



Berlin-Adlershof, 9. November 1989. In der Rudower Chaussee herrscht Ausnahmezustand, jene gefährliche Mischung aus Aktionismus, Lethargie und Chaos. Im Wachregiment „Folks Dzierżyński“, dessen Kasernen in dieser Gegend das Bild prägen, wechseln an diesem Donnerstag Befehle mit Dementis. Was die wenigsten wissen: die Stasi-Eliteeinheit zählt 10 000 Soldaten, die seit Tagen – wie es im Militärjargon heißt – gefechtsbereit sind.

Gegenüber, in den Studios des DDR-Staatsfernsehens, bereiten Redakteure und Regisseure hektisch eine Live-Sendung vor. Um 17.55 Uhr schaltet das 2. Programm des Senders zur Pressekon-

ferenz mit Günter Schabowski, der die Journalisten über den Ablauf der 10. SED-Zentralkomitee-Tagung informieren soll. Der Rest, die Sache mit dem Zettel, hat Mediengeschichte gemacht. Die Mauer ging auf und die DDR unter.

Mirko Mann besucht an diesem Abend einen Freund in Tempelhof. Es gibt Pasta, sie reden über alte Zeiten. Den Mauerfall erleben sie im Fernsehen. Der 21-jährige Mirko Mann aus Schöneiche lebt seit Juni 1989 in West-Berlin. Er hatte eine Wilmsdorferin geheiratet und die DDR offiziell verlassen, nachdem der Versuch des Staatssicherheitsdienstes gescheitert war, dem jungen Paar ein Leben in Ostberlin schmackhaft zu machen.

Mann, Jahrgang 1968 und Koch von Beruf, hat in West-Berlin schnell eine Stelle gefunden – zuerst im Landhaus Bött, dann im Hemingways. Wäre die Mauer nicht gefallen, würde er wahrscheinlich heute noch am Herd stehen. Es kam aber alles ganz anders. Eine Erfolgsgeschichte begann, über die Mirko Mann heute sagt: „Es ist alles optimal gelaufen.“

Berlin-Adlershof. Es ist der 9. November 2009. Wir biegen vom Adlersgraben in die Rudower Chaussee. Links liegt ein Medienzentrum, rechts wurden Dienstleistungseinrichtungen, Geschäfte und Hotels gebaut. An den postmodernen Gebäuden des Wirtschafts- und Wissen-

schaftsstandortes informieren Schilder über die hier tätigen Firmen. Beeindruckende Beispiele des Aufbaus Ost.

Auf der rechten Straßenseite ein roter Klinkerbau, eine der ehemaligen Kasernen. Eine riesige Halle. Auf dem Hof Kühltransporter mit der Aufschrift Optimahl. Viel Platz. Im vorigen Jahr ist die Catering-Firma, treffender wäre wahrscheinlich die Formulierung Veranstaltungsdienstleister, aus einem Fabrikgebäude in Tempelhof, das aus allen Nähten platzte, hierher umgezogen. Mirko Mann, der mit seinem Geschäftspartner Ulrich Schüpke die Firma 1994 gründete, zeigt, was sich hinter den Mauern verbirgt. Kühlhäuser für Obst, Gemüse,

Fleisch, Molkereiprodukte, ein Kistenlager, der Kuchentrakt, eine eigene Kantine. Alles vom Feinsten, Arbeitsbedingungen wie bei der Deutschen Bank.

Die Warenlager sind voll mit Kühl- und Küchentechnik – Gähwintöpfe, Pizzaofen, Tellerwärmer. Selbst eine Calpish-Maschine haben sie hier im Regal. Im Geschirrlager klärt Mirko Mann auf: „Wir könnten aus dem Stand Tische für rund 2000 Menschen eindecken.“ Das ist in der Catering-Branche selten, die meisten von Manns Kollegen gehen bei solchen Anlässen zum Verleiher oder beschäftigen Subunternehmer, etwa wenn es um Blumenschmuck geht. Optimahl hat eine eigene Floristin, Manuela Her-

trich, genannt die Dekofee. „Wir haben uns für den Weg entschieden, alles im eigenen Haus zu haben“, erläutert Mirko Mann und fügt hinzu: „Wir agieren ganz bewusst gegen den Trend.“

Wir bieten Kochkunst für besondere Anlässe in stilvollem Ambiente, so formuliert Mann und Schulze Anfang der 1990er ihre Offerte.

Mal waren es belegte Brötchen, mal schwieriger herzustellende Pasteten und Terrinen und meist fielt sich der Rahmen in Grenzen. „Das erste wirklich anspruchsvolle Buffet war vor 15 Jahren eine BMW-Markteinführung am Wannsee“, erinnern sich die beiden. Von da an ging es stetig bergauf.

