

Das sanierungsbedürftige Schloss Marienburg hat einen neuen Schlossherrn. Foto: Julian Stratschulte



Ein neuer Schlossherr für die Marienburg

Anwalt Mario Mathias Ohle zum Stiftungsvorstand berufen. Er ist ein Experte für Sanierungen.

HANNOVER. Das sanierungsbedürftige Schloss Marienburg hat einen neuen Schlossherrn. Der Rechtsanwalt Mario Mathias Ohle sei zum Stiftungsvorstand berufen worden – ab sofort, teilte der Stiftungsrat der Stiftung Schloss Marienburg mit. Ohle habe umfangreiche Erfahrungen in der Leitung von Großprojekten und sei ein hoch angesehener Jurist „mit umfangreicher Erfahrung im Bereich öffentlicher Vergaben und Sanierungen in komplexen Prozessen“, sagte der Stiftungsratsvorsitzende Ernst August Erbprinz von Hannover.

Der Erbprinz sagte über den Vergaberichter: „Ich bin überzeugt, dass er die Stiftung und das Projekt Marienburg wieder in die Erfolgsspur führen wird.“ Ohle ist den Angaben zufolge Berater der Bundesregierung und Lehrbeauftragter für IT- und Vergabericht an der Universität Oldenburg. Die Stiftung hatte rund zwei Dutzend Bewerbungen erhalten, die von einer Auswahlkommission, vertreten durch das Haus Hannover, das Landesministerium für Wissenschaft und Kultur, die Region Hannover sowie die Kulturstiftung der Länder bewertet wurden.

Im vergangenen September war der damalige Stiftungsvorstand Ulrich von Jeinsen mit sofortiger Wirkung abberufen worden. Hintergrund seien „grobe und wiederholte Pflichtverletzungen“, teilte die Stiftung damals mit. Befristet wurde Christine Fiedler zum Stiftungsvorstand

berufen. Er kenne die Gründe für seine Abberufung nicht, sagte von Jeinsen im September. Aus seiner Sicht gab es unüberbrückbare Differenzen hinsichtlich der Wirtschaftlichkeit der Stiftung. Ursprünglich sollte der Posten des Stiftungsvorstands bis zum Jahresbeginn neu besetzt werden.

Schon seit Jahren stehen 27,2 Millionen Euro von Bund und Land für die Sanierung des Schlosses, ihr sind durch die Öffentlichkeit weitgehend gesperrten Schlosses bereit, jedoch wird die Summe nach Einschätzung der Stiftung bei Weitem nicht genügen. Die Stiftung ist Eigentümerin des Schlosses, ihr sind durch die Sperrung für Besucher erhebliche Einnahmen entgangen.

Niedersachsens Kulturminister Falko Mohrs (SPD) hatte schon im vergangenen Jahr angekündigt, die Marienburg zumindest in Teilen wieder zugänglich machen zu wollen. Nach Angaben einer Sprecherin haben die Standfestigkeit und Wetterfestigkeit des Schlosses „oberste Priorität“. Eine Liste mit Maßnahmen solle dem Stiftungsrat vorgelegt werden.

Die Sanierung dauert früheren Angaben zufolge voraussichtlich bis zum Jahr 2030. Vor der Schließung besichtigten bis zu 120.000 Menschen jährlich das Schloss auf einer Anhöhe nahe Pattensen in der Region Hannover – und seit die Marienburg Drehort der international erfolgreichen Amazon-Prime-Serie „Maxton Hall“ ist, ist das touristische Interesse deutlich gestiegen.

Herr Dörnte kann einpacken

EIN BESONDERER JOB FÜR DEN KUNSTPACKER:

Hunderttausende von Museumsstücken ziehen in Hannovers neues Sammlungszentrum um.

HANNOVER. Mit weißen Handschuhen greift er nach dem Glasgefäß. „Bei solch fragilen Stücken muss man besonders vorsichtig sein“, sagt Hendrik Dörnte.

Zerbrechliche Objekte wie dieses polstert er mit säurefreiem Papier und passgenauen Elementen aus Ethafoam-Kunststoff ab. So sind sie während des Transports auf dem Lkw gegen Stöße geschützt. Dann verstaut Dörnte sie in Kisten, in denen Pappwände die Preziosen voneinander trennen.

Der 44-Jährige kann einpacken wie wenige andere. Er ist selbständiger „Arthandler“, ein professioneller Kunstpacker. Im derzeit geschlossenen Museum August Kestner ist er zwischen Sperrholzkisten und Packmaterial an der Arbeit. Porzellantassen und Tafelsilber aus dem 18. Jahrhundert warten noch in Vitrinen darauf, von ihm eingepackt zu werden.

