

Ohho!

OM

OLDENBURGER MÜNSTERLAND

Viel Grün. Viel drauf.

NIEDERSACHSENS SCHÖNSTE SEITEN.
GESCHICHTEN AUS DEM **OLDENBURGER MÜNSTERLAND**



8



34



30

- 8 **Verzinkt noch mal!** Europas modernste Produktion
- 30 **Hier haben wir den Salat** Pia Lüske – plötzlich Chefin
- 34 **Auf Korbjagd** Rasta Vechta auf Erfolgskurs
- 38 **Startup mit Leihmüttern** Die Wagyu-Zucht in Garrel



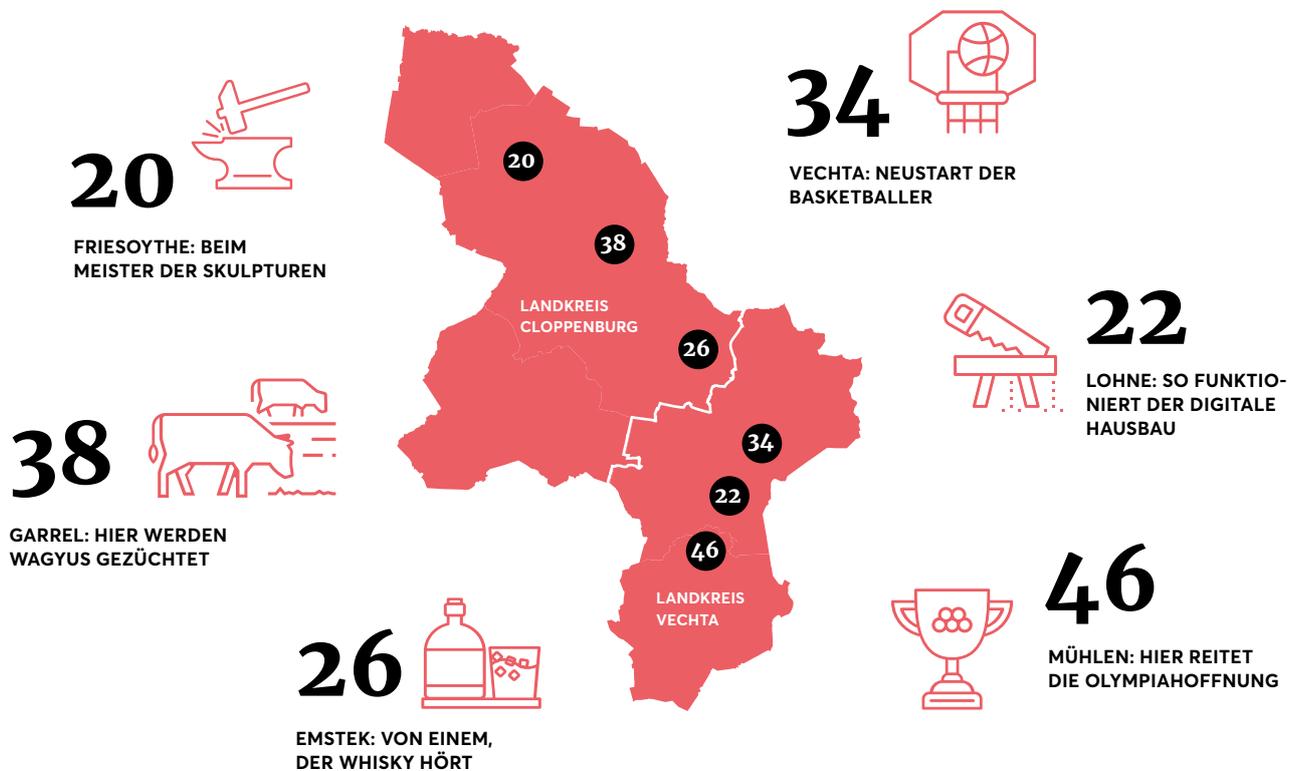
38

ORIGINAL MIT
POTENZIAL

**Deutschlands
jüngste Region
startet durch**

14

Inhalt



04 Die bunten Seiten

Zahlen, Daten, Fakten und die schönsten Fotos aus dem Oldenburger Münsterland

- 06 Vögel des Glücks
- 08 Im Feuer verzinkt
- 10 Räder wie Skulpturen

14 Original mit Potenzial

Das Oldenburger Münsterland – eine Region, die verblüfft

20 Für Aug' und Ohr

Kulturschaffende aus der Region

22 Bim, der Baumeister

Hausbau digital – mit Hammer, Tablet und Smartphone

26 Erfolgsstorys

- 26 Einer, der Whisky hört
- 28 Die Rollfeld-Revolution
- 30 Hier haben wir den Salat

32 Heimisch im OM, in der Welt zuhause

Firmen aus dem Oldenburger Münsterland sind in aller Welt vertreten.

34 Rasta drückt auf Reset

Vechtas Basketballer wagen den Neustart

38 Ein Startup mit Leihmüttern

Auf einem Hof in Garrel werden Wagyu gezüchtet

44 Topfgucker: Bernd Höne wagt was

Im Restaurant Margaux kommt Feines mit Pfiff auf den Tisch

46 Tage wie diese: Traum von Gold

Springreiterin Laura Klaphake aus Mühlen über ihren 1. August 2017

47 Lieblingslokale

Drei Ausgehtipps für das Oldenburger Münsterland



Auf ein Neues!

Liebe Leserinnen und Leser,

ein neues Magazin zu gründen, gleicht ein wenig der Geburt eines Kindes. Herausgeber und Redaktion sind stolz wie Eltern. Ungeduldig wollen sie das Neugeborene am liebsten gleich überall vorzeigen. Ehrlich gesagt: Uns geht das nicht anders. Unser Baby heißt „Oho!“ und soll Ihnen eine Region Deutschlands näherbringen, die häufig und – wie wir meinen – vollkommen zu Unrecht unterschätzt wird: das Oldenburger Münsterland. Zwei Landkreise machen hier gemeinsame Sache, Cloppenburg und Vechta. Das gibt es sonst nirgends in Deutschland. Überhaupt: Wir haben einiges an Überraschungen zu bieten.

Gern nehmen wir Sie mit auf eine kleine Entdeckungsreise durch die Region. Wir stellen Ihnen Menschen vor, die einerseits bodenständig und sicherheitsbewusst sind, andererseits voller Ideen stecken und anpacken, wann immer es etwas zu tun gibt. Und wir zeigen Ihnen, warum es sich hier zu leben, zu arbeiten und zu urlauben lohnt. Erwarten Sie einfach das Unerwartete. Nicht mehr und nicht weniger.

Herzlichst
Claus Spitzer-Ewersmann, Redaktionsleitung

Impressum Oho!

Ausgabe 1/2018, 1. Jahrgang (Erstausgabe)

Herausgeber
Verbund Oldenburger Münsterland e.V.
Oldenburger Straße 246, 49377 Vechta
Telefon (04441) 95 65-0, Fax (04441) 95 65-15,
info@oldenburger-muensterland.de

Redaktion
Mediavanti GmbH, Oldenburg: Claus
Spitzer-Ewersmann (Ltg.), Phyllis Frieling,
Mareike Lange, Peter Ringel, Alke zur Mühlen

Autoren
Detlef Herwig, Simon Junklewitz, Bogdan
Mitrovic, Wolfgang Stelljes, Merle Strudthoff

Bildredaktion
Stockwerk2 – Agentur für Kommunikation,
Oldenburg

Gestaltung und Realisierung
Stockwerk2 – Agentur für Kommunikation,
Oldenburg

Druck
Druckerei Rießelmann GmbH, Lohne

Verantwortlich im Sinne des Presserechts
Jan Kreienborg (Anschrift s. o.)

Fotos
Titel: Wagyu Auetal (u.), Seppeler Gruppe
(o. l.), iStockphoto.com – groveb (o. M.), Gerald
Lampe/Foto Hölzen (o. r.); S. 3: Mediavanti;
S. 4: Bitenotbark (o.), Ralf Ricking (u.); S. 5: Jörg
Landsberg; S. 6–7: Willi Rolfes; S. 8–9: Seppeler
Gruppe; S. 10–11: Wolfgang Hagemann; S. 12:
c-Port Zweckverband IIK (o.), Grimme Land-
maschinenfabrik GmbH & Co. KG (M.); S. 14:
Tristan Vankann; S. 15: Pöppelmann GmbH &
Co. KG; S. 16: Tristan Vankann (o.), Remmers
GmbH, Lönigen (u.); S. 17: Wernsing Feinkost
GmbH (o.); S. 18: Fotolia.com – Klaus Reitmeier
(o.), iStockphoto.com – Max Topchij (u.); S. 19:
Willi Rolfes; S. 21: Carmen Elfert (o.), Björn
Lichtfuß (u.), Kerstin Vornmoor (l.); S. 22–24:
Zimmerei Sieveke GmbH; S. 25: Christian Buhr
(o.), IETC Bostalsee (u.); S. 26: The Lübbehusen
Malt Distillery; S. 28: Como SchleppMAXXE
GbR; S. 30: Gerald Lampe/Foto Hölzen; S. 34,
36–37: Tino Trubel; S. 38–40: Wagyu Auetal;
S. 40: Mediavanti (o.); S. 41: Mediavanti; S. 42:
Mediavanti (o.), Shutterstock.com – hlphoto
(u.); S. 43: iStockphoto.com – ilbusca; S. 44–45:
Gerald Lampe/Foto Hölzen; S. 46: Bernd Rött-
gers; S. 47: Axel Fahl-Dreger (l.), Marco Beeken
(M.), Anita Lucassen (r.)

Die Ratschläge und Empfehlungen in diesem
Magazin wurden von der Redaktion sorgfältig
erwogen und geprüft, dennoch kann eine
Garantie nicht übernommen werden. Eine
Haftung für Personen-, Sach- und Vermögens-
schäden ist ausgeschlossen.

Alle Rechte der Verbreitung in deutscher
Sprache, auch durch Film, Funk, Fernsehen,
fotomechanische Wiedergabe, Tonträger jeder
Art, auszugsweisen Nachdruck oder Einspei-
cherung und Rückgewinnung in Datenverarbei-
tungsanlagen aller Art, sind vorbehalten.

© 2018 Verbund Oldenburger Münsterland e.V.

Besuchen Sie uns auch im Internet:
www.oldenburger-muensterland.de



Hollywood in Friesoythe

Im März 2017 war der Wald von Friesoythe Schauplatz der Dreharbeiten für den Horror-Kurzspielfilm „Incubo“. Regisseur und Produzent Leonardo Re und sein 16-köpfiges Team aus Bremen drehten hier und in einer einsamen Jagdhütte einen Horrorthriller. Die Handlung des Films ist im Deutschland des Jahres 1945 angesiedelt. Die Geschwister Johannes (13) und Lisbeth (16) sind Kriegswaisen und fliehen aus dem Osten zu ihrer Tante. Im Wald machen sie Halt, denn Johannes ist krank und braucht ein paar Tage Ruhe. Zum Glück haben die Geschwister eine alte Hütte gefunden. Doch dort scheinen sie nicht allein zu sein. Der Film befindet sich inzwischen in der Postproduktion und soll nach seiner Fertigstellung europaweit auf Festivals zu sehen sein.

DIE UNNÜTZESTE INFORMATION DES HEFTES

Das Oldenburger Münsterland umfasst eine Fläche von 2231 Quadratkilometern. Damit ist es genauso groß wie die Komoren, eine im Indischen Ozean zwischen Mosambik und Madagaskar gelegene Inselgruppe mit rund 800.000 Einwohnern.

Damme Helau!

Auch das Oldenburger Münsterland kann es nährisch. Besonders Damme. Schon seit Beginn des 17. Jahrhunderts gibt es hier eine Karnevalstradition. Und der Rosenmontagsumzug ist sogar der größte in ganz Norddeutschland. Nächster Termin: 5. Februar 2018. Mehr Infos dazu: www.carneval-in-damme.de

Hoch hinaus

Keine Berge im Nordwesten? Von wegen! Der Signalberg, die zu den Dammer Bergen gehörende höchste Erhebung des Oldenburger Münsterlandes, misst stolze 146 Meter. Zum Vergleich:



Cheops-Pyramide, Ägypten 146 m



Berliner Funkturm 146 m



Exchange Tower, Toronto 146 m



Signalberg, Dammer Berge 146 m



HEIMAT: HIER

Vom Schaf zum Intendanten



Michael Börgerding ist seit 2012 Generalintendant am Bremer Theater. Geboren wurde er 1960 in Lohne, wo er 1980 sein Abitur machte. Dann ging es zum Studium nach Göttingen.

Frage: Herr Börgerding, was verbindet Sie heute noch mit Lohne und der Region?

