

## Abkassieren leicht gemacht

Angeklagter gesteht Subventionsbetrug

ELMAR SCHÜTZE

Vor dem Amtsgericht Tiergarten hat der erste Prozess wegen Betrugs bei Corona-Soforthilfen am Freitag mit einem Geständnis begonnen. Zugleich wurde der Angeklagte aus der Untersuchungshaft entlassen – nach zweieinhalb Monaten. Die Richterin erließ Haftverschonung. Dem 31-jährigen Gebäudereinigungsunternehmer Bobby K. aus Neukölln wird vorgeworfen, bei den Corona-Soforthilfen für Solo-Selbstständige und Firmen mit bis zu zehn Mitarbeitern betrogen zu haben und zu Unrecht insgesamt 35.000 Euro erhalten zu haben. Einen Teil des Geldes hat der Mann inzwischen zurückgezahlt, ein Rest wurde gepfändet.

Zum Prozessauftakt am Freitag legte der Mann aus Rudow ein Geständnis ab. Er habe am 31. März auf der Homepage der Investitionsbank Berlin (IBB) einen Antrag eingereicht. Einen Tag später seien rund 5000 Euro auf seinem Konto eingegangen. Nach eigenen Worten war er „erstaunt, dass es so schnell und unbürokratisch“ vonstatten gegangen sei. Also habe er über eine Internetbank zum Schein weitere Firmen gegründet und für diese Hilfen beantragt: jeweils bis zu 15.000 Euro, insgesamt 82.000 Euro. Der Betrug fiel auf, weil eine Bank Verdacht schöpfte und die Staatsanwaltschaft kontaktierte. Haftbefehl wurde erlassen, Bobby K. kam in Untersuchungshaft.

Nach den Worten seines Verteidiger Andreas Gerlach wurde es seinem Mandanten und vielen anderen aus ähnlich prekären Branchen viel zu leicht gemacht, zu betrügen. „Plötzlich hatten alle die Taschen voller Geld. Das ist, als wenn Sie 50 Euro auf die Straße legen. Irgendjemand wird es nehmen“, sagte er. Für Gerlach sitzen die Hauptverantwortlichen in der Senatswirtschaftsverwaltung, wo das Programm erstellt wurde. Zum nächsten Sitzungstermin will die Richterin einen Sachbearbeiter der IBB als Zeugen zu Sicherheitsmechanismen hören.



Der Angeklagte Bobby K. verbirgt sein Gesicht. PRESSEFOTO WAGNER

In der vergangenen Woche hatte Finanzsenator Matthias Kollatz (SPD) im RBB erklärt, man sei im März und April beim Aufsetzen der Soforthilfe dem „Ruf des Bundes gefolgt: schnell auszahlen, später kontrollieren“. Später seien bei den Stichproben während der Antragsphase bereits mehr Betrugsfälle entdeckt worden, als in anderen Bundesländern.

Insgesamt seien bisher rund 850 Fälle mit „hartem kriminellen Kern“ aufgefallen, diese machten 0,4 Prozent des gesamten Programms aus, so Kollatz. Tatsächlich laufen in Berlin in 995 Fällen Ermittlungen. Laut IBB wurden insgesamt im Umfang von knapp 1,8 Milliarden Euro Soforthilfen für Kleinunternehmer, Solo-Selbstständige und Freiberufler ausbezahlt. Mittlerweile hat die landeseigenen Bank rund 100 Millionen Euro fälschlich ausgezahlter Hilfe zurückerhalten.

