# Sauberes Trinkwasser als hohes Gut

## Legio GmbH hat sich auf Legionellenfilter und Ultrafiltrationsanlagen spezialisiert

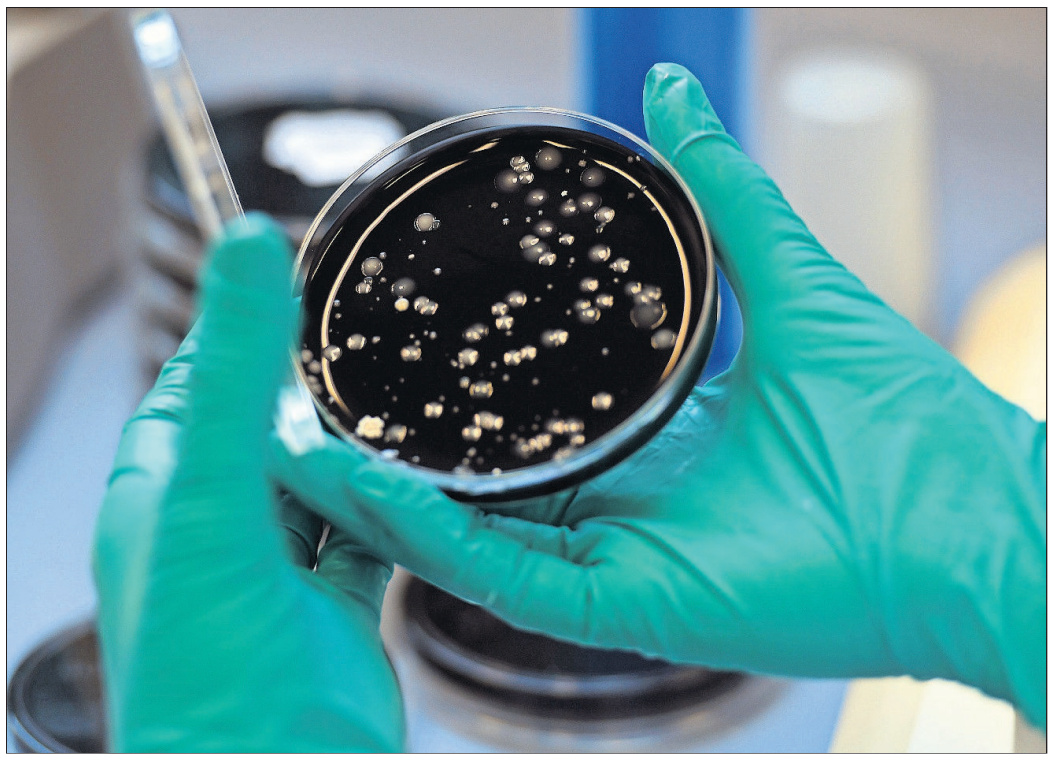
Von Jürgen Volz

**Walddorfhäslach – Es gibt sie regelmäßig, die Meldungen über Legionellen. Zuletzt waren in Mittelbaden gleich mehrere Sporthallen betroffen, die dortigen Sanitäranlagen konnten nicht mehr genutzt werden. „Legionellen sind leider allgegenwärtig, sagt Christine Anderko. Sie ist Geschäftsführerin der Legio GmbH, einem Unternehmen, das sich auf die Thematik spezialisiert hat und bei Wasseraufbereitungstechnologien führend ist.**

Seit mehr als 30 Jahren beschäftigt sich die Firma aus dem schwäbischen Walddorfhäslach mit der Frage, wie eine hygienisch einwandfreie Wasserqualität sichergestellt werden kann. 1999 gründete Rainer Kaifel die Legio-Water GmbH. Der Ingenieur hatte zuvor bei Bosch gearbeitet und sich schon immer mit der Wasserproblematik befasst. Ursprünglich lag sein Schwerpunkt auf der Desinfektion von Rohrleitungen, dann entstand die Idee der sogenannten Ultrafiltration. Damit lassen sich schon am Hauseingang bei der Übernahme des Wassers vom Versorger eine Barriere beispielsweise gegen Bakterien einbauen.

