

KOMPAKT

69-Jähriger schwer am Kopf verletzt

LEHE. Ein Mann hat in einer Parzelle an der Jahnstraße einen 69-Jährigen mit schweren Kopfverletzungen gefunden. Noch ist unklar, woher diese Verletzungen kommen. Der Zeuge war am Sonnabendmittag auf den Mann aufmerksam geworden. Der 69-Jährige hatte eine blutende Wunde am Kopf und konnte sich nicht verständigen. Daraufhin alarmierte der Zeuge die Rettungskräfte. Die Polizei bittet nun um Hinweise zu dem Fall. Kontakt: ☎ 953 4444. (nz)

Jörn Hoffmann bleibt Vorsitzender

LEHE. Stadtrat und Feuerwehrdezernent Jörn Hoffmann bleibt zwei weitere Jahre Vorsitzender des SPD-Ortsvereins Lehe Nord, Martina Kirschstein-Klingner zweite Vorsitzende, Werner Kirschstein Kassierer und Thomas Albrecht Schriftführer. Doris Baumgardt-Ackermann, Peter Borchert, Franziska und Dieter Fey, Martina Löwner, Sabine Markmann, Uwe Schendel, Sergej Strelow, Bernd Taube und Hansjörg Troebnerin komplettieren den Vorstand. (nz)

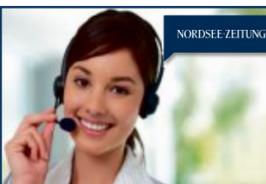
CDU setzt erneut auf Sascha Lucht

MITTE. Der Stadtbezirksverband Mitte der CDU Bremerhaven hat bei seiner Hauptversammlung in der Bibliothek des Hotels Haverkamp Sascha Lucht einstimmig als Vorsitzenden bestätigt. Es ist Luchts fünfte Wahlperiode. Seine Stellvertreterin bleibt Günna Dertwinkel. Als Beisitzer fungieren Michael Krause, Tim Wildauer, Sina Dertwinkel, Doris Edler, Dr. Roman Dertwinkel, Dennis Paurat, Detlef Müller, Paul Bödeker und Thomas Rówekamp. (nz)

Neuapostolische Diskussionsrunde

MITTE. Die Neuapostolische Kirche ist Deutschlands größte Freikirche. Der evangelische Pastor Götz Weber und der neuapostolische Bezirksälteste Wolfgang Adomeit laden ein, am Donnerstag, 25. Februar, über die Stellung dieser Freikirche zu diskutieren. Themen sind unter anderem die Zusammenarbeit mit der neuapostolischen Kirche und die Unterschiede, die bleiben. Der Dialog beginnt um 16.30 Uhr im Alten Saal der Kreuzkirche. Kontakt unter ☎ 43733. (nz)

ANZEIGE



**Haben Sie Fragen, Anregungen und Veränderungen zu Ihrem Abo?**

Wir freuen uns über Ihren Anruf.

**Abonnenten-Leserservice**  
☎ 0471 597-333  
aboservice@nordsee-zeitung.de

Servicezeit: Mo.-Fr. 6.30-17.00 Uhr  
Sa. 6.30-13.45 Uhr

Treffen für frühere Werft-Arbeiter

MITTE. Für Mitarbeiter der zwei früheren Werften Geeste-Metallbau (GMB) und Schichau Unterweser AG (SUAG) gibt es in dieser Woche ein Ehemaligen-Treffen. Es findet am Freitag, 26. Februar, ab 10.30 Uhr statt. Ort der Zusammenkunft ist das Eiscafé Venezia im Columbus-Center in der Oberen Bürger 18. (nz)



Dominik Flettner ist Küchenchef im Atlantic Hotel Sail City. Zu seinen Spezialitäten zählt Bremerhavener Wasserbüffel. Fotos (3)Scheschonka

# Der Büffel auf dem Burger

Tiere grasen auf der Luneplate – Im Sail-City-Hotel beeinflusst das Nachhaltigkeitsprinzip die Speisekarte

VON GERT-DIETER MEIER

**BREMERHAVEN. Klimaschutz muss nicht öde und langweilig sein. Er kann sogar zu neuen Taten motivieren. Und: Das Bemühen um Nachhaltigkeit, eine ausgeglichene CO<sub>2</sub>-Bilanz und Regionalität kann auch gut und prägend sein für die eigene Marke und das eigene Selbstverständnis. Diese Erfahrung jedenfalls hat man im Atlantik Hotel Sail City gemacht.**

