

Pressedienst aus dem Bundesland Bremen – April 2020

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---|-----------------|
| Ein Mann sieht Brot <i>Joona Hellweg steht für eine neue Generation von Bäckern</i> | Seite 2 |
| Blaualgen für den Mars <i>Wie Cyanobakterien das Überleben auf fremden Planeten sichern können</i> | Seite 7 |
| Idyll mit märchenhaften Zügen <i>Künstler-Kleinod spendet seit fast 100 Jahren Ruhe</i> | Seite 10 |
| Starker Ausdruck und schnelle Beats <i>Zehnjährige Mara ist Deutsche Meisterin im Videoclip-Dancing</i> | Seite 14 |

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>



6.4.2020 – Melanie Öhlenbach

Ein Mann sieht Brot

Kleines Sortiment, kurze Öffnungszeiten zum Wohl der Belegschaft: Joona Hellweg geht mit seiner „Brotbude“ ungewöhnliche Wege. Sein ganzheitliches Konzept hat einen Preis erhalten – und besteht auch in der Corona-Krise.



Joona Hellweg sagt von sich selbst, er sei eigentlich kein Frühaufsteher. © WFB/Jörg Sarbach

Zehn verschiedene Sorten Brot, zehn Sorten Brötchen – und das war's. Wer bei Joona Hellweg einkaufen geht, bekommt genau das, wofür der Name „Brotbude“ steht. Süße Teilchen, Kuchen und Snacks sucht man in den gläsernen Vitrinen vergeblich. „Wir wollen uns auf die Wurzeln und Stärken des Bäckerhandwerks konzentrieren“, sagt der Bäckermeister. Doch nicht nur mit dem Sortiment unterscheidet er sich von anderen Bäckereien. Auch die Öffnungszeiten sind so gestaltet, dass die Arbeitszeiten seiner Beschäftigten so sozial wie möglich sind.

Bäckerhandwerk in fünfter Generation

Seit Dezember 2018 betreibt Hellweg die „Brotbude“ im Bremer Stadtteil Grohn. Der 24-Jährige ist mit dem Duft von Frischgebackenem aufgewachsen. Schon sein Vater und dessen Vorväter haben Brot gemacht – er ist die fünfte Generation. In deren Fußstapfen zu treten, stand für den Bremer außer Frage. „Mit 16 Jahren bin ich von der Schule abgegangen, weil ich ganz genau wusste, was ich wollte“, sagt Joona Hellweg. Und das, obwohl er nach eigenen Worten bis heute alles andere als ein Frühaufsteher ist.



Kleines Sortiment nach Familienrezepten

Gebacken wird in der Brotbude nach alten Familienrezepten, dazu kommen Eigenkreationen des Chefs. Damit keine Langeweile aufkommt, variiert das Sortiment: Den Backplan kann man online auf der Website einsehen. Zudem gibt es Aktionsbrote, je nach Saison beispielsweise mit Schinken oder Grünkohl. Namen wie Joona´s Schroty mit Roggen oder Dinkel, Dinkel-Ruchmehl-Bürli oder Roggen Eck lassen es erahnen: Der Bäckermeister setzt vor allem auf kräftige Getreide, die in Vorteigen und mit Ruhezeiten ihr Aroma entfalten können.

„Mehl, Wasser, Salz und Hefe: Mehr braucht man nicht für ein Brot“

Seine Ausbildung absolvierte Joona Hellweg in einer Bio-Backstube. Dort lernte er, mit einfachen, aber guten Zutaten leckere Backwaren herzustellen. „Mehl, Wasser, Salz und Hefe: Mehr braucht man nicht für ein Brot“, sagt er. Diesem Ansatz ist er treu geblieben. Während seiner Meisterzeit an der Akademie Deutsches Bäckerhandwerk in Weinheim besuchte er die „Brotpuristen“ in Speyer, die erfolgreiche Bäckerei eines Quereinsteigers. Bei dem „Brotpuristen“ sah er, wie Erfolg möglich ist mit der Devise: Je weniger Zutaten, desto ursprünglicher der Geschmack. Damit stand für ihn fest: „Fertigmischungen, TK-Ware, Zusatz- und Konservierungsstoffe haben Hausverbot in der ‚Brotbude‘.“



Joona´s Schroty, Dinkel-Ruchmehl-Bürli und Baguette: Die Brotlaibe stapeln sich in den Regalen der „Brotbude“. © WFB/Jörg Sarbach

Die Schlange der Kunden reicht manchmal bis auf die Straßen

Doch nicht nur das Sortiment, auch die Geschäftszeiten der „Brotbude“ sind ungewöhnlich. Während vor allem Bäckerei-Ketten auf zusätzlichen Cafébetrieb und lange Öffnungszeiten setzen, sind diese bei Hellweg kurz: Dienstag bis Freitag von 7.00 bis 14.00 Uhr, am Samstag lediglich von 7.00 bis

12.30 Uhr. Sonntags und montags bleibt die Backstube ganz geschlossen. „So haben meine Mitarbeiter und ich ein zusammenhängendes Wochenende und Zeit für Familie, Freunde und Hobbys.“ Die Kundschaft habe sich auf die Ruhetage eingestellt, sagt Hellweg. Sie kaufe auf Vorrat und bestelle größere Mengen vor. „Leer ist der Laden eigentlich nie. Samstags ist die Hölle los, da stehen die Kunden manchmal bis auf die Straße in der Schlange.“

Corona-Krise beschert steigende Umsatzzahlen

Das ist auch in Zeiten der Corona-Krise so. „Generell kauft der einzelne Kunde mehr Brot, teilweise auch zehn auf einmal. Einkäufe für Ältere und Nachbarn gab es bei uns schon immer, sind aber jetzt mehr geworden“, sagt der Bäckermeister. Sein Kundenstamm vergrößere sich in diesen Tagen stetig. Das zeige sich auch an seinen Zahlen: „Bisher haben wir bis zu 40 Prozent höhere Umsätze.“ Doch der Umsatz ist nicht alles, Vorsichtsmaßnahmen haben oberste Priorität. „Wir versuchen, uns so gut es geht zu schützen, zum Beispiel indem wir unsere Hände in kurzen Abständen reinigen und desinfizieren“, sagt Joonna Hellweg. Auch für die Kunden steht an der Ladentür ein Spender für die Handdesinfektion.

