



Kultig und lebendig

HANSESTADT BREMEN — DOCH SO SLOW!

Bis ins 17. Jahrhundert war Bremen ein unbequemer Geist im Hanse-Bündnis, der mächtigen Wirtschaftsvereinigung niederdeutscher Fernkaufleute im Nord- und Ostseeraum. Viele Genussecken in der historischen Altstadt zeugen noch heute von der kaufmännischen Intelligenz der Bremer in dieser privilegierten Zeit, hat **Silke Liebig-Braunholz** bei ihrem Besuch festgestellt. Und dennoch bietet die Stadt nicht nur kaufmännische Ideale.

Die Mitgliedschaft in der »Hanse« hat die Bremer Kaufleute und ihr unternehmerisches Handeln geprägt. Sie brachte ihnen Wohlstand und den Stolz, den sie seit 1404 in ihrem zehn Meter hohen steinernen Roland symbolisieren. Die Figur auf dem Marktplatz vor dem Rathaus ist Wächter für die Freiheit und Rechte der Stadt, die sich seit 1813 Hansestadt Bremen nennt.

Zu den hanseatischen Tugenden der Bremer gehört auch der Stolz auf das Mäzentum und visionäre Handeln, wie es Ludwig Roselius vorlebte. Er war es, der sich mit dem Wiederaufbau der historischen Böttcherstraße, die im Mittelalter die Verbindungsstraße zwischen Weser und Markt für die Handwerksbetriebe war und mit dem Niedergang des Handwerks schließlich verfiel, einen Lebensraum erfüllte. Durch sein weitsichtiges Handeln setzte er mit seinem Unternehmen Kaffee HAG, das seinen Verwaltungssitz in der Böttcherstraße hatte und heute zu dem

internationalen Lebensmittelkonzern Mondelēz gehört, seinerzeit eine der bedeutendsten privaten Aufbauleistungen der Bundesrepublik um.

Heute ist die Böttcherstraße Mittelpunkt jeder Stadtführung und Standort des Ladengeschäfts der Bremer Kaffeeesellschaft. Inhaber Martin Büchler bietet hier seinen in kleinen Mengen handwerklich produzierten Kaffee an. Die Bohnen bezieht er aus den großen Kaffeeendlagern, die es noch immer in Bremen gibt. »Bremen war die Stadt der Röster. Es gab etwa 240 Firmen, die mit dem Kaffeehandel oder der -herstellung zu tun hatten. Heute leben wir noch von dem Standortvorteil hier, da wir Kaffeebohnen beziehen können, die es anderswo nicht gibt. Aber es gibt nur noch fünf kleine Röstereien«, erzählt er. Umso wichtiger ist ihm, herausragenden Kaffee anzubieten, den er durch individuelle Röstungen herstellt und unter dem Markennamen »Büchlers Beste Bohne« nur begrenzt verfügbar im Geschäft mit ein paar wenigen Sitzplätzen zum Kauf oder sofortigen Genuss anbietet.

Schokolade und mehr im Schnoor

Nach dem Kaffeeerlebnis ist der Bummel durch die Böttcherstraße ein Muss. Unter anderem sind es die kleinen Handwerksläden – mittendrin die Bremer Bonbon Manufaktur –, die Museen oder das Haus des Glockenspiels mit dem drehbaren Bilderturm, die heute den Charme dieser Straße ausmachen. Sie befindet sich unweit des mittelalterlichen Quartiers Schnoor. In nur wenigen Minuten gelangt man von der Böttcherstraße hinüber in das Quartier, das seinen Namen den alten Schiffshandwerkstraditionen, wie etwa dem Seil- und Tauherstellen (Schnur = Schnoor) verdankt. Heute ist es ein Ort vieler Kunsthandwerksbetriebe und





Fotos: Silke Liebig-Braunholz, Teestübchen.

Das Teestübchen ist eine Institution und ein Ort regionaler Speisen. Die mehr als 100 Teesorten sind ausschließlich vom Hersteller Ronnefeldt (oben links).

Die Bronze-Statue von Esel, Hund, Katze und Hahn des Bildhauers Gerhard Marcks steht seit 1951 an der Westseite des Rathauses in Bremen. Sie führt auf das Märchen der Brüder Grimm zurück, die mit den Bremer Stadtmusikanten die Geschichte von den Schwachen erzählten, die sich durch ihr solidarisches Handeln erfolgreich gegen die Starken durchsetzen (oben rechts). Holtorf Kolonialwarengeschäft-Inhaber Marcus Wewer zeigt die lose Ware Zitronat (auch Succade) aus seinem Angebot.



