

# BerlinBerlin

## Stille Post

Der kleine E-Mail-Dienst Posteo im Graefekiez setzt auf Datenschutz – seit dem Sommer haben sich die Nutzerzahlen verdreifacht. Eine Erfolgsgeschichte

VON KATHARINA BUESS

Wie dynamische Jungunternehmer einer irre angesagten Internetfirma wirken Sabrina und Patrik Löhr nicht gerade. Eher nachdenklich, mit persönlicher Überzeugung. Aber das Unternehmen der beiden 33-Jährigen ist auch kein Start-up, das sich mit einer zündenden Idee und fremdem Geld möglichst rasant entwickelt und dann teuer verkauft wird. Sondern ein kleines Unternehmen, das langsam gewachsen ist – und die Welt ein bisschen besser machen soll.

Posteo heißt der E-Mail-Dienst, den das Paar in einem Kreuzberger Hinterhof betreibt. Das Besondere: Er bietet seit seiner Gründung 2009 größtmögliche Datensicherheit. Von Anfang an wurden die E-Mails auf verschlüsselten Servern gespeichert – lange vor Edward Snowdens Enthüllungen über Geheimdienste und ihre Abhörpraktiken. Doch die haben der kleinen Firma großes Wachstum beschert: 10 000 Kunden hatte Posteo vor dem weltweiten Abhörskandal im Juni 2013. Inzwischen



Sabrina und Patrik Löhr wollen die Welt ein bisschen besser machen.

schen sind es 30 000. „Die Menschen sind sehr verunsichert“, erzählt Patrik Löhr. „Im Sommer bekamen wir eine Flut von Anfragen, viele wollten von uns wissen, wie man generell sicher surft – als wären wir die Verbraucherzentrale.“

Posteo ist eine Erfolgsgeschichte. Obwohl die beiden alles falsch machen – glaubt man gängigen Ratschlägen zur Existenzgründung. So verzichteten sie von Anfang an auf Werbung. „Wir mögen selbst nicht mit blinkenden Werbeban-

nern zugeballert werden. Daher machen wir das auch nicht“, erklärt Sabrina Löhr, die für die Redaktion verantwortlich ist. Persönliche Empfehlungen hätten bisher genügt. Dabei war ihr Dienst von Anfang an kostenpflichtig. Einen Euro im Monat kostet das Postfach, dafür bekommt man zwei Gigabyte Speicherplatz und die Gewissheit, dass man Kunde bei einem Unternehmen ist, das Ökostrom und ein Konto bei der GLS-Bank nutzt. Keine persönlichen Daten aufzu-

nehmen sei das Wichtigste, ist sich Patrik Löhr sicher: „Nur Daten, die nicht erhoben wurden, können nicht gehackt oder missbraucht werden.“ Die Kundendaten müsste Posteo sonst auch bei Anfragen diversen Behörden herausgeben.

Die Idee kam dem Paar, das bei Greenpeace aktiv war, als die NGO vor einigen Jahren ihren E-Mail-Dienst einstellte: Den hatten die beiden und viele Freunde bis dahin genutzt. Patrik Löhr, der schon vorher selbstständig als Administrator

arbeitete, rief Posteo ins Leben, vorerst nur für einen kleinen Kreis.

Dass ein Dienst im Netz Geld kostet, ist für viele Nutzer nicht selbstverständlich. Bei den Giganten Google, Yahoo oder Apple kann sich jeder ein kostenloses E-Mail-Postfach einrichten. „Aber natürlich sind die nicht gratis, sondern finanziert sich über Datenvermarktung und Werbung“, sagt Patrik Löhr. Datenschützer empfehlen, generell dezentrale Dienste zu nutzen. Durch das langsame Wachsen kam

Posteo von Anfang an ohne fremdes Geld aus. Heute sind die beiden und ihre fünf Mitarbeiter ausschließlich mit Posteo beschäftigt. Es gab keinen Businessplan, keine Kredite, keinen Gründungsmythos – alles hat sich einfach so ergeben.

