

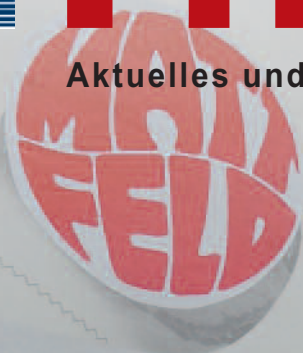


FleischGroßmarkt Hamburg

FrischePost

Aktuelles und Wissenswertes rund um den FleischGroßmarkt Hamburg

Juli | August | 2016



Fleisch Großmarkt
Hamburg



Sportsenator Andy Grote trifft 49er Segelteam des FGH

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Kurz vor Ende des Geschäftsjahres 2014 konnten wir durch Unterzeichnung eines neuen Pachtvertrages mit der Freien und Hansestadt Hamburg eine Standortsicherung für den FleischGroßmarkt Hamburg bis zum 31. Dezember 2044 besiegeln.

Vorausgegangen waren intensive Verhandlungen mit der Sprinkenhof GmbH, die ihren Ausgangspunkt im Besuch des Finanzsenators Peter Tschentscher im Juni 2013 hatten.

Auch der Erste Bürgermeister der Freien und Hansestadt Hamburg, Olaf Scholz, hatte uns anlässlich der 20-Jahrfeier der FleischGroßmarkt Hamburg GmbH seine Unterstützung zugesagt. An dieser Stelle möchten wir uns bei allen bedanken, die uns unterstützt haben.

30 Jahre Nutzungsdauer stehen uns nunmehr unkündbar zur Verfügung. Ein großer Schritt in der Zukunftssicherung für den FleischGroßmarkt Hamburg, mit seinen mehr als 250 Betrieben und über 4.000 Mitarbeiter/-innen ist getan. Die neue Laufzeit ist natürlich auch Verpflichtung für die FleischGroßmarkt Hamburg GmbH, den Standort mit all seinen Gebäuden und technischen Einrichtungen für mindestens 30 weitere Jahre attraktiv zu halten.

Eine Verpflichtung, der wir uns gerne stellen auch über das Jahr 2044 hinaus.

Zum guten Schluss möchten wir unseren Seglern Erik Heil und Thomas Plöbel ganz herzlich zur Olympiaqualifikation gratulieren.

Auch Hamburgs Sportsenator Andy Grote überbrachte höchstpersönlich seine Glückwünsche: „Erik Heil und Thomas Plöbel haben im vergangenen Jahr bei der olympischen Testregatta bereits einen beachtlichen dritten Platz belegt. Ich drücke die Daumen, dass unser Team in Rio seinen Traum vergoldet.“

Ein Erfolg nicht zuletzt dank hochwertiger Ernährung, wie Erik immer sagt: „Gutes Fleisch und knackige Wurst ist die leckerste Form von Eiweiß für die nötige Power im Leistungssport.“ In diesem Sinne wünsche ich uns allen die nötige Power – aber lecker muss sie sein!

Herzlichst
Ihr



Frank Seitz, FGH Geschäftsführer



Stolz präsentieren Thomas (l.) und Erik Ihre Bronzemedaille der olympischen Testregatta in Rio 2015

INHALT

Nils Leder überzeugte durch Leistung und Leidenschaft
Eine FGH-Ausbildung mit Auszeichnung 3

Planungssicherheit nach Pachtverlängerung
Kai Mattfeld über die Hintergründe einer Entscheidung mit Zukunft 4

Aus den Viehmarkthallen wurden die Schanzen-Höfe
Hier bekamen Unternehmer ihre Chance 6

Wetter und Essen sind immer ein Thema
Sonnige Entwicklung bei Kaiserwetter in den Hallen F und H 10

770 Quadratmeter Creative Collective in den Schanzenhöfen
Bei Deli Pictures lernen Autos fliegen 12

Mit Kunst der Natur bei einer Fassadenbegrünung vorausgeeilt
Im wahrsten Sinn – win win 14

Pilic Geflügelgroßhandel
Eine Erfolgsgeschichte zweier Freunde 16

Impressum 16



Nils Heinrich Horst Leder während der Freisprechungsfeier mit seinem Ausbilder Wolfgang Rademacher und Innungsobermeister Fritz Schellhorn (v. l. n. r.).

Nils Leder überzeugte durch Leistung und Leidenschaft

EINE FGH-AUSBILDUNG MIT AUSZEICHNUNG

Nils Leder überzeugte durch Leistung und Leidenschaft
Der FleischGroßmarkt Hamburg hat den zweitbesten Auszubildenden als Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik bei der Freisprechungsfeier der Innung in der Handwerkskammer Hamburg am 17. Februar 2015 gestellt. Von 163 Auszubildenden in der Branche sind nach dreieinhalbjähriger Ausbildungszeit 151 zur Prüfung zugelassen worden. Davon haben 112 bestanden. Auf die Leistung von Nils Heinrich Horst Leder ist nicht nur sein Ausbilder Wolfgang Rademacher stolz, sondern auch das gesamte FGH Team. Der FleischGroßmarkt kann sich freuen für junge Leute eine so gute Ausbildungsplattform bieten zu können.

