

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Oktober 2019

Inhaltsverzeichnis

Licht aus, Film ab <i>Cinema im Ostertor: Deutschlands ältestes Programmkino wird 50</i>	Seite 2
Wegweiser für schwimmende Riesen <i>Lotsen führen mit Umsicht und Können vorbei an gefährlichen Untiefen</i>	Seite 8
Echtes Essen für alle <i>Inklusive Stadtteilküche „Marie Weser“ bietet mehr als den schnellen Mittagstisch</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>



21.10.2019 – Janet Binder

[Licht aus, Film ab](#)

Das Bremer [Cinema im Ostertor](#) gilt als das älteste Programmkinos in Deutschland. Eröffnet wurde es am 7. November 1969. Gefeierte wird das Jubiläum in diesem Monat mit besonderen Filmen, die in den letzten 50 Jahren hier auf der Leinwand gezeigt wurden. Das Kino war sogar mal selbst Bestandteil eines bekannten Films.



Zusammen mit seiner jüngeren Schwester Andrea wuchs Thomas Settje mit dem Kino auf. Ihr Vater Gerd Settje gründete 1969 zusammen mit sechs Verbündeten das Cinema im Ostertor, heute sind die beiden Geschwister Geschäftsführer. © WFB/Carmen Jaspersen

Papiertüte mit Süßem statt Popcorn

Popcorn sucht der Besucher hier vergeblich. Wer Kino mit Megatüten voll aufgepopptem Mais verbindet, ist im Bremer Cinema im Ostertor fehl am Platz. „Das war uns von Anfang an klar: Popcorn kommt uns nicht in die Tüte“, lacht Kinobetreiber Thomas Settje. „Das stinkt und macht Dreck.“ Auf Zuckriges müssen die Cineasten im Cinema dennoch nicht verzichten: An der Kasse gibt es eine kleine Auswahl unverpackter Süßigkeiten, die bunt gemischt in einer Papiertüte landen. „Außerdem bieten wir Cocktails und guten Wein im Café an“, sagt Settje.



Kino mit zahlreichen Auszeichnungen fürs Programm

Der 63-Jährige legt aber nicht nur bei den kulinarischen Genüssen in seinem Kino Wert auf Qualität, sondern vor allem beim Programm. Von der Bundesregierung gab es dafür schon 45 Auszeichnungen. „Die bekommen wir fast jedes Jahr“, sagt Settje fast nebenbei, der zusammen mit seiner Frau Helena und seiner Schwester Andrea seit Anfang der Jahrtausendwende das Kino mitten im Szeneviertel Bremens betreibt. Übernommen haben die Geschwister das Kino von ihrem Vater Gerd Settje, der es am 7. November 1969 zusammen mit Gleichgesinnten eröffnete. Das Cinema gilt mit seinen 50 Jahren als Deutschlands ältestes Programmkinos. Gefeierte wird das Jubiläum im Geburtstagsmonat mit Filmen, die in den letzten 50 Jahren besonders erfolgreich liefen, so wie die Kultkomödie „Harold und Maude“ von 1971.

„Es gibt natürlich Kinos, die älter sind“, betont Thomas Settje. Dafür muss er gar nicht weit gehen: In der [Schauburg](#), nur ein paar hundert Meter entfernt, wurden bereits 1929 Filme gezeigt. Es war damals das erste Filmtheater mit Ton, heute ist es das älteste noch bestehende Kino in der Hansestadt. Während die Schauburg inzwischen seit Jahrzehnten so wie das Cinema ein sogenanntes Filmkunsttheater ist, war sie das aber nicht immer.

Aller Anfang ist schwer: Autorenfilme kamen erst nicht gut an

Das Cinema widersetzte sich dagegen von Anfang an dem seichten Mainstream. Gezeigt wurden in den ersten Jahren anspruchsvolle Autorenfilme mit experimentellem Charakter: Sartre-Verfilmungen oder Titel des französischen Nouvelle Vague-Regisseurs Jean-Luc Godard. „Der Zeitgeist war in Bremen damals aber noch nicht bereit dafür. Der Anfang war schwierig“, erzählt Settje. Zu manchen Vorstellungen kamen nur eine Handvoll Menschen.

Erst Kammer-Lichtspiele, dann Cinema im Ostertor

Sein inzwischen verstorbener Vater hatte geahnt, dass es nicht leicht werden würde. Deshalb hatte er damals sechs Verbündete mit ins Boot geholt, um das Cinema im Ostertor zu betreiben. „Die glorreichen Sieben“ werden die Gründer heute noch in Anlehnung an den Westernklassiker aus dem Jahr 1960 genannt. Die finanzielle Last war so auf viele Schultern verteilt. Gerd Settje betrieb auch den bekannten [Club „Lila Eule“](#), der übrigens ebenfalls heute noch existiert und nur wenige Schritte vom Cinema entfernt ist. In dem Club wurden freitags immer 16-mm-Filme gezeigt. Als dann die Betreiber der „Kammer-Lichtspiele“ verkaufen wollten, griff er zu. Das Cinema im Ostertor entstand in den Räumlichkeiten.



