

KURIER AM SONNTAG

WESER-KURIER · BREMER NACHRICHTEN · VERDENER NACHRICHTEN

BAN

SONNTAG, 29. NOVEMBER 2015 | 33. JAHRGANG | NR. 48 | 1,60 €

Werder verliert sechstes Heimspiel



Erstmals seit achteinhalb Jahren hat Werder Bremen wieder ein Heimspiel im Weserstadion gegen den Hamburger SV verloren. Mit 1:3 (0:2) unterlagen die Bremer im 103. Nordderby dem Rivalen von der Elbe und bauten damit ihre miserable Saisonbilanz vor eigenem Publikum auf sechs Pleiten in sieben Partien aus. Nach Hamburger Toren von Ilicevic (3.), Gregoritsch (27.) und Müller

(68.) bei einem Gegentreffer von Ujah (62.) war die Niederlage früh perfekt. Trotz des neuerlichen Rückschlags im Abstiegskampf vermeidet die sportliche Leitung bei Werder, Personaldiskussionen zu führen. Das gilt für Trainer Viktor Skripnik (Foto), der noch keine neuen Spieler in der Winterpause forderte, ebenso wie für Thomas Eichin. Der Sportchef betonte nach dem Nordderby, er stehe jetzt und

auch noch nach der Partie in Stuttgart in einer Woche hinter dem Trainer. Eichin will erst in der Winterpause „ein richtiges Fazit“ ziehen. Größere Sicherheitsprobleme blieben am Sonnabend weitgehend aus. In Bremen waren rund 1000 Polizeibeamte im Einsatz, um einen reibungslosen Ablauf der als Risiko-Spiel eingestuften Partie zu gewährleisten. FOTO: DPA **Berichte Seiten 9 und 23**

Hölzernes Fernrohr



Die Rekonstruktion eines historischen Teleskops ist in Lilienthal eröffnet worden. Es besteht aus einem mehr als sieben Meter hohen Fachwerkturm mit einem drehbaren Aufbau. Das hölzerne

Fernrohr samt Spiegel hängt an einem Flaschenzug und ist höhenverstellbar. Das Gerät bietet einen Blick auf die Himmelskörper in rund 800facher Vergrößerung. FOTO: HASSELBERG **Bericht Seite 13**



Spanferkel mit Grünkohl

Es sind ganz besondere Rezepte, die Spitzenköche aus der Region exklusiv für den WESER-KURIER kreiert haben. Und natürlich spielt der Grünkohl bei allen die Hauptrolle. Dabei wird er scho-

nend zubereitet: kurz blanchiert, in der Pfanne geschwenkt oder gar roh als Salat. So behält er seine gesunden Inhaltsstoffe – und sorgt für ganz neue Geschmackserlebnisse. FOTO: HOPSON **Rezepte Seiten 18 und 19**

Teigschaber sind Naschkatzens Tod

Ich bin gegen Teigschaber. Teigschaber sind Naschkatzens Tod. Und ich bin eine Naschkatze durch und durch. Die nächste Generation ziehe ich gerade mit Wonne groß. Teigschaber mit Silikonlippen kommen mir da nicht in die Quere.

Es ist Vorweihnachtszeit. Und das heißt: Zeit Kekse zu backen – in rauen Mengen und in allen möglichen Variationen: Husarenknöpfe, Nugattaler, Schneeflocken, Mürbteigplätzchen; Sterne, Herzen, Rentiere. Was die Förmchentüte hergibt.

Schnell habe ich zwei Helfer an meiner Seite. Kein Wunder, die Aussichten sind verlockend: Zutaten mopsen, Teig naschen, fertige Plätzchen verkosten. Der Siebenjährige lässt das Mehl in die Schüssel plumpsen und macht dabei eine große

weiße Wolke. Die Vierjährige stunkt mit dem Holzlöffel ins Eigelb. Es wird geknetet und geformt, mit Mandeln belegt und in den Ofen geschoben. Zwischendurch ist Zahltag: Sohnemann streicht mit einem „Hmmm“ Schokoladenkuvertüre vom Holzlöffel. Die Tochter schleckt die Rührstäbe ab.

