

Kuchen und Kaffee vom Bären team

4. Januar 2019



Im schönen und lebendigen Florakiez in Berlin-Pankow gibt es zwar keine Bären, aber dafür viele gute Cafés. „**Wo der Bär den Honig holt**“ verlockt mit seinem netten Ambiente und lädt auf einen Americano und Croissant zum Frühstück, auf eine Suppe oder eine Quiche zum Mittag sowie auf einen Cheesecake mit Espresso nachmittags ein. Das Café mit dem Bärennamen ist eine echte „Kiezinstitution“ und deshalb im Kiez sehr beliebt. Das **Wir von Hier Team** traf sich mit Lena und Joscha, die das Café im September 2018 übernommen haben, und erfuhr viele spannende Details aus dem Alltag des Bären teams.

Regional und lecker: Café aus dem Florakiez

Hallo Lena und Joscha! Erzählt uns, wie die Idee entstanden ist, ein Café in Pankow aufzumachen? Wolltet ihr das schon immer machen oder das doch eher ein Zufall?

Joscha: Beides. Ich bin ein Unternehmer und es gibt ein paar Thematiken, die mir am Herzen liegen, mit denen ich mich schon immer beschäftigen wollte. Das ist vor allem die regionale, saisonale und pflanzliche Ernährung. Um diese Thematik herum habe ich ein Gastronomie-Konzept als Idee entwickelt und wollte ursprünglich damit direkt starten. Ich hatte mir schon Objekte zum Anmieten angeschaut und habe dann aber gesehen, dass es für den Start in der Gastronomie ein bisschen zu groß war. Genau in der Zeit wurde das Café hier zum Verkauf angeboten, ein Haus weiter von dort, wo wir wohnen.

Das war ein Laden, der uns selbst sehr am Herzen liegt, wo wir selbst gerne waren und sind. Damals haben wir lange hin und her überlegt. Ich fand, dass dies für mich ein besserer Weg ist, mit einem kleinen bereits bestehendem Laden zu beginnen und davon ausgehend weitere Konzepte zu realisieren. Das Ziel war, erstmal den bestehenden Betrieb am Laufen halten und den Einstieg in die Gastronomie zu finden.

Schaue dich nach coolen Nachbarschaftscafés in deiner Nähe auf Wir von Hier um.

Lena: Von Beruf bin ich eigentlich Journalistin und TV-Moderatorin. Mit meinem Diplom von der Staatlichen Universität Irkutsk in der Tasche bin ich nach Deutschland umgezogen, wusste aber, dass es schwierig sein wird, mit diesem Abschluss einen passenden Job zu bekommen. Obwohl ich bereits vor meinem Umzug diverse Praktika in deutschen Medien abgeschlossen habe. Deshalb habe ich von Anfang über eine alternative Tätigkeit nachgedacht. Vor ein paar Jahren wurde mir ein Job bei dem russischsprachigen europäischen Fernsehsender Ost-West angeboten, wo ich aktuell arbeite. Aber der Gedanke, einen „Ausweichflugplatz“, wie man in Russland sagt, zu haben, ließ mir keine Ruhe.

Ich wollte schon immer auch einen Zufluchtsort, was Eigenes haben, um dadurch eine gewisse Unabhängigkeit zu erreichen. Mit dem Café habe ich das jetzt quasi, aber ob die Unabhängigkeit tatsächlich dabei ist? Hier bist du zwar selbst der Arbeitgeber, bist aber auch immer von Zulieferern und Kunden, von mehreren Faktoren abhängig. Am Anfang habe ich das etwas unterschätzt und verstehe es erst jetzt so richtig.



Lena und Joscha im „Wo der Bär den Honig holt“ © Wo der Bär den Honig holt

Innerlich war ich schon länger vorbereitet, dass wir eines Tages was Eigenes haben werden, dachte mir aber nicht, dass das in der Gastronomie sein wird. Bevor wir dieses Café gekauft haben, sind wir zu den vorherigen Besitzern gekommen und haben gesagt: Wir würden hier gern Probe arbeiten. Also einfach Schürzen anziehen, Tablets in die Hände nehmen und arbeiten. Denn auch wenn man ein Kleid im Laden kauft, will man es anprobieren, sich ein Bild machen, wie es aussieht. Und so wollte ich auch dieses „Kleid“ anprobieren. Im Laufe von zwei Tagen haben wir dann hier gearbeitet und dabei verstanden, dass es interessant ist, dass dies genau DIE Herausforderung ist.

