

## Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – September 2017

### Inhaltsverzeichnis

<b>Ritt auf dem Besen</b>	<b>Seite 2</b>
<i>Nur Fliegen ist schöner: Beim Quidditch geht es mit dem Besen über den Rasen</i>	
<b>Nah dran: Erfolgreiche Web-Serie „Wishlist“</b>	<b>Seite 8</b>
<i>Wie Radio Bremen mit der Web-Serie „Wishlist“ Aufsehen erregt</i>	
<b>Frische Brötchen für das Weltall</b>	<b>Seite 12</b>
<i>Das Start-up Bake in Space will eine optimale Backware für die Raumfahrt entwickeln</i>	

#### Ein Dienst von Journalisten für Journalisten

Der Pressedienst aus dem Bundesland Bremen arbeitet ähnlich wie ein Korrespondentenbüro. Bereits seit Juli 2008 berichtet er monatlich über Menschen und Geschichten aus den Städten Bremen und Bremerhaven. Die Autorenstücke werden um rechtfreies Bildmaterial ergänzt. Alle Artikel unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/startseite/presse/pressedienst>



11.9.2017 - Janet Binder

## Ritt auf dem Besen

Quidditch wird in Deutschland immer populärer. Vor allem Studierende entdecken die skurrile Sportart für sich, die auf den Harry-Potter-Romanen basiert. In Bremen findet Anfang November ein wichtiges Turnier für die besten deutschen Teams statt. Es geht um die Auswahl für den European Quidditch Cup.



Vor eineinhalb Jahren Portkeys Bremen hat Jonas Becker mitgegründet, heute ist er der Trainer des Quidditch-Teams. © WFB/Jörg Sarbach

### Oval abgestecktes Spielfeld

Wer zufällig auf das Training der [Portkeys Bremen](#) auf dem Stadtwerder stößt, muss unwillkürlich schmunzeln. Die sieben Spieler pro Mannschaft laufen mit einem Plastikstab zwischen den Beinen auf dem oval abgesteckten Spielfeld. Manchmal fällt der Stab runter, dann muss der Spieler zur Strafe zu einem der eigenen drei Tor-Ringe. Erst dann darf er oder sie wieder mitspielen.



### **Bundesweit gibt es 800 Spieler in 40 Teams**

Was der Zuschauer auf dem Rasen des [ATS Buntentor](#) sieht, ist eine der am schnellsten wachsenden Sportarten: Quidditch – bekannt aus den Harry-Potter-Romanen der britischen Autorin Joanne K. Rowling. Bundesweit sind 800 weibliche und männliche Spieler in 40 Mannschaften registriert. „Anfang 2016 lagen wir noch bei 15 Teams“, sagt Juliane Schillinger vom Deutschen Quidditchbund, der 2015 gegründet wurde. Europaweit gibt es bis zu 300 Mannschaften, ebenfalls mit steigender Tendenz. Am 4. und 5. November treffen sich die 16 besten deutschen Teams in Bremen. Sie kämpfen um die Teilnahme am nächsten [European Quidditch Cup \(EQC\)](#).

### **Besen ohne Borsten**

In der Zauberwelt von Harry Potter spielen die Hogwarts-Schüler Quidditch in der Luft, auf einem fliegenden Besen. In der realen Welt muss zwangsläufig auf zwei Beinen gerannt werden. Auf den Besen wird dennoch nicht verzichtet –aus Sicherheitsgründen ist er aber ohne Borsten. „Zugegeben, von außen betrachtet, sieht das mit dem Besen affig aus“, sagt Trainer Jonas Becker. „Aber er hat eine spielerische Bedeutung.“ Denn wenn der Stab nicht wäre, würden die Spieler den Quaffel genannten Ball, mit dem die Tore geschossen werden, mit beiden Händen festhalten. „Dann wäre es schwieriger für die Gegner, den Ball abzunehmen“, erklärt der 23-Jährige.