Rademacher: „Gemeinsam mit dem FGH-Geschäftsführer Frank Seitz entstand vor ca. viereinhalb Jahren die Idee einen Heizungsmonteur auszubilden. Das war Neuland, denn wir bildeten bisher ausschließlich Kaufleute und Elektriker aus. Um Anlagenmechaniker ausbilden zu dürfen, musste ich vorab bei der Handwerkskammer Hamburg eine entsprechende Eignungsprüfung zum Ausbilder ablegen. Nach erfolgreicher und bestandener Prüfung war nunmehr der Weg für eine Ausbildung in diesem Berufsbild frei. Der nächste Schritt war die Veröffentlichung einer Stellenanzeige. Hierauf bewarben sich mehrere Anwärter. Wir entschieden uns letztendlich für Nils, weil er aus unserer Sicht gut in das vorhandene Handwerker-Team passte. Nils überzeugte uns von Anbeginn seiner Ausbildung mit guten Leistungen, die auch bis zum Ende seiner Lehrzeit konstant gut blieben.“
Dann kam die Stunde der Abschlussprüfungen. Leder hatte be-

reits Ende Januar 2015 erfahren, dass er die Gesellenprüfung bestanden hatte, wusste aber noch nicht das Endergebnis. Rademacher hingegen erfuhr schon vorab, dass Nils zu den besten Prüflingen gehörte. Das war für ihn schon ein wenig überraschend. Es gäbe doch in Hamburg sehr viele Handwerksbetriebe, so Rademacher, da könne man sehr stolz darauf sein, dass der FleischGroßmarkt den zweitbesten Auszubildenden stellen konnte.

Am Tag der Freisprechung wurden die Endergebnisse dann feierlich im Rahmen aller angehenden Gesellen/-innen und deren Ausbilder/-innen bekannt gegeben.

Leder: „Ich habe mich sehr darüber gefreut, dass ich die Abschlussprüfung mit

Auszeichnung bestanden habe. Die größte Freude war für mich aber, als mein Ausbilder Wolfgang Rademacher bei der Übergabe der Urkunde im Großen Saal der Kammer zu mir nach vorne auf die Bühne kam. Ich sah in seinem Gesicht, dass auch er stolz auf das Ergebnis war. Das war mir in diesem Moment viel wichtiger als meine Platzierung. Ohne ihn hätte ich meine dreieinhalbjährige Ausbildung sicher nicht so gut absolviert. Er hat mir sehr oft mit Rat und Tat zur Seite gestanden.“

Ist nun der Meistertitel für Nils Leder das nächste Ziel? „Das steht noch in den Sternen. Jetzt, wo ich die Prüfung bestanden habe, möchte ich erst einmal nur arbeiten, mich mit den Teamkollegen gut verstehen und ein bisschen zur Ruhe kommen. Die Ausbildung war letztendlich auch sehr fordernd, so Leder.“
Rademacher: „Auch als Geselle lernt man noch täglich dazu. Wir haben auf dem Gelände kleine und große Anlagen, die gewartet werden müssen. Allein das erzeugte Warmwasser und die dazugehörigen ca. 16 Kilometer langen Rohrleitungen für mehr als 250 Betriebe auf dem FGH Areal sind schon täglich eine ständige Herausforderung. Ständig muss erweitert, repariert, zurückgebaut oder auch mal eine komplett neue Anlage erstellt werden und deshalb bildet der FGH weiter aus.

Rademacher hat jetzt mit Felix Theurich einen Auszubildenden an der Hand, der im dritten Lehrjahr ist. Von ihm erwartet er sich auch einen guten Abschluss zum Ausbildungsende. Neu als FleischGroßmarkt Hamburg Azubis zum Anlagenmechaniker für Sanitär-, Heizungs- und Klimatechnik sind seit dem 19. Februar 2016 Robert Adrian Puitel und Marvin Baum. Auch sie haben auf dem abwechslungsreichen Betriebsgelände optimale Ausbildungsmöglichkeiten.



Als FGH-Aufsichtsratsvorsitzender betont Kai Mattfeld besonders die Planungssicherheit im Sinne der Mieter auf dem Gelände des FleischGroßmarktes Hamburg bis 2044 durch die gelungenen Pachtverlängerung.

2014 kam dann wie man so schön sagt, die Tinte auf das Papier.“ Heute sei Mattfeld froh, dass jeder einzelne Unternehmer auf dem FleischGroßmarkt aufgrund der Vertragsverlängerung die Sicherheit hat, in seinen Betrieb zu investieren um das Handelsepotential, das in Hamburg und Umland vorhanden ist maximal zu nutzen bzw. auszuweiten. Er glaube auch, dass dadurch mittelfristig noch mehr Mitarbeiter auf dem Gelände beschäftigt werden können.

„Wenn ich allein in meinem Betrieb zurückschaue, haben wir bei der Peter Mattfeld und Sohn GmbH den Mitarbeiterbestand von 80 in der Zwischenzeit auf 130 aufgebaut“, sagt Mattfeld. „Wenn man mit offenen Augen über den Markt geht und nicht an Dingen festhält, die gestern gegolten, heute aber überholt sind, sehe ich für dieses Gelände eine große Zukunft. Ich muss nur bereit sein, mein eigenes Denken auch mal zu hinterfragen und mich auf die Be-

dürfnisse der Kunden von heute ein bzw. umzustellen.“ Die Attraktivität des Marktes ist hoch wie nie zuvor. Dafür spricht schon eine Vermietungsquote von nahezu 100 %. Auch wenn inzwischen Fisch, Gemüse, Käse und viele weitere Lebensmittel auf dem Gelände zu haben sind, wird der Schwerpunkt eindeutig in der Fleischwirtschaft liegen. Genau das sei auch die Zielsetzung des Senates, sagt Mattfeld. Weniger bekannt ist, dass der FGH auch ein bedeutendes Importzentrum für Fleisch ist. Alle namhaften Importeure der Bundesrepublik, mit Ausnahme von zwei Firmen, haben ihren Unternehmenssitz auf dem Gelände an der Lagerstraße. Die Abwicklung der Container mit Fleisch aus Übersee läuft ausschließlich über den Hafen Hamburg. Von hier aus wird es bundesweit verteilt.

