

Im Bremer Westen

Tour 6

Ein Streifzug durch Bremens ehemalige Häfen, die nach und nach zur Überseestadt umgestaltet werden. Ein Quartier am Wasser, in dem Altes bewahrt wird und Neues entsteht.



Hafenmuseum im Speicher XI, Wissenwertes zur Geschichte der Bremer Häfen und zur Überseestadt, S. 97

GOP-Variété-Theater Bremen, Artistik und spektakuläre Shows am Weserufer, S. 129

Schuppen Eins, neues Leben im alten Hafengebäude, S. 96

Vom Welthafen zum Stadtteil

Die Überseestadt

Die Bremer Überseestadt auf dem Gebiet der stadtbremischen Häfen ist ein Quartier im stetigen Wandel und insofern ein Horror für jeden Reiseführer-Schreiber und jeden Reiseführer-Verlag. Beschreibt man einen Ort als Brache, so reckt sich dort schon bald ein prachtvoller gläserner Büroturm in den Himmel. Schreibt man etwas über übrig gebliebene Hafenschuppen, so werden diese vielleicht schon bald dem Erdboden gleichgemacht. Es gibt wenige Sehenswürdigkeiten im klassischen Sinne, wenig Altes und Pittoreskes zu sehen. Dafür ein Viertel, das sich Tag für Tag verändert, Altes mit Neuem mischt – und genau das macht die Überseestadt in Bremen so spannend.

Bremen war nicht einfach nur eine Hafenstadt. Bremen war ein Welthafen. Zeitweise arbeitete in den 1960er-Jahren jeder fünfte Bremer in den Häfen, auf den großen Werften oder bei den Reedereien. Die Nachrichten bei Radio Bremen verkündeten nicht nur Neuigkeiten aus aller Welt und das Wetter. Sie informierten regelmäßig auch darüber, an welchen Schuppen, an welchem Kai welche Gänge (so nannte man die Arbeitsgruppen von Hafearbeitern) benötigt wurden. Je nach Windrichtung stank es in der Stadt nach Fischmehl oder es duftete nach Kaffee. Die Häfen waren das Herz der bremischen Wirtschaft. Bremen lebte mit und von den Häfen. Und Bremen lebte gut davon.

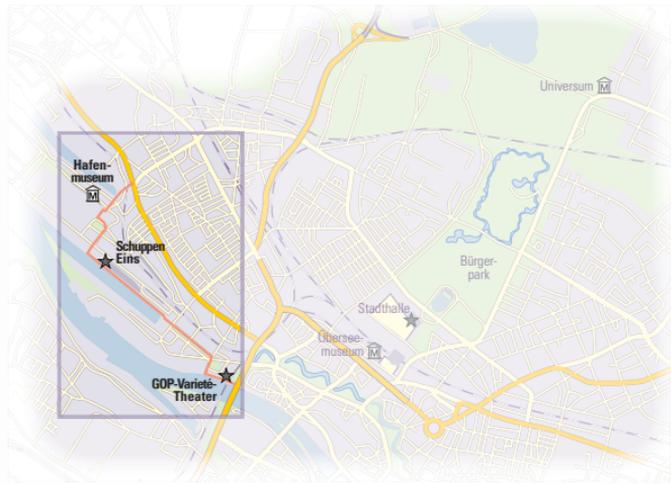
Die Erfolgsgeschichte begann Ende des 19. Jh. Nach der Korrektur der Weser und dem Beitritt der Hansestadt zum Deutschen Zollverein 1888 prosperierten die Häfen. Der 1888 eröffnete Europahafen war ein Meilen-

stein, einzigartig zu seiner Zeit. Hinzu kamen der Fabriken- und der Holzhafen (1891–1900), der Überseehafen (1906) und schließlich der Industriehafen.

