

Auszeichnung für Suppenengel

Bahnhofsvorstadl. Ein „Offenes Essen für alle“ wird an diesem Montag, 15. August, von 14.30 bis 19 Uhr auf dem Bahnhofsvorstadl aufgeföhren. Mehrere Initiativen und Organisationen sind die Gastgeber. Das Essen wird an Ort und Stelle von einem Team von Freiwilligen unter Anleitung des Bremer Kochs Jan-Philipp Iwersen (Küche 13) zubereitet.

Menschen mit unterschiedlichem sozialen, kulturellen und religiösen Hintergrund sollen sich gemeinsam an den Tisch setzen und bei Kaffee, Kuchen, Suppe und Salat ins Gespräch kommen. Die Aktion „Brücken bauen“ unter der Schirmherrschaft von Sozialanwältin Anja Stahmann hat sich die internationale Bewegung der „Community Dinners“ zum Vorbild genommen und in öffentlichen Räumen die Vielfalt der Gesellschaft feiern, das Wir-Gefühl stärken und „Fremdartiges nicht als Bedrohung, sondern als Bereicherung“ erleben.

Alle beteiligten Organisationen organisieren zusätzlich zur täglichen Hilfe für Bedürftige auch Freiwilligenengagement zur Unterstützung von Flüchtlingen. Die Bremer Suppenengel erhalten einen Preis als „Ausgezeichnete Orte“ im Rahmen von „Deutschland Land der Ideen“, stellvertretend für viele engagierte Flüchtlingsprojekte von Ehrenamtlichen in Bremen. Im vergangenen Jahr haben 400 Frauen, Männer und Kinder am „Offenen Essen für alle“ teilgenommen. MF

Erzählerin mit E-Gitarre

Steintor. Margaret Gaspy tritt am Sonntag, 28. August, um 20 Uhr mit ihrer Band im Club Moments, Vor dem Steintor 65, auf. Die Amerikanerin begleitet sich selbst auf einer elektrischen Gitarre, und steht so dem Bild der klassischen Singer/Songwriter-Tradition entgegen. Der Sound ihrer Gitarre kann schon mal harsh verzerrt daherkommen. Trotzdem gelingt es der jungen Frau immer wieder, intime Momente zu gestalten. Ihre Song-Texte, das räumt Margaret Gaspy ein, seien überwiegend aus der Auseinandersetzung mit sich selbst und mit der direkten Umgebung entstanden. „Emotions And Math“ heißt ihr Debüt-Album, das gerade bei einem angesehenen US-Label erschienen ist. In dem Titel steckt die Selbstkenntnis, dass sie sich bei aller Emotionalität immer auch ein wenig zurück behält. Doch sie hat auch spannende Geschichten zu erzählen. XIX

Gesund zurück aus Südostasien

Abiturientin Nina Petzel will Klinik in Kambodscha unterstützen, in der sie behandelt worden ist

VON MAREN BRANDSTÄTTER

Schwachhausen/Findorff. Nina Petzel hat ein neues Konto eröffnet. Sie will Geld sammeln und es nach Kambodscha schicken. Dorthin, wo sie noch vor einigen Wochen mit Typhus im Krankenhaus lag und gepflegt wurde – und wo medizinische Versorgung alles andere als selbstverständlich ist.

Drei Monate Asien liegen hinter der 18-Jährigen. Thailand, Laos, Vietnam und Kambodscha. Direkt nach dem Abitur am Hermann-Böse-Gymnasium begann sie ihre Reise – ohne Plan, nur mit einem Hin- und Rückflugticket. Eine neue Erfahrung für die junge Frau. „Eigentlich bin ich ein Mensch, der immer alles bis ins Detail durchorganisiert“, sagt sie. In Thailand arbeitete sie auf einer Farm – ohne Strom, ohne fließendes Wasser. „Daran musste ich mich erst einmal

„Jetzt habe ich erfahren, was es bedeutet, auf Hilfe angewiesen zu sein.“

Nina Petzel

gewöhnen“, erzählt Nina Petzel. „Die Menschen dort leben viel dichter an der Natur als wir – das hat mir sehr gefallen.“ Vom Gründer der Farm, einem Mönch, habe sie gelernt, zu meditieren.