Auszeichnung für ganzheitliches Konzept

Verantwortungsvolles Handeln hat der Bäckermeister aber nicht nur in Zeiten von Corona im Blick. So bezieht er etwa den Strom für seine „Brotbude“ von einem nachhaltigen Anbieter, den Backofen betreibt er mit Ökogas. Unverkaufte Backwaren spendet er an die Tafel. Dieser ganzheitliche Ansatz wurde bereits prämiert. Beim 53. Mahl des Handwerks zeichneten die Handwerkskammer Bremen und die Sparkasse Bremen Joonna Hellweg mit dem Preis für „Innovatives Handwerk 2019“ in der Kategorie „Gesellschaftliche Verantwortung“ aus.

Handwerkskammer lobt Sinn für gesellschaftliche Verantwortung

„Der bisherige Erfolg beruht auf einem qualitativ guten Produkt in traditioneller Produktion, der Wertschätzung, die den Mitarbeitern entgegengebracht wird, und auf dem Nachhaltigkeitsgedanken“, begründet Andreas Meyer, Hauptgeschäftsführer der Handwerkskammer Bremen, die Entscheidung. „Gerade in der konsequenten und von Überzeugung getragenen Ausrichtung des Unternehmens zeigt sich die besondere gesellschaftliche Verantwortung“, ergänzt Präses Thomas Kurzke. Die Auszeichnung freut den Bäckermeister. Dass seine „Brotbude“ den Nerv der Zeit trifft, zeigt auch der wirtschaftliche Erfolg: Bereits wenige Monate nach Eröffnung schrieb die Backmanufaktur schwarze Zahlen, wie Joonna Hellweg sagt: „Damit hatte ich nicht gerechnet, das ging schneller als geplant.“

Väterlicher Betrieb musste Insolvenz anmelden

Ursprünglich wollte der 24-Jährigen einmal den väterlichen Betrieb übernehmen. Im Jahr 2016 kehrte er deshalb als Produktionsleiter in die Traditionsbäckerei zurück. Doch dann kam das Aus: Im Sommer 2017 musste der Betrieb mit 40 Angestellten Insolvenz anmelden, die Übernahme durch den Sohn scheiterte. Joonna Hellweg beschloss, sein eigenes Ding durchzuziehen. In einem ehemaligen Kino eröffnete er seine Backmanufaktur - keine 250 Meter von der ehemaligen Bäckerei seines Vaters entfernt.

Neuanfang im ehemaligen Kino

Das Startkapital in Höhe von 40.000 Euro stammt von zwei privaten Investoren. Davon ersteigerte der junge Bäckermeister auf Auktionen Material wie eine Knetmaschine und kaufte einen zehn Quadratmeter großen französischen Backofen. Wo früher Kinokarten verkauft wurden, schieben heute Joonna Hellweg sowie Olaf Scharein und Merle Krug Backwaren die Röhren. „Samstags machen wir in viereinhalb Stunden etwa 450 Brote und 3.800 Brötchen“, sagt der Bäckermeister.



Kurz vor Öffnung: Joona Hellweg stellt die mobile Fahne vor die Bäckerei. Noch ist kein Kunde in Sicht – das ändert sich aber bald. © WFB/Jörg Sarbach

Handarbeit im eingespielten Team

Morgens um 3.00 Uhr geht das Licht an in der Backstube. Gebacken wird im Akkord, nur ohne Fließband. Nur das Mischen und Vorkneten des Teiges übernehmen Maschinen, zudem werden die Brötchen mechanisch vorgeformt. Der Rest ist Handarbeit von Meister, Gesellin und Praktikant: Mit einem Schaber trennt Joona Hellweg kleinere Stücke aus der großen Masse, wiegt sie und reicht sie an Merle Krug weiter. Beidhändig durchwalkt sie mit geübten Griffen je einen Teigling und formt sie zu Broten. Justin Zowada wälzt sie wahlweise in Körnermischungen oder Kleie, bevor die Backwaren auf großen Blechen oder in kleinen Formen nochmals ruhen.

Wenn Joona Hellweg um 7.00 Uhr morgens die mobile Fahne mit der Aufschrift „Brotbude“ auf den Gehweg stellt, haben sein Team und er schon den Großteil ihres Tagwerks hinter sich: In den Regalen liegen Brotlaibe, Baguettes, Brötchen und Brioche. Ihr nussiges Aroma trägt die warme Luft aus der Backstube auf die Straße. Kurz darauf kommen die ersten Kundinnen und Kunden.

Pressekontakt:

Joona's Brotbude, Joona Hellweg, Tel.: +49 421 62089300, E-Mail: info@brotbude.de

Autorin: Melanie Öhlenbach

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Seite unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/brotbude-bremen-joona-hellweg>

Bilddownload

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

Foto 1: Joona Hellweg sagt von sich selbst, er sei eigentlich kein Frühaufsteher. Dennoch geht in seiner Bäckerei um 3.00 Uhr morgens das Licht an. Ab 7.00 Uhr wird verkauft. © WFB/Jörg Sarbach

Foto 2: Joona´s Schrotz, Dinkel-Ruchmehl-Bürli und Baguette: Die Brotlaibe stapeln sich in den Regalen der „Brotbude“. Was nicht verkauft wird, wird für den guten Zweck gespendet. © WFB/Jörg Sarbach