Im Zweiten Weltkrieg wurden fast die Hälfte der Schuppen und beinahe sämtliche Kräne zerstört, die Kaianlagen blieben weitgehend unverehrt und schon 1945 beauftragte die US-amerikanische Militärregierung den Bremer Hafensenator Hermann Apelt mit dem Wiederaufbau der Hafenanlagen. Schon alleine, weil die „Amis“ sie als Nachschubhafen für ihre Truppen brauchten. Bereits in den frühen 1950er-Jahren brummt die Häfen wieder. Vor allem mit dem so wichtigen und lukrativen Stückgut kam die Bremer Hafenvirtschaft wieder in Schwung und die boomenden Hafenbetriebe waren in den 1950er- und 1960er-Jahren wieder der Lebensnerv der Hansestadt.

Doch in den 1970er-Jahren begann das große Sterben. Bremen hatte zwar in den 1960er-Jahren auf der Neustadtseite einen neuen Hafen gebaut, der 1968 um ein Containerterminal erweitert wurde, doch schon bald wurde die Weser für die ganz großen Pötte zu klein. Die Werften machten pleite, die Container verdrängten die Stückgutfracht nun fast vollends. Der Containerumschlag verlief über die neugebaute Containerkaje an der seeschifftiefen Außenweser in Bremerhaven.

Aus einem Großteil der stadtbremischen Häfen wurde die Überseestadt, ein Areal, das sich von der Innenstadt auf 3,5 km Länge und bis zu einem Kilometer Breite weserabwärts erstreckt. 1991 bereits wurde der Überseehafen geschlossen, die Kaianlagen waren ma-



rode, das Hafenbecken wurde nicht mehr gebraucht und 1998 mit 3,5 Millionen Kubikmetern Wesersand zugeschüttet. Die Entscheider von damals werden sich wohl immer noch in den Allerwertesten beißen. Es war ein Riesenfehler, genau wie die Ansiedlung des Großmarkts auf dem Gelände der ehemaligen Hafenbecken. Statt attraktives Wohnen am Wasser zu ermöglichen, hatte man nun den Verkehr von und zum Großmarkt.

Zwei Jahre später dann beschloss der Bremer Senat die „Entwicklungskonzeption zur Umstrukturierung der Alten Hafenreviere in Bremen“. 2003 wurde der „Masterplan Überseestadt“ verabschiedet, den Entwicklungszeitraum hat man offiziell bis 2025 festgelegt. Bremen hatte die Möglichkeit, sich einiges abzuschauen, in London, in Amsterdam und vor allem in Hamburg in der dortigen HafenCity. Der Unterschied zur Hamburger HafenCity war allerdings von Beginn an der, dass Bremen die industrielle Vergangenheit nicht verstecken wollte. Im Herbst 2012 sagte Bremens Senator Joachim Lohse: „Die Überseestadt hat die doppelte Fläche der HafenCity in Hamburg, Bremen hat aber nur ein Drittel der Einwohner. Also benötigen wir die sechsfache Kraftanstrengung.“

Die Entwicklung der Überseestadt zu einem attraktiven neuen Stadtteil war und ist eine Herkulesaufgabe und benötigt nicht nur Kraft, sondern auch Planung und Visionen. An einigen Stellen ist das gelungen, an anderen hat man das Gefühl, es wurde bei der Entwicklung und Gestaltung geknodelt. Bebaut wurde anscheinend eher nach dem Gießkannenprinzip und nicht, wie es sinnvoll gewesen wäre, von der bereits bestehenden urbanen Ansiedlung aus, sprich aus Richtung Innenstadt. Das hatte oft den Grund, dass einige alte Gebäude in den Häfen stehengeblieben waren und sich Investoren zunächst an diesen Schuppen und Speichern austoben. Und das ist bisweilen prächtig gelungen, wie beispielsweise beim Schuppen Eins oder auch beim Speicher XI. Auch einige der neuen Gebäude sind sehenswert. Nichtsdesto-

trotz fehlt der Überseestadt ein Zentrum, es fehlen noch die Zutaten, die einen Stadtteil lebendig machen. Es fehlt die Mischung aus Jung und Alt, aus Arm und Reich. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, können sich nur die gutsituierten Bremer eine Wohnung in der Überseestadt leisten. Einzelhändler? Weitgehend Fehlanzeige. Bolzplätze, Schulen und Kitas bislang ebenfalls. Wie heißt es so schön? Gut Ding will Weile haben.

