



Hier kocht die Hausfrau

Die Geschichte des Start-ups „Home Meal Deal“ beginnt mit einer Extraportion Frustrationstoleranz. Im April 2020 sind die Restaurants geschlossen, viele in der Gastrobranche suchen händeringend nach Jobs, gleichzeitig knurrt einigen im Homeoffice der Magen. Auftritt Martin Schmidt und Mario Dugonik, der eine Ingenieur, der andere Sportwissenschaftler. Sie wollen eine Plattform aufbauen für Köch:innen, die von zu Hause aus Essen verkaufen wollen. So wie Airbnb oder Uber, nur eben mit Essen. Ein einfacher Gedanke, aber nicht so einfach umzusetzen. Quälende sechs Monate dauerten die Verhandlungen mit Lebensmittelaufsicht, Ordnungsamt und Senat. Dann kam das Okay vom Bezirk Tempelhof-Schöneberg. „Das ist keine Freigabe“, sagt Martin Schmidt, „aber wir dürfen beweisen, dass es geht.“

Seit 1. Dezember wurde die „Home Meal Deal“-App 1500 Mal geladen, 20 Köch:innen bieten ihre Gerichte an. Unter ihnen Carla Giacomini. Sie betrieb in Genua ein Restaurant, zog im Sommer 2020 nach Berlin und nutzte eine Weile mittags die Küche eines Restaurants, das nur



Hart erkämpft. Martin Schmidt (l.) und Mario Dugonik hatten die Idee zum Hausmacher-Essen von „Home Meal Deal“



abends geöffnet war. Dann kam der Lockdown und die alleinerziehende Mutter zweier Kinder konnte nicht mehr arbeiten. Bei „Homemealdeal“ sind ihre veganen Gerichte jetzt der Bestseller. Damit sie ihre Parmigiana und Focaccia anbieten kann, braucht sie einen Hygieneplan, einen Gewerbeschein und einen zweiten Kühlschrank. Und ihre Küche muss jederzeit vom Amt kontrollierbar sein.

Dieses Modell können bald deutlich mehr Köch:innen anbieten. In Mitte und Friedrichshain-Kreuzberg darf Homemealdeal jetzt auch starten – nach zwei Tagen Verhandlung mit den jeweiligen Ämtern. Auch für ein weiteres Problem ist eine Lösung in Sicht. Im Augenblick muss man bei „Home Meal Deal“ das Essen bei den Köchen zu Hause abholen. Nur wenige liefern selbst. Deshalb testen Schmidt und Dugonik, das Essen in Wärmeboxen in Späts zwischenzulagern, wo Fahrradkurierer es abholen. Aber auch da hat das Ordnungsamt noch ein Wörtchen mitzureden... fx

— Home Meal Deal, derzeit in Schöneberg und Mitte, homemealdeal.com

Indisches aus dem Henkelmann

Ungleicher könnten die Lebenswege der beiden Macher des indischen Lieferdienstes „Tiffin“ nicht sein. Da ist einmal Sachin Obaid, geboren in Kerala im Süden Indiens, aufgewachsen im Mittleren Osten und über New York und London nach Berlin gekommen, wo er eine Kreativagentur betreibt. Suleman Thaker kommt aus Karachi in Pakistan und beantragte vor fünf Jahren in Deutschland Asyl. Als Tellerwäscher begann er in der Berliner Gastro und arbeitete sich beharrlich zum Restaurantleiter im „Khwan“ in Friedrichshain empor. Das Thai-Restaurant ist Kunde bei Sachins Kreativagentur.

Weil im „Khwan“ jetzt Pause ist, starteten die beiden Mitte Dezember ein... ja, was eigentlich? „Wir haben als Pop-up angefangen“, sagt Sachin. Im „Moksa“ auf der Oranienstraße hatten sie sich eingemietet. Die Küche des indischen Imbisses war aber schon nach zwei Wochen zu klein – beziehungsweise der Run auf ihr Essen zu groß. Mit Gerichten wie einem scharfen südindischen Tintenfischcurry mit gerösteter Kokosnuss oder einer nordindischen geschmorten Lamm-

schulter beeindruckten sie sogar den dem Würzen sehr zugelegten Tim Raue. Eine Achterbahn sei dieses Essen, lobte der Sternekokh.

Das Besondere am Konzept: Das „Tiffin“ bietet keine Regionalküche an, sondern orientiert sich daran, wie in Indien zu Hause gekocht wird. „Da gibt es das wahre indische Essen“, sagt Obaid. „Weniger ölig, fettig, sahnig als in den Restaurants. Und viel besser gewürzt.“ Vorbild für ihr Projekt sind die unzähligen Dabbawalas, die in Mumbai werktags 200 000 Portionen hausgemachtes Essen an Büroarbeiter ausfahren – in mehrstöckigen Tiffins, dem indischen Pendant zum deutschen Henkelmann.

