

Jung und selbstständig - in Cottbus

MEDITERRANO - Kultur & Gaumen

Die Cottbuser Friedrich-Ebert-Straße ist ein besonderer Ort mit Kiezflair und Gemütlichkeit.

In überwiegend wenig bis unsanierten, alten Vorstadthäuschen findet sich interessante Gastronomie neben Kleinkunst (teils im Verborgenen) und langjährig ansässiger Handel neben neuen, nicht alltäglichen Angeboten. Ein ständiger Quell interessanter, lukullischer Entdeckungen ist hierbei das „Mediterrano“. Mit den Inhabern Kerstin Annassi (27) und Mounir Annassi (30) sprach Jens Pittasch.



Jens: Wir sitzen hier vor Eurem Geschäft in der Herbstsonne, quasi auf Eurer Terrasse. Stellt sich gleich die Frage: Was ist das „Mediterrano“ eigentlich? Es gibt sehr viel, man kann gut und gerne eine Stunde nur entdecken.

Kerstin: Ah, „Entdecken“ klingt gut. Da hat bei dir schon mal ein Stück unserer Idee funktioniert.

Mounir: Ja, so haben wir uns das gedacht. Wer hierherkommt, kann fast immer Neues finden. Im Kern geht es ums gute Essen rund ums Mittelmeer. Da gibt es eine Menge toller Sachen. Vom nördlichen Afrika, über Spanien, Frankreich und Italien, dann Griechenland, bis zum Nahen Osten. Neben einem festen Sortiment meist sehr natürlicher und gesunder Leckereien stellen wir den Cottbusern immer wieder Neues vor. Genau das wollen wir: Hier ist kein Einkauf, wie der voran gegangene, sondern wirklich immer eine Entdeckung.

Kerstin: Es sind drei Geschäftsfelder: Handel, Bistro und Partyservice. Gerade beim Partyservice lassen wir den Vorstellungen der Kunden und unserer Kreativität freien Lauf. Wir beliefern z.B. Uniparties, oft auch von ausländischen Studierenden. Die sagen dann, kennt ihr dieses Gericht oder jenes Getränk - eben Sachen aus ihrer Heimat, an die sie hier nicht rankommen.

Mounir: Das ist am Schönsten. Viele Gerichte kenne ich, wenn nicht, bekomme ich auf alle Fälle heraus, was man braucht und besorge Rezepte, Zubereitungstricks und Zutaten.

Jens: Auch ohne dass jemand noch was ganz Neues möchte, habt ihr hier eine Menge Sachen, die man sonst erst wieder in Berlin findet. Wo kommt das alles her?

Mounir: Ja eben aus Berlin, aber nicht nur. Wir haben inzwischen einen eigenen Import, direkt aus den Ländern. Einiges holen wir sogar selbst. Und die frischen Sachen sind eigene Zubereitungen, teils sogar eigene Rezepte. Tagesfrisch und immer wieder mit neuen Überraschungen. Da gehen mir die Ideen auch sicher nicht aus.

Jens: Man spürt richtig eure Begeisterung und im Laden sieht und fühlt man intensiv, dass da eben mehr ist, als einfach ein Verkauf. Es steckt eine Menge

Leidenschaft und Freude in vielen Details. Wie seid ihr überhaupt dazu gekommen, das „Mediterrano“ aufzumachen?

Kerstin: Hier war vorher ein Bulgare drin und verkaufte bulgarische Sachen und auch türkische. Er wollte dann was Anderes machen und verkaufen - davon hörten wir, als wir selbst am Überlegen waren, wie's weitergehen soll - und dann wagten wir's einfach.

Mounir: Wir waren im alten Geschäft selbst Kunden. Ich hab' schon immer gedacht, da könnte man so viel draus machen. Ich hatte eine Menge Ideen, wie das aussehen sollte. Es musste einfach so einen Laden geben in einer Stadt mit so vielen ausländischen Studenten. Ich konnte gar nicht verstehen, dass es das nicht gibt. Dann hörte er auf, und wir haben zugeschlagen.

Jens: Klingt so leicht und logisch. Es gehört aber schon eine Menge dazu, so einen Schritt zu gehen. Hattet ihr denn Erfahrung? Was habt ihr vorher gemacht?

Kerstin: Nix Erfahrung. Hier war nur viel kaltes Wasser und unsere Wünsche und Ideen. Von heute aus gesehen bin ich aber sehr froh, dass wir es gemacht haben. Wir haben Erfahrungen ohne Ende gesammelt mit diesem eigenen Betrieb. Genehmigungen, Ämter, Steuern, ... irre.

Mounir: Wir sind beide Uni-Absolventen in ganz anderen Gebieten, haben beide Master-Abschlüsse und befinden uns in Zusatzqualifizierungen bzw. arbeite ich auch an meiner Promotion. Das „Mediterrano“ betreiben wir im Nebenerwerb aus Überzeugung und auch um was dazu zu verdienen. Ein ganz persönliches Ziel ist der positive, anregende Austausch zwischen den Kulturen über unsere Vielfalt der Angebote.