Der Spaziergang führt vom Weser Terminal zunächst weg vom Fluss (wenn in einigen Jahren das Kellogg's-Gelände neu gestaltet ist, wird der Weg direkt an der Weser entlangführen). Weiter geht es durch das Kaffeequartier zum Europahafen und dem Schuppen Eins. Am Ende der Tour nach Übersee erreicht man den Speicher XI mit dem Hafenumuseum.

Spaziergang

Spielwiese für Stararchitekten

Rund um das Weser Terminal

Die Überseestadt schließt an das Stephaniviertel und somit auch direkt an die Bremer City an. Am besten ist es, den Spaziergang an der Weserpromenade zu beginnen, entweder an der Wilhelm-Kaisen-Brücke oder unterhalb der Stephanibrücke. Dort spaziert man an der Weser entlang mit Blick auf den **Weser Tower**, den Leuchtturm des Weser Terminals, der seit seiner Eröffnung 2010 eine Art Wahrzeichen Bremens, zumindest aber so etwas wie das Eingangstor zur Überseestadt ist. Entworfen wurde das 82 Meter hohe Gebäude auf dem Gelände des ehemaligen Weserbahnhofs vom Stararchitekten Helmut Jahn, der u. a. auch das Sony Center in Berlin gebaut hat. Die Besonderheit des verglasten Gebäudes: Im Dunkeln leuchtet der sogenannte Screen an der Ostfassade des Weser

Towers in verschiedenen Farben. Laut Architekt Jahn soll die Illumination die ruhige, fließende Bewegung der Weser widerspiegeln.

Geht man von der Uferpromenade die Rampe hinauf bis zum Stephanitorsbollwerk, vorbei am Bürogebäude „WQ1“ des Hamburger Stararchitekten Hadi Teherani, führt der Weg derzeit noch stadteinwärts in Richtung des Kaffeequartiers. Noch, denn 2017 gab der US-amerikanische Cerealien-Hersteller Kellogg bekannt, dass er seine Produktionsstätte in Bremen schließen wolle. Das Areal liegt direkt an der Weser und als die Cornflakes-Produzenten ihren Abschied bekannt gaben, standen die potenziellen Investoren nicht nur Schlange, sie drängelten geradezu und bekamen Schnappatmung ob der Attraktivität des Grundstücks direkt an der Weser. Hier wird sich in den kommenden Jahren einiges tun, Gespräche zwischen Stadt und Interessenten werden bereits geführt.



Essen & Trinken

- (S. 98-99)
- 2 Hafencasino Trucker Stop (S. 97)
- 3 Riva
- 4 Al Dar
- 5 El Mundo
- 6 Jaya
- 8 VaiVai

Nachtleben

- 1 Pier 2 (S. 130)
- 9 CHILLI CLUB (S. 135)

Shopping (S. 99)

- 7 Birgitta Rust - Piekfeine Brände



Bremen im Kasten

Das Geschäft mit dem schwarzen Gold

Bremen ist die Kaffeehauptstadt Deutschlands – ungefähr jede zweite Tasse, die täglich zwischen Flensburg und Freiburg getrunken wird, stammt aus Bremer Kaffeeröstereien. Und all jene, denen Kaffee schmeckt, aber Herzrasen und Bluthochdruck verursacht, dürfen sich bei einem Bremer bedanken: Vor etwas mehr als hundert Jahren entwickelte der Bremer Kaufmann Ludwig Roselius den koffeinfreien Kaffee HAG.

Es war ein Niederländer, der 1673 beim Rat der Stadt Bremen einen förmlichen Antrag stellte, ob er in Bremen eine Kaffeestube eröffnen könne. Kaffee natürlich, heiße Schokolade und Potasie wollte der Gastronom Jan Jantz van Heusden dort servieren. Die Potasie, eine Mischung aus Kräuter- und Gemüsetee, hat sich im Gegensatz zum Kaffee nicht wirklich durchgesetzt. Wo Jantz van Heusden seinen Kaffee damals ausschenkte, ist nicht überliefert. Fest steht aber, dass 1679 an der Marktseite des Schüttings ein weiteres Kaffeehaus eröffnete.