Quidditch – bekannt aus den Harry-Potter-Romanen wird als Sportart immer beliebter. Deutschlandweit sind 800 weibliche und männliche Spieler in 40 Mannschaften registriert. © WFB/Jörg Sarbach

### **Mischung aus Handball, Völkerball und Rugby**

Und schwieriger soll es nicht sein, denn das Spiel ist nicht nur hart, sondern auch sehr schnell: Quidditch ist eine Mischung aus Handball, Völkerball und Rugby. Spieler werden ständig mit den Klatscher genannten Bällen abgeworfen, mit vollem Körpereinsatz gestoppt und zu Boden gebracht. „Das Spiel sieht für Außenstehende erst verwirrend aus“, räumt Jonas Becker ein. Kein Wunder: Vier Bälle sind im Einsatz, dazu kommt nach meist 17 Minuten der „Schnatz“; ein in eine Socke gesteckter Tennisball, am hinteren Hosenbund eines neutralen Spielers festgeklemmt. Wenn der Schnatz von einem „Seeker“ abgerissen wird, ist das Spiel beendet.

### **„Eine sehr anstrengende Sportart“**

Jonas Becker weiß, dass das nicht nur skurril klingt, sondern auch so aussieht. Trotzdem: „Es ist eine sehr anstrengende Sportart“, betont er. Und eine ernst zu nehmende; die International Quidditch Association hat immerhin ein Regelwerk mit 200 Seiten herausgegeben. Und wenn Becker, der vor kurzem seinen Bachelor in Bionik gemacht hat, scherzhaft gefragt wird, ob seine Spieler beim Quidditch auch fliegen, antwortet er: „Wenn man richtig sprintet, 50 Prozent der Zeit.“ Die Spieler werden deshalb schon nach ein paar Minuten ausgetauscht, um sich kurz erholen zu können.





Quidditch vereint Elemente aus verschiedenen Sportarten. Es ist eine Mischung aus Handball, Völkerball und Rugby – nur wird Quidditch mit einem Besen zwischen den Beinen gespielt. © WFB/Jörg Sarbach

### **Nicht jeder ist Harry-Potter-Fan**

So wie gerade Joschi Wildenhain. Seit März ist der 25-Jährige beim Bremer Team dabei. Etwas außer Atem räumt er am Spielfeldrand mit einem Klischee auf: „Wir sind gar nicht alle Harry-Potter-Fans. Manche haben die Bücher noch nicht einmal gelesen.“ Das Spiel werde vor allem wegen seines Körperkontakts und des guten Sportgeistes geliebt. „Man kann im Spiel vollen Körpereinsatz zeigen, aber danach ist man sofort wieder freundlich und beglückwünscht einander.“ Gespielt wird immer in gemischt geschlechtlichen Teams. Mitmachen könne jeder, egal wie sportlich er oder sie ist. „Es gibt keinen Leistungsdruck“, betont Joschi Wildenhain. Die meisten sind Studierende, die Ältteste im Bremer Team ist 29.

### **Quidditch im Auslandssemester in den USA kennengelernt**

Die Portkeys Bremen hat Jonas Becker vor eineinhalb Jahren mitgegründet. Quidditch hatte er zuvor während eines Auslandssemesters in Philadelphia kennengelernt. In den USA ist Quidditch zwar auch immer noch eine Randsportart, es gibt aber immerhin zwei landesweite Ligen. 2005 hatten zwei amerikanische Studenten in Vermont die Idee, den Harry-Potter-Sport zum Leben zu erwecken. In den USA sind inzwischen knapp 200 Teams im Verband gemeldet.



„Dazu kommen schätzungsweise nochmal etwa genauso viele, die unabhängig spielen“, sagt Juliane Schillinger vom Deutschen Quidditchbund.

