

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Januar 2021

Inhaltsverzeichnis

Knabbergenuss aus dem Fliesenofen <i>Pilotprojekt nutzt industrielle Abwärme für die Produktion von Trockenfisch</i>	Seite 2
Mit Experimentiergeist durch die Krise <i>Bremer Barkeeper trotz Corona und geht unter die Getränkehersteller</i>	Seite 6
Filmreife Musik <i>André Feldhaus komponiert für Fernsehen und Kino</i>	Seite 10

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>



19.01.2021 – Wolfgang Heumer

Knabbergenuss aus dem Fliesenofen

Der Weg zu neuen Produkten kann ungewöhnlich sein: Um Snacks aus Trockenfisch energiesparend zu fertigen, kooperiert ein Bremerhavener Fischhändler mit einem Hersteller von Keramikfliesen. Wissenschaftler der Hochschule Bremerhaven und Experten beider Unternehmen tüfteln an einem neuen Trocknungsverfahren.



Lisa Weiß und Nils Hartmann schauen sich im Labor für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven getrocknete Sprotten an. © WFB/Jörg Sarbach

Trockenfisch ist begehrt - nicht nur als „Bacalao“, zu dem gesalzener Kabeljau in kalten Regionen wie Grönland und Norwegen von Hand an der frischen Luft als Spezialität für die mediterrane Küche verarbeitet wird. „In Deutschland ist es ein bei Katzen- und Hundefreunden beliebter Snack für ihre vierbeinigen Lieblinge“, sagt der Geschäftsführer des Bremerhavener Fisch-Großhändlers Lübbert, Sven Braasch. „In anderen Regionen der Welt werden getrocknete Fischhäppchen abends vor dem Fernseher geknabbert wie bei uns Chips und Salzstangen.“ Als Lieferant für Industrie und Handel hat Lübbert industriell gefertigte Trockenfisch-Produkte im Sortiment. Aber eines stört Braasch: „Wir beziehen die Ware aus Asien und Osteuropa.“ Das soll sich ändern. Gemeinsam mit der Hochschule Bremerhaven wollen Braasch und sein Team ein eigenes Produktionsverfahren entwickeln lassen. Mit Steinzeug-Hersteller NordCeram, der ebenfalls im Bremerhavener Fischereihafen ansässig ist, haben sie einen ungewöhnlichen Partner an ihrer Seite: Aus dessen Brennöfen soll die notwendige Wärme für den Trocknungsprozess kommen.

