

3,54

unter null

Kostenlos

Das Wilstermarsch-Magazin mit Tiefgang

Nr. 2_2025

Nahversorgung

Treffpunkt Dorfladen

Atomkraft

Rückbau an der Elbe





REESE

MODE FÜR MÄNNER
WILSTER & BRUNSBÜTTEL
www.reese-moden.de



Liebe Marschmenschen,

***b*ei der Titelgeschichte für die zweite Ausgabe unseres neuen Wilstermarsch-Magazins geht es auf den ersten Blick nur ums Einkaufen vor Ort. Die noch bestehenden Dorfläden in der Wilstermarsch bieten aber nicht nur die Möglichkeit, beim Einkaufen das Auto stehen zu lassen. Sie gehören auch zu den wenigen verbliebenen Orten, an den sich die Menschen ohne viel Aufwand treffen und miteinander ins Gespräch kommen können. Nicht umsonst heißen diese Dorfläden heute Markt-Treff. Wie wichtig solche Treffpunkte im Alltag sind und wie sehr sie heute vielerorts fehlen, betont auch Dorfkümmern Martina Evers im Interview. Wir werden dieses Thema weiter verfolgen. Dafür brauchen wir Eure Unterstützung und möchten von Euch wissen: Wo trifft Ihr heute Freunde, Nachbarn und Bekannte? Mehr zu unserer Leseraktion auf Seite 45.**

Wir wünschen Euch viel Spaß mit dem neuen 3,54 unter null.

Euer Redaktionsteam

Das Projekt „3,54 unter null - Das Wilstermarsch-Magazin mit Tiefgang“ wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) über das Bundesprogramm Ländliche Entwicklung und Regionale Wertschöpfung (BULEplus) gefördert. Es unterstützt Projekte, die Vorbildcharakter haben und Impulse für ländliche Regionen in ganz Deutschland geben.

Gefördert durch:

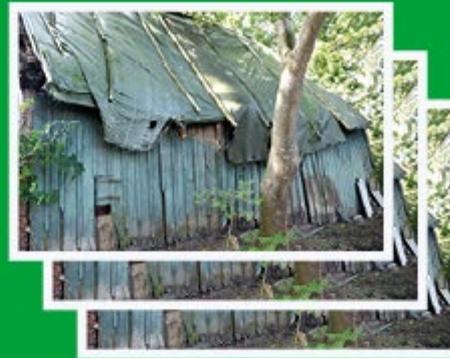


Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Seite 52 – Interview: Dorfkümmern
Martina Evers



Seite 36 – Wie ein historischer Hof in
Wewelsfleth vor dem Verfall gerettet wurde

- 3 Editorial
- 6 Infografik
- 8 Kurz & knapp
- 50 Kulturhaus
- 60 Rätsel & Impressum
- 62 Kolumne

**Titelfoto: Anne Vogt. Vielen Dank an Lidla
Kromer vom MarktTreff in St. Margarethen**

Inhalt

Schwerpunkt Nahversorgung

„Ich kämpfe jeden Tag,
um die Bäckerei zu erhalten“

Seite 14 – Bäcker, Fleischer, Gemüsehändler – viele kleine Läden mussten in den letzten Jahrzehnten aufgeben. 3,54 unter null stellt die verbliebenen Einkaufsmöglichkeiten in der Dörfern der Wilstermarsch vor.



14 Schwerpunkt Nahversorgung

- 14 Treffpunkt Dorfladen
- 22 Verschwundene Läden
- 24 Hofläden
- 26 Leidenschaft für Heiße Wecken

30 Im Fokus

AKW Brokdorf: Rückbau bis 2037

34 Sport

Stadtradeln: Fast dreimal um die Erde

36 Reportage

Neues Leben für historischen Hof

42 Interview

Dorfkümmerin Martina Evers

46 Essen & Trinken

Vegetarisches Angebot in der Wilstermarsch

54 Traditionen

Kulturgut Störkringel

58 Schulterblick

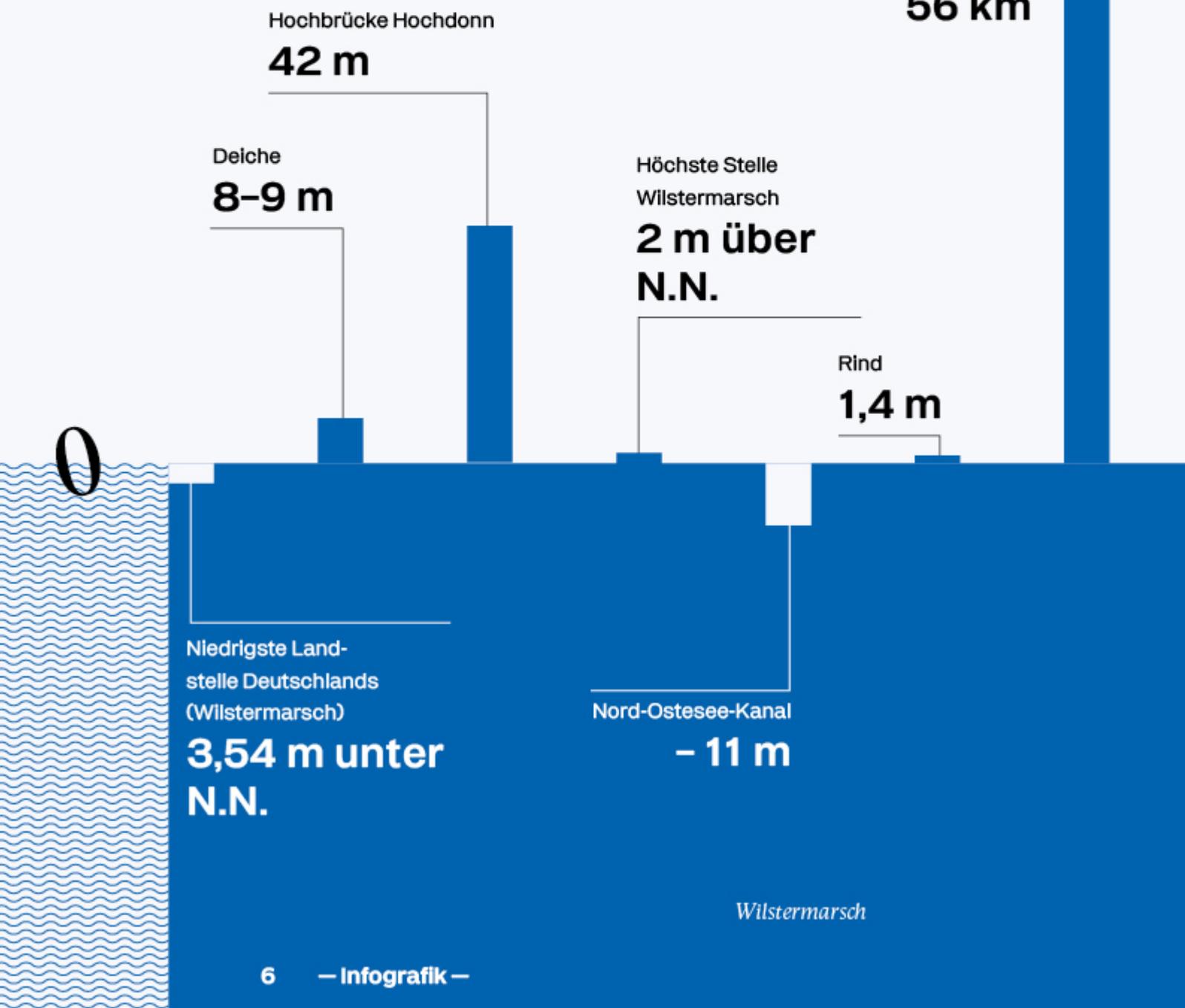
Podcast und Social Media zum Mitmachen

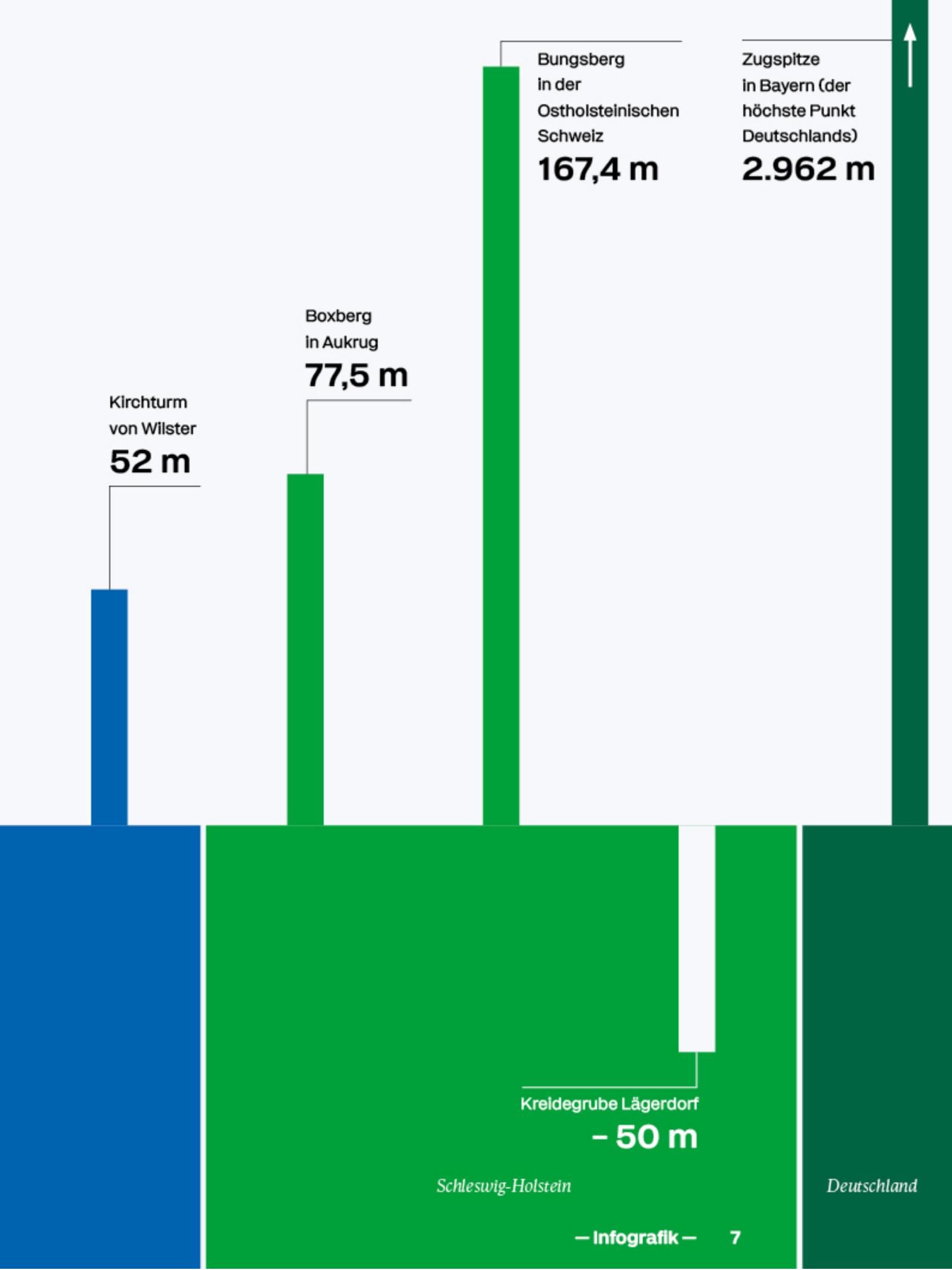
Höhen und Tiefen

Die tiefste Landstelle Deutschlands ist ein Superlativ – daher auch namensgebend für dieses Magazin. Und ja, wir sind irgendwie stolz darauf! Denn, wer in Deutschland kann das sonst von sich behaupten? Das haben wir zum Anlass genommen, Maß zu nehmen und

ein paar andere spannende Höhen und Tiefen aus der Region, Schleswig-Holstein und ganz Deutschland zu vergleichen. Und siehe da: In der Region können wir mit einem anderen (nicht ganz ernst gemeinten) Superlativ auftrumpfen.

Im Kreis Steinburg gibt es etwa 40.000 Kühe. Würde man sie übereinander stapeln, wären das **56 km**





Kirchturm
von Wilster
52 m

Boxberg
in Aukrug
77,5 m

Bungsberg
in der
Ostholsteinischen
Schweiz
167,4 m

Zugspitze
in Bayern (der
höchste Punkt
Deutschlands)
2.962 m

Kreidegrube Lägerdorf
- 50 m

Schleswig-Holstein

Deutschland

A large, bright yellow ampersand (&) graphic is centered on the page, serving as a background for the text.

Kurz

knapp

Auf dem Colosseumsplatz
in Wilster wird Ende Juni
drei Tage gefeiert.



Wilsteraner Stadtfest mit Live-Musik und Familientag

Wilma geht in die nächste Runde. Das Stadtfest hat sich bei seinen ersten beiden Ausgaben zum Besuchermagnet entwickelt und findet auch in diesem Jahr wieder statt. Vom 27. bis zum 29. Juni soll auf dem Colosseumsplatz getanzt, geklönt und gefeiert werden. „Im letzten Jahr wurde die Veranstaltung sehr gut angenommen, der Erfolg steht und fällt allerdings mit dem Wetter“, weiß Mitorganisator Mario Mehrens zu berichten. Nachdem der

Regen am Freitag viele Menschen vom Besuch abgehalten hatte, wurde es am Sonnabend und Sonntag bei herrlichem Wetter umso voller. „Wir stehen noch mit einigen Bands und DJs in Verhandlungen“, sagt Hauke Thiel, der mit seinem Event- und Media-Kontor die Veranstaltung begleitet. Am Freitag und Samstag gibt es Live-Musik auf der Wilma-Bühne; der Sonntag ist wieder als Familientag geplant. | **UG**

Foto: Ulf Güstrau



Das Nortdorfer Dörpsmobil muss nach Benutzung an der Ladesäule „aufgetankt“ werden.

Neues Dörpsmobil in Nortorf – Car-Sharing auf dem Land

Seit Anfang März können die Nortorfer:innen in ihrer Gemeinde ein Dörpsmobil mieten. Nortorf ist damit nach St. Margarethen die zweite Gemeinde in der Wilstermarsch mit einem solchen Car-Sharing-Angebot. Bereitgestellt wird das E-Auto von einem örtlichen Verein, der dabei auch von der Gemeinde und einer Reihe von Sponsoren unterstützt wird. Voraussetzung für die Nutzung des Dörpsmobil ist die Vereinsmitgliedschaft. Über eine App lässt sich der Wagen dann reservieren und öffnen. Pro Stunde wird eine Leihgebühr fällig. Standort des Dörpsmobil ist An der Ziegelei neben dem Spielplatz. Dort befindet sich auch eine Elektroladesäule. Interessenten am Nortorfer Dörpsmobil können sich an doerpsmobil@henningbrandt.de wenden. In ganz Schleswig-Holstein gibt es übrigens mehr als 40 Dörpsmobile. Infos dazu auf www.doerpsmobil-sh.de | **AF**

Foto: Andreas Förstel

Rätsel-Gewinner:innen

„Unternull“ lautete das vielleicht nicht ganz überraschende Lösungswort bei unserem Kreuzworträtsel in der ersten Ausgabe von 3,54 unter null. Alle Leserinnen und Leser, die uns eine E-Mail oder Postkarte mit der Lösung geschickt haben, hatten richtig gerätselt. Bei der Verlosung hatte dann Wiltrud Ohl das Glück auf ihrer Seite: Sie ist die Gewinnerin

des Hauptpreises, eines Wilstermarsch-Einkaufsgutscheins im Wert von 50 Euro. Jeweils zwei Eintrittskarten für eine Veranstaltung im Kulturhaus haben gewonnen: Wenke Lüders, Astrid Behrens und Eric Dreher. Das aktuelle Kreuzworträtsel findet Ihr in dieser Ausgabe auf Seite 60. | **AF**

Theater-Projekt sucht Darsteller:innen

Die Bürgerbühne ist zurück im Kulturhaus. Anton Brade, Gründer der Bürgerbühne und langjähriger Vorsitzender des Kulturhauses, startet Ende April sein neues Projekt. Bis Ende des Jahres will er ein phantastisches Märchen für Erwachsene entwickeln, das in Wilster und bei den Kooperationspartner:innen der Bürgerbühne in Kiel aufgeführt werden soll. Wer Lust hat, verrückte Dinge zu tun, in neue Charaktere zu schlüpfen und die Welt der musikalischen Theaterarbeit kennenzulernen, kann am Mittwoch, 30.4., ab 19 Uhr zum ersten Schnupperabend ins Kulturhaus kommen (weitere Termine 14.5., 21.5. und 4.6.). Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Im Anschluss an die Schnupperabende wird das Stück in rund 30 Proben erarbeitet. Die Teilnahme ist kostenlos. www.buergerbuehne.org | **AF**

Foto: Kulturhaus Wilster





Der Schützenverein ist wie eine Reihe weiterer Wilsteraner Vereine in der Allee beheimatet.

