

LANDLERN

Landliebe

AN NORDSEE, JADE UND WESER



Nordsee, Jade, Weser
URLAUBSLAND WESERMARSCH

Inhalt

- 04** Die grüne Seele der Wesermarsch
- 06** Besondere Unterkünfte – Kindheitsträume
- 08** Melkhüs
- 10** Landwirtschaft heute
- 12** Heilpflanzenlehrpfad
- 13** Rezept: Giersch Quiche
- 14** Alma Rogge „Wo ik her kam“
- 16** Regional produzieren, schlemmen und genießen
- 18** Deichschäferei
- 20** Streuobstwiesen – Pflücken und reinbeißen
- 22** Basteltipp: Pflanzenfarbe selber erstellen und Gemälde zaubern
- 24** Baukultur
- 26** Veranstaltungen



Touristikgemeinschaft Wesermarsch
Max-Planck-Str. 4 · 26919 Brake
Tel.: 0 44 01 / 85 61 14
Fax: 0 44 01 / 99 69 20

E-Mail:
info@NordseeJadeWeser.de

Internet:
www.NordseeJadeWeser.de
www.facebook.com/NordseeJadeWeser

Herausgeber:
Touristikgemeinschaft Wesermarsch
Redaktion, Texte:
Touristikgemeinschaft Wesermarsch
Gesamtproduktion:
MSW Werbung

Bildnachweis:
Linda Hoff, Meike Lücke, Anette Strodt-
hoff-Schneider, Louisa Köhne, Bärbel Suhr,
Bioland e.V. Sonja Herpich, Leonhard Pfeiffer,
Uwe Thormählen GmbH, Nordenham Marke-
ting & Touristik e.V., Touristikgemeinschaft
Wesermarsch, Fotolia, istockphoto

Gemeinde Berne – Tourist-Information
Am Breithof 6 • 27804 Berne | Telefon: 0 44 06 / 941 0
E-Mail: gemeinde@gemeinde-berne.de | www.berne.de
Brake Tourismus und Marketing e.V.
Kaje 9 • 26919 Brake (Unterweser) | Telefon: 0 44 01 / 19 43 3
E-Mail: info@brake-touristinfo.de | www.brake-touristinfo.de
Tourismus-Service Butjadingen
Strandallee 61 · 26969 Butjadingen | Telefon: 0 47 33 / 92 93 40
E-Mail: kontakt@butjadingen.de | www.butjadingen.de
Touristik-Information Stadt Elsfleth
An der Kaje 1a • 26931 Elsfleth | Telefon: 0 44 04 / 50 46 0
E-Mail: info@elsfleth-tourismus.de | www.elsfleth.de
Gemeinde Jade - Jade Touristik
Bäderstraße 2 • 26349 Jade · Telefon: 0 44 55 / 14 58
E-Mail: info@ruhigundgemuetlich.de | www.ruhigundgemuetlich.de
Gemeinde Lemwerder - Tourist-Information
Stedinger Str. 51 • 27809 Lemwerder | Telefon: 0 42 1 / 67 39 11
E-Mail: tourismus@lemwerder.de | www.lemwerder.de
Nordenham Marketing & Touristik e.V.
Marktplatz 7 • 26954 Nordenham | Telefon: 0 47 31 / 93 64 0
E-Mail: info@nordenham.net | www.nordenham.de
Gemeinde Ovelgönne Tourist-Info
Rathausstraße 14 • 26939 Ovelgönne | Telefon: 0 44 80 / 82 0
E-Mail: info@ovelgoenne.de | www.ovelgoenne.de
Touristikinformation Stadland
Am Markt 1 • 26935 Stadland | Telefon: 0 47 32 / 89 89
Email: touristik@stadland.de | www.stadland.de

REISEMOBILSTELLPLÄTZE Nordsee, Jade und Weser

WATT'n'DAT Was(s)erleben



Erhältlich in jeder Tourist-
Information und bestellbar unter:
info@NordseeJadeWeser.de

FREIZEIT & Erlebnis

Rückenwind & Zweiradliebe



- Kartenübersicht
- Alle Infos zur Ausstaltung
- GPS-Koordinaten

Nordsee, Jade, Weser
URLAUSLAND WESERMARSCH



Die Grüne
Seele
der Wesermarsch



Grün, grün, grün soweit das Auge reicht.

