

Hier drüben. Da drüben. Stutti – Ein Kiez erzählt sich selbst.

“Ich habe auch immer zu den Gästen gesagt: Ja, hier gibt es keinen Puff mehr. Jetzt sind wir ein Essens-Puff”

Ich bin Régis Lamazère. Also erstens: ich bin 40 Jahre alt. Bin in Berlin seit sechzehn Jahren. Komme ursprünglich aus Paris. Habe meine Gaststätte, die Brasserie Lamazère, im August 2013 aufgemacht. Habe mittlerweile zehn Angestellte an meiner Seite.

Meine größte Leidenschaft ist natürlich Essen und Trinken und die Menschen zu bespaßen. Denen einfach eine gute Zeit zu geben. Nebenbei, was auch sehr wichtig ist, habe ich auch einen großartigen Sohn. Der ist sieben Jahre alt, lebt aber in einem Wechselmodell, wo ich auch getrennt bin von seiner Mama. Bin aber sehr neu glücklich vergeben und wohne einfach in Charlottenburg und wohne in der Gegend des Marktes. Das kann ich jetzt kurz mal sagen.

Persönliche Hobbys sind sehr viel Sport. Ich spiele auch sehr viel Tennis, bin Mitglied im SCC Charlottenburg, mache Mannschaftsspiele. Sonst bin ich auch Jugendfußballtrainer für meinen Sohn. Neben der Arbeit und das Leben genießen, bin ich auch sehr viel mit dem Sport unterwegs. So wäre eine grobe Zusammenfassung. Und warum ich ein bisschen Deutsch kann, ist weil ich auch eine deutsche Mama habe. Meine Mama wohnt in Paris. Ich habe leider meinen Papa, der ein großer Gastronom war mit zwei Sternen in Paris, mit sechzehn verloren.

Von der Kindheit, was kann man da genau erzählen? Wie gesagt, Sohn eines sehr bekannten Gastronomen, der im Fernseher öfter war. Hatte auch nicht so viel Zeit für mich. Aber großartiger Papa, also alles gut. Habe über dem Restaurant gelebt. Wie gesagt, ein Zwei-Sterne-Restaurant mit 150 Sitzplätzen. Da waren ja 35 Angestellte, so ein riesiges Flaggschiff. Das Restaurant war parallel von den Champs-

Élysées. Die Frau von meinem Papa, also meine Mama, Deutsche, Berlinerin, lebt immer noch in Paris.

Und wie bin ich aufgewachsen? War natürlich glücklich in der Schule, in einer französisch- und englischsprachigen Schule, damit man sehr viele Sprachen sehr schnell kennt. Und mir wurde schon das Essen in einem jungen Alter mit einer Glocke serviert. Also hatte ich jetzt keine so schlimme Kindheit. Daraufhin habe ich auch Internat gemacht. Weil Eltern im Restaurant: sehr busy. Und dann habe ich mich ein bisschen selbst aufgebaut. Kann auch sagen, mein Papa hat mich bekommen, als er 54 war. Leider ist er dann mit dem Alter von 70 gestorben, sodass ich ... Mache denselben Beruf, wie mein Papa. Aber ich habe es mehr in den Genen und habe es eigentlich selber gelernt.

Nachdem ich ganz normales Wirtschaftsabitur gemacht habe, habe ich dann die Hotelfachschule von Paris gemacht. Sehr erfolgreich. Habe auch für drei Jahre für einen der besten Köche Frankreichs und auch im Ausland gearbeitet. Der heißt Alain Ducasse. Und da habe ich meine Basis und mein Willen für extrem perfektionierte Küche und wie man ein Gasgeber ist, gelernt. Und jetzt im Alter von 40 und nachdem ich jetzt mein Lokal, wo wir jetzt Elfjähriges Feiern, sagen kann, dass ich es vernünftig gelernt habe. Genau, also Hotelfachschule natürlich gemacht. In Frankreich war es ein anderes System. Wir hatten sechs Monate Schule und danach dreieinhalb Monate Praktikum.