Mit den Studenten kam das Interesse für Arthouse-Filme

Mitte der 1970er Jahre kam dann doch noch der Erfolg. 1971 war in Bremen die Universität gegründet worden, mit ihr zogen Studierende nach Bremen, die offen waren für avantgardistische Filme. In den 1970er und 1980er Jahren etablierten sich bundesweit Programmkinos, um Filme abseits des Massengeschmacks zu zeigen. In der Arbeitsgemeinschaft Kino (AG Kino) schlossen sich die Betreiber zu einem Netzwerk zusammen, um gegenüber den Filmverleihern einen besseren Stand zu haben. „Wir haben uns das monatliche Programm sorgfältig überlegt, meist gab es einen inhaltlichen Zusammenhang zwischen den gezeigten Filmen.“, erzählt Thomas Settje. Vielen Besuchern von damals sind noch die „Langen Filmnächte“ in Erinnerung geblieben.

Mit Filmvorführungen das Taschengeld aufge bessert

Zusammen mit seiner jüngeren Schwester wuchs er mit dem Kino auf. „Ich hab' mir schon zu Schulzeiten mein Taschengeld damit aufge bessert, dass ich die Vorführungen gemacht habe.“ Das war damals noch eine mühselige Arbeit. Für einen Film wurden meist zwei Filmrollen benötigt. Wenn eine zu Ende war, musste die zweite passend gestartet werden. „Da war Feingefühl gefragt.“ Settje erinnert sich aber auch daran, dass sich manche Vorführer die Streifen auch so zusammenschnitten, dass es zeitlich für sie günstig war. „Manchmal wurden zwei, drei oder vier Minuten vom Film gekappt, damit der Vorführer im Anschluss an den Film noch die Straßenbahn bekam.“ Er versichert aber, dass kein Zuschauer damals etwas verpasste: „Das waren Szenen, die auch wegbleiben konnten.“ Heute sind die Filme längst digital. An die alten Zeiten erinnert im Foyer des Cinemas aber noch ein historischer Projektor.



Thomas Settje steht an einem alten Projektor, der an die analogen Zeiten im Cinema im Ostertor erinnert. © WFB/Carmen Jaspersen

Staatsministerin für Kultur fördert Programmkinos

Als dann in den 1990er Jahren immer mehr Multiplex-Kinos in Deutschland aufmachten, bekam das nicht zuletzt auch das Cinema zu spüren. Auch heute sei nach wie vor nicht einfach, sagt Settje. Im Gegensatz zu Kommunalkinos wie dem Bremer City 46 werden die Programmkinos meist privatwirtschaftlich oder von Vereinen betrieben. Um die kleineren und mittleren gewerblichen Filmkunstkinos zu unterstützen, vergibt das Staatsministerium für Kultur und Medien jedes Jahr einen Kinoprogrammpreis in Höhe von insgesamt 1,8 Millionen Euro. Nach Angaben des Lexikons der Filmbegriffe beträgt in Deutschland der Anteil der Arthouse-Kinos am gesamten Kinomarkt weniger als zehn Prozent. Inzwischen gucken viele Menschen auch viel Netflix & Co. zu Hause oder auf dem Rechner unterwegs.

Neue Kinosessel für den Komfort

Doch mit immer neuen Innovationen behaupten sich die Settjes in einem schwierigen Markt. Regelmäßig werden Regisseure eingeladen. Waren im Kinosaal früher 200 Plätze, sind es heute nur noch 120. „Die Leute hatten nach mehr Komfort gefragt“, sagt Thomas Settje. Vor einem



Jahr wurden die roten Polsterstühle noch einmal erneuert. Der legendäre Kiosk im Foyer musste schon vor langer Zeit weichen. „Nach der Lockerung der Ladenöffnungszeiten hat er sich nicht mehr gelohnt.“ Dafür gehört heute mit der [„Heldenbar“](#) eine angesagte Kneipe zum Cinema.

Cinema als Kulisse für Romanverfilmung

Im Jahr 2010 mussten Kino und Bar für ein paar Tage schließen. Denn das Cinema wurde selbst zur Filmkulisse. Für die Verfilmung des Romans „Neue Vahr Süd“ von Sven Regener versetzten Kulissenbauer die Fassade an dem denkmalgeschützten Haus in einen ähnlichen Zustand wie in den 1980er Jahren – die Zeit, in der der Film spielt. „Bei den Dreharbeiten kamen die Erinnerungen wieder hoch“, sagt Thomas Settje.