Zum Schluss fischen zwei kleine Zeigefinger die Reste des Nusstheigs aus der Rührschüssel. „Mama, das ist sooo lecker“, sagt der Sohn glücklich. Ich lächle zufrieden. Ich weiß, was er meint. In



FAMILIENTAG
Heute mit Antje Stürmann

diesem Moment rette ich eine aussterbende Spezies: Seitdem übereifrige Mütter ihren Kindern jedes Mantschen im Teig abnehmen oder Teigschaber zum Einsatz kommen, haben Naschkatzen nichts mehr zu lachen. Die Silikonlippen wischen jeden noch so kleinen Teigfetzen aus der Schüssel. Naschkatzen haben gegen Teigschaber keine Chance. Sie stehen neben der Rührschüssel mit großen Augen und gucken enttäuscht. Irgendwann lassen sie sich beim Backen nicht mehr blicken.

Früher gab es immer einen Teigrest. Bei Oma haben wir ohne Schaber und Maschinen ganz nebenbei gelernt, wie schwer es ist, einen 1-A-Plätzchenteig oder einen guten Hefeteig hinzubekommen. Während wir naschten, hat die Oma mit dem Holzlöffel in der Schüssel gewalkt. Das Ergebnis war phänomenal. Von ihrem Kirschkuchen mit Streuseln auf Hefe schwärmen wir noch heute. Das war Genuss, das war Liebe. Es waren Lernstunden in Geschmacksdingen. Es war das Paradies für Naschkatzen.

Tipp: Bio-Backstube im Lloydhof am 5. und 19. Dezember, 12 bis 18 Uhr. Kinder mahlen Mehl und backen Kekse (ohne Anmeldung). Kosten: Zwei Euro.

ANZEIGE

Lestra

Champagne Veuve Clicquot Brut
Ausgewogenes und raffiniertes Bouquet.
0,75-l-Flasche
€ 44,99
für € **29,99**
(11 = 39,99)

Moët & Chandon
€ 34,99
0,75 l € **29,99** Brut Impérial.
(11 = 46,65)

Horner Heerstr. 29 · Telefon 20 46 55 · www.lestra.de

POLITIK

Abschiebung aus Sicht der Polizei 3

Abgelehnte Asylbewerber müssen Deutschland verlassen. Wir haben eine Polizistin am Flughafen Berlin-Schönefeld besucht, die Abschiebungen begleitet.

DER NORDEN

Die Juister Mistwirtschaft 14

Juist ist eine Pferdeinsel. Und für das, was hinten bei den Tieren rauskommt, gibt es klare Regeln auf dem Eiland: Jeder betroffene Juister Anwohner muss die Pferdeäpfel beseitigen.

SPORT

Für Bremens Vereine wird es teurer 28

Der Landessportbund verlangt ab Januar 2016 mehr Geld von den Vereinen: Auf einem Außerordentlichen Sporttag stimmten die Delegierten gleich zwei Beitragserhöhungen zu.

KOPF DES TAGES

Mariam Klouche



Die Präsidentin des Rotary-Clubs Bremen-Böttcherstraße, Mariam Klouche, engagiert sich für Projekte zur Alphabetisierung. Klouche und Mitglieder ihres Clubs haben gemeinsam mit Künstlerinnen und Künstlern alles vorbereitet, damit dieses Engagement mit einer Kunstauktion untermauert wird. Mit den Erlösen werden mehrere Projekte in Westafrika und in Bremen gefördert, wo in einer Zusammenarbeit mit der Volkshochschule Migranten und Deutsche unterrichtet werden. Es sind unter anderem Kunstwerke von Mechtild Böger, Fritz Haase, Dagmar Calais, Constantin Jaxy, Annegret Kon und Edeltraut Rath angekündigt. Die Ausstellung ist an diesem Sonntag ab 14 Uhr zu sehen, die Versteigerung der Kunstwerke im Lloydhof, Hanseatenhof 7, beginnt eine Stunde später.