Michael Börgerding: Meine Mutter, Onkel und Tanten, Vettern und Cousinsen. Die Freunde und Freundinnen von damals leben verteilt in der Republik, die beiden Schwestern in Berlin und Hamburg. Dafür kommt meine Frau, die ich später in Bremen kennen gelernt habe, auch aus Lohne. Also gibt es dort auch eine Schwiegermutter. Und ein zweites Elternhaus.

Was zeichnet die Menschen im Oldenburger Münsterland im Unterschied zu jenen in Bremen aus?

Börgerding: Ihre Freundlichkeit, der familiäre Zusammenhalt, die Nachbarschaft, ihre Hochzeiten und ihre Beerdigungen.

Kennen Sie die Freilichtbühne in Lohne, haben Sie zu ihr eine Beziehung?

Börgerding: Natürlich. Ich bin praktisch in ihrer Nachbarschaft groß geworden und habe ganz viel gesehen. Aber auf der Bühne gestanden habe ich dort nie. Jetzt hoffe ich auf ein Gastspiel des Theater Bremen dort oder in der Aula des Gymnasiums. Auf deren Bühne habe ich schon gestanden, allerdings nur als Schaf in einer Schultheateraufführung.



Die größten Sportvereine der Region

- 1 TV Dinklage 5058
- 2 Blau-Weiß Lohne 4210
- 3 OSC Damme 2933
- 4 TV Cloppenburg 2288
- 5 VfL Lönigen 2227

Aufgeführt ist die Zahl an Mitgliedern.

2,01

Durchschnittlich 2,01 Kinder bringt jede Frau im Landkreis Cloppenburg zur Welt. Damit führt der Landkreis nach einer Studie des Bundesinstituts für Bevölkerungsforschung (BiB) die bundesweite Statistik an.

WAHRE WORTE

Auch wenn wir immer noch eine vergleichsweise kleine Ferienregion sind — wir sind eine Ferienregion!

Johann Wimberg, Landrat des Kreises Cloppenburg und Präsident des Verbundes Oldenburger Münsterland



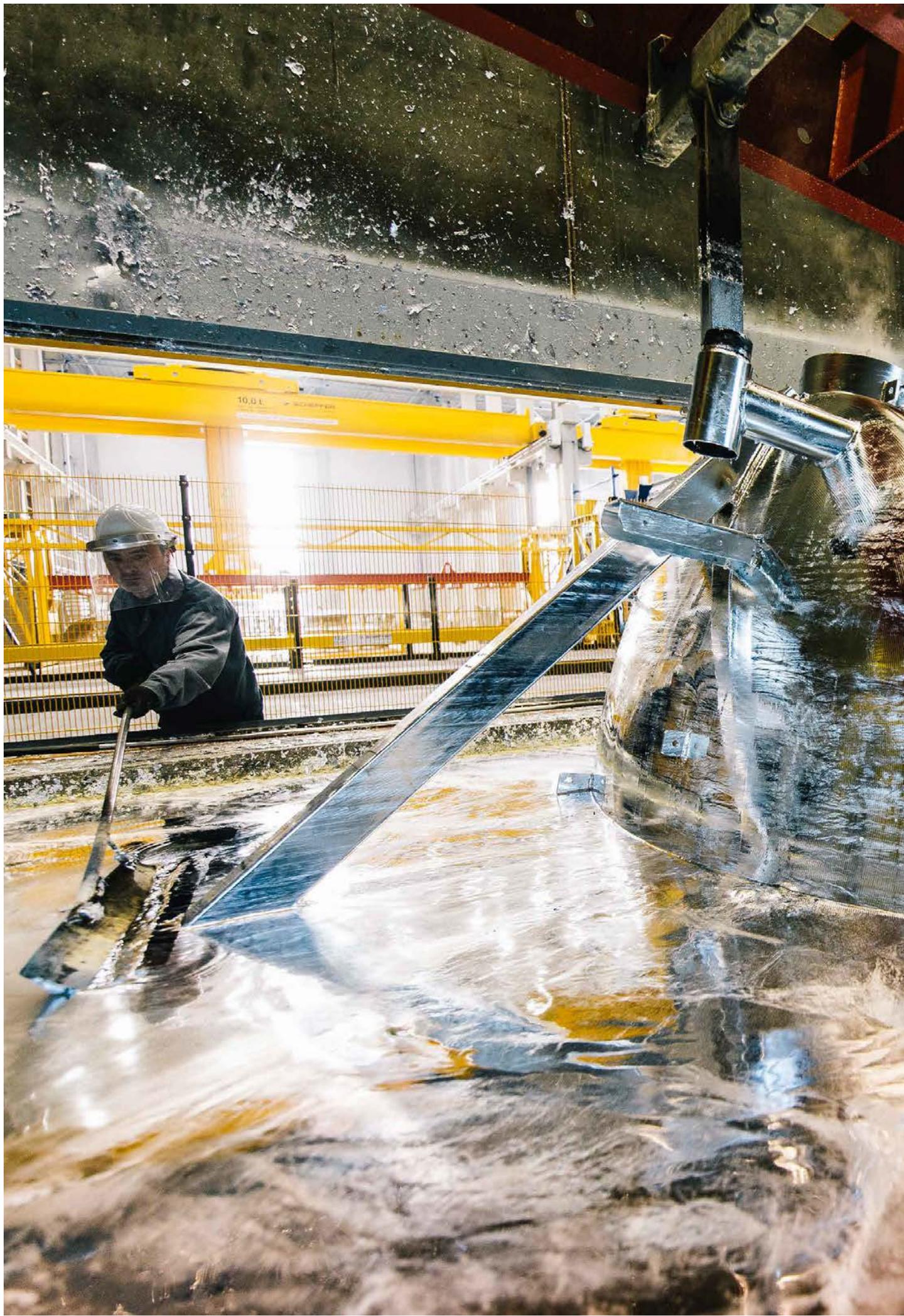


VÖGEL DES GLÜCKS

Jeden Herbst kommen Zehntausende von Kranichen ins Goldenstedter Moor. Das Gebiet im Osten des Oldenburger Münsterlandes gehört zu den größten Rastplätzen auf dem Weg in den Süden. Die Zugvögel schlafen mitten im Moor, stehend und oft umgeben von knietiefem Wasser, zum Schutz vor natürlichen Feinden.

www.niz-goldenstedt.de

DIE BUNTEN SEITEN



IM FEUER VERZINKT

In Holdorf betreibt die Seppeler Gruppe Europas modernste Verzinkungsanlage. Beeindruckende 2,55 Meter ist der Kessel breit, da kann kein anderes deutsches Unternehmen mithalten. Stahlkonstruktionen wie Fässer, Geländer oder Treppen werden sogar aus den Benelux-Staaten und aus Dänemark nach Holdorf transportiert, um vor Korrosion geschützt zu werden.



RÄDER WIE SKULPTUREN

Nicht jeder würde diesen Vergleich in Zusammenhang mit Rennrädern ziehen, noch dazu mit historischen. Wolfgang Hagemann schon. Der Cloppenburger sammelt und restauriert mit großem Aufwand und Detailliebe ausgewählte Exemplare, etwa ein Rennhochrad von 1895 oder Designrad von Colani. Mit seiner Fachkenntnis weiß er auch andere Menschen für seine Leidenschaft zu begeistern.







3-FRAGEN-TALK MIT

Arno Djuren

Sie sind der neue Geschäftsführer des c-Port am Küstenkanal. Was reizt Sie an dieser Aufgabe?

Nach zwölf Jahren in der Logistikbranche möchte ich meine Expertise nutzen, den c-Port zur Erfolgsgeschichte zu machen. Das Vermitteln zwischen Kommunen, Verwaltungen und privater Wirtschaft ist eine Herausforderung, die ich gern annehme. Die Komplexität der Aufgabe geht weit über bloßes Marketing hinaus. So gehören auch der operative Hafenbetrieb und die Koordination von Baumaßnahmen zu meinen Aufgaben. Diese unterschiedlichen Facetten machen die Arbeit spannend und reizvoll.

Der c-Port ist ...

... weitaus besser aufgestellt als es in der Öffentlichkeit wahrgenommen wird. Bisher haben eher negative Schlagzeilen die Berichterstattung und Wahrnehmung geprägt. Somit ist die größte Herausforderung, die positiven Aspekte herauszuarbeiten. Schon 25 Firmen mit mehr als 150 Mitarbeitern haben sich hier angesiedelt. Das müssen wir noch besser kommunizieren, um bei allen relevanten Ansiedlungsinteressenten eine Rolle zu spielen.

Wie sehen Sie grundsätzlich die Perspektiven des Standorts am Küstenkanal?

Der c-Port ist ein Juwel in Aufbruchsstimmung. Die hervorragende verkehrliche Anbindung über die B401 und B72 sowie der direkte Zugang zum Küstenkanal sind Pfunde, mit denen wir wuchern können. Eine hohe Flächenverfügbarkeit mit minimalen baulichen Beschränkungen und ein guter Preis sind Faktoren, die nicht viele Industriegebiete in dieser Güte bieten können.

+6,2%

Das Oldenburger Münsterland wird touristisch immer attraktiver: In der Region stieg die Zahl der Übernachtungen in Beherbergungsbetrieben und Campingplätzen mit mindestens zehn Betten oder Stellplätzen im Zeitraum von Januar bis September 2017 auf 625.898 an. Das bedeutet nach Angaben des Statistischen Landesamtes Niedersachsen einen Zuwachs von 6,2 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die Zahl der Gästeankünfte (239.573) stieg um 7,5 Prozent.



530 PS starkes Kraftpaket

Die Grimme Landmaschinenfabrik präsentierte auf der vergangenen Agritechnica mit dem „Ventor 4150“ erstmals einen vierreihigen selbstfahrenden und straßenzulassungsfähigen Kartoffelroder. Auf der Inspektionsplattform der 530 PS starken Maschine finden bis zu drei Personen Platz.

Hüh!

Das Oldenburger Münsterland ist Pferdeland. Die Zucht hat hier eine lange Tradition. Die eleganten und charakterstarken Oldenburger Pferde werden von der Reitelite hoch geschätzt – bei der Dressur wie beim Springreiten.



742,6

km Reitweg stehen Gästen der Region für ihren Urlaub hoch zu Ross zur Verfügung.

10.650

Pferde werden im Oldenburger Münsterland von 1949 Betrieben und Privatpersonen gehalten.



17

Medaillen brachten die Springreiter Alwin und Paul Schockemöhle von Olympischen Spielen sowie den Welt- und Europameisterschaften mit ins heimische Mühlen.



1,7 Mio.

Euro betrug der Umsatz bei der Elite-Herbstauktion 2017 in Vechta.



4.500

Fohlen werden Jahr für Jahr im Oldenburger Zuchtgebiet geboren.

Original mit Potenzial

Das Oldenburger Münsterland — eine Region, die verblüfft

UNSER AUTOR **CLAUS SPITZER-EWERSMANN** LIEFERT
ERSTAUNLICHES UND UNERWARTETES

DER GROSSE OM-REPORT

Kindergeschrei ist Zukunftsmusik. In der Kindertagesstätte St. Johannes in Bühren wird das schnell deutlich. Hier geht es hoch her. Die Kleinen singen, spielen und lachen, was das Zeug hält. Träger der Kita ist die Kirche. Sie kooperiert mit dem nahegelegenen ecopark, in dem eine Reihe von Unternehmen beheimatet ist. Die dort Beschäftigten wissen ihre Kinder bei den Erzieherinnen in guten Händen. Kein Zufall, dass dieses Zukunftsmodell ausgerechnet im Oldenburger Münsterland erprobt wird.

Nirgendwo in Deutschland kommen Jahr für Jahr mehr Babys auf die Welt als zwischen Oldenburg und Osnabrück. Die Region ist republikweit die kinderreichste. Laut einer Studie des Bundesinstituts für Bevölkerungsforschung liegt die durchschnittliche Geburtenzahl bundesweit bei 1,5 – im Landkreis Cloppenburg sind es hingegen rechnerisch 2,01 Kinder pro Frau, im Landkreis Vechta 1,86.

Dabei ist der Geburtenreichtum keine neue Erscheinung. Der Blick in die Chroniken zeigt, dass Mitte des letzten Jahrhunderts sogar Familien mit zehn oder zwölf Kindern keine Ausnahme bildeten. Im Schnitt habe es schon immer eine Tendenz zu drei oder vier Kindern

gegeben, heißt es. Gründe dafür finden sich schnell. Der familiäre Zusammenhalt gehört dazu, religiöse Normen ebenso. Kinder werden nicht als Belastung sondern als Chance, als Verheißung auf die Zukunft gesehen. An dieser Einstellung hat sich kaum etwas geändert.

