

# BERLINER WIRTSCHAFT

Das Magazin der Industrie- und  
Handelskammer zu Berlin **03/2015**

Aktuelle  
IHK-Umfrage zur  
**Konjunktur**  
Optimistischer Blick  
ins Jahr 2015  
Seite 52

## Gastgeber der Welt

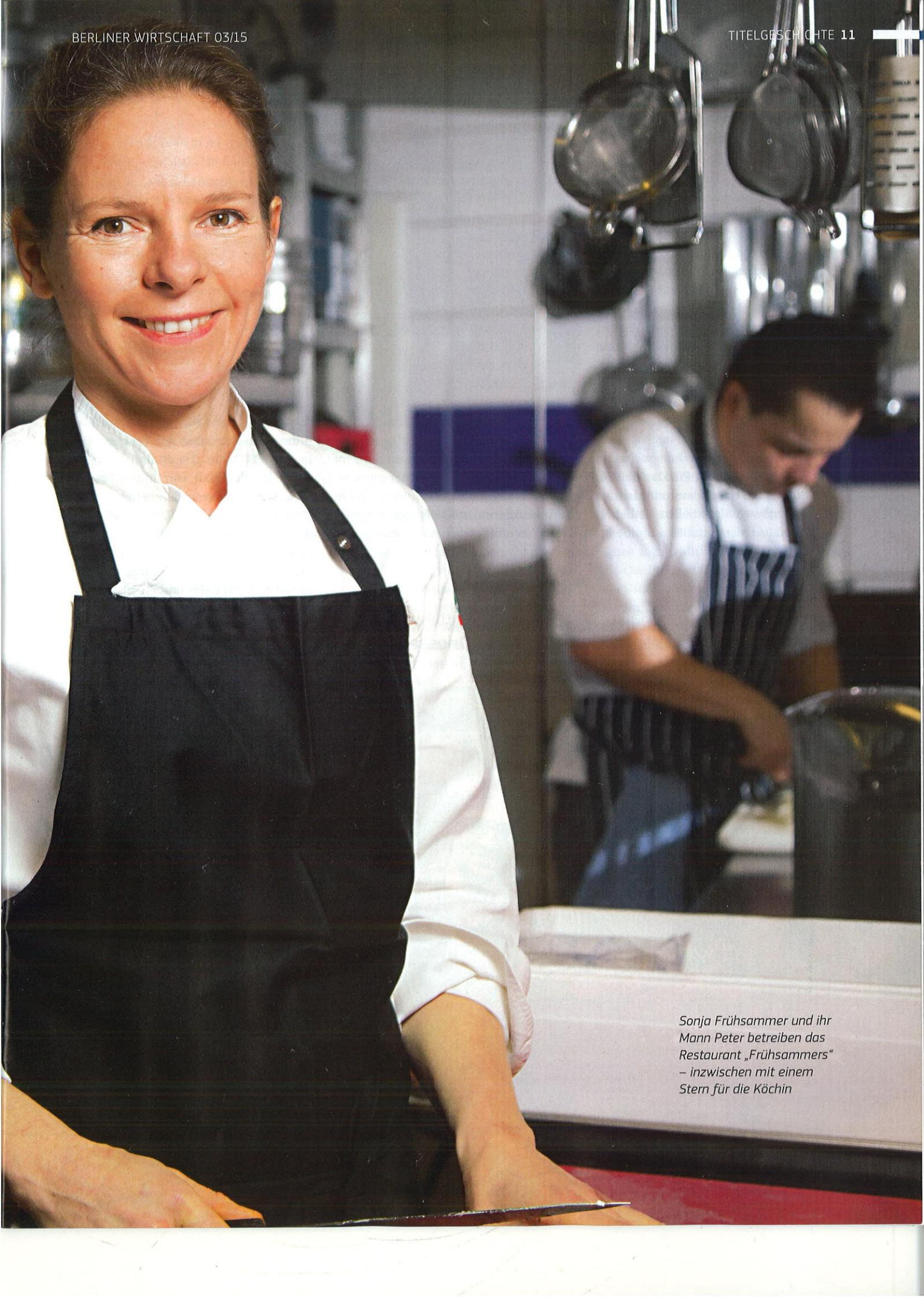
**Von Sterne bis Streetfood**  
Die neue Feinschmecker-  
Hauptstadt

**RUSSLAND-KRISE** Dr. Eckhard Cordes, Vorsitzender des Ost-Ausschusses der Deutschen Wirtschaft, bei der IHK  
**PAULA** IHK und Progress verleihen Filmpreis an Schauspieler Rolf Hoppe – mit Jan Josef Liefers als Laudator  
**START-UPS** Locafox will von seinem Online-Auftritt aus eine Brücke zum stationären Einzelhandel schlagen

# Botschafter am Herd

Berlins gastronomische Landschaft ist in den vergangenen 25 Jahren vielfältiger geworden. Es gibt weitaus mehr Sterne-Restaurants, aber auch sonst ist die Qualität mit den Ansprüchen gestiegen. Innovative Konzepte aus der Hauptstadt machen Schule. Und für den Nachwuchs bieten sich beste berufliche Perspektiven.

