

## Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – Juli 2017

### Inhaltsverzeichnis

<b>Den Geheimnissen der Tiefsee auf der Spur</b> <i>Warum Wissenschaftler heiße Quellen am Meeresboden</i>	<b>Seite 2</b>
<b>Schwimmende Fischfabrik</b> <i>Hochsee-Fischtrawler „Jan Maria“ setzt Hightech für Rekordfänge ein</i>	<b>Seite 8</b>
<b>Der salonfähige Korn</b> <i>Alles nur kein Fusel – wie mit „Nork“ der traditionelle Korn zu einem coolen Szenetränk wurde</i>	<b>Seite 14</b>

#### Ein Dienst von Journalisten für Journalisten

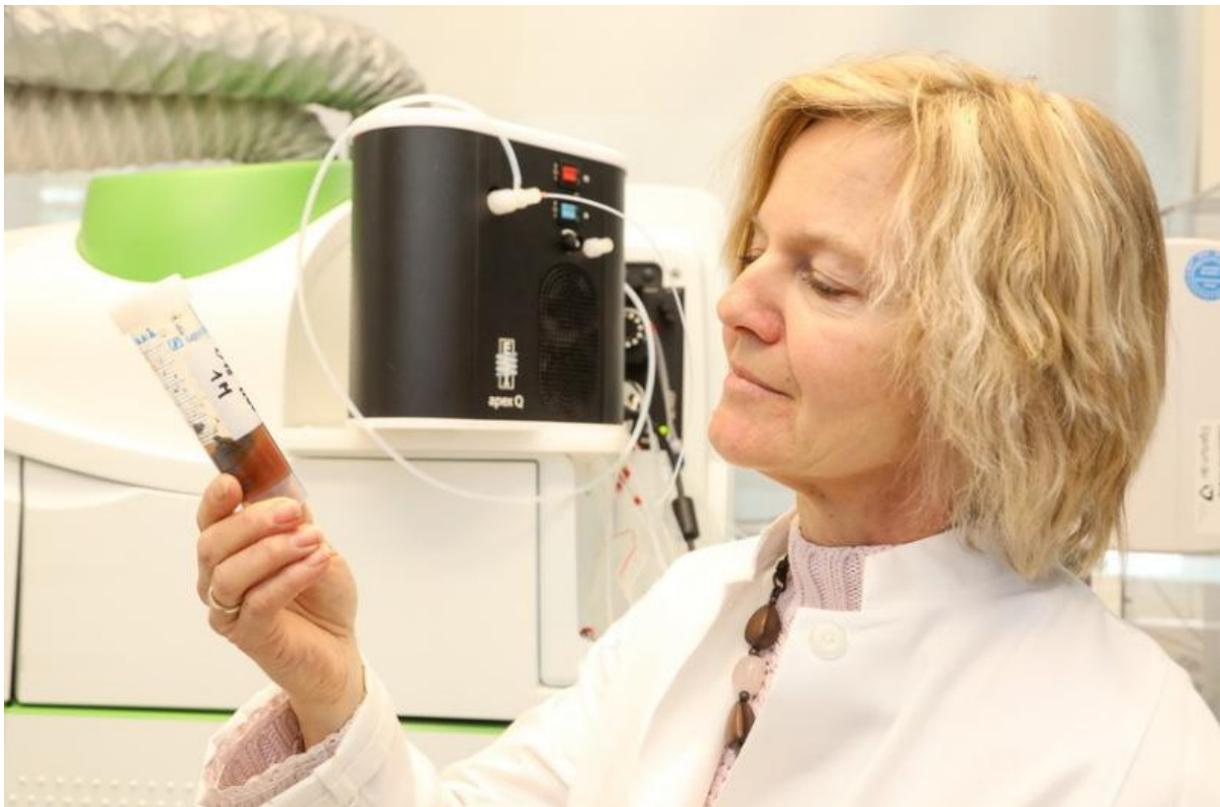
Der Pressedienst aus dem Bundesland Bremen arbeitet ähnlich wie ein Korrespondentenbüro. Bereits seit Juli 2008 berichtet er monatlich über Menschen und Geschichten aus den Städten Bremen und Bremerhaven. Die Autorenstücke werden um rechtfreies Bildmaterial ergänzt. Alle Artikel unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/startseite/presse/pressedienst>



