

Zweites Leben für Baustoffe

Strabag investiert in ein neues Technologiezentrum – warum die Branche verstärkt auf Recycling setzen muss

VON LISA SCHRÖDER

Bremen. In der Baubranche ist Recycling ein großes Thema: Wie können Materialien mehr als bisher wiederverwendet werden? Der Konzern Strabag will in Bremen dazu im größeren Stil arbeiten und forschen: Auf einem Grundstück am Ölhafen soll ein Technologiezentrum zur „nachhaltigen Nutzung urbaner Ressourcen“ entstehen. Das teilte die Wirtschaftsförderung Bremen (WFB) am Mittwoch mit.

Worum geht es genau?

Die Strabag Umwelttechnik GmbH investiert bei diesem Projekt rund 23 Millionen Euro, um ein „nachhaltiges Technologiezentrum für Urban Mining und Bauschutttaufbereitung zu errichten“. Künftig sollen am Standort etwa 130 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt sein. Auch Kooperationen mit Prüfanstalten und Hochschulen sollen fester Bestandteil des Vorhabens sein. Wann genau die Eröffnung des Zentrums sein wird? Wer die Kunden sein werden? Welche Materialien hier verarbeitet werden? Zum jetzigen Zeitpunkt wollte sich Strabag zur Bekanntmachung der WFB und des Senats laut einer Konzernsprecherin nicht weiter äußern.

Was heißt denn Urban Mining?

Der Begriff lässt sich mit „Stadtschürfung“ übersetzen. Dahinter steht die Idee, dass eine Stadt quasi auch eine Art Rohstofflager ist. Denn die Gebäude halten viele Materialien vor, die wieder für einen neuen Zweck genutzt werden können.

Warum ist Recycling für die Zukunft der Branche von Bedeutung?

Die Verwendung von sogenannten Sekundärrohstoffen ist wichtig, weil natürliche Ressourcen durch das Recycling geschützt werden können. Der Umstieg auf solche Rohstoffe ist auch laut dem Geschäftsführer der Strabag Umwelttechnik Dirk Brozio für das Erreichen jeglicher Klimaziele „dringlicher denn je“. Strabag verfolge als führender Bautechnologiekonzern schon seit Jahren intensiv das Ziel, „zukünftig ressourcenschonend und klimaneutral bauen zu können“.

Was sagt die Industrie?

Die Bauindustrie begrüßt das neue Technologiezentrum als außerordentlich wichtige Investition. „Es wird mit seiner Forschung und Entwicklung wichtige Beiträge zum Recycling von Baustoffen leisten“, sagt der Hauptgeschäftsführer des Bauindustrieverbands Niedersachsen-Bremen Jörn P. Makko. „Baustoffe sind knapp und werden immer teurer. Das macht innovative Ansätze erforderlich.“ Der Wiederverwertung von Baustoffen komme wachsende Bedeutung zu.

Was hat es mit dem Grundstück im Ölhafen auf sich? Wieso wird es derzeit nicht genutzt?

Die WFB hat das rund 13,7 Hektar große Grundstück am westlichen Ende des Ölhafens im Auftrag des Bremer Klima- und Bauressorts verkauft. Das Gelände kann nicht



Das neue Technologiezentrum entsteht am westlichen Ende des Ölhafens. Das Gelände kann allerdings nicht sofort genutzt werden: Da dort früher ein Großtanklager war, ist es bis heute massiv mit Mineralöl verunreinigt. FOTO: WFB

sofort genutzt werden, sondern muss zunächst saniert werden: Früher wurde das Grundstück als Großtanklager genutzt und ist deshalb massiv mit Mineralöl verunreinigt. „Für Bremen ist dieser Grundstücksvertrag sehr wertvoll. Denn damit ist sichergestellt, dass ein stark mit Schadstoffen kontaminiertes Grundstück seriös saniert wird“, sagt Senatorin Maïke Schaefer (Grüne) zum Verkauf.

