Stadtteilmagazin für Blumenthal | Vegesack | Burglesum

13
1/2018

AndererSeits

Bremen ganz oben

Tafel-Freuden

zu Weihnachten

Das, liebe Leserinnen und Leser ist doch einen Versuch wert, oder? In diesem Sinne wünschen wir Ihnen viel Freude beim Blättern in der Weihnachtsausgabe von andererSeits.

Ihre

Eva Riemann und
Jutta Never
Herausgeberinnen

4 **Auf einen Espresso mit ...**
dem Architektenteam Jan und Benjamin Wirth

6 **ImFokus**
Zu Tisch, bitte!

14 **ModeSpecial**
Literatur-Salon

22 **LieblingsStücke**
Schönes, nicht nur zu Weihnachten

24 **Grenzüberschreitend**
Blick nach Lemwerder

28 **Magazin**

31 **WirtschaftRegional**
Starke Unternehmen im Blick

Übrigens:
Das Anfertigen von individuellen Gestecken ist für unsere Floristen eine Herzenssache! Sie verraten uns Ihre Wünsche und wir setzen sie um.

Alle Jahre wieder ...

... lädt Wassenaar zur großen Adventsausstellung ein

Lust auf tolle Deko-Ideen, Anregungen und Tipps für ein stimmungsvolles Zuhause? Seit mehr als 22 Jahren begeistert das Garten- und Zoocenter Wassenaar in Bremen-Grambke mit seiner umfangreichen Adventsausstellung und lädt dazu an zwei Sonntagen zum Bummeln und Einstimmen auf die Vorweihnachtszeit ein. Ob klassischer Posaunenengel oder Deko-Kugeln im Antik-Look: Der große Weihnachtsmarkt steht ganz im Zeichen von Neuheiten und Altbewährtem.

Und das erwartet Sie:

- Weihnachts- und Adventsdekorationen auf mehr als 2000 Quadratmetern
- neueste Trends der Adventsfloristik 2018
- individuell gefertigte Kränze, Gestecke und Raumdekorationen
- moderne Beleuchtungsartikel für innen und außen
- Bastelzubehör und Deko-Ideen
- Edeltannen, Weihnachtssterne, Christrosen, Amaryllis, Orchideen und vieles mehr im großen Wassenaar-Pflanzenparadies

GARTEN, ZOO UND CAFÉ Wassenaar

Auf den Delben 27 · 28719 Bremen (neben den Stahlwerken)
Montag bis Samstag: 8.30 Uhr bis 19.00 Uhr; Sonntag: 10.00 bis 13.00 Uhr
An den Sonntagen 18.11., 25.11. und 02.12. bis 16 Uhr geöffnet

Öffnungszeiten an Weihnachten:
Heiligabend: 8.30 bis 13.00 Uhr; 1. Weihnachtstag: 10.00 bis 13.00 Uhr

Machen Sie ein Kreuz in Ihrem Kalender für diese Veranstaltungen:

An den Sonntagen,
18. und 25. November,
jeweils von 10 bis 16 Uhr

Advent-Floristik Live

Ausgebildete Top-Floristen von Wassenaar gestalten live und in Farbe zauberhafte Adventsdekorationen.

ab 13 Uhr: Türkränze
ab 14 Uhr: Adventskränze
ab 15 Uhr: Tischgestecke

Außerdem gibt es tolle Bastel-Aktionen für Kinder, Bratwurst, Glühwein, Kaffee und Kuchen. Die Erlöse aus dem Glühwein-Verkauf kommen – wie in jedem Jahr – einem guten Zweck zugute.

Sonntag, 2. Dezember

Last-Minute-Shopping

Wassenaar öffnet von 10 bis 16 Uhr die Ladentüren und hält für alle Spätentschlossenen traumhafte Adventsdekorationen bereit.

Ab Freitag, 7. Dezember

Riesenauswahl an Tannenbäumen

in Spitzenqualität, zum Beispiel Nordmann-Edeltannen bis zwei Meter Höhe. Ab 19,99 Euro

Auf einen Espresso mit …

…Jan und Benjamin Wirth, die dem Haven-Höövt-Areal ein neues Gesicht geben werden

Das Vegesacker Shoppingzentrum in der bisherigen Form ist bald Geschichte. Eine jedoch, die Mut macht und als „Da kam noch was“ in die Annalen des Stadtteils eingehen könnte. Fünf Architektur-Büros hatten signalisiert, dass sie gestalterisch etwas zur Zukunft des Geländes am Museumshaven beizutragen gedenken. Gewonnen hat bekanntlich der Entwurf der Brüder Jan und Benjamin Wirth, zwei Bremer Architekten mit Studienstationen in Lübeck, Bremen, Berlin, Rom und Paris und seit sechs Jahren selbständig. Wenn diese Rubrik auch „Auf einen Espresso mit …“ heißt, war das dieses Mal nix mit „kurz und knapp“. Die Antworten der beiden Wirths sind so interessant und ausführlich, dass ein großer Milchkaffee möglicherweise die bessere Alternative gewesen wäre. Aber lesen Sie selbst.

Beschreiben Sie uns kurz die sicher aufregende Zeit vor der Auftragsvergabe: Hatten Sie schon eine Ahnung oder war die Entscheidung für Ihr Büro eine echte Überraschung?
Um dem Druck standzuhalten, mit einem Monat Verspätung als Nachrücker in den Wettbewerb zu kommen, haben wir einfach das gemacht, was wir als das Beste für den Ort und für „Stadt“ im Allgemeinen halten. Ob wir damit gewinnen oder nicht, war dann gar nicht mehr so wichtig. Mit dieser Einstellung konnten wir den Kopf zum reinen Nachdenken über die Aufgaben freihalten. Gegen die etablierten Profis haben wir uns nicht so große Chancen ausgerechnet, insofern war die Überraschung schon groß.

Was hat Sie zu genau diesem Entwurf inspiriert – war es eher eine spontane Eingebung, das Ergebnis durchwachter Nächte oder ein Mix aus beidem?
Die urbane Stadt ist immer ein ganz zentraler Gedanke in unserer Arbeit und auch unsere persönliche Leidenschaft. Damit ist ein bewusster Gegensatz zur Stadt im autogerechten Maßstab, aber auch der zur reinen Wohnstadt gemeint. Auf dem Areal des Haven Höövts werden demzufolge Gebäudeblöcke entstehen, die man zu Fuß umrunden kann – mit Straßen und Gassen, wie sie sich auch in der sogenannten Europäischen Stadt bewährt haben, die durch große Vielfalt auf engem Raum gekennzeichnet ist und sich unter anderem an den Bedürfnissen von Fußgängern orientiert.
Insofern hatten wir schon eine theoretische Vorstellung, wie wir das Projekt angehen wollten. Unter der Prämisse, einfach nur einen möglichst guten Stadtteil an genau dieser Stelle in Vegesack zu schaffen, haben wir uns die Geschichte und die Stadtentwicklung Vegesacks angesehen. Nach den gravierenden strukturellen Einschnitten durch die Werftenkrisen wollten wir wieder an die Zeit des florierenden Vegesacks anknüpfen und die Stadt mit dem ältesten Binnenhafen Deutschlands zu ihrer eigentlichen positiven Identität zurückführen. Mit dieser Herangehensweise hat es wahnsinnigen Spaß gemacht, besondere Eigenarten Vegesacks zu identifizieren und sie für die Gegenwart und Zukunft zu transformieren.

Jan (links) und Benjamin Wirth
FOTO: TILL BUDDE

Beschreiben Sie den Reiz dieses Projektes etwas genauer.
Der besondere Reiz war es eben, diese bauliche Geschichte Vegesacks zu erkunden und festzustellen, wie viele Eigenschaften der urbanen Stadt Vegesack auf eine ganz individuelle Weise verkörpert. Wie aus einer Art Steinbruch konnten wir uns Ideen aus dem historischen Vegesack herausarbeiten, die wir für zukunftsweisend halten. Dazu gehört auch der historische Hafenbereich, in dem jetzt noch das Haven Höövt steht. Dort waren auf sehr kleiner Fläche möglichst viele Gewerbeeinheiten untergebracht, was dazu führte, dass sehr eigenwillige Gebäudeformen entstanden, die sich an schrägen Grenzlinien orientierten. Dieses Thema konnten wir Beim Entwurf wieder aufgreifen.

Als noch junges Team haben Sie schon einige Auszeichnungen für Ihre Entwürfe ins Bremer Büro geholt, unter anderem für die kreative Umgestaltung eines Kellers oder das Haus ohne Zimmer. Mögen Sie es manchmal ein bisschen schräg?
Die Projekte sind einfach nur das Ergebnis einer Architekturentwicklung, die sich an den Bedürfnissen der Nutzer orientiert, kombiniert mit den speziellen Eigenarten der Umgebung. Es gibt also nicht im Voraus eine Gestaltungsidee, die dem Projekt übergestülpt wird, sondern die Gestaltung entwickelt sich aus den Bedingungen des Projektes. Natürlich mit einer klaren Haltung und nicht beliebig. Auf diese Weise entstehen Ergebnisse, die anders aussehen als Standardlösungen.

Zwei Brüder, die beide Architekten geworden sind und sich dann auch noch zusammentun – setzen Sie Vertrautheit und Nähe als Erfolgsfaktoren ein und, wenn ja, wie?
Die Zusammenstellung ist perfekt: Die meisten Uneinigkeiten können wir mit einem kurzen Faustkampf aus dem Weg räumen, das macht uns sehr effizient. Ansonsten sind wir uns gegenseitig ein starkes Korrektiv. Brüder lassen sich nicht viel durchgehen, davon profitiert unsere Arbeit.