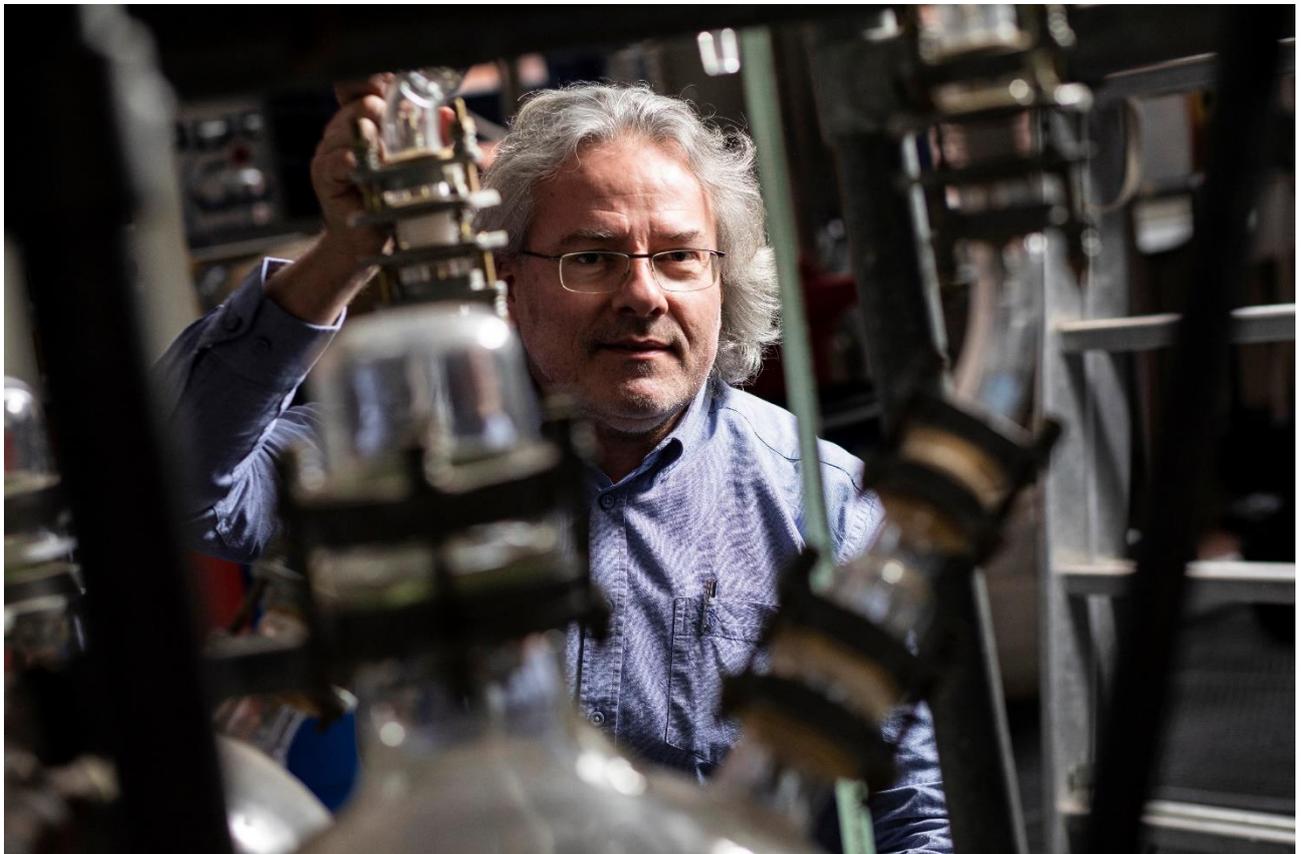


Versuche mit Sprotten im Ofen

Zurzeit schaffen Lisa Weiß und andere wissenschaftlich-technische Mitarbeitende im Labor für Lebensmitteltechnologie der Hochschule Bremerhaven die ersten Grundlagen. Geduldig verfolgen sie, wie Dutzende Sprotten im Heißluftofen trocknen. Akribisch messen sie alle paar Minuten die Restfeuchte in den Fischen, die im Ofen herrschende Temperatur und die Feuchtigkeit in der Abluft. „Wir müssen erst einmal die notwendigen Parameter für den Trocknungsprozess ermitteln, um im nächsten Schritt erste Konzepte für eine mögliche Anlage zu entwickeln“, sagt der Verfahrenstechniker Professor Axel Gottschalk, der gemeinsam mit seiner Kollegin aus der Lebensmitteltechnologie, Professorin Frederike Reimold, das Forschungsprojekt „Trocknfish“ wissenschaftlich begleitet. Fische im Ganzen oder als Abschnitt zu trocknen, ist alles andere als trivial: „Die Beschaffenheit des Fleisches, die Dicke der Stücke, die Temperatur - all das spielt bei dem Verfahren eine wichtige Rolle“, sagt Gottschalk. „Wir möchten die Zusammenhänge verstehen, damit am Ende wirklich haltbarer Trockenfisch und nicht Kohle oder eine halbfeuchte Masse dabei herauskommt.“

Trockenfisch-Produktion gleich neben der Fliesenfertigung

Die notwendige Wärme soll später einmal aus dem Warmluftstrom der Brennöfen in der Keramikproduktion kommen. Dass zwei so grundverschiedene Firmen wie der Fliesenhersteller



Alexander Gottschalk, Professor für thermische Verfahrenstechnik und Energieumwandlung an der Hochschule Bremerhaven, begleitet das Forschungsprojekt „Trocknfish“. © WFB/Jörg Sarbach