Was bringt das Technologiezentrum für Bremen?

Der Chef der Wirtschaftsförderung Andreas Heyer erhofft sich vom Projekt „einen wertvollen Beitrag für die weitere wirtschaftliche Entwicklung Bremens“. Das Technologiezentrum greife „ein brandaktuelles Thema unserer Zeit“ auf. Die künftige Nutzung im Bereich der Wiederaufbereitung von Ressourcen sei für Bremen „wirtschafts-, arbeitsmarkt- und natürlich umweltpolitisch ein großer Zugewinn“, sagt auch Maïke Schaefer.

Insgesamt werden durch das Zentrum mittelfristig 70 neue Arbeitsplätze entstehen. Denn etwa 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hat das Unternehmen in Bremen schon.

Wo hapert es derzeit noch beim Recycling?

Jörn P. Makko vom Bauindustrieverband sieht bei den Auftraggebern noch Nachholbedarf: Bauherren und Planer müssten mutiger werden und Sekundärbaustoffe bewusst in die Ausschreibungen und Vergaben aufnehmen. „Gerade die öffentliche Hand kann hier als Auftraggeber mit gutem Beispiel vorangehen. Noch immer wird viel zu oft neues Material ausgeschrieben, obwohl es qualitativ hochwertige Recycling-Alternativen gibt.“

Was macht Bremen selbst, um Recycling zu fördern?

In Bremen hat sich gerade im April eine Runde zusammengefunden, um Abfall auf

dem Bau künftig besser zu vermeiden. Schirmherrin des „Bremer Ressourcen-Effizienz-Tisch für das Bauwesen“ ist Maïke Schaefer. Dem Zusammenschluss gehören unter anderem Branchenvertreter sowie etwa auch die Hochschule Bremen an. Die Runde soll noch wachsen, um sich zum Thema regionale Ressourcenschonung auszutauschen und Erkenntnisse umzusetzen. „Ziel ist es künftig, die Stadt als Rohstoffmine zu verstehen und regionale Kreisläufe zu schaffen“, sagt dazu Senatorin Schaefer.

Wer steht hinter dem Unternehmen?

Die Strabag Umwelttechnik GmbH gehört zum Bautechnologiekonzern Strabag mit insgesamt rund 74.000 Beschäftigten. Die Tochter hat in Deutschland mehr als 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist unter anderem auf die Altlastensanierung und das Flächenrecycling sowie Leistungen im Deponiebau spezialisiert.

Mehr Tempo bei der Verkehrswende

Bündnis übergibt Forderungen

VON FELIX WENDLER

Bremen. Der Verein „Einfach Einsteigen“, der BUND Bremen und etwa 60 weitere Organisationen drängen auf mehr Tempo bei der Verkehrswende. Am Mittwoch hat das Bündnis ein Forderungspapier an Vertreter der Regierungskoalition – darunter auch Verkehrsministerin Maïke Schaefer (Grüne) – übergeben. Die Unterzeichner werfen der Koalition vor, ihrer sozialen und klimapolitischen Gesamtverantwortung nicht gerecht zu werden.

„Statt gemeinsam mit politischer Kraft die notwendigen Strukturen für eine soziale und ökologische Mobilität für alle zu schaffen, verhaftet sich die aktuelle Regierungskoalition im Streit über Einzelprojekte und Verkehrsversuche“, heißt es in dem Papier. Das Bündnis fordert „zeitnah einen verbindlichen Fahrplan“ für die Verkehrswende, der auch in einem Gesetz verankert werden müsse. Konkret streben die Unterzeichner unter anderem einen fahrtscheinfreien ÖPNV mit besseren Takten und Anschlüssen, eine deutliche Reduktion des Autoverkehrs, einen flächendeckenden Ausbau des Radwegenetzes und Barrierefreiheit im Fußverkehr an. Geht es nach den Unterzeichnern, sollen Verkehrsprojekte außerdem besser verknüpft werden.

