

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Dezember 2017

Inhaltsverzeichnis

„Wir sind Sammler, aber keine Jäger“	Seite 2
<i>Wie die Bremer Stifter Karin und Uwe Hollweg bundesweit Kunst fördern und erhalten</i>	
Fischsommeliers sind Kenner ihres Fachs	Seite 7
<i>Europaweit einmalige Ausbildung zum Fischsommelier in Bremerhaven</i>	
Gute Unterhaltung an Bord	Seite 13
<i>Bremer Mittelständler „Home & Marine“ bringt Ton und Bild auf Megayachten</i>	

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>



8.12.2017 - Astrid Labbert

„Wir sind Sammler, aber keine Jäger“

Karin und Uwe Hollweg sind leidenschaftliche Kunstsammler, 750 Werke umfasst ihre Sammlung. Mit ihrer Stiftung unterstützt das Ehepaar seit über 20 Jahren zudem Kunst, Kultur und Denkmalpflege in ihrer Heimat Bremen, aber auch bundesweit. Ein Leben ohne Kunst? Wäre erheblich ärmer, sagt Karin Hollweg.



Karin und Uwe Hollweg fördern bundesweit Kunst. © WFB/Focke Strangmann

An der Wand hängt eine Druckgrafik des britischen Pop-Art-Künstlers Richard Hamilton. Sie heißt „First thoughts on Balzac's Le chef d'oeuvre inconnu“ (Erste Gedanken zu Balzacs „Das unbekannte Meisterwerk“). In Balzacs Erzählung geht es um einen verzweifelnden Maler, der versucht, die Schönheit einer Frau auf Leinwand zu bannen. Auch Hamiltons Bild zeigt nun eine nackte Frau, doch in ihrem Rücken hat er auch Maler vergangener Zeiten gruppiert: Poussin, Courbet, Tiziano – sie alle haben versucht, Schönheit auf Leinwand festzuhalten. Wenn Karin Hollweg Besucher durch die Sammlung von ihr und ihrem Mann Uwe in ihrem Privat-Museum in Sichtweite zur Bremer Kunsthalle führt, bleibt sie gern vor diesem Bild stehen – und erzählt nicht nur die Balzacsche Geschichte, sondern auch, warum das Bild sie so sehr faszinierte, dass sie es vom Künstler kaufte: „Richard Hamilton war ein sehr politischer Künstler, er hat sich zum



Irak-Krieg ebenso geäußert wie zum Nordirland-Konflikt. Aber am Ende seines Lebens kehrt er zu diesem Thema zurück: der Schönheit der Frau. Das gefällt mir an diesem Bild.“

Leidenschaft fürs Sammeln und für „dolle Typen“

Hamilton gehört zweifelsohne zu den Lieblingen der Sammlung. Auch wenn die Frage nach Lieblingen dem Bremer Ehepaar sichtlich schwerfällt. Wols, Mark Tobey, Richard Hamilton, Emmett Williams ragen heraus – ja, aber eigentlich sind sie es alle, sonst wären sie nicht hier. Karin und Uwe Hollweg sammeln seit Jahrzehnten Kunst, aus Leidenschaft. Als Uwe Hollweg sich schließlich 1996 aus der Geschäftsführung des florierenden Familienunternehmens, dem [Haustechnik-Großhandel Cordes & Graefe](#), zurückzog, gründeten sie gemeinsam die Stiftung, die ihrer beider Namen trägt. „Ich musste ja noch etwas auf dem Zettel haben“, sagt Uwe Hollweg, inzwischen 80 Jahre alt, rückblickend. Nach und nach überschrieben sie in den Folgejahren immer mehr Werke der Stiftung, rund 750 sind es inzwischen. Das Ziel: „Die Sammlung soll zusammenbleiben.“ Seit Anbeginn wird sie vom Kunsthistoriker Andreas Kreul betreut und ist für Gruppen nach Voranmeldung im Rahmen einer Führung zugänglich.



