

# Ein Corona-Plan für die Schulen

So läuft es ab morgen im Cuxland

KREIS CUXHAVEN. Am morgigen Montag öffnen im Cuxland wieder die Schulen. Niedersachsens Kultusminister Grant Hendrik Tonne (SPD) hat vor dem Hintergrund der Corona-Pandemie ein Konzept für die Bildungs- und Betreuungsangebote in den Schulen und Kindertagesstätten für die kommenden Wochen vorgelegt. Folgende Maßnahmen sind vorgesehen:

Die Schüler des **Primarbereichs (Grund- und Förderschulen)** wechseln für eine Woche vom 11. bis 15. Januar ins Distanzlernen nach Szenario C. Sie lernen dann ausschließlich zu Hause, und die Lehrkräfte leiten an und kommunizieren regelmäßig mit ihnen. Im Anschluss vom 18. bis 29. Januar gilt dann das Szenario B. Das Wechselmodell sieht eine Kombination aus Präsenzunterricht und Lernen zu Hause vor. In allen drei Wochen wird an den Schulen Notbetreuung angeboten.

Alle **Abitur- und weiteren Abschlussklassen** werden zwischen dem 11. und 29. Januar in geteilten Klassen nach Szenario B unterrichtet.

Die **Sekundarbereiche I und II** (Jahrgänge 5 bis 8 in der Regel, wenn keine Abschlüsse gemacht werden, auch 9 und 10 sowie 11 und 12) wechseln ins Distanzlernen nach Szenario C.

Die **Berufsbildenden Schulen** wechseln ebenfalls grundsätzlich ins Distanzlernen nach Szenario C. Es kann für einzelne Bildungsgänge oder Klassen aber auch Ausnahmen geben, wenn Präsenz zeitweise zwingend erforderlich ist, zum Beispiel bei Abschlussklassen.

**Notbetreuung** wird angeboten für die Kinder der Schuljahrgänge 1 bis 6 in den Szenarien B und C.

Die **Kindertageseinrichtungen** wechseln in das Szenario C, bieten aber eine Notbetreuung für bis zu 50 Prozent der Kinder an, die normalerweise betreut werden.

Ab dem morgigen Montag werden die **Busse des öffentlichen Personennahverkehrs** wieder nach dem üblichen Fahrplan verkehren. Das teilt der Kreis Cuxhaven mit. Denn auch wenn viele Schüler in den kommenden Wochen zu Hause bleiben, würden einige im Wechselunterricht nach Szenario B unterrichtet. Zudem werde eine Notbetreuung angeboten. „Um diesen Schülern eine Beförderung anbieten zu können, wird der reguläre ÖPNV-Fahrplan wieder aufgenommen. Basierend auf der tatsächlichen Auslastung der Fahrzeuge kann es allerdings im Laufe der kommenden Wochen vereinzelt zu Anpassungen kommen“, teilt der Kreis mit. (S)

# Ein rabenschwarzes Jahr 2020

Schullandheim Bederkesa zieht Bilanz – Geschäftsführer: Das war ganz bitter

BAD BEDERKESA. An dieses Jahr wird Gerrit Michaelis, Geschäftsführer der Bremerhavener Beschäftigungsgesellschaft „Unterweser“ (BBU) noch lange denken: „In den Annalen des traditionsreichen Bremerhavener Schullandheims Bad Bederkesa wird 2020 als rabenschwarzes Jahr zu finden sein“, sagt er. Die BBU ist Betreiber des Schullandheims.

Wie viele Betriebe im Beherbergungsbereich erwischten auch das Haus an der Kührstedter Straße die wirtschaftlichen Ausläufer der Corona-Pandemie. Konnten die Verantwortlichen nach Abschluss des Geschäftsjahres 2019 mit stolzen 8786 Übernachtungen im Ausblick noch hoffen, 2020 die Zehntausender-Marke zu nehmen, verhandelten lange Schließungszeiten und dramatische Übernachtungsstürmungen alle Träume: „Aus meiner Sicht war das Jahr im Schullandheim Bad Bederkesa ganz bitter. Die vielen Investitionen der vergangenen Jahre hätten sich 2020 endlich ausgezahlt – Corona hat das verhindert“, bedauert Michaelis.