Pro Wochenende kommen 150 Bestellungen rein, 800 Gerichte, die sie selbst ausliefern, Tendenz steigend. Bisher kann nur Freitag bis Sonntag bestellt werden. Bleibt „Tiffin“ ein Ghostrestaurant, wo in einer Produktionsküche gekocht wird? „Warum nicht?“, antwortet Obaid. Läuft ja, der Laden. fx

— Fr, Sa, So 17–19 Uhr, de.tiffin.berlin



Stark gestartet. Suleman Thaker (l.) und Sachin Obaid mussten für das „Tiffin“ schon eine größere Küche mieten.



Heimatliebe. Dimitris Psallidakis hat einen Teil seines Restaurants zu einem kreativen Feinkostladen gemacht.



So schmeckt Kreta

Als im November der zweite Lockdown kam, sagte Dimitris Psallidakis zu seinem Sohn: „Wir brauchen nicht mehr auf Hilfe vom Staat warten.“ Dann packten sie alles, was sie an Gutem aus der Heimat im Restaurant hatten, zum Verkauf auf Tische: Olivenöl, Gebäck, Wein, Geschenkkörbe. Wer bestelltes Essen abholte, nahm gern noch was dazu. Das lief gut, ein Konzept war geboren.

Seit 17 Jahren betreibt der Kreter aus Agios Nikolaos, 54, erfolgreich sein Restaurant „Der Kreter“, eine kleine Institution in Zehlendorf. Ein Wirt mit Leib und Seele. Die Pandemie bestärkte seine Idee, den Berlinern noch mehr von seiner Heimat zu vermitteln, als die Gerichte aus seiner Küche das konnten. Psallidakis trennte einen Teil des Lokals ab, machte ihn zu einem Spezialitätenladen und füllte Regale mit Produkten kretischer Manufakturen.

Kreta zum Mitnehmen. Um die 300 Feinkostartikel sind es schon. „Kretische Erde“ nennt er sein Geschäft. Allein daraus spricht Heimatstolz. Wer Dimitris Psallidakis' Augen leuchten sehen will, muss ihn nur auf Kreta und dessen ureigene Spezialitäten ansprechen.

Die Erzeuger kennt er natürlich alle, hat sich durchgekostet durch die Produkte. Die der kretischen Käsereien, von denen er elf verschiedene Sorten Ziegen- und Schafskäse bezieht, weil nur die das Aroma der Insel-Wildkräuter besitzen. Bottarga, den Rogen der Großkopfmeeeräsche, führt er in Premiumqualität, gesalzen, gepresst, sonnetrocknet und in Wachs versiegelt, eine Omega-3-reiche Delikatesse. Oder als Pulver, da verleiht sie Pasta, Risotto, Salaten, Gemüse den besonderen Dreh. In der gläsernen Kühltruhe stapeln sich vakuumiert kretische Würste und Fleischspezialitäten: „Apaki“, in Essig mariniertes geräuchertes

Steak, „Sigklino Kritis“, mit Kräutern und Olivenöl versetztes Schweinehack. Von einem Bio-Produzenten führt er Tees, Honig, Johannisbrot-Sirup. Er vertreibt eigenen kretischen Wildkräuter-, Thymian-, Pinien-, Kastanien- und Eichenhonig und kalt gepresstes Olivenöl aus den Gebirgen um Lasithi, köstlichen Raki mit Honig und Ouzo. Fleur de Sel kann man haben, getrocknetes Brot, wie es früher in Backhäusern auf der Insel gemacht wurde. Weine kleiner Güter importiert er schon seit acht Jahren. Wertige Waren, wertig verpackt.

„Wir werden das beibehalten“, sagt Dimitris Psallidakis. Demnächst will er kleine Videos zu den Produkten ins Netz stellen. Die Prospekte sind jetzt schon fertig. „Wir machen keinen Druck“, sagt er. „Wir überzeugen.“ lei

— Kretische Erde, Zehlendorf, Riemerstraße 129, derkretaner.de

ANZEIGE

Alkoholfreier Genuss aus Berlin



Juniper Laori No. 1

Statt Gin verwendet, schmeckt Juniper Laori No. 1 perfekt mit Tonic Water. Die alkoholfreie* Wacholderbasis des Berliner Start-ups besteht aus acht provenzalischen Bio-Kräutern wie Wacholder, Rosmarin und Lavendel. Flasche mit 0,5 l, unter 0,5 % Alkohol, kalorienarm, glutenfrei und vegan.

Bestellnr. 19732

24,90 €
(49,80 €/ Liter)

Weinauswahl alkoholfrei*

Leckerer und alkoholfreier Genuss* – als Essensbegleiter oder für die Party: Probieren Sie diese traditionell gekelterten Jahrgangswine und prickelnden Schaumweine von „Kolonie Null“, denen in einem neuen Verfahren schonend der Alkohol entzogen wurde. Kalorienarm, weniger als 0,25 % Alkohol.