So verwundert es nicht, dass das Oldenburger Münsterland auch heute noch

FERIEN AUF DEM BAUERNHOF Wenn Mama von Kühen und Pferden erzählt, sind die Kleinen ganz still.





VON DER IDEE ZUM MODELL Innerhalb weniger Stunden werden bei Pöppelmann per 3D-Drucker fertige Muster produziert.

Rekord: Nirgendwo werden mehr Kinder geboren als im Kreis Cloppenburg. 2,01 pro Frau.

eine besonders junge Region ist. Nach einem Landstrich, in dem der Altersdurchschnitt niedriger liegt, sucht man vergebens. Vorher sagen zufolge werden etwa in Vechta auch in 15 Jahren noch gut 45 Prozent der Bewohner keine 40 Jahre alt sein. Solche Zahlen verblüffen in einer Zeit, in der viel vom demografischen Wandel die Rede ist.

Die Kids werden in eine Region hineingeboren, der es wirtschaftlich hervorragend geht. Eine Vielzahl von globalen Marktführern und sogenannten Hidden Champions hat hier ihren Firmensitz. Die meisten sind tief in der Gegend verankert und vernetzt. Dennoch empfindet es niemand als Widerspruch, wenn viele von ihnen Außenstellen auf anderen Kontinenten führen. Namen wie Grimme oder Remmers, Pöppelmann oder Big Dutchman haben rund um den Globus einen guten Klang. Heimatverbundenheit trifft auf Weltoffenheit.

Der Erfolg kommt nicht von ungefähr. Harte Arbeit zahlt sich aus. Seit Jahrzehnten erzählt man sich sowohl stolz als auch leicht amüsiert von den Anfangstagen mancher Firmen. Der Gründer von Wiesenhof etwa sei einst mit dem Fahrrad über Land ►



ALTERSSTRUKTUR IM OLDENBURGER MÜNSTERLAND

ALTER	LK CLP	LK VEC	BUND
unter 6 J.	6,1	6,1	5,1
6-25 J.	24,2	24,0	18,7
26-45 J.	24,9	25,8	24,9
46-65 J.	28,9	28,8	30,3
über 65 J.	15,9	15,4	21,1

Angaben in Prozent. Quelle: destatis 2016



PROBIERSTUBE Im Kompetenzzentrum Holzoberfläche der Remmers GmbH können Tischler und Schreiner Lacksysteme unter Realbedingungen testen.

Heimatverbundenheit trifft auf Welt-offenheit — ein Erfolgsgeheimnis.

unterwegs gewesen und habe seine Hühner vom Gepäckträger aus verkauft. Bei Wernsing habe man die ersten Kartoffelsalate in der Badewanne gemischt. Und Pöppelmann in Lohne, ein Unternehmen, das inzwischen mehr als 2.000 Mitarbeiter beschäftigt, ging aus einer 1949 im Hühnerstall gegründeten Korkenfabrik hervor.

Gründergeist hin, Gründergeist her: Noch in den 1970er Jahren betrug die Arbeitslosigkeit trotz solch kreativer Methoden in Teilen der Kreise Cloppenburg und Vechta über 30 Prozent. Heute liegt sie bei weniger als fünf. Und das Wirtschaftswachstum erreicht Jahr für Jahr Höchstwerte.

Laut der von Pricewaterhouse Coopers und dem Hamburger Weltwirtschaftsinstitut veröffentlichten Studie „Deutschland 2030 – die Arbeitsplätze der Zukunft“ führt der Landkreis Vechta das aktuelle Wachstums-Ranking an. Und Cloppenburg folgt dicht dahinter auf

LEBENSADER Die A1 verbindet die Region mit Hamburg und dem Ruhrgebiet.



FRISCHWARE Auf dem Längensortierer der Wernsing Feinkost GmbH finden sich die geschnittenen Kartoffelstäbchen.

Rang sieben von 325. Zudem kommt die Untersuchung zu dem Ergebnis, dass es bis 2030 überhaupt nur in sechs deutschen Landkreisen ein Beschäftigungs-Plus von mehr als 7,5 Prozent geben wird. Cloppenburg und Vechta zählen dazu.

Das frühere Kellerkind im Nordwesten hat längst seinen Platz im Spitzenfeld gefunden. Erstaunlich? Ja und nein. Denn nicht die Ansiedlung von Hochtechnologie sorgte wie andernorts für die Trendwende. Vielmehr zeichneten die Bewohner der Region selbst dafür verantwortlich. Einen Masterplan, der die Entwicklung auf geduldigem Papier vorskizzierte, hat es nie gegeben. Aber als sich die Chance ergab, die richtigen Weichen zu stellen, griff man beherzt zu.

Auslöser für den Aufschwung der Region war die Fertigstellung der Bundesautobahn 1. Seither fühlt man sich in Lohne und Vechta, in Damme, Cloppenburg und den 19 anderen Gemeinden nicht mehr vom Rest der Republik abgekoppelt. Im Gegenteil: Die Lage zwischen den deutschen Seehäfen und dem Ruhrgebiet wurde zum großen Standortvorteil. Die Verkehrsanbindung hat den tiefgreifenden Strukturwandel entscheidend mit angeschoben und die Unternehmen wettbewerbsfähig gemacht. ▶



FUTTERMITTEL Der Anbau von Mais zählt zu den wichtigsten Standbeinen der Landwirtschaft in der Region.

Obwohl heute nur noch 3,3 Prozent der Beschäftigten im Kreis Vechta in der Land- und Forstwirtschaft tätig sind, darf sich die lange Zeit weitgehend bäuerlich geprägte Region mit Fug und Recht mit dem Titel „Silicon Valley der Agrartechnologie“ schmücken. Die „fest verwurzelte Nahrungsmittelindustrie deckt von der Erzeugung von Futtermitteln über die Tierzucht bis hin zur Verarbeitung und Vermarktung die gesamte Wertschöpfungskette ab“, schreiben die Autoren der Studie „Deutschland 2030 – die Arbeitsplätze der Zukunft“.

Stark vertreten sind ferner der Maschinen- und Anlagenbau, die Ernährungswirtschaft sowie die Bauwirtschaft. Das Oldenburger Münsterland hat sich darüber hinaus zu einem Zentrum der europäischen Kunststofftechnik entwickelt. Und jede dieser Branchen verfügt über großes Zukunftspotenzial, Fachkräfte werden fast überall gesucht. Dem Nachwuchs eine Chance!

Die Botschaft lautet: Um sich wie gewünscht entfalten zu können, müssen junge Menschen mit Ambitionen nicht zwangsläufig in große Städte gehen. Auch der ländliche Raum bietet hinreichend Möglichkeiten. Neben der Heimatverbundenheit liegt gerade darin für viele hier Geborene die Motivation, nach ihrer Ausbildung und ersten Berufsjahren in anderen Regionen nach Lohne, Damme oder Friesoythe zurückzukehren.

Die Entscheidungswege sind kurz, Pragmatismus ist gefragt und Klartext der bevorzugte Sprachstil.

Hier stehen sie für neue Impulse. „Die überproportional hohen Geburtenraten und der dadurch hohe Anteil junger Menschen strahlen positiv auf die Wirtschaftsentwicklung aus – und umgekehrt“, konstatierte das renommierte Berlin-Institut für Bevölkerung und Entwicklung in einer Analyse schon vor Jahren. Beispiele: Das weltweit erste Kreislaufsystem für Polyethylenkunststoffe wurde im Oldenburger Münsterland entwickelt. High-Tech-Komponenten für die Weltraumfahrt stammten ebenso aus der Region wie das Rennrad, mit dem Jan Ulrich 1993 Weltmeister wurde.

Nicht zu vergessen der Tourismus, ebenfalls ein wichtiger Faktor für die positive Entwicklung. Die Statistik wies bei den Übernachtungen zuletzt einen beachtlichen Zuwachs aus. Feriengästen bieten sich fünf Erholungsgebiete als attraktive Reiseziele an – jedes mit einem ganz eigenen und unver-

so süüüüß! Die Nähe zu den Tieren gefällt kleinen Feriengästen stets aufs Neue.





FEUCHTGEBIETE Rund 38 Prozent der Moorfläche Deutschlands liegen in Niedersachsen, ein großer Teil davon im Oldenburger Münsterland.

wechselbaren Profil. Sowohl Radwanderer und Wassersportler als auch Natur- und Kulturfreunde finden hier passende Angebote. Häufig gilt: Wer einmal da war, kommt gern wieder.

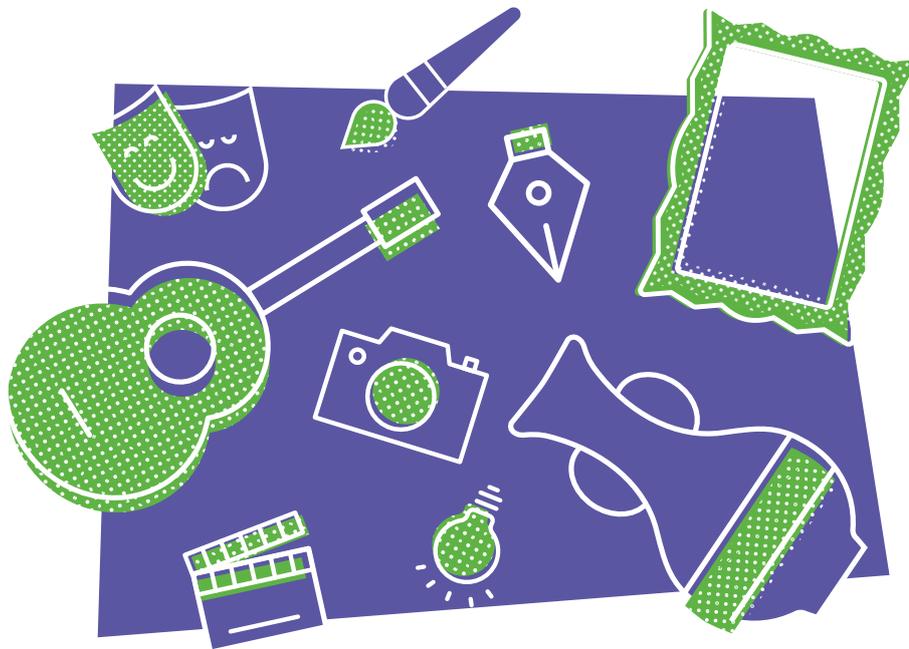
Und Urlauber stoßen immer wieder auf Unerwartetes. Carnival in Damme? Warum nicht! Fröhliche Närrinnen und Narren haben ihn längst zum größten im Norden gemacht. Oder ein Ausflug ins Saterland: Hier ist nicht nur die Heimat von Deutschlands letztem schiffbaren Fehnkanaal, sondern ebenso die von Europas kleinster Sprachminderheit. Im Goldenstedter Moor legen jeden Herbst Zehntausende von Kranichen einen Zwischenstopp auf ihrem weiten Weg in wärmere Gefilde ein.

Andere Regionen im ländlichen Raum versuchen längst, sich am Oldenburger Münsterland zu orientieren und hinter sein Erfolgsrezept zu kommen. Das gelingt indes kaum. Sein Geheimnis hat nämlich viel mit den besonderen Voraussetzungen zu tun. Mit den Menschen, die hier leben und die so mancher

Schwierigkeit getrotzt haben. Ewigkeiten waren sie durch die weiten Moorlandschaften von der Außenwelt isoliert und auf sich selbst angewiesen.

Das schweißt zusammen und fördert die tief verwurzelte Mentalität der Selbstständigkeit. Zudem sind die Entscheidungswege kurz, ist Pragmatismus gefragt und Klartext der bevorzugte Sprachstil. Ferner zeigt sich, wie wichtig es ist, dass die Landkreise Cloppenburg und Vechta, die einst zum festen Bestandteil des ehemaligen Oldenburger Landes zählten, auf regionale Eitelkeiten verzichten und gemeinsame Sache machen.

Das alles lässt sich glücklicherweise nicht so einfach kopieren. Und im Zweifelsfall ist das Original sowieso besser als jede Nachahmung. Davon haben dann später auch die folgenden Generationen etwas. Zum Beispiel die, die jetzt noch so fröhlich in der Kita in Bühnen herumtoben.



Für Aug' und Ohr

Von Nahem betrachtet: Kulturschaffende aus der Region

UNSERE AUTOREN **PHYLLIS FRIELING, MAREIKE LANGE UND ALKE ZUR MÜHLEN** BESUCHEN ATELIERS UND ÜBUNGSRÄUME

Für den großen irischen Schriftsteller Oscar Wilde stand fest: „Wer in schönen Dingen einen schönen Sinn entdeckt hat Kultur.“ Schöne Dinge, das kann so vieles sein: ein flüchtiger Moment, ein intensives Gespräch, vielleicht auch nur ein Stück Stoff. Kultur ist Herkunft, Kultur ist Zukunft. Kultur zeigt, was bewahrt und was erreicht werden soll. Im ländlichen Raum ist Kultur so vielfältig wie sonst nirgends. Kultur steht immer für „hier bei uns“, für Heimat.