„Dies ist schon ein ganz besonderer Auftrag“, sagt Dörnte. Fast ein Jahr lang wird der Hamburger mit seinen Kollegen in Hannover zu tun haben. Ihre Arbeit hat historische Dimensionen: „Was Kulturgut anbelangt, ist dies das größte logistische Unternehmen der Stadt seit der Evakuierung der Kunstschatze im Zweiten Weltkrieg“, sagt Museumsleiterin Anne Viola Siebert.

Die Stadt räumt derzeit ihre Museumsdepots. Die Stücke sollen künftig zentral im neu errichteten Sammlungszentrum an der Vahrenwalder Straße verwahrt werden – eine Schatzkammer von 20.600 Quadrat-

metern. „Hier werden 6000 Jahre Geschichte ihre Heimat finden“, sagte Oberbürgermeister Belit Onay bei der Übernahme des 160 Meter langen Gebäudes vor gut einem Jahr.

Es geht um Abertausende von Möbelstücken, Münzen und Mumien, um Fahrzeuge, Porzellantassen, Gemälde und Skulpturen. Allein aus dem Kestner-Museum müssen 130.000 Objekte umziehen.

Dazu kommen Exponate aus dem Historischen Museum, wertvolle Dokumente aus dem Stadtarchiv sowie einige der Kunstschatze aus dem Sprengel Museum und Bücher der Stadtbibliothek. Insgesamt wechseln mehr als eine Million Stücke den Standort.

„Das ist schon etwas anderes, als Ikea-Tassen und gewöhnliche Wohnzimmerschränke zu transportieren“, sagt Hendrik Dörnte. Der Kunstpacker kam als Quereinsteiger zu seinem Job. Es fing damit an, dass er bei Umzügen im Freundeskreis mit anpackte. Später machte er die Arbeit dann professionell – und schließlich spezialisierte er sich auf Kunsttransporte.

Handelsübliche Luftkissenfolie sei in seiner Branche tabu, erzählt er. „Sie enthält Weichmacher, das könnte empfindliche Oberflächen angreifen.“

Ein Teil der Gemälde ist schon abtransportiert. „Die muss man auf dem Lkw so lagern, dass die Leinwand beim Bremsen nicht ins Schaukeln gerät“, sagt Dörnte, der sich beim Packen immer wieder mit Konservatoren der Museen abspricht. „Wir fassen bei diesem Umzug jedes Stück



„Dies ist schon ein ganz besonderer Auftrag“, sagt Kunstpacker Hendrik Dörnte. Foto: Tim Schaarschmidt

noch einmal an“, sagt Kuratorin Siebert. Jedes Teil muss inventarisiert und mit Fotos in der Datenbank verzeichnet sein, damit man es später auch wieder findet. „Das ist wie eine Inventur – und nichts für schwache Nerven“, sagt die gelernte Archäologin, die bereits vor Jahren mit den Vorplanungen für den Umzug begonnen hat.

Sie zieht einen Humpen aus Grün Glas aus einem Depotregal. Er trägt die Jahreszahl 1668. Ein paar Schritte weiter liegt ein römisches Parfümgefäß aus dem 1. Jahrhundert, das schon feine Risse hat. Zwei zerbrechliche Stütze, die bei gewöhnlichen Umzugshelfern Albträume auslösen würden – zweifeln Zigttausend allein aus diesem Museum. „Alles muss raus“, sagt Siebert, „aber man darf nie den Respekt vor

dem einzelnen Objekt verlieren.“ Für die Organisation der logistischen Mammutaufgabe hat die Stadt die Umzugskordinatorin Daniela Focke angeheuert. „Das Ganze ist ein bisschen wie Tetris-Spielen“, sagt die 51-Jährige und lacht. Wie in dem frühen Computerspiel gilt es, diverse Elemente platzsparend zu verpacken – und beim ersten Schritt die folgenden schon mitzubedenken.

Die Stücke müssen nach Material und Zustand sortiert werden. Dazu gilt es, die diversen Zeitpläne der verschiedenen Häuser im Blick zu behalten. Und natürlich die Spezialbehandlung, die den Objekten zuteilwird, ehe sie ihren Platz im Sammlungszentrum finden.

