Juni 2020

STADTMAGAZIN BREMEN

Hingehört!
Arbeitsalltag von lokalen Helden

Idyllische Route
Fahrradtour rund um den Werdersee

Warten auf grünes Licht
GOP Varieté-Theater: bereit für die Wiedereröffnung

Über Journalismus und dessen aktuelle Herausforderungen: Kirsten Rademacher

Die Moderatorin

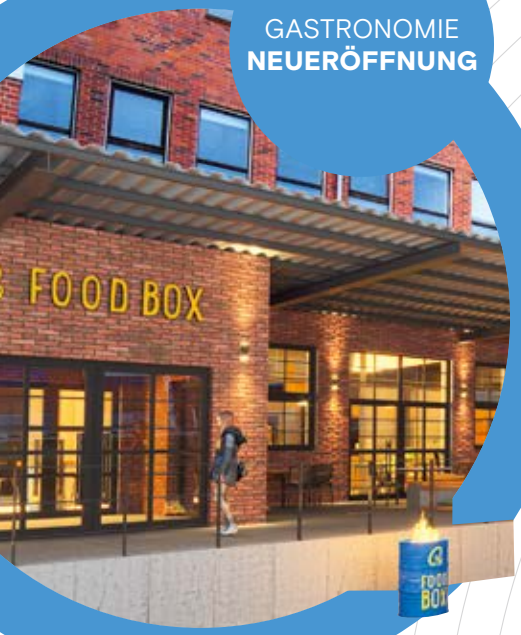
DAS LEBENS QUARTIER

Geschichtsträchtig und zukunftsweisend, dynamischer Gewerbestandort und lebenswertes Wohnviertel mit Parks, Eventlocation, Gastronomie, Theater, Hotel, Kindergarten und vielem mehr: Das Tabakquartier in Woltmershausen.

TABAK QUARTIER

DESIGN • 3301.DE

GASTRONOMIE
NEUERÖFFNUNG



360° TOUR:
JETZT ONLINE DAS QUARTIER VIRTUELL ERKUNDEN

AKTUELL:
BÜROLOFTS MIT INDUSTRIECHARME ZUM KAUF UND ZUR MIETE

ALLE INFOS FINDEN SIE HIER:

0421 • 30 80 6-49 /-891
WWW.TABAKQUARTIER.COM

DAS QUARTIER WIRD ENTWICKELT VON:

JUSTUS GROSSE
REAL ESTATE

Redaktionsleiter Martin Märtens.
Foto: S. Strangmann

Wir machen uns lockerer …

Vor etwa vier Wochen wurde noch mitgeteilt, dass Flugreisen in diesem Jahr wohl nicht mehr möglich seien. Mittlerweile öffnen immer mehr Länder ihre Grenzen und das Reisen im Flugzeug wird als „relativ sicher" deklariert. Dachten viele, sie dürften noch über Monate hinweg ihre Freunde und Bekannten nur via Videochat sehen, sind derzeit gemeinsame Abende im Garten oder Restaurant wieder möglich. Und nachdem die Museen größtenteils erneut geöffnet haben, scheint es nur eine Frage der Zeit zu sein, wann weitere Kulturstätten wie Theater, Kinos und Konzertsäle wieder öffnen dürfen. Sogar die Kinder gehen mittlerweile in die Schule, zumindest in Teilzeit. Lockerungen überall.

Alles andere als locker läuft hingegen noch immer der Alltag in vielen Firmen und auch Redaktionen ab. Zu unsicher scheint die momentane Lage. Was also bedeutet Journalismus in Zeiten von Corona und den damit verbundenen Verschwörungstheorien? Wir trafen buten-un-binnen-Moderatorin Kirsten Rademacher und erkundigten uns nach ihren momentanen Arbeitsbedingungen sowie den besonderen Anforderungen, die sie derzeit zu meistern hat.

Freuen Sie sich außerdem auf Geschichten aus der Stadt sowie einige Tipps für Familien: von der Fahrradtour über das gemeinsame Pfannkuchen backen bis hin zum Insektenhotelbau.

Viel Spaß beim Lesen!

IMPRESSUM

STADTMAGAZIN
BREMEN

Herausgeber & Verlag:
WESER-KURIER Mediengruppe
Magazinverlag Bremen GmbH
Martinistraße 43, 28195 Bremen

Telefon 04 21 / 36 71-49 90
E-Mail info@stadtmagazin-bremen.de

Redaktion: Martin Märtens (V.i.S.d.P.),
Kristina Wiede, Jennifer Fahrenholz, Jule Lotz

Autoren: Werner Schwarz, Dirk Böhling, Matthias Höllings,
Temi Tesfay, Jonny Otten

Comic: Rolf Drechsler und Jannis Stoppe

Grafik/Layout: B.O. Beckmann

Lektorat: Kerstin Radtke

Anzeigen: Volker Schleich (verantwortlich),
Yvonne Bittner, Anja Höpfner, Dieter Kück, Anne Zeidler,
Per-Uwe Baad, Hermann Bruckmann, Cornelia Mießner

Anzeigenannahme: Tel 04 21 / 36 71-20 55 und -49 85

Druck: Dierichs Druck+Media GmbH & Co. KG,
Frankfurter Straße 168, 34121 Kassel

Urheberrechte: Der Nachdruck von Beiträgen ist nur mit Genehmigung des Verlages und mit Quellenangabe gestattet.

Titelbild: Radio Bremen / Thorsten Jander

Verwendung personenbezogener Daten
Wenn Sie freiwillig an einem Gewinnspiel teilnehmen wollen, erheben und verarbeiten wir auf der Grundlage des Art. 6 Abs. 1 lit. f DSGVO (berechtigtes Interesse) die hierzu von Ihnen zur Verfügung gestellten personenbezogenen Daten in dem Umfang, den die Teilnahme an dem Gewinnspiel erfordert. Berechtigtes Interesse unsererseits ist die effiziente Durchführung der Aktion. Sofern wir die Aktion mit Kooperationspartnern durchführen, übermitteln wir Ihre Daten auch zweckgebunden an diese. Nach der Gewinnspielteilnahme werden wir, nach Übermittlung der Daten der Gewinner an den Veranstalter, Ihre diesbezüglichen Daten löschen. Das Mindestalter zur Teilnahme an Gewinnspielen beträgt 18 Jahre.
Weitere Informationen finden Sie unter: www.stadtmagazin-bremen.de/datenschutz.

STADTMAGAZIN
BREMEN

Jeden Monat neu:
Interviews, Reportagen,
Porträts, Fotostorys,
Kolumnen und Berichte

www.stadtmagazin-bremen.de

Sommer-Spezial…
…es gibt viel zu sehen bei
Optik Hofmann
Spezialgeschäft für
Brillen · Contactlinsen
Münchener Str. 113
☎ 35 53 19

„Made in Bremen": Neuer Termin für die Messe 24

Findorffer Wochenmarkt: Einkaufen an der frischen Luft 18

Motor aus, Film ab: Autokino auf der Bürgerweide 49

Fotos: Pablo Wolff, KW, Lars Neumann

TITELSTORY

„Orientierung bieten" 12
Moderatorin Kirsten Rademacher im Interview

LOKALES

Urlaub im eigenen Land 10
„Entdecke Deutschland": Bundesweite Initiative

„Der sicherste Ort der Welt" 14
Interview: Patrick van Hall aus der Corona-Notaufnahme

Lokale Helden 16
Stimmen aus dem Arbeitsalltag in der Krise

BILDUNG

Auf Nummer sicher gehen 20
Arbeitnehmerkammer: Wissenswertes zur Kurzarbeit

SONDERTHEMA

Rauf aufs Rad 26
Den Werdersee mit dem Drahtesel umrunden

GASTRO

Das ist erlaubt 36
Faktencheck zur Wiedereröffnung der Gastronomie

Trinken für den Kneipenerhalt 43
Union Brauerei verkauft Supporter-Bier

FAMILIE

Unterkunft für Krabbeltiere 44
Mini-Insektenhotel: Anleitung zum Selberbauen

VERANSTALTUNGEN

„Wir spielen, sobald wir dürfen" 48
Theater mit Abstand: Theaterwerk Bremen plant Premiere

RUBRIKEN

Editorial 3
Impressum 3
Kolumnen 6, 25 und 48
Rätsel / Comic 50

Parkhotel
de Wiemsel

In 2 Stunden von Bremen ins Paradies

Ruhe und Entspannung in einem der schönsten Hotelparks, 56 Zimmer & Suiten, Innen- & Außenpool, Spa & Wellness, Gourmet-Restaurant und Kunstgalerie, idyllisch gelegen im Künstlerstädtchen Ootmarsum, direkt an der deutsch-niederländischen Grenze.

RELAIS & CHATEAUX.

Tel. +31 (0) 541-79 10 10 | www.parkhotel-dewiemsel.de | info@parkhotel-dewiemsel.de

BABY-BOOMER-BÖHLING

Klassentreffen

„Birgit, bist Du das?“, „Wie hieß noch dieser dicke Englischlehrer?“ oder „Dich hätte ich nicht wiedererkannt!“ – typische Sätze, die immer dann fallen, wenn sich schulische Zwangsgemeinschaften nach vielen Jahren möglichst in ihrer alten Wirkungsstätte wiedertreffen, um sich gemeinsam an das zu erinnern, woran sich viele gar nicht erinnern wollen.

Man nennt es „Klassentreffen“ oder auch „Jahrgangstreffen“, und je mehr Zeit vergeht, umso netter werden diese Treffen. Erstens, weil im Laufe der Jahre der große Vergleichsdruck „Mein Haus – mein Auto – meine Yacht!“ nachlässt und zweitens, weil nach und nach nur noch diejenigen kommen, die auch wirklich Lust dazu haben.

Das erste Klassentreffen findet in der Regel zwanzig Jahre nach dem Schulabschluss statt – da sind die meisten dann doch neugierig zu sehen, was aus der Mitschülerschaft so geworden ist. Schließlich ist ja eine gewisse Zeit ins Land gegangen, die bei der Einen oder dem Anderen Spuren hinterlassen hat. Da erkennt man den einstigen Schwarm aller Jungs nicht auf den ersten Blick, obwohl man ganz schwer an ihr vorbeischauen kann! Der Klassenrebell von damals ist Sparkassen-Inspektor geworden und sieht auch genauso aus. Und wo früher das wilde Haupthaar des coolsten Jungen aus der Klasse wucherte, ist heute eine überschaubare Fläche entstanden. Was hab’ ich den Typen damals neidisch bewundert …

Den eigentlichen Sinn und den großen Charme dieser Treffen erkennt man aber meist erst später, wenn vielleicht 35 oder 40 Jahre ins Land gezogen sind und man vielleicht auch schon mal die Frage stellt: „Leben eigentlich noch alle?“ Es gibt Erlebnisse und Eindrücke, die kann man nämlich nur mit einer bestimmten Gruppe von Menschen tatsächlich teilen: mit ehemaligen Mitschülerinnen und Mitschülern. Versuchen Sie einmal, Leuten Anekdoten aus Ihrer Schulzeit zu erzählen, die nicht dabei waren – das ist ungefähr so unterhaltsam wie damals eine Mathearbeit! Dafür gibt es Klassentreffen mit schönen Erinnerungen an ausgehängte Türen zum Physiksaal, schlaflose Klassenfahrten oder durch Wasserpistolen und andere schöne Hilfsmittel zur Weißglut gebrachte Mitglieder des Lehrerkollegiums … die „Feuerzangenbowle“ lässt grüßen.

Dirk Böhling, Jahrgang 1964, ist Schauspieler, Regisseur, Moderator und Autor. Im STADTMAGAZIN wirft er einen Blick auf seine Generation – und auf Bremen. Ausgewählte Kolumnen sind unter dem Titel „Alle hießen Michael, außer Stefan, der hieß Thomas“ als Buch erschienen.

Und die Schülerschaft von damals? Klar, die meisten haben sich in den Jahren nicht so sehr verändert. Mit denen man damals etwas anfangen konnte, kann man es heute noch und wen man in jenen Tagen blöd fand, wird man heute in den seltensten Fällen mit Sympathie überschütten, obwohl: Beim letzten Wiedersehen hörte ich von einer früheren Mitschülerin tatsächlich den schönen Satz: „Ich hätte es früher nie für möglich gehalten, dass ich dich einmal richtig nett finde!“ Also ich liebe Klassentreffen.

Foto: Marcus Meyer Photography

Auftakt der Schwimmsaison

Grünes Licht für sommerlichen Badespaß: Schwimmbäder dürfen ab Juni wieder Besucher empfangen. Das hat der Bremer Senat kürzlich entschieden. Den Anfang macht das Stadionbad am Montag, 1. Juni, weitere Freibäder der Bremer Bäder GmbH sollen am 15. Juni folgen. An einem passenden Konzept zur Umsetzung geltender Hygiene- und Abstandsregelungen werde derzeit gearbeitet. Zudem sollen sämtliche Hallenbäder schrittweise zum 1. Juli wieder geöffnet werden. (SM)

Neue Freizeitmesse

Die RUFUS geht im März 2021 an den Start

Bremen kriegt eine neue Freizeitmesse: Nach dreijähriger kreativer Schaffenspause kehren die ehemaligen Veranstaltungen DRAUSSEN und PASSION in neuem Gewand und mit neuem Namen zurück. Die RUFUS soll erstmals vom 12. bis 14. März 2021 in den Bremer Messehallen stattfinden und zukünftig eine Vielfalt an Freizeitthemen unter einem Dach vereinen. Neben dem Thema Fahrrad, das weiterhin inhaltlicher Schwerpunkt der Messe bleibt, finden sich die beliebten Bereiche Style sowie Fun- und Extremsport auf der RUFUS wieder. Themen wie Mobilität, Food und Upcycling sollen das Angebot zukünftig ergänzen. „Auf der RUFUS dreht sich alles um abwechslungsreiche Freizeitgestaltung und einen bewussten Lifestyle – hier steht der Erlebnisfaktor im Vordergrund“, sagt Projektleiterin Nina Birkhold von der Messe Bremen. Egal ob Familien, Aktivsportler, Naturliebhaber, oder Genießer – in Workshops, im Parcours oder in Test-Areas lernen Besucher neue Produkte und aktuelle Trends kennen. (SM)

Foto: M3B GmbH/ Jonas Ginter

Im Kundenzentrum oder zu Hause

swb: Energieversorger führt wieder Beratungen durch / neuer Kontaktkanal mit „swb Live"

Rückkehr nach der Zwangspause: Der regionale Energieversorger swb führt wieder persönliche Kundenberatungen durch. Sowohl über Strom- und Erdgasprodukte, Trinkwasser, Wärme als auch über die Themen Mobilfunk und DSL können sich Interessierte ab sofort wieder im Kundenzentrum informieren.

„Der persönliche Kontakt mit den Kunden hat bei swb einen sehr hohen Stellenwert", sagt Alexander Kmita, Geschäftsführer swb Vertrieb. Da der Gesundheitsschutz von Kunden und Mitarbeitern jedoch an erster Stelle stehe, seien Beratungsgespräche vor Ort einigen Einschränkungen unterworfen. So ist der Besuch in den swb-Kundencentern in Bremen und Bremerhaven nur mit vorheriger Terminvergabe und auf Basis der geltenden Schutzmaßnahmen, wie Mundschutz und Mindestabstand möglich. Das hat zur Folge, dass die Fachberater täglich nur halb so viele Beratungswünsche wie üblich erfüllen können. Aus diesem Grund hat das Unternehmen mit „swb Live" einen neuen Kontaktkanal geschaffen. „Mit swb Live haben wir eine Lösung, die allen Ansprüchen gerecht wird", sagt Kmita. Viele Menschen haben in den vergangenen Wochen Online-Formate genutzt, um mit Familienangehörigen, Freunden oder Kollegen zu kommunizieren. An diesem Trend setzt auch „swb Live" an: Die Videoberatung öffnet Kunden, die ihre Wohnung nicht verlassen möchten oder können, die Tür zu einem persönlichen Gespräch mit einer Fachberaterin oder einem Fachberater. Alles, was man für die Nutzung von „swb Live" braucht, ist ein PC, Laptop, Tablet oder Smartphone mit Internetverbindung. Per Mausklick landet man über www.swb.de/live entweder direkt bei einem Berater oder hat die Möglichkeit, einen Termin zu vereinbaren. Der swb-Mitarbeiter erscheint dann live auf dem Bildschirm, auch wenn das genutzte Gerät keine Kamera hat oder man die Kamera nicht einschalten möchte. (SM)

Foto: FR

Foto: JF

Rückkehr mit großem Knall

Wie sich das GOP Varieté-Theater Bremen auf die Wiedereröffnung vorbereitet

Seit Mitte März bestimmen leere Stühle und verlassene Bühnen das Bild in Theatern und anderen Spielstätten. So auch im GOP Varieté-Theater Bremen. Dennoch ist das Team in der Überseestadt optimistisch. Der Grund: Die Verantwortlichen haben ein Konzept entwickelt, mit dem die Wiedereröffnung realisiert werden soll. Direktor Philipp Peiniger verrät Details.

Herr Peiniger, seit Mitte März pausiert das GOP Varieté-Theater Bremen seinen Spielbetrieb. Haben Sie die Tragweite der Krise von Anfang an so groß eingeschätzt?
Philipp Peiniger: Wir haben die Entwicklung früh verfolgt und auch die Risiken wahrgenommen, die damit einhergehen. Entsprechend zügig haben wir reagiert. Bereits bevor es konkrete Auflagen gab, haben wir beispielsweise Desinfektionsmittel für unsere Gäste zur Verfügung gestellt und hinter den Kulissen die Hygienestandards hochgefahren. Schlussendlich haben wir selbstständig am 13. März entschieden, den Showbetrieb einzustellen.

Welche Konsequenzen mussten Sie bisher konkret ziehen?
Zunächst haben wir mit „Humorzone“ die Show mit der bisher kürzesten Spieldauer verzeichnet. Daraus resultierte, dass die Künstler zum größten Teil abgereist sind. Zeitgleich sind wir mit unserem Team in Kurzarbeit gegangen und haben seitdem nur eine Minimalbesetzung im Theater. Wir sind jedoch positiv gestimmt, dass es für uns bald weitergeht.

Sie glauben, den Spielbetrieb bald wieder aufnehmen zu können?
Ja. Wir haben zwar noch kein konkretes Datum, stecken jedoch bereits mitten in den Vorbereitungen. Die Vorproben für unsere nächsten Produktionen laufen, ebenso wie der Kartenvorverkauf für die Show „Undressed“, die voraussichtlich am 9. Juli Premiere feiert. Falls wir bereits früher grünes Licht kriegen, können wir den Termin vielleicht sogar vorziehen. Das wird gerade geprüft. Wir können jedoch sagen: Wir kehren zurück mit einem großen Knall.

Wie meinen Sie das?
Mit „Undressed“ werden wir die Wiedereröffnung nach dem Lockdown mit einer Weltpremiere feiern. Ursprünglich wäre die Show erstmals in unserem Theater in Bonn gezeigt worden, dann kam Corona dazwischen. Daher bereiten sich die Künstler aktuell auf die Premiere in Bremen vor.

Was sind aktuell die wirtschaftlich größten Herausforderungen für das GOP?
Als Privattheater müssen wir stets genau überlegen, ob und wie wir investieren. Mit diesem Gedanken im Hinterkopf haben wir von Anfang an gut gewirtschaftet und befinden uns damit in einer guten Ausgangssituation. Wir haben Rücklagen und konnten die laufenden Kosten durch die Kurzarbeit und Dank des Entgegenkommens unserer Verpächter auf ein Minimum reduzieren. Außerdem haben wir Glück im Unglück, dass wir gerade aus der Hochsaison kommen. Nichtsdestotrotz ist es für uns wichtig, dass es bald weitergeht und wir Einnahmen generieren können.

Als Privatunternehmen erhalten Sie in der Krise keine öffentliche Förderung, Soforthilfe steht Ihnen aufgrund Ihrer Größe ebenfalls nicht zu.
Das ist richtig. Im Gegensatz zu vielen staatlichen kulturellen Mitbewerbern haben wir noch nie einen Zuschuss oder irgendeine andere finanzielle Unterstützung seitens des Bundes oder Landes für unsere Arbeit erhalten. Die Gruppe der GOP Varieté-Theater ist seit 28 Jahren fester Bestandteil der deutschen Kulturszene und seither stets aus eigener Kraft gewachsen. Auch in der aktuellen Situation haben wir aufgrund unseres Unternehmenskonzeptes keine Soforthilfe bekommen. Zwar hätte der Umfang dieser Unterstützung ohnehin nicht darüber entschieden, ob es für uns weitergeht oder nicht, dennoch kritisieren wir mögliche Folgen in der Kulturszene.

Welche sind das?
Unsere Sorge ist, dass ein großer Teil der privaten Kulturlandschaft nach dieser Krise nicht mehr existent ist und wir ein monokulturelles staatliches Angebot haben werden, das uns in Teilen vorgibt, was Kultur ist und was nicht. Wir finden, der Markt sollte hier mitentscheiden.

Sie haben in den vergangenen Wochen ein Hygiene- und Sicherheitskonzept erstellt, um eine Wiederöffnung zu realisieren. Wie sind Sie dabei vorgegangen?
Wir haben intern die Köpfe zusammengesteckt. Unser technischer Direktor Sebastian Drozdz, der sich mit Technik- und Sicherheitsfragen auseinandersetzt, war für uns ein wichtiger Ansprechpartner, beispielsweise in Bezug auf eine neue Sitzplatzregelung. Wir sind weder ein Restaurant noch ein klassisches Theater, daher wäre die Beratung durch einen Experten der jeweiligen Branche für uns nicht ideal. Wir brauchen eine maßgeschneiderte Lösung, die wir selbst am besten erarbeiten können.

Wie kann man sich einen Besuch im Theater auf Basis des Konzeptes vorstellen?
Wir planen aktuell mit vier wöchentlichen Spieltagen. Die Shows sind so konzipiert, dass wir ohne Pause spielen werden. Damit wollen wir Ansammlungen vor den sanitären Anlagen verhindern. Außerdem werden wir die Pianobar nicht öffnen. Über alle geänderten Abläufe werden wir die Gäste im Vorfeld informieren.

Wie wollen Sie die Kontaktbeschränkungen einhalten und der Maskenpflicht nachkommen?
Mittlerweile dürfen sich wieder Personen aus zwei Haushalten begegnen, was für uns einfach zu realisieren ist. Wir haben im Saal Zweier-, Vierer- und Sechsertische. Zudem haben wir unsere 400 Sitzplätze um rund die Hälfte reduziert. Was die Maskenpflicht betrifft, gehe ich davon aus, dass die Gäste beim Betreten und Verlassen das Theaters eine Maske tragen müssen. Während des Aufenthaltes halte ich es für nicht praxisnah. Dass die Sicherheitsabstände geregelt sind und Ein- und Auslass kontrolliert stattfinden, ist meines Erachtens deutlich wichtiger. (JF)

Foto: waseigenes Bine Guellich

BREBAU plant Kindertagesstätte in Arsten

Wohnungsbaugesellschaft schafft Betreuungsangebot für bis zu 120 Kinder / Baubeginn im Herbst 2020

Menschen ein lebenswertes Umfeld bieten – dazu gehört für die Wohnungsgesellschaft BREBAU nicht nur ein gemütliches Eigenheim, sondern auch eine gute Infrastruktur, bestehend aus Schulen und Kindergärten. Ergänzend zum neuen familienfreundlichen Wohngebiet in der Hans-Hackmack-Straße plant das Unternehmen daher eine neue Kindertagesstätte (KiTa).

