

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – September 2019

Inhaltsverzeichnis

Der Mann fürs Gleichgewicht <i>Einer der letzten seiner Art: Der Bremer Waagenbauer Siegfried Austel</i>	Seite 2
Aufgetafelt <i>„Compagnie der Schwarzen Häupter“ holt im November wieder besonderen Silberschatz hervor</i>	Seite 8
AKTUALISIERT: „Tour de Fisch“ <i>Per Bus durch den größten Kühlschrank Europas</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>



27.09.2019 – Berit Böhme

Der Mann fürs Gleichgewicht

Bei manchen zählt jedes Milligramm, bei anderen muss das Gewicht nur kiloweise stimmen. Ob präzise oder „Pi mal Daumen“ – ohne Waagen wären die Menschen in vielen Lebensbereichen aufgeschmissen. Hakt es bei Zünglein, Hebel oder Zeiger, greift der Bremer Waagenbaumeister Siegfried Austel ein.



Siegfried Austel ist einer der letzten Waagenbauer in Deutschland. In Bremen Walle hat er seine Werkstatt und repariert analoge Waagen. © WFB/Jörg Sarbach

„Ich hab' mich über die Zeit retten können“

Siegfried Austel lebt inmitten hunderter Waagen. Der Bremer kann sich an den vielfältigen Messgeräten nicht sattsehen. Am liebsten sind dem Waagenbauer die mechanischen Modelle, die er mit Ruhe und Geschick repariert und justiert. Mit seiner Arbeit macht Austel viele Gewerbetreibende und Privatleute in Bremen und umzu glücklich. Siegfried Austel ist einer der wenigen noch tätigen Waagenbaumeister überhaupt. „Ich bin quasi der letzte Dinosaurier“, sagt der 67-Jährige und zieht genussvoll an seiner Pfeife. „Ich hab' mich über die Zeit retten können.“



„Austel ist ein Unikum“

„Austel ist ein Unikum“, bestätigt die Leiterin des Bremer Eichamts, Elke Kupka. „Hier in Bremen gibt es sonst niemanden mehr, der noch rein mechanische Waagen für die Verwendung im eichpflichtigen Verkehr herrichtet. Er ist auf einem Gebiet aktiv, das ein aussterbender Zweig ist, da elektronische Technik die alten mechanischen Waagen mit der Zeit bis auf wenige Ausnahmen verdrängt hat.“

Sein Meisterstück hat einen Ehrenplatz

Der Bremer kümmert sich sowohl um mechanische als auch um moderne elektronische Waagen. Sein Herz hängt allerdings an den analogen Modellen. Bei elektronischen Waagen müsse meist nur ein Teil getauscht werden. „Das kann jeder“, meint er. Bei den traditionellen Waagen ist hingegen handwerkliches Geschick gefragt. „Die alten Waagen sind viel robuster als die heutigen elektronischen“, sagt Siegfried Austel. Stolz blickt er auf sein Meisterstück, das einen Ehrenplatz auf dem Tischchen neben seinem Sessel hat. An der Tafelwaage tüftelte er zwei Jahre lang, bis alles ganz genau stimmte. Alle Teile sind handgefertigt, der Wägebereich liegt zwischen 50 Gramm und fünf Kilo.



Von Waagen, die nur Kilogramm anzeigen ...



... bis hin zu Waagen, die ganz präzise Grammunterschiede angeben können. Siegfried Austel repariert sie alle. © WFB/Jörg Sarbach

Hoheitliche Eichung ist alle zwei Jahre fällig

Austel ist seit mehr als 30 Jahren selbstständig. Er sorgt dafür, dass gewerblich genutzte Waagen die Prüfung des Eichamts bestehen. Die Eichung ist bei den meisten Waagentypen alle zwei Jahre fällig. „Eichen ist eine hoheitliche Aufgabe“, sagt Kupka. „Es gibt vier Genauigkeitsklassen, die eichfähig sind: Feinwaage, Präzisionswaage, Handelswaage und Grobwaage.“ Zur gängigsten Klasse gehören die Handelswaagen. Sie machen rund 90 Prozent der zu eichenden Geräte aus. Siegfried Austel verfügt in seiner hauseigenen Werkstatt über ein umfangreiches Ersatzteillager. Es speist sich aus ausrangierten, ausgeschlachteten Messgeräten. Fehlt dennoch mal eine Komponente, baut der Mechaniker sie kurzerhand selbst.

