

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – August 2017

Inhaltsverzeichnis

Bei den sieben Schwestern: „Ein kleines Paradies“ <i>Birgittenkloster: Eine Oase im Herzen der Großstadt</i>	Seite 2
Wie auf Stelzen: Mit Beinprothesen zum Halbmarathon <i>Sport statt Sofa: Thomas Maletz trainiert mit Beinprothesen für den Halbmarathon</i>	Seite 9
„Tour de Fisch“: Per Bus durch den größten Kühlschrank Europas <i>Frau Fischer erzählt Fischgeschichten: Per Bus durch Bremerhavens Häfen</i>	Seite 15

Ein Dienst von Journalisten für Journalisten

Der Pressedienst aus dem Bundesland Bremen arbeitet ähnlich wie ein Korrespondentenbüro. Bereits seit Juli 2008 berichtet er monatlich über Menschen und Geschichten aus den Städten Bremen und Bremerhaven. Die Autorenstücke werden um rechtfreies Bildmaterial ergänzt. Alle Artikel unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/startseite/presse/pressedienst>



14.8.2017 - Berit Böhme

Bei den sieben Schwestern: „Ein kleines Paradies“

Das kleine [Birgittenkloster in Bremen](#) ist ein Ruhepool inmitten der Großstadt. Die Übernachtungsgäste wissen die Ruhe und die zentrale Lage im Schnoor zu schätzen. Im Herbst feiert das Frauenkloster seinen 15. Geburtstag. Die Ursprünge des Ordens reichen aber mehrere hundert Jahre zurück.



Birgitta von Schweden gründete im 14. Jahrhundert den Orden. © Berit Böhme

Türen stehen den ganzen Tag offen

Schüchtern lugt ein Pärchen durch die Pforte. Schwester Giovanna lächelt ihm zu und deutet einladend auf den Innenhof. „Hier ist von morgens bis abends geöffnet“, sagt sie. Giovanna ist eine von sieben Bremer Birgittenschwestern. Ihr Kloster mitsamt Gästehaus und Kapelle liegt nur einen Steinwurf vom [Roland und vom Rathaus](#) entfernt im historischen [Schnoorviertel](#).



Starke Ordensgründerin

Die Wurzeln des Birgittenordens liegen in Schweden und gehen bis ins 14. Jahrhundert zurück. „Birgitta war eine starke Frau, sie hat offen und deutlich Dinge angesprochen“, sagt Schwester Giovanna. Auch gegenüber Papst und Königen habe sie kein Blatt vor den Mund genommen. Der von ihr gegründete Erlöserorden verschwand im 16. Jahrhundert im Zuge der Reformation. Im 20. Jahrhundert war der Orden deshalb fast vergessen. Die Schwedin Elisabeth Hesselblad (1870-1957) machte es sich zur Aufgabe ihn wiederzubeleben. 1920 legte Hesselblad, die 2016 heiliggesprochen wurde, den Grundstein für einen neuen, moderneren Ordenszweig. Mittlerweile hat der Birgittenorden weltweit 55 Konvente, das Mutterhaus liegt in Rom.

Stundengebete und Meditation takten den Tag

Das Motto der Nonnen lautet „Amor meus Crucifixus est – Meine Liebe ist der Gekreuzigte.“ Stundengebete und Meditation takten den Tag der Schwestern. Sie leben aber nicht in strenger Klausur, sondern nach der uralten Maxime „Ora et labora – bete und arbeite“. „Je nach Standort haben wir verschiedene Aufgaben“, sagt die 40-jährige Mexikanerin Giovanna. In Indien beispielsweise betreiben die Ordensfrauen Kindergärten und Ausbildungszentren. Im 2002 gegründeten Kloster in Bremen widmen sie sich der Gastfreundschaft. Das Haus hat Einzelzimmer und Doppelzimmer für insgesamt 17 Gäste; von den Einnahmen leben die Schwestern. „Das ist ein schöner Dienst, den wir machen“, schwärmt Giovanna, die von Anfang an in Bremen dabei ist. Das orangefarbene Birgittenkloster war die erste Klostergründung seit der Reformation in der Hansestadt.