FOTO: KIELMANN



*Sonja Frühsammer und ihr Mann Peter betreiben das Restaurant „Frühsammers“ – inzwischen mit einem Stern für die Köchin*

**D**onnerstags zwischen 17 und 22 Uhr ist es in der „Markthalle Neun“ rappellvoll. Bis zu 4000 Gäste drängen sich um rund 40 Stände mit Köstlichkeiten wie etwa einem 65-Stunden-Cidre-Steak auf Kartoffelbrot, chinesischer Suppe mit handgezogenen Nudeln, thailändischen Tapioka-Dumplings, Kokosmilch-Pfannkuchen aus Reismehl, nigerianischen FuFu-Klößchen aus Maniok und Kochbananen oder Allgäuer Kässpätzten. Wer probieren will, zahlt ein paar Euro für kulinarische Kleinigkeiten, wie sie in den verschiedensten Ecken der Welt zum Direktverzehr auf der Straße angeboten werden.

„Street Food Thursday“ heißt der wöchentliche Treff in der Halle zwischen der Eisenbahn- und der Pücklerstraße in Kreuzberg. „Wir haben damit eine Lawine losgetreten“, sagt Markthallen-Mitbetreiber Nikolaus Driessen, „das war eine In-

itialzündung für dieses riesige Potenzial von kreativ kochenden Menschen, das es in Berlin gibt.“ Wer sich vor großem Publikum ausprobieren will, kann sich bewerben, „dann schauen wir uns das an, laden ein, gucken uns die Leute und die Produkte an und treffen eine Auswahl“. Inzwischen sei der „Street Food Thursday“ zu einem Inkubator für Existenzgründungen geworden, freut sich Driessen: „Man fängt hier an, und wenn das erfolgreich ist, bietet man im nächsten Schritt seine Catering-Dienste an und macht vielleicht sogar später sein eigenes Restaurant auf.“

Die denkmalgeschützte „Markthalle Neun“, die Driessen mit zwei Partnern für über eine Mio. Euro von der landeseigenen Berliner Großmarkt GmbH erworben hat, wurde am 1. Oktober 2011 wiedereröffnet. Mit ihrem innovativen Konzept setzten sich die neuen Betreiber gegen einen anderen Interessenten durch, der ein Einkaufszentrum mit Tiefgaragen geplant hatte. Nun findet dienstags, freitags und

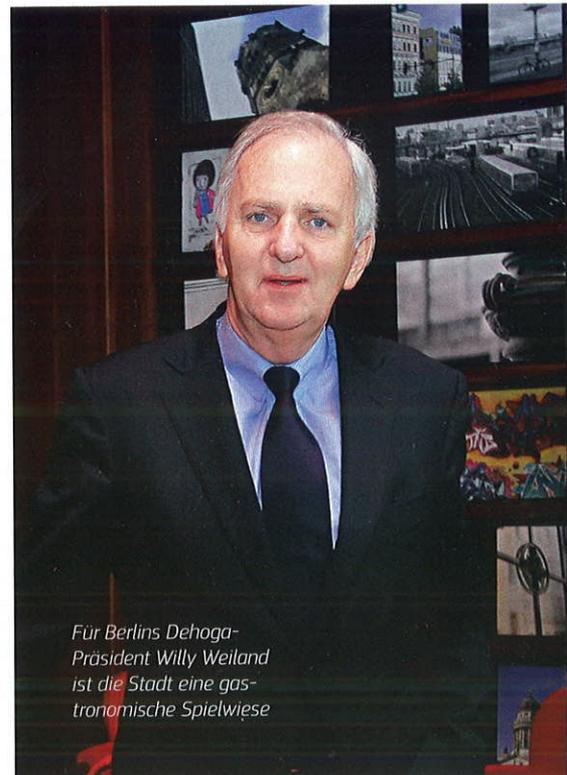
samstags in der 2850 Quadratmeter großen Halle ein Wochenmarkt mit vornehmlich saisonalen Produkten aus Berlin und Brandenburg statt. Täglich geöffnet ist die „Kantine Neun“, eine Küche, vor der man mittags auf Bierbänken sitzt und an Holztischen isst. Dazu gibt es alle paar Wochen Themenmärkte wie „Nasch“, „Wurst & Bier“ oder „Cheese“. „Wir haben mit unserer Halle Schule gemacht“, sagt Nikolaus Driessen, „denn mittlerweile gibt es mehrere ähnliche Märkte in Berlin und auch Nachahmer in anderen Städten.“