Schwere Gewichte statt Sport

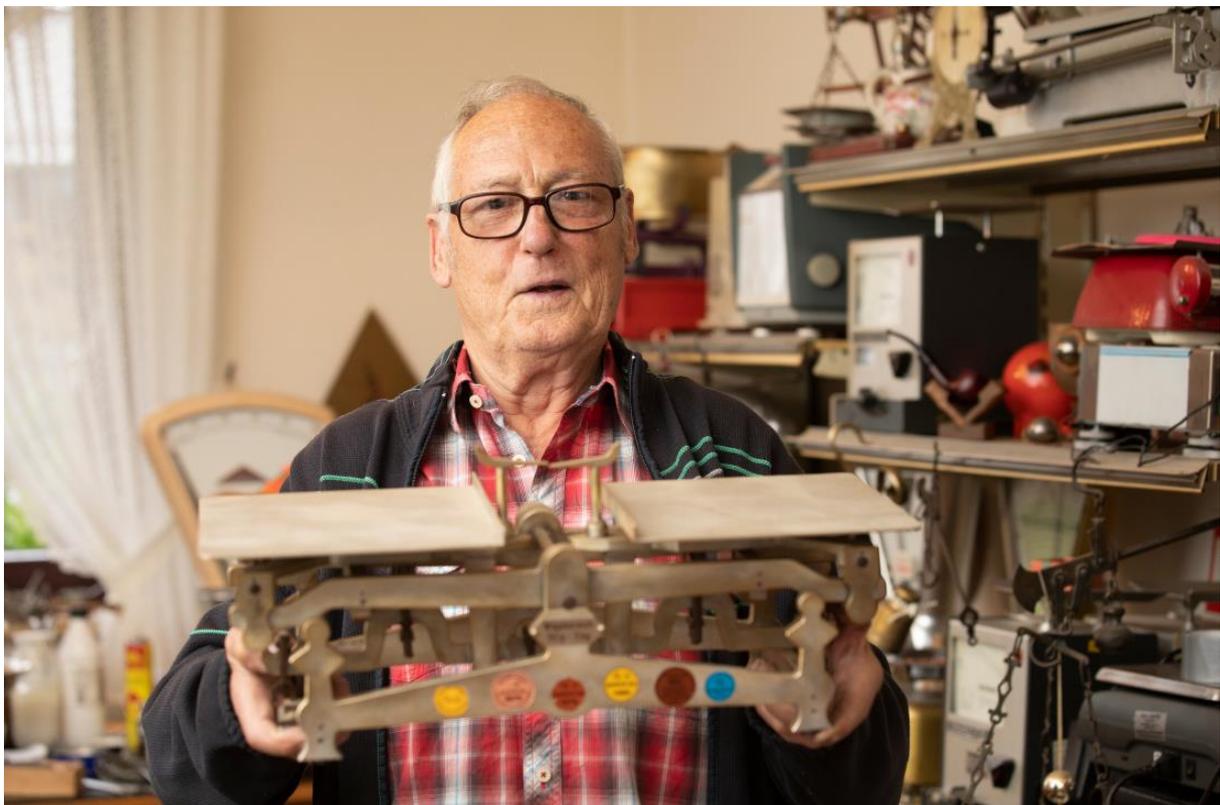
In seinem Job muss Austel jedoch nicht nur filigran arbeiten. Zum Justieren der Waagen hantiert er teilweise mit sehr schweren Gewichten. „Das ist mein Sport“, meint er lachend. Oft kommen bei den Eichterminen Austels eigene Gewichte zum Einsatz, manchmal aber auch die des Eichamt-Mitarbeiters. Damit alles mit rechten Dingen zugeht, muss Austel seine Gewichte jährlich beim Eichamt vorstellen, prüfen und stempeln lassen. Das genaue Hinschauen des