„Viele glauben, reines Trinkwasser kommt bereits aus der Leitung. Das ist ein Irrtum“, sagt Christine Anderko, die sich seit 2012 die Geschäftsführung mit Kaifel teilt. Der Grund sei, dass die Versorger in der Regel reines Wasser nur bis zum Grundstück oder Hauseingang lieferten. „Oftmals sorgen aber veraltete oder schadhafte Hausleitungen auf dem berühmten letzten Meter dafür, dass das Wasser aus dem Hahn alles andere als rein ist.“ Und dafür sei der Eigentümer selbst verantwortlich.

Mit seinen Ultrafiltrationsanlagen, die der Wasserleitung vorgeschaltet sind, kann Legio Bakterien, Pilze, Viren und kleinste Sedimente aus dem Wasser entfernen. Dabei reicht das Einsatzgebiet weit über das private Wohnhaus hinaus. Filtrationsanlagen von Legio haben bereits Trinkwasser für die Arbeiter von Erzminen in Chile gereinigt oder standen in Feldlagern von Soldaten der US-Armee in Afghanistan, wie Anderko berichtet. Hierzulande sind mit individuellen Lösungen zur Wasseraufbereitung insbesondere Krankenhäuser, Altenheime, Sporthallen und Schwimmbäder sowie Hotellerie/Gastronomie und die Öffentliche Verwaltung die Kunden des Unternehmens.



**Proben von Legionellen in einer Petrischale: Immer wieder kommt es zu Verunreinigungen in Wasserleitungen.** Foto: Gambarini/dpa

Mit der Gründung der Firma Legio.tools GmbH im Jahr 2012 haben die Schwaben ihren Ansatz der Wasserfiltration noch einmal deutlich erweitert. „Wir wollten das Wasser genau dort reinigen, wo es entnommen wird“, erläutert Anderko. Das heißt, direkt am Hahn oder auch am Duschkopf. Um dies in der Praxis zu ermöglichen, wurde eine spezielle Membrantechnologie gegen Verunreinigungen entwickelt. „Das Filtermodul stammt aus den Niederlanden, das Gehäuse lassen wir von regionalen Firmen herstellen“, so die Geschäftsführerin.

Das kleine Unternehmen aus Walddorfhäslach wächst beständig. Zuletzt erzielte es mit 16 Mitarbeitern einen Umsatz von mehr als zwei Millionen Euro. „Natürlich hat uns die Corona-Krise getroffen“, berichtet die Geschäftsführerin. Nach einem starken Jahresbeginn ging der Umsatz im Sommer zurück. „Momentan liegen wir aber wieder über dem Vorjahr“, ist Anderko zuversichtlich, „auch am Geschäftsjahresende noch relativ gut auszuschauen“.

**Christine Anderko.** Foto: pr

Als systemrelevantes Unternehmen und Anbieter von Medizinprodukten hat Legio sein Portfolio in der Corona-Pandemie mit Hand-Desinfektionsmitteln und einer speziellen Mund-Nasen-Schutzmaske in Form eines Halstuchs mit Gesundheit-Funktion erweitert. „Wir wollten etwas besonders machen, nicht nur eine einfache Stoffmaske“, sagt Anderko. Dabei herausgekommen ist ein Tuch mit einer textilen, wasserundurchlässigen Membran im Gesichtsbereich, die Bakterien und Viren zurückhält.

**Zum Thema: Legionellen**

## Gefahren lauern in Duschen

**Baden-Baden** (vo) – Legionellen sind Bakterien, die beim Menschen unterschiedliche Krankheitsbilder verursachen. Die Legionärskrankheit, oder Legionellen-Pneumonie, ist eine Form der Lungenentzündung. Sie kann sich durch Husten, Schüttelfrost, Kopfschmerzen, schweres Krankheitsgefühl und hohes Fieber äußern. Legionellen vermehren sich am besten bei Temperaturen zwischen 25 und 45 Grad. Oberhalb von 60 Grad werden sie meistens abgetötet und unterhalb von 20 Grad vermehren sie sich kaum noch. Besonders in künstlichen Wassersystemen wie Wasserleitungen in Gebäuden finden die Erreger bei entsprechenden Temperaturen gute Wachstumsbedingungen. In Ablagerungen und Belägen des Rohrsystems können sich die Legionellen vermehren. Ansteckungsquellen sind beispielsweise Duschen, Whirlpools, Luftbefeuchter oder Wasserhähne, ebenso Kühltürme. Daneben gibt es viele weitere mögliche Ansteckungsquellen. Beim Trinken ist eine Ansteckung in seltenen Fällen möglich, wenn Wasser beim Verschlucken versehentlich über die Luftröhre in die Lunge gelangt.

