

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Oktober 2020

Inhaltsverzeichnis

Experten für Krusten und Kiemen <i>Bremens ältestes Fischfachgeschäft F.L. Bodes hat eine 160-jährige Tradition</i>	Seite 2
Die Fäden in der Hand <i>Stephanie Silber rückt als erste Frau an die Spitze der Bremer Baumwollbörse</i>	Seite 6
Segel setzen für die Umwelt <i>Das Atlantic Hotel Sail City ist Vorreiter in Sachen Klimaschutz</i>	Seite 11
Der Deichhauptmann <i>Michael Schirmer schützt Bremen vor den Fluten</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>



05.10.2020 Berit Böhme

Experten für Kiemen und Krusten

Die Bremer Familie Koch-Bodes hat seit fünf Generationen ein Händchen für Fisch und Meeresfrüchte. Seit 160 Jahren ist der Einzel- und Großhändler in der Region eine Institution in Sachen Kiemen und Krusten. In der Unternehmensgeschichte haben Frauen schon früh eine große Rolle gespielt.



Petra Koch-Bodes führt das Fischfachgeschäft in fünfter Generation. © WFB/Carmen Jaspersen

Der Wind pfeift durch die Bischofsnadel - das Nadelöhr zwischen Wallanlagen und Bremer Altstadt. Geduldig stehen die Kunden vor dem Laden [F.L. Bodes](#) Schlange. In der eisigen Auslage glitzern Muscheln, gebeizter Lachs, Algen und Austern. Die in grüne Schürzen gehüllten Expertinnen und Experten hinter dem Verkaufstresen des Fischhändlers lassen sich vom großen Andrang nicht aus der Ruhe bringen. Sie schenken jedem Kunden ein Lächeln und ein offenes Ohr, sie beraten gerne. An diesem Samstag steht auch Petra Koch-Bodes im Laden. Die Fischsommelière gehört wie ihr Bruder Uwe Koch-Bodes zur fünften Geschäftsgeneration. Das 1860 vom Urururgroßvater der Geschwister, Franz Ludwig Bodes, gegründete Unternehmen ist das älteste und bekannteste Fischgeschäft in Bremen. Mit anderen Worten: F.L. Bodes ist eine Institution.

Mit Schuppen- und Krustentieren aufgewachsen

Petra Koch-Bodes ist mit Schuppen- und Krustentieren aufgewachsen. „Es ist meine Erziehung, von der ich zehre. Ich habe Fische schuppen gelernt.“ Dennoch schlug sie eine Weile andere berufliche Wege ein. Nach der Ausbildung zur Bürokauffrau ging sie dem Beruf zehn Jahre lang nach. Sie habe zwar die geregelten Arbeitszeiten geschätzt, „aber das Papier lächelt einen nicht an“, sagt sie. Die



Fischexpertin liebt nach eigenen Worten den direkten Kontakt zur Kundschaft. Sie übernahm von ihrem Vater Peter den [Einzelhandel](#), 2018 setzte sie ihrer Fischleidenschaft noch eine Krone auf und machte eine [Fortbildung zur Fischsommelière](#). „Von der Materie Fisch kommt man eh nicht los“, sagt die 42-Jährige und streicht sich eine Haarsträhne aus dem Gesicht.

Uroma und Oma leiteten die Geschäfte

Dass Frauen die Geschicke leiten, hat in der Familie Koch-Bodes [Tradition](#). Nachdem der Sohn des Gründers 1921 verstarb, übernahmen seine Frau Emma und Tochter Emmy das Geschäft. Emmy war die Urgroßmutter von Petra und Uwe Koch-Bodes. 1960 zog Emmy in das neu gebaute Ladenlokal in der Bischofsnadel, wo es sich auch heute noch befindet. Als sie 1967 starb, führte Sohn Peter die Geschäfte weiter – später mit tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Edda. [Peter Koch-Bodes](#) avancierte zum Grandseigneur des Fisches in Bremen, manche nannten ihn „Fisch-Papst“, andere eine „Instanz in der Fischwirtschaft“. Neben dem bestehenden Einzelhandel baute er den [Großhandel](#) auf. 1987 wurde dieser Bereich so groß, dass er auf den Großmarkt Bremen ausgelagert werden musste. Den Großhandel verantwortet seit 1995 Uwe Koch-Bodes: „Wir beliefern die Gastronomie und Fischhändler. Die Kunden kriegen das Komplettpaket. Das ist es, was einen Fachhändler ausmacht.“



„Von der Materie Fisch kommt man eh nicht los“, sagt Petra Koch-Bodes. © WFB/Carmen Jaspersen

Peter Koch-Bodes brachte den „Holländischen Matjes“ nach Bremen

Dem inzwischen 80 Jahre alten „Fisch-Papst“ Peter Koch-Bodes ist eine Delikatesse zu verdanken, die heute nicht mehr aus Norddeutschland wegzudenken ist: Er brachte vor fast 40 Jahren den „Holländischen Matjes“ nach Bremen. Die Firma bezieht die Salzheringe von einem Matjesproduzenten in Scheveningen, unweit von Den Haag. Deren schonende Verarbeitung macht in

den Augen von Peter Koch-Bodes die besondere Qualität aus. 1983 initiierte er erstmals zum Saisonstart der Spezialität in Bremen die „Tour de Matjes“, die er 36 Jahre lang mitorganisierte. Das Fest leitete traditionell den deutschlandweiten Verkaufsstart ein. Peter Koch-Bodes ist des Matjes nach all den Jahrzehnten nicht überdrüssig: „Am liebsten esse ich Matjes mit Schwarzbrot.“

Frikadellen aus Schellfisch

Offen sein für Neues, das liegt auch im Naturell von Tochter Petra. Sie hat schon manchen Fisch neu für sich entdeckt, etwa den Schellfisch. Den mochte sie früher nicht. „Immer musste Schellfisch am Lager sein“, erinnert sie sich an früherer Zeiten. Ihre Mutter Edda habe darauf bestanden: „Am Freitag, da wollen die Leute Kochfisch.“ Der Fisch sei aber „fies gesäuert und zerkocht“ auf dem Teller gelandet, so wie es damals üblich war. Der „getötete Geschmack“ ist längst Vergangenheit. Heute landet Schellfisch in der Bodeschen Ladenküche im Dampfgarer. Serviert mit Senfsoße gehört Schellfisch zu den Dauerbrennern auf der Speisekarte an der Bischofsnadel: Das Geschäft ist bei vielen Bremer Fischliebhabenden fester Mittagspausen-Anlaufpunkt. Der Koch verarbeitet den fettarmen, mit dem Kabeljau verwandten Schellfisch aber auch zu Frikadellen. „Die gibt es tatsächlich nur bei uns“, sagt Petra Koch-Bodes.

