

weekend

JOURNAL

Handelsblatt

Anarchie

Warum bei der Einrichtung keine Regeln mehr gelten

Hierarchie

Wie Sie beim America's Cup in der ersten Reihe sitzen

Monarchie

Wo die Schotten England alt aussehen lassen



Park & Ride

Wie Solarworld-Gründer Frank Asbeck Motorradliebe und grünes Business verbindet – und warum er von einem Lustgarten fürs Volk träumt.

Heiß auf die Insel

Grillen ist Männersache, Motorbootfahren auch. Mit dem **BBQ-Donut** können hungrige Wasserratten beides miteinander verbinden.

Wenn der Sommer so wird, wie der Frühling begonnen hat, dann wünscht man sich nichts sehnlicher, als auf einer Luftmatratze zwischen Juni und September auf einem See herumzudümpeln. Allenfalls noch unterbrochen von gelegentlichen Ausflügen ans Ufer, um einen Obstsalat oder einen eiskalten Margaritha einzuwerfen. Eines jedoch muss in diesem Sommer allerdings ausfallen: das Grillen. Dafür wird es aller Voraussicht nach einfach zu heiß.

Es war auch einer dieser heißen Tage, als Sebastian Schmitt für eine Idee entbrannte. Der Architekturstudent planschte im Baggersee, während am Ufer ein Grill nach dem nächsten entfacht wurde. Schmitt hätte den Grill aber am liebsten gleich im Wasser angeworfen. Also setzte er sich zu Hause an den Schreibtisch und suchte eine Lösung, die das Grillen auch bei Außentemperaturen um den Marshmelowschmelzpunkt herum erträglich machen sollte. Er tüftelte an Bootsmodellen mit integriertem Grill – zunächst noch Tretbootvarianten, bei denen man sich gegenüber saß, schließlich entwickelte er eines mit Elektromotor.

Was zunächst als Spaß begonnen hatte, wurde nach und nach eine handfeste Aufgabe und schließlich, nach dem Studium, auch ein Geschäftsmodell. Bei mehreren Businessplan- und Start-up-Wettbewerben wurde seine Idee ausgezeichnet, 2006 stellte er die ersten Prototypen vor, und in diesem Jahr gibt es ihn auch zu kaufen: den BBQ-Donut.

Der Donut ist eine runde Schwimmplattform mit 3,5 Meter Durchmesser. Um einen Tisch herum sind Sitzbänke für zehn Personen gruppiert. In die Tischplatte wur-

den Vertiefungen für Gläser eingelassen – damit nichts über Bord geht. Zudem gibt es Stauraum fürs Bier und einen Kugelgrill, der in der Tischplatte versenkt wird. Ein Elektromotörchen mit etwa 2 PS bringt die schwimmende Wurstfabrik auf drei bis vier Kilometer in der Stunde. Und über allem hängt ein Schirm, damit nur das Grillgut gebrutzelt wird. Der Sonnenschutz muss allerdings ab Windstärke vier eingeklappt werden. Ab Windstärke sechs sollte von Ausfahrten mit der grillenden Insel Abstand genommen werden.

Schmitt arbeitet unterdessen an weiteren Ausstattungsvarianten für den Freizeitponton. So soll es künftig Boxen zur Beschallung der Grillveranstaltung geben, atmosphärisches LED-Licht und eine aufblasbare Liegefläche für den wurstfreien Ausflug.

Mittlerweile ist aus der Studentenidee ein kleines Unternehmen mit sieben Angestellten geworden. Und Schmitts Grillkringel dümpelt bereits in Badeseen oder auf offenen Gewässern – und soll künftig zu einem häufig bestaunten und beheizten Wasserfahrzeug vor Dubai und der türkischen Küste werden. Das Gefährt ist vor allem für Verleiher gedacht, die die Grillattraktion stundenweise verchartern und zudem mit Bannerwerbung noch ordentlich dazuverdienen können. Oder für Gastronomen, die damit – zu Wasser oder auch zu Lande – Gäste anlo-

cken wollen.

Aber auch Privatpersonen leisten sich die schwimmende Küche zu knapp 15000 Euro. Ein erfolgreicher deutscher Unternehmer, der sonst eher mit Kunst als mit Schwenksteaks in Verbindung gebracht wird, soll mit dem guten Stück zum Geburtstag überrascht werden.

Stefan Wimmer

Wurstwasser

Grillboot **BBQ Donut** von **Artthink**.

Für bis zu zehn Personen.

Gewicht: um 500 kg.

Zuladung: um 1000 kg

Stauraum: sechs Fächer mit je 48 Liter

Höchstgeschwindigkeit: 3 bis 4 km/h

Preis: 14 990 Euro

www.artthink.de



die Ecke für die Mammutrunde
 Füllfedertanker aus versteinertem Holz,
 erfunden von Faber-Castell, um 2.500 Euro.
www.graf-von-faber-castell.com