Die Berliner Gastronomie-Szene habe sich in den vergangenen 25 Jahren zu einer kreativen und innovativen Branche entwickelt, die europaweit Trends setze, bilanziert Simone Blömer, Branchenkoordinatorin Tourismus und Gastgewerbe bei der IHK Berlin. „Damit sind die vielen Gastgeber der Stadt, vom Imbiss bis hin zum Sterne-Restaurant, die perfekten Botschafter Berlins.“ Fast 11 700 Betriebe mit 30 700 Beschäftigten in der „Speisengeprägten Gastronomie“ zählt die IHK Berlin, darunter um die 3500 Imbissstuben und knapp 900 Cafés und Eissalons. Dazu kommen noch rund 1500 Caterer und über 1000 Verpflegungsdienstleister mit 8900 Beschäftigten.

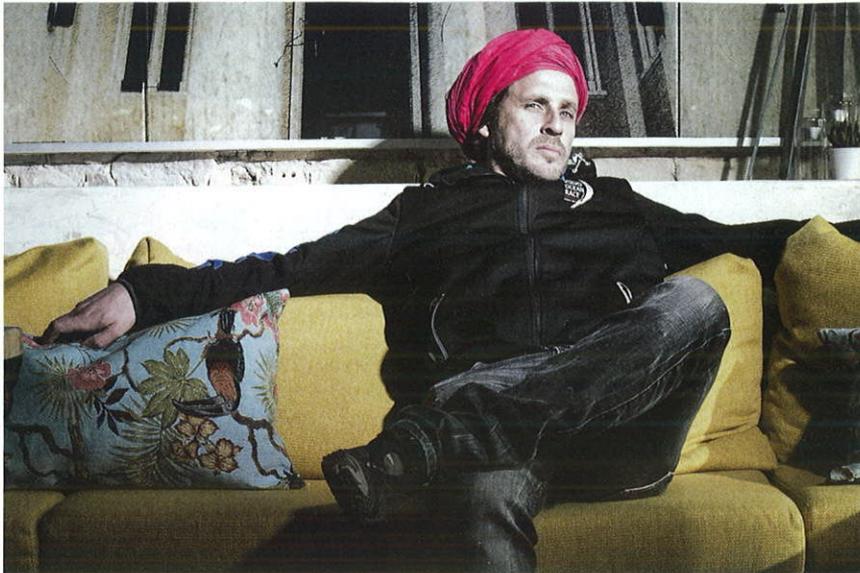
„Wir haben mit unserer Halle Schule gemacht, mittlerweile gibt es Nachahmer in anderen Städten.“ **Nikolaus Driessen**



Die Drei von der Markthalle: Florian Niedermeier, Bernd Meier, Nikolaus Driessen (v. l.)



Für Berlins Dehoga-Präsident Willy Weiland ist die Stadt eine gastronomische Spielwiese



„Authentizität“ zählt für den Schöneberger Gastronomen „Chakall“, bürgerlich Eduardo Andrés Lopez

Als gigantische Spielwiese für Gastronomen sieht Willy Weiland, Präsident des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbands (Dehoga) Berlin, die Hauptstadt, „wo Neues ausprobiert und Tradiertes weiterentwickelt wird“. Mit der Stadt wachse auch das gastronomische Angebot, so Willy Weiland, „und wenn wir in diesem Jahr geschätzte 28 Mio. Übernachtungen haben, halten sich hier Tag für Tag mehr als 600 000 Gäste auf, die auch versorgt werden wollen.“ Vor allem ausländische Touristen schätzten das relativ günstige Preis-/Leistungsverhältnis – und langten deshalb gerne zu. „Und natürlich“, sagt IHK-Branchenkoordinatorin Blömer, „trägt das breite Gastronomie-Angebot auch zur Steigerung der Lebensqualität der Berliner bei.“

Dass Berlin vor der Wende und der Wiedervereinigung der Stadt eine gastronomische Einöde gewesen sei, will Meisterkoch Peter Frühsammer nicht gelten lassen: „Als ich 1985 meinen ersten Michelin-Stern bekommen habe, fühlte ich mich nicht als Missionar in der kulinarischen Diaspora – es ist doch nicht so, dass man, als die Mauer noch stand, hier im Westteil nicht gut essen konnte.“ Frühsammer betreibt mit Ehefrau Sonja, die gerade ihren ersten Stern erhalten hat, „Frühsammers Restaurant“ am Flinsberger Platz in Schmargendorf (siehe Interview S. 16). Berlin, sagt er, habe immer eine große gastronomische Tradition gehabt.