Die Steingräber in Visbek, das Schützenfest in Barßel, der Carnival in Damme – überall dort und an vielen anderen Stellen lebt die Kultur im Oldenburger Münsterland. Sie gibt der Region Profil und stärkt das Zusammengehörigkeitsgefühl der Bewohner.

In unserer Rubrik „Kulturköpfe“ wollen wir uns den Menschen widmen, die sich den schönen Dingen verschrieben haben: den Musikern, Malern und Machern, den Künstlern, Kreativen und Kommunikatoren. Sie alle bereichern unser Leben, geben uns frische Impulse und eröffnen häufig neue Perspektiven auf bereits Bekanntes. —

Kerstin Vornmoor

HEIMATVERBUNDENE
KÜNSTLERIN

Von Hamburg über Berlin nach ... Vechta? Wie man als Malerin, Zeichnerin und Rauminstallateurin arbeitet, hat Kerstin Vornmoor im Oldenburger Münsterland gelernt. Nach dem Studium der freien Künste in Hamburg und sieben Jahren in Berlin kehrte sie in die Kreisstadt zurück. Vielleicht war es beruflich genau das Richtige: „Dort gab es einen Mikrokosmos an Kunstsammlern und Kunstschaffenden. Ich lernte, wie der Kunstmarkt funktioniert, ohne von Konkurrenz überlaufen zu werden.“ Vor zwei Jahren



dann der Entschluss: Hamburg soll es sein. In Altona fand die Künstlerin ihr Atelier. Trotzdem hat die Region sie nicht verloren: „Da ist ein Bezug, der nicht vergeht“, sagt Vornmoor. Kontakte und Käufer blieben. 2021 stellt sie im Stadtmuseum in Oldenburg aus – fast schon Heimat für die Vechtaerin. „Es gibt immer wieder Gründe, zurückzugehen.“



Alfred Bullermann

VIEL GEFRAGTER
SCHMIED

Dieser Mann hat viele Eisen im Feuer. Alfred Bullermann ist in seinem Atelier oder beim Eisenfest in Friesoythe ebenso gefragt wie bei weltweiten Fachtreffen und Schmiedeprojekten. Als Experte für historische Eisenverhüttung berät der Schmiedemeister und Metalldesigner auch Archäologen. Und selbst die „Sendung mit der Maus“ hat schon mit ihm gedreht. „Ich bin immer auf der Suche nach interessanten Menschen die mir interessante Projekte ermöglichen.“ Bullermanns Begeisterung für den gemeinsam mit dem Kunden gestalteten Entwicklungsprozess steht dabei im Mittelpunkt. Das Ergebnis kann alles sein – vom Fingerring bis zur Skulptur. Mit Leidenschaft initiiert der Schmied Aktionen, bei denen der handwerkliche Nachwuchs zusammen mit Fachleuten und Laien Werke für die Ewigkeit schafft. Auch in Friesoythe sind so zahlreiche Werke entstanden, die das Gesicht der Eisenstadt prägen.



Andreas Lübben

UMTRIEBIGER
MUSIKMANAGER

Die Zahl ist beeindruckend: Über 100.000 Musiker aus aller Welt waren schon bei den EURO Musiktagen in Bösel zu Gast. Vier Tage lang trommelt und trompetet, trillert und flötet es dann an jeder Ecke in der 8.000-Seelen-Gemeinde. „2017 waren es 36 Vereine aus sieben Nationen“, zieht Geschäftsführer Andreas Lübben Bilanz und freut sich: „Das Festival wird von Gästen wie Bewohnern sehr gut angenommen.“ Wenn sich der Festumzug 2,5 Kilometer durch den Ort musiziert, zeigt sich Bösel in geschmückter Pracht und voller Leben. Die Musiktage sind über mehr als ein halbes Jahrhundert gewachsen und eng mit Familie Lübben verwoben: Der Großvater gehört zu den Gründern, viele Familienmitglieder sind in die Organisation involviert. Der persönliche Höhepunkt von Andreas Lübben, selbst Musiker: „Wenn das Festzelt voll ist und Menschen aus allen Teilen Europas zusammen feiern.“

Bim, der Baumeister

Hausbau digital — mit Hammer, Tablet und Smartphone

WIE IN LOHNE TRADITION UND INNOVATION ZUEINANDER FINDEN, BESCHREIBT UNSER AUTOR **PETER RINGEL**

DAS AKTUELLE TRENDTHEMA

B

uilding Information Modeling (BIM) wälzt das Bauwesen weltweit um. Die 3D-Methode verspricht mehr Transparenz für Bauherren, Architekten und Planer, geringere Kosten und weniger Verzögerungen. Ein Vorreiter hierzulande: Die Zimmerei Sieveke in Lohne plant und fertigt schon seit 20 Jahren dreidimensional und digital.

„Eh' sich's der Zimmermann versah, klapp, stand das ganze Haus schon da!“ So ging es einst bei den Heintzelmännchen. Bei Sieveke ist man fast ebenso schnell. Statt auf heimliche Helfer mit Meißel und Beil setzt die traditionsreiche Zimmerei auf vorgefertigte Holzelemente und digitale Unterstützung: Am Rechner entstehen dreidimensionale Gebäudemodelle, mit deren Daten die sogenannten Abbund-Maschinen gefüttert werden. Die automatisierten Ungetüme sägen, fräsen, schlitzen, schleifen und bohren millimetergenau. Was die modernen Heintzelmännchen gefertigt haben, setzen Zimmerer und Tischler in den 4.000 Quadratmeter großen Werkhallen zu ganzen Gebäudeelementen zusammen – komplett mit Fenstern, Türen, Sonnenschutz oder Photovoltaik-Modulen. Per Schwertrans-

port gehen die bis zu 14 Meter langen Bauteile in die ganze Republik und darüber hinaus.

So entstanden zuletzt etwa fünf neue Schulen in Hamburg, ein Kindergarten in Frankfurt und eine neue Gebäudehülle für die Sanierung eines Wohnheims in Berlin. Die in Lohne gefertigten Holzelemente sind zunächst

PRÄZISION Mit BIM-Technologie und CNC-Abbund werden bis zu 14 Meter lange Bauteile millimetergenau zugeschnitten.





GEFRAGTES KNOW-HOW Sieveke aus Lohne baut ein siebengeschossiges Holzhybrid-Wohnhaus in Berlin

„Wir bauen jedes Gebäude zweimal“, sagt der Technische Leiter Sebastian Hollermann.

Teil eines 3D-Modells im Computer. Darin sind Wände, Decken, Treppen, Tragstrukturen oder die Haustechnik modelliert. Für jedes Bauelement sind weitere Informationen wie Material und Preis hinterlegt. Alles ist mit wenigen Klicks abzurufen. „Wir bauen jedes Gebäude zweimal“, sagt Sebastian Hollermann, bei Sieveke technischer Leiter Baubetrieb und Entwicklung. „Erst virtuell in unserem Modell, dann real auf der Baustelle.“ Passen etwa Grundrisse und Schnitte nicht zusammen, wird

das in 3D schnell sichtbar. Fehler lassen sich mit wenigen Mausklicks beheben, erklärt der promovierte Bauingenieur.

Dass erst gebaut wird, wenn jedes Detail stimmt, ist für Hans-Georg Oltmanns, Honorarprofessor der Jade Hochschule, ein entscheidender Vorteil der bauteilorientierten 3D-Modelle. Mit dem Building Information Modeling gebe es weniger kostentreibende Nachträge. Dadurch werde nachweislich billiger gebaut – bis zu 30 Prozent, so der Ingenieur und bekannte BIM-Wegbereiter. Bei einem Bauvolumen von jährlich rund 300 Milliarden Euro in Deutschland ist das Einsparpotenzial beträchtlich. Hierzulande hinkt man anderen Ländern in Sachen BIM aber hinterher. Die Reformkommission „Bau von Großprojekten“ des Bundes fordert deshalb in ihrem Endbericht, ab 2020 solle die Bauwerksplanung auch in Deutschland drei- statt zweidimensional erfolgen. ▶



WAS IST BUILDING INFORMATION MODELING (BIM)?

Die Methode für Planung, Bau und Betrieb von Gebäuden basiert auf einem dreidimensionalen Modell. Darin werden alle für den Lebenszyklus eines Bauwerks relevanten Informationen und Daten digital erfasst, verwaltet und ausgetauscht. Bislang produzieren Architekten, Tragwerks- und Haustechnikplaner meist ihre eigenen Fachmodelle. Mit BIM werden diese für alle einsehbar zusammengeführt. Ein internationaler Standard für den Datenaustausch (IFC) existiert bereits.



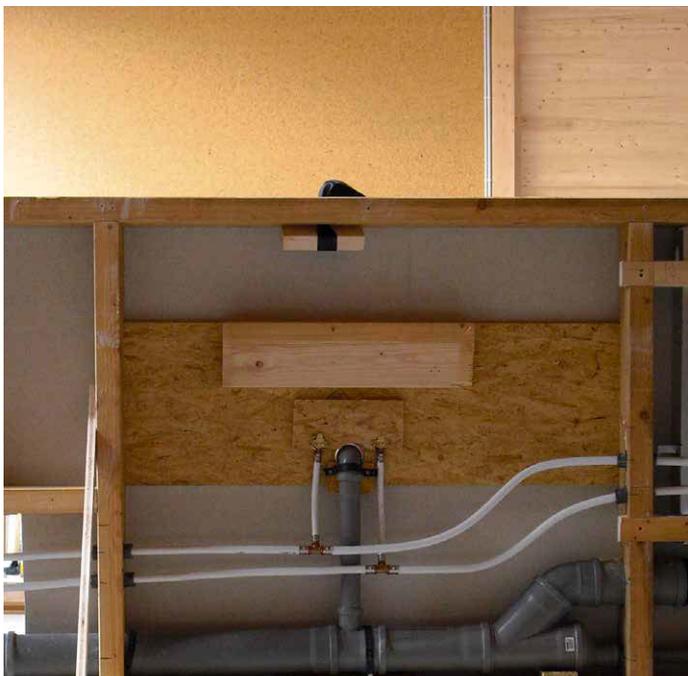
TOR ZUR WELT In Hamburg werden Wandelemente in einem Bildungszentrum eingebaut.

BIM trägt dazu bei, die Baukosten um bis zu 30 Prozent zu reduzieren.

Bei Sieveke, einem Betrieb mit rund 80 Beschäftigten und mehr als zehn Millionen Jahresumsatz, kann man über diese Vorgabe nur müde lächeln. Seit über 20 Jahren arbeitet die Firma digital in 3D. Zunächst bei Konstruktion und Fertigung, inzwischen basieren auch Angebot, Einkauf und Montage darauf. „Im operativen Bereich arbeiten bei uns alle mit objektorientierten Projektmodellen“, erklärt Firmenchef Christian Buhr. Der Vorteil: „Materialmengen, Preise und Bauzeit fließen präzise in unsere Kalkulation ein.“ In der Branche spricht man deshalb von 5D-Modellen.

Auch auf den Baustellen geht es digital zu. Haben die Zimmerer von Sieveke etwa eine Fassadentafel installiert, dokumentieren sie das seit 2011 per Smartphone. Die Informationen werden automatisch in eine digitale Bauakte übertragen, die Zentrale in Lohne verschickt die Rechnung. Noch effizienter wäre es, wenn BIM bei allen Beteiligten am Bau Standard wäre. Doch in Deutschland arbeiten viele Architekten,

VORARBEIT Installation von Gebäudetechnik im Werk.



Geschäftsführer **CHRISTIAN BUHR** weiß:
Dank BIM lassen sich teure Fehler
vermeiden

Fachplaner und Bauunternehmen nach wie vor zweidimensional – mit Plänen auf Papier. Mit BIM ist es dagegen möglich, alle Teilmodelle der Architekten, Tragwerks- und Haustechnik-Planer ins 3D-Gesamtmodell eines Gebäudes einzubringen. Das schafft Transparenz und erleichtert die Abstimmung von Planern und Gewerken. Gibt es Änderungen, sind diese für alle sofort sichtbar. Kosten und Termine laufen nicht so leicht aus dem Ruder. Und statt auf der Baustelle können die Beteiligten einer Planungsbesprechung am Rechner im eigenen Büro sitzen und das virtuelle Gebäude begehen.