„Mit dem Bau von KiTas und Schulen beschäftigten wir uns bereits in der Vergangenheit", so Bernd Botzenhardt, Vorsitzender der Geschäftsführung. In der neuen Einrichtung, deren Bau im Herbst 2020 beginnt, sollen bis zu 120 Kinder zwischen einem Jahr und sechs Jahren ein Betreuungsangebot und einen Platz zum gemeinsamen Spielen und Lernen finden. Geplant sind sechs Gruppen, in denen jedes Kind individuelle Aufmerksamkeit für die persönliche Entwicklung erhalten soll. Und auch bei der räumlichen Gestaltung stehe das Wohl der Kleinen an erster Stelle: In jedem der insgesamt drei miteinander verbundenen Gebäude, die in einer grünen Parkanlage eingebettet sind, werden jeweils zwei gleichaltrige Gruppen untergebracht. Dadurch sollen Erzieher die Möglichkeit erhalten, auf die jeweiligen Entwicklungsstufen optimal eingehen zu können. Zudem soll es für jede Spielgruppe einen eigenen Raum geben, eine Kinderküche zum gemeinsamen Kochen, ein Bewegungszimmer für Sportangebote sowie einen Schlafraum für die Mittagsruhe der Kleinsten. Sogar ein Familienzentrum ist vorgesehen, um mit Eltern ins Gespräch zu kommen und Netzwerke zu fördern. „Uns ist es besonders wichtig, kindgerechte Welten zu schaffen", erklärt Heinz Riering, Abteilungsleiter Planung und Neubau. „Deshalb legen wir bei der Planung Wert darauf, dass die Kinder sich in dem neuen Haus wohlfühlen." 2022 soll die KiTa den Betrieb aufnehmen. Als Träger wird Querbeet in die neuen Räumlichkeiten ziehen. (SM)

Urlaub im eigenen Land verbringen

„Entdecke Deutschland": Gemeinsame Initiative aller Bundesländer soll Lust auf heimische Gefilde machen

Foto: BTZ

Die Corona-Pandemie hat der Tourismusbranche in den vergangenen Wochen und Monaten viel abverlangt. Im Zuge der Lockerungen öffnen sich langsam die Türen von Hotels, Museen und Restaurants wieder. Die deutschen Marketing-Organisationen nehmen diesen Schritt zum Anlass für eine besondere Initiative: Unter dem Titel „Entdecke Deutschland" kooperieren alle 16 Bundesländer, um gemeinsam Lust auf Reisen in und durch Deutschland zu machen.

„Wir haben uns zusammengetan, um das Reiseland Deutschland gemeinsam vorzustellen", sagt Andreas Braun, Geschäftsführer der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg und Sprecher der Landesmarketingorganisationen. Dies sei eine Zeit der Solidarität und des Zusammenhalts. „Jetzt kann es nicht darum gehen, dass ein Bundesland mit den anderen um Gäste konkurriert". Auch die Wirtschaftsförderung Bremen GmbH (WFB), die sich in ihrer Funktion für die Entwicklung, Stärkung und Vermarktung Bremens als Wirtschafts- und Erlebnisstandort einsetzt, beteiligt sich an der Initiative. „Wir freuen uns, die Vorzüge Bremens und Bremerhavens in diesem hochwertigen Umfeld zu präsentieren, und erwarten eine steigende Reiselust der Deutschen in den nächsten Wochen", sagt WFB-Geschäftsführer Andreas Heyer. Tobias Witendorf, Geschäftsführer des Tourismusverbandes Mecklenburg-Vorpommern e. V. betont zudem die Vielfalt, die Deutschland als Reiseland so attraktiv mache. „Ich kenne kaum ein Land, das auf dieser Fläche so viel Verschiedenes zu bieten hat", sagt er. Riesig sei Deutschland im Vergleich mit vielen anderen Ländern nicht. „Aber wir haben die Alpen und das Meer. Wir haben Vulkane und ein ‚Grünes Band', das die Geschichte des Landes auf einzigartige Weise widerspiegelt."

Auf der Website www.entdecke-deutschland.de finden Interessierte Informationen zu spannenden Reiseregionen in der Bundesrepublik. Neben Hintergrundwissen und einer Auflistung von 16 aktuellen Tipps soll mit Fotografien und Videos zu besonderen Trips in Deutschland inspiriert werden. Unter der Rubrik „Mein Lieblingsort" erzählen einheimische Influencer von ihrer persönlichen Bindung zu einem Ort, während die Kategorie „Kleine Abenteuer" Ideen für Kurztrips vor der eigenen Haustür bereithält. Derzeit bietet sich in Bremen beispielsweise ein Spaziergang durch den Rhododendronpark an, den die Hauptblüte in ein buntes Farbenmeer verwandelt. (SM)

Individuelle Reisen
mit Reiseleitung von der Abfahrt bis zur Rückkehr

Alles aus einer Hand:
- telefonische Reiseberatung
- persönliche Betreuung
- kleine Reisegruppen
- Ausflüge zu den Sehenswürdigkeiten

Information und Buchung unter
04264 - 83 74 555 sowie unter
www.reiseservice-wohlfahrt.de

REISESERVICE
WOHLFAHRT

Saisonstart für die Weserfähre

Veränderter Fahrplan und reduzierte Teilnehmerzahl

Foto: Daniela Buchholz

Die Weserfähre schippert wieder übers Wasser: Die saisonale Verbindung hat ihren Betrieb wieder aufgenommen und verbindet bis einschließlich 4. Oktober die Stadtteile am Fluss. Das freut vor allem die Veranstalter von Kultur Vor Ort e.V. und Gröpelingen Marketing, die in den vergangenen Wochen eine große Nachfrage verzeichnen konnte. Im Zuge der Corona-Pandemie sind Outdooraktivitäten sehr beliebt. Mit der Weserfähre sind nun Ausflugsziele links und rechts des Flusses wieder zügig erreichbar. Änderungen aufgrund der Kontaktbeschränkungen gibt es dennoch: Zunächst pendelt die Fähre samstags, sonntags und feiertags zwischen 11 und 19 Uhr ausschließlich zwischen den Anlegern Pier 2 /Waterfront und dem Landmark-Tower. Anfang Juni wird auch das Lankenauer Höft angefahren. Grundsätzlich ist die Teilnehmerzahl auf 20 Fahrgäste pro Tour begrenzt. Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist obligatorisch, die Zahlung erfolgt kontaktlos. (SM)

Infos zu den Fahrzeiten finden Interessierte in der VBN-Fahrplaner-App.

Abheben erlaubt

Wiederaufnahme des Flugverkehrs am Bremer Airport

Die Lufthansa nimmt als erstes Unternehmen den Betrieb am Bremer Flughafen wieder auf. Foto: FR

Lange Zeit war es still auf der Start- und Landebahn des Bremer Flughafens – doch damit ist nun Schluss. Nach der coronabedingten Zwangspause nimmt der Airport seinen Flugverkehr schrittweise auf. „Wir freuen uns, dass wir jetzt wieder mit dem Passagierverkehr am Bremer Airport beginnen können", sagt Flughafen-Chef Elmar Kleinert. Den Anfang macht die Lufthansa, die vorerst einmal täglich den Münchner Flughafen ansteuern wird. Lediglich samstags pausiert die Verbindung.

Und auch die Tochtergesellschaft Eurowings steht in den umgangssprachlichen Startlöchern. Ab 2. Juni wird sie wieder mit Flügen am Bremer Airport vertreten sein und fünf Mal wöchentlich nach Stuttgart fliegen. Ob weitere Airlines den Betrieb am norddeutschen Standort bald aufnehmen werden, sei vor allem davon abhängig, wann und inwieweit Reisen innerhalb Europas zukünftig möglich sind. Elmar Kleinert: „Hierzu stehen wir in einem regen Austausch mit den Airlines."

Um die Sicherheit im Flugverkehr zu wahren und den Infektionsschutz von Passagieren und Beschäftigten zu gewährleisten, hat der Airport verschiedene Maßnahmen getroffen, die als Empfehlungen im Vorfeld kollektiv von Vertretern der Luftfahrtbranche erarbeitet worden waren. So gilt ab sofort unter anderem eine Mund-Nasen-Schutzpflicht für alle. Check-in-Schalter, Boarding-Gates und Infopunkte sind zum Schutz der Mitarbeiter mit Kunststoffscheiben ausgestattet worden und Sitzmöglichkeiten im Terminal so markiert, dass der nötige Abstand eingehalten werden kann. Kleinert: „Mit diesen getroffenen Maßnahmen zum Infektionsschutz sehen wir uns als Flughafen gut ausgerüstet für ein sicheres Fliegen, auch in Corona-Zeiten." (SM)

MEINE FREIHEIT: SCHMECKT ECHT!

Wenn Mama online shoppt, gibt's kein Eis. Lieber gleich zum Einkaufsvergnügen in die Freiheit.

Berliner Freiheit

DIE FREIHEIT WOHNT NEBENAN.

EINKAUFSZENTRUM BERLINER FREIHEIT IN DER BREMER VAHR.
MIT BUS (29) UND BAHN (1) VOR DER TÜR. | ÜBER 700 PARKPLÄTZE.
WWW.BERLINER-FREIHEIT.DE

„Verlässliche Informationen in ungewissen Zeiten“

buten-un-binnen-Moderatorin Kirsten Rademacher im Interview

Wie funktioniert Journalismus in Zeiten von Corona? Mit dieser Frage setzt sich Kirsten Rademacher in ihrer beruflichen Tätigkeit tagtäglich auseinander. Seit 2016 steht die Moderatorin für das Regionalmagazin buten un binnen vor der Kamera und versorgt Fernsehzuschauer mit den neuesten Informationen aus Bremen, Bremerhaven und umzu. Wir trafen die 47-Jährige Mitte Mai im Funkhaus von Radio Bremen. Im persönlichen Gespräch – mit den vorgeschriebenen anderthalb Metern Abstand – verriet die Moderatorin, inwieweit das Virus ihren Arbeitsalltag auf den Kopf stellt und erklärte, worauf es ihrer Ansicht nach in der Berichterstattung aktuell ankommt.

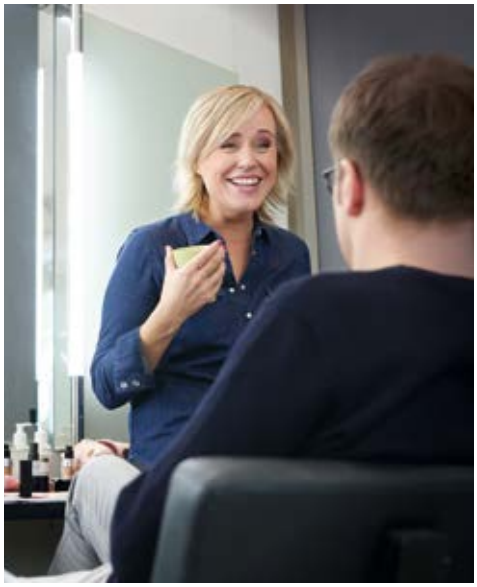
Frau Rademacher, das Corona-Virus sorgt bei vielen Menschen im Alltag immer wieder für Verunsicherung. Geht es Ihnen ähnlich, oder sind Sie mittlerweile ein „Corona-Profi“?
Ein Profi bin ich ganz bestimmt nicht. Mittlerweile gibt es Gewohnheiten und Automatismen, die ich in meinen Alltag integriert habe. Allerdings ertappe ich mich zwischendurch auch dabei, wieder in alte Muster fallen zu wollen und es schlichtweg zu vergessen. Es kommt mir manchmal einfach surreal vor und ich denke mir ab und zu: Das ist alles nur ein merkwürdiger Traum, aus dem ich gleich aufwache.

Von Kontaktverbot über Maskenpflicht bis hin zu Sicherheitsabständen: Sind die Hygiene- und Sicherheitsvorgaben in einem Fernsehstudio überhaupt realisierbar?
Ja. Seit der Einweihung unseres neuen Studios im vergangenen Jahr ist die Anzahl der Personen vor Ort ohnehin begrenzt, da die meisten Arbeitsabläufe mittlerweile automatisiert sind. Deshalb können wir zum Beispiel problemlos ohne Gesichtsmaske moderieren. Das kommt mit sehr entgegen, weil ich das Tragen dieser Masken als sehr gewöhnungsbedürftig empfinde – obwohl es ja offensichtlich sinnvoll ist. Ich vermisse den persönlichen Kontakt zu Menschen, wie ein einfaches Händeschütteln, sehr, halte mich natürlich trotzdem an die Regeln. Auch zu unseren Talkgästen und den Kollegen in den Redaktionen wahren wir den nötigen Abstand. Ich will mir nicht vorstellen, wie es Menschen gehen muss, die aufgrund ihres Berufs den ganzen Tag eine Maske tragen müssen. Zudem ist mir aufgefallen, wie schwierig sich die Kommunikation dadurch gestaltet.

Wie meinen Sie das?
Wir kombinieren im Gespräch mit anderen ja aus dem, was wir hören, und der Mimik unseres Gegenübers. Ich finde, Kommunikation wird wahnsinnig schwierig, wenn ich die Mundbewegungen des anderen nicht sehen kann – vor allem, wenn wir zusätzlich gezwungen sind, Abstand zu halten. Ich bin überzeugt, dass wir im Alltag sehr viel nonverbal über unsere Mimik mitteilen. Das gestaltet sich nun nicht mehr so einfach. Allerdings glaube ich, dass wir als Ausgleich automatisch versuchen, mehr aus den Augen unseres Gesprächspartners zu lesen. Spannend, wenn Sie mich fragen.

Corona bestimmt nach wie vor die Medienlandschaft, mittlerweile hat sich sogar der Begriff C-Wort eingebürgert. Hand aufs Herz: Wie oft haben Sie das C-Wort in Ihren Moderationen bereits genutzt?
Oft (lacht). Ich habe natürlich nicht mitgezählt, aber wahrscheinlich jeden Tag zehn bis zwanzig Mal pro Sendung. Mir fällt in diesem Zusammenhang auch auf, dass es Dinge gibt, die man einfach nicht mehr hören möchte. Und das nicht, weil man von ihnen genervt ist, sondern weil man sie emotional nicht gut aushält. Das beste Beispiel für mich, ist der berühmte Satz „Wir stehen erst am Anfang der Pandemie“ Ich denke, wir alle haben das Gefühl, bereits seit langer Zeit unser Leben stark einschränken zu müssen, und sehnen uns vielmehr nach einem Lichtblick. C-Wort sagen wir bei Radio Bremen tatsächlich noch nicht, aber ja – es gibt viele Begriffe, die mittlerweile in Umlauf sind und häufig verwendet werden.

Vor welche journalistischen Herausforderungen stellt Sie das Corona-Thema?
Die Herausforderungen sind sowohl praktischer als auch inhaltlicher Natur. Zum einen hat sich die Organisation im Arbeitsalltag verändert. Wir arbeiten in wechselnden



Seit 2016 moderiert Kirsten Rademacher das Regionalmagazin buten un binnen und darf Radio Bremen ihr Fernseh-Zuhause nennen. Zu ihren Kollegen gehört unter anderem Moderator Felix Krömer (Fotos rechts).

Fotos: Radio Bremen /Jan Rathke, Carsten Heidmann

A- und B-Teams, die untereinander auch keinen Kontakt haben dürfen. Routinierte Prozesse werden dadurch natürlich erschwert, allerdings ist das alles machbar. Inhaltlich bestehen meiner Meinung nach die wesentlichen Herausforderungen. Ich habe das Gefühl, dass öffentlich-rechtliche und andere Qualitätsmedien eine entscheidende Aufgabe haben. Die Ungewissheit der Corona-Krise wird von vielen extremistischen Gruppen und Verschwörungstheoretikern genutzt, um ihre Thesen zu verbreiten. Es besteht meiner Meinung nach eine ernstzunehmende Gefahr, dass sich in der aktuellen Situation entsprechende Gruppierungen verbünden, die nur eines eint: eine grundsätzliche Ablehnung der Regierung und ein fragwürdiges Verständnis von Demokratie. Hier müssen wir als Journalisten reagieren, fundiert recherchieren und eine Tatsachenberichtserstattung mit nachvollziehbaren Quellen bieten. Nur so können wir ein relevantes Gegengewicht erzeugen. Verlässliche Informationen in ungewissen Zeiten – das ist es, was wir bieten können und müssen.

Klingt, als sei die journalistische Sorgfaltspflicht wichtiger denn je.

Die ist bei uns generell groß, aber ja. Im Moment zeichnet uns aus, dass wir uns täglich intensiv mit den Fakten und Zahlen auseinandersetzen. Außerdem besteht eine wichtige Aufgabe aktuell darin, Orientierung zu bieten und Dinge zu sortieren. Es geht darum, das Wesentliche zu berichten, ohne zu katastrophisieren oder zu verharmlosen. Weder die Virologen, die Politiker noch wir Journalisten wissen alles über das Virus und seine Auswirkungen. Aber das, was wir wissen, können wir so punktgenau berichten, dass es den Menschen hilft. Ich hoffe, dass wir mit dieser Informationsfunktion zur Stabilisierung beitragen können.

Empfinden Sie es als berufliches Privileg, ein Thema langfristig begleiten zu können oder vermissen Sie aktuell die thematische Vielfalt?

Ich persönlich habe ein großes Interesse an wissenschaftlichen Inhalten und finde das ganze Thema – mal abgesehen von allen schlimmen Corona-Folgen natürlich – auch faszinierend. Von Tag zu Tag neue Erkentnisse zu gewinnen, diese zu hinterfragen und ersten Vermutungen nachzugehen, finde ich wahnsinnig spannend. Außerdem hat die Corona-Krise selbst ja eine unglaubliche Themenvielfalt. Es ist nahezu unmöglich, einen Lebensbereich zu identifizieren, der nicht davon beeinflusst wird. Es ist so vielfältig, dass ich überhaupt nicht das Gefühl habe, monothematisch zu arbeiten. Gerade in Zeiten neuer Entwicklungen wollen wir einfach dranbleiben und ich finde es gut, mich diesem Thema ausgiebig zu widmen.

Sie sind seit über 20 Jahren als Moderatorin tätig. Spielt Aufregung bei Ihnen noch eine Rolle?

Auf jeden Fall. Zu Beginn meiner Karriere war meine größte Angst, dass man mein Herzklopfen durch das Mikro am Revers hören kann (lacht). Aber das Tolle ist: Man hört es nicht! Ich habe im Laufe der Zeit dann gelernt, was „Live-Stress“ bedeutet und wie ich persönlich mit dieser Drucksituation umgehe. Man kann Aufregung tatsächlich so kanalisieren, dass sie einen zusätzlichen Energieschub gibt. Das funktioniert nicht immer, aber oft. Natürlich gibt es nach wie vor Tage, an denen ich das Studio betrete und total nervös bin. In diesen Situationen muss ich über mich selbst schmunzeln und kann dem manchmal sogar etwas Positives abgewinnen. Es zeigt ja schließlich, dass ich keine Maschine bin, sondern auch nur ein Mensch.

Können Sie diese Einstellung auch auf Ihren Umgang mit Pannen übertragen?

Witzig, dass Sie das fragen. Wenn während der Sendung etwas Unvorhergesehenes passiert, werde ich ganz ruhig. Ich weiß nicht, woran das liegt, aber vor Pannen habe ich tatsächlich gar keine Angst. Ich sage immer: Wenn Pannen passieren, bricht im Fernsehen das richtige Leben ein. Ich glaube, für die Zuschauer ist das ein Stück weit Entertainment, sie lieben das! Pannen vor der Sendung finde ich dagegen weniger lustig. Sie bedeuten maximalen Stress in kürzester Zeit, etwa wenn ein Studiogast nicht erscheint.

Das Interview führte Jennifer Fahrenholz.

Foto: MÄR

„Sicherster Ort der Welt“

Auf einen Kaffee mit Patrick van Hall, Leiter der Corona-Notaufnahme

Im Interview via Videochat berichtet Patrick van Hall von der Situation in der Corona-Notaufnahme im Klinikum Bremen-Mitte.

Moin Herr van Hall, welche Art von Kaffee bevorzugen Sie?
Italienischen. Morgens sehr gerne mit Milch, im Laufe des Tages dann auch schon einmal ohne.

Momentan dürfte die Zeit zum gemütlichen Kaffeesieren bei Ihnen eher knapp sein. Wie ist die Situation in der Corona-Notaufnahme?
Wir sind ein frisch zusammengewürfeltes Team, alle kommen aus unterschiedlichen Bereichen. Wir haben uns für die Krise verabredet, um das Ganze jetzt miteinander zu stemmen. Es sind zum Beispiel Leute aus dem zentralen Springerpool der GENO dabei, Menschen, die auch sonst in der Notaufnahme gearbeitet haben, sowie beispielsweise auch ich, der eigentlich gar nicht mehr in der Pflege unterwegs ist. Wir haben uns für den Zweck der Sache zusammengefunden, mussten jetzt etwas ganz Neues zusammen auf die Beine stellen, kreativ sein und haben eigentlich einen sehr schönen Arbeitsplatz – wäre da nicht die Corona-Pandemie.

Hat es als Team denn gleich funktioniert?
Wir sind nicht als Corona-Notaufnahme, sondern schon vorher als sogenannte Abstrich-Ambulanz gestartet. Wir hatten im März den Auftrag, die Abstriche zu machen, die die Stadt Bremen zwecks Screening schnell zur Verfügung stellen musste. Zu dem Zeitpunkt war es schon ein wenig improvisiert, da wir nicht viel Zeit zur Vorbereitung hatten. Dafür hat es damals schon überraschend gut geklappt. Was wir natürlich trotzdem hatten, waren die enormen Wartezeiten, die man aber auch aus anderen Städten kannte.

Wie kam es zu diesen Wartezeiten?
Es wurden sehr plötzlich sehr viele Ressourcen gebraucht. Zudem waren die Prozesse zu dem Zeitpunkt noch nicht geübt.

Wie kam es dann zur Corona-Notaufnahme im Klinikum Bremen-Mitte?
Wir haben beschlossen, dass es notwendig ist, die normalen Notaufnahmen zu entlasten und alle Menschen, die gewisse Symptome wie Fieber oder Atemnot zeigten oder die Kontakt zu Coronainfizierten hatten, direkt zu uns umzuleiten.

Mit welchen Problemen hatten Sie anfangs zu kämpfen?
Vor allem war es schwierig, entsprechende Schutzkleidung und Masken für das Personal zu organisieren. Zudem muss man natürlich das Zusammenspiel der Leute untereinander entsprechend üben.

Was sind die größten Herausforderungen, mit denen Sie tagtäglich zu tun haben?
Wir sind interdisziplinär, das heißt, egal was man hat, ob es sich um einen Beinbruch oder HNO-Probleme handelt: Wenn es mit Fieber einhergeht oder Kontakt zu einem Corona-Infizierten bestand, werden die Patienten zu uns gebracht. Wir haben also mit einem sehr breiten Mix an medizinischen Herausforderungen zu tun. Eine weitere große Herausforderung ist das Arbeiten in der PSA.