Jubiläumsfeier in der Vereinshochburg Allee

Der Schützenverein Wilster feiert in diesem Jahr sein 130-jähriges Bestehen. Das möchte der Schützenverein gebührend feiern, da die Feierlichkeiten zum 125-jähriges Jubiläum der Corona-Pandemie zum Opfer fielen. Aus Anlass des Geburtstages ist daher unter anderem für den 28. Juni ein großes Alleefest geplant. Daran werden sich auch die benachbarten Vereine beteiligen, die ebenfalls in der Vereinshochburg Allee beheimatet sind; dazu gehören der Seglerverein, der Kanuverein, der Angelverein und der Kleingärtnerverein,

„Wir starten um 11 Uhr und alle Vereine haben ihre Vereinsanlage für die Öffentlichkeit geöffnet“, berichtet Urte Schulzewscki-Haß vom Wilsteraner Schützenverein. In der Schützenhalle können die Disziplinen Kleinkaliber, Luftgewehr, Lichtpunkt und Blasrohr ausprobiert werden. Der Verein stellt zudem seine Traditionen vor.

Bereits eine Woche vorher, am Freitag, dem 20. Juni, veranstaltet der Schützenverein ein Festkommers für geladene Gäste im Colosseum. Der Höhepunkt des Jubiläumsjahres wird der Schützenball am 13. September sein. An diesem Tag findet erstmalig wieder ein großer Umzug mit mehreren Musikzügen durch die geschmückte Stadt statt. | **UG**

Foto: Ulf GÜstrau

„Der 8. Mai war ein Tag der Befreiung. Er hat uns alle befreit von dem menschenverachtenden System der nationalsozialistischen Gewaltherrschaft.“

Richard von Weizsäcker am 8. Mai 1985

Gedenken an Befreiung

Am 8. Mai ist es genau 80 Jahre her, dass der Zweite Weltkrieg in Europa mit der Kapitulation des Deutschen Reiches zu Ende ging. An diesen Jahrestag der Befreiung vom Nationalsozialismus erinnert die Initiative für Demokratie und Menschlichkeit mit einer Gedenkveranstaltung im Kulturhaus Wilster. Ab 19 Uhr wird hier zunächst die 45-minütige Rede des damaligen Bundespräsidenten Richard von Weizäcker gezeigt, die dieser genau 40 Jahre zuvor im Deutschen Bundestag gehalten hatte. Damit hatte von Weizäcker die Erinnerungskultur in Deutschland nachhaltig geprägt, indem er die Niederlage Deutschlands in erster Linie als eine Befreiung vom Nationalsozialismus bezeichnete. Im Anschluss an die Rede ist Zeit für eine Diskussion. | **AF**



So wird die Fassade des neuen Dienstleistungszentrums aussehen.

Kundenzentrum in der Neuen Schmiede soll Wilsters Innenstadt beleben

Das Objekt Rathausstraße 68 in Wilster (ehemals Porzellan Kruse) steht im Erdgeschoss seit über fünf Jahren leer. Doch seit einigen Wochen bewegt sich etwas, und Mitte Mai wird die Neue Schmiede offiziell eröffnet. Die Stadtwerke Wilster haben das Erdgeschoss der Immobilie langfristig angemietet, um das eigene Kundencenter dort anzusiedeln und auf der rund 600 großen Fläche weitere Partner aufzunehmen. Auf knapp 100 Quadratmeter wird sich die Firma Dataport mit einer Niederlassung einrichten. Auch die Wilstermarsch Service GmbH wird vom Kohlmarkt in die Neue Schmiede umziehen. Ein weiterer möglicher Partner ist in Sicht. Zudem wird man dort in Zukunft auch einen Co-Working-Space finden, den ersten seiner Art in Wilster. Alle Institutionen werden durch einen gemeinsamen Eingang an der Schmiedestraße erreichbar sein.

Werkleiter René Quirk sieht Potenzial am Standort Rathaus-/Ecke Schmiedestraße: „Die Wiederbelebung dieses langjährigen Leerstandes hat Signalwert für unsere Stadt“. Die Neue Schmiede solle zeigen, dass Wilster sich modernisiere. Das solle sich auch durch Gestaltungselemente an der Fassade äußern. Die Neueröffnung ist für Quirk ein Meilenstein: „Ich freue mich auf die Kooperation mit unseren Mitmietern und auf den neuen Standort, an dem wir – gerade im Hinblick auf die Wärmewende und die damit verbundenen Herausforderungen – ganz deutlich zeigen können, dass wir für die Region da sind.“

Offizieller Eröffnungstermin für die Neue Schmiede ist Mittwoch, 14. Mai 2025, ab 8.00 Uhr | **AF**

Foto: Stadtwerke Wilster

Neues Gesicht im Tourismusbüro

Daniel Kötter ist seit Anfang April neuer Mitarbeiter bei der Wilstermarsch Service GmbH. Der 30-Jährige hat Nachhaltigkeitsmanagement und systemisches Management studiert und war zuvor im Stadtmanagement von Itzehoe tätig. In Wilster tritt Kötter die Nachfolge von Hauke Thiel an. Im Team mit Anke Rohwedder will er dazu beitragen, die Region näher zusammenzubringen und die Stärken und Vorteile der Wilstermarsch in der Öffentlichkeit noch bekannter zu machen.

Die Wilstermarsch Service GmbH fungiert unter anderem als Touristen-Information für Wilster und die Wilstermarsch und engagiert sich für die Regionalentwicklung. Für den Gewerbe- und Verkehrsverein organisiert sie die verkaufsoffenen Sonntage sowie die Lütt Wiehnacht und die Lichterdonnerstage in der Vorweihnachtszeit. | **AF**

Foto: Andreas Förstel

Daniel Kötter ist Nachfolger von Hauke Thiel im Wilsteraner Tourismusbüro



Was ist los in der Wilstermarsch

Mal 2025

Donnerstag, 1.5., 11 Uhr

Singen für Else, Förderverein Störfähre ELSE e.V.
Evangelischer Gottesdienst mit Pastor
Siebmann und verschiedenen Shantychören

Mittwoch, 7.5., 11 Uhr

Essen in Gemeinschaft, Kirchengemeinde
Wilster, Gemeindehaus Wilster

Sonntag, 11.5., 12 Uhr

Öffentliches Ringreiten, Sportplatz Beidenfleth

Montag, 12.5., 14:30 bis 17 Uhr

Spielesachmittag, Kirchengemeinde Wilster,
Gemeindehaus Wilster

Mittwoch, 14.5., 15 Uhr

Seniorenachmittag mit Bingo,
Seniorenwohnanlage Wewelsfleth

Donnerstag, 15.5., 15 bis 18 Uhr

Bürgerbegegnung, Dolling Huus St. Margarethen

Sonntag, 18.5., 19:30 Uhr

Lesung Ines Keert: „Die Löwin vom Tafelberg“,
Verein Leselust
Spiegelsaal im Neuen Rathaus in Wilster

Wochentag, 21.5., 11 Uhr

Essen in Gemeinschaft, Kirchengemeinde
Wilster, Gemeindehaus Wilster

Wochentag, 21.5., 18 Uhr

Gedächtnisschießen, Bürger-Schützen-Gilde
Wilster, Schützenhaus Wilster

Wochentag, 26.5., 14:30 bis 17 Uhr

Spielesachmittag, Kirchengemeinde Wilster,
Gemeindehaus Wilster

Fest der Bürgergilde

Samstag, 31. Mai: Königsball

Juni 2025

Sonntag, 1.6., 17 Uhr

Spiel um die Etatsrätin Doos vor dem Neuen
Rathaus

Sonntag, 1.6., 10 Uhr

Plattdeutscher Gottesdienst
Colosseum Wilster

Sonntag, 1.6., 12 Uhr

Öffentliches Ringreiten
Sportplatz Beidenfleth

Montag, 2.6.:

Fahnenschwenken auf dem Marktplatz und am
Nachmittag Königsschießen mit der Armbrust
auf dem Colosseumsplatz

Mittwoch, 4.6., 11 Uhr

Essen in Gemeinschaft, Kirchengemeinde
Wilster, Gemeindehaus Wilster

Montag, 9.6., 11 bis 17 Uhr

Mühlenführung im Rahmen des Deutschen
Mühlentags
Schöpfungsmühle Honigfleth, Stördorf

Mittwoch, 11.6., 15 Uhr

Seniorenachmittag mit Bingo
Seniorenwohnanlage Wewelsfleth

Sonntag, 15.6., 13 Uhr

Denzaupokalboßeln des Boßelvereins Wilster,
Störspernwerk Wewelsfleth

Mittwoch, 18.6., 11 Uhr

Essen in Gemeinschaft, Kirchengemeinde
Wilster, Gemeindehaus Wilster

Mittwoch, 18.6., 19:30 Uhr

Lesung Bea Bachus „Zimta“ und Lea Melina
Schlüter „Skyta Peers“, Verein Leselust,
Spiegelsaal im Neuen Rathaus in Wilster

Donnerstag, 19.6., 15 bis 18 Uhr

Bürgerbegegnung
Dolling Huus St. Margarethen

Montag, 23.6., 14:30 bis 17 Uhr

Spielesachmittag, Kirchengemeinde Wilster,
Gemeindehaus Wilster

Freitag, 27.6., 14:30 Uhr

Kinderfest
Grundschule Wewelsfleth

Freitag bis Sonntag, 27. bis 29.6.

Stadtfest Wilma
Colosseumsplatz Wilster

Samstag, 28.6., 11 Uhr

Alleefest
Vereinsgelände Kanugruppe Wilster

Sonntag, 29.6., 10 Uhr

Plattdeutscher Gottesdienst auf dem Stadtfest,
Colosseum Wilster



Anfang Juni steht Wilster ganz im Zeichen
des Gildefestes

**Die Termine der
Veranstaltungen im
Kulturhaus Wilster
findet ihr auf Seite 53.**

Markttreff Beldenfleth:
Pächter Andreas Eckelmann
steht eher selten an der Kasse.
Meistens kümmert er sich um
die Organisation und um Einkäufe.



Treffpunkt Dorfläden

Große Einkaufszentren und Discountermärkte haben in den vergangenen Jahren dazu beigetragen, dass sich viele kleine Lebensmittelgeschäfte nicht mehr halten konnten. Gab es vor wenigen Jahrzehnten noch eine ganze Reihe Fleischereien, Bäckereien, Gemüse- oder Lebensmittelgeschäfte in den Gemeinden der Wilstermarsch, zählen diese heute zu einer Rarität. Einige kleine Dorfläden können sich diesem Trend seit Jahren widersetzen. Nicht zuletzt wegen des großen Engagements einzelner Bürger:innen und mit der Unterstützung der jeweiligen Gemeinden.

Von Ines Güstrau (Text und Fotos)



Markt Treff

Kindertafel Pflanzöl - 25 % Preis 2,22	Klein-Blanchier Preis 2,29	Kartoffeln Preis 1,99	Äpfel Preis 0,77
Kindertafel Datteln, TK - 15 % Preis 1,29	NEU Preis 1,99	Zentis Preis 1,29	Kartoffeln Preis 0,77

Kinderförsching

Wochentag / Vorverkauf

6.09.2023

Cash-
Auszahl
Ab 10

Markt Treff
Einkauf
Dorf!



Viele regionale Produkte werden im kleinen Lebensmittelgeschäft in Beidenfleth angeboten.

Beidenfleth

In Beidenfleth stand der MarktTreff 2017 kurz vor dem Aus, weil kein Nachfolger für den bisherigen Pächter gefunden worden war. Eine Arbeitsgruppe aus der Gemeinde nahm sich des Themas an und fand mit Andreas Eckelmann einen neuen Pächter. Seine Ideen für die Weiterführung des Lebensmittelgeschäftes konnten die Gemeindemitglieder überzeugen. Daher nahm die Gemeinde einiges an Geld in die Hand, um mit finanzieller Unterstützung des Landes das Ladenlokal umzubauen und zu modernisieren.

Andreas Eckelmann führt den MarktTreff nebenberuflich. Hauptberuflich ist er als Groß- und Außenhandelskaufmann für ein Hamburger Unternehmen tätig. Die Schaffung eines Unterstützerkreises war eine seiner Ideen, um den kleinen Laden wirtschaftlich führen zu können. Und so gehören neben den sechs Mitarbeiter:innen sowie seiner Ehefrau Beate auch zehn Ehrenamtliche zu seinem MarktTreff-Team. Diese Ehrenamtlichen sorgen für die Belieferung mit frischen regionalen Waren. „Auf dem Weg von der Arbeit nach Hause wird kurz beim Erzeuger angehalten, die Ware eingeladen und im Geschäft vorbeigebracht“, erklärt Eckelmann. So werden Anlieferwege und -kosten gespart.

Dies sei ein einzigartiges Konzept, welches den Fortbestand des MarktTreffs sichere und nur dank der Unterstützung engagierter Bürger:innen möglich sei, betont der Kaufmann. Die rund 100 regionalen Produkte in seinem Markt kommen aus einem Umkreis von maximal 20 Kilometern. Das finden

auch die Kunden großartig. „Da weiß ich genau, woher mein Fleisch kommt und bezahle gern ein wenig mehr“, erklärte Jul Klingelhöfer, die regelmäßig beim Einkaufen im MarktTreff anzutreffen ist. Ansonsten seien die Preise der anderen Produkten vergleichbar mit jedem anderen Edeka-Markt. Denn Edeka beliefert den Beidenflether Laden mit seinen Waren.

„Wir sind kein teuer Dorfladen und haben ein sehr großes Sortiment“, betont auch Andreas Eckelmann. Und wenn eine bestimmte Ware nicht in den Regalen zu finden sei, könne man diese in den meisten Fällen innerhalb kurzer Zeit besorgen. Dazu erfährt das kleine Lebensmittelgeschäft auch eine große Unterstützung durch Edeka Maron in Wilster.

„Seit ich mich erinnern kann, gibt es hier in Beidenfleth einen Lebensmittel-laden. Ich bin sehr froh, dass wir hier auch in den heutigen Discounter-Zeiten noch eine Einkaufsmöglichkeit im Dorf haben. Ich finde nur sehr schade, dass es von den Anwohnern viel zu wenig genutzt und unterstützt wird. Als Andreas Eckelmann den MarktTreff von Ralf Maron übernommen hat, habe ich bei



Julie Klingelhöfer bedauert, dass nicht viel mehr Bewohner aus Beidenfleth die Einkaufsmöglichkeit im MarktTreff im Dorf nutzen.

der Planung mitgemacht, da es für mich eine Herzensangelegenheit war. Die Preise sind wie bei Edeka Maron und das Angebot ist groß. Und wenn mal etwas fehlt, wird es sehr schnell besorgt. Was will man mehr.“

Jule Klilinghöfer, Beidenfleth

St. Margarethen

Seit Oktober 2020 führt Roman Schmedtje mit Unterstützung seiner Lebensgefährtin Martina Gravert den MarktTreff in St. Margarethen. Der Gemeinde war es wichtig, diese Einkaufsmöglichkeit im Dorf zu erhalten, und sie hat in den letzten Jahren immer wieder investiert, um zu modernisieren und damit den Einkauf für ihre Bürger:innen attraktiver zu gestalten. So wurde der „Elbbäcker“ in den Ladenbereich integriert und eine kleine Sitzzecke geschaffen. „Wir bieten einige regionale Produkte an“, erklärt Pächter Schmedtje. So gäbe es Obst und Gemüse vom Obsthof Wille aus Wewelsfleth oder vom Gemüsehof Peters aus Neufeld. Fliegels Landeier aus Belmermoor sowie die Fleischerei Asmussen aus Kremperheide beliefern ebenso mit tierischen Produkten wie die Grevenkoper Pute.

Insgesamt sieben Angestellte und Aushilfen zählen zum MarktTreff-Team. In den Schulferien helfen auch schon mal Schüler:innen mit. Auch Schmedtjes Sohn Kevin unterstützt einmal in der Woche. Aber auch der Kaufmann hat mit den steigenden Kosten zu kämpfen. Energiepreise, Lohn- und Lieferkosten seien stark gestiegen. Und leider würden viele Anwohner das Angebot des Einkaufens vor Ort nicht allzu häufig nutzen. Seinen meisten Umsatz mache er mit Monteuren, die morgens und abends regelmäßig einkaufen würden. Auch sein Kühlwagenverleih mit Getränkeverkauf bei Veranstaltungen habe sich bewährt. Ein weiteres Standbein ist die Belieferung der Industriebetriebe in der Region mit Getränken und Lebensmitteln. Das Warenangebot im MarktTreff St. Margarethen ist vielfältig. Das

Auch ein Lieferservice nach Hause wird angeboten. Zudem gibt es einen Hermes-Paketshop, eine Lotto-Annahmestelle, Briefmarken, Getränke auch auf Kommission, Zeitungen und Zeitschriften, Dekoartikel und vieles mehr. Regelmäßig wird über das MarktTreff-Blatt über Angebote, aber auch über Veranstaltungen oder besondere Ereignisse berichtet. Dort können die Beidenflether auch einen Wunschzettel ausfüllen, um das Warenangebot zu erweitern.

bestätigten auch Erna Rotzoll und Susann Groß, die regelmäßig vor Ort einkaufen.

Zudem gibt es einen Lieferservice, eine Lotto- und Toto-Annahmestelle, den Hermes-Service sowie einen Annahmedienst für Reinigung und Wäscherei. Blumen, Präsentkörbe oder auch Geschenk- und Gutscheinkarten können im MarktTreff erworben werden. „Ich bekomme hier alles, was ich für meinen täglichen Bedarf benötige“, betont Susann Groß. ▶



Roman Schmedtje, Pächter des MarktTreffs St. Margarethen, ist dankbar für die Unterstützung seines Dorfladens durch die Gemeinde.