17.7.2017 - Astrid Labbert

## [Den Geheimnissen der Tiefsee auf der Spur](#)

Heiße Quellen, Unterwasservulkane und rauchende Schloten in der Tiefsee: Welchen Einfluss haben sie auf die Ozeane? [Professorin Dr. Andrea Koschinsky](#) von der Bremer [Jacobs University](#) sucht im Rahmen eines internationalen Forschungsprojekts nach Antworten.



Andrea Koschinsky erforscht an der Jacobs University in Bremen Naturphänomene in der Tiefsee. © Focke Strangmann

### **Erstaunliche Unterwasser-Landschaften**

Das Leben am Meeresboden ist in vielen Teilen noch unerforscht. Kein Wunder: Erst die Entwicklung von Tauchrobotern hat in den vergangenen Jahren dazu geführt, dass sich die unbekannte Tiefseewelt mehr und mehr der Wissenschaft erschließt. Forscher stoßen nun immer wieder auf erstaunliche Unterwasser-Landschaften und Lebensräume: Neben Korallen und unvermutetem buntem Leben in tausenden Metern Tiefe zeigen sich an vielen Orten auch ganze Vulkan- und Kraterlandschaften mit rauchenden Schloten und sprudelnden heißen Quellen.



### [Forschungsreise nördlich von Neuseeland](#)

Was sie ausstoßen und mit welchen Auswirkungen – das waren einige der Forschungsfragen einer Expedition, die die marine Geochemikerin Andrea Koschinsky vor wenigen Monaten nördlich von Neuseeland auf dem Forschungsschiff „Sonne“ leitete – und die sie im heimischen Labor an der Jacobs University Bremen weiter beschäftigen wird. Die untersuchte Region zählt zu den geologisch aktivsten der Welt, in der sich zudem Eruptionen in nur wenigen hundert Metern Tiefe abspielen. Wo 2010 beispielsweise noch ein großer Vulkankegel kartografiert wurde, sahen die 39 Wissenschaftler der Expedition jetzt nur noch eine 90 Meter hohe Lavasäule.

### **150 Kilo einzigartige Gesteinsproben im Gepäck**

Dank der Tauchgänge des [unbemannten Unterwasserroboters „Quest“](#) des [Zentrum für Marine Umweltwissenschaften der Universität Bremen \(Marum\)](#) konnten neben diesen Bildern auch rund 150 Kilo Gesteinsproben und über 100 Lösungen gesammelt werden, die jetzt eingehend untersucht werden. „Es sind einzigartige Proben, sie sind sehr schwer zu bekommen“, sagt Professorin Koschinsky.



Die bei der Expedition gesammelten Gesteinsproben werden nun im Labor untersucht. © Focke Strangmann



### **„Der Ozean ist für Menschen ein ganz wichtiges Ökosystem“**

Anhand dieser will die Geochemikerin gemeinsam mit ihren Mitstreitern herausfinden, welche Stoffe die heißen Quellen abgeben und wie sie Prozesse im Meer beeinflussen. Wozu? „Weil der Ozean für Menschen ein ganz wichtiges Ökosystem ist“, erläutert die 53-Jährige. „Er ist Rohstoff- und Nahrungsquelle und er ist für das Klima relevant.“ Dass die Ozeane riesige Kohlendioxid-Speicher und damit Klimapuffer sind, ist bekannt. Doch wie genau die Zusammenhänge sind, ist in vielen Teilen noch unklar. Biologen, Geologen, Physiker und Chemiker tragen mit ihrer Forschung Mosaiksteine zum Verständnis des großen Ganzen bei.

