

# „Aufregend und einzigartig“

Kirsten Dallmann leitet seit 2017 die Bildungsstätte Bredbeck

VON CHRISTA NECKERMANN

Sie hat einen Favoriten: „Den internationalen Bereich finde ich am interessantesten“, sagt Kirsten Dallmann, die seit 2010 in der Bildungsstätte Bredbeck arbeitet und diese nun seit 2017 leitet. Die Kulturwissenschaftlerin mit einem Master of Arts war schon bei ihrem ersten Besuch in der Bildungsstätte in diesen „Ort der Möglichkeiten“ verliebt. „2006 habe ich hier als Studentin an dem ersten polnisch-deutschen Seminar der Partnerstädte Osterholz-Scharmbeck und Kwidzyn teilgenommen und war begeistert“, gesteht die 37-Jährige. Ob es bei diesen internationalen Themen nun um Inklusion geht, wie etwa im Februar dieses Jahres mit einer Gruppe Pädagogen aus Israel, oder um die Begegnung zwischen deutschen und polnischen Jugendlichen, die in Zusammenarbeit mit der Integrierten Gesamtschule in Buschhausen und dem Deutsch-Polnischen Jugendwerk stattfindet: „Entscheidend ist, was zwischen den teilnehmenden Menschen geschieht“, sagt Kirsten Dallmann. Bei diesen Begegnungen bleibe es nicht aus, dass es zu Sprachproblemen komme. Doch solche Probleme überwinden zu lernen sei auch etwas, das in der Bildungsstätte Bredbeck gelernt und gelehrt werde.

„Dazu hatten wir in diesem Jahr das Projekt ‚Who is Tommy‘ im Programm. Das Projekt richtete sich an tanz- und theaterbegeisterte junge Erwachsene ab 16 Jahren aus Deutschland, Polen und der Ukraine“, erzählt Kirsten Dallmann. Seminarsprache war Englisch, aber etliche Passagen des Stückes, das die Jugendlichen selbst entwickelten, verlangten auch, dass die Protagonisten Texte aus den jeweils anderen Sprachen sprechen mussten.

Das Stück basierte auf dem Musical „Tommy“ der Rockgruppe „The Who“, deren Held sich seiner Ängste, seiner Familie und der Ansprüche seiner Mutter entledigen muss, um sich selbst und seine Identität zu finden. „Das ist durchaus ein Thema, das jeden Jugendlichen an einer Stelle seines Le-

„Entscheidend ist, was zwischen den Menschen geschieht.“

Kirsten Dallmann

bens beschäftigt“, weiß Kirsten Dallmann.

Im Moment ist sie nach der Geburt ihrer kleinen Tochter noch nicht wieder in Vollzeit im Einsatz in Bredbeck, aber sie freue sich schon, wenn es im nächsten Jahr wieder voll losgehe. Ihre Elternpause hat die dreifache Mutter schon auf neue Ideen gebracht. „Es wäre wunderbar, wenn wir hier in der Bildungsstätte auch Familienseminare anbieten könnten – vielleicht Wochenendseminare, bei denen sowohl die Erwachsenen als auch die Kinder, getrennt und zusammen, neue Impulse erhalten und gemeinsam etwas erleben.“

Kirsten Dallmann und die Bildungsstätte Bredbeck sind ein gutes Team. Dallmann ist für den inhaltlichen Teil des Bredbeck-Programms zuständig, das sie gemeinsam mit den dort arbeitenden Pädagogen entwickelt. Ihr Stellvertreter, der Diplom-Sozialpädagoge Jens Engel, kümmert sich derweil um das Controlling und die Projektent-

wicklung. „Hier treffen die unterschiedlichsten Menschen aufeinander. Das macht die Arbeit an diesem Ort so aufregend und einzigartig“, sagt Dallmann.

An einem Tag kann es ruhig und fast ein wenig einsam auf dem großen Gelände mit dem alten Baumbestand sein, und schon am nächsten Tag trifft eine Schulklasse auf Klassenfahrt ein, dazu eine Seniorengruppe, die Urlaub ohne Koffer macht, und vielleicht hat auch noch der Landkreis Räume für eine Fortbildung gebucht. Die Angebote reichen von internationaler Bildung über politische, berufliche und kulturelle Bildung bis hin zur Gesundheits- und Persönlichkeitsbildung.

Doch ist es nicht nötig, unbedingt mit einer Gruppe anzureisen. Auch für interessierte Einzelpersonen hat Bredbeck einiges zu bieten. Musikalische Angebote zum Beispiel. „Über das gemeinsame Musizieren, Tanzen oder Singen entwickelt sich schnell aus vielen Einzelnen eine Stage Crew“, weiß Dallmann. „In diesem Jahr haben wir ein World Percussion Camp angeboten, eine Stage-Pack-Sommerakademie mit Gesang, Schauspiel, Comedy, Korrepetition Klavier und neu dazu Ukulele veranstaltet oder uns mit der Kunst des Spontanen in der Improvisationswerkstatt beschäftigt“, zählt Dallmann auf.

Die Leitung solcher Projekte liegt immer in fachlichen Händen, das ist der Kulturwissenschaftlerin sehr wichtig. „Es wäre schön, wenn die Menschen im Landkreis oder auch über den Landkreis hinaus die Möglichkeiten der Bildungsstätte Bredbeck noch mehr nutzen würden. Im vergangenen Jahr konnten wir 20.000 Teilnehmer-Tage verzeichnen. Das ist schon sehr gut, aber es lässt uns noch immer ein wenig Luft nach oben“, sagt Kirsten Dallmann verschmitzt.

