

Geradlinigkeit und Ordnungssinn liegen nicht ohne Grund in der DNA der Fehntjer begründet.  
Seite 16

# Aurich

Die FDP hat sich bei ihrem Kreis-Parteitag mit der medizinischen Versorgung befasst.  
Seite 16

## ZUM TAGE

### Wer pilgern will, muss vorsorgen

Der liebste Bruder von allen macht seit Anfang Juli ein Sabbatical, also dreimonatigen unbezahlten Sonderurlaub. Als er den Anfang des Jahres plante, war das Spektrum der möglichen Aktivitäten sehr groß. Ein Praktikum bei einem Winzer wurde ebenso in Betracht gezogen wie eine Hospitanz am Theater und andere Optionen. Nach gründlicher Analyse fiel die Wahl dann auf eine Pilgerwanderung von Görlitz nach Vacha in der Rhön. Wann er denn aufbrechen wolle, erkundigte ich mich Ende Juni. Mal schauen, hieß es. Zunächst müsse noch einiges an Ausrüstung zusammengetragen werden. Dem Vernehmen nach hat alleine die Wahl des richtigen Schuhwerks mehrere Wochen in Anspruch genommen. Der Outdoor-Markt bietet eine so große, verwirrende Auswahl, hieß es. Das kann ganz schön schlauhen. Am Wochenende musste er sich erstmal erholen. Bin gespannt, wann die Pilgerwanderung endlich losgeht...

Gabriele Boschbach

## KURZ NOTIERT

### Auto aufgebrochen

**Aurich** - In der Nacht auf Sonnabend haben Unbekannte an der Straße „Zum Elgenland“ in Aurich die Seitenscheibe eines Fahrzeugs eingeschlagen, das auf dem dortigen Parkplatz abgestellt war. Wer Hinweise auf den Täter geben kann, möge sich an die Auricher Polizei unter Telefon 04941/6060 wenden.

### Betrunkener Fahrer

**Aurich** - Bei einer Verkehrskontrolle ist der Polizei am Sonnabend gegen 5 Uhr in Aurich auf der Julianenburger Straße ein Auto aufgefallen. Dessen Fahrer wies einen Blutalkoholspiegel von mehr als zwei Promille auf, wie ein Test ergab. Auf den Mann kommt eine Anzeige zu.

## NOTDIENST

### Apotheken

**Altkreis Aurich:** Verlaats-Apotheke in Großefehn, Verlaatsweg 8, Telefon 04943/911150.

**Altkreis Norden:** Bären-Apotheke in Hage, Hauptstraße 64, Telefon 04931/7515.

**Kreis Wittmund:** Apotheke Friedeburg, Friedeburger Hauptstraße 80, Telefon 04465/265.

### Retungsleitstelle

Die Rettungsleitstelle Ostfriesland ist erreichbar unter Telefon 04462/19222.

### Frauenhaus

Das Frauenhaus in Aurich ist erreichbar unter Telefon 04941/62847.

## KONTAKT

Die Redaktion Aurich der Ostfriesen-Zeitung erreichen Sie unter:

Grit Mühling  
Telefon  
04941/60775-10  
Fax 04941/60775-18  
E-Mail red-aurich@oz-online.de



# Bowl statt Bauernbrot in alter Bäckerei

**GASTRONOMIE** Mit der Eröffnung von „Kitchen 43“ endet an der Kirchdorfer Straße eine 103-jährige Tradition

VON GABRIELE BOSCHBACH

**Aurich** - Zur Eröffnung gab es anstelle eines Bogens eine bunte Luftballon-Girlande: Am 28. Juli hat das Restaurant-Café „Kitchen 43“ in der ehemaligen Bäckerei Kramer in Aurich erstmals Gäste willkommen geheißen. Die Inhaber Majd Abo Alhijan (29) und Dlovan Temmo (34) wollen mit ihrem Angebot vor allem Veganer, Vegetarier und Allergiker erreichen. Es gibt Nudeln, Reis, Salate und Bowls.

