Gemüsebauern um die Ecke. Empfehlen Ihnen leckere Rezepte für die kalte Jahreszeit. Laden Sie ein zu einem spannenden Familienausflug. Gehen mit Ihnen Geschenke shoppen und stellen Ihnen lustige Spiele für Ihre nächste Kohltour vor. Viel zu entdecken also, was Sie mit Freunden und Verwandten teilen können.

Vor allem aber freuen wir uns darauf, dass Sie uns Ihre Gedanken zum Thema Nähe erzählen und somit aktiv an \*1786 mitwirken. Folgen Sie uns dazu am besten auf Instagram oder werden Sie unser Fan bei Facebook, falls Sie es noch nicht sind. Gern können Sie uns auch im Netz besuchen auf [lzo.com/1786](http://lzo.com/1786). Oder schauen Sie einfach in einer unserer 112 Filialen in der Region vorbei – wir freuen uns auf Sie.

***Viele Grüße aus der Nähe!***

***Ihre Jutta Schinzing***

*aus dem LzO-Redaktionsteam \*1786*





# Inhalt

**06**

**Der Winter bittet zu Tisch**  
*Saisonales Gemüse unserer Heimat*

**08**

**Wir machen Ihnen den Winter  
schmackhaft**

*Vegetarisches Grünkohlcurry  
mit Linsen*

*Pastinakensuppe mit Spinatknödeln*

*Grünkohl mit Salzkartoffeln*

*Hiesiger Rehrücken*

*Geschmorte Kalbsbäckchen  
mit Barolosauce und Selleriepüree*

*Garten Eden –  
ein alkoholfreier Wintercocktail*

**18**

**Runter vom Sofa, rein ins Raus!**  
*Familienaktivitäten im Winter*

**20**

**Hier gibts was zu sehen!**  
*Kunst vor unserer Haustür*

**26**

**Platt ist nicht Platt**  
*Kiek an!*

**29**

**Raadseln moakt Spaas!**  
*Rätselspaß*



34



32



36

**30** **Das ehrliche Dutzend**  
*Im Gespräch mit Michael Thanheiser*

**31** **Vorbereitung ist alles**  
*Eine junge Sportlerin verfolgt ihr Ziel*

**32** **Money Talks**  
*Warum gerade Frauen mit dem Sparen aufhören sollten*

**34** **Feuer und Flamme fürs Backen**  
*Holzofenbäckerei Ripken*

**36** **Heimathäfen in der Region**  
*Die neue Inklusions-Jugendherberge in Oldenburg*

**38** **Von Herzen von hier ...**  
*Sechs Geschenk-Tipps aus dem Oldenburger Land*

**40** **Besinnlichkeit und Budenzauber**  
*Sechs Weihnachtsmärkte, die Sie vielleicht noch nicht kennen*

**42** **Grünkohl und Spaß dabei!**  
*Spielidee gefällig?*

# Der Winter bittet zu Tisch

In der kalten Jahreszeit darf es auf dem Teller ruhig etwas deftiger zugehen.

**E**ssen hält bekanntlich Leib und Seele zusammen. Das wird uns jetzt besonders bewusst. Denn wenn Väterchen Frost vor der Tür steht, bekommen wir plötzlich Lust auf herzhaftere Gerichte. Hoch im Kurs stehen dabei die klassischen Wintergemüse. Vor allem, wenn sie regional sind. Heimat ist schließlich ein Gefühl, das man sich im wahrsten Sinne des Wortes auf der Zunge zergehen lassen kann. Und weil Liebe durch den Magen geht, schreiben uns die saisonalen Tafelfreuden kulinarische Erinnerungen direkt ins Herz. Bio-Landwirt Marius Otto vom Himpsl-Hof in Osterscheps/Edewecht stellt uns daher ein paar Sorten vor, die jetzt auf keinen Fall auf dem Speisezettel fehlen sollten.

## Steckrübe

Vom Imagewandel einer ramponierten Rübe. Die einen denken bei der gelbfleischigen Knolle an Viehfutter, die anderen an die Hungerwinter der Nachkriegszeit. Infolgedessen wurde sie lange aus der deutschen Küche verbannt. „Zum Glück hat sich das in den letzten

Jahren geändert. In der Saison 2017/2018 war die Steckrübe sogar das Gemüse des Jahres“, freut sich Marius Otto. Denn Steckrüben sind nicht nur schmackhaft, sondern auch reich an Vitaminen und gleichzeitig arm an Kalorien. Ideal für alle, die es gern herzhaft mögen, aber auf Winterspeck verzichten wollen.



## Grünkohl

Bekannt als Oldenburger Palme. Nationalgericht und Lokalpatriotismus auf dem Teller. „Seinen charakteristischen leicht süßlichen Geschmack entfaltet der Kohl, wenn er auf dem Feld über einen längeren Zeitraum niedrigen Temperaturen ausgesetzt war“, verrät Marius Otto. Dadurch wird die in der Pflanze enthaltene Stärke in Zucker umgewandelt. Aber Grünkohl ist nicht nur lecker, sondern enthält zudem jede Menge Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.

## Porree

Ein Zwiebelgemüse, das aufgrund seiner heilsamen Kräfte Geschichte geschrieben hat. Schon die ägyptischen Sklaven sollen deshalb Lauch beim Bau der Pyramiden gegessen haben. Sogar Kaiser Nero schwor auf ihn, weil er glaubte, er verschönere seine Stimme. Wir hingegen lieben dieses Wintergemüse, weil wir es unter anderem hervorragend gratinieren, als Quiche servieren oder gemeinsam mit Kartoffeln zu einer köstlichen Suppe verarbeiten können.



## Rosenkohl

Auch dieses Gemüse braucht ein wenig Frost, um sein leicht nussiges Aroma zu entwickeln. Die kleinen Gemüseknollen lassen allerdings nicht nur unsere Geschmacksnerven jublieren. Da sie reich an Zink und Vitamin C sind, stärken sie unsere Abwehrkräfte. Und nicht nur das. Aufgrund ihres hohen Vitamin-B-Gehalts unterstützen sie unser Nervenkostüm. So gesehen, ist eine Extraportion Rosenkohl die beste Medizin gegen Vorweihnachtsstress.



## ÖKO = LOGISCH

Alles bio. Vor zehn Jahren fanden Julia und Marius Otto im Ammerland ihr grünes Glück. Himpsl-Hof. Der Name ist ein echter Zungenbrecher. „Doch wer ihn einmal ausgesprochen hat, vergisst ihn nicht wieder“, weiß Marius Otto aus Erfahrung. Seit 2009 führt er gemeinsam mit seiner Frau Julia und 15 Mitarbeitern den zwölf Hektar großen Betrieb in Osterscheps/Edeweicht. Für die Eheleute, die beide Landwirtschaft studiert haben, stand dabei von Anfang an fest: „Bio oder gar nicht.“ Deswegen wird in ihrem Logo „ökologisch“ konsequenterweise in zwei Worten geschrieben: „öko logisch“.

### Kleiner Hof, großes Angebot

Ein eigener Hof sei immer ihr Traum gewesen, erzählt der Agraringenieur. Im Ammerland wurde er wahr: „Der Himpsl-Hof ist seit seiner Gründung 1989 durch Bernhard Himpsl stets ökologisch bewirtschaftet worden.“ Inzwischen werden auf den Feldern 50 verschiedene Gemüsesorten angebaut. Alles wird direkt vermarktet. So wie Marius Ottos Lieblingskartoffel, die „Goldmarie“, die im Hofladen verkauft wird. „Wir führen alles, was sich Kunden von einem Bio-Anbieter wünschen“, betont Julia Otto.

Eine Herzensangelegenheit ist den Ottos, die selbst drei Kinder haben, ihre Kooperation mit den Schulen: „Ob die Mädchen und Jungen später als Erwachsene bio einkaufen oder nicht, ist ihre ganz persönliche Entscheidung.“ Denn vom erhobenen grünen Zeigefinger hält man auf dem Himpsl-Hof gar nichts.

#### Nähe beginnt gleich nebenan:

Himpsl-Hof  
Waterkamp 2a  
26188 Edeweicht  
[www.himpsl-hof.de](http://www.himpsl-hof.de)

# *Wir machen Ihnen den Winter schmackhaft*

Lecker kochen in der kalten Jahreszeit.

**S**aisonales Gemüse aus der Region ist nicht nur richtig lecker, sondern auch richtig gesund und umweltfreundlich. Es enthält jede Menge Vitamine und Mineralstoffe, lässt sich sehr gut lagern und muss vor dem Verzehr nicht erst um die halbe Welt geflogen werden. Kein Wunder also, dass Grünkohl, Pastinaken, Rosenkohl und Rote Bete momentan wieder die Küchen in ganz Deutschland erobern.

Auch unsere heimischen Genuss-  
experten kochen in der kalten Jahreszeit gern mit Kohl und Co. Womit sie ihre Familie und Freunde am liebsten verwöhnen, erfahren Sie auf den folgenden Seiten. Dort finden Sie viele leckere Rezepte für jeden Anlass und jeden Geschmack – von der cremigen Suppe über ein deftiges Schmorgericht mit Wild bis zum vegetarischen Curry. Und dazu empfehlen wir einen erfrischenden, kreativen Wintercocktail.

*Ein gutes Gelingen beim Nachkochen und ...*

# *guten Appetit!*





„Meine Kinder könnte  
ich mit Grünkohl jagen, aber  
meine Frau und ich lieben ihn.“

Marius Otto  
Himpsl-Hof,  
Edewecht



# Vegetarisches Grünkohlcurry *mit Linsen*



Den Grünkohl gründlich waschen, die dicken Blattrippen und Stiele entfernen und in Salzwasser etwa 5 Minuten garen, abgießen, den Sud auffangen und beiseitestellen, den Kohl ausdrücken und klein hacken.

