



Foto: Pia Negril/HPI

»Nicht nur unsere Köche sammeln Erfahrungen, auch ich lerne immer wieder Neues dazu«

Holger Dornberger, Projektleiter von Grenzenlos Kochen

Kicken und Kochen. Zwei Dinge, die auf den ersten Blick nicht viel miteinander zu tun haben, bei Champions ohne Grenzen jedoch eng miteinander verknüpft sind. Beide Aktivitäten verbinden Menschen ohne viele Worte. „Die Idee von Champions ohne Grenzen waren offenes, kostenfreies Fußballtraining für geflüchtete Frauen, Männer, Jugendliche und Kinder“, erklärt Holger Dornberger, Koordinator von Grenzenlos Kochen. „Gleichzeitig verstehen wir uns als ein Ort der Begegnung.“ Grenzenlos Kochen wurde 2012 ins Leben gerufen. „Nach einer kurzzeitigen Pause habe ich 2016 das Projekt übernommen. Ich koche selbst unheimlich gerne und es macht mir Spaß diese Leidenschaft mit anderen zu teilen.“ An dem Kochprojekt für Flüchtlinge kann jeder teilnehmen, seien

es Menschen, die in ihrem Heimatland bereits Erfahrungen in der Küche gesammelt haben, seien es Neueinsteiger, die Einblicke in den Bereich des gastronomischen Kochens erlangen möchten. „Ich arbeite hauptsächlich im Hintergrund, koordiniere und helfe den Jungs bei der Organisation. Was das Kochen anbelangt, möchte ich ihnen so viel Freiraum wie möglich lassen.“ Die Teilnehmer sollen die Gelegenheit bekommen, sich in einem Arbeitsumfeld zu erproben, in dem sie sich und ihre Wurzeln individuell einbringen können. „Wo unsere Teilnehmer herkommen, sind Kochen und Essen ein wichtiger Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens. Beides wird viel mehr zelebriert als in Deutschland.“ Gekocht wird in der Mietküche des HeileHaus in Kreuzberg. „Die Herausforderungen rei-

chen von der Beschaffung der Zutaten über die Koordination in der Küche und die passenden Kochutensilien bis zur Anpassung der Gerichte an den deutschen Geschmack und Gewohnheiten. Trotzdem haben wir am Ende immer leckere Ergebnisse und wieder ein paar Erfahrungen mehr für das nächste Mal.“ Das kleine Team kocht für bis zu 100 Personen und kann als Buffet-Catering für Feiern sowie Sport- oder Kulturveranstaltungen gebucht werden. (akh)

Champions ohne Grenzen - Grenzenlos Kochen

c/o MSZ Krefithaus,
Rudolf-Seiffert-Straße 50, Lichtenberg,
grenzenloskochen@championsohne-
grenzen.de,
www.championsohnegrenzen.com

»Für den guten Zweck - unsere Mate musste also besonders gut werden«

Patrick Kintzi, Mitbegründer von Solidarity Drinks

Berlin mag Mate. Erfrischungsgetränke mit der südamerikanischen Zutat sind Kult! Das wussten auch Patrick Kintzi und Roberta Di Martino und riefen Solidrinks ins Leben. Im Mittelpunkt von Solidrinks steht jedoch eine Vision, wie Patrick Kintzi erklärt: „In Berlin gibt es viele tolle Projekte von und mit Geflüchteten. Wir wollten einen dauerhaften Beitrag leisten und brauchten dafür ein Produkt, das wir vermarkten können und dessen Gewinne dann zu 100 Prozent an die Initiativen gehen. Es musste also etwas sein, das viele Menschen mögen. So wurde Solimate geboren.“ Aktuell unterstützt Solidrinks die Projekte Bag Mohajer, Champi-