„Einfach ein Genuss“

Zum Stammpublikum des Cinemas gehören heute Menschen, die teilweise schon vor 50 Jahren hier ins Kino gingen. „Und jetzt kommen auch deren Kinder und Enkelkinder“, sagt Settje. Auch viele Studierende sind unter den Besuchern. Den Cineasten gefällt das Konzept: „So wünsche ich mir Kino. Hier gibt es Filme, die es nicht in die großen Kinopaläste schaffen und trotzdem richtig gut sind. Einfach ein Genuss“, schreibt ein Besucher auf einem Internetportal. Und das alles ganz ohne Popcorn.

Pressekontakte:

Andrea und Thomas Settje, Geschäftsführende, Telefon +49 (0)421 700 914, kino@cinema-ostertor.de.

Autorin: Janet Binder

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/cinema-im-ostertor-50-jahre-alt>



Bilddownload

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

Foto 1: [Zusammen mit seiner jüngeren Schwester Andrea wuchs Thomas Settje mit dem Kino auf. Ihr Vater Gerd Settje gründete 1969 zusammen mit sechs Verbündeten das Cinema im Ostertor, heute sind die beiden Geschwister Geschäftsführer.](#) © WFB/Carmen Jaspersen

Foto 2: [Thomas Settje steht an einem alten Projektor, der an die analogen Zeiten im Cinema im Ostertor erinnert.](#) © WFB/Carmen Jaspersen



23.10.2019 – Wolfgang Heumer

Wegweiser für schwimmende Riesen

Die Außenweser ist für die Handelsnation Deutschland unverzichtbar. Das Revier zwischen Bremerhaven und den Leuchttürmen Roter Sand und Alte Weser ist zugleich eine anspruchsvolle Schifffahrtsstraße. Ohne die Unterstützung von Seelotsen wäre die Fahrt für die Frachter aus aller Welt ein gewagtes Unterfangen.



Jan-Helge-Janssen, erster Ältermann der Lotsenbrüderschaft Weser II / Jade sagt zu seiner Arbeit als Lot-se: „Wir stehen den Kollegen an Bord der Schiffe beratend auf dem Weg durch das komplizierte Revier zur Seite.“ © WFB/Jörg Sarbach

Mehr als 13.000 Fracht- und Passagierschiffe steuern jährlich von der Nordsee die Häfen in Bremerhaven und Bremen an. Dass sie dort wohlbehalten ankommen, ist auch den 110 Mitgliedern der [Lotsenbrüderschaft Weser II / Jade in Bremerhaven](#) zu verdanken, die sich bestens im schwierigen Revier der Außenweser auskennen.

Lotsen sichern Verkehrsader für Exportnation Deutschland

Von seinem Schreibtisch aus hat Jan-Helge Janssen eine fantastische Aussicht aus dem Fenster. Sein Büro liegt am Bremerhavener Weserstrandbad, Janssens Blick kann von rechts über den



Containerterminal nach links über die weiten Flächen der Außenweser bis zur Nordsee am Horizont schweifen. Doch der Bremerhavener schaut nur selten aus dem Fenster. Nicht nur, weil auf dem Schreibtisch genug Arbeit liegt. „Wasser kann ich den ganzen Tag sehen“, sagt der 43-Jährige.

Janssen ist Seelotse und der so genannte Ältermann, gewissermaßen der Sprecher der Lotsenbrüderschaft Weser II/Jade in Bremerhaven. Deren 110 Mitglieder sind allesamt erfahrene Kapitäne und bringen jährlich rund 13.000 Fracht- und Passagierschiffe von der Nordsee sicher nach Bremerhaven oder Bremen und außerdem nach Wilhelmshaven. „Wir stehen den Kollegen an Bord dieser Schiffe beratend auf dem Weg durch das komplizierte Revier zur Seite“, sagt Janssen.

Ein Lotse muss fit und schwindelfrei sein

Gerade ist das Lotsenversetzschiff „Visurgis“ am 189 Meter langen Erzfrachter „Veruda“ längsseits gegangen und holt den Seelotsen ab, der das Schiff die Weser aufwärts geführt hat. Von Janssens Bürofenster aus ist gut zu beobachten, wie der Kollege mehr als zehn Meter eine schwankende Jakobsleiter herabklettern muss. Scheu vor großen Höhen dürfen Lotsen nicht haben. „Reine Übungs- und Nervensache“, meint Janssen schmunzelnd. Bei gutem Wetter mag das stimmen – bei starkem Seegang und Wind, bei Dunkelheit und dann auch noch draußen in der Deutschen Bucht sieht das zumindest aus Laiensicht ganz anders aus. „Man muss schon fit sein, das wird auch regelmäßig überprüft“, betont Jan-Helge Janssen. Wenn die Bedingungen vor Ort zu heftig seien, werde der Lotse vom Helikopter abgesetzt oder das Versetzschiff werde aus der Nordsee auf eine etwas ruhigere Innenposition zurückgesetzt.



