

Familientreffs für Ukraine-Geflüchtete

Bremen. Seit Russlands Überfall auf die Ukraine sind 7000 Geflüchtete in der Hansestadt angekommen. Die Mehrzahl sind Frauen und Kinder, für die es nun kostenlose Eltern-Kind-Gruppen und Familientreffs geben soll. Organisiert wird das Angebot von der Bremischen Evangelischen Kirche in Kooperation mit Gemeinden, Kitas und vielen Ehrenamtlichen. Drei Eltern-Kind-Treffs sind schon gestartet, bis zu zehn weitere sollen nach den Osterferien beginnen. Über den Erfahrungsaustausch hinaus gibt es Bastel-, Spiel- und Kochangebote sowie Beratung.

Das nächste Treffen für Geflüchtete aus der Ukraine in Blumenthal ist das Café am Mittwoch, 20. April, um 15 Uhr im Gemeindehaus Farger Straße 19. Der Treffpunkt Ukraine ist für Geflüchtete und Gastfamilien gedacht, die sich austauschen und bei Bedarf gegenseitig beraten – am Freitag, 22. April, um 16 Uhr im Oberneulander Gemeindezentrum, Hohenkampsweg 6. Um Gesundheit geht es beim offenen Frauen-Café mit Kinderbetreuung am Montag, 25. April, um 13 Uhr im Gemeindezentrum Matthias-Claudius, Wilhelm-Raabe-Straße 1. **RIK**

Märkte ändern Öffnungszeiten

Bremen. Durch die bevorstehenden Feiertage ändern sich die Öffnungszeiten einiger Wochenmärkte, manche fallen ganz aus. In Blockdiek und beim Großen Kurfürst in Schwachhausen wird die Frischetheke unter freiem Himmel in dieser Woche gar nicht aufgebaut, in Obervieland und Oslebshausen gibt es keinen zweiten Öffnungstag. Karfreitag fällt als Einkaufstag bei den Wochenmärkten auf dem Ziegenmarkt im Steintor und in der Gottfried-Mencken-Straße in der Neustadt weg. In Arbergen und Hastedt bietet der Wochenmarkt am Donnerstag, 14. April, jeweils von 14.30 bis 17.30 Uhr und in der H.-H.-Meier-Allee in Schwachhausen von 14 bis 18 Uhr eine Einkaufsmöglichkeit von frischen und regionalen Waren. An diesem Tag können Bremerinnen und Bremer sich außerdem in Lesum und Marßel von 8 bis 13 Uhr mit Lebensmitteln eindecken. Der Huchtinger Wochenmarkt öffnet am Sonnabend, 16. April, von 8 bis 13 Uhr. **RIK**

INDUSTRIEHAFEN

Feuerwehr muss Brand zweimal löschen

Bremen. Gleich zwei Brände musste die Feuerwehr in der Nacht zu Mittwoch in einem Recyclingbetrieb im Industriehafen löschen. Dabei waren 35 Kräfte im Einsatz. Gegen 0.50 Uhr löste die Brandmeldeanlage des Recyclingbetriebes erstmals Alarm aus. Die Feuerwehr entdeckte vor Ort ein Feuer in einer Sortieranlage, in wenigen Minuten war das Feuer unter Kontrolle. Kaum waren die Feuerwehrlaute wieder ertönt, löste die Anlage erneut Alarm aus. Vor Ort war ein Feuer an einem Förderband im Innen- und Außenbereich der Sortieranlage ausgebrochen, der Einsatzleitdienst orderte Verstärkung. Um 3.11 Uhr war der Brand dann endgültig gelöscht. **SOM**

GESUNDHEITRESSORT

Impfzentren über Ostern geschlossen

Bremen. Das Impfzentrum am Brill, die Impfstellen in Vegesack, im Weserpark, sowie das Kinder-Impfzentrum in der Sögestraße sind von Karfreitag bis einschließlich Ostermontag, 15. bis 18. April, geschlossen. Das gilt ebenso für die Impfstelle im Hanse Carré in Bremerhaven, teilt das Gesundheitsressort mit. Auch das Impfcallcenter ist in diesem Zeitraum nicht unter der Bremer Telefonnummer 57751177 erreichbar. Die Impfstelle im Einkaufspark Duckwitz bleibt ab Karfreitag und die Impfstelle Oslebshausen ab Donnerstag, 21. April, dauerhaft geschlossen. Weitere Informationen gibt es unter www.impfzentrum.bremen.de. **RIK**