Bremen hat sich im Laufe der Jahrhunderte weniger einen Namen als Stadt der Kaffeehäuser, sondern eher als Stadt der Kaffeeröster gemacht. Zunächst waren die Bremer Kaufleute auf die Niederländer angewiesen, doch ab dem Ende des 18. Jh. importierten die Bremer das „schwarze Gold“ direkt aus den Anbaugeländen in Übersee. Am Ende des Jahres 1820 wurden ganz genau 7927 Säcke mit Rohkaffee gezählt, die über die Bremer Häfen eingeführt worden waren.

In den Boom-Jahren der Weimarer Republik gab es bis zu 250 eigenständige Kaffeeröster und -Importeure in Bremen, in den 1960er-Jahren waren es immerhin noch 120. Übrig geblieben sind nur noch wenige. Einer von ihnen ist Kaffee Jacobs, heute unter dem Dach des Jacobs-Douwe-Egberts-Konzerns bzw. von Mondelēz International, 1895 als kleines Ladengeschäft im Schatten des Bremer Doms vom Kaufmann Johann Jacobs gegründet und von seinem Neffen Walther in den 1930er-Jahren zu einer Weltmarke entwickelt. Walther J. Jacobs war seiner Zeit voraus, setzte früh auf Funk- und Fernsehwerbung. Frau Sommer und die Krönung von Jacobs dürfte immer noch im kollektiven Gedächtnis der etwas älteren Deutschen sein – insbesondere die arg frauenfeindlichen Werbespots, in denen die Frauen verzweifeln („Mühe allein genügt nicht“), weil sie ihren Männern keinen guten Bohnenkaffee machen können.

Walther J. Jacobs' Nachfahre Christian Jacobs denkt inzwischen über ein Kaffee-museum im ehemaligen Stammhaus in der Bremer Innenstadt nach.

Eine andere große Nummer im Kaffeegeschäft ist Eduscho, die Firma des Bremers Eduard Schopf. Dessen Sohn Rolf brachte Mitte der 1960er-Jahre den Kaffee in Vakuumverpackung auf den deutschen Markt. Eine Revolution; der Kaffee hielt sich nun nicht nur mehr ein paar Tage, sondern Wochen. Später machten die Kaffee-Kaufleute des Stammhauses Eduscho bekanntlich ihre Milliarden an Umsatz eher mit Gebrauchsgegenständen. Weitere Namen, die mit der Bremer Kaffeetradition eng verbunden sind, sind aus der Öffentlichkeit verschwunden, die Firmen aufgekauft oder pleite: Carl Ronning beispielsweise, der 1894 als erster auf die Idee kam, abgepackten Kaffee zu verkaufen.



Beherbergt heute Lloyd-Caffee: das Kaffee-HAG-Gebäude

Schopf und Ronning waren überaus gewiefte Geschäftsmänner und Visionäre, aber sie wurden von einem gewissen Ludwig Roselius noch getoppt. Der Gründer der Firma Kaffee HAG erfand den koffeinfreien Kaffee. Auf die Idee gekommen war Roselius junior aus einem eher traurigen Anlass. Sein Vater Dietrich Roselius war nämlich bereits mit 59 Jahren gestorben, der frühe Tod wurde von den Ärzten auf übermäßigen Koffeinkonsum zurückgeführt. Ludwig Roselius tüftelte an einer Methode, dem „Türkentrunk“ das Koffein zu entziehen und meldete das Verfahren 1906 zum Patent an. 1907 begann die Produktion in Bremen. Das Geschäft boomte. „Stahlharte Nerven durch Sport und Kaffee HAG“ oder „Immer unschädlich! Immer bekömmlich“, lauteten die Werbeslogans für den ersten entkoffeinierten Kaffee.