Die Entdeckung der Sardine

Auch mit Sardinen konnte sie einst nicht viel anfangen. „Als Kind musste man Sardinen von rechts nach links packen“, erinnert sie sich. Der Inhalt der günstigen Konserven sei nicht gerade hochwertig gewesen. Dann aber probierte sie Sardinen während einer Reise und kam auf den Geschmack: Länder wie Spanien, Italien und Portugal gelten als Hochburgen der Sardine. Inzwischen finden die Kunden auch im Bremer Geschäft zahlreiche Qualitätssorten. „Mein Sardinensortiment wird immer größer“, sagt Koch-Bodes. „Konserven sind definitiv etwas, wo wir Deutschen hinterherhängen.“ Die Verkäuferinnen und Verkäufer beschäftigen sich intensiv mit den verschiedenen Sorten, damit sie die Kunden beraten können. „Jeden Samstag sucht sich ein Verkäufer eine Dose aus. Man lebt am Ende auch von Ehrlichkeit“, unterstreicht die Unternehmerin.

Einzigste deutsche Fischmesse

Dass F.L. Bodes in Bremen seit inzwischen 160 Jahren Erfolg hat, ist kein Zufall. „Bremen ist ein prima Pflaster für den Fischverkauf“, sagt Imke Zimmermann von der [Messe Bremen](#). „Hier wird am zweitmeisten pro Kopf verkauft. Überhaupt ist das Land eine Fischmetropole.“ Die Bremer kauften im Jahr 2019 6,7 Kilogramm pro Kopf, die Hamburger 6,8 Kilogramm. Zum Vergleich: Im Bundesdurchschnitt waren es 5,2 Kilogramm.

Bremen ist im Zwei-Jahres-Rhythmus Schauplatz der Fachmesse „[fish international](#)“, der einzigen professionellen deutschen Fischmesse. Die nächste Auflage ist im Februar 2022 geplant. Zur jüngsten Messe Anfang 2020 strömten mehr als 10.000 Fachbesucher. Die Geschichte der Fachausstellung ist – wen wundert’s – ebenfalls eng mit Peter Koch-Bode verbunden. Der Ehrenvorsitzende des Fachverbandes „[Der Fischfachhandel](#)“ war maßgeblich an der Geburtsstunde der Messe beteiligt, die 1988 in der damaligen Bremer Stadthalle Premiere feierte.

Pressekontakt:

Petra Koch-Bodes, F.L.Bodes Nachfolger GmbH & Co. KG, Tel.+49 421 324144, petra@bodes.de

Autorin: Berit Böhme

Den Artikel finden Sie auf der WFB-Seite online unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/nahrung-und-genuss/fisch-bodes-einzelhandel>

Bildmaterial:

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

Foto 1: [Petra Koch-Bodes führt das Fischfachgeschäft in fünfter Generation. Ihr Bruder Uwe Koch-Bodes verantwortet den Großhandel, den Vater Peter aufgebaut hat.](#) © WFB/Carmen Jaspersen

Foto 2: [„Von der Materie Fisch kommt man eh nicht los“, sagt Petra Koch-Bodes. Lange hat sie als Bürokauffrau gearbeitet, aber dann folgte sie doch der Familientradition.](#) © WFB/Carmen Jaspersen



12.10.2020 – Wolfgang Heumer

Die Fäden in der Hand

Die Bremer Baumwollbörse bestimmt nicht den Preis, sondern setzt Maßstäbe für die Qualität der Textilfaser. Jetzt hat die traditionsreiche Institution auch auf einem anderen Feld ein Zeichen gesetzt: Mit Stephanie Silber berief der Vorstand der Börse erstmals seit der Gründung 1872 eine Frau an die ehrenamtliche Spitze des Vereins



Baumwolle steckt nicht nur in Kleidung oder Bettwäsche, sondern auch in vielen anderen Produkten wie Pinselhaaren, Lacken oder Geldscheinen. ©WFB/Jörg Sarbach

„Was ist eigentlich so spannend an Baumwolle?“ Die Frage des Reporters ist noch nicht ganz ausgesprochen, da schmunzelt [Stephanie Silber](#) bereits: „Alles“, sagt sie, „sonst hätte ich mich wohl nicht mein ganzes bisheriges Berufsleben mit diesem Thema befasst.“ Seit rund 20 Jahren arbeitet sie für einen der größten und ältesten Bremer Baumwollhändler; inzwischen führt die ehemalige kaufmännische Auszubildende gemeinsam mit ihrem Kollegen Henning Hammer die Geschäfte der [Otto Stadlander GmbH](#). Jetzt hat die junge Managerin im Ehrenamt eine weitere Spitzenposition in der Branche erreicht: Als erste Präsidentin führt die 41-Jährige die kommenden zwei Jahre die [Bremer Baumwollbörse](#), die seit fast 150 Jahren zu den wichtigsten Institutionen im weltweiten Baumwollgeschäft zählt.

