

Weserstrandbad

Strandfest für Eltern und Kinder

MITTE. Im Bremerhavener Weser-Strandbad findet am Montag, 16. Juli, ab 14 Uhr ein kostenfreies Strandfest für Eltern und Kinder statt. Bei zahlreichen spielerischen Aktionen in drei Stunden rücken die Deutsche Lebens-Rettungs-Gesellschaft (DLRG) und die Firma Nivea den verantwortungsvollen Umgang mit Wasser und Sonne ins Bewusstsein der Familien.

Wie schon in den vergangenen beiden Jahren können sich die zahlreichen kleinen und großen Strandfestbesucher auf einer Hüpfburg austoben, die Baderegeln puzzeln, Rettungsgeräte ausprobieren oder Erste-Hilfe-Techniken erlernen. Auch die Wirkung eines guten Sonnenschutzes wird erlebbar. Im Bühnenprogramm feiern die kleinen Entdecker beim Puppentheater mit oder gehen auf ein Robbenrennen.

Ein Meer aus Strandbällen

Zudem werden tausend Strandbälle an die Besucher verteilt, um die sandige Veranstaltungsfäche für kurze Zeit in ein blaues Meer zu verwandeln, in dem sich Eltern und Kindern gemeinsam bewegen. Die Bälle können mit nach Hause genommen werden. (n2) www.dsg.dlrg.de/strandfest

Straßenfest „Alte Bürger“

Kinder zeigen Tanzchoreografie

MITTE. Eine Tanzchoreographie ist am heutigen Sonnabend auf dem Straßenfest in der „Alten Bürger“ zu sehen. Unter Leitung der Tanzpädagogin Anke Kestermann und des Musikers Jörg Michallek haben 20 Kindergartenkinder der Kita Pfiffikus die Choreografie mit dem Namen „TanzKarussell“ erarbeitet. Sie treten um 14.30 Uhr vor der Bühne „Am Gitter“ und um 15.30 Uhr beim AWO Kinderfest auf dem Waldemar-Becké-Platz auf. Das vom Verein Kultur-Turbo organisierte Projekt ist eine Kooperation vom Kulturbüro Bremerhaven, der Tanzschule Souleff und der AWO-Kita Pfiffikus. Es wird gefördert durch das Bundesprogramm „Kultur macht stark“. (n2)

Stadtbibliothek Bremerhaven

Mehr Bücher in Arabisch

MITTE. Zur Ferienzeit hat die Stadtbibliothek Bremerhaven ihren Bestand an arabischsprachigen Romanen erweitert. Im Angebot sind nicht nur Romane arabischer Autoren, sondern auch Übersetzungen aus anderen Sprachen. Zu den neuen Titeln gehören „Arba'un qa'ida li-l-hubb“ von Elif Shafak – in Deutsch als „Die vierzig Geheimnisse der Liebe“ erschienen – oder „Der Alchimist“ von Paulo Coelho und Patrick Süskind Roman „Das Parfum“.

Wer seine Deutschkenntnisse erweitern möchte, kann zu dem jeden Donnerstag von 17 bis 18 Uhr ins Sprach-Café der Stadtbibliothek kommen.

Stunt-Show

Monstertrucks geben Gas

WULSDORF. Die „Traber Monstertruck- und Stunt-Show“ kommt am morgigen Sonntag für eine einzige Veranstaltung nach Bremerhaven. Los geht das Spektakel für die ganze Familie um 11 Uhr auf dem Parkplatzgelände von Kaufland in Bohmsiel. Die Show endet um circa 13 Uhr. Traber Monstertrucks wurden schon von bekannten Entertainern wie Mario Barth, Stefan Raab und Florian Silbereisen in ihren Fernsehshows gefahren. (n2)

Serie „Am Haken“: Ingo Gäbler schult Gastronomen in der „Seefood“-Akademie im Fischereihafen



In der Akademie des Fisch- und Meeresfrüchthandelsunternehmens „Transgourmet“ lernen Verkäufer von Ingo Gäbler, wie Fisch modern auf den Tisch kommt.

Fotos: Hartmann

Der den Fisch wieder „sexy“ macht

Ingo Gäbler schult Verkäufer und Gastronomen aus ganz Deutschland in der „Seafood“-Akademie im Fischereihafen

Von Maika Wessolowski

FISCHEREIHAFEN. Fruchtig-süß. Cremig. Mit dezenter Säure. Wenn man sie runtergeschluckt hat, kommt eine leichte Schärfe zum Schluss. Auf ein sonnengelb eingefärbtes Brötchen streicht Ingo Gäbler die zart orangefarbene Soße, die den Fischburger sexy macht. Das verspricht jedenfalls der Name: Kamasutra-Dip. „Dip streicht man aufs Brötchen, dann kommt der warme Fisch darauf. Nicht den Fehler machen und Blattsalat drauflegen. Das suppt durch“, mahnt Gäbler – so wie es ein Fernsehkoch es tun würde.

Auf das runde Fischfilet kommt noch einmal Dip, dann kalte Garnelen, Salat, Sprossen, Brötchendeckel. Pikser im hinteren Drittel diagonal rein, fertig.

„Das sind nur ein paar Handgriffe, das können Sie auch“, sagt der 54-jährige Koch.

Die Zuschauer sitzen nicht vor dem Fernseher, sondern in Bremerhaven, Packhalle IX, in der Akademie der Firma Transgourmet Seafood.

Unterhaltsam zu lernen, selbst einen Burger zu kreieren – das mache die Kurse aus, sagt der Trainer.