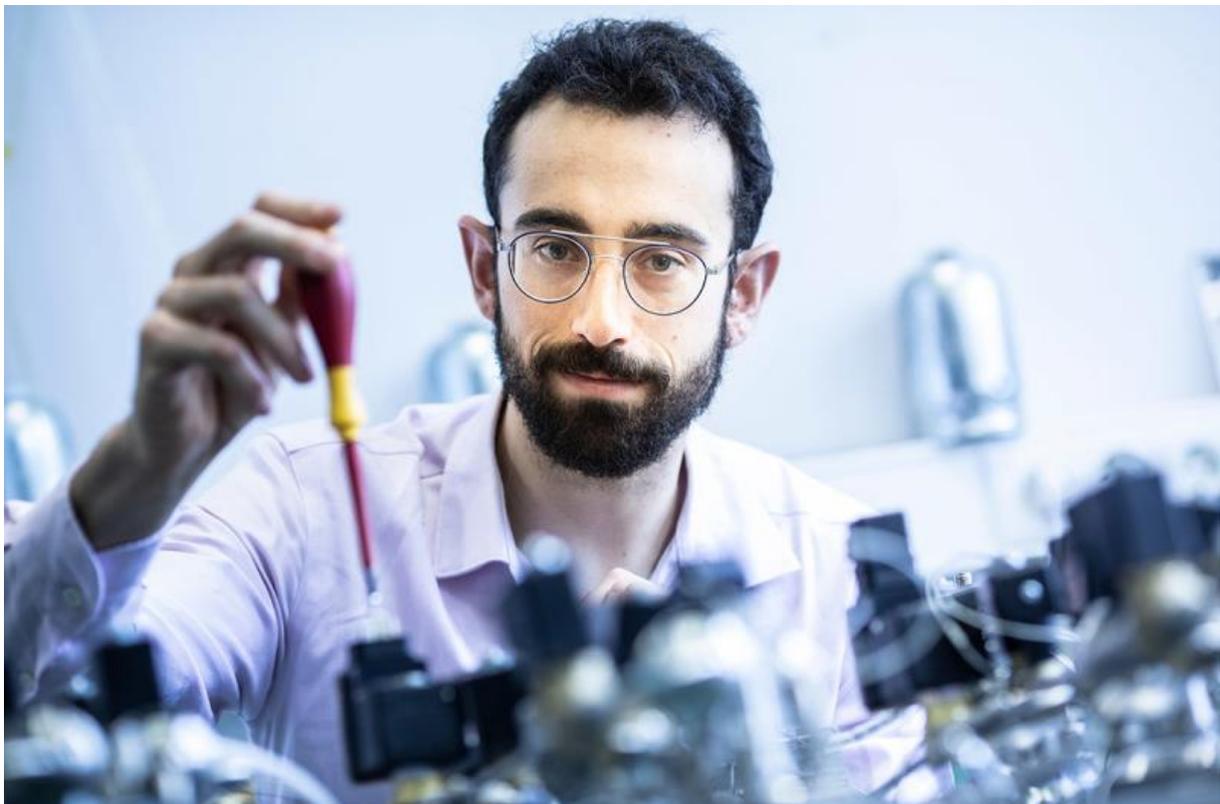
Foto 3: Kurz vor Öffnung: Joona Hellweg stellt die mobile Fahne vor die Bäckerei. Noch ist kein Kunde in Sicht – das ändert sich aber bald. Manchmal stehen die Menschen bis auf die Straße in der Schlange. © WFB/Jörg Sarbach



20.4.2020 – Anne-Katrin Wehrmann

Blualgen für den Mars

Wann die ersten Menschen zum Mars fliegen, ist ungewiss. Sicher ist: Wenn sie länger dortbleiben wollen, müssen sie sich versorgen. Eine Schlüsselrolle könnten dabei Blualgen spielen.



Der Astrobiologe Cyprien Verseux hat in Bremen eine spezielle Anlage eigens zur Erforschung von Blualgen entwickelt. © WFB/Jörg Sarbach

In Badeseen sind sie nicht gerne gesehen: Blualgen sorgen dort in heißen Sommern regelmäßig für Badeverbote, weil sie in zu hoher Konzentration für Badende gefährlich werden können. In der Raumfahrt gelten die Mikroorganismen mit dem Fachbegriff Cyanobakterien dagegen als Allround-Talente. Sie entwickeln bei der Fotosynthese Sauerstoff, und mit ihrer Hilfe lassen sich Biokraftstoffe herstellen, da sie aus der Luft Kohlendioxid fixieren. Wegen ihres hohen Proteingehalts und der enthaltenen Vitamine können sie zudem als wertvolle Nährstoffquelle dienen. „Auf der Basis von Cyanobakterien können wir ganz viele unterschiedliche Verbrauchsgüter produzieren“, sagt Dr. Cyprien Verseux vom Zentrum für angewandte Raumfahrttechnologie und Mikrogravitation (ZARM) der Universität Bremen. „Für zukünftige Weltraummissionen und längere Aufenthalte auf anderen Planeten sind sie darum enorm interessant.“ Zum Beispiel für Mars-Missionen.

Im Zentrum der Forschungen steht das menschliche Überleben auf dem Mars



Mars-Missionen hat der 29-jährige Astrobiologe, der vor seinem Umzug nach Bremen die französisch-italienische Forschungsstation Concordia in der Antarktis leitete, bei seinen Forschungen vor allem im Sinn. Der Rote Planet hat für ihn schon länger eine wichtige Bedeutung: Von August 2015 nahm er für ein Jahr zusammen mit fünf internationalen Kolleginnen und Kollegen an einer simulierten Mars-Langzeitmission auf dem Vulkan Mauna Loa auf Hawaii teil. In einer 100 Quadratmeter großen Wohneinheit führte das Team wissenschaftliche Experimente durch und testete, welche Dynamiken und Probleme in einer langfristig von der Außenwelt abgeschotteten Gruppe entstehen. Die Erfahrungen mit extremen Isolationen sowohl in der Antarktis als auch auf Hawaii machen ihn in Corona-Zeiten auch zum gefragten Experten in Fragen der Psycho-Hygiene.

Eine in Bremen entwickelte Anlage hilft bei der Forschung

Um die Forschung an den Cyanobakterien voranzutreiben, hat Verseux am Bremer ZARM ein neues Labor für angewandte Raumfahrt-Mikrobiologie aufgebaut. Dessen Herzstück ist eine besondere Anlage: Ein „Unterdruck-Photobioreaktor“, den der Franzose eigens zur Erforschung der Blaualgen entwickelte. „Da werden wir uns demnächst noch einen besseren Namen ausdenken“, sagt er und grinst, „das klingt noch etwas sperrig.“ Mit der Anlage lassen sich Mikroorganismen außerhalb ihrer natürlichen Umgebung kontrolliert züchten und vermehren.