Inh.: Frauke Klatte
Reeder-Bischoff-Str. 22
28757 Bremen
04 21 / 2 444 111
www.lloyd-caffee-vegesack.de
Lloyd Caffee
Caffee. Liebe. Leben.
• frisch geröstete Caffeespezialitäten mit süßen Leckereien (auch vegan)
• sortenreine Plantagencaffees – entdecken Sie Ihre Lieblingssorte z.B. die Vegesacker Mischung
• individuelle zusammengestellte Präsentkörbe
• süße Verführungen – Schokoladen aus aller Welt, Trüffel & Pralinen
• Caffee- & Wohnaccessoires

HESPOS HAARSTUDIO
Reeder-Bischoff-Str. 25/27,
28757 Bremen, T 0421 65 80 868,
www.haarstudio-hespos.de
Hairweaving
Haarergänzung
Haarprothetik
Haarverlängerung
Haarintegration
Bonding
Haarteile
Perücken Abrechnung mit allen Kassen
Absolute Diskretion
zertifiziert nach DIN EN Qualität ISO 9001
Öffnungszeiten
Dienstag - Freitag 9 - 18 Uhr, Samstag 8 - 13 Uhr

Zu Tisch, bitte!

Der 24. Dezember naht und damit in der Regel viel Besuch: Oma kommt, die Kinder sowieso und auch die Single-Freundin hat sich angesagt. Und ehe wir bis drei zählen können, nehmen Gedanken rund um Fünf-Gänge-Menüs und die diffizilen Geschmäcker der Festesser einigen Raum in unseren Köpfen ein. An Weihnachten geht es deshalb meist ordentlich rund in der Küche – bei Ihnen auch? Dann haben wir ja das richtige Thema für Sie – unser Schwerpunkt in dieser Ausgabe beschäftigt sich nämlich, mal ganz profan gesagt, mit Essen und Trinken. Wir wünschen schon mal guten Appetit!

FOTO: MARCUS LORENCZAT

Blumenthaler Festessen

Ortsamtsleiter Peter Nowack über Rezeptentscheidungen, Einkäufe vor Ort und die Lust an Kochexperimenten

Zu Weihnachten gehören bei mir und meiner Frau Moni natürlich ein geschmückter Baum und ein Adventskranz mit richtigen Kerzen, die bei jeder Gelegenheit auch angezündet werden. Es ist eine schöne Zeit, in der wir vor allem genießen. Genuss bedeutet auch, gut zu essen und dieses Essen selbst zuzubereiten. Wir haben eine voll ausgestattete Küche mit allen möglichen Werkzeugen, die man im Alltag nur selten nutzt. Jetzt ist die Gelegenheit dazu. Wir setzen uns irgendwann hin, studieren unsere unzähligen Kochbücher und machen uns auf die Suche nach tollen Menüs für die Festtage – und da wird gerne auch mal experimentiert. Ziel ist es, dass die Teller am Ende so aussehen wie in den Kochbüchern. Dann erstellen wir eine Einkaufsliste, die ist ganz einfach: Wir checken, welche Zutaten wir haben und was wir zusätzlich brauchen. Wichtig sind dabei regionale und saisonale Produkte.

Dann überlegen wir, wo wir die Zutaten am besten bekommen können, und machen einen Plan, wann wir was wo bestellen und einkaufen. Es ist uns wichtig, alles in Blumenthal zu kaufen, und man bekommt dort auch alles. Frisches Fleisch bestellen wir beim Schlachter unseres Vertrauens direkt vor Ort. Auch bei Fisch und Gemüse setzen wir auf einen erstklassigen Einkaufsmarkt in unserer Nähe, bei dem man auch vorbestellen kann. Exotisches Gemüse kaufen wir beim Türken in der Nähe der Moschee in der Lüssumer Straße. Unserer Meinung nach gehören zu einem guten Essen vor allem Zutaten von hoher Qualität und das Beste ist da gerade gut genug. Zur Vorbereitung gehört übrigens auch, dass wir bis spätestens Anfang Dezember einen Soßenfond ansetzen. Der wird tagelang einreduziert, bis am Ende aus fünf Litern 200 Milliliter werden, die richtig gehaltvoll sind.

Und dann wird an den Festtagen geschnibbelt und gebrutzelt, was das Zeug hält. Wir bekochen uns dann gegenseitig, wobei vor allem für mich das Kochen die perfekte Entspannung ist. Moni deckt immer einen wunderschönen festlichen Tisch. Dabei ist es egal, ob wir allein sind oder viele Gäste bewirten. Last but not least: Zum Essen gehören natürlich gute Weine: Ein Riesling kommt garantiert auf den Tisch. Und der stammt dann von unserem eigenen Weinstock, der auf einem Gut an der Mosel wächst – einfach köstlich!

Wer deckt heute ab?

Niemand! Sieht einfach zu schön aus!

Ach ja, das Auge – bei einem rundum perfekten Menü speist es ja bekanntlich irgendwie mit. Nicht nur schmecken soll das, was auf dem Tisch so appetitlich angerichtet ist, sondern möglichst auch zum dekorativen Gesamtkunstwerk werden. Lust auf eine Tischdeko, die aus einem Essen schon rein optisch ein Festmahl macht? Hier kommen fünf coole Vorschläge, die nicht nur für Weihnachten gedacht sind. Nach Ideen und Anregungen von Bianca Andersson, Inhaberin von Bonapart in Vegesack.

FOTO: BONAPART

1. Bevor all das Geschmeide auf den Tisch kommt, ist kurzes Nachdenken angesagt: Wer ist eingeladen? Soll, zum Beispiel für Freunde, bunt, fröhlich und locker mit fetzigen Papierservietten gedeckt werden oder kommt der Chef mit Frau? Dann lieber geschmackvoll-dezent und statt Papier auf edle Stoffe setzen.

2. Rustikal ist radikal – radikal gut jedenfalls als Tischmittelpunkt. So ein Holzbrett zum Beispiel ist ein echter Hingucker und verwandelt sich liebend gerne mit Kugeln und anderen stimmungsvollen Accessoires zur Augenweide. Die Natur (siehe Tipp 3) oder die Weihnachtskiste aus dem letzten Jahr sind da garantiert ein toller Ideengeber – und mal wieder Deko shoppen macht schließlich auch Spaß.

3. Wo wir schon beim Holz wären: Natur muss sein. Tanne, Zapfen oder Birkenrinde rocken jede Tafel. Das Motto: umsonst und draußen. Beim nächsten Waldspaziergang heißt es also sammeln. Es ist unglaublich, was sich auf den Wegen und abseits davon alles finden lässt und später nur zu gerne eine neue Rolle als Deko-Objekt übernimmt. Die Bewunderung Ihrer Gäste ist Ihnen sicher!

4. Leuchten, glitzern, funkeln? Na klar, schließlich ist Weihnachten! Kaum etwas lässt sich besser für eine grandiose Stimmung einsetzen als gut platziertes Licht – auch auf dem Esstisch. Kleine Lichterketten oder leuchtende Glaskugeln holen Ihnen und Ihren Gästen die Sterne vom Himmel, mitten zwischen Gans und Knödel.

5. Kleine Geschenke . . . genau, Sie wissen schon! Zeigen Sie Ihren Gästen, dass sie sich über ihren Besuch so richtig gefreut haben – mit einem kleinen Präsent, auf gut Denglisch: Give-away. Wie wär's mit einer schönen Kugel oder einem kleinen Engel, der im nächsten Jahr einen Platz am Weihnachtsbaum der besten Freundin findet? Auch wenn Sie geschmacklich mal daneben liegen: An Sie denken wird man in jedem Fall! ☺

Menüs auf Knopfdruck

Stellen Sie sich vor, es ist Heiligabend und Sie haben vergessen, den bestellten Festtagsbraten für die Feiertage abzuholen. Alles schon dagewesen, das zumindest verraten einem gute Freunde, wenn man über persönliche Pleiten, Pech und Pannen spricht.

Solche Situationen gehören jetzt der Vergangenheit an, in Bremen-Nord jedenfalls. Seit einigen Wochen hat die Fleischerei Dohrmann's vor ihrem Geschäft in der Landrat-Christians-Straße einen Automaten aufgestellt, der den bekannten Spruch „Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben" deutlich relativiert. Hier gibt's rund um die Uhr neben Wurst, Salaten und Co. auch eine Auswahl an fertigen Menüs von Grünkohl bis Rinderroulade, die nur noch auf den Herd gestellt beziehungsweise in den Ofen geschoben werden müssen.

Das gibt´s jetzt in Bremen-Nord: Der 24/7-Automat. Links im Bild Firmenchef Herbert Dohrmann sowie Fleischermeister Thomas Götter. FOTO: MARCUS LORENCZAT

Für die Weihnachtsfeiertage hat Firmenchef Herbert Dohrmann schon ganz bestimmte Menüs im Kopf. Filettöpfe zum Beispiel sind fest eingeplant. Wer also am Wochenende oder an den Feiertagen Lust auf etwas Deftiges hat, kann hier fündig werden. Und wenn mal etwas vergriffen ist, schlägt eine App Alarm, dann wird natürlich aufgefüllt.

FOTOS (3): KONO

Reifeprüfung

Zwei Weinkenner, edle Tropfen und die Probe aufs Exempel

Weihnachten, erster Feiertag gegen 12. Auf dem Esstisch ein delikates Festmahl, das die in Kürze erwarteten Gäste optisch und kulinarisch von der eigenen Kochkunst überzeugen soll. Soweit so gut. Nur eine Frage bedarf noch möglichst rascher Klärung: Welchen Wein dazu reichen? Frisch und fruchtig, mit mehr oder weniger Säure, lieblich oder eher streng, von der Mosel oder aus dem Rhonetal – die Auswahl ist bekanntlich riesig und schließlich ist keiner als Weinkenner zur Welt gekommen. Macht aber nichts, schließlich gibt es ja für alles Experten: Aus dem Bremer Rathaus ist Bankettchef Heico Geffken eigens in den Bremer Norden gereist, um gemeinsam mit Jürgen Scharringhausen vom gleichnamigen Vegesacker Delikatessengeschäft die Probe aufs Exempel zu machen und für Klarheit im Glas zu sorgen. Hier kommt der ultimative anderer-Seits-Wein-Check. Lesen Sie – die Sorge um das passende Getränk sind Sie danach los. >>>

Zur Person

Heico Geffken **ist als „Bankettleiter" für sämtliche Bewirtungen des Senats und der Senatskanzlei zuständig. Von der Tasse Kaffee für einen Gast des Bürgermeisters über das festliche Abendessen für 350 Personen bis hin zum Senatsempfang anlässlich des des SV Werder-Pokalsiegs mit 2000 Gästen läuft alles über seinen Tisch.**

Bouquet und Geschmack in Ordnung? Nichts zu meckern, schmeckt ausgezeichnet! Na dann: Zum Wohl!