### **Training ist für alle Interessierten offen**

Zurück in Bremen wollte Jonas Becker weiter Quidditch spielen. Er trommelte ein paar Freunde zusammen. „Es war vom ersten Spiel an klar, dass es allen Spaß macht.“ Das Training zweimal die Woche ist weiterhin für alle Interessierten offen. Vor kurzem hat die Mannschaft professionelle Trikots bekommen, rechtzeitig für das Qualifizierungsturnier in der Hansestadt. Jonas Becker würde sich nicht als Harry-Potter-Fan bezeichnen, auch wenn er mit den Büchern als Grundschüler lesen gelernt hat. Er habe Quidditch für sich entdeckt, „weil es ein unglaublich dynamisches Spiel ist“. Beim Training der Portkeys Bremen auf dem Rasen vom ATS Buntentor bekommt der Zuschauer eine Ahnung davon. Obwohl Trainer, spielt Jonas Becker trotzdem mit – mit vollem Einsatz. Am Ende hat er einige blutige Kratzer an den Armen. Einen Zahnschutz tragen sowieso alle Sportler.



Die neuen Trikots der Portkeys für das Qualifizierungsturnier in der Hansestadt. © WFB/Jörg Sarbach

### **„Quidditch wird in jedem Jahr anspruchsvoller“**

Fast hätte Jonas Becker in diesem Jahr sein Können auch in der deutschen Nationalmannschaft bei der Europameisterschaft in Oslo zeigen können. Am Ende verpasste er dann doch den

Sprung in den Kader. Juliane Schillinger ist aber überzeugt, dass er hochmotiviert sei, es bis zur WM 2018 endlich ganz an die Spitze zu schaffen. Jonas Becker ist sich da nicht ganz so sicher. „Es gibt immer mehr Spieler und Teams“, sagt er, „Quidditch wird in jedem Jahr anspruchsvoller.“

Mehr unter: <http://deutscherquidditchbund.de/index.php/de/>

**Pressekontakt:**

Jonas Becker, Portkeys Bremen, Tel.: 0157 32345379, E-Mail: [jonas-becker@posteo.de](mailto:jonas-becker@posteo.de)

**Autorin:** Janet Binder

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/lebensqualitaet/ritt-auf-dem-besen>

**Bilddownload**

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

**Foto 1:** [Vor eineinhalb Jahren Portkeys Bremen hat Jonas Becker mitgegründet, heute ist er der Trainer des Quidditch-Teams. © WFB/Jörg Sarbach](#)

**Foto 2:** [Quidditch – bekannt aus den Harry-Potter-Romanen wird als Sportart immer beliebter. Deutschlandweit sind 800 weibliche und männliche Spieler in 40 Mannschaften registriert. © WFB/Jörg Sarbach](#)

**Foto 3:** [Quidditch vereint Elemente aus verschiedenen Sportarten. Es ist eine Mischung aus Handball, Völkerball und Rugby – nur wird Quidditch mit einem Besen zwischen den Beinen gespielt. © WFB/Jörg Sarbach](#)

**Foto 4:** [Die neuen Trikots der Portkeys für das Qualifizierungsturnier in der Hansestadt. © WFB/Jörg Sarbach](#)



13.9.2017 - Astrid Labbert

## Nah dran: Erfolgreiche Web-Serie „Wishlist“

Wie junge Leute erreichen? Die Frage beschäftigt Fernseh- und Radiomacher seit Jahren. Auch [Radio Bremen](#) experimentiert mit neuen Formaten, und das mit Erfolg: Die Web-Serie „[Wishlist](#)“ räumt Preise ab, die zweite Staffel ist gerade abgedreht und soll noch in diesem Jahr online gehen.



