

## Aus der Bank in die Bäckerei

Auf einmal werden Marc Schlegel und Matthias Kramer ganz still. Eigentlich erzählen die jungen Männer viel und gerne, aber als Firmeninhaber muss man auch seine Geheimnisse haben. Und hüten. „Das Rezept kennen nur wir beide“, sagt Kramer. Jeden Tag ziehen sich die beiden Jungunternehmer weiße Kittel über, gehen in die Backstube und mischen unter Ausschluss der Öffentlichkeit und ihrer Mitarbeiter jene Zutaten zusammen, aus denen ihr spezieller Pizzateig hergestellt wird. Wobei sie den Begriff Pizza nicht gerne hören. Denn der Teig besteht nicht überwiegend aus Hefe und Mehl, und er wird auch nicht zu einer Pizza. Er besteht vor allem aus Leinsamen und Chiasamen – und nennt sich Lizza. So einfach ist das.

Das Rezept ist das Heiligtum des Betriebs, für den Schlegel und Kramer viel aufgegeben haben: jede Menge Freizeit zum Beispiel. Aber vor allem einen sicheren Job. „Wir könnten heute vermutlich 150 000 Euro verdienen“, vermutet Kramer. Der Einunddreißigjährige ist einer, der nicht mehr ein kleines Teil im riesigen Puzzle seines ehemaligen Arbeitgebers Deutsche Bank sein wollte, sondern etwas anderes. Was das ist, fassen die Gründer in einem Satz zusammen: „Wir wollten unser eigenes Ding machen.“

Genau das hat auch Nina Rümmele und Ekatarina Bozoukova angetrieben. Die eine Bankerin, die andere Beraterin, verdienen sie gut, machten Karriere, waren aber auch 80 Stunden jede Woche unterwegs, manchmal mehr. Ein Leben aus dem Rollkoffer. „Und immer ist man vom Feedback und vom Input anderer abhängig“, sagt Bozoukova. Jetzt dagegen, als Besitzerinnen eines Restaurants mit einem völlig neuen Konzept, arbeiten sie mindestens genauso viel, aber eben auch autark. War früher jeder Schritt mit Netz und doppeltem Boden abgesichert, haben ihre Entschlüsse heute, als Selbständige, eine ganz andere Tragweite. Zum Beispiel der, ihr Restaurant mit dem Namen What the food mitten im Frankfurter Bahnhofsviertel zu eröffnen, „direkt neben einem Waffenladen und Scientology“. Nur 400 Meter vom Frankfurter Hauptbahnhof entfernt bieten die Frauen auf rund 100 Quadratmetern das an, was sie sich zu ihrer Zeit als Angestellte gewünscht hätten: gesundes Essen, gerne auch in der veganen, gluten- und laktosefreien Form, frisch zubereitet und vor allem: innerhalb von weniger als zehn Minuten serviert.

Lizza und What the food – die beiden Geschäftsmodelle und die vier Gründer haben viele Gemeinsamkeiten. Alle vier hatten gute Jobs, alle vier wollten raus aus den starren Hierarchien ihrer Arbeitgeber, alle vier haben ihr Ersparnis investiert und vor allem: Alle vier wollen sich auf einem hart umkämpften Markt nicht nur behaupten, sondern ihn auch verändern.

Ortstermin in einer Backstube im Frankfurter Stadtteil Niederrad. Zwei Bauarbeiter verlegen Estrich, im Flur lagern Hunderte Versandboxen mit dem Lizza-Logo, daneben stapelt sich säckeartige Bio-Leinmehl. Gerade liefert ein Lkw weitere Paletten an, „so langsam wird es eng“, sagt Marc Schlegel. Vor einem Jahr fing alles an mit Lizza, und die Geschichte ist so eine typische Gründerstory, die man sich immer wieder anhören möchte. Schlegel und Kramer, der eine Betriebswirtin, der andere Informatiker, hatten im April vergangenen Jahres einige Freunde zum Essen eingeladen. Mal wieder. Das taten sie immer, wenn sie eine Geschäftsidee hatten, diesmal ging es um eine App.