Anschließend fuhr die Abiturientin mit einem Boot auf dem Mekong nach Laos, um dort Elefanten zu waschen, im Dschungel zu wandern und das buddhistische Neujahrsfest zu feiern. Sie besuchte Tempel und Museen, arbeitete gegen Kost und Lohn in einem laotischen Kinderheim und fuhr schließlich nach Kambodscha. Dort wollte sie sich ein paar Tage in einem Hostel am Meer ausruhen und die ländliche Gegend erkunden. Doch daraus wurde vorerst nichts.

Die Bremerin wurde krank. „Ich dachte zunächst, es sei wieder eine Lebensmittelvergiftung, da waren ich bereits einige hinter mir.“ Doch die Symptome nahmen zu, sie bekam hohes Fieber, Schüttelfrost und Gliederschmerzen. Also ließ sie sich mit einem Tuk-Tuk – einer motorisierten Rikscha – ins Krankenhaus fahren, um sich untersuchen zu lassen. „Zu diesem Zeitpunkt war ich ganz auf mich gestellt“, erzählt sie. „Die Leute, die ich kurz vorher kennengelernt hatte, waren gerade weiter-



Nina Petzel in Vietnam. Seitdem sie in Kambodscha eine Typhus-Erkrankung überstanden hat, sammelt sie für das dortige Krankenhaus.

gereist, also musste ich da alleine durch.“ Die Diagnose stand schnell fest: Typhus und akute Dehydrierung. „Ich wurde sofort medizinisch versorgt, und nach einigen Tagen ging es mir schon wieder besser. Doch dann stellte sich heraus, dass meine Auslandsrankenversicherung nur acht Wochen lang gültig gewesen war.“

Nina Petzel aber war nach acht Wochen und drei Tagen in die Klinik gekommen. „Die Mitarbeiter haben sich rührend um mich gekümmert“, erzählt sie. „Ich war in ihren Augen noch ein Kind, das mutterseelenallein und krank in einem fremden Land war.“ Jede Stunde habe jemand nach ihr geschaut und sie umsorgt.

Auch bei der Abrechnung sei sie so behandelt worden, trotz ihrer Volljährigkeit und trotz der aufwendigen Behandlung. „Die Mitarbeiter wollten die Kosten so gering wie möglich halten, nachdem sie erfahren hatten, dass keine Versicherung für meine Behandlung aufkommt“, erzählt Nina Petzel. Diese Fürsorge habe ihr viel Halt gegeben. Nun will sie es zurückgeben. „Für die Einheimischen sind die Behandlungen oft kaum bezahlbar“, sagt die Findorfferin. „Ein Typhus-Test für Kinder kostet zum Beispiel 15 Dollar, das ist für viele unerschwinglich.“ Wäre ihre Behandlung nach dem eigentlichen Satz über die Versicherung abgerechnet worden, hätte dies der Klinik erlaubt, mehrere kambodschanische Patienten ermäßigt zu behandeln.

Nun sammelt Nina Petzel Spenden, um die Mitarbeiter des Sonja-Kill-Krankenhaus in ihrem Engagement zu unterstützen. „Es ist eine Sache, von solchen Lebensumständen im Fernsehen zu erfahren, aber eine andere, sie zu erleben“, sagt sie. „Medizin ist in Kambodscha ein Gut, das für viele Menschen nicht verfügbar ist.“ Sie wolle deshalb in Bremen dafür aufmerksam machen. „Für unsere Verhältnisse ist es sehr leicht, etwas zu verändern.“

Bevor sie im September ihr Jurastudium in Maastricht beginnt, will sie das eigens dafür eingerichtete Spendenkonto füllen. „Ich engagiere mich in Bremen schon seit einiger Zeit für verschiedene soziale Projekte“, sagt Nina Petzel. „Jetzt habe ich hautnah erfahren, was es bedeutet, auf solche Hilfe angewiesen zu sein.“

Nähere Informationen zum Sonja Kill Memorial Hospital sind im Internet unter www.sknsh.org/en zu finden. Nina Petzel aufnehmen möchte, kann dies per E-Mail an a.petzel@web.de tun.