Gerade wurde die zweite Staffel der preisgekrönten Web-Serie „Wishlist“ gedreht. © funk, Radio Bremen, MDR Sputnik - Outside the Club

### Jury lobt und wünscht sich mehr

Als im Frühjahr das renommierte [Grimme-Institut](#) die Web-Serie „[Wishlist](#)“ mit einem Preis adelte, war es das vorläufig letzte Indiz: Radio Bremen ist 2017 mit seinem experimentierfreudigen Personal auf dem richtigen Weg, wenn es darum geht, junge Menschen mit Angeboten des öffentlich-rechtlichen Rundfunks zu erreichen. „Wishlist ist leidenschaftlich, spannend, hervorragend produziert und originell“, lautete das Fazit der Jury aus Medienmachern und Medienwissenschaftlern zur Mystery-Serie, die nicht im Fernsehen, sondern auf [YouTube](#) zu sehen ist, und wünschte sich „definitiv mehr“ davon. 124.000 Abonnenten des YouTube-Kanals sahen es ähnlich.

### Wunscherfüllung per App

Wie weit würdest du gehen, um deine größten Wünsche zu erfüllen? Das ist die Frage, um die sich die Serie dreht. Die 17-jährige Mira und ihre Freunde entdecken die App „Wishlist“, die





jeden Wunsch erfüllt, dafür aber auch eine Gegenleistung verlangt, die es zu erfüllen gilt. Je größer der Wunsch, desto größer die Gegenleistung. Was verheißungsvoll und harmlos beginnt, endet in der ersten Staffel, die im Oktober 2016 auf YouTube und als App startete, mit einem Mord und der Erkenntnis, dem Teufelspakt so schnell nicht zu entkommen. Gerade ist die zweite Staffel in Wuppertal, dem Spielort der Serie, abgedreht. Über die Inhalte wird nicht viel verraten: „Es wird aufwändiger, und es wird düsterer“, sagt Helge Haas nur, Leiter des Programmbereichs Junge Angebote bei Radio Bremen. Dem Produktionsteam standen jetzt mehr finanzielle Mittel zur Verfügung als die recht sparsamen 170.000 Euro der ersten Staffel.



Helge Haas, Leiter des Programmbereichs Junge Angebote bei Radio Bremen © Radio Bremen / Pascal Mühlhausen

### „Wishlist ist wie eine Indie-Band“

„Wishlist“ war und ist ein Experiment: Die Folgen sind bis zu 20 Minuten lang und haben damit ein im Netz gängiges Videoformat, liefern aber gleichzeitig Spielfilmqualität. Für Idee und Geschichte wurden junge Talente (Produzententeam: Marc Schießer, Marcel Becker-Neu und Christina Ann Zalamea) engagiert, vor der Kamera stehen Jungschauspielerinnen und YouTube-Stars. Der Apparat dahinter besteht indes aus erfahrenen Fernsehmachern. „Wishlist ist wie eine Indie-Band, die ins Studio gegangen ist und ein Hitalbum produziert hat. Wir haben dafür die Studiotür aufgestoßen“, sagt Haas.



### **Mit mehreren Preisen ausgezeichnet**

Diese Mischung ist neu und sorgte in den vergangenen Monaten für einige Auszeichnungen, vom erwähnten [Grimme-Preis](#) über den [Deutschen Fernsehpreis](#) (Förderpreis) bis hin zur Nominierung zum [Deutschen Radiopreis](#) (Kategorie „beste Innovation“) für die parallel von einem jungen Team produzierte Radio-Hörspielserie.

### **Web-TV für junge Zielgruppen**

Weil auch bei der Zielgruppe die Resonanz gut war, gibt es jetzt die zweite Staffel der Web-Serie. „Ich glaube, wir haben etwas richtig gemacht. Wir haben hohe Abrufzahlen, wir erreichen die unter 30-Jährigen“, sagt Haas. „Aber wir stehen ganz am Anfang. Es ist etwas Neues, was sich entwickelt. Man muss probieren.“ Um genau das zu ermöglichen, hatten [ARD](#) und [ZDF](#) das Gemeinschaftsangebot „[funk](#)“ gestartet und mit jährlich 45 Millionen Euro ausgestattet. „[funk](#)“ soll die 14- bis 29-Jährigen erreichen – ausschließlich online. „Gute Ideen, die sonst oft am Geld scheitern, können so umgesetzt werden“, freut sich Haas. Auch „Wishlist“ wurde aus diesem Topf bezahlt und in Kooperation mit dem Jugendradio des Mitteldeutschenrundfunks, [MDR Sputnik](#), realisiert.

