



Montag, 25. Juli

Mittelalterliches Treiben

11-12.30 Uhr Mittelalterliches Treiben (bis 29. Juli) für Kinder und Jugendliche ab sechs Jahren auf der Kinder- und Jugendfarm Habenhausen (Ohserstraße 40a).

Junior-Motor-Park

14-16 Uhr Fahrspaß für Kinder und Jugendliche bis 16 Jahre beim Junior-Motor-Park. Verkehrstraining ab sechs Jahren, Quad-Gelände-Strecke ab acht Jahren (Elektro), Benziner ab elf Jahren, Formel-I-Rennen ab neun Jahren, Familien-Minigolf, Trampolin, Kicker und Tischtennis (Senator-Apelt-Straße, Einfahrt Warturmer Heerstr.).

Crossfit für Teens

16.30-17.30 Uhr Crossfit für Teens von zwölf bis 18 Jahren beim TUS Komet Arsten (Sportplatz Korbhauser Weg). Sportzeug für Draußen mitbringen. Anmeldung unter Telefon (01 76) 64 1394 74 oder per eMail unter blankfit@gmail.com. Kosten: zwei Euro.

Kegeln

15-18 Uhr Kegeln für Kinder und Jugendliche von acht bis 18 Jahren beim Eisenbahner-Sportverein Sebaldsbrück. Turnschuhe bitte mitbringen (Am Wasserturm 4).

Sommer-Holzwerkstatt

15-18 Uhr Sommer Holzwerkstatt für Kinder und Jugendliche ab acht Jahren mit dem Ortsamt Schwachhausen / Vahr. Bitte Pflaster mitbringen (Emmaplatz/Emmawiese).

Boule

16-18 Uhr Boule für Kinder und Jugendliche ab sieben Jahren (Bouleplatz beim Vereinszentrum Tura, Bert-Trautmann-Platz).

Dienstag, 26. Juli

Parcours

9.30-11.30 Uhr Parcours für Roller, Inliner und Co. für Kinder von sieben bis zwölf Jahren beim SV Hemelingen. Fahrradhelm, Getränk und wenn vorhanden Inliner, Einrad, Roller etc. bitte mitbringen (Parkplatz des Sportheuses, Am Sportplatz 2).

Tennis

10-12 Uhr Tennis für Kinder und Jugendliche von sechs bis 13 Jahren beim Landesbetriebssportverband Bremen (Sportanlage Volkmanstraße).

Streetdance

12-17 Uhr Renz Dance Day – Streetdance-Workshop für Kinder und Jugendliche ab elf Jahren bei der Tanzschule Renz. Sportschuhe und bequeme Kleidung bitte mitbringen. Kosten: 10 Euro (Bornstraße 63/64).

Backen

14.30-16.30 Uhr Backen im Steinbackofen für Kinder und Jugendliche ab sechs Jahren auf der Kinder- und Jugendfarm Habenhausen (Ohserstraße 40a).

Judo

15.30 Uhr Judo für Mädchen und Jungen von sieben bis elf Jahren beim TV Eiche Horn (Sportzentrum Berckstraße 87).

Badminton

16.30-18.30 Uhr Badminton für Kinder und Familien ab sechs Jahren bei der SG Findorff. Sportzeug und Sportschuhe mitbringen, wer hat, auch Badminton oder Federballschläger (Columbushalle, Nordstr. 343).

VON KATHRIN ALDENHOFF

Bremen Der junge Hopfen zieht sich in die Höhe, er rankt sich durch den Maschendrahtzaun, wächst über Umwege nach oben. Leistung muss er noch nicht bringen, dieses Jahr noch nicht. Gemeinsam mit dem Bierbrauer Markus Freybler steht Michael Scheer vor dem Hopfen-Zaun, sie begutachten die dreieinhalb Meter hohen Pflanzen. Freybler zeigt ans andere Ende des Zauns: „Die da hinten stehen doch schon ganz gut da“, Michael Scheer findet: „Die stehen alle gut da. Fürs erste Jahr sieht das super aus.“ Die beiden sind stolz auf ihre Pflanzen, denn sie haben mit ihnen so etwas wie eine Bewegung angestoßen: Hopfenanbau in der Urban-Gardening-Szene.