Inhalt: 4 Flaschen à 0,75 l:
Rosé Wein 2019
Riesling Wein 2019
Cuvée Blanc Prickelnd 2019
Cuvée Rouge 2019

Bestellnr. 19733

46,90 €
(15,63 €/ Liter) Enthält Sulfite

*Hinweis: Nach deutschem Lebensmittelrecht dürfen nur Getränke und Speisen als alkoholfrei bezeichnet werden, die weniger als maximal 0,5 % Alkohol enthalten.

shop.tagesspiegel.de – Sie verschenken. Wir verschicken.

Unsere Bestellhotline (030) 290 21-520 ist momentan eingeschränkt erreichbar. Schicken Sie Ihre Anfragen gerne auch an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 4,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 7,95 €, Tagesspiegel-Magazine versandkostenfrei. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin.

SHOP
TAGESSPIEGEL

Noch mehr gute Adressen

The Good Taste
Jonathan Kartenberger („Eins44“, „Irma la Douce“) verschiebt mit seinem im Herbst 2020 gestarteten Pantry-Shop deutschlandweit Gerichte seiner und anderer Berliner Restaurants (u.a. „Christopher's“, „Bonvivant“, „Bob & Thoms“) – ein stetig wachsender Showroom des genusslichen Berlins.
the-good-taste.de

Good'n vegan
Steffen Sinzinger („Blend“) bietet in seinem rein veganen, auf Wachstum programmierten Lieferdienst ausgefeilte fleischlose Kreationen, jenseits der asiatischen Tofu-Küche.
goodnvegan.com

Berliner Fenster
Als Notlösung begann das „Nobelhart & Schmutzig“, ausgewählte Gerichte und Produkte von sich sowie befreundeter Erzeuger und Restaurants deutschlandweit zu verschicken. Das Projekt war so erfolgreich, dass es wohl auch nach der Krise weitergeht.
hausgemachtes.nobelhartundschmutzig.com

Geschmackssachen
Statt Weinseminare zu geben, verschiebt Bernhard Moser (u.a. „eat! Berlin“) im Abonnement jeden Monat Überraschungsboxen mit ausgesuchten Gerichten, Produkten und Wein. Das Abo gibt es in drei Preisklassen.
bernhardmoser.de

British Gourmet
Gleich zwei Krisen trotz dieser brandneue Berliner Lieferdienst: Corona und Brexit. Mit wenigen, aber ausgesuchten Produkten, wie Müsli- und Porridge-Mischungen, Schokolade und Knusperzeug will man eine Genuss-Brücke zur Insel schlagen.
britishgourmet.de

Berlin Cuisine
Firmenfeiern und -events sind wohl noch längere Zeit nicht möglich. Oder doch? Der einfallsreiche Caterer bietet „Taste-Boxen“ und andere thematisch zusammengestellte Pakete für virtuelle Events wie Kochkurse.
berlin-cuisine.com

Up and coming
Die wohlkuratierte Galerie für feine Kost aus Berlin ging letztes Jahr an den Start, um kleinere Betriebe und ihr Online-Angebot sichtbar zu machen. Noch wird nur in der Berliner Innenstadt geliefert. Wächst der Shop weiter so schnell, stehen die Zeichen auch nach Corona auf deutschlandweit.
upandcoming.market

Otto open Pantry
Otto Vadim Ursus aus dem winzigen Restaurant Otto in Prenzlauer Berg war einer der Ersten, der aus dem Fenster heraus Gerichte und Produkte verkaufte – mit großem Erfolg. Inzwischen sind seine Erzeugnisse in mehreren Feinkostläden, Online-Shops und in Themenboxen anderer Anbieter zu haben. Der Zuspruch wird ihn auch nach der Krise zwingen, damit weiterzumachen.
otto-pantry.net

Silom Bangkok Streetfood
Wirt Si An Truong hat während des Lockdowns seine Restaurants („Chen Che“, „District Möt“) in Ghostkitchens verwandelt und das virtuelle Thai-Restaurant „Silom“ eröffnet. Auch nach der Krise wird man hier versandoptimierte Klassiker der Straßenküche Bangkoks bestellen können.
[Bestellungen über wolt.com](http://bestellungen.uber.wolt.com)

Virtualia Pop up
Sein Restaurant „Il Calice“ hat Antonio Bragato kurzerhand in einen Feinkostladen umgewandelt. Hier gibt es feine Weine und gute Lebensmittel, viele aus eigener Herstellung oder eigenem Import, und natürlich auch wöchentlich wechselnde Kochboxen.
[Bestellungen über wolt.com](http://bestellungen.uber.wolt.com)

Fleischerei Bachhuber

Artgerecht aus Tradition.



Freilandgeflügel aus Loue

Wilmersdorf - Güntzelstraße 47

sowie in

Schöneberg - Bayerischer Platz 5
Lichterfelde - Baseler Straße 3
Zehlendorf - Mexikoplatz 1
Borgsdorf - Bahnhofstraße 4
und neu in Steglitz - Steglitzer Damm 35

facebook.com/FleischereiBachhuber | www.fleischerei-bachhuber.de