Eigentümer will Abriss am Sacksdamm

Frust in Hemelingen wegen Schlichthäusern und Verkehr in Hannoverscher Straße / Beirat will kämpfen

VON CHRISTIAN HASEMANN

Hemelingen. Die Schlichthäuser werden Hemelingen noch eine Zeit lang begleiten – das ist in der öffentlichen Beiratsitzung im Bürgerhaus Hemelingen deutlich geworden. Zum ersten Mal äußerte sich ein Vertreter des Immobilienunternehmens Vonovia, in dessen Besitz die Häuser sind, öffentlich vor den Mitgliedern des Beirats, Besuchern und Bewohnern der Häuser am Sacksdamm und in der Alten Landwehr in Sebaldsbrück.

Tim Tebbe, stellvertretender Regionalleiter der Vonovia, stand den Bewohnern und den Mitgliedern des Beirates Rede und Antwort – was durchaus von den Anwesenden honoriert wurde. Allerdings: So recht zufrieden mit seinen Antworten war eigentlich niemand. Der Regionalleiter war höflich, aber auch unverblümt, wick Fragen ab und gab konkrete Antworten zu liefern. „Wir beschäftigen uns mit der Zukunft der drei Siedlungen in unserem Besitz und haben ver-

„Eine sinnvolle Sanierung ist nicht möglich.“

Tim Tebbe von der Vonovia



Die Schlichthäuser an der Alten Landwehr in Hemelingen: Die letzten beiden Mieter werden jetzt ausziehen.

FOTO: PETRA STUBBE

schiedene Konzepte erarbeitet.“ So wolle die Vonovia die Reihersiedlung in Oslebshausen – gegen den Willen des dortigen Beirats – erhalten. „Am Sacksdamm und in der Holsteiner Straße haben wir Zustände vorgefunden, die eine Weitervermietung unmöglich machen würden.“ Eine sinnvolle Sanierung sei nicht möglich und deshalb der Abriss geplant. Man werde in den angesprochenen Straßen „relativ günstig neu bauen“ und geförderten Wohnraum schaffen.

Noch wohnen allerdings Mieterinnen und Mieter am Sacksdamm – sie müssten vor dem Abriss der Häuser erst einmal umziehen. Bertholt Reetz vom Bündnis Menschenrecht auf Wohnen fordert, dass die Siedlungen erhalten werden sollten. „Immer mehr Menschen werden wohnungslos, und Wohnraum wird immer knapper.“ Er glaubt nicht daran, dass die Vonovia Ersatz baut, den sich die Mieter leisten könnten.

Wir haben alle Mieter zu Gesprächen eingeladen, um zu erfahren, was die Kriterien für sie sind“, entgegnete Tim Tebbe. Die

Vonovia versuche, für jeden Mieter etwas Passendes zu finden. „Und die ersten Umsetzungen sind schon statt.“ Einige Bewohner bemängelten, dass die angebotenen Wohnungen zum Teil in deutlich schlechterem Zustand gewesen seien als ihre bisherigen. Tim Tebbe räumte ein, dass auch Wohnungen angeboten worden seien, in denen noch was gemacht werden müsse und in denen „man etwas Vorleistung leisten muss“.

Ralf Bohr (Grüne) brachte die Möglichkeit einer Nutzung der fast 60 leer stehenden Wohnungen in Sebaldsbrück ins Spiel. „Warum nicht eine Zwischennutzung? Wir haben Wohnungsnot in der Stadt, und Sie schließen die Türen ab?“ Gerhard Scherer (CDU) protestierte es mit einem Kompromiss. „Unser Ziel ist es, dass die Menschen an dieser Stelle wohnen bleiben können. Man könnte erst einen Teil abreißen, umziehen und dann den nächsten Teil abreißen.“ Der Regionalleiter der Vonovia machte mit seiner Antwort deutlich, dass diese Ideen zur Zeit in den Überlegungen des Konzerns keine Rolle spielen. „Unsere Lösung ist es,

wird einen Teil der Siedlungen verkaufen, das ist unser Kompromiss.“ Verkauf werden soll die Reihersiedlung in Oslebshausen. Zur Entscheidungsfindung, welche Siedlungen abgerissen werden und welche erhalten werden sollen, sagte er. „Wir mussten irgendwo anfangen und haben auf Basis vieler Faktoren eine Entscheidung getroffen.“ Welche Faktoren dies waren, verriet er allerdings nicht. Eine Zwischennutzung sehe die Vonovia als nicht sinnvoll an. Die Summe seiner Aussagen interpretierten im Anschluss Beobachter und

