

LANDLICHEN · GENUSS · LIFESTYLE · MENSCHEN · KULTUR

REGIONALES

Oberneuland

MAGAZIN

Ländlich
leben
in Bremen

Landpartie-Tickets
zu gewinnen

LECKERE TREND-REZEPTE

Spargel – Unser Liebling

18-MAL IM NORDEN UNTERWEGS

Die Frühlingsmärkte

ÜBUNGEN FÜR ZUHAUSE

Fitnessstraining Rücken

Wunderschöner
Mai

Garten – Blüten – Kräuter

UNSERE STILVOLLEN EIGENTUMSWOHNUNGEN

in Habenhausen und Findorff



STADTVILLEN
HABENHAUSEN

www.stadtvillen-habenhausen.de

Bauherr
& Verkauf

0421·30 80 68 97/-99

Beratung
& Verkauf

0421·17 39 333

MÜNCHNERBOGEN

WWW.MUENCHNER-BOGEN.DE

verkauf@justus-grosse.de

JUSTUS GROSSE
PROJEKTENTWICKLUNG

info@robertcspies.de

ROBERT C. SPIES
IMMOBILIENBERATER SEIT 1919

Die Wonne im *Mai*



Von Anne Günter,
Redakteurin OBERNEULAND MAGAZIN

Was haben wir auf ihn gewartet und ihn herbeigesehnt. Nach dem kalendrischen Frühlingsanfang im März und dem oftmals wetterlaunigen April freuen wir uns auf den Wonnemonat Mai. Auf das wohlige Gefühl von warmer Frühlingssonne auf der Haut, die merklich an Kraft gewinnt und unsere Energiespeicher wieder auffüllt.

Wir fühlen uns wieder vital und aktiv und haben Lust auf Bewegung und frische Frühlingsluft. Es zieht uns raus in die Natur: zu einem Spaziergang im

Park, einer Fahrradtour im Grünen oder einem Ausflug zu einem der zahlreichen Frühlingsmärkte in der Region. Wir haben für Sie eine Übersicht von frischen Frühlingsfesten, grünen Gartenfestivals und edlen Landpartien zusammengestellt. Von Kulinarik bis Kunsthandwerk, von künstlerischen Darbietungen bis zu Ideen für den heimischen Garten bieten sich hier unzählige Möglichkeiten, um sich frühlingshaft inspirieren zu lassen.

Wer anschließend Lust auf duftende Frühlingskräuter im eigenen Garten bekommen hat, der findet eine detaillierte Anleitung zum Bau einer Kräuterspirale inklusive diverser Rezeptvorschläge, um mit den selbstgezeugenen Gewürzen aromatische Leckereien zu zaubern.

Denn der Mai geht durch den Magen und so darf in diesem Monat neben saftigen Erdbeeren vor allem eines nicht auf unserem Teller fehlen: Spargel. Obwohl der dieses Jahr durch den Frost im März etwas später im Angebot ist, tut das der Spargel-Vorfreude keinen Abbruch. Frisch auf den Tisch aus heimischem Anbau schmecken die weißen Stangen am besten. Deshalb haben wir für Sie Bremens einzigen Spargelbauern Hajo Kaemena hier bei uns in Oberneuland besucht. Wir sprachen mit ihm über Herausforderungen beim Anbau, Wildbienen und Nachhaltigkeit und haben die Lieblings-spargelrezepte von ihm und vielen Restaurants aus der Region mitgebracht.

Viel Spaß beim Schmökern mit wonnigem Mai-Feeling...

Sei ein Teil des „Lebensgefühls Oberneuland!“

Wir freuen uns auf Ihre
Lesermeinung.
Senden Sie uns gerne eine
E-Mail an:

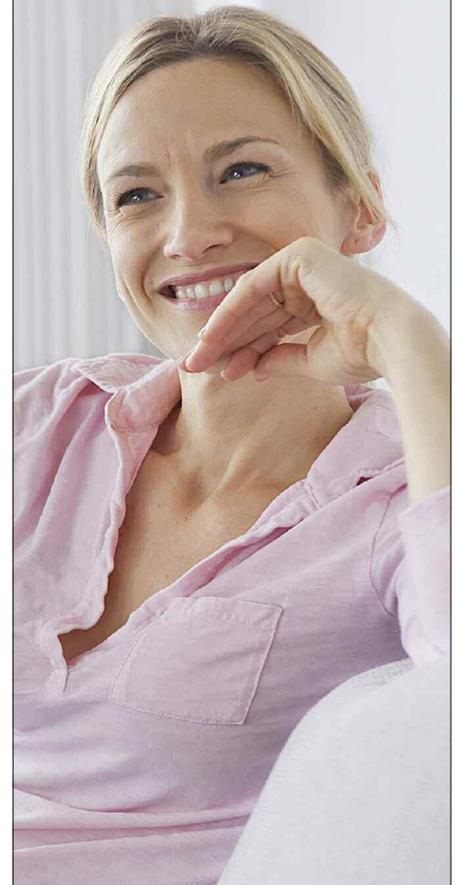
magazin
@oberneuland.info



Haus & Grund[®]
Eigentum. Schutz. Gemeinschaft.
Bremen

Immobilien- verkauf?

**Dafür hab ich
jemanden!**



**Verkauf
Vermietung
Bewertung**

Kompetent. Effektiv. Gut.

Haus & Grund Bremen GmbH
Am Dobben 1
28203 Bremen
0421 - 3 68 04-0
www.hug-bremen.de

36

Seiten
Frühlings-Freude



16

Liebling aus Oberneuland

Der Spargelanbau bei Kaemena bringt die Zutaten für viele leckere und neue Trend-Rezepte.



42

18 Ausflugstipps

Die Frühlingsmärkte im Norden laden ein!

TOP-THEMA:

Wunderschöner Mai

- 16 Spargel**
Liebling aus Oberneuland
- 22 So genießt Oberneuland Spargel**
Leckere Rezepte von Oberneulands Köchen
- 28 Es ist Frühling!**
Warme Sonnenstrahlen und bunte Blüten
- 34 Kräuter-Vielfalt auf kleinstem Raum**
Kräuterspirale und Rezept-Ideen
- 40 Tipps & Trends zur Gartensaison**
Mein Lieblingsplatz!
- 42 Die Frühlingsmärkte laden ein**
18-mal im Norden unterwegs
Landpartie-Tickets zu gewinnen!
- 50 12 Secret Facts zum Frühling**

LANDEBEN

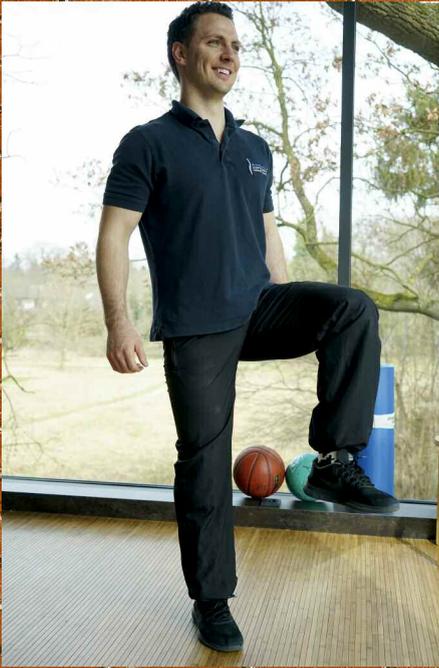
- 52 Storchentagebuch im März/April**
Adrian & Alina sind wieder da!
- 54 Er ist da!**
Fohlen-Serie um einen kleinen Hengst
- 58 Zurück zum Ursprung**
Oberneulander Parks

MENSCHEN

- 60 Winfried Hammelmann**
Oberneulands Gastro-Szene in seinem Roman
- 64 Rolf Bredemeier**
Vom Moses zum Kapitän

REGIONAL

- 68 Oberneuland International**
Pie im Mai mit Jeremy Scott
- 70 Heiss in die Saison gestartet**
Jannes Fittjes Auftakt in der European Formel-3 Open
- 72 Erfolgreiche Teams beim BHC**
Drei Teams mit überragenden Leistungen
- 86 Es geht voran**
Baufortschritt des Tunnels an der Mühlenfeldstraße
- 88 Neubürger haben das Wort**
Neues aus dem Beirat Oberneuland
- 90 Lebensfreude**
Tanzen beim TVO
- 94 Verbindliches EU-Datenschutzrecht für alle**
Der EDV-Sachverständige Volker Bannert im Interview



78 **Übungen für Zuhause**
 Fitnesstraining für einen gesunden Rücken

LIFESTYLE

78 **Gesund durch Bewegung**
 Fitnesstraining Rücken

KULTUR

82 **Außergewöhnliche Sichtweisen**
 Photohaven – Ausstellung von Amateur-Fotografen

84 **Von der Suche nach dem Glück**
 Theaterstück der Tobias-Schule

ERLEBE DEINE REGION

100 **Das wird lecker!**
 Trend-Rezepte von Köchen aus der Region

112 **Feldfrisch in die Haushalte**
 ÖkoNet übernimmt die Ökokiste

RUBRIKEN

- 6 Oberneulander Momente für die Seele
- 10 Kompakt - Kurze Meldungen aus der Region
- 116 Bauen & Wohnen: Ganz in Weiß
- 122 Unternehmen in Oberneuland von A-Z
- 126 Termine im Mai
- 130 Meine Heimat/Impressum



Unsere Social-Media-Kanäle:
www.facebook.com/oberneulandmagazin
www.instagram.com/oberneuland_magazin

neu ab sofort auf Wunsch
 vor Ort Workshops
 für Selbstermächtigte

pehl

WOHNRAUMGESTALTUNG

boden | farbe | sonnenschutz

Geprüftes
**MEISTER
 BETRIEB**
 Handwerk

JAB
 ANSTÖTZ
 FLOORING

designbeläge in holz-/steinoptik
 verklebte oder schwimmende verlegung
 ab **29,- €/qm**

Kährs
 QUALITÄTSDIENST LEISTUNG

furnierboden eiche village
 ab **34,90 €/qm**

lünghausenstraße 1b | 28865 lilienthal
 tel. (04792) 95 57 00 | www.pehl-shop.de

*Oberneulander
Momente für die Seele*





MAN SIEHT OFT ETWAS
HUNDERTMAL, TAUSENDMAL,
EHE MAN ES ZUM ERSTEN MAL
WIRKLICH
SIEHT

Christian Morgenstern

Sonnenaufgang am Hodenberger Deich – Foto: Brigitte von Engelbrechten, Oberneuland

*Oberneulander
Momente für die Seele*



ZAHME VÖGEL
TRÄUMEN VON FREIHEIT,
WILDE VÖGEL
FLIEGEN

Fliegender Fischreiherr in der Trupe - Foto: Hans Ebenhoch, Lilienthal

Senden Sie uns Ihr Lieblingsfoto aus der Region!

Das OBERNEULAND MAGAZIN verlost unter allen Einsendern einen attraktiven Preis. In diesem Monat hat Brigitte von Engelbrechten ein Ticket für 2 Personen im GOP gewonnen. Viel Spaß beim Fotografieren! Senden Sie Ihr Foto (Originalgröße) mit Ihrer Adresse an: foto@oberneuland.info



“Wir benötigen Kleidung”

Karin Emigholz unterstützt nun im fünften Jahr die Tabea-Stiftung. Gemeinsam mit ihren Charity-Ladies steht sie in der „Dritten Etage“ – so heißt der Laden – und verkauft hochwertige und gepflegte Damenmode aus zweiter Hand. Die Idee ist simpel: „Wir verkaufen, was uns an Spenden gegeben wird und der Erlös fließt in die Tabea-Stiftung.“ Somit ist die „Dritte Etage“ eine echte Non-Profit-Idee.

Karin Emigholz kennt diese Art der Charity-Aktion aus England. „Dort funktioniert es prächtig.“ Statt seine aussortierten Kleidungsstücke zur Caritas oder in übliche Secondhand-Läden zu geben, hilft man mit seiner Kleiderspende und unterstützt eine Organisation vor Ort. „Unser Problem ist natürlich die Vermarktung“, gibt Karin Emigholz zu. Sie ist angewiesen auf Standorte, die kein Geld kosten. „Ideal wäre ein Pop-up Store in zentraler Lage, den wir nutzen können. Aber wer weiß, vielleicht ergibt sich ja mal etwas.“ Und auf Menschen, die ihr Konzept publik machen und unterstützen.

Derzeit hat die „Dritte Etage“ zwei Verkaufsstellen, in der Brucknerstraße 15 in Horn und in der Tegeler Plate 23 in Huchting. Hinzu kommen Verkäufe im Mütterzentrum Blockdiek, „allerdings nur im Rahmen anderer Veranstaltungen.“

„Um Geschenkartikel künftig auch für einen kleinen Preis anbieten zu können, wünschen wir uns nun auch Spenden in dieser Richtung. Das können Gläser, Bilder, Vasen, Blumentöpfe, Schalen, Serviettenringe, Kerzenständer und

Ähnliches sein. Wir leben von den Spenden und können gar nicht genug bekommen. Besonders Mode in größeren Größen ist begehrt“, sagt Karin Emigholz. Von ihrem Engagement profitieren die Schützlinge der Tabea-Stiftung. Und einen kleinen Vorteil haben die engagierten Damen auch. „Wir sind selbst auch Kunden“, gestehen sie. AS

Info-Telefon: 2382180, www.dritte-etage-bremen.de



Zahl des Monats Mai

188.273

Stangen Spargel

kamen 2017 aus Oberneuland!

Die gute Tat!



Ein Mann geht mit seinem Hund ab und zu gerne mal ins Crossini, um dort einen Kaffee zu trinken, berichtet Gert Dragheim. Im März ist ihm dann eines Tages das Portemonnaie aus der Tasche gerutscht. Als er tags darauf dort anrief, hieß es: „Ja, liegt hier in der Schublade!“ **Das ist Oberneuland – Klasse!**

ÜBERS WASSER GEHEN



Ein umgestürzter Baum hat am Ende des Natelsdamm die Brücke

über den kleinen Boddensee zerstört. Daher stellte auf der letzten Beiratssitzung Stephan Sündermann als stellvertretender Verbandsvorsteher des Bremischen Bodenverbandes einen Antrag auf Globalmittel. Mit den einstimmig bewilligten 1.500 Euro soll zusammen mit weiteren Mitteln eine Verrohrung des Wasserlaufes an dieser Stelle vorgenommen werden und die zerstörte Brücke ersetzen. Eine gesicherte Finanzierung des Gesamtvorhabens muss allerdings vor der Auszahlung noch nachgewiesen werden. CB

VOM FACH
AM WERK.

SEIT
1909

Beste Gäste Bad.

Privatbad Gestaltung

Beratung | Planung | Ausführung

Gerold-Janssen-Straße 4
Tel. (0421) 871 66-10
www.osmers-muehle.de

 JOHANN
OSMERS
AN DER MÜHLE

Besuchen Sie uns
im Mühlenviertel.





Märchenhafte FRAUENBILDER IN DER GALERIE MÖNCH

In der zweiten Ausstellung des Jahres zeigten **Christine und Jochen Mönch** Malereien und Zeichnungen von Gudrun Trendafilov. Die in Dresden lebende Künstlerin arbeitet oftmals in Reihen, in denen sich die Bilder durch ihre farbliche Gestaltung verbinden. Großes Thema bei **Gudrun Trendafilov** sind die Frauen, die einerseits durch Sinnlichkeit und Schönheit bestechen, andererseits fernab von Realität oder modernen Frauenbildern sind. Trendafilovs Darstellungen entsprechen vielmehr imaginären und phantastischen Wesen, die einem Märchen entsprungen sein könnten. MM

MAI-WETTER nach dem Hundertjährigen Kalender

(1. bis 6. schön und warm), darauf 3 Tage windig, dann wieder bis 18. schön und trocken
28. und 29. warmer fruchtbarer Regen
30. und 31. schön

PROJEKT ZUKUNFT

Beim Bremer Hockey-Club will man sich ökologisch aufstellen und langfristig zukunftsfähig machen. Hierfür plant der Verein, das marode Dach der Tennishalle zu erneuern und anschließend die Dächer der Tennis- und Mehrzweckhalle mit modernen Photovoltaik-Anlagen zu bestücken. Die Baukosten von insgesamt stolzen 470.000 Euro plant der Vorstand aus Mitglieder-Spenden, Fördergeldern der Stadt, Sponsoring und einem Bankkredit zu finanzieren. In der Vergangenheit hatte der Verein mit dem Mix aus Spenden und Fördergeldern bereits erfolgreich die Projekte Hockeykunstrasen, Zuschauer-Tribüne und moderne Flutlichtanlage realisiert. Am 15. Juni soll die mit zehn Wochen Dauer angesetzte Erneuerung des Tennishallendachs beginnen, damit pünktlich zur Wintersaison 2018/19 wieder gespielt werden kann. Die anschließende Photovoltaik-Installation ist innerhalb von nur zehn Tagen im August geplant. AG

Der Verein freut sich über noch dringend benötigte Unterstützung in Form von Spenden oder Sponsoring. Interessierte Sponsoren für Werbebanner an der Giebelseite der Tennishalle wenden sich bitte an info@bremerhockeyclub.de. Spenden (selbstverständlich mit Spendenbeleg) bitte an: Bremer Hockey-Club e.V. Stichwort "Photovoltaik" IBAN: DE29 2904 0090 0166 8888 02

Als das Leben rationiert wurde

Ältere Menschen mögen sich vielleicht erinnern: Am 27. August 1939, einem Sonntag, ordnete Nazi-Deutschland eine Bezugsscheinpflicht für fast alle Waren des täglichen Bedarfs an. Jeder Person stand nur eine bestimmte



Menge an Waren zu. Brot, Mehl, Kartoffeln, Hülsenfrüchte, Obst, Eier und Kakao waren in den ersten Tagen davon ausgenommen, kamen aber bald hinzu. Waschmittel, Kohle, Kleider und Schuhe wurden ebenfalls rationiert. Ohne Lebensmittelkarte, Kleiderkarte und weitere Bescheinigungen, die von den Behörden ausgegeben wurden, durfte niemand mehr einkaufen.

RÜCKSPIEGEL



Großspurig verkündeten die Bremer Nachrichten am Tag danach, die Ernährungslage sei voll gesichert, es gäbe große Reserven. Nichtsdestoweniger diente diese lang vorher geplante Aktion der Kriegsvorbereitung: Am 1. September wurde Polen von Hitlers Truppen überfallen, der Zweite Weltkrieg nahm seinen Lauf.



Selbst nach Kriegsende und nach der Währungsreform gab es noch Lebensmittelkarten. Das zeigt uns eine solche aus dem Jahr 1950 mit ihren heute schwer verständlichen kryptischen Kürzeln. In der **Oberneuland-Sammlung** sind diese Dokumente aufbewahrt. EM



...wenn's gut werden muss!

DER MONTAGESERVICE VON BAUHAUS

Ihre Vorteile:

- Wir installieren und montieren zum Festpreis
- Termingerech, sauber, zuverlässig
- Ein Ansprechpartner für alle Gewerke
- 5 Jahre Gewährleistung
- Rechnung aus einer Hand
- Finanzierung möglich



Vertrauen Sie auf
unsere persönliche Beratung
vor Ort!



Stresemannstrasse 14 · 28207 Bremen

Bauhaus Gesellschaft für Bau- und Hausbedarf mbH & Co. KG Hansa,
Sitz: Alte Kollaustraße 44 - 46, 22529 Hamburg

BREMER IMKERTAG AM 27. Mai

In diesem Jahr erwartet der Bremer Imkerverein von 1875 beim Bremer Imkertag am Sonntag, den 27. Mai, auf dem Lehrbienenstand am Lür-Kropp-Hof besonders viele Gäste.

Die Veranstaltung steht unter dem Motto: Insektensterben – was kann der Einzelne dagegen tun?

Die Imker legen ein vielfältiges Programm für die ganze Familie vor. Führungen zu Lebensräumen auf dem Lür-Kropp-Hof sind während der ganzen Zeit vorgesehen.

Mit dabei sind zahlreiche Aussteller, wie z.B. Imkereien oder die Hofmolkerei Heike Klatte aus Borgfeld. Dazu gibt es ein Kinderprogramm, ein Wissensrad, ein Imkerflohmarkt – und damit der

Magen nicht knurrt Leckerer vom Grill, Kaffee und Kuchen und Kaltgetränke. Es lohnt sich wohl, den Tag dort zu verbringen. EM



Foto: Horst Wolfrum

11 Uhr

Eröffnung von Tamina Kreyenhop, Oberneulander Beiratssprecherin

11-14 Uhr

Sprechstunde bei Friedrich Pohl, dem „Bienen-doktor“. Friedrich Pohl ist Biologe beim Veterinäramt Bremen und Autor mehrerer Bücher und stellt sich Fragen von Imkern und solchen, die es werden wollen.

12 Uhr

Heinrich Benjes, der Vater der Benjeshecke, weiß viel über die Natur und den Umgang mit ihr zu erzählen. Bei einem Rundgang durchs Gelände und den Park wird er den Sinn und die Vorteile von Totholzhecken erklären.

14 Uhr

Podiumsdiskussion mit dem Vorsitzenden des Vereins August Wilhelm Schinkel, dem Landwirt Frank Imhoff und Sönke Hoffmann vom NABU.

15.30 Uhr

Bienen-Wettfliegen



San war wieder da!

Eigentlich müsste San Sun heißen – sie bringt Fröhlichkeit und Wärme. Das bewies **San Glaser** auch bei ihrem zweiten Konzert im alten Bahnhof Grand Central. Mit ihrer Band hat sie kürzlich ihr viertes Album eingespielt.

Den aufmerksamen Gästen mag es nicht entgangen sein: San Glaser sah ganz anders aus. Statt langer dunkler Wellen zierte ein blonder Bob unter einer Baskenmütze ihr Haupt. „Zum ersten Mal in meinem Leben habe ich kurze Haare“, lacht sie. Manchmal müssten Veränderungen einfach sein. Aber so richtig verändert hat sie sich nicht. Weiterhin sucht sie die Nähe zum Publikum, erzählt Geschichten, steigt von der Bühne, lädt zu gemeinsamen Singen ein und nimmt sich in der Pause Zeit für einen Plausch. Musikalisch nutzt sie die Bandbreite von Jazz bis Soul, Pop, Funk und Blues. Sie schafft es – und das gibt es im Bahnhof wirklich selten – dass es plötzlich ganz leise wird. Nur San Glaser haucht ins Mikro, „Who’s gonna“. Ein anderes Mal bricht sie vor Lachen fast zusammen, weil ihr Bassist und Ehemann ganz selbstvergessen in ein Solo abtaucht und den ganzen – ausverkauften – Saal mitnimmt. „Klatschen und singen gleichzeitig ist schwierig“, sagt sie, als irgendwie alles durcheinanderläuft, „aber macht nichts, ist wie Yoga, jeder so, wie er kann. Wir sind doch unter uns.“ Genau das ist das Geheimnis der Grand Central Konzerte: nah, persönlich und bodenständig. Manchmal hat man das Gefühl, eine Band bei ihren Proben zu beobachten, manchmal, als sei man auf einer Privatparty mit Livemusik gelandet.

Nun heißt es sich allerdings gedulden. „Im September geht es wieder los“, versprechen Sascha Tiedje-Windt und Maxi Suhr, die sich wirklich sehr freuen, dass die Veranstaltungen so gut aufgenommen werden. „Wir sind ausverkauft“, strahlen sie bei der Begrüßung. AS

MAI TOP-EVENT

siehe Seite 126 in dieser Ausgabe

27. Mai
20 Uhr

Oberneulander Heimatabend

mit Musik und Gesprächen
im Studio Nord, Mühlenfeldstraße

Bremen fährt Rad Bis zum Mond und zurück

Seit Anfang April ist Bremen unterwegs zum Mond und wieder zurück. 720.000 Kilometer. Und das auf dem Fahrrad. Möglich machen das eine App und viele Radfahrer, die für das Ziel, diese Strecke bis zum 1. Oktober 2018 gemeinsam zu schaffen.

„Wir wünschen uns die Stadt aufs Rad“, erklärt Joost-Krüger von der WFB Wirtschaftsförderung Bremen.

Aus Anlass des International Astronautical Congress (IAC), zu dem im Oktober 2018 mehr als 4.000 Raumfahrt-Wissenschaftler in Bremen erwartet werden, wurde das Raumfahrtjahr „Sternstunden 2018“ aus der Taufe gehoben. Über 150 Veranstaltungen und Aktionen gibt es bis zum Kongress, eine davon ist die „Fahrt zum Mond“.

„Mitmachen können alle. Es ist ganz einfach: Die App herunterladen, kostenfreies Kartenmaterial für Bremen installieren, los geht es. Wohin auch immer, aber stets gemeinsam zum Mond und zurück“, erklärt Jens Joost-Krüger. Schafft Bremen die Herausforderung und fährt in sechs Monaten 720.000 Kilometer Rad, winkt der Stadt ein dicker Preis: vier zusätzliche Lastenräder für das Bremer Lastenradprojekt Fietje, die unentgeltlich ausgeliehen werden können. Darüber hinaus haben alle Teilnehmenden die Chance, Sachpreise bei monatlich wechselnden Wettbewerben zu gewinnen.

www.mondfahrt.sternstunden2018.de



Foto: Mönch

Oberneulands Golf-Team ist spitze!

Das erste von 21 Jugendcup Turnieren der Turnierserie „Bremen und Umzu“ fand Anfang April beim GCO statt. „Die Kinder und Jugendlichen nutzten ihren Heimvorteil und gehen als Tabellenführer mit 177 Punkten hervor. Eine eindrucksvolle Vorstellung von unserem Nachwuchs“, sagt Jugendwartin **Ricarda Russ**. Der Sieger aus Oberneuland, **Lasse Vornhagen**, erspielte ganze 52 NETTO Punkte. Bruttosieger mit 25 Punkten wurden **Bennett Wolf** und **Frederike Lohmann** - beides Spieler aus dem Club zur Vahr. „Die GCO-Kids sind enorm gut drauf und sie sind ein unglaublich gutes Team!“ Ricarda Russ



BANG & OLUFSEN Am Wall

Jetzt neu bei uns:



Besuchen Sie unser neues Metz-Studio im Obergeschoss.



Metz Micos 43"
1299,- Euro



Metz Novum 55"
3999,- Euro

F. BUNGALSKI GEBÄUDE
Reparatur sämtlicher Fabrikate · Meisterwerkstatt

Am Wall 153 – 156 · 28195 Bremen
0421-32 55 00-0 / www.bungalski.com
amwall.bremen@beostores.com

Große Straße 117 · 27283 Verden
04231-30 80 / www.bungalski.com
verkauf@bungalski.de

Wir führen weitere Produkte der Marken Bang & Olufsen, Loewe, Panasonic, Samsung, Audioblock, Dynaudio, Sonoro und TAD-Tivoli

Start in die

**SPARGEL-
SAISON**



SPARGEL





Liebling AUS OBERNEULAND



Start in die

SPARGEL- SAISON

Auf fast 6.000 Hektar wird in Niedersachsen Spargel kultiviert. 4,5 Hektar davon entfallen auf das Bundesland Bremen, denn hier baut als einziger Bremer Landwirt Hajo Kaemena das erste Gemüse des Jahres an. Ende der 1980er Jahre stellte er seinen landwirtschaftlichen Betrieb im Gustav-Brandes-Weg auf die Sonderkulturen Spargel und Erdbeeren um.

Mit 30.300 Tonnen Spargel wurde im vergangenen Jahr in Niedersachsen der meiste Spargel in Deutschland gestochen. 186 Spargeldämme liegen in Oberneuland, und etwa 25 Tonnen kommen auch in diesem Jahr wieder hierher – vorausgesetzt das Wetter spielt mit.

Um kein anderes Gemüse wird so viel Aufhebens gemacht, kein anderes so dringend erwartet wie der Spargel. Als allererstes Gemüse des Jahres kommt dem Spargel jedes Jahr wieder aufs Neue ein ganz besonderer Stellenwert zu. Er ist das beliebteste Gemüse der Deutschen. Frühlingsluft in Stangen oder auch essbares Elfenbein sind nur einige der Bezeichnungen für das königliche Gemüse.

Obwohl draußen noch windig, kalt und frostig, war Hajo Kaemena Mitte März schon wieder im Spargelmodus. Eigentlich aber, so der Oberneulander Spargelbauer, ist er das gesamte Jahr spargelbewegt. Denn auch bei ihm ist nach dem Spargel vor dem Spargel.

Mitte März deckte er die Folien über seine 186 Spargeldämme. „Dieses Jahr wird es spät“, das wusste er bereits zu dem Zeitpunkt.

GUT ZU WISSEN

Spargel ist heute frischer als früher, denn er kommt vom Feld auf schnellstem Wege zum Waschen und in die Kühlung. Früher lag der gestochene Spargel stundenlang am Feld in der Wärme, sodass ihn Umsetzungsprozesse schlapp machten. Am 24. Juni endet die Spargelsaison, um den Johannitrieb zu schonen und damit die Spargelernte für das Folgejahr zu garantieren. Dann heißt es, Folien aufwickeln, damit der Aufwuchs durchgrünt.

Als es noch keine digitalen Temperaturmessungen im Spargeldamm gab, die direkt aufs Handy geschickt werden, schauten Spargelbauern einfach in die Eichen. Zeigten die einen zarten grünen Flaum, hieß es „Der Spargel treibt aus.“

Noch vor 25 Jahren ging es erst Mitte April zum Spargelstechen aufs Feld, den ersten Spargel gab es dann zum Muttertag und Pfingsten. Aufgrund von Folienmanagement sind Spargelbauern in der Lage, die Saison zu verfrühen. Schwarze Folien halten acht bis zehn Jahre, bevor sie recycelt werden. Und auch die Tunnelfolien haben eine Lebensdauer von drei Jahren. Für lange Haltbarkeit auch bei Stürmen und Orkantief werden sie fixiert.

Im vergangenen Jahr lagen die Temperaturen zu dieser Zeit bereits bei 20 Grad Celsius, sodass es am 29. März den ersten Spargel gab. In diesem Jahr aber führten die späte Frostperiode und durchgefrorene Böden zur späteren Ernte. „Es ist jedes Jahr anders, aber kein Drama“, sagt er lachend. Für die Spargelbauern erfreulich, dass bei kalter Witterung der Verbraucher auf Spargel kaum Appetit hat. „Wir haben das Gefühl, dass der Verbraucher mit Ernährung und Lebensmitteln wieder bewusster umgeht“, meint Kaemena. Obwohl der Einzelhandel versuche, die Saisona-



lität von Spargel aufzuweichen, blieben Spargel und Erdbeeren trotzdem Saisonware. „Alles hat seine Zeit. Da ist die Freude umso größer, wenn es so weit ist“, so sein Resümee.

Sobald zwölf Grad Celsius an den Wurzeln erreicht waren, begann der Spargel zu wachsen. Einige sonnige Tage halfen, um den Spargel sprießen zu lassen. Aussagen über die Qualität des geernteten Spargels könne man aufgrund von frühem oder spätem Erntezeitpunkt nicht treffen, so seine Erfahrung. Am 10. April wurde der erste Spargel auf Hof Kaemena gestochen.

**Um kein anderes
Gemüse wird so viel
Aufhebens gemacht,
kein anderes so
sehnsüchtig erwartet
wie der Spargel**

Start in die

**SPARGEL-
SAISON**

Bea und Hajo Kaemenas

LIEBLINGS-*Spargel*- REZEPTE

Bea und Hajo
Kaemena
spargelbewegt.



SPARGEL-ERDBEERSALAT MIT SCHAFSKÄSE

2 – 3 EL Pinien- oder Sonnenblumenkerne in einer Pfanne trocken anrösten, **6 EL Balsamessig, bianco, 2 EL saure Sahne, 1-2 EL Akazienhonig**. Alles miteinander verrühren, **Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl, 1 zerkleinerte Knoblauchzehe, 1 Bund Basilikum (ca. 30 g)** in feine Streifen schneiden und mit der Soße vermengen, abschmecken, **150 g Blattsalat** waschen, zerteilen, auf eine Platte legen, den Salat darauf anrichten, **1-2 rote Zwiebeln** fein hacken, **200 g Möhren**, putzen, grob raspeln, **250 g Spargel (weiß oder grün)** schälen, in ca. 4 cm Stücke schneiden, in wenig Wasser ca. 7 Min. garen und abkühlen lassen, **100 g Schafskäse** würfeln, **250 g frische Erdbeeren** waschen, putzen, vierteln
Salat mit den Zwiebeln, Möhren, Spargel und Käse belegen, die Salatsoße darüber gießen und mit den Erdbeeren schön anrichten. Zum Schluss die gerösteten Kerne über die Erdbeeren streuen.

GRÜNER SPARGEL IN KRÄUTER- PFANNKUCHEN

für 1 Portion:

ca. 8 Stangen grüner Spargel, 1 Ei, 60 g Mehl, 50 ml Milch, 1 EL gehackte Kräuter (TK-Mischung) oder nur Schnittlauch, 1 TL Butter, Salz, Zucker, Zitrone, Mineralwasser

Den Pfannkuchenteig aus Ei, Mehl, Milch, Kräutern und einer Prise Salz anrühren und beiseitestellen. Den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, in wenig mit Salz, Zucker, Zitrone und Butter gewürztem Wasser 10 Minuten bissfest dünsten. Einen Schuss Mineralwasser zum Pfannkuchenteig geben und verrühren. In einer Pfanne mit etwas Butter ausbacken. Den Spargel in den Pfannkuchen einwickeln.

SPARGEL-FRIKASSE

für 4 Personen:

800 g Spargel, 1 l Wasser, Saft einer Zitrone, 20 g Butter, Salz, Zucker, 4 Eier, 100 g Champignons, 200 g Kochschinken, 1 Bund Schnittlauch, 80 g Mehl, 80 g Butter, Salz, Pfeffer

Den Spargel schälen und im mit Zitronensaft, Butter, Salz und Zucker abgeschmeckten Wasser ca. 10 Minuten garen. Eier kochen und vierteln. Schinken fein würfeln. Champignons in einer Pfanne anschmoren. Schnittlauch fein schneiden. Für die Soße: Butter im Topf zerlassen, mit dem Mehl anschwitzen. Das Spargelwasser unter Rühren dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Spargel, Eier, Schinken, Pilze und Schnittlauch zur Soße geben. Dazu schmecken neue Kartoffeln oder Reis.

Nach wie vor stellt der Mindestlohn aufgrund des großen Anteils an Handarbeit auf den Spargel- und Erdbeerfeldern ein Problem für die Spargelbauern dar.

Seit Kurzem ist Hajo Kaemena Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer in Niedersachsen. Hier nimmt er sich der Thematik Bienen- und Insektensterben vermehrt an. Zukünftig will er noch stärker auf Blühstreifen mit speziellen Wildblumenmischungen setzen, um die Verbreitung von Wildbienen zu fördern (siehe auch Oberneuland Magazin 4-2018). Aber auch den für den Bestand der Wildbienen richtigen Zeitpunkt der Bodenbearbeitung und die Freihaltung einiger Sandflächen wird er in Zukunft stärker berücksichtigen. Es gibt mehr

als 500 Wildbienenarten, 250 bis 300 haben hier ihr Verbreitungsgebiet, 50 Prozent davon sind bedroht. „Wenn man mit Kleinigkeiten etwas erreichen kann, sollte man es tun“, so seine Meinung und packt es an. Schon im März schaute er nach sonnigen Feldrändern an Spargel- und Erdbeerkulturen.

Nachhaltigkeit ist für den Landwirt Hajo Kaemena ein wichtiges Thema. Auf Bioanbau umzustellen erfordere aber doch noch etwas mehr, erklärte er. Zudem würde mit der Umstellung die Einstellung von mehr Saisonkräften nötig werden. Das schlug sich auch im Preis nieder. Zudem wolle er gerne unabhängig in seinen Entscheidungen bleiben wollen. „Wir wirtschaften zwar konventionell, legen aber Wert auf eine nachhaltige Produktion,



Vorbereitung der Spargeldämme ...



Bocena und Jurek gehören zum festen Stamm der Mitarbeiter während der Spargelsaison.



Anfang April waren die Dämme noch gut eingedeckt.



Vom Feld geht es für den Spargel direkt zum Waschen und in die Kühlung.

die Umwelt und Naturschutz stark berücksichtigt.“ Außerdem bedeute der Bioanbau von Erdbeeren einen deutlich größeren Einsatz von Folien, stellte er fest. Das sei nicht in seinem Sinne.

Am **Sonntag, dem 27. Mai um 15.30 Uhr** bietet Hajo Kaemena wieder eine öffentliche Feldführung zu Erdbeeren und Spargel an. Individuelle Gruppenführungen bitte unter Tel. 254476 anfragen.

Auf www.hof-kaemena.de sind alle Standorte der Kaemena-Verkaufsstände zu finden. In Borgfeld steht der Kaemena-Erdbeer- und Spargelstand in diesem Jahr vor der Borgfelder Milchmanufaktur von Heike Klatt, mit der eine Kooperation in Planung ist.

Text und Fotos: Sabine v.d. Decken, Hajo Kaemena

SEIT 1985

HOF KAEMENA

OBERNEULANDER GENUSS



FELDFRISCHER SPARGEL

ERTEBEGINN APRIL
AUCH GESCHÄLT



LECKERE ERDBEEREN

ERTEBEGINN JUNI
AUSGEWÄHLTE SORTEN DIREKT VOM FELD
FRISCH GEPFLÜCKT ODER ZUM SELBST PFLÜCKEN



SIE WOLLEN WISSEN, ...

- wo Sie unsere Verkaufsstände in diesem Jahr finden können?
- wie lange die Spargelzeit geht?
- ab wann Sie bei uns Erdbeeren selbst pflücken können?
- was es zu unserem Hof noch zu sagen gibt?

wg-werbeagentur.de

WIR SAGEN IHNEN BESCHIED!
GLEICH ANMELDEN ODER NUR SCHAUEN:

WWW.HOF-KAEMENA.DE 

GUSTAV-BRANDES-WEG 19 . 28355 BREMEN . TEL. 0421 - 25 44 76

SO GENIESST OBERNEULAND

Von Antje Scheinert

Spargel



Es ist schon eine Krux. Da gibt es in unserer Zeit ein Gemüse, das eigentlich nur im Mai und Juni wirklich gut schmeckt: Spargel. Am besten direkt aus Oberneuland. Viele kennen das Gejaule am heimischen Esstisch: Schon wieder Spargel? Und meist sind es die Frauen, die auf diese Frage freudestrahlend mit „Ja“ antworten.

Spargel hat nämlich gleich zwei Vorteile: Er ist schnell gemacht (so er denn geschält ist), Kalorien haben nur die Zutaten – und die sind es auch, die das Gemüse so vielfältig in Erscheinung treten lässt. Er eignet sich als Begleiter, Vorspeise oder Hauptgericht und regt die Fantasie der Köche an. Deswegen lohnt sich auch in diesen Tagen ein Abstecher in die hiesige Gastronomie: Jeder hat Spargel auf der Karte und bietet ihn nicht nur in Weiß und Grün, sondern auch auf eigene Art an.



Sorgt im O's für Geschmack:
Thomas Reich.

GEBRATENE MAISCHOLLE MIT GAMBAS

im Oberneulanders

MIT ZWEIERLEI STANGENSPEGEL &
NEUEN PETERSILIEN-KARTOFFELN
AN KRUSTENTIER-HOLLANDAISE

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schollenfilet
Mehl zum Mehlieren
etwas Öl und Butter zum Braten für die Scholle
8 Gambas, Schwanz schälen und Darm ziehen (Vorderteil dran lassen)
etwas Olivenöl, Knoblauch und Chili zum Braten für die Gambas
12 Stangen grüner Spargel blanchiert
12 Stangen weißer Spargel blanchiert
600 g neue Kartoffeln, gekocht mit Schale
etwas Butter zum Schwenken, etwas Petersilie



Sauce:

120 ml gut abgeschmeckter reduzierter Krustentierfond
4 Eigelb, Schuss Weißwein, 300 g zerlassene Butter
etwas Panch Phoron geröstet (Gewürzmischung), Salz und Pfeffer aus der Mühle

Krustentier-Hollandaise:

Eigelb mit Krustentierfond und Weißwein auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis sich (beim Abstrich mit einem Holzlöffel) beim Draufpusten eine Rose bildet. Dann nach und nach die zerlassene handwarme Butter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und das geröstete Panch Phoron hinzugeben. Die Sauce an einem lauwarmen Ort stellen.

Fisch und Krustentier:

Schollenfilets mehlieren und in Öl anbraten „goldgelb“ und mit Butter nachbraten, bis sie gar und noch schön saftig sind.
Nebenbei auch die Gambas in Schale mit etwas Olivenöl, Knoblauch und Chili braten.

Spargel und Kartoffeln:

Spargel grün und weiß in Spargelfond heiß legen und die Kartoffeln in Butter, Petersilie und etwas Wasser heiß legen!
Alles mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Oberneulander's

Bistro | Restaurant | Catering



O's Täglich von 12 bis 22.30 Uhr

O's Mittagstisch 12 bis 17 Uhr
(Montag bis Samstag, außer Feiertage)

O's Angebot ab Mai:
- O's Maischolle trifft Spargel
- hiesiger Spargel
in verschiedenen Variationen
- Matjes O's Style

O's Montagabend:
1 Kg Premium Gambas von Bodes
mit einer Flasche Riesling Cuvée
und einer Flasche San Pellegrino
für nur 38,- €

O's Dienstagabend: (nach der Spargelsaison)
Schnitzzeltag

O's Mittwochabend: (nach der Spargelsaison)
frische Pasta in verschiedenen
Variationen 9,20 €

O's Donnerstagabend:
jede Pizza 8,20 €

O's Freitagabend: (nach der Spargelsaison)
O's 8ter: Acht verschiedene Haupt-
gänge zur Auswahl inklusive Suppe,
reichhaltigem Salatbuffet und
süßem Finale ab 19,90 € pro Person

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Oberneulander Landstraße 43
28355 Bremen
Telefon: 04 21 / 3 64 85 37

www.oberneulanders.de





Natia und Airam sorgen bei Sergio für leichten Genuss.

LEICHTER SPARGELSALAT FÜR WARMER TAGE bei Sergio

Zutaten für 4 Personen:

- 12 bis 16 Stangen Spargel
- 200 g gemischter Salat
- 100 g Rucola
- 16 Kirschtomaten
- 16 bis 20 kleine Mozzarella-Kugeln
- 8 bis 12 Oliven
- 3-4 EL Pinienkerne
- Parmesan
- Parmaschinken
- Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer, Pesto nach Geschmack

Den Spargel im Salzwasser al dente kochen und in rund drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Pinienkerne leicht in der Pfanne anrösten. Salat, Rucola und Kirschtomaten waschen. Alles zusammen mit Mozzarella und Oliven auf dem Teller anrichten. Aus Olivenöl, Balsamico (nach Gusto auch Zitronensaft), Salz und Pfeffer ein Dressing rühren und über den Salat träufeln. Danach noch Parmaschinken dekorieren und Parmesan über den Salat reiben.



ASPARAGI CON PROSCUITTO

Zutaten für 4 Personen:

- 20 Stangen Spargel al dente kochen
- 20 Scheiben Parmaschinken hauchdünn
- Kirschtomaten und Petersilie zur Dekoration, Parmesan

Den noch warmen Spargel mit sehr gutem Olivenöl beträufeln, mit Schinken, Tomaten und Petersilie dekorieren und mit Parmesanstreifen bestreuen.



DER WEIN ZUM SPARGEL

Andreas Kaminsky von Montini an der Apfelallee hat sich vorbereitet. Die Regale sind voll, der Spargel kann kommen. Landen Spargel, Kochschinken und Buttersauce auf dem Teller, sollte der Riesling „Buntschiefer“ von Spreitzer aus dem Rheingau ins Glas. „Der ist trocken, fruchtig und schmeckt leicht nach grünem Apfel, und ein Hauch exotische Frucht ist auch vorhanden“, verspricht er. Die Flasche kostet 12,50 Euro.



Andreas Kaminsky ist der „Neue“ bei Montini.

Der Sauvignon Blanc Terra Fusca von Russbach aus Rheinhessen ist fruchtbetont und aromatischer als der Riesling, mit einer leichten Heu-Limette-Note. „Den würde ich servieren, wenn Fisch als Begleiter zum Spargel gewählt wird.“ Die Flasche kostet 10,90 Euro.



Quereinsteiger ist der Name eines Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder, der auf dem Weingut Schmitges in einer Steillage mit stellenweise 70 Prozent Gefälle wächst. Dieser Wein ist süffig und passt hervorragend zu grünem Spargel und Hollandaise. Die Flasche kostet 9,90 Euro.





Markus Kajtezovic bringt den Frühling auf den Teller.

FRÜHSOMMER- LICHE SPARGEL- CREMESUPPE

im Höpkens Ruh

Zutaten:

400 g weißer Spargel
Salz, 1 Prise Zucker
1 Schalotte
2 EL Butter
100 ml Weißwein
1 EL Speisestärke
200 ml Sahne
1 EL Zitronensaft

Den Spargel waschen und schälen. Die Schalen mit 1 l Wasser, etwas Salz, Zucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und zugedeckt etwa 15 Min. kochen lassen. Die Schalen in ein Sieb abgießen, den Spargelfond auffangen und auf 600 ml einkochen lassen.

Den Spargel in kleine Stücke schneiden. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotte mit dem Spargel darin anschwitzen. Löschen Sie mit Weißwein ab und lassen Sie die Flüssigkeit vollständig verkochen.

Dann den Spargelfond dazugeben und 10 Min. kochen lassen. Einige Spargelstücke für die Einlage beiseitelegen.

Die Suppe pürieren, durch ein Sieb passieren und nochmals aufkochen. Die Speisestärke in der kalten Sahne anrühren und unter ständigem Rühren in die Suppe geben. Schmecken Sie die Spargelcreme nochmals ab und erwärmen Sie die beiseitegelegten Spargelstücke darin.

Zur Spargelsuppe passen als Einlage auch Rauchlachsstreifen, Flusskrebsfleisch oder Tomaten.

Sie lässt sich zudem wunderbar mit frischen Kräutern verfeinern, wie z.B. mit Schnittlauch, Petersilie oder Estragon.

OBST+GENÜSSE
HANNIG

Jetzt ist
Genießerzeit



Kochen aus Freude
Essen aus Leidenschaft

Verwöhnen Sie Ihren Gaumen mit frischen und feinschmeckenden Zutaten.

Und wenn es mal schnell gehen soll, dann nutzen Sie doch unseren

Mittagstisch
täglich frisch

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Christian Hannig & Team

Borgfelder Heerstr. 37

☎ 0421- 27 34 78

Bea und Hajo Kaemena vom Hof Kaemena lieben Spargel in vielen Variationen.



SCHWEINE-MEDAILLONS & SPARGEL

SPARGEL MIT SCHINKEN-SOUFFLÉ-HAUBE

MIT SAUCE BÉARNAISE GRATINIERT AUF TOAST

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinefilet, 4 Scheiben Sandwich-Toast, 500 g weißer Spargel, 4 Eigelb, 1 Zweig Estragon, 125 g Butter, Salz, Pfeffer

Spargel schälen und die Enden abschneiden. Schalen und Abschnitte mit je einer guten Prise Salz und Zucker in einen Topf geben. Mit Wasser begießen, bis sie gerade bedeckt sind und zum Kochen bringen.

Hitze reduzieren und 10 Minuten schwach köcheln lassen. Den Fond durch ein Sieb passieren. Butter erhitzen und bei kleiner Hitze aufschäumen lassen, Schaum abnehmen und das Fett zur weiteren Verwendung etwas abkühlen lassen. Geschälten Spargel in der Spargelbrühe 10 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Schweinefilet in Medallions teilen, mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Butterfett von jeder Seite 4 Minuten braten und im Backofen bei 100 °C bis zur weiteren Verwendung ruhen lassen. Estragon waschen, trockenschütteln, vom Stängel zupfen und fein hacken.

Eigelbe mit 50 ml Spargel-Fond zusammen in einer Schüssel im Wasserbad schaumig aufschlagen, bis die Masse beginnt, cremig zu werden und zu binden.

Dann unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen langsam die flüssige Butter hineinlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Estragon, Zitronensaft und evtl. etwas Brühe abschmecken. Sandwichbrot tosten. Spargel und Schweinemedallions auf den Toast geben, mit Sauce béarnaise übergießen und unter dem Backofengrill kurz überbacken.

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Spargel, Salz, 1 TL Zucker, 4 EL Butter, 2 EL Mehl, 100 ml Sahne, 120 g gekochter Schinken, 3 Eier, frisch gemahlener weißer Pfeffer, Zitronensaft nach Belieben, 1 Schuss Weißwein

Den Spargel in 5 Zentimeter lange Stücke schneiden. In einem großen Topf etwa 1 Liter Wasser mit Salz, Zucker und 1 Esslöffel Butter zum Kochen bringen. Den Spargel bissfest garen, herausnehmen und den Sud beiseitestellen. Die übrige Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl darin anschwitzen.

