

„Viele haben das Bedürfnis zu reden“

In ihrer Kundschaft spiegeln sich die Gesichter der Armut: Die **MALTESER** geben mit ihrem Wärmebus Mahlzeiten an Bedürftige aus – doch es geht dabei nicht allein ums Essen

HANNOVER. Es riecht nach Weihnachten. Irgendwie passt der Duft nicht so recht an die Goseriede. Das zugige Areal an der Ruine der Nikolaikapelle kann in der Dunkelheit eines feuchtkalten Januarabends ein ziemlich unwirtlicher Ort sein. Doch der Geruch von Gänsekeule, Rotkohl und Klößen legt eine fast feierliche Stimmung über die Szenerie.

Rund zwei Dutzend Menschen stehen schon Schlange, als das Team des Malteser-Wärmebusses hier seine Tische aufbaut, um Mahlzeiten an Bedürftige auszugeben. An Menschen wie Torsten.

Der 52-Jährige hat in der Corona-Zeit seinen Job verloren, derzeit wohnt er im Kolpinghaus. Wie viele hier findet er keine Wohnung: „Es ist extrem schwer, aus der Obdachlosigkeit herauszukommen“, sagt er. Er habe jetzt eine neue Arbeitsstelle in Aussicht, doch derzeit sei er noch angewiesen auf die kostenlosen Mahlzeiten hier: „Heute ist das Essen ein echter Kracher“, schwärmt er.

Seit 2018 sind die Malteser mit dem Wärmebus unterwegs. Im Wechsel mit der Caritas und den Johannitern geben sie neben warmen Mahlzeiten bei Bedarf auch Schlafsäcke oder Isomatten aus, und sie informieren Menschen in Not über Hilfsangebote.

An jedem Donnerstag machen sie abends an der Goseriede und am Kröpcke Station; heute haben sie 80 Mahlzeiten im Gepäck. „Unser Bulli ist mit Funkgerät und Blaulicht eher für den Katastrophenschutz ausge-

rüstet“, sagt Charlotte Jarosch von Schweder vom Leitungsteam des Malteser-Wärmebusses, „wir bräuchten eigentlich ein eigenes Fahrzeug, in dem wir die Mahlzeiten gut transportieren können.“

Etwa 25 Ehrenamtliche zwischen 19 und 75 Jahren beteiligen sich bei den Wärmebustouren der Malteser, von Studierenden bis zur Rentnerin. Finanziell wird das Projekt von der Stadt unterstützt, doch es ist auch auf Spenden angewiesen.

An diesem Donnerstag gibt es ein Jubiläum: Heute geben die Malteser die 50.000. Mahlzeit aus – darum gibt es diesmal auch ein Festessen, wie es alle Menschen ab und an einmal genießen könnten sollten.

„Unsere Kundschaft ist sehr gemischt“, sagt Charlotte Jarosch von Schweder. Neben Obdachlosen oder Drogenabhängigen kämen immer häufiger auch Menschen, deren Einkommen schlicht nicht ausreicht: „Besonders am Ende des Monats, wenn das Geld knapp wird, ist die Nachfrage groß.“

An den Menschen, die hier essen, lässt sich ablesen, wie sich das Gesicht der Armut in Deutschland verändert: „Über die Jahre ist unsere Klientel weiblicher geworden, sie ist jünger geworden – und internationaler, besonders seit Beginn des Ukraine-Krieges“, sagt Jarosch von Schweder.

Man hört viele osteuropäische Sprachfetzen, als die Bewirteten auf Bänken ihre Gänsekeulen essen. Auch deshalb ist Varia Loos eine gefragte Frau: Die Medizinstudentin hat in ihrem Eltern-



haus auch Russisch gelernt; zahlreiche Stammkunden sprechen sie in der ihnen vertrauten Sprache an.

„Viele haben das Bedürfnis zu reden – und ich höre gerne zu“, sagt die 22-Jährige. Sie hat sich schon viele Geschichten von Alkohol, Drogen und Obdachlosigkeit angehört. „Es gibt aber auch die Erfolgsgeschichten – wenn jemand doch endlich eine Wohnung oder einen Job gefunden hat“, sagt die Studentin.

Sie selbst engagiert sich schon seit sechs Jahren im Wärmebus-team. Als sie anfing, ging sie noch zur Schule. „Ich habe irgendwann realisiert, dass es mir relativ gut geht und ich etwas zurückgeben kann, indem ich anderen helfe“, sagt Varia Loos.

Die Wärmebusse sind für viele auch soziale Kontaktstellen: Beim Essen kommen Bedürftige

untereinander ins Gespräch, auch die Ehrenamtlichen reden mit ihnen auf Augenhöhe. „Hier wird nicht nur Essen verteilt, sondern auch Herzenswärme“, sagt Gwendolin von der Osten.