Allerdings wird nicht alles, was mit BIM möglich ist, bei Sieveke angewandt. Ist für Kunden oder Planer eine Visualisierung gefragt, arbeitet Hollermann lieber mit einem 3D-PDF als mit Datenbrille. „Darunter bin ich allein“, bemängelt der gelernte Zimmermann. Auch die Vermessung einer Baustelle per Laser-Scan hat sich als zu aufwändig erwiesen. „Mit den Punktwolken bekommt man einen überflüssigen Wust an Daten.“ Stattdessen wird vor Ort mit einem Tachymeter millimetergenau vermessen. Die so ermittelten Datenpunkte werden in das 3D-Konstruktionsprogramm geladen. Stimmt alles überein, werden die Maschinen in den Lohner Werkhallen mit den richtigen Maßen gefüttert und die Fertigung der Holzelemente beginnt. Nach den digitalen Heinzelmännchen kommen dann endlich die analogen Zimmerer zum Einsatz: Das 3D-Modell wird zum Gebäude.

Einer, der Whisky hört

Jens Lübbehusen hat das Ohr am Fass

UNSERE AUTORIN **MAREIKE LANGE**
DURFTE SCHON MAL VORKOSTEN

ERFOLGSSTORYS



FLÜSSIGES GOLD — Jens Lübbehusen beherrscht die Destillierkunst aus dem Effeff.
Ab Frühjahr 2018 gibt es den Whisky aus Emstek zu kaufen.

E

in Single Malt Whisky aus Emstek, gebrannt nach allen Facetten der Destillierkunst? Nein, das ist kein Traum von Gourmets mit regionaler Verbunden-

heit, sondern bald Wirklichkeit. Im Frühjahr 2018 soll das Produkt aus dem Fass in Flaschen fließen und Kenner wie Gelegenheitsgenießer gleichermaßen verzücken. Jens Lübbehusen macht es möglich.

2014 eröffnete er die „Lübbehusen Malt Distillery“ im ecopark in Emstek bei Cloppenburg, eine wahre Whisky-Erlebnisswelt inklusive Verkostungsraum und Shop. Den Anstoß zum Destillieren gab ein altes Rezeptbuch aus dem Jahr 1832. Die Vorfahren von Jens Lübbehusen sollen es zurückgelassen haben, als sie von Emstek in die USA emigrierten. Seit 2009 destilliert er selbst und sagt über die Kunst des Whisky-Brennens: „Es ist eine Philosophie an sich. Whisky muss man erleben – riechen, schmecken, sehen, sogar hören!“

Für sein Produkt verwendet der Brennmeister schottisches Malz, Roggen und Wasser aus regionalen Naturquellen. Nachdem die Flüssigkeit in stattlichen Brennblasen aus

Lübbehusens Vorfahren emigrierten 1832 in die USA. Zurück ließen sie ihr Rezeptbuch.

Kupfer gebrannt wurde, reift sie über mehrere Jahre in Fässern aus amerikanischer Weißeiche zu Whisky heran. Das Gefühl des Wartens findet Lübbehusen spannend: „Ich bin so neugierig, dass ich jeden Tag am Produkt riechen möchte.“

Wie der Whisky werden soll, kann man lediglich „vordenken“, nennt es der Fachmann. Der endgültige Geschmack zeigt sich erst, wenn er fertig ist. Eines aber steht fest: „leicht rauchig“ wird er sein. „Das passt zu unserer Moorregion“, erklärt der 40-Jährige. Wer eine der etwa 2.500 Flaschen ersteht, kommt also garantiert in einen unverwechselbaren Genuss. Denn der Anspruch von Jens Lübbehusen ist, „die besonderen klimatischen Bedingungen der Region einfließen zu lassen und so ein Unikat zu schaffen“.



Die Rollfeld- Revolution

In Visbek wohnt der Erfindergeist

FÜR OHO! HAT IHM VIELFLIEGER
DETLEF HERWIG NACHGESPURT

ERFOLGSSTORYS



ROLLENDE FLIEGER — Dank der Erfindung aus der alten Schule in Wöstendöllen lässt sich jedes Flugzeug elegant in den Hangar bringen.

E

in Flugzeug richtig einzuparken ist kompliziert. Bis es seine endgültige Position erreicht hat, ist Finger-spitzengefühl gefragt. Hin und rück, ein wenig

nach links, wieder nach rechts – lästig! Axel Schickling weiß, wie's besser geht. Der 39-Jährige aus Visbek wälzt gerade das Geschehen auf Flughäfen um. Er hat einen Rollwagen entwickelt, durch den sich selbst größte Maschinen in den letzten Winkel eines Hangars schieben lassen. Ferngesteuert. Der Trick: Das Bugrad

wird hydraulisch auf den Drehteller eines kleinen Bodenroboters namens SchleppMaxxe gehievt, der den Flieger an die gewünschte Position zieht. Entscheidend ist der Schwenkradius. Schicklings Entwicklung kann um 360 Grad drehen. Das war vorher nicht möglich.

„Angefangen haben wir mit Geräten für kleine Zweisitzer bis vier Tonnen Gewicht“, sagt der Unternehmer. „Inzwischen arbeiten wir bereits an Lösungen für bis zu 300 Tonnen.“ Damit wird das Thema dann auch für die großen Airlines interessant. Fast täglich hat Schickling Interessenten aus aller Welt am Telefon. In die Schweiz wurde seine Erfindung bereits verkauft, nach Australien, in die USA.

Schicklings Trick: eine Art Drehteller. Dass da vorher niemand drauf gekommen ist ...

Nur mit der richtigen Aussprache des Firmennamens hapert es dort. Die Geräte gleiten dort als „TugMaxxe“ übers Rollfeld.

Die Geschäfte laufen inzwischen so gut, dass Axel Schickling ernsthaft eine Expansion erwägt. Noch kommt er mit einem sechsköpfigen Team aus, noch ist der Firmensitz in der alten Grundschule. Aber zumindest eine weitere Montagehalle muss demnächst her. Und ob die wirklich ausreicht, wenn auch die nächste Idee des Tüftlers ein Erfolg wird, muss sich zeigen. Schickling hat eine mobile und fernsteuerbare Landeplattform für Hubschrauber entwickelt. Jeder Helikopter lässt sich mit ihrer Hilfe auf seinen Parkplatz schieben. Simple Sache. Aber man muss erst einmal darauf kommen ...



Hier haben wir den Salat

Pia Lüske sorgt für Frisches auf dem Tisch

MIT **CLAUS SPITZER-EWERSMANN**
ZIEHT SIE IHRE ERNTEBILANZ

ERFOLGSSTORYS



BALD ROLLEN KÖPFE! Noch lagern kleine Sprösslinge auf der Anlage der Firma Lüske. Doch nicht mehr lange hin, dann sind sie zu leckeren Salatköpfen ausgewachsen.

S

chön knackig soll er sein, saftig, natürlich frisch. Die Deutschen sind Salatfans. Und der Eisbergsalat ist ihr absoluter Favorit. Allein bei den größten Salat-

bauern des Landes werden Jahr für Jahr rund 70 Millionen Kopf geerntet. Die Jungpflanzen stammen aus Höltinghausen bei Cloppenburg. Über 150.000 Setzlinge landen hier im Keimhaus der Firma Lüske – stündlich.

Pia Lüske führt das Familienunternehmen seit 2015. Der plötzliche Tod von Vater Josef

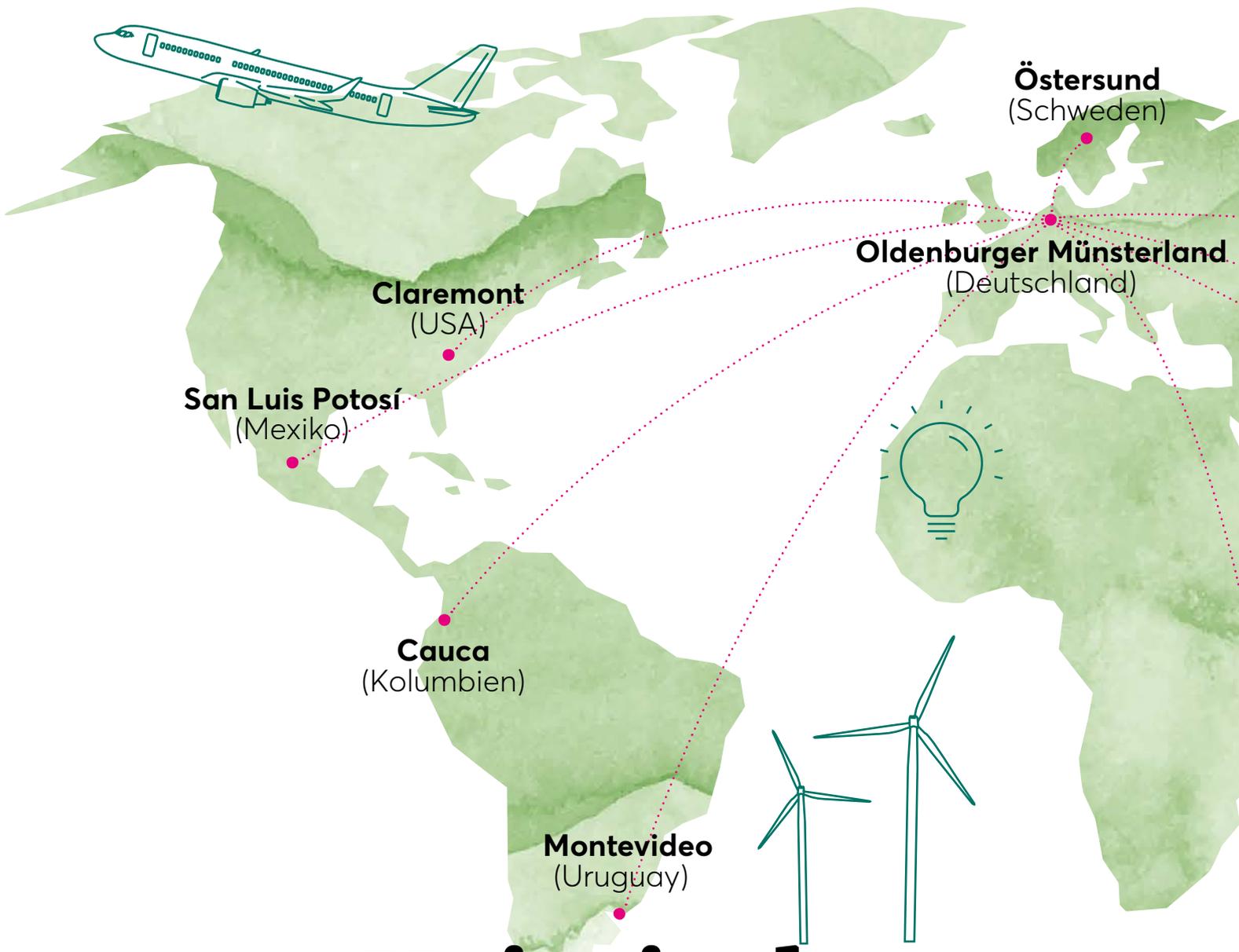
machte die Studentin früher als erwartet zur Chefin. „Zum Glück habe ich mich vorher schon für den Betrieb interessiert und hier auch noch einige Monate mit ihm gearbeitet, das hat mir geholfen“, sagt sie. Dennoch war es ein Sprung ins kalte Wasser: „Manche Details kannte ich nicht. Wie oft müssen wir gießen und belüften, wie sieht es mit der Klimasteuerung aus?“ Und in ihre neue Rolle als Hauptverantwortliche habe sie erst einmal hineinwachsen müssen.

Die Arbeit mit den Setzlingen beginnt bereits im Januar. Das Saatgut wird maschinell in Erdballen eingebracht, nach zwei bis drei Tagen bilden sich kleine Wurzeln. Wegen der niedrigen Temperaturen brauchen die ersten Pflänzchen etwas länger. Sie bleiben bis zu

Plötzlich Chefin, das war ein Sprung ins kalte Wasser. Pia Lüske hat ihn gemeistert.

