



Harald Fricke bei der Arbeit in seinem Studio. Der 46-Jährige ist Rechtsanwalt, dessen Passion das Tätowieren ist.

FOTO: KOCH

Nadelstiche vom Anwalt

Warum ein Bremer Jurist lieber Kunden in seinem Studio tätowiert statt Klienten vor Gericht zu verteidigen

Harald Fricke sieht man nicht an, was er beruflich macht. Wer ihn mit seinen langen und strähnigen Haaren sieht, würde nicht auf die Idee kommen, dass er Rechtsanwalt ist. Und eigentlich fühlt er sich auch nicht wie ein Anwalt. Sein Herz schlägt für eine Profession, die in seinen Augen ehrlicher ist. Kreativer. Näher am Menschen. So nah, dass sie unter die Haut geht. Harald Fricke's Herz schlägt fürs Tätowieren.

VON JOHANNA MEADOWS

Bremen. Es kommt nicht mehr oft vor, dass Rechtsanwalt Harald Fricke zum Gericht muss. Aber wenn ein Fall es verlangt, tauscht er seinen Strand-Look – Flip-Flops, Ringelshirt und Badeshorts – gegen Hemd und Krawatte ein. Dann sieht man seine Tattoos an den Armen nicht mehr. Den „Tunnel“ lässt er aber – das Piercing, ein geweitetes Loch im Ohrfläppchen, ist dann das einzige Zeichen, das etwas über das zweite Leben des Harald Fricke verrät. Denn er ist nicht nur Anwalt. Er ist vor allem Tätowierer.

Vor sieben Jahren beschloss der 46-Jährige, sein eigenes Studio zu eröffnen. Das Haus, in dem er wohnt und in dem er seine zwei Jobs ausübt, hat er gekauft. In seinem Büro liegen verstreut Unterlagen und Rechnungen auf dem Schreibtisch. Ordner stehen in Regalen. Auf einem Brett hinter dem Schreibtisch reihen sich Bücher zum Strafrecht und zur Strafvollstreckung. Auch das Standardwerk „Deutsche Gesetze“ hat hier seinen Platz.

Dort hängt auch ein Poster der Punkrockband „Social Distortion“. Ihr Logo auf dem Poster ist eine Art tanzendes Skelett. Neben der Kanzlei schließt sich direkt der Raum an, in dem Harald Tag für Tag Menschen verschiedene Bilder, Symbole und Schriftzeichen in die Haut sticht – das Tattoo-Studio. Das Mobiliar darin könnte aus

einer unmodernen Arztpraxis stammen: eine grüne Liege, ein verstellbarer roter Liegestuhl, Stühle mit Rollen und kleine Beistellische aus Metall. In einem Regal an der Wand befinden sich Farbtuben und Einmalrasierer. In einem anderen zahlreiche Kästchen mit Piercingsschmuck. Außerdem gibt es ein Waschbecken, Desinfektionsseife und ein Bild mit dem Nervensystem des Menschen.

Seitdem er das Studio hat, arbeitet er immer weniger als Anwalt, sagt Fricke. Er habe sich ganz bewusst dagegen entschieden. „Das Tätowieren entspricht mehr meiner Natur. Ich mag den unmittelbaren Bezug zu Arbeit und Arbeitserfolg.“ Auch

„Die wussten immer, dass ich Anfänger war.“

Harald Fricke, Anwalt und Tätowierer

haben er dabei mehr kreativen Spielraum und sei flexibler bei der Einteilung seiner Zeit. So könne er auch mal tagsüber etwas mit seinen Kindern unternehmen. Fricke war zweimal verheiratet. Mit seiner ersten Frau hat er drei Töchter, die zehn, 13 und 15 Jahre alt sind.

Die älteste Tochter wohnt bei ihm, über dem Tattoo-Studio. Sie hat dort eine Etage für sich, denn Fricke lebt im Keller. Sein Zimmer befindet sich ganz unten neben Abstellräumen. Mitten im Chaos ist auch eine Dusche eingebaut. Von den Kellerräumen gelangt man in einen verwilderten Garten. Sitzmöglichkeiten gibt es keine. Fricke setzt sich auf den Boden und blickt in die Mittagssonne. Es ist heiß an diesem Tag.

Es sei eigentlich Zufall gewesen, dass er außer Anwalt auch Tätowierer wurde, er-

zählt Fricke. „Meine damalige Frau wollte als Piercerin arbeiten. Wir haben eine erste Ausstattung für 2000 Mark gekauft. Schmuck und Werkzeug und so. Ich wollte sie dabei unterstützen.“ Zu dem Zeitpunkt studierte er noch Jura. Um mehr finanzielle Sicherheit zu haben, ließ er sich in einem Tattoo- und Piercingstudio zum Piercer ausbilden.

