

**Beratungstag  
Tipps zum Senken  
der Heizkosten**

BREMERHAVEN. Einen Beratungstag zur Senkung der Heizkosten bietet die Verbraucherzentrale Bremen am Mittwoch, 20. Mai, ab 10 Uhr in der Beratungsstelle Bremerhaven, Barkhausenstraße 16, dritter Stock, an. Verbraucher können sich individuell und unabhängig zu ihrer Heizkostenabrechnung beraten lassen. Der Energieberater bewertet vor allem den individuellen Verbrauch und die Kosten für das Heizen und die Warmwasserbereitung und gibt Empfehlungen. Oft können Heizkosten durch ein verändertes Nutzerverhalten oder Zusatzmittel gesenkt werden, ohne dass auf Komfort verzichtet werden muss. Die Beratung ist kostenfrei. Terminbuchungen sind unter Tel. 0471/26194 möglich.

**Historisches Museum  
Das Haupthaus  
erwartet Besucher**

GEESTEMÜNDE. Das Historische Museum Bremerhaven hat nach der Corona-Zwangspause das Haupthaus an der Geeste wieder für Besucher geöffnet. Es gelten die gewohnten Eintrittszeiten (Dienstag bis Sonntag, 10 bis 17 Uhr), der Eintritt ist frei. Besucher müssen einen Mundschutz tragen, Gruppenbesuche oder Führungen sind noch nicht möglich. Der Einlass wird nur einzeln, paarweise oder als Familie gewährt. Das Museumsschiff „Gera“ im Fischereihafen mit seinen engen Gängen und Treppen bleibt jedoch vorerst weiter geschlossen. Hier wird noch ein Konzept auch in Abstimmung mit dem Schaufenster Fischereihafen erarbeitet.

# Öffnen ohne wirtschaftliche Perspektive

Alte Bürger: Gastronomen akzeptieren die Corona-Bestimmungen, sehen aber kaum Chancen auf Erlöse

VON CHRISTIAN HESKE

MITTE. Wochenlang war die Szene meile Alte Bürger mit ihren Kultureinrichtungen und Gaststätten im Corona-Tiefschlaf versunken. Nun hat der Senat Lockerungen für Gastronomie sowie das Beherbergungs- und Veranstaltungsgewerbe beschlossen. Viele Gastronomen sehen das mit gemischten Gefühlen: Neben der Freude darüber, wieder Gäste begrüßen zu können, bleiben Sorgen um die Wirtschaftlichkeit.

Ab Montag, 18. Mai, dürfen Restaurants und Kneipen öffnen, wenn die Betreiber sicherstellen, dass die Regeln des Kontaktverbotes nach Paragraph 5 der Bremer Coronaverordnung eingehalten werden. Diese Öffnungsregelung gilt nicht für Bars, Diskotheken, Clubs und Spielhallen. Sie bleiben bis auf Weiteres geschlossen.

**Entscheidend sind Sitzplätze**

„Wir mussten uns erstmal schlaumachen, inwiefern sich eine Kneipe und eine Bar unterscheiden“, sagt Jens Rillke, Quartiersmeister der Alten Bürger. Ein Anruf beim Bürger- und Ordnungsamt habe für Aufklärung gesorgt: „Öffnen dürfen alle Gastronomiebetriebe, die Sitzplätze haben.“ Als „Bar“ gelten hingegen Kneipen, die nur über Stehplätze verfügen. Da die Öffnungsregelung eine Sitzplatz- und Bedienpflicht sowie ein Thekenverbot vorschreibt, fallen Bars hier unter den Tisch.

Die Vorschriften sind umfangreich: Wirte, die öffnen



Fiona Brinker möchte im Café Findus ab 28. Mai wieder Gäste bewirten. Die Gastronomen fürchten jedoch um die Wirtschaftlichkeit ihrer Betriebe. Hinten von links: Mike Heilmann (Quartier No. 159), Quartiersmeister Jens Rillke und Bernd Schunke (Kapovaz). FOTO: HESKE

wollen, haben ein betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz zu erstellen, das auf Verlangen den Behörden vorzulegen ist. Die Betreiber haben zudem sicherzustellen, dass Arbeitschutzstandards eingehalten und die Gäste auf die Corona-Verhaltensregeln hingewiesen werden.

„So gilt für Gäste eine Maskenpflicht beim Betreten der Gaststätte und dann, wenn sie ihren Platz verlassen“, sagt Rillke. „Das Personal muss während des Be-

dienvorganges ebenfalls eine Maske tragen, in der Praxis also dauernd, weil man nicht ständig damit herumhantieren kann“, ergänzt Mike Heilmann vom Vorstand der Werbegemeinschaft Alte Bürger und Wirt der Kneipe Quartier No. 159.