Blick in die traditionsreiche Böttcherstraße (links). Betriebsleiter Christian Busch mit Konditormeisterin Annika Brunkhorst im Ladengeschäft der Chocolaterie mit Café von »Schröter's Leib & Seele« im Schnoor 13 (rechts). Martin Büchler im Ladengeschäft in der Böttcherstraße mit seinem individuell gerösteten Kaffee (S.21).



Fotos: Silke Liebig-Braunholz

kulinarischer Einladungen, wie etwa in das »Katzen-Café« mit traditionell französischer Küche oder in »Schröter's Leib & Seele« mit dem gehobenen internationalen Speisenangebot und der hauseigenen Chocolaterie, in der sich auch ein Café befindet. Betriebsleiter Christian Busch verantwortet diesen kulinarischen Hotspot im Schnoor und hält Mitinhaber Daniel Schröter den Rücken frei für seine kreativen Vorhaben. Für die Chocolaterie, die erst 2010 eröffnete, hat Schröter nach eigener Rezeptur die Sorten »Schröter's Braune« und »Schröter's Schwarze« mit 41 und 71,3 Prozent Kakaoanteil entwickelt, die Lieferant Callebaut für das Ladengeschäft produziert. »Auch in unserer Patisserie verarbeiten wir hochwertige Schokoladen und bieten diese in den Desserts im Restaurant an«, sagt Christian Busch.

Etwa 100 Meter entfernt biegt der Genussreisende dann meist noch in die »Wüstestätte« ein, um in eines der gemütlichsten Häuser im Altstadtviertel Schnoor einzukehren. Das Teestübchen ist eine Institution und wird heute von Jutta Gaeth mit

viel Liebe zum Detail geführt. Die Gäste mögen die von ihr eingerichtete Worpsweder Stube, in der sie dann eine der über 100 Teesorten genießen können. »Besonders gut läuft unsere Bremer Schnoormelange, ein Assamtee mit Sahnecreme-Aroma«, erzählt die Tee-Servicekraft Eva Albrecht. Im Haus ist Platz für 80 Personen, der Hofgarten bietet nochmal 20 Plätze und Chefkoch Jacek Winiarski verwöhnt die Gäste rund um die Uhr mit norddeutscher Küche und regionalen Besonderheiten, wie etwa einem Entrecote vom Auerochsen aus Schleswig oder dem Bremer Traditionsgericht Grünkohl und Pinkel, für das er den Grünkohl vegetarisch kocht und die Kochwurst (den Pinkel) mit traditionellen Zutaten wie Salz, Pfeffer und Piment verfeinert.

Kneipen und Kolonialwaren

Ein nicht weniger lebendiges Quartier wie das Schnoor ist »Das Viertel«, wie Ostertor und Steintor von den Bremern genannt werden, mit seinen kultigen Kneipen und schicken Restaurants, aber auch Modeläden. Mittendrin hat sich Jan-Philipp Iwersen mit einer ambitionierten Küche in seinem kleinen Restaurant »Küche 13« einen Namen gemacht. Aktuell ist er mit 13 Punkten im Gault Millau erwähnt.

Nur zwei Minuten Gehweg entfernt befindet sich das älteste Kolonialwarengeschäft Bremens, Holtorf Feinkost & Kolonialwaren seit 1874. Der heutige Inhaber Marcus Wewer betreibt sein Geschäft in traditioneller Art und Weise, bietet lose Waren und ausgewählte Produkte, die es weder in Bioläden noch im Supermarkt gibt. Bei ihm kaufen die Bremer noch frischen Mohn oder Zitronat am Stück. Auch hat er so alte Bremer Traditionskafeemarken wie Münchhausen im Angebot oder den Bremer Pfefferminz-Babbeler – eine Süßwarenspezialität.

Doch neben all den traditionsreichen Geschichten mitten in der Stadt ist Bremen vor allem auch eine Stadt der Alternativen und innovativen Entwicklungen. So verstehen sich zumindest auch die Macher von »Vivo lo Vin«, der inhabergeführten

»Wir sind das älteste noch erhaltene Kolonialwarengeschäft Bremens«

Marcus Wewer



Bioweinhandelsagentur. »Wir unterstützen Winzer, deren Markenpolitik nachvollziehbar ist«, sagt Verkaufsleiter Swen Krupkat. Seit 1988 setzt das Unternehmen auf Transparenz und handwerkliche Disziplin. Einst aus der linken Überzeugung heraus entstanden, Weingüter auf dem Weg zur Biozertifizierung zu unterstützen, vertreibt die Agentur heute etwa 450 reine Weine.