### **Extreme Metallkonzentrationen**

Forscher wie Andrea Koschinsky interessieren sich insbesondere für die metallhaltigen Lösungen, die die heißen Quellen ins Meer abgeben. Um nachzuvollziehen, wie sich etwa Eisen im Meerwasser verteilt, wurden Proben in unterschiedlichen Tiefen und Entfernungen zur Quelle genommen. Denn anders als lange vermutet, lagern sich die Metalle nicht in deren unmittelbarer Umgebung ab, sondern sind auch in anderen Wasserschichten und weiter entfernt zu finden. Im Geochemielabor des [„Ocean Lab“ der Jacobs University](#) durchlaufen die Proben jetzt das Massenspektrometer. Das Gerät entschlüsselt, aus welchen Elementen die Lösung besteht und zu welchen Anteilen.

### **Ein langer Weg bis zum wissenschaftlichen Beweis**

Schon jetzt zeigt sich: Einige Proben weisen mit die eisenreichsten Lösungen auf, die global bisher gefunden wurden, so Koschinsky. Eisen fördert das Wachstum von Plankton, was wiederum Kohlendioxid aus der Atmosphäre bindet. „Es könnte ein entscheidender Faktor im Klimapuffersystem des Ozeans sein“, formuliert Koschinsky eine Annahme der Wissenschaftler. Doch bis zum Beweis ist es noch ein langer Weg. Ein erster Schritt wird sein, die Verbreitungswege des Eisens im untersuchten Gebiet durch die chemische Kartierung nachzuweisen. Ziel ist es, auf dieser Grundlage zuverlässige Berechnungsmodelle zu entwickeln.



Rund 150 Kilo Gesteinsproben haben Andrea Koschinsky und die Crew von der Forschungsreise mitgenommen. © Focke Strangmann

### **Kupfer, Zink, Gold: Begehrte Rohstoffe in der Tiefsee**

Interesse weckt zudem die Tatsache, dass auch Spurenmetalle wie Kupfer, Zink, Gold und Silber in den Lösungen in sehr hohen Konzentrationen vorkommen. Dass eine Vielzahl an Lebewesen mit diesen Konzentrationen leben kann, ist für Biologen interessant. „Für die meisten Organismen an Land und im Meer sind sehr hohe Metallgehalte giftig. Die Organismen in den heißen Quellen haben aber Wege gefunden, mit den Extrembedingungen umzugehen.“ In einer früheren Untersuchung hatte die Professorin bereits festgestellt, dass Muscheln die Spurenmetalle im Körper einlagern und auf diese Weise entgiften.

### **Tiefseebergbau: Auch für Wissenschaftler wichtiges Thema**

Doch das Metallvorkommen ruft auch Verwertungsmöglichkeiten auf den Plan. „Es gibt durchaus ein Rohstoffinteresse“, bestätigt die Wissenschaftlerin. Tiefseebergbau ist ein Thema, dem sich Wissenschaftler vermehrt stellen müssen. „Sicherlich möchten wir nicht den Bergbau unter Wasser fördern, als Wissenschaftler sind wir neutral. Aber die Frage muss im gesellschaftlichen Kontext gesehen werden. Wir versuchen sachliche Argumente und damit die Grundlage zu liefern, auf der Andere dann nachhaltige Entscheidungen treffen können.“



Deutschlandweit wird an acht Forschungseinrichtungen an den Proben und Messdaten der Expedition gearbeitet. © Focke Strangmann

### **Crew trifft sich im September in Bremen**

Das Bundesforschungsministerium fördert das Projekt mit rund einer Million Euro; an acht Forschungseinrichtungen in Deutschland wird derzeit gemeinsam an den Proben und Messdaten der Expedition geforscht. Auch neuseeländische, französische und US-amerikanische Partner waren mit an Bord, um eigene Forschungen in dem Gebiet zu unternehmen. Im September soll das erste Nachtreffen in Bremen stattfinden, um Auswertungsergebnisse zusammenzutragen und die nächsten Schritte festzulegen.