UBERSEEESTADT

Kaffee-Quartier | Europahafen | Holz- und Fabrikenhafen

www.ueberseestadt-bremen.de

AL-DAR SYRIEN RESTAURANT

FEINE SPEISEN AUS SYRIEN

Frühe orientalische Speisen in einer Umgebung wie aus 1001 Nacht lassen sich im Al-Dar, dem buntesten großen arabischen Restaurants Deutschlands, genießen. Lassen Sie sich von unseren Spitzenköchen für eine Reise durch die Köstlichkeiten der syrischen Küche begeistern.

Unsere Restaurants stehen für ein besonderes Lebensgefühl, für Rische und Qualität. Ständig wechselnde Mittagsgänge runden unser Angebot ab. Darüber hinaus richten wir für Familien und Freunde, die gern in kleiner oder größerer Runde gemeinsam genießen, Weihnachtsfeiern in orientalischem Stil aus.

Besuchen Sie uns - Wir freuen uns auf Sie!

Konsul-Smidt-Str. 26
28217 Bremen
Tel.: 0421 - 69 68 63 00
Fax: 0421 - 69 68 63 19
www.aldar.de
bremen@aldar.de

Öffnungszeiten
Montag bis Samstag:
11:30 - 23:00 Uhr
Mittwoch
Montag bis Freitag:
11:30 - 15:00 Uhr

Stoffmarkt

Sonnabend, 27. August, gibt es entlang der Europahafen-Promenade beim Hansator wieder Stoffe und kreativen Nähbedarf zwischen 10 und 17 Uhr zu entdecken.

Auf dem Stoffmarkt Holland warten dann etliche holländische und deutsche Stoffhändler mit den neuesten Trendstoffen sowie Näh-, Hobby- und Kurzwarenbedarf auf Stoff-Fans. „An 140 Ständen können Besucher die schönsten Stoffe der neuen Saison, aber auch aktuellste Schnittmuster oder Schneiderpuppen entdecken“, sagt die Eva Gall, Sprecherin der Veranstaltung. JAW

Zur passenden Trendbrille mit Gespür

Newport Optik: Modernste Messtechnik und besondere Brillenmarken

Jörg Steffens ist Optiker aus Leidenschaft. Der Inhaber von Newport Optik berät seine Kunden nach dem Motto: „Nicht die teuerste Brille, sondern die optimal und individuell passende.“ In seinem Geschäft in der Überseestadt haben seine Kunden die Qual der Wahl. Steffens hat eine breite Palette bekannter Marken wie Ray Ban und Oakley, aber auch Modelle kleiner Brillenmanufakturen in der Auswahl. Steffens und seine Kollegin Nina Julius helfen bei der Auswahl und greifen dabei auf Gespür, Erfahrung und modernste Augenmesstechnik zurück.

In Beratungsgesprächen seien Kunden häufig überrascht: „Die hätte ich mir gar nicht ausgesucht, hören wir oft. Aber wir achten auf die Linie vom Kinn bis zum Wangenknochen und die Augenbrauenform. Beides bestimmt, welchem Typ, welche Brillenform steht.“ Bei der Herbst- und Winterkollektion geht der Trend in Richtung Retrofassungen. Modisch sind zum Beispiel Modelle im John-

modern und ganz neu erstrahlen ravan hat die typisch runde Fassung – die Pantiform – neu über- setzt. Wir haben die frisch von Vokko Ono lizenzierten Modelle in der vergangenen Woche geliefert bekommen“, sagt Steffens. Farblich geht der Trend im Herbst zu gedeckteren Tönen in Schwarz oder Braun und Nude. Auch Holzgestelle sind weiter

Gesichtsmaßen und Fotos auf die Nase schneiden.“ Der britische Brillenhersteller Tom Davies passt seine Brillenmodelle in Handarbeit ein. Ane- dere besondere Hersteller entdeckt der Optiker beim Probe- tragen auf Messen. Etwa das junge dänische Label monogool mit ausgefallenen und leichten Modellen aus dem 3D- Drucker, das mit Designprints ausgezeichnete dänische Label Lindberg oder die Berliner Firma funk eyewear. Die Brillenschmiede des ehemaligen Berliner DJs Dieter Funk produ- ziert jedes Gestell von Hand in einer kleinen Manufaktur im bayerischen Kinsau.

