

Stiftung hilft 961 früheren Heimkindern

Betroffene können sich bis Juni melden

Hannover/Bremen. Knapp 1000 frühere Heimkinder aus Niedersachsen haben bislang Geld von der Stiftung Anerkennung und Hilfe erhalten. Dies teilte eine Sprecherin des Bundessozialministeriums auf Nachfrage der Deutschen Presse-Agentur mit. Mit der Zahlung wird seit 2017 anerkannt, dass die Frauen und Männer in der Nachkriegszeit in Einrichtungen der Behindertenhilfe oder Psychiatrie Leid und Unrecht erfahren haben. Als behindert oder auffällig eingestufte Menschen wurden sie geschlagen und ruhig gestellt. Manche wurden für Medizintests missbraucht.

9000 Euro für erlittenes Leid

Die Stiftung wurde von der Bundesregierung, den Bundesländern sowie der evangelischen und katholischen Kirche gegründet, um die Vergangenheit aufzuarbeiten und das Leid anzuerkennen. Bis Juni 2021 können sich Betroffene melden und eine Pauschale von 9000 Euro erhalten.

Wer während des Aufenthaltes in der stationären Einrichtung sozialversicherungspflichtig gearbeitet hat, ohne dass die Einrichtung dafür Beiträge zur Sozialversicherung zahlte, kann zusätzlich bis zu 5000 Euro als Ausgleich für entgangene Rentenansprüche bekommen.

In Niedersachsen wurden bis Ende November insgesamt 10,3 Millionen Euro an 961 Betroffene ausgezahlt. In Bremen bekamen 88 Betroffene Leistungen von insgesamt rund 794.000 Euro. Bundesweit hat die Stiftung bislang insgesamt 16.500 Männern und Frauen eine Geldpauschale von 9000 Euro oder die Rentenersatzleistung von bis zu 5000 Euro oder beides gezahlt. Die Gesamtsumme liegt bei rund 171,8 Millionen Euro.

Die Stiftung geht davon aus, dass sich bis zum Ende der Laufzeit im Juni 2021 rund 25.000 Betroffene für den Erhalt von Stiftungsleistungen anmelden werden.

Bethel-Chef Sundermann tritt ab

Hannover. Der theologische Geschäftsführer der diakonischen Einrichtung Bethel im Norden, Christian Sundermann, geht zum Jahresende in den Ruhestand. Der evangelische Pastor hat zehn Jahre lang als einer von drei Geschäftsführern den Unternehmensbereich der von Bodenschwingschen Stiftungen geleitet. Mit rund 1800 Mitarbeitern in mehr als 70 Einrichtungen mit Schwerpunkten in der Region Hannover und in den Landkreisen Diepholz und Stade zählt Bethel im Norden zu den großen diakonischen Einrichtungen in Niedersachsen.

Sundermann, der vor dem Wechsel Superintendent in Hannover und davor Pastor in der Elisabeth-Kirchengemeinde in Langenhagen war, hatte viele Aufgaben: Er war für Altenheim-Einrichtungen in Hannover und Langenhagen, für Jugendhilfe, eine Förderschule und das Birkenhof-Bildungszentrum in Hannover-Kirchrode zuständig.

GEWINNZAHLEN

Lotto
Lotto am Mittwoch: 5, 8, 11, 40, 44, 45
Superspiel: 9 Spiel 77: 3 2 2 7 3 5 3
Super 6: 2 8 0 0 4 3

Keno
Gewinnzahlen: 2, 11, 13, 16, 19, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 34, 38, 41, 51, 62, 64
Plus 5: 0, 0, 3, 3, 5 OHNE GEWÄHR

Garnelen aus dem Binnenland

In Gronau an der Leine züchtet die Firma Neue Meere Krebstiere für Delikatessenliebhaber – in Massentierhaltung, aber ressourcenschonend und ohne Antibiotika und Konservierungsstoffe

Von Bert Strebe

Gronau/Leine. Draußen sind die Temperaturen eher niedrig. Aber man muss nur die Tür der großen weißen Halle im Gewerbegebiet an der alten B 3 öffnen, eine Treppe hochsteigen und das Innere der Anlage betreten, schon ist man in den Tropen. 28 Grad. Feuchte Luft. Man hört ein Plätschern. Es riecht nach Salzwasser.

Nur die Sonne fehlt. Und der Ozean ist auch nirgends zu sehen. Stattdessen: ausladende Betonbecken, an denen in regelmäßigen Abständen blaue Behälter befestigt sind, die nach Fischfutter riechen. Wir sind nicht am Meer, wir sind inmitten der Neuen Meere.

