

# JO.

## KREATIV IN REGIONALEN THEMEN

MENSCHEN. UNTERNEHMEN. KULTUR. IM NORDEN.

Seite 26 — **AQUARIUM GEOMAR KIEL**

**SEEHUNDE UND UNTERWASSERWELTEN**

Seite 20 — **SIEVERS SANITÄR**

**NACHHALTIG AUSBILDEN**

Seite 12 — **POLSTERISTA**

**POLSTERN — ABER NATÜRLICH**





making  
places  
timeless



usm.com



husens  
Unter den Arkaden · Holtener Str. 43 · 24105 Kiel  
T 0431 5111-600 · info@husens.de · www.husens.de

# Liebe Leserinnen, liebe Leser,

In dieser Ausgabe von JO. schenken wir einem Berufsfeld, das nicht nur sicher und erfüllend ist, sondern auch in puncto Nachhaltigkeit und sozialem Engagement eine immer wichtigere Rolle spielt, unsere besondere Aufmerksamkeit. Es geht um das Handwerk!

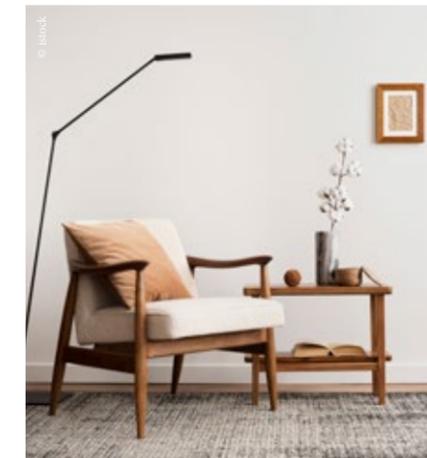
Handwerk bietet mehr als nur berufliche Sicherheit; es ist eine Quelle der Zufriedenheit, die aus der Schaffung von etwas Greifbarem erwächst. Diese Qualitäten ziehen zunehmend auch Frauen an, wie unsere Beispiele einer Landwirtin, einer Polsterin und einer Kunsthandwerkerin dokumentieren.

Frauen im Handwerk zeigen, dass diese Branche längst nicht nur für Männer reserviert ist. Sie bringen neue Perspektiven und kreative Lösungen in traditionelle Berufe ein und erweitern das Spektrum der Möglichkeiten. Eine Landwirtin, die mit Leidenschaft ihre Obstplantage bestellt, eine Polsterin, die alten Möbeln neues Leben einhaucht, und eine Porzellankünstlerin, die einzigartige Stücke fertigt, verdeutlichen, wie vielseitig und inspirierend Handwerksberufe sein können.

Gleichzeitig setzen immer mehr Unternehmen auf umweltfreundliche Alternativen zu marktüblichen Fabrikaten. Ein Start-up, das nachhaltig produzierte Surfboards herstellt, wie auch etablierte Familienbetriebe und große Unternehmen, die ein nachhaltiges Verbraucherverhalten fördern, zeigen, wie Handwerk und Umweltschutz Hand in Hand gehen können. Diese Initiativen beweisen, dass Handwerk nicht nur Traditionen bewahrt, sondern auch Innovationen vorantreibt, um den Herausforderungen der modernen Zeit gerecht zu werden.

Auch in unserer Freizeit können wir Inspirationen aus dem Handwerk ziehen. Neben vielen Workshop- und Informations-Angeboten regen uns auch regionale, saisonale Rezepte, schöne Ausstellungen und besondere Reiseerlebnisse an, neue Projekte auszuprobieren und uns vielleicht sogar selbst im Handwerk zu versuchen.

So bieten uns die kommenden Monate nicht nur beruflich, sondern auch privat die Chance, unser Leben aktiv und kreativ zu gestalten.



Wir wünschen viel Vergnügen  
beim Lesen!

Ihr Redaktionsteam

# 6 EINBLICK

SEITE 6 **OBSTQUELLE**  
Apfelplantage im Schwentinetal



# 20 WEITBLICK

SEITE 20 **SIEVERS SANITÄR**  
Ausbildung im Handwerk



# 38 RÜCKBLICK

SEITE 38 **KOLUMNE**  
Olivenernte in der Toskana



# 48 LICHTBLICK

SEITE 48 **LICHT.NORKEWEIT**  
Designleuchten von Occhio



# 58 EINBLICK

SEITE 58 **NANAS FOOD STUDIO**  
Kulinarisch kreativ



# 12 KENNERBLICK

SEITE 12 **MAREN JAENISCH**  
Die Polsterista



# 26 MEERBLICK

SEITE 26 **AQUARIUM GEOMAR KIEL**  
Seehunde und Unterwasserwelten



# 40 KENNERBLICK

SEITE 40 **HUSENS**  
Neue Farbe bei USM Haller



# 52 KENNERBLICK

SEITE 52 **HUSENS**  
Wohnräume von COR



# 60 AUGENBLICK

SEITE 60 **REZEPTE**  
Buntes für die kühleren Tage



SEITE 16 **ABENDROTH PORZELLAN**  
Unikate aus Porzellan



SEITE 34 **SCHARFFENBERGSURFBOARDS**  
Die Holz-Surfboard-Manufaktur



# 44 LICHTBLICK

SEITE 44 **LICHT.NORKEWEIT**  
Licht und Glaskunst vereint



SEITE 56 **RECHTSKOLUMNE**  
Rechtsanwalt Arne Bruns berät



# 66 KENNERBLICK

SEITE 66 **HUSENS**  
Gewebte Wärme aus Finnland



# AQUARIUM

**Aquarium GEOMAR**  
Düsternbrooker Weg 20  
24105 Kiel

Offen:  
ganzjährig 09:00 bis 18:00 Uhr  
(Eingang an der Kiellinie)

Seehundefütterung:  
10:00 und 14:30 Uhr  
(außer freitags)

Telefon: 0431 600-1637  
kontakt@aquarium-geomar.de  
www.aquarium-geomar.de





Uwe Pascher

Advertorial

EINBLICK – JO. Magazin

7

Immer wieder verzaubert uns dieser malerische Hof und wir sind sofort gebannt von der idyllischen Stille. Es ist kaum zu glauben, dass dieses märchenhafte Naherholungsgebiet, direkt am Wildpark nur rund fünf Minuten vom Gewerbegebiet und der belebten B76 entfernt liegt. Auf der Apfelplantage kommen wir aus dem Staunen nicht mehr heraus. Doris führt uns über das beeindruckende, sieben Hektar große Plantage. „Hier wachsen etwa 100 verschiedene Apfelsorten“, erzählt sie stolz. Der Klimawandel hat es in den letzten Jahren möglich gemacht, auch Sorten anzubauen, die ursprünglich in südlicheren Regionen, wie beispielsweise in Tirol, zu Hause sind. Doris' Begeisterung ist ansteckend – jeder Schritt durch diese grüne Oase ist ein Genuss für die Sinne.



Uwe Pascher

Eine Apfelplantage inmitten des Schwentinetals

## DIE OBSTQUELLE

Das Rauschen der Schwentine und ein süßlich-fruchtiger Duft begrüßen uns, als wir an der Rastorfer Mühle im Schwentinetal aus dem Auto steigen. Hier, inmitten der malerischen Landschaft, lebt und arbeitet Doris Schuster gemeinsam mit ihrer Familie. Als Inhaberin der Obstquelle in dritter Generation setzt sie die Tradition fort, die Apfelvielfalt im einzigartigen Schwentineklima zu kultivieren und zu pflegen.



Unsere Tour über das Anwesen geht weiter in Richtung Mosterei. „Wir stellen hier nicht nur Saft aus eigenem Obst her, sondern nehmen ab einer gewissen Menge auch das Obst von Privathaushalten an.“, erzählt uns Doris, „man rechnet etwa mit fünf Litern Saft pro neun Kilogramm Obst“. Wenn man sein Obst zum Mosten zur Obstquelle bringen möchte, sei nur eine Sache wichtig: „Das Obst muss reif, sauber und frei von Laub und faulen Früchten sein.“ In sogenannten Bag in Box abgefüllt, ist der Saft dann zwölf Monate lang haltbar.

Auch Streuobst wird hier in der Obstquelle weiterverarbeitet. Streuobst ist Obst von Hochstamm Obstbäumen, denen viele auf Streuobstwiesen oder in Privatgärten stehen. Das Obst ist in der Regel unbehandelt. Um Streuobstwiesen und Hochstamm Obstbäume zu erhalten arbeitet die Obstquelle eng mit dem Pomologenverein und dem BUND zusammen.



Alte Obstbaumbestände sind manchmal selbst bei Experten für Überraschungen gut.

Der Akowia e.V. (Arbeitskreis Obstwiesen Apfel) setzt sich für den Erhalt altbewährter Obstsorten und den Naturschutz in Kiel und Umgebung ein. Der Verein, den seinerzeit Ernst Schuster mitbegründete, und in dem Doris Schuster heute auch wieder im Vorstand tätig ist, kümmert sich darum, diesen wertvollen Lebensraum für die Tierwelt zu schützen und zu fördern. Der Sitz von Akowia e.V. ist in der Alten Stadtgärtnerei Kollhorst in Kiel. Dieser Ort ist ein Treffpunkt für naturbegeisterte Menschen. Die Mitglieder von Akowia e.V. erfahren durch Beratung und jährliche Veredelungskurse, wie sie ihre Lieblingssorten, beispielsweise aus „Omas Garten“, für die nächste Generationen bewahren können. Besonders am Herzen liegen dem Verein die seit Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten in Schleswig-Holstein und der Kieler Region altbewährten Sorten. Sie sind auf die Region begrenztes Kulturgut, das der Akowia e.V. erhalten möchte, bevor es ausstirbt. Daher ist es wichtig, Sortennamen zu dokumentieren.

Durch Veredelungen von abgängigen Altbäumen und Neuanpflanzungen konnten bereits seltene norddeutsche Sorten gerettet werden. Leider sind einige altbewährte Obstsorten äußerst selten geworden. Der Akowia e.V. organisiert daher vermehrte Neuanpflanzungen um ihr Überleben zu sichern. Es ist entscheidend, die genetische Vielfalt und kulturelle Bedeutung dieser Sorten zu bewahren.



Fabian Fröhling



Gravensteiner Apfel



Roter Eiseraffel

Apfelkotos: Marthi Vilanen



Die Auslese verdorbener Äpfel garantiert den vorzüglichen Geschmack

In kaum einem Obstkorb darf in den deutschen Haushalten der Apfel fehlen. Von Apfelschiffchen in der Frühstücksdose, Apfelkuchen zum Kaffee oder dem beliebten Durstlöcher Apfelsaftschorle – das Obst erfreut sich in allen Altersgruppen und zu jeder Tageszeit großer Beliebtheit und das Beste daran ist – neben dem gesundheitlichen Aspekt – vor allem das Thema Regionalität. Deshalb wünschen sich auch viele Garten- und Eigenheimbesitzer einen eigenen Apfelbaum.

Hier in der Obstquelle gibt es Obstbäume unterschiedlicher Sorten. Doris Schuster berät vor der Pflanzung, aber auch zum Baumschnitt im eigenen Garten. Zum ersten Mal stehen in diesem Jahr auch Kurse zur Ernte und Verarbeitung von Obst und Obstbaumschnitt auf dem Programm der Förde – wie auch der Preetzer Volkshochschule. Diese finden direkt auf dem Obsthof statt.

Und es gibt ein weiteres neues Projekt in Kooperation mit der Bildungsoffensive für Landwirtschaft, Ernährung und Verbraucherschutz (BiLEV) in der Obstquelle. Vom Land Schleswig-Holstein finanziert soll diese Kooperation zwischen Landwirtschafts- und Bildungsministerium ein besseres Verständnis junger Menschen vermitteln, die Herausforderungen der landwirtschaftlich gestützten Lebensmittelproduktion zu erkennen. Mit dem Vertragspartner Nordbauern Schleswig-Holstein e.V. ist der Mitgliedsbetrieb Obstquelle einer der durchführenden Praxisbetriebe aktuell für Schüler\*innen.

Es gibt zwei Angebote: Im ersten: „Insekten im Apfelbaum – Die Obstplantage als Reallabor“ erkunden die Schülerinnen und Schüler mit Klopfrichter, Lupe und einem scharfen Blick die Obstkultur und bestimmen sowohl Nützlinge als auch Schädlinge.



## Familie Schuster engagiert sich in verschiedenen Bildungsformaten für eine gesunde Ernährung und die Wertschätzung landwirtschaftlicher Produkte



Nach einer gemeinsamen Auswertung der Ergebnisse werden die Folgen für den landwirtschaftlichen Betrieb mithilfe von wirtschaftlichen Schadensschwellen abgeschätzt und abschließend Möglichkeiten eines umweltschonenden Pflanzenschutzes besprochen. Die Lernenden analysieren den Einfluss von Landwirtschaft auf das Ökosystem und erfassen die Komplexität des Themas Nachhaltigkeit vor dem Hintergrund der Wirtschaftlichkeit und Nahrungssicherung.

Der zweite Kurs trägt den Titel: Der Apfel – Ein Klimaheld in Grün!  
Hier setzen sich die Schüler\*innen mit den Unterschieden zwischen konventioneller und biologischer Landwirtschaft auseinander und beschäftigen sich mit den Schwierigkeiten, denen Landwirt\*innen beim Anbau und dem Vertrieb gegenüberstehen. Außerdem ermitteln sie die Vorteile der Regionalität und Saisonalität im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Die Leitfragen sind: Welche Vorteile haben Saisonalität und Regionalität für das Klima? Gibt es das ganze Jahr über Äpfel? Welche Möglichkeiten haben landwirtschaftliche Betriebe für ein nachhaltigeres Handeln in Bezug auf den Anbau und Pflanzenschutz? Was hat mein Apfelkonsum mit dem Klima zu tun?

Seit Beginn des Schulobstprogramms in Schleswig-Holstein ist die Obstquelle außerdem aktiv teilnehmendes Unternehmen und beliefert Schulen mit frischem Obst und auch Gemüse über den Verbund Nordbauern Schleswig-Holstein e.V..

Die Europäische Union hat dieses Schulprogramm für Obst, Gemüse und Milch 2017 auf den Weg gebracht, das gesunde Ernährungsgewohnheiten fördern soll und ein besonderes Gewicht auf verstärkte Förderung pädagogischer Maßnahmen an Schulen, wie z.B. Besuche von landwirtschaftlichen Betrieben legt.



## AUF EINE GUTE ERNTE UND EINEN WUNDERBAREN, GOLDENEN HERBST!

Die Obstquelle war zu ihrer Gründung (1932) ein gemischter landwirtschaftlicher Betrieb mit Tieren und Gartenbau. Seit den 60er Jahren hat sich der Betrieb Stück für Stück in Richtig Obstanbau spezialisiert. Anfangen hat dies mit dem Anbau von schwarzen Johannisbeeren für die damals in Raisdorf ansässige Likörfabrik Lehment, für den Schnaps 'Schwarzer Kater'. Dann kam die Umstellung auf den Anbau von Beeren-, Stein- und Kernobst für Direktvermarktung. Seitdem wird das Obst direkt an der Bogenscheune an der Rastorfer Mühle verkauft. Heute gibt es hier einen Hofladen mit eigenen Produkten: Obst, Säfte, Obstwein, Marmeladen, Gelees, Chutney und Trockenobst und einem bunten Angebot aus der Region.

Über den Verein Nordbauern Schleswig-Holstein e.V. ist Doris Schuster außerdem sehr gut mit anderen Höfen und lebensmittelproduzierenden Betrieben in Schleswig-Holstein vernetzt. Somit finden wir neben den eigenen Erzeugnissen auch saisonales Gemüse und regionale Milch-, Käse-, Wurstprodukte, Brot vom Passader Backhaus, Eier vom Hof Aderhold, Packeis, Wein, fermentierte Krautprodukte und vieles mehr.

Kunstobjekte wie Bilder, Keramiken und Postkarten mit Motiven aus der Umgebung des schönen Schwentintals unterstreichen das regionale Ambiente im Hofladen.

Die Obstquelle ist ein lebendiger Naherholungsort, an dem man nach einem Spaziergang, einem Besuch im Wildpark oder nach einer Wasserwanderung mit dem Kanu vorbeikommen und es sich auch im Hofcafé bei Kaffee und selbstgebackenem Kuchen oder einem leckeren Glas Obstschorle gut gehen lassen kann.