Die Linsen und Rosinen abspülen, die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten, mit dem Currypulver bestäuben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die Linsen und die Zimtstange in die Pfanne geben, 5 Minuten dünsten, den Grünkohl dazugeben und weitere 20 Minuten garen, dann die Zimtstange entfernen. Die Rosinen, das Chutney und den Joghurt dazugeben, weiter köcheln lassen und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

(2–4 Personen)

850 g Grünkohl  
100 g rote Linsen  
90 g Rosinen  
1 Zwiebel  
50 ml Öl  
2 EL Currypulver  
400 ml Gemüsebrühe  
1 Zimtstange  
6 EL Mangochutney  
100 g Joghurt  
2 TL Zucker  
Salz  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

# Pastinaken- suppe *mit* *Spinatknödeln*

„Saisonal und  
vegetarisch:  
für mich  
die perfekte  
Kombination.“

Marcel Schafft  
Herrlich gutes Essen,  
Oldenburg



(4–6 Personen)

## Suppe

750 g Pastinaken  
2 Zwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Weißwein  
1 l Gemüsebrühe/  
Wasser  
200 ml Sahne

## Spinatknödel

250 g Ricotta  
ca. 150 g frischer  
Spinat  
1 Ei  
75 g Parmesan  
6 EL Semmelbrösel

Pastinaken, Zwiebeln, Knoblauch schälen und würfeln und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Brühe/Wasser und Sahne auffüllen und 30 Minuten bei mäßiger Hitze einkochen. Für die Knödel den Ricotta gut abtropfen lassen. Den Spinat und das Ei mit einem Stabmixer mixen und zusammen mit dem Ricotta in einer Schüssel vermengen. Den Parmesan und die Brösel zufügen und untermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Die Knödel in leicht siedendem Salzwasser 4–5 Minuten sieden lassen. Pastinakensuppe mit dem Stabmixer feinschäumig pürieren und mit den Knödeln zusammen servieren.



# Grünkohl mit Salzkartoffeln

Zwiebeln in etwas Öl glasig anschwitzen. Anschließend den gefrorenen Grünkohl sowie die Pinkel, Mettenden und das Kassler hinzugeben. Lassen Sie dies ca. 2 Stunden auf geringer Stufe köcheln.

**„Deftige Küche  
mag ich am liebsten.“**

Kevin Gideon  
Restaurant Haus Uptmoor, Lohne



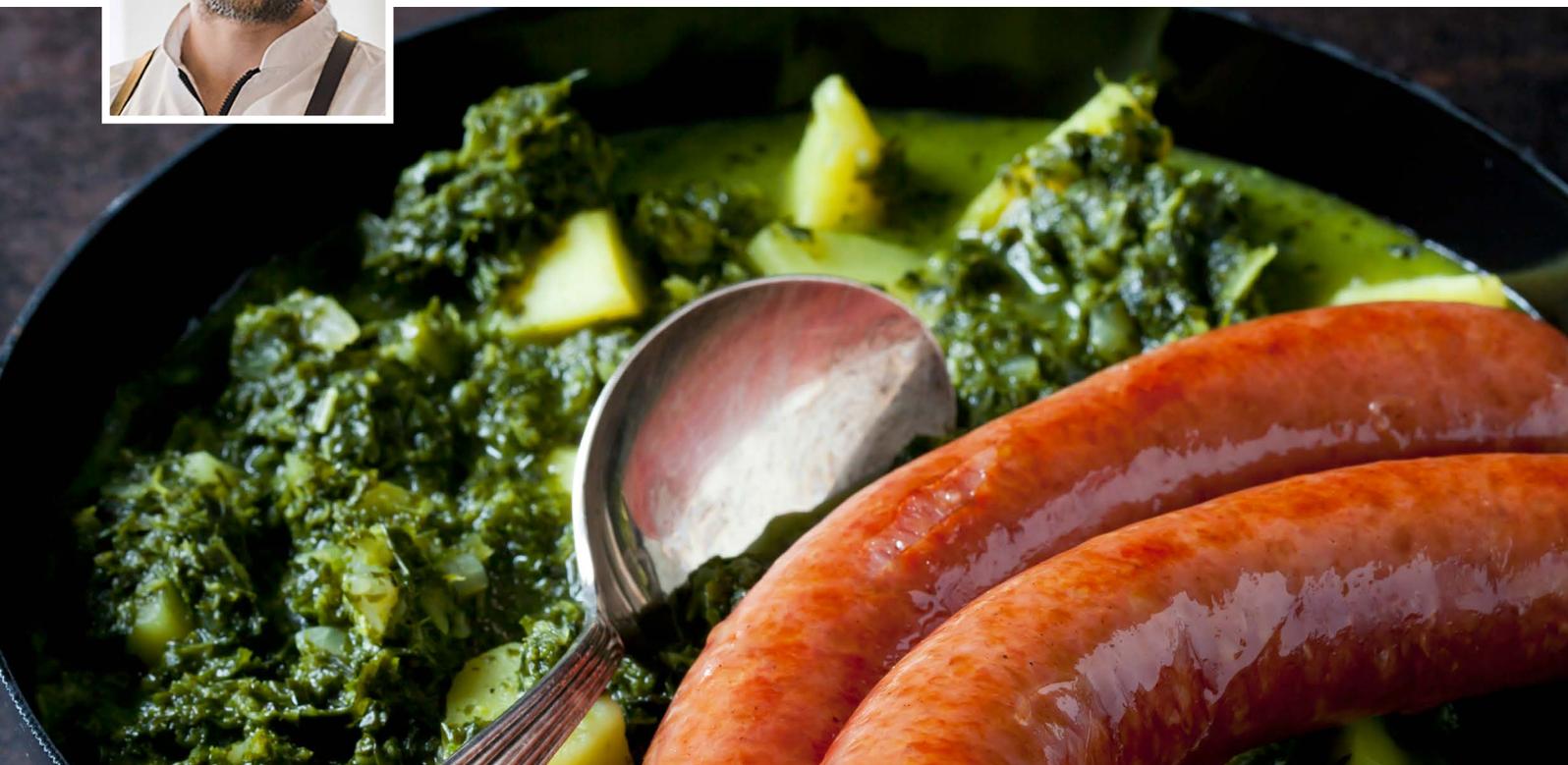
Geben Sie dann die Hafergrütze und den Senf hinzu und lassen es erneut etwa eine weitere Stunde auf mittlerer Stufe kochen. Nebenbei Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln gar sind, ist auch der Grünkohl fertig. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und heiß genießen.

Zu Hause mag ich es am liebsten deftig, deswegen habe ich mich für dieses Gericht entschieden. Ganz anders im Restaurant, da mag ich es in der kalten Jahreszeit eher elegant. Ich finde den Spagat

zwischen deftig und elegant sehr interessant, denn es ist immer eine Herausforderung. Besonders in dieser Periode des Jahres, in der es gerne mal etwas deftiger sein darf, versuche ich, diese Handschrift nie zu verlieren.

(2-4 Personen)

- 2,5 kg TK-Grünkohl
- 250 g Hafergrütze
- 2 Gemüsezwiebeln
- 4 Pinkel
- 4 Mettenden
- 400 g Kassler
- 4 EL Senf
- Salz und Pfeffer nach Bedarf





# Hiesiger Rehrücken

*auf Selleriepüree, Wintergemüse,  
Aprikosenbrot und Wildjus*

1 Knolle Sellerie  
200 ml Sahne  
1 TL Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Selleriepüree

Den Knollensellerie schälen und in walnussgroße Stücke schneiden. Die Stücke in der Sahne mit den Gewürzen weich kochen. Die Butter getrennt in einem Topf zu einer Nussbutter ziehen lassen und unter die Selleriemasse geben. Alles zusammen zu einem Püree mixen.

1 kg Rehknochen  
4 EL Öl  
600 g Röstgemüse  
500 ml Rotwein  
1 TL Tomatenmark  
1 Lorbeerblatt  
3 l Wasser  
Salz und Pfeffer  
Rosmarin und Thymian

## Wildjus

Die Knochen mit Pflanzenöl scharf anrösten. Das Wurzelgemüse in Stücke schneiden und dazugeben. Später das Tomatenmark hinzufügen und tomatisieren. Die Gewürze hinzugeben und mit Rotwein ablöschen. Immer wieder reduzieren lassen (ca. 6 Stunden) und später durchsieben.

## Wintergemüse

Rosenkohl und Schwarzwurzeln putzen und auf Biss blanchieren. Anschließend in Butter mit Zucker, Salz, Muskat schwenken.

## Rehrücken

kurz anbraten und für 8 Minuten bei 150 Grad in den Ofen.

340 g Mehl  
500 g Äpfel  
100 g Aprikosen, getrocknet  
40 g Hefe  
90 g Rosinen  
90 g Haselnüsse  
70 g brauner Zucker  
1 Prise Salz  
50 ml Milch

## Aprikosenbrot

Die Zutaten zusammenrühren und ca. 3 Stunden aufgehen lassen. Später ca. 35 Minuten bei 160 Grad backen.

(4–6 Personen)



„Mein Tipp:

Wenn möglich, versucht,  
die Produkte aus der  
Region zu beziehen.“

Bernd Höne  
Restaurant Margaux, Cloppenburg



„Das zart geschmorte  
Kalbfleisch, die reichhaltige Sauce  
– auch meine Teilnehmer in  
Kochkursen lieben dieses Rezept.“

# Geschmorte Kalbsbäckchen

*mit Barolosauce und Selleriepüree*

8 Kalbsbäckchen  
2 EL Butterschmalz  
500 g Mirepoix (Röstgemüse von Zwiebeln,  
Karotten und Staudensellerie)  
1 Knoblauchzehe  
1 Thymianzweig  
1 Rosmarinzweig  
1 EL Tomatenmark  
10 Pfefferkörner  
10 Korianderkörner, 1 Sternanis  
2 Pimentkörner, 2 Lorbeerblätter  
Rotwein  
Kalbsfond  
Barolo  
Aceto Balsamico, 12 Jahre alt,  
oder Balsamico-Glace (günstiger)



Georg Schumacher  
Gut Altona, Wildeshausen

Die Kalbsbäckchen mit einem scharfen Messer von Fett und Sehnen befreien. Die Bäckchen im Bräter rundherum in Butterschmalz anbraten und das Mirepoix zugeben. Das Gemüse anrösten und Tomatenmark zufügen, nach und nach mit dem Rotwein ablöschen und glacieren, dann den Kalbsfond und die Gewürze zufügen. Die Kalbsbäckchen im Ofen bei 200 Grad zugedeckt etwa eine Stunde schmoren, bis das Fleisch saftig-weich ist. Wenn der Topf zu groß ist, dann auf dem Herd leicht köcheln lassen. Anschließend die Bäckchen in Alufolie wickeln und warm stellen. Den Barolo in einem Topf auf ein Drittel einkochen, den Schmorfond durch ein feines Sieb passieren und dazugeben, je nach Konsistenz noch etwas einkochen oder mit angerührter Speisestärke leicht binden und mit etwas gutem Balsamico abschmecken.