Seit über 20 Jahren unterstützt Karin Hollweg gemeinsam mit ihrem Mann Kunst, Kultur und Denkmalpflege in Bremen, aber auch bundesweit. © WFB/Focke Strangmann



Hollwegs Interesse gilt der Kunst des 20. und 21. Jahrhunderts, oder wie sie in ihrem 2016 erschienenen Katalog beschreiben: „Werke, die während unseres Lebens entstanden sind.“ Wie sie zu den Hollwegs kamen und kommen, ist oft mit ganz eigenen Geschichten verbunden. Mark Tobey entdeckten sie etwa zufällig in St. Gallen, wo sie eigentlich nur Zigarren kaufen wollten. Hamilton, eine „dolle Type“, durften sie über einen gemeinsamen Freund persönlich kennenlernen. „Ob der Künstler bekannt ist oder eher nicht, ist unwichtig. Entscheidend ist, ob mich das Bild bewegt“, sagt Karin Hollweg. Die 70-Jährige war selbst Malerin und betont: „Wir sind Sammler, aber keine Jäger.“ Es sei wie beim Steine sammeln am Strand: Die Auswahl geschehe meist aus dem Bauch heraus.

Kunst und Kultur bewahren und ermöglichen

Die Sammlung ist indes nicht der alleinige Zweck der gemeinnützigen Stiftung: Die Hollwegs fördern darüber auch Kunst- und Kulturprojekte sowie die Denkmalpflege. Den Wiederaufbau der Dresdner Frauenkirche haben sie mit unterstützt, ebenso weitere Kirchen-Restaurationen in Ostdeutschland. 2011 erhielten sie den Maecenas-Preis, mit dem Persönlichkeiten geehrt werden, „die sich durch ihr Engagement in besonderer Weise um die Förderung des Kulturlebens in der Bundesrepublik Deutschland verdient gemacht haben“. In Bremen sind es große Institutionen wie das [Übersee-Museum](#), die [Kunsthalle Bremen](#), die [Hochschule für Künste](#) oder auch die [Deutsche Kammerphilharmonie](#), die Zuwendungen durch die Stiftung erhalten. Die für Herbst 2018 geplante Ausstellung [„Poet mit Feder und Schere“ in der Kunsthalle Bremen](#) mit Werken von Hans Christian Andersen wird mit 250.000 Euro unterstützt. „Aber gern auch die Kleinen“, betonen die Hollwegs. Kunst- und Kulturprojekte – wie etwa einen syrischen Exil-Kulturverein in Bremen – zu fördern, mache genauso viel Arbeit, „aber auch sehr viel Spaß, weil man mit relativ wenig Geld viel bewirken kann“, sagt Karin Hollweg.



750 Werke umfasst die Sammlung des Ehepaars Hollweg. Von Zeit zu Zeit gehen einzelne Werke als Leihgaben an andere Museen und werden dort ausgestellt. © WFB/Focke Strangmann

Die Stiftung, eine Familienangelegenheit

Vier Mal im Jahr kommt der Stiftungsvorstand zusammen, um über Förderprojekte zu beraten. Es ist ein Familientreffen: mit dabei sind die drei Töchter und deren Ehemänner. Wie viel Geld sie im Jahr vergeben, möchte das Stifterpaar nicht beziffern. Mit ihrem Engagement sind die Hollwegs in Bremen übrigens in guter Gesellschaft: Nach Hamburg hat das kleinste Bundesland im Ländervergleich die zweithöchste Stiftungsdichte. 2016 waren es 331. „Wir freuen uns, wenn wir hier in Bremen helfen können“, sagt Uwe Hollweg. Einer Stadt könne die Kunst nur guttun, ist Karin Hollweg überzeugt. „Ich möchte sie nicht missen, weil das Leben ohne Kunst erheblich ärmer wäre. Der Stadt geht es hoffentlich genauso. Künstler sind die kreative Avantgarde. Deshalb tut es jeder Stadt gut, eine breite Künstlerschaft auch zu pflegen.“