Der FleischGroßmarkt Hamburg ist in seiner Konzeption in der Bundesrepublik einzigartig. Etwas Vergleichbares gibt es in ganz Deutschland nicht noch einmal. Der Standort hat Tradition und passt in die Nähe des Schanzenviertels. Ein Großteil der Mitarbeiter wohnt auch im unmittelbaren Umfeld – im Schanzen- und Karolinenviertel. Viele kommen zu Fuß oder mit dem Fahrrad. Leben und arbeiten in unmittelbarer Nähe. Auch ein Argument, das die Politik gerne sieht.

Bu: Als FGH-Aufsichtsratsvorsitzender betont Kai Mattfeld besonders die Planungssicherheit im Sinne der Mieter auf dem Gelände des FleischGroßmarktes Hamburg bis 2044 durch die gelungene Pachtverlängerung.

PLANUNGSSICHERHEIT NACH PACTVERLÄNGERUNG

Kai Mattfeld über die Hintergründe einer Entscheidung mit Zukunft

Die Unternehmen des FleischGroßmarktes Hamburg (FGH) haben Planungs- und Investitionssicherheit bis zum Jahr 2044. Die Verlängerung des Pachtvertrages wurde Ende 2014 unterschrieben. Ein Erfolg, dem rund zweieinhalbjährige Vertragsverhandlungen zwischen Vertretern der Stadt und den Verantwortlichen des FGH vorangingen. Damit liegen für den traditionellen Standort beste Voraussetzungen für eine zukunftsorientierte Weiterentwicklung vor.

Von der Pachtverlängerung von 2034 bis 2044 profitieren mehr als 250 Unternehmen auf einer Gesamtgrundfläche von rund 130.000 Quadratmetern und über 4.000 Mitarbeiter/-innen, Tendenz steigend. Der neue Vertrag weist auch noch eine Besonderheit aus. Es ist, anders als bisher, kein Sonderkündigungsrecht mehr enthalten. Ein erster Pachtvertrag für das Gelände des ehemaligen Schlachthofes in der Schanze wurde am 01. Januar 1993 über 30 Jahre abgeschlossen. Mit dem damals vereinbarten Sonderkündigungsrecht hätte die Stadt ab dem Jahr 2002 die Möglichkeit gehabt, den Pachtvertrag zu Ende Dezember 2012 kündigen zu können. Ein Unsicherheitsfaktor für alle Firmen des FGH. Dazu der Vorsitzende des FGH-Aufsichtsrates und Geschäfts-

führer der Peter Mattfeld und Sohn GmbH, Kai Mattfeld: „Als im Jahre 1999 die Modernisierung und der Ausbau der Messe beschlossen wurde und damit verbunden das Areal des FleischGroßmarktes als Ganzes in Gefahr war, gelang es meinem Vater gemeinsam mit Walter Schmid (Inhaber der Global-Fleisch Walter Schmid GmbH & Co KG) und Vertretern aus Politik & Wirtschaft einen vernünftigen Kompromiss zu finden, der es dem FGH ermöglichte auch weiterhin an diesem traditionsreichen Standort zu bleiben. Allerdings ging es nicht ohne Flächenreduzierungen. Als Ausgleich erhielt der FGH nördlich der Lagerstraße jedoch Ersatzflächen – die heutigen Schanzenhöfe. Was wir auch noch im Zuge dieser Messeerweiterung zu verkraften hatten war die Tatsache, dass noch 50 unserer hier ansässigen Betriebe auf unserem Gelände umgesiedelt werden mussten. Eine große planerische und logistische Herausforderung, die letztendlich gelang. Im Jahre 2007 wurde eine weitere Pachtverlängerung bis zum Jahre 2034 unterzeichnet. Auch dieser Vertrag enthielt ein Sonderkündigungsrecht. Die Stadt Hamburg hätte die Möglichkeit im Jahre 2023 gehabt, den Vertrag zum Ende Dezember 2028 zu kündigen. Diese Klausel wurde vom damaligen Finanzsenator Wolfgang Peiner eingebracht und keine wusste warum. Eigentlich wissen wir das bis heute nicht.“ Auch wenn der jüngste Pachtvertrag „nur“ um weitere zehn Jahre bis 2044 verlängert werden konnte, so wiegt der Wegfall

des Sonderkündigungsrechtes vieles auf. Eine gute Basis für alle, die auf dem Gelände arbeiten und investieren wollen. Diese Sicherheit kann jetzt auch Banken gegenüber geltend gemacht werden.

Mattfeld: „Wir haben hier Unternehmen, die in den nächsten Jahren baulich sanieren, renovieren und neu bauen wollen. Um diese Investitionen stemmen zu können sind zum Teil langfristige Baufinanzierungen nötig. Diese wären an einem früheren Pachtvertragsablauf gescheitert. Sowohl Olaf Scholz als auch der Finanzsenator Peter Tschentscher haben das so gesehen. Ich bin heute auch ein bisschen stolz darauf, dass wir das so hinkommen haben.“

Die Politik hat sich bei Ihrer Entscheidung offensichtlich von der hohen Anzahl der Arbeitsplätze, dem hohen Steueraufkommen und nicht zuletzt von den Pachteinnahmen überzeugen lassen.