Bremer Biere

Nach beinahe ähnlichen Prinzipien entstand die Gemüsewerft an derzeit zwei Standorten in Bremen. In einem Gemeinschaftsgarten werden Gemüse, Obst, Kräuter, Hopfen und Pilze angebaut. Als Zweckbetrieb für integrative Beschäftigung bietet die Werft nicht nur Menschen mit eingeschränkter Erwerbsfähigkeit einen Arbeitsplatz, sondern ist auch ein Musterbeispiel für urbane Landwirtschaft. »Wir sind die Antwort auf den Kollaps der Bio-Industrie«, sagt Geschäftsführer Michael Scheer über das Bremer Stadtgartenprojekt. In ihm baut er mit den 35 Mitarbeitern auch den Hopfen für die Bremer Braumanufaktur und ihr Produkt Ale No. 2 an und setzt damit eine alte Bremer Tradition fort, nach der in Bremen einst Hopfen angebaut wurde. Scheer begann 2014 wieder damit und stellt heute bereits 30 000 Liter Hopfen aus den rund 200 Pflanzen her, der handgepflückt, dunkel getrocknet und vakuumisiert wird, bevor er für das süßige Ale No. 2 mit dem leicht fruchtigen Duft verwendet wird.

Der innovative Craft Beer Brauer Tobias Grebhan hingegen bezieht seinen Hopfen aus den klassischen süddeutschen Anbaugebieten wie der Hallertau in Bayern. Hier werden auch Flavour-Hopfensorten wie etwa Cascade oder Amarillo angebaut, die er für seine Craft Biere benötigt. »Die Anbauer waren in den letzten 50 Jahren wenig experimentierfähig und kreativ. Mit fruchtigen Aromen wurde wenig gespielt, bis der Trend aus den USA, Kanada und Skandinavien wieder nach Deutsch-



www.biohotels.info

Empfohlen von

Bioland



Das Naturhotel Chesa Valisà ★★★★★
 BIO & Genuss, Pisten bis zur Haustür, AlpinSPA, Ayurveda, Yoga ... im Kleinwalsertal
 Telefon +43 / 5517 5414-0 www.naturhotel.at



Glücks-Momente am Hopfensee

- Bergblick und Bio-Küche
 - Hallenbad und (Außen-)Saunen
 - Wellness und Naturkosmetik
 - Kneipp- und Gesundheitspakete
- z. B. 3 Bio-Genießer-Tage ab € 395,-**
 p. P. im DZ inkl. Bio-Verwöhn-HP, Behandlungspaket und KönigsCard mit 250 Leistungen in der Region

Biohotel Eggenberger ★★★★★ · EGGENBERGER OHG · Enzensbergstr. 5
 D-87629 Füssen/Hopfen am See · ☎ +49 (0) 83 62/91 03-0 · www.eggenberger.de



(Bio)Frühlingserwachen in Südtirol!

Biohotel Panorama ★★★
 +39 0473 831186
 Mals, Vinschgau
www.biohotel-panorama.it/genuss

theiner's garten
DAS BIOREFUGIUM ★★★★★
 +39 0473 490880
 Gargazon, Meran
www.theinersgarten.it





Im Schnoor, Bremens mittelalterlichem Gängeviertel in der Altstadt, lohnt auch der Blick nach oben (links). Der Roland steht als Wächter für die Freiheit und Rechte der Stadt Bremen direkt auf dem Marktplatz (rechts).



GRÜNKOHL UND PINKEL

Zutaten für 4 Personen: 1 500 g frischer Grünkohl, 2 Zwiebeln, 3 EL Schweineschmalz, 3 EL Hafergrütze oder -flocken, 700 g Kassler, 250 g durchwachsener Speck am Stück, 4 Pinkelwürste (geräucherte Grützwürste), Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, Zucker.

- Grünkohl gründlich waschen und putzen, in 1,5 Liter kochendes Salzwasser geben und 2 Minuten kochen. In einem Sieb abtropfen lassen, das Kochwasser auffangen und den Grünkohl grob hacken.
- Die Zwiebeln pellen und würfeln. Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, den Grünkohl, Kassler und Speck zufügen, ebenfalls 3/8 Liter vom Kochwasser. Alles mit der Hafergrütze bestreuen, aber nicht unterrühren, und erhitzen. Den Grünkohl etwa 1 Stunde auf kleiner Flamme kochen.
- Nun die Pinkelwürste dazugeben und weitere 30 Minuten mitgaren lassen. Danach das Fleisch und den Speck herausnehmen und in Scheiben schneiden, beides warmstellen.
- Den Grünkohl mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Zucker abschmecken, auf einer Platte anrichten und mit dem Fleisch und den Würsten servieren.
- Dazu schmecken Salz-, Brat- oder süße Röstkartoffeln.

land kam und nun auch hier die typischen Flavour-Hopfen angebaut werden«, erzählt er. In seiner kleinen Brauerei in Bremen-Horn produziert er mit einigen dieser Hopfen die drei Standardsorten für Grebhan's Bier und weitere Spezialbiersorten für die Bremer Gastronomiebetriebe oder den Bierhandel Brolters im Viertel.

