

Phaeno erweitert das Angebot

Die Diskussion um Vermittlung von **Wissenschaft** steht im Zentrum

Wolfsburg. Zum 20-jährigen Bestehen hat das Phaeno Science Center in Wolfsburg sein Angebot erweitert und einen neuen Bereich eröffnet: das Forum. Hier soll es künftig darum gehen, wie wissenschaftliche Erkenntnisse in einer zunehmend komplexen Gesellschaft vermittelt und gemeinsam diskutiert werden können.

Seit seiner Eröffnung steht das Phaeno dafür, naturwissenschaftliche Phänomene anschaulich erlebbar zu machen. Dieses Prinzip bleibt weiterhin zentral. Mit dem Forum wird das Konzept nun ergänzt: Themen, die über einzelne Experimente hinausgehen und gesellschaftliche Bedeutung haben, sollen hier gemeinsam reflektiert werden. Der neue Bereich versteht sich als Ort für Austausch, unterschiedliche Perspektiven und ein vertieftes Verständnis komplexer Zusammenhänge.

Eingebettet ist das Forum in den neuen Ausstellungsbereich „Planet A“, der sich mit Wetter- und Klimaphänomenen beschäftigt. Besucherinnen und Besucher können dort nachvollziehen, wie CO₂ zur Erderwärmung beiträgt und welche Rolle fossile Rohstoffe im Klimasystem spielen - etwa der Kunststoff: Der Werkstoff basiert auf fossilen Rohstoffen, ist in vielen Pro-



Wissenschaftler unter sich: Professor Klaus Neuburg (2. v. li.) mit Julius Lipinski, Julian Knigge und Moritz Winkler von der Ostfalia Hochschule.

FOTO: MATTHIAS LEITZKE

duktionsprozessen unverzichtbar und spielt eine wichtige Rolle in der Diskussion um Klimaschutz und Ressourcenverbrauch. Das Forum greift diese Zusammenhänge auf und stellt Fragen nach ressourcenschonenden Lösungen.

Ziel ist es dabei nicht allein, naturwissenschaftliche Grundlagen zu vermitteln. Vielmehr soll das Forum helfen, komplexe Themen einzuordnen und damit eine Grundlage für informierte Meinungsbildung und gesellschaftliche Teilhabe zu schaffen.

Möglich wurde das erste Forum-Format durch eine Kooperation mit der Ostfalia Hochschule für angewandte Wissenschaften. Die Zusammenarbeit

zwischen Phaeno und Ostfalia gilt im Rahmen einer Förderung durch die Volkswagen-Stiftung als Modellprojekt für neue Formen der Wissenschaftskommunikation.

Am Wolfsburger Institut für Recycling arbeitet die Ostfalia an Werkstoffen der Zukunft, darunter nachhaltige Faserverbundmaterialien und biobasierte Rohstoffe. Diese Forschung findet im neuen Forum einen Ort, an dem sie öffentlich diskutiert und eingeordnet werden kann.

Das neue Forum setzt dabei bewusst auf dialogische und partizipative Formate. Kooperationen mit Wissenschaft und gesellschaftlichen Akteuren sollen regelmäßig wechseln.

Die Eiscafé-Saison in Wolfsburg ist eröffnet

Fortsetzung von Seite 1

pro Kugel nicht gestiegen. Neben klassischen Eissorten wie Haselnuss, Pistazie oder Stracciatella, gibt es auch eine Auswahl für Veganer. Dazu zählen Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Mango-Maracuja und Dunkle Schokolade. Außerdem präsentiert Inhaberin Sara Guerrero pünktlich zur Saison zwei neue Sorten: Limoncello und Matcha Tea.

Auch das **Superleggera** hat seine Eis-Preise seit drei Jahren nicht geändert. Die Kugel kostet weiterhin 2 Euro und auch dieses Jahr kann man sich wieder über besondere Sorten wie Gorgonzola, Weißer Kaffee oder Stachelbeere freuen. Zudem sind alle Fruchtorten vegan. Allerdings eröffnet das Superleggera Eiscafé erst im April, aufgrund einer Baustelle vor dem Eingang.

Ein weiteres Lokal, das die Preise halten konnte, ist das **Eiscafé Roma**. Dort kostet die Kugel Eis auch 1,80 Euro. Geschäftsführer Adrian Simion erklärt seine Entscheidung: „Jeder sollte sich eine Kugel Eis leisten können, deshalb haben wir versucht, den Preis zu halten.“ Aktuell lockt er mit neuen Sorten wie Sahne-Waldfrucht und Popcorn-Salzkarameell. „Im Sommer

werden wir noch mehr besondere Sorten anbieten“, sagt er.

Das **Eiscafé Milan** bietet sein Eis für 1,80 Euro pro Kugel zum Mitnehmen an. Setzt man sich ins Café, kostet es 2 Euro. Geschäftsführer Abdul Karim Abdul Karim Ingrid betont: „Man kann den Preis nicht teurer machen, das ist unmöglich. Wir achten da auf die Kunden, da alles teurer geworden ist.“ Neben der besonderen Eissorte Baklava bietet das Café ab April auch Fruit-Cakes an. Dabei handelt es sich um aus weißer Schokolade nachgebildete Früchte mit entsprechender Mascarpone-Füllung.

Sowohl im **Eiscafé Licata** in Wendschott als auch in der neu eröffneten **Gelateria Siciliada Licata** am Hansaplatz kostet die Kugel zum Mitnehmen 1,80 Euro und zum Vor-Ort-Essen 1,90 Euro. „In den nächsten Wochen wird es wöchentlich besondere Sorten wie Raffaello, Dubai-Schokolade oder Oreo geben“, erzählt Geschäftsführer Antonio Licata. Insgesamt umfasst das Angebot aktuell rund 20 Eissorten, die regelmäßig wechseln sollen, um für Abwechslung zu sorgen. Produziert wird das Eis an beiden Standorten im eigenen Eislabor direkt vor Ort.



Die Eismanufaktur des Superleggera eröffnet Geschäftsführer Raffael Kisiala wieder im April.

FOTO: ROLAND HERMSTEIN

ALLES IST REDUZIERT - jetzt zugreifen und sparen

TOTALAUSVERKAUF
wegen Geschäftsaufgabe



Uhren Keiser

Porschestraße 44 in Wolfsburg

Goldankauf → sicher & fair



MEHR NACHRICHTEN
AUS WOLFSBURG UND DER REGION
FINDEN SIE AUF WAZ-ONLINE.DE



NEU: WAZ-Live-Verkehrsticker

Verkehrsmeldungen und Warnungen zu Staus, stockendem Verkehr und Verzögerungen in Wolfsburg und der Region in Echtzeit.

Einfach QR-Code scannen