

Trommeln und Tanzen

Casa Cultural bietet neue Kurse an

Altstadt (xbe). Der Kultur- und Sportverein Casa Cultural Bremen, Bürgermeister-Smidt-Straße 59-61, bietet neue Kurse an. Der Trommelkurs für Anfängerinnen und Anfänger ohne Vorkenntnisse unter Leitung von Renier Sarria Smith vermittelt Grundlagen. Er beginnt am Montag, 6. Oktober, 18.50 Uhr. Trommeln stellt der Verein. Am Dienstag, 7. Oktober, startet um 18.50 Uhr „Puro Cubano“ von Yorgenis Danger Garcia mit afrokubanischen Tänzen und „Rumba cubana“ für Fortgeschrittene. Er wird zum Teil von Live-Trommelmusik begleitet und dient zur Vorbereitung der öffentlichen Auftritte des Vereins. An Anfänger richtet sich der Kursus „Movimientos Afrocubanos“ am Freitag, 10. Oktober, 19 Uhr, mit Renier Sarria Smith.

In den Tanzkursen werden Tänze der ehemaligen Sklaven aus dem Karibikum vermittelt. Alle Kurse dauern eine Stunde. Anmeldung und weitere Informationen per E-Mail an info@casa-cultural.de.

Kunst für alle in der Kunsthalle

Ostertor (xos). Die Kunsthalle, Am Wall 207, bietet Erwachsenen und Kindern viele Möglichkeiten, sich den Ausstellungen zu nähern. Am Sonntag, 5. Oktober, führt Eva Fischer-Hausdorf, durch die Installationen von Jason Rhoades. Am Dienstag, 7. Oktober, erklärt Kai Hohenfeld um 18 Uhr die italienische Grafik des 16. Jahrhunderts.

Zur Kunstpause von 13 bis 13.15 Uhr bietet Christian Melzer am Donnerstag, 9. Oktober, ihr Sujet: Die kokette Alte vor dem Spiegel – ein Stich von Jeremias Falck. Am Sonnabend, 11. Oktober, sind die Kinder dran. Von 11.30 bis 13 Uhr heißt es „On Tour mit Max Liebermann“ – Bärbel Schönbohm führt Kinder ab sechs Jahren durch die Ausstellung und plant eine Werkstattaktion. Am Tag drauf, 12. Oktober, führt Dieter Begemann um 15 Uhr von Meisterwerk zu Meisterwerk. Kunst und Musik werden am Dienstag, 14. Oktober, um 18 und 19 Uhr kombiniert. Infos und Anmeldung auf www.kunsthalle-bremen.de.

Ausstellung mit Platzhaltern

Altstadt (xos). Mit der Graphotheksschau „Bildwechsel“ feiert die Zentralbibliothek, Am Wall 201, ihren zehnten Geburtstag an diesem Standort. Zur Vernissage dieser Ausstellung am Montag, 6. Oktober, um 18 Uhr spricht Detlef Stein. Alle Kunstwerke sind Leihgaben der Graphothek und können von den Besuchern ausgeliehen werden.

Beim Ausleihen hinterlässt der Kunde seine Telefonnummer, Adresse und optimaler Weise gleich einen Wunschtermin zum Fotografieren. Die Stadtbibliothek setzt sich dann mit ihm in Verbindung, um das Kunstwerk mit dem neuen „Besitzer“ in seinem neuen Zuhause zu fotografieren. Die so entstandene Fotografie wird an die frei gewordene Stelle in der Schau gehängt und bleibt dort bis zum Ende am Sonntag, 2. November. Der Eintritt ist frei. Informationen über die Graphothek gibt es im Internet unter www.graphothek.bremen.de.

Neues Bier nach alter Tradition

Im Schüttinger wurde das erste „Ale No. 2“ mit Gröpelinger Hopfen gebraut



Michael Scheer (v. l.) schaut zu, wie Palle Jensen und Markus Freybler in der Gasthausbrauerei Schüttinger den Hopfen in die Sudpfanne geben.

Wie wohl das Bier geschmeckt hat, das im Mittelalter in Bremen gebraut wurde? Diese Frage beschäftigt Brauingenieur Markus Freybler seit längerem. Mit Braumeister Palle Jensen vom Schüttinger und Michael Scheer vom Urban-Gardening-Projekt „Gemüsewert“ hat er am Dienstag mit Gröpelinger Hopfen ein Bier nach alter Tradition gebraut. In etwa vier Wochen kann es probiert werden.