An Tischen dürfen nur Menschen aus maximal zwei Haushalten zusammensitzen. Betreiber sind zudem verpflichtet, den Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Gaststätte zu dokumentieren

und drei Wochen aufzubewahren. Gäste dürfen nur bedient werden, wenn sie mit der Dokumentation einverstanden sind.

Außerdem müssen die Gastronomen auf die Abstandsregeln achten: So gilt eine Mindestdistanz von zwei Metern zwischen Tischen und ein Mindestabstand von eineinhalb Meter zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen. „Maximal 50 Prozent der vorhandenen Plätze dürfen belegt werden“, sagt Heilmann. „Wir erkennen die Not-

wendigkeit der Maßnahmen an“, betont er. Allerdings führen gerade die Abstandsgebote und Stehverbote dazu, dass viele Gaststätten nicht mehr wirtschaftlich zu betreiben seien. „Ich habe statt sonst 60 Plätzen nun 28 Sitzplätze, die aber realistisch nur teilweise besetzt sein können“, rechnet Bernd Schunke vor. Der Kapovaz-Wirt, ebenfalls im Vorstand der Werbegemeinschaft Alte Bürger, geht daher von einer Auslastung von nur noch 20 bis 30 Prozent gegenüber dem Normal-

**»Jeder Gastronom muss sich in den kommenden Wochen fragen, wovon er leben will.«**

Mike Heilmann, Wirt der Gaststätte Quartier No. 159

betrieb aus. „Selbst wenn man im besten Fall 50 Prozent des üblichen Umsatzes erwirtschaften könnte, trägt sich das nicht mehr“, gibt Heilmann zu bedenken. „Das kann nur so gehen, dass ich als Wirt nichts mehr verdiene“, sagt er. „Jeder Gastronom muss sich in den kommenden Wochen fragen, wovon er leben will.“

**Das Personal soll bleiben**

Ein weiteres Problem: „Wir müssen auch versuchen, das Personal weiter zu beschäftigen, damit die Leute nicht abwandern und sich andere Jobs suchen“, sagt Fiona Brinker, Betreiberin des Cafés Findus. Sie plant die Wiedereröffnung zum 28. Mai. Andere Wirte haben noch nicht entschieden, wann es weitergehen soll. Dazu Heilmann: „Die rennen jetzt alle mit Zollstock und Taschenrechner durch ihre Läden.“

Rillke hofft angesichts der sich abzeichnenden wirtschaftlichen Probleme für viele Betriebe, „dass die Politik da noch mal reagiert“. Und er wünscht sich ein Entgegenkommen der Stadt: „Wir müssen diskutieren, ob man mit Außengastronomie zusätzliche Flächen schaffen kann.“ [www.diealtebuerger.de](http://www.diealtebuerger.de)



## SCHAUFENSTER FISCHEREIHAFEN

*Wir sind wieder da!*

Im Schaufenster Fischereihafen freut man sich riesig auf die Besucher, für die am 18. Mai auch wieder die Restaurants öffnen. „Jedes Geschäft bei uns hat sein eigenes Hygiene-Konzept, das in der Gemeinschaft abgeglichen wurde“, betont Veranstaltungsleiter Marco Schilling, der die Gemeinschaft durch die Krisenzeit gestärkt sieht und betont, dass alle Notwendigkeiten getroffen wurden, damit die Besucher diese einmalige Atmosphäre sicher, aber mit großer Lebensfreude wieder genießen können.



Leckere Fischbrötchen vom Tresen gibt es neben Fischplatten und Meeresspezialitäten bei Mahmut Doksöz im Restaurant, Café und Bistro Meerfang. Der Inhaber spricht vor Lebensfreude, die er seinen Kunden wieder vermitteln will. Schließlich hat er die Pause gut genutzt und ist während der Corona-Krise zum zweiten Mal Vater geworden.



„Mit Liebe kochen ist Nahrung für die Seele. Dazu gehört guter Wein und Qualität“, lautete das Motto von Justin Schmick, der in vielen Sterne-Restaurants in Stuttgart, Hamburg oder auf Mallorca gekocht hat, bevor er sich mit dem Restaurant Dock IV im Schaufenster Fischereihafen Bremerhaven einen Lebensraum erfüllt hat. „Die Zutaten unserer Küche sind frisch, saisonal, regional – die beste Grundlage für eine produktfokussierte Küche“, erklärt er mit einer „Riesenvorfreude“ auf den Neustart.

