

Made in Berlin

BERLINER BEKANNTE

Neuer Plan für alten Gasspeicher

Von Theresa Dräbing

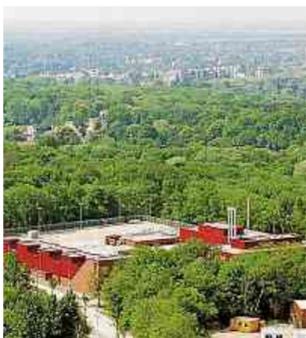
Ursprünglich sollte der alte Erdgasspeicher in Charlottenburg als strategische Reserve dienen, um zu Zeiten des Kalten Krieges nicht von sowjetischem Gas abhängig zu sein. Diese Zeiten sind vorbei. Die Stilllegung der Anlage ist längst vollzogen. Doch nun könnte die drei mal vier Kilometer große Anlage reaktiviert werden: Der Betreiber Gasag denkt über eine Nutzung zur Speicherung von erneuerbaren Energien nach.

Der Erdgasspeicher westlich des Olympiastadions ähnelt einem unterirdischen Gebirge. In 800 Metern Tiefe befindet sich das Erdgas in einer porösen Sandsteinschicht. Gefordert wurde der Bau in den 80er-Jahren vom Alliierten Kontrollrat, der damit mehr Unabhängigkeit West-Berlins von sowjetischen Erdgaslieferungen erreichen wollte. Doch erst 1992 war der Speicher fertig und konnte in Betrieb genommen werden. Immerhin war er auch nach der Wende für die Berliner noch von Nutzen: Zwar wurde die strategische Reserve nicht mehr gebraucht. Es gab nun auch Zugang zu anderen Gasquellen, etwa aus Norwegen. Doch konnte man mittels der Speicherung Preisschwankungen umgehen. Stieg der Gaspreis im Winter an, konnte weiterhin auf eingespeichertes Gas zurückgegriffen werden. Doch auch dieser Vorteil war bald dahin. Die Preisunterschiede sind allmählich kleiner geworden, der Betrieb der Anlage schließlich nicht mehr wirtschaftlich. 2016 beschloss Gasag die Stilllegung.

Erneuerbarer Strom wird zu Gas

Seither wird die Anlage für den Rückbau vorbereitet, das dauert. Es kann nicht auf einmal alles Gas entnommen werden. 2023–2025, so das einmal ausgegebene Ziel, sollte der Gasspeicher endgültig Geschichte sein. Eigentlich. Nun gibt es neue Gedankenspiele. „Wir prüfen gerade, welchen Beitrag eine solche Anlage für ein erneuerbares Energiesystem liefern kann“, sagt Holger Staisch, Geschäftsführer des Berliner Erdgasspeichers. Dafür habe man zwei Ideen entwickelt. Die erste: Mittels Bohrungen zu tieferen Schichten soll an Erdwärme gelangt werden, die dann in umliegende Quartiere eingespeist und als neue Energiequelle genutzt werden kann: Geothermie heißt der Vorgang im Fachjargon.

Die zweite Idee: Zu viel erzeugter Strom aus erneuerbaren Energien soll aus Brandenburg importiert und dann in der Anlage zu Erdgas umgewandelt werden, so will man die Energie speichern. Dafür soll der Strom zu Wasserstoff umgewandelt werden. Sobald dieser wiederum im Untergrund mit CO₂ und bestimmten Bakterien in Berührung kommt, entsteht Methan, also Erdgas. Ob das in der Umgebung möglich ist, muss noch in aufwendigen Laboruntersuchungen geprüft werden. Dafür sind Fördermittel nötig, für beide Ideen wolle man nun Anträge einreichen. Bei Aussicht auf Erfolg könne ab 2025 mit einem Neubetrieb gerechnet werden. Dann, wenn der Erdgasspeicher eigentlich Geschichte sein sollte.