Die Firma ist ebenfalls inzwischen im Besitz des Lebensmittel-Giganten Mondelē International. In den alten Fabrikhallen von Kaffee HAG wird heute der Kaffee der Firma Lloyd-Caffee geröstet. Sowohl hier als auch in der kleinen Privatrösterei Münchhausen im Stephani-Quartier werden Führungen bzw. Kaffee-Seminare angeboten. Hier wird der Rohkaffee immer noch verarbeitet wie vor fast hundert Jahren. Schonend werden die Kaffeebohnen bei 170 bis 200 Grad Celsius in den Trommeln geröstet. Der Kaffee von Lloyd und Münchhausen schmeckt definitiv anders als der Supermarkt-Kaffee. Sollte man probieren.

Die Seminare bei Lloyd-Caffee dauern 90 bis 120 Min., kosten 10 € und finden montags um 11 Uhr, jeden 1. Freitag im Monat um 15 Uhr und jeden 1. Sonntag im Monat um 15.30 Uhr statt. Fabrikenufer 115, ☎ 0421/38332211, www.lloyd-caffee.de. Die Führungen bei Münch-

hausen kosten 15 € und sollten zwei Wochen im Voraus angemeldet werden, telefonisch unter ☎ 0421/12100 oder per E-Mail an info@muenchhausen-kaffee.de. Geeren 24, www.muenchhausen-kaffee.de.

Hochhäuser statt Hafenkantine

Zum ehemaligen Europahafen

Ab dem Kaffeequartier geht es weiter durch den Hilde-Adolf-Park, der als solcher noch nicht wirklich zu erkennen ist, in Richtung Nordwesten bis zum Hansator. Hier ist (Stand Anfang 2018) noch reichlich Fläche, die bebaut werden will. Wo einst die Anbiethalle stand, soll ein Hotel mit 155 Zimmern entstehen (Anbiet hieß das einfache und deftige Mittagessen der Hafenarbeiter, der Begriff hat nichts mit dem Angebot zu tun, sondern kommt von „anbieten“ wie „anbeißen“). Am Ende des Parks überquert man die große Straße hinüber zum Kopf des Hafenbeckens im ehemaligen Europahafen.



Wohnen am Wasser für betuchte Bremer: der Landmark-Tower

Hier plant der Bremer Investor und Baulöwe Kurt Zech den Bau zweier Hochhäuser. Die überaus beliebte temporäre Hafenbar „Golden City“ hatte ihren Standort in den vergangenen Jahren hier am Europahafen, ist 2018 aber an das Lankenauer Höft auf die andere Weserseite umgezogen (www.goldencity-bremen.de).

Oldtimer und neue Mieter

Am Schuppens Eins

Die Tour geht vom Ludwig-Frantzius-Platz weiter an der Überseepromenade entlang, einem recht früh entwickelten Bereich der Überseestadt (man kann oben oder unten direkt am Hafenbecken entlangspazieren). In der Marina dümpeln zumindest im Sommer die Schiffe von Freizeitkapitänen, in den direkt am Fluss errichteten Vorzeigehäusern der Überseestadt wird gewohnt und gearbeitet, hier gibt es sogar einige Cafés und Restaurants und tagsüber herrscht hier tatsächlich geschäftiges Leben. Abends wiederum ist auch in diesem Teil der Überseepromenade tote Hose. Das ändert sich mit dem Restaurant El Mundo (→ S. 98) am südöstlichen Ende des Schuppens Eins. In das markante, langgezogene Backsteingebäude aus den späten 1950er-Jahren sind inzwischen zahlreiche neue Mieter eingezogen: Unternehmen, aber auch Restaurants, ein Fitnessstudio und vor allem das Zentrum für Automobilkultur und Mobilität. Darüber Lofts, deren stolze Bewohner mit ihrem Auto via Fahrzeug-Aufzug direkt vor die Wohnungstür schweben können.

Autofreaks und insbesondere Liebhabern von Old- und Youngtimern wird hier das Herz aufgehen. In den Hallen des Schuppens Eins, in dem langgezogenen Boulevard sowie in den ansässigen Werkstätten und Schaufenstern sind Autos aus mehreren Generationen ausgestellt. Rund hundert Jahre alte Oldtimer genauso wie Klassiker, die einst zu-

hauf auf deutschen Straßen führen. Selbstverständlich dabei sind Modelle des ehemaligen Bremer Autobauers Borgward. Seit 2015 wird in liebevoller Kleinarbeit ein ehemals vollkommen zerdepperter Hansa 1500 Kombi restauriert. Im Zentrum für Automobilkultur und Mobilität kann man den Schraubern dabei über die Schulter schauen, sich austauschen, einfach nur staunen – oder mit dem nötigen Kleingeld eines der ausgestellten Modelle kaufen.