### Aussichten noch nicht gut

Auch für das erste Halbjahr des neuen Jahres sind die Aussichten nicht gut. „Buchungen und Gäste kommen sicherlich erst zurück, wenn die durch die Pandemie bedingten Einschränkungen beendet sind. Ich rechne erst



Das Schullandheim Bederkesa sei beliebt bei den Gästen, sagt Geschäftsführer Gerrit Michaelis. FOTO: BBU

ab 2022 wieder mit einem normalen Geschäftsbetrieb“, sagt Michaelis.

Dass die gute Prognose für das Schullandheim 2020 betreffend kein reines Wunschdenken war, belegten die erheblichen Vorbuchungen: „Wir hatten das beste Jahr seit Langem vor uns und standen mit rund 10500 zu erwarteten Übernachtungen vor einer sehr erfolgreichen Saison“, berichtet der Geschäftsführer. Allen negativen Entwicklungen zum Trotz seien die in 2019 angebotenen Neuerungen auf

»Die vielen Investitionen der vergangenen Jahre hätten sich 2020 endlich ausgezahlt – Corona hat das verhindert.«

Gerrit Michaelis, BBU

dem Gelände (Beachfeld, Waldlehrpfad, Terrasse), die neuen Angebote wie der Fledermausabend und der Klima-Burger-Workshop bei den Gästen gut angekommen. „Auch das neue Konzept mit noch gesünderem, auf die Gruppen abgestimmten Essen, wurde gelobt“, ergänzen Lutz Asbrock und Waldemar Maibach aus dem Team der Heimleitung.

Dass das Haus inzwischen auch über die Buchungsplattform booking.com zu finden ist, zahlte sich aus: Gerade Einzelwanderer, Paare oder Familien wurden auf die idyllische Destination aufmerksam und kamen auf den Geschmack.

Ab Mitte März standen bei den Verantwortlichen des Schullandheims alle Zeichen auf Vorbereitung auf das Corona-Virus: Es wurde ein umfassendes Hygienekonzept erarbeitet, um baldmöglichst wieder Gäste aufnehmen zu können – erhebliche Investitionen waren notwendig in ausreichend Handdesinfektionsspender sowie Plexiglasscheiben für das Buffet, Abstandsmarkierungen und Hinweisschilder wurden beschafft, um einen vorschriftsmäßigen und sicheren Aufenthalt für Gäste und Mitarbeiter gewährleisten zu können. „Unsere Gäste, die ab Ende Mai wiederkommen durften, haben die Regelungen sehr gut angenommen“, erinnert sich Asbrock.

### Weiteres Buchungssystem

Mit Blick auf 2021 plant das Schullandheim einen Anschluss an das sogenannte Tomas-Buchungssystem, welches ähnlich dem Portal booking.com viele weitere direkte Online-Buchungen bringen soll: „Wir bleiben geduldig, bis der Markt wieder unser Geschäft möglich macht und halten unsere Gäste via Facebook, Instagram und über die Internetseite auf dem Laufenden. Ganz oldschool haben wir unsere treuen Stammgäste im Sommer und Winter mit einer speziellen Postkartenaktion beglückt“, berichtet Michaelis. (S)

www.slh-bederkesa.de

# Unser MITTAGSTISCH in dieser Woche

Kalenderwoche 02 11. bis 17. Januar 2021

### IHRE LECKEREN ADRESSEN

**Bistro Kleiner Blink**  
Elbe-Weser Welten gGmbH  
Kleiner Blink 20a · 27580 Bremerhaven  
Mittagstisch: Von Mo. – Do. von 11:30 – 13:30 Uhr und Fr. von 11:30 – 12:30 Uhr  
Mehr Infos unter: [www.eww.de](http://www.eww.de)

**Partyservice Rehbein**  
Unter der Rampe 6 u. Deichstr. 81 · 27568 Brhv.  
Sie erreichen uns telefonisch: 04 71 / 50 41 27 52  
Mo. – Fr. 9:00 – 15:00 Uhr und Sa. 9:00 – 12:00 Uhr  
oder per E-Mail: [partyservice-rehbein@t-online.de](mailto:partyservice-rehbein@t-online.de)

**Aktuelle Essenspläne finden Sie auch hier:**  
[www.partyservice-rehbein.de](http://www.partyservice-rehbein.de)  
Abholung/Lieferung (gegen Aufpreis 3,- Euro)  
von Mo. – Sa. 11:00 Uhr – 14:00 Uhr!  
Gerne nehmen wir Ihre Bestellung im Voraus auf!  
(Infos z. Zusatzstoffen: Siehe Webseite.)