Eichamts ist keine behördliche Schikane, sondern soll für einen fairen Wettbewerb sorgen. „Es schützt den Verkäufer wie den Verbraucher“, sagt Fachfrau Elke Kupka.

Waagen wirken auf Austel beruhigend

Waagenbauer ist für Siegfried Austel mehr als ein Beruf, es ist seine Berufung. „Man freut sich über jede Waage. Die Waagen wieder zum Leben zu erwecken, das vereinnahmt einen. Man kann abschalten.“ Manchmal baut der Gleichgewichtsexperte Geräte auch zu Dekorationsstücken um. Er repariert und bastelt nicht nur. „Ich habe immer schon gesammelt“, sagt er. „Ich habe schon auf dem Flohmarkt schöne Sachen erstanden, für ein Ei und ein Butterbrot.“ Manches Stück rettet er vom Sperrmüll, manches Messinstrument bekommt er geschenkt. Austels Waagensammlung füllt einige Räume seines Reihenhauses in Bremen-Walle. Der Mechaniker lebt und arbeitet bewusst inmitten der unsortierten Kollektion. Die Waagen hängen an den Wänden, füllen die Regale oder zieren den Fußboden. „Die Umgebung inspiriert einen“, sagt Siegfried Austel. „Die Waagen beruhigen mich.“



Stolz präsentiert Austel sein Meisterstück. An der Tafelwaage tüftelte er zwei Jahre lang, alle Teile sind handgefertigt. Der Wägebereich liegt zwischen 50 Gramm und fünf Kilo. © WFB/Jörg Sarbach



Eine vielfältige Sammlung: Von der Dezimalwaage bis zur Edelsteinwaage

Die ältesten Waagen stammen aus der Mitte des 19. Jahrhunderts, die jüngsten aus der Milleniumszeit. Die Sammlung umfasst diverse Waagentypen, von der Edelsteinwaage über Federwaagen, Tafelwaagen und römischen Schnellwaagen bis hin zu historischen Personenwaagen und Sitzwaagen. Letztere sind bis heute in Kliniken im Gebrauch. Flankiert werden die Waagen von etlichen Gewichten. Siegfried Austel hat ein paar Lieblingsstücke. „Im Keller steht eine richtig schöne kleine Dezimalwaage, wo Kaffee drauf gewogen wurde“, schwärmt er. Im Volksmund werden Dezimalwaagen auch Sackwaagen genannt. Stolz ist er auch auf die weitaus zierlichere Edamer Käsewaage. Austel teilt seine Waagenfreude zuweilen mit der Öffentlichkeit. „Ich hab' hin und wieder mal eine Ausstellung“, sagt der Meister. 2007 zeigte er beispielsweise ausgewählte Schätze auf Schloss Schönebeck in Bremen-Vegesack.

Mechanische Waagen dürfen weiterhin gewerblich genutzt werden

Mechanische Waagen verschwinden zusehends. Aber so lange sie das Eichsiegel bekommen und die Fehlergrenzen einhalten, dürfen sie weiterhin gewerblich genutzt werden. Das Wissen rund um die „alte“ Messtechnik wird auch im Bremer Eichamt weitergetragen. Nach ihrer theoretischen Ausbildung an der Deutschen Akademie für Metrologie beim Bayerischen Landesamt für Maß und Gewicht in München begleiten die jungen Eichamtsmitarbeiter erfahrene Kollegen und lernen so auch einiges über mechanische Waagen. „So sorgen wir dafür, dass das Wissen nicht verloren geht“, betont Elke Kupka.