STADTREINIGUNG

Müllabfuhr-Termine verschoben sich

Bremen. Weil auch die Stadtreinigungskräfte an den Feiertagen arbeitsfrei haben, weist Antje von Horn, die Sprecherin des Entsorgungunternehmens, auf Nachholtermine hin: Die Abholung an Karfreitag verschiebt sich auf Sonnabend, 16. April, und die an Ostermontag auf Sonnabend, 23. April. Auch die Firma RMG holt an den genannten Ersatzterminen die gelben Säcke und Tonnen ab. Die aktuellen Änderungen für Großmüllbehälter sind online gelistet: www.die-bremer-stadtreinigung.de. **RIK**

„Jetzt mach' du mal“

Alles begann mit einem Anruf des Vaters: Wolfgang Heines leitet seit 20 Jahren die Stiftung Dr. Heines

VON CHRISTIAN HASEMANN

Bremen. „Ich musste da reinwachsen“, sagt Wolfgang Heines über seine Anfänge als Kuratoriumsvorsitzender der Stiftung Dr. Heines. Vor 20 Jahren hat er die Geschicke der Stiftung übernommen, die seit 30 Jahren in Osterholz und darüber hinaus Projekte aus dem Gesundheitsbereich und der Kinder- und Jugendarbeit fördert. Und das soll auch künftig weiter der Fall sein, auch wenn die aktuelle Zinslage der Stiftung einiges abverlangt.

Wolfgang Heines weiß noch, wie seine Zeit als Vorsitzender begonnen hat. Während einer Sprechstunde in seiner Praxis in der Vahr habe ihn damals sein Vater angerufen, um ihm zu sagen, dass er von nun an die Stiftung leiten solle. „Jetzt mach' du mal“, habe er gesagt, erzählt Wolfgang Heines. Das war 2002 und Heines praktizierte noch als Internist.

Vater Karl-Dieter Heines hatte zehn Jahre zuvor die Stiftung Dr. Heines gegründet. Das Kapital stammte aus dem Verkauf der Klinik Dr. Heines, eines privaten Klinikums für Psychiatrie und Psychotherapie, die der Neurologe und Psychiater Karl-Dieter Heines an der Rockwinkeler Heerstraße als privates Krankenhaus aufgebaut hatte. Die Klinik behandelte unter anderem Menschen mit Traumata. Heute firmiert die Klinik unter dem Namen Ameos-Klinik.

„Er wollte der Gesellschaft etwas zurückgeben“, sagt Wolfgang Heines über die Motive seines Vaters, einen Teil des Verkaufserlöses in eine Stiftung fließen zu lassen. „Und er hat gesagt, dass es so viel soziale Bedürftigkeiten gibt.“ Zehn Jahre stand Karl-Dieter Heines der Stiftung vor, dann übernahm Sohn Wolfgang.

„Ich fand das von Anfang an gut“

Als Belastung hat dieser die doppelte Arbeit mit Stiftung und Praxis in der Vahr offenbar nicht empfunden. „Ich fand das von Anfang an gut und habe gleich gesagt, dass ich das jetzt mache.“ Man könne mit einer Stiftung schnell eine Menge bewegen.

„In diesem Jahr unterstützen wir 15 Projekte“, sagt Heines über die Stiftungsarbeit. Gefördert werden unter anderem die Mütterzentren in Osterholz-Tenever und Blockdiek, die Umweltlernwerkstatt, der Fluchtraum Bremen und der Wünschewagen des Arbeiter-Samariter-Bundes. „Mir ist ganz wichtig, dass ich alle Projekte kenne und versuche, mir alles anzugucken.“ Nichts werde am grünen Tisch entschieden. „Und auch nach einer Förderung versuche ich, den Kontakt zu halten.“

Als Initialzündung für die Stiftung bezeichnet Heines die Förderung des Eselstalls auf dem Kinderbauernhof Tenever. „Damals war die Frage, ob es an der Stelle überhaupt einen Kinderbauernhof geben sollte, so weit abseits.“ Letztlich seien nach der Förderung auch andere Initiativen aufgesprungen.