RUBRIKEN

| | |
|-------------------------|----|
| Familie | 36 |
| Fernsehen | 35 |
| Lesermeinung | 16 |
| Rätsel & Roman | 34 |
| Trend | 29 |
| Wohin am Sonntag? | 21 |

LOTTO

6 aus 49 3 6 10 24 37 47 1
Superzahl
Spiel 77 7 0 7 6 0 8 2 Super 6 * 9 0 9 8 5 0
(Ohne Gewähr)

WETTER

| Tagsüber | Nachts | Niederschlag |
|----------|--------|--------------|
| 11° | 7° | 80% |

Zeitweise Regen, stürmisch
Ausführliches Wetter Seite 8



Kochen vom anderen Stern

Der Delmenhorster Kevin Fehling setzt in seinem Hamburger Gourmet-Restaurant auf Lust am Genuss



Kevin Fehling: Sein neues Restaurant „The Table“ in Hamburg ist im „Guide Michelin“ mit drei Sternen ausgezeichnet worden.

FOTO: DPA

VON ANDREAS D. BECKER

Delmenhorst-Hamburg. Kevin Fehling selbst beschreibt seine Karriere als Senkrechthflug – hoch hinauf zu den Sternen. Zu den Sternen zumindest, die die Gourmet-Bibel Guide Michelin verleiht. Und Fehling hat drei davon in diesem Herbst zum vierten Mal in Folge erhalten – erstmals für sein im Sommer in Hamburg eröffnetes Restaurant „The Table“. Er ist der jüngste Drei-Sterne-Koch Deutschlands.

Wenn man seine Anfänge anschaut, ist das vielleicht der größtmöglichst denkbare Kontrast für den Delmenhorster, der Koch wurde, weil er nicht so recht wusste, was er nach der Schule machen sollte, wie er einem Journalisten der „Welt“ erzählte. Fehling, der kulinarisch in einer gutbürgerlichen Küche sozialisiert wurde, dem Hotel Thomsen in Delmenhorst, kocht mittlerweile nicht nur auf einem anderen Stern, sondern eher in einer anderen Galaxie. Fehling gehört weltweit zu den bedeutendsten Köpfen seines Faches.

In den vergangenen Jahren hat ihn ein Thema besonders beschäftigt. Es ging Fehling nicht mehr nur darum, noch ausgefeiltere Gerichte auf die Teller zu bringen. Es ging ihm um etwas Grundsätzliches. „Was mir in vielen Gourmetrestaurants, in denen ich gegessen habe, auffiel: Sie waren unter

der Woche oft nur halb voll.“ Ein Problem, das er auch dem Restaurant „La Belle Epoque“ in Travemünde kannte, wo seine Karriere richtig Fahrt aufgenommen hatte. Vor allem in den Wintermonaten fehlten dort die Gäste. Sie mussten also auf andere Art und Weise angesprochen werden. „Mir ging es mit meinem neuen Restaurant auch darum, wie wir die Hemmschwelle zur Sternküche herabsetzen können.“

Vielleicht ist es der Geist, der in vielen Gourmet-Häusern herrscht, dachte Fehling – glänzendes Silber, weiße Tischdecken, Servietten, Kerzenlicht. „Vielleicht sollten wir uns als Köche im Kopf von gewissen Dingen frei machen.“ Eben von all dem Pomp, der zudem viel Arbeit macht. Stunden gingen allein dafür drauf, die Tischdecken zu bügeln, damit sie perfekt aussehen. „Dann wurde jede Woche zehn Stunden das Silber poliert“, erzählt Fehling. Auch bei den Weinen haben Fehling und sein Restaurantleiter David Eitel, der mit fünf Köchen aus Travemünde nach Hamburg wechselte, auf Reduktion gesetzt. Statt 500 Positionen gibt es noch 130. „Die meisten Weine wurde eh nie verkauft, weil die Gäste zum mehrgängigen Menü die Weinreise nehmen“, sagt Fehling, also Champagner, begleitende Weine, Digestif. Ihm wurde immer klarer, dass viele Besucher diesen Sterne-Chichi offensichtlich

gar nicht brauchen. Sie wollen einfach nur entspannt essen gehen – gern auch extrem gut und dafür teurer, aber eben in einem zeitgemäßen, schicken Ambiente.