**Obstquelle • Doris Schuster**  
Rastorfer Mühle 3 • 24223 Schwentintal  
Tel. 04307 – 294 • [www.obstquelle.de](http://www.obstquelle.de)





## Maren Jaenisch – die Polsterista

Polstern – aber natürlich!

Einmal mehr folgten wir einer freundlichen Einladung und besuchten die gebürtige Eutinerin Maren Jaenisch in ihrer Werkstatt in Fiefbergen, bei Kiel. Hier lebt und arbeitet die Polsterista. Ihren Namen entwickelte sie in einem Wortspiel. Denn genauso wie der Barista auf höchstem Niveau Kaffee zubereitet, genauso restauriert sie leidenschaftlich und mit hohem gestalterischem und handwerklichem Anspruch die ihr anvertrauten Möbel.

Dass der Weg zum Handwerk nicht immer ein direkter ist, das zeigt auch die Biografie von Maren Jaenisch. „Ursprünglich bin ich nach Kiel gekommen, um Kunstgeschichte und Archäologie zu studieren. Das war 1992.“ erzählt uns die heute 52-jährige. In den Jahren ihres Studiums absolvierte sie diverse Praktika und Assistenzen – vorrangig bei Foto- und Film-Produktionen, wo sie eigentlich auch ihre berufliche Zukunft sah.

Aber das Leben wollte es anders, denn mit der Geburt ihres ersten Kindes entschied sich die junge Studentin für eine Umschulung zur Raumausstatterin. „Früher nannte man diesen Beruf auch „Tapissier“, bzw. Tapezierer\*in. Ein Wort, das eigentlich viel besser beschreibt, was hinter diesem schönen viergeteilten Handwerk steckt, nämlich das Beziehen von Wänden und Böden, Fenstern und Möbeln, um so einen ganzen Raum ausstatten zu können.“

Aufgewachsen in einem ehemaligen Dorfkrug an der Ostsee habe sie früh eine Liebe zu Geschichte und Objekten, die Geschichten erzählen, entwickelt. Das traditionelle Polstern habe sie daher bald besonders fasziniert. Es geht ihr um die Bewahrung und Modernisierung über die Jahre abgenutzter Lieblingsstücke.

Nach Ihrer Rückkehr nach Kiel kombinierte sie für einige Jahre eine Anstellung im „Werkforum“ mit nebenberuflichen Projekten; Ausstattungen für Events und Einrichtungen, LowBudget-Filme und Polsteraufträge.

Es folgten zwei weitere Kinder. Schließlich eröffnete sie 2011 gemeinsam mit ihrem damaligen Mann, einem Tischlermeister, den Laden „Stattfein“ am Kleinen Kuhberg in Kiel. Die unter Rigipsplatten und Tapeten versteckten außergewöhnlichen Räume einer alten Gastwirtschaft hat das kreative Paar aufwendig restauriert und eine inspirierende Fläche für Interiordesign aus vergangenen Zeiten geschaffen. „Das waren vier sehr schöne Jahre. Es war ein Salon, den ich immer wieder umgestalten

konnte, und in dem es viele besondere Begegnungen mit tollen Menschen gab“, betont Maren mit einem Lächeln. Als Polsterista arbeitet sie mittlerweile in ihrer kleinen Werkstatt in der Probstei eng mit ihren Auftraggeber\*innen zusammen.



Maren Jaenisch bevorzugt traditionelle Materialien wie Palmfaser, Seegras, Schafswolle und Rosshaar.

Wenn es um die Art und Weise des Polsterns geht, zählen die traditionellen Materialien wie Palmfaser, Seegras, Schafswolle und Rosshaar zu ihren bevorzugten Werkstoffen. „Ich polstere zwar auch mal mit Schaumstoff, berate aber lieber hin zu den klassischen Materialien oder auch alternativ zu neueren nachhaltigeren Produkten wie Kokosfaserplatten und anderen natürlichen Werkstoffen.“

Bei der Wahl des Stoffes greift die Polsterista gerne nach den Muster-Katalogen des Herstellers Romo. Eine Kollektion des englischen Textilproduzenten besteht ausschließlich aus recycelten Stoffen der Modeindustrie. Diese verwendet die Polsterista vorzugsweise – alles mit Blick auf Nachhaltigkeit in ihrem Handwerk. Am Ende des gemeinsamen Prozesses mit ihren Auftraggeber\*innen steht ein einzigartiges Sitzmöbel, eigens für den „Besitzer“ oder die „Besitzerin“ angefertigt.

2021 gründete Maren Jaenisch das Kieler Zimmer. Ein Netzwerk aus Handwerker\*innen und Designer\*innen aus dem Einrichtungsbereich – insgesamt 20 unterschiedliche Unternehmen, jedes mit seiner ganz eigenen Handschrift. Gerade im Zusammenwirken entsteht hier ein gemeinsamer, leichter nordischer Stil. Bis Ende Dezember ist die Ausstellung des Kieler Zimmers – Einrichtung erdacht und gemacht in Kiel – noch im Foyer der Kieler Nachrichten zu entdecken oder online auf der gemeinsamen Homepage [www.kieler-zimmer.de](http://www.kieler-zimmer.de)!

#### Die Polsterista 2.0

In naher Zukunft soll es zurück in die Stadt gehen, in eine größere Werkstatt, in der Maren Jaenisch selber Auftragsarbeiten entgegennehmen aber auch Polster-Workshops geben kann. „Und hier schließt sich dann auch der Kreis zu meinem selbsterdachten Berufsnamen. Denn genauso wie es Barista-Schulungen gibt, so wird es auch bald Polsterista Workshops geben. Denn jede/r kann Polsterista werden,“ erklärt uns die sympathische Handwerkerin, „und Nachfrage gibt es bereits, nun suche ich nur noch die passenden Räume.“

„Zum einen gibt es nur noch sehr wenige Raumausstatter-Betriebe die wirklich Polstern. So entdeckt man beispielsweise ein Möbel auf dem Flohmarkt oder beim Trödler, findet aber niemanden, der einem das gute, alte Stück polstern kann. Viele kaufen sich dann irgendeinen Stoff und ziehen ihn über den alten. Der ganze alte Schaumstoffkern verbleibt dann im Möbel, was sich nicht nur auf das Raumklima negativ auswirkt.“

Irgendwann fängt es an zu wackeln und schließlich wandert das Stück in den Keller, auf den Boden oder auf den Sperrmüll und wird nicht mehr genutzt, was eigentlich sehr schade ist.“

In den Kursen möchte Maren dann Interessierte in Materialkunde schulen, unterschiedliche Techniken vermitteln und gemeinsam mit den Teilnehmenden die Gestaltungsmöglichkeiten ihrer mitgebrachten Möbel erarbeiten. Parallel dazu soll es auch den Bereich Holzbearbeitung bzw. -aufarbeitung geben, indem die (Sitz-) Möbel neu verleimt und aufgearbeitet werden. „Es gibt viele Menschen, die wieder Gefallen daran finden, etwas Handwerkliches zu gestalten.“



Die umtriebige Handwerkerin hat einen noch größeren Traum. „Die Idee ist es, eine „Werk-Stadt“ zu schaffen, in der ich – gemeinsam mit anderen Handwerker\*innen – ein übergreifendes Workshop-Konzept entwickle und anbiete.“ In dieser „Werk-Stadt“ soll ein Verbund von Handwerker\*innen praktizieren, die Hand in Hand die gebündelten Kenntnisse und entsprechenden Fertigkeiten weitergeben. Es geht also auch um Wissenstransfer und den Erhalt des „vom Aussterben“ bedrohten traditionellen Handwerks.

Der Polsterista geht es nicht ausschließlich um das Handwerk. Maren Jaenisch möchte gestalterische und nachhaltige Aspekte vermitteln – in Bezug auf einzelne Möbelstücke, aber auch auf Räume, in denen es sich gut leben lässt.

Sie wünscht sich auch für Schleswig-Holstein die gewerkübergreifende Fortbildung zur/m »Gestalter\*in im Handwerk«, die leider nur in wenigen Bundesländern Deutschlands angeboten wird. In diesen Werkkunstschulen lernt man zunächst das Material und die Techniken kennen und dann arbeitet man frei! Ein Gedanke, dessen Ursprung im Bauhaus zu finden ist. So entstanden auch die vielen Designklassiker, die wir heute lieben und wertschätzen. Die besondere Qualität dieser staatlich anerkannten Fortbildung ist das gewerkübergreifende Lernen. In einem einzigartigen Umfeld treffen Tischler, Raumausstatter, Metallbauer, Werbetechniker, Maler und Lackierer und andere handwerkliche Berufe aufeinander. Ob Geselle oder Meister, sie alle studieren miteinander und lernen voneinander! Sie entwerfen handwerkliche Produkte, gestalten Projekte und Dienstleistungen und professionalisieren ihre Kreativität. Schrittweise erlernen die Teilnehmenden konzeptionell zu arbeiten, um schließlich ihre Ideen überzeugend darzustellen und zu präsentieren. Ihr handwerkliches Können verzahnt sich schließlich mit ihrer Fähigkeit zu gestalten.

Zum Ende unseres Gesprächs ergänzt die Polsterista Maren Jaenisch einen wichtigen Aspekt: „Industriell gefertigte Möbel werden immer nach einem gewissen Standard produziert.“

Die aufgepolsterten Sitzmöbel hingegen sind individuell auf die „Besitzer\*innen“ in Sitzhöhe und Neigung angepasst, vergleichbar mit einem maßgefertigten Kleidungsstück, das uns im wahrsten Sinne des Wortes auf den Leib geschnitten ist.“

Es gibt die Dinge, von denen möchten wir uns einfach nicht trennen – ganz egal, in welchem Zustand sie sich befinden. Und gerade alte Gebrauchsmöbel sind manchmal echte Weggefährten, die auch mit schönen Erinnerungen verbunden sind und uns das Gefühl geben, (unsere eigene) Geschichte in die Gegenwart mitzunehmen und fortleben zu lassen.

#### Maren Jaenisch

Am Dorfteich 15 a • 24217 Fiefbergen  
Tel.: 0151 - 28 933 038 • [www.kielerzimmer.de](http://www.kielerzimmer.de)  
Instagram: @polsterista



Die aufgepolsterten Sitzmöbel werden individuell auf die „Besitzer\*innen“ angepasst, wie ein maßgefertigtes Kleidungsstück.



abendroth porzellan

# UNIKATE AUS PORZELLAN



Karin Costanzo

Ein Mitglied des „Kieler Zimmers“ ist auch Daniela Abendroth. Sie ergänzt das Kollektiv von Designer\*innen und Handwerker\*innen mit handgemachten Produkten aus feinstem Porzellan.

**E**legantes Tischgeschirr für die feinedeckte Tafel, der täglich genutzte Kaffeebecher, Vasen, Schalen und Lampenschirme, (Schmuck)Stücke von filigraner, durchscheinender Leichtigkeit, umwerfend schöner Weihnachtsbaumschmuck oder Accessoires für die romantische Hochzeit: Das kreative Repertoire handgemachter Erzeugnisse der Porzelandesignerin Daniela Abendroth scheint unerschöpflich.

Mit ihrer vor gut zehn Jahren im Kieler Knooper Weg/ Ecke Lehmborg eröffneten Manufaktur „abendroth-porzellan“ hat die studierte Produkt-Designerin und Künstlerin so etwas wie ihre Berufung gefunden. 2017 zog sie mit Werkstatt und Verkaufsbereich schließlich an ihren heutigen Standort in den Knooper Weg/ Ecke Jahnstraße.

Hier findet sie reichlich Platz für die Sorgfalt und Liebe zum Kunsthandwerk fordernde Porzellanfertigung. Im Ladenatelier – mit Blick in die Werkstatt – verkauft sie ihre schönen Dinge. Einige davon dürfen übrigens, wenn es unbedingt so sein soll, vom alltäglichen Frühstückstisch direkt in den Geschirrspüler wandern.

„Na klar geht das“, lacht Daniela Abendroth – nicht mit allen, aber doch mit vielen Stücken von „abendroth-porzellan“. Etliche Kund\*innen seien nämlich auf der Suche nach Schönerem, das auch praktisch sein soll. „Deshalb verbinde ich meine Entwürfe in Funktion und Ästhetik so miteinander, dass sie zum Lebensstil meiner Kundinnen und Kunden passen“, beschreibt Daniela Abendroth ihre Philosophie, die, so findet sie, „eine zeitgemäße Auffassung von Tafelgeschirr“ widerspiegeln. „Oft reicht genau eine Becherform, eine Art von Schale und Teller aus“, weiß Daniela Abendroth und ergänzt: „Ein klares Design ist dann gefragt.“

Dennoch: Viele Stücke aus der Produktion der Kunsthandwerkerin sehen einen Geschirrspüler wohl niemals von innen. Viel zu schön, zu zart ist das von verspielt bis nordisch geradlinig gestaltete Geschirr. Um dessen lichte, durchscheinende, schneeweiße Anmut zu erreichen, arbeitet Daniela Abendroth mit Limoges-Porzellan. „Es ist ein Porzellan, das sich besonders fein und dünnwandig verarbeiten lässt“, verrät sie und zeigt einen Topf mit der dickflüssigen, jetzt noch hellgrau aussehenden Rohmasse. Das Besondere am Limoges-Porzellan sei seine zarte Transparenz bei gleichzeitig hoher Festigkeit.

Bis aus der Rohmasse ein fertiges Stück feiner Porzellanarbeit wird, ist es ein langer Weg: Vom Entwurf über das Drehen der Modelle für die Gießformen aus Gips, das Gießen des Porzellans und schließlich das Brennen macht Daniela Abendroth alles selbst. Eine Kette kunsthandwerklicher Abläufe sei das, die „immer höchste Konzentration und Sorgfalt“ erfordere, sagt sie. Fehler könne sie sich kaum leisten: „Die

fallen auf den feinen, mehrfach gebrannten und glasierten Oberflächen immer auf.“

„Dass ich etwas Künstlerisches im Leben machen wollte, wusste ich schon recht früh“, bekennt Daniela Abendroth. Nach dem Abitur studierte sie deshalb zunächst Produktdesign, machte ihr Diplom und hängte ein Masterstudium an der Burg Giebichenstein Kunsthochschule Halle an, wo die Arbeit mit Porzellan seit 1915 ein angebotener Studien-Schwerpunkt ist. „Das Gießen von Porzellan hat sehr viele Aspekte“, gibt Daniela Abendroth zu bedenken. „Zunächst muss ich wissen, wie ich die Gießform konstruiere und baue, was den richtigen Umgang mit Gips als Werkstoff einschließt“, zählt sie auf.

Rund eine Minute bleibt die Porzellanrohmasse in der Form, bevor Daniela Abendroth sie wieder herausgießt. Dabei bleibt eine dünne, feste Schicht an der Wand der Form zurück – die Hülle des späteren Produkts. Dann brauche es viel Erfahrung, die Zeit bis zum Ausformen, also dem Lösen der ausgehärteten Hülle von der Form, richtig abzuschätzen. Das können schon etliche Stunden sein, verrät Daniela Abendroth.



KENNERBLICK – JO. Magazin



Weiter brauche sie eine ruhige Hand, wenn sie mit feiner Klinge und dünnem Bohrer einige der noch rohen Werkstücke mit feinen Mustern versieht – wie etwa bei den einzigartigen Christbaumkugeln aus dem Hause Abendroth. Ein falsch gesetzter Schnitt könnte die Arbeit ruinieren. Schließlich folgt der abschließende Brand: Bis zu dreimal wandern die Werkstücke bei Temperaturen zwischen 820 und 1.280 Grad in den Brennofen, je nachdem, ob sie glasiert oder mit Edelmetallen plattiert sind.

Am Ende – das beweist ein Blick in die Schaufenster und gut bestückten Regale zweifelsfrei – sind Daniela Abendroths Porzellankreationen aus der Werkstatt im Knooper Weg in Kiel nicht nur handwerklich präzise gefertigte Unikate, sondern ebenso schön anzuschauende, dekorative Begleiter, die im alltäglichen Gebrauch erfreuen.



## Workshops

Wer immer schon mal detaillierte Kenntnisse über die Porzellanherstellung erwerben wollte, dem bringt Daniela Abendroth in ihren Workshops „Gießen“ sehr anschaulich und griffig die Grundlagen der Gießtechnik näher. Speziell für diese Kurse hat sie drei verschiedene Modelle entworfen: eine kleine Schale, in der sich Schmuck aufbewahren lässt oder auch kleine Knabbereien oder Schokolade dekorativ servieren lassen, einen Becher für Tee, Kaffee oder Sake und ein schmales höheres Gefäß, das sich wunderbar als Vase oder als Karaffe für Wein verwenden lässt.