Die Berliner Küche, schlicht, rustikal und bodenständig, war auch früher schon von Zuwanderern geprägt worden – die kamen aus Schlesien, Böhmen, Ostpreußen oder, vor allem Hugenotten, aus Frankreich. Traditionelle Berliner Gerichte sind Eisbein mit Sauerkraut und Erbspüree, Rinderbrust mit Meerrettich, gebratene Leber mit Stampfkartoffeln oder Gänsebraten mit Klößen, und aufs Brot kam Hackepeter oder Schmalz. Weltberühmt ist die Bulette, aber auch die Currywurst, die 1949 erstmals Herta Heuwer an ihrem Imbissstand in Charlottenburg serviert haben soll. Auch der Döner im Fladenbrot wurde in Berlin erfunden, Anfang der 70er Jahre, unklar nur, von wem – die einen sa-

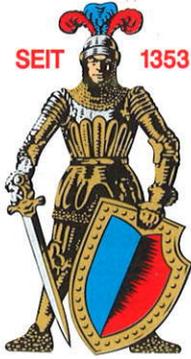
# 11 700

Gastronomiebetriebe zählt Berlin. 30 700 Beschäftigte versorgen einheimische Gäste und – im Tagesschnitt – 600 000 Besucher

gen Kadir Nurman, die anderen Mehmet Aygün, beide Einwanderer aus der Türkei. Aus Italien bereicherten Pizza und Pasta das gastronomische Angebot, aus Griechenland Gyros und Tzatziki, vom Balkan Cevapcici und Djuvec.

Vor der Wende gab es zwar eine Handvoll Spitzenrestaurants wie „Maitre“ oder „Bamberger Reiter“ und ganz viele Lokale im unteren Segment, aber im Mittelfeld sah es dünner aus. Das änderte sich, als Berlin Bundeshauptstadt wurde und Regierung und Bundestag vom Rhein an die Spree zogen. Mit den Ansprüchen wuchs die Qualität, mit der erhöhten Nachfrage der Umsatz. Heute trifft man Promis nicht nur im „Borchardt“ oder „Grill Royal“, sondern auch im „Al Contadino Sotte Le Stelle“ oder im „Ganymed“. Und sehr gut essen kann man in zig anderen Restaurants. „Wir haben jetzt eine Vielzahl von größeren und kleineren Restaurants, die es vor der Wende nicht gab“, sagt Dehoga-Chef Willy Weiland, „da stimmen das Konzept, die Qualität und der Service.“

Zum Beispiel das „Crackers“, das der Club-Impresario Heinz „Cookie“ Gindul- ▶



**SEIT 1353**

Private Braustätte Fattigau BAYERN

## Schloßbrauerei

CHR. STELZER *Fattigau*

**Fränkische Bierspezialitäten** aus jahrhundertalter Familientradition

**Echtes bayrisches Brauhandwerk** - kein Industriebier! unter anderem 1. Oberfränkische Bioland Brauerei.

Lieferung direkt ab Brauerei in 0,5 l NRW  
Flaschen und Fässer von 5 bis 50 Liter

**Die Marktlücke für Berlin und Umgebung**

**Telefon:**  
0 92 86 / 62 60

**Fax:**  
0 92 86 / 83 90

**E-mail:**  
info@Schlossbrauerei-Stelzer.de



„Qualität und professioneller Service“, sind für Heinz „Cookie“ Gindullis neue Berliner Standards



Holger Zurbrüggen: „Spagat zwischen Tradition und Moderne“

lis Ende vergangenen Jahres im Saal seines ehemaligen „Cookies“ an der Friedrichstraße eröffnet hat. „Die Gäste erwarten insgesamt eine bessere Qualität, mehr Individualität und einen freundlicheren und professionelleren Service als noch vor ein paar Jahren“, sagt Gindullis, „was früher noch als Berliner Schnauze sexy war, wird heute nicht mehr akzeptiert.“ Die gehobene Küche sei mittlerweile zum Standard geworden.

„Die Ansprüche sind gestiegen“, sagt auch Iris Schmied vom Restaurant „Alpenstück“ in Mitte. Die süddeutschen Spezialitäten, die hier auf den Tisch kommen, werden in der eigenen Manufaktur in Handarbeit gefertigt, und auch eine Bäckerei gehört zur Firma. „Bei uns essen Nachbarn genauso wie internationale Gäste, jung und alt.“

Mit Kochkursen und Themen-Abenden hält Holger Zurbrüggen im „Balthazar“ am Kurfürstendamm seine Stammgäste bei Laune. „Ich könnte doppelt so viele Kochkurse verkaufen, wenn ich die Zeit dafür hätte“, sagt Zurbrüggen. „Die Gäste finden das toll, hinter die Kulissen zu schauen oder den Koch bei einem Menü-Abend besser kennen zu lernen – man interessiert sich dafür, was da auf dem Teller ist, wie es zubereitet wird und wo es herkommt.“ In seiner Küche, die er metropolitan nennt, spielt Patron