Mit etwa 300 ml Spargelsud ablöschen. Die Sahne angießen und die Sauce mit dem Schneebesen glatt rühren. Etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Schinken in Streifen oder Würfel schneiden. Die Eier trennen und die Eiweiße zu Schnee schlagen. Eigelbe unter die Sauce rühren und mit Salz, Pfeffer, Zitrone, 1 Prise Zucker und Weißwein kräftig würzen. Den Schinken in die Sauce einrühren. Den Eischnee unterheben. Den Spargel in eine Auflaufform geben und die Soufflé-Masse darauf verteilen. In den vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) schieben und etwa 25 Minuten backen; danach sollte die Oberfläche des Soufflés goldbraun sein.

Dazu passen gut kleine neue Butterkartoffeln und ein grüner Salat.

AUSGE-BACKENER SPARGEL

Zutaten für 4 Personen:

16 sehr dicke Stangen Spargel, Salz, Butter, Zucker, Mehl, 2 Eier, Paniermehl, Butter zum Ausbacken

Den Spargel schälen und in Salzwasser mit Butter und Zucker ca. 15 Minuten bissfest garen. Abtropfen und abkühlen lassen. Dann Spargelstangen erst in Mehl, dann in verquirltem Ei wenden und anschließend in Paniermehl wälzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel goldbraun ausbacken. Als Beilage passt ein Stück gebratenes Rinder- oder Schweinefilet.

Tipp: Vorzüglich dazu schmeckt ein Dressing aus halb Mayonnaise und halb Crème fraîche, abgeschmeckt mit etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle und Mandarinsaft.

Spargel leicht gemacht



Spargeltopf

16 cm ~~79,99~~
jetzt nur **49,99 €**

18 cm ~~99,99~~
jetzt nur **69,99 €**

SPIELZEUG
haar
TISCH+KÜCHE

Lilienthal · Hauptstraße 92 + 96 · ☎ 0 42 98 / 91 65-22



Steht im Flagman an Herd und Ofen:
Christian Macha.

SPARGEL- QUICHE im Flagman

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl, 12 TL Salz, 125 g Butter, in Flöckchen, 1 Ei

Mehl, Salz, Butterflöckchen und das Ei in eine Schüssel geben und mit den Knethaken eines Handrührgeräts vermengen. Teig mit den Händen kurz durchkneten, in ein Küchentuch wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen und in eine gut gefettete Springform geben. Bei 160 Grad 15 Minuten backen, abkühlen lassen.

**Für die Füllung: 1 Porreestange, 2 Gemüsezwiebeln
5 Stangen weißer Spargel**

**5 Stangen grüner Spargel
1/2 Knoblauchzehe
100 g gehackte,
frische Kräuter**

Das Gemüse nach Belieben klein schneiden und in einer Pfanne leicht anrösten, nach Geschmack salzen und pfeffern und eine Prise Zucker zugeben.

Anschließend alles in ein Sieb geben und die entstandene Flüssigkeit abtropfen lassen. Dann noch die frischen

Kräuter unterheben.

Royale Masse: 500 ml Sahne, 6 Eier, Salz, Pfeffer, Zucker

Alle Zutaten mit einem Zauberstab vermengen.

Den vorgebackenen Mürbeteig mit dem Gemüse füllen und anschließend mit der royalen Masse übergießen.

Bei 150 Grad 40 Minuten backen.



KLASSISCHER SPARGEL à la Herman Post

500 g Spargel

In einem großen Topf zwei bis drei Liter (kommt auf den Topf an) Wasser, Salz, Zucker, Butter, Pfeffer und eine geviertelte Zitrone aufkochen. Dann den Herd abstellen und den geschälten Spargel – je nach Stärke – neun bis elf Minuten ziehen lassen. Der Fond darf nicht mehr kochen.

Dazu Salzkartoffeln mit Petersilie und selbst gemachte Hollandaise oder geschmolzene Butter servieren.



„Es kommt auf den Fond an“, sagt Herman Post Chef Rainer Sheikh.

**DIE BESONDERE
LOCATION IN BREMEN**



**1. MAI 2018
AB 16.00 UHR
„FLAGMAN-BARBECUE“**

Reservierungen unter **0421 2440 3337**

FLAGMAN
BAR & RESTAURANT

ROCKWINKELER HEERSTRASSE 42
28355 BREMEN
WWW.FLAGMAN-BREMEN.DE

Herman Post

...das Restaurant

Bei uns ist
**Spargel-
zeit**

**Catering
und Barbecue**

für 10 - 200 Personen
inclusive Service -
Tischdekorationen und
Geschirr sowie verschiedene
Zelte für Ihren Garten

Bitte
reservieren
Sie
rechtzeitig!

**Oberneulander Landstr. 165 · 28355 Bremen
Tel. 0421 - 25 17 37 · www.hermanpost.de**



Foto: Jochen Wörch

ES IST

Frühling!

Die ersten warmen Sonnenstrahlen kitzeln auf der Haut, überall strecken sich zarte Knospen dem Licht entgegen – es ist Frühling. Endlich – und zwar richtig!

Monatelang hatte der Winter das Land fest im Griff. Kalter Nieselregen, Eiseskälte und grauer Himmel sorgten dafür, dass wir uns am liebsten zu Hause eingemummelt haben. Der Gang nach draußen erfolgte nur widerwillig und geschützt in dicken Winterjacken. Doch endlich, nach dem kalendarischen Frühlingsbeginn im März und dem wechselhaft-launischen April können wir den Frühling nun im Mai richtig spüren. Es ist wieder wärmer, heller, sonniger.

Schon so viele Male haben wir es erlebt und trotzdem beglückt es uns immer wieder. Jedes Jahr erwacht die Natur im Frühling und wir scheinbar ebenso mit ihr. Die Temperaturen steigen und ebenso unsere Stimmung. Vergessen sind Dunkelheit und Kälte, abgeschüttelt ruhiges Zurückgezogenheit und Stillhalten. Die Vorzeichen unseres Lebens ändern sich, aus Kalt mach Warm, aus Grau so herrliches Grün. Es zieht uns raus in die Natur, wir haben Lust uns zu bewegen, verspüren Tatendrang, gute Laune und Aufbruchstimmung. Da ist es: das Frühlingsgefühl.



SONNEN- FÜHLIGKEIT

Und kaum sind wir draußen fungieren Licht, Luft und Farbe als Stimmungsmacher. Die ersten warmen Tage fühlen sich einfach gut an. Die hellen Sonnenstrahlen lassen unsere Augen blinzeln, die Wärme der Sonne auf unserer Haut fühlt sich wohligh an und die bunt blühenden Frühlingsknospen machen einfach gute Laune. Doch die Frühlings-Euphorie ist nicht einfach nur subjektiv. Der Zusammenhang zwischen gutem Wetter und guter Laune kann auch wissenschaftlich erklärt werden.

Der Mensch ist darauf programmiert, bei Dunkelheit zu ruhen, bei Licht sind wir hingegen auf Aktivität und Hochgefühl gepolt. Sonnenstrahlen ändern unseren Hormonhaushalt. Einen besonders starken Einfluss auf unsere Laune haben das Schlafhormon Melatonin und das Glückshormon Serotonin. Wenn es früher hell wird und die Sonne stärker scheint, fällt mehr Licht aufs Auge. Dadurch bekommt die Zirbeldrüse im Gehirn den Befehl: Melatoninproduktion herunterfahren. In der Folge sind wirmunterer. Die Lichteinwirkung im Frühjahr kann zwischen 10.000 bis 100.000 Lux erreichen. Selbst die stärkste Raumbelichtung mit etwa 500 Lux kann da nicht mithalten.

Gleichzeitig steigt bei Sonnenlicht die Serotoninbildung im Körper. Die Folge: Mit mehr Glückshormonen im Blut haben wir bessere Laune. Und auch die Wärme hat einen positiven Einfluss aufs Gemüt und sorgt für Entspannung.



F FRÜHLINGS- DUFT

Zum richtigen Frühlingsgefühl gehört aber auch der Frühlingsduft. Denn wenn das Erdreich durch warmes Wetter erhitzt wird, werden die im Winter „eingefrorenen“ Duftmoleküle wieder freigesetzt. Erde, Moos, Gräser und faulige Blätter sorgen in unserer Nase dann für die typische Duftmischung, die wir als Frühlingsduft erinnern. Auch der Duft von Frühlingsblüten wie Narzissen, Hyazinthen und Maiglöckchen gehört hinzu. Unsere Bremer Frühlingsduftmischung ist dabei eine regionale Spezialität, denn an anderen Orten werden mit dem Frühling wahrscheinlich andere Gerüche in Verbindung gebracht.

Und so ist der Frühlingsgeruch ein „erlernter Duft“, den wir im Gedächtniszentrum des Gehirns mit einer bestimmten Bewertung abgespeichert haben. Wer noch nie einen Frühling erlebt hat, wird zum Beispiel den fauligen Geruch von Blättern wahrscheinlich nur als modrig wahrnehmen. Aber derjenige, der den Frühling Jahr für Jahr als heitere Phase mit vielen farbenfrohen Eindrücken kennengelernt hat, wird diesen speziellen Geruch immer als positiv abspeichern.

Anmerkung: Beispiele für einen ähnlich „typisch bremischen Geruch“ sind übrigens der in der Hansestadt bei der Produktion von Bier, Kaffee oder Schokolade entstehende Duft.



DIE WONNE IM Mai

*Wie sich die Bäume wiegen
im hellen Sonnenschein,
wie hoch die Vögel fliegen,
ich möchte hinterdrein,
möcht jubeln über Tal und Höhe.
O Welt, du bist so wunderschön
im Mai'n.*

Julius Rodenberg (1831-1914)

Foto: Edmund Trebitsch



WONNEMAI & BLUMENMOND

Im Mai können wir uns auf den Frühling verlassen – hier hat er definitiv bei uns Einzug gehalten. Der Mai ist die Brücke zum Sommer. Er gibt uns einen wohltuenden Vorgeschmack, sei es mit einzelnen sommerlich warmen Tagen oder auch den vielen verlängerten Wochenenden.

Der Wonnemonat Mai hat übrigens nichts mit „Wonne“ im heutigen Begriffszusammenhang – also ein Zustand, in dem man große Freude und Wohlbehagen empfindet – zu tun, sondern leitet sich von „Weidemonat“ ab, weil in dieser Zeit die Tiere auf die Weide getrieben wurden. Später wurde das einfach in Wonnemonat umgedeutet, es klingt ja so ähnlich.

Ebenso erhielt der Mai die Bezeichnung „Blumenmond“ wegen der Hauptblütezeit der meisten Pflanzen: Klatschmohn, Margeriten, Vergissmeinnicht, Maiglöckchen, Pfingstrosen, Flieder – alle entfalten jetzt ihre volle Schönheit. Der Mai ist der Monat der fröhlich bunten Farben, die unsere Seele munter machen.

Rot wirkt aktivierend. Es regt den Kreislauf, den Stoffwechsel und das Immunsystem an.

Orange ist die Symbolfarbe für Optimismus und Lebensfreude – ein echter Stimmungsaufheller. Gelb steht für Licht, Optimismus und Freude und lindert Ängste und Depressionen. Grün ist die Farbe der Natur und so verbinden wir es mit Wachstum und Neubeginn. Es beruhigt, harmonisiert und steht für Sicherheit und Hoffnung.

Der Mai bietet also ein Feuerwerk an Farben mit dem Signal: Jetzt geht's los!

Foto: Edmund Trebitsch



Der Mai steckt an. Wenn die Natur mit voller Kraft durchstartet, fühlen auch wir die Energie. Wir packen an, was liegen geblieben ist und wagen uns in neue Projekte. Im Mai heiraten viele Paare, verlieben sich viele Menschen. Sagen Ja zueinander, zum Glück. Optimismus und Lebensfreude ziehen uns hinaus ins Weite, auf die Wiesen am Deich, in die Wälder, in die Straßencafés und natürlich auf die eigene Terrasse.

Ein Großteil der Deutschen verbringt seine Freizeit am liebsten im privaten Grün. Gerade als privater Rückzugsort wird er sogar Badeseen und Stränden vorgezogen. Bevor es hier so richtig heimelig wird, steht die Gartenarbeit. Doch auch die geht im Mai leichter von der Hand. Wir beginnen jetzt zu jäten, umzugraben, zu säen. Säen – was für eine Symbolik! Für Hoffnung, Zuversicht und Freude auf das, was kommt.

Als Lieblingsbeschäftigung im Freien muss die Gartenarbeit jedoch dem Grillen weichen. Wir lieben das gemütliche Beisammensein mit unkompliziertem Essen und Trinken an frischer Luft. Denn auch kulinarisch beglückt uns der Mai – mit knusprig Gebrilltem, leckerem Spargel und saftigen Erdbeeren.

NEUBEGINN FÜR LEIB & SEELE

Foto: Jochen Wörlich



WALPURGISNACHT, MAIBAUM & LIEBESMAIEN

Und passend zur Lust aufs gesellige Beisammensein bietet der Mai jede Menge Bräuche und Feiernmöglichkeiten.

Mit der Walpurgisnacht zum 1. Mai werden dem Winter Beine gemacht, Hexenfeuer sollen die bösen Geister trüber Tage austreiben. Bis spät in die Nacht wird gefeiert, getanzt und Maibowle getrunken. Ist das Feuer etwas heruntergebrannt, findet in einigen Gegenden der Mairsprung statt, ein Brauchtum, bei dem es üblich ist, dass Verliebte gemeinsam über das Maifeuer springen. Auch der Maibaum gehört zum Wonnemonat Mai und hat eine lange Tradition, die regional gefeiert wird. Zwar gibt es keine eindeutigen Aufzeichnungen, die die genaue Herkunft der Bedeutung vom Baum im Mai erklären, jedoch geht man davon aus, dass er aus dem Germanischen stammt und es sich um ein heidnisches Symbol für die Fruchtbarkeit handelt. In der Regel wird hierbei am 1. Mai auf dem Dorfplatz ein Baumstamm aufgestellt, der mit unterschiedlichen Gaben verziert wird. Des Weiteren wird versucht, den Maibaum aus den benachbarten Dörfern zu stehlen. Beim Zurückgeben kommt es zu einem feuchtfröhlichen „Auslösen“ des Baums.

Direkt vor dem Aufstellen wird der Baum je nach Region in einer Art Prozession durchs Dorf getragen, deren Ziel oft ein zentraler Platz und/oder eine Gaststätte ist und die meistens von Zuschauern und einer Blaskapelle begleitet wird. Dem Aufstellen des Baums folgt ein ausgelassenes Maibaumfest mit Musik und Verzehr von regionalen Speisen und Getränken.

Doch der Maibaum gilt auch als Ausdruck der Liebe. Am 1. Mai setzen junge, unverheiratete Männer ihrer Liebsten als Zeichen der Liebe und Zuneigung mit Herzen und Bändern geschmückte kleine Maibäume, sogenannte Maieren, vor das Haus. Diese bleibt einen Monat lang bis zum ersten Juni stehen. Dann holt derjenige den Maibaum ab, der ihn gestellt hat. Üblicherweise wird dies, wenn die Frau ihn mag, mit einer Einladung zum Essen und mit einem Kasten Bier belohnt. Nachdem der Baum ausgelöst wurde, kann die Frau eine dünne Scheibe vom Fuß des Stammes absägen und dieses als Erinnerungsstück behalten. Text: Anne Günter

Foto: Jochen Wörlich



Blüten, die verzaubern

Magnolien verbreiten einen
Hauch von Exotik in Gärten und Parks!



Die Magnolie ist die Königin der Gehölze. Magnolien zaubern eine einzigartige Blütenfülle in jeden Garten, wo sie mit ihren großen, üppigen und fantastischen Blüten einen Hauch von Exotik verbreiten – und sind fast schon untrennbar mit dem Aufkommen von Frühlingsgefühlen verknüpft!

Magnolien sind sommer- oder immergrüne Sträucher oder Bäume von verschiedenen Wuchsformen und Wuchshöhen. Sie können, je nach Art und Sorte, eine Höhe von 1,50 bis 10 m und eine Breite von 1 bis 5 m erreichen. Die Magnolien fallen auf durch ihre überdurchschnittlich großen stern-, glocken-, schalen- oder tulpenförmigen Blüten. Die wunderschönen Blüten zeigen sich je nach Art und Sorte in weißer, rosa, purpurner, gelber oder grünlicher Farbe von März bis August. Arten- und sortenabhängig erscheinen die Blüten schon vor dem Blattaustrieb, was die Pflanze als Ziergehölz besonders attraktiv macht. Farbe und Duft der Blüten ziehen vor allem Käfer und Insekten an. Nach der Blüte bleiben an vielen Magnolienarten



zapfen-ähnliche Fruchtstände von 3 bis 12 cm Länge stehen. Die darin verpackten Samen werden durch die Vögel verbreitet.

In ihrer chinesischen Heimat sind Magnolien alte Kulturpflanzen und standen ursprünglich nur dem Kaiser zu. Er verschenkte sie als besondere Auszeichnung. Magnolien sind für Chinesen das Symbol weiblicher Schönheit, Reinheit und Süße.

Mit dem Buddhismus kamen Magnolien im 7. Jahrhundert nach Japan. Sie fanden dort rasch Eingang in die Gartenkultur, die Literatur und die Malerei.

Magnolien dienten seit alters her aber auch medizinischen Zwecken. Ein Extrakt aus der Rinde der Echten Magnolie (*Magnolia officinalis*) liefert ein Medikament mit stark belebender Wirkung. Text und Fotos: Meike Müller

 **bremergrundwasser.de**
Brunnen & Bewässerung

10 Jahre
Garantie

Spülbrunnen

von September - März
Komplett nur **249,00€**

von April - August
Komplett nur **269,00€**

Haben Sie schon über eine Bewässerungsanlage für Ihr Grundstück nachgedacht? Wir realisieren Ihre Vorstellungen und Wünsche einer vollautomatischen Bewässerungsanlage, die von Ihrem eigenen Brunnen kostengünstig versorgt wird. So werden Pflanzen und Rasenflächen auch in Ihrer Abwesenheit sicher und zuverlässig beregnet. Wir übernehmen die **Wartung und Pflege**, auch bestehender Anlagen.

Weitere Informationen unter bremergrundwasser.de.

bremergrundwasser.de
Torsten Szameitat

Borgfelder Heerstraße 7
28357 Bremen-Borgfeld

Telefon 0421 2 00 78 61
info@bremergrundwasser.de



KRÄUTER

VIELFALT *auf kleinstem Raum*

Warm und trocken oben, feucht und schattig im unteren Bereich. Das ist die Kräuterspirale, die verschiedene Standortansprüche von nährstoffarm und mediterran bis feucht und nährstoffreich auf kleinstem Raum bietet. Als Erfinder der Kräuterspirale gilt der 1928 in Australien geborene Bill Mollison. 1978 veröffentlichte er sein Konzept, Kräuter naturnah und ursprünglich anzubauen. Die Kräuterspirale ist Teil des von ihm und David Holgren ins Leben gerufenen Konzeptes der Permakultur. Text und Fotos: Sabine v.d. Decken

“Bei mediterranen
Kräutern ist
weniger Wasser
mehr”

Angela Landt

KRÄUTER IM BLICK

Amerikanischer Kalmus

Kann zur Aromatisierung von Likören verwendet werden.

Bergbohnenkraut

Es hat einen kräftig und würzigen Geschmack mit einer leicht herben Note. Es passt zu Lamm- wie auch Fischgerichten, in Kräuterbutter und zur Verfeinerung von Kräuterquark.

Borretsch

Auch Gurkenkraut genannt, ist eine einjährige Pflanze, die sonnige und windgeschützte Standorte mit feuchten, lockeren und kalkhaltigen Böden liebt. Nur frisch verwenden, eignet sich für Salat und Kräuterquark.

Brunnenkresse

Sie schmeckt scharf-würzig und gibt Salaten, Brotaufstrichen, Suppen, Quark und Kartoffelgerichten eine pikante Note.

Currykraut

Das Currykraut ist auch als Immortelle bekannt. Es riecht angenehm nach Curry und würzt Reis und Fleischgerichte. In der Naturheilkunde findet es Verwendung bei Wundreinigung, Linderung von Erkältungskrankheiten, Beschwerden der Lymphgefäße, leichten Depressionen, nervösen Unruhezuständen, Hautproblemen (Jucken, Verunreinigungen, Ekzeme), Prellungen und Hämorrhoiden.

Dill

Sollte nur frisch verwendet werden. Eignet sich für Gurkensalate und Quark.

Extragen

Für die Herstellung von Essig und Senf geeignet wie auch als Zutat zur Sauce hollandaise.

Garten-Bergminze

Nur mit Rhizomsperre im Topf in die Erde setzen, verbreitet sich andernfalls zu stark.



- Baumpflege
- Problemfällung mit Seilklettertechnik
- Baumsicherung
- Wurzelentfernung
- Baumkontrolle / Gutachten
- Gehölzschnitt



0421-1687248 04293-7896390

www.baumpflege-weserland.de



DER KLÜGERE HAT
DEN BOGEN RAUS.

SABO MOWIT 500F SERIES II

- Dank der großen Antriebsrädern meistert der MOWIT selbst Steigungen von bis zu 36 %
- Dank Lithium-Ionen-Akku ohne lokale Emissionen
- Dank der Forward Technology steuert der MOWIT elegant und effizient durch Ihren Garten



Hilligenwarf 2
28865 Lilienthal
Tel. 04298/4708
Fax 04298/30347
www.greentech-lilienthal.de

ABC DER KRÄUTER

Oberer Bereich (trockener Standort):

Currykraut (*Helichrysum italicum*), Ysop (*Hyssopus officinalis*), Lavendel (*Lavandula angustifolia*), Majoran (*Origanum majorana*), Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*), Bergbohnenkraut (*Satureja montana*), Thymian (*Thymus vulgaris*)

Mittlerer Bereich (mäßig trockener bis frischer Standort):

Borretsch (*Borago officinalis*), Koriander (*Coriandrum sativum*), Gewürz-Fenchel (*Foeniculum vulgare*), Zitronen-Melisse (*Melissa officinalis*), Petersilie (*Petroselinum crispum*), Rauke (*Eruca sativa*), Kapuzinerkresse (*Tropaeolum majus*), Pimpinelle (*Sanguisorba minor*)

Unterer Bereich (frischer Standort):

Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*), Dill (*Anethum graveolens*), Estragon (*Artemisia dracunculus*), Garten-Bergminze (*Calamintha grandiflora*), Liebstöckel (*Levisticum officinale*), Indianernessel (*Monarda didyma*)

Uferzone des Teichs (feuchter bis nasser Standort):

Amerikanischer Kalmus (*Acorus americanus*), Pfefferminze (*Mentha x piperita*), Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*)



Die noch vom Winter gezeichneten Kräuterspirale in der Biolandgärtnerei Rhizom.

Anleitung für den Bau einer Kräuterspirale

Für etwa zwölf Pflanzen und eine etwa 80 Zentimeter hohe Kräuterspirale muss man mit einem Durchmesser von ca. drei Metern rechnen. Das entspricht sieben Quadratmetern eines vollsonnigen Platzes im Garten, weil Kräuter viel Licht und Wärme brauchen. Zuerst den Grundriss abstecken und dabei die Form eines Schneckenhauses einfließen lassen. Die Spirale sollte sich nach Süden öffnen. Dann die abgesteckte Fläche spatentief, den an der Südseite gelegenen Teichbereich 40 Zentimeter tief ausheben.

Als Nächstes die Pflanzfläche mit zehn Zentimeter Schotter ausfüllen. Die erste Reihe Steine spiralförmig mit zwei Windungen auslegen und die Fläche mit grobem Schotter füllen. Die Mauer sollte ohne Mörtel als Trockenmauer aufgebaut werden. Schrittweise wird die Kräuterspirale bis zur endgültigen Höhe aufgebaut und mit den der vier verschiedenen Nährstoffzonen angepassten Erd-, Sand- und Kompostmischungen gefüllt. „Der am meisten gemachte Fehler ist die Verwendung von guter Gartenerde. Des-

halb sind die meisten Kräuterspiralen hoffnungslos überdüngt“, so die Erfahrung von Hartmut Clemen, Gärtnermeister im FlorAtrium. Kräuter bevorzugen überwiegend nährstoffarme Standorte. Bei einer Kräuterspirale lassen sich die unterschiedlichen Nährstoffansprüche sehr gut berücksichtigen. In die oberste Zone kommt eine Mischung aus 50 Prozent Gartenerde und 50 Prozent Sand. Je weiter es in der Spirale nach unten geht, verringert sich der Anteil an Sand.

Den Abschluss der Kräuterspirale bildet ein kleiner Teich. Bevor die Teichfolie eingelegt wird, eine Mulde mit fünf Zentimeter Sand ausfüllen, Teichfolie einlegen und eine weitere fünf Zentimeter dicke Schicht Sand einfüllen. Erst dann kann Wasser eingelassen werden. Im Anschluss die Ränder mit Steinen bedecken. Besser ist es, vor der Bepflanzung einige Regengüsse abzuwarten, damit sich die Erde setzt.

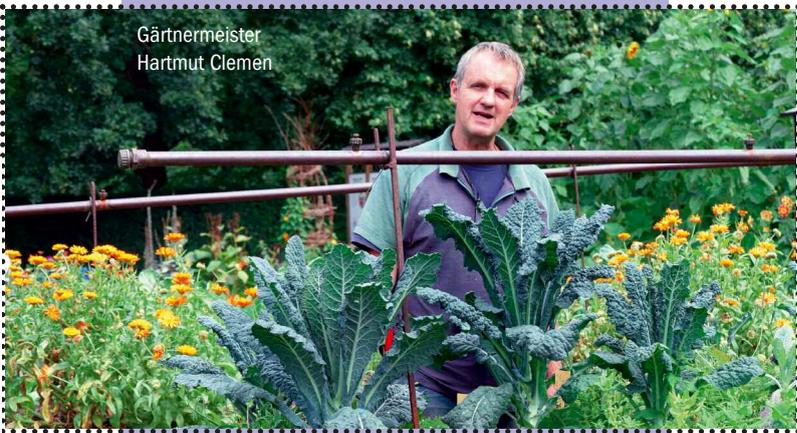


Petersilie

Bepflanzung

Der Bau einer Kräuterspirale ist schon ein größeres Unterfangen, darin sind sich Hartmut Clemen und Angela Landt einig. „Es wird oft unterschätzt“, sagt die Biologin der Biolandgärtnerei Rhizom. Eine nicht ganz so aufwendige Alternative zur Kräuterspirale ist ein Hochbeetkasten. „Als Laie fängt man am besten mit Schnittlauch, Wiesenoregano, Petersilie und Minze an“, rät Angela Landt. Vorsicht ist bei der Bepflanzung mit Minze allerdings geboten, da sie sich durch unterirdische Triebe stark vermehrt. Für Fortgeschrittene bieten sich Stauden wie Rosmarin, Lavendel, Currykraut, Ysop und Estragon an. „Bei mediterranen Kräutern ist weniger Wasser mehr“, ergänzt Landt. Regelmäßig kleine Mengen zum Feuchthalten seien wichtiger als große Mengen Wasser in kurzer Zeit.

Gärtnermeister
Hartmut Clemen



Gewürz-Fenchel

Zwei- oder mehrjährige Gewürzpflanze, die bis zu zwei Meter Wuchshöhe erreichen kann. Die Blätter des Fenchels für das Würzen von Salaten, Saucen und Fisch verwenden.

Indianernessel

Sie blüht von Juli bis September rot, purpur, rosa, gelblich oder weiß und eignet sich für Sirup, Tee, als Würzpflanze und für Potpourris, da sie getrocknet ihre Farbe und ihren Duft behält.

Kapuzinerkresse

Die Blüten der einjährigen Kapuzinerkresse eignen sich für Salate.

Koriander

Einjährige Pflanze, die bis zu einem Meter hoch werden kann. Mit seinem typischen Duft lockt er Nützlinge an. Passt gut zu asiatischen Salaten, in Smoothies, Gemüsesuppen und Dips.

Lavendel

Als Mittelmeerpflanze liebt er Wärme und Trockenheit. Bestandteil der Gewürzmischung „Kräuter der Provence“. Junge Blätter eignen sich zum Verfeinern von Fisch, Geflügel, Lamm und Eintöpfen sowie für Desserts.

Liebstöckel

Das auch als Maggi-Kraut bezeichnete Gewürz eignet sich für deftige Eintöpfe sowie Tomaten und Salat. Lässt sich ohne Aromaverlust trocknen.

Majeran

Mehrjährige Kräuterpflanze, die sich für Kartoffel-, Wild- und Geflügelgerichte und deftige Eintöpfe eignet.

Petersilie

Sie enthält große Mengen der Vitamine A, B1, B2, C und E und der Spurenelemente Kupfer, Zink und Fluor. Durch ihren hohen Gehalt an Kalium wirkt Petersilie entwässernd.

Pimpinelle

Sollte nur frisch für Salate, Quark, Kräuterssigg und Bowle verwendet werden.

Rauke

Scharf, würzig und leicht bitter ähnelt sie im Geschmack der Kresse. Sie eignet sich als Salat oder als Belag von Pizza.

Rosmarin

Immergrünes Kraut, das zu Fleischgerichten, Fischgerichten, Salaten, Suppen sowie zu Kartoffel- und Pilzgerichten passt.

Traumhafte Magnolien



...über 30 Sorten, darunter viele Raritäten
Gärtnerei Jaeger, Oyterdamm 7, 28876 Oyten
www.gaertnerei-jaeger.com



BREMER
BAUMDIENST
0421
2435746

- Baumpflege
- Baumfällungen | Spezialfällungen
- Baumkontrollen | -diagnose und Baumgutachten
- Garten- und Landschaftsbau | Pflasterarbeiten
- Grünflächenpflege | Gartenpflege
- Stubbenfräsung | Wurzelentfernung



Baumschule Thölken

Ziegelstraße 3, direkt an der B 74 in Osterholz-Scharmbeck



Das sind wir

Ihr Partner im Garten

Öffnungszeiten Mo-Fr. 8.00 – 18.00. Sa 8.00- 16.00



www.baumschule-thoelken.de

Mehr als nur ein Gartencenter

Was Sie bei uns erwartet

- Freundliche Mitarbeiter
- Kompetente Beratung
- Über 40.000m² Ausstellungsfläche
- Eine breite Auswahl
- Pflanzen von S-XXXL

Was wir für Sie tun

- Gartengestaltung
- Neuanlagen
- Hecken und Beete anlegen
- Lieferservice
- Beratung vor Ort

Sichtschutzpflanzen, Taxus, Kirschlorbeer, Thuja, Buchenhecken ... bis ca. 500 cm. vorrätig

REZEPT- IDEEN

mit frischen Kräutern

SALAT MIT GRAPEFRUIT, BÜND- NERFLEISCH UND BRUNNENKRESSE

- 2-3 Grapefruits
- 2 EL Estragonessig
- 2 EL Walnussöl
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Feigensenf
- etwas Wasabipulver, Salz
- 100 g Brunnenkresse
- 50 g Radieschensprosse
- 150 g Bündnerfleisch

Grapefruits filetieren. Aus Essig, Senf, Öl und Wasabipulver Salatsoße rühren. Soße über Radieschensprossen und Brunnenkresse geben, mit fein zerrupftem Bündnerfleisch garnieren.

MEDITERRANER KRÄUTERQUARK

- 250 g Quark (40 %)
- 1 TL Salz
- ½ TL Pfefferminze
- 1/4 TL Paprikapulver
- 1 gewürfelte Schalotte
- jeweils 1 TL klein gehackter Oregano, Thymian, Lavendel
- 1 EL Olivenöl

KRÄUTERBUTTER

Für eine gute Kräuterbutter gehören 100 g Kräuter auf 250 g Butter. Kräuter sehr fein hacken, Knoblauch, Zwiebeln oder Meerrettich pürieren oder mit der Knoblauchpresse durchdrücken. Es eignen sich eine Mischung aus Oregano, Rosmarin, Thymian, Bohnenkraut, Majoran und Lavendel, aber auch Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Basilikum und Ysop.

KRÄUTER- OMELETT MIT RÄUCHER- LACHS

- 300 g Salatgurke
- Salz, Pfeffer
- 1 Kressebeet
- 50 g Räucherlachs
- 3 Eier
- 2 EL Mineralwasser
- 2 EL Kefir
- 2 EL fein gehackter Dill
- 2 EL Schnittlauchröllchen
- 2 EL Öl
- Gurkenscheiben mit Salz bestreuen, Lachs würfeln. Aus restlichen Zutaten bei schwacher Hitze Omelett backen, mit Kresse und Lachswürfeln bestreuen, einklappen und auf Gurkenscheiben servieren.

TABOULEH

- 200 ml Gemüsebrühe
- 1 rote Paprika
- 100 g Bulgur
- 3 Frühlingszwiebeln
- ½ Bund Minze
- 1 Zitronensaft
- 1 Avocado
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL Honig
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer
- 100 g Schafskäse
- Bulgur bei kleiner Hitze 5 Minuten in Gemüsebrühe kochen. Paprika, Avocado und Frühlingszwiebeln würfeln. Salatsoße aus Öl, Honig, Gewürzen und Zitronensaft anrühren. Minzblättchen zu abgekühltem Bulgur, Gemüse und Soße geben, mit Schafskäsewürfeln bestreuen.

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

- 300 g Kräuter (Petersilie, Kresse, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle, Kerbel, Zitronenmelisse)
- 200 g Schmand
- 150 g saure Sahne
- 150 g Sahnejoghurt
- 2 EL Mayonnaise
- Salz, Pfefferminze
- 1 EL Zitronensaft
- pürieren.

Potpouri

Borretsch

KORIANDER- PESTO

1 Handvoll Korianderblätter
½ Tasse Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
2 EL Zitronensaft
5 EL Olivenöl
pürieren.

THYMIANÖL FÜR SALAT- DRESSING

300 ml Olivenöl
5 g fein gewürfelte Chilischote
5 g Pfeffer
1 Thymian-
sträußchen
2 Wochen an
warmem
Ort ziehen
lassen.

Thymian

Immergrüne Pflanze mit bittersüßem Aroma.

Schnittlauch

Ist eines der beliebtesten mehrjährigen Küchenkräuter und schmeckt frisch in Salaten und Quark am besten.

Ysop

Ysop hat einen leicht bitteren, kampferartigen und würzigen Geschmack, der meist an eine Mischung zwischen Oregano, Rosmarin und Salbei erinnert.

Zitronenmelisse

Zitronenmelisse gehört unbedingt in die Frankfurter Grüne Soße. Aber sie verfeinert auch Desserts, Salate Gemüsegerichte und Suppen. Überall, wo Zitronen hineinpassen, passt auch Zitronenmelisse.



Vereinbaren
Sie mit uns
einen Termin



- Baumfällung
- Baumpflege
- Totholzentnahme
- Erziehungschnitte
- Lichtraumprofilschnitt
- Kronenpflege
& Sicherung

Alle Arbeiten auch an schwierigen
Standorten durch
seilunterstützte Klettertechnik.

Kostenlose Beratung & Besichtigung – Sprechen Sie uns an!

HENRY HILKEN
BAUMSERVICE

Grasberg • Handy: 01 72-6 00 10 01
Tel. 04208-1286 • Fax 3158 • www.baumservice-hilken.de

Wir gestalten Ihre Gartenträume.

Ihr Garten. So einzigartig wie Sie.



LEUCHT
Gärtner von Eden®

MEIN GARTEN. MEIN ZUHAUSE.

Telefon 0421 808968
www.leucht-gaerten.de

Gartensaison

TIPPS &
TRENDS

Mein Lieblingsplatz

Nach einem langen Winter und den kalten Tagen zu Beginn des Frühjahrs lädt die Sonne zum Entspannen und Wohlfühlen im Freien ein. Mit schönen Pflanzen, Gartenmöbeln und reichlich Accessoires verwandeln Sie Garten, Terrasse oder Balkon in ein Freiluft-Wohnzimmer zum Wohlfühlen.

Von traditionellen Hartholzmöbeln über trendige Polyrattan- und Alumöbel bis hin zu edlem Mobiliar aus Stahl und Granit und schönen Dekorationen machen Sie Garten, Balkon und Terrasse zu Ihrem Lieblingsplatz.

Wasser, Saft oder Deko?

Glaserie laguna Burano von LEONARDO
– Diese handgefertigte Glaserie vereint Design und Glaskunst.

Das grüne Glas mit den eingelassenen Luftbläschen in Kombination mit der klassischen Form ist ein echter Hingucker.
Gesehen bei: haar

Tisch + Küche, Hauptstraße
96, 28865 Lilienthal

Kissenbezüge mit Charme

Mit dem Frühling kehren auch wieder wunderschöne Pastelltöne in unsere Einrichtung zurück. Besonders beliebt: leichte Blau- und Minttöne. Doch auch hier gibt es dieses Jahr eine Besonderheit: Gerne dürfen die zarten Pastelltöne mit knalligen Farben kombiniert werden.

Gesehen bei: Alva / Kleines & Feines,
Mühlenfeldstraße 28, 28355 Bremen



Foto: Genter / pixelio.de

Feuerschale aus Metall

Seit Anbeginn der Zeit sind die Menschen fasziniert von flackerndem Feuer. Eine offene Feuerstelle im Garten ist daher für viele das i-Tüpfelchen der Gartengestaltung. Für laue Abende mit romantisch züngelnden Flammen gibt es viele verschiedene Gestaltungsmöglichkeiten. Von klein bis groß, gemauert oder mobil, aus Stein, Metall oder Glas – für eine Feuerstelle im Garten bieten sich die verschiedensten Varianten. z.B. bei: Alva / Kleines & Feines, Mühlenfeldstraße 28, 28355 Bremen



YOYO-LAMPE

Bei dieser Lampe haben sich die Designer richtig Gedanken gemacht – inspiriert von dem zeitlosen Spielzeug Jo-Jo. Das Kabel in der Mitte ist 16 m lang, das entweder vollständig ausgeschöpft oder ganz bequem aufgerollt werden kann. Damit können Sie sich Ihr Licht immer dahin rollen, wo es benötigt wird. Außerdem macht es ein Verlängerungskabel überflüssig. Zudem kann die aus Polyethylen gefertigte Lampe sowohl draußen als auch drinnen genutzt werden. Zu bestellen im Internet.



Altes neu inszeniert
 Wenn Sie Ihre Terrasse verschönern oder Ihren Garten umgestalten wollen, machen manchmal Kleinigkeiten den Unterschied, zum Beispiel ein Gartenbrunnen, ein Strandkorb, Kerzen, Gartenfiguren, Kissen, Beleuchtung oder geschickt eingesetzte Deko-Artikel, wie alte Zäune, Steine oder Kannen und Tröge.



Otte

FRIEDHOFSGÄRTNEREI

- Grabgestaltung
- Grabpflege
- Trauerbinderei
- Moderne Floristik

Friedhofsgärtnerei Otte GbR
 Heinstraße 1 / Ecke Friedhofstraße
 28213 Bremen
 Telefon: 04 21 / 21 35 32
 Telefax: 04 21 / 21 35 30

Gestaltung in guten Händen

e-mail: info@friedhofsgaertneriei-otte.de
 http://www.friedhofsgaertneriei-otte.de

Vertragsgärtner der Nordwestdeutschen Treuhandstelle für Dauergrabpflege GmbH



L | V | N

LIFTVERMIETUNG NORD

Hubarbeitsbühnen & Baumaschinen

Tel. 0 42 07 - 911 5880
 Fax: 0 42 07 - 66 97 07
 info@liftvermietung-nord.de
 www.liftvermietung-nord.de



WOLF's

HAUS & GARTEN SERVICE

Ihr Fachmann aus der Nachbarschaft!

- Gartenpflege
- Baumdienst
- Zaunbau
- Winterdienst
- Pflasterarbeiten
- Urlaubsvertretung für Ihr Haus
- kleine Reparaturen im/am Haus und vieles mehr.

Rufen Sie uns an!

Tim Anacker
 Mobil: 01 73 - 915 67 54
 Mail: info@wolfsbremen.de
 www.wolfsbremen.de



Die Frühlings

Vogelgezwitscher, zartes Grün und die ersten wärmenden Strahlen: Der Frühling lockt die Menschen jetzt mit Macht ins Freie. Die Frühlingsmärkte des Nordens laden ein. Sie sind ein Freudenfest für die Sinne – ein Besuch lohnt sich in jedem Fall.

Lust auf eine kleine Landpartie unter freiem Himmel? Ob nun direkt vor der Haustür oder als attraktives Ausflugsziel – das **OBERNEULAND MAGAZIN** hat für Sie die schönsten Feste zusammengestellt. Von Kulinarik bis Kunsthandwerk, von künstlerischen Darbietungen bis zu Ideen für den heimischen Garten bieten sich hier unzählige Möglichkeiten, um sich inspirieren zu lassen.

Text: Gaby Engelsberger

Fotos: Veranstalter/Stadt Westerstede

Celle



Landgut Wienhausen

Hereinspaziert in den romantischen Park des Gutshauses bei Celle. In der Zeit **vom 28. April bis 1. Mai** präsentiert sich „Blumen und Ambiente“.

Mit Pflanzen, Kräutern, Gehölzen sowie Werkzeug und Pflanzgefäßen wird das Landgut zu einem Treffpunkt für Gartenfreunde. Pflanzenexperten beraten die Besucher bei allen Fragen rund um das Gedeihen ihrer Pflanzen.

Schmuck, Mode und Kulinarik runden die Veranstaltung ab. Für das Einkaufsvergnügen gibt es einen kostenlosen Handwagenverleih. Der Markt öffnet täglich von 10 bis 18 Uhr, am Sonntag von 11 bis 18 Uhr.

www.schloss-romantik.de



märkte laden ein!



Bad Pyrmont

.....

Landpartie Bad Pyrmont

Der Kurpark des Staatsbades verwandelt sich **vom 28. April bis zum 1. Mai** in ein grünes Wohnzimmer mit Pflanzen und Knollen.

Die rund 150 Aussteller zeigen einen breiten Mix von Praktischem und Exotischem, Mode und Schmuck, Sekt und Weinen. Die Veranstaltung entführt die Besucher in eine Welt des Varietés, bei dem sich die Künstler fast im Stundentakt abwechseln.

Als Spaß für die Familie wartet auf die Jüngsten ein Barfußpark. Die Landpartie ist täglich von 10 bis 19 Uhr geöffnet, der Eintrittspreis beträgt 10 Euro, Kinder unter 15 Jahren haben freien Eintritt.

www.rainer-timpe.de

.....



Bommelsen

Beekenhof Gartenfestival

Bommelsen, so heißt eine kleine Ortschaft zwischen Walsrode und Soltau – und hier findet das Beekenhof Gartenfestival vom 4. bis 6. Mai statt.

Auf dem historischen Hof in der Lüneburger Heide findet sich jede Menge Schönes für drinnen und draußen, um sich einen heimeligen Sommer-Wohnraum zu erschaffen. Uralte Eichen laden zum Schlendern ein. Blumenzüchter präsentieren ihre neuesten Sorten und Farben, Kunsthandwerker zeigen ihre Objekte. Ein „Pflanzen-doktor“ gibt Pflegetipps.

Der Beekenhof öffnet an allen drei Tagen von 10 bis 18 Uhr die Pforten. Der Eintritt kostet 7 Euro.

www.antik-haus-gartenfestival.de

3

Frühlingsfest Worpswede

Worpswede feiert den Frühling. Vom 5. bis 6. Mai wird entlang der Bergstraße ein Fest für die ganze Familie gegeben. Kleine Manufakturen bieten Leckeres aus der Region, Künstler und Kunsthandwerker zeigen ihre Arbeiten.

Neben dem Bummel über den traditionellen Maimarkt gibt es ein Kinderprogramm und Livemusik an unterschiedlichen Plätzen.

Am Sonntag findet wieder das große Torfkahn-Wettziehen als lustiges Spektakel statt. „Viel Unterhaltung für Kind und Kegel“, versprechen die Veranstalter. Geöffnet ist der Markt an beiden Tagen von 11 bis 18 Uhr.

Worpswede



5

Wilstedt



Olivenöl-Abholtag Wilstedt

Hinein ins Maivergnügen bei den Olivenöl-Abholtagen vom 5. bis 6. Mai in Wilstedt: Einmal im Jahr wird das Mittelmeer über die Alpen hierher geholt.

Oliviers aus Italien, Spanien und Griechenland lassen ihre Öle verkosten und präsentieren die neue Ernte. Während der Olivenölsprechstunde plaudern Experten aus dem Nähkästchen, worauf es beim guten Öl ankommt. Zwei Hamburger Köche brutzeln norddeutsch-mediterrane Speisen vor Ort, in einer Spezialitätengasse kann geschlemmt werden. Zum 20. Jubiläum gibt es eine Tombola und ein Gewinnspiel, als Hauptpreis winkt eine Reise zur Olivenernte.

Von Bremen aus fährt ein Bus-Shuttle. Öffnungszeiten von 10 bis 18 Uhr, der Eintrittspreis beträgt 6 Euro für Erwachsene, Kinder bis 16 Jahre frei.

www.artefakten.net

6

Ölmühlentag Thedinghausen-Wulmstorf

Ein wahres Fest für Fans von feinsten Speiseölen ist der Ölmühlentag der Wesermühle am Sonntag, 6. Mai in der Zeit von 11 bis 18 Uhr.

Der Markt wird in diesem Jahr erstmalig in der ehemaligen Windmühle in Wulmstorf ausgerichtet. Neben Överkostung und -verkauf werden regionale Leckereien wie Büffelkäse, Bauernhofeis, Pralinen, Kräuter, Honig und Landtorten angeboten.

Für Interessierte gibt es Führungen, bei denen die Ölpressung gezeigt wird. Der Spitzenkoch Wolfgang Pade präsentiert vor Ort Kostproben seines Könnens. Zum Rahmenprogramm gehört neben Bogenschießen eine Kunstausstellung in der Mühle.

www.wesermuehle.com



Thedinghausen-Wulmstorf

Westerstede

Blütezeit Westerstede

Der Name ist Programm: Die Rhodo 2018 in Westerstede ist Europas größte Rhododendron-Ausstellung.

Mit einer Ausstellungsfläche von 20.000 Quadratmetern verwandelt sich die Innenstadt in der Zeit vom **10. bis 21. Mai** zum 15. Mal in eine kunterbunte Parklandschaft. Gezeigt werden blühende Schönheiten und neuartige Züchtungen der klassischen Garten- und Parkpflanze.

Ein Highlight ist neben einer Fahrt im historischen Riesenrad und der Erlebnismesse „Grüne Lebensart“ die besondere Illumination am Abend.

Öffnungszeiten täglich von 9.30 bis 23 Uhr. Die Tageskarte kostet 12 Euro, Kinder bis 15 Jahre frei.

www.rhodo.de



GEWINN-SPIEL

Das OBERNEULAND MAGAZIN verlost exklusiv für seine Leser

5 x 2 Tickets für die Rhodo 2018 in Westerstede.

Einfach eine E-Mail mit Ihrer Postanschrift und dem Stichwort: „Rhodo“ an verlosung@oberneuland.info

Einsendeschluss: 08.05.2018
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

8

Lenzmarkt Bremen

Veronika, der Lenz ist da! Bereits zum 14. Mal findet der Bremer Lenzmarkt statt.

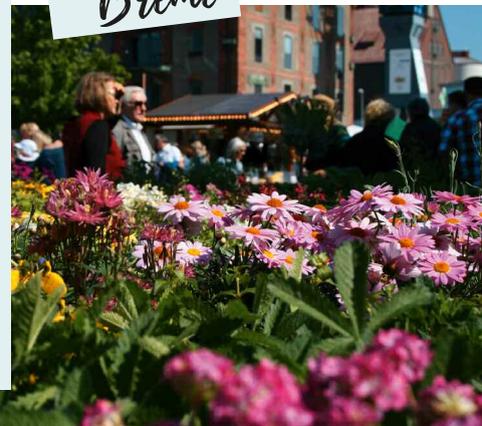
Der historische Speicher XI bildet am **13. Mai** in der Zeit von 10 bis 17 Uhr die Kulisse für den Markt mit rund 80 Ausstellern, die von Pflanzen über Gartendekoration bis zu Werkzeug und Rasenmähern alles für Gartenfans im Gepäck haben.

Auch Heimtierbedarf für Hund, Katze und Co. kann erstanden werden. Der Besuch ist kostenfrei. Haltestelle der Straßenbahnlinie 3 ist der „Waller Ring.“

www.grossmarkt-bremen.de



Bremen



8. Ölmühlentag



Mühlenweg 34

Thedinghausen-OT Wulmstorf

6.5.2018

11.00-18.00Uhr



- regionale Spezialitäten,
- Vorführung der Ölmühlen,
- Torte gibt's auch.
- Bogenschießen, Basteln für Kinder



Eintritt frei!



Sande am Jadebusen

9



Landpartie Schloss Gödens

Wer die Landpartie am und im idyllischen Wasserschloss Gödens besucht, kann den Ausflug gleich wunderbar mit einem Abstecher zur Nordsee verbinden.