Ob uns das gefallen hat? Gefallen ist nicht das richtige Wort. Ich bin überhaupt keine Küchenchefin. Joscha hat dagegen das Kochen als Hobby. Wenn er zuhause kocht, ist das für ihn eine Art Meditation: Er macht Musik an, schenkt sich Wein in Glas ein. Ich hingegen koche überhaupt nicht. In meiner Familie in Russland kocht mein Vater und in unserer Familie kocht Joscha. Ich habe generell keinerlei Bezug zur Küche, denn wir haben die Aufgaben im Café wie folgt aufgeteilt: Joscha übernimmt die Küche, ich bin für Kunden, die Atmosphäre und alles was dazu gehört – Blumen in Vasen, Tischdecken und die vielen anderen Aspekte – zuständig. Aber manchmal, wenn ich Lust habe, helfe ich meinem Mann in der Küche aus.

Warum fiel eure Wahl auf Pankow?

Joscha: Damals wären wir lieber nach Prenzlauer Berg gegangen, da wir für kurze Zeit im Böttzowiertel gewohnt haben. Aber dann haben wir hier eine Wohnung bekommen. Erst darüber

haben wir den Kiez kennen und auch schätzen gelernt. Vor allem die Florastraße ist sehr schön und lebendig, hier gibt es viele kleine Kiezläden, wo nicht eine große Franchise dahintersteht, sondern die Leute, die ihre Ideen realisiert haben. Das macht den Kiez lebendig und bringt die Lebensqualität.

Aus dem Alltag des Bärenteams

Der Name „Wo der Bär den Honig holt“ ist ja ungewöhnlich, welche Geschichte steht dahinter?

Lena: Diese Idee stammt noch von den vorherigen Besitzern, sie haben eine persönliche Geschichte, die damit verbunden ist. Aber natürlich fragen uns besonders neue Kunden: Ihr heißt aber lustig, warum ist denn das so? Und ja, wir haben auch eine Legende dazu. Ich komme aus Sibirien, aus der Stadt Irkutsk. Viele Deutsche denken immer noch, dass bei uns auf den Straßen die Bären laufen. So erzählen wir: Hier treffen nun meine sibirischen Bären auf den Berliner Bären, das Symbol der Stadt. Die Legende funktioniert. 😊

Wie haben die Stammgäste den Wandel, den Wechsel der Besitzer wahrgenommen?

Lena: Dieser Laden gehörte 6 Jahre lang anderen Besitzern. In der ersten Zeit haben alte Kunden natürlich geguckt, was wir geändert haben, ob wir die selben Kuchen backen, ob die Stücke kleiner oder größer geworden sind.

Nach zwei Monaten haben aber alle verstanden, dass wir alles genauso weitermachen, wie es zuvor war. Jedoch gab es einige Gäste, die sagten: „Früher war dieser Kuchen doch ein bisschen anders zubereitet“. Das Lustige war aber, dass der Kuchen von der Köchin gebacken wurde, die hier auch vorher gebacken hat!



Cheesecake in Café „Wo der Bär den Honig holt“

Leckere Kuchen im Pankower Kiezcafé © Wo der Bär den Honig holt

Joscha: Sie wussten nicht, dass die Vorbesitzerin bei uns noch bis Weihnachten in der Küche gearbeitet hat.

Lena: Aber die Kundschaft hat sich natürlich schon etwas geändert, weil unser Angebot auch sehr viel veganer geworden ist, da Joscha streng vegan ist.

Tausche dich auf Wir von Hier über vegane Rezepte mit deinen Nachbar*innen aus.

Wer arbeitet im Team? Seid ihr selbst immer vor Ort?

Lena: Unser Hauptziel ist zwar, dass das Café auch dann läuft, wenn wir nicht da sind. Aber andererseits wollen wir verstehen, wie das Ganze funktioniert. Wir sind ja nicht die Besitzer, die auf Mallorca leben, einmal in 3 Monaten ins Café kommen, Kasse mitnehmen und dann wieder wegfahren. Wir sind hier jeden Tag und wissen über alle Prozesse Bescheid: Kochen selbst, wischen den Boden und gehen einkaufen.

Aber wenn man berücksichtigt, dass, abgesehen vom Café, sowohl Joscha als auch ich ebenso andere Projekte und Verpflichtungen haben, war uns von Anfang an klar: Wir brauchen Personal.

Und ein Team zusammenzustellen, ist eine neue Erfahrung für uns. Dabei sammeln wir auch selbst sehr wichtige Kenntnisse.