Ohne viel zu üben, ist er irgendwann mit seinem Kollegen nach Portugal gereist und hat angefangen, Leute zu tätowieren. „Ich habe aber niemandem etwas vorgemacht. Die wussten immer, dass ich Anfänger war.“ Schließlich machte sich Harald als Tätowierer selbstständig. Ein Angestelltenverhältnis konnte er sich auf Dauer nicht vorstellen. An Hierarchien könne er sich nicht anpassen.

Beim Tätowieren gehe es neben Technik viel ums Zuhören, sagt Fricke. Und um Einfühlungsvermögen, man müsse ein Gespür dafür entwickeln, was der Kunde wirklich wolle. Darin ist er offenbar gut. Denn mittlerweile ist er monatelang im Voraus ausgebucht. Es kommen Menschen aus allen Gesellschaftsschichten zu ihm, sagt er. Sorgen um seine Existenz muss sich Fricke nicht mehr machen. Er hat jeden Tag Termine, bei einem größeren Tattoo dauert eine Sitzung vier Stunden.

Auch heute hat Fricke wieder einen Kunden. Als Edu, ein kräftiger dunkelhaariger Mann, mit seinem Motorrad auftaucht, sitzt Fricke entspannt vor seinem Laden auf einer Holzbank: „Na Edu, was machen wir heute?“ Fricke kombiniert intuitives Arbeiten frei Hand mit konkreten Wünschen und Bildvorlagen seiner Kunden. Sie kommen oftmals zu ihm, weil sie etwas Besonderes wollen, ein Cover beispielsweise, das ein bestehendes Tattoo durch ein anderes verschwinden lässt. Dafür braucht ein Tätowierer eine gute Vorstellungskraft und viel Kreativität. Mode-Tattoos wie ein Steißbein-Tribal und japanische Zeichen, die

Symbole für Liebe, Kraft oder Mut sind, mache er seltener. Momentan seien Schriftzüge sehr beliebt. Edu will auch einen Schriftzug – „die Namen meiner Frau und meiner Tochter auf dem Unterarm.“

Fricke bereitet die Sitzung vor: Er stimmt die Schriftart immer wieder mit dem Kunden ab. Edu ist nicht zum ersten Mal da, er weiß, er muss Geduld haben. Schließlich klebt Fricke noch die Klemmlampe und den Rolltisch mit Klarsichtfolie ab. Das sind die Gegenstände, die er beim Tätowieren immer wieder anfassen und verstellen muss. Auf dem Metalltischchen befinden sich kleine Farbbehälter, Vaseline und destilliertes Wasser zum Zwischenreinigen der

„Ich will die Namen meiner Frau und meiner Tochter auf dem Unterarm.“

Edu, Kunde

Nadeln. Edus Unterarm wird rasiert. Fricke sucht die beste Sitzposition und schaltet die Tätowiermaschine an. Es surrt, die Nadel durchsticht die Haut. Im Hintergrund ertönt Xavier Naidoos sanfte Stimme zu einem laut aufgedrehten Bass. Edu ist ganz ruhig, während Fricke die schwarze Tinte unter seine Haut bringt. Wie tief er stechen muss, weiß Fricke aus Erfahrung und Gefühl. „Es gibt keine Formel dafür“, sagt er. Bei dünneren Hautstellen steche er aber vorsichtiger als bei dickeren.

In Zukunft will der Anwalt lernen, ohne Maschine zu tätowieren. Dabei stoße man die Nadel von Hand in die Haut. Ganz ursprünglich, sagt er, wie man es in der japanischen Tätowiertradition findet. „Das ist wie zu Fuß gehen im Gegensatz zum Autofahren. Ich gehe gern zu Fuß.“

Verkehrschao beim Viertelfest

Polizei sperrt Ostertorsteinweg ab

VON LIANE JANZ

Bremen. Das deutlich verkleinerte Viertelfest lockte gestern zahlreiche Menschen auf die Straße. Auf den Fußwegen des Ostertorsteinwegs waren mehrere Stände aufgebaut, an denen die Menschen Musik hören, Schausteller beobachten oder essen und trinken konnten. Viele Besucher wichen auf die Fahrbahn aus, um sich einen Weg ins Steintor zu bahnen – so viele, dass es zu Verkehrsbehinderungen kam.

