

„Für ein besseres Morgen“

ProBio im Weserpark war ein großer Erfolg / Infos vom Handwerk bis zur Ernährung

VON
ANNETTE KEMP

Tausende Besucher informierten sich von Donnerstag bis Sonnabend im Weserpark beispielsweise über Bio-Produkte, Energieeffizienz und das Handwerk.

OSTERHOLZ Tausende Besucher nutzten in den vergangenen Tagen die ProBio, um neueste Trends der Nachhaltigkeit nicht zu verpassen. Dicht umlagert war beispielsweise die Showküche von Möbel Klingerg in der Mall. Bio-Koch Christian Schatka begeisterte unter anderem mit seiner „Morning-Show“. Aus Bio-Lebensmitteln zauberte der Experte Snacks und Menüs, die den Besuchern das Wasser im Munde zusammenlaufen ließen. Gleiches gilt für die Bremer Kochpromis Michael Gorich vom Seefisch-Kochstudio Bremerhaven und Peter Hauptmeier, Chefpatissier aus dem „Hotel zur Post Bremen“. Zuschauer ließen sich einige Tricks verraten, damit es mit dem Nachkochen klappt.

Ebenfalls sehr gut besucht war die Nachhaltigkeits-Arena der Handwerkskammer. Zehn Betriebe stellten sich und ihren ehrgeizigen Umweltschutz-Anspruch vor. Am Freitag sahen sich auch 170 Jugendliche dort mit großem Interesse um. Sie hatten sich für den – speziell für Schüler gestalteten – Nachhaltigkeitstag im Cinestar Kristallpalast gemeldet, der mit einem Impuls-



„Hm, wie lecker“, tönte es an vielen Ständen der ProBio-Messe im Weserpark. Es gab viel zu gucken und zu kosten.

Foto: Schlie

referat des Hauptgeschäftsführers der Handwerkskammer Bremen begann. „Jeder hat heute morgen geduscht und ein frisches Brötchen auf dem Tisch gehabt. Ich bin aber sicher, dass kaum einer darüber nachdenkt, mit welchem Aufwand das möglich ist“, stellte Busch die Bedeutung des Handwerks anschaulich dar. „Bundesweit gibt es eine Million Handwerksbetriebe mit 500 Millionen Beschäftigten, davon 600.000 Auszubildenden. Das ist eine Macht“, informierte er die Schüler. Tuku-Roy

Niemeyer, ebenfalls von der Handwerkskammer, ergänzte: „In Bremen gibt es etwa 5.000 Handwerksbetriebe mit 30.000 Beschäftigten. Das sind mehr als bei Mercedes.“ Im Handwerk gebe es vom Augenoptiker bis zum Zahntechniker derzeit 150 Berufe. „Als Meister ist es heute auch möglich, ein Studium anzufangen. Die Bremische Bürgerschaft hat dafür gerade den Weg geebnet“, stellte Busch weitere Vorzüge dar. Nach den Referaten und dem faszinierenden Kinofilm „Unsere Ozeane“ informierten

sich die Schüler in der Nachhaltigkeitsarena aus erster Hand über das Handwerk. So erklärten Mitarbeiter der Bremer Backstube Knoll, wie Torten ins Adlon energieeffizient nach Berlin verfrachtet werden. Das Team der Friedrich Schmidt Bedachungs GmbH präsentierte unter anderem, wie Solar-Dachpfannen funktionieren.

„Ich bin sehr zufrieden mit dieser großartigen Messe und den Veranstaltungen für ein besseres Morgen“, resümierte Veranstalter Markus Tenkhoff.