Für mich war die Idee immer, eine doppelte Erfahrung zu sammeln: nicht nur eine Arbeitserfahrung, sondern eine Lebenserfahrung. Das heißt, ich habe immer mein Praktikum im Ausland gemacht. Also weit von zu Hause, damit man eine doppelte Erfahrung hat. Wenn man alleingestellt ist, dann kommt man besser durch mit der Zeit. Glaube ich jedenfalls. Habe ich auch in England gearbeitet. Ich habe in Amerika gearbeitet, in Los Angeles. Bin immer sehr viel gereist. Sehr neugierig für sehr viele Kulturen und auch an Einflüssen von mehreren Küchen – auch in der französischen – was man lernt. Ein bisschen Interpretation der französischen Küche mit einem modernen Twist, was ich jetzt auch in meinem Laden widerspiegle.

Ich war in LA, dann habe ich gesagt: „Jetzt machen wir mal Berlin“. Vor so 16 Jahren war es schon so gesehen in Europa, dass Berlin die dynamischste Stadt in Europa ist. Da passiert viel. Es gibt Platz für die Jugend. Es wird nicht nur nach deinem Alter geschaut, um gute Positionen zu geben. Weil das war zum Beispiel in Frankreich immer sehr alteingesessen. Dass nur die, sagen wir mal mit 40, 42, die Verantwortungsposten bekommen – und hatte wenig mit dem Talent oder das Können eines Menschen zu tun. Das hat mich immer ein biss-

chen gestört. Deshalb habe ich gesagt, dann nehme ich mal einen Ausweg und gehe woanders hin.

Und habe ganz schnell gemerkt, auch nach meiner diversen Lebenserfahrung, als ich in Berlin ankam... Also erst mal kam ich nach Berlin und ich kannte kein Schwein. Das muss man schon erst mal sagen. Natürlich meine Mama ein bisschen schockiert schon: „Aber was machst du da alleine?“ „Mama, ich habe schon ein bisschen Lebenserfahrung gesammelt. Kriege ich schon hin“. Weil ich war noch nie in Berlin, obwohl meine Mama Berlinerin ist. Und ich kam hierher, habe erst mal ein Hostel gebucht für zwei Wochen. Habe gesagt: „Okay, gucke ich mir kurz die Stadt an.“

Das Allererste, am ersten Tag als ich in Berlin war – das war noch Ende November 2008 – da habe ich gesagt: „Okay, jetzt gehe ich in irgendeinen Buchladen und kaufe mir ein Restaurant-Guide von der Stadt. Oh, hier gibt es mehrere Bezirke.“ Okay, muss ich jetzt erstmal hier klarkommen. Man muss auch sagen, dass Berlin einfach siebenmal größer ist als Paris und mit zweimal weniger Einwohner. Also der komplette Flair ist schon anders. Und dann bin ich durch diesen Restaurant-Guide, habe genau geguckt, nach natürlich französischen Läden, wo ich mein Können habe. Und werde – wie ich es ein bisschen in Amerika damals kennengelernt habe: Du klopfst an der Tür, stellst deinen Lebenslauf vor. Sagst, du bist höchst motiviert. Wollt ihr mich nehmen oder nicht? So habe ich das ein bisschen in Berlin gemacht dann die erste Woche und nach gefühlten sechs Tagen hatte mich dann, ein Lokal aufgenommen in Kreuzberg. Hieß damals Le Couchon Bourgeois. Nach sechs Tagen hatte ich dann die Arbeit. Dann war der zweite Punkt: Jetzt muss ich einen Ort zum Wohnen finden. Und weil ich grundsätzlich sage, dass der Weg zur Arbeit eine Zeitverschwendung ist, habe ich einfach von dem Arbeitsort, den ich gefunden habe, einen Umkreis von zwei Kilometer gemacht und mich danach gerichtet.

Und drei Tage später habe ich auch in Kreuzberg dann eine WG gefunden mit einem Herrn, der deutlich älter war als ich, so 20 Jahre, also 20 Jahre älter. Richtiger Berliner Punk, richtig cooler Typ. Und da bin ich ein Jahr geblieben und danach hat sich das Berliner Leben entwickelt. Ich habe sofort nach einem Monat, war ich der Chef im Restaurant, im Service. Haben sehr gute Presse bekommen. Hatten sehr gute Punkte. Und von da wurde ich dann rekrutiert von einem Laden in der selben Straße, der gerade dann einen Stern bekommen hat. Und er wollte mich unbedingt haben, um den Stern zu verteidigen. Das hieß das Hartmanns-Restaurant. Von Stefan Hartmann. War auch damals sehr bekannt, ist auch leider mittlerweile geschlossen.