Jürgen Scharringhausen: Der Wein hat eine klare, strahlende Farbe. Ich würde ihn zu Schalentieren empfehlen.	**Touraine Sauvignon Loire**	**Heico Geffken:** Der Wein ist leichter als ich dachte. Das Bouquet macht mir richtig Spaß, und erinnert mich an Stachelbeere. Ein toller Begleiter zu Fisch und nicht allzu schweren Speisen.
Sein fruchtiger Geschmack ergänzt sich gut mit Geflügel.	**Riesling classic, St. Martin Goldprämierung**	Durch die leichte Säure bekommt der Riesling eine tolle Frische – und das weckt die Lebensgeister. Er passt gut zu Salat, Perlhuhn oder Maispoularde.
Die tiefrote Farbe strahlt Wärme aus. Mein Favorit wäre er zum Beispiel am Abend zu einer Wurstplatte mit Parmaschinken oder Salami.	**St. Martin „St. Laurent"**	Das Bouquet ist typisch für diese Weinsorte. Interessant ist seine „kräuterige" Note. Ich kann ihn mir gut zu einer Lammkeule, aber auch zu Tapas vorstellen.
Als Begleiter beim Lesen eines guten Buches hervorragend geeignet.	**Anciens de Temps Langedoc 50 % Cabernet Sauvignon, 50 % Syrah**	Schon von seiner Farbe her ist er unglaublich. Dazu unkompliziert, vielseitig, ein Wein ohne Ecken und Kanten, so würde ich ihn beschreiben: Ein Allrounder, der zu einem guten Essen passt, aber auch als reiner Solist zu genießen ist.
Ein toller Rotwein mit viel Finesse, den ich mir auch zu einer klassischen Bauernmettwurst gut vorstellen kann.	**Tamaral Crianza**	Ein klassischer Spanier, tiefdunkel bis violett, der überraschend leicht ist und zu allem schmeckt, was aus Nordspanien kommt, zum Beispiel Ibericofleisch oder –schinken.
Das feinwürzige Aroma passt auch hervorragend zu leichten Fleischspeisen, Pasta und mediterranem Gemüse.	**Biologic Vino Rosso Montepulciano, Basis Sangiovese**	Ein spannender Wein. Seine Farbintensität geht fast ins Braune und erinnert mich an dunkelbeerige Früchte wie zum Beispiel Pflaumen. Dazu würde ich eine Entenbrust empfehlen.
Ein Einsteigerwein, der den Weg zum Bordeaux ebnet. Er schmeckt gut zu französischem Weichkäse oder einem Steak.	**Anciens de Temps Reserve Cabernet Sauvignon und Merlot**	Dieser Wein spielt in einer Topliga. Ein toll gemachter Franzose und eine gute Alternative zum klassischen Bordeaux. Ich würde das Essen ganz weglassen und einfach den Wein genießen.

Fünf Tipps

vom Bankettchef für den perfekten Weingenuss

FOTO: UNSPLASH/JOHN-MURZAKU

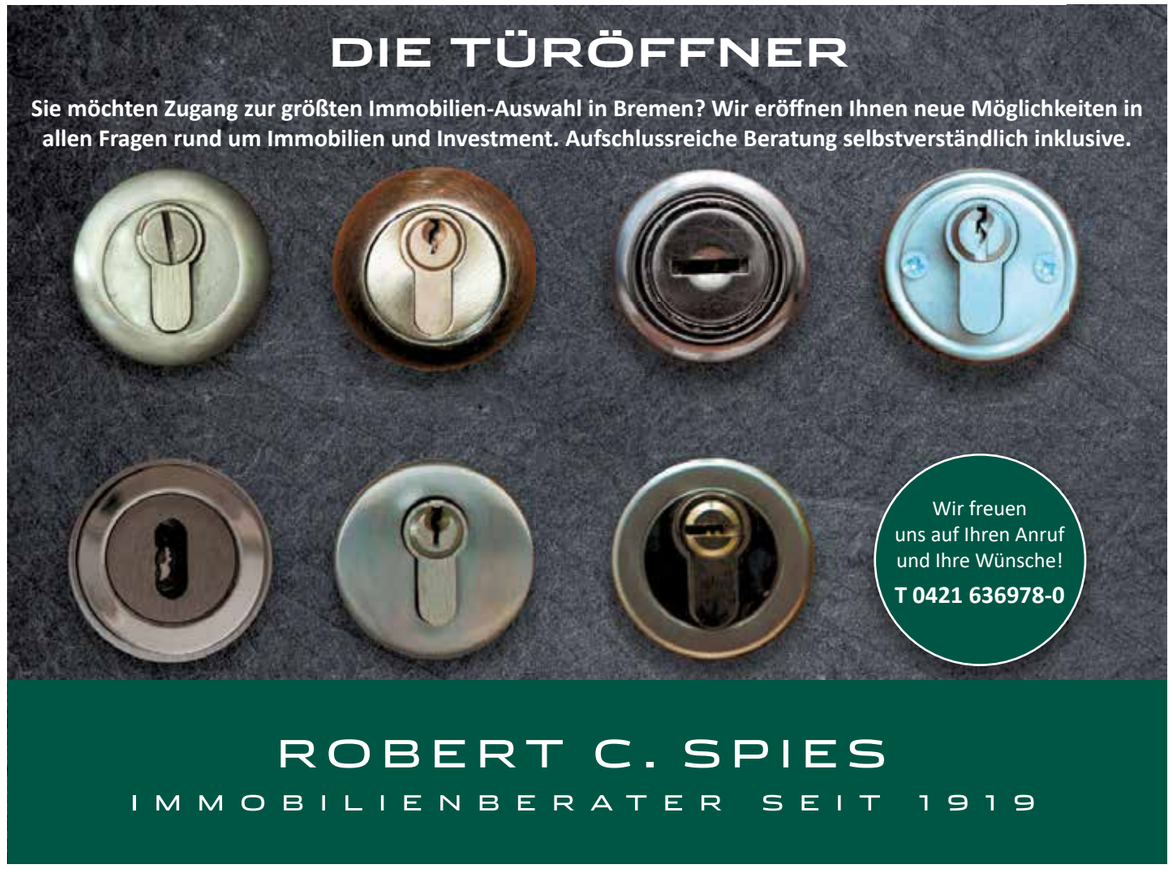
1. Gehen Sie in **ein Fachgeschäft** und lassen sich gut beraten; insbesondere, wenn es einen speziellen Anlass gibt.

2. Es ist eine bekannte Tatsache: Je interessanter das Etikett gestaltet ist, desto öfter wird der Wein auf den „ersten Blick" gekauft. Lassen Sie sich nicht davon blenden. **Ein hippes Etikett** sagt noch lange **nichts über die Qualität** eines Weines aus. Auf den Inhalt kommt es an!

3. Nutzen Sie die fast grenzenlose Vielfalt, die Wein uns bietet! Trinken Sie **nicht immer den gleichen Wein** und passen Sie ihn der Situation an (zum Beispiel am Kamin mit einer Zigarre oder ein Sommerfest auf der Terrasse). So wird der Moment „rund"!

4. Probieren Sie unbedingt auch mal einen **halbtrockenen Wein** und lassen das Geschmackserlebnis auf sich wirken. Sein Vorteil: Der vorhandene Zucker in einem halbtrockenen Wein transportiert viele Aromen und macht den Genuss zu einem besonderen Erlebnis.

5. Ganz wichtig: Wein und Speisen sollten unbedingt aufeinander abgestimmt sein. Dadurch wird der Genuss des Weines und der Speisen erhöht. So harmoniert beispielsweise ein Wein mit etwas Restsüße besser mit schärferen Speisen; ein leichter trockener Wein würde bei schärfer gewürztem Essen völlig untergehen.



FOTOS: (2) ARTISCHOCKE

Türkische Tafelfreuden

Ein weihnachtliches Lieblingsessen in der orientalischen Variante

Kartoffelsalat an Heiligabend? Klingt ein bisschen profan, ist aber längst Tradition – etwas Einfaches, bevor an den Feiertagen die Bratenkeule zuschlägt. Wir hatten Lust auf eine Geschmacksvariante des deutschen Kulturguts in punkto Kartoffeln und haben Yasemin Fidantek, Inhaberin des DEM Cafés in Vegesack und Meisterin der türkischen Küche, nach einer Rezeptvariante gefragt. „Frisches Gemüse und Gewürze sind alles", bringt sie ihre Interpretation auf den Punkt. Was sonst noch? Bloß keine Mayonnaise – Hüftgoldproduzenten gibt es rund um Weihnachten schließlich mehr als genug – und statt Bockwurst darf ruhig auch mal eine leckere Teigtasche die Beilagen-Rolle einnehmen.

Kartoffelsalat á la Yasemin

Kartoffeln (mit Schale kochen, pellen und in Stücke oder Scheiben schneiden), dazu Mais, Bohnen, Schnittlauch, Lauchzwiebeln, Knoblauch, gekochtes Ei, Olivenöl, Chili, Salz, Pfeffer und ein Hauch Zitrone. Je nach gewünschter Menge und Geschmacksintensität mixen und mindestens zwei Stunden ziehen lassen.