NordCeram und der Fischimporteur Lübbert für das Vorhaben zusammenfanden, ist dem Technologietransfer-Beauftragten der Hochschule Bremerhaven, Benjamin Küther, zu verdanken. Er hatte von den Überlegungen des Fischhändlers gehört und wusste um die Interessen des Keramikunternehmens, möglichst viel der Abwärme aus der Produktionsstraße zu verwerten. Für den Fall, dass das Forschungsvorhaben zu einem umsetzbaren Verfahren führt, hat Küther bereits ein konkretes Bild vor Augen: „Die Trockenfisch-Produktion könnte auf einem freien Teil des Betriebsgeländes von NordCeram untergebracht werden.“

„Wir möchten Premiumprodukt auf den Markt bringen“

Bis dahin sind allerdings noch etliche Fragen ergänzend zu den Fisch-Untersuchungen im Labor zu klären. Gemeinsam mit seinem wissenschaftlichen Mitarbeiter Nils Hartmann macht Gottschalk eine Bestandsaufnahme der Rahmenbedingungen in der Fliesenproduktion. Dazu zählen nicht nur die Temperatur und die noch nutzbare Restwärme aus dem Rauchgas der Brennöfen, sondern auch die Frage, wo genau und wie die Wärmeübertragung technisch sinnvoll realisiert werden kann.



Sven Braasch, Geschäftsführer bei Lübbert, will Trockenfisch künftig energiesparend erzeugen. © WFB/Jörg Sarbach

Schließlich muss das Endprodukt nicht nur den strengen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Deutschland, sondern auch den Ansprüchen des Fischexperten Braasch genügen: „Wir möchten ein absolutes Premiumprodukt auf den Markt bringen.“

Das war ein Grund für seine Firma, eine eigene Herstellungslinie anzustreben: „Bei dem importierten Trockenfisch für die Futtermittelproduktion wissen wir nur, dass die vorgeschriebenen Standards eingehalten werden.“ Aber welche nicht zu deklarierenden Zusatzstoffe enthalten sein könnten, bleibt im Dunkeln. Für seine Zukunftspläne will Braasch das nicht akzeptieren: Neben Tierfutter-Produkten im Premium-Bereich kann er sich auch die Herstellung von Snacks für den menschlichen Verzehr vorstellen. „Das schmeckt wirklich lecker“, weiß er aus dem Selbstversuch. In anderen Regionen der Welt sind solche Häppchen längst weit verbreitet.

Künftig ein Bremerhavener Exportschlager?

Bis die Deutschen entsprechenden Appetit entwickeln, darf aber durchaus noch Zeit vergehen. Nachdem im derzeit ersten Abschnitt des Projekts die grundsätzliche Machbarkeit nachgewiesen wurde, muss noch das entsprechende Verfahren entwickelt und laut Gottschalk „im Garagen-Maßstab“ erprobt werden. In vielleicht fünf Jahren kann dann die Trockenfisch-Produktion gleich neben der Fliesenfertigung Realität werden. Aus seiner langjährigen Erfahrung in der Verfahrensentwicklung ist Gottschalk überzeugt, dass das Vorhaben gelingen wird. Am Ende könnte es ein Bremerhavener Exportschlager werden: „Wir wollen die Anlage in Container unterbringen, die auch neben anderen Wärmequellen wie beispielsweise Biogas-Kraftwerken aufgestellt werden können“, lässt er sich in seine Pläne schauen.

Pressekontakt:

Benjamin Küther, Hochschule Bremerhaven, Tel. +49 471 48 23 367, E-Mail: bkuether@hs-bremerhaven.de

Sven Braasch, Geschäftsführer, Friedrich Wilhelm Lübbert GmbH & Co. KG., Tel. +49 471 97 99 174, E-Mail: braasch@luebbert.de

Autor: Wolfgang Heumer

Den Artikel finden Sie auf der BIS-Seite online unter:

https://www.bis-bremerhaven.de/sixcms/media.php/631/Foto%203_Sven%20Braasch_GF%20L%FCbbert%20%A9%20WFB%20J%F6rg%20Sarbach.jpg

Bildmaterial:

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

Foto1: [Lisa Weiß und Nils Hartmann schauen sich im Labor für Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Bremerhaven getrocknete Sprotten an.](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: [Alexander Gottschalk, Professor für thermische Verfahrenstechnik und Energieumwandlung an der Hochschule Bremerhaven, begleitet das Forschungsprojekt „Trocknfisch“.](#) © WFB/Jörg Sarbach

Foto 3: [Sven Braasch, Geschäftsführer bei Lübbert, will Trockenfisch künftig energiesparend erzeugen.](#) © WFB/Jörg Sarbach



Autorin: Astrid Labbert

Mit Experimentiergeist durch die Krise

Corona hat die Gastronomiebranche hart getroffen. In der Bremer Bar „Lemon Lounge“ suchte Mario Ippen deshalb neue Wege, seine Drinks an die Leute zu bringen: „Buddel Cocktails“ heißt sein inzwischen preisgekröntes Produkt.



Mario Ippen ist mit seinen Flaschencocktails erfolgreich: Er bekam für seine Idee in Coronazeiten eine Auszeichnung. © WFB/Jens Lehmkühler

Die letzte Marge ist gerade produziert: Noch Tage später spürt Mario Ippen seine Hände – vom stundenlangen Pressen von Zitronen und Limetten. Palettenweise und per Hand. „Es dauert ewig, bis man sie frisch gepresst hat. Aber das ist unser Anspruch“, sagt der Inhaber der Bremer [Lemon Lounge](#) Am Wall und lacht. Bei der Qualität und Frische will der Barkeeper in der „Buddel“ keine Abstriche machen. Die „Buddels“ – das sind Cocktails in der Flasche für Zuhause. Acht Cocktailsorten hat der 45-Jährige im Laufe des vergangenen Jahres in die Flasche gebracht, vom klassischen „Singapore Sling“ mit Gin und Kirschkör bis zum „Mango Cooler“ und „Kon Tiki Tropical Itch“ mit Gin und Limettensaft. Die Corona-Pandemie hat Ippen zum Getränkehersteller werden lassen.

Online-Shop aufgebaut

Rund 8.500 Flaschen verließen allein im letzten Quartal des Jahres 2020 die neue Produktionsstätte in der Bremer Union-Brauerei, um im neu aufgebauten Online-Shop und in Pop-up-Stores in der Stadt

verkauft zu werden. Die Bilanz lässt sich sehen angesichts eines Jahres, in dem die meisten Pläne von Gastronomen pandemiebedingt eine kurze Haltbarkeit hatten. Das soll bei den „Buddel Cocktails“ anders sein.

Vom Außer-Haus-Verkauf zum Getränkeprodukt

In der Ungewissheit des ersten Lockdowns ging es noch darum, Kundenwünsche von der Lemon Lounge aus mit frisch zubereiteten Cocktails in Flaschen zu bedienen und gleichzeitig Lagerbestände abzubauen. Im Jahresverlauf professionalisierte Ippen die Produktion der Flaschen-Cocktails. Er holte Genehmigungen ein und fand mit der [Union-Brauerei](#) in Bremen-Walle eine lokale Partnerin, die alle Hygienevorgaben routinemäßig erfüllt. Jetzt sind die Cocktails mit Haltbarkeitsdatum versehen und fallen unters Lebensmittelrecht. Der Barkeeper und Lounge-Inhaber ist unter die Lebensmittelhersteller gegangen.

Höherer Alkoholgehalt für die Haltbarkeit

Alle Cocktails haben – anders als am Tresen – einen Alkoholgehalt von mehr als zehn Prozent. So sind sie mindestens zwölf Monate haltbar. Das Kunststück sei dabei, sie so zu mixen, dass sie auch mit erhöhtem Alkoholanteil den gewohnten Geschmack haben. Das wiederum ist Mario Ippens Metier: Seit rund 20 Jahren mixt der 45-Jährige bereits Cocktails.