Das Frühlingsfestival findet am Pfingstwochenende **vom 17. bis 21. Mai** in Sande am Jadebusen statt. Bei der Landpartie mit über 120 Ausstellern dreht sich alles rund um das ländliche Leben mit Themenwelten wie Wohnen im Grünen, Mode, Garten, Kulinarik und Lebensart.

Öffnungszeiten von Donnerstag bis Sonntag von 10 bis 19 Uhr, am Montag von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt kostet 12,50 Euro. www.landpartie.com

GEWINNSPIEL

Das OBERNEULAND MAGAZIN verlost exklusiv für seine Leser **5 x 2 Tickets** für die Landpartie auf Schloss Gödens.

Einfach eine E-Mail mit Ihrer Postanschrift und dem Stichwort: „Landpartie“ an verlosung@oberneuland.info
Einsendeschluss: 08.05.2018
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Gartenfestival Herrenhausen

Weil in den lauen Monaten nichts schöner ist, als im Garten mit dem Grill zu brutzeln, lautet das Motto des Gartenfestivals Herrenhausen 2018 „Grillen und Chillen“.

So erschnuppern die Besucher über die Pfingsttage in der Zeit **vom 18. bis 21. Mai** im Georgengarten nicht nur den zarten Duft von Rosen und Flieder, sondern auch die Aromen von allerlei Gegrilltem. Neben Gartenaccessoires zeigt die Ausstellung die neuesten Trends rund um den Grill und alles, was dazugehört: Gewürze, Dips, Antipasti, Wein und Käse.

Der Georgengarten öffnet seine Tore von 10 bis 19 Uhr, Eintritt 11 Euro, für Kinder unter 12 Jahren frei.

www.gartenfestivals.de

Herrenhausen

10



GEWINNSPIEL

Das OBERNEULAND MAGAZIN verlost exklusiv für seine Leser **5 x 2 Tickets** für das Gartenfestival Herrenhausen

Einfach eine E-Mail mit Ihrer Postanschrift und dem Stichwort: „Gartenfestival“ an verlosung@oberneuland.info
Einsendeschluss: 08.05.2018
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Hardenberg

11



Hardenberg Klassika

Die Grafenfamilie von Hardenberg lädt Garten- und Naturfreunde **vom 24. bis 27. Mai** auf das Schlossparkgelände in Nörten-Hardenberg ein.

Ein Leckerbissen für Pferdeliebhaber: In unmittelbarer Nähe findet auch das Hardenberg Burgturnier mit hochklassigen Darbietungen statt. Ein Aktionszirkel im Herzen der Klassika bietet außerdem Lehrreiches zu den Themen Hunde- und Pferdesport.

Öffnungszeiten am Donnerstag von 15 bis 20 Uhr, Freitag und Samstag von 10 bis 20 Uhr, am Sonntag von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt kostet am Donnerstag 5 Euro, an den anderen Tagen 10 Euro. www.hardenberg-klassika.de



12

Thedinghausen

Schloss Erbhof Thedinghausen

„Perle der Weserrenaissance“ – so wird das Schloss Erbhof Thedinghausen in der Region genannt. Es dient bereits zum vierten Mal als historische Kulisse für die Gartentage, die **vom 25. bis 27. Mai** ihre Pforten öffnen.

Besichtigungen ermöglichen einen Einblick in das denkmalgeschützte Bauwerk. In den Pagodenzelten bieten die Aussteller allerlei schöne Dinge, Künstler laden zu Workshops ein. Der Fernsehgärtner John Langley ist wieder mit von der Partie und zeigt Kniffe der Pflanzenpflege.

Die Ausstellung ist täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet 9 Euro, Kinder bis 14 Jahre haben freien Eintritt.

www.gartentage-thedinghausen.de

.....



Ippenburger

14

Ippenburger Sommerfestival

„Kunst und Wildnis, Kraut und Rosen, Prinzessinnen und Mätressen, Grill und Chill – das ist Ippenburg“, mit diesen Worten laden die Veranstalter **vom 31. Mai bis 3. Juni** zum Sommerfestival am Ippenburger Schloss ein.

Die Besucher erhalten die Gelegenheit, einen Blick in die selten geöffneten Innenräume des historischen Schlosses zu werfen.

Bei einer Grillshow zeigen auf fast 30 laufenden Metern Kochfläche bekannte Grillmeister ihre Künste. Pünktlich zum Fest sorgen über 1.500 Alliumblüten im Rosarium für satte Farbpracht.

Geöffnet täglich von 11 bis 18 Uhr, der Eintritt kostet für Erwachsene 12 Euro.

www.ippenburg.de

.....

Lauenbrück

13

Landpark Lauenbrück

Türen auf für den „Landmarkt im LandPark“ heißt es **vom 26. bis 27. Mai** in Lauenbrück. Hier kommen auch die Jüngsten auf ihre Kosten: Sie können auf Eseln reiten und den gemeinnützigen Park mit Spiel Landschaft und rund 200 weiteren Tieren erkunden.

Rund 60 regionale Aussteller zeigen Mode, Schmuck, Handwerkskunst, Gartenschmuck, Gartengeräte und Genussartikel. Umrahmt wird der Markt von Jazzklängen, Workshops und Vorträgen.

Für Gute-Laune-Musik sorgt das Trio „Sax und Schmalz“. Die weitläufige Parklandschaft lädt zu einem ausgiebigen Spaziergang ein. Öffnungszeiten täglich von 10 bis 18 Uhr.

www.landpark.de

.....



JEDER BESUCH UNTERSTÜTZT DEN GEMEINNÜTZIGEN LANDPARK LAUENBRÜCK

TÄGLICH EINE LAND PARTIE

NUR 10 MINUTEN AB AT DAS ZIEL ZWISCHEN HH & HB

LANDPARK LAUENBRÜCK TIER- & LANDSCHAFTSPARK

LAND MARKT

AUSSTELLER | GENUSS | COMEDY | MUSIK

26./27.MAI 10-18UHR

HERZCASPAR-FLOHMARKT 3. Juni

POETRY IM PARK 15. Juni

LESEFREUDEFFEST 17. Juni MIT KIRSTEN BOIE

LANDPARK.DE

15

Nordenham

Landpartie Nordenham

Die räumliche Nähe zur See nimmt die Landpartie „Garten & Ambiente“ in diesem Jahr zum Anlass, sich im maritimen Look zu präsentieren.

Der Friedeburgpark wird in der Zeit **vom 2. bis 3. Juni** mit Segeln, Fischernetzen und Schiffen in eine seefahrer-taugliche Landschaft verwandelt. Rund 90 Aussteller bringen schöne und nützliche Stücke rundum die Bereiche Garten, Wohnen und Lebensart mit.

Highlight ist wie in jedem Jahr am Samstagabend eine Lasershow mit Hunderten Kerzen und Fackeln rund um den See. Geöffnet am Samstag von 10 bis 23 Uhr, am Sonntag von 10 bis 18 Uhr. Eine Tageskarte kostet 8 Euro, Kinder bis 16 Jahre frei. www.garten-und-ambiente.de



Etelsen

16



Das OBERNEULAND MAGAZIN verlost exklusiv für seine Leser

5 x 2 Tickets für das Etelser Schlossgartenfest

Einfach eine E-Mail mit Ihrer Postanschrift und dem Stichwort: „Schlossgartenfest“ an verlosung@oberneuland.info
Einsendeschluss: 31.05.2018
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

GEWINN-SPIEL

Etelser Schlossgartenfest

Direkt vor den Toren Bremens liegt der kleine Ort Etelsen an der Weser. Da bietet sich ein Ausflug zum Schlossgartenfest geradezu an.

In der Zeit **vom 8. bis 11. Juni** zeigen 140 Aussteller auf über 17.000 Quadratmetern originelle und stilvolle Dinge rund um das ländliche Leben. „Ein Fest für Freunde des Kunsthandwerks, Gartenliebhaber, Feinschmecker und Musikbegeisterte“, fasst Veranstalter Harm Beckröge zusammen.

Kinderanimation und Livemusik runden die Veranstaltung ab. Öffnungszeiten am Freitag von 12 bis 19 Uhr sowie Samstag und Sonntag von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt kostet für Erwachsene 6 Euro. www.festimschlossgarten.de

Wolfsburg

17

Landpartie Wolfsburg

Es ist zwar keine Frühlingsausstellung mehr, aber die Landpartie Wolfsburg erhält trotzdem einen Platz in unseren Ausflugsstipps. **Vom 28. Juni bis 1. Juli** kommt (hoffentlich) schon Sommerfeeling am Schloss Wolfsburg auf.

Auf die Besucher wartet ein Mix aus Mode und Schmuck, Praktischem und Exotischem für das grüne Wohnzimmer daheim. Ein Rahmenprogramm mit Kleinkunst, kulturellen Angeboten und beschwingter Musik sorgt für Geselligkeit.

Öffnungszeiten täglich von 10 bis 19 Uhr, der Eintrittspreis beträgt 10 Euro.

www.rainer-timpe.de



Hof Beckröge
ETELSER SCHLOSSGARTENFEST
BREMER STR. 4 - 27299 LANGWEDEL-ETELSEN

FREITAG BIS SONNTAG

08.06.18 - 10.06.2018

KOSTENFREIE PARKPLÄTZE

WWW.FESTIMSCHLOSSGARTEN.DE



Bruchhausen-Vilsen

Rosenfest Bruchhausen-Vilsen (18)

Die Königin der Blumen, so wird die Rose unter Pflanzenfreunden genannt. Ob als verwünschtes Buschröschen oder mit farbprächtigen Blütenköpfen steht sie beim Rosenfest vom 29. Juni bis zum 1. Juli auf dem Heiligenberg in Bruchhausen-Vilsen im Mittelpunkt.

Fachvorträge liefern Tipps zur Pflege von Pflanzen und Stauden. Bei der Messe rund um das ländliche Leben können schöne und ausgefallene Stücke für drinnen und draußen erstanden werden. Zum Programm gehören Mitmach-Aktionen, künstlerische Darbietungen und Gau-menfreuden.

Öffnungszeiten von 10 bis 18 Uhr. Der Eintritt kostet 9 Euro, Kinder bis 15 Jahre frei.
www.homeandgardenevent.de



GEWINN-SPIEL

Das OBERNEULAND MAGAZIN verlost exklusiv für seine Leser

5 x 2 Tickets für das Rosenfest auf dem Heiligenberg

Einfach eine E-Mail mit Ihrer Postanschrift und dem Stichwort: „Rosenfest“ an verlosung@oberneuland.info
 Einsendeschluss: 31.05.2018
 Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Zunfthkleidung · Warnschutz · Oberteile · Zubehör · Arbeitshosen · Jacken und Westen · Kinderkleidung · Schuhe

Neu! Neu! Neu!
 Stretchhosen der Firma Mascot

M. MANKE
 BERUFSBEKLEIDUNG
 Arbeitsschutz von Kopf bis Fuß

Fachhandel für Arbeitsbekleidung und Sicherheitsschuhe
 ☎ 0 42 98 - 46 77 03 · Trupermoorer Landstraße 7 · 28865 Lilienthal

Besuchen Sie uns in Lilienthal



...oder besuchen Sie unseren Online-Shop.

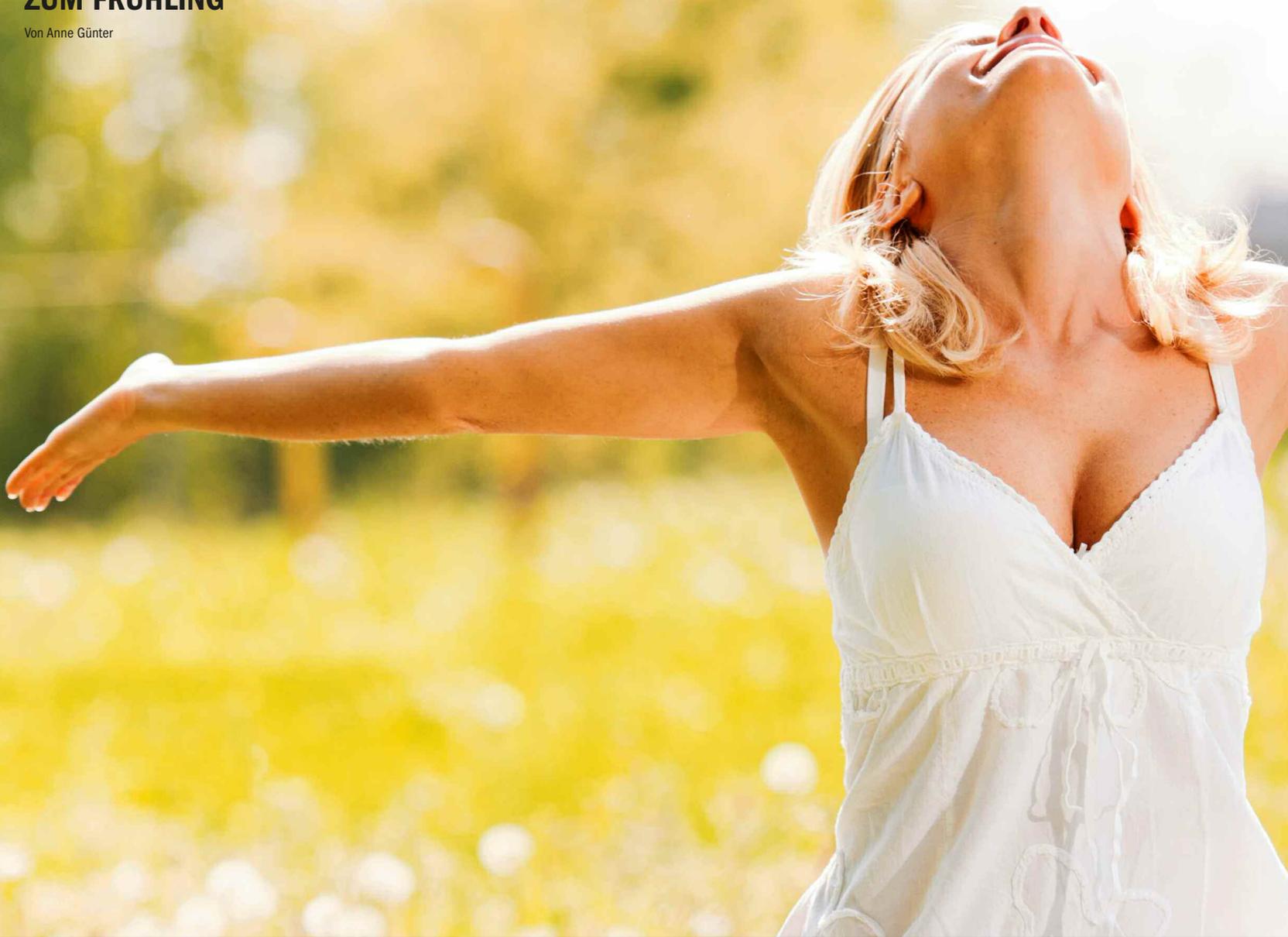
Folgen Sie uns auf Facebook.



www.berufsbekleidung-manke.de

ZUM FRÜHLING

Von Anne Günter

**1 Frühling 2018**

Die Vorhersage des 100-jährigen Kalenders lautet: spät aber angenehm. Der Frühling kommt in diesem Jahr erst sehr spät, da im vorangegangenen Sonnenjahr die Kälte ziemlich lange andauerte. Dann ist es aber angenehm und warm. Generell ist der Frühling recht feucht, durchschnittlich warm und sehr gut für die wachsenden Früchte. Manchmal ist es aber auch sehr nass. Ein später Frost ist nicht zu fürchten.

2 Frühlingsveränderung

Das immer wärmere Klima sorgt dafür, dass mehr Vögel dichter an ihrem Brutgebiet bleiben oder gar nicht wegfliegen. So sind zum Beispiel Amseln früher gezogen, viele tun es heute aber nicht mehr. Denn Vögel, die hierbleiben, können bessere Brutplätze besetzen. Dafür gehen sie das Risiko eines harten Winters ein.

3 Frühlingsduft

Sie bilden sich ein, Sie können den Frühling riechen? Illusion oder Realität? Der Frühlingsduft in der Nase ist keine Einbildung: Alles riecht in warmer Luft stärker, da die Pflanzen ätherische Öle freisetzen.

4 Frühjahrsmüdigkeit

Sie entsteht durch die Umstellung des Körpers von Leerlauf auf Vollgas. Manche Menschen sind davon erst einmal so geschafft, dass sie müde werden.

6 Frühlingsgefühle

Frühlingsgefühle gibt es wirklich. Denn wenn die Tage länger werden und es mehr Licht gibt, drosselt der Körper die Produktion des Schlafhormons Melatonin und schüttet vermehrt das Aufputschhormon Cortisol, das Glückshormon Serotonin und Sexualhormone aus. So sorgt er dafür, dass wir viel mehr Antrieb haben, wacher sind und alles positiver sehen. Das wirkt sich selbst auf die männlichen Spermien aus, die ebenfalls agiler sind. Mehr Kinder werden allerdings nicht gezeugt.

7 Frühlingsgefühle weltweit

Nicht nur wir Deutschen empfinden Frühlingsgefühle; zum Beispiel auch in Nordamerika sind Frühlingsgefühle als ‚Spring Fever‘ bekannt. Aber je näher man dem Äquator kommt, desto geringer sind die Unterschiede zwischen Tag und Nacht, zwischen Sommer und Winter und umso weniger sind dort auch Frühlingsgefühle feststellbar.

8 Frühlingszeit ist Flirtzeit

Mit dem Frühling beginnt eine flirtreiche Saison auf den Plattformen der großen Partnerbörsen. Der Wunsch nach einem Partner steigt mit den Temperaturen und so weist das Portal Parship.de im Vergleich zum Herbst 11 Prozent, Konkurrent Elitepartner.de sogar 17 Prozent mehr Registrierungen aus. Bei Parship sind die User im Frühling zudem viel aktiver.

10 Wonnemonat Mai

Mit ‚Wonne‘ im heutigen Begriffszusammenhang – also ein Zustand, in dem man große Freude und Wohlbehagen empfindet – hat der alte Monatsname nichts zu tun. Die Wurzeln der Bezeichnung Wonnemonat gehen auf die altdeutsche Sprache in der Zeit des 8. bis 11. Jahrhunderts zurück. Damals sprach man zunächst vom ‚winnimanod‘ und meinte damit den Weidemonat. Ein Hinweis darauf, dass es für die Bauern wieder Zeit war, das Vieh auf die Weide zu treiben, denn ‚winni‘ hieß Weideplatz. Karl der Große führte dann den Begriff ‚Wonnemond‘ ein, woraus dann unser Wonnemonat entstanden ist.

11 Mai-zigartig

Kein anderer Monat beginnt oder endet im Jahresverlauf mit demselben Wochentag wie der Mai – weder in einem Gemeinjahr noch in einem Schaltjahr. Dafür beginnt der Mai immer mit demselben Wochentag wie der Januar des Folgejahres.

12 Glückliche Maikinder

Die Maikinder fühlen sich laut einer Untersuchung des britischen Psychologen Richard Wiseman insgesamt glücklicher als ihre Mitmenschen. Die Auswertung von über 40.000 Fragebögen ergab, dass über die Hälfte der im Mai geborenen Befragten sich als glückliche Menschen bezeichnen. Die niedrigste Rate (43 Prozent) ergab sich für die Oktober-Geburtskinder.

Neu bei uns:
Die stylischen Avantgarde E-Bikes von **COBOC**.
E-Biker die den Spagat zwischen komplexer
Technologie und simpler Bedienung schaffen,
ohne den Fokus auf das Wesentliche zu verlieren:
die Freude am Fahren.



BARTELS Oberneuland
seit 1925



Oberneulander Landstraße 39
Tel.: 0421 / 25 91 36
Mühlenfeldstraße 20
Tel.: 0421 / 5 170 3 170
www.bartels-oberneuland.de

Die Storchendame, die am 5. März Hof Drewes erreichte, war nicht die Richtige. Storch Adrian warf zwar einen Blick drauf, aber gefunkt hat es nicht. Drei Tage später kam dann seine Herzensdame. Aus der großen Vertrautheit schlossen Monika und Jürgen Drewes, dass es sich um Alina handeln muss. „Es ist eine ganz feste Bindung entstanden“, sagte Storchenvater Drewes, „die Beziehung ist gut.“

Während des eisigen Ostwinds im März übernachtete das Storchepaar nicht auf dem Nest. Tagsüber suchten sie auf Wiesen Schutz.

Ostern legte Alina zwei oder drei Eier in das von Storch Adrian aufwendig renovierte Nest. Jetzt erwartet Familie Drewes voller Spannung das Schlüpfen der Küken nach 32 Tagen.

Um das Oberneulander Storchennest herum war viel „Bewegung“, beobachtete Jürgen Drewes. Etliche Jungstörche zeigten Interesse am Nest. Aber Adrian und Alina schlugen wehrhaft mit den Flügeln und klapperten lautstark, sodass die Konkurrenz schnell das Feld räumte. Jürgen Drewes rief ihnen nach „Bei Hajo Kaemena ist noch eine Wohnung frei!“

Zwei Störche nahmen ihn beim Wort, und damit ging der Wunsch von Bea Kaemena in Erfüllung. „Es wäre schön, einen Storch auf dem Hof zu haben“, sagte sie seit Jahren. In diesem Frühjahr entstand in Gemeinschaftsarbeit mit Jürgen Drewes und Jürgen Lohmann auf

Waltraud und Schorse auf dem Nest auf Hof Kaemena.

einem alten, acht Meter hohen Telegrafmast das Storchennest auf Hof Kaemena. Hajo Kaemena setzte mit weißer Farbe ein paar „Hingucker“ für den Storch in das Nest, um ihn glauben zu machen, dass dieses Nest bereits bewohnt war. Auch ein am

Karfreitag zogen Waltraud und Schorse bei Kaemenas ein.

Mast angebrachter Meisenkasten sollte helfen, den Bezug des Nestes zu unterstützen. Nun hat es geklappt. Seit Karfreitag wurde das Kaemenasche Nest von Waltraud und Schorse besetzt. Eine Paarung fand bereits statt, inwieweit die Erfolg zeigt, das wusste der Oberneulander Spargelbauer noch nicht.

Auch mit dem Nestbau nahmen Waltraud und Schorse es noch nicht so genau.

Text: Sabine v.d. Decken,
Foto: Hajo Kaemena

Weißstörche führen normalerweise eine Saison-ehe. Aber da sie ihren alten Horst immer wieder nutzen, treffen sich die Partner vom Vorjahr immer wieder und bleiben schon mal über Jahre zusammen. Während der Brutsaison haben die Störche eine feste Beziehung. Das zeigen sie durch gegenseitige Gefiederpflege.

Beide Störche brüten, das Weibchen allerdings mehr. Während der Brutzeit wird das Nest ständig weiter instand gesetzt und ausgepolstert.

Störche werden frühestens mit zwei Jahren geschlechtsreif, deshalb bleiben die jungen Tiere ein bis zwei Jahre im „Überwinterungsgebiet“ im Süden, ehe sie ab März nach Mitteleuropa kommen und erstmals Eltern werden.



NEU: STAND-UP-PADDLING FÜR KINDER

KINDERSEGELN AUF DEM WERDER- UND UNISEE

Wochenend- und Ferienkurse.
Jetzt Plätze buchen:
shop@bremer-baeder.de

www.bremer-baeder.de

Die Offene Tür

martinshof
Werkstatt für behinderte Menschen



informieren anschauen mitmachen



3. Juni 2018  12 - 18 Uhr

Wir feiern 65 Jahre Martinshof

Georg-Gries-Straße 1 • 28329 Bremen • www.werkstatt-bremen.de



ER IST

da!

**Wir
suchen einen
Namen für das
Fohlen!**

Für unsere neue Fohlen-Serie, die den kleinen Hengst in seinem ersten Lebensjahr begleitet, suchten Wöltje Junge und Hein-Gerd Tietjen mit Bedacht die Hannoveraner Hauptbuchstute Delice von Di Caprio/ Prince Thatch xx aus, denn sie ist eine freundliche, ruhige Mutterstute.

Delice, deren Mutter die Staatsprämiestute Parodie ist, entstammt dem eigenen Stutenstamm der Oberneulander Hannoveranerzüchter. Für sie suchten sie diesmal den Hannoveraner Hengst Fürst Belissaro aus, der sich schon in der Zucht von Klaus Kropp hervorragend vererbte.

Die Mutter

Egal wie die Oberneulander Züchter die von Di Caprio abstammende Stute in den letzten Jahren anpaarten, das Ergebnis waren immer schicke, langbeinige Fohlen. Fünf todschicke Fohlen, sagte Wöltje Junge, hat die 16-jährige Stute in den vergangenen Jahren geboren. Ihre Nachkommen sind bei einem bekannten Hengstaufzüchter in der Aufzucht und Ausbildung, ihr ältester Sohn ist Reitpferd in der Schweiz, Tochter Hachez wurde über die Verdener Auktion nach Südafrika verkauft. Nur bei Wallach Bakerman war von Anfang an klar, er bleibt Familienpferd auf Hof Tietjen.

Der Vater

Bei der Hengstwahl nimmt man nicht den objektiv „besten“ Hengst, der zur Verfügung steht, sondern den Hengst, der zur jeweiligen Stute passt. In diesem Fall fiel mit dem Celler Landbeschäler Fürst Belissaro die Wahl auf einen Hengst, der neben



Bremer Hanse Immobilien OHG
Verkauf · Vermietung · Beratung · Service



**IHRE ANSPRECHPARTNER
IN ALLEN IMMOBILIENFRAGEN**

Björn & Gerd Jeschke
Reinthalstraße 17 A · D-28213 Bremen
Telefon 0421 - 2 23 56 70 · Telefax 0421 - 2 23 56 71
info@bremer-hanse-immobilien.de
www.bremer-hanse-immobilien.de



20 JAHRE **LeWens MARKISEN**

Jetzt gehen Markisenpreise auf **Sparkurs**

bis zu **536,-*** gespart

bis zu **874,-*** gespart

bis zu **1.181,-*** gespart

Parkett Gardinen Auslegeware
Böckmann
Raumausstattung GmbH & Co. KG
Betten Markisen Eigene Polstererei u. v. m.

AKTION gültig bis 31.08.2018
Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.
* Basis: Verkaufspreisliste 2018

28832 Achim-Uphusen · Uphuser Heerstr. 99-101
Telefon (0 42 02) 8 12 11 · Fax (0 42 02) 24 92
www.boeckmann-achim.de



Total verspielt

Mutter und Sohn bei einem der ersten Weidegänge.

Voller Energie.

ausreichender Größe durch seine Rittigkeit, hohe Leistungsbereitschaft und gute Grundgangarten auffällt.

Die Oberneulander Züchter kannten den Hengst von seiner Körung und fiel ihnen aufgrund seines guten Abschneidens bei der Hengstleistungsprüfung wie auch durch hervorragende Nachzucht auf.

Die Geburt

Es war eine schwere Geburt für die braune Stute Delice, denn das Fohlen war sehr groß. Am 18. März um 23.06 Uhr erblickte ein braunes Hengstfohlen das Licht der Welt. Die bevorstehende Geburt kündigte sich 24 Stunden vorher an. Um 22.30 Uhr legten die Züchter der tragenden Stute einen Geburtssender an.

Damit stand sie nicht nur nonstop via Kamera unter Beobachtung, sondern der Sender gab Meldung, als sie sich hinlegte. Um 22.50 Uhr kam die erste Presswehe, dann war die Fruchtblase zu sehen und Hein-Gerd Tietjen und Wöltje Junge konnten erkennen, dass das Fohlen richtig lag, denn die Vorderbeine und das Fohlenmaul waren in der richtigen Position. Dann dauerte es nur noch neun Minuten, und mithilfe von Tietjen rutschte auch der Schulterbereich des Fohlens problemlos durch den Geburtskanal.

Unmittelbar nach der Geburt strichen die Züchter die Nüstern des Fohlens aus, um sie von Fruchtwasser zu befreien, rieben

es kräftig mit Stroh ab, um die Lebensgeister zu wecken und die Atmung anzuregen. Als die Nabelschnur durch das Aufstehen der Stute riss, musste der Nabel mit Jod desinfiziert werden.

Dann gab es im Rahmen der Erstversorgung für das Fohlen noch ein Klistier. Um 0.09 Uhr löste sich die Nachgeburt. Das muss innerhalb von zwei Stunden passieren, andernfalls ist ein Tierarzt gefragt. Um kurz nach halb eins stand das Fohlen zum ersten Mal auf seinen Beinen. Um 1.17 Uhr trank der kleine Hengst und die Züchter konnten nach einer langen Nacht endlich zu Bett gehen. Und weil Mutter und Sohn die Geburt gut überstanden, brauchte es an diesem Tag keinen Tierarzt.

Die ersten Tage

Zwölf Stunden nach der Geburt durfte der kleine Hengst zum ersten Mal bei strahlendem Sonnenschein an die frische Winterluft. Die ersten Schritte auf dem sonnigen, gepflasterten Hof waren noch zögerlich, denn seine Augen mussten sich erst an die ungewohnte Helligkeit gewöhnen. Doch schnell siegte die Neugier und er erkundete seine neue Umgebung. Mutter Delice musste ihren Sohn immer wieder zu sich rufen. Auf hartem Boden zu laufen sei sehr wichtig und mit Gymnastik zu vergleichen, erklärte Hein-Gerd Tietjen.

Kritische Züchterblicke schweiften bei dem ersten Ausflug über den Körper des kleinen Hengstes. Das Ergebnis: „Ich bin sehr, sehr zufrieden“, sagten unisono die beiden Oberneulander Züchter. Gerade Beine, starke Gelenke, eine total korrekte Hals- und eine große Schulterpartie waren das Ergebnis der ersten Sichtung nach zwölf Stunden.



„Jetzt warten wir nur noch auf acht Fohlen“, sagte Wöltje, denn drei der elf Fohlen waren bereits geboren.

Der Name

Einen Namen gibt es noch nicht, aber er muss aufgrund von Vater Fürst Belissaro mit dem Buchstaben „F“ beginnen. Für die anderen bisher geborenen Fohlen sind Tietjen und Junge schon gute Namen eingefallen. Nur für diesen schönen großen Hengst fehlen die Ideen. Und jetzt sind die Leser des **OBERNEULAND MAGAZINS**

Wir suchen einen Namen für das Fohlen!

Der Name soll zum Fohlen passen.

Er soll mal ein stattlicher Hengst werden, wird dunkelbraun und muss mit einem **F** beginnen.

Gerne darf der Name einen Bezug zu Oberneuland oder Bremen haben. Vorschläge (pro Person bitte max. 3) können auf der Facebook-Seite **HANNOVERANERZUCHT BREMEN** hinterlassen werden oder direkt per Mail geschickt werden (hannoveranerzucht.bremen@gmail.com).

Einsendeschluss ist der 31. Mai 2018. Aus allen Vorschlägen sucht eine Jury vom Oberneuland Magazin und Züchtern den schönsten Namen aus. **Der Namensgeber darf Taufpate des kleinen Hengstes werden.**

gefragt. Bei gutem Wetter ist der kleine Hengst mit seinen Fohlenfreunden in einer großen Herde kurz hinter Heinekens Park vom Aumundsamm aus zu sehen. Aber bitte nicht füttern, denn durch Futterneid kann es zu gefährlichen Situationen kommen.

Text und Fotos: Sabine v.d. Decken

Bodensanierung vom Fachmann

Neuer Glanz für Ihren Boden und ein gutes Gefühl!



Bodensanierung

Fußbodenaufbereitung

Natursteinsanierung

Teppich-Reinigung

Gebäudeservice



HABIGHORST G M B H
GEBÄUDESERVICE
BODENSANIERUNG

Bremer Str. 50
28857 Syke-Barrien
Tel. 0 42 42 - 78 57 155

WWW.HB-SANIERUNG.DE



Die Lage sowie die Größe der Wasserflächen in Höpkens Park wurden genau untersucht.



Nicht nur nicht mehr schön, sondern auch nicht mehr sicher – die alten Bänke in Höpkens Ruh und Muhles Park sollen gegen neue, pflegeleichtere Bänke ersetzt werden.



Die Vase – hier sind Sichtachsen geschaffen, die es zu erhalten gilt.

Zurück zum Ursprung

Es klang geradezu wie eine Liebeserklärung, wie Corinna Kramer vom Umweltbetrieb Bremen (UBB) auf der letzten Beiratssitzung die beiden Oberneulander Parkanlagen, Höpkens Ruh und Muhles Park, beschrieb. Höpkens Ruh beispielsweise stelle den ältesten, im Ursprung erhaltenen, Landschaftsgarten englischer Prägung in Bremen dar. Dieser Park gehöre mit seinen Eigenschaften zu den wertvollsten Gartendenkmälern Bremens.

In seinem Testament hatte Kapitän Johann Höpken geregelt, wie die Stadt Bremen als Beschenkte mit seinem Erbe umzugehen habe. Dort, wo ein Baum gefällt wurde, musste ein neuer gepflanzt werden und der Park dürfe im Grundsatz nicht verändert werden. Auch die Wege sollten so erhalten bleiben, wie sie zum Zeitpunkt der Schenkung angelegt waren.

Doch der Zahn der Zeit – unter anderem oder ganz besonders der Zweite Weltkrieg – forderte seinen Tribut. Bomben hatten Teile der Parkanlage zerstört, und auch eine Flakereinheit bezog dort in errichteten Baracken Stellung. In diesen Notunterkünften lebten nach dem Krieg 43 Flüchtlingsfamilien.

Parkpflegekonzept

In den vergangenen Monaten hatten Mitarbeiter des Senators für Umwelt, Bau und Verkehr aus dem Referat 30, zuständig für Grünordnung, Schutzverordnungen, ökologische Landwirtschaft, Forst und Jagd und aus dem Referat 31, zuständig für Naturschutz und Landschaftspflege sowie Mitarbeiter des Landesamtes für Denkmalpflege und der Umweltbetrieb Bremen unterschiedlichstes Material gesammelt, die den Urzustand der Parks belegten.

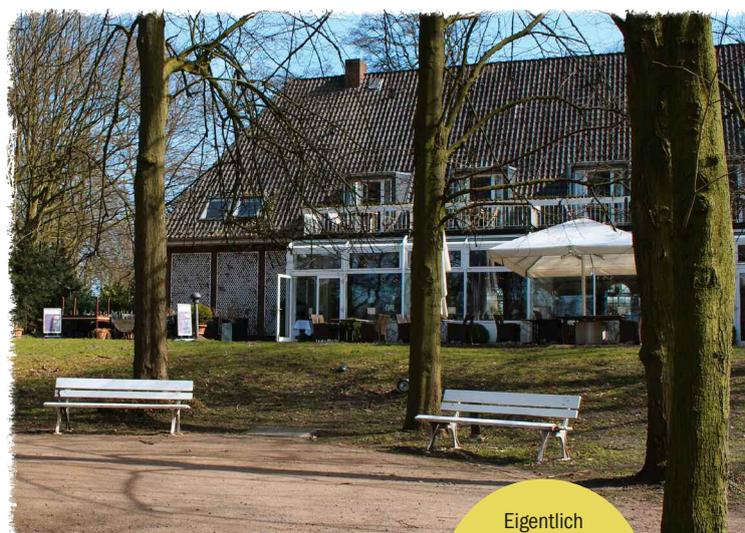
Das Ziel der gemeinschaftlichen Aktion: Die beiden Parks möglichst so wieder herzustellen, wie sie einmal angelegt wurden. Diese Daten wurden von amtlichen Stellen oder auch Privatpersonen zugesteuert. Die Oberneuland-Sammlung brachte sich mit umfangreichem Kartenmaterial – manchmal auch Postkarten – in die Recherche ein.

Aus den gesammelten Unterlagen wurde dann ein Parkpflegekonzept erarbeitet, das in verschiedenen Schritten die annähernde Herstellung des Urzustandes vorsieht. Dabei stehen primär Maßnahmen zum Erhalt, zum Schutz sowie zur Erlebarkeit der Gartendenkmäler, der Biotop- und Naturschutz, die Erlebarkeit der Parks für alle Besucher sowie die Gewährleistung der Pflege im Vordergrund.

Konkret soll mit den ersten finanziellen Mitteln, die zur Verfügung stehen, eine Toranlage vor Höpkens Ruh in Anlehnung an das historische Vorbild geschaffen werden. Jedoch wird sich diese lediglich auf den Eingangsbereich beschränken. Von einem Zaun sieht man bei den Planungen ab. Stattdessen wird es eine



Ein Wahrzeichen aus Höpkens Park – der Obelisk.



Eigentlich wunderschön, wenn nicht die Zeit an vielen Stellen des Parks genagt hätte.

lockere Anpflanzung zur Oberneulander Landstraße hin geben. Diese soll dann auch die inzwischen von den Besuchern geschaffenen „Trampelpfade“ durch die Pflanzen hindurch verhindern.

Eine der wichtigsten Maßnahmen stellt die Erneuerung der historischen Wegeverbindungen dar. Eine sehr markante Stelle – der Eintritt in Höpkens Park direkt an dem Parkplatz „Auf der alten Weide“ – ist hiervon betroffen. Der Eingangsbereich in den Park wird dabei verlegt.

Noch in diesem Jahr sollen auch die ersten Arbeiten aus dem Maßnahmenpaket des Ausstattungskonzeptes umgesetzt werden. Was so komplex klingt, bedeutet einfach ausgedrückt, dass die sehr unterschiedlichen, aber vor allem meist stark beschädigten Parkbänke ausgetauscht werden sollen. Dazu bittet der Umweltbetrieb Bremen die Bürger um Mithilfe.

Man habe sich für eine klassisch anmutende Parkbank in Stahl und hochwertigen Kunststoffen entschieden. Der Preis pro Bank liegt bei etwa 2.000 Euro. Sollte es Interessenten für die Spende einer solchen Bank geben – beispielsweise als Sammelgeschenk zu einem runden Geburtstag oder einem Jubiläum – so steht als „Anlaufstelle“ für das Geld der Förderverein Overnigelant e.V. zur Verfügung (www.overnigelant.de). CB



Automobile Nissen

Ihr starker Partner für ausgezeichneten Service und faire Preise.

Citroen Vertragswerkstatt & Neuwagenagentur
AN Service GmbH
Falkenberger Landstr. 105
28865 Lilienthal
Tel. 04298 3850
www.automobile-nissen.de

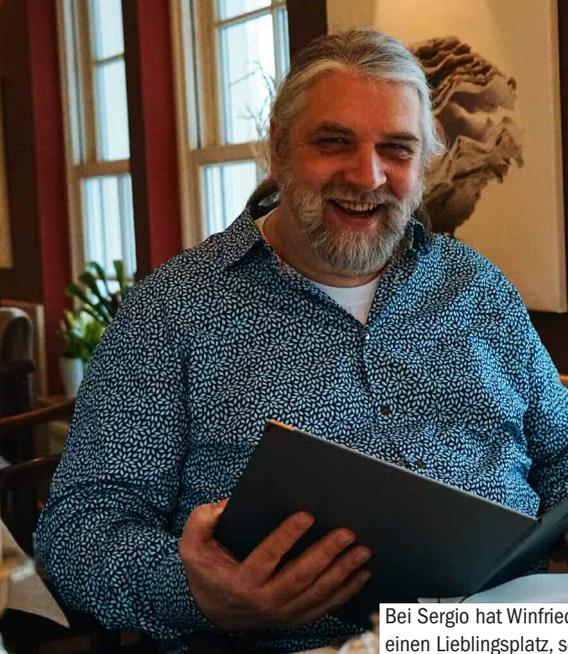


PARADIES

12



„Als ich den Text schrieb, gab es das Flagman noch nicht, aber vielleicht im nächsten Buch“, sagt Winfried Hammelmann.



Bei Sergio hat Winfried Hammelmann nicht nur einen Lieblingsplatz, sondern auch ein Spezialgetränk: Er bekommt sein Pils im Weißbierglas.

Für eine „Reintour“ braucht es keinen Rhein, musste Winfried Hammelmann feststellen, und begab sich mit dem Oberneuland Magazin auf eine Tour durch seinen Roman und die hiesige Gastro-Szene.

„**A**lles begann in unserem Stammlokal im Bremer Stadtteil „Oberneuland“ lautet der vierte Satz im ersten Roman von Winfried Hammelmann. Und das stimmt auch irgendwie – also wirklich nur irgendwie, denn Winfried Hammelmann ist in der Gartenstadt Vahr aufgewachsen, als einziger Bremer seiner Familie – die besteht aus drei Essener, einem Athener und eben ihm, was dem Beruf des Vaters zu verdanken ist. Über Neustadt, Huckelriede, Gete und Horn zog er schlussendlich mit seiner eigenen Familie, also Frau, Kind und Hund nach Oberneuland. Wo er dann wiederum die Muße fand, seinen ersten Roman zu schreiben. Also doch Oberneuland.

Eigentlich ist es schade, dass man Winfried Hammelmann mehr hört als sieht. Als Moderator und vor allem Satiriker ist er als „Fester Freier“ bei Radio Bremen Vier vornehmlich zu hören. Und dann kann man leider nicht sehen, wie in seinem Kopf ein Gedanke zündet, sich eine Pointe formt und förmlich lachend aus den Augen sprüht. Die werden dann doppelt blau. „Es macht einfach alles Spaß“, sagt der Optimist aus Passion und meint damit die Entstehung und Vermarktung seines ersten Romans. Damit hat er sich einen Wunsch erfüllt. „Ich wollte schon immer Schriftsteller sein.“ Kurzgeschichten gab es schon im Vorfeld, aber mehr für Freunde und in Kleinstauflage. Die Langstrecke – ein Roman – musste warten.

Streng katholisch erzogen ist ihm der Glaube nicht fremd, 59 Jahre durchs Leben gegangen auch der Tod nicht. Und von beidem handelt sein Roman. Aber Hammelmann wäre nicht Hammelmann, wenn er nicht eine praktikable und humorvolle Lösung für die Wirren von Himmel und Erde finden würde. Sein Bindeglied ist die Liebe und die Freundschaft. Sein Protagonist Nils Petersen (weder verwandt noch verschwägert mit dem gleichnamigen Fußballer) verliebt sich schockartig in Lena, die neue Bedienung in seiner Stammkneipe Eva aka Ave. Dumm nur, dass Lena durch einen Motorradunfall frühzeitig das Zeitliche segnet. Glücklicherweise ist Nils mit seinen Freunden auf Sylt, als sie die traurige Nachricht erhalten. Nach durchzechter Nacht sucht er Zuflucht in der Kirche Sankt Severin in Keitum und begegnet dort einfach Severin. Schicksalhaft, wie sich herausstellt, kann dieser doch zwischen den Welten wandeln und gibt Nils einen Tipp, wie er seine Lena wieder ins Diesseits transportieren kann. Weil Nils sein Geld als Bankangestellter in Bremen verdient und in Oberneuland lebt, sprüht das Buch nur so vor lauter Lokalkolorit. Und an vielen Stellen auch vor autobiografischen Erfahrungen.

So absolvierte Winfried Hammelmann eine Banklehre, arbeitete zehn Jahre in der Bank. Das macht ihn heute zu einem kreativen Kaufmann, der sein Abi und Studium erst später machte. Bei FFN fing seine Moderatoren-Karriere an, erst durchaus ernsthaft. „Aber als eine Kollegin bei dem Wort Migräniker anfang zu lachen, weil sie eine Wortschöpfung meinerseits vermutete, beschloss ich, dass der Beitrag über Migräne mein letzter ernster sein würde.“ Sein Vater ist wahrscheinlich an seinem Humor schuld, nimmt er an. Wortspiele, schnelles Denken und seine Satire werden schnell zu Winfried Hammelmanns Markenzeichen, sein Wetterbericht bei Buten und Binnen legendär und zum Bremen Tatort gehört er auch.

“Sylt und Oberneuland sind eine **wunderbare** Kombination für Mensch und Hund.”

Privat gehört Sylt schon lange zu seinen Leidenschaften. „Entweder man liebt die Insel oder nicht“, ist er überzeugt. In seinem Leben benötigt er keine Fernreisen; Sylt und Oberneuland sei eine wunderbare Kombination für Mensch und Hund.

Es war der Hund, der seine Frau und ihn nach Oberneuland trieb. „Wir sind immer gern hier spazieren gegangen.“ An ein Haus und gar ein eigenes hatte er eigentlich nicht gedacht. Obwohl das Leben am Fleet schon reizvoll schien. Als seine Frau Regina auf die Anzeige stieß, guckten sich die Hammelmanns erstmalig ein Haus an: Volltreffer! Am Fleet und der Park quasi gegenüber. Und alle Restaurants fußläufig. Was will man mehr.

Wie den Romanfiguren sind die Lokalitäten des Stadtteils auch den Hammelmanns vertraut. Bei Sergio, dem besten Italiener der Stadt, wartet das Pils im Weißbierglas, bei Herman Post Rainer Sheik und der Stammtisch, im Angolino der Aperol und im Ave, das im Buch zu Eva wird, ein gemütlicher Abend mit Frau und Freunden. „In der ersten Fassung waren alle Restaurantnamen fiktiv, das haben wir geändert. Nur aus dem Ave ist Eva geworden“, sagt Winfried Hammelmann. Die erste

ENTWEDER ODER?

Winfried Hammelmann im Schnelldurchlauf

Rotwein oder Weißwein?

Rotwein, ist bekömmlicher. Das milde Rotweinige ist einfach besser für meinen Magen, Kopf und Hals auch – eigentlich für alle Organe.

Bier oder Sambuca?

Beides, aber nicht in einem Glas!

Italienische oder deutsche Küche?

Italienisch, wir gehen zu fünf Italienern und zu zwei Deutschen, deswegen steht es 5:2.

Ernst oder lustig?

Fast immer lustig. Privat, werden andere sagen, kann er auch ernst.

Oberneuland oder Schwachhausen?

Oberneuland 100 Pro.

Sylt oder Italien?

Sylt.

Berge oder Strand?

Strand – sofort Strand. War auch in den Bergen, aber ich verstehe nicht, warum Menschen dort rumkraxeln und die Gefahr auf sich nehmen, dort möglicherweise zu sterben. Da laufe ich lieber am Strand, und wenn ich falle, dann falle ich wenigstens in den Sand.

Strandlaufen oder Strandliegen?

Strandlaufen, Strandliegen mit 20, 30, aber jetzt lieber Strandlaufen.

Schlagfertig oder Pointenplaner?

Da gebe ich wieder meine Lieblingsantwort: Beides. Ich habe im Job gelernt immer spontan zu sein. Glaube, ich bin ein schlagfertiger Mensch und schneller, als manche vielleicht glauben, weil sie denken, der ist dick und deshalb ist er langsam.

Ich antworte übrigens gerade sehr schnell.

Pointenplaner ist aber wirklich gleichwertig, weil ich Hunderte von Satiren geschrieben habe und da biege ich immer so lange hin, bis es mit der Pointe stimmt.

Pizza oder Kuchen?

Kuchen.

Lieblingsessen?

Ich habe ungefähr 77 Lieblingsessen. Aber ich greife jetzt den Nudelaufwurf von meiner Frau raus, der übrigens mittlerweile vegetarisch ist. Und das merkt man gar nicht.

Selbstgespräch oder Selbstgeschreibsel?

Selbstgeschreibsel auf jeden Fall. Selbstgespräch habe ich nur in einem Selbstgeschreibsel mal untergebracht, nämlich im Roman, an einer Stelle, in der der Protagonist mit sich selbst spricht. Das fand ich ganz lustig, aber ansonsten immer schreiben, schreiben, schreiben. Der Gedanke kommt und wird im Computer aufgeschrieben, korrigieren kann man später noch.

Mikro oder Tatort?

Eindeutig Mikro, es gibt Menschen, die denken, dass bei mir das Mikro in der Hand festgewachsen ist. Ich gehe bis heute gern in die City und mache irgendwelche Umfragen, egal zu welchen Themen. Ich mag das immer noch wirklich gern. Für Cosmo mache ich „Der Song des Lebens“ – das ist toll. Ich mag immer noch mit den Menschen schnacken, erzähle dann auch von mir, das muss sein. Also das lieb ich.

Neues Buch?

Habe sieben Ideen im Kopf.
Drei werde ich dem Verlag vorschlagen. Dann bleiben immer noch vier für Buch Nummer drei ...





Winfried Hammelmann mit Hund "Schnute".