Cyprien Verseux erforscht, wie sich aus Cyanobakterien Verbrauchsgüter wie Sauerstoff, Biokraftstoffe und Lebensmittel gewinnen lassen. © WFB/Jörg Sarbach

Es wäre zu teuer, auf dem Mars ein erdähnliches Umfeld zu erschaffen

„In dem Reaktor können wir sowohl den Druck als auch die Temperatur, das Licht und die Zusammensetzung der in der Atmosphäre enthaltenen Gase verändern“, erläutert der Projektleiter. Dahinter stehe die Idee, dass es vermutlich zu teuer sein würde, auf dem Mars ein erdähnliches Umfeld zu schaffen. Auf dem Mars ist der atmosphärische Druck deutlich geringer als der Luftdruck

auf der Erde. „Wir wollen darum herausfinden, was der beste Kompromiss ist zwischen Bedingungen, die dem Mars noch möglichst nah sind, und einem möglichst effizienten Wachstum der Cyanobakterien.“

Auf dem Mars ist das Angebot an Rohstoffen sehr begrenzt

Cyanobakterien sind seinen Angaben zufolge für die Nutzung auf dem Roten Planeten hervorragend geeignet. Denn in der dortigen Atmosphäre gibt es zwar Kohlendioxid und Stickstoff, die für den Aufbau biologischer Systeme wichtig sind. Außer Grundeis, aus dem sich Wasser gewinnen lässt, und einigen Mineralstoffen im Boden sind aber praktisch keine Basisstoffe vorhanden. Mithilfe von Cyanobakterien könnten jedoch aus dem wenigen überlebenswichtige Güter gewonnen werden. Aus den in Bremen gewonnenen Erkenntnissen sollen künftig Technologien entstehen, mit denen Astronauten ihre eigene Verpflegung, Ausstattung und Medikamente herstellen können. „Wenn uns das gelingt, ließen sich dadurch die Kosten in der Raumfahrt erheblich reduzieren“, macht Verseux deutlich. „Es würde bedeuten, dass wir praktisch unabhängig von der Erde sein könnten, wenn wir den Mars erkunden wollen.“

Nach Stationen in Paris, Kalifornien, der Antarktis und auf Hawaii kam er nach Bremen

Nach seinem Studium in Paris hatte Verseux im Rahmen seiner Doktorarbeit bei der US-Raumfahrtbehörde Nasa in Kalifornien zum ersten Mal mit Cyanobakterien als möglicher Ressource für astronautische Missionen zu tun. Als er nach seinen Forschungen in der Antarktis und auf Hawaii das Angebot bekommen habe, in Bremen zu forschen, habe er keinen Moment gezögert, betont Cyprien Verseux: „Nicht nur das ZARM ist weltweit angesehen, auch Bremen insgesamt ist im Raumfahrtsektor mit all den öffentlichen und privaten Institutionen als führender Standort bekannt.“ Am ZARM wiedergetroffen hat Verseux auch eine ehemalige Mitstreiterin der Mars-Langzeitsimulation auf Hawaii: die deutsche Geophysikerin Dr. Christiane Heinicke. [Sie konstruiert zurzeit eine Wohnanlage für Mars-Missionen](#). Hier treffen die Forschungen von Heineckes und Verseux zusammen: Bei der Produktion des für das Habitat benötigten Sauerstoffes sollen später Cyanobakterien eine zentrale Rolle spielen.

Pressekontakt:

Vanessa Roofing, ZARM, Universität Bremen, Tel.: +49 421 218-57823, E-Mail: vanessa.roofing@zarm.uni-bremen.de

Autorin: Anne-Katrin Wehrmann

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Seite unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/blaualgensauerstoff-biokraftstoff-lebensmittel-produktion>

Bilddownload

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

[Foto 1: Der Astrobiologe Cyprien Verseux hat in Bremen eine spezielle Anlage eigens zur Erforschung von Blaualgen entwickelt. Mit dem Gerät lassen sich Mikroorganismen außerhalb ihrer natürlichen Umgebung kontrolliert züchten und vermehren. © WFB/Jörg Sarbach](#)

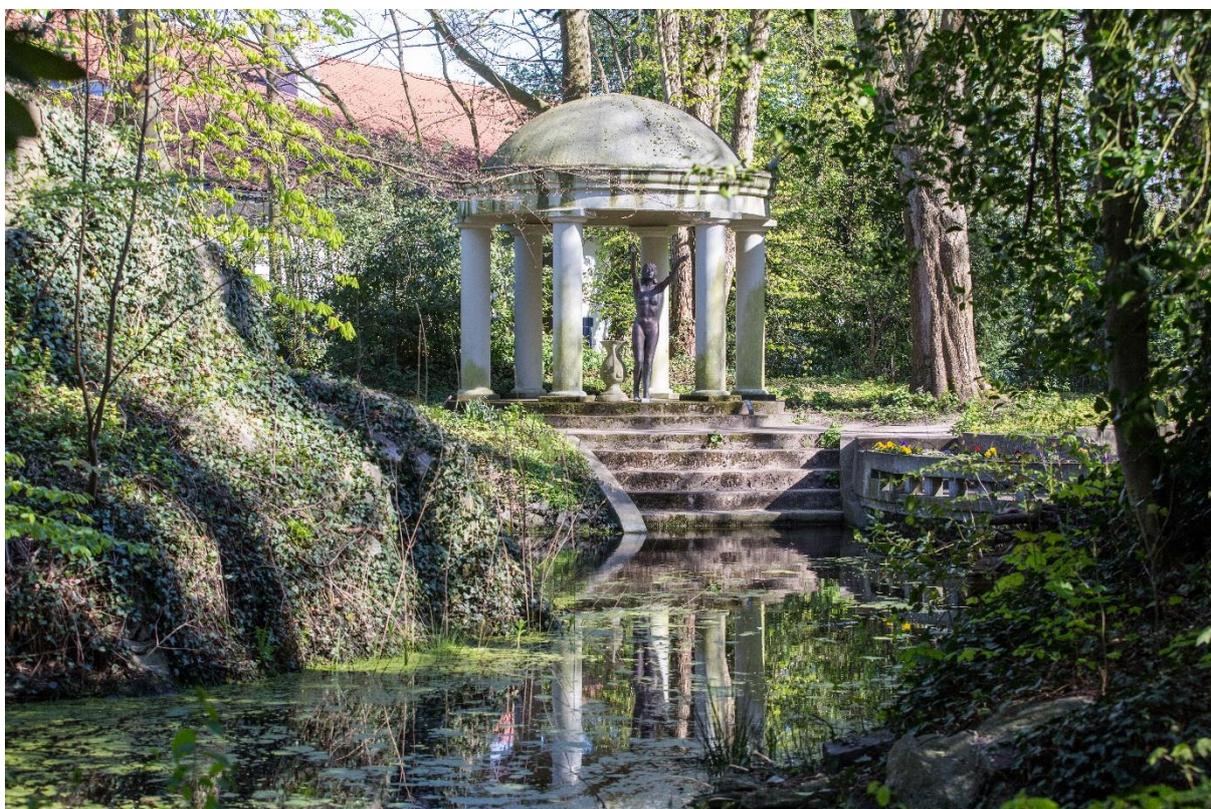
[Foto 2: Cyprien Verseux erforscht mit seinem Team, wie sich aus Cyanobakterien Verbrauchsgüter wie Sauerstoff, Biokraftstoffe und Lebensmittel gewinnen lassen. Die Erkenntnisse sollen helfen, das Überleben von Menschen auf dem Mars zu ermöglichen. © WFB/Jörg Sarbach](#)