**Im Blickpunkt**

## Stuttgart entwickelt sich mäßig dynamisch

**Berlin** (lsw) – Stuttgart steht einer neuen Erhebung zufolge wirtschaftlich stark da, entwickelt aber weiter lange nicht so dynamisch wie andere Städte. In dem gestern vorgestellten Ranking des Instituts der deutschen Wirtschaft (IW) belegt die baden-württembergische Landeshauptstadt bei der Bewertung der aktuellen Wirtschaftslage Rang drei. In Sachen Wirtschaftsdynamik allerdings liegt die Schwaben-Metropole im Vergleich mit anderen deutschen Großstädten nur auf Rang zehn – noch hinter Heilbronn und Ulm, die die Plätze drei und sieben belegen. Für sein jährliches Städteranking hat das IW im Auftrag der „Wirtschaftswoche“ und des Immobilienportals Immobilienscout24 alle kreisfreien Städte mit mehr als 100 000 Einwohnern zu mehreren Faktoren unter die Lupe genommen. Das Niveauranking vergleicht dabei die Ist-Werte von 51 Einzelindikatoren, also die aktuelle Lage in Bereichen wie dem Immobilienmarkt, der Lebensqualität oder dem Arbeitsmarkt. Das Dynamikranking soll die Veränderung von 36 Indikatoren in einem Zeitraum von fünf Jahren widerspiegeln. Zudem gibt es erstmals einen Index für nachhaltige Entwicklung; hier geht es um ökonomische, ökologische und soziale Nachhaltigkeit. Beim Niveauranking steht München im achten Jahr hintereinander an der Spitze, gefolgt von Ingolstadt und eben Stuttgart. Ulm ist Siebter, Heilbronn macht 14 Ränge gegenüber dem Vorjahr gut und landet damit auf Platz zwölf. In der Dynamikrangliste eroberte München seine Spitzenposition aus dem Jahr 2018 wieder von Berlin zurück. Die Bundeshauptstadt ist dort jetzt Zweiter vor Heilbronn, das im vergangenen Jahr noch auf Rang sechs rangiert hatte. Im Nachhaltigkeitsbereich schafft es Heidelberg als beste Stadt aus Baden-Württemberg auf Rang drei hinter Regensburg und Ingolstadt. Ulm ist Neunter, Stuttgart Zehnter. Heilbronn (14.), Freiburg (15.) und Mannheim (16.) liegen im Mittelfeld dicht beieinander.

# „Ein harter Einschnitt für unsere gastronomische Kultur“

## Roger Sengel, Chef des nordelsässischen Gastro-Verbandes, befürchtet eine Pleitewelle im Frühjahr

**Straßburg** – Der Lockdown ist in Frankreich deutlich härter als in Deutschland. Speziell die Gastronomie im Elsass leidet unter den Maßnahmen zur Bekämpfung der Pandemie. Wie in Deutschland sind Gaststätten, Bars und Bistros geschlossen. Roger Sengel ist Präsident des Gastro-Verbandes „Hoteliers, Restaurateurs et Débitants de Boissons du Bas-Rhin“, dem Pendant zum Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga). Im Gespräch mit Volker Knopf berichtet der 69-Jährige über die Probleme der Hotel- und Restaurantbetreiber zwischen Wissembourg und dem Großraum Straßburg.

**Die Esskultur Frankreichs ist in Gefahr: Das Bild zeigt die Jugendstil-Brasserie Excelsior in Nancy.** Fotos: Knopf

### Interview

**BT:** Herr Sengel, wie ist die aktuelle Situation für die Gastro-Branche im Elsass?

**Roger Sengel:** Dafür gibt es nur ein Wort: katastrophal. Wir vertreten rund 1 200 Betriebe im Département Bas-Rhin. Allen ist das Geschäft weggebrochen. Vielleicht 20 Prozent machen ein wenig Abholservice. Aber das deckt nicht mal die laufenden Kosten.