Für Laien ein abenteuerlicher Anblick, für Lotsen ein alltägliches Unterfangen: Das Auf- bzw. Absteigen der Jakobsleiter an der Bordwand der Frachtschiffe. © WFB/Jörg Sarbach

60 Kilometer lange Fahrt durch das sensible Weltnaturerbe Wattenmeer

Das Arbeitsgebiet der Bremerhavener Seelotsen ist groß. Das Revier umfasst zum einen die 32 Seemeilen lange Außenweser - umgerechnet knapp 60 Kilometer – zwischen Bremerhaven und der roten Leuchttonne 2a (sprich: Zwei-alpha) an der Mündung in die Deutsche Bucht. Zum anderen gehört das so genannte Jade-Fahrwasser dazu: „Diese Zufahrt zum Tiefwasserhafen und zum Ölterminal Wilhelmshaven wird in erster Linie von ganz großen Tankern und Containerschiffen befahren“, erläutert Janssen.

Wattenmeer stellt besondere Anforderungen in Sachen Sicherheit

Neben der Elbe sind Weser und Jade die wichtigsten Schifffahrtswege der Exportnation Deutschlands. Aber nicht nur deswegen muss der Verkehr auf beiden Wasserstraßen sicher und zuverlässig geregelt werden: „Beide Wege verlaufen durch den Nationalpark Wattenmeer, der wegen seiner Einzigartigkeit zum Weltnaturerbe gehört. Das stellt natürlich noch ganz besondere Anforderungen in Punkto Sicherheit“, betont Janssen.



Seit 1720 sorgen Lotsen für Sicherheit auf dem Weg in die Nordsee

Dass das sichere Navigieren auf der Weser erfahrene Kapitäne erfordert, ist nicht erst ein Thema, seitdem bis zu 95 Prozent des Welthandels auf dem Wasserweg erfolgt. Bereits im Jahr 1720 wurden in der Quarantäneverordnung der Regierungskanzlei Oldenburg die Weserlotsen erwähnt. Die Notwendigkeit, revier-unkundigen Kapitänen Hilfe zu geben, hatte damals denselben Hintergrund wie heute: „Ebbe und Flut führen zu starken Strömungen, die immer wieder ihre Richtung ändern. Als Folge verändert sich immer wieder die Landschaft unterhalb des Wasserspiegels“, erklärt Janssen. Zwar hält die Wasser- und Schifffahrtsverwaltung das Fahrwasser in Jade und Weser auf der vorgeschriebenen Mindesttiefe, dennoch müssen sich die Lotsen ständig über die Situation unter Wasser informieren. „An manchen Stellen ist die Fahrrinne nur 220 Meter breit. Da muss man sich genau überlegen, wo man lang fährt.“

Erfahrung und Revierkenntnisse sind für Lotsen unverzichtbar

Wer fremde Schiffe sicher geleiten will, muss sich aber nicht nur im Revier auskennen. „Ein Lotse braucht auch Erfahrung in der Schiffführung“, betont der Ältermann. Wer Lotse werden will, muss deshalb nach der nautischen Ausbildung mehrere Jahre zur See fahren und die Zulassung – das Befähigungszeugnis als Kapitän auf großer Fahrt – haben. Dann wartet eine weitere fünfjährige Ausbildung auf ihn.

Lotsen üben im Simulator das Steuern von Schiffsmodellen

Darin sammeln sie schrittweise Erfahrungen mit unterschiedlichen Schiffsgrößen, bis sie am Ende auch die Kapitäne der 400 Meter langen und mehr als 60 Meter breiten Containerriesen beraten dürfen. „Bei einer Seitenfläche von bis zu 20 000 Quadratmetern reicht schon leichter Wind, um ein solches Schiff kräftig zur Seite zu drücken“, erläutert Janssen. Spätestens in solchen Fällen zahlt es sich aus, dass die Bremerhavener Lotsen in Fortbildungen den Umgang mit den Schiffsriesen regelmäßig trainieren. In einem Simulator können sie sogar maßstabsgerechte Schiffsmodelle steuern, die mit realistischen Einflüssen zu kämpfen haben.

Als Freiberufler im staatlichen Auftrag unterwegs

Aufgaben und Qualifikationen der Lotsen sind in Deutschland seit 1954 im „Seelotsgesetz“ geregelt. Für den Laien ist dabei eines erstaunlich: „Lotsen sind zwar im staatlichen Auftrag unterwegs, arbeiten aber selbstständig als Freiberufler“, sagt Jan-Helge Janssen. Der Hintergrund: Weil ihre Empfehlungen an die Kapitäne und Offiziere der gelotsten Schiffe mit großer Verantwortung und unter Umständen weitreichenden Folgen verbunden sind, sollen die Lotsen ihre Arbeit unabhängig von Interessen Dritter – sei es von Seiten des Staates oder von Seiten der Reeder – wahrnehmen können.