23.04.2020 - Wolfgang Heumer

Idyll mit märchenhaften Zügen

Die Brüder Thiele stammten aus einer Schifferfamilie; doch von Kindesbeinen an schlug ihr Herz für Kunst und Musik. Mit der Fotografin Grete Itzen schufen sie in den 1920er Jahren in Bremerhaven „Thieles Garten“: ein künstlerisches Idyll mit märchenhaften Zügen.



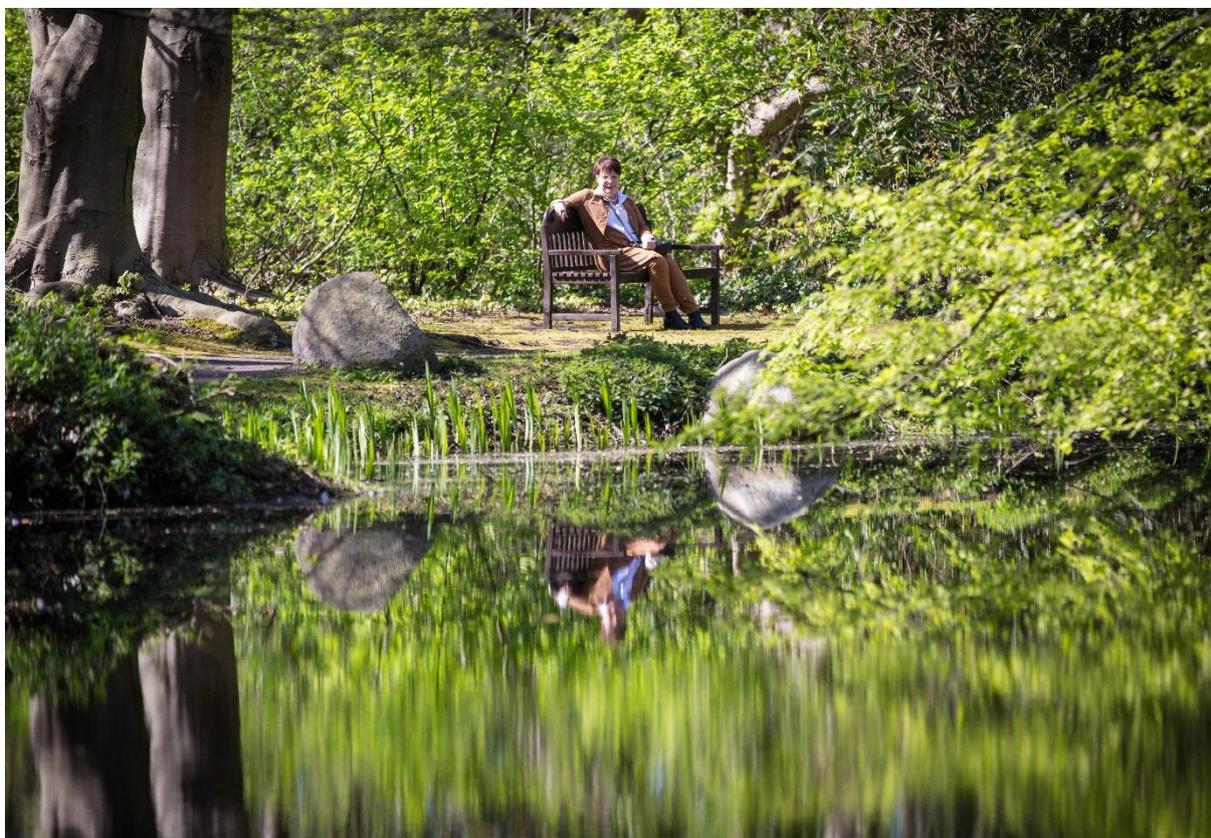
Eine Besonderheit, die man in einer Stadt so nicht erwartet: Thieles Garten in Bremerhaven verzaubert mit Natur, Kunst und Kultur seine Besucherinnen und Besucher. © WFB/Jens Lehmkuhler

Der Gang durch das Gartentor ist wie der Schritt in eine andere Welt. Eben lärmten noch die Autos auf dem Mecklenburger Weg, der Erschließungsstraße für ein Wohngebiet im Norden Bremerhavens. Jetzt kehrt Ruhe ein, unterbrochen nur durch das Zwitschern einer Vielzahl von Vögeln in Frühlingsstimmung. Sie flattern zwischen Ästen und Zweigen, aus denen die ersten Blätter sprießen. Wer im Alltag auch oder vor allem in Corona-Zeiten für einen Augenblick Entspannung finden möchte, ist in „[Thieles Garten](#)“ bestens aufgehoben. „Diese Anlage ist schon eine Besonderheit, etwas das man hier in der Stadt nicht so erwartet“, sagt Doris Paula Baumgardt-Ackermann, Vorsitzende des Fördervereins Thieles Garten, „es ist auch nicht nur einfach eine Gartenanlage, sondern ein Kunstwerk.“

Ein Park voller Geschichten aus Kunst und Kultur



Angelegt wurde der beinahe zwei Hektar große Park von [Gustav und Georg Thiele](#) sowie Georgs Ehefrau Grete. Die 1877 und 1886 geborenen Brüder stammten aus einer Familie von Binnenschiffern mit musikalischen Ambitionen. Der Vater war Virtuose auf der Handharmonika, sein ältester Sohn Fritz strich die Geige und klapperte mit Kastagnetten; der acht Jahre jüngere Gustav spielte Flöte; Zusammen bildeten sie die „Friesenknabenkapelle“. Der jüngste Sohn Georg war noch zu klein fürs Musizieren. Noten kannte keiner von ihnen, genauso wenig wie die wahren Titel ihres Repertoires. Die Schifffahrt auf der Weser musste die Familie irgendwann im aussichtslosen Konkurrenzkampf mit der Eisenbahn nach Bremen aufgeben. Während Fritz dem Wasser als Schlepperkapitän im Hafen treu blieb, waren Gustav und Georg noch zu jung zum Arbeiten: „Aber sie wollten damals schon Künstler werden“, berichtet Baumgardt-Ackermann. Gustav träumte vom Dasein als Bildhauer, Georg hatte Ambitionen als Maler.



