Kleine Klosterkoppel: Mieter klagen über Gestank

Die Bewohner prangern zahlreiche Mängel an und fühlen sich von der Hausverwaltung im Stich gelassen.

Heino Fröhlich (76) erhebt schwere Vorwürfe. Foto: Lena Schüch

Von Lena Schüch

Kaum tritt der Besucher in dem Wohnhaus in der Kleinen Klosterkoppel (St. Jürgen) aus dem Fahrstuhl, fällt ihm auf: Es riecht sehr unangenehm. Zudem steht er erst einmal im Dunkeln – die Notbeleuchtung ist kaputt. „Das mit dem Licht geht hier jetzt schon seit über einem Jahr so", sagt Heino Fröhlich, der seit 18 Jahren in dem Haus wohnt. „Und wegen des Gestanks waren schon die Stadtwerke, Polizei und Gesundheitsamt hier, aber es hat sich nichts getan." Der 76-Jährige zählt weitere Mängel auf, unter anderem ungeräumte, unebene Gehwege vor dem Haus, eine zu laute Heizung und Wasserrohrbrüche. Der Rentner, der schon mehrere Beschwerdeschreiben mit Bitte um Beseitigung der Mängel an die Hausverwaltung geschickt hat, erhebt schwere Vorwürfe: „Wir Mieter werden von der Hausverwaltung nicht für voll genommen, denn es dauert viel zu lange, bis hier etwas passiert – wenn überhaupt etwas passiert."

Auch Mieterin Jutta Bläsing sagt: „Wir fühlen uns abgespeist." Sie leidet ebenso unter der lauten Heizung und dem Gestank: „Mir ist es schon ganz unangenehm, Leute einzuladen." Einen Hausmeister, der kleinere Reparaturen übernehme, gebe es nicht; nur einen „Ansprechpartner". Dieser wollte auf Anfrage zu den Problemen keine Stellung nehmen. „Trotzdem soll ich Hausmeisterkosten bezahlen", sagt Regina Sievert, die sich nun über den Mieterverein die Hilfe einer Anwältin geholt hat. Ständig habe sie Probleme mit Feuchtigkeit in der Wohnung, die von einem Maler immer nur kosmetisch behandelt werden würden.

Die Hausverwaltung, die Prelios Immobilien Management Firma mit Sitz in Hamburg, teilt über ihre Pressestelle mit, dass den Hinweisen im Detail nachgegangen worden sei, man aber Mieterbeschwerden im Einvernehmen mit dem Eigentümer nicht in der Öffentlichkeit kommunizieren würde. „Prelios versichert, dass bei der Verwaltung des Wohnhauses eine professionelle Dienstleistung erbracht wird und alle Mängelmeldungen mit der gebotenen Dringlichkeit und Sorgfalt bearbeitet werden", heißt es weiter. Die Verwaltungsgesellschaft, die 70 000 Wohnungen in Deutschland vermietet und einer der größten Vermieter in Norddeutschland ist, ist beim Lübecker Mieterverein keine unbekannte. „Dort gibt es immer wieder größere Schwierigkeiten wegen der dezentralen Organisation", sagt Geschäftsführer Thomas Klempau. „Hier fehlt die Identifizierung mit dem regionalen Wohnungsmarkt, zudem arbeiten sie vorrangig renditeorientiert."

Mietern, die sich mit Mängeln hängen gelassen fühlen, rät er, bei kleineren Problemen das Selbsthilferecht in Anspruch zu nehmen. Wenn größere Mängel nicht behoben werden, solle man sich vorab etwa bei der Verbraucherzentrale oder dem Mieterverein beraten lassen, wie man mit dem Problem rechtlich am besten umgeht. Regina Sievert, die jetzt alle Mängel mit ihrer Anwältin dokumentiert, ist frustriert: „Wenn ich das Geld hätte, würde ich gerne umziehen."

SZENE LÜBECK

Kulturrösterei wird zum Ballroom

Der Swinging Ballroom ist zurück. Am morgigen Freitag erklingt die Tanzmusik der 30er bis 50er Jahres des vergangenen Jahrhunderts in der Kulturrösterei, Wahmstraße 43/45. Ab 21 Uhr spielen Bun-Jon & The Big Jive, DJ Roy Savoy legt auf, und Fräulein Dolores bittet zum Swingtanz. Dazu dreht der NDR für seine Serie „Die 50ies – Unvergessen im Norden".