Die Flaschencocktails werden inzwischen in Kooperation mit der Bremer Union-Brauerei hergestellt. © WFB/Jens Lehmkühler



Auf das Bauchgefühl gehört

Ippen ist noch Schüler, als er seinen ersten Aushilfsjob in einem Bremer Veranstaltungs- und Konzerthaus beginnt. Die gestandene Tresenchefin begrüßt ihn mit den Worten: „Mario, du gehörst jetzt zur Familie.“ Das gefällt ihm. Jahrelang arbeitet er dort hinter dem Tresen, erst neben der Schule, dann neben der Ausbildung zum Industriekaufmann bei Siemens. Es sei eine gute Ausbildung gewesen, von der er noch heute profitiere, sagt er. Trotzdem bleibt er nicht im Unternehmen: „Ich entschied mich, auf mein Bauchgefühl zu hören.“ Zivildienst, Wirtschaftsstudium an der Hochschule Bremen, Nebenjobs in Diskotheken. „Wenn andere feiern gingen, war ich da, um zu arbeiten.“ Und in einem Club bekommt er schließlich die Gelegenheit, den ersten eigenen Cocktail für Gäste zu mixen: einen „Grasshopper“.



Im Herbst erhielt Ippen den „Mixology Award 2021“ in der Kategorie „Das Konzept in Flaschen“. © WFB/Jens Lehmkuhler

Grün und süß: der erste „Grasshopper“

Das Rezept sei aus einer Dr. Oetker-Zeitschrift gewesen, erinnert sich Ippen. Mit weißem Kakao-Likör, Sahne und grünem Minz-Likör. Es sind keine hitverdächtigen Zutaten, und doch: Der Nachwuchs-Barkeeper mixt das Getränk den ganzen Abend. Eine Idee zu haben, umzusetzen und „alle freuen sich wie Bolle“: Das habe er da zum ersten Mal erlebt, sagt Ippen.

Lounge wird zur Experimentierküche

Wenig später wird der damalige Bremer Lemon Club zu seiner „Experimentierküche“. „Jede Woche wurden neue Drinks probiert, auch weil die Gäste sehr wissbegierig waren.“ Mit 24 übernimmt er den

Geschäftsführerposten. Da ist er eigentlich noch Student, aber „die Bar nach oben zu pushen, hat tierisch viel Spaß gemacht.“ 2001 macht er sich selbstständig mit der Lemon Lounge, sie wird schnell eine feste Größe im Bremer Nachtleben. Das Ambiente gehört für den Barkeeper zum Getränk dazu: „Wir machen Drinks: Das mag oberflächlich klingen. Aber was du auf der Zunge hast, wenn du einen Cocktail trinkst, ist alles andere als das.“ Es mischten sich Erwartungshaltung, Gelegenheit und Stimmung. Deshalb gehöre für ihn auch immer die Frage an den Gast dazu, der einen Drink bestellt: „Wonach steht dir heute der Sinn?“

Beruf und Leidenschaft liegen bei dem Bremer eng beieinander. Was er am meisten schätzt, sei das Handwerk, sagt Ippen. „Jeder Handgriff sitzt, weil man ihn schon ein paar tausendmal gemacht hat. Das ist wie beim Tanzen.“ Sein Cocktail-Wissen gibt er inzwischen in Kursen weiter, coronabedingt auch das zuletzt mit großen Abstrichen.

Auszeichnung: Mixology Award 2021

Im Herbst erhielt Ippen den „Mixology Award 2021“. Die Bar-Fachzeitschrift „Mixology“ zeichnete damit „innovative Köpfe“ aus, die kreativ und mutig auf die coronabedingte Krise reagierten. Mit den Flaschencocktails soll es auch nach der Pandemie weitergehen: „Weil ich viel Potenzial sehe und Ideen habe, die ich gerne umsetzen möchte.“ Mit „Pusser’s Painkiller“ mit Rum und Ananassaft hat er zudem ein Alleinstellungsmerkmal. „Es ist einer von drei Cocktails weltweit, die namensrechtlich geschützt sind.“ In Deutschland habe er als einziger die Erlaubnis zum Abfüllen. Irgendwann wird auch die Lounge wieder öffnen. Nur wann? Mario Ippen hat mit den Flaschen-Cocktails in diesen Tagen genug zu tun, aber er ist sich sicher: „Es ist ganz wichtig, dass es wieder diese Orte gibt, an denen sich Leute treffen, kennenlernen und Zeit miteinander verbringen können.“ Und an denen Getränk und Gelegenheit zusammenkommen.