Eine Torte muss her!

Wenn man schon den süßen, salzigen und sonstigen Köstlichkeiten der Vorweihnachtszeit eine Hauptrolle im Heft gibt, gehört auch auf den Titel etwas, das einem schon rein optisch buchstäblich das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Gesagt, getan: Bäckermeister Jörn Beckmann war es, der unsere Tortenträume in die Realität umgesetzt hat. Oder vielmehr: Juliane Leibrandt, Abteilungsleiterin im Bäckerland. Marzipan, geröstete Haselnüsse, die besagte Sahne, Bourbon Vanille, ein knallig roter „Bezug" und der Frosch on top – fertig war der Star unserer Nr.-1-Seite.

Übrigens: Das gute Stück heißt „Lübecker Nusstorte" und ist, wenn es nicht gerade im Nebenjob als Fotomodell unterwegs ist, in der Originalversion in allen Bäckerland-Filialen zu haben. Sehr, sehr lecker, davon konnten wir uns im Anschluss an das Shooting selbst überzeugen. Im Büro war anschließend Tortenschlacht angesagt.

FOTO: RALF BAUER

SCHARRINGHAUSEN
Delikatessen & Feinkost

156 Jahre JHG Scharringhausen Delikatessen

Lassen Sie sich verzaubern
in der Welt der Delikatessen

Regionale Produzenten aus den verschiedenen Bundesländern stellen Köstlichkeiten mit den besten Zutaten für uns her.

Fudges aus Hessen, Seglergewürze aus Schleswig-Holstein, Pesto aus Rheinland-Pfalz, Öle und Liköre aus Bremen, Panettone mit Limoncello.
Neue Chutneys aus England, Wintertraumpunsch und Punschgelee, Maccadamia- und Karamelcreme... Alles verpackt in eine „Vegesacker" und „Hanse Kiste". Weine der Welt für die festliche Tafel.
Unsere Auswahl für Sie: **Cabernet-Sauvignon Merlot aus Südfrankreich, Salcheto Biologie Rosso Montepulciano, Riesling classic, Goldprämierung Sauvignon Blane, Loire** – Einkaufserlebnis pur! Probieren Sie unsere neuen Delikatessen. Probieren Sie die prämierten Weine. Ein kleiner Imbiss mit Leckereien. Wie: Peppercräcker mit Rohschinken und Apfelsenf oder mit Pepperjelly und Frischkäse.

Wir freuen uns auf Sie!

Öffnungszeiten
Mo. – Do. 10:00 bis 19:00 Uhr
Freitag 09:00 bis 19:00 Uhr
Samstag 09:00 bis 16:00 Uhr

Samstage vor dem Advent 09:00 bis 17:00 Uhr

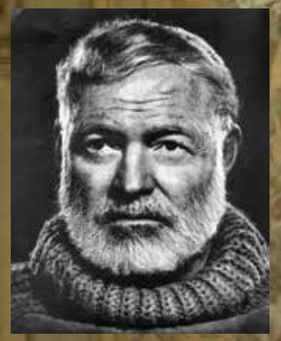
www.scharringhausen.de

Komplettes Outfit: Modehaus Leffers
Schuhe: Schuhhaus Meineke

Literatur-Salon

Was haben Ernest Hemingway, Thomas Mann, Simone de Beauvoir und Donna Leon gemeinsam? (Außer natürlich, dass sie perfekt mit Sprache umzugehen wissen.) Ganz einfach: Sie sind Stars dieser Modestrecke – im Verbund mit Martin Mader, Inhaber eines Buchgeschäfts, Autor und Schauspieler, und Rega Kerner, die ihrer Fantasie ebenfalls leidenschaftlich gerne auf schriftlichem Wege Ausdruck verleiht (siehe auch Seite 21). Wir haben einmal spekuliert, was sich die berühmten Persönlichkeiten wohl aus der aktuellen Wintermode ausgesucht hätten. Unsere beiden Models zeigen es in der zauberhaften Atmosphäre des Tanzstudios Salon del Norte in Vegesack, eingefangen von der Kamera unseres Fotografen Marcus Lorenczat.

„Mode wie sie im Buche steht!"



Original und ...nein, Martin Mader ist keine Kopie, sondern eine perfekte Verkörperung des Autors. Was Ernest wohl gesagt hätte?

Pullover Martin Mader: Jeans Road

Zu tief ins Glas geschaut? Martin Mader zeigt Whisky geschwängerte Melancholie – Hemingway und der Alkohol sind ja bekanntlich eine Geschichte für sich.

Komplettes Outfit: Jeans Road
Schuhe: Schuhhaus Meineke

Mode ist konstant auf Du und Du mit den verschiedensten Trends und Tendenzen. Zeitlos schön dagegen sind die Räume des Salons del Norte mit ihrem behutsam und stilvoll bewahrten Charme vergangener Zeiten. Das Ambiente passt perfekt zur Lebensfreude Südamerikas und seinen Tänzen voller Leidenschaft, die in den Räumlichkeiten in der Uhthoffstraße gelehrt, gelebt und gefeiert werden.

Unser Dank geht an Christine Jacob und Gerd Becker!

„Eleganz im Wortsinn"

Ob Simone mal wieder an Sartre verzweifelt? Aber auch Rega kann ganz schön sauer gucken.

Regas Spitzenbluse: Brigitte Moden
Kette: Juwelier Eckelt
Perücke: Haarstudio Hespos

Einmal Thomas Mann sein: Der hat schließlich den Literaturnobelpreis für die Buddenbrooks bekommen. Unser Preis geht an sein Double Martin Mader für Tapferkeit: Nach den Hemingway-Aufnahmen opferte er freiwillig einen Teil seines Bartes.

Outfit Martin Mader
Modehaus Leffers
Brille: Brillenwerkstatt
Hut: privat
Outfit Rega Kerner
Kleid: Cinderella
Perücke: Haarstudio Hespos

Tuch-Besprechung:
Feine Stoffe für den
großen Auftritt.

Kleid, Schal und Tasche: Brigitte Moden
Armreif: Juwelier Eckelt
Perücke: Haarstudio Hespos

Anzug, Fliege und Einstecktuch:
Modehaus Leffers
Brille: Brillenwerkstatt

Ein echter Krimi: Die Verwandlung von Rega in die berühmte Donna Leon. Gibt's eigentlich jemanden, der ihren Commissario Brunetti nicht kennt? Genau: der Typ, der immer mit dem Boot zum Tatort kurvt.

„Die Spannung steigt."

Wer ist Donna, wer Rega? Wir waren uns selbst nicht mehr ganz sicher.

Blazer, Bluse, Hose, Tasche: Cinderella
Brille: Brillenwerkstatt
Schuhe: Rosenbaum Schuhe
Perücke: Haarstudio Hespos

Making of

Tupfen, zupfen, pinseln und toupieren: Wenn unser Beauty-Team nicht gewesen wäre! Dieses Mal hatte uns Hayriye Yigiter vom gleichnamigen Kosmetikinstitut in Blumenthal ihre Mitarbeiterin Natalia Bak (ganz links) geschickt, die mit Puder und Farbe gezaubert hat. Britta Hespos ist eine wahre und vor allem geduldige Fachfrau für alles rund ums Haar und scheut auch vor komplizierteren Stylings nicht zurück.

Hemingway meets Hespos. Darauf einen Drink!

Ähnlichkeit muss her – und da ging bei dieser Modestrecke nichts ohne Perücke. Gott sei Dank: Spezialistin Britta Hespos vom gleichnamigen Haarstudio ist da.

Wir sagen „danke" an alle Unternehmen, die unsere Modestrecke unterstützt haben.

Buchtipp zu Weihnachten

Unsere Models sind auch Autoren: „Der alte Seebär" ist eine fröhliche Bremen Norder Weihnachtsgeschichte aus der Feder von Martin Mader. Der alte Seebär will Weihnachten mit Familie und Freunden auf Schloss Schönebeck genießen. Aber dann ist da noch der Schrecken der Meere, der Klabautermann...

„Wer Schiffe klaut, kriegt nasse Füße." Rega Kerner, zehn Jahre als Steuermann sowie als Kapitänsfrau unterwegs, hat für alle, die noch Träume haben, einen unterhaltsamen „Flussroman" über zwei Frauen geschrieben, die ein altes Schiff aus dem Museumshaven in Vegesack entführen.

Kontaktadressen

brigitte-moden-vegesack.de
brillenwerkstatt-bremen.de
cinderella-moden.com
haarstudio-hespos.de
jeansroad-nord.de
juwelier-eckelt.de
leffers.de/vegesack
schuh-meineke.de
rosenbaum-schuhe.de
kosmetikinstitut-yigiter.de

Lieblingsstücke

Königlich!

Mit diesem außergewöhnlichen Schuckstück gelingt garantiert der große Auftritt: Der Kronenring von Thomas Sabo, aus 925er Sterlingsilber, vergoldet, mit farbigen Zirkoniasteinen.

www.juwelier-eckelt.de
facebook.com/eckeltjuwelier
instagram.com/eckeltjuwelier

Ganz schön spicy!

Basilikum-Pesto, Bruschetta-Arrabiata oder Knoblauch-Chilisalz? Das sind nur einige der köstlichen Gewürzmischungen, die nicht nur jedes Essen verzaubern, sondern auch in coolen „Spice Tubes“ daher kommen. Echt lecker!

www.ideen-mit-blumen.de
facebook.com/IdeenmitBlumen

Klangsensationen

Das kann man hören, sehen und sogar fühlen: Die hochwertigen Audiosysteme von sonoro vereinen Schönheit und Funktionalität mit höchster Qualität – ein Geschenk vom Feinsten!

www.radio-schultze.de

Shabby-Schätze

Coole Modelle und tolle Upcycling-Möbel: Fans von Shabby Chic und Vintage finden hier Außergewöhnliches wie zum Beispiel diesen Koffer.

www.moebellagernord.de
facebook.com/alz möbellagernord

Natürlich schön

Ein echter Hingucker ist dieser wunderschöne Damenschuh aus vegetabil gegerbtem Rindsleder. Aber auch für die Herren bleiben keine Wünsche offen: Modernes, zeitloses und ausgefallenes Schuhdesign aus Bremen-Lesum.

www.rosenbaum-schuhe.de
facebook.com/RosenbaumSchuhe

Schick in Schale

Das perfekte Outfit für kühle Wintertage. Die Kombination: sportlich, feminin. Raus geht’s und bewundernde Blicke sammeln.