Im Workshop „Gießen“ werden diese drei Gefäße von den Teilnehmenden gegossen, entformt und versäubert – natürlich dürfen sie ihre Produkte auch mit verschiedenen Techniken verzieren. Nach drei bis vier Stunden Workshop-Zeit sind die selbst gemachten Schätze bereit zum Trocknen. Der Kurs endet an dieser Stelle. Nach der Trockenzeit werden die Werkstücke bei 920 Grad gebrannt, nach individuellen Wünschen von Daniela Abendroth glasiert und wandern nochmals bei 1280 Grad in den Brennofen. Drei bis vier Wochen später halten schließlich die Mitwirkenden ihre eigenen Unikate in den Händen.

Die Termine finden nach Vereinbarung statt, dabei entfällt eine Kursgebühr von 120 Euro pro Person. Die Zahl der Teilnehmenden ist auf maximal fünf Personen begrenzt.

**abendroth-porzellan** • Studio für handgemachtes Porzellandesign  
Knooper Weg Weg 109/ Ecke Jahnstraße  
24116 Kiel • [www.abendroth-porzellan.de](http://www.abendroth-porzellan.de)  
Tel. 0173 – 96 40 633

# DIE ZUKUNFT MITGESTALTEN NACHHALTIGKEIT LEBEN UND IM HANDWERK LERNEN UND ARBEITEN

Viel zu lange und viel zu wenig sind in der Vergangenheit in Deutschland die Rolle und die Bedeutung des Handwerks beachtet worden. Dabei ist das deutsche Handwerk ein wichtiger Bestandteil unserer Wirtschaft und unserer Gesellschaft und ist somit auch Bestandteil unseres kulturellen Erbes.



Das Land besitzt zahlreiche herausragende Handwerksbetriebe, die auf höchstem Niveau arbeiten. Der Grund dafür liegt auch in der historischen Tradition des deutschen Handwerks und die Weitergabe eines Betriebes von einer Generation in die nächste. Zudem ist eine Ausbildung vom Lehrling über den Gesellen bis zum Meister in der Welt einzigartig, sodass ein breiter Zugang zum überlieferten Wissen und eine große Tiefenschärfe vorhanden sind, die das Handwerk zu einem der innovativsten Wirtschaftsbereiche des Landes machen.

Dies gilt auch für unsere Sanitärbetriebe vielmehr für die dahinterstehenden Geschäftsführer-, Meister-, Projektleiter- und Anlagenbauer\*innen für Sanitär, Heizung und Klima.

Christian Sievers von der K.-O. Sievers GmbH, hat vor 15 Jahren den Betrieb seines Vaters übernommen. „Wir sind kein rückwärtsgewandtes Sanitärunternehmen, in der Männer mit weißen Bärten arbeiten. Wir richten unseren Fokus nach vorn und versuchen die Zukunft mitzugestalten.“ erklärt uns Christian Sievers und zitiert dabei auch den Leitsatz, mit dem er für sein Unternehmen wirbt. „Was früher mit einfachen Arbeitsmitteln gemacht wurde, machen wir heute mit Spezialwerkzeugen. Jeder Mitarbeitende hat sein Eigenes davon und dort wo Digitalisierung Sinn macht, arbeiten wir digital. Wir haben einen sehr hohen Anteil an Meistern und Gesellen die seit vielen Jahren loyal im Unternehmen arbeiten, die das Sanitärhandwerk aus dem FF beherrschen und die aber auch jüngere Kolleginnen und Kollegen sehr gut anleiten können,“ ist die Antwort des Unternehmers auf die Frage, was Sievers von Handwerksbetrieben abhebe.

Die Firma Sievers hat schon früh erkannt, wie wichtig die Ausbildung junger Menschen im Handwerk ist und hat sich intensiv damit beschäftigt – neben der Bildung an der Berufsschule – innerbetrieblich insbesondere die handwerklichen Fertigkeiten in hohem Maß zu fördern. So errichtete Dipl. Ing. Christian Sievers eine betriebseigene Lehrlingswerkstatt. Hier können die Auszubildenden alle Schritte und Arbeitsgänge üben und ihre manuellen Fähigkeiten festigen, die sie bei der spä-



Dipl. Ing. Christian Sievers mit seinem Vater Karl-Otto Sievers

teren Ausübung im Beruf der/s Anlagenmechanikers/in benötigen. Regelmäßige Schulungen sowie Besuche bei Lieferanten, Kurztrips zum Austausch in befreundete Betriebe gleichen Handwerks und Ausflüge zu „sportlichen“ Veranstaltungsorten wie Kletterparks oder Paddelvereinen zählen zu den Teambuilding-Maßnahmen bei Sievers.

## PASST DER BERUF ZU MIR? UND PASSEN WIR ZUSAMMEN?

Wer jung, motiviert und auf der Suche nach einem spannenden Einstieg in die Berufswelt ist, für den kann ein Praktikum im Handwerk hilfreich sein.

Jede und jeder kann vor Antritt einer Ausbildung in einem bezahlten Praktikum oder alternativ in einem (ganz neu angebotenen und ebenfalls bezahlten) freiwilligem Handwerksjahr prüfen, ob man im Betrieb zusammenpasst und ob einem das Handwerk wirklich liegt.

Beim bezahlten Praktikum können Schülerinnen und Schüler aus Schleswig-Holstein eine Prämie erhalten, wenn sie in der Ferienzeit ein solches in einem ausbildungsberechtigten Handwerksbetrieb absolvieren. Wer mindestens 15 Jahre alt ist und eine allgemeinbildende Schule in Schleswig-Holstein besucht, erhält pro Praktikumswoche eine Prämie von 120 Euro.

Mit dem „Freiwilligen Handwerksjahr“ hat die Handwerkskammer Lübeck zum 1. Juli 2024 mit eingetragenen Handwerksbetrieben ein neues Projekt gestartet, das bundesweit Pionierstatus genießt: Das „Freiwillige Handwerksjahr“ (FHJ) ermöglicht es Ausbildungsinteressierten, vier Ausbildungsberufe in einem Jahr kennenzulernen. Für jeweils drei Monate gehen Jugendliche und Studienzweifler in einen Betrieb und probieren einen Handwerksberuf aus. Mehr als 130 Berufe stehen zur Auswahl. Während des FHJs erhalten die Praktikanten eine Vergütung in Höhe von 450 Euro brutto und das sich ausprobieren hilft dabei, seinen beruflichen Weg zu finden.

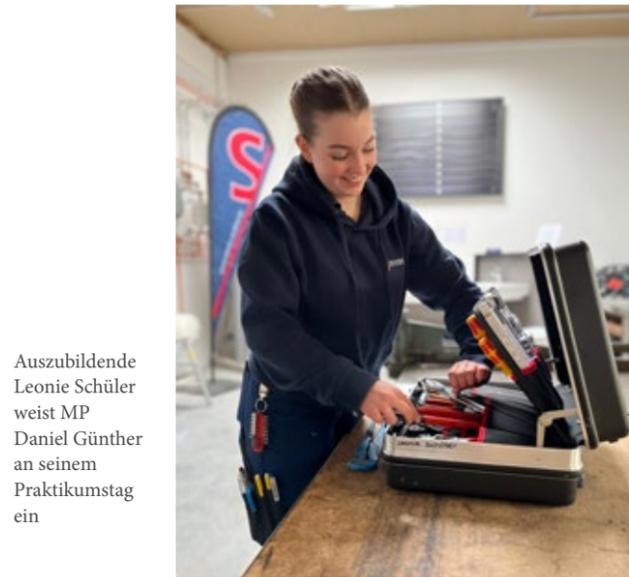
„Beides sind tolle Chancen in einen handwerklichen Beruf wie dem unseren hinein-zuschnuppern und seine beziehungsweise ihre Möglichkeiten zu erkennen!“ propagiert Christian Sievers.

#### HANDWERKER FÜR EINEN TAG: DANIEL GÜNTHER IM PRAKTIKUM

Drei Berufe in drei Handwerksbetrieben standen auf der Agenda am Praktikumstag des Ministerpräsidenten Daniel Günther. Der Tag begann früh in einem Gettorfer Backhaus, führte Günther zu einem Fahrzeugbauer, wo er an LKWs schraubte, und endete im Sanitär-Handwerk bei der K.-O. Sievers GmbH in Kiel. Angeleitet von der Auszubildenden Leonie Schüler half er tatkräftig beim Waschbeckenanbau, stellte ein Heizsystem ein und begleitete Monteure auf die Baustelle.

„Es hat mir viel Spaß gemacht, hinter die Kulissen zu schauen und verschiedene Berufe auszuprobieren“, sagte Günther. Mit dem Praktikumstag will auch er auf die vielfältigen Ausbildungsmöglichkeiten im Handwerk aufmerksam machen und junge Menschen dafür begeistern. „Kein Tag ist wie der andere, man hat immer Abwechslung, einen sicheren Arbeitsplatz, sympathische Kolleginnen und Kollegen und trägt in vielen Berufen aktiv zum Klimaschutz bei.“

Die Erlebnisse des Praktikumstages wurden in Videospots festgehalten, mit denen die Handwerkskammer Schleswig-Holstein gemeinsam mit dem Ministerpräsidenten für die Ausbildung im Handwerk wirbt.



Auszubildende Leonie Schüler weist MP Daniel Günther an seinem Praktikumstag ein



#### ZUKUNFTSORIENTIERTE WÄRME UND WASSERVERSORGUNG WÄRMEPUMPEN IN BESTANDGEBÄUDEN – KLIMABEWUSSTE MODERNISIERUNG MIT REGENERATIVEN HEIZSYSTEMEN

Der Gesetzgeber hat beschlossen, dass in naher Zukunft alte Heizungssysteme auf Basis fossiler Brennstoffe gegen erneuerbare Energiesysteme ausgetauscht werden müssen. Hierzu gibt es viele Fragen, die bereits bei der Planung zu berücksichtigen sind. Sowohl die Gebäudecharakteristik als auch das Nutzerverhalten sind hier miteinander zu beziehen.

Christan Sievers und sein Team bieten an ihren „Energie Vormittagen“ zu diesem Thema Vorträge an, um alle Fragen zur Sanierung beziehungsweise zum Austausch eines Energie-Systems beantworten zu können, das sind die Samstage, 21. September, 12. Oktober sowie der 16. November.

An diesen Terminen findet eine punktgenaue Systemberatung statt, die eng mit den Kund\*innen und der Beschaffenheit der Gebäude abgestimmt wird. Ein eindeutiger und kurzfristiger Kostenvoranschlag ist Standard. Für eine bessere Planbarkeit bietet Christian Sievers um eine Anmeldung zu den genannten Terminen.

Christian Sievers betont: „Aktuell ließen sich zirka 70 % der Immobilien mit einer alleinstehenden Wärmepumpe ausrüsten. Für die übrigen 30 % entwickeln wir gemeinsam mit unseren Expertinnen und Experten die richtige Kombination aus den Energiearten Strom, Biomassen und Fossil. Das bedeutet, dass eingebaute Gasheizungen oder auch Kamine bzw. Kaminöfen in die Planung miteinbezogen werden.“



Von der ersten Beratung, über die Antragsstellung, die finanzielle Abwicklung bis hin zum Anschluss übernimmt die K.-O. Sievers GmbH alles für den Kunden. Hochwertige Produkte von den Marktführern Vaillant und Wolf sowie eine Garantie von fünf Jahren und ein Wartungsvertrag machen das „Rundum-Sorglos-Paket“ perfekt.

Die Wärmepumpe ist eine zukunftsweisende Alternative, weil sie unabhängig von fossilen Brennstoffen funktioniert. Sie nimmt die Umgebungsenergie – im Falle einer Luft-Wärmepumpe die Umgebungstemperatur – auf und wandelt diese in Wärme als in Heizenergie um. „Im Prinzip funktioniert eine Wärmepumpe also wie ein Kühlschrank, nur umgekehrt!“ erklärt uns der Experte.

Die Sorgen um eine eventuelle Geräuschbelastung entkräften die Experten von Sievers. Denn viele der heutigen Wärmepumpen sind besonders leise, die Modelle von Vaillant und Wolf gehören zu den Leisesten ihrer Klasse. Sie machen den

Einsatz auch in Wohngebieten mit hoher Bebauungsdichte sehr einfach. Der Gesetzgeber fordert, dass die Heizungssysteme bis zu 65 % aus erneuerbarer Energie betrieben werden. Wärmepumpen beziehen bis zu 90 % der Energie aus der Umwelt und haben wohl das größte CO<sub>2</sub>-Einsparpotential gegenüber herkömmlichen Heizungssystemen. Aus diesem Grund werden solche Anlagen mit bis zu 70 % staatlich gefördert.

## SCHONENDER UMGANG MIT DER RESSOURCE „WASSER“

Weil Luft im Überfluss vorhanden ist, kostbares Wasser aber nicht, hat Bad-Expertin Sandra Werner dem Hersteller hansgrohe im hauseigenen Sortiment einen vorrangigen Platz eingeräumt. Das hansgrohe-Strahllabor hat schon vor einigen Jahren noch etwas Bahnbrechendes entwickelt, die so genannte AirPower. Das Prinzip ist einfach, aber genial: Hier wird über die Strahlscheibe der Brause großflächig Luft angesogen. Sie mischt das Wasser im wahrsten Sinne des Wortes auf. Frisch mit Luft angereichert, sind die Tropfen spürbar leichter und weicher. So perlt das Wasser samtweich über die Haut und entfaltet eine fantastische Wirkung. „Damit steigern Sie nicht nur das Vergnügen bei der täglichen Körperpflege, Sie senken auch hier Ihren Wasserverbrauch und schonen die wertvolle Ressource Wasser,“ betont Sandra Werner. „Das Wasser kommt übrigens extra leise aus den Düsen. Den Expert\*innen im hansgrohe Soundlabor ist es gelungen, die Duschgeräusche erheblich zu senken: auf einen Flüsterton. Damit Sie bei der täglichen Körperpflege vollends abschalten können.“

Und der Hersteller setzt in seiner Expertise für Nachhaltigkeit noch Eins obendrauf, mit der Pulsify Planet Edition aus recyceltem Kunststoff.

„Sie stimmen uns doch zu, dass für die Zukunft unseres Planeten ein sparsamer Umgang mit Ressourcen wichtig ist? Und Sie fragen sich doch sicherlich auch, wie sich das mit den alltäglichen Bedürfnissen im Wohlfühlbad vereinen lässt?“ eine rhetorische aber ebenso wichtige Frage an uns alle, die uns Sandra Werner auch prompt beantwortet.

Die Kreativschmiede von hansgrohe hat eine clevere Antwort entwickelt: Die Pulsify Planet Edition. Hierbei handelt es sich um eine Handbrause, die mit unter sechs Litern pro Minute 60% weniger Wasser als herkömmliche Duschköpfe verbraucht. Zudem ist diese Ausführung komplett chromfrei gefertigt und besteht zu 28% aus recyceltem Kunststoff der eigenen Altprodukte, der Ausschussware wie auch den Produktionsabfällen von hansgrohe. Bis zu 95% dieses recycelten Materials finden wir außerdem



im Griff der Handbrause, in den WallStories Accessoires und in den Garnen des Designflex Brauseschlauchs.

Getreu dem Nachhaltigkeitsprinzip „Reduce, Reuse, Recycle“ gelingt es hansgrohe mit dieser Alternative zu erdöl- und fossilbasierten Primärkunststoffen eine erhebliche Senkung des Energieverbrauchs bei der Produktion. Das Material selbst bietet eine elegante Optik in Sandfarben.

Mit der Planet Edition hat hansgrohe die Handbrause neu erfunden und macht sie zu einem chromfreien und nachhaltigen Bestandteil des täglichen Lebens.

Wir sind überrascht was alles hinter einem Handwerksunternehmen steckt. Mit welchem Pioniergeist sich die Menschen im Unternehmen mit unserer gemeinsamen Zukunft beschäftigen – mit unserer täglichen Versorgung von Wasser und Wärme – und darum, wie unsere Kinder und nachfolgende Generation leben und arbeiten werden.