Version des Romans hat er schon 2010 geschrieben, drei Jahre zuvor wurde er zum Oberneulander. Im Flagman entschuldigt er sich bei Christina Klute: „Als ich den ersten Teil geschrieben habe, gab es das Flagman noch

nicht. Kommt im nächsten Buch bestimmt dran.“

Dann landete das Manuskript in der Versenkung, und während das Leben in den kommenden sechs Jahren Berge und Täler bereithielt, reifte die Himmel-Idee. „Ich hatte eine tolle Lektorin. Das ist wichtig. Sie hat gekürzt, auf Logik geachtet und ich habe die Zusammenarbeit sehr genossen.“ Nun ist das Buch „Zeit für Wolke 7“ seit Mitte März auf dem Markt. Die erste Lesung fand im Olbers-Planetarium statt, eine Signierstunde wird es im Weserpark geben und Winfried Hammelmann

„Ich bin kein Mensch, der im Gestern lebt. Jetzt und in Zukunft ist mein Ding.“

genießt es. „Es macht alles einfach sehr viel Spaß“, sagt er, genießt es und ist schon wieder mit neuen Plänen beschäftigt. „Ich bin kein Mensch, der im Gestern lebt. Jetzt und in Zukunft ist mein Ding.“

Was ihm in Oberneuland am besten gefällt? „Dass es hier so schön grün ist. Das lieben wir. Wenn wir von Sylt nach Hause fahren, sagen wir immer, wir fahren von einem Paradies ins andere Paradies. Das Zweitschönste ist die Restaurantkultur, die liebe ich sehr und das Dritte ist, dass man schon fast im Dorf ist. Man ist in einer halben Stunde in der City. Es gibt Kollegen, die sagen, nur in der City ist es cool und ich frag' mich dann immer, was ist cool? Was kann ich da machen, was ich nicht auch in Oberneuland habe oder in einer halben Stunde erreichen kann. Die Parks sind einfach super. ‚Unseren‘ Park nennen wir übrigens Schnutepark, weil unser Hund Schnute heißt.“ Text & Fotos: Antje Scheinert

AM OHR
EXZELLENTES HÖREN

- kostenlose Höranalyse und Beratung
- Hörgeräteanpassung nach neuesten technischen Methoden und medizinischen Erkenntnissen
- spezialisiert auch für Kinder-Hörsysteme
- Tinnitus-Versorgung
- Zubehör für Hörgeräte
- Gehör- und Schwimmschutz

Mit unseren Hörsystemen, individueller Anpassung und Hörerfolgskontrolle verhelfen wir Ihnen nachweislich zu einem besseren Sprachverstehen.

Rockwinkeler Heerstraße 14
direkt am Parkplatz Edeka-Markt
(ehem. Spar-Markt)
28355 Bremen
Tel. (0421) 244 29 429

www.Am-Ohr.de
Öffnungszeiten
Mo. – Fr. 9 – 13 h/15 – 18 h
Bus 33/34
Haltestelle Mühlenfeldstraße

Mitglied im Bremer Hörforum

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich kostenlos beraten!

Ihr Hörgeräte-akustiker in Bremen

„STRENGT SIE DAS HÖREN IN GESELLSCHAFT AN?“

Christian Krause, Hörgeräte-Akustiker-Meister in Oberneuland

Smoke-time beim Pönen (Anstreichen) der Außenhaut eines Dampfers – hier D „Stahleck“.



Als Wachoffizier an Bord mit einem Sextanten, mit dem der Schiffsort auf See astronomisch ermittelt wurde.



Rolf Bredemeier als Fregattenkapitän der Reserve.



ROLF BREDEMEIER

VOM MOSES ZUM KAPITÄN

und über die ihn faszinierende Navigation

Rolf Bredemeier hatte nämlich in der Zeit seiner aktiven Seefahrt immer wieder Post mit der Schilderung der unterschiedlichsten Ereignisse „vor und hinter dem Mast“ nach Hause geschickt.

Sein Bruder hatte das alles gesammelt und chronologisch geordnet aufbewahrt und ihm eines Tages überreicht. Rolf

Bredemeier schaute sich die Briefe an und es reizte ihn, diese auf der Schreibmaschine abzuschreiben und mit weiteren Ergänzungen zu versehen.

Als er dann später beruflich einen Computer benutzte, schrieb er den Text noch einmal und fügte Fotos, Skizzen, Grafiken ein. So war letztlich ein umfangreiches Werk

Sie möchten ein neues Bad?

Ein Buch zu schreiben –
das hatte er niemals vorgehabt,
aber es sollte dann ganz
anders kommen.

entstanden. Während der Zeit der Ausarbeitung konnte Rolf Bredemeier seine Seefahrtszeit ausführlich Revue passieren lassen. „In jedem der einzelnen Kapitel werden Lebensbedingungen, Ereignisse, Verfahren und Vorgänge auf deutschen Handelsschiffen aus einer Zeit beschrieben, wie sie – obwohl nur wenige Jahrzehnte zurückliegend – heute nur noch schwer vorstellbar sind“, erklärt Rolf Bredemeier dazu.

Jedes seiner vier Kinder erhielt dann Weihnachten 2017 als große Überraschung sein gebundenes Buch „Rolf Bredemeier – Vom Moses zum Kapitän“ mit dem ergänzenden Satz: „Geschichten, Berichte, Ereignisse, Erfahrungen und Erkenntnisse, erlebt, ertragen und gesammelt in den 50er und 60er Jahren des vergangenen Jahrhunderts auf Stückgutfrachtern bei der ‚Christlichen Seefahrt‘, auf zivil besetzten Schiffen der Bundesmarine und schließlich als Fachlehrer für Navigation und Mathematik.“

Es dauerte gar nicht lange, da wurde er von einem Verlag angesprochen, ob er sich denn mit einer Veröffentlichung anfreunden könne. Der Nautische Verein zu Bremen begrüßte

**„Schon am
ersten Tag bin
ich ganz oben
in den Mast
geklettert.“**

Rolf Bredemeier

ebenfalls diese Idee, denn es gibt kaum Literatur aus den 50er und 60er Jahren über den Wiederaufbau der deutschen Handelsschiffahrt nach dem Zweiten Weltkrieg. Jetzt ist also sein Buch bundesweit im Handel.

Rolf Bredemeier berichtet darin von seiner ersten Begegnung mit dem Segelschulschiff Deutschland. „Da hatte es mich gepackt: Ich wollte Seemann werden“, erinnert er sich. „Schon am ersten Tag bin ich ganz oben in den Mast geklet-



Wir beraten
Sie gerne!



osmers in horn
Bäder - Wärme - Wohnen

Horner Heerstraße 2 • 28359 Bremen

Tel. 0421 / 23 47 47

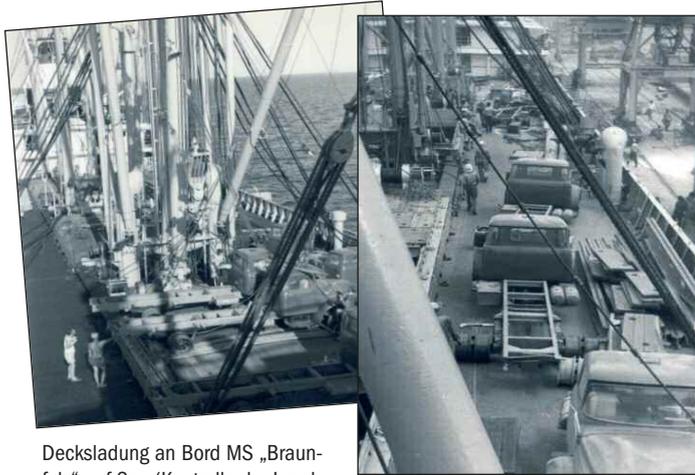
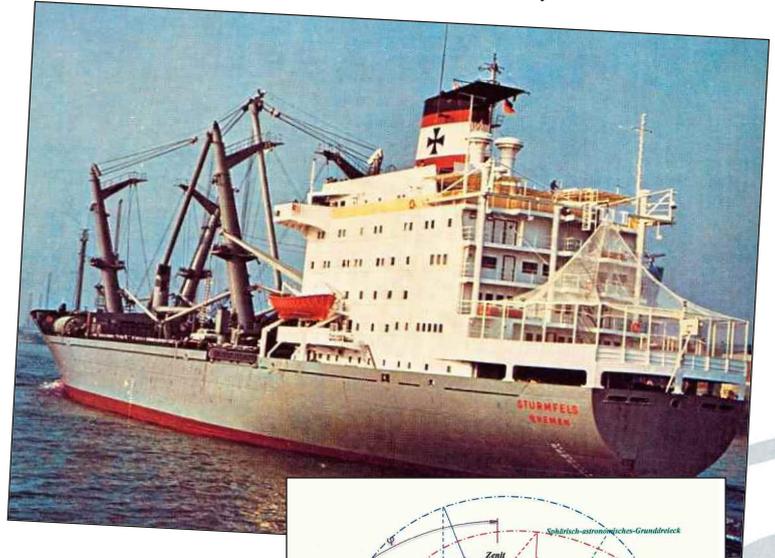
www.osmers-horn.de

Di.-Fr. 13 - 18 Uhr • Sa. 10 - 14 Uhr • Kundenparkplätze direkt am Haus

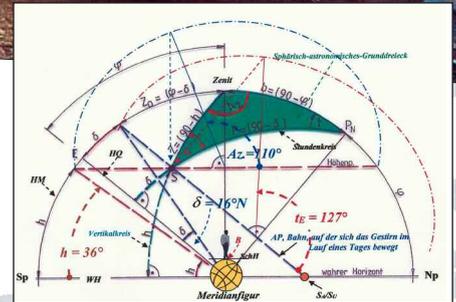


Stückgutfrachter MS „Schwarzenfels“.

MS „Sturmfels“ der DDG Hansa. Dieses 1972 in Dienst gestellte Schiff galt seinerzeit als das modernste Ausbildungsschiff Deutschlands – es wurde als schwimmendes Gymnasium bezeichnet.



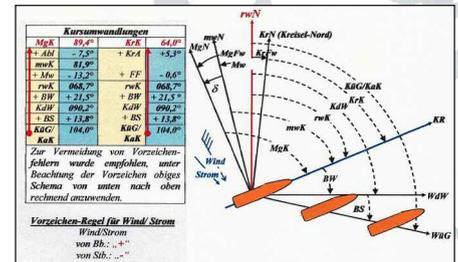
Decksladung an Bord MS „Braunfels“ auf See (Kontrolle der Laschdrähte) und im Hafen (mit Blick ins Spar- und Zwischendeck). Die Verladung schwerer und sperriger Güter stellte hohe Anforderungen an das Ladegerüst und technische Können des Schiffspersonals.



Sphärisch-astronomisches Grunddreieck – in einer Prüfungsaufgabe sollten die angenäherten Werte für die zu erwartende Höhe und das Azimut (Soll-Kurs) der Sonne zu diesem Zeitpunkt bestimmt werden.



Schwergut – Unter Schwergut im seefrachtmännischen Sinne versteht man Ladung, deren Raummaß in Kubikmetern kleiner ist als deren Gewicht in Tonnen. Vor der Übernahme solcher Ladungsstücke müssen viele Sicherheitsvorkehrungen getroffen und alles so seefest gelascht werden, dass sie sich auch bei schwerem Wetter nicht losreißen können.



Kursbeschickungen sind erforderlich, um die durch die unterschiedlichsten Einflüsse verursachten Kompassablenkungen auf die wichtigste Bezugsrichtung, rechtweisend Nord (rwN) oder Geographisch-Nord, beziehen zu können.

tert.“ Nach der zweimonatigen Ausbildung auf dem Schulschiff bekam er die Möglichkeit, als Moses auf einem Küstenmotorschiff anzuheuern. „Hier wurde ich zuerst schon mal mit dem rauen Umgangston bekannt gemacht. Der Zufall – und es war wohl eine Fügung des Schicksals – wollte es, dass die Hansa-Linie Bremen ein neues Schiff in Dienst stellte, die Frauenfels. Rolf Bredemeier bekam dort eine Anstellung als Kadett. Es folgten Fahrten auf einer Reihe weiterer Hansa-Schiffe wie die Schwarzenfels, Stahleck, Lindenfels, Braunfels, Gutenfels, Neidenfels. Die Schiffe fuhren jeweils mit ca. 48 bis 54 Mann

„Ich war angekommen“

Rolf Bredemeier

Besatzung sowie dem Kapitän, der nicht zur Besatzung zählt. Er fühlte sich sehr wohl auf den Hansa-Schiffen – „ich war angekommen“. Die Aus- und Fortbildung war effektiv und so erwarb er immer höhere Dienstgrade. Nach

dem Anfang als sogenannter Moses (Decksjunge, Leichtmatrose, Jungmann) war er Matrose, danach 3., 2. und 1. Offizier. Sein Kapitänspatent als Kapitän auf großer Fahrt erhielt er am 24. April 1971.

Auf all seinen Fahrten, die ihn durch Europa, nach Afrika, dem Nahen Osten, dem Golf von Bengalen sowie Nord-, Mittel- und Südamerika führten, erlebte er Taifune, Zyklone,

Hurrikans. „Lebensbedrohliches ist mir aber zum Glück nicht passiert, wenngleich es jedoch tragische Geschehnisse an Bord beispielsweise durch menschliches Versagen sowie Unfälle gegeben hatte.“

Seit über 40 Jahren bereits lebt die Familie Bredemeier in Oberneuland. Es kam irgendwann der Zeitpunkt, an dem Rolf Bredemeier nicht ständig viele Monate lang auf See und von seiner Familie getrennt sein wollte. Das änderte er und fortan war sein Arbeitsplatz bei der Bundesmarine in Cuxhaven auf dem Werkstattsschiff Wotan, welches mobile Instandsetzung und Reparaturen aller Art an Schiffen im nordeuropäischen Raum durchführte, denn die Wotan hatte alle Gewerke an Bord.

Es folgte dann seine fast zwanzigjährige Tätigkeit in der Navigation. „Das hat mir großen Spaß gemacht, denn es war mein absolutes Gebiet“, sagt er noch heute begeistert. Besondere Bedeutung in seinem Buch kommt daher seinen Erkenntnissen über die Grundlagen der Navigation zu. Die Sammlung erstellte er in einer Zeit rapide sich ändernder technischer Entwicklungen. Beginnend mit der Anwendung althergebrachter trivialer Navigationsverfahren unter Nutzung von Sextant, Logarithmentafeln und Bordchronometer bis hin zum alltäglichen Gebrauch von GPS, Satelliten-Navigation und Sonar-Doppler-Logs. Sie beruhen auf eigenen Erfahrungen und der Auswertung einer Unmenge nautischer Fachliteratur, die er in den vielen Jahren seiner Tätigkeit als Fachlehrer für Navigation in Form von Formeln, Tabellen, Grafiken und mathematischen Gesetzmäßigkeiten zusammengetragen hat. Sie sind eine Art nautische Lehrstoffsammlung und dienen der Vor- und Nachbereitung seines Navigationsunterrichtes sowohl an der Marine-Ortungsschule in Bremerhaven als auch an der Verkehrsfliegerschule der Lufthansa in Bremen. „An dem Unterricht an der Verkehrsfliegerschule nahmen damals erstmalig auch Frauen teil. Auffallend war, dass diese sich besonders interessiert und geschickt zeigten und die Dinge auch hinterfragten – mehr noch als die Männer“, erstaunt es Rolf Bredemeier noch heute. Navigationsunterricht gab er ebenfalls an den Verkehrsfliegerschulen Frankfurt und Bremen während seines Urlaubs bzw. an Wochenenden.

Für die AG Weser und den Bremer Vulkan führte er außerdem Werksprobefahrten nach Instandsetzung eines Schiffes oder bei Neubauten durch, um dabei gleichzeitig auch Navigationsgeräte zu testen, welche neu auf dem Markt waren.

Wenn ein Schiff aufgelöst wurde, erwarb und sammelte er gerne nautische Geräte, wie beispielsweise ein Doppelwinkel-Messgerät von der Kaiserlichen Marine, andere verschiedene Messgeräte, Peildioptr oder eine seltene Läuferlampe. Ein Original-Bullauge ist ebenfalls dabei.

Handwerklich ist er seit jeher äußerst geschickt. Er baute historische Segelschiffe als Hobby, begonnen in seinen Freistunden auf der Wotan. Und auch so manches Möbelstück zu Hause hat er hergestellt. Stolz ist er auf seine umfangreiche Ahnentafel, welche er inzwischen anfertigte und die einen großen Platz einer Wand einnimmt.

Text: Margrit Groll

Fotos: Margrit Groll (1), privat (1, nicht digital), Rolf Bredemeier (11)

Sein Buch ist erschienen im Verlag BoD Books on Demand
ISBN 978-3-7448-1119-4.
Kontakt mit Rolf Bredemeier gerne unter Mail:
rolf.bredemeier@gmail.com



MASTER OF SCIENCE
M.Sc. VERA KLENCKE

ÄSTHETIK PLUS

ZAHNARZTPRAXIS FÜR IMPLANTOLOGIE UND ZAHNÄSTHETIK
IN SCHWACHHAUSEN

LEADING IMPLANT CENTERS OF THE WORLD
BREMEN | GERMANY



Erhalten Sie Ihre Lebensqualität durch gesunde und schöne Zähne. Unsere Praxis für Implantologie und Zahnästhetik schenkt Ihnen die Ausstrahlung jugendlicher Zähne zurück.

Die Praxis in der Altbremer Villa wurde von der mehrfach ausgezeichneten Spezialistin für Zahnästhetik und Implantologie im Frühjahr 2016 eröffnet.

In der exklusiven Atmosphäre unserer neuen Praxisräume im Barkhofviertel erwarten Sie schönes Design und modernste Technik. Mit innovativer 3D Diagnostik, präziser Planung und Vollkeramik von Dental-Design Reichert erreichen wir beste Ergebnisse für eine hochwertige Ästhetik Ihrer Zähne und Implantate. Für Ihr perfektes Lächeln.

Der hohe Service unserer Praxiskultur ist mit dem **+award 2016** ausgezeichnet für Design, Vertrauenswürdigkeit, Kosten-Transparenz sowie für soziale Verantwortung und fachliche Kompetenz.



SPRECHSTUNDEN

Montag bis Freitag: 9.00 bis 17.00 Uhr
und nach Vereinbarung

PERSÖNLICHE EINLADUNG

zu einer individuellen Implantat-Beratung in
unserer neuen Privatpraxis Ästhetik Plus in der
Hermann-Böse-Str. 10 · 28209 Bremen

Telefon: 0421-3039229-0

info@veradent.de | www.veradent.de

Pie

IM MAI

Eigentlich gibt es im Hause Scott das Lieblingsessen, wenn es draußen ungemütlich ist und die Seele kulinarische Streicheleinheiten benötigt. Aber, weil es sich reimt und es wirklich lecker ist, kocht Jeremy Scott Shepherd's Pie.

Als Alien, wie Sting in New York, fühlt sich Jeremy Scott in Oberneuland nicht. Im Gegenteil: Er fühlt sich hier angekommen. Obwohl Bremen eigentlich nie in seinem Lebensplan vorgesehen war. Jeremy Scott ist in Cumberland, im Nordwesten Großbritanniens, aufgewachsen, studierte in London Germanistik und wollte sich eigentlich auf den Weg nach Frankreich machen. Frankophilie wurde ihm schon in die Wiege gelegt, seine Eltern packten regelmäßig die fünf Kinder ins Auto und entdeckten Weingüter.



Savoir vivre ist ihm also bestens bekannt. Nun statt in Frankreich zu landen, kam er 1982 nach Frankfurt und gab dort zunächst Englischstunden, bis ihn die Dresdner Bank einen Job anbot. Als Lehrer konnte er selbstverständlich bei der Bank nicht eingestellt werden, deswegen unterzeichnete er einen Vertrag als Trainee.

So landete er auf Umwegen im Bankgewerbe. Während der Ausbildung schaffte er es, noch rund dreimal pro Woche auf einer Bühne zu stehen und Gitarre zu spielen – schließlich ist Jeremy Scott ein Rocker. Dann stieg er auf der Karriereleiter, wurde zum Investmentbanker und liebte seinen Beruf. Besonders als Derivatehändler. „Das war eine gute Zeit“, lacht er. Von Frankfurt ging es nach Berlin. Dort pendelte er sechs Jahre lang zwischen London und der Hauptstadt, lernte seine Frau kennen, bis ein alter Freund aus Bremen fragte, ob er nach Bremen zur Deutschen Schiffsbank kommen würde. „So landete ich in Bremen, zunächst in Hastedt in einer Mitarbeiterwohnung.“

Seine Frau war hochschwanger, als sie ihr Haus in Oberneuland bezogen. „Seit 2005 leben wir hier und es ist perfekt“, sagt er. Zumal er nach einem Burn-out den Stadtteil mit seinem Dorfcharakter noch intensiver genießen kann. Ob beim Fleischer an der Ecke oder beim Spaziergang, „immer trifft man Bekannte, hat Zeit für ein Hallo und kann die Lebensqualität genießen.“

Von der hektischen Welt der Investments und Derivate hat er sich endgültig verabschiedet, jetzt nimmt er nur noch interessante Beratungs- und Vermittlungsmandate an. Dafür steht die Familie im Fokus und Jeremy Scott fühlt sich in der Rolle des Hausmanns wohl. „Ich schmeiß den Haushalt und kümmere mich um die Kinder, eine Zeit, die ich nicht missen möchte.“ Dazu gehört natürlich auch die Herrschaft über den Herd. „Wir sind weder

„Seit 2005 leben wir hier und es ist perfekt“

Jeremy Scott

typisch deutsch noch typisch englisch, essen mal dies und mal das.“ Seine drei Frauen lieben sein Shepherd’s Pie. „Das ist ein typisches Gericht, aber im eigentlichen Sinne kein richtiges Pie“, erklärt Jeremy. Dennoch gibt es genau dieses Pie auch in englischen Pubs – gelegentlich auch unter dem Namen Cottage Pie. In einer Abwandlung kann man es noch mit Käse überbacken, diese Variante kommt im Hause Scott aber nicht gut an. Dazu werden Erbsen und für die Eltern ein Glas Rotwein serviert. Wer denkt, dass Shepherd’s Pie ein Selbstläufer ist, der täuscht sich. Man sollte sich für die Vorbereitungszeit nehmen. „Am besten bereitet man das Hackfleisch am Vortag zu, dann geht es relativ zügig.“

Vor vier Jahren ist Jeremy Scott in den Weinhandel eingestiegen – allerdings entspannt. „Ich verkaufe nur, was mir selbst schmeckt“, verspricht Jeremy. Sein Ziel sei nicht ein großer Laden oder Internethandel. Er wird weiterempfohlen. „Mir macht es Spaß Weinhändler zu sein. Ich kaufe ein, liefere aus, aber ich bin auch bei den Winzern kein Großabnehmer.“ Und sein Kundentamm zieht sich bis Frankfurt. Rund 3.000 Flaschen und zwischen 22 und 24 Sorten habe er auf Lager. „Wenn keiner mehr kauft, kann ich die bis an mein Lebensende leer trinken.“ Deswegen kommt in sein Lager nur, was er selbst trinkt.

Text & Fotos: Antje Scheinert

REZEPT: SHEPHERD’S PIE

für 6 bis 8 Personen



Zutaten:
1 ½ kg Rinderhack
1 ½ rote Paprika
600 bis 700 g Zwiebeln (wenn sie gehackt sind, ist die Menge vergleichbar dem Hackfleisch)
400 g braune Champignons
3-4 Karotten
3 Dosen gehackte Tomaten
2,5 bis 3 kg Kartoffeln
200 g Butter
ca. ½ l Milch
Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Bevor man das Hackfleisch in einem großen Topf anbrät, sollte man die Zwiebeln, Karotten und Paprika klein hacken. Champignons säubern und klein schneiden. Dann alles anbraten und mit den Dosentomaten ablöschen, würzen und einkochen lassen. Je länger, je besser. Ähnlich wie beim Kochen einer Bolognese. Wenn man das Hackfleisch am Vortag vorbereitet, hat es ausreichend Zeit durchzuziehen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn die Kartoffeln weich sind, den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Kartoffeln abgießen und mit einem Stampfer (Jeremys ist von 1979) pürieren. Butter unterstampfen und mit Milch weich machen. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss (Jeremy nimmt fast eine ganze Nuss) abschmecken.

In eine Auflaufform zunächst das Fleisch geben. Darauf das Püree in Flocken verteilen. Achtung: Da das Gewicht des Pürees das Hackfleisch hochschiebt, sollte man beim Verteilen gleich für Ausgleich sorgen, indem man erst die Ecken schichtet und sich dann im Kreis vorarbeitet. Das Püree mit der Gabel verstreichen und im Ofen rund 25 Minuten backen, bis es braun wird. Zusammen mit Erbsen servieren.





HEISS IN DIE SAISON GESTARTET

Im portugiesischen Estoril fand der Auftakt der European Formel-3 Open statt. Jannes Fittje ging dort in seine zweite Saison und möchte in diesem Jahr um den Titel kämpfen. Auch in diesem Jahr gehört er zum Kader der Deutsche Post Speed Academy. 2017 schloss er Deutschlands erfolgreichstes Motorsport-Förderprogramm als Dritter ab.

Bereits seit 2016 gehört Jannes Fittje zum Förderprogramm der Deutsche Post Speed Academy und zählt damit zu den hoffnungsvollen Talenten im deutschen Motorsport. Wie seine erfolgreichen Vorgänger und ehemaligen Förderkandidaten Nico Hülkenberg (Formel 1), Marco Wittmann und Rene Rast (beide DTM) sowie Daniel Abt (Formel E) strebt auch Jannes danach, die Deutsche Post Speed Academy zu gewinnen. Eine hochkarätig besetzte Fachjury beobachtet die Nachwuchspiloten im Jahresverlauf und bewertet in einzelnen Wertungszeiträumen sportliche Erfolge und die persönliche Entwicklung der sechs Förderkandidaten.

„Ich freue mich wieder in der Deutsche Post Speed Academy dabei zu sein. Das vergangene Jahr habe ich als Dritter abgeschlossen, da sollte es mein Ziel sein dieses Jahr zu gewinnen. Bisher habe ich in den einzelnen Workshops der Speed Academy sehr viel gelernt und kann dieses Wissen für meine Renneinsätze nutzen“, erklärt Jannes.



Jannes Fittje – Auf Titeljagd in der European F3 Open

Turbulenter Auftakt

Auf dem 4,182 Kilometer langen Kurs in Estoril bestimmte wechselhaftes Wetter die Geschehnisse. „Die Strecke hatte leider nie konstante Bedingungen. Wir hatten eigentlich einen straffen Zeitplan für unseren Test, der ging letztlich aber nicht auf“, erklärte Jannes im Anschluss. Im ersten Rennen erwischte Jannes einen guten Start und war

schon Sechster in der ersten Kurve. Jedoch stieg im Rennverlauf seine Öltemperatur ungewöhnlich hoch an, sodass er seine Leistung drosseln musste. Beim Fallen der Zielflagge war nicht mehr als Position acht möglich.

Auf mehr Glück hoffte er dann am Rennsonntag. Wieder war das Wetter wechselhaft und es galt im Qualifying das richtige Händchen für das Reifensetup zu haben. Jannes war etwas zu spät auf der Strecke, als Vierter stand er aber in der zweiten Startreihe. „Wir haben nicht den ganz perfekten Punkt auf der Strecke gefunden. Von uns nicht erwartet, wurde der Regen wieder etwas stärker“, verriet Jannes im Anschluss.

Im Rennen lieferte er sich dann aber einen tollen Kampf um einen Platz auf dem Podium. Im Ziel reichte es dann zu Rang vier, wobei es am Ende richtig knapp wurde. „Die Rennleitung hat kurz vor Rennende eine Zeitstrafe gegen das gesamte Team ausgesprochen. Ich habe dann noch einmal attackiert um ein ausreichendes Polster nach hinten zu haben. Alles in allem waren das wichtige Punkte. Bis zum nächsten Rennen wartet nun aber noch viel Arbeit auf uns“.

Fast Media

Bobrink & Co. GmbH

Henri-Dunant-Str. 1
28329 Bremen
Tel. 0421 43646-0
Fax 0421 43646-44

Bobrink GmbH

Stresemannstr. 319
27580 Bremerhaven
Tel. 0471 98280-0
Fax 0471 98280-44

Bobrink GmbH

Am Lunedeich 182
27572 Bremerhaven
Tel. 0471 90084-0
Fax 0471 90084-44

Bobrink GmbH

Papenstr. 152
27472 Cuxhaven
Tel. 04721 7450-0
Fax 04721 7450-50

Autohaus Minke GmbH

Am Rabenfeld 7-9
28757 Bremen
Tel. 0421 66056-0
Fax 0421 66056-20

Autohaus Minke OHZ GmbH

Ritterhuder Str. 56
27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel. 04791 964060
Fax 04791 6885

BOBRINK
GRUPPE
IHR FAIRER PARTNER

ZEIG DICH.

DER ERSTE BMW X2. AB JETZT BEI UNS.

Absolut einzigartig. Extrem außergewöhnlich. Lassen Sie sich von dem ersten BMW X2 und seinem Design begeistern. Für ein sportliches Fahrgefühl sorgen leistungsstarke Motoren. Innovative Features ermöglichen einen nahtlosen Vernetzung. Besuchen Sie uns und vereinbaren Sie eine Probefahrt. Wir freuen uns auf Sie.

2+1 BMW
GEWÄHRLEISTUNG

BMW 2+1 Gewährleistung: Über die gesetzliche zweijährige Händlergewährleistung hinaus können Sie im Falle eines technischen Mangels bis zum Ende des 36. Monats nach erstmaliger Auslieferung oder Erstzulassung des Fahrzeugs (maßgeblich ist der frühere Zeitpunkt) Nachbesserung nach Maßgabedes BMW Qualitätsbriefs verlangen. Weitere Informationen unter www.bmw.de/qualitaetsbrief oder bei Ihrem BMW Partner.

Kraftstoffverbrauch BMW X2 Modelle kombiniert: 6,1-4,5 l/100 km, CO₂-Emission kombiniert: 138-118 g/km.

www.bobrink.de

ERFOLGREICHE TEAMS BEIM BHC

Auch neben dem sogenannten „goldenen“ Jahrgang, aktuell amtierender Deutscher Meister der weiblichen A-Jugend, feiert der Bremer Hockey-Club Erfolge. Diverse Bremer Meisterschaften und Qualifikationen für die Nordostdeutschen Meisterschaften zeugen von kontinuierlicher Arbeit auf breiter Ebene. Doch besonders drei Teams überzeugten mit herausragenden Leistungen. Das **OBERNEULAND MAGAZIN** sprach mit Chef-Trainer Martin Schultze über junge Talente, alte Routiniers und zukunftsweisende Projekte.



1. Damen steigen in die 1. Bundesliga auf



Geplant war er schon, der Aufstieg, verrät Martin Schultze. Dass es aber ein so reibungsloser Durchmarsch werden würde, damit rechnete niemand. Seit Februar 2017 musste das noch sehr junge Damenteam nur eine Niederlage einstecken und so stand der angestrebte Aufstieg sogar bereits drei Spieltage vor Saisonende fest, da der Tabellenzweite in den letzten beiden Spielen über ein Unentschieden nicht hinauskam.

Ein ungewohntes Gefühl für Martin Schultze, der während des Coachens einer anderen Mannschaft vom Erreichen des Saisonziels erfuhr: „Das war schon ein komisches Gefühl, so unbeteiligt“, erinnert er sich, „aber andererseits auch sehr nervensparend.“ Das letzte Spiel der Saison zelebrierten die Oberneulanderinnen trotzdem stilecht in der eigenen Halle: mit Lightshow, Proseccodusche und anschließender Feier mit family & fans im Clubhaus.

In der anstehenden Feldsaison soll nun ebenfalls der Aufstieg in die Bundesliga erreicht werden. „Auf dem Feld würde ich es am Ende aber lieber auf dem Platz selbst entscheiden“, wünscht sich Schultze. Was wird sich nun ändern?

Spielerisch

Beim Blick auf die 1. Bundesliga sieht der erfahrene Hockeystrategie andere Zeiten anstehen: „Die Mannschaft hat sich sehr ans Siegen gewöhnt; das wird nun natürlich deutlich schwieriger. Niederlagen werden nicht zu vermeiden sein“, ist er sich sicher, „andererseits ist es natürlich auch toll, gegen die Besten zu spielen.“ Denn mit dem Deutschen Meister Club an der Alster, dem Europapokalsieger Uhlenhorster HC und dem HTHC warten starke Gegner auf die Bremerinnen. „Diese Teams sind enorm weit weg“, schätzt Schultze das Leistungsdelta zu seiner jungen Damenmannschaft ein. Und damit bleiben aus der 6er-Liga nur zwei Mannschaften, auf die Schultze und sein Team sich konzentrieren werden, um den Klassenerhalt zu sichern.

MARIANI



Tunika
EUR 298,-

Die schönsten Kleider bei Mariani

Women's Fashion nach Maß
Benquestraße 49 · 28209
Bremen-Schwachhausen
Tel. 0421 / 33 87 800 ·
www.mariani-bremen.de

Team

Doch vor dem Start in Deutschlands höchste Hockeyliga gilt es noch das Team zu optimieren. „Natürlich müssen wir zum Bestehen in der 1. Bundesliga unseren Kader noch aufpeppen. In solchen Sphären geht es nicht ohne. Und unsere Damen sind sehr jung, da braucht es noch ein bis zwei zusätzliche Routiniers auf hohem Leistungsniveau.“ Doch die infrage kommenden leistungsstarken Spielerinnen sind von vielen Clubs begehrt. Um die Entscheidung zugunsten des

Bremer HC zu beeinflussen, setzt Schultze neben den „hard facts“, wie attraktive Clubanlage, Hockeyhalle, Fitnessstudio etc. auf sein gutes Bremer Netzwerk, mit dem er potenziellen Neubremersinnen bei Unterkunft, Ausbildung und Jobsuche behilflich sein kann. „Und man muss sich natürlich immer wieder kümmern und bemühen.“

Das Gleiche gilt für das Halten der eigenen Talente, besonders da ein guter Teil der jungen Damen diesen Sommer mit der Schule fertig ist und sich neu ausrichtet. „Ich bin mit

1. Herren steigen in die Regionalliga auf

Sie hatten nicht so richtig mit einem Sieg gerechnet. Und fünf Minuten vor Spielende waren Siegeswille und Optimismus der 1. Herren noch auf dem Tiefpunkt. Doch dank des erfahrenen Coachings von Trainer Christian Bremer und massiver Unterstützung der mitgereisten Fans gewannen die Oberneulander letztendlich in einem an Spannung und Dramatik kaum zu überbietenden Aufstiegsspiel mit 4:3 gegen den TG Heimfeld und spielen nächste Hallensaison in der Regionalliga.

300 Sekunden vor Abpfiff stand es 3:1 für die Hamburger und die Niederlage der Oberneulander schien unausweichlich. Doch Coach Christian Bremer nahm eine Auszeit, motivierte die Mannschaft erneut und tauschte als taktische Variante gegen einen zusätzlichen



Es ist erst vorbei, wenn es vorbei ist!

Feldspieler, um eine Überzahl zu erzeugen. Und das zahlte sich letztendlich aus – durch einen Siebenmeter, ein Eckentor zwei Minuten und eines zehn Sekunden (!) vor Schluss haben die Roten mal wieder gezeigt: Es ist erst vorbei, wenn es vorbei ist.

„Die 1. Herren hatten eine eher durchwachsene Saison, insofern war meine Erwartungshaltung vor dem Aufstiegsspiel nicht all zu groß, die Überraschung aber dafür umso erfreulicher“, freut

sich Chef-Trainer Martin Schultze über die Leistung der Herren. „Im Gegensatz zu den Damen sind die Herren im Durchschnitt eine recht alte Mannschaft, die aber nun durch zehn Jungs aus dem 2001er-Jahrgang frisches Blut bekommen wird. Perspektivisch gesehen war es deshalb sehr wichtig für uns aufzusteigen.“ Auch bei den Herren sieht Schultze Bedarf an ein bis zwei neuen Zugängen, um die Liga halten zu können. Allerdings ist anders als bei den Damen sein endgültiges Ziel nicht die Bundesliga. „Die ist im männlichen Bereich für uns nicht finanzierbar“, erklärt Schultze auf Basis seiner Bundesligaerfahrungen im Herrenbereich. „Unter 500.000 Euro pro Jahr geht da nichts.“



allen im engen Gespräch und suche gemeinsam mit ihnen nach Lösungen, um sie hier in Bremen unterzubringen.“ Bei Marie Frerichs (Duales Studium), Greta Schabacker und Mali Wichmann (beide FSJ im BHC) ist ihm das bereits gelungen.

Außendarstellung

Für die Aufmerksamkeit und die Außendarstellung des Bremer HC sind solche Erfolge wie der Aufstieg in die 1. Bundesliga natürlich Gold wert, weiß Schultze. Und so passt es auch ins Bild, dass die Damen im März bei der Bremer Sportgala geehrt wurden. Der Landessportbund Bremen, die Sportstiftung Bremen und die Deutsche Olympische Gesellschaft kürten die Oberneulanderinnen zur Mannschaft des Jahres. „Wenn man zeigt, dass man erfolgreich arbeiten kann, wirkt sich das natürlich auch positiv auf die finanzielle Unterstützung von Sponsoren und Stadt aus“, freut sich Schultze, der neben dem Cheftrainerposten auch die Geschäftsführung des BHC leitet.

Finanziell

In der 1. Bundesliga Gruppe West wird in einer 6er-Liga an fünf Doppelwochenenden gespielt. „Im Vergleich zur 2. Bundesliga erwarten uns also weniger Spiele und eine kürzere Anreise. Zeitlich und kostentechnisch wird es in dieser Hinsicht also etwas einfacher“, analysiert Schultze. Gleichzeitig ist hochprofessioneller Leistungssport auch immer

kostenintensiv. „Dies kann nicht durch den allgemeinen Hockeyetat des BHC abgedeckt werden“, weiß der erfahrene Trainer aus seiner früheren Zeit mit den Bundesligaherren des Uhlenhorster HC. „Wie in allen Bundesligavereinen ist dafür eine gesonderte Unterstützung notwendig.“ Und so hat Schultze einen speziellen „Buli Hockey Circle“ ins Leben gerufen. Seine Mitglieder erklären sich bereit, jährlich 2.000 Euro für die Finanzierung des Bundesliga-Spielbetriebes zu spenden. „Aktuell hat der Buli Hockey Circle 18 Mitglieder. Mein Ziel ist es, diesen Kreis auf 50 auszuweiten. Nur so und mit einem Ausbau des Sponsorings ist mittelfristig eine 1. Bundesliga-Mannschaft in Bremen zu etablieren“, ist er sich sicher.

Als weitere „Einkommensquelle“ hat der findige Geschäftsführer des BHC den Kartenverkauf für die zukünftigen Bundesligaspiele identifiziert. Gleichzeitig kann so eine Überbelegung der BHC-Hockeyhalle vermieden werden, die mit geltenden Brandschutzrichtlinien kollidieren würde. So plant Schultze, für die Heimspiele bereits im Vorhinein maximal 200 Dauerkarten für die fünf Heimspiele für voraussichtlich 50,- Euro (Erwachsene) bzw. 20,- Euro (Jugendliche U18) anzubieten. BHC-Mitglieder genießen natürlich Vorkaufrecht.

„Wenn es gut läuft, wäre für einzelne Spiele auch ein Ausweichen in größere Hallen, wie zum Beispiel der Unihalle, denkbar“, überlegt er. Und er wäre nicht Martin Schultze, wenn er nicht noch weiter und noch größer denken würde: „Auch die Belegung der Messehalle zusammen mit anderen Sportarten im Rahmen eines Super Sportsdays könnte ich mir vorstellen.“

Damit Sie in Bewegung bleiben

Als orthopädische und handchirurgische Klinik kümmern wir uns in vier hochspezialisierten Fachzentren um alle Erkrankungen des Bewegungsapparates – von A wie Arthrose bis Z wie Zerrung, bei Erwachsenen und Kindern, Profisportlern und Amateuren. Wir behandeln stationär und ambulant, konservativ und operativ. Dabei ist es uns völlig egal, ob Sie gesetzlich oder privat versichert sind – was zählt, ist Ihre Gesundheit!

Infoveranstaltung:

Rund um die Hüfte – Gelenkerhalt und Gelenkersatz
Mi 30.5.2018 .. 17:30 Uhr .. aktiv an der Roland-Klinik
Anmeldung am 29.5. ab 9 Uhr unter 0421.8778-330

Zentrum für Hand- und Rekonstruktive Chirurgie
Chefarzt Dr. Hans-Joachim Bauer, TEL 0421.8778-155

Zentrum für Endoprothetik, Fußchirurgie, Kinder- und Allgemeine Orthopädie
Chefarzt Prof. Dr. Ralf Skripitz, TEL 0421.8778-357

Zentrum für Schulterchirurgie, Arthroskopische Chirurgie und Sporttraumatologie
Chefarzt Dr. Rüdiger Ahrens, TEL 0421.8778-372

Wirbelsäulenzentrum
Chefarzt Klaus-Eberhard Kirsch, TEL 0421.8778-253



Roland-Klinik gemeinnützige GmbH Niedersachsendamm 72/74 28201 Bremen
www.roland-klinik.de

 **Roland Klinik**
Kompetenz in Bewegung

Mädchen A werden Norddeutscher Meister und 3. bei den Deutschen Meisterschaften

Schultze. Es zeichnet Trainer und Mannschaft aber aus, dass sie sich fürs „kleine Finale“ noch einmal so aufrichteten und motivierten, dass sie eine ausgezeichnete Leistung abrufen konnten und das Spiel um Platz drei souverän mit 4:2 gewannen. Mit etwas Abstand zieht Schultze nun auch ein positives Fazit: „Wir haben gezeigt, dass wir mit den großen Hockeyclubs in Bezug auf gute Ausbildung mithalten können. Das zeigt auch die Nominierung von Lena Frerichs ins All-Star-Team der Meisterschaft und die angekündigte Einladung für Rosalie Blietz zu einem Lehrgang der Nationalmannschaft.“

Um weiterhin vielversprechende junge Talente zur Verstärkung nach Bremen zu holen, schwebt Schultze schon seit längerem ein „Haus der Athleten“ vor, in dem diese, zusammen mit jungen Nachwuchssportlern aus anderen Sportarten, betreut wohnen und zur sportbetonten Oberschule in

„Wir haben gezeigt, dass wir mit den großen Hockeyclubs in Bezug auf gute Ausbildung mithalten können.“

Martin Schultze

der Ronzelenstraße gehen können. Denn bisher muss Schultze für seine geworbenen Nachwuchsspielerinnen, wie zum Beispiel die im Sommer aus Jena nach Bremen wechselnde U16-Nationalspielerin Karen Heuck, private Unterkünfte in BHC-Familien organisieren. Dieses „Haus der Athleten“ ist Teil der umfangreichen Planung des Sportpark Ost, der auf einem an die Clubanlage des BHC am Heinrich-Baden-Weg angrenzenden Grundstück entstehen soll. Baubeginn ist hier jedoch frühestens Mitte 2020. Als Übergangslösung könnte Schultze sich jedoch die Umwidmung einer mittlerweile leer stehenden Flüchtlingsunterkunft vorstellen, um so kurzfristig ca. zehn Plätze für junge Leistungssportler zu schaffen.

Text: Anne Günter, Fotos: Axel Kaste, Wibke Maitin (1)



Nachdem der „goldene“ 2000er-Jahrgang bald in den Damenbereich erwächst, hat der Hockeystrategie Schultze bereits einen neuen Premium-Doppeljahrgang ausgemacht: 2004/2005. „Denn nur wenn man genügend Talente in einer Altersgruppe hat, kann man auch was reißen. Ansonsten hilft alle Arbeit und fleißiges Trainieren nicht“, erklärt er. Mit ein paar erfahreneren Mädchen aus dem 2003er-Jahrgang aufgepeppt, gewann diese noch sehr junge Mannschaft bei den Mädchen A in dieser Hallensaison als erste Mannschaft des BHC überhaupt die Nordostdeutsche Meisterschaft.

Motiviert ging es anschließend für die zwölf Mädchen nach Gau-Algesheim zur Deutschen Meisterschaft. Hier zeigte sich in der Vorrunde, dass alle acht Mannschaften leistungsmäßig sehr eng zusammenlagen. Ungeschlagen spielten sich die Oberneuländerinnen bis ins Halbfinale.

Für den erfolgsverwöhnten Schultze ganz klar: „Wenn man im Halbfinale steht, will man auch ins Finale.“ Doch leider kam es anders: Zunächst in Führung kassierten die BHC-Mädchen in der letzten Aktion des Halbfinals gegen den Berliner HC den Ausgleich und konnten das anschließende Siebenmeterschießen nicht für sich entscheiden. „Danach war die Enttäuschung immens – auch im Team“, erinnert sich



DER FRÜHE VOGEL ... SCHÜTZT DIE ZÄHNE

Rechtzeitige kieferorthopädische Behandlung bei Kleinkindern

Schiefe oder verschachtelte Zähne oder Zähne, die im Durchbruch behindert werden sowie Probleme beim Kauen oder Sprechen: Kinder erhalten nach diesen Befunden meist eine altersgerechte Behandlung beim Kieferorthopäden. Diese beginnt in der Regel im Schulalter, zwischen dem zehnten und vierzehnten Lebensjahr, wenn bei kleinen Patienten der Zahnwechsel zum größten Teil vollzogen ist. Schwerwiegende Fälle können eine Korrektur jedoch bereits früher erforderlich machen. „Daher lohnt sich auch mit kleineren Kindern der Gang zum Kieferorthopäden. Bei Bedarf führen wir eine Frühbehandlung bei fünf- bis sechsjährigen Patienten durch, so können wir spätere langwierige Therapien und ein fehlerhaftes Wachstum vermeiden“, sagt Dr. Lotta Zernial, Fachzahnärztin für Kieferorthopädie in der SternKlinik in Bremen.

Gründe für eine Frühbehandlung

Bei den meisten kleinen Patienten liegen bereits erworbene Fehlstellungen vor, etwa durch Angewohnheiten wie Nuckeln oder eine Mundatmung. Des Weiteren können sie durch Erkrankungen im Nasen- und Rachenraum oder durch Unfälle entstehen. Daneben gibt es noch angeborene, genetisch bedingte Fehlstellungen. Dazu zählen beispielsweise eine Lippen-Kiefer-Gaumenspalte, eine sogenannte Progenie, ein vorstehender Unterkiefer, oder auch ein Kreuzbiss, bei dem die unteren Zähne außen und die oberen innen stehen. Bei einigen Anomalien wie beispielsweise der Progenie ist eine erste kieferorthopädische Therapie bereits im frühen Kindesalter, mit fünf Jahren, sinnvoll. Je nach Schweregrad und Befund kann da eine Behandlung mit herausnehmbaren oder festsitzenden Zahnspangen oder einer Kombination aus beiden beginnen“, erklärt Dr. Lotta Zernial. „Ein wichtiger Punkt in der Kieferorthopädie ist die Prävention. Hierzu zählt der Einsatz von Lückenhaltern, wenn es zum vorzeitigen Verlust von Milchzähnen, beispielsweise durch Karies oder sogenannte Traumata, gekommen ist. Zähne, die stark vorstehen und bei denen die dahinter gelagerte Unterlippe das Problem weiter verschlimmert, sind verstärkt der Gefahr eines Frontzahntraumas ausgesetzt. Hier bezahlen unter anderem die Krankenkassen die Frühbehandlung, um präventiv vorzugehen“, führt Dr. Zernial weiter aus.

Verschiedene Wege führen zum Ziel

Zahnspangen dienen dazu, Zähne wieder in ihre richtige Position zu bringen, den Biss sowie Kieferfehlstellungen zu regulieren. Herausnehmbare Apparate bestehen in der Regel aus einer individuell laborgefertigten Kunststoffbasis mit Klammern und Korrektur-elementen aus Edelstahl-draht. Kinder tragen sie



iStockphoto.com/PeopleImages

nachts und mehrere Stunden am Tag. Sogenannte funktionskieferorthopädische Apparaturen wie Aktivatoren, Bionatoren oder Funktionsregler kommen häufig in der Frühbehandlung bei Kindern zum Einsatz. Wie andere herausnehmbare Zahnspangen bestehen sie aus Kunststoff mit eingebauten Draht-elementen. Täglich getragen, nutzen sie die Kräfte der Mundmuskulatur, um Zähne und Kiefer in die richtige Lage zu bringen. Des Weiteren gibt es noch festsitzende Zahnspangen, bei denen der Kieferorthopäde Brackets, kleine Metall- oder Keramikplättchen, auf den Zähnen befestigt, die mit einem hauchdünnen Drahtbogen verbunden sind. „Ihr Einsatz richtet sich nach Ausprägung und Art der Zahnfehlstellung und Kieferanomalie, der Gebissreife sowie der Kooperationsbereitschaft der jungen Patienten“, so Dr. Lotta Zernial.

Einfühlsame Behandlung nötig

Speziell bei Kindern ist ein sensibler und fürsorglicher Umgang notwendig, um Ängste zu nehmen und Vertrauen zu schaffen. Eine aktive Mithilfe von Eltern und Kindern trägt enorm zum Behandlungserfolg bei. Ganz gleich ob bei einer herausnehmbaren oder festsitzenden Spange: In jedem Fall muss vonseiten der Eltern ein gesondertes Augenmerk auf regelmäßiges Tragen und Reinigen der Apparatur gelegt werden. „Selbst wenn wir bei unseren kleinen Patienten zunächst keine Behandlung durchführen, besprechen wir mit den Eltern die weitere Vorgehensweise genau, legen einen Termin- und Therapieplan fest und geben Tipps zum Zähneputzen und zur Ernährung für die Kinder mit“, sagt Dr. Lotta Zernial.

www.sternklinik.net

Claudia Miethe, Dres. Knut Thedens, Lotta Zernial und Peter Zernial freuen sich auf Sie!