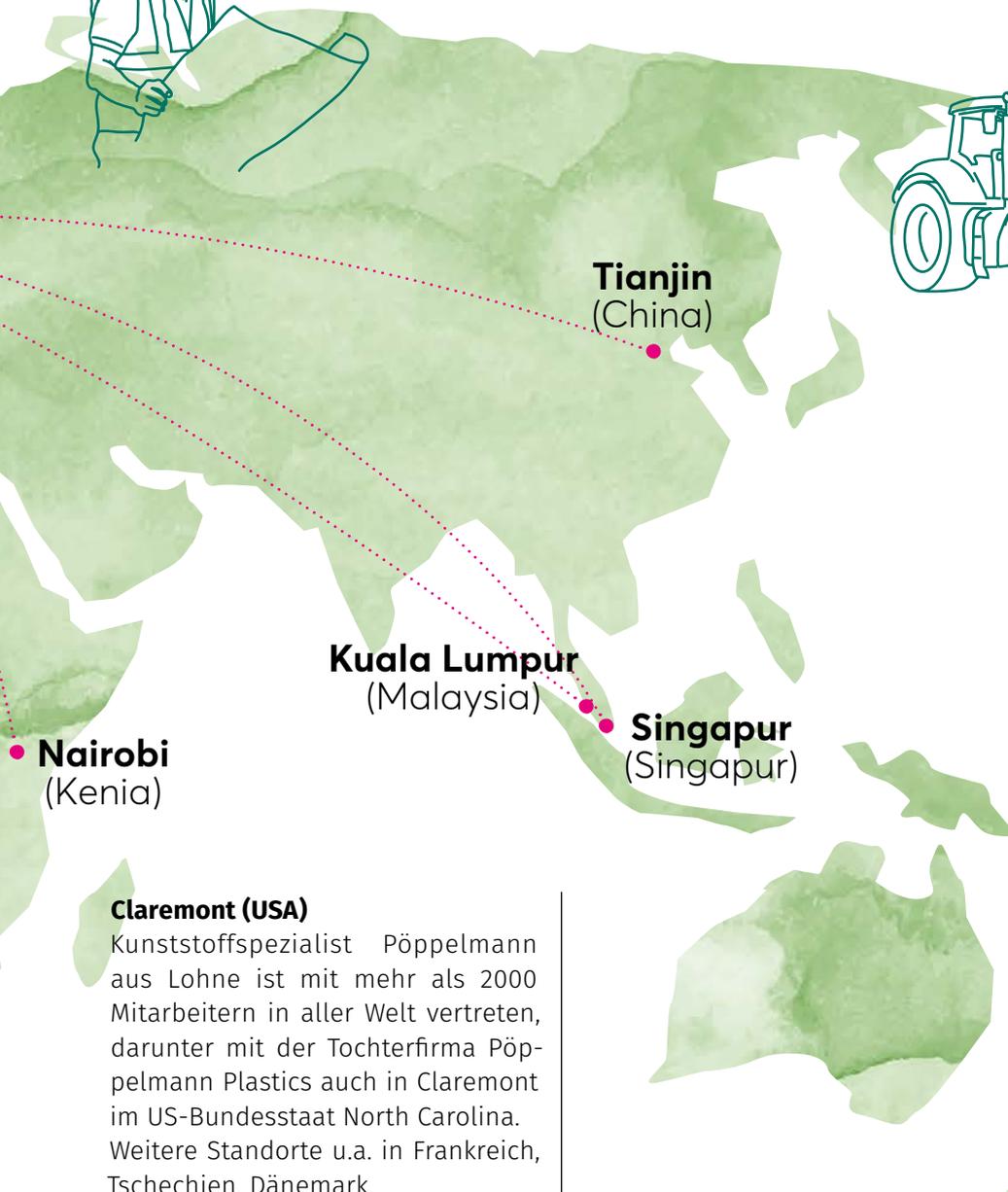
zwei Monate im Gewächshaus. Später im Jahr geht es schneller, dann sind zwei Wochen normal. Anschließend kommen sie per Lkw oder Schleppern mit Anhänger zur weiteren Aufzucht zu den Großkunden.

Die Saison dauert bis Ende August, Anfang September. Im Herbst zieht Pia Lüske Bilanz. Erwachsener sei sie geworden, bestätigt die 27-Jährige. Ihr persönlicher Lernprozess sei zwar noch nicht abgeschlossen, aber sie habe sich langsam freigeschwommen – „auch weil mich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter großartig unterstützt haben“. Die legen übrigens bis zum Neustart im folgenden Jahr nur eine kurze Pause ein. In der Zwischenzeit, so erklärt die Jungunternehmerin, „bauen wir nämlich Stiefmütterchen und Hornveilchen an“.



Heimisch im OM, in der Welt zuhause

Firmen aus dem Oldenburger Münsterland sind mit Filialen, Niederlassungen und Büros längst in aller Welt vertreten. Ihr Know-how ist selbst in den entlegensten Regionen gefragt. Hier eine kleine Auswahl.



Tianjin (China)

Tianjin (China)

Das Dammer Familienunternehmen Grimme hat in der chinesischen Hafenstadt Tianjin ein 13.000 qm großes Werk für die Montage von Landmaschinen errichtet. Weitere Standorte u.a. in den USA, der Türkei, Russland, Indien, China.

Kuala Lumpur (Malaysia)

Nairobi (Kenia)

Um schneller auf den afrikanischen Markt eingehen zu können, hat die MIAVIT GmbH aus Essen/Oldb. ein Vertriebsbüro in der kenianischen Hauptstadt Kenia eröffnet. Weitere Standorte u.a. in der Türkei, Spanien, Vietnam.

Singapur (Singapur)

Kuala Lumpur (Malaysia)

Big Dutchman aus Vechta, Weltmarktführer für moderne Stall- und Fütterungstechnik, hat nahe der malayischen Hauptstadt Kuala Lumpur ein Logistikzentrum für den asiatisch-pazifischen Raum eröffnet. Weitere Standorte u.a. in den USA, Brasilien, Indien, China, Russland, Südafrika.

Claremont (USA)

Kunststoffspezialist Pöppelmann aus Lohne ist mit mehr als 2000 Mitarbeitern in aller Welt vertreten, darunter mit der Tochterfirma Pöppelmann Plastics auch in Claremont im US-Bundesstaat North Carolina. Weitere Standorte u.a. in Frankreich, Tschechien, Dänemark.

San Luis Potosí (Mexiko)

Die BOGE Rubber & Plastics Group aus Damme, nun mit elf Standorten in acht Ländern auf vier Kontinenten vertreten, startete ihre Produktion im mexikanischen San Luis Potosí. Weitere Standorte u.a. in den USA, Brasilien, Australien, China.

Cauca (Kolumbien)

Der Vechtaer Biogasanlagenhersteller Weltec Biopower hat im kolumbianischen Cauca eine 800-Kilowatt-Anlage errichtet und wurde dafür vom britischen Biogas-Fachverband als „bestes internationales landwirtschaftliches Projekt“ ausgezeichnet.

Montevideo (Uruguay)

Techniker der Koopmann Elektro und Elektrotechnik GmbH aus Cloppenburg haben bei der Reparatur von Uruguays größtem Windpark geholfen.

Östersund (Schweden)

Ein Team der HANSA Ventilatoren- und Maschinenbau Neumann GmbH aus Strücklingen hat mit mehreren Geräten die Klimatisierung des Schwimmbadbereichs im Storsjöbadet in Östersund, Schweden, unterstützt.

Singapur (Singapur)

Mitarbeiter der Remmers GmbH, Lönningen, wurden mit der Beschichtung der Süd- und Nord-Parkgaragen am neuen Terminal 3 des Singapore Changi International Airports beauftragt.

Rasta drückt auf Reset

Vechtas Basketballer wagen den Neustart

SPORTEXPORTE **BOGDAN MITROVIC** SCHAUTE IN DER TRAININGSHALLE VORBEI

DAS THEMA VON NEBENAN

A

bstieg. Depression. Selbsterfleischung. Wenn sich sportlicher Misserfolg einstellt, gerät vieles aus den Fugen. Nicht so in Vechta. Dafür wussten Fans, Spieler und Vereinsobere schon zu lange im Voraus, wie es enden würde. Rasta 2016/17 war in den Bundesliga nicht konkurrenzfähig. Punkt. Diskussion unnötig. Also genoss man es, gegen die Basketballelite des Landes antreten zu dürfen, freute sich, die späteren Vizemeister und Nachbarn aus Oldenburg ärgern zu können – und stellte im Hintergrund die Weichen für Rasta 2017/18.

Die Probe aufs Exempel folgte Ende September. Erstes Spiel in der zweithöchsten Spielklasse, der Pro A. Zur Saisonöffnung gastierten die Gladiators Trier im Dome an der Pariser Straße. Nervosität auf beiden Seiten. Ballverluste hüben, Fehlwürfe drüben. Die Moselstädter gingen schließlich in Führung, dann traf Jeremy Dunbar für Rasta. Erster, noch etwas verhaltener Jubel auf den Rängen. Doch am Ende ist das Publikum wach. Vechta siegt mit 83:80. Trier war ein zäher Gegner, ließ nie locker. Die letzten Würfe entschieden die Partie. Aufatmen bei allen, die mit Rasta fiebern.

Dass ausgerechnet Jeremy Dunbar den Dosenöffner spielte, passt ins Bild. Der Deutsch-Amerikaner ist einer von drei Rückkehrern. Bereits 2015/16 hatte er zu der Mannschaft gezählt, die – begleitet von großen Hoffnungen – in die BBL, die höchste Liga im deutschen Basketball, aufstieg. Dann aber zog es den Small Forward nach Hagen, später nach

Rückkehrer **JEREMY DUNBAR** sorgte mit seinen Punkten für den Start in die Saison.





BASKETBALL IN VECHTA, das ist nicht nur Sport, sondern ein gesellschaftliches Ereignis.

„Wir wollen Spieler, die sich mit dem Klub identifizieren“, sagt Rasta-Chef Stefan Niemeyer.

Dresden. Besonders glücklich wurde er dort nicht. Nun also noch einmal Vechta.

Mit Josh Young und Dirk Mädlich streifen zwei weitere Akteure das weiße Trikot erneut

über. Die Rückholaktion ist laut Vereinschef Stefan Niemeyer Teil einer Strategie: „Wir wollten Spieler zu uns lotsen, die sich voll reinhängen und mit dem Club identifizieren.“ Daran habe es in der Vorsaison gemangelt. Für Niemeyer „eine der Ursachen des Abstiegs.“ Konsequenz: Bis auf den hoch talentierten Youngster Phillip Herkenhoff haben alle letztjährigen Akteure längst andernorts angeheuert.

Rasta hat die Lücken früh im Sommer geschlossen. Für den Neustart konnte mit David Gonzalvez sogar ein Spieler vom Erstligisten Medi Bayreuth verpflichtet werden. Er soll vor allem der Defensive Stabilität ►

JANNIK FREESE wurde als Notnagel aus Oldenburg geholt und überzeugte in den ersten Spielen als Topscorer. Inzwischen hat er den Verein wieder verlassen.



RASTAS HEIMSPIEL-PLAN IN DER SAISON 2017/2018

- 22.9.** Römerstrom Gladiators Trier
- 30.9.** MLP Academics Heidelberg
- 14.10.** Team Echingen Urspring
- 4.11.** Nürnberg Falcons BC
- 18.11.** Niners Chemnitz
- 2.12.** Hebeisen White Wings Hanau
- 16.12.** RheinStars Köln
- 3.1.** OrangeAcademy
- 20.1.** Crailsheim Merlins

Die gegnerischen Trainer schieben Rasta die Favoriten- rolle zu.



verleihen. Dass der Shooting Guard sein Handwerk offensiv ebenso versteht, zeigte sich bei der Saisonpremiere. Gegen Trier sammelte er 14 Punkte.

Diese Wechselspiele sind im Basketball normal. Spieler kommen und gehen. Nur selten bleibt einer mehrere Jahre an einem Standort. Einmal Rasta, immer Rasta – das wäre in diesem schnelllebigen Sport vollkommen absurd. Für die nimmermüden Fans im Dome hat das Motto allerdings Gültigkeit. Die Enttäuschung ist längst neuer Hoffnung gewichen. Mehr als 2.300 Dauerkarten wurden für die neue Spielzeit vorab verkauft. Rekord!

Rasta verfügt über Kredit. Eine unglücklich verlaufene Saison kann die Liebe der Anhänger zum sportlichen Aushängeschild des Olden-

Clubchef **STEFAN NIEMEYER** drängt nicht auf den sofortigen Wiederaufstieg: „Wir wollen das nicht überstürzen.“

burger Münsterlandes nicht schmälern. „Die Menschen wissen, dass wir ehrlichen Sport bieten, mit viel Einsatz, Tempo und Engagement“, sagt Stefan Niemeyer. Und er lobt Trainer Doug Spradley, weil er genau all das vorlebe. Der Amerikaner bewahrt während eines Spiels die Ruhe, kann aber auch zum dampfenden Vulkan werden. Er ist authentisch und echt. So einen mögen die Menschen hier.

Die Trainer der 15 gegnerischen Klubs trauen Spradley auch den großen Coup zu und erwarten Rasta im Titelrennen weit vorn. „Sie haben den größten Etat und den entsprechenden Kader“, weiß etwa Frenkie Ignjatovic, Coach der MLP Academics Heidelberg.