Brigitte Moden
www.brigitte-moden-vegesack.de

Mach mal „blau“!

Die größte Auswahl an Jeans vieler bekannter Marken und dazu passende Oberteile für Sie und Ihn.

www.jeansroad-nord.de
facebook.com/jeans road nord/vegesack

Lemwerder

Niemand ist eine Insel, da ist was dran! Der Austausch mit anderen hält einem den Spiegel vor, die gegenseitige Wahrnehmung für Wünsche und Bedürfnisse wird geschärft, man gibt sich Impulse und im besten Fall entsteht ein gutes Miteinander, von dem alle profitieren. Auch Bremen-Nord hat gute Kontakte zu den Nachbargemeinden, was ja durchaus nahe liegt, wenn man einen „Living-next-door-Status" hat und ein Checkpoint trotz Landesgrenze Gott sei Dank überflüssig ist.
Den Anfang haben wir in der vergangenen Ausgabe mit der Gemeinde Schwanewede gemacht. Dieses Mal gehen wir über die Weser und landen in Lemwerder an.

MAXIMILIAN VON LACHNER

Sechs Fragen an …

Lemwerders Bürgermeisterin Regina Neuke

Wie gut ist der Draht zwischen Lemwerder und Bremen-Nord
Es gibt verschiedene „Drähte". So nutzen zum Beispiel viele Lemwerderaner den kurzen Weg über die „schwimmende Brücke", die Fähre, um in Bremen-Nord ihren Einkauf oder Arztbesuch zu erledigen. Es existieren auch viele persönliche Drähte zu Freunden, Bekannten oder Familienmitgliedern. Mein persönlicher Draht zu den Ortsamtsleitern im Bremer Norden, insbesondere zu Blumenthal und Vegesack, ist sehr freundschaftlich und von vielen persönlichen Begegnungen geprägt.

Gibt es zurzeit Projekte, die über die Landesgrenzen hinweg gemeinsam in Angriff genommen werden?
Die Gemeinde Lemwerder ist Mitglied im Kommunalverbund. Dieser Zusammenschluss versteht sich als Dach und Motor vieler Projekte, die zwischen Bremen und Niedersachsen durchgeführt werden. Ob es die Wohnungsmarktbeobachtung, Mobilitätsstrategien, der Kultursommer oder auch Radrouten wie der „Grüne Ring" sind. Diese Projekte sind für beide Seiten spannend.
Was mich besonders freut: Nicht nur zwischen der Gemeinde und den Ortsämtern kommt es zu Kooperationen, sondern auch zwischen den Menschen. Ein Beispiel: Vegesacks Ortsamtsleiter Heiko Dornstedt und ich durften im August eine Schiffstaufe begleiten, die aus einem jahrelangen Kontakt zwischen dem St.-Theresien-Haus und dem Weser-Yacht-Club erwachsen ist.

Thema: Tagespolitik – ergeben sich daraus gemeinsame Aktivitäten?
Die unterschiedlichen Strukturen in den Bundesländern verhindern leider, dass Inhalte der Tagespolitik direkt abgestimmt werden können. Vieles würde dadurch einfacher werden. Aktuell wäre zum Beispiel die Ausweisung eines Landschaftsschutzgebietes an der Weser zu nennen, das die Politik auf beiden Seiten des Flusses beschäftigt. Die Entscheidungen darüber werden aber nicht vor Ort getroffen. In Lemwerder obliegt die Zuständigkeit dem Landkreis und in Bremen dem Umweltressort.
Aber, auch wenn es nicht unbedingt gemeinsame Aktivitäten gibt, so sind doch der Austausch und die Zusammenarbeit sehr wichtig.

Haben Sie Wunschprojekte, die Sie gerne mit einem oder allen drei Ortsamtsleitern aus Bremen-Nord realisieren möchten?
Ich denke, dass wir noch enger im touristischen Bereich zusammenarbeiten könnten. Auf dieser Weserseite haben wir zum Beispiel gemeinsam mit den Bürgermeistern und Bürgermeisterinnen aus Ganderkesee, Hude, Berne und Lemwerder das Projekt „Vier auf dem Rad" aus der Taufe gehoben. Aus dieser erfolgreichen Kooperation und den daraus resultierenden Treffen entstehen immer wieder neue Impulse für eine Zusammenarbeit. Mein Wunsch wäre es, mit dem Bremer Norden eine solche Route zu erarbeiten und auf den Weg zu bringen. Wir haben auf beiden Seiten der Weser so viele tolle Ziele und mit diesem Pfund sollten wir unbedingt wuchern.
Aktuell bin ich besonders stolz auf die Weser-Side-Gallery – das Ergebnis eines Festivals, bei dem eine ein Kilometer lange Spundwand an der Weser von Künstlern mit Sprühdosen bearbeitet wurde. Übrigens: Von Bremen Nord aus ist sie gut zu sehen.

Welche Themenbereiche eignen sich besonders für eine Kooperation: Wirtschaft, Tourismus oder der Handel?
Tourismus ist sicher immer ein Thema, das die Grenzen am leichtesten überwindet. Neben Wirtschaft und Handel würde ich eher die Themen medizinische Versorgung, ÖPNV und die Angebote für Kinder und Senioren sehen. Es gäbe sicher noch viele weitere Möglichkeiten der Zusammenarbeit – der Weg dafür sollte von den Ländern geebnet werden. An uns soll es nicht scheitern.

Ihre persönliche Lieblingsbeschäftigung im Bremer Norden?
Neben dem Einkaufsbummel mit anschließendem Restaurantbesuch steht ganz klar das Radfahren ganz oben.

Aus gutem Holz geschnitzt

Die Unternehmerfamilie Rodiek hat sich über Jahrzehnte hinweg erfolgreich aufgestellt

Sabine (links) und Anja Rodiek leiten das gleichnamige Einrichtungshaus und Küchenstudio. Standardware sucht man hier vergebens. Ihre Leidenschaft gilt Möbeln, die nicht überall zu finden sind. FOTO: KONO

Nein, von der Größe einer Gemeinde kann man nicht unbedingt auf die Größe der dort angesiedelten Unternehmen schließen. Bestes Beispiel dafür ist die Gemeinde Lemwerder mit ihren rund 7000 Einwohnern. Hier sind sowohl Global Player – wie etwa die Werften Lürssen und Abeking und Rasmussen – als auch Mittelständler zu Hause, die regional und überregional einen Bekanntheitsgrad und festen Kundenstamm besitzen. Wie etwa die Firma Rodiek. Das Familienunternehmen, das Alfred und Martha Rodiek 1932 auf den Weg gebracht haben, hat sich heute, in dritter Generation erfolgreich für die Zukunft aufgestellt.

Dass es so weit gekommen ist, verdanken die beiden Inhaberinnen Anja und Sabine Rodiek sowie Geschäftsführer Bernd Brüning einem mit Umsicht geplanten Wachstum, hoch qualifizierten Mitarbeitern sowie einer guten Verbindung zu Abeking und Rasmussen.

Seit Ende der Achtzigerjahre arbeitet Rodiek mit der Werft zusammen. „Nach den Vorgaben bekannter internationaler Designer statten wir das Innenleben einer Yacht von der Deckenverkleidung über Fußböden bis hin zur Möblierung komplett aus“, sagt Bernd Brüning. Hergestellt werden die hochkarätigen Einzelteile in der Spezialtischlerei im Gewerbegebiet Hansering – hier arbeiten rund 110 Tischler. Nachwuchs auszubilden, ist eine Herzensangelegenheit: Zurzeit werden zwölf Auszubildende in diesem Handwerk qualifiziert.

Zwei weitere Geschäftszweige, die die Firmengründer damals aus der Taufe gehoben haben und auch heute noch existieren, sind ein Bestattungsinstitut sowie ein Einrichtungshaus. „Früher war es so, dass eine Tischlerei auch gleichzeitig als Beerdigungsunternehmen unterwegs war und diese Tradition haben wir beibehalten, ebenso wie die Herstellung von Fenstern, Türen, Treppen und Möbeln“, erläutert Brüning den Hintergrund.

Apropos Möbel: „Die fertigen wir nur noch in Einzelfällen auf Wunsch. Handarbeit hat natürlich ihren Preis und den will oder kann nicht jeder bezahlen. Deshalb beziehen wir unsere Ware von verschiedenen Herstellern. Bei uns gibt es allerdings kein Standardeinerlei, sondern Produkte, die man ganz bestimmt nicht überall sieht und die dennoch erschwinglich sind“, sagt Anja Rodiek.

Von Bremen-Nord aus ist sie gut zu sehen: Die Weser-Side-Gallery in Lemwerder. FOTO: BGS LEMWERDER

Farbrausch!

Dass zwischen hüben und drüben auch künstlerisch „etwas läuft“, beweist das „Farbflut-Festival“, das die Deichschutzwand am ehemaligen Flughafen in eine überdimensionale Leinwand verwandelt hat. Organisiert von der Begegnungsstätte Lemwerder in Zusammenarbeit mit Kulturschaffenden und Veranstaltern aus Bremen.

