

treffpunkt

Nr. 25
September
2008

Das Magazin für Bankteilhaber

BERLINER VOLKSBANK 2012

Noch mehr Service für die Kunden

VERTRETERWAHL 2009

Mitgestalter der Bank

EXISTENZGRÜNDUNGEN

Frischzellenkur für den Mittelstand

95 Sportler aus Berlin
und Brandenburg bei den
Olympischen Spielen

Der Traum vom Gold in Peking



Wir denken mit.



Berliner
Volksbank



Gorilla. Natürlich Fastfood, natürlich Catering.

Knesebeckstraße 5, 10623 Berlin, Telefon 030/68 83 83 36-00, Fax -99
E-Mail: buero@gorilla-natürlich.com, www.gorilla-natürlich.com

Gerade in Zeiten großer Hektik, Zeitnot und Stress kommt es auf eine gesunde und vollwertige Ernährung an. Sie ist wesentlicher Energiespender für mehr Leistungsfähigkeit, Ausdauer, Konzentration und Wohlbefinden.“ Das sagt Matthias Rischau, der gemeinsam mit seinem Freund und Partner Dr. Jens Bäumer eine Fastfood-Kette der besonderen Art führt. Ihr Name: „Gorilla. Natürlich Fastfood, natürlich Catering“. Fünfmal gibt es die Restaurants mittlerweile in Berlin, doch Matthias Rischau, studierter Jurist und vor Gorilla-Zeiten Manager in der „Bar jeder Vernunft“, setzt auf Expansion: „In absehbarer Zeit werden wir in Deutschland mehr als 50 Gorilla-Filialen haben.“

Warum Gorilla? Rischau lacht, erklärt: „Der Gorilla lebt im Wald. Wenn er Hunger hat, zupft er sich Blätter und isst so lange, bis er satt ist. Die Blätter sind roh, immer frisch und natürlich. Die Früchte genauso. Der Gorilla isst kein Fett und keinen Zucker. Der Gorilla isst keine anderen Tiere. Was der Gorilla isst, macht ihn zum größten, zum stärksten und zufriedensten Tier im Urwald. Mit anderen Worten: Was ein Gorilla kann, kann auch ein Mensch – von Möhrchen, Kohlrabi und frischen Salatblättern satt und fit werden.“

Die Fressgewohnheiten der Gorillas freilich standen bei der Geschäftsidee nicht Pate – es waren Rischaus Kinder (3, 8 und 14). Der Unternehmer: „Ich habe mich immer darüber geärgert, wie viel Zucker sie durch all die Süßigkeiten zu sich nehmen. Ich habe gemeckert, aber meckern bringt nichts. Also habe ich nach Alternativen gesucht und schließlich vorgelebt, was gesund ist. Ich habe zu Hause Äpfel, Karotten und Birnen geschnippelt und sie den Kindern hingestellt. Und siehe da, sie haben’s gegessen – und auf diese Weise auf viel, viel Zucker verzichtet.“

Guten Appetit am Büfett und in der Küche ...

**Drei Unternehmen, in denen es ums Essen geht:
In dem einen wird natürliches Fastfood ange-
boten, im anderen Kochen gelehrt, im dritten
gibt es maßgeschneiderte Traumküchen**

Angespornt von diesem häuslichen Erfolg eröffneten Rischau und Bäumer vor zwei Jahren in der Knesebeckstraße das erste Gorilla-Restaurant. Rischau, mittlerweile überzeugter Vegetarier: „Wir beide haben hinter dem Tresen gestanden und selbst zubereitet und serviert. Allerdings – es war Fußball-WM, und die Leute hatten andere Sachen im Kopf, als sich bei uns natürlich zu ernähren. Ich war kurz davor, das Handtuch zu werfen. Aber dann haben wir durchgehalten, und das war eine gute Entscheidung. Mittlerweile haben wir mehr als 50 Mitarbeiter. Unser Geschäft läuft.“

