

Der Schlacht(e)-Plan zum Start in den Frühling: eine kurze Einführung in Bremens längste Gastronomie-Meile

Bolero



Gemütliche Sitzsäcke, bequeme Bänke mit großen Kissen und ein tolles Ambiente – das ist das Bolero. „Wir sind eine Lifestyle Cocktail-Bar“, beschreibt Geschäftsführer Sasan Nessere den Laden. Über 120 Cocktails stehen hier auf der Karte. Und was gibt es zu essen? „Wir bieten eine mediterrane internationale Küche für jeden Geschmack“, behauptet Nessere weiter. Die Karte gibt ihm Recht. Ob Spanisches, Mexikanisches, Fingerfood oder Steaks, das Bolero bietet Vielfalt. Ab heute wird neben dem Sonntags-Brunch auch sonntags ein Buffet angeboten. Zwischen 10 und 14 Uhr steht dieses bereit und kostet 9,90 Euro pro Person. Damit das Brunch auch ein Familienspaß wird, richten die Mitarbeiter für Kinder eine Spielecke ein.

Bolero, Langenstraße 68, Telefon (0421) 70 76 70. 130 Plätze im Restaurant, 50 Plätze in Lounge und Bar, 130 Plätze auf der Terrasse. Montags bis freitags ab 11 Uhr geöffnet, sonntags ab 16 Uhr, sonntags ab 10 Uhr. www.bolero-bar.de

Café & Bar Celona



Wer gedacht hat, „Basic Instinct“ sei ein Film hat Recht. Doch außerdem ist der Titel der Name eines der Frühstück-Angebote im Café & Bar Celona. In der Woche von 9 bis 11 Uhr werden dann Brötchen, Marmelade, Käse und Wurst gereicht. Sonn- und feiertags wird bis 14 Uhr Frühstück serviert. Auch mittags bietet die Bar Celona ihren Gästen täglich ein abwechslungsreiches Buffet, das besonders gut angenommen wird. Wer einen Bar-Celona-Pass hat, bekommt ein Getränk kostenlos dazu. Nähere Informationen gibt es beim Service. Darüber hinaus sind besonders die „Picelona“ zu empfehlen. Die dünnste Pizza der Welt besteht aus einem Weizenmehlteig und ist sowohl mit Sourcream als auch mit Tomatensoße und unterschiedlichen Belägen zu bekommen.

Café & Bar Celona, Schlachte 32, Telefon (0421) 897 79 18. 150 Plätze im Lokal, 350 Plätze auf der Terrasse. Täglich ab 9 Uhr geöffnet. www.cafe-bar-celona.de

Bodega del Puerto



Die Bodega ist in Spanien der Mittelpunkt des gesellschaftlichen Lebens. Das gilt für das kleinste Dorf ebenso wie für die Metropole Madrid. Hier treffen sich Jung und Alt, und zu reden, zu lachen und die spanische Küche zu genießen. Diese Tradition findet sich im „Bodega“ wieder. „Im Sommer kriegt man hier Urlaubseeling“, behauptet Betriebsleiterin Jessica Freyert. Grund dafür sei natürlich das Essen. „Wir geben uns große Mühe, authentisch zu kochen.“ So werden immer wieder Rezepte aus Spanien mitgebracht, zum Beispiel die „Pinchos“ aus Barcelona. Im Mittelpunkt der Karte stehen Tapas. Dienstags bietet das Restaurant ein Tapas-Buffet für 9,50 Euro pro Person an. Sonntags kostet die Paella-Platte für zwei Personen 16,90 Euro.

Bodega del Puerto, Schlachte 31, Telefon (0421) 178 37 97. 100 Plätze im Restaurant, 80 Plätze auf der Terrasse, 60 Plätze im Biergarten. Montags bis sonntags ab 11 Uhr geöffnet, sonntags ab 10 Uhr. www.bodegadelpuerto.de

Camarillo



Das Bistro und Café bietet vor allem eines: Atmosphäre auf zwei Etagen. Während das Erdgeschoss in warmen Tönen gehalten ist, bestimmen oben kühle Farben das Ambiente. Von oben haben die Besucher einen wunderschönen Blick über die Schlachte und die Weser. Und auch kulinarisch kommen die Gäste nicht zu kurz. „Ich bin Individualist“, sagt Inhaber Ali Korkmaz, „wir machen alles selbst.“ Und damit meint er wirklich alles: von der Pasta über die Pizza und die bremische Erfindung, das Rollo. Im Camarillo wird selbst Hand angelegt. Die umfangreiche Karte hält für jeden Geschmack etwas bereit. Und das bei humanen Preisen. Ab 6 Euro kosten die Pasta-Gerichte, bis zu 14, 50 Euro müssen die Gäste für Fleischgerichte einkalkulieren.

