

# Mitte kann ja jeder

Zwei **Cateringfirmen** und ihre innovativen Erfolgsrezepte

Wer bei Ausserhaus speisen will, braucht erst mal eine gehörige Portion Ortskenntnis. Zwischen Spielcasino, Modeladen und Baumarkt versteckt sich der Showroom samt Küche des jungen Catering-Unternehmens in Wedding. Wo einst eine Bank ihren Tresor und ihr Back-Office hatte, hecken Oliver Sartorius und Mirko Buxbaum seit drei Jahren neue Rezeptideen aus. „Mitte kann schließlich jeder“, sagt Mirko, 34, grauer Pullover, Vollbart. „Da würden wir einfach nur dem Trend entsprechen. Hier in Wedding ist alles rougher“, so der gebürtige Stuttgarter.

Anfangs haben sie privat für Freunde gekocht – jetzt kredenzen sie einmal im Monat nebenan im leer stehenden Ladenlokal ein Sieben-Gänge-Menü für hundert Gäste. Aus dem Provisorium ist eine Profession geworden. Dann gesellen sich Clubbetreiber, Künstler und prominente Musiker wie Michael Beck von den Fantastischen Vier in den rauen Wedding. Genießen Roulade vom Eisbein mit Erbsenpüree, Wels mit pikanter roter Grütze oder Schafskäse in Haselnusskruste mit Auberginenmus. Das Catering-Duo setzt auf Berliner



Ausserhaus sind Mirko Buxbaum und Oliver Sartorius und sie kochen berlinisch regional

Küche: simple Basisgerichte aufgepeppt mit frischen Ideen, ausgefallenen Zutaten und vor allem Produkten aus der Region.

Beide kommen aus der Praxis: Oliver hatte ein eigenes Restaurant, Mirko macht Partys, seitdem er 15 ist. Auf Wunsch gibt's neben gefüllten Tellern von ihm ebenfalls den DJ für die Plattenteller. Oliver Sartorius baut auf Events seine Flying Kitchen auf, die mehr als nur Show-Kochen vor den Augen der Anwesenden sein soll. „Es ist eben keine un-kommunikative Show, wir wollen mit den Gästen ins Gespräch kommen. Sie können uns fragen: Was für ein Gewürz ist da drin? Welche Kräuter benutzt ihr?“ Ihre Kräuter kaufen beide übrigens von Benedicta von Branca aus Beeskow.

Bis zu siebzig Veranstaltungen bewirbt das Duo samt Team inzwischen pro Jahr. Vor allem die Kreativbranche schätzt den „Ausserhaus“-Service. Doch das Geschäft ist hart: Rund 100 Caterer tummeln sich in Berlin in der Profi-Liga, die Veranstaltungen in der Größenordnung ab 500 Personen bewirten können, informiert der Branchenverband Dehoga. Die Hauptstadt zieht



Menschen an – entsprechend wächst die Zahl der Veranstaltungen. Mode-Events, Messen, Kongresse, Produkt-Präsentationen. Die Kundschaft schießt zudem zunehmend auf den Preis. Wo früher hunderttausend Euro für eine Ausstellungseröffnung ins Catering geflossen sind, darf es heute oftmals nur noch ein Drittel sein. Da falle es schwer, den Kunden klarzumachen, dass die Kartoffel aus Brandenburg eben teurer ist als die Massensware aus Frankreich, sagt Oliver Sartorius.

Was die jungen Caterer auszeichnet, ist gerade die Rückkehr zum Ursprünglichen: saisonale Zutaten aus der Region, vorwiegend biologisch und nachhaltig. „Wir bieten zum Beispiel nicht 500 Rinderfilets auf

dem Büfett an. Das würde bedeuten, dass 150 Rinder geschlachtet werden müssen“, erklärt Oliver. Das bringe so manchen Bauern in die Bredouille. Zudem will er weg von der aufwendigen Verpackung hin zu mehr Qualität im Inhalt. Kein Schischi mit Schnitzereien in der Salatgurke, kein Discounter-Schinken im Spargel-Röllchen.

Auch beim Catering Glücksmädchen geht der Trend zurück zum Ursprünglichen. „Alte Techniken neu benutzen“, erklärt Siripen Lingk, Namensgeberin des Unternehmens, die Geschäftsidee. Während Ausserhaus eher auf Berliner Küche setzt, schwört die zierliche und damit zunächst mädchenhaft wirkende 31-Jährige zusammen mit ihrem Mann Thomas auf traditionelle Rezepte aus Fernost, vor allem aus ihrer Heimat Thailand: Fine Asian Cuisine und Fingerfood. Garnelenspieße mit Mango-Koriander-Dip, Hühnerküchlein in Kokosraspelkruste, Thai-Frikadelle mit Galgant und Kaffirblättern. Vom Geschmack können sich Kunden bei ihren Kochkursen überzeugen, die sie zweimal im Monat im Goldhahn & Sampson in Prenzlauer Berg macht. Seit



Glücksmädchen sind Siripen Lingk mit Ehemann Thomas, gekocht wird traditionell fernöstlich



Mitte 2008 bieten sie erfolgreich ein Gesamtpaket: Vom Private Cooking über Weinschulungen bis zum panasiatischen Event-Catering. In einer Sofaecke neben der Lehrküche nimmt das Ehepaar Platz. Siripen Lingk bestellt einen kühlenden asiatischen Tee und schwärmt mit Blick zum Regal voller asiatischer Kochbücher von den Vorzügen der asiatischen Küche. Die sei vor allem leicht, bekömmlich und für den Berliner Gaumen exotisch. Trotz einer Vielzahl asiatischer Restaurants schwören die Berliner von Jahr zu Jahr öfter auf die „Glücksmädchen“-Speisen. „Es gibt leider sehr wenige gute Läden. Das Angebot ist sehr gleichförmig“, sagt Thomas Lingk, 38. Er kommt aus der Werbebranche – sie hat in Luxus-

Hotels wie dem Adlon Gastronomie gelernt. Viele würden nicht mehr die Basics draufhaben und auf Convenience-Produkte zurückgreifen. Doch eine selbst gemachte Currypaste schmeckt eben anders als ein Fertigprodukt. Dass sie diese auch für hunderte Gäste zubereiten können, haben beide bereits zuhause bewiesen: 150 Veranstaltungen managt Thomas Lingk pro Jahr für bis zu 1.200 Personen. Zum Beispiel die Kick-off-Party von Air Berlin, als die ihr neues Fernflügeprogramm vorstellte. Oder Events auf der Reise-Messe ITB.

Obwohl die Kunden deutlich „preissensibler“ geworden sind, ist Thomas Lingk optimistisch, dass Glücksmädchen etablierten Caterern auch in Zukunft weiter Marktanteile abluchsen wird: „Die Kunden wollen permanent Neues. Das kommt der neuen Generation an Caterern zugute.“

Jörg Oberwittler

► **AUSSERHAUS**  
Demminer Straße 3, Wedding,  
Tel. 0163/620 94 86,  
[www.ausserhaus.com](http://www.ausserhaus.com)

► **GLÜCKSMÄDCHEN**  
Uhlenweg 28, Buch,  
Tel. 76 21 67 98,  
[www.gluecksmaedchen.de](http://www.gluecksmaedchen.de)