

STADTTEIL-KURIER

ZEITUNG FÜR FINDORFF · WALLE
GRÖPELINGEN · OSLEBSHAUSEN · BLOCKLAND · BURG-GRAMBKE

MONTAG, 10. JULI 2017 | NR. 158 | WEST

Hopfen im Hafen – wo gibt es das sonst?

Der Gemüsewerft-Ableger in der Überseestadt ist ein kleines, aber feiens Idyll inmitten hanseatischen Gewerbes

VON ANNE GERLING

Überseestadt. Mehr Grün in der Überseestadt: Das wünschen sich viele Anwohner in Walles neuem und noch immer wachsenden Ortsteil. Und so wird regelmäßig im Fachausschuss Überseestadt darüber diskutiert, ob der Überseepark mit seinen Sport- und Spieleinrichtungen, der Hilde-Adolf-Park – der eigentlich eher ein Grünzug ist – und der zukünftige Sandstrand „Weiche Kante“ all dem Beton und Glas im Quartier denn nun ausreichend Natur entgegensetzen oder nicht.

An der Südseite des Europahafens, die demnächst vor dem Hintergrund der Kellogg-Schließung städtebaulich entwickelt werden wird, ist währenddessen eher im Verborgenen ein idyllisches kleines Paradies herangewachsen: Die Gemüsewerft, das 2014 in Gröpelingen gestartete Urban-Gardening-Projekt, hat dort, ganz am Ende der Stephanikirchenweide auf der Landzunge zwischen Weser und Europahafen inmitten von Fabrikgebäuden und kreischenden Möwen, im vorigen Jahr einen Ableger bekommen.

„Ich mag diesen Ort, wo drumherum noch altes hanseatisches Gewerbe ist. Hopfen im Hafengebiet – wo gibt es das sonst noch?“, sinniert Michael Scheer inmitten von Pflanzkästen, Spannseilen und grünen Kletterpflanzen. Scheer ist Geschäftsführer der gemeinnützigen Gesellschaft für integrative Beschäftigung (GIB), die die beiden Gemüsewerften betreibt.

Bis Ende nächsten Jahres hat er das 2700 Quadratmeter große Grundstück zwischen Kellogg und Rickmers Reismühle von der Wirtschaftsförderung Bremen (WFB) angemietet. An der Basdähler Straße in Gröpelingen wurde es nämlich eng und das Garten-Projekt brauchte Platz, so Scheer: „Mehr Fläche gleich mehr Gemüse.“

Denn die Idee mit dem Hopfen hat inzwischen angefangen, Kreise zu ziehen: Während Michael Scheer und der Findorffer Bierbrauer Markus Freybler ihre ersten Hopfenpflanzen vor drei Jahren noch von einem Züchter aus der bayerischen Hallertau, dem größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt, an die Weser geholt hatten, sind sie mittlerweile einen deutlichen Schritt weiter. Ihren Hopfen-Nachwuchs züchten sie nämlich jetzt selbst – und nicht nur das: Gerade hat die Gemüsewerft 110 der Kletterpflanzen an ein Urban-Gardening-Projekt in Groningen verkauft. Auch die Berliner „Prinzessinnengärten“ sind an mehr als 100 Pflanzen interessiert. Und selbst in Diepholz gibt es Scheer zufolge den



Markus Freybler (links) und Michael Scheer kümmern sich um die Pflanzen im Ableger der Gemüsewerft in der Überseestadt.

FOTO: ROLAND SCHEITZ

Wunsch, demnächst Hopfen mit Pflanzen aus Bremen anzubauen. „Eigentlich habe ich hier jede Woche jemand, der Pflanzen kaufen will“, sagt Scheer.