Sellerieknolle schälen, in kleine Stücke schneiden und dann in Wasser mit etwas Sahne richtig weich garen. Wenn die Möglichkeit besteht, dann dämpfen (ca. 45 Minuten). Aus einem halben Päckchen Butter braune Butter machen. (Butter in einem Topf so lange köcheln, bis sie braun wird, dann durch ein Tuch seihen.) Den weichen Sellerie mit der braunen Butter in einem Mixer mixen, bei Bedarf etwas Sahne hinzugeben und mit Salz abschmecken.

1 große Sellerieknolle  
Sahne  
Butter  
Salz und Pfeffer  
aus der Mühle

(4 Personen)

# Feigarten

## Wintercocktail

5 cl Siegfried Wonderleaf  
3 cl frischer Zitronensaft  
2 cl Vanillesirup (z. B. Monin)  
1 Feige

**E**in samtig-fruchtiger alkoholfreier Winterdrink aus der liquiden Küche der Cocktailliebe Caravan Bar. Den Cocktailshaker nehmen und bis zur Hälfte mit großen Eiswürfeln füllen. Anschließend folgen das alkoholfreie Destillat, der Vanillesirup und frischer Zitronensaft. Dann das Fruchtfleisch einer ganzen Feige hinzugeben. Den Shaker gut verschließen und kräftig schütteln. Tipp: Schütteln Sie den Drink ca. 10–15 Sekunden von oben nach unten, bis der Shaker außen leicht frostet. Dann ist der Drink ausreichend gekühlt und genügend Schmelzwasser als weitere Zutat entstanden.

Nun alles durch einen Strainer (Barsieb) und ein weiteres Küchensieb in ein vorgekühltes Gästeglas ohne Eiswürfel geben und anschließend mit einem Barlöffel die letzte Flüssigkeit durch das Sieb in ein Coupette-Glas (200 ml) streichen. Die gebrauchten Eiswürfel und das Fruchtfleisch der Feige bleiben im Shaker.

Für die Dekoration empfehlen wir, eine Vanilleschote quer auf den Rand des Glases zu legen. Das Aroma der Schote passt perfekt zum Drink und gibt ihm den letzten Schliff.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

WINSTON CHURCHILL



Das Team der Cocktailliebe Caravan Bar aus Oldenburg verführt ihre Gäste in die Ära des Glitzers, Glamours und der geheimen Speak Easy Bars - überall dort, wo man sie braucht. Mit einem klaren Schwerpunkt auf Qualität, Lifestyle und Genuss serviert die Cocktailliebe handgemachte Drinks der gehobenen Barkultur - ohne Ausnahme frisch. Cheers!

[www.cocktailliebe.de](http://www.cocktailliebe.de)



**Genussabend zu gewinnen!**

Kochen Sie gerne? Dann teilen Sie Ihr Lieblingsrezept mit regionalen Zutaten auf [lzo.com/gewinnspiele](https://lzo.com/gewinnspiele) und gewinnen Sie einen von zehn exklusiven Genussabenden inklusive Drei-Gänge-Menü in einem Restaurant in Ihrer Nähe.

# Edelen



„Meine Familie und ich sind  
alles andere als Couch-Potatoes.  
Deshalb suchen wir  
immer wieder nach neuen  
Möglichkeiten rauszukommen.“

FLORIAN ZWICK, BAKUM



**Und was machen Sie so?**

Wenns kalt ist? Oder auch wenn die Sonne uns zum Schwitzen bringt? Dann teilen Sie diesen Tipp mit uns und senden Sie ihn uns per E-Mail an [1786@lzo.com](mailto:1786@lzo.com). Auf [lzo.com/1786](http://lzo.com/1786) finden Sie viele weitere Aktivitäten zum Schmökern.



# Runter vom Sofa, rein ins Raus!

**K**lar kann man es sich als Familie in Herbst und Winter auch mal gemeinsam auf der Couch gemütlich machen. Schön mit heißem Kakao, einem guten Buch, einem Brettspiel oder einem tollen Film. Aber mal ehrlich: doch nicht jeden Tag! Tatsächlich lässt sich draußen auch in der „dunklen Jahreszeit“ so einiges anstellen, was man noch nicht ausprobiert hat. Wie wäre es denn zum Beispiel mit einem Familienbesuch in einem Klettergarten, einer Eislaufhalle oder einem Wildpark?

Oder gehen Sie beim Geocaching auf Klima-Schatzsuche ([oldenburg-tourismus.de/klimaschaetze-oldenburg/](http://oldenburg-tourismus.de/klimaschaetze-oldenburg/))? Nein? Na gut, wenn Sie partout Ihre muckeligen vier Wände nicht verlassen wollen, ist jetzt auch die perfekte Zeit, um gemeinsam die Möbel zu verrücken und für Abwechslung in der Gemütlichkeit zu sorgen.

Für alle anderen, die nicht als Couch-Potatoes enden wollen, haben wir ein paar ausgesuchte Tipps aus dem Oldenburger Land.



## MÄNNEKEN THEATER, APEN

[maenneken-theater.de](http://maenneken-theater.de)

11 Uhr/15 Uhr einheitlich 7 €, abends 14 €, Schüler 9 €

*„Wenigstens einmal im Jahr nehmen wir für die liebevoll inszenierten Puppenstücke die Anreise mit unseren Enkeln in Kauf. Das hat bei uns schon Tradition.“*

MARGOT KLARMANN, WIEFELSTEDE

## MUSEUMSDORF CLOPPENBURG

[museumsdorf.de](http://museumsdorf.de)

Familientageskarte 16 €

*„Man fühlt sich in eine ganz andere Zeit zurückversetzt. Einfach ein schöner Ort, der einem viele Einblicke in das harte Landleben von früher vermittelt.“*

BIRGIT WEGNER, DÖTLINGEN

## JADERPARK, JADERBERG

[jaderpark.de](http://jaderpark.de)

Kinder bis 12 J. 9 €, Erwachsene ab 13 J. 8 €, Senioren ab 65 J. 7 €

*„Im Gegensatz zu vielen anderen Parks hat der Jaderpark auch im Winter geöffnet. Die Stimmung ist dann schon eine besondere. Man entspannt total.“*

JANTJE BÜSSELMANN, RASTEDE

## OLDENBURGER COMPUTERMUSEUM

[computermuseum-oldenburg.de](http://computermuseum-oldenburg.de)

Eintritt 2 € pro Person

*„Das OCM ist großartig, weil hier jeder, egal wie alt, alle Geräte benutzen darf. Mein Neffe liebt es, die neueren Spielekonsolen zu testen und ich die Klassiker. Von den 1970ern bis zur Jahrtausendwende ist alles dabei.“*

FABIAN VÖGEL, OLDENBURG

## GRAFTTHERME, DELMENHORST

[grafttherme.de](http://grafttherme.de)

Familientageskarte ab 15 €

*„Wellness für mich, Sauna für den Mann und das Erlebnisbad für unseren Nachwuchs. Am schönsten ist die GraftTherme, wenn man Zeit mitbringt.“*

SANDRA GÜNTHER, DELMENHORST

# *Hier gibts was zu sehen!*

Kunst vor unserer Haustür

Der „Mann im Matsch“ ist eine über fünf Meter hohe Bronzeplastik von Thomas Schütte. Sie steht vor der LzO-Zentrale in Oldenburg und gehört zu unserer kontinuierlich wachsenden Kunstsammlung **IM NORDEN**, die inzwischen rund 50 Künstler mit Bezug zum Oldenburger Land umfasst. Lust auf eine kleine Führung?

Mehr Informationen und die nächsten  
Termine finden Sie auf [lzo-im-norden.de](http://lzo-im-norden.de)





**O**b Malerei und Grafik, Skulpturen und Bildhauerei oder Fotografie: Im Oldenburger Land gibt es eine ganze Menge zu entdecken.

Direkt vor unserer Haustür finden spannende Ausstellungen und Aktionen regionaler und überregionaler Künstler statt. Damit Sie keinen Termin mehr verpassen, haben wir Ihnen ein paar interessante Adressen zusammengestellt.



## FRIESLAND

Schlossmuseum Jever  
[schlossmuseum.de](http://schlossmuseum.de)

Künstlerhaus Hooksiel  
[kuenstlerhaus-hooksiel.de](http://kuenstlerhaus-hooksiel.de)

Franz Radziwill Haus  
[radziwill.de](http://radziwill.de)

## WESERMARSCH

Künstlerhaus Jan Oeltjen  
[jan-oeltjen.de](http://jan-oeltjen.de)



## AMMERLAND

Kunstpfad Ammerland  
[kunstpfad-ammerland.de](http://kunstpfad-ammerland.de)

Kunst- und Kulturkreis Rastede e. V.  
[kk-rastede.de](http://kk-rastede.de)

Kunst und Kultur im  
Güterschuppen Westerstede  
[bahnhofsverein.de](http://bahnhofsverein.de)

## OLDENBURG

Stadtmuseum Oldenburg  
[stadtmuseum-oldenburg.de](http://stadtmuseum-oldenburg.de)

Oldenburger Kunstverein  
[oldenburger-kunstverein.de](http://oldenburger-kunstverein.de)

KUNST FÜR ZU HAUSE

In der Artothek Oldenburg können Sie Kunstwerke ausleihen und mit nach Hause nehmen. Die Sammlung umfasst rund 2.000 Werke von über 600 Künstlerinnen und Künstlern.

### Von Göttern und Menschen

Das wird pompös: Vom 9. November 2019 bis zum 2. Februar 2020 gibt es im Augusteum eine Ausstellung zur mythologischen Malerei im Barock. Diese wurde von der LzO aus den Mitteln der Lotterie Sparen+Gewinnen gefördert. Jedes Los trägt dazu bei, dass viele gemeinnützige Projekte im Oldenburger Land unterstützt werden können.