„Wir hoffen, in eine Marktlücke zu stoßen“, sagen die Gastronomen, die aus Syrien stammen und seit 2015 in Deutschland leben. Sie stehen selbst jeden Tag am Tresen oder in der Küche und stellen die Gerichte zusammen.

Das funktioniert nach einem Baukastenprinzip, ähnlich wie an einer Salatbar. Die Zutaten werden entnommen. Beim Kaltverzehr wandern sie direkt in eine Schale. Wenn sie gegart werden sollen, landen sie in einem der zwei Woks, die hinter dem Tresen an der Wand stehen.

Das fertige Essen holen sich die Gäste ab. Alles muss perfekt getaktet sein, sonst trampeln sich die Akteure auf den Füßen herum. In einem separaten Raum ist die Schnibbelküche untergebracht: Zwei Frauen zersäbeln dort unermüdet Kohl, Möhren, Pfirsiche, Aprikosen, Brokkoli oder Paprika. Ein Bowltopf ist groß. Damit der farbig und üppig aussieht,



Zu den Käse-Bowls serviert Majd Abo Alhijan Reis.

FOTO: ORTGIES

müssen viele Kilo Gemüse verarbeitet werden. „Das hole ich täglich frisch vom Großmarkt“, versichert Majd Abo Alhijan und muss über die fragende Miene des Gegenübers lachen: „Bisher hat mir das noch niemand geglaubt.“

### Kreuzungsbau gab Geschäft den Todesstoß

Die Eröffnung beendet einen achtmonatigen Leerstand des Ladenlokals an der Ecke Julianenburger Straße/Kirchdorfer Straße. Dort hatte Berthold Cremer

fast zwei Jahre lang einen Back-Shop mit Waren der Bäckerei Musswessels in Rhede betrieben und schließlich wirtschaftlich kapituliert.

Die Großbaustelle vor der Haustür seines Ladens habe ihm das Genick gebrochen, hatte er im Gespräch mit der Redaktion gesagt. Die Kreuzung wurde umgebaut. Die Folge: Der Zugang zu den umliegenden Geschäften war monatelang gar nicht oder nur sehr eingeschränkt möglich. Cremer knüpfte mit seinen Produkten an

die lange Nutzungstradition des Eckhauses an.

Fast auf den Tag genau vor drei Jahren gingen an der Ecke Kirchdorfer Straße/Julianenburger Straße letztmalig Brötchen der Bäckerei Kramer über den Tresen. Der in der dritten Generation geführte Betrieb schloss am 8. August nach exakt 100 Jahren, weil er keine wirtschaftliche Perspektive mehr sah, wie es Folkert Kramer formulierte. Für den damals 63-Jährigen und seine Frau Gunda war das ein schwerer Tag, weil sie sich dem

Bäckereihandwerk nach wie vor verbunden fühlen. Der Auricher hat das Kneten von Teig in seiner DNA, die Veranlagung sitzt tief. So tief, dass er auch nach der Schließung seines Geschäfts weiter Torten produziert hat. Die Rumflockentorte hat Berthold Cremer noch in seinem Back-Shop verkauft.