Joscha: In der ganzen Geschichte ist das tatsächlich die größte Herausforderung – die richtigen Leute zu finden, die fachlich kompetent sind und wirklich da sein können. Solche Leute, für die das nicht nur ein Job ist, weil sie gerade nichts anderes finden können.

Wie sieht ein typischer Arbeitstag im Café aus? Wie fängt er an?

Lena: Die Frage ist nicht wirklich, wie der Tag anfängt – das Ganze endet ja nie! Du wachst morgens auf und schaust gleich aufs Handy: Ist im Café alles in Ordnung? Dann siehst du: Alles ist gut, Kühlschränke haben in der Nacht funktioniert, keiner ist eingebrochen. Der Arbeitstag fängt an, das Brot wurde am Vorabend gekauft und Frühstücke laufen planmäßig ab. Wir machen um 7.30 Uhr an.



Gemütliche und familiäre Atmosphäre im Café „Wo der Bär den Honig holt“.

In der ersten Stunde kommen die Leute ins Café, die zur Arbeit gehen. Sie bestellen hauptsächlich Kaffee und Croissants zum Mitnehmen. Von 9 bis 12 sind Frühstücke die Regel: Die Gäste sitzen im Café und frühstücken ohne Eile. So läuft's dann auch weiter.

Wir arbeiten momentan bis 17 Uhr, also für Kunden bis 17 Uhr. Für uns aber bedeutet das, dass wir noch mindestens 2 Stunden im Café sind. Wir verpacken Kuchen, waschen Geräte ab, räumen auf, planen den nächsten Tag durch, gehen einkaufen, verabreden uns mit Zulieferern,

beantworten Anrufe und Facebook-Nachrichten für Leute, die einen Tisch reservieren wollen. Das ist ein Prozess, der nie endet. Wir kommen nach Hause, aber in unseren Gesprächen dreht sich wieder alles ums Café.

Seit dem 3. September hatten wir noch keinen Tag, an dem wir uns nicht mit den Fragen des Cafés beschäftigt haben, auch wenn wir nicht da waren.

Joscha: Ein bisschen entspannt sich das Ganze jetzt dadurch, dass mein Bruder dazu kommt. Er kümmert sich dann auch um den Einkauf und sonstige Sachen und ist auch bereit, Verantwortung zu übernehmen. Das sind ja die Vorteile des Familiengeschäftes!

Ist „Wo der Bär den Honig holt“ vor allem ein Café, wo man frühstücken geht?

Joscha: Ja, wir haben ganz klar ein großes Frühstücksangebot, aber auch Mittagsangebote. Seit Januar haben wir zum Beispiel in der Speisekarte ein neues Gericht – die „Bärensüssel“, die aus geschmortem Gemüse, Salat, Rohkost, gegartem Getreide oder Hülsenfrüchten besteht. Die Vitamin- und Energiequelle für den ganzen Tag! Wir haben aber noch mehr Ideen und wollen diese bald umsetzen.

Lebensmittel vom Acker in der Stadt genießen

Joscha, kannst du ein bisschen mehr über die zukünftigen Ideen erzählen, die ihr später umsetzen wollt, oder steht das noch nicht fest?

Joscha: Doch, ich kann schon mehr erzählen. Die Idee basiert auf der Frage, was bedarf es, damit wir Menschen freundlich leben können. Man spricht die ganze Zeit davon, dass wir eigentlich umweltfreundlicher, sozialer und solidarischer leben sollen... Die Art und Weise, wie wir uns organisiert haben, ist eine zerstörerische Art. Und wir reden darüber, passen aber unser Leben nicht darauf an. Die Frage ist ja, was bedarf es, um freundlicher zu leben. Eine der Antworten darauf ist, sich regional, saisonal und pflanzlich zu ernähren.

Da meine große Leidenschaft im Bereich der Ernährung ist, möchte ich mich mit dieser Antwort beschäftigen. Das gastronomische Konzept dreht sich darum, eine neue Wertschöpfungskette vom Acker bis zum Konsumenten aufzubauen, in Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten, die nicht in der industriellen Monokultur arbeiten.

Im Moment werden die Monokulturen darauf angepasst, dass die industrielle Lebensmittelverarbeitung damit umgehen kann. Ich möchte das umdrehen und dass wir unseren

Konsum darauf anpassen und so im Einklang mit der Natur leben. Dafür müssen wir zu kochen, zu verarbeiten und zu produzieren neu lernen. Die Idee ist, einen Markt mit regionalen Produzenten und einen Deli zu starten. Das wäre im Kern ein Gastronomieprojekt, aber der Rahmen soll viel viel breiter sein.



