

# Länger geblieben als gedacht

Das Café Radieschen am Friedhof Buntentor gibt es seit zehn Jahren – geplant war das nicht

VON MATTHIAS HOLTHAUS

**Buntentor.** „Das Ende haben wir beim Anfang mit eingekauft“, sagt Eva-Maria Oelker, als sie am Cafétisch sitzt und über das Sein und Nichtmehrsein als Mensch spricht. Nicht weil sie irgendwie morbide wäre, sondern weil das Thema nahe liegt, wenn es um ein Café geht, das gleich neben dem Friedhof liegt. Oelker wollte es ursprünglich für ein Jahr lang betreiben – inzwischen sind es zehn geworden.

„Die Anfänge waren sehr aufregend“, erinnert sich die Cafébetreiberin, denn zuvor war das Gebäude eine Friedhofsgärtnerei, bevor es längere Zeit leer stand und der Zahn der Zeit an ihm zu nagen begann. Alles war ein bisschen marode. Und weil das kleine Häuschen zum Ensemble „Friedhofskapelle“ zählt, kam der Verfall nicht in Frage. Dass sie einmal ein Café eröffnen würde, war für Eva-Maria Oelker nicht immer klar. Wie es dazu kam? „Ich habe zuvor zehn Jahre lang in der Schwankhalle als Kulturmanagerin gearbeitet. Ein Mitarbeiter vom Bausenator hat bei der Schwankhalle nachgefragt, ob jemand da sei, der dort Gastronomie reinbringen könne.“ Eva-Maria Oelker kannte sich bereits aus in den Räumlichkeiten.

Eine Jahre zuvur hatte sie im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Tod droht“ Lesungen im damaligen Blumenladen veranstaltet. Außerdem war sie nebenher auch in der Gastronomie tätig. Auf ein Jahr hat sie die Café-Zeit dann erst einmal angelegt – als Experiment, zusammen mit der Schwankhalle und der Zwischenzeitzentrale, die Eröffnung war am 28. August 2011.

Einige Jahre hat sie das Radieschen dann als Zwischennutzung betrieben, nicht einmal eine Küche gab es, sodass sie all die leckeren Kuchen vor und nach den Öffnungszeiten nicht vor Ort, sondern anderswo backen musste. Doch die Stadt behielt den festen Pachtvertrag im Blick und ließ nicht nur eine Küche, sondern auch Toiletten einbauen.

„Die Stadt hat das baulich umgesetzt und auch einen direkten Zugang geschaffen von

**„Ich habe zuvor zehn Jahre in der Schwankhalle als Kulturmanagerin gearbeitet.“**

**Eva-Maria Oelker, Cafébetreiberin**

meiner Terrasse zum Friedhof.“ Vor fünf Jahren dann konnte sie ein zweites Mal eröffnen, seitdem gibt es auch einen Mittagstisch. Und die anderen Produkte wie etwa die Kuchen können nun ebenfalls gleich im Radieschen hergestellt werden.

Fertig ist Eva-Maria Oelker jedoch noch nicht: „Ich möchte noch mehr nachhaltige Sachen machen“, erzählt sie, vegetarisches Essen bietet sie ohnehin bereits an. „Fleisch vermisst hier keiner“, meint sie, außerdem verwendet sie wiederverwendbare Strohhalme, die Gäste bringen Schraubgläser mit. „Die spüle ich und dann nehmen die Leute darin ihren Kaffee mit. Und die finden das alle gut. Alt und Jung.“

Außerdem ist der Aspekt der Nachhaltigkeit auch in der Verfügbarkeit zu entdecken: „Wenn zum Beispiel vegetarische Bolognese nicht ganz verkauft worden ist, dann gibt es



Eva-Maria Oelker betreibt das Radieschen am Friedhof Buntentor seit 2011.

