

Gans wie Sie wollen

Firmenweihnachtsfeiern sind noch zu retten: Die Cateringfirma Berlin Cuisine organisiert auch digitale Koch-Shows

VON CHRISTOPH M. KLUGE

Wer im Advent eine Weihnachtsfeier im Kollegenkreis feiern möchte, müsste das wohl spätestens dieser Tage organisieren. Normalerweise buchen viele Unternehmen einfach einen großen Tisch in einem Restaurant oder einen Cateringservice für die eigenen Räumlichkeiten. Doch in diesem Jahr ist alles anders. Wegen der Pandemie streichen viele Firmen die Feier gleich komplett. Schließlich ist es alles andere als sicher, dass der Teil-Lockdown mit dem November endet. Ein Berliner Catering-Anbieter möchte das Fest daher ins Internet verlegen, und trotzdem für kulinarische Genüsse sorgen.

„Ich glaube nicht, dass es in diesem Jahr Weihnachtsfeiern in geschlossenen Räumen geben wird“, sagt Max Jensen, Gründer und Geschäftsführer von Berlin Cuisine. Doch gerade nach langen Monaten im Home Office wünschten sich viele Mitarbeiter gemeinsame Momente. Deshalb habe er sich schon im Sommer Gedanken zum Thema gemacht, sagt der 34-Jährige. Seine erste Idee: eigene Weihnachtsmärkte für größere Unternehmen. Komplette mit Buden, Glühwein- und Hygienekonzept. Zum Beispiel auf dem firmeneigenen Innenhof oder Parkplatz. Angesichts der steigenden Infektionszahlen zweifelt Jensen jedoch, ob das umsetzbar sein wird.

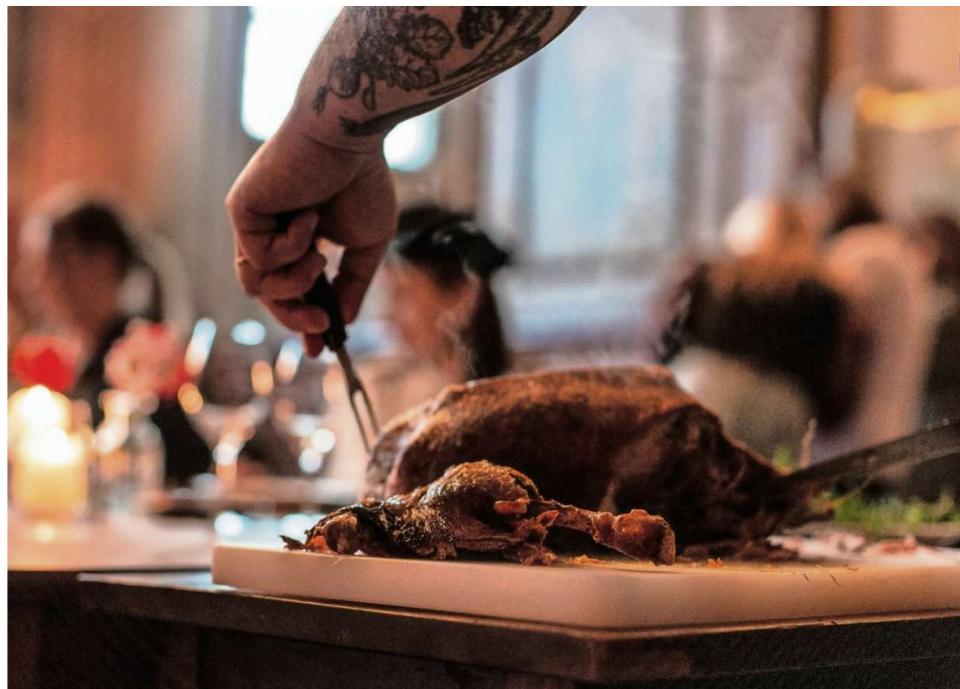
SERIE



Deshalb bietet Berlin Cuisine jetzt Online-Events an, die den Mitarbeitern im Home Office gemeinsame Erlebnisse bringen sollen. Sein persönliches Lieblingskonzept sei ein Format ähnlich einer Kochshow, sagt Jensen begeistert. Dabei komme der Auftraggeber, also der Chef selbst, in die Showküche, um dort „einen Kochkurs mit unseren besten Köchen“ zu machen. Dieses Ereignis werde dann live in die heimischen Küchen oder Wohnzimmer der Mitarbeiter gestreamt, zum Beispiel über Videokonferenzsoftware wie Zoom oder Teams.