Weil sich vor allem am Nachmittag immer mehr Menschen auf dem Ostertorsteinweg aufhielten, entschied die Polizei kurzfristig, die Straße komplett zu sperren. Auf Höhe des Walls und des Sielwalls leitete die Polizei Autos um. „Das sind die Leute, die eigentlich für Sicherheit sorgen sollen statt den Verkehr zu regeln“, sagte Heinfried Keithahn, Leiter des Polizeireviere Mitte. Erst im Steintor entspannte sich die Situation wieder. Sollte das Viertelfest im nächsten Jahr in ähnlicher Form stattfinden, müsse vorher mit der Polizei abgesprochen werden, wie es laufen soll, kritisierte Keithahn.

Auch für die Straßenbahnen gab es am Nachmittag kein Durchkommen mehr, so dass die Bremer Straßenbahn AG (BSAG) entschied, die Linien 2 und 3 ab Domsheide umzuleiten. Vom Verkehrschao abgesehen, verlief das Viertelfest friedlich. Es war, was sich die Veranstalter gewünscht hatten: Ein Fest mit handgemachter Musik, Kultur und Unterhaltung für Familien. Beispielsweise erklärte auf dem Goetheplatz der Geologe Jean-Loup Ringot Kindern, womit Menschen in der Steinzeit Musik gemacht hatten – nämlich mit Instrumenten aus Schwanenknochen und Feuersteinen.

ANZEIGE

WESER-KURIER und Hit-Radio Antenne auf der HanseLife

Das heutige Programm:

Hit-Radio Antenne
Live-Sendung von 10 bis 15 Uhr

11.00 Uhr Eventkochen mit Manfred Ehlert
12.00 Uhr Eventkochen mit Manfred Ehlert
13.00 Uhr Eventkochen mit Manfred Ehlert
15.00 Uhr Eisdiele Blockland – ein echtes Eiserelebnis

WESER KURIER Event

NACHRICHTEN IN KÜRZE

RAUBÜBERFALL

Polizei sucht Zeugen

Bremen. Ein maskierter Mann hat am Samstagvormittag eine Spielhalle in Burg-Grambke überfallen. Der Täter betrat die Spielothek gegen 11 Uhr. Nach Angaben der Polizei lief der Mann direkt zum Kassentresen, drängte die Angestellte zur Seite, nahm Geld an sich und flüchtete anschließend zu Fuß. Die Polizei sucht nun nach dem Mann. Zeugen beschrieben ihn folgendermaßen: etwa 18 bis 20 Jahre alt, 1,65 Meter groß, dunkle Augen, bekleidet mit einer grauen Jogginghose und einer Kapuzenjacke. Zeugenhinweise nimmt die Polizei unter der Telefonnummer 3623888 entgegen.

SOS-KINDERDORF

Benefizlauf auf der Rennbahn

Bremen. Zugunsten der SOS-Kinderdörfer gibt es am Sonntag, 23. September, erneut die Veranstaltung „Kinder laufen für Kinder“ auf der Galopprennbahn in der Vahr. Kinder aus Bremen und Umgebung zwischen sechs und 14 Jahren können an dem Wettbewerb teilnehmen, bei dem pro Runde Spendengeld in die Kasse der SOS-Kinderdörfer kommt. Ab 9.30 Uhr ist auf der Rennbahn die Registrierung für den Lauf möglich, um 11 Uhr fällt der Startschuss. Anmeldungen für den Benefizlauf sind im Internet unter der Adresse www.kinder-laufen-fuer-kinder.de möglich.

STADTBIBLIOTHEK

Kinder testen Computerspiele

Bremen. Für den deutschen Kindersoftwarepreis „Tommi“ sucht die Stadtbibliothek noch Mädchen und Jungen, die Lust haben, in der Jury zu sitzen. Die Auszeichnung geht jedes Jahr an die jeweils drei besten Computer-, Online- und Konsolenspiele. In Bremen können Mädchen und Jungen zwischen acht und 13 Jahren mitmachen. Beim Kindersoftwarepreis „Tommi“ entscheiden ausschließlich Kinder darüber, welche Spiele gewinnen. Wer in der Jury dabei sein will, kann sich ab sofort unter der Telefonnummer 36159486 bei der Stadtbibliothek, Am Wall 201, anmelden.

MAHLZEIT ZUSAMMEN – MITTAGSTISCH IM TEST

Alto: Tolles Essen, lahmer Service

VON HELGE DICKAU

Der sogenannte Quicklunch verlängert unsere einstündige Mittagspause mal eben auf 90 Minuten – „Slowfood“ wäre das bessere Wort dafür. Ich sitze mit meinem Begleiter im Außenbereich des Alto, dem Restaurant im Atlantic Grand Hotel, und den größeren Teil der Zeit verbringen wir nicht mit Essen, sondern mit sehnsüchtigen Blicken in Richtung Terrassentür: Wann kommt der Kellner endlich?