Was bedeutet PSA?
PSA ist die Abkürzung für persönliche Schutzausrüstung. Da wasserdichte Kittel derzeit schwer zu bekommen sind, arbeiten wir mit Kunsttstoffoveralls. Die müssen perfekt sitzen, damit sie auch sicher sind. Zudem wird einem sehr schnell warm. Wir stehen damit nicht am Bett und unterhalten uns nett, sondern darin geht es mitunter auch schon einmal richtig zur Sache.

Was meinen Sie damit?
Es kann passieren, dass ein Patient plötzlich so viel medizinische Zuwendung braucht, dass er künstlich beatmet werden muss. Dann muss in der Regel alles sehr schnell gehen – und es wird im Overall sehr schnell sehr warm.

Wie viele Personen arbeiten bei Ihnen?
Wir arbeiten in zwei Schichten. In jeder Schicht sind vier Pfleger sowie ein Arzt in Dauerpräsenz. Hinzu kommen die jeweiligen Fachärzte, die je nach Patient benötigt werden.

Haben Sie Angst, den Job zu machen?
(überlegt) Ich will es mal so sagen: Die Corona-Notaufnahme ist eigentlich der sicherste Ort der Welt, da wir nie ohne Schutzausrüstung in den Patientenkontakt gehen. Fehler sind natürlich immer möglich, aber ich denke, das Infektionsrisiko ist geringer, als im normalen Leben.

Wie viele Patienten kommen täglich?
Das ist sehr unterschiedlich, aber wir hatten in der Spitze bisher 16.

Womit mussten Sie lernen umzugehen?
Relativ schwierig ist es, plötzlich mit Knappheit umzugehen. Im Gesundheitswesen wird in der Regel viel Sterilgut verbraucht. Dieses ist aber nur noch in begrenzter Menge verfügbar, sodass wir sehr geplant damit umgehen müssen. Wir machen beispielsweise jeden Tag Meldung an unseren Krisenstab, was wir noch haben und was wir erwarten zu benötigen. Es können beispielsweise nicht immer sofort 500 FFP2-Masken geliefert werden. Das war früher anders. Und so planen wir zum Beispiel ganz genau, wer in das Patientenzimmer geht und mit dem Patienten spricht, während wir das früher im Bedarfsfall zu zweit gemacht hätten, damit der andere auch seine Einschätzung geben kann.

Was erhoffen Sie sich für die Zukunft?
Dass der Hype, der bezüglich des Pflegepersonals zu Beginn der Krise da war, noch anhält. Es ist sehr wichtig, dass den Pflegerinnen und Pflegern das Renommee und auch die entsprechende Bezahlung zukommt, denn wir sehen jetzt, wie wichtig sie sind. Und ich glaube nicht, dass Corona die letzte Pandemie ist. (MÄR)

Immobilien als Liquiditätsmittel im Alter

wertfaktor Immobilien GmbH: Finanzdienstleister bietet Möglichkeit des Teilverkaufs

Endlich Ruhestand: Kehrt man dem Arbeitsleben nach Jahrzehnten des Schuftens den Rücken zu, ist ausreichend Zeit für die schönen Dinge des Lebens – so zum Beispiel für die Erfüllung lang gehegter Wohnträume. Ob ein eigener Swimmingpool im Garten, eine neue Küche oder ein rustikaler Kamin: Die Realisierung solcher Wünsche ist eine attraktive, aber auch kostspielige Investition und verlangt oft umfassende finanzielle Mittel.

Mit dem Konzept des Teilverkaufs bietet der Finanzdienstleister wertfaktor seinen Kunden die Möglichkeit, Immobilien als Liquiditätsmittel zu nutzen. So ist der Ruhestand der ideale Zeitpunkt, um einen Teil des eigenen Immobilienvermögens in Barvermögen umzuwandeln. Die Idee: Statt eines Komplettverkaufs wird lediglich ein Teil des Eigenheims, nämlich maximal 50 Prozent, gegen eine Auszahlung der Wunschsumme veräußert. Das lebenslange Nießbrauchrecht garantiert dabei weiterhin volle Entscheidungsfreiheit über die eigenen vier Wände. Man bleibt somit Eigentümer und profitiert auch zukünftig von der Wertsteigerung der Immobilie. Zudem stellt das vorrangige Rückkaufsrecht Eigentümern und Erben frei, die Anteile zurückzukaufen oder die Immobilie mit Unterstützung von wertfaktor komplett zu veräußern. So steht Wohnträumen im dritten Lebenskapitel nichts mehr im Weg.

Fragen zum Thema Immobilien-Teilverkauf beantwortet das Team von wertfaktor Immobilien GmbH telefonisch unter 040 / 696 389 709.

Dr. Alexander Ey (links) und Christoph Neuhaus sind die Geschäftsführer und Gründer von wertfaktor. Foto: wertfaktor Immobilien GmbH

» Für die Eltern nur das Beste: ein neuer Lieblingsplatz zum Beispiel.

Eltern glücklich, alle glücklich: Mit einem Immobilien-Teilverkauf lassen sich größere Wünsche Ihrer Eltern, wie zum Beispiel ein neuer Wintergarten, erfüllen.

Wie das geht? Ein Teil der Immobilie Ihrer Eltern wird in Geld umgewandelt. Flexibel, fair und transparent. Das Beste daran – sie bleiben Eigentümer und profitieren weiterhin von Wertzuwachsgewinnen.

Jetzt mehr erfahren unter **040 / 696 389 709** oder auf **wertfaktor.de**

Nr. 1 im Immobilien-Teilverkauf

wertfaktor
Ihre Immobilie zahlt sich aus.

Vielen Dank!

Unsere stillen Helfer im Hintergrund: Arbeitsalltag in der Corona-Krise

Sie stehen selten im Licht der Öffentlichkeit und sind doch so wichtig für das öffentliche Leben. An dieser Stelle möchte sich das STADTMAGAZIN Bremen bei einigen Helfern des Alltags – die hier stellvertretend für die vielen anderen stehen – bedanken und ihnen das Wort gönnen.

Maike Ahrens, Floristmeisterin und Filialleiterin Blumenonkel im Viertel:
Seit der Einzelhandel wieder öffnen durfte, haben wir viel zu tun. Ich denke, viele machen es sich derzeit zu Hause und auf dem Balkon mit dekorativen Blumen und Pflanzen besonders gemütlich, da sie dort mehr Zeit verbringen, als üblich.

Janine Rogge, Mitarbeiterin im Kundenservice der Bremer Stadtreinigung:
Wir vom Kundenservice sind die erste Anlaufstelle für alle Anfragen rund um die Themen Abfall und Entsorgung. Diese ungewöhnlichen Zeiten werfen natürlich viele Fragen bei den Bürgerinnen und Bürgern auf, die wir gerne beantworten. Der Großteil reagiert sehr verständnisvoll auf die von uns ergriffenen Maßnahmen. Die meisten sind dankbar, dass wir unseren Aufgaben in der Abfallentsorgung und der Straßenreinigung weiterhin wie gewohnt nachkommen.

Alexander Müller, Wachabteilungsleiter bei der Feuerwehr:
Trotz der schwierigen Zeit muss die Feuerwehr natürlich weiterhin 100 Prozent einsatzbereit sein. Wir sind es normalerweise gewohnt, sehr eng zusammenzuarbeiten. So war es am Anfang schon ungewohnt, konsequent auf den Abstand zu achten.

Cemal Elmastas, Kaufmann:
Mein Laden ist recht klein und die letzten Wochen waren anstrengend, weil ich viele Kunden immer wieder auf die Abstandsregel hinweisen musste. Insgesamt hatte ich gut zu tun, denn viele haben sich zu Hause verpflegt, mehr und gesünder gekocht. Und viele sagten mir, sie kaufen lieber in der direkten Nachbarschaft ihr Obst und Gemüse ein, als in einem großen Supermarkt.

Birgit Meyer, Pädagogin im Diakonischen Werk Bremen:
Ich begleite junge Menschen während ihres Freiwilligendienstes. Mit der Corona-Krise haben sich einige Herausforderungen und Baustellen aufgetan. Vieles organisiere ich jetzt in Videokonferenzen und Telefonaten. Mir ist es total wichtig, verlässlich für meine Freiwilligen da zu sein. Es ist nicht immer leicht, aber irgendwie geht es und es lassen sich immer Lösungen finden. Und ich freue mich auf ein Seminar mit dem guten, alten Stuhlkreis!

Fotos: SWB (1), BSAG (2), Sparkasse Bremen (1), MÄR, KW, FR

Peter Abeling, Entstörungsdienst bei wesernetz :
Ich bin froh, dass alle Kollegen gesund sind. Ich hoffe, dass das so bleibt – auch, damit sich alle Strom-, Erdgas-, Trinkwasser und Fernwärmekunden in diesen Zeiten sicher sein können, dass auf ihre Versorgung Verlass ist. Der Kontakt macht mir Spaß. Doch Kunden ohne Maske werde ich bis zu meinem Renteneintritt im Herbst bestimmt nicht mehr erleben.

Sebastian Hida, Fahrer BSAG:
Ich fahre mit Leidenschaft Bus und Straßenbahn. Für mich war es deshalb auch klar, dass ich trotz Corona weitermache. Die Mobilität der Menschen in der Stadt muss ja schließlich weiterhin gewährleistet werden.

Nina Savin, Fahrerin BSAG:
Angst habe ich keine, schließlich schütze ich mich, so gut es geht. Und auch unsere Fahrgäste verhalten sich hervorragend, halten Abstand und benutzen Masken.

Mireille Stieglitz, Bäckereifachverkäuferin:
Zu Beginn der Krise war das Verständnis der Gäste bei uns in der Bäckerei groß. Doch nach ein paar Wochen häuften sich die Fragen nach einem Termin, an dem es das Frühstücksangebot wieder gibt und das Café endlich wieder öffnet. Ohne die Sitzplätze erinnert mich die Arbeit an alte Zeiten, als beim Bäcker nur verkauft wurde – das gefällt mir. Allerdings ist natürlich auch der Umsatz deutlich geringer.

Maja Jasmin Otto, angehende Studentin und Teilzeit-Aushilfe:
Eigentlich wollte ich zwei Monate lang Backpacking in Asien und Neuseeland machen, aber Corona hat mir einen Strich durch die Rechnung gemacht. Jetzt arbeite ich so lange, bis ich im nächsten Semester mein Studium beginne. Derzeit ist es mir etwas zu ruhig, mir fehlt das Cafégeschäft.

Susanne Molis, Leiterin der Kinder- und Jugendfarm in Habenhausen:
Zum Glück konnten wir seit Anfang Mai den Hortbetrieb wieder langsam hochfahren. Es ist für uns wichtig, für die Kinder da zu sein. Wir haben für die Farm ein Hygienekonzept erstellt und hoffen, bald wieder richtig loslegen zu können. Da das Gelände bei uns so wunderbar offen ist, können wir den Abstand gewährleisten. Leider fehlen uns derzeit wegen ausgefallener Veranstaltungen, Schulbesuche und Spenden schon um die 30.000 Euro.

Bastian Schröter, Polizeikommissar (Polizeiinspektion Verden/Osterholz):
Im Vordergrund des Einsatzgeschehens steht nunmehr das Achten auf die Einhaltung der erforderlichen Verhaltensregeln. Da sich tatsächlich der Großteil der Bevölkerung an die Regelungen hält, sprechen wir in einzelnen Fällen von Verstößen zum Beispiel mündliche Verwarnungen aus und stoßen hierbei, bis auf wenige Ausnahmen, auf verständnisvolle Bürgerinnen und Bürger.

Henry Ponty, Mitarbeiter Sparkasse Bremen:
Auch in den aktuell schwierigen Zeiten setzen wir alles Mögliche in Bewegung, um die Bremerinnen und Bremer in ihren finanziellen Bereichen zu unterstützen und Probleme weiterhin individuell zu lösen. Wir alle stehen jeden Tag vor neuen Herausforderungen, die wir bekanntlich nur gemeinschaftlich meistern können. Wir verspüren zurzeit viel Verständnis und Solidarität. Für diesen großartigen Beitrag haben alle ein Dankeschön verdient.

Nußbaum
- der Frischekick auf dem Findorffmarkt
Handgemachte Burrata aus Apulien
Käse erleben!
www.nussbaum-kaese.de

STADTMAGAZIN
BREMEN
www.stadtmagazin-bremen.de

Internationale & nationale Fleisch- und Wurstspezialitäten
Fleischermeister Puls
Dry Age-Steaks, z.B.: vom irischen Weideochsen
Salzwiesen-Lamm, z.B.: aus Schleswig-Holstein
Iberico-Kotelett & -Lachs
Dtsch. Schweinefleisch aus artgerechter Haltung
Grillspezialitäten • Bratwurst von Pleus
Jeden Di., Do. und Sa. auf dem Wochenmarkt Findorff

Jeden Di., Do. und Sa. - Findorffer Wochenmarkt
Jeden Mittwoch - REWE, Kopernikusstraße
Jeden Freitag - Großer Kurfürst/Eislebener Straße
FISCHLAND
Pabst
Fischfeinkost & Meeres-Spezialitäten
Wir freuen uns auf Sie!

Spiekermann's Spezialitäten
Qualität und Frische
vom Wochenmarkt
Wurst- und Schinkenspezialitäten, feinster Aufschnitt, Käse und Feinkostsalate
Spargelzeit = Schinkenzeit
. . . und den gibt's bei uns in großer Auswahl!
Auf Ihrem Wochenmarkt in:
Findorff • Vahr • Vegesack
Hastedt • Arbergen • Blockdiek
Tel. 0421 - 47 87 99 03 • www.wurst-spiekermann.de

Genüsse der Saison

Open-Air-Shopping auf dem Findorffmarkt

Feine Käsesorten, Fleisch aus der Region, saisonales Obst und Gemüse, Kräuter, Tee und Gewürze sowie Meeresdelikatessen – der Findorffmarkt lockt mit seinen vielfältigen Waren Besucher aus allen Bremer Stadtteilen an die Neukirchstraße. Derzeit ist das Einkaufen auf dem Markt noch attraktiver, denn an der frischen Luft ist das Ansteckungsrisiko gering – immer vorausgesetzt, die Besucher halten sich an den Mindestabstand von anderthalb Metern. Darüber hinaus ist eine gute Gesundheit gerade dieser Tage wichtig – und frische, vitaminreiche Kost hilft dabei, die Immunabwehr zu stärken.

Doch der Findorffmarkt ist mehr als eine Anlaufstelle für den bewussten Einkauf unter freiem Himmel. An drei Tagen in der Woche, nämlich dienstags, donnerstags und samstags, können Besucher dort miteinander ins Gespräch kommen und soziale Kontakte pflegen, während sie ihre Einkaufskörbe an den Ständen befüllen.

Süße Früchte und feldfrisches Gemüse

Ob ein kurzer Plausch mit dem Standbetreiber, ein Kaffee mit Freunden oder Smalltalk mit den Nachbarn: Der Markt an der Neukirchstraße ist ein Ort der Begegnung für Jung und Alt. Zudem duftet es an den Ständen nach frischen Blumen, Obst, Gemüse und Backwaren. Gerüche, die den Findorffmarkt zu einem Ort machen, der alle Sinne anspricht.

Auch im Juni ist bei den zahlreichen Betrieben des Marktes wieder alles zu finden, was der saisonale Obst- und Gemüsekalender hergibt. Dazu zählen fruchtig süße Erdbeeren genauso wie knackiger Spargel. Als Beilage für das feldfrische Stangengemüse bietet sich herzhafter Schinken an. Wer nach den geeigneten Zutaten fürs Dessert sucht oder für die Familie ein schmackhaftes Spargelessen zubereiten will, ist auf dem Findorffmarkt also genau an der richtigen Adresse.

Saisonale Fischspezialitäten

Eine weitere Köstlichkeit der Saison ist der frische Matjes. Die Fischspezialität findet sich in zahlreichen Varianten in den Aus-

Fotos: KW (4) / Pixabay

lagen der Marktbeschicker. Ob als Filet oder im Salat mit weiteren Zutaten verfeinert – der neue Matjes lässt die Herzen der Fischliebhaber höher schlagen.

Bremens Wochenmärkte: mehr als Nahversorgung

Der Findorffmarkt zählt zu den beliebtesten seiner Art im Land, doch auch an vielen weiteren Standorten gibt es viel zu entdecken. Auf über 30 Wochenmärkten in Bremen und Bremerhaven bieten lokale Erzeuger täglich frische Lebensmittel, die direkt von den Feldern im Nordwesten kommen – saisonal, regional, nachhaltig und frisch. Viele der mehr als 800 regionalen Marktbeschicker, Landwirte und Gärtner sind bereits seit Generationen im Geschäft und informieren Verbraucher genau über die Herkunft ihrer Produkte. Rezepttipps gibt es häufig gratis dazu. Es lohnt sich, nachzufragen. (SM)

Weitere Informationen unter www.grossmarkt-bremen.de.

INFO

Der Findorffmarkt an der Neukirchstraße ist dienstags und donnerstags von 8 bis 13 sowie samstags von 8 bis 14 Uhr geöffnet.

Kräuterkutscher Alex Grünbergs e.K.

www.kraeuterkutscher.de

Wir bleiben wie gewohnt für Euch da:

dienstags, donnerstags & samstags auf dem Findorffmarkt.

Oder zur Zeit bequem online unter: **shop.kraeuterkutscher.de**

Und auch telefonisch könnt Ihr bestellen unter 01523/8291295

Kein Verzicht, wir sind für Euch da!
Das „Kräuterkutscher Team"

Fotos: © Frank Thomas Koch / Frank Nesslage

Ludwig Fresenius Schulen

Unsere Ausbildungen in Oldenburg und Weyhe:

Biologisch-technische/r Assistent/in

Diätassistent/in

Ergotherapeut/in

Kosmetiker/in (auch mit Zusatzqualifikation Make-up Artist)

Pflegefachmann/frau*

Pharmazeutisch-technische/r Assistent/in*

Physiotherapeut/in

*Förderung u. a. durch Jobcenter oder Arbeitsagentur möglich

Bewerbung jederzeit möglich

Was? Wann? Wo?
www.ludwig-fresenius.de

Auf Nummer sicher gehen

Arbeitnehmerkammer Bremen informiert umfassend zum Thema Kurzarbeit

Es ist das zentrale Schlagwort für die wirtschaftlichen Folgen der Corona-Pandemie: Kurzarbeit. Rund 6700 Betriebe im Land Bremen haben laut Angaben der Agentur für Arbeit mittlerweile Kurzarbeit für ihre Mitarbeiter angemeldet (Stand 7. Mai 2020). Neben den Unternehmen, die oft zum ersten Mal mit diesem Thema konfrontiert sind, führt der Status vor allem bei Arbeitnehmern zu Verunsicherungen und bringt viele Fragen hervor.

Auch in den Beratungen der Arbeitnehmerkammer Bremen spielt das Corona-Virus und die damit häufig einhergehende Konsequenz der Kurzarbeit eine zentrale Rolle. „Seit Beginn der Krise ist das Thema sehr präsent", sagt Dr. Bettina Graue, die als Rechtsberaterin bei der Kammer tätig ist. Sie schätzt, dass sich nach wie vor etwa 40 Prozent aller Anfragen darauf beziehen – und das aus einem guten Grund. „Viele Arbeitnehmer haben sich zuvor einfach noch nie damit auseinandersetzen müssen." Demnach seien Unsicherheit und Überforderung nachvollziehbar. Haben sich zu Beginn der Krise vor allem Gastronomiemitarbeiter an sie

Foto: Kristina Kuhaupt

gewandt, nehmen mittlerweile Vertreter sämtlicher Berufsgruppen das Beratungsangebot in Anspruch, erklärt die Expertin.

Plausibilitätskontrolle

Besonders häufig gestellt werden Fragen zur Berechnung des Kurzarbeitergeldes. „Viele Be-

Studium mit Urlaubsflair

Hochschule Emden/Leer: Praxisnahe Ausbildung mit persönlicher Lernatmosphäre

Foto: FR

Bodenständig, friesisch und authentisch: Diese drei Attribute beschreiben den Charakter der Hochschule Emden/Leer. Als Impulsgeberin für die Region engagiert sich die Einrichtung für die technologische, wirtschaftliche, maritime und soziale Entwicklung im Nordwesten. Ein Vorhaben, das sich auch im Studienangebot der Hochschule widerspiegelt: Am Campus Emden, dem Business Campus Leer sowie dem Maritimen Campus Leer werden etwa 4700 Studierende in jeweils einem der vier Fachbereiche Technik, Wirtschaft, Soziale Arbeit und Gesundheit sowie Seefahrt und Maritime Wissenschaften ausgebildet. Neben kurzen Wegen und einer persönlichen und überschaubaren Lernatmosphäre profitieren die angehenden Akademiker auch von der attraktiven Lage an der Nordseeküste. Das Konzept: dort studieren, wo andere Urlaub machen. Interessante Lehrinhalte, anspruchsvolle Forschungsobjekte und eine intensive Betreuung runden das Studienprofil ab. (SM)

schäftigte, die von ihrem Arbeitgeber in Kurzarbeit geschickt wurden, haben mittlerweile die ersten Gehaltsabrechnungen erhalten und sind verunsichert, ob die ausgezahlte Summe korrekt ist", sagt Graue. Die Rechtsberater unterziehen die Zahlen in diesem Fall einer sogenannten Plausibilitätskontrolle. Mit Hilfe verschiedener Kurzarbeitergeld-Rechner und einer Tabelle der Bundesarbeitsagentur kann überprüft werden, ob das Kurzarbeitergeld richtig berechnet wurde. „In den meisten Fällen, gibt es keine groben Fehler", reflektiert Graue ihre bisherigen Erfahrungen. „Viele Arbeitnehmer wollen dennoch auf Nummer sicher gehen."

Der Arbeitgeber ist verpflichtet, das übliche Urlaubsentgelt auf Basis des normalen Gehaltes zu zahlen

Bettina Graue, Arbeitnehmerkammer

Urlaub und Kurzarbeit

Zum Hintergrund: Bisher sah das Prinzip der Kurzarbeit vor, dass 60 Prozent des ausgefallenen Nettoentgelts von der Arbeitsagentur übernommen werden. Lebt mindestens ein unterhaltsberechtigtes Kind im Haus, betrug der Wert 67 Prozent. Mit der vom Bundestag Mitte Mai beschlossenen Erhöhung steigt das Kurzarbeitergeld ab dem vierten Monat auf 70 beziehungsweise 77, und ab dem siebten Monat sogar auf 80 beziehungsweise 87 Prozent. Doch Unsicherheiten beim Studieren der Abrechnung sind nicht die einzigen Fragen, die an Bettina Graue in der Beratung herangetragen werden. Auch in Bezug auf Urlaub im Rahmen von Kurzarbeit herrscht oft Unwissenheit. „Viele Arbeitnehmer wollen wissen, ob ihr Arbeitgeber verpflichtend Urlaub anordnen kann." Die Antwort sei differenziert zu betrachten. Graue: „Man muss zwischen dem aktuellen Urlaubsanspruch und dem Anspruch des vergangenen Kalenderjahres unterscheiden." Noch offene Urlaubstage aus 2019 könnten demnach verpflichtend angeordnet werden, für den Jahresurlaub 2020 gelte dies jedoch nicht. Zudem ergänzt die Rechtsberaterin: „Der Arbeitgeber ist verpflichtet, das übliche Urlaubsentgelt auf Basis des normalen Gehaltes zu zahlen, unabhängig vom Kurzarbeitergeld." Der Versuch, Urlaubstage taktisch zurückzuhalten oder zu verlegen, sei folglich nicht notwendig.