Berufen wurde sie vom [Vorstand](#), bestehend aus Baumwollhändlern und -Verarbeitern, Logistikern und Ausrüstern aus ganz Europa. „Mit der Wahl der ersten Präsidentin in der Geschichte des Vereins hat der Vorstand bewusst ein wichtiges Zeichen gesetzt“, sagt die für internationale Beziehungen verantwortliche Direktorin Elke Hortmeyer. Wie in vielen anderen Wirtschaftszweigen ist der



Baumwollhandel nach wie vor weitgehend eine Männergesellschaft. „Natürlich ist das Amt eine große Ehre“, sagt Stephanie Silber. Und es scheint gerade derzeit eine große Aufgabe zu sein: „Als Folge der Corona-Krise hat es die Branche wirtschaftlich weltweit sehr schwer.“ Die Nachfrage nach Textilien ist deutlich zurückgegangen, Baumwolle als einer der wichtigsten Rohstoffe ist derzeit wenig gefragt. Das wiederum bedroht die Existenz von Millionen Menschen. „Weltweit leben rund 150 Millionen Menschen in 80 Ländern vom Anbau und der Verarbeitung“, sagt die Managerin.

Die Bremer Baumwollbörse ist eine internationale Schiedsgerichtsstelle

Die ökonomische Bedeutung des Naturprodukts gehört für Stephanie Silber zu den Faktoren, die Baumwolle für sie so spannend machen. Auch für Bremen hat die Naturfaser seit langen Zeiten eine hohe wirtschaftliche Bedeutung: Bereits 1607 wurde in der Hansestadt die Zunft der Baumseidenmacher - so hießen Baumwollverarbeiter damals - registriert. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden die Häfen an der Weser zum wichtigsten Umschlagsplatz für den Import nach Deutschland. 1912 erreichte der Handel via Bremen mit einem Jahresumschlag von 2,8 Millionen Ballen seinen Höhepunkt. Vier Jahrzehnte zuvor war das „Komité für den Baumwollhandel“ gegründet worden, aus dem wenig später die [Bremer Baumwollbörse](#) wurde. Bis 1971 beschäftigte sich diese Institution als Warenterminbörse auch mit der Preissetzung.



Die Bremer Baumwollbörse in der Bremer Innenstadt: Das denkmalgeschützte Kontorhaus wurde 1902 erbaut, die Fassade wurde im Stil der Neorenaissance gestaltet. ©WFB/Jörg Sarbach

Ihre wesentliche Aufgabe lag und liegt aber woanders: Bereits seit 1873 ist die Börse die Schiedsstelle für Uneinigkeiten, wenn es um die Qualität und den Wert der gehandelten Ware geht. Qualität hat im Zusammenhang mit Baumwolle eine etwas andere Bedeutung, als der Endkunde vermuten mag: „Es gibt keine gute oder schlechte Baumwolle, jede Baumwolle ist für einen

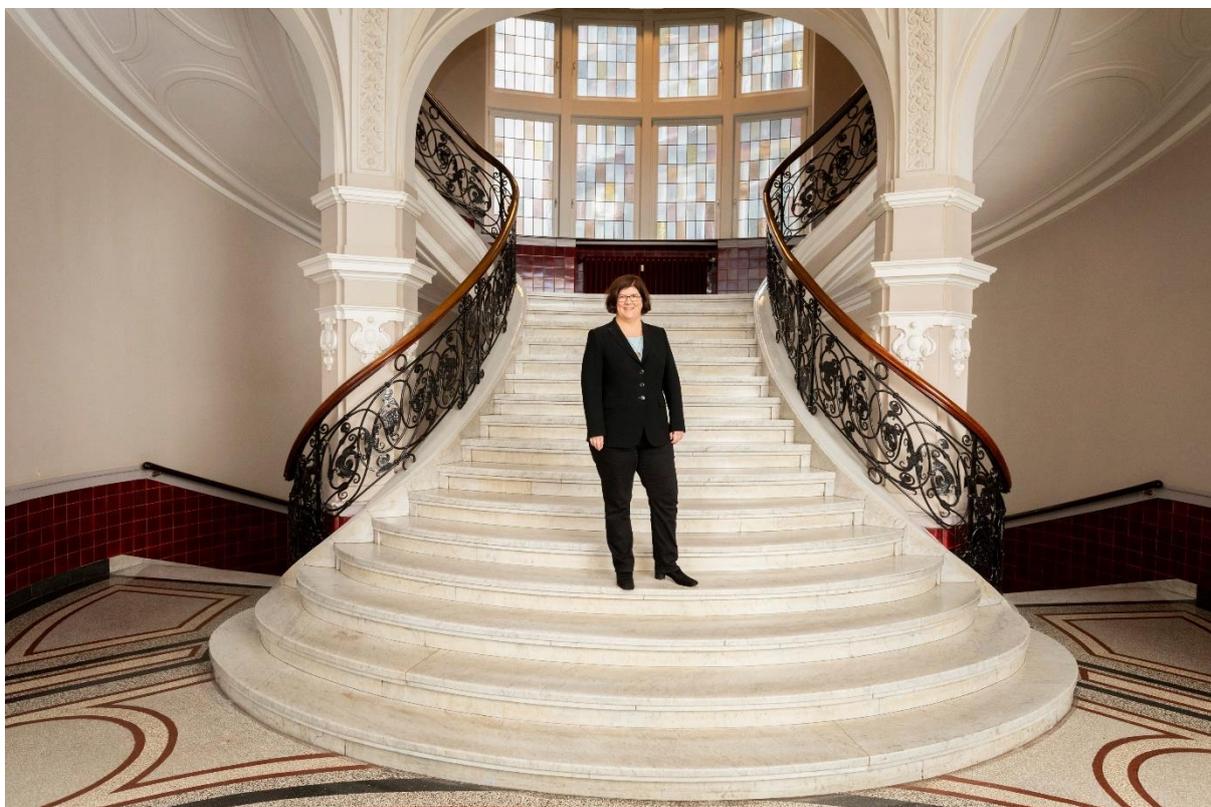


bestimmten Zweck geeignet“, erläutert Elke Hortmeyer. Für eine robuste Denimjeans sogenannte langstapelige Baumwolle einzusetzen, sei wenig sinnvoll. Diese langen und teuren Fasern sind beispielsweise feinen Baumwollhemden vorbehalten.