Geschätztes Privileg: die Bilder jederzeit sehen können

Die Werke jederzeit sehen zu können, ist das Privileg einer Kunstsammlerin. Karin Hollweg ist sich dessen bewusst und geht mehrmals in der Woche durch die Sammlung. Aber natürlich werden die Bilder auch als Leihgaben an andere Museen gegeben und dort ausgestellt: Die Werke des Malers Wols etwa wanderten anlässlich seines 100. Geburtstags erst in die Bremer Kunsthalle, dann nach Houston (Texas), in die Londoner Tate Gallery und nach Madrid. An-



derthalb Jahre wurden sie im Hause Hollweg schmerzlich vermisst; in dieser Zeit reifte der Entschluss: „Wenn sie zurück sind, hängen wir sie alle auf, egal wie voll es wird“, erinnert sich Karin Hollweg. Es war ein glückliches Wiedersehen.

Pressekontakt:

Karin und Uwe Hollweg Stiftung, Tel: 0421 278 87 30, E-Mail: office@hollweg-stiftung.de

Autorin: Astrid Labbert

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/wir-sind-sammler-aber-keine-jaeger>

Bilddownload

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

Foto 1: [Karin und Uwe Hollweg fördern bundesweit Kunst. © WFB/Focke Strangmann](#)

Foto 2: [Seit über 20 Jahren unterstützt Karin Hollweg gemeinsam mit ihrem Mann Kunst, Kultur und Denkmalpflege in Bremen, aber auch bundesweit. © WFB/Focke Strangmann](#)

Foto 3: [750 Werke umfasst die Sammlung des Ehepaars Hollweg. Von Zeit zu Zeit gehen einzelne Werke als Leihgaben an andere Museen und werden dort ausgestellt. © WFB/Focke Strangmann](#)



13.12.2017 - Autor: Janet Binder

Fischsommeliers sind Kenner ihres Fachs

Riechen, schmecken, filetieren, fühlen und ganz viel Theorie – das alles beinhaltet die [Fortbildung zum Fischsommelier](#). Angeboten wird sie europaweit einmalig seit diesem Jahr in Bremerhaven. Jüngst absolvierten die ersten Teilnehmer erfolgreich ihre Prüfungen. Auf der Bremer Messe „[fish international](#)“ von 25. bis 27. Februar 2018 wird die Fortbildung offiziell vorgestellt.



Petra Koch-Bodes ist eine von 22 frisch gebackenen Fischsommeliers – die ersten, die sich europaweit so nennen dürfen. © WFB/Focke Strangmann

Fischexpertin Petra Koch-Bodes gehört zu ersten Absolventen

Petra Koch-Bodes hat Fisch quasi mit ihrer Muttermilch aufgesogen. Ihre Familie betreibt seit dem Jahr 1860 den [Fischhandel F. L. Bodes](#). Es ist das älteste und bekannteste Fischgeschäft in Bremen, gegründet von Petra Koch-Bodes Urururgroßeltern. Ihr Bruder leitet heute das Großhandelsgeschäft, sie das Fachgeschäft mit Imbiss in der Innenstadt, wo auch noch ihre Eltern arbeiten. In Sachen Fisch kann den beiden Geschwistern kaum jemand etwas vormachen, höchstens Vater Peter, der bei dem Thema ein wandelndes Lexikon ist. Petra Koch-Bodes hat



ihr Wissen nun offiziell zertifizieren lassen. Sie ist eine von 22 frisch gebackenen Fischsommeliere – die ersten, die sich europaweit so nennen dürfen.

Staatlich anerkannter IHK-Abschluss

„Es gibt Fleischsommeliere, Biersommeliere – jede Warengruppe hat ihre anerkannten Experten“, sagt Ralf Forner, Geschäftsführer von [Transgourmet Seafood](#) in Bremerhaven. „Für Fisch gab es die bislang nicht.“ Transgourmet Seafood ist einer der führenden Fisch-Großhändler in Deutschland. Im Herbst lief an der hauseigenen [Seafood-Akademie](#) der erste Durchgang einer Fortbildung zum Fischsommelier mit staatlich anerkanntem IHK-Abschluss.