Deutschlands größte zusammenhängende Grünlandregion bietet Erholung für die Augen, den Kopf und ist eine Streicheleinheit für die Seele.

Weite grüne Wiesen und Felder ziehen sich durch das Land. Dazwischen Kühe und Schafe und beeindruckende Bauernhöfe. Viele regionale Leckereien warten in den Melkhäusern, Restaurants, Bauernhofcafés und -läden.

Urlaub auf dem Bauernhof, schlafen im Bauwagen oder im Heu. Die moderne Landwirtschaft kennenlernen und einen Blick hinter den Arbeitsalltag werfen. Besonderheiten und Kuriositäten am Wegesrand erfahren. Das Land fühlen, einatmen, erleben, bereisen, schmecken, riechen und das Herz dranhängen. Landleben-Landliebe eben!



A young girl with long, wavy blonde hair is smiling brightly. She is wearing a light-colored jacket and dark pants. She is standing in a wooden stable, surrounded by a large pile of straw. The background shows the wooden walls and structure of the stable. The text "Es raschelt im Stroh" is overlaid on the image in a white, cursive font.

Es
raschelt
im
Stroh

Haben Sie an solchen Orten schon einmal Ihr Haupt gebettet?

Ganz allein stehen sie in dem riesigen Garten mitten in der Wesermarsch: Zwei Bauwagen. Urig und saugemütlich eingerichtet, entsteht gleich das Gefühl von Heimeligkeit. Es fehlen nur noch ein gutes Buch und eine leckere Tasse Tee, um so richtig zu entspannen.

„Suse, liebe Suse, was raschelt im Stroh?“ Dieses Kinderlied kommt Ihnen vielleicht in den Kopf, wenn Sie mitten im duftenden Salzwiesenheu eines unserer Heuhotels liegen. Wo kann man sich noch verbundener mit dem Landleben fühlen als hier? Der hochmoderne, landwirtschaftliche Betrieb, der ein Zuhause auf Zeit bietet,



ist spannend für Klein und Groß. Wer mag, kann auch bei den alltäglichen Arbeiten auf dem Hof mithelfen oder einfach nur schauen und staunen.

In der Wesermarsch finden sich viele weitere gemütliche Unterkünfte. Wir freuen uns, Sie zu begrüßen. Blättern Sie durch unsere Gastgeberverzeichnisse, schauen Sie in unser Buchungsportal auf www.NorseeJadeWeser.de oder fragen Sie in den Tourist-Informationen nach Ihrer Traumunterkunft.



Weißes Gold der Wesermarsch



Frische Milch von glücklichen Kühen.