Aus all dem, was ihm als verbesserungswürdig im Laufe der Jahre aufgefallen war, entwickelte er die Idee „The Table“ – sein Restaurant, das nach dem Konzept benannt wurde. Dort gibt es nur einen Tisch, der sich durch den Raum schlängelt. Die Gäste sitzen nebeneinander. Die Privat-

„Die Sterne sind auf dem Teller, das Konzept spielt keine Rolle.“

Kevin Fehling, Drei-Sterne-Koch

sphäre der Gäste bleibt trotzdem gewahrt – was daran liegt, dass durch den Schwung des Tisches kleine separate Inseln entstehen. Zudem blicken alle Gäste in die Küche und können der Küchencrew beim Anrichten zuschauen. Der Service kommt im Restaurant „The Table“ von vorne. Der Vorteil: Die Servicekräfte müssen nicht für jedes Glas Wasser durchs ganze Restaurant laufen, sie sind mit zwei, drei Schritten

beim Gast. Es sei zu spüren, dass die Gäste „geflusst“ seien, erzählt Fehling – vom hohen Raum, vom langen Tisch und vom neuen Gourmet-Konzept.

Als erster Drei-Sterne-Koch in Hamburg bekam Fehling anfangs viel Aufmerksamkeit. Dass er das höchste Lob der Guide-Michelin-Tester trotz des neuen Hauses behalten würde, habe er erwartet. „Die Sterne sind auf dem Teller, das Konzept spielt keine Rolle“, sagt Fehling. So urteilt der Restaurantführer: „Herr Fehling bleibt seinem innovativen und kreativen Stil treu, erstklassiges Handwerk, beachtlicher Aufwand und seine eigene Handschrift sprechen eine deutliche Sprache, die Produktqualität ist über jeden Zweifel erhaben.“

Auch die Gäste kommen. In den nächsten vier Monaten sind alle 20 Plätze im „The Table“ ausgebucht. „Das ist Wirtschaftlich natürlich das Wichtigste. Ich bin froh, dass es so eingeschlagen hat.“ Mit Jens Thomsen aus dem gleichnamigen Delmenhorster Hotel war auch einer seiner ehemaligen Chefs schon zu Gast. Thomsen war begeistert, wie auf dem Internetportal „Book a Table“ zu lesen ist: „Traumhafte Küche, mit einem Feuerwerk des Geschmacks auf der Zunge. Und erst der Chefe, der war tiefenentspannt und hat sich toll um seine Gäste gekümmert und sich sehr viel Zeit genommen.“

Planeten im Blick

VON KLAUS GÖCKERITZ

Lilienthal. Auf einem Gelände an der Stadtgrenze zu Bremen ist am Sonnabend der Nachbau eines historischen Teleskops eingeweiht worden, mit dem sich der Himmel beobachten lässt. Kernstück der mehr als sieben Meter hohen Konstruktion mit einer Galerie ist ein Fernrohr mit einem Spiegel Durchmesser von 50 Zentimetern und einer Brennweite von gut acht Metern. Hinter dem Projekt steht der Lilienthaler Klaus-Dieter Uhden, der mit dem rund 600.000 Euro teuren Telescopiumgleichzeitig auf die Geschichte Lilienthals als Astronomiestandort aufmerksam machen möchte. In der Gemeinde wirkte der Amtmann Johann Hieronymus Schroeter (1745 bis 1816), der im Amtgarten an der Klosterkirche die seinerzeit größte Sternwarte auf dem europäischen Kontinent bauen ließ.

Klaus-Dieter Uhden realisierte das Projekt ohne den Einsatz öffentlicher Gelder.

Unterstützung kam von dem Hamburger Mäzen Jan Philipp Reemtsma, dem Bremer Kaufmann Theo Bühmann, dem Weltraumunternehmen OHB sowie der Volksbank Osterholz. Mit einem maßgeblichen Betrag hat ein Lilienthaler Spender beigetragen, der namentlich nicht genannt werden möchte.

Betreiber des Telescopiums ist die Bremer Macht-Wissen-AG, die insbesondere Kinder und Jugendliche für die Astronomie begeistern möchte. Zum Konzept gehören auch ausführliche Einweisungen in die Geschichte Lilienthals, die Astronomie und die Fernrohrtechnik. Die Sicht durch das Telescopium wird mit grafischen Elementen in Form von Schautafeln untermalt.

Zur Einweihung mit geladenen Gästen war unter anderem Enak Ferlemann, Staatssekretär im Verkehrsministerium, gekommen. Ein Grußwort sprach Thomas Reiter, beurlaubter Brigadegeneral der Luftwaffe und ehemaliger Raumfahrer.