In gewisser Weise hat eine solche Verknüpfung am Mittwoch auch die Bürgerschaft beschäftigt: Regierung und Opposition haben gemeinsam beschlossen, die Umsetzbarkeit von Ridesharing-Angeboten zu prüfen. Konkret geht es dabei um eine Art Sammeltaxi für die Wege von und zu Haltestellen, die gerade in zentrumsfernen Stadtteilen fußläufig nicht so schnell erreichbar sind. Unter anderem in Hamburg gibt es ein solches Angebot bereits.

ANZEIGE

AboCard-Treueaktion

Liebe Abonnenten, jede Woche verlosen wir ein 3-Gänge Menü für zwei Personen im Restaurant alto.

alto
RESTAURANT

Ist Ihre Abo-Nummer dabei?

☎ 0421 / 36 71 66 77

@ abonentenservice@weser-kurier.de

Gewonnen hat diese Woche:

Abo-Nr.: 2204787

Ihre Abo-Nummer finden Sie auf Ihrer AboCard.

WESER KURIER

Borschtsch, bodenständig und mit Liebe

Was das Bab' Maria in der Markthalle Acht mit der Oma von Natalie und Slavik Shtefunyk zu tun hat

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“.

Vielleicht ist der Borschtsch schuld. Natalie Shtefunyk ist ein Energiebündel: Mit wehendem Mantel kommt sie vom Theater direkt in die Markthalle Acht. Dort betreibt sie mit ihrem Bruder Slavik den wahrscheinlich ersten ukrainischen Street-Food-Stand in Deutschland: Bab' Maria. Bab' steht für Oma. Sie war es, die das Geschwisterpaar großgezogen hat und sie war es auch, die beide in die Geheimnisse der Kü-

che eingeweiht hat. „Unsere Großmutter war Köchin. Sie hat uns gelehrt, mit den Gewürzen umzugehen und den Gerichten Charakter zu verleihen“, sagt Natalie Shtefunyk. Sie war eine der Protagonistinnen in dem Stück „Mütter“ im Theater am Goethe-Platz. Einem Wendepunkt in ihrem Leben. Denn eigentlich kommt sie beruflich als Informatikerin aus einer ganz anderen Richtung. Als sie 2002 „aus der Toskana der Ukraine“ nach Bremen kam, konnte sie nicht ahnen, dass sie irgendwann mal auf einer Bühne stehen würde. „Mich hat Kreatives immer fasziniert, aber Alize Zandwijk hat mich inspiriert, meine Träume zu leben“, sagt Natalie Shtefunyk.

Zu dieser Kreativität gehört natürlich auch

Kochen und zwar so, dass man über die Gerichte und ihre Charakteristik die Menschen dahinter kennenlernen kann. „Als wir das Angebot bekommen haben, in die Markthalle Acht zu kommen, war es als dreimonatiges Pop-up-Projekt gedacht. Aber meinem Bruder und mir wurde schnell klar, dass wir gut hier reinpassen. Verschiedene Kulturen treffen sich kulinarisch“, resümiert sie. Das war 2019.

Auf der Speisekarte stehen sechs verschiedene Gerichte. Wir beide entscheiden uns für Borschtsch, Wareniki und später noch frittierte Pelmeni. Alles bereitet Slavik frisch, entspannt und mit Liebe zu. Dennoch greift seine Schwester noch vor dem ersten Bissen zum Salz: „Ich esse immer viel salziger, deswegen muss ich aufpassen, wenn ich koche.“

Den Borschtsch hat Bürgermeister Andreas Bovenschulte (SPD) auch schon gekocht. Ich entscheide mich für die Variante mit Rindfleisch, die in der kleinen Portion mit Schmand 7 Euro kostet. Vegan kostet die Suppe 6,50 Euro. „Ich esse die immer, wenn es draußen nicht so schön ist“, meint Slavik. Glaubt man seiner Schwester, ist die Suppe aus roter Bete, Weißkohl, Möhren, Kartoffeln und Co ein Booster für Lebensenergie, die sie manchmal auch zum Frühstück isst. Borschtsch geht immer.