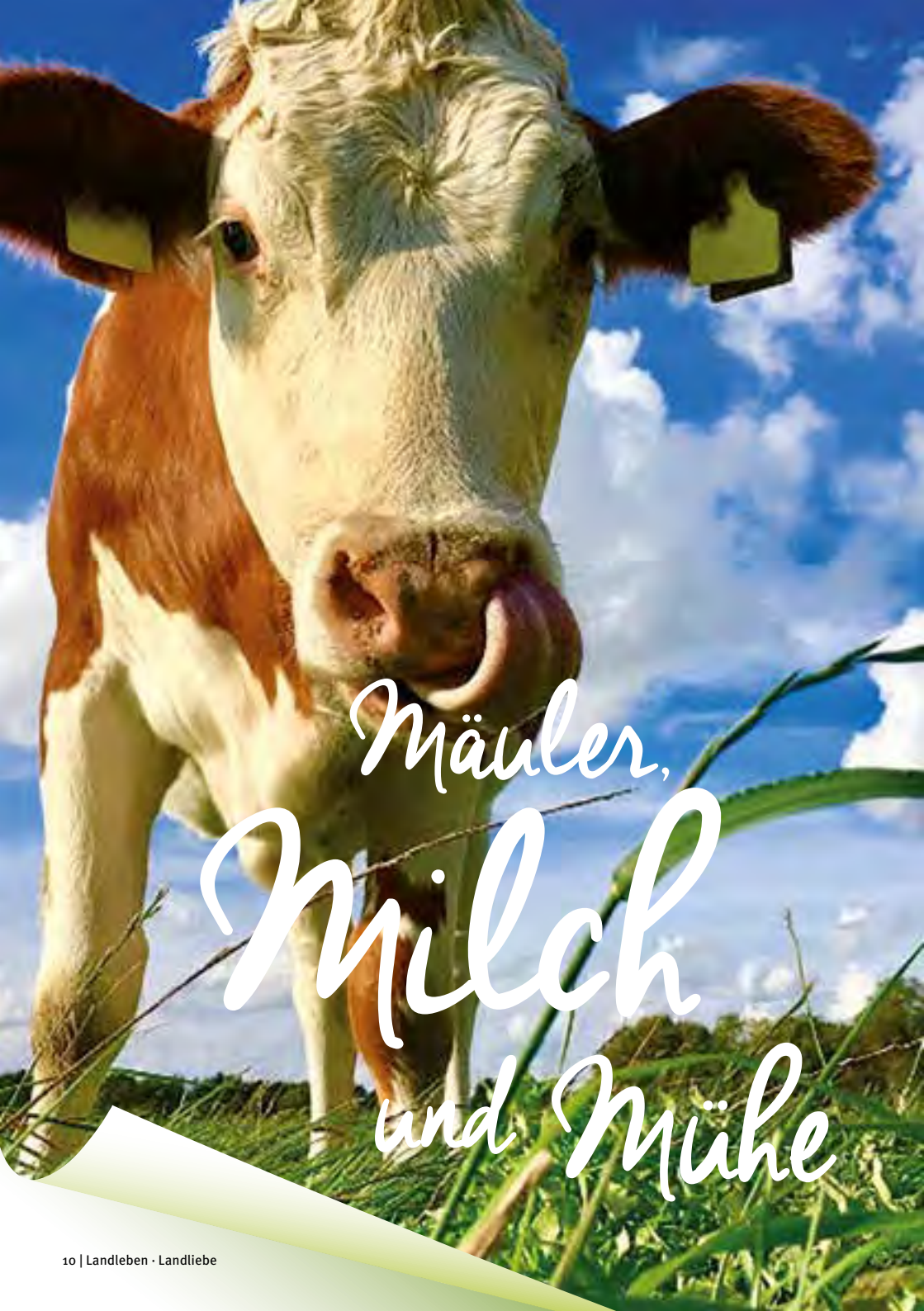
Machen Sie bei einer Radtour oder einem Spaziergang Rast in einem der Melkhüs in der Wesermarsch. Die urigen grün-weißen Holzhäuschen mit dem roten Dach sind perfekt für eine Verschnaufpause: Deichbombe, Himbeerschmaus, Body and Soul oder Leef en Leven. Sie fragen sich, was das sein soll? Leckere und erfrischende Produkte aus Milch!

Jede Landfrau bietet in ihrem Melkhüs eigene Kreationen wie Milchreis, Milch- und Buttermilchshakes und Quarkspeisen, aber auch Eis und Käse an. Oft werden auch Kaffee, Tee und Kuchen serviert. Und auch wenn die Landfrau nicht da ist, kann sich auf Vertrauensbasis selbst bedient werden.

Mehr über die Melkhüs, Bauernhofcafés und viele weitere genussvolle Einkehrstopps finden Sie auf www.NordseeJadeWeser.de oder in der ausliegenden Freizeitkarte Landleben-Landliebe.

In unserer Radbroschüre finden Sie Vorschläge zu Radrouten in unterschiedlichen Längen und zu verschiedenen Themen sowie die Kontaktdaten der Melkhüs.