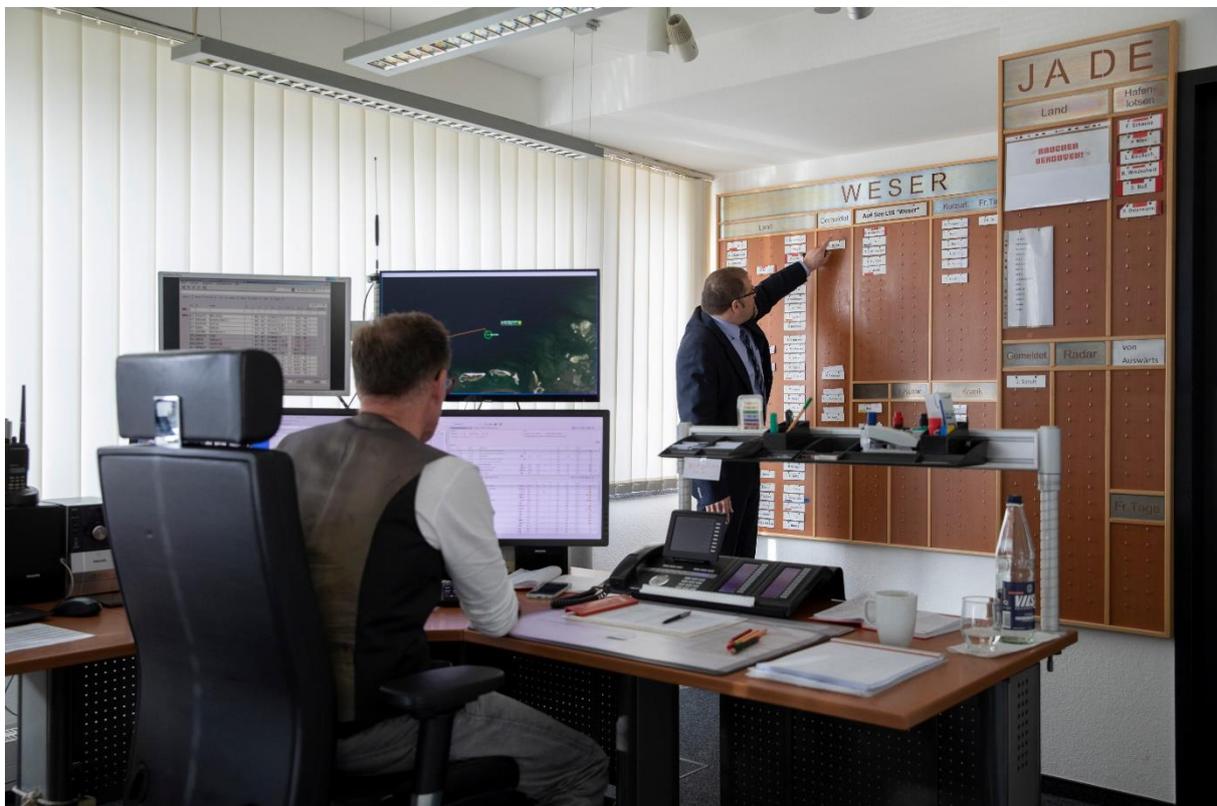


Jeder bekommt das gleiche Geld

Die Lotsenbrüderschaft ist gewissermaßen ihre Dachorganisation, die tatsächlich vom Gedanken der Brüderlichkeit getragen wird: Alle Mitglieder sind gleichberechtigt, die Einnahmen aus den sogenannten Lotsgeldern werden zu gleichen Teilen an alle Mitglieder der Brüderschaft ausgezahlt. Auch hier gilt der Geist der Unabhängigkeit: Lotsen sollen nicht weniger verdienen als die Kapitäne, die sie beraten. Auch die soziale Absicherung ist beispielhaft: Wird ein Lotse krank, bekommt er bis zu zwei Jahre das volle Gehalt weiterbezahlt.

Die „Bört“: Einsatzplanung nach traditionellem Prinzip

Die Einsätze erfolgen nach dem traditionellen Prinzip der Bört, das schon im 18. Jahrhundert galt. Bört bedeutet Reihendienst, alle 110 Bremerhavener Lotsen werden nacheinander eingesetzt. Wer von einem Lotsdienst zurückkommt, reiht sich hinten in der Schlange wieder ein. Das hat Auswirkungen aufs Privatleben: Dieses ist nur im freien Monat nach vier Bereitschaftsmonaten verbindlich planbar.