K.-O. Sievers GmbH • Haßberg 17a  
24113 Kiel • Tel. 0431 - 65 94 500  
www.sievers-sanitaer.de



Anja Grelieb

Aquarium GEOMAR Kiel

# Seehunde und Unterwasserwelten erleben

Zweidrittel unserer schönen Erde ist von Ozeanen, Meeren und Seen bedeckt. Auch wir sind umgeben von der Nord- und Ostsee. Die vielfältigen und schützenswerten Lebensräume im Wasser sind für uns nicht sichtbar und vielleicht liegt es genau daran: immer noch gibt es Menschen, die den Wert der Artenvielfalt nicht erkennen und daher auch nichts dazu beitragen diese Biotope zu bewahren

Wie es in den Tiefen der Ost- und Nordsee, aber auch im Mittelmeer und in der Südsee aussieht, das zeigt das Kieler Aquarium GEOMAR seinen Besuchenden in 15 unterschiedlichen, sehr anschauungsvoll gestalteten Becken. Für kleine und große Wissensdurstige haben wir einmal mehr das Aquarium GEOMAR besucht und laden auf diesen Seiten zu einem Rundgang ein.

Advertorial

MEERBLICK – JO. Magazin

Der neue Mitbewohner „Findus“



Auch ein regelmäßiger Gesundheitscheck gehört zum Programm für die Tiere.



**W**och bevor man das Eingangsportal des Aquariums GEOMAR Kiel entdeckt, präsentiert sich direkt an der Kiellinie das Freibecken mit einer freundlichen Gruppe von vier Seehunden. Die Meeressäuger lassen sich über und auch unter Wasser beobachten. Damit sich die Tiere ganz nach ihren Bedürfnissen zu jeder Tageszeit vom Trubel an der Kiellinie zurückziehen können, dient der sogenannte Nachtstall, ein von der Öffentlichkeit nicht einsehbarer Bereich, als Rückzugsort.

Erst vor kurzem hat die kleine Bande einen neuen Mitbewohner mit Namen Findus bekommen. Sein „Vorgänger“ Kielius war schon sehr alt und nun ist der kleine Findus der „Mann im Haus“ zwischen den Seehund-Damen Krümel, Sally und Luna.

Besondere Aufmerksamkeit bekommen die Tiere bei ihren täglichen Fütterungen. Zur Freude des Publikums zeigt jedes Tier dabei sein eigenes kleines „Kunststück“.

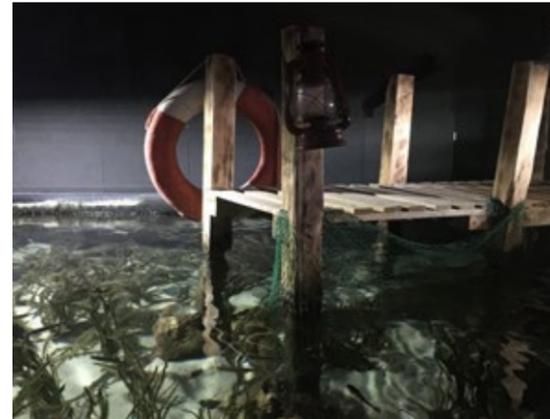
Wer nun vermeintlich eine nicht artgerechte Dressur der Meeressäuger vermutet, den klärt Dr. Armin Form, Leiter der Aquariums GEOMAR, gerne auf. Denn neben der Fütterung, die eine ausgewogene Ernährung garantiert, dient diese Praxis zum einem dem sogenannten „medical training“. Das heißt, wenn der Tierarzt kommt und das gesundheitliche Befinden regelmäßig untersucht, lassen sich die Seehunde sich auch stressfrei berühren. Außerdem gehört diese Art der Routine auch zum „behavior enrichment“. Seehunde sind sehr verspielt und erleben bei der Ausübung ihrer „Kunststücke“ während der Fütterung gleichzeitig eine artgerechte unbekümmerte Beschäftigung.

250.000 Liter Ostseewasser, von dem 50.000 Liter stündlich durch frisches Ostseewasser direkt aus der Förde ersetzt werden, bieten eine optimale gesunde Lebensumgebung. Schautafeln informieren über die Lebensweise dieser Tiere.

„Ziel ist es“, beschreibt Armin Form, Leiter des Aquariums Kiel, „den Besuchenden vorrangig die heimische Meeres-Welt näherzubringen aber auch einen kleinen Teil tropischer Meeresbewohner zu zeigen. Das Leben im Wasser ist ja nicht augenscheinlich sichtbar, deshalb ist es unsere Aufgabe sie erlebbar zu machen. Und natürlich geht es um Wissenstransfer.“ Denn das Aquarium GEOMAR öffnet mit dem Schauaquarium auch ein „Schaufenster in die Forschung“. Es ist Teil des Helmholtz-Zentrums für Ozeanforschung Kiel, das sich unter anderem mit aktuellen Themen wie dem Klimawandel oder mariner Ressourcennutzung beschäftigt.

Ganz neu sind auch die an jedem Becken angebrachten interaktiven Displays. Sie liefern ausführliche Informationen zu jedem Bewohner in den einzelnen Becken.

Unsere Entdeckungsreise innerhalb des Aquariums beginnt mit dem ersten Becken, das ein Biotop bis zu sieben Metern Wassertiefe präsentiert. Anschaulich wurde in das Wasserbecken ein kleiner Steg integriert. Hier wachsen die Seegraswiesen.



Dazwischen tummeln sich Butterfische und Stichlinge. Letztere sind übrigens die einzigen Fische, die Nester bauen. Wir erfahren, dass Seegraswiesen dichte Bestände in Küstennähe also im Niedrigwasser der Ostsee bilden und etwas mitbringen, das sie unter Wasser einzigartig macht. Sie blühen! Wer jetzt meint, seinen Liebsten mit einem Strauß Seegras eine Freude machen zu können, wird enttäuscht. Die Blüten sind winzig, grün und an der Unterseite der Blätter. Zudem duften sie nicht und blühen auch erst im Herbst, zu



einer Zeit in der wir die Nähe zum Strand wieder seltener suchen als im Sommer. Seegraswiesen leisten einen wichtigen Beitrag für das Ökosystem, denn pro Quadratmeter produzieren sie jeden Tag bis zu 14 Liter Sauerstoff und binden ein Vielfaches an Kohlendioxid. Sie sind also die kleine Lunge des Meeres. Kleinste Fische und Meereslebewesen finden sich in einer derart nährstoffreichen Umgebung sehr wohl. Daher gelten die Seegraswiesen auch als die Kinderstuben der Meere.

Mit dem wohl größten Becken hier im Aquarium GEOMAR begeben wir uns in eine Wassertiefe bis zu 20 Metern. Die Ostsee ist ja nicht so tief wie die Nordsee. Wir sehen einen Heringsschwarm. Es ist immer wieder eindrucksvoll anzuschauen, wie der silbrige Schwarm seine Runden zieht. Heringe, so erfahren wir, sind äußerst schwer zu fangen. Wenn man sie beispielsweise mit einem Netz verletzt, verlieren sie ihre Schuppen, kriegen eine Entzündung und sterben. Daher sind sie nur mit Eimer oder Tüte zu fangen. Außerdem leben hier diverse Arten von Plattfischen, vornehmlich Klischen und Schollen.



Die Gestaltung des folgenden Beckens war Aufgabe der Auszubildenden. Die hier geschaffene „Molen-Umgebung“ dient unter anderem Klippenbarschen und Goldmiden als Lebensraum. Interessant sind auch die Manteltiere im nächsten felsigen Becken. Diese schlauchartigen Gebilde sind fast ausnahmslos Zwitter. Auch ungeschlechtliche Fortpflanzung ist möglich, die oft wie hier zur Bildung von Kolonien führt. Und wir erfahren, dass unsere Wirbelsäule den strukturalen Aufbau dieser Tiere hat.



Mit dem Becken sechs begeben wir uns in die Nordsee. Hier finden wir eine Felsenlandschaft ähnlich wie vor Helgoland. Seeigel, Seesterne (unser Auge fällt auf ein riesiges Exemplar schätzungsweise mit 50 Zentimetern Durchmesser).

Nicht alle Tiere sieht man auf den ersten Blick. Man muss sich schon auch Zeit nehmen alle Lebewesen in einem Becken zu entdecken. Die giftigen Petermännchen tummeln sich am sandigen Boden. Petermännchen haben Stacheln mit schmerzhaftem Gift, das mit dem des Rotfeuerfisches verwandt ist. Sollten sie also auf diesen kleinen aber gefährlichen Burschen beim nächsten Baden stoßen, halten sie sich fern!

Im siebenten Becken entdecken wir eine tolle Flora, wie Blasentang und Zuckertang und prächtige Exemplare von Dorschen. Sein Fang wird in jedem Jahr aufgrund seines nur noch sehr geringen Bestands von der Regierung limitiert beziehungsweise verboten. Erstaunlicherweise können sich Fische, so auch der Dorsch, darauf einstellen. Sie entwickeln dann einen Zwergenwuchs und können dann auch schon bei geringer Größe vermehrungsfähig sein. Ein mächtiger Hummer bewohnt in einer großen Höhle ebenfalls dieses Becken – er ist vermutlich schon dreißig Jahre alt.

Im Becken acht treffen wir die Bewohner des Mittelmeeres: Den meisten Menschen von der Karte eines Restaurants als Speisefisch bekannte Goldbrasse oder Dorade, auch die gestreifte Meeräsche, die mittlerweile über Frankreich und das Wattenmeer zu uns gekommen und auch schon in der Ostsee beheimatet ist. Zwischen Segelbooten im Hafen sind diese Fische schon zahlreicher zu sehen.

Mit Becken neun und zehn begeben wir uns in tropische Gewässer zwischen Korallen, hier leben prachtfolle farbenfrohe Meeresbewohner und selbstgezüchtete Stein- und Weichkorallen.





Als letztes sehr großes präsentiert sich die „halbhohe Nordsee“ mit dem Hai-fisch-Becken. Hier wohnen vornehmlich die Rochen und Katzenhaie. Katzenhaie liegen hauptsächlich am Grund des Meeres und machen keine großen Schwimmbewegungen. Weitere Hai-Arten werden im Aquarium Kiel nicht gehalten, weil es sehr schwierig ist, Gattungen mit ausgeprägtem Jagdtreib und großem Aktionsradius artgerechte Lebensbedingungen zu schaffen. Katzenhaie hingegen zählen zu den genügsameren und bequemerer ihrer Art,

liegen am Boden, suchen nach Muscheln und anderem Essbaren und jagen auch nur am Meeresgrund. Die ebenfalls in diesem Becken lebenden Rochen begeistern durch ihre gleitenden Schwimmbewegungen, so als würden sie durch das Wasser fliegen. Die verspielten Tiere hier im Aquarium Kiel sind wahrlich prächtige Exemplare. Uns amüsiert ihre fast menschlich anmutende Unterseite des Körpers. Hier befindet sich ihr „Gesicht“, und sie scheinen uns anzulächeln, wenn sie die Scheibe des Beckens hinaufgleiten.



Rechts daneben, durch eine Glasscheibe von den Katzenhaien getrennt, sehen wir ein farben-prächtiges Becken, pink geprägt von See-Anemonen. Ein für unser empfinden recht großer Einsiedlerkrebs blinzelt gerade aus seinem Schneckenhaus. „Diese Tiere“, erklärt uns Armin Form, „betreiben formlich eine Tauschbörse mit anderen ihrer Art. Werden Sie zu groß für ihr altes Haus, so klopfen Sie bei einem ihrer Artgenossen an und beziehen so schon bald ein für ihre Größe passenderes Zuhause.“

Schön anzuschauen sind auch die kleinen runden Quallenbecken. Eine relativ neue Quallen-Art, die Rippenqualle, beeindruckt durch ihr schillerndes Dahinschweben. Winzige Härchen nehmen die Nahrung auf und lassen wie Mini-LED-Kettchen im Körper dieser Lebewesen aufsteigen. Das Becken nebenan leben Exemplare der uns wohl bekanntesten Art, die Ohrenquallen. Aber ihre Lebensdauer ist nur kurz, nur eine Saison, dann lösen sie sich auf.

Wir wollen aber auch einen Eindruck von der Arbeit hinter den Kulissen des Aquariums gewinnen. Denn von der Hinterseite jedes Beckens, das die Besucher\*innen bestaunen, wird für das optimale Milieu der Bewohner gesorgt. Hier entdecken wir auch die Aufzuchtbecken mit Laich und den gerade geschlüpften Nachwuchs. Die Kleinen müssen noch etwas wachsen, bevor sie in die „Welt der Erwachsenen“ gelassen werden.

15 Schaubecken mit 500 bis 14.000 Litern sind an verschiedene Kreislaufsysteme für die Wasseraufbereitung angeschlossen. Allein im Nordsee- bzw. Ostseekreislauf zirkulieren insgesamt 30.000 bzw. 50.000 Liter Seewasser mit Temperaturen zwischen 10 und 15° C und Salzgehalten zwischen 1,3 bzw. 3,6 Prozent. Im Tropen- bzw. Mittelmeerkreislauf werden 7.000 und 12.000 Liter Wasser vorgehalten. Die tropischen Organismen werden bei 25 bis 27° C Wassertemperatur und einem Salzgehalt zwischen 3,0 und 3,5 Prozent gehalten. Die Wasserqualität wird regelmäßig im Labor kontrolliert.



Das alles bedeutet viel Technik und menschliche Arbeitskraft, um die Wasserqualität, die bestmögliche Versorgung durch Nahrung aber auch die Sauberkeit an den Scheiben und in den zahlreichen Becken zu gewährleisten. Und das schafft das Team um Armin Form, Leiter des Kieler Aquarium der GEOMAR, mit viel Freude und Engagement bei der Arbeit – für und mit Meereslebewesen.

**Aquarium Geomar**  
Düsternbrooker Weg 20 • 24105 Kiel  
Tel. 0431 – 6001637  
[www.aquarium-geomar.de](http://www.aquarium-geomar.de)

# SCHARFFENBERGSURFBOARDS DIE HOLZ-SURFBOARD-MANUFAKTUR

WAHRE SURF- UND STAND-UP-PADDELBOARD KUNSTWERKE AUS HOLZ, HANDGEFERTIGT MIT INNOVATIVSTEN WERKZEUGEN, PRÄZISER HINGABE ZUM DETAIL UND DER TIEFEN VERBUNDENHEIT UND LIEBE ZUM OZEAN UND ZUM SURFEN.



Martin Scharffenberg, Gründer von ScharffenbergSURFBOARDS

Es ist Sommer und die Sonne scheint auf den endlosen Strand und deine braun gebrannte Haut. Sie lässt das Meer glitzern und funkeln und färbt die sich bis zum Horizont abzeichnenden Wellenberge in beeindruckenden tief-blauen Farben und Kontrasten. Du nimmst dein Surfbrett und paddelst hinaus in die perfekten Wellen. Es ist einer dieser Tage die dir dein Leben lang in Erinnerung bleiben werden weil sie dich bescheiden auf die Welt und Natur blicken lassen, in all Ihrer Anmut, Schönheit und Frieden.

Und jetzt stelle dir vor, du hättest keinen Plastikmüll am Strand gesehen, und du würdest nicht auf einem Plastiksurfbrett surfen, das irgendwann Sondermüll wird – nein, Du gleitest auf einem Surfbrett aus Holz über die Wellen ...

Deine Hände spüren die Maserung des Holzes. Das Wasser perlt in großen Tropfen vom Deck deines Surfbretts. Du spürst wie dein Surfbrett scheinbar reibungslos übers Wasser gleitet und wie dich der Ozean ein Teil von ihm werden lässt. In diesem Augenblick ergibt alles einen Sinn. Du lebst in diesem Moment und verstehst, dass es ein Geschenk ist, diese Zeit auf unserem Planeten leben zu dürfen und dass es unsere Aufgabe ist, diese Welt mit all Ihrer Schönheit zu bewahren und zu schützen.