### **Auf hoher See: Forscherromantik ade**

Für Andrea Koschinsky ist Forschung eine Herzensangelegenheit. Mit einer Illusion muss die Wissenschaftlerin indes aufräumen: Während der Forschungsreisen verbringt sie die Tage oftmals nicht an, sondern unter Deck – und zwar vor dem Bildschirm. Forscherromantik ade. Ein Robotertauchgang dauere zwölf Stunden, den die Crew in einem Konferenzraum an Monitor und Leinwand verfolge, erklärt sie. Dennoch versteht sie das Forschen vor Ort als „einen Luxus für kurze Zeit, den man sonst im Alltag nicht hat“. Eine Expedition erlaube ein sehr fokussiertes Arbeiten. Nach der Rückkehr warten neben der Forschung wieder Lehrtätigkeit und Berufsalltag. „Man möchte natürlich gern möglichst schnell weitermachen und die Proben untersu-

chen“, sagt die Professorin, „aber da holt einen die Realität schnell wieder ein.“ Forschung braucht eben einen langen Atem.

**Pressekontakt:** Jacobs University Bremen gGmbH, Professorin für Geowissenschaften Prof. Dr. Andrea Koschinsky, Tel.: 0421 200 35 67, E-Mail: [a.koschinsky@jacobs-university.de](mailto:a.koschinsky@jacobs-university.de)

**Autorin:** Astrid Labbert

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/standortmarketing/wissenschaft/den-geheimnissen-der-tiefsee-auf-der-spur>

#### **Bilddownload**

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

**Foto 1:** [Heiße Quellen am Meeresboden: Prof. Dr. Andrea Koschinsky erforscht an der Jacobs University in Bremen Naturphänomene in der Tiefsee © Focke Strangmann](#)

**Foto 2:** [Die bei der Expedition gesammelten Gesteinsproben werden nun im Labor untersucht © Focke Strangmann](#)

**Foto 3:** [Rund 150 Kilo Gesteinsproben haben Andrea Koschinsky und die Crew von der Forschungsreise mitgenommen © Focke Strangmann](#)

**Foto 4:** [Deutschlandweit wird an acht Forschungseinrichtungen an den Proben und Messdaten der Expedition gearbeitet © Focke Strangmann](#)



19.7.2017 – Helmut Stapel

## Schwimmende Fischfabrik

Er ist ein Hightech-Denkmal auf dem Ozean: Der Fischtrawler „Jan Maria“. Er setzt eine spezielle Technik für den Fischfang ein und kann bis zu 5.000 Tonnen tiefgefrorenen Fisch in seinem Bauch lagern. Das Schiff ist der letzte deutsche Hochseetrawler mit dem Heimathafen Bremerhaven.



Deutschlands zweitgrößter Fischtrawler: die „Jan Maria“ aus Bremerhaven. © Doggerbank Seefischerei GmbH

### **Aufbruch zur Fangfahrt wie in alten Zeiten**

Es ist fast so wie in den Zeiten der deutschen Hochseefischerei der 1960er-Jahre. Wenn die „Jan Maria“ den Bremerhavener Fischereihafen verlässt, stehen Frauen und Kinder am Hafenbecken und winken ihren Männern an Bord zu. Allerdings gibt es im Vergleich zu den früheren Fischdampfern einen gewaltigen Unterschied: Das Schiff ist beeindruckende 125 Meter lang und fast 20 Meter breit. Die „Jan Maria“ ist der letzte deutsche Fischtrawler mit Heimathafen Bremerhaven. Und es ist das zweitgrößte unter deutscher Flagge fahrende Fabriksschiff. Sie steht für die lange Tradition der Hochsee-Fischereiflotte an der deutschen Nordseeküste.



### Deutschlandweit nur noch zwölf Fangschiffe

Als durch den internationalen Beschluss der 200-Seemeilen-Schutzzone in den 1970er-Jahren traditionelle Fanggebiete im Atlantik und der Nordsee verloren gingen, bedeutete das auch das Ende der deutschen Hochsee-Fischereiflotte. Lagen die Schiffe früher dicht an dicht in den Fischereihäfen, gibt es heute gerade noch zwölf Fangschiffe in ganz Deutschland. Acht davon sind hochseetauglich, vier 36 Meter-Kutter fahren in der sogenannten „Kleinen Hochseefischerei“. Die Abfahrthäfen der Schiffe sind meist Cuxhaven oder Bremerhaven.