[lzo.com/sparengewinnen](http://lzo.com/sparengewinnen)

**Horst-Janssen-Museum**  
[horst-janssen-museum.de](http://horst-janssen-museum.de)

**Landesmuseum für Kunst  
und Kulturgeschichte**  
[landesmuseum-ol.de](http://landesmuseum-ol.de)

**Edith-Russ-Haus für Medienkunst**  
[edith-russ-haus.de](http://edith-russ-haus.de)

**BBK Oldenburg**  
[bbk-oldenburg.de](http://bbk-oldenburg.de)

## LANDKREIS OLDENBURG

**Galerie am Stall, Hude**  
[galerie-am-stall-hude.de](http://galerie-am-stall-hude.de)

## DELMENHORST

**Städtische Galerie Delmenhorst**  
[staetische-galerie-delmenhorst.de](http://staetische-galerie-delmenhorst.de)

## LANDKREIS CLOPPENBURG

**Museumsdorf Cloppenburg**  
[museumsdorf.de](http://museumsdorf.de)

**KunstHalle am  
Kulturnahnhof Cloppenburg**  
[kunstkreis-cloppenburg.de](http://kunstkreis-cloppenburg.de)

## LANDKREIS VECHTA

**Kunstverein Kaponier e. V.**  
[kaponier-vechta.de](http://kaponier-vechta.de)

**Luzie-Uptmoor-Galerie**  
[luzie-uptmoor.de](http://luzie-uptmoor.de)

*Darüber hinaus öffnen viele Künstler im  
Oldenburger Land regelmäßig ihre Ateliers für  
Besucher. Mehr dazu auf [offene-arteliers.de](http://offene-arteliers.de)*





*Nähe ist, wenn Erholung  
gleich nebenan beginnt.*



### **Ulf Duda**

ist ein international erfolgreicher Sport-, Event- und Werbefotograf. Seit 2008 arbeitet der gebürtige Oldenburger für die Basketball-Bundesliga und die EWE Baskets Oldenburg. Darüber hinaus ist der verantwortliche Fotograf für die Oldenbora, das Watt En Schlick Fest und das Deichbrand Festival. Ruhigere Motive liegen ihm aber auch.



### **Verschossen in die Region?**

**Denn diese Doppelseite könnte in der nächsten Ausgabe Ihrem Bild gehören!** Senden Sie uns Ihr Lieblingsbild aus unserer (Wahl-)Heimat – dem Oldenburger Land – per E-Mail an [1786@lzo.com](mailto:1786@lzo.com) und nutzen Sie die Chance, es bald an dieser Stelle oder auf [lzo.com/1786](http://lzo.com/1786) zu sehen.

# Platt ist nicht Platt

**H**ör mal'n beten to. Mehr als diese vier Worte braucht man nicht, um Ludger Abeln zu beschreiben. Nicht, weil er als Autor der gleichnamigen NDR-Radiosendung buchstäblich Gesprächsstoff lieferte, sondern weil es seine persönliche Antriebsfeder ist. Zuhören und seinem Gegenüber dabei stets auf Augenhöhe begegnen. Gern auch „up Platt“. Seiner Lieblingssprache: „Plattdeutsch bedeutet für mich Nähe.“

## KANNST MI VERSTAHN?

Wichtig ist dem gebürtigen Emsländer daher vor allem eines – Vorurteile zu beseitigen: „Plattdeutsch ist eine selbstständige Sprache mit einer eigenen Grammatik und kein Dialekt.“ Rund zehn Millionen Menschen sind des Niederdeutschen mächtig. Dennoch gibt es regionale Unterschiede: „Im Oldenburger Land würde man beispielsweise Platt snacken, in Ostfriesland Platt proten und im Raum Osnabrück Platt küren.“ Manchmal

---

Ludger Abeln gehört zu den bekanntesten Platt-Snackern der Region.



Mehr von Ludger Abeln: [www.ludgerabeln.de](http://www.ludgerabeln.de)



seien ganze Begriffe anders, bisweilen nur die Betonung. Und das könne sich schon von Landkreis zu Landkreis stark unterscheiden, weiß der Moderator aus Erfahrung.

In seinem aktuellen Buch „Weihnachten im Watt: 24 Geschichten zum Fest – Literarischer Adventskalender in Hochdeutsch & Plattdeutsch“ hat sich der Journalist deshalb an die vorgeschlagene Schreibweise der Ostfriesischen Landschaft gehalten. Verstanden wird es aber trotzdem von allen anderen Platt-Snackern: „Wir haben untereinander keine Sprachbarrieren. Zur Not hilft ein ‚Segg dat noch eenmaal!‘ Das funktioniert immer.“ Wer jetzt glaubt, dass sich die Bezeichnung Platt vom flachen Norddeutschland ableitet, der irrt. Beschrieben wird damit die Sprache und nicht die Geografie. Den Beweis liefert eine Ausgabe des Neuen Testaments aus dem frühen 16. Jahrhundert. Darin heißt es, das Werk sei „in goede platten duytsche“ verfasst worden. Platt stand damals nämlich für ein klares und allgemein verständliches Deutsch. Doch die Zeiten haben sich geändert. Über ein Fünftel aller plattdeutschen Wörter haben heute keine direkte Entsprechung im Hochdeutschen, dafür jedoch im Englischen und in den skandinavischen Sprachen.



## GROOTEN STELLENWEERT

Für den Wahl-Ostfriesen ein Grund mehr, Berührungängste abzubauen. Etliche Bücher tragen deswegen ganz klar seine Handschrift.

„Jümmers  
munter blieben.“

LUDGER ABELN

Eines dieser Bücher hat sein Lebensmotto zum Titel: „Jümmers munter blieben“. Allerdings stehen der 55-Jährige und seine Liebe zur niederdeutschen Sprache für viel mehr als nur für Anekdoten: „Es gibt bei mir nicht nur Döntjes, gelegentlich darf es durchaus politisch sein.“ Demzufolge hält Ludger Abeln seit vielen Jahren traditionell im Dezember bei der „Wirtschaftlichen Vereinigung Oldenburg – DER KLEINE KREIS“ die sogenannte Gegenrede up Platt. Intelligente verbale Breitseiten inklusive: „Daar kannst di up verlaten.“



# » „He, wat mooi!“

Plattdeutsch ist die Sprache unserer Region. Sie verbindet Stadt, Land un Lüü.

**E**ine Frau und ein Mann. Zwei Originale. Sie führt „up Platt“ durch ihre Heimatstadt. Er ist der Chronist seiner Küste und „prot dabi Platt“. Helga Diers aus Oldenburg und Wieland Rosenboom aus Horumersiel zeigen uns, dass Platt mehr als nur eine Sprache ist, sondern für gelebte Heimatliebe zwischen langgezogenen Vokalen und knackig betonten Konsonanten steht.

## Helga ut Ollnborg

„Kind, wo häst du bloß de ganzen Wöör her?“ Diese Frage hörte Helga Diers mehr als einmal von ihrer Mutter. „Von jo“, habe sie dann immer geantwortet, sagt die Oldenburgerin lachend. Dabei hätten ihre Eltern ganz viel Wert darauf gelegt, mit ihren Kindern ausschließlich hochdeutsch zu sprechen: „Untereinander und mit der Familie snackten sie jedoch weiter Platt und dadurch sind mein Bruder und ich, ob wir es wollten oder nicht, mit der Sprache aufgewachsen.“ Inzwischen ist die LzO-Mitarbeiterin längst bekannt als „de plattdütsche Helga von de Spoarkasse“. Ein Original von der Hunte, das nicht nur jeden vierten Samstag im Monat mit viel Humor und Herz plattdeutsche Führungen durch seine Heimatstadt anbietet, sondern mittlerweile sogar seine Lieblingssprache an der Volkshochschule lehrt. Döntjes inklusive.

Einen erzählt sie besonders gern: „In den 1970ern hatte die Landessparkasse den ersten Geldautomaten aufgestellt. Mein Opa Emil wollte unbedingt das Wunderwerk der Technik mit eigenen Augen sehen. ‚Dag un Nacht Geld affhoalen‘, das gefiel ihm. Aber über eines beklagte er sich anschließend bei mir: ‚Dat is so schoar, dat man dat Frominsch dör achter nich mehr sehen kann.‘ Dass wir nicht dahinter saßen und die Geldscheine ins Ausgabefach legten, wollte er einfach nicht glauben.“



## Wieland ut Wangerland

Jeder Ort hat seine Geschichte. Seinen ganz persönlichen Fingerabdruck in der Region. Erinnerungen und Überlieferungen, die verloren gehen würden, wenn sich nicht jemand darum kümmert. Jemand wie Wieland Rosenboom. Ein Unikat mit dunkelblauer Kapitänsmütze. Der gebürtige Horumersielier ist das Gedächtnis des Wangerlands. Die Anekdoten und Erinnerungen fliegen ihm zu. Überall. Bei seiner Arbeit auf dem Bauhof der Gemeinde Wangerland oder in seiner Funktion als Seenotretter bei der Deutschen Gesellschaft zur Rettung Schiffbrüchiger. Der 54-Jährige leiht ihnen seine Stimme. Und zwar am liebsten „up Platt“. Das gibt seinen Erzählungen etwas Warmes, Wohligen. Manche hören sich an wie Märchen. Schön oder „Mooi“, wie Wieland Rosenboom sagen wird. Wahr sind sie aber trotzdem. So wie diese über „De Kark van St. Joost fröher Honsdeep“, die seine Mutter von ihrem Großvater Johann Gerdes Oltmanns gehört hat.