In Hochbeeten wachsen nun auch in der Überseestadt nach den Prinzipien des ökologischen und biologischen Landbaus Kürbisse, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Bohnen oder Erbsen, die im Restaurant Canova in der Kunsthalle und in dem wie die Gemüsewerft von der GIB betriebenen Café Brand im Atelierhaus Roter Hahn in Gröpelingen auf den Tisch kommen. 350 Quadratmeter gehören dabei den beiden Hopfen-

sorten Chinook und Centennial – laut Scheer zwei der drei beliebtesten Aromahopfenarten überhaupt. Die rund 100 Pflanzen profitieren dabei kräftig von den Erfahrungen mit dem mittlerweile drei Jahre alten Bremer „Urhopfen“ in Gröpelingen, denn alle Beteiligten wissen inzwischen genau, welche Bedingungen der Hopfen mag.

Im September erwarten Scheer und Freybler eine reiche Ernte. „Letztes Jahr haben wir in Gröpelingen 200 Stunden gezapft. Dieses Jahr rechnen wir mit viereinhalb mal so viel – das macht fast 1000 Stunden“, sagt Scheer, der schon einen großen Volks-Zupf-

tag mit Suppe, Bier und guten Gesprächen plant: Jeder kann dann als Hopfenzupfer mitmachen, jede helfende Hand ist willkommen.

Anschließend soll die diesjährige Ernte auch gleich in der Überseestadt weiterverarbeitet werden; ein Hopfentrocknungscontainer soll auf dem Gelände aufgestellt werden und in weitere Seecontainer kann die Mikrobrauerei von Freyblers „Bremer Braumanufaktur“ einziehen. Aus dem klassischen deutschen Aromahopfen aus der Überseestadt will der diplomierte Brauingenieur dann „Hopfenfänger“-Schwarzbier brauen: „Dieses Bier hat fast sieben Prozent Alkohol und ist schwarz wie die Nacht. Es ist obergärig und riecht fruchtig, was für Schwarzbier untypisch ist.“

Direkt vor Ort möchte Michael Scheer dann am allerliebsten auch noch einen Biergarten einrichten. Seine Vision: „Wir wollen einen Standort haben, an dem Hopfen angebaut, Bier gebraut und konsumiert wird – also das ganz krasse Regionalitätskonzept!“

Als Scheer und Freybler vor drei Jahren die ersten Hopfenpflänzchen für ein neues Craft Beer aus Bremen in Holzkisten setzten, da waren sie die ersten Hopfenbauern in der Urban-Gardening-Szene und in den Bier-Regalen der Supermärkte ging es noch sehr übersichtlich zu. Mittlerweile ist das Angebot an Craft Beer förmlich explodiert, denn viele Brauereien sind auf den Zug aufgesprungen. Nur zu gut passt dazu im Grunde der knallgelbe „AT 4“ – ein alter Straßenbahn-Arbeitstriebwagen, den die BSAG der Gemüsewerft überlassen hat. Aktuell dient das alte Schienenfahrzeug auf dem Gelände in der Überseestadt den Tomaten als Gewächshaus; irgendwann könnte es aber auch ein toller Gastraum sein, findet Michael Scheer.



Ein ausgerangiertes Vehikel in der Gemüsewerft.



Im Inneren dient das Gefährt der Pflanzenzucht.



Hopfen im Hafen – wo gibt es das sonst?

Zwei Workshops für Selbstständige Gröpelinger im Pasdocks

Der Verein Kultur vor Ort hilft interessierten Stadtteilunternehmern, die eigene Geschäftsidee gekonnt ins Rampenlicht zu setzen

VON MARION SCHWAKE

Lindenhof. „Made in Gröpelingen – (Self) Made in Gröpelingen. Die eigene Geschäftsidee gekonnt ins Rampenlicht setzen.“ So sind die Workshop-Angebote des Vereins Kultur vor Ort für Selbstständige überschrieben.

Gleich zwei Mal lädt der Verein im August zum Workshopbesuch ein. Im Vordergrund steht, das eigene Business spannend und authentisch zu präsentieren. Ein guter und effektiver Auftritt hilft, mit der gewünschten Zielgruppe in Kontakt zu treten und einen Dialog einzugehen, der am Ende neue Kunden und Kooperationen ermöglicht, so Kultur vor Ort.