Egal, ob Gleitsichtbrille, Kontaktlinsenanpassung oder Brillengestell – Newport Optik hat sich zum Ziel gesetzt, alle Kunden groß, aber die Ränder werden schmalere. Menschliche Gesichter und Nasenrücken sind nie hundertprozentig symmetrisch. Deshalb hat Steffens Hersteller im Pro- gram, die „Brillen anhand von

Optiker Jörg Steffens mag moderne Retrofassungen, beispielsweise die der Firma Lindberg. JAW/FOTO: JAW

Markenoutlet

Die erste Herbstware ist da:

Shirts, Hosens, Röcke, Blusen uvm.

Shirt mit langem Arm
z.B. statt 44,95 € **jetzt € 19,95**

Bluse **RABE**
z.B. statt 24,95 € **jetzt € 29,95**

Für unsere Herren neu eingetroffen:
Softshelljacke, versch. Labels, Modelle und Farben
z.B. **Größe S bis 3XL**
statt 24,95 € **jede Jacke € 29,95**

Pullover und Strickjacken für den Herbst
Große Auswahl versch. Modelle
Größe M bis XL
z.B. mit 48 % Merinowolle / 52 % Acryl
statt 129,- € **jedes Teil € 39,95**

Schulte Warenhandels GmbH & Co. KG
Hoerneckestraße 15 (Schuppen 2, Überseestadt)
Straßenbahnlinie 3, Haltestelle Europahafen
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 10 - 18 Uhr, Sa. 10 - 14 Uhr

ZEISS

Ich glaub ich seh nicht recht ...

Einzigartig in Bremen: Im Vision System Store Bremen by NEWPORT Optik werden sämtliche Parameter Ihres individuellen Sehens berücksichtigt.

Die gesammelten Daten aus der hochpräzisierten Sehanalyse mit dem i-Profil von Zeiss werden direkt in Ihre Brillengläser eingearbeitet und verbessern die Sicht bei Dämmerung und in der Nacht, im Straßenverkehr und am Arbeitsplatz.

Besser Sehen dank Full-HD Technologie im Brillenglas!

Vision System Store
BREMEN by

NEWPORT OPTIK

Konsul-Smidt-Str. 8m
28217 Bremen
Telefon 04 21-898 20 51

Lloyd Caffee

Caffee. Liebe. Leben

Jetzt auch mit Frühstück!

Älteste hanseatische Traditionsrösterei in Bremen

Öffnungszeiten:
Mo. - Fr. 9.00 - 17.00 Uhr • Sa. + So. 11.00 - 17.00 Uhr

Fabrikenufer 115 - Bremen
Ehemaliges Kaffee Hag-Gelände
www.lloyd-caffee.de

Newport Optik, Konsul-Smidt-Straße 8M, 28217 Bremen, Terminabsprachen unter Telefon 898 20 51. JAW

Mediterranes Ambiente, modern ausgelegt

Restaurant Elisa: Gegrilltes Fleisch mit Gemüse und frischen Kräutern

Häufig stehen in griechischen Restaurants große Fleischportionen im Vordergrund. Im Elisa werden die Speisen dagegen mit frischem Gemüse und Kräutern traditionell serviert. „Türkische, griechische und auch italienische Speisen profitieren von der Kombination mit Gemüse, Rosmarin, Thymian oder Minze. Deshalb bereiten wir alle Zutaten – vom selbstgebackenen Brot, über Dips, Soßen und Schafskäsecremes bis zu den Hauptgerichten – frisch zu“, sagt Inhaber Özhan Buga. Die Vorspeisen und Grillspezialitäten sind griechisch und türkisch geprägt. Dazu kommen mediterrane Fischgerichte und Fleischspezialitäten wie auch italienische Pasta und Pizzen. „Viele Grillgerichte werden auf eigenem hergestellten Brotla-