Bremerhaven hat ein hohes Ziel: Die Stadt will die CO<sub>2</sub>-Emissionen bis 2020 um 40 Prozent gegenüber den Werten von 1990 senken. Wer ein solches Ziel definiert, braucht ein Leitbild. Und in dem heißt es beispielsweise: „Wir Bremerhavener handeln klimaverantwortlich, damit wir und zukünftige Generationen auch morgen in einer klimagerechten, lebenswerten und zukunftsfesten Stadt leben können. In Bremerhaven wird Klimakompetenz sichtbar gelebt und erlebt.“

Das scheint die Verantwortlichen des im Jahre 2008 eröffneten Atlantic Hotels Sail City angespornt zu haben. Hoteldirektor Tim Oberdieck in einem Hotel-Flyer zur Nachhaltigkeit: „Wir setzen das grüne Segel, weil wir gemeinsam die Verantwortung für die Welt tragen, in der wir leben, und für die Menschen, die für uns täglich ihr Bestes geben.“

Dominik Flettner (44) ist Küchenchef im Sail-City-Hotel. Und er hat sich auf diese Leitlinie voll und ganz eingelassen. Zum Beispiel, indem er dem Verein „United against Waste“ beigetreten ist. Weil es ihn nicht kaltlässt, wenn er lesen muss, dass alleine in Deutschland jährlich rund elf Millionen Tonnen Lebensmittel weggeworfen werden und die Food-Branche daran einen großen Anteil hat.

**Der Müll wird gewogen**

Deshalb hat Flettner in seiner Küche nun durchsichtige Abfallerimer aufgestellt und diese nach Kategorien beschriftet: Teller-rückgang, Überproduktion (etwa im Bankettbereich), Mindesthaltbarkeitsdatum und Produktabfall. Flettner: „Jetzt sieht man, was da täglich drin ist. Und schon das verändert das Verhalten.“ Abend für Abend wird der Müll analysiert – und gewogen. Seither hat man allein in der Hotelküche „zehn bis 15 Prozent Müll eingespart“, sagt der Küchenchef nicht ohne Stolz.

Wichtiger als die Einsparung selbst aber ist die Verhaltensveränderung, weiß Flettner. 19 Mitarbeiter sind in der Hotelküche aktiv – und sie alle denken mit und handeln nach den neuen Leitlinien. Mittlerweile sei der Eimer, in dem Produkte mit abgelaufenem Mindesthaltbarkeitsdatum landen, „fast immer leer“,



Bei Dominik Flettner im Atlantic Hotel Sail City kommt auch schon mal Büffel auf den Tisch.

weil man die Produkte zuvor schon aufbraucht. Auch habe man sich durch die Analyse der Reste, die auf dem Teller zurückkommen, nachdem der Gast gespeist hat, für kleinere Portionen entschieden. Nicht, weil man sparen wolle, sondern weil die Gäste offenbar weniger aufgetischt bekommen wollen. Flettner: „Früher hatten wir sechs Kartoffeln als Beilage zugegeben, jetzt nur noch vier. Aber wenn der Gast

**» Wir haben in unserer Hotelküche zehn bis fünfzehn Prozent Müll eingespart.«**

**Küchenchef Dominik Flettner vom Atlantic Hotel Sail City über das Programm „United against Waste“**

gerne noch welche hätte, dann bekommt er die natürlich.“

Auch beim Frühstück und im Bankettgeschäft gab es Veränderungen: Die Butter kommt neuerdings aus einer Butterportioniermaschine (man hat also keine Abfälle mehr), am Büfett werden lieber drei Mal Nudeln frisch nachgelegt, anstatt einen Nudelberg anschließend wegwerfen zu müssen.



Etwa 20 Wasserbüffel grasen auf dem Gebiet der Luneplate. Sie gehören der Hafan-Managementgesellschaft Bremenports. Foto Scheer



Wasserbüffel Fleisch gilt als fett- und cholesterinarm. Geschmacklich erinnert es viele an Rindfleisch; einige Genießer bescheinigen ihm auch eine leichte Wild-Note.

Zur Maxime Flettner gehört aber nicht nur das Thema Abfallvermeidung, sondern auch der Grundsatz „fresh & local“. Wo immer es geht, setzt der in Frankfurt geborene Küchenchef auf regionale Produkte. Und hat bei der Umsetzung dieses Prinzips eine besondere Spezialität aufgetan: Bremerhavener Wasserbüffel.