Immer ein nettes Gespräch an der Kasse. Erna Rotzoll (rechts) kennt Lidla Kromer schon seit vielen Jahren, da diese seit fast drei Jahrzehnten Mitarbeiterin im St. Margarether Lebensmittelgeschäft ist.

„Ich bin hier im MarktTreff Stammkundin. Fast täglich gehe ich hier einkaufen und bin sehr froh, dass es dieses Angebot gibt. Das Warenangebot ist sehr groß und viele frische Waren kommen aus der Region. Gut gefällt mir auch das Persönliche. Man kennt sich hier, und die Angestellten sind alle sehr nett und freundlich.“

Susann Groß, St. Margarethen

Brokdorf/Wewelsfleth

Seit Juni 1996 gibt es den Nahkauf in Brokdorf, der seitdem von Ingo Engelbrecht geführt wird. „Viele meiner Mitarbeitenden sind fast seit Beginn an dabei“, betont Engelbrecht. „Und wir sind hier ein tolles Team“, fügt er hinzu. Neben dem Lebensmittelgeschäft mit seinem vielseitigen Angebot führt der gelernte Fleischermeister und Betriebswirt auch einen Partyservice, Essen auf Rädern sowie zwei Kantinen in Glückstatt und Brunsbüttel. Seine Fahrzeuge sind überall in der Wilstermarsch für die Versorgung unterwegs. Insgesamt 40 Mitarbeiter:innen zählen zu seinem Brokdorfer Team, die in den unterschiedlichen Bereichen tätig sind und sich gegenseitig prima ergänzen. „Auf meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bin ich richtig stolz“, hebt der 58-Jährige dankend hervor.

2020 übernahm Engelbrecht auch den MarktTreff in Wewelsfleth, der im gleichen Jahr für rund 1,3 Millionen Euro von der Gemeinde umgebaut und modernisiert wurde. Über das MarktTreff-Förderkonzept für die Entwicklung des ländlichen Raums (siehe Infokasten unten) wurde rund die Hälfte dieser Kosten vom Land bezuschusst. Sieben Mitarbeitende gehören dort zum Team von Engelbrecht. Genau so wie der Nahkauf in Brokdorf wird der MarktTreff in



Zusätzlich zum Nahkauf in Brokdorf (oben) übernahm Ingo Engelbrecht 2020 auch den MarktTreff Wewelsfleth (unten).



Land fördert MarktTreffs

Bereits seit 1999 fördert das Land Schleswig-Holstein den Erhalt und die Schaffung von Dorfäden. Diese MarktTreffs sollen mehr sein, als eine bloße Einkaufsmöglichkeit. Die Nahversorgung geht dabei über den „einfachen“ Dorfäden weit hinaus. Sie vereinen unter einem Dach drei Angebote: Die erste Säule ist der Lebensmittel-Einzelhandel. Als zweite Säule kommen Dienstleistungen wie Post, Lotto/Toto, Reinigungsannahme etc. hinzu. Zum Dritten sollen sie auch ein Treffpunkt

sein, also ein Ort zum Klönen, für gemeinsame Aktivitäten, für Information und Bildung. Aktuell gibt es in 46 Orten mit weniger als 2.500 Einwohnern solcher MarktTreffs. Die Betreiber:innen arbeiten dabei in der Regel eng mit einem der großen Lebensmittellieferanten in Schleswig-Holstein zusammen (gegenwärtig v.a. REWE, EDEKA und Bartels-Langness/Bela). Hinzu kommt die Kooperation mit lokalen Produzenten und Zulieferern (beispielsweise von kleinen Höfen vor Ort).

Die Förderung durch das Land geht nicht an die Betreiber, sondern an die jeweiligen Gemeinden. Sie umfasst Planungs- und Beratungskosten, bauliche Investitionen (etwa den nötigen Umbau eines Gebäudes zu einem MarktTreff oder den Neubau) und Investitionen in die Ladeninfrastruktur. Die Betreiber:innen der MarktTreffs arbeiten anschließend komplett eigenständig; laufende Betriebskosten werden nicht gefördert.



Ingo Engelbrecht bietet in Brokdorf und Wewelsfleth selbstgefertigtes Eingemachtes an.

Wewelsfleth von Rewe beliefert. Auch hier gibt es viele regionale Produkte. Selbstgefertigtes Eingemachtes steht ebenfalls in den Regalen in Brokdorf und Wewelsfleth und auch im 24/7-Automaten in Brokdorf. „Von Gulaschsuppe über Erbsen und Wurzeln bis zu Tafelspitz gibt es alles, was man einmachen kann“, betont er. Auch frische Salate sind im Angebot. Beide Geschäfte bieten zudem eine Lotto- und Toto-Annahmestelle, eine Poststelle sowie einen Lieferservice an.

Leider würden seine beiden Lebensmittelgeschäfte von den Anwohnern der Gemeinden zu wenig

frequentiert. Ob es daran liegt, dass die Menschen glauben, die Waren in den kleinen Lebensmittelgeschäften seien teuer? Dem widerspricht Engelbrecht: „Wir haben die ganz normalen Rewe-Preise.“ Aber ohne die Unterstützung der Gemeinden Brokdorf und Wewelsfleth seien die Läden nicht tragbar. „Dafür bin ich natürlich sehr dankbar“, hebt Ingo Engelbrecht hervor. Aber er würde sich wünschen, dass die Anwohner die Einkaufsmöglichkeit im Ort mehr nutzen würden. Denn auch er ist der Meinung, dass die Nahversorgung in den Gemeinden sehr wichtig ist. ●



Hanna Averhoff kauft gerne im Nahkauf in Brokdorf.

„Ich bin Stammkundin und kaufe eigentlich alles hier. Es ist für mich fußläufig erreichbar und die Preise sind nicht anders als bei Rewe oder Edeka. Gerne kaufe ich auch die regionalen Produkte. Es ist wichtig, dass es Einkaufsmöglichkeiten auch in den ländlichen Gemeinden gibt. Manche haben ja auch kein Auto und können nicht einfach mal schnell nach Wilster oder Itzehoe fahren. Außerdem macht mir das Einkaufen auch doppelt Spaß, weil hier jeder jeden kennt und es sehr familiär zugeht.“

Hanna Averhoff, Brokdorf

Marzipan-Torte und saurer Aal im Café Egge

Nicht nur in den Dörfern der Wilstermarsch, auch in Wilster sind in den letzten Jahrzehnten viele Geschäfte verschwunden. Eines davon ist das Café Egge.

Von Ulf Güstrau

Dort wo früher frische Brötchen oder backfrische Torten über den Tresen gereicht wurden, werden heute Bankgeschäfte durchgeführt. Das Café Egge, welches sich an der Südseite des Marktplatzes befand, wurde im Jahr 2011 durch ein Feuer weitestgehend vernichtet. Ein Wiederaufbau kam für Inhaber Horst Schulczewski und seine Kinder nicht in Frage. Man entschied sich schweren Herzens für den Verkauf des Grundstücks. Die benachbarte VR Bank in Holstein sicherte sich das Grundstück und baute an der Stelle des ehemaligen Café eine neue moderne Filiale.

Wir besuchten den heute 92-jährigen ehemaligen Inhaber Horst Schulczewski und seine Tochter Urte, um mehr über die Geschichte des Café Egge zu erfahren. Bereits 1897 gründete Heinrich Egge das Café Egge. Großvater Hans Egge übernahm in nächster Generation und war in Wilster als „Hans Cremeschnitt“ bekannt. 1958 übernahmen Horst Schulczewski und seine Frau Alma, von allen nur „Püppi“ genannt, das Geschäft. Zunächst waren es zwei getrennte Läden. Rechts die Bäckerei Johannes Starck und links das

An der Stelle des früheren Café befindet sich heute eine Filiale der VR Bank.



Café Egge. Im Jahr 1972 verband man das Untergeschoss zu einem Geschäft. Im Ladengeschäft auf der rechten Seite gab es frisch zubereitete Torten in allen Variationen sowie frische Backwaren.

Sonntags bildeten sich regelmäßig lange Schlangen vor dem Verkaufstresen. „Wir hatten an die 30 verschiedene Sorten Torte oder Kuchenstücke“, erinnert sich Urte Schulczewski-Haß, die gemeinsam mit ihren Geschwistern Jürgen und Birgit im elterlichen Geschäft mitarbeitete. „Sehr beliebt waren unsere Nuss-Marzipan-Sahnetorte und die Himbeer-Torte“, ergänzt Horst Schulczewski. Auch das selbst hergestellte Marzipan war in der Weihnachtszeit ein Muss für die Kunden.

Im benachbarten Café auf der linken Seite konnte man jedoch nicht nur Kaffee und Kuchen verzehren. Dort gab es auch Frühstück sowie Mittag- und Abendessen. „Saurer Aal mit Bratkartoffeln war neben frischem Matjes der Renner. Wir hatten viele Stammgäste, und es war eine sehr schöne Zeit“, blickt der ehemalige Inhaber des Café Egge dankbar zurück. ●



Das Café Egge war bis zum Brand im Jahr 2011 ein beliebter Treffpunkt im Herzen von Wilster. (Fotos: Privat)

Verschwundene Geschäfte Am Markt

Welche Geschäfte es Am Markt in Wilster noch Mitte der 1970er-Jahre gab, hat Otto Andresen, Senior im Redaktionsteam von 3,54 unter null, aufgelistet.

- Andersen, Manufakturwaren
- Martens, Gold/Silber
- Starck, Bäckerei
- Wittrock, Fahrräder/Taxi
- Voje, Nachfolger Viergutz, Uhren/Gold/Silber
- Kuskop, Schreibwaren
- Güstrau, Obst/Gemüse
- Schöne, Café
- Ruge, Gaststätte/Hengststation
- Stadt Hamburg, Hotel/Gaststätte mit Kegelbahn



Das Obst- und Gemüsegeschäft Güstrau wurde von den Eltern unseres Autors Ulf Güstrau geführt.

Frisch vom Hof

Eine Reihe von Bauernhöfen in der Wilstermarsch bieten ihre Produkte direkt zum Kauf an: Von frischem Fleisch und frischen Eiern über Obst, Gemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau bis hin zu selbstgemachter Marmelade, Honig, Nudeln, Säften und gelegentlich sogar kleinen Geschenkartikeln.

Während Sie mit den genannten Fleischerzeugern einen Termin abmachen sollten, können Sie sich in den Verkaufshütten der anderen kleinen Hofläden selbst bedienen. Bezahlen können Sie mit Bargeld und häufig auch per Paypal. Unsere nachfolgende Übersicht erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Wenn Sie weitere Hofläden in der Wilstermarsch kennen sollten, schreiben Sie uns gern eine Mail an

redaktion@354unternull.de

Von Andreas Förstel (Text und Fotos)



KREY'S DEICHLADEN

In der Verkaufshütte von Familie Krey direkt am Elbdeich in Hollerwettern gibt es u.a. Kartoffeln, Eier von Freilandhühnern aus dem hofeigenen Hühnermobil, Honig, selbstgemachte Marmeladen, Schokomilch, Fertiggerichte in Weckgläsern, Wildfleischprodukte, selbstgebackenen Kuchen im Glas etc. Zusätzlich zur Verkaufshütte gibt es einen sogenannten Regiomat, bei dem man rund um die Uhr einkaufen kann.

Hollerwettern 5
25599 Wewelsfleth
Tel. (04829) 364
www.kreys-deichladen.de

Brunsbüttel



MARCEL'S HOFLADEN

Regionales Gemüse- und Obstangebot je nach Saison, zugekaufte Südfrüchte, Eier, Honig, Apfelsaft, Gemüsejungpflanzen, Kräuter, Blumen, Milchprodukte, Fleisch. Gemüsekistenservice ab einem Bestellwert von 25 Euro. Geöffnet Montag bis Sonntag von 7 bis 19 Uhr.

Wiesengrund 1
25599 Wewelsfleth
Tel. (04829) 90 16 099



OBSTHOF WILLE

Äpfel, Birnen, Pflaumen/Zwetschen, Kirschen, Aprikosen aus eigener Produktion sowie Honig aus eigener Obstblüte und 100% Apfelsaft aus eigenen Äpfeln. Täglich (auch am Wochenende) von 8 bis 19 Uhr geöffnet. Auch Lieferungen nach Hause sind möglich.

Henneke-Wulf-Straße 4
25599 Wewelsfleth
Tel. (04829) 210



IMKE'S HOFLADEN

Der rund um die Uhr geöffnete Verkaufstand auf dem Erlebnisbauernhof Strüven bietet Freiland-Eier, Nudeln, Wurst, Kartoffeln, Honig, Marmelade, Käse, Süßigkeiten, Eis und mehr.

Obersten Wehr 4
25572 Aebtissinwisch
Tel. (0 48 25) 91 67
www.erlebnisbauernhof-strueven.de



JENS UND SABINE BRACKER

In der kleinen Verkaufshütte in Landrecht direkt an der Straße von Wilster nach Itzehoe findet man neben Kartoffeln und frischen Eiern auch kleine Mitbringsel und Deko-Artikel.

Steindamm 14
25554 Landrecht
Tel. (04823) 82 59



BIO SCHÄFERIE AN DER WILSTER AU

Biolammfleisch und Biolammspezialitäten vom Erzeuger. Nach Vereinbarung können die Lammfleischspezialitäten ab Hof tiefgekühlt und in truhenfertigen Portionen erworben werden. Darüber hinaus zum Schlachtermin auf individuellen Kundenwunsch hin frisch zerlegt, vakuumverpackt und gekühlt.

Kathener Weg 1
25554 Stördorf
Lammfleisch@schaeferianderwilsterau.de
Tel. (04823) 75 92 48
www.schaeferianderwilsterau.de



BEIDENFLETHER WEIDEGENUSS

Angus Rindfleisch aus eigener Zucht auf Bestellung je nach Schlachtermin. Nach der Schlachtung reift das Angus-Rindfleisch für ca. 2 Wochen am Knochen, wird dann zerlegt und vakuumverpackt. Lieferungen nach Hause sind ebenso möglich wie eine Abholung vor Ort.

Helge Wachs
Deichreihe 34 B
25673 Beidenfleth
Tel. (04829) 83 33 010
beidenflether-weidegenuss.friedhold.de

Wilster

Itzehoe

Glückstadt



Bäckermeister Helko Gerulat In
siner Backstube

Leidenschaft für Heiße Wecken

Die Bäckerei Käding in Beidenfleth

von Serafine C. Kratzke (Text und Fotos)

Der Lieferwagen der Bäckerei Käding auf dem Firmengelände vor dem Hintergrund der historischen Mühle „Hoffnung“ in Beidenfleth.



Der Leidenschaft für frische Heiße Wecken kann man tief in der Wilstermarsch durchaus frönen. Die Bäckerei Käding in Beidenfleth, die es schon jahrzehntelang gibt, bietet die traditionellen Gebäckstücke aus Norddeutschland neben vielen anderen leckeren Produkten an. Von der rund 860 Personen starken Bevölkerung vor Ort kaufen allerdings nur wenige im Laden ein, erklärt Bäckermeister und Geschäftsinhaber Heiko Gerulat. Die meisten davon seien

alteingesessene Bürgerinnen und Bürger. Die anderen würden vermehrt in den großen Einkaufszentren zum Einkaufen gehen. Das läge an der relativ dünn besiedelten Region und den anderweitigen Verpflichtungen der Kundschaft.

Handwerksmeisterliche Qualität

Auch wenn die Laufkundschaft geringer geworden ist, schätzt die Lieferkundschaft offensichtlich die Qualität der Backwaren. Denn

auf regelmäßigen Verkaufstouren mit zwei Firmentransportern wird die Kundschaft der Bäckerei auf den großen Wochenmärkten in der Wilster- und der Krempermarsch sowie darüber hinaus direkt vor Ort bedient. Aus den Fahrzeugen heraus werden die frischen Waren aus der Backstube angeboten. „Das läuft gut“, berichtet Heiko Gerulat. So kann ein großer Kundenkreis angesprochen werden. Zudem werden Privat- und Geschäftskunden direkt beliefert. ▶



Frische Wecken aus dem Backofen der Beldenflether Bäckerei Kading

Heiko Gerulat ist noch ein „Meister alter Schule“. Er hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt und führt Laden und Backstube, solange er denken könne. Schon sein Großvater sei Bäckermeister gewesen. Vor 25 Jahren hat er die Bäckerei von seinen Eltern übernommen. Und schon zuvor hatten der Bäcker- und Konditormeister Werner und seine Gattin Frauke ihre Bäckerei in Wewelsfleth 1995 an ihn verkauft.

Von Dinkelbrötchen bis Dubai-Schnitten

Im Programm von Bäcker Heiko Gerulat sind nicht nur klassische Schnittbrötchen und einfaches Graubrot, sondern eine ganze Palette unterschiedlicher Brötchensorten und Brotarten. Viele davon werden mit Dinkel und aus Urgetreiden hergestellt, was besonders im Trend liegt. Daneben gibt es Leckerellen wie zarten klassischen Sandkuchen, Heiße Wecken oder auch die modernen Dubai-Schnitten. Und dann

kämpfen auch schon mal kleine Jedi-Ritter-Figürchen auf einer Torte, denn Spezialanfertigungen sind für den Bäckermeister kein Problem, wie beim Scrollen durch die Facebook-Präsenz der Bäckerei schnell klar wird.