Da ihre Kunden anonym bleiben, können die Gründer nicht viel über sie berichten. Nur durch den Kundenservice erfahren sie, mit wem sie es zu tun haben. Senioren seien dabei, Selbstständige, Computerfreaks. Und einige, die man nicht zu den Digital Natives zählen würde. Das merkt man, wenn sie als Bildschirmfoto ein Foto des Schreibtisches samt Bildschirm per Post verschicken. Darüber lustig macht sich Patrik Löhr nicht: „Es ist unsere Aufgabe, Technik so zu gestalten, dass jeder sie versteht.“ Auch in Sachen Transparenz will Posteo Vorbild sein: So erfährt man auf der Webseite auch, dass kein Mitarbeiter mit dem Auto zur Arbeit fährt.

 Der E-Mail-Dienst im Netz: [www.posteo.de](http://www.posteo.de)



Schreiben über Leben als Mann: Jochen-Martin Gutsch (l.), Maxim Leo.

## Aspikbauch und Analthrombose

Verlosung für Leo und Gutsch

Sie schreiben über ihr Leben als Mann und gehen in ihren Kolumnen und Büchern den großen Rätseln der Menschheit nach. Warum machen heterosexuelle Beziehungen fett? Warum bedrohen Kürbis-Ingwer-Süppchen die Zivilisation? Und warum bereichern selbst gepflanzte Kartoffeln das Sexualleben? Maxim Leo und Jochen-Martin Gutsch erzählen jeden Samstag im Magazin der Berliner Zeitung von der Welt, in der sie leben – auf kluge, berührende Weise, und ohne dabei wichtige Themen wie Aspikbauch und Analthrombose außen vor zu lassen.

Am Sonntag sind die beiden zu Gast in den Wühlmäusen am Theodor-Heuss-Platz und stellen ihre neuen Kolumnen und Geschichten vor. Wir verlosen für die Lesung drei mal zwei Karten unter den ersten Lesern, die am heutigen Donnerstag zwischen 11 und 11.10 Uhr unter der Telefonnummer 23 27 70 22 anrufen. Viel Glück! (BLZ)

**Maxim Leo & Jochen Gutsch:** So 5. 1., ab 20 Uhr, Wühlmäuse, Pommernallee 2-4, Westend, 15,50 bis 20,50 Euro, Kassentelefon: 30 67 30 11.

## Wintersalon am Potsdamer Platz

35 Autoren lesen in Jurten

Zur Lesebühne verwandelt sich wieder das Sony Center am Potsdamer Platz: Vier Tage lang, vom 30. Januar bis zum 2. Februar, stellen sich dort 35 Autoren beim 13. Wintersalon vor. In gemütlichen, original mongolischen Jurten lesen sie jeweils 30 Minuten aus ihren Büchern zum Thema „Wie wir wurden, was wir sind“. David Wagner, Gewinner des Leipziger Buchpreises, stellt die Geschichte einer Organtransplantation vor. Nils Bokelberg, einer der bekanntesten Blogger Deutschlands, erzählt über große Songs, wichtige Platten und musikalische Enttauscherungen. Es gibt auch Speiallesungen für Kinder und von Debütanten. (sk) Das Programm unter [www.sonycenter.de](http://www.sonycenter.de)

## MITTAGS IM Facil im Mandala Hotel

VON CHRISTINE DANKBAR

Gut essen gehen, ohne zu verarbeiten? Das ist möglich. Viele Gourmetrestaurants bieten zur Mittagsstunde einen günstigen Business Lunch an. Wir haben einige für Sie ausprobiert. Heute: Das Facil.

\* \* \*

Ins Facil sollten Sie gehen, wenn es regnet. Natürlich sollten Sie ins Facil immer dann gehen, wenn Sie Lust darauf haben, für sehr gutes Essen einen Tick mehr auszugeben. Aber wenn es an diesem Tag dann auch noch schüttet wie aus Kübeln, umso besser.

