



Foto: We Water

»Wir kämpfen für sauberes Trinkwasser«

Hannes Schwessinger, Ulrich Weise, Thilo Kunz und Steven Hille, Gründer des Start-ups WeWater

Klares Wasser fließt hierzulande ganz selbstverständlich aus dem Hahn. Jedoch: 844 Millionen Menschen weltweit haben keinen Zugang zu sauberem Trinkwasser. Das möchten Steven Hille, Hannes Schwessinger, Thilo Kunz und Ulrich Weise mit einem innovativen Filtersystem ändern. Mit ihrem Start-up WeWater widmen sich die vier Berliner dem Thema der knappen Ressourcen. „Wir wollen Menschen in Krisenregionen und Entwicklungsländern helfen, die bisher ungenießbare Wasserquellen aufzubereiten“, so Ulrich Weise, der seit über 25 Jahren in der Wasseraufbereitung arbeitet und die Filtersysteme entwickelt hat. „Unsere Produktlösungen arbeiten ohne Strom. Eine Reinigungsmembran filtert Viren, Bakterien und Krankheitserreger wie Cholera sehr wirkungsvoll aus dem Wasser. Eine zweite Filterstufe sorgt mit Sonnenlicht und einem neuartigen Katalysator für hygienische Unbedenklichkeit“, erklärt er.

Schwessinger, der mit Hille bereits Brunnenbau- und Recyclingprojekte initiiert hat, ergänzt: „Wir kämpfen für sauberes Trinkwasser, damit jeder Mensch sein Trinkwasser unabhängig aufbereiten kann - ob es der kleine Dorfbrunnen ist oder der große Fluss.“ Die Filter-Technologie wurde in drei Formaten entwickelt. Der sogenannte AQQA®-bag umfasst fünf Liter und ermöglicht eine kurzfristige Trinkwasserversorgung. Der AQQA®-cube ist eine mobile Zwischenlösung für kleine Dorfgemeinschaften und filtert 1200 Liter Wasser

pro Tag und das modulare AQQA®-system kann 500 bis 30.000 Liter verunreinigtes Wasser pro Tag in Trinkwasser aufbereiten. Die Filter kosten zwischen 46 und 1000 Euro.

Das erste Hilfsprojekt steht schon in den Startlöchern: In einem Kinderdorf bei Bweyale, Uganda, hilft WeWater einer auf Schulbildung fokussierten Organisation und stellt Filteranlagen für die dort verunreinigten Brunnen zur Verfügung. „Nach anderthalb Jahren bürokratischem Hürdenlauf konnten wir das Start-up Ende April nun offiziell gründen und erste Förderpartner wie den Reisedepeschen Verlag und den DSV (Deutschen Schwimmverband e.V.) gewinnen“, so der engagierte Thilo Kunz, der mit Steven Hille die Öffentlichkeitsarbeit übernommen hat. „Mit einem Restaurant in Prenzlauer Berg gehen wir demnächst eine wunderbare Kooperation ein. Das Restaurant schenkt kostenfrei Leitungswasser aus und informiert seine Gäste gleichzeitig mit einem WeWater-Flyer nebst Spendenhinweis über das Projekt“, so Hille, der Gastronomiebetriebe dazu einlädt, sich bei Interesse bei WeWater zu melden. „Die internationalen Hilfsorganisationen sind die nächsten, die wir ins Boot holen werden“, so Schwessinger, der mit seinen WeWater-Partnern zu den Weltverbessern gehört, die nach Worten auch Taten folgen lassen. (Anke Sademann)

WeWater
Infos und Spenden auf www.wewater.org



Foto: Jens Halimann

»Nach vielen Jahren Hotelerfahrung wollte ich etwas Eigenes, nach meiner Vorstellung machen«

Felix Mielke, Ex-Küchenchef vom Le Faubourg, heute Chef von seinem neuen Nobel-Imbiss namens Schüsseldienst

Es ist ihm anzusehen. Es ist nicht nur die Basecap, die Lässigkeit erkennen lässt. Felix Mielke bereitet konzentriert aber sichtlich entspannt auf kleinstem Raum und für alle Gäste sichtbar das Essen für seine Schüsseln vor. Deshalb auch der Name Schüsseldienst und die Umschreibung der Geschäftsidee. Der Spitzenkoch hat sich mit seinem Cousin selbstständig gemacht. Nun also Imbissbesitzer? Ja und nein. Seinem Anspruch und seiner Philosophie von gutem Essen ist er treu geblieben. Seine jahrelange Karriere als Küchenchef in Hotels wie im Le Faubourg im Sofitel hat ihn geprägt und geschult.