Das gemeinsame Essen falle dabei nicht aus, sagt Jensen, denn alle Mitarbeitenden erhielten eine passende „Foodbox“ nach Hause geliefert. In der fänden sie dann zum Beispiel Lebkuchen, gebrannte Nüsse und Glühwein. Eine aufwändigere und auch kostspieligere Variante wäre der Versand eines kompletten Gerichts. In jedem Fall könnten alle gemeinsam essen. Ziel sei, der Belegschaft ein Teamerlebnis zu bereiten. Die Mitarbeiter könnten zum Beispiel Bilder davon in den sozialen Netzen teilen und sich so miteinander austauschen.

Für Jensen und sein Team ist das Konzept nicht ganz neu. Berlin Cuisine habe in den vergangenen Monaten bereits verschiedene Firmenevents ins Internet verlegt, sagt er. Zur Unterstützung der Chefs, die mutig genug waren, sich als Amateurröcker zu versuchen, seien auch Connaissure aus den Bereichen Wein oder Käse eingeladen gewesen, um ihr



Konzept mit der Keule. Bei Berlin Cuisine kochen Chefs vor der Kamera, die Mitarbeiter zu Hause.

Foto: Berlin Cuisine

Wissen weiterzugeben. Für weniger experimentierfreudige Unternehmen gebe es die Foodbox allerdings auch ohne Kochkurs. Das Konzept könne für jeden Auftraggeber individuell angepasst werden.

Berlin Cuisine bedient vor allem Geschäftskunden. Bei einigen Firmen spüre er bereits, dass das Budget nicht mehr so locker sitzt wie im letzten Jahr, sagt Jensen. Andere hingegen hätten aufgrund der Coronasituation sogar vollere Auftragsbücher, etwa im Bereich Technologie oder Pharmazie.

Mit dem ersten Lockdown im Frühjahr musste auch Jensen selbst umdenken. Weil 2020 viele Firmenevents abgesagt wurden, musste er gewisse Maßnahmen zurückgehen zu den eigenen Wurzeln. „Mit Privatkunden haben wir vor einigen Jahren angefangen“, sagt er. Nun habe man sich wieder darauf besonnen, eine Hochzeit hier oder eine Bar Mitzwa dort zu organisieren – immer mit Hygienekonzept und grundsätzlich im Freien.

Max Jensen, der in München geboren wurde, lebt seit siebtem Lebensjahr in Berlin. Seine Ausbildung zum Koch hat er im Gourmet-Restaurant Vau am Gendarmenmarkt absolviert, beim bekannten TV-Koch Kolja Kleeborg. Später arbeitete er im Zwei-Sterne-Restaurant Reinstoff in den Edison-Höfen in Mitte. Dort lernte er seinen späteren Geschäftspartner Felix Metzger kennen.

Die beiden Mittzwanziger hatten eine Idee: So wie Zimmerleute auf die Walz gehen, wollten sie bei vielen verschiedenen Arbeitgebern arbeiten, um den eigenen Horizont zu erweitern. „Wir wollten mal richtig Input bekommen und viele Restaurants sehen“, erzählt Jensen. 2010 brachen sie zu einer mehrmonatigen Asienreise auf, die sie unter anderem nach Hongkong, Singapur, Bangkok und Tokio führte. Sie bereisten insgesamt 13 Länder, machten 18 Praktika. Dabei entstand auch ein Dokumentarfilm namens „Guerilla Köche“.

Zurück in Deutschland verfolgten Jensen und Metzger zunächst das Ziel, ein eigenes Restaurant zu eröffnen. 2012 gründeten sie zu diesem Zweck ihre Firma. Doch die Suche nach einem Investor stellte sich als schwierig heraus. Auf

der Suche nach Geldgebern hätten sie einen erfolgreichen Berliner Unternehmer nach dem anderen bekocht. Die hätten zwar kein Geld in ein Restaurant stecken wollen, sagt Jensen, seien aber vom Essen begeistert gewesen und hätten Berlin Cuisine in ihren Netzwerken weiterempfohlen.

„Wir hatten drei bis vier Gigs in der Woche.“ Aus der Not machten die Unternehmer dann eine Tugend: eröffneten ein Catering-Unternehmen für gehobene Küche. Sie mieteten eine Produktionsküche mit 120 Quadratmeter Fläche an und stellten fünf Mitarbeiter ein. Der Grundgedanke: Innovative Foodkonzepte, die die Kunden überraschen. Das Unternehmen wuchs und beschäftigte 2016 schon 50 Mitarbeiter. Ein Jahr später wurde eine Filiale in München eröffnet.