Pressekontakte:

Siegfried Austel, Telefon +49 (0)421 396 70 72

Christina Selzer, Pressestelle Senatorin für Gesundheit, Frauen und Verbraucherschutz, Telefon +49 (0)421 361 20 82, christina.selzer@gesundheit.bremen.de.

Autorin: Berit Böhme

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/der-mann-fuers-gleichgewicht>



Bilddownload

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

Foto 1: [Siegfried Austel ist einer der letzten Waagenbauer in Deutschland. In Bremen Walle hat er seine Werkstatt und repariert analoge Waagen.](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: [Von Waagen, die nur Kilogramm anzeigen ...](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 3: [... bis hin zu Waagen, die ganz präzise Grammunterschiede angeben können. Siegfried Austel repariert sie alle.](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 4: [Stolz präsentiert Austel sein Meisterstück. An der Tafelwaage tüftelte er zwei Jahre lang, alle Teile sind handgefertigt. Der Wägebereich liegt zwischen 50 Gramm und fünf Kilo.](#)
© WFB/Jörg Sarbach



20.09.2019 – Berit Böhme

Aufgetafelt

Sie hat schon sechs Jahrhunderte auf dem Buckel, ist aber keineswegs in die Jahre gekommen: Die „Compagnie der Schwarzen Häupter“. Die ursprünglich deutsch-baltische Bruderschaft hat in Bremen eine neue Heimat gefunden. Sie bereichert die hanseatische Kulturlandschaft mit einem liebevoll polierten Kleinod. Einmal im Jahr wird es benutzt. Am 2. November ist es wieder soweit.



Die silberne Prunkkanne in Gestalt des heiligen Mauritius, sitzend auf einem Hippokampen wurde 1665 in Augsburg gefertigt. Der Heilige – wird vermutet – ist Namensgeber der Compagnie der Schwarzen Häupter. © WFB/Focke Strangmann

Silberschatz hat seinen Platz im Ludwig Roselius Museum

So mancher hält sein Tafelsilber vorsichtig unter Verschluss. Nicht so die Mitglieder der „Compagnie der Schwarzen Häupter aus Riga“. [Sie teilen den Anblick ihrer historischen Tafelaufsätze, Prunkkannen und Trinkpokale mit den Besuchern des Ludwig Roselius Museums in der Bremer Böttcherstraße.](#) „Es ist ein Silberbestand von besonders hoher Qualität“, sagt der Archivar der Compagnie, Professor Hans-Albrecht Koch. „Aus den Hochburgen der Silberschmiedekunst in Augsburg, Riga und Lübeck.“ Der Schatz verlässt allerdings einmal im



Jahr seinen angestammten Museumsplatz. Die Mitglieder der Compagnie nutzen ihn für ein besonderes Mahl. Aber dazu später mehr.

Konterfei eines Märtyrers als Compagnie-Logo

Hinter dem rätselhaften Namen „Compagnie der Schwarzen Häupter“ verbirgt sich eine im hohen Mittelalter in der heutigen lettischen Hauptstadt Riga gegründete Bruderschaft. Ihr gehörten ledige deutsche Kaufleute an. Woher die Bezeichnung Schwarzhäupter stammt, ist nicht eindeutig geklärt. Vermutlich geht der Name auf den Schutzpatron der Soldaten, den Heiligen Mauritius zurück. Sein schwarzes Konterfei ist sozusagen das Logo der Compagnie. Mauritius' Haupt zierte auch das älteste überlieferte Dokument der Rigenser, die Statuten aus dem Jahre 1416.