Rund 200 regionale und überregionale Künstler aus Street-Art, Malerei und Graffiti reisten ans niedersächsische Weserufer, um mit ihren großformatigen Bildern das Einheitsgrau zu vertreiben und für so manchen Gute-Laune-Faktor zu sorgen. Entstanden sind die längste Freiluft-Galerie Deutschlands und ein Erfolgsprojekt, das sich sehen lassen kann. Mehr davon!

FRAUENHAND WERKERMARKT

Unser Tipp

Rechtzeitig vor Weihnachten steht in der **Begegnungsstätte Lemwerder am 24. und 25. November ein Frauen-Handwerkermarkt** auf dem Programm. Näheres unter www.begu-lemwerder.de

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit Ihr Stück individuell reifen zu lassen!

Nur deutsches Rindfleisch von ausgesuchter Qualität findet seinen Weg in unseren speziellen Reifeschrank mit digital gesteuertem Innenklima. Nach einer Reifezeit von ca. 28 Tagen verliert das Fleisch 30% seines Gewichtes. Übrig bleibt ein sehr zartes, saftiges Stück mit intensivem Eigengeschmack. Unsere Stücke lagern 4 Wochen, bevor sie in den Verkauf kommen.

Jetzt hier bei uns!

Großer **Weihnachtsbaumverkauf**

Am **Freitag, 14.12.** und **Samstag, 15.12.2018** von 9.00 bis 16.00 Uhr auf dem Parkplatz vor unserem Markt

Die schönsten Nordmann-Tannen ca. 200 cm, inkl. 4,– Euro Pfandgutschein.

Bei Rückgabe am Fr., den 4. Januar und Sa., den 5. Januar 2019 erhalten Sie einen 4-Euro-Einkaufsgutschein.

EDEKA **Jürgen Maaß**
Stedinger Str. 65 • Lemwerder
Wir ♥ Lebensmittel.

Entspannen Sie sich:

Es ist KulturZeit!

… und die bietet in den kommenden Wochen für kleine und große Menschen zauberhaftes Theater, eine besondere Weihnachtsgala und Weltklassemusik, die man eher in den großen Konzerthallen rund um den Globus vermutet.

Zusammengestellt von Malte Prieser, Geschäftsführer des Kulturbüros Bremen-Nord

Was war das für ein Sommer!

Ok, die Idee einer WM-Übertragung aller Spiele mit deutscher Beteiligung hat sich für uns und andere Veranstalter zwar schnell wieder erledigt, aber dafür meinte es die Sonne gut mit all den kleinen und großen Open-Air-Veranstaltungen bei uns im Norden – und davon gab es eine Menge: Ob etablierte wie Sommer in Lesmona oder das Festival Maritim oder ganz neue und frische Ideen wie „La Strada“ und das Dreizehngrad Festival auf dem BWK-Gelände: Praktisch jedes Wochenende brauchte man nur vor die Tür zu treten oder sich kurz aufs Rad zu schwingen und schon konnte man Kultur pur erleben.

Das wird im Winter nicht anders. Allein mit dem Kulturbüro Bremen Nord und einem Dutzend weiterer Akteure und Institutionen vor Ort zählen wir mehr als 150 Veranstaltungen in der kalten Jahreszeit. Da eine Auswahl zu treffen, fällt enorm schwer und ist höchst subjektiv. Ich kann jedem nur raten, die Augen offen zu halten, um seine ganz speziellen Highlights zu entdecken.

FOTO: XXX

Zur Person

Malte Prieser **(Jahrgang 1978) studierte Kulturmanagement und –wissenschaft in Bremen und Hannover. Bevor er die Programmplanung und später auch die Geschäftsführung des Kulturbüro Bremen Nord und somit die Verantwortung für das KITO, den Kulturbahnhof, das Gustav-Heinemann-Bürgerhaus sowie das Overbeck-Museum übernahm, leitete er die Musikredaktion des Prinz Magazins in Bremen, schrieb als freier Autor u.a. für den WESER KURIER und gründete mit der Agentur Kogge Pop eine zentrale Anlaufstelle der norddeutschen Konzertszene. Persönliche konnte er seine musikalische Leidenschaft als Sänger der früher populären Band „Schwarz auf Weiß“ ausleben.**

Weihnachten für Kinder

Was wäre Weihnachten ohne Kinder? Und was wäre Weihnachten ohne die Vorfreude und liebgewonnene Traditionen? Sie steigern die Spannung, bringen vielleicht auch etwas Struktur in die mitunter stressige Zeit und im besten Fall Freunde und Familien zusammen. Für die ganz Kleinen aber auch für viele Große gehört ein Theaterbesuch längst zum Dezember wie Lebkuchen und Weihnachtsmarkt.
Die Einrichtungen in Bremen-Nord haben das erkannt und sich auf die zahlreichen Besucher eingestellt. Ganz vorne weg das Statt-Theater Vegesack. Es verzaubert jedes Jahr hunderte Kinder im Kulturbahnhof mit einem echten Klassiker. In 2018 lassen unsere Lokalhelden das beliebte Urmel aus dem Eis auftauchen. **Infos zu den Terminen und Karten gibt es bei Otto & Sohn, Breite Straße 21–22, Telefon 66 60 02.**

Gleich zu Beginn des Dezembers geben sich eine ganze Reihe bekannter Theater die Klinke des **Bürgerhauses** in die Hand und erzählen neben der klassischen Weihnachtsgeschichte viele andere Abenteuer aus der Märchen- und Kinderbuchwelt:

Frühstücksgeschichten »Sternenstaub und Lichterglanz«
Sa., 1. Dezember, 9.30 Uhr

»Morgen Findus wird’s was geben«
Lauenburger Puppenbühne
So., 2. Dezember, 11 & 15 Uhr

»Der kleine Muck«
Regenbogen Puppentheater
Mo., 3. Dezember, 9 & 11 Uhr

»Das tapfere Schneiderlein«
Schnürschuh Theater
Di. und Mi., 4. und 5. Dezember, 9.30 Uhr

»Und sie folgten dem Stern«
Ecke Neckepen
Do., 6. Dezember, 9 & 11 Uhr

Den Abschluss im Bürgerhaus bildet die **große Weihnachtsgala** des **Circus Tohuwabohu am 15. und 16. Dezember um 15.30 Uhr** – und zwar mit einer ganz besonderen Ausgabe, denn Tohuwabohu wird 30 Jahre alt. Das wollen die Artisten natürlich mit einer fantasievollen, atemberaubenden Zirkusshow feiern. Auf Überraschungen zum Geburtstag können sich Jung und Alt auf jeden Fall freuen.

Wer zur Weihnachtszeit mit den leckeren Nüssen und ihren harten Schalen zu kämpfen hat, der findet noch bis zum **26. Dezember** bissfeste Unterstützung im **Schloss Schönebeck**. Unter dem schönen Titel **„Könige, Tiere und noch ganz andere Knacker“** dreht sich hier nämlich so einiges auch um den berühmten Nussknacker.

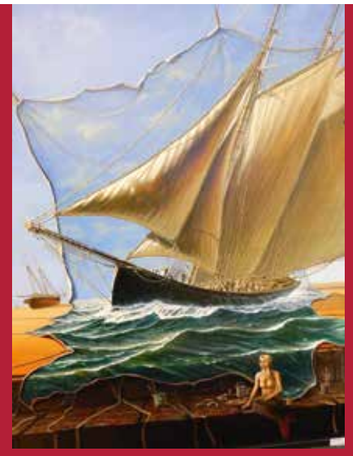


FOTO: XXX

KUNSTherbst 2018

Zum 18. Mal organisiert das Atelier Kock den „KUNSTherbst” in Bremen-Vegesack. Am Sonntag, 18. November, von 11 bis 17 Uhr, stellen 60 Künstler aus Deutschland und den Nachbarländern Malerei, Fotografie, Bildhauerei, Grafik, Objekt- und Digitale Kunst im Bürgerhaus Vegesack aus. Dazu gibt es ein buntes Rahmenprogramm. Das beste Kunstwerk erhält einen Publikumspreis, gestiftet vom Vegesacker Beirat.

Soul/Gospel

The Sojourners

5. & 6. Dezember, 20 Uhr, KITO

Oft werden wir im KITO gefragt, wann wir endlich mal wieder Soul und Gospel im Programm haben. Mit den Sojourners ist jetzt eine weltweit bekannte Formation am Start, die beide Genres bedient: Soul spielt bei den Konzerten von The Sojourners, Kanada’s populärster Gospel-Formation, eine große Rolle! Begleitet werden die drei stimmgewaltigen Sänger von ebenso großartigen Instrumentalisten: Paul Pigat, Gitarrist, gehört in seinem zweiten musikalischen Leben zu den herausragenden Akteuren der kanadischen Rockabilliy-Szene; Rob Becker spielt E-Bass, Geoff Hicks Schlagzeug.

Einzigartiger Genuss aus aller Welt

Vegesack – Das kürzlich eröffnete Rodeo Steakhouse Bremen in Vegesack, bietet seinen Gästen allerbeste argentinische Steaks, selbstgemachte Burger, Gerichte aus dem Lehmofen, aber auch Fischgerichte in hervorragender Qualität.

Der besondere Genuss von der Rodeo Ranch
„Die Spezialisten-Marke Rodeo steht für den authentischen Steak-Moment in „Ranch Quality“. Rodeo Ranch Quality schmeckt nach Fleischgenuss mit authentischem Lebensgefühl: Riesige Ranches mit unendlichen Weiden, zünftige Gauchos und der Duft von deftigem Grillfleisch in der Nase.“ Für Kenner und Genießer ein absolutes „Muss“, so der Geschäftsführer/Küchenchef Vedat Karakaya – probieren Sie es aus!
Neben der stilechten Einrichtung, ist auch der Ausblick auf die Weser ein echtes Highlight. Gäste können es sich auf der Terrasse im Loungebereich gut gehen lassen, oder mit einem fruchtigen Cocktail aus der hauseigenen Bar die Aussicht im Strandkorb genießen. Das beeindruckend eingerichtete Restaurant verfügt über 240 Plätze. Außer dem kann man dort auch Feiern veranstalten. Dafür vorgesehen ist ein kleiner Raum für ca. 30 Personen (mit eigener Terrasse), und ein großer Raum bis 80 Personen.