Und nach zweieinhalb Jahren dort, also nach fünf Jahren Berlin, habe ich gesagt: Jetzt ist es Zeit, mein Ziel durchzuführen, warum ich nach Berlin gekommen bin. Heißt, es ist Zeit, sich selbstständig zu machen. Ich habe mir ein eigenes Netzwerk in Berlin aufgebaut in fünf Jahren, weil ich bin der Meinung, du kannst nicht in diese Stadt kommen, ohne die Stadt zu kennen und dann sagen „Ich mache mich mal selbstständig. Ich mache mir ein Restaurant auf“. Das funktioniert nicht so wirklich.

Und nachdem ich mir das alles aufgebaut habe, dann ein Restaurant aufzumachen. Das ist ein bisschen, sagen wir mal, wie im Poker. Man geht einfach All In. Das war alles oder nichts. Und habe da 250.000 Euro investiert und habe an mich geglaubt. Und natürlich die Leute, die mich begleitet haben. Und sehr viele sind immer noch da. Ich habe sehr viele Angestellte, die seit sieben, acht, sechs, fünf Jahren für mich arbeiten und die haben gar nicht vor zugehen.

Natürlich braucht man ein Immobilienobjekt zuerst und dadurch ging ich zu Immobilienmakler um mich vorzustellen. Ich war noch 29 und da muss ich ehrlich sagen: Damals habe ich echt gemerkt, dass, immer wenn du zu diese Immobilienmaklern gegangen bist, dass du nicht wirklich wahrgenommen wurdest, weil du halt auch jung bist. Aber ich war sehr zielstrebig und war ein bisschen frustriert vom Ganzen. Und danach, wie die Arbeit war von diesen Immobilienmakler: „Ja, alles gut. Nehmen Sie diese drei Dossiers“, sagen die. „Gucken Sie sich das mal bei sich zu Hause an auf Papier und melden Sie sich bei Interesse“ – großartig. Und dabei wollen sie dann 15% Provision bekommen. Das sind ja einfache 15%, ein paar Papiere zu geben.

Egal. Habe immer weitergemacht. Und dann habe ich irgendwann ein Immobilienmakler – den werde ich auch nennen, weil: ein großartiger, ein Deutsch-Türke, Fevzi Mansuroglu. Hatte oder hat einen Gastro-Immobilienmakler Büro. Und damals habe ich bei ihm angerufen, habe ihm einen Termin gegeben und das war zum ersten Mal komplett anders. Das war nicht „nehmen Sie die Papiere und dann sagen Sie Bescheid“. Da hat er gesagt: „Du kommst dann am nächsten Morgen 9 Uhr vorbei und dann gehen wir auf Tour“. Dann bin ich in sein Auto eingestiegen und dann hat er mich durch Berlin herumgefahren erst mal. Er hat mich auch nach Wedding oder so gefahren. Und da habe ich gesagt: „Das sind nicht wirklich die Bezirke, die ich für meinen Laden sehe“. Er hat unglaubliche vier oder fünf Touren gemacht. Da habe ich gesagt: „Eigentlich können wir endlich mal bitte nach Charlottenburg. Weil ganz ehrlich, auch wenn ich, seitdem ich in Berlin bin, nur in Kreuzberg gelebt und gearbeitet habe, weiß ich innerlich, dass mein gastronomisches Konzept deutlich die Charlottenburger ansprechen würde“.

Und dann sind wir...Also an einem Nachmittag haben wir Charlottenburg in Angriff genommen. Und es war der letzte Ort, den er mir an diesem Tag zeigen wollte. Er redete mir vom Stuttgarter Platz und dann sage ich: „Okay, Stuttgarter Platz? Ja, sagt mir jetzt nicht großartig was.“ Ich bin unter 30 und immer in Kreuzberg unterwegs. Ich habe gesagt: „Wir gehen auf jeden Fall gucken“.