Carl-Ronning-Str. 4/6, 28195 Bremen
0421 – 16 83 41 00

Großbeerenstr. 22, 28211 Bremen
0421 – 20 34 30

SternKlinik^{*}

Kieferorthopädie

Schöne gesunde Zähne ein Leben lang

Ganzheitliche Therapie für Kinder und Erwachsene mithilfe modernster Techniken bei Zahn-, Kiefer- und Gelenkfehlstellungen

www.sternklinik.net

GESUND durch Bewegung

In unserer neuen Serie erklärt Sportphysiotherapeut Marius Brandt, wie Bewegung – richtig eingesetzt – Krankheiten vorbeugt und die Fitness steigert.

Besonders im Frühling juckt es den Körper in den Gliedern, aktiv zu werden. Für Marius Brandt von der Physiotherapie Oberneuland ein ganz logischer Prozess, denn nicht umsonst heißt es: „Wer rastet, der rostet.“ Und damit die Oberneulander gut durch das Jahr kommen, wird er sie künftig jeden Monat mit ein paar Übungen mobilisieren. Diese Übungen kann man zu Hause durchführen oder unter Aufsicht eines Physiotherapeuten.

„Bewegung setzt sich aus fünf Säulen zusammen“, erklärt er. Die heißen: Kraft, Ausdauer, Beweglichkeit, Koordination und Schnelligkeit. Wenn alle Bereiche in der Balance sind, ist der Körper fit. Natürlich hat der Faktor Schnelligkeit für den Otto Normalverbraucher einen ganz anderen Stellenwert als für einen Hochleistungssportler. „Diese Säule sollte man besser in einem angeleiteten Training aufbauen“, sagt Marius Brandt.

In den Mai startet er mit vier Übungen. „Wer sich und seinen Körper kennt, weiß meist, wo seine Defizite sind. Ungeübte bemerken, dass ihnen die eine Übung leichter fällt als die andere.“ Im Idealfall sollte keine zu unangenehm sein. „Für jeden Sport gilt, es sollten körperlich keine strukturellen Schäden vorliegen. Wer sich nicht sicher ist, sollte lieber einen Arzt fragen, bevor er anfängt Sport zu treiben“, rät Marius Brandt. Als Sportphysiotherapeut weiß er, dass gerade nach Krankheiten und Unfällen, wenn Bewegung gezielt eingesetzt wird, große Erfolge erzielt werden können. Bestimmte Übungen erhöhen die Körperspannung und Koordination und vermeiden so oftmals Stürze und Unfälle. Sport ist somit Prävention. „Und schlussendlich macht Bewegung einfach Spaß.“ Text/Fotos: Antje Scheinert

BEWEGLICHKEIT

Dehnung:

Aus dem aufgerichteten Kniesitz bewegt man sich vorsichtig nach hinten, ohne dabei umzukippen. Dabei spannt man aktiv den Gesäßmuskel an und versucht damit, einen Bogen im Rumpf zu halten.

Es kommt auf eine kontrollierte Bewegung an, mit mehr Übung kann man sich weiter nach hinten beugen.



Wer mehr will, kann es bekommen: Mit dem five-Chest-Gerät lässt sich die Übung länger und mit mehr Feedback sowie Kontrolle halten.

DAS PROGRAMM FÜR MAI: RÜCKEN

„Rücken“ ist eines der Hauptleiden der Menschen. Schuld ist in vielen chronischen Fällen ein verkürzter Hüftbeuger – das ist der Muskel, der quasi auf Taschenhöhe am Oberschenkel beginnt und durch das Becken die Lendenwirbelsäule umfasst.

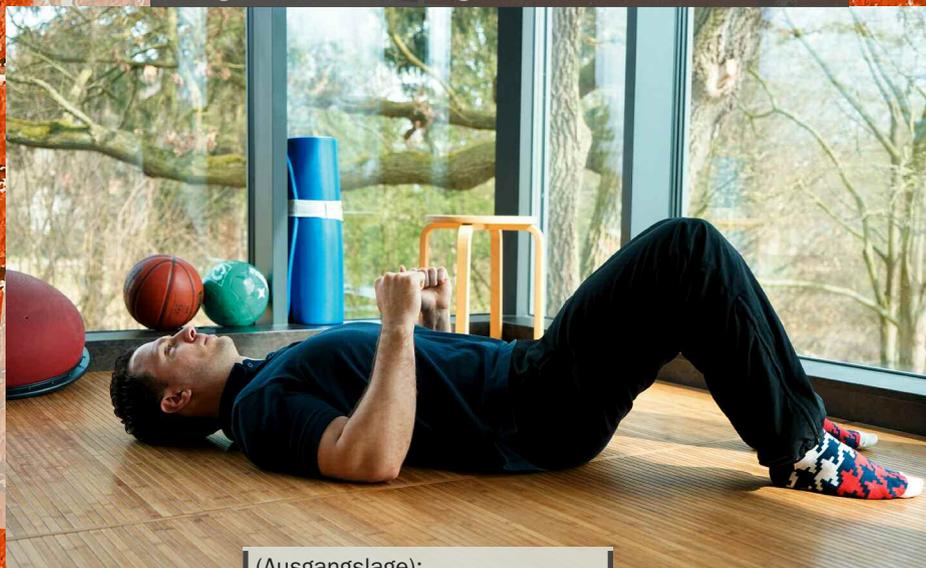
2/3 unseres Tages verbringen wir mittlerweile in sogenannten Beugemustern. Ob im Liegen oder Sitzen, der Hüftbeuger wird eher gebeugt als gedehnt. Das kann man trainieren. Trainingsziel: Die Position 20 bis 30 Sekunden stabil halten, zwei Sätze.

KRAFT

Backpress:

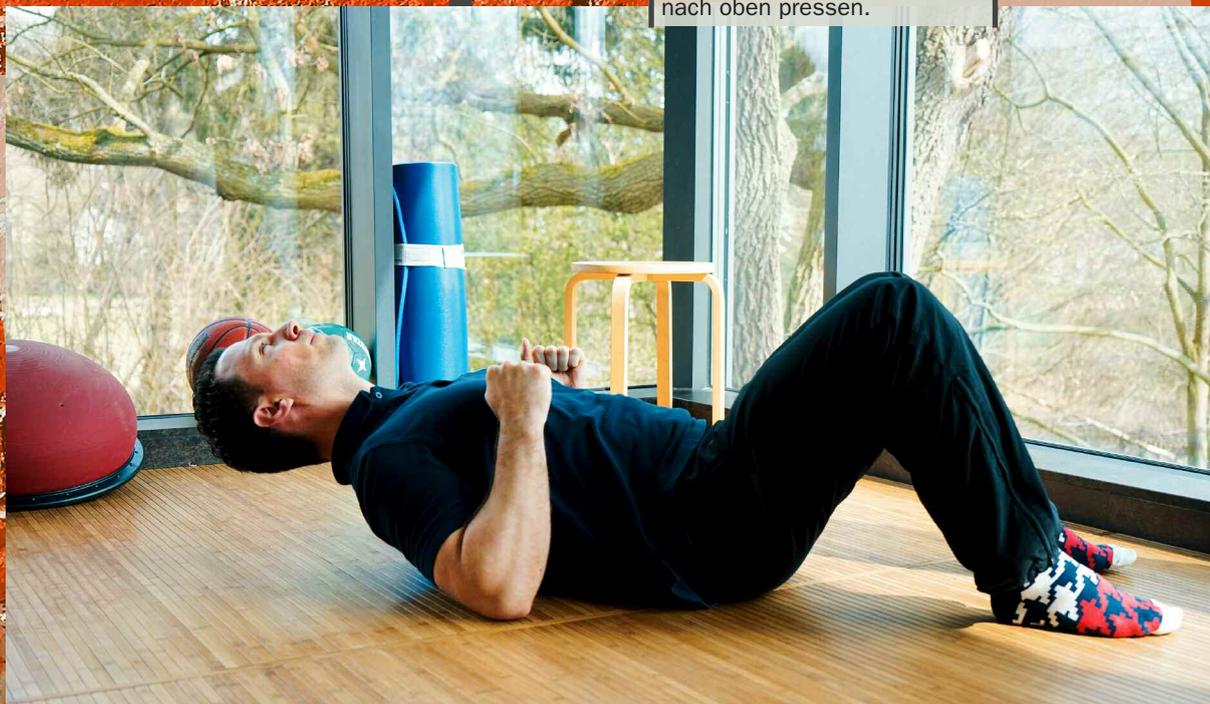
Mit dieser Übung wird der Schultergürtel gestärkt. Sie verbessert bei konsequenter Ausführung die Aufrichtung im oberen Rumpf.

Trainingsziel: 20 Wiederholungen, zwei bis drei Sätze.



(Ausgangslage):
In Rückenlage die Beine angewinkelt aufstellen, den unteren Rücken an den Boden pressen und die Arme seitlich aufstellen.

Den Rücken mit der Armkraft nach oben pressen.



Am Profigerät wird die Stärke individuell reguliert. Der Gegenstand bestimmt somit das Kraftverhältnis.

Treppensteigen:

Ausdauertraining ist wichtig für die Pumpe, könnte man platt sagen. Tatsächlich ist der Aufbau von Ausdauer wichtig für das Herz-Kreislauf-System. Nur durch ein regelmäßiges Ausdauertraining kann das Herz in seiner Funktion unterstützt werden.

Trainingsziel: Intervalle. Eine Minute hoch und runter, 30 Sekunden Pause – drei Sätze.



Zu Hause eignet sich eine Treppe als Trainingsgerät.
Aber Vorsicht: Lieber langsam beginnen und vielleicht zunächst mit einer Stufe und nicht mit zweien.
Mit einem Fuß auf die Stufe, den zweiten gleichsetzen und wieder nach unten, ebenfalls ein Fuß nach dem anderen.



Wer mehr will, erhöht den Schritt! Im Studio kann man über Wüfel laufen.

KOORDINATION

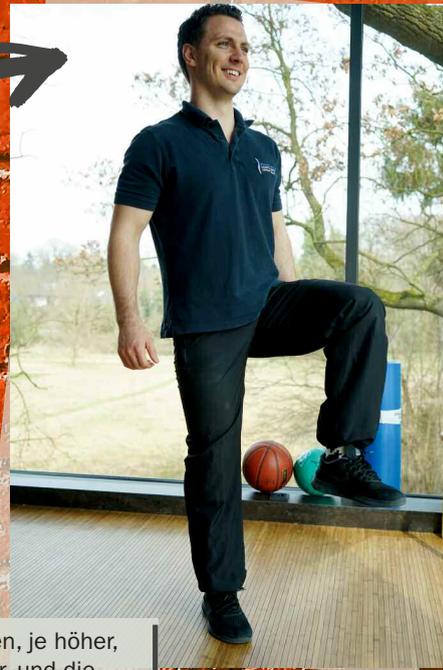
Einbeiniges Stehen:

Wer den „Flamingo“ macht, erhöht seine Stabilität und Koordination. Zusätzlich erschweren kann man diese Übung im Alltag. So kann man einbeinig Zähneputzen, Warten, Kartoffelschälen oder Kaffee kochen. Wichtig ist dabei, dass man bewusst auf einem Bein steht und anfängliche Wackeleien ausgleicht.

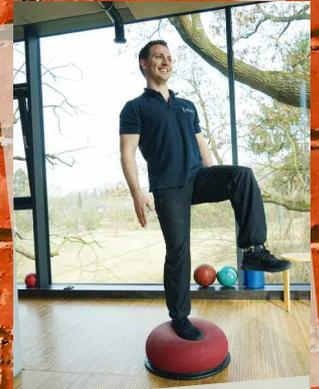
Trainingsziel: Position 30 Sekunden halten, Bein wechseln, mindestens zwei Sätze.



Ein bewusster Stand auf zwei Beinen ist die Ausgangsposition.



Das Bein anheben, je höher, desto schwieriger, und die Position halten.



Wer mehr will, kann es bekommen:
Das Balancekissen erhöht den Effekt, bei einem wackeligen Untergrund muss vom Fußgelenk bis zur Haarspitze noch stärker gearbeitet werden, um sich zu stabilisieren.

Bei dieser Übung hilft es, den Beckenboden und den Bauch anzuspannen.



Kurs: X Mam & Baby

Für Schwangere oder Mamas. Bring Dein Kind einfach mit, Du musst Dir keine Gedanken über einen Babysitter machen!

Kurs: X Kids & Teens

Für Kinder, die Spaß an Bewegung haben und sich mal so richtig auspowern wollen.

Kurs: 4D Pro

Für Jung oder Alt, die Spaß und Lust auf schwingende, hüpfende Bewegungen haben.

Kurs: X AWOT

Athletic Workout - Präventives und funktionelles Training in einer neuen Dimension.

Dein Training. Dein Leben. Dein Erfolg.

Präventives und funktionelles Training in einer neuen Dimension

Wir sind als Gesundheitszentrum im Grand Central Quartier, Rockwinkeler Heerstraße 42d, 28355 Bremen zu finden.

Tel. 0421 - 3300 - 4970 · www.athletes-box.com



Dieter Peterke: Universum Science Center



Werner Gieseke: Pavillon im Stadtwald

Bremer Exterieurs
in Schwarz-Weiß
Stiftungsresidenz Ichon-Park
Oberneulander Landstraße 70
Bis 17. Mai täglich
von 8 Uhr bis 20 Uhr
Eintritt ist frei.

AUßERGEWÖHNLICHE SICHTWEISEN

Bis zum 17. Mai zeigt Photohaven, eine Gruppe ambitionierter Amateurfotografen, acht Bilder in der Stiftungsresidenz Ichon-Park.

„Das ist eine Fotomontage“, sind zwei Damen in Betrachtung des Bildes überzeugt, „ein Flugzeugmodell, aufgespießt auf einem Stab.“ „Keineswegs“, entgegnet Ralf Hemke, der Fotograf. Und erzählt, wie er durch Sebaldsbrück ging, wie immer mit der Kamera. Es näherte sich ein Flugzeug dort im Anflug zum Flughafen. Er sah nach oben, sah zu dem Wasserturm, machte drei Aufnahmen von dem Flieger und bei der mittleren war der genau über der Spitze des Turms. Um so einen Moment festzuhalten, braucht man freilich ein Quäntchen Glück.

„Aber das hier ist manipuliert“, heißt es beim nächsten Bild. Es mutet wirklich seltsam an. Man sieht die Spitzen der Domtürme auf der rechten Seite und links eine

Mauer mit einer Art Kasten, in dem einer zu hocken scheint. Eine Camera obscura? „Nein, auch das ist echt“, lacht Rainer Preuß. Seine Geschichte dazu: Er hatte den Blick nach oben gerichtet, als er um das Haus der Bürgerschaft ging. Da nahm er wahr, dass eine Brücke den Bau des Parlamentsgebäudes mit dem alten Börsenhof verbindet, in dem die Angestellten der Bürgerschaft arbeiten. Diese Brücke ist unten verglast und wirkt wie ein Spiegel. Kurz entschlossen legte sich Rainer Preuß auf den Boden und machte das Foto, so wie wir es hier sehen. „So hat noch keiner den Dom fotografiert.“ Womit er wohl recht hat.

Die Mitglieder von Photohaven gehen mit anderen Augen durch die Stadt. Sie suchen ungewöhnliche Perspektiven, andere

Lichtverhältnisse, neuartige Bildausschnitte. Wie in der Überseestadt den Dachüberstand eines Gebäudes in der Nähe des Wesertower, von dem man meinen könnte, er sei ein Segel. Das Universum ist vertreten, diese riesige geöffnete Muschel, in der viele Menschen merkwürdigerweise einen Wal sehen. Dieter Peterke hat es fotografiert, jedoch als Spiegelung in der Glasfront des Atlantic-Hotels. Natürlich wird auch der Klinker-Elefant, also das Antikolonialdenkmal, sofort erkannt. Doch welche Ruhe strahlt das Bild von Sandra Bulmahn aus, auf dem nur Kopf und Rüssel und ein dominanter Baum zu sehen sind! Drei steinerne Kugeln und ein paar Säulen – das ist doch der Pavillon im Stadtwald – wird gerade noch erraten, und hier der Fallturm, aber die beiden Stangen



Simon Bast: Wesertower



Rainer Preuß und seine Sicht der Domtürme.



Sandra Bulmann: Antikolonialdenkmal



Ralf Hemke: Wasserturm



Ute Duwensee (links) und das Team Photohaven.



daneben – zwei Fahnenmasten – sieht man nur aus einer besonderen Perspektive, ebenso jene Skulptur am Weserufer bei Radio Bremen, das von seinem Autor „Der Rufer“ genannt wird.

Ute Duwensee, die Kulturvermittlerin der Bremer Heimstiftung, betrachtet mit den Bewohnern und den Besuchern bei der Vernissage Bild für Bild. Die Beteiligung und das Interesse sind beträchtlich. Haben doch etliche von ihnen selbst fotografiert und tun es heute noch.

Photohaven, das sind sieben Männer und eine Frau, Amateurfotografen zwischen 31 und 78 Jahren. Sie treffen sich mindestens alle 14 Tage in ihrem „Heimathaven“, einem Medienhaus im Viertel. Der einprägsame Name erinnert an die Hafenstädte unserer

Nordseeküste und hat etwas von Offenheit, Freizügigkeit. Sie zeigen einander ihre Werke, diskutieren darüber und nehmen neue Anregungen mit. Sie stellen sich regelmäßig ein Aufgabenthema, das jeder auf seine Weise zu erfüllen hat. Wobei es jedem überlassen bleibt, ob er analog oder digital arbeitet. Für diese Ausstellung hieß es „Bremer Exterieurs in Schwarz-Weiß“. Nur ein Foto von jedem war erlaubt. Mit diesen Bildern gehen sie zum dritten Mal an die Öffentlichkeit. Sie konnten jedoch bereits beim RAW-Fotofestival letztes Jahr in Worpsswede dabei sein. Die nehmen nicht jeden bei der großen Zahl an Bewerbungen. „Wir wollen keine Bilder verkaufen“, sagt Ralf Hemke, „wir wollen sie zeigen.“ Das aber gern.

Text: Eberhard Matzke, Fotos: Eberhard Matzke und Autoren



Neu
eingetroffen:
Imperial
Frühjahrs-/
Sommerware



für Damen
Unsere Marken:
Kookai
YAYA
Joules
Rosemunde
Milano
Joachim Bosse
Imperial
Key Largo
Zwillingsherz

**Wir freuen
uns auf Sie!**

Oberneulander
Heerstraße 30
28355 Bremen

Telefon
0421 / 20 53 99 88

Mo-Fr 10-13 Uhr
und 15-18 Uhr
Sa 10-13

VON DER SUCHE NACH DEM *Glück*



Der Leibarzt
des Königs.

Was braucht ein Mensch, um glücklich zu sein? Jugend, Macht, Reichtum? Von all dem etwas zu haben ist zwar ganz gut, aber es reicht letztlich nicht für ein durch und durch glückliches Leben. Leonid Tolstoi hinterließ aus seinem Schaffen ein russisches Volksmärchen: „Das Hemd des Glücklichen“.

James Krüss hat es zu einem Theaterstück für die Aufführung an einer Schule bearbeitet. Die 8. Klasse der Tobias-Schule führte es auf.



Der kranke
König.

Menschen finden. Nur – finden muss er ihn ganz allein. Zu Fuß muss er durch sein Reich wandern, wenn er ihn finden und wieder gesund werden will. Und tatsächlich trifft er eines Tages auf einen, der als fröhlicher unabhängiger Mensch durch die Lande streift: der Vogeljacob. Eine ganz arme Socke, das sieht der König gleich, aber er lebt gern, freut sich über

Ein König liegt seit Wochen krank im Bett. Er ist es gewohnt, zu befehlen und verlangt, die Krankheit zu beseitigen. Ein berühmter Wunderdoktor wird herzitiert. Der freilich kennt nur eine Medizin: Der König muss das Hemd eines glücklichen

**MEIN TAG
BRAUCHT
MEHR
ALS EINE
BRILLE**

VARILUX X series
Empfohlen mit Transitions und EyeProtect

essilor

Jetzt das neue revolutionäre Gleitsichtglas entdecken und ein attraktives Mehrbrillenangebot sichern! Egal ob für Mode, Sport & Freizeit, beim Autofahren, zur Entspannung der Augen im multimedialen Alltag oder einfach als Ersatz – für jede Sehsituation gibt es die passende Brille. Sichern Sie sich jetzt beim Kauf einer Brille attraktive Angebote für Ihre Zusatzbrille – z. B. mit den neuen **Varilux X series Gleitsichtgläsern** für neuen Sehkomfort auf Armlängen-Distanz.

Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich diese sensationellen Angebote nicht entgehen!

Klaun Kaiser
DER AUGENOPTIKER
Inh. Stefan Kaiser

Leher Heerstraße 8
28359 Bremen
Tel. 23 29 70

**BEKANNT
AUS DER TV-
WERBUNG**





Stramm marschieren die Soldaten los auf der Suche nach einem Glücklichen.



Auch die alte Dame ist nicht glücklich.



Der Kammerdiener.

jeden Tag, braucht nicht viel und ist unendlich glücklich. So möchte der König auch sein und bittet ihn um sein Hemd. Welches Hemd? Der Vogeljacob hat nicht mal eines. Doch weil ein gutes Märchen einen guten Schluss haben muss, sieht der König ein, dass es gar nicht darum ging, das Hemd zu finden, sondern den Glücklichen, der es hätte tragen können und von dessen Wohlbefinden er sich anstecken lässt.

Im November fing die Klasse an, das Stück von James Krüss zu lesen. Ja, sie wollten es aufführen. Aber wie wollten sie die 14 Personen auf die Bühne bringen, es sind doch nur sechs Schüler? Da gab's nur eines: Doppelrollen besetzen.

Das verlangt natürlich eine gehörige Portion Flexibilität. Nicht nur, dass man immer wieder die Kleidung wechseln muss. Man muss sich

auch in den Charakter der zu spielenden Person versetzen. Lehrerin Anke Schultz-Wiezorrek verteilte zusammen mit den Schülern die Rollen sehr geschickt. So bekamen schließlich Silvan Rönner, Julian Schröder, Til Fangmann, Eno Meko, Alizee Bock-

5 Szenen 6 Schüler 14 Rollen

feld und Elias Scharifi ganz verschiedene Rollen. Zu Hause zusammen mit den Eltern fingen sie an zu lernen. Überhaupt hatten die Eltern einen großen Anteil am Gelingen der Aufführung. Da wurden Kleidung und Requisiten mitgegeben, gemeinsam geübt, ja eine Mutter malte sogar in der Turnhalle das

Bühnenbild des Königspalastes. Die russische Landschaft der anderen Szenen fand sich im Fundus der Tobias-Schule von früheren Aufführungen.

Nach den Winterferien ging man noch intensiver auf das Theaterstück ein. Jedes Kind sollte sich bei einer bestimmten Szene vorstellen, wie die wohl auf der Bühne aussehen mag. Dazu bekam jedes einen Karton, den es dann nach seiner Fantasie mithilfe von Pappstücken, Schere, Pinsel und kleinen Accessoires ausstattete. Die glichen zwar nicht dem späteren echten Bühnenbild, es war jedoch eine tolle Aufgabe, sich richtig mit dem Märchen zu beschäftigen. Währenddessen schaffte Klassenlehrerin, Regisseurin und später Souffleuse Anke Schultz-Wiezorrek über Ebay und Amazon ein Bett und einen Schreibtisch für die echte Bühne an. Dafür stand ihr zwar kein Etat zur Verfügung, aber sie schaffte es am Ende, die Kosten durch Eintrittsgelder und Spenden halbwegs wieder herein zu bekommen. Dann folgten die echten Proben auf der Bühne und schließlich die gelungene Aufführung.

Text und Fotos: Eberhard Matzke

NATURSTEINZENTRUM BREMEN

W-K-WINTERHOFF GMBH

BÄDER KÜCHEN TREPPEN WOHNEN GEWERBE



In den Freuen 90 · 28719 Bremen · Telefon 0421 / 64 20 61
www.w-k-winterhoff.de

Lebens(t)räume aus Naturstein

ES GEHT VORAN!



Alles läuft nach Plan, auch wenn der lange und harte Winter zu Änderungen im Ablauf führte – das ist die Zusammenfassung des Baufortschritts am Trogbau in der Mühlenfeldstraße. Diese Bewertung stammt von Olaf Dürkop, verantwortlicher Projektleiter beim Amt für Straßen und Verkehr.

Olaf Dürkop erklärt: „Bei minus zwölf Grad kann man keinen Beton gießen. Der braucht eine gewisse Temperatur, um aushärten zu können“. Daher wurden in dieser Zeit des strengen Frostes andere Arbeiten vorgezogen oder schon mal die Baustelle mit Zelten abgedeckt und im Inneren der Einhausungen Wärmestrahler aufgestellt.

Denn über allen Planungen schwebt die Zeit der 27 Monate zuvor angemeldeten und absolut nicht korrigierbaren Sperrpausen. Eine Zeit, in der der Bahnverkehr aufgrund der Baumaßnahmen in der Rangfolge zurücktritt – also die Gleise „gesperrt“ werden. Der nächste und unverrückbare dieser elementaren Meilensteine innerhalb der Planung dieser drei Großprojekte für Oberneuland stand für den dritten und damit letzten Tunnel an den beiden Wochenenden nach Ostern an. Dort wurden die sogenannten Behelfsbrücken, der Unterbau der Gleise, gegen die finalen Trogteile ausgetauscht. Diese 17 Meter langen Stahlkonstruktionen warteten bereits fertig montiert in einer Halle auf ihren Transport und den Einbau.

Von Beginn an war das Thema der Logistik – also die Versorgung mit Material und der Abtransport von Aushub – an dieser letzten Tunnelbaustelle eine große Herausforderung. Nutzte man von Beginn an einen Teil des Mühlenfeldes als Lagerfläche und Logistikbereich, so wird dieser in Kürze aufgegeben. Dann übernimmt der künftige Parkplatz am Bahnhof Oberneuland kurz vor der Einfahrt in den künftigen Tunnel und gegenüber der Seniorenresidenz diesen Zweck. Inzwischen hat sich eben auch der Platzbedarf gewandelt, da alsbald mit dem Straßenbau begonnen werden soll.

Nochmals spannend wird es nach heutiger Planung am 21. Oktober. Dann wird die nächste Sperrpause genutzt, um die Fußgängerbrücke, die heute das Queren der Gleise ermöglicht, abzubauen. Bis dahin muss jedoch der Tunnelbau so weit fortgeschritten sein, dass die Bürger die beiden Bahnsteige auf diesem Weg – also unterhalb der Gleise – erreichen können. Text: CB, Fotos: CB, privat (2)

- 1** Olaf Dürkop, von Beginn an Projektleiter der drei Tunnel in Oberneuland.
- 2** Schon fast fertig – der Anschluss an die Straße direkt vor der Seniorenresidenz.
- 3** Beton Marsch – trotz Nieselregen und drei Grad Außentemperatur wurden weitere Seitenwände des Troges gegossen – die Sperrpause nahte.
- 4** Kleine, aber wichtige Details – diese unscheinbaren Schläuche sorgen in letzter Konsequenz dafür, dass keiner im Tunnel nasse Füße bekommen wird.
- 5** Ein Gewirr aus Stahl und Trägern und Stützen.
- 6** Am zweiten Wochenende „Sperrpause“ wurde nicht nur die Behelfsbrücke gegen die finale Konstruktion getauscht – auch die Brücke für die Fußgänger sowie die Lärmschutzwand wurde eingebaut und aufgestellt. Nun beginnt die Zeit des „Straßenbaus“.
- 7** Auch wenn riesige Kräne und schweres Gerät die Arbeiten unterstützten – die Gleise genau einzupassen war dann doch „Handarbeit“.



Sicherheit ist ein gutes Gefühl. Vertrauen Sie den Experten.

- Installation, Wartung und Reparatur von Alarm-, Brand-, Video- und Zutrittssystemen
- Aufschaltung von Alarm- und Videosystemen, zehn Einsatzfahrzeuge zur Alarmverfolgung in Bremen
- Wach- und Pförtnerpersonal, Empfangs- und Informationspersonal, Baustellenbewachung, Personen- und Veranstaltungsschutz
- Revidierdienste: Schließ- und Öffnungsdienste, Gebäude- und Geländekontrollen



Norddeutsches Bewachungs-Institut GmbH & Co. KG
An der Weide 39/40
28195 Bremen
Telefon (0421) 33 97 45
www.nbi-sicherheit.de



- modern
- servicefreundlich
- preiswert

Mo-Fr: 8.00 - 19.00 Uhr
Sa.: 8.30 - 14.00 Uhr

direkt bei Lestra!

Horner Apotheke
Sebastian Köhler e.K.
Horner Heerstr. 35 · 28359 Bremen
Tel. 0800 - 20 366 10 (kostenfrei)
Fax 0421 - 20 366 40
mail@hornerapotheke.de

www.hornerapotheke.de



“JETZT HABEN ERST EINMAL DIE NEUBÜRGER DAS WORT”



„Da müssen wir jetzt gemeinsam durch“ – so Dieter Rausch, Geschäftsführer der Brik zu der angespannten Parksituation.

Das war die klare und deutliche Botschaft des Ortsamtsleiters Jens Knudtsen auf der letzten Beiratssitzung. Nach einer Anmerkung von Neubürger Jens Sommer aus dem heutigen Wohn- und Büropark in einer der zurückliegenden Beiratssitzungen, hatte der Beirat einen eigenen Tagesordnungspunkt aufgerufen, unter dem die Neu-Oberneulander ihrem Kummer Luft machen konnten.

Neben den Vertretern des Beirates war auch einer der Geschäftsführer der Brik-Wohnbau, Dieter Rausch, an dem Abend zu

Gast, um sich die Erfahrungen der Hauskäufer anzuhören. Die Brik-Wohnbau ist ein Zusammenschluss der fünf Bremer Bau-träger Müller & Bremermann, Gebr. Rausch Wohnbau, Interhomes, Koenen-Bau und Nord-Bau.

Nach den sehr freundlichen Eingangsworten, vorgetragen von dem Sprecher der Zugezogenen, Jens Sommer, dass man gerne in dem Wohn- und Büropark lebe und sich bereits viele Freundschaften sowie eine gute



Vom Winde verweht – Baustellenschmutz in den Fleeten im Wohn- und Büropark.



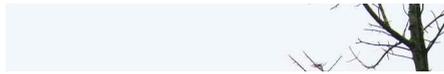
Nachbarschaft entwickelt habe, folgten zahlreiche Kritikpunkte. Die wesentlichsten waren die fehlende Nahversorgung, das mangelhafte Schulangebot vor Ort, die schlechte Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel, die unzureichende Parksituation in dem Gebiet, sichere Möglichkeiten zur Straßenquerung für die Anwohner sowie die Belastung durch den Schmutz von den Baustellen. Auch der Lärm der Autobahn sei recht störend, fügte ein anderer, ebenfalls zugezogener Bürger, noch an.

Parken

Die Verkehrsbelastung durch zahlreiche Lkw sowie die fehlenden – oder besser tagsüber besetzten – Parkplätze kommentierte Dieter Rausch mit den Worten, „dass man durch diese Phase gemeinsam durch müsse“. Gerne würde die Brik schneller mit den Bau-maßnahmen fertig werden, jedoch mangle es an verfügbaren Handwerkern.

Versorgung

Zu dem Punkt der fehlenden Nahversorgung wies Rausch eindringlich darauf hin, dass alsbald mit dem Bau des Nahversorgers auf dem ehemaligen Sportplatz zu rechnen sei und dies dann die neue Mitte Oberneulands werde. Ein Neu-Oberneulander wies darauf hin, dass der Weg doch recht weit und nicht mittels des ÖPNV zu machen sei. Außerdem sei in dem Verkaufsgespräch für die Immobilie angekündigt worden, dass auf einem Grundstück neben der neuen Kita ein kleiner Supermarkt entstehen sollte. Auf die Ausschreibung der Wirtschaftsförde-



Nicht ein Parkplatz vor dem Haus – auch wenn laut Dieter Rausch die Zahl der Parkmöglichkeiten höher als gefordert und damit eigentlich komfortabel ist, haben die Besucher dieser Anwohner weitere Wege zu gehen.



Die Stadt Bremen habe sich jedoch kein einziger Interessent gemeldet und man könne ja – so wie Rausch selbst – seine Brötchen beim Bäcker an der Ecke zur Stadtländerstraße kaufen.

Bushaltestelle

An diesem Abend erfuhren die Besucher der Beiratsitzung auch, dass die Zusicherung des Vertreters des Amtes für Straßen und Verkehr, Uwe Mathei, in der Sitzung im Januar nicht zutraf. Nicht wie geplant mit Fahrplanwechsel im März gibt es eine Verlängerung der Buslinie 31 in den Büroпарк hinein. Nach Recherchen des Oberneuland Magazins ist erst im Sommer damit zu rechnen. Bislang fehlten die 25.000 Euro für die Haltestelle.

Verantwortlichkeit

Nachdem der Beirat zugesichert hatte, sich aller dieser Themen – besonders der Schulsituation – in den jeweiligen Ausschüssen – nochmals intensiver anzunehmen, hatten auch Besucher der Beiratsitzung das Wort. Vertreter des Bürgervereins, des Förderkreis Overnigeland e.V. sowie des Lür-Kropp-Fördervereins e.V. wiesen darauf hin, dass man eine Vernetzung in den Stadtteil hinein auch über diese und natürlich die vielen anderen örtlichen Vereine



Fahrzeuge von Handwerksbetrieben blockieren tagsüber viele Parkflächen.



erreichen könne. So seien erste konkrete Angebote an die Neubürger beispielsweise eine geführte Radtour durch Oberneuland oder die Teilnahme am Maifest auf dem Lür-Kropp-Hof. cb



Dr. Thurm-Meyer & Partner Zahnärzte Apfelallee 3

ist gewachsen und öffnet die Türen am **26. Mai 2018**
von 10 bis 14 Uhr, um dies mit Ihnen zu feiern.

Erleben Sie den technologischen Fortschritt in der Zahnmedizin in unserer Praxis.

Mehr Informationen finden Sie auf: www.dr-thurm-meyer.de oder auf  /zahnarztpraxis.thurm.meyer

Als Partner vor Ort:



Die Implantologie mit Titan- und Keramikimplantaten



Die digitale Welt der Zahntechnik

TANZEN BEIM TVO IST

Lebensfreude



Wenn Martin Puvogel als Mann so etwas sagt, dann muss es wohl stimmen. Denn üblicherweise sind die Herren der Schöpfung eher als Tanzmuffel verschrien. Allerdings, wenn es sie einmal gepackt hat, wenn sie gelernt haben, die Füße richtig zu setzen, den Körper zu beherrschen, auf die Musik zu hören, wenn sie bei den Frauen damit Gefallen finden, dann bleiben sie doch gern dabei.



Regina und Rainer Fritsch

Andrea und Frank Mühling

Ute und Martin Puvogel

Trainerin Martina Ehrhard passt auf.

Das sind sie.

Die Rede ist weder von Volkstanz, Disco oder Schwof, sondern vom Tanzen als sportlicher Betätigung. Ebenso wenig geht es hier um Hochleistungssport, um Titelkämpfe, um Meisterschaften. Dennoch sollen alle zehn Tänze, die vom Deutschen Tanzsportverband festgelegt sind, erlernt werden. Zum einen sind es die fünf Standardtänze Walzer, Langsamer Walzer, Tango,

Quickstepp und Slowfox. Zum anderen die fünf Lateintänze Rumba, Cha Cha Cha, Samba, Paso doble und Jive.

Dass der Tango seinen Ursprung in Argentinien hat, der Paso doble in Spanien und der Jive in Nordamerika soll bei der Zuordnung nicht stören. Entscheidend ist bei den Standardtänzen der Körperkontakt und die Bewegung über die Ferse, während

Latein mit einem gewissen Abstand und meist auf dem Ballen getanzt wird. Das alles klingt zunächst recht kompliziert. Doch wenn man sich darauf einlässt, Geduld und Zeit mitbringt, lässt sich das alles erlernen. Und wenn man es einigermaßen kann, das gelingt meist schon nach den ersten Schrittfolgen, macht es Spaß, erfüllt es die Tänzer mit Freude.

Beim Turnverein Oberneuland treffen sich Montag für Montag bis zu acht Paare in der großen vereinseigenen Halle. Die Altersgruppe liegt zwischen 50 und 75 Jahren. Schon im Umkleideraum begrüßt man sich fröhlich. Mittendrin Martina Ehrhard, die Trainerin. Umkleiden heißt vor allem: Schuhe wechseln, denn der perfekte Parkettboden darf nur mit Tanzschuhen betreten werden. Ansonsten genügt ganz legere Kleidung.

Martina betreut die Gruppe seit 1987. Einige der Paare sind schon seit damals dabei. Hin und wieder gehen mal welche weg, andere kommen hinzu, aber ein Kern bleibt. Heute ist Paso doble angesagt. Ein durchaus anspruchsvoller Tanz, der an den Stierkampf erinnern soll. Dabei stellt der Herr den stolzen Torero dar.

Die Dame ist das rote Tuch, das er würdevoll um sich herumführt. Martina Ehrhard korrigiert hier und da, aber man merkt schon, vieles ist bereits bekannt. Ein paar Wiederholungen, dann werden neue Schritte hinzugelehrt. Das tun die Paare willig und gern. Martina hat eine herzliche, sehr verbindliche Art bei ihrem Unterricht. Man muss sie einfach gern haben. Sie ist seit 1984 Übungsleiterin und muss alle zwei Jahre ihren Trainingsschein erneuern.

Ambitionen, irgendeinen Leistungsgrad zu erreichen, zum Beispiel ein Tanzsportabzeichen, gibt es in der Gruppe nicht. Entscheidend ist, dass man selbst Lust dabei empfindet, Körper und Geist fit zu halten. Es gehört viel Konzentration dazu und Körperbeherrschung, dabei gilt es, Freude auszustrahlen und zu lächeln (na gut, das Lächeln gelingt nicht immer wenn man sich konzentrieren muss).

Dann schafft man es bis ins hohe Alter. Diese Paare hier sind jedenfalls gern dabei, das sieht man ihnen an, das spürt man. Gab es anfangs zum Aufwärmen ein paar Gruppen- und Kreistänze, so wurden an diesem Abend nach der Pause dem Reporter zuliebe noch alle Standardtänze durchgetanzt. Das haben sie richtig gut drauf.

Die Tanzsportgruppe des TVO ist offen nach allen Seiten. Sie lädt interessierte Paare herzlich dazu ein, an einem Montag ab 20.15 Uhr mal zu kommen und herein zu schnuppern. Schließlich wollen sie nicht allein nur tanzen. Sie treffen sich ebenso zu Spargel- und Kohlessen, zu Grill- und Glühweinabenden, und wenn jemand Geburtstag hat, gibt es einen Sekt.

Text und Fotos: Eberhard Matzke

GELB-SCHWARZ Umzüge

Nur wohnen bleiben ist günstiger!

Inh. Marek Larisch

- Umzugs-Voll-Service nah/fern
- Antikes und Mehr
- Haushaltsauflösungen
- Gebrauchtmöbelverkauf

info@gelb-schwarz-umzuege.de, Auftragsannahme: **Tel. 04 21/25 66 86**
 Büro: 28357 Bremen, Leher Heerstraße 219,
 Tel. 04 21/20 30 387, Fax - 23 67 51, Mobil: 01 71/30 31 194



SEIT 1867



FAMILIE STUBBE
 – BEERDIGUNGS-INSTITUTE –



www.gebr-stubbe.de 

»PIETÄT« GEBR. STUBBE

Humboldtstr. 190
 28203 Bremen
 Tel.: 0421/ 7 30 31

Waller Heerstr. 200
 28219 Bremen
 Tel.: 0421/ 3 80 19 09

VERTRAUEN
 KOMPETENZ
 DISKRETIION



Jetzt
 kostenlosen
 Schnuppertag
 vereinbaren!



Tagespflege
Stiftungsresidenz Marcusallee

Montag – Freitag
 8:30 – 16:30 Uhr

Marcusallee 39
 Tel. (0421) 23850

www.bremer-heimstiftung.de



SCHLANKER, STRAFFER, JÜNGER AUSSEHEN – UND DAS ALLES IM LIEGEN!

Die BEWEI Lounge Bremen-Mitte - der neue Vitalitäts-Hot-Spot in Bremen!

Heute möchten sich Frauen und Männer mit 40, 50 oder 60 Jahren noch genau so schön und begehrt fühlen wie mit 30. Und das sollen Sie auch! Das zu ermöglichen ist das Ziel der Firmengründerin und Konzeptfinderin Marion Jörgens.

Und um dies nun endlich auch den Bremerinnen und Bremern ermöglichen zu können betreibt Michael Wenger seit diesem Jahr die BEWEI Lounge Bremen-Mitte. „Ich selbst habe das BEWEI CONCEPT auf der MS Europa kennengelernt. Nach lediglich sechs Be-

handlungen waren meine chronischen Knieschmerzen deutlich gemildert!“ Dabei ist die entzündungshemmende Wirkung bei weitem nicht alles was das einzigartige Vitalitäts- und Bodyforming Concept BEWEI BODY zu bieten hat.

Körperformen ganz ohne Stress: „Platz nehmen, Seele baumeln und Fette schmelzen lassen!“

BEWEI - auch bekannt als Radiofrequenztherapie - ist eine Weiterentwicklung für den Beauty- und Wellnessmarkt aus der medizinischen Arthrosetherapie. Das Vitalitätskonzept von BEWEI beinhaltet neben der Behandlung mit dem BEWEI System verhaltensbedingte Optimierungsprozesse wie ausgewogene Ernährungs- und Bewegungsempfehlungen. Das Angenehme an der Behandlung ist, dass sie komplett bekleidet erfolgt. Eine abschließende mechani-





sche Lymphdrainage komplettiert die Behandlung. „Bei der Behandlung mit BEWEI bewirken die elektromagnetischen Wellen ein Schwingen der Molekularstruktur und regen in tiefen Gewebeschichten die körpereigene Drainagefunktion an. Zellverklebungen, die sich z.B. durch unschöne Cellulite darstellen können, werden mit BEWEI gelöst, die Zellwände werden geschmeidiger, durchlässiger und die natürliche Versorgung des Bindegewebes wird gestärkt“, erklärt Michael Wenger. „Das Ergebnis ist sichtbar straffere Haut und eine Verschönerung der gesamten Körperkontur.“

„Viele meiner Kundinnen sind mit ihrer Figur unzufrieden, obwohl sie mehrmals in der Woche Sport machen“, sagt BEWEI Lounge Betreiber Michael Wenger. „Sie kommen zu mir, um gerade die sport- und diätresistenten Stellen an ihrem Körper in den Griff zu bekommen. Und das mit Erfolg!“

Durch einen ausgewogenen Ernährungsplan, Bewegung und regelmäßiges Trinken (2-3 Liter pro Tag) können die Behandlungsergebnisse sogar noch deutlich gesteigert und beschleunigt werden.

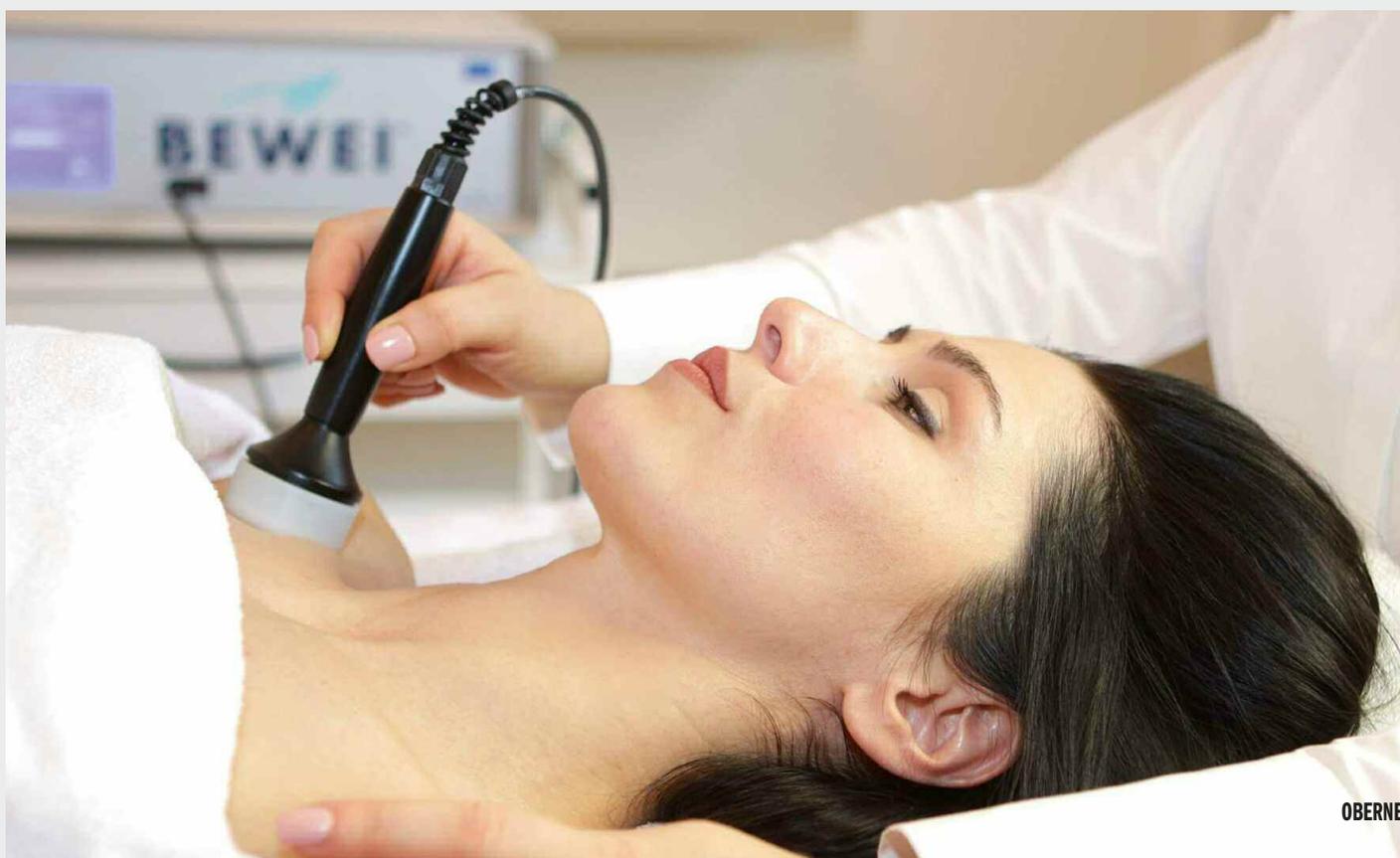
Ganz neu in der BEWEI Familie ist die Weltneuheit BEWEI FACE - DIE LIFTING OFFENSIVE! Auch diese befindet sich in der BEWEI Lounge Bremen-Mitte. Ein speziell für das Gesicht entwickeltes BEWEI System, das non-invasiv altersbedingte Hautveränderungen mit Soforteffekt verbessert. „BEWEI FACE umfasst in seiner Radiofrequenz ein sehr breites Spektrum, so dass in allen Haut-

bereichen (Epidermis, Dermis und Subcutis) körpereigene Regenerationsprozess angeregt werden. Diese Neuproduktion von Kollagen durch angeregte Fibroblasten erhöht die Festigkeit der Bindegewebsschichten“, erklärt Michael Wenger.

Die Behandlung dauert ca. 30 Minuten. Der gesamte Regenerationsprozess kann bis zu 6 Monaten dauern, wobei bereits nach der ersten Behandlung der Effekt sichtbar ist. Eine spezielle Vor- oder Nachsorge ist nicht notwendig. BEWEI FACE mildert dabei Nasolabialfalten, Stirn- und Augenfalten, Knitterfältchen, Tränensäcke und erschlaffte Kinnkonturen.

BEWEI FACE ist eine einzigartige Methode - ohne Injektion – die Gesichtshaut von innen schöner, jünger und straffer wirken zu lassen. Die Regeneration erfolgt - anders als bei Cremes und Injektionen - von innen. Der Effekt ist schon nach der ersten Behandlung sichtbar. Die Behandlung kann einzeln oder im Paket zusammen mit dem BEWEI BODY CONCEPT gebucht werden.

BEWEI Lounge Bremen-Mitte
Wandschneiderstr. 6, 28195 Bremen
Tel: 0151 - 21 26 84 89
info@bewe-bremen-mitte.de
www.bewe-bremen-mitte.de



VERBINDLICHES EU-DATEN- SCHUTZRECHT FÜR ALLE

Der neueste Datenskandal um Facebook zeigt wieder einmal, dass persönliche Daten in Unternehmen ohne Einwilligung an Dritte weitergegeben werden können. Ab Mitte Mai soll dem ein Riegel vorgeschoben werden. Dann tritt die neue Datenschutz-Grundverordnung in Kraft. Was bedeutet sie und wie müssen sich Bremer Unternehmen darauf vorbereiten? Das Oberneuland Magazin hat dazu den EDV-Sachverständigen Volker Bannert befragt, der als zertifizierter externer Datenschutzbeauftragter arbeitet.