### Nutzungsänderung war langwierig

Folkert Kramer und seine Frau haben eine Weile suchen müssen, bevor sie mit

# Experte: Gründer lassen sich zu oft von Emotionen leiten

**WIRTSCHAFT** Coach Björn Grimm nennt die häufigsten Fehler von Gastronomen – Rat werde nicht gesucht

VON GABRIELE BOSCHBACH

**Aurich** - Restaurant-Neugründungen wie das Auricher Lokal „Kitchen 43“ sind in Ostfriesland rar geworden, seit die Folgen der Corona-Pandemie und des Ukrainekriegs durchschlagen. Woran sollen sich Branchenfremde wie Majd Abo Alhijan und sein Kompanion orientieren? Und: Wie lässt sich abschätzen, ob ein Konzept tragfähig ist? In der Gastronomie gibt es einige hoch spezialisierte Coaches und Berater, die Betriebe unterstützen, indem sie unter anderem die Produktionsprozesse optimieren. Björn Grimm ist einer von ihnen. Der 50-Jährige ist Chef des Unternehmens Grimm Consulting, das mittelständische Hotel- und Gastronomiebetriebe berät. Der Tourismusmanager und Hotelbetriebswirt hat seine Ausbildung im Upstalsboom Parkhotel in Emden absolviert und sich dort vor 20 Jahren selbstständig gemacht. Später hat er den Hauptsitz seiner Firma nach Lüneburg verlegt. Die Redaktion hat mit ihm darüber gesprochen, welche Fallstricke es bei Neugründungen gibt.

### Was sind die häufigsten Fehler?

Vielfach mangle es an einer klaren Zielsetzung, was

die finanzielle Seite des neuen Unternehmens anbelangt, hat Björn Grimm beobachtet. Es gehe bei den meisten Gastronomen in spe vor allen Dingen um Inhalte, also um die Frage, wie die Speisekarte gestaltet oder wie der Service aufgezogen werden soll. Auf der Strecke bleibe aber die Grundlage für ein Unternehmen, nämlich die Frage, wie der Ertrag geplant werden soll und welches Budget zur Verfügung steht. Weil das so sei, könnten auch die wenigsten sagen, welchen Gewinn sie ansteuern. Das sei vielfach eher ein Zufallsprodukt, als das Ergebnis strategischer Arbeit.

Der zweite häufige Fehler nach dem Dafürhalten von Björn Grimm: Die Gründer gingen zu emotional an ihr Projekt heran, in dem Sinne, dass sie verliebt in ihr Vorhaben sind. Sie seien so überzeugt davon, dass dadurch der rationale Blick und die pragmatische Entscheidungsgrundlage vielfach ausgeblendet würden. Beispielsweise die Frage, ob für das neue Restaurant überhaupt ausreichend Parkplätze zur Verfügung stehen oder die Terrasse an einer Gebäudehälfte angelegt wurde, wo gar keine Sonne hinkommt.

**Thema Standort:** Wenn jemand einen Burgerladen eröffnen will, ist es nach



Björn Grimm (links) hat für die Ostfriesen-Zeitung vor Jahren Gerichte begutachtet, die bei der Veranstaltung Emden a la carte serviert wurden.

FOTO: ARCHIV

dem Dafürhalten von Björn Grimm zwingend erforderlich, den Standort genau zu prüfen. Ist der Markt groß genug für ein weiteres Lokal dieser Art? Wie verhält es sich mit der Laufkundschaft?

„Das Zusammenspiel zwischen Konzept und Immobilie muss funktionieren“, bringt der Berater es auf den Punkt. Aus diesen Planungsfehlern resultieren schnell finanzielle Probleme. Man habe etwa mit einem Budget von 100.000 Euro geplant, müsse dann aber plötzlich 50.000 Euro

mehr investieren. Das erfordere eine Nachfinanzierung und im schlimmsten Fall gerate das ganze Projekt in eine Schiefelage, weil in Folge dessen ja auch mehr Burger verkauft werden müssen. Gibt der Markt das her? Und wie gut werden die Burger dauerhaft sein?