Am Ende des Schuppens Eins entsteht ab 2018 auf dem Gelände des ehemaligen Schuppens 3 das Europaquartier mit über 500 Wohnungen, Gastronomie, einer Kita und – siehe da, Bremen hat gelernt – Platz für Kreative und Künstler.

SCHUPPEN EINS – Zentrum für Automobilkultur und Mobilität: Mo–Fr 8–19 Uhr, Sa 10–20 Uhr, So 10–19 Uhr. Eintritt frei. Konsul-Smidt-Straße 20–26, ☎ 0421/36519158, www.schuppeneins.com. S 3, Bus 20.

Hafengeschichte erleben

Rund um den Speicher XI

Der Spaziergang führt bald nach dem Schuppen Eins rechts ins Überseetor, nach wenigen Schritten links in die Straße „An der Waller Gemeinheit“ und hinter dem BLG Forum rechts zum Speicher XI. Der Speicher XI aus den ersten Jahren des 20. Jh. ist das Prunkstück der historischen Gebäude in der Überseestadt, seit 1994 steht der etwas über 400 Meter lange Komplex unter Denkmalschutz, seit 2010 gehört er zur Route der Industriekultur im Nordwesten. In dem ehemaligen Baumwollspeicher hat inzwischen die Hochschule für Künste ihren Sitz, haben verschiedene Agenturen, Architekten und Ingenieure ihre Büros.

Und auch das **Hafenmuseum** ist im Speicher XI beheimatet. In der Dauer Ausstellung wird die rund 130-jährige Geschichte der stadtbremischen Häfen wieder lebendig gemacht und die Häfen im Wandel der Zeit präsentiert. Hier

kann man sich einen Kaffeesack auf die Schultern laden und spüren, wie hart das Leben der Stauer einst war. Vor allem, wenn man hört, wie viele dieser Kaffeesäcke die Arbeiter damals pro Tag geschleppt haben. Hier sind zahlreiche Modelle von historischen Schiffen ausgestellt, man erfährt Wissenswertes zur legendären AG Weser-Werft, von den Bremern „Use Akschen“ („Unsere Aktien“) genannt. Zudem bietet das Museum im Speicher XI immer wechselnde Sonderausstellungen. Angegliedert an das Hafenumuseum ist das Infocenter Überseestadt, das von der Wirtschaftsförderung Bremen (WFB) im Auftrag des Senators für Wirtschaft, Arbeit und Häfen betrieben wird. Hier kann man den mehr oder minder aktuellen Stand der Entwicklungen in der Bremer Überseestadt erfahren.

Hafenmuseum: Di–So 11–18 Uhr. Eintritt 5 €, erm. 3,50 €. Am Speicher XI 1, ☎ 0421/3038279, www.hafenmuseum-speicherelf.de. S 3 und Bus 20.

In der unmittelbaren Umgebung des Speichers XI sind einige Restaurants angesiedelt, neue gastronomische Betriebe und alteingesessene wie das **Hafencasino Trucker Stop** 2. Bei Wirtin Rita versammelt sich eine bunte Mischung an Gästen: Hafenarbeiter, Studenten der Hochschule und die „Bordsteinschwalben“ vom Straßenstrich an der Cuxhavener Straße. Der Ton ist hart, aber überaus herzlich, das Essen rustikal, lecker und super günstig.

Hafenromantik pur mit Blick auf die Roland-Mühle erlebt man insbesondere bei Sonnenuntergängen auf der Terrasse des Restaurants Feuerwache direkt am **Holzhafen**. Etwas weiter, im ehemaligen Kaffee-Hag-Gebäude am Fabrikenufer, hat heute die Firma Lloyd-Caffee ihren Sitz (→ S. 95), ansonsten führt der Spaziergang von hier aus über den Waller Stieg zur Haltestelle der Straba-Linie 3, die einen direkt wieder zurück in die Innenstadt bringt.