Das Produkt und die Idee fanden die Freunde mäßig. Doch die Pizza, die ihnen die beiden Kumpels an diesem Abend servierten, schmeckte ihnen ausgezeichnet. Kramer, damals ein Verfechter von Gerichten mit geringem Anteil an Kohlehydraten, hatte zuvor mit einem Teig aus Leinsamen und Ei experimentiert. Die Idee war geboren, der Name Lizza für Leinsamenpizza sofort gefunden, die erste richtige Teigmischung drei Wochen später. Und kurz darauf standen zwei junge Männer mit Bierbänken auf einem Markt in Sachsenhausen und boten dort nach einer schlaflosen Nacht, in der sie mit acht Freunden 400 Teige ausgerollt hatten, ihre Lizza an. „Wir haben sie alle verkauft“, erinnert sich Schlegel. Das Provisorium ersetzten sie kurz darauf durch ein eigenhändig zu einem Food-Truck umgebautes Feuerwehrauto. Sie wussten nicht, wie man eine Bestellung aufnimmt, wer kassiert und wer den Teig belegt, kurz: „Wir hatten null Plan von Gastronomie.“

Auch das hatten sie mit den Gründerinnen von What the food gemeinsam, wobei es wichtig ist, für diesen Satz die Vergangenheitsform zu wählen. „Wir ha-

ben Den Job aufgeben, das eigene Ding machen: Wer das will, braucht eine gute Idee und Mut, Ausdauer und Geld. In Frankfurt wollen zwei Teams mit besonderem Essen ihren Traum verwirklichen. *Von Daniel Schleidt*



Selbst ist der Mann: Die Lizza-Gründer Marc Schlegel (links) und Matthias Kramer in ihrer Produktionshalle

Foto Esra Klein



Starke Frauen: Nina Rümmele (links) und Ekatarina Bozoukova in ihrem Restaurant nahe dem Frankfurter Hauptbahnhof. Foto Esra Klein

ben unglaublich viel gelernt im letzten Jahr“, sagt Ekatarina Bozoukova und nippt an ihrem Latte macchiato. Es ist Prime Time in ihrem Restaurant, das im Innern 45 Sitzplätze bietet, draußen weitere 25. Zur Mittagszeit strömen die ehemaligen Kollegen aus den Hochhäusern im Umkreis hierher und bestellen am liebsten das Sweet-Potatoe-Chicken getaufte Maishuhn mit Süßkartoffelpüree für 9,95 Euro oder den veganen „Zoodle-Caroodle-Traum“, der für 7,95 Euro Süßkartoffeln mit Karotten-Zucchini-Spaghetti auf den Teller bringt. Das Essen wird tatsächlich innerhalb von weniger als zehn Minuten serviert, schmeckt sehr gut, weckt beim Testen keinerlei Bedürfnisse nach Fleisch, wengleich die „Spinat-Feta-Proteinwurst“ auch sehr begehrenswert aussieht.

Die Inhaberinnen des Restaurants, seit der gemeinsamen Studienzeit in Rotterdam eng befreundet, sind nur noch selten in dem Lokal an der Kaiserstraße. Sie wollen expandieren, suchen nach dem nächsten Standort. So sieht es der Businessplan vor, an den sie sich strikt halten: Neben Ideen, die schlichtweg nicht funktionieren, sind Finanzierungsfragen der häufigste Grund dafür, dass Start-ups, junge Unternehmen mit neuen Geschäftsideen, die schnell wachsen wollen, scheitern. Hinter What the food stecken eine Menge Eigenkapital der Gründerinnen, außerdem die Mittel von Privatinvestoren, sogenannten Business Angels, die als Gegenleistung für ihr Geld an dem Unternehmen beteiligt sind. Ein bisschen kommt auch von einer Bank, wobei sich die Finanzinstitute bei Start-ups, noch dazu in der Gastronomie, gerne zurückhalten.