Dann kommen wir an und es war ein Arepa-Laden. So ein Fast-Food-Konzept aus Südamerika. Sehr bunte Wände, sehr billige Ausstattung. Eigentlich vom ersten Blick...Sagen wir mal, eigentlich schon so ein absoluter Drecksladen. Sehr uninteressant. Dann bin ich da reingegangen und ich hatte schon sofort eine Vision. Und dann, während einer Woche, bin ich jeden Tag an den Stuttgarter Platz gekommen, habe mir ein bisschen die Bewegung an diesem Platz angeschaut, was es alles so drumherum gibt, im 500 Meter Umkreis. Und mir war dann klar, ich hatte ein sehr, sehr gutes Gefühl. Man musste natürlich alles neu machen in diesem Lokal und dann habe ich erst mal ein Angebot gemacht. Die, die schon drin waren, waren schon seit sechs Monaten raus, glaube ich. Und dann habe ich denen ... Die wollten eigentlich so 50.000 € Abfindung haben. Habe mir das angeguckt und habe gesagt: „Für was? Für die Plastiktische? Für was? Für nichts. „Ja der Ofen ist gut, der ist gerade neu“. Also immerhin mein Angebot: „Ich gebe Ihnen 15.000 €. Keinen Kupfercent mehr. Sie überlegen oder ich such weiter. Aber 15 und ist okay und ich übernehme“. Daraufhin, zwei Tage später, haben die mich angerufen und haben gesagt: „Wir machen es“. Und dann kurz vor meinem dreißigsten habe ich dann tatsächlich die Schlüssel von einem Laden, der in diesem Moment extrem hässlich war, bekommen.

Und jetzt habe ich ein riesiges Projekt. Und so ging es dann irgendwie los. Und dann habe ich...Also Dieser Herr Mansuroglu: erst mal Hut ab bei ihm. Weil den werde ich nicht sofort vergessen. Für seine Unterstützung. Wir haben immer noch ein bisschen Kontakt. Ich gehöre auch immer noch zu einer seiner Lieblingsgeschichten, weil wir tatsächlich erfolgreich sind seit elf Jahren. Aber damals dann brauchte ich ganz klar einen Architekten. Weil wenn ich einen Ort übernehme – oder man kommt aus Paris – es muss alles passen. Viele stellen sich immer vor, wenn sie ein Restaurant übernehmen: ich werde da einfach ein paar Stühle hinstellen und ich übernehme, wie es ist und schauen wir mal, wie das wird. Da bin ich der Meinung, dass das nicht der richtige Weg ist. Man sollte einen Ort übernehmen, seine Marke, seine Handschrift dann schon klar darstellen und dafür braucht man Profis an seiner Seite. Beziehungsweise dann war da ein Architekt, der kam infrage. Mir wurde ein großartiger Architekt vorgestellt aus Köpenick, spezialisierte in der Gastronomie. Und unseren Kontakt hat er sofort gefunden und ich habe ihn dann bombardiert mit so 15 Büchern von Brasserien oder dieser tollen Bistros aus Paris. Wie ich mir das vorstelle. Weil meine Vorstellung war ganz

klar. Man musste mir keinen Entwurf machen. Die Ideen bringe ich. Ich brauche nicht deine Ideen, aber versuchen mal, sie auszuführen.

Und die Ausführung war lediglich perfekt. Ich wollte einen Mosaikboden, Eichenholzregale, um meinen Wein einzuräumen und einen sehr lebhaften Ort. Weil du musst ja immer den Gäste erst mal etwas anbieten, die überhaupt bei dir reinkommen. Heißt, der erste Blick ist ja nicht Essen und Trinken. Der erste Blick ist über die Atmosphäre, was der Ort ausstrahlt. Eine sogenannte Seele. Und dafür muss man was tun. Es ist gut, wenn man ein sehr herzlicher Mensch ist, aber das reicht alles nicht. Das wurde sehr gut ausgeführt und dann mein größter Lebenstraum: Am Tag meines 30. Geburtstags. Da habe ich tatsächlich mein Restaurant aufgemacht an meinem Geburtstag. Es gibt ein sehr schönes Geschenk, das ich selbst gemacht habe: mein Arbeitsort. Und was soll ich sagen? Mittlerweile, ich würde sagen, dass sehr, sehr viele uns kennen. In der Gastronomie bin ich hier sehr, sehr gut vernetzt. Ich würde sagen, alle kennen mich und ich kenne alle. Der Tim Raue, der Christian Lohse. Alle großen Chefs von Berlin, die kennen ich alle. Und es macht wahnsinnig viel Spaß, dabei mitzuwirken. Wir haben auch eine großartige Kundschaft. Das sind tolle Anwälte, tolle Politiker, Schauspieler.

