

eFahrt nach Papenburg zur Meyer-Werft

Unser Tippgeber Udo Michna und unsere Organisatorin Eva-Maria Tiemann haben uns am 11. März 2008 einen erlebnisreichen Tag beschert.

Petrus war uns dieses Mal nicht so wohlgesonnen, aber nass wurden die Regenschirme auch nicht.

Früh um 8 Uhr ging es mit einem vollbesetzten Bus der Fa. Adorf (50 Personen) über die Ruhrgebietsautobahnen auf den "Ostfriesenspieß", der A31, nach Papenburg.

Dort kamen wir nach weniger als 3 Stunden ausgeruht an.

Frau Tiemann hatte für uns belegte Brötchen vorbereitet und Udo Michna servierte den passenden heißen Kaffee aus der Kaffeemaschine - das alles bei einem Tempo von 100 km/h.



Vor Ort wurden wir von unserer holländischen Reiseleiterin, Anni Roetters, begrüßt. Sie begleitete uns durch die Meyer-Werft, zum Mittagessen und bei anschließender Stadtrundfahrt.

Nach einem Infofilm über die Meyer-Werft zeigte man uns Modelle der auf der Werft bereits gebauten Schiffe.

Wer glaubt, hier werden nur Kreuzfahrtschiffe gebaut, sieht sich getäuscht. Hier entstehen ebenso Fährr-, Container- und Gastankerschiffe sowie weitere Spezialkonstruktionen. Außerdem werden ältere Schiffe wieder aufgearbeitet und umgebaut.

Nach der Theorie die Praxis. Vom sechsten Stock konnten wir den aktuellen Bau eines Schiffes verfolgen. In dieser riesigen Halle von fast 400m Länge wird so ein Schiff nach dem Baukastenprinzip zusammengebaut.

Man muss das alles mit eigenen Augen gesehen haben.

In einer etwas kleineren Halle wurde auf die gleiche Weise gerade ein Frachtschiff für eine indonesische Reederei fertig gestellt, das dann später die vielen tausend Inseln verbinden soll.

Die zwei Stunden Besichtigung vergingen wie im Fluge.

Drei Wochen vorher war die neu entstehende AIDAbella ausgedockt worden und lag nun in ihrer vollen Schönheit mit Kussmund am Bug draußen in tieferen Wassern im Werftgelände zum weiteren Innenausbau.





Dann endlich wartete das Mittagessen auf uns. Im Restaurant "Hilling" war für uns eingedeckt. Für alle gab es das gleiche Gericht: Snirtjebraten, eine ostfriesische Spezialität. Ein wundervoll zubereitetes Gericht aus luftgetrocknetem und mariniertem Schweinefleisch mit Beilagen bestehend aus Kartoffeln, Rote Beete, Kürbisgemüse, Rotkohl und Salatvariationen.

Rezept für den Ostfriesischen Snirtjebraten

Man nimmt dazu möglichst an der Luft ausgekühltes, frisches Schweinefleisch. Es müssen kleine Fleischstücke vom Nacken, Kotelett, Bauch oder von den Rippen sein

Für 4 Personen ca. 2 kg Snirtjebraten, 150 g Schalotten, 2 - 3 Lorbeerblätter, Pfeffer, Salz, Butter zum Anbraten, etwas Mehl zum Andicken der Soße.

Die Fleischstücke unter kaltem Wasser abspülen und auf Küchenkrepp gut abtropfen lassen.

Fett in einem Bratentopf oder einer hohen Bratpfanne erhitzen, Fleischstücke pfeffern und salzen und von allen Seiten gut anbraten.

Zum Schluss die geputzten und grob zerteilten Schalotten mit anbraten, mit heißem Wasser ablöschen, die Lorbeerblätter hinzufügen und alles bei schwacher Hitze zugedeckt 2 bis 2 1/2 Stunden köcheln lassen.

Zwischendurch immer etwas heißes Wasser nachgießen, wenn zuviel Flüssigkeit verkocht ist.

Fleisch herausnehmen und warmstellen, Soße mit in kaltem Wasser angerührtem Mehl andicken und evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu Salzkartoffeln, Rotkohl und Eingemachtes wie Kürbis, rote Bete, Gurken oder auch Bohnensalat.

Nun hinkten wir dem Zeitplan etwas hinterher, aber die Stadtrundfahrt wurde bis auf eine Kirchenbesichtigung noch komplett durchgeführt.

Die Stadt Papenburg ist ebenfalls eine Reise wert. Sie zieht sich gewaltig in die Länge, dafür hapert es an der Breite. Entlang der 40 km Kanäle stehen die meisten Häuser.

Wohlhabend geworden ist die Stadt nach der Mühsal der Entwässerung unter primitivsten Bedingungen in frühen Jahrhunderten später durch die Schifffahrt. Über 200 Schiffe waren in Papenburg registriert, und so brachten insbesondere deren Kapitäne einen soliden Reichtum in die Stadt.

Nun hieß es Abschied nehmen von unserem holländischen Meisje Anni. Frau Tiemann bedankte sich in unserem Namen mit mitgebrachten Düsseldorfer Spezialitäten bei ihr.

Bei stürmischem Wetter ging es wieder ins heimische Düsseldorf. Unser immer wohl gelaunte Fahrer, Hans Hoch, lieferte uns dann doch noch fast planmäßig kurz vor 20 Uhr am Zustiegsort ab.

Ein toller Tag!
Vielen Dank an alle, die am Zustandekommen dieser Fahrt mitgewirkt haben.

Helmar Mülen