Besonderes Augenmerk legt Heines nach eigenen Angaben auf kleinere Vereine. „Die haben oft viel größere Probleme, Förderanträge mit ihren begrenzten Mitteln zu stellen und da achten wir darauf, dass wir diese unterstützen.“ Heines beschränkt sich nicht



Wolfgang Heines (r.) streichelt eine Ziege auf dem Kinderbauernhof Tenever. Die Stiftung Dr. Heines fördert das Projekt, an dem Christoph Sames (l.) beteiligt ist. **FOTO: PETRA STUBBE**

darauf, Förderanträge entgegenzunehmen. „Wenn wir zum Beispiel in der Zeitung lesen, dass ein Projekt Bedarf hat, dann gehen wir darauf auch zu.“

Es gab auch Überlegungen, die Klinik im Familienbesitz zu halten. „Ich bin ja selbst in der Klinik aufgewachsen“, erzählt Wolfgang Heines. „Aber dann habe ich Medizin studiert und wollte Internist werden.“ Letztlich sei es eine schwere Entscheidung gewesen, aber der Kontakt zur Klinik bestehe weiterhin.

Es hätte aber auch noch ganz anders kommen können. „Eigentlich wollte ich mal Journalist werden“, erzählt Wolfgang Heines, der

am Hermann-Böse-Gymnasium zur Schule ging. Vor ein paar Jahren hat Heines die eigene Praxis in der Vahr aufgegeben. „Und jetzt habe ich mehr Zeit, mich um die Stiftung zu kümmern.“ Eine ideale Arbeit, wie er erzählt. „Es macht natürlich auch Freude und ich empfinde sie als bereichernd.“

Engagement ist auf Dauer ausgelegt

Die Stiftung wird auch zukünftig Projekte in Bremen unterstützen. „Eine Stiftung ist auf Dauer ausgelegt, das ist das oberste Prinzip“, erklärt Heines. „Und sie muss weiter ihren Stiftungszweck erfüllen, der nicht mehr geändert werden kann.“ Zu den Stiftungszielen

zählen unter anderem die Förderung und Unterstützung von Maßnahmen auf sozialem und medizinischem Gebiet, aber auch Wissenschaft und Forschung, Jugendhilfe und das öffentliche Gesundheitswesen.

Stiftungen verfügen über einen Kapitalstock. Aus den Zinsen dieses Stocks werden die laufenden Kosten gedeckt und Projekte gefördert. Seit ein paar Jahren allerdings gibt es kaum noch Zinsen auf Kapital – ein Problem für viele Stiftungen. „Man muss überprüfen, dass da genügend rauskommt, weil man ja auch etwas machen muss“, so Heines. In den Anfangszeiten mit höheren Zinsen sei dies einfacher gewesen.

Alpenländischer Charme mit Herzl-Wirtshaus-Stühlen

„Zum Alois“ steht für eine ehrlich-bayerische Küche ohne Brimborium, meint Inhaber Christian Mätzler

Antje Noah-Scheinert

besucht die Restaurants in der Region, spricht mit Köchinnen, Köchen und Inhabern und – vor allem – probiert die Gerichte. Und sie schreibt darüber immer am Donnerstag in der Kolumne „Gabelprobe“.

Wer in Vegesack „Zum Alois“ geht, trifft auf Christian. Christian Mätzler hat 2018 das Restaurant an der Breite Straße übernommen, wies rund 150 Kühen und ähnlichem Klimbims den Weg und erfüllte sich den Traum eines eigenen Restaurants. Übrig blieb alpenländischer Charme mit Herzl-Wirtshaus-Stühlen und einer Atmosphäre, die ganz sicher auch jedem Bayern gefallen würde. „Eigentlich wollte ich immer ein friesisches Restaurant eröffnen – Konzept und Namen gab es schon, nun ist es bayerisch oder vielmehr alpin“, sagt er lachend. Das lag an den Auflagen und forderte ihm eine fixe Einarbeitung in alpenländische Gastlichkeit ab.