Abstecher

Oase in der Großstadt

Zum „Mäuseturm“

Ab dem Schuppen Eins kann man einfach weiter der Uferpromenade folgen und erreicht irgendwann den markanten Landmarktower mit dem Restaurant Riva. Von dort aus führt der Weg weiter an der Weser und vorbei an zahlreichen Neubauten zum **Molenfeuer Überseehafen Süd**, wie der kleine Leuchtturm mit dem grünen Dach offiziell heißt. Im Volksmund wird er auch „Mäuseturm“ genannt. Der Platz an dem Molenfeuer ist ein richtig guter „Am-Arsch-der-Welt-Platz“ mitten in

Bremen. Von diesem letzten Zipfel der Hafenthalbinsel hat man einen Blick hinüber auf das Pier 2 und die Waterfront in Gröpelingen auf dem ehemaligen AG-Weser-Gelände. Und im Sommer legt hier auch die Fähre an, die zwischen Lankenauer Höft auf der Neustadtseite, dem „Mäuseturm“ und dem Pier 2 pendelt. Im Norden erspät man noch einen Teil der Lankenauer Weserinsel. Dort leben einige Ziegen, die vom BUND ausgesetzt wurden. Die Ziegen sorgen dafür, dass die Insel nicht überwuchert wird. Eine Oase inmitten der Großstadt. Schön zu wissen, dass es so etwas gibt, aber für Fremde ist der Zutritt verboten.

Praktische Infos

→ Karte S. 93

Information

Infocenter Überseestadt, Di–So 11–18 Uhr. Am Speicher XI 1 (Eingang über das Hafenumuseum), www.ueberseestadt-bremen.de. S 3, Busse 20 und 26.

Essen & Trinken

El Mundo **5**, ein absolutes Phänomen. Schon am alten Standort in Walle war der Laden jeden Abend brechend voll – und man wusste irgendwie nicht so recht, warum. Das Essen war gut, aber keinesfalls überragend. Heute ist das riesige Restaurant mit 500 Sitzplätzen im Schuppen Eins immer noch jeden Abend ausgebucht, oft bilden sich sogar vor der Tür Warteschlangen. Was man sagen kann zum heutigen El Mundo: Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist spitzenmäßig, wenngleich die einst riesigen Portionen langsam aber sicher ein wenig kleiner werden. Dafür ist die Speisekarte mit über 100 Gerichten von Pizza und Pasta über Rollo und Enchilada bis zum Curry und diversen Fisch- und Fleischgerichten immer noch riesig, was die Auswahl nicht eben einfach macht. Was definitiv zu empfehlen ist, sind die wagenradgroßen, gemischten Vorspeisenteller (je 14 €) und die Fischplatte Fusion für 2 Pers. (45 €). Im Sommer sitzt man an der Waterkant

des alten Hafenbeckens. Konsul-Smidt-Straße 10 a, ☎ 0421/384010, www.elmundo-bremen.de. S 3 und Bus 20.

Al Dar **4**, das Al Dar (arabisch: das Haus) am nördlichen Ende des Schuppens Eins serviert syrische Küche. Meine syrischen Freunde haben gesagt: „Mama macht es besser.“ Aber Mama ist bekanntlich eh die Beste und sie haben auch gesagt, dass sie es sehr lecker fanden im Al Dar. Der Gastraum ist verhältnismäßig groß, das nimmt ihm etwas von der eigentlich gemütlichen Atmosphäre. Die 3-Gänge-Menüs (31,50 € und 34,50 €) nennt der Wirt „Reise durch Syrien“. Vorweg gibt es verschiedene „Mazza“, also warme und kalte Vorspeisen, darunter Hommus, Hommus Lachme, Kibbeh, Fattousch und Taboulé. Die meisten davon sind wirklich lecker, aber ein Vorspeisenteller für zwei Personen schlägt gleich mal mit 42 € zu Buche. Die vegetarischen Hauptgerichte kommen mit ca. 13–15 € moderater daher, die leckeren Fleischgerichte – das meiste davon mit Lamm – kosten ca. 16–22 €. Konsul-Smidt-Straße 26, ☎ 0421/69696300, www.aldar.de. S 3 und Bus 20.

