

Berliner Kurier  
03. Mai 2010  
Druckauflage: 168.058

16 **BERLIN**

BERLINER KURIER  
MONTAG, 3. MAI 2010

# König Catering

Der Adlershofer Mirko Mann tischt für Merkel, Köhler und Wowereit auf

Von IRINA SCHRECKER

Mirko Mann steht am roten Ledersessel. „Nehmen Sie Platz, lehnen Sie sich zurück, lassen Sie uns machen.“ Das ist seine Botschaft. Bundespräsident Köhler lässt ihn machen. Kanzlerin Merkel auch. Wowereits Protokollchef kommt höchstpersönlich bei ihm in Adlershof vorbei, um die Dinge zu besprechen, die einen Abend zum besonderen Erlebnis werden lassen. Der 42-Jährige hat aus einem Zwei-Personen-Betrieb einen 70-Mann-Catering-Service aufgebaut, der die Gaumen von Präsidenten verwöhnt.

**Berliner**  
Menschen unserer Stadt  
und ihre Geschichten  
**hautnah**

Wir streifen die weißen Mäntelchen über und folgen dem Leidensweg der Karotte. Die weiß leider nicht, dass sie in einer der modernsten Küchen Europas gelandet ist. Frischekammer, Vorbereitungsküche und eine Küchenzelle, bei der die Decke eine einzige, lautlose Dunstabzugshaube ist.

Jus und Fonds köcheln in Töpfen. Die Karotte wird genauso per Hand geschält wie die Kartoffel. Der Sauerteig für die ohenfrischen Brote kommt aus einer kleinen Kreuzberger Bäckerei. Eine Floristin zaubert Blumenarrangements für eine Hochzeit. Im Lager schlummern in sauber beschrifteten Schachteln Trinkröhrchen in vier verschiedenen Stärken. Alles, was man für ein Fest braucht, findet sich hier.

Mirko Mann führt uns durch die 3300 Quadratmeter große Halle im Technologie- und Innovationspark Adlershof, die ein Wunder an Logistik ist. „Früher dauerte es anderthalb Stunden,

## Ein Wunder der Logistik auf 3300 Quadratmetern

einen Lkw zu beladen, heute schaffen wir es in 40 Minuten.“

In Tempelhof fingen sie mit 700 Quadratmetern an, erweiterten sich später im „Pfennighaus“ auf vier Etagen. Als er mit seinem Betriebsleiter Marco Widinsky die Räumlichkeiten in Tempelhof besichtigte, schaute ihn Marco verständnislos an: „Woll'n wir hier eine Bowlingbahn aufmachen?“ Es war nicht abzusehen, dass der Betrieb derart aus den Nähten platzen würde. Doch was ist schon absehbar im Leben?

Dass Mirko Koch werden würde jedenfalls nicht. Landschaftsarchitekt war der Traum des Schülers mit Notendurchschnitt 1,6. Abitur durfte er trotzdem nicht machen: „Ich war nicht systemkonform“. An der Armee schummelte er sich vorbei. „Ich



Heidi und Mirko kennen sich schon aus Lehrlingstagen. Er machte sie zur Chefin seiner Kaltküche. Foto: Steinhilf

werde Koch!“, verkündete er seinem Vater, dem Elektroingenieur, der ihn in seinen Fußstapfen sah. Aus der Protestentscheidung wurde Passion, was auch mit Glück zu tun hatte. Im „Friedrichshof“ in Friedrichshagen traf er seinen späteren Partner Ulrich Schulze. Die zwei Köche gingen verschiedene Wege. Aus den Augen verloren sie sich nie.

Mirko Mann hatte 1988 einen Ausreiseantrag gestellt. Freundin und Kollegin Peggy war schon drüben. „Wir machen auf Familienzusammenführung“, sagte sie beim Abschied. Sie stellten einen Antrag auf Heirat, durften im Juni 1989 vor den Traualtar. Einen Monat später war der junge Ehemann in Westberlin, landete im „Landhaus Bott“, wo Stars wie Stephanie von Monaco und Götz George speisten.

„Ein Kulturschock! Ich traf jene, die ich aus dem Fernsehen kannte.“ Im Zuge der „Goldgräberstimmung“ kam Mirko Mann in den Osten zurück. Sein damaliger Chef überredete ihn, für ihn die „Fangschleuse“ (50 Kilometer von Berlin weg) zu führen. „Eines Tage stand dieser große, stattliche, grauhaarige Herr vor



mir. Er hatte mich aus der Küche holen lassen: „Sie kochen hier? So etwas erwartet man nicht an so einem Ort“, sagte er mit französischem Akzent.“ Daniel Bordier, eine Institution in der Gastro-Szene. Als er ein Jagdschloss bei

## Köstliches aus der Region und ein besonderer Apfel

Rheinsberg kaufte, bat er Mirko Mann, seine Köche zu schulen. Es war auch Bordier, der ihn nach Paris schickte. Da stand er nun, der Junge aus Schöneiche, auf dem berühmten Rungis-Markt, sog die Gerüche ein. Spazierte 3 Uhr morgens an schwarzen Metzgern in weißen Kitteln vorbei, die Kettenhemden trugen und Lämmer zerteilten in der kal-

ten, dampfenden Halle.

Irgendwann fragte ihn ein Stammgast, ob er ein Essen für 300 Leute hinbekäme. Mirko rief Uli an. In einer kleinen Vorbereitungsküche auf dessen Hof entstand ihr erstes Catering. 1994 gründeten sie „Optimahl“, richten heute das Sommerfest des Bundespräsidenten, Empfänge im Kanzleramt aus. „Es gibt kaum einen hohen Gast in Berlin, der nicht von uns kosten musste“, berichtet Mirko Mann grinsend, punktet mit Köstlichkeiten der Region. Kaninchen aus Beelitz, Wildbarsch aus der Müritz, Schwein aus Saalow. In seinen blauen Augen steht Stolz. Keine Eitelkeit, sondern Freude, weil die Seele seines Unternehmens erkannt, anerkannt wird. „Sie

sind ein Gesicht der Stadt, das für die Wende steht“, heißt es im Dank des Senats zum 20. Jahrestag des Mauerfalls.

Seine Neugier hat Mirko Mann nicht verloren. In einer Fleischerei in der Lausitz sah er Apfelsaft in einer Flasche, wie es sie in der alten DDR gab. Der naturtrübe Nektar schmeckte köstlich. Ein Pfarrerspaar mit fünf Kindern keltert ihn aus Früchten von Streuobstwiesen. „Der Saft muss es sein!“, entschied er. Ein Dreivierteljahr musste er warten, bis der Hänger mit den ersten 60 Kisten in Berlin vorfuhr. Nun hat er dort eine Apfelsorte entdeckt, die fast ausgestorben ist. Nur 16 Bäume stehen noch auf der Wiese. Der Saft dieser Früchte ist für ihn reserviert.