Arbeitsausfälle abmildern

Auch wenn der Übergang in die Kurzarbeit mit erheblichen Umsatzeinbußen für viele Beschäftigte verbunden ist, sollten die Vorteile der Lohnersatzleistung laut Graue dennoch nicht außer Acht gelassen werden. „Die Anmeldung von Kurzarbeit ist ein Recht, dass der Gesetzgeber geschaffen hat, um betriebsbedingte Kündigungen zu verhindern." Das gelinge nicht immer, sei jedoch ein guter Puffer, um die Folgen von Arbeitsausfällen abzumildern. Zudem begrüßt die Rechtsberaterin die neuen Regelungen zur Berechnung des Elterngeldes in der Corona-Pandemie: Monaten, in denen werdende Eltern in Kurzarbeit beschäftigt sind, werden folglich nicht in die Berechnung integriert. Laut Graue, eine „wirklich gute Innovation des Gesetzgebers".

Kündigungsschutzklage

„Manchmal muss der Arbeitgeber einem Mitarbeiter aufgrund zusätzlicher Umstände trotz Kurzarbeit betriebsbedingt kündigen", erklärt die Rechtsberaterin und weist in diesem Zusammenhang auf die Möglichkeit der Kündigungsschutzklage hin. Dieses Verfahren sei vor allem für jene empfehlenswert, die Zweifel an der Rechtmäßigkeit ihrer Kündigung haben. Graue: „Als Arbeitnehmer ist es oft schwer, die Gründe meines Arbeitgebers einzuschätzen." An diese Skepsis knüpft das Prinzip der Kündgungsschutzklage an, indem die die Rechtmäßigkeit einer Kündigung gerichtlich überprüft werden kann. Wichtig sei: Mit Eingang der Kündigung betrage die Klageerhebungsfrist drei Wochen. (JF)

Dr. Bettina Graue ist Rechtsberaterin bei der Arbeitnehmerkammer. Foto: Stefan Schmidbauer

Nähere Information zur Arbeitnehmerkammer und dem Beratungsangebot gibt es unter www.arbeitnehmerkammer.de.

ARBEIT & RECHT

Ärger im Job?
Rufen Sie an:
0421.3 63 01-11

Für Ihr gutes Recht!

Beratung bei Fragen zu Vertrag, Lohn, Kündigung – kostenlos und anonym

Wir helfen Ihnen, Ihr gutes Recht als Arbeitnehmerin und Arbeitnehmer im Betrieb wahrzunehmen. Sie haben Fragen zu Ihrem Arbeitsverhältnis? Unsere Juristinnen und Juristen beraten Sie kostenlos und umfänglich.

Für Ihr gutes Recht. **www.arbeitnehmerkammer.de**

Weitere Informationen:
☎ 0421.3 63 01-11

Arbeitnehmerkammer Bremen

25+1 Magazine

Es hat im Jahr 2014 angefangen mit dem ersten Band von Rad&Tour sowie Keks&Co. Zwei praktische Magazine, von denen wir kurz nach dem Start eine 2. Auflage drucken mussten. Inzwischen sind es 25 Magazine zu verschiedenen Themen, die der WESER-KURIER herausgegeben hat. Einige sind vergriffen, von anderen hat es eine 2. oder 3. Auflage gegeben. Mit dem 3. Band der neuen Reihe WK|Geschichte feiern wir nun ein kleines Jubiläum. Die meisten Magazine des WESER-KURIER können Sie noch bekommen.

DAS NEUE MAGAZIN AUS DER REIHE WK-GESCHICHTE

75 Jahre Kriegsende in Bremen

Von Hunger, Kohlenklau und Hoffnung

Frühjahr 1945. Bremen liegt in Trümmern. Rund zwei Drittel der Stadt sind zerstört. Britische Soldaten befreien die Hansestadt und beenden die nationalsozialistische Diktatur. Schon bald wird Bremen zur US-Enklave mitten in der britischen Besatzungszone. Unter Aufsicht der US-Amerikaner fangen die Bremer und Bremerinnen neu an. Der dritte Band der neuen Reihe WK|Geschichte schildert das Leben der Hansestädter in den Jahren nach dem Krieg. Es ist geprägt von Hunger, Kälte und Kohlemangel, aber auch von Hoffnung und Zuversicht. Die Wohnungsnot ist enorm. Viele Menschen sind ausgebombt worden. Flüchtlinge aus den ehemaligen deutschen Ostgebieten suchen in der Stadt Zuflucht. Sie werden in Notunterkünften untergebracht. Unzählige Familien sind auseinandergerissen. Verzweifelt suchen die Menschen ihre Angehörigen. Viele Kinder wachsen ohne Eltern auf. Im Winter 1946/47 friert die Weser zu, Eismassen zerstören die nach dem Krieg mühsam aufgebauten und provisorisch errichteten Weserbrücken.

Neben allen Entbehrungen bringen die Jahre nach dem Krieg auch Freiheit, Hoffnung und Zuversicht. Die Menschen bauen wieder auf – ihre Stadt, das Land Bremen, die Demokratie. Nach Jahren der Diktatur dürfen die Bremer und Bremerinnen wieder ihre Stimme abgeben und frei über ihre Bürgerschaft entscheiden. Wilhelm Kaisen wird Bürgermeister und verteidigt die Selbstständigkeit der Hansestadt. Bereits im Herbst 1945 eröffnet wieder der Freimarkt – mit 148 Betrieben der größte Markt seiner Art in Deutschland.

Corona zum Trotz: Seit wenigen Tagen frisch auf dem Markt: „genuss regional“.

Mehr dazu auf Seite 42

9,80 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 2 €

3 €

ALS E-PAPER ERHÄLTLICH

9,80 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 6,95 €

9,80 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 2 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 2 €

ALS E-PAPER ERHÄLTLICH

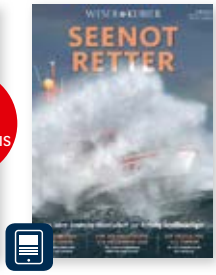
ALS E-PAPER ERHÄLTLICH

9,80 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 6,90 €

12,80 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 2 €



9,80 €

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 9,80 €

9,80 €

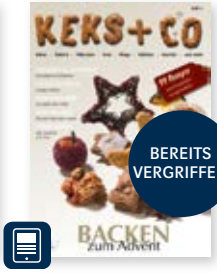
2 €

ALS E-PAPER ERHÄLTLICH

NUR NOCH WENIGE EXEMPLARE 9,80 €

NICHT MEHR ERHÄLTLICH

9,80 €

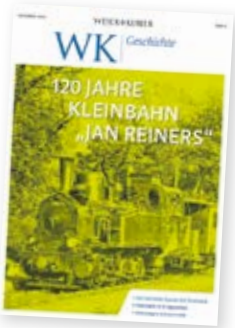


ALS E-PAPER ERHÄLTLICH

Worauf Sie sich freuen können

Die nächsten Magazine

Wenn Sie ein Fan sind der vielen mehrseitigen Dossiers, die der WESER-KURIER in den vergangenen Jahren gemacht hat, dann lieben Sie Qualitätsjournalismus, der in vielen Fällen auch noch preisgekrönt worden ist. In einem neuen Produkt mit dem Namen **WK|Dossier** drucken wir einige der besten Geschichten, die bis heute Ihre Aktualität behalten haben. Ein Magazin, das auf Wunsch vieler Leserinnen und Leser gerade entsteht und zum 75. Geburtstag des WESER-KURIER im September erscheint.



Der nächste Band der Reihe **WK|Geschichte** ist für den Herbst geplant. Unser Bahnexperte Johann Kessels wirft einen Blick auf die Eisenbahnlegende Jan Reiners. Die Bahnstrecke ist vor 120 Jahren eröffnet worden, der heute bekannte Radweg vor 50 Jahren. Dazwischen liegt die Stilllegung der Bahn im Jahr 1954. Mit viel Fachwissen und Details schreibt er über die Geschichte der einst wichtigen Bahnverbindung, das Leben an der Strecke und schließlich über ihr Ende. Die einzige erhaltene Lok wird derzeit in Bruchhausen-Vilsen renoviert und kommt bald zurück nach Bremen.

Die erfolgreichste Magazinreihe **Mein Bremen.** Für die vier Bände hatten wir die Leserinnen und Leser des WESER-KURIER gebeten, in Privatschatullen zu wühlen und Fotos aus früheren Jahren hervorzuholen. Mit ziemlich großem Erfolg. Weil die Nachfrage nach den Magazinen so groß ist, gibt es entweder zu Weihnachten oder gleich Anfang kommenden Jahres noch einen zweiten Band für die spannende Zeit von 1945 bis 1967.

Bestellungen unter:

- Pressehaus Bremen und regionale Zeitungshäuser
- Zeitschriftenhandel
- weser-kurier.de/shop
- 0421 / 36 71 66 16

Versandkosten 1,95 € (ab 30 € Bestellwert versandkostenfrei).

Auch als In-App-Kauf in der WESER-KURIER-E-Paper-App erhältlich (Apple und Android).

Echt bremisch

Messe „Made in Bremen" am 17. und 18. Oktober

Designer Stevie Schulze präsentiert das T-Shirt und weitere von ihm entworfene Produkte. Fotos: MiB

Wie kreativ und divers Bremen ist, sollte die „Made in Bremen" bereits im März zeigen und dabei die ganze Bandbreite der regionalen Kreativwirtschaft widerspiegeln. Kunst und Handwerkliches, Kulinarisches, Literarisches, Musikalisches – über 90 Austellerinnen und Aussteller wollten gemeinsam antreten, um sich und ihre Produkte zu zeigen, um sich zu vernetzen und über ihr Schaffen zu informieren. Aufgrund der Corona-Pandemie wurde, auf den 6. und 7. Juni verlegt. Aber auch dieser Termin konnte aus erwähntem Grund nicht gehalten werden. Aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben: Neuer Termin ist der 17. und 18. Oktober.

„Alle unsere Aussteller sind an Bord geblieben", freut sich Organisatorin Julia Windhoff und hofft, dass es im Oktober „jetzt richtig losgehen kann". Unterdessen ist man weiter fleißig geblieben und treibt vor allem das Merchandising voran. „Schließlich sind unsere T-Shirts, Jacken, Mützen und Taschen unabhängig von der Messe und unter dem Motto ‚Support your locals' immer aktuell ", so Windhoff. Entworfen von ihrem Mann, dem Designer Stevie Schulze, wurden die Artikel zudem in der Hansestadt bedruckt und sind somit echt bremisch.

„Wir sind sehr froh, mit dem BLG-Forum einen Partner gefunden zu haben, der sich uns gegenüber äußerst kulant zeigt und uns unterstützt, wo es geht – auch bei der Terminfindung", so Windhoff. Derzeit arbeite man an zusätzlichen Ideen, zum einen für die Messe im Oktober, zum anderen, um in der Zwischenzeit Bremer Produkte weiterhin in den Fokus der Öffentlichkeit zu stellen. Windhoff: „Da wird in den kommenden Wochen noch einiges passieren. Lasst euch überraschen." (MÄR)

Weitere Informationen unter www.madeinbremen2020.de.

Autositz statt Theaterstuhl

„AutoLustSpiel": Neues Festival in der Überseestadt will kulturellen Stillstand beenden

Wie funktioniert Kultur in Zeiten von Corona? Gar nicht, lautet die wahrscheinlichste Antwort von Pessimisten. Andere verweisen womöglich auf das virtuelle Sammelsurium aus Online-Seminaren, Wohnzimmerkonzerten und Streaming-Angeboten, das sich in den vergangenen Wochen und Monaten etabliert hat. In der Bremer Überseestadt haben Kulurliebhaber nun einen ganz anderen Ansatz realisiert.

Auf einem rund 4000 Quadratmeter großen Gelände zwischen Speicher XI, Energieleitzentrale und der Stauerei soll ein sogenanntes Incar-Kulturfestival jene Lücke füllen, die seit Ausbruch der Corona-Pandemie klafft. „AutoLustSpiel" heißt das Format, das vom gemeinnützigen Kulturforum Speicher XI ins Leben gerufen wurde, und an das aktuell beliebte Konzept des Autokinos anknüpft. Vom 29. Mai bis 28. August finden täglich mehrere Inszenierungen aus den Bereichen Theater, Comedy und Kabarett den Weg auf die Bühne. Auch Konzerte, Lesungen und Poetry Slam sind geplant. Ein Ausblick: Am 5. Juni werden beispielsweise Bella Mare und die Beachboys auftreten, am 6. Juni wird der Bremer Sänger Flo Mega ans Mikrofon treten. Dennis Fischer hat seinen musikalischen Besuch für den 10. Juni angekündigt. Weitere beteiligte Protagonisten sind das Hafen-Revue-Theater, das Schnürschuh-Theater und das Bremer Kriminal-Theater. Bis zu 120 Autos finden auf der Fläche Platz. Insassen können das Bühnengeschehen dann auf zwei großen LED-Wänden verfolgen, der digitale Ton wird parallel über eine eigene Radiofrequenz übertragen. Tickets sind ausschließlich vorab online zu erwerben, eine Abendkasse wird es nicht geben. Die Karten müssen bei der Einfahrt sichtbar hinter die Windschutzscheibe gelegt werden. Das Verlassen das Pkws ist lediglich im Falle eines Toilettenganges mit Mund- und Nasenschutz gestattet. Zudem gilt ein allgemeines Abstandsgebot von 50 Metern. Mit dem Format „AutoLustSpiel" wollen die Veranstalter Kreativen und Künstlern die Möglichkeit bieten, wieder vor Publikum aufzutreten und Einnahmen zu generieren, die seit Beginn der Pandemie entfallen. (JF)

Aufbauarbeiten in der Überseestadt: Bis zu 120 Autos sollen zukünftig bei den Vorstellungen Platz auf dem Gelände finden. Foto: Claudia Geerken

Nähere Infos zum Bühnenprogramm und zu Buchungsmöglichkeiten gibt es unter www.autolustspiel.de.

Jonny blickt auf Werder

Jonny Otten, Jahrgang 1961, machte von 1979 bis 1992 insgesamt 349 Spiele für seinen Verein, in denen er drei Tore erzielte. Zudem brachte er es auf sechs Einsätze für die Nationalmannschaft. Im STADTMAGAZIN wirft der ehemalige Linksverteidiger einen monatlichen Blick auf Werder.

Eine Kerze brennt …

Das war extrem wichtig: Der Sieg gegen den SC Freiburg hat gezeigt, dass die Mannschaft doch noch gewillt ist, dazuzulernen. Denn zeigt sich Trainer Florian Kohfeldt schon die gesamte Saison über kampfeslustig, so hat im Breisgau endlich auch einmal das Team nachgezogen. Und nur so geht es im Abstiegskampf. Absoluter Einsatzwille, absolute Laufbereitschaft sowie die entsprechende Härte sind ein Muss. Da sollten die Spieler nicht von schönen Spielzügen und Toren träumen, sondern jeden einzelnen gewonnen Zweikampf wie einen Sieg feiern. An dieser Stelle möchte ich einen Spieler einmal exemplarisch hervorheben: Rangierte Marco Friedl in der Vorwoche gegen Leverkusen noch unter ferner liefen, zeigte der Österreicher gegen Freiburg Willen, Willen und noch einmal Willen. Toll sein Einsatz vor dem 1:0, toll sein Solo gegen die gesamte SC-Abwehr, toll seine Grätsche, um ein Tor zu verhindern. Und so brennt durch den Sieg wenigstens wieder eine Kerze auf der Werdertorte. Wenn sich in den kommenden Partien auch noch die anderen entzünden, ist der Abstieg tatsächlich noch zu verhindern. Wer hätte das nach dem Leverkusenspiel erwartet …

Auch in außergewöhnlichen Zeiten sind wir für Sie da… bleiben Sie gesund!
Sie möchten verkaufen… wir suchen Immobilien aller Art In Bremen u. Umland… Werteinschätzung für Sie kostenlos!
Eine marktgerechte Bewertung ist die Voraussetzung für eine erfolgreiche Vermittlung. Wir verfügen über das Know-how und langjährige Erfahrung, kompetent und seriös erledigen wir für Sie die gesamte Abwicklung, vom ersten Kontakt bis zur notariellen Beurkundung des Kaufvertrages und darüber hinaus bleiben wir selbstverständlich ihr Ansprechpartner, lernen Sie uns kennen!

BASSE Immobilien OHG
28277 Bremen • Tel. 0421 - 614421
Mobil: 0173 2404099 / 0177 3381293
info@basse-immobilien.de
www.basse-immobilien.de

Tickets gibt es wieder vorne

BSAG: Auch Fahrausweisprüfungen laufen wieder an

Ab Juni können die Fahrgäste der Bremer Straßenbahn AG (BSAG) ihre Tickets wieder bei den Busfahrerinnen und Busfahrern erwerben. Zeitgleich laufen auch die Fahrausweisprüfungen wieder an. Der Verkauf im Fahrzeug war im Zuge der vorbeugenden Maßnahmen gegen die COVID19-Pandemie seit Mitte März ausgesetzt. Bis der Ticketerwerb allerdings in allen rund 230 Bussen möglich sein wird, werden noch rund drei Wochen vergehen. Grund dafür ist der Einbau einer Trennscheibe zur Minimierung des Infektionsrisikos. Diese ist derzeit bei rund 50 Prozent der Busflotte vorhanden, alle anderen Fahrzeuge werden nach und nach damit ausgestattet. Noch nicht umgerüstete Busse sind am Aufkleber „Kein Ticketverkauf – bitte hinten einsteigen“ an der Vordertür zu erkennen. (SM)

Beratung und Service im Bremer Norden

Sparkasse eröffnet Stadtteilfiliale Lesum / Beratungen vor Ort an neun Standorten wieder möglich

Mit dem neuen Standort in Lesum zählt die Sparkasse Bremen mittlerweile fünf Stadtteilfilialen zu ihrem Portfolio. Foto: Marcus Meyer

Die Sparkasse Bremen begrüßt einen neuen Standort: Die Stadtteilfiliale Lesum ergänzt zukünftig die strategische Ausrichtung des Unternehmens, um gut gerüstet für die Zukunft zu sein. Auf rund 720 Quadratmetern haben 21 Mitarbeitende neue Arbeitsplätze im Büro an der Hindenburgstraße gefunden. In der norddeutsch und hanseatisch eingerichteten Filiale sollen Kunden ab sofort in entspannter Atmosphäre Beratungsgespräche führen und dabei Kaffeespezialitäten genießen können. Zudem sind Veranstaltungen geplant. Thomas Fürst, Privatkundenvorstand, sagt jedoch: „Die Angebote vor Ort müssen aufgrund der Corona-Beschränkungen noch ein wenig warten.“ Dafür setze man auf „digitale Nähe“. Gespräche mit Wertpapierspezialist Dr. Sascha Otto sollen etwa bald als Web-Seminar angeboten werden können.

Kunden, die auf einen persönlichen Kontakt nicht verzichten möchten, kommen an mittlerweile neun Anlaufstellen wieder auf ihre Kosten. Neben dem neuen Standort in Bremen-Nord bietet die Sparkasse Bremen wieder persönliche Beratungen und Dienstleistungen in den Stadtteilfilialen an, etwa in der Neustadt und in Schwachhausen, sowie in zahlreichen Zweigstellen. (SM)

Nähere Informationen zu den aktuellen Öffnungszeiten gibt es unter www.sparkasse-bremen.de.

Rund um den Werdersee

Neue Familienfahrradtour: Mit „Bike it!" und dem Stadtmagazin Bremen durch die grüne Oase in der City

Fotos: MÄR

Mitten in der Innenstadt, quasi als Nebenarm der Weser, erstreckt sich auf einer Fläche von 54,5 Hektar der Werdersee. Er bietet Joggern, Spaziergängern, Stand-up-Paddlern, Skatern und Schwimmern ein wunderbares Naherholungsgebiet. Gemeinsam mit „Bike it!" hat sich das STADTMAGAZIN auf eine Fahrradtour rund um den See begeben.

Eines vorweg: Bei gutem Wetter und an Wochenenden gilt es, trotz der mit knapp 13 Kilometer relativ kurzen Strecke genügend Zeit einzuplanen, da es auf dem Deich um den Werdersee an einigen Stellen eng werden kann. Tausende Bremer nutzen die grüne Oase inmitten der Stadt zum Sporttreiben, Grillen und Chillen. Wer sich mit dem Fahrrad bewegt, kann unendlich viel entdecken. Dabei ist es eigentlich egal, von wo aus man startet. Wir haben viele spannende Ziele entdeckt.

Kinderwildnis

Wer kleine Kinder hat, sollte definitiv einmal die Kinderwildnis beim Café Sand ausprobieren. Das 1,7 Hektar große, naturnahe Spielgelände lockt mit Hügeln und Gräben, Wasserpumpe und Matschbaustelle, Festwiese mit Unterstand und Tischen, „wilden" Ecken, artenreichen Gebüschen und viel Natur. Es kann auf knorrige Baumstämme geklettert, mit matschigem Lehm gespielt, mit Stöcken und Steinen gebaut, den Vögeln gelauscht und den Insekten und Käfer zugeschaut werden. Über das freie Spiel hinaus bietet der BUND Bremen in der Kinderwildnis ein Ferienprogramm und andere Veranstaltungen an.

Fähre am Café Sand

Mit der Fähre die Weser überqueren – das geht auch mit dem Rad, wenn man ein Stück weiter entlang der Weser fährt. Über eine der Brücken oder das Wehr kommt man bequem zum Werdersee zurück. An guten Tagen dreht der Fährmann auch mal eine Extrarunde.

Das Weserwehr

In Bremen-Hastedt reguliert das Weserwehr bei Weserkilometer 362 den Wasserstand der Mittelweser. Dort kann man Schiffen beim Schleusen oder Kormoranen bei der Jagd zusehen.

Kultur

Fast direkt an der Strecke liegen die Städtische Galerie sowie die Schwankhalle. Ausstellungen sowie Tanzperfomances und Theaterstücke erwarten die Besucher. Bei der Hochschule gibt es im Olbers-Planetarium einen Blick in die Sterne.

Flora und Fauna

Je nach Jahreszeit wachsen an verschiedenen Stellen Brombeeren sowie Hasel- und Walnüsse in rauen Mengen. Zudem sind einige Vogelarten wie die Haubentaucher, Fischreiher und Stockenten, aber auch eher seltene Exemplare wie Rothals-, Ohren-, Pracht- oder Sterntaucher zu beobachten.

Badestrand und Spielplatz

An der Weser gibt es einen speziellen Badestrand mit Nichtschwimmerbereich und angrenzendem Spielplatz. Direkt dahinter befindet sich die Sportanlage des ATS Buntentor mit einer 1050 Meter langen Finnbahn für Laufbegeisterte.

