

# LANDKREIS CUXHAVEN



**BILDER FÜRS JAHR 2019**  
Loxstedter Gymnasiasten liefern Fotos für NZ-Familienkalender. 23 | Loxstedt



**DAS WARTEN HAT EIN ENDE**  
Pastorin Heike Breuer in Schiffdorf ins Amt eingeführt. 24 | Schiffdorf

**Kontogebühren: Volksbanken in der Kritik**  
18 | Landkreis



## Moin

Von **Andreas Schoener**

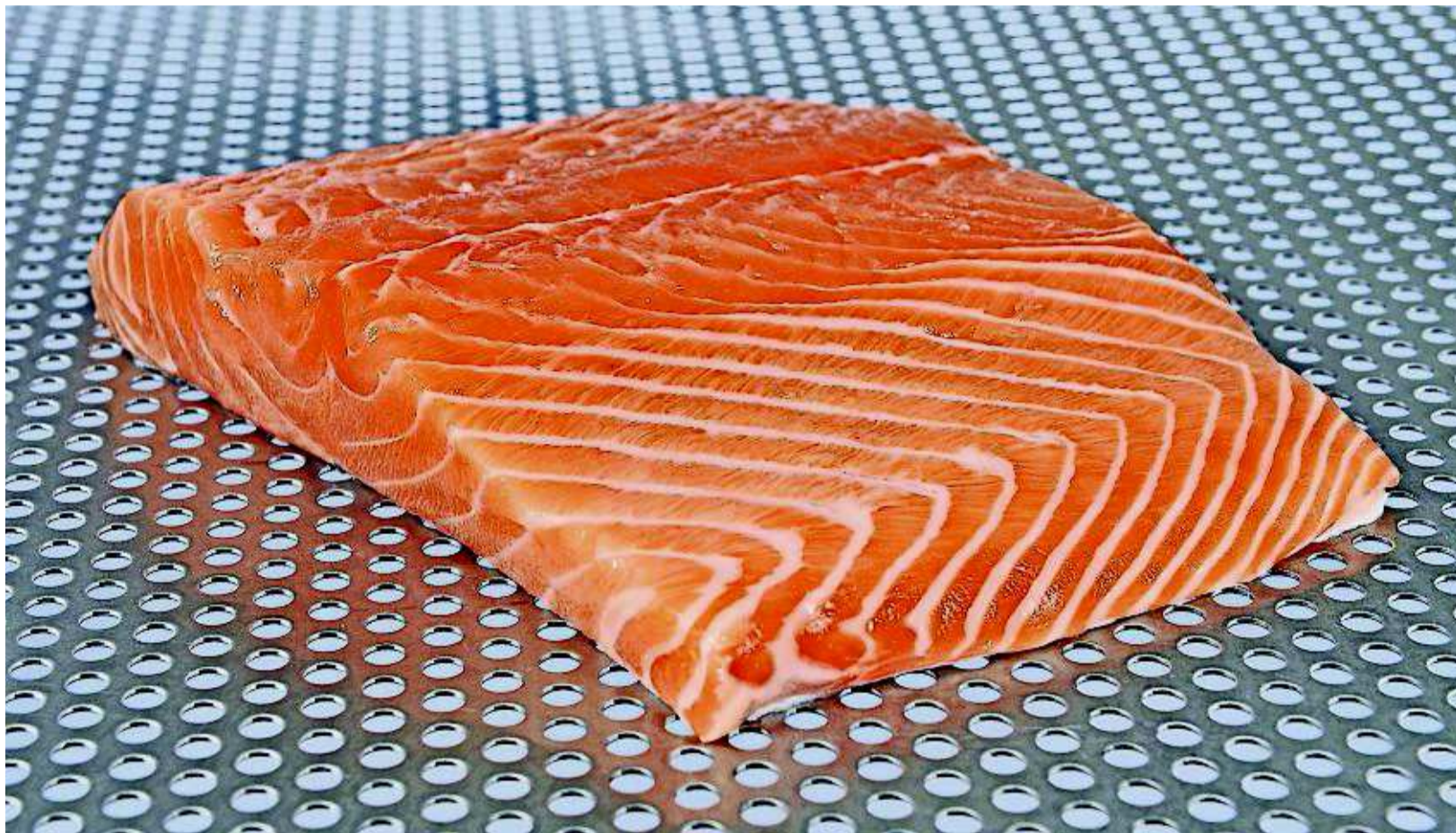


Urlaubszeit, schöne Zeit. Sagt man so. Ist auch so. Eigentlich. Aber manchmal eben auch nicht. Denn es gibt immer wieder Leute, die Dir unterm sommerblauen Herbsthimmel das Schwarze unter den Fingernägeln nicht gönnen. Oder das Portemonnaie in der Jackentasche. Und wenn man dann mal einen Augenblick lang unaufmerksam ist – kommt auf der Suche nach Entspannung ja vor – dann verschwindet das gute Stück. Mitsamt aller Ausweispapiere. So ist es mir ergangen am letzten Tag meines Aufenthalts auf einer Ferieninsel, die alle Jahre wieder auch Cuxländer recht zahlreich für sich entdecken. Ohne offizielle Dokumente im Ausland und mit mangelhaften Sprachkenntnissen so kurz vor dem Abflug – da kann einem schon mal angst und bange werden. Zum Glück gibt es freundliche spanische Polizisten, die Deutsch sprechen, kurzerhand eine Anzeige aufnehmen und ein offizielles Verlustdokument abstem-peln. Mit diesem gelang mir in letzter Sekunde der Flug zurück. Im Cuxland angekommen, hat tüchtig der Regen gepladdert. Und hinter dunklen Wolken war die Sonne auch nicht mehr auszumachen. In diesem Moment wäre ich gerne wieder „illegaler“ auf der Insel gewesen.

## „Gault & Millau“ Zwei Hauben für „Sterneck“ in Cuxhaven

Von **Martin Rost**

**KREIS CUXHAVEN.** Das Restaurant „Sterneck“ in Cuxhaven zählt weiterhin zu den besten in Deutschland. Am vergangenen Freitag wurden die Preisträger des französischen Restaurantführers „Gault & Millau“ bekanntgegeben, neben dem „Guide Michelin“ der einflussreichste Restaurantführer. In Wolfsburg konnte sich der Koch des Restaurants „Aqua“ Sven Elverfeld seinen Rang des Titelverteidigers als bester Koch