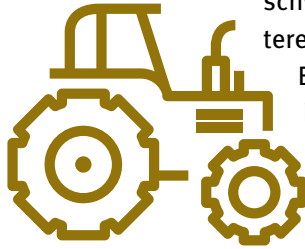
Mäuler,
Milch
und Mühe

Landwirtschaft heute

Fast jeder von uns nimmt Milch zu sich: Milch- und Kakaogetränke, im Kaffee oder Müsli, Joghurt, Quark, Käse oder Butter auf dem Brot. Wie aber funktioniert ein moderner Milchviehbetrieb? Und was bedeutet es heute, Landwirt zu sein?



Bei der Familie Witbaard und Meyer klingelt der Wecker bereits um 4 Uhr morgens, um 4:15 Uhr läuft die Melkmaschine. 140 Milchkühe werden in den Melkstand getrieben. Die meisten „Mitarbeiterinnen“ wissen was ansteht und warten geduldig. Kühe sind Gewohnheitstiere, neugierig und mit eigenem Charakter. „Man kennt seine Pappenheimer“, schmunzelt Douwe Witbaard. Vier Stunden später ist die erste Arbeit des Tages getan. Die zweite Melkschicht beginnt um 16 Uhr. Ein augenzwinkernder Spruch von Landwirten lautet übrigens auch: „Ein Landwirt hat ein schweres Leben. Er muss zwei Mal am Tag aufstehen.“ Für viele Menschen wäre das frühe Aufstehen ein Graus - für Douwe Witbaard und Jenny Meyer der Lebenstraum.



„Die Liebe zu den Tieren, der Umgang mit ihnen und draußen sein zu können“, das schätzen beide. Sie kennen keine Staus auf dem Weg zur Arbeit: „Nur Arbeits-

kleidung anziehen und schon sind wir da.“ Die Landwirtschaft hat sich in den vergangenen 50 Jahren sehr verändert. So sind die Tierzahlen zwar gleich geblieben, aber die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe ist stark gesunken. Es muss eine bestimmte Anzahl an Tieren geben, damit der Betrieb wirtschaftlich arbeiten kann.

Reine Familienbetriebe sind so nur noch schwer zu führen. Für die Winterfütterernte beauftragen Landwirte zum Beispiel zur Unterstützung immer häufiger Lohnunternehmen.

Besuchen Sie einen landwirtschaftlichen Betrieb bei einer Hofführung, werfen Sie einen Blick in die Ställe und den Melkraum und lernen Sie direkt vor Ort die moderne Landwirtschaft kennen.

Auf www.NordseeJadeWeser.de und in der ausliegenden Freizeitkarte Landleben-Landliebe finden Sie viele Informationen.



Alles Kraut und Rüben

Kleine Pflanzen- und Kräuterkunde

Weit und grün ist die Wesermarsch. Sie ist ein besonderes Land - dem Wasser über Hunderte von Jahren abgerungen.

Fragen Sie sich: Was blüht denn da? Die Wesermarsch ist voll von bemerkenswerten Pflanzen. Einige sind unscheinbar, haben aber eine besondere heilende Wirkung. Für viele Menschen sind diese Pflanzen allerdings nur Unkraut. Für Angelika Michaelis, Pflanzen- und Kräuterexpertin, hingegen sind sie Nahrungs- und Heilmittel gleichermaßen.

Auf dem Heilpflanzenlehrpfad in Ovelgönne kann eine Führung bei der Tourist-Information gebucht oder auf eigene Faust die

große Fülle der Natur erfahren werden. Informationsschilder geben spannende und lehrreiche Informationen rund um die Pflanzen. Angelika Michaelis verwendet Kräuter und Gemüse aus ihrem Garten oder vom Wegesrand. Für sie ist der höhere Vitalstoffgehalt im Gegensatz zu Kulturpflanzen ein großer Pluspunkt: „Sie sind super gesund und obendrein noch kostenlos.“ Angelika Michaelis Lieblingskraut: Giersch. Für viele Gärtner ein echtes Unkraut, zaubert sie mit ihm Salate, Limonaden, Pesto, Brötchen oder eine



Giersch Quiche

Im zeitigen Frühjahr die jungen Gierschblättchen, die gerade dabei sind sich zu entfalten, pflücken und kleinschneiden.