Einblick in die Einsatzplanung: Die Lotsen werden nach traditionellem Prinzip, der sogenannten „Bört“, organisiert. Lutz Pigors (links), Betriebsassistent, hat den Überblick über alle 110 Bremerhavener Lotsen. © WFB/Jörg Sarbach

Warten auf den nächsten Einsatz dauert mitunter viele Stunden

Betriebsassistent Lutz Pigors beherrscht die für die Bört notwendige Organisation perfekt. In seinem Büro behält er mit Hilfe von zwei Telefonen, einem Funkgerät, einem E-Mail-Account und einer elektronischen Seekarte ständig den Überblick, welches Schiff wann von See kommend Bremerhaven ansteuert oder wieder von dort wegfahren will. Jedem Schiff weist er einen Lotsen zu. Nach Ende seines Einsatzes muss der Lotse auf dem Versetzschiff draußen in der Deutschen Bucht auf den nächsten Einsatz warten. „Das kann unter Umständen auch mal mehrere Stunden dauern. Aber das Versetzschiff ist wie ein gutes Hotel eingerichtet“, sagt Janssen.

Keine Sonderrechte für den Ältermann

Als Ältermann hätte sich Janssen von der Lotsenarbeit freistellen lassen können. Dies wäre das einzige Privileg, das der Ältermann für sich beanspruchen könnte, sonst gibt es keine Sonderrechte: „Schreiben Sie bloß nicht, ich sei der Chef der Lotsen“, lacht er. Der Ältermann ist zwar der verantwortliche Ansprechpartner in der Lotsenbrüderschaft – aber er ist Gleicher unter Gleichen und bekommt kein Extrasalär. Selbst die fantastische Aussicht aus seinem Bürofenster ist nichts Besonderes – diese bieten auch die anderen Räume im Lotsenhaus. Zudem zieht Janssen den Blick aufs Wasser von der Brücke eines Schiffes dem aus dem Bürofenster vor: „Auch als Ältermann bin ich Kapitän und Lotse. Da bleibe ich doch nicht an Land.“

Pressekontakt:

Jan-Helge-Janssen, erster Ältermann der Lotsenbrüderschaft Weser II / Jade, Telefon +49 (0)471 944 244, ErsterAeltermann@weserjadepilot.de.

Autor: Wolfgang Heumer

Den Artikel finden Sie online auf der BiS-Website unter: <https://www.bis-bremerhaven.de/wegweiser-fuer-schwimmende-riesen-lotsen-fuehren-mit-umsicht-und-koennen-vorbei-an-gefaehrlichen-untiefen.98786.html>



Bilddownload

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

Foto 1: [Jan-Helge-Janssen, erster Ältermann der Lotsenbrüderschaft Weser II / Jade sagt zu seiner Arbeit als Lotse: „Wir stehen den Kollegen an Bord der Schiffe beratend auf dem Weg durch das komplizierte Revier zur Seite.“](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: [Für Laien ein abenteuerlicher Anblick, für Lotsen ein alltägliches Unterfangen: Das Auf- bzw. Absteigen der Jakobsleiter an der Bordwand der Frachtschiffe.](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 3: [Einblick in die Einsatzplanung: Die Lotsen werden nach traditionellem Prinzip, der sogenannten „Bört“, organisiert. Lutz Pigors \(links\), Betriebsassistent, hat den Überblick über alle 110 Bremerhavener Lotsen.](#) © WFB/Jörg Sarbach



25.10.2019 – Janet Binder

Echtes Essen für alle

Liebe geht durch den Magen, sagt man. Aber auch Berührungspunkte zwischen Menschen mit und ohne Beeinträchtigungen kann man am besten mit einem leckeren Essen abbauen – dachte sich der Martinsclub Bremen e.V. Mit seinen zwei inklusiven Stadtteilküchen beweist er, dass es funktioniert.



Betriebsleiterin Dana Matthaues und Mitarbeiterin Heide Amtsberg bereiten das Essen des Tages für das inklusive Restaurant „Marie Weser“ vor. © WFB/Jens Lehmkühler

Integration ist ein Menschenrecht – theoretisch. Nicht in allen gesellschaftlichen Bereichen funktioniert aber die Teilhabe von Menschen mit Beeinträchtigungen. In der [inkluisiven Stadtteilküche „Marie Weser“](#) in Bremen-Huckelriede beweist dagegen Köchin und Betriebsleiterin Dana Matthaues, dass Integration eigentlich ganz unkompliziert möglich ist.