Am Freitag, 11. August, von 14 bis 18 Uhr im Pasdocks an der Lindenhofstraße 24 lernen Unternehmerinnen und Unternehmer unter der Leitung von Marco Holmer die Kunst des Business Storytel-

ling. Dort geht es um die eindrucksvolle Schilderung der eigenen Geschäftsidee. Der Workshop richtet sich insbesondere an Gröpelinger Selbstständige, ist aber offen für Teilnehmer aus anderen Stadtteilen. Bei Eignung besteht die Möglichkeit, seine Geschichte im November beim Feuerspuren-Festival zu erzählen. Die Kosten für den ein-tägigen Workshop betragen 20, ermäßigt zehn Euro.

Am Sonnabend, 19., und Sonntag, 20. August, jeweils ab 10 Uhr, im Torhaus Nord, Liegnitzstraße 63, lässt die Schauspielerin Liz Hencke die Teilnehmenden des Workshops „Power Posing“ von ihrer Erfahrung profitieren. Das zwei-tägige Angebot lehrt den richtigen Einsatz von Stimme und Gestik nach der Methode von



Liz Henck
FOTO: CHRISTINE FENZL

Amy Cuddy. Die Kosten betragen 120, ermäßigt 90 Euro.

„Unsere Persönlichkeit und unser Selbstempfinden drücken sich in unserer Körpersprache und Stimme – unserem gesamten Auftreten aus. Dieser Auftritt bestimmt unsere Wirkung auf andere Menschen. Die Art wie wir uns geben, sprechen und bewegen wirkt aber auch auf unser Selbstempfinden zurück – sie beeinflusst nicht nur wie wir uns fühlen, sondern auch wie wir über uns selbst denken. Wie können wir in herausfordernden Momenten Selbstsicherheit und eine wirkungsvolle Ausstrahlung erlangen?“, schreibt Kultur

vor Ort. „Business Storytelling“ und „Power Posing“ sind Teil der Initiative Made in

Gröpelingen, die insbesondere Gröpelinger Selbstständigen einen Raum gibt, sich weiterzuentwickeln. Made in Gröpelingen ist digitale Plattform und Wegweiser zu den spannenden Menschen und Produkten im Stadtteil. Es bietet als Label auch eine Chance für Neugründer, hier mit eigenen Produkten oder Dienstleistungen anzudocken und im gemeinsamen Verbund an verschiedenen Aktivitäten teilzunehmen.

Made-in-Gröpelingen ist ein Programm der Initiative Gründen vor Ort und Kultur vor Ort und wird gefördert durch den Europäischen Fonds für regionale Entwicklung. Die Internetadresse lautet www.made-in-gröpelingen.de.

Der Anmeldeschluss für beide Workshops ist bereits am Freitag, 21. Juli. Anmeldung und Information unter Telefon 6197727, per E-Mail an vogelsang@kultur-vor-ort.com oder auf der Seite www.made-in-gröpelingen.de.

„Karten, Kurs und Kompass“

Sonderausstellung im Hafenumuseum

VON MARION SCHWAKE

Überseestadt. Die Sonderausstellung „Karten, Kurs und Kompass“ mit Malerei und Zeichnungen von Hermanus Westendorp im Hafenumuseum, Am Speicher XI in der Überseestadt, ist noch bis zum 30. Juli zu sehen.

Die Hauptanforderungen an Land- oder Seekarten sind Vollständigkeit, Genauigkeit und Lesbarkeit. Zweck und Mittel ihrer Verwendung sind die Festlegung eines Weges beziehungsweise Kurses zur Erreichung eines Zieles, ein Hilfsmittel ist der Kompass. Die abstrakte Kunst will das Gegenteil: Sie entfernt sich durch Abstraktion vom Gegenstand der Betrachtung, losgelöst vom Schein des objektiv Realen. Sie schafft sich eine eigene Wirklichkeit.