Immer wieder taucht zwischen Verkäufern und Käufern aber die Frage auf, ob die gelieferte Ware tatsächlich dem bezahlten Preis entspricht oder ob sie minderwertig ist. Dann kommt die Börse ins Spiel. „Sie ist bis heute eine Art neutraler Instanz, deren Kompetenz und Fachwissen international gefragt und anerkannt ist“, betont Stephanie Silber. Die Experten untersuchen Merkmale wie die Faserlänge, Gleichmäßigkeit, Feinheit, Farbe, Reinheit, Festigkeit und Elastizität.

An der Weser ist das „Grundgesetz“ für den weltweiten Handel entstanden

Bremen ist nach wie vor einer der wichtigsten internationalen Handelsplätze für Baumwolle. Die 1872 von Bremer Kaufleuten verfassten und stets weiterentwickelten sogenannten Bremen Rules sind das „Grundgesetz“ für Baumwollhandelsverträge. Vor 14 Jahren wurden die „Liverpool Rules“ übernommen, um eine weltweit einheitliche Regelung zu erzielen. In dem komplizierten Börsengeschäft mit dem Naturprodukt, in dem Verkäufer und Käufer häufig die Ware gar nicht sehen, ist das Standardwerk für alle Qualitätsfragen unverzichtbar. „Baumwolle ist nicht gleich Baumwolle“, erläutert Stephanie Silber. Mittlerweile gibt es rund 50 verschiedene Arten dieser Kulturpflanze, deren Ursprünge in Asien bis in die Zeit 6000 v. Chr. zurückreichen. „Diese Vielfalt und die lange Geschichte gehören zu dem, was das Naturprodukt für mich so spannend macht“, fügt die im Juni 2020 gewählte Präsidentin hinzu.



Die 41-jährige Stephanie Silber ist seit Sommer 2020 die erste Frau an der Spitze der traditionsreichen Bremer Baumwollbörse, die ein markantes Treppenhaus mit repräsentativer Treppe besitzt. ©WFB/Jörg Sarbach



Bereits 1955 holte sich die Börse ergänzend zur eigenen Expertise wissenschaftlichen Rat. Aus dem Prüflabor der Börse entwickelte sich nach und nach das Faserinstitut Fibre e.V., das sich heute als Einrichtung der Universität Bremen zu den führenden Forschungseinrichtungen zu Faserverbundstoffen, Leichtbau und sogar Technologien für den Flugzeugbau entwickelt hat.

Baumwollfasern stecken sogar in Geldscheinen

Auch die Qualitätsmaßstäbe der Baumwollbörse haben sich den aktuellen Erfordernissen angepasst. Die Bremer Institution gehört dem 2014 gegründeten Bündnis für nachhaltige Textilien an, das soziale, ökologische und ökonomische Verbesserungen entlang der gesamten Textillieferkette erreichen will. Baumwolle ist schließlich eine Naturfaser. Dass ihre Möglichkeiten angesichts der Entwicklung von Kunstfasern scheinbar ein wenig in Vergessenheit geraten sind, ärgert Stephanie Silber bisweilen. „Baumwolle ist doch gerade deshalb so spannend, weil man mit ihr so viel machen kann.“



Baumwollproben aus verschiedenen Anbaugebieten liegen im Regal und warten auf die Qualitätsprüfung. Bereits seit 1873 ist die Börse die Schiedsstelle für Uneinigigkeiten über Qualität und Wert der gehandelten Ware. ©WFB/Jörg Sarbach

Die Verwendung als Stoff für Kleidung, Bettwäsche und Haushaltswaren dürfte die bekannteste Anwendung sein. Doch tatsächlich steckt die Baumwolle zumeist unbemerkt in vielen anderen Produkten drin. Selbst Kunstseide, Filme, Pinselhaare, Lacke oder sogar Backfette und Mayonnaisen wären ohne Baumwolle oder ihre Saaten undenkbar. „Sogar in unseren Geldscheinen stecken Baumwollfasern, sie geben den Scheinen die Festigkeit“, sagt die Präsidentin. Solche Informationen zu verbreiten, gehört ebenfalls zu den Aufgaben der Bremer Baumwollbörse. Deswegen freut sich Stephanie Silber bereits heute auf eine Veranstaltung zum Ende ihrer zweijährigen Amtszeit. Im Frühjahr 2022 wird die Baumwollbörse ihr 150-jähriges Bestehen feiern. Als Präsidentin wird Stephanie Silber dort eine Menge darüber erzählen können, warum Baumwolle so spannend ist.

Pressekontakt:

Bremer Baumwollbörse, Elke Hortmeyer, Kommunikation und Internationale Beziehungen, Tel.: +49 421 3397016, E-Mail: hortmeyer@baumwollboerse.de

Autor: Wolfgang Heumer

Den Artikel finden Sie auf der WFB-Seite online unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/baumwollboerse-stephanie-silber>

Bildmaterial:

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

Foto 1: [Die 41-jährige Stephanie Silber ist seit Sommer 2020 die erste Frau an der Spitze der traditionsreichen Bremer Baumwollbörse, die ein markantes Treppenhaus mit repräsentativer Treppe besitzt.](#) ©WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: [Die Bremer Baumwollbörse in der Bremer Innenstadt: Das denkmalgeschützte Kontorhaus wurde 1902 erbaut, die Fassade wurde im Stil der Neorenaissance gestaltet.](#) ©WFB/Jörg Sarbach

Foto 3: [Baumwolle steckt nicht nur in Kleidung oder Bettwäsche, sondern auch in vielen anderen Produkten wie Pinselhaaren, Lacken oder Geldscheinen.](#) ©WFB/Jörg Sarbach