Fischtreppe

Ein beliebter Picknick- und Badeort ist die Fischtreppe, die von der Mittelweser in den Werdersee führt. Große Quader brechen das Wasser und laden zum Verweilen in den Fluten. (MÄR)

Karte: Open Street Map

Profil der Strecke:
Länge 12,607 Kilometer

Fahrzeit: ca. 60 Minuten (mit Kindern)

Schwierigkeitsgrad: einfach

Gastronomische Betriebe:
Werderseehotel, Café Sand, Fresenbulten, Oberweser Segelverein, Paulaners im Wehrschloss, Deichschartkiosk, diverse Eis- und Kaffeeverkäufer entlang der Strecke.

Die Karte zur Tour gibt es unter www.bremen.de/leben-in-bremen/bike-it sowie in der Bike-Citizen-App.

Wieder geöffnet

Hotel zum Werdersee empfängt Gäste auch im Garten

Foto: Picasa

Ein beliebter Anlaufpunkt, auch für Radtouristen, ist das Hotel am Werdersee. Dieses hat seit Mitte Mai wieder für seine Gäste geöffnet und kredenzt eine Mischung aus traditioneller deutscher Küche und international angehauchter Fleisch- und Fischspezialitäten. „Endlich können wir wieder bei uns im Restaurant unsere Gäste bewirten“, sagt Chefin Ingeburg Möhlenkamp. Zudem gebe es weiterhin den während Corona etablierten Außer-Haus-Verkauf. „Da wir derzeit keinen Hochzeiten und Ähnliches veranstalten, ist auch unser Sommergarten für alle geöffnet“, so Möhlenkamp.

Weiter Informationen: www.hotel-zum-werdersee.de

WIR SIND WIEDER FÜR SIE DA!

Wir beachten umfassende Schutzmaßnahmen für Ihre Sicherheit.

Bremens großer 2-Rad Fachmarkt
Dutschke
HB · Waller Ring 141 · Tel. 611 556
www.zweirad-dutschke.de

Landkreis Verden
Landkreis Verden Tourismus · Lindhooper Straße 67 · 27283 Verden
☎ 04231-15480 · E-Mail: tourismus@landkreis-verden.de
Unser Angebot: Tagestouren mit dem Rad bis zu 60 km
Radlerparadies
www.radlerparadies.de

Bahlsen OUTLET
SPARCOUPON!
Ab einem Einkaufswert von 15 € gibt es
1 x Keks'n Cream (228 g)
gratis*
Gültig bis 31.07.2020.
*Abgabe des Coupons vor dem Kassenvorgang. Nur solange der Vorrat reicht.
Steinsetzerstraße 11 (Werder Karree), 28279 Bremen
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 10.00 – 19.00, Sa. 10.00 – 18.00 Uhr
Mehr unter: www.thebahlsenfamily.com/outlets

HOTEL-RESTAURANT
Zum Werdersee
- Wo Herzlichkeit Zuhause ist -
Wir sind wieder für Sie da!
Unsere vorerst neuen Öffnungszeiten sind:
Mittwoch bis Samstag 12:00 – 22:00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 12:00 bis 21:30 Uhr
Sonntags 12:00 – 18:00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 12:00 bis 17:30 Uhr
Bei schönem Wetter ist jetzt auch unser Sommergarten geöffnet.
Geniessen Sie dort frisch gegrillte Speisen und kühle Getränke!
www.hotel-zum-werdersee.de · Familie Möhlenkamp · HB-Habenhausen
Holzdamm 104 · Tel. 83 10 81 0 · info@hotel-zum-werdersee.de

BREMEN
BIKE IT!
JETZT ERST RECHT!
WISSEN, WO ES LANG GEHT!
Mit der Bike Citizens App für Bremen und die Region.
Dein kostenfreies Navi für's Fahrrad.
www.bremen.de/bike-it/app
Neue Touren in der App:
KAFFEE, KAJEN UND KULTUR
DIE ÜBERSEESTADT-RUNDE
STADT, LAND, KUNST
DIE BREMEN-WORPSWEDE-RUNDE
BIKE IT!
bike citizens
GET IT ON Google play
Available on the App Store

Familienkutsche für Umweltbewusste

Über die Vorteile von Lastenrädern und Cargo E-Bikes / Beratung in der e-motion e-Bike Welt

Foto: Adobe Stock

Fahrrad fahren gehört in Bremen zum Stadtbild. Um das zu erkennen, muss man kein aufmerksamer Beobachter sein. Doch neben herkömmlichen Drahteseln fällt zunehmend ein weiteres Modell ins Auge, das sich seinen Platz auf den Straßen und Fahrradwegen erkämpft hat: das Lastenrad.

Das Gefährt, das dem Transport von Lasten und Personen dient, ist im Alltag längst keine Seltenheit mehr. Immer mehr Privatpersonen und Unternehmen erkennen seine Mobilitätsvorteile. Ausgestattet mit einer großzügigen Ladefläche, bietet das Lastenrad nicht nur die Möglichkeit, Einkäufe, Reisegepäck, Umzugskisten und andere Güter zu transportieren. Auch Eltern können ihren Nachwuchs bequem durch die Gegend radeln und alltägliche Wege an der frischen Luft zurücklegen. Bis zu vier Kinder können mitgenommen werden. Das Lastenrad, das auch als Cargo-Bike bekannt ist, wird somit zur Familienkutsche für Umweltbewusste. Die nervenaufreibende Rushhour und die stressige Parkplatzsuche können durch die Inanspruchnahme des Rads umgangen werden. Damit ist es eine attraktive und grüne Alternative zum Pkw.

Verschiedene Modelle

Von sportlich über wendig bis hin zu kompakt und stabil: Mittlerweile haben sich vor allem drei Typen von Lastenrädern herauskristallisiert. Die Zweirad-Variante kennt das klassische Bäcker- beziehungsweise Postfahrrad mit einem oder zwei großen Gepäckträgern. Zudem gibt es das Modell mit einer großen Transportbox zwischen Sattel und Vorderrad. Die Dreirad-Variante dagegen zeichnet sich nicht nur durch ihr großzügiges Ladevolumen aus. Die Option, beim Anhalten sitzen zu bleiben, bietet zusätzliche Sicherheit und garantiert entspannte Fahrten.

Mobilitätstrend E-Lastenräder

Auch das Thema E-Mobilität macht vor der Kategorie der Lastenräder nicht halt. Zu den herkömmlichen Modellen hat sich über die Jahre eine neue Generation sogenannter E-Lastenräder gesellt, welche die Vorteile von Cargo-Bikes um weitere attraktive Eigenschaften ergänzen. Dank der Motorunterstützung können Nutzer ihr Rad noch schwerer beladen und Strecken noch zügiger bewältigen. Da aufgrund des Pedelec-Prinzips dennoch ein Treten in die Pedale erforderlich ist, liefert die Fahrt weiterhin einen Mehrwert für Fitness und Gesundheit. Ein kompetenter Ansprechpartner bei der Anschaffung eines e-Lastenrads ist die e-motion e-Bike Welt Bremen. Das Fachgeschäft bietet neben umfassender Beratung auch die Möglichkeit, vor Ort Probe zu fahren. Ein besonderes Angebot: Räder des Herstellers Riese & Müller können zu attraktiven Konditionen für drei Monate gemietet werden. Nach Ende der Laufzeit haben Kunden die Wahl, das Rad zurückzugeben oder zu erwerben. Die gezahlte Miete wird vom Kaufpreis abgezogen. (JF)

„Absolut empfehlenswert“

Trendsport und Therapieform Radfahren: Dr. Götz Dimanski im Interview

Für die einen ist es ein Fortbewegungsmittel, für die anderen ein Sportgerät: das Fahrrad. Besonders im Sommer hat es Hochkonjunktur und ermöglicht seinen Nutzern schnelles Vorankommen und sanftes Training an der frischen Luft. Eine durchweg empfehlenswerte Bewegung, auch für Radler mit körperlichen Beeinträchtigungen, sagt Sportmediziner Dr. Götz Dimanski. Über die Trainingseffekte und die therapeutische Wirksamkeit des Radfahrens sprach der Mediziner im Interview.

Radfahren gilt als schonender Sport. Trifft dieses Image aus Ihrer Sicht zu?
Ja, das Radfahren spricht besonders viele Körperfunktionen an und trainiert diese je nach Schwierigkeitsgrad. Und das ist das Schöne: Gemächliches Radfahren ist auch für Menschen mit körperlichen Beeinträchtigungen im Bereich der Knie- und Sprunggelenke sowie der Hüfte absolut empfehlenswert, da es die Beweglichkeit auf eine schonende Art und Weise trainiert.

Welche Körperfunktionen werden beim Radfahren trainiert?
Zunächst einmal erfordert das Treten in die Pedalen die Kraft der unteren Extremitäten, also der Beine, aber auch das Lenken erfordert Kraft. Dabei werden die Rumpf-, Arm-, Nackenmuskulatur beansprucht. Zu den benötigten motorischen Fähigkeiten zählen ebenso die Ausdauer – das Herz-Kreislaufsystem sowie die Atmung – und der Gleichgewichtssinn. Darüber hinaus wird die Reaktionsfähigkeit geschult, denn wer Rad fährt, muss auch auf die anderen Verkehrsteilnehmer achtgeben, den Untergrund im Auge behalten und Hindernissen ausweichen. Radfahren fordert uns also einiges ab.

Welche Vorbereitungen empfehlen Sie denen, die lange Zeit nicht im Sattel saßen?
Langsam rantasten und, wenn nötig, die vielfältigen technischen Möglichkeiten nutzen! Die reichen heutzutage von Dreirädern für Menschen mit Problemen mit dem Gleichgewichtssinn bis zu E-Bikes für längere Strecken und schwächere Beine. Radfahren ist mittlerweile vom Kindesalter bis ins hohe Alter möglich. Doch gesundheitliche Risiken sollten vor dem Start unbedingt mit dem Hausarzt erörtert werden.

Bei welchen Vorbelastungen ist ärztlicher Rat vor der ersten Tour angebracht?
Wer Probleme im Bereich der Handgelenke, der Schulter oder der Ellenbogen hat, bespricht am besten mit dem Orthopäden, unter welchen Bedingungen das Radfahren ratsam ist. Grundsätzlich sollte man die Stützfunktionen möglichst gering halten, also eine eher aufrechte Position auf dem Fahrrad einnehmen, um die vorbelasteten Gelenke zu schonen. Das Gleiche gilt für Menschen mit Nackenleiden. Eine gewisse Belastbarkeit des Nackens sollte auf jeden Fall gegeben sein, denn selbst ein leichtgewichtiger Helm von nur 200 Gramm ist bei längerem Tragen spürbar.

Dr. Götz Dimanski betreute 23 Jahre als Mannschaftsarzt Werder Bremens Fußballer. Heute führt er die Geschäfte des RehaZentrum Bremen und praktiziert dort als Chefarzt der Abteilung für Sportmedizin und Physiotherapie.

Wie kann ich Muskelkater vorbeugen?
Das beste Rezept ist, regelmäßig Sport zu treiben. Ich empfehle, zum Beispiel mit dem Rad zur Arbeit zu fahren. Statistisch gesehen wiegen diese Menschen im Durchschnitt drei bis vier Kilo weniger – und Übergewicht erhöht die Risiken für Herzkrankheit, Schlaganfalle sowie weitere Erkrankungen.

Was halten Sie vom alkoholfreien Bier am Ende der Radtour?
Nach dem Sport ist es als isotonisches Getränk absolut empfehlenswert, da es viele wichtige Mineralstoffe enthält. Auf Alkohol sollte man hingegen lieber verzichten, wenn man körperlich aktiv ist. Schon zwei Bier am Vortag mindern die Leistungsfähigkeit um etwa zwölf Prozent. (KW)

AMBULANT. NICHT OPERATIV. SPORTMEDIZIN. ORTHOPÄDIE. KARDIOLOGIE.

Schmerzende Gelenke, Muskeln, Sehnen? Steifer Nacken? Hexenschuss?
Dr. Dimanski und sein Team! – Über 30 Jahre Erfahrung in Leistungssport und Praxis.
Chronischer Schmerz, Stress, Übergewicht, Bewegungsmangel, Raucher? Erwerbsfähigkeit bedroht?
RehaZentrum Bremen! – Über 30 Jahre Erfahrung auf dem Gebiet der Rehabilitation.

RehaZentrum Bremen GmbH | Senator-Weßling-Straße 1 | 28277 Bremen | Tel. +49 (0) 421 / 80 60 6 -3 | Fax +49 (0) 421 / 80 60 6 -459
info@rehazentrum-bremen.de | **www.rehazentrum-bremen.de**

RehaZentrum Bremen
Natürlich. Persönlicher.

Jede Menge Loftfeeling garantieren ab sofort die großzügigen Balkone vor dem „Alten Tabakspeicher" in Bremen-Woltmershausen. Fotos: Justus Grosse

Ein Arbeitsplatz der Zukunft

Vielfältige Entwicklung des TABAKQUARTIERS geht voran: Jetzt auch virtuelle Rundgänge möglich

Die Entwicklungen im Bremer TABAKQUARTIER gehen zügig voran: Dank der Quartiersentwickler von Justus Grosse wandelt sich das historische Fabrikgelände immer mehr zu einem dynamischen Gewerbestandort und lebenswerten Wohnviertel. Als Teil des neuen Zukunftsquartiers bietet der „Alte Tabakspeicher" dabei viel Raum für innovative, unternehmerische Ideen. In dem geschichtsträchtigen Industriegebäude aus den 1970er Jahren entstehen insgesamt 170 individuelle Bürolofts zum Kauf.

Aus dem Gebäude von gestern wird ein Arbeitsplatz von morgen, der den traditionellen Industriecharme wahrt und optimal mit modernster Büroinfrastruktur vereint. Die neuen, bis zu 3,5 Meter tiefen Balkone vor den Industrielofts bestärken ab sofort das einmalige Loftgefühl, vergleichbar mit einem Gefühl von Weltstadt. Die Fertigstellung des Projekts ist für Ende dieses Jahres geplant. Bereits jetzt können Musterlofts vor Ort am Hempenweg 108 oder online im virtuellen Rundgang besichtigt werden.

Komfort und Industriecharme

Neben den imposanten Balkonen schaffen auch die rund vier Meter hohen Decken, die großen Fensterfronten, das Echtholzparkett und die in vielen Bereichen erhaltene Speicherarchitektur eine ganz besondere Arbeitsatmosphäre im „Alten Tabakspeicher". Zudem sind die Bürolofts mit stilvollen Duschen und Sanitärbereichen, Küchenanschlüssen, Abstellräumen sowie technischen Neuerungen, wie unter anderem Bremens schnellstem Internet und Videogegensprechanlagen, ausgestattet. Um auch unterschiedlichste Unternehmensbedürfnisse erfüllen zu können, lassen sich die Lofts flexibel gestalten und sind allesamt barrierefrei. Die Loftgrößen beginnen ab circa 68 Quadratmetern. 69 Prozent sind bereits verkauft und reserviert.

Virtueller Überblick

Einen Blick aus der Vogelperspektive auf das gesamte TABAKQUARTIER bietet seit Neuestem auch eine 360-Grad-Tour. Über zwei Standpunkte können Nutzer online das über 20 Hektar große Gelände erkunden und mehr über dessen vielfältige Projekte erfahren. Die 360-Grad-Tour visualisiert unter anderem „DIE FABRIK", die moderne Bürolofts zur Miete in der denkmalgeschützten Tabakfabrik schafft, den „Alten Tabakspeicher" sowie die Eventlocation „Heizwerk".

Ein Highlight ist zudem ein Regler in der interaktiven Karte, mit welchem die Vision des Zukunftsortes mit dem Stand aus Dezember 2019 verglichen werden kann. Die Entdeckungstour zeigt darüber hinaus auch die zahlreichen Möglichkeiten zur zukünftigen Freizeitgestaltung im TABAKQUARTIER. Ob Auspowern im Fitnessstudio oder auf der Lauf- und Erlebnisstrecke, Erholung in den Parks, Gaumenfreuden in den Restaurants und Cafés, Spaß und Spannung im Theater oder Toben auf den Spielplätzen und im Kindergarten für die Kleinen – das TABAKQUARTIER ist ein Ort der Vielfalt.

Alle Informationen zum TABAKQUARTIER und die virtuellen Rundgänge finden Interessierte auf www.tabakquartier.com. Gerne erteilt die Firma Justus Grosse auch telefonische Auskünfte unter 0421 / 30 80 68 91 und steht für individuelle Besichtigungstermine in den Musterlofts des „Alten Tabakspeichers" zur Verfügung.

360-Grad-Tour: Das TABAKQUARTIER kann jetzt auch virtuell entdeckt werden.

Spielen erwünscht

Rasenflächen ökologisch düngen

Fotos: djd/www.bioscape.net/Cuxin DCM

An warmen Tagen wird der Rasen zum Lieblingsplatz für die ganze Familie. Noch mehr Spaß machen die Stunden draußen, wenn sich das Grün als weicher Teppich präsentiert. Moos und verfilzte Stellen hingegen sind weniger angenehm. Damit der Rasen zum Start in die neue Saison gesund und kräftig sprießt, benötigt er einige Pflegeeinheiten. Umweltbewusste Gartenbesitzer entscheiden sich dabei für rein ökologische Methoden und entsprechende Rasendünger.

Die Gräser sind längst aus dem Winterschlaf erwacht. Sie dürfen etwas wachsen, bevor erstmals der Mäher zum Einsatz kommt. Auch ein Vertikutieren kann sinnvoll sein, insbesondere bei stark vermoosten und verfilzten Rasenflächen. Dadurch gelangt der Rasen wieder besser an Licht und Luft – die Hauptzutaten für ein gesundes Rasenwachstum. Zusätzlich empfiehlt es sich, im Frühjahr etwas Kalk zu verteilen. Er schafft die Voraussetzungen, die bodenverbessernde Lebewesen wie der Regenwurm benötigen.

Organisch-mineralische Rasendünger versorgen den Rasen mit allen lebenswichtigen Nährstoffen. Ebenfalls enthaltene Bakterien verdrängen auf natürliche Weise Moos und Rasenfilz. Ein weiterer Tipp zur richtigen Pflege des Rasens während der Sommermonate: Nicht zu stark kürzen, dafür häufiger mähen, so lautet eine Faustformel. Bei Gebrauchs- und Spielrasen empfiehlt sich eine Schnitthöhe von 3,5 bis 5 Zentimetern, für schattige Bereiche sind auch 6 bis 7 Zentimeter okay. (DJD)

Der Duft des Südens

Mediterrane Pflanzen: Urlaubsfeeling im Garten

Von Fernweh geplagte Gartenbesitzer träumen davon, sich den sonnigen Süden – wie man ihn aus Italien, Griechenland oder Spanien kennt – in den heimischen Garten zu holen. Kein Wunder, denn Olivenbäume, Palmen und duftende Orangenbäume verbreiten mediterrane Stimmung. Welche Pflanzen sich für den heimischen Garten und durchschnittlich kühlere Temperaturen eignen und worauf man bei der Auswahl, dem Standort und der Pflege besonders achten muss, dazu sollte man sich vor dem Kauf ausführlich in einer Baumschule vor Ort beraten lassen.

Foto: Pixabay/Bund deutscher Baumschulen/spp-o

Nicht alle Sorten sind für die hiesigen Breitengrade geeignet, aber einige Olivenbäume, Palmen und exotische Fruchtbäume können Temperaturen von bis zu minus 20 Grad aushalten. Zwar stammen Orangen- und Zitronenbäume ursprünglich aus den subtropischen Klimazonen Chinas – sie können aber auch in unseren heimischen Gärten gedeihen. Was dafür beachtet werden muss, sollten Hobbygärtner in ihren Baumschulen vor Ort vorab genau erfragen oder sich unter www.gruen-ist-leben.de informieren. (SPP-O)

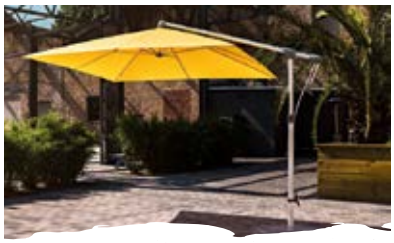
Vorbereitung auf sonnige Zeiten

Schattenspender fürs Eigenheim: Große Auswahl an Sonnenschirmen bei Holzland Köhrmann

Urlaub in Zeiten von Corona? Bei dieser Frage steht die endgültige Antwort nach wie vor aus. Ein Grund mehr, sich angesichts dieser Ungewissheit den Garten oder Balkon herzurichten. Ein kompetenter Ansprechpartner für dieses Vorhaben ist das Baufachzentrum Holzland Köhrmann. Das Familienunternehmen, das in diesem Jahr sein 75-jähriges Bestehen feiert, bietet mit einer Auswahl an Gartenmöbeln, Strandkörben und Wohnaccessoires ein umfangreiches Angebot für anspruchsvolle und qualitätsbewusste Kunden.

Eine besonders empfehlenswerte Anschaffung zur Vorbereitung auf sonnige Zeiten: ein Sonnenschirm. „Die letzten zwei Sommer bescherten uns viele Sonnenstunden und extreme Hitze“, erinnert sich Christian Stanko, Verkaufsberater bei Holzland Köhrmann. Er empfiehlt, in der Sommerzeit an die richtige Beschattung zu denken. Interessierte finden im Fachhandel folglich ein vielfältiges Sortiment vor. Ob großzügiger Ampelschirm für die geräumige Terrasse oder Mittelstock-Variante für den kleinen Balkon – etwa 18 Modelle stehen Schattenliebhabern und Sonnenanbetern, die gelegentlich eine Pause von den kräftigen Strahlen einlegen wollen, zur Verfügung. Als Geheimtipp empfiehlt das Unternehmen die Modelle der Firma Glatz. Mit verschiedenen Stoffen und Farben vereinen die Schirme tolles Design mit guter Qualität. Laut Holzland Köhrmann: eine gute Investition für die Zukunft. (SM)

Christian Stanko, Verkaufsberater bei Holzland Köhrmann. Foto: FR



Den Sommer genießen!

Angenehm schattige Plätzchen für Balkon und Terrasse

Entdecken Sie unsere große Auswahl an Sonnenschirmen in verschiedenen Größen und Farben. Ob Garten, Terrasse oder Balkon - bei uns finden Sie den passenden Schattenspender, damit Sie den Sommer in vollen Zügen genießen können.

HolzLand KÖHRMANN
Bauen. Wohnen. Leben.