Im Praxis-Teil der Ausbildung ging es unter anderem um die verschiedenen Methoden des Filetierens. © WFB/Focke Strangmann

Wissen über Fisch und Meeresfrüchte wird immer komplexer

„Das Wissen über Fisch und Meeresfrüchte wird immer komplexer“, begründet Forner, warum er ein solches Schulungsangebot für sinnvoll hält. Kein Beruf, der mit Fisch zu tun habe – vom Fischer über den Koch bis zum Händler-, biete einen Gesamtüberblick. In der Fortbildung zum Fischsommelier erhalten die Fachleute Einblick in Bereiche, mit denen sie nicht tagtäglich zu tun haben. „Um die Prüfung zu bestehen, braucht man ein fundiertes Allround-Wissen“, sagte Forner. Deshalb richtet sich das Angebot auch nur an Profis aus Industrie, Handel, Gastronomie, Qualitätssicherung, Verbänden oder Beratung.



EU fördert das Projekt mit 50.000 Euro

Transgourmet Seafood wollte mit der Weiterbildung ursprünglich nur Kunden und eigene Mitarbeiter fachlich auf ein höheres Niveau bringen. Um das angestrebte Zertifikat so wertig wie möglich zu gestalten, wurde die [Handelskammer Bremen](#) mit ins Boot geholt. „Dort kam die Idee so gut an, dass gesagt wurde: Das ziehen wir größer auf.“ Innerhalb von vier Monaten wurde eine staatlich anerkannte IHK-Prüfungsordnung erstellt. Transgourmet Seafood übernahm die ehrenamtliche Projektträgerschaft, mit dem Forschungsdienstleister [ttz Bremerhaven](#) und der Hamburger Fachzeitschrift [Fischmagazin](#) wurden weitere Kooperationspartner gewonnen. Bei der EU warb Forner über den Meeres- und Fischereifonds Fördergelder in Höhe von 50.000 Euro ein.

1.200 Seiten Unterlagen zum Lernen

Die neuntägige Schulung mit elf Modulen stand daraufhin allen Fischfachleuten offen. „Der erste Kurs war mit 26 hochkarätigen Teilnehmern besetzt“, berichtet Forner, „die Besten der Branche.“ Doch selbst für sie war die Fortbildung kein Spaziergang. „Ich hatte mir das einfacher vorgestellt“, sagt auch die 40-jährige Petra Koch-Bodes, die am Ende zu den fünf besten Absolventen des ersten Fortbildungs-Jahrgangs gehörte. Die Theorie umfasste Warenkunde, Gesundheit, Nachhaltigkeit, Qualitätssicherung und Marketing: Was macht Fisch so gesund? Wann spricht man von gefährdeten Beständen? Welche Funktion hat die Aquakultur? Welche Nachhaltigkeitssiegel gibt es? Wie tötet man heute tiergerecht Hummer? Fragen wie diese standen auf dem Stundenplan. 1.200 Seiten Unterlagen plus Fachbücher galt es durchzuackern. „Das war schon eine Herausforderung“, sagt Forner.

Sensorik-Part war besonders knifflig

Im Praxis-Teil ging es um das Erkennen von Frische, um die verschiedenen Methoden des Filetierens oder das Wahrnehmen von Geschmacksunterschieden. Tatsächlich sei der Sensorik-Part derjenige gewesen, der als größte Herausforderung galt. „Wir haben von den Teilnehmern hohe sensorische Fähigkeiten erwartet. Jeder sollte in der Lage sein, Geschmack, Geruch, Frische und Qualität zu beurteilen“, sagt Ralf Forner. Selbst Petra Koch-Bodes hatte Respekt vor der Sensorik-Prüfung – obwohl sie täglich im Laden mit frischem Fisch umgeht und Hände, Nase und Gaumen entsprechend geschult sind. Die Teilnehmer mussten zum Beispiel herausschmecken, in welchem von drei Heringssalaten mehr Zucker war. Oder sie sollten Fische nach Festigkeit und Farben ordnen. Was sich zunächst leicht anhört, stellte sich als knifflig heraus, vor allem die Geschmacksaufgaben. „Wir haben alle unseren Kaffeekonsum massiv reduziert, um besser schmecken zu können“, sagt Petra Koch-Bodes. „Einer von uns hat sogar aufgehört zu rauchen.“