Schwester Giovanna ist bereits seit der Gründung des Klosters in Bremen. © Berit Böhme

„Ein kleines Paradies“

Die auch aus Indien, Polen und Italien stammenden Ordensfrauen kümmern sich persönlich um die Gäste – und das macht für viele den Aufenthalt zu etwas Besonderem. Die Nonnen haben keine festen Aufgaben, sondern rotieren im 14-Tage-Rhythmus. Mal arbeiten sie in der Küche, mal richten sie die Zimmer oder haben Sakristeidienst. Konfessionelle Schranken gibt es nicht. „Wir nehmen alle Gäste auf, auch kleinere Gruppen“, sagt Giovanna. „Viele kommen mehrmals. Es gibt sogar Gäste, die ein, zwei Mal im Jahr kommen.“ So wie Erika Krumbholz, die mit ihren drei Freundinnen ein langes Wochenende an der Weser verbringt. „Die Schwestern sind nett. Man kommt in eine Ruhe“, sagt die Düsseldorferin. „Man geht durch dieses Tor, dann ist man von allem Weltlichen ab.“ Natürlich nicht ganz, ergänzt ihre Freundin und lacht: „Wir trinken abends auch unseren Wein. Es ist wie ein kleines, offenes Paradies“, schwärmen die Urlauberinnen.

Eine Weile innehalten

Zwischen dem Ordenseintritt und dem „Ewigen Gelübde“ vergehen Jahre. Giovanna trat mit 18 Jahren ein, nach Mexiko lernte sie Häuser in England, Italien und Polen kennen, heute leitet sie das Bremer Haus. Vielerorts leben die Schwestern zurückgezogener als an der Weser. „In Bremen ist es ein bisschen besonders, mitten in der Stadt“, sagt sie. „Hier ist es offen.“ Auch an



diesem sonnigen Nachmittag schlendern Besucher durch den kleinen Klostergarten, plaudern mit einer zufällig vorbeikommenden Schwester oder halten in der Kapelle für eine Weile inne. Sprachbarrieren gibt es kaum. „Wir versuchen immer die Sprache von dort zu lernen, wo wir sind“, sagt Giovanna. „Und alle Schwestern können Italienisch.“ Denn jede Ordensfrau verbringt eine Weile im römischen Mutterhaus.

„Wir machen fast alles zusammen“

Nicht immer verläuft der Alltag reibungslos. „Wir leben in Gemeinschaft, machen fast alles zusammen“, sagt Giovanna. Da müssten sich die Frauen zuweilen zusammenraufen. „Das ist nicht immer so einfach, mit den verschiedenen Charakteren und Mentalitäten. Aber wenn man das richtig aufnimmt, dann ist das ein Reichtum. Von den Mitschwestern kann man viel lernen.“ Schön sei es, die Oster- und Weihnachtstraditionen der unterschiedlichen Nationen kennenzulernen. Rund um die Uhr leben die Frauen übrigens nicht im Kloster, ihnen stehen freie Tage und Heimaturlaub zu. Das schon von der Heiligen Birgitta eingeführte Habit legen sie in ihrer Freizeit aber nicht ab. Der graue Stoff ist je nach Jahreszeit leicht oder wärmend.



Schwester Michelle im Habit der Birgittenschwestern. © Berit Böhme



Bremer Architekt

Charakteristisch für die Birgittenschwestern ist der auffällige Kopfschmuck auf dem schwarzen Schleier – eine mit fünf roten Punkten bedeckte Leinenkrone. Das Weiß der Kopfbedeckung steht für Keuschheit, die Punkte für die „fünf Wunden Christi“. Die Krone fällt auch beim Betreten des Innenhofs ins Auge, in Form eines großen Glasfensters. Das Kloster entstand nach Plänen des [Bremer Architekten Ulrich Tilgner](#). Er sorgte für helle Räume, warme Farben und schöne Ausblicke auf die Altstadt. Am Ende des kleinen, verwinkelten Klostergartens liegt die Kapelle. Der Tag beginnt dort mit dem Morgengebet um 6.15 Uhr und endet mit der Komplet um kurz vor 21 Uhr. Die meist auf Deutsch abgehaltenen Andachten stehen Übernachtungsgästen und Besuchern gleichermaßen offen. Auch Erika Krumbholz und ihre Freundinnen nutzen das Angebot. „Jeden Morgen gehen wir in die Messe. Die Schwestern können sehr schön singen.“



BREMEN
BREMERHAVEN

> PRESSEDIENST

Menschen und Geschichten
aus dem Bundesland Bremen



Die Türen des Klosters stehen Besuchern von morgens bis abends offen. © Berit Böhme

Stets ein offenes Ohr

Schwester Giovanna fühlt sich wohl an der Weser. „Ich mag es in Bremen, hier kann man schöne Orte finden. Und alles was man braucht, ist in der Nähe.“ Die Bremer seien dem Kloster von Anfang an mit großem Interesse begegnet und hätten stets ein offenes Ohr für die Schwestern.