Zurbrüggen mit asiatischen Aromen und orientalischen Gewürzen, lässt das Steak mit Bratkartoffeln ebenso servieren wie das Hummer-Menü. „Ich glaube, dass wir den Spagat zwischen Tradition und Moderne ganz gut schaffen.“

Einen anderen Spagat versucht das gesamte Gastgewerbe hinzubekommen – den zwischen dem Bedarf und dem Mangel an qualifizierten Fachkräften. „Die Hotel- und Gastronomie-Branche kämpft mit einem schlechten Image, obwohl sich den jungen Menschen hier großartige Chancen bieten“, sagt Zaneta Mathews, Ausbildungsberaterin bei der IHK Berlin. „Viele Unternehmen, die Schwierigkeiten haben ihre Ausbildungsplätze zu besetzen, geben jetzt auch schwächeren Jugendlichen eine Chance – Zensuren sind nicht mehr so wichtig wie früher, nun zählen soziale Kompetenz und Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Leidenschaft.“

Personal, weiß auch Berlins Dehoga-Präsident Weiland, sei in der Gastronomie schon immer gesucht worden. „Aber heute gehen wir in die Schulen, nehmen Köche mit und zeigen, wie in der Gastrono-

mie gearbeitet wird.“ Denn mit einer Ausbildung im Gastgewerbe stehe einem die Welt offen: „Egal wo, egal wie – man findet immer eine Anstellung.“

Das sieht auch IHK-Ausbildungsberaterin Mathews so: „Die Karriere in dieser Branche beginnt mit der dualen Ausbildung, und danach eröffnen sich viele Chancen und Wege.“ Maßgeblich für den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens sei die Kompetenz der Mitarbeiter, und deshalb stünden die gastronomischen Betriebe der Stadt im Wettbewerb um die besten Azubis: „Hier kann nur gewinnen, wer sich als attraktiver Arbeitgeber präsentiert.“

Der gesetzliche Mindestlohn in Deutschland und die neue Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV), die seit dem 13. Dezember vergangenen Jahres EU-weit gilt, sind dagegen eher noch kleinere Probleme – obwohl Fachleute schätzen, dass auch in Berlin demnächst Lokale schließen müssen, die ihren Mitarbeitern einen Stundenlohn von 8,50 Euro nicht zahlen können. Damit die Zahlung des Mindestlohns flächendeckend über-

„Wir gehen in die Schulen, nehmen Köche mit und zeigen, wie in der Gastronomie gearbeitet wird.“ **Willy Weiland**



„Die Ansprüche sind gestiegen“, stellt „Alpenstück“-Inhaberin Iris Schmied fest



Michael Kunzmann („Havelland-Express“): Gutes aus der Region

wacht werden kann, stockt die Finanzkontrolle Schwarzarbeit des Zolls ihr Personal auf. Neue Arbeitszeitmodelle und Preisanpassungen sollen Erleichterung bringen.

Die Verbraucher-Informationen über Lebensmittel europaweit einheitlich zu regeln, findet IHK-Branchenkoordinatorin Blömer grundsätzlich richtig: „Aber das darf nicht dazu führen, dass Gastronomen mehr Zeit für das Verfassen der Speisekarte benötigen als für Küche, Service und Gast.“ Noch ein weiteres Problem hat der Dehoga-Präsident Weiland ausgemacht: die geplante Verschärfung der so genannten Sondernutzung öffentlichen Straßenlands, mit der das Bezirksamt Charlottenburg-Wilmersdorf jetzt den Anfang macht. „Dass man im Sommer draußen vor den Lokalen sitzt, gehört zum Flair dieser Stadt“, sagt Weiland, „wer das verbietet, gängelt Wirte und Gäste.“

Die suchen mittlerweile immer neue Wege, um sich zu finden und zusammenzukommen. Beispiel Systemgastronomie: Fastfood-Ketten wie „McDonalds“ oder „Burger King“ gehören zu den Pionieren, die mit standardisierten Organisationsstrukturen die gleiche Produktpalette in gleichbleibender Qualität für entsprechende Preise anbieten. Heute gibt es neben älteren Firmen wie „Nordsee“ oder „Starbucks“ auch neuere wie „Vapiano“

## Fünf

Restaurants in der Hauptstadt haben inzwischen zwei Michelin-Sterne erkocht, dazu kommen weitere zehn mit einem Stern

oder „Subway“. Auch im Außer-Haus-Service setzt man auf innovative Konzepte. Neben den Pizza-Bringdiensten liefern nun auch neue Anbieter die Gerichte ins Haus oder ins Büro – darunter das Unternehmen „EatFirst“, das garantiert, innerhalb von 15 Minuten in Berlin-Mitte und Umgebung das frisch zubereitete Essen für acht Euro vor die Haustür zu bringen, oder „Lieferando“ mit seiner Internet-Bestellplattform für jedes gewünschte Gericht.