Die pflanzliche Ernährung ist bereits jetzt eine wichtige Komponente fürs Café © Wo der Bär den Honig holt

Ich habe sehr enge Verbindung zu [2000 m²](#), ein Verein, der sehr viele Veranstaltungen rund um das Thema regionale Landwirtschaft organisiert. Da bin ich sehr tief im Thema, und in diesem kleinen Laden spiegeln sich diese Ideen bereits ein bisschen wieder.

Unser erster saisonaler, regionaler Bezug ist [die Zusammenarbeit mit Marktschwärmern](#). Marktschwärmer ist eine Plattform, wo regionale Bauern ihre Produkte einstellen können, diese kann man im Vorfeld bestellen. Das sind Lebensmittel, die nicht mal in Bio-Läden zu kaufen sind. Da sind Wildkräuter oder Auberginensorten dabei, von denen man noch nie gehört hat.

Mit unserem Angebot zeigen wir auch, was in der rein pflanzlichen Küche möglich ist, und dass das durchaus Genuss sein kann. Was für uns im Moment allerdings das Wichtigste ist, erstmal die Gastronomie zu beherrschen.

Lokale Cafés – die Grundlage für den lebendigen Kiez

Kennt ihr auch andere Ladenbesitzer*innen aus der Nachbarschaft?

Lena: Natürlich kennen wir sie alle. Wir wohnen 50 Schritte vom Café entfernt und auf dem Weg zur Arbeit grüßt man einander immer. Das ist eine richtige Community, eine richtige Nachbarschaft: Man leiht einander Leiter oder Bohrmaschine, Butter oder Zucker, bewahrt Schlüssel auf oder nimmt Pakete an.

Ist „Wo der Bär den Honig holt“ ein Treffpunkt für den Kiez?

Joscha: Nein, es kann zwar passieren, aber eigentlich ist das Café eher ein Treffpunkt für Freunde, die sich zu Kaffee verabreden. Zum Beispiel haben wir hier an der Ecke eine christliche Einrichtung, wo Schwangerschaftskurse angeboten werden. Viele Frauen, die dann zur U-Bahn zurückgehen, können nicht an dem Café vorbeigehen, ohne sich ein Stück Kuchen zu kaufen.

Morgens fahren viele mit ihren To-Go-Bechern zur Arbeit, ein paar bleiben auch sitzen, mittags kommen viele von der Arbeit zum Mittagessen, nachmittags sind die Leute da, die sich auf einen Kaffee treffen. Später wollen wir unser Angebot und die Arbeitszeiten erweitern und von 17 bis 20 Uhr noch herzhaft Kleinigkeiten anbieten.

Lena: Nach diesen drei Monaten war das Wichtigste für mich, dass diese ideale Vorstellung von einem Café, in welchem man gemütlich sitzt, in dem das Licht leuchtet und die Musik spielt, genau diese Kirsche auf der Torte ist. Dahinter steckt aber so viel Arbeit! Bei uns hinter der Theke hängt eine lange Liste mit den Aufgaben, die man tun muss, wenn man ins Café kommt und wenn man es wieder verlässt. Jede einzelne Aktion dauert vielleicht nur eine Minute, aber es gibt 50 von solchen Aktionen, die alle berücksichtigt werden müssen. Als wir uns dazu entschlossen haben, das Café zu übernehmen, wollten wir vor allem testen, aus unserer Komfortzone rausgehen. Schaffen wir das oder nicht? Und dann dachten wir: Versuchen wir es!

Wo der Bär den Honig holt

Florastraße 37

13187 Berlin

Entdecke lokale Cafés aus deiner Nachbarschaft auf Wir von Hier!

Berlin

Interviews

Lokales Essen

Marktplatz

Nachhaltigkeit

Orte

regional

regionale Lebensmittel

Teilen



Maria

Maria schreibt am liebsten über Nachbarschaftsprojekte und lokale Cafés. In ihrer Freizeit macht sie gern Architekturfotos, liest osteuropäische Literatur und geht zu Kiezkonzerten, besonders wenn sie von Wir von Hier organisiert sind.

Must-have für ihre Nachbarschaft: das Programm kino & der Wochenmarkt.

Vielleicht findest du auch das interessant...



Wie isst Berlin?

16. April 2019



Das zweite Wohnzimmer in

Köln

11. April 2019



Studiokonzerte: Geheimtipp
in der Nachbarschaft

5. April 2019

1 comment