Gleichzeitig schätzt auch sie – wie ihre Gäste – die Lage. „Es ist eine ruhige Ecke hier. Man merkt nicht, dass man in der Stadt ist.“

Die Kapelle ist täglich geöffnet. Das Gästehaus verfügt über sechs Doppel- und fünf Einzelzimmer. Das Kloster ist auch eine Station des „Mönchswegs“. Der Radfernweg startet am Bremer St. Petri Dom und endet auf Fehmarn.

Mehr Infos unter: www.birgitten-kloster.de

Kontakt: Schwester Giovanna, Birgitten-Kloster, Tel.: 0421 168740, E-Mail: info@birgitten-kloster.de

Autorin: Berit Böhme

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/lebensqualitaet/bei-den-sieben-schwestern-ein-kleines-paradies>

Bilddownload

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

Foto 1: [Birgitta von Schweden gründete im 14. Jahrhundert den Orden.](#) © Berit Böhme

Foto 2: [Schwester Giovanna ist bereits seit der Gründung des Klosters in Bremen.](#) © Berit Böhme

Foto 3: [Schwester Michelle im Habit der Birgittenschwestern.](#) © Berit Böhme

Foto 4: [Die Türen des Klosters stehen Besuchern von morgens bis abends offen.](#) © Berit Böhme



25.8.2017 - Melanie Öhlenbach

Wie auf Stelzen: Mit Beinprothesen zum Halbmarathon

Thomas Maletz lebt seit fünf Jahren ohne Unterschenkel. Er geht auf Bein-Prothesen. Dafür musste er wieder laufen lernen wie ein Kind. Schon im Krankenhaus packte ihn die Idee, einen Halbmarathon zu laufen. In zwei Jahren soll es soweit sein. Ein Bremer Unternehmen unterstützt ihn bei seinem Ziel.



Thomas Maletz trägt Prothesen und trainiert für den Bremer Halbmarathon. © WFB/Jörg Sarbach

Wie auf Stelzen

Als Kind ist Thomas Maletz mal auf Stelzen gelaufen. Er erinnert sich an das Gefühl, wenn der Fuß beim Auftreten nicht unmittelbar mit dem Boden in Berührung kommt. Er kennt die Unsicherheit, dieses unbestimmte Unbehagen im Kopf: Wie weit ist der Boden noch entfernt? Wie muss ich den Fuß aufsetzen und welche Muskeln muss ich anspannen, damit ich auf dem Untergrund die Balance halten kann? Und wie bekomme ich ihn dann wieder vom Boden los? Heute läuft Thomas Maletz jeden Tag wie auf Stelzen. Vor fünf Jahren ließ sich der 48-Jährige beide Unterschenkel amputieren. Freiwillig. „Ich habe die Schmerzen nicht mehr ausgehalten“, sagt er.



Rollstuhlsport kam nicht infrage

Seither geht Maletz auf Beinprothesen. Er hat mit Unterstützung des Bremer Orthopädietechnik-Unternehmens [OTBremen Orthopädie-Technik](#) hart dafür gearbeitet, dass das so gut klappt. Doch sein Ziel ist noch viel höher gesteckt: In zwei Jahren will er in der Hansestadt seinen ersten Halbmarathon laufen. Mit Sport hatte er bis zur Amputation nichts am Hut, jetzt aber hat er eine Mission. Er will auf Menschen mit Prothesen aufmerksam machen, sich ganz normal bewegen. „Rollstuhlsport kam daher für mich nicht infrage“, sagt der Delmenhorster.