## SCHARFFENBERGSURFBOARDS SIND NACHHALTIG

Martin Scharffenberg, Gründer dieser Manufaktur erzählt von der Vision seines Startups: „Nachhaltiges und bewusstes Produzieren sind die Schlüssel für einen verantwortungsvollen Umgang mit der Natur, dem Meer und ihren Ressourcen, für eine saubere und friedliche Zukunft. Aus diesem Grund habe ich mich mit ScharffenbergSURFBOARDS dem Bau oder auch dem Shapen, wie die Surfer sagen, von Surfbrettern aus ausschließlich nachwachsenden Rohstoffen wie Holz verschrieben und verzichte dabei bewusst auf den Einsatz von Plastik, Glasfasern und Verbundwerkstoffen. Umweltverträglichkeit und Design gehen hier Hand in Hand und Nachhaltigkeit prägt die gesamte Wertschöpfungskette von den verwendeten Materialien bis hin zu deinem fertigen Surfbrett. Dafür wurde ScharffenbergSURFBOARDS von dem Ecoboard Projekt mit dem GOLD LEVEL Standard zum Bau von ökologischen Surfbrettern zertifiziert, worauf ich sehr stolz bin.

## ALTE HAWAIIANISCHE TRADITIONEN

Wenn wir an Surfen denken, träumen wir unbewusst von Palmenstränden, türkisblauem Meer mit endlos laufenden Wellen, der Musik der Beach Boys und Duke Kahanamoku dem dreimaligen Schwimmolympiasieger, der als Begründer des modernen Wellenreitens gilt und das Surfen rund um den Globus populär machte. Damals waren die Surfbretter aus Vollholz, wunderschön nur leider schwer und behäbig. Der junge Tom Blake, ein Freund von Duke, war es, der in den 1920er Jahren damit experimentierte Surfbords in Hohlbauweise zu bauen. Mit seinen leichteren und wendigeren Surfbrettern war er neben Duke eine weitere Schlüsselfigur bei der Entwicklung des Surfens von einem regionalen hawaiianischen Sport in eine weltweit beliebte Sportart. Seit 2021 ist das Wellenreiten auch endlich eine olympische Disziplin und begeistert Menschen rund um den Globus.

Ganz bewusst knüpfte ich bei ScharffenbergSURFBOARDS mit dem Bau von Surfbrettern und Stand-up-Paddelboards aus Holz direkt an alte hawaiianische Traditionen im Bau von Surfbrettern an. Auf dem Weg zurück zu den Ursprüngen des Surfens, der Natur und ganz im Einklang mit dem Meer stelle ich kundenspezifisch moderne, leichte, nachhaltige und langlebige Surfbretter her, die Seele und Geist beflügeln und entschleunigen.

### SCHARFFENBERGSURFBOARDS SIND **HANDGEFERTIGT**

Weil alle Surferinnen und Surfer einzigartig sind wie die Wellen, die sie surfen, haben sie damit bewusst oder unbewusst ganz individuelle Anforderungen, die ein Surfbrett mitbringen sollte. Aus diesem Grund stelle ich bei ScharffenbergSURFBOARDS jedes Surfbrett an die individuellen Anforderungen einer jeden Surferin und eines jeden Surfers her. So entstehen in akribischer Handarbeit und mit modernsten Fertigungstechniken elegante Surfbretter wie zum Beispiel Noserider, Longboards, Malibus, Fishs, Short Boards und selbst Stand-up-Paddelboards bis zu einer Länge von 14' (Fuß), was etwa 4,26 m entspricht. Die Surfbretter bestehen zum größten Teil aus Paulownia-Holz, das in Verbindung mit Hartöl seewasserbeständig ist. Die Finnenkästen aus Mahagoni und Finnen aus Holz vervollständigen die nachhaltige Philosophie.



Durch eine bestimmte Fertigungstechnik lassen sich die Holzmaserungen der Deck- und Bodenplatten mittig spiegeln und mit akzentuierenden Streifen aus rotem Zedernholz werden so aus wunderschönen Surfbrettern zudem wahre Kunstwerke.

### SCHARFFENBERGSURFBOARDS SIND **GEFÜHL**

Du stehst mit deinen Füßen im Sand und lässt deine Hände über dein Surfbrett aus Holz gleiten. Du siehst auf das Logo und liest deinen eingravierten Namen hinter der Seriennummer und den Dimensionen deines Surfbretts. Der ganz besondere persönliche Touch deines ScharffenbergSURFBOARD, was es zu einem wirklichen Unikat macht. Du weißt es wurde nur für dich gebaut, und du lässt es ins Wasser gleiten und paddelst hinaus in die Wellen. Es sind diese kleinen Momente, die das Leben verändern.



### SCHARFFENBERGSURFBOARDS SIND MEINE **GESCHICHTE**

Mein Name ist Martin Scharffenberg, ich bin Surfer, Shaper (so nennt man Surfbrettbauer) und der Gründer von ScharffenbergSURFBOARDS. Meine Liebe zum Meer hat mich 1999 nach Kiel gezogen. Nachdem ich schon 1997 begann Surfbretter zu bauen, studierte ich in Kiel Meeresphysik und arbeitete über zwei Jahrzehnte als Ozeanograph in der Klimaforschung. Als Ozeanograph und Klimaforscher weiß ich um die Notwendigkeit unseres nachhaltigen Handelns für eine lebenswerte Zukunft. Daher ist es als Shaper von Surfboards meine Passion, das Surfen zurück zu seinen natürlichen Ursprüngen zu bringen.

### KOMM MIT AUF DEINE EIGENE REISE UND **LEBE DEN MOMENT**

Melde dich, wenn du dich für ein individuelles ScharffenbergSURFBOARD interessierst. Ich liebe den gemeinschaftlichen Prozess der Gestaltung deines einzigartigen Boards, das darauf basiert, wer du bist und welche Art von Wellen du surfst. Lasse dich in den Bann ziehen von dem Gefühl auf einem Surfbrett aus Holz mit der Natur zu surfen. Wenn du das erfüllende Gefühl mit deinen eigenen Händen erleben möchtest vereinbaren wir einen Termin für eine Werkstattbesichtigung. Die Werkstatt von ScharffenbergSURFBOARDS findest du an der Kieler Förde beim Leuchtturm Friedrichsort, direkt hinterm Deich in der Seefestung Friedrichsort. Gänsehaut und Aloha garantiert!

### LEBE DEINEN TRAUM

[www.scharffenbergsurfboards.com](http://www.scharffenbergsurfboards.com)



THE WOODEN SURFBOARD MANUFACTORY



Fotos: ScharffenbergSURFBOARDS



DER BLICK ÜBER DIE TERRASSEN IN DIE WEITE EBENE WAR ÜBERWÄLTIGEND. DICHT AN DICHT DRÄNGTEN SICH REIHEN VON OLIVENBÄUMEN, WOHIN ICH MICH AUCH WANDTE. VOR DER SILHOUETTE DER HÜGELKETTE DES CHIANTIS LAG IM DUNST DES FRÜHEN MORGENS IN DER FERNE DIE STADT FLORENZ MIT IHRER MARKANTEN DOM-KUPPEL. DIE MILDE LUFT DES SÜDENS UND DER ERDIGE GERUCH VOM NÄCHTLICHEN REGEN LIESSEN MICH ALLE DIE ANSTRENGUNGEN DES VORTAGES VERGESSEN. ICH ATMETE TIEF DURCH – EIN GLÜCKSMOMENT.

URLAUB ´MAL GANZ ANDERS:

## OLIVENERNTE IN DER TOSKANA, LEBENSRAUM MIT GESCHICHTE

**M**auro, der Mann meiner Nichte Sybille, hatte sich vor ein paar Jahren im Süden Italiens seinen Lebensraum verwirklicht, einmal Besitzer eines Olivenhains zu sein. In einem spontanen Moment hatte ich meine Hilfe bei der diesjährigen Oliven-ernte angeboten. Die Fahrt von München nach Florenz war mit der Bahn geplant. Ein erholsamer Schlaf und diese wunderschöne Aussicht am Morgen entschädigten für alles. Mauro wies mich in meine Arbeit ein. Er hatte bereits die großen Netze ausgelegt, die zum Auffangen der Oliven dienen. Zu meiner Ernte-Ausrüstung gehörten eine Schutzbrille, Gartenhandschuhe und ein sogenannter „Rastrello“ (ein kleiner Rechen mit kurzem Stiel). Die Oliven werden sorgfältig von Hand gepflückt. Mit der einen Hand wird ein Zweig oder ganzer Ast gegriffen, während die Früchte mit der anderen Hand mit Hilfe des „Rastrello“ von den Zweigen abgestriffen werden. Sie fallen dann auf das Netz am Bo-

den. Manchmal ist es auch schonender nur die Hände zu benutzen, um die delikaten Zweige nicht unnötig zu strapazieren. Die Arbeit erscheint einfach, ist aber anstrengend, weil man in den dicht verwachsenen Bäumen fast immer über Kopf arbeiten muss. Um die oberen Bereiche der Bäume abzuernten, benutzt man entweder eine Leiter oder ein klug erdachtes Werkzeug. Es besteht aus einem langen Stiel an dessen Ende zwei überlappende Rechen angebracht sind. Sie werden durch einen kleinen Elektromotor, welcher am unteren Ende des Stiels befestigt ist, gegeneinander vibrierend bewegt. Die am Boden liegenden Früchte werden zu kleinen Haufen zusammengerüttelt und von Zweigen und Blättern befreit, um schließlich für den Abtransport zur Ölmühle in die Transportkästen gefüllt werden zu können.

An den ersten drei Tagen ernteten wir zu viert 240 Kilogramm Oliven. Trotz all der Mühe überkam mich eine tiefe Befriedi-

gung, dabei sein zu dürfen. Der Olivenbaum, die Olive und das Olivenöl sind uraltes Kulturgut. Schon die Ägypter haben vor über 4 000 Jahren Olivenbäume gepflanzt und neben der Verwendung des Holzes auch Olivenöl erzeugt.



Wie fanden sie bloß heraus, dass diese Früchte ein so wertvolles Speiseöl erzeugen können?

Die Verarbeitung der Früchte, die sogenannte „Frangitura“ ist ein Erlebnis für sich. Mauro hatte für Freitagabend einen Termin in der Ölmühle vereinbart. Dort angekommen empfing uns der herrliche Duft von frisch gepressten Oliven.

Mehrere Gruppen von Olivenbauern, die vor uns an der Reihe waren, hielten sich plaudernd und weintrinkend in der großen Halle auf. Wir kamen schnell ins Gespräch und erfuhren, von wo sie kamen und wieviel sie bisher geerntet hatten.

Spät in der Nacht waren endlich auch wir als Letzte an der Reihe. Es begann ein langer, ausgeklügelter Prozess. Zunächst wurden die Oliven gewogen und dann außerhalb der Ölmühle in einen großen Trichter geschüttet, von wo aus sie in das Gebäude rutschten. Auf einem Rüttelrost wurden Schmutz, Blätter und Zweigreste entfernt. Dann folgte der eigentliche Verarbeitungsprozess. Die Oliven wurden in einer Kammer zermahlen, vermischt, gerührt und somit von den Kernen befreit. Dabei lösten sich feine Öltröpfchen ab, und wurden später mit einer Zentrifuge (Decanter) von der festen Masse getrennt. Es war ein ganz besonderes Erlebnis, nach der langen Warterei schließlich das grün-

schimmernde Öl aus dem Hahn in die Edelstahlkanne fließen zu sehen. Mit einer kleinen Geschmacksprobe konnten wir uns von der hervorragenden Qualität überzeugen. Spät in der Nacht fuhren wir mit unserem „Öl-Schatz“ nach Hause. Das war ein sehr befriedigendes Gefühl.

### AN DEN ERSTEN DREI TAGEN ERNTETEN WIR ZU VIERT 240 KILOGRAMM OLIVEN.

Zum Wochenende bekamen wir Verstärkung von den beiden Kindern meiner Nichte, Sara und Mattia. Außerdem stießen noch Freunde aus dem internationalen Bekanntenkreis hinzu. Wir waren eine fröhliche Ernte-Gemeinschaft. Für die Mittagspause gab es schmackhafte, landestypische Speisen. Gekostet wurde im gemütlichen Holzhaus. Es wurde geplaudert, gelacht und gesungen – eine ganz besondere Atmosphäre, bei der Sprachschwierigkeiten keine Rolle spielten. Nach dem Essen machten wir mit viel Spaß und neuer Motivation weiter bis zur Nacht. Und der Einsatz zahlte sich aus. Mauro brachte am Sonntagabend weitere 360 Kilogramm Oliven zur Ölmühle und konnte daraus 75 Liter feinstes Olivenöl gewinnen.

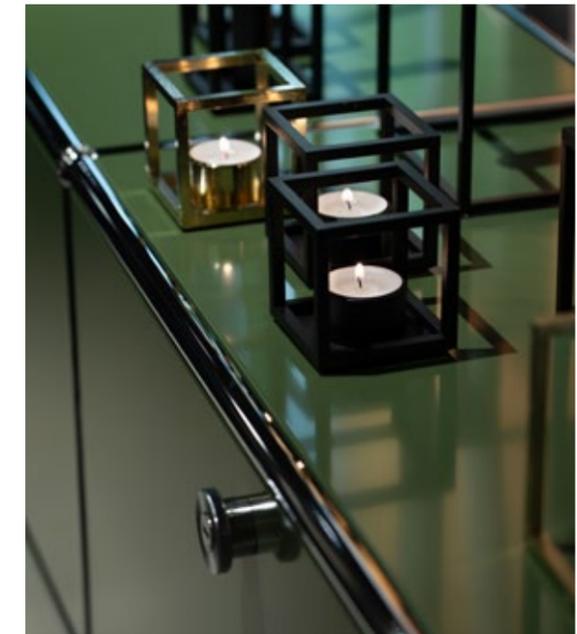
Nach sechs Tagen nahte das Ende meines Urlaubs, obwohl bis dahin nur etwa ein Viertel der gesamten Ernte eingebracht war. Für mich war die Zeit wie im Fluge vergangen. Bevor ich jedoch die Rückreise antreten sollte, wollte ich noch einmal dieses unvergleichliche Italien-Gefühl genießen und ging am Sonntagmorgen vor meinem letzten Ernteeinsatz auf einen Espresso in das örtliche Kaffeehaus, den Treffpunkt der lokalen Bevölkerung. Alle redeten durcheinander. Auch ich als Fremder wurde lauthals begrüßt und fühlte mich gleich eingebunden. Das ist eben die südländische Lebensart, die uns Nordländer so anspricht.

Belohnt wurde mein Ernteeinsatz übrigens mit bestem, toskanischen Olivenöl. Am Montagmorgen trat ich schließlich schwerbeladen die Rückreise nach München an – diesmal ohne Hindernisse. Nur die 10 Liter Olivenöl im Reisegepäck brachten mich am Münchener Hauptbahnhof fast zum Stolpern. Trotz der schweren Last überkam mich ein Gefühl der Schwermut, dass diese schöne Zeit so schnell vergangen war und ich nahm mir vor, im folgenden Jahr wieder dabei zu sein.

In Gedenken an unseren Kolumnisten und lieben Freund Peter Borgward, alias Fedder Lund, der im April 2023 verstorben ist, bilden wir in dieser Ausgabe seine schönsten Erinnerungen ab.

USM HALLER

# OLIVGRÜN – DIE NEUE FARBE BEI USM



Die begehrte und bewährte USM Möbelserie ist um einen Farbton reicher: ein edles Olivgrün – natürlich und dezent. Ursprünglich als Sonderedition auf den Markt gebracht, löste dieser neue Farbton so große Begeisterung aus, dass Olivgrün ab Herbst 2024 daher fester Bestandteil in der Palette des Herstellers ist.

## Vielseitig

Kaum eine Farbe ist so vielseitig wie Olivgrün. Mit seiner perfekten Balance zwischen warmen und kühlen Tönen, fügt sich das erdige Grün nahtlos in jeden Designstil ein und harmoniert mit fast jeder anderen Farbe.

Olivgrün passt gut zu verschiedenen Lichtverhältnissen. Im Sonnenlicht wirkt es gemütlich und einladend, und unter kühlerem Licht behält es seine gelassene Eleganz. Die Anpassungsfähigkeit von Olivgrün macht es zu einer beliebten Wahl in der Innenarchitektur, da sich die Farbe spielerisch für verschiedene Stimmungen und in den unterschiedlichsten räumlichen Kontexten einsetzen lässt.

## Natürlich

Der organische Ursprung verleiht der Farbe beruhigende und erdende Eigenschaften, gepaart mit einer Wärme durch die gelben Untertöne. Olivgrün lässt sich daher nahtlos mit natürlichen Materialien wie Holz und Stein kombinieren und verleiht dem Gesamtdesign Tiefe und Struktur.

## Zeitlos

Die einzigartige Schönheit von Olivgrün fühlt sich neuartig und ehrwürdig klassisch zugleich an. Es ist ein unglaublich raffinierter und zeitloser Farbton. Einerseits ursprünglich und nostalgisch, andererseits aber auch lebendig und frisch.