FOTOS: ROLAND SCHEITZ

sie am nächsten Tag noch einmal. Wir werfen ganz wenig weg.“ Auch richtet sich die Speisekarte nach Saison: „Wenn Sachen aus sind, dann sind sie aus. Ich finde es gut, dass es nicht zu jeder Zeit alles gibt. Dabei geht es nicht um Verzicht oder Verknappung, sondern um Wertschätzung. Da müssen wir wieder hinkommen, dass wir uns mit der Natur verbinden.“

Die im Steintor wohnende Eva-Maria Oelker meint, wenn man sich mit den Themen Tod und Sterben beschäftigen würde, dann komme man immer wieder auch auf das Thema Leben. Als Ort der Trauer würde sie das Radieschen jedoch nicht bezeichnen: „Das ist kein Trauercafé, es darf aber unterschwellig passieren.“ Und als einen klassischen Ort der Trauer präsentiert sich das Radieschen beileibe nicht.

Rosafarben und hellgrün erstrahlen die Wände, die Fensterrahmen sind weiß und grasgrün. Das Mobiliar im Gastraum ist zusammengewürfelt, es gibt Stühle aus der Schule, Sessel und Nierentischchen aus dem klassischen Wohnzimmer der Fünfzigerjahre.

In der Mitte des rückwärtigen Raumes: eine lange, hölzerne Tafel – dort wurden früher die Kränze und Gestecke hergestellt, die für die Gräber auf dem benachbarten Friedhof bestimmt waren. Der Tod ist weiterhin ganz selbstverständlich präsent. So liegen im Regal diverse Kinderbücher, die das Thema kindgerecht, aber auch humorvoll behandeln.

Humor ist auch eine Eigenschaft von Eva-Maria Oelker: „Beim Namen ‚Radieschen‘ hatte ich Befürchtungen, das ist mein Humor“, sagt sie, „ich wollte niemandem zu nahe treten.“ Doch die Leute hätten in ihrem Café die Liebe zum Detail gesehen und trotz der sichtbaren Vorliebe für den Vintage-Einrichtungsstil soll das Café nicht rückwärtsgerichtet sein: „Es gibt zum Beispiel WLAN und auch Kartenzahlung. Das ist hier schon in die Zukunft gerichtet“, meint Oelker.

Trotz des Umstands, dass sie kein klassisches Trauercafé betreiben möchte, sieht sie die Ausrichtung von Trauerfeiern auch als eine Ehre an: „Das ist die letzte Feier für je-

manden, der eigentlich nicht mehr dabei ist. Das ist total wichtig, das zu feiern und auch zu gestalten.“

Autonomie sei ihr ebenfalls wichtig, sagt sie: Keine Brauerei und kein Lieferant sitze ihr im Nacken, ein großer Luxus sei das. Und doch – am Anfang sei sie sehr unsicher gewesen, etwa bei der Preisgestaltung oder dabei, was die Gäste möchten: „Dann habe ich irgendwann gemerkt, dass es wichtig ist, was ich möchte. Und das wird auch honoriert – ich sage, wie es hier ist. Die Leute nehmen das an, dass ich eine klare Haltung zu den Dingen habe.“

Langweilig ist ihr das Projekt „Radieschen“ auch nach nun bald zehn Jahren nicht geworden: „Das ist ein hart erarbeiteter und von mir gestalteter Traum“, sagt Oelker. Und dieser Traum geht weiter: Bienen auf dem Dach hätte sie noch gerne, sie möchte mehr in der Küche experimentieren und Frühstück möchte sie auch noch anbieten. „Es gibt noch viel zu tun“, sagt sie.

Das Radieschen befindet sich im Buntentorsteinweg 65, gleich neben dem Friedhof Buntentor. Geöffnet hat das Café mittwochs bis freitags von 12 bis 18 Uhr und sonnabends und sonntags von 14 bis 18 Uhr. Rund um den zehnten Geburtstag am 28. August hat das Radieschen vom 16. August bis zum 5. September geschlossen, ab dem 8. September wird es dann wieder geöffnet sein. Weitere Informationen sind unter [www.radieschen-bremen.de](http://www.radieschen-bremen.de) erhältlich.



Ein Faible für Vintage: Auch das Geschirr lebt hier länger als anderswo.