Der Verein selbst hat zunächst kein offizielles Saisonziel ausgegeben. Devise: mal schauen, wie die Sache läuft. Niemeyer räumt ein, dass der sofortige Wiederaufstieg keine Pflicht sei. „Wir wollen das nicht überstürzen.“ Klar ist aber: Spieler und Verantwortliche möchten zumindest mittelfristig zurück in die Eliteklasse. Deshalb wird vorerst ein Platz im Spitzenfeld angestrebt. Und kein Zweifel: Der Kader gibt das her. Also denn: auf ein Neues!

- 3.2. Baunach Young Pikes
- 16.2. VfL Kirchheim Knights
- 2.3. PS Karlsruhe Lions
- 10.3. Phoenix Hagen
- 24.3. Hamburg Towers
- 31.3. Uni Baskets Paderborn

Tipp-Off ist jeweils um 19.30 Uhr im Rasta Dome, Pariser Straße, Vechta.

Ein Startup mit Leihmüttern

Auf einem Hof in Garrel soll bald die größte Wagyu-Herde Deutschlands grasen

PETER RINGEL LIESS SICH IN DIE GEHEIMNISSE DER ZUCHT EINWEIHEN

DER BLICK HINTER DIE KULISSEN

R

aus aus dem Büro und auf dem Land etwas ganz anderes machen. Diesen Traum vom Aufstieg haben viele. Doch Michael Looschen träumt nicht. Akribisch arbeitet der Manager eines Dax-Unternehmens an einer zweiten Karriere: In drei Jahren will er der größte deutsche Züchter von Wagyu sein. Das Fleisch der japanischen Rinderrasse gilt als das teuerste der Welt.

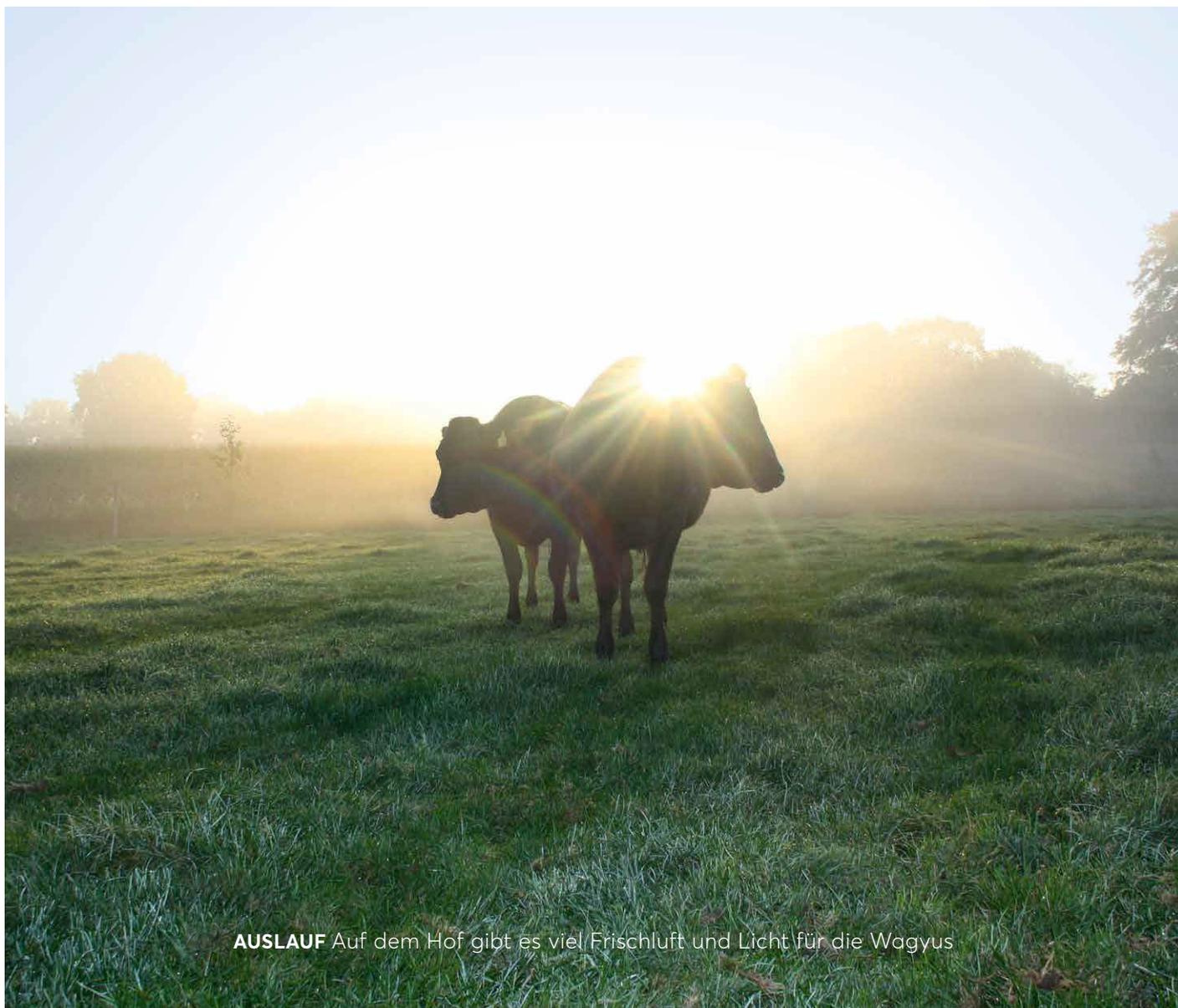
Auf tausend Tiere soll seine Herde bis 2020 anwachsen, noch sind es 80 der teuren Edelerinder. Die Kälber grasen im Nieselregen hinter dem Hof am Ortsrand von Garrel, in den Freiluftställen mampfen Kühe und Ochsen duftendes Heu. Sein Vieh bekommt Looschen nur alle zwei oder drei Wochen zu sehen. Bislang ist der 38-Jährige kein Züchter in Vollzeit, sondern Vice President Marketing eines Telekommunikationskonzerns. „Beim Geruch vom Heu atme ich auf“, schwärmt der Betriebswirtschaftler. In seinem Alltag heißt es aber noch: Router statt Rinder.

Vor vier Jahren startete die Zucht. Für eine sechsstelligen Summe kaufte Looschen Wagyu-Embryos. Eines davon ist zu einem schwarz glänzenden Koloss herangewachsen.

Ein Kind hatte ihn Ralf getauft, die übrigen Tiere der Herde tragen japanische Namen. Wie alle anderen hat der Ochse einen Stammbaum, ein Göttinger Uni-Institut wies seine DNA als reinrassig aus. „Wenn Ralf mal am Haken hängt, bringt er bestimmt 450 Kilo“, schätzt Looschen. Für rund 20.000 Euro lasse sich sein Fleisch verkaufen – mindestens. Beim Online-Gourmet-

DACH ÜBERM KOPF Im offenen Stall haben die Wagyu viel Platz und Frischluft





AUSLAUF Auf dem Hof gibt es viel Frischluft und Licht für die Wagyu

„Beim Geruch vom Heu atme ich auf“, schwärmt Betriebswirtschaftler Michael Looschen.

Versand werden bis zu 500 Euro pro Kilo Wagyu verlangt. Geschlachtet wurden in der „Wagyu Auetal GbR“ allerdings erst drei Tiere. Wer nach Fleisch fragt, wird vertröstet. Der Schlagbolzen

soll erst ab Mitte 2019 öfter zum Einsatz kommen, wenn es auf dem Hof fast tausend Edlerinder gibt.

Wie kann die Herde so schnell wachsen, wenn eine Kuh wie die trächtige Aiko neuneinhalb Monate trägt? Dass etwa jede Woche ein Kalb geboren wird, gelingt mit dem in der Rinderzucht üblichen Embryonentransfer. Und in Garrel außerdem mit rotbunten Leihmüttern, die sich mit den Wagyu Stall und Weide teilen. Dem Simmentaler Fleckvieh werden die Embryonen der schwarzen Nachbarinnen eingesetzt. Das erledigt der „Techniker“ von Masterrind, dem europäischen Markt- ▶



WAS SIND WAGYUS?

Die aus Japan stammende Rinderrasse liefert ein besonders exklusives Fleisch. Einst als Zugtier auf Reisfeldern genutzt, gilt das schwarze Vieh heute als teure Delikatesse. Der Name leitet sich aus Wa für Japan und Gyu für Rind ab. Besonders gefragt sind Tiere aus dem Distrikt Kobe. Nur von dort stammende reinrassige Wagyu dürfen diese Herkunftsbezeichnung tragen. Die mythenumrankten Kobe-Rinder werden mit Massagen und Bier verwöhnt. Michael Looschen, Wagyu-Züchter aus dem Oldenburger Münsterland, hält das für „Quatsch, der vor allem für die Bus-Touristen veranstaltet wird.“ Für eine artgerechte Haltung fehle es in Japan oft an Fläche.



LANGER ATEM Mindestens tausend Tage erleben die Edelminder bis zur Schlachtung. Je langsamer die Tiere wachsen, desto wertvoller wird das Fleisch.

Beim Online-Gourmet-Versand werden bis zu 500 € pro Kilo Wagyu verlangt.



KARL-HEINZ LOOSCHEN schaltet mit den Wagyus nach vielen Jahren Turbo-Mast einen Gang zurück.

fürher beim Handel mit Zuchtrindern. Ist eine Wagyu-Kuh brünstig, sorgt eine Hormonspritze dafür, dass mehr Eizellen reifen. Dann darf ein Zuchtbulle zum sogenannten Natursprung ansetzen. „Eine Woche nach der Besamung werden die Embryonen ausgespült“, erklärt Karl-Heinz Looschen, der Senior auf dem Hof. „Bis zu 20 können nutzbar sein – oder keins.“ Was nicht sofort einer hormonell „synchronisierten“ Leihmutter eingesetzt wird, kommt in die Tiefkühltruhe. Ein Mindesthaltbarkeitsdatum für die Embryos gibt es nicht.

Aus der Zwei-Klassen-Gesellschaft von Leihmüttern und Luxustieren gehen nur reinrassige Wagyus hervor. Ein schwarzes Tier mit weißer Blässe ist die Ausnahme. „Ein Unfall“, kommentiert der Altbauer. Auch sonst lässt sich trotz strategischer Zuchtplanung und Fertilitäts-Management nicht alles steuern.

JUNG UND WILD Der Nachwuchs bleibt dicht beisammen.



„Der richtige Zeitpunkt ist elementar“, erklärt Karl-Heinz Looschen. Als eine Wagyu-Dame durchdringend brüllt und auf die Nachbarin steigt, zieht der Senior sein Smartphone aus der Arbeitshose und notiert den Status: „Die ist brünstig.“ Nächste Woche wird der „Techniker“ ihre Embryonen vorbereiten.

Für Karl-Heinz Looschen, eigentlich längst in Rente, bedeuten die Wagyus eine Revolution in der Rinderhaltung. Lange hat er auf dem Hof, der seit mindestens 300 Jahren in Familienbesitz ist, die übliche Turbo-Mast betrieben: „Mais und Kraftfutter volle Pulle, dann waren die Tiere schnell wieder weg.“ Sein Betrieb war Teil einer hochspezialisierten Kette, erinnert sich der 64-Jährige: „Die Kälber kamen mit sechs Monaten auf den Hof, spätestens nach einem Jahr waren sie im Schlachthof.“ Inzwischen sind die alten dunklen Ställe mit Spaltbohlen luftigen Neubauten gewichen, statt drei ist der offene Stall jetzt zehn Meter tief. Es gibt mehr Auslauf als in manchem Bio-betrieb. Ein Laster karrt Pflastersteine für die nächsten Hallen an – es wird weiter gebaut.

Die alten Maxime der Mast musste Karl-Heinz Looschen über Bord werfen: „Früher ging es nur darum, wie viel Gewicht die Rinder täglich zunehmen – das interessiert uns nicht mehr.“ Andere Landwirte schütteln darüber den Kopf. Wagyus müssen mindestens tausend Tage alt werden. Die Rinder sollen langsam ►



MICHAEL LOOSCHEN plant die Wagyu-Zucht in großem Stil.

wachsen, Stiere werden deshalb kastriert. Ansonsten leide die Fleischqualität. Statt Soja-schrot und Mais fressen die Rinder Heu, Stroh und Biertreber. Kraftfutter gibt es erst in den letzten 200 Tagen vor der Schlachtung. Eine eigene gentechnikfreie Mischung aus Getreideschrot, Stroh, Raps, Gerste, Futterrübe. „Wir wollen höchste Zartheit“, sagt Michael Looschen. Dafür sorgen die vielen Fettäderchen, die das Wagyu-Fleisch so charakteristisch marmoriert aussehen lassen.