**Abelmann Schauenster Fischereihafen**  
An der Packhalle 4, 27572 Bremerhaven  
Telefon 0471 35035  
Mittagstisch zwischen 11 und 14 Uhr  
[www.abelmann.de](http://www.abelmann.de)

**Fish Island**  
Bürgermeister-Smidt-Str. 13a · 27568 Bremerhaven  
Telefon 0471 94189441  
Mittags-Tisch von 11:00 – 15:00 Uhr;  
bei Lieferung Aufschlag von 2 Euro

**Mühlenbeck · Heiße Theke**  
Leher Straße 53 · 27619 Schiffdorf-Spaden  
Telefon 04 71 / 80 30 48  
Mo. – bis Fr. von 11:00 – 13:30 Uhr  
die frischen Menüs genießen.  
Mehr Infos unter: [www.muehlenbeck.de](http://www.muehlenbeck.de)

**Restaurant PIER 6**  
Barkhausenstraße 6 · 27568 Bremerhaven  
Telefon 0471 48364080  
info@pier6.eu  
Mittags-Lunch vom 11. bis 16. 1.,  
jeweils von 11:30 – 18:00 Uhr

**Restaurant Dock IV**  
An der Packhalle IV, Abt. 4 · 27572 Bremerhaven  
Tel.: 0471-301 09 45  
Bestellen Sie gerne im Voraus.  
Vorbestellungszeiten: Dienstag-Sonntag  
Abholzeiten: Mi. – So. 11 – 18 Uhr

Egal, an welchem Wochentag – zur Tagesmitte passt ein leckeres Essen. Wir haben für Sie einen Blick auf die Woche geworfen, in der für jeden Geschmack das Richtige dabei ist.

**Einfach aussuchen, bestellen – glücklich sein!**

Sie möchten auch Ihr Mittagstisch-Angebot hier mit einem Eintrag präsentieren? Dann kontaktieren Sie uns!  
Der Anzeigenverkauf der NORDSEE-ZEITUNG  
Telefon 0471 597-430  
E-Mail: [anzeigenverkauf@nordsee-zeitung.de](mailto:anzeigenverkauf@nordsee-zeitung.de)