Das Fernrohr wird über eine gabelartige Holzkonstruktion ausgerichtet, die auf einem gemauerten Turm ruht. Das Gerät mit dem Tubus lässt sich horizontal um die Mittelachse des Turmes drehen.

FOTO: HASSELBERG

Fachmessen im Frühjahr

VON KAI PURSCHKE

Achim-Thedinghausen. Gleich zwei Messen mit ähnlicher Konzeption wollen im Frühjahr 2016 die Besucher in den Landkreis Verden locken: Gewerbetreibende präsentieren sich sowie ihre Produkte und Dienstleistungen. Am 23. und 24. April geschieht dies auf dem Erbhof in Thedinghausen, wo die Leistungsschau stattfindet. Und am 21. sowie 22. Mai steigt in Achim die afa, die Achimer Fachausstellung, im Gewerbegebiet Auf den Mehren.

Die Gemeinschaft der Selbstständigen (GDS) in der Samtgemeinde Thedinghausen rechnet für 2016 mit rund 100 Ausstellern aus Thedinghausen und den umliegenden Gemeinden und hofft darauf, dass diese nicht so viel Regen wie bei der jüngsten Leistungsschau 2013 aushalten müssen. Und falls doch, will das Organisationsteam um Hans-Ludwig Durka besser darauf eingestellt sein. „Wir haben den Aufbau der Zelte etwas anders strukturiert“, sagt er. Ziel sei es, flexibel auf das Wetter reagieren zu können. Unklar ist noch, ob bis zum Beginn der Leistungsschau die neue Gastronomie in der Remise des Erbhofes geöffnet hat. Die Umbauarbeiten laufen derzeit. Von Modeschmuck bis zur gigantischen Landmaschine – eine ähnlich breite Palette soll auch im Frühjahr wieder geboten werden.

Wenn es einen Monat später im benachbarten Achim rund geht, dann ist dafür die Unternehmerrgemeinschaft Achim (UGA) verantwortlich. Erstmals soll der Eintritt zur Messe frei sein. Das gesamte Gewerbegebiet wird genutzt, die dort angesiedelten Autohäuser stellen ihre Hallen zur Verfügung. Die Stadt Achim ist erstmals mit im Boot, was die afa angeht. Das gilt auch fürs Finanzielle, wengleich die Verwaltung bisher ein Staatsgeheimnis daraus ge-



Wohl bekomm's – die afa in Achim findet erstmals im Gewerbegebiet statt.

FOTO: HAKE

macht hat, wie hoch die städtische Beteiligung ausfällt.

Für Autos der Besucher wird die Straße Auf den Mehren gesperrt, sodass einem ungefährlichen Flanieren nichts im Wege steht. Waren es bisher um die 50, sollen nun bis zu 200 Aussteller die Fachausstellung mit Leben erfüllen. Dazu Vereine und Institutionen, die sich und ihre Arbeit auf dem Gelände vorstellen können. Auch eine Bühne wird es geben. Die Organisation der afa übernimmt die Langwedeler Firma Nachtaktiv. Dass die afa dieses Mal dank der Autohallen keine großen Zelte benötigt, führt dazu, dass die Aussteller weniger für ihre Stellflächen bezahlen müssten.

Awo geht gegen Armut an

Projekte in der Wesermarsch geplant

Wesermarsch (gj). Der Kreisverband Wesermarsch der Arbeiterwohlfahrt (Awo) will das Netzwerk „Armut und Armutsbekämpfung in der Wesermarsch“ neu beleben. Zunächst soll von Fachleuten der Jade-Hochschule, der Universität Oldenburg und Regio, einem Institut für Regionalentwicklung, ein Armutsreport erstellt werden. Außerdem plant der Awo-Kreisverband diverse Projekte.

In Zusammenarbeit mit Schulen soll beispielsweise eine bessere schulische Förderung für Kinder aus armen Familien erreicht werden. Die Idee: Studierende und pensionierte Lehrer bieten nach Schulschluss Nachhilfe und Sprachförderung an. Ein anderes Projekt ist die Gründung eines sozialen Unternehmens, das Langzeitarbeitslosen eine neue Perspektive ermöglicht. Als Angestellte des Unternehmens sollen sie professionell und kontinuierlich anbieten, was in der Regel ehrenamtliche Helfer in Kleiderkammern, Möbellagern und Tafeln leisten. Ein weiteres Projekt richtet sich an Alleinerziehende. Damit sie leichter berufstätig sein können, möchte die Awo in einem weiteren Projekt bessere Kinderbetreuungsmöglichkeiten über das Angebot von Schulen und Kitas hinaus schaffen.