Fischsommelière Petra Koch-Bodes freut sich darauf in der Praxis auf ihr neugewonnenes Wissen zurückgreifen zu können. © WFB/Focke Strangmann

Für 2019 sind noch Plätze frei

Ende Februar 2018 werden die frisch gebackenen Fischsommeliers offiziell auf der Messe "Fish international" in Bremen vorgestellt. Sie kommen aus dem ganzen Bundesgebiet sowie aus Österreich und der Schweiz. Im selben Jahr bietet die Seafood-Akademie zwei weitere Fortbildungen zum Fischsommelier an – sie sind bereits ausgebucht. „Obwohl wir gar keine Werbung dafür gemacht haben“, sagt Forner. Das Interesse in der Branche sei groß. 2019 wird ein weiterer Kurs stattfinden, danach läuft die Förderung aus und Transgourmet Seafood wird als Projektträger wohl aussteigen. „Es ist doch sehr viel Arbeit“, betont Forner, „das haben wir unterschätzt.“



Als erster Jahrgang absolvierten Petra Koch-Bodes und die anderen Teilnehmer die Fortbildung zum Fischsommelier mit staatlich anerkanntem IHK-Abschluss. © WFB/Focke Strangmann

Kundenfragen mit gefestigtem Hintergrundwissen beantworten

Petra Koch-Bodes freut sich, dass sie gleich am Anfang des Projekts dabei sein konnte. Ihre Motivation, sich zur Fischsommelière ausbilden zu lassen, war der Wunsch, ihr von der Familie beigebrachtes Wissen mal extern checken zu lassen. „Wenn die Eltern immer sagen: das ist richtig,

will man überprüfen, ob das auch so ist“, sagt die 40-Jährige. Tatsächlich habe sie auch noch einiges dazulernen können. Ihr Wissen helfe ihr bei der täglichen Arbeit. In ihrem Fischgeschäft steht sie wissbegierigen Kunden immer Rede und Antwort. Da sei es schön, vieles nun mit gefestigtem Hintergrundwissen erklären zu können.

Pressekontakt:

Transgourmet Seafood, Ralf Forner, Geschäftsleitung, Tel.: +49 471 14291-140, E-Mail: ralf.forner@tg-seafood.de

Autor: Janet Binder

Den Artikel finden Sie online auf der Internetseite der BIS Bremerhaven unter: <http://www.bis-bremerhaven.de/europaweit-einmalige-ausbildung-zum-fischsommelier-in-bremerhaven.97713.html>

Bilddownload

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

Foto 1: [Petra Koch-Bodes ist eine von 22 frisch gebackenen Fischsommeliers – die ersten, die sich europaweit so nennen dürfen.](#) © WFB/Focke Strangmann

Foto 2: [Im Praxis-Teil der Ausbildung ging es unter anderem um die verschiedenen Methoden des Filetierens.](#) © WFB/Focke Strangmann

Foto 3: [Fischsommelière Petra Koch-Bodes freut sich darauf in der Praxis auf ihr neugewonnenes Wissen als zurückgreifen zu können.](#) © WFB/Focke Strangmann

Foto 4: [Als erster Jahrgang absolvierten Petra Koch-Bodes und die anderen Teilnehmer die Fortbildung zum Fischsommelier mit staatlich anerkanntem IHK-Abschluss.](#) © WFB/Focke Strangmann



18.12.2017 - Wolfgang Heumer

[Gute Unterhaltung an Bord: Bremer Mittelständler bringt Ton und Bild auf Megayachten](#)

Ein Bremer Mittelständler sorgt für gute Unterhaltung an Bord von Megayachten: Die Kompetenz von [Home & Marine](#) reicht weit über Audio- und Video-Installationen hinaus bis zu komplexen Entertainment-, Kommunikations- und Sicherheitssystemen. Über 100 Yachten hat das mittlerweile 65-köpfige Team seit der Firmengründung vor gut 25 Jahren ausgestattet.