Bruderschaft war mildtätig – und trinkfreudig

Auch die Satzung ist unter den Exponaten in der Böttcherstraße. Beim Eintritt in die Bruderschaft mussten die angehenden Schwarzhäupter einen Eid schwören. Ursprünglich gehörte neben Mildtätigkeit, der Hilfe für in Not geratene Gefährten und Frömmigkeit auch die Stadtverteidigung zu den Aufgaben der Schwarzhäupter. Eines kam bei all dem aber nie zu kurz: die Geselligkeit. „Sie haben gerne mal gefeiert, es waren trinkfreudige und streitbare Leute“, sagt der „Ältermann“ (Vorsitzende) Dr. Hans-Georg Friedrichs.

Riga und Bremen sind seit Jahrhunderten eng verbunden

Im Laufe der Jahrhunderte mauserten sich die Schwarzhäupter zu einer der einflussreichsten Bruderschaften Rigas. Ihr Silberschatz speiste sich aus Geschenken von Mitgliedern und Gästen. Die Kaufleute trafen sich in Riga im „Neuen Haus“, das um 1700 in „Schwarzhäupterhaus“ umbenannt wurde. Das Gebäude am Rathausplatz wurde im Zweiten Weltkrieg beschädigt und später gesprengt. Bei der Rekonstruktion in den 1990er Jahren spielte Bremen eine entscheidende Rolle. Die beiden Hansestädte Bremen und Riga sind seit jeher eng verbandelt. Riga wurde Anfang des 13. Jahrhunderts vom Bremer Bischof Albert gegründet.

Ein Schatz wird im Krieg auseinandergerissen

Die über 500-jährige Präsenz der Deutschbalten im Baltikum endete 1939 abrupt mit dem Hitler-Stalin-Pakt. Auch die Compagnie der Schwarzen Häupter wurde aus dem Land geworfen, das Schwarzhäupterhaus enteignet. Der letzte Eintrag im Gästebuch stammt vom Arzt Ferdinand Sauerbruch. „Den Silberschatz konnten sie zu nicht unerheblichem Teil mitnehmen“, erzählt Archivar Hans-Albrecht Koch. Ein Teil des Schatzes blieb in Riga, wo er heute im Museum für Rigaer Stadtgeschichte und Schifffahrt ausgestellt wird. Andere Objekte



verschwanden in Moskau. Im Krieg wurde der von der Compagnie gerettete Schatz in einem Bergwerk im Harz eingelagert, nach Kriegsende landete er bei einer US-Sammelstelle in Wiesbaden.



An der Stirnseite des Raumes können die beiden wichtigsten Stücke des Silberschatzes betrachtet werden: die Statuette des Heiligen Georg aus Riga (links) und die Prunkkanne in Gestalt des heiligen Mauritius (rechts). © WFB/Focke Strangmann

Compagnie findet 1980 an der Weser neue Heimat

„Nach dem Zweiten Weltkrieg haben sich die Mitglieder wiedergefunden“, sagt Koch. Zunächst war die Compagnie als Verein in Hamburg registriert, seit 1980 ist die Gemeinschaft in Bremen heimisch. Zu Hause ist die Compagnie unter dem Dach der Handelskammer, im Schütting am Marktplatz. Seit 1987 ist dem Silberschatz im ersten Stock des nahegelegenen Roselius-Museums ein eigener Raum gewidmet.

Hingucker für die Besucher: Figur mit Reliquienfach

Die „Schatzkammer“ zieht die Museumsbesucher an. „Das Interesse ist schon sehr groß“, sagt der Direktor der Museen Böttcherstraße Dr. Frank Schmidt. „Viele Besucher sind erstmal überrascht, den Schatz hier zu sehen.“ Für Schmidt ist vor allem die Statuette des Heiligen



Georgs „ein exceptionelles Stück“. Die Figur mit Reliquienfach entstand 1507 in Lübeck. Es ist das älteste und zugleich das einzige erhaltene vorreformatorische Objekt. Die Schwarzhäupter wandten sich ab 1523 dem protestantischen Glauben zu. Manche beteiligten sich sogar am „Bildersturm“ und schmolzen dabei auch eigene Kunstwerke ein.

