



## Haventango

# Jetzt neu im Fischereihafen

Tango ist ihre Leidenschaft. Die Heike Uffenbrink jetzt weitergeben. In gediegenem Ambiente mitten im „alten“ Fischereihafen will die leidenschaftliche Tänzerin ihre Tangoschule „Haventango“ eröffnen.

Im April soll es losgehen mit Workshops, Schnupperkursen und Lebenslust. Im Augenblick steckt die 46-jährige studierte Juristin noch mitten in der Arbeit. Das Klavier steht schon bereit, muss nur noch gestimmt und Kartons müssen ausgepackt werden. Es gibt gemütliche Sitzgelegenheiten und jede Menge Platz. Künftig sollen bis zu 30 Paare auf dem Holzparkett tanzen, gerne zu Live-Musik, die Heike Uffenbrink sich wünscht. Mit „Haventango“ erfüllt sich die begeisterte Tänzerin einen Traum. Sie hat die Lehrertanzlizenz für die Tangostunden, bereits Kurse an der Volkshochschule

(VHS) gegeben und Workshops bei sich daheim veranstaltet. „Aber immer im kleinen Kreis“, sagt Heike Uffenbrink. Jetzt will sie den Kreis vergrößern, neuen Menschen diesen Tanz näherbringen, sie dafür begeistern. „Es ist so ein toller Tanz“, sagt sie mit ehrlicher

Innigkeit. „Toll für Paare, er ist so bereichernd“, schwärmt sie weiter. Die Räumlichkeiten im Fischereihafen passten einfach perfekt zum Tango. „Tango und Wasser, das passt zusammen“, sagt die Tanzlehrerin, die schon mehrmals in Buenos Aires war, diese Kombination

schätzen lernte. Tango werde häufig an eher versteckten Orten getanzt. Dazu passt die Umgebung. Unten flitzen Gabelstapler, geschäftige Männer in Blaumännern verladen Ware in Lkw. Ein geschäftiges Treiben, das inspirierend wirkt. Und das alles nur ein paar

mehr werden könnten, die die Möglichkeiten im Fischereihafen nutzen. Von einer Sitzzecke aus kann sie zum Atlantic Hotel Sail City gucken. „Ich bin stolz auf die Entwicklung dieser Stadt“, sagt die gebürtige Bremerin. Mit ihrer Tango-Schule will sie ihren Beitrag leisten. Die Eröffnung ist für den 24. April in der Knurrhahnstraße 14 anvisiert.

Meter unterhalb der angehenden Tanzschule, die langsam hinter der Dachgaube im Werden ist. Auf der anderen Seite blickt Heike Uffenbrink auf das Fischereihafenbecken. „Ist das nicht toll?“, fragt sie. In unmittelbarer Nähe seien weitere kreative Menschen angesiedelt, von denen es ihrer Meinung nach gerne noch



Heike Uffenbrink hat Platz zum Tanz.

Foto: yvo

## Haventango Tango Argentino Crashworkshops für Paare

2. Mai, 15–18 Uhr  
6. Juni, 15–18 Uhr

Kosten pro Kurs 30 € p. P.

Anmeldung und Infos unter  
[www.lentotango.de](http://www.lentotango.de)  
[info@lentotango.de](mailto:info@lentotango.de)

## Weine & mehr

# Spezialitäten in Wulsdorf

Wer einen erlesenen Wein sucht, ist bei „Weine & Mehr“ an der richtigen Adresse. Doch das Geschäft in Bohmsiel, Seeborg 9, hat – wie der Name schon sagt – auch noch andere Spezialitäten zu bieten.

Sicher, im Vordergrund stehen hier die Weine. Die Auswahl reicht von erlesenen deutschen bis internationalen Weinen. Zweimal im Jahr, im Frühjahr und im Herbst, laden die Besitzer Sabine und Udo Baumgardt ihre Kunden zu einer Weinprobe mit Verkostung kleiner Leckereien ein. Die kleinen kulinarischen Köstlichkeiten stammen dabei meist aus dem Feinkostbereich des Geschäftes. Dazu gehören verschiedene Spaghettisorten beispielsweise mit Pilzen, Basilikum, Peperoni und Rotwein sowie alles, was zu derartigen Gerichten passt. So beinhaltet das Sortiment auch zahlreiche Dips, Kräuter, Pesto, Dres-

sings, Öle, Aperitif- und Balsamessige. Besucher haben in der Verkostungsecke am Kaminofen die Möglichkeit zum Probieren. Und wer neben den Weinen nach Schmackhaftes in flüssiger Form sucht,

kommt bei „Weine & Mehr“ ebenfalls nicht zu kurz: „Wir haben etwa 80 verschiedene Liköre und Brände“, schätzt Sabine Baumgardt. Darunter lassen sich Spezialitäten wie Eierlikör mit Bourbon Vanil-

le, Pralinenlikör, Champagne Trüffel-Sahne Likör, Kaffeelikör, Kirschbrand und Kräuterbrand – um nur einige zu nennen – finden. Ein Besuch lohnt sich allemal. Und apropos Schmackhaftes: In den glei-

chen Räumlichkeiten, in denen „Weine & Mehr“ präsent ist, befindet sich der italienische Imbiss „Osteria Gamberino“ von Stefano Wolpmann mit Antipasti, Pastagerichten, Pizza und Salate zum Mitnehmen oder zum Essen vor Ort – eine ideale Verbindung zu „Weine & Mehr“. Weitere Infos erhalten Sie unter Telefon 0471/971 66 01.



Erlesene Weine, so weit das Auge reicht.

Foto: bhi

## Weine & Mehr

Weine, Edelspirituosen, Essig & Öle  
– Erzeugerabfüllungen –

Neu ...

- Kräuteröl  
Mediterraneo
- Dattelmarmelade-Essig
- Marillen-Rosen-Essig



Öffnungszeiten: Di.–Do. 14.30–19 Uhr  
Fr. 11–19 Uhr · Sa. 10–16 Uhr

Seeborg 9 · 27572 Bremerhaven  
Telefon 0471/971 66 01