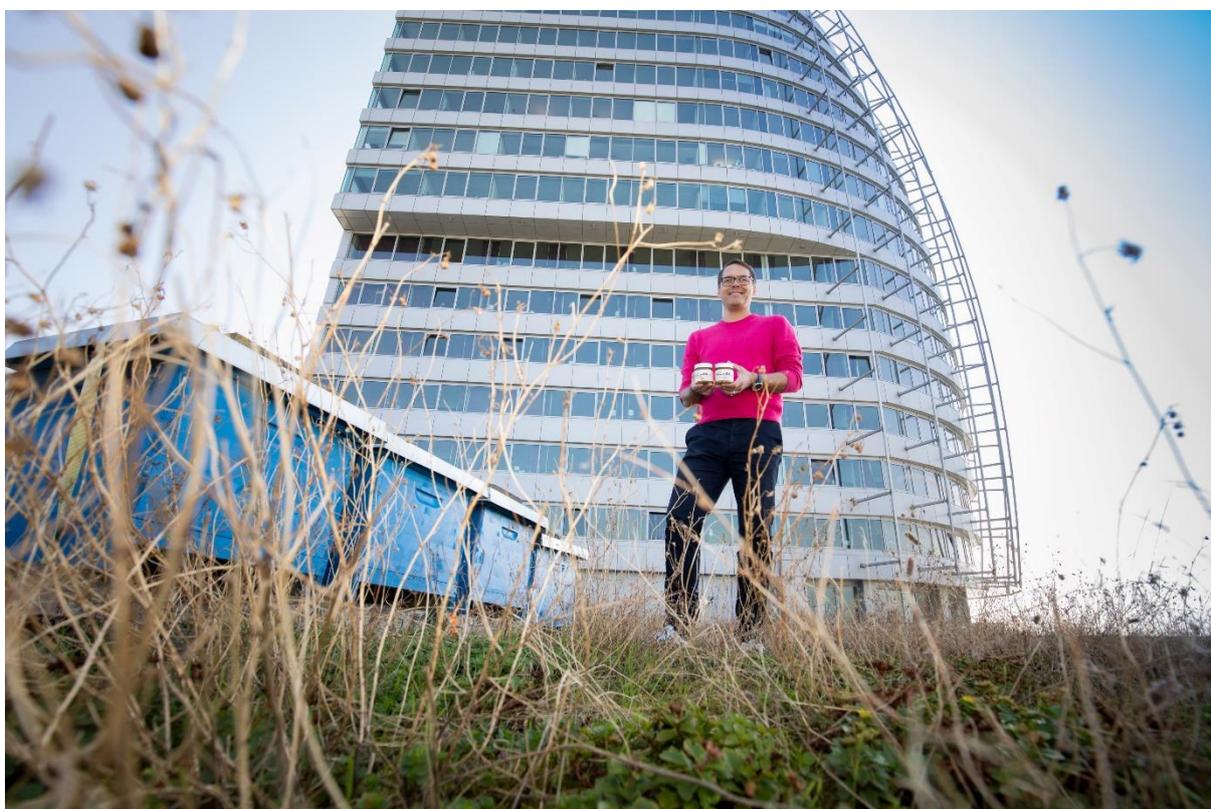
Foto 4: [Baumwollproben aus verschiedenen Anbaugebieten warten auf die Qualitätsprüfung. Bereits seit 1873 ist die Börse die Schiedsstelle für Uneinigkeiten über Qualität und Wert der gehandelten Ware.](#) ©WFB/Jörg Sarbach



19.10.2020 – Anne-Katrin Wehrmann

Segel setzen für die Umwelt

Der Klimaschutz ist mittlerweile in allen Wirtschaftsbereichen angekommen, da macht die Tourismusbranche keine Ausnahme. Und doch sticht das Atlantic Hotel Sail City in Bremerhaven heraus: Mit außergewöhnlichem Engagement machten sich Hoteldirektion und Beschäftigte schon früh auf den Weg zur „grünen Transformation“.



Hoteldirektor Tim Oberdieck steht auf dem Dach des Conference Centers, wo vier Bienenvölker Bremerhavener Honig produzieren. ©WFB/Jörg Sarbach

Los ging alles vor etwa sieben Jahren, als Tim Oberdieck, Direktor vom [Atlantic Hotel Sail City](#) in Bremerhaven, sich auf einen Handschlag mit einer Schulklasse einließ. Die Aufgabe war: Ist es im Alltag umsetzbar, die Klimaanlage ab sofort erst dann einzuschalten, wenn die Gäste tatsächlich ihre Zimmer betreten? Das Experiment gelang tatsächlich, der Energieverbrauch des Vier-Sterne-Hauses sank erkennbar. „Wir haben gemerkt, dass wir mit vergleichsweise kleinen Änderungen viel erreichen können“, berichtet der 49-Jährige. „Uns war von Anfang an klar: Nachhaltigkeit ist ein Prozess. Wenn wir damit anfangen, müssen und wollen wir auch dranbleiben.“

„Green Team“ entwickelt neue Ideen

Seither ist eine Menge passiert, das Hotel ist permanent auf der Suche nach weiteren Möglichkeiten, die Betriebsabläufe klimafreundlicher zu gestalten. So sparte das Hotel durch den Einsatz von LED-Leuchtmitteln im gesamten Gebäude sowie durch die Anschaffung energiesparender Geräte schon



weit mehr als 100.000 Kilowattstunden Strom ein. Von den ersten schnellen Erfolgen ermuntert, bildete sich ein „[Green Team](#)“ aus Angestellten aller Abteilungen und Hierarchie-Ebenen. „Die Teilnehmenden begegnen sich da auf Augenhöhe und haben einfach Lust darauf, immer wieder neue Ideen für noch mehr Nachhaltigkeit zu entwickeln“, erzählt Oberdieck. Zu Beginn der [grünen Transformation](#), wie er den Prozess nennt, habe er „den Hut aufgesetzt“, weil eine neue Strategie zunächst vorgelebt werden müsse. „Inzwischen muss ich da gar nichts mehr vorleben. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben diesen Gedanken längst übernommen und setzen ihn jeden Tag aus Überzeugung um.“

Wettbewerb: Wer produziert am wenigsten Abfall?