Maletz wollte der Qual ein Ende setzen

Anfangen hat alles vor acht Jahren, mit knopfgroßen schwarzen Stellen zwischen den Zehen des linken Fußes: Durchblutungsstörungen habe der Arzt diagnostiziert, erinnert sich Maletz. Zunächst wurden ihm nur einige Zehen abgenommen. Die Stellen verheilten jedoch schlecht, zeitgleich entwickelte sich auch die Oberseite des rechten Fußes zu einer einzigen offenen Wunde. Maletz, zu dieser Zeit schon berufsunfähig, wechselte mehrmals täglich Verbände und schluckte Schmerzmittel. Irgendwann war seine Schmerzgrenze erreicht. „Ich sagte dem Arzt: Entweder amputieren Sie die Füße oder ich hacke sie mir selbst ab.“



Für den Halbmarathon braucht Thomas Maletz Spezialprothesen. © WFB/Jörg Sarbach



Beinprothesen aus Bremen

Die Mediziner entfernten ihm die Beine unterhalb der Knie. Die Schmerzen waren weg, auch Phantomschmerzen stellten sich nicht ein. Laufen wollte Thomas Maletz dennoch weiterhin auf zwei Beinen, ein Rollstuhl kam für ihn nicht in Frage. Daher ließ er sich von einem Bremer Unternehmen Beinprothesen anfertigen. Seit sechs Jahren stellt OTBremen Orthopädie-Technik individuelle Bein- und Armprothesen für Kinder und Erwachsene her, die verlorene Gliedmaßen ersetzen sollen. Und das möglichst ohne große Probleme im Alltag. Daher werden Prothesen nach den Bedürfnissen des Kunden angefertigt. „Jeder Mensch ist anders“, sagt Orthopädie-Technikmeister Marco Holsten. Das Herzstück jeder Prothese ist der Schaft, der über den Stumpf geschoben wird. „Der Schaft muss passen und den Stumpf so betten, dass er schmerzfrei ist. Ansonsten hilft die ganze Technik nichts.“



Marco Holsten (l.), Orthopädie-Technikmeister bei OTBremen Orthopädie-Technik und Thomas Maletz (r.) begutachten die Prothese. © WFB/Jörg Sarbach

Sport statt Sofa

Um eine Prothese optimal anzupassen, wird der Schaft nicht nur elektronisch vermessen. In der Werkstatt können die Kunden mit der Prothese auch auf unterschiedlichen Untergründen Probelaufen. Thomas Maletz kann inzwischen ohne Schwierigkeiten auf Kies, Sand und Kopf-



steinpflaster gehen. Auch Auto kann er damit fahren – mit Gaspedal und Kupplung statt Automatik. „Dafür habe ich meinen Führerschein noch mal machen müssen.“

Laufen lernen wie ein Kind

Doch all das hat Zeit gebraucht: Zwei Jahre und mehrere Rehas benötigte er, bis er schmerzfrei und ohne Krücken stehen und sich bewegen konnte. „Ich musste laufen lernen wie ein Kind“, sagt er. Schrägen und Treppen stellen ihn manchmal noch vor Probleme, auch Seitwärts- und Rückwärtsgehen ist mit den Prothesen schwierig, weil er den Fuß nicht mehr so flexibel bewegen und beugen kann. „Vieles ist aber auch Kopfsache“, sagt er. „Es gibt mal gute, mal schlechte Tage.“ Seinen Kopf in den sprichwörtlichen Sand stecken wollte er aber nie. Im Gegenteil. Schon im Krankenhaus packte ihn die Idee, den Halbmarathon zu laufen. „Ich wollte mich nicht den Rest meines Lebens verstecken, nicht den ganzen Tag auf dem Sofa sitzen und fernsehen“, sagt der 48-Jährige.



Wieder laufen lernen: Thomas Maletz trainiert mit seinen Prothesen. © WFB/Jörg Sarbach

Shorts statt langer Hosen

Und auch im Alltag versteckt Maletz seine Gehhilfen nicht. Im Sommer trägt er keine langen Hosen, sondern Shorts. Ganz bewusst. „Ich will Amputierten Mut machen. Und provozieren“, sagt er. An die Blicke von Passanten habe er sich gewöhnt. „Ich möchte den Leuten zeigen:



Seht her, ich bin ein Mensch – auch wenn mir beide Füße fehlen!“ In einer Bremer Sportgruppe trainiert Maletz derzeit regelmäßig mit anderen Prothesenträgern. Er baut Muskeln auf, arbeitet an Balance und Ausdauer – nicht nur für den Halbmarathon. Maletz ist in seiner Gruppe der Einzige, der ihn laufen will. „Die anderen finden das super und freuen sich sehr, wenn ich das schaffe.“ Sportbegeisterte Prothesenträger aus ganz Deutschland trifft Maletz auch bei Sportcamps, tauscht sich mit ihnen in einer Facebook-Gruppe aus.