Rodeo Steakhouse Bremen
Zum Alten Speicher 13, 28759 Bremen
Tel. 0421 68524842
Web www.rodeo-bremen.de
Öffnungszeiten: Mo. - Do. 17 - 23 Uhr, Fr. u. Sa. 12 - 24 Uhr, So. 11.30 - 22 Uhr
Weihnachten: An allen Tagen geöffnet!

Adventskalender für Fortgeschrittene

Türchen im Trend

Eine Kreativ-Kolumne von Norma Metag

FOTO: LOTZ

Adventskalender haben von je her die Aufgabe, Kindern die Wartezeit bis Heiligabend zu versüßen. Ich kann mich noch gut an das Exemplar meiner Grundschulzeit erinnern: ein verschneiter Weihnachtsmarkt mit vielen Buden, Ständen und einem großen Tannenbaum, hinter jedem Türchen ein wunderschönes Bild und so oft in Gebrauch, dass einige Türchen mit Tesafilm fest geklebt werden mussten. Heute gibt es meist noch etwas Süßes dazu, kleine Figuren oder andere Sammelobjekte. Und auch Erwachsene werden mit Pflegeprodukten, Duftfläschchen, Schmuckobjekten oder Spirituosen im Miniaturformat bedacht.

Gerne erinnere ich mich an die Zeit, als meine Tochter – mittlerweile 25 Jahre alt – noch jünger war und ich Adventskalender selber gemacht habe. Darin 24 Kleinigkeiten, liebevoll zusammengesucht oder gebastelt, mit der Suche habe ich schon im Sommer begonnen. Hach, diese Freude jeden Morgen beim Auspacken! Nicht zu vergessen meine Freude beim Einpacken!

Nun ist meine Tochter letztes Jahr ausgezogen und meine Freundin und ich kamen auf eine neue Idee: ein Adventskalender von Frauen für Frauen! Im Freundes- und Bekanntenkreis konnten wir weitere 22 Frauen begeistern, jede von ihnen hat jeweils eine Nummer von 1 bis 24 bekommen und 24 Mal das gleiche Geschenk gebastelt, gekocht, gehäkelt, gestrickt, gefaltet, gebacken oder genäht, es liebevoll verpackt und mit ihrer Nummer versehen. Jede hat ihre 24 gleichen Geschenke in einem großen Korb bei uns abgegeben. Die Körbe haben wir der Reihe nach aufgestellt, entleert und danach jeweils wieder mit Geschenk Nummer 1 bis 24 befüllt, so dass jede Frau ihren Korb mit 24 verschiedenen Geschenken wieder abholen konnte. Stellen Sie sich diese Freude jeden Morgen vor! Auch in diesem Jahr gibt es wieder einen Ladies-Adventskalender.

Ich freue mich schon auf das Einpacken – und auf das Auspacken erst – ich wünsche Ihnen eine frohe Advents- und Weihnachtszeit!

PS: Herzlich möchte ich Sie zu meiner Ausstellung „Winterzauber“ am **23. und 24. November von 14-18 Uhr in der Hammersbecker Straße 207** einladen – eine gute Möglichkeit, nach einem tollen Geschenk Ausschau zu halten. Telefonisch erreichen Sie mich unter 0176-23 65 69 14.

WIR MACHEN IHRE MINI-TRÄUME WAHR.

Mit uns fahren Sie gut durch das ganze Jahr.
Unsere MINI-Teams in Bremen-Nord und Bremerhaven freuen sich auf Ihren Besuch. Wir servieren Ihnen Ihren Wunsch-MINI mundgerecht und bei einer Tasse frischem Kaffee.

Bobrink Bremen-Nord
Am Rabenfeld 7-9 · 28757 Bremen · Tel. 0421 66056-0

BOBRINK GRUPPE

Wohnimmobilien sind gefragt

Ein Marktbericht des Immobilienberatungsunternehmens Robert C. Spies.

FOTO: ROBERT C. SPIES

Robert C. Spies gehört seit 1919 zu den führenden Immobilienberatungsunternehmen in Norddeutschland. Mehr als 80 Mitarbeiter sind bundesweit beratend tätig. Die inhabergeführte Unternehmensgruppe mit Standorten in Bremen-Nord, Bremen und Hamburg wurde vom Nachrichtenmagazin Focus erneut als TOP-Immobilienberater und -vermittler im Jahr 2018 ausgezeichnet. www.robertcspies.de

Sport- und Freizeitangebote, die Nähe zur Natur und vielfältige Einkaufs- und Gastronomiemöglichkeiten machen Bremen-Nord zu einem begehrten Stadtbezirk mit einer hohen Wohn- und Lebensqualität. Hier findet man klassische Einfamilienhäuser ebenso wie Villenanwesen auf großzügigen Grundstücken – daneben attraktive Reihen- und Doppelhäuser sowie Mehrfamilienhäuser mit Miet- und Eigentumswohnungen. „Insbesondere für Einfamilienhäuser in einem Preissegment bis 250000 Euro registrieren wir in Bremen-Nord eine starke Nachfrage“, berichtet Jan Schneider, Geschäftsführer beim Immobilienberatungsunternehmen Robert C. Spies. Ab Kaufpreisen von 350000 Euro aufwärts sei die Nachfrage aufgrund der für dieses Segment entsprechend kleineren Zielgruppe spürbar selektiver.

Im Jahr 2017 wurden für Einfamilienhäuser durchschnittlich zwischen 225000 Euro in den mittleren Lagen und rund 450000 Euro in den Bestlagen erzielt. Eigentumswohnungen rangieren derzeit bei durchschnittlich 1200 Euro/Quadratmeter im Bestand und 2750 Euro/Quadratmeter im Neubaubereich. „Bei der Kaufpreisbetrachtung im Einzelfall bleiben jedoch der jeweilige Zustand, die Aufteilung und Ausstattung individuell zu berücksichtigen“, ergänzt Schneider. Bremen-Nord – insbesondere die Stadtteile Schönebeck und Lesum – ziehen viele Familien an. „Das Angebot an Doppel- und Einfamilienhäusern für Familien mit zwei bis drei Kindern könnte hier deutlich größer sein“, so der Geschäftsführer. Auch unbebaute Grundstücke seien äußert gefragt und nur vereinzelt auf dem Markt verfügbar.

Eigentümer trennen sich eher selten von ihren Häusern. „Aufgrund des gestiegenen Preisniveaus und der aktuell niedrigen Zinsen ist eine mögliche Veräußerung der eigenen Immobilie jedoch nicht uninteressant“, sagt Jan Schneider. Wenn Wohnhäuser auf den Markt kommen, suchen die Verkäufer im Gegenzug meist ein kleineres Objekt, wollen aber oftmals unbedingt in ihrem Stadtteil bleiben. „Komfortable Eigentumswohnungen sind aufgrund des vergleichsweise geringeren Instandhaltungs- und Pflegeaufwandes äußerst begehrt.“ Das betrifft nicht nur die „Generation 60+“, sondern auch junge Paare und Familien suchen häufiger kleinere Wohnimmobilien als noch vor einigen Jahren. So steigt der Bedarf an Eigentumswohnungen kontinuierlich.

Im laufenden Jahr 2018 wird die Nachfrage nach Wohnimmobilien stabil bleiben. Durch aktuelle Neubauquartiere wird das Angebot hier zukünftig etwas größer – im Bestand bleibt es voraussichtlich knapp.

Von Tradition geprägt, durch Offenheit gewachsen.

Einfühlsame Unterstützung seit 1928.

STÜHMER BEERDIGUNGSINSTITUT
Meisterbetrieb

Tel.: 0421 660 760
www.stuehmer-bremen.de

Wilmannsberg 2 · 28757 Bremen
Rönnebecker Str. 50 · 28777 Bremen

Mit einer prägnanten Fassade aus Klinkersteinen setzen die GEWOSIE-Neubauten moderne und nachhaltige Akzente. SKIZZE: ARCHITEKTURBÜRO PHILIPP ROMEISER

Eine spannende Adresse

GEWOSIE baut Mehrfamilienhäuser im Tauwerkquartier

Im Bereich Neubau setzen wir weiter auf energetische Bauweise und hohen Wohnstandard“, sagt GEWOSIE-Vorstand Jörg Kastendiek und hat dabei aktuell ein ganz besonderes Projekt im Blick: das geplante Bauvorhaben in Bremens erster „Klimaschutzsiedlung“, dem so genannten Tauwerkquartier im Ortsteil Grohn. Es ist Teil des Sofortprogramms des Senats für mehr Wohnraum und zurzeit das größte Neubauprojekt in Bremen-Nord. Auf einer rund vier Hektar großen Fläche südlich der Friedrich-Humbert-Straße entstehen neben 21 Einfamilienhäusern, acht Doppelhaushälften, 31 Reihenhäuser sowie Mehrfamilienhäuser mit rund 45 Wohneinheiten.

Hier realisiert die GEWOSIE zwei Mehrfamilienhäuser mit barrierefreien Wohnungen. Vom Miniappartement mit einer Größe von 30 Quadratmetern bis hin zu Wohnungen mit rund 100 Quadratmetern Grundfläche sind insgesamt 28 Wohneinheiten – 15 davon mit sozialer Bindung – vorgesehen.

Die geplanten Gebäude werden durch ein Blockheizkraftwerk energiesparend mit Wärmeenergie versorgt. Baubeginn ist Anfang 2019.