VaiVai **8**, das VaiVai am Weserufer und im Schatten des Weser Towers ist ein In-Schuppen. Das Ambiente bewegt sich irgendwo zwischen Industrielook und Vintage, die Küche soll

eine italienische Landküche sein, wobei Pizza auf der Karte fehlt. Dafür sind durchaus gelungene italienische Burger-Varianten im Angebot: mit Burrata, Tomaten und Rucola oder mit Pan-cetta und Taleggio. Die Pasta-Gerichte sind gut, bekannt ist das VaiVai jedoch für seine Steaks. Für das 400-g-Rib-Eye muss man mit 40 € rechnen, das Bistecca Classico (900 g), also das ursprüngliche „Bistecca alla fiorentina“, ist für 65 € zu haben. Am Weserterminal 10, ☎ 0421/51797633, www.vaivai.de. S 3.

Riva **3**, für das Riva lohnt sich die lange Reise nach Übersee. Das Restaurant im Landmark Tower in der Bremer Überseestadt serviert internationale Gerichte in einem gediegenen stylischen Ambiente, wobei man eindeutig am besten draußen an der Weser sitzt. Der Flammkuchen mit Ziegenkäse, Birne und Speckwürfeln ist richtig gut (8,50 €), Bruschetta fällt mit 8,90 € eindeutig zu teuer aus. Bei den Hauptgerichten ist die geschmorte Ochsenbacke (21,50 €) zu empfehlen, ebenso das Kotelett vom Iberico-Schwein (21,80 €) und die zum Teil sehr ausgefallenen Pizzen (9,90–16,50 €). Mo–Sa 12.30–14.30 und 18–22 Uhr, Sonntagsbrunch 11–14 Uhr und abends 18–21 Uhr; Mo–So 12.30–14.30 Uhr kleine Snacks. Konsul-Smidt-Straße 88, ☎ 0421/38039162, www.riva-restaurant.de. Bus 20.

Jaya **6**, das Jaya direkt am Hafengebreen des ehemaligen Europahafens brummt in den Mit-

tagsstunden. Das liegt an dem leckeren „Quicklunch“, den Mohamed Subry bin Ahamed anbietet. Authentic Asian Cuisine nennt er seinen Stil. „Komm als Gast, geh als Freund“ ist das Motto des freundlichen Wirts und seines Teams. Lecker und spicy ist es auf jeden Fall, perfekt für eine schnelle Tom-Yam-Suppe (ab 4 €), ein Bami Goreng (ab 5 €) oder ein Ceylon Chicken Curry (8,50 €). Mo–Sa 11–15 Uhr. Port IV, Konsul-Smidt-Straße 8 R, ☎ 0421/64919066, www.jay-food.de. S 3 und Bus 20.

Shopping

Birgitta Rust – Piekfeine Brände **7**, Birgitta Schulze van Loon hat ihr Hobby zum Beruf gemacht, was sich ein wenig merkwürdig anhört, da es sich bei ihrem Hobby um hochprozentigen Alkohol handelt. Die gelernte Diplom-Kauffrau jedenfalls hat das Handwerk des Schnapsbrennens von der „Pieke“ auf gelernt und offeriert in ihrem Shop in der Überseestadt feinste Obstbrände (u. a. Wildpfirsichbrand und Walnussgeist), aber auch Gin, Rum, Wodka und sogenannte Bierbrände. Die Schnäpse sind definitiv nichts zum Besaufen, dazu sind sie viel zu edel – und zu teuer. Die Chefin bietet in ihrer Manufaktur in einem ehemaligen Weinlager Brennseminare sowie Degustationen an. Mo–Fr 9–13.30 Uhr. Horneckestraße 3, ☎ 0421/69668951, www.br-piekfeinebraende.de. Bus 20.

Ein Hauch von Nostalgie: Hafen-Casino beim Speicher XI