Für Berufstätige bieten viele Restaurants der Stadt wechselnde Mittagstische zum vergünstigten Einheitspreis an – und hoffen, dass ihre Kundschaft dann abends oder am Wochenende mit Anhang mal wieder vorbeischauf. Auch die Mensen der Berliner Unis oder Kantinen von Firmen und Behörden heißen externe Gäste gern willkommen, allerdings zu etwas hö-

heren Preisen. Dafür geht's schnell und ist immer noch billiger als im Restaurant.

Dass die Verbraucher mehr denn je darauf achten, was sie essen, merken dabei alle: vom Mensa-Betreiber Studententwerk über das Ecklokal und das gehobene Restaurant bis zur Spitzengastronomie, die bereits fünf Restaurants mit zwei Michelin-Sternen und zehn mit einem aufzubieten hat. „Der Gast will Authentizität“, sagt Chakall, der eigentlich Eduardo Andrés Lopez heißt und mit Turban statt Kochmütze sein „Sudaka“ in Schöneberg führt, „und Authentizität macht sich an der Person, deren Geschichte, Herkunft und natürlich dem Ort des Geschehens fest: Rezepte aus Südamerika, Zwiebeln aus der Region.“

Seit die Mauer gefallen ist, bezieht die Gastronomie der Stadt ihre Zutaten wie Gemüse und Früchte oder Fleisch und Wurst auch aus dem Brandenburger Umland. Darauf spezialisiert hat sich von Beginn an der Zulieferer „Havelland-Express“, der vor allem Hotelküchen im Vier- bis Fünf-Sterne-Bereich, gehobene Restaurants, Feinkostläden wie „Rogacki“ oder die Feinschmecker-Etagen von „KaDeWe“ und „La Fayette“ bedient.

„Wenn ein Produkt aus der Region gut ist, nehmen wir es“, sagt Mitgeschäftsführer Michael Kunzmann, „denn die Wege sind kurz und der Energieverbrauch ge-

ring.“ Das Havelländer Apfelschwein und die Brandenburger Landente sind Marken, die von „Havelland-Express“ mitentwickelt wurden. „Das Regionale darf aber nie zum Dogma werden“, warnt der ehemalige Koch Kunzmann. „Wir hatten mal versucht, roten Basilikum anzubauen – aber das klappte nicht wegen der klimatischen Bedingungen.“ Jetzt kommt er eben wieder aus Israel.

Auch die IHK Berlin befördert den Trend zur regionalen Küche. „Mit der Regionalen Produktbörse bringen wir Küchenchefs mit Erzeugern und Produzenten regionaler Lebensmittel zusammen – damit ersparen wir der Nachfrageseite einerseits viel Zeit, die es brauchen würde, einzelne Erzeuger zu recherchieren und aufzu-

„Wenn ein Produkt gut ist, nehmen wir es, aber das Regionale darf kein Dogma werden.“

**Michael Kunzmann**

suchen, andererseits schaffen wir für Newcomer eine exklusive kostenlose Plattform, um sich einem interessierten Fachpublikum zu präsentieren, ohne langes Klinkenputzen“, betont Simone Blömer.

Eine solche Plattform ist inzwischen auch die Kreuzberger „Markthalle Neun“ geworden. „Bei uns auf dem Wochenmarkt gibt es viele Bauern aus dem Umland“, sagt Nikolaus Driessen, „zum Beispiel Hans-Peter Dill mit seinem Ziegenwagen vom Capriolenhof in der Kleinen Schorfheide, die Kollegen vom Prignitzer Landhof oder Simone Nuss als Botschafterin der Uckermark.“ Driessen weiß, dass sich in seiner Halle viele Berliner Küchenchefs inspirieren lassen. „Damit werden wir so eine Art Schaufenster für das Land Brandenburg.“ Ein Schaufenster für die kulinarischen Genüsse der Welt haben sie ja schon. ◀ **ALMUT KASPAR**

## › INTERVIEW

# „Phänomenal, was passiert ist“

Sonja und Peter Frühsammer über die Freuden des Sterns, die Möglichkeiten für Azubis und spezialisierte Freaks in Berlin

**Berliner Wirtschaft:** Frau Frühsammer, vor vier Monaten haben Sie als erste Berliner Küchenchefin einen Michelin-Stern bekommen. Was bedeutet Ihnen diese Auszeichnung?

**Sonja Frühsammer:** Ich habe Freudentränen geweint, als ich sie verliehen bekam. Ein solcher Stern ist schließlich die größte Anerkennung, die man kriegen kann.