Hannovers Polizeipräsidentin, die an diesem Jubiläumstag selbst Mahlzeiten mit austeilte, sieht in dem Hilfsprojekt auch einen Akt der Prävention: „Kriminalität kann entstehen, wenn Menschen an den Rand gedrängt werden und keine Wertschätzung bekommen“, sagt sie. Anlaufstellen wie der Wärmebus könnten helfen, ein stabiles soziales Umfeld zu schaffen. Auch der Erste Stadtrat Axel von der Ohe lobt die Initiative: „Ein tolles Zeichen der Nächstenliebe“, sagt er.

Das sieht Rainer ganz genauso. „Die meisten, die hier sind, würden sich ihr Essen lieber selber

kaufen – das hat auch was mit Würde zu tun“, sagt der 71-Jährige. Doch auch er selbst ist regelmäßig hier: Früher hat er als Handwerker gearbeitet, dann wurde er krank – und heute reicht seine Rente oft nicht aus, um über die Runden zu kommen.

„Die Politik hat es bislang nicht geschafft, eine auskömmliche Mindestrente für alle einzuführen“, kritisiert er, nachdem er aufgegessen hat. Umso wichtiger sei der Einsatz der Ehrenamtlichen an den Wärmebussen, sagt Rainer: „Die Helfer hier haben eine Eins verdient.“

Spenden sind möglich an den Malteser Hilfsdienst e. V., Pax-Bank Gf MHD, unter der IBAN DE29 3706 0120 1201 2092 73, Verwendungszweck: Wärmebus Hannover. Kontakt für Interessierte: waermebus.hannover@malteser.org.

„Etwas zurückgeben“: Die Medizinstudentin Varia Loos engagiert sich seit sechs Jahren im Team des Malteser Wärmebusses. Foto: Tobias Woelki

jetzt
alzeit-
hoch

OHNE
Termin
verloren

JUWELIER COHRS
Machen Sie Ihr Gold zu Geld! Bei uns zum Höchstpreis verkaufen.

Gold | Silber | Platin | Zinn
Schmuck | Juwelen | Diamanten | Silberbesteck | Zahngold (auch mit Zahn)
Bruchgold | Altgold | Münzen | Barren | Erbschaften | Luxusuhren

2x in Hannover
Juwelier Cohrs Edelmetall GmbH
Bahnhofstr. 3 und Schillerstr. 33
Telefon & WhatsApp 0511/2157937
www.juwelier-cohrs.de

4667401_002626

NordHannoverscher PflegeService
Care Management

Stefan Walter
Unabhängiger Pflegeberater
0511 / 37382260

Walsroder Straße 184 • 30853 Langenhagen
Pflegeberatung nach § 37.3 SGB XI für Pflegegeldempfänger
3768901_002625

Im Internet finden Sie uns unter:
www.wochenblaetter.de

hallo
wochenende

Fleischerei B. Zimmermann GmbH
- gleich 2x in Ihrer Nähe
Raabeinstr. 1/Podbielskistraße
Hannover/List
Tel.: 0511-52 55 60
(ehemals Fleischerei Reich)

Marktstraße 17
Burgdorf
Tel.: 05136-22 28

vom 26.01. bis 31.01.2026

Montag bis Mittwoch:
Hähnchen-Gyros mager aus der Brust 100 g **1,39 €**

Zimmermanns Schlemmer-Tüte drei hausgemachte Leckereien für Ihren Wochenstart
- 400 g Hähnchen-Gyros
- 1 Paar Schlesische
- 400 g Pfannenschlag
Tüte nur 12,50 €

von Montag bis Samstag

Haxen vom Becklinger Strohschwein
goldgelb vorgebraten nur noch aufwärmen! Sck. **5,00 €**

Kennt Sie schon?
grobe Braunschweiger Methwurst mit oder ohne Knoblauch 100 g **1,89 €**

Schlachteplatte: herzhaftes Wurst, Thüringer Mett, Zwiebeffleisch, hausgemachtes Sauerfleisch 100 g **1,69 €**

Fertig für den Ofen:
Sauerkraut-Kartoffel-Auflauf mit Kasseler 450 g **5,99 €**

Ab Dienstag aus unserer Feinkostküche
Frischkäsesorten: Klassik mit roten Zwiebeln oder Dattelfrischkäse 100 g **1,59 €**
Suppe im Becher: Tomatensuppe Becher **4,75 €**
Dessert! Schwarzwälder Kirschencreme Becher **2,65 €**

Donnerstag bis Samstag
Schäufele Braten vom Becklinger Strohschwein, Sous Vide gegart, mild geräuchert 100 g **1,55 €**
Gulasch halb & halb 100 g **1,39 €**

3367401_002626

KLEIN
BAD-KONZEPTE

Badausstellung
Ausstellung und Verkauf
bis **150 m²**

- Badsanierungen – Sanitär – Fliesen – 3D-Badplanung
- Duschwand nach Maß – Lackspanndecke
- Wandplatten für fugenlosen Badumbau oder Teilsanierung

Förder- und zuschussfähig:

- Magic-Wannentüren / nachgerüstete Wannentür
- Höhenverstellbare WC – Anlagen für körperlich eingeschränkte Menschen

Walsroder Straße 260 • 30855 Langenhagen
Fon 0511-77 63 73
info@klein-badkonzepte.de
www.klein-badkonzepte.de

3367401_002626

Dry January: Wird alkoholfreies Bier Hannovers Brauereien retten?