Für Halbmarathon braucht er Spezialprothesen

Das Lauftraining für den Halbmarathon konnte der 48-Jährige erst vor kurzem beginnen. Bislang fehlten ihm dafür Spezialprothesen, die die Wucht von schweren, schnellen Schritte auf festem Untergrund abfedern können. „Normale Prothesen halten das nicht aus“, sagt Orthopädie-Technikmeister Holsten. Leichtathleten wie Sprinter David Behre und Weitspringer Markus Rehm nutzen daher Sportfedern aus Carbon. Kostenpunkt für ein Paar: rund 18.000 Euro. Da die Krankenkasse die Kosten nicht übernimmt, ist Thomas Maletz auf der Suche nach Sponsoren. Bislang unterstützt die Bremer Orthopädie-Werkstatt, bei der der Delmenhorster inzwischen als Lagerist arbeitet, das Projekt. Seine Kollegen werden ihn auch bei seinem ersten Wettkampf anfeuern, da ist sich der 48-Jährige sicher. In zwei Jahren soll es soweit sein, beim swb-Marathon in Bremen. Seine Zeit ist ihm egal. „Ich möchte ins Ziel kommen“, sagt er. „Für Olympia muss es ja nicht reichen.“

Mehr Informationen unter www.ot-bremen.com

Pressekontakt: OTBremen Orthopädie-Technik GmbH, Thomas Maletz / Marco Holsten, Tel.: 0421 25844990, E-Mail: info@ot-bremen.com

Autorin: Melanie Öhlenbach

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/wie-auf-stelzen-mit-beinprothesen-zum-halbmarathon>

Bilddownload

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

Foto 1: [Thomas Maletz trägt Prothesen und trainiert für den Bremer Halbmarathon.](#) © WFB / Jörg Sarbach

Foto 2: [Für den Halbmarathon braucht Thomas Maletz Spezialprothesen.](#) © WFB / Jörg Sarbach



BREMEN
BREMERHAVEN

> PRESSEDIENST

Menschen und Geschichten
aus dem Bundesland Bremen

Foto 3: [Marco Holsten \(l.\), Orthopädie-Technikmeister bei OTBremen Orthopädie-Technik und Thomas Maletz \(r.\) begutachten die Prothese. © WFB / Jörg Sarbach](#)

Foto 4: [Wieder laufen lernen: Thomas Maletz trainiert mit seinen Prothesen. © WFB / Jörg Sarbach](#)



28.8.2017 – Helmut Stapel

„Tour de Fisch“: Per Bus durch den größten Kühlschrank Europas

Einmal mit dem Doppeldeckerbus durch die Fisch-Welt – möglich ist das in Bremerhaven. Auf der „[Tour de Fisch](#)“ erfahren die Gäste alles über Fischfang, Lebensmittelproduktion und Weltrekorde in der Seestadt. Allein die Zahl der hier gefertigten Fischstäbchen ist riesig.



Erklärt auf der Tour de Fisch das Meer, den Fischfang und die Lebensmittelproduktion: Gästeführerin Gisela Fischer. © Helmut Stapel

Doppeldeckerbus startet am Schiffahrtsmuseum

Der Name der Gästeführerin ist Programm: Gisela heißt mit Nachnamen Fischer. Das passt, denn sie wird die gut zweistündige „Tour de Fisch“ in Bremerhaven begleiten, die an diesem Tag rund 80 Fahrgäste gebucht haben. Die Seestadt ist mit dem Schiffbau verbunden – und der Schiffbau mit dem Fisch. „Bei uns wurde im Jahr 1885 der erste deutsche Fischdampfer gebaut, die Sagitta“, sagt Gästeführerin Gisela. Fisch spielt auch heute noch eine große Rolle, aber das erzählt die 65-Jährige später. Erst einmal geht es mit dem gelb-weißen Doppeldeckerbus am [Deutschen Schiffahrtsmuseum](#) los, direkt am Deich.