Herr Bannert, was ist die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung?

Sie regelt das Datenschutzrecht, also den Umgang mit personenbezogenen Daten. Die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung ist bereits am 24. Mai 2016 in Kraft getreten und muss ab dem 25. Mai 2018 in der ganzen EU angewendet werden. Ob bei Kundenbestellungen oder Nutzertracking: Der Datenschutz ist für alle Unternehmen wie Dienstleister oder Shopbetreiber ja bereits heute ein wichtiges Thema.

Was ist das Ziel der neuen Datenschutz-Grundverordnung?

Damit sollen vor allem die Rechte der Verbraucher gestärkt werden. Durch die Novelle soll man zukünftig darauf vertrauen können, dass innerhalb der EU ein einheitliches Datenschutzrecht gilt. Das gilt auch für Unternehmen mit Sitz außerhalb der EU, wenn diese Daten von Personen aus der EU verarbeiten – beispielsweise soziale Netzwerke aus den USA. Durch das neue EU-Recht wird das bisherige Bundesdatenschutzgesetz und die EU-Datenschutzrichtlinie abgelöst.

Und wer muss die neue Verordnung umsetzen?

Davon ist jedes noch so kleine Unternehmen betroffen, jedoch auch Vereine und Institutionen, die personenbezogene Daten verarbeiten. Kunden- oder Arbeitnehmerdaten, Newsletter, Werbung im Internet, die Datenschutzerklärung – vieles ändert sich dadurch. Im Falle eines Verstoßes haben sich die Geldbußen auf bis zu 20 Millionen erhöht: Ein Verstoß soll schmerzen und Signalwirkung zeigen.



Was hat sich im Konkreten verändert?

Es gibt z.B. strengere Vorgaben für Einwilligungserklärungen oder das „Recht auf Vergessenwerden“: Die personenbezogenen Daten müssen gelöscht werden, wenn der Zweck für die Verarbeitung wegfällt oder der Betroffene seine Einwilligung widerruft. Es muss immer eine Interessenabwägung stattfinden: Besteht tatsächlich ein berechtigtes Interesse des Unternehmens, die personenbezogenen Daten zu verarbeiten, wie z.B. zur Aufrechterhaltung von Kundenbeziehungen? Ein neues Recht auf Datenportabilität gibt dem Nutzer die Möglichkeit, seine Daten direkt an einen Dritten auszuhändigen.

Es geht auch um Daten- und Informationssicherheit im eigenen Haus: So müssen Unternehmen beispielsweise die Laufwerke sperren, damit kein Arbeitnehmer den USB-Stick von zu Hause mitbringen kann und damit das System „verseucht.“ Das sind nur einige der Neuregelungen – die neue Verordnung besteht aus über 90 Artikeln mit Unterpunkten. Der bürokratische Aufwand ist hoch.

Wie soll sich ein Unternehmen da zurechtfinden?

Man kommt nicht umhin, sich damit umfassend auseinanderzusetzen und das Stück für Stück zu erarbeiten. Ein neues Haus bauen Sie auch nicht an einem Tag, sondern fangen beim Keller an. Das ist komplex, aber nicht kompliziert. Zunächst muss erst einmal ein Verzeichnis aller Verarbeitungstätigkeiten eines Unternehmens erstellt werden. Das ist Pflicht, um Transparenz zu schaffen. Ziel ist die Bestandsaufnahme des

ganzen Systems, inklusive Soft- und Hardware. Es soll unterbunden werden, dass jeder vor sich hin wurschtelt und keiner richtig Bescheid weiß.

Gibt es Hilfen für die Unternehmen?

Externe Datenschutzbeauftragte können engagiert werden, um ein funktionierendes Datenschutzmanagement zu installieren. Ab neun Arbeitnehmern muss es in jedem Fall einen Datenschutzbeauftragten geben, der auch aus dem eigenen Haus kommen kann. Bei der Bremer Datenschutzbehörde erhält man außerdem Mustervorlagen, Checklisten und sicherlich auch bei konkreten Fragen eine Auskunft.

Wie weit sind die deutschen Unternehmen bei der Umsetzung?

Nach aktuellen Schätzungen haben deutschlandweit rund 40 Prozent der Unternehmen noch gar nichts unternommen. Der Countdown läuft aber und der Datenschutz ist Chefsache. Der Geschäftsführer bzw. Inhaber ist persönlich haftbar. Das kann nicht auf den Datenschutzbeauftragten Heini Müller abgeschoben werden.

Nach der neuen Regelung muss z.B. auch beim Internetauftritt auf jeder einzelnen Seite der Verweis auf das Impressum und die Datenschutzerklärung ersichtlich sein. Wer das nicht umsetzt, ist abmahngefährdet – und darauf haben sich einige Anwaltskanzleien spezialisiert. Ich kann also nur jedem Unternehmen raten: Packen Sie es jetzt an!

Text: Gaby Engelsberger, Fotos: Gaby Engelsberger/Volker Bannert



Stimme aus der Praxis

Matthias Kook vom Bremer Hockey-Club e.V. über die Umsetzung der neuen Datenschutz-Grundverordnung

Herr Kook, ist auch der Bremer Hockey-Club (BHC) von der Gesetzesnovelle betroffen?

Ja, sicher. Was viele nicht wissen: Die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung gilt nicht nur für Unternehmen, sondern auch für Verbände und Vereine. Wir setzen uns gerade mit der Verordnung auseinander und haben dazu eine Arbeitsgruppe mit zwei Personen gebildet.

Was bedeutet das konkret für Sie?

Es müssen Verarbeitungs- und Löschkonzepte für persönliche Daten erstellt werden. Wir überarbeiten beispielsweise die Aufnahmeanträge von neuen Mitgliedern. Außerdem müssen Vereinbarungen mit externen Dritten getroffen werden: Wir nutzen z.B. eine Verwaltungssoftware – da muss jetzt ausdrücklich die Sicherheit der persönlichen Vertragsdaten unserer Mitglieder vereinbart werden.

Was halten Sie von der Gesetzesänderung?

Grundsätzlich finde ich gut, dass die persönlichen Daten des Einzelnen geschützt werden. Jedoch wurde der Datenschutz beim BHC schon immer großgeschrieben. Die Änderungen bedeuten einen erheblichen Mehraufwand für uns, sowohl zeitlich als auch finanziell.

Muss der Verein auch einen Datenschutzbeauftragten stellen?

Ja, wenn mehr als zehn Personen im Verein mit der Verarbeitung persönlicher Daten betraut sind. Die Schwierigkeit ist dabei, dass der Datenschutzbeauftragte kein Mitglied des Vorstands sein darf. Mit der neuen Regelung muss der Datenschutzbeauftragte außerdem bei der zuständigen Behörde gemeldet werden. Neu ist auch die Androhung von Bußgeldern. Es ist für einen Verein nicht einfach, all diese Vorgaben umzusetzen.

Text: Gaby Engelsberger, Foto: Matthias Kook

Computec...immer für Sie online

**Vor Ort Service – WLAN – Gutachten
Datenrettung – Virenbeseitigung – Datenschutzberatung**

Schnell – Kompetent – Zuverlässig

Volker Bannert
EDV-Sachverständiger
Bergiusstrasse 16
D-28357 Bremen

Datenschutzbeauftragter
Büro 0421 / 3804480
http://www.compu-tec.org
info@compu-tec.org

markus apotheker

Dr. H.-D. Just, Apotheker

Ihr Ansprechpartner für Ihre Gesundheit:
wochentags durchgehend von 8:30 bis 19 Uhr
(freitags ab 8 Uhr), samstags von 8:30 bis 14 Uhr.

Wilhelm-Röntgen-Straße 4 im Rewe-Markt
28357 Bremen-Horn
Tel.: (0421) 20 54 44 · Fax (0421) 205 44 55
www.apomarkus.de

ZAHNARZTPRAXIS

Dr. Stefaniak-Brzuchalski

Schwerpunkt: Implantologie (zertifiziert)

Implantatbehandlung aus einer Hand

Digitale Volumetomographie (DVT)

Zertifiziertes ImplantatPflegeCenter

Ästhetische Zahnheilkunde | Cerec 3 D

Prophylaxe | Bleaching

Softlaser – Therapie ohne Antibiotika

Lachgas-Sedierung



**Dr. med. dent. Arleta
Stefaniak-Brzuchalski**
Upper Borg 216
28357 Bremen
Tel.: 0421 / 74909

www.DrStefaniak.de
Zahnarztpraxis-Dr.Stefaniak@web.de



Aufstieg in die Verbandsliga

Kai von Dölln und **Jörn Thränitz** (Oberneuland II) sicherten sich den Aufstieg in die Verbandsliga, vor Etelsen und Frellstedt. Das Duo hatte schon in der ganzen Saison gleichmäßig gute Leistungen gezeigt und belegten verdient den ersten Platz. Sportwart **Thomas Weßel** und Vereinsvorsitzender **Wilfried Gerken** zeigten sich mit dem Ablauf der Saison zufrieden. Im Sommer wollen die Oberneulander Radballer die Variante Rasenradball in Angriff nehmen. *Wilfried Gerken*



Werde Pfadfinder

Der Kalender vom **Pfadfinderstamm Götz von Berlichingen** ist gut gefüllt. Zeltlager, Fahrten nach Schweden, Pfadfindertechniken erlernen sowie Gemeinschaft erleben und jede Menge Spaß.

Interessierte Kinder sind herzlich eingeladen zum Reinschnuppern und Mitmachen. Jeden Freitag außerhalb der Ferien finden um 16 Uhr die Gruppenstunden der verschiedenen Altersgruppen in der Evangelischen Kirchengemeinde Oberneuland statt.

www.deinpfad.de

Jasmin Lüers

SENIORENBEAUFTRAGTER GERT DRAGHEIM „ES GIBT NOCH ÄLTERE, DIE NICHT ALT SIND“

Mit diesem Satz denkt **Gert Dragheim** an Menschen ab 60 oder 70 Jahren. Er ist seit Kurzem Seniorenbeauftragter beim Beirat Oberneuland. Sein Wunsch aber ist es, nicht allein der Sprecher von Ruhestandlern zu sein. Er möchte sie ebenso anregen, sich selbst in das gesellschaftliche Leben einzubringen. Der 77-Jährige war bisher Bewohner-Fürsprecher der Seniorenheime beim Bremer Seniorenbeirat. Dadurch kennt er viele Altenheime in der Stadt. Nicht alle haben einen eigenen Seniorenbeirat. Beide Funktionen zusammen darf er nicht wahrnehmen. So will er sich jetzt nur den älteren Leuten in Oberneuland widmen, sie anregen selbst tätig zu sein. Dazu besucht Gert Dragheim zunächst Seniorenresidenzen vor Ort. Denn hier meint er am ehesten an die Menschen heranzukommen, die er dazu ansprechen will. Den Anfang machte er bei der **K+S-Seniorenresidenz**. Dort gibt es einen hausinternen Seniorenbeirat, dem fünf Senioren angehören.



Zum ersten Treffen erläuterte er sein Anliegen und machte deutlich, dass die Senioren in Oberneuland nunmehr ihre Anliegen auf diese Weise mit seiner Hilfe besser in die Öffentlichkeit tragen können. Und schon meldeten sich die ersten Stimmen. Dringendster Wunsch, ja schon fast eine Forderung der Heimbewohner, ist es, den Bürgersteig und eine Straßenquerung in der Mühlenfeldstraße seniorengerecht herzurichten. Durch den Bau des Straßentunnels direkt nebenan sind die Wege unübersichtlich und verwirrend. Schließlich

Dringendster Wunsch ist es, den Bürgersteig und eine Straßenquerung in der Mühlenfeldstraße seniorengerecht herzurichten

wollen die meisten einkaufen, zur Sparkasse und zur Apotheke gehen. Das ist zurzeit mehr als beschwerlich und sollte umgehend geändert werden. Vielleicht auch vorerst mit einer provisorischen Lösung. Oder die Einzelhändler, die Sparkasse könnten wenigstens ins Haus kommen. Dieser Aufgabe will sich Gert Dragheim widmen.

ihm freilich nicht zur Verfügung. Er kann die Anliegen nur an den Beirat weitergeben, der über stadtteilbezogene Beiratsmittel und Globalmittel verfügen kann.

Gefragt wurde auch, ob der Seniorenbeauftragte Eigenmittel zur Verfügung hat. Die stehen

Gert Dragheim hofft, in den anderen Seniorenresidenzen in Oberneuland auf eine ebensolche Resonanz zu treffen. Gleichmaßen möchte er natürlich ältere Menschen kennenlernen, die zu Hause leben. Er ist jederzeit zur Kontaktaufnahme bereit. Seine Telefonnummer in Bremen: 25 97 94 oder 205 23 45.

Gert Dragheim ist ausgebildeter Industrie-Kaufmann, studierte später Soziologie und Psychologie und arbeitete lange Jahre als Familientherapeut. Für der Arbeit mit gefährdeten Jugendlichen entwickelte er zum Beispiel das Konzept „Knast ist nicht cool.“ Vor bald 30 Jahren wurde er Mitglied der SPD und stand den Oberneuländern als Diskussionspartner bei der Aktion „Wo drückt der Schuh“ oft zur Verfügung. Doch die Mitgliedschaft in der Partei wird für ihn als Seniorenbeauftragter überhaupt keine Rolle spielen. Darauf legt er großen Wert. Er möchte bei künftigen Beiratssitzungen nicht mehr nur im Publikum Platz nehmen, sondern für alle sichtbar auf dem Podium sitzen. EM



Rolf Junge – neuer 1. Vorsitzenden des Heimatvereins Oberneeland e.V., Karin Winkelmann, Malin Wöhlbrandt (4.v.l.) und der Singkreis mit Chorleiterin Hilde Lange (Mitte mit Mikro). Foto: I.u.E. Wellbrock

MIT DEM SINGKREIS VON'N HEIMATVEREEN OBERNEELAND FRÜHLINGSSINGEN AUF DEM KLATTE-HOFF

Die Gäste auf der blumengeschmückten Diele des Klatte-Hoffs waren hellauf begeistert. An diesem sonnigen Sonntag im März wurde der Frühling mit viel Gesang empfangen. Der Singkreis von'n Heimatvereen Oberneeland mit seiner Chorleiterin **Hilde Lange** hatte ein buntes Programm von Liedern in Hoch und Platt vorbereitet. Das Publikum war ebenfalls zum Singen einiger Frühlingslieder mit einbezogen – von der vierzehnjährigen **Malin Wöhlbrandt** am Klavier begleitet.

Viel Spaß und Begeisterung gab es mit **Karin Winkelmann**, die aus ihrer Familien-Trilogie vortrug. Die Besucher konnten sich nur allzu gut an von ihr geschilderte Dinge der 50er und 60er Jahre erinnern. Auch Schlager aus dieser Zeit, deren Anfänge oder Refrains Karin Winkelmann jeweils kurz anstimmte, waren präsent und wurden sogleich mitgesungen.

Karin Winkelmann spielte nach ihrer Schauspielausbildung u.a. am Niederdeutschen Theater, der Freilichtbühne Lilienthal und wirkte mit in Hörspielen bei Radio Bremen.

Verbunden mit der Hoffnung, dass sich der Frühling nun auch wirklich bald einstellt, verabschiedete sich der Chor mit dem „Irischen Segenslied“ – in plattdeutscher Sprache. Von den Gästen gab es viel Beifall für einen wunderschönen Nachmittag. MG

UNI HIFI

Dynaudio Music

Die Lautsprecher der Music Produktfamilie können Musik über WLAN, Spotify Connect, aptX Bluetooth und Apple AirPlay streamen. Ab sofort bei uns vorführbereit.



Music 1,3,5,7
Ab 499 Euro

Am Dobben 23 28203 Bremen Tel.: 0421 - 32 47 11
Ecke Fedelhöhen www.unihifi.com



Sie suchen ein sicheres Zuhause für ein gepflegtes Leben im Alter?

Lernen Sie uns kennen!



Unsere Angebote für Sie in Oberneeland:

- Stationäre Pflegeplätze in der Residenz
- Apartments im „Wohnen mit Service“

Engagierte Mitarbeiter/innen sind uns immer willkommen - Schicken Sie uns gerne Ihre aussagekräftige Initiativbewerbung

K&S Seniorenresidenz Bremen-Oberneeland
Mühlenfeldstraße 38 | 28355 Bremen
Tel.: 04 21 / 330 14 | Fax: 04 21 / 330 19 99
oberneeland@ks-unternehmensgruppe.de

www.ks-unternehmensgruppe.de

PROFESSOR DR. GEORG SKALECKI AUF GUT HODENBERG ÜBER DENKMALPFLEGE AM DACH DES RATHAUSES

Professor Dr. Georg Skalecki ist Kunsthistoriker und seit 2001 Landeskonservator und Leiter des Landesamtes für Denkmalpflege in Bremen. Im **OBERNEULAND MAGAZIN** vom März 2018 hatten wir ihn und seine Arbeit bereits ausführlich vorgestellt.

Das Rathaus und der Roland zu Bremen wurden im Jahre 2004 in die Weltkulturerbeliste der **UNESCO** eingeschrieben. Mit größter Sorgfalt war bereits lange vor diesem Zeitpunkt das Rathaus gepflegt und instand gehalten worden, denn alle Beteiligten waren und sind sich der ganz besonderen Bedeutung dieses Bauwerks bewusst.

In seinem Vortrag bei der **Stiftung „Der Hodenberg“** schilderte Professor Skalecki, dass eine Sanierung des Rathausdaches hier nicht mehr zu umgehen war, nachdem wiederholt Wassereinfälle auftraten. Während der umfangreichen Fassadenrestaurierung von 2001 bis 2003 hatte man am Dach aufgetretene Leckagen vermeintlich lokalisieren können und mit aufgelöteten Kupferflicken repariert. 1924 war das Rathaus zuletzt mit einem Kupferdach versehen worden, welches nun im Jahr 2016 nach 92 Jahren komplett erneuert werden musste.

Bevor Dr. Skalecki auf die baulichen Maßnahmen am gesamten Dachstuhl einging, drehte er das Rad der Geschichte des Bremer Rathauses zurück. Erbaut 1410 hatten dann seit 1596 diverse größere Umbauten stattgefunden, auch das Dach betreffend.

Bei der Neukonstruktion des Dachstuhls handelt es sich um eine bemerkenswerte Sonderform: Er ist zweigeschossig aufgebaut, wobei der untere Teil ein Bock-Dachstuhl aus Eichenholz ist, auf den separat ein zweites Geschoss mit einem Sparrendachstuhl aus Nadelholz aufgesetzt ist. Die 30 einzelnen Böcke sind unverändert erhalten, wie nach systematischer Überprüfung festgestellt werden konnte. Probebohrungen brachten jetzt ein überraschend deutliches Ergebnis: Das untere Eichenholz hatte einheitlich ein Fällungsdatum von 1607, während die Tannenhölzer des Obergeschosses sämtlich ein Fällungsdatum von 1608 aufwiesen. An den Hölzern konnten Hinweise gefunden werden, dass es sich eindeutig um Floßholz handelt, das wahrscheinlich aus dem Weserbergland stammt und über die Weser flussabwärts geflößt wurde.



Professor Dr. Georg Skalecki

Die Konstruktion im Bereich des Giebels über dem Mittelrisalit ist allerdings recht unübersichtlich.

Es wurden Proben genommen, Bereiche des Bodens geöffnet, um im Zwischendeckenbereich bisher nicht einsehbare Teile zu beurteilen. Nach Öffnung der Bohlenabdeckung über der Güldenammer zeigen die in einem Hohlraum verschwindenden Deckenbalken eine originale Renaissancebemalung. Es wunderte nicht, dass hier auch eine kuriose Baugeschichte entdeckt wurde: Über der Güldenammer lag ein Balken nicht auf, sondern hing sozusagen in der Luft. Das Fällungsjahr des Holzes war 1608. Es ging seinerzeit also ausschließlich um eine Neugestaltung der Oberen Halle und um die Errichtung eines neuen Daches. Eindeutig bewiesen ist somit, dass 1608 zunächst kein Risalit geplant war und die Idee zu diesem großen Mittelrisalit erst später entstanden sein muss. Aus den Rechnungsbüchern ist zu ersehen, dass noch bis 1612 Kupfer-

arbeiten am Dach im Gange waren.

„Durch die Untersuchungen und begleitenden dendrochronologischen Beprobungen haben wir jetzt ein Stück mehr Klarheit über die komplizierte Konstruktion des Dachstuhls besonders im Bereich des Mittelgiebels oberhalb der Güldenammer. Wir wissen nun auch, dass der Modernisierung am Anfang des 17. Jahrhunderts kein einheitlicher Plan zugrunde lag, sondern dass wir es mit drei voneinander unabhängigen Bauabschnitten zu tun haben“, schilderte Professor Skalecki in seinem Vortrag.

„Das neue Kupferdach hat inzwischen den ersten Glanz schon verloren und es hat sich ein einheitliches braunes Dach ergeben“, schloss Professor Skalecki seinen sehr umfassenden, frei gehaltenen Vortrag. Gerne beantwortete er auch Fragen aus dem Kreis der sehr interessierten Besucher des Abends.

Der gesamte Vortrag von Professor Dr. Georg Skalecki wird im nächsten Heft 15 Denkmalpflege in Bremen auch gedruckt erscheinen.

Text: Margrit Groll, Fotos: Landesamt für Denkmalpflege



Rathaus, Mittelgiebel



Rathaus, Deckenbalken über der Güldenammer



Max Liebermann 1925

MAX LIEBERMANN – EIN DEUTSCHES KÜNSTLERLEBEN „DAS KLINGEN DER SEELE“

Der Hamburger Kunsthistoriker **Dr. Hans Thomas Carstensen** hat bisher fast 1.700 Vorträge gehalten und ist in ganz Deutschland bekannt als Erzähler von Kunstgeschichten, in denen Leben, Werk und historisches Umfeld großer Künstler als spannende Geschichte präsentiert wird.

Beim Verein Freundeskreis Ichon-Park war er zu Gast mit seiner bebilderten Kunstgeschichte über Max Liebermann, einem deutschen Künstlerleben. Dr. Carstensen ging in seinem Vortrag nicht nur auf die Werke Liebermanns ein, sondern in besonderem Maße auf sein Leben und auch die Zeiten in seinem Leben von 1847 bis 1935.

„Das Werk Max Liebermanns nimmt in der deutschen Kunstgeschichte eine Sonderstellung ein. Als einziger Maler von Rang hat er es hierzulande verstanden, die impressionistische Leichtigkeit französischer Kunst aufzunehmen. Liebermanns Garten- und Landschaftsbilder sind still und unpathetisch – das Leben erscheint in ihnen wie ein langer, ruhiger Fluss. Seine Porträts hingegen sind nicht würdevoll repräsentativ, sondern sie strahlen Lebendigkeit und Esprit aus“, berichtet Dr. Carstensen.

Doch so spielerisch leicht seine Werke auch wirken – Liebermann hat sich selbst immer als disziplinierter Arbeiter verstanden. Preußische Grundtugenden und großbürgerliche Ordnung bildeten das Fundament seines Schaffens und seines Selbstverständnisses.

Umso schmerzlicher waren für ihn Anfeindungen, denen er wegen seiner angeblich ‚undeutschen‘ Kunstauffassung ausgesetzt war, und die nicht zuletzt durch seine jüdische Herkunft ausgelöst wurden. „In seinen letzten Jahren musste er dann noch erleben, wie die Nazi-Barbarei seine Grundwerte zerstörte. Sein Ideal einer Gesellschaft, die den Menschen nur nach seinen Verdiensten und nicht nach Herkunft oder Religion beurteilt, war vor seinen Augen zerbrochen“, schloss Dr. Carstensen.

Sehr eindringlich brachte Dr. Carstensen den zahlreichen Besuchern dieses Künstlerleben nahe. Sein Vortrag wurde interessanterweise begleitet durch jeweils zwei Bilder gleichzeitig nebeneinander, die er von zwei Projektoren aus präsentierte.

Den Gästen hat der Abend sehr gefallen – sie bedankten sich mit großem Beifall für diesen eindrucksvollen Vortrag. MG



Dr. Hans Thomas Carstensen

Foto: B. Hüllenkremer

PROMEDICA PLUS
Betreuung und Pflege daheim

Fürsorgliche Rund-um-Betreuung und Pflege zuhause.



**Immer an Ihrer Seite –
Herzlich. Kompetent. Engagiert.**

PROMEDICA PLUS vermittelt geschulte osteuropäische Betreuungs- und Pflegekräfte. Dadurch ermöglichen wir pflegebedürftigen Menschen eine qualitativ hochwertige Betreuung, ohne ihre gewohnte, liebevoll gewonnene Umgebung aufgeben zu müssen.



**Beratung und Information:
Tel. 0421 - 8977 8871**

PROMEDICA PLUS Bremen-Ost

Andreas Nagel
Parkstrasse 123 | 28209 Bremen
bremen-ost@promedicaplus.de
www.promedicaplus.de/bremen-ost

Springturnier

Carsten-Otto Nagel
Weltmeister und Derbysieger

Freier Eintritt!

**Internationales
Teilnehmerfeld**
Großer Preis S*** mit Stechen



**Oberneuland
Reitanlage Familie Forkert
24.-27. Mai 2018**



Bethmann Bank
ABN AMRO

GRAND CENTRAL
ALLES NACHMUTZT OBERNEULAND



Mercedes-Benz

www.rc-rosenbusch.de

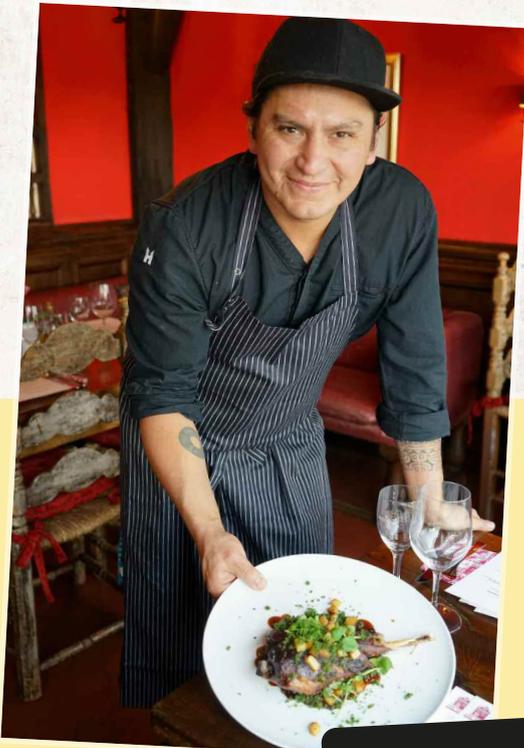
Das wird lecker!

Zum zweiten Mal lädt der Verein Genussland Bremen Niedersachsen zu den Gastronomie-Tagen ein. Unter dem Motto Genussland & Friends heißen die Köche der Region den Mai willkommen.

Der aufmerksame Esser kann sich freuen: 20 Restaurants werden zwischen dem 2. und 13. Mai nicht nur ein besonderes Gericht auf-tischen, sondern auch sagen, woher ihre Produkte stammen. Es ist das Ziel des Vereins Genussland Bremen Niedersachsen, die Esskultur mit regionalen und bio-ökologisch angebau-



**BIOStadt
BREMEN**



**Jan Tabac - Restaurant, Manufaktur,
Catering in Bremen**

LAMMKEULE MIT GEMÜSE

Unser Genussland-Angebot

Lammkeule mediterran trifft nord-
deutsches Frühlingsgemüse

**Keule vom Junglamm
frischer Rosmarin
frischer Thymian
Zwiebeln
Knollensellerie
Knoblauch
kräftiger Rotwein
Salz, Pfeffer**

Die Lammkeule drei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, mit kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, dann gut mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit etwas Olivenöl einmassieren und ruhen lassen. Den Knollensellerie würfeln und in etwas Olivenöl in einem schweren Topf gut anrösten, die Zwiebeln, den Knoblauch und die Kräuter zugeben und kurz mitrösten, dann satt mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Die Lammkeule in einer Pfanne gut von allen Seiten anbraten, auf den Gemüsesud legen und rund drei Stunden in den auf 120 °C (Umluft) vorgeheizten Backofen legen.

**Mairübchen
Perlzwiebeln
junge Karotten
Spinat
Salz, Zucker, Olivenöl**

Das Gemüse waschen und putzen, die Mairübchen und Möhren in nicht zu dünne Scheiben und kleine Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren, abtropfen lassen und alles in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit den Perlzwiebeln in Butter schmoren und mit Zucker unter mehrfachem Wenden karamellisieren. Zum Schluss den Spinat kurz mit unterheben und mit wenig groben Salzkörnern abschmecken.



ten Lebensmitteln zu fördern, Produzenten und Konsumenten quasi am gedeckten Tisch zusammenzubringen. In diesem Sinne nehmen auch bei den zweiten Gastronomie-Tagen Restaurants teil, für die hochwertige Qualität Standard ist und die sich für Lebensmittel, Geschmack und Aromen begeistern können.

Auch, wenn sie noch nicht Mitglied im Verein sind. Im Mai landen Lamm, Bock und Schwein auf dem Teller, dazu gibt es Spargel, Spinat, Rübchen und Rhabarber – Frühling halt. Dem OBERNEULAND MAGAZIN haben die Maitres Auszüge ihre Rezepte verraten – zum Nachkochen und Nachschmecken. Alle Rezepte sind, wenn nicht anders angegeben, für zwei Personen.

Text: Antje Scheinert, Fotos: Antje Scheinert/Genussland Bremen-Niedersachsen

Theater-Restaurant „Die Kastanie“ in Martfeld LAMMHÜFTE

für 6 Personen

- 6 Lammhälften
- Raz el Hanout
- Rosmarin gehackt
- Fleur de Sel
- 4 Mairübchen
- weiße, gelbe Bete
- Orangenabrieb
- 200 g Butter
- 1/4 Orange
- 5 Kumquat
- 1 EL brauner Zucker
- 300 g feine Graupen
- 2 Stangen Staudensellerie
- 5 Schalotten
- 1 Karotte

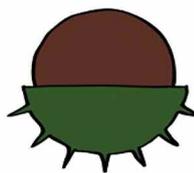
Butter Gemüsebrühe

Den Ofen auf 80 °C heizen und die Lammhälften, die Zimmertemperatur haben sollten, mit den Gewürzen einreiben. Lammhälften bei 80 Grad rund 1 Stunde garen. Am Ende herausnehmen und kurz in der Pfanne braten, um schönes Röstaroma zu erhalten. Mairübchen schälen, ebenso die gelbe und weiße Bete. Beides halbieren und halbe mitteldünne Scheiben schneiden. Butter schmelzen, salzen, ein Stück Orangenschale hinzufügen und nun die Rübchen und die Bete in der Butter gar ziehen lassen (mit Deckel). Aus Kumquats (in feine Ringe geschnitten) und Zucker ein Karamell kochen – Zucker schmelzen – Karamell hinzufügen. Schalotten, Sellerie und Karotten in sehr kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Graupen hinzufügen und kurz anrösten. Mit einer guten Gemüsebrühe peu à peu ablöschen. So viel Brühe hinzufügen, wie die Graupen aufnehmen.



Menü am 3. + 19. Mai

Spargel/Radieschen und
Grün/Wildkräuter/Ceviche
vom Saibling Lammhüfte
80°/Mairübchen weiße
Bete/Kumquat/Graupen/
Waldmeister/Tonkabohnen
Parfait und Rhabarber
Tarte-Tatin



DIE KASTANIE

Kulinarische Kultur

Barbara Stadler

Catering | Küchen Party | Wein Menü

Theatermenü | Schaukochen | Kochschule

wir arbeiten nach Slow Food Kriterien

www.diekastanie.de Tel.: 017663779302

Milchkontor Wilstedt

EIS von der DIELE

& Kaffeespezialitäten

Am Löhberg 2 | 27412 Wilstedt

fon 04283.609038

www.milchkontor.de

Öffnungszeiten in der Saison:

Mi - Fr 14.00 - 18.00 Uhr

Sa, So, Feiertage 12.00 - 18.00 Uhr

Winteröffnungszeiten siehe www.milchkontor.de



++ hausgemachtes Eis ++ frische, gentechnikfreie Vollmilch ++
++ handgemachter Quark u. Joghurt ++ mobile Leih-Vitrine ++



TIETJENS HÜTTE

RESTAURANT · SOMMERGARTEN · FEIERN



Ausflug aufs Land

Genuss für Leib und Seele im Teufelsmoor.
Täglich ab 12 Uhr.

Restaurant „Tietjens Hütte“ bei Osterholz-Scharmbeck
Reservierungen: Telefon 047 91/982 95 60

www.tietjens-huette.de

Pades Restaurant in Verden

KEULE VOM OTERSER MAIBOCK AUF MAIRÜBCHEN- PÜREE UND FRÜHLINGS- GEMÜSE-SAUTÉ „THAILAND- NIEDERSACHSEN“

für vier Personen



800 g Rehkeule,
ausgelöst und
sehnenfrei pariert
Salz, Pfeffer
Öl zum Anbraten

Püree:

400 g Mairübchen, geschält
und grob geschnitten
1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Zucker

Sauté:

4 EL Spinatsalat
13 Stangen Spargel, geschält, längs
geviertelt und in 5 cm lange Streifen
geschnitten
12 Limonensaitlinge
2 Schalotten, geschält und in Streifen
geschnitten
12 Blätter Thai-Basilikum
2 EL Lauchzwiebelröllchen
1 Mairübchen, geschält, erst in Scheiben
und dann in feine Streifen geschnitten
8 kleine Bärlauchblätter
1 EL Ingwer, geschält und gerieben
1 mittelscharfe Chilischote, in Röllchen
geschnitten
½ Stange Rhabarber, geschält und in feine,
5 cm lange Streifen geschnitten, mit 2 EL
Zucker mariniert
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 EL gerösteter Ingwer
1 TL eingelegter Ingwer, in 0,1 l Grenadine-
Sirup gekocht
Salz, Pfeffer, Sojasauce, Masoor dal
Masala, Sesamöl

Gel:

450 g Karotten, geschält und in Scheib-
chen geschnitten
2 EL Ingwer, geschält und gerieben
Salz, Pfeffer, Zucker
2 EL Butter
7 g Agar-Agar

Schaum:

60 g Mayonnaise
80 g Crème fraîche
320 g Brühe
1 Bund Bärlauch
2,5 g Soja-Lecithin
Salz

Außerdem: dunkle Rehsauce

Vorbereiten:

Für das Püree Mairübchen in Butter an-
schwitzen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und
Zitronensaft würzen, mit der Sahne weich-
dünsten, pürieren und nachschmecken.
Für das Gel Karotten in Butter anschwitzen,
mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, mit
wenig Flüssigkeit weichdünsten, Ingwer
zufügen, pürieren und passieren. Mit Agar
verrühren, aufkochen, nachschmecken und
1 Stunde kalt stellen, danach nochmals
mischen, in einen Spritzbeutel füllen und
wieder kalt stellen.
Für den Schaum Bärlauchblätter mit der
Brühe fein mixen, salzen, passieren und mit
allen anderen Zutaten homogen glattmischen,
kalt stellen.
Rehkeule würzen, rundum anbraten und bei
85 °C Ofentemperatur auf 50 °C Kerntem-
peratur bringen, danach in der Pfanne bei
Raumtemperatur aufbewahren.
Alle Zutaten für das Sauté richten, wie oben
beschrieben.

Vor dem Essen:

Rehkeule bei 100 °C Ofentemperatur auf
54 °C Kerntemperatur bringen, Rehsauce
und Püree erhitzen.
Für das Sauté Knoblauch, Chili, Mairübchen,
Spargel und Saitlinge in Sesamöl knackig
sautieren, mit Sojasauce ablöschen, Spinat-
salat, Lauchzwiebeln, geriebenen Ingwer,
Sesam und abgetropften Rhabarber kurz
mitschwenken, mit Salz, Pfeffer und Masoor
abschmecken, auf Teller verteilen, mit
eingelegtem Ingwer und Thai-Basilikum
garnieren.
Bärlauchschaum mit dem Stabmixer stark
aufschäumen.
Reh in Scheiben auftranchieren, mit der
Sauce und dem Püree auf die Teller
verteilen.
Punkte von dem Gel aufspritzen und pro
Teller 2 EL von dem Bärlauchschaum geben.



Foto: beatus3/Stock

Unser Genussland-Angebot

Keule vom Oterser Maibock auf Mai-
rübchenpüree und Frühlingsgemüse-
Sauté „Thailand-Niedersachsen“ - mit
jungem Spinat, Spargel, Limonensaitlin-
gen, Ingwer, Chili, Bärlauch und Rhab-
arber, dazu Karotten-Ingwer-Gel und
milder Bärlauchschaum



Unser Genuss- Land-Angebot

Bunter Frühlingssalat
mit Bio-Lachs/Bio-
Lammkoteletts mit
Spinatgemüse und
heller Pfeffersauce/
Rhabarberkompott

4-6 Lammkoteletts (ca. 350 g)
6 EL Olivenöl
1 EL Bio-Zitronenöl
2 Knoblauchzehen
1 TL getrockneter Rosmarin,
Thymian



Unser Genussland-Angebot
Geschmorte Lammkeule mit Frühlingskräutern

Restaurant & Café Teestübchen im Schnoor in Bremen

LAMMKEULE MIT FRÜHLINGSKRÄUTERN

für vier Personen

- 1 Lammkeule 650-750 g
- 2 EL groben Senf
- 150 g Baby-Spinat
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Bärlauch
- 100 g Toastbrot
- 100 g weiche Butter
- 500 g kleine „La Ratte“-Kartoffeln
- 350 g Mairübchen
- 500 ml Lammfond (selbst gezogen oder aus dem Glas)
- Salz, Pfeffer

Die Lammkeule auf der Innenseite mit einem scharfen Fleischmesser bis zum Knochen aufschneiden und den Knochen vorsichtig herauslösen. Die Schwarte mit dem Messer kreuz und quer einschneiden. Die entbeinte Keule

flach auslegen und innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Innenseite mit Senf bestreichen und mit dem Spinat belegen. Das Toastbrot mit der Butter, der Petersilie und dem Bärlauch fein pürieren und die Masse auf der Keule verteilen. Das Fleisch zu einer Rolle formen und mit Küchengarn binden. Die Keule in einen Bräter/Schmortopf einlegen, die gewaschenen Kartoffeln und Mairübchen drum herum legen und das Ganze mit dem Lammfond übergießen. Im Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 45 bis 60 Minuten garen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit allen Zutaten auf einer großen Servierplatte anrichten.

Restaurant & Café Gasthaus Rauchkate in Beverstedt

LAMMKOTELETTS

für vier Personen

Die kleinen Lammkoteletts unter kaltem Wasser abwaschen, anschließend gut trocken tupfen. Bei bestehendem Fettrand am Fleisch diesen mehrmals mit einem Messer etwas einschneiden. 6 EL mildes Olivenöl in eine Schüssel geben. Gepresste Knoblauchzehen, Zitronensaft, getrocknete Kräuter hinzugeben und untermischen.

Lammkoteletts für 2-3 Stunden in einer Olivenöl-/Kräuter Marinade einlegen und anschließend über dem offenen Grillfeuer zubereiten oder in der Pfanne mit 1-2 EL Olivenöl braten. Zuletzt mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce ½ TL frisch gemahlene bunten Pfeffer in einem Topf erhitzen, mit 200 ml Rinderbrühe und 50 ml Milch ablöschen. Aus 20 g Butter und 1 EL Mehl eine Mehlschwitze herstellen und in den Topf geben, kurz aufkochen und mit ½ TL Rote Pfefferkörner abschmecken.

seit 1977 Restaurant & Café
Gasthaus Rauchkate
Miniatur-Golf-Park Beverstedt-Wehldorf
Der Weg zu uns: ☎ 04747 - 8069 www.rauchkate-beverstedt.de

»Fleisch vom offenen Grill«
»Grosse Sommerterrasse«
»Offenes Kaminfeuer«
»Grüne Parkanlage«
»Regionale Küche«

Eis von **demeter**, selbstgeback. Torten, Mai - Juni: Spargel & Maischolle
Wir sind dabei! Genussland & Friends: **Gastronomie-Tage** v. 2. - 13. Mai
Küche von 12 bis 21 Uhr, Ruhetag: Montag & Dienstag (Außer an Feiertagen!)

RESTAURANT TEESTÜBCHEN

IM SCHNOOR
MIT CAFÉ & HOFGARTEN

Wüste Stätte 1 · 28195 Bremen
Telefon 0421-32 38 67
office@teestuebchen-schnoor.de · www.teestuebchen-schnoor.de

Pades

RESTAURANT

Ihr schönster Tag
in besten Händen!

Garten und Restauranträume bieten einen einzigartigen Rahmen für Ihr Fest.

CATERING

Für 2 bis 500 Personen –
individuelle, saisonale Frische-Küche
und liebevoller Service ...

Grüne Straße 15 | 27283 Verden/Aller
kontakt@pades.de | www.pades.de
Tel. 0 42 31-30 60

**Restaurant Forsthaus Heiligenberg
in Bruchhausen-Vilsen**

**CLAFOUTIS MIT
RHABARBER UND
WALDMEISTER-
SCHMANDEIS**



Unser Genussland-Angebot

Rücken vom Maibock auf Bärlauch-Kartoffelstampf/Clafoutis mit Rhabarber und Waldmeister-Schmandeis

- Clafoutis:**
400 g Rhabarber
100 g Zucker
4 Eier
½ Bourbon-Vanilleschote
1 Prise Salz
5 EL Schlagsahne
3 EL Orangensaft
125 g Mehl

Rhabarber putzen, waschen, schneiden, circa 15 g Zucker über den Rhabarber streuen und 1 Stunde ziehen lassen. Vier Eiweiß mit 50 g Zucker schlagen. Vier Eigelb mit 35 g Zucker, Vanille und Salz cremig rühren. Sahne, Orangensaft und Mehl unterrühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben dann den Rhabarber untermengen und in einer ausgefetteten Form circa 20-25 Minuten bei 170 °C backen.

Waldmeistereis mit Schmand:

- 1/2 Zitrone
200 ml Wasser
200 g Zucker

zusammen aufkochen und circa 10 Minuten einreduzieren lassen.
200 g Waldmeister hinzufügen und 15 Minuten darin ziehen lassen, durch ein Sieb geben und den Fond auffangen.
200 g Schmand und 100 ml Waldmeister-Fond zusammen verrühren und in einer Eismaschine gefrieren.



Unser Genussland-Angebot

Maibockkrücken mit Radieschenspänen auf geschmorten Mairübchen und Bärlauchplätzchen



**Urban Beef Club in
der Markthalle Acht
in Bremen**

**COLE
SLAW**

für mindestens vier Burger

- 1 kleiner Spitzkohl
1 Karotte
1 Eigelb
1 Teelöffel Senf
100 g Rapsöl
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer

Den Kohl vierteln, den Strunk entfernen und in sehr feine Streifen schneiden. Den Kohl gut durchkneten. Die Karotte schälen und raspeln. Eigelb und Senf in einer Schüssel verrühren unter ständigem Rühren nach und nach das Öl dazugeben, bis eine dicke Mayonnaise entsteht. Kohl, Karotte und Mayo vermengen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



Unser Genussland-Angebot

Burger mit gezupftem Lammfleisch, Cole Slaw und Bärlauchmayonnaise

Fischfeinkosthandel Zeidler & Sohn



Ihr Ansprechpartner: Sigrid Zeidler · Tel.: 0170/4841514

Jede Woche frischer Fisch in Oberneuland und Borgfeld

In Oberneuland jeden Mittwoch

von 8.00 - 13.00 Uhr

bei Dampfmühle Behrens

Rockwinkeler Heerstr. 13 (geg. Grundschule)



Wir engagieren uns bei Biostadt
Wir fördern Slowfood
Wir sind Mitglied bei Genussland

In Borgfeld jeden Donnerstag

von 8.00 - 14.00 Uhr

Borgfelder Heerstraße
(bei Viohl)



Täglich wechselnder
Mittagstisch!
Mo-Fr von 12 bis 14 Uhr



Feinkost & Meer · Bistro · Buffets · Partyservice · Frühstück · Mittagstisch · Familienfeiern · „Skandinavischer Lifestyle“

Hauptstraße 47 · 28865 Lilienthal · Tel. 042 98-6998 98 · info@amendssons.de · www.amendssons.de

Restaurant Kaffee Worswede in Worswede

BÄRLAUCHPLÄTZCHEN

12 Baguette
0,1 l Milch
2 Eier
Speck
Zwiebeln
Bärlauch
Muskat

Brot in Scheiben schneiden, Speck & Zwiebeln anbraten und dazugeben. Anschließend mit Salz und Muskat würzen. Milch aufkochen und über das Brot geben. Die Eier und den fein geschnittenen Bärlauch dazugeben. Alles zu einer Masse kneten, in Klarsichtfolie wickeln und fest zubinden. Im Wasserbad ca. 12 Minuten kochen. Im kalten Wasser abschrecken. In Scheiben schneiden und in Butter nachbraten.

main station



Unser Genussland-Angebot

Spinat-Variationen
an der Jacobs
Universität

**Apetito
Catering an
der Jacobs Uni-**

versität in Bremen

GRÜNER SPINAT- PFIRSICH- SMOOTHIE

125 g frischer Blattspinat
300 g Pfirsich
175 g Salatgurke
100 ml Mineralwasser
2 EL Zitronensaft
1 Messerspitze Vanille
gemahlen

Obst und Gemüse gut waschen, abtrocknen und grob zerkleinern. Zusammen mit den anderen Zutaten im Mixer zu einem cremigen Smoothie mixen und am besten sofort genießen. Der Smoothie hat einen sehr milden und nur wenig süßen Geschmack. Wer es gern süßer mag, kann mit etwas reifer Banane, getrockneten Datteln oder Agavendicksaft nachsüßen.

Restaurant Wels in Bremen

CREMESUPPE VON KARA- MELLISIERTEN MAIRÜBCHEN MIT WILD- SCHWEIN- BRATWURST

für vier Personen

1 kg Mairübchen
4-5 Schalotten
Gemüsebrühe
Sahne
Milch
Crème fraîche
Zucker
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Butter oder Olivenöl

Mairübchen schälen und in kleine Stücke schneiden, Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Erst die Schalotten glasig in Olivenöl anschwitzen, dann Mairübchen dazugeben. Mit Zucker bestreuen und weiter braten, bis die Rüben eine goldene Farbe bekommen. Mit Gemüsebrühe angießen, Salz, Pfeffer und etwas Milch dazugeben und so lange köcheln lassen, bis die Rüben weich sind. Sahne dazu, kurz aufkochen und alles pürieren, durch ein Sieb gießen. Im Topf mit etwas Crème fraîche und ggf. mit Salz, Pfeffer, Zucker noch mal abschmecken. Wildschweinbratwurst in Scheiben schneiden, braten und in die Suppe geben.



Unser Genussland-Angebot

Cremesuppe von Mairübchen/Bio-Lammrücken vom Grill/Stadtwald-honigtörtchen mit Snuten Lekker Waldmeistereis

Mit besten Empfehlungen des MICHELIN ...

BREMENS STADTHOTEL
IM GRÜNEN

www.hotel-munte.de



Persönlich, privat – individuell.

HolidayCheck
2018
AWARD

RINGHOTELS
Echt. Heimat. Genuss. erleben.

HOTEL ★★★★★
MUNTE
AM STADT WALD

Assiette
MICHELIN

GENUSSLAND
Bremen Niedersachsen

... und für jeden Gast, der eine lokale, junge
deutsche Küche schätzt: unser RESTAURANT
WELS. Montag bis Samstag: 18:00-23:00 Uhr

Familie Pauls
Hotel Munte
am Stadtwald
Parkallee 299
28213 Bremen

Telefon 0421/2202-0
Telefax 0421/2202-609
info@hotel-munte.de

Restaurant Gottlieb in Bremen

LAMMRÜCKEN UND LAMMJUS

für vier Personen



Unser Genussland-Angebot

Rosa gebratener Rücken vom Bio-Lamm mit Mairübencreme, Himbeerlack und Erde vom Bio-Bärlauch



Lammrücken:

- 1 Lammrücken am Knochen
- Meersalz
- Pfeffer
- Rosmarin
- Thymian
- Butter

Das Lammfleisch vom Knochen lösen, anschließend die Knochen mit einem Beil klein hacken. Den ausgelösten Rücken von Fett und Sehnen befreien, anschließend auf 4 Teile portionieren. Die Portionsstücke in Frischhaltefolie zu „Bonbons“ rollen, anschließend in Alufolie fest einwickeln. Nun das Fleisch in einem Wasserbad bei ca. 64 °C für ca. 15 Min. garen. Das Fleisch anschließend auspacken und in einer heißen Pfanne scharf anbraten, dann in der Pfanne mit den Kräutern und etwas Butter aromatisieren.