### **Leute finden und sie machen lassen**

Vier Formate hat Radio Bremen bislang zu „[funk](#)“ beigesteuert. Dass der kleine Landessender dort gut vertreten ist, kommt nicht von ungefähr: Vor einigen Jahren wurde die Redaktion „[digitale Garage](#)“ gegründet, mit einem jungen Team, das neue journalistische wie auch Unterhaltungsformate entwickeln sollte. „Was wir bei Radio Bremen können, ist, solche Leute zu finden und sie machen zu lassen“, sagt Haas. „Wir haben nicht so viel Geld, können ihnen aber die Freiheit geben und sagen: Realisiert so, wie ihr es für richtig haltet.“

### **Was früher der Beat-Club war, ist heute YouTube**

Für den Sender hat sich mit „Wishlist“ auch ein eigener Wunsch erfüllt: „Wir wollten an die Tradition von Radio Bremen anknüpfen, junge spannende Formate mit einem jungen Team zu realisieren“, sagt Helge Haas. Formate wie der Beat Club sind einst in Bremen entstanden, auch Hape Kerkeling startete hier seine Fernsehkarriere. „Was früher der Beat-Club war, ist heute YouTube“, sagt Haas.

### **Lieblingsstars sind YouTuber, keine Fernsehchauspieler**

Denn das klassische Fernsehen ist für junge Leute zunehmend nicht mehr interessant. Der ständige Begleiter im Alltag ist das Smartphone – und damit die Plattformen im Netz. So zeigte eine im Mai vom Digitalverband Bitkom veröffentlichte repräsentative Studie, dass bereits 94 Prozent der Zehnjährigen in Deutschland ein eigenes Smartphone besitzen. Zum Vergleich: 44 Prozent haben einen eigenen Fernseher. Und jeder dritte Befragte zwischen 6 und 18 Jahren gab als Lieblingsstar einen YouTuber an, statt wie früher Sportler oder Schauspieler. Der Trend ist eindeutig – und vollzieht sich rasant.



### **Wie macht man ein gutes Programm für junge Menschen?**

„Im Fernsehen erreichen wir mit unseren Flaggschiffen ‚Tatort‘ und ‚Tagesschau‘ natürlich auch junge Menschen, aber es gibt keine Programme mehr, von denen sie sagen können: Die sind nur für uns gemacht“, beschreibt Haas die Situation. 1990 hatte ihn in seiner Journalistik-Diplomarbeit noch die Frage umgetrieben: „Inwieweit erfüllt das Jugendprogramm im Fernsehen die Bedürfnisse der Jugendlichen?“ Heute stellt sich die Frage anders: Wie und wo macht man ein gutes Programm für junge Menschen? „Ganz werden wir die Bedürfnisse nie erfüllen, aber viel besser als in den letzten zwei Jahrzehnten“, ist sich Haas sicher. „Wir sind gerade nah dran.“

Mehr unter: [www.youtube.de/wishlistserie](http://www.youtube.de/wishlistserie), <http://presse.funk.net/format/wishlist/>

#### **Pressekontakt:**

Radio Bremen, Michael Glöckner, Pressesprecher, Tel.: 0421-246 410 50, E-Mail: [presse.pr@radiobremen.de](mailto:presse.pr@radiobremen.de)

**Autorin:** Astrid Labbert

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/nah-dran-erfolgreiche-web-serie-wishlist>

#### **Bildmaterial**

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck. Das im Artikel abgebildete Bildmaterial erhalten Sie auf Anfrage bei Radio Bremen, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Tel.: 0421-246 410 50, E-Mail: [presse.pr@radiobremen.de](mailto:presse.pr@radiobremen.de)



25.9.2017 - Anne-Kathrin Wehrmann

## Frische Brötchen für das Weltall

Ihr Ziel ist kein geringes: Sie wollen eine optimale Backware für die Schwerelosigkeit entwickeln und damit die astronautische Raumfahrt langfristig voranbringen. Voraussichtlich schon im kommenden Jahr wird das junge Bremer Unternehmen „[Bake in Space](#)“ zum ersten Mal im Weltraum probbacken lassen.