Hermanus Westendorp arbeitet an der Auflösung des Gegensatzes zwischen Ausstellungstitel und künstlerischer Positionierung mit den Mitteln der Malerei und der Zeichnung. Er stellt den Betrachter seiner Arbeiten vor anspruchsvolle Übersetzungsaufgaben und geht überdies spröde mit der eigenen Betrachtungsweise um: „Ich will keine Gefälligkeit, Gefälligkeit macht mich wütend!“ Er zeigt große und kleinere Formate, Öl auf Leinwand und Papierarbeiten, lässt sich von Wetterkarten inspirieren, geht den Orientierungsverfahren auf See mit einem großformatigen Tryptichon nach, entlehnt Anekdotisches aus der maritimen Welt, verschlüsselt es in kleinen Formaten.

Westendorp war mehr als 20 Jahre Professor für Malerei an der Fachhochschule Ottersberg für Künste im Sozialen, leitete dort den Studiengang Freie Bildende Kunst. „Rohstoff für die eigene Kunst sei das Leben, das man führt“, sagt Westendorp. Er führt es inzwischen in den Weiten der niedersächsischen Tiefebene, in Reer bei Blendern bei Verden bei Bremen, auf einer dieser ländlichen Inseln Norddeutschlands.

Das Hafenumuseum hat von dienstags bis sonntags jeweils von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet fünf, ermäßigt 3,50 Euro.

TEMPORÄRE HAFENBAR

Pupp'n Mucke im Golden City

Überseestadt. Die Berliner Band „Pupp'n Mucke“ gastiert am Dienstag, 11. Juli, ab 20 Uhr in der temporären Hafensbar Golden City am Ludwig-Franz-Platz in der Überseestadt. „Pupp'n Mucke“ ist auch ein Kunstprojekt, das 2013 von Musiker Raving Mad Carlos und Visual artist Shoxxx gegründet wurde. Gespielt wird trashiger Elektro-Rock, während die Berliner und Berlinerinnen in selbst designten Puppenkostümen über die Bühne hüpfen. Die Musiker mixen elektronische Beats mit Instrumenten und Gesang. Das Ergebnis ist eine Mischung aus Performing-Künsten und Musik. Der Eintritt kostet zwölf, ermäßigt zehn Euro. Tickets gibt's am Tresen im Golden City Werktagen von 10 bis 14 Uhr und von 18 bis 20 Uhr, an der Abendkasse während der Veranstaltung sowie bei Nordwestticket und im Weser-Kurier-Presseshaus. MAS

SPEICHER XI

Rundgang durch den Hafen

Überseestadt. Der mehr als 100 Jahre alte Fabrikhafen ist bis heute eine interessante Meile: Während am Süende rund um den Speicher XI mit Hafenumuseum, Hochschule für Künste und Energiemeile die Postmoderne in den alten Gemäuern angekommen ist, werden am Nordende nach wie vor Futtermittel und Getreide eingelagert. Der zwei-stündige Spaziergang „Kaffee, Kunst und vereinzelt Matrosen“ am Freitag, 14. Juli, führt mitten durch das Hafenleben. Zwischendurch wartet im Lloyd Caffee eine Tasse frisch gebrühter Kaffee und ein Einblick in die älteste hanseatische Traditionsrösterrei. Treffpunkt ist um 16 Uhr am Hafenumuseum Speicher XI. Die Kosten betragen neun, ermäßigt acht Euro (exclusive des Kaffees). MAS

DIAKO

Infos rund um die Geburt

Ohlenhof. Informationen „rund um die Geburt“ gibt es am Montag, 10. Juli, ab 18 Uhr in der Frauenklinik am Diako, Gröpelinger Heerstraße 406-408. Hebammen, Geburtshelfer, Kinderärzte und Ärzte stehen den werdenden Eltern für Fragen zur Verfügung. Beim anschließenden Kreißsaal-Rundgang ist eine Besichtigung der drei Geburtszimmer möglich. Für ellige Kaiserschnitte steht ein spezieller Raum zur Verfügung. Ein „Vorwehenzimmer“ beziehungsweise Ruheraum komplettiert den Kreißsaal. Die Führungen mit dem Titel „Kreißsaal hautnah“ finden an jedem zweiten Montag im Monat um 18 Uhr statt. Sie dauern in der Regel etwa zwei Stunden. Treffpunkt ist im achten Obergeschoss des Diako. XKL