Biomilch und alte Gemüsesorten

Bodenständig und traditionsbewusst lebt auch Familie Kaemena nach den Prinzipien des mittlerweile in neunter Generation geführten landwirtschaftlichen Betriebes. Heike und Bernhard führen ihn mit den Kindern Birte und Harje im Blockland, Bremens Stadtteil am Rande der Großstadt, mittlerweile als Biohof mit 75 Kühen und ihrer weiblichen Nachzucht. Mit ihrer Milch wird die Biomilchproduktion in der benachbarten Hofmolkerei Dehlwes beliefert und das Bio-Eis auf dem Hof produziert, das vor allem bei den rund 90 000 Hofbesuchern pro Jahr immer wieder reißenden Absatz findet. Zudem liefern die Kaemenas ihr Bio-Eis in die Bremer Gastronomie oder den Lebensmitteleinzelhandel.

»Die Zeit ist reif dafür, genau hinzuschauen, woher wir unsere Lebensmittel beziehen«, sagt Harje Kaemena, der sich auch im Vorstand des noch jungen Vereins »Genussland Bremen Niedersachsen« engagiert. Dieser möchte die regionale Ess- und Genusskultur bewahren und setzt sich vorrangig für eine nachhaltige und handwerklich bezahlbare Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln ein. Sein Vorstandskollege Uwe Hinck dazu: »In den letzten zehn Jahren hat sich viel getan in unserer Region. Die Gastronomie zeigt sich nachhaltigen Themen, die den Slow-Food-Kriterien ähneln, viel aufgeschlossener und hat die Qualität ihrer Angebote gesteigert.«



Grund dafür sind nicht zuletzt auch die hochwertigen Angebote der Produzenten, wie die Gemüsesorten, Kräuter und essbaren Blumen von Jochen Krentzel, der mit seiner Partnerin Anke Genuit in Wilstedt – etwa 30 Kilometer nordöstlich von Bremen – seinen Gemüseanbau »Green Good's« betreibt. Hier baut er vergessene Gemüsesorten, wie beispielsweise den Arche-Passagier Bremer Scheerkohl, an und zieht sein Saatgut selbst, weil es den echten Scheerkohl nur in der Gegend Bremen und Ostfriesland gibt. »Der echte Bremer Scheerkohl schmeckt nussiger als andere Kohlsorten, etwa wie Rucola«, erzählt Krentzel. Viele Gastronomen schwören deshalb nur auf seinen Kohl und kaufen bei ihm ein. Derzeit beliefert er etwa 15 Betriebe in Hamburg, Bremen und Worpswede und arbeitet mit dem Biogroßhandel zusammen.

Auch Conrad Bölicke baut den echten Bremer Scheerkohl auf seinem Feld in Wilstedt neben weiteren Kohlsorten an und betreibt zudem die Handelsagentur arteFakt, mit der er im Rahmen der Olivenöl-Kampagne für eine faire Entlohnung der Erzeuger sorgt. Auf seinem Landstück belebt er zudem Produkte und Lebensmittel neu, die in Vergessenheit geraten sind. »Wir brauchen für viele Dinge nur einen neuen Gebrauchsnutzen. Am besten funktioniert das heute über den Begriff Genuss«, sagt der gebürtige Berliner. Alte Kulturpflanzen wie die Scheer- und Grünkohlarten hat er über den Kontakt zu Reinhard Lühring und den Verein Dreschflegel im hessischen Witzenhausen wiederentdeckt.

Mit Grünkohl auf Tour

Im norddeutschen Raum gehört Grünkohl in die traditionelle Küche, das Gericht Kohl und Pinkel ist so etwas wie das deftige Nationalgericht zur Winterzeit. Dann haben auch die Kohltouren Tradition, wenn nämlich größere Menschengruppen mit vollbeladenen Bollerwagen an der Weser oder im Blockland durch die Landschaft wandern und sich mit Schnäpsen und Gesellschaftsspielen die Zeit vertreiben, um schlussendlich hungrig genug in ein Gasthaus einkehren zu können, in dem es Kohl und Pinkel gibt.

»Die Kastanie« in Martfeld, etwa 30 Kilometer südöstlich von Bremen, ist so ein Gasthaus. Küchenmeisterin Barbara Stadler ist Köchin aus Leidenschaft und bietet hier gemeinsam mit ihrem Mann Erwing Rau Kulinarisches und Kulturelles an. »Ich verarbeite am liebsten die Produkte, die es im Umland gibt«, sagt sie mit der nötigen Gelassenheit und dem handwerklichen Wissen, das sie sich in den letzten Jahrzehnten angeeignet hat. Aus der unmittelbaren Nachbarschaft bezieht sie beispielsweise ihr Brot vom Hollener Bäcker, der in zwei mit Holz beheizten Steinbacköfen seine Brote backt. Die rund 30 Sorten, wie etwa der Hollener Kiesel, werden auch in Bremen auf den Wochenmärkten verkauft und sind insbesondere wegen ihrer ausgeprägten Kruste und der langen Haltbarkeit durch die Verarbeitung von Natursauerteig sehr beliebt.