Mehr als zehn Millionen Fischstäbchen – täglich

Es geht Richtung Fischereihafen, im Jahr 1896 gegründet, und Gisela Fischer weiß – dort angekommen – ihre Zuhörer in Erstaunen zu versetzen. Als sie sich die Zahl der täglich hier produzierten Fischstäbchen auf der Zunge zergehen lässt, können die Fahrgäste ein beeindrucktes „Ooooooh“ nicht unterdrücken. „Es sind mehr als zehn Millionen Stück. Würde man diese Reihe aneinanderlegen, hätte man jeden Tag eine Linie von Bremerhaven bis runter nach Stuttgart.“ Anders ausgedrückt: Die Stadt an der Nordseeküste ist die Fischstäbchen-Hauptstadt der Welt.

Der letzte deutsche Fischtrawler als Seitenfänger

Im Fischereihafen-West fährt der Bus schließlich zu einem grün-weißen Schiff. „Hier sehen Sie den letzten deutschen Seitenfänger: die [MS Gera](#). Das gut 65 Meter lange Museumsschiff war noch bis 1990 im Dienst. An Bord erfahren Sie alles über die Hochseefischerei und das Leben auf See“, kündigt Fischer an, die seit sechs Jahren für die [Erlebnis Bremerhaven GmbH](#) als Gästeführerin arbeitet. Der Bus hält an, als die Passagiere aussteigen, zieht aus einer nahen Fischräucherei der würzige Duft von brennendem Buchenholz herüber.



Schwimmendes Fischereimuseum und einzigartiger Zeitzeuge: der letzte deutsche Seitenfänger MS Gera im Bremerhavener Fischereihafen. © Helmut Stapel



Zeitreise mit der Bordapotheke

Das macht Appetit. Da passt es, dass auf dem kurzen Weg zum Hafenbecken drei Damen warten, in der Hand Tablett mit Schnittchen. Es gibt frischen Heringssalat und eingelegten Fisch. Zwei Möwen landen auf einer Laterne und beäugen von oben, wie sich die Situation entwickelt. Doch es bleibt nichts für sie übrig. An Bord der MS Gera beginnt für Kerstin Bendt aus Berlin eine wahre Zeitreise. Die alte Bordapotheke weckt bei der 53-Jährigen Kindheitserinnerungen – und die sind bitter. „Fagusan“, schmunzelt sie und schüttelt beim Blick auf ein Flaschenetikett lachend den Kopf. „Das hat meine Mutter mir immer als Hustensaft eingetrichtert. Schmeckt wirklich übel – aber wirkt.“

Ölgeruch und steile Metalleitern

Die Gäste erfahren, dass ein sogenannter Seitenfänger das Netz über die Schiffseite einholt und dass ein Fischtrawler so heißt, weil er das Netz hinter sich herzieht. Der Name kommt aus dem Englischen, „to trawl“ heißt „etwas ziehen“. Im Maschinenraum schnuppern die Besucher den Ölgeruch der beeindruckenden Maschine, bevor sie über steile Metalleitern wieder hinaufsteigen und einen Blick in die Mannschaftskajüten und die Schiffsküche werfen.

Produktionsort der großen Fisch-Konzerne

Weiter geht die „Tour de Fisch“, die seit April 2017 angeboten wird. Der Bus fährt zwischen den alten Backsteinhallen aus der Gründerzeit des Bremerhavener Fischereihafens hindurch. Über den Türeingängen erinnern bunte Keramik-Platten mit Meeresmotiven, Fischen und wogenden Wellen an die alten Zeiten. „Neben den vielen kleinen Firmen hier ist Bremerhaven vor allem auch bekannt für die Produkte der großen Konzerne. [Nordsee](#), [Frosta](#), [Deutsche See](#), [Iglo](#) – alle produzieren hier in Bremerhaven“, erzählt die Gästeführerin.

Der größte Kühlschrank Europas

Es geht vorbei an großen Produktionshallen. „Insgesamt arbeiten hier im Fischereihafen mehr als 8.000 Menschen in rund 400 Betrieben. 60 davon sind fischverarbeitende Unternehmen“, erzählt Gisela Fischer. Damit ist Bremerhaven eines der wichtigsten Zentren der Lebensmittelproduktion in Europa. Neben Fischprodukten werden hier vor allem auch Fertiggerichte im Tiefkühlbereich hergestellt. „Der Fischereihafen wird deshalb auch der größte Kühlschrank Europas genannt“, sagt die 65-Jährige, die in der Nähe von Bremerhaven lebt.