Den Hof wie gehabt weiter zu bewirtschaften war für die drei Söhne ausgeschlossen: „Bullenmast lohnt sich nicht.“ Alle verfolgten zunächst andere Karrieren. Mit dem Wagyu-Großprojekt kamen der erfahrene Senior und der kühn planende Nachwuchs dann doch zusammen. „Wir haben uns zurechtgerieben“, erzählt Michael Looschen. Sein Vater nickt: „Das war eine Vollbremsung.“ Auch wenn auf dem Hof jetzt vieles anders läuft: Der Senior wirkt nicht, als traure er alten Zeiten nach.

„Ich hätte das Wagyu-Projekt auf jeden Fall gemacht“, sagt Michael Looschen. Wenn nicht auf dem Hof der Familie, dann anderswo. Die Idee hatte er aus einem Fachmagazin. Zwei Jahre diskutierte die Familie über das Wagnis. 2010 flog Michael, der jüngste Sohn, nach Japan. Im Bezirk Kobe schaute er sich die Zucht der teuren Rinder an. Bei einer Rundreise durch Ostdeutschland informierte er sich über die Rinderhaltung im großen Stil. Und in

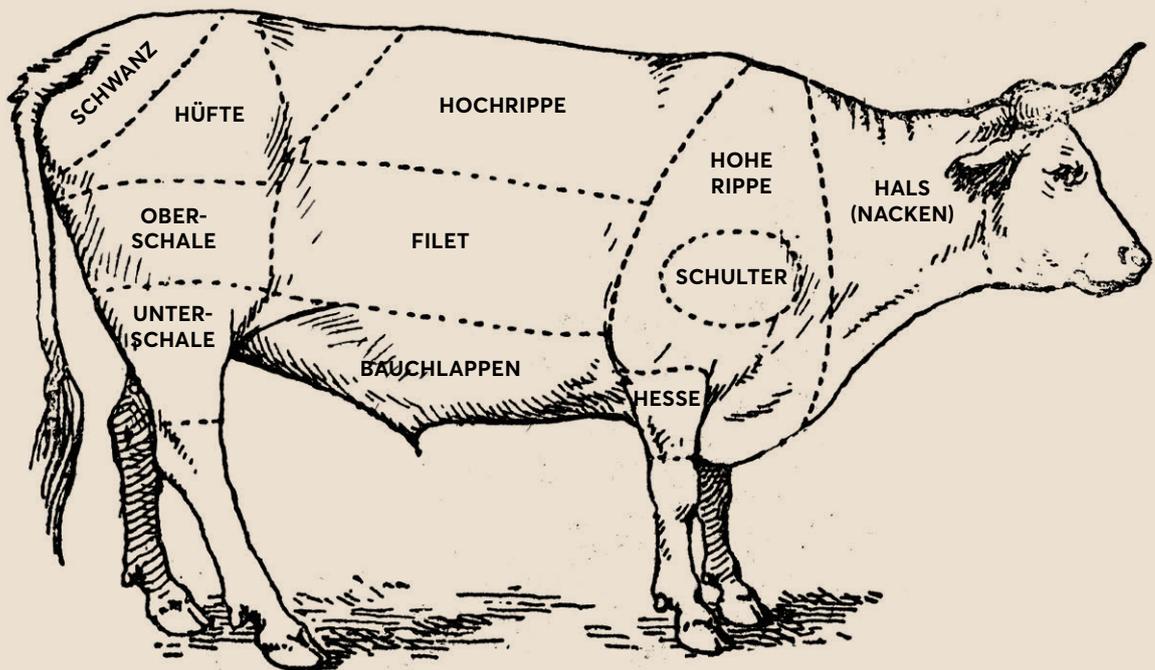
„Wir haben ein unternehmerisches Risiko wie jedes andere Startup“, weiß Michael Looschen.

Australien, wo es etwa eine Viertelmillion reinrassige Fullblood-Tiere gibt, sah er die großen Herden. Wagyu-Beef landet in Down under sogar zwischen zwei Brötchenhälften – als Premium-Burger.

In Deutschland ist man von den australischen Viehbeständen noch weit entfernt. Auch wenn der Verband für die Wagyu-Zucht hierzulande rund 150 Mitglieder zählt, gibt es neben der Herde in Garrel nur zwei weitere große, je eine in Schleswig-Holstein und in Bayern. Wer die Delikatesse hierzulande bestellt, bekommt meist Tiefkühlware aus Übersee auf den Teller. Die Konkurrenz ist also überschaubar. Aber was passiert, wenn das saftige Wagyu-Steak bei den Gourmets aus der Mode kommen sollte? „Der Preis muss sich anpassen“, sagt Michael Looschen nüchtern. „Wir haben ein unternehmerisches Risiko

MARMORIERT Feine Fettäderchen sorgen für das einzigartige Wagyu-Aroma.





KARTE DES GESCHMACKS Jedes Teil der kostbaren Rinder landet auf den Tellern von Gourmets.

wie jedes andere Startup.“ Und hat die Familie angesichts des kostbaren Bestands keine Angst vor Viehdieben? Der Senior weist auf die Kameronas an der Stalldecke. Und der Hof liegt günstig – in einer Sackgasse.

Stocken die Looschens ihren Viehbestand wie geplant auf, reichen die 28 Hektar des Hofes und die 30 Hektar gepachtetes Grünland fürs Heu nicht aus. Schon jetzt setzen sie auf Partnerbetriebe. Dennoch soll von der Zucht bis zur Schlachtung alles auf dem eigenen Hof bleiben: „Wir begleiten die Tiere komplett.“ Auch die Vermarktung will Michael Looschen selbst übernehmen, eines Tages vielleicht sogar in einem eigenen Restaurant auf dem Hof. „Ich bin von Anfang bis Ende dabei und für

alles verantwortlich.“ Das schätzt der Marketingprofi an seinem Rinderprojekt, das mit Liebhaberei nichts zu tun habe. Die „Wagyu Auetal GbR“ ist ein kühl kalkuliertes Unternehmen mit Business- und Finanzplan. Irgendwann könnte es eine Alternative zum gut bezahlten Bürojob mit Meetings und Terminhetze sein. Dann arbeitet Looschen dort, wo er aufgewachsen ist, kann die Ruhe genießen und von seinen Rindern gut leben. Für gutes Essen ist ohnehin gesorgt – Michael Looschen mag Wagyu am liebsten als Ribeye vom Grill.

DAS HÖNE-IMPERIUM

Bernd Höne hat aufgestockt. Neben Hotel, Feinschmeckerrestaurant, Bistro und Steakhaus hat der Gastronom auch die Winebar „Leibeswohl“ eröffnet. Hier stehen 70 Weine, 10 Sorten Gin und weitere Spirituosen zur Auswahl. Leckereien wie Käse oder Antipasti liefert die Margaux-Küche von der gegenüberliegenden Straßenseite.

MARGAUX, Lange Straße 66,
49661 Cloppenburg,
Tel. (04471) 2484





Bernd Höne wagt was

**Im Margaux serviert er
Feines mit Pfiff**

**CLAUS SPITZER-EWERSMANN SAH DEM KOCH
ÜBER DIE SCHULTER**

Von Cloppenburg zog er aus, die kulinarische Welt zu erobern. Über Hamburg, Mallorca und Oldenburg führte Bernd Hönes Weg ... zurück an die Soeste. 2006 übernahm er das Hotel Schäfers und damit auch das Restaurant Margaux. Sein Ziel war damals das gleiche wie heute: „Wir wollen stets eine feine Küche bieten!“ Und eine, die Tradition mit Innovation kombiniert. Sushi etwa interpretiert Höne auf ganz eigene Weise, serviert die Röllchen beispielsweise mit gebackener Ente. Drei Worte treffen den Ton seiner Kochkunst besonders gut, sagt der 40-Jährige: „Exklusiv, neu, gewagt.“ Und selbstverständlich braucht sich in einem Haus, das nach einem großen französischen Rotwein benannt ist, das Sortiment der guten Tropfen, Whiskys und Digestifs nicht zu verstecken. Im Sommer lässt sich das Vergnügen übrigens noch steigern: Dann lädt die Lounge im Innenhof zum sonnigen Frühstück, zum leichten Lunch oder zum romantischen Abendessen bei Kerzenlicht ein. Und sollte es spät werden, ist es ja nur ein kurzer Weg bis zum Hotel ...



Traum von Gold

**Springreiterin Laura Klaphake aus Mühlen
über ihren 1. August 2017**

Frischen Wind erwartete er von mir – das hat mir Bundestrainer Otto Becker gesagt, als er mich am 1. August 2017 in den Kader für die Europameisterschaften der Springreiter in Göteborg berief. Zugegeben: Ich hatte darauf gehofft, schließlich war ich zuvor beim Championat in Aachen gut geritten. Aber man weiß nie, wie die Trainer entscheiden. Deshalb war der Jubel groß. Ich war total überwältigt. Ein Traum wurde wahr. Mit 23 Jahren bei der EM – cool!

In Göteborg spürte ich, was Teamgeist bedeutet. Wir Reiter sind ja eigentlich Einzel-

sportler, aber in der Mannschaft gab es einen tollen Zusammenhalt. Zum Beispiel Marcus Ehning: Der hat bereits so viel gewonnen und mich schon immer fasziniert. Aber er war sich nicht zu schade, mir wichtige Tipps zu geben und mit mir und meinen Eltern den Parcours abzuschreiten. Das hat mir imponiert und geholfen.

Nach der Europameisterschaft habe ich meinen Pferden und mir ein paar Tage Ruhe gegönnt. Das ist nach so einem Höhepunkt sehr wichtig. Nun bin ich aber wieder in meinem Rhythmus. 2018 strebe ich die Teilnahme an den Weltreiterspielen in den USA an. Und mein ganz großer Traum bleiben die Olympischen Spiele 2020 in Tokio. Hoffentlich klappt's ...

Lieblingslokale

Drei Ausgehtipps für jede Gelegenheit im Oldenburger Münsterland



Herr Fahl-Dreger, in welches Lokal laden Sie Ihren Nachfolger als Leiter des Museums Vechta ein, um mit ihm über die nächsten Pläne zu sprechen?

„Gern in die Elmendorffburg, einen ehemaligen Burgmannshof. Das Gebäude wurde im Mai 2002 als Gastronomie neu eröffnet. Sitzen würde ich mit meinem Nachfolger in dem an die Elmendorffburg angebauten, rekonstruierten, ehemaligen Feuerspritzenhaus. In dem gläsernen Turm schaut man von oben auf die Stadt, ist etwas abgehoben vom Alltag und hat den nötigen Abstand. Empfehlen würde ich Gedämpftes Lachsfilet an Rieslingsauce, Blattspinat und Risoleekartoffeln mit einem frischen Weißwein.“

Axel Fahl-Dreger leitet noch bis Mitte März 2018 das Museum Vechta.

ELMENDORFFBURG, BURGSTRASSE 4,
49377 VECHTA, TEL. (04441) 9 14 30

LANDKREIS
CLOPPENBURG

LANDKREIS
VECHTA



Prof. Dr. Marco Beeken, wohin würden Sie mit der Bundeskanzlerin essen gehen, wenn sie Sie um eine Empfehlung bitten würde?

„Ins Restaurant Auehof in Garrel. Hier würde ich mit Frau Merkel ein Fünf-Gang-Überraschungsmenü bestellen. Mit Zutaten aus der Region wird ein kulinarischer Hochgenuss auf den Teller gezaubert, oftmals werden auch sehr einfache und vielleicht schon in Vergessenheit geratene Zutaten wunderbar in die Menüfolge integriert. Auch die Art und Weise, wie das Essen serviert wird, dürfte Frau Merkel sehr gefallen.“

Prof. Dr. Marco Beeken ist Sprecher der CDU-Fraktion im Cloppenburger Stadtrat.

AUEHOF HOTEL UND RESTAURANT,
NIKOLAUSDORFER STRASSE 21, 49681 GARREL,
TEL. (04474) 9 48 40



Frau Lucassen, wohin gehen Sie, wenn Sie mit ihrem Mann mal richtig feiern wollen?

„Die Queen of Texas ist dann genau das Richtige. Von außen sieht das Gebäude im Barßeler Hafen aus wie ein riesiger Raddampfer, innen wird echte Südstaatenküche geboten. Das Ambiente auf dem unteren Deck entführt den Gast nach Texas, auf dem Oberdeck geht es nach New Orleans, passend zum Cajun Food. Bei einer Portion Crispy Chicken Combo werden dort sofort Erinnerungen an mein Farm-Praktikum in den USA lebendig.“

Anita Lucassen ist Landwirtin und Video-Blögerin auf www.mykuhtube.de

QUEEN OF TEXAS, DEICHSTRASSE 1A,
26676 BARßSEL, TEL. (04499) 92 24 35



BESUCHEN SIE UNS AUF UNSERER WEBSITE WWW.OLDENBURGER-MUENSTERLAND.DE