„Die Entscheidungen, wie alles auszusehen hat, wie wir den Imbiss im Detail gestalten, das hat sich schnell geklärt.“ Mielke schätzt diese kurzen Wege bei der Umsetzung von Ideen. Bei der Küche redet ihm keiner rein. Das ist sein unumstrittenes Terrain. Zu Recht. Denn was er kunstvoll auf flachen Schüsseln drapiert und arrangiert, lässt alles vergessen, was bisher unter dem Begriff Bowls zu haben ist. Gegen diese Begrifflichkeit wehrt sich Mielke, auch zu Recht. Fine Dining auf die schnelle Art, das trifft es wohl eher. Auch die Inneneinrichtung des kleinen Ladens suggeriert mehr als

simples Fastfood. Mielke serviert in Schüsseln feines Essen. Davor bekommt jeder Gast erst einmal eine Kostprobe von der wöchentlich wechselnden Suppe. Das kann eine aromatische, mit dezenter Schärfe verfeinerte Pilzessence sein. Diese leichte Schärfe ist Mielkes Spezialität, die findet sich in fast allen Gerichten.

Der Blick fällt auf die Rückwand der Küche, dort hängen zwei gerahmte Speisekarten, die eine mit kalten Gerichten, die andere mit warmen. Der Renner sind die Rippchen, erzählt Cousin Christian, dessen Frau an diesem Tag mithilft, wie es die ganze Familie sowieso tut.

Doch der Blumenkohl macht an dem Besuchstag mehr an. Er wird kalt gerieben, mit Dill, Schnittlauch, Petersilie, dazu kommen geröstete Sonnenblumen- und Pinien-Kerne, gewürzt wird das mit einer Vinaigrette aus Salz, Pfeffer, Zucker, Pflanzenöl und ein wenig Reissessig, obenauf kommt ein Salat aus Staudensellerie, Wildkräuter und geriebenem Eigelb sowie einem Leinsaat-Chip. (emh)

Schüsseldienst
Akazienstraße 3a, Schöneberg,
Mo 12-16 Uhr, Di-Sa 12-21 Uhr

»Bei uns gibt es eine bunte Mischung an Leuten, wie man sie sonst nicht trifft. Zu unseren Kunden gehören Künstler und Leute aus der Musikbranche, aber eben auch Politiker und Geschäftsleute«

Oliver Chesler, Mitbegründer des Volk

Eine Austerbar für alle. Zu verdanken ist das den beiden Gründern Oliver Chesler und Margaux Arabian, die mit ihrer Bar einen Mangel beheben wollten, den sie selbst oft zu spüren bekamen. „Wir lieben Austern. Aber in Berlin gibt es neben dem KaDeWe oder dem Lafayette kaum einen Ort, wo man sich auf diese Zutat spezialisiert hat“, erklärt Oliver Chesler.

Seit einigen Monaten betreiben er und seine Partnerin Margaux Arabian nun das Volk gegenüber dem Volkspark am Weinberg. Neben Austern, verschiedener Sorten und Größen, servieren sie dort wechselnde Gerichte der französischen Küche, wie den Croque Monsieur. Aber auch eigene Kreationen stehen auf der Speisekarte.

„Im Moment gibt es bei uns zum Beispiel eine Parmesansuppe, in die wir uns regelrecht verliebt haben. Das heißt, wir werden sie auch noch eine Weile in der Karte behalten. Ansonsten beherbergt unser Menü viel, das unsere Gäste noch nie zuvor gegessen haben.



Gerade junge Menschen essen bei uns oft die erste Auster ihres Lebens“, so Chesler weiter. Oliver Chesler selbst war der Welt bisher vor allem unter seinem Künstlernamen The Horrorist bekannt, unter dem er weltweit elektronische Musik spielt. So lernte er auch seine Partnerin Margaux Arabian kennen. Die gelernte Köchin ist die Tochter von Ghislaine Arabian, der ersten Köchin, die mit zwei Michelin-Sternen prämiert wurde. Gemeinsam wollen sie nun mit dem Volk einen Ort schaffen, an dem sich die Kulturen treffen, um gemeinsam gut zu essen. Daher auch der Name - Volk. Für alle also. In die Zukunft gedacht, können die beiden sich auch Catering- und Lieferdienst-Angebote vorstellen. Doch erst einmal gilt es die Nachbarschaft zu verzaubern. (Leon Disser)

Volk
Brunnenstraße 182, Mitte,
Tel. 0173 686 38 83, www.volkmitte.de,
Di-Sa 12-23 Uhr, Speisen ab 4 €