Wilder Hopfen wächst in vielen Ecken und Gärten in Bremen, doch das, was sich hier den Zaun hochrankt, ist nicht irgendein Hopfen: Hier wächst Craftbeer-Hopfen, Centennial und Chinook, Hallertauer Tradition und Cascade heißen die Sorten. An zwei Orten in Bremen bauen der Bierbrauer Markus Freybler und der Stadtgärtner Michael Scheer ihren Hopfen an: seit Mai 2014 auf der Gemüsewerft in Gröpelingen, seit diesem Jahr auch in der Überseestadt. In Gröpelingen wachsen 110 Pflanzen auf einem Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg, auf der ehemaligen Industriefläche in der Überseestadt sind es noch mal 100. Wenn die Pflanzen alt genug sind, könnten aus der Ernte 63000 Liter Bremer Bier werden.

Das Gelände in der Überseestadt ist 2600 Quadratmeter groß, Michael Scheer hat es

„Wir sind hier, weil wir Seele in das Quartier bringen wollen.“

Projektgründer Michael Scheer

von der Wirtschaftsförderung Bremen gemietet. „Wir sind hier, weil wir Seele in das Quartier bringen wollen“, sagt er. Und weil sie mehr Platz brauchen: „Mehr Fläche, mehr Gemüse.“ Der 47-Jährige ist Biologe und Geschäftsführer der gemeinnützigen Gesellschaft für integrative Beschäftigung (GiB). Menschen, die als nicht erwerbsfähig gelten, die aus verschiedenen Gründen wie einer geistigen Behinderung oder einer psychischen Krankheit keinen Arbeitsplatz finden, sollen mithilfe der Organisation betreut und beschäftigt werden. Sechs Beschäftigte arbeiten derzeit in den beiden Gärten, und der Gärtner Guénolé Rannou. Sie pflanzen Zwiebeln und Lauch, ernten Gurken und Bohnen, wässern Salat und Hopfen. Im vergangenen Jahr haben sie 1130 Kilo Gemüse, Obst und Hopfen geerntet. Dieses Jahr soll es doppelt so viel sein.

110 Hochbeete haben sie in der Überseestadt auf Paletten gestellt. Die Hochbeete sind nötig, weil der Boden des Geländes mit Mineralöl belastet ist; Obst und Gemüse, das auf dieser Erde wächst, sollte man besser nicht essen. Die Gemüsewerft arbeitet nach den Regeln des ökologischen Landbaus, die Bio-Zertifizierung ist beantragt. Gärtner Guénolé Rannou zeigt auf ein Beet mit Basilikumpflanzen, die lila blühen. „Vietnamesisches Basilikum“, sagt er. „Die Bestellung eines vietnamesischen Restaurants im Viertel“, sagt Scheer. Auch der Küchenchef des Restaurants Canova in der Kunsthalle ist Gemüse-Kunde von Michael Scheer, auf der Speisekarte steht dann zum Beispiel: „mit Blattsalaten aus der Gemüsewerft“.

„Wir bestellen nicht vor, die Gemüsewerft schickt uns das, was sie hat. Und wir schauen dann, wie wir das in unser Menü einfließen lassen“, sagt Canova-Küchenchef Marius Keller. Damit das funktioniert, steht in



Markus Freybler (links) und Michael Scheer begutachten ihren Hopfen.

FOTO: FRANK THOMAS KOCH

der Karte zum Beispiel nur Sommergemüse, aber nicht genau welches. Das lässt den Köchen Spielraum. Der Kontakt zu Michael Scheer entstand über das Netzwerk Biostadt Bremen. Das Gemüse kauft Marius Keller aber nicht nur, weil er die Projektidee gut findet. Sondern auch wegen der Qualität. „Der Mangold, das sind oft ganz junge Triebe. So feines Gemüse bekomme ich bei anderen Händlern nicht.“ Auf den Gemüsewerften sollen besondere Gemesorten wachsen, besondere Kräuter, besonderer Hopfen. Das will Projektleiter Michael Scheer, darin sieht er die Nische für sein Projekt. „Wir müssen uns professionalisieren.“ Cola-Rauke, Szechuan-Pfeffer, Vietnamesisches Basilikum und rote oder lila Kartoffeln – das, glaubt er, kann das Projekt Gemüsewerft langfristig sichern. Und der Hopfen für Markus Freybler.

