

Feine Kost aus aller Welt

Wie funktioniert eine Lebensmittelabteilung im Herzen Bremens / Ein Beispiel aus dem Hause Karstadt



Die Bio-Insel für Obst und Gemüse. FOTOS (3): JARNE SCHMIDT Heiko Gruhn mittendrin. FOTO: SILVANO LORENZ Am Wochenende werden bis zu 500 Kilogramm Fisch verkauft!

„Als Kind wollte ich eigentlich Busfahrer werden“, erzählt Heiko Gruhn. Aber dann habe er doch eine Ausbildung zum Kaufmann im Einzelhandel in Berlin bei Karstadt gemacht. Heute ist der 37-Jährige Marktleiter des Feinkostgeschäfts „Perfetto“ im Untergeschoss bei Karstadt.

Bremen. Seit dem 1. März 2011 arbeitet Heiko Gruhn bei „Perfetto“ in Bremen. Von Beginn an hat ihm seine Arbeit Spaß gemacht. „Und sie macht es immer noch“, sagt er. Als Marktleiter ist er verantwortlich für gut 70 Mitarbeiter. Er guckt auch, dass genug Ware da ist und sorgt für die Sicherheit und Sauberkeit im gesamten „Perfetto“-Bereich. Eine Lieblingsabteilung hat Gruhn nicht. „In allen Abteilungen gibt es tolle Sachen zu kaufen“, findet er.

Neben der Lebensmittelabteilung wird im Untergeschoss auch

in einem Restaurant gekocht. Gruhn selbst isst gern und oft im „Perfetto“. Fleisch- und Fischgerichte werden von den Köchen immer frisch zubereitet. Im Frühjahr gab es sogar schon einmal Fisch (Stint) aus der Weser auf der Speisekarte.

„Jeden Sonntag“, verrät Heiko Gruhn, „koche ich zu Hause selbst.“ Schließlich hat er eine Fa-

milie – wenn auch keine Geschwister, wie er betont. „Was ist Ihre Liebesspeise?“, fragt Linet. Der Marktleiter muss nicht lange überlegen: „Rinderfilet! Aber auch Rouladen mit einer Brezel-Petersilienfüllung.“

Manche Produkte kommen aus der näheren Umgebung, das sind viele der Molkereiprodukte. Aber es gibt auch weit gereiste Lebens-

mittel wie Kiwis aus Neuseeland oder Bier aus Australien.

Eine besonders süße Mangofrucht kommt aus Thailand. Da diese speziellen Mangos schnell verderben, kommen sie mit dem Flugzeug. Aus Japan dagegen wird der Tee mit dem Schiff nach Bremen gebracht. Diese Reise dauert acht bis neun Wochen. Kaffee, Mineralwasser und Milch gehören zu den meist verkauften Produkten.

Die meisten Obstsorten werden in Plastikboxen verpackt angeliefert. Nach dem Auspacken werden die Boxen gesammelt, und der Obsthändler nimmt sie beim nächsten Mal wieder mit. Pappkartons werden zerkleinert und zusammengefasst. Auch sie werden wieder mitgenommen, weil man das Papier wieder verwenden kann. Der Rest des Mülls wird getrennt, und das meiste davon landet im „Gelben Sack“.

Die Kunden bei „Perfetto“ sind sehr unterschiedlich, erzählt Gruhn. Es kaufen sowohl jüngere als auch ältere Menschen hier ein. Ebenso gibt es eine Vielzahl von Köchen und Restaurantbesitzern, die die besonderen Waren schätzen und dort einkaufen.

Wer größere Mengen braucht, kommt mit dem Auto ins nur 30 Meter entfernte Parkhaus. Aber auch eine Straßenbahn-Haltestelle ist genau gegenüber dem Haupteingang an der Obernstraße. Oder ein Lieferservice bringt Waren direkt zum Kunden nach Hause – wenn er im Bremer Stadtgebiet wohnt.

Aus der Klasse 3b der Grundschule Am Weidedamm in Findorff von Alissa Hötzel, Emma Janßen, Hannes Holzappel, Johannes Schäfer, Linet Uzuner, Maren Wollschläger und Merlin Ryder

Daten und Fakten zur Sache: Das „Perfetto“ ...

■ gibt es in Bremen seit dem 26. August 2005. Vorher war es die Karstadt-Lebensmittelabteilung.

■ hat montags bis samstags von 9.30 bis 20 Uhr geöffnet.

■ beschäftigt 75 Angestellte.

■ hat Abteilungen für Obst/Gemüse, Frischfleisch und -fleisch, Wurst und Schinken, Käse, Molkereiprodukte, Tiefkühlkost, Wein und Trockensortiment.

■ wird täglich ab morgens 6 Uhr mit frischer Ware beliefert, auch samstags.

■ bietet in vielen Bereichen Produkte aus der Region – Milch, Quark und Joghurt zum Beispiel kommen von einem Hof aus der Nähe Bremerhavens.

■ registriert große Beliebtheit von Produkten für Vegetarier als Ersatz für Fleischwaren.

Bremens höchste Bäckerei

Bremen. Während im Untergeschoss bei Karstadt gleich nach Öffnung um 9.30 Uhr frisch gebackene Laugenbrezeln zum Frühstück locken, wird weiter oben für Nachschub gesorgt. Wo? Konditormeister Fred Schübler führt uns durch Gänge, die sonst keine Besucher betreten dürfen, zu einem großen Lastenfahrstuhl. Der bringt uns in die höchste Bäckerei Bremens im sechsten Stock des Karstadt-Gebäudes. Von dort oben hat man einen tollen Ausblick über die Stadt.