Mattfeld: „Die ersten Gespräche liefen im Juni 2012 mit dem Finanzsenator Tschentscher, bei denen grundsätzlich schon eine Einigung erzielt wurde. Ich war überrascht, über welches detaillierte Wissen der Finanzsenator bezüglich des FleischGroßmarktes Hamburg verfügte. Die zweiten Gespräche führten wir dann mit Olaf Scholz im August 2013, der einer Pachtverlängerung positiv gegenüberstand und diese befürwortete. Beide haben unseren Antrag dann an ihre Fachbehörden weitergegeben. Bis zur endgültigen Vertragszusage hat es dann allerdings noch beunruhigend lange gedauert. Erst kurz vor Weihnachten



Beliebter Treffpunkt an warmen Tagen: Die Außengastronomie des Alten Mädchens



Die Bullerei-Köche Pascal Bulmahn (l.) und Glenn Wichmann bereiten sich im Deli auf den Ansturm am Mittag vor



Abhängen im Elbgold: Vorwiegend junge Leute genießen die vielseitigen Kaffeespezialitäten

AUS DEN VIEHMARKTHALLEN WURDEN DIE SCHANZEN-HÖFE

Hier bekamen Unternehmer ihre Chance

Als der FleischGroßmarkt Hamburg vor sieben Jahren nördlich der Lagerstraße den 1896 errichteten Viehmarkthallen durch Umbau und Sanierung neues Leben einhauchte, siedelten sich unter anderem auch drei Gastronomiebetriebe an. Heute kommen zwischen Messe, FGH-Gelände und Schanzenviertel die Besucher nicht zufällig, sondern gezielt um die kulinarische Vielfalt zu erleben. Die FrischePost sprach mit den Betreibern der hier ansässigen Gastronomie-Betriebe.

Das Geschäft blüht. Die Zahl der Mitarbeiter/-innen wuchs kontinuierlich. Heute beschäftigen die drei Betriebe annähernd 250 Mitarbeiter/-innen. Ein klares Zeichen für Umsatzwachstum und Zuspruch der Gäste.

Dazu kommt die Vielseitigkeit der Konzepte vom internationalen Restaurant des Fernsehkochs Tim Mälzer über den anspruchsvollen Kaffeeröster bis hin zum Brauhaus mit seinen unzähligen Biervarianten.

Das Publikum der Bullerei hat sich verändert

Tim Mälzer, der die Bullerei immer noch als sein „Wohnzimmer“ betrachtet und im Obergeschoss auch sein Büro hat, ist inzwischen nicht mehr der einzige Grund für einen Restaurantbesuch der Gäste. Betriebsleiter Tom Roßner, der von Anfang dabei ist, hat einen Wandel feststellen können: „Am Anfang waren wir ein Szene-Lokal mit Fokus auf den Fernsehkoch Tim Mälzer. Die Gäste kamen hauptsächlich wegen seines hohen Bekanntheitsgrades durch die Medien. Mittlerweile haben wir uns auch als Bullerei einen Namen gemacht.



Wohl dem, der mittags im Deli der Bullerei noch einen Platz ergattert

Unsere Gäste schätzen die Qualität und Vielfalt unserer Speisen. Darüber hinaus bietet unser Haus auch viele Eventmöglichkeiten für Geburtstage, Jubiläums- oder Firmenfeiern an.“

Wieso eigentlich Bullerei? Roßner: „Der Name kommt daher, weil Mälzer schon früher als Küchen-Bulle bezeichnet wurde. Dazu kommt die Nähe zum FleischGroßmarkt und das Wortspiel mit der Polizei.“

Die Bullerei ist heute ein fester Bestandteil der Schanze. Besonders stolz sind wir darauf, das wir hier niemanden verdrängt haben und mit 70 Festangestellten und 30 Aushilfen wichtige Arbeitsplätze für die Stadt geschaffen haben, so Roßner.

Der Erfolg der Bullerei zeigte sich auch in den guten Umsatzzahlen. Das sei aber kein Grund sich darauf auszuruhen, sagt der Betriebsleiter. „Wir hinterfragen uns regelmäßig und überlegen, ob wir etwas verändern müssen. Grundlegend



Wer ins Hauptrestaurant der Bullerei will, kommt an der gläsernen Fleischvitrine vorbei

nika Taschinski, die gemeinsam mit Thomas Kliefoth für den Kaffee lebt.

Taschinski: „Wir kaufen den Kaffee direkt beim Kaffeebauern. Jede Sorte hat eine eigene Geschichte und die erzählen wir inzwischen auch in unseren drei Gastronomiestandorten. Mein Partner ist ständig unterwegs um die besten Kaffeebohnen zu besorgen und ich halte hier die Läden auf Trab. Für guten Kaffee durch Fair Trade, Direktimport und Bio gibt es offensichtlich eine wachsende Nachfrage. In Winterhude haben wir noch zu zweit angefangen. Ich stand hinter der Bar und Thomas hat Kaffee geröstet. Waren es im ersten Jahr noch 1200 kg haben wir im

vergangenem Jahr in den Schanzen-Höfen 70 Tonnen Rohkaffee geröstet.“

Zum Start in den Schanzen-Höfen 2010 hatten wir rund 20

Kaffeekultur auf hohem Niveau

Vollkommen glücklich sind Annika Taschinski und ihr Partner Thomas Kliefoth mit ihrer Kaffeerösterei Elbgold am Standort in den Schanzen-Höfen. Als das 2004 neu eröffnete Geschäft in Hamburg Winterhude aus den Nähten zu platzen drohte, wurde die Rösterei sechs Jahre später in die eben fertig gestellten Schanzen-Höfe verlegt, das Café in Winterhude wurde bis heute beibehalten.

„Das Publikum aus der Schanze ist sehr gemischt. In diesem Umfeld fühlen wir uns sehr wohl. Hier in den Schanzen-Höfen können wir unseren Lebenstraum erfüllen“, sagt An-



Barista Yuri Marschall zaubert kunstvolle Bilder mit Milchschaum auf den Cappuccino



Beschäftigte. Zusammen mit unserem Café am Eppendorfer Baum sind es inzwischen 70 Mitarbeiter/-innen, wobei die meisten in den Schanzen-Höfen beschäftigt sind.

„Wir wollten der alten Hamburger Kaffeetradition folgend der Stadt mit Elbgold wieder eine Hamburger Kaffeemarke schenken“, sagt Taschinski.