Es ist ein wichtiges Segment bei Herrenhäuser und Gilde, doch die größte Erfolgskurve hat eine winzige Brauerei in Wülfel.

HANNOVER. Von so einer Bilanz träumen andere Brauereien: „100 Prozent Wachstum“, darüber freut sich Kolja Gigla von der kleinen Mashsee-Brauerei. Sein umsatzstärkstes Bier war im vergangenen Jahr „Blaufrei“, 200 Hektoliter hat er von der Fast-Null-Promille-Variante gebraut. Hannovers große Brauereien wie Gilde und Herrenhäuser werden über solche Mengen schmunkeln, für Gigla hingegen sind sie ein Beweis: „Ich sehe einen Wandel in der Gesellschaft. Alkoholfreies Bier nimmt Dynamik auf.“

2014 hat Gigla die Firma Mashsee („to mash“ ist der englische Begriff für den Vorgang der Maische) gegründet. Seine Verkaufsschlager waren Biere mit verrückten Namen wie „Trainingslager“ und „Helles im Wunderland“. Erst zehn Jahre später wagte er sich an eine alkoholfreie Variante.

Die einfache Lösung ist, dem fertigen Bier den Alkohol zu entziehen. Wer ihn aber erst gar nicht entstehen lassen will, braucht Wissen in Biochemie, Temperaturkurven, Prozesssteuerung – und „die richtige Hefe, die keine Maltose vergärt“. Der 42-Jährige, der seine Ausbildung zum Brauer bei Wolters in Braunschweig gemacht hat und später auch wissenschaftlich in einem Forschungsinstitut arbeitete, tüftelte zwei Jahre am Rezept.

Vom Start weg wurde sein „Blaufrei“ beim internationalen Wettbewerb „European Beer

Star“ mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Den Coup konnte er nun wiederholen – und hat damit Aufsehen in der Branche erregt. „Eine große Sache“, sagt Gigla über die Verteidigung der Medaille. Zumal auch der Mashsee-Brauer weiß: „Bier ist ein schrumpfender Markt.“

DER BIERMARKT SCHRUMPT

Laut Statistischem Bundesamt sank der Absatz im ersten Halbjahr 2025 bundesweit um 6,3 Prozent. „Die Branche ist unter Druck“, sagt auch Herrenhäuser-Geschäftsführer Christian Schulz-Hausbrand, „der Alkoholkonsum wird weniger“. Als Gründe sieht er den demografischen Wandel, Migration und immer mehr Bevölkerungsgruppen, die auf Alkohol verzichten. Schulz-Hausbrand betont aber auch: „Herrenhäuser liegt etwa auf Vorjahresniveau, wir haben uns gegen den Trend gestemmt.“ 105.000 Hektoliter (10,5 Millionen Liter) seien im vergangenen Jahr gebraut worden.

Ein wichtiger Baustein: „Wir haben früh erkannt, dass alkoholfreies Bier Zukunft hat.“ Die alkoholfreien Versionen von Pils

und Alster kamen 2017 auf den Markt. Schon jetzt stamme jedes zehnte Bier aus diesem Segment, „eine relevante Größe, sie wird weiter wachsen“, prognostiziert der Herri-Chef. Das liege auch am Geschmack der Biere. „Über die Jahrzehnte hat sich viel getan.“

Das bestätigt auch Gilde-Chef Mike Gärtner. „Gilde Free und das alkoholfreie Radler entwickeln sich positiv. Was auch daran liegt, dass sie geschmacklich gut sind.“ Die Sorte Free wird auch offensiv mit „isotonischen Eigenschaften“ für Sporttreibende beworben. Allerdings würden die beiden Sorten aktuell noch keine zehn Prozent des Absatzes ausmachen.