Kein Wunder: Gorilla macht hochwertiges und gesundes Essen und Trinken schnell und individuell verfügbar. Die Köche veredeln pure Rohstoffe zu leckeren frischen Speisen, die die Gäste an einem üppigen Büfett kombinieren können. Alles gibt’s zum Mitnehmen oder im Lieferservice. Gibt es bestimmte Gorilla-Ess-Typen? Matthias Rischau: „Viele junge Leute, Familien, Rechtsanwälte, Banker. In unserer Filiale in Zehlendorf-Mitte, am Teltower Damm 33, beispielsweise haben wir täglich hungrige und sehr zufriedene Gäste von der benachbarten Berliner Volksbank. Klug! Denn, wer gesund isst, ist fit, um die richtigen Entscheidungen zu treffen.“ Gorilla – hier wurden neue Maßstäbe für Fastfood und Catering gesetzt!



Kochatelier Berlin

Kochatelier Berlin, Michaelkirchstrasse 17–18, 10179 Berlin
Telefon 030/24 04 96 97, Fax 030/24 04 96 99, www.kochatelier-berlin.de

Zwei Männer – eine Idee: Eine Idee für etwas ganz Besonderes – für das Kochatelier Berlin. Ein leckeres 4-Gänge-Menü aus dem Handgelenk zaubern, die Freundin mit selbstgemachtem Sushi oder ausgefallenen Nudelkreationen überraschen oder gar vor der Schwiegermutter mit einem Festtagsbraten glänzen, nach einem Kochkurs im Kochatelier Berlin wird das alles möglich sein.

Küche und Raum

Küche und Raum Axel Meyer GmbH, Mariendorfer Damm 116, 12109 Berlin
Telefon 030/8020807-50, Fax -60,
E-Mail: info@kueche-und-raum.net, www.kueche-und-raum.net



Gemeinsam kochen lernen und Fähigkeiten verfeinern – das macht Spaß, wie man sieht...

Marko Kermer und Marcus Buckow sind die Chefköche, die diese Idee in der Hauptstadt realisiert haben. „Und wir sind total glücklich“, so Marcus Buckow, „dass so viele Menschen unsere Kurse und Events buchen.“ Tatsächlich, die Referenzliste ist so hochkarätig wie die Sterneköche selbst: Ob Bayer ScheringPharma oder Abu Dhabi Tourism Authority, Beiersdorf oder Estée Lauder, Lufthansa oder Mercedes Benz, Nestlé oder Hewlett-Packard, Microsoft Deutschland oder Otto GmbH – sie alle haben Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen geschickt, um in der Küche fit(ter) zu werden. Marcus Buckow: „Aber es kommen natürlich auch ganz viele Privat-Interessierte. Sehr gut angenommen beispielsweise wird bei uns die ‚Männerkochschule Adam und Eva‘. Das bedeutet: Die Männer kochen, und zwei Stunden später kommen ihre Herz-Damen zum gemeinsamen Essen.“

Wer sind die beiden Chefs der Kochschule?

Marcus Buckow (37), Berliner: Das Berliner „Palasthotel“ verschaffte ihm die grundlegenden Kenntnisse in allen Sparten der Küche, bevor ihn das „Hilton“-Hotel am Gendarmenmarkt zum Commis de cuisine berief. In der Schweiz brachte er es im Meiringer „Parkhotel du Sauvage“ zum Sous Chef. Zurück in Berlin, dirigierte er drei Jahre lang das Gastronomie-Ensemble der Komischen Oper, bevor er weitere vier Jahre die Berliner Philharmonie bekochte. Bei der Media Consulta News Cafés in Berlin lernte er seinen heutigen Partner Marko Kermer kennen.

Marko Kermer (34): Geboren in Guben, nahe der polnischen Grenze – hier wurde ihm das Kochen quasi in die Wiege gelegt, weil seine Eltern bereits zu dieser Zeit den Sprung in die gastronomische Selbstständigkeit vollbracht hatten. In Hamburg kochte er in Spitzenrestaurants – erst im Sternehaus „Zeik“, dann im „Vienna“, schließlich im Hamburger Golfclub „Falkenstein“, einem der feinsten Golfclubs der Welt.