Sebastian D. Marcu ist Gründer und Geschäftsführer von Bake in Space. © WFB/Focke Strangmann

### Der Astronaut als Bäcker

Frisch gebackene Brötchen auf dem Frühstückstisch, noch warm und lecker duftend: Für viele gibt es keinen besseren Start in den Tag. Astronauten bleibt dieser Genuss bisher verwehrt, denn Backöfen im Weltall gibt es nicht. Noch nicht. Das Bremer Start-up „Bake in Space“ arbeitet daran, das bald zu ändern. Wenn alles nach Plan läuft, wird der deutsche Astronaut Alexander Gerst 2018 bei seiner Mission zur Internationalen Raumstation ISS zum ersten Mal überhaupt „außerirdische“ frische Backwaren genießen können.





### **Ein Stück Heimat in der Ferne**

„Unser Ziel ist es, die Zukunft des Menschen im All mitzugestalten“, sagt Sebastian Marcu, Gründer und Geschäftsführer von Bake in Space. Dabei könne Brot eine wichtige Rolle spielen – sowohl für die langfristige Versorgung als auch für die Bekämpfung von Heimweh, denn mit Geschmack und Duft von frischem Brot verbänden die meisten ein Stück Heimat. Die Idee zum Projekt stammt von dem deutschen Raumfahrtingenieur Neil Jaschinski, der ebenfalls zum Team gehört und in den Niederlanden beheimatet ist, wo er die heimische Backkunst schmerzlich vermisst. Er backt daher selbst zu Hause und bringt immer wieder auch Brot von Geschäftsreisen aus Deutschland mit. „Es gibt zwei deutsche Kernkompetenzen“, meint Marcu. „Die eine ist Technologie und die andere Brot. Da wäre es doch schade, wenn wir das Backen im Welt- raum den Amerikanern überlassen würden.“

### **Weltweite Aufmerksamkeit**

Im März 2017 hat der 43-jährige Medieninformatiker sein Unternehmen mit Sitz im [Bremer Innovations- und Technologiezentrum \(BITZ\)](#) offiziell gegründet. Nur wenige Wochen später gewann Bake in Space bereits die [ESA BIC Challenge](#) – einen Wettbewerb, der neue Geschäftsideen mit dem Fokus auf substantiellen Fortschritt in der Kommerzialisierung der Raumfahrt fördert. Es folgte ein [Bericht in der Fachzeitschrift „New Scientist“](#), den unterschiedliche Medien auf der ganzen Welt aufgriffen. Sogar der amerikanische Talkmaster Jimmy Kimmel machte das deutsche Weltraumbrot schon auf humorvolle Weise in seiner Sendung zum Thema. „Die Sache schlägt wirklich hohe Wellen“, erzählt Marcu. „Für uns ist es spannend zu sehen, wie groß das Interesse auch international ist.“