Günter Trepnau ist Gründer und Geschäftsführer des Bremer Elektronik-Unternehmens Home & Marine. © WFB/Focke Strangmann

„Mit unserer Leistung sind wir weltweit einzigartig“

Der große Konferenzraum im Firmensitz von Home & Marine in Bremen-Nord ist von zurückhaltender Eleganz geprägt. Nur ein silberner Plattenspieler in Highend-Qualität auf einem Sideboard und zwei schwarze Lautsprechertürme an der Stirnseite ziehen sofort die Blicke auf sich. „Wir haben noch etwas“, kommentiert Günter Trepnau das Staunen seiner Gäste und lässt einen 60-Zoll-Flachbildschirm aus der Decke herunterklappen. Damit hat der 61-Jährige schon manchen Kunden beeindruckt. Trepnau ist Gründer und Geschäftsführer des Bremer Elektro-



nik-Unternehmens Home & Marine, das weltweit Megayachten und Luxus-Residenzen mit Entertainment-, Kommunikations- und Sicherheitssystemen sowie der notwendigen IT-Infrastruktur ausstattet. Mit derselben Zurückhaltung, die der Konferenzraum ausstrahlt, stellt Trempnau sachlich fest: „Mit unserer Leistung sind wir weltweit einzigartig.“

Diskretion ist entscheidend auf diesem Markt

Mehr als 100 Yachten hat das mittlerweile 65-köpfige Team von Home & Marine seit der Firmengründung vor gut 25 Jahren ausgestattet. Längst nicht alle stehen auf der im Internet veröffentlichten Referenzliste des Unternehmens. Denn im Geschäft der Luxus- und Megayachten, in dem die Bremer Werft Lürssen eine weltweit führende Rolle spielt, herrscht größte Diskretion. Entsprechend äußert sich Trempnau weder zu Kunden noch Auftraggebern, geschweige denn sagt er etwas über Art oder Inhalt der Aufträge. Schon wenige Namen lassen ahnen, in welchen Welten sich der Mittelständler aus Bremen-Vegesack bewegt: Ausgestattet wurde die 2010 für den Milliardär Roman Abramovich von [Blohm + Voss](#) gebaute „Eclipse“ – eine der größten Luxusyachten der Welt –, genauso wie die „Octopus“, die im Internet dem [Microsoft](#)-Mitbegründer Paul Allen zugeschrieben wird. Aus diesen und vielen anderen illustren Namen jedoch auf ein Spezialgeschäft für Luxusgüter zu schließen, wäre zu kurz gedacht – zu den von Home & Marine ausgestatteten Schiffen gehört unter anderem auch der Einsatzgruppenversorger „Berlin“ der Deutschen Marine. „Unsere Spezialität sind komplexe elektronische Systeme und Netzwerke, zu denen auch Entertainment-Systeme gehören“, sagt Trempnau.

Von der Bord-Diskotheek bis zur kompletten Sicherheitsanlage

Diese Kernkompetenz zeigt sich in den Werkstätten – neudeutsch Workshops genannt – in der Firmenzentrale in Bremen-Vegesack. Unscheinbare schwarze Kästen voller Elektronik werden dort ebenso in Spezialregale montiert wie Datenserver oder große Speichermedien. Später an Bord sind sie das technische Rückgrat der Unterhaltungs- und Kommunikationssysteme, die eine Bord-Diskotheek genauso umfassen können wie das Video-on-Demand-System zur Unterhaltung der Besatzung in der arbeitsfreien Zeit oder komplette Sicherheitsanlagen zum Schutz des Schiffes gegen alle denkbaren Gefahren.