Ein Kleinod: Doris Paula Baumgardt-Ackermann, Vorsitzende des Fördervereins Thieles Garten, widmet im Ehrenamt unter der Woche täglich ihre Zeit dem Park. © WFB/Jens Lehmkuhler

Ein gescheitertes landwirtschaftliches Experiment ebnet Weg zum Skulpturengarten

Auf Umwegen kamen beide zum Ziel. Gustav lernte zunächst das Schnitzen von Galionsfiguren. Weil statt der Segelschiffe aber immer mehr Dampfer fuhren und die Figuren am Bug aus der Mode kamen, sattelte er um und wurde Lehrling der „Bremerhavener-Theater-Capelle“. Dort lernte er Noten und das Geigenspiel. Georg absolvierte eine Fotografenlehre, Gustav interessierte sich ebenfalls für Fotografie. Im ersten Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts eröffneten sie schließlich gemeinsam ein Fotogeschäft - mit handkolorierten Fotoabzügen verdienten sie gutes Geld.

1923 kauften sie das erste Drittel des heutigen Skulpturengartens. „Da sprach der Familiensinn aus ihnen, denn das Grundstück sollte ihr Bruder Fritz als Ackerland bekommen“, erzählt die Vorsitzende



des Fördervereins. Doch Schiffer Fritz war offenbar nicht zum Bauern geboren - das landwirtschaftliche Experiment sollte schief gehen. Der Erwerb des Grundstücks samt marodem Haus mitten in der damaligen Einöde der „Leher Haide“ - heute der dicht bebaute Bremerhavener [Stadtteil Leherheide](#) - erwies sich dennoch als Glücksgriff. Georg Thiele hatte begonnen, Skulpturen zu gestalten - zunächst klein und aus Gips und Draht, aus Mangel an Geld später aus Ziegelbrocken und Mörtel statt aus Bronze und Marmor. Eine Kunstschule hatte weder er noch sein inzwischen malender Bruder besucht. Aber der Wille beim künstlerischen Gestalten der Thieles war offenkundig ähnlich groß wie der beim Fotografieren.

Die Brüder lernten ihre Mitstreiterin Grete Itzen auf ihren Fototouren kennen

Mühsam buckelten die beiden mit der schweren Plattenkamera durch Heide und Stadt. Zumindest Georg verlieh die Liebe dabei offenbar Kräfte: Die beiden Brüder lernten bei ihren Fototouren Grete Itzen kennen. Die junge Frau war ebenfalls autodidaktische Fotografin, sie erlernte weitere Bildtechniken von den Brüdern, dabei verliebte sie sich in den Jüngeren. Grete und Georg heirateten - und gingen mit Gustav an ihr künstlerisches Schaffen. „In der Zeit sind ganz viele der bis heute erhaltenen Werke entstanden“, weiß Baumgardt-Ackermann. Nach und nach erweiterten sie den Garten neben ihrem Wohnhaus auf die heutigen 19 000 Quadratmeter und gestalteten ihn mit exotischen Bäumen, verspielten Skulpturen, verschlungenen Pfaden und schilfbewachsenen Teichen.



Traumwelt aus vergangenen Zeiten: Steingewordene Elfen und Waldgeister bevölkern Thieles Garten in Bremerhaven.
© WFB/Jens Lehmkuhler

„Grete Thiele war eine wunderhübsche Frau“

Rund 50 Einzelwerke und Gruppen sind bis heute in Thieles Garten zu sehen. Beim Rundgang tauchen zwischen Bäumen und Büschen immer wieder die von Gustav geschaffenen Skulpturen auf:

Zwei Jungen spielen Fußball, Elfen tanzen an einem Brunnen, an einem anderen werden drei junge Menschen von einer Kobra beobachtet. Auf einem Findling hockt derweil ein Waldgeist, der das ganze Geschehen mit einer gewissen Heiterkeit beäugt, als habe er das in Stein geformte Werk selbst inszeniert. Die Werke scheinen teils einer Traumwelt zu entspringen und teils einer Unbeschwertheit zu folgen, die vielleicht kennzeichnend für die späteren 1920er und die frühen 1930er Jahre war. Eins ist in dem märchenhaften Getümmel nicht zu übersehen: Grete hat offenbar ihrem Schwager immer wieder und gerne Modell gestanden. „Sie war eine wunderhübsche Frau“, betont die Vorsitzende des Fördervereins. Für die Skulpturen spielender Kinder standen Bewohner der wachsenden Nachbarschaft in Leherheide Modell. „Einige dieser Modelle leben heute noch.“

„Es ist eben ein Kleinod“

Auch wenn der Garten nach dem Tod der Thieles der Stadt Bremerhaven gehört und vom Gartenbauamt gepflegt wird, ist sein Erhalt in erster Linie dem Förderverein zu verdanken. Seit Jahrzehnten kümmert er sich um das Erbe der Thieles, hat die Kunstwerke behutsam aus dem Dornröschenschlaf zwischen wuchernden Pflanzen hervorgeholt und vom Moos der Jahrzehnte befreit. Doris Paula Baumgardt-Ackermann ist seit rund zehn Jahren die Vorsitzende; der Zufall hat sie in den Garten und in den Verein geführt. Was fasziniert sie im Detail an Thieles Garten so, dass sie im Ehrenamt unter der Woche täglich ihre Zeit dem Park widmet? Wie jedem Besucher fällt es ihr schwer, das konkret auszudrücken: „Es ist eben ein Kleinod.“

Förderverein betreibt den Garten ohne öffentliche Zuschüsse

Das Interesse an dem Idyll mit märchenhaften Zügen hat dabei auch wirtschaftliche Aspekte. Der Pavillon im Garten mit der angrenzenden Pergola kann gemietet werden - für Tagungen genauso wie für Familienfeiern. Brautpaare können sich hier trauen lassen. Der Förderverein veranstaltet regelmäßig Jazz-, Swing- und Soul-Konzerte. Unterm Strich führt das dazu, dass der Parkbetrieb ohne öffentliche Zuschüsse auskommt, sagt die Vorsitzende. Zurzeit ist es allerdings ruhig geworden. Wegen der Corona-Pandemie musste der Verein Veranstaltungen absagen. Aber die Stille stört die Park-Besucherinnen und Besucher nicht, im Gegenteil. Gleich hinter dem Gartentor macht sich das wohlthuende Gefühl breit, dass die Zeit wenigstens für einen Moment still zu stehen scheint.