### **Selbstversorgung für lange Reisen**

Hohe Wellen hat einst auch eine Geschichte aus dem Jahr 1965 geschlagen, als zwei amerikani- sche Astronauten ein Corned-Beef-Sandwich an Bord ihres Raumschiffes schmuggelten und aßen. Nach ihrer Rückkehr zur Erde handelten sie sich dafür einen Rüffel der Raumfahrtbehörde NASA ein, da die in der Schwerelosigkeit herumschwebenden Krümel zu einer ernsten Gefahr für Mensch und Maschine hätten werden können. Seither ist Brot im Weltall tabu, als Alternati- ve haben sich inzwischen Tortilla-Wraps bewährt. Ansonsten besteht die Nahrung im Wesentli- chen aus vorproduzierten, dehydrierten oder gefriergetrockneten Lebensmitteln. „Aber wie versorgen wir die Menschen, wenn es künftig weiter hinausgehen soll und eine Reise 500 Tage und nicht mehr ein paar Monate dauert? Das geht nur über Selbstversorgung“, ist Marcu über- zeugt. „Wir sehen darum im Brot eine Lebensgrundlage für die bemannte Raumfahrt der Zu- kunft.“ Gebraucht werde allerdings eine möglichst krümelfreie Variante.

### **Ohne Spezial-Ofen geht nichts**

Auf der Erde ist alles ganz einfach: Der Teig wird hergestellt, in den vorgeheizten Ofen gescho- ben und nach einer bestimmten Backzeit wieder herausgenommen. Im All ist die Brotproduktion



hingegen ein komplexer Vorgang. Nicht nur, dass die Backware nicht krümeln darf – auch der Ofen muss andere Anforderungen erfüllen als beim irdischen Backen. So darf keine der Außenflächen wärmer als 45 Grad werden, damit sich niemand verletzt. Vorheizen ist zu gefährlich, da beim Öffnen der Tür eine heiße Luftblase entweichen würde, die sich in der Schwerelosigkeit nicht sofort mit der umgebenden Luft vermischt. An dieser unsichtbaren Blase könnten sich die Astronauten verbrennen, weswegen der Ofen auch eine aktive Kühlung für die Zeit nach dem eigentlichen Backvorgang benötigt. Weil das Brot dadurch länger im Ofen bleiben muss, ist zudem eine Befeuchtungsvorrichtung erforderlich, damit es nicht austrocknet.



Am Spezial-Ofen wird fleißig getüftelt, schließlich wird er beim Einsatz im Weltraum vor ganz besondere Herausforderungen gestellt. © WFB/Focke Strangmann

### Wissenschaftler aus Bremerhaven entwickeln Rezepte

Die längere Backzeit und die geringeren Temperaturen haben Auswirkungen auf den Teig und seine Zusammensetzung. An der Rezeptur tüfteln seit Juni Wissenschaftler des [Technologie-transferzentrums ttz](#) in Bremerhaven, das offizieller Partner von Bake in Space ist. „Das Projekt ist schon etwas ganz Besonderes“, berichtet Florian Stukenborg, Leiter des Fachbereichs Lebensmitteltechnologie am ttz. „So etwas macht man nicht alle Tage.“ Die große Herausforderung sei es, in vergleichsweise begrenzter Zeit parallel einen weltraumtauglichen Ofen und den dazu passenden Teig zu entwickeln. Einen ersten Prototyp zum Ausprobieren hatte Ideengeber



Neil Jaschinski noch selbst gebaut. Aktuell arbeiten die Forscher mit einem Spezialgerät des Haushaltsgeräteherstellers Miele, das in den kommenden Monaten bis zum Einsatz auf der ISS optimiert werden soll. Ein weiterer namhafter Partner an Bord ist der Bremer Raumfahrt- und Technologiekonzern [OHB](#), der die Box liefert, in die der Ofen eingebaut wird.

### **In der Schwerelosigkeit verändert sich der Geschmackssinn**

Erste Backversuche haben Stukenborg und sein Team schon absolviert. Dabei werden die Backwaren in ein Gestell gespannt, damit sie später im All nicht durch den Ofen schweben. „Wir haben mit Brötchen angefangen, die auf einem klassischen Laugenteig basieren“, erläutert er, „weil der per se wenig krümelt.“ Nun gehe es darum, das Rezept zu optimieren und eine Haltbarkeit von mindestens sechs Monaten zu erreichen. „Unter anderem wird auch der Salzgehalt am Ende wahrscheinlich doppelt so hoch sein wie bei normalen Laugenbrötchen, weil Geschmäcke im All weniger intensiv wahrgenommen werden.“ Zu den aktuell getesteten vorgebackenen Brötchen sollen in einem zweiten Schritt auch noch gefrorene Teiglinge entwickelt werden. Und wenn dann die Zeit noch reicht, steht zusätzlich ein Sauerteig auf dem Plan. „Entscheidend ist, dass wir bei allem immer die Krümeligkeit im Blick haben“, sagt der Wissenschaftler.