Vom Ratsherrn zum Alten Mädchen

Mit dem Braugasthaus Altes Mädchen ist März 2013 der jüngste gastronomische Betrieb in den Schanzen-Höfen eingezogen. In Zusammenhang mit dem benachbarten Brauhaus Ratsherrn ist hier eine Location entstanden, die von Anfang an eine herausragende Kundenresonanz aufweisen konnte.

Das Publikum ist quergebteet. Vom Hipster bis zu Leuten im gesetzteren Alter sind alle anzutreffen. An manchen Abenden ist es drinnen schwierig, überhaupt noch einen Platz zu ergattern.

Die Gäste lieben auch den Innenhof, weil man hier windgeschützt sitzen kann. Egal ob Sonne oder bei Regen unter Schirmen, die Hamburger aber auch viele auswärtige Gäste lassen sich auch bei Schauern und teilweise regennassen Tischen nicht von der Gemütlichkeit der Außengastronomie abbringen. Betriebsleiter Dennis Teppler: „Im ersten Jahr haben wir die Gäste auch draußen noch mit bedient. Dann haben wir relativ schnell gemerkt, dass wir hier an unsere Grenzen stoßen. Das Gästeaufkommen war auch bei Wind und Wetter derartig hoch, dass wir das Konzept noch einmal umstrukturierten, und draußen eine Bar mit Selbstbedie-



Lisa Kathrin Morthorst (Foto rechts) mit dem beliebten Tasting Tray verschiedener Ratsherrn-Biere



nung eingerichtet haben. Dort bekommen unsere Gäste ihre Getränke und können auch das bestellte Essen abholen. Wir haben kein spezifisches Publikum. Die Leute kommen her, weil sie die Atmosphäre und das Umfeld mögen und wegen der guten Beratung sowie der großen Auswahl an Bieren. Ich bin davon überzeugt, dass die gesamte Gastronomie in der heutigen Zusammensetzung in den Schanzen-Höfen auch gegenseitig voneinander profitiert.“ Um Gruppen ab acht Personen die Chance einer Reservierung geben zu können, wird im Alten Mädchen ein bestimmter Gastronomiebereich freigegeben. Ansonsten soll jeder die Gelegenheit haben spontan vorbeikommen zu können. Teppler: „Mit den Nachbarn aus der Schanze verstehen wir uns gut. Wir versuchen uns auch sozial einzubringen“. Auch im Alten Mädchen wurde die Zahl der Arbeitsplätze dem Umsatzerfolg entsprechend aufgestockt. Unter dem heutigen 70-köpfigen Mitarbeiterstamm sind 36 Festangestellte und 34 Aushilfen. Die Mitarbeiter/-innen werden regelmäßig geschult, um die komplexe und wechselnde Biervielfalt den Gästen entsprechend vermitteln und anbieten zu können.



Janna Schmidt-Holtz (l.) und Judith Vogel gründeten ihr Unternehmen Kaiserwetter im Jahr 2009

Foto: Marcelo Hernandez

WETTER UND ESSEN SIND IMMER EIN THEMA

Sonnige Entwicklung bei Kaiserwetter in den Hallen F und H

Frauenquote ist bei Kaiserwetter ein Fremdwort. Im Gegenteil, Janna Schmidt-Holtz und Judith Vogel, die Gründerinnen und Geschäftsführerinnen des 2009 gegründeten Gastro- und Cateringbetriebes, haben sich zur Verstärkung auch Männer ins Team geholt. Im September des Gründungsjahres eröffneten beide ihr erstes Geschäft an der Bleichenbrücke mit selbstgemachten Snacks und Cateringan-

geboten. Anfangs standen sie noch selbst bei jeder Schicht im Geschäft und haben sich vieles erst aneignen müssen. Learning by doing hieß das Motto.

Janna Schmidt-Holtz und Judith Vogel, die auch privat befreundet sind, haben beide Wirtschaft studiert und sind eher Zahlenmenschen. Die Liebe zum Essen und den Willen etwas anzupacken und Herzblut in etwas zu stecken haben beide ge-



In bester Lage an der Ottenser Hauptstraße wurde im vergangenen Jahr die erste Kaiserwetter-Filiale eröffnet



Der kleine Laden an der Bleichenbrücke ist die Urzelle einer rasanten Geschäftsentwicklung

meinsam für sich entdeckt. „Inzwischen haben wir nicht nur die Zahlen ganz gut im Griff, sondern haben auch das Wesen der Gastronomie verstanden“, so Judith Vogel.

Zu Beginn wurde das Catering noch in unserer Stammfiliale Bleichenbrücke zubereitet. Schon kurze Zeit später wurde die zur Verfügung stehende Produktionsfläche, für die Zubereitung von warmen und kalten Speisen, zu klein für die stetig wachsende

für Verwaltung und Ladenproduktion genutzt und im Untergeschoss wurde eine 280 Quadratmeter große Lagerfläche angemietet. Auf dem FGH-Gelände wird sowohl für das Catering als auch für die Filialen Bleichenbrücke und Ottenser Hauptstraße produziert. Beispielsweise werden dort jeden Morgen Quarkspeisen frisch angerührt, Aufläufe vorbereitet und frischer Salat verkaufsfähig vorbereitet. Anschließend wird ausgeliefert. Viele der Zutaten bezieht Kaiserwetter direkt von den ansässigen Firmen auf dem FleischGroßmarkt Hamburg Gelände.

Vogel: „Unser renommierter Küchenchef Thilo Reichel ist in der Lage alles kochen zu können, was unsere Kunden sich vorstellen. Wir sind mit unserem Angebot durch warme und kalte Speisen auf jede Tageszeit eingestellt. Bei uns kann man seinen Hunger morgens, mittags und abends stillen. Auch die Mitnahme von Speisen wird viel genutzt.“

Eine große Rolle bei Kaiserwetter spielt das Catering für die Business- und Mittagstischkunden in der Hamburger Innenstadt. Aber auch Catering für Events, Hochzeiten, Mitarbeiterfeiern und Produkteinführungen werden angeboten.