„Von Banken Geld zu bekommen ist unfassbar schwer“, sagen die Lizza-Chefs Kramer und Schlegel. Auch sie haben ihre Konten geplündert und sich von Freunden und der Familie Geld geliehen, um Lizza groß zu machen. Dazu mussten sie sich von den Wochenmärkten und der Idee, Pizza zu verkaufen, verabschieden. „Das ist nicht skalierbar“, so Schlegel. Jetzt stellen sie nur noch den Teig her. So wurden aus Bankern über Nacht Bäcker. Kramer und Schlegel mussten sich dafür monatelang mit Lebensmittelverordnungen und Teigzutaten, Produktionsstraßen und Logistik, Marketing und Vertrieb beschäftigen. Mittlerweile haben sie eine 600 Quadratmeter große alte Backstube gemietet und lassen sie umbauen. Sie haben Maschinen gekauft, monatelang immer wieder die Rezeptur des Teigs verbessert und Mitarbeiter eingestellt, mittlerweile sind sie zu neun. An manchen Tagen kommen sie mit der Produktion kaum nach, weil so viele Kunden die Lizza über ihre Internetseite bestellen. An anderen Tagen wieder machen sie sich Sorgen, dass ihnen das Geld ausgeht, um das schnelle Wachstum zu finanzieren.

Derzeit entwickeln die zwei Freunde ein neues Produktionssystem, mit dem sie pro Tag fünf- bis zehnmal so viele Teigstücke herstellen können wie bisher. Doch verdienen sie ihr Geld mit dem Direktvertrieb, doch sobald die neue Produktion steht, wollen sie die Gespräche mit den großen Supermarktketten forcieren, um künftig mit ihrem Teig in deren Regalen zu liegen. „Es ist ganz schwierig, dort hineinzukommen“, sagt Kramer, „aber wir glauben fest an unser Produkt.“

Der Glaube an das eigene Geschäftsmodell hat auch Nina Rümmele und Ekatarina Bozoukova immer wieder motiviert. „Wir haben hier schon alles gemacht, in der Küche gestanden, den Service geschmissen oder auch mal die Toiletten geputzt.“ Noch verdienen die Frauen mit What the food kaum Geld, haben nur etwa ein Fünftel ihres ehemaligen Gehalts als Angestellte zur Verfügung. Aber im Gespräch erlebt man zwei zufriedene, engagierte Frauen, die keinen Zweifel am Erfolg zulassen und keinen daran, gemeinsam ans Ziel kommen zu wollen. „Wir sind völlig unterschiedliche Menschen“, sagt Rümmele. Das sei bei Gründerteams kein Nachteil, sondern ein Vorteil: „Wir ergänzen uns sehr gut.“ In einem Punkt jedoch müsse Konsens herrschen: „Wir haben gewisse Werte wie Qualität oder die Herkunft unserer Produkte, an denen wir auf keinen Fall rütteln werden“, sagt Bozoukova. Dann muss sie zu einem Besichtigungstermin für eine Immobilie, die für das zweite Restaurant in Frage kommt. Es ist nur ein Punkt auf einer langen Liste von Aufgaben, die sie und ihre Freundin abarbeiten und die sie jeden Tag vor neue Prüfungen stellen.

Marc Schlegel und Matthias Kramer kennen das. „Wenn uns jemand vor der Gründung eine Liste mit den Sachen gegeben hätte, die wir innerhalb eines Jahres erledigen müssen“, sagt Kramer, „dann hätten wir das niemals gemacht.“

AM RANDE



SCHÖN ECHT STREITEN

VON TOBIAS RÖSMANN

Braucht einer heute wirklich Städtepartnerschaften? In einer Zeit, in der Instagram, Skype und Facebook zur kommunikativen Grundausstattung gehören, kommt der Begriff ungefähr so spannend daher wie das Wort Brief Freundschaft. Nur nebenbei: Gibt es eigentlich noch Jugendliche, die sich Briefe schreiben? Auf echtem Papier, mit Tinte und Briefmarke? Wahrscheinlich schon, aber ihre Zahl wird wohl, verglichen mit der in längst vergangenen Jahrzehnten, ziemlich klein sein.