Klassisches Handwerk an Bord des HighTech-Schiffes: Netze knüpfen und reparieren. © Doggerbank Seefischerei GmbH

### Ausgeklügeltes Kühlsystem und moderne Technik

Der Umriss der „Jan Maria“ wird langsam kleiner. Das Schiff des niederländischen Familienunternehmens [Parlevliet & van der Plas \(P & P\)](#), das zu den größten Hochseefischereikonzernen Europas zählt, fährt die Weser hinunter in Richtung Nordsee. Es geht für die 40 Männer auf eine lange Fangfahrt. Bis zu anderthalb Monate ist der Fischtrawler auf See, bevor er seine wertvolle Ladung an Land bringt. Das ist nur durch ein ausgeklügeltes Kühlsystem und moderne Technik möglich.



### Starke Motorwinden holen das Netz ein

„Die ‚Jan Maria‘ ist ein sogenannter Heckfänger“, erklärt Dr. Uwe Richter, der die Geschäfte von P & P in Deutschland leitet und verantwortlich für die Bremerhavener Reederei Doggerbank Seefischerei ist, die das Fangfabrikschiff betreibt. Auf einem Heckfänger wird das Netz über den hinteren Teil des Schiffes ins Wasser gelassen. Noch bis in die 1980er-Jahre hinein sind die deutschen Fischdampfer als Seitenfänger gefahren. „Das Einholen des Netzes über das Heck des Schiffes ist wesentlich einfacher“, so Richter. Es können so auch wesentlich größere Netze verwendet werden. Auf der „Jan Maria“ wird das Einholen von starken Motorwinden erledigt.



Fetter Fang: Die Fische werden sofort aus dem Netz geholt. © Doggerbank Seefischerei GmbH

### Fangmethode mit Netzen, Pumpen und Rohren

Dazu gibt es auf dem Schiff einen weiteren entscheidenden Vorteil, der die Menge des gefangenen Fisches deutlich erhöht. „Viele herkömmliche Heckfänger holen ihr Netz komplett zurück an Bord und leeren es erst dort“, erklärt Uwe Richter. Auf der „Jan Maria“ wird eine andere Technik verwendet. „Sobald das Netz an der Wasseroberfläche ist, öffnen wir es vorsichtig. Der gefangene Fisch wird dann über ein Rohr mit einer großen Pumpe direkt aus dem Netz ge-



saugt.“ So werde eine Menge Zeit gespart und das Netz könne in Rekordzeit wieder erneut ins Wasser gelassen werden.

### **Fangfahrten führen bis nach Afrika**

Unterwegs ist die „Jan Maria“ hauptsächlich in europäischen Gewässern wie der Nordsee, in der irischen See oder westlich von England. Gefischt wird hier auf Hering, Blauen Wittling, Holzmakrele und Makrele. Aber auch bis vor die afrikanische Küste kann die Fangfahrt führen. Der Schiffsbauch der „Jan Maria“ ist groß. Bis zu 5.000 Tonnen Fisch passen in die Lagerräume hinein. Dass der Fang nicht verdirbt, liegt an der speziellen Kühltechnik des Hightech-Schiffes.

### **Fisch wird zu Blöcken gefroren**

Der Fisch gelangt über das Rohrsystem in die „Fischbunker“ – ein Zwischenlager mit großen geschlossenen Behältern. Der Fang wird durch ein Wassergemisch auf ein bis drei Grad heruntergekühlt und läuft weiter durch Rohre auf das Produktionsdeck. Hier sortieren die Seemänner ihn nach Größe und frieren den Fisch zu einzelnen, rechteckigen Blöcken ein. So muss der Fang nicht bearbeitet werden. Bis zum Ende der Reise zur Anlandung im Hafen liegt er in den großen Tiefkühlräumen.