Neue Meere heißen wir, weil wir die alten in Ruhe lassen“, sagt Tarek Hermes. Er ist Geschäftsführer der kleinen Firma, die hier, tief im niedersächsischen Binnenland, westlich von Gronau an der Leine im Kreis Hildesheim, seit Kurzem Garnelen für den heimischen Markt züchtet.

Hermes stammt aus Gronau, er war, wie er erzählt, schon als kleiner Junge ein Naturbursche, wollte mal Förster werden, er ist Jäger. Obwohl seine Eltern keine Bauern sind, hat er Landwirtschaft studiert – sein Plan war, irgendwann irgendwo als Verwalter zu arbeiten. Aber dann saß er 2011 in Hamburg in seiner Studentenbude und schaute sich im Fernsehen eine Dokumentation über Garnelenzucht in Asien an. Das ist ein rasch wachsender Markt: Nach Angaben des Bremerhavener Alfred-Wegener-Institut für Polar- und Meeresforschung werden in Deutschland jährlich rund 50.000 Tonnen Garnelen verzehrt, Tendenz steigend.

Raubbau in Asien

Aber Hermes sah im Fernsehen Tiere, „die da in ihrer eigenen Grütze gelebt haben“. Er sah, wie die Kamera einen Raum zeigte, in dem haufenweise Chemikalien lagerten. Er sah, wie die Garnelen verpackt wurden, manche als konventionelle Ware, manche als Bioprodukt, alle aus demselben Becken.

„Da kann man sich doch nur aufregen“, sagt Hermes. Darüber, dass so mit einer Delikatesse umgegangen werde. Und dass für so eine Delikatesse Raubbau an der Natur getrieben werde: Für die Aquakulturen werden Mangrovenwälder abgeholzt, es wird Frischwasser verschwendet, salzige Gewässer werden verschmutzt. „Und ich dachte, damals, vorm Fernseher: Das muss man besser machen.“

Also fing er an, es besser zu machen. Für die nötigen Investitionen (über die Summe schweigt sich Hermes aus) hat er sich Gesellschafter gesucht, und dann begannen die Versuche: Wie muss ein Betrieb aussehen, der mit 28 bis 30 Grad warmem Salzwasser arbeitet, wenn nicht alle technischen Anlagen über kurz oder lang zerfressen sein sollen? Den Durchbruch schaffte Hermes mit einem Ingenieur, der sich auf Solebäder spezialisiert hatte. Die Schrauben beispielsweise, die bei den Neuen Meeren Holzbalken zusammenhalten, sind Exemplare, die sonst auf Bohrinseln Verwendung finden.

Bio-Kläranlage reinigt Wasser

Eine Million Liter Salzwasser werden in dem Hallengebäude von Neue Meere bewegt, es befindet sich in einem ständigen Kreislauf, anderthalbmal pro Stunde wird das Wasser in der hauseigenen Biokläranlage gereinigt. Hermes ist stolz



Frisch auf Eis: Neue-Meere-Geschäftsführer Tarek Hermes mit Garnelen aus Gronau.

FOTO: BERT STREBE



Hier leben 700.000 Garnelen: In den Becken mit den blauen Futterautomaten werden eine Million Liter Salzwasser bewegt.



darauf, dass nur etwa 10.000 bis 15.000 Liter am Tag durch Frischwasser ersetzt werden müssen; das überschüssige Wasser geht zur städtischen Kläranlage.

In den Becken tummeln sich derzeit etwa 700.000 Garnelen in unterschiedlichen Wachstumsstadien. Platz wäre für doppelt so viele. Manche der Tiere sind so klein, dass man sie kaum sieht, manche tauchen wie grauweiße Schemen an der Oberfläche auf, aber die großen Garnelen können sogar aus dem Wasser springen, sodass Hermes und seine Leute Netze an den Becken anbringen mussten.

Wasser muss trüb sein

Das Wasser selbst wirkt trübe. Das muss so sein: Garnelen seien Kannibalen und würden sich in klarem Wasser gegenseitig anfressen, erläutert Firmensprecherin Mareike Brünig. Ab und an schwimmen Kunststoffrohre in den Becken, sie fungieren als zusätzliche Verstecke für die Tiere voreinander.

Die Aufzucht läuft, anders als meistens in Asien oder Lateinamerika, ohne Antibiotika, ohne chemische Zusätze, es gibt keine Konservierungsstoffe bei den Neuen Meeren. Oberstes Prinzip: Nachhaltigkeit und Frische. Morgens gefischt, mittags verkauft oder verschickt. Vom Abfischdatum an sind die Gar-

nelen fünf Tage haltbar. Das klingt deutlich besser als bei mancher Importware, die zwischendurch meist eingefroren und wieder aufgetaut wird. In Deutschland gibt es nur zwei weitere Firmen, die arbeiten wie die Neuen Meere.