Niedersachsens mit 19,5 von 20 möglichen Punkten verteidigen. So viel Punkte erhielten bundesweit bloß sieben weitere Köche. Sternekokh Marc Rennhack vom Restaurant „Sterneck“ des Badhotels „Sternhagen“ in Cuxhaven konnte mit seinem Team 16 Punkte einstreichen, wie im Jahr zuvor auch. „Wir sind stolz und freuen uns. Das verdanken wir der Schaffenskraft unseres Kochs Marc Rennhack und seinem Team“, sagt Susan Cantauw, die Geschäftsführerin des Badhotels, drei Tage nach dem Erhalt der begehrten Hauben, von denen es mit 16 Punkten zwei Stück gab. „Gault & Millau“ wurde 1969 in Frankreich von den Journalisten Henri Gault und Christian Millau gegründet und gilt zu den wichtigsten und medienwirksamsten Restaurantführern und wurden 1983 erstmals in Deutschland publiziert. Im Gegensatz zum „Guide Michelin“ urteilt „Gault & Millau“ mit einem Punktesystem und bietet ausführliche Restaurantbesprechungen. „Sterneck“ in Cuxhaven kann neben den zwei Hauben und anderen Auszeichnungen außerdem zwei „Michelin“-Sterne vorweisen. Im „Hornstein-Ranking“ steht das Hotel seit über 30 Jahren auf der Liste der 50 besten Hotels Deutschlands. „Der Druck ist da“, sagt Cantauw und stellt klar: „Es geht in erster Linie um unsere Gäste, das Geschmackserlebnis. Wir tun alle jeden Tag unser Bestes.“



Die Feuchtigkeit bleibt weitgehend erhalten, Geschmack, Farbe und Form ändern sich kaum: Lachs nach dem Auftauen mit „Hygitec“. Fotos: (2) Härtlein

## Damit bleibt der Fisch frischer

Thiele Metalltechnik aus Cuxhaven setzt auf moderne Technik, die kleinste Schwebeteilchen verwendet

Von **Peter Herkenhoff**

**CUXHAVEN.** Der Cuxhavener Handwerksbetrieb Thiele Metalltechnik (TMT) hat mit Hilfe des Technologie-Transfer-Zentrums in Bremerhaven eine Auftaunanlage für Fisch und Fleisch entwickelt, die 30 Prozent weniger Energie verbraucht und die Ware schonender erwärmt als andere Geräte. Weil „Hygitec“ ohne chemische Zusätze funktioniert, hat der Europäische Fischereifonds diese Innovation mit 75 000 Euro bezuschusst.