Die Anpassungsfähigkeit von Olivgrün macht es zu einer beliebten Wahl in der Innenarchitektur



Gesehen bei husens in Kiel

husens • Holtenauer Straße 43 • 24105 Kiel  
Tel. 0431 – 5111600 • info@husens.de  
www.husens.de



BROKIS

# DIE BÖHMISCHE GLASKUNST IM LICHT DER MODERNE

In der Welt der Premium-Beleuchtung steht die tschechische Marke Brokis für eine einzigartige Fusion aus elegantem Design, unübertroffener Qualität und meisterhaftem Handwerk.

Fotos: Brokis

Unter der visionären Führung von Jan Rabell, einem Ingenieur und erfolgreichen Unternehmer, hat sich Brokis international einen Namen gemacht und es damit auch in die Ausstellung von Licht.Norkoweit in Molfsee geschafft. Entdeckt haben Norkeweits die anmutigen Leuchten des tschechischen Unternehmens bei einer ihrer internationalen Messe-Besuchen. "Wir waren sofort beeindruckt von der Anmutung dieser Lichtobjekte und überzeugt davon, das exklusive Sortiment in unserem Geschäft mit diesen Leuchten zu bereichern."

Das Portfolio von Brokis umfasst funktionale, moderne Beleuchtungskörper ebenso wie dekorative Objekte für individuelle Konzepte von Lichtplaner\*innen und Architekt\*innen. Die Ursprünge von Brokis liegen in der Janštejn Glassworks, einer traditionsreichen Glasbläserei, gegründet 1809 in Tschechien in der malerischen Region Vysočina. Jan Rabell erkannte den kunsthistorischen Wert der „vom Aussterben bedrohten“, altherwürdigen Technologien und handwerklichen Techniken und erwarb 1997 das damals angeschlagene Unternehmen. Nun bestand die Herausforderung darin, die traditionsreiche böhmische Glas-Handwerkskunst zu bewahren, weiterzuentwickeln und ins 21. Jahrhundert zu führen.

Die Geschichte der Janštejn Glassworks ist geprägt von über 200 Jahren Glasbläsertradition. Trotz schwerer Zeiten, darunter drei verheerende Brände, zwei Weltkriege und die Verstaatlichung, haben Generationen von zähen Handwerker\*innen die Kunst des Glasmachens bewahrt und weitergegeben.

Mit der Gründung von Brokis im Jahr 2006 brachte Rabell eine neue Produktlinie hervor, die es zuvor in der Janštejn Glassworks nicht gab. Er ließ neue Öfen im italienischen Stil installieren und verfeinerte so die Produktionsprozesse. Traditionelle Techniken wie fast vergessene Verfahren im Glasblasen, das Formen von optischem Glas und die Herstellung von farbigem Glas erlebten eine Renaissance. Diese profunden Sachkenntnisse im Umgang und in der Fertigung bilden heute das Fundament und sind die wichtigsten Erfolgsfaktoren für die Marke Brokis.

Die hochwertigen Lichtkollektionen von Brokis sind weltweit auf den führenden Designausstellungen zu sehen und genießen international hochgeschätztes Ansehen. Jede BROKIS-Leuchte ist ein echtes Original, ein funktionales Kunstwerk, das bei Tag und bei Nacht gleichermaßen fesselnd ist.



Im Jahr 2023 wurden „Kenntnisse, Handwerk und Fähigkeiten der handgefertigten Glasproduktion“ von der UNESCO in die Repräsentative Liste des immateriellen Kulturerbes der Menschheit aufgenommen.

Dank des Mutes und der Visionen kreativer Unternehmen wie LICHT.NORKEWEIT findet dieses wertvolle kulturelle Erbe in der modernen Architektur und lebt fortan auch für kommende Generationen sichtbar weiter.

"Knot" - zu deutsch "Knoten", der Name ist bei diesen charakteristischen Pendelleuchten von Brokis Programm. Das italienische Design-Duo Alfredo Chiaramonte und Marco Marin, vereint in den Leuchten die klare Form des mundgeblasenen Glases mit rustikalem Chic durch Einsatz des robusten Leinenseils als Aufhängung. Dieses durchdringt das Glas und endet in dem für die Leuchte namensgebenden Knoten, welcher das Glas an seiner Position hält.

Die LED-Lichtquelle ist unter einer eleganten Haube aus gestanztem Metall montiert und von unten durch einen mundgeblasenen Opaldiffusor geschützt. Dieser sorgt für ein angenehm blendfreies Licht.

Die Leuchten der Serie Knot eignen sich sowohl für private als auch öffentliche Innenräume und sind besonders eindrucksvoll als Ensemble über dem Esstisch. Die Kollektion umfasst Pendelleuchten in vier verschiedenen Formen in zwei Größen mit verschiedenen Farboptionen, passend dazu ist auch eine maritim anmutende Tischleuchte erhältlich.

Wie bei allen Brokis-Produkten verleiht die präzise Verarbeitung des mundgeblasenen Glases einen unverwechselbaren, dauerhaften Charakter. Die Glasschirme bestehen aus mehreren Schichten geschmolzenen Glases, von denen jede einzelne vom Glasmachermeister sorgfältig geprüft wird, bevor sie in die Form geblasen wird. Die Leuchten sind in transparentem, grauem, braunem Rauch oder Opalglas mit glänzender oder matter Oberfläche erhältlich.

Wie in der Glasherstellung wird auch der Metallreflektor in einer jahrtausendalten geprägten und bewährten Metallstanztechnik von Hand gefertigt, bei der kaltes Blech auf einer rotierenden Form gedreht wird. Die Geschichte dieses Verfahrens geht auf die keltische Zeit zurück. Und wie die Glasbläser greifen auch die Metallmeister auf Tradition und Erfahrung zurück, die über Jahrhunderte und Jahrtausende weitergegeben wurden und dem Endprodukt seinen außergewöhnlichen Wert verleihen. Die Metallkomponenten sind in Kupfer, Messing, Chrom, Edelstahl oder mit mattschwarzer Pulverbeschichtung erhältlich. Das elegante Glas und das kühle Metall werden durch einen weiteren uralten Werkstoff, nämlich grobem Leinen kontrastiert.

Eine charakterstarke Leuchte, die auch das Team von Licht.Norkeweit in Molfsee zu schätzen weiß. „Die Leuchterserie Knot gehört zu unseren Lieblingsstücken, denn sie passt einfach in den Norden – insbesondere an das Meer und lässt sich sowohl im Essbereich, Wohnzimmer oder Treppenaufgang in Szene setzen.“

**Brokis ist erhältlich bei:**  
**LICHT.NORKEWEIT**

Hamburger Landstraße 6 • 24113 Molfsee  
Tel. 0431 643232 • [www.norkeweit.de](http://www.norkeweit.de)

## Traditionelle Glasbläserkunst, präzise verarbeitet.



Die Einschlüsse im Glas sind keineswegs Makel, wie der Laie denken könnte, sondern Beweise für die traditionelle Manufakturarbeit.



Mit der neuen Leuchten-Kollektion Starcloud präsentiert Brokis bezaubernde Meisterwerke der Glaskunst von sternengleicher Schönheit. Die kunstvolle Serie von Pendelleuchten basiert auf der abstrakten Darstellung eines Sterns, die sich in drei unterschiedlichen Objekten widerspiegelt: Atria, Lyra und Vega – jedes für sich ein individuelles Kunstwerk. Diese zarten mundgeblasenen Glasschirme verstreuen anmutig ihre Lichter und projizieren ganz subtil je nach Betrachtungswinkel unterschiedliche optische Effekte. Jedes der Starcloud-Objekte ist in weißem, perlrosa und perlgrauem Opalglas erhältlich, wie auch in sechs vordefinierten Sets in unterschiedlichen Größen.

Der Art und Weise diese zu kombinieren sind jedoch keine Grenzen gesetzt. An schlanken Kabeln unterschiedlicher Länge abgependelt, jedes davon mit seinem eigenen individuellen Deckenbaldachin ausgestattet, lassen sich die Lichtkörper individuell aufeinander abstimmen und auf die jeweilige örtliche Gegebenheit anpassen. Starcloud bietet somit ein bemerkenswertes Maß an vielfältigen Variationen und lädt dazu ein, die eigene und völlig einzigartige Sternenslandschaft im Wohnraum zu gestalten.





Zu jeder Jahreszeit inszeniert die Mito raggio in Gold matt den Wohnbereich mit einem individualisierbaren Lichtelebnis, bei dem sich die Leuchte auch hier bequem per Geste oder App den eigenen Bedürfnissen anpassen lässt und eine Lichtinsel der Ruhe und Gemütlichkeit hervorbringt.

Foto: Occhio

OCCHIO

## PERFEKTE LICHTSZENEN FÜR JEDE JAHRESZEIT

An einer der vielen Küsten der Ostsee steht ein Haus, das für jede Jahreszeit die perfekte Lichtsituation bietet. Die großen Fenster lassen viel Sonnenlicht von außen herein und verbinden die Natur der Umgebung mit dem Interieur. Im dunklen nordischen Winter ersetzen die verschiedenen Leuchten von Occhio das Tageslicht. So entsteht eine Atmosphäre, die das Haus jederzeit zu einem gemütlichen Zuhause macht.

Die Besitzer dieses Refugiums hatten schon lange den Traum von einem Sommerhaus im Norden. Als sie endlich das passende Objekt gefunden haben, wurde es zum ganzjährigen Zuhause. Die großen Fenster des Hauses zählen nicht unbedingt zur regionalen Tradition – aber sie geben den Bewohnern das Gefühl, sich draußen aufzuhalten, auch wenn sie im Wohnzimmer sitzen. Das reduzierte Design der Leuchten in weiß und gold matt harmonisiert perfekt mit dem geerdeten Interieur des Hauses.

Wenn der Winter kommt und es im Norden weniger Tageslicht gibt, ersetzen die individuell eingerichteten verschiedenen Lichtszenen der Occhio-Leuchten im Haus das natürliche Licht von draußen. Im Smart-Home-System sind sie mit den Einstellungen der restlichen Ausstattung wie den Vorhängen und Rollos verbunden – und passen sich perfekt an das jeweilige Tageslicht an.

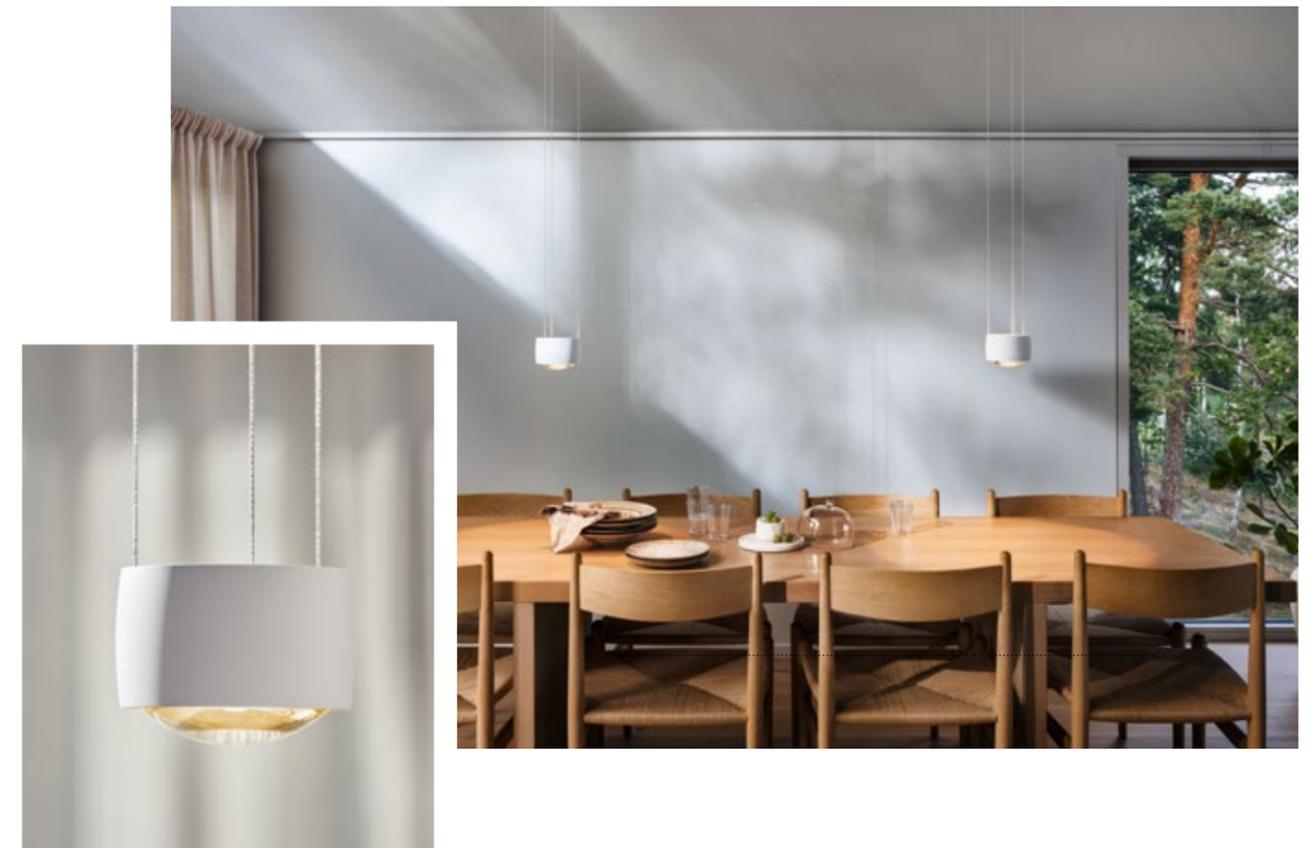
„Unser Herbst und Winter kann hier sehr dunkel sein. Damit sich ein Haus wie ein Zuhause anfühlt, ist das künstliche aber der Natur nachempfundene Licht von Occhio also besonders wichtig.“ unterstreicht Lichtplaner und Geschäftsführer Björn Norkewitz die Bedeutung einer heimeligen Lichtatmosphäre.

#### Wandleuchten

Lässt das natürliche Licht nach, werfen die Wandleuchten Sento verticale in weiß matt über dem Sofa interessante Muster an die Wohnzimmerwand und schaffen dabei eine angenehme Atmosphäre.



Daniela Vogt



#### Pendelleuchten

Über dem großzügigen Esstisch schweben zwei Sento sospeso und ergänzen das puristische Interieur aus Eichenholz und natürlichen Farben perfekt und lassen die Architektur, die Töne und Texturen erstrahlen. Die Pendelleuchten sind situativ höhenverstellbar und ermöglichen via Gestensteuerung verschiedenste Lichtszenarien aus Up und Downlight.

In der Küche rundet eine Mito volo über dem Küchenblock die perfekte Lichtplanung des Hauses ab. Die Pendelleuchte mit ihrem geradlinigen, unverwechselbaren Design und maximaler Funktionalität ist die logische Weiterentwicklung der ikonischen Leuchtenfamilie Mito. Sie lässt sich individuell je nach Wunsch und Anlass in der Höhe verstellen und ist ebenfalls per Geste problemlos in Helligkeit und Farbtemperatur zu steuern.

#### Occhio ist erhältlich in Molfsee bei

##### LICHT.NORKEWEIT

Hamburger Landstraße 6 • 24113 Molfsee  
Tel. 0431 643232 • [www.norkewitz.de](http://www.norkewitz.de)





Fotos: COR

COR SIWA

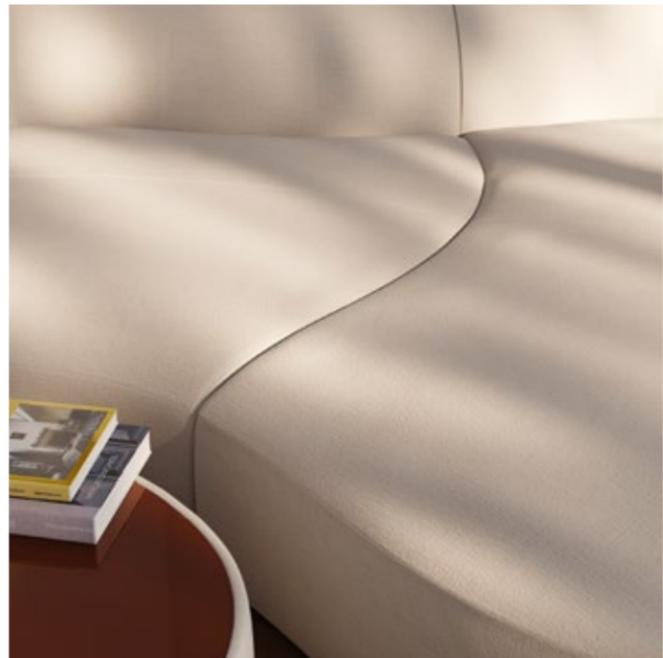
## EIN SOFA ALS HOMMAGE AN DIE SCHÖNHEIT DER NATUR

Nicht von ungefähr ist dieses vom Designstudio Altherr Désile Park gestaltete Möbelstück nach einer märchenhaften Wüsten-Oase benannt. Mit seinen sanft geschwungenen Linien und umarmenden Formen lädt es Alltagsreisende geradezu dazu ein, einzukehren. Ob alleine oder zu mehreren, zum Lesen, Chatten, Surfen oder Entspannen, das bleibt ganz dem Besucher und der Stimmung vorbehalten.