Geerntet wird der Hopfen im September, aus der Ernte des vergangenen Jahres konnte Freybler 8000 Liter Bier brauen. Noch lange nicht so viel, wie es sich die beiden wün-

schon. Wenn sie alt genug sind, kann Markus Freybler aus der Ernte einer Pflanze etwa 300 Liter Bier machen. Sechs Sorten bietet seine Bremer Braumanufaktur unter dem Namen Hopfenfänger an, nur in einem davon, dem Ale No. 2, ist der Bremer Hopfen. Zusammen mit einer Sorte aus der Hallertau: Munroe. „Das Produkt passt zu Bremen und zu uns“, sagt Michael Scheer. „Craftbeer ist ähnlich wie urban farming. Die Regionalität ist wichtig, die kurzen Wege.“

Die Frage, wie die Zusammenarbeit zwischen ihnen zustande kam, beantwortet Michael Scheer mit einer Geschichte. Seine Mitarbeiter und er haben vor zwei Jahren in dem Garten in Gröpelingen Müll weggeschafft, Büsche weggeschnitten, Ordnung gemacht für die erste Gemüsewerft. „Da kam er an, mit Gummistiefeln, und sagte: Tach auch, ich bin Brauingenieur. Können Sie meinen Hopfen anbauen?“ Michael Scheer antwortete, er wisse nicht, wie das geht. Ich auch nicht, sagte Freybler. Zusammen haben sie es dann herausgefunden. „Acht Mo-

nate später hatten wir das erste Bier“, sagt Scheer.

Inzwischen wissen sie, dass der Hopfen keinen Wind mag, sie wissen, in welchen Abständen die Pflanzen stehen sollten, wie sie aufgehängt werden, sodass sie am besten wachsen. Sie haben vieles durchs Ausprobieren gelernt und manches von den Hopfenbauern der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugbiet der Welt. Craftbeer-Hopfen ist begehrt, seit auch große Brauereien auf den Trend aufgesprungen sind. „Viele Sorten sind extrem teuer oder vergriffen. Die Großbrauer kaufen sie auf“, sagt Markus Freybler, der selbst jahrelang für die Beck's-Brauerei gearbeitet hat. Oft sicherten sich Brauereien die Ernten Jahre im Voraus. Mit dem eigenen Hopfen will Freybler sich auch unabhängiger davon machen.

Während die beiden Männer über ihr Bier sprechen, läuft Mitarbeiter Mohamed mit einer grünen Gießkanne den Zaun entlang und wässert den Hopfen. Viereinhalb Stunden braucht einer von Guénolé Rannous Mitarbeitern, um an beiden Standorten alles zu gießen. Arbeit, die wichtig ist. Und die für alle Mitarbeiter hier zu schaffen ist. Die Gemüsewerft ist ein sogenannter Zweckbetrieb der GiB, seit 2014 wird sie von der Aktion Mensch gefördert. „Hier haben Menschen am Arbeitsleben teil, die sonst am Rand der Gesellschaft leben“, sagt Scheer. Menschen mit Behinderung arbeiten mit Menschen ohne Behinderung, sie sollen sich gegenseitig wahrnehmen. „Die Mitarbeiter identifizieren sich mit dem Ergebnis, nicht mit ihrer Erkrankung.“ Aktion Mensch fördert die

„Viele Sorten sind extrem teuer oder vergriffen.“

Markus Freybler

Gemüsewerft fünf Jahre lang, danach müssen Michael Scheer und seine Mitarbeiter Geld verdienen.

Deswegen sucht er langfristige Käufer für sein Gemüse. Und entwickelt viele Pläne, die das Projekt Gemüsewerft stützen sollen: In der Überseestadt will er Gemüse und Obst direkt vom Hof verkaufen, das Gelände soll offen für alle sein, für künstlerische, kulturelle und politische Ideen. Und in Gröpelingen beginnen sie in einigen Wochen, im Bunker Pilze zu ziehen: Austernseitlinge. Interessenten haben sich schon gemeldet, unter anderem Marius Keller vom Canova.