Heide Amtsberg hat eine Lernschwäche – und viel Spaß am Arbeiten

An diesem Tag steht Karotten-Zucchini-Pfanne mit Reis und Tsatsiki im „Marie Weser“ auf der Tageskarte. Es ist vormittags, die Vorbereitungen laufen: Beim Schneiden der Möhren passt Küchenhilfe Heide Amtsberg besonders gut auf. Sie hat das schon oft gemacht, doch vor einigen Wochen hat sie sich beim Schnittlauchschnippeln einen Finger böse verletzt. Das soll nicht noch mal passieren. Die 53-Jährige hat bei ihrem Job in der inklusiven Stadtteilküche in Bremen-Huckelriede sichtlich Spaß. „Ich mache hier alles, spüle, bringe Getränke“, sagt sie stolz.

Über 40 Prozent der Beschäftigten haben eine Beeinträchtigung

Aber manchmal ist sie nicht ganz bei der Sache, dann kann schon mal ein kleineres oder größeres Malheur passieren. Betriebsleiterin Dana Matthaeus bleibt in solchen Situationen gelassen. „Ich habe drei Kinder, ich habe sehr viel Geduld“, lacht die Köchin. Ihre Mitarbeiterin Heide Amtsberg hat eine Lernschwäche und ist eine von drei Menschen mit Beeinträchtigungen, die in dem 2016 eröffneten Bistro arbeiten.

Martinsclub ist der größte Träger der Behindertenhilfe in Bremen

Das „Marie Weser“ ist neben dem [„Rotheo“](#) in Bremen-Kattenturm die zweite inklusive Stadtteilküche, die der [Martinsclub Bremen e.V.](#) betreibt. Der Verein ist mit 700 Mitarbeitern größter Träger der Behindertenhilfe in Bremen. Neben Beratungsstellen bietet er Wohnbetreuungen, Assistenzen in Schulen, Bildungskurse oder eben die beiden Cafés an.

Beschäftigte in Behindertenwerkstätten sind oft unterfordert

Für den Martinsclub lag es auf der Hand, für Menschen mit Beeinträchtigungen Arbeitsplätze in der Gastronomie zu schaffen. „Sie arbeiten oft in Werkstätten, viele sind dort aber unterfordert“, sagt Madlien Janko, Regionalleiterin beim Martinsclub Bremen. Leider würden aber zu wenig passende Jobs auf dem ersten Arbeitsmarkt angeboten, dabei sei das Interesse sehr hoch: „Wenn wir Stellen fürs ‚Marie Weser‘ oder fürs ‚Rotheo‘ ausschreiben, meldet sich eine ganze Reihe Bewerberinnen und Bewerber.“



Dana Matthaeus leitet das inklusive Restaurant „Marie Weser“, das 2016 in Bremen-Huckelriede eröffnete. © WFB/Jens Lehmkühler

Alle werden nach Tarif bezahlt

Für Madlien Janko ist es wichtig, dass die Beschäftigten mit Beeinträchtigung in allen Tätigkeitsbereichen des Restaurantbetriebs eingebunden werden – und nicht nur an der Spüle stehen, wie es sonst häufig üblich ist. „Sie sollen auch den Kontakt zu den Kunden lernen und wissen, wie man eine Veranstaltung plant“, betont sie.

Leitgedanke für den Martinsclub ist die Behindertenrechtskonvention der Vereinten Nationen, wonach jeder Mensch ein Recht auf Inklusion hat, also darauf, ein gleichberechtigter Teil der Gesellschaft zu sein. Die besonderen Beschäftigten werden deshalb auch so wie die anderen Mitarbeiter nach Tarif bezahlt – in Behindertenwerkstätten ist das meist nicht der Fall. Finanziell unterstützt wird der Martinsclub von der Stadt, aber auch von der Sozialorganisation Aktion Mensch.

Hier treffen sich Menschen aus dem Stadtteil

„Wir sind ein normales Café, jeder kann hier vorbeikommen“, betont „Marie Weser“-Chefin Dana Matthaeus. Jeden Tag wird ein anderes Tagesgericht für fünf Euro angeboten, zudem



stehen einfache Gerichte wie Ofenkartoffel, Flammkuchen oder Risotto auf der Karte. Gekocht wird nach dem Motto „Echtes Essen für alle“. „Das heißt, wir kochen mit frischen, saisonalen und regionalen Zutaten“, sagt die Leiterin. Die Gäste, die regelmäßig kommen, sind Beschäftigte aus den umliegenden Büros, Beamte der nahegelegenen Polizeistation oder auch ältere alleinstehende Menschen, die in der Nachbarschaft wohnen. Sie treffen im „Marie Weser“ oft auf Bewohner aus der integrativen Wohngemeinschaft im Haus. Auch sie essen hier Mittag, trinken heiße Schokolade oder vertreiben sich ihre Zeit in dem modern eingerichteten Bistro. Dana Mattheaus erlebt es immer wieder, dass Gäste tatsächlich ins Gespräch kommen.