„Die Schädlingsbekämpfung ist schon eine Herausforderung“, sagt Focke. Im Samm-

lungszentrum kommen dazu Pakete von jeweils 500 Kubikmetern unter eine Art Zelt. „Sechs Wochen lang bleiben sie dort in einer sauerstoffarmen Umgebung“, sagt sie. So wird Larven und Silberfischchen der Garaus gemacht.

Trotz des Umzugsstresses freut sich Anne Viola Siebert auf den neuen Standort. „Alle, die dort arbeiten, haben kurze Wege zueinander“, sagt sie. Ausstellungen ließen sich so leichter planen.

Vor allem aber gebe es dort genug Raum, um die Schätze so zu lagern, dass sie auch künftigen Generationen sicher erhalten bleiben. „Jedes Stück bekommt dort seinen festen Platz“, sagt Siebert. „Unseren Objekten wird es dort gut gehen.“

„Wir brauchen mehr junges Publikum“

Diskussion über die Zukunft der Markthalle: Es geht um Qualität, Vielfalt, Instagram – und ganz viel Gefühl

HANNOVER. Helga Häbler ist rundum zufrieden. „Ich bin überwältigt von der Vielfalt hier. Ich kenne so etwas gar nicht“, erzählt die Dresdnerin, die in Hannover ihre Tochter, den Schwiegersohn und die Enkelin besucht. Drei Generationen genießen an diesem Freitag die Markthalle – und fühlen sich wohl im „Bauch von Hannover“. Zum Mittagessen gab es Pommes und Currywurst, der Besucherin gefällt aber auch die Mischung der Stände. „Vom Bäcker bis zum Fleischer ist hier alles dabei.“

Markthallengeschäftsführer Gerhard Schacht dürfte dieser Blick von außen gefallen. Denn zuletzt wurde über den Mix in der Markthalle diskutiert. Britta Stamer verkaufte bis Ende 2024 an ihrem 17-Quadratmeter-Stand 400 verschiedene Sorten Tee. Sie findet: „Nur mittags ist was los, Einzelhandel lohnt sich hier nicht mehr.“ Die Markthalle werde als Kantine wahrgenommen.

DIE MARKTHALLE IST HANNOVERS KANTINE

Das ist auch der Begriff, den Jassi

Erze benutzt, der in der Nähe arbeitet und in seiner Mittagspause bei „All vegan“ ein Gemüsegericht bestellt. „Schnell, frisch und günstig“, finde er das gastronomische Angebot, er decke sich hier aber auch mit Lebensmitteln ein. „Oft bin ich sogar zweimal am Tag da“, erzählt der 50-Jährige, der morgens mit einem Kaffee bei „Il Monello“ startet.

Auch Rainer Hoffmann (63) ist Stammgast. „Mich fragen die Leute schon, ob ich ein Zimmer hier habe“, scherzt der pensionierte Feuerwehrmann, der mit einer Kollegin bei „Amorosa“ sitzt. „Das ist der klassische Treffpunkt in Hannover, man lernt immer wieder neue Menschen kennen“, schwärmt er. Helga Schaller pflichtet ihm bei. „Die Markthalle hat dieses Flair“. Viel hat hier mit Tradition und Ritualen zu tun. „Das ist mein Hafen“, sagt Hoffmann über „Amorosa“, das seit 1984 italienische Feinkost, Kaffee und Pasta bietet.

2026 feiert Fleischerei Klemme 60. Geburtstag. „Ich stehe seit 43 Jahren hier“, sagt Inhaberin Karen Klemme. Sie schlägt

aber auch kritische Töne an – weil sie den Vergleich zu früheren Zeiten zieht. „Der fällt leider negativ aus“, sagt sie. Früher sei die Markthalle eine feine Adresse für den kompletten Einkauf gewesen. „Ich wünsche mir mehr Einzelhandel. Und vor allem gute Qualität. Das setzt sich dann auch durch.“

Arndt Meyer verkauft seit 2015 Käsespezialitäten, hat 500 Sorten im Angebot. „Zu uns kommen 90 Prozent Stammkunden. Aber das Halligalli hat zugenommen“, sagt er in Anspielung auf die erweiterten Öff-

nungszeiten am Donnerstag und Freitag bis 22 Uhr. Laut Geschäftsführer Gerhard Schacht sind in der Markthalle mehr Quadratmeter mit Einzelhandel belegt als mit gastronomischen Angeboten, „das ist keine Fressmeile“, betont er.