Berlins Erdgasspeicher: Der größere Teil der Anlage liegt unter der Erde. GASAG

Die Jagd nach billigem Brot

Es gibt immer mehr Discount-Bäcker. Doch die Innung sieht eine Trendwende zu mehr Regionalität

Von Mechthild Henneke und Sabine Hecher (Infografik)

Die dunkelbraunen Holzmöbel sind antiquarisch, doch die Aquarelle mit Porträtskizzen an der Wand sind modern. Die Mischung im Innendesign von Christa Lutums Bäckerei in Charlottenburg passt zur Geschäftsidee: Dies ist ein Betrieb, der auf der langen Tradition des Handwerks fußt, diese aber zeitgenössisch auslegt. „Alle Produkte sind aus Dinkel, das ja quasi ein Ur-Weizen ist. Statt Zucker nehmen wir Honig und alle Zutaten sind auf Schildern für die Kunden lesbar ausgestellt“, sagt Lutum.

Die 57-Jährige ist seit mehr als 30 Jahren Bäckermeisterin und führte mit Partnern in Berlin bereits mehrere Unternehmen. Vor drei Jahren begann sie an der Giesebrechtstraße, zwischen Kudamm und Bahnhof Charlottenburg, noch einmal neu mit einem Geschäft, das nur ihren Namen trägt. In dem Lokal, wo bis vor wenigen Jahren die traditionelle Konditorei Richter zu Hause war, bietet sie täglich sechs Sorten Brot, acht Sorten Brötchen und acht Sorten süße Sachen. Ein reduziertes Angebot, handgefertigt aus hochwertigen Zutaten. Eine Schrippe kostet 70 Cent, ein Paderborner Kastenbrot 4,50 Euro.

Mit ihrem Konzept gehört sie zur Riege der Bäcker, die das Handwerk in Berlin nach Auffassung der Bäckerinnung neu beleben. Der Geschäftsführer der Innung, Johannes Kamm, spricht von einer Renaissance des Handwerks. „Die Menschen wollen wissen, was sie essen und wo die Sachen herkommen“, sagt er. Transparenz werde gefordert. „Nicht nur bio ist wichtig, sondern auch, dass die Produkte regional hergestellt sind.“ Das stärke das Handwerk.

Die Zahl der Bäckereien, die selbst backen, nimmt seit Jahrzehnten dramatisch ab. 1937 gab es noch

fast 4 000 Bäcker in Berlin. Zu Wendezeiten waren es noch 600, zurzeit sind es etwa 140. Kamm nennt Dresden zum Vergleich: Die viel kleinere Stadt mit 540 000 Einwohnern hat 110 Innungsbäcker.

Der Hauptgrund für den Rückgang der Betriebe dürfte in der Sparbarkeit der Berliner liegen: Brot darf nichts kosten. In der Nähe von Lutums Geschäft gibt es auch eine Fi-

jahr. Das ist fast das Doppelte von den tariflich vereinbarten 565 Euro. Das Gehalt soll Jugendliche motivieren, den Beruf zu ergreifen, der hohe Anforderungen stellt – allein schon wegen der Nachtarbeit.

Exner nennt die Berliner Brotkunden „sehr Discount-orientiert“. Damit spricht er nicht nur die Jagd nach dem billigsten Brot an. Berlins größter Bäcker ist der Discounter

mehr Supermärkte und Discounter Brot an, das frisch aus dem Ofen kommt. Sie installieren sogenannte Bake-Off-Stationen, in denen Mitarbeiter von der Industrie vorgebackenes Brot fertig backen. Der frische Brotgeruch macht den Kunden nach Studien Appetit und der Laib ist konkurrenzlos billig: Penny verkauft ihn zum Beispiel für 1,69 Euro. Skandale um Teiglinge, die vermeintlich aus China kommen, ändern an dieser Entwicklung nichts.

Die Konkurrenz ist hart

Ein bisschen Bäckerei-Feeling im Supermarkt bieten die sogenannten Vorkassenbäcker. In rund der Hälfte der Rewe-Filialen gibt es zum Beispiel im Eingangsbereich Bäckereien, die nach Aussagen der Rewe-Pressestelle in Berlin in der Mehrheit zur Bäckerei Steinecke und zum Lila Bäcker gehören. Letzterer hat am 1. April Insolvenz angemeldet. Die Konkurrenz zum Brot aus dem schicken „Brot & Mehr“-Regal im Rewe-Ladenbereich ist hart. Das Vorkassenbäcker-Konzept scheint zu wackeln. Branchenkenner sagen, dass sich die Verkaufsstellen nicht mehr lohnen, seit die Supermärkte selbst backen.