Die gefangenen Fische werden noch an Bord sortiert und zu einzelnen Blöcken tiefgefroren.  
© Doggerbank Seefischerei GmbH

### **2016 mehr als 40.000 Tonnen Fisch gefangen**

2016 hat die „Jan Maria“ neun Fangfahrten zurückgelegt und dabei 41.000 Tonnen Fisch gefangen. „Je nach Fahrtroute wird der Fisch auch mal im Ausland angelandet“, sagt Uwe Richter. Meistens aber wird er in Bremerhaven an Land gebracht. Dann geht es auf den Kajen im Fischereihafen richtig zur Sache. Zwei bis drei Tage dauert es, bis der gesamte Fisch mit Kränen und Gabelstaplern von den Schiffsladeräumen in die Kühlhäuser gebracht ist. „Wir haben neben der Mannschaft auf dem Schiff weitere 70 Beschäftigte an Land – bei der Reederei und in den beiden Kühlhäusern.“ Dort können bis zu 24.000 Tonnen Fisch gelagert werden.



### **Zweitgrößter deutscher Fischtrawler**

Mehr Fisch auf einer Seereise als die „Jan Maria“ kann nur noch die „Maartje Theadora“ mit einer Menge von 6.000 Tonnen fangen. Der ebenfalls unter deutscher Flagge fahrende Trawler gehört auch zur P & P-Gruppe, die insgesamt sechs Schiffe in Deutschland betreibt. „Wir sind sehr stolz darauf, dass wir die ‚Jan Maria‘ in unserer Flotte haben“, sagt Uwe Richter. „Es ist ein beeindruckendes Schiff und etwas ganz Besonderes. Unter anderem auch, weil es 1986 hier in der Seestadt an der Weser gebaut wurde – als letzter deutscher Hochsee-Fischtrawler mit dem Heimathafen Bremerhaven.“

**Pressekontakt:** Doggerbank Seefischerei GmbH, Dr. Uwe Richter, Tel.: 0471 926500, E-Mail: [ur@seafrozen.de](mailto:ur@seafrozen.de)

**Autor:** Helmut Stapel

Den Artikel finden Sie online auf der Internetseite der BIS Bremerhaven unter: <http://www.bis-bremerhaven.de/schwimmende-fischfabrik.97239.html>

### **Bilddownload**

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

**Foto 1:** [Deutschlands zweitgrößter Fischtrawler: die „Jan Maria“ aus Bremerhaven. © Doggerbank Seefischerei GmbH](#)

**Foto 2:** [Klassisches Handwerk an Bord des HighTech-Schiffes: Netze knüpfen und reparieren. © Doggerbank Seefischerei GmbH](#)

**Foto 3:** [Fetter Fang: Die Fische werden sofort aus dem Netz geholt. © Doggerbank Seefischerei GmbH](#)

**Foto 4:** [Die gefangenen Fische werden noch an Bord sortiert und zu einzelnen Blöcken tiefgefroren. © Doggerbank Seefischerei GmbH](#)



21.7.2017 – Corinna Laubach

## Der salonfähige Korn

Aus Spaß heraus haben sich Lars Mehlhop-Lange, Johann Dallmeyer und Ann-Katrin Dallmeyer ins Spirituosen-Geschäft gestürzt. Ihre Mission: Korn wieder salonfähig machen. Inzwischen wissen sie, dass der Schnaps mehr drauf hat, als nur als Herrendeck und auf Schützenfesten ausgeschenkt zu werden.