Zubereitung:

Aus 250 g Dinkelmehl, 1 Ei, 125 g kalter, kleingeschnittener Butter, Salz und 80 ml Wasser einen Mürbeteig herstellen und im Kühlschrank ruhen lassen.

200 g saure Sahne, 1 Ei und 150 g geriebenen Bergkäse miteinander verquirlen und 200 g kleingeschnittenen Giersch unterrühren.

Den Teig ausrollen und in eine Backform geben, die Gierschmasse auf den Teig geben und verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 180°) ca. 30 Minuten backen.

Quiche. Probieren Sie es selbst! Viel Spaß und Guten Appetit beim Nachkochen des obenstehenden Rezeptes.

Der Heilpflanzenlehrpfad ist nur eine von vielen Möglichkeiten die Wesermarsch kennenzulernen.

Schauen Sie in unseren Freizeitführer, auf www.NordseeJadeWeser.de oder in die ausliegende Freizeitkarte Landleben-Landliebe, um mehr über unsere besonderen Orte, Plätze und Veranstaltungen zu erfahren.

Heimat, das Land, wo man sich zu Hause fühlt

Wo ik her kam

– Alma rogge –

Wo ik her kam

is dat Land so free un wiet,
wasst dat Gras un bleuht de Klee,
ruckt de Luft na Solt un See,
blänkert Water, ruschelt Reith,
jaagt de Wolken, Wind de weiht
Wo ik her kam.

Jeden Dag

tweemaal löppt de Floot daar an,
över't Watt un Butenland,
stiggt an Diek un Överrand,
wöhlt un spöhlt um Pahl un Steg,
sackt denn sinnig wedder weg
jeden Dag.

Miene Lüüd

gaht ehrn stillen, sturen Gang.
Wat se wüllt, dat faat se an,
hollt ehr Woort un staht ehrn Mann.
Blots wat ehr in'n Harten liggt
seggt se nich, seggt se nich
mien Lüüd.

Wo ik her kam

is dat Land so free un wiet,
wasst dat Gras un bleuht de Klee,
ruckt de Luft na Solt un See,
blänkert Water, ruschelt Reith,
jaagt de Wolken, Wind de weiht
Wo ik her kam.

Worterklärungen:

ruckt de Luft – riecht die Luft

ruscheln – rascheln

Butenland – eigentlich Ausland, aber hier ist das Land zwischen Deich und dem Watt gemeint

Överrand – Uferkante

Pahl un Steg – Pfahl und Steg

stur – schwer, hier mehr schwerfällig, aber auch stolz, stattlich und ungebrochen!

Alma Rogge ist eine Schriftstellerin aus der Wesermarsch. Bekannt wurde sie durch Theaterstücke, Gedichte und Bücher in plattdeutscher Sprache.

Plattdeutsch gehört zur Wesermarsch. Aber Plattdeutsch ist nicht gleich Plattdeutsch. Je nachdem, wo man gerade ist, gibt es regionale Nuancen bei den Wörtern und der Aussprache. Mit abwechslungsreichen Programmen, Aktionen und Veranstaltungen, häufig auf Plattdeutsch, laden Sie die Kultur- und Begegnungsstätten der Wesermarsch ein, Land und Leute kennenzulernen. Schauen Sie einfach auf www.NordseeJadeWeser.de.



Kulinarische
Raffinesse
aus unserer
Region

Regional produzieren, schlemmen und genießen

Weite grüne Wiesen und dazwischen immer wieder schwarz-weiße Kuhflecken. Die Wesermarsch ist Deutschlands größte Grünlandregion. Kurz vor dem Horizont liegt ein Familienunternehmen, das sich ganz den Milchprodukten verschrieben hat.