Pressekontakt:

Förderverein Thieles Garten e.V., Doris Paula Baumgardt-Ackermann, Tel.: +49 179 932 33 27,
E-Mail: kontakt@thieles-garten.de

Autor: Wolfgang Heumer

Den Artikel finden Sie online auf der BIS-Seite unter: <https://www.bis-bremerhaven.de/idyll-mit-maerchenhaften-zuegen-kuenstler-kleinod-spendet-seit-fast-100-jahren-ruhe.99115.html>

Bilddownload

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

[Foto 1: Eine Besonderheit, die man in einer Stadt so nicht erwartet: Thieles Garten in Bremerhaven verzaubert mit Natur, Kunst und Kultur seine Besucherinnen und Besucher. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

[Foto 2: Ein Kleinod: Doris Paula Baumgardt-Ackermann, Vorsitzende des Fördervereins Thieles Garten, widmet im Ehrenamt unter der Woche täglich ihre Zeit dem Park. © WFB/Jens Lehmkühler](#)



[Foto 3: Traumwelt aus vergangenen Zeiten: Steingewordene Elfen und Waldgeister bevölkern Thieles Garten in Bremerhaven. © WFB/Jens Lehmkühler](#)

29.4.2020 - Berit Böhme

Starker Ausdruck und schnelle Beats

Drei Mal wöchentlich Tanztraining in Bremen, jede Menge gewonnene Medaillen und eine Show-Hauptrolle: Mara Skrodolies ganze Leidenschaft gilt dem „Videoclip-Dancing“. Dabei geht die Zehnjährige noch in die vierte Klasse.



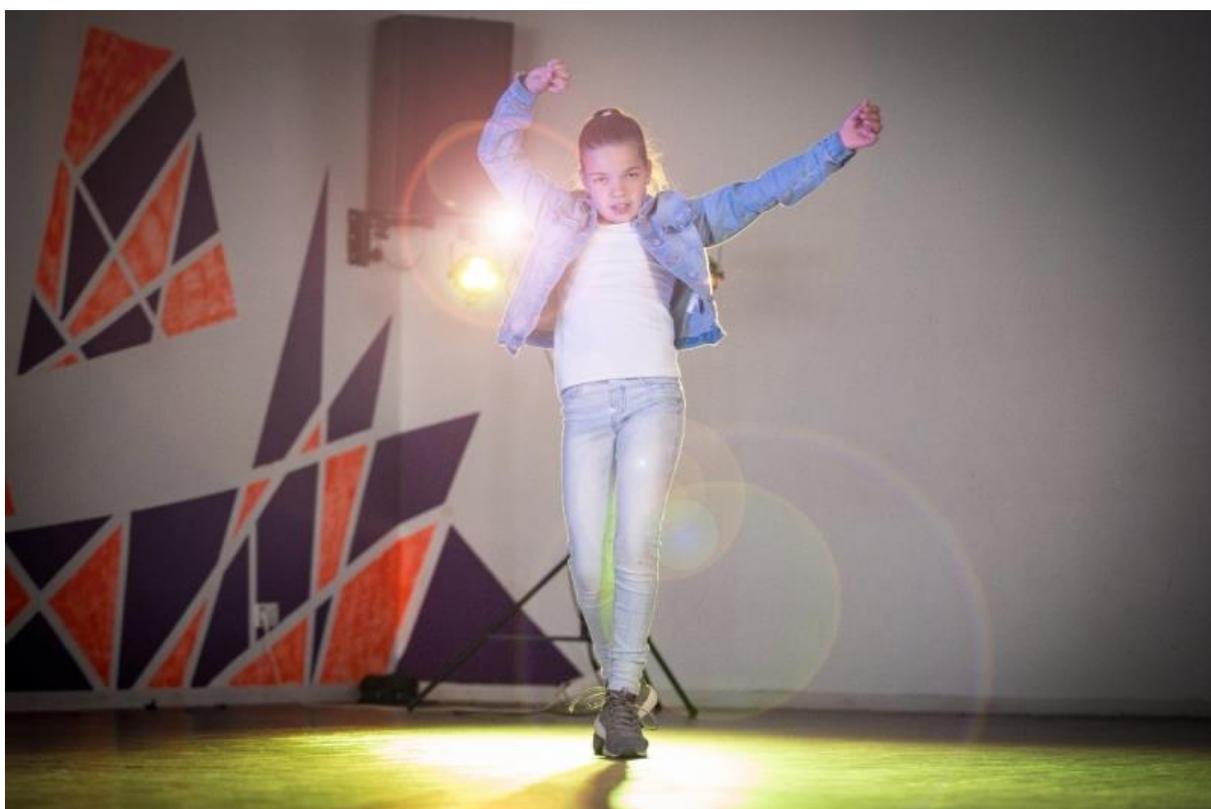
Die zehnjährige Mara und ihr Trainer Michele Cantanna sind ein eingespieltes Team. Der Profitänzer ist begeistert davon, wie seine Schülerin ihre Emotionen beim Tanzen zeigen kann. © WFB/Jens Lehmkühler

Manch kleines Mädchen träumt davon, als Ballerina im Tutu über die Bühne zu schweben. Nicht so die zehnjährige Mara Skrodolies. Sie bevorzugt Turnschuhe, lässige Shirts, Shorts und Overknees. Die Grundschullerin ist leidenschaftliche Anhängerin von „Videoclip-Dancing“ – sie tanzt also Choreografien zu Songs bekannter Stars. Sie weiß genau, was dabei wichtig ist: „Ausdruck muss ich zeigen“, sagt sie. Das nötige Rüstzeug dafür bekommt sie von Profitänzer Michele Cantanna im renommierten Bremer Studio „Tanzarena“. Dorthin fährt Mara drei Mal pro Woche von Schiffdorf bei Bremerhaven – wenn sie nicht gerade wegen des Coronavirus daran gehindert wird. Die harte Arbeit lohnt sich: Mara hat schon etliche Preise eingeheimst. Zuletzt wurde sie im Herbst 2019 Deutsche Meisterin im „Videoclip-Dancing“. Und im Frühjahr 2019 trat sie im [Musikvideo „Talking like before“](#) der in Bremen lebenden New-Country-Sängerin [Ann Doka](#) auf.