„Im Gegensatz zu den meisten Caterern haben wir eben auch noch unsere Ladengeschäfte“, sagt Vogel. Im nächsten Jahr sollen noch weitere Filialen hinzukommen.

Die dynamische Entwicklung des Unternehmens wird auch zur Folge haben, dass selbst die jetzigen Flächen auf dem FGH früher oder später erweitert werden müssen. Man habe da wegen einer Flächener-

weiterung auch schon mal vorgefühl, heißt es.

Woher stammt eigentlich der Name Kaiserwetter? Dazu Judith Vogel: „Der Begriff ist sehr positiv besetzt und wir sind relativ schnell auf diesen Namen gekommen. Wetter und Essen ist immer ein Thema - und wenn das Wetter draußen mal nicht so schön ist - hat man das Kaiserwetter wenigstens auf dem Teller.“ Zunächst bleibt Hamburg das Ziel für weitere konservative Expansionen. Aber in Zukunft sei alles möglich, heißt es einstimmig in der Geschäftsleitung.

Nachfrage. Das Catering wurde ausgelagert in eine 100 Quadratmeter große Küche nach Hamburg Wandsbek. Dort angekommen stieg die Nachfrage schneller als erwartet und wir suchten wieder einmal nach neuen Räumlichkeiten für unsere Küche. Im Jahre 2014 wurden wir dann fündig und es erfolgte der Umzug auf das Gelände des FleischGroßmarktes, der Standort Wandsbek wurde aufgegeben. In der Halle F steht Kaiserwetter jetzt für die Catering-Produktion eine Fläche von 252 Quadratmetern zur Verfügung. In der Halle H werden im Erdgeschoss 234 Quadratmeter



Die Farbechtheit des Bildmaterials wird im Grading-Room an einem hierfür speziellen Monitor überwacht. Dahinter ist die Kinoleinwand zu sehen

770 Quadratmeter Creative Collective in den Schanzenhöfen

BEI DELI PICTURES LERNEN AUTOS FLIEGEN

„Wir sind hier wahnsinnig zufrieden“, sagt Michael Reissinger, einer der beiden Geschäftsführer von Deli Pictures in den Schanzen-Höfen. „Die Lage mitten in der Schanze zwischen Bullerei, Elbgold und Altes Mädchen ist viel schöner als im Elb-Hof am Steinhöft. Die Nachbarn sind alle supercool. Wir haben Parkplätze vor der Tür, und weil unsere Kunden/-innen und Mitarbeiter/-innen tendenziell eher jünger sind, gehen sie vielleicht noch ins Schanzenviertel oder kaufen sich in der Nähe etwas zu essen, wenn abends mal wieder länger gearbeitet wird.“

Reissinger, der kreative Kopf von Deli Pictures, gründete das Unternehmen 2003 im Elb-Hof mit sieben Angestellten. Inzwischen sind es 24. Sein Kompagnon Martin Klauder ist für den kaufmännischen Part als Geschäftsführer verantwortlich.

Alles begann mit der klassischen Postproduktion von Werbefilmen. Das heißt mit der Nachbearbeitung, dem Einsetzen von Effekten und dem Schneiden von Werbefilmen. Bald veränderte sich das Geschäft, und der Einstieg in Computeranimationsfilme kam dazu. Das hat so gut funktioniert, dass dafür vor acht Jahren eine eigene Sparte entstand: Die Deli Pixelbutik wurde gegründet - keine eigene Firma sondern ein Label unter dem Dach der Deli Pictures GmbH.

Wie ist Deli Pictures an die Schanzen-Höfe gelangt?

Klauder: „Das war Schicksal. Wir wurden im vergangenen Jahr gebeten den Elb-Hof zu verlassen, weil sich dort eine Agentur einmieten wollte, die das gesamte Gebäude beanspruchte. Gleichzeitig wurde in den Schanzen-Höfen die Fläche der Firma Chroma Media frei, die eine ähnliche Grundstruktur der Räumlichkeiten zurückließ, wie wir sie benötigten. Also mussten nur geringfügige Umbauten für unsere Belange erfolgen.“ Es gab nur ein Problem: der Umzug der Technik. Es war ein



Riesenaufwand. Rechner, die in der Regel permanent laufen, mussten abgeschaltet werden. Dass Technik darauf manchmal sehr eigen reagiert, ist bekannt. Werden die Computer reibungslos laufen, wenn sie nach dem Transport wieder eingeschaltet werden? Der 14. November 2014 war der Tag der Wahrheit. Verkabelungen wurden gelöst. Stecker wurden gezogen. Und dann der spannende Moment nach dem Wiederaufbau an den Schanzen-Höfen. Erst als alles wieder ohne Ausfall funktionierte war das gesamte Team erleichtert.

Reissinger: „Ich hatte Blut und Wasser geschwitzt. Weil wir uns hier jetzt so wohl fühlen und der Umzug äußerst nervenaufreibend war, habe ich beschlossen, dass dieser Firmenumzug der letzte war.“

Die Einrichtung ist modern, bunt und so locker wie das gesamte Team. Auf einem Teil der 770 Quadratmeter ist jetzt noch ein aufwendiges Tonstudio dazugekommen, das unter dem Label Deli Sounds läuft. Pictures, Pixelbutik und Sounds werden nach außen unter dem Oberbegriff Creative Collective zusammengefasst. Die Aufgabenverteilung: Deli Pictures bearbeitet bereits gedrehte Filme nach. Deli Pixelbutik erstellt Animationsfilme und Deli Sounds liefert den Ton dazu.