serviert, unser Lammfleisch wird in hausgemachtem Tomatensoße geschmort oder auch saftig gegrillt“, erläutert der Inhaber. Buga ist seit fast zwanzig Jahren in der Gastronomie tätig und benannte sein viertes Restaurant in der Überseestadt nach seiner jüngsten Tochter Elisa. Für seine Vorstellungen von moderner, mediterraner Gastfreundschaft in der Nachbarschaft modernster Bürogebäude im Kaffeequartier zog der Gastrodesigner Frank Vaske hinzu. Er tauchte den lichtdurchfluteten Raum mit vielen Nischen und holzerne Raumelemente in Erd- und Mokkafarbtöne mit blauen, lila und goldenen Akzenten. Mit der Farbgestaltung, spezialisierten Möbeln und Sitzdecken schaffen wir ein gemütliches mediterranes

Ambiente, modern interpretiert“, sagt Buga. Einen Mittagsbietet das Elisa wochentags zwischen 12 und 14.30 Uhr an. Viele der Wünsche seiner Kunden nimmt Buga in das wöchentlich wechselnde Angebot auf. So findet sich dort jetzt eine Burger-Kreation für 8,50 Euro. Kleine Snacks wie gefüllte Schafskäsegerichte starten bei 4 Euro, Pasta- und Pizzagerichte liegen bei rund 7 Euro. Das wechselnde Fleisch- oder Fischgericht kostet mittags unter 10 Euro. Abends serviert sein Team den Gästen gern eine kleine Gratisüberschneidung. „Bei uns wird Gastfreundschaft großgeschrieben und wir möchten, dass unsere Gäste glücklich gehen.“ Anfangs hörte Buga von seinen Gästen öfter „Ist die Reeperbahn nicht in Ham-

Das Team des Restaurants Elisa (von links): Inhaber Özhan Buga, Yelda, Ali, Pelin und Refik Buga kümmern sich um die Gäste. JAW/FOTO: JAW

Die Wurzeln der Stadt

Überseestadt lädt zum Entdeckertag ein

Die Hansestadt Bremen feiert mit der Maritimen Woche ihre Wurzeln – dazu lädt die Überseestadt am Sonntag, 18. September, zur Entdeckung der Geschichte des Überseehafens ein. Ab 10 Uhr morgens können die Besucher mit der „Alma“ vom Martianleger stündlich in die Überseestadt schlüpfen. „Vor Ort gibt es bei sieben kostenlosen Führungen jede Menge zu entdecken. Die Führung „Faszination Fabrikenufer“ vertritt zum Beispiel, welche Unternehmen noch heute im Bremer Holz- und Fabrikenhafen Waren und weiteren Führungen gibt es im Internet unter www.maritimeweche.de und www.ueberseestadt-bremen.de JAW

Ihre Ansprechpartnerin für Print- und Onlinewerbung

Medienberaterin
Silvana Bumm
Tel. 04 21 / 36 71-4175
silvana.bumm@weser-kurier.de

WESER KURIER

Unser Tipp! Jede Menge los! Ein Blick in den Veranstaltungskalender verriät mehr. www.ueberseestadt.de

UBERSEESTADT Marketingverein e.V.

Elisa MEDITERRANES RESTAURANT
MEDITERRAN, FRISCH & VIELFÄLTIG

Select mode & kunst

Neue Kollektionen
Modetrends der Herbst/Winter Saison bei select model!

RUNDHOLZ anette gartz thom/krom

Konsul-Smidt-Str. 8t
28217 Bremen
Tel. 0421 / 380 10 860
www.select-mode.de

Viele Produkte auch in unserem Onlineshop: www.select-mode-online.de

Reservieren Sie einen Tisch unter 0421. 47 87 80 87
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 12 bis 14.30 Uhr & 17 bis 23 Uhr
Samstag 16 bis 24 Uhr, Sonntag 10 bis 22 Uhr
An der Reeperbahn 10, 28217 Bremen. #elissarestaurantbremen

www.elisa-bremen.de