„Wir brauchen mehr junges Publikum und besondere Angebote“, findet Klemme, die bedauert, dass ein cooles Angebot wie die Hotdogs des dänischen Stands „Aelling“ wieder verschwunden sind. Dass Schacht nun eine Agentur beauftragt hat, Social-Media- und Marke-

ting-Kampagnen zu starten, schätzt sie sehr. „Besser spät als nie. Das ist die Zeit.“

Das sieht auch „Amorosa“-Chef Abbas Safie so, dessen Stand ein Markthallen-Urgestein ist. Aber auch Aysegül Kaya, die vor gerade mal einer Woche „Taksim“ mit Pide, Meze und Kofte eröffnet hat. „Instagram und Tiktok sind wichtig, mehr junge Leute wären gut.“ Sie war bisher auf Foodtruckfestivals unterwegs.

„MARKTHALLE BRAUCHT ABWECHSLUNG“

Auch im Obergeschoss tut sich etwas: Am 1. April zieht „Doli“ ein – mit georgischer Küche und Weinen. Pavel Mass, der bereits ein Restaurant in der Lister Mörkenstraße führt, setzt große Erwartungen in die Markthalle, will osteuropäisches Publikum anziehen, junge Menschen neugierig machen. „Die kaukasische Küche hat viel Potenzial. In die Markthalle muss mehr Abwechslung.“



Stimmt der Mix in der Markthalle?

Foto: Christian Behrens

Ist Ihr Teppich sauber?



Wir bieten Ihnen einen einmaligen Service für Ihre Teppiche. Angefangen beim An- und Verkauf über die Wäsche und Reparatur bis hin zur Inzahlungnahme. Sie meinen Ihr Teppich ist noch sauber? Oberflächen schon, aber was versteckt sich alles im Flor? Milben, Motteneier, Pflanzensporen, Spuren von Tierkot und Urin, aber vor allem feiner Sand. Diese Dinge bringen Sie nämlich - ohne es zu wollen und zu spüren - immer wieder mit nach Hause. Die Lösung: eine professionelle Teppichwäsche.

Sogar der feine Sand, der tief im Flor fest sitzt und im Inneren wie Schleifpapier den Teppich aufarbeitet, wird

restlos entfernt. In einem Zeitraum von 3-5 Jahren können übrigens bis zu 250 Gramm Feinsand pro Quadratmeter zusammenkommen. Wir waschen den Teppich per Hand mit Reinigungsmitteln auf biologischer Basis. Das schont nicht nur den Teppich, sondern auch die Umwelt. Danach wird der Teppich gespannt und getrocknet. Durch „Rückfettung“ erhält das Schmuckstück ein Schutzschild gegen Schmutz und Feuchtigkeit. Also tun sie etwas für Ihren Teppich und lassen Sie ihn im alten Glanz erstrahlen. Zögern Sie nicht lange und rufen Sie uns an. Wir kommen kostenlos vorbei.

PR-Anzeige

Frühjahrsangebot
30% Rabatt
Alle Teppiche sind innerhalb einer Woche fertig.

kostenloser Abhol- und Bringendienst bis 100 km!

Bio-Handwäsche
Wir waschen nach traditioneller Art.

50 €* GUTSCHEIN
*ab heute 5Tage gültig

Restaurieren von Teppichen aller Art
(Löcher, abgetrennte Stellen, Kanten, Fransen erneuern), Beseitigung von Wasserschäden

Teppich Klinik
Lange-Feld-Straße 58
30926 Seelze/Letter
Tel.: 0511 - 10 59 28 81

Wurst-Basar
Aus unserer Küche
Sie sparen 15%
% SONDERANGEBOTE %
gültig vom 03.03. – 08.03.2025

Lachsbraten frisch oder geräuchert	-100g 0,99
Hähnchenpanne Tandoori	-100g 1,29
Räucherlinge Schweinefiletspitzen, mild gepökelt und geräuchert	-100g 1,59
Kalbsleber deutsche Aufzucht	-100g 2,59
7-Pfeffer Thüringer Mett	-100g 1,19
Münchner Weißwurst mit frischer Petersilie 6x60g	-Pkg. 4,99

weitere Angebote finden Sie unter www.wurst-basar.de

Juliane W. Pflegefachfrau, stellv. Pflegedienstleitung

Arbeiten mit FACHKENNTNIS & FEINGEFÜHL

Miteinander füreinander da sein. Das macht uns Johanniter aus. Sie ebenso?

Wir suchen Pflegefachkräfte und Pflegehelfer (m/w/d) für unsere Standorte in Hannover.

Jetzt bewerben auf johanniter.de/pflegeteam-hannover

JOHANNITER