Das GründerCenter der Berliner Volksbank stand bei der Planung und Realisierung des Kochateliers Pate. Marcus Buckow: „Wir haben erst mit der Filiale Weißensee Kontakt aufgenommen – nach den ersten Gesprächen und Prüfungen wurden wir an das GründerCenter weitergeleitet, wo sich ein Berater speziell um uns kümmerte.“ Die beiden Köche legten einen Business- und einen Liquiditätsplan vor, der nach einem intensiven Check drei Monate später zu dem gewünschten Kredit führte. Marcus Buckow: „Das Geld ist selbstverständlich sachgebunden – wir haben es für die Küche, die Ausstattung und die Deko verwendet.“

Die Kurse, die die beiden mit ihrem Team in ihrem Kochatelier anbieten, haben alle einen Namen und lassen einem schon beim Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen. Etwa: „Wellness Kochkurs“: Leichte, leckere Pfannkuchen aus Tofu, Basilikum und getrockneten Tomaten mit Ruccolasalat, Risotto aus Champignons und Parmesan-Käse. Wer nun auf Geschmack gekommen ist, kann sich telefonisch oder per Mail im Kochatelier melden. Marcus Buckow: „Vom Basiskurs bis zur Sterne Küche – wir bieten alles.“

Die Küche. Zu Uromas Zeiten war sie der Mittelpunkt des Hauses. Hier wurde geplaudert, gegessen, gelacht, manche Träne vergossen – aber auch getrocknet. Die Küche im Jahre 2008 – in vielen Wohnungen und Häusern ist sie wieder Mittelpunkt des Lebens. Axel Meyer, der seit fast zwei Jahrzehnten das Auf und Ab des Küchengeschäfts miterlebt hat, machte aus der Trendwende ein Geschäft. Er eröffnete das „musterhaus küchen Fachgeschäft Küche und Raum“ auf dem Mariendorfer Damm 116 gegenüber dem Mariendorfer Volkspark. Auf 290 Quadratmetern ist hier eine nach den neuesten Erkenntnissen des Ladenbaus ausgestattete und barrierefreie Ausstellung entstanden. Axel Meyer: „Wir wollen in unserem Küchenstudio neue Wege gehen.“ Von der modernen Küche im Glas- und Edelstahlflair über die Jugendküche in Trendfarben wie sonnengelb oder hochglanz-rot bis hin zur rustikalen Landhausküche – für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas.

Optisches Highlight des Küchenfachgeschäftes ist die moderne 3D-Küchenplanung. „Mit einer einfachen Skizze und den wichtigsten Küchenmaßen wird die Traumküche in kurzer Zeit Realität: originalgetreu,



Chef Axel Meyer

Designerküche für hohe Ansprüche

farbig, dreidimensional“, demonstriert der versierte Küchenfachmann mit ein paar Mausklicks. „Wir bieten unseren Kunden kreative und optimale Raumlösungen und helfen natürlich auch bei der Entscheidung für neue Geräte,“ bringt Axel Meyer die Leistungen auf den Punkt. Kundenzufriedenheit hat für ihn oberste Priorität. Das schließt auch die komplette Organisation von Nebenarbeiten sowie ein maßgeschneidertes Finanzierungskonzept ein. Axel Meyer: „Kürzlich bekamen wir den Auftrag eines älteren Ehepaares, eine Küche einzubauen. Die Herrschaften haben uns ihren Schlüssel gegeben, sind 14 Tage in Urlaub geflogen. Als sie wieder zu Hause eintrafen, war alles komplett fix und fertig.“

Montiert werden die Küchen von speziell geschulten Tischlern. Der Vorteil für den Kunden: ein Ansprechpartner, ein Festtermin, ein Festpreis. Und während sich die großen Besucher bei einer Tasse Kaffee umfassend beraten lassen, können die Kleinen in der Spielecke malen.

Axel Meyer ist stolz, dieses Geschäft aufgebaut zu haben. „Immerhin bin ich schon 55,“ sagt er, „da ist man froh, wenn man noch mal einen großen Stein ins Rollen gebracht hat.“ Und während er das so sagt, vergisst er nicht zu erwähnen, dass er Hilfe hatte und immer noch hat – und zwar ausschließlich von Menschen über 50. Meyer: „Nix altes Eisen. Die können einfach gut anpacken.“



Küchenelement für den Singlehaushalt