

Max Jensen, Berlin:

Vom
GUERRILLA-KOCH
 zum
**GASTRO-
 UNTERNEHMER**

Das beste Restaurant der Welt zu eröffnen, war 2011 die Vision des gelernten Kochs **Max Jensen**. Zwölf Jahre später betreibt er eines der führenden Catering-Unternehmen Berlins, zwei Gastronomien und ist an einer dritten beteiligt. Dass er nach Corona durchstarten konnte, hat für ihn auch viel mit einem neuen Führungsverständnis zu tun.

Text: Jan-Peter Wulf, Fotos: Ben Fuchs

Wenn wir wiederkommen, eröffnen wir das beste Restaurant der Welt.“ Mit diesem klaren Ziel vor Augen gehen Max Jensen und sein Kumpel Felix Metzger – beide haben den Kochberuf gelernt und in namhaften Berliner Häusern gearbeitet (Max im „Vau“, Felix im „Margaux“, sie trafen sich dann im „Reinstoff“) – 2010/2011 auf eine lange Reise nach Asien. Es wird eine Tour durch 13 Länder mit Praktika in 18 Restaurants mit der Idee, sich überall das Beste abzuschauen und daraus das eigene, dann eben weltbeste Konzept zu formen. Den kulinarischen Trip begleitet der Regisseur Jonas Gernstl und machte daraus den so eindrucksvollen wie launigen Dokumentarfilm „Guerilla Köche“, der sowohl im Kino

als auch im Fernsehen läuft. Mit dem Geld, welches das Duo dafür erhält, will es eigentlich die Restauranteröffnung vorantreiben.

EVENT-CATERING STATT STERNERESTAURANT

Doch es kommt anders: Während die Location- und Investorensuche stagniert, wird das nun medial bekannte Köche-Duo umso häufiger für Events engagiert, sodass sich schnell das Catering-Business „Berlin Cuisine“ daraus entwickelt. Mit ihren panasiatisch inspirierten Food-Kreationen (Jensen: „Auf der Reise hat sich mein Geschmack emanzipiert“) surft das Duo auf der gen Deutschland brausenden Streetfood-Welle und wird zu einem

der führenden Player im Berliner Markt. Düst man anfangs noch mit einem winzigen Renault Twingo die Ware und das Equipment durch die Stadt, eröffnet „Berlin Cuisine“ 2013 eine Produktionsküche im Westhafen, die Stück für Stück größer wurde, schafft sich einen Fuhrpark an, immer mehr Inventar. Weil es so gut läuft und die Auftragsbücher voller werden, nimmt es nicht wunder, dass die Idee mit dem weltbesten Restaurant in Vergessenheit gerät. Zwar stieg Jensens Kompagnon Felix Metzger zwischenzeitlich aus, um gemeinsam mit zwei Partnerinnen ein koreanisches Restaurant zu starten, kehrt nach dessen Schließung 2017 jedoch als „Creative Director Food“ zurück und ist bis heute mit an Bord. 2019 setzt „Berlin Cuisine“ mit einem hundert- »



—
CON
TEMPORARY
TASTE
—

Berlin Cuisine

„Dass wir ein so gutes Team haben, liegt auch an den guten Bedingungen, die wir geschaffen haben.“

Max Jensen, fotografiert im einmaligen Ambiente des „Clärchens Ballhaus“, eines der letzten erhaltenen Ballhäuser aus dem 20. Jahrhundert.

36
37

köpfigen Team (externes Servicepersonal nicht eingerechnet) fast 1.200 Caterings um, mit bis zu 5.000 Gästen. Manchmal jongliert man 15 Projekte an einem Tag. Auf dem Weg zum weltgrößten Catering?

„TASTEBOXEN“ FÜR KUNDENTEAMS

März 2020: Eine Pandemie kommt. Alles wird abgesagt. Die Kunden sitzen im Homeoffice, in Kurzarbeit, stecken im Lockdown fest. Was heißt das für einen Caterer? Jensen und Team sind nur kurz in Schockstarre: Schon zu Ostern fängt man an, Foodboxen für Kunden an deren Teams und Kunden zu verschicken. Schnell wird daraus ein neues Geschäft. Einen Vorbereitungsraum baut man zum professionellen Küchenstudio um, aus dem Kochshows gestreamt werden – die Profis kochen zusammen mit Geschäftsführern und CEOs, während deren Angestellte im Homeoffice die Speisen genießen, die ihnen „Berlin Cuisine“ via

„TasteBox“ zukommen lässt. Bis Ende 2021 wurden über 50.000 Stück davon auf den Weg gebracht.