Für ähnlich aufregend wie Brief Freunde halten mittlerweile viele die Partnerschaften zwischen Städten. Früher war das anders, da galten solche Verbindungen als „Tore zur Welt“. In der ersten Phase wurden sie vor allem geschlossen, um dem Hass der Weltkriege etwas entgegenzusetzen. Frankfurt, die größte hessische Kommune, die mittlerweile 17 solcher Verbindungen unterhält, hat permanente Kontakte zu Lyon (seit 1960), Birmingham (1966), Mailand (1970) und seit 1980 auch zu Tel Aviv, das dabei stets einen besonderen Stellenwert hatte. Ihren sichtbarsten Ausdruck fanden die Partnerschaften in zahllosen Austauschprogrammen für Schüler.

In der zweiten Phase kamen nach der Wende osteuropäische Metropolen hinzu: Budapest (1990), Prag (1990) und Krakau (1991). Noch später, in einer Phase zunehmender Internationalisierung, fand Frankfurt Partner wie Dubai (2005), Yokohama (2011) und das türkische Eskişehir (2013). Seit vergangenem Jahr zählt Frankfurt auch die erste amerikanische Stadt zum Partner-Portfolio: Philadelphia.

Die insgesamt 17 Städte auf dem Papier sind das eine. Entscheidend aber ist, dass hinter der Vereinbarung Menschen stehen, die sich regelmäßig besuchen. Deshalb ist es richtig, dass sich der Frankfurter Oberbürgermeister Peter Feldmann drei- bis viermal im Jahr aufmacht, um in eine der Partnerstädte zu reisen. Vergangene Woche war der Sozialdemokrat mit einer Delegation in Budapest. Dort erwartete ihn eine heikle Aufgabe. Einerseits wollte Feldmann die reichlich lose Verbindung nach Ungarn stärken, nicht zuletzt, um Wirtschaft und Tourismus zu fördern. Andererseits wollte er die Haltung des nationalkonservativen Ministerpräsidenten Viktor Orbán und dessen Fidesz-Partei zu Flüchtlingen und anderen muslimischen Ausländern nicht unkommentiert lassen.

Im Gespräch mit dem Orbán-nahen Budapester Oberbürgermeister István Tarlós wies er deshalb ebenso freundlich wie deutlich darauf hin, dass Frankfurts Erfolg auf seiner Internationalität basiert. Tarlós vernahm solche Worte nicht gern und hielt dagegen. So entstand ein Streitgespräch auf hohem diplomatischen Niveau. Ohne die Städtepartnerschaft und den Besuch in Budapest hätte es das nie gegeben. Und per Skype sicher auch nicht.

„Bischof hat vieles zu tun“

LIMBURG (Ihe). Der neue Limburger Bischof Georg Bätzing stehe vor der Aufgabe, „den Menschen die Freude am Glauben zurückzubringen“. Das hat der Kirchenrechtler Thomas Schüller in einem Gespräch mit der Deutschen Presse-Agentur gesagt. „Es kommt eine Menge auf ihn zu.“ Bätzing solle jetzt schnell klären, ob er in die umstrittene Residenz einziehe, deren luxuriösen Ausbau der ehemalige Bischof Tebartz-van Elst vorangetrieben hatte. „Das ist eine wichtige Entscheidung mit großer Symbolkraft.“ Bätzing, dessen Berufung am Freitag bekanntgegeben worden war, hat bisher noch keine Fragen beantwortet. Franz-Peter Tebartz-van Elst war im März 2014 abberufen worden. Er stand wegen einer enormen Kostenexplosion beim Bau des neuen Bischofssitzes und einer von vielen als autoritär empfundenen Amtsführung monatelang in der Kritik.