Nach dem Melken geht die Biorohmilch der 150 Kuh-Ladies in die eigene Käserei. Wenn sonst noch alle in den Betten liegen, ist hier um 6 Uhr morgens bereits emsiges Treiben. Die handwerkliche Herstellung des Schnittkäses beginnt. Ganz klassisch oder mit Pfeffer, Möhre-Chili, Bockshornklee und vielem mehr, sind die Käselaike nach dem mehrwöchigen Reifungsprozess im Hofladen zu finden. Schnell bleibt hier der Blick auch an Pöttken mit den Namen „Scharfe Käthe“, „Gustav brennt“ und Co. hängen. Verrückte Namen, die für raffinierte Frischkäsekreationen stehen. Der Favorit im Hofladen, auf den Wochenmärkten und in bundesweiten Biosupermärkten ist übrigens der Frischkäse „Sultans Freude“, der auch kulinarischer Botschafter Niedersachsens ist.

Die Direktvermarkter in der Wesermarsch sind vielfach Höfe, auf denen die moderne Landwirtschaft direkt erfahrbar ist.

Produkte wie Kräuter, Tee, Schokolade, Honig, Marmelade, Eier, Fleisch und Wurst sowie Wollprodukte, kunsthandwerkliche Erzeugnisse und Milchtankstellen finden sich in der ganzen Wesermarsch. Schauen Sie bei den Direktvermarktern und Hofläden vorbei und genießen Sie regionale Frische.

Tipps und Adressen von Direktvermarktern, Hofläden, Cafés und Restaurants finden Sie im Freizeitführer, in der ausliegenden Freizeitkarte Landleben-Landliebe und auf

www.NordseeJadeWeser.de



Ein Leben zwischen
Wolllust
und Schäfer-
stündchen



Deichschutz und tolle Wolle

Dies sind Lieschen und Fiete: zwei ganz typische Deichbewohner der Wesermarsch. Bis 1962 waren Schafe aber nicht auf den Deichen zu finden. Erst nach der verheerenden Sturmflut mit zahlreichen Deichbrüchen wurden Schafe als Deichschutz entdeckt. Als sogenannte „Trippelwalzen“ treten sie die Deiche fest, sodass es bei Sturmfluten nicht zu Abbrüchen kommt.

Im Norden der Wesermarsch liegt die Deichschäferei Feldhausen. 500 Mutter-schafe und deren Lämmer sind von April bis August auf einem Teil der insgesamt 145 km langen Deichlinie unterwegs. Tägliche Kontrolle, Sortierung, Einteilung und Umweidung der Schafe gehören zu den Aufgaben von Anke und Harald Plümer. „Über den Deich blicken, hinaus aufs Wasser und ins Land“ - das liebt Anke Plümer an ihrer Arbeit als Deichschäferin: „Ich arbeite da, wo andere Urlaub machen.“ Schafe sind für sie wunderbare Tiere: weich, warm, kuschelig und intelligent.

Im Winter sind die Schafe im Stall untergebracht. Aufregend wird es im Februar und März, wenn die Lämmer geboren werden. Pure Action und rege Betriebsamkeit prägen den Mai: Professionelle Schafscherer aus Neuseeland gehen den Schafen an die Wolle. Gerade einmal zwei Minuten pro Tier benötigen sie, um es von seinem Winterkleid zu befreien. Über zwei Tonnen Rohwolle kommen so insgesamt zusammen.

Lust, mehr zu erfahren? Dann besuchen Sie doch ein „Schäferstündchen“ in der Deichschäferei und halten Ausschau nach den wollenden Hochwasserschutzpflegern.

Weitere Informationen erhalten Sie unter: www.NordseeJadeWeser.de



Knackige Frische
zum
Greifen nah

Pflücken und reinbeißen

Da stehen sie mitten auf der Wiese oder säumen den Radweg: Herrliche Obstbäume! Im Frühling summt es nur so in den vielen Blüten der Apfel- und Birnbäume, im Herbst leuchten schon von weitem die knackigen Früchte.