„Dat weer so üm 1495 as een rieken Bremer Koopmann mit sein eegen Handelsschip vör de östliche jeverländische Küst stranden dee. De Junkers von Hodens und Maisidden hebbt de Lüü ut dat Water rett't. Man weer to de Tieden düchtig fromm un as Dank leet de rieke Koopmann de Junkers een Kapell' boon“, erzählt Wieland Rosenboom. Nicht nur deshalb ist das kleine Gotteshaus etwas ganz Besonderes für ihn: „All anner Karken in't Jeverland stunnen all Jahrhunderte ut Granitquader boot up hoog Warften. Disse is ganz ut dick Backsteen müürt. Een besünner Kark up een leegen Warft.“ Eine steinerne Zeitzeugin, die Geborgenheit ausstrahlt. Wers nicht glauben will, dem rät der Wangerländer: „Kiek mal wedder in.“

# Raadseln moakt Spaaf!

## SUCHWORTRÄTSEL

Suchrichtungen:



achtersinnig  
afsuennerlich  
Ansichtskaat  
avergloeoevsch  
Bahnoevergang  
balkendueuester  
Blomenstruuss  
Boestenbinner  
Bookwetengruett  
Brackelkraam

doerchdriehen  
Doercheenanner  
doerchgriepen  
doerpsbekannt  
Droemelklaas  
Dueuetschland  
Eierpannkoken  
Halsafsnieder  
Huushollersch  
Klackerkraam  
klamueuestern  
Klockenschooster  
Klookschieter  
Krintenkacker

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

	8	6				9		7	5					9
9														
					4									
						6								
	4													
9														
		8												
					9									
						5								
	8													
5														7
6														
9														

## GITTERBASTEL

Setzen Sie die aufgeführten Wörter so ein, dass sich ein Kreuzworträtsel ergibt. Ein Wort als Starthilfe ist vorgegeben.

**4 Buchstaben:**

GEEL – TWEE

**5 Buchstaben:**

AVEND – BLOOM – IESEN – KLOOR – OEVEL

**6 Buchstaben:**

KLAPPS – SUUTJE – UENNER

**7 Buchstaben:**

GEWOEHL – HAPPICH – KLIEREN – NOKIXEL – VIGELIN

**8 Buchstaben:**

BEKIEKEN – DACKLUUK – KLOETERN

**9 Buchstaben:**

AFBRINGEN – BEDUESELT – BUSCHWARK – GNARRPOTT – HANDSTEEN – HEIDSNUCK – KAKELBUNT – KALFATERN – KAPITTELN – KEESBLATT – MEISTNICH



# Das ehrliche Dutzend

Im Gespräch mit Michael Thanheiser.

Der gebürtige Berliner Michael Thanheiser steht seit März 2019 als Vorstandsvorsitzender an der Spitze der LzO. Wir haben ihm ein Dutzend Fragen gestellt.

- 1** **Was mögen Sie an sich?**  
Meine Lust am Leben.
- 2** **Verraten Sie uns Ihr Lebensmotto?**  
Aufgeben gibt es nicht.
- 3** **Heimat ist für Sie**  
... vor allem ein Gefühl von Vertrautheit und Geborgenheit.
- 4** **Was ist Ihr Lieblingsort in der Region?**  
Die „Perle des Ammerlandes“, das Zwischenahner Meer. Es ist wunderschön in eine Naturlandschaft eingebettet.
- 5** **Mit welchem Satz kann man Sie nerven?**  
„Das ist nicht zu schaffen.“
- 6** **Was bringt Sie zum Lachen?**  
Jeder kann mich zum Lachen bringen. Am besten können es meine Familie und meine Freunde.
- 7** **Was ist Ihr wertvollster Besitz?**  
Besitz ist das falsche Wort. Das Wertvollste sind für mich meine Frau und meine beiden Kinder.
- 8** **Als Kind wollten Sie sein wie ...?**  
Old Shatterhand, der unfehlbare Held, den Karl May erschuf.
- 9** **Wovon können Sie Ihre Finger nicht lassen?**  
Von Gummibären und Schokoriegeln.
- 10** **Welche historische Person imponiert Ihnen am meisten?**  
Nelson Mandela – sein Weg aus der Apartheid Südafrikas.
- 11** **Mit wem würden Sie gerne mal ein Stündchen an der Bar plaudern?**  
Barack Obama.
- 12** **Was könnte jetzt gerade wirklich besser laufen?**  
Tja, der Herbst ist hierzulande so eine Sache.

# „Vorbereitung ist alles“

Eine junge Sandkrugerin bringt den Ball schon früh ins Rollen.

**D**er Fußball ist wie das Leben. Es klingt wie die wenig originelle Weisheit eines alternen Sportkommentators, aber tatsächlich ist es nicht ganz falsch. Das finden sogar die ganz Jungen: Maha Musa – 20 Jahre jung – ist im besten Sinne „fußballverrückt“. Sie weiß längst, dass eine perfekte Vorbereitung wichtig für den Erfolg ist – im Leben und auf dem Platz. Und dass man damit gar nicht früh genug anfangen kann.

Schon mit 15 hat sie begonnen, als Fußballtrainerin mit einem G-Jugend-Team der SG Schwarz-Weiß Oldenburg zu arbeiten. „Die Kids haben natürlich nur den Spaß im Kopf“, lacht sie. „Trotzdem versuche ich, ihnen zu vermitteln, dass es schlauer ist, ab und zu hochzuschauen, vorauszudenken und auch mal den Ball laufen zu lassen. So ganz ohne Plan reicht nämlich die Puste oft nicht bis zum Abpfiff und am Ende verliert man.“

Für ihr eigenes Leben hält sie es ganz genauso. „Ich habe den Kopf sehr bewusst hochgenommen und versucht, ganz weit für mich vorauszudenken. Was ist später mal? Wie werde ich finanziell über die Runden kommen? Kann ich mir im Alter überhaupt noch etwas leisten und mir noch ein paar meiner Träume erfüllen? Davon habe ich nämlich reichlich.“ Wie ihre ganze Familie brennt Maha für den Fußball, spielt selbst seit ihrem fünften Lebensjahr und möchte am liebsten alle berühmten Stadien dieser Welt sehen. Von Anfield in



## „Träume habe ich nämlich reichlich.“

MAHA MUSA

Liverpool über Camp Nou in Barcelona bis zum legendären Maracana in Rio de Janeiro. Und das nicht nur jetzt – denn die Liebe zum Fußball hält schließlich ein Leben lang.

Solche Pläne kosten. Und reicht ihre Rente später dafür überhaupt aus? Sie machte sich auf die Suche nach einer Lösung und fand sie in Form eines Fondssparplanes. Eine echte Steilvorlage für ihre Vorsorgepläne. „Ich bin superfroh, dass ich damit schon so früh gestartet bin. Die staatlichen Förderungen habe ich mir gleich mitgesichert. Ab sofort freue ich mich nicht nur aufs Hier und Jetzt, sondern auch aufs Alter.“

# Money Talks

Warum gerade Frauen mit dem Sparen aufhören sollten.

**W**enn Geld sprechen könnte, wäre es vermutlich unser allerbesten Berater. Wo fühlst du dich am wohlsten? Wo bist du am sichersten? Wo vermehrst du dich am schnellsten? Einfache Antworten auf einfache Fragen – das wäre schön. Und auf Antworten sind viele von uns angewiesen. Vor allem die Frauen. Gerade dann, wenn es um finanzielle Vorsorge geht.

Frauen verdienen im Schnitt 21 Prozent weniger als Männer, auch deshalb, weil sie oft in schlechter bezahlten Berufen oder in Teilzeit arbeiten. Wegen der daraus resultierenden deutlich geringeren Rentenansprüche droht ihnen eine besonders heftige „Rentenlücke“, also die Differenz zwischen dem zuletzt verfügbaren Nettoeinkommen und der später ausgezahlten Rente. Hinzu kommt, dass Ersparnis wegen der niedrigen Zinsen seit Jahren an Wert verliert. Ein Ende ist vorerst nicht absehbar. Vor allem Sparerinnen sollten deshalb unbedingt umdenken und alte Vorbehalte ablegen. Die typisch deutsche „Aktienangst“ zum Beispiel.

Während in den USA 25 Prozent der Gesamtbevölkerung in Aktien investieren, sind es in Deutschland gerade einmal 6 Prozent. Dabei sind Wertpapieranlagen viel mehr als nur eine Alternative zu Tagesgeld und klassischen Sparvarianten. Sicher, wer mit speziellen Aktien und hoher Risikobereitschaft spekuliert, kann sogar sehr viel Geld verdienen (und verlieren). Für die Altersvorsorge sollte man allerdings das Risiko minimieren und auf eine zuverlässige Rendite setzen. Das funktioniert, indem man ein paar Dinge beachtet (Investment breit streuen, Risiko mixen, langfristig investieren, Zugriff auf „Notgroschen“ bewahren). So ist die Sparalternative sicherer, als viele glauben.

Wer also seinen Lebensstil hoch und die Rentenlücke klein halten möchte, sollte mit jemandem reden, der sich auskennt. Zum Beispiel mit einem Finanzberater. Und bis zum Beratungstermin gibt es hier schon mal einen kleinen Schnellkurs, denn Frauen sollten mit dem Sparen aufhören und mit dem Anlegen beginnen.

*Lücken lassen sich schließen.  
Das gilt auch für die Rente.*

Wie Sie nicht zum Falschsparer werden, erfahren Sie auf [lzo.com/wertpapiere](https://lzo.com/wertpapiere)

## **DAS SIND AKTIEN**

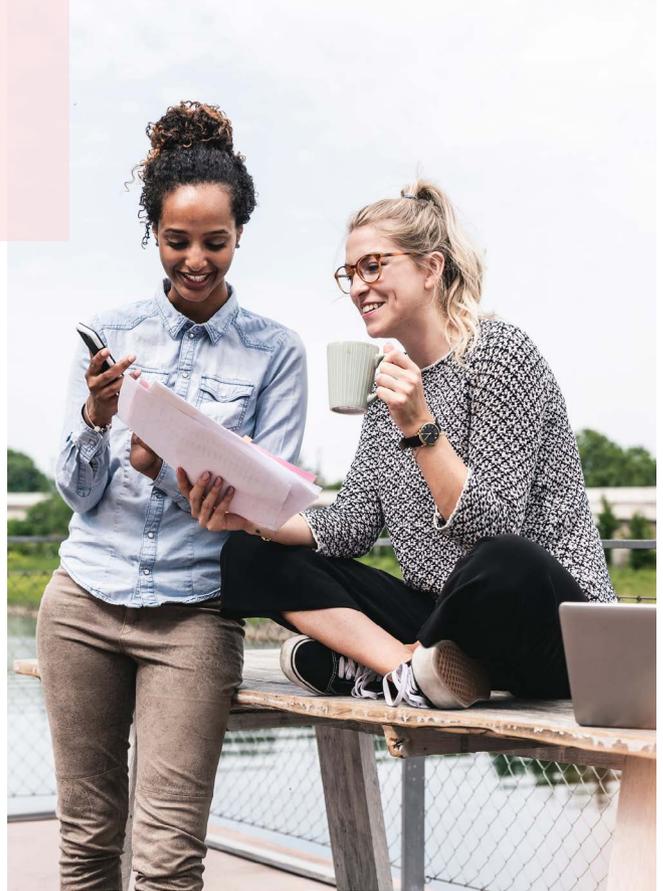
---

Eine Aktie ist nichts anderes als ein Anteil an einer sogenannten Aktiengesellschaft (AG). Als Aktienbesitzer ist man „Aktionär“ und Miteigentümer des Unternehmens. Und je nach Aktienart besitzt man auch ein Mitspracherecht und erhält einen Anteil an der Gewinnausschüttung, der Dividende, die unabhängig von Kursschwankungen gezahlt wird. Steigt der Kurs der Aktien, kann man beim Verkauf der Aktien zusätzlich profitieren.