Fischstäbchen bei der Herstellung: jeden Tag werden davon mehr als zehn Millionen Stück in Bremerhaven hergestellt. © Helmut Stapel

Platz für mehr als 140.000 Paletten

Tatsächlich wird ein Großteil des Fisches heutzutage tiefgefroren für die Produktion angeliefert. Die großen Fangschiffe sind sogenannte Vollfroster. Sie können auf einer einzigen Fahrt bis zu 5.000 Tonnen Fisch fangen. Er wird sofort an Bord verarbeitet. Der gefrorene Fisch trifft dann per Schiff oder Lkw im Fischereihafen ein. In den hochaufragenden Kühlhäusern lagern außer der Rohware auch fertige Produkte. Insgesamt gibt es in den Kühlhäusern im Fischereihafen Platz für mehr als 140.000 Standard-Paletten mit Tiefkühlware.

„Fischkompetenz pur“

Der Doppeldeckerbus fährt durch eine Stichstraße auf das nächste Hafenbecken zu. Hier liegt das Fischereiforschungsschiff des Bundes, die Walther-Herwig III. Gleich gegenüber entsteht für 40 Millionen Euro ein Neubau. Die Bundesinstitute für Seefischerei und Fischereiökologie werden hier im Mai 2018 einziehen. „Fischkompetenz pur“, sagt Gisela Fischer und verbindet die Fahrt entlang des Hafenbeckens mit einem Schlenker zurück zum Schiffbau. Die Schwimmdocks einer Werft rücken ins Blickfeld. „Wer den ersten deutschen Fischdampfer bauen kann, hat natürlich Ahnung von Schiffen. Da drüben wird aktuell das bekannte Segelschulschiff [Gorch Fock](#) saniert.“

Seemännische Grundbegriffe im Schnellkurs

Wer so viel über Fisch und Schifffahrt erfährt, sollte auch ein paar seemännische Grundbegriffe mit auf den Weg bekommen. Sie bleiben bei den Tourgästen allerdings nicht gleich haften. Wenn Gisela Fischer mit lautem „Steuerbord“ nach rechts weist, dreht sich mancher Kopf anfangs nach links. Im Laufe der Rundfahrt spielt sich das aber ebenso ein, wie das Schätzen von Produktionsmengen. „Was glauben Sie wohl, wie viel Fisch pro Jahr im Fischereihafen verarbeitet wird?“, fragt die Gästeführerin gut gelaunt. Die richtige Antwort: 200.000 Tonnen.

Die erdumspannenden Fischstäbchen

Daran haben die Fischstäbchen einen großen Anteil. Die Frage des Tages hebt sich die Gästeführerin deshalb auch für das Ende der Fahrt auf. „Würde man alle Fischstäbchen einer Jahresproduktion aneinanderlegen – wie oft würde diese Kette um die Erde reichen?“ Gespanntes Schweigen im Bus. Gisela Fischer genießt den Moment: „Mehr als vier Mal. Kommen Sie gut nach Hause.“

Weitere Infos: <https://www.bremerhaven.de/de/tourismus/>

Busrundfahrt „Tour de Fisch“: bis einschließlich 4. November 2017
immer samstags um 11 Uhr; Abfahrt: Deutsches Schifffahrtsmuseum, Hans-Scharoun-Platz 1

Preise: Erwachsene 12,00 Euro, Ermäßigte 10,00 Euro

Autor: Helmut Stapel

Den Artikel finden Sie online auf der Internetseite der BIS Bremerhaven unter: <http://www.bis-bremerhaven.de/tour-de-fisch-per-bus-durch-den-grossten-kuhlschrank-europas.97351.html>

Bilddownload

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

Foto 1: [Erklärt auf der Tour de Fisch das Meer, den Fischfang und die Lebensmittelproduktion: Gästeführerin Gisela Fischer. © Helmut Stapel](#)

Foto 2: [Schwimmendes Fischereimuseum und einzigartiger Zeitzeuge: der letzte deutsche Seitenfänger MS Gera im Bremerhavener Fischereihafen. © Helmut Stapel](#)

Foto 3: [Fischstäbchen bei der Herstellung: jeden Tag werden davon mehr als zehn Millionen Stück in Bremerhaven hergestellt. © Helmut Stapel](#)