



## 1. Rede des 1. Schaffers - Herr Dr. Tim Nesemann Willkommensgruß

Meine Damen, meine Herren,

seit unvorstellbaren 471 Jahren, nämlich seit dem Jahr 1545, treffen sich einmal im Jahr Bremer Kapitäne und Kaufleute zur Schaffermahlzeit – dem heute ältesten Brudermahl der Welt. Hier in diesem altherwürdigen oberen Saal des Bremer Rathauses mit seinen uralten Schiffsmodellen über unseren Köpfen, mit den langen, festlich gedeckten Tafeln, den vielen Kapitänen in Uniform und Kaufleuten im Frack wird diese große Bremische Tradition unmittelbar greifbar und erlebbar.

Wir alle haben heute die Ehre, ein Teil dieser großen Bremischen Tradition zu werden sie damit zugleich lebendig zu halten und fortzuführen. Und dazu heiße ich Sie im Namen der diesjährigen Schaffer recht herzlich willkommen!

Kapitäne, Reeder und Kaufleute trafen sich am Ende des Winters, kurz bevor die Schiffe wieder auslaufen konnten nach der Zwangspause, die dem Winter mit seinem unbeständigen Wetter, den häufigen Stürmen und besonderen Gefahren geschuldet war.

Man aß und trank nach strengem Protokoll, man redete, vertiefte alte und knüpfte neue Kontakte und ging nicht fort, ohne zum Schluss noch eine großzügige milde Gabe für die Witwen und Waisen entrichtet zu haben – alles in allem eine (wie ich finde) ausgesprochen durchdachte und reizvolle Mischung, die sich über Jahrhunderte ganz offensichtlich bewährt hat – sonst säßen wir heute nicht hier zusammen.

Wir haben es also mit einer echten, weil gelebten Tradition zu tun, ganz im Sinne des großen französischen Politikers Jean Jaures, der die Sache einmal so auf den Punkt gebracht hat:

**„Eine Tradition zu pflegen heißt nicht Asche aufbewahren, sondern die Flammen am Lodern halten.“**

Genau das tun wir heute mit großem Respekt vor der Tradition und mit ebenso großem Vergnügen, das noch dadurch gesteigert wird, dass sich der Teilnehmerkreis der Gäste ab heute auch nicht mehr ausschließlich auf den männlichen Teil der Gesellschaft beschränkt.

Dieser Aspekt der Tradition wurde den veränderten gesellschaftlichen Realitäten angepasst, und ich bin davon überzeugt, wir haben hier den richtigen Schritt nach vorne getan. Dazu passt freilich, dass gerade heute auch der Ehrengast weiblich ist, was uns natürlich besonders erfreut.

Unverändert dagegen sind die nicht eben wenigen traditionellen Besonderheiten geblieben, ja Eigentümlichkeiten, die unser Schaffermahl auszeichnen. Zum Beispiel, dass an dieser Stelle niemand besonders herausgehoben und begrüßt wird. Diese Regel, die tatsächlich einiges für sich hat, ist Ausdruck eines spezifisch hanseatischen Selbstbewusstseins und der gewachsenen demokratischen Überzeugung, dass es hier keine hierarchische Abstufung geben sollte. Denn letztlich sind alle Anwesenden wichtig und tragen in ihrem jeweiligen Bereich dieselbe Verantwortung.

Auf einige weitere Besonderheiten unseres Mahls will ich nun noch kurz eingehen, damit Sie, verehrte Gäste, sich nicht allzu sehr wundern, sondern gleich besser verstehen, was hier geschieht. Dabei handelt es sich schlicht um Dinge, die mit den praktischen Gegebenheiten des Lebens auf See zu tun haben.

Das fängt mit dem Besteck an, das während unseres 5 ½ stündigen Essens nicht gewechselt, sondern nach jedem Gang nur mit einem Blatt Löschpapier feinsäuberlich gereinigt wird – auf hoher See wäre nämlich ein weiteres Besteck pro Mann eine nutzlose Last und deshalb völlig deplatziert gewesen.

Dass Salz und Pfeffer in kleinen Tüten aus Silber- und Goldpapier abgepackt sind, hat ebenso praktische wie nachvollziehbare Gründe, denn so ließ sich beides besser trocken halten – eine wirkungsvolle Maßnahme gegen das Verklumpen auf hoher See.

Und wie sie nachher selbst feststellen werden, ist das traditionelle Menu ausgesprochen reichhaltig – sowohl was die Anzahl der Gänge und der servierten Speisen als auch die Kalorienzahl angeht. Kein Wunder, denn damals arbeitete man körperlich ja sehr hart.

Auch wenn das Essen sicherlich nicht den neuesten ernährungsphysiologischen Erkenntnissen entsprechen dürfte – und sicherlich jeglicher veganen Überzeugung vollständig entgegensteht –, darf ich Ihnen doch gleich zu Beginn versichern, dass Ihnen das Essen sehr munden wird – selbst der Stockfisch, der früher eine Notwendigkeit auf See war, heute aber eine rare Spezialität ist, die die meisten bestenfalls vom Hörensagen kennen.

Etwas gewöhnungsbedürftig ist auch das Seefahrerbier, das eher wie süßer Lebertran schmeckt und als solches durchaus auch für Kinder und Schwangere geeignet ist. Aber in früheren Zeiten war ein solches Bier, das heutzutage von Bremens größter Brauerei extra für diesen Tag gebraut wird, ein probates vitamin- und nährstoffreiches Mittel gegen typische Seefahrer-Erkrankungen wie Skorbut. Dass wir dieses Seefahrerbier später alle aus einem Humpen trinken, schweißt uns zwangsläufig zusammen.



Schließlich noch ein Wort zur Tisch- und Sitzordnung. Die Anordnung der Tische erinnert an den Dreizack des Neptuns, des Gottes der Meere, und hat weder Unten noch Oben. Und dass man hier so eng beieinander sitzt, hat den großen Vorteil der Stabilisierung, wenn es mal hoch hergehen sollte – oder über das Gesagte intensiv nachgedacht werden muss.

Womit ich zum Schluss meiner kleinen Rede komme. Ich hoffe, diese wenigen Erläuterungen machen es Ihnen leichter, sich auf dieses kleine gemeinsame Abenteuer einzulassen und die Traditionen besser zu verstehen.

Jetzt heißt es eifrig das Besteck erst zu nutzen, dann zu putzen, immer beherzt zuzugreifen und gemeinsam das auszulöffeln, was wir Ihnen da eingebrockt haben.

Ich wünsche Ihnen allen viel Vergnügen und recht guten Appetit, dazu jede Menge guter Gespräche, interessanter Begegnungen und viel Freude daran, die Flammen einer großen Tradition weiter zu schüren und auch im Jahr 2015 den Bund zwischen Schiffern und Kaufleuten zu festigen.

Ihnen allen weiterhin guten Appetit und nochmals herzlich willkommen!