Mit der Entwicklung der Auftaunanlage Hygitec will sich das auf Bau und Reparatur von Maschinen und Motoren spezialisierte Unternehmen breiter aufstellen und neue Kunden gewinnen. Eine Pilotanlage steht beim Bremerhavener Fischveredler Fiedler. „Wir haben dort die alte

## ERFOLGS GESCHICHTEN

Anlage auf die neue Technik umgerüstet“, sagte TMT-Maschinenbaumeister Ullrich Härtlein.

Eine kleine Versuchsanlage wird derzeit an Interessenten in Deutschland zu Testzwecken verschickt. Härtlein: „Es gibt außerdem Anfragen aus der Schweiz, Dubai und Thailand.“

Konventionelle Auftaugeräte arbeiten meist mit Wasser oder Mikrowellen. Das dauert oft mehrere Stunden, und in dieser Zeit können sich Bakterien rasch vermehren; außerdem verlieren

Fisch und Fleisch beim Erwärmen Masse – und ihre Konsistenz verändert sich. Dadurch entstehen Unternehmen, die pro Jahr mehrere tausend Tonnen Tiefkühlprodukte verarbeiten, hohe Verluste.

TMT's Auftaunanlage setzt dagegen auf Aerosolnebel: Der sieht aus wie Wasserdampf, tatsächlich wird die gefrorene Rohware aber unter Hochdruck mit mikroskopisch kleinen Schwebeteilchen aus Gas besprüht. Der Vorteil: Die Feuchtigkeit bleibt weitgehend erhalten, Geschmack, Farbe und Form ändern sich kaum.

Experten loben das neue Verfahren: „Die Hygitec Auftauntechnik ist für viele Anwendungsfälle sehr gut geeignet“, sagte Andree Osterloh, öffentlich bestellter Sachverständiger für Qualitätskontrollen von Fischen, Fischwaren und Fischfeinkost.

Außerdem kann der Aerosolnebel zur umweltfreundlichen Bekämpfung von Mikroorganismen

**» Es gibt Anfragen aus der Schweiz, Dubai und Thailand. «**

**Ullrich Härtlein, Maschinenbaumeister bei Thiele Metalltechnik**



Die Auftauntechnik „Hygitec“ ist für viele Anwendungsfälle geeignet – nicht nur für Fisch.

verwendet werden. Dazu werden ihm ölhaltige Extrakte von Pflanzen zugesetzt, die von Natur aus Abwehrstoffe gegen Mikroorganismen entwickeln, wie Rosmarin, Oregano und Zimt.

Das Verfahren entwickelt hat Klaus Lösche, pensionierter Hochschullehrer für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven und Forscher am dort angeschlossenen Technologie-Transfer-Zentrum. Die Auftaunanlage eignet sich nicht nur für Lebensmittelkonzerne, die Fisch und Fleisch verarbeiten, sondern

auch für kleinere Betriebe, Großküchen sowie das Hotel- und Gaststättengewerbe.

Die Agentur für Wirtschaftsförderung Cuxhaven und das Transferzentrum Elbe-Weser in Stade haben TMT dabei unterstützt, die EU-Fördermittel zu beantragen und Formulare korrekt auszufüllen. Geschäftsführer Ralf Thiele hat das Unternehmen 2005 gegründet. Derzeit beschäftigt er 30 Mitarbeiter und 4 Lehrlinge. Zu den Kunden zählen Industriekonzerne wie Siemens, aber auch Kleinbetriebe, die ihren Sitz zwischen Cuxhaven und Bremerhaven haben.

## Achtung Blitzer

**HEUTE**

Vormittags in der Stadt Cuxhaven, Grobenhain und Meckelstedt, nachmittags und abends in Stotel, Nesse und Lamstedt.

**MORGEN**

Vormittags in Wremen, Hemmoor und Althemmoor, nachmittags und abends in Neuhaus, Bülkau, Wulsbüttel und Hagen.

**STÄNDIG**

Feste Blitzeranlagen stehen im Landkreis Cuxhaven in Kirchwistedt, zwischen Stinstedt und Heerstedt sowie in Hemmoor.