Fazit: Alle, die am 18. Juni nach Bremen kommen und an der Jubiläumsfeier 25 Jahre Slow Food Deutschland e.V. teilnehmen, können sich auf das Kennenlernen toller Produzenten und genussprechender Adressen freuen! ●

Fotos: Silke Liebig-Braunholz

ADRESSEN IN BREMEN UND UMGEBUNG

Empfehlungen des Conviviums Bremen sind mit einem Sternchen * markiert, Slow Food Unterstützer mit (SFU). Adressen aus dem Slow Food Genussführer erkennen Sie am +.

RESTAURANTS & CAFÉS

- 1 **Küche 13 ***
Junge deutsche Küche mit regionalen Zutaten und Weinen aus Deutschland und Europa. Regelmäßig wechselnde Speisekarte. Beim Steinernen Kreuz 13, 28203 Bremen, Tel 0421. 20 82 47 21, → www.kueche13.de
- 2 **Katzen-Café**
Traditionell französische Küche im Schnoor, hier waren schon Roger Moore, Udo Jürgens und Michael Gorbatschow Gast. Schnoor 38, 28195 Bremen, Tel 0421. 32 66 21, → www.katzen-cafe.de
- 3 **Schröter's Leib und Seele ***
Mit Mittagstisch, Abendkarte und Café im Ladengeschäft der Chocolaterie direkt neben dem Restaurant mit Wintergarten. Schnoor 13, 28195 Bremen, Tel 0421. 32 66 77 oder 32 66 78, → www.schroeters-schnoor.de
- 4 **Teestübchen im Schnoor *+**
Feiner Tee und gutes Essen. Wüstestätte 1, 28195 Bremen, Tel 0421. 32 38 67, → www.teestuebchen-schnoor.de
- 5 **Ständige Vertretung ***
Das Polit-Kult-Lokal mit Bremer Spezialitäten wie Labskaus aus gepökelter Rinderbrust. Küchenchef Lothar Block bezieht seine Waren ausschließlich von regionalen Produzenten. Böttcherstr. 3-5, 28195 Bremen, Tel 0421. 32 09 95, → www.staev.de/bremen
- 6 **Filosoof im Sudhaus ***
Restaurant, Café und Kochstudio. Norbert van Hest kocht seit 2014 mit »Herz und Leidenschaft« im Filosoof und verarbeitet möglichst ausschließlich saisonale, regionale und nachhaltige Produkte von ausgesuchten Lieferanten. Belgische und niederländische Craftbiere. Buntentorsteinweg 120, 28201 Bremen, Tel 0421. 338 35 45, → www.filosoof-im-sudhaus.de
- 7 **Die Kastanie ***
Kulinarische Kultur und regionale Küche. Geöffnet Do bis Sa ab 18 Uhr, Reservierung empfohlen. Hollen 30, 27327 Martfeld, Tel 04255. 15 94, → www.diekastanie.de
- 8 **Gasthaus »Zur Wörpe« *+**
Das Genussführer-Gasthaus liegt direkt auf dem Wörpedeich mit freiem Blick über die unverbauten Felder und Wiesen. Mühlendeich 15, 28865 Lilienthal, Tel 04298. 699 31 36, → www.zurwoerpe.de



Karte: Wilhelm Brauer

9 Pades Restaurant *
Das ehemalige Sterne-Restaurant (1993–2010) entschloss sich 2010 zur Konzeptänderung. Wolfgang Pade arbeitet hochwertig mit vielen regionalen Lieferanten und Produzenten. Grüne Str. 15, 27283 Verden, Tel 04231. 30 60, → www.pades.de

10 Bioland Hofrestaurant Voigt *
Inhaber und Küchenmeister Holger Oestmann legt Wert auf ordentliches Handwerk und Frische. So verwirklicht er seine Philosophie einer regionalen, nachhaltigen, fairen und natürlichen Küche – ein Erlebnis. An der Wassermühle 18, 28857 Syke/Gessel, Tel 04242. 83 63, → www.biohofrestaurant-voigt.de

ÜBERNACHTEN

11 Hotel zur Munte am Stadtwald *
Familiär geführtes 4-Sterne-Hotel, 3,5 Kilometer vom Hauptbahnhof, 8 Kilometer vom Flughafen. Küchenchefin Christina Bolt präsentiert Speisen aus Wald, Bach, Fluss und Meer im Restaurant Wels. Parkallee 299, 28213 Bremen, Tel 0421. 220 20, → www.hotel-munte.de