Spezial angefertigtes megagroßes Backblech für Riesenpizza

Das zeigt auch die absolute Riesenpizza, für deren Transport der Bäckermeister und sein Team erfindungsreich werden mussten. Denn diese – größenmäßig als Monstrum zu bezeichnen – Spezialanfertigung wird auf einem megagroßen Backblech stets frisch gebacken. Dieses ist so groß, dass es gerade so in einen der beiden industriellen Backöfen in der Backstube passt, die an das Ladengeschäft unmittelbar anschließt. Die

Räumlichkeiten gingen im Übrigen aus einer umgebauten Werkstatt hervor, die bei der Backwarenherstellung neu erblühte. Die beliebte Riesenpizza, die für die Verköstigung von 30 Personen locker ausreicht, wird nach dem Backen ganz frisch und mit einem Spezialdeckel versehen durchs geöffnete Fenster der Backstube zur Straße nach draußen gereicht, um das Blech dann in den Transporter zu bugsieren. Und dieses Blech sei, so bemerkt der Bäckermeister nebenbei, von der Stahl- und Metallbaufirma Karl Wrede in Eddelak speziell angefertigt worden.

Poltern kein Problem

Auch könne man ohne Probleme zu Feierlichkeiten, wie zum Beispiel einem Polterabend, frisch gemachte Partybrötchen von locker mal 1.000 Stück bestellen, erzählt er weiter. Diese würden dann noch backwarm mit einem der beiden großen Lieferwagen direkt zur Kundschaft gebracht.

Die traditionellen Störkringel gibt es nur noch in Beidenfleth.

Im Programm sind natürlich auch die in Fett ausgebackenen Spritzringe oder die mit leckerer Füllung versehenen Berliner Krapfen aus Hefeteig, die besonders an Silvester nicht fehlen dürfen. Ob Marmelade, Pflaumenmus oder Eierlikör – da läuft einem schon bei dem Gedanken daran das Wasser im Mund zusammen.

Kuchen und Konditoreiprodukte für alle Arten von Feierlichkeiten gibt es natürlich auch, darunter tolle mehrstöckige Hochzeitstorten. Die traditionellen Störkringel hat er zudem wieder ins Sortiment aufgenommen. Er ist wohl derzeit der Einzige in der Marsch, der sie noch professionell herstellt. Sie zieren ja auch das Geschäftsschild und die Lieferwagen der Firma (mehr ab Seite 54).

Sechs bis sieben Tage in der Woche in der Backstube

Für all das sorgt Bäcker Gerulat mit seinem Team von mehr als 15 Mitarbeitenden. Dies sichert Arbeitsplätze in der Region und ist für die Nahversorgung sehr wichtig. Für den Betrieb von Bäckerei, Ladengeschäft und mobilen Verkaufswagen sind viel Organisation und Logistik und vor allem auch eine gute Zusammenarbeit erforderlich. Seit jeher arbeiten Bäckermeister Gerulat und sein Team dafür mit viel Engagement. Zwei seiner Mitarbeiterinnen,

Bäckerin Marina Tiedemann und Bettina Kock, sind sogar schon rund drei Jahrzehnte dabei.

Er habe seit Jahren durchgängig eine sechs- bis siebentägige Arbeitswoche, erklärt Heiko Gerulat. „Sonntagmorgens ab 5 Uhr“, fügt er hinzu, „kommen die meisten Kunden in kürzester Zeit.“ Er müsse im Allgemeinen für seine Kundschaft vor 3 Uhr in der Früh aufstehen, dann gehe es unter der Woche im Verkaufsraum bis um 12:15 Uhr und in der Backstube bis in den Nachmittag weiter – von 15 bis 18 Uhr; sonntags ist bis 10 Uhr geöffnet. Seit ungefähr eineinhalb Jahren habe das Geschäft vorne, also der Verkaufsraum, aber am Nachmittag geschlossen, da die notwendige Kundschaft ausgeblieben sei. Große Teile dieser würden heutzutage erwarten, dass es auch Sitzplätze zum Kaffeetrinken und Speisen gäbe. Das könne aber ein so kleines Geschäft gar nicht leisten, so Bäcker Gerulat weiter.

Auch wenn das Geschäft in Beidenfleth nur bis Mittag geöffnet hat, nachmittags findet man den Inhaber meist in seiner Backstube. „Einfach ums Haus herumgehen, wenn der Laden vorne schon zu ist“, betont er, „weil durch die Ladentür am Bürgersteig nicht genug Kunden kommen.“ Dennoch sei er als Ansprechpartner auch am Nachmittag zu greifen.

Herausforderungen meistern

Dass es bei all dem viele Herausforderungen zu meistern gibt, wird schnell klar. So sind beispielsweise im Verkaufsraum und in der Backstube sowie in den Liefer- und

Verkaufswagen die strengen hygienischen Vorschriften bei der Lebensmittelherstellung und -lagerung einzuhalten. Und sich den diesbezüglichen, regelmäßigen Kontrollen zu unterziehen, verstehe sich dabei von selbst, so Bäcker Gerulat.

Außerdem wird im Gespräch deutlich, dass er in den vergangenen Jahren als Geschäftsinhaber große finanzielle Investitionen in sein Unternehmen getätigt hat. Wartungen und Reparaturen an den hochtechnisierten Geräten und Neuanschaffungen seien notwendig gewesen, um das Geschäft aufrechtzuerhalten. Die Geräte seien zudem energie- und damit sehr kostenintensiv. Und natürlich müssten auch die Löhne bzw. Gehälter für die Mitarbeiterschaft gezahlt werden. „Ich muss jeden Tag kämpfen, um die Bäckerei zu erhalten“, bringt Gerulat die Herausforderungen auf den Punkt.

Es sind viel Arbeit, Herz und Herzblut notwendig.

Eine klassische traditionelle Bäckerei in einer dünn besiedelten, ländlichen Region zu betreiben, ist heutzutage eine sehr große Herausforderung. Es sind viel Arbeit, Herz und Herzblut notwendig, um ein solches Unternehmen am Leben zu erhalten und die Kundschaft zufriedenzustellen. Das geht nur bei täglichem und vor allem auch teambasiertem Einsatz. All dies wird in der Bäckerei Käding mit ihren Produkten angeboten. ●



AKW Brokdorf

Rückbau dauert noch bis 2037

Was geschieht zur Zeit im abgeschalteten Atomkraftwerk Brokdorf und welchen Stand hat der Rückbau erreicht? 3,54 unter null sprach darüber mit Hauke Rathjen, zuständiger Standortkommunikator und Betriebsreferent vom Betreiber Preussen Elektra GmbH.

Von Helke Berger; Fotos: Preussen Elektra GmbH



Das seit 2021 stillgelegte Kernkraftwerk in Brokdorf wird nun rückgebaut.

Seit Jahrzehnten baden meine Familie und ich gerne in der Elbe am Strand in Brokdorf. Einfach wunderbar idyllisch, Strand und Wasser, keine 15 Kilometer entfernt von zu Hause in Nortorf. Über die eventuelle Radioaktivitätsbelastung habe ich mir nie Sorgen gemacht, da die Kühlkreisläufe des Reaktors für die Brennelemente doppelt gesichert sind, mit getrennten Wasserkreisläufen. Bleibt das auch während des Rückbaus so? Und wie weit ist der Abbau der Brennelemente im Reaktor selbst?

Seit Ende 2021 ist das Kraftwerk abgeschaltet und bereits seit Januar 2022 ist der Reaktor leer, alle Brennelemente sind aus dem Reaktordruckbehälter entfernt und im Abklingbecken gelagert. Nach mehrjährigem Abkühlen und „Beruhigen“ im Abklingbecken werden die Brennelemente dann in sogenannten Castor-Behälter verpackt und aus dem Kraftwerk entfernt. Ihre Reise geht dann in das Zwischenlager. 270 von zuvor 764 Brennelementen befinden sich derzeit noch im Abklingbecken. Die Brennelemente werden hier unter Wasser gelagert und gekühlt. Das Wasser wird über Wärmetauscher abgekühlt, läuft in einem geschlossenen Kreislauf und gelangt nicht in die Umwelt.

Bis Ende 2024 lief die sogenannte Nachbetriebsphase des Kraftwerkes. Seitdem befindet es sich im Rückbau. „Jede Rückbautätigkeit bedarf eines Antrages bei der zuständigen Behörde. Wir brauchen immer und für alles eine Genehmigung, sonst darf nichts gemacht werden“, erläutert Hauke Rathjen. „Der Bau des Kraftwerkes hat seinerzeit gerade mal fünf Jahre gedauert. Bis zur Rückbaugenehmigung waren es sieben Jahre ab erstem Antrag durch Preussen-Elektra.“ Im März 2026 sollen auch die letzten Brennelemente das Kraftwerk verlassen haben. Dann ist das Kraftwerk frei von Brennstoffen.

Die Rückbauarbeiten erfolgen von innen nach außen.

Ab Februar 2027 ist der Reaktor-Druckbehälter dran, der zweifellos am stärksten kontaminierte Bauteil. Er gehört wie der kernnahe Bereich aus Schwerbeton (der so genannte biologische Schild) und die unmittelbar anschließenden Systeme und Komponenten innerhalb des Sicherheitsbehälters zu den strahlungstechnisch aktivierten Komponenten. Acht Jahre werden für die Demontage der Systemkomponenten veranschlagt. Nach zehn Jahren, Mitte 2037, wird der Rückbau der nuklearen Anlagenteile abgeschlossen sein. Wenn alle Voraussetzungen gegeben sind, kann zwei Jahre später die atomrechtliche Überwachung enden. Danach erfolgt der konventionelle Rückbau der Gebäude und nichtnuklearen Anlagenteile.

Was passiert mit dem Gebäude nach Abschluss des nuklearen Rückbaus, was mit der Kuppel, einem Wahrzeichen von Brokdorf über so viele Jahre? Diese Kuppel ist nicht bzw. nur oberflächlich an der Innenseite kontaminiert, hat eine komplette Stahlbetonwand von 1,80 Meter Dicke, eigentlich perfekt als Bunker geeignet, wenn entsprechende Stockwerke eingezogen werden würden. Das allerdings ist nicht machbar, denn alles muss komplett zurückgebaut werden und kann auch nicht für ein neues Kernkraftwerk mit der neuen Technologie der Kernfusion oder ähnlichem genutzt werden. „Wir müssen die Anlage rückstandslos rückbauen, sagt das Gesetz“, erläutert Hauke Rathjen. ▶

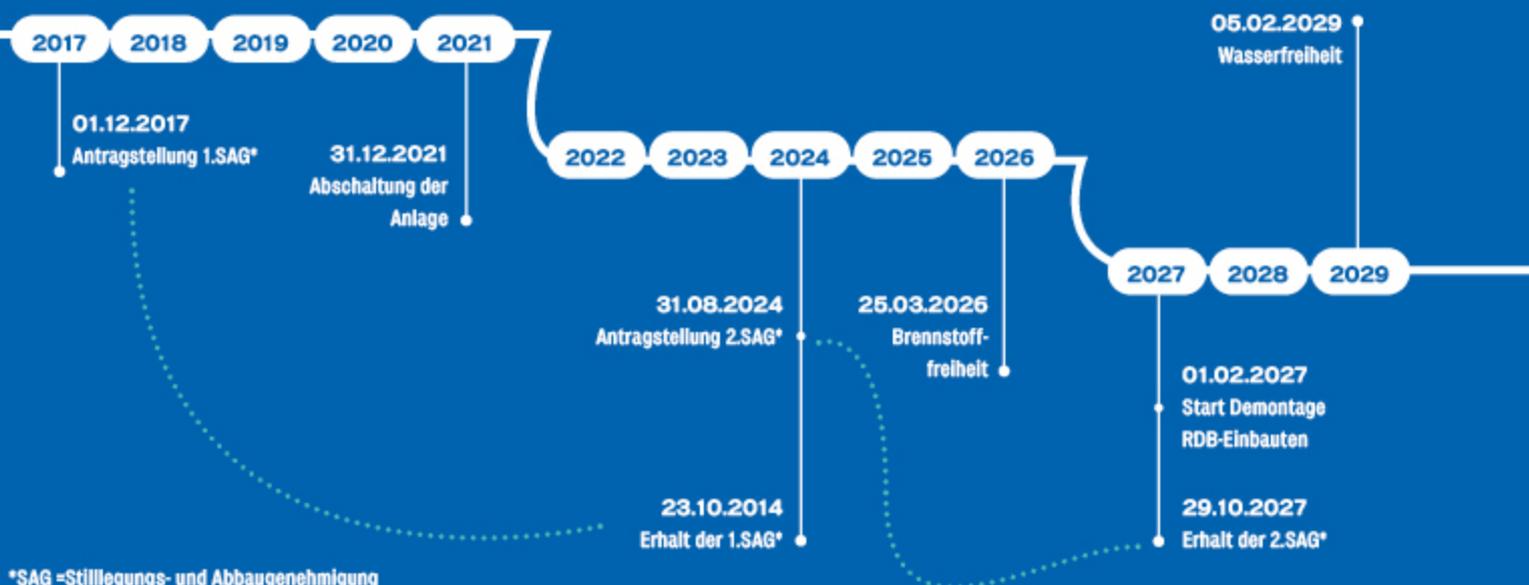


**Hauke Rathjen von
Preussen-Elektra, dem
Betreiber des AKW
Brokdorf**

Rund 97 Prozent der gesamten Rückbaumengen von rund 655.000 Tonnen sind konventionelle Abfälle und viele davon sind als Wertstoffe weiterverwendbar. Weitere fast zwei Prozent können nach Behandlung und Aufarbeitung ebenfalls so eingestuft werden. Bleiben rund 4.500 Tonnen radioaktive Abfälle, die zu entsorgen sind, was „Ein- bzw. Endlagerung“ heißt. Dieser Anteil wird in ein derzeit auf dem Kraftwerksgelände im Bau befindliches Zwischenlager für schwach und mittelradioaktive Abfälle, die sogenannte Transportbereitstellungshalle, gebracht und dort in entsprechenden Schutzbehältern gelagert. Vier Millionen investiert Preussen Elektra in diese Halle – ein eher geringer Kostenanteil bei Gesamtkosten für den Rückbau des Kraftwerkes von rund 1,1 Milliarden Euro. Endgültig soll dieses Material in den Schacht Konrad nahe Salzgitter gebracht werden; dieses Endlager soll voraussichtlich Anfang der 2030er-Jahre in Betrieb gehen.

Meilensteine des Rückbaus für das Kernkraftwerk Brokdorf

(Quelle: KBR, Preussen-Elektra GmbH)





Im Abklingbecken in der Reaktorkuppel lagern noch Brennelemente unter Wasser.

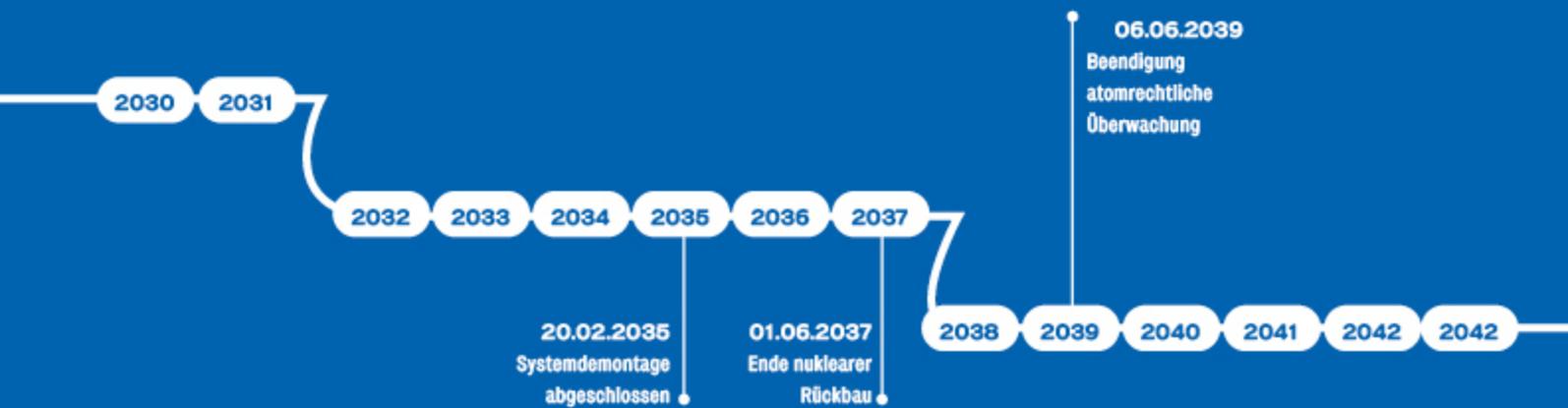
Wie wird das alles finanziert? Zahlen die Bürgerinnen und Bürger mit Steuergeldern dafür?

Nein, bekräftigt Hauke Rathjen, Rückbau und Transportbereitstellung würden vollständig vom Betreiber des Kraftwerkes aus den früheren hohen Gewinnen bezahlt. Im Moment prüft die PreussenElektra GmbH gemeinsam mit Schwestergesellschaften des E.ON-Konzerns den Bau eines 1.600 Megawattstunden großen Batterie-Speichers auf dem Gelände des Kraftwerkes, der dort im Zuge der Nachnutzung des Geländes errichtet werden soll. Stromversorger und Netzbetreiber wie beispielsweise Tennet könnten dort Strom speichern und damit Netze stabilisieren. Die vorhandenen Leitungen rund um das Kraftwerk könnten damit sinnvoll weiter genutzt werden.