## **DAS SIND ANLEIHEN**

---

Sowohl Unternehmen als auch Staaten geben Anleihen aus. Durch den Erwerb solcher Anleihen wird man zum Gläubiger und das ausgebende Land oder Unternehmen zum Schuldner. Anders als bei einer Aktie haben Anleihen-Käufer keine Stimm- oder Teilhaberrechte. Anleihen bringen Ihnen aber einen festen, vorher festgelegten Zinsertrag. Diese Zinsen werden alle sechs Monate oder jährlich zu bestimmten Terminen ausgezahlt. Eine sichere Sache mit geringem Risiko, aber derzeit auch mit nur geringen Zinsen.



## **DAS SIND FONDS**

---

In einem Fonds sind viele verschiedene Wertpapiere unter einem Dach versammelt. Investiert man in einen Fonds, kauft man Anteile an diesem Wertpapier-Mix, genannt Portfolio. Es gibt viele Fonds mit ganz unterschiedlichen Portfolios. Zum Beispiel Mischfonds, bei denen man gleichzeitig in Aktien, Anleihen, Edelmetalle, Rohstoffe oder Immobilien investiert. Andere Fonds beschränken sich wiederum auf eine Sorte Wertpapiere, auf eine Branche oder eine Region. Fonds sind generell gut geeignet, das Risiko durch Streuung zu minimieren.

## **DAS SIND ETFs**

---

ETFs (Exchange Traded Funds) sind Fonds, die im Gegensatz zu den gemanagten Fonds nicht von Fondsmanagern aktiv zusammengestellt und verwaltet werden. Sie werden stattdessen oft an sogenannten Indizes ausgerichtet, zum Beispiel am wichtigsten deutschen Aktienindex DAX. Sucht man sich nun einen DAX-ETF aus, investiert man automatisch in die 30 größten Aktiengesellschaften Deutschlands.



# Feuer und Flamme

## Feuer und Flamme fürs Backen

---

Von der Tradition, aus weniger Zutaten einfach mehr zu machen.

**H**inter den Glasscheiben der gusseisernen Ofentüren lodern die Flammen. Die brennenden Eichen- und Buchenholzscheite heizen wie an fast jedem Tag in den letzten 113 Jahren die dicken Schottesteine des Holzofens auf.

Am Tisch daneben verteilt eine geübte Hand gerade mit gekanntem Schwung Mehl gleichmäßig über die Arbeitsfläche und einige Teigrohlinge. Der Blick auf die Szenerie offenbart, was diesen Arbeitsplatz so besonders macht. Wenn man

Jörg Ripken bei der Arbeit zusieht, fühlt man sich zurückversetzt in die Zeit, als das Backen noch eine Handwerkskunst war, die viel Gefühl und ein besonderes Gespür für die eingesetzten Rohstoffe einforderte. Ein Bild von einer Bäckerei, wie man es kaum noch kennt.

In Zeiten, in denen sogar bei Discountern Brot frisch gebacken und immer gleich perfekt aussehend aus den Backautomaten fällt, wird es für Bäckereien nicht unbedingt leichter.

Dabei liegt gerade auch im Unperfekten der Reiz des Brotbackens und damit auch ein echter Vorteil in der traditionellen Handwerkskunst.

In der Holzofenbäckerei Ripken in Augustfehn geht man genau diesen Weg. Hier steht allein das Produkt im Vordergrund. Unverfälscht, ursprünglich und natürlich. Und vor allem lecker. Ein Konzept, das aufgeht. Wenn es um den Genuss geht, machen Jörg Ripken und sein Team keine Kompromisse und verzichten mit einem selbst auferlegten Reinheitsgebot sogar ganz freiwillig auf Hilfsmittel, Vormischungen oder

„Ich möchte niemals anders backen. Natürlich ist der Aufwand höher, aber das schmeckt man eben auch raus.“



JÖRG RIPKEN,  
BÄCKERMEISTER UND  
LZO-KUNDE

Das Wissen um die traditionelle Kunst des Backens verschafft einem Bäcker heute wieder wichtige Vorteile im Wettbewerb. Gerade auch deshalb, weil immer mehr Menschen besonderen Wert auf bewusste Ernährung legen: ohne überflüssige Zusatzstoffe, aber mit regionalen

Aromen, die ihnen das Backen deutlich einfacher und auch schneller machen könnten. Stattdessen setzen sie auf regionale, naturbelassene Zutaten, eigene Rezepturen, traditionelle Handwerkskunst und eben auf das Backen in den insgesamt sieben Holzöfen der Backstube. Sie machen jedes Backwerk endgültig zu einem köstlichen Unikat. In ihrer besonderen Hitze bilden sich geschmacksintensivere Röststoffe und eine besonders dicke Kruste, die die Feuchtigkeit im Inneren lange bewahrt.

Zutaten. Das Ursprüngliche findet so ganz automatisch immer mehr Anklang. Die Kunden danken es den Ripkens nicht nur in Augustfehn und fünf weiteren Filialen. Auch auf 28 Wochenmärkten im Weser-Ems-Gebiet haben die vielfach ausgezeichneten Backwaren längst ihre Fangemeinde gefunden. Eine Gemeinde, die ganz zeitgemäß per Website, Facebook und Instagram über Neuheiten und Aktionen auf dem Laufenden gehalten wird. Denn richtig modern und zeitsparend gefällt es Jörg Ripken auch, nur eben nicht beim Backen.



baeckerei-ripken.de  
@holzofenbaeckereiRipken   
holzofenbaeckereiipken 

*Heimathäfen in der Region:*

# *Die neue Inklusions- Jugendherberge in Oldenburg*

Tradition trifft Moderne:

110 Jahre Geschichte zeitgemäß interpretiert.

**H**agebuttente. Unwillkürlich muss man dabei an Jugendherbergen und leicht ramponierte Blechkannen denken. An die ersten Schulausflüge, Stockbetten in Schlafsälen und Kulturbeutel, die man zu den Gemeinschaftsduschen tragen musste. Die ungeliebten Küchendienste fallen einem spontan ein und wie muffig der riesige Geschirrspüler gerochen hat, in den man mit Todesverachtung die schmutzigen Teller der Klassenkameraden geräumt hat.

Doch die Zeiten haben sich zum Glück geändert. Wer die neue Oldenburger Jugendherberge betritt, merkt sofort, dass hier kein Platz für alte Klischees ist. Das im Oktober offiziell eingeweihte Gebäude in der Straßburger Straße 6 gleicht eher einem Hotel. 64 zum Teil

*Das Oldenburger Land steht für eine einmalige Willkommenskultur. In loser Folge stellen wir deshalb Botschafter dieser gelebten Gastfreundschaft vor. Den Anfang macht die neue Oldenburger Inklusions-Jugendherberge.*





Mehr Informationen:  
[oldenburg.jugendherberge.de](http://oldenburg.jugendherberge.de)

Unterstützt wird der 43-Jährige von 40 Mitarbeitern. Für ihn sind sie die tragenden Säulen der Einrichtung, die guten Geister vor und hinter den Kulissen: „Die Hälfte von ihnen sind Inklusionskollegen.“ Integration ist hier kein Lippenbekenntnis. Sie wird gelebt. Am besten lässt sich das mit Goethes Worten beschreiben: „Hier bin ich Mensch, hier darf ichs sein.“ Wertschätzung wird großgeschrieben. In jeder Hinsicht. Das macht die Jugendherberge zu einem Schmelztiegel für Menschen, die die Vorzüge der digitalen Normalität ebenso zu schätzen wissen wie die analoge Nähe.

Überall gibt es demzufolge Lade- stationen fürs Handy. WLAN ist eine Selbstverständlichkeit und die fünf Tagungsräume, die aus lokaler Verbundenheit Ems, Haaren, Hunte,

Jade und Weser heißen, lassen bei Seminarteilnehmern keine Wünsche offen. Dennoch ist die Jugendherberge für ihren Leiter ein Ort, um runterzufahren, sich zu unterhalten und seinem Gegenüber dabei ins

Gesicht zu schauen, statt auf die gläserne Front eines Smartphones einzuhämmern. „Wir müssen nicht immer schneller werden“, findet Markus Acquistapace und hat daher die Einrichtung als ein Refugium der zeitgemäßen Entschleunigung konzipiert. Kein Wunder. Immerhin lautet die Übersetzung seines italienischen Nachnamens nicht umsonst: „Hier ist Frieden.“



Markus Acquistapace,  
Hausleitung der  
Jugendherberge  
Oldenburg

behindertengerechte Zimmer. 200 Betten. Großzügig, hell und trotz aller Urbanität dank der verwendeten Naturmaterialien gemütlich. „Den traditionellen Hagebuttentee gibt es aber weiterhin“, verspricht der Leiter Markus Acquistapace. Allerdings hat er nur noch wenig mit dem lauwarmen roten Getränk früherer Klassenfahrten zu tun. „Wir haben die Mischung gemeinsam mit dem Oldenburger Teehandelshaus ‚Nölker & Nölker‘ zusammengestellt“, verrät der gebürtige Butjenter. Seine Kinder haben ihn bereits verkostet. Schließlich sollte er schülerauglich sein: „Teenager sind diesbezüglich gnadenlos ehrlich.“ Der aromatische Früchtetee hat den Test mit Bravour bestanden. Als „Schirrmanns Hagebutte“ wird er jetzt serviert. In großen Blechkannen ebenso wie aus kleinen Single-Kännchen.