Eine der Stammgäste ist Beate. Sie kommt gerne zum Mittagessen, wenn sie nicht gerade in einer Behindertenwerkstatt arbeitet. Heute hat sie einen freien Tag und ist schon früh ins Café kommen. Sie freut sich auf die Gemüsepfanne, auch wenn sie eigentlich lieber Nudeln mag. „Und Pudding“, fügt sie mit einem Lächeln auf dem Gesicht hinzu. Aber natürlich kommt sie nicht nur zum Essen, sondern auch, um mit anderen Menschen zusammen zu sein.

Kostenlose Karaoke-Abende und Do-it-yourself-Nachmittage

Denn das „Marie Weser“ ist mehr als ein Anbieter für den schnellen Mittagstisch, es möchte auch Treffpunkt im Stadtteil sein. Jeden ersten Dienstag im Monat wird deshalb ein kostenloser Karaoke-Abend veranstaltet. „Da ist Beate immer mit dabei und singt“, erzählt Dana Mattheaus. Einmal im Monat wird ein ebenfalls kostenloser Do-It-Yourself-Nachmittag für Frauen und Kinder angeboten. Regelmäßig stehen wechselnde kulinarische Veranstaltungen wie Weihnachtsbrunch oder Grünkohl-Büffet auf dem Programm.



Heide Amtsberg (Mitte) arbeitet nicht nur in der Küche. Sie bedient im Restaurant auch die Gäste. Das „Marie Weser“ ist Treffpunkt für Beschäftigte aus den umliegenden Büros, Menschen aus der Nachbarschaft und Bewohner aus der integrativen Wohngemeinschaft im Haus. © WFB/Jens Lehmkuhler

Betriebsleiterin Dana Matthaeus ist nicht nur für den Speiseplan zuständig

Ein paar Berührungsängste hatte Dana Matthaeus, als sie vor rund einem Jahr im „Marie Weser“ anfang. „Die sind inzwischen viel weniger als früher“, sagt sie. Sie geht offen auf alle Gäste zu, einmal am Tag besucht sie die integrative Wohngemeinschaft nebenan. Deren Bewohner haben sie so sehr ins Herz geschlossen, dass sie sich bei ihnen abmelden muss, wenn sie in den Urlaub geht. Die Köchin kennt inzwischen alle Vorlieben ihrer Gäste mit Beeinträchtigungen und geht darauf gerne ein. So zum Beispiel bei Beate: „Nächste Woche gibt es Nudeln, extra für dich mit Gemüse und mit viel Käse drauf“, sagt Matthaeus. Die Angesprochene ist sichtlich begeistert.

Arbeitsabläufe sind einfach verständlich schriftlich fixiert

Bevor Dana Matthaeus im „Marie Weser“ anfang, kochte die 41-Jährige in Restaurants und Schulküchen, arbeitete aber auch in einem Projekt für langzeitarbeitslose Frauen. Somit hatte sie bereits Erfahrungen mit Arbeitskräften, die etwas schwerer anzuleiten sind als andere. „Es gibt jeden Tag Dinge, die man noch mal von vorne erklären muss“, sagt sie. Weil sie nicht immer die



Zeit dafür hat, liegen laminierte DIN A4-Blätter mit leicht verständlichen Beschreibungen der Tätigkeiten für den Früh- und den Spätdienst griffbereit. Darauf stehen die Arbeitsabläufe wie Tische abwischen, Geschirrspüler reinigen und Müll rausbringen detailliert und der Reihenfolge nach. Neben jedem Arbeitsschritt ist auch ein Foto abgebildet, damit nichts schief gehen kann.

Manchmal geht dann doch was schief, so wie an dem Tag, als sich Heide Amtsberg in den Finger schnitt. Meistens aber läuft alles gut. Heide hat viel Arbeitserfahrung, hat sie doch lange Jahre in der Küche eines regulären Restaurants für sauberes Geschirr gesorgt. Im „Marie Weser“ kann sie zeigen, welche Fähigkeiten sonst noch in ihr stecken.

Autorin: Janet Binder

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/marie-weser-echtes-essen-fuer-alle>

Bilddownload

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

Foto 1: [Betriebsleiterin Dana Matthaeus und Mitarbeiterin Heide Amtsberg bereiten das Essen des Tages für das inklusive Restaurant Marie Weser vor.](#) © WFB/Jens Lehmkuhler

Foto 2: [Dana Matthaeus leitet das inklusive Restaurant „Marie Weser“, das 2016 in Bremen-Huckelriede eröffnete.](#) © WFB/Jens Lehmkuhler

Foto 3: [Heide Amtsberg \(Mitte\) arbeitet nicht nur in der Küche. Sie bedient im Restaurant auch die Gäste. Das Marie Weser ist Treffpunkt für Beschäftigte aus den umliegenden Büros, Menschen aus der Nachbarschaft und Bewohner aus der integrativen Wohngemeinschaft im Haus.](#) © WFB/Jens Lehmkuhler