**20 Wasserbüffel grasen**

Die grasen im Auftrag der Hafan-Managementgesellschaft Bremenports auf gut 40 Hektar Weideland. Laut Bremenports-Presse-sprecher Rüdiger Staats tummeln sich dort mittlerweile 20 Wasserbüffel, darunter die Bullen Valentino und Tino. Die Tiere, die dort ein weitgehend ungestörtes Dasein fristen, sind „vierbeinige Landschaftspfleger“, so Staats. Aber hin und wieder müsse man eben eines der Tiere schlachten. Und dann schlägt die Stunde für Dominik Flettner. Drei Büffel hat Flettner bisher schon von Bremenports erworben.

Flettner's Ansatz: Er versucht, möglichst alles vom Büffel, der schon mal 320 Kilogramm auf die Waage bringen kann, zu verarbeiten. Schlachten lässt er die Tiere bei der Landschlachtere W.

Schöwe in Sandstedt (Motto auf der Homepage: „Ob Rind, ob Schwein, Werner macht euch alles klein“). Die Mühlenbeck-Manufaktur in Spaden liefert ihm nicht nur Frühstückswurst, sondern auch Wasserbüffel-Bratwürste. Die aber, sagt Flettner, „sind leider schon wieder ausverkauft“. Auf der Karte im Restaurant „Strom“ bietet er zudem Gulasch, Rouladen, Leber oder auch mal Filet vom Wasserbüffel an. Aus den Knochen und Resten bereitet er Saucen und Fonds zu. Jetzt, im Februar, bietet Flettner auch Wasserbüffel-Burger an – mit Süßkartoffel-Pommes und Trüffel-Mayonnaise.

**Honig vom Dach**

Und wie kommt der Büffel an, wenn er denn auf der Speisekarte steht? „Sehr gut“, sagt Flettner, „weil der Service die Geschichte zum Produkt kennt und sie den Kunden erzählt“. Die meisten, sagt Flettner, wollen diese nicht alltägliche Spezialität dann auch probieren. Und wie schmeckt so ein Wasserbüffel? Ähnlich wie Rind, sagt Flettner. Das Fleisch zeichne sich dadurch aus, dass es kompakter und fester sei als Rindfleisch, aber weniger Fett und Cholesterin enthält. Viele derer, die es mal probiert haben, entscheiden sich danach immer wieder für Wasserbüffel.

Weitere Alleinstellungsmerkmale des Hauses? Auf dem Dach des heimlichen Wahrzeichens der Stadt leben Bienenvölker. Und den Honig dieser rund 24000 nützlichen Tierchen gibt's, so lange der Vorrat reicht, auch am Frühstücksbüfett. Dort findet man mitunter auch selbst gekochte Marmelade. Die Idee dazu entstand bei einem Ausflug der Hotelführungsriege, die Fallobst gesammelt hatte. Daraus wurde dann Marmelade gekocht. Leckere Marmelade. Die zudem voll ins Konzept „fresh & local“ passt. Genauso wie das Wollschwein aus Schwanewede oder der Fischsalat von hiesigen Herstellern.

SCHIFFS-MELDUNGEN

Ankünfte

Bremerhaven

22. 2.: Heincke, deu, v. See, Pegasus, atg, v. Hamburg, Sylt, atg, v. Hamburg, Auto Bank, fin, v. Uusikaupunki, Morsum, atg, v. Kristiansand, Frederik, mlt, v. Kotka, Vera Rambow, deu, v. Hamburg, Bernhard Schepers, atg, v. Tallinn, Hordafør V, nor, v. Salthella, Condor, atg, v. Norrköping, Evelyn Maersk, dis, v. Wilhelmshaven, Hoegh Osaka, sgp, v. Antwerpen, Nordic Bremen, cyp, v. Gdynia, Elektra, sgp, v. Charleston, Choapa Trader, lbr, v. Tilbury, Seago Istanbul, dis, v. Felixstowe, Maersk Palermo, nld, v. Halifax, Iduna, cyp, v. See, Opal Leader, bhs, v. Vigo, Bianca Rambow, deu, v. Hamburg, Maersk Niamey, hkg, v. Hamburg, Yorktown Express, USA, v. Antwerpen, Wybelsum, gib, v. Wilhelmshaven.

Nordenham

22. 2.: Wilson Grip, mlt, v. See.

Brake

22. 2.: Serdolik, rus, v. Figueira.