Gegen den Billigtrend arbeiten Bäcker wie Lutum oder die Kreuzberger Bäckerei Albatross. Ein Däne, ein Engländer und ein Neuseeländer, alle Anfang 30, gründeten Albatross vor zwei Jahren und haben schon 22 Mitarbeiter. Sie bieten in der Graefestraße Backwaren nach Rezepten aus der ganzen Welt. Die Bäckerei Siebert in der Schönfließer Straße in Prenzlauer Berg nennt sich die „älteste Bäckerei Berlins“, weil sie seit 1906 am Standort geführt wird. Sie könnte auch die Bäckerei mit der längsten Menschenschlange heißen, denn regelmäßig warten die Kunden bis auf die Straße – und das bis zu einer Stunde. Die Kommentare auf Facebook sind dennoch ausnahmslos euphorisch. „Wie damals! Klasse!“, heißt es da.

Mühlen, die Berliner Bäcker mit Mehl beliefern



Schüttmühle Berlin, Spandau

Oderland Mühlenwerke Müllrose GmbH, Müllrose

Mühle Steinmeyer, Luckenwalde

liale der Bäckerei Schäfers, die zu Edeka gehört. Hier kostet die Schrippe 34 Cent, hundert Meter weiter ein M&M-Backshop, wo die Schrippe für 12 Cent verkauft wird. Dort ist das Gedränge am größten.

Der Beelitzer Bäckermeister Tobias Exner, der in Berlin vier Geschäfte betreibt, ärgert sich über das Preisdumping. Es gehe zulasten der Beschäftigten. „Der Kunde spart am Lohn für die Mitarbeiter“, sagt er. Der 44-Jährige, der den Betrieb Exner in dritter Generation betreibt, will seinen rund 250 Mitarbeitern jedoch faire Löhne zahlen – und fängt beim Lehrling an. 1 000 Euro verdienen Auszubildende im ersten Lehr-

oder der Supermarkt. Die Mehrheit der Bevölkerung kauft Brot oder Brötchen bei Rewe, Aldi und Co. Bis vor etwa 20 Jahren gab es hier nur abgepacktes Pumpernickel und Toastbrot. Heutzutage wird in den Märkten vor Ort sogar gebacken.

Die Brotwarenindustrie mit Lieferbäckern wie Harry, Lieken oder dem Schweizer Konzern Aryzta dominiert den Markt. Laut einer Studie der Hans-Böckler-Stiftung vom vergangenen Jahr erwirtschafteten die Top-6-Lieferbäcker in Deutschland 2015 allein ein Siebtel des gesamten Branchenumsatzes.

Damit ihr Brot beim Kunden auf dem Tisch landet, bieten immer

Meisterprüfungen

Anzahl der bestandenen Prüfungen zum/zur Bäckermeister/in in Berlin

Frauen



Zahl der Bäckereien in Berlin

Betriebe mit mehreren Filialen werden nur einmal gezählt.