**W**enn wir uns die ursprüngliche Wort-Bedeutung aus dem Altgriechischen anschauen, ist eine Oase „ein bewohnter Ort“. Doch eine Oase ist noch so viel mehr. Sie ist ein Ort der Begegnung, der Ruhe und Entspannung, des Austausches und des Auftankens. Und genau diese Attribute hat das Sofa Siwa mit der gleichnamigen Oase gemeinsam.

Und auch seine Form ist ganz und gar der Natur entlehnt. Sanft geschwungene Linien fügen sich harmonisch in ein großes Ganze, in eine organische Form, die einem Wassertropfen ähnelt.

Der aufrechte Rücken folgt einer inneren Bogenlinie, wirkt sinnlich und einladend, wie eine herzliche Umarmung. Ein gestalterischer Clou sind die Nähte, die nie ganz gerade verlaufen und den amorphen Korpus zusätzlich betonen. Kein traditionelles Sitzmöbel, sondern ein Aufenthaltsmöbel in einer eleganten und klaren Designsprache.



„Siwa ist ein Ort des Zusammenseins, wenn man so will, ein Raum im Raum mit vielfältigen Funktionen: Hier kann gelesen, gechattet, gearbeitet, entspannt werden“, kommentieren Jeannette Altherr, Delphine Désile und Dennis Park ihren Entwurf für COR und fahren fort: „Dabei bleibt die ikonische Typologie funktional und schafft eine Balance zwischen Objekt und Interieur.“

Als Ein-, Zwei- oder Mehrfachsitzer erhältlich besticht das Sitzmöbel mit seinem integrativen Minimalismus: bodennah, schnörkellos, optisch auf das Wesentliche reduziert. Eine Skulptur, die mit ihrer freien Form die Geometrie von Räumen aufbricht und ihnen Leichtigkeit verleiht.

„Mit Siwa haben wir ein weiteres archetypisches Sofa in unser Portfolio aufgenommen, das den heutigen Wohnbedürfnissen der Menschen entspricht“, erklärt Leo Lübke, geschäftsführender Gesellschafter COR, und ergänzt: „Das Spannende dabei ist, dass keine Sitzstelle gleich ist. Sitztiefe und Blickwinkel ändern sich fortwährend – je nachdem wo man Platz nimmt.“

#### Erhältlich bei husens in Kiel

husens • Holtenauer Straße 43 • 24105 Kiel  
Tel. 0431 – 5111600 • info@husens.de  
www.husens.de



“  
Siwa ist ein Ort des  
Zusammenseins, ein  
Raum im Raum mit  
vielfältigen Funktionen

Unsere Leser fragen, Rechtsanwälte und Notare aus der Region Kiel antworten:

## „Ich will mein Haus bereits jetzt in gute Hände weitergeben. Kann ich trotzdem dort wohnen bleiben?“



**Arne Bruns:** Vor allem einige ältere Haus- und Wohnungseigentümer fragen sich, wie sie ihre Immobilie am besten an die eigenen Kinder, Verwandte oder ausgewählte Dritte weitergeben können. Möchten diese die Immobilie einfach nur verkaufen, sind in der Regel keine Besonderheiten zu beachten, die sich von sonstigen Immobilienverkäufen unterscheiden. Planen die bisherigen Eigentümer indes beispielsweise, nach einem Verkauf weiterhin dort zu wohnen und/oder die Immobilie unentgeltlich zu übertragen, sind insoweit speziellere Regelungen erforderlich.

### Immobilie weiterhin bewohnen oder sogar vermieten

Wenn Sie Ihre Immobilie bereits in naher Zukunft verkaufen möchten, aber beispielsweise bis ans Lebensende oder bis zu einem etwaigen Umzug in ein Pflegeheim dort wohnen bleiben wollen, können Sie sich beim Verkauf ein sogenanntes Wohnrecht vorbehalten, das ins Grundbuch eingetragen wird. Dies würde Ihnen das Recht einräumen, entweder das gesamte Wohnobjekt oder gegebenenfalls bestimmte Teile unter Ausschluss des Eigentümers zu bewohnen. Ein solches Wohnrecht wird natürlich den Kaufpreis mindern. Ein noch weiter gehendes Recht wäre die Vereinbarung eines Nießbrauchs: Damit können Sie die Immobilie nicht nur bewohnen, sondern auch wirtschaftlich nutzen, zum Beispiel durch Vermietung.

**Bei einer Übertragung an die Absicherung denken**  
Möchten Sie die Immobilie ohne Zahlung eines Kaufpreises übertragen, geschieht dies mit einem Übertragungsvertrag. Auch dort können Sie beispielsweise ein Wohnrecht vereinbaren. Da Sie als Überlasser für die Übertragung aber keine Gegenleistung erhalten, ist es empfehlenswert, sich zusätzlich abzusichern. Dies ist mit einem Rückübertragungsrecht möglich, falls der Übernehmer das Haus oder die Wohnung ohne Ihre Zustimmung verkauft, in Insolvenz gerät oder Ähnliches. Ebenso kann vereinbart werden, dass das Rückübertragungsrecht greift, wenn der Übernehmer vor Ihnen verstirbt oder die übertragene Immobilie Teil einer güterrechtlichen Auseinandersetzung zwischen dem Übernehmer und seinem Ehegatten wird. Dies könnte zum Beispiel bei einem Scheidungsverfahren passieren. Der Rückübertragungsanspruch sollte immer mit einer Rückauffassungsvormerkung im Grundbuch abgesichert werden.

### Übertragung als Lösung zum „Enterben“?

Die Übertragung einer Immobilie ohne Gegenleistung ist im Regelfall eine Schenkung. Das heißt, dass auch insoweit die steuerliche Wirkung beachtet werden muss. Hierbei ist auch der Wert eines etwaigen Wohnungs- oder Nießbrauchsrechts zu berücksichtigen.

Es kommt zudem auch vor, dass Immobilien übertragen werden, um spätere Pflichtteilsansprüche geringzuhalten. Hier ist aber Vorsicht geboten! Falls sich der Überlasser ein Nießbrauchs- oder Wohnrecht vorbehält, wird die Zehnjahresfrist für die Berücksichtigung von Schenkungen in der Pflichtteilsergänzung meist nicht in Lauf gesetzt; auch eine lange zurückliegende Übertragung würde dann bei der Berechnung von Pflichtteilsergänzungsansprüchen wertmäßig voll angesetzt.

### Immobilie vererben – oder vermachen?

Sie können Ihre Immobilie natürlich auch vererben – entweder an die gesetzlichen Erben oder im Falle einer letztwilligen Verfügung an die von Ihnen ausgewählten Erben. Hierbei sollten Sie aber bedenken, dass eine Erbengemeinschaft entsteht, wenn es mehrere Erben gibt. Diese müssen sich anschließend über die Verteilung des Nachlasses einigen, was häufig zu einem Verkauf der Immobilie führt. Möchten Sie gerade die Immobilie nur einer oder mehreren bestimmten Personen zukommen lassen, können Sie ein entsprechendes Vermächtnis vorsehen. Das Vermächtnis verleiht dem Vermächtnisnehmer einen Anspruch gegenüber den Erben, die das Vermächtnis erfüllen müssen. Sprechen Sie das Vermächtnis zugunsten eines Erben aus, ist gemeinhin von einem Vorausvermächtnis die Rede. Auch bei einem solchen Vorgehen gilt es aber, etwaige Pflichtteilsansprüche zu bedenken.

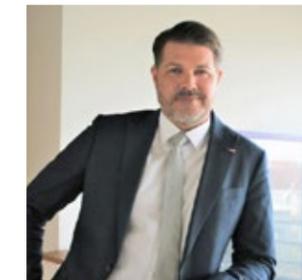


Foto: CauselConcilio Koch & Partner mbH Rechtsanwälte

### Autorenporträt:

Arne Bruns (46) ist Rechtsanwalt und Notar mit Sitz in Kiel sowie Fachanwalt für Familienrecht. Der Schwerpunkt seiner Tätigkeit liegt im Zivilrecht, neben dem Familienrecht insbesondere im Bereich des Wirtschaftsrechts. Herr Bruns vertritt die Interessen seiner Mandanten umfassend sowohl im gerichtlichen Prozess als auch in der außergerichtlichen Auseinandersetzung und bei der Vertragsgestaltung. Er ist Mitglied der Schleswig-Holsteinischen Rechtsanwaltskammer und der Schleswig-Holsteinischen Notarkammer.



## „NANAS“ – DAS FOOD STUDIO VON ANNCHRISTIN SEITZ

# Kulinarische Kreativität trifft digitale Innovation



IM KIELER KÜNSTLER-KIEZ AM SÜDFRIEDHOF ZIEHT EIN NEUER, LEBENDIGER ORT SEIT EINEINHALB JAHREN DIE BLICKE AUF SICH: HIER GEHT ES UM ESSEN – VIELMEHR NOCH UM DIE VERARBEITUNG REGIONALER PRODUKTE ZU NEUARTIGEN GERICHTEN.

Hinter den großen Fenstern in der Lutherstraße verbirgt sich kein gewöhnliches Studio, sondern ein Platz, an dem moderne Food-Kultur auf digitalen Zeitgeist trifft. Das sanft grüne Schild „Digitale Food Agentur“ deutet an, was hier geschieht, doch es beschreibt längst nicht die ganze Bestimmung und Funktion..

Für Annchristin Seitz, Gründerin dieser Location, ist das Studio mehr als nur ein Arbeitsort. Es ist die Erfüllung eines Traums, den sie hier mit Leidenschaft und Hingabe lebt.



Foto: Annchristin Seitz



„Ich wollte einen Ort schaffen, der mehr ist als nur ein Büro – einen Ort, der inspiriert und an dem Menschen zusammenkommen, um gemeinsam Neues zu erschaffen.“ Die gebürtige Mannheimerin ist bekannt für ihre kreativen redaktionellen Text- und Foto-Beiträge in analogen wie auch digitalen Medien. Sie hat diesen einzigartigen Raum geschaffen, um Kunden aus der Food-Branche mit ihren frischen Zutaten mehr Sichtbarkeit zu verschaffen. „Das hat mehrere Jahre vom Homeoffice aus ganz wunderbar

funktioniert, aber nach acht Jahren Solo-Selbstständigkeit war der Zeitpunkt gekommen für mehr Platz.“ Um noch besser auf Kundenwünsche individuell zu reagieren, kann die Agentur seit ihres Umzugs durch ein wachsendes Team noch mehr Fachexpertise bieten. Vom ersten Blogbeitrag bis hin zur Leitung eines Unternehmens zeigt Annchristin, die schon während ihres Studiums als Foodbloggerin startete, wie man eine Vision Schritt-für-Schritt in die Realität umsetzt.

Annchristin Seitz' Food Studio trägt den Namen „Nanas“, inspiriert von einer Idee, die Selbstbewusstsein und moderne Weiblichkeit verkörpert – kraftvoll, kreativ und ja, auch ein bisschen frech. Hier werden nicht nur Trends gesetzt,

sondern auch Traditionen bewahrt. Es geht um mehr als nur Food – es geht um eine Kunstform, die bewegt, verbindet und vor allem Spaß macht. Die Agentur ist Dreh- und Angelpunkt für Kreatives, wo Strategien, Texte, Fotos und Videos entstehen, die nicht nur informieren, sondern auch inspirieren.

Hier werden Marken aus der Food-Branche mit maßgeschneiderten Medien ausgestattet – sei es durch fesselnde Social-Media-Kampagnen, ästhetische Printmedien oder durch reichweitengenerierende Online-Präsenzen. Das Team rund um Annchristin kombiniert umfassendes Fachwissen mit einem Gespür für aktuelle Trends, um Kunden von der Konzipierung, über die Produktion, bis zur Distribution von zielgruppenrelevanten Inhalten rundum zu betreuen.

Doch bei der Zubereitung der Speisen geht es natürlich um noch viel mehr als die Entwicklung von Marketingstrategien: Es macht Spaß, gewährt Blicke in ferne Länder und vor allem – es verbindet Menschen miteinander. Die Idee, das Studio neben dem Alltags-Agentur-Geschäft auch als Workshopfläche zu nutzen kam Annchristin vor ein paar Jahren, als sie für einen Kunden einen Kochworkshop in Guldenal bei dem bekannten TV-Koch Johann Lafer organisierte. „Diese strahlenden Gesichter, das Lachen und das hmmm und ohh lecker! später am Esstisch, das wollte ich auch nach Kiel bringen.“ Die Kochworkshops im Nanas Studio sind keine Großveranstaltungen. Sie finden in kleinem Rahmen mit maximal acht Teilnehmenden statt, die einen individuellen Austausch möglich machen. Je nach Thema gibt es verschiedene Co-Gastgeber\*innen – Expert\*innen in unterschiedlichen Fachgebieten. Von einem Sushimeister, über Pizzaiolo bis hin zur mexikanischen Köchin, bekannte Gesichter aus Annchristins Netzwerk runden das Workshopserlebnis ab. An diesen Abenden wird es in der Lutherstraße dann doch noch eine Prise bunter, wenn es überall köchelt und brutzelt.

Mit einem Lächeln resümiert Annchristin: „Kiel hat sich auf frischen Wind eingestellt – und ich bin bereit, ihn kräftig durch die Stadt wehen zu lassen.“

**Nanas Studio** • Annchristin Seitz | Digitale Food Agentur  
Lutherstraße 7 • 24114 Kiel • [www.annchristin-seitz.de](http://www.annchristin-seitz.de)  
[www.nanas-studio.de](http://www.nanas-studio.de)

# Bunte Rezepte für die kühleren Tage

WENN DIE BLÄTTER IN WARMEN FARBEN LEUCHTEN UND DIE TAGE KÜRZER WERDEN, IST ES ZEIT FÜR HERBSTLICHE KÖSTLICHKEITEN. ENTDECKEN SIE UNSERE EINFACHEN UND LECKEREN REZEPTE, DIE DIE BESTEN ZUTATEN DER SAISON AUF DEN TISCH BRINGEN – VON CREMIGEM KÜRBIS BIS HERZHAFTER SÜSSKARTOFFEL.

## KÜRBIS CARBONARA MIT PANCETTA

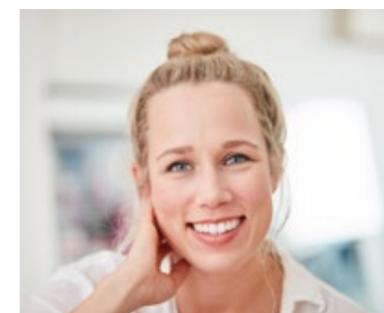
Tauchen Sie Ihre Spaghetti in einen cremigen orangenen Mantel – mit diesem Rezept für Kürbis Carbonara. Auf dem herbstlichen Teller kommen würziger Parmesan, knuspriger Pancetta und ganz viel Hokkaido zusammen. Vorsicht: Das Ei nicht bei direkter Hitzeeinfuhr in den Topf geben, sonst wird die Carbonara krümelig.