### **Ambitionierter Zeitplan**

Trotz der vielen Herausforderungen sind Stukenborg und Marcu optimistisch, dass sie den ambitionierten Zeitplan einhalten werden und Rezepte und Ofen rechtzeitig zum geplanten Einsatz fertig sind. Alexander Gerst wird Ende April 2018 zur ISS starten, der Ofen und der Teig sollen im Juni folgen. Das [Deutsche Zentrum für Luft- und Raumfahrt \(DLR\)](#) hat die Versuchsreihe in die offizielle Experimente-Liste für die Mission aufgenommen: Geplant ist, dass die Astronauten an Bord insgesamt neun Backvorgänge mit unterschiedlichen Teigvarianten durchführen und anschließend mithilfe von Fragebögen deren Qualität und Geschmack bewerten.



Bake in Space Gründer Sebastian D. Marcu und sein Team arbeiten daran, dass der Ofen bereits 2018 im Weltall getestet werden kann. © WFB/Focke Strangmann

### **Getreideanbau an Bord der ISS**

Sollte es am Ende doch zu eng werden und die Versuchsreihe auf eine spätere Mission verschoben werden müssen, wäre das für Marcu kein Drama. „Es geht uns ja nicht darum, einen einzelnen Astronauten glücklich zu machen, sondern die Raumfahrt langfristig voranzubringen“, betont er. Was aus seiner Sicht auf jeden Fall machbar ist: Wenn in etwa fünf Jahren der nächste deutsche Astronaut ins All fliegt, soll die Versuchsreihe erweitert werden. Dann will der 43-Jährige die komplette Wertschöpfungskette vom Getreideanbau bis zum fertigen Brot an Bord der ISS abbilden. „Das wird dann richtig kompliziert“, meint er. „Zum Beispiel wird bei der Ernte Staub aufgewirbelt, und auch die Verbindung von Mehl und Wasser wird in der Schwerelosigkeit nicht einfach. Aber auch dafür finden wir eine Lösung.“

Mehr unter: <http://de.bakein.space/>

### **Pressekontakt**

Bake in Space, Sebastian Marcu, Tel.: 0176 17566909, E-Mail: [sebastian@bakein.space](mailto:sebastian@bakein.space) oder ttz Bremerhaven, Florian Stukenborg, Tel.: 0471 80934240, E-Mail: [fstukenborg@ttz-bremerhaven.de](mailto:fstukenborg@ttz-bremerhaven.de)





**Autorin:** Anne-Kathrin Wehrmann

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/LuRa/frische-broetchen-fuer-das-weltall>

#### **Bilddownload**

Das Bildmaterial ist bei themengebundener Berichterstattung und unter Nennung des jeweils angegebenen Bildnachweises frei zum Abdruck.

**Foto 1:** [Sebastian D. Marcu ist Gründer und Geschäftsführer von Bake in Space. © WFB/Focke Strangmann](#)

**Foto 2:** [Am Spezial-Ofen wird fleißig getüftelt, schließlich wird er beim Einsatz im Weltraum vor ganz besondere Herausforderungen gestellt. © WFB/Focke Strangmann](#)

**Foto 3:** [Bake in Space Gründer Sebastian D. Marcu und sein Team arbeiten daran, dass der Ofen bereits 2018 im Weltall getestet werden kann. © WFB/Focke Strangmann](#)