## Steak ohne Fahrrad

Corona hat den Berliner Fleischereien neue Kunden gebracht – doch ein Umdenken ist fraglich

MECHTHILD HENNEKE

So muss eine Metzgerei aussehen: Glastür und Schaufenster sind in Messing eingefasst, auf dem Logo prangt ein munteres Schweinchen. Seit der Corona-Krise stehen die Leute hier Schlange. „Die Bürger kommen jetzt wieder zu den Metzgereien“, sagt der Besitzer des Geschäfts, Metzgermeister Jörg Erchinger. Die Kunden fanden im Lockdown zu ihm, weil einige Supermärkte den Fleischbedarf nicht mehr decken konnten, später kam die Krise der großen Schlachthöfe. Heute fühlt sich Erchinger wieder als Nahversorger. „Viele Kunden sind hängen geblieben“, sagt der 46-Jährige.

Seit 1971 gibt es die Metzgerei an der Greifswalder Straße 205 (Ecke Marienburger Straße) in Prenzlauer Berg. Seit sieben Jahren führt Erchinger sie. Die Zeitschrift Feinschmecker kürte den Betrieb im vergangenen Jahr zur besten Fleischerei Berlins. Dass Marco Müller, Küchenchef im 2-Sterne-Lokal Rutz, bei ihm Fleisch bestellt, bestätigt Erchinger.

Tiere wertschätzen

Er verkauft Neuland-Fleisch und ist damit einer von rund 20 Neuland-Fleischern in Berlin, die sich bewusst gegen Massentierhaltung und Großschlachthöfe entschieden haben. „Wir haben einen hohen ethischen Standard“, sagt Erchinger. Er überlege sich dreimal, was er mit einem Stück Fleisch mache. „Ich will dem Tier, das dafür gestorben ist, die höchstmögliche Wertschätzung geben“, sagt er. Die Kunden sähen dagegen häufig nur den Preis, der bei Neuland höher ist als im Supermarkt. „Entschuldigen Sie, dass ich Ihnen nicht auch noch ein billiges Fahrrad verkaufen kann, das eigentlich Schrott ist“, erwidere er manch nörgelndem Kunden.

Der Handel finanziere die niedrigen Fleischpreise über das Vollsortiment. Erchinger hat selbst mehrere Jahre als Abteilungsleiter im Handel gearbeitet. „Jeder Fleischtresen in einem Supermarkt ist ein Null- oder ein Minusgeschäft“, sagt er. Ihn stört es, dass der Beruf des Fleischers nicht mehr genug Anerkennung erfahre. Einmal sei eine Kundin ins Geschäft gekommen und habe zu ihrem Kind gesagt: „So was passiert, wenn du in der Schule nicht aufpasst: Dann musst du später auch so was tun.“ Er habe die Frau aufgefordert, das Geschäft zu verlassen und sich zu entschuldigen.

Transparenz beim Urprodukt

Doch die Begebenheit ist nur ein Symptom. Ein anderes ist das geringe Interesse an einer Ausbildung. Erchinger findet kaum Bewerber. Und so verwundert es nicht, dass der Fleischer um die Ecke eine aussterbende Spezies ist. Ganze 70 Fleischereifachgeschäfte gibt es in Berlin, berichtet Geschäftsführer Martin Stock von der Fleischer-Innung Berlin. Vor dem Zweiten Weltkrieg waren es noch 4000. Die Innung gibt sich dennoch optimistisch. „Aspekte wie Regionalität, Tierschutz und Tierwohl finden zunehmend Eingang in die Kundenerwartung“, sagt Stock.

Wer als Einzelhandelsgeschäft gegen die Supermärkte bestehen möchte, habe sich in der Regel „Qualitätsfleischprogrammen“ wie Neuland angeschlossen und beziehe von dort das Fleisch. Ein weiterer wichtiger Aspekt: die Herkunft des Fleisches. Stock nennt es „Transparenz beim Urprodukt“. In einigen Neuland-Fleischereien laufen über der Fleischtheke Videos, in denen die



Seit sieben Jahren führt Jörg Erchinger eine Metzgerei in Prenzlauer Berg. BENJAMIN PRITZKULEIT