Damit dieses Ziel erreicht wird, steht für Kirsten Dallmann jetzt unbedingt die Sanierung des Hauses 3 auf der Wunschliste ganz oben. „Hier wollen wir das Haus mittelfristig nicht nur in einen attraktiven Zustand versetzen, sondern auch die Schlafmöglichkeiten auf Klassenstärke ausbauen.“ Im Internet gibt es weitere Informationen unter [www.bredbeck.de](http://www.bredbeck.de).

FOTO: CHRISTIAN KOSAK

## Süßes Ritual auf dem Freimarkt

Beim Familienbetrieb Manke & Coldewey geht es schon seit 1922 um Eis und mittlerweile auch um Lebkuchen

VON FLORIAN SCHWIEGERSHAUSEN

Für Außenstehende ist es erklärungsbedürftig, dass der Bremer auf dem Freimarkt trotz Minustemperaturen zum Eis wie Sahne greift. Es gehört dazu, weil es Tradition ist. Für Manke & Coldewey ist es sogar Familientradition, auf dem Freimarkt Eis zu verkaufen. So geht das schon seit 1922 – erst mit Eiskarren, dann ab 1930 mit einem Stand. Britta und Albert Coldewey sind die dritte Generation, Tochter Alexandra ist auch mit im Betrieb. Seit sieben Jahren stellen sie auch Eisenlebkuchen in ihrer Manufaktur in der Überseestadt her. Was sie auch antreibt, sind die schönen Schnacks mit den Stammkunden. Albert Coldewey erzählt: „Da sagt einem eine ältere Dame, dass sie schon als Kind bei uns das Eis gegessen hat, und nun kommt sie mit ihren Enkelkindern zu uns.“ Viele Freimarktbesucher pflegen Rituale: dass sie an einem bestimmten Stand ein Bier trinken – und das Eis bei Manke & Coldewey holen. Und zum Eis gibt es eben noch ein paar nette Worte dazu. Denn ein freundlicher Umgang mit Kunden und Mitarbeitern gehöre zum Alltag einfach

dazu, sagt Britta Coldewey. Schließlich geht es ja auch täglich um Produkte, die den Kunden Freude bereiten sollen.

Mit dem Eis sind sie traditionell auf dem Freimarkt, mit dem Lebkuchenstand werden sie zum ersten Mal beim „Kleinen Freimarkt“ auf dem Marktplatz stehen. Albert Coldewey ist eher für das Eis zuständig, seine Frau Britta für die Lebkuchen. Das Gebäck sollte zunächst nur im kleinen Rahmen produziert werden, um zum Jahresausklang auf dem Weihnachtsmarkt eine Alternative zum Eis zu haben: „Wir haben erst gar nicht erkannt, wie Eis und Lebkuchen ineinander greifen.“ Im Jahr gibt es dadurch immer etwas zu tun. Die Lebkuchen tragen so dazu bei, dass es im Betrieb sechs feste Mitarbeiter gibt – und Coldeweys betonen, wie sehr sie sich auf ihre Mitarbeiter verlassen können und diese mitziehen. Denn Schausteller ist nun mal kein Nine-to-five-Job. Lebkuchen und Eis kommen sich jahreszeitlich eigentlich nicht in die Quere. „Wenn da nicht der verfluchte Oktober wäre“, sagt Britta Coldewey und lacht dabei. Da überschneidet sich die Produktion. In der Manufaktur wird bereits Lebkuchen ge-

packt, online gehen Bestellungen ein, und Einzelhändler aus der Region verkaufen ihn.

Dass man mit der Zeit gehen müsse, drückt Albert Coldewey mit einem für einen Eishersteller feurigem Zitat aus: „Tradition ist nicht das Bewahren der Asche, sondern das Schüren der Flamme.“ An den Eisständen gibt es längst laktosefreies Eis, die selbstgemachten Waffeln gibt es glutenfrei. Der Bio-Kakao kommt aus Ecuador über Ecuadors Honorarkonsulin in Bremen. Alles werde täglich frisch zubereitet. Zunehmend wird der Eiswagen auch für Betriebsfeste gebucht. So manche Firma bestellt hinterher als Weihnachtspräsent für Kunden den Lebkuchen. Zeit für Urlaub nehmen sich Britta und Albert Coldewey etwas untypisch im Januar. Doch nun heißt es zunächst „Ischa Freimaak“.

Die nächste Generation ist übrigens schon da: Die Zwillinge von Tochter Alexandra werden bald zwei Jahre alt und sagen schon „Opa Eis“ und „Oma Lebkuchen“. „Wir freuen uns natürlich, wenn der Betrieb von den nächsten Generationen weitergeführt wird“, sagt Albert Coldewey. Es solle sich aber keiner verpflichtet fühlen.

Britta Coldewey (links) und Tochter Alexandra. Mit ihren Lebkuchen werden sie zum ersten Mal auf dem „Kleinen Freimarkt“ am Marktplatz sein. Wie gewohnt werden sie ihr Eis auf dem Freimarkt auf der Bürgerweide verkaufen – inzwischen auf Wunsch auch laktosefrei und mit glutenfreien Waffeln.

FOTO: FRANK T. KOCH