VON ANNE GERLING

Altstadt-Ohlenhof. In der Gasthausbrauerei Schüttinger nahe der Böttcherstraße wird demnächst ein ganz besonderes Bier ausgetastet: Dort wurde in dieser Woche das „Ale No. 2“ gebraut – ein Bier aus Bremen mit Aromahopfen aus Bremen.

Mit Markus Freybler, Palle Jensen und Michael Scheer stehen hinter dem Projekt – natürlich drei Bremer: Im April hatte Brauingenieur Markus Freybler aus Findorff die Idee, hierzulande Hopfen anzubauen und daraus in seiner Bremer Braumanufaktur ein Bier für Bremen zu kreieren. Mit Michael Scheer, Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung (GiB), die in Gröpelingen das Urban-Gardening-

Projekt „Gemüsewert“ betreibt, fand Freybler einen hoch motivierten Kooperationspartner. Vier unterschiedliche Hopfensorten – Tettlinger, Saphir, Hallertauer Perle und Cascade – haben die beiden im Mai auf dem Gröpelinger Gelände angepflanzt. Pünktlich zur Hopfernte gibt es mit dem Schüttinger-Braumeister Palle Jensen nun einen Dritten im Bunde, mit dem in den vergangenen Wochen an der perfekten Rezeptur für das Bier aus Bremen gefeilt wurde.

Obergäriges und fruchtiges Bier

„Bei diesem Bier steht der Bremer Hopfen im Mittelpunkt, und so haben wir um den Hopfen herum die Rezeptur entwickelt“, erzählt Palle Jensen. Freybler ergänzt: „Wir wollten ein Bier brauen, das so schmeckt, wie es vielleicht mal vor ein paar Hundert Jahren geschmeckt hat. Früher hat man nur obergärig gebraut, und dieses Verfahren passt auch gut zu unserem Hopfen. Unser Ziel war deshalb, ein obergäriges Bier zu brauen, das geschmacklich in eine fruchtige Richtung geht. Denn die Hopfensorte Cascade hat sehr fruchtige Aromen.“

Folglich habe man eine spezielle obergärige Bierhefe verwendet, beschreibt Palle Jensen: „Ich bin ein absoluter Fan dieser Hefe – das Bier wird schön rund werden.“ Gebraut wurde nach dem Reinheitsgebot – lediglich mit Malz, Wasser, Hefe und Hopfen. Geschmack und Haltbarkeit des Biers lassen sich durch die Sorte und Menge des Hopfens beeinflussen.

Aus sieben unterschiedlichen Kombinationen hat das Trio seinen eindeutigen Favoriten gewählt: „Ich fand die Nummer 2 am besten, weil sie fruchtig ist, gut riecht und nicht zu aufdringlich war. Das ist meiner Meinung nach ein ausgewogenes Bier“, beschreibt Michael Scheer. Auch

Freybler und Jensen entschieden sich ganz klar für die Test-Flasche Nummer 2, wodurch sich auch der Name des Bieres erklärt. Im englischen Sprachraum bezeichnet „Ale“ laut Freybler obergärige Biere.

Diese Woche wurde gebraut. Der Prozess dauert etwa acht Stunden. Er beginnt damit, dass die Würze aus den Gröpelinger Hopfendolden in einem Kupferkessel ausgekocht wird. „Sudpfanne“ heißt das Gefäß im Fachjargon. Später wird Hefe zugesetzt, die für den Gärprozess sorgt – der Zucker in der Würze wird zu Alkohol vergoren. „Wir haben 5,2 Prozent Alkohol angepeilt. Der genaue Wert wird in einer Laboranalyse ermittelt“, erklärt Palle Jensen. Für ihn war es eine „Premiere in vielfacher Hinsicht“: „Wir haben im Schüttinger das erste Mal mit Bremer Hopfen und nach eigenem Rezept gebraut. Es ist die erste Kooperation und unser erstes obergäriges Bier.“

Wenn in etwa vier Wochen die Nachgärung beendet ist, gibt es das „Ale No. 2“ zu probieren: Die – limitierten – 1500 Liter werden in Handarbeit in Fässer und Flaschen abgefüllt. 80 Halbliterflaschen kann Jensen pro Stunde befüllen, „wenn's gut läuft!“

Die Flaschen werden im Schüttinger serviert. Neben am „Friesenhof“ gibt es „Ale No. 2“ dann vom Fass. Freybler, der seit diesem Jahr die Biermarke „Hopfenfänger“ vertreibt, wird das „Ale No. 2“ nachbrauen und ab November in 0,3-Liter-Flaschen auf den Markt bringen. Seine Geschäftsphilosophie basiert auf dem „Craft-Beer-Gedanken“. Dieser Begriff umschreibt individuelle, handwerklich gebaute Biere, die es meist nur in kleinen Mengen gibt. „Ich glaube, als kleine Firma kommt man nur dann weiter, wenn man gemeinsam etwas macht“, ist er überzeugt.