In den meisten Rezepten werden die Zutaten möglichst klein gewürfelt. Bei Bab'

Maria wird die Möhre geraspelt, was noch mehr Geschmack bringt. Dazu gibt es frisches Brot und Schmand mit einem Hauch Knoblauch. Natürlich darf Dill nicht fehlen, er gibt den frischen Kick. Die Wareniki sind mit Kartoffeln gefüllte Teigtaschen, die entweder mit Pilzrahmsoße (9,40 Euro), Knobis-Schmand (8,70 Euro) oder vegan mit geschmorten Zwiebeln und Salat (8,50 Euro) kombiniert werden. Pur würden sie ein bisschen langweilig schmecken, wie die meisten Teigtaschen. Die Pelmeni, ebenfalls Teigtaschen, haben eine Hähnchenfüllung und durch das Frittieren werden sie zu einem leckeren Snack. Wenn es stimmt, dass die Gerichte charakteristisch für die Menschen eines Landes sind, dann sind Ukrainer bodenständig, gerade und fleißig. Denn die Zubereitung erfordert viel Zeit. Bei Bab' Maria ist alles „handmade“. „Ohne unser Team wäre das nicht zu leisten. Wir sind morgens hier immer die ersten“, sagt Natalie Shtefunyk.

Das sagen die Stammgäste: Mit Liebe gemacht, ein Essen, das sättigt. Der Buchweizensalat müsste eigentlich Super-Bowl heißen.

Bab' Maria, Markthalle 8, Domshof 8-12, 28195 Bremen. Öffnungszeiten: Dienstag und Mittwoch 11-20 Uhr, Donnerstag-Sonnabend 11 bis 22 Uhr. Barrierefrei.



GABELPROBE

VON ANTJE NOAH-SCHNEINERT



FOTO: FRANK THOMAS KOCH

Natalie Shtefunyk erzählt, wie sie zu ihrem ukrainischen Streetfood-Stand kam.

BIERFEST

Hillmannplatz als Kneipe

Bremen. Rückkehr nach zwei Jahren Pause: Auf dem Hillmannplatz startet am Donnerstag, 12. Mai, die Bierfest-Sommertour. Bis zum Sonnabend, 14. Mai, können Besucher und Besucherinnen sich durch 100 verschiedene Bierspezialitäten probieren. „Mit dem Bierfest möchten wir Bier als Genussmittel und die spannende Vielseitigkeit unserer Brauereien aus dem In- und Ausland zeigen“, sagt der Veranstalter Michael Solms. „Besondere Besuchermagneten sind unser Guinness Irish Truck und der Truck der schottischen Brauerei Brewdog“. Ungewöhnlich ist darüber hinaus der 20 Meter lange Biertraktor der Veranstaltung, über den die Mehrheit der Biere vom Zapfhahn läuft. Der Eintritt zur Open-Air-Kneipe ist frei, neben traditionellen Bieren warten auch einige Craft Biere auf Besucher. Am 12. und 13. Mai beginnt das Bierfest ab 17 Uhr, am 14. Mai ab 14 Uhr. SOA

PARZELLE

Mann flüchtet nach Einbruch

Bremen. Ein Unbekannter ist laut Polizei am Dienstagnachmittag in ein Parzellenhäuschen in Gröpelingen eingebrochen. Der Besitzer stellte den Täter auf dem Grundstück. Nach einer Auseinandersetzung flüchtete der Täter in Richtung Ringelblumenweg. Er soll etwa 170 Zentimeter groß, schlank, blond und 30 bis 40 Jahre alt gewesen sein. Bekleidet war er mit einer dunklen Trainingsjacke. Zeugenhinweise: 0421/3623888. HXR