„Wir arbeiten beispielsweise auch an Animationsteilen von Kinohorrorfilmen mit. Aber hauptsächlich machen wir Werbung,

klassische TV-Spots und auch Imagefilme“, sagt Reissinger. „Vor fünf Jahren haben wir gesagt, Bild allein ist nicht alles, wir brauchen noch eine Erweiterung in Richtung Ton, weil ein eigenes Tonstudio uns längere Wege erspart. So fanden wir am Steinhöft noch ein Plätzchen, wo wir das erste Tonstudio aufbauen konnten. In den Schanzen-Höfen musste das viel großzügigere Tonstudio jetzt so schallisoliert werden, dass weder die Röstmaschinen des benachbarten Kaffeehauses Elbgold noch die in der Nähe fahrende S-Bahn bei den Aufnahmen zu hören sind. Das kostete uns einen knapp mittleren sechsstelligen Investitionsbetrag.“

Zu den Kunden gehören unter anderem Beiersdorf, Mercedes, Ferrero und Union Investment. Die Aufträge kommen vorwiegend über Agenturen und nicht von der Industrie direkt. An einem Werbespot wird etwa vier bis maximal sechs Wochen gearbeitet. Um Projekte im Langfilmbereich in der vorgegebenen Zeit bewältigen zu können, werden auch schon mal freie Mitarbeiter dazu geholt.

Reissinger: „Wir können Autos fliegen lassen oder ein in Blau gedrehtes Fahrzeug auf Wunsch des Kunden grün aussehen lassen. Wenn erforderlich verändern wir ein für Deutschland gebautes Auto, das auch in England verkauft werden soll so, dass aus einem Linkslenker ein Rechtslenker wird, ohne dass der Werbedreh aufwendig zwei Mal mit unterschiedlichen Wagen gefilmt werden muss.“

Im Unterschied zum analogen Film wird heute nicht mehr jedes einzelne Bild retuschiert. Im Digitalen übernimmt das heutzutage der Rechner. Gesichter werden auf Wunsch verjüngt und makellos gemacht. Titel werden eingefügt, einzelnen Szenen geschnitten und Farben korrigiert.

Die Prüfung der Farbechtheit erfolgt im verdunkelten sogenannten Grading Room an einem speziellen Monitor. Dieser lässt sich elektrisch versenken damit auf der dahinter liegenden Großbildleinwand Filme von einem Kinofilmprojektor präsentiert werden können.

„Es ist sehr schön, wenn die Regisseure ihre fertiggestellten Filme das erste Mal auf der großen Leinwand, statt auf einem kleinen Schnittmonitor sehen“, sagt Reissinger. „Außerdem ist es für uns und unsere Kunden mal ganz nett einen Kinoabend zu erleben.“

Bei so viel digitaler Animation haben Reissinger und Klauder auch den realen Appetit der Mitarbeiter und Kunden nicht vergessen. Eine eigens angestellte Köchin sorgt für das leibliche Wohl in einer zentral gelegenen offenen Küche. Hier wird frisches abwechslungsreiches Essen auch mal für größere Kundenevents zubereitet, und der Pizzabote hat das Nachsehen.



Martin Klauder und Michael Reissinger am Tresen der zentral gelegenen Büro-Küche (v. l. n. r.)



Magdalena Vollmer (Foto Mitte) verwandelte die nüchterne Salzbrenner-Fassade in ein Kunstwerk, das inzwischen zum großen Teil von Pflanzen überdeckt wurde



Mit Kunst der Natur bei einer Fassadenbegrünung vorausgeeilt

IM WAHRSTEN SINN – WIN WIN

Wie es der Zufall manchmal will. Magdalena Vollmer, die zurzeit Szenografie und Ausstellungsdesign in Karlsruhe studiert, absolvierte im Frühjahr 2014 ein Praktikum in Hamburg. In dieser Zeit wollte sie für ein internationales Projekt eine Tafel an einem Zaun an der Schanzenstraße in der Nähe der Bullerei aufhängen. So kam die Studentin nach entsprechenden Recherchen für eine Genehmigung mit der Geschäftsführung des FleischGroßmarktes Hamburg in Kontakt.

Zu gleicher Zeit machte man sich hier Gedanken über die Graffiti an der Fassade des Würstherstellers Salzbrenner in der Sternstraße. So wurde eine Begrünung durch Pflanzenbewuchs geplant. Bis der allerdings so groß und kräftig herangewachsen wäre, dass dessen Wirkung zur Geltung gekommen wäre, hätte es Jahre dauern können.

Magdalena Vollmer traf also eines Tages wegen ihrer Plakataktion auf FGH-Geschäftsführer Frank Seitz, und der zeigte der

jungen Frau nach einem netten Gespräch sein Problem mit der Fassade. „Ich hatte Herrn Seitz vorgeschlagen die Fassade als Übergangslösung mit Blumen zu bemalen, sodass die Wand schon begrünt ist, bevor die Pflanzen sich voll entfaltet haben“, sagt Vollmer. Seitz war von der Idee angetan und engagierte sie, nachdem sie drei Entwürfe für eine etwa 400 Quadratmeter große Fläche vorgelegt hatte.

Ein Entwurf bestand aus reiner Blumenmalerei. Das hätte sehr lange gedauert. Ein zweiter Entwurf bestand aus einfachen farbigen Strichcodes, die schneller herzustellen gewesen wären. Genommen wurde am Schluss eine Mischung aus beiden Ideen. Abstrakte grüne Streifen mit Blumenmalerei. Und zwar Blüten, die dort später auch einmal zu sehen sein werden. Geplant war eine Mischung aus Heckenpflanzen, Kletterpflanzen wie die Fingerblättrige Akebie, im Volksmund auch Schokoladenwein genannt (*akebia quinata*), die rund sechs bis acht Meter hochwachsen kann und verschiedenen Clematissorten

wie unter anderem der Goldwalldrebe (*clematis tangutica*), die eine Höhe von fünf Metern erreicht. Die Basis sollten Boden-decker bilden.

