

## Gelebte Weltoffenheit bei der VHS

Mit mehr als 30 Fremdsprachen bietet die VHS eine große Bandbreite von Kursen, in denen Muttersprachler aus vielen Ländern unterrichten. Künstler, nicht nur aus Europa, führen Workshops und Bildungsurlaube durch und vermitteln dabei neben ihren künstlerischen Erfahrungen auch ein Stück Kultur ihres Landes.

In internationalen Kochkursen kann man die Küche fremder Länder kennen lernen – zum Teil sogar in der jeweiligen Landessprache. In den Grundbildungskursen lernen Menschen aus verschiedenen Ländern Lesen und Schreiben. In den berufsbezogenen Deutschkursen werden Teilnehmende aus Europa, Afrika und Asien auf die Arbeitswelt in Deutschland vorbereitet. Auch Fragen zu Familie und Erziehung kann man in der VHS unter multikulturellen Gesichtspunkten aufarbeiten. Der Programmbereich „Politik und Gesellschaft“ widmet interkulturellen Fragestellungen einen großen Teil seiner Veranstaltungen.

Auch über das „klassische“ Lehrangebot hinaus ist die VHS aktiv in Sachen Weltoffenheit: Sie vermittelt Patenschaften, wirkt im Bremer Integrationsrat mit, führt Projekte, wie „Africa goes vhs“, „vhs Connect“ oder die Sprachentage durch und leistet stadtteilbezogene Arbeit in den Zweigstellen. Kurzum: Die VHS ist offen für Menschen aus aller Welt.

Weitere Infos zur Bremer VHS und zum kürzlich erschienenen Herbst- und Winter-Proramm gibt es unter [www.vhs-bremen.de](http://www.vhs-bremen.de) sowie telefonisch unter 361-12345.



**Bereits ein Blick auf die Kursleiterin und die zwei Teilnehmer zeigt, dass Menschen verschiedener Herkunft und unterschiedlichen Alters bei der VHS willkommen sind.**

Foto: Wilfried Burger

das neue  
Programm ist da!

herbst/winter 2014



anmeldung unter:  
tel. 0421/361-12345 oder  
[www.vhs-bremen.de](http://www.vhs-bremen.de)

06.2014 © machart-bremen.de, Foto: Kerstin Rolles

## Biergenuss mit gutem Gewissen

Von Edyta Brümmer

**Der Trend beim Thema Ernährung geht seit geraumer Zeit zu regionalen Zutaten. Beim ersten Bier aus bremischem Hopfen kommen neben dem regionalen Aspekt auch noch der ökologische und der soziale hinzu. Denn die Hopfenpflanzen werden biologisch auf dem Gelände der „Gemüsewerft“ angebaut, die nicht erwerbsfähige Menschen beschäftigt.**

Erst vor wenigen Monaten wurde das „Gemüsewerft“-Projekt von der Gesellschaft für integrative Beschäftigung, kurz GiP, ins Leben gerufen. Dabei handelt es sich um einen 2.000 Quadratmeter großen Gemeinschaftsgarten mitten im Herzen von Gröpelingen. Die Idee, die hinter dem Vorhaben steckt: „Wir wollen hier Obst, Gemüse, Kräuter und Pilze ökologisch anbauen, um diese im von der GiP betriebenen Café zu verarbeiten und anzubieten“, erklärt Geschäftsführer Michael Scheer. Die fleißigen Helfer, die das Areal zum Grünen und Blühen bringen, sind in erster Linie Personen, die aufgrund von psychischen Erkrankungen nicht mehr arbeitsfähig sind, hier jedoch eine Beschäftigungsalternative finden.

Seit kurzem werden neben Kartoffeln und Co. auch Hopfenpflanzen kultiviert. „Ich war seit geraumer Zeit auf der Suche nach einer geeigneten Fläche, um in Bremen Hopfen anzubauen“, erzählt Diplom-Brauingenieur Markus Freybler. „Und als ich in der Zeitung von der Gemüsewerft gelesen habe, dachte ich gleich, das wäre perfekt“, so der Braumeister weiter. Freybler hat sich zum 1. Mai mit der Bremer Braumanufaktur selbstständig gemacht und stellt Bier mit Gerstenmalz und Hopfen aus biologischem Anbau her. Das erste von ihm zum Kauf angebotene Gebräu ist ein ungefiltertes naturtrübes Sommerbier aus einer amerikanischen Hopfensorte. „Es ist das erste Bier in Bremen, das diese Hopfenart als Grundlage hat. Es duftet fruchtig, als würde man an einem Obstkorb riechen. Geschmacklich hat es ein biertypisches bitteres Aroma, mit einer Zitrusnote.“

Die kürzlich gepflanzten Jungpflanzen sollen im Herbst geerntet werden und dem 51-jährigen Brauingenieur reichlich Möglichkeiten zum Experimentieren geben: „Wir haben 14 verschiedene Hopfensorten, unter anderem die traditionell bayrische und die amerikanische.“



Zudem wächst auf dem Gemüsewerft-Areal wilder Hopfen. Wenn der Sommer gut wird, kann ich circa 400 Liter Bier aus einer Pflanze brauen.“ Erhältlich ist der Gerstensaft im Kolonialwarenladen Wilhelm Holtorf, Ostertorsteinweg 6.

**Braumeister Markus Freybler (links) und GiP-Geschäftsführer Michael Scheer vor einer wilden Hopfenpflanze auf dem Gelände der Gemüsewerft in Gröpelingen.**

Foto: Edyta Brümmer