CUISINE BEI CLÄRCHEN

Gleichzeitig nutzt Jensen das irre erste Corona-Jahr, um die alte Idee mit dem eigenen Restaurant zu reaktivieren – genauer gesagt: Er wird von außen (zurück) dazu gebracht. Der Fotograf und Unternehmer Yoram Roth hatte 2018 nämlich eine kulturell-gesellschaftliche Institution der Hauptstadt übernommen, das legendäre „Clärchens Ballhaus“ in der Auguststraße, in dem schon seit 1913 getanzt und geschwoft wird. Für das Restaurant im Erdgeschoss sucht der Investor einen Betreiber und fragt Jensen, der für ihn schon diverse Caterings umgesetzt hat: Traust du dir das zu? Jensen: „Ich habe kurz überlegt und dann zugesagt.“ Mit dem Küchenteam von „Berlin Cuisine“ wurde das kulinarische Konzept ausgearbeitet („Wir hatten ja

Zeit in dem Jahr“). Nach einer ersten guten Sommersaison im Biergarten bremst der zweite, lange Lockdown auch das Ballhaus aus. „Eigentlich ist 2022 unser erstes richtiges Jahr hier“, so Jensen. Und es erweist sich erfreulicherweise als überaus positiv: Unter der operativen Führung von Betriebsleiterin Claudia Steinbauer („Borchardt“, „Grill Royal“, „Cordobar“, zuletzt „Klinker“ Hamburg) und Küchenchef Michael Weigt („Borchardt“, „Lubitsch“) hat sich die kultige Partylocation auch zu einer gastronomischen Adresse – mit einzigartigem Ambiente – entwickelt.

„WIR HABEN GUTE BEDINGUNGEN GESCHAFFEN“

Und zu einer Adresse mit fairen Arbeitsbedingungen für das rund 25 Leute starke Team. „In meiner Ausbildung wurde das Arbeiten von neun bis 23 Uhr mit Teildienstpausen, die man aber selten gemacht hat, überhaupt nicht



hinterfragt. Das war normal. Heute werden Überstunden natürlich bezahlt oder ausgeglichen. Und dass man Leute zum Mindestlohn an einem Samstagabend Bierchen einschenken lässt, ist auch vorbei.“ Von höheren Löhnen, auch für die betriebseigenen Aushilfen, über ein ÖPNV-Monatsticket bis zu kürzeren Schichten und mehr Freizeit habe man sowohl im Catering als auch in der Gastronomie viele Dinge eingeführt und verändert, so Jensen. Wozu für ihn auch gehört, den Teams mehr Eigenverantwortung zu übergeben und sich operativ ein Stück zurückzunehmen. „Uns hängt der Ruf nach, dass bei uns hart und viel gearbeitet wird. Das war auch lange Zeit so. Wir hatten die Operations nicht gut im Griff“, erinnert er sich selbstkritisch. „Dass wir heute wieder ein so gutes Team haben, liegt sicher auch an den guten Bedingungen, die wir geschaffen haben.“ Von rund 60 Mitarbeitenden Anfang 2022 ist man nun bei 130 Vollzeit-Angestellten und insgesamt 200 Personen auf der Payroll. Rund 700 Events werden es Ende 2022 sein, denn nach der Flaute im langen

zweiten Coronawinter florierte das Business, erstmals ohne Sommerloch, bis tief in den Herbst hinein.

„VEGANES FINE DINING WIRD IMMER WICHTIGER“

Aus einer Gastronomie sind mittlerweile drei geworden: 2021 übernahm Max Jensen das Café-Restaurant „Sets“ in der Schlüterstraße von Ruzica Krakan, die den Betrieb weiterhin leitet. Und Ende 2022 wurde er Mitgesellschafter des veganen Fine-Dining-Restaurants „Oukan“ in Mitte (dessen Schöpfer und Mitbetreiber Tran May Huy Thong portraitierten wir in fizza 11/2022). Jensen geht fest davon aus, dass pflanzenbasierte Speisen sowohl in der gehobenen Gastronomie als auch im Eventcatering immer mehr an Bedeutung gewinnen werden – sie tun es schon jetzt: „2013 haben wir zu 80 Prozent Speisen mit Fleisch und Fisch angeboten, 20 Prozent vegetarisch und Veganer wurden von den Kunden noch einzeln

angemeldet. Jetzt sind wir bei 50 Prozent Fleisch und Fisch und 50 Prozent vegan angekommen. Und wir servieren Essen für mittlerweile über hunderttausend Gäste im Jahr. Das ist dann schon ein Abbild der Gesellschaft.“

Über weitere Restaurantprojekte kann Jensen noch nicht konkret sprechen, ist aber auf Ausschau – und aus der Berliner Gastro-Gerücheküche sind schon einige Namen und Orte zu hören. Und was die Vision mit dem weltbesten Restaurant betrifft – vielleicht ist sie ja schon längst Realität geworden. Schließlich ist dies eine sehr subjektive Wahrnehmung und vielleicht genießen die Gäste im „Clärchens Ballhaus“ ja genau an diesem Abend ihren weltbesten Besuch? Die hervorragende Stimmung, die herrscht, als wir das urige, scheinbar aus der Zeit gefallene Gebäude verlassen, lässt es glatt vermuten. ■

www.berlin-cuisine.com
claerchensball.haus

WINDSPIEL

DRINK WITH STYLE
 NOT WITH ALCOHOL

Die perfekte Basis für alkoholfreie
 Longdrinks und Cocktails.



WINDSPIEL-SPIRITS.DE