„Bei uns gibt es Fisch von A bis Z, aber auch Fleischgerichte oder Vegetarisches“, erklärt Roman Hogrefe, der mit seinem Partner Marc Nötling alle Weichen gestellt hat für den Neustart im Restaurant Dat Fischhus. „Wir freuen uns riesig auf unsere Kunden und wollen sie mit unserer bewährten Karte wieder kulinarisch verwöhnen.“



Sein zehnjähriges Bestehen feiert Fiedlers Kolonialwarenladen, der großen Wert auf regionale Produkte legt. Inhaberin Brigitte Fiedler bietet im Café nicht nur köstliches Eis an, sondern auch Kaffee der Privat-Rösterei Münchhausen aus Bremen. Auch die Kuchen und Torten kommen aus einer örtlichen Bäckerei. Faszinierend ist im Laden auch das umfangreiche Angebot an Feinkost-, Deko- und Geschenke-Angeboten. Zudem gibt es naturreine Gewürze sowie Salz, Essig, Öle, Pastete und getrocknete Früchte. Ein Paradies für Genussmenschen.



Ein gemütliches Bistro und maritim eingerichtetes Restaurant ist die Takelage, in der Fischliebhaber voll auf ihre Kosten kommen. Inhaber Bülent Doksöz unterstützt dort aber auch mit Herzblut die Bremerhavener Kultur und freut sich wieder auf Lesungen, Seminare, Geburtstage und viele weitere Veranstaltungen im Clubraum im Obergeschoss, wo im gebührenden Abstand nach wie vor zahlreiche Personen Platz finden.

**Keine Pause gab es bei Fischfeinkost Abemann,**

bei dem Geschäftsführer Lars Giesecking und seine Mitarbeiterin Yvonne Zerweck auch einen Lieferservice ins Leben gerufen haben, um die Kunden mit Feinkostprodukten und Frischfleisch zu verwöhnen. Täglich frisches Rotbarschfilet erhält man dort aus der Kooperation mit dem Seefischhandel Petersen. Warme Speisen, die es in der Krisenzeit zum Abholen gab, können jetzt wieder auf der Außenterrasse verzehrt werden.



Ein einmaliges Flair herrscht in Fiedlers Kombüse, in der echte Exponate aus der Wallfahngeschichte an den Wänden hängen, die Meeresliebhaber begeistern. „Bei uns gibt es Speisen schnell und preisgünstig, aber natürlich immer auf hochwertigem Niveau“, verspricht Patrick Fiedler, der das Restaurant im letzten Jahr nach komplettem Umbau neu eröffnet hat und sich jetzt auf den Re-Start freut.



Eine Institution im Fischereihafen ist das Restaurant Reinhard's, wo auch Willy Reinhard alle Vorkehrungen getroffen hat für einen sicheren Neubeginn. Besonders beliebt ist dort der „Edelfischsteller Neptun“. Aber auch die Wohlfühl-Atmosphäre liegt dem Inhaber am Herzen. „Wir bieten ja nicht nur leckeres Essen an, sondern auch Emotionen und Gemütlichkeit“, erklärt er.



Als maritimes Bistro ist auch der Kutterfischer ein beliebter Anlaufpunkt im Fischereihafen. „Wir bieten schnelle Küche, große Portionen zu vernünftigen Preisen und das alles in hochwertiger Qualität“, verspricht Jan-Henrik Fiedler, der zudem auf ein tolles Service-Team bauen kann, das sich riesig freut, endlich wieder loszulegen.



Maritime Gastronomie direkt auf dem Wasser kann man auf dem Salondampfer Hansa genießen, der allerdings erst am Dienstag wieder für Kunden die Gastronomie eröffnet. Dort setzt man vor allem auf regionale Produkte von regionalen Anbietern. „Wir haben in der Zwischenzeit an Deck saniert und auch alles für die Terrassensaison bestens vorbereitet“, erklärt Mandy Fülle, die auch bei der Tischdekoration auf Klarsichtfolie setzt und gänzlich auf Papier verzichtet.



Fast wie im Museum fühlt man sich im Restaurant Fiedler, in dem Inhaber Jan-Henrik Fiedler viele Antiquitäten ausstellt und somit eine einzigartige Atmosphäre schafft. Während der Pause sind die Räumlichkeiten noch einmal renoviert worden. Mit freudiger Aufbruchstimmung wird dort besonders der gemischte Fischsteller empfohlen, aber auch das Lachsfilet sollten Fischliebhaber nicht versäumen.

ANZEIGE



Salondampfer HANSA  
DAS RESTAURANTSCHIFF