12 Designhotel ÜberFluss *
4-Sterne-Superior-Hotel mitten in der Bremer City, drei Minuten zu Fuß von der historischen Fußgängerzone entfernt. Das Hotel steht auf historischem Grund, der älteste Teil der

Bremer Stadtmauer befindet sich im Spa des Hotels. Craftbiere und Grillgerichte in der »Loui & Jules Grillboutique«. Langenstr. 72, 28195 Bremen, Tel 0421. 32 28 60, → www.hotel-ueberfluss.de

PRODUZENTEN & HÄNDLER

13 Brolters – Ganz viel Bier *
Ständig wechselndes Sortiment mit rund 200 verschiedenen Biersorten mehrheitlich kleiner, unabhängiger Brauereien. Mehrmals im Jahr finden die sog. »One Brewers Days« statt. Vor dem Steintor 140, 28203 Bremen, Tel 0421. 223 811 98, → www.brolters.de

14 Grebhan's Bier *
Craft Beer Brauerei. Häferwende 29a, 28357 Bremen, Tel 0421. 397 66 97, → www.grebhansbier.com

15 VivoLoVin (SFU) *
Etwa 450 reine Weine im Weinhandel. Außerdem eigenes Weinwerk, in dem Weine gelagert, abgefüllt und etikettiert werden. Duckwitzstr. 54 – 56, 28199 Bremen, Tel 0421. 51 80 10, → www.vivolovin.de

16 Gemüsewerft *
Urbane Landwirtschaft und Gemeinschaftsgarten an derzeit zwei Standorten. Auf einer Fläche von mehr als 5000 Quadratmetern, mitsamt 300 Quadratmeter großem Tiefbunker, werden Gemüse, Obst, Kräuter, Hopfen und Pilze produziert. Dock I, Basdahler Str. 11, 28239 Bremen, Tel 0421. 691 94 78, → www.gib-bremen.info

17 Biohof Kaemena *
Niederblockland 6, 28357 Bremen, Tel 0421. 27 33 68, → www.kaemena-blockland.de

18 Green & Good's *
Gemüseanbau und -handel. Am Fischerhuder Kirchweg, 27412 Wilsstedt, Tel 04283. 98 20 30, → www.gggemuese.de

19 Biolandhof Stubbemann *
Auf den hofnahen Weiden des Familienbetriebs leben 70 Milchkühe. Aus deren Milch entsteht der Käse »Liese« in sechs Sorten (Verkauf u.a. in der »Ökokiste«, siehe Nr. 28) Hollen 43, 27327 Martfeld, Tel 04255. 384, → www.biohof-stubbemann.de

20 Büchlers Beste Bohne *
Ladengeschäft der Bremer Kaffeegesellschaft GmbH. Böttcherstr. 1, 28195 Bremen, Tel 0421. 437 78 72, → www.bremer-kaffeegesellschaft.de