Pressekontakt: Mario Ippen, Inhaber Lemon Lounge, Tel.: +49 421 514 88 55, E-Mail: mario@lemonlounge.de

Autorin: Astrid Labbert

Den Artikel finden Sie auf der BIS-Seite online unter:
<https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/nahrung-und-genuss/cocktails-aus-der-flasche>

Bildmaterial:

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

Foto 1: Mario Ippen ist mit seinen Flaschencocktails erfolgreich: Er bekam für seine Idee in Coronazeiten eine Auszeichnung. © WFB/Jens Lehmkühler

Foto 2: Die Flaschencocktails werden inzwischen in Kooperation mit der Bremer Union-Brauerei hergestellt. © WFB/Jens Lehmkühler

Foto 3: Im Herbst erhielt Ippen den „Mixology Award 2021“ in der Kategorie „Das Konzept in Flaschen“. © Jens Lehmkühler



Autorin: Anne-Katrin Wehrmann

Filmreife Musik

Sein Name ist den meisten unbekannt, und doch dürften viele schon einmal etwas von ihm gehört haben: **André Feldhaus komponiert Musik für Filme und bestimmt so mit, welche Emotionen die einzelnen Szenen beim Publikum wecken. Rund 120 Fernseh- und Kinofilme hat der Bremer schon vertont.**



Filmkomponist André Feldhaus in seinem Studio in der Böttcherstraße. © WFB/Jörg Sarbach

Ein Mann und eine Frau sitzen auf einem Steg am Starnberger See. Sanfte Klavierklänge sind zu hören, nach einigen Takten setzen Streicher ein. Noch bevor Hans Albers, gespielt von Ken Duken, sagen wird: „Ich brauche dich“, und seine große Liebe Hansi Burg ihm antwortet: „Ich weiß“, ist dem Fernsehzuschauer schon klar: Hier geht es um starke Gefühle. Gefühle, die die Figuren im Film in diesem Moment durchleben – und die im besten Fall auch beim Publikum etwas auslösen. Wie die Reaktionen vor den Bildschirmen letztlich ausfallen, bestimmt ein Mann aus Bremen nicht unwesentlich mit: Filmmusik-Komponist André Feldhaus.

Der 45-Jährige arbeitet mit Emotionen, wie er selbst sagt. „Im Idealfall kann ich mit meinen Kompositionen Menschen glücklich machen und sie berühren“, meint er. Welchen Anteil die Musik an der Gesamtwirkung eines Films habe, lasse sich zwar nicht bemessen: „Aber genau das ist der Zauber von Filmmusik – dass sie unsere Gefühle beeinflusst, auch wenn wir ihre Wirkung nicht bewusst

wahrnehmen.“ Das Dokudrama „Die Liebe des Hans Albers“, das Anfang Januar 2021 in der ARD lief, gehört zu den jüngsten Werken des Bremers.

Das Unbekannte als Inspirationsquelle

Insgesamt hat er inzwischen rund 120 Filmmusiken komponiert, darunter acht fürs Kino. „Ich versuche bei jedem Film, mich neu zu erfinden“, erzählt Feldhaus. „Ich tauche immer wieder in neue Themen ein, die ich vorher noch nicht kannte.“ So wie bei seinem aktuellen Projekt, einer deutsch-israelischen Produktion über die Grabeskirche in Jerusalem. Dass er dort selbst noch nie gewesen ist, macht die Arbeit für ihn nicht schwieriger – im Gegenteil: „Wenn es um Orte geht, die ich schon kenne, bin ich oft eher befangen. Das Unbekannte macht mich dagegen neugierig und inspiriert mich. Irgendetwas passiert dann in mir.“ Üblicherweise gehe er so vor, dass er einen Film beim ersten Betrachten nur an sich vorbeiziehen lasse, um ein Gefühl für die Menschen und die Situationen zu bekommen. „Dann fange ich an zu improvisieren, bis sich etwas entwickelt. Und oft hat der Filmmacher natürlich auch schon recht konkrete Vorstellungen davon, wie er es haben möchte.“