**Hat sich mit dem Stern in Ihrem gemeinsamen Berufsalltag etwas verändert? Gibt es mehr Gäste? Mehr Reservierungen?**

**S. F.:** Es gibt auf jeden Fall mehr Gäste. Und es gibt auch viel mehr zu tun. Was aber ganz toll ist: Die Arbeit wird gleich viel angenehmer, weil man besser kalkulieren kann, wenn man weiß, dass fast alle Tische reserviert sind.

**Peter Frühsammer:** Im Dezember sind wir eigentlich jedes Jahr ausgebucht. Jetzt registrieren wir auch für Januar und Februar kontinuierlichere Auslastungen als die Jahre zuvor. Wir hatten jahrelang 17 Punkte im Gault Millau, und der Druck, für 17 Punkte zu arbeiten ist derselbe wie für einen Stern zu arbeiten.

**Ist der Druck nicht enorm gewachsen?**

**S. F.:** Es ist schon manchmal so, dass es einen Teller gibt, mit dem man nicht hundertprozentig zufrieden ist und der trotzdem so rausgeschickt wird. Und es gibt aber auch immer mal den Moment, in dem man sagt: Nein, den schicke ich so nicht raus. Dann dauert es eben ein paar Minuten länger.

**Wird sich künftig Ihr Stern auf das Preisniveau auswirken? Kann eine solche Auszeichnung auch potenzielle Gäste verschrecken?**

**P. F.:** Natürlich schlägt sich der Stern aufs Preisni-

veau nieder. Das liegt einfach daran, dass man noch einmal einen Qualitätsschritt macht. Es sind häufig Kleinigkeiten: dass wir jetzt zum Beispiel Bio-Milch aus Brodowin haben, die doppelt so teuer ist wie H-Milch. Und es wird nicht mehr gehen, dass wir Jakobsmuscheln aus der Dose kaufen, was wir vor ein paar Jahren noch gemacht haben. Und wenn es keine bretonischen in der Schale gibt, dann gibt es eben gar keine. Der Einkauf verändert sich enorm...

**S. F.:** ...weil wir natürlich auch einen anderen Umsatz haben.

**P. F.:** Da wir Mieter im Tennisclub sind, sind wir hier in einer ganz anderen Situation als ein Hotspot-Restaurant in Mitte. Wir haben eine ganz andere Grundkostenstruktur und können daher immer noch ein viel breiteres Publikum anziehen.

**Mit 15 Sterne-Restaurants gilt Berlin mittlerweile international als Feinschmeckermetropole. Was ist passiert, dass Berlin so im gastronomischen Fokus steht?**

**S. F.:** Was in den vergangenen zwanzig Jahren passiert ist, ist einfach phänomenal. In allen Szenen hat sich die Stadt entwickelt. Man befruchtet sich gegen-

FOTO: KIELMANN



Sonja und Peter Frühsammer betreiben ihr Restaurant „Frühsammers“ in einem Tennisclub

seitig. Das Interesse an gutem Essen ist enorm gewachsen. Die Leute sind kritischer geworden, wissen auch viel mehr als früher. Und sie können ja auch alles, was wir hier auf den Tisch bringen, selbst einkaufen – was ein großer Segen ist.

**P. F.:** Erstens wissen sie dann, wie viel Geld das kostet. Und zweitens merken sie, dass das, was zu Hause auf den Teller kommt, eben doch noch mal was anderes ist als das, was wir drauf bringen können. **Heute gib es ein gastronomisches Mittelfeld, das früher nur im Ansatz zu erkennen war.**

**P. F.:** Richtig. Das ist heute enorm gewachsen und enorm gut geworden. Spitzenrestaurants hatten wir auch in den 80er Jahren schon, „Maitre“, „Rockendorfs Restaurant“, „Ponte Vecchio“, „Bamberger Reiter“, „Alt-Luxemburg“, „An der Rehwiese“. Heute haben wir sehr gute Restaurants, die es früher in dieser Konsequenz nicht gab – und die Aussicht auf einen dritten Stern erst recht nicht. Den hätten Hendrik Otto oder Tim Raue längst verdient. Warten wir's ab. Dann hat auch Berlin drei Sterne. Und einige Restaurants in der Stadt stehen auf der Schwelle zum zweiten.

**S. F.:** Hier gibt es eine neue Generation mutiger junger Köche, die sich mit kleinen Projekten selbstständig machen, die eine Qualitätsvorstellung haben, die ihr Programm gestrafft und auf sich selbst zugeschnitten haben. Und die finden alle ihre Kundschaft...

...die auch immer wieder überrascht werden will.

**S. F.:** Auch wir werden nicht stehen bleiben können. Wir müssen aufmerksam sein und dann an den Stellschrauben drehen. Wir bewegen ja keine großen Frachter, sondern sind relativ schnell in der Lage, auf neue Trends zu reagieren und Gäste mitzunehmen. Ich glaube, dass es ein einmal festgeschriebenes Konzept in der Gastronomie nicht mehr geben wird.