V.l.n.r.: Johann Dallmeyer, Lars Mehlhop-Lange und Ann-Katrin Dallmeyer wollen Korn von seinem verstaubten Image befreien. © Nork GbR

### **Mission: Sicht auf den Klaren revolutionieren**

Lars Mehlhop-Lange hat dem schlechten Ruf von Weizenkorn etwas entgegenzusetzen. „Korn hat kein Geschmacks-, aber ein Imageproblem“, sagt der 31-Jährige. Mehlhop-Lange und seine beiden Freunde, die Geschwister Johann Dallmeyer und Ann-Katrin Dallmeyer, brennen seit kurzem selbst Schnaps und sind überzeugt, mit ihrem Produkt „Nork“ eine der besten Marken am Markt anzubieten. Sie wollen die Sicht auf den „kurzen Klaren“ revolutionieren. „Wir erfinden das Rad natürlich nicht neu, aber wir machen das Korntrinken zu etwas Besonderem“, sagt



der Gründer. „Wird Korn der neue Gin?“, fragte jüngst auch gleich ein Jugendmagazin. Was mit Gin vor einiger Zeit erfolgreich begann, setzt sich jetzt mit Korn fort, sind die „[Nork](#)“-Macher überzeugt.

### **Erste Charge betrug 300 Flaschen**

Tatsächlich findet der hanseatische Korn seine Liebhaber. In immer mehr Bars, Kneipen und in ausgewählten Einzelhandelsgeschäften wird „Nork“ ausgeschenkt. Die erste in Auftrag gegebene Charge betrug 300 Flaschen, im Oktober 2016 wurde der Korn mit zwei Partys in Bremen und Hamburg feierlich in ausgesuchten Szenebars eingeführt. Mittlerweile ist die sechste Produktion angelaufen. Jeweils zwischen 300 und 370 Flaschen werden abgefüllt und gehen in den Umlauf.

### **„Wir wollten das noch besser machen“**

Korn ist kein Fusel und er muss auch nicht schlecht aussehen – so lautet das Motto des Trios. Zum Schnaps gekommen sind sie über eine Blindverkostung. „Da haben wir schon guten Korn kennengelernt, wollten das aber noch besser machen“, sagt Lars Mehlhop-Lange. Kornbrennen ist ein Handwerk, von dem die drei „Nork“-Gründer bis vor einem Jahr keinerlei Ahnung hatten. Sie arbeiten als Redakteur für Sprachlernmedien, im öffentlichen Dienst und als Gestalterin in Norddeutschland, alle sind um die 30. „Wir haben uns professionelle Unterstützung geholt“, betont Mehlhop-Lange. Eine kleine Brennerei in Scheeßel bei Bremen ist für den Feinbrand des Doppelkorns nach den Vorstellungen des nebenberuflichen Jungunternehmerteams zuständig.



Die erste in Auftrag gegebene Charge betrug 300 Flaschen – mittlerweile ist die sechste Produktion angelaufen. © Nork GbR

### **Wendepunkt erreicht: Ist das noch ein Hobby?**

Danach machen sie alles selbst: Die Kleinstauflagen werden manuell abgefüllt, auf Qualität kontrolliert, etikettiert und nummeriert. Jeder Holzdeckel der formschönen Flaschen ist einzeln von Hand geölt. Sie liefern die Flaschen persönlich aus, und auch für den vor kurzem eröffneten Onlinehandel packen sie jedes Päckchen selber. Allerdings: „Wir sind jetzt an einem spannenden Punkt angelangt. Ist das noch ein Hobby oder ein ernsthaftes Business?“, so Mehlhop-Lange. Noch arbeiten sie alle Vollzeit in ihren Berufen.

### **Leicht süßer Geschmack mit malzigem Aroma**

„Nork“ ist ein Premium-Korn mit einem durchaus stolzen Preis. Knapp 30 Euro kostet die Flasche. Die Bars und angesagten Kneipen, die das Getränk auf der Karte haben, seien allesamt von „Leuten, die Lust auf was Neues haben“ geführt, sagt Mehlhop-Lange. Der Korn soll nicht nur mit dem modernen Flaschen- und Etikettendesign punkten, sondern natürlich vor allem mit dem Geschmack. „Unser Korn hat einen ganz eigenen Geschmack mit einer leichten Süße und einem malzigem Aroma. Er ist präsent, aber nicht aufdringlich“, umschreibt Mehlhop-Lange, der



auch erst durch das eigene Produkt zum überzeugten Korntrinker geworden ist und Vorbehalte nachvollziehen kann.