Typisch für „Video Dancing“: Durchgehende Bewegungen auf den Beat

Ann Doka war bei einer Veranstaltung auf das junge Talent aufmerksam geworden. „Da hat sie meinen Ausdruck gesehen und meine Power, die ich gezeigt habe“, erinnert sich Mara in einem Interview im Regionalfernsehen. „Mara ist ein emotionales Kind“, sagt Trainer Michele Cantanna. Die gefühlvolle Choreografie im Doka-Video hatte er für Mara entwickelt.



Dreimal die Woche trainiert Mara im renommierten Bremer Studio „Tanzarena“, das von den erfolgreichen Tänzern Roberto und Uta Albanese gegründet wurde. © WFB / Jens Lehmkuhler

Der Tanzstil „Videoclip-Dancing“ geht auf die in den 1990-er Jahren angesagten Musikvideos zurück, die in Sendern wie MTV und Viva ausgestrahlt wurden. Damals waren ausgefeilte Tanzeinlagen von Künstlern wie Michael Jackson populär. Zudem speist sich das „Videoclip-Dancing“ aus den Bühnenchoreografien aktueller Popstars. Es finden sich Elemente aus Street Jazz, House und Hip Hop wieder. „Typisch sind die durchgehende Bewegung auf den gleichmäßig betonten Beat sowie schnelle und akzentuierte Bewegungen der Arme und Beine“, heißt es beim Turnier-Veranstalter „Street Dance Factory“. Dort bestreitet auch Mara ihre Wettbewerbe.

Mara trainiert in der von Roberto und Uta Albanese gegründeten Tanzarena

„Sie war viereinhalb Jahre, als sie das erste Mal im Tanzstudio war“, erinnert sich Maras Mutter Birte Sembach. Zuerst nahm das Mädchen Unterricht in seinem Heimatort Schiffdorf, vor etwa drei Jahren wechselte es in die von Roberto Albanese und seiner Frau Uta gegründete Bremer Tanzarena, um bei



Profi Michele Cantanna zu trainieren. Die Albanese haben als Trainer der Lateinformation des „Grün-Gold-Clubs Bremen“ bereits internationale Tanzgeschichte geschrieben, Roberto Albanese machte zudem bereits in der RTL-Tanzshow Let's Dance mit.

Inzwischen sind Michele Cantanna und Mara ein eingespieltes Team. „Fast wie Vater und Kind. Sie guckt zu ihm auf“, sagt Mutter Birte Sembach. Anfangs tanzte Mara Hip-Hop, im Laufe der Zeit entwickelte sie sich in Richtung „Videoclip-Dancing“ weiter. Bei Wettbewerben dieses Tanzstils ist Improvisationstalent gefragt. „Man weiß nicht, was da kommt“, sagt Birte Sembach. Die Musik wird vom Veranstalter vorgegeben und bewegt sich in einer festgelegten Spanne von „Beats per Minute“ (Schläge pro Minute). Mara liebe das freie Tanzen auf Musik, sagt Cantanna, der vor sechs Jahren nach Deutschland kam. „Sie interpretiert das Lied mit ihren Emotionen und ihrer Beweglichkeit.“

„Nicht alle Leute schaffen es im Tanzbereich, ihre Emotionen zu zeigen“

Bei aller Begeisterung: Ein paar Trainingsinhalte stoßen bei der Viertklässlerin auf wenig Begeisterung - etwa Liegestütze. Auch das Üben mit Fitnessbändern an Schultern und Beinen für mehr Elastizität gehört nicht zu ihren Übungsfavoriten. Aber sie beißt sich auch durch ungeliebte Trainingseinheiten durch. „Das Schöne für uns Lehrer ist, wenn ein Schüler Lust hat“, sagt Michele Cantanna. „Und Mara kommt gerne zum Training. Mara will - das merkt man.“



Der Tanzstil „Videoclip-Dancing“ geht auf die in den 1990-er Jahren angesagten Musikvideos zurück, die in Sendern wie MTV und Viva ausgestrahlt wurden. © WFB / Jens Lehmkuhler

„Mara ist eine richtige Rampensau“

Die Zehnjährige ist aber nicht nur als Solotänzerin unterwegs. Regelmäßig trainiert sie mit anderen jungen Tänzerinnen und Tänzern aus dem Nordwesten. Im Juni 2019 spielte sie zudem die Hauptrolle in Michele Cantannas 100-minütiger Tanzproduktion „Freak-Show“. Der Trainer hatte keine Sekunde

gezögert, seinem Schützling die Hauptrolle zu geben. Auf der Bühne des Bremer Schlachthofs standen 80 Schülerinnen und Schüler der Tanzarena, Mara glänzte als dreiarmiges Mädchen. „Von Anfang an hab' ich das für Mara geschrieben. Mara ist eine richtige Rampensau“, sagt er augenzwinkernd. Bei all dem Lob ist Maras Berufswunsch auch keine Überraschung mehr: Sie möchte Profitänzerin werden.

Pressekontakt:

Birte Sembach, E-Mail: birte.sembach@hotmail.com
Michele Cantanna, Tel. +49 151 45718458

Autorin: Berit Böhme

Den Artikel finden Sie online auf der WFB-Seite unter: <https://www.wfb-bremen.de/de/page/stories/bremer-erfolgsgeschichten/videoclip-dancing-zehnjaehrige-meisterin-mara-tanz-bremen>

Bilddownload

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

Foto 1: Die zehnjährige Mara und ihr Trainer Michele Cantanna sind ein eingespieltes Team. Der Profitänzer ist begeistert davon, wie seine Schülerin ihre Emotionen beim Tanzen zeigen kann. © WFB/Jens Lehmkühler

Foto 2: Dreimal die Woche trainiert Mara im renommierten Bremer Studio „Tanzarena“, das von den erfolgreichen Tänzern Roberto und Uta Albanese gegründet wurde. © WFB/Jens Lehmkühler

Foto 3: Der Tanzstil „Videoclip-Dancing“ geht auf die in den 1990-er Jahren angesagten Musikvideos zurück, die in Sendern wie MTV und Viva ausgestrahlt wurden. © WFB/Jens Lehmkühler