„Ich habe mich mit den Rezepten vertraut gemacht, angefangen zu kochen und so die Speisekarte zusammengestellt“, erinnert er sich. Glücklicherweise, so meint er, sei dies eine Küche ohne Brimborium, dafür ehrlich. Um seinen Traum nicht ganz aufzugeben, finden sich neben Wurstsalat, Hax'n und

Weißwürscht auch Knipp, Grünkohl und Kutterscholle.

Aber ich bin hier, weil ich wissen möchte, wie der „Schweinsbraten mit Gnedl und am Blaugraud“ (14,90 Euro) schmeckt. Unfair ist natürlich, dass ich eine Weile in Bayern gelebt und gegessen habe und weiß, wie schwer es ist, einen mürben Schweinsbraten mit krosser Kruste auf den Teller zu bringen. Das Problem löst man in Vegesack ganz einfach: Es gibt das schiere Fleisch mit Soße, selbst gemachtem Rotkohl und Knödel. Es schaut nicht so aus wie im Süden, der Geschmack passt aber. Vorausgesetzt, man lässt sich Soße extra bringen. Bei der Soße ist es halt

immer schwierig, sind Christian Mätzler und ich uns einig: Sie darf nie zu viel und sollte nie zu wenig sein. Rotkohl und Knödel sind anständig.

Der Bierstüberkaas (9,90 Euro) ist eigentlich ein Obazda, der so nicht immer zubereitet wird und nicht in Bayern. „Das ist wie mit dem Cognac und dem Weinbrand“, erklärt mir der Wirt. Aber schmecken tut er wie im Hacklberger Biergarten in Passau – lecker, besonders auf der noch warmen Brez'n.

In den Käse hat es auch der Kümmel geschafft und verleiht ihm dadurch die typische Note. Da sich am Kümmel bekanntlich

die Geister scheiden, verzichtet Christian Mätzler beim Sauerkraut auf ihn. „Anfangs habe ich das Kraut mit Kümmel gemacht, aber die Gäste mochten das nicht so gern.“ Wir beide sind uns trotzdem einig, dass wir zur Pro-Kümmel-Fraktion gehören. Eine kleine Portion bekomme ich trotzdem zum Testen: Das Kraut ist krautig und trotzdem schlönzig und ohne süßliche Note – passt.

Ab Mai beginnt die Biergartenzeit

Am Nachbartisch gibt es die Bestseller und so kann ich sehen, dass im Hax'npfännchen (14,50 Euro) das Beste von der Haxe – also nur Fleisch ohne Knochen – mit einer satt braunen Dunkelbiere serviert wird und dass das Wiener Schnitzel eine ordentliche Panade hat. „Besonders gefreut hat mich das Lob eines österreichischen Paares für unse-

ren Kaiserschmarrn“, sagt Christian Mätzler. Ab Mai verschwinden die schweren Gerichte, mit sommerlichen Mahlzeiten wird die Biergartenzeit eingeläutet.

Das sagen die Stammgäste: Nach einer Radtour gibt es nix Besseres als „Zum Alois“, hier schmeckt es und man wird satt, der Sonntagsbrunch ist super. Meine Favoriten sind die frischen Salate und das Bergbauerntäschle.

Zum Alois, Breite Straße 12, 28757 Bremen-Vegesack, Telefon 0421/68806636, www.zum-alois.de, Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag ab 17 Uhr, Sonnabend 11.30 bis 15 Uhr und ab 17 Uhr, Sonntag 10 bis 15 Uhr und ab 17 Uhr geöffnet, bedingt barrierefrei.



GABELPROBE

VON ANTJE NOAH-SCHNEINERT

Kritikerin Antje Noah-Scheinert und „Zum Alois“-Inhaber Christian Mätzler.

FOTO: CHRISTIAN KOSAK