## Hark kandidiert für Europa

FDP nominiert Kandidaten für die Wahl im Mai – Hotelier setzt auf Bildung

**KREIS CUXHAVEN.** Die Wahlkreismitgliederversammlung des FDP Kreisverbandes Cuxhaven stand ganz im Zeichen von Europa. Neben der Wahl der Delegierten für den Europaparteitag der niedersächsischen FDP wurde ein Kandidat für die im Mai 2019 anstehende Europawahl nominiert. Vorgeschlagen und einstimmig gewählt wurde Manfred Hark.

Der 59-jährige Betriebswirt des Handwerks und Hotelier aus Cuxhaven ist seit 1981 Mitglied



**Manfred Hark führt den Stadtverband Cuxhaven.** Foto: privat

der FDP. Seit 2016 ist Hark Vorsitzender des FDP-Stadtverbandes Cuxhaven. Außerdem wurde er bei der Kommunalwahl 2016 in den Rat der Stadt gewählt.

Hark sagte, dass es ihm vor allem darum gehe, den Cuxhavener Wählern einen Kandidaten zu präsentieren, den sie kennen und der aus ihrer Mitte kommt.

Seine Schwerpunkte sieht er vor allem bei wirtschafts-, bildungs- und tourismuspolitischen Themen. (nz)

## 2 Dinge, die ich im Cuxland heute wissen muss:

### 1 Kreisparteitag

#### Bielefeld und Berghorn bei der FDP

Die FDP lädt zum Kreisparteitag. Erstmals präsentieren sich am Freitag, 16. November, um 19 Uhr im Unikat Erlebnisgastonomie, Neufelder Straße 12, in Cuxhaven die beiden Kandidaten für den Landratsposten, Amtsinhaber Kai-Uwe Bielefeld (parteilos) und Frank Berghorn (CDU). Im nichtöffentlichen Teil wird über Parteibeiträge debattiert.

### 2 Rheuma-Liga

#### Anmeldungen zur Jahresabschlussfeier

Die Arbeitsgemeinschaft Landkreis Cuxhaven in der Rheuma-Liga veranstaltet ihre Jahresabschlussfeier am Sonntag, 24. November, 15.30 Uhr im „Norddeutschen Hof“ in Lüdingworth. Info und Anmeldungen: ☎ 04721/711309.

Landtagsdebatte

## Elbfähre: FDP mit eigenem Antrag

**HANNOVER.** Niedersachsens Landtag macht sich für die Wiederbelebung der eingestellten Fährverbindung von Cuxhaven ins schleswig-holsteinische Brunsbüttel stark. Einen entsprechenden Antrag dürften die Abgeordneten der großen Koalition aus SPD und CDU am Dienstagabend in Hannover verabschieden. Die FDP hat allerdings Bedenken, dass der recht allgemeine Antrag unrealistische Hoffnungen weckt und windige Investoren ohne nachhaltiges Konzept auf den Plan rufen könnte. Deshalb hat die Partei einen eigenen Antrag zur Abstimmung eingereicht – der allerdings am Dienstag wohl keine Aussicht auf Erfolg haben dürfte.

Der FDP zufolge habe das Konzept des letzten Betreibers mit den inzwischen nach Kanada verkauften Elbfähren „Anne-Marie“ und „Grete“ nicht aufgehen können: „Rückblickend muss festgehalten werden, dass „Anne-Marie“ und „Grete“ als Seeschiffe mit Eisgangqualifikation für das Fahrgebiet überdimensioniert und untermotorisiert waren. Ein wirtschaftlicher Betrieb, gerade auch im Zusammenhang mit hohen Charterraten im Verhältnis zum Verkehrs- bzw. Transportaufkommen, war nicht zu bewerkstelligen“, heißt es in dem Antrag. Übersetzt: Die FDP fordert für eine Reaktivierung der Strecke den Einsatz besser geeigneter Schiffe.

### Wirtschaftlichkeitsprüfung

Auch stellt die FDP vor einer Staatsförderung konkrete Forderungen nach einer Wirtschaftlichkeitsprüfung möglicher Konzepte auf. So habe ein Gutachten der Landesregierung bereits klare Vorgaben für einen wirtschaftlichen Betrieb gemacht. Das Papier gehe von einem Transportpotenzial von 300 000 Pkw, 50 000 Lkw und 650 000 Passagieren pro Jahr aus. Auf dieser Basis gelte es ein tragfähiges Fährkonzept zu entwickeln. Im Sinne eines wirtschaftlichen und zukunftsfähigen Betriebs sei nur dieses zu fördern. (klw)