2019 kam ein neues Angebot hinzu: Nachhaltiges Event-Catering. Alle Zutaten kommen aus der Region, auf lange Fahrwege wird ebenso verzichtet wie auch das Geschirr. Statt auf Tellern wird das Essen zum Beispiel im ausgehöhlten Kohlrabi oder in einem Salatblatt serviert. Der Tellerersatz wandert danach auf einen großen Komposthaufen, der



Hat sich gewaschen. Koch und Berlin-Cuisine-Gründer Max Jensen.

Foto: Promo

während der Veranstaltung wächst.

Es lief also richtig gut für das immer noch junge Unternehmen. Doch dann kam das Coronavirus. Und mitten im Krisensommer die bereits geplante Übernahme der Gastronomie in Clärchens Ballhaus in der Auguststraße in Mitte an. Der alte Betreiber des Traditionsrestaurants hatte erst kurz zuvor schließen müssen. Dort wollte sich Jensen nun endlich den Traum vom eigenen Restaurant erfüllen, unterstützt von Investor Yoram Roth, der das Haus im Sommer 2018 gekauft hatte.

Im Sommer sei es dort „traumhaft schön“ gewesen, schwärmt Jensen. Die Bewirtung der Gäste war zwar zunächst nur im Biergarten möglich. Später konnte auch der berühmte Spiegelsaal für einige Gäste geöffnet werden. Tatsächlich habe sich die Restauranteröffnung als Glücksgriff erwiesen, sagt Jensen heute. Denn ein Teil der Belegschaft wechselte aus dem Catering dorthin. Trotz geringerer Auslastung konnten sie gehalten werden. Nach eigenen Angaben musste sich die Unternehmensgruppe aber dennoch von insgesamt etwa 25 Prozent der Belegschaft trennen. Dass es nicht schlimmer wurde, begründet Jensen auch mit der engen Zusammenarbeit mit dem Investor Roth, der dem jungen Unternehmen entgegengekommen sei.

Doch gegen das Herbstwetter kam auch Jensens Optimismus nicht mehr an. Der Einheitstag am 3. Oktober sei der letzte wirklich besucherstarke Tag gewesen, sagt er. Danach habe das Wetter nicht mehr mitgespielt. Der Teil-Lockdown durchkreuzte weitere Pläne. Eigentlich sollten die Gäste im Advent im historischen Spiegelsaal des Ballhauses speisen können. Ein Martins-Gans-Menü mit drei Gängen sollte serviert werden oder gleich eine ganze Gans für vier Personen mit Rotkohl und Bratpfel für 80 Euro.

Doch so einfach gibt Max Jensen nicht auf. Wenn sich die Lage verbessern sollte, werde er Anfang Dezember auf dem Hof von Clärchens Ballhaus einen Weihnachtsmarkt errichten. Der könne dann komplett von Firmenkunden für eine regelkonforme Weihnachtsfeier gemietet werden.

Gewerbevermieter wollen nicht auf Einnahmen verzichten

Vermieter von Gewerbeimmobilien wehren sich gegen die Rechtsauffassung, wonach sie ihren Mietern entgegenkommen müssen, sofern diese durch die Pandemie geschädigt sind. Die auf Immobilienrecht spezialisierte Kanzlei Müller Radack Schultz aus Charlottenburg hatte – wie berichtet – betroffenen Unternehmern geraten, eine Anpassung ihres Mietvertrages zu verlangen und dies mit einem Verweis auf Paragraf 313 im Bürgerlichen Gesetzbuch (BGB) begründet. Dort heißt es: „Haben sich Umstände, die zur Grundlage des Vertrags geworden sind, nach Vertragsschluss schwerwiegend verändert und hätten die Parteien den Vertrag nicht oder mit anderem Inhalt geschlossen, wenn sie diese Veränderung vorausgesehen hätten, so kann Anpassung des Vertrags verlangt werden.“

Michael Schultz, Partner in der besagten Kanzlei, regte das Gedankenspiel an, dass Mieter und Vermieter gemeinsam überlegen, wie sie ihren Vertrag vor fünf Jahren ausgestaltet hätten, wenn sie gewusst hätten, dass es einmal zu einer Pandemie und Zwangsschließungen des Gewerbes durch Behörden kommt.

Rechtsanwalt Wolfgang Becker, Vorsitzender des Verbandes Haus und Grund in Wilmsdorf, argumentiert dagegen, dass sich aus dem Paragrafen nicht zwangsläufig ergäbe, dass beide Seiten dann Regelungen zugunsten des Mieters treffen würden – wie andere Regelungen kämen in Betracht, erklärte er. Eine solche könne ja auch der temporäre Kündigungsausschluss sein. Der Bund hatte es Vermietern untersagt, ihren Mietern allein wegen nicht gezahlter Mieten oder Pacht für den Zeitraum Anfang April bis Ende Juni zu kündigen.