André Feldhaus hat sich als Filmkomponist mit eher leisen Tönen einen Namen gemacht. © WFB/Jörg Sarbach

Meister der leisen Töne

Seine Aufträge bekommt Feldhaus überwiegend von den öffentlich-rechtlichen Fernsehsendern sowie von freien Produktionsfirmen, die Kinofilme herstellen. Wer auf dem Markt bestehen wolle, müsse in seiner musikalischen Stilistik breit aufgestellt sein, berichtet er. „Bestenfalls hat man dabei aber auch seinen eigenen persönlichen Stil, um nicht austauschbar zu sein.“ Er selbst hat sich einen Namen gemacht mit den eher leisen Tönen, die minimalistisch daherkommen und gut ins Ohr gehen.

Und auch, wenn sich die Technik in den vergangenen Jahren rasant weiterentwickelt hat und sich inzwischen fast alle Instrumente digital einspielen lassen: Für ihn ist es entscheidend, immer auch mindestens ein echtes Instrument mit dabei zu haben. „Ohne elektronische Musik geht es nicht mehr: Das fordert der Markt, weil es sonst unmodern klingt. Aber die klassischen Instrumente haben immer ein unvorhergesehenes Moment. Sie leben und sind bei jedem Anschlag anders, und dadurch atmet letztlich die gesamte Musik.“

Improvisation statt Noten

André Feldhaus weiß, wovon er spricht. Der geborene Münsteraner begann im Alter von sechs Jahren mit Klavierunterricht und spielt für seine Filmmusiken heute auch das Schlagzeug und die Gitarren selbst ein. „Von Anfang an war ich eher ein Improvisator als ein Notenblattspieler“, erinnert er sich. „Ich habe praktisch schon komponiert, seit ich die ersten Tasten gespielt habe.“ Trotz seiner Begeisterung für die Musik widmete er sich später anderen Themen und studierte Film- und Fernsehwissenschaft sowie Germanistik in Bochum, Liverpool und Bremen. „Ich interessiere mich für so viele Dinge, dass ich auch andere Bereiche abdecken wollte“, sagt er. Das Komponieren verlor er aber nie aus den Augen und schrieb schon während des Studiums erste Stücke für Kurzfilme. Das klappte so gut, dass er mit der Zeit seine Leidenschaft zum Beruf machte.

Kurze Wege als Standortvorteil

In Bremen fühlte sich Feldhaus von Anfang an so wohl, dass er nach seinem Studium in der Hansestadt blieb. Sein Studio in der Böttcherstraße teilt er sich mit zwei Sounddesignern. Die viel beschworenen „kurzen Wege“ betrachtet er als echten Standortvorteil. „Meistens treffe ich schon auf dem Weg hierher auf dem Marktplatz die ersten Leute“, berichtet er. „Die Medienszene hier ist wie ein kleiner Kiez, wir haben einen guten und entspannten Austausch miteinander.“ Die Stadt habe alles, was er für seine Arbeit brauche: eine angemessene Förderlandschaft, mit Radio Bremen einen ARD-Sender und eine kleine freie Filmproduktionsszene.

Dass ihm bei einem Projekt so gar nichts einfällt, ist ihm bisher nach eigener Aussage noch nie passiert. „Manchmal geht es schneller, manchmal braucht es länger. Aber da habe ich inzwischen meine Erfahrungswerte und Techniken, die mir weiterhelfen.“ Und wenn es doch mal zäh läuft und nicht vorangehen will, fährt er einfach mit seinem Rad an die Weser und dreht dort eine Runde: „Da kommen mir dann eigentlich immer irgendwelche Ideen.“