Silberschatz steht für gelebte Geschichte und Tradition

In derselben Vitrine an der Stirnseite der Schatzkammer steht ein weiterer Hingucker: eine Prunkkanne in Gestalt des Heiligen Mauritius. Der Ausschank des 1665 in Augsburg entstandenen, teils vergoldeten Stücks ist im Pferdekopf versteckt. Nur wer ganz genau hinschaut, entdeckt den Deckel. Die meisten Stücke stammen aus dem 17. und 18. Jahrhundert, die jüngsten Arbeiten sind Digestifbecher aus dem Jahr 2007. Für Frank Schmidt steht der Silberschatz für „gelebte Geschichte und Tradition“.



Direktor der Museen Böttcherstraße Dr. Frank Schmidt präsentiert den Schatz der Schwarzhäupter im Ludwig Roselius Museum. © WFB/ Focke Strangmann



„Ein Silberbestand von besonders hoher Qualität“, schwärmt Hans-Albrecht Koch (links), Archivar der Schwarzhäupter. Auch Hans-Georg Friedrichs (rechts), Ältermann der Schwarzhäupter weiß um die Besonderheit des Schatzes der Compagnie. © WFB/Focke Strangmann

„Kulturgut, das nie in Gebrauch ist, ist verlorenes Kulturgut“

Permanent steht der Schatz nicht in den Museumsvitrinen. „Kulturgut, das nie in Gebrauch ist, ist verlorenes Kulturgut“, ist Hans-Albrecht Koch überzeugt. Einmal im Jahr zieren ausgewählte Stücke die Festtafel des „Brudermahls“ der Compagnie im Schütting, 2019 ist es der 2. November. Trotz des Namens sitzen auch Frauen mit am Tisch. Hans-Georg Friedrichs ist seit 30 Jahren ein Schwarzhäupter. Sattgesehen hat er sich an dem Tafelschmuck bisher nicht. „Es ist jedes Mal erhebend beim Brudermahl vor solchen Stücken zu sitzen“, schwärmt der Ältermann.

Nur der „Amicitia-Pokal“ darf angefasst werden

Für die Tafelzierden gilt: Angucken ja, Anfassen nein - außer für den „Amicitia-Pokal“, einen filigranen Freundschaftspokal aus dem Jahre 1654. Das mit Figuren von Bacchus und Merkur verzierte Trinkgefäß wird mit Champagner oder Sekt gefüllt und unter den Gästen herumgereicht. „Mercur ist der Gott der Kaufleute“, sagt Koch. Die Speisen und Weine des Brudermahls variieren. Nur der erste Gang ist stets Rigaer Lachs.



Niemand kann sich um eine Mitgliedschaft bewerben

Junggesellen müssen die Schwarzhäupter schon lange nicht mehr sein. Die Compagnie ist aber nach wie vor ein reiner Männerclub mit derzeit 25 Mitgliedern. Der Jüngste ist Anfang 40, der Älteste über 80. Bewerben oder gar einfach eintreten können Interessenten nicht. Die Gemeinschaft geht auf potenzielle neue Mitglieder zu. „50 Prozent der Mitglieder kommen aus Bremen“, sagt Friedrichs. „Der Rest ist übers Bundesgebiet verteilt.“ Nach wie vor hat das Gros einen kaufmännischen Hintergrund und Bezüge zum Baltikum. „Vererbt“ wird die Mitgliedschaft aber nicht. „Das ist kein Familienklüngel“, stellt der Ältermann klar. „Es geht auch alles sehr weltlich zu.“

Compagnie lobt Musikpreis aus

Die Compagnie habe zwar christliche Wurzeln, sei aber nicht konfessionsgebunden. „Sie hat vier Mal im Jahr einen Jour fixe, zum Gedankenaustausch“, sagt Friedrichs. Zudem machen die Mitglieder jährlich eine Reise, dieses Mal geht es nach Riga. „Alle zwei Jahre loben wir einen Musikpreis für die Musikakademie in Riga aus“, sagt Friedrichs. Am Vorabend des Brudermahls im November spielen die Preisträger im Schütting.