Aufwendig hat Chef Ralf Forner die Akademie einrichten lassen: Wandmalereien mit Motiven aus der Seestadt, Tische in Segelbootform mit Hockern, die wie Poller aussehen. Ein weinroter Schiffsbug als Bar, überbordende maritime Deko: Netze, Bordlaterne, manns-hohe Garnelen aus glänzendem Kunststoff.

Im Flur ein kleines Meer-Museum: Historische Fotos, Fisch-Schautafeln, Blechschilder. In Rahmen gefasste Fischaktien. Die hat Thomas Schaub (52), Leiter der Akademie, aus seiner privaten Sammlung beige-steuert. Er und Gäbler sind ein eingespieltes Team im Umgang mit Kunden. Muss der eine etwas vorbereiten, erklärt der andere. Schaub führt durch den Betrieb und auch durch Lieferantenbetriebe. „Die Leute müssen sehen, dass in der Fischproduktion viel Handarbeit

» Die Leute müssen sehen, dass in der Fischproduktion viel Handarbeit steckt.«

Ingo Gäbler

steckt“, sagt Gäbler. Damit könne man die Frage beantworten, warum der Fisch ein teureres Lebensmittel ist.

Die häufigste Frage: Warum verdirbt Fisch so leicht? Thomas Schaub erklärt das so: Eine Kuh hat 37 Grad Körpertemperatur. Herrschen wenige Plusgrade, friert dies alle Prozesse im Körper ein. Ein Fisch lebt – je nach Gewässer – in nur wenigen Grad Celsius. Er muss also viel kälter gelagert werden, damit die Bakterien die Arbeit im Fisch einstellen.

1000 kommen zur Schulung

Einfach erklären, Beispiele aus dem Alltag picken – das sei wichtig, damit die Arbeit der Akademie Erfolg hat: Menschen sollen sich an den Fisch trauen, ihn schätzen lernen. 1000 Menschen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz kommen jedes Jahr nach Bremerhaven zu Transgourmet-Schulungen: Verkäuferinnen, Azubis, Gastronomen. Schlüsselfiguren. „Wir bilden die Mitarbeiter aus, damit diese Kunden im Supermarkt gut beraten können. Oder mehr Fisch auf die Speisekarte setzen“, sagt Gäbler.

Gelernter Koch aus Bremen

Er stammt aus Bremen, ist gelernter Koch, kam vom Catering zum Seefischkochstudio nach Bremerhaven. „Vor Menschen zu kochen, das kam damals erst auf. Mir hat das Spaß gemacht“, sagt er. Nach fünf Jahren wechselte er zum Konzern Transgourmet, der zwei Jahre zuvor die Akademie gegründet hatte.

Nicht nur mit den Trainings, auch mit Hochglanzkatalogen soll der Fischkauf angeregt wer-

» Der Markt ist begrenzt. Feste, Messen, Aktionswochen in Kantinen, Partys von Konzernen.«

Ingo Gäbler

den. Die Idee für die abgebildeten Kreationen kommen Gäbler „zwischen durch“. Eine Weile gehe er mit einer Idee schwanger, dann buche er den Fotografen. In Delmenhorst entstehen 35 Katalogbilder pro Tag: „Surf & Turf“-Burger, „Hot Seadog Asia Style“ und Fjordforelle auf Tortellini. Alle Zutaten bei Transgourmet erhältlich. „Manches wird vermutlich nie von einem Kunden umgesetzt. Pommes Sushi zum Beispiel war so ein Gag“, sagt Gäbler. Er darf Verrücktes in Szene setzen – solange es schmeckt.

Nur ein Prozent des Umsatzes

Dass dieses Streetfood an jeder Straßenecke erhältlich sein wird, ist nicht realistisch: Ein Prozent macht Fisch am Gesamtumsatz der Transgourmet-Welt aus. Zum Vergleich: Fleisch liegt bei 40 Prozent. „Der Markt ist begrenzt. Feste, Messen, Aktionswochen in Kantinen, Partys von Konzernen“, sagt Gäbler. Ist der Gamba-Tuna-Burger mit Kamasutra-Dip aphrodisierend? „Auf jeden Fall“, lacht der Koch. „Kokosmilch, Chili – das passt.“ In der Schweiz heißt der Dip nur Curry-Kokos. Kamasutra-Streetfood war dem benachbarten Alpenland zu heiß.

Transgourmet

» Transgourmet ist der Spezialist für die Belieferung von Großverbraachern in Hotellerie und Gastronomie sowie Betriebsverpflegung. Zum Sortiment gehören Lebensmittel, Verbrauchsgüter und Großküchenausstattung. Bei Transgourmet Seafood in Bremerhaven arbeiten 70 Mitarbeiter.

16. Juni
Julius Krause: Rollmöpse brauchen flinke Finger

Heute
Ingo Gäbler: Er macht den Fisch „sexy“

14. Juli
Sandor Basco: Fisch ist seine Leidenschaft:

Das Auge isst mit



So sieht sie aus, die Soße, die die Fischfrikadelle „scharf“ machen soll: der Kamasutra-Dip



Wichtige Tipps vom Fischfachmann: Schon ein paar Sprossen und Blüten machen einen simplen Bremer schnell zum Gourmet-Burger.



Soße immer direkt aufs Brötchen geben. Warme Bestandteile sollten vom Salat getrennt werden – dann bleibt er knackig.



Eigentlich nur ein „Seadog“ – doch mit dem schwarzen Brötchen passt er in jedes Szenelokal. Gefärbt wird übrigens mit Kohle.