Lammjus:

- Knochen und Abschnitte vom Lammrücken
- ½ Knollensellerie
- 4 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Zwiebeln
- 3 EL Tomatenmark
- 0,7 l Rotwein

Rosmarin, Thymian, Lorbeer, Knoblauch, Pfefferkörner, Piment und Salz
Knochen und Abschnitte in einem heißen Bräter mit Öl anrösten. Das Gemüse grob würfeln, nach und nach in den Bräter geben und mit anrösten. Tomatenmark in den Topf geben und kurz mitrösten. Das Ganze mit dem Rotwein ablöschen, anschließend den Topf mit Wasser auffüllen. Die Gewürze hinzufügen und mitköcheln lassen. Die Sauce mehrere Stunden köcheln lassen, anschließend durch ein Sieb passieren, reduzieren und mit Salz abschmecken.

Unser Genussland-Angebot

Gebratenes Schweinefilet an glasiertem Wurzelgemüse und Bärlauch-Gnocchi



Restaurant Derby im Atlantic Hotel Rennbahn in Bremen

BÄR- LAUCH- GNOCCHI

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 150 g Speisestärke
- 10 Blätter frischer Bärlauch (in feine Streifen geschnitten)

Die Kartoffeln mit Schale bissfest kochen, danach abgießen und solange sie noch heiß sind pellen. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse geben und vorsichtig die restlichen Zutaten einmischen und abschmecken. Jetzt den warmen Teig in zwei Hälften teilen und jeweils zwei Teigrollen mit 1,5-2 cm Durchmesser formen. Von den Rollen kleine 2 cm lange Stücke abschneiden und mit der Gabel flach andrücken. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und sobald diese an die Oberfläche kommen, vorsichtig mit einer Schaumkelle herausnehmen. Die fertigen Gnocchi in eine Pfanne geben und bei kleiner Hitze schwenken. Die Pfanne vom Herd nehmen und 1-2 Butterflocken hinzugeben.

Ringhotel Paulsen in Zeven

STEAK AUS DER MAIBOCKKEULE MIT RHABARBER-ROTWEIN-JUS, GLASIERTEN RÜBCHEN UND KARTOFFELRÖSTI

für vier Personen

- 1 kg Maibockkeule
- Rosmarin- und Thymianzweige,
- frische Minze,
- Knoblauch
- Rotwein
- Rhabarber
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Mairübchen
- Blattpetersilie
- Butter, ggf. Gemüsebrühe
- Kartoffelrösti
- 1 kg Maibockkeule (auflösen, häuten und in 8 Steaks schneiden)

Aus Rosmarin- und Thymianzweigen, frischer Minze, Knoblauch und Rotwein eine Marinade herstellen und die Steaks 24 Stunden darin marinieren. Für die Sauce Rhabarber in 2 cm große Würfel schneiden und in Butter schwenken, mit Zucker abstreuen, glasieren und mit Rotwein ablöschen. Mit Wildfond auffüllen und reduzieren lassen, bis der Rhabarber gar aber noch gut bissfest ist. Die Steaks aus der Marinade nehmen,

trocken tupfen und in Olivenöl kurz scharf anbraten und im leicht geöffneten Ofen bei 120 °C 10 Minuten ruhen lassen. Vorm Anrichten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mairübchen in Salzwasser blanchieren und in Butter, ggf. Gemüsebrühe und etwas Zucker glasieren. Vor dem Anrichten frische gehackte Blattpetersilie unterschwenken. Kartoffelrösti in der Pfanne goldgelb ausbacken.



Unser Genussland-Angebot

Steak aus der Maibockkeule mit Rhabarber-Rotwein-Jus, glasierten Rübchen und Kartoffelrösti

Genussland erleben

Dienstag, 1.5.2018, 19.30 Uhr
Stammtisch für Mitglieder und Neugierige
Ort: Restaurant Ständige Vertretung,
Böttcherstraße, 28195 Bremen

Mittwoch, 2.5.2018, 11– 15 Uhr
Aktionstag gegen Lebensmittelverschwendung
„Teller statt Tonne“ Aktion
Ort: Bremen, Marktplatz

Samstag 5.5. und Sonntag, 6.5.2018, 10– 18 Uhr
20. Olivenabholtag in Wilstedt
Zum 20-jährigen Jubiläum der Olivenölkampagne in Wilstedt lädt arteFakt ein. Jahr für Jahr startet im April mit dem Eintreffen der neuen Ernte die so genannte Olivenöl-Kampagne, eingeläutet durch die Olivenöl-Abholtag in Wilstedt. Im ganzen Dorf präsentieren Dutzende Aussteller ihre Waren.
Ort: arteFakt, Am Bogen 5, 27412 Wilstedt (nahe Bremen), www.artefakten.de

Sonntag, 6.5.2018, 11-18 Uhr
8. Ölmühlentag
Bei der Wesermühle gibt es Büffelkäse, Pizza aus dem Holzbackofen und leckere Torten und Kaffee von netten Menschen vom Dorfverein, Bratwurst, Eis, Honig, Pralinen und Wein, Produkte der ansässigen Mosterei und natürlich reichlich Öle zum Verkosten. Selbstverständlich gibt es wieder eine Kunstausstellung im Mühlengebäude - die Gelegenheit, das alte Gemäuer in Augenschein zu nehmen. Für Kinder gibt es einen großen Sandhaufen und viele andere Beschäftigungen
Ort: Wesermühle, Mühlenweg 34, 27321 Thedinghausen-Wulmstorf, www.wesermuehle.com

Sonntag, 13.5.2018, 18 Uhr
Das Peter und der Wolf Dinner
Alle Protagonisten werden mit einem eigenen musikalischen Thema vorgestellt. Zu jedem dieser Themen wird es einen eigenen Gang aus Lüka Lübkes Märchenküche geben. Kosten: 50 € inkl. Amuse gueule und Aperitif; exkl. Getränke
Anmeldung: Tel. 0421-89 823636,
E-Mail: essen@marie-weser.de
Ort: Marie Weser, Am Niedersachsendam 20a, 28215 Bremen, www.marieweser.de

Sonntag, 27.5.2018, 11-18 Uhr
Bio-Erlebnismarkt auf dem Hillmannplatz



Unser Genussland-Angebot

Genussland-Angebot: Maibockkeule mit Wildkräutern und Radieschen

Canova in Bremen

MAIBOCKKEULE MIT WILDKRÄUTERN UND RADIESCHEN

für vier Personen

12 junge Radieschen
20 g Salz
50 g Zucker
100 ml Apfelessig
200 ml Wasser

Die Radieschen putzen und waschen. Aus Wasser, Salz, Apfelessig und Zucker einen Sud kochen und diesen über die geputzten Radieschen geben. Eine Stunde ziehen lassen. Dünn aufschneiden.

400 g Rehkeule
1 Zweig Rosmarin
1 Knoblauchzehe
40 g Butter, Rapsöl, Salz, Pfeffer, 12 Peperoni

Rehkeule (Nuss) parieren und in einer sehr heißen Pfanne kurz von jeder Seite scharf anbraten, Butter dazugeben und schäumen lassen. Dann Rosmarin, Knoblauch und Peperoni dazugeben. Alles auf ein Blech geben, Fleisch pfeffern und salzen und dann für 10 Minuten bei 130 Grad im Ofen garen. Bei 54 Grad 20 Minuten ruhen lassen.

100 g Pumpernickel
50 g Butter

Pumpernickel zerbröseln und in schäumender Butter kross braten. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

100 g Wildkräuter
1 Bund Kerbel
1 Apfel
3 EL Apfelbalsam
6 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 Schalotte

Salat waschen, den Apfel in feine Würfel schneiden und aus Apfel, Apfelessig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Schalotte eine Vinaigrette herstellen und 1 EL gehackten Kerbel hinzufügen. Die Vinaigrette mit dem Salat vermengen und abschmecken. Pumpernickelerde auf den Teller geben, die Radieschen und den Salat mittig drapieren und die aufgeschnittene Keule anlegen.

Bock auf Wurst & Co?



Fleisch. Wurst. Service.
Alles in bester Qualität.
Aus Meisters Hand.

JÖRG TUMPEL

FLAISCHEREI · HAUSMACHER-SPEZIALITÄTEN

Moorkuhlenweg 5 · 28357 Bremen-Borgfeld · Telefon 0421/271191





Küche 13 in Bremen

REHRÜCKEN UND MAIRÜBCHEN

für vier Personen

ca. 800 g Rehrücken pariert
Rosmarin, Thymian, Salz,
Pfeffer und Öl zum Anbraten
gebundene Wildjus

Den Rehrücken anbraten und bei 90 Grad im Backofen auf 54 Grad Kerntemperatur garen. Danach mit den Kräutern in Alufolie einwickeln und 10 Minuten ruhen lassen. Gerne etwas Wildjus dazu servieren.

ca. 1 kg Mairübchen

Salz, Pfeffer, Zucker, Butter, etwas Bärlauch

Die Mairübchen schälen und würfeln. Dann in der Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss mit etwas Bärlauch durchschwenken.



Unser Genussland-Angebot

Rehrücken mit jungen Mairübchen

Unser Genussland-Angebot

Spinat-Malfatti in Salbei-Butter
gebraten/Dreierlei vom Lamm aus
dem Hachelal/Duett vom Rhabarber



Bioland Hofrestaurant Voigt in Syke

SPINAT- MALFATTI

500 g frischer Blattspinat

1 Schalotte

1 EL Butter

50 g Parmesan

150 g Ricotta

2 Eier, feines Meersalz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
200 g Mehl Type 405 oder Dinkel-
mehl Type 1050

Spinat gründlich waschen und in einem Sieb abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein würfeln und in der Butter dünsten, ohne dass sie Farbe annehmen. Spinat tropfnass zugeben und zugedeckt 5 Minuten mitdünsten, bis er zusammenfällt. Anschließend in einem Sieb geben, auskühlen lassen danach den Spinat sehr gut ausdrücken und fein hacken. Parmesan reiben, Ricotta mit einem Löffel cremig rühren, Eier dazuschlagen, mit dem Spinat und dem Parmesan mit einem Löffel gut vermischen. Salzen, pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten und zu einer homogenen Masse rühren. Aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln walnussgroße Nocken formen. Sofort in reichlich siedendes Salzwasser einlegen, gar ziehen lassen, bis sie aufschwimmen. In einer Pfanne rund 50 g Butter schmelzen und mit 10 Salbeiblättern aromatisieren (nicht anbrennen lassen und die Butter nicht bräunen) – die Malfatti aus dem Wasser heben und in der Pfanne mit der Butter warmhalten, bis alle fertig sind, dann auf den Tellern anrichten, mit der heißen Butter übergießen und mit geriebenem Parmesan überstreuen.

Restaurant Filosoof in Bremen

BÄRLAUCH-QUICHE

für vier Personen

600 g Bio-Weizenmehl

250 g Butter

4 Eier

100 ml Wasser,

Salz & Pfeffer

1/4 Bund Bärlauch

gemischte Kräuter: Rosmarin, Salbei, Thymian und Petersilie

100 g Artischockenherzen

150 g Pecorino-Hartkäse

2 Eier

300 ml Sahne oder Crème fraîche

Butter in kleine Stückchen schneiden, mit kalten Händen oder einem Mixer mit dem Mehl vermischen, bis reiskörnchengroße, mit Mehl umhüllte Butter-Stückchen entstanden sind. Zwei Eier mit Wasser verquirlen und langsam dazugeben. Solange mischen, bis die Masse locker zusammenhält. Bärlauch und Kräuter waschen und klein schneiden. Quiche-Form



Unser Genussland-Angebot

Bärlauch-Quiche mit Babyspinat-Salat

einmehlen und ausgerollten 3 bis 4 mm dicken Teig in die Form geben. Artischockenherzen und grob geriebenen Pecorino darauf verteilen. Eier, Sahne, eine Handvoll Kräuter, etwas Pfeffer und Salz mixen, dann den Bärlauch unterheben und damit den Quicheboden auffüllen. Im Ofen bei 180 °C (Umluft) etwa 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

filosoof

Restaurant & Kochstudio

hochwertige natürliche Kochkunst



Buntentorsteinweg 120, 28201 Bremen

Di-Sa: 16-23 Uhr & So: 16-21 Uhr

Tel. 0421 / 3383545 www.filosoof-im-sudhaus.de



Ständige Vertretung in Bremen

ROULADE VOM MAIBOCK

2 Rouladen vom Maibock (je ca. 180 g)
 100 g getrocknete Tomate
 1 Knoblauchzehe
 2 Rosmarinzweige
 100 g Walnusskerne

1 Zwiebel
 Olivenöl
 2 EL Tomatenmark
 150 ml Rotwein
 300 ml Fleischbrühe
 Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Unser Genussland-Angebot

Roulade vom Maibock mit glasierten Mairübchen

Die Tomaten in Stücke, den Knoblauch in Scheiben schneiden. Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen und die Hälfte fein hacken. Die Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Zwiebeln in Spalten schneiden. Tomaten und die Hälfte des Knoblauchs mit 1 EL Öl pürieren, gehackten Rosmarin und Walnüsse untermischen und mit Pfeffer würzen. Fleischscheiben auf einer Seite salzen und pfeffern, auf der anderen Seite mit der Tomaten-Walnuss-Paste bestreichen, fest aufrollen und mit Küchengarn zubinden. Einen Eslöffel Öl in einem gusseisernen Bräter erhitzen. Rouladen bei starker Hitze rundum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln, restlichen Knoblauch und Rosmarin zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Tomatenmark unter Rühren kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen, Brühe zugießen, aufkochen, Rouladen in die Sauce legen und zugedeckt bei milder Hitze 1,5 Stunden schmoren, dabei ab und zu wenden. Sauce mit Meersalz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.



Restaurant Kränholm in Bremen

RÜBENGEMÜSE

4 Mini-Mairübchen/
 1 Mairübe
 2 Fingermöhren
 2 Mini-Navetten
 Butter

Gemüsebrühe
 Salz, Zucker, Pfeffer
 Mairübchen, Fingermöhren und Navetten in Salzwasser blanchieren. Die Rüben in Eiswasser abschrecken.

Mit den Fingern die Schale (Haut) abreiben, so bleibt die Struktur der Rübe erhalten.

Zucker in einer heißen Pfanne leicht karamellisieren, einen EL Butter und circa 80 ml Gemüsebrühe dazugeben.

Die Rüben in die gewünschte Form bringen und in die Brühe geben, den Fond reduzieren, bis es sämig wird.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, servieren.

Unser Genussland-Angebot

Maibock auf „2 Arten“ gefüllt mit Aprikosen & Pinienkernen, Sous-vide gegart und vom Jospir gegrillt; dazu Bärlauchpüree und Rübengemüse



KULINARIK
 im Knoops Park
www.kraenholm.de




 KRÄNHOLM
 KUNST · KULTUR · KULINARIK



WOHLFÜHLEN IM LANDHAUS HÖPKENS RUH

Der Höpkens Park in Oberneuland wurde um 1800 in der Art eines englischen Landschaftsgartens angelegt.

Das Landhaus Höpkens Ruh mitten in dieser schönen Anlage ist heute eine gefragte Adresse, welche den Bremern das ganze Jahr über verschiedene Highlights bietet.



Neuer Chef in der Küche ist seit Februar der 31-jährige Markus Kajtezovic. Aus dem Schwabenland kommend, hat er bereits die Grünkohlzeit erfolgreich im Norden absolviert und setzt mit seinen Gerichten neue Akzente. Regionalität und Marktfrische sind dabei selbstverständlich.

Der englische Landhausstil des Gasthauses mit Küche und Hotel in einzigartiger Lage eignet sich wunderbar für Feiern aller Art. An weiß gedeckten Tischen mit Blumendekoration kann das Hochzeitsessen im Grünen stattfinden, im Gasthaus selbst kann bis in die späte Nacht gefeiert werden, und für Übernachtungsgäste gibt es komfortable Hotelzimmer. Geeignet ist die Location für große Traumphochzeiten und Feste ab 20 oder 30 Gästen.

Ab dem 10. Mai werden die Türen auch wieder zum Mittagessen geöffnet. Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 14:30 Uhr wird neben der Speisekarte auch eine Tageskarte angeboten. Am Nachmittag bleibt das Café geöffnet und neben einem vielfältigen Kuchen- und Tortensortiment besteht die Möglichkeit eine „Tea Time“ zu genießen oder herzhaftes aus der Tageskarte zu wählen.

Ab 17:30 Uhr beginnt das Abendgeschäft und man kann den herrlichen Sonnenuntergang an der Fensterfront im Wintergarten oder auf der Terrasse erleben.

Landhaus Höpkens Ruh

Oberneulander Landstr. 69, 28355 Bremen

Tel: 2058540, info@hoepkens-ruh.de, www.hoepkens-ruh.de



Das Salvia-Team, Amin Khalili, Tabea, Julia und Peyman Sadeghian, freut sich auf viel Sonne in Borgfeld.

DIE SONNE KANN KOMMEN!

Für das Frühjahr macht das Team des Restaurants Salvia im Zentrum von Borgfeld nicht nur die Terrasse startklar für die Sonnenstunden, auch die Speisekarte wird umgebaut.

„Amin Khalili ist unser neuer Chefkoch, einigen wird es aus der Buten und Binnen Serie ‚Herdbesuche‘ bekannt vorkommen“, sagt der neue Inhaber Peyman Sadeghian nicht ohne Stolz. Passend zum Frühjahr wird die Karte schlanker. „Ich setze auf gute Qualität, Vielfalt und ein regionales Angebot“, sagt Amin Khalili. Für den Mai heißt das: Noch ein bisschen Bärlauch und viel Spargel. Da kann man sich schon auf die Variationen des Gemüses freuen. „Spargel-Gnocchi wird es auf jeden Fall geben“, verspricht der Koch, denn mit Spargel kann man weit mehr anstellen, als ihn mit Kartoffeln und Hollandaise klassisch zu servieren.

Sein zweites Steckenpferd ist haus- und handgemachte Pasta. Wenn es um Fleisch geht, zählt die Aufzucht der Tiere. „Nicht jeder gute und bewusste Landwirt ist biozertifiziert, aber die Bauernhöfe, mit denen ich zusammenarbeite, sind kleine Betriebe, die sehr gut geführt werden und eine sehr gute Qualität bieten“, ver-

spricht Amin Khalili. Und da der Küchenchef die Abwechslung liebt, möchte er die Karte alle zwei Wochen ändern.

Für Radio Bremen wird er natürlich auch weiterhin spontan an den Türen klingeln und an heimischen Herden zeigen, was der Kühlschrank kulinarisch hergibt. Die Sendung macht ihm Spaß. „Es wird viel gelacht und die Menschen sind sehr offen, ganz anders als der Ruf der zurückhaltenden Norddeutschen“, sagt er. Peyman Sadeghian wirft ein: „Und wenn er noch nicht bei Ihnen geklingelt hat, kommen Sie ins Salvia und testen sie Amins Küche.“

Restaurant Salvia

Borgfelder Heerstr. 44

28357 Bremen

Telefon: 0421 242 888 67

E-Mail: info@salvia-restaurant.de



DREI GENERATIONEN UNTER EINEM DACH

Das Ringhotel Paulsen
ist ein echter
Familienbetrieb und mit
ganzem Herzen dabei!



Arrangement NORDPFADE-Tage im Ringhotel Paulsen:

Wundervolle Wandertage in der Zevenener Geest: Auf den umliegenden NORDPFADEN (beschilberte Wanderwege zwischen 10 – 24 km Länge) kann die eindrucksvolle norddeutsche Landschaft mit ihren zahlreichen Kultur- und Naturerlebnissen erkundet werden. Die persönliche Atmosphäre im Hotel, die kulinarischen Köstlichkeiten und ein erholsamer Schlaf machen den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis.

Arrangement pro Person im Doppelzimmer € 177,00

(Einzelzimmerzuschlag € 20,00 pro Nacht)

inklusive

- 2 Übernachtungen im Komfortzimmer
- 2 x reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 2 x Rucksackverpflegung vom Buffet

- 2 x Abendessen, einmal als saisonales dreigängiges Menü, einmal rustikales Bratkartoffelessen mit Spezialitäten aus der Region
 - NORDPFADE-Tourenbegleiter und Informationsmaterial über die örtlichen Sehenswürdigkeiten
 - 1x freier Eintritt ins Erlebnisbad „Aquafit“ oder ins „Zevenener Naturbad“ sowie ins „Museum Kloster Zeven“
- Sollten sie nur für eine Nacht unterwegs sein, dann empfehlen wir Ihnen den „NORDPFADE-Boxenstop“ zum Preis von € 87,50 pro Person im Doppelzimmer

RINGHOTEL PAULSEN

Ringhotel Paulsen, Meyerstr. 22, 27404 Zeven

Tel: 04281-941-0

www.hotel-paulsen.de, info@hotel-paulsen.de



WORPSWEDER SCHLÖSSCHEN

Genuss und die Kunst, mit Schönerem zu leben



Das besondere Mitbringsel, das stilvolle Wohnaccessoire, die regionale Spezialität: Im Worpsweder Schlässchen wird fündig, wer Freude an den schönen Dingen des Lebens hat. Alle Artikel sind sorgsam ausgewählt, von Knut, dem goldenen Rieseneichel, bis hin zu den farbenfrohen gusseisernen Teekannen.

„Hier findet sich nur, was mir auch selber gut gefällt“, erzählt Sandra Hildebrandt, Inhaberin des Geschäftes. Und das gilt auch für die zahlreichen Leckereien, die selbstverständlich probiert werden dürfen – darunter Olivenöle und Trüffelbutter, mediterrane Gewürzmischungen, feiner Nougat oder Teesorten wie „Vogelers Traum“.

Die Spezialitäten stammen beispielsweise aus Italien, aber auch aus der Region: Der „Torfstecher“ etwa steht nicht nur als Skulptur vor dem Laden, sondern wird als Kräuterlikör exklusiv für das Schlässchen hergestellt. Am Ende noch liebevoll durch Sandra Hildebrandt verpackt fast zu schade zum Verschenken – manchmal muss man eben auch sich selber eine Freude machen.

Worpsweder Schlässchen

Hembergstr. 5, 27726 Worpswede, Telefon: 04792/9877990

E-Mail: kontakt@worpsweder-schloesschen.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 18 Uhr

ERLEBE DEINE REGION! BORGFELD

Heidrun Kersting ist
neue Geschäftsführerin
der Ökokiste. dek/dek



Feldfrisch

IN DIE **HAUSHALTE**



ÖkoNet übernimmt die
Ökokiste von Gernot Riedl
und Lothar Klerings

Statt ausschließlich Lieferant ist der Bremer Beschäftigungsträger ÖkoNet seit 1. Januar 2018 in die Rolle des Inhabers geschlüpft. Geändert hat sich dadurch vordergründig wenig. Nach wie vor heißt die Ökokiste „Ökokiste“ und wird in der Borgfelder Biolandgärtnerei Rhizom gepackt. Nach fast 30 Jahren übergaben Gernot Riedl und Lothar Klerings das von ihnen ins Leben gerufene Konzept in andere Hände. Kompetenz und Weiterführung waren ihnen bei der Übergabe ein besonderes Anliegen.

Für die ehemaligen Inhaber wie auch für die Biolandgärtnerei Rhizom in Borgfeld hat sich aus der Veränderung eine Win-win-Situation ergeben. Denn die Übernahme garantiert der Biolandgärtnerei Rhizom als jahrelangen Lieferanten der Ökokiste einen stabilen Absatzmarkt und erschließt der Gärtnerei zudem ein zusätzliches Geschäftsfeld für Direktvermarktung. „Wir können uns unsere Vielfältigkeit bewahren“, sagte die neue Geschäftsführerin der Ökokiste Heidrun Kersting. Zudem stehe auch zukünftig dem „Bremer Lernweg“ zur beruflichen Qualifizierung zum Gärtner hiermit eine attraktive Gärtnerei als Ausbildungsplatz zur Verfügung.

Eigentlich hat sich nicht viel geändert, nur Rechnungssteller und die Stimme am Telefon sind andere geworden. Das gesamte Equipment und alles Personal wurde von ÖkoNet übernommen. Gernot Riedl und Lothar Klerings zeigen auch in Zukunft „Gesicht“, denn Riedl steht nach wie vor auf den Märkten und Klerings liefert wie immer die Ökokiste aus.

„Die Ökokiste ist eine gute Ergänzung zur Gärtnerei, aber auch eine große Aufgabe für uns“, macht Kersting deutlich. Kurz- und mittelfristig stehen keine Veränderungen an. „Das Bewährte wird weitergeführt“, versichert die neue Geschäftsführerin und bezieht sich damit auf die breite Palette von Obst, Gemüse, Brot, Käse, Milchprodukten, Eiern, Trockenprodukten und Getränken, alles in Bioqualität.

Überlegungen, den Bereich „Büroobst“ weiter auszubauen, stehen bereits im Raum. Und Bestrebungen, weitere Kunden für die Ökokiste gewinnen zu können, um damit Fahrtwege zu optimieren und noch ökologischer arbeiten zu können, sind geplant.

Wer Jungpflanzen nicht über die Ökokiste oder vom Markt beziehen möchte, hat in diesem Jahr die Möglichkeit, sie direkt ab Hof zu kaufen. Denn erste Neuerung ist der geplante Jungpflanzenmarkt, bei dem von kleinen Auberginen- bis Zucchiniplanzen alles zum Verkauf steht.

Das Datum Ende April/Anfang Mai wird rechtzeitig bekanntgegeben. Die Türen stehen an diesem Tag zwar alle offen, ein Tag der offenen Tür mit Beiprogramm aber sei es nicht, betont Biologin Angela Landt.

Text und Fotos: Sabine von der Decken

In der Natur liegt die Kraft

Patricia Niesmann
Heilpraktikerin · Mediale Heilerin
Upper Borg 36
28357 Bremen
Telefon: 0421 - 200 78 96
www.heilpraktiker-bremen-borgfeld.de
Termine nach Vereinbarung
Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Zu meinen Schwerpunkten gehören:

- Ausleitungsverfahren, wie z.B. Schröpfen
- Clearing
- Darmsanierung
- Energiemassage
- Kinesiologie
- Ohrkerzen
- Pflanzenheilkunde
- Reiki
- Säure-Basen-Balance
- Schüßler-Salze

Basenfasten vom 25. - 29.06.2018

OKAY
AUTOTEILE + ZUBEHÖR
Eugen Kloos
Deutsche Post

FALKENBERGER LANDSTR. 89 A · 28865 LILIENTHAL
☎ 042 98 / 4 13 13 · FAX 042 98 / 4 13 73

Mo. - Fr. 9.00 - 12.30 + 13.30 - 18.00 Uhr, Sa. 9.00 - 13.00 Uhr

Batterien ab 55,- Euro

- Autolack • Verschleißteile • Dachboxen und Fahrradträger • Pflegemittel
- Karosserie • Hifi und Navigation • Innenraumausstattung
- Motorrad-, Roller- und Quadteile • Reifen und Felgen • Elektrik • Öle, Additive • Zubehör

IHR ALTGOLD IST GELD WERT!

UHREN SCHMUCK
JUWELIER DIETER THIEL

Hauptstr. 31 · 28865 Lilienthal
Tel. 0 42 98 / 61 10

Barankauf hier: Sprechen Sie uns an. Auch Zahngold!

Vertrauen Sie nur dem Fachmann.



**EIN WEGWEISER
WÄRE HILFREICH.**

Besonders an Sonntagen kommen Besucher aus allen Bremer Stadtteilen zur Dokumentations- und Gedenkstätte für **Wilhelm Kaisen**. Doch oft fällt es ihnen nicht leicht, den Weg dahin an das Ende des Rethfeldfleets zu finden.

Horst Brüning, der Schatzmeister der Helene-und-Wilhelm-Kaisen-Stiftung, präsentierte dem Borgfelder Beirat einen interessanten Vorschlag. Vier zusätzliche Wegweiser an den Masten unter vier Straßenschildern können ortsfremden Bürgern dabei helfen. Eines zum Beispiel gleich am Anfang der Bürgermeister-Kaisen-Allee. Roter Grund mit weißer Schrift würde für genügend Aufmerksamkeit sorgen. Die Genehmigungen dafür liegen vor, sagt Horst Brüning. Es fehlt jedoch an finanziellen Mitteln.

Die Stiftung selbst darf kein Geld dafür ausgeben, daher hat sie beim Beirat Globalmittel in Höhe von 3.465 Euro beantragt. „Geld wird es geben, aber nicht in voller Höhe“, weiß Ortsamtsleiter **Gernot Neumann-Mahlkau** Anfang April. Man will für dieses Projekt nun auch Spenden einsammeln.

Dem Beirat stehen für dieses Jahr 16.307,48 Euro an Globalmitteln zur Verfügung. Von Vereinen und Institutionen lagen ihm Ende März

Anträge in Höhe von 24.214 Euro vor. Weitere Kürzungen oder gar Streichungen bei den Anträgen lassen sich also nicht vermeiden.

Ein Kletterpilz wird ebenfalls gewünscht ...

Die Bürgerinitiative Borgfelder Spielplätze bittet ebenfalls um Globalmittel für einen Kletterpilz auf dem renovierungsbedürftigen Spielplatz im Ratsspiekerpark. Die Kosten dafür belaufen sich auf 10.000 Euro.

Davon kann die Initiative 6.500 Euro aus Eigenmitteln beitragen, 3.500 Euro beantragt sie an Globalmitteln.

... und kindgerechte Steckdosen

Um 674 Euro bittet der Landkindergarten Timmersloh für neue Elektroinstallationen, insbesondere für Steckdosen, die zurzeit den Sicherheitsvorgaben nicht mehr entsprechen.

Sechzehn Anträge auf Globalmittel für die unterschiedlichsten Wünsche lagen dem Beirat vor. Es war keine leichte Aufgabe, da Entscheidungen zu treffen.

Vorplatz Freizeitanlagen sanieren!

Hautabschürfungen sind höchst unangenehme Verletzungen.



Genau die aber können sich Jugendliche zuziehen, wenn sie auf dem Vorplatz des Jugend-Freizeitheims Basketball spielen wollen.

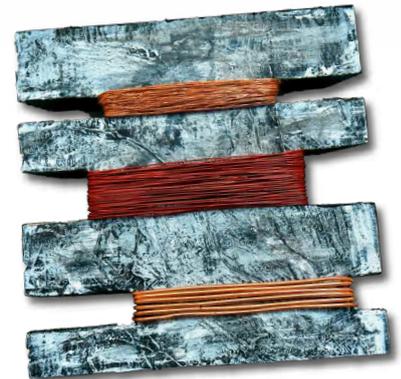
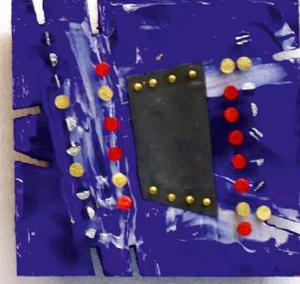
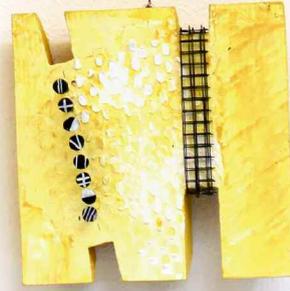
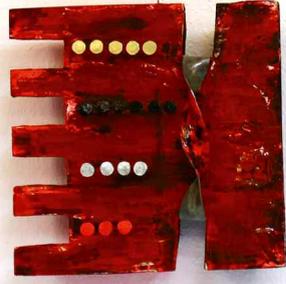
Auf der Oberfläche dieses sogenannten Gummiplatzes hatten sich bereits letzten Sommer unzählige der kleinen Steinchen gelöst. Die zurückliegende Frostperiode hat jetzt das ihrige dazu beigetragen.

Bereits im Herbst forderte der Beirat eine Änderung des Zustands. Jetzt liegt dem Bausenator ein Beschluss des Beirats vor, der ihn auffordert, den Platz vor Beginn der Außensaison in einen verkehrssicheren und bespielbaren Zustand zu versetzen.

Text: Eberhard Matzke, Fotos: Lichthaus und Matzke

Joh. C. Henschen (GmbH&Co.KG)
 Internationale Spedition seit 1849
 Ludwig-Erhard-Str. 55
 28197 Bremen
 Tel. 0421 52185-0
 Fax 0421 52185 60
 e-mail: JCH@Henschen.de

**Lagerung, Küperei, Importabfertigung, Exportabfertigung,
 Spezialtransporte, Schwerguttransporte und Remontagen weltweit**



DER BORGFELDER KÜNSTLER PETER GUTSCHE STELLT IM ORTSAMT HORN AUS.

Unter dem Motto „Material in Form und Farbe“ stellt der Borgfelder Künstler **Peter Gutsche** seine Arbeiten zurzeit im Ortsamt Horn vor. Peter Gutsche stammt aus der Baubranche und ist seit 1997 künstlerisch tätig. Zunächst widmete sich Gutsche der Aquarell- und Acrylmalerei. Seit 2005 sind zahlreiche Objekte hinzugekommen. Auftragsarbeiten nach individuellen Ideen und Vorgaben fertigt der Künstler in Aquarell, Acryl und Mischtechniken für seine Kunden. Sich selber bezeichnet er als „Kunsthändler“, der gerne in Serien arbeitet und dabei oft auf Materialien zurückgreift, die auch im Bauhandwerk verwendet werden. Text und Fotos MM



Verleih: Hauptstr., 28865 Lilienthal

Tel.: 0162 900 3614

E-Mail: info@kanuscheune.de

Web: www.kanuscheune.de



Kanuverleih - für Schulklassen, Firmen & Privat BBQ Touren Bootsverkauf

FARBEN MIT HOHER DECKKRAFT MACHEN DAS HEIMWERKEN LEICHTER

GANZ IN WEISS



Es gibt Wohnstile, die bleiben immer in Mode. Weiß etwa ist aus der Inneneinrichtung nicht wegzudenken und stellt auch als Wandfarbe die unangefochtene Nummer eins der Bundesbürger dar. Aus gutem Grund: Weiß verleiht selbst kleinen Räumen eine freundliche, großzügige Wirkung. Vor allem aufgrund seiner Vielseitigkeit und der unkomplizierten Möglichkeit, Teppiche, Bodenbeläge und Möbel nach Wunsch zu kombinieren, ist der Farbton vom Wohnbereich bis hin zur Küche oder dem Bad gefragt.

Frischer Look in nur einem Arbeitsgang

Wenn der vorhandene Wandbelag noch in einem guten Zustand ist, reicht meist schon ein frischer An-

strich aus, um das Zuhause zu verschönern. Schwierig kann dies mitunter werden, wenn vorher ein intensiver Farbton die Wand zierte. Bei manchen Dispersionsfarben schimmern dunkle und kräftige Töne immer wieder durch. Bisweilen sind zwei oder drei Anstriche notwendig, bis die Wand wirklich blütenweiß erscheint.

Wer sich diesen unnötigen Zeit- und Kostenaufwand ersparen möchte, sollte beim Kauf der Wandfarben vor allem auf deren Deckkraft achten. "Eine leichte Verarbeitbarkeit und eine hohe Deckkraft sind wichtige Qualitätskriterien für eine gute Wandfarbe, ebenso wie die Umweltverträglichkeit", schildert Ralph Albersmann, Technischer Berater von Schöner Wohnen-Farbe. "Dann lassen sich selbst dunkle Wände schnell und einfach in einem Arbeitsgang neu gestalten."



Zeitsparend und umweltfreundlich modernisieren

Mit einer hohen Deckkraft selbst bei Untergründen in kräftigen Farben punkten Qualitätsfarben mit hoher Deckkraft. Achten sollte man auch auf das Umweltzeichen "Blauer Engel" für geringe Emissionen.

Ein weiterer Vorteil ist die hohe Ergiebigkeit: z.B. mit einem Liter Farbe lassen sich etwa sieben bis neun Quadratmeter streichen bei gleichbleibend starker Deckkraft. Erhältlich sind Qualitätsfarben auch in vielen Bau- und Fachmärkten.

Noch ein Tipp für den neuen Anstrich

Für überzeugende Resultate zahlt es sich aus, etwas Zeit in die Vorbereitung zu investieren. So sollte der Untergrund fest, trocken und tragfähig sein. Feine Risse kann der Heimwerker am besten vorher aufkratzen, ausbürsten und mit Spachtelmasse verfüllen.

Renovieren ohne Konservierungsstoffe

Neben der optischen Wirkung ist bei Wandfarben heutzutage natürlich wichtig, was "drin" ist. Insbesondere auf Konservierungsstoffe, die unter Umständen zu allergischen Reaktionen führen können, sollten Heimwerker nach Möglichkeit verzichten. Die Experten der Stiftung Warentest nahmen auch unter diesem Aspekt in ihrem Wandfarbentest ("Test", Heft 9/2017) verschiedene Produkte unter die Lupe und machten Polarweiss mit der Gesamtnote 1,6 zu einem der Testsieger. Diese Farbe ist frei von Konservierungsmitteln, weist gesundheits- und umweltschonende Eigenschaften auf und trägt das Umweltzeichen "Blauer Engel".

Infos zum Thema RENOVIEREN

gibt es z.B. bei folgenden Fachbetrieben vor Ort:
 Bauhaus, Stresemannstr. 14, www.bauhaus.info
 Böckmann Raumaussattung, Uphuser Heerstr. 99-101, www.boeckmann-achim.de
 Engelbert Bornhöft Malereibetrieb, Mühlenfeldstr. 9, Oberneuland, Tel. 259032
 Dollex, Neidenburger Str. 6, Bremen, www.dollex.de
 Kemena, Borgwardstr. 9, Bremen, www.kemena-tischlerei.de
 Pehl Wohnraumgestaltung, Lünghauser Str. 1b, Lilienthal, www.pehl-shop.de
 Raumaussattung Mönlich, Giehler Str. 3, Bremen, www.moennich-bremen.de
 Sasse Teppichwäscherei, Loignystr. 54, Bremen, www.teppichreinigung-sasse.de

- Rolladen
- Markisen
- Jalousien
- Insektenschutz
- Vordächer
- Terrassendächer
- Garagentore
- Rollos
- Wintergartenbeschattung

HINTELMANN
 ROLLADEN + MARKISEN | SERVICE
 Münchener Straße 29
 28215 Bremen
 Tel: (0421) 6 16 03 32
info@hintelmann-rolladen.de
www.hintelmann-rolladen.de

Kemena

besser bauen - schöner wohnen



Terrassenüberdachungen Schutz bei jedem Wetter

Die Terrassendachkonstruktion wird für jede Balkon- oder Terrassensituation individuell geplant und harmonisch an das Gebäude angepasst

Besuchen Sie unsere Ausstellung
 Mo.-Fr. 8.00-18.00 Uhr, Sa. 9.00-13.00 Uhr

Borgwardstr. 9 ■ 28279 Bremen
 Tel.: 8783220
www.kemena-tischlerei.de
mail@kemena-tischlerei.de



Beratung | Verkauf | Einbau 04 21-37 94 166-0





...kalt?

...es zieht?
Neue Dichtungen
für Fenster + Türen
vom **Profi**

Mehr Wärme und
weniger Heizkosten!

dollex.de

Dollex. 28207 Bremen, Neidenburger Str. 6, www.dollex.de

HOWALD
DACHDECKERMEISTER

PQ
V O B

Solartechnik • Photovoltaik
Schornsteinverkleidung • Dachausbau
Fassadenverkleidung • Bauklempnerei
Balkonsanierung • Wärmedämmung
Zimmerarbeiten • Dachsanierung



L. & S. Howald · Dachdeckermeister GmbH & Co. KG · Rockwinkeler Landstraße 81
28355 Bremen · Telefon 0421 25 08 16 · Fax 0421 25 06 35 · L-S.Howald@t-online.de
www.howald.de

**Alles schläft
Einer wacht**

Secvest
Die Alarmanlage
paladin * **ABUS**
Privat • Gewerbe
0421 - 48 52 091

www.etd-glahr.de




Sanitär-Klempnerei

Hasch
GmbH

Hasch macht süchtig seit 1883 nach
**Badgestaltung
Serviceleistung
Heizung
Erneuerbare Energien**



28357 Bremen · Auf der Höhe 10 · Tel. 20 54 30 · www.haschgbh.de



Kleine Schäden ruck, zuck ausbessern

Kratzer im Holzboden oder Mobiliar sind keine Katastrophe, sollten aber trotzdem behoben werden. Passiert das nicht, kann durch diese Schwachstelle beispielsweise Feuchtigkeit eindringen.

Zum Glück lassen sich überschaubare Beschädigungen an Holzoberflächen mit einer Hartwachs-Öl Reparatur- und Pflegepaste leicht selbst ausbessern: Mit einem fusselfreien Lappen dünn in Holzmaserichtung auf die staubfreie Oberfläche auftragen, acht bis zehn Stunden trocknen lassen, fertig. Geeignet ist sie für alle mit Hartwachs-Öl behandelten Holzoberflächen wie Arbeitsplatten, Schreibtische oder Regale sowie Holzfußböden und Treppen. epr

www.osmo.de



**Stolperfalle
Treppe
kinderleicht
entschärfen**

Ein falscher Tritt auf glatten Stufen kann schmerzhaftes Folgen

haben. Abhilfe schafft etwa die rutschhemmende Treppenfolie. Sie eignet sich im Innenbereich hervorragend für lackierte Stufen aus Massivholz. Die selbstklebende Folie ist nahezu unsichtbar, socken- und barfußfreundlich, besteht aus Kunststoff und ist dabei nur circa 0,2 Millimeter dick.

Ganzflächig verklebt sorgt sie für optimalen Grip. Der Rutschschutz kann unkompliziert mit einem Mikrofasertuch oder Wischmopp gereinigt werden. Einmal aufgeklebt, müssen keine Schlitterpartien auf der Treppe mehr gefürchtet werden. epr

www.treppenfolie.de



Keine Chance für Mücken, Motten & Co.

Insektenschutzsysteme halten Mücken und Co zuverlässig draußen – die Produkte für Fenster und Türen werden passgenau angefertigt und sind mit hochwertigem Schutzgewebe ausgestattet. Für Fenster gibt es neben Spannrahmen auch ein Insektenschutz-Rollo, dessen Behang in Sekundenschnelle in einer kleinen Aluminiumkassette verschwindet.

Das Produktportfolio für Türen umfasst neben Drehflügelrahmen, Schiebeanlagen und horizontalen Rollos- und Plisseevarianten auch Pendeltüren. Für Allergiker bieten spezielle Pollenschutzgewebe die Möglichkeit, die Räumlichkeiten trotz geöffneter Fenster oder Türen pollenfrei zu halten. epr

www.deflex-insektenschutz.de



Renovieren leicht gemacht

Hausbesitzer wissen nur zu gut: Kleine und auch mal größere Reparaturen rund ums Haus fallen eigentlich immer an. Nur welches Renovierprodukt eignet sich für welches Material, worauf ist bei der Behandlung etwa von Holz zu achten?

Einen einfachen Überblick auch für Laien ermöglicht etwa das Renovierversortiment "Fix & Finish" von Knauf. Mit den 46 Produkten lassen sich verschiedenste Schäden und Gebrauchsspuren beseitigen. Vier Kategorien von Reparieren Innen und Reparieren Außen bis zu Reparieren Holz und Vorbereiten & Reinigen stehen zur Verfügung, zu finden sind die Produkte beispielsweise im Baumarkt-Regal.

djd/ Foto: djd/ Knauf Bauprodukte/ Getty

www.knauf.de



Rasenkanten aus Metall...

Viel Sorgfalt muss aufgebracht werden, damit die Grünoase eine Augenweide ist. Mit den Gartenprofilen aus Metall können auch Hobbygärtner elegante Beeteinfassungen, Wegbegrenzungen und Rasenkanten anlegen und die Ausbreitung von Wurzeln und Unkraut verhindern.

Die witterungsbeständigen Metallprofile gibt es in Silber schimmernd aus verzinktem Stahl oder in trendiger Edelrost-Optik aus Antikstahl. epr

www.gartenprofil3000.com

TYLÖ®

Sauna . Dampfbad . Infrarot . Dampfdusche

Besuchen Sie unsere große Wellnessausstellung!

Klaus Schlenker GmbH
TYLÖ® saunafreizeit®
 Gottlieb-Daimler-Str. 30-34 28816 Stuhr
 Tel: 0421-877610 Fax: 0421-87761-32 info@tylo.de www.tylo.de

„DIE ALARMANLAGE“

DAITEM

FUNK-ALARMSYSTEME VON DAITEM

- > Ohne Kabel, sauber installiert
- 5 Jahre Garantie und Batteriehaltbarkeit
- > Einfach und komfortabel zu bedienen
- > 10% Förderung mit Zuschuss der KfW-Bank

Rahmann OHG
Meisterbetrieb & Ingenieurbüro in 3. Generation
 Schwachhauser Heerstr. 1 · 28203 Bremen

Wir beraten Sie gern! Kontaktieren Sie uns!
Vertrauliche Beratung & Montage inhabergeführt unter:
 Telefon 04 21 - 7 18 41, E-mail: info@rahmann-hb.de
www.rahmann-bremen.de

RAUMAUSSTATTUNG



MÖNNICH

TEPPICHE · GARDINEN · SONNENSCHUTZ · POLSTEREI · BODENBELÄGE
 FON: 0421 - 61 18 84 · WWW.MOENNICH-BREMEN.DE



Hermann Lürßen

Baugeschäft

Ausführung sämtlicher
 Maurer- und Fliesenarbeiten

– Wir bauen für Sie seit 1932 –

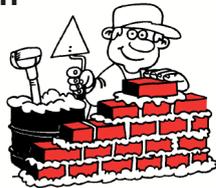
Baugeschäft Hermann Lürßen

Oberneulander Landstraße 2
 28355 Bremen

Telefon: 04 21 / 25 95 71

Telefax: 25 91 98

E-Mail: mail@luerssen-bau.de



GRUNDSTÜCKE GESUCHT!

- bebaute/ unbebaute Grundstücke in Lilienthal, Bremen und Umgebung; auch unerschlossen
- größere Areale mit Abriss
- attraktive Baulücken

KOENEN-BAU.de ☎ 0421-21 00 81

Back around the clock.

24
Stunden
Notdienst

pinkepank

Heizung · Sanitär · Lüftung · Elektro

Wir gehören zum Haus.

J. Pinkepank GmbH + Co. KG
 Sonneberger Straße 4 · 28329 Bremen
 Tel. 0421 / 4 36 24-0
 www.pinkepank-bremen.de



Frisch gepappt!

Eine Wasserentnahmestelle im Garten ermöglicht einfaches und komfortables Gießen. Gartenpflanzen zu wässern ist kein reines Vergnügen.

Aus dem Hause Eichenwald kommt die Lösung: Freistehende Wasserzapfsäulen, die überall dort

installiert werden, wo kühles Nass regelmäßig benötigt wird. Also gleich neben den Blumenbeeten oder in unmittelbarer Nähe zum Gartenhäuschen, sodass Spaten, Harke und Rechen nach getaner Arbeit bequem gereinigt werden können.

Übrigens: Die Leitungen, die von der häuslichen Wasserversorgung zu den Entnahmestellen führen, werden tief im Erdboden verlegt und bleiben somit für das Auge unsichtbar. Nichts stört den Blick auf das Grün, zumal die praktischen Zapfsäulen sehr dekorativ daherkommen. epr

www.eichenwald.de



WM-würdiger Rasen mit modernen Bewässerungssystemen

Ab Juni ist es wieder soweit – Russland lädt als Gastgeber zur 21. Fußball-Weltmeisterschaft. Wenn Boateng, Neymar und Co aus dem Spielertunnel treten, sind alle Blicke auf sie gerichtet. Damit das sportliche Großevent ein voller Erfolg wird, ist neben einer peniblen Planung besonders eines wichtig: ein WM-würdiger Rasen im heimischen Garten.

Einen solchen erreicht man mit automatischen Bewässerungsanlagen von Rainpro. Die zukunftsweisenden Systeme machen jedem Greenkeeper Konkurrenz und stehen in verschiedensten Ausführungen zur Verfügung. Sie bewässern völlig geräuschlos jede vorhandene Fläche und lassen sich bequem per App bedienen – das Ergebnis sind perfekte Grünflächen, die jedem Stadionrasen Konkurrenz machen. epr

www.rainpro.de

EMPFEHLUNGEN

Noltenius Immobilien **FAST ALLES GEHT ÜBER EMPFEHLUNGEN**

Vertrauen ist im Immobiliengeschäft eine wichtige Währung. Als inhabergeführtes Immobilienbüro kann Christian Noltenius damit besonders punkten – in seinem Büro geht alles über ihn.