Unabhängig davon erinnerte Rechtsanwalt Becker daran, dass auch Vermieter von den Mieteinnahmen mitunter unkürzbare Ausgaben zu tragen hätten, zum Beispiel Handwerkerrechnungen, Bewirtschaftungskosten und laufende Kredite. „Den entsprechenden Handwerkern und Unternehmen kann ein solcher Vermieter auch nicht entgegenhalten, er würde ihnen nur einen entsprechend geringeren Anteil zahlen, weil sein Mieter auch nur eine geringere Miete zu zahlen hätte“, meint Haus- und Grund-Rechtsanwalt Becker.

KEVIN P. HOFFMANN

ANZEIGE

LÜSKE
Echte Lebensmittel



**DIESE WOCHE:
2 RINDER AUS
WAGYU
KREUZUNGEN**

Direkt von Demeter-Hof
Langanke, Schorfheide

Lüske HandelsgmbH · Drakestr. 50 · 12205 Berlin
Markt: Mo-Sa 8-20 · Backstand: So 8-14 · Frischfisch: Fr & Sa 10-20
Wagyu-Aktionspreise bis Montag, 9.11.2020.

Gründungsberatung für „Soziale Ökonomie“ gestartet

Wer in Berlin ein Unternehmen gründen will, bei dem Gemeinwohl eine deutlich größere Rolle spielen soll als das Geldverdienen, kann jetzt professionelle Beratung erhalten. Die Senatsverwaltung für Wirtschaft, das Social Entrepreneurship Netzwerk Deutschland (SEND) und das Technologie-Netzwerk Berlin (TechNet) getragen haben gemeinsam das Projekt „Social Economy Berlin“ gestartet, wie die Senatsverwaltung mitteilte. Unterstützt werden angehenden Unternehmerinnen und Unternehmer, deren Gründung „von einer gesellschaftlichen Problemlage ausgeht und deren Gewinne nicht oder nur zum Teil privat angeeignet werden“, wie es in einer Mitteilung hieß.

„Wir wollen die Soziale Ökonomie in Berlin weiter voranbringen. Denn heute gilt es mehr denn je auf die gesellschaftlichen und ökologischen Herausforderungen durch innovative und nachhaltige Geschäftsideen zu reagieren“, sagte Wirtschaftsministerin Ramona Pop. „Ich freue

mich, dass wir mit der neuen Gründungsberatung diese Unternehmensansätze bedarfsorientiert unterstützen können und so einen wichtigen Beitrag für die Zukunftsfähigkeit unserer Wirtschaft und unserer Stadt leisten.“

Berlin sei schon jetzt der deutsche „Hotspot für die Soziale Ökonomie“ und alle Unternehmen, die sich innovativ gesellschaftlichen Herausforderungen stellen. Ziel dieses Projektes sei es, das Ökosystem der gesamten „Sozialen Ökonomie“ in Berlin noch stärker auszubauen und zu vernetzen. Interessierte könnten direkt mit den Beratungsstellen in Kontakt treten und kostenlose Beratung in Anspruch nehmen – oder mehr bei den Projektträgern SEND (www.send-ev.de) und TechNet (www.technet-berlin.de) erfahren. Beratung gibt es zum Beispiel bei der Social Impact gGmbH, der Impact Hub Berlin GmbH, oder der WeiberWirtschaft eG und in Workshops am 10. und 25. November. kph

ANZEIGE



Der neue Kiezkalender ist da!

Lieferbar ab
9. November
2020

Zwölf Monate – zwölf Bezirke: Im neuen Kiezkalender 2021 sind die ungewöhnlichen, schönen oder auch typischen Bilder der Fotografinnen und Fotografen des Tagesspiegels zu sehen. Lernen Sie Berlin mit neuem Blick kennen und begeben Sie sich mit uns auf Kieztour. Lesenwerte Lobeshymnen zu den jeweiligen Bezirken haben dazu passend die Redakteurinnen und Redakteure des Tagesspiegel Leute-Newsletter

verfasst, ihre Texte und Entdeckertipps sind auf der Rückseite der Kalenderblätter zu finden. Auch ein ideales Geschenk für Berlin-Liebhaber.

Wandkalender 13 farbigen Seiten, Format 420 x 297 mm, mit Spiralbindung.
Bestellnr. 19927

24,95 € (22,95 € für Abonnenten)

shop.tagesspiegel.de – Sie verschenken. Wir verschicken.

Tagesspiegel Shop, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin, Mo. – Fr. von 11 bis 16 Uhr. Zugang über Kundenparkplatz. Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €; Tagesspiegel Magazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askanischer Platz 3, 10963 Berlin.

SHOP
TAGESSPIEGEL
BERLIN COGNAC