Zur Zeit sind im Kernkraftwerk von früher 500 Mitarbeitenden noch 240 beschäftigt. Viele davon sind hier mit ihren Familien ansässig, was ich persönlich für sehr wichtig halte. Wer hier mit seinen Kindern und Enkelkindern wohnt, fühlt sich verantwortungsbewusster als ständig wechselnde Leiharbeiter mit Zeitverträgen. Leider gingen von diesen vielen Mitarbeitenden mit großem Erfahrungsschatz und Wissen viele jetzt im Rahmen des Interessenausgleichs in den Vorruhestand oder auch regulär in Rente, sagt Hauke Rathjen. 2026 werden noch 170 übrig sein, mit einem Durchschnittsalter deutlich über 50 Jahren.

Für Fragen oder Austausch stehe Preussen-Elektra immer gerne zur Verfügung, stellt Hauke Rathjen abschließende fest. Bei genügender Nachfrage und Interesse der Bürgerinnen und Bürger würde der Kraftwerksbetreiber auch eine Dialogveranstaltung anbieten.

Die nächste Badesaison an der Elbe kann für mich kommen und ich freue mich schon auf den Strand in Brokdorf. ●



Kontakt Brokdorf

Katja Boldt, Tel. (0151) 72 91 64 78,
kaddie.wew@web.de

Kontakt St. Margarethen

Volker Bolten, Tel. (04858) 716,
info@radfahren-steinburg.de

Kontakt Wewelsfleth

Karen Siebmann, Tel. (0162) 23 00 418,
siebmannkaren@gmail.com

Allgemeine Infos

www.stadtradeln.de/kreis-steinburg



In St. Margarethen traf sich Bürgermeister Volker Bolten (ganz links) mit den ersten angemeldeten Teilnehmern dieses Jahres zu einem Gruppenfoto. (Foto: Privat)

Fast dreimal um die Erde

Von Ulf GÜstrau

Vom 10. bis zum 31. Mai wird es wieder voll auf den Radwegen im Kreis Steinburg. 21 Tage lang werden sich hunderte Fahrradfahrer:innen jeden Alters aufs Rad schwingen, um Kilometer für ihr Team zu radeln. Auch drei Wilstermarsch-Gemeinden machen mit.



In Wewelsfleth trafen sich die ersten angemeldeten Teilnehmer zur Präsentation des neu erstellten Werbebanners. Karen Siebmann (In der Mitte hockend) hofft auf viele radbegeisterte Teilnehmer. (Foto: Privat)

Im Wettbewerb der Kommunen haben sich im Kreis Steinburg bereits acht Gemeinden und Städte angemeldet. Neben Glückstadt, Kellinghusen, Itzehoe, Oldendorf und Wacken nehmen Brokdorf und St. Margarethen schon seit vielen Jahren teil. Wewelsfleth will nach der erstmaligen Teilnahme im letzten Jahr auch wieder seine Gemeindemitglieder zum Fahrradfahren mobilisieren. Im letzten Jahr kamen die drei Wilstermarsch-Gemeinden auf mehr als 110.000 gefahrene Fahrradkilometer in drei Wochen. Also knapp dreimal um die Erde. Eine tolle Leistung, die schwer zu toppen sein wird. Aber das ist natürlich das Ziel aller Gemeinden.

Katja Boldt (Brokdorf), Volker Bolten (St. Margarethen) und Karen Siebmann (Wewelsfleth) haben in ihren Dörfern die Koordination des Stadtradelns übernommen. Auf verschiedenen Wegen versuchen die Team-Kapitäne möglichst viele Menschen auf das Fahrrad zu bekommen. „Im letzten Jahr haben von 820 Einwohnern 123 teilgenommen“, blickt Bürgermeister Volker Bolten auf eine großartige Teilnehmerzahl zurück. Er hofft, diese Zahl noch einmal zu steigern. Nachdem die St. Margarethener im letzten Jahr erstmals vor Brokdorf landeten, soll dieser Erfolg in diesem Jahr gerne wiederholt werden. „Wir haben einen kleinen internen Wettkampf unter den Elbgemeinden, aber das vorderste Ziel ist natürlich, die Gemeinschaft zu fördern und ein Zeichen für den Klimaschutz zu setzen“, so Bolten. Das sieht auch die Brokdorferin Katja Boldt so. Das Stadtradeln verleihe

eine Extra-Portion Motivation, nach der Arbeit doch nochmal auf das Rad zu steigen. In Brokdorf kann sich Katja Boldt auf viele begeisterte Radfahrer verlassen, denn Brokdorf gewann schon dreimal den Wettbewerb im Kreis Steinburg. „Ich hoffe, dass alle wieder dabei sind, und vielleicht auch der eine oder andere Neueinsteiger Lust bekommen hat“, sagt Katja Boldt.

In Wewelsfleth koordiniert Karen Siebmann in diesem Jahr das Stadtradeln. „Im letzten Jahr hatten wir 72 Teilnehmer, die zusammen knapp 25.000 Kilometer in drei Wochen gefahren sind“, berichtet Siebmann. Die Teilnehmerzahl wollen die Wewelsflether in diesem Jahr auf jeden Fall steigern. Dafür wurde ein Banner angefertigt, welches im Dorf für das Stadtradeln vom 10. bis 31. Mai wirbt. Am 11. Mai bieten die Wewelsflether zudem eine gemeinsame Radtour an. „Wir denken, das fördert den Teamgeist und spornt alle noch einmal zusätzlich an“, freut sich Karen Siebmann schon jetzt auf die dreiwöchige Stadtradeln-Zeit.

Im letzten Jahr nahmen im Kreis Steinburg insgesamt 2.954 aktive Radlerinnen und Radler teil, welche zusammen 500.134 Kilometer zurückgelegt haben. Dadurch konnten 83 Tonnen CO₂ vermieden werden. Spektakuläre Zahlen, die verdeutlichen, dass man das Rad nicht nur in der dreiwöchigen Stadtradeln-Zeit, sondern das gesamte Jahr über so oft es geht nutzen sollte. Anmeldungen sind bis zum Start am 10. Mai jederzeit möglich. ●

Besuch in einem Denkmal

„Der Hof und wir – das sollte einfach sein“



Von Wilster kommend führt mein Weg Richtung Wewelsfleth. Bei der Abzweigung nach Uhrendorf tauche ich in eine andere Welt ein. Die Fahrstraße hinter dem Stördeich erlaubt nur ein gemächliches Tempo. Der Blick wandert über die weitläufigen Wiesen zur rechten und die friedlich grasenden Kühe auf dem Deich zur linken Seite. Der Hof im Wewelsflether Ortsteil Uhrendorf mit dem reetgedeckten Kreuzhallenhaus liegt eingebettet zwischen altem Baumbestand und dem vorgelagerten Graben am Stördeich. Das schmiedeeiserne Tor öffnet sich und die wahre Größe des Anwesens lässt sich in diesem Moment nur erahnen.

Von Marie Bordfeld (Text), Fotos: Lilian und Uwe Slockelka

„Der Hof und wir – das sollte einfach sein“, so beginnt Lilian Slockelka die Erinnerungen an die fünfjährige Odyssee. Der Wunsch wieder von Hamburg in die Heimat ihres Mannes zurückzukehren stand am Anfang. Ein Anwesen zum Wohnen und Arbeiten, das sie mit Leidenschaft und Eigenleistung renovieren konnten, schwebte ihnen vor. Auf der Fahrt durch die Wilstermarsch entdeckten sie 2016, dass der ihnen bekannte Hof in Uhrendorf zum Verkauf stand. Auf den ersten Blick verwunschen im tiefen Dornröschenschlaf strömt das Anwesen einen gewissen Reiz aus. Auf den zweiten Blick: ein unrealistisches Großprojekt.

Bei weiteren Sichtungsfahrten werden sie magisch von dem Hof angezogen und behalten den weiteren Verfall im Auge. Das gesamte Anwesen steht 2018 erneut zum Verkauf. Sollen sie es wagen? Wie sehr das Anwesen im Dornröschenschlaf gefangen ist, zeigt die Besichtigung. Der zugewucherte Garten wird vom verschlammten Graben begrenzt. Teile der Hauswand sind von Efeu fest umschlungen, es lässt sich nur erahnen, was darunter verborgen ist. Die Scheune ist stark einsturzgefährdet, durch Dach und Seitenwände pfeift der Wind. Der reetgedeckte Teil des Daches zeigt ungeschönt sein Alter. Das Innenleben des Hauses empfängt ▶



Das vor der Sanierung entstandene Foto zeigt, wie marode das Reetdach beim Kauf des Hofes war.

durchgängig mit Teakholz aus den 1970-er Jahren im damals mondänen Stil an Wänden und Decken.

Die Verhandlungen mit dem Makler, den Eigentümerinnen, der Bank, lassen kaum Zeit zum Durchatmen in den darauffolgenden 24 Monaten. Anfang 2020 ist es endlich soweit. Der Kauf des Anwesens wird beurkundet. Die Wohnung in Hamburg ist gekündigt, der Umzug unaufschiebbar. Das Abenteuer „Wohnen und Arbeiten“ beginnt bei 14 Grad Raumtemperatur und mit einem provisorischen Matratzennachtlager in fast leeren Räumlichkeiten. Mit dem Einzug wird zeitgleich die ganze Welt von der Covid-19-Pandemie ausgebremst, auch in der Wilstermarsch. Die neuen Eigentümer sind auf sich gestellt. Auf der Großbaustelle sind sie in jeder freien Minute in Eigenleistung am Werk.

Mit der Kettensäge werden die Efeumatten von der Hausfassade entfernt, ein verborgenes Dachfenster zeigt sich. Unkraut und Erde wird auf dem gesamten Hofplatz mit Bagger und Schubkarre abgetragen. Zum Vorschein kommen ein Teil des originalen, gepflasterten Hofweges wie

auch weitere Funde. Stücke von historischen Delfter Kacheln, Bruchsteine mit Buchstaben und Zahlenfragmenten, die in der Gartenbegrenzung wieder einen sichtbaren Platz bekommen.

Bäume werden gefällt, Hecken werden geschnitten, der rankende Weinstock wird wieder freigelegt. Hinter dem Haus wird eine Streuobstwiese aus alten Obstsorten gepflanzt. Ein Bauerngarten vor dem sogenannten Husmannshus, also dem Haupthaus, sowie dem Sommerhus wird angelegt. Buchsbäume in verschiedenen Größen werden eingesetzt, Rosen gepflanzt, erste Wege angelegt. Der Graben ausgebaggert und mit einem selbstgebauten Entenhaus geschmückt.

In die einsturzgefährdete Scheune setzen auch die Mitarbeiter:innen des Denkmalamtes keinen Fuß. Den Abriss der Scheune hätten sie genehmigt; den lehnen die Eigentümern aber explizit ab. Die Zusammenarbeit mit der Behörde gestaltet sich im Laufe der Renovierung sehr vertrauensvoll.

Die Scheune wird „am offenen Herzen“ saniert. Die morschen Balken ersetzt, das Mauerwerk ausgebessert, der neue Dachstuhl mit einem

► Grootdör des Husmannshus mit Inschrift und Datum





Dieser alte Weg wurde im Garten entdeckt und freigelegt.



Durch ein schmiedeeisernes Tor führt die geplasterte Zufahrt auf das Anwesen.



provisorischen, aber denkmalkonformen Metalldach vom handwerklich sehr versierten Eigentümer geschlossen. Jetzt dient die Scheune als Lagerplatz für einen Teil des Holzes vom gesamten Anwesen.

Der gesamte Innenausbau des Husmannshus von 1697 und des angrenzenden Sommerhus (1778/79) soll Schritt für Schritt realisiert werden. Bei der Führung von Uwe Sichelka über schaue ich ehrfurchtsvoll die Dimension des gesamten historischen Baudenkmals. Durch die Grootdör betreten wir die Diele. Wohnung, Stallraum und Heulager sind in einem Hauskörper zusammengefasst. Die mächtigen Holzbalken lassen die Abgrenzung gut erkennen. Verschiedene Treppen und Ebenen bringen uns bis auf den Dachboden von der Größe eines Tanzsaals. Der Ausblick durch die vielen Fensterflächen ist atemberaubend, er geht über die Wiesen und Felder bis zum Stördeich. Eine Idylle, die still und unberührt erscheint. In diesem Moment fehlt nur das Pferdefuhrwerk, das über den schmalen Fahrweg

in die Hofeinfahrt biegt. Zuletzt betreten wir das Sommerhaus, die großzügigen Fensterflächen geben den Blick frei auf den Bauerngarten und den Deich – hier soll eine Wohnküche entstehen. Die weitläufigen Innenräume von Grund auf zu renovieren, ist eine immense Herausforderung. Die Vision des Eigentümerpaares ist, soweit möglich die Historie des Haupthauses zu bewahren oder wieder herzustellen und mit heutigem Wohnkomfort zu verbinden.

Bei der Recherche über die Geschichte und Ausstattung des Hauses entdeckt Lilian Sichelka in einem Buch von 1925, dass die Holsteinische Stube bzw. Brautstube aus dem Jahre 1778 ausgebaut und 1880 an ein dänisches Museum verkauft wurde. Dass sie den Weg wieder zurück finden könnte, ist ein frommer Wunsch. Die Stube ist seit 1937 im Magazin des Museums eingelagert. Die vom Museum zur Verfügung gestellten Bilder zeigen den Holzeinbau mit gemalten biblischen Motiven und die schmuckvollen Wände mit den typischen Delfter Kacheln.



Die Scheune war einsturzgefährdet, konnte aber gerettet werden.

Das unter Denkmalschutz stehende ursprüngliche Husmannshus trägt über der Grootdör die Inschrift der Erbauer „Marten Gronlandt und Anna Gronlandes haben dieses Haus bauen lassen Anno 1697“ Der wohl älteste Giebel des Kreises Steinburg befindet sich direkt darüber. Die umlaufenden geschnitzten Balken tragen biblische Inschriften u. a. aus Philipper 3 Vers 20,21. Eine Kuriosität sind Patronen, die noch in einem Türrahmen stecken. Sie zeugen vom Einsatz eines Sonderkommandos der Polizei in den 1980-er Jahren.

Das Anwesen hat im Laufe der Jahre viele Geschichten und Schicksale erlebt. Uwe Sickelka erzählt bei der Führung, dass er manchmal darüber nachdenke, wie sich wohl der Kreislauf des Lebens der früheren Bewohner hier zugetragen habe.

„**Der Hof und wir – das sollte einfach sein**“. Mit wieviel Herzblut die Beiden das Anwesen behutsam renovieren, ist an vielen Details zu erkennen. Ja, sie sind angekommen auf ihrem Hof und haben eine nette Nachbarschaft vorgefunden. ●

Tag des offenen Denkmals, 14.9.2025

Familie Sickelka öffnet ihr Tor zur informativen Besichtigung.

@hof_wewelsfleth

Instagram Account des Hofretter-Projekts

Bildband „In Würde gealtert“

von Michael Herold – Bauten auf dem Lande im Kr. Steinburg; darin sind Fotos vom Hof abgebildet.

Husmannshus

Charakteristisch ist die mittig platzierte Grootdör; sie ermöglichte es, mit voll beladenen landwirtschaftlichen Pferdegespannen in die große Diele zu fahren. Das Husmannshus von 1697 wurde 1778/79 mit dem Bau des Sommerhauses zum Kreuzhallenhaus erweitert.





**„Die Menschen
freuen sich über
jedes Gespräch“**

Martina Evers ist seit Anfang 2022 Dorfkümmern für die Wilstermarsch-Gemeinden Kudensee, Landscheide, Nortorf, Neuendorf-Sachsenbande, Aebtissinwisch und Ecklak. Sie unterstützt vor allem die älteren Bewohner:innen in allen Lebenslagen und initiiert zudem aktiv Begegnungen, um der Einsamkeit im Alter entgegenzuwirken. Bei einem Treffen im Dorfkrug in Ecklak sprach sie mit 3,54 unter null über ihre Aufgaben.

Interview: Andreas Förstel
Foto: Ilke Rosenberg

Worum haben Sie sich zuletzt gekümmert?

Martina Evers: Gerade eben habe ich mich um einen älteren Herrn gekümmert, der Unterstützung im Haushalt oder auch über einen Pflegedienst braucht. Was genau müssen wir jetzt noch gemeinsam herausfinden. Sein Vermieter war auf einer Veranstaltung auf mich zugekommen und hatte mich gebeten, einmal Kontakt aufzunehmen.

Ist so etwas eine typische Anfrage?

Martina Evers: Es sind nicht nur die älteren Menschen selbst, die sich an mich wenden, sondern oft auch deren Angehörige. Viele Anrufe erhalte ich von weit entfernt lebenden Kindern, die mich um eine Kontaktaufnahme zu ihren Eltern bitten. Für sie bedeutet es eine enorme Beruhigung, zu wissen, dass ich mich um ihre Mutter oder ihren Vater kümmere. Aber natürlich melden sich auch die Hilfsbedürftigen selbst.

Wie sieht dieses Kümmern denn dann ganz konkret aus?