Bei einer Radtour oder einem Spaziergang kommt schnell einmal der Gedanke: „Jetzt einen Apfel oder eine Birne pflücken und reinbeißen ... aber ist das nicht Diebstahl?“ Nein, an vielen öffentlichen Wegen und Plätzen in der Wesermarsch gilt das sogenannte Mundraubprinzip: Die Obstbäume gehören der Allgemeinheit. Jeder kann drauflos pflücken, sofort naschen oder seine Ernte zum Beispiel beim „Apfeltag“ in der Umweltstation Iffens Anfang



Oktober in der Apfelpresse in herrlichen Obstsäften umwandeln.

Also schnappen Sie sich zur Erntezeit einen Eimer, pflücken Sie los und schmecken Sie die Wesermarsch!

Weitere Informationen über die Streuobstwiesen erfahren Sie unter:

www.mundraub.org und

www.NordseeJadeWeser.de



Frische Bilder aus gesunden Farben

Gelbe Farbe aus Zwiebeln

Der Zwiebelsud kann wunderbar zum Malen verwendet werden:
Es werden viele Zwiebelschalen benötigt, deswegen fangen Sie rechtzeitig mit dem Sammeln an. Je nach Zwiebelart kann der Saft gelb oder rötlich-braun sein.

- 3 – 4 Tassen Zwiebelschalen und 1 Tasse Wasser in einen Topf geben.
- Bei niedriger Temperatur 20 – 30 Minuten kochen.
- Für das beste Farbergebnis zusätzlich mit dem Stampfer nachhelfen.
- Den Sud durch ein Küchensieb in eine Schüssel gießen.
- Mit einem Löffel den restlichen Farbsaft aus den Schalen pressen.

Rote Farbe aus Roter Bete

Am Besten eignen sich frische Rüben.
Kleiner Tipp: Gummihandschuhe anziehen, denn das Gemüse färbt sehr stark!

- Rote Bete mit einer Küchenreibe möglichst fein raspeln.
- Ein altes Küchentuch über eine kleine Schüssel legen und die geraspelte Rote Bete auf das Tuch legen.
- 1 EL Wasser darüber verteilen und das Tuch verschließen.
- Den Inhalt des Tuches mit beiden Händen gründlich, bis alle Flüssigkeit in der Schüssel gelandet ist, auspressen.

Handgemachte Naturfarben

Gemüse ist gesund, schmeckt lecker und enthält zudem auch noch eine Menge Farbstoffe. Wunderschöne Farbtöne können so entstehen, mit denen toll gemalt oder gefärbt werden kann.

Viel Spaß beim Malen,
Färben und Kreativsein!

Vorab ein paar Tipps:

- Gegen Farbspritzer hilft alte Kleidung oder eine Schürze.
- Am besten Schüssel oder Töpfe aus Edelstahl verwenden, da sie sich nicht verfärben.
- Beim Malen festes Zeichenblockpapier oder Aquarellpapier verwenden. Normales Papier ist gesäuert und kann die Naturfarben verändern.
- Die Pflanzenfarben bestehen aus natürlichen Zutaten. Aus diesem Grund im Kühlschrank aufbewahren und möglichst schnell verbrauchen.

Grüne Farbe aus Spinat

Spinat ist nicht nur gesund, sondern eignet sich auch super zum Malen und Färben.

- 10-20 Spinatblätter mit dem Pürierstab zerkleinern. Es geht leichter, wenn etwas Wasser hinzugefügt wird. Ein bisschen Wasser hinzu geben, dann lässt es sich leichter verkleinern.
- Das Spinatpüree mit einem Löffel durch ein Sieb drücken, bis der ganze Farbsaft herausgetropft ist.

Lila Farbe aus Rotkohl

Ein typisches Gemüse aus dem Norden.