Kerstin: Beruflich und privat standen wir vor Entscheidungen. Einerseits war da der Wunsch, die Ausbildung zu vertiefen, andererseits die Frage, ob man direkt in einen Job kommt. Zumindest für meine Studienrichtung, Umwelt- und Ressourcenmanagement, sah das schwierig aus. Aber das Weiterlernen muss man erst mal finanzieren können.

Mounir: Ja, das ist ein gutes Stichwort. Zu einer Unistadt gehört auch, dass sich Studenten was dazu verdienen können, Arbeit für Studenten, eben Studentenjobs. Das kann man in Cottbus praktisch vergessen. Es ist also fast unmöglich, z.B. hier länger zu bleiben und sich weiter zu qualifizieren.

Jens: Nun seid ihr also noch in Cottbus und gleich mit eigenem Laden, statt Studentenjobs. Was war vor Eurem Studium? Wo seid ihr her?

Mounir: Vor sieben Jahren kam ich aus Marokko zum Studium her. Ich hatte schon in Tunesien in Richtung Bauingenieur angefangen, suchte aber immer nach noch besseren Ausbildungsmöglichkeiten. Eigentlich wollte ich dafür nach Darmstadt. Von Cottbus habe ich zufällig gehört. Ich wäre vorher nie auf die Idee gekommen, nach Ostdeutschland zu gehen.

Jens: Und wie ist dein Eindruck nach sieben Jahren?

Mounir: Du siehst ja. Ich bin noch hier, jetzt mit Frau und kleiner Tochter, mit Abschluss als Master of Arts „Bauen und Erhalten“, auf dem Weg zur Promotion und mit dem „Mediterrano“. Wenn ich das so aufzähle, wundere ich mich selbst. Es ist auch so, dass wir während des Studiums kaum Kontakte zu Cottbus hatten. Die meisten Studenten bleiben auf dem Campus. Jetzt sehen wir, wie schade das ist und dass es „hier draußen“ auch für Studenten so viele Mög-



lichkeiten gibt und die Stadt recht schön ist.

Kerstin: Das stimmt. Nicht nur die Stadt. Wir lernen auch jetzt erst die Leute kennen. Und das aus einer doch schwierigen Position mit einem sehr arabisch geprägten Geschäft. Die Annäherung ist vorsichtig, aber wenn sie da ist, dann wirklich sehr gut. Wir haben nun eine Menge Stammkunden. Das sind bei Weitem nicht nur Studenten. Ich denke mal eher 60 Prozent Cottbuser. Das ist sehr interessant. Viele junge Familien kommen, aber auch viele ältere Cottbuser, die ganz bewusst besondere Angebote aus anderen Regionen und Kulturen suchen.

Jens: Nun bist du ja nicht von Hause aus eine Vertreterin anderer Kulturen? Wie war dein Weg nach Cottbus?

Kerstin: Auch über's Studium, aus Neustrelitz. Also nicht weit her, aus Rand-Mecklenburg. Ich wollte immer ein internationales Studium im Umweltbereich machen, aber eher in der Ferne, irgendwo im Ausland. Durch Zufall stieß ich auf den doch besonderen Studiengang in Cottbus. Nun bin ich Master of Science und qualifiziere mich in speziellen Bereichen weiter. Gleich im ersten Monat in Cottbus habe ich übrigens Mounir kennengelernt.

Jens: Mir fällt gerade wieder einmal auf, für welche Vielfalt die Uni in Cottbus sorgt, ohne dass die Stadt es so richtig mitbekommt oder würdigt. Na ja, das ist schließlich einer der Gründe für diese Interview-Reihe. Ihr seid mit dem „Mediterrano“ im Januar 2005 gestartet. Wie sieht denn die geschäftliche Bilanz heute aus, und wie soll es weitergehen?

Mounir: Wir hatten uns selbst so ein bis eineinhalb Jahre gegeben, bis es sich tragen muss und wir eine Perspektive erkennen können. Und das war gut geschätzt. In diesem Sommer haben wir einen Stand erreicht, bei dem wir neben dem Spaß auch etwas verdienen. Jetzt arbeiten 4 Leute hier, alle im Nebenerwerb bzw. in Teilzeit, und wir denken über einen weiteren Standort nach.

Jens: Ich glaube, das ist eine gute Idee. Also mich werdet ihr sicher öfter beim Durchprobieren wiedersehen. Ganz viel Glück und Freude für euch und vor allem für eure kleine Tochter und für's Geschäft viel Erfolg.

Jens Pittasch

INFORMATIONEN + KONTAKT:
MEDITERRANO
Inh. Kerstin Annassi
Friedrich-Ebert-Straße 46
03044 Cottbus