## GESTERN UND HEUTE

Seinen Namen verdankt er übrigens dem Gründer der Jugendherbergsbewegung, Richard Schirrmann. Im August 1909 geriet der Lehrer mit seinen Schülern in ein Unwetter. Unterschlupf fand die Gruppe an diesem launischen Sommertag in einer leer stehenden Dorfschule. Anschließend stand für den Pädagogen fest: „Der gesamten Jugend, ohne Unterschied, im Abstand eines Tagesmarsches eine gastliche

Jugendherberge zu schaffen – das ist mein Ziel.“ Die Vision zu einer weltweiten Erfolgsgeschichte.

Um an den ersten aller Herbergsväter zu erinnern, heißt der Gastronomiebereich „Schirrmann's Café, Bar, Bistro“ und ist in Oldenburg so ganz anders, als man ihn gemeinhin in einer Jugendherberge erwartet. Einen herkömmlichen Speisesaal sucht man hier vergebens. Stattdessen findet man etwas Besseres. Ein offenes Haus, das auch hungrige Gäste begrüßt,

„Die verwendeten  
Produkte kommen nicht  
von ungefähr,  
sondern von nebenan“

die nicht in der Jugendherberge übernachten oder tagen. Und nicht nur das. „Die verwendeten Produkte kommen nicht von ungefähr, sondern von nebenan“, betont Markus Acquistapace. Regionale Produkte von heimischen Landwirten oder Bäckern einzusetzen, ist für den gelernten Koch und ausgebildeten Coach und Trainer für Servicequalität eine Herzensangelegenheit: „Wir probieren an der Hunte mit unserem gastronomischen Angebot etwas ganz Neues aus und sind somit innerhalb des Jugendherbergswerkes Vorreiter.“

# Von Herzen, von hier

... ..

Handgemacht oder ganz einfach von hier:  
sechs Geschenktipps aus dem Oldenburger Land.

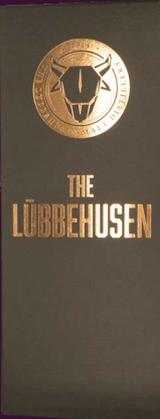
**S**chenken ist einfach, ein schönes Geschenk zu finden dagegen oft nicht so sehr. Dabei gibt es im Oldenburger Land umtriebige kreative Köpfe, die zahlreiche schöne Dinge entwickeln, gestalten und produzieren. Vieles in liebevoller Handarbeit und alles mit dem Prädikat „besonders schenkwert“. Das Heimat-Feeling gibt es gratis zu den Produkten dazu. Wir haben ein paar der schönsten zusammengestellt. Und dort, wo Sie diese finden, sind noch viel mehr.



#### Geschenk vermisst?

Sie kennen den ultimativen Glücklichermacher zum Verschenken? Dann teilen Sie diesen Tipp mit uns und senden Sie ihn uns per E-Mail an [1786@lzo.com](mailto:1786@lzo.com). Auf [lzo.com/1786](http://lzo.com/1786) finden Sie viele weitere Tipps zum Schmökern.

Single Malt Whisky  
für 59,90 € von THE LÜBBEHUSEN, Emstek  
[theluebbehusen.com](http://theluebbehusen.com)



Etagere  
„Country Life|Schweine“  
für 85 € von Belinda Berger,  
Westerstede  
[belindaberger.de](http://belindaberger.de)



Im Herzen von Süddoldenburg entsteht exzellenter, **handgemachter und unverfälschter Whisky – The Lübbehusen**. Der Unpeated Malt wurde aus ungetorftem Gerstenmalz gebrannt, lagerte 22 Monate in neuen amerikanischen Weißeichfässern und reifte anschließend weitere 21 Monate im Ex-Bourbonfass.

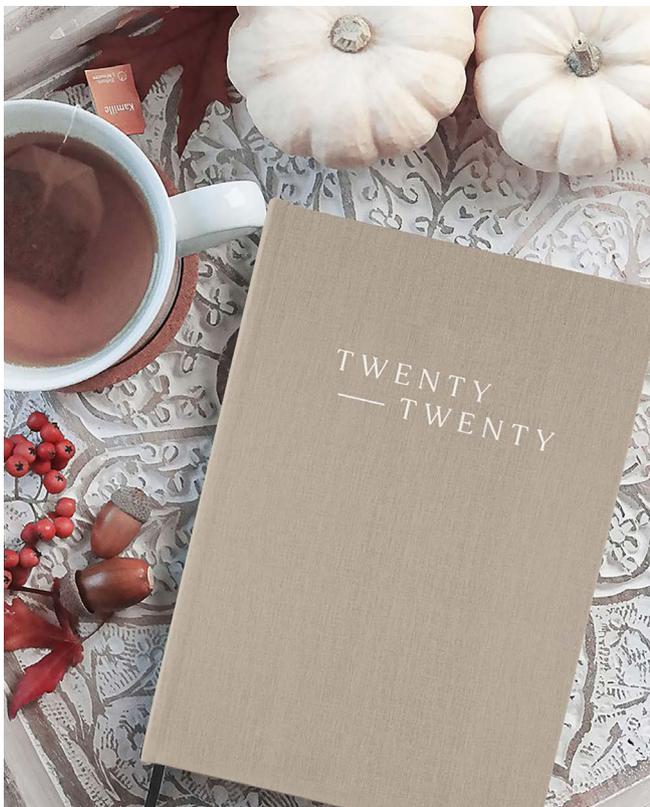


In der Oldenburger Innenstadt steht seit 2011 das **Wunderwerk**. Neben Mode und Accessoires findet man hier schenkbaren **Leder- und Perlen-schmuck aus Süßwasserperlen** und auch aus glänzendem Sterlingsilber. So wie dieses Armband mit Herz kann alles individuell angepasst werden.



**Herzarmband aus 925er Sterlingsilber**  
für 65 € von **Wunderwerk Oldenburg**  
[wunderwerk-oldenburg.de](http://wunderwerk-oldenburg.de)

Die **Keramikkünstlerin Belinda Berger aus Westerstede** tischt auf. Mit ihren Objekten trägt die Galeristin und Künstlerin dazu bei, die Grenzen zwischen Kunst und Keramik aufzuheben. Ihre Country-Life-Serie mit Kühen, Schweinen, Pferden oder Hasen hat dabei echten Nutzwert und macht einfach Spaß.



**Die Tischler von echt brett in Bad Zwischenahn** behaupten ziemlich selbstbewusst, dass sie mit viel einfühlsamer Handarbeit „die schönsten Bretter der Republik“ schaffen. Auch wenn man das Augenzwinkern herausliest, könnte da sogar glatt etwas dran sein. Wunderschöne Unikate sind sie allemal.

**Schneidbrett aus amerikanischem Nussbaum**  
für 88 € von **echt brett, Bad Zwischenahn**  
[echt-brett.de](http://echt-brett.de)



**Die Oldenburger Diplom-Designerin Flo Florian** widmet sich nicht nur erfolgreich eigenem Design, sondern restauriert und redesigns auch. So feiern Kleinmöbel, Wohnutensilien und vieles mehr, vor allem aus den 1950er- und 1960er-Jahren, ihre Wiederauf-erstehung als echte Hingucker und moderne Unikate.

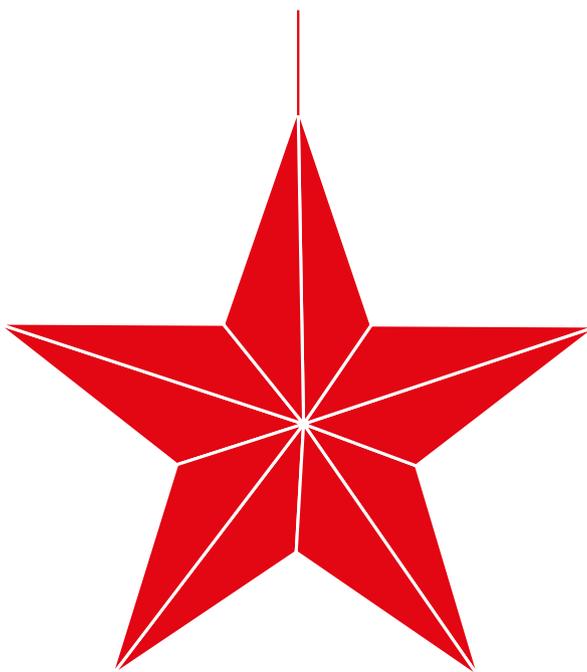
**Organizer Garderobe chessman\*schachMATT\***  
für 65 € von **Flo Florian, Oldenburg**  
[floforian.de](http://floforian.de)

Sorokoh – Little Things & Co.: **Das Designteam um Sonja Wallner in Wildeshausen** gestaltet kleine Dinge besonders schön. Ein Geheimtipp ist ihr Jahresplaner Twenty Twenty, der auch Platz für ungewöhnliche Dinge, zum Beispiel persönliche Bücher- oder Netflix-Favoriten, bietet.

**Jahresplaner Twenty Twenty**  
für 34,90 € von **Sorokoh, Wildeshausen**  
[sorokoh.com](http://sorokoh.com)

# *Besinnlichkeit & Budenzauber*

Wo der Weihnachtsmann zu Plätzchen,  
Punsch und Plaudereien einlädt.



**W**eihnachtsmärkte. Was wäre die  
Adventszeit ohne einen Bummel über  
diese festlich geschmückten Orte?

Sie gehören zur Vorweihnachtszeit wie die Vorfreude auf Heiligabend. Die großen Märkte wie den Oldenburger Lamberti-Markt (26. November bis 22. Dezember 2019) mit seinen rund 125 fein herausgeputzten und liebevoll geschmückten Holzhütten, Verkaufsständen und viel Tannengrün kennen die meisten. Auch der barock opulente Weihnachtszauber auf Schloss Gödens im Friesischen (28. November bis 1. Dezember 2019) hat bei vielen einen festen Platz im Terminkalender. Doch in unserer Region gibt es neben den Klassikern auch die Geheimtipps. Einige verraten wir Ihnen hier.



6. BIS 8. DEZEMBER 2019

## **NIKOLAUSMARKT IM MUSEUMSDORF CLOPPENBURG**

Reisen Sie in die winterliche Stimmung vergangener Zeiten. An kalten Wintertagen können Sie das Museumsdorf mit seinen heimelig beleuchteten Häusern und einem entzückenden Rahmenprogramm genießen.