- 21 Bremer Bonbon Manufaktur**
Böttcherstr. 8, 28195 Bremen,
Tel 0421. 364 912 31,
→ www.bremer-bonbon-manufaktur.de
- 22 Weinhandlung Kiek Rin (SFU) ***
Regelmäßige Weinproben.
Vor dem Steintor 158–160, 28203 Bremen,
Tel 0421. 721 16,
→ www.kiekrin-weinhandlung.de
- 23 Steinofen Backstube Hollen ***
Biobrote aus dem Steinbackofen.
Hollen 25, 27327 Martfeld, Tel 04255. 12 31,
→ www.steinofenbackstube.de
- 24 Holtorf Feinkost & Kolonialwaren ***
Seit 1874 mit Kaffeeausschank.
Ostertorsteinweg 6, 28203 Bremen,
Tel 0421. 70 05 22,
→ www.dasviertel.de/holtorf-feinkost-kolonialwaren-seit-1874
- 25 ArteFakt Handelsagentur (SFU) ***
Olivenöle aus südeuropäischen Manufakturen, alte Grünkohlarten.
Am Bogen 5, 27412 Wilstedt,
Tel 042831. 98 13 17,
→ www.artefakten.net
- 26 Wesermühle (SFU) ***
Hochwertige Speiseöle aus hochwertigem Saatgut. Die Kürbiskerne für das native Biokürbiskernöl kommen aus Deutschland und haben Rohkostqualität.
Hagener Str. 4, 27299 Landwedel-Etelsen,
Tel 04235. 94 23 76,
→ www.wesermuehle.com
- 27 Markthalle Acht ***
Mit Slow Food Unterstützern wie der Bremer Braumanufaktur, dem Hof Mühlenberg oder dem Lütt Köök Huus.
Wochenmarkt Di, Mi, Fr, Sa 10–18 Uhr,
Streetfood Donnerstag 10–22 Uhr.
Domshof 8-12, 28195 Bremen,
Tel 0421. 98 96 97-0,
→ www.markthalleacht.de
- 28 Ökokiste ***
Lieferservice ins Haus sowie Präsenz auf verschiedenen Märkten in Bremen mit Gemüse, Obst und Kräutern.
Am kleinen Moordamm 1, 28357 Bremen,
Tel 0421. 27 59 39,
→ www.oeko-kiste.de
- 29 Kaffee & Tee Hemken ***
Geröstet wird direkt im Laden im Bremer Ostertor, langsam und bei niedriger Temperatur. Große Teeauswahl aus aller Welt.
Am Dobben 69, 28203 Bremen,
Tel 0421. 785 26,
→ www.kaffee-tee-hemken.de
- 30 MyCupofTea ***
Timo-Noe Chitula bietet Teesorten, Gewürze, Blüten, Blätter und ätherische Öle aus 100% biologischen Ursprung an.
Lloydstr. 12, 28217 Bremen,
Tel 0421. 536 67 99,
→ www.mycupoftea-shop.com
- 31 Entenhoff Hofladen ***
Auf dem Hof in Kirchlinteln züchtet Familie Ermisch Enten, Hühner, Ziegen und Bentheimer Schweine. Im Hofladen im Schnoor werden neben Frischfleisch und Konserven auch Käse von Kuh, Ziege und Schaf angeboten.
Marterburg 30/31, 28195 Bremen,
Tel 04236. 247 (Hof),
→ www.entenhoff.de
- 32 Piekfeine Brände (SFU) ***
Birgitta Schulze van Loon brennt mit Herz und Hand – und dem traditionellen und aufwendigen Rau- und Feinbrandverfahren. Hauptsächlich verwendet sie Obst von persönlich bekannten Obstbauern aus dem Süden, dazu nutzt sie regionale Quellen, u.a. vom Alten Land an der Niederelbe.
Hoerneckestr. 3, 28217 Bremen,
Tel 0421. 460 707 90,
→ www.br-piekfeinebraende.de

Da steckt mehr drin.
Z.B. Heimatgefühle für den Gaumen.



ALBBÜFFEL AUS
DER BIOSPHÄRE

Bio-Albbüffel
Göschle auch im
Onlineshop.
failenschmid.de



ARTGERECHTE
AUFZUCHT
MIT GEDULD



MIT VIEL LIEBE
HANDGEMACHT

Zuhause schmeckt es am besten. Deswegen haben wir in unsere Bio-Albbüffel Göschle wirklich nur das Beste aus unserer Heimat gesteckt. Feinstes Fleisch von Büffeln, die auf der Alb natürlich aufwachsen. Ein schwäbisches Familienrezept, das schon seit Generationen gehütet wird. Und ganz viel Hingabe, wenn wir den Albdinkel-Teig von Hand falten. Fertig ist das Heimatgefühl für den Gaumen.

Failenschmid

Der Albmetzger.



Der Kolonialwarenladen Holtorf ist noch immer so eingerichtet wie vor 100 Jahren.

33 Fleischerei Lang *

Thomas Lang hat 1993 den Slow-Food-Wettbewerb »Retter der Blutwurst« gewonnen. Seine Spezialität heute ist feinstes Salzwiesenkalbfleisch vom Adrianenhof. Vor dem Deich auf den saftigen Hellerflächen, die durch Ablagerungen der Nordsee entstanden sind, liegen die Weideflächen der Salzwiesenkälber. Vegeacker Str. 17, 28217 Bremen, Tel 0421. 38 29 36, [→ www.fleischerei-lang.de](http://www.fleischerei-lang.de)

34 Bremer Gewürzhandel (SFU) *

Gewürze und mehr ohne Geschmacksverstärker, Hefeextrakte, künstliche Aromen. Leipziger Str. 85, 28217 Bremen, Tel 0421. 38 29 36, [→ www.bremer-gewuerzhandel.de](http://www.bremer-gewuerzhandel.de)

35 Fischfeinkost Zeidler & Sohn *

Räucherfisch und Marinade, produziert ohne Zusatzstoffe. Nordseekrabben von eigenständigen Fischern, die in Bremerhaven ansässig sind. Es wird keine Ware aus konventioneller Zucht gehandelt. Verkaufsstand auf dem Domshof Wochenmarkt. An Rauchs Gut 18a, 28759 Bremen, Tel. 0170. 484 15 14, [→ www.domshof-markt.de/Bremen-Fischfeinkost_Zeidler_%26_Sohn.html](http://www.domshof-markt.de/Bremen-Fischfeinkost_Zeidler_%26_Sohn.html)