Einer der Ersten, die sich damals im Green Team engagierten, war der stellvertretende Küchenchef Vincent Hackstein. Auch er sagt: „Ich muss bei der Arbeit nicht mehr bewusst über Nachhaltigkeit nachdenken, das ist mir in Fleisch und Blut übergegangen - auch bei Kleinigkeiten.“ Dass er und seine Kollegen Fleisch- und Gemüseabschnitte nicht wegwerfen, sondern daraus Fonds zubereiten, ist dabei nur eines von vielen Beispielen. Bleiben doch mal unverwertbare Reste übrig, werden sie in durchsichtigen Behältern gesammelt und abends gewogen. „Wir haben einen richtigen Wettbewerb bei uns im Team, wer am wenigsten Abfall produziert“, erzählt der 38-Jährige. Er selbst kam in dem Zusammenhang unter anderem auf die Idee, aus übriggebliebenen Frühstückscroissants, die die Küche noch nicht verlassen haben, einen leckeren Kabinettpudding zuzubereiten. „Es gibt ganz viele Möglichkeiten, und es macht einfach Spaß, da immer wieder Neues auszuprobieren.“



Vincent Hackstein, stellvertretender Küchenchef, behält mit Klarsichtbehältern den Überblick bei den Küchenabfällen.
©WFB/Jörg Sarbach



Regionale Produkte in passenden Portionen

Überhaupt ist die Küche einer der Orte, an denen sich der nachhaltige Ansatz besonders gut verfolgen lässt. Für das hoteleigene Restaurant produziert das Küchenteam inzwischen kleinere Portionen als früher, um Reste zu minimieren: Wer nach dem Genuss noch hungrig ist, bekommt Nachschlag. Selbst die Größe der Frühstücksbrötchen und des dazugehörigen Aufschnitts wurde in Absprache mit Bäcker und Fleischer auf die Essgewohnheiten der Gäste angepasst. „Normalerweise fallen etwa 100 Gramm Lebensmittelabfälle pro Gast an“, berichtet Hackstein. „Wir konnten diesen Wert auf 70 bis 80 Gramm verringern. Bei 200 bis 300 Gästen pro Tag macht das schon eine Menge aus.“ Dabei kommen möglichst viele regionale Produkte auf den Tisch: vom Wasserbüffel aus Bremerhaven über das Wollschwein aus Schwanewede bis hin zum Wild aus Brake. Und der Honig entsteht sogar direkt auf dem Hoteldach, wo 240.000 Bienen in vier Stöcken ihr Zuhause gefunden haben, um fleißig für den „Seestadt-Honig“ zu arbeiten.



Das Atlantic Hotel Sail City in Bremerhaven ist nicht nur ein markanter Bau, sondern auch Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit.
©WFB/Jörg Sarbach

Ökologie und Ökonomie schließen sich nicht aus

Ob es der „Grüne Service“ ist, den Gäste zum Einsparen von Wasser und Energie buchen können, der Einsatz von ökologischen Reinigungsmitteln oder der Firmenwagen mit umweltschonendem Antrieb: Tim Oberdieck und sein Team verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz, der alle Beteiligten mit einschließt. In der ersten Zeit sei der Weg durchaus mit Hindernissen gepflastert gewesen, erinnert sich der Hotelchef - zum Beispiel mit Blick auf die Akzeptanz in der Branche. Darum ist ihm die Feststellung besonders wichtig, dass sich Ökologie und Ökonomie keinesfalls ausschließen. „Im Gegenteil, wir haben von Anfang an alle unsere Projekte genau durchgerechnet“, betont er. In manchen Bereichen müsse zwar erst Geld eingesetzt werden, um später etwas herauszubekommen:

„Aber im Großen und Ganzen merken wir sowohl betriebswirtschaftlich als auch vom Image einen deutlichen Gewinn.“ Inzwischen zeigen sich andere Hotelbetreibende interessiert, wollen von Oberdiecks Erfahrungen lernen.

Trotz Corona auf Kurs bleiben

Konkrete Ziele für die weitere „Vergrünung“ der Betriebsabläufe hat Oberdieck nicht, zumal die Auswirkungen der Corona-Pandemie jegliche Planbarkeit derzeit erheblich erschweren. „Feststeht aber, dass wir unsere Bemühungen fortführen werden, gerade jetzt muss es weitergehen.“ Um der Klimakrise entgegenzuwirken, müsse jeder seinen Beitrag leisten, im Großen wie im Kleinen. „Allein das ist für uns Antrieb genug, den eingeschlagenen Kurs auch in Zukunft zu halten.“

Pressekontakt:

Sandra Tschardtke, Tel.: +49 471 30990-250, E-Mail: stschardtke@atlantic-hotels.de

Autorin: Anne-Katrin Wehrmann

Den Artikel finden Sie auf der BIS-Seite online unter: <https://www.bis-bremerhaven.de/segel-setzen-fuer-die-umwelt.99376.html>

Bildmaterial:

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

Foto 1: [Hoteldirektor Tim Oberdieck steht auf dem Dach des Conference Centers, wo vier Bienenvölker Bremerhavener Honig produzieren.](#) ©WFB-Jörg Sarbach

Foto 2: [Vincent Hackstein, stellvertretender Küchenchef, behält mit Klarsichtbehältern den Überblick bei den Küchenabfällen.](#) ©WFB-Jörg Sarbach

Foto 3: [Das Atlantic Hotel Sail City in Bremerhaven ist nicht nur einen markanten Bau, sondern auch Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit.](#) ©WFB/Jörg Sarbach

26.10.2020 – Wolfgang Heumer

Der Deichhauptmann

Die Sicherheit von mehr als 335.000 Menschen ruht in der Hand von Dr. Michael Schirmer. Als Deichhauptmann hat er es zu verantworten, dass die Hochwasser-Schutzanlage am rechten Weserufer in Bremen hält. Der 76-Jährige muss gut zu Fuß sein: Einmal im Jahr schreitet er die gesamte knapp 100 Kilometer lange Deichlinie ab.