Investor kritisiert die Stadt Verden

Verden (bec). Die Arbeiten beim Bau des Allerparks an der Reeperbahn gehen wie vorgesehen voran. Weniger reibungslos verlaufen die Absprachen zwischen dem künftigen Investor der geplanten Gastronomie am Allerufer und der Stadt Verden. „Ich habe etwas die Lust verloren“, sagt Gastronom Sven Sottorf, einziger Kandidat für ein gastronomisches Angebot. Seine Bewerbung war im zweiten Anlauf von einer Jury akzeptiert worden, und auch ein entsprechender Ratsbeschluss liegt längst vor. Jetzt wirft der Investor der Stadt vor, das Projekt mit immer neuen Änderungswünschen zu verzögern und ihm einen wirtschaftlichen Betrieb zu erschweren. „Ich investiere mehrere Hunderttausend Euro in die Anlage, das Geld muss sich innerhalb einer gewissen Zeit amortisieren. Sonst hat das keinen Sinn für mich“, stellt Sottorf klar. Aktuell sei sein Architekt dabei, einen neuen Entwurf zu erarbeiten, in den zusätzliche Wünsche der Stadt eingeflossen seien. „Wenn der nicht akzeptiert wird, schmeiße ich hin“, sagt der Gastronom.

50 000 Lichter sorgen für Adventsstimmung

Delmenhorst (jbr). Rund 50 000 Lichter erleuchten inzwischen Jahr für Jahr das Weihnachtshaus von Martina und Sven Borchart an der Brechtstraße 12 in Delmenhorst. Vor 14 Jahren hat die Familie eigenen Aussagen zufolge mit fünf Lichterketten angefangen – „und dann hat sich das irgendwie verselbstständigt“, wie Martina Borchart sagt. Am heutigen ersten Adventssonntag lädt die Familie traditionell alle Neugierigen ein, Zeuge zu werden, wenn um 17 Uhr der Schalter für die Weihnachtsbeleuchtung umgelegt wird. Bis 21 Uhr gibt es dann Glühwein (gegen Spende) sowie Musik von einer Flötistin. In diesem Jahr beteiligen sich Borchards an einem bundesweiten TV-Wettbewerb um das spektakulärste Weihnachtshaus. Das Haus bleibt bis zum 6. Januar erleuchtet.

Ausstellung über Bau von Spezialschiffen

Lemwerder (gj). Von der „Seefahrt ohne Schaukeln“ erzählt eine Ausstellung, die von Sonntag, 29. November, an in der Begegnungsstätte Lemwerder, Edenbütteler Straße 5, zu sehen ist. Der Foto-Journalist Peter Andryszak zeigt auf 24 Tafeln aus unterschiedlichen Perspektiven einen besonderen Schiffstyp: Small-Waterplane-Area-Twin-Hull-Schiffe, kurz SWATH genannt. Als Folge ihrer speziellen Doppelrumpfform im Stile eines Katamarans sollen sie im Seegang nahezu nicht mehr schaukeln. Peter Andryszak hat den Bau mehrerer dieser Schiffe auf der Werft Abeking & Rasmussen dokumentiert.

Weihnachtsmarkt mit Abschluss-Andacht

Hambergen (vdo). Der Hamberger Weihnachtsmarkt gilt als größter und schönster Weihnachtsmarkt der Region. An diesem ersten Adventwochenende soll er die Besucher wieder in festliche Stimmung versetzen – mit allem, was dazu gehört. Die Veranstalter versprechen einen idealen Einstieg in die Adventszeit mit Glühwein, gebrannten Mandeln, Spekulatius, Lebkuchen und anderen leckeren Dingen. Kinder können sich beim Ponyreiten, Schminken, Kasperletheater oder bei der Märchenstunde vergnügen. Am Sonntag startet der Markt um 12 Uhr und endet gegen 19 Uhr mit einer Andacht.