Zwischendurch kontrolliert Markus Freybler einzelne Hopfendolden, denn sie sichern die Qualität des „Ale No. 2“.

FOTOS: R. SCHEITZ

Bürger beauftragen Behörde

Neues Hulsberg-Viertel: Bettenhaus, Bäume und Parkplätze prüfen

VON LIANE JANZ

Hulsberg. Nach der Urlaubszeit arbeiten Verwaltung und Bürger fleißig weiter am neuen Hulsberg-Viertel. Das Quartier soll auf dem Gelände des Klinikums Bremen-Mitte entstehen, sobald der Klinikneubau fertig ist und alle Abteilungen dort eingezogen sind. Ein Werkstatt-Wochenende im Juli ließ noch einige Fragen offen, auf die Stadtplanerin Marion Skerra bei der jüngsten Versammlung der „BürgerInnen-Aktion neues Hulsberg“ Antworten gab.

Streitpunkt ist seit langem das Bettenhaus der Klinik. Sobald der Neubau in Betrieb ist, braucht das Krankenhaus das Hochhaus an der St.-Jürgen-Straße nicht mehr. Nach Willen der Baubehörde soll es abgerissen und dort ein vermutlich ähnliches neues Wohnhaus gebaut werden. Eine Gruppe Bürger setzt sich dafür ein, das es stehen bleibt und zu sozialem Wohnraum umgebaut wird. Die Verwaltung prüft das Anliegen. „Wir suchen nach einer Möglichkeit, die Option zu geben, es zu erhalten“, sagte Marion Skerra. Dafür müsste ein neben dem Haus geplantes Ärztehaus näher an die St.-Jürgen-Straße rücken. Das müsse mit dem Denkmalschutz geklärt werden, da das Ensemble Innere Medizin, Alte Hals-Nasen-Ohren-Klinik und Augenklinik an der St.-Jürgen-Straße geschützt ist. „Wir prüfen das“, so Skerra.

Geprüft werde ebenso die Möglichkeit, mehr Bäume zu erhalten. Architekt Carsten Lorenzen, von dem der Entwurf zum neuen Hulsberg-Viertel stammt, habe den Auftrag, an bestimmten Stellen noch einmal zu schauen, ob sich Baufelder geringfügig verschieben lassen, hieß es. Und auch der Bürgerwunsch nach privaten Zonen

vor Wohnhäusern wird geprüft. An Hausfronten, die an einer Straße liegen, sei das wegen gesetzlicher Vorgaben zu Straßen- und Fußwegbreiten schwierig, erklärte Marion Skerra. Zugunsten einer Vorzone müssten eventuell Grünstreifen oder Innenhöfe verkleinert werden.

Streitpunkt ist nach wie vor das Parken im Quartier. Es soll zwei überirdische Quartiersgaragen und nach aktuellem Stand Tiefgaragen unter zwei Wohnblöcken nahe der St.-Jürgen-Straße geben. Die Verwaltung rechnet mit einem Schlüssel von 0,4 Autos pro Wohnung. Die Anwohner hätten gern weniger Autos im Quartier. „Da sind wir auch in der Prüfung“, sagte Marion Skerra. Eine Möglichkeit sei, einen geringeren Schlüssel anzusetzen. Die Behörde überlege ferner, einzelne Baugrundstücke als autofrei zu vermarkten. Dafür müsste die Rechtslage eingehend studiert werden. Derzeit arbeitet die Behörde am Bauabwägungsplan (B-Plan) für das neue Hulsberg-Viertel. Es sollen ein Entwässerungs- und ein Lärmgutachten erstellt werden, deren Resultate Einfluss auf den Plan nehmen werden. Der B-Plan soll voraussichtlich im Frühjahr öffentlich ausgetastet werden, bevor die Baudeputation darüber berät.

Die Bürger haben sich laut Stadtplanerin Gedanken über weitere Punkte gemacht, die sie gern zeitnah geklärt hätten: Fragen nach der Architektur der Häuser, den Grundstückspreisen, dem Anteil an sozialem Wohnungsbau und Flächen für Baugruppen. Sie wollten nicht, dass die Flächen für Baugruppen in den Anteil an sozialen Wohnungen eingerechnet würden. Die Bürger wollen nun ihre Fragen zusammenfassen und der Behörde das Schreiben mit Bitte um Antworten zukommen lassen.