Im Facil nämlich sitzt man wie in einem Wintergarten. Das überrascht einigermaßen, denn um das Restaurant zu betreten, muss man im Mandala Hotel am Potsdamer Platz erst mal in den fünften Stock fahren. Betritt man das Restaurant, muss man blinzeln: Durch die Glaswände, die den Raum an drei Seiten begrenzen und durch die Glasdecke fällt auch am dunkelsten Berliner Regentag noch reichlich Licht.

Und heute fällt darüber hinaus auch noch so viel Regen, dass wir uns wie im Aquarium fühlen. Auf der schönen, trockenen Seite, versteht sich. Die weißen Tischdecken, die beigeifarbenen Stühle und die helle Marmorwand an der Raumseite lassen den Raum beinahe gleich. Trotzdem ist es nicht ungemütlich. Hohe Amphoren, teils als Brunnen, teils als Lampen, gliedern den Raum. Und draußen im Dachgarten ist es herrlich grün.

Das alles kriegen meine Freundin und ich natürlich erst nach und nach mit. Zuvor haben uns die aufmerksamen Kellner zum Platz geleitet, die Karte gebracht, die Getränke aufgenommen, den Brotkorb hingestellt und allein mit ihrer freundlichen Präsenz meine Freundin dazu gebracht, ihr Smartphone wegzulegen. Sie verschiebt ihre dringenden Telefonate auf später, blickt auf und freut sich, weil auf dem Tisch die gleichen Platzkarten stehen wie im

VAU von Kolja Kleeberg am Gendarmenmarkt.

Es wäre ein wahrer Frevel, das Essen im Facil nur nebenbei zu genießen. Küchenchef Michael Kempf und seine Mannschaft haben im November ihren zweiten Michelin-Stern errungen – und das völlig zu Recht. Der Ziegenkäse mit Basilikum und Apfel, den meine Freundin geordert hat, lässt sie den Ärger darüber vergessen, dass sie einen wichtigen Gesprächspartner noch immer nicht erreicht hat. Meine Erbsensuppe mit Monkey 47-Gin und Spanferkelkeule ist so schaumig geschlagen, dass man die Pracht mit dem Löffel nicht zerstören möchte. Außerdem passt das Grün so schön zu den Bäumen auf dem Dachgarten. Die Süppchen wird dennoch nicht kalt.

Als Hauptspeise wählen wir beide Fisch: Felsenoktopus mit Holzkohleöl, Bohnenkraut und Artischocken sowie Bachforelle mit Holunder, Röstiwebel-Gremolata und Zucchini. Im Facil sind die Gerichte immer derart kunstvoll auf den Tellern arrangiert, dass das Internet voll ist mit Fotos und begeisterten Kommentaren von Gästen. Googeln Sie ruhig mal. Wir würden unsere Teller am liebsten auch fotografieren, unterlassen es aber, weil wir den strengen Kellner nicht irritieren wollen, indem wir schon wieder die Smartphones rausholen.

Für Dessert haben wir heute leider, leider keine Zeit. Das aber lässt uns besagter Kellner nicht durchgehen. Zum Kaffee bringt er noch Pralinen und Apfelfalte als kleinen Gruß aus der Küche. Wir überlegen, ob wir die kleinen Stücke wenigstens heimlich abmalen, lassen uns dann aber von der Gier überwältigen. Und fahren nach anderthalb Stunden sehr widerstreitend wieder nach unten in den Berliner Regen.

Facil im Mandala Hotel, Potsdamer Platz 3 in Mitte, Mo-Fr mittags ab 12 Uhr. Drei-Gänge-Menü 42 Euro, jeder weitere Gang 14 Euro.



Draußen im Dachgarten ist es herrlich grün: das Facil am Potsdamer Platz.