Im Herbst begehen Deichhauptmann Michael Schirmer und sein Team die Bremer Deiche am rechten Weserufer und begutachten sie auf Schäden. Diese könnten gefährlich werden für die Deichsicherheit. ©WFB/Jörg Sarbach

Es ist eine Zahl, die jeder Bremerin und jedem Bremer den Schlaf rauben könnte. „86 Prozent der Fläche des Landes Bremen liegen so tief, dass sie bei einem Extremhochwasser und Deichversagen versinken könnten“, sagt [Dr. Michael Schirmer](#). Weil die Zahl für sich noch etwas theoretisch klingt, hat der 76-Jährige ein praktisches Beispiel parat. Als bei der Sturmflut am 9. November 2007 der Pegel der Weser mehr als fünf Meter über Normal stieg, „hätten jenseits der Altstadt bei manchen Häusern nur noch die Dächer aus dem Wasser geschaut.“ Wenn denn der Deich nicht wäre. Dass Schirmer dies unaufgeregt sagt, hat einen Hintergrund: „Keiner in der Stadt muss sich Sorgen machen“, betont er mit sonorer Stimme: „Nach menschlichem Ermessen halten die Deiche.“ Kaum jemand dürfte es besser wissen, als der frühere Hochschullehrer für Gewässerökologie der Universität Bremen. Als Deichhauptmann trägt er seit 16 Jahren die Verantwortung für den intakten Hochwasserschutz am rechten Weserufer und damit den größten Teil der Hansestadt.



Vor der Sturmflutssaison ein letztes Mal die Deiche kontrollieren

Der [Deichhauptmann](#) muss gut zu Fuß sein. Mit dem Herbst beginnt in Bremen die Zeit der so genannten Deichschauen. Vor der Sturmflutssaison kontrollieren die Fachleute ein letztes Mal den Deich auf mögliche Schäden. Insgesamt 98 Kilometer müssen Schirmer und sein Team absolvieren. Ein langer Marsch, aber auch ein interessanter: „Man kommt in Gegenden, die sonst kaum jemand betreten darf“, sagt Schirmer. Schließlich gehören nicht nur die öffentlich zugänglichen Gründeiche, sondern auch die gesamte Hochwasserschutzanlage im Hafen sowie beispielsweise auf dem Gelände der Stahlwerke Bremen zum Zuständigkeitsbereich. Doch Schirmer richtet nur gelegentlich den Blick in die Ferne; zumeist ist sein Blick gen Boden gesenkt, während er flott in sechs Abschnitten den Weg entlang der Weser von der südlichen bis zur nördlichen Stadtgrenze abschreitet. „Das wird genau protokolliert“, erläutert Schirmer. Sicher ist sicher.



Schirmer ist im Ehrenamt Vorsteher des „Bremischen Deichverbandes am rechten Weserufer“. Angesichts seiner hohen Bedeutung ist der Hochwasserschutz für Bremen eine Gemeinschaftsaufgabe, die von den Grundeigentümerinnen – und -eigentümern in der Stadt finanziert wird. ©WFB/Jörg Sarbach

Hochwasserschutz ist in Bremen eine Gemeinschaftsaufgabe

Deichhauptmann - das klingt militärisch, ist es aber längst nicht. Schirmer gibt keine Kommandos; bei Sturmfluten rennt er auch nicht rastlos nach dem Vorbild des Schimmelreiters über den Schutzwall. Er ist im Ehrenamt Vorsteher des [„Bremischen Deichverbandes am rechten Weserufer“](#). Die tägliche Arbeit und den Einsatz bei einer Sturmflut leitet der Geschäftsführer. Auch auf der linken Weserseite gibt es einen solchen Verband. Angesichts seiner hohen Bedeutung ist der Hochwasserschutz für Bremen eine Gemeinschaftsaufgabe, die Deichverbände sind Körperschaften öffentlichen Rechts. Finanziert werden sie von den rund 90.000 Grundeigentümerinnen und -eigentümern in der Stadt, die derzeit 0,7 Promille des Grundsteuerbemessungsbetrages für den Unterhalt der Deiche aufbringen.

Rund vier Millionen Euro kommen so jährlich zusammen. „Offensichtlich wissen die Bremerinnen und Bremer, dass dieses Geld gut angelegt ist“, meint Schirmer, „es hat sich schon lange niemand mehr über diese Abgabe beklagt.“ Schon vor langer Zeit hat der Bremer Senat den Deichunterhalt auch in Bremen-Nord und das Lesumsperrwerk dem Verband übertragen: „Nur die Investitionen in den Ausbau des Hochwasserschutzes werden vom Land und vom Bund bezahlt“, erläutert Schirmer.

Bis ins 19. Jahrhundert kam die Hochwassergefahr aus dem Binnenland

Die althergebrachte Amtsbezeichnung „Deichhauptmann“ entspricht der langen Geschichte, die Deichbau und Hochwasserschutz in Bremen haben. Bereits im Mittelalter suchten die Menschen in der Hansestadt hinter Wällen aus Sand und Klei Schutz vor den Fluten. Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts kam die Gefahr aber nicht aus Richtung Nordsee, sondern aus dem Binnenland in Folge schwerer Regenfälle oder großer Schneeschmelzen. Seinerzeit waren die Deiche längst nicht so massiv wie heute - mit dramatischen Folgen: „Beim schweren Hochwasser 1880/81 standen weite Teile des heutigen Stadtgebiets monatelang unter Wasser“, weiß Schirmer. Seit der Weserkorrektion von 1887 bis 1895 - der ersten großen Fahrwasservertiefung zwischen Nordsee und Bremen - kommt die Gefahr aus der Gegenrichtung. Bei jedem Sturm aus nordwestlicher Richtung wird das Wasser vom Meer die Weser hochgedrückt.