### FLEISCHEREIEN IN BERLIN

- 1. Fleischerei Büniger**, Müllerstr. 156a, Wedding, Mo bis Fr 7 bis 18.30 Uhr, Sa 8 bis 15 Uhr, [www.fleischerei-buenger-wedding.de](http://www.fleischerei-buenger-wedding.de)
- 2. Vom Einfachen das Gute**, Invalidenstr. 155, Mitte, Di bis Sa 10 bis 20 Uhr, [www.vomeinfachendasgute.com](http://www.vomeinfachendasgute.com)
- 3. Fleischerei Gottschlich**, Prenzlauer Allee 219, Prenzlauer Berg, Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr, [www.fleischerei-gottschlich.de](http://www.fleischerei-gottschlich.de)
- 4. Erchinger Fleisch und Wurstmanufaktur**, Greifswalder Str. 205, Prenzlauer Berg, Mo bis Mi 8 bis 18.30 Uhr, Do und Fr 8 bis 19 Uhr, Sa 8 bis 16 Uhr, auch am Markt am Arnswalder Platz, Markt am Kollwitzplatz, Markt am Helmholtzplatz, [www.fleischerei-erchinger.de](http://www.fleischerei-erchinger.de)
- 5. Klaus Genz, Fleisch- und Wurstwaren**, Alt-Marzahn 58, Marzahn, Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr, Sa 7.30 bis 13 Uhr, [www.genz-berlin.de](http://www.genz-berlin.de)
- 6. Fleischerei Frank Bauermeister**, Dankelmannstr. 11, Charlottenburg, Di bis Fr 8 bis 18.30 Uhr, Sa 8 bis 14 Uhr, [www.fleischerei-bauermeister.de](http://www.fleischerei-bauermeister.de)
- 7. Fleischerei Büniger**, Westfälische Str. 53, Wilmersdorf, Mo bis Fr 8.30 bis 18.30 Uhr, Sa 8 bis 13.30 Uhr, [www.fleischerei-buenger.de](http://www.fleischerei-buenger.de)
- 8. Delikatessen Discounter**, Best Beef Edelfleischerei, Güntzelstr. 40, Wilmersdorf, Mo bis Fr 8 bis 20 Uhr, Sa 8 bis 16 Uhr,
- 9. Fleischerei Bachhuber**, Güntzelstraße 47, Wilmersdorf, Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr, [www.fleischerei-bachhuber.de](http://www.fleischerei-bachhuber.de) (insgesamt sechs Geschäfte)
- 10. Wild & Geflügel Albrecht**, Akazienstr. 4, Schöneberg, Mo 10 bis 18 Uhr, Di bis Fr 10 bis 19 Uhr, Sa 10 bis 14 Uhr (keine Webseite)
- 11. Fleischerei Jörg Staroske**, Potsdamer Str. 116, Tiergarten, Mo bis Fr 7 bis 18 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr, [www.spanferkel.de](http://www.spanferkel.de)
- 12. Berliner Wildfleischhandel**, Großbeerenstr. 96, Kreuzberg, Di, Do und Fr 12 bis 18 Uhr, [www.wildfleisch-berlin.de](http://www.wildfleisch-berlin.de)
- 13. Blutwurstmanufaktur**, Karl-Marx-Platz 9-11, Neukölln, Mo bis Fr 8 bis 18 Uhr, Sa 8 bis 13 Uhr, [www.blutwurstmanufaktur.de](http://www.blutwurstmanufaktur.de)
- 14. The Sausage Man Never Sleeps**, Eisenbahnstraße 42/43, Kreuzberg, in der Markthalle Neun, Sa 10 bis 18 Uhr, [www.thesausagemanneversleeps.com](http://www.thesausagemanneversleeps.com)
- 15. Kumpel & Keule**, Eisenbahnstr. 43-43, Kreuzberg, in der Markthalle Neun, Mo bis Sa 9 bis 18 Uhr, [www.kumpelundkeule.de](http://www.kumpelundkeule.de)

Bauernhöfe gezeigt werden, von denen die Verkaufsware stammt.