Lahauser Straße 22 · 28844 Weyhe bei Bremen
Tel. (04203) 8135 - 0 · www.holz-koehrmann.de

Große Gartenmöbelausstellung: Stühle, Tische, Lounge-Garnituren, Liegen, Sonnenschirme und Strandkörbe

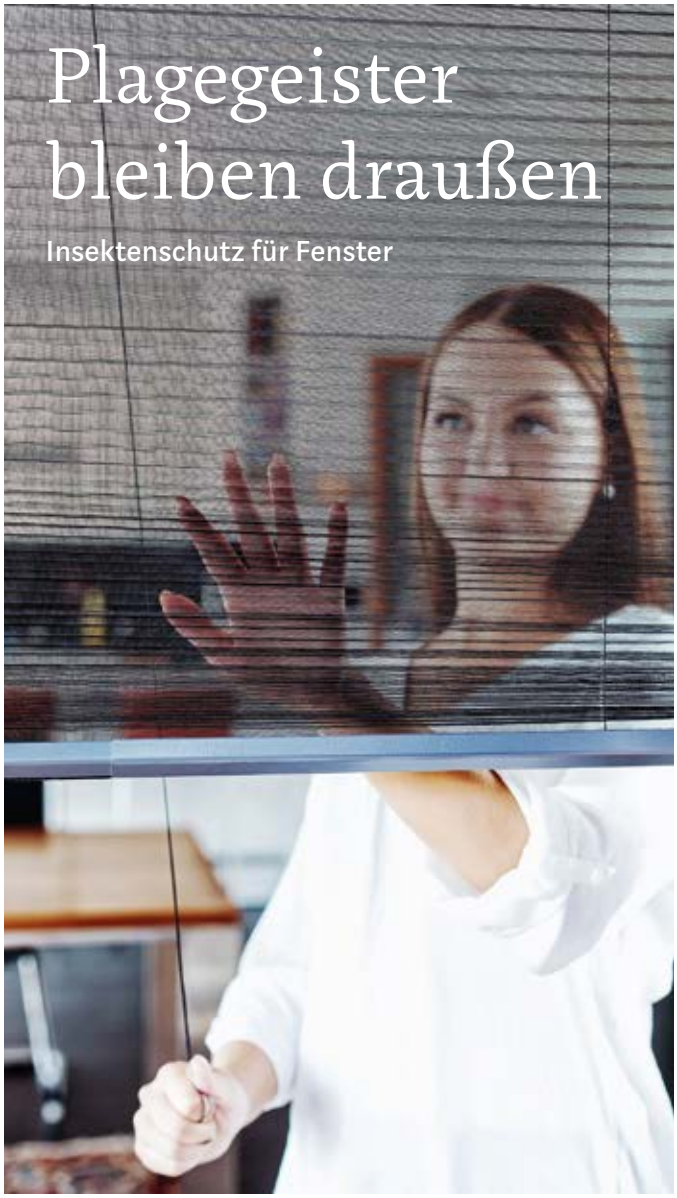
Foto: Dr. Willmar Schwabe/akz-o t

Arzneipflanze Lavendel

Zur Arzneipflanze des Jahres 2020 ist der Echte Lavendel (Lavandula angustifolia) aus der Familie der Lippenblütler erklärt worden. Mit dieser Auszeichnung des „Studienkreises Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde" aus Würzburg wird der jahrhundertelang überlieferten positiven Wirkung und der neu vorliegenden Forschungsergebnisse gedacht.
Die Klostermedizinerin Hildegard von Bingen empfahl Lavendel bereits in der Mitte des 12. Jahrhunderts unter anderem zur Klärung des Geistes und zur Bekämpfung von Ungeziefer, das immer schon vor dem starken Aroma Reißaus genommen hat. Im späten 19. Jahrhundert war das Öl vor allem als Mittel bei Nervosität und Schlaflosigkeit beliebt.
Auch wissenschaftliche Forschungsergebnisse aus jüngster Zeit mit Lavendelöl aus dem Echten Lavendel belegen die Wirkung bei innerer Unruhe, Angstgefühlen und daraus resultierenden Schlafstörungen.
Seit 1999 kürt der Studienkreis an der Universität Würzburg die Arzneipflanze des Jahres. Weißdorn, Arnika, Artischocke, Süßholz und Pfefferminze erhielten unter anderem bislang diese Auszeichnung. (SPP-O)

Warnecke & Sohn
Sanitär und Heizung • Meisterbetrieb
Ihr Wunschbad gestalten wir mit Ihnen
Tölzer Straße 1
28215 Bremen
☎ 35 29 07
www.warneckeundsohn.de

www.fensterwimmel.de
FENSTER - HAUSTÜREN - INSEKTENSCHUTZ
wimmel
BAUELEMENTE
Kohlenstraße 64 - 28217 Bremen
Telefon (0421) 591 565 - info@fensterwimmel.de
Ausstellung: Do. 10 – 18 Uhr, Fr. 10 – 14 Uhr



Plagegeister bleiben draußen

Insektenschutz für Fenster

Foto: djd/gardella-home.com/Markus Gmeiner

Warme Temperaturen wecken bei Stechmücken, Fliegen und allerlei Krabbeltieren die Lebensgeister. Tagsüber werden sie uns lästig, nachts können sie uns um den wohlverdienten Schlaf bringen. Zumindest im Haus oder in der Wohnung lässt sich der Invasion der kleinen Plagegeister ein Riegel vorschieben.

Insektenschutzsysteme mit feinen durchsichtigen Geweben versperren Insekten und Spinnentieren wirkungsvoll den Weg ins Haus. Fest installierte Insektenschutzgitter mit Rahmen sind ebenso effektiv, aber das Anbringen und Abnehmen ist mit einem höheren Aufwand verbunden. Insektenschutzplissees dagegen laufen in seitlichen Schienen und lassen sich so einfach wie ein Sonnenschutzplissee per Seilzug öffnen und schließen. Mit Sonnenschutzsystemen gemeinsam haben sie die leichte Montage. Sie lassen sich in wenigen Schritten am Fenster anbringen.

Noch leichter einzubauen als der Insektenschutz sind Faltplissees, da sie keine seitlichen Führungsschienen benötigen. Je nach Art und Material des Fensters können die Halterungen geklemmt oder geklebt werden, Bohren oder Schrauben mit größeren Eingriffen in die vorhandenen Fensterrahmen ist nicht erforderlich. Daher eignen sich die Systeme auch sehr gut zum Einsatz in gemieteten Häusern oder Wohnungen Die Plissees geben den Fenstern einen neuen Look. Dazu bieten sie einen guten Hitze- und Blendschutz, wenn man genug Sonne getankt hat und einen Schattenplatz im Kühlen wünscht. (DJD)

Fachgerecht das Bad renovieren

Handwerker arbeiten nach strengen Hygieneregeln

Foto: djd/ZVSHK/Tanja Bolte

Viele Bäder in deutschen Immobilien sind renovierungsbedürftig, doch gerade während der Corona-Pandemie werden die Arbeiten hinausgeschoben. Doch das muss nicht sein. „Handwerkertätigkeiten an der Sanitärtechnik sind kontaktlos und hygienisch problemlos umsetzbar", betont Helmut Bramann, Hauptgeschäftsführer beim Zentralverband Sanitär Heizung Klima (ZVSHK). Für Einsätze beim Kunden gebe es im Handwerk strenge Vorschriften. „Die Betriebe klären vor dem Termin, ob sich jemand in angeordneter häuslicher Isolation befindet, grundlegende Hygieneregeln werden von den Handwerkern ohnehin eingehalten", ergänzt Bramann. Dazu zähle der 1,5-Meter-Abstand, der Verzicht auf den Handschlag, das Husten und Niesen in die Armbeuge sowie die regelmäßige Händereinigung. „Ganz allgemein bemühen sich die Betriebe, direkte Kundenkontakte auf ein Mindestmaß zu reduzieren."

Bleibt die Frage, welche Renovierungsarbeiten anstehen. Das Badezimmer der Zukunft ist „smart", denn die Ansprüche an diesen Raum werden sich weiter gravierend verändern. „Zum einen wird das Bad noch mehr als heute Gesundheitsstandort für Wellness und Pflege sein. Barrierefreiheit, Features wie Dusch-WCs, höhenverstellbare Systeme am Waschtisch und WC sowie eine intelligente Lichtsteuerung für die Pflege oder mit automatischer Notrufauslösung stehen für diesen Trend", so Bramann. Fachhandwerker kennen alle Details, die ein altersgerechtes Bad erfüllen muss, und können über mögliche Förderungen informieren. Denn der Staat unterstützt altersgerechte Umbauten finanziell, die entsprechenden Anträge sind direkt bei der KfW-Bank zu stellen. Der Fachmann weiß darüber hinaus, welche Sanitär- und Stromleitungen in Zukunft benötigt werden, damit das Badezimmer moderne Ansprüche erfüllt. Bei einem Paket mit Festpreis vom Handwerker vor Ort gehen Badmodernisierer auf ganzer Linie auf Nummer sicher. (DJD)

Stuhr... idyll. WOHNEN v. d. Stadt

Wohnerlebnis im 1a gepfl. Bungalow mit Souterrain W/N 250/930 m², EXTRAS, Doppelgarage, idyllischer Garten... ein Traum

EnEV, V, 168,4 kWh, Oel, Bj. 1974, Kl. F, Hzg. NEU 2015

649.000 €

BASSE Immobilien OHG

28277 Bremen • Tel. 0421 - 614421
Mobil: 0173 2404099 / 0177 3381293
info@basse-immobilien.de

www.basse-immobilien.de

Arbeiten im Freiluftbüro

Das Homeoffice auf dem Balkon oder der Terrasse

Bereits vor der Corona-Pandemie nahm die Anzahl der Arbeitnehmer, die von zu Haus aus arbeiten, stetig zu. Dieser Trend hat sich während der vergangenen Monate nochmals erheblich verstärkt. Laut Nachrichtenagentur AFP möchte fast jeder Dritte auch langfristig weiter im Homeoffice bleiben. Wer einen Balkon oder eine Terrasse sein Eigen nennt, kann das Arbeiten an die frische Luft verlegen. Zwischendurch entspannt den Blick ins Grüne schweifen zu lassen und dem Vogelgezwitscher zu lauschen, kann kreativen Flow in den Arbeitsalltag bringen.

Ein schattiges Plätzchen zum Arbeiten auf dem Balkon.

Foto: djd/Klaiber

Der Schreibtisch unter freiem Himmel

Wichtigste Voraussetzung sind eine gute Internetverbindung sowie ein Stromanschluss. Zudem sollte man auf eine genügend große Arbeitsfläche achten. Der Laptop benötigt ebenso Platz wie Handy, Ordner oder Schreibblock. Steht nur ein kleiner Balkon zur Verfügung, empfehlen sich ausklappbare Gartentische, die tagsüber zum Arbeitsplatz auf Zeit werden. Ebenso wichtig: Angenehmes Licht sowie genügend Schatten, damit man nicht geblendet wird und ins Schwitzen gerät.

Schutz gegen Sonne und Sitzkomfort beachten

Eine stabile Pergolamarkise oder ein Terrassenpavillon bieten zuverlässigen Schutz gegen Sonne und Regen. Terrassenpavillone sind frei stehend oder können direkt an die Hausfassade montiert werden. Daneben sollte man im Freiluft-Office auch an einen Stuhl mit hohem Sitzkomfort denken, um keine Rückenschmerzen zu riskieren. (DJD)

Temis Töpfe

Temi Tesfay bezeichnet sich selbst als absoluten Food-Junkie. Der 27-Jährige rief seinen Blog MAHLZEIT BREMEN 2016 ins Leben und veröffentlicht darauf seine Erfahrungen mit den Restaurants der Hansestadt. Im STADTMAGAZIN Bremen verrät er jeden Monat eines seiner Lieblingsrezepte, die er zuvor mit einem Bremer Koch zubereitet hat.

Club Sandwich

aus dem Wirtshaus

Das Club Sandwich ist eine amerikanische Ikone, die sich nahezu weltweit auf den Karten von Hotels, Bars oder Gastro-Pubs wiederfindet. Auch das unweit vom Weserstadion gelegene Wirtshaus führt den beliebten Klassiker auf der Karte. Neulich hat Inhaber Herwig Renkwitz mir eine wirklich einfache, vom Originalrezept leicht abgewandelte Zubereitung verraten.

Anleitung für zwei Sandwiches

1. Für die „Haussauce“ ganz einfach Ketchup, Mayo sowie Senf verrühren und nach Belieben würzen.
2. Nun die Hähnchenbrust in einer mit Öl erhitzten Pfanne zusammen mit dem Bacon anbraten, bis das Fleisch auf beiden Seiten goldbraun ist und die Streifen kross sind.
3. Im Anschluss den Bacon aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch abtropfen lassen und die Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden.
4. Während die Spiegeleier in derselben Pfanne beidseitig angebraten werden, die Toastscheiben rösten und jeweils mit der Sauce bestreichen.
5. Anschließend nacheinander mit den Salatblättern, Tomaten- und Gurkenscheiben, Hähnchenbruststreifen, Cheddar-Scheiben sowie dem Spiegelei und den Bacon-Streifen belegen.

Zutaten

2 EL Ketchup
2 EL Mayo
1 EL körniger Senf
6 Scheiben Toast
4 Blätter Salat (idealerweise Blatt- oder Römersalat)
4 Scheiben Tomate
6 Scheiben Gurke
ca. 250 g Hähnchenbrustfilet, alternativ 6 Scheiben Hähnchenbrustaufschnitt
4 Scheiben Cheddar
6 Bacon-Streifen
2 Eier

Guten Appetit!

Faktencheck: Das ist erlaubt

Restaurants mit Einschränkungen geöffnet

Die Bremer Gastronomie atmet auf: Zwei Monate nach der Schließung der Restaurants, Bars und Kneipen hat das Land Bremen die Wiedereröffnung erlaubt. Seit dem 18. Mai dürfen sie wieder Gäste empfangen, wenn auch mit Einschränkungen. Die wichtigsten Fakten im Überblick.

Foto: KW

- **Freigegeben werden dürfen bis 50 Prozent der zugelassenen Plätze, solange das Abstandsgebot von 1,5 Meter eingehalten wird.**
- **Es besteht Sitzpflicht und Thekenverbot.**
- **Ohne Abstandsbeschränkung dürfen an einem Tisch Personen sitzen, die in höchstens zwei verschiedenen Haushalten leben.**
- **Beerdigungen, Hochzeiten und Geburtstagsfeiern bleiben verboten.**
- **Es gibt keine Begrenzung der Öffnungszeiten.**
- **Gäste, die in geschlossenen Räumen bewirtet werden, müssen Namen und Telefonnummer oder E-Mail-Adresse angeben, dazu die Ankunftszeit und die Zeit, wann sie gehen. Draußen gilt dies nicht.**
- **Keine Verpflichtung, aber eine Empfehlung: Gäste sollten dann eine Maske tragen, wenn Sie sich bewegen, also bei der Ankunft oder beim Gehen sowie auf dem Weg zur Toilette.**
- **Das Aufstellen von Desinfektionsmittel am Eingang und im Toilettenbereich wird zwar ausdrücklich empfohlen, eine Pflicht besteht aber nicht.** (SM)

Weitere Informationen zu diesem Thema finden sich zusammengefasst auf der Website des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands e. V. Bremen unter www.dehoga-bremen.de.

„Immer auf Vielfalt und Qualität geachtet“

Hans Peter Schneider im Interview: Ratskeller entwickelt zeitgemäße Onlinestrategie

Mehr als 600 Jahre Tradition, rund 650 Weine aus den 13 deutschen Weinbaugebieten und obendrein der älteste Fasswein des Landes: Der Bremer Ratskeller, der früher auch mal „Weinkeller“ zum „Stadtweinkeller“ und „Ratsweinkeller“ hieß, wurde 1973 zum Weltkulturerbe ernannt. Wir sprachen mit Hans Peter Schneider, der als Geschäftsführer der M3B auch für den Ratskeller verantwortlich ist, über die altehrwürdige Institution im Wandel der Zeit und aktuelle Herausforderungen.

Hans Peter Schneider, Geschäftsführer des Bremer Ratskellers. Fotos: M3B / F. T. Koch / Jan Rathke

Seit mehr als 600 Jahren gibt es den Bremer Ratskeller – er ist damit Bremens älteste Genussmarke. Bedarf es dennoch einer Verjüngungskur und wie könnte die aussehen?
Der Bremer Ratskeller ist ganz klar ein Traditionshaus, aber auch stets mit der Zeit gegangen – sonst wäre er nach wenigen Jahren bereits wieder Geschichte gewesen. Weitere Erfolgsgaranten unseres Weinhandels: Hier wurde und wird immer auf Vielfalt und Qualität geachtet – dafür sorgt der Kellermeister, seit über 30 Jahren ist es Karl-Josef Krötz. Er probiert jährlich rund 3000 Tropfen aus den 13 deutschen Weinbaugebieten, von denen er nur 150 ins Sortiment aufnimmt. Mit dieser Qualitätsoffensive begeistert Herr Krötz immer wieder neue Kunden für den deutschen Wein.

Die aktuelle Krise treibt die Digitalisierung schneller voran. Inwiefern beeinflusst diese Entwicklung die Strategie des Ratskellers?
Wie gesagt, wir passen uns immer der Zeit an und schaffen Angebote für neue Zielgruppen. Momentan überarbeiten wir unseren Webauftritt und gestalten den Onlinekauf für unsere Kunden noch attraktiver. Zurzeit sind Weinproben vor Ort nicht möglich, deshalb luden wir Anfang Mai zur ersten digitalen Weinprobe. In einer Live-Story auf unserem Instagram-Kanal nahmen drei Mitarbeiter die Zuschauer mit in die Kellergewölbe und probierten mit Genießern drei unterschiedliche Weine. 90 entsprechende Weinpakete hatten wir zuvor im Onlineshop, in der Filiale im Weserpark und im Stadtweinverkauf verkauft. Die Premiere war so erfolgreich, dass bereits Ende Mai ein zweiter Termin stattfand.

Der Ratskeller zählt als Teil des Bremer Rathauses zum UNESCO-Weltkulturerbe. Was ergibt sich daraus für Sie?
Tradition verpflichtet, ganz klar. Wir sind Teil von Bremens guter Stube und des ehrwürdigen Rathauses. Dem damit verbundenen Anspruch müssen und wollen wir gerecht werden, besonders unseren Besuchern gegenüber, denen wir kein Museum, sondern einen lebendigen Ort voller Genuss, Weinwissen und Lebensfreude bieten. Zu den ehrwürdigen Besuchern zählte übrigens – neben Heinrich Heine, Otto von Bismarck, Wilhelm Hauff und Richard Strauss – auch Friedrich Engels, der hier während seiner Bremer Ausbildungsjahre zum Kaufmann tüchtig zechte.

Gibt es ein neues Tourismuskonzept für den Ratskeller?
Der umfangreiche Umbau des Ratskellers 2019/20 ermöglicht uns Kellerführungen im neuen Stil. Durch die räumlichen Veränderungen können wir die Besucher auf anderen Wegen durch den 5000 Quadratmeter großen Ratskeller führen. Auch sind nun Events möglich. Den Anfang sollte ein Konzert während der diesjährigen jazzahead! machen. Aufgrund der Corona-Krise kam es dazu leider nicht. Auch die Premiere für die neuen Kellerführungen mussten wir verschieben. Der Start ist nun für September 2020 geplant.

Was ist für Sie am Ratskeller besonders?
Die Vielfalt deutscher Weine, die wir hier lagern und verkaufen. Das ist unser Alleinstellungsmerkmal. Und die außergewöhnliche, vom Kellermeister geprüfte Qualität, die wir in jeder Preiskategorie anbieten können. Aber auch das Gewölbe an sich, das Baudenkmal im Verborgenen, beeindruckt mich: Unter Tage erstreckt sich auf zwei Kilometern ein Labyrinth an Räumen und Gängen. Besonders ist auch die Schatzkammer, in der Karl-Josef Krötz – wie die Kellermeister vor ihm – Weine einlagert, die er für außergewöhnlich hält. So könnte ich zum Beispiel eine Flasche aus meinem Geburtsjahrgang kaufen. (MÄR)

Weitere Informationen: www.ratskeller.de.

Echte Handarbeit

Delikatessen aus der Fischmanufaktur Abelmann

Im Herzen des maritimen Fischereihafen Bremerhaven widmet sich die Firma Abelmann der Produktion von Fisch- und Feinkostprodukten. In Handarbeit werden Fisch, Garnelen und Co. in Kombination mit anderen Produkten zu köstlichen Spezialitäten verarbeitet. Die hochwertigen Feinkostsalate und Produkte rund um das Thema Fisch aus der Manufaktur erfreuen die Kundschaft in jeweils zwei Filialen in Bremen und Bremerhaven sowie in einer Filiale in Oldenburg. Dort kommen Fischliebhaber ganz auf ihre Kosten. Ob feinster Matjes und delikate Fischsalate, bester Frischfisch in Spitzenqualität, saftig belegte Fischbrötchen oder weitere frisch zubereitete Speisen: Abelmann Fischfeinkost garantiert besten Geschmack und Verarbeitung von Hand. Zusätzlich sind die Gaumenfreuden im neu designten Onlineshop des Unternehmens erhältlich.

Passend zur Saison erfreuen sich vor allem die Matjesprodukte von Abelmann großer Beliebtheit. Für die Matjesspezialitäten der Manufaktur werden ausschließlich die besonders schmackhaften, sogenannten Sommermatjes aus der Nordsee, verarbeitet. Dabei wird jeder einzelne Filetlappen auf seine Qualität geprüft. Diese Sorgfalt ist preisgekrönt: Der Abelmann-Matjes wurde 2013 mit dem Seafood-Star ausgezeichnet. Die Neufänge des frischen Holländischen Matjes und viele weitere Delikatessen sind in allen Filialen erhältlich. (SM)

Infos, Produkte & Onlineshop unter www.abelmann.de.
Instagram: abelmann_fischfeinkost
Facebook: abelmann_shop

Kleine Matjeskunde

Wissenswertes über die Fischspezialität

Die Praxis, Fisch in Salzlake haltbar zu machen, hat eine lange Tradition. Für den Matjes reicht diese traditionelle Herstellungsart zurück bis ins Mittelalter. Entwickelt wurde die sogenannte Fermentierung der jungen Heringe in den Niederlanden. Die Bezeichnung „Holländischer Matjes" ist geschützt und beschreibt sowohl das Produkt – den Frischfisch – als auch das Herstellungsverfahren.

Vom Hering zum Matjes: Reifung durch Enzyme

Noch bevor ihre Fortpflanzungszeit beginnt, werden die Jungheringe zwischen Ende Mai und Anfang Juni gefangen, um sie anschließend zur beliebten Delikatesse weiterzuverarbeiten. Charakteristisch ist der hohe Fettgehalt von mehr als 15 Prozent, der für den besonderen Geschmack mitverantwortlich ist. Entfernt werden nach dem Fang die Kiemen und ein Teil der Innereien, während Teile des Darms und die enzymhaltige Bauchspeicheldrüse im Fisch verbleiben.

Daraufhin reifen die Heringe etwa fünf Tage in einer Salzlake, dies geschieht traditionell in Eichenfässern. Die fischeigenen Enzyme fermentieren das Fleisch teilweise. Dieser Prozess macht das ohnehin gut verdauliche Fischeiweiß noch bekömmlicher. Der frische Matjes glänzt außen silbrig, ist innen rosa und duftet nach Meer. Er wird in Norddeutschland oft mit Pellkartoffeln, grünen Bohnen mit Speckstippe und Zwiebeln gereicht.

Das steckt dahinter und darin

Der Begriff Matjes hat seinen Ursprung im niederländischen „Maatjesharing", einer Abwandlung von „Maagdenharing", was mit „Mädchenhering" übersetzt werden kann. Der Name bezieht sich aber nicht auf das weibliche Geschlecht, sondern auf die geschlechtliche Unreife der gefangenen Fische. Im Matjes finden sich so weder Milchner noch Rogener.