Nach dem Abfischen – die Firma experimentiert noch mit Keschern, Krebskörben und Netzen – werden die Garnelen zweimal für 30 Sekunden unter Strom gesetzt und damit betäubt. Dann kommen sie für mindestens fünf Minuten in 0,5 Grad kaltes Eiswasser, was sie tötet.

Ein Drittel der Larven bezieht Neue Meere von einem kleinen Betrieb in Sachsen, zwei Drittel aus

den USA – Hermes sagt, Ziel seien komplett europäische Quellen. Jetzt hat der Verkauf begonnen, Kunden sind die Gastronomie, Caterer, Leute, die online kaufen oder den Hofladen besuchen – während des Gesprächs klingelt es ein paar mal, Mareike Brünig muss gehen und vakuumverschweißte Garnelen verkaufen. Die Tüten dafür sind nicht aus Plastik, sondern, ganz nach der Neue-Meere-Philosophie, aus pflanzlichen Rohstoffen und zersetzen sich nach 42 Tagen.

69 Euro kostet das Kilo Garnelen

Im Moment plant „Neue Meere“ mit einer Ernte von mindestens 17 Ton-

nen pro Jahr, Verkaufspreis 69 Euro das Kilo. Wenn das Geschäft gut läuft, sollen es mehr Tiere werden. Hermes denkt auch an mögliche Erweiterungen – etwa mit Fisch, Lachs oder Forellen.

Nur drei Stunden Licht am Tag

Aber ist das nicht alles Massentierhaltung? Hermes schüttelt den Kopf, sagt, mit dem Begriff verbinde man doch was anderes. Seine Garnelen bekämen kein Mikroplastik zu fressen, es gebe keine Überfischung, keine zerstörten Mangroven. Die Tiere könnten ohne Stürme und ohne Störung unter „optimalen Bedingungen“ wachsen, sogar mit schonender Lichtsteuerung (Garnelen leben sonst in 70 Metern Tiefe, in Hermes' Halle ist deswegen nur drei Stunden am Tag das Licht an).

Natürlich ist es trotzdem Massentierhaltung. Garnelen bewohnen normalerweise keine Betonbecken, sondern den Meeresgrund, wo sie Algen und Kleintiere fressen. Aber wenn man sich die Billigproduktion in den riesigen Aquakulturfarmen in Asien und anderswo anguckt, ist die Tierhaltung in Gronau eine vergleichsweise gute Massentierhaltung.

Was Hermes verkauft, heißt deswegen auch nicht bloß Garnele. Sondern „Garnele 1“. Seine Garnelen stehen für ihn an erster Stelle.



Unscheinbar: Der Firmensitz im Gewerbegebiet an der alten B 3.

Emma und Finn sind die beliebtesten Babynamen

Forscher legt Auswertung für Niedersachsen vor: Auch Mia, Hannah, Paul und Matteo wurden von Eltern favorisiert

Von Christian Brahmant

Hannover/Bremen. Die Namen Emma und Finn sind nach einer Rangliste des Vornamenspezialisten Knud Bielefeld 2020 von niedersächsischen Eltern am häufigsten vergeben worden. Auf den Plätzen zwei und drei folgen die Namen Mia und Hannah sowie Paul und Matteo.

Bundesweit stehen 2020 Mia, Emilia und Hannah sowie Noah, Ben und Matteo ganz oben, wie aus der am Mittwoch in Ahrensburg (Schleswig-Holstein) veröffentlichten Statistik hervor geht.

Typisch norddeutsche Namen

Dem Namensforscher Bielefeld sind auch 2020 typische Namen aufge-

fallen, die vor allem in Niedersachsen ausgewählt werden. Dazu gehören Enno, Hanno und Jonte sowie Enna, Jonna und Tilda.

Generell sei es oft so, dass Modenamen zuerst in Norddeutschland auftauchen und sich dann bis nach Süddeutschland durchsetzen.

Für Bremen liegen nach Angaben des Namenspezialisten zu weni-

ge Geburtsmeldungen für eine aussagekräftige Auswertung vor.

Für die Statistik hat Bielefeld mit seinen Helfern die Babygalerien von Geburtskliniken sowie Amtsblätter von 465 Orten ausgewertet. Für das Jahr 2020 hat er so knapp 180.000 Geburtsmeldungen aus ganz Deutschland erfasst und ausgewertet. Das entspricht etwa 23

Prozent aller im Jahr 2020 geborenen Kinder.

Bielefeld veröffentlicht die Ranglisten der Vornamen seit 2006. Eine ähnliche Statistik gibt auch die Gesellschaft für Deutsche Sprache heraus. Sie hatte in einer Prognose Mitte Dezember Emil und Lena mit den besten Chancen für die ersten Plätze bundesweit gesehen.