Martina Evers: Erst einmal ist allein der persönliche Kontakt für viele ganz ganz wichtig. Sie glauben nicht, wie viele alte Menschen es gibt, die kaum noch einen Menschen sehen. Dann geht es konkret um Hilfen für den Alltag. Ich organisiere zum Beispiel eine Tagespflege oder einen Heimaufenthalt, kümmere mich um notwendige Vollmachten, bestelle

ein regelmäßiges Essen auf Rädern oder begleite Senioren, die in der Mobilität eingeschränkt sind, zum Arzt. Hinzu kommt die Unterstützung bei Anträgen aller Art vom Pflegegrad über einen Schwerbehindertenausweis bis hin zum Wohngeld, zur Zahlungsbefreiung für Medikamente oder zu einem Hausnotruf. Mit solchen Formalitäten sind viele alte Menschen einfach überfordert. Ich arbeite dabei mit vielen Ämtern und Behörden zusammen, bin dort inzwischen sehr gut vernetzt und bekomme immer bereitwillig Unterstützung.

Richtet sich ihr Angebot ausschließlich an ältere Menschen?

Martina Evers: In der Praxis sind es überwiegend Ältere, um die ich mich kümmere, aber wenn sich zum Beispiel eine alleinerziehende Mutter an mich wendet, die Unterstützung bei der Kinderbetreuung braucht, helfe ich natürlich auch. Vor allem in der ersten Zeit meiner Tätigkeit, das war direkt nach dem Beginn des Krieges gegen die Ukraine, habe ich mich auch viel um Flüchtlingsfamilien gekümmert. Hier habe ich regelmäßige Flüchtlingstreffen, Ausflüge, Sommerfeste und Weihnachtsfeiern sowie Elternabende organisiert. Ferner habe ich ihnen bei den Formalitäten bei der Bank, der Ausländerbehörde und sonstigen Ämtern geholfen. Es war eine aufregende und spannende Zeit. ▶

Sie bieten selbst auch aktiv Treffen an. Mit welchem Ziel?

Martina Evers: „Gemeinsam statt einsam“ ist das Motto, das über all diesen Veranstaltungen steht. Ich möchte die Menschen damit aus der Einsamkeit holen. Viele, die sich regelmäßig beim Frühstück begegnen oder dort oft erst kennenlernen, bleiben auch zwischen den Treffen in Kontakt. Sie unterstützen sich gegenseitig und bilden zum Beispiel Fahrgemeinschaften, damit alle regelmäßig zu den Treffen kommen können. Außerdem sind die Frühstücke für viele auch eine willkommene Gelegenheit, mich auf bestimmte Punkte anzusprechen, bei denen sie Unterstützung brauchen.

Wie oft finden diese Treffen statt?

Martina Evers: Die Frühstückstreffen gibt es für jede Gemeinde einmal im Monat. Zu den Treffen im Ecklaker Krug für die Gemeinden Aebtissinwisch und Ecklak kommen im Schnitt etwa 35 Personen, beim Frühstück für Kudensee und Landscheide im Sportlerheim Landscheide haben wir rund 25 Besucherinnen und Besucher und in den Dückerstieg, wo das Frühstück für Neuendorf-Sachsenbande und Nortorf stattfindet, kommen bis zu 70 Seniorinnen und Senioren. Außerdem biete ich zweimal im Monat jeweils Donnerstags in der alten Schule in Kudensee Sitzgymnastik an; die Teilnehmer:innenzahl wächst stetig.

Wollen Sie diese Angebote noch ausbauen?

Martina Evers: Ich würde sehr gern Ausflüge in kleinen Gruppen anbieten. Aber dafür fehlt aktuell das passende Fahrzeug. Ein 8- oder 9-Sitzer wäre perfekt. Wenn also einer der Leser:innen eine Idee hat, soll er oder sie sich gerne bei mir melden. Ich habe diverse Ideen im Kopf, wie ich die Gemeinschaft in den Dörfern noch mehr fördern kann. Gerade denke ich zum Beispiel über einen Tanznachmittag und einen Dorfchor nach.

Wie ist denn die Resonanz auf Ihre Arbeit?

Martina Evers: Die Menschen sind sehr, sehr dankbar, und es ist toll, immer wieder solche positiven Rückmeldungen zu bekommen. Sie freuen sich über jedes Gespräch, das ich mit ihnen führe. Es

Die nächsten Frühstückstermine

Freitag, 9. Mai, 9 Uhr

Im Dückerstieg (für die Gemeinden Neuendorf-Sachsenbande und Nortorf)

Dienstag, 13. Mai, 9 Uhr

Sportlerheim Landscheide (für die Gemeinden Kudensee und Landscheide)

Freitag, 30. Mai, 9 Uhr

Ecklaker Krug (für die Gemeinden Aebtissinwisch und Ecklak)

Dorfkümmerin Martina Evers ist telefonisch unter (0151) 23 85 39 77 zu erreichen.

Ihre Kollegin Dina Dittebrandt ist seit Mitte 2021 Kümmerin für die Gemeinde Brokdorf. Sie ist erreichbar unter (0175) 12 02 355

gibt viele, die kommen ansonsten gar nicht mehr aus dem Haus. Die Vereinsamung im Alter wird auf dem Land leider ein immer größeres Problem. Wir haben keine Treffpunkte mehr, keinen Bäcker, keinen Tante-Emma-Laden, keinen Gasthof. Da hat man sich früher getroffen und diese Möglichkeiten gibt es heute nicht mehr. Deshalb sind Angebote wie unser Frühstück so wichtig und werden von den Menschen so gut angenommen. Jeden Tag freue ich mich über meine wunderbare Arbeit und dass ich selbst mit Kleinigkeiten den Menschen helfen kann und ihnen ein Lächeln ins Gesicht zaubere. Wenn ich von den Menschen höre: Martina, schön dass es dich gibt, ist es für mich der größte Lohn. Ich bin sehr froh darüber, dass meine Arbeit so sehr geschätzt wird. ●

Früher war alles besser?

Bestimmt nicht. Aber manches war früher einfacher. Zum Beispiel jemanden im Alltag zu treffen – ob zufällig oder ganz gezielt. Das gilt gerade für den ländlichen Raum. Mit dem Verschwinden von vielen kleinen Läden, Cafés und Kneipen in den Dörfern sind auch viele wichtige Treffpunkte verloren gegangen. An solchen Orten konnte man Nachbarinnen und Freunden, Kolleginnen und Bekannten begegnen und aus einem kurzen Sprung zum Bäcker konnte schon mal ein längerer Schnack werden.

Wir wollen von euch wissen: Was sind heute die Orte und Gelegenheiten, an und bei denen ihr Euch trefft? Wo verabredet ihr euch? Wo lauft ihr euch zufällig über den Weg? Ob Einkaufszentrum oder Fitnessstudio, ob Bushaltestelle oder Eisdielen, ob Kulturhaus oder Kirchengemeinde, zuhause auf der Terrasse oder auf einer Klönbank an der Straße und vielleicht ja auch in einem Chat auf Social Media ...

Schreibt uns, welches eure Lieblingstreffpunkte sind, und schickt am besten ein Foto mit. In der nächsten Ausgabe von 3,54 unter null wollen wir darüber berichten und eure Treffpunkte vorstellen.

redaktion@354unternull.de

**3,54 unter null
Am Markt 14a
25554 Wilster**



Der lange Weg zum fleischlosen Glück

Von Maren Schramm (Text und Foto)

Einen Bericht schreiben über das vegetarische Speiseangebot in der Wilstermarsch scheint auf den ersten Blick nicht schwer zu sein. Ich recherchiere die Anzahl der Restaurants und Informationen über sie. 15 Speiselokale sollen in der Wilstermarsch ansässig sein.

Ein tieferer Blick auf die Restaurants zeigt, dass nur wenige Betriebe über wirklich informative Websites verfügen; Speisekarten fehlen oder sind nur als einfache Fotos hinterlegt. Von vegetarischen oder veganen Gerichten beinahe keine Spur. Ein einziges Restaurant in der Wilstermarsch hinterlässt mit seinem Webauftritt einen guten Eindruck und überzeugt mit der Speisekarte. Es finden sich dort ebenso vegetarische wie vegane Gerichte.

Ansonsten ist ein fleischloses Angebot in der Wilstermarsch rar. Das verwundert eigentlich nicht, denn in der Wilstermarsch ist die kulinarische Tradition geprägt von deftigen Fleischgerichten und Fisch.

Der Vegetarismus hat eine lange Tradition und ist keine Modeerscheinung der heutigen Zeit.

Die Geschichte der fleischlosen Ernährung reicht bis in die Antike zurück. In Indien entwickelte sich der Vegetarismus ebenfalls früh, beeinflusst durch den Hinduismus, Jainismus und Buddhismus, die alle Gewaltlosigkeit als zentrales ethisches Prinzip betonen. Im Mittelalter war Fleischkonsum stark von sozialen und wirtschaftlichen Faktoren geprägt. Fleisch galt als Luxusgut der Oberschicht. Ärmere Bevölkerungsschichten ernährten sich von Getreide, Hülsenfrüchten und Gemüse.

Im Laufe der Industrialisierung wurde Fleisch für eine breitere Bevölkerungsschicht erschwinglich, wodurch es zu einem festen Bestandteil der europäischen Ernährung wurde. Erste europäische Vegetarierversammlungen gründeten sich 1847 in England und 1867 in Deutschland.

Der Vegetarismus gewinnt heutzutage durch ein wachsendes Umwelt- und Gesundheitsbewusstsein zunehmend an Bedeutung. Laut einer Forsa Umfrage von 2023 ernähren sich ca. 8 Millionen Menschen in Deutschland vegetarisch und 1,3 Millionen vegan – mit steigender Tendenz. Auch die Gastronomie reagiert zunehmend auf diese Entwicklung.

Während in Städten vegetarische und vegane Restaurants boomen, hält die fleischlose Küche im ländlichen Raum nur langsam Einzug.

Um die Situation aus gastronomischer Sicht zu beleuchten, nehme ich Kontakt zu mehreren Gastronomiebetrieben in der Wilstermarsch auf. Geschäftsführer und Küchenmeister Frank Prüb vom Landgasthaus & Hotel „Zum Dückerstieg“ in Neuen-
dorf-Sachsenbande, das schon durch seine Website überzeugte, nimmt sich Zeit für ein Gespräch. Ich erfahre viel über die Zubereitung vegetarischer Speisen und auch über Gastronomie im Allgemeinen. ▶





Frank Prüb vom Landgasthof Dückerstleg: „Bei vegetarischen Gerichten musst du mehr experimentieren.“

Küchenmeister Frank Prüb

„Die Herstellung eines guten vegetarischen Gerichtes ist maximal aufwendiger als ein Steak zu braten. Wir reden hier nicht von Pommes frites und Sellerieschnitzel, wir reden über vegetarische Gerichte, die vorher geplant werden und zehn Arbeitsschritte brauchen, bevor sie auf dem Teller sind. Bei einem Steak brauche ich drei Schritte.

In meinem Hause sind wir bei deren Herstellung ganz streng vegetarisch und vegan. Bindemittel sind bei uns aus Agar Agar und anderen Alginaten, diese geben aber auch einen anderen Geschmack. Die Kehrseite dabei sind leider die Kosten.

Meine Gäste meckern aber nicht über den Preis, unsere Angebote sind mit anderen gar nicht vergleichbar. Da entscheidet dann jeder Vegetarier noch selbst, welchen Anspruch er an sein Essen hat. Die Verantwortung für unsere vegetarischen Gäste liegt aber in unserer Hand; diese wollen sich darauf verlassen, dass nicht doch ein Rotkohl mit Schmalz serviert wird. Die Zutatenliste muss schon stimmen.

Ich mache auch vegetarische Menüs, wobei ich bei vegan ein bisschen raus bin. Trotzdem biete ich vegan an. In der vegetarischen Küche bin ich ganz selbstbewusst, und für die veganen Gerichte hole ich mir zusätzlich Feedback von meinen Stammgästen. Im letzten Sommer haben wir zwei Hochzeiten komplett vegetarisch/vegan ausgerichtet. Im Grunde kannst man bei uns nach Absprache bekommen, was man sich wünscht. Um ein solches Angebot woanders zu finden, muss man schon ein ganzes Stück aus der Wilstermarsch raus fahren.

Für mich ganz wichtig: Was ist denn ein Restaurant? Für mich geht es darum, frisch gekocht zu haben, das ist für mich das Entscheidende und dass meine Gäste und ich zufrieden sind. Die Industrie bietet dafür heute alles an halbfertigen Produkten vorbereitet an. Bei uns spielt Convenience keine Rolle, wir sind Köche und keine Zubereiter. Ich kann mal einen Seidentofu anbieten, aber lieber mache ich die Sachen selbst. Ich räucher ganz viel und kann damit ungeheuer viel Geschmack erreichen. Da bin ich mit meiner Kreativität noch lange nicht am Ende.

Und bei vegetarischen Gerichten musst du mehr experimentieren, da sind die Vegetarier aber auch total aufgeschlossen. Bei der Zubereitung sind andere Wege zu gehen, um ans Ziel zu kommen. Mein bekanntes Salatdressing stelle ich heute auch vegetarisch her, das ist in der Pandemie so entstanden. In der Zeit haben wir ein Drittel unseres Angebotes vegetarisch verkauft. Was wir machen, machen wir vernünftig mit allen Facetten der Küche. Und ganz daneben liegen wir nicht – das Restaurant ist fast jeden Abend ausgebucht.“

Frank Prüb ist ein Gastronom, der mit seinem Team durch innovative und kreative Visionen die norddeutsche Küche in sein vegetarisches Speiseangebot implementiert. Am Ende des Weges zwischen vegetarischem Fast Food und echter Kulinarik leuchtet ein Stern in der Wilstermarsch bei „3,54 unter Null“ der tiefsten Landstelle Deutschlands. Die Wilstermarsch hat das Potenzial, ihre traditionelle Küche mit modernen Ansätzen zu verbinden. Der Weg dorthin mag herausfordernd sein, bietet aber eine Chance, die Region kulinarisch und ökologisch zukunftsfähig zu machen. ●

„Ich würde als Vegetarier gern einmal überrascht werden“

Daniel ist seit 4 Jahren konsequenter Lacto-Ovo Vegetarier, er verzichtet also auf Fleisch und Fisch, konsumiert aber Milch und Eier. Der 30-Jährige Nachhaltigkeitsmanager arbeitet in Wilster und berichtet im Gespräch mit 3,54 unter null von seinen Erfahrungen, ohne Fleisch gut zu essen.

Was hat dich ursprünglich dazu bewegt, Vegetarier zu werden?

Daniel: Schon länger hatte ich mich mit Ernährungsfragen auseinandergesetzt und mit unterschiedlichen Ernährungsformen befasst. Ich habe mit verschiedenen Sachen experimentiert und ausprobiert, wie und was mir gefällt und schmeckt. Dabei habe ich meinen Fleischkonsum schon stark reduziert, einige Zeit war ich sogar vegan. Meine Freundin ist auch Vegetarierin.

Findest du es schwierig, abwechslungsreich zu kochen?

Daniel: Eher nicht. Es erfordert natürlich ein bisschen Interesse dafür, und du musst raus finden, was schmeckt und dabei über den Tellerrand schauen. Durch die Entscheidung, mich vegetarisch zu ernähren, habe ich mich nochmal mehr mit dem Thema Kochen und Essen beschäftigt. Zum Beispiel, was die Nutzung von Gewürzen betrifft. Wir essen sehr abwechslungsreich und es fehlt uns nichts.

Es gibt natürlich auch Tage, an denen es einfach Pasta mit Pesto gibt. Wir versuchen aber, uns mehrere Male in der Woche Mühe und Zeit für das Kochen zu nehmen.

Gab es in deinem sozialen Umfeld Herausforderungen oder Widerstände als du deine Ernährungsweise geändert hast?

Daniel: Es war eigentlich nicht sehr kompliziert. Es gab da eher eine Angst bei manchen Leuten, was denn jetzt auf den Tisch kommen kann, wenn ich vorbeikomme. Das war bei älteren Menschen so, zum Beispiel meiner Oma. Für mich hat sich dann bewährt, einen eigenen Essensvorschlag zu machen. In diesem Fall waren es Kartoffelpfannkuchen, die hat sie für mich schon immer gemacht. Dass es solche Gerichte gibt, die schon immer vegetarisch waren oder leicht vegetarisch umsetzbar sind, ist wohl etwas, was vielen gar nicht bewusst ist.

Wenn du Essen gehen möchtest, wie beurteilst du das vegetarische Angebot im ländlichen Raum?

Daniel: Grundsätzlich denke ich an den positiven Aspekt. Mittlerweile gibt es doch an den meisten Orten eine Möglichkeit, etwas Vegetarisches zu bekommen. In den letzten Jahren hat sich das schon verändert, aber mit mehr Offenheit und Liebe könnte das Angebot noch ansprechender und abwechslungsreicher gestaltet werden. In Bezug auf die Wilstermarsch würde ich mir mehr Mut zur Regionalität auch in der vegetarischen

Küche wünschen. Ich würde gern als Vegetarier mal ein Restaurant besuchen und überrascht werden.

Wie findest du heraus, wo es ein gutes vegetarisches Speiseangebot gibt?

Daniel: Als Vegetarier bin ich immer froh, wenn die Speisekarten im Internet zugänglich sind, so kann ich mir anschauen, was angeboten wird. Wenn ich weiß, ich möchte in einer überschaubaren Region Essen gehen, dann informiere ich mich so; bin ich unterwegs, nutze ich auch die App HappyCow, die vegetarische und vegane Möglichkeiten auflistet. Interessant ist das besonders für die vegetarischen Touristen und Besucher.

Glaubst du, dass eine vegetarische Ernährungsweise zum Klimaschutz beitragen kann?