Wegen seines Hopfen-Projekts bekommt Scheer inzwischen Anrufe aus ganz Deutschland. „Wir sind die Einzigen in der Urban-Gardening-Szene, die Hopfen anbauen“, sagt er. „Da sind alle scharf drauf.“ Nun erklärt er in Seminaren, wie man Hopfen in der Stadt anbaut. Und wie man überhaupt an die Pflanzen kommt. Denn das ist gar nicht so einfach. „Da gibt es eine Wartezeit, und dann braucht es noch drei Jahre, bis die Pflanzen so weit sind.“ Das Problem: Die meisten Stadtgärten sind temporäre Projekte für einige Jahre. Neben dem belasteten Boden ist das noch ein Grund für den Hopfenanbau in Kisten: Scheer und Freybler sind so mobil mit ihrem Hopfen. Denn der obere Teil der Pflanze stirbt jedes Jahr ab, es bleiben nur die winterharten Wurzeln.

Irgendwann wollen sie mehrere Biersorten aus dem Bremer Hopfen brauen. Dieses Jahr wird das wohl noch nichts: Die Hopfenfernte in der Überseestadt wird überschüssig ausfallen. Aber in ein paar Jahren, wenn die Wurzeln kräftig genug sind, könnte es schon deutlich mehr sein. „Wenn die Pflanze fünf Jahre alt ist, dann geht's ab“, sagt der Hopfenbauer. Und zwar jahrelang: „Die laufen ewig.“

ANZEIGE

Schöne Urlaubszeit!

Machen Sie anderen eine Freude,
und spenden Sie Ihre Zeitung.

Informationen und Urlaubsservice unter:

WESER-KURIER, Abo-Service, Martinistraße 43, 28195 Bremen

04 21 / 36 71 10 20

weser-kurier.de/urlaub

WESER
KURIER

Unser Urlaubsservice

Ab vier-/elftägiger Spende können Sie aus den unten aufgeführten Möglichkeiten (E-Paper oder Geschenk) auswählen. Oder Sie verschenken Ihre Zeitung an Freunde oder Verwandte im Verbreitungsgebiet.

Meine Daten (bitte auf jeden Fall ausfüllen)

Zeitraum vom bis einschließlich

Name, Vorname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Kundenummer E-Mail-Adresse

Ich wähle eine Lieferung an

- eine gemeinnützige Einrichtung im Verbreitungsgebiet (diese suchen wir für Sie aus)
- Für eine Zeitungsspende ab vier Tagen wähle ich **kostenlos das E-Paper*** (bitte dazu E-Mail-Adresse angeben)
- Für eine Zeitungsspende ab elf Tagen wähle ich als Geschenk (bitte nur eine Option ankreuzen)
- Spende an die Leselust e.V.** **Spende an den Bremer Bürgerpark** **Monats-Xtra-Superios**

Freude, Verwandte oder meinen Urlaubsort (ohne Geschenk)

Lieferadresse für die Tageszeitung:

Name, Vorname

Straße/Nr.

PLZ/Ort

Ich erkläre mich damit einverstanden, über weitere Angebote des WESER-KURIER per E-Mail oder Telefon informiert zu werden. Der WESER-KURIER garantiert, dass die personenbezogenen Daten nicht an Dritte zur Nutzung weitergegeben werden. Ich kann diese Einwilligung jederzeit widerrufen.

Datum Unterschrift des Abonnenten

* Durch die mobile Nutzung des E-Papers können für Sie zusätzliche Kosten bei Ihrem Mobilfunk-Netzbetreiber anfallen. Bitte informieren Sie sich vorab über Ihre Tarifkonditionen und nutzen Sie gegebenenfalls kostenfreie WLAN-Zugänge. Beziehen Sie ein WESER-KURIER Plus-Abonnement (E-Paper, Apps, digitales Zeitungsarchiv) zum Vorzugspreis für Print-Abonnenten, berechnen wir ab dem 29. Tag der Lieferunterbrechung den vollen Preis für WESER-KURIER Plus.