**Sie beide sind gelernte Köche. Wie beurteilen Sie die dramatische Situation auf dem Ausbildungsmarkt so-**

# 17

**Punkte, die sie im Gault Millau haben, erzeugen für die Frühsamers den selben Druck wie ein Stern im Guide Michelin**

**wie die verzweifelte Suche nach gut ausgebildeten Fachkräften?**

**S. F.:** Man muss ja auch selbst was dafür tun, dass man gute Fachkräfte hat. Deswegen war es mir auch immer wichtig, dass wir ausbilden. Es gibt viele Kollegen, die sagen, dass sie das nicht mehr machen. Das sei ihnen zu anstrengend, auch zu teuer. Eine Ausbildung kostet halt wirklich Geld. Dass der Azubi eine billige Arbeitskraft ist, stimmt einfach nicht mehr.

**Wie viele Azubis haben Sie?**

**S. F.:** Einen – in der Küche. Aber ich hätte sehr gerne noch einen. Finde aber keinen. Hätte auch gerne noch einen oder eine im Service. Wir finden keine. Es kommt keiner. Die, die sich die Probearbeit anschauen, sagen dann sehr schnell: Nö.

**Was raten Sie einem jungen Schulabgänger, der bei Ihnen eine Ausbildung beginnen möchte? Welche Kriterien muss eine Fachkraft erfüllen, um in Frühsamers „Familie“ aufgenommen zu werden?**

**P. F.:** Wenn ein minderjähriger Bewerber mit Vater und Mutter hierher kommt, sage ich den Eltern unter vier Augen: Raten Sie ihm ab. Wenn er dann immer noch will, dann passt es.

**S. F.:** Der weiß auch, dass er dann nie mehr in seinem Leben arbeitslos sein wird. Nur in wenigen Berufen ist es so einfach zu sagen: Ich will mal ein halbes Jahr in der Wintersaison in St. Moritz arbeiten, um das Land, die Region kennenzulernen. In der Gastronomie ist das alles möglich.

**Die Bedeutung von regionalen Produkten**

**hat deutlich zugenommen. Ist diese Nachfrage auch bei Ihren Gästen spürbar?**

**S. F.:** Dem Gast sind solche Fragen eigentlich mit der Auswahl des Restaurants beantwortet. Der verlässt sich darauf, dass wir mit Sinn und Verstand unser Geschäft betreiben. Der Gast hinterfragt das nicht noch einmal.

**Wo beginnt und wo endet Regionalität?**

**P. F.:** Das Flächenagrarland Brandenburg hat nur eine klein strukturierte Biolandwirtschaft. Wenn wir nur noch Brandenburger Produkte abnehmen würden, wäre unsere Küche enorm eng. In vielen Bereichen sind wir gar nicht in der Lage, Qualitäten zu produzieren, wie sie aus dem Ausland kommen. Weil die Logistik dieser Welt so gut geworden ist, ist eine Sardine, die vor Barcelona frisch gefangen ist, doch heute schon ein regionales Produkt. Außerdem gibt es im Müggelsee keine Sardinen. Es macht allerdings wenig Sinn, Mineralwasser aus Italien über den Brenner zu schleppen. Wir schenken hier nur Berliner Leitungswasser aus – dafür berechnen wir nichts. Das ist eine nachhaltige Aktion. Und trotzdem erlauben wir uns, Austern aus der Bretagne hier zu haben.

**In Asien und Amerika gehören Streetfood-Märkte längst zum Alltag. Auch in Berlin hat sich daraus ein Trend entwickelt. Wie sehen Sie diese Entwicklung? Nur eine Modeerscheinung oder Ausdruck eines neuen Lebensgefühls?**

**S. F.:** Das ist eine Subkultur, die wirklich Bestand haben wird. Egal, in welchem Bereich. Davon profitieren auch die Spitzenrestaurants dieser Stadt.

**P. F.:** Es sind ja nicht nur die Streetfooder, die inspirieren. In dieser Stadt wächst der Mut auf herausragende Qualität. Gehen Sie mal ins Rum-Depot in der Apostel-Paulus-Straße. Der reinste Wahnsinn, was da rumsteht, was da für eine Kompetenz ist. Gehen Sie eine Ecke weiter, haben Sie die gleiche Nummer in einem Whisky-Laden. Und 500 Meter weiter trinken Sie in einem Coffee-Shop einen sensationell guten Espresso. In Berlin finden wir für alles ein Fachgeschäft, einen Freak, der sich spezialisiert hat. Dafür reist die Kundschaft durch die ganze Stadt – das ist enorm, was sich da tut. Davon leben wir natürlich auch. ◀ **ALMUT KASPAR**

„Ein einmal festgeschriebenes Konzept in der Gastronomie wird es nicht mehr geben.“ **Sonja Frühsammer**