„Auf einmal anders ... !“

Aus MINKE ist BOBRINK geworden

Fragt man Menschen aus Bremen-Nord und umzu nach BMW Minke, dann gibt es kaum jemanden, der nicht sofort das Bild des modernen Autohauses für BMW und MINI Am Rabenfeld vor Augen hat. 1974 von Henner Minke gegründet, wurde es 2013 Teil der Bobrink-Gruppe und 2017 schließlich zu 100 Prozent Eigentum von Wilhelm Bobrink. Im August 2018 konnte das Nordbremer Unternehmen auch namentlich mit dem Rest der Gruppe zusammen wachsen: Aus der Autohaus Minke GmbH wurde die Bobrink & Co. GmbH. Die Lieferung des neuen Namensschildes wird bereits erwartet – sobald dieses montiert ist, ist die Namensänderung auch nach außen hin abgeschlossen.

Was sich ändert? Nichts.Das agile Team des Familienunternehmens steht unverändert seinen Kunden mit Rat und vor allem auch Tat zur Seite.

Ein kurzer Blick unter die Präsentationshaube: Am 24. November wird das Geheimnis um den X5 bei Bobrink in Bremen-Nord gelüftet. FOTO: BOBRINK

Sie waren schon länger nicht mehr da? Dann nutzen Sie doch die Vorstellung des neuen X5 am Sonnabend, 24. November, für einen Besuch bei Bobrink Bremen-Nord Am Rabenfeld und überzeugen sich selbst davon, dass alles bleibt, wie es war – Premium-Service für Premium-Fahrzeuge und den besten Kundenservice, den es gibt.

Und ganz besonders für Feinschmecker: In Planung ist eine Bobrink MINI Tasting Tour in Kooperation mit beliebten Gastronomen der Region. Lassen Sie sich überraschen, das Bobrink-Team rund um Filialleiterin Christiane Smidt wird Sie rechtzeitig informieren.

Im Bremer Norden zu Hause

Wirtschaftsmagazin Capital zählt Purnhagen-Immobilien zu den besten Maklern in Bremen

FOTO: DIJANA NUKIC

Uwe Purnhagen und sein Team sind stolz: In der Oktober-Ausgabe des Wirtschaftsmagazins Capital erhielt das Nordbremer Unternehmen im bundesweiten Makler-Kompass die Note „sehr gut“ und gehört damit zu den besten Immobilienmaklern in Bremen. Geprüft wurde nach den Kriterien Qualifikation, Prozessqualität, Exposé & Vertrag sowie Service.

„Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung, damit wird die Qualität unserer Arbeit bestätigt“, sagt Uwe Purnhagen. Der Schwerpunkt des inhabergeführten Immobilienbüros liegt in der Wertermittlung und der Vermittlung von Kauf- und Mietobjekten in Bremen-Nord. Das können bereits bestehende Gebäude, aber auch Neubauten sein. Ein aktuelles Beispiel ist das Neubau-Projekt „Lesum Duo“ in der Pastor-Diehl-Straße. Hier entstehen zurzeit 21 Eigentumswohnungen unterschiedlicher Größen in zwei Häusern. Die Fertigstellung ist für Ende 2019 geplant.

„Natürlich betreuen wir auch Objekte im gesamten Bremer Raum sowie im niedersächsischen Umland“, sagt der Immobilienfachwirt und weist darauf hin, dass er und sein Team sich über die Grenzen Bremen-Nords hinaus einen guten Ruf erworben haben.

Uwe Purnhagen ist seit 30 Jahren in dieser Branche tätig, davon mehr als 20 selbständig und mit seinem Unternehmen schon immer im Bremer Norden zu Hause. Die Region kennt er aus dem Effeff, schließlich hat er hier schon immer den Lebensmittelpunkt gehabt. Seine Erfahrung und die persönliche Beratung wurden im Laufe der Zeit immer gefragter, sodass er sich sukzessive vergrößerte und immer mehr Mitarbeiter dazu kamen. „Anfang des Jahres sind wir in sehr schöne Räumlichkeiten mit viel Platz für Beratungen und Präsentationen in der Straße Am Rabenfeld gezogen“, sagt der Immobilienfachwirt. Hinter einem erfolgreichen Unternehmen stehen auch immer qualifizierte Mitarbeiter. Das weiß auch Uwe Purnhagen. Zu seinem Team gehören fünf gut ausgebildete Männer und Frauen, die sich mit den Werten der Firma identifizieren: eine seriöse Beratung, ein hohes Maß an Sicherheit und damit ein gutes Gefühl bei Vertragsabschluss.

IMPRESSUM ANDERERSEITS

ERSCHEINUNGSTERMIN: 10. NOVEMBER 2018
EIN MAGAZIN DER ARTISCHOCKE MEDIEN & MARKETING NEVER/RIEMANN GBR, LEMWERDERSTRASSE 17, 28755 BREMEN
IN KOOPERATION MIT DER BREMER TAGESZEITUNGEN AG, MARTINISTRASSE 43, 28195 BREMEN

AUFLAGE: CA. 24.750 EXEMPLARE, VERBREITET ALS BEILAGE IM WESER-KURIER UND IN VIELEN GESCHÄFTEN IN BREMEN-NORD

REDAKTION (V.I.S.D.P): JUTTA NEVER UND EVA RIEMANN, ARTISCHOCKE MEDIEN & MARKETING

KONTAKT: 0421 – 66 59 301, kontakt@artischocke-bremen.de

GESTALTUNG, LAYOUT, DRUCKVORLAGE:
ANKE DAMBROWSKI, MARKO KREMER

WEITERE NICHT IM REDAKTIONELLEN TEIL GEKENNZEICHNETE FOTOS:
TITEL: RALF BAUER, RALF BAUER (1), BIANCA ANDERSSON (1), REGINA NEUKE (1), KULTURBÜRO BREMEN-NORD (2), JERRY BAUER (1), REGINE MOSIMANN (1), PIXABAY (1)

ANZEIGEN: (VERANTWORTLICH): DAVID KOOPMANN, TANJA BITTNER (BTAG)

DRUCK: DIERICHS DRUCK + MEDIA GMBH & CO. KG, FRANKFURTER STRASSE 168, 43121 KASSEL

KONZEPT: ARTISCHOCKE MEDIEN & MARKETING, NEVER/RIEMANN GBR.

DIESES MAGAZIN UND ALLE IN IHM ENTHALTENEN BEITRÄGE SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT. JEDE VERWERTUNG BEDARF DER ZUSTIMMUNG VON ARTISCHOCKE MEDIEN & MARKETING. DIES GILT AUCH FÜR DIE VERVIELFÄLTIGUNG UND VERBREITUNG IM INTERNET. FÜR DRUCKFEHLER WIRD NICHT GEHAFTET. ALLE VERANSTALTUNGS- UND TERMINANGABEN OHNE GEWÄHR.

DIE VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE DATENSCHUTZGRUNDVERORDNUNG SIND GEGEBEN UND UNTER WWW.ARTISCHOCKE-BREMEN.DE ABGELEGT.

Wohnanlage Blumenhorster Straße

Herzlich willkommen!

Ob in unmittelbarer Nachbarschaft zur Vegesacker City oder lieber in angrenzenden Ortsteilen – mit rund 4.000 Wohnungen von Blumenthal über Vegesack, Lesum bis Gröpelingen ist die GEWOSIE als zukunftsorientierter Wohnungsanbieter Marktführer in Bremen-Nord.

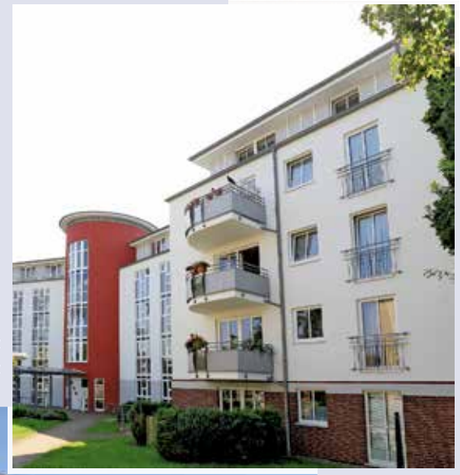
Wenn Sie bei uns eine Wohnung mieten möchten, ist der Erwerb eines Genossenschaftsanteils* Voraussetzung.

Das bringt Ihnen viele Vorteile:
- Einen Mietvertrag, der Sie vor willkürlichen Kündigungen und Eigenbedarfskündigungen schützt.
- Eine gut ausgestattete Wohnung zu einem fairen Mietpreis.
- Eine Dividende auf das Geschäftsguthaben, die jährlich von der Vertreterversammlung festgelegt wird.

*Der Genossenschaftsanteil beträgt 750,00 Euro und fällt gemeinsam mit einer einmaligen Beitrittsgebühr in Höhe von 15,00 Euro an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Seniorenwohnanlage Lehmhorster Straße



Wohnanlage Pundtskamp

GEWOSIE
IHR VERMIETER

Hammersbecker Straße 173 | 28755 Bremen
Tel. 0421 658 44 -0 | E-Mail: info@gewosie.de
www.gewosie.de

Unsere Öffnungszeiten
Hammersbecker Straße 173:
Mo. + Do. 8.00 – 18.00 Uhr
Di. + Mi. 8.00 – 16.30 Uhr
Freitag 8.00 – 12.15 Uhr
Tel.: 0421 - 65 844 -0

Unsere Öffnungszeiten
Gerhard-Rohlfs-Straße 62 C:
Mo. - Sa. 9.30 – 13.00 Uhr
Di. + Do. 14.00 – 18.00 Uhr
Mo. + Mi. 14.00 – 16.00 Uhr
Tel.: 0421 - 65 844 -18

purnhagen immobilien

Profitieren Sie von unserer Erfahrung und nutzen Sie den Service einer ***kostenlosen und unverbindlichen Bewertung*** Ihrer Immobilie bei Verkaufsabsicht!

PERSÖNLICH • ERFAHREN • INHABERGEFÜHRT

purnhagen-immobilien

Am Rabenfeld 4
28757 Bremen

T 0421. 66 47 00

info@purnhagen-immobilien.de
www.purnhagen-immobilien.de