Deiche bestehen im Kern aus einem großen Sandwall, der an der Oberfläche mit einer Kleischicht abgedichtet und zusätzlich mit einer Schutzschicht aus Gras befestigt ist. Neben buddelnden Hunden verursachen Bisame und Nutrias die schwersten Schäden. ©WFB/Jörg Sarbach

Nach zahlreichen weiteren Vertiefungen liegt der Unterschied zwischen Niedrig- und Hochwasser im Stadtgebiet Bremen heute bei 4,20 Meter. Bis ins 19. Jahrhundert waren es 20 bis 30 Zentimeter „Das ist der höchste Tidehub an der gesamten deutschen Küste“, betont Schirmer. Zum Vergleich: In Höhe Bremerhaven liegt der Wert noch bei 3,80 Meter. Zugleich hat sich die Strömungsgeschwindigkeit

deutlich erhöht: „Das führt zu einer verstärkten Erosion am Deichfuß“, sagt Schirmer. Eindringlich warnt der Deichverband deswegen immer wieder vor weiteren Fahrwasservertiefungen.

Bisam und Nutria graben offenrohrdicke Gänge in den Deich

Die Folgen binden mittlerweile erhebliche Kräfte des Deichverbandes. Ganzjährig sind 52 Beschäftigte mit einem großen Maschinenpark für den laufenden Unterhalt im Einsatz. Deiche bestehen im Kern aus einem großen Sandwall, der an der Oberfläche mit einer Kleischicht buchstäblich abgedichtet und zusätzlich mit einer Schutzschicht aus Gras und Kräutern befestigt ist. Doch immer wieder entstehen Löcher im System. Neben buddelnden Hunden verursachen Bisame und Nutrias, auch Biberraten genannt, die schwersten Schäden. „Sie graben offenrohrdicke Gänge und große Höhlen“, berichtet der Deichhauptmann. Die Tiere erschweren zudem die Pflege der über mehr als 600 Kilometer Wasserläufe zwischen Stadt und Deich.

Klimawandel zwingt zu verstärktem Hochwasserschutz

Neben seinem Engagement bringt Schirmer auch fachlich die besten Voraussetzungen für seinen Job mit. Er ist promovierter Hydrobiologe, kennt sich mit dem Lebensraum Wasser bestens aus. 1976 übernahm er den Lehrstuhl für Gewässerökologie an der Universität Bremen. Nach 35 Jahren in Forschung und Lehre ging er in den Ruhestand. Bereits zu aktiven Zeiten arbeitete er als Wissenschaftler für den Deichschutz in Bremen. 1986 trat er dem Deichverband bei, wurde 2001 in den Vorstand gewählt und drei Jahre später Vorstandsvorsteher und damit Deichhauptmann. Als Wissenschaftler betrachtet er ein weiteres Hochwasserrisiko mit großer Sorge: „Der Klimawandel führt zu einem sehr viel schnelleren Ansteigen des Meeresspiegels als lange Zeit angenommen wurde.“ In der Folge müssen die Deiche immer weiter verstärkt werden; mittlerweile haben sie bereits eine durchschnittliche Höhe von sieben bis acht Metern und am Deichfuß eine Breite von bis zu 100 Metern. Sicherlich lassen sich die Schutzanlagen noch weiter erhöhen und verstärken, ist Schirmer überzeugt: „Aber weil wir immer nur im Sommer am Deich arbeiten können, braucht das seine Zeit.“ Mehr als 20 Jahre vergehen, bis ein solches Vorhaben komplett abgeschlossen ist.

Seine Arbeit betrachtet der Deichhauptmann vor diesem Hintergrund auch als eine Verpflichtung gegenüber der Allgemeinheit: „Die Deichverbände sind vielleicht die wichtigste Institution für Bremen überhaupt.“ Diese Überzeugung beruht auf eigenem Erleben. Schirmer ist gebürtiger Hamburger. Dass bei der schweren Sturmflut am 16. Februar 1962 an der Elbe die Deiche brachen und mehrere 100 Menschen ertranken, wird er nie vergessen. An dem Tag wollte er eigentlich seinen 18. Geburtstag feiern.

Pressekontakt:

Bremischer Deichverband am rechten Weserufer
Dr. Michael Schirmer Deichhauptmann, Tel.: +49 421 207650, E-Mail: info(@)deichverband.de

Autor: Wolfgang Heumer

Den Artikel finden Sie auf der WFB-Seite online unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/wissenschaft/der-deichhauptmann>

Bildmaterial:

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

Foto 1: [Im Herbst begehen Deichhauptmann Michael Schirmer und sein Team die Bremer Deiche am rechten Weserufer und begutachten sie auf Schäden. Diese könnten gefährlich werden für die Deichsicherheit.](#) ©WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: [Schirmer ist im Ehrenamt Vorsteher des „Bremischen Deichverbandes am rechten Weserufer“. Angesichts seiner hohen Bedeutung ist der Hochwasserschutz für Bremen eine Gemeinschaftsaufgabe, die von den Grundeigentümerinnen und-eigentümern in der Stadt finanziert wird.](#) ©WFB/Jörg Sarbach

Foto 3: [Deiche bestehen im Kern aus einem großen Sandwall, der an der Oberfläche mit einer Kleischicht abgedichtet und zusätzlich mit einer Schutzschicht aus Gras befestigt ist. Neben buddelnden Hunden verursachen Bisame und Nutrias die schwersten Schäden.](#) ©WFB/Jörg Sarbach