**BT:** Was befürchten Sie für die Gastronomie-Szene in Ihrer Region?

**Sengel:** Wir werden eine Pleitewelle erleben, die wohl im Frühjahr nächsten Jahres beginnt. Im März wird es losgehen. Dann werden etliche in die Knie gehen, so vermute ich.

**BT:** Gibt es keine Unterstützung vom französischen Staat?

**Sengel:** Es gab in der ersten Phase Kredite vom Staat. Aber wie soll man die bitteschön zurückzahlen, wenn man so gut wie keine Einnahmen hat? Jetzt im November gibt es 10 000 Euro für alle Betriebe, die schließen mussten, und die man nicht zurückzahlen muss. Aber ob das letztlich hilft, wage ich zu bezweifeln.

**BT:** Wie lief das Geschäft im Sommer?

**Sengel:** Betriebe, die eine Terrasse hatten, konnten das gute Wetter nutzen. Etwa 60 bis 70 Prozent der üblichen Einnahmen konnte manches Restaurant so einspielen. Aber diejenigen, die keine Terrasse hatten, haben verloren. Schon der Oktober war nicht mehr so gut. Zudem wurden viele Messen in Straßburg abgesagt, es waren nur wenige Touristen im Sommer in der Stadt.

**BT:** Und auch der traditionelle Weihnachtsmarkt findet nicht statt.

**Sengel:** In der Tat. Jährlich besuchen rund 2,5 Millionen Touristen Straßburg zur Adventszeit. Straßburg hat den ältesten Weihnachtsmarkt Frankreichs. Seit 1570 wurde der Markt nur während des Zweiten Weltkriegs abgesagt. Die aktuelle Absage trifft die Hotel- und Restaurantbetreiber mit voller Wucht. Nicht zu vergessen die Kunsthandwerker und Marktbeschicker.

**BT:** Die Dehoga in Deutschland kritisiert die Schließung der Gaststätten, die sich nicht als Superspreader gezeigt haben. Wie sieht Ihr Verband das?

**Sengel:** Ganz genauso. Man sieht die vollen Busse und Trams und reibt sich die Augen. Wir dagegen setzen auf Hygienekonzepte, Desinfektionsmittel und geringere Auslastung in den Restaurants. Berücksichtigung findet das nicht. Aber wir müssen uns mit der Situation arrangieren. Natürlich unterstützen auch wir den Kampf gegen das Virus.

**BT:** Gerade Frankreich und das Elsass stehen für eine ausgeprägte Gastro-Kultur. Man nimmt sich sehr viel Zeit fürs Essen, es ist ein wichtiges Ritual. Geht da gerade etwas verloren?

**Roger Sengel.**

**Sengel:** Wir hoffen natürlich alle auf den Impfstoff. Aber wir wissen ja nicht, wie lange die Pandemie uns noch im Griff hat. Optimisten in unserer Branche sprechen von Ende 2021 bis Mitte 2022. Aber es gibt auch Pessimisten die von einer Normalisierung nicht vor Ende 2023 ausgehen. Unsere Gewohnheiten, unsere gastronomische Kultur werden nicht so schnell verloren gehen. Aber es ist ein harter Einschnitt. Ich bin mir sicher, dass die Restaurants eines Tages wieder voll sein werden. Aber wann, das weiß kein Mensch.

## Tui unterstützt Reisebüros weiter

**Hannover** (dpa) – Tui will die finanzielle Beteiligung mehrerer Tausend Reisebüros in Deutschland an den Buchungsumsätzen trotz weiterhin schwacher Kundennachfrage aufrechterhalten. Die vielerorts angeschlagenen Büros sollen auch im neuen Geschäftsjahr zehn Prozent Provision auf abgeschlossene Reiseverträge erhalten, wenn sie bis Ende Februar mindestens 100 000 Euro Gesamtumsatz mit Tui-Angeboten machen. Unterhalb dieser Schwelle erhalten sie noch 7,5 Prozent. Dies teilte das Unternehmen den Büros nach Angaben vom Donnerstag in einem internen Schreiben mit. Das Reisejahr 2020/2021 hatte Ende Oktober begonnen – Umbuchungen aus dem vorherigen Jahr zählen noch mit. Etliche Büros sind in finanzieller Not, weil die Unsicherheit der Verbraucher in der Corona-Krise groß bleibt. Immerhin: Für bestimmte Urlaubsregionen meldete Tui zuletzt wieder höhere Nachfrage.