Doch bislang ist der Anteil von Fleisch aus artgerechter Tierhaltung am Gesamtumsatz noch gering: Er liegt nach Schätzungen bundesweit bei etwa zwei Prozent. Die durchschnittlich verzehrte Fleischmenge pro Person liegt jährlich bei 60 Kilogramm – davon wären demnach 1200 Gramm oder ein Hühnchen Biofleisch.

Kein Zähneschleifen mehr

Einer, der einen Kompromiss zwischen Tierwohl und dem Wunsch der Verbraucher nach günstigem Fleisch versucht, ist der Brandenburger Schweinebauer Ralf Remmert in der Prignitz. Rund 8300 Schweine hält er in Neudorf und denkt dabei „vom Tier aus“, wie er sagt. Vor zehn Jahren begann er, das Zähneschleifen bei Ferkeln zu unterlassen. Es soll verhindern, dass Ferkel die Sauen beißen. „Ich muss als Tierhalter dafür sorgen, dass die Ferkel nicht so hungrig werden, dass sie beißen“, sagt er. Nach und nach schuf er Kastrationen und das Kupieren von Ringelschwänzen ab. In der Branche findet Remmert Nachahmer. Er hält Vorträge und hat eine Gesellschaft für Wissenstransfer gegründet. Sein Fleisch wird bei Rewe als „Rewe regional“ angeboten und ist nur etwa ein Drittel teurer als Fleisch aus konventioneller Haltung.

In allen Supermärkten gibt es mittlerweile – mehr oder weniger große – Abteilungen mit Bioprodukten. „Der Anteil an Bio wächst konstant“, sagt Rewe-Sprecher Thomas Bonrath. Auch Lidl führt nach eigenen Angaben in Berlin Bio-Rinderhack und Bio-Schweinemedaillons. Wie viel es davon verkauft, sagt das Unternehmen nicht.

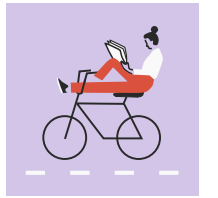
Dass die Konsumenten tatsächlich umdenken, bezweifelt Marcus Benser, ein für seine Blutwurst stadtbekannter Fleischer vom Neuköllner Richardplatz. Benser ist seit 20 Jahren im Geschäft und beobachtet die Kunden.

„Die Gesellschaft ist gespalten, die Konsumenten auch“, sagt er. Die katastrophalen Verhältnisse in der Fleischindustrie seien seit langem bekannt. Die Kunden wüssten, dass ein Fleischpreis unter zehn Euro pro Kilo nicht darstellbar sei, außer mithilfe von unterbezahlten Werkarbeitern aus Rumänien. Und dennoch: „Am Wochenende werden wieder die Grills mit Fleisch aus Supermärkten rauchen“, sagt er. Wie diese Lücke zwischen Denken und Handeln bei den Konsumenten zu schließen ist, könne er nicht sagen.

Erfahrung aus der Krise

Benser sieht eine Chance in der Corona-Krise. Wie Erchinger hat auch er seit dem Lockdown mehr Kundschaft – die Umsätze seien um 30 Prozent gestiegen. „Was für ein schöner Laden. Den haben meine Familie und ich jetzt erst entdeckt“, höre er in diesen Tagen öfter.

Das Homeoffice habe vielen Berufstätigen Zeit für den Einkauf im Kiez verschafft, die sonst erst nach Ladenschluss nach Hause kommen. Dass die Kinder die Würstchen lecker und die Erwachsenen Gefallen am Fleisch finden, komme hinzu. Benser wünscht sich, dass die Erfahrungen aus der Krisenzeit zu tieferen Erkenntnissen führen, als nur, dass Fleisch aus der Fleischerei besser schmeckt.