Daniel: Ich glaube schon, dass sich immer mehr Menschen mit der Frage beschäftigen, ob sie ihren Fleischkonsum aus gesundheitlichen, ethischen oder ökologischen Gründen reduzieren oder ganz auf Fleisch verzichten, letztendlich ist das aber eine persönliche Entscheidung. Ich glaube durch ein erweitertes gutes, regelmäßiges vegetarisches Angebot werden mehr Menschen freiwillig ohne eine plakative Bezeichnung auf vegetarische Gerichte zugreifen, und wenn auch nur ab und zu.



Open



Stage

Einmal im Monat gehört die Bühne im Kulturhaus Wilster allen, die schon immer einmal vor Publikum auftreten wollten. Bei der Open Stage am Freitagabend sind Sängerinnen und Musiker, Dichter und Schauspielerinnen, Tänzer und Performerinnen aus allen Genres willkommen.

Text: Andreas Förstel; Foto: Astrid Hilbert

Anne hat Lampenfieber. Die Grafikerin aus Itzehoe stand schon zu Studienzeiten und vereinzelt auch danach als Singer-Songwriterin auf der Bühne. Sie schreibt eigene Texte und Lieder, begleitet sich dabei auf der Gitarre. Doch in den letzten zehn Jahren fehlte ihr die Gelegenheit aufzutreten. Jetzt will sie es noch einmal wissen: Im Kulturhaus Wilster tritt sie bei der Open Stage als Singer-Songwriterin auf. „Als ich von dieser Möglichkeit hörte, dachte ich sofort: Das probiere ich nochmal“, erzählt Anne.

Für Leute wie Anne hat das Kulturhaus Wilster 2024 das Format Open Stage ins Programm genommen. Nach einer Anlaufzeit hat sich das in der Szene zwischen Hamburg, Flensburg und Heide herumgesprochen. „Inzwischen haben wir für jeden Termin drei bis zu fünf Anmeldungen“, berichtet Astrid Hilbert, die im Kulturhaus die Open-Stage-Abende organisiert und dabei von Sebastian Katoll unterstützt wird. Viele Auftretende sind Newcomer, die sich ausprobieren möchten und auf der Kulturhaus-Bühne ihre ersten Gehversuche vor Publikum machen. Aber auch erfahrene Künstler:innen mit einem professionellen Hintergrund nutzen die Gelegenheit, sich einem neuen Publikum zu präsentieren und damit PR in eigener Sache zu machen. Dass das durchaus erfolgversprechend ist, zeigt das Duo Nordic Sunset, das nach einem Kurzauftritt bei der Open Stage für ein reguläres Konzert im September gebucht wurde. Musiker:innen und Sänger:innen aller Genres sind deutlich in der Mehrzahl; auch ein paar Lesungen hat es schon gegeben. Astrid Hilbert würde sich wünschen, dass sich auch einmal Künstler:innen aus den Bereichen Theater oder Tanz auf die Bühne wagen.



Astrid Hilbert organisiert und moderiert die Open Stage (Foto: Andreas Förstel)

Beim Kulturhaus-Publikum kommt das Format gut an. Bis zu 50 Besucher:innen kommen regelmäßig zur Open Stage, freut sich Astrid Hilbert. Und weil viele Künstler:innen Freunde und Bekannte zu

ihrem Auftritt mitbrächten, sei das zudem eine gute Gelegenheit, das Kulturhaus über die Stammgäste hinaus einem neuen Publikum bekannt zu machen.



Sebastian Katoll kümmert sich um die Technik und greift immer wieder auch selbst zur Gitarre. (Foto: Anne Vogt)

ihrem Auftritt mitbrächten, sei das zudem eine gute Gelegenheit, das Kulturhaus über die Stammgäste hinaus einem neuen Publikum bekannt zu machen.

Auch Anne wird bei ihrem Auftritt von einem eigenen kleinen Freundes-Fanclub begleitet, der ihren Auftritt genauso lautstark beklatscht wie das übrige Publikum. Das sei eigentlich immer so, freut sich Organisatorin Astrid Hilbert: „Hier gehen alle mit. Unser Publikum begegnet den Auftretenden mit viel Respekt und spendet allen viel Beifall. Besser als in einem solchen Rahmen, kannst du dich auf der Bühne nirgendwo ausprobieren.“ Anne ist froh und erleichtert, als sie ihren Auftritt ohne Pannen gemeistert hat. „Das war eine tolle Erfahrung. Ich bin froh, dass ich mich das mal wieder getraut habe.“

Die nächsten Open-Stage-Termine sind Freitag, 16.5., und Freitag, 13.6., jeweils um 20 Uhr.

Wer Interesse an einem Auftritt hat, kann sich unter info@kulturhauswilster.de anmelden.

„Meinen Fleetenkieker trage ich auch privat“

Interview: Andreas Förstel



Aktuelle Tourtermine und Veröffentlichungen auf www.lennonmusik.de
(Foto: Dietmar von Seht)

Lennon von Seht aus Neumünster hat sich in den letzten Jahren als Liedermacher in Norddeutschland einen Namen gemacht. Am 7. Juni spielt er ein Konzert im Kulturhaus. Im Interview mit 3,54 unter null verrät er, wer seine Vorbilder sind, und was ihm der Norden bedeutet.

Du nennst dich Liedermacher, ein etwas aus der Mode gekommener Begriff. Wieso nicht wie so viele andere Singer-Songwriter?

Lennon: Ich habe mich ganz bewusst dagegen entschieden. Beim Begriff Singer-Songwriter schwingen für mich vor allem Pop-Musik und rhythmische Schlagmuster auf der Gitarre mit. Ich habe mit dem Beginn des Gitarrespielens vor allem das Fingerpicking für mich entdeckt und bin dabei an Hannes Wader und Reinhard Mey nicht vorbeigekommen. In dieser Tradition spiele ich meine Lieder, in denen ich Geschichten erzähle und Bilder entstehen lasse. Na klar, es gibt noch einige andere Liedermacher, aber ich glaube, die beiden sind schon meine größten Vorbilder.

Du bist Norddeutscher und betonst das auch. Was verbindest du damit?

Lennon: Norddeutschland bedeutet mir Heimat, nicht nur ein Ort zum Leben, vielmehr ein Sich-wohlfühlen mit Land und Menschen um mich herum. Ich mag die Mentalität und den Schnack. Ich glaube, ich trete einfach so auf, wie ich mich wohlfühle, und trage meinen Fleetenkieker auch privat. Vor und auf der Bühne bin ich derselbe.

Singst du deshalb auch auf Platt?

Lennon: Ich hatte schon immer Freude am norddeutschen Dialekt und hab mich dann 2017 entschlossen, endlich auch Platt zu lernen. Das war ein weiter Weg und auf diesem Weg habe ich dann entdeckt, dass ich ja auch auf Platt singen könnte. 2022 habe ich spontan bei einem Contest für plattdeutsche Musik mitgemacht, den ich dann im darauffolgenden Jahr für mich entscheiden konnte. So hat sich das Plattdeutsch in meine Musik geschoben, und das möchte ich nun nicht mehr hergeben.

Wie entstehen deine Lieder und Texte?

Lennon: Texte liegen auf der Straße, ich stolpere über sie, manchmal überkommen sie mich auch. Das können kleine Momente im Alltag sein, Situationen aus meiner Familie oder mit Freunden. Natürlich auch der Norden, an dem komme ich nicht vorbei :). Ich mag es, berührende Lieder zu schreiben; inzwischen mischen sich auch politische Themen und Mitsing-Lieder dazu, sodass ein bunter Blumenstrauß entsteht.

Was ist los im Kulturhaus Wilster?

Mal 2025

Samstag, 3.5., 20 Uhr
We salute you: Rock Alternative Disko

Sonntag, 4.5., 15 Uhr
Basta Theater: Bob-Dylan-Story
Mit Kuchenangebot in der Pause

Donnerstag, 8.5., 14:30 bis 16 Uhr
Plattdütsche Kaffeetied
Klönschnack-Runde für Plattschnacker*innen

Freitag, 9.5., 20 Uhr
Filmclub: Überraschungsfilm

Samstag, 10.5., 14:30 Uhr
Workshop: Echos der Kora -
die Klänge des westafrikanischen
Saiteninstruments entdecken

Samstag, 10.5., 20 Uhr
Abdoulaye Kouyaté: Afro-Pop mit der Kora

Mittwoch, 14.5., 19 Uhr
Bürgerbühne: Offener Abend

Freitag, 16.5., 20 Uhr
Open Stage, Kneipenabend

Samstag, 17.5., 20 Uhr
Glasstones: Musica Cubana

Sonntag, 18.5., 14:30 bis 18 Uhr
Tango Café: Milonga mit Tangonido

Mittwoch, 21.5., 19 Uhr
Bürgerbühne: Offener Abend

Freitag, 23.5., 20 Uhr
Filmclub: Überraschungsfilm

Sonntag, 25.5., 12 bis 14 Uhr
Sonntagstöne: Stefan van de Sande

Samstag, 31.5., 14 bis 17 Uhr
Kleidertauschmarkt mit Kaffee und Kuchen

Juni 2025

Sonntag, 1.6., 12 bis 14 Uhr
HeiMi: Kurzgeschichten und Comedy

Mittwoch, 4.6., 19 Uhr
Bürgerbühne: Offener Abend

Donnerstag, 5.6., 14:30 bis 16 Uhr
Plattdütsche Kaffeetied, Klönschnack-Runde
für Plattschnacker*innen

Freitag, 6.6., 20 Uhr
Filmclub: Überraschungsfilm

Samstag, 7.6., 20 Uhr
Lennon von Seht: Norddeutscher
Liedermacher

Sonntag, 8.6., 14:30 bis 18 Uhr
Tango Café: Milonga mit Tangonido

Freitag, 13.6., 20 Uhr
Open Stage, Kneipenabend

Samstag, 14.6., 20 Uhr
Timbo & Band: Deutschsprachiger Akustik-
rock aus Itzehoe

Freitag, 20.6., 20 Uhr
Filmclub: Überraschungsfilm

Freitag, 27.6. bis Sonntag, 29.6.
WILMA-Festival mit Kulturhausprogramm am
Freitagabend



Alle Infos zum Programm unter
www.kulturhauswilster.de

Immer wieder sonntags,
14:30 bis 18 Uhr
Kaffeehaus: Klönschnack in ungezwungener
Atmosphäre, hausgemachten Kuchen essen
und Spiele spielen.



Frühstück in Gemeinschaft
Montag ist Frühstückstag im Kulturhaus.
Immer von 9 bis 12 Uhr bietet das Kulturhaus
ein Frühstück in Gemeinschaft an. Es gibt
Brötchen, Käse, Marmelade, Kaffee, Tee ... -
im Grunde alles, was das Herz oder der Magen
begehren. Jeder ist willkommen. Ob zum
Frühstücken, Zeitunglesen, Klönschnack oder
um neue Menschen kennenzulernen.
Das Frühstück hat keinen festen Preis. Jeder
kann die Summe spenden, die er oder sie
sich gerade leisten kann oder die ihr oder ihm
das Frühstück wert ist.

Kulturgut Störkringel

von Serafine C. Kratzke (Text und Fotos)

Wer kennt ihn heutzutage noch: den Störkringel? – Wohl lediglich einige wenige Eingeweihte und alte Hasen des Bäckereihandwerks.

Es handelt sich bei den Störkringeln um ein gesotenes und hernach knusprig hart ausgebackenes Nahrungsmittel aus einfachen Zutaten. Benötigt werden Mehl, dunkler Zuckerrübensirup, Wasser, Hefe, Salz und Anis. Die Zubereitung erfordert allerdings etwas Zeit, Mühe und handwerkliches Geschick: Der zähe Teig muss lange geknetet werden und die Teigrollen, aus denen die Kringel hergestellt werden, müssen mit schwungvollen Handbewegungen in die typische, bretzelähnliche Form gebracht werden.

Hergestellt wird diese Spezialität heutzutage nur noch selten. Das traditionsreiche und lang haltbare Hartgebäck ist im Laufe der letzten Jahrzehnte aus der Mode gekommen. Bis vor einigen Jahren konnte es in Beidenfleth und Glückstadt noch erworben werden. Nun ist es sehr schwer, die Kringel zu bekommen. Selber machen geht natürlich immer.

„Kringelei“ in Groß und Klein

Es gibt zwei Varianten von Störkringeln: die originalen kleinen von circa 4 Zentimetern Durchmesser und die großen, die etwa 7 Zentimeter messen. „Die kleinen schmecken aber besser, obwohl es derselbe Teig ist“, bemerkt Bäckermeister Heiko Gerulat, Geschäftsinhaber der Bäckerei Käding in Beidenfleth: „Die knacken richtig beim Brechen.“

Aus einem Haufen von Kringeln wurde früher ein sogenannter „Busch“ zusammengebunden. Noch bis vor wenigen Jahren leistete eine alte Fahrradspitze als Auffädelhilfe dafür gute Dienste in besagter Bäckerei. Ein langes Band wurde an der Spitze angeknotet, und dann konnten die vielen Kringel

ganz einfach von Hand darauf aufgezogen werden, erklärt Heiko Gerulat. Mit diesem improvisierten Werkzeug gelang es ohne Probleme, 60 oder mehr Backwerkstücken als Kringelbusch anzubieten.

Mehrere solcher praktischen Gebinde wurden in vergangenen Jahrhunderten an langen Stangen aufgehängt oder aber in Holztonnen bugsliert, um ohne Probleme zum Verkauf zu den Marktplätzen transportiert zu werden. In Fässern gestapelt, gelang zudem ihre trockene Lagerung. Es war so zudem auch möglich, sie direkt aus der Tonne heraus feilzubieten.

Genau dies zeigt eine Grafik aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Auf ihr ist eine in regionale Tracht gekleidete Verkäuferin von der Stör zu sehen. Diese bietet ihre Kringelschnüre dekorativ zum Kauf an. So machte man es bereits im 17. Jahrhundert, als dieses Gebäck noch sehr in Mode war und von Schiffen und Seeleuten als Dauerproviant mit auf Reisen genommen wurde. Von Hamburg bis Helgoland seien die Kringel verkauft worden, bemerkt Heiko Gerulat dazu.

Störkringel als Proviant

Ulf Güstrau vom Redaktionsteam 3,54 unter null kann sich erinnern, wie er als Kind eine solche Kringelkette um den Hals trug. Manchmal hatten auch Skipper am Kasenort einen solchen Busch als Proviant dabei, als es diese noch problemlos in der Wilstermarsch zu kaufen gab. Doch diese Zeiten sind lange vorbei, denn die Herstellung des Gebäcks lohnt sich heute betriebswirtschaftlich überhaupt nicht mehr, erklärt Bäckermeister Gerulat. Dennoch hat er große Kringel kürzlich wieder ins Sortiment aufgenommen.

Auch gab es die Gepflogenheit, eine Störkringelkette und Kümmellikör aus Wilster als Geschenk mit auf Reisen zu geben. So zumindest pflegten es beispielsweise Bürgermeister aus Wewelsfleth zu tun, nämlich auf dem Störschifferfest in den Jahren



Die Störkringel erinnern in der Form an Brezeln. Sie sind aber wesentlich härter als Laugengebäck und vor allem besonders lange haltbar.

2010 und 2012 oder auf einer Tour mit einem historischen Frachtsegler 2015, wie aus der Presse hervorgeht. Es gab die Kringel auch während der Tage der Industriekultur an der Kasenorter Schleuse 2013 zu kaufen. Und 2018 befanden sich welche unter den gebunkerten Kombüservorräten auf dem nachgebauten, historischen Gaffelkutter des Ehepaares Inge und Thomas Wulff, als diese von Kasenort aus auf große Nordlandsegeltour starteten. Doch danach scheint es ganz still um das haltbare Hartgebäck geworden zu sein.

Einst jedoch wurden die Störkringel in der Region in Massen hergestellt und von dort aus auch in andere Orte verhandelt. Um das Jahr 1800 sollen diese kulinarischen Spezialitäten alleine in Wewelsfleth in acht Bäckereien produziert worden sein. Damit

waren sie damals wohl die Haupteinnahmequelle für den Ort. Dort wurden sie in der „Neustadt“ beispielsweise von der Bäckerei von Carsten Mahn angefertigt. Daneben lag der angeschlossene Gasthof mit passendem Namen „Zum Goldenen Kringel“, in dem es auch ein Café gab. Einen weiteren gastronomischen Betrieb namens „Goldener Kringel“ gab es einst auch auf dem Spadenländer Elbdeich. Dort befindet sich heute die „Marschländer Elbloung“.

Maden aus dem Zwieback klopfen ...

Die herstellungsbedingt ausgesprochen harten und damit transportunempfindlichen Störkringel waren und sind – richtig aufbewahrt – sehr lange genießbar. Daher dienten sie über mehrere Jahrhunderte hinweg in der Seefahrt als idealer Proviant für die ▶



*Kringelverkäuferin
von der Stoer.*

Verlag v. B. S. Berendsohn

„Kringelverkäuferin von der Stoer“ - Altkolorierte Lithographie von H. Jessen (12,7 x 19,7 cm) aus dem „Album Hamburgischer Kostüme“ von Friedrich Georg Buek, erschienen 1843 im Verlag B. S. Berendsohn, Hamburg (Privatbesitz).