Um den Wert einer Immobilie richtig zu ermitteln und Einigkeit zwischen den Parteien zu erzielen, benötigt er neben Fachwissen auch viel Fingerspitzengefühl. Schließlich geht es für seine Kunden auf beiden Seiten um viel Geld. Die meisten Objekte bekommt er über die Empfehlung ehemaliger Kunden in die Vermittlung - Noltenius Immobilien hat sich in den vergangenen Jahren zu einem Bremer Geheimtipp entwickelt.

www.noltenius.de

Bremens grüne Seele – Der Bürgerpark Verein **NEUES BUCH: EIN JAHR IM PARK**



Peter Groth (Autor) und Jochen Mönch (Fotograf).

Seit mehr als 150 Jahren ist das Gartenkunstwerk ein unvergleichliches Beispiel bürgerlichen Engagements – und fest verankert im Herzen der Bremerinnen und Bremer.

Mit dem Buch "Ein Jahr im Park" eröffnet der Bürgerparkverein einen spannenden Blick hinter die Kulissen: Autor Peter Groth begleitet die Angestellten durch die Jahreszeiten, besucht mit dem Leser die großen Veranstaltungen und die Gastronomiebetriebe und verrät spannende Details aus der Historie des Parks.

Der Bürgerpark Verein (Hrsg.): "Ein Jahr im Park", mit Texten von Peter Groth
200 Seiten, Hardcover, Euro 24,90, ISBN 978-3-944552-92-7

Dr. Thomas Stahlber & Partner **GESUNDE ZÄHNE IM SCHLAF**

„Während Sie schlafen, beginnt unsere Arbeit“, so der Zahnarzt Dr. Thomas Stahlberg. In seiner Praxis werden Zahnbehandlungen unter Vollnarkose angeboten. Während der Zahnarzt die notwendige Behandlung vornimmt, befindet sich der Patient in einer Tiefschlafphase. Das Schmerzempfinden ist ausgeschaltet. Durch das gedämpfte Bewusstsein werden zudem unangenehme Eindrücke wie zum Beispiel das Bohrgeräusch nicht wahrgenommen. Dieser schützende Schlafzustand bietet unter anderem Angstpatienten, Menschen mit Handicap und Kindern Erleichterung.



„Das Ergebnis unserer Bemühungen ist das Lächeln unserer Patienten!“ Das ist das Credo der Praxis Dr. Thomas Stahlber & Partner. Bei einer eingehenden und unverbindlichen Beratung wird über eine Behandlung unter Vollnarkose umfassend informiert.

www.stahlberg-partner.de

Exclusive Pferdehaltung in Oberneuland

Drei große Boxen, vier Paddocks mit beheizten Tränken, Reitplatz, Trainingsrennbahn und Weide
Tel: 0173 - 61 88 111

Reinigungskraft in Oberneuland gesucht

für 8-10 Stunden pro Woche

Tel: 0421 - 257 55 44
oder per E-Mail: bewerbung@oberneuland.info

Denken Sie jetzt an Ihren Urlaub!
Wir helfen Ihnen gerne!



Inhaberin Sylvia Backhus
Rockwinkeler Heerstr. 1a
28355 Bremen

Telefon 0421 - 205 29 29 6

das vielleicht etwas andere reisebüro in oberneuland.
www.auszeit-bremen.de mail: info@auszeit-bremen.de

Familienbetrieb seit 1880



Bestattungen

Friedhofstr. 19
28213 Bremen

Tag & Nacht



Maria und Aloys Tielitz

Norbert Tielitz

Maria und Julius Tielitz

Peter Tielitz

Die 5. Generation Laura Tielitz im Hause Tielitz

Telefon 04 21-20 22 30 · www.tielitz.de



EULEN-APOTHEKE

Ute Schmiedeken

28355 Bremen · Oberneulander Heerstr. 34
Tel. 04 21/25 42 78 · Fax 04 21/2 57 47 40
email: apo@eulen-apotheke.eu
www.eulen-apotheke.eu

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 8.30 - 18.30 Uhr
Sa. 8.30 - 13.00 Uhr

Augenoptik



Optik Haase
 Modische Brillen · Contactlinsen-Studio
 Oberneulander Heerstraße 26-28
 Telefon (04 21) 25 47 56



Heiter
 Sanitär - Heizung - Bäder - Solar
 Oberneuland, Hans-am-Ende-Weg 3
 ☎ (04 21) 25 74 976
 www.fa-heiter.de

Lürßen Bau GMBH
 BETON-, MAURER- UND FLIESENARBEITEN ALLER ART
 Oberneulander Landstraße 15 · 28355 Bremen
 Tel. 0421 2440575-0 · info@luerssenbau-gmbh.de
 www.luerssenbau-gmbh.de

Automobile

Kfz-Meisterbetrieb Auto-Center-Horn GmbH
 COPARTS Plus System
 Auto und mehr

Carsten Kemna REPARATUREN ALLER FABRIKATE
Ernst Sperling INSPEKTIONEN HU + AU-TEST
 FAHRZEUG-AUFBEREITUNG

Leher Heerstraße 72 · 28359 Bremen
 Telefon 04 21 / 2 44 23 23 · Fax 04 21 / 2 44 23 24
 Handy 0160 / 95 56 50 25 · e-mail: autocenterhorn@web.de

HEJO
 Immobilien · Bauservice GmbH & Co. KG

Ihr zuverlässiger Baupartner

- Neubau
- Altbausanierung
- Baumanagement
- Innenausbau
- Holzmontagen
- Fenster/Türen
- Bodenbeläge

Edisonstraße 25
 28357 Bremen
 Tel.: 0421 244 03 55
 info@hejoe-bau.de

EM Elektro Möller
 facebook.com/elektromoeller

JETZT ANRUFEN 0421.421909
Mit Strom kennen wir uns aus
 www.elektromoeller.de · info@elektromoeller.de

Tanken bei Familie Pass Seit über 30 Jahren

- Kfz-Meisterbetrieb
- Kfz-Wäsche und -pflege
- Backshop

Bremer Toto und Lotto GmbH
 Leher Heerstraße 98 | Oberneulander Heerstr. 38
 ☎ 23 45 65 · Fax 2 44 99 52 ☎ 25 14 43



Persönliche Informationen zu Ihrer Anzeigenschaltung erhalten Sie unter
 Telefon 0421 2575544



MEISTERBETRIEB RAHN
 Sanitär · Heizung · Elektrik

Mühlenfeldstraße 57 | 28355 Bremen
 T: 0421 3365 6653 | F: 0421 3365 6654
 E-Mail: meisterbetrieb-rahn@t-online.de

KFZ Winckelmann
 Meisterbetrieb
 Inh. Jörg Osmers

- Kfz-Inspektion
- Kfz-Reparaturen
- Lackarbeiten
- Karosserie- und Schweißarbeiten
- TÜV + AU

Oberneulander Landstraße 125 C
 28355 Bremen · Telefon (04 21) 25 66 66

Tischlerei Homann
 Bau · Möbel · Treppen · Innenausbau

Oberneulander Landstr. 95a · 28355 Bremen
 Tel.: 0421 / 25 90 24 · Fax: 0421 / 25 05 25

- Sanitär
- Gas- u. Ölheizung
- Wartung, Service



Rockwinkeler Heerstraße 76a
 28355 Bremen
 Tel. 0421 - 223 27 36
 Fax 0421 - 223 27 37

SCHUHOSE
 SANITÄR · ÖL- UND GASHEIZUNG
 Hans-Henning Schuhose

Bauen & Wohnen

Bömeke Bedachungen
 Dachdeckermeister
 – gegr. 1926 –

Bedachung
 Bauklempnerei
 Isolierung
 Fassadenbau

Oberneulander Landstraße 91a
 28355 Bremen
 Tel.: (04 21) 25 90 34
 Fax: (04 21) 25 75 827
 email: boemeke-bedachungen@ewetel.net
 www.boemeke-bedachungen.de

HOWALD
 DACHDECKERMEISTER

- Dacharbeiten
- Fassadenverkleidung
- Bauklempnerei
- Zimmererarbeiten
- Wärmedämmmaßnahmen

L. & S. Howald · Dachdeckermeister GmbH & Co. KG · Rockwinkeler Landstraße 61
 28355 Bremen · Telefon 0421 25 08 16 · Fax 0421 25 06 35 · L-S.Howald@t-online.de
 www.howald.de

Oberneuland MAGAZIN

LÄNDLICH LEBEN IN BREMEN
 Jetzt in neuem Design!



Engelbert Bornhöft GmbH
 Malereibetrieb
 SEIT 1856 ÜBER 150 JAHRE

Farben · Tapeten · Fußbodenbeläge · Glas
 Farbenfachgeschäft

☎ 25 90 32

Mühlenfeldstraße 9 · 28355 Bremen - Oberneuland
 Telefon: 0421 / 25 90 32 · Fax 0421 / 257 50 10
 E-Mail: engelbertbornhoeft@t-online.de

H.H. JUNGE Seit 1945
 Inh. Hans Junge
 Elektrotechnik - Alarmsysteme

- Elektroinstallation
- Kundendienst
- Leuchten und Geräte
- Alarmanlagen
- Planung und Beratung
- Telefonanlagen
- Moderne Bürobeleuchtung

Mühlenfeldstr. 11 · 28355 Bremen · Tel. 25 93 95 · www.elektro-junge.de

KARSTEN FARWICK
 ZIMMEREI UND DACHDECKEREI
 MEISTERBETRIEB

BERATUNG
 PLANUNG
 UMSETZUNG

AUS EINER HAND

Hollerlander Weg 3
 28355 Bremen
 Tel: 0421 6203957
 Mobil: 0163 8722953

Zimmerei · Holzbau · Dacharbeiten

Innenausbau · Wochenend- u. Gartenhäuser
 Fassadenverkleidung · Isolierungen

Fermann Siede. Kothe
 Inh. Dieter Kothe, Zimmermeister

Upper Borg 136 · 28357 Bremen-Borgfeld
 Tel.: 0421 / 27 45 86 · Fax: 0421 / 27 40 35
 Mobil: 0174 / 27 08 185

Blumen

BLUMEN BROMAN
 OBERNEULAND

MODERNE FLORISTIK FÜR ALLE ANLÄSSE
 ROCKWINKELER HEERSTR. 14
 28355 BREMEN
 TEL. 0421-259995 · INH. M. SITOWSKI

Dienstleistungen

ASS
Heizkostenabrechnungen
Spieler

Rockwinkeler Heerstr. 137
28355 Bremen

Tel.: 0421 / 33 07 3-0
Fax: 0421 / 33 07 376
E-Mail: info@assbremen.de

Wasserzähler - Wärmehzähler - Heizkostenverteiler
Stromzähler - Fernauslesesysteme

Ihr Systemberater für
Computer und Netzwerke

Hiller & Hinken GmbH
Bremen-Horn
Fon 0421/20440-0
Fax 0421/20440-45
info@hiller-hinken.de www.hiller-hinken.de

hiller + hinken
computer mit system.

PFERDESPORT VERLAG EHLERS GMBH
Regionale Medien in Bremen
Herstellung von Drucksachen aller Art
Umsetzung von Kommunikationsmaßnahmen
Bremen - Oberneuland
www.pferdesportverlag.de

StR Treuhand- u. Steuerberatungsgesellschaft mbH

- Laufende Finanz- u. Lohnbuchhaltung
- Erstellung Steuererklärungen u. Jahresabschlüsse
- Vertretung vor Finanzbehörden u. -gerichten
- Unternehmens-, private Vermögens- u. Steuerberatung

Leher Heerstr. 179 28357 Bremen
Fon 0421 - 24 67 90 Fax 0421 - 25 47 22
kanzlei@str-treuhand.de

Geschäftsführer: Wolfgang H. Meyer StB - Dieter Schmidt StB u. WP

W.E.I.T. Haushaltsreinigung
Justyna Przybylowicz
Inhaberin

Rockwinkeler Heerstr. 108 28355 Bremen
Tel. 0421 - 36 49 42 43
Mobil: 0177 - 13 82 662
www.weit-haushaltsreinigung.de

Essen & Trinken

anthes PARTYSERVICE

Enrique-Schmidt-Straße 7 | 28359 Bremen
TEL 0421 - 2052381 | FAX 0421 - 218 69660
WEB www.anthespartyservice.de
MAIL info@anthespartyservice.de

Eichengrund
Restaurant u. Gaststätte

Clubraum für ca. 60 Personen
- Zwei Doppelkegelbahnen
- Sommerterrasse

Vinnenweg 91 - 28355 Bremen - Telefon (0421) 25 98 68

SEIT 1995
HOF KAEMENA
OBERNEULANDER GENUSS

LECKERE ERDBEEREN UND FELDFRISCHER SPARGEL
TEL 0421-25 44 76
WWW.HOF-KAEMENA.DE

Tee & Confiserie Hüttich

Gourmet Bemer® BREMER RÄTSKELLER
Weinhandlung seit 1863

Gerold-Janssen-Str. 4 28359 Bremen
Tel: 0421-24418030

Mo-Fr 10:00-19:00 Uhr
Sa 10:00-15:00 Uhr

Montini WEINHANDEL

MONTINI WEINHANDEL • APFELALLEE 4
HB-OBERNEULAND • FON 0421.25 44 83

Ristorante Sergio

Oberneulander Landstraße 103
28355 Bremen
Tel. 0421-20 52 93 33
Di. - So.: 18.00 bis 24.00 Uhr geöffnet

La Locanda da
ZIONINO

0421 / 684 801 38
Mo. - Sa. 12:00 - 22:30 Uhr
Sonntag ist Ruhetag

Oberneulander Landstraße 42 - 28355 Bremen
zionino1969@gmail.com - www.la-locanda-da-zionino.de

Friseur

friseur
Dalky

rockwinkeler heerstr. 174 / 28355 bremen
tel-25 35 37 fax-258 65 20 / www.dalky.de

Galerien & Restauratoren

GALERIE MÖNCH

Tel 0421-25 66 52. Fax 25 54 81. Oberneulander Landstraße 153. 28355 Bremen

WELF FREIHERR GROTE
RESTAURATOR
KUNST MÖBEL MANUFAKTUR

WWW.GROTE-FURNITURE.DE

Garten

Individuelle Gartengestaltung
Baumpflege - Fällungen
Pflaster - Steinarbeiten
Pflanz- und Erdarbeiten
Rasenanlagen
Holzarbeiten
Gartenteiche

Am Heiddamm 31
28355 Bremen
Telefon: 0421 - 39 51 28
Fax: 0421 - 39 68 322
www.kretzschmar-garten.de

Dietrich Kretzschmar
Garten & Landschaftsbau

Gesundheit & Wellness

AM OHR
EXZELLENTES HÖREN

Christian Krause

AM OHR GmbH & Co. KG
Hörgeräte-Akustiker-Meister
Rockwinkeler Heerstraße 14
direkt am Parkplatz Sparmarkt
28355 Bremen

Tel. (0421) 244 29 429
Fax (0421) 244 29 430
Info@Am-Ohr.de
www.Am-Ohr.de

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-13h / 15-18h und nach Vereinbarung

POTHEKE OBERNEULAND
Johannes Backhoff
Inh. Amelie Backhoff

Rockwinkeler Heerstr. 19
28355 Bremen
Tel. (0421) 259088
Fax. (0421) 250602

Schöne
Nägel & Haare

Freestyle for Nails & Hairdreams
Carmen Egert
Am Querkamp 33, 28355 Bremen
Termin nach Vereinbarung:
Tel. 0421-22305858
Mobil: 0173 9274030

JORDAN
INSTITUT FÜR SCHÖNHEIT & ENTSPANNUNG
damen & herren

- Kosmetik von Kopf bis Fuß auf dem neuesten Stand
- Ganzkörperenthaarung mit Wachs
- Brasil-Bikiniwax und Augenbrauen-Styling aus LA.
- Langjährige USA-Erfahrung

www.sandrajordan.de
Leher Heerstraße 243 28357 Bremen 0421/25 52 62

Sprach-, Sprech-, Stimmtherapie

Jana Odenthal
Praxis für Logopädie

GRAND CENTRAL - Alter Bahnhof Oberneuland
Rockwinkeler Heerstraße 42a - 28355 Bremen
Tel.: 0421/244 7947 - www.jana-odenthal.de

Gesundheit & Wellness

Podologische
Praxisingemeinschaft



Katrin Grundmann med. Fußpflegerin
Kosmetik-Studio
Telefon 0421 / 25 03 63

Marcus Lehrich med. Fußpfleger
Telefon 0421 / 69 65 52 01

Mühlenfeldstr. 29a • 28355 Bremen • Oberneuland

Privatpraxis Oberneuland

Dr. med. Susanne Berger-Hempel
Fachärztin für Allgemeinmedizin · hausärztliche Betreuung
Naturheilkunde Akupunktur Sportmedizin

Dr. med. Stefan Berger & Dr. med. Matthias Muschol & Lars Tietjen
Privatpraxis für Orthopädie und Unfallchirurgie
Sportmedizin Chirotherapie Akupunktur physikalische Medizin
ambulante + stationäre Operationen

Oberneulander Landstraße 52 · 28355 Bremen-Oberneuland
Sprechzeiten nach Vereinbarung
www.PrivatpraxisOberneuland.de
Tel: 25 76 5 6 7

diaLogo & Praxis für Logopädie

Sprach-, Sprech und Stimmtherapie

ULRIKE WEBER staatl. anerkannte Logopädin

Hodenberger Straße 13 B | 28355 Bremen
Telefon + Fax 0421.2 57 57 55
uw@dialogo-bremen.de | www.dialogo-bremen.de

Hotel & Gästehaus

Gästehäuschen „Am Hollerfleet“



Familie Habitz
Mühlenfeldstr. 40 D
28355 Bremen
Tel. 0421/89 70 139
info@hollerfleet.com

Immobilien



Klassvilla

Uwe Fahlbusch
Immobilienkaufmann

Domshof 8-12
D-28195, Bremen
0421-63935911 / 0172-4217646
fahlbusch@klassvilla.com
www.klassvilla.com



KAUTZ
IMMOBILIEN

04 21 / 32 25 44 00 | info@kautz-immobilien.de
Oberneulander Landstr. 103 28355 Bremen

O.I.B.
Oberneulander Immobilien Büro

Wir bringen Immobilien in Bewegung

Holger Meinersen
Clara-Rilke-Westhoff-Weg 9 27726 Worpswede
Telefon (04792) 98 77 444
o.i.b.immobilien@t-online.de

Reise

AUSZEIT

Inhaberin Sylvia Backhus
Rockwinkeler Heerstr. 1 a
28355 Bremen
Telefon 0421-205 29 29 6

das vielleicht etwas andere reisebüro in oberneuland.

www.auszeit-bremen.de
info@auszeit-bremen.de

Ihre Reise-Experten in Bremen-Oberneuland!

TUI ReiseCenter
So geht Urlaub.

TUI ReiseCenter, Rockwinkeler Heerstr. 155, 28355 Bremen
Tel. (04 21) 3 22 88-0, bremen4@tui-reisecenter.de
www.tui-reisecenter.de/bremen4
Mo - Fr 09.30 - 13.00 / 14.00 - 18.00, Sa 9.30 - 13.00 Uhr

Schreibwaren

Ihre Papeterie
...mehr als Schreibwaren

Mo-Fr 9:00 - 18:00, durchgehend!
Samstag 9:00 - 13:00
Telefon: 0421 257271
Fax: 0421 2775440
Mail: info@ihre-papeterie.de
Inh. Jörg Schlömer
Rockwinkeler Heerstraße 153
28355 Bremen-Oberneuland

Tierärzte & Tierwellness

Kleintierpraxis Dr. Tanja Kruse

Wir sind für Sie da!

Mühlenfeldstr. 31
28355 Bremen
Tel: 0421/2765890
Fax: 0421/2765899
www.kleintierpraxis-kruse.de

Öffnungszeiten:
Mo., Fr.: 9-12 Uhr
Mo., Mi., Fr.: 15-18 Uhr
Do.: 17-19 Uhr

Kleintierpraxis Dr. Dirk Wischer
mit der Tierärztin
Dr. Stephanie Heemke-Wischer

Am Hilgeskamp 2 · 28325 Bremen
Tel.: (0421) 40 70 78
praxis@kleintierpraxis-wischer.de
www.kleintierpraxis-wischer.de
Mo.-Sa. 9-11 Uhr · Mo. + Do. 15.30-19 Uhr
Di. + Mi. + Fr. 15.30-18 Uhr

Wellness für Fellnasen

Bettina Frankowski
geprüfte Hundefriseurin und Tierheilpraktikerin

Am Hilgeskamp 37a
28325 Bremen
0175-1534348

wellnessfuerfellnasen@nord-com.net
www.wellnessfuerfellnasen.de

Versicherungen

NORDGROUP Ihr guter Stern am Versicherungstimmel.



Rockwinkeler Landstr. 108 - 28325 Bremen
Tel.: 0421 596 52 0 - www.nordgroup.de

Gutes tun

Erste Hilfe. Selbsthilfe.

Wer sich selbst ernähren kann, führt ein Leben in Würde.
brot-fuer-die-welt.de/selbsthilfe

Mitglied der **act alliance**

Brot für die Welt
Würde für den Menschen.

tabea
hilft
Direkt

Stiftung tabea, Bankhaus Neelmeyer
IBAN: DE08 2902 0000 0000 0010 25
BIC: NEELDE22XXX

HUNGER IN OSTAFRIKA
IHR CARE-PAKET RETTET LEBEN.

Jede Spende hilft. 10 Euro sichern Überleben.
IBAN: DE 93 37050198 0000 0440 40
BIC: COLSDE33
www.care.de

care
Die mit dem CARE-Paket

WAS WAR DAS NOCH MAL FÜR EIN FISCH?



Schwer zu sagen. Und eigentlich auch egal, wenn es keine Fische mehr gibt.

Tragen Sie dazu bei, die dramatische Überfischung unserer Meere zu stoppen. Informationen erhalten Sie telefonisch unter 040 300 18 120, per E-Mail unter mail@greenpeace.de oder auf www.greenpeace.de/fischfangstop

GREENPEACE

NABU

Stolzer Vater sucht langfristige ruhige Kinderstube!
Tel.: 030.284984-1574

Werden Sie Adler-Pate!

Schützen Sie gemeinsam mit uns die bedrohten Adler und ihre Lebensräume.
www.NABU.de/adler-pate

Ich will's soft.

mach's! aber mach's mit.

Mit Wissen & Kondom schützt Du Dich vor HIV und verringerst das Risiko einer Ansteckung mit anderen sexuell übertragbaren Infektionen (STI).

GIBT'S KEINE CHANCE

PKV Infos unter www.machsmit.de

STI

Oberneuland MAGAZIN

Ländlich
leben
in Bremen

Zur Verstärkung unseres Team suchen wir eine(n)

REDAKTEUR/IN

(auf Honorarbasis)

Lieben Sie das ländliche Bremen?
Schreiben und fotografieren Sie gerne?
Haben Sie Spaß an neuen kreativen Themen?

Bitte senden Sie uns eine E-Mail:
bewerbung@oberneuland.info

Oberneuland
MAGAZIN



Unsere Social-Media-Kanäle:
www.facebook.com/oberneulandmagazin
www.instagram.com/oberneuland_magazin

EVENTKALENDER

Von Festen auf dem Lür-Kropp-Hof bis zu Konzerten, von interessanten Führungen bis zu spannenden Vorträgen.
Alle wichtigen ländlichen Termine in Oberneuland und der Region im Überblick.

INTERESSANTES HIER & UMZU

07.05. - 19 bis 20:30 h

Effektive Mikroorganismen - was können die?

Uralte natürliche kleine Helferlein, die ihre Umgebung aktivieren und ein gesundes biologisches Gleichgewicht schaffen.

Hier treffen sich Menschen, die sich für EM (Effektive Mikroorganismen) interessieren, damit arbeiten (oder planen) und Tipps, Tricks und Erfahrungen austauschen möchten.

Anmeldung: andrea@umweltliebe.org

oder Tel. 639 36 562. **Umweltliebe, Acherdiek 56**

03.05. - 18.00 - 22.00 Uhr

Pokalschießen 2018

Schützenverein Oberneuland e.V.

Eingeladen sind hier neben Schützenvereinen, Firmenmannschaften, Familienteams und Ortsvereinen auch alle Schießsportinteressierten.

Diese können als Einzelperson oder im 3er-Team (als sog. Ortsverein) am Wettbewerb teilnehmen.

Schießsportzentrum Borgfeld (Ernst-Klüver-Halle), Hamfhofsweg 4, 28357 Bemen sv-oberneuland.de

27.05. – 20 Uhr

Oberneulander Heimatabend – mit Musik und Gesprächen

Ist Heimat ein Ort oder mehr ein Gefühl? Wie sollte ein Stadtteil beschaffen sein, in dem man sich zu Hause fühlt oder gar beheimatet? Wie wird und soll sich Oberneuland entwickeln? Darüber wollen wir mit dem Publikum und den eingeladenen Gesprächsgästen reden.

Gesprächsgäste (unter anderem):

- Tamina Kreyenhop - Vorsitzende Beirat Oberneuland,

- Jens Knudtsen - Ortsamtsleiter/Stadteilmanager.

Moderation: Peter Schenk, Arbeitnehmerkammer Bremen

Für die Musik sorgen das Bremer Kaffeehaus-Orchester zusammen mit den „Original Wümmeperlen“: Julie Comparini (Alt), Evelyn Gramel (Jazzgesang) sowie Manja Stephan (Sopran).

Eintritt frei. Anmeldung erbeten (begrenzte Platzzahl), Telefon 0421 / 36 30 1970,

oder per Mail: anmeldung@arbeitnehmerkammer.de.

Studio Nord, Mühlenfeldstr. 23, 28355 Bremen



25.05. - 17:00 Uhr

Kürbiswette: Es geht wieder los!

Dieses Jahr soll der Kürbiskönig (oder die -königin!) wieder aus Oberneuland kommen. Daher wünschen sich die Kürbisfreunde eine rege Teilnahme. Am Freitag, den 25. Mai ab 17 Uhr werden die vorgezogenen Pflänzchen vor dem Gemeindehaus der Kirche an die Teilnehmer verteilt. Wer sich spontan zur Teilnahme entscheidet, kann sich dann noch in die Liste eintragen, seinen Obolus zahlen und seine Pflanzen mitnehmen. Ansonsten ist es sinnvoll, sich jetzt schon in die Teilnehmerliste eintragen zu lassen, dann wissen die Veranstalter, wie viele Pflanzen sie mindestens vorziehen müssen. Die Liste liegt im Gemeindebüro aus. Nicht zu vergessen: Darüber hinaus kann man an der Sonnenblumen-Wette teilnehmen und ebenso diese Pflanzen abholen. Beim großen Erntefest am 22. September werden wir erfahren, wer in diesem Jahr den schwersten Kürbis haben wird. Schon seit ein paar Jahren hat sich die Pflanzenausgabe zu einem beliebten Treffpunkt der Kürbisfreunde gemauert. Gern hält man sich dort ein Weilchen auf, klönt mit den anderen, isst 'ne Bratwurst, trinkt ein Bierchen oder Alkoholfreies. Und man kann seine Kinder mitbringen! Andreas Milski mit seinem Team „Kids in motion“ vom Bremer Hockey-Club kommt mit der Hüpfburg und anderen Attraktionen. EM

Gemeindehaus Ev. Kirche, Hohenkampsweg 6, 28355 Bremen

**Erleben Sie
Meer!**



GKS GmbH · 28211 Bremen
Schwachhauser Heerstraße 183
Telefon 04 21 / 430 80 60
info@global-kreuzfahrten.de

www.global-kreuzfahrten.de



01.05. – 10:00 bis 18:00 Uhr
Mai-Fest auf dem Lür-Kropp-Hof
 Das traditionelle Frühlingsfest auf dem Lür-Kropp-Hof mit Musik, Essen & Trinken und viele Aktionen für die ganze Familie

Lür-Kropp-Hof
Rockwinkeler Landstraße 5
28355 Bremen



01.05. – 16:00 Uhr
Barbeque
 Leckerer vom Grill

Restaurant Flagman, Rockwinkeler Heerstraße 42,
28355 Bremen, Telefon: 0421-2440337



10.05. bis 14.10. – 12 und 15 Uhr
Der Traum vom Fliegen
Neue Science-Show „Himmelwärts“ im Universum® zeigt, was alles in die Lüfte steigt und warum

Warum fliegen Wildgänse immer in einer V-Formation? Mit welcher Rakete gelangen Astronauten zur internationalen Raumstation ISS? Und fällt eigentlich jeder Gegenstand nach unten, wenn man ihn loslässt?

Im Rahmen des Bremer Raumfahrtjahres STERNSTUNDEN 2018

dreht sich bei der neuen Science-Show „Himmelwärts“ alles um das Thema Fliegen. Hier können große und kleine Besucher bei spannenden Experimenten beispielsweise erleben, wie Flaschen zu Triebwerken oder Papierbögen zu Raketen umfunktioniert werden. Doch wie fließen solche Erkenntnisse eigentlich in technische Entwicklungen ein? Und warum sind Flügel und Propeller zentrale Elemente beim Fliegen? Mit Ventilatoren und Laubpustern werden außerdem Geschenkbänder und Luftballons zum Tanzen gebracht und anschaulich erklärt, welche verschiedenen Auftriebsformen es gibt. Und stimmt es eigentlich, dass Hummeln nach den Gesetzen der Aerodynamik nicht fliegen können dürften? Der Eintritt ist im Universum®-Ticket enthalten.

Universum® Bremen, Wiener Straße 1A, 28359 Bremen



Beerdigungs-Institut
Bohlken und Engelhardt
AM RIENSBERG

Wir helfen Ihnen im Trauerfall und bei der Bestattungsvorsorge. Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung.

Friedhofstraße 16 · 28213 Bremen
 Telefon 04 21-2120 47
 www.bohlken-engelhardt.de
 info@bohlken-engelhardt.de



13.05. – 11 bis 14 Uhr
11. Jazzfrühschoppen
des Inner Wheel Clubs Bremer Schlüssel

10 Jahre lang fand der Jazzfrühschoppen des IWC Bremer Schlüssel im Lür Kropp Hof statt. In diesem Jahr laden die Damen im Rahmen des Internationalen Museumstages am 13. Mai von 11 - 14 Uhr zum ersten Mal in den Garten des Focke-Museums ein - ganz in der Nähe der Stiftung Alten Eichen, zu deren Gunsten die Veranstaltung wieder geht. Um eine rege Teilnahme bzw. Spenden wird gebeten. Der Eintritt,

auch in das Museum, ist an diesem Tag frei! Es spielen: die Underwater- Bigband und das Jazz-Trio. Leibliches Wohl: Kaffee, Tee, Bier und Wein und viele weitere Getränke, selbstgebackene Kuchen und herzhaft Leckereien u.a. Bratwurst von Stockinger. Die Veranstaltung findet zu Gunsten der Stiftung Alten Eichen statt und unterstützt die dort untergebrachten Kinder bei der Teilnahme an den vom IWC finanzierten Projekten zum diesjährigen Motto „Draußen spielt die Musik“.

Spenden sind sehr willkommen!

Spendenkonto: Förderverein Inner Wheel e.V. IBAN: De48 2905 0000 1074 5190 04

Garten Focke-Museum, Schwachhauser Heerstraße 240, 28213 Bremen



Gudd Living

Raumausstättermeisterin

Stephanie Gudd

Bremen · Bad Zwischenahn

Telefon 0176 / 608 695 87

stephanie@gudd-living.de



Showroom

Termine nach Vereinbarung

Dekoration

Gardinen

Sonnenschutz

Plissees

Polsterei

Wohnaccessoires

Individuelle

Einrichtungsberatung

www.gudd-living.de

Hans-Hermann Behrens

DAMPFMÜHLE OBERNEULAND

Seit 1897

Ihr persönlicher Lieferant
 in Oberneuland und umzu!



Dünger · Pflanzenschutz
 Sämereien · Blumenerde
 Spezialfutter für Sport- und Zuchtpferde
 Kaminholz · Propangas
 - Fachberatung -

HEIZÖL

28355 Bremen-Oberneuland
Rockwinkeler Heerstraße 13
 Telefon (0421) 25 90 21 / 25 98 06
 Fax (0421) 257 53 23

Termine der Stiftung NORDWEST Natur

05.05. – 06:00 bis 08:00 Uhr

Vögel in den Oberneulander Parks

Vogelstimmenexkursion mit Fritz Ibold
Treffpunkt: Höpkens Ruh
(Landhaus, Oberneulander Landstr. 69)

12.05. – 14:00 bis 16:30 Uhr

Mit unserem Naturschutzwart unterwegs

Spaziergang durch die Borgfelder Wümmewiesen
mit Hans-Joachim Janssen
Treffpunkt: Borgfelder Kirche (Borgfelder Landstr. 15)

13.05. – 15:00 bis 17:00 Uhr

Landschaft am Hollerdeich

Naturstation mit Raimund Kesel, Jürgen Drewes
und Gunnar Oertel
Veranstaltungsort: Hollerdeich,
Nähe Ebbensieker Weg

19.05. – 15:00 bis 18:00 Uhr

Landschaft an der Blocklander Wümme

Naturstation mit Gunnar Oertel
Veranstaltungsort: Gartelmans Gasthof,
Oberblockland 14

Stiftung NordWest Natur, Am Dobben 44

Tel. 0421-71006, www.nordwest-natur.de



Der Handwerker rund um Ihr Haus
Rockwinkeler Landstraße 5 - 28355 Bremen
Tel. 0421- 68531425 - info@ak-homeservice.de



**coiffeur
Gabriele Tietjen**

Osterholzer Landstr. 95 a
28325 Bremen
0421 - 420877
www.coiffeur-tietjen.de

Dienstag	9.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch	9.00 - 18.00 Uhr
Donnerstag	9.00 - 18.00 Uhr
Freitag	8.00 - 20.00 Uhr
Samstag	8.00 - 16.00 Uhr




24. - 27.05.

Vier Tage Springsport in Oberneuland für die ganze Familie

Einmal im Jahr bündelt Familie Forkert alle Kräfte: Dann packt die ganze Verwandtschaft und der Verein RC Rosenbusch Oberneuland mit an, um Bremens größtes Springturnier auf die Beine zu stellen. Hochkarätige Reiter, perfekte Bedingungen für die Pferde und dazu eine familiäre Atmosphäre: Das Sportevent im Herzen Oberneulands findet bereits zum 13. Mal statt und ist mittlerweile ein echter Klassiker. Der Eintritt ist wie immer frei. „Jeder soll die Chance bekommen, bei uns auf dem Turnier einen schönen Tag zu erleben“, erklärt Jörn Forkert, 1. Vorsitzender des RC Rosenbusch Oberneuland.

Die Zuschauer können auch in diesem Jahr wieder Stars der Szene aus der Nähe bestaunen. Auf dem Turnierplatz tummeln sich nationale und internationale Reitsportgrößen. Viele namenhafte Reiter ziehen das familiäre Springturnier großen internationalen Events vor. Denn die Bedingungen, der gute Abreite- und Springplatz, die Unterbringung und das Flair der Veranstaltung haben sich herumgesprochen. „Auf das Turnier in Bremen-Oberneuland freut man sich das ganze Jahr, weil es mit so viel Liebe gemacht ist“, sagt Springreiter Carsten-Otto Nagel.

Der Höhepunkt ist der Große Preis am Sonntag, ein S***-Springen, das mit 10.000 Euro dotiert ist. Doch auch der Samstag hat einiges zu bieten: Dem hochklassigen Mercedes-Benz-Championat folgt das Speed Derby. „Das Speed Derby ist ein rasantes und anspruchsvolles Springen, das gut angenommen wird und auch für die Zuschauer ein tolles Highlight ist“, erklärt Mit-Veranstalter Hergen Forkert.

Die Zuschauer können nicht nur Spitzen-Springsport erleben, sondern auch durch die idyllische Anlage mit einem vergrößerten Ausstellungsbereich bummeln oder Autos im Mercedes-Benz-Offroad-Park testen. Dazu gibt es Essen und Getränke im stilvollen Festzelt mit Blick auf den Turnierplatz. Hier zeigt übrigens auch der Springreiter-Nachwuchs sein Können - in Prüfungen für junge Pferde und in Angeboten für Nachwuchstreiter. Die jüngsten Gäste können den Tag auch im Kinderland verbringen. Hüpfburg, Schminkstand und ein großer Spielplatz warten auf den Nachwuchs. Text: Esther Forkert, Fotos: RC Rosenbusch/ACP Fotografie Andreas Pantel

**Reitclub Rosenbusch Oberneuland e.V., Oberneulander Landstraße 85b, 28355 Bremen
www.rc-rosenbusch.de**



Lennert Hauschild, Sieger im Großen Preis von Bremen-Oberneuland 2017 auf Caivano.



Ausstellungsstände runden das Angebot auf Bremens größtem Springturnier ab - und da ist nicht nur für Reiter etwa dabei.



Das Speed Derby ist ein rasantes Springen, das sich auch der zweifache Sieger des Deutschen Springderbys in Hamburg, Nisse Lüneburg, 2017 nicht nehmen ließ.

<p>Das Programm Springsport mit internationaler Besetzung Kulinarische Vielfalt im Festzelt Essensmeile um den Turnierplatz Kinderland Mercedes-Benz Off-Road-Park Ausstellungsbereich Freier Eintritt</p>	<p>Freitag, 25. Mai 2018 Qualifikation U25 Itzehoer Nachwuchs Trophy Regionale Tour Youngster Tour Mittlere Tour Große Tour</p>	<p>Große Tour Mercedes-Benz Championat Grand Central Speed Derby S**</p>
<p>Donnerstag, 24. Mai 2018 Springprüfungen für junge Pferde Regionale Tour</p>	<p>Samstag, 26. Mai 2018 Regionale Tour Youngster Tour Mittlere Tour</p>	<p>Sonntag, 27. Mai 2018 Nachwuchsprüfungen Qualifikation Hermann Schridde Gedächtnis Preis Youngster Tour Mittlere Tour Große Tour - Großer Preis von Oberneuland</p>



bis 17.05. – 8:00 bis 20:00 Uhr
Bremer Exterieurs in Schwarz-Weiß
 Außenaufnahmen von mehr oder weniger bekannten Gebäuden und Installationen in Bremen. Bremer Motive, von den Fotografen von Photohaven entdeckt und individuell ausgelegt.

**Stiftungsresidenz Ichon-Park, Oberneulander Landstraße 70
 28355 Bremen, Tel. 0421 2577 - 0**



Foto: M&G

17.05. – 19:30 Uhr
„Tanzende Finger – tanzende Musik“
 Vom spanischen Malagueña bis zum Strauss-Walzer. Minako Schneegass am Flügel spielt Werke u.a. von Chopin, Scarlatti, Albéniz sowie Johann Strauss in eigener Bearbeitung für Klavier

**Der Freundeskreis Ichon-Park e.V.,
 Oberneulander Landstr. 70, 28355 Bremen, Tel. 205 29086**



18. 05. – 19:30 Uhr
**Schubertiade 2018 – Liederabend III:
 „Franz Schubert und die Dichter der Romantik“**
 Lieder nach Texten von Friedrich Schlegel, Heinrich Heine, Ludwig Rellstab und Anderen. Karten zu EUR 18,- (erm. 12,-), Abendkasse ab 19 Uhr im Kircheneingang
**Ev. Kirchengemeinde Oberneuland, Gemeindehaus,
 Hohenkampsweg 6, 28355 Bremen, Telefon: 0421/205 81-17**



Den letzten Weg zu
 einem guten Anfang machen.
 Für die, die bleiben.

AHRENS
BESTATTUNGEN
 Familienbetrieb seit 1903
Tel. 0421 45 14 53
 Bremen-Hemelingen
 Bremen-Osterholz
 Achim-Uphusen
www.ahrens-bestattungen.de

Konzerte in der Pusta-Stube, Oberblockland 5, 28357 Bremen, Telefon: 0421-274332

**01.05. – 12 bis 14 Uhr
 Cladatje**

Klezmer-Musik mit viel Humor aus Ottersberg



**04.05. – 20 bis 22 Uhr
 UC Blues**

Blues mit Elementen des Rockabilly, Rock und Detroit-Trash Blues



**11.05. – 20 bis 22 Uhr
 Stringtone Slingers**

"Finest Rockabilly Back To The Roots". Ed, Faxe und Mr Slapman mit ehrlicher, urwüchsiger Musik



**18.05. – 20 bis 22 Uhr
 Emanuel Jahreis**

Boogie-Woogie meets Rockpiano
 Der Bremer Lokalmatador mit einem energiegeladenen Gute-Laune-Feuwerk



**21.05. – 12 bis 14 Uhr
 Jazztination Frühschoppen**

Hot Jazz, Swing, Mainstream, Latin und Cool-Jazz
**25.05. – 20 bis 22 Uhr
 Klaus Möckelmann Trio**
 Musik zum Verweilen mit lyrischem Ton, swingenden Linien und bluesigen Sounds



Oberneuland Sammlung

Geöffnet jeden Sonntag (der nicht Feiertag ist)
 11 - 13:00 Uhr im Ortsamt Oberneuland,
Mühlenfeldstr. 16, Hintereingang, Tel: 255861
Bürgerverein Oberneuland-Rockwinkel

Info:
 Termine in grün finden direkt in Oberneuland statt, die Termine in blau in Bremen und der Region.
Termineintrag:
 Ihre Termine können Sie online eintragen:
www.oberneuland.info



**dr. lohsin
 & partner**
 fachanwälte & notare

Ärger mit der Familie?

Gerne hilft Ihr
**Fachanwalt für
 Familienrecht**

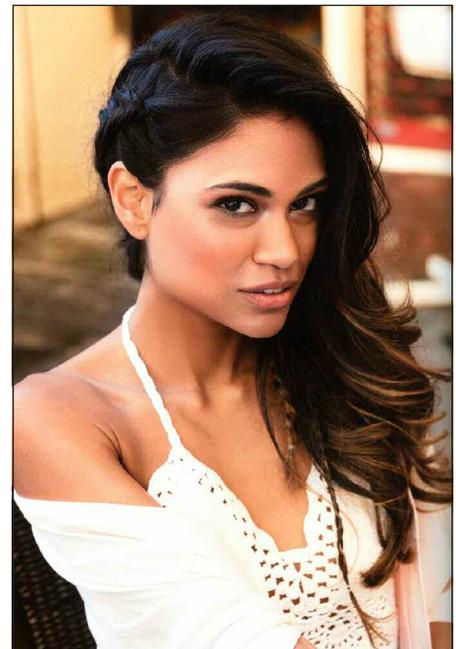
Manfred Christoph
 Rechtsanwalt und Notar

Ärger am Bau?

Gerne hilft Ihr
**Fachanwalt für Bau- und
 Architektenrecht**

Lars-Ole Ansteeg
 Rechtsanwalt

Schlachte 31 Am Sedanplatz 2
 28195 Bremen 28757 Bremen
 Tel: 0421 - 98 98 32-0 Tel: 0421 - 66 00 6-0
 Fax: 0421 - 98 98 32-17 Fax: 0421 - 66 00 6-40
info@lohsin-partner.de www.lohsin-partner.de

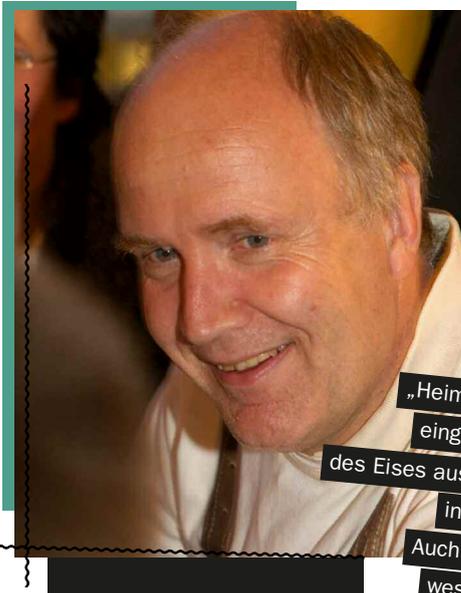


**Griseur
 Flader**

Rockwinkeler Heerstr. 24
 28355 Bremen
 Tel. 0421 / 25 08 08

“Wenn ich an meine Heimat denke...

Menschen aus der Region erzählen von ihrem ganz persönlichen
heimatsgefühl. Eingefangen von Christine Bornkeßel und Margrit Groll.



Kay
Eutholt

„Heimat bedeutet für mich, als Kind ins Fleet
eingebrochen zu sein, weil ich zu früh die Stabilität
des Eises ausprobieren wollte. Dazu gehörte dann das heiße Bad,
in das ich von meiner Mutter gesteckt wurde.
Auch viele nette Menschen kann ich dazu rechnen,
weshalb ich mich auch gern ehrenamtlich engagiere.
Leider muss ich auch viele Entscheidungen aus Bremen
zur Kenntnis nehmen, die unser schönes
Oberneuland nun wirklich nicht verbessern.“

Jochen
Stahlknecht



Ich hatte keine Farm in Afrika, aber eine Stif-
tung und ein Stück Land mit fast 1000jähriger
Geschichte zu verwalten am Rande der
Wümmwiesen, den Hodenberg in Oberneuland.
Mit ihm seit 1956 verbunden, auf ihm gelebt und
gearbeitet, mit seiner Geschichte
die Geschichte Oberneulands verinnerlicht,
Gleichgesinnte kennengelernt, Freunde
gefunden, Freunde verloren,
eine „Fülle von Gesichtern“ gesammelt:
das durchzieht mich, wenn
ich an Oberneuland denke.

Die nächste Ausgabe von OBERNEULAND erscheint am **Freitag, 25.05.2018**
Redaktionsschluss: 01.05.2018

Oberneuland MAGAZIN

Impressum

21. Jahrgang

Herausgeber:
Marc Ehlers, Timo Ehlers

Verlag und Herstellung:
Pferdesport Verlag Ehlers GmbH
Zeitschrift-Druck-Dienstleistungen
Rockwinkeler Landstr. 20, 28355 Bremen
Tel.: 0421 - 257 55 44, Fax: 0421 - 257 55 43
E-Mail: magazin@oberneuland.info
www.oberneuland.info



Redaktion:

Michael Blome, Christine Bornkeßel, Philipp Eggert,
Gaby Engelsberger, Margrit Groll, Anne Günter,
Eberhard Matzke, Silke Melzer-Counen, Meike Müller,
Jonas Naue, Antje Scheinert, Anna-Lena Trey,
Sabine v.d. Decken
Jochen Mönch (Foto), R.E. van Beeck(†) (Grafik Wappen),
Timo Ehlers (verantw. f. d. Inhalt)

Anzeigen:

Maren Arndt (Leitung), Tel. 0421 - 257 55 44
E-Mail: maren.arndt@pferdesportverlag.de

Birte Baraczewski, Tel. 0421 - 257 55 44
E-Mail: birte.baraczewski@pferdesportverlag.de

Z.Zt. ist Anzeigenpreisliste Nr. 21 vom 1.1.2018 gültig.

Creative Design:

Alexandra Ehlers, Nicola Jäger, Gonzo

Erscheinungsweise:

Monatlich, 10 Ausgaben pro Jahr
(Doppelausgabe im Sommer und Winter).

Abonnement:

EUR 25,- inkl. MwSt./Versand für 10 Ausgaben

Stefanie Lüssen, Tel. 0421 - 257 55 44
E-Mail: stefanie.luessen@pferdesportverlag.de

Nachdruck oder Kopieren, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher
Genehmigung des Verlages. Für unverlangt eingesandte Texte und Fotos
übernehmen Verlag und Redaktion keine Gewähr. Namentlich gekenn-
zeichnete Beiträge und Anzeigen müssen nicht unbedingt der Meinung
der Redaktion entsprechen. Manuskripte unterliegen der redaktionellen
Bearbeitung. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bremen.

Gedruckt in Deutschland auf PEFC zertifiziertem Papier.

Alle Ausgaben online lesen auf:
www.oberneuland.info

Aktuelle Infos, Rabattaktionen
uvm. in der
Oberneuland-App



Unsere Social-Media-Kanäle:
www.facebook.com/oberneulandmagazin
www.instagram.com/oberneuland_magazin



**PFERDESPORT
VERLAG EHLERS** GMBH

Oberneuland
MAGAZIN

PFERDE
fit & vital

**QUARTER
HORSE**
JOURNAL

pferdesport
bremen

Haus & Grund
Bremen / Bremerhaven

**COMPUTER
GENEALOGIE**

vom 27.4 - 9.5.2018
20% auf Teppichwäsche
30% auf Teppichwäsche bei
 Selbstanlieferung

Teppichvollwäsche:

Nepalteppich	19,90 €/m ²
Gabbehtepich	19,90 €/m ²
Berberteppich	19,90 €/m ²
Seidentepich	34,90 €/m ²
Kelimteppich	19,90 €/m ²
Shaggyteppich	19,90 €/m ²



Lieferservice



Klopfen



Waschen



Schleudern



Polsterreinigung



Kettelservice



Beratung & Verkauf

Loignystr. 54
 28211 Bremen/Schwachhausen
 Telefon: **0421 / 21 22 26**

Hauptstr. 32
 28870 Otterstedt
 Telefon: **0 42 05 - 396 63 80**



Es gibt nur ein Bremer Konto.



Die Sparkasse
Bremen

Stark. Fair. Hanseatisch.