Also wir haben die alle da einfach ... Und warum es so gut funktioniert seit elf Jahren, ist, dass 80% der Gäste, die uns besuchen, die kommen einfach immer wieder. Und weil wir einfach auch sehr nett sind. Und das Essen und die Weine sind auch sehr selektiv. Ich habe Gäste, die tatsächlich...Es gibt manche, die zweimal, dreimal die Woche kommen, was ziemlich verrückt ist. Was ist genau ein Stammgast? Ein Stammgast ist jemand, der gerne immer wieder kommt zum selben Ort. Und das heißt, es gibt Stammgäste, die auch nicht aus Berlin kommen. Wir haben auch Kundschaft, die in Bremen wohnen, die alle drei Monate nach Berlin kommen. Und dann, wenn die in Berlin sind, kommen die auf jeden Fall immer für einen Besuch zu uns. Es gibt so viele Beispiele. Ich habe solche Leute auch aus Osnabrück, aus Köln, aus München. Sobald die in Berlin sind, deren Richtung ist ein Abend in der Brasserie Lamazère einzuplanen. Und da blüht dein Herz echt auf und jeder weiß, es ist immer schwierig, einen Tisch bei dir zu bekommen und so weiter. Aber auch wenn man flexibel ist, klappt das ja auch immer. Aber das ist...Auch die Musiker der Philharmonie. Wirklich, ich kann nur sagen, sehr gemischt, extrem angenehm.

Und wir haben es geschafft, dass wir sehr menschliche Leute immer bei uns haben. Wir haben nicht dieses Bling-Bling, wir haben nicht, sage ich mal, diese russische Kundschaft, die ja einfach auf sehr teuren Champagner besteht. Die, die scheinen, kommen nicht zu uns. Die, die wirklich Genießer sind. Weil wir sind auch mutig in dem, was wir anbieten. Ich meine, wir bieten auch manchmal Gerichte wie einfach Kutteln oder Kalsbries an. Und das wird wirklich sehr geschätzt von den Genießern.

Wir haben jetzt nicht einen Steak Frites oder so...Wir sind schon mutig, in dem was wir machen. Aber wir sind auch extrem stolz drauf und das wird sich auch niemals ändern. Wir folgen keinem Trend. Wir folgen einfach dem, worauf wir Lust haben und welche Produkte auf dem Markt erhältlich sind. Weil wir haben ja keine gedruckte Speisekarte. Wir haben ja nur eine Tafel mit vier Vorschlägen. Vier Hauptgängen und drei Desserts. Das ist ja ziemlich klein, aber das ist schön, wenn es klein ist. Weiß jeder, dass alles sehr frisch ist. Und das ist ein ziemlich unschlagbares Konzept.

Und es gibt auch nicht die Gerichte online zu sehen. Das heißt, der Gast weiß nicht, was er heute Abend essen will, weil ich das nicht möchte. Ich möchte schon, dass man in ein Lokal reingeht und ein bisschen Überraschungseffekt hat: „Oh, was haben die heute vorbereitet?“, und so weiter. Oder auch für unseren Weineinkauf sind wir auch mittlerweile bekannt, weil wir auch 300 verschiedene Positionen haben, die nur aus Frankreich kommen. Also wir sind sehr spezialisiert und die Gäste machen wirklich wahnsinnig viel mit. Mittlerweile fragen mich die Gäste auch: „Wann starten Sie Weintours, Herr Lamazère?“. Ich kann nicht alles machen.

Also jetzt vor kurzem das größte Erlebnis – aber das ist ja klar für jeden – man kann ja schon noch ein bisschen Corona erwähnen, obwohl das schon Vergangenheit ist. Weil ja, die Läden waren geschlossen, durften To Go machen. Ich und mein Team, wir haben nie gemeckert. Es war ja das gleiche für alle. Und dann haben wir auch uns ein Konzept dabei ausgedacht und da haben wir Fertiggerichte...Also wir haben die Gerichte natürlich vorbereitet, die haben wir dann vakuumiert und dann als Fertiggerichte gemacht, die man zu Hause in ein Wasserbad wieder aufheizen sollte. Das heißt, du musst jetzt nicht bei uns was kaufen und ganz schnell nach Hause, damit das noch warm ist, sondern du konntest es wie in einen Supermarkt kaufen. Vorräte für eine ganze Woche. Und innerhalb von 15 Minuten im Wasserbad: dein Gericht war bereit mit unseren Touch. Das hat auch sehr gut funktioniert. Also ich will nur sagen: Corona wird man nicht sofort vergessen. Auch als wir dann wieder aufmachen durften, dann hatte ich so Trennwände von meinem Architekt bauen lassen, durchsichtige. Was für eine Zeit. Das kommt jetzt alles nicht mehr infrage, aber wir machten alle mit dann mit, weil die Energie ... Also viele Gastronomen meckern ja hoch. Wir werden nicht meckern. Wir nehmen es, wie es so ist. Und Hauptsache, die Gäste wollen uns immer noch besuchen.