Austausch per Video-Konferenz

Bevor die Corona-Pandemie weite Teile des Landes stilllegte, war der 45-Jährige häufig auch in den Film-Hochburgen Berlin, Köln und Hamburg unterwegs. Aktuell begegnet er seinen Auftraggebern fast ausschließlich in Video-Konferenzen. „Und trotzdem kommt es am Ende irgendwie zu einem Film, das ist schon bemerkenswert.“ Der Vorteil seines Jobs sei es, dass er ihn von jedem Ort aus machen könne. „Aber perspektivisch würde ich schon gerne für jedes Projekt mindestens einmal die entscheidenden Menschen auch wieder persönlich treffen und ihnen in die Augen schauen.“

Dass zwischenzeitlich alle weltweiten Drehs wie Reisereportagen und politische Dokumentationen aus dem Ausland weggebrochen sind, kommt mit Verzögerung langsam auch bei ihm an. Was ihn aber mindestens ebenso beschäftigt: dass derzeit auch die Filmfestivals ausfallen oder bestenfalls online stattfinden. „Das heißt, dass auf gewisse Weise die Belohnung für meine Arbeit wegfällt. Es fehlt

einfach die Festivalstimmung – und die Netzwerk-Atmosphäre, aus der häufig Folgeaufträge hervorgehen.“



Feldhaus teilt sich sein Studio mit zwei Sounddesignern, um kurze Wege zu haben. © WFB/Jörg Sarbach

Mehr Zeit für eigene Songs

Trotz der aktuell schwierigen Lage ist André Feldhaus optimistisch, dass es auch weiterhin Filme geben wird, für die Musik benötigt wird. Dann wird er im Hintergrund wieder mit darüber entscheiden, welche Emotionen beim Publikum geweckt werden. Die zusätzliche Zeit, die ihm momentan wegen der Auswirkungen der Pandemie zur Verfügung steht, nutzt er unterdessen vermehrt für eigene Projekte. So schreibt und produziert er schon seit Jahren eigene Songs und hat die Arbeit daran in den vergangenen Monaten noch einmal intensiviert. Der Stil lasse sich schwer beschreiben, meint er: „Das ist zum einen Instrumentalmusik, die bildreich ist, aber nicht opulent. Zum anderen sind es Singer-Songwriter-Stücke.“

Er denke darüber nach, die Songs demnächst zu veröffentlichen. Nicht auszuschließen, dass er nach seiner lange zurückliegenden Zeit als Sänger und Gitarrist in einer Punk-Band irgendwann auf die Bühne zurückkehrt – und dann aus der eher unsichtbaren Rolle des Filmkomponisten auch wieder ins Scheinwerferlicht des Band-Musikers treten wird.

Pressekontakt:

André Feldhaus, Tel.: +49 421 3802841, E-Mail: mail@andrefeldhaus.de

Autorin: Anne-Katrin Wehrmann

Den Artikel finden Sie auf der WFB-Seite online unter:

<https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/kreativwirtschaft/andre-feldhaus-komponist-film-kino>

Bildmaterial:

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

Foto 1: Filmkomponist André Feldhaus in seinem Studio in der Böttcherstraße. © WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: André Feldhaus hat sich als Filmkomponist mit eher leisen Tönen einen Namen gemacht. © WFB/Jörg Sarbach

Foto 3: Feldhaus teilt sich sein Studio mit zwei Sounddesignern, um kurze Wege zu haben. © WFB/Jörg Sarbach

Der Pressedienst aus dem Bundesland Bremen berichtet bereits seit Juli 2008 monatlich über Menschen und Geschichten aus dem Bundesland Bremen mit überregionaler Relevanz, herausgegeben von der WFB Wirtschaftsförderung Bremen GmbH. Bei den Artikeln handelt es sich nicht um Werbe- oder PR-Texte, sondern um Autoren- und Autorinnenstücke, die von Journalist*innen für Journalist*innen geschrieben werden. Es ist erwünscht, dass Redaktionen den Text komplett, in Auszügen oder Zitate daraus übernehmen.

Bei Fragen schreiben Sie einfach eine E-Mail an pressedienst@wfb-bremen.de.