Optimahl LOKALTERMIN



● LOKALTERMIN Optimahl



Traumpaar: Mirko Mann und Peter Gnichwitz



Mirko Mann und Peter Gnichwitz - ein Herz und eine Seele. Das klingt zwar heftig schnulzig, aber es ist die reine Wahrheit.

„Mirko ist mein zweiter Sohn“, sagt Gnichwitz. Der Mann ist ein gastronomisches Urgestein.

Kochlehre 1955 bis 1958, erste Küchenchefstelle - 1963, Küchenmeister, Gesellenprüfer, 1969 Küchenchef im Ostberliner Ermelerhaus. Seit 54 Jahren ist der 67-Jährige heute im Beruf.

Backen, Braten, Dämpfen, Dünsten, Rösten, Schmoren - Gnichwitz ist ein wandelndes Kochbuch mit unbezahlbarem Erfahrungsschatz. Das hätte natürlich auch Mirko Mann im Blick, als er 1998 den Küchenprofi zu Optimahl holte. Man kannte sich, man schätzte sich, man wusste, was man aneinander hatte. Gnichwitz wiederum kannte viele seiner ehemaligen Lehrlinge.

Heidemarie Bähr beispielsweise, im Osten mal bester Kochlehrling, kam und übernahm die Kalte Küche bei Optimahl. Uwe Birke, auch er hat bei Gnichwitz im

Ermelerhaus das Koch-ABC gelernt, wurde Küchenchef.

Böswillige würden Seilschaft sagen, aber wer ist angesichts einer Mannschaft von Kochkönigern schon böswillig?

Mirko Mann spricht aber doch lieber von Teamwork und davon, dass auch Gerd Käfer, Deutschlands Cateringkönig und Manns großes Vorbild, sich nie nur mit Jungdynamikern umgeben hat. „Gerade in unserer Branche zählt die Fähigkeit, in vielen Situationen schnell zu entscheiden. Das braucht in der Regel einen kühlen Kopf und viel Berufserfahrung“, so Mann.

Und Ossi oder Wessi, das ist für den Optimahl-Firmenchef sowieso kein Thema, ebenso wenig wie das Alter. Die Leistung zählt.

Peter Gnichwitz etwa arbeitet noch zwei Tage in der Woche in der Adershofer Catering-Küche. Er kümmert sich um die Lehrlinge, zeigt Tricks, gibt Tipps. Ein junger Koch sagt im Brustton der Überzeugung: „Wer hier abhaut, ist selber schuld.“

Optimahl LOKALTERMIN ●



● LOKALTERMIN Optimahl

Ob Hypo Liechtenstein Snow Polo World Cup in Ritzbüchel, T-Systems Event in Berlin, ob kleiner Empfang oder großes Galadinner - Optimahl garantiert, und Mirko Mann unterstreicht dieses Verb durch Wiederholung, Optimahl garantiert seinen Kunden ein exzellentes Catering mit besten und gesunden Zutaten. Beispiel: Der Weltpokal der Nobelpreisträger am 10. November 2009 in der deutschen Hauptstadt - da wurde

aufgefahren, das kein Auge trocken blieb. Glasierte Perlhuhnbrust mit Kräuter-Gremolata, gebratene Edelösche mit Niesmuschel-Gemüseragout, Olivenpesto und Kartoffelpüree, Weisskornotto und geschmarter Chicorée, Berliner Kalbfleischbouletten, marinierte Cavalloniwürfel... Jedes Gericht ein Gedicht. Über 1500 Veranstaltungen mit mehr als 200 000 Gästen standen im vorigen Jahr bei Optimahl zu Buche - Tendenz

steigend. Von Krise keine Spur. Allerdings, und das wissen auch Mirko Mann und seine Mitsreiter, die Konkurrenz schläft nicht. „Der Wettbewerb wird zunehmend dadurch bestimmt, wer am unübersichtlichen Catering-Markt die beste Logistik bieten kann. Und da sind wir fast unschlagbar.“, erklärt der Optimahl-Chef. Selbstbewusstsein gehört eben auch zum Geschäft. „Dafür stehen wir nicht in Gala oder Bunter!® Gut so.



Optimahl betreibt in Berlin 3 Spitzenrestaurants: Unter den Linden, am Salztor und am Kurfürstendamm



Küchenchef Florian Jäger und Karsten Krüger, v. l.



Restaurante Weltpokal, Hermanns Platz am Salztor



Küchenchef Jörg Müller



Restaurante Kurfürstendamm



Küchenchef Fabian Cassin



OPTIMAHL CATERING GmbH
Groß-Berliner Damm 82A
12487 Berlin-Adlershof
Tel. 030 - 757 74 70
www.optimahl.de