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SONNABEND	SONNTAG
	<b>Spaghetti Bolognese</b> 5,50 EURO	<b>Königsberger Klopse</b> mit Salzkartoffeln und Rote Beete 6,50 EURO	<b>Hirschgulasch</b> mit Knödel, Rotkohl, Birne und Preiselbeeren Kompott 7,00 EURO	<b>Matjes mit Speckstippe</b> dazu Bohnen und Salzkartoffeln 6,50 EURO	<b>Erbsensuppe mit Bockwurst</b> dazu Brötchen 3,80 EURO	Telefonische Bestellung erbeten unter Tel. 0 471 / 9 84 08 13 <b>Seit 2.11.2020 nur noch Außerhausverkauf!</b> Das Bistro-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!	
Zu unserem Mittagstisch erhalten Sie einen leckeren Salat sowie Dessert.							
	<b>Fleischgericht:</b> Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Soße und Salat <b>Vegetarisch:</b> Vegetarische Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, Soße und Salat	<b>Fleischgericht:</b> Hähnchenkeule mit Gemüse, Röstzwiebelpüree und Soße <b>Vegetarisch:</b> Nasi Goreng mit Gemüse und Ei	<b>Fleischgericht:</b> Schweinefiletspieß mit Butterbohnen, Spätzle und Pfeffersoße <b>Vegetarisch:</b> Gemüse-Tofu-Spieß mit Butterbohnen, Spätzle und Salat	<b>Fleischgericht:</b> Grünkohl mit Pinkel, Mettenden und Salzkartoffeln <b>Vegetarisch:</b> Nudelaufguss mit Gemüse und Tomatensoße	<b>Fischgericht:</b> Seelachs mit Kräuterkruste, Weißweinsauce, Nudeln und Salat <b>Vegetarisch:</b> Getreidebratling mit Kräuterkruste, Weißweinsauce, Nudeln und Salat	<b>Fleischgericht:</b> Putengeschnitzeltes mit Pilzen, Paprika dazu Reis <b>Vegetarisch:</b> Auf Vorbestellung zaubern wir Ihnen was Schönes!	<b>Gyrossuppe mit Salat und Brötchen</b> je 6,- EURO (Nachschlag je 1,- EURO) <b>Fleischgericht:</b> je 6,- EURO (Nachschlag je 1,50 EURO) <b>Vegetarisch:</b> je 6,- EURO (Nachschlag je 1,50 EURO)
Liebe Kunden, Mittagstisch in unserem neuen Hauptgeschäft „Unter der Rampe 6“ ist Mo. – Sa. von 11:00 bis 14:00 Uhr. Mittagstisch in der Deichstraße ab sofort Mo. – Fr. von 11:00 Uhr bis 14:00 Uhr nur noch nach Vorbestellung bis 10:30 Uhr! Wir danken für Ihr Verständnis und freuen uns auf Sie! Ihr Rehbein-Team							
	<b>Grüne Heringsfilets</b> gebraten, mit Salzkartoffeln und Apfel-Sahne-Sauce 5,90 EURO	<b>Backfisch</b> mit Pommes Frites und Remoulade 5,90 EURO	<b>Abelmann Matjesteller</b> mit Bratkartoffeln und Apfel-Sahne-Sauce 7,90 EURO	<b>Rotbarsch</b> gebraten, mit Bratkartoffeln und Remoulade 8,90 EURO	<b>Kabeljaufilet</b> gebraten, mit Gemüseris und Remoulade 9,90 EURO	<b>Fischfiletteller</b> mit Gemüseris und Remoulade 9,90 EURO	<b>Lachsfilet</b> gebraten, mit Salzkartoffeln und Remoulade 9,90 EURO
	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit Gemüseris 9,90 EURO	<b>Brokkoli Gratin</b> 8,90 EURO	<b>Gebratene Garnelenspieße</b> mit gemischtem Salat und Knoblauch-Dip 9,90 EURO	<b>Schollenfilet</b> mit Gemüseris 9,90 EURO	<b>Fish &amp; Chips</b> 6,90 EURO	<b>Lachsfilet</b> mit gemischtem Salat 10,90 EURO	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> mit Kartoffelsalat 9,90 EURO
	<b>Wurzelgemüse</b> mit Räuchermettenden und Kasseler 4,90 EURO	<b>Chili con Carne</b> mit Reis 4,90 EURO	<b>Käse-Lauch-Suppe</b> mit Hackfleisch und Pilzen 5,90 EURO	<b>Tafelspitz</b> in Meerrettichsoße mit Blumenkohl und Kartoffeln 5,50 EURO	<b>Hähnchenschenkel</b> mit Gemüse und Kräuter-Knoblauch-Kartoffeln 5,90 EURO	Wir wünschen Ihnen guten Appetit!  Holen Sie sich auch gern Appetit auf unsere Wochenkarte in unserem Angebot: <a href="http://www.pier6.de">www.pier6.de</a> Abholzeit täglich von Mo.–Sa. von 11:30–18:00 Uhr	
	<b>Gyros von der Hähnchenbrust</b> mit Tomatenreis, Zaziki und Krautsalat 11,40 EURO	<b>Filet von der Dorade</b> mit Fregola Sarda, Zucchini, Paprika und Oliven-Tapenade 11,40 EURO	<b>Krustenbraten vom Elmloher Schwein</b> mit Bayrisch Kraut, Kartoffel-Röstzwiebel-Stampf, Brokkoli und deftiger Altbier-Soße 11,40 EURO	<b>Filet vom Schellfisch</b> mit Drillingen, Karotten, Sellerie, Steckrübe und leichter Senfsoße 11,40 EURO	<b>Kleines Rumpsteak</b> mit Bratkartoffeln, Pilz-Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Blumenkohl 14,70 EURO		
	Desserts: Panna Cotta, Schokoladen-Mousse oder Quarkmousse für 1,70 EURO			<b>Labskaus</b> mit Gewürzgurke, Rote Bete, Rollmöps und Spiegelei 11,50 EURO	<b>Handgemachte Gnocchis</b> mit Basilikum-Pesto, Parmesan und Kirschtomaten 9,90 EURO	<b>Gebratenes Rotbarschfilet</b> mit Rote Bete-Risotto und Mandelbrokkoli 12,50 EURO	<b>Eisbein</b> mit Sauerkraut und Kartoffel-Röstzwiebel-Püree 11,50 EURO
	Dessert: American Cheesecake mit Blaubeercreme und Kokos 6,90 EURO			Tagliatelle mit Rahmsauce Rinderfiletstreifen und Champignons 12,50 EURO			
	Montags und dienstags haben wir geschlossen. Unsere aktuelle Speisekarte finden Sie auf unserer Facebook Seite Dock IV.			Abholzeiten: Mi. – So. 11 – 18 Uhr			