Mannschaften. Sie konnten ohne Probleme auf langen Seereisen mitgenommen werden. Ein relativ kostengünstiges Nahrungsmittel waren sie obendrein, vor allem für die sogenannten „Grönlandfahrer“, die einst ins Nordmeer zum Walfang und Robbenschlag segelten.

Besondere Bedeutung hatten sie regional für Crews auf den Schiffen, die von Häfen in der Wilstermarsch oder an der Niederelbe starteten. Störkringel seien „tonnenweise“ an viele der „Grönlandfahrer“ geliefert worden, so heißt es. Sie bereicherten die eintönige Kost, die auf den großen Seglern aus den Kombüsen auf die Teller kam.

Die Kringel können als schmackhafte Alternative zum drögen ungewürzten Schiffszwieback angesehen werden. Seemänner auf Großer Fahrt mussten schon mal die ein oder andere Made aus Letzterem

Workshop: Störkringel backen

Bäckermeister Heiko Gerulat zeigt Euch, worauf es beim Backen der Störkringel ankommt. Beim Workshop im Kulturhaus Wilster könnt ihr selbst kneten und unter fachkundiger Anleitung üben, die typischen Kringel zu formen.

Wann: 12. Juni, 15 Uhr bis ca 17:30 Uhr
Wo: Kulturhaus Wilster, Am Markt 14 a, 25554 Wilster

Die Teilnahme ist kostenlos. Da die Teilnehmerzahl begrenzt ist, bitte unbedingt vorher per E-Mail anmelden: info@354unternull.de

herausklopfen, um ihn essen zu können. Oder sie tunkten ihn in heißen Kaffee, dann kamen die Maden heraus. Diese Anekdote zum Leben an Bord von Großseglern und Dampfschiffen berichtet die Autorin Bettina von Allwörden, geb. Meister. Sie veröffentlichte vor einigen Jahren das preisgekrönte, quellenbasierte „Auswanderer-Kochbuch“. Ob den hungrigen, kleinen Tierchen auch die als Proviant auf See mitgenommenen Störkringel geschmeckt haben, ist bislang allerdings nicht bekannt.

Ein fast vergessenes Kulturgut

Die Störkringel-Produktion ist also einst ein Teil des täglichen Lebens und der kulinarischen Kultur in der Wilstermarsch und darüber hinaus gewesen. Als regionale Spezialität sind sie heute ein fast vergessenes „legendäres“ Kulturgut. ●

Störkringel-Rezept

Mengenangaben für 25 Stück



Zutaten:

250 g Mehl, 10 g Salz, 25 g Anis, 25 g dunkler Zuckerrübensirup,
2,5 g frische Hefe oder 0,7 g Trockenhefe, ca. 125 ml Wasser

Backofentemperatur: 225 Grad Celsius bei Ober- und Unterhitze (vorheizen).

Zubereitung

- Vorteig von der Konsistenz von Pfannkuchenteig ohne Gewürze herstellen.
- 15 Minuten mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, bis sich das Volumen vergrößert hat und sich Blasen gebildet haben.
- Salz und Anis hinzugeben und etwa 30 Minuten lang mit der Hand oder mit Hilfe einer – leistungsstarken – Küchenmaschine kneten (ggf. unter Zugabe von etwas mehr Wasser), um einen geschmeidigen Teig zu erlangen.
- Teig mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen, damit der Teig richtig aufgehen kann.
- Kleine Teigstränge rollen und diese mit einem lockeren Schwung aus der Hand heraus zu Kringeln formen und dabei auf die typische Form mit übereinandergeschlagenen Endstücken über der Mitte des Gebäcks achten.

Tipp: Kneten, kneten, kneten! – Dies ist sozusagen die Zauberformel für einen guten Teig. Und zieht sich der Teig beim Formen der Kringel noch zusammen? Dann weiter ruhen lassen und nochmals durchkneten.

Sieden und Backen

1. Topf mit Wasser zum Sieden bringen und die Kringel ganz kurz darin abkochen.
2. Kringel sodann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 14 bis 18 Minuten ausbacken.
3. Die Backstücke aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Aufbewahrung

Erkaltete Kringel in luftdicht verschließbaren Behältern aufbewahren.



Mehr als ein Magazin

Probier dich aus!

3,54 unter null - Das Wilstermarsch-Magazin mit Tiefgang ist Teil der Fördermaßnahme „Soziale Dorfentwicklung - Starke Gemeinschaften für zukunftsfähige ländliche Räume“. Mit diesem Programm unterstützt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft innovative Projekte, die zur Stärkung von Gemeinschaften in ländlichen Gemeinden beitragen. Dabei verfolgt das Regionalmagazin den Ansatz, über die Menschen und Themen der Wilstermarsch zu berichten und auch die Gesichter zu den Geschichten zu zeigen. Wenn Menschen über die Inhalte sprechen und diskutieren und sich so mit der Region, in der sie leben, beschäftigen, haben wir einen wichtigen Meilenstein geschafft. Doch um dieses Projekt erfolgreich zu gestalten, sind wir auf aktive Mitwirkung unserer Leser:innen angewiesen: Lasst uns wissen, wo vielleicht noch unentdeckte Geschichten schlummern, Ereignisse stattfinden oder Menschen es verdienen, dass über sie berichtet wird. Wenn Ihr Ideen und Vorschläge habt schreibt an redaktion@354unternull.de

Podcast

Neben dem Magazin gibt es einen weiteren Baustein in unserem Projekt, mit dem wir besonders auch jüngere Menschen ansprechen wollen: einen Podcast. Dieser entsteht als Begleitung zum Heft, soll Themen aufgreifen und ergänzen und Menschen zu Wort kommen lassen. Für den Podcast suchen wir noch Leute, die sich an der Produktion beteiligen wollen. Dabei ist es egal, ob regelmäßig oder nur für eine Folge. Ebenso benötigst Du keine Vorerfahrung, sondern kannst Dich ausprobieren. Unter podcast@354unternull.de kannst Du uns ganz einfach kontaktieren, und wir finden gemeinsam eine Möglichkeit zum Mitmachen.

Social Media

Ob Eindrücke aus dem Entstehungsprozess des Magazins, kurze Videos, die bei unseren Reportagen entstehen, Aufnahmen von besonderen Momenten in der Wilstermarsch oder ein paar Info-Slides; all das möchten wir per Social Media kommunizieren. Momentan denken wir dabei an Instagram, aber vielleicht hast Du viel mehr Lust auf TikTok oder doch noch Facebook? Jedenfalls besteht im Bereich Social Media jede Menge Raum für Dein kreatives Engagement für das Projekt. Interessierte können uns gern unter info@354unternull.de oder über die bestehenden Social-Media-Kanäle kontaktieren.



Auf unserer Website www.354unternull.de findet Ihr das aktuelle Magazin als E-Paper oder als PDF zum Download - auch in früher erschienenen Ausgaben könnt Ihr stöbern. Außerdem könnt Ihr hier den 3,54unternull-Podcast hören.

Rätseln und gewinnen

Ihr habt das Kreuzworträtsel gelöst und das Lösungswort gefunden? Dann habt ihr die Chance, einen Wilstermarsch-Einkaufsgutschein im Wert von 50 Euro oder dreimal zwei Eintrittskarten für eine Veranstaltung eurer Wahl im Kulturhaus Wilster zu gewinnen.

Schickt das Lösungswort per E-mail an raetsel@354unternull.de oder schreibt eine Postkarte an 3,54 unter null, Am Markt 14a, 25554 Wilster. Einsendeschluss ist der 15. Juni 2025. Die Gewinne werden unter allen richtigen Einsendungen verlost. Viel Glück!

dienstlich entsenden	Angebot des Kulturhauses	Windrichtung	Hohlzylinder	Amtsübernahme	Zwergplanet	Peitsche	Dreschabfall	Versuch	Sohn von Dädalos	Fluss in Ägypten	Quellfluss der Weser	ägyptischer Sonnengott	Ampelfarbe
						Landkreis in Schleswig-Holstein							
Handelsbrauch				Soldatengruppe				Wintersportgerät			Weißhandgibbon		
						raspeln		Einschnitt im Gebirge			Hagelkom		kleines Fließgewässer
zur Erde fallender Himmelskörper	beginnend mit		Fluss durch Grenoble					lockeres Musikzusammenspiel	Wappentier von Wilster	Geschenk			
fertig gekocht			umweltfreundliches Fahrzeug		schmieren	Export						eingeschaltet	
							sommerliche Leckerei			in großer Zahl		Revolver	Edelblume
Gefäß für Zierpflanzen	Wahlzettelbehälter	auch, ebenfalls		Kurort am Genfer See	großer Bierbehälter				Disziplin, Anstand				
norddeutsch: Flasche					tief bedauern		Polizeibeamter (kurz)						Nachbargemeinde von Wilster
Kanton der Schweiz			Unternehmen der Filmbranche						Wag, aufgeweckt				
Bodensprengsätze entfernen							böse, schlimm	kleines Lokal	Opferlich				
			Heidekraut	Mastspitze		Hauserweiterung				häufig	englische Verneinung		
Wortteil: Gott, göttlich	Wortteil: Nerven betreffend	Gänsevogel				Eiskunstlaufspiegel		Kübel	Vermögensreserve				
				asia-tischer Halbesel					Hauptstadt Togos	algerische Hafenstadt	Skatansage		
Männersingstimme	Hochgebirgsmulde	Sohn Noahs	Ruf beim Stierkampf		ungarische Form von Paul		französisch: König	Senkblei			Vorfürer des Euro	olivgrüner Papagei	
Orts- teil von Nortorf											Winkel bei Fußballtoren		
Stück Land					afrikanische Heilpflanze			Fadenschlinge					
Stadt am Tiber			Wortteil: schnell			unrecht haben					Frauenname		

Lösung:

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

Findet die Fehler!

Sieben kleine Veränderungen haben wir an dem rechten Foto vom Spiel um die Etatsrätin Doos während der Bürgergilde vorgenommen.



3,54 unter null

Das Wilstermarsch-Magazin mit Tiefgang

www.354unternull.de

Herausgeber

Alte Schule – Bildung und Kultur Wilstermarsch e. V.
Am Markt 14 a, 25554 Wilster
Vereinsregisternummer: VR 1964 PI
Vertretungsberechtigter Vorstand: Kerrin Nagel,
Janne Buck

Projektleitung

Marten Becker

Redaktion

Otto Andresen, Marten Becker, Heike Berger, Maria-Theresia Bordfeld, Carsten Döhler, Andreas Förstel (verantwortlich), Ines Güstrau, Ulf Güstrau, Dr. Serafine Christine Kratzke, Maren Schram, Bettina von Allwörden
Die offenen Redaktionssitzungen finden an jedem letzten Dienstag im Monat im Kulturhaus Wilster, Am Markt 14a in Wilster statt

Art-Direktion

Anne Vogt, www.von-vogt.de

Leserbriefe & Zuschriften

3,54 unter null, Am Markt 14 a, 25554 Wilster
redaktion@354unternull.de

Kostenlose Aboabstellungen

info@354unternull.de

Druck

Flyeralarm GmbH, Alfred-Nobel-Str. 18,
97080 Würzburg, Auflage: 3.000

3,54 unter null erscheint viermal im Jahr und wird kostenlos in der Wilstermarsch verteilt.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Das Projekt 3,54 unter null wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) über das Bundesprogramm Ländliche Entwicklung und Regionale Wertschöpfung (BULEplus) gefördert. Es unterstützt Projekte, die Vorbildcharakter haben und Impulse für ländliche Regionen in ganz Deutschland geben.

Die Bank an Ihrer Seite

Wochenende – ein Hauch von Frühling liegt in der Luft. Den morgendlichen Café con leche auf dem Balkon genossen, allerdings mit Strickjacke. Die Hausarbeit im Handumdrehen erledigt. In Zeiten von Saugrobotern mit Wischfunktion benutze ich noch beide Hände.

Der Sound meiner inneren Stimme ruft mich nach draußen. Das zarte Grün erkunden, die laue Luft einatmen und die Sonnenstrahlen wärmend auf der Haut spüren. In die Laufschuhe geschlüpft, los geht's. Da fällt mein Blick auf die Überweisung, die mahnend von der Flurkommode grüßt. Eine Asphalt-Runde zur Self-Service-Filiale muss vorab sein und dann entspannt Richtung Wald.

Die EC-Karte in den Schlitz des Service-Schalters einschieben, Überweisungsdaten eingeben und schon bin ich gedanklich im Wald unterwegs. Beim Blick auf den Bildschirm erstarre ich, ein kreisendes Symbol, das sich endlos wiederholt ... das war es dann. Ich drücke die Abbruch-Taste – nichts passiert. Ich warte geduldig eine Weile und betätige die Storno-Taste – nichts passiert. Das kreisende Symbol hat mittendrin eine Pause eingelegt. Wo bleibt meine EC-Karte?

Der Bank-Slogan „Vertrauen ist der Anfang von allem“ kommt mir in den Sinn. Im Prinzip ja, aber heißt es nicht: „Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser“? Mein Vertrauen schwindet mit jeder Minute; es passiert nichts, der Automat hat sich wohl aufgehängt. „Leben Sie. Wir kümmern uns um die Details.“ Apropos kümmern, da bin ich wohl beim falschen Bankinstitut. Das Institut mit dem Slogan „Meine Bank ist da wo ich bin“, wäre in dieser Situation die bessere Wahl. Ich schaue mich um, bin aber mutterseelenallein im Raum. „Service Sicherheit Solidarität“ – auch nur heiße Luft. Service bedeutet eine Information am Automaten, ob die EC-Karte

bei Störung eingezogen oder wieder ausgespuckt wird. Shopping mit meiner Karte für nachfolgende Kunden möchte ich nicht provozieren, soviel zum Thema Sicherheit. Solidarität erfahre ich von anderen Kunden, die ab und an den Raum betreten, ihr vollstes Mitgefühl ausdrücken und ihre Worst-Case-Szenarien bzgl. Banking online oder persönlich zum Besten geben.

45 Minuten Wochenende ist in Zeitlupe verstrichen. Die Bankinstitute investieren viel Geld für das Marketing, u. a. in die Farbgestaltung. Ich sehe trotzdem rot, präzise gesagt: blutrot. Mein Blick streift suchend die Wände und fängt sich in einem DinA4-Infoblatt mit Geschäftsbedingungen. Zuletzt der Hinweis: Wir sind persönlich für sie da, Telefon-Nr. und Öffnungszeiten der Hauptstelle. Der Slogan „Die Bank an ihrer Seite“ greift hier absolut: während der Öffnungszeiten. Ein Schelm der Böses dabei denkt.

In diesem Moment wünsche ich mir die Fähigkeiten von Harry Potter mit Zauberstab und Zauberspruch. In Windeseile spuckt der Automat die Karte aus und ich schwebe glücklich aus dem Raum. Potzblitz, das kreisende Symbol hat wieder Fahrt aufgenommen, eine Prozentzahl erscheint. Wenige Minuten später höre ich ein vertrautes Klick-Geräusch, die EC-Karte schiebt sich aus dem Schlitz.

„Wünsche werden Wirklichkeit“, Slogan der Deutschen Bank 1960, seit 2024 „with deep dedication“ (mit tiefer Hingabe).

Eure Marisa

PS: Bin nicht bei der Deutschen Bank.

Offene Redaktion

Jede und jeder, die oder der gerne schreibt und Interesse an lokalen Themen hat, kann in der Redaktion von 3.54 unter null mitarbeiten. Dabei ist es egal, ob Du bereits Erfahrung hast oder Dich ausprobieren möchtest. Das gilt natürlich auch für unseren Podcast, an dem jede:r mitwirken kann. Bei uns erhältst Du eine Chance! Die offenen Redaktionssitzungen finden an jedem letzten Dienstag im Monat von 17–19 Uhr im Kulturhaus Wilster statt.

Die nächsten Termine: 29. April, 27. Mai, 24. Juni

Die nächste Ausgabe von 3,54 unter null erscheint Mitte Juli vor den Sommerferien.

Hier liegt 3,54 unter null kostenlos zum Mitnehmen aus:

Wilster

Kulturhaus
Amt Wllstermarsch
EDEKA Maron
Schwimmbad
Buchhandlung Bunge
Touristeninfo Wilstermarsch
Stadtbücherei
VR Bank in Holstein
Sparkasse

Beldenfleth

Markt-Treff
Gasthof Frauen
Bäckerei Käding

St. Margarethen

Markt-Treff
Dolling Huus

Brokdorf

Restaurant Sell
Nahkauf
Eissporthalle

Wewelsfleth

Nahkauf
Mehrzweckhalle/Gaststätte

Landrecht/Stördorf

Café zur Schleuse

Neuendorf-Sachsenbande

Landgasthaus Zum Dückerstleg

Ecklak

Ecklaker Krug

Büttel

Elbkrug 2.0

Forum

Wie gefällt Euch 3,54 unter null?
Was findet Ihr gut, was können wir besser machen, worüber habt Ihr euch geärgert?
Schreibt uns eine Mail an redaktion@354unternull.de oder analog an 3,54 unter null, Am Markt 14 a, 25554 Wilster

Eure Gewinne rollen an!

Der Stadtwerke Quizz
Buzz geht on Tour.
Verrückte Schätzfragen,
krasse Gewinne –
zum Beispiel ein E-Bi...
Pssst, geheim!

- Itzehoe | 08.05.
Steinburger Abendmarkt
- Glückstadt | 14.06.
Matjeswochen
- Wilster | 29.06.
Wilma-Festival



Jetzt schätzen
& gewinnen!