1937
3 994

1990
600

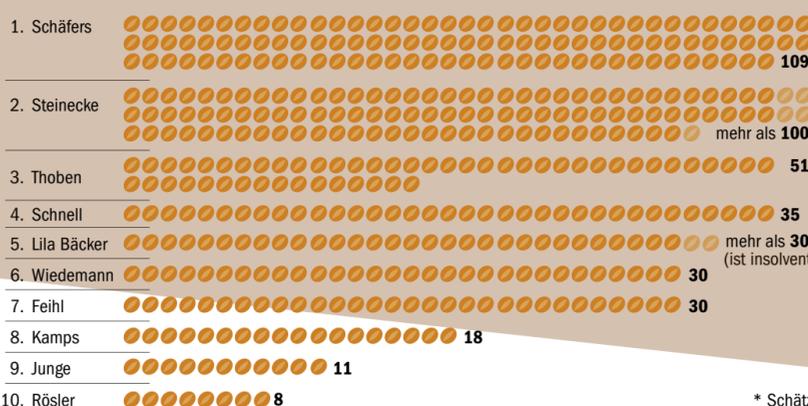
2005
214

2019
140

davon etwa 70 Einzelbäckereien mit eigenem Backofen

Die zehn größten Bäckereien Berlins

Anzahl der Filialen 2019



* Schätzung

QUELLE: HANDWERKSKAMMER BERLIN, EIGENE RECHNERE

NEU IN DER STADT

Taxi für den Möbelkauf

Von Theresa Dräbing



Berlins Straßen sollen autofreier werden, eine „Verkehrswende“ strebt der Senat an. Doch vorerst kommt ein neuer Mobilitätsdienst hinzu. Mövinga, das Berliner Umzugs-Start-up, launcht einen neuen Transportservice.

Über die App Movinganow kann der Transport von sperrigen Gegenständen und Möbeln innerhalb der Stadt beauftragt werden. Neben Privatpersonen soll der Dienst nun auch Händlern nützen, die über keinen eigenen Lieferdienst verfügen. Noch ist der Dienst nur in Berlin verfügbar. Mövinga setzt dabei vor allem auf kurzfristige Aufträge. In zehn bis 15 Minuten nach Auftragseingang stehe ein Fahrer mit Wagen bereit, sagt Geschäftsführer Finn Hänsel – mal könne es auch eine Stunde dauern. 30 Fahrer seien dafür derzeit täglich zwischen acht und 20 Uhr in Berlin unterwegs.

„Der Matratzenhändler kann uns beauftragen, die Ware schnell zum Kunden zu liefern oder die Eventagentur, die das DJ-Equipment nicht selbst transportieren kann“, sagt Hänsel. Mit sieben, acht Händlern in Berlin rede man derzeit über Kooperationen oder habe sich schon geeinigt.

Die Couch von Ebay

Für Privatpersonen gibt es den Dienst bereits seit Anfang des Jahres. Hier gewinne man in erster Linie Kunden, die beispielsweise spontan eine Couch über Ebay-Kleinanzeigen gekauft haben, nicht aber über ein ausreichend großes Auto für den Transport verfügen. „Einen Umzugswagen zu mieten, wäre in diesem Fall zu aufwendig und zu teuer, in diese Lücke stoßen wir mit Movinganow“, sagt der Start-up-Chef.

Nutzer können über die App die Größe des Fahrzeugs und die Anzahl der Helfer auswählen, ein Fahrer ist immer mit dabei. Je nach Größe, Manpower und Dauer des Auftrags richtet sich der Preis. Wirbt Mövinga mit Preisen ab 29 Euro, steigt dieser allerdings schnell, benötigt man mehr Hilfe. Für ein mittelgroßes Fahrzeug von drei Metern Länge, einem Helfer plus Fahrer, deren Dienste man für zwei Stunden in Anspruch nimmt, berechnet Mövinga beispielsweise rund 97 Euro. Damit ist Mövinga im direkten Vergleich mit anderen Vermietern von Transportern nicht der günstigste Anbieter, bewegt sich aber ungefähr im Marktdurchschnitt. Die transportierte Ware ist automatisch zu einem Wert von 620 Euro pro Kubikmeter versichert.

Ein Zusatzfeature ist das Live-Tracking der Fahrer. Nutzer, ob Privatpersonen oder Händler können nach einem gebuchten Auftrag das Fahrzeug orten und so erkennen, wo es sich gerade befindet.

Die Fahrer arbeiten nicht ausschließlich für Mövinga. Lieferanten mit freien Kapazitäten nutzen Aufträge als Zusatzgeschäft und können sich über die App flexibel zuschalten. „So sorgen wir eben nicht dafür, dass sich mehr Verkehr auf den Straßen befindet, sondern nutzen die Kapazitäten besser aus“, sagt Hänsel. Künftig wolle man außerdem ein Pooling-Modell installieren, also Transporte mit ähnlichen Fahrtzielen bündeln sowie auf Elektroautos umsteigen. Zum Start fahren die meisten Wagen noch mit Diesel.