HARMSSENS BERLIN

## Nase guckt immer raus

TORSTEN HARMSSEN

Vor einiger Zeit beschrieb ich einmal, wie wichtig im Berlinischen die Nase ist, also die „Neese“. Zur Erinnerung: Jemand steckt „überall seine Neese rin“. Anderen muss man „allet aus de Neese ziehn“ oder „unter de Neese reiben“. Man selbst lässt sich „nix uff de Neese binden“, fällt aber leider manchmal „uff de Neese“. Der in Berlin geborene TV-Star Pittiplatsch sagt gerne: „Ach du meine Nase!“ (er muss ja Hochdeutsch reden im Fernsehen). Und meine Enkelin, gerade ein halbes Jahr lang, lutscht gerne an Nasen. Man kann das verstehen. Denn Nasen gucken so schön raus.

Auch das Coronavirus liebt Nasen. Daran musste ich denken, als ich gerade in der S-Bahn eine Szene erlebte. Zwei Jüngere stiegen ein und stellten sich in eine Ecke, ohne einen Mund-Nasen-Schutz aufzusetzen. Nach einer Weile sagte ein Mann: „He, auch für euch jilt: Inne Bahn is Maskenpflicht!“ – Antwort: „Ist uns egal.“ – „Mir aba nich. Den Leuten ooch nich! Die wolln sich ja nich anstecken. Also, sofort Maske uffsetzen oder aussteigen! Ja, dit jilt ooch für dich, Jugendfreund!“, blaffte er einen weiteren Fahrgast an.

Irgendwann zogen die einen weiter, der andere kramte irgendein Stoffteilchen hervor. Was mir aber vor allem auffiel: Der selbst ernannte Masken-Beauftragte, der eben noch strenge Ermahnungen verteilt hatte, trug zwar selbst ein schönes Exemplar. Das bedeckte aber leider nur den Mund. Die Nase guckte raus. So wie ich es auch bei vielen anderen sehe. Ja, ich selbst neige dazu, in unbeobachteten Momenten kurz die Nase rausgucken zu lassen, weil mir sonst andauernd die Brille beschlägt. Aber ich weiß durchaus – und dazu muss ich nicht erst Papa Drostens aus dem Urlaub holen –, dass man sich nicht über Mundgeruch ansteckt. Nein, Forscher haben erst jüngst herausgefunden, dass das Virus wohl zuerst die Nase befällt, sich in der dortigen Schleimhaut vermehrt und weiter in die Lunge wandert. Am Ende „is man Neese“, wie der Berliner sagt.

Wenn das Virus überhaupt unterwegs ist. Die S-Bahn-Chefs selbst scheinen das nicht zu glauben. Die Bahn ermahnt zwar ständig über Lautsprecher, Masken zu tragen, aber für sie selbst scheint die Pandemie beendet. Pünktlich zum Sommer hat sie mit Bauarbeiten auf mehreren Strecken begonnen. In den Ersatzbussen drängen sich die Menschen. Vor allem die „drei C“ sollte man in Corona-Zeiten vermeiden, sagt man in Japan. Sie heißen aus dem Englischen und kommen aus „closed spaces“ (geschlossene Räume), „crowded places“ (Menschenansammlungen) und „close contacts“ (enge Kontakte ohne Abstand). Besser kann man eine Fahrt mit dem überfüllten Ersatzbus gar nicht beschreiben.

Doch ich will mich gar nicht aufregen. Mir ging es ja vor allem um „die Neese“. Darum, dass sie überall ans Licht will. Die Nase ist eitel und keck. Und das ist kein Wunder, denn sie wurde sogar in Gedichten beschrieben. Ich habe einige davon gesammelt. Manchmal sind sie auch nicht so schmeichelhaft. Wie es wirklich um „die Neese“ bestellt ist, ganz aus der Nähe gesehen, das wusste zum Beispiel der Dichter Joachim Ringelnatz. Er schrieb einst: „Wenn man das zierliche Näschen/ von seiner liebsten Braut/ durch ein Vergrößerungsgläschen/ näher beschaut,/ dann zeigen sich haarige Berge,/ dass einem graut.“