Fotos: Fotolia / KW

Der Matjes ist aufgrund seines hohen Fettgehalts ein guter Lieferant für die gesunden ungesättigten Fettsäuren. Die darin reichlich vorhandenen Omega-3-Fettsäuren schützen das körpereigene Immunsystem und sie wirken entzündungshemmend. Zudem enthält der Fisch Eiweiß, Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. So liefert ein Doppelfilet fast den gesamten Tagesbedarf an Jod. Die Heringsart enthält darüber hinaus Kalzium, Magnesium und Phosphor – Nährstoffe, die für gesunde Zähne und Knochen unentbehrlich sind. Wer Matjes mag, kann diesen also in der Gewissheit essen, dem Körper damit Gutes zu tun. (KW)

ANZEIGE

Fotos: Fokken & Müller

Zutaten

- 4 Emder Matjesfilets in Öl
- 12 Scheiben Toastbrot
- 8 Scheiben Bacon
- 4 Eier
- 80 g Mayonnaise
- ½ Salatgurke
- 2 Tomaten
- 1 Romanasalat
- Petersilie
- Salz, Pfeffer, Zucker

Der Klassiker im neuen Gewand

Club Sandwich vom Emder Matjes

1. Petersilie fein hacken, unter die Mayonnaise geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
2. Bacon in der Pfanne kross anbraten.
3. Spiegeleier braten. Tipp: Eine runde Form ist ansprechend.
4. Das Toastbrot im Toaster oder einer Grillpfanne rösten und mit Mayonnaise bestreichen.
5. Zwei Scheiben belegen: die erste mit Bacon und Salat, die zweite mit Gurke, Tomate, Emder Matjes sowie Spiegelei.
6. Die belegten Toastscheiben aufeinanderlegen und mit einem oder mehreren Spießen fixieren.
7. Anschließend diagonal durchschneiden und servieren.

Der Matjes-Spezialist aus Emden: Fokken & Müller

Seit 125 Jahren dreht sich im Familienunternehmen Fokken & Müller alles um den Emder Matjes in all seinen Formen. Die besondere Qualität der Produkte basiert auf langjähriger Tradition, dem Fachwissen, der Zuverlässigkeit der etwa 70 Mitarbeiter – und natürlich dem guten Draht zum Hering. Dank dieser Kombination entstehen echte Emder Matjes- und Feinkostspezialitäten. Die unverkennbare leichte rosa Färbung des Fleisches und der Silberglanz der Hautseite sind Qualitätsmerkmale der ausgezeichneten Matjesfilets. Das Sortiment umfasst 30 Fischfeinkostartikel vom Matjesfilet in Öl bis zum außergewöhnlichen Pfeffer-Sahne-Matjesfilets.

Infos zu Fokken & Müller sowie weitere Emder Matjesrezepte unter www.emder-matjes.de.

Tim Oberdieck (links), Hoteldirektor des ATLANTIC Hotel Sail City, und Küchenchef Dominik Flettner präsentieren ihr „grünes" Dessert. Fotos: Antje Schimanke

Grüne Gastronomie im Aufwind

Nachhaltiges Küchenkonzept im ATLANTIC Hotel Sail City / Wiedereröffnung mit maßgeschneiderten Angeboten

Schmecken soll es, den Hunger stillen und den Körper mit allen wichtigen Nährstoffen versorgen. Doch auch das Kriterium der Nachhaltigkeit ist für die Wahl der Speisen von zunehmender Bedeutung. In Bezug auf Essen vollzieht sich eine Bewusstseinsveränderung, die das ATLANTIC Hotel Sail City in Bremerhaven aktiv vorantreibt. Das 120-Zimmer-Hotel setzt im Restaurant STROM bereits seit einigen Jahren auf regionale und saisonale Produkte – und geht darüber hinaus. „Grün unterwegs", die Nachhaltigkeitsausrichtung des Hotels, umfasst einen weiteren wichtigen Aspekt: die Abfallvermeidung.

Um zu zeigen, wie diese Idee in der Praxis umgesetzt wird, lädt das Vier-Sterne-Hotel seit 2017 in jedem Frühjahr zu einem besonderen Event ein, dem „Resteessen" für geladene Gäste. Dieses Format entstand aus der Zusammenarbeit mit dem Verein United Against Waste, der sich konkret gegen Verschwendung engagiert und sich als Schnittstelle zwischen Küchenleitern, Geschäftsführern und Verbänden für die Verbreitung ihrer Botschaft stark macht. Die Idee und Konzeption des abfallarmen Menüs überzeugt: Unter den Einreichungen zum Meeting Experts Green Award wurde die Veranstaltung letztes Jahr als eine der drei besten in der Kategorie Nachhaltige(s) Veranstaltungs-Zentrum/Location/Hotel geehrt.

Eine Frage des Respekts

Mit Lebensmitteln zu arbeiten erfordert ein hohes Maß an Sorgfalt, nicht nur, was die hygienischen Standards betrifft. Dominik Flettner, Küchenchef im ATLANTIC Hotel Sail City, zollt den Lebensmitteln, und damit der Grundlage des menschlichen Daseins, seinen vollen Respekt. Das „Resteessen" soll Vertreter aus den Bereichen Tourismus, Wirtschaft und Medien für das Thema sensibilisieren. Zu einem verantwortungsvollen Umgang mit den natürlichen Ressourcen zählt auch, Abfälle zu minimieren. Und diese Tugend macht erfinderisch.

Flettner und das Gastro-Team setzen sich dafür ein, frische und verarbeitete Nahrungsmittel vor der Tonne zu bewahren. Überproduzierte Waren, die nicht auf den Tellern der Gäste landen, finden ihre neue Bestimmung – ein kreativer Prozess, der sich doppelt auszahlt. Hoteldirektor Tim Oberdieck erklärt: „Es geht darum, Ökologie, Ökonomie und Soziales in Einklang zu bringen. Der Einkauf wird angepasst, wenn weniger weggeschmissen wird." Das schone die Umwelt, reduziere die Ausgaben und schule die Mitarbeiter im respektvollen Umgang mit den Lebensmitteln.

Ressourcen schonen

Das „Resteessen" wird teilweise aus übrig gebliebenen Lebensmitteln vom Frühstücksbüffet zubereitet. Brötchen etwa, die bereits aufgebacken wurden, aber die Küche nicht verlassen haben, werden in Ei gebacken, mit Speck gespickt und eröffnen das nachhaltige Menü. Die vegetarische Alternative: Brötchen mit grünem Pesto, das unter anderem aus den Stielen von Rucolablättern hergestellt wird.

Als Vorspeise wird eine Fischsuppe serviert, die nicht verwertete Teile der Meerestiere beinhaltet. Zum Hauptgang hat das Fleisch des Wasserbüffels aus der Region seinen großen Auftritt. Serviettenknödel aus überproduzierten Teigwaren und saisonales Kohlgemüse dienen als Beilage. Für das Dessert bilden eine Vanillecreme und Croissant-Crumble – Letztere sind ebenfalls überschüssige Waren des Frühstücks – eine süße Symbiose, zu der sich Früchte der Saison und hausgemachtes Eisparfait mit Honig vom Hotel gesellen. Um den Tellerrücklauf möglichst gering zu halten, sind die Portionen moderat. „Die Gäste erhalten auf Nachfrage aber jederzeit einen Nachschlag", sagt Direktor Oberdieck. Hungrig geht folglich niemand nach Hause oder ins Hotelbett – dafür aber guten Gewissens, Verantwortung für Mensch und Umwelt übernommen zu haben.

Zeit zum Umdenken

Nach der coronabedingten, vorübergehenden Schließung startet das ATLANTIC in Bremerhaven zunächst mit dem Fokus auf der Zimmerbelegung und dem Frühstück. Die Gäste wählen zwischen verschiedenen Angeboten, das sowohl à la Carte als auch per Room Service bestellt werden kann,. Alternativ kann man das Frühstück als To Go Variante mitnehmen. „Die gesamte Branche der Gastronomie und Hotellerie ist krisenbedingt auf dem Weg, sich neu zu erfinden", sagt Oberdieck. „Wir haben unseren Schwerpunkt schon früh auf die regionale Vernetzung gelegt, auf Klasse statt Masse, und würdigen die Qualität der Nahrungsmittel mit angemessenen Preisen. Wir fühlen uns aktuell bestärkt im Gedanken, auf dem richtigen Weg zu sein." (KW)

Interessierte Gruppen können das „Resteessen" aufgrund der aktuellen Situation vorerst nur auf Anfrage und nach Verfügbarkeit buchen. Infos und Kontakt: www.atlantic-hotels.de/hotel-sail-city-bremerhaven.

Urbane Landwirtschaft und lokale Braukunst

Eröffnung des Biergartens auf der Muggenburg

Die Gemüsewerft produziert an drei Standorten in den bremischen Häfen Gemüse, Obst, Kräuter, Jungpflanzen sowie Hopfen und ist damit eines der Vorzeigeprojekte, das urbane Landwirtschaft und inklusive Stadtentwicklung verbindet. Auf dem ehemaligen Kellogg's-Areal hat die Gemüsewerft ein zuvor unzugängliches, 2000 Quadratmeter großes Gelände mit 80 Metern Weserufer erhalten und es gemeinsam mit Menschen mit Behinderung zur urbanen Landwirtschaft mit Biergarten erschlossen.

Seit Ende Mai haben Besucher der Überseestadt einen zusätzlichen Grund für einen Besuch des Kleinods an der Weser. Dort ist von nachmittags bis abends der Biergarten geöffnet – mit krisenbedingt halbierter Sitzplatzanzahl.

Derzeit können die Gäste eine von 75 Sitzgelegenheiten ergattern, die auf mehreren Terrassen den Blick auf das Weserwasser gestatten. Durstig bleibt dabei niemand – die Schanklizenz ist bereits erteilt. Vom Fass fließt Craftbier der Braumanufaktur Hopfenfänger. Kein Wunder, schließlich wird es wird mit dem Hopfen der Gemüsewerft gebraut. Auch Wein und Kaffee können an der Bude abgeholt werden. (SM)

Der Biergarten der Gemüsewerft auf dem ehemaligen Kellogg's-Gelände ist montags bis freitags von 15 bis 20 Uhr geöffnet.
Weitere Infos: www.gib-bremen.info

DON CARLOS
RESTAURANT • TAPAS BAR
Ein Stück Spanien in Bremen!
Wir öffnen im Juni wieder!
Ostertorsteinweg 74/75 • ☎ 0421/70 53 56
www.don-carlos-bremen.de

Urlaub für die Sinne

Italienische Kochkunst im Restaurant Due Fratelli

Das Restaurant Due Fratelli an der Hamburger Straße hat sich seit seiner Eröffnung vor rund fünf Jahren zum „Place to Be" für Fans der italienischen Küche entwickelt. Die beiden Brüder Denis und Elvis haben dort ein edles Lokal geschaffen, in dem die Gäste mit dezenter Herzlichkeit empfangen werden. Das geschulte Personal serviert im unaufdringlich schick eingerichteten Gastraum oder im Außenbereich Gerichte, die Erinnerungen an den vergangenen Urlaub in Italien wachrufen. Auf der Speisekarte finden sich klassische Gaumenfreuden aus dem Land, in dem die Zitronen blühen, etwa Pappardelle mit Meeresfrüchten, Lasagne Bolognese und Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung. Alle Speisen werden mit höchster Sorgfalt zubereitet.

Die Kombination aus traditioneller italienischer Kochkunst und einer Prise Kreativität überzeugt auch über die Stadtgrenzen hinaus. Kürzlich hat der renommierte Restaurant-Guide Gault & Millau das Due Fratelli in seine Empfehlungen aufgenommen – eine weitere Bestätigung für die beiden Brüder, mit ihren mit hochwertigen Lebensmitteln und präzisem Handwerk auf einem überdurchschnittlich hohen Niveau zu sein.

Zusätzlich zum Restaurant verströmt seit dem vergangenen Sommer der Ableger DUE – Italian Street Food Bistro & Markt inmitten der City italienisches Flair. Piadinas, Salate, Suppen und süße Köstlichkeiten können vor Ort genossen oder für den späteren Verzehr mitgenommen werden. Empfehlenswert sind übrigens auch die Kaffeekreationen. (SM)

Weitere Infos: www.due-fratelli-bremen.de

RISTORANTE CUCINA ITALIANA
DUE FRATELLI

WIR LIEBEN GUTES ESSEN
aber vor allem, es mit Euch zu teilen:
Italienische, delikate Speisen bei uns im Ristorante und Bistro
Oder Zuhause nach Abholung / Lieferung genießen.
Due Fratelli Ristorante
Hamburger Straße 32
28205 Bremen
Tel. 0421/67 35 28 17
Öffnungszeiten:
Mi – So: 18:00 – 22:30
Abholung: Mi – So 17:00 – 21:30
Lieferung: Mi – So 18:00 – 21:30
www.due-fratelli-bremen.de
Due – Bistro & Markt
Pieper Str. 5
28195 Bremen
Tel. 0421/67 30 42 75
Öffnungszeiten:
Mo – Sa: 10:00 – 17:00
Abholung:
Mo – Sa: 10:00 – 17:00
www.due-streetfood.de

So köstlich is(s)t die Region

Die besten Tipps und exklusive Rezepte auf 160 Seiten

Jetzt neu!
9,80 €

Das neue Magazin des WESER-KURIER

- Biohöfe, Züchter und Käsereien: Spannende Reportagen über Produzenten mit Leidenschaft
- Von Gemüse, über Fisch und Fleisch, bis hin zu Limo und Bier
- Großer Adressteil mit Märkten, Hofläden, besonderen Geschäften und Manufakturen

Pressehaus Bremen und regionale Zeitungshäuser

weser-kurier.de/shop

04 21 / 36 71 66 16

Zeitschriftenhandel

WESER-KURIER E-Paper-App

Versandkosten 1,95 € (ab 30 €Bestellwert versandkostenfrei). Angebotsolange der Vorrat reicht.

WESER KURIER SHOP

Foto: Union Brauerei Bremen

Bier trinken zum Erhalt des Bremer Nachtlebens

UNION Brauerei und Lokale machen gemeinsame Sache

Die Akteure des Bremer Nachtlebens trifft die aktuelle Krise besonders hart. Nach zwei Monaten Zwangspause haben einige Kneipen ihren Betrieb zwar wieder aufgenommen, aber die Situation bleibt bedrohlich. Nur 50 Prozent der Tische dürfen bedient werden und es gilt Thekenverbot. Umsatzeinbußen sind da kaum zu vermeiden. Noch völlig unklar ist, wann Clubs wieder öffnen dürfen. Um in Krisenzeiten Geld in die Kassen der Kneipiers und Clubbetreiber zu spülen, haben sich die Lokale und die UNION Brauerei für eine Aktion zusammengetan. Der Titel: UNION LOKAL SUPPORT. Das Produkt: Flaschenbier mit Sonderetiketten der zwölf teilnehmenden Etablissements des Nachtlebens. Das Prinzip: Pro verkaufter Flasche Kellerpils geht die Hälfte des Erlöses in einen Gemeinschaftstopf, der unter allen teilnehmenden Bremer Lokalen aufgeteilt wird. Das Zwischenfazit: „Beide Seiten profitieren, die Gastronomien und auch wir sind zufrieden“, sagt UNION-Geschäftsführer Lüder Kastens. Die Aktion endet mit Ablauf des Monats Mai, doch sollen Lokale weiterhin die Möglichkeit haben, UNION-Flaschenbiere mit ihrem Etikett zu labeln. (KW)

Infos: www.brauerei-bremen.de/union-lokal-support/

Erdbeer- und Spargelzeit

Saisonale Genüsse vom Hof Thiermann

Die Hofgastronomie Thiermann in Scharringhausen hat keine Mühen gescheut, um Gästen den Genuss ihres feldfrischen Spargels trotz der geltenden Sicherheitsmaßnahmen zu ermöglichen. Das Gastrozelt ist seit Mitte Mai wieder geöffnet. Am Spargelbuffet werden die Gourmets nun vom Servicepersonal bedient, das alle nötigen Hygienevorkehrungen getroffen hat, um die Liebhaber des Stangengemüses zu verwöhnen.

Foto: Fotolia

Wie gewohnt gibt es Spargel „satt“, der bei Sonnenschein im Außenbereich verzehrt werden kann. Zur Auswahl stehen alle Zutaten für ein klassisches norddeutsches Spargelessen: Spargelcremesuppe, Spargelpfanne, Spargel frisch vom Feld sowie diverse Spargelsalate, dazu gibt es eine Schinkenauswahl, klare Butter, Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln und Baguette. Zusätzlich werden auf Wunsch panierte Schweineschnitzel, Hähnchenbrustfilet und Rührei zum Hauptgang serviert. Den süßen Abschluss bildet eine Dessertauswahl mit Bayerischer Creme mit Erdbeersauce, Schokomousse und Erdbeerjoghurtcreme. Anschließend können die Gäste durch den Hofladen bummeln und den einen oder anderen Leckerbissen für zu Hause erstehen. (SM)

Reservierung und Infos: www.thiermannspargel.de

Fotos: MÄR

Mini-Insektenhotel

Stadtdmagazin-Tipp zum Selberbauen

Insekten sind wichtig und nützlich – sie bestäuben Pflanzen, fressen Schädlinge und tragen damit entscheidend zum natürlichen Gleichgewicht unserer Umwelt bei. Allerdings wird der Lebensraum für Wildbiene und Co. immer knapper. Abhilfe kann relativ einfach mit einem sogenannten Insektenhotel geschaffen werden – und fast alles, was man dazu braucht, findet man im eigenen Garten oder vor der Haustür sowie im eigenen Haushalt. Ein nachhaltiger Spaß für die ganze Familie.

Da der Mensch immer mehr in die Landschaft eingreift, finden viele Insekten nur schwer einen Platz zum Nisten und Überwintern. Dabei sind gerade Arten wie die Rote Mauerbiene, Seiden-, Masken- und Pelzbienen aber auch Erd-, Gold-, und Grabwespe sowie Lauf- und Marienkäfer wichtige Helfer für unsere Natur – um nur einige zu nennen. Und wenn sie von alleine keinen keinen Ort zum Wohnen finden, müssen sie halt ins Hotel.

Es gibt verschiedene Arten von Insektenhotels: große, breite, schiefe, solche in Form eines Hauses oder eines Schaukastens. In fast jedem gut sortierten Baumarkt oder Gartencenter sind sie mittlerweile in den unterschiedlichsten Formen und Farben erhältlich. Man kann sie aber auch selbst herstellen. Dabei kann die ganze Familie mit eingebunden werden und man tut gleichzeitig noch etwas Gutes für die Natur.

Für das Mini-Insektenhotel wird benötigt:

- **1 leere Konservendose**
- **Trockene Äste in verschiedenen Stärken**
- **Getrockneten Bambus oder Ähnliches**
- **Säge (am besten mit Gehrungsschneidlade)**
- **Bleistift**
- **Zollstock oder Lineal**
- **Bohrmaschine**
- **Holzbohrer Größe 6, 8 und 10**
- **Dosenöffner**

Anleitung:

- **Die Dose von innen und außen säubern und Ober- und Unterboden entfernen. Vorsicht: Die Kanten könnten scharf sein.**
- **Die Äste auf Länge zurechtsägen, sodass vorne und hinten in etwa ein bis zwei Zentimeter davon aus der Dose herausstehen. Den Bambus ebenso bearbeiten.**
- **Jetzt ausprobieren, wie viele Äste längs durch die Öffnungen der Dose passen. Bestenfalls sitzen alle anschließend richtig schön fest. Die Äste herausnehmen und einzeln hochkant befestigen (im Schraubstock). Dann mit einem Sechs-, Acht- oder Zehn-Millimeter-Holzbohrer von oben mindestens sechs Zentimeter tiefe, gerade Löcher hineinbohren.**
- **Anschließend die Äste nach Lust und Laune möglichst straff in die Dose stecken und die Lücken so mit dem Bambus füllen, das alles fest sitzt.**
- **Wenn das gute Stück fertig ist platzieren und befestigen. Als Standort eignet sich am besten ein trockener und warmer Platz – am besten nach Süden ausgerichtet.**

Tipp: Alternativ können Sie auch einfach in ein trockenes Stück Baumstamm mit beispielsweise 20 Zentimetern Durchmesser diverse Löcher mit einer Stärke zwischen drei und zehn Millimetern Bohren. (MÄR)

Herzhaft und süß

Kochtipp: Extra dünne Pfannkuchen

In Zeiten von Kurzarbeit und Homeoffice steht Selberkochen wieder mehr im Vordergrund. Bereits zum dritten Mal präsentieren wir ein Gericht, das einfach nachzukochen ist, mit der gesamten Familie zubereitet werden kann und allen gut schmeckt – sowohl herzhaft als auch süß.

Pfannkuchen kennt und mag fast jeder. Es gibt sie in den verschiedensten Variationen. Unser Redaktionsleiter hat sich mit seinen Kindern an den Herd gestellt und extra dünne Pfannkuchen zubereitet: zum einen mit Serrano Schinken und Frischkäse sowie mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis.

Zutaten (für 4 Personen):

- 3 mittelgroße Eier
- 250 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 TL Salz
- 1 Schuss stark prickelndes Mineralwasser
- Serrano Schinken
- Frischkäse
- Waldhonig
- 250 g frische Erdbeeren
- Vanilleeis

Zubereitung Serrano-Pfannkuchen (Foto unten):

- Die Zutaten mit einem Quirl in einer Rührschüssel verrühren und erst zum Schluss den Schuss Mineralwasser hinzugeben.
- Eine gut beschichtete Pfanne mit etwas Öl erhitzen und zwei Scheiben Schinken in der Pfanne anbraten. Anschließend eine kleine Kelle Teig hineingeben. Durch leichtes Schwenken den Teig gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Den Pfannkuchen wenden und fertig backen. Auf dem Teller anrichten und nach Geschmack mit Frischkäse und etwas Waldhonig bestreichen.

Zubereitung Erdbeer-Pfannkuchen:

- Den Pfannkuchen möglichst dünn von beiden Seiten in der Pfanne backen. Anschließend nach Geschmack mit Vanilleeis und gewürfelten Erdbeeren belegen und einmal zusammenklappen.

Guten Appetit! (MÄR)

Fotos: MÄR

Hoch hinaus in Hatten

Wieder geöffnet: Der „kraxelmaxel Kletterwald"

Das Klettern ist einer der frühesten Bewegungsabläufe, die wir ausprobieren – doch auch Heranwachsende und Erwachsene teilen die kindliche Freude, hoch hinaus zu klettern. Die Lockerungen der Corona-Einschränkungen lassen nun zu, dass der „kraxelmaxel Kletterwald" in Oldenburg-Hatten wieder geöffnet ist. Besucher können dort ab sofort wieder ihre Geschicklichkeit sowie ihre Schwindelfreiheit unter Beweis stellen. Sie balancieren etwa von Baum zu Baum, überqueren schwankende Hängebrücken und krabbeln durch hölzerne Rohre zur nächsten Plattform in den Baumkronen des Mischwaldes. Dieser bietet während der Sommermonate nicht nur kühlenden Schatten, sondern beheimatet auch ein Freibad in direkter Nachbarschaft zum „kraxelmaxel". Anschließend bietet sich dort die Gelegenheit zu einem erfrischenden Sprung ins Wasser.