[00:24:41.160] – Régis

Aber jetzt so ein Einblick in den Stuttgarter Platz, den ich dir so sagen könnte, fällt mir jetzt nicht wirklich ein, außer dass der Stuttgarter Platz sich krass geändert hat. Neben der Galander Bar war ja noch ein so genannter Bar-Strip-Tease, ein bisschen Puff. Dann war hier neben euch Bonbon. Das gibt es auch nicht mehr.

Ich glaube, da wurde jetzt einen Club vor kurzem kreiert. Also ich kam hier schon am Stuttgarter Platz und es gab nur noch, sage ich mal, einen Puff. Der Name war sogar Hanky Panky. Das ist mir gerade eingefallen. Das war ein ziemlich witziger Name.

[00:25:26.700] – Régis

Aber der Ruf am Stuttgarter Platz war extrem geschwächt. Man hatte mir auch gesagt: „Warum machst du am Stuttgarter Platz überhaupt dein Restaurant auf?“. Mein letzter Arbeitgeber meinte dazu: „Gib mir lieber dein Geld, anstatt da was auf zu machen. Wird ja sowieso nicht funktionieren“. Ja, bin nicht der Meinung, aber gut. Man sollte auch nicht zu vielen Leute sagen, was man vorhat, weil alle wollen was sagen: „Macht das nicht, macht das nicht, macht das nicht“. Gott sei Dank, man sollte eigentlich immer dem Inneren von sich selbst schon ein bisschen folgen. Auf ein bisschen Rat schon hören. Aber Rat nicht von zu vielen Leuten, weil dann könnte man verrückt werden. Und wie gesagt, das ist dann weg und es gibt eigentlich gar nichts mehr am Stutti. Also nichts. Ich finde, es ist auch total sicher. Ich habe mich hier noch nie in Gefahr gefühlt.

[00:26:22.760] – Régis

Stuttgarter Platz ist großartig. Ist auch ein bisschen witzig, der Name Stuttgarter Platz. Weil es ist ja auch eigentlich die Straße irgendwie. Irgendwann müsste man darüber berichten, weil das fand ich immer merkwürdig. Aber der Stutti ist einen absoluter Kiez. Und der jetzt wirklich von seiner Vergangenheit – die gibt es. Es ist schön, dass ein Kiez seine Vergangenheit hat. Aber es hat sich jetzt komplett geändert. Ich habe auch immer zu Gästen gesagt: „Ja, hier gibt es keinen Puff mehr. Jetzt sind wir ein Essen-Puff“. So kann sich das dir ein bisschen sagen, so meine Darstellung vom Stuttgarter Platz. Natürlich von der Vergangenheit weiß ich, dass die Salumeria da Pino, mein Nachbar-Eckladen, ist da seit über 30 Jahren und einer der besten Salumeria von ganz Berlin. Ich gehe da aber selber nie hin, deshalb kann ich nicht viel darüber sagen. Ich könnte nur sagen, vielleicht wäre es auch mal renovierungsdürftig. Aber der Platz selber, wo Lenz ist, Dollinger... Also das ist ein großer Platz. Da wohnen auch sehr viele Schauspieler. Man kann auch sagen, dass einer der bekanntesten Schauspieler in Deutschland da lebt, der Lars Eidinger, zum Beispiel. Kann man auch mal erwähnen.

[00:28:02.460] – Régis

Aber wir haben einen künstlerischen Kiez. Jetzt einen besonderen Ort da rauszunehmen. Vielleicht mit der Geschichte ist auch hier die Kneipe zum Hecht. Ich meine, solche Orte, sieben Tage offen, 24 Stunden. Ist schon verrückt, oder? Und da treffen sich eigentlich der, der bei der Müllabfuhr arbeitet bis zum Anwalt. Das