### Grundlage für Cocktails und Longdrinks

„Nork“ ist ein klassischer Doppelkorn, der jedoch nicht bis zur Unkenntlichkeit gefiltert wird. „Das Weizendestillat kann man deutlich herausschmecken und dennoch ist der Korn sehr mild.“ Und „Nork“ trinkt man keineswegs schlicht zum Bier. Entweder pur bei Zimmertemperatur – oder aber in Longdrinks und Cocktails. Hier entfalte die Spirituose ihre Stärken, sagen die Gründer. Mit dem „Norklicht“ wurde gemeinsam mit dem Barchef der Bremer Kunstbar ein Longdrink entwickelt, der sich schnell als Publikumshit erwies. „Das ist eine Komposition mit Nork, Limettensaft, Tonic Water, Apfelsaft und Zimtstange.“



Korn ist kein Fusel und durchaus salonfähig – beispielsweise als Cocktail. © Nork GbR



### **Mit Crowdfunding an den Start**

Jung, trendy, modern – das ist nicht nur der Korn selber. Mit einer Crowdfunding-Kampagne auf der regionalen Bremer Plattform „[Schotterweg](#)“, die durch die [BAB – die Förderbank für Bremen und Bremerhaven](#) und die [WFB Wirtschaftsförderung Bremen](#) in Kooperation mit [Startnext](#) betrieben wird, haben die „Nork“-Macher im vergangenen Jahr ihre letzte finanzielle Lücke geschlossen, bevor es an die Produktion ging. Für sie war es ein probates Mittel, aber Lars Mehlhop-Lange betont auch, dass es sehr auf das Produkt ankomme. „Es gibt Themen, die lassen sich gut kommunizieren. Nork war ein solches. Zudem haben wir um einen vergleichsweise kleinen Betrag geworben.“ Insgesamt 1.700 Euro wollten sie einsammeln, am Ende war es mit knapp 5.300 Euro ein Vielfaches. „Mit dem Erreichen des Funding-Ziels mussten wir auch bei Design und Marketing keinerlei Abstriche mehr machen und hatten etwas mehr finanzielle Freiheit“, so Mehlhop-Lange.

### **Nork soll kein Massenprodukt werden**

Die drei Freunde, die im Bremer Umland aufgewachsen sind und heute in Hamburg leben und teils in Bremen arbeiten, freuen sich, wie die Szene mitzieht „und sich alle mit Wonne auf den Korn stürzen“. Allerdings: „Das Ganze soll nicht nur Hype und Marketing sein“, betont Mehlhop-Lange. Derzeit überlegt das Trio intensiv, wie es mit dem Geschäft weitergehen könnte. „Nork soll kein Massenprodukt werden, aber es geht darum, die Produktion und das Lager zu optimieren. Wir haben uns alles selber angeeignet, werden aber, wenn es so weiterläuft, größere Kapazitäten brauchen.“ Ein schwieriger, aber auch ein spannender Moment sei das in der noch jungen Unternehmensentwicklung.

**Pressekontakt:** Lars Mehlhop-Lange, Nork GbR, E-Mail: [lars@nork-korn.de](mailto:lars@nork-korn.de)

**Autorin:** Corinna Laubach

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Website unter: <https://wfb-bremen.de/de/page/stories/start-ups/der-salonfaehige-korn>

### **Bilddownload**

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

**Foto 1:** [V.l.n.r.: Johann Dallmeyer, Lars Mehlhop-Lange und Ann-Katrin Dallmeyer wollen Korn von seinem verstaubten Image befreien.](#) © Nork GbR

**Foto 2:** [Die erste in Auftrag gegebene Charge betrug 300 Flaschen – mittlerweile ist die sechste Produktion angelaufen.](#) © Nork GbR

**Foto 3:** [Korn ist kein Fusel und durchaus salonfähig – beispielsweise als Cocktail.](#) © Nork GbR