

Dreimal wird mit Bier angestoßen

"Schaffen Schaffen unnen un boven, unnen un boven Schaffen!"

Mit diesen Worten wird alljährlich am zweiten Freitag im Februar zu Beginn der Schaffermahlzeit zu Tisch gebeten, wie es einst an Bord der Segelschiffe üblich war. Die Tafel ist in Form eines Dreizacks, wie ihn Neptun, der Gott des Meeres zu tragen pflegt, aufgebaut. Schauplatz dieses ältesten Brudermahles der Welt, das einst am Ende des Winters gegeben wurde für die mit ihren Schiffen auslaufenden Kapitäne, ist seit Ende des Zweiten Weltkrieges die Obere Halle des Alten Rathauses, der Festsaal der Bremer.

Unter den Teilnehmern, die grundsätzlich Frack oder Kapitänsuniform tragen, befinden sich ausser den Kaufmanns- und den Kapitänsschaffern Gäste aus allen Bereichen des öffentlichen Lebens - allerdings nicht aus Bremen.

Bremer haben Zugang zur Schaffermahlzeit nur dann, wenn sie Schaffer sind, es einmal gewesen oder für die nächsten Jahre als Schaffer gewählt worden sind. Es gibt nur eine Ausnahme. Der Bremer Bürgermeister wird als Hausherr des Rathauses in jedem Jahr eingeladen.

Früher versammelten sich die Teilnehmer an der Schaffermahlzeit im Wappensaal des Hauses Seefahrt, an dessen Wänden die Wappen der Vorsteher und Ober-Alten, mit dem Jahre 1586 beginnend, angebracht waren. Das Haus wurde im Zweiten Weltkrieg zerstört. Seitdem ist das Haus Seefahrt mit seiner Schaffermahlzeit zu Gast im Alten Rathaus. Die Räumlichkeiten in dem nach dem Krieg erbauten Haus Seefahrt in Bremen-Grohn wären für die Schaffermahlzeit zu klein.

Die Speisefolge während der Schaffermahlzeit, im Grunde eine "einfache, altbremische Mahlzeit", wie man im Haus Seefahrt sagt, ist genau festgelegt. Das Essen beginnt mit einer Bremer Hühnersuppe. Vor hundert Jahren wurden zwei Suppen serviert, eine "weisse" und eine "braune" Suppe, das heisst, eine Hühner- und eine Ochsenlendensuppe. Der zweite Gang besteht aus Stockfisch, Senfsauce und Salzkartoffeln. Dabei handelt es sich um den früheren Hauptgang. Stockfisch ist ein auf Holzgestellen getrockneter Kabeljau, den die Bremer seit alten Zeiten aus Norwegen beziehen.

Im Merkblatt für auswärtige Teilnehmer heisst es ausdrücklich: "Der Stockfisch äschmeckt noch besser, wenn er reichlich gepfeffert wird". Und es wird hinzugefügt: "Pfeffer befindet sich in einer goldenen Tüte an jedem Platz. Die silberne Tüte enthält Salz." Gold und Silber sind ein Hinweis darauf, dass Pfeffer und Salz in früheren Zeiten - nicht nur an Bord der Segelschiffe - grosse kulinarische Kostbarkeiten darstellten.

An jedem Platz - kaufmännische Mitglieder haben eine rote, Kapitäne eine grüne und Gäste eine weisse Tischkarte - befinden sich übrigens auch mehrere Löschblätter. Sie dienen zum Reinigen des Bestecks. Auf den Segelschiffen war es früher nicht üblich, für jeden Gang ein eigenes Besteck aufzulegen. Natürlich kamen die Schiffer ohne Löschpapier aus.