ist auch schon ein großartiger Ort für den Kiez. Ein Treffpunkt. Aber sonst jetzt wirklich einen Ort mehr da rauszunehmen, habe ich nicht. Aber ich glaube, wir alle leben hier, wir machen den Kiez. Deshalb kann ich keinen Ort selbst mehr rausnehmen als einen anderen. Da gibt es auf jeden Fall viele, die kennen sich auch sehr gut unter einander. Die stellen sich auch alle...Die machen öfters, diese Kiezmenschen hier sind Geschäftsführer, Orthopäden, Architekten, und die treffen sich da gegenüber. Bie dem Deutsche-Reichsbahn Gebäude auf der Treppe und nehmen auch ein paar Flaschen Rosés von mir und dann machen die sich ein Treffen öfters. Großartig! Weil das ist so ein Kieztreff. Ich kann es beobachten, weil es gegenüber von dem Laden ist. Aber mehr so eine einzelne Personen nicht. Aber dieses Treffen findet öfter statt und das kann man hervorheben, weil das ist schon einzigartig für den Kiez. Und die sind auch alle großartig. Dann stellen die ein bisschen Musik, dann trinken die ein bisschen mehr Wein, dann steckt die Laune an, dann fangen die auch manchmal an zu tanzen. Wenn man nur noch zu Hause bleibt, Fernseher guckt, dann ist das kein Kiez-Leben. Man muss selber immer etwas dafür tun.

[00:30:07.540] – Régis

Ja, genau. Du meinst, man arbeitet natürlich sehr viel in der Gastronomie. Es gibt ja zum Beispiel einen Grund, warum meine Angestellten auch schon so lange bei mir sind. Nicht nur, weil ich nett bin. Das kann helfen, aber ist nicht alles. Ich habe, wie gesagt, auch Management, Businessmanagement studiert und man musste immer eine Idee haben: Wie kann ich die Menschen so lange wie möglich an meiner Seite behalten, also gute Menschen? Und da muss man Argumente haben und ich habe schon ganz früh verstanden: Bei mir Vollzeitangestellte? Da gibt es Vier-Tage-Woche. Und Wir sind nur abends geöffnet ab 18 Uhr. Das heißt, du hast auch keine Mittagsschicht plus Abendschicht und zwei Stunden nachmittags, wo du weißt nicht was du zu tun hast. Sondern du kommst rein, die Küche wird um 11 Uhr morgens starten, und dann bis Mitternacht. Ist auch schon ein langer Tag. Und das wird vier Tage lang so sein, aber dafür kannst du drei Tage in der Woche bei dir zu Hause bleiben. Plus ganz normalen 24 bezahlte Urlaubstage. Also du hast dann schon ein sehr schönes Leben, weil was wir machen, ist auch Leidenschaft. Du solltest nicht, auf jeden Fall bei mir nicht arbeiten, wenn du die Leidenschaft nicht dafür hast. Weil wir sind so mutig, so speziell. Wir sind nur ein Ort für leidenschaftliche Menschen. Wenn es nur das Geld verdienen ist, empfehle ich jeden Mensch, woanders zu arbeiten. Um 17 Uhr jeden Tag gibt es Personalesen bis 17:30. Und das heißt, wir arbeiten in einem Restaurant, also sollten wir auch ernährt sein. Sonst gibt es auch ... Das ist auch ein Grund, warum man dann bei mir arbeiten sollte. Und wir essen das Gleiche, was die Gäste essen. Also wir essen gut jeden Tag. Das ist ein Motto.

[00:32:10.360] – Intro – Sadaf

Tutti Stutti ist eine Produktion von Polyrama – Museum für Lebensgeschichten.

Von Sadaf Farahani, Anna Chrusciel, Vanessa Rodrigues Vital, Fred Gehrig, Felix Egle. Mit einem Gastbeitrag von Dr. Ivana Sidjimovska. Postproduktion: Ramin Parvin. Tutti Stutti wurde gefördert vom Integrationsbüro Charlottenburg-Wilmersdorf, der Senatsverwaltung für Kultur und gesellschaftlichen Zusammenhalt, und war ein Mikroprojekt im Rahmen des Pride-Sommers 2024, gefördert durch die Ansprechperson Queeres Berlin.

Das Interview wurde 2024 im Rahmen von Tutti Stutti von Vanessa Rodrigues-Vital geführt.

Tutti Stutti ist eine Produktion von Polyrama – Museum für Lebensgeschichten.

Postproduktion: Ramin Parvin

Transkript: Vanessa Rodrigues-Vital,
Stefanie Höpfner und Happy Scribe.