ons ohne Grenzen, KUB e.V. und Women in Exile. „Ein weiterer wichtiger Erfolg war unsere gesellschaftspolitische Kampagne Solishouts“, so Frauke Wiegand, die kurz nach Firmengründung Teil des Teams wurde. „Wir wollten kein Firmenlogo. Viel passender fanden wir die Idee, den Projekten, die wir unterstützen, einen zusätzlichen Raum zu geben, um ihre Botschaften zu verbreiten - in Form von wechselnden Etiketten. So tragen unsere Flaschen Statements in die Öffentlichkeit. Es gibt vier verschiedene Editionen - für jedes Projekt eine.“ Jetzt geht das Sozialunternehmen Solidarity Drinks noch einen Schritt weiter und startet

mit einem Tandem-Projekt im eigenen Unternehmen. Geflüchtete Menschen und Migranten haben die Möglichkeit, sich mit jeweils einem hiesigen Mitarbeiter einen Arbeitsplatz zu teilen. So können sie von- und miteinander lernen. Das sympathische Team von Solidrinks überzeugt durch transparentes Vorgehen und die eigene Begeisterung für eine gute Sache. Und natürlich sind unterdessen alle Solidrinks-Mitarbeiter absolute Mate-Fans. (akh)

Solidarity Drinks GmbH

Kinzigerstraße 34, Friedrichshain,
Tel. 030 98 35 26 10, welcome@
solidrinks.de, www.solidrinks.de



Foto: Pia Negril/HPI

»Geld ist für mich keine Motivation und war es auch nie. Alles, was ich mache, ist wertebasiert«

Sebastian Berlein, Gründer von Vanilla Campaign

Mit fünf Kilogramm Vanilleschoten im Gepäck reiste Sebastian Berlein im Frühjahr 2016 von Mexiko nach Berlin. Als der junge Künstler und Grafikdesigner vor rund vier Jahren für eine Auszeit nach Mexiko reiste und dort als Kunstlehrer arbeitete, hörte er zum ersten Mal von „der besten Vanille der Welt“. Er erfuhr, dass echte Vanille ursprünglich aus der Region Papantla im Bundesstaat Veracruz stammt. Das Aroma dieser im tropischen Regenwald wachsenden Schote ist milder, dezenter und doch gleichzeitig würziger als das der bekannten Bourbon-Vanille.

„Ich habe angefangen, mich für die Schote zu interessieren, wollte sehen wie sie wächst und den Lebensraum der Pflanze kennenlernen. Sie hat mich fasziniert! In Europa weiß kaum jemand, dass Vanille ursprünglich

aus Mexiko stammt.“ So entstand die Idee, die Vanille nach Deutschland zu bringen. „Ich bin Entrepreneur und Künstler aus Leidenschaft und arbeite an vielen Projekten. Beweggrund für alles, was ich mache, ist der Wunsch, etwas zu verändern und Impulse zu setzen. In diesem Fall bedeutet das, soziale Projekte anzustoßen und gemeinsam mit den Menschen vor Ort die lokalen Strukturen zu stärken und Verbesserung anzuregen. Dafür benutze ich die Vanille.“ Vanilla Campaign basiert auf einem Konzept des nachhaltigen Wirtschaftens sowie der Transparenz in Preis, Qualität und Kommunikation. Offizieller Kooperationspartner und Freund, wie Berlein betont, ist José Luis Hernández Decuir, Vanille-Experte und Besitzer des Ökoparks Xanath, für dessen Erhalt sich Vanilla Campaign einsetzt.

„Für 2017 arbeite ich an einer Bio-Zertifizierung, die für ein Person-Food-Projekt eine Riesenherausforderung ist. Deshalb startet ab dem 21.9. bis zum 15.10. eine Crowdfunding-Kampagne. Je mehr zusammenkommt, desto mehr Kleinbauern können zertifiziert werden.“

Theoretisch entspricht die Vanille aus Papantla schon jetzt den Bio-Vorgaben. „Viele kleine Restaurants, Cafés oder Eismanufakturen, die auf ausgewählte Zutaten achten, waren sofort von der Vanille begeistert.“ Wer die Vanille probieren möchte, kann im Online-Shop für nur sieben Euro drei Schoten bestellen oder z.B. bei Vanille & Marille eine Kugel Eis genießen. (akh)

Vanilla Campaign

Tel. 0178 298 37 11,
hello@vanillacampaign.com,
www.vanillacampaign.com



Foto: Pia Negril/HPI