Camarillo, Schlachte 30, Telefon (0421) 169 54 54. 110 Plätze im Restaurant, 50 Plätze auf der Terrasse, 120 Plätze im Biergarten. Montags bis freitags ab 16 Uhr geöffnet, sonntags ab 12 Uhr.

Kangaroo Island



Das Kangaroo Island ist eine Bar für Nachtschwärmer. Doch im Sommer öffnet sie schon ab 11 Uhr morgens ihre Porten. Bereits seit zehn Jahren bringt diese ein Stück Australien nach Bremen. Seitdem wurde die ehemalige Doppelgarage von damals kräftig ausgebaut. Den Grundstein für das Konzept legten die Besitzer mit der Entscheidung, Forsyth-Bier zu verkaufen. Neben dem australischen Klassiker stehen Pilsortweine und DUCKSTEIN, Holsten, Desperados und andere auf der Karte. Außerdem ist das Kangaroo Island für seine umfangreiche Auswahl an Cocktails bekannt. Der Klassiker der Karte ist der Caipirinha für 9,90 Euro. Die Speisekarte hingegen ist übersichtlich. Lediglich Pizzen werden hier verkauft.

Kangaroo Island, Schlachte 30a, Telefon (0421) 168 95 95. 25 Plätze im Restaurant, 30 Plätze auf der Terrasse. Täglich ab 11 Uhr geöffnet. Sonntag Ruhetag. www.kangaroo-island.de

Paulaner's



Bayern im Norden – dafür steht das Paulaner's. Zwei Wirtshäuser werden unter diesem Namen betrieben, eines in Lübeck und eines in Bremen an der Schlachte. Ob Obatzda (bayerischer Weichkäse auf Brot), Brez'n, Weißwurst, Schwarzbiergulasch oder die klassische Brettljause – was der Bremer in kulinarischer Hinsicht aus dem Bayerurlaub kennt und liebt, ist hier zu bekommen. Und natürlich wird dazu auch Weißbier serviert. Neben einer täglichen Mittagskarte bietet das Lokal Anfang der Woche preiswerte Aktionen für Fischesser. Am Haxenmontag und Schnitzelndienstag kosten die entsprechenden Gerichte nur 7,77 Euro. Abends ab 18 Uhr kommen frisch gegrillte Haxen auf den Tisch. Die Gerichte für Vegetarier hingegen sind eher schlecht bestückt.

Paulaner's, Schlachte 30, Telefon (0421) 169 06 91. 120 Plätze im Restaurant, 120 Plätze auf der Terrasse, 800 Plätze im Biergarten. Täglich ab 11 Uhr geöffnet. www.paulaners.de

Enchilada



Hasta luego. Das Enchilada kommt südamerikanisch daher. Die Karte verspricht wolkigende Gerichte wie hausgemachte Tortillachips mit verschiedenen Dips, gefüllten Quesadillas, Burritos und natürlich Enchiladas. Wer es süß mag, kann sich zum Abschluss des Essens einen „Churros“ gönnen – knuspriges Spritzgebäck mit warmer Schokoladensauce. Zudem ist das Enchilada für sein Angebot an Cocktails bekannt. Über 100 verschiedene Rezepte beherrschen die Barkeeper. Während der täglichen Happy Hour bis 20 Uhr sind diese vergünstigt zu bekommen. Während der „Enchilada Hour“ ab 23 Uhr werden zudem Margaritas und Jumbo Cocktails preiswerter angeboten.