Wie ist die generelle Lage bei Gilde? „Auch in Hannover ist der Bierabsatz 2025 leider rückläufig gewesen. Wir haben uns zwar besser geschlagen als der Marktdurchschnitt, aber sind natürlich dennoch nicht zufrieden“, so Gärtner. „Einen so starken Marktrückgang gab es noch nie.“

Der Dry January falle da aber nicht ins Gewicht: „Dieser Trend ist ja nicht ganz neu, wird natürlich gerade durch Social Media sehr viel präsenter.“ Grundsätz-

lich sei der Januar nicht der stärkste Monat für den Bierabsatz. Das sieht auch Herrenhäuser-Chef Christian Schulz-Hausbrand so: „Bier hat einen starken Saisonverlauf. Im Winter läuft der Absatz auf kleinerer Flamme, die Spitzen sind im Sommer.“

Im Restaurant „Meiers Lebenslust“ am Aegi stehen die glänzenden Braukessel im Gastraum – auch eine Version mit 0,5 Promille wird dort angesetzt. „Undicht“ heißt sie, wie Geschäftsführer Ralph Klemke mit einem Augenzwinkern erzählt. Im vergangenen Jahr habe man das Experiment mit 500 Litern gestartet: Es sei so gut gelaufen, dass „Undicht“ nun fester Teil der Getränkekarte sei.

„Die Leute finden das wichtig. Diesen Trend kann man nicht ignorieren“, betont Klemke. Weil es immer Gäste gebe, die mit dem Auto nach Hause fahren oder am nächsten Morgen fit für die Arbeit sein wollen. „Und es wird bewusster mit dem Thema Alkohol umgegangen.“

Philipp Aulich, der zusammen mit Bruder Hannes das „Brauhaus Ernst-August“ an der Schmiedestraße betreibt, sieht im Januar fallende Umsätze – „die Leute sind satt von der Weihnachtszeit“. Seit 1986 ist das naturtrübe Hanöverscher die Spezialität des Hauses, alkoholfreie Varianten gibt es nicht. „Wir sind ein Sonderfall. Zu uns kommen die Menschen, um Bier zu trinken.“ Nur 40 Prozent des Restaurantumsatzes entfalle auf Speisen.

Trotzdem steht für das Brauhaus Ernst-August für 2026 eine neue Sorte in der Agenda: „Wir wollen ein Bier mit geringem Alkoholgehalt entwickeln“, kündigt Philipp Aulich an.

Auch Kolja Gigla will sich nicht auf dem „Blaufrei“-Erfolg seiner Mashsee-Brauerei ausruhen. „Ich arbeite an einem alkoholfreien Weizen.“



Erfolgreich: Kolja Giglas „Blaufrei“ wurde bei einem internationalen Bierwettbewerb ausgezeichnet. Gegründet hat er seine Mashsee-Brauerei im heutigen Craft Beer Kontor an der Schlägerstraße.
Foto: Tobias Woelki

Gültig: Montag 26.01. - Samstag 31.01.2026*

Schweine-Schulter ohne Knochen
1 kg
4.79

Schweineschulter wie gewachsen mit Knochen
1 kg
3.29

Schweine-Backen wie gewachsen
1 kg
4.79

Schälrrippen vom Schwein
1 kg
4.79

Hähnchen-Kleinfleisch ohne Flügel 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung
1.39

Hähnchenschenkel ohne Knochen, mit Haut 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Ausz.
6.99

Frische Putenflügel 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung
4.79

Putenoberkeule mit Haut, ohne Knochen 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung
8.99

„Pelmeni Stolovye“ mit Hühner- und Schweinefleischfüllung 2 kg Btl, 1 kg = 2,50
4.99

„I Love Pelmeni Chicken“ Teigtaschen mit Hähnchen- und Rindfleischfüllung, tiefgefroren 1 kg Btl
5.99

„Mercur Krakovskie Kolza“, 600 g Pack, 1 kg = 9,99
5.99

Crème fraîche 30% Fett „Moja semja“ 380 g Bech., 1 kg = 6,56
2.49

Halsknochen geräuchert 100 g, 1 kg = 4,50
0.45

Geflügelwürstchen geräuchert 450 g Pack, 1 kg = 6,65
2.99

Schlesische Kochwurst „Krupniok“ mit Gerste und Buchweizen 100 g, 1 kg = 5,50
0.55

„Salo Litovskoe“, Schweinebauch kaltgeräuchert 100 g, 1 kg = 11,50
1.15

Vodka „Caviaroff“ Grand Premium, 40% vol., 0,7 L Fl., 1 L = 28,58
2.29

Dorschleber in eigenem Saft und Öl 120 g Dose, 1 kg = 19,09
20,-

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in handelsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

Mo-Fr 09:00 - 19:00
Sa 09:00 - 18:00

Mix Markt 18 OHG
Vahrenheider Markt 6
30179 Hannover-Vahrenheide

Mo-Fr 09:00 - 19:00
Sa 09:00 - 18:00

Mix Markt 122 OHG
Lange Weihe 65
30880 Laatzen

Mo-Fr 09:00 - 19:00
Sa 09:00 - 19:00

Mix Markt Hannover
Inhaber: Dmitri Kuschlyu
Schierholzstr. 128
30655 Hannover