Im September/Oktober 2014 ging Magdalena Vollmer mit zwei Helfern, die vor allem bei der Grundierung zur Seite standen, an die Arbeit. Teilweise musste wegen der Höhe mit einem Steiger gearbeitet werden. Vollmer: „Ich war erstaunt. In den zehn Tagen, die ich für die Fertigstellung des Auftrags brauchte, hatten wir in Hamburg nur einen halben Tag schlechtes Wetter. Ansonsten schien die Sonne. Wir hatten also beste Bedingungen.“ Als am Anfang eine pastellfarbene Grundierung auf die Fassade aufgetragen wurde, hätten die meisten Passanten und Anlieger aufgeschrien, erzählt Vollmer. „Bleibt das so? Oh Gott, wir wohnen gegenüber.“ Dann entwickelte sich langsam das eigentliche Motiv. Das war sehr



interessant. Aus anfänglichem Kopfschütteln wurde nach und nach Anerkennung. Als die Blumenblüten zu erkennen waren, kamen dann begeisterte Zurufe wie: „Oh, das sieht ja toll aus.“ Heute ist das Gesamtbild, das sich vor allem aus der Distanz erschließt, abgeschlossen. Die Rankgitter sind angebracht, die insgesamt 366 Pflanzen sind gesetzt und dahinter grünt und

blüht es so lange künstlich, bis die Natur sich die Fassade gänzlich erobert hat.

„Das hatte sich in dieser Zeit für mich alles sehr schön ergeben. Ich bekam meine Plakatwand an der Schanzenstraße und der FleischGroßmarkt war mit meiner künstlichen Begrünung zufrieden“, sagt Vollmer.

Und was sagt Salzbrenner-Geschäftsführer Mathias Theurich dazu? „Mir gefällt die Fassade jetzt sehr gut. Wir tun so auch etwas für den Naturschutz. Es handelt sich ja um ein sogenanntes Vogelnährgehölz, das vom NABU ausgeschrieben ist. In ein bis zwei Jahren wird sich hier sicher etwas sehr Schönes entwickelt haben.“

EINE ERFOLGSGESCHICHTE ZWEIER FREUNDE

Eine neue Firma zu gründen beinhaltet immer Chancen und Risiken.

Güner Yilmaz und Mico Veselinovic sind diesen Schritt gegangen. Die in Hamburg geborenen Unternehmer gründeten im Jahre 2004 ihren Betrieb. Ihre Mietfläche befand sich im Anbau der Halle A auf dem FleischGroßmarkt Hamburg.

Yilmaz und Veselinovic kennen sich von Kindesbeinen an. Yilmaz, der Steuerfachgehilfe gelernt hat und Veselinovic, der Maschinenbau-Ingenieur ist, hatten die gemeinsame Idee sich selbstständig zu machen. Hierzu Yilmaz, heute Geschäftsführer des Handelsunternehmens Pilic GmbH: „Meine Eltern hatten einen Lebensmittelladen und ich habe schon von klein auf dort mitgeholfen, das hat mich bis heute geprägt. Die Vielfältigkeit der Arbeit und der abwechslungsreiche Kundenkontakt begeistern mich auch heute noch“.

Auf der Suche nach einem Firmennamen kamen die beiden Freunde auf den Namen Pilic, denn in vielen Sprachen bedeutet pilic Huhn. Das passte.

Die Pilic GmbH ist ein Handelsunternehmen für frisch abgepackte Geflügelteile, wie Schenkel, Flügel und Filets, von Hühnern und Puten. Eingekauft wird ausschließlich bei zertifizierten deutschen und holländischen Helal-Schlachtereien. Das Erfolgsmodell von PILIC heißt Frische und Regionalität:

Hierzu Veselinovic, Prokurist der Pilic GmbH: „Die Ware wird morgens eingepackt und erreicht unsere Kundschaft noch am selben Tag. Wöchentlich schlagen wir etwa 50 Tonnen Geflügelfleisch um. Unsere sechs angestellten Verkaufsfahrer liefern täglich die frische Ware im Großraum Hamburg, Stade, Lüneburg und Flensburg an. Händler, die auch mal spontan Ware benötigen, kommen als Selbstabholer zu uns auf den FleischGroßmarkt“. Seit einem halben Jahr ist die Pilic GmbH auch Vertriebspartner von MrChicken für die Bundesländer Hamburg, Bremen, Schleswig-Holstein und Niedersachsen. Das Sortiment, das hauptsächlich aus Tiefkühlware besteht, umfasst z.B. Nuggets, Schnitzel und marinierte Chicken-Wings. Hierbei handelt es



Mico Veselinovic und Güner Yilmaz mit zertifiziertem Helal-Geflügel (v.l.n.r.)



Die neue Pilic-Lieferzone vor der Halle K

sich ebenfalls ausschließlich um Helal-Ware.

Die erfolgreiche Entwicklung des Unternehmens über die vergangenen rund zehn Jahre führte dazu, dass die bisherigen Flächen in Halle A nicht mehr ausreichten. Es ergab sich Mitte 2015 für Pilic die Chance auf eine fast doppelt so große Fläche in Halle K auf dem FleischGroßmarkt. Diese ergriffen die beiden Unternehmer sofort. Gemeinsam mit der FGH wurde die neue Fläche maßgeschneidert hergerichtet und im Dezember 2015 bezogen. „Mit dieser Flächenerweiterung haben wir einen großen Schritt für die Zukunft unseres Unternehmens gemacht“, so Yilmaz und Veselinovic.