6. BIS 8. DEZEMBER 2019

## **NEEBORGER WEIHNACHTSMARKT**

Zwischen dem Schloss Neuenburg und dem sogenannten Rauchkatengelände veranstaltet der Gewerbeverein Neuenburg einen der ältesten Weihnachtsmärkte unserer Region. Er dauert zwar nur drei Tage, dafür bietet er aber eine ganz besondere Atmosphäre jenseits des Konsumrauschs.

12. BIS 15. DEZEMBER 2019

## **BRAKER SCHNEEFLÖCKCHENMARKT**

Mit weihnachtlicher Atmosphäre und einem abwechslungsreichen Unterhaltungsprogramm lockt die 16. Neuauflage des Braker Schneeflöckchenmarkts in den Museumsgarten des „Schiffahrtsmuseums Unterweser“. Ein adventlicher Zauber nicht nur für Seebären.

14. UND 15. DEZEMBER 2019

## WEIHNACHTLICHES ALTMARIENHAUSEN IN SANDE

Dieser Weihnachtsmarkt begeistert mit seinem herrlichen Ambiente rund um den historischen Marienturm. Denn bereits beim Eintreten in die urige Baumallee, die zum weihnachtlich geschmückten Gut führt, steigt der Geruch von Weihnachtsgebäck und Punsch jedem Besucher in die Nase. Eine Aufforderung zum Wohlfühlen. Und zwar ohne Menschenmassen und Mainstream, dafür inklusive Shuttleservice vom Marktplatz in Sande.

25. NOVEMBER 2019 BIS 26. DEZEMBER 2019

## WEIHNACHTSMARKT BAD ZWISCHENNAH

Ein besonderes Highlight des Kurortes sind die Lichterwochen. Hunderte beleuchtete Tannenbäume schmücken den Ort. Auf dem Marktplatz bietet die gemütliche Budenstadt vorweihnachtliches Vergnügen und versüßt so die Wartezeit aufs Christkind. Im angrenzenden Haus Brandstätter finden an den Adventswochenenden Kunsthandwerk- und Bildausstellungen statt. Eine besondere Attraktion bietet die 300 Quadratmeter große Kunsteisbahn.

©Bad Zwischenahner Touristik GmbH, Fotograf: Martin Stöver



28. BIS 30. DEZEMBER 2019

## WINTERDORF IN HORUMERSIEL

Zwischen den Jahren ist das „WinterDorf“ ein ganz besonderes Highlight. Während fast überall die Weihnachtsmärkte pünktlich zu den Feiertagen geschlossen werden, bauen die Friesen im Nordseeheilbad Horumersiel-Schillig ihren Markt erst auf. Neben den typisch regionalen Gaumenfreuden wird dort ein buntes Rahmenprogramm inklusive einer Pre-Silvester-Party angeboten.

Zeit für Liebe und Gefühl,  
heute bleibt nur draußen kühl.  
Kerzenschein und Plätzchenduft,  
Weihnachten liegt in der Luft.

# Grünkohl

## *und Spaß dabei!*

**W**as darf auf keiner Kohlfahrt fehlen? Kreative Spiele! So verdienen sich die Teilnehmer den Schnaps unterwegs und das Essen danach. Ein paar lustige Evergreens haben wir hier für Sie zusammengestellt.

### **Kartoffel-Hockey**

Beim Kartoffel-Hockey bekommen die Teilnehmer ein Band um den Bauch gebunden, an dessen Ende, kurz über dem Boden, eine rohe Kartoffel befestigt wird. Eine zweite Kartoffel dient als „Puck“ und wird mit der Kartoffel am Band über eine festgelegte Strecke getrieben.

„Je lustiger,  
desto besser!“

SARAH RUDOLPH

### **Eiswürfel-Kaugummi**

Hier treten immer zwei Personen gegeneinander an. Beide nehmen einen Eiswürfel mit einem eingefrorenen Kaugummi in den Mund. Ziel ist es, den Eiswürfel möglichst schnell zu schmelzen, den Kaugummi zu kauen und eine Blase zu pusten.



### **Spaghetti-Makkaroni**

Bei diesem Spiel werden zunächst Paare gebildet. Eine Person erhält eine Spaghetti, die andere eine Makkaroni. Die Aufgabe besteht darin, die Spaghetti mit dem Mund in die Makkaroni zu führen – natürlich ohne die Hände zu benutzen!

### **Klammer-Klau**

Es werden zwei Mannschaften bestimmt. Deren Spieler erhalten je drei Wäscheklammern, die an der Kleidung befestigt werden. Ziel ist es, die Klammern der anderen Mannschaft zu klauen und an die eigene Kleidung zu stecken.

## WER HATS ERFUNDEN?

Als Erfinder der Kohltouren gelten die Mitglieder des Oldenburger Turnerbundes. Diese wanderten bereits im 19. Jahrhundert zu Fuß von Oldenburg nach Berne, um dort in einer Gaststätte „trefflich zubereiteten Kohl von der Frau Wirtin“ zu genießen. So steht es jedenfalls in der Vereinschronik.



### Eierpappen-Werfen

Hier geht es darum, Kastanien in eine Eierpappe zu werfen. Die einzelnen Fächer der Eierpappe sind mit unterschiedlich hohen Zahlen versehen, der Spieler mit der höchsten Gesamtpunktzahl gewinnt.

# Viele Grüße aus der Nähe!

Das war sie also, die erste Ausgabe unseres neuen Magazins \*1786. Die zweite folgt im nächsten Frühling. Und bis dahin freuen wir uns auf Ihr Feedback: Was hat Ihnen gut gefallen? Worüber möchten Sie mehr erfahren? Welche Themen interessieren Sie besonders? Schreiben Sie uns dazu gern eine E-Mail an [1786@lzo.com](mailto:1786@lzo.com).

### Lösungen Seite 31

#### Gitterbastel

MYDBCARCDOERPSBEKIANNTBR  
 MAARKREKCALKICRPLKEZAC  
 XNPOASNAHCSRELOHSUUH  
 YRKAEEZKFEQYTKVCHTBNNB  
 HORGNMJZNBEOISNKZGEO  
 FDIITRRENNZNETSOGFWEA  
 JUNMFEKLLHAGDBOUKGBJIV  
 ZETDLRETOKPERORUSNUVEEF  
 NUEJTSESSNLAGORCKMRRRS  
 WENPFRKXNEANEQTHZGCDGU  
 PTKCDOONXLEBISOLVHAE  
 ESAOONANARXESSTNOCICNN  
 SCCKXALKEMDUEUESTERRGN  
 MHKONKOWSIEKMOATFYVEVE  
 NLEBHRKHYTOEBAOEBALOYR  
 MARBAOAWNDVHSLRHOSDXL  
 YNBADOPKESPCBKOPBLWI  
 LDMRBMVFRCTNIRGFDDAC  
 NZLRDONTVHCYKSAEJOZZRH  
 NDDOERCHGRLEPENOHRFE  
 NOTUKGINNISRETHAODUFNS

#### Suchworträtsel

BUSCHWARK HEIDSNUCK  
 EU GA AE AK  
 KU G KLAPPS KE  
 I TWEE FPI NOKIXEL  
 E JESBLATTE CH LO UN  
 KEESBLATTE H O UN  
 EN K BABEN GNARRPOTT  
 L O E L F E V I  
 DAVEND O K B V I  
 C T U O L R E I G  
 K E E M E I S T N I C H L G E  
 L R S E N  
 UENNER R E GEWOEHL I  
 U L E E  
 KAPITTELN HANDSTEEN

#### Impressum:

Die Angaben in diesem Magazin und auf [lzo.com/1786](http://lzo.com/1786) wurden von der Redaktion sorgfältig geprüft. Dennoch kann keine Garantie für die Richtigkeit gegeben werden. Eine Haftung ist ausgeschlossen. Nachdruck, Kopien und Vervielfältigungen sind nur nach schriftlicher Genehmigung gestattet.

#### Herausgeber:

Landessparkasse zu Oldenburg  
 Berliner Platz 1, 26123 Oldenburg  
 Telefon: +49 441 2300, [lzo.com](http://lzo.com), [lzo@lzo.com](mailto:lzo@lzo.com)

#### Konzept, Text und Gestaltung:

von Mende Marketing GmbH, Oldenburg, [www.vonmende.de](http://www.vonmende.de)

#### Bildnachweise:

© Getty Images 626541999; S. 2-3, 4, 24-25, 26-27: © Ulf Duda, fotoduda; S. 6-7: © Getty Images 988550224; S. 8-9: © Getty Images 1179131108; S. 10: © von Mende Marketing, © Marius Otto, Himplsl-Hof, S. 11: © Marcel Schafft, Herrlich gutes Essen, © Ulf Duda, Fotoduda; S. 12: © Kevin Gideon, Haus Uptmoor, Lohne, © Getty Images Getty Images; S. 13: © Restaurant Margaux, Cloppenburg, © Bernd Höne; S. 14-15: © Getty Images 1030122284, © Georg Schumacher, Gut Altona, Wildeshausen; S. 16-17: © Bianca und Nikolai Starke, Cocktailliebe, © Cocktailliebe Oldenburg; S. 18-19: © Getty Images 1124506972; S. 20-21: © LzO; S. 27: Zeichnung © von Mende Marketing; S. 28: Zeichnungen © von Mende Marketing; S. 30: © LzO; S. 31: © LzO; S. 32-33: © Getty Images 958666994, 1023150598; S. 34-35: © LzO; S. 36-37: © von Mende Marketing; S. 38-39: Whisky: © The Lübbehusen; Armband: © Wunderwerk, Oldenburg; Schneidebrett: © echt brett; Etagère: © Belinda Berger; Garderobe: © Flo Florian; Jahresplaner: © Sorokoh; S. 42-43: © Oldenburg Tourismus & Marketing GmbH, Fotografin: Verena Brandt

Unsere Kunden  
Gunda und Wilfried Fugel  
aus Nordenham



# Nähe

**verbindet ein Leben lang.**

Vom Schülerkonto bis zum gesicherten  
Ruhestand – wir begleiten Sie gern.

Unsere Nähe bringt Sie weiter. Seit 1786.  
Und auch in Zukunft.