



Dock 11 professionalisiert die Kreativ-Community durch Branchenvents und Vernetzung.

# Hilfe für Kreative

## einblick

Lars Potyka, Projektleiter von Dock 11, spricht mit uns über **die Herausforderungen und Chancen der Kreativbranche.**

Text: Helmut Peters  
Foto: Pressefoto

### Welche Idee verfolgt Dock 11 // Promoting Creative Industries – Saarland?

Lars Potyka: Kreativschaffende greifen mit ihren Perspektiven und Lösungen direkt in wirtschaftliche Dynamiken ein und machen branchenübergreifend Produkte und Dienstleistungen erfolgreich. Dock 11 ist ein Projekt zur Förderung der saarländischen Kreativwirtschaft, umgesetzt vom saarland.innovation & standort e. V., finanziert durch das Ministerium für Wirtschaft, Arbeit, Energie und Verkehr des Saarlandes.

### Wie steht die saarländische Politik zur Kreativwirtschaft?

Sie hat die Branche schon seit ca. acht Jahren im Blick und früh verstanden, dass deren Akteure Vorreiter im Thema Digitalisierung sind. Die sind mit ihren Perspektiven und Lösungen maßgebliche Innovationstreiber. Innovation Development ist auch in anderen Branchen ohne deren Kompetenzen kaum noch denkbar. Die Politik fördert durch Dock 11 also auch die Zukunft der Region. Der Blick nach England zeigt, dass die „creative industries“ sich dort als Schlüsselbranche für die gesamte Wirtschaft etabliert haben.

### Wie ist die Idee des Dock 11 entstanden?

Das saarländische Wirtschaftsministerium hat vor zwei Jahren entschieden, seine Einrichtung zur Förderung der Kreativwirtschaft zu erneuern. Anstatt selbst ein Konzept zu entwerfen, entwickelten wir in einem agilen Setup zusammen mit Akteuren der Branche ein Förderinstrument, das passgenau deren Bedarfe bedient. Dieses Instrument ist Dock 11.

### Wer profitiert besonders von Dock 11?

Die Branche ist im Saarland stark geprägt durch Leute, die im Design- und Kommunikationsbereich tätig sind. Unser Fokus liegt hier verstärkt auf den Interessen von kleinen Boutique-Agenturen, Projekt-Kollaborationen und Freelancern. Natürlich halten wir aber auch die Interessen größerer Agenturen oder von Akteuren aus anderen Bereichen, wie etwa der Filmproduktion, im Auge.

**Kreativschaffende greifen mit ihren Perspektiven und Lösungen direkt in wirtschaftliche Dynamiken ein und machen branchenübergreifend Produkte und Dienstleistungen erfolgreich.**

### Was sind, neben der aktuellen Corona Krise, eigentlich die großen Herausforderungen der Branche?

Ein erheblicher Teil der Kreativschaffenden wirtschaftet noch immer unter schwierigen Bedingungen. Hierzu zählt, dass der Markt für Kreativleistungen selten durch Angebot und Nachfrage reguliert wird. Es gibt überdurchschnittlich viele Freelancer in der Branche, die Geschäftsmodellfinanzierung bei immateriellen Produkten ist sehr schwierig und die Sensibilisierung der Menschen für den Wert von kreativen Leistungen benötigt auch noch einiges an Arbeit. Das sind alles Felder, in denen Dock 11 aktiv ist.

### Was macht Dock 11 genau?

Wir professionalisieren die Community durch Branchenevents, Vernetzung und Consulting. Darüber hinaus liefert unser Redaktionsteam täglich Branchennews und -insights. Unsere Leistungen sind alle kostenfrei. Wir machen kreatives Unternehmertum in der Öffentlichkeit sichtbar und geben den Creatives eine Stimme als Innovationstreiber in der saarländischen Wirtschaft.



Das Team: Christian Steinbach, Carolin Ackermann und Kai Wagner.

## Vollautomatisierte Fischzucht

### innovation

Carolin Ackermann, Managing Partner bei SEAWATER Cubes, im Interview über die Kombination von **Heimatverbundenheit** und ländliche Start-up-Gründungen.

Text: Helmut Peters  
Foto: Presse

### Was tut ein Unternehmen mit dem interessanten Namen SEAWATER Cubes?

Carolin Ackermann (Managing Partner): Wir haben eine kompakte und vollautomatisierte Fischzuchtanlage entwickelt, mit der Meeresfisch regional und nachhaltig im Inland produziert werden kann. Die Anlage ist in recycelten Schiffscontainern untergebracht und verfügt über eine Filtertechnik, die 99 % des Wassers recycelt und dieses stets klar hält. Die Fische wachsen somit unter besten Bedingungen ohne Stress, Mikroplastik und den Einsatz von Medikamenten auf.

### Wie platzieren Sie sich am Markt?

Wir haben 2017 eine EXIST-Forschungstransfer Förderung erhalten, mit Hilfe derer wir unseren Prototypen entwickelt haben. Aktuell sind wir auf der Suche nach Pilotkunden und kurz vor dem Markteintritt.

### Warum sitzen Sie ausgerechnet im Saarland?

Wir sind drei Gründer und stammen alle aus dem Saarland, haben hier an der htw saar studiert und teilweise auch nach dem Studium dort als wissenschaftliche Mitarbeiter gearbeitet, prinzipiell sind wir recht heimatverbunden. Zudem wird die Exist Förderung über die Hochschule ausgeschüttet, das hat quasi bedingt, dass wir unseren Standort im Saarland lassen. Wir sind auch davon überzeugt, dass ein guter Standort ist.

## Eis aus der Region



**Dominik Heil,**  
Gründer der Henry's Eismanufaktur

### fokus

Was macht ein **gutes Eis** aus? Das erklärt Dominik Heil der „Henry's Eismanufaktur“.

Text: Helmut Peters  
Foto: KfW Bankengruppe/Frank Peters

### Warum haben Sie für Ihre Idee Henry's Eismanufaktur gerade das Saarland als Standort ausgewählt?

Dominik Heil: Das Saarland ist einfach auf Grund seiner geographischen Lage kulinarisch gesehen die Sonne im Planetensystem. Wir haben eine hohe Anzahl von Sternköchen – das kommt nicht von ungefähr.

### Worin unterscheidet sich Ihre Eisherstellung am auffälligsten von der Konkurrenz?

Ich wollte ein Eis machen, das seinem Namen gerecht wird. Ein Eis, das nach dem schmeckt, nach dem es benannt ist. Es gibt zu viel Eis auf dem Markt, das schaumig ist, zu viel Luft enthält, schlechte Rohstoffe, mit Farb- und Konservierungsstoffen hergestellt wurde. Oder auch einfach industrielles Eis, ein durch Röhrensysteme gepumptes Massenprodukt.

Genau das ist aus meiner Sicht kein gutes Eis. Und da mir die Region, kurze Wege und die Herkunft meiner Lebensmittel und Rohstoffe wichtig sind, wollte ich ein „Eis aus der Region für die Region“ herstellen.

### Welches ist Ihre gelungenste Eiskreation?

Schwarzwälderkirschtorten-Eis. Aber ich glaube, viele meiner Kunden würden Halva sagen, ein Sesam-Milchreis, mit Erdnüssen, Schokostückchen, Sesamsaat und Halva-Würfeln.