Schatz steht unter staatlichem Schutz: Er darf nicht verkauft werden

Im Museum ist auch die 1665 in Augsburg gefertigte „Taufschale“ ausgestellt. Darin waschen sich Neumitglieder traditionell die Hände, bevor sie den Compagnie-Schwur unterschreiben und bekräftigen, den Schatz nicht zu verkaufen. Zudem setzte sich der Verein für die Unterschützstellung des Schatzes ein. „Der Silberschatz ist jetzt national wertvolles Kulturgut“, sagt Schmidt. Er darf nicht ins Ausland verkauft werden.

Service:

Zu den Museen der Böttcherstraße gehören das Paula Modersohn-Becker-Museum und das Ludwig-Roselius-Museum in der Böttcherstraße Bremen. Letzteres beherbergt den Schatz der Schwarzhäupter. [Öffnungszeiten und Eintrittspreise für die Museen sind hier zu finden.](#)

Pressekontakt:

Claudia Klocke, Pressesprecherin Museen Böttcherstraße, Tel.: +49 (0)421 338 82 36,
c.klocke@museen-boettcherstrasse.de

Hans-Albrecht Koch, Archivar der Schwarzhäupter, Tel.: +49 (0)160 968 78 475

Hans-Georg Friedrichs, Ältermann der Schwarzhäupter, Tel.: +49 (0)421 250 404

Autorin: Berit Böhme

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/der-schatz-der-comagnie-der-schwarzen-haeupter>

Bilddownload

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

Foto 1: [Die Prunkkanne in Gestalt des heiligen Mauritius, sitzend auf einem Hippokampen wurde 1665 in Augsburg gefertigt. Der Heilige – wird vermutet – ist Namensgeber der Compagnie der Schwarzen Häupter.](#) © WFB/Focke Strangmann

Foto 2: [An der Stirnseite des Raumes können die beiden wichtigsten Stücke des Silberschatzes betrachtet werden: die Statuette des Heiligen Georg aus Riga \(links\) und die Prunkkanne in Gestalt des heiligen Mauritius \(rechts\).](#) © WFB/Focke Strangmann

Foto 3: [Direktor der Museen Böttcherstraße Dr. Frank Schmidt präsentiert den Schatz der Schwarzhäupter im Ludwig Roselius Museum.](#) © WFB/ Focke Strangmann

Foto 4: [„Ein Silberbestand von besonders hoher Qualität“, schwärmt Hans-Albrecht Koch \(links\), Archivar der Schwarzhäupter. Auch Hans-Georg Friedrichs \(rechts\), Ältermann der Schwarzhäupter weiß um die Besonderheit des Schatzes der Compagnie.](#) © WFB/Focke Strangmann



Folgender Artikel ist bereits am 28.08.2017 erschienen und wurde jetzt aktualisiert und ergänzt:

23.09.2019 – Helmut Stapel

[Tour de Fisch](#)

Fisch spielt in Bremerhaven eine große Rolle. Die Stadt an der Nordseeküste ist nicht nur die Fischstäbchen-Hauptstadt der Welt. Es gibt noch viel mehr Fischgeschichten zu erzählen. Erfahren kann man diese bei einer einzigartigen Busrundfahrt: der „[Tour de Fisch](#)“.



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

Doppeldeckerbus startet am Schifffahrtsmuseum

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 Schifffahrtsmuseum](#) 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 26. Oktober 2019
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: <https://www.bis-bremerhaven.de/tour-de-fisch-per-bus-durch-den-groessten-kuehlschrank-europas.98740.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



BREMEN
BREMERHAVEN

> **PRESSEDIENST** Menschen und Geschichten
aus dem Bundesland Bremen

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