Eigentlich steht das Versprechen in der Mittagskarte, dass der Quicklunch, täglich ein spezielles Gericht aus der recht umfangreichen Mittagskarte, innerhalb von 15 Minuten serviert wird. Bei uns dauert es allein schon zehn Minuten, bis das Brot da ist, das eigentliche Essen braucht 30 Minuten. Wir lassen uns die gute Laune aber dadurch nicht verderben. Wir sind zum Scherzen aufgelegt, und mit Witzen über den Quicklunch verfliegt die Zeit. Doch als wir zahlen wollen, vergeht uns so langsam das Lachen. Weit und breit ist kein Kellner zu sehen, wir überlegen schon, ob wir zum Bezahlen an die Theke gehen müssen.

Doch das Essen entschädigt uns. Die Auswahl klingt ausgesprochen appetitlich. Zur Wahl stehen beispielsweise Zuckerschotensuppe mit Gemüse-Tempura-Spieß (6,50 Euro), Barramundi-Filet auf mediterranem Gemüse, Gnocchi und Thy-

miansoße (11,50 Euro) und Bio-Rumpsteak, gratiniert mit Ziegenkäse, dazu grüne Chorizo-Bohnen und Kartoffel-Parmesan-Püree (19,50 Euro). Während mein Begleiter Spaghetti Carbonara mit Shiitake-Pilzen und Zucchini nimmt, wähle ich den besagten Quicklunch. Dahinter verbirgt sich diesmal Fischragout mit Spargel, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Pappardelle – sehr breite Bandnudeln.

Von beidem sind wir begeistert. Die Carbonara ist schön cremig und die Farbe verriet, dass sie Ei enthält – viele verwechseln Carbonara mit Sahnesoße. Dass mein Begleiter Salz vermisst, hat nichts zu sagen, nach vielen gemeinsamen Mittagessen, weiß ich, dass er sowieso zu viel nimmt. Ich klaue ihm ein paar Nudeln und finde

das Gericht perfekt abgeschmeckt, Pilze und Zucchini kommen gut zur Geltung.

Auch über mein Fischragout kann ich nur Gutes sagen. Kabeljau und Schellfisch in einer weitestgehend naturbelassenen Sahnesoße, Nudeln mit Biss und knackiges Gemüse bilden ein rundes Ganzes. Nach diesem Genuss lassen wir es uns nicht nehmen, mit Freuden die angebotene Süßspeise anzunehmen. Auch das Dessert der Woche ist ein Volltreffer, die im Schraubglas servierte Moccacreme ist luftig-locker, und die darunter verborgenen karamellisierten Bananen schmecken sogar einem Bananen-Muffel wie mir. Rein kulinarisch also ist das Alto sehr zu empfehlen, und je 9,50 Euro für die Hauptgerichte und 3,50 Euro für das Dessert sind

angemessen – der höhere Preis entspricht dem höheren Standard des Alto.

Die Einrichtung des Alto ist hübsch – hätten wir nicht die Gelegenheit genutzt, zum vielleicht letzten Mal im Jahr draußen zu essen, hätten wir uns in großen Sesseln niederlassen können. Dunkles Holz und große, dezent leuchtende Lampen machen das Alto zu einem modern-gediegenen Ort für ein abendliches Glas Wein.

Und abgesehen davon, dass er immer wieder lange auf sich warten lässt, ist auch der Service einwandfrei; zwar eher steif als herzlich, aber aufmerksam und professionell. Nur: Mit Preis und Anspruch wachsen auch meine Erwartungen als Gast – deshalb schlägt der auffallend lahme Service im Alto negativ zu Buche.

Alto im Atlantic Grand Hotel Bremen, Bredenstraße 2, 28195 Bremen, Telefon 62 06 25 33. Sonstige Preise: Wasser (0,25) ab 2 Euro, Softdrinks (0,2) 2,60 Euro, Bier (0,3) 3 Euro, Wein (0,1) ab 3,50 Euro, Kaffee 2,40 Euro. www.restaurant-alto.de.

UNSERE WERTUNG:

Küche	🍴🍴🍴🍴🍴
Preis/Leistung	🕒🕒🕒🕒🕒
Service	😊😊😊😊😊
Ambiente	🏠🏠🏠🏠🏠

Küchenchef Mirko Saalbach zeigt, was das Alto zu bieten hat: tolle Gerichte. Beim Testessen ließ der Service allerdings zu wünschen übrig.

FOTO: KOCH