### ZUTATEN (für 2 Portionen)

200 g Pancetta  
2 EL Olivenöl  
300 g Spaghetti  
2 kleine Zwiebeln, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
400 g Hokkaido Kürbis  
200 g Sahne  
1 TL Salz  
½ TL Pfeffer  
200 g Parmesan, frisch gerieben  
3 Eigelb  
Frischer Thymian

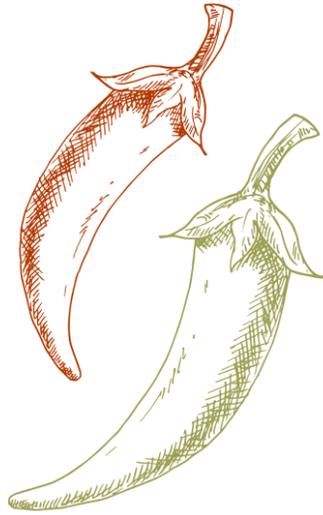
### ZUBEREITUNG

- In einer Pfanne den in dünne Streifen geschnittenen Pancetta ohne Öl bei mittlerer Hitze knusprig braten. Umfüllen und beiseitestellen.
- Spaghetti nach Packungsbeilage kochen. Beim Abgießen der Nudeln 80 g Pastawasser auffangen.
- In einer tiefen Pfanne Speiseöl erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Knoblauch, Kürbis in feinen Würfel, Salz und Pfeffer dazugeben und garen lassen.
- Pastawasser und Sahne dazugeben und ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis der Kürbis gar ist.
- Den Topf vom Herd nehmen, die Soße pürieren, Eigelbe hinzugeben, ca. 150 g Parmesan hinzugeben und verrühren.
- Spaghetti in die Soße geben, alles vermengen, in Schüsseln füllen und mit Pancetta und restlichem Parmesan toppen. Mit Thymian bestreuen und servieren.



MEHR REZEPTE UNSERER AUTORIN ANNCHRISTIN SEITZ SIND AUF IHREM FOODBLOG ZU FINDEN:  
[WWW.MINDOFAPINEAPPLE.DE](http://WWW.MINDOFAPINEAPPLE.DE)





## SÜSSKARTOFFEL KUMPIR MIT CHIPOTLE DIP

Köstlicher Kumpir mit Bohnensalat und scharfem Chipotle Dip – dieses Rezept verbindet zarte Süßkartoffeln mit einer würzigen Note und sorgt für eine Extraportion Vitamine zum Herbstanfang. Perfekt, wenn Sie es gerne herzhaft und doch raffiniert mögen.

### ZUTATEN (für 2 Portionen)

Für die Süßkartoffeln:  
 2 Süßkartoffeln  
 200 g gekochte Kidneybohnen  
 150 g Mais (Dose)  
 1 Avocado  
 8 Kirschtomaten, halbiert  
 1 rote Zwiebel  
 ¼ TL Salz  
 1 EL Limettensaft, geteilt  
 300 g Radicchio, geraspelt  
 etwas Koriander

Für die Chipotle Sauce:  
 180 g Sojajoghurt  
 1 EL Limettensaft  
 1 TL Agavendicksaft  
 2 EL Chipotles (Adobo)  
 1 Knoblauchzehe gehackt  
 1/2 TL Paprikapulver  
 Salz nach Geschmack

### ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Süßkartoffeln der Länge nach halbieren.
- Süßkartoffeln mit der Vorderseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 45 Minuten backen.
- Währenddessen Kidneybohnen, Mais, gewürfelte Avocado, Tomaten, gewürfelte rote Zwiebeln, Salz und die Hälfte des Limettensafts in einer Schüssel vermischen.
- In einer separaten Schüssel den Radicchio mit dem restlichen Limettensaft marinieren.
- Für die Chipotle Sauce alle Zutaten mit einem Handmixer pürieren.
- Sobald die Süßkartoffeln gebacken sind, diese umdrehen und das Innere vorsichtig mit einer Gabel zerdrücken.
- Süßkartoffeln mit Bohnensalat und dem Radicchio belegen. Mit der Chipotle Sauce beträufeln und mit etwas frischem Koriander servieren.





## CHEESECAKE MIT HIMBEEREN

Der krönende Abschluss eines jeden Menüs: Cheesecake mit knusprigem Butterkeks-Boden, cremiger Quarkfüllung und einem samtigen Topping. Verwöhnen Sie sich mit diesem Herbstdessert, aber Achtung – ein Stück reicht nicht!

### ZUTATEN

(für eine Springform mit 20 cm Ø)

#### Für den Boden:

50 g Butter  
70 g Butterkekse  
25 g gemahlene Mandeln

#### Für die Füllung:

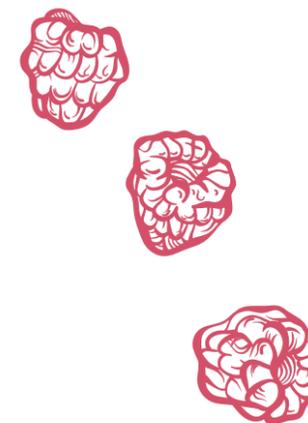
500 g Quark  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
2 Eier  
60 g Zucker  
1 Spritzer Zitronensaft

#### Dekoration:

300 g Himbeeren  
20 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

- Die Kekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zu Bröseln verarbeiten. Die Butter in einem Topf zerlassen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die Keksbrösel und die Mandeln zu der Butter geben und verrühren.
- Die Masse in eine eingefettete Springform geben und am Boden festdrücken.
- Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit Zucker schaumig rühren und Quark, Puddingpulver und Zitronensaft einrühren. Anschließend das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- Die Quarkmasse auf den Boden geben und den Kuchen für ca. 40 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Ofen geben. Danach gut auskühlen lassen.
- 100 g der Himbeeren mit dem Puderzucker pürieren und auf den kalten Cheesecake geben und die restlichen Himbeeren darauf verteilen. Am besten noch einmal kaltstellen.



LAPUAN KANKURIT

# TRADITIONELLE WEBKUNST AUS FINNLAND

Für jeden alltäglichen Anlass und Zweck bietet husens in Kiel eine traumhafte Kollektion dekorativer (Tisch-) Wäsche, wohliger Decken und kuscheliger Wärmflaschen aus der finnischen Manufaktur Lapuan Kankurit. Jedes dieser Produkte ist von atemberaubender Schönheit und hoher Qualität – fühlbar in seiner Haptik und überzeugend in seiner Anmutung.



**D**ie Wurzeln des finnischen Familienunternehmens Lapuan Kankurit, gegründet im Jahr 1917, bildeten die Familien der Weberinnen und Weber von Lapua. Für sie war das Garn der Fäden des Lebens – der Faden, aus dem sie den Unterhalt für sich erwarben. Sie überlieferten nicht nur ihre Geheimnisse des Webens an die nachfolgenden Generationen. Vielmehr übertrugen sie die Wertschätzung für handwerkliche Arbeit und hinterließen damit ein solides Fundament, das damals wie heute auf soziale Werte aufbaut.

So produziert auch die neue Generation nur die absolut beste Qualität in kompromissloser Verarbeitung – stets mit verantwortungs- und respektvollem Blick auf die Umwelt. Hier bei Lapuan Kankurit weiß jeder um die naturaufwändige Produktion von Textilien. Daher fertigt man hier in Finnland nur langlebige wertvolle Gewebe, ausschließlich aus natürlichen Rohstoffen wie Leinen und Wolle.



”

Lapuan Kankurit webt  
wunderbare Wärme,  
süße Weichheit, zartes  
Wohlbefinden ...



Die Produktionsschritte sind transparent und alle Materialien lassen sich bis zu ihrem Ursprung zurückverfolgen. „Wir weben für eine bessere Zukunft. Wir entwickeln Innovationen und neue Techniken. Als Vorreiter dieser Branche tragen wir die Verantwortung, das Handwerk des Webens an zukünftige Generationen weiterzugeben, indem wir uns an der Entwicklung von Bildung beteiligen und mit verschiedenen Akademien zusammenarbeiten.“ Nach diesen Vorsätzen leben und leiten Jaana und Esko Hjelt, selbst auch Weber\*innen, das finnische Unternehmen in vierter Generation.

Das Design ist echt nordisch, inspiriert von der reinen und rauen Natur Finnlands. Um das kühle Klima des Nordens auszugleichen, webt man hier bei Lapuan Kankurit jede Menge Wärme und Weichheit in die Textilien. Außerdem kümmert man sich gut um alle Menschen um sich herum - um die Mitarbeitenden, um alle Partner\*innen wie auch um alle Kund\*innen. Und vor allem webt Lapuan Kankurit für seine Konsument\*innen, also für Sie. Denn Lapuan Kankurit webt, so sagen die Hersteller selbst, „...wunderbare Wärme, süße Weichheit, zartes Wohlbefinden für ein schönes, angenehmes Leben.“

#### Gesehen bei husens in Kiel

**husens** • Holtener Straße 43 • 24105 Kiel  
Tel. 0431 – 5111600 • [info@husens.de](mailto:info@husens.de)  
[www.husens.de](http://www.husens.de)



Fotos: Lapuan Kankurit

Vorne: Moješčík, David – MojDa (Tschechische Republik) "Eva"  
 Hinten: AES+F (Russland/Deutschland/USA) "First Rider"  
 Foto Wohlfromm



NOCH BIS ZUM 6. OKTOBER 2024

NORDART

## 25. NORDART – AUF DEM GELÄNDE DER HISTORISCHEN EISENGIESSEREI

DIE NORDART, EINE DER GRÖSSTEN JÄHRLICHEN AUSSTELLUNGEN ZEITGENÖSSISCHER KUNST IN EUROPA, FEIERT IHR VIERTELJAHRHUNDERT-JUBILÄUM MIT SONDERPROJEKTEN UND STELLT ZU IHREM GEBURTSTAG DIE PREISTRÄGERINNEN UND PREISTRÄGER DER VERGANGENEN JAHRE IN DEN MITTELPUNKT.

Jeden Herbst erreichen die NordArt rund 3000 Bewerbungen aus der ganzen Welt. Die ausgewählten Werke von 200 Künstlerinnen und Künstler erzählen eine gemeinsame Geschichte unserer Zeit. „Wie ein Seismograf zeichnet die Kunst die Erschütterungen der Gesellschaft auf. Sie spiegelt die Wahrheit und die Sehnsüchte der Menschheit wider. Künstlerinnen und Künstler in aller Welt sind auf dem Weg, um aus den Erfahrungen der Vergangenheit Träume für die Zukunft zu bauen. Sie schürfen wie die Archäologen in alten Zeiten, sezieren gesellschaftliche Entwicklungen der Jetztzeit – und setzen neue Utopien gegen die Hoffnungslosigkeit“, sagt der Chefkurator der NordArt, Wolfgang Gramm.

Dies zeigt sich insbesondere in der Kunst, für die seit vielen Jahren der NordArt-Preis und die Publikumspreise verliehen wurden. Seit 2010 sind insgesamt 57 Preisträger ausgezeichnet worden. Diese bilden 2024 mit ihren Werken in und um die Carlshütte den Fokus der Jubiläumsausgabe der Ausstellung.

Unter den Preisträgern sind elf Künstler aus China. Die langjährigen Kontakte zur chinesischen Kunstszene haben wiederholt große Namen aus dem Reich der Mitte zur Ausstellung gebracht. Sie sind ein wichtiges Markenzeichen der NordArt geworden.

In der aktuellen NordArt sind 26 Künstlerinnen und Künstler aus China vertreten.



JANG Yongsun (Südkorea) "Dark Matter"  
 Foto Conrad Pfueller

Die Carlshütte schafft eine ganz eigene Atmosphäre, die nicht nur einen besonderen Blick auf die Kunst erlaubt, sondern auch die Kunstwerke miteinander ins Gespräch bringt. Das Publikum wird auf der NordArt 2024 seine ganz persönlichen Höhepunkte entdecken. Welche Botschaften wen und wie erreichen, das bleibt ein Geheimnis der Kunst.

Das Kunstwerk Carlshütte ist eine Non-Profit-Kulturinitiative der international tätigen ACO Gruppe und der Städte Büdelsdorf und Rendsburg und ein besonderer Ort für Ausstellungen, Konzerte, Lesungen und Kulturveranstaltungen. Das Herzstück ist die seit 1999 jährlich in den Sommermonaten stattfindende NordArt.



Neben den Gießereihallen mit ihren 22.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche gehören dazu der 80.000 Quadratmeter große Skulpturenpark und die ACO Wagenremise.

Chefkurator der NordArt ist Wolfgang Gramm. Senior-Kuratorin ist Inga Aru. Gastgeber und Hauptsponsor im Kunstwerk Carlshütte ist das Unternehmerpaar Hans-Julius und Johanna Ahlmann.

NordArt 2024, bis zum 6. Oktober 2024

**Kunstwerk Carlshütte** • Vorwerksallee 24782 Büdelsdorf • Tel. 04331-354 695  
info@nordart.de • www.nordart.de  
www.youtube.com/@nord\_art

Öffnungszeiten:  
Di-So 11-19 Uhr, montags geschlossen

YUE Minjun(China) "View Into the Sky"  
Foto Conrad Pfueller



Erdil Yaşaroğlu (Türkei) "Stray Dog"  
Foto Wohlfromm



Ayla Turan (Türkei)  
"Let's Fly / Rainbow"  
Foto Wohlfromm



XIANG Jing (China) "Mortals"  
Foto Wohlfromm

Noch bis 6. Oktober 2024

## 25 Jahre NordArt im Kunstwerk Carlshütte

**Kunstbegeisterte sollten sich auf den Weg machen – denn auf dem Gelände der historischen Eisengießerei in Büdelsdorf bei Rendsburg findet nur noch bis 6. Oktober 2024 die NordArt statt.**

Die NordArt, eine der größten jährlichen Ausstellungen zeitgenössischer Kunst in Europa, feiert ihr Vierteljahrhundert-Jubiläum mit Sonderprojekten und stellt zu ihrem Geburtstag die Preisträger\*innen der vergangenen 25 Jahre in den Mittelpunkt.

Das Kunstwerk Carlshütte ist eine Non-Profit-Kulturinitiative der international tätigen ACO Gruppe und der Städte Büdelsdorf und Rendsburg und ein besonderer

Ort für Ausstellungen, Konzerte, Lesungen und Kulturveranstaltungen.

Das Herzstück ist die seit 1999 jährlich in den Sommermonaten stattfindende NordArt.

Neben den Gießereihallen mit ihren 22.000 Quadratmetern Ausstellungsfläche gehören dazu der 80.000 Quadratmeter große Skulpturenpark und die ACO Wagenremise.

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

## Impressum

### VERLAG

Norddeutscher Medien Verlag  
Gneisenaustraße 15  
24105 Kiel  
0431-88865410

Umsatzsteuer ID  
DE234544716

### HERAUSGEBERIN / CHEFREDAKTEURIN

Nadia Richardt

### TEXTREDAKTION

Nadia Richardt,  
Martin Scharffenberg  
Annchristin Seitz

### MEDIABERATUNG

Nadia Richardt

### SOCIAL MEDIA

Alexander Kaufmann, Klara Richardt

### GESTALTUNG + PRODUKTION

BÜRO PAUL Grafikdienstleistungen.  
Paul Berndt, [info@bueropaul.de](mailto:info@bueropaul.de)

### DRUCK

KREATIV Druck & Medienagentur GmbH  
Wrangelstraße 12-16  
24539 Neumünster

### ABONNEMENT

Auf Anfrage

### ERSCHEINUNGSWEISE

Die nächste JO. erscheint, wenn sie fertig ist.

[WWW.JO-MAGAZIN.DE](http://WWW.JO-MAGAZIN.DE) • [REDAKTION@JO-MAGAZIN.DE](mailto:REDAKTION@JO-MAGAZIN.DE)

Die Zeitschrift, alle in ihr enthaltenen Abbildungen und Beiträge sowie vom Verlag gestaltete Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung des Verlages. Inhalte der redaktionellen Beiträge geben die Meinung der Mitarbeitenden oder der Unternehmen wider. Für unaufgefordert zugesandte Bild- und Textvorlagen wird keine Haftung übernommen.

## Werbeinformation



**Geldanlage einfach, persönlich  
und digital. Eröffnen Sie Ihr  
SmartVermögen.**

**Nachhaltiges Anlage-  
konzept mit Klima-  
wandel, New Energy  
u. v. m. möglich!**



Mehr erfahren:



Förde Sparkasse

# Occhio

culture of light

Luna – mit innovativer Occhio fireball Lichtquelle, »color tune« und magischer Bedienung.

**LICHT.NORKEWEIT**

Licht.Norkeweit GmbH & Co. KG  
Hamburger Landstraße 6  
24113 Molfsee  
Tel. 0431-64 32 32