**Markenvielfalt  
unschlagbar günstig.**

**Wir lieben Lebensmittel.**

**EDEKA**

**Litschi** aus Madagaskar oder der Republik Südafrika 1kg  
**GUT & GÜNSTIG** **Die Leichte** Halbfettmargarine 39% Fett, 500g Packung 1kg = € 1,30

**GUT & GÜNSTIG** **Knusper Jungs** 9 knusprige frische Weizen-Brötchen, im Steinofen vorgebacken, tiefgefroren 540g Beutel 1kg = € 1,65

**GUT & GÜNSTIG** **ONKO gemahlener Bohnenkaffee** Klassisch, Mild oder Entkoffeiniert vakuumverpackt, 500g Packung 1kg = € 5,98

**GARANTIERT GÜNSTIG** **ONKO** **mild & sanft** **ONKO** **klassisch** **SUPER-KNÜLLER** 2,99

**GUT & GÜNSTIG** **Arla Buko** dänische Frischkäsezubereitung, versch. Sorten, 20% - 70% Fett i.Tr., 6x 20g = 120g / 200g Becher 100g = € 0,73 / € 0,44

**GARANTIERT GÜNSTIG** **Maggi fix & frisch** versch. Sorten z.B. Spaghetti Bolognese, 45g, 100g = € 1,09 Beutel 100g = € 1,09

**GARANTIERT GÜNSTIG** **Grünkohbraten\*** ohne Knochen, mild gepökel, goldgelb geräuchert, ideal auch zu Steckrüben 1kg **SUPER-KNÜLLER** 3,99 **GARANTIERT GÜNSTIG** **Grünkäse** **Grünkäse** **Grünkäse** **SUPER-KNÜLLER** 0,88 **GARANTIERT GÜNSTIG** **Grünkäse** **Grünkäse** **SUPER-KNÜLLER** 0,88

**GARANTIERT GÜNSTIG** **Müller Joghurt mit der Ecke** versch. Sorten, 150g Becher 100g = € 0,26 **GARANTIERT GÜNSTIG** **Grünkäse** **Grünkäse** **SUPER-KNÜLLER** 0,39 **GARANTIERT GÜNSTIG** **Grünkäse** **Grünkäse** **SUPER-KNÜLLER** 1,59 **GARANTIERT GÜNSTIG** **Grünkäse** **Grünkäse** **SUPER-KNÜLLER** 0,49

**Aus 100% Filet!** **Iglo Fischstäbchen Natur, Omega 3 oder Lachs** tiefgefroren z.B. Natur, 450g, 1kg = € 3,69 **Aus 100% Filet!** **granini Für Dich Fruchtbonbons** Füllung zu 100% aus Frucht 400g Beutel, 1kg = € 3,98

**SUPER-KNÜLLER** 1,66 **SUPER-KNÜLLER** 1,59 **SUPER-KNÜLLER** 0,88

**Sie sparen 34%** **Sie sparen 26%** **Sie sparen 20%** **Sie sparen 38%** **Sie sparen 19%**

**Adelholzener Active 02** natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure und extra viel Sauerstoff versch. Sorten 0,75l Pfand-Flasche (zzgl. € 0,25 Pfand) 1l = € 1,17 **Sie sparen 19%**

**Servierzettel**

Diese Artikel sind in den mit dieser Werbung gekennzeichneten Märkten erhältlich. Alle Angebote gültig bis Samstag 04.01.2014, KW 01. Wir haben uns für diesen Zeitraum ausreichend bevorratet. Bitte entschuldigen Sie, wenn die Artikel auf Grund der großen Nachfrage dennoch im Einzelfall ausverkauft sein sollten. Abgabe in hausähnlichen Mengen. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, New-York-Ring 6, 22297 Hamburg. Ihren nächsten EDEKA-Markt finden Sie unter: [www.edeka.de/marktsuche](http://www.edeka.de/marktsuche)

**E** **EDEKA** **Mehr Informationen auf [www.edeka.de](http://www.edeka.de) oder [facebook.com/edeka](http://facebook.com/edeka)**