Sleepless gastieren im Rider's

Bluesrock live ist morgen zu hören im Rider's Café, Leinweberstraße 4. Dort stehen ab 20 Uhr Sleepless auf der Bühne. Die fünfköpfige Combo aus Ostholstein präsentiert dann ihre neue CD mit eigenen Kompositionen. Der Eintritt kostet acht Euro.

Immer mehr Unternehmen setzen auf faire Produkte

Lübeck ist seit 2011 die erste „Fairtrade-Town" in Schleswig-Holstein. Unermüdlich trommelt die lübsche Steuerungsgruppe bei Hotellerie, Gastronomie und Einzelhandel, fair gehandelte Produkte zu verwenden. Jetzt gehen die Akteure auch in Produktionsbetriebe. Geplant ist ein Besuch bei der Firma Brüggen. „Damit betreten wir ein neues Segment unserer Arbeit", sagt Horst Hesse, Chef der Steuerungsgruppe.

Auf einer Veranstaltung im Hotel an der Marienkirche berichtete Karl Heinz Schmitt von der Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt (Gepa) über fair gehandelte Produkte. Unter anderem hat die Gepa das Fairtrade-Siegel herausgegeben. In Lübeck wird ein neuer Fairtrade-Stadtplan mit den Namen von mitmachenden Institutionen verteilt. „Fairführer" heißt der Titel des Faltplanes, der in Kooperation mit der Steuerungsgruppe von der Kommunikationsdesignerin Sinem Yildiz herausgegeben wird und für Produkte aus biologischem Anbau und regionalem Handel wirbt.

Ronja Repenning vom Hotel an der Marienkirche trinkt Fairtrade-Kaffee. Foto: Jacob

Die Inhaberinnen des Hotels an der Marienkirche, Heike Schüttler und Astrid Lindberg, sowie die Chefin des Hotels zur alten Stadtmauer, Silke Langmaack, berichteten über erste Erfahrungen mit dem Fairtrade-Siegel. Beide Herbergen haben in diesem Jahr damit begonnen, fair gehandelte Produkte wie Kaffee, Schokolade oder Rohrzucker zu verwenden.

„Viele unserer Gäste zeigen großes Interesse an der Fairtrade-Aktion", berichtete Langmaack. Im Angebot der Hotels stehen unter anderem Vollrohrzucker, Rotwein oder Mandel-Orangenschokolade. Deutschlandweit stehen etwa 1000 verschiedene Produkte bereit", sagte Schmitt. „Wir kommen gut voran", resümierte Hesse, „wünschen uns aber, dass noch viel mehr Hotels mitmachen." Möglicherweise sind bald weitere Häuser dabei. Interessiert verfolgten Sonja Fabisch, Prokuristin des Hotel Jensen, und Janine-Christine Streu, Citymarketing-Leiterin beim Lübeck und Travemünde Marketing, den Abend einschließlich der Verkostung von Kaffee, Tee, Wein und Schokolade. *jac*

20 Jahre Sherry & Port: Tapas-Bar feierte Jubiläum

Die kleine Kneipe ist mit bunten Papiergirlanden geschmückt, der Portwein steht in einer großen Karaffe bereit, aus den Boxen dringen Flamenco-Rhythmen: Die Tapas-Bar Sherry & Port in der Fleischhauerstraße 90 hat ihr 20-jähriges Jubiläum mit spanischer Livemusik und Tanz sowie kulinarischer Spezialitäten gefeiert. Mittendrin: Inhaber Guido Glatz in feierlich glänzender Weste und mit einer Jubiläumsmedaille um den Hals. Eigentlich ist er Italiener. Ursprünglich wollte er Pizzen backen, als er die Bar übernahm. Schließlich entschied er sich dann doch, Tapas und Paella im Programm zu behalten.

Sherry-&-Port-Inhaber Guido Glatz mit Birgit Friedriszik (v. l.), Monika Harazin und Maria Garceag. Foto: LSC

„Hier hat sich in den 20 Jahren nicht groß etwas verändert, es wurde nur das Rauchverbot eingeführt", sagt der Gastronom. „Sogar das Personal ist gleich geblieben." So sorgen immer noch Birgit Friedriszik, Monika Harazin und Maria Garceag hinter dem Tresen der urigen Kneipe für Stimmung.

„Eine Änderung würden die Kunden auch gar nicht dulden", sagt Birgit Friedriszik. Die 55 Gäste, die noch eine der schnell vergriffenen Eintrittskarten zum Jubiläumsfest erhalten hatten, durften sich über eine Besonderheit freuen: Die Karte war gleichzeitig das Los für eine Tombola, bei der es keine Nieten gab. *lsc*

Anzeige