Günter Trepnau in einem Workshop von Home & Marine. © WFB/Focke Strangmann

Im Ursprung Radio- und Fernsehgeräte in Möbel eingebaut

Trepnau und sein Team liefern Komplettlösungen – sie entwickeln die grundsätzliche Gerätearchitektur genauso wie die notwendigen Verkabelungs- und Netzwerkpläne, stellen die Hardware zusammen und programmieren die Software, integrieren End-Komponenten an Bord – und bauen in einem Tochterunternehmen sogar die mechanischen Bauteile, die für den sicheren Halt der teuren Technik sorgen. Ein Stück wird hier der Ursprung des Unternehmens sichtbar. Trepnau und der zweite Geschäftsführer Eric Schädler sind von Haus aus Radio- und Fernseh-technikmeister: „Ich habe ursprünglich Radio- und Fernsehgeräte in Möbel eingebaut und daraus dann diese Geschäftsidee entwickelt“, berichtet Trepnau.

Weltweit für die Kunden unterwegs

Home & Marine ist einerseits ein bodenständiges Bremer Unternehmen, andererseits aber weltweit aktiv. Bis vor wenigen Jahren gab es sogar Niederlassungen unter anderem in Fort Lauderdale/Florida oder auf der Karibik-Insel Antigua; mittlerweile konzentriert Trepnau seine Unternehmenskräfte auf die großen Werftstandorte in Deutschland: „Weltweit können wir nach wie vor auf eine gute Infrastruktur zurückgreifen, sodass wir von heute auf morgen unser Team überall einsetzen können“, sagt Trepnau. Deshalb sind die Chancen denkbar gering, ihn gemeinsam mit Schädler in Bremen anzutreffen: „Einer von uns beiden ist immer unterwegs.“



Die internationalen Einsätze erfolgen aus allen möglichen Gründen wie der Einbau neuer Technologien oder zusätzlicher Funktionen. Zur Reparatur einer eigenen Anlage musste bislang noch niemand ausrücken: „Unsere weltweite Anerkennung beruht auch darauf, dass unsere Fehlerquote gleich null ist“, betont Trempnau.



Über 100 Yachten hat Home & Marine seit der Firmengründung vor gut 25 Jahren ausgestattet, weiß Geschäftsführer Günter Trempnau. © WFB/Focke Strangmann

Belange der Kunden und der Beschäftigten gleichermaßen ernstnehmen

Erreicht wurde dies, weil die beiden Geschäftsführer sowohl die Belange der Kunden als auch die ihrer Beschäftigten sehr ernstnehmen. Trempnau und Schädler fördern die Aus- und Weiterbildung und damit im Betrieb Beruf und Familie in Einklang kommen, ermöglichen sie die Arbeit im Home-Office. In Hamburg richteten sie eine eigene Niederlassung ein, nur um die Absolventen des dortigen Studiengangs Medientechnik ans Unternehmen zu binden. Und damit das Team auch in stressigen Zeiten entspannt bleibt, kann sich jeder Mitarbeiter regelmäßig vom Physiotherapeuten behandeln lassen – direkt in der Firma. Dahinter steckt ein Gedanke, der genauso einfach und überzeugend ist wie die schlichte Einrichtung des Konferenzraumes: „Wer hochwertige Qualität liefert, benötigt ein qualitativ hochwertiges Team“, sagt Trempnau.

Pressekontakt:

Günter Trempnau, Geschäftsführer Home & Marine, Tel.: +49 421 - 66 15 46, E-Mail: info@home-marine.com

Autor: Wolfgang Heumer

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/gute-unterhaltung-an-bord-bremer-mittelstaendler-bringt-ton-und-bild-auf-megayachten>

Bilddownload

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

Foto 1: [Günter Trempnau ist Gründer und Geschäftsführer des Bremer Elektronik-Unternehmens Home & Marine. © WFB/Focke Strangmann](#)

Foto 2: [Günter Trempnau in einem Workshop von Home & Marine. © WFB/Focke Strangmann](#)

Foto 3: [Über 100 Yachten hat Home & Marine seit der Firmengründung vor gut 25 Jahren ausgestattet, weiß Geschäftsführer Günter Trempnau. © WFB/Focke Strangmann](#)