Enchilada, Schlachte 26, Telefon (0421) 168 54 00. 220 Plätze im Restaurant, 110 Plätze auf der Terrasse, 350 Plätze im Biergarten. Sonntags bis donnerstags von 11 bis 1 Uhr geöffnet, freitags und sonntags abends von 11 bis 2 Uhr. www.enchilada.de

Red Rock



Seit einem Jahr gibt es an der Schlachte eine neue Adresse für Whisky-Liebhaber und Fußball-Fans. Wer die Werder-Spiele nicht verpassen will, ist im „Red Rock“ genau richtig. Wichtige Sportereignisse werden hier auf fünf Großbildmonitoren übertragen. Zudem serviert das Bar-Team dem gemeinen Fußballfan, wie auch allen anderen Gästen, 47 Biersorten aus über 30 Ländern. Wer es schafft, alle Sorten an einem Tag zu verzehren, erhält eine Ehrenplakette im Laden. Außerdem stehen eine große Auswahl an Shootern, Cocktails und Wein zum Verkauf. Beeindruckend ist auch die Karte mit insgesamt 40 verschiedenen Whiskys und Bourbons. Das internationale Team bedient seine Gäste auch gern draußen.

Red Rock, Schlachte 22, Telefon (0421) 178 36 05. 80 Plätze in der Bar, 120 Plätze im Biergarten. Dienstags bis freitags ab 17 Uhr geöffnet, sonntags ab 14 Uhr, sonntags ab 16 Uhr. Montag Ruhetag. www.redrock-bremen.de

Feldmann's Bierhaus



Das Bierhaus „Feldmann's“ ist in Bremen zum Klassiker geworden: mit nordischem Ambiente auf der einen und allen bekannten Haake-Beck-Spezialitäten auf der anderen Seite. Deftiges zum „Haake“ enthält die umfangreiche Karte ebenso wie Suppen, Salate, Fischgerichte, Baguettes, Pasta und Fingerfood. Wer es traditionell mag, bekommt hier auch Bremer Knipp und Speisen der Saison. Dabei kosten die meisten Gerichte unter 10 Euro und sind damit auch für den kleinen Geldbeutel erschwinglich. Der Weser liegt direkt an der Promenadentreppe. Wer hier Hunger verspürt, kann sich eine Laugenbrezel zum Pils gönnen.

Feldmann's Bierhaus, Schlachte 19-20, Telefon (0421) 168 91 92. 120 Plätze im Restaurant, 370 Plätze auf der Terrasse und im Biergarten. Montags bis donnerstags ab 10.30 Uhr geöffnet, freitags bis 10.30 Uhr, sonntags abends und sonntags ab 10 Uhr. www.feldmanns-bierhaus.de

Luv



Maritim mutet der Name des Restaurants an. Das dunkle Mobiliar und die roten Polster sowie die Großzügigkeit des Lokals versprühen edlen Charme. Dabei bietet die Küche des „Luv“ Kulinarisches für jeden Geschmack und Geldbeutel. Zwischen 7,90 und 25,90 Euro kosten die Hauptgerichte am Abend. „Von Currywurst bis Hummer haben wir alles“, sagt Restaurantleitung Marzena Marterlach. Eine monatlich wechselnde Saisonkarte sorgt für Abwechslung. Seit den ersten Sommertagen haben sie und ihr Team gut zu tun. Die Terrasse und auch der Biergarten oberhalb der Weser sind bei Sonnenschein besonders gefragte Plätze. In der Woche von 11 bis 15 Uhr kosten Kaffee, Espresso und Tee jeweils nur einen Euro.

Luv, Schlachte 15-18, Telefon (0421) 165 55 99. 185 Plätze im Restaurant, 120 Plätze auf der Terrasse, 850 Plätze im Biergarten. Montags bis freitags ab 11 Uhr geöffnet, sonntags ab 10 Uhr. www.restaurant-luv.de

Osteria



Wenn an einem milden Abend jazzige Musik aus der Osteria erklingt, wird einem ganz sommerlich warm ums Herz. Die italienische Küche des Restaurants zeichnet sich durch ihre edlen Fisch- und Fleischgerichte aus. Diese werden unter anderem auf dem hauseigenen offenen Holzkohlegrill zubereitet. Die Gäste können die Köche bei der Arbeit zuschauen, die offene Küche ist in das Restaurant integriert. Ob Austern, Jacobsmuscheln oder Lamm – für edle Geschmäcker bietet die Osteria eine Vielfalt an Gerichten. Jeden Tag werden Aktionessen – eines am Mittag, eines am Abend – angeboten. Naschkatzen erwarten hausgemachte Desserts wie italienische Panacotta, Crème Brûlée und Tiramisu. Von der Terrasse aus haben die Gäste einen schönen Blick auf das Schiff „Admiral Nelson“.