Für maximale Sicherheit im Kletterwald sorgt ein ausgeklügeltes Sicherungssystem. Zudem werden die Besucher gebeten, sich aufgrund der aktuellen Situation im Vorfeld online anzumelden. Im Buchungskalender finden sich die Öffnungszeiten und Termine, an denen Plätze verfügbar sind. Die Buchung ist auch kurzfristig möglich. Achtung: Maske nicht vergessen! Die Teilnehmer müssen diese beim Betreten des Geländes, beim Gurte anziehen und während der Einweisung tragen. Beim Klettern darf sie abgenommen werden – dann kann der Spaß beginnen! (SM)

Infos www.kraxelmaxel.de

VERLOSUNG

Wir verlosen 2 x 2 Kinder-/Jugendkarten für den kraxelmaxel unter www.stadtmagazin-bremen.de.

Verbesserte Effizienz

Sparsamer Ioniq Hybrid von Hyundai

Rein optisch hat Hyundai den mit dem renommierten „Red Dot Design Award“ ausgezeichneten Ioniq Hybrid moderat modernisiert. Markanteste Unterscheidungsmerkmale sind die Scheinwerfer mit neuem Design, ein modifiziertes LED-Tagfahrlicht und der neue Kühlergrill. Mit seiner dreidimensional anmutenden Kaskadenstruktur verweist er auf den umweltfreundlichen Charakter des Hybridfahrzeugs, dessen coupéhafte Karosserie mit einen cw-Luftwiderstandsbeiwert von 0,25 sozusagen unter dem Wind durchrollt.

Bereits seit knapp drei Jahren macht die fünftürige Fließhecklimousine umweltfreundliche Mobilität erschwinglich: Neben dem Plug-in-Hybrid und der rein elektrischen Modellvariante ist die Hybridversion das preiswerteste Angebot unter den drei Antriebskonzepten. Die Preise beginnen bei 25.800 Euro. Der Hybrid arbeitet mit einer Systemleistung von 104 kW/141 PS , einen Durchschnittsverbrauch von 4,2 Liter und emittiert nur 97 g/km CO_2.

Markante Erscheinung mit windschnittigem Design: Der neue Ioniq Hybrid erweist sich als echter Sparmeister. Fotos: WS

Diese Verbrauchswerte auf niedrigem Dieselniveau erlebt man erstaunlicherweise nicht nur auf dem Papier. Der Praxisverbrauch liegt mit Durchschnittlich 5 bis 5,3 Litern nur knapp darüber. Dafür sorgt ein 32 kW/44 PS starker Permanentmagnet-Elektromotor, der den effizienten Benzin-Direkteinspritzer insbesondere in Beschleunigungsphasen kontinuierlich unterstützt und bei entspannter Handhabung des Gaspedals auch im städtischen Bereich mit Geschwindigkeiten unter 100 km/h sehr oft elektrisch antreibt. Das Schalten besorgt ein nahezu nicht spürbares Sechsgang-Doppelkupplungsgetriebe. Für die Leichtfüßigkeit des sehr leisen Antriebs sorgt dabei das geringe Fahrzeuggewicht von rund 1360 Kilo.

Der Ioniq Hybrid wartet zudem mit einer Vielzahl von Assistenzsystemen auf, die im Zuge der Modellüberarbeitung noch verbessert wurden. So erkennt der serienmäßige autonome Notbremsassistent fortan nicht nur Fahrzeuge und Fußgänger, sondern ebenso Fahrradfahrer. Ebenfalls neu: Die Stopp-Funktion für die adaptive Geschwindigkeitsregelanlage. Sie hält nicht nur Tempo und den Abstand zum Vordermann automatisch ein, sondern erweist sich im Stop-and-Go-Verkehr als nützlicher Helfer. Das System bremst den Ioniq Hybrid bei Bedarf bis zum Stillstand ab und beschleunigt ihn innerhalb von drei Sekunden selbsttätig. Umfangreicher fällt auch der Funktionsumfang des optionalen Radio-Navigationssystems aus, das sich durch ein auf 10,25 Zoll vergrößerten Display auszeichnet. Der Touchscreen wurde freistehend auf dem neu gestalteten Armaturenbrett platziert. Die Passagiere reisen auf gut geformten Sitzen und das Gepäck findet im variablen Kofferraum (rund 460 Liter) problemlos seinen Platz.

Seinen umweltfreundlichen Charakter unterstreicht der Ioniq durch weitere Verbesserungen im Fahrzeugbau. Die Bestandteile der Außenfarben beispielsweise werden aus Sojaöl gewonnen. Teile der Türinnenverkleidungen bestehen aus recyceltem Kunststoff, pulverisiertem Holz und Vulkangestein, der Zuckerrohrfaseranteil erreicht über 25 Prozent. Dies reduziert das Gewicht bei gleicher Qualität, unverändertem Aussehen und uneingeschränkter Geräuschdämmung gegenüber konventionellem Material um 20 Prozent. Fazit: Hyundai hat beim modifizierten Ioniq Hybrid seine Hausaufgaben vorbildlich gemacht. Dieser stylische Antriebskombinierer macht Lust auf Hybridfahren und zaubert seinem Besitzer beim Besuch der Tankstelle ein Lächeln auf die Lippen. (WS)

Bauerland 6, 28259 Bremen
58 00 19
Siegfried Buhl
Lack • Karosserie • Mechanik
Autolackier- und Karosseriefachbetrieb GmbH
Mechanik · Smart-Repair · Elektronik · Reifenwechsel
TÜV und AU m. Einlagerung · Unfallreparatur · Abholservice
Glasreparatur · Ersatzwagen · Schadensabwicklung
Fahrzeuglackierung · Dellendrücken ohne Lack

VOLVO ERLEBEN – JETZT PROBE FAHREN.
IM AUTOHAUS MERTEN.
IHREM VOLVO PARTNER IN DELMENHORST.
AUTOHAUS MERTEN GmbH
SINCE 1992 DELMENHORST
REINERSWEG 31
TEL: 04221 978866
AUTOHAUSMERTEN.DE

Autowäsche auf dem neuesten Stand der Technik
Clean Wash
AUTO-WASCH-CENTER
• Schaumwäsche
• Glanzpolitur
• Heißwachs
• Unterbodenwäsche
Wäsche mit intensiver Vorwäsche ab 7.50
Nach der Wäsche: SB-Saugen inklusive!
Montags bis samstags 8–18 Uhr
Waller Heerstraße 177

City Flitzer mit großer Nachfrage

Space Star ist beliebtestes japanisches Modell

Der neue Mitsubishi Space Star bleibt das beliebteste japanische Modell in Deutschland: In den ersten vier Monaten kletterten die Neuzulassungen auf 6238, was mit großem Vorsprung zur Topplatzierung reicht. Gleichzeitig führt der Space Star, der seit wenigen Wochen mit dynamischerem Design und erweiterter Ausstattung auf den Straßen rollt, nun eine weitere mar-

Ein Kleiner, der groß auftrumpft: Der verbesserte Mitsubishi Space Star lockt zudem jetzt mit einem Frühjahrsrabatt. Foto: FR

keninterne Statistik an: Der Kleinwagen war bisher insgesamt in zehn Monaten seit seiner Markteinführung das meistverkaufte japanische Modell in Deutschland. Sein Debüt hatte er im Juni 2017. Damit verdrängt er seinen Vorgänger Colt, der diesen Titel generations- und typübergreifend in seinem Produktlebenszyklus neun Monate tragen durfte – innerhalb von rund 27 Jahren.

Ausgezeichnet in Preis und Leistung

Mit dem Frühjahrsrabatt in Höhe von 3000 Euro, den Mitsubishi Motors in Deutschland bis zum 31. Juli 2020 auf die Basis-Ausstattung gewährt, verbessert sich das ausgezeichnete Preis-Leistungs-Verhältnis des praktischen City-Flitzers nochmals. Der Einstiegspreis liegt nun bei 7490 Euro.

Verpackt in die markentypische „Dynamic Shield"-Designphilosophie und ihre sportlich-markanten Formen, rollt der neue Space Star mit erweiterter Ausstattung und sparsameren Motoren auf die Straße – eine Kombination, die ankommt.

Bereits in der Basis genannten Einstiegsversion, die mit dem Rabatt bei 7490 Euro beginnt, wartet die knapp 3,85 Meter lange Neuauflage unter anderem mit elektrisch einstellbaren Außenspiegeln, Berganfahrhilfe, Licht- und Regensensor, elektrischen Fensterhebern vorn und neu gestalteten Sitzen auf. Den Vortrieb übernimmt ein sparsamer Dreizylinder-Benziner: Aus einem Liter Hubraum entwickelt die Einstiegsmotorisierung 52 kW (71 PS) und ein maximales Drehmoment von 88 Nm, das bei 5000 Umdrehungen pro Minute anliegt. In Kombination mit dem serienmäßigen Fünf-Gang-Schaltgetriebe begnügt sich der City-Flitzer mit 4,5 Litern Kraftstoff je 100 Kilometer, was CO_2-Emissionen von 102 g/km entspricht. (WS)

Die Erfolgsgeschichte des kleinen Space Star macht neugierig auf eine Probefahrt? Termine und persönliche Beratung bietet das Autohaus Schneider an. Infos unter www.mitsubishi-bremen.de.

* 5 Jahre Herstellergarantie bis 100.000 km, Details unter www.mitsubishi-motors.de/garantie

Messverfahren VO (EG) 715/2007, VO (EU) 2017/1151 Space Star BASIS 1.0 Benziner 52 kW (71 PS) 5-Gang Kraftstoffverbrauch (l/100 km) innerorts 5,2; außerorts 4,0; kombiniert 4,5. CO_2-Emission (g/km) kombiniert 102. Effizienzklasse C. Die Werte wurden entsprechend neuem WLTP-Testzyklus ermittelt und auf das bisherige Messverfahren NEFZ umgerechnet.

1 | Unverbindliche Preisempfehlung der MMD Automobile GmbH, Emil-Frey-Straße 2, 61169 Friedberg ab Importlager, zzgl. Überführungskosten. **2 |** Hauspreis Space Star BASIS 1.0 Benziner 52 kW (71 PS) 5-Gang, solange Vorrat reicht.

50 JAHRE SCHNEIDER

Autohaus Schneider GmbH
Seewenjestr. 20
28237 Bremen
Telefon 0421-611415
www.mitsubishi-bremen.de

Die letzten Abenteuer?

Alle eigenen handwerklich möglichen Restarbeiten in der Wohnung sind erledigt, der Garten ist tipptopp. Alle Bücher, die es wert waren, gelesen zu werden, wurden durchgeackert. Habe mindestens pro Tag zehn Minuten mit meiner Frau geredet – das ist der Wert, bei dem angenommen wird, dass die Ehe noch in Ordnung ist – und mit ihr sämtliche relevanten Themen abgearbeitet. Und nun? Jetzt ist mir langweilig. Beim ständig aus dem Fenster sehen will sich keine Entspannung einstellen. Einfach nur herumsitzen und wohnen, das kann ich nicht. Die Tage verlaufen gefühlt wie in Zeitlupe. Mein Adrenalin ist scheinbar in den Urlaub gefahren. Hätte ich auch gerne gemacht, geht aber gerade nicht. Keine fremden Länder, nicht mal Bundesländer werden einem gegönnt. Keine Abenteuer mehr. Nicht einmal zu Hause kann ich die erleben:

Ich könnte mich ins Auto setzen und extra nicht angeschnallt an die Küste fahren, in der Hoffnung nicht erwischt zu werden. Das wäre abenteuerlich. Früher bin ich mal ohne Helm freihändig auf dem Fahrrad, mit lautem Radio auf dem Gepäckträger und in die falsche Richtung in der Einbahnstraße auf dem Bürgersteig gefahren – bis die Polizei kam. Das war herrlich –Adrenalin pur. Jetzt komme ich nicht einmal bis zum Strand, weil es keine Parkplätze für Auswärtige gibt.

Damit fällt das nächste mögliche Abenteuer auch aus: Ohne Hautschutzcreme in die Sonne legen oder bei Ebbe schwimmen gehen, ohne es zu können, und dann sechs Stunden auf die Flut warten. Doch auch ohne Auto geht noch etwas an Abenteuern, oder? Bei Rot die Ampelkreuzung zu überqueren bringt allerdings genauso wenig wie neben der Ampel diagonal die Straße zu überqueren. So lang kann die Diagonale zurzeit gar nicht werden, bis einen endlich mal ein Auto streift. Nichts los. Alle Zu Hause. Wo bleibt da der Kick? Wo bleibt das Abenteuer für kleine Leute?

Ich wohne auf dem Dorf – eigentlich schon Abenteuer genug – und könnte mit dem Zug ohne Fahrkarte in die Stadt fahren. Ist aber auch nicht spannend, da ja im Moment nicht mehr kontrolliert wird. Und was mache ich dann in der Stadt? Beim Bestellen im Restaurant ohne in die Karte zu schauen einfach die „22“ ordern? Irgendwo eine Rolltreppe suchen und sie entgegengesetzt ihrer Fahrtrichtung benutzen? Was war das früher für ein Abenteuer, wenn ich mit meinem Kumpel im Winter auf treibenden Eisschollen die Elbe überquert habe. Alles vorbei. Darauf warte ich nicht mehr. Der Winter scheint abgeschafft. Mir fehlen die kleinen Abenteuer des Alltags. Tanken fahren, ohne zu bezahlen, wäre noch eine Option. Oder ohne Maske in den Supermarkt gehen, sich an der Kasse vordrängeln, warten bis die Polizei gerufen wird – dann hätte ich es aber mal wieder allen richtig gezeigt.

Matthias Höllings, ehemaliger Pressesprecher der ÖVB-Arena, wirft in seiner Kolumne einen Blick auf die ältere und jüngere Vergangenheit und wagt dabei auch einen Blick hinter die Kulissen.
Weitere Geschichten von ihm gibt es unter www.das64er.de.

Theater mit Abstand

Theaterwerk Bremen plant szenische Lesungen an diversen Spielorten / Premiere im Metropol Theater

Jörn Meyer vom Metropol Theater (vorne) mit Dirk Böhling. Foto: FR

Was kommt dabei heraus, wenn die Begeisterung für Literatur und Theater verschmelzen? Im Fall von Dirk Böhling liegt die Antwort in einem neuen Bühnenformat. Der Radiomoderator, Autor und Kulturliebhaber hat das Theaterwerk Bremen gegründet. Die Idee: Wechselnde Ensembles sollen Bühnenstücke an unterschiedlichen Spielorten präsentieren, von denen man bisher vielleicht noch gar nicht wusste, dass sie als solche geeignet sind.

Neben Liederabenden und Livehörspielen soll der Fokus vor allem auf szenische Lesungen liegen. „Mir gefällt diese Form der Bühnendarbietung persönlich sehr“, so Böhling, der die Leitung der ersten Produktion innehat, mit der das Theaterwerk seine Premiere feiern wird. Auf „Die zwölf Geschworenen von Reginald Rose“ ist die Wahl gefallen – laut Böhling ein sehr statisches Stück, das sich vor allem angesichts aktuell geltender Abstandsregelungen anbiete. In Zeiten von Corona bestehe das Vorhaben der neuen Gruppe in erster Linie darin, gutes Theater mit Abstand zu kreieren und dennoch spannende Abende bieten zu können.

Realisieren wollen die Schauspieler, zu denen eine Reihe bekannter Bremer Theaterleute gehört, ihre Premiere im Metropol Theater. Die Location am Richtweg sei dafür die ideale Veranstaltungsstätte. „Wir sind froh, dass wir die Möglichkeit haben, im Metropol Theater spielen zu dürfen“, so Böhling. Die Größe des Hauses erlaube es, den vorgeschriebenen Mindestabstand zwischen den Gästen einzuhalten und dennoch vielen Zuschauern Zugang zu gewähren. Der Termin für die szenische Lesung „Die zwölf Geschworenen“ soll zeitnah bekannt gegeben werden. Dirk Böhling: „Wir spielen, sobald wir dürfen!“ (JF)

Blockbuster in der Bremer City

Kontaktloses Filmvergnügen: XXL-Autokino auf der Bürgerweide zeigt Filmneuheiten und Klassiker

Foto: Lars Neumann

Es ist ein Meilenstein in der Geschichte der deutschen Unterhaltungsindustrie, der nostalgische Gefühle erweckt: das Autokino. Vor 60 Jahren flimmerte in der Bundesrepublik erstmals ein Film vor zahlreichen geparkten Pkw über die Leinwand und prägte damit die Historie des Kinos. Obwohl mittlerweile 3-D-Effekte, gepolsterte Sitze und spektakuläre Sounds das auswärts genossene Filmerlebnis bestimmen, erleben Autokinos in der gegenwärtigen Corona-Krise ein Comeback.

Auch in Bremen haben Interessierte seit Mitte Mai die Möglichkeit, Streamingdienste im heimischen Wohnzimmer gegen öffentliche Filmvorstellungen einzutauschen. Das sogenannte XXL-Autokino auf der Bürgerweide bietet ein Programm, das täglich sowohl Klassiker als auch Neuheiten zeigt. Eine spezielle Auswahl für Kinder ist an einigen Nachmittagen ebenfalls verfügbar. Lediglich montags und dienstags gibt es keine Vorstellungen.

Das Konzept des Autokinos sieht ein kontaktloses Unterhaltungsprogramm ohne gesundheitliches Risiko vor. So wollen die Betreiber, namentlich Klaus Renoldi jr. und Patrick Greier, in Zeiten von Mindestabstand, Kurzarbeit und kulturellem Stillstand ein Stück vermisste Normalität zurückbringen und jenen Zerstreuung ermöglichen, denen zu Hause die Decke auf den Kopf zu fallen droht. Das Konzept des temporären Kinos sieht einen komplett kontaktlosen Besuch vor. Interessierte kaufen ihr Ticket online, drucken es aus oder speichern es auf dem Smartphone. Bei der Einfahrt auf das Gelände scannt das Sicherheitspersonal die Tickets dann durch die geschlossene Fensterscheibe. Pro Pkw sind zwei Insassen zugelassen, ausgenommen sind Familien oder andere Mitglieder des gleichen Haushaltes. Entsprechende Informationen sind bereits bei der Buchung anzugeben und werden vor Ort beim Einlass überprüft. Aktuell planen die Veranstalter in Kooperation mit einem Autohaus allen Interessierten ohne eigenes Fahrzeug vor Ort einen Wagen zur Verfügung stellen zu können. (JF)

Infos und Tickets: www.autokino-buergerweide.de

Gute Nachricht für Kunstfans

Das Focke-Museum öffnet seine Pforten

Grund zur Freude bei den Kunstliebhabern: Museen und Wissenswelten in Bremen dürfen im Zuge der Corona-Lockerungen wieder öffnen. Das betrifft auch das Focke-Museum. Seit Anfang Mai steht es Besuchern erneut offen. Neben der Sonderausstellung „Schlüsselmomente. Bremen im Pressefoto (1945-2020)“ sind die Dauerausstellung und das Schaumagazin zugänglich. Im weitläufigen Park bietet sich die Gelegenheit zum Entspannen und zur Besichtigung der Tarmstedter Scheune.

Allerdings ist der Betrieb vorerst nur eingeschränkt möglich. So bleiben die Sonderausstellung „Mein Name ist Hase. Redewendungen auf der Spur“, das Haus Riensberg, die Wissenswerkstatt Archäologie im Eichenhof, Haus Mittelsbüren und die Oberneulander Windmühle bis auf Weiteres geschlossen. Führungen, Workshops und Veranstaltungen finden ebenfalls noch nicht statt.

Um Besucher zu schützen, hat das Focke-Museum zudem ein Hygienekonzept entwickelt. Dieses orientiert sich an den gängigen Handlungsempfehlungen. So werden Besucherinnen und Besucher gebeten, das Haus nur mit einem Mund-Nasen-Schutz zu betreten und die Maske während des gesamten Aufenthaltes im Gebäude zu tragen. Wer keine Maske mitbringt, kann ein Modell für einen Euro beim Kauf einer Eintrittskarte erwerben. Desinfektionsmittel für die Hände stehen bereit. Die Personenzahl pro Ausstellungsbereich wird begrenzt. Besucherinnen und Besucher sollen während des Aufenthaltes einen Mindestabstand von zwei Metern zu anderen Personen einhalten. (SM)

Geänderte Öffnungszeiten des Focke-Museums: dienstags bis samstags, 10 bis 17 Uhr, und sonntags, 10 bis 18 Uhr

Wo oder was bin ich? Ein Rätsel in Bildern

Das kulturelle Leben beschränkt sich aus aktuellem Anlass auf virtuelle Räume. Konzerte, Lesungen und DJ-Sets werden online übertragen. Bis sich die Lage wieder beruhigt hat, bleiben Spaziergänge durch die frühlingshafte Nachbarschaft und gemütliche Abende zu Hause.

In diesem Monat verlosen wir 3 x 1 Weinpaket, bestehend aus drei Weintipps vom Ratskellermeister Karl-Josef Krötz.

Schicken Sie uns das Lösungswort mit Ihren Kontaktdaten und dem Betreff „Weinpaket“ per E-Mail bis zum 10. Juni an verlosung@stadtmagazin-bremen.de.

Fotos: F. T. Koch / KW (2) / MÄR

Auflösung Bilderrätsel Mai:
1 SIELWALL
2 STAATSARCHIV
3 THEATER BREMEN
4 DER ROSSELENKER
Lösung: NORDLICHT

1			4		10								
2			5	11			8						
3						2			1			3	
4		12			9		6		7				

Lösungsbegriff:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

BREMER RATSKELLER
Weinhandel seit 1405

Gewinnen Sie ein Paket „Weintipps vom Ratskellermeister“!

NOERDMAN

Frühling, Freiheit, beste Preise!*

Frühlingsgefühle in unseren Filialen:

Endlich wieder voll da!

In unseren großzügigen Ausstellungen können Sie sich wieder uneingeschränkt inspirieren lassen. Alle Hygienemaßnahmen werden bei uns sorgsam eingehalten. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Brinkum-Nord · Telefon 0421.691077 -0
Carl-Zeiss-Str. 14 – bei IKEA

Bremen · Telefon 0421.48546 -0
Hans-Bredow-Str. 36 – am Weserpark

Delmenhorst · Telefon 04221.59010 -0
Annenheider Str. 141 – an der A28

www.kt-fachmarkt.de |

küchen treff
Der Fachmarkt
21 Jahre

*Nutzen Sie unsere aktuellen Aktionen im Mai: www.kt-fachmarkt.de

Küchentreff - Der Fachmarkt GmbH · Carl-Zeiss-Str. 14 · 28816 Stuhr

WIEDERSEHEN MACHT FREU(N)DE

ENTDECKEN SIE MEHR AUSWAHL AN MODE, BEAUTY, SPORT, TECHNIK UND GANZ VIEL INSPIRATION FÜR DEN SOMMER.

WIR FREUEN UNS, WIEDER FÜR SIE DA ZU SEIN!

Öffnungszeiten
Mo.–Sa.
10.00 – 20.00 Uhr

dodenhof.de

dodenhof