**Thema Kleinkram:** Vielfach wird nach der Erfahrung von Björn Grimm der sogenannte Kleinkram innerhalb der Kalkulation vergessen. Dass für ein Restaurant Möbel und eine Küchenausstattung erforder-

lich seien, habe jeder auf dem Zettel. Dass aber auch Investitionen in einen Staubsauger und ein EC-Kartenlesegerät unabdingbar sind, bemerke mancher Gastwirt relativ spät. „Jeder, der mal bei Ikea war, weiß, wie schnell sich der Kleinkram zu einer hohen Summe aufaddieren kann“, wählt der Gastro-Coach ein anschauliches Bild für das, was manch einer nicht beachtet. Und: „Man muss nicht nur in Lecker denken, sondern auch in Geld.“

### Unternehmensberatung und Selbstüberschätzung

Björn Grimm hat beobachtet, dass bei Neugründungen sehr selten substanzielle Beratung in Anspruch genommen wird. „Viele suchen sich wie selbstverständlich einen Steuerberater. Der ist aber in der Regel kein Unternehmensberater und hat auch in den meisten Fällen keine Ahnung von der Gastronomie“, sagt Björn Grimm. Weitere Punkte, die den Erfolg der Neugründung gefährden können, seien Selbstüberschätzung und Fokussierung auf die falschen Faktoren.

„Vielfach wird lieber Geld für einen Architekten oder teure Küchentechnik ausgegeben als für eine profunde Beratung.“ Etlliche würden fehlgeleitet

„Kitchen 43“ einen neuen Nutzer gefunden hatten. Das Ladenlokal musste komplett umgebaut werden. „Es mussten Strom- und Wasserleitungen neu verlegt werden. Wir haben einen Fettabscheider einbauen lassen, der alleine 7000 Euro gekostet hat“, sagt Majd Abo Alhijan. Mit dem Umbau habe man bereits am 1. April konzeptionell begonnen. Lange Zeit habe man auf die Nutzungsänderung gewartet. Aus der Bäckerei könne nicht umstandslos eine Gaststätte werden. „Freunde haben uns unterstützt“, sagt der 29-Jährige.

Finden 103 Jahre Backgeschichte jetzt ein Ende an der Ecke Kirchdorfer Straße/Julianenburger Straße? Nicht ganz, sagt Dlovan Temmo. Man habe den Anspruch, möglichst viel selbst zu machen. Das gelte für die Soßen, die zu den Bowls gereicht werden, aber auch für andere Dinge. „Wir möchten die Nudeln selbst herstellen und natürlich das Brot“, sagt der 34-Jährige.

Doch derzeit reiche die Zeit einfach nicht aus, um das alles zu bewerkstelligen. Wie auch immer sich das Sortiment entwickelt: An der Ecke der Kirchdorfer Straße ist wieder Leben eingezogen. Dem Stadtbild an dieser Stelle kommt das zugute. In Folge des Kreuzungsbau war nämlich auch die Apotheke auf der gegenüberliegenden Seite in eine wirtschaftliche Schiefelage geraten und hatte schließen müssen.

durch den Glauben, die vielen Tabellen, Checklisten und Hilfestellungen, die für Existenzgründer im Netz verfügbar sind, könnten eine tatsächliche Orientierung bieten. Seine Quintessenz: Gründerberatung wird kaum nachgefragt. „Deswegen engagieren wir uns in diesem Segment auch nicht aktiv. Wenn jemand direkt auf uns zukommt und nachfragt, versagen wir ihm die Unterstützung nicht.“

Björn Grimm kann bei seinen Analysen auf Erfahrung im In- und Ausland zurückgreifen. Seine Konzepte sind vielfach ausgezeichnet worden. Er war auch an Fernsehproduktionen beteiligt. Das elfköpfige Team von Grimm Consulting hat nach eigenen Aussagen bereits mehr als 3000 Gastronomiebetriebe beraten – von der Eckkneipe bis zum Fünf-Sterne-Hotel. Auch Kantinen und Schulverpflegungskonzepte gehören mit zum Repertoire.

Seine Firma hat das „Mystery Cooking“ erfunden. Um die Prozesse in der Küche tatsächlich beobachten zu können, schleust sein Team im Zusammenspiel mit dem Eigentümer einen Berater als Koch undercover in den Küchenbetrieb mit ein. Dieser nimmt nebenbei den Beratungsauftrag wahr.