Osteria, Schlachte 1 Telefon (0421) 339 82 07. 70 Plätze im Restaurant, 60 Plätze auf der Terrasse. Täglich ab 12 Uhr geöffnet.

Restaurant FreudenHaus im Design-Hotel ÜberFluss



Das stylische Restaurant an der Weser gehört zum ersten Designhotel der Stadt. Hotel wie Restaurant bestechen durch eine extravagante Inneneinrichtung. Lampen von Tom Dixon und Stühle von Charles Eames und Lichtvorhänge sind nur einige der Details. Angebotene Speisen wie das „Coq au Vin“ von der Bresse-Poularde oder „Crêpe suzette mit Orangeneis“ sind durchaus etwas für verwöhnte Feinschmecker. Dabei sind alle Gerichte für den klei-

nen, aber auch für den großen Hunger zu bekommen. Jeden Monat wechselt im FreudenHaus die Mittagkarte. Die Gerichte werden unter der Woche von 12 bis 15 Uhr serviert und kosten zwischen 4,50 und 8,50 Euro. **Restaurant FreudenHaus, Schlachte 36, Telefon (0421) 566 42 82. 60 Plätze im Restaurant, 100 Plätze auf der Terrasse. Täglich ab 12 Uhr geöffnet.** www.restaurantfreudenhaus.de

MS „Senator“ – die ehemalige Senatsbarkasse



Die MS „Senator“ wurde 2006 von 20 Bremer Kaulfleuten vor dem Verkauf nach außerhalb bewahrt und somit für Bremen erhalten. Das Schiff wird in Vereinsform betrieben und kann von Firmen und Privaten gechartert werden. Der Charterpreis liegt bei 600 Euro pro Tag, hinzu kommen Kosten für Treibstoff und die dreiköpfige Besatzung in einer Größenordnung von rund 150 Euro pro Stunde. Im großzügigen Salon mit den großen Panoramafen-

stern kann nicht nur die Aussicht genossen, sondern auch gegessen und getrunken werden. Den Lieferanten für Speisen und Getränke kann sich der Charterer selbst aussuchen und somit bestimmen, was auf den Tisch kommen soll. **MS „Senator“, Anleger 6 vor dem Hotel ÜberFluss, Schlachte 36. Buchungen über Verein MS „Senator“, Telefon (0421) 178 730 37. Fahrgäste plus drei Personen Besatzung.** www.ms-senator-bremen.de

MS „Treue“ – eines der letzten Betonschiffe



Das Küstenmotorschiff „Treue“ wurde 1943 als Betonschiff der Transporterflotte „Speer“ erbaut und ist eines der wenigen erhaltenen Schiffe aus diesem Material. Seit Anfang August 2007 versprüht die „Treue“ maritimen Charme an der Weser und bietet einen außergewöhnlichen Ort für Partys und Events. Gekauft hatten André Stuckenbrok und seine Mitinhaber das Schiff aus nur einem Grund: „Hier sieht man den schönsten Sonnenuntergang Bremens.“

Von Mai bis Oktober betreibt er auch ein kleines Restaurant mit einem Schwerpunkt auf lokaler, maritimer Küche. Die Hauptgerichte kosten zwischen 6 und 15 Euro. Veranstaltungen bis 200 Personen buchbar. **MS „Treue“, Schlachte, Anleger 5, Telefon (0421) 336 28 26. 100 Sitzplätze innen, 80 Plätze an Deck. Montags bis freitags ab 12 Uhr geöffnet, sonntags ab 10 Uhr.** www.treue-bremen.de

Pannekoekschiff „Admiral Nelson“



Die „Admiral Nelson“ ist ein Highlight für Kinder. Auf dem Schiff gibt es Pfannkuchen in allen Variationen. „Unser Schiff ist ein Highlight“, kommentiert „Kapitän“ Guido Meinke den Nachbau einer Fregatte aus dem 18. Jahrhundert. **Pannekoekschiff „Admiral Nelson“, Schlachte Anleger 1, Telefon (0421) 364 99 84. 120 Plätze im Restaurant, 70 Plätze auf den Außendecks. Täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet.** www.admiral-nelson.de