Die Bäckerei hat eine Fläche von gut 250 Quadratmeter. Schübler zeigt uns sehr viele Maschinen, darunter ein elektrisches Nudelholz, fünf große Rührmaschinen und eine fast fünf Meter lange Brötchenmaschine.

Unbedingt wollen wir sehen, wie die leckeren Brezeln gemacht werden, die wir im Untergeschoss schon probiert haben. Zwei Mitarbeiter bringen fertige Teigkugeln zu einer Maschine. „Was benötigt man für so einen Teig?“, fragte Julius. Die Antwort vom Konditormeister ist kurz: „Du brauchst Mehl, Fett, Wasser, Hefe, Salz und ein paar Gewürze.“ Die Maschine presst die Kugeln durch mehrere Walzen zu langen Teigschlangen.

Die fertigen Teigschlangen legen wir auf eine Arbeitsplatte und dürfen dann alle selber Brezeln le-



Fred Schübler hilft beim Legen der Brezeln. FOTO: MASCHA SONNENBERG

gen. „Das ist gar nicht so einfach“, klagt Mascha, während Fred Schübler Dominik zeigt, wie es geht. Leider fehlt uns dann die Zeit zum Backen der Brezeln.

Wir erfahren aber noch viele interessante Dinge vom Meister: Morgens früh um 4 Uhr fängt die Arbeit an. Elf Mitarbeiter backen abwechselnd den ganzen Tag. Es werden täglich circa 30 verschiedene Brotsorten und mehr als 400 Brote gebacken! Dazu kommen noch über 250 Brezeln am Tag – nicht zu vergessen die bis zu 2500 Brötchen. Für all diese Backwaren werden jeden Tag 500 bis 600 Kilogramm Mehl oben im sechsten Stock angeliefert.

DOMINIK BARTELS, FENJA KÜCK, FRITHJOF BROCKHAUSEN, JONAS HAHNDORF, JULIUS DEGENHARDT, OLE MÜHLISCH UND NATHALIE DÜSSELDORF

Exotische Früchte müssen vorbestellt werden

Perfetto-Mitarbeiter Andreas Ubben ist Ernährungcoach und berät auch Kunden. Hannes Brockhausen, Jarne Schmidt, Merlin Barkmeyer, Merve Turan, Noah Mühlhnickel, Simon Carus und Süeda Köprülü sprachen mit ihm über feinen Fisch, frischen Tofu und andere Besonderheiten.

Welchen Beruf muss man lernen, um hier arbeiten zu können?

Andreas Ubben: Man muss Verkäufer oder Kaufmann im Einzelhandel gelernt haben.

Wie viele Fischarten haben Sie im Angebot?

Wir haben etwa 30 bis 50 Fischarten. Zum Wochenende ist das Angebot zum Teil etwas höher.

Wo kommt der Fisch her?

Er kommt aus der ganzen Welt. Die meisten Fische werden im Atlantik gefangen.

Wie viel Kilogramm Fisch werden jeden Tag verkauft?

Etwa 250 Kilogramm an den Wochentagen. Vor Feiertagen auch schon mal mehr.

Wie viele Obstsorten haben Sie im Angebot?

60 bis 70 Obstsorten, darunter viele Exoten wie die Stinkfrucht*. Am meisten werden Äpfel und Bananen verkauft.

Gibt es hier Obst der Region?

Ja, zum Beispiel Erdbeeren. In der Obstabteilung ist auch eine Bio-obst-Insel.

Aus wie vielen verschiedenen Ländern kommt das Obst?

Aus 30 bis 40 Ländern. Die Bananen kommen beispielsweise von den Kanarischen Inseln. Die weiteste Anreise hat die Ananas. Sie kommt aus Südamerika.

Welche Obstsorte ist am teuersten, welche am günstigsten?

Die Jackfruit aus Thailand kostet pro Kilogramm 20 Euro, damit gehört sie zu den teuersten. Eine Frucht kann sehr groß werden und bis zu 200 Euro kosten. Ähnlich teuer ist die Durian. Die Kiwi ist am günstigsten, mitunter schon ab 29 Cent pro Stück zu haben.

Haben Sie vegetarische Produkte?

Es gibt sogar zwei Abteilungen, eine für die frischen Produkte wie



Ernährungsberater Andreas Ubben zeigt weitgereiste Produkte.

Tofu, die andere für Konserven und länger haltbare Produkte.

Und Abteilungen für Allergiker?

Ja, wir haben eine große Abteilung mit laktosefreien Produkten. Außerdem gibt es viele glutenfreie Produkte.

Haben Sie besondere Produkte?

Ja, etwa Lachs aus Dänemark, der eine ganz besondere Räucherung hat. Wir führen viele Produkte, die man nur hier kaufen kann.

Haben Sie eine ausgewiesene Bio-Abteilung?

Nein, die haben wir nicht mehr. Die Bio-Produkte sind in den verschiedenen Abteilungen zu finden. Dadurch verkaufen wir etwa doppelt so viel davon wie früher.

Haben Sie einen Lieferservice?

Ja, den haben wir. Innerhalb des Bremer Stadtgebietes kostet die Lieferung zehn Euro. Ab einem Einkaufswert von 100 Euro ist sie jedoch kostenlos. Wir haben etwa zehn bis 20 Lieferungen am Tag.

Haben Sie einen Internetservice?

Ja, unter www.perfetto.de.

*Die Stinkfrucht – auch Durian – kommt aus Thailand. Ihr Fruchtfleisch ist lecker, aber schon wenige Tage nach der Ernte fängt sie an, sehr schlecht zu riechen.