WESER KURIER Ticket



Do., 16. Oktober 2014, 20 Uhr, Schlachthof

Wolf Haas

Lesung „Brennerova“

2 € Rabatt für AboCard Inhaber!

Die Tickets erhalten Sie im Pressehaus, in unseren regionalen Zeitungshäusern sowie bei Nordwest Ticket unter 04 21 / 36 36 36.

www.weser-kurier.de/ticket

Ihr Abo-Vorteil:

Sie sparen mehr als 30% gegenüber dem Zeitungskauf im Handel! Informationen zum Abo unter www.weser-kurier.de

NACHRICHTEN IN KÜRZE

KINDER- UND JUGENDKANTOREI

Premiere ist am Freitag

Findorff-Bürgerweide (ave). In unserer Ankündigung der neuen Produktion der Bremer Kinder- und Jugendkantorei und des Bremer Kaffeehaus-Orchesters wurde leider ein falsches Datum genannt. Korrekt ist: Die „Roten Reporter“ feiern am morgigen Freitag, 3. Oktober, um 19.30 Uhr Premiere in der Kesselhalle des Kulturzentrums Schlachthof, Findorffstraße 51. Eine zweite Vorstellung ist am kommenden Sonnabend, 4. Oktober, 19.30 Uhr. Karten für 13 Euro sind im Vorverkauf über die Kantorei erhältlich bei Hannelore Mib, Telefon 5798877.

PARITÄTISCHES BILDUNGSWERK

Fortbildung zum Suchtberater

Altstadt (xik). Eine berufsbegleitende Zusatzqualifizierung in Sachen Suchtberatung bietet das Paritätische Bildungswerk, Faulenstraße 31, ab Sonnabend, 18. Oktober, an. Über eineinhalb Jahre lernen die Teilnehmenden Fachwissen und erwerben Beratungskompetenz für den Umgang mit Suchtkranken, von Sucht Gefährdeten und deren Angehörigen. Mehr Informationen gibt es unter www.pbwbremen.de oder telefonisch unter der Nummer 174 72 28.

SENIOREN-TALKSHOW

Torfkähne und Parkgewässer

Altstadt (spa). Die nächste Bremer Senioren-Talkshow – die mittlerweile 621. – ist am Mittwoch, 8. Oktober, um 15.05 Uhr im Weserhaus bei Radio Bremen, Hinter der Mauer 5. Moderator Jens Schmidtman hat unter anderem zu Gast: Ulrich Mickan von der Torfkahnflotte, Geschäftsführer des Bremer Beschäftigungsträgers bras, Joachim Leisse, Pächter der Gewässer im Bürgerpark, und Ralf Zylmann vom Handwerksteam 24.

ZENTRALBIBLIOTHEK

Arbeiten auf Papier ausgestellt

Altstadt (scd). Die Oldenburger Künstlerin Heike Ellermann präsentiert in der Ausstellung „Bilder & Bücher“, die vom 2. bis 30. Oktober im Wall-Saal der Zentralbibliothek am Wall 201 zu sehen ist, ihre Arbeiten auf Papier. In ihren Collagen und Öpastellen wird – oft in Serien – ein Thema durchgespielt und in Farbe und Form variiert. Der Eintritt ist frei.

PRESSE CLUB IM SCHNOOR

Diskussion um Bürgertum

Altstadt (xbe). In Kooperation mit der Liberalen Gesellschaft Bremen lädt die Konrad-Adenauer Stiftung für Mittwoch, 8. Oktober, ab 19 Uhr, zu einer Podiumsdiskussion zum Thema „Quo vadis, bremisches Bürgertum?“ in den Bremer Presse-Club, Schnoor 27, ein. Der Eintritt ist frei, Anmeldung unter Telefon 1630090 oder per E-Mail an kas-bremen@kas.de.

CAROLINE-KETTLER-HAUS

Buchmarkt drei Tage zu

Hastedt (xbe). Der Buchmarkt des Deutschen Roten Kreuzes, Caroline-Kettler-Haus/DRK-Haus, Hastedter Heerstraße 250, hat von heute, 2. Oktober, bis Sonnabend, 4. Oktober, geschlossen. Im Oktober ist der Buchmarkt ansonsten an folgenden Tagen geöffnet: Montag, Dienstag und Freitag: 10 bis 13 Uhr, Dienstag und Donnerstag: 15 bis 18 Uhr.

paul green münchen



Schuhe kauft man bei WACHENDORF

Ansgaritorstr. 21 · 28195 Bremen · Telefon 0421-12373