- Den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden.
- Anschließend mit dem Pürierstab zu einem Brei pürieren. 1 – 2 EL heißes Wasser dazugeben, damit sich der Farbstoff besser lösen kann.
- Ein altes Tuch über eine kleine Schüssel geben, das Rotkohlpüree auf das Tuch geben und das Tuch verschließen.
- Den Inhalt des Tuches mit beiden Händen gründlich auspressen.



Malerische
Baukultur
prägt
eine ganze
Region

Majestätisch, urig und heimelig

So stehen sie da. Ob wunderschöne alte Bauernhäuser mit Fachwerk oder moderne Klinkerhäuser - auf ihnen thronen prächtige Reetdächer. Diese sind typisch für die Wesermarsch.

Früher war das Reetdach ein „arme Leute Dach“. Das Schilfrohr, genannt Reet, wächst in der Umgebung an den Prielen. Im Winter wurde es geerntet und konnte im Sommer auf den Dächern befestigt werden. „Reet im Winter gebracht, im Sommer gemacht“, so lautete früher der Spruch. Dabei waren die alten Dachdecker flexibel: Im Sommer Reetdachdecker



und im Winter Schlachter bei den Haus-schlachtungen. Heute ist dieses Handwerk eine Kunst, die Geschick, Augenmaß und Teamarbeit erfordert und nur noch von wenigen beherrscht wird.



Land und Wasser haben nicht nur das Reet geliefert, sondern den Menschen und seine Bauweise geprägt. Erfahren Sie auf den Radrouten der „Regionalen Baukultur der Wesermarsch“ mehr über das wechselvolle Leben in der Marsch und die besondere Architektur, die daraus hervorgegangen ist.

Niederdeutsche Hallenhäuser, Ackerbalkenscheunen, Moorhöfe und herrschaftliche Landsitze warten darauf, von Ihnen entdeckt zu werden. Informationen zu diesen und weiteren spannenden und erlebnisreichen Radrouten finden Sie in unserer Radbroschüre und auf www.NordseeJadeWeser.de

A lush garden scene featuring several large, vibrant hydrangea bushes in shades of pink, purple, and yellow. In the foreground, a rustic wooden sign with the text "Lieblingsplatz" is attached to a wicker basket. The background is filled with green foliage and more flowers, creating a serene and inviting atmosphere.

Märkte und Feste in der Wesermarsch

Ovelgöner Pferdemarkt

Schon von weitem ergibt sich ein eindrucksvolles Bild. Pferde stehen auf dem „Tier-schauhamm“ des Ovelgöner Pferdemarktes. Züchter und Reiter begutachten die edlen Tiere, handeln, feilschen und kaufen per Handschlag. Bereits seit 500 Jahren ist Ovelgönne ein Zentrum der Pferdezucht und -haltung und der Pferdemarkt Anfang September ein wichtiger Bestandteil des Jahres.



Nur ein paar Schritte weiter ist das Johlen und Kreischen der Fahrgäste in den Fahrgeschäften zu hören. Leckere Düfte von gebrannten Mandeln und Deftigem wehen herüber und Partystimmung schallt aus den Zelten. Bunt, schillernd und fröhlich ziehen am Marktsonntag Gruppen aus der ganzen Wesermarsch durch das schmucke Dorf. Gemeinschaftssinn wird großgeschrieben in der Wesermarsch. So ist es typisch, dieses Volksfest ehrenamtlich auf



die Beine zu stellen. Ein Kraftakt, den die beiden Marktmeister Thomas Koch und Roy Stickan gemeinsam mit dem Bürgerverein Ovelgönne leisten. Über 10.000 Besucher an den drei Festtagen danken es ihnen.

Viele weitere erlebnisreiche, spannende und schöne Veranstaltungen finden in der Wesermarsch statt.

Schauen Sie auf www.NordseeJadeWeser.de um mehr zu erfahren.

Landpartie Garten & Ambiente

Feines und Rustikales, Leckeres und Ländliches rund um Garten und Wohnen werden im altherwürdigen Friedeburgpark in Nordenham angeboten.

Nordsee