36 Schäferei Natur Lamm *

Koert Jan Nijboers Herden weiden seit 2011 in und im Umkreis von Wildeshausen. Darunter auch die urheimischen Wildeshauser Schnucken. Große Wiekau 25, 27793 Wildeshausen, Tel 0157. 847 013 01, [→ www.natur-lamm.de](http://www.natur-lamm.de)

37 Die Ziegerei *

Eine bunte Herde von Milchziegen, wie Toggenburger, Holländer Schecken und Deutsche Edelziegen bewohnen Imke Dirks Hof, auf dem Zickleinfleisch und Ziegenwurst verkauft wird. Eschenhorst 7, 27330 Asendorf/ Hohenmoor, Tel 04253. 80 08 70, [→ www.die-ziegerei.de](http://www.die-ziegerei.de)

38 Wasserbüffelhof Warpe *

Ganzheitlicher Produktionsprozess bedeutet hier: Die Jungbullen werden in einer regionalen, zertifizierten Fleischerei geschlachtet und zu hochwertigen Wurst- und Fleischprodukten wie Büffelsalami, Bockwurst, Nagelholzschinken und Corned Beef verarbeitet und im Hofladen verkauft. Haus Nr. 9, 27333 Warpe, Tel 05022. 643, [→ www.wasserbueffelhof-warpe.de](http://www.wasserbueffelhof-warpe.de)

39 Nutztierarche Wolters *

Rainer Wolters züchtet vom Aussterben bedrohte alte Nutztierassen, unter anderem Zebu und Emu. Tulpenweg 20, 27327 Schwarme, Tel 0177. 802 53 43, [→ www.nutztierarche-wolters.com](http://www.nutztierarche-wolters.com)

40 Reishunger GmbH *

Sortenreiner Reis sowie verschiedene Bio-Risotto, Bio-Reissuppen, Bio-Polentas und Reis-Sets. Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen, Tel 0421. 208 024 91, [→ www.reishunger.de](http://www.reishunger.de)

41 Antonett Briese Nudelmanufaktur *

Die Pasta wird nach italienischer Tradition aus 100% Hartweizengrieß und Wasser ohne Eier, Eiprodukte, ohne Fette, Öle noch Salz schonend gewalzt. Demeter-Zertifizierung. Querreihe 21, 28865 Lilienthal, Tel 04792. 951 95 59, [→ www.briese-nudelmanufaktur.de](http://www.briese-nudelmanufaktur.de)

MÄRKTE *

42 Bauernmarkt Fangturm

Fr 10–16 Uhr, Fangturm, 28195 Bremen.

43 Bauernmarkt Slevogtstraße

Do 10–16 Uhr, Slevogtstr./Hermann-Böse-Str., 28209 Bremen.

ÖKOMÄRKTE IN

44 Neustadt, Fr 15–18.30 Uhr,

Pappelstr./Delmestr., 28199 Bremen.

45 Ostertor, Di 13–18 Uhr, Fr 12–18 Uhr,

Ulrichsplatz/Wulwestr., 28203 Bremen.

46 Steintor, Sa 9–13.30 Uhr,

Mecklenburger Str., 28203 Bremen.

47 Domshof-Wochenmarkt

Mo bis Sa 8–14 Uhr, Sa bis 15 Uhr, Domshof, 28195 Bremen.

48 Findorffmarkt

Di und Do 8–13 Uhr, Sa 8–14 Uhr, Neukirchstr. 45, 28215 Bremen.

TOURISTISCHE HÖHEPUNKTE

49 Bremer Geschichtenhaus

Bremer Stadtgeschichte erzählt und gespielt im Schnoor. [→ www.bremer-geschichtenhaus.de](http://www.bremer-geschichtenhaus.de)

50 Der Bremer Roland

Wahrzeichen auf dem Marktplatz, seit 2004 Unesco-Weltkulturerbe. [→ www.bremen.de](http://www.bremen.de)

51 Bremer Freimarkt seit 1035

Eines der ältesten Volksfeste Deutschlands. Jedes Jahr im Oktober. [→ www.freimarkt.de](http://www.freimarkt.de)

Unterwegs mit dem Henker von Bremen *

Die etwas andere Stadtführung. [→ www.henkervonbremen.de](http://www.henkervonbremen.de)



WOHNGESUNDE ÖKOHÄUSER

www.baufritz-sf.de

Mit dem ökologischen und gesunden Baustoff Holz und erstaunlichen Energiesparwerten. Architekturbroschüre kostenlos: Tel. 0 83 36 - 9000, info@baufrizt-sf.de



Die Bio-Ölmühle für Bremen



immer gut geölt..

www.wesermuehle.com