Erwartete Schiffe

Bremerhaven

23. 2.: Maersk Idaho, USA, v. New York, Maersk Sirac, mhl, v. Antwerpen, Morning Crown, bhs, v. Immingham, Ebba 2, deu, v. Hamburg, Eugen Maersk, dis, v. Hamburg, MSC Mandraki, grc, v. Antwerpen, Christopher, atg, v. Hamburg, Aurora, atg, v. Hamburg, Glovis Cardinal, mhl, v. Zeebrügge, Katharina Schepers, cyp, v. Hamburg, E.R. India, lbr, v. Antwerpen, Don Carlos, sgp, v. Philadelphia, Eurasian Highway, jpn, v. Inverness, ECL Challenger, brb, v. Hamburg, Navi Baltic, cyp, v. Riga, Benedict Schulte, cyp, v. Rotterdam, 24. 2.: Nordic Philip, cyp, v. Hamburg, Ruth, cyp, v. Hamburg, Nordic Stani, cyp, v. Hamburg, MSC Fiammetta, pan, v. See, Delhi Highway, pan, v. See, Queen Ace, pan, v. Antwerpen, Kentucky Highway, pan, v. See, Morning Lisa, pan, v. Le Havre, MSC Joy, mlt, v. Antwerpen, Maersk Norwich, sgp, v. Rotterdam, Vermont Trader, mlt, v. Antwerpen, Akerdijk, lbr, v. See, Sandy Rickmers, mhl, v. See, Madison Maersk, dis, v. See, Emotion, nld, v. Gdynia, Seine Highway, bhs, v. Malmö, Heroic Leader, bhs, v. Malmö, Annabella S, pmd, v. See, Autoprogress, pmd, v. Oslo, Maersk Langkloof, lbr, v. London, Anna-Sirkka, deu, v. South Shields, G Poseidon, pan, v. Tn.weser, Louis, atg, v. Ceuta, Maersk Kentucky, USA, v. Rotterdam, Rumba, gib, v. Hamburg, 25. 2.: Valentina, mhl, v. Antwerpen, Maersk Laberinto, hkg, v. See, Resolve, USA, v. Antwerpen, MSC Santhya, pan, v. See, Vega Leader, pan, v. Vigo, Amerdijk, lbr, v. Hamburg, Maersk Dharran, lbr, v. See, MSC Kim, pan, v. Antwerpen, Maersk Flensburg, cyp, v. See, BF Fortaleza, cyp, v. Hamburg.

Nordenham

23. 2.: Clipper Kythira, mhl, v. Gramercy, 25. 2.: Notos, atg, v. Casablanca.

Brake

23. 2.: Zonda, pan, v. Lissabon, Nevaler 3, rus, v. Ust Luga, 24. 2.: Verity, iom, v. Aveiro, 25. 2.: Saffier, nld, v. Riga, Amurdiap, cyp, v. Figueira.

NORDSEE-ZEITUNG

Nordwestdeutsche Zeitung Bremerhaven seit 1895  
Herausgeberin und Verlegerin: Roswitha Ditzen-Blanke (†)  
Verleger: Matthias Ditzen-Blanke  
Herausgeber: Dr. Joachim Ditzen-Blanke  
Chefredakteur: Christian Kruse  
Stellv. Chefredakteur: Christoph Willenbrink  
Bremerhaven: Gert-Dieter Meier, Thorsten Brockmann, Klaus Mündelein (Bremen-Stadt); Landkreis Cuxhaven: Christian Döschel, Andreas Schoener; Politik/Nachrichten/Wirtschaft/Kultur: Christoph Willenbrink, Tim Albert, Sebastian Loskant (Kultur); Sport: Oliver Riemann, Lars Brockbalz; Bildredaktion: Wolfhard Scheer; Koordinatorin Producing und Sonderprodukte: Gabriele Schürhaus; Anschritt für alle: NORDSEE-ZEITUNG Bremerhaven, Pressehaus, Der Redaktionsgemeinschaft Nordsee erscheint an jedem Freitag, einmal wöchentlich mit der Beilage rtv und einmal monatlich mit dem Niederdeutschen Heimatblatt. Im Falle höherer Gewalt, bei Betriebsstörungen, Arbeitskampf oder sonstigen Störungen des Arbeitsfriedens bestehen keine Ansprüche gegen den Verlag. Alle Rechte vorbehalten.  
Telefon-Zentrale (04 71) 5 97-0  
Redaktion: Tel. (04 71) 5 97-2 70, Fax (04 71) 5 97-3 14  
bremerhaven@nordsee-zeitung.de  
Anzeigen: Tel. (04 71) 5 97-4 21  
disposition@nordsee-zeitung.de  
Vertrieb: Tel. (04 71) 5 97-